TURTLE 3.1



BENUTZERHANDBUCH

MANUAL DE USUARIO

MANUEL D'UTILISATION

EVERY HOME DESERVES A WARM HEART

Appliance type		**Outdoor Gas Pizza oven**	CE 1336 25 **PIN:51DP5188**		
Model name Model No.		**Turtle 3.1 DE** **830020**			
Manufacturer		**Le Feu by Lauritsen, Algade 31, 4. 9000 Aalborg, Denmark www.lefeufires.com**			
Appliance Category		☐ I3+(28-30/37)	☐ I3B/P(30)	☐ I3P(B/P)37	■ I3B/P(50)
Type of gas		Butane / Propane	Butane,Propane or their mixture	Butane,Propane or their mixture	Butane,Propane or their mixture
Gas Pressure		28-30mbar / 37mbar	30mbar	37mbar	50mbar
Country of Destination		BE, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, SI	BG, CY, DK, EE, FI, HR, HU, IT, IS,LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, TR	PL	AT, DE, CH
Total Heat Input (kW)		6,8			
Gas consumption(g/h)		G30：546 G31:536			
Injectors	Burner	1,35 mm	1,35 mm	1,23 mm	1,13 mm
Serial No.		Serial Number: T3DK25050001			

⚠ WARNING

*Use outdoors only
*Read the instructions before using the appliance
*Warning: Accessible parts may be very hot. Keep away from young children.
*This appliance must be kept away from flammable materials during use
*Do not move the appliance during use

CONTENT

 BENUTZERHANDBUCH 4

 MANUEL D'UTILISATION 23

 MANUAL DE USUARIO 41

BENUTZERHANDBUCH

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

zu Ihrem neuen Turtle 3.1 Pizzaofen von Le Feu Fires

Vielen Dank, dass Sie sich für Le Feu Fires entschieden haben. Wir hoffen, dass Ihr neuer Pizzaofen zu vielen gemütlichen Momenten beitragen wird.

Bevor Sie mit der Nutzung beginnen, ist es äußerst wichtig, dass Sie dieses Benutzerhandbuch vollständig lesen und verstehen. Le Feu Fires arbeitet kontinuierlich daran, die höchste Produktqualität sicherzustellen. Wir möchten gewährleisten, dass Sie stets eine sichere und angenehme Nutzungserfahrung haben.

Wenn Sie nach dem Lesen dieses Benutzerhandbuchs Fragen zum Produkt haben, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Händler, Vertriebspartner oder den technischen Support von Le Feu. Informationen finden Sie unter www.lefeufires.com
Bitte stellen Sie sicher, dass Sie den Pizzaofen und die Brennstoffe wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben handhaben, um Unfälle zu vermeiden.

LESEN SIE DIESES HANDBUCH VOR DER VERWENDUNG!
Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Le Feu Produkt genießen werden.

Mit freundlichen Grüßen,

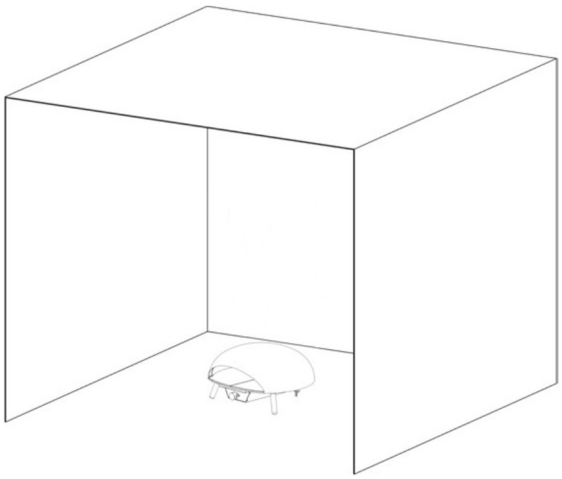
Søren Lauritzen

Scannen Sie den QR-Code für:

- Schritt-für-Schritt-Anleitungen
- Fehlerbehebung
- Antworten auf häufige Fragen
- Nützliche Tipps
- Reklamationsformular

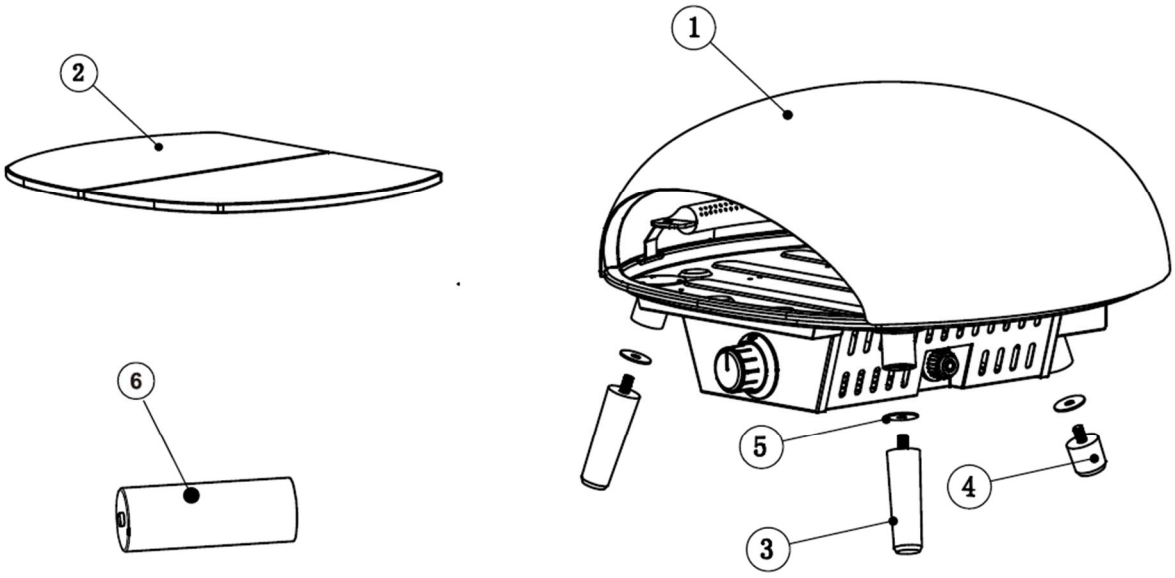
Allgemeine Informationen

- Schließen Sie nach Gebrauch das Ventil der Gasflasche oder des Reglers
- Lesen Sie die Anweisungen vor der Verwendung dieses Geräts. Nur für den Außenbereich in gut belüfteten Bereichen verwenden.
- Die Verwendung dieses Geräts kann in geschlossenen Bereichen gefährlich sein und ist VERBOTEN.
- Das Gerät muss gemäß den Anweisungen und den örtlichen Vorschriften installiert werden.
- Eine gut belüftete Fläche muss mindestens 25 % der gesamten Fläche offen haben. Die Fläche ist die Summe der Wandflächen.



- Das Gerät muss einen EN16129-zugelassenen Gasregler und EN16436-1 verwenden.
- Wenn Sie Gasgeruch bemerken, schalten Sie die Gaszufuhr am Pizzaofen ab. Lüften Sie den Bereich. Überprüfen Sie alle Verbindungen und führen Sie einen neuen Dichtheitstest durch.

LIEFERUMFANG



1: Gehäuse (1 Stück)

2: Kochoberfläche (2 Stück)

3: Längere Beine (2 Stück)

4: Kürzeres Bein (1 Stück)

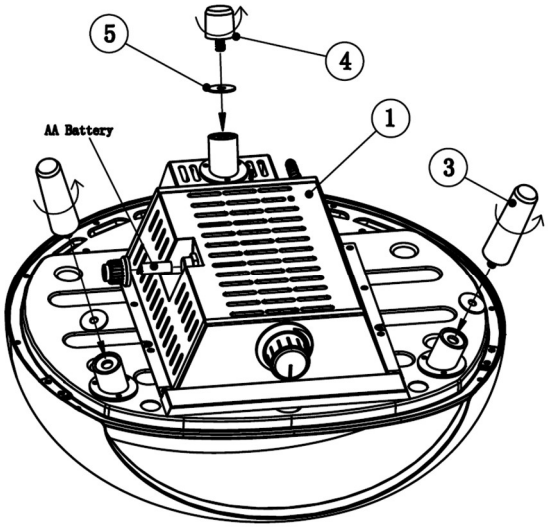
5: Wärmedämmende Unterlagen (3 Stück)

6: AA-Batterien (1 Stück, nicht enthalten)

Montageanleitung

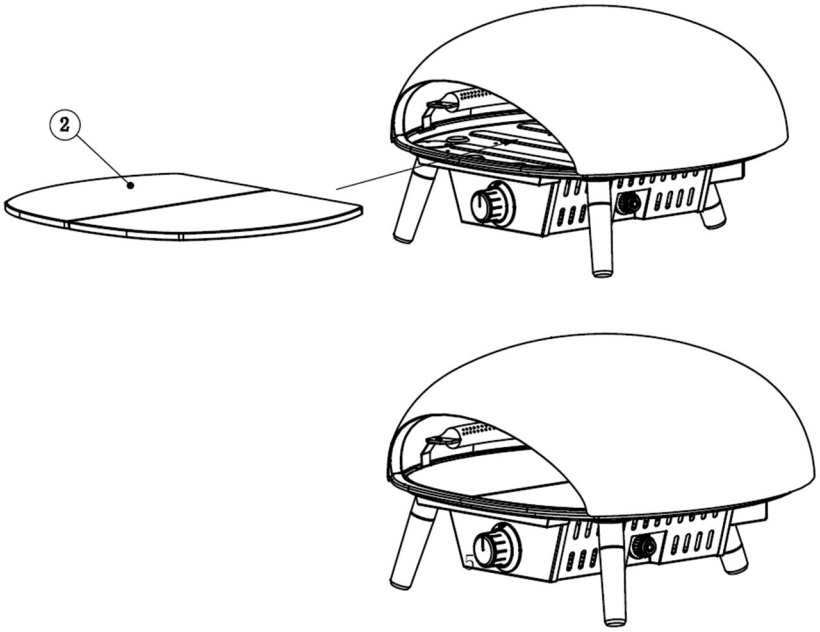
SCHRITT 1:

Stellen Sie den Pizzaofen wie unten gezeigt auf und setzen Sie die Holzbeine in die gezeigte Position ein. Achten Sie darauf, dass sie festsitzen.
Setzen Sie die Batterie wie unten gezeigt in den Zünder ein.



SCHRITT 2:

Legen Sie den Pizzastein auf die Bodenplatte.



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN



Vor der Nutzung dieses Produkts, ist es wichtig, dass Sie die Schritt-für-Schritt-Anweisungen auf den folgenden Seiten befolgen.

WICHTIG: NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH

- Um das Risiko von Bränden, Verbrennungen oder Verletzungen zu verringern, lesen Sie dieses Sicherheitsmanual sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.
- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Gaszufuhr und der Regler auf "OFF" stehen und der Brenner sowie der Ofen abgekühlt sind.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosionen oder Verbrennungsgefahren führen, die zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar zum Tod führen können.
- Halten Sie den Brennstoffschlauch von allen erhitzten Oberflächen fern.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, das Gerät korrekt zu montieren oder sicher zu bedienen.
- Menschen mit geistigen Behinderungen oder andere inkompetente Personen, einschließlich solcher, die dieses Handbuch nicht gelesen und verstanden haben, dürfen dieses Gerät nicht verwenden.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen und sollte niemals als Wärmequelle verwendet werden. Tatsächlich kann bei ständigem Betrieb auf hoher Leistung über mehr als eine Stunde eine Überhitzung auftreten, was zu einer frühzeitigen Degradation von Stahlstrukturen und der Pulverbeschichtung führen kann, die nicht von der Garantie abgedeckt ist.
- Spinnen und Insekten können sich im Brenner des Geräts einnisten und den Gasfluss stören. Überprüfen Sie den Brenner mindestens einmal im Jahr.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn der Brenner oder andere gasbezogene Teile sichtbare Mängel aufweisen.
- Lagern Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen, es sei denn, die Gasflasche ist abgetrennt.
- Lagern Sie die Gasflasche stets gemäß den örtlichen Vorschriften für LPG-Gas.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten vorgesehen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht ohne den Pizzastein. Verwenden Sie es nicht mit einem gebrochenen Stein oder einem anderen Stein als dem originalen Le Feu-Pizzastein, da dies zu einer übermäßigen Wärmemigration in Richtung des Ventilfachs und zu einer Verformung des Bodens durch Hitze führen kann.

