



OUTDOOR GAS OVEN USE AND CARE MANUAL

THIS GAS OVEN IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY

ATTENTION GAS!

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENC

ICON ON BOX

Declaration of Conformity

We hereby declare that this product complies with the legal requirements of the European Regulation (EU) 2016/426.



The material is recyclable.



Place this side of the box facing upwards.



The goods are delicate. Please handle with care.



The packaging must be protected from rain and moisture.

IMPORTANT: TO REDUCE THE RISK OF FIRE, BURN HAZARD OR OTHER INJURY, READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT. IF INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED IT MAY CAUSE PROBLEMS IN USE. FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

Warning And Safety Points

If the information below is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Please read the following points before using your gas oven:

- Use outdoors only.
- Read the instructions before using the appliance.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not move the appliance during use.
- When using the oven, do not touch any accessible parts as these areas become extremely hot and could cause burns.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Take special care when children or elderly are present. And keep them away from the appliance.
- Use protective when handling particularly hot components. (e.g., heat-protective gloves)
- In the event of a gas leak shut off gas to the gas oven, extinguish any open flames, open lid and if leak continues check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem can't be solved.
- Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- Do not operate gas oven if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your gas oven is being used, on the gas oven or the gas regulator / bottle.
- Care is advised when operating your gas oven, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- Ensure that the appliance has completely cooled down before storing.
- Never light a gas oven with gasoline or comparable fluids!
- The gas oven should be cleaned on a regular basis. Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. Also this appliance must be keep away from flammable materials, etc. We recommend keeping a distance as below picture shows from oven to any flammable materials.
- Stand your gas oven on a safe level surface, away from inflammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.
- We would recommend that this gas oven be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.
- Any modification of the appliance may be dangerous. Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this gas oven, i.e. gas taps, injectors, valves etc.
- Parts sealed by the manufacturer, or its dealer must not be changed by the user.

- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Keep a fire extinguisher handy.
- Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products which increase flare-up.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Never use the oven in extremely windy conditions.
- This appliance is not intended for commercial use.
- This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- Keep children and pets away from the appliance at all times.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
- If you smell gas:
 - Shut off gas to the appliance
 - Extinguish any open flame
 - If the smell persists, keep away from the appliance, and immediately call your gas supplier or your fire department.

Gas Bottle

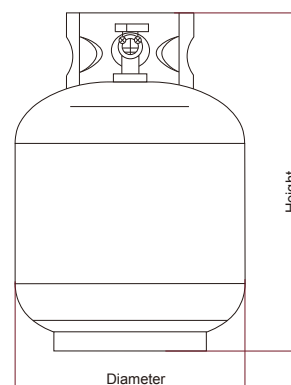
Preparation

You will need to purchase a LPG gas bottle. The pressure regulator should correspond to the pressure and gas category of the appliance. The regulator should be complied with EN16436 or EN16129 and EN16436 with current version and national regulation.

If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.

Warning

- a) The gas cylinder is to be used only in the upright position.
- b) Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 600 mm in height and $>240\text{mm}$, $<310\text{ mm}$ in diameter.
- c) This appliance must only be used with an approved hose and regulator.
- d) Filling for cylinder by the user is not allowed in Germany.
- e) Must not fill the cylinder more than 80% full.
- f) Liquid gas cylinder must be fitted with an OVERFILL PROTECTION DEVICE(OPD).
- g) The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- h) The absolute necessity of not obstructing the ventilation openings of the cylinder compartment.



After purchasing your gas bottle, you will be ready to set it up with your gas oven.

- a) When changing the gas bottle which shall be carried out away from any source of ignition. Put the gas bottle into the hole at the bottom of your gas oven, not underneath, keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
- b) When ready to use your gas oven, insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.

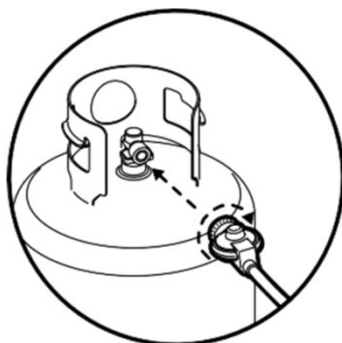


Warning: Before attempting to light your gas oven you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.

How to connect a gas bottle

- a) Turn the protective cap so that the arrow points to the gap in the cover. Remove the protective cap of the gas bottle. Please do not use any tools when doing this.
- b) Check and make sure the control valves are in the OFF position. Check that the black sealing washer is seated in the cylinder valve.
- c) Connect the pressure reducing valve to the gas cylinder by hand tightening the threaded connector. Do not use tools which may damage the thread. Attach the pressure reducer to the gas cylinder valve.

- d) To open the gas supply, unscrew the cap of the gas bottle anticlockwise. Turn the switch clockwise on gas bottle, then light on one of the burners as instructed. And use soapy water to check all connections. If bubbling occurs, indicating a gas leak, turn off the gas bottle. Do not use the oven until all connections have been checked and do not leak.



Install Gas Tank & Regulator Hose

How to disconnect a gas bottle

When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e., fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off and cool down.

- Except for twin-cylinder installations with a changeover valve, turn off the gas tap if fitted to the appliance. Wait until the burner and pilot light have gone out. For installations with a changeover valve, it is only necessary to switch off the empty cylinder.
- Replace the orange safety cap onto the empty cylinder.

Check the hose before each use.

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when using your gas oven. Also, the hose must not have undue tension and must not touch any part of the gas oven which may be hot. Searching for cracking, cuts, or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas oven. **The maximum length of hose shall not exceed 1.5m.**

Every 2 years changing the flexible hose when the national conditions require it. And depending on its validity.



Warning: Always test gas line for leaks at connector with soap water after finishing all connections.

Gas Leaking Test

General

Although all gas connections on the oven are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time you should immediately check the entire system for leaks.

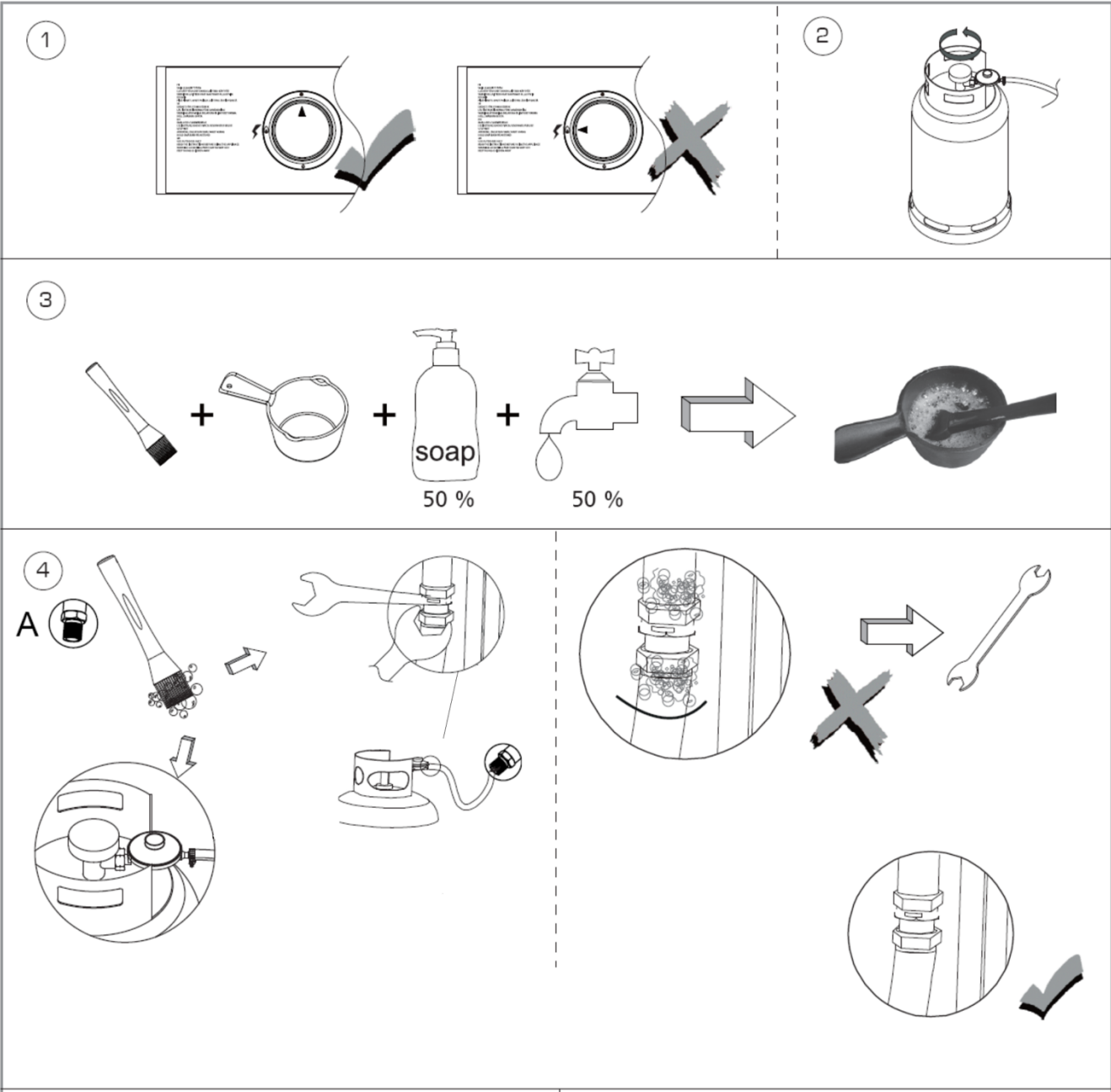
Before Testing

- a) Make sure that all packing material is removed from the oven including tie-down straps.
- b) DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING. NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME
- c) Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.

To Test

It is handy to keep a spray bottle of soapy water.

- a) After assembled well, spray all the fittings. Making sure the control valves are in the OFF position. And turn on the gas supply.
- b) Check all connections from the gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
- c) If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
- d) Turn the gas back on and recheck.
- e) Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply. And contact customer service.



ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS TANK CHANGE

Lighting instructions

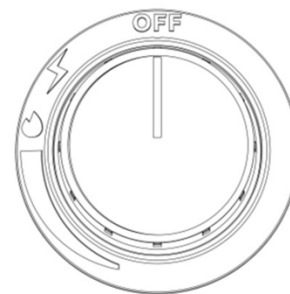
Caution:

- Do not stand with your face directly over the gas oven when lighting it.
- Check and suitably clean the inside of the oven before it is lit to avoid the emission of fire from the oils that have accumulated during previous cooking.

Your gas oven will have following method of ignition:

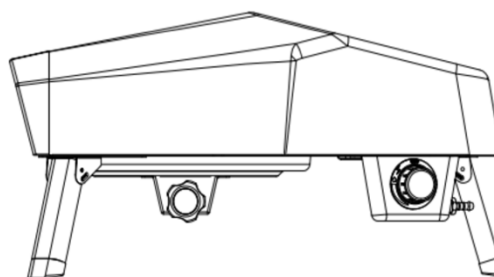
LIGHTING INSTRUCTION TO LIGHT THE BURNER

- Make sure the control knob is in OFF position, and then turn the liquid propane cylinder valve ON by slowly turning counterclockwise.
- Push in and slowly turn the control knob anticlockwise until you hear a click, and the burner ignites.
- If burner doesn't light, turn the knob OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting.



TO LIGHT WITH A MATCH

- If burner will not light after several attempts using the control knob, the burner may be lit with a match.
- If you have already attempted to light the burner using the control knob, wait 5 minutes for any gas to dissipate.
- Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and insert through the oven opening to the burner.
- Push and turn the control knob to HI slowly, the burner should ignite immediately.
- If the burner does not light within seconds, turn the control knob OFF and wait 5 minutes and try again.



Safety precautions

- a) Use oven gloves and sturdy, long handled gas oven tools when cooking on the oven.
- b) Never let clothing or other flammables come in contact with or too close to any burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite, causing serious personal injury.
- c) For personal safety, wear proper apparel. Loose fittings garments or sleeves should never be worn while using the oven. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- d) Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- e) Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- f) Always cook with great care.

Storage & Maintain

Do not use your barbecue in the rain or ensure that it is stored in a dry place.

After using the oven, wait for it to cool down completely, then cover it with a BBQ cover (if applicable) or move it to a dry storage location.

Store the oven out of direct sunlight and indoors where possible and when storing for extended periods of time.

The oven should not be exposed to harsh weather conditions such as snow, heavy rain and strong winds. The outer shell of the oven may fade over time and through use. This will not affect performance.

Do not store this appliance indoors unless the gas cylinder is disconnected.

When you are using your gas oven after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. And check the area behind the front panel for cobwebs / insects as these could affect the ventilation flow for the gas burners. Also carry out a leak test with soapy water and check your pressure regulator.

Your **Gas Bottle** must be stored outdoors in a well-ventilated area and must be disconnected from your gas oven when not being used. And always keep out of reach of children. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas oven.

Cleaning instructions

Warning

Before cleaning, make sure the gas supply and control knob is in the OFF position and that the burner and oven has cooled.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.

For the longevity of your barbecue, an adequate and thorough cleaning is strongly recommended.

In particular, residues of barbecue food, as well as residues of barbecue cleaners or metallic residues from

brushes, barbecue utensils or the like can, in combination with increased moisture/humidity, lead to corrosion and damage your barbecue in the long term.

We therefore recommend the following cleaning cycles:

It is important to clean your oven thoroughly after every use, to avoid food and oil remains catching fire and causing serious damage and harm.

Cleaning of the visible surfaces and the underframe: monthly.

Cleaning the cooking chamber: every 2 weeks.

Maintenance is recommended that every 90 days for your gas oven, but it is absolutely necessary to perform maintenance at least once a year. By doing so you will extend the life of your gas oven.

Your gas oven is easy to clean with minimum effort, just follow these helpful hints for cleaning convenience.

- a) Turn the burner on for 5 to 10 minutes. Grease drippings will be burned off from your oven as well as your lava rock. Ensure appliance is cold before continuing.
- b) The interior surfaces of the oven housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.
- c) Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.

STONE BAKING BOARD

- a) DO NOT use the stone over an open flame.
- b) Avoid extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen or wet foods on a hot stone.
- c) The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- d) The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
- e) DO NOT cool the stone with water when the stone is hot.
- f) After cleaning the stone with water, please dry the stone before use. This can be done in a conventional oven at 60°C (140°F) for 2 hours.

Trouble Shooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner will not light	<ol style="list-style-type: none"> 1. No gas flow 2. Coupling nut and regulator not fully connected 3. Obstruction of gas flow 4. Disengagement of burner to valve 5. Incorrect assembly 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check to see if propane tank is empty 2. Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only – do not use tools 3. Clear burner tube 4. Reengage burner and valve 5. Check steps in assembly instructions
Sudden drop in gas flow or low flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check for gas in propane tank 2. Turn off gas control knob, wait 30 seconds and light oven. If flames are still low, turn off gas control knob and propane tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on propane tank valve, wait 30 seconds and then light oven.
Flames blow out	<ol style="list-style-type: none"> 1. High or gusting winds 2. Low on propane gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn front of oven away from wind 2. Refill propane tank 3. Refer to Sudden drop in gas flow above
Flare-up	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature 4. Excess flour on the cooking surface 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean oven 2. Trim fats from meat before cooking 3. Adjust (lower) temperature accordingly 4. Brush remnant flour from cooking surface 5. Flip stone
Flashback (fire in burner tube, roaring sound from burner)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Burner and/or burner tubes are blocked 2. Pressure drops during ignition 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn gas control knob off. Clean burner and/or burner tubes. 2. Turn off oven, ensure the tank valve is fully open (if applicable) and relight.

If your problem is not resolved from the information above, please call the Gas oven helpline.

WARRANTY CONDITIONS

GRILLFÜRST

Grillfürst GmbH (in short: GRILLFÜRST) guarantees the end customer (in short: customer) in accordance with the following provisions that grill appliances and grill accessories under the GRILLFÜRST brand delivered to customers in the Federal Republic of Germany shall be free from material and workmanship defects for a period of three years from the date of purchase by the customer (warranty period).

In addition, GRILLFÜRST agrees to provide customers a one-time replacement in the form of new or refurbished parts at a price that is 50% less than the purchase price indicated on www.grillfuerst.de at the time the replacement parts are requested, in the event of any defects in burners, grill grates, flame guards, and/or grease trays manufactured under the GRILLFÜRST brand that arise within a period of (an additional) five years from the end of the above warranty period.

Claims under this warranty are only valid if the defect was not caused by an assembly deviating from the specifications of the assembly instructions, the defect was not caused by an accessory that was not authorized by the manufacturer, the defect was not caused by a use deviating from the normal purpose and/or the manufacturer's specifications according to the user manual, the defect was not caused by mechanical and/or chemical influences, negligence, lack of cleaning or incorrect operation, and the serial number has not been removed or made unrecognizable.

Claims/rights arising from this warranty can also only be asserted upon presentation of proof of the date of purchase (e.g. invoice/purchase receipt). In addition, the corresponding model designation and serial number of the goods must be provided.

GRILLFÜRST reserves the right to inspect the rejected items, or portions thereof, directly or through a third party authorized by GRILLFÜRST in order to determine the cause of the defect.

The spare parts provided under this warranty will be issued to customers in accordance with the customer's choice of shipping route (return address: Grillfürst GmbH, Wippershainer Street 41 in 36251

Bad Hersfeld / Germany) or alternatively on-site at one of the GRILLFÜRST branches (available at URL: <https://www.grillfuerst.de/Stores.php>).

GRILLFÜRST shall not be liable for any costs incurred for sending in defective goods and/or for sending replacement parts. GRILLFÜRST will also not bear the expenses necessary for the purpose of any repair work, in particular labor/material costs.

The territorial scope of this warranty is limited to the Federal Republic of Germany; therefore, the law of the Federal Republic of Germany shall apply to this warranty and the claims and/or rights arising therefrom. For the benefit of consumers domiciled outside the Federal Republic of Germany, mandatory consumer protection provisions in the consumer state shall remain applicable.

The legal rights - including the rights as a buyer in case of defects in the item against the respective seller - are not limited by this warranty.

Grillfürst GmbH

Brückenmühle 93

36100 Petersberg / Germany

Managing Director:

Joachim Weber, Ralf Geishauser

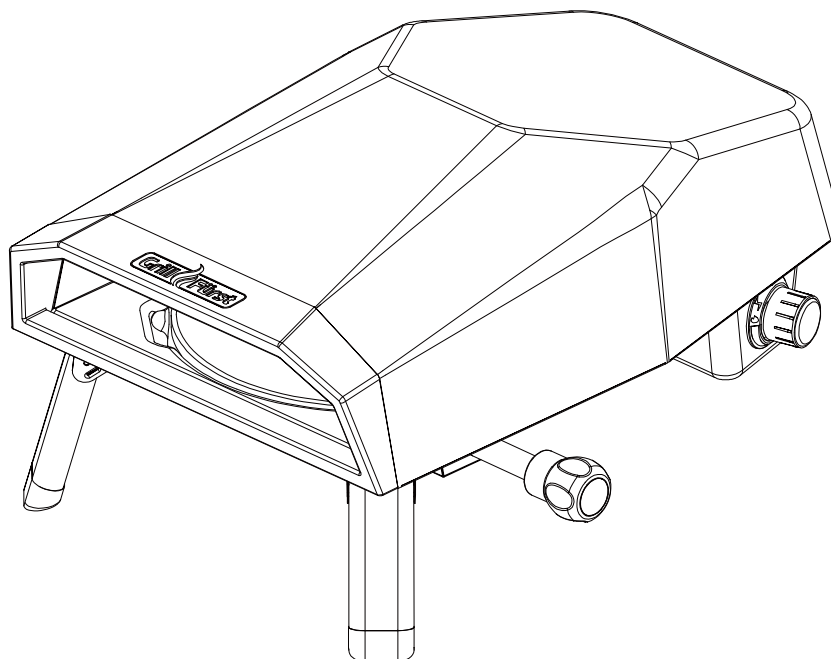
Commercial register: Fulda District Court (HRB 5901)

