



NOTICE D'UTILISATION

BEDIENUNGSANLEITUNG

USER MANUAL

MANUAL DE USO

ISTRUZIONI PER L'USO

GERBRUIKERSHANDLEIDING

FR

DE

EN

ES

IT

NL

Four à Pizza FPG12D

& pays catégorie I3+ (Butane 28-30 mbar/propane 37 mbar)



Merci d'avoir acheté ce Four à Pizza LE MARQUIER©
Consulter la notice avant l'utilisation

30 RUE AMBROISE 1 | 40 390 ST MARTIN DE SEIGNANX (France)
Tél +33 (0)5 59 56 60 70 - Fax +33 (0)5 59 56 10

⚠ ATTENTION

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.

⚠ ATTENTION

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée, que le bouton de contrôle est en position éteinte et que le brûleur et le four ont refroidi.

⚠ ATTENTION

Ne laissez jamais cet appareil en fonctionnement sans surveillance. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ ATTENTION

Pour usage en extérieur seulement.

Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur, sauf si la bouteille de gaz est débranchée.

N'entreposez pas de bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé. Gardez-les toujours hors de portée des enfants.

Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou bateaux.

⚠ ATTENTION

Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation.

N'utilisez pas l'appareil tant que tous les raccordements n'ont pas été vérifiés et que vous ne vous êtes pas assuré de l'absence de fuite. Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité. Ne testez jamais l'étanchéité avec une flamme nue

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez 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.

⚠ ATTENTION

- Maintenez le tuyau d'alimentation en gaz éloigné des surfaces chaudes.
- La consommation d'alcool, de médicament sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à l'aptitude à assembler correctement l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
- Maintenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir de moyen de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

⚠ ATTENTION

Lorsque vous utilisez une allumette pour allumer l'appareil, assurez-vous d'utiliser le porte-allumettes inclus.

Lorsque vous allumez l'appareil, tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil.

⚠ ATTENTION

Le dégagement minimum entre les côtés de l'appareil et une construction combustible est de 609mm (24 pouces).

Le dégagement minimum entre l'arrière de l'appareil et une construction combustible est de 914mm (36 pouces).

⚠ ATTENTION

Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber la circulation du gaz. Inspectez-le brûleur au moins une fois par an.

AVANT D'ALLUMER L'APPAREIL

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. Si vous observez des coupures, traces d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant l'utilisation.

Connectez le détendeur sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, inspectez les raccords du flexible et du détendeur et vérifiez l'absence de fuite avec une solution d'eau savonneuse.

Utilisez seulement le détendeur et le flexible de gaz avec cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

- N'entreposez pas la bouteille de gaz propane de rechange sous cet appareil ou à proximité.
- Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80% de sa capacité.
- La bouteille de propane doit être équipée d'un DISPOSITIF DE PRÉVENTION DU TROP-PLEIN (DPTP).
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves.

RÈGLES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

Lorsqu'il est bien entretenu, votre four vous offre un service sûr et fiable. Cependant, vous devez faire preuve d'une extrême prudence, car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accident.

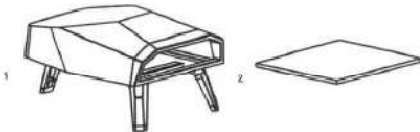
Lors de l'utilisation de ce four, les règles de sécurité de base doivent être suivies, y compris, mais sans s'y limiter :

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être confiée à un technicien qualifié.

- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance à proximité ou en contact avec une surface chaude ou un brûleur avant qu'il ne refroidisse.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez le four. Certains tissus synthétiques sont très inflammables et ne doivent pas être portés pendant que vous cuisinez. Le tissu pourrait s'enflammer et causer des blessures graves.
- Ne chauffez pas des contenants alimentaires fermés, car une accumulation de pression pourrait les faire éclater.
- Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ni leurs abords immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et pourraient causer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes extrêmement grasses ou d'autres produits qui augmentent la combustion.
- Maintenez l'environnement du four exempt de matières combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs tels que l'essence ou le liquide d'allume-feu.
- N'obtenez jamais la circulation d'air de combustion ni la ventilation.
- N'utilisez jamais le four dans des conditions trop venteuses.
- La température sous le four est élevée. Ne le placez pas sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou autre matériaux inflammable.

LISTE DES PIÈCES

1. Four à Pizza FPG12D
2. Plaque de cuisson en pierre



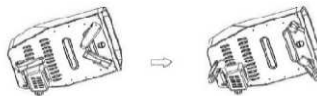
ACCESSOIRES VENDUS SEPARÉMENT

API001	Pelle à pizza PM
API002	Pelle à pizza GM
API003	Roulette à pizza
API004	Planche à découper pour pizza

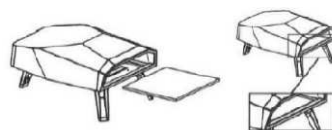
ASSEMBLAGE

Avant le montage, assurez-vous que vous disposez de toutes les pièces. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service client pour obtenir des pièces de rechange.

1. Dépliez les pieds



2. Insérez la plaque de cuisson en pierre



3. Raccordez le flexible de gaz au four à pizza

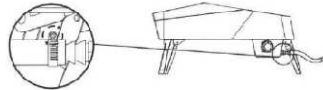
3a. Raccordement direct du flexible de gaz au four à pizza



3b. Raccordement du raccord cannelé au four à pizza



3c. Raccordement du flexible de gaz au raccord cannelé. Serrez à l'aide des clés appropriées.



4. Raccordez à la bouteille de gaz

DÉTECTION DES FUITES

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccords de gaz de l'appareil fassent l'objet d'un test de détection de fuite avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le lieu de l'installation.

Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz à l'aide de la procédure décrite ci-dessous.

Si une odeur de gaz est détectée à n'importe quel moment, vous devez immédiatement cesser l'utilisation et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

AVANT LE TEST

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été retiré de l'appareil.

Préparez un mélange de détergent liquide et d'eau à part égale. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'un pinceau ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

POUR RÉALISER LE TEST

1. Tournez le bouton de contrôle du four sur la position éteinte.
2. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz. En cas de fuite, des bulles de savon se forment.
4. Si vous détectez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
5. Rouvrez la vanne de gaz et vérifiez à nouveau.

Si le gaz continue de s'échapper de l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service client.

UTILISATION DU FOUR

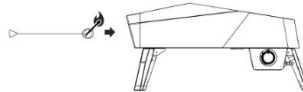
1. Assurez-vous que le four a fait l'objet d'un test de fuite et qu'il est correctement placé.
2. Retirez tout le matériel d'emballage.
3. Allumez le brûleur en suivant les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ci-dessous.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE



POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle du four est en position éteinte, puis ouvrez la vanne de la bouteille de propane en tournant lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
2. Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume.
3. Maintenez le bouton de contrôle enfoncé pendant 5 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton sur la position éteinte, attendez 5 minutes et recommencez l'allumage.



POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais à l'aide du bouton de contrôle, il peut être allumé avec une allumette.
2. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de contrôle, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.
3. Insérez une allumette dans le porte-allumettes. Allumez l'allumette et insérez-la dans l'ouverture du four pour atteindre le brûleur.
4. Enfoncez et tournez lentement le bouton de contrôle de la flamme : le brûleur doit s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton de contrôle sur la position éteinte, attendez 5 minutes et réessayez.

SOIN ET ENTRETIEN

Maintenez le four à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur dans la mesure du possible et pendant les périodes de stockage prolongées.

Le four ne doit pas être exposé aux intempéries telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents.

Attendez que le four refroidisse complètement avant de le déplacer.

La couleur de la coque extérieure du four peut s'altérer avec le temps et au fil des utilisations. Cela n'affectera pas ses performances.

PLAQUE DE CUISSON EN PIERRE

- NE PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.
- Évitez les changements de température extrêmes de la pierre. NE PAS placer des aliments congelés sur une pierre chaude.
- La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après utilisation.
- NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.
- Après avoir nettoyé la pierre à l'eau, séchez-la avant de l'utiliser. Ceci peut être fait en la plaçant dans un four conventionnel à 60°C (140°F) pendant 2 heures.


CONSEILS D'UTILISATION

(Pour une manipulation plus simple, préparez la pizza directement sur une grande spatule)

- Avant allumage du four à pizza, déposez de la farine sur la pierre de cuisson.
- Allumez le four à pizza et faites-le chauffer à puissance maximale pendant 10-15 minutes.
- Placez la pizza au centre de la pierre de cuisson à l'aide d'une grande pelle à pizza.
- Tournez régulièrement la pizza à l'aide d'une grande pelle tout au long de la cuisson (60 secondes).
- Retirez la pizza à l'aide d'une grande pelle à pizza.
- Déposez la pizza dans un plat ou sur une planche à découper.

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pas d'arrivée de gaz 2. L'écrou de couplage et le détendeur ne sont pas bien raccordés 3. Le débit de gaz est obturé 4. Le brûleur est déconnecté de la vanne 5. Montage incorrect 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez si la bouteille de propane est vide 2. Tournez l'écrou de couplage d'environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à l'arrêt complet. Serrez à la main seulement - n'utilisez pas d'outils 3. Nettoyez le tube du brûleur 4. Reconnectez le brûleur et la vanne 5. Vérifiez les étapes dans les instructions de montage
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il n'y a plus de gaz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille de propane 2. Fermez le bouton de contrôle du gaz, attendez 30 secondes et rallumez le four. Si les flammes sont encore faibles, fermez le bouton de contrôle du gaz et la vanne de la bouteille de propane. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et effectuez un test d'étanchéité. Ouvrez la vanne de la bouteille de propane, attendez 30 secondes, puis allumez le four.
Les flammes s'éteignent	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vent fort ou en rafales 2. Faible niveau de propane 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez le four dos au vent 2. Remplissez la bouteille de propane 3. Voir "Chute soudaine de débit de gaz" ci-dessus
Flambée/embrasement	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez le four 2. Éliminez la graisse de la viande avant la cuisson 3. Réglez (diminuez) la température en conséquence 4. Époussetez les restes de farine de la surface de cuisson
Retour de flamme (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 bouchés 2. Chute de pression lors de l'allumage 3. Le four est face au vent 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermez la vanne d'arrivée de gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur 2. Éteignez le four, assurez-vous que la vanne de la bouteille est complètement ouverte (s'il y a lieu) et rallumez 3. Mettez le four dos au vent une fois qu'il a refroidi

MODÈLE	HNS - P200 / FPG12D			CE PIN : 2575DM29062
Catégorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Puissance maximale de chauffe	4,4 kW			
Type d'appareil	A1			
Taille de l'injecteur	1.08mm		1.08mm	0,94mm
Pays de destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT,	AT, CH, DE, SK	
Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et utilisé uniquement dans un lieu bien aéré. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.				

MODÈLE	HNS - P200 / FPG12D		
Taille de l'injecteur	1.2mm		
Valeur calorifique	15000 BTU		
Type de gaz	Propane		
Pression du gaz	28 mbar		

GARANTIES

L'appareil bénéficie d'une garantie commerciale de 2 ans.

Notre chartre SAV est consultable en ligne sur le site internet : lemarquier.com.


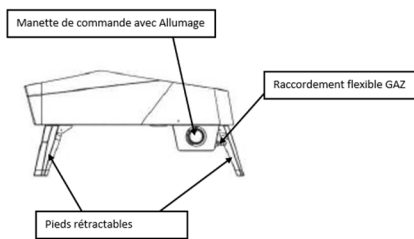
Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication. Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées. En particulier, que le détendeur à sécurité utilisé est bien celui prévu en fonction de votre bouteille à gaz. Un non-respect des règles d'utilisation peut entraîner une détérioration de votre appareil.