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn alle Verbindungen überprüft wurden und keine Lecks vorhanden sind.
- Rauchen Sie nicht während der Leckprüfung. Führen Sie niemals eine Leckprüfung mit einer offenen Flamme durch. Siehe Kapitel zur Leckprüfung in diesem Handbuch.
- Beim Anzünden halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Gerät entfernt. Wenn beim Drücken des Steuerknopfes keine Zündfunken erscheinen, versuchen Sie nicht weiter, das Gerät zu entzünden, sondern überprüfen Sie den Zustand der Zünderbatterie.
- Die Zündung sollte sofort erfolgen, wenn dem Gerät Gas zugeführt wird. Versuchen Sie nicht, es über längere Zeit zu zünden, und stoppen Sie, wenn Sie Gas riechen, und überprüfen Sie die Ursache. Wenn die Zündung verspätet ist, könnten Flammen aus der Öffnung austreten und Schäden oder Verletzungen verursachen.
- Der Mindestabstand von den Seiten des Geräts zu brennbaren Konstruktionen beträgt 500 mm.
- Der Mindestabstand von der Rückseite des Geräts zu brennbaren Konstruktionen beträgt 500 mm.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht angepasst werden.
- Beachten Sie die örtlichen Gasvorschriften für die richtige Größe der LPG-Flasche.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und angrenzenden Wänden beträgt 0,5 m.
- Der Schlauch des Geräts sollte 1,5 m nicht überschreiten oder die von den örtlichen Gasbehörden vorgeschriebene Länge haben.
- Das Gaszufuhrrohr oder der Schlauch muss den örtlichen Vorschriften entsprechen und regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden.
- Der Schlauch und der Regler sind nicht in allen Regionen im Lieferumfang des Geräts enthalten.
- Der Schlauch sollte der Norm EN16436 entsprechen. Der Regler sollte der Norm EN16129 entsprechen. In Kraft befindliche lokale Normen können andere Standards vorschreiben.
- Überprüfen und reinigen Sie das Innere des Ofens vor dem Anzünden, um ein Feuer durch Öle zu vermeiden, die sich beim vorherigen Kochen angesammelt haben könnten.
- Die Brenneröffnungen sollten auf Verstopfungen durch vorheriges Kochen überprüft und regelmäßig mit einer weichen Drahtbürste gereinigt werden. Dies ist notwendig, um Verstopfungen zu vermeiden und eine gute Verbrennung zu ermöglichen.
- Die Position des flexiblen Anschlussschlauchs muss sicherstellen, dass er nicht verdreht oder eingeklemmt wird.

SICHERHEITSWARNUNG

Wenn Sie Gasgeruch bemerken:

- Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät ab. Löschen Sie jede offene Flamme.
- Wenn der Geruch anhält, rufen Sie sofort Ihren Gasanbieter an.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte.
- Eine nicht angeschlossene Gasflasche darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.

VOR DEM ANZÜNDEN

Überprüfen Sie den Gasschlauch vor dem Einschalten des Gases. Wenn es Anzeichen von Schnitten, Abnutzung oder Abrieb gibt, muss er vor der Verwendung ausgetauscht werden. Montieren Sie den Regler an der Gasflasche. Überprüfen Sie den Schlauch und die Regleranschlüsse mit einer Seifen-Wasser-Lösung auf Undichtigkeiten, bevor Sie das Gerät wie in diesem Handbuch beschrieben anzünden.

WARNUNG ZUR LPG-GASFLASCHE

Lagern Sie keine Ersatz-LPG-Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Geräts.
Wenn die obigen Anweisungen nicht genau befolgt werden, kann ein Feuer entstehen, das zu Tod oder schweren Verletzungen führen kann. Beachten Sie stets die örtlichen Gasvorschriften.

SICHERHEITSREGELN ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN

Bei richtiger Pflege wird Ihr Pizzaofen Ihnen viele Jahre lang einen sicheren und zuverlässigen Dienst erweisen. Allerdings muss äußerste Vorsicht angewendet werden, da der Ofen eine intensive Hitze erzeugt, die das Risiko von Unfällen erhöhen kann.

Beim Gebrauch dieses Ofens müssen grundlegende Sicherheitspraktiken befolgt werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf folgende:

- 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.

- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie den Ofen verwenden. Lassen Sie Kinder nicht um den Ofen herumlaufen, sitzen oder spielen.
- Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Materialien mit dem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen oder in die Nähe gelangen, bis diese abgekühlt ist. Der Stoff könnte sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Für Ihre Sicherheit tragen Sie geeignete Kleidung. Lockere Kleidung oder Ärmel sollten niemals beim Kochen mit dem Ofen getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind hochentzündlich und sollten beim Kochen nicht getragen werden.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter, um zu verhindern, dass der Druckaufbau die Behälter zum Platzen bringt. Achten Sie beim Anzünden des Brenners stets genau auf Ihre Handlungen.
- Vermeiden Sie beim Gebrauch des Ofens den Kontakt mit der Außenhülle, dem Pizzastein oder den umliegenden Bereichen, da diese extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Verwenden Sie den Ofen nicht, um extrem fetthaltiges Fleisch oder andere Produkte zu kochen, die zu Flammenbildung führen können.
- Halten Sie den Bereich um den Ofen frei von brennbaren Materialien, einschließlich Flüssigkeiten, Müll und Dämpfen wie Benzin oder Grillanzünder
- Blockieren Sie nicht den Luftstrom für die Verbrennung und Belüftung.
- Verwenden Sie den Ofen niemals bei extremen Windverhältnissen.
- Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Ofen nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Plastik oder anderen entzündlichen Materialien.
- Das Tragen von Schutzhandschuhen beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen wird dringend empfohlen.

1. Starker Wind und niedrige Temperaturen können die Erwärmung und Leistung Ihres Pizzaofens beeinträchtigen.
2. Blockieren Sie nicht den Luftstrom um das Gehäuse des Pizzaofens. Dieser Pizzaofen ist nicht für den Einbau in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder Booten vorgesehen.
3. Der Pizzaofen muss gemäß den Installationsanweisungen des Herstellers, den örtlichen Gasvorschriften und anderen relevanten gesetzlichen Vorschriften installiert werden.
4. Überprüfen Sie beim erstmaligen Anschließen des Pizzaofens an die Gasflasche und jedes Mal, wenn Sie die Gasflasche austauschen oder Verbindungen trennen/neu anschließen, auf Gaslecks. Untersuchen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch.



Dieser Pizzaofen darf nicht unter brennbaren Überkopf-Konstruktionen aufgestellt werden, und es müssen stets ausreichende Abstände zu brennbaren Konstruktionen und/oder Materialien eingehalten werden. Halten Sie folgende Mindestabstände ein:

Von der Seite:	500 mm
Von der Rückseite:	500 mm
Von oben:	1000 mm

Anschließen der Gasflasche

⚠ WARNUNG

Halten Sie die Gasflasche stets in aufrechter Position.
Beachten Sie die örtlichen Gasvorschriften beim Anschließen der LPG-Gasflasche.
Verwenden Sie nur lokal zugelassene Regler und Gasflaschen.
Verwenden Sie niemals einen beschädigten Regler oder eine beschädigte Gasflasche

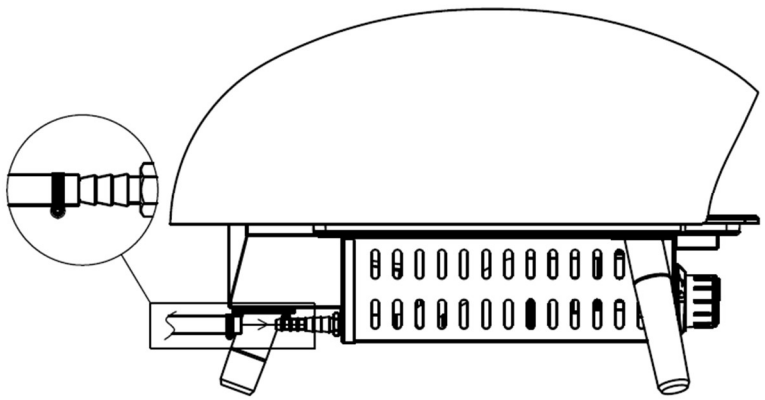
⚠ WARNUNG

Dies ist ein Niederdruckgerät. Verwenden Sie niemals einen Regler mit einem anderen als dem vorgeschriebenen Druck. Verwenden Sie niemals einen Regler mit variablem Druck. Beachten Sie die Druckangabe auf dem Typenschil.

Anschließen der LPG-Gasflasche

Zum Anschließen der LPG-Gasflasche:

- Das Ventil der Flasche/des Reglers sollte sich in der Position "OFF" befinden.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Brennerventil in der Position "OFF" befindet.
- Überprüfen Sie die Ventilverbindungen, den Anschluss und die Reglerbaugruppe. Entfernen Sie Schmutz und prüfen Sie den Schlauch auf Schäden.
- Schließen Sie den Regler gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch des Reglers an die Gasflasche an.
- Öffnen Sie das Flaschenventil/Reglerventil vollständig, wie im Benutzerhandbuch des Reglers beschrieben.
- Überprüfen Sie vor dem Anzünden des Ofens mit einer Seifen-Wasser-Lösung alle Verbindungen auf Undichtigkeiten.
- Wenn eine Leckage festgestellt wird, schalten Sie das Ventil der Flasche/des Reglers auf "OFF" und verwenden Sie das defekte Teil nicht.



Trennen der LPG-Gasflasche

Schalten Sie das Brennerventil des Ofens auf "OFF" und stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.
Schalten Sie das Ventil des Reglers/der Gasflasche ab und trennen Sie den Regler gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch des Reglers. Setzen Sie eine Staubkappe auf den Flaschenauslass, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist.

Leckprüfung

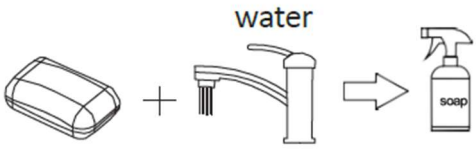
Alle internen Gasverbindungen dieses Geräts wurden vor dem Verpacken doppelt auf Dichtheit geprüft und sollten bei der Installation und Verwendung keiner weiteren Prüfung bedürfen. Es ist jedoch wichtig, die externen Verbindungen auf Undichtigkeiten zu prüfen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch alle Gasverbindungen auf Lecks, indem Sie das unten aufgeführte Verfahren befolgen. Wenn zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch festgestellt wird, sollten Sie die Verwendung sofort einstellen und das gesamte System von einem zugelassenen Techniker auf Lecks überprüfen lassen.

Vor der Prüfung

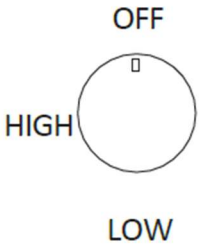
Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien vom Gerät.
Bereiten Sie eine Lösung aus einem Teil flüssigem Spülmittel (Handspülmittel) und einem Teil Wasser vor. Verwenden Sie eine Sprühflasche oder eine Bürste, um die Lösung auf die Verbindungen aufzutragen.

Gasleckprüfung

1. Füllen Sie eine Sprühflasche mit Wasser und Seife zu einer Sprühflasche hinzu oder verwenden Sie Seifenwasser mit einer Bürste.



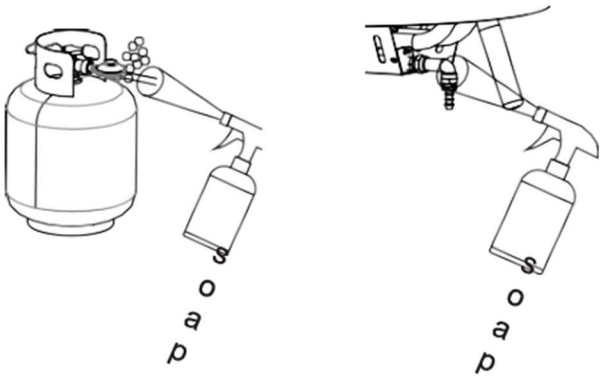
2. Schalten Sie das Gasventil an der Vorderseite des Pizzaofens aus.



3. Schalten Sie die Gasflasche ein. Fügen Sie Wasser und Seife zu einer Sprühflasche hinzu oder verwenden Sie Seifenwasser mit einer Bürste.



4. Sprühen Sie Seifenwasser auf die Gasanschlüsse. Wenn Blasen entstehen, ist eine Undichtigkeit vorhanden.



PFLEGE UND WARTUNG

Bewahren Sie den Turtle 3.1 nach Möglichkeit abgedeckt und außerhalb der direkten Sonneneinstrahlung auf, insbesondere bei längerer Lagerung. Der Turtle 3.1 sollte nicht extremen Witterungsbedingungen wie Schnee, starkem Regen oder starkem Wind ausgesetzt werden.

Warten Sie, bis der Turtle 3.1 vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen oder mit der Le Feu-Abdeckung abdecken.
Die äußere Hülle des Turtle 3.1 kann mit der Zeit und durch den Gebrauch verblassen. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Leistung.

Fett und Tomatensäure-Aerosole vom Pizza-Backen können sich auf der Außenseite der Hülle ablagern. Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit mildem Seifenwasser und einem weichen Schwamm, nachdem er abgekühlt ist. Trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab. Der Pizzaofen muss trocken sein, bevor Sie ihn verstauen oder abdecken. Nichtbeachtung kann zu Oberflächenveränderungen führen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
Überprüfen Sie die Brenner regelmäßig auf Verstopfungen und reinigen Sie sie bei Bedarf. Achten Sie darauf, die Zündelektroden oder das Brandschutzgerät beim Reinigen nicht zu verbiegen.