VAT ID No.: DE 815245245

phone: +49(0)6621 - 43 20 900

Fax: +49(0)6621 – 43 20 912

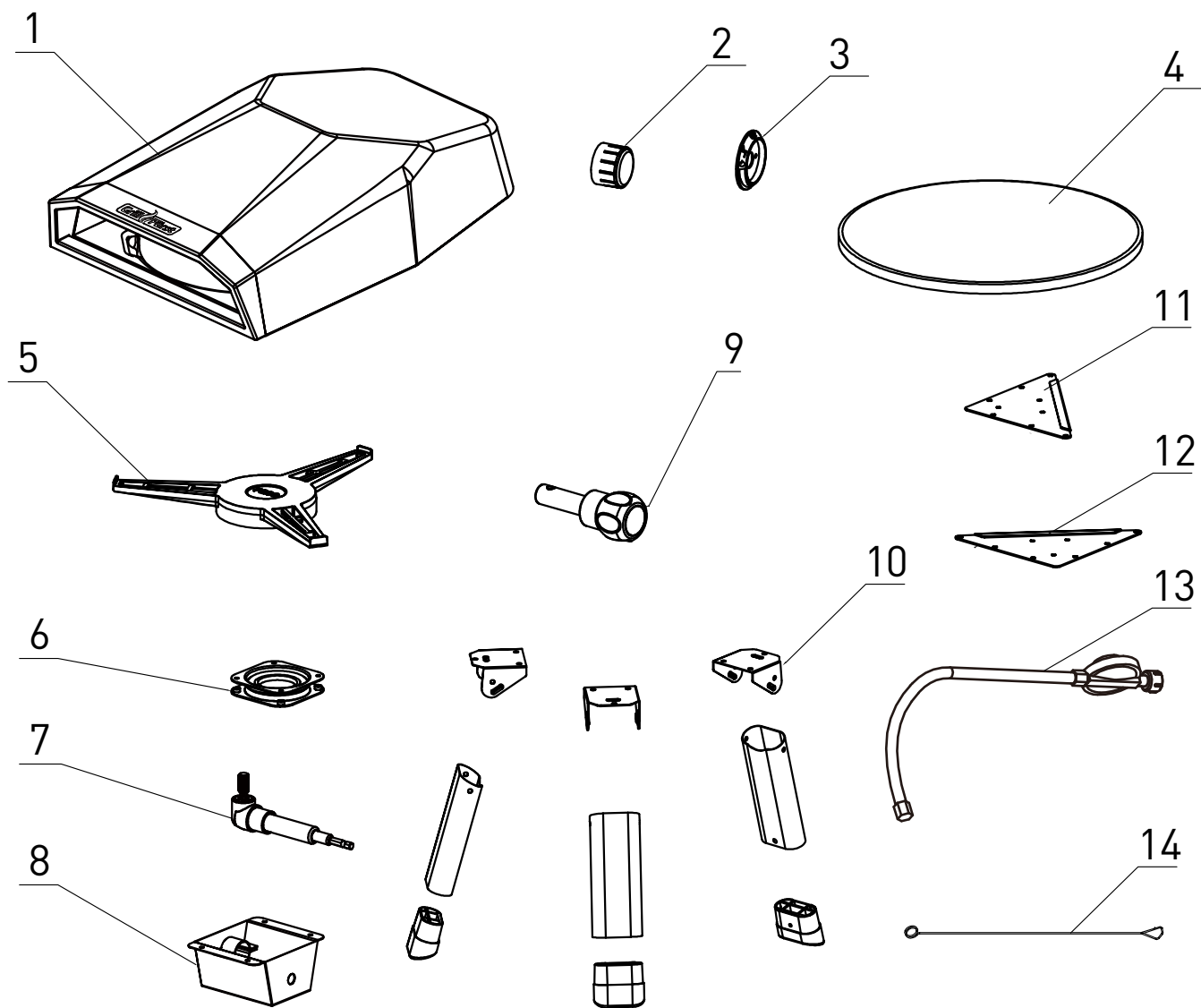
E-mail: shop@grillfuerst.de

Model: 23-064**Technical data**

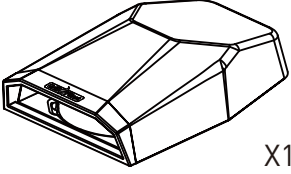



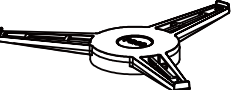

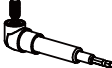
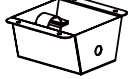
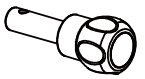



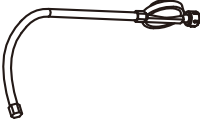

Grillfuerst GmbH Friedewalder Str . 24,36251 Bad Hersfeld, Germany		CE 1336-23
Product:	Outdoor Pizza Oven	
Model No.:	23-064	
PIN:	51D05148	
Appliance Category:	I3B/P(50)	
Type of gas	Butane, Propane or	
Gas Pressure:	their mixture	
	50mbar	
Country of Destination:	AT, DE, CH, SK	
Injector:	0.94mm	
Total Heat Input:	4.65 (kW)	
	G30 : 338g/h; G31 : 332g/h	
Serial NO.:	PO0641123	

The gas cylinder is recommended to 5kg LPG gas bottle, it is sufficient for a heating period of approx. 14.5 hours with full power. In addition, 8 and 11kg cylinders are also suitable for use with this appliance.

Exploded View



Single part list

1	PO01A	2	PO02A	3	PO03A	4	PO04A
firebox set		knob		knob base		pizza stone	
 X1		 X1		 X1		 X1	
5	PO05A	6	PO06A	7	PO07A	8	PO08A
rotating plate		bearing		linkage shaft		cover of the bearing	
 X1		 X1		 X1		 X1	
9	PO09A	10	PO10A	11	PO11A	12	PO12A
wheel		foot		L. Triangle connecting plate		R. Triangle connecting plate	
 X1		 X1		 X1		 X1	
13	PO13A	14	PO14A				
pressure regulator		manual igniter					
 X1		 X1					

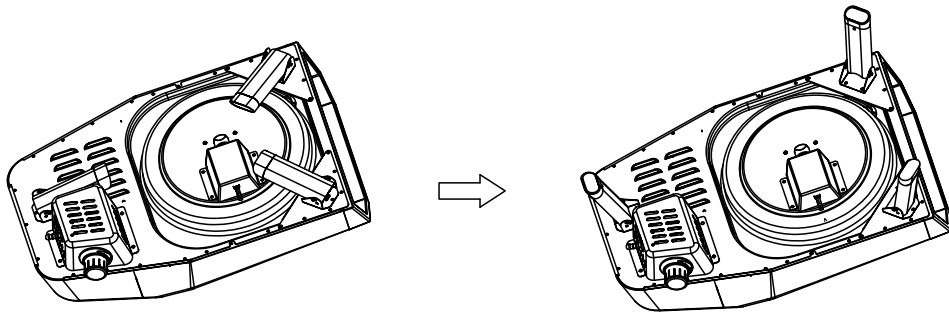
Mounting steps

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

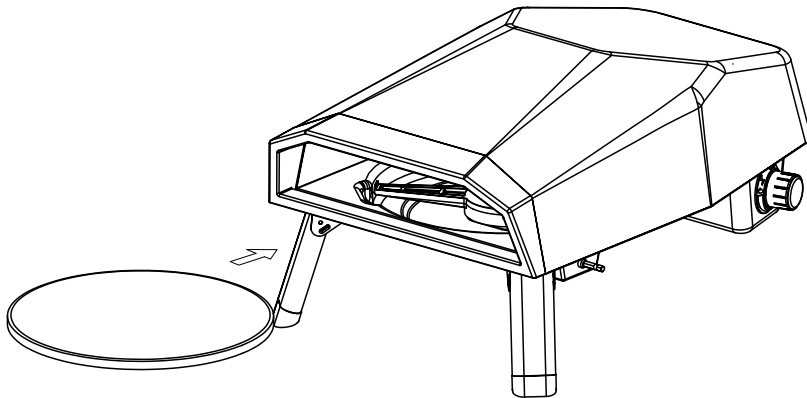
Before assembly, make sure all parts are present. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Contact customer service for replacement parts.

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

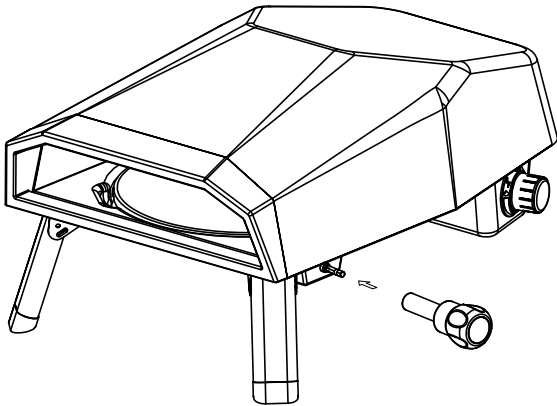
STEP 1 ■



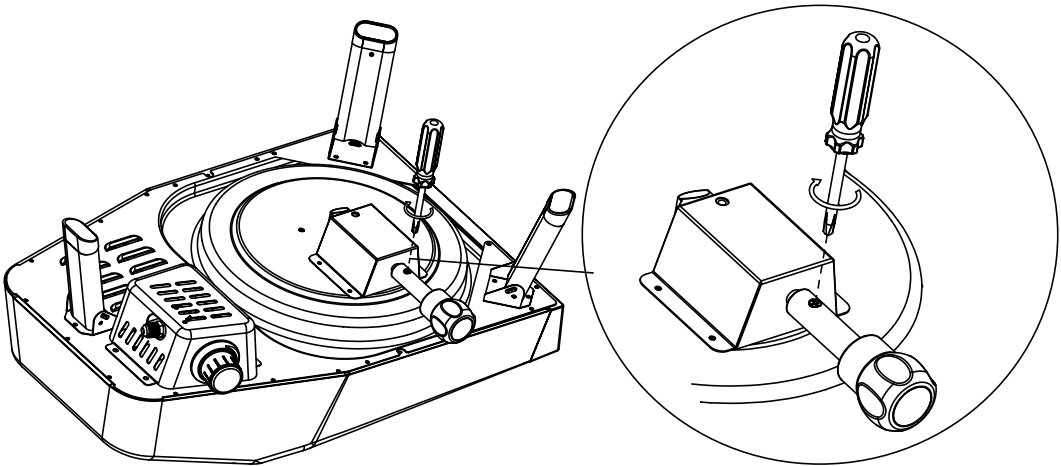
STEP 2 ■



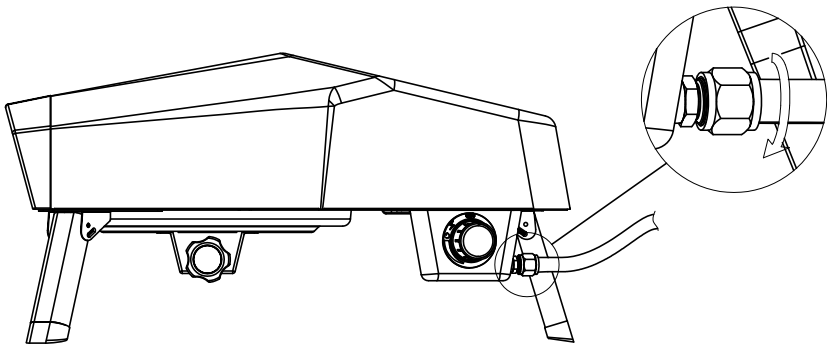
STEP 3



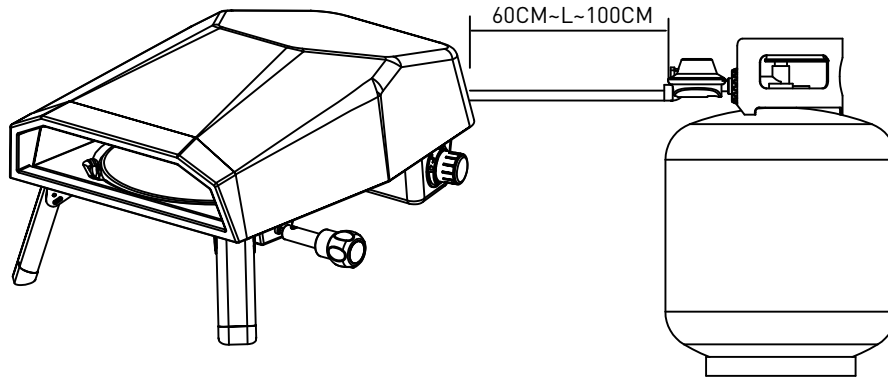
STEP 4



STEP 5



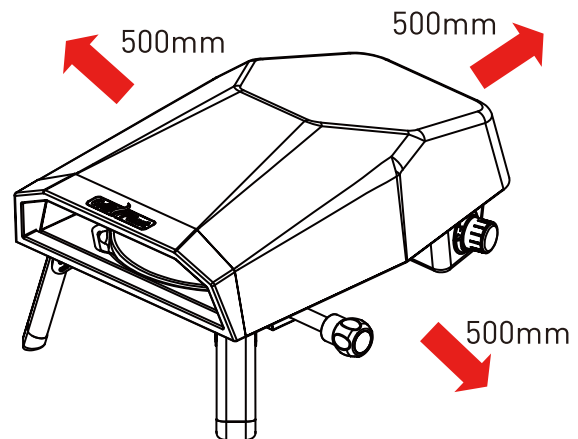
Oven Placement



Strongly recommends minimum clearances from combustable materials must be:

Rear - 500mm

Sides - 500 mm



Strong wind is not allowed to blow through the back of the gas oven.

The minimum distances between the appliance and adjacent walls are 0.5m.

The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with flammable table cloths, plastic or any other inflammable materials.

Since this barbecue has no restriction in the emission of unburned gas, this barbecue must be installed and/or used outdoors or in an amply ventilated area. When this BBQ is in an amply ventilated area, the area must have at least 25% of the surface (sum of the wall surface) area open.

DIESER GASOFEN IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM AUSSENBEREICH BESTIMMT

ACHTUNG GAS!

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

IKONE AUF BOX



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass dieses Produkt den gesetzlichen Anforderungen der Europäischen Verordnung (EU) 2016/426 entspricht.



Das Material ist recycelbar.



Legen Sie diese Seite der Box nach oben.



Die Ware ist empfindlich. Bitte mit Vorsicht behandeln.



Die Verpackung muss vor Regen und Feuchtigkeit geschützt werden.

WICHTIG: UM DIE GEFAHR VON BRAND, VERBRENNUNGEN ODER ANDEREN VERLETZUNGEN ZU REDUZIEREN, LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN UND BEDIENUNGSANLEITUNGEN, BEVOR SIE DIESES GERÄT IN BETRIEB NEHMEN. WENN DIE ANWEISUNGEN NICHT BEFOLGT WERDEN, KANN ES ZU PROBLEMEN BEI DER VERWENDUNG FÜHREN.

BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE DER REIHE NACH. LASSEN SIE NIEMALS KINDER DIESES GERÄT BEDIENEN.

Warn- Und Sicherheitshinweise

Wenn die folgenden Informationen nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand kommen, der zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.

Bitte lesen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie Ihren Gasofen verwenden:

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.
- Berühren Sie bei der Verwendung des Ofens keine zugänglichen Teile, da diese Bereiche extrem heiß werden und zu Verbrennungen führen können.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder oder ältere Menschen anwesend sind. Und halten Sie sie vom Gerät fern.
- Ergreifen Sie Schutzmaßnahmen beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen. (z. B. Hitzeschutzhandschuhe)
- Im Falle eines Gaslecks immer die Gaszufuhr abdrehen, Deckel öffnen. Gasleck-Test durchführen. Wenn das Leck nicht behoben werden kann, wenden Sie sich sofort an den nächsten örtlichen Gashändler.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder mentholhaltige Kraftstoffe oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
- Verwenden Sie keine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.
- Betreiben Sie den Gasofen nicht, wenn ein Gasleck vorliegt. Schalten Sie die Gaszufuhr ab.
- Versuchen Sie nicht, während des Betriebs Ihres Gasofens irgendwelche Gasarmaturen am Gasofen oder am Gasregler/an der Gasflasche zu lösen.
- Beim Betrieb Ihres Gasofens ist Vorsicht geboten. Lassen Sie ihn während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es lagern.
- Zünden Sie einen Gasofen niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an!
- Der Gasofen sollte regelmäßig gereinigt werden. Achten Sie beim Reinigen des Brenners oder der Ventile darauf, die Brenneröffnungen oder Düsen-/Düsenöffnungen nicht zu vergrößern.
- Versuchen Sie nicht, dieses Gerät in einer Garage oder einem geschlossenen Bereich zu verwenden. Außerdem muss dieses Gerät von brennbaren Materialien usw. ferngehalten werden. Wir empfehlen, einen Abstand (siehe Abbildung unten) vom Ofen zu brennbaren Materialien einzuhalten.
- Stellen Sie Ihren Gasofen auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, entfernt von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- Wir empfehlen Ihnen, diesen Gasofen mindestens einmal im Jahr von einem kompetenten Techniker bei Ihrem örtlichen Gashändler warten zu lassen. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu warten.
- Jede Veränderung des Geräts kann gefährlich sein. Versuchen Sie nicht, unbefugt in die

Hauptsteuerung dieses Gasofens einzugreifen, d. h. Gashähne, Einspritzdüsen, Ventile usw.

- Vom Hersteller oder seinem Händler versiegelte Teile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Ofens, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten einem qualifizierten Techniker überlassen werden.
- Halten Sie einen Feuerlöscher bereit.
- Benutzen Sie den Ofen nicht zum Garen von extrem fetthaltigem Fleisch oder anderen Produkten, die das Aufflammen verstärken.
- Behindern Sie keinen Verbrennungs- und Lüftungsluftstrom.
- Benutzen Sie den Ofen niemals bei extrem windigen Bedingungen.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten vorgesehen.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät gedacht und sollte niemals als Heizgerät verwendet werden.
- Wenn Sie Gas riechen:
 - Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab
 - Löschen Sie alle offenen Flammen
 - Wenn der Geruch weiterhin besteht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gaslieferanten oder die Feuerwehr.

Gasflasche

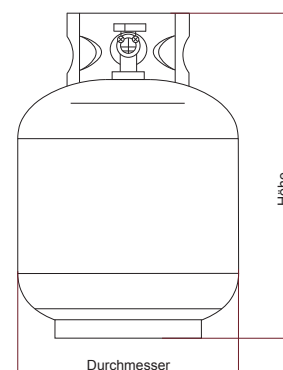
Vorbereitung

Sie müssen eine LPG-Gasflasche kaufen. Der Druckregler sollte der Druck- und Gaskategorie des Geräts entsprechen. Der Regler sollte EN16436 oder EN16129 und EN16436 mit aktueller Version und nationalen Vorschriften entsprechen.

Wenn Schlauch und Regler nicht vom Hersteller mitgeliefert werden, dürfen nur Schläuche und Regler verwendet werden, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen.

Warnung

- a) Die Gasflasche darf nur in aufrechter Position verwendet werden.
- b) Nur zur Verwendung mit einer Gasflasche, deren Höhe 600 mm und deren Durchmesser nicht größer als 240 mm und < 310 mm ist.
- c) Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Regler verwendet werden.
- d) Das Befüllen der Flasche durch den Benutzer ist in Deutschland nicht gestattet.
- e) Die Flasche darf nicht zu mehr als 80% gefüllt sein.
- f) Flüssiggasflaschen müssen mit einer ÜBERFÜLLSCHUTZVORRICHTUNG (OPD) ausgestattet sein.
- g) Die verwendete Flasche muss über einen Kragen zum Schutz des Flaschenventils verfügen.
- h) Es ist unbedingt erforderlich, dass die Belüftungsöffnungen des Flaschenraums nicht blockiert werden.



Nachdem Sie Ihre Gasflasche gekauft haben, können Sie sie mit Ihrem Gasofen ausstatten.

- a) Der Wechsel der Gasflasche muss fern von jeglichen Zündquellen erfolgen. Stecken Sie die Gasflasche in das Loch an der Unterseite Ihres Gasofens und nicht darunter. Beachten Sie dabei, dass die Flasche vor Hitze geschützt und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden muss.
- b) Wenn Sie Ihren Gasofen verwenden möchten, stecken Sie den Regler in das Gasflaschenventil und ziehen Sie ihn fest an.



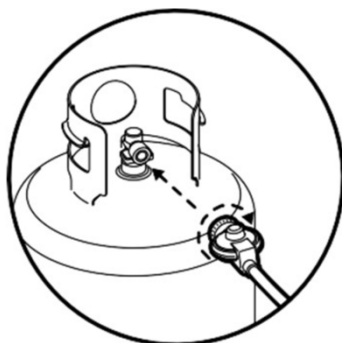
Warnung: Bevor Sie versuchen, Ihren Gasofen anzuzünden, müssen Sie Ihre Anzündanweisungen und Warn-/Sicherheitshinweise lesen.

Wie Sie eine Gasflasche anschließen

- a) Drehen Sie die Schutzkappe so, dass der Pfeil auf den Spalt in der Abdeckung zeigt. Entfernen Sie die Schutzkappe der Gasflasche. Bitte verwenden Sie dabei keine Werkzeuge.
- b) Überprüfen Sie und stellen Sie sicher, dass sich die Steuerventile in der Stellung AUS befinden.

Überprüfen Sie, ob die schwarze Dichtscheibe im Flaschenventil sitzt.

- c) Schließen Sie das Druckminderventil an die Gasflasche an, indem Sie den Gewindeanschluss handfest anziehen. Verwenden Sie keine Werkzeuge, die das Gewinde beschädigen könnten. Befestigen Sie den Druckminderer am Gasflaschenventil.
- d) Zur Öffnung der Gaszufuhr schrauben Sie den Verschluss der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn ab. Drehen Sie den Schalter an der Gasflasche im Uhrzeigersinn und zünden Sie dann einen der Brenner wie angegeben an. Und verwenden Sie Seifenwasser, um alle Verbindungen zu überprüfen. Wenn Blasen entstehen, was auf ein Gasleck hindeutet, schalten Sie die Gasflasche ab. Benutzen Sie den Ofen erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Undichtigkeiten aufweisen.



Installieren Sie den Gastank und den Reglerschlauch

Wie Sie eine Gasflasche trennen

Stellen Sie beim Wechseln Ihrer Gasflasche sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, z. B. Feuer, Zigaretten, offene Flammen usw. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und abkühlt.

- a) Außer bei Zweiflaschenanlagen mit Umschaltventil ist der Gashahn, sofern am Gerät vorhanden, zu schließen. Warten Sie, bis Brenner und Zündflamme erloschen sind. Bei Anlagen mit Umschaltventil muss lediglich die leere Flasche abgeschaltet werden.
- b) Setzen Sie die orangefarbene Sicherheitskappe wieder auf die leere Flasche.

Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht wird, da dies den Gasfluss bei der Verwendung Ihres Gasofens beeinträchtigen würde. Außerdem darf der Schlauch keine übermäßige Spannung haben und keine Teile des Gasofens berühren, die möglicherweise heiß sind. Suchen Sie nach Rissen, Schnitten oder Abschürfungen. Wenn festgestellt wird, dass der Schlauch in irgendeiner Weise fehlerhaft ist, versuchen Sie nicht, Ihren Gasofen zu verwenden. **Die maximale Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten. Wechseln Sie alle 2 Jahre den flexiblen Schlauch, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern. Und je nach seiner Gültigkeit.**



Warnung: Überprüfen Sie die Gasleitung immer mit Seifenwasser auf Undichtigkeiten am Anschluss, nachdem Sie alle Verbindungen hergestellt haben.

Gaslecktest

Allgemein

Obwohl alle Gasanschlüsse des Ofens im Werk vor dem Versand auf Dichtheit geprüft werden, muss am Aufstellungsort eine vollständige Gasdichtheitsprüfung durchgeführt werden, da es beim Versand möglicherweise falsch gehandhabt wird oder unwissentlich übermäßiger Druck auf das Gerät ausgeübt wird. Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Undichtigkeiten, indem Sie die unten aufgeführten Verfahren befolgen. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch wahrnehmen, sollten Sie sofort das gesamte System auf Undichtigkeiten überprüfen.

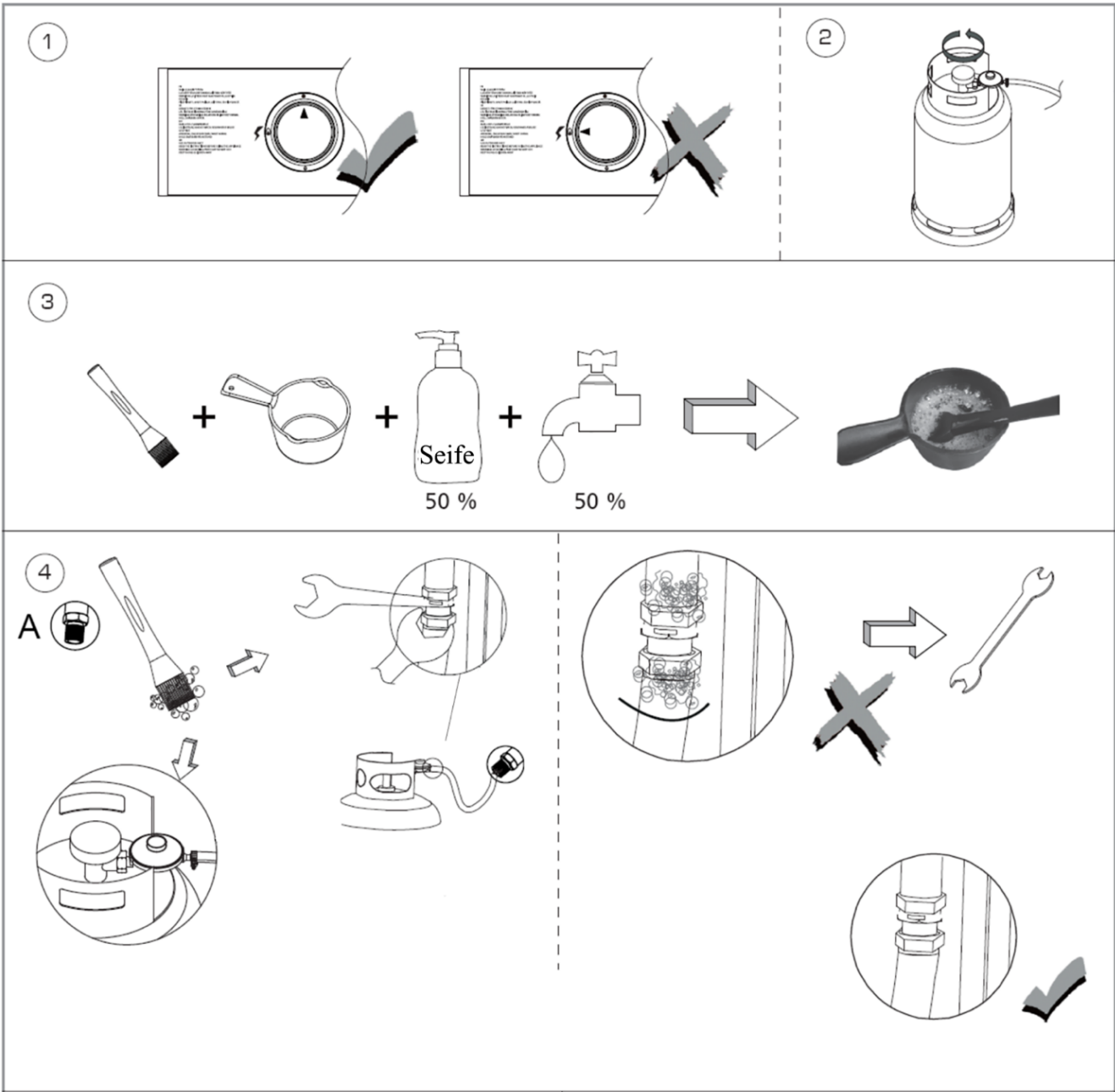
Vor dem Testen

- a) Stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial, einschließlich der Spanngurte, aus dem Ofen entfernt wurde.
- b) WÄHREND DER DICHTHEITSPRÜFUNG NICHT RAUCHEN. FÜHREN SIE DIE DICHTHEITSPRÜFUNG NIEMALS MIT OFFENER FLAMME DURCH
- c) Stellen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil Flüssigwaschmittel und einem Teil Wasser her. Sie benötigen eine Sprühflasche, einen Pinsel oder einen Lappen, um die Lösung auf die Armaturen aufzutragen. Achten Sie bei der ersten Dichtheitsprüfung darauf, dass die Druckgasflasche zu 80% gefüllt ist.

Zum Testen

Es ist praktisch, eine Sprühflasche mit Seifenwasser aufzubewahren.

- a) Nachdem alles gut zusammengebaut ist, sprühen Sie alle Armaturen ein. Vergewissern Sie sich, dass die Steuerventile in der Stellung AUS stehen. Und schalten Sie die Gasversorgung ein.
- b) Überprüfen Sie alle Verbindungen vom Gasregler und Versorgungsventil bis einschließlich der Verbindung zur Verteilerrohrbaugruppe (das Rohr, das zu den Brennern führt). An Stellen, an denen ein Leck vorhanden ist, bilden sich Seifenblasen.
- c) Wenn ein Leck vorhanden ist, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichten Anschlüsse fest.
- d) Schalten Sie das Gas wieder ein und prüfen Sie es erneut.
- e) Sollte weiterhin Gas aus einer der Armaturen austreten, schalten Sie die Gaszufuhr ab. Und wenden Sie sich an den Kundendienst.



Überprüfen Sie nach jedem Tankwechsel immer auf Undichtigkeiten

Beleuchtungsanleitung

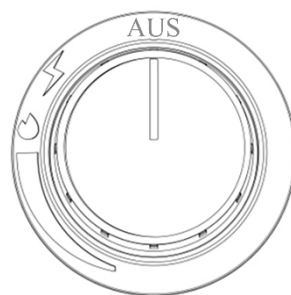
Vorsicht:

- Stehen Sie beim Anzünden nicht mit dem Gesicht direkt über dem Gasofen.
- Überprüfen Sie das Innere des Ofens und reinigen Sie ihn entsprechend, bevor Sie ihn anzünden, um die Entstehung von Feuer durch die Öle zu vermeiden, die sich beim vorherigen Garen angesammelt haben.

Ihr Gasofen verfügt über die folgende Zündmethode:

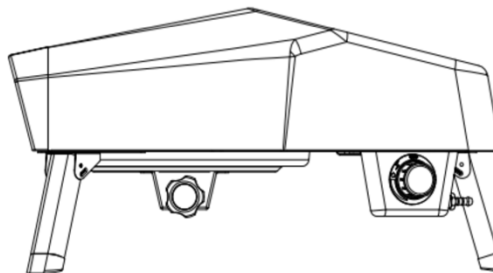
ZÜNDANLEITUNG ZUM ANZÜNDEN DES BRENNERS

- Stellen Sie sicher, dass sich der Bedienknopf in der Stellung AUS befindet, und schalten Sie dann das Ventil der Flüssigpropanflasche durch langsames Drehen gegen den Uhrzeigersinn ein.
- Drücken Sie den Bedienknopf hinein und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und der Brenner zündet.
- Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Knopf auf AUS, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.



ANZÜNDEN MIT EINEM STREICHHOLZ

1. Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen mit dem Bedienknopf nicht zündet, kann er mit einem Streichholz angezündet werden.
2. Wenn Sie bereits versucht haben, den Brenner mit dem Bedienknopf zu zünden, warten Sie 5 Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat.
3. Stecken Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter, zünden Sie das Streichholz an und stecken Sie es durch die Ofenöffnung in den Brenner.
4. Drücken Sie den Bedienknopf und drehen Sie ihn langsam auf HI. Der Brenner sollte sofort zünden.
5. Wenn der Brenner nicht innerhalb von Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf auf AUS, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es erneut.



Sicherheitsvorkehrungen

- a) Verwenden Sie beim Kochen im Ofen Ofenhandschuhe und robustes Gasofenwerkzeug mit langem Griff.
- b) Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Stoffe mit einem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen oder sich diesen nähern, bis diese abgekühlt sind. Der Stoff könnte sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- c) Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung. Bei der Benutzung des Ofens sollten niemals locker sitzende Kleidungsstücke oder Ärmel getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind leicht entflammbar und sollten beim Kochen nicht getragen werden.
- d) Seien Sie vorbereitet, falls es zu einem Unfall oder einem Brand kommen sollte. Wissen Sie, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und die Feuerlöscher befinden, und wissen Sie, wie man sie benutzt.
- e) Halten Sie das Stromkabel und den Kraftstoffschlauch von heißen Oberflächen fern.
- f) Kochen Sie immer mit größter Sorgfalt.

Lagerung und Wartung

Benutzen Sie Ihren Grill nicht im Regen und achten Sie darauf, dass er an einem trockenen Ort gelagert wird.

Warten Sie nach der Verwendung des Ofens, bis er vollständig abgekühlt ist, und decken Sie ihn dann mit einer Grillabdeckung ab (falls vorhanden) oder stellen Sie ihn an einen trockenen Lagerort.

Bewahren Sie den Ofen vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und möglichst im Innenbereich auf, wenn Sie ihn über einen längeren Zeitraum lagern.

Der Ofen sollte keinen rauen Wetterbedingungen wie Schnee, starkem Regen und starkem Wind ausgesetzt werden.

Die Außenhülle des Ofens kann mit der Zeit und durch den Gebrauch ausbleichen. Die Leistung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Lagern Sie dieses Gerät nicht in geschlossenen Räumen, es sei denn, die Gasflasche ist abgeklemmt.

Wenn Sie Ihren Gasofen nach einer gewissen Zeit der Lagerung wieder verwenden, achten Sie bitte vor der Verwendung darauf, dass kein Gas austritt und dass der Brenner nicht verstopft ist. Überprüfen Sie außerdem den Bereich hinter der Frontplatte auf Spinnweben/Insekten, da diese die Belüftung der Gasbrenner beeinträchtigen könnten. Führen Sie außerdem eine Dichtheitsprüfung mit Seifenlauge durch und überprüfen Sie Ihren Druckregler.

Ihre **Gasflasche** muss im Außenbereich in einem gut belüfteten Bereich gelagert werden und muss von Ihrem Gasofen getrennt werden, wenn sie nicht verwendet wird. Und bewahren Sie sie immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Stellen Sie sicher, dass Sie sich im Außenbereich und fern von Zündquellen befinden, bevor Sie versuchen, die Gasflasche von Ihrem Gasofen zu trennen.

Reinigungshinweise

Warnung

Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Gaszufuhr- und Bedienknopf ausgeschaltet ist und dass der

Brenner und der Ofen abgekühlt sind.

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr, die zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen kann.

Für die Langlebigkeit Ihres Grills ist eine ausreichende und gründliche Reinigung dringend zu empfehlen.

Insbesondere Rückstände von Grillgut, aber auch Rückstände von Grillreinigern oder metallische Rückstände von Bürsten, Grillutensilien oder Ähnlichem können in Kombination mit erhöhter Feuchtigkeit zu Korrosion führen und Ihren Grill langfristig schädigen.

Wir empfehlen daher folgende Reinigungszyklen:

Es ist wichtig, Ihren Ofen nach jedem Gebrauch gründlich zu reinigen, um zu verhindern, dass Speise- und Ölreste Feuer fangen und schwere Schäden und Beeinträchtigungen verursachen.

Reinigung der Sichtflächen und des Untergestells: monatlich.

Reinigung des Garraums: alle 2 Wochen.

Für Ihren Gasofen wird eine **Wartung** alle 90 Tage empfohlen, es ist jedoch unbedingt erforderlich, die Wartung mindestens einmal im Jahr durchzuführen. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Gasofens.

Ihr Gasofen lässt sich leicht und mit minimalem Aufwand reinigen. Befolgen Sie einfach diese hilfreichen Tipps, um die Reinigung zu erleichtern.

- a) Schalten Sie den Brenner für 5 bis 10 Minuten ein. Fetttropfen werden sowohl aus Ihrem Ofen als auch aus Ihrem Lavastein verbrannt. Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie fortfahren.
- b) Die Innenflächen des Ofengehäusedeckels sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gewaschen werden. Benutzen Sie eine Drahtbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- c) Überprüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen und den Gasfluss beeinträchtigen könnten. Achten Sie darauf, die Venturi-Rohre am Brenner sehr sorgfältig zu reinigen und sicherzustellen, dass keine Hindernisse vorhanden sind. Wir empfehlen die Verwendung eines Rohrreinigers zur Reinigung des Venturi-Rohrbereichs.

STEINBACKBRETT

- a) Benutzen Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- b) Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen am Stein. Legen Sie KEINE gefrorenen oder nassen Lebensmittel auf einen heißen Stein.
- c) Der Stein ist zerbrechlich und kann bei Stößen oder Stürzen zerbrechen.
- d) Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach Gebrauch noch lange heiß.
- e) Kühlen Sie den Stein NICHT mit Wasser, wenn der Stein heiß ist.
- f) Nachdem Sie den Stein mit Wasser gereinigt haben, trocknen Sie ihn bitte vor dem Gebrauch ab. Dies kann in einem herkömmlichen Ofen bei 60 °C (140 °F) für 2 Stunden erfolgen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
Der Brenner zündet nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Gasfluss 2. Überwurfmutter und Regler nicht vollständig angeschlossen 3. Behinderung des Gasflusses 4. Trennung des Brenners vom Ventil 5. Fehlerhafte Montage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob der Propantank leer ist 2. Drehen Sie die Überwurfmutter etwa eine halbe bis dreiviertel Umdrehung bis zum Anschlag. Nur von Hand festziehen – kein Werkzeug verwenden 3. Klarer Brennerschlauch 4. Rasten Sie den Brenner und das Ventil wieder ein 5. Überprüfen Sie die Schritte in der Montageanleitung
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kein Gas mehr 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie den Propantank auf Gas 2. Schalten Sie den Gasregler aus, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Ofen an. Wenn die Flammen immer noch niedrig sind, schalten Sie den Gasregler und das Propantankventil aus. Klemmen Sie den Regler ab, schließen Sie ihn wieder an und prüfen Sie auf Dichtheit. Schalten Sie das Ventil des Propantanks ein, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Ofen an.
Flammenschlag	<ol style="list-style-type: none"> 1. Starker oder böiger Wind 2. Wenig Propangas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie die Vorderseite des Ofens vom Wind weg 2. Füllen Sie den Propantank erneut 3. Siehe Plötzlicher Abfall des Gasflusses oben
Aufflammen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fettansammlung 2. Zu viel Fett im Fleisch 3. Zu hohe Kochtemperatur 4. Überschüssiges Mehl auf der Kochfläche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ofen reinigen 2. Fleisch vor dem Garen von Fett befreien 3. Temperatur entsprechend einstellen (absenken) 4. Restliches Fett von der Kochfläche bürsten 5. Stein umdrehen
Rückblende (Feuer im Brennerrohr, dröhnendes Geräusch vom Brenner)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft 2. Druckabfall während der Zündung 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drehen Sie den Gasregelknopf auf Aus. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. 2. Schalten Sie den Ofen aus, stellen Sie sicher, dass das Tankventil vollständig geöffnet ist (falls zutreffend), und zünden Sie ihn erneut an.

Wenn Ihr Problem mit den oben genannten Informationen nicht gelöst werden kann, rufen Sie bitte die Hotline für Gasöfen an.

GARANTIEBEDINGUNGEN

GRILLFÜRST

Die Grillfürst GmbH (kurz: GRILLFÜRST) garantiert dem Endkunden (kurz: Kunde) nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen, dass an Kunden in der Bundesrepublik Deutschland gelieferte Grillgeräte der Marke GRILLFÜRST und Grillzubehör der Marke GRILLFÜRST innerhalb eines Zeitraums von drei Jahren ab dem Tag des Kaufs durch den Kunden (Garantiefrist) frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sein werden.

Darüber hinaus verpflichtet sich GRILLFÜRST, Kunden bei etwaigen Defekten an Brennern, Grillrosten, Flammenschutzblechen und/oder Fett-schalen der Marke GRILLFÜRST, die innerhalb eines Zeitraums von (weiteren) fünf Jahren ab dem Ende der obig genannten Garantiefrist auftreten, einmalig Ersatz in Gestalt neuer oder generalüberholter Teile zu einem Preis anzubieten, der im Verhältnis zu dem im Zeitpunkt der Ersatzteilanforderung auf www.grillfuerst.de ausgewiesenen Kaufpreis um 50% reduziert ist.

Die Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn der Defekt nicht durch einen von den Vorgaben der Montageanleitung abweichenden Aufbau verursacht wurde, der Defekt nicht durch ein vom Hersteller nicht autorisiertes Zubehör verursacht wurde, der Defekt nicht durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers gemäß Benutzerhandbuch abweichenden Gebrauch verursacht wurde, der Defekt nicht durch mechanische und/oder chemische Einflüsse, Nachlässigkeit, fehlende Reinigung oder fehlerhafte Bedienung verursacht wurde sowie die Fabrikationsnummer nicht entfernt oder unkenntlich gemacht wurde.

Ansprüche/Rechte aus dieser Garantie können zudem nur unter Vorlage eines Nachweises über das Kaufdatum (z. B. Rechnung / Kauf-beleg) geltend gemacht werden. Darüber hinaus sind die jeweilige Modellbezeichnung und Seriennummer der Ware mitzuteilen.

GRILLFÜRST behält sich das Recht vor, die beanstandete Ware oder Teile davon selbst oder durch einen von GRILLFÜRST beauftragten Dritten zu begutachten, um die Ursache des beanstandeten Defekts festzustellen.

Die Ausgabe der im Rahmen dieser Garantie zur Verfügung gestellten Ersatzteile an Kunden findet

gemäß der dem Kunden zustehenden Wahl über den Versandweg (Retouren-Adresse: Grillfürst GmbH, Wippershainer Str. 41 in 36251 Bad Hersfeld / Deutschland) oder alternativ vor Ort in einer der GRILLFÜRST-Filialen (abrufbar unter URL: <https://www.grillfuerst.de/Stores.php>) statt.

Für etwaige Kosten zur Einsendung defekter Waren und zur Zusendung von Ersatzteilen kommt GRILLFÜRST nicht auf. Auch die zum Zwecke etwaiger Reparaturarbeiten erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Arbeits-/Materialkosten, werden von GRILLFÜRST nicht übernommen. Der räumliche Geltungsbereich dieser Garantie beschränkt sich auf die Bundesrepublik Deutschland; für diese Garantie und die daraus folgenden Ansprüche und/oder Rechte gilt daher das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Zugunsten von Verbrauchern mit Sitz außerhalb der Bundesrepublik Deutschland bleiben zwingende Verbraucherschutzvorschriften im Verbraucherstaat anwendbar.