Ne pas modifier l'appareil.

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à notre Service Après-Vente.

<https://maisonlemarquier.zendesk.com/>

Dimensions de l'appareil Four à Pizza (en cm)			Description de l'appareil Four à Pizza en vue dessus	
	LONGUEUR	40		
	PROFONDEUR	62		
	HAUTEUR	30		



FR

Pensez à
donner ou recycler.



OU



OU



Déchèterie

⚠ ACHTUNG

Um das Risiko von Bränden, Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu verringern, lesen Sie dieses Sicherheitshandbuch vor der Verwendung dieses Geräts sorgfältig und vollständig durch.

⚠ ACHTUNG

Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist, der Bedienknopf auf der ausgeschalteten Position steht und der Brenner und der Ofen abgekühlt sind.

⚠ ACHTUNG

Das Gerät darf niemals unbeaufsichtigt in Betrieb genommen werden. Entfernen Sie sich im Brandfall von dem Gerät und rufen Sie unverzüglich die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

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

⚠ ACHTUNG

Nur zur Verwendung im Freien.

Bewahren Sie dieses Gerät nicht in geschlossenen Räumen auf, es sei denn, die Gasflasche ist abgetrennt.

Lagern Sie eine Gasflasche nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen verschlossenen Raum. Bewahren Sie sie immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnmobilen und/oder Booten bestimmt.

⚠ ACHTUNG

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Anschlüsse der Gaszufuhr auf Dichtheit.

Verwenden Sie das Gerät erst, wenn Sie alle Anschlüsse überprüft und sichergestellt haben, dass keine Lecks vorhanden sind. Während der Prüfung auf Dichtheit dürfen Sie nicht rauchen. Testen Sie die Dichtheit nie mit einer offenen Flamme

⚠ GEFAHR

Wenn Sie einen Gasgeruch wahrnehmen:

- Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.
- Löschen Sie alle offenen Flammen.
- Wenn der Geruch weiter anhält, halten Sie sich von dem Gerät fern und rufen Sie umgehend Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

⚠ ACHTUNG

- Halten Sie den Gaszufuhrschlauch von heißen Oberflächen fern.
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder frei verkäuflichen Medikamenten kann Ihre Fähigkeit zum korrekten Zusammenbau des Geräts oder zu seiner sicheren Verwendung beeinträchtigen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere immer vom Gerät fern.
- Bitte befördern Sie das Gerät nicht während der Verwendung.
- Dieses Gerät ist nicht als Heizmittel gedacht und darf niemals als solches verwendet werden.

⚠ ACHTUNG

Wenn Sie ein Streichholz zum Anzünden des Geräts verwenden, achten Sie darauf, dass Sie den im Lieferumfang enthaltenen Streichholzhalter benutzen.

Wenn Sie das Gerät einschalten, halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Gerät entfernt.

⚠ ACHTUNG

Der Mindestabstand zwischen den Seiten des Geräts und einer brennbaren Konstruktion beträgt 609 mm (24 Zoll).

Der Mindestabstand zwischen der Rückseite des Geräts und einer brennbaren Konstruktion beträgt 914 mm (36 Zoll).

⚠ ACHTUNG

Spinnen und Insekten können sich im Brenner des Geräts einnisten und den Gasfluss beeinträchtigen. Überprüfen Sie den Brenner mindestens einmal jährlich.

VOR DEM EINSCHALTEN DES GERÄTS

Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Gases den Gaszufuhrschlauch. Wenn Sie Schnitte, Verschleiß- oder Abriebspuren feststellen, muss er vor der Verwendung ausgetauscht werden. Schließen Sie den Druckminderer an die Gasflasche an. Untersuchen Sie vor dem Einschalten des Geräts die Anschlüsse des Schlauchs und des Druckminderers und prüfen Sie sie mit einer Seifenwasserlösung auf Leckstellen.

Verwenden Sie mit diesem Gerät nur den Gasdruckregler und den Gasschlauch.

⚠ WARNUNG PROPANGASFLASCHE

- Lagern Sie die Ersatz-Propangasflasche nicht unter oder neben diesem Gerät.
- Füllen Sie die Flasche nie über 80 % ihres Fassungsvermögens hinaus.
- Die Propangasflasche muss mit einer ÜBERFÜLLVORRICHTUNG (ÜV) ausgestattet sein.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht Brandgefahr, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

SICHERHEITSREGELN ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN

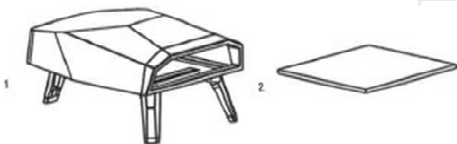
Bei guter Pflege bietet Ihnen Ihr Ofen einen sicheren und zuverlässigen Betrieb. Sie müssen jedoch äußerst vorsichtig sein, da der Ofen eine starke Hitze erzeugt, die das Unfallrisiko erhöhen kann.

Bei der Verwendung dieses Ofens müssen die grundlegenden Sicherheitsregeln beachtet werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Folgendes:

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Ofens, außer wenn dies in dieser Anleitung ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Eingriffe sollten von einem fachkundigen Techniker vorgenommen werden.
- Lassen Sie Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt in der Nähe oder in Kontakt mit einer heißen Oberfläche oder einem Brenner, bevor dieser abgekühlt ist.
- Zu Ihrer persönlichen Sicherheit sollten Sie geeignete Kleidung tragen. Tragen Sie niemals lockere Kleidung oder Ärmel, wenn Sie den Ofen benutzen. Einige synthetische Stoffe sind leicht entflammbar und sollten nicht während des Kochens getragen werden. Der Stoff könnte sich entzünden und schwere Verletzungen verursachen.
- Verschlossene Lebensmittelbehälter dürfen nicht erhitzt werden, da ein Druckanstieg sie zum Platzen bringen kann.
- Berühren Sie bei der Benutzung des Backofens nicht die Außenschale, die Steinplatte oder deren unmittelbare Umgebung, da diese Bereiche extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Verwenden Sie den Ofen nicht zum Garen von sehr fettem Fleisch oder anderen Produkten, die den Verbrennungsprozess verstärken.
- Achten Sie darauf, dass die Umgebung des Ofens frei von brennbaren Materialien ist, einschließlich Flüssigkeiten, Abfall und Dämpfen wie Benzin oder Anzündflüssigkeit.
- Behindern Sie niemals die Zirkulation der Verbrennungsluft oder die Belüftung.
- Verwenden Sie den Ofen niemals bei zu starkem Wind.
- Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie ihn nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Kunststoff oder anderen entzündlichen Materialien.

TEILELISTE

5. Pizzaofen FPG12D
6. Steinkochfeld



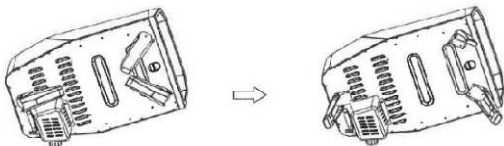
SEPARAT VERKAUFTES ZUBEHÖR

API001	Pizzaschieber PM
API002	Pizzaschieber GM
API003	Pizzaroller
API004	Schneidebrett

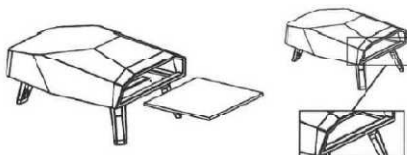
AUFBAU

Vergewissern Sie sich vor dem Aufbau, dass alle Teile vorhanden sind. Wenn ein Teil fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.

3. Klappen Sie die Standbeine aus.

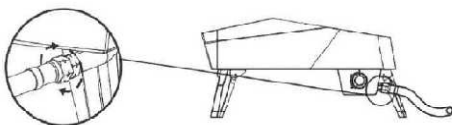


4. Legen Sie das Steinkochfeld ein.

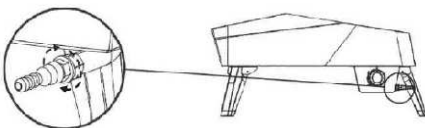


7. Schließen Sie den Gasschlauch an den Pizzaofen an.

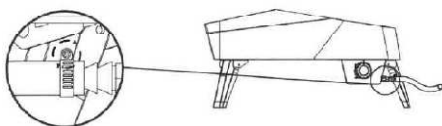
- 3a. Direkter Anschluss des Gasschlauchs an den Pizzaofen



- 3b. Anschluss des geriffelten Verbindungsstücks an den Pizzaofen



- 3c. Verbindung des Gasschlauchs mit dem geriffelten Anschluss. Mit passenden Schraubenschlüsseln festziehen.



8. Mit der Gasflasche verbinden.

9. LECKSUCHE

ALLGEMEINES

Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor dem Verpacken und Versenden auf Lecks getestet werden, muss am Installationsort ein umfassender Test durchgeführt werden.

Vor jeder Verwendung sollten Sie alle Gasanschlüsse mithilfe des unten beschriebenen Verfahrens auf Dichtheit prüfen.

Wenn zu einem beliebigen Zeitpunkt ein Gasgeruch festgestellt wird, müssen Sie den Gebrauch sofort einstellen und das gesamte System auf Dichtheit prüfen.

VOR DEM TEST

Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät entfernt wurde.

Mischen Sie Flüssigwaschmittel und Wasser zu gleichen Teilen. Zum Auftragen der Lösung auf die Anschlüsse benötigen Sie eine Sprühflasche, einen Pinsel oder ein Tuch.

ZUR DURCHFÜHRUNG DES TESTS

6. Drehen Sie den Bedienknopf des Ofens auf die ausgeschaltete Position.
7. Öffnen Sie das Ventil der Propangasflasche, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.
8. Tragen Sie die Seifenwasserlösung auf alle Gasanschlüsse auf. Bei einem Leck bilden sich Seifenblasen.
9. Sollten Sie ein Leck entdecken, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichten Anschlüsse fest.
10. Öffnen Sie das Gasventil erneut und überprüfen Sie es nochmals.


Wenn weiterhin Gas aus einem der Anschlüsse austritt, schalten Sie die Gaszufuhr ab und kontaktieren Sie den Kundendienst.

VERWENDUNG DES OFENS

4. Achten Sie darauf, dass der Ofen einem Lecktest unterzogen wurde und richtig aufgestellt ist.
5. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
6. Zünden Sie den Brenner an, indem Sie die nachfolgenden ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN befolgen.

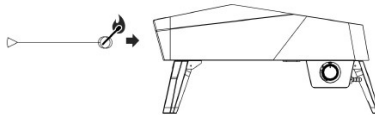
ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN

ZUM ANZÜNDEN DES BRENNERS

4. Stellen Sie sicher, dass der Bedienknopf  ausgeschaltet ist, und öffnen Sie dann das Ventil der Propangasflasche, indem Sie es langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen.
5. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet und der Brenner zündet.
6. Halten Sie den Bedienknopf fünf Sekunden lang gedrückt. Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Knopf auf die Aus-Position, warten Sie fünf Minuten und versuchen Sie erneut, den Brenner anzuzünden.