WARNUNG

Die Pizzasteine sind schwer und zerbrechlich. Vermeiden Sie es, sie auf den Boden fallen zu lassen, da sie brechen könnten. Die Pizzasteine bestehen aus keramischem Material, das Wasser aufnehmen kann. Wenn sie bei voller Leistung erhitzt werden, besteht die Gefahr, dass sie aufgrund des Wasserdrucks durch den Wasserdampf brechen. Kleine Bruchstücke können sich vom Rand lösen, ohne die Leistung und Lebensdauer der Backsteine zu beeinträchtigen.

BENUTZERANLEITUNG

BETRIEBSANLEITUNG - VERWENDUNG DES OFENS

Der Brenner hat eine Leistung von 8 kW. Da es sich um ein Hochleistungsgerät handelt, ist besondere Vorsicht geboten.
Stellen Sie sicher, dass die Schlauchverbindungen des Ofens gemäß den oben genannten Anweisungen auf Dichtheit geprüft und korrekt montiert wurden, ohne dass die Schläuche verdreht, gebogen oder gezogen werden.
Entfernen Sie sämtliches restliches Verpackungsmaterial.
Zünden Sie den Brenner gemäß den ZÜNDANWEISUNGEN an.

ZÜNDANWEISUNG – SO ZÜNDEN SIE DEN BRENNER AN

Stellen Sie sicher, dass sich der Regelknopf in der Position "OFF" befindet, und schalten Sie dann das Ventil des Reglers auf "ON".
Drücken Sie den Regelknopf hinein und drehen Sie ihn langsam um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn, während Sie ihn gedrückt halten, bis der Brenner zündet. Sie sollten ein schnelles Tickgeräusch vom Zünder und die Funken hören.
Wenn der Brenner nicht innerhalb von maximal 5 Sekunden zündet, drehen Sie den Knopf auf "OFF", warten Sie 1 Minute und wiederholen Sie den Zündvorgang (um zu vermeiden, dass sich zu große Mengen Gas im Ofen ansammeln, die beim erneuten Zündversuch aufflammen könnten).

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!
Versuchen Sie niemals, das Gerät länger als 5 Sekunden zu entzünden, da sonst die Gefahr besteht, dass Gas aufflammt.
Wenn der Brenner zündet, halten Sie den Knopf ca. 5 Sekunden lang gedrückt, um das Sicherheitsgerät zu aktivieren, und lassen Sie dann den Knopf los. Drehen Sie den Knopf weiter gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistung zu erreichen.

⚠ WARNUNG

Aufgrund der hohen Leistung dieses Geräts empfehlen wir, das Gas ausschließlich auf diese Weise zu zünden, da sonst Verbrennungsverletzungen drohen.
Zünden Sie den Ofen nicht an, wenn der Stein nicht trocken ist, da die Gefahr besteht, dass er bricht.
Nachdem der Ofen gezündet ist, lassen Sie ihn 20-30 Minuten lang bei voller Leistung laufen, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Diese Temperatur wird am besten mit dem Le Feu-Infrarot-Distanzthermometer gemessen. Lassen Sie den Ofen nicht über 500°C aufheizen. Nach dem Einlegen der Pizza empfehlen wir, die Leistung zu reduzieren, damit der Teig backen kann, ohne dass der Belag verbrennt. Es kann zu Flammenbildung kommen, wenn bei Temperaturen über 450°C überschüssiges Mehl auf den Pizzastein fällt. Dies ist normal.

Lassen Sie den Ofen zwischen den Pizzen 5 Minuten lang bei voller Leistung laufen, um den Stein wieder aufzuheizen. Lassen Sie ihn nicht über einen längeren Zeitraum bei voller Leistung laufen.

AUSSCHALTEN DES OFENS

Drehen Sie den Regelknopf in die Position "OFF", um den Ofen auszuschalten. Drehen Sie anschließend das Regler-Ventil in die Position "OFF".

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Brenner zündet nicht	*Zünder zündet das Gas nicht:* • *Kein Tickgeräusch zu hören.* • *Tickgeräusch ist zu hören, aber keine sichtbaren Funken.* *Kein Gas kommt beim Brenner an: (Gasfluss sollte in ruhiger Umgebung hörbar sein)* • *Gasflasche leer.* • *Regler abgeschaltet oder nicht richtig montiert.* • *Gasschlauch verdreht oder gequetscht.*	Überprüfen Sie, ob die Batterie (1 Stk. AA-Batterie) fehlt, falsch eingelegt, entladen ist oder die Kappe nicht richtig festgezogen wurde. Überprüfen Sie, ob die Zünderelektrode und die Isolierung nicht verschmutzt sind, da dies einen Kurzschluss der Funken verursachen könnte. Überprüfen Sie, ob die Elektrode nicht vom Brenner weggebogen ist. Überprüfen Sie, ob die Batterie nicht schwach ist. WARNUNG! Trennen Sie die Gasflasche ab, wenn Sie die Funken überprüfen. Überprüfen Sie, ob sich Gas in der Gasflasche befindet. Konsultieren Sie die Bedienungsanleitung für den Regler. Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch gerade ist.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses / kein oder sehr geringer Gasfluss beim Zünden (Gasfluss sollte in ruhiger Umgebung hörbar sein)	*Gasflasche leer* *Regler gibt nicht genug Gas ab* *Wenn die Umgebungstemperatur extrem niedrig ist, kann der Druck in der Gasflasche sinken, insbesondere wenn die Gasflasche weniger als ¼ voll ist* *Die Leistung des Turtle Motion 625 beträgt 8 kW. Das flüssige Gas in der Gasflasche muss verdampfen, um ausströmen zu können, was die Temperatur in der Gasflasche weiter senkt und es dem Regler erschwert, Gas zu liefern.*	Wechseln der Gasflasche Konsultieren Sie die Bedienungsanleitung für den Regler Lagern Sie die Gasflasche vor dem Kochen bei einer höheren Temperatur. Vermeiden Sie die Verwendung einer fast leeren Gasflasche bei sehr kaltem Wetter. Tauen Sie den Regler auf und lagern Sie ihn unter trockenen Bedingungen Überprüfen Sie den Schlauch
Flammen erlöschen	1. *Starke oder böige Winde* 2. *Niedriger Propan-Gasstand*	Drehen Sie die Vorderseite des Ofens des Windes weg.

		Überlegen Sie, ob der gewählte Standort geeignet ist, und stellen Sie den Pizzaofen an einen windgeschützteren Ort. 2. Füllen Sie den Propantank nach 2.1 Siehe oben unter „Plötzlicher Abfall des Gasflusses“
Aufflammungen	1. *Fettansammlung* 2. *Überschüssiges Fett im Fleisch* 3. *Hohe Kochtemperatur* 4. *Übermäßiges Mehl auf der Kochfläche*	1. Reinigen Sie den Ofen. 2. Schneiden Sie überschüssiges Fett vom Fleisch ab, bevor Sie es kochen. 3. Passen Sie die Temperatur an (senken Sie sie entsprechend). 4. Bürsten Sie übrig gebliebenes Mehl vom Pizzastein ab, oder akzeptieren Sie dies als Zeichen des Kochens bei hoher Temperatur (achten Sie darauf, sich nicht an den Flammen zu verletzen).
Rückzündung (Feuer im Brennerrohr, lautes Geräusch vom Brenner)	1. *Der Brenner und/oder die Brennerrohre sind blockiert* 2. *Der Druck fällt während der Zündung ab* *(Rückzündung führt zu einer übermäßigen Erwärmung der Brennerkonstruktion und setzt Kohlenmonoxid frei. Dies muss sofort gestoppt werden, indem das Gerät ausgeschaltet wird. Lassen Sie es ein paar Minuten abkühlen.)*	1. Drehen Sie den Gasregler auf OFF Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. 2. Schalten Sie den Ofen aus, stellen Sie sicher, dass das Flaschenventil vollständig geöffnet ist (falls zutreffend), und zünden Sie den Ofen erneut an. Überprüfen Sie den Regler und die Gasflasche.

GARANTIE

- Unser Pizzaofen ist für ein Jahr auf den Austausch von Teilen garantiert. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie wird bei Vorlage eines datierten Kassenbelegs oder einer Rechnung gewährt und ist streng auf die Reparatur von Teilen beschränkt, die als defekt befunden werden.
- Der Hersteller haftet nicht für zufällige oder Folgeschäden an Waren oder Personen.
- Die Garantie wird nicht angewendet, wenn das Produkt einer abnormen Nutzungen ausgesetzt oder unter anderen als den vorgesehenen Bedingungen verwendet wurde.
- Die Garantie erlischt bei Verschlechterung oder Unfällen aufgrund von Fahrlässigkeit, Schäden aufgrund mangelnder Wartung des Geräts oder infolge einer Materialänderung.
- Der Hersteller garantiert das Produkt mit Ausnahme der folgenden Teile, die dem normalen Verschleiß unterliegen, für 1 Jahr ab Kaufdatum, wie auf dem Dokument (Rechnung und/oder Quittung) mit Verkäufername und Kaufdatum angegeben ist. Die Le Feu Pizzasteine sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Die Garantie ist gültig, sofern die Anweisungen und Warnungen im Betriebs- und Wartungshandbuch, das dem Pizzaofen beiliegt, korrekt befolgt werden.
- Die Garantie umfasst den kostenlosen Ersatz oder die Reparatur von Teilen ab, die aufgrund von Herstellungsfehlern als defekt befunden wurden.
- Reklamationen sind über den Händler zu stellen, bei dem der Pizzaofen gekauft wurde.
- Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für direkte oder indirekte Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen ab, die durch die Nichteinhaltung der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung entstehen, insbesondere der Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung des Pizzaofens.
- Der Brenner, die Stahlschale, alle mechanischen Teile und Anschlüsse am Bedienfeld und der Brennerbaugruppe sowie alle Teile, die nicht aus Aluminiumguss bestehen, sind gegen Material- und/oder Verarbeitungsfehler für einen Zeitraum von einem (1) Jahr ab dem ursprünglichen Kaufdatum garantiert. Rost ist nicht abgedeckt.
- Die Oberfläche des Pizzaofens ist für einen Zeitraum von einem Jahr gegen Abblättern, Risse oder Blasenbildung garantiert, sofern das Produkt nicht zerkratzt oder abgerieben wurde. Kratzer und Absplitterungen, die durch normalen Verschleiß entstehen, sind nicht abgedeckt. Verwenden Sie bitte die originale Le Feu Turtle-Abdeckung, um das Produkt zu schützen.
- Verblassen durch Witterungseinflüsse wie Sonnenlicht ist nicht abgedeckt. Flecken durch chemische Verschmutzungen oder Lebensmittel sind nicht abgedeckt.
- Pizzaöfen, die als Ausstellungsstücke, Vorführmodelle oder in einem "wie besehen"-Zustand gekauft wurden, sowie Schäden durch den Transport, durch Naturereignisse, Vandalismus, Feuer, Missbrauch, mangelnde Pflege und Wartung oder falsche Montage sind nicht abgedeckt. Ebenso sind Gurte sowie normales

Verblassen oder Verfärben durch Witterungseinflüsse, Öle, Flüssigkeiten oder Chemikalien sind ausgeschlossen. Auch der Verlust von Nutzungszeit, Unannehmlichkeiten, Reisekosten, Verpackung oder anderen Folgeschäden ist ausgeschlossen.

- Le Feu Fires kann nicht für einen Ersatzwert haftbar gemacht werden, der den Wert des Produkts übersteigt. Die Garantie gilt nur für den ursprünglichen Käufer, wenn die Artikel bei einem unserer autorisierten Händler gekauft wurden, und ist nicht übertragbar.
- Diese Garantiebedingungen schränken die Verbraucherrechte, die durch gesetzliche Vorschriften eingeräumt werden, nicht ein.

Le Feu wünscht Ihnen viel Freude beim Pizzabacken!

FÉLICITATIONS

pour votre nouveau Four à Pizza Turtle 3.1 de Le Feu Fires.

Merci d'avoir choisi Le Feu Fires. Nous espérons que votre nouveau four à pizza contribuera à de nombreux moments agréables.

Avant de commencer, il est très important que vous lisiez et compreniez l'intégralité de ce manuel d'utilisation.

Le Feu Fires travaille continuellement pour garantir la meilleure qualité de produit. Nous voulons nous assurer que vous ayez toujours une expérience produit sûre et sécurisée.

Si, après avoir lu ce manuel d'utilisation, vous avez des questions concernant le produit, veuillez contacter votre revendeur local, distributeur ou le support technique de Le Feu. Les informations sont disponibles sur www.lefeufires.com.

Assurez-vous de manipuler votre four à pizza et les combustibles comme décrit dans ce manuel d'utilisation, pour éviter tout accident.