Die gesetzlichen Rechte – unter anderem auch die Rechte als Käufer bei Mängeln der Sache gegenüber dem jeweiligen Verkäufer – werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Grillfürst GmbH

Brückenmühle 93

36100 Petersberg / Deutschland

Geschäftsführer:

Joachim Weber, Ralf Geishauser

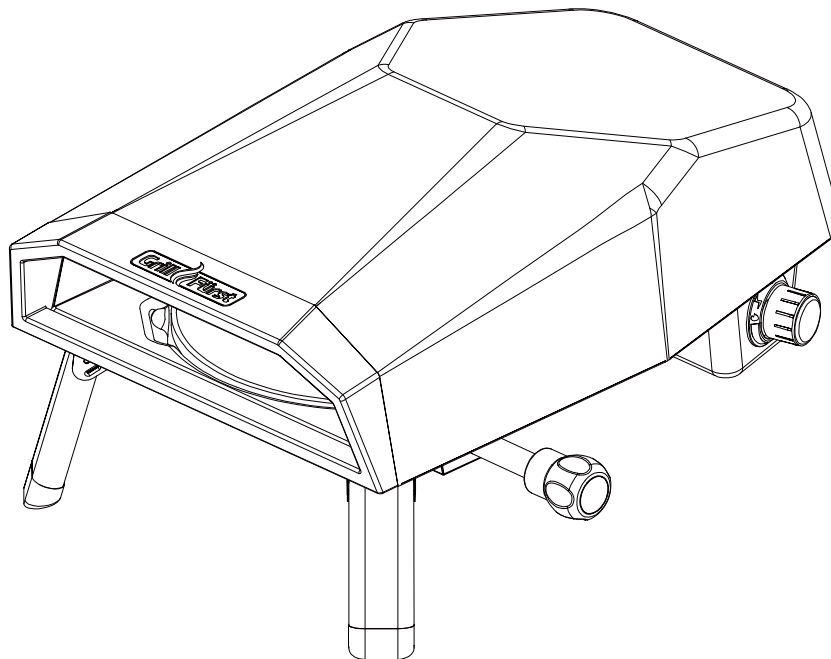
Handelsregister: Amtsgericht Fulda (HRB 5901)

USt-Ident.Nr.: DE 815245245

Fon: +49(0)6621 – 43 20 900

Fax: +49(0)6621 – 43 20 912

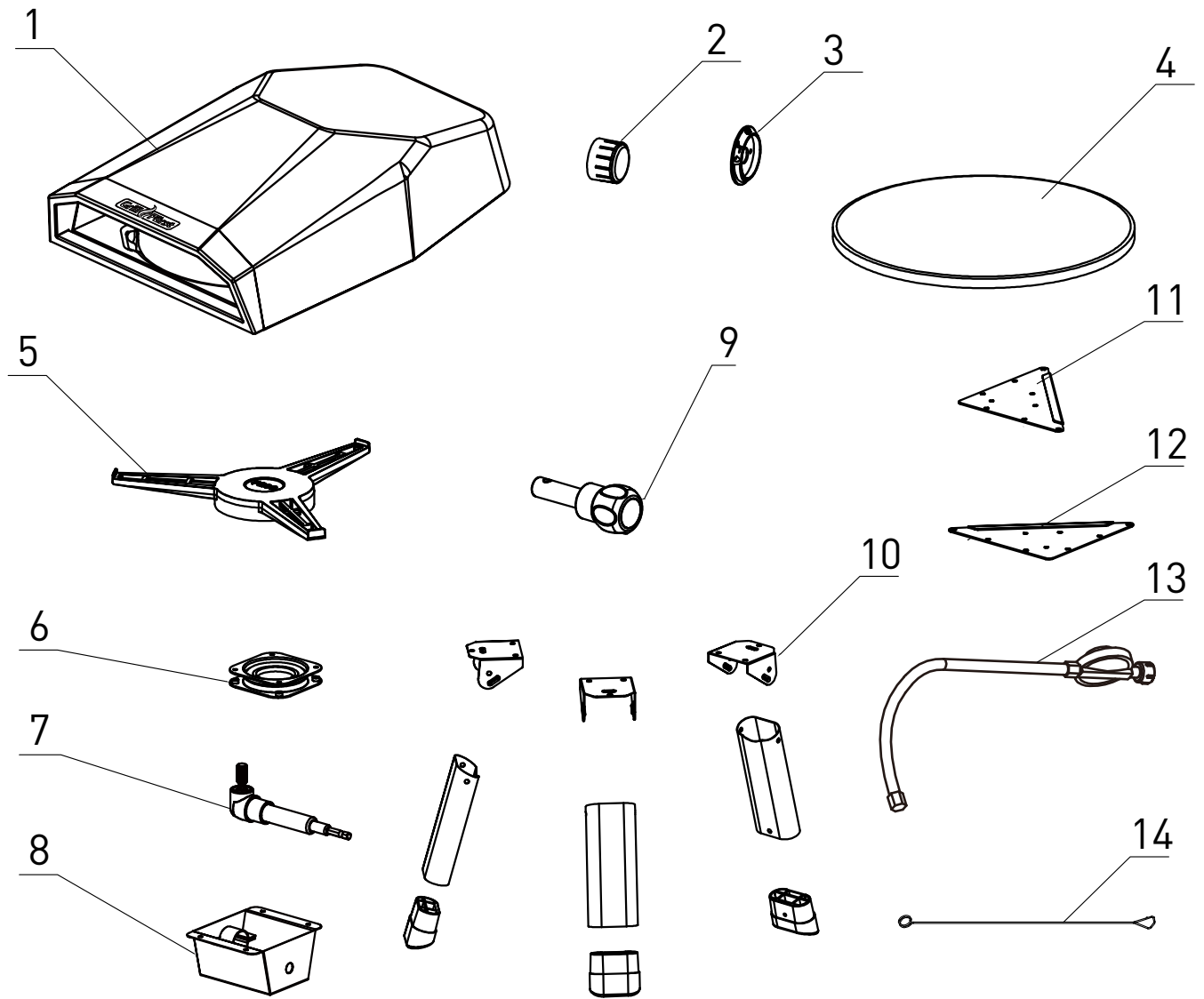
E-Mail: shop@grillfuerst.de

Model: 23-064**Technische Daten**

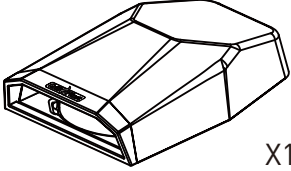



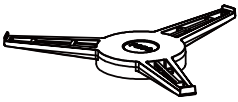


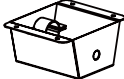
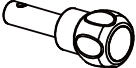



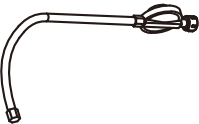

Grillfurst GmbH Friedewalder Str. 24,36251 Bad Hersfeld, Deutschland		CE 1336-23
Produkt:	Pizzaofen im Außenbereich	
Modell-Nr:	23-064	
PIN:	51DO5148	
Geräteklasse:	I3B/P(50)	
Gasart	Butan, Propan und Mischungen	
Gasdruck:	50 mbar	
Bestimmungsland:	AT, DE, CH, SK	
Injektor:	0,94 mm	
Gesamte Wärmeleistung:	4,65 (kW)	
	G30: 338 g/h; G31: 332 g/h	
Seriennummer:	PO0641123	

Als Gasflasche wird eine 5kg LPG-Gasflasche empfohlen, sie reicht für eine Heizdauer von ca. 14,5 Stunden bei voller Leistung. Darüber hinaus sind für dieses Gerät auch 8- und 11-kg-Flaschen geeignet.

Explosionszeichnung



Einzelteilliste

1	PO01A	2	PO02A	3	PO03A	4	PO04A
Feuerraum-Set		Knopf		Knopfbasis		Pizzastein	
 X1		 X1		 X1		 X1	
5	PO05A	6	PO06A	7	PO07A	8	PO08A
Drehteller		Lager		Verbindungswelle		Abdeckung des Lagers	
 X1		 X1		 X1		 X1	
9	PO09A	10	PO10A	11	PO11A	12	PO12A
Rad		Fuß		L.Dreieckige Verbindungsplatte		R.Dreieckige Verbindungsplatte	
 X1		 X1		 X1		 X1	
13	PO13A	14	PO14A				
Druckregler		Handzünder					
 X1		 X1					

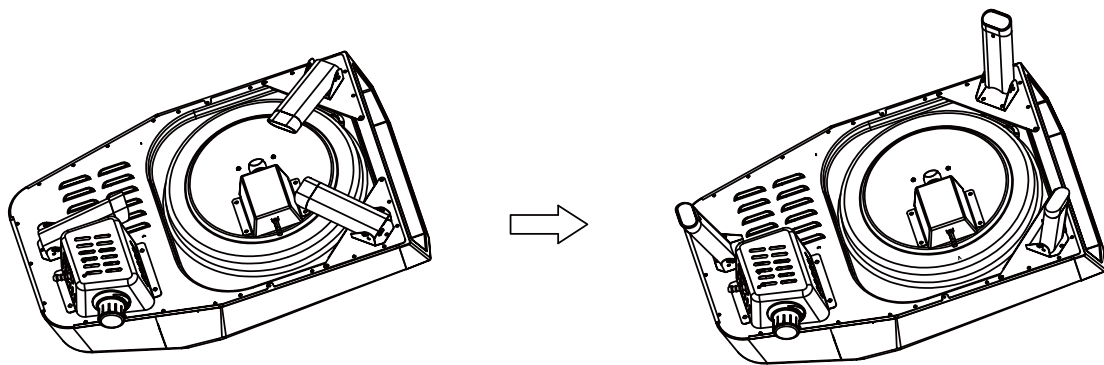
Montageschritte

Stellen Sie sicher, dass Ihr Ofen ordnungsgemäß zusammengebaut ist. Jedem Ofen liegt eine ausführliche Montageanleitung bei, die spezifische Montageverfahren für jedes Modell enthält. Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um die korrekte und sichere Montage des Ofens zu gewährleisten.

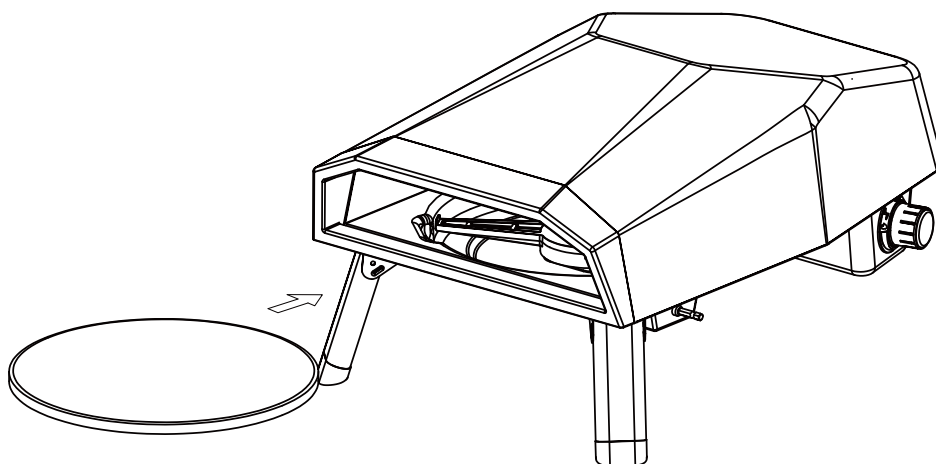
Stellen Sie vor dem Zusammenbau sicher, dass alle Teile vorhanden sind. Versuchen Sie nicht, das Gerät selber zusammenzubauen, wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist. Wenden Sie sich für Ersatzteile an den Kundendienst.

Vorsicht: Obwohl wir uns bemühen, den Montagevorgang so einfach wie möglich zu gestalten, ist es bei gefertigten Stahlteilen üblich, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während des Montagevorgangs zu Schnittverletzungen führen können. Seien Sie beim Umgang mit Teilen während der Montage vorsichtig. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhen zu schützen.

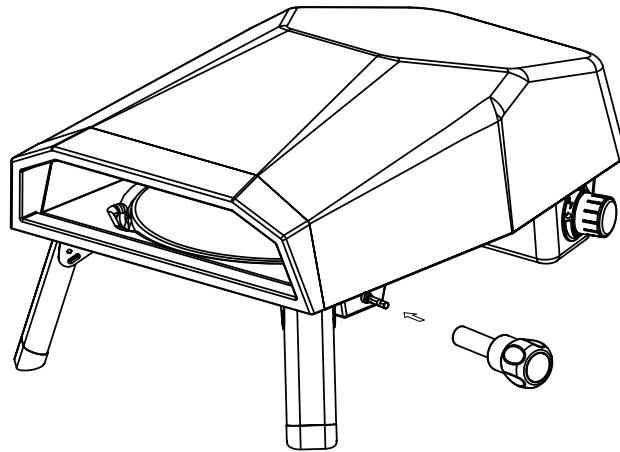
SCHRITT 1



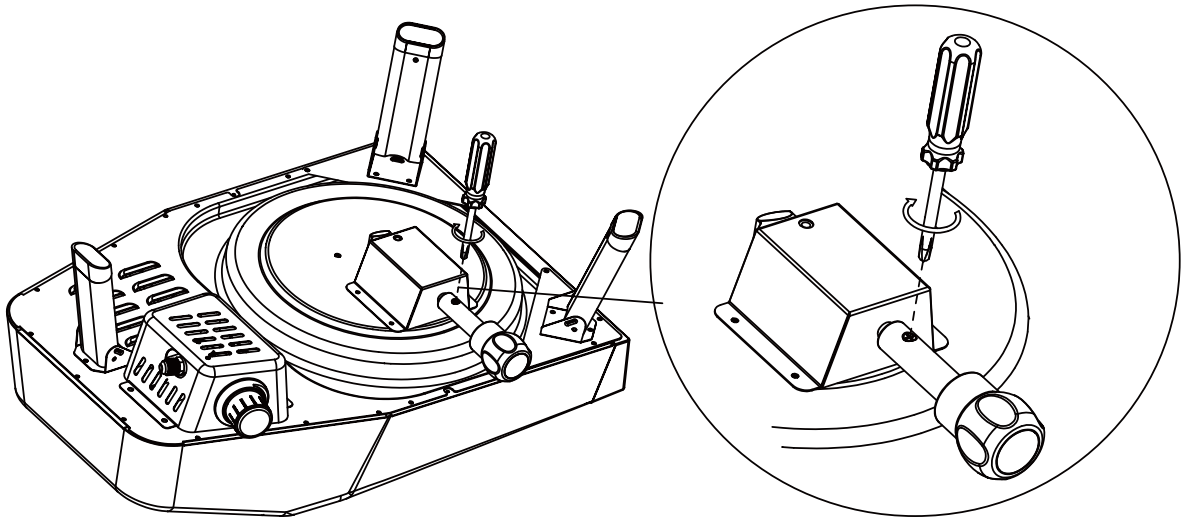
SCHRITT 2



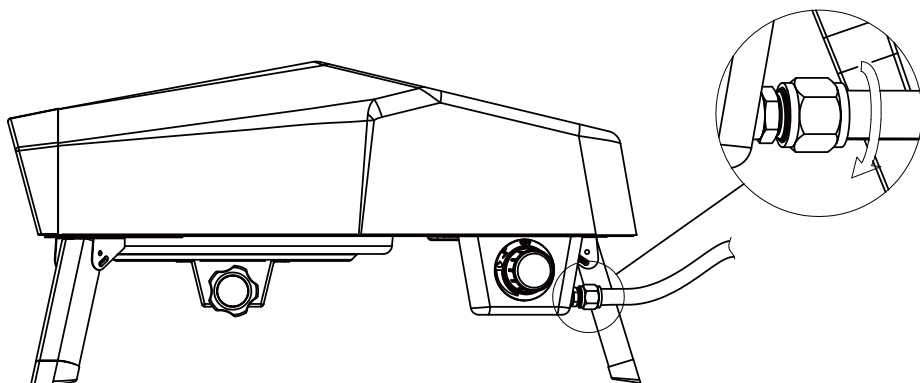
SCHRITT 3



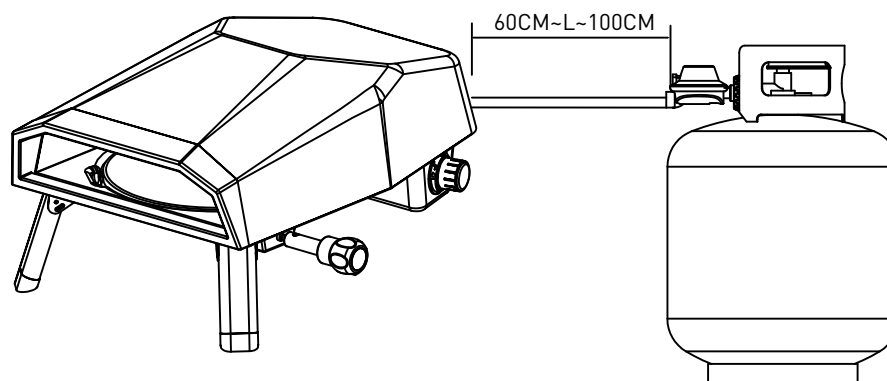
SCHRITT 4



SCHRITT 5



Ofenplatzierung



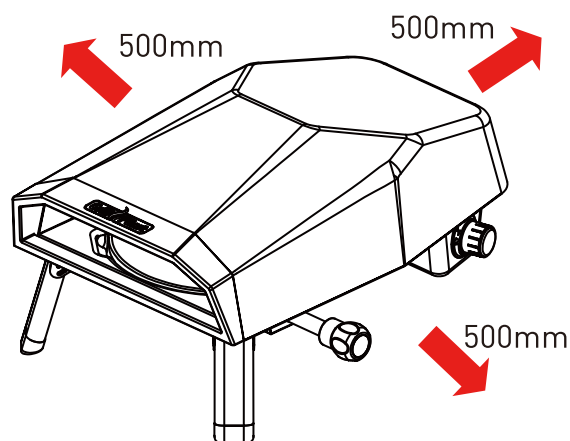
Der Mindestabstand zu brennbaren Materialien wird dringend empfohlen:

Hinten – 500 mm

Seiten - 500 mm

Starker Wind darf nicht

durch die Rückseite des Gasofens wehen.



Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und angrenzenden Wänden beträgt 0,5 m.

Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Ofen nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien.

Da es bei diesem Grill keine Beschränkungen hinsichtlich der Emission von unverbranntem Gas gibt, muss dieser Grill im Freien oder in einem gut belüfteten Bereich installiert und/oder verwendet werden. Wenn sich dieser Grill in einem gut belüfteten Bereich befindet, müssen mindestens 25% der Fläche (Summe der Wandfläche) offen sein.

**CE FOUR À GAZ EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION EN
EXTÉRIEUR**

ATTENTION AU GAZ !

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

ICÔNE SUR LA BOÎTE



Déclaration de Conformité

Nous déclarons par la présente que ce produit est conforme aux exigences légales du Règlement européen (UE) 2016/426.



Le matériau est recyclable.



Placez ce côté de la boîte vers le haut.



Les marchandises sont fragiles. Veuillez les manipuler avec précaution.



L'emballage doit être protégé de la pluie et de l'humidité.

**IMPORTANT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, DE BRÛLURE OU DE TOUTE AUTRE BLESSURE, LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET LES OPÉRATIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL. SI LES INSTRUCTIONS NE SONT PAS SUIVIES, CELA PEUT CAUSER DES PROBLÈMES DURANT L'UTILISATION.
VEUILLEZ SUIVRE TOUTES LES ÉTAPES DANS L'ORDRE. NE JAMAIS LAISSER LES ENFANTS UTILISER CET APPAREIL.**

Avertissements et consignes de sécurité

Si les informations ci-dessous ne sont pas suivies à la lettre, un incendie susceptible de causer la mort ou de graves blessures peut survenir.

Veillez lire les consignes suivantes avant d'utiliser votre four à gaz :

- Utilisez l'appareil en extérieur seulement.
- Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- ATTENTION : les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables lors de son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas les parties accessibles, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures.
- Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille après utilisation.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Faites particulièrement attention en présence d'enfants ou de personnes âgées. Et maintenez-les à l'écart de l'appareil.
- Veillez à protéger les parties particulièrement chaudes lorsque vous les manipulez. (par exemple, les gants anti-chaleur)
- En cas de fuite de gaz, éteignez le four à gaz, éteignez toute flamme nue, ouvrez le couvercle et, si la fuite persiste, vérifiez qu'il n'y a pas de dommages, de mauvais raccordements, etc. Si le problème ne peut être résolu, contactez immédiatement votre revendeur de gaz local.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence, de menthol ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier l'absence de fuites de gaz.
- N'utilisez pas le four à gaz s'il y a une fuite de gaz. Coupez l'alimentation en gaz.
- Si votre gril à gaz est en cours d'utilisation, n'essayez pas de débrancher les raccords de gaz du four à gaz ou du détendeur de gaz/de la bouteille de gaz.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez le four à gaz et ne le laissez pas sans surveillance lorsqu'il est en marche. Coupez l'alimentation en gaz du réservoir après utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le ranger.
- N'allumez jamais un four à gaz avec de l'essence ou des liquides similaires !
- Le four à gaz doit être nettoyé régulièrement. Lorsque vous nettoyez les brûleurs ou les vannes, veillez à ne pas agrandir les orifices des brûleurs ou les ouvertures des buses.
- N'essayez pas d'utiliser cet appareil dans un garage ou tout autre endroit fermé. Cet appareil doit également être éloigné de matériaux inflammables, etc. Nous recommandons de maintenir une distance, comme le montre l'image ci-dessous, entre le four et tout matériau inflammable.
- Placez votre four à gaz sur une surface plane et sûre, à l'écart des éléments inflammables tels que les clôtures en bois ou les branches d'arbre surplombantes.
- Nous recommandons l'entretien de ce four à gaz au moins une fois par an par un ingénieur qualifié chez votre revendeur de gaz local. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.

- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse. N'essayez pas d'interférer sans autorisation avec les commandes principales de ce four à gaz, c'est-à-dire les robinets de gaz, les injecteurs, les vannes, etc.
- Les pièces scellées par le fabricant ou son revendeur ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être confié à un technicien qualifié.
- Gardez un extincteur à portée de main.
- N'utilisez pas le four pour cuisiner des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent le risque de flambée.
- Ne bloquez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- N'utilisez jamais le four par temps extrêmement venteux.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- L'utilisation d'alcool ou de médicaments, qu'ils soient sur ordonnance ou en vente libre, peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil à tout moment.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.
- Si vous sentez une odeur de gaz :
 - Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
 - Éteignez toute flamme nue.
 - Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Bouteille de gaz

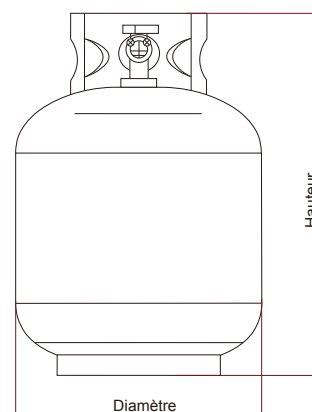
Préparation

Vous devrez acheter une bouteille de gaz au GPL. Le régulateur de pression doit correspondre à la pression et à la catégorie de gaz de l'appareil. Le régulateur doit être conforme à la norme EN16436 ou EN16129 et EN16436 avec la version actuelle et la réglementation nationale.

Si le fabricant ne fournit pas le tuyau et le régulateur, seuls les tuyaux et régulateurs conformes aux normes nationales et régionales doivent être utilisés.

Avertissement

- a) La bouteille de gaz ne doit être utilisée qu'en position verticale.
- b) N'utilisez que des bouteilles de gaz avec une hauteur maximale de 600mm et un diamètre compris entre 240mm et 310mm.
- c) Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec un tuyau et un détendeur homologués.
- d) Il n'est pas autorisé à l'utilisateur de remplir la bouteille lui-même en Allemagne.
- e) Ne pas remplir la bouteille à plus de 80% de sa capacité.
- f) La bouteille de gaz liquide doit être équipée d'un DISPOSITIF DE PROTECTION CONTRE LE SURREMPLISSAGE (OPD).
- g) La bouteille utilisée doit être munie d'un collier pour protéger la valve de la bouteille.
- h) Il est impératif de ne pas obstruer les ouvertures de ventilation du compartiment de la bouteille.



Après avoir acheté la bouteille de gaz, vous serez prêt à l'installer sur votre four à gaz.

- a) Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, tenez-la éloignée de toute source d'inflammation. Placez la bouteille de gaz dans le trou au fond du four à gaz, et non en dessous, en gardant à l'esprit que la bouteille doit être maintenue à l'écart des sources de chaleur et dans un endroit sûr.
- b) Lorsque vous êtes prêt à utiliser votre four à gaz, insérez le détendeur dans la vanne de la bouteille de gaz et serrez-le fermement.



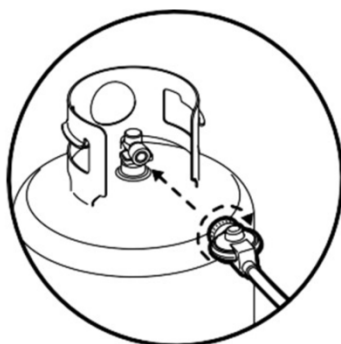
Avertissement : Avant d'essayer d'allumer votre four à gaz, vous devez vous référer aux instructions d'allumage et aux avertissements et consignes de sécurité.

Comment raccorder une bouteille de gaz

- a) Tournez le capuchon de protection de manière à ce que la flèche pointe vers l'ouverture dans le couvercle. Retirez le capuchon de protection de la bouteille de gaz. Veuillez ne pas utiliser d'outils quand vous faites cela.
- b) Vérifiez et assurez-vous que les vannes de contrôle sont fermées (position OFF). Vérifiez que le joint

d'étanchéité noir est bien en place dans la valve de la bouteille.

- c) Raccordez le détendeur à la bouteille de gaz en serrant manuellement le connecteur fileté. N'utilisez pas d'outils susceptibles d'endommager le filetage. Attachez le détendeur à la valve de la bouteille de gaz.
- d) Pour ouvrir l'alimentation en gaz, dévissez le bouchon de la bouteille de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tournez le commutateur sur la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez l'un des brûleurs conformément aux instructions. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier toutes les connexions. Si des bulles se forment, indiquant une fuite de gaz, fermez la bouteille de gaz. N'utilisez pas le four avant d'avoir vérifié que tous les raccords sont exempts de fuites de gaz.



Installer la bouteille de gaz et le tuyau du détendeur

Comment débrancher une bouteille de gaz

Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'inflammation (feux, cigarettes, flammes nues, etc.) à proximité. Assurez-vous que l'appareil est éteint et refroidi.

- a) Sauf pour les installations à double bouteille avec une vanne d'inversion, fermez la vanne de gaz si l'appareil en est équipé. Attendez que le brûleur et la veilleuse s'éteignent. Pour les installations dotées d'une vanne d'inversion, il suffit de fermer la bouteille vide.
- b) Remplacez le bouchon de sécurité orange sur la bouteille vide.

Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation.

Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu lorsque vous utilisez le four à gaz, ce qui affecterait l'écoulement du gaz. Le tuyau ne doit pas non plus être trop tendu et entrer en contact avec une partie du four à gaz qui pourrait être chaude. Recherchez des fissures, des coupures ou des abrasions. N'essayez pas d'utiliser votre four à gaz si vous constatez des problèmes avec le tuyau. **La longueur maximale du tuyau ne doit pas dépasser 1,5m.**

Remplacez le tuyau flexible tous les 2 ans, si les conditions nationales l'exigent. Et en fonction de sa validité.



Avertissement : Veuillez toujours vérifier l'étanchéité de la conduite de gaz au niveau des joints avec de l'eau savonneuse après tous les raccordements.

Test de fuite de gaz

Généralité

Bien que tous les raccords de gaz du four soient testés en usine avant l'expédition, un contrôle complet de l'étanchéité au gaz doit être effectué sur le site d'installation en raison d'une possible mauvaise manipulation pendant le transport ou de l'application involontaire d'une pression excessive sur l'appareil. Suivez la procédure ci-dessous pour vérifier régulièrement l'étanchéité de l'ensemble du système. Si, à tout moment, une odeur de gaz est détectée, vous devez immédiatement vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

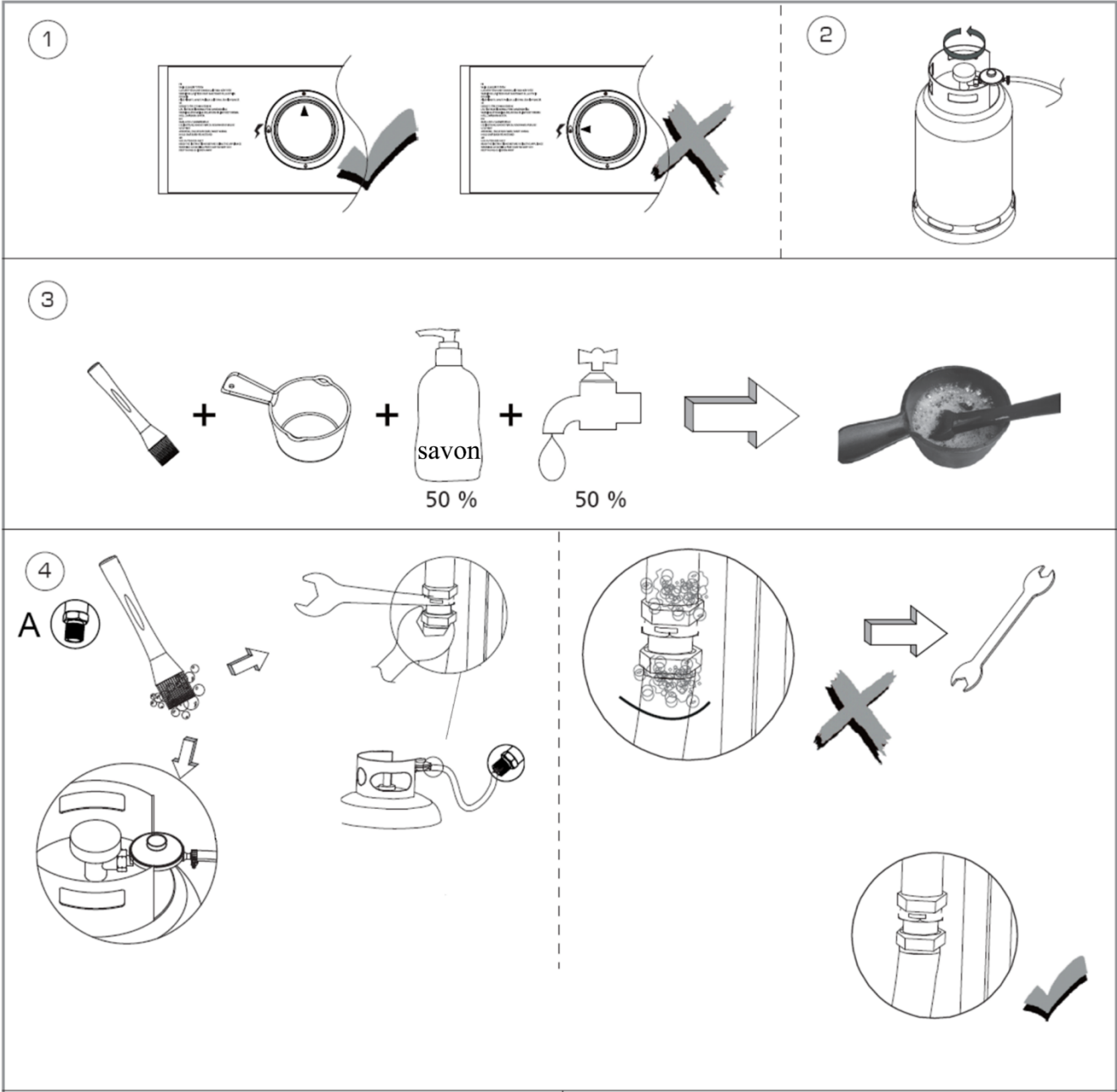
Avant le test

- a) Veillez à ce que tous les matériaux d'emballage soient retirés du four, y compris les sangles d'arrimage.
- b) **NE FUMEZ PAS PENDANT LES ESSAIS D'ÉTANCHÉITÉ. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ.**
- c) Préparez une solution savonneuse avec un volume de détergent liquide et un volume d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords. Pour l'essai d'étanchéité initial, assurez-vous que la bouteille de GPL est remplie à 80%.

Pour le test

Il est pratique de disposer d'un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse.

- a) Une fois correctement assemblé, pulvérisez toutes les raccordements. En vous assurant que les vannes de contrôle sont fermées (position OFF). Puis ouvrez l'alimentation en gaz.
- b) Vérifiez tous les raccordements entre le détendeur de gaz et la vanne d'alimentation et le collecteur (le tuyau menant aux brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront en cas de fuite.
- c) En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les joints qui fuient.
- d) Rétablissez l'alimentation en gaz et vérifiez à nouveau.
- e) Si le gaz continue de fuir d'un joint, coupez l'alimentation en gaz. Et contactez le service client.



VÉRIFIEZ QU'IL N'Y A PAS DE FUITES DE GAZ APRÈS CHAQUE REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Instructions d'allumage

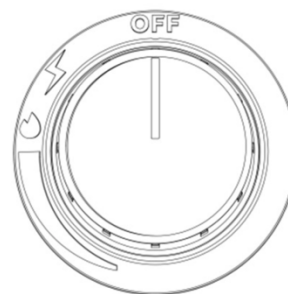
Attention :

- a) Ne vous tenez pas directement au-dessus du four à gaz lorsque vous l'allumez.
- b) Vérifiez et nettoyez adéquatement l'intérieur du four avant de l'allumer pour éviter l'émission de flammes provenant des huiles qui se sont accumulées lors des précédentes cuissons.

Votre four à gaz sera équipé des types d'allumage suivants :

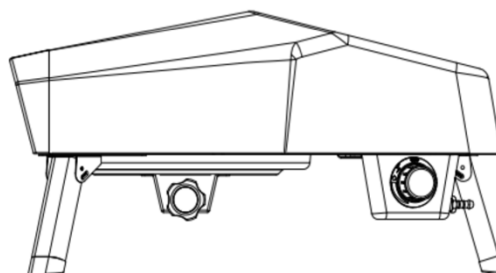
INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR

- a) Assurez-vous que le bouton de commande soit fermé (position OFF), puis ouvrez lentement la vanne du cylindre de propane liquide en la tournant dans le sens antihoraire.
- b) Enfoncez le bouton de commande et tournez lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic, et le brûleur s'allume.
- c) Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position fermée (position OFF), attendez 5 minutes, puis réessayez l'allumage.



POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

- a) 1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives en utilisant le bouton de commande, il peut être allumé avec une allumette.
- b) 2. Si vous avez déjà tenté d'allumer le brûleur en utilisant le bouton de commande, attendez 5 minutes pour permettre la dissipation du gaz.
- c) 3. Insérez une allumette dans le porte-allumettes, allumez l'allumette et insérez-la par l'ouverture du four jusqu'au brûleur.
- d) 4. Enfoncez et tournez lentement le bouton de commande sur HI, le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
- e) 5. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton de commande en position fermée (position OFF), attendez 5 minutes et réessayez.



Mesures de sécurité

- a) Lorsque vous cuisinez sur le four, utilisez des gants de cuisine et des outils de four à gaz robustes à manche long.
- b) Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact ou s'approcher trop près d'un brûleur ou d'une surface chaude tant qu'ils n'ont pas refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer, entraînant des blessures corporelles graves.
- c) Pour des raisons de sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches lâches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pour cuisiner.
- d) Soyez prêt en cas d'accident ou d'incendie. Sachez où se trouvent la trousse de premiers secours et les extincteurs et sachez comment les utiliser.
- e) Éloignez le câble d'alimentation et le tuyau d'alimentation en combustible de toute surface chauffante.
- f) Soyez très prudent lorsque vous cuisinez.

Stockage et Entretien

N'utilisez pas votre barbecue sous la pluie, ou assurez-vous de le ranger dans un endroit sec.

Après avoir utilisé le four, attendez qu'il refroidisse complètement, puis recouvrez-le d'une housse pour barbecue (si applicable) ou déplacez-le dans un endroit de stockage sec.

Rangez le four à l'abri de la lumière directe du soleil et de préférence en intérieur, en particulier lors de périodes de stockage prolongé.

Le four ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que la neige, de fortes pluies et des vents violents.

La coque extérieure du four peut perdre de sa couleur avec le temps et à force d'utilisation. Cela n'affectera pas les performances.

Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur à moins que la bouteille de gaz ne soit déconnectée.

Lorsque vous utilisez votre four à gaz après une période de stockage, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz et recherchez d'éventuelles obstructions dans le brûleur, etc., avant de l'utiliser. Et vérifiez la zone derrière le panneau avant pour les toiles d'araignées/insectes, car ils pourraient affecter le flux de ventilation des brûleurs à gaz. Effectuez également un test de fuite avec de l'eau savonneuse et vérifiez votre régulateur de pression.

Votre **bouteille de gaz** doit être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, et débranchée de votre four à gaz si elle n'est pas utilisée. Gardez toujours hors de portée des enfants. Avant d'essayer de débrancher la bouteille de gaz de votre four à gaz, assurez-vous d'être à l'extérieur et à l'écart de toute source d'inflammation.

Instructions de nettoyage

Avertissement

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton de commande sont

en position fermés (position OFF) et que le brûleur et le four ont refroidi.

Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, pouvant causer des dommages matériels, des blessures personnelles, voire la mort.

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, un nettoyage adéquat et complet est fortement recommandé.

En particulier, les résidus de nourriture de barbecue, ainsi que les résidus de produits de nettoyage pour barbecue ou les résidus métalliques provenant de brosses, d'ustensiles de barbecue ou autres, peuvent, en combinaison avec une humidité accrue, entraîner de la corrosion et endommager votre barbecue à long terme.

Nous recommandons donc les cycles de nettoyage suivants :

Il est important de bien nettoyer votre four après chaque utilisation, afin d'éviter que les résidus d'aliments et d'huile ne s'enflamment et ne causent des dommages et des blessures graves.

Nettoyage des surfaces visibles et du cadre inférieur : mensuel. .

Nettoyage de la chambre de cuisson : toutes les 2 semaines.

Il est recommandé d'**entretenir** votre four à gaz tous les 90 jours, mais il est absolument nécessaire de le faire réviser au moins une fois par an. Vous prolongerez ainsi la durée de vie de votre four à gaz.

Votre four à gaz est facile à nettoyer, il vous suffit de suivre les conseils suivants.

- a) Laissez le brûleur allumé pendant 5 à 10 minutes. Les gouttes de graisse brûleront sur le four ainsi que sur votre pierre de lave. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de continuer.
- b) Les surfaces intérieures du boîtier du four doivent également être nettoyées à l'eau chaude et savonneuse. Utilisez une brosse métallique, de la laine d'acier ou une éponge abrasive pour éliminer les taches tenaces.
- c) Vérifiez régulièrement que le brûleur est exempt d'insectes et d'araignées qui peuvent obstruer le système de gaz et dévier le flux de gaz. Veillez à nettoyer soigneusement les tuyaux de venturi du brûleur afin de vous assurer qu'ils ne sont pas obstrués. Nous vous recommandons d'utiliser un nettoyeur de tuyaux pour nettoyer la zone du tuyau de venturi.

PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE

- a) NE PAS utiliser la pierre directement sur une flamme ouverte.
- b) Évitez les changements de température extrêmes pour la pierre. NE PAS placer d'aliments congelés ou mouillés sur une pierre chaude.
- c) La pierre est fragile et peut se casser en cas de choc ou de chute.
- d) La pierre devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant un certain temps après utilisation.
- e) NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.
- f) Après avoir nettoyé la pierre à l'eau, veuillez la sécher avant de l'utiliser. Cela peut être fait dans un four conventionnel à 60°C (140°F) pendant 2 heures.

Dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sans flux de gaz 2. L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas complètement connectés 3. Obstruction du flux de gaz 4. Désengagement du brûleur par rapport à la vanne 5. Assemblage incorrect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si la bouteille de propane est vide 2. Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts de tour jusqu'à ce qu'il s'arrête solidement. Serrez-la à la main uniquement - ne pas utiliser d'outils 3. Nettoyez le tube de brûleur 4. Réengagez le brûleur et la vanne 5. Vérifiez les étapes indiquées dans les instructions de montage
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	<ol style="list-style-type: none"> 1. Déconnexion du gaz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la présence de gaz dans la bouteille de propane 2. Fermez le bouton de commande du gaz, attendez 30 secondes et allumez le four. Si les flammes sont toujours faibles, fermez le bouton de commande du gaz et la vanne de la bouteille de propane. Déconnectez le régulateur. Rebranchez le régulateur et réalisez un test d'étanchéité. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane, attendez 30 secondes et allumez le four.
Les flammes s'éteignent	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vents forts ou en rafales 2. Faible quantité du gaz propane 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tournez l'avant du four à l'opposé du vent 2. Remplissez la bouteille de propane 3. Voir la section Chute soudaine du débit de gaz ci-dessus
Flamboiemment	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumulation de graisse 2. Excès de matières grasses dans la viande 3. Température de cuisson excessive 4. Excès de farine sur la surface de cuisson 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez le four 2. Enlevez les graisses de la viande avant la cuisson 3. Ajustez (abaissez) la température en conséquence 4. Brossez le reste de la surface de cuisson 5. Retournez la pierre
Retour du feu (feu dans le tube du brûleur, grondement du brûleur)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués 2. Chute de pression lors de l'allumage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermez le bouton de commande du gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. 2. Éteignez le four, assurez que la vanne du réservoir est complètement ouverte (le cas échéant) et rallumez.

Si votre problème n'est pas résolu par les informations ci-dessus, veuillez appeler le service d'assistance téléphonique pour les fours à gaz.

CONDITIONS DE GARANTIE

GRILLFÜRST

Grillfürst GmbH (abrégié en : GRILLFÜRST) garantit au client final (abrégié en : client) conformément aux dispositions suivantes que les appareils de cuisson au grill et les accessoires pour grill de la marque GRILLFÜRST livrés aux clients en République fédérale d'Allemagne seront exempts de défauts sur les matériaux et la fabrication pendant une période de trois ans à compter de la date d'achat par le client (période de garantie).

De plus, GRILLFÜRST s'engage à fournir aux clients un unique remplacement sous forme de pièces neuves ou reconditionnées à un prix qui est inférieur de 50 % au prix d'achat indiqué sur www.grillfuerst.de au moment où les pièces de rechange sont demandées, en cas de défauts sur les brûleurs, les grilles de grill, les pare-flammes et/ou les bacs de récupération de graisse fabriqués sous la marque GRILLFÜRST survenant dans une période (supplémentaire) de cinq ans à partir de la fin de la période de garantie susmentionnée.

Les réclamations au titre de cette garantie ne sont valables que si le défaut n'a pas été causé par un montage s'écartant des spécifications des instructions de montage, le défaut n'a pas été causé par un accessoire non autorisé par le fabricant, le défaut n'a pas été causé par une utilisation s'écartant de l'usage normal et/ou des spécifications du fabricant selon le manuel de l'utilisateur, le défaut n'a pas été causé par des influences mécaniques et/ou chimiques, la négligence, le manque d'entretien ou une utilisation incorrecte, et le numéro de série n'a pas été enlevé ou rendu méconnaissable.

Les réclamations/droits découlant de cette garantie ne peuvent également être revendiqués qu'après présentation d'une preuve de la date d'achat (par exemple, facture/reçu d'achat). De plus, le nom du modèle correspondant et le numéro de série des produits doivent également être fournis.

GRILLFÜRST se réserve le droit d'inspecter les articles rejetés, ou une partie de ceux-ci, directement ou par l'intermédiaire d'un tiers autorisé par GRILLFÜRST afin de déterminer la cause du défaut.