ZUM ANZÜNDEN MIT EINEM STREICHHOLZ

6. Wenn sich der Brenner nach mehreren Versuchen mit dem Bedienknopf nicht entzünden lässt, kann er mit einem Streichholz angezündet werden.
7. Wenn Sie bereits versucht haben, den Brenner mit dem Bedienknopf zu entzünden, dann warten Sie fünf Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat.
8. Führen Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter ein. Zünden Sie das Streichholz an und stecken Sie es in die Öffnung des Ofens, um den Brenner zu erreichen.
9. Drücken und drehen Sie den Bedienknopf der Flammenkontrolle langsam: Der Brenner sollte sich sofort entzünden.
10. Wenn der Brenner nicht innerhalb weniger Sekunden zündet, drehen Sie den Bedienknopf in die Aus-Position, warten Sie fünf Minuten und versuchen Sie es erneut.



PFLEGE UND WARTUNG

Halten Sie den Ofen vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und bewahren Sie ihn nach Möglichkeit und bei längerer Lagerung in geschlossenen Räumen auf.

Der Ofen darf keinen Witterungseinflüssen wie Schnee, starkem Regen und starkem Wind ausgesetzt sein.

Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen.

Die Farbe der Außenhülle des Ofens kann sich im Laufe der Zeit und bei häufigem Gebrauch verändern.

Dies beeinträchtigt nicht seine Leistungsfähigkeit.

STEINKOCHFELD

- Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen des Steins. Legen Sie gefrorene Lebensmittel NICHT auf einen heißen Stein.
- Der Stein ist bruchempfindlich und kann bei Stößen oder Stürzen zerbrechen.
- Der Stein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch lange nach dem Gebrauch heiß.
- Kühlen Sie den Stein NICHT mit Wasser, wenn er heiß ist.
- Nach der Reinigung des Steins mit Wasser trocknen Sie ihn vor dem Gebrauch ab. Dies kann erfolgen, indem man ihn zwei Stunden lang in einen herkömmlichen Backofen bei 60 °C (140 °F) stellt.

ANWENDUNGSHINWEISE


(Für eine einfachere Handhabung bereiten Sie die Pizza direkt auf einer großen Teigspachtel zu.)

- Geben Sie vor dem Anzünden des Pizzaofens etwas Mehl auf den Backstein.

- Schalten Sie den Pizzaofen ein und heizen Sie ihn bei maximaler Leistung 10-15 Minuten lang auf.
- Platzieren Sie die Pizza mithilfe eines großen Pizzaschiebers in der Mitte des Backsteins.
- Drehen Sie die Pizza während der gesamten Backzeit (60 Sekunden) regelmäßig mit einem großen Schieber.
- Nehmen Sie die Pizza mit einem großen Pizzaschieber heraus.
- Legen Sie die Pizza auf einen Teller oder ein Schneidebrett.

Problem	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
Der Brenner zündet nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keine Gaszufuhr 2. Die Kupplungsmutter und der Druckminderer sind nicht richtig verbunden. 3. Der Gasfluss ist verstopft. 4. Der Brenner ist vom Ventil getrennt. 5. Falscher Aufbau 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob die Propangasflasche leer ist. 2. Drehen Sie die Kupplungsmutter um etwa eine weitere halbe bis dreiviertel Umdrehung, bis sie vollständig arretiert ist. Nur mit der Hand festziehen - keine Werkzeuge verwenden. 3. Reinigen Sie das Brennerrohr. 4. Schließen Sie den Brenner und das Ventil wieder an. 5. Überprüfen Sie die Schritte in der Bauanleitung.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses schwache Flamme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es ist kein Gas mehr vorhanden. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob sich Gas in der Propangasflasche 2. Schließen Sie den Gasregelknopf, warten Sie 30 Sekunden und schalten Sie den Ofen wieder ein. Wenn die Flammen noch schwach sind, schließen Sie den Bedienknopf des Gasreglers und das Ventil der Propangasflasche. Trennen Sie den Druckminderer. Schließen Sie den Druckminderer wieder an und führen Sie eine Dichtheitsprüfung durch. Öffnen Sie das Ventil der Propangasflasche, warten Sie 30 Sekunden und schalten Sie dann den Ofen ein. 1. Stellen Sie den Ofen so auf, dass er gegen den Wind steht.
Die Flammen gehen aus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Starker oder böiger Wind 2. Niedriger Propanpegel 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Füllen Sie die Propangasflasche. 3. Siehe „Plötzlicher Gasabfall“ oben.
Aufflammen/Verbrennen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ansammlung von Fett 2. Überschüssiges Fett im Fleisch 3. Zu hohe Kochtemperatur 4. Überschüssiges Mehl auf der Kochfläche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie den Ofen. 2. Entfernen Sie vor dem Kochen das Fett vom Fleisch 3. Stellen (senken) Sie die Temperatur dementsprechend ein (ab). 4. Stauben Sie Mehlrückstände von der Kochfläche ab.
Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr, Brummen des Brenners)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Brenner und/oder die Brennerrohre sind verstopft. 2. Druckabfall bei der Zündung 3. Der Ofen steht im Wind. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schließen Sie die Gaszufuhr. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. 2. Schalten Sie den Ofen aus; vergewissern Sie sich, dass das Gasflaschenventil vollständig geöffnet ist (falls zutreffend), und wieder schalten Sie ihn wieder ein. 3. Stellen Sie den Ofen gegen den Wind, nachdem er abgekühlt ist.

MODELL	HNS - P200/FPG12D			CE PIN: 2575DM29062
Kategorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Mischungen	
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Maximale Wärmeleistung	4,4 kW			
Gerätetyp	A1			
Größe der Einspritzdüse	1,08 mm		1,08 mm	0,94 mm
Bestimmungsland	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT,	AT, CH, DE, SK
Dieses Gerät muss ordnungsgemäß installiert werden und darf nur in gut belüfteten Bereichen verwendet werden. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät aufstellen und benutzen.				

MODELL	HNS - P200/FPG12D		
Größe der Einspritzdüse	1,2 mm		
Brennwert	15.000 BTU		
Gasart	Propan		
Gasdruck	28 mbar		

GARANTIEN

Auf das Gerät wird eine kommerzielle Garantie von 2 Jahren gewährt.

Unsere Kundendienstordnung steht online auf unserer Website zur Verfügung: lemarquier.com.

Jedes Gerät wird in jeder Herstellungsphase kontrolliert. Sollten Sie Anomalien feststellen, muss sichergestellt werden, dass die Vorgaben der Anleitung strikt beachtet wurden. Insbesondere, dass der verwendete Druckregler der für Ihre Gasflasche vorgesehene ist. Die Nichtbeachtung der Anwendungsregeln kann zu einer Beschädigung Ihres Geräts führen.

**Das Gerät darf nicht verändert werden.
Jede Änderung des Geräts kann gefährlich sein.**

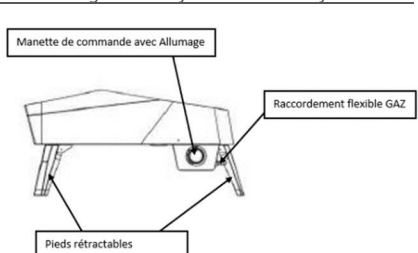
Im Falle einer Störung oder eines beschädigten Teils wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

<https://maisonlemarquier.zendesk.com/>

Abmessungen des Pizzaofen-Geräts (in cm)

	LÄNGE	40
	TIEFE	62
	HÖHE	30

Beschreibung der Draufsicht des Pizzaofen-Geräts



⚠ VERY IMPORTANT:

To reduce risk of fire, burns or other injuries, read this safety manual carefully and in full before using this appliance.

⚠ IMPORTANT

Before cleaning, make sure the gas is turned off, that the control button is in the OFF position and that the burner and the oven have cooled.

⚠ IMPORTANT

Never leave this appliance in operation unsupervised. In the event of fire, keep away from the appliance and call the fire brigade immediately. Do not try to extinguish an oil or fat fire with water.

Failure to follow these instructions can entail a risk of fire, explosion or burns leading to material damage, injury or death.

⚠ IMPORTANT

For outdoor use only.

Do not keep this appliance indoors, except if the gas canister is disconnected.

Do not store gas canisters in a building, a garage or any other closed place. Always keep them out of the reach of children.

This appliance is not intended to be installed in or on leisure vehicles or boats.

⚠ IMPORTANT

Check the tightness of all the gas connections before use.

Do not use this appliance until you have checked all the connections and are sure there are no leaks. Do not smoke while testing the tightness. Never test the tightness with a naked flame

⚠ DANGER

If you smell gas:

- Turn off the appliance's gas supply.
- Extinguish any naked flame.
- If the smell persists, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or the fire brigade.

⚠ IMPORTANT

- Keep the gas supply hose away from hot surfaces.
- Consumption of alcohol, prescription or over-the-counter medicines can affect your ability to set up the appliance correctly or use it safely.
- Always keep children and pets away from the appliance.
- Do not move the appliance during use.
- This appliance is not designed to work as a heating appliance and should never be used as such.

⚠ IMPORTANT

When you use a match to light the appliance, make sure you use the included match-holder. When you light the appliance, keep your face and hands as far away from the appliance as possible.

⚠ IMPORTANT

The minimum clearance between the sides of the appliance and a combustible structure is 609 mm (24 inches).

The minimum clearance between the rear of the appliance and a combustible structure is 914 mm (36 inches)

⚠ IMPORTANT

Spiders and insects can nest inside the appliance's burner and obstruct the gas flow. Inspect the burner at least once a year.

BEFORE LIGHTING THE appliance

Inspect the gas supply hose before lighting the gas. If you observe cuts, signs of wear or abrasion you must replace it before use.

Connect the regulator to the gas canister. Before lighting the appliance, inspect the hose and regulator connections and check there are no leaks with a soapy water solution.

Use the gas regulator and hose only with this appliance.

⚠ PROPANE GAS CANISTER WARNING

- Do not store the spare propane gas canister under or near to this appliance.
- Never fill the canister to more than 80% capacity.
- The propane gas canister must be fitted with an OVERFLOW PREVENTION appliance.
- Failure to follow these instructions can entail fire risks that could lead to death or serious injury.

SAFETY RULES TO AVOID INJURIES

When it is well maintained, your oven will give you a safe, reliable service. However, you must be extremely careful when using it, as the oven produces intense heat that can heighten the risk of accident.

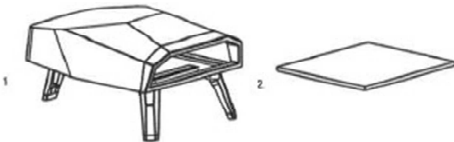
When using this oven, the basic safety rules must be followed, including, non-exhaustively:

- Do not repair or replace any part of the oven unless this is specifically recommended in this manual. Any maintenance operation should be carried out by a qualified technician.
- Never leave children alone or unattended near to or in contact with a hot surface or a burner before it cools down.

- For your own personal safety, wear suitable clothing. Never wear loose clothes or sleeves when using the oven. Some synthetic fabrics are highly inflammable and should not be worn while you are cooking. The fabric could catch fire and cause serious injury.
- Do not heat closed food containers as the build-up of pressure could lead to them exploding.
- When using the oven, do not touch the outer shell, the pizza stone or their immediate surrounds as these areas get extremely hot and could cause burns.
- Don't use the oven to cook extremely fatty meats or other foods that heighten the combustion.
- Keep the surroundings of the oven free of combustible material, including fluids, waste and vapours such as petrol or flame-igniting liquid.
- Never block the combustion air flow nor the ventilation.
- Never use the oven in extremely windy weather.
- The temperature under the oven is high. Don't place it on a table with inflammable tablecloths, plastic or any other inflammable material.