LISEZ CE MANUEL AVANT UTILISATION !

Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau produit Le Feu.
Cordialement,

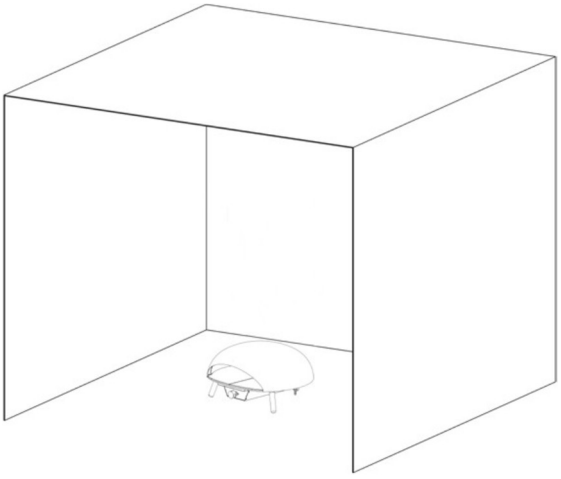
Søren Lauritzen

Scannez le code QR pour :

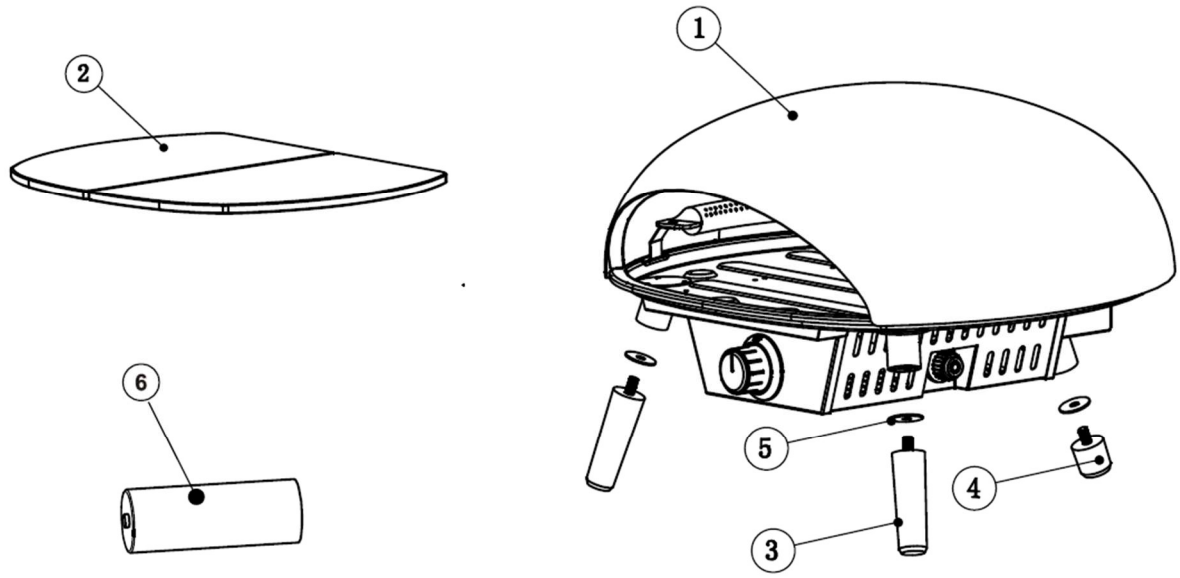
- Des guides étape par étape
- Dépannage
- Questions fréquemment posées
- Bons conseils
- Déposer une réclamation

INFORMATIONS GENERALES

• Fermez la valve de la bouteille de gaz ou le régulateur après utilisation.
• Lisez les instructions avant d'utiliser cet appareil. Pour une utilisation en extérieur uniquement, dans des zones bien ventilées.
• L'utilisation de cet appareil dans des espaces clos peut être dangereuse et est INTERDITE.
• L'appareil doit être installé conformément aux instructions et aux réglementations locales.
• Une zone bien ventilée doit avoir au moins 25 % de la surface ouverte. La surface est la somme des surfaces des murs.
• Cet appareil doit utiliser un régulateur de gaz approuvé EN16129 et une conduite de gaz conforme à la norme EN16436-1.
• Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le gaz à la source du four à pizza. Aérez la zone. Vérifiez toutes les connexions et effectuez un nouveau test d'étanchéité.
• Le remplacement du régulateur de pression et du connecteur du tuyau doit être effectué uniquement avec des produits Le Feu.



CONTENU DE L'EMBALLAGE



1 : Corps (1 pièce)

2 : Pierre (2 pièces)

3 : Pieds longs (2 pièces)

4 : Pied court (1 pièce)

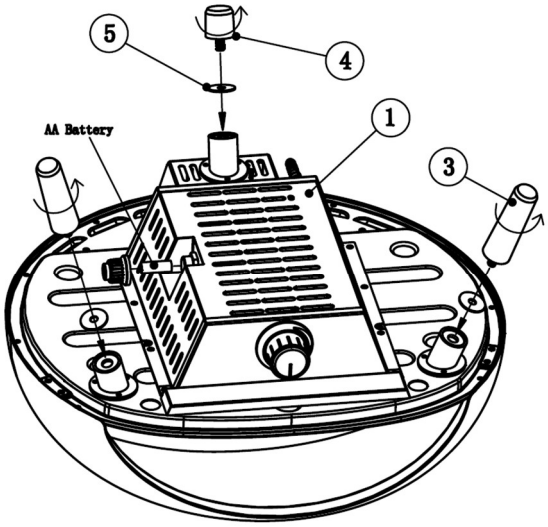
5 : Cales isolantes thermiques (3 pièces)

6 : Piles AA (1 pièce. Non incluses)

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

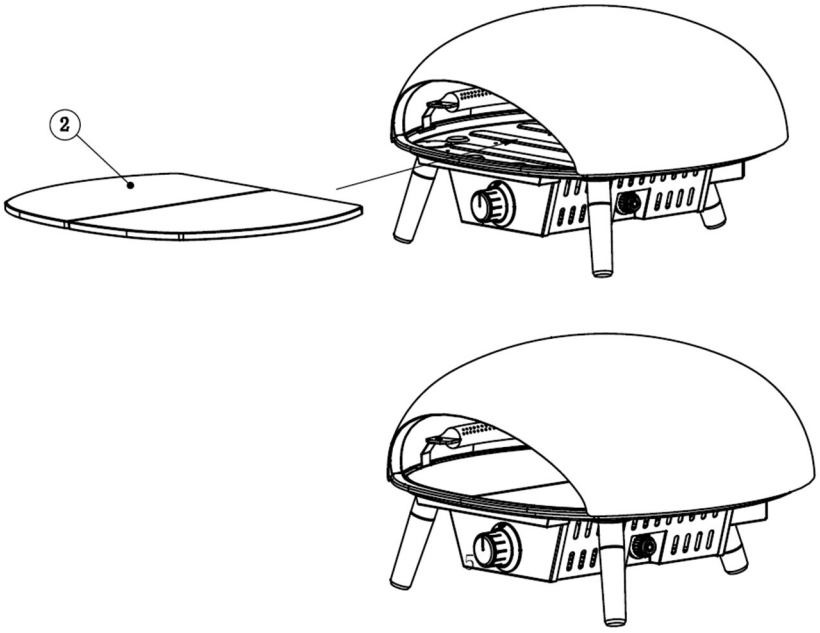
ÉTAPE 1 :

Placez le four à pizza comme indiqué ci-dessous et insérez les pieds en bois dans la position montrée. Assurez-vous qu'ils sont bien fixés. Placez la pile dans l'allumeur comme indiqué ci-dessous.



ÉTAPE 2 :

Placez la pierre à pizza sur le panneau inférieur.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Avant d'utiliser ce produit, il est important de suivre les instructions étape par étape des pages suivantes.

IMPORTANT : POUR UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

- Pour réduire les risques d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.
- Avant de nettoyer, assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton de contrôle sont en position OFF (arrêt) et que le brûleur et le four ont refroidi.
- Ne pas suivre ces instructions pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures personnelles ou la mort.
- Gardez le tuyau d'alimentation en combustible éloigné de toute surface chauffée.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou sans ordonnance peut altérer la capacité de l'utilisateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Les personnes mentalement handicapées ou autrement incompétentes, y compris celles qui n'ont pas lu et compris ce manuel, ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil en tout temps.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme source de chauffage. En effet, s'il fonctionne en continu à pleine puissance pendant plus d'une heure, une surchauffe peut survenir, entraînant une dégradation précoce des structures en acier et du revêtement en poudre, ce qui n'est pas couvert par la garantie.
- Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber le flux de gaz. Inspectez le brûleur au moins une fois par an.
- N'utilisez pas cet appareil si le brûleur ou d'autres éléments liés au gaz présentent des défauts visibles.
- Ne stockez pas cet appareil à l'intérieur à moins que la bouteille de gaz ne soit déconnectée.
- Stockez toujours la bouteille de gaz conformément aux réglementations locales en matière de gaz GPL.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- N'utilisez pas cet appareil sans la pierre à pizza. N'essayez pas de l'utiliser avec une pierre cassée ou autre que la pierre à pizza d'origine Le Feu, en raison des risques de migration excessive de la chaleur vers le compartiment de la vanne et de la déformation par la chaleur du bas.
- Vérifiez toutes les connexions d'alimentation en gaz pour détecter les fuites avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et qu'il n'y a pas de fuite.

- Ne fumez pas lors des tests de fuite. Ne faites jamais de test de fuite avec une flamme nue. Reportez-vous au chapitre sur le test de fuite dans ce manuel.
- Lors de l'allumage, gardez votre visage et vos mains aussi éloignés que possible de l'appareil. Si aucune étincelle n'apparaît lors de l'appui sur le bouton de contrôle, n'insistez pas pour tenter d'allumer l'appareil mais vérifiez l'état de la pile de l'allumeur.
- L'allumage doit se produire immédiatement si du gaz est fourni à l'appareil. N'essayez pas d'allumer pendant une longue durée et arrêtez si vous sentez du gaz, puis vérifiez la cause. Si l'allumage est retardé, des flammes peuvent jaillir de l'ouverture, causant des dommages ou des blessures.
- La distance minimale entre les côtés de l'appareil et les matériaux combustibles est de 500 mm.
- La distance minimale entre l'arrière de l'appareil et les matériaux combustibles est de 500 mm.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être ajustées par l'utilisateur.
- Reportez-vous aux réglementations locales en matière de gaz pour la taille correcte de la bouteille de gaz GPL.
- Les distances minimales entre l'appareil et les murs adjacents sont de 0,5 m.
- Le tuyau de l'appareil ne doit pas dépasser 1,5 m ou la longueur prescrite par les autorités locales en matière de gaz.
- La tuyauterie d'alimentation en gaz ou le tuyau doit être conforme aux exigences locales en vigueur et être examiné périodiquement et remplacé si nécessaire.
- Le tuyau et le régulateur peuvent ne pas être fournis avec l'appareil dans certaines régions.
- Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le régulateur doit être conforme à la norme EN16129. Les normes locales en vigueur peuvent prescrire d'autres normes que celles-ci.
- Vérifiez et nettoyez soigneusement l'intérieur du four avant de l'allumer afin d'éviter l'émission de flammes causées par les huiles accumulées lors des cuissons précédentes.
- Les sorties du brûleur doivent être vérifiées pour détecter tout obstacle provenant des cuissons précédentes et nettoyées régulièrement avec une brosse douce en fil de fer.
- Cela est nécessaire pour éviter toute obstruction et permettre une bonne combustion.
- La position du tuyau flexible de connexion doit s'assurer qu'il n'est pas soumis à des torsions ou des pincements.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil. Éteignez toute flamme ouverte.
Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.
Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
Une bouteille de gaz non connectée à l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVANT L'ALLUMAGE

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz. S'il y a des signes de coupure, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. Montez le régulateur sur la bouteille de gaz. Vérifiez l'absence de fuite au niveau des connexions du tuyau et du régulateur avec une solution d'eau savonneuse avant d'allumer l'appareil, comme décrit dans ce manuel.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

Ne stockez pas de bouteille de gaz GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies exactement, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait se produire. Veuillez vous référer aux réglementations locales en matière de gaz à tout moment.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

Lorsque votre four à pizza est bien entretenu, il fournira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, une extrême prudence doit être exercée, car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents.

Lors de l'utilisation de ce four, les pratiques de base suivantes doivent être respectées, y compris mais non limitées à :

- Ne réparez ou ne remplacez aucune partie du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où le four est utilisé. Ne permettez pas aux enfants de s'asseoir, de se tenir debout ou de jouer autour du four à tout moment.
- Ne laissez jamais de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou trop près de tout brûleur ou surface chaude jusqu'à ce qu'ils aient refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer, provoquant de graves blessures.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés lors de la cuisson.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliments non ouverts car une accumulation de pression pourrait provoquer l'éclatement des contenants. Lors de l'allumage du brûleur, faites toujours attention à ce que vous faites.
- Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas à la coque extérieure, à la pierre de cuisson ou aux environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent causer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent les flambées.
- Gardez la zone entourant le four exempte de matériaux combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs comme l'essence ou le liquide allume-barbecue.
- Ne faites pas obstruction à l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation.
- N'utilisez jamais le four par des conditions de vent extrêmes.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou d'autres matériaux inflammables.
- Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.

