

PACO PIZZA OVEN

Enders®



www.enders-germany.com

3130633

GB

INSTRUCTION MANUAL

ES

MANUAL DE USO

NL

GEbruikSAANWIJZING

CONTENTS

INFORMATION REGARDING THIS PIZZA OVEN **3**

SYMBOLS IN THESE INSTRUCTIONS **3**

UNPACKING THE PIZZA OVEN **4**

SAFETY NOTICE
REQUIRED TOOLS/ AUXILIARY MATERIALS
PARTS DESCRIPTION
SCOPE OF DELIVERY

CONNECTING THE GAS CYLINDER **6**

SAFETY NOTICE
REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS
ASSEMBLY PROCESS

OPERATING THE PIZZA OVEN **8**

SAFETY NOTICE
TURNING ON THE PIZZA OVEN
TURNING OFF THE PIZZA OVEN
IGNITION AID
MEANING OF SYMBOLS
FIRST AID MEASURES

CLEANING/ SERVICING **11**

SAFETY NOTICE

STORAGE/TRANSPORT **12**

SAFETY NOTICE

DISPOSAL **12**

TECHNICAL SPECIFICATIONS **13**

TIPS **14**

WARRANTY/WARRANTY CERTIFICATE **15**

INFORMATION REGARDING PIZZA OVEN

Congratulations on purchasing this Enders product!

Please read and observe these instructions for use and particularly the safety notice before using the product and only use the product as described in these instructions, to prevent accidental injuries or damages.

Keep these instructions for future reference. If the product is given to someone else, please include these instructions.

Have fun with your Enders product.

SYMBOLS IN THESE INSTRUCTIONS



This symbol stands for the word **ATTENTION** and warns of possible injuries or material damages as well as damage to the appliance.



Useful tips and information.



Wear safety gloves during assembly, to avoid getting cut.



Tools are required.



Do not use a cutter or similar sharp objects when opening the packaging, to avoid making scratches on the product.



Furthermore, during assembly, place a soft mat beneath the components, to avoid scratches and damages here as well.



Declaration of conformity

Products bearing this symbol comply with all applicable Community rules of the European Economic Area. **The EU conformity declaration** can be requested via the address printed on the back.

UNPACKING THE PIZZA OVEN

SAFETY NOTICE



- Despite careful processing of all individual parts, individual components can have sharp edges. Therefore, please wear safety gloves, to avoid getting cut.
- Mortal danger due to suffocation/swallowing. Keep the packaging material away from children and dispose of it immediately. Furthermore, keep small parts away from children and their range of reach.

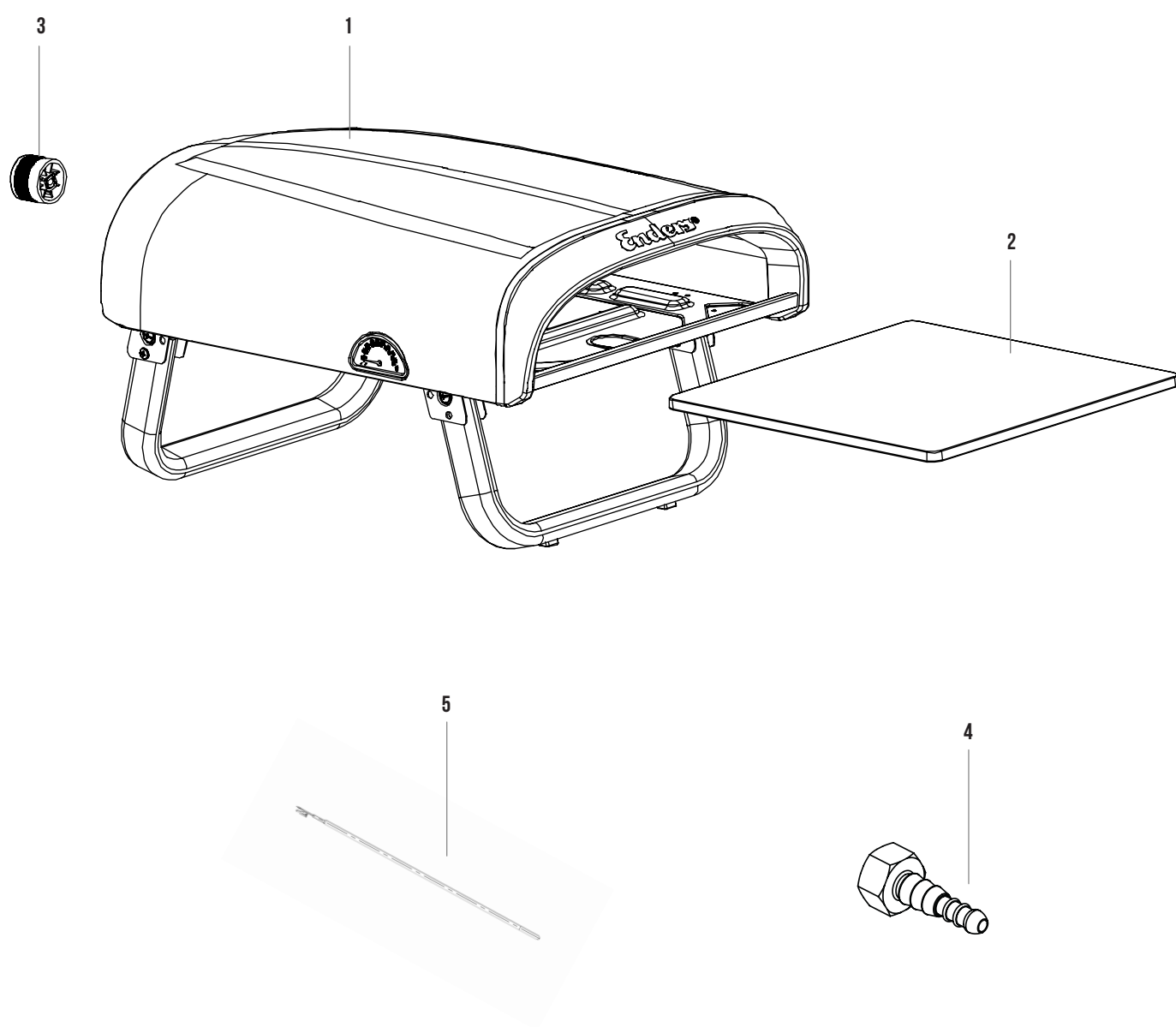
REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS



PARTS DESCRIPTION

No.	Quantity
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1

SCOPE OF DELIVERY



CONNECTING THE GAS CYLINDER

SAFETY NOTICE



RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- The pizza oven can only be operated with a pressure regulator. The pressure regulator is correctly adjusted for operation with liquefied gas ex works. Also read and observe the assembly instructions and instructions for use, which are separately enclosed with the pressure regulator.
- The gas hose may have to be replaced if respective national regulations or the lifetime of the hose line require this.
- Gas hose and pressure regulator must be replaced at regular intervals. (For this, please refer to chapter Cleaning/Service.)
- Get information at a specialist shop when purchasing or renting gas cylinders.
- Make sure that there are no sources of ignition, open fire or the like in the vicinity, when connecting or replacing the gas cylinder.
- Make sure that the gas hose does not have a kink in it or is chafed and that its entire length is accessible.
- After installing the gas cylinder, please check all connection points for leak tightness using a commercially available leak detection spray or soapy water. If there are no leaks, clean the connections with water after the inspection.
- Checking for leaks with an open flame is strictly prohibited!

REQUIRED TOOLS/AUXILIARY MATERIALS



ASSEMBLY PROCESS

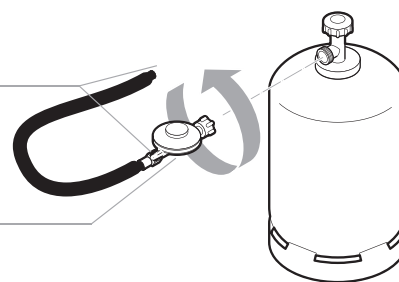


The union nuts have a left-hand thread.

1. Place the gas cylinder next to the pizza oven.
2. Screw the union nut **(left-hand thread)** of the pressure regulator onto the screw connection on the gas cylinder. Tighten the union nut firmly by hand. Do not use any tools to avoid damaging the seal.
3. **(CLICK ON) CONNECTING THE GAS CYLINDER**
Screw the union nut **(left-hand thread)** of the pressure regulator onto the thread on the gas cylinder or connect the pressure regulator to the connection on the gas cylinder and secure with the Click ON fastener.
3. Screw the adapter **(right-hand thread)** hand-tight onto the thread on the pizza oven. Do not use any tools here either to avoid damaging the seal. Push the hose onto the spout of the adapter and secure it with the hose clamp.
4. Then connect the hose to the nozzle of the pressure regulator and the other end of the hose to the adapter nozzle and also secure with the hose clamp.
5. Spray all sealing points with standard leak detection spray or brush on soapy water (ratio 1 part soap/3 parts water). Open the valve on the gas cartridge. Bubbles will form wherever there are leaks. Close the valve on the gas cartridge again and fix the leak. Then repeat step 5 until all leaks are fixed.