LIST OF PARTS

10. Pizza Oven FPG12D
11. Pizza stone



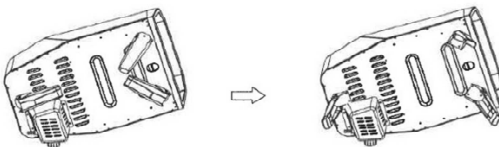
ACCESSORIES SOLD SEPARATELY

API001	PM Pizza Peel
API002	GM Pizza Peel
API003	Pizza wheel
API004	Slicing board

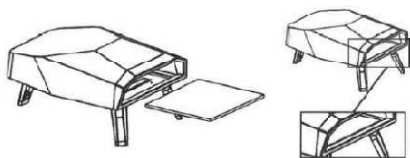
ASSEMBLY

Before assembly, make sure you have all the parts. If a part is missing or damaged do not try to assemble the appliance. Contact customer services to get spare parts.

5. Unfold the legs

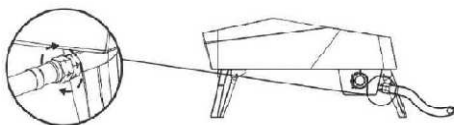


6. Insert the pizza stone

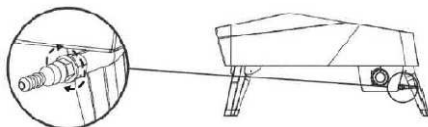


12. Connect the gas hose to the pizza oven

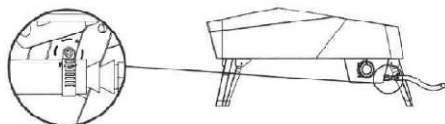
3a. Direct connection of the gas hose to the pizza oven



3b. Connection of the barbed connector to the pizza oven



3c. Connection of the gas hose to the barbed connector. Tighten using the appropriate spanners.



13. Connect to the gas canister

LEAK DETECTION

GENERAL

Although the appliance's gas connectors undergo a leak detection test before packaging and shipment, a full test must be carried out on site where the appliance is set up.

Before each use, check the tightness of all the gas connectors following the below procedure.

If you detect gas odour at any time, you must immediately stop using the oven and check the tightness of the entire system.

BEFORE THE TEST

Make sure all the packaging has been removed from the appliance.

Prepare a mixture of liquid detergent and water in equal parts. You will need a spray bottle, a brush or a cloth to apply the solution to the connectors.

TO CARRY OUT THE TEST

11. Turn the oven's control button to the OFF position.
12. Open the valve of the propane canister by turning it anticlockwise.
13. Apply the soapy water solution to the gas connectors. In the event of a leak, soap bubbles form.
14. If you detect a leak, turn off the gas supply immediately and retighten the leaking connectors.
15. Re-open the gas valve and check it again.

If gas continues to escape from one of the connectors, turn the gas off and contact customer services.

USING THE OVEN

7. Make sure the oven has been leak-tested and that it has been positioned correctly.
8. Remove all the packaging.
9. Light the burner following the LIGHTING INSTRUCTIONS below.



LIGHTING INSTRUCTIONS

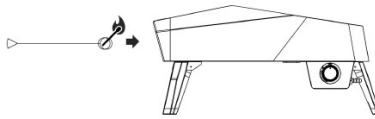
TO LIGHT THE BURNER

7. Make sure the oven's control button is in the OFF position, then open the gas canister's valve by turning it slowly anticlockwise.
8. Push in and slowly turn the control button anticlockwise until you hear a click and the burner lights.
9. Keep the control button pushed in for 5 seconds. If the burner doesn't light, turn the button to the OFF position, wait 5 minutes and start the lighting again.

TO LIGHT WITH A MATCH

11. If the burner doesn't light after several tries using the control button, it can be lit with a match.

12. If you have already tried to light the burner with the control button, wait 5 minutes for the gas to disperse.
13. Insert a match into the match-holder. Light the match and insert it in the oven's opening until you reach the burner.
14. Push in and slowly turn the flame control button: the burner should light immediately.
15. If the burner does not light in a few seconds, turn the control button to the OFF position, wait 5 minutes and try again.



CARE AND UPKEEP

Keep the oven out of direct sunlight and indoors insofar as is possible and during long storage periods.

The oven must not be exposed to bad weather such as snow, heavy rain and strong winds.

Wait for the oven to cool down completely before moving it.

The colour of the outer shell of the oven may be altered over time and with use.

This will not affect its performance.

PIZZA STONE

- DO NOT use the stone over a naked flame.
- Avoid extreme temperature changes in the stone. DO NOT place frozen foods on a hot stone.
- The stone is fragile and can break if struck or dropped.
- The stone gets very hot during use and remains hot a long time after use.
- DO NOT cool the stone with water when it is hot.
- After cleaning the stone with water, dry it before using it. This can be done by placing it in a conventional oven at 60°C (140°F) for 2 hours.

RECOMMENDATIONS FOR USE


(For easier handling, prepare the pizza directly on a pizza peel)

- Before lighting the pizza oven put flour on the pizza stone.
- Light the pizza oven and heat it up at maximum power for 10-15 minutes.
- Place the pizza in the centre of the pizza stone using a large pizza peel.
- Turn the pizza regularly using the pizza peel throughout its cooking time (60 seconds).
- Take the pizza out using the pizza peel.
- Put the pizza on a plate or on a board to cut it up

Problem	Possible cause	Prevention / Solution
The burner doesn't light	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas not getting through 2. The coupling nut and the regulator are not properly connected 3. The gas flow is blocked 4. The burner is disconnected from the valve 5. Incorrect assembly 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the propane canister is empty 2. Turn the coupling nut about another half to three-quarter's turn until it stops completely. Tighten by hand only - don't use tools 3. Clean the burner's tube 4. Reconnect the burner and the valve 5. Check the steps in the assembly instructions
Sudden fall in gas flow or low flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. The gas has run out 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if there is gas in the propane canister. 2. Close the gas control button, wait for 30 seconds and relight the oven. If the flames are still low, close the gas control button and the valve on the propane canister. Disconnect the regulator. Re-connect the regulator and carry out a tightness test. Open the valve on the propane canister, wait 30 seconds, then light the oven.
The flames go out	<ol style="list-style-type: none"> 1. Strong or gusty wind 2. Low propane level 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the oven with its back to the wind 2. Fill the propane canister 3. See "Sudden drop in gas flow" above
Flareup/flashover	<ol style="list-style-type: none"> 1. Build-up of fat 2. Excess fat in the meat 3. Cooking temperature too high 4. Too much flour on the cooking surface 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the oven 2. Remove fat from the meat before cooking 3. Adjust (lower) the temperature accordingly 4. Dust the remaining flour off the cooking surface.
Flashback (fire in the burner tube, rumbling in the burner)	<ol style="list-style-type: none"> 1. The burner and/or the burner's tubes are blocked 2. Drop in pressure on lighting 3. The oven is facing the wind 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Close the gas inlet valve. Clean the burner and/or the burner's tubes 2. Turn off the oven, make sure the valve on the canister is completely open (where applicable) and relight 3. Put the oven with its back to the wind once it has cooled

MODEL	HNS - P200 / FPG12D			CE
Category:	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	PIN: 2575DM29062
Type of gas	Butane	Propane	Butane, propane or a mixture of the two	
Gas pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Maximum heating power	4.4 kW			
Type of device	A1			
Injector size	1.08mm		1.08mm	0.94mm
Countries of destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT,	AT, CH, DE, SK
This device must be installed according to the rules and regulations and used only in a well-aired place. See the instructions before setting up and using this device.				

MODEL	HNS - P200 / FPG12D	
Injector size	1.2mm	
Caloric value	15000 BTU	
Type of gas	Propane	
Gas pressure	28 mbar	



ETL Intertek

WARRANTIES

The appliance has a 2-year commercial warranty.

Our after-sales service charter can be viewed online on our Website: lemarquier.com.

Every appliance is inspected at every manufacturing stage. In the event that anomalies were to be detected, it is important to ensure all the requirements of the manual have been strictly adhered to. In particular, the fact that the safety pressure regulator used is the one that is intended to be used with your gas bottle. Failure to follow the rules laid down for use of the appliance can lead to its deterioration.

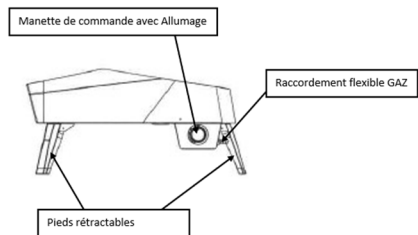
Do not modify the appliance.
Any modification made to the appliance could be dangerous.

In the event of a breakdown or a damaged part, please contact our After-sales Department.
Email: sav@lemarquier.com

Dimensions of the Pizza Oven appliance (in cm)

	LENGTH	40
	DEPTH	62
	HEIGHT	30

Description of the Pizza Oven (top view)



⚠ ATENCIÓN

Para reducir los riesgos de incendio, quemaduras u otras heridas, lea detenida e íntegramente este manual de seguridad antes de utilizar el equipo.

⚠ ATENCIÓN

Antes de limpiarlo, asegúrate de que el suministro de gas está cortado, el botón de control está en la posición de apagado y el quemador y el horno están fríos.

⚠ ATENCIÓN

Nunca deje este equipo en funcionamiento sin supervisión. En caso de incendio, aléjate del equipo y avisa inmediatamente a los bomberos. Nunca trate de extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

El incumplimiento de estas instrucciones puede dar lugar a un riesgo de incendio, explosión o quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

⚠ ATENCIÓN

Únicamente para uso en exteriores.

No guarde el equipo en el interior, a menos que la bombona de gas esté desconectada.

No almacene las bombonas de gas en un edificio, garaje u otro lugar cerrado. Manténgalos siempre fuera del alcance de los niños.

Este equipo no está destinado para ser instalado en vehículos de recreo y/o embarcaciones.

⚠ ATENCIÓN

Compruebe la estanqueidad de todas las conexiones de suministro de gas antes de cada uso.

No utilice el equipo hasta que haya comprobado todas las conexiones y esté seguro de que no haya fugas. No fume durante la prueba de estanqueidad. Nunca compruebe la estanqueidad con una llama abierta.

⚠ PELIGRO

Si percibe un olor a gas:

- Corte el suministro de gas del equipo.
- Apague todas las llamas abiertas.
- Si el olor persiste, aléjese del equipo y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.

⚠ ATENCIÓN

- Mantenga el tubo de suministro de gas alejado de las superficies calientes.
- El consumo de alcohol y de medicamentos con o sin receta médica puede afectar a la capacidad de montar correctamente el dispositivo o de utilizarlo con seguridad.
- Mantenga siempre a los niños y animales domésticos alejados del equipo.
- No desplazar el equipo durante su uso.
- Este equipo no está diseñado para ser utilizado como medio de calefacción y nunca debe utilizarse como tal.

⚠ ATENCIÓN

Al utilizar una cerilla para encender el equipo, asegúrese de utilizar el portacerillas incluido. Al encender el equipo, mantenga el rostro y las manos tan alejados como sea posible del mismo.

⚠ ATENCIÓN

La distancia mínima entre los lados del equipo y una construcción combustible es de 609 mm (24 pulgadas).

La distancia mínima entre la parte trasera del equipo y una construcción combustible es de 914 mm (36 pulgadas).

⚠ ATENCIÓN

Las arañas y los insectos pueden anidar dentro del quemador del equipo y perturbar la circulación de gas. Revise el quemador como mínimo una vez al año.

ANTES DE ENCENDER EL EQUIPO

Inspeccione el tubo de suministro de gas antes de encender el gas. Si observa algún corte o signo de desgaste o abrasión, deberá sustituirse antes de usarlo.