1. Les vents forts et les basses températures peuvent affecter le chauffage et les performances de votre four à pizza.
2. Ne bloquez pas le flux d'air de ventilation autour du boîtier du four à pizza. Ce four à pizza n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
3. Ce four à pizza doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies par le fabricant, aux réglementations locales en matière de raccordement au gaz et aux autres réglementations légales applicables.
4. Veuillez vérifier l'absence de fuite de gaz la première fois que vous connectez le four à pizza à la bouteille de gaz, et à chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz ou que vous déconnectez/reconnectez des raccords. Inspectez le tuyau avant chaque utilisation.



Ce four à pizza ne doit pas être situé sous une structure combustible en hauteur, et des distances de sécurité doivent toujours être respectées par rapport aux constructions et/ou matériaux combustibles, avec les dégagements minimaux suivants :

Depuis le côté :	500 mm
Depuis l'arrière :	500 mm
Au-dessus :	1000 mm

Connexion à la bouteille de gaz

⚠ AVERTISSEMENT

Veuillez toujours garder la bouteille de gaz en position verticale.
Reportez-vous aux réglementations locales en matière de gaz lors de la connexion à une bouteille de gaz GPL. Utilisez uniquement un régulateur et une bouteille de gaz approuvés localement.
Ne tentez jamais d'utiliser un régulateur ou une bouteille de gaz endommagé(e).

⚠ AVERTISSEMENT

Il s'agit d'un appareil à basse pression. N'utilisez jamais un régulateur avec une pression autre que celle prescrite. N'utilisez jamais un régulateur à pression variable. Reportez-vous à l'indication de pression sur la plaque signalétique.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

Pour connecter la bouteille de gaz GPL :
• La vanne de la bouteille/régulateur doit être en position OFF (arrêt).
• Assurez-vous que la vanne du brûleur est en position OFF (arrêt).
• Inspectez les connexions de la vanne, le port et l'ensemble régulateur. Retirez les débris et vérifiez si le tuyau est endommagé.
• Connectez le régulateur à la bouteille de gaz selon les instructions du guide d'utilisation du régulateur.
• Ouvrez complètement la vanne de la bouteille / du régulateur comme décrit dans le manuel du régulateur.
• Avant d'allumer le four, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier s'il y a des fuites au niveau de toutes les connexions.
• Si une fuite est détectée entre le régulateur et la bouteille de gaz, fermez la vanne de la bouteille/régulateur et n'utilisez pas la pièce défectueuse.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

Éteignez la vanne du brûleur du four et assurez-vous que le four est refroidi.
Éteignez la vanne du régulateur/de la bouteille de gaz et déconnectez le régulateur selon le manuel d'utilisation du régulateur. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

TEST DE FUITE

Toutes les connexions de gaz internes de cet appareil ont été testées deux fois pour les fuites avant l'emballage et ne devraient pas nécessiter de test de fuite lors de l'installation et de l'utilisation. Cependant, il est important de tester les connexions externes pour les fuites.
Avant utilisation, vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter les fuites en utilisant

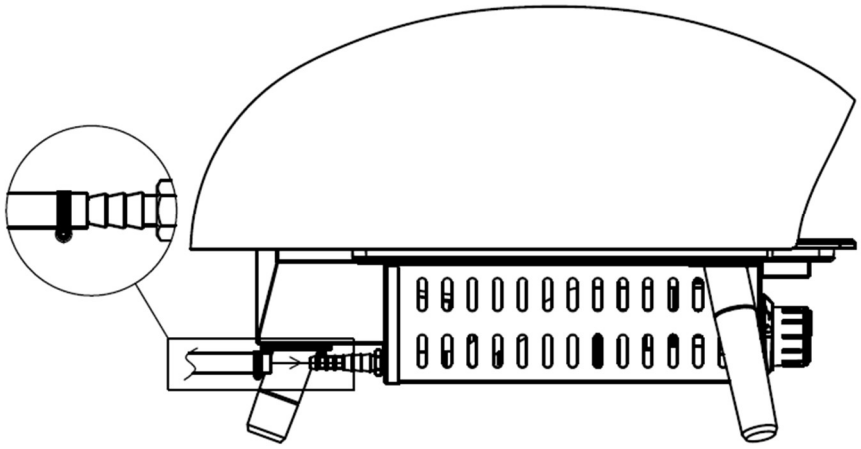
la procédure ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à tout moment, vous devez immédiatement cesser d'utiliser l'appareil et faire tester tout le système pour les fuites par un technicien agréé.

AVANT LE TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil.
Préparez une solution composée d'une part de détergent liquide (savon à vaisselle) et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur ou d'une brosse pour appliquer la solution sur les raccords.

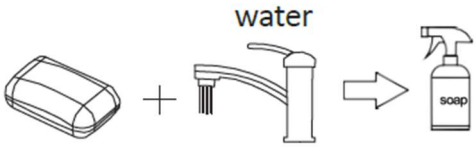
POUR TESTER

- Éteignez la vanne du brûleur.
- Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Des bulles apparaîtront là où une fuite est présente.
- Si une fuite est détectée, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
- Rallumez le gaz et vérifiez à nouveau.
- Si la fuite persiste à tout moment, éteignez l'alimentation en gaz et contactez le service client où vous avez acheté la pièce défectueuse.

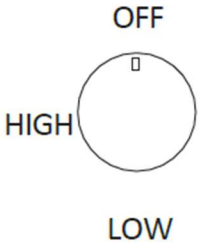


TEST DE FUITE DE GAZ

1. Ajoutez de l'eau savonneuse dans un flacon pulvérisateur ou utilisez une brosse pour appliquer l'eau savonneuse.



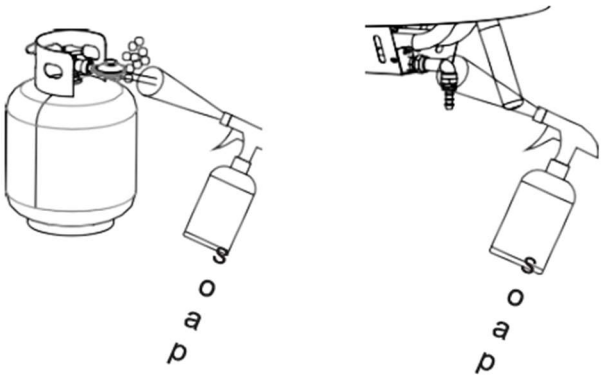
2. Éteignez la vanne de gaz située à l'avant du four à pizza.



3. Allumez la bouteille de gaz. Appliquez de l'eau savonneuse avec un flacon pulvérisateur ou une brosse.



4. Vaporisez ou appliquez de l'eau savonneuse sur les connexions de gaz. Si une fuite est présente, des bulles apparaîtront.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Rangez le Turtle 3.1 à l'abri de la lumière directe du soleil et couvrez-le lorsque possible, surtout lors d'un stockage prolongé. Le Turtle 3.1 ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques sévères telles que la neige, la pluie forte ou les vents violents.
Attendez que le Turtle 3.1 ait complètement refroidi avant de le déplacer ou de le recouvrir avec la housse Le Feu.
La coque extérieure du Turtle 3.1 peut s'estomper avec le temps et l'utilisation, sans affecter ses performances.
Les aérosols de graisse et d'acide de tomate provenant de la cuisson des pizzas peuvent se condenser à l'extérieur de la coque. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse douce et une éponge souple lorsqu'il a refroidi. Essuyez-le avec un chiffon propre. Le four à pizza doit être sec avant d'être rangé ou recouvert. Négliger cette précaution peut entraîner des altérations de surface non couvertes par la garantie.
Inspectez régulièrement les brûleurs pour déceler tout blocage et nettoyez-les si nécessaire. Veillez à ne pas plier les électrodes de l'allumeur ou le dispositif de sécurité incendie lors du nettoyage.

AVERTISSEMENT

Les pierres à pizza sont lourdes et fragiles. Évitez de les faire tomber au sol pour ne pas les casser. Les pierres à pizza sont en matériau céramique, elles peuvent absorber de l'eau, et si elles sont chauffées à pleine puissance, elles risquent de se casser en raison de la pression de la vapeur d'eau. De petits débris peuvent se détacher du bord sans affecter les performances et la durée de vie des pierres de cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT - UTILISATION DU FOUR

Le brûleur a une puissance de 8 kW. Il faut faire preuve de prudence, car il s'agit d'un appareil de grande puissance.
Assurez-vous que les connexions du tuyau du four ont été testées pour détecter les fuites, comme indiqué ci-dessus, et qu'elles sont montées correctement avec des colliers de serrage, sans torsion, pliage ou traction du tuyau.
Retirez tout matériel d'emballage restant.
Allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage ci-dessous.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE - POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

Assurez-vous que le bouton de commande est en position OFF (arrêt), puis tournez la vanne du régulateur en position ON.
Appuyez et tournez lentement le bouton de commande dans le sens antihoraire à 90 degrés, en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Un son de tic-tac rapide doit être entendu de l'allumeur, ainsi que des étincelles.
Si le brûleur ne s'allume pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton en position OFF,

attendez une minute et répétez l'allumage (pour éviter une accumulation excessive de gaz dans le four qui pourrait s'enflammer lors d'une nouvelle tentative d'allumage).

 AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !
Ne tentez jamais d'allumer l'appareil pendant plus de 5 secondes en raison du risque d'inflammation du gaz.
Lorsque le brûleur s'allume, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes pour activer le dispositif de sécurité, puis relâchez le bouton. Tournez le bouton davantage dans le sens antihoraire jusqu'à la puissance désirée.

 AVERTISSEMENT

En raison de la grande puissance de cet appareil, nous ne recommandons pas d'allumer le gaz avec d'autres moyens d'allumage en raison du risque de brûlure.
N'allumez pas le four si la pierre n'est pas sèche, car cela risque de la briser.
Après l'allumage du four, laissez-le fonctionner à pleine puissance pendant 20 à 30 minutes pour atteindre la température souhaitée. Cette température doit être mesurée de préférence avec le thermomètre infrarouge à distance Le Feu. Ne laissez pas le four chauffer au-delà de 500°C. Après avoir placé la pizza dans le four, nous vous recommandons de réduire la puissance pour laisser cuire la pâte sans brûler la garniture. Des flambées peuvent se produire si une quantité excessive de farine tombe sur la pierre à pizza à des températures supérieures à 450°C. Cela est normal.
Laissez le four fonctionner à pleine puissance pendant 5 minutes entre les pizzas pour réchauffer la pierre. Ne le laissez pas fonctionner à pleine puissance pendant une période prolongée.

EXTINCTION DU FOUR

Tournez le bouton de commande en position OFF pour éteindre le four. Ensuite, tournez la vanne du régulateur en position OFF.

DÉPANNAGE

Problème	Cause du problème	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas	*L'allumeur ne parvient pas à allumer le gaz:* *• Aucun bruit de tic-tac n'est entendu.* *• Le bruit de tic-tac est entendu mais aucune étincelle n'est visible.* *Pas de gaz qui arrive au brûleur :* *(Le flux de gaz devrait être audible dans un environnement calme)* *• Bouteille de gaz vide* *• Régulateur fermé ou mal monté* *• Tuyau de gaz tordu ou écrasé*	Vérifiez que la pile (1 pile AA) n'est pas manquante, inversée, déchargée ou que le capuchon n'est pas mal serré. Vérifiez que l'électrode de l'allumeur et l'isolation ne sont pas sales, car cela pourrait provoquer un court-circuit de l'étincelle. Assurez-vous que l'électrode n'est pas pliée loin du brûleur. Vérifiez que la pile n'est pas faible. AVERTISSEMENT ! Détachez la bouteille de gaz lors de la vérification des étincelles. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille. Consultez le guide de l'utilisateur pour le régulateur. Assurez-vous que le tuyau de gaz est droit.
Diminution soudaine du débit de gaz / pas ou très peu de débit de gaz lors de l'allumage (Le flux de gaz devrait être audible dans un environnement calme)	*Bouteille de gaz vide.* *Le régulateur de gaz ne fournit pas suffisamment de gaz.* *Si la température ambiante est extrêmement basse, la pression dans la bouteille de gaz peut chuter, surtout si la bouteille est remplie à moins de ¼.* *La puissance du Turtle 3.1 est de 8 kW.* *Le gaz liquide dans la bouteille doit s'évaporer pour sortir, ce qui refroidit encore davantage la bouteille de gaz, rendant plus difficile pour le régulateur de fournir du gaz.*	Remplacez la bouteille de gaz. Consultez le guide de l'utilisateur pour le régulateur. Stockez la bouteille de gaz à une température plus élevée avant la cuisson. Évitez d'utiliser une bouteille presque vide par temps très froid. Dégelez le régulateur et conservez-le dans un endroit sec. Vérifiez le tuyau.
Les flammes s'éteignent	*1. Vents forts ou en rafales* *2. Faible niveau de propane*	Tournez l'avant du four à pizza à l'opposé du vent. Considérez si l'endroit choisi est approprié et déplacez le four à pizza vers un endroit moins exposé au vent.