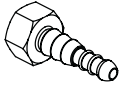
DIN EN 16436-2

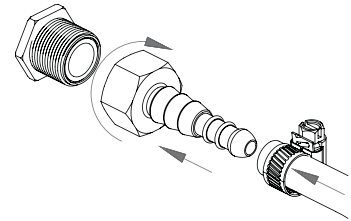
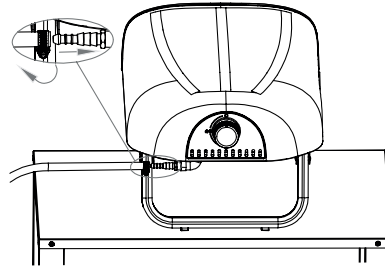
Pressure regulator
DIN EN 16129



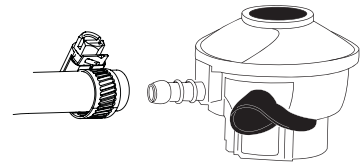
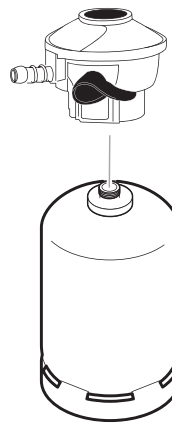
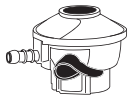


ASSEMBLY PROCESS

No.	ADAPTER	Menge
4		1



CLICK ON ADAPTER



ATTENTION

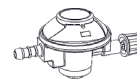
Gas cylinders with maximum dimensions of Ø 30 x 59 cm can be used and placed next to the pizza oven.



OPTIONALLY CONNECTING THE GAS CARTRIDGE

1. Screw the pressure regulator hand tight onto the thread of the gas cartridge. Do not use tools to avoid damaging the gasket.
2. Screw the adapter hand tight onto the gas connection on the pizza oven.
3. Then connect the hose to the nozzle of the pressure regulator and the other end of the hose to the adapter nozzle and also secure with the hose clamp.
4. Spray all sealing points with standard leak detection spray or brush on soapy water (ratio 1 part soap/3 parts water). Open the valve on the gas cartridge.

Bubbles will form wherever there are leaks. Close the valve on the gas cartridge again and fix the leak. Then repeat step 4 until all leaks are fixed.



Pressure regulator DIN EN 16129 for connection to the screw-in cartridge.

Gas cartridge approx. 450 g
(not included)

OPERATING THE PIZZA OVEN

SAFETY NOTICE



Before you start baking, you should always think of safety first. Therefore, there are several safety inspections, which need to be observed, before baking.

INTENDED USE

- Only use outdoors.
- Read the instruction manual before operating this appliance.
- This appliance is not intended to be used by children or person with a limited ability to operate such appliances. It can only be operated by persons, who are capable of safely operating such an appliance.
- **ATTENTION:** Accessible parts can be extremely hot. Keep children away.
- The side shelves are not intended for direct contact with food.
- Wear protective gloves when handling hot components.

BRISK OF FIRE AND EXPLOSION

Avoiding grease fires:

- Grease and oils can self-ignite if heated to extremely high temperatures. In not cleaned adequately, the accumulated grease can catch fire, which can lead to a so-called grease fire in the pizza oven.
- Clean the appliance regularly and remove any accumulation of grease! When doing so, pay particular attention to grease accumulation on the inside of the firebox
- Never use water to extinguish burning, hot or smoking grease/oil.

Handling the gas installation/ pizza oven:

- Do not smoke when handling the gas installation.
- Do not place the gas cylinder near open fire.
- Only use the pizza oven outdoors. Make sure the pizza oven is sheltered from wind.
- Keep the pizza oven away from moisture, splash water, etc.

- Position the pizza oven on an even, sturdy and fireproof surface.
- Do not move the appliance when it is being operated.
- Do not leave the pizza oven unattended when it is in operation.
- Lock the legs by snapping them into place.
- For protection against accidentally escaping gas, the cylinder valve on the gas cylinder should only be open when the pizza oven is being used.
- After use, close the gas feed on the gas cylinder.
- To avoid overheating, do not cover the entire pizza oven surface with aluminium foil or the like. If you have a cast iron reversible griddle, it can be used as described in the corresponding instructions. At the same time, only use original Enders products.
- Keep a safe distance from flammable and heat-sensitive materials when using the pizza oven. The distance must be at least 1 m.
- Make sure that there are no objects or parts of structures above the pizza oven at a height less than 2 m.
- Check the hose and pressure regulator for cracks and damage before each use. Do not operate the pizza oven if the pressure regulator, hose or gas cylinder are defective or leaking.
- Replace hose and regulator after 10 years at the latest.
- Make sure that the ventilation openings of the place where the gas cylinder is positioned are not covered.
- Immediately close the valve on the gas cylinder if gas escapes or if there is a malfunction.
- Protect the gas cylinder against severe direct sunlight. The temperature cannot exceed 40°C.