Conecte el reductor de presión a la bombona de gas. Antes de poner en marcha el equipo, inspeccione las conexiones del tubo flexible y del reductor de presión y compruebe que no haya fugas con una solución de agua jabonosa.

Utilice únicamente el reductor de presión y el tubo flexible de gas con este equipo.

⚠ ADVERTENCIA BOMBONA DE GAS PROPANO

- No guarde la bombona de gas propano de repuesto debajo o cerca de este equipo.
- Nunca llene la bombona más allá del 80% de su capacidad.
- La bombona de propano debe estar dotada de un DISPOSITIVO DE PREVENCIÓN DE SOBRELLENADO (DPS).
- El incumplimiento de estas instrucciones puede dar lugar a un riesgo de incendio, que podría causar lesiones graves o la muerte.

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR HERIDAS

Con un mantenimiento adecuado, su horno le proporcionará un servicio seguro y fiable. No obstante, hay que tener mucho cuidado, ya que el horno produce un calor intenso que puede aumentar el riesgo de accidentes.

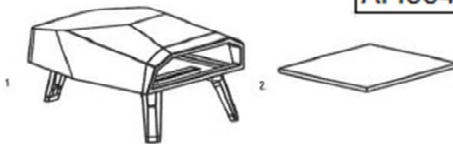
Al utilizar el horno, hay que seguir estrictamente las reglas de seguridad básicas, incluyendo entre otras:

- No reparar ni reemplazar ninguna pieza del horno, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra intervención debe confiarse a un técnico cualificado.

- Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia cerca o en contacto con una superficie caliente o un quemador hasta que se haya enfriado.
- Para su seguridad personal, lleve ropa adecuada. Nunca lleve prendas o mangas amplias cuando utilice el horno. Algunos tejidos sintéticos son muy inflamable y no deben llevarse mientras cocina. El tejido podría inflamarse y causar lesiones graves.
- No calentar recipientes de alimentos cerrados, ya que el aumento de presión podría hacerlos estallar
- Al utilizar el horno, no toque la carcasa exterior, la placa de cocción de piedra ni sus alrededores inmediatos, ya que estas zonas se calientan en exceso y podrían provocar quemaduras.
- No utilice el horno para cocinar carnes extremadamente grasas u otros productos que aumenten la combustión.
- Mantenga el entorno del horno libre de materiales combustibles, incluyendo fluidos, residuos y vapores, como la gasolina o el líquido para encendedores.
- Nunca bloquee el flujo de aire de combustión o la ventilación.
- No utilice nunca el horno en condiciones de viento excesivo.
- La temperatura bajo el horno es elevada. No lo coloque en una mesa con manteles inflamables, plásticos u otros materiales inflamables.

LISTA DE LAS PIEZAS

14. Horno para pizzas FPG12D
15. Placa de cocción de piedra



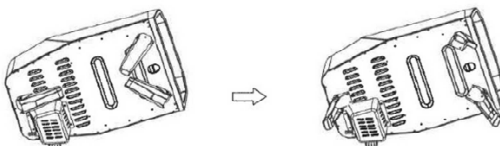
ACCESORIOS VENDIDOS POR SEPARADO

API001	Pala para pizzas PM
API002	Pala para pizzas GM
API003	Rueda cortapizzas
API004	Tabla de cortar

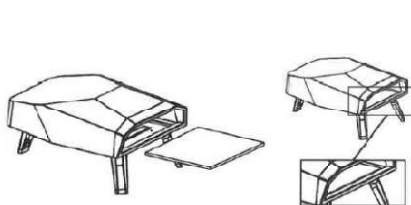
MONTAJE

Antes del montaje, asegúrese de que cuenta con todas las piezas. Si falta una pieza o está dañada, evite intentar montar el equipo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

7. Despliegue las patas

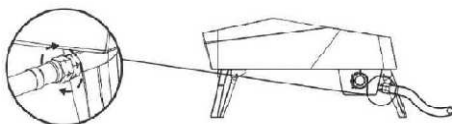


8. Introduzca la placa de cocción de piedra

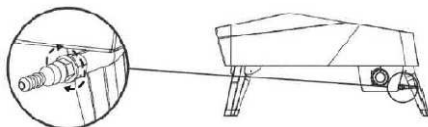


16. Conecte el tubo flexible de gas al horno para pizzas

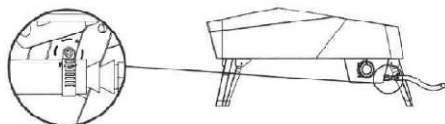
- 3a. Conexión directa del tubo flexible de gas al horno para pizzas



- 3b. Conexión del conector acanalado al horno para pizzas



- 3c. Conexión directa del tubo flexible de gas al conector acanalado. Apretar con las llaves adecuadas.



17. Conectar a la bombona de gas

DETECCIÓN DE LAS FUGAS

GENERALIDADES

Aunque las conexiones de gas del equipo se someten a una prueba de detección de fugas antes del embalaje y el envío, debe realizarse una prueba completa en el lugar de instalación. Antes de cada uso, comprobar todas las conexiones de gas mediante el procedimiento descrito a continuación.

Si se detecta un olor a gas en cualquier momento, se debe interrumpir inmediatamente el uso y comprobar la estanqueidad de todo el sistema.

ANTES DE LA PRUEBA

Asegúrese de que se ha retirado todo el material de embalaje del equipo.

Prepare una mezcla de detergente líquido y agua a partes iguales. Necesitará un atomizador, un pincel o un paño para aplicar la solución a las conexiones.

PARA REALIZAR LA PRUEBA

16. Gire el botón de control del horno en la posición de apagado.
17. Abra la válvula de la bombona de propano girándola en sentido contrario al de las agujas del reloj.
18. Aplique la solución de agua jabonosa en todas las conexiones de gas. En caso de fuga, se producirán burbujas de jabón.
19. Si detecta una fuga, corte inmediatamente el suministro de gas y reajuste las conexiones donde haya fuga.
20. Vuelva a abrir la válvula de gas y compruebe de nuevo.

Si el gas sigue fugándose de una de las conexiones, corte el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

USO DEL HORNO

10. Asegúrese de que el horno haya sido sometido a una prueba de fugas y esté correctamente colocado.
11. Retire todo el material de embalaje.
12. Encienda el quemador siguiendo las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO a continuación.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

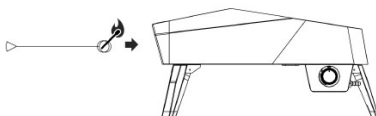
PARA ENCENDER EL QUEMADOR

10. Asegúrese de que el botón de control del horno está en posición de apagado; a continuación, abra la válvula de la bombona de propano girándola lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj.
11. Pulse y gire lentamente el botón de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que oiga un clic y el quemador se encienda.
12. Mantenga pulsado el botón de control durante 5 segundos. Si el quemador no se enciende, gire el botón hacia la posición de apagado, espere 5 minutos y reinicie el encendido.



PARA ENCENDER CON UNA CERILLA

16. Si el quemador no se enciende después de varios intentos mediante el botón de control, puede encenderse con una cerilla.
17. Si ya ha intentado encender el quemador mediante el botón de control, espere 5 minutos a que el gas se disipe.
18. Introduzca una cerilla en el portacerillas. Encienda la cerilla e introdúzcala en la apertura del horno para alcanzar el quemador.
19. Pulse y gire lentamente el botón de control de la llama: el quemador deberá encenderse inmediatamente.
20. Si el quemador no se enciende en unos segundos, gire el botón hacia la posición de apagado, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Mantenga el horno a resguardo de la luz solar directa y en el interior, siempre que sea posible y durante periodos prolongados de almacenamiento.

El horno no debe estar expuesto a los agentes atmosféricos como la nieve, las lluvias torrenciales y los vientos fuertes.

Espere a que el horno se enfríe completamente antes de moverlo.

El color de la carcasa exterior del horno puede desvanecerse con el tiempo y a lo largo de su uso.

Esto no afectará su rendimiento.

PLACA DE COCCIÓN DE PIEDRA

- NO utilizar la piedra sobre una llama abierta.
- Evitar los cambios de temperatura extremos de la piedra. NO colocar alimentos congelados sobre una piedra caliente.
- La piedra es frágil y puede romperse en caso de golpe o caída.
- La piedra se vuelve muy caliente durante el uso y se mantiene caliente durante largo tiempo después del uso.
- NO enfriar la piedra con agua cuando esté caliente.
- Una vez limpiada la piedra con agua, séquela después de usarla. Esto puede realizarse colocándola en un horno convencional a 60°C (140°F) durante 2 horas.


CONSEJOS DE USO

(Para un manejo más sencillo, prepare la pizza directamente sobre una espátula grande)

- Antes de encender el horno para pizzas, coloque harina sobre la piedra de cocción.
- Encienda el horno para pizzas y hágalo calentar a potencia máxima durante 10 a 15 minutos.
- Coloque la pizza en medio de la piedra de cocción usando una pala para pizzas grande.
- Gire con regularidad la pizza usando una pala grande a lo largo de la cocción (60 segundos).
- Retire la pizza usando una pala para pizzas grande.
- Coloque la pizza sobre un plato o una tabla de cortar.

Problema	Causa posible	Prevención / Solución
El quemador no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay llegada de gas 2. La tuerca de acoplamiento y el regulador no están bien conectados 3. El flujo de gas está bloqueado 4. El quemador está desconectado de la válvula 5. Montaje incorrecto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si la bombona de propano está vacía 2. Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de media vuelta a tres cuartos de vuelta suplementarios hasta que se detenga por completo. Gire únicamente a mano; no utilice herramientas. 3. Limpie el tubo del quemador 4. Vuelva a conectar el quemador y la válvula 5. Compruebe las etapas en las instrucciones de montaje
Caída repentina del flujo de gas o llama baja	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay más gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si hay gas en la bombona de propano 2. Cierre el botón de control de gas, espere 30 segundos y vuelva a encender el horno. Si las llamas están todavía bajas, cierre el botón de control de gas y la válvula de la bombona de propano. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y realice una prueba de estanqueidad. Abra la válvula de la bombona de propano, espere 30 segundos y seguidamente encienda el horno.
Las llamas se apagan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viento fuerte o en ráfagas 2. Bajo nivel de propano 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el horno de espaldas al viento 2. Rellene la bombona de propano 3. Ver "Caída repentina del flujo de gas" más arriba
Llamarada / resplandor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acumulación de grasa 2. Exceso de grasa en la carne 3. Temperatura de cocción excesiva 4. Exceso de harina en la superficie de cocción 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie el horno 2. Elimine la grasa de carne antes de la cocción 3. Ajuste (reduzca) la temperatura en consecuencia 4. Elimine los restos de harina de la superficie de cocción
Retroceso de la llama (fuego en el tubo del quemador, estruendo del quemador)	<ol style="list-style-type: none"> 1. El quemador y/o los tubos del quemador están bloqueados 2. Caída de presión en el momento del encendido 3. El horno está frente al viento 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cierre la válvula de llegada de gas Limpie el quemador y/o los tubos del quemador 2. Apague el horno, asegurándose de que la válvula de la bombona esté totalmente abierta (si procede) y vuelva a encender 3. Coloque el horno de espaldas al viento una vez que se haya enfriado

MODELO	HNS - P200 / FPG12D			CE PIN: 2575DM29062
Categoría	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, propano o mezcla de ambos	
Presión del gas	28-30 milibares	37 milibares	28-30 milibares	50 milibares
Potencia máxima de	4.4 kW			
Tipo de aparato	A1			
Tamaño del inyector	1,08 mm		1,08 mm	0,94 mm
País de destino	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT,	AT, CH, DE, SK	
Este aparato debe instalarse de conformidad con las normativas y utilizarse únicamente en un lugar bien aireado. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.				