		2. Remplissez le réservoir de propane. 2.1. Consultez la section "Chute soudaine du débit de gaz" ci-dessus.
Retour de flamme	*1 Accumulation de graisse* *2 Excès de graisse dans la viande* *3 Température de cuisson excessive* *4 Excès de farine sur la surface de cuisson*	1. Nettoyez le four. 2. Enlevez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire. 3. Ajustez (baissez) la température en conséquence. 4. Brossez la farine restante de la pierre à pizza, ou acceptez ceci comme preuve de cuisson à haute température (en prenant soin de ne pas vous blesser avec les flammes).
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, bruit rugissant du brûleur)	*1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués.* *2. La pression chute pendant l'allumage.* *(Le retour de flamme provoque un chauffage excessif de la structure du brûleur et émet du monoxyde de carbone, il doit être arrêté immédiatement en éteignant l'appareil. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes).*	1. Éteignez la manette de contrôle du gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. 2. Éteignez le four, assurez-vous que la vanne du réservoir est complètement ouverte (si applicable) et rallumez. Vérifiez le régulateur et la bouteille de gaz.

GARANTIE

- Nos fours à pizza sont garantis un an pour le remplacement des pièces. La garantie est valable à partir de la date d'achat.
- La garantie sera appliquée sur présentation d'un reçu ou d'une facture datée et est strictement limitée à la réparation des pièces trouvées défectueuses en usine.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable des défauts accessoires ou consécutifs sur les biens ou les personnes.
- La garantie ne s'appliquera pas si le produit a été soumis à une utilisation anormale ou utilisé dans des conditions autres que celles prévues.
- La garantie ne s'appliquera pas en cas de détérioration ou d'accident dû à la négligence, à des dommages causés par un défaut d'entretien et de service de l'appareil ou résultant d'une altération des matériaux.
- Le fabricant garantit le produit, à l'exception des pièces suivantes, soumises à l'usure normale, pendant 1 an à compter de la date d'achat, comme indiqué dans : Un document justificatif (facture et/ou reçu) précisant le nom du vendeur et la date de vente. Les pierres à pizza Le Feu ne sont pas couvertes par une garantie.
- La garantie est valide à condition que les instructions et avertissements du manuel d'utilisation et d'entretien accompagnant le four à pizza soient respectés pour une utilisation correcte.
- La garantie couvre le remplacement gratuit ou la réparation des pièces trouvées défectueuses en raison de défauts de fabrication.
- Les réclamations sont faites par l'intermédiaire du revendeur auprès duquel le four à pizza a été acheté.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés à des personnes, des animaux ou des objets dus au non-respect des instructions contenues dans les instructions d'utilisation, en particulier celles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien du four à pizza.
- Le brûleur, le bol en acier, toutes les pièces mécaniques et les raccords au panneau de commande et à l'ensemble du brûleur, ainsi que toutes les pièces qui ne sont pas en aluminium moulé, sont garantis contre les défauts de matériau et/ou de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La rouille n'est pas couverte.
- La surface du four à pizza est garantie contre le pelage, les fissures ou les cloques pendant une période d'un (1) an à condition que le produit n'ait pas été rayé ou abrasé. Les rayures et éclats résultant de l'usure normale ne sont pas couverts. Veuillez utiliser la housse Le Feu Turtle d'origine pour protéger le produit.
- La décoloration due à l'exposition aux éléments, comme la lumière du soleil, n'est pas couverte. Les taches résultant de déversements chimiques et d'aliments ne sont pas couvertes.
- Les fours à pizza vendus en tant qu'articles en solde, modèles d'exposition ou articles achetés dans un état "en l'état", dommages dus au transport, dommages dus à des catastrophes naturelles, vandalisme, incendie, abus, manque d'entretien ou assemblage incorrect. Sont également exclus les décolorations normales dues à

l'exposition aux éléments, aux huiles, aux déversements, aux fluides ou aux produits chimiques. Sont également exclus la perte de temps d'utilisation, l'argent, les déplacements, l'emballage ou tout autre dommage consécutif ou accessoire.

- Le Feu Fires ne peut être tenu responsable au-delà de la valeur du produit de remplacement. La garantie s'applique à l'achat initial lorsque les articles sont achetés auprès de l'un de nos revendeurs agréés et n'est pas transférable.
- Ces conditions de garantie n'excluent pas les droits dont bénéficie le client en vertu des décisions gouvernementales.

Le Feu vous souhaite de bons moments en préparant de délicieuses pizzas !

CONGRATULAZIONI

per il vostro nuovo forno per pizza Turtle 3.1 di Le Feu Fires

Grazie per aver scelto Le Feu Fires. Ci auguriamo che il vostro nuovo forno per pizza contribuisca a molti momenti piacevoli. Prima di cominciare, è molto importante che leggiate e comprendiate questo manuale d'uso completo.

Le Feu Fires lavora continuamente per garantire la massima qualità del prodotto, per assicurarsi che il cliente abbia sempre un'esperienza sicura e protetta.

In caso di domande relative al prodotto dopo la lettura del presente manuale d'uso, contattare il rivenditore, il distributore o l'assistenza tecnica Le Feu di zona. Le informazioni sono disponibili su www.leufires.com

Assicurarsi di maneggiare il forno per pizza e i combustibili come descritto in questo manuale d'uso, per evitare incidenti.

Leggete questo manuale prima dell'uso!

Ci auguriamo che il vostro nuovo prodotto Le Feu vi piaccia.

Cordiali saluti,

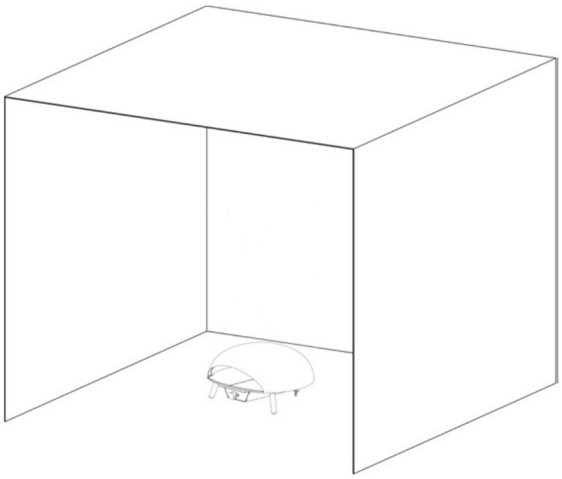
Søren Lauritzen

Scansiona il codice QR per:

- Guide passo dopo passo
- Risoluzione dei problemi
- Risposte alle domande frequenti
- Consigli utili
- Inviare una richiesta

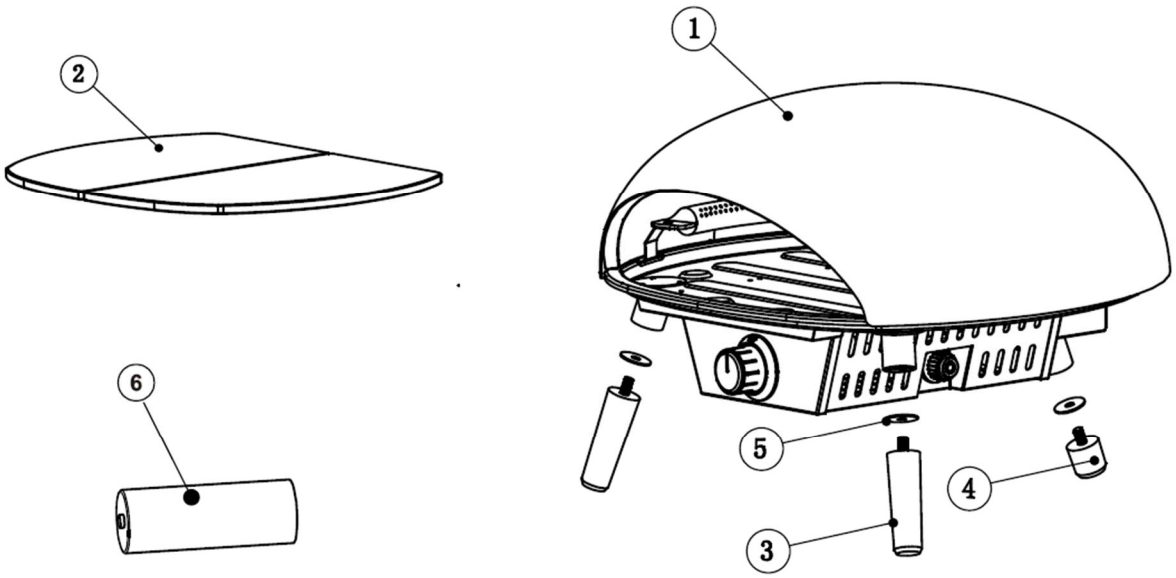
Informazioni generali

- Chiudere la valvola della bombola di gas o del regolatore dopo l'uso.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio. Da utilizzare solo all'aperto in aree ben ventilate.
- L'uso di questo apparecchio in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è vietato.
- L'apparecchio deve essere installato in conformità alle istruzioni e alle norme locali.
- Un'area ben ventilata deve avere almeno il 25% della superficie aperta. La superficie è data dalla somma delle superfici delle pareti.



- Questo apparecchio deve utilizzare un regolatore di gas omologato EN16129 e un regolatore EN16436-1.
- Se si sente odore di gas, chiudere il forno alla fonte. Ventilare l'area. Controllare tutti i collegamenti ed eseguire una nuova prova di tenuta.
- La sostituzione del controllo della pressione e del connettore del tubo flessibile deve essere effettuata esclusivamente con prodotti Le Feu.

Contenuto della confezione



1: Corpo (1pz)

2: Pietra (2 pz)

3: Gambe più lunghe (2 pz)

4: Gamba più corta (1pz)

5: Spessori termoisolanti (3 pz)

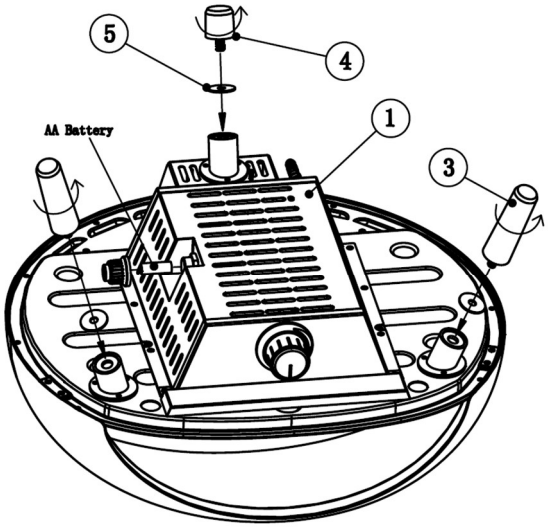
6: batterie AA (1 pz, non incluse)

Istruzioni di montaggio

FASE 1

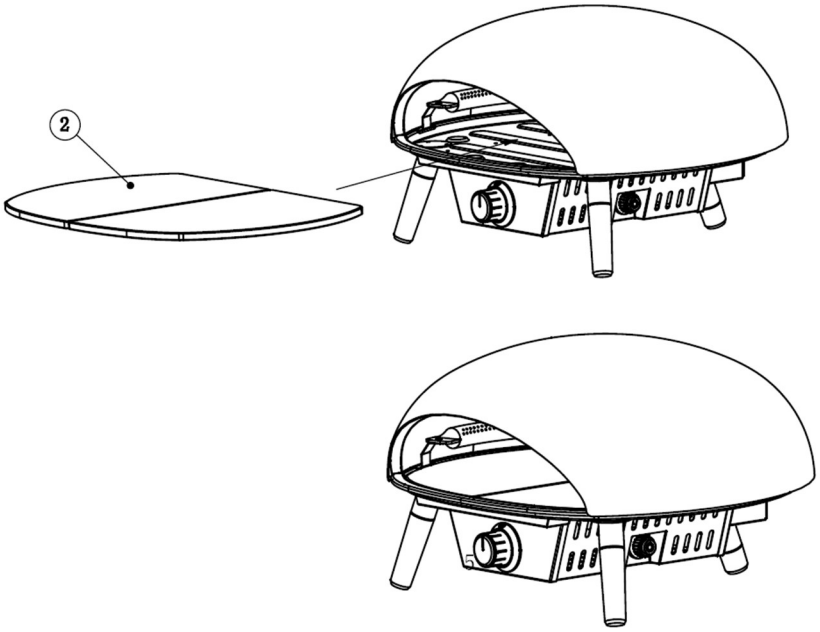
Posizionare il forno per pizza come illustrato di seguito e inserire le gambe in legno nella posizione indicata. Assicurarsi che siano fissate.