TURNING ON THE PIZZA OVEN



Before you bake on the pizza oven for the first time, leave the heating element running at the highest level for at least 20 minutes without food to remove production residues. A slight odour may develop. Ensure adequate ventilation. The colour of individual components may change slightly. This is a natural process and no reason for complaint. The process should be carried out until smoke is no longer noticeable.

1. Turn the control knob clockwise to the „☺“ position. Öffnen Sie das Ventil der Gasflasche!
2. Before ignition, nobody must stand in front of the front opening of the stove. To check whether the burner has ignited, carry out a visual check without making any further attempts to ignite. If the piezo ignition does not work, use the enclosed manual igniter with a match (use the enclosed ignition aid).
3. Press the control knob and turn it anti-clockwise to the highest setting. You will hear a „CLICK“.
4. **ATTENTION:** If the burner does not ignite, turn the control knob clockwise to the „☺“ position and close the valve on the gas cylinder. Wait 5 minutes and start at step 3.
5. Regulate the heat by turning the control knob to any setting between the highest and lowest level.

IGNITION AID



- Please do not throw away.
- It is possible to ignite the device with an ignition aid and a long match if the device does not ignite itself.
- **CAUTION!** Wear gloves and keep a safe distance from the burner and the opening! Caution, accessible parts can be extremely hot. Keep away from children.
- **CAUTION:** When igniting the oven, do not lean in front of the opening.

USE IGNITION AID

1. Make certain that the burner is switched off by pushing the button in and turning it clockwise as far as possible.
2. Turn on the gas supply by turning the gas cylinder valve anticlockwise.
3. Put the match into the match holder, then light the match. Move the match holder with the lit match back towards the burner. You should see a flame.
4. If the burner does not ignite within five seconds, stop, set the control knob for the burner to „☺“ and wait five minutes for the gas to disappear. Start again from step 2.

TURNING OUT THE PIZZA OVEN



To turn off the pizza oven, close the valve on the gas cylinder and turn all control knobs to the „☺“ position.

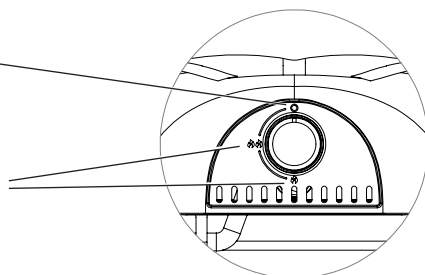
ATTENTION

- max. pizza size approx. 30 cm
- max. load 1 kg

SYMBOLERKLÄRUNG AUF DEM BEDIENPANEL

In this position, the left burner is set to „OFF“.

This symbol indicates the upper/lower position of the burner.



FIRST AID MEASURES



FIREFIGHTING MEASURES

- Bring bystanders to safety! If possible, close the valve on the gas cylinder. Cool off the gas cylinder with water. When doing so, pay attention to your own safety! A repeated spontaneous, explosive combustion is possible.
- In case of fire, filled compressed-gas cylinders should be removed from the flammable surroundings. If this is not possible, the compressed-gas cylinders should be protected against too intensive heat by spraying them with water or similar suitable means from a protected location.
- Cool with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Cover the respective area with a sterile Metalline compress. Place the side coated with Metalline on the injured skin and loosely fixate with a gauze bandage and a cravat.
- Do not use any "household remedies" such as ointments, powder, oils, disinfectants, etc.!

MEASURES AFTER MINOR BURNS OR SCALDING

- High concentrations can cause suffocation. Symptoms can be the loss of the ability to move and consciousness. The victim is not aware of being suffocated. In low concentrations dizziness, headaches, nausea and problems with coordination can arise.
- Bring the victim to a location where he/she can breath fresh air. Call a physician or the emergency services. Conduct first aid measures in the event of respiratory arrest.
- In the case of scalding: Immediately remove clothing.
- In the case of burns: Only remove clothing if it does not stick.
- Cool with cold water for at least 15 minutes until the pain subsides.
- Allow minor burns or scalding without blistering to heal with the help of fresh air; do not cover with a plaster or any other dressing.