MODELO	HNS - P200 / FPG12D		
Tamaño del inyector	1,2 mm		
Valor calorífico	15000 BTU		
Tipo de gas	Propano		
Presión del gas	28 milibares		

GARANTÍAS

El aparato cuenta con una garantía comercial de 2 años.

Puede consultar en línea nuestras normas para el servicio posventa en el sitio web: lemarquier.com.

Se controla cada equipo en todas las fases de fabricación.

En el caso de detectar anomalías, es necesario garantizar que se han respetado escrupulosamente las indicaciones del manual de uso. En particular, que el regulador de presión de seguridad utilizado coincide con el previsto en función de su botella de gas. La inobservancia de las normas de uso puede conllevar un deterioro de su equipo.

No modificar el equipo.

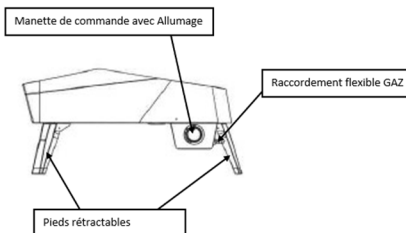
Cualquier modificación del equipo puede resultar peligrosa.

En caso de avería o de piezas dañadas, póngase en contacto con nuestro Servicio posventa. <https://maisonlemarquier.zendesk.com/>

Dimensiones del equipo Horno para pizzas (en cm).

	LONGITUD	40
	PROFUNDIDAD	62
	ALTURA	30

Descripción vista superior del equipo Horno para pizzas



⚠ ATTENZIONE

Per ridurre i rischi d'incendio, di ustioni o di altre lesioni, leggere attentamente e interamente il presente manuale di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE

Prima della pulizia, assicurarsi che il rubinetto di alimentazione del gas sia chiuso, che la manopola di controllo sia spenta e che il bruciatore e il forno si siano raffreddati.

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza. In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non usare mai acqua per spegnere un fuoco provocato da olio o da grasso.

Il mancato rispetto di tali istruzioni può comportare il rischio di incendio, esplosione o ustione che possono causare danni materiali, lesioni fisiche o la morte.

⚠ ATTENZIONE

Solo per uso all'esterno.

Non posizionare l'apparecchio in un ambiente interno, a meno che la bombola non sia scollegata.

Non conservare la bombola del gas in un fabbricato, garage o in qualsiasi altro ambiente chiuso. Tenere sempre lontano dalla portata dei bambini.

Questo apparecchio non è destinato a installazione su camper e/o imbarcazioni.

⚠ ATTENZIONE

Verificare la tenuta di tutti i connettori per l'alimentazione del gas prima di ogni utilizzo.

Non utilizzare l'apparecchio finché non siano stati controllati tutti i rubinetti di intercettazione e non si è sicuri dell'assenza di fughe. Non fumare durante il test di tenuta. Non eseguire mai il test di tenuta con fiamma libera.

⚠ PERICOLO

Se si sente odore di gas:

- Chiudere il rubinetto di alimentazione del gas dell'apparecchio.
- Spegnere tutte le fiamme libere.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il proprio fornitore di gas o i vigili del fuoco.

⚠ ATTENZIONE

- Mantenere il tubo del rubinetto di alimentazione del gas lontano da superfici calde.
- Il consumo di alcol, di farmaci su prescrizione o da banco può influire sulla capacità di corretto assemblaggio dell'apparecchio o di utilizzo in sicurezza.
- Mantenere sempre i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchio.
- Non spostare il dispositivo durante l'uso.
- Questo apparecchio non è concepito come mezzo di riscaldamento e non deve essere mai usato come tale.

⚠ ATTENZIONE

Nel caso venga usato un fiammifero per accendere il forno, assicurarsi di utilizzare il porta fiammiferi incluso.

Durante l'accensione dell'apparecchio tenere viso e mani più lontano possibile da esso.

⚠ ATTENZIONE

Lo spazio minimo tra i lati dell'apparecchio e un materiale combustibile è di 609mm (24 pollici).
Lo spazio minimo tra la parte posteriore dell'apparecchio e un materiale combustibile è di 914mm (36 pollici).

⚠ ATTENZIONE

Ragni e insetti potrebbero nidificare all'interno del bruciatore e bloccare la circolazione del gas. Ispezionare il bruciatore almeno una volta l'anno.

PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO

Ispezionare il tubo del rubinetto di alimentazione prima di aprire il gas. Se si notano tagli, tracce di usura o di abrasione, sostituire prima dell'utilizzo.

Collegare il dado di accoppiamento alla bombola del gas. Prima di accendere l'apparecchio, ispezionare gli attacchi del tubo flessibile e del dado di accoppiamento e verificare l'assenza di perdite con una soluzione di acqua saponata.

Utilizzare solo il dado di accoppiamento e il tubo flessibile del gas con questo apparecchio.

⚠ AVVISO BOMBOLA DI GAS PROPANO

- Non posizionare la bombola di gas propano di ricambio sotto o in prossimità dell'apparecchio.
- Non riempire mai la bombola oltre l'80% della sua capacità.
- La bombola di propano deve essere dotata di un DISPOSITIVO DI PREVENZIONE DEL "TROPPO PIENO" (GWG).
- L'inosservanza di tali istruzioni può provocare rischi di incendi che potrebbero causare la morte o lesioni gravi.

REGOLE DI SICUREZZA PER EVITARE LESIONI

Se viene eseguita una corretta manutenzione, il forno offre un servizio sicuro e affidabile.

Tuttavia, occorre usare la massima cautela, poiché il forno emette un calore intenso che può aumentare il rischio di incidente.

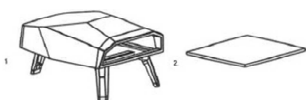
Durante l'utilizzo del forno, devono essere seguite le regole di base riguardo la sicurezza tra cui, ma non solo:

- Non riparare o sostituire nessun pezzo del forno a meno che ciò non sia specificatamente consigliato nel presente manuale. Qualsiasi altro intervento deve essere effettuato da un tecnico qualificato.

- Non lasciare mai i bambini soli o senza sorveglianza vicino o a contatto con una superficie calda o un bruciatore se non si è ancora raffreddato.
- Per la propria sicurezza personale, indossare un abbigliamento appropriato. Non indossare abiti o maniche ampie quando si utilizza il forno. Alcuni tessuti sintetici sono molto infiammabili e non devono essere indossati quando si sta cucinando. Il tessuto potrebbe infiammarsi e causare lesioni gravi.
- Non riscaldare contenitori alimentari chiusi, poiché un accumulo di pressione potrebbe farli esplodere
- Quando si utilizza il forno, non toccare la parte esterna, il piano cottura in pietra, né le parti vicine, perché queste zone diventano estremamente calde e potrebbero causare delle ustioni.
- Non utilizzare il forno per cucinare alimenti estremamente grassi o altri prodotti che aumentano la combustione.
- Mantenere l'area del forno libera da materiali combustibili, inclusi liquidi, rifiuti e vapori come benzina o liquidi per accendifuoco.
- Non ostruire mai la circolazione dell'aria di combustione o la ventilazione.
- Non utilizzare mai il forno in condizioni di vento eccessivo.
- La temperatura sotto il forno è alta. Non posizionarlo su un tavolo con tovaglie infiammabili, di plastica o altri materiali infiammabili.

ELENCO DEI COMPONENTI

18. Forno per Pizza FPG12D
19. Piano cottura in pietra

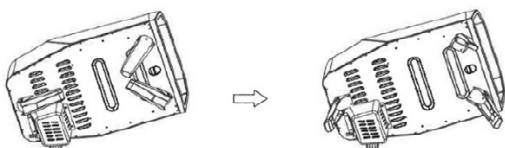


ACCESSORI VENDUTI SEPARATAMENTE

API001	Pala per pizza PM
API002	Pala per pizza GM
API003	Rotella per pizza
API004	Tagliere

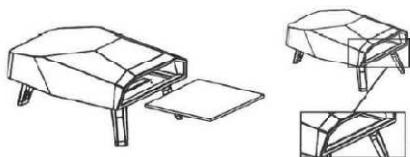
ASSEMBLAGGIO

Prima dell'assemblaggio, assicurarsi di avere tutti i pezzi. Se manca un pezzo o se è danneggiato, non cercare di montare l'apparecchio. Contattare il servizio clienti per ottenere dei pezzi di ricambio.



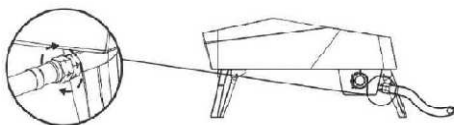
9. Aprire i piedi

10. Inserire il piano cottura in pietra

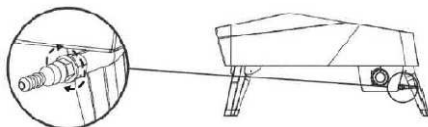


20. Collegare il tubo flessibile del gas al forno per pizza

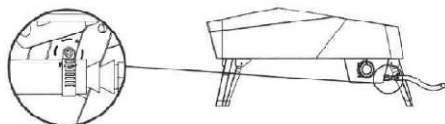
3a. Collegamento diretto del tubo flessibile del gas al forno per pizza



3b. Collegamento del portagomma al forno per pizza



3c. Collegamento del tubo flessibile del gas al portagomma. Stringerlo utilizzando chiavi appropriate.



21. Collegare alla bombola del gas

RILEVAMENTO DI PERDITE

INFORMAZIONI GENERALI

Sebbene i connettori del gas dell'apparecchio siano sottoposti a test di tenuta prima dell'imballaggio e della spedizione, è necessario eseguire un test approfondito presso il sito di installazione.

Prima di ogni utilizzo, controllare la tenuta di tutti i connettori del gas utilizzando la procedura descritta di seguito.

Se in qualsiasi momento viene rilevato un odore di gas, interrompere immediatamente l'uso e verificare la presenza di perdite nell'intero sistema.

PRIMA DEL TEST

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

Preparare una miscela di detersivo liquido e acqua in parti uguali. Occorrerà un flacone spray, una spazzola o uno straccio per applicare la soluzione sui connettori.

PER EFFETTUARE IL TEST

21. Ruotare la manopola di controllo del forno in posizione off.
22. Aprire la valvola della bombola di propano ruotandola in senso antiorario.
23. Applicare la soluzione di acqua saponata su tutti i connettori del gas. In caso di perdite si formano bolle di sapone.
24. Se viene rilevata un perdita, chiudere immediatamente il gas e stringere i connettori per l'alimentazione in cui vi è la perdita.
25. Riaprire la valvola del gas e ricontrollare.

Se la perdita di gas da uno dei connettori per l'alimentazione continua, chiudere il gas e contattare il servizio clienti.

UTILIZZO DEL FORNO

13. Assicurarsi che il forno sia stato sottoposto a prova di tenuta e sia posizionato correttamente.
14. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
15. Accendere il bruciatore seguendo le ISTRUZIONI DI ACCENSIONE sotto riportate.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

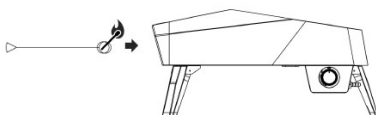


PER ACCENDERE IL BRUCIATORE

13. Assicurarsi che la manopola di comando del forno sia in posizione off, quindi aprire la valvola della bombola di propano ruotandola lentamente in senso antiorario.
14. Spingere e ruotare lentamente la manopola di comando in senso antiorario finché non si sente un clic e il bruciatore si accende.
15. Tenere premuta la manopola di comando per 5 secondi. Se il bruciatore non si accende, ruotare la manopola in posizione off, attendere 5 minuti e riprovare ad accendere.