Les pièces de rechange fournies dans le cadre de cette garantie seront envoyées aux clients conformément

au choix du client pour le mode d'expédition (adresse de retour : Grillfürst GmbH, Rue Wippershainer 41 à 36251 Bad Hersfeld / Allemagne) ou sur place dans l'une des succursales GRILLFÜRST (disponible à l'URL : <https://www.grillfuerst.de/Stores.php>).

GRILLFÜRST ne sera pas responsable des coûts engagés pour l'envoi des produits défectueux et/ou pour l'envoi des pièces de rechange. GRILLFÜRST ne prendra pas en charge non plus les frais nécessaires à toute opération de réparation, en particulier les coûts de main-d'œuvre et de matériaux.

La garantie est limitée à la République fédérale d'Allemagne ; par conséquent, la loi de la République fédérale d'Allemagne s'appliquera à cette garantie et aux réclamations et/ou droits qui en découlent. Pour les consommateurs résidant en dehors de la République fédérale d'Allemagne, les lois de protection du consommateur de leur propre pays restent en vigueur et sont applicables.

Cette garantie n'affecte en aucune manière vos droits légaux, notamment vos droits en tant qu'acheteur en cas de défaut de l'article vis-à-vis du vendeur correspondant.

Grillfürst GmbH

Brückenmühle 93

36100 Petersberg / Allemagne

Directeur Général :

Joachim Weber, Ralf Geishauser

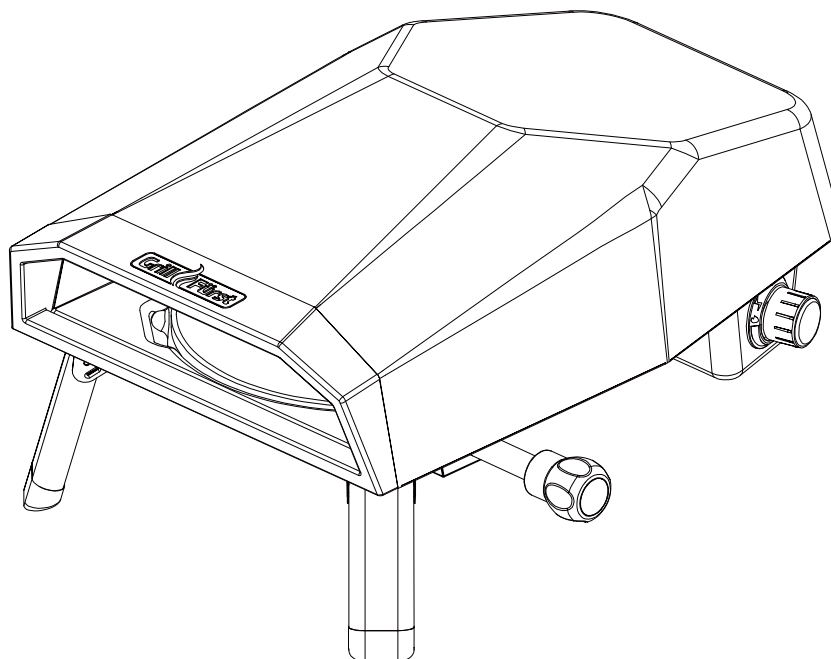
Registre du commerce : Tribunal de district de Fulda (HRB 5901)


Numéro de TVA : DE 815245245

Téléphone : +49(0)6621 - 43 20 900

Fax : +49(0)6621 – 43 20 912

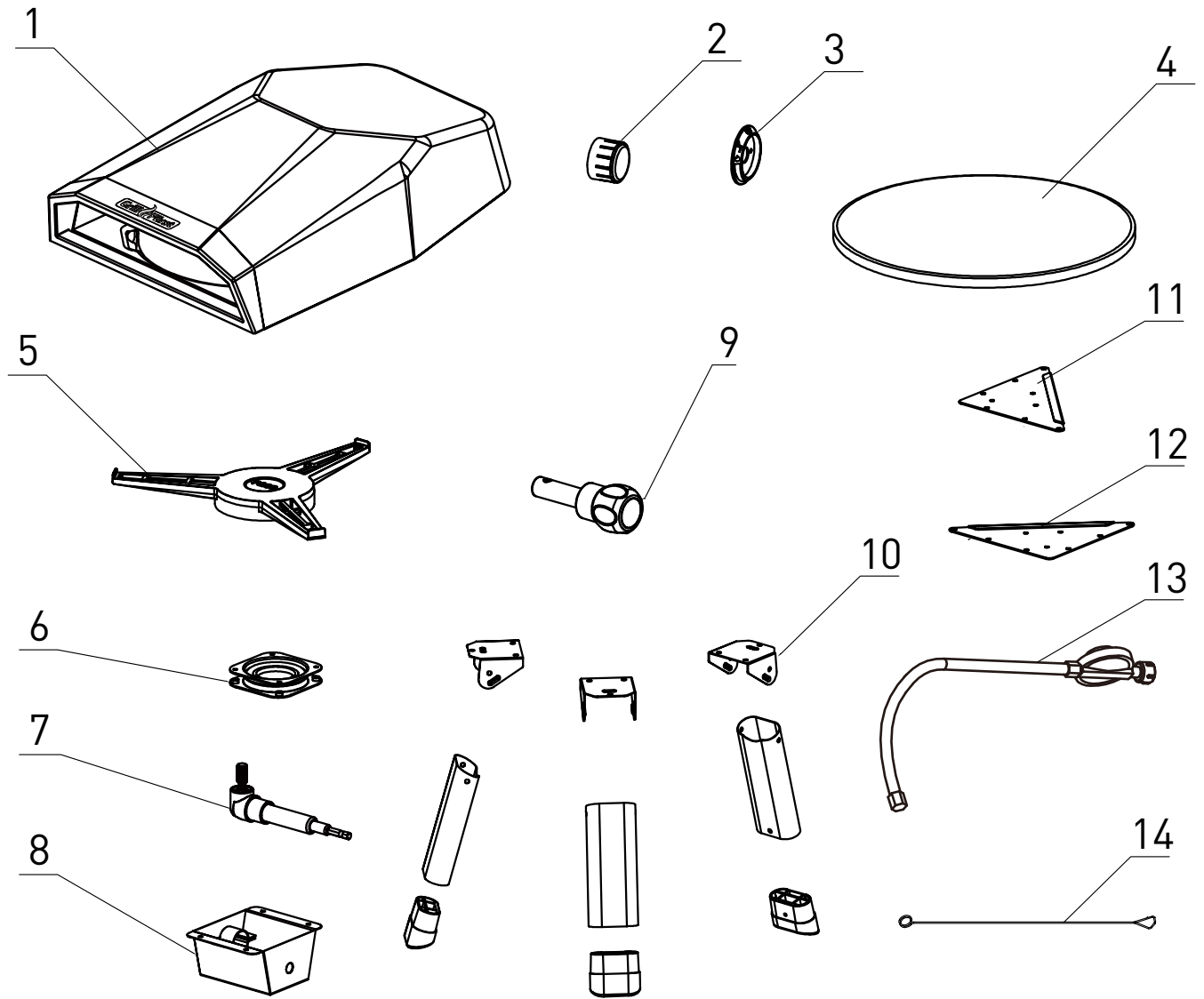
E-mail : shop@grillfuerst.de

Modèle : 23-064**Données techniques**

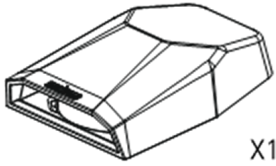













Grillfuerst GmbH Friedewalder Str. 24,36251 Bad Hersfeld, Allemagne		 1336-23
Produit:	Four à pizza extérieur	
Numéro de modèle:	23-064	
PIN:	51D05148	
Catégorie d'appareil:	I3B/P(50)	
Type de gaz	Butane, propane et mélanges	
Pression du gaz:	50mbar	
Pays de destination:	AT, DE, CH, SK	
Injecteur:	0.94mm	
Apport de chaleur totale :	4.65 (kW)	
	G30: 338g/h; G31: 332g/h	
Numéro de série:	PO0641123	

Il est recommandé d'utiliser une bouteille de gaz GPL de 5 kg, ce qui est suffisant pour une durée de chauffage d'environ 14,5 heures à pleine puissance. De plus, les bouteilles de 8 et 11 kg conviennent également à l'utilisation de cet appareil.

Vue éclatée des composants



Liste des pièces individuelles

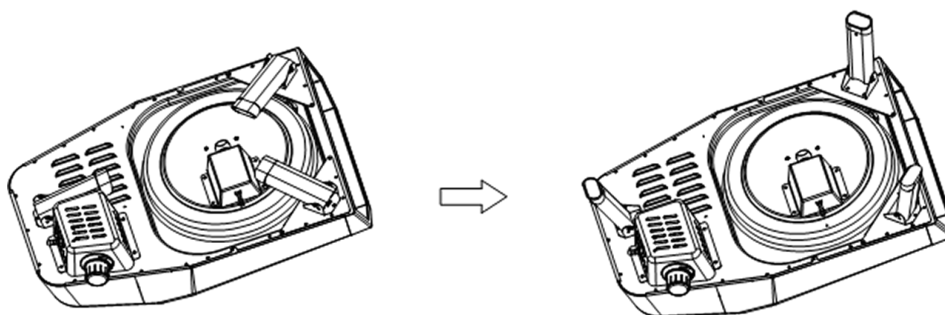
1	PO01A	2	PO02A	3	PO03A	4	PO04A
ensemble de boîtes à feu		bouton		base du bouton		pierre à pizza	
 X1		 X1		 X1		 X1	
5	PO05A	6	PO06A	7	PO07A	8	PO08A
plaque tournante		palier		arbre de liaison		couvercle du palier	
 X1		 X1		 X1		 X1	
9	PO09A	10	PO10A	11	PO11A	12	PO12A
roue		pied		Plaque de raccordement du triangle gauche		Plaque de raccordement du triangle droit	
 X1		 X1		 X1		 X1	
13	PO13A	14		PO14A			
régulateur de pression		allumeur manuel					
 X1		 X1					

Étapes de montage

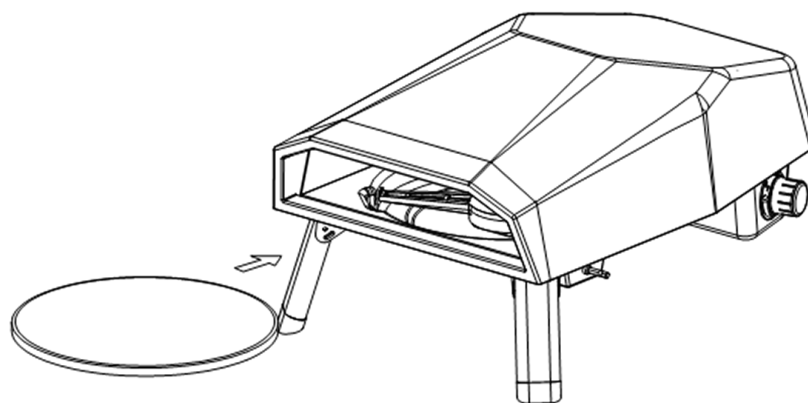
Assurez-vous que votre four est correctement assemblé. Chaque four est accompagné d'instructions d'assemblage détaillée qui indiquent les procédures d'assemblage spécifiques à chaque modèle. Suivez attentivement ces instructions pour vous assurer que le four est assemblé correctement et en toute sécurité. Avant l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si une pièce est manquante ou endommagée, ne tentez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service client pour obtenir des pièces de rechange.

Attention : Bien que tout soit mis en œuvre pour que le processus d'assemblage soit aussi simple que possible, les coins et les arêtes peuvent provoquer des coupures lors de l'assemblage s'ils ne sont pas manipulés correctement, ce qui est une caractéristique inhérente aux pièces en acier. Faites attention lorsque vous manipulez des pièces pendant le processus d'assemblage. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec une paire de gants de travail.

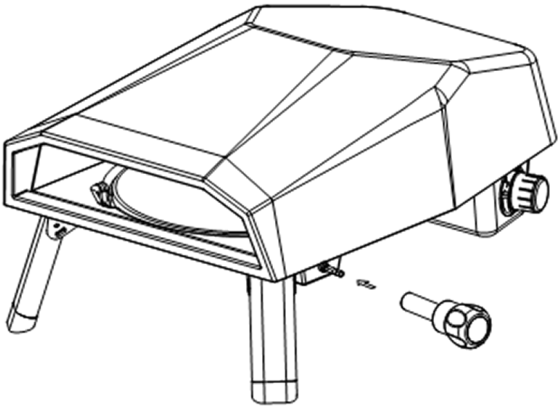
ÉTAPE 1 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



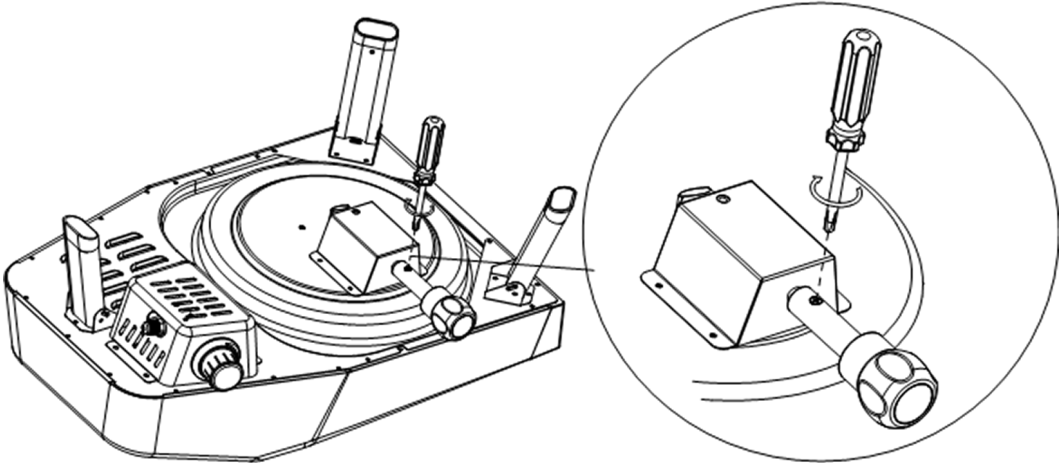
ÉTAPE 2 ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



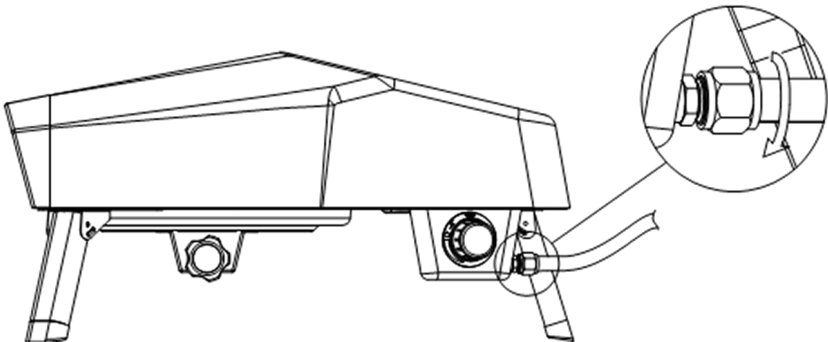
ÉTAPE 3



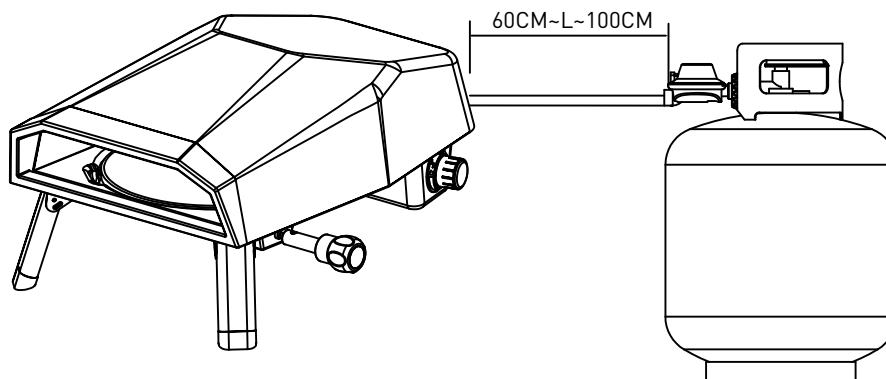
ÉTAPE 4



ÉTAPE 5



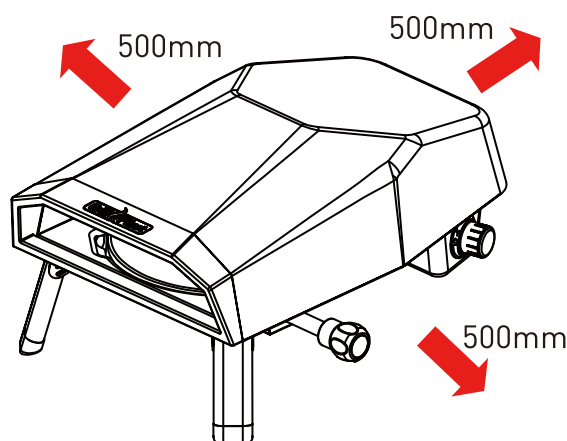
Placement du four



Il est fortement recommandé de respecter des distances minimales par rapport aux matériaux combustibles :

Arrière - 500mm

Côtés - 500mm



Le vent fort n'est pas permis
à travers l'arrière du four à gaz.

Les distances minimales entre l'appareil et les murs adjacents sont de 0,5m.

La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, en plastique ou tout autre matériau inflammable.

Étant donné qu'il n'existe aucune restriction concernant l'émission de gaz non brûlés par ce barbecue, celui-ci doit être installé et/ou utilisé à l'extérieur ou dans un endroit bien ventilé. Si ce barbecue est utilisé dans un endroit bien ventilé, au moins 25% de la surface (somme des murs) de l'endroit doit être ouverte.

QUESTO FORNO A GAS È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO ESTERNO

ATTENZIONE GAS!

CONSERVARE CON CURA IL PRESENTE MANUALE D'ISTRUZIONI

ICONA SULLA SCATOLA



Dichiarazione di Conformità

Dichiariamo con la presente che questo prodotto è conforme ai requisiti legali del Regolamento Europeo (UE) 2016/426.



Questo materiale è riciclabile.



Posizionare questo lato della scatola verso l'alto.



La merce è delicata. Si prega di maneggiare con cura.



L'imballaggio deve essere protetto dalla pioggia e dall'umidità.

IMPORTANTE: PER RIDURRE AL MINIMO IL RISCHIO DI INCENDI, USTIONI O ALTRE LESIONI, VI PREGHIAMO DI LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E DI ASSICURARVI DI AVER COMPRESO LE OPERAZIONI DA ESEGUIRE PRIMA DI UTILIZZARE QUESTA UNITÀ. SE LE ISTRUZIONI NON VENGONO SEGUITE ATTENTAMENTE, POSSONO VERIFICARSI PROBLEMI DURANTE L'USO.

SEGUIRE TUTTI I PASSAGGI IN ORDINE. TENERE L'APPARECCHIO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Avvertenze e Indicazioni di Sicurezza

Se le informazioni riportate di seguito non vengono seguite correttamente, è possibile che si verifichi un incendio con conseguente morte o gravi lesioni.

Si prega di leggere i seguenti punti prima di utilizzare il forno a gas:

- Utilizzare solo all'aperto.
- Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere e le istruzioni per l'uso.
- **ATTENZIONE:** le superfici esterne possono diventare molto calde. Tenere lontani i bambini!
- Durante l'uso, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Quando si utilizza il forno, non toccare mai le superfici esterne, poiché queste aree possono diventare estremamente calde e provocare ustioni.
- Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola dopo l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Prestare particolare attenzione in presenza di bambini o anziani. Teneteli lontani dall'apparecchio.
- Utilizzare protezioni quando si maneggiano componenti particolarmente caldi (ad esempio, guanti da forno resistenti al calore).
- In caso di perdita di gas, chiudere l'alimentazione del gas al forno a gas, spegnere le fiamme libere, aprire il coperchio e, se la perdita persiste, verificare la presenza di danni, collegamenti difettosi, ecc. Se non si riesce a risolvere il problema, contattare immediatamente il rivenditore di gas locale.
- Non conservare o utilizzare benzina o combustibili mentolati o qualsiasi altro vapore o liquido infiammabile in prossimità di questo apparecchio.
- Non utilizzare fiamme libere per verificare eventuali perdite di gas.
- Non mettere in funzione il forno a gas se c'è una perdita di gas. Interrompere l'alimentazione del gas.
- Non tentare di scollegare alcun elemento di raccordo del gas se il forno a gas è in uso, sul forno a gas o sul regolatore/bombola del gas.
- Si raccomanda di prestare attenzione durante l'uso del forno a gas, che non deve mai essere lasciato incustodito quando è in funzione. Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas alla bombola.
- Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di riporlo.
- Non accendere mai un forno a gas con benzina o liquidi simili!
- Il forno a gas deve essere pulito regolarmente. Durante la pulizia del bruciatore o delle valvole, fare attenzione a non allargare le aperture del bruciatore o degli orifizi/ugelli.
- Non tentare di utilizzare questo apparecchio in un garage o in un'area chiusa. Inoltre, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili, ecc. Si consiglia di mantenere l'area intorno al forno libera da materiali infiammabili, come mostra l'immagine sottostante.
- Posizionare il forno a gas su una superficie piana e sicura, lontano da elementi infiammabili come recinzioni in legno o rami di alberi sporgenti.
- Si consiglia di far eseguire la manutenzione di questo forno a gas da un tecnico competente presso il punto vendita locale del gas almeno una volta all'anno. Non tentare di eseguire la manutenzione dell'apparecchio da soli.