MEASURES AFTER SEVERE BURNING OR SCALDING

- There is an acute risk of hypothermia and shock. Call emergency services immediately!
- Immediately extinguish possible burning clothing with water or put out the flames using a thick blanket.
- In the case of scalding: Immediately remove clothing.
- In the case of burns: Leave clothing on the body.

CLEANING/ SERVICING

SAFETY NOTICE



- Despite careful processing of all individual parts, individual components can have sharp edges. Therefore, please wear safety gloves, to avoid getting cut.
- Hot surface: Do not clean the pizza oven until it has sufficiently cooled off.

RISK OF FIRE AND EXPLOSION

Avoiding grease fires:

- Clean the appliance each time before use, to avoid the accumulation of grease.
- Do not use any flammable cleaning agents.

Handling the gas installation/ pizza oven:

- Repairs and servicing of the gas-conveying parts can only be conducted by specialists authorized to do so.
- Do not make any modifications to the pizza oven or pressure regulator. The hose must be serviced after 5 years (refer to the date of manufacturer on the hose).

- Replace the pressure regulator and the hose after 10 years at the latest; even if no external damage can be detected. Make sure that the pressure regulator is approved for your country and the gas used and that it is adjusted to the correct output pressure (refer to Technical Specifications) . A new hose cannot be longer than 1.5 m.
- All components, which were sealed by the manufacturer or its representative, cannot be manipulated or modified.
- Together with oil, the gas forms an explosive mixture. Never try to loosen tight valves or regulator knobs with oil or penetrating oil.



- Clean the pizza oven after each use.
- Do not use any abrasive and chlorous cleaning agents.
- The inside of the cooking lid should be cleaned regularly after each use of the pizza oven to remove residues and fat deposits. Use warm soapy water and a soft cloth for this purpose.
- You can easily clean the surfaces of the plastic components using warm water. Please do not use cleaning agents containing solvents, stainless steel cleaners or abrasives to avoid damaging the surface.
- Use a mild detergent and warm water. Then dry the surface with a soft cloth. Please do not use any cleaning agents containing solvents, oven and stainless steel cleaners or abrasives.
- Allow the pizza oven to dry fully prior to the next use.
- Remove leftover food from the burners with a soft brush (do not use a metal brush).

STORAGE/TRANSPORT

SAFETY NOTICE



RISK OF FIRE AND EXPLOSION

- Store the gas cylinder out of the reach of children.
- Keep the gas cylinder away from flammable gases and other oxidizing substances.
- Escaping liquefied gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas cylinder in the house, under ground level (e.g. basements, wells, underground car parks, etc.) or in non-ventilated spaces, in which escaping gas could accumulate.
- Protect the gas cylinder against direct sunlight and other heat sources.
- Store the gas cylinder at temperatures under 40°C in a well ventilated space and where it is protected against the influences of weather.
- Store the gas cylinder in an upright position and ensure it cannot topple over.
- These storage instructions also apply to empty gas cylinders because these always contain a residual amount of liquefied gas.
- If possible, do not transport the gas cylinder in vehicles, in which the cargo bay/boot is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the possible risks of the load and he/she must know what to do in case of an accident or emergency.
- Transport the gas cylinder in an upright position and ensure it cannot topple over or slip/shift.
- Make sure the valve on the gas cylinder is closed and leakproof.
- Ask your gas retailer about effective national requirements and information.



- Store the appliance in a dry room free of frost. Close the lid of the pizza oven and cover the appliance, to prevent soiling and damages.

DISPOSAL



The product packaging is made of recyclable materials, which can be used for recycling. Dispose of this packaging correctly sorted in the collection bins provided.

If you want to dispose of the product, do not do so with household waste. Ask your local waste management company or your municipal administration about the possibilities of an environmentally-friendly disposal, which preserves resources.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	PACO
Item no.:	3130633
Version no:	240207
ΣQ _n H _s :	4,0 kW/ 291 g/h
Product-ID no.:	2575DP38864
Type of gas:	Propan G31/Butan G30

This appliance was tested and approved according to DIN EN 498:2012. In its delivery state, the appliance is designed for operation with liquefied gas.

Recommended Hose length: 0.8 m

Gas cylinder: Gas cylinders with a maximum size of Ø 30 x 59 cm can be used and placed next to the pizza oven.

Dest.	Category	p (mbar)	Nozzle designation (mm) Burner
GB	I3+ (28-30/37)	28-30/37	Ø 1,03



TIPS FOR



PREHEATING THE Pizza oven

- Before you start baking the pizza, it is important to preheat the appliance sufficiently. To do this, you will need to follow the steps in the description OPERATING THE pizza oven. Preheating takes approx. 10 to 15 minutes at full power setting, depending on external influences such as temperature and wind.