Posizionare la batteria nell'accenditore come mostrato di seguito.



FASE 2

Posizionare le pietre per pizza sul pannello inferiore



Importanti istruzioni di sicurezza



Prima di utilizzare questo prodotto, è importante seguire le istruzioni passo passo riportate nelle pagine seguenti.

IMPORTANTE: SOLO PER USO ESTERNO

- Per ridurre il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente e completamente questo manuale di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.
- Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che l'alimentazione del gas e la manopola di controllo 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 rischi di bruciature che potrebbero causare danni materiali, lesioni personali o morte.
- Tenere il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
- 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.
- Le persone mentalmente disabili o altrimenti incapaci, comprese quelle che non hanno letto e compreso il presente manuale, non possono utilizzare l'apparecchio.
- Tenere sempre lontani dall'apparecchio i bambini e gli animali domestici.
- Non spostare l'apparecchio quando è in uso.
- Questo apparecchio non è destinato e non deve mai essere utilizzato come fonte di riscaldamento. Infatti, se funziona costantemente ad alta potenza per più di un'ora, può verificarsi un surriscaldamento, con conseguente degrado precoce delle strutture in acciaio e della verniciatura a polvere, non coperto dalla garanzia.
- Ragni e insetti possono annidarsi all'interno del bruciatore dell'apparecchio e interrompere il flusso del gas. Ispezionare il bruciatore almeno una volta all'anno.
- Non utilizzare l'apparecchio se il bruciatore o altri elementi legati al gas presentano difetti visibili.
- Non conservare l'apparecchio in ambienti chiusi se la bombola del gas non è scollegata.
- Conservare sempre la bombola del gas secondo le norme locali sul gas GPL.
- Questo apparecchio non è destinato a essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
- Non utilizzare questo apparecchio senza la pietra per pizza. Non tentare di utilizzarlo con una pietra rotta o con una pietra diversa da quella originale Le Feu Pizza per il rischio di un'eccessiva migrazione di calore verso il vano valvole e di deformazione termica del fondo.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che tutti i raccordi di alimentazione del gas non presentino perdite. Non utilizzare l'apparecchio finché tutti i collegamenti non sono stati controllati e non presentano perdite.
- Non fumare durante le prove di tenuta. Non eseguire mai il test di tenuta con una fiamma libera. Consultare il capitolo sulle prove di tenuta in questo manuale.

- Quando si accende, tenere il viso e le mani il più lontano possibile dall'apparecchio. Se premendo il pulsante di comando non si sprigionano scintille, non continuare a tentare di accendere l'apparecchio, ma verificare le condizioni della batteria dell'accenditore.
- L'accensione dovrebbe apparire immediatamente se l'apparecchio è alimentato a gas. Non tentare di accendere per un tempo prolungato e interrompere se si avverte un odore di gas e verificarne la causa. Se l'accensione è tardiva, le fiamme potrebbero fuoriuscire dall'apertura causando danni o lesioni.
- La distanza minima tra i lati dell'unità e la struttura combustibile è di 500 mm.
- La distanza minima tra il retro dell'unità e la struttura combustibile è di 500 mm.
- Le parti sigillate dal produttore non devono essere regolate dall'utente.
- Per le dimensioni corrette della bombola di GPL, fare riferimento alle normative locali sul gas.
- Le distanze minime tra l'apparecchio e le pareti adiacenti sono di 0,5 m.
- Il tubo flessibile per l'apparecchio non deve superare 1,5 m o la lunghezza prescritta dalle autorità locali per il gas.
- La tubazione o il tubo flessibile di alimentazione del gas devono essere conformi ai requisiti locali in vigore e devono essere esaminati periodicamente e sostituiti se necessario.
- Il gruppo tubo flessibile e regolatore può non essere fornito con l'apparecchio nelle stesse regioni.
- Il tubo flessibile deve essere conforme alla norma EN16436. Il regolatore deve essere conforme alla norma EN16129. Le norme locali in vigore possono prescrivere standard diversi da questi.
- Controllare e pulire adeguatamente l'interno del forno prima di accenderlo per evitare l'emissione di fuoco da parte degli oli che possono essersi accumulati durante le cotture precedenti.
- Le uscite del bruciatore devono essere controllate per verificare che non siano ostruite durante le cotture precedenti e pulite regolarmente con una spazzola metallica morbida. Questa operazione è necessaria per evitare ostruzioni e consentire una buona combustione.
- La posizione del tubo flessibile di collegamento deve essere tale da non subire torsioni o schiacciamenti.

Per la vostra sicurezza

Se si sente odore di gas:

Chiudere il gas verso l'apparecchio.

Spegnere le fiamme libere.

Se l'odore continua, chiamare immediatamente il fornitore di gas.

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Una bombola di gas non collegata per il suo utilizzo non deve essere riposta in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Prima dell'accensione

Ispezionare il tubo di alimentazione del gas prima di accendere il gas. Se presenta segni di taglio, usura o abrasione, deve essere sostituito prima dell'uso. Montare il regolatore fino alla bombola del gas e controllare la tenuta delle connessioni del conduttore e del regolatore con una soluzione di acqua e sapone prima di accendere l'apparecchio come descritto in questo manuale.

ATTENZIONE Bombola di gas GPL

Non conservare la bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio.

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

Consultare in qualsiasi momento le norme locali sul gas

Pratiche di sicurezza per evitare lesioni

Se tenuto correttamente, il vostro forno per pizza funzionerà in modo sicuro e affidabile per molti anni. Tuttavia, è necessario prestare la massima attenzione poiché il forno produce un calore intenso che può aumentare il rischio di incidenti.

Quando si utilizza questo forno è necessario seguire le seguenti pratiche di base, tra cui, ma non solo:

- 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.

- I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area di utilizzo del forno. I bambini non devono mai sedersi, stare in piedi o giocare intorno al forno.
- Non lasciare mai che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino troppo a bruciatori o superfici calde finché non si sono raffreddati. Il tessuto potrebbe incendiarsi, causando gravi lesioni personali.
- 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.
- Non riscaldare contenitori di cibo non aperti, perché l'accumulo di pressione potrebbe farli scoppiare. Quando si accende il bruciatore, prestare sempre molta attenzione a ciò che si sta facendo.
- Quando si utilizza il forno, non toccare il rivestimento esterno, la pietra da forno o le immediate vicinanze, poiché queste aree diventano estremamente calde e possono provocare ustioni.
- Non utilizzare il forno per cucinare carni estremamente grasse o altri prodotti che aumentano le infiammazioni.
- Mantenere l'area circostante il forno libera da materiale combustibile, compresi liquidi, rifiuti e vapori come benzina o liquido per accendini.
- Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Non utilizzare mai il forno in condizioni di forte vento.
- La temperatura sotto il forno è elevata. Non collocare il forno su un tavolo con tovaglie infiammabili, plastica o altri materiali infiammabili.
- Si raccomanda l'uso di guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

1. Il vento forte e le basse temperature possono influire sul riscaldamento e sulle prestazioni del forno per pizza.
2. Non ostruire il flusso d'aria isolante attorno all'alloggiamento del forno per pizza. Questo forno per pizza non è destinato a essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
3. Questo forno per pizza deve essere installato in conformità alle istruzioni di installazione fornite dal produttore, alle norme locali in materia di installazione del gas e alle altre norme di legge pertinenti.
4. Controllare che non vi siano perdite di gas la prima volta che si collega il forno per pizza alla bombola del gas e ogni volta che si sostituisce la bombola del gas o si scollegano/ricollegano i raccordi. Ispezionare il tubo prima di ogni utilizzo.



Il forno per pizza non deve essere collocato sotto costruzioni infiammabili e deve essere sempre mantenuta una distanza adeguata da costruzioni e/o materiali infiammabili, con la distanza minima indicata di seguito:

Dai lati:	500 mm
Dal retro :	500 mm
Dall'alto:	1000 mm

Collegamento alla bombola del gas

⚠ ATTENZIONE

- Tenere sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Per il collegamento alla bombola di gas GPL, fare riferimento alle norme locali in materia di gas. Utilizzare solo regolatori e bombole di gas approvati a livello locale.
- Non tentare mai di utilizzare un regolatore o una bombola del gas danneggiati.

⚠ ATTENZIONE

- Questo è un apparecchio a bassa pressione. Non utilizzare mai il regolatore con una pressione diversa da quella prescritta. Non utilizzare mai il regolatore con pressione variabile. Fare riferimento all'indicazione della pressione sulla targhetta.

Collegamento della bombola di gas GPL

Per collegare la bombola del gas GPL:

- La valvola della bottiglia/regolatore deve essere in posizione off.
- Ispezionare le connessioni evolute, la porta e il gruppo del regolatore. Rimuovere i detriti e controllare che il tubo non sia danneggiato.
- Collegare il regolatore alla bombola del gas secondo le istruzioni del manuale d'uso del regolatore.
- Aprire completamente la valvola della bombola/regolatore come descritto nel manuale d'uso del regolatore.
- Prima di accendere il forno, controllare con una soluzione di acqua e sapone che tutti i collegamenti non presentino perdite.
- Se si riscontra una perdita tra il regolatore e la bombola di gas, chiudere la valvola della bombola/regolatore e non utilizzare la parte difettosa.

Scollegare la bombola del gas GPL

Spegnere la valvola del bruciatore del forno e assicurarsi che il forno sia freddo.

Spegnere la valvola della bombola del gas e staccare il regolatore come indicato nel manuale d'uso del regolatore.

Mettere un tappo antipolvere all'uscita della bottiglia ogni volta che questa non viene utilizzata.

Test di tenuta

Tutti i collegamenti interni del gas di questo apparecchio sono stati sottoposti a un doppio test di tenuta prima dell'imballaggio e non dovrebbero necessitare di test di tenuta al momento dell'installazione e dell'uso. È tuttavia importante testare la tenuta dei collegamenti esterni.

Prima dell'uso, controllare tutti i collegamenti del gas per verificare la presenza di perdite utilizzando la procedura elencata di seguito. Se in qualsiasi momento si avverte odore di

gas, è necessario interrompere immediatamente l'utilizzo e far controllare l'intero sistema da un tecnico autorizzato.

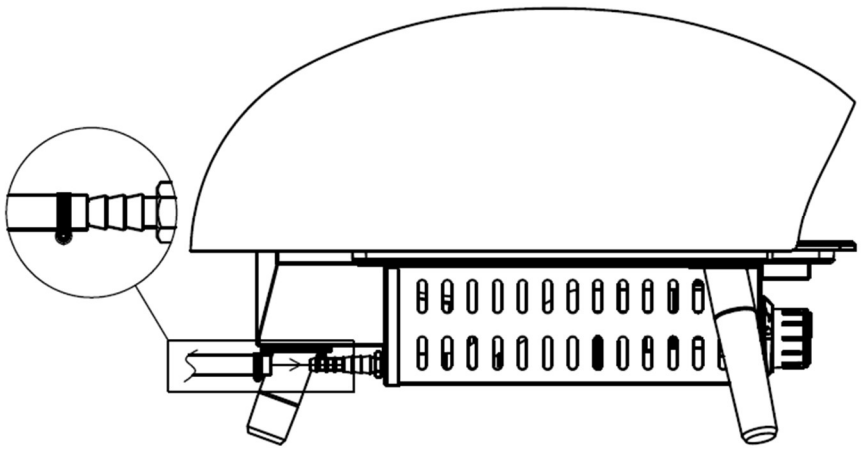
Prima del test

Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

Preparare una soluzione con una parte di detergente liquido (sapone per piatti) e una parte di acqua. Per applicare la soluzione ai raccordi è necessario un flacone spray o un pennello.

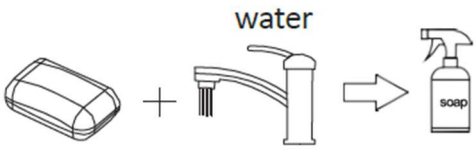
Per testare

- Spegnere la valvola del bruciatore
- Applicare la soluzione di sapone a tutti i raccordi del gas. Le bolle di sapone appaiono quando è presente una perdita.
- In caso di perdite, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e stringere i raccordi che perdono.
- Riaccendere il gas e ricontrollare
- Se il gas continua a fuoriuscire da uno dei raccordi, interrompere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti presso il quale è stato acquistato il componente che perde.

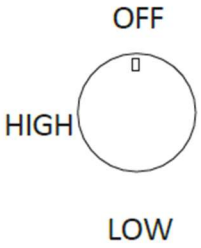


Test perdita di gas

1 . Aggiungere acqua e sapone in un flacone spray o acqua insaponata con un pennello.