ACCENSIONE CON UN FIAMMIFERO

21. Se dopo diversi tentativi il bruciatore non si accende con la manopola di comando, può essere acceso con un fiammifero.
22. Se si è già provato ad accendere il bruciatore tramite la manopola di comando, attendere 5 minuti affinché il gas si dissolva.
23. Inserire un fiammifero nel portafiammiferi. Accendere il fiammifero e inserirlo nell'apertura del forno per raggiungere il bruciatore.
24. Premere e ruotare lentamente la manopola di comando della fiamma: il bruciatore deve accendersi immediatamente.
25. Se il bruciatore non si accende entro qualche secondo, ruotare la manopola in posizione off, attendere 5 minuti e riprovare.



CURA E MANUTENZIONE

Tenere il forno lontano dalla luce diretta del sole, al chiuso quando possibile e in caso di lunghi periodi di non utilizzo.

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

Attendere che il forno si raffreddi completamente prima di spostarlo.

Il colore della parte esterna del forno può cambiare nel tempo e con l'uso.

Ciò non influirà sulle sue prestazioni.

PIANO COTTURA IN PIETRA

- NON utilizzare la pietra su fiamme libere.
- Evitare sbalzi estremi di temperatura della pietra. NON posizionare il cibo congelato su una pietra calda.
- La pietra è fragile e può rompersi in caso di urto o di caduta.
- La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
- NON raffreddare la pietra calda con acqua.
- Dopo aver pulito la pietra con acqua, asciugarla prima dell'utilizzo. Questo può essere fatto mettendola in un forno convenzionale a 60°C (140°F) per 2 ore.

ISTRUZIONI PER L'USO


(Per una più facile manipolazione, preparare la pizza direttamente su una spatola grande)

- Prima di accendere il forno per pizza, disporre la farina sulla pietra refrattaria.
- Accendere il forno per pizza e scaldarlo a potenza massima per 10-15 minuti.
- Disporre la pizza al centro della pietra refrattaria utilizzando una pala per pizza grande.
- Girare la pizza regolarmente con una pala larga per tutto il tempo di cottura (60 secondi).
- Sfornare la pizza utilizzando una pala per pizza grande.
- Disporre la pizza in un piatto o su un tagliere.

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 accoppiamento e il regolatore di pressione non sono collegati correttamente. 3. L'ugello del gas è ostruito 4. Il bruciatore è scollegato dalla valvola 5. Montaggio non corretto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare se la bombola di propano è vuota 2. Ruotare il dado di accoppiamento di circa mezzo giro o tre quarti di giro in più fino a quando non si blocca completamente. 3. Chiudere con le mani, non utilizzare strumenti. 4. Pulire il tubo del bruciatore 5. Ricollegare il bruciatore e la valvola 6. Verificare i passaggi nelle istruzioni di montaggio
Riduzione improvvisa del flusso del fiamma bassa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non c'è più gas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare se è presente del gas nella bombola di propano. 2. Chiudere la manopola di controllo del gas, attendere 30 secondi e riaccendere il forno. Se le fiamme sono ancora deboli, chiudere la manopola di controllo del gas e la valvola della bombola di propano. Scollegare il regolatore di pressione. Ricollegare il regolatore di pressione ed effettuare un test di tenuta. Aprire la valvola della bombola di propano, attendere 30 secondi e poi accendere il forno.
La fiamma si spegne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vento forte o con raffiche 2. Livello scarso di propano 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Posizionare il forno in direzione del vento 2. Riempire la bombola di propano 3. Vedere "Riduzione improvvisa del flusso del gas" qui di seguito
Fiammata/accensione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumulo di grasso 2. Eccesso di grasso negli alimenti. 3. Temperatura di cottura eccessiva 4. Eccesso di farina sulla superficie di cottura 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il forno 2. Eliminare il grasso dagli alimenti prima della cottura 3. Quindi, regolare (diminuire) la temperatura 4. Rimuovere la farina rimasta sulla superficie di cottura
Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, rumore del bruciatore)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono intasati 2. Perdita di pressione durante l'accensione 3. Il forno è rivolto controvento 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chiudere la valvola del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore 2. Spegnerne il forno, assicurarsi che la valvola della bombola sia completamente aperta (se necessario) e riaccendere 3. Posizionare il forno in direzione del vento una volta raffreddato

MODELLO	HNS - P200 / FPG12D			CE	PIN: 2575DM29062
Categoria	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)		
Tipo di gas	Butano	Propano	Butano, propano o una miscela dei due		
Pressione del gas	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	
Potenza massima di	4.4 kW				
Tipo di apparecchio	A1				
Dimensione dell'iniettore	1,08mm		1,08mm	0,94mm	
Paese di destinazione	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LV, LU, PT, SK, SI		AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT,		AT, CH, DE, SK
Questo apparecchio deve essere installato nel rispetto delle normative e utilizzato unicamente in un luogo ben aerato. Consultare le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchio.					

MODELLO	HNS - P200 / FPG12D	
Dimensione dell'iniettore	1,2mm	
Potere calorifico	15000 BTU	
Tipo di gas	Propano	
Pressione del gas	28 mbar	



ETL Intertek

GARANZIE

L'apparecchio ha una garanzia commerciale di 2 anni.

La carta dei servizi post-vendita è disponibile sul sito web all'indirizzo: lemarquier.com.

Ogni dispositivo è controllato durante tutte le fasi di produzione.

In caso di anomalie, è necessario controllare che le raccomandazioni riportate nelle istruzioni per l'uso siano state seguite scrupolosamente. In particolare, assicurarsi che sia utilizzato il riduttore di pressione originale per la bombola del gas.

La mancata osservanza delle regole di utilizzo può causare danni al dispositivo.

Non modificare il dispositivo.

Qualsiasi modifica al dispositivo potrebbe rivelarsi pericolosa.

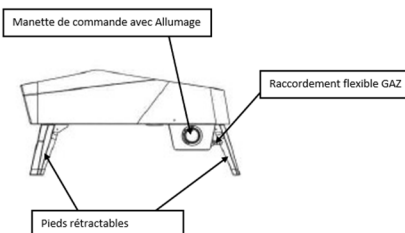
In caso di guasto o pezzo danneggiato, rivolgersi all'assistenza post-vendita.

Email: sav@lemarquier.com

Dimensioni del Forno per Pizza (in cm)

	LUNGHEZZA	40
	PROFONDITÀ	62
	ALTEZZA	30

Descrizione del Forno per Pizza visto dall'alto



⚠ LET OP

Om het risico op brand, brandwonden of ander letsel te verminderen, dient u deze veiligheidshandleiding zorgvuldig en volledig door te lezen voordat u dit apparaat gebruikt.

⚠ LET OP

Zorg ervoor dat voor het reinigen de gastoevoer is uitgeschakeld, de bedieningsknop in de uitstand staat en de brander en oven zijn afgekoeld.

⚠ LET OP

Laat dit apparaat nooit onbeheerd werken. Ga bij brand uit de buurt van het toestel en bel onmiddellijk de brandweer. Probeer een olie- of vetbrand niet met water te blussen.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand, explosie of brandwonden met materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg.

⚠ LET OP

Alleen voor gebruik buitenshuis.

Bewaar dit apparaat niet binnenshuis tenzij de gasfles is losgekoppeld.

Bewaar een gasfles niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte. Bewaar ze altijd buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat is niet bedoeld voor installatie in of op recreatievoertuigen en/of boten.

⚠ LET OP

Controleer voor elk gebruik alle gastoevoerfittingen op lekkage.

Gebruik het apparaat niet voordat alle aansluitingen zijn gecontroleerd en u zeker weet dat er geen lekken zijn. Rook niet tijdens de lektest. Test nooit op lekken met een open vlam

⚠ GEVAAR

Als u gas ruikt:

- Sluit de gastoevoer naar het toestel af.
- Doof open vuur.
- Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.

⚠ LET OP

- Houd de gastoeverslang uit de buurt van hete oppervlakken.
- Het gebruik van alcohol, medicijnen op recept of vrij verkrijgbare medicijnen kan het vermogen om het apparaat op de juiste manier in elkaar te zetten of veilig te gebruiken in het gedrang brengen.
- Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van het apparaat.
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt als verwarming en mag ook nooit als zodanig worden gebruikt.

⚠ LET OP

Als u een lucifer gebruikt om het apparaat aan te steken, gebruik dan de meegeleverde luciferhouder.

Houd bij het inschakelen van het apparaat uw gezicht en handen zo ver mogelijk bij het apparaat vandaan.

⚠ LET OP

De minimale speling tussen de zijkanten van het apparaat en de brandbare constructie is 609 mm (24 inch).

De minimale speling tussen de achterkant van het apparaat en de brandbare constructie is 914 mm (36 inch).

⚠ LET OP

Spinnen en insecten kunnen zich nestelen in de brander van het apparaat en de gasstroom verstoren. Inspecteer de brander minimaal één keer per jaar.

VOORDAT U HET APPARAAT INSCHAKELT

Inspecteer de gastoevoerslang voordat u het gas inschakelt. Als u snijwonden, tekenen van gebruik of slijtage waarneemt, moet deze vóór het gebruik worden vervangen.

Sluit de regelaar aan op de gasfles. Inspecteer, voordat u het apparaat inschakelt, de slang- en regelaarfittings en controleer op lekken met een sopje.

Gebruik bij dit apparaat alleen de gasregelaar en -slang.

⚠ PROPANGASFLESEN WAARSCHUWING

- Bewaar de reservepropaangasfles niet onder of in de buurt van dit apparaat.
- Vul de fles nooit verder dan 80% van zijn capaciteit.
- De propaanfles moet zijn voorzien van een OVERVULBEVEILIGING (OVV).
- Als u deze instructies niet opvolgt, kan er brand ontstaan met de dood of ernstig letsel tot gevolg.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN OM LETSEL TE VOORKOMEN

Bij goed onderhoud zal uw oven u een veilige en betrouwbare service bieden. U moet echter uiterst voorzichtig zijn, aangezien de oven een intense hitte produceert die het risico op een ongeval kan vergroten.

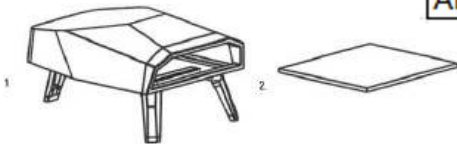
Bij het gebruik van deze oven moeten de basisveiligheidsregels worden gevolgd, inclusief maar niet beperkt tot:

- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van de oven, tenzij specifiek aanbevolen in deze handleiding. Elke andere interventie moet worden toevertrouwd aan een gekwalificeerde technicus.

- Laat kinderen nooit alleen of zonder toezicht in de buurt van of in contact met een heet oppervlak of een brander totdat deze is afgekoeld.
- Draag geschikte kleding voor uw persoonlijke veiligheid. Draag nooit losse kleding of mouwen bij het gebruik van de oven. Sommige synthetische stoffen zijn licht ontvlambaar en mogen niet tijdens het bakken worden gedragen. De stof kan ontbranden en ernstig letsel veroorzaken.
- Verwarm gesloten voedselcontainers niet, omdat ze door drukopbouw kunnen barsten.
- Raak tijdens het gebruik van de oven de buitenschaal, de stenen kookplaat of hun directe omgeving niet aan, omdat deze gebieden extreem heet worden en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Gebruik de oven niet voor het bereiden van extreem vet vlees of andere producten die de verbranding verhogen.
- Houd de ovenruimte vrij van brandbare materialen, inclusief vloeistoffen, afval en dampen zoals benzine of aanstekervloeistof.
- Blokkeer nooit de verbrandingsluchtstroom of ventilatie.
- Gebruik de oven nooit in extreem winderige omstandigheden.
- De temperatuur onder de oven is hoog. Plaats hem niet op een tafel met brandbare tafelkleden, plastic of andere brandbare materialen.