WARRANTY



We grant a **2-year warranty** on the functioning of the product. Prerequisite for this warranty is the proper handling of the product and official proof of the date of purchase.

The warranty expires at the end of the warranty period or immediately if you make any modifications to the product yourself. All components, which were sealed by the manufacturer or its representative, cannot be manipulated.

If, despite our quality checks, your product should be defective, please do not bring it back to the retailer but contact Enders directly. By doing so, we can ensure a quick processing of your complaint.

Service:
<http://www.enders-germany.com>

Attach sales receipt

Please fill it out and keep the warranty certificate as well as the sales receipt for further enquiries!

Model name

Item number manufacturer

Serial number (see the back of the appliance)

Date of purchase

Place of purchase

Subject to colour variations and technical modifications for the purpose of product improvement.

ÍNDICE

ACERCA DE LA HORNO PARA PIZZAS

17

SÍMBOLOS EN ESTAS INSTRUCCIONES

17

DESEMPAQUETAR LA HORNO PARA PIZZAS

18

INDICACIONES DE SEGURIDAD
HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
VOLUMEN DE SUMINISTRO

CONECTAR UNA BOTELLA DE GAS

20

INDICACIONES DE SEGURIDAD
HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS
PROCESO DE MONTAJE

MANEJO DE LA HORNO PARA PIZZAS

22

INDICACIONES DE SEGURIDAD
ENCENDER LA HORNO PARA PIZZAS
APAGAR LA HORNO PARA PIZZAS
ELEMENTO DE ENCENDIDO
EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS
MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

LIMPIAR/ MANTENER

25

INDICACIONES DE SEGURIDAD

ALMACENAMIENTO/TRANSPORTE

26

INDICACIONES DE SEGURIDAD

ELIMINACIÓN

26

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

27

CONSEJOS

28

GARANTÍA/CERTIFICADO DE GARANTÍA

29

ACERCA DE LA HORNO PARA PIZZAS

¡Felicidades por adquirir este producto Enders!

Lea y tenga en cuenta este manual de instrucciones, especialmente las indicaciones de seguridad, antes de montar y poner en funcionamiento el aparato y utilice el producto solo como se describe en estas instrucciones para que no provoque lesiones o daños accidentalmente.

Conserve estas instrucciones para su referencia en el futuro. Adjunte estas instrucciones si entrega el artículo a terceros.

Esperamos que disfrute de su producto ENDERS.

SÍMBOLOS EN ESTAS INSTRUCCIONES



Este símbolo representa el término indicativo **ATENCIÓN** y le advierte de posibles lesiones o daños materiales, así como daños al aparato.



Consejos e información útiles.



Utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.



Se requieren herramientas.



No utilice un cúter u otros objetos afilados similares al abrir el embalaje para no rayar el aparato.



Coloque una base blanda bajo las piezas durante el montaje para evitar también arañazos y daños.



Declaración de conformidad

Los productos identificados con este símbolo cumplen con todas las disposiciones comunitarias del espacio económico europeo. Puede consultar la **declaración de conformidad UE** en la dirección indicada en el reverso.

DESEMPAQUETAR LA HORNO PARA PIZZAS

INDICACIONES DE SEGURIDAD



- A pesar del procesamiento cuidadoso de todas las piezas individuales, algunas piezas pueden tener los bordes afilados. Por eso, utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.
- Peligro de muerte por asfixia/ingestión. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y elimínelo de inmediato. Guarde también las piezas pequeñas fuera de su alcance.