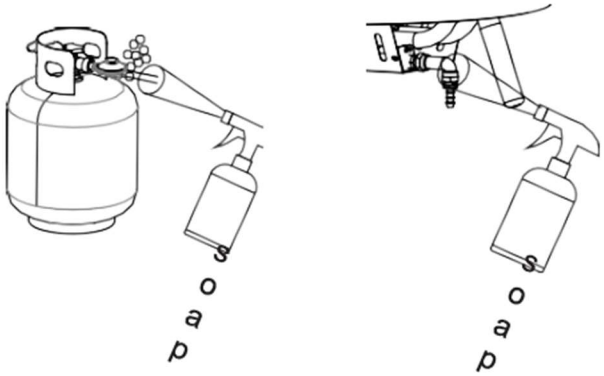
2. Chiudere la valvola del gas nella parte anteriore del forno per pizza.



3. Accendere la bombola del gas. Aggiungere acqua e sapone in un flacone spray o acqua saponata con un pennello



4. Spruzzare o applicare acqua saponata sui raccordi del gas. Se è presente una perdita, appariranno delle bolle.



Cura e manutenzione

Riporre Turtle 3.1 al riparo dalla luce diretta del sole, possibilmente al coperto e in caso di stoccaggio per lunghi periodi di tempo. Turtle 3.1 non deve essere esposta a condizioni atmosferiche avverse come neve, pioggia battente e vento forte.

Attendere che la Turtle 3.1 si raffreddi completamente prima di spostarla o di coprirla con un coperchio a Le Feu.

Il guscio esterno del Turtle 3.1 può sbiadire con il tempo e l'uso. Ciò non influisce sulle prestazioni

Il grasso e gli aerosol di pomodoro prodotti dalla cottura della pizza possono condensare all'esterno del guscio. Pulire l'esterno del forno con acqua saponata delicata e una spugna morbida quando si è raffreddato. Asciugare con un panno pulito. Il forno per pizza deve essere asciutto quando lo si ripone o lo si copre. L'inosservanza di questa norma può comportare alterazioni della superficie non coperte dalla garanzia.

Controllare regolarmente che i bruciatori non siano intasati e, se necessario, pulirli. Durante la pulizia, fare attenzione a non piegare gli elettrodi di accensione o il dispositivo di sicurezza antincendio.

La fuoriuscita del condimento della pizza può interferire con il meccanismo di rotazione. Pulire regolarmente intorno e sotto la pietra della pizza per evitare l'accumulo di detriti. Se la pietra della pizza è bloccata dai detriti, arrestare il motore di rotazione, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare il forno prima di pulire sotto il fornello.

ATTENZIONE

La pietra per pizza è pesante e fragile. Evitare di farla cadere sul pavimento per non rischiare di romperla. La pietra per pizza è in materiale ceramico, può assorbire acqua e se riscaldata alla massima potenza rischia di rompersi a causa della pressione del vapore acqueo. Piccoli detriti possono staccarsi dal bordo senza compromettere le prestazioni e la durata della pietra da forno.

Istruzioni per l'utente

Istruzioni per l'uso - utilizzo del forno

Il bruciatore ha una potenza nominale di 8,0 kw. È necessario prestare attenzione poiché si tratta di un apparecchio ad alta potenza.

Assicurarsi che le connessioni del conduttore del forno siano state sottoposte a test di tenuta in base a quanto indicato sopra e che siano state montate correttamente utilizzando le indicazioni del conduttore senza che il tubo sia attorcigliato, piegato o tirato.

Rimuovere il materiale di imballaggio rimanente

Accendere il bruciatore seguendo le istruzioni di accensione riportate di seguito

Istruzioni per l'accensione - per accendere il bruciatore

Assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione off, quindi attivare la valvola di regolazione.

Premere e ruotare lentamente la manopola in senso antiorario di 90°, tenendola premuta fino all'accensione del bruciatore. L'accenditore e le scintille devono emettere un rapido ticchettio.

Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi al massimo, spegnere la manopola, attendere un minuto e ripetere l'accensione (per evitare che nel forno si accumulino quantità eccessive di gas che potrebbero infiammarsi al momento del tentativo di accensione).

⚠ ATTENZIONE

AVVERTENZA rischio di ustione!

Non tentare mai di accendere l'apparecchio per più di 5 secondi, per non rischiare di provocare un'esplosione di gas.

Quando il bruciatore si accende, tenere premuto il pulsante per circa 5 secondi per attivare il dispositivo di sicurezza, quindi rilasciare il pulsante. Ruotare ulteriormente il pulsante in senso antiorario fino alla potenza desiderata.

⚠ ATTENZIONE

A causa dell'elevata potenza di questo apparecchio, non possiamo consigliare di accendere il gas con altri mezzi di illuminazione per il rischio di ustioni.

Non utilizzare il forno se la pietra non è asciutta per non rischiare di romperla.

Dopo aver acceso il forno, lasciarlo funzionare per 20-30 minuti alla massima potenza per riscaldarsi alla temperatura desiderata. Questa temperatura è preferibile misurarla con il termometro a distanza a infrarossi Le Feu. Non lasciare che il forno si riscaldi oltre i 500°c.

Accendere il motore di rotazione premendo il pulsante per farlo ruotare durante il riscaldamento, in modo da ottenere un riscaldamento uniforme della pietra. Si consiglia di fermare il motore solo durante le operazioni di inserimento e uscita della pizza. Dopo aver inserito la pizza, si consiglia di ridurre la potenza per permettere all'impasto di cuocere senza che il condimento venga bruciato. Se si versa un'eccessiva quantità di farina sulla pietra per pizza quando le temperature superano i 450° C, si può verificare una fiammata. Questo è normale.

Lasciare il forno acceso alla massima potenza per 5 minuti tra una pizza e l'altra per riscaldare la pietra. Non lasciarlo per un tempo prolungato alla massima potenza.

Spegnimento del forno

Ruotare la manopola di controllo in posizione off per spegnere il forno. Ruotare quindi la manopola di regolazione in posizione off.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Il bruciatore non si accende	*L'indicatore non riesce ad accendere il gas:* • *Non si sente alcun ticchettio.* • *Si sente un ticchettio ma non si vedono scintille.* *Il gas non arriva al bruciatore:* *(Il flusso di gas deve essere udibile in un ambiente silenzioso)* • *Bombola del gas vuota* • *Regolatore spento o non montato correttamente.* • *Tubo del gas attorcigliato o schiacciato*	Controllare che la batteria (1 pz. AA) non sia mancante, invertita, scarica o che il tappo non sia serrato correttamente. Verificare che l'elettrodo dell'accenditore e l'isolamento non siano sporchi, in quanto potrebbero causare un cortocircuito della scintilla. Controllare che l'elettrodo non sia stato piegato lontano dal bruciatore. Controllare che la batteria non sia debole. ATTENZIONE! (staccare la bombola del gas durante il controllo) Verificare la presenza di gas nella bombola. Controllare la guida all'uso del regolatore. Controllare che il tubo del gas sia diritto.
Improvviso calo del flusso di gas/ flusso di gas assente o molto ridotto durante l'accensione (il flusso di gas deve essere udibile in un ambiente silenzioso)	*Bombola del gas vuota* *Il regolatore del gas non eroga abbastanza gas.* *Se la temperatura ambiente è estremamente bassa, la pressione può diminuire nella bombola del gas, infatti, se la bombola è piena per meno di ¼. La potenza del Turtle Motion 625 è di 8kW. Il gas liquido contenuto nella bombola del gas deve evaporare per uscire, e questo porta ad abbassare ulteriormente la temperatura nella bombola del gas, rendendo più difficile per il regolatore fornire gas.* *Intasamento del ghiaccio nel regolatore se congelato in condizioni di umidità.* *Ostruzione del flusso di gas.*	Cambiare la bombola del gas. Controllare la guida dell'utente per il regolatore. Conservare la bombola del gas a una temperatura più alta prima della cottura. Evitare di utilizzare il flacone quasi vuoto quando fa molto freddo. Scongelare il regolatore e conservarlo in luogo asciutto. Controllare il tubo flessibile

Le Fiamme si spengono	1. *Vento forte o a raffica* 2. *Scarsa disponibilità di gas propano*	1. Girare la parte anteriore del forno lontano dal vento. Valutare se il luogo scelto è appropriato e spostare il forno per pizza in un luogo meno esposto al vento. 2. Riempire il serbatoio del propano 2.1 Consultare la sezione Calo improvviso del flusso di gas di cui sopra
Riaccensione	1. *Accumulo di grasso* 2. *Eccesso di grassi nella carne* 3. *Temperatura di cottura eccessiva* 4. *Eccesso di farina sul piano di cottura*	1. Pulire il forno 2. Eliminare i grassi dalla carne prima della cottura 3. Regolare di conseguenza la temperatura (abbassandola) 4. Spazzolare i resti di farina dalla pietra della pizza o accettare questa prova di cottura ad alta temperatura (facendo attenzione a non essere feriti dalle fiamme).
Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, suono roboante dal bruciatore)	1. *Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono bloccati* 2. *Cadute di pressione durante l'accensione* *(Il ritorno di fiamma provoca un riscaldamento eccessivo della struttura del bruciatore e del monossido di carbonio e deve essere interrotto immediatamente spegnendo l'apparecchio. Lasciare raffreddare per un paio di minuti.*	Spegnere la manopola di controllo del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. Spegnere il forno, assicurarsi che la valvola del serbatoio sia completamente aperta (se applicabile) e riaccendere. Controllare il regolatore e la bombola del gas

Garanzia

- I nostri forni per pizza sono garantiti per un anno dalla sostituzione dei pezzi. La garanzia è valida dalla data di acquisto.
- La garanzia sarà applicata dietro presentazione di una ricevuta di cassa o di una fattura datata ed è strettamente limitata alla riparazione in fabbrica del pezzo o dei pezzi che risultano difettosi.
- Il produttore non sarà ritenuto responsabile di eventuali difetti accidentali o conseguenti su beni o persone.
- La garanzia non sarà applicata se il prodotto è stato sottoposto a un uso anomalo o se è stato utilizzato in condizioni diverse da quelle per cui è stato concepito.
- La garanzia non si applica in caso di deterioramento o incidente dovuto a negligenza, danni causati dalla mancata manutenzione e assistenza del dispositivo o derivanti da un'alterazione del materiale.
- Il produttore garantisce il prodotto, ad eccezione delle seguenti parti soggette a normale usura, per 1 anno dalla data di acquisto, come indicato in: Prova del documento (fattura e/o scontrino fiscale) che riporti il nome del venditore e la data di vendita. Le Pietre per Pizza Le Feu non sono coperte da alcuna garanzia.
- La garanzia è valida a condizione che vengano rispettate le istruzioni e le avvertenze contenute nel manuale d'uso e manutenzione che accompagna il Forno per pizza per un uso corretto.
- La garanzia copre la sostituzione o la riparazione gratuita dei componenti difettosi a causa di difetti di fabbricazione.
- I reclami vanno presentati tramite il rivenditore presso il quale è stato acquistato il forno per pizza.
- Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti a persone, animali o oggetti causati dall'inosservanza delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso, in particolare quelle relative all'installazione, all'uso e alla manutenzione del forno per pizza.
- Il bruciatore, la vasca in acciaio, tutte le parti meccaniche e i raccordi al pannello di controllo e al gruppo del bruciatore e tutte le parti che non sono in alluminio fuso sono garantiti contro difetti di materiale e/o di lavorazione per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto originale. La ruggine non è coperta.
- La superficie del forno per pizza è garantita per un periodo di un anno contro scrostature, crepe o bolle, a condizione che il prodotto non sia stato graffiato o abraso. I graffi e le scheggiature dovuti alla normale usura non sono coperti. Per proteggere il prodotto, utilizzare il coperchio originale Le Feu Turtle.
- Lo scolorimento dovuto all'esposizione agli agenti atmosferici, ad esempio alla luce del sole, non è coperto. Non sono coperte le macchie causate da versamenti di sostanze chimiche e alimenti.
- Forni per pizza venduti come articoli in liquidazione, modelli da esposizione o articoli acquistati in condizioni "così come sono", danni da trasporto, caminetto danneggiato da atti di natura, vandalismo, incendio, abuso, mancanza di cura e manutenzione adeguate o montaggio improprio. Le cinghie e il normale sbiadimento o scolorimento dovuto all'esposizione agli agenti atmosferici, agli oli,

alle fuoriuscite, ai liquidi o alle sostanze chimiche. Sono inoltre escluse le perdite di tempo e i disagi, il denaro, il viaggio, l'imballaggio o qualsiasi altro danno consequenziale o incidentale.

- Le Feu Fires non può essere ritenuta responsabile per un importo superiore al valore del prodotto sostitutivo. La garanzia si riferisce all'acquisto originale quando i prodotti sono acquistati presso uno dei nostri rivenditori autorizzati e non è trasferibile.
- Queste condizioni di garanzia non limitano il cliente a beneficiare dei diritti imposti dalle decisioni governative.

Le Feu vi augura tantissimi bei momenti per preparare un'ottima pizza!