- Qualsiasi modifica dell'apparecchio può essere pericolosa. Non tentare di interferire con i comandi principali di questo forno a gas, come rubinetti del gas, iniettori, valvole ecc.
- Le parti sigillate dal produttore o dal suo rivenditore non devono essere modificate dall'utente.
- Non riparare o sostituire alcun componente del forno se non espressamente consigliato nel presente manuale. Tutti gli altri interventi di assistenza devono essere affidati a un tecnico qualificato.
- Tenere un estintore a portata di mano.
- Non utilizzare il forno per cucinare carni estremamente grasse o altri prodotti che aumentano le infiammazioni.
- Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Non utilizzare mai il forno in condizioni di forte vento.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.
- Questo apparecchio non è destinato a essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
- L'uso di alcolici, farmaci con o senza prescrizione medica può compromettere la capacità del consumatore di assemblare correttamente o di utilizzare in sicurezza l'apparecchio.
- Tenere sempre lontani dall'apparecchio i bambini e gli animali domestici.
- Questo apparecchio non è destinato e non deve mai essere utilizzato come riscaldamento.
- Se si sente odore di gas:
 - Chiudere il gas all'apparecchio
 - Spegnere le fiamme libere
 - Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.

Bombola del gas

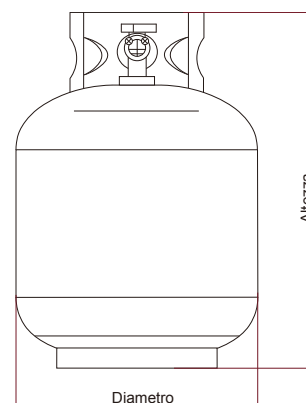
Preparazione

È necessario acquistare una bombola di gas GPL. Il regolatore di pressione deve corrispondere alla pressione e alla categoria di gas dell'apparecchio. Il regolatore deve essere conforme alla versione attuale della norma EN16436 o EN16129 e EN16436 e alla normativa nazionale.

Se il tubo e il regolatore non sono inclusi dal produttore, è necessario utilizzare solo tubi e regolatori conformi ai codici nazionali e regionali.

Avvertenze

- a) La bombola del gas deve essere utilizzata solo in posizione verticale.
- b) Da utilizzare solo con una bombola di gas che non superi i 600 mm di altezza e > 240 mm, < 310 mm di diametro.
- c) Questo apparecchio deve essere utilizzato solo con un tubo flessibile e un regolatore approvati.
- d) Il riempimento della bombola da parte dell'utente non è consentito in Germania.
- e) Non riempire la bombola oltre l'80%.
- f) La bombola di gas liquido deve essere dotata di un DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DA SOVRACCARICO (DPS).
- g) La bombola utilizzata deve essere dotata di un collare per proteggere la valvola della bombola.
- h) L'assoluta necessità di non ostruire le aperture di ventilazione del vano bombole.



Dopo aver acquistato la bombola del gas, sarete pronti a configurarla con il vostro forno a gas.

- a) La sostituzione della bombola del gas deve essere effettuata lontano da qualsiasi fonte di accensione. Inserire la bombola del gas nel foro sul fondo del forno a gas, non sotto, tenendo presente che la bombola deve essere tenuta lontana dal calore e in posizione sicura.
- b) Quando si è pronti a utilizzare il forno a gas, inserire il regolatore nella valvola della bombola del gas e serrare saldamente.

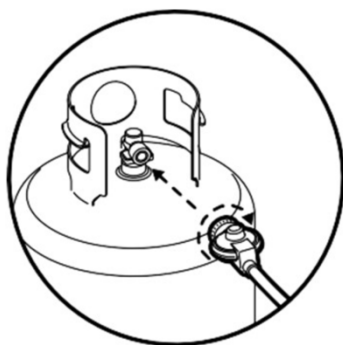


Attenzione: Prima di accendere il forno a gas, è necessario consultare le istruzioni per l'accensione e le avvertenze di sicurezza.

Come collegare la bombola del gas

- a) Ruotare il tappo di protezione in modo che la freccia sia rivolta verso la fessura del coperchio. Rimuovere il tappo di protezione della bombola del gas. Non utilizzare alcuno strumento per questa operazione.

- b) Verificare che le valvole di controllo siano in posizione OFF. Verificare che la rondella di tenuta nera sia inserita nella valvola della bombola.
- c) Collegare il riduttore di pressione alla bombola del gas stringendo a mano il connettore filettato. Non utilizzare strumenti che possano danneggiare la filettatura. Collegare il riduttore di pressione alla valvola della bombola del gas.
- d) Per aprire l'alimentazione del gas, svitare il tappo della bombola in senso antiorario. Ruotare l'interruttore in senso orario sulla bombola del gas, quindi accendere uno dei bruciatori come indicato. Controllare tutti i collegamenti con acqua saponata. Se si verificano bolle, che indicano una perdita di gas, spegnere la bombola del gas. Non utilizzare il forno finché tutti i collegamenti non siano stati controllati e non presentino perdite di gas.



Installare la Bombola e il Tubo Regolatore

Come scollegare la bombola di gas

Quando si sostituisce la bombola del gas, assicurarsi che non vi siano fonti di accensione nelle vicinanze, ad esempio fuochi, sigarette, fiamme libere, ecc. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento e si raffreddi.

- a) Ad eccezione delle installazioni a doppia bombola con valvola di commutazione, chiudere il rubinetto del gas se presente nell'apparecchio. Attendere che il bruciatore e la fiamma pilota si spengano. Per le installazioni con valvola di commutazione è necessario spegnere solo la bombola vuota.
- b) Mettere il tappo di sicurezza arancione sulla bombola vuota.

Controllare il tubo prima di ogni utilizzo.

Assicurarsi che il tubo non subisca torsioni che potrebbero compromettere il flusso del gas durante l'utilizzo del forno a gas. Inoltre, il tubo non deve avere tensioni eccessive e non deve toccare alcuna parte del forno a gas che potrebbe essere calda. Cercare eventuali crepe, tagli o abrasioni. Se il tubo risulta in qualche modo difettoso, non tentare di utilizzare il forno a gas. **La lunghezza massima del tubo flessibile non deve superare 1,5 m.**

Il tubo flessibile va sostituito ogni 2 anni, quando gli standard nazionali lo richiedono. E in base alle sue condizioni.



Attenzione: Verificare sempre la tenuta della linea del gas al connettore con acqua saponata dopo aver terminato tutti i collegamenti.

Test di tenuta del gas

Generale

Sebbene tutti i collegamenti del gas del forno siano stati sottoposti a un test di tenuta in fabbrica prima della spedizione, è necessario eseguire un controllo completo della tenuta del gas sul luogo di installazione, a causa di possibili maneggiamenti errati durante la spedizione o dell'applicazione inconsapevole di una pressione eccessiva sull'unità. Controllare periodicamente che l'intero sistema non presenti perdite seguendo le procedure elencate di seguito. Se in qualsiasi momento si avverte odore di gas, è necessario controllare immediatamente l'intero sistema per verificare la presenza di eventuali perdite.

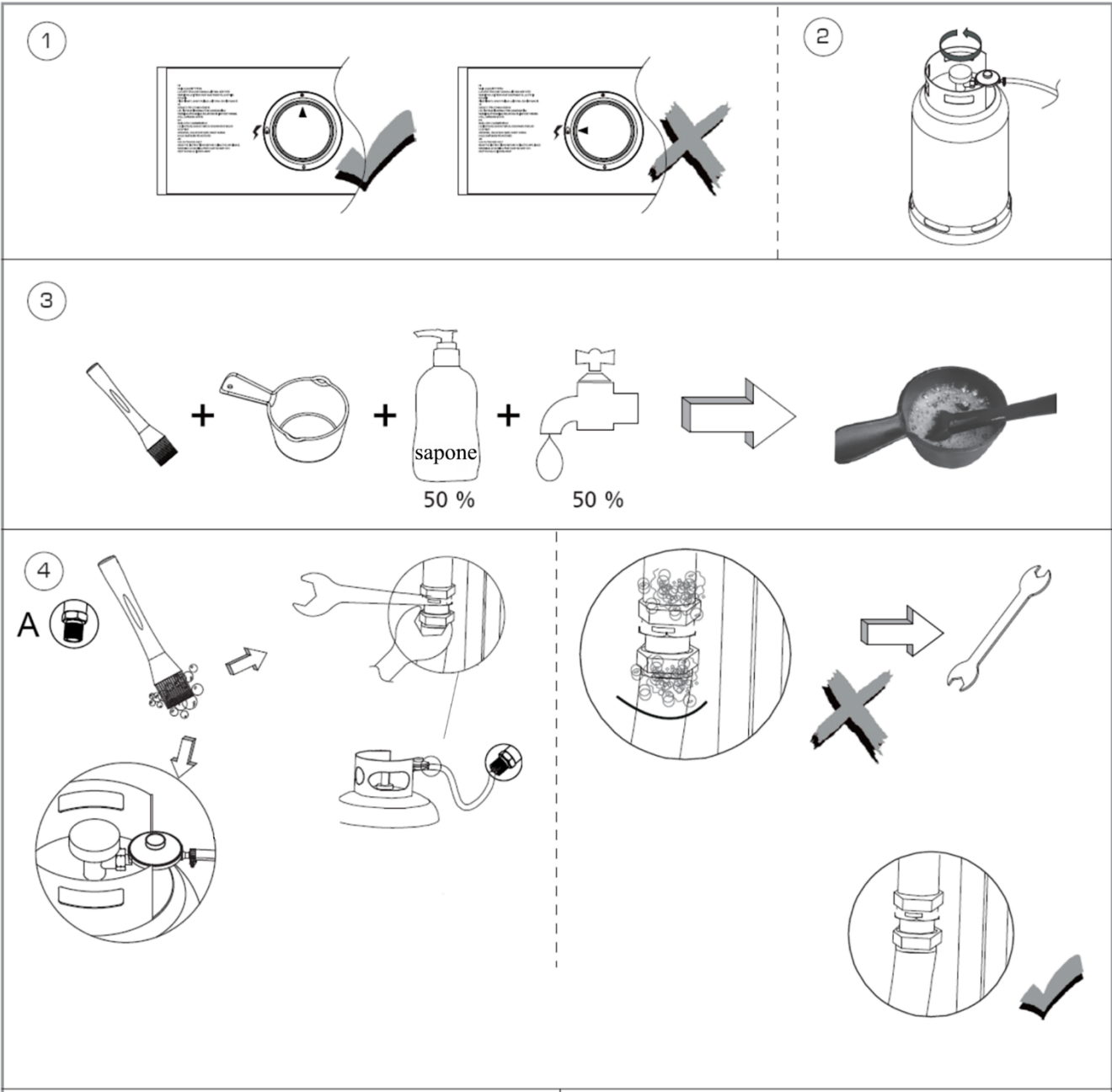
Prima del test

- a) Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dal forno, comprese le cinghie di fissaggio.
- b) **NON FUMARE DURANTE LA PROVA DI TENUTA. NON ESEGUIRE MAI IL TEST DI TENUTA CON UNA FIAMMA LIBERA**
- c) Preparare una soluzione di sapone composta da una parte di detergente liquido e una parte di acqua. Per applicare la soluzione ai raccordi è necessario avere: un flacone spray, un pennello o uno straccio. Per la prova di tenuta iniziale, assicurarsi che la bombola del P.L. sia piena all'80%.

Da Testare

È utile tenere a portata di mano un flacone spray di acqua saponata.

- a) Dopo averla assemblata correttamente, spruzzare tutti i raccordi. Assicurarsi che le valvole di controllo siano in posizione OFF. E accendere l'alimentazione del gas.
- b) Controllare tutti i collegamenti dal regolatore del gas e dalla valvola di alimentazione fino al collegamento con il gruppo di tubi del collettore (il tubo che va ai bruciatori). La comparsa di bolle di sapone indica la presenza di una perdita.
- c) Se è presente una perdita, interrompere immediatamente l'alimentazione del gas e serrare i raccordi che perdono.
- d) Riaccendere il gas e ricontrollare.
- e) Se il gas continua a fuoriuscire da uno qualsiasi dei raccordi, interrompere l'alimentazione del gas. E contattare il servizio clienti.



CONTROLLARE SEMPRE LA PRESENZA DI PERDITE DOPO OGNI CAMBIO DI BOMBOLA

Istruzioni per l'accensione

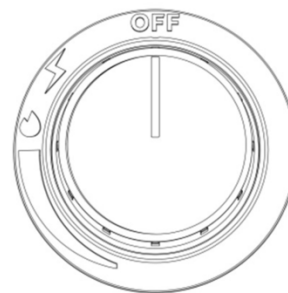
Attenzione!

- a) Non posizionarsi con il viso direttamente sopra il forno a gas quando lo si accende.
- b) Controllare e pulire adeguatamente l'interno del forno prima di accenderlo per evitare l'emissione di fuoco da parte degli oli che si sono accumulati durante le cotture precedenti.

Il forno a gas è dotato del seguente metodo di accensione:

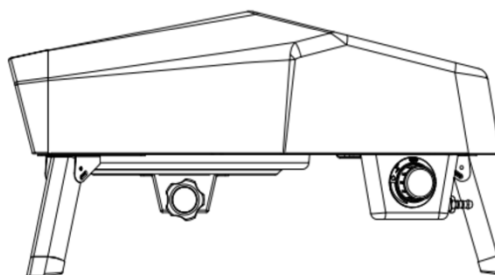
ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

- a) Assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione OFF, quindi posizionare la valvola della bombola di propano liquido in posizione ON ruotandola lentamente in senso antiorario.
- b) Premere e ruotare lentamente la manopola di controllo in senso antiorario fino a quando non si sente un clic e il bruciatore si accende.
- c) Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola su OFF, attendere 5 minuti e ripetere l'accensione.



ACCENDERE CON UN FIAMMIFERO

- a) 1. Se il bruciatore non si accende dopo vari tentativi con la manopola di controllo, è possibile accenderlo con un fiammifero.
- b) 2. Se si è già tentato di accendere il bruciatore con la manopola di comando, attendere 5 minuti affinché il gas si disperda.
- c) 3. Inserire un fiammifero nel porta fiammiferi, accenderlo e inserirlo attraverso l'apertura del forno fino al bruciatore.
- d) 4. Spingere e ruotare lentamente la manopola di controllo su HI; il bruciatore dovrebbe accendersi immediatamente.
- e) 5. Se il bruciatore non si accende entro pochi secondi, spegnere la manopola di controllo, attendere 5 minuti e riprovare.



Precauzioni di sicurezza

- a) Quando si cucina sul forno, utilizzare guanti da forno e utensili da forno a gas robusti e con manico lungo.
- b) Assicurarsi che indumenti o altri materiali infiammabili non entrino mai in contatto o si avvicinino troppo al bruciatore o altre superfici calde finché non si sono raffreddate. Il tessuto potrebbe incendiarsi, causando gravi lesioni.
- c) Per la sicurezza personale, indossare un abbigliamento adeguato. Durante l'utilizzo del forno non si devono mai indossare indumenti larghi o con le maniche. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati durante la cottura.
- d) Essere preparati in caso di incidente o incendio. Sapere dove si trovano la cassetta di pronto soccorso e gli estintori e sapere come usarli.
- e) Tenere cavi di alimentazione elettrica e il tubo di alimentazione del gas lontano dalle superfici riscaldate.
- f) Cucinare facendo sempre grande attenzione.

Conservazione e Manutenzione

Non utilizzare il barbecue sotto la pioggia e assicurarsi che venga riposto in un luogo asciutto.

Dopo aver utilizzato il forno, attendere che si raffreddi completamente, quindi coprirlo con una copertura per barbecue (se possibile) o riporlo in un luogo asciutto.

Conservare il forno al riparo dalla luce diretta del sole e possibilmente al chiuso, in particolare quando lo si ripone per lunghi periodi di tempo.

Il forno non deve essere esposto a condizioni climatiche avverse come neve, pioggia battente e vento forte.

L'involucro esterno del forno può sbiadire con il tempo e l'uso. Ciò non influisce sulle prestazioni.

Non riporre l'apparecchio in ambienti chiusi se la bombola del gas non è scollegata.

Quando si utilizza il forno a gas dopo un periodo di inutilizzo, assicurarsi di verificare la presenza di eventuali perdite di gas e di eventuali ostruzioni nel bruciatore, ecc. Controllate anche l'area dietro al pannello frontale per verificare la presenza di ragnatele o insetti che potrebbero compromettere il flusso di ventilazione dei bruciatori a gas. Eseguire anche una prova di tenuta con acqua saponata e controllare il regolatore di pressione.

La **bombola del gas** deve essere conservata all'aperto in un'area ben ventilata e deve essere scollegata dal forno a gas quando non viene utilizzato. Tenere sempre fuori dalla portata dei bambini. Prima di scollegare la bombola del gas dal forno a gas, accertarsi di essere all'aperto e lontano da qualsiasi fonte ignifuga.

Istruzioni per la pulizia

Avvertenze

Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'alimentazione e la manopola del gas siano in posizione

OFF e che il bruciatore e il forno si siano raffreddati.

La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, esplosioni o ustioni, con conseguenti danni materiali, gravi lesioni o morte.

Una pulizia adeguata ed accurata è fortemente consigliata **per garantire la longevità del tuo barbecue**. In particolare, i residui di cibo del barbecue, così come i residui di detersivi per barbecue o i residui metallici di spazzole, utensili per barbecue o simili, in combinazione con l'aumento dell'umidità, possono a lungo termine portare alla corrosione e al danneggiamento del tuo barbecue.

Si consigliano pertanto i seguenti cicli di pulizia:

È importante pulire accuratamente il forno dopo ogni utilizzo, per evitare che resti di cibo e olio prendano fuoco e causino gravi danni.

Pulizia delle superfici visibili e del sottotelaio: mensile.

Pulizia della camera di cottura: ogni 2 settimane.

La **manutenzione** del forno a gas è consigliata ogni 90 giorni, ma è assolutamente necessario eseguirla almeno una volta all'anno. Seguendo queste istruzioni prolungherete la vita del vostro forno a gas.

Il forno a gas è facile da pulire con il minimo sforzo, basta seguire questi suggerimenti per pulirlo in modo efficace.

- a) Accendere il bruciatore per 5-10 minuti. I residui di grasso verranno bruciati dal forno e dalla pietra lavica. Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo prima di continuare.
- b) Anche le superfici interne del coperchio del forno devono essere lavate con acqua calda e sapone. Per rimuovere le macchie più ostinate, utilizzare una spazzola metallica, lana d'acciaio o una spugna abrasiva.
- c) Controllare periodicamente che il bruciatore sia libero da insetti e ragni che potrebbero intasare il sistema del gas, deviando il flusso del gas. Pulire accuratamente i tubi venturi del bruciatore e assicurarsi che non vi siano ostruzioni. Si consiglia di utilizzare uno scovolino per pulire l'area del tubo venturi.

PIETRA REFRATTARIA PER FORNO

- a) NON utilizzare la pietra su fiamme libere.
- b) Evitare di sottoporre la pietra a variazioni di temperatura estreme. NON mettere cibi congelati o umidi sulla pietra calda.
- c) La pietra è fragile e può rompersi in caso di urti o cadute.
- d) La pietra diventa molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
- e) NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda.
- f) Asciugare la pietra prima dell'uso dopo averla pulita con acqua. L'asciugatura può essere effettuata in un forno convenzionale a 60 °C (140 °F) per 2 ore.

Risoluzione dei Problemi

Problema	Possibile Causa	Prevenzione/Soluzione
Il bruciatore non si accende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non c'è flusso di gas 2. Il dado di raccordo e il regolatore non sono completamente collegati 3. Ostruzione del flusso di gas 4. Scollegamento del bruciatore dalla valvola 5. Montaggio scorretto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare se la bombola di propano è vuota 2. Stringere il dado di raccordo di mezzo giro fino a tre quarti di giro. Serrare solo a mano! Non utilizzare attrezzi! 3. Pulire il tubo del bruciatore 4. Reinserire il bruciatore e la valvola 5. Controllare i passaggi indicati nelle istruzioni del manuale di montaggio
Flusso di gas improvvisamente in diminuzione o fiamma debole	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non c'è più gas disponibile 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il livello della bombola del gas. 2. Spegnerne la manopola del gas, attendere 30 secondi e accendere il forno. Se le fiamme sono ancora basse, spegnere la manopola del gas e la valvola della bombola di propano. Scollegare il regolatore. Ricollegare il regolatore e fare la prova di tenuta. Accendere la valvola della bombola di propano, attendere 30 secondi e accendere il forno.
La fiamma si spegne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vento forte o raffiche di vento 2. Gas propano insufficiente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Girare la parte anteriore del forno lontano dal vento 2. Riempire nuovamente la bombola di propano 3. Vedere il paragrafo sopra su "Calo improvviso del flusso di gas"
Fiammata	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumulo di grasso 2. Eccesso di grasso nella carne 3. Temperatura di cottura troppo alta 4. Eccesso di farina sulla superficie di cottura 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il forno 2. Eliminare il grasso dalla carne prima di cuocerla 3. Regolare (abbassare) la temperatura 4. Spazzolare i residui di farina dalla superficie di cottura 5. Capovolgere la pietra

Se il problema non si risolve con le informazioni di cui sopra, chiamare il numero verde del forno a gas.