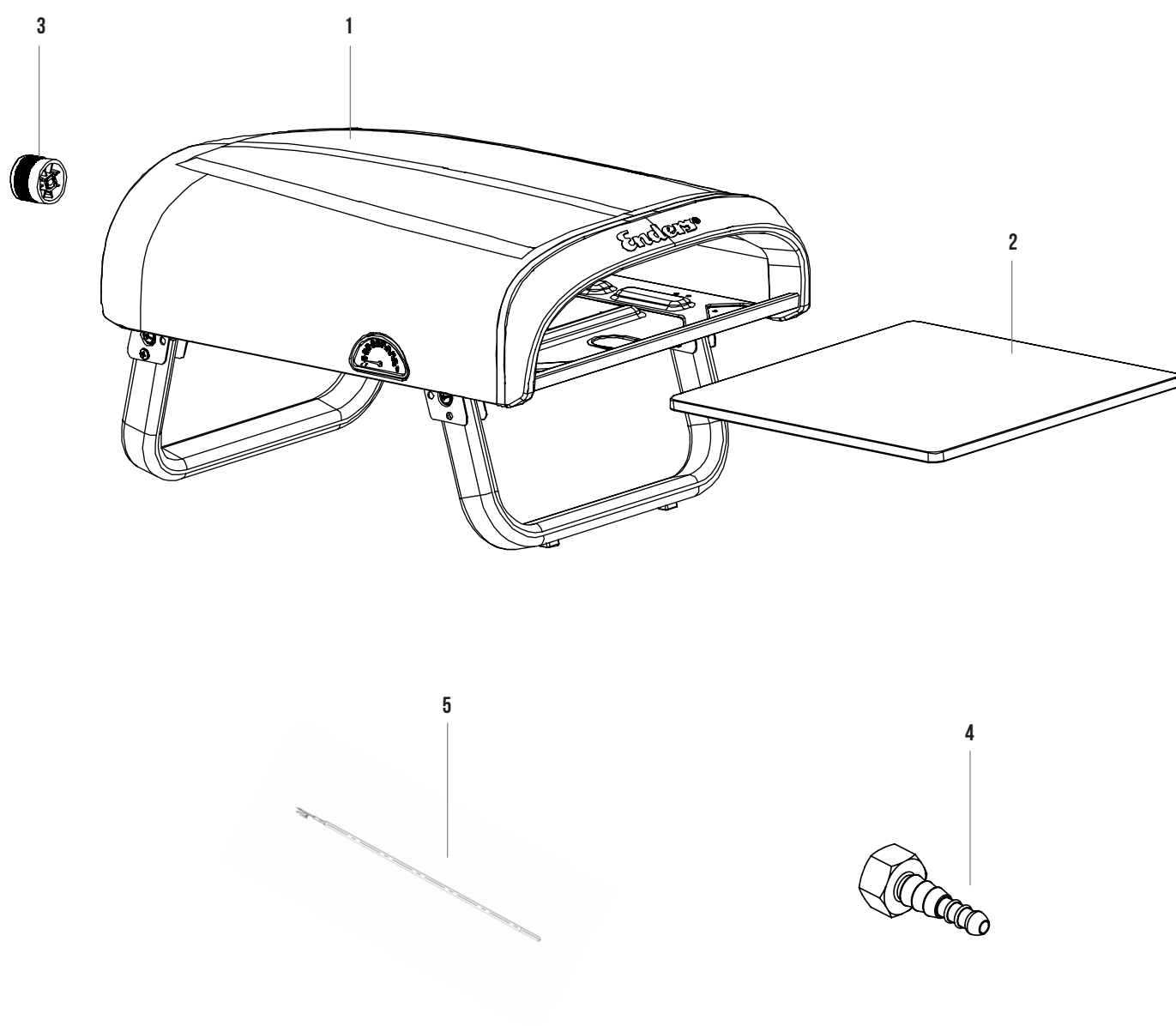
HERRAMIENTAS/INSTRUMENTOS NECESARIOS



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

N.º	Cantidad
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1

VOLUMEN DE SUMINISTRO



CONECTAR UNA BOTELLA DE GAS

INDICACIONES DE SEGURIDAD



PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

- Utilice la horno para pizzas únicamente con un regulador de presión. El regulador de presión está debidamente configurado de fábrica para el funcionamiento con gas líquido. Lea y tenga en cuenta también las instrucciones de montaje y utilización separadas adjuntas al regulador de presión.
- En caso necesario, deberá reemplazar la manguera de gas si las disposiciones nacionales correspondientes o el periodo de validez de la manguera lo requieren.
- La manguera de gas y el regulador de presión deben reemplazarse a intervalos regulares. (Véase para ello el capítulo Limpiar/mantener.)
- Déjese aconsejar por un vendedor especializado al comprar o alquilar la botella de gas.
- Asegúrese de que no haya fuentes de ignición, llamas vivas o similares en los alrededores cuando conecte o reemplace la botella de gas.
- Procure que la manguera de gas no se doble o roce y que sea accesible en toda su longitud.
- Tras el montaje de la botella de gas, compruebe la estanqueidad de todas las uniones con un aerosol detector de fugas o con agua jabonosa. Siempre que no se hallen fugas, limpie las uniones con agua tras la prueba.
- ¡Queda terminantemente prohibida una prueba de estanqueidad con llamas vivas!