LIJST VAN STUKKEN

1. Pizza-oven FPG12D
2. Stenen kookplaat



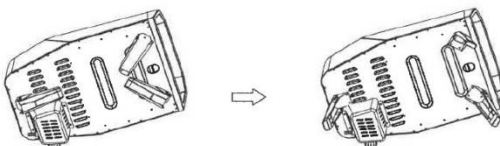
APART VERKOCHTE ACCESSOIRES

API001	Pizzaschep PM
API002	Pizzaschep GM
API003	Pizzawiel
API004	Snijplank

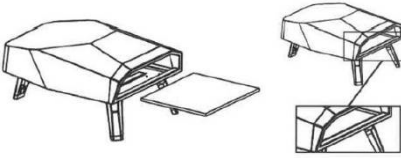
MONTAGE

Controleer voor de montage of u alle onderdelen hebt. Als er een onderdeel ontbreekt of beschadigd is, probeer het apparaat dan niet in elkaar te zetten. Neem contact op met de klantenservice voor vervangende onderdelen.

1. Vouw de voeten uit

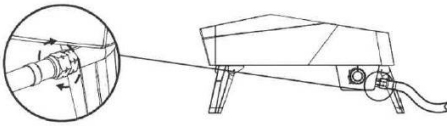


2. Plaats de stenen kookplaat

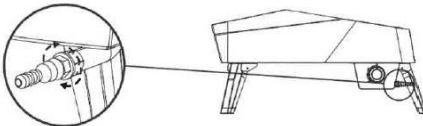


3. Sluit de gasslang aan op de pizzaoven

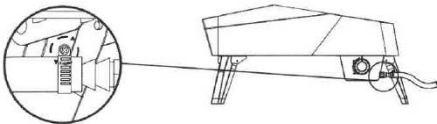
3a. Directe aansluiting van de gasslang op de pizzaoven



3b. Aansluiten van de getande fitting op de pizzaoven



3c. Aansluiten van de gasslang op de geribde fitting. Draai vast met de juiste sleutels.



4. Sluit aan op de gasfles

ALGEMEEN

Hoewel de gasfittings van het apparaat worden getest op lekkage voordat ze worden verpakt en verzonden, moet er een grondige test worden uitgevoerd op de installatielocatie.

Controleer voor elk gebruik alle gasaansluitingen op lekkage volgens de hieronder beschreven procedure.

Als er op enig moment een gasgeur wordt gedetecteerd, moet u het gebruik onmiddellijk staken en het hele systeem op lekkage controleren.

VOOR DE TEST

Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.

Maak een mengsel van identieke hoeveelheden vloeibaar wasmiddel en water. U hebt een spuitfles, borstel of doek nodig om de oplossing op de fittingen aan te brengen.

OM DE TEST UIT TE VOEREN

1. Draai de bedieningsknop van de oven naar de uit-stand.
2. Open de klep van de propaancilinder door deze tegen de klok in te draaien.
3. Breng de zeepoplossing aan op alle gasfittings. Bij lekkage ontstaan er zeepbellen.
4. Als u een lek constateert, sluit dan onmiddellijk de gastoevoer af en draai de lekkende fittingen weer vast.
5. Open de gaskraan opnieuw en controleer opnieuw.

Als er gas uit een van de fittingen blijft lekken, sluit dan de gastoevoer af en neem contact op met de klantenservice.

GEBRUIK VAN DE OVEN

1. Zorg ervoor dat de oven op lekkage is getest en correct is geplaatst.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
3. Steek de brander aan volgens onderstaande AANSTEEKINSTRUCTIES.



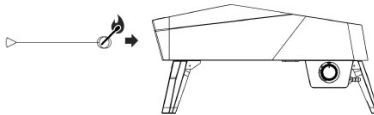
INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN

OM DE BRANDER TE ONTSTEKEN

1. Zorg ervoor dat de ovenbedieningsknop in de uit-stand staat en open vervolgens de propaancilinderklep door langzaam tegen de klok in te draaien.
2. Druk de bedieningsknop in en draai hem langzaam linksom totdat u een klik hoort en de brander ontsteekt.
3. Houd de bedieningsknop 5 seconden ingedrukt. Als de brander niet aangaat, draai de knop dan naar de uit-stand, wacht 5 minuten en probeer opnieuw aan te steken.

AANSTEKEN MET EEN LUCIFER

1. Als de brander na meerdere pogingen met de bedieningsknop niet aangaat, kan deze worden aangestoken met een lucifer.
2. Als u al geprobeerd heeft de brander aan te steken met de bedieningsknop, wacht dan 5 minuten totdat het gas is verdwenen.
3. Steek een lucifer in de luciferhouder. Steek de lucifer aan en steek deze in de ovenopening om bij de brander te komen.
4. Druk de vlamregelknop in en draai hem langzaam: de brander moet onmiddellijk ontsteken.
5. Als de brander niet binnen enkele seconden aangaat, draai dan de bedieningsknop naar de uit-stand, wacht 5 minuten en probeer het opnieuw.



VERZORGING EN ONDERHOUD

Houd de oven buiten direct zonlicht en indien mogelijk binnenshuis en tijdens langdurige opslagperiodes.

De oven mag niet worden blootgesteld aan guur weer zoals sneeuw, zware regen en harde wind. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld voordat u hem verplaatst.

De kleur van de buitenste schil van de oven kan in de loop van de tijd en door gebruik veranderen.

Dit heeft geen invloed op de prestaties.

STENEN KOOKPLAAT

- Gebruik de steen NIET op open vuur.
- Vermijd extreme temperatuurveranderingen van de steen. Plaats geen bevroren voedsel op een hete steen.
- De steen is kwetsbaar en kan breken als er tegen wordt gestoten of valt.
- De steen is erg heet tijdens gebruik en blijft ook lang warm na gebruik.
- Koel de steen NIET met water als hij heet is.
- Na het reinigen van de steen met water, droog hem voor gebruik. Dit kan worden gedaan door deze gedurende 2 uur in een conventionele oven op 60°C (140°F) te plaatsen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN


(Voor eenvoudiger gebruik, bereid de pizza direct op een grote spatel)

- Leg voordat u de pizzaoven aansteekt bloem op de baksteen.
- Zet de pizzaoven aan en verwarm deze 10-15 minuten op hoog vermogen.
- Plaats de pizza met een grote pizzaschil in het midden van de baksteen.
- Keer de pizza regelmatig met een grote schop tijdens het koken (60 seconden).

- Verwijder de pizza met een grote pizzaschil.
- Leg de pizza in een schaal of op een snijplank.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Preventie / Oplossing
De brander gaat niet aan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Geen gastoevoer 2. Koppelmoer en expansieventiel zijn niet goed aangesloten 3. Gasstroom is geblokkeerd 4. De brander is losgekoppeld van de klep 5. Onjuiste montage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer of de propaancilinder leeg is 2. Draai de wartelmoer ongeveer een halve tot driekwart slag verder totdat deze volledig stopt. Draai alleen handvast - gebruik geen gereedschap 3. Reinig de branderbuis 4. Sluit brander en klep weer aan 5. Controleer de stappen in de montage-instructies
Plotselinge daling van de gasstroom vlam is zwak	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas is op 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer of er gas in de propaancilinder zit 2. Draai de gasregelknop uit, wacht 30 seconden en zet de oven weer aan. Als de vlammen nog steeds zwak zijn, draai dan de gasregelknop en de propaanfleskraan dicht. Koppel de regelaar los. Sluit de regelaar weer aan en voer een lectest uit. Open de propaancilinderklep, wacht 30 seconden en zet dan de oven aan.
De vlammen gaan uit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harde wind of windstoten 2. Laag propaangehalte 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de oven met de achterkant naar de wind 2. Vul de propaantank 3. Zie "Plotselinge daling van de gasstroom" hierboven
Vlam/brand	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vetophoping 2. Overtollig vet in vlees 3. Te hoge kooktemperatuur 4. Overtollig meel op het kookoppervlak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinig de oven 2. Snijd vet van vlees voor het koken 3. Pas de temperatuur dienovereenkomstig aan (verlaag) 4. Stof overgebleven bloem van het kookoppervlak
Terugslagvlam (vuur in branderbuis, brander gerommel)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brander en/of branderbuizen zijn verstopt 2. Drukval tijdens ontsteking 3. De oven staat in de wind 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sluit de gasinlaatklep. Reinig brander en/of branderbuizen 2. Zet de oven uit, zorg ervoor dat de cilinderklep volledig open is (indien van toepassing) en zet hem weer aan 3. Zet de oven tegen de wind in als hij is afgekoeld

MODEL	HNS - P200 / FPG12D			CE PIN: 2575DM29062
Categorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	
Type gas	Butaan	Propaan	Butaan, propaan of hun mengsel	
Gasdruk	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Maximaal verwarmingsvermogen	4,4 kW			
Type apparaat	A1			
Grootte injector	1.08 mm		1.08 mm	0,94 mm
Land van bestemming	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI		AL, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT,	AT, CH, DE, SK
Dit apparaat moet in overeenstemming met de voorschriften worden geïnstalleerd en alleen op een goed geventileerde plaats worden gebruikt. Raadpleeg de instructies alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken.				

MODEL	HNS - P200 / FPG12D		
Grootte injector	1.2 mm		
Calorische waarde	15000 BTU		
Type gas	Propaan		
Gasdruk	28 mbar		

GARANTIES

Het apparaat wordt gedekt door een commerciële garantie van 2 jaar.

De richtlijnen van onze klantenservice kunnen online geraadpleegd worden op de website: lemarquier.com.

Elk apparaat wordt gecontroleerd tijdens alle productie-stadia.


In het geval afwijkingen vastgesteld zouden worden, is het noodzakelijk dat men zich ervan verzekerd dat de bepalingen uit de handleiding zorgvuldig gerespecteerd zijn. In het bijzonder dat de veiligheidsreducerklep gebruikt wordt die specifiek voorzien is voor uw gasfles. Indien de gebruiksregels niet nageleefd worden, kan dit ertoe leiden dat uw apparaat beschadigd raakt.

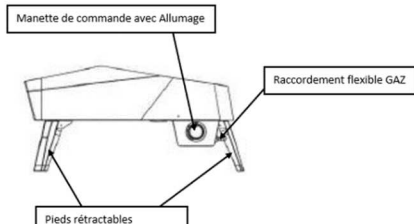
Het apparaat niet wijzigen

Elke wijziging aan het apparaat kan gevaarlijk zijn.

In geval van het niet werken of van een beschadigd onderdeel, neemt u contact op met onze klantenservice.

<https://maisonlemarquier.zendesk.com/>

<p><i>Afmetingen van de Pizzaoven (in cm)</i></p> 		<p>LENGTE</p> <p>40</p>
		<p>DIEPTE</p> <p>62</p>
		<p>HOOGTE</p> <p>30</p>

<p><i>Beschrijving van het hierboven getoonde apparaat</i></p> <p><i>Pizzaoven met bovenaanzicht</i></p> 	
---	--