CONDIZIONI DI GARANZIA

GRILLFÜRST

Grillfürst GmbH (abbreviato come: GRILLFÜRST) garantisce al consumatore in conformità alle seguenti disposizioni, che gli apparecchi e i prodotti per barbecue commercializzati da GRILLFÜRST, consegnati ai consumatori nella Repubblica Federale di Germania siano privi di difetti di materiale e fabbricazione per un periodo di tre anni dalla data di acquisto da parte del consumatore (periodo di garanzia).

Inoltre, GRILLFÜRST si impegna a fornire al consumatore una sostituzione unica sotto forma di parti nuove o ricondizionate ad un prezzo inferiore nella misura del 50% rispetto al prezzo di acquisto indicato su www.grillfuerst.de al momento della richiesta delle parti di ricambio, in caso di difetti dei bruciatori, delle griglie, degli schermi antifiamma e/o delle vaschette per il grasso prodotti a marchio GRILLFÜRST che si manifestano entro un periodo di (ulteriori) cinque anni dalla fine del periodo di garanzia sopra menzionato.

I reclami ai sensi della presente garanzia sono validi solo qualora il difetto non sia stato causato da un assemblaggio deviante dalle specifiche delle istruzioni di montaggio, qualora il difetto non sia stato causato da un accessorio non autorizzato dal produttore, qualora il difetto non sia stato causato da un uso diverso dal normale scopo e/o dalle specifiche del produttore secondo il manuale d'uso, qualora il danno non sia causato da effetti meccanici e/o chimici, negligenza, mancata pulizia o utilizzo improprio e se il numero di serie non sia stato rimosso o reso illeggibile.

Le richieste di risarcimento e i diritti derivanti da questa garanzia possono essere fatti valere solo previa presentazione di una prova della data di acquisto (ad es. fattura/ricevuta di acquisto). Inoltre, è necessario fornire la designazione del modello e il numero di serie del prodotto.

GRILLFÜRST si riserva il diritto di ispezionare gli articoli respinti, o parti degli stessi, direttamente o tramite una terza parte autorizzata da GRILLFÜRST al fine di determinare la causa del difetto.

I pezzi di ricambio forniti nell'ambito della presente garanzia saranno consegnati al consumatore in base

alla scelta del percorso di spedizione del cliente (indirizzo di restituzione: Grillfürst GmbH, Via Wippershainer 41, 36251 Bad Hersfeld, Germania) o in alternativa in loco presso una delle filiali GRILLFÜRST (indirizzi disponibili all'indirizzo internet: <https://www.grillfuerst.de/Stores.php>).

GRILLFÜRST non è responsabile dei costi sostenuti per l'invio di merce difettosa e/o per l'invio di parti di ricambio. GRILLFÜRST non si farà inoltre carico delle spese necessarie ai fini di eventuali interventi di riparazione, in particolare dei costi di manodopera/materiale.

L'ambito territoriale della presente garanzia è limitato alla Repubblica Federale di Germania; pertanto, alla presente garanzia e alle rivendicazioni e/o ai diritti che ne derivano si applica la legge della Repubblica Federale di Germania. A favore dei consumatori residenti al di fuori della Repubblica Federale di Germania, restano applicabili le disposizioni obbligatorie in materia di tutela dei consumatori dello Stato di appartenenza.

I diritti previsti dalla legislazione - compresi i diritti dell'acquirente in caso di difetti del prodotto nei confronti del rispettivo venditore - non sono limitati da questa garanzia.

Grillfürst GmbH

Brückenmühle 93

36100 Petersberg / Germania

Amministratore Delegato:

Joachim Weber, Ralf Geishauser

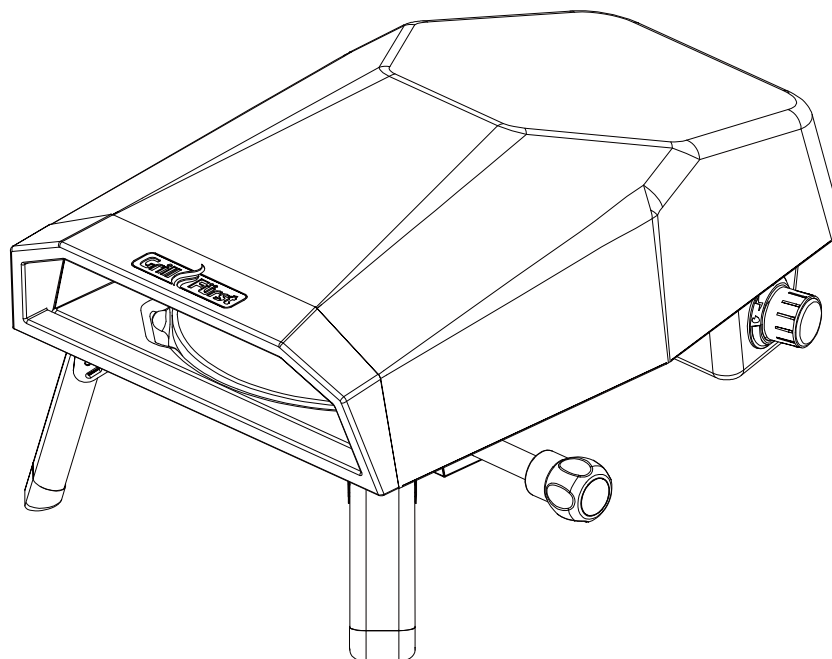
Registro delle imprese: Tribunale Distrettuale di Fulda (HRB 5901)


VAT ID N.: DE 815245245

telefono: +49(0)6621 - 43 20 900

Fax: +49(0)6621 - 43 20 912

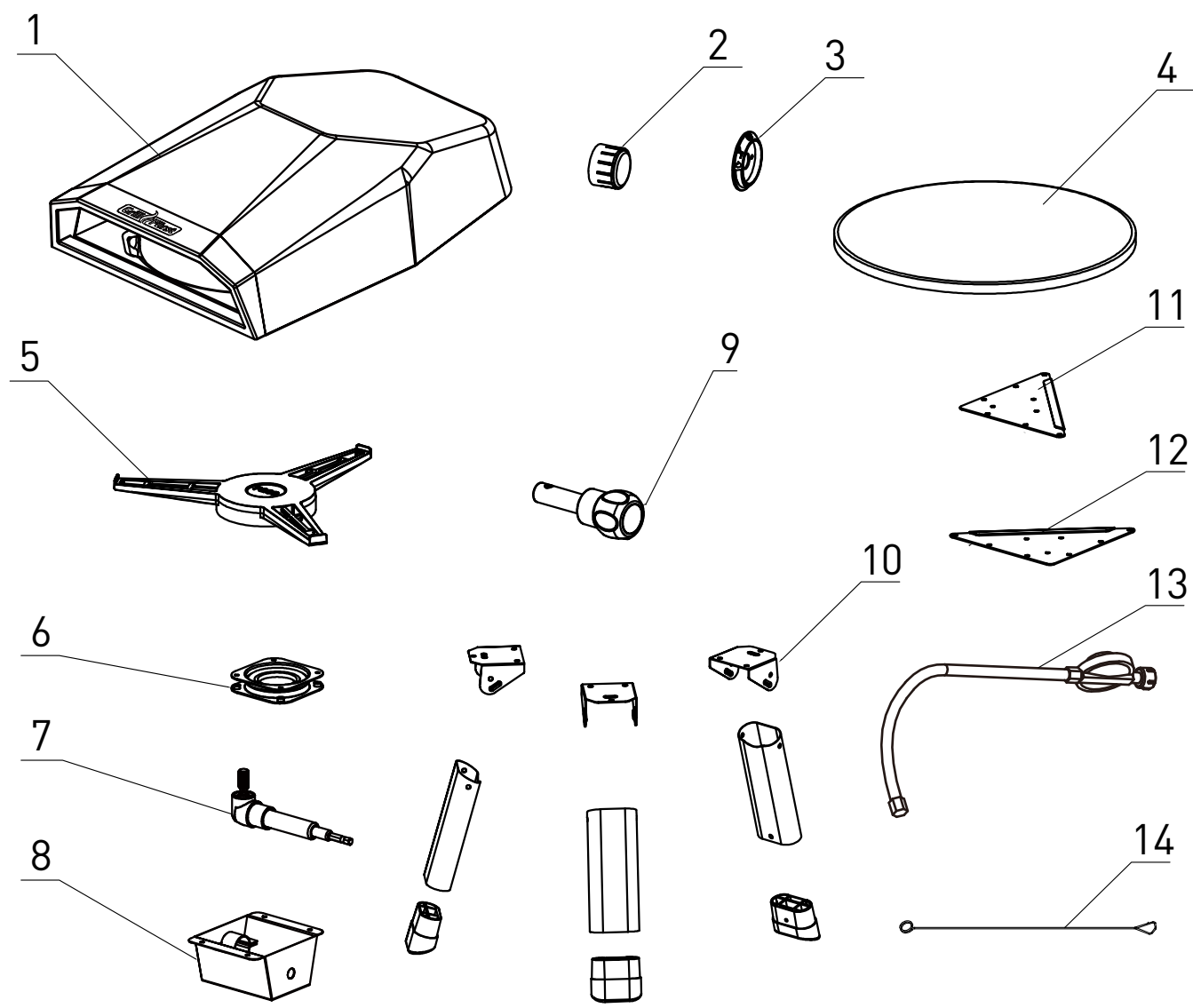
E-Mail: shop@grillfuerst.de

Modello: 23-064**Dati tecnici**

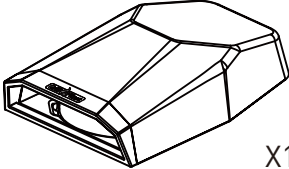



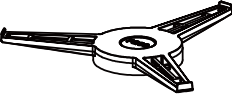

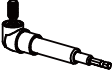
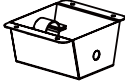
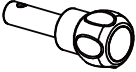



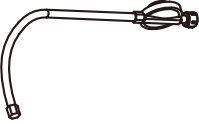

Grillfuerst GmbH Friedewalder Str. 24,36251 Bad Hersfeld, Germania		 1336-23
Prodotto:	Forno per Pizza all'Aperto	
Numero di Modello:	23-064	
PIN:	51DO5148	
Categoria dell'Apparecchio:	I3B/P(50)	
Tipo di gas	Butano, Propano e Miscela	
Pressione del Gas:	50mbar	
Paese di Destinazione:	AT, DE, CH, SK	
Ugello:	0,94 mm	
Consumo Totale di Gas:	4,65 (kW)	
	G30: 338 g/h; G31: 332 g/h	
Numero di Serie:	PO0641123	

Si consiglia di utilizzare una bombola di gas GPL da 5 kg, sufficiente per un periodo di riscaldamento di circa 14,5 ore a piena potenza. Inoltre, anche le bombole da 8 e 11 kg sono adatte all'uso con questo apparecchio.

Vista Esplosa



Elenco dei singoli pezzi

1	PO01A	2	PO02A	3	PO03A	4	PO04A
set del braciere		manopola		base della manopola		pietra per la pizza	
 X1		 X1		 X1		 X1	
5	PO05A	6	PO06A	7	PO07A	8	PO08A
piastra rotante		cuscinetto		albero di collegamento		coperchio del cuscinetto	
 X1		 X1		 X1		 X1	
9	PO09A	10	PO10A	11	PO11A	12	PO12A
rotellina		piede di sostegno		Piastra di collegamento a triangolo Sinistra		Piastra di collegamento a triangolo Destra	
 X1		 X1		 X1		 X1	
13	PO13A	14	PO14A				
regolatore di pressione		accenditore manuale					
 X1		 X1					

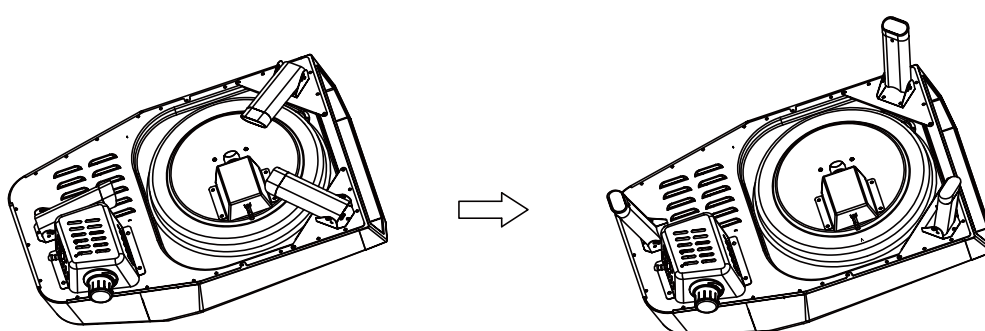
Fasi di montaggio

Assicurarsi che il forno sia assemblato correttamente. Nella confezione di ogni forno sono contenute istruzioni dettagliate per l'assemblaggio che riportano le procedure specifiche per ogni modello. Seguire attentamente queste istruzioni per garantire un montaggio corretto e sicuro del forno.

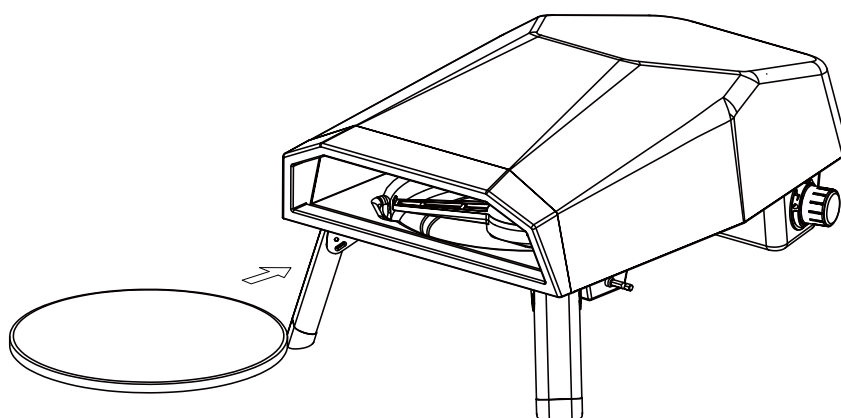
Prima di procedere al montaggio, accertarsi che tutte le parti siano presenti. Se una parte manca o è danneggiata, non tentare di assemblare l'apparecchio. Contattare il servizio clienti per la sostituzione dei pezzi.

Attenzione: Sebbene ci impegniamo al massimo per garantire che il processo di assemblaggio sia il più semplice possibile, è normale che le parti in acciaio fabbricate possano causare tagli se maneggiate in modo improprio durante le procedure di assemblaggio. Prestare attenzione quando si maneggiano le parti durante l'assemblaggio. Si raccomanda vivamente di proteggere le mani con un paio di guanti da lavoro.

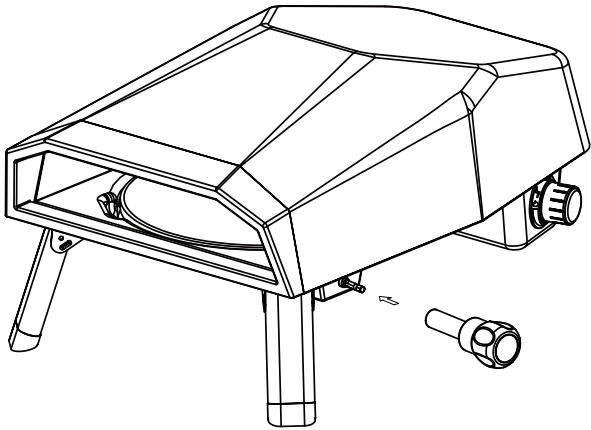
FASE 1



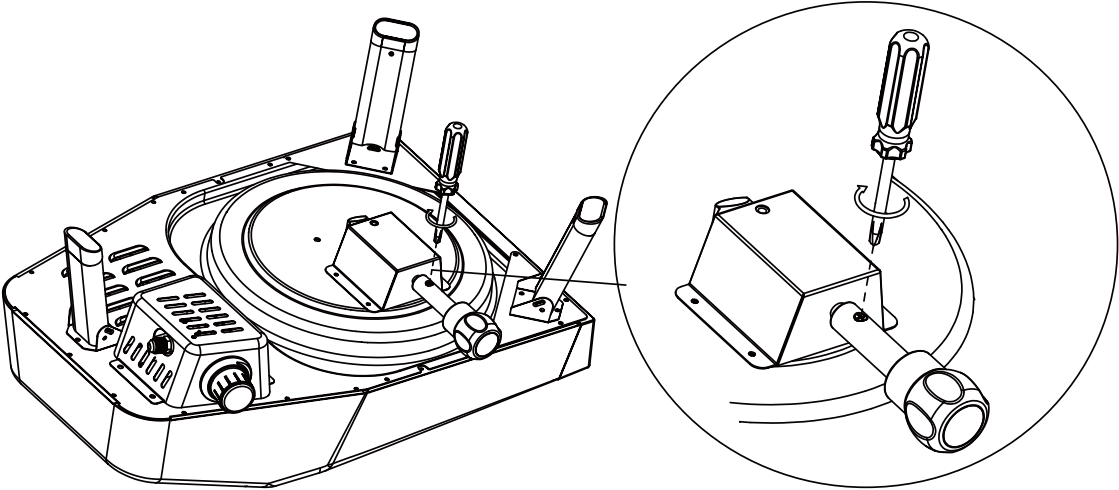
FASE 2



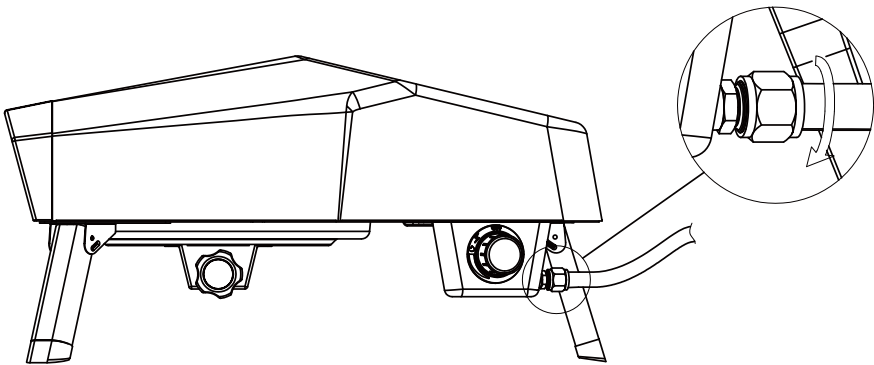
FASE 3



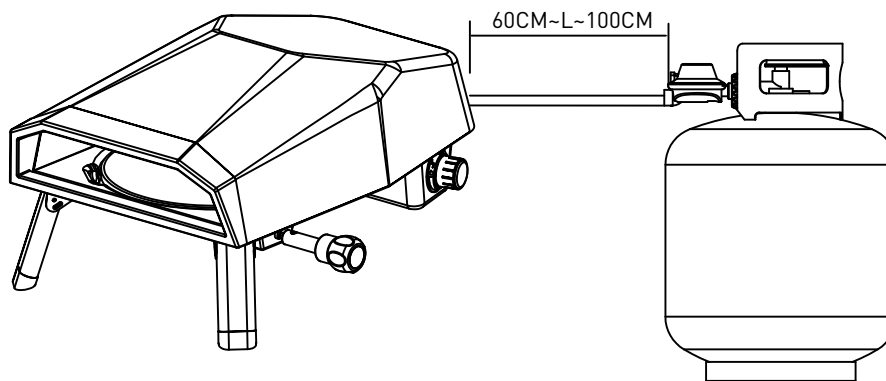
FASE 4



FASE 5



Posizionamento del forno

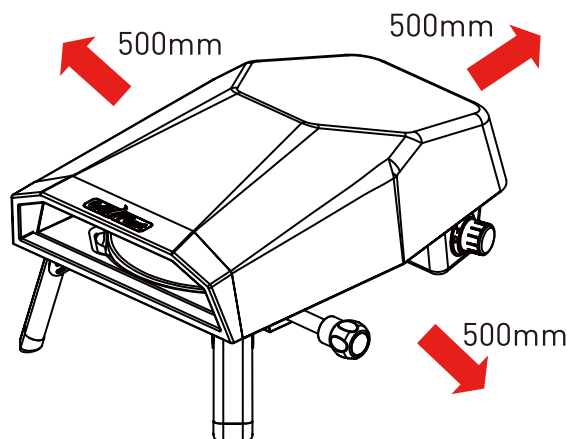


Si raccomanda vivamente di rispettare le distanze minime dai materiali combustibili:

Posteriore - 500 mm

Lati - 500 mm

Tenere la parte anteriore del forno
lontano dal vento.



La distanza minima tra l'apparecchio e le pareti adiacenti è di 0,5 m.

La temperatura sotto al forno è elevata. Non collocare il forno su di un tavolo con tovaglie infiammabili, plastica o altri materiali infiammabili.

Poiché questo barbecue non ha restrizioni sull'emissione di gas non bruciato, l'apparecchio deve essere installato e/o utilizzato all'aperto o in un'area ampiamente ventilata. Quando il barbecue si trova in un'area ampiamente ventilata, questa deve avere almeno il 25% della superficie (somma della superficie delle pareti) aperta.

Grillfürst GmbH

Friedewalder Str. 24, 36251 Bad Hersfeld

Tel: +49 6621 43 20 900

Fax: +49 6621 43 20 912

www.grillfuerst.de

shop@grillfuerst.de