HERRAMIENTAS/ INSTRUMENTOS NECESARIOS

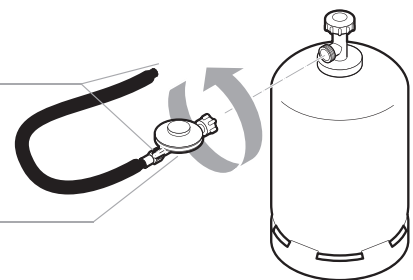


PROCESO DE MONTAJE



DIN EN 16436-2

Regulador de presión
DIN EN 16129

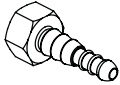


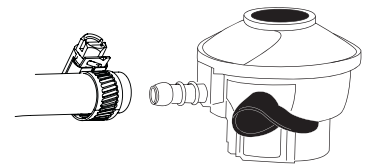
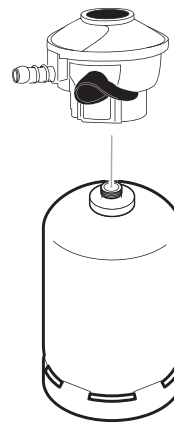
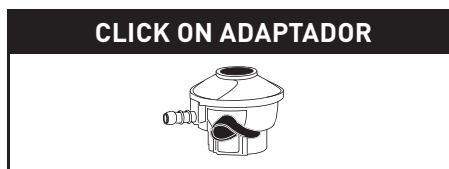
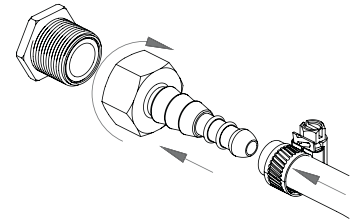
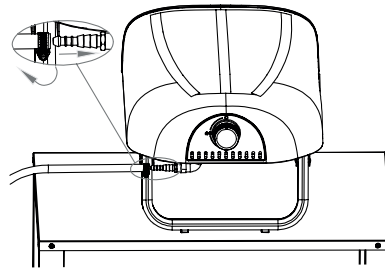
Las tuercas de unión tienen rosca a la izquierda.

1. Coloque la bombona de gas junto al horno de pizza.
2. Enrosque la tuerca de unión (**rosca izquierda**) del regulador de presión en la unión roscada de la botella de gas. Apriete firmemente la tuerca de unión con la mano. No utilice herramientas para no dañar la junta.
3. **(CLICK ON) CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS**
Enrosque la tuerca de unión (rosca a la izquierda) del regulador de presión a la rosca de la bombona de gas o inserte el regulador de presión en la conexión de la bombona de gas y fíjelo mediante clic ON.
3. Enrosque a mano el adaptador (**rosca derecha**) en la rosca del horno de pizza. No utilice tampoco aquí ninguna herramienta para no dañar la junta. Introduzca la manguera en la boquilla del adaptador y fíjela con la abrazadera.
4. Después, coloque el tubo en la boquilla del regulador de presión y el otro extremo del tubo en la boquilla del adaptador y fíjelo también con la abrazadera del tubo.
5. Rocíe todos los puntos de sellado con un aerosol detector de fugas disponible comercialmente o con agua jabonosa (proporción 1 parte de jabón/3 partes de agua). Abra la válvula del cartucho de gas. Aparecerán burbujas en las



PROCESO DE MONTAJE

N.º	ADAPTADOR	Cantidad
4		1



ATENCIÓN

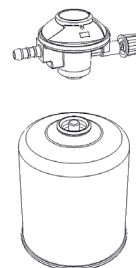
Se pueden utilizar bombonas de gas con un tamaño máximo de Ø 30 x 59 cm y colocarlas junto al horno de pizza.



CONECTAR CARTUCHO DE GAS OPCIONAL

1. Enrosque el regulador de presión manualmente a la rosca del cartucho de gas. No utilice herramientas, así evitará dañar la junta.
2. Enrosque el adaptador manualmente a la conexión de gas de la parrilla.
3. Después, coloque el tubo en la boquilla del regulador de presión y el otro extremo del tubo en la boquilla del adaptador y fíjelo también con la abrazadera del tubo.
4. Rocíe todos los puntos de sellado con un aerosol detector de fugas disponible comercialmente o con agua jabonosa (proporción 1 parte de jabón/3 partes de agua). Abra la válvula del cartucho de gas. Aparecerán burbujas en las áreas que no estén bien

selladas. Vuelva a cerrar la válvula del cartucho de gas y resuelva el problema. Después, vuelva a repetir el paso 4 hasta que las fugas se hayan resuelto.



Regulador de presión DIN EN 16129 para la conexión con el cartucho de gas a rosca.

Cartucho a rosca aprox. 450 g 7/16", rosca de tornillo
(no incluido en la entrega)

MANEJO DE LA HORNO PARA PIZZAS

INDICACIONES DE SEGURIDAD



Al empezar a utilizar la horno para pizzas, la seguridad debe tener siempre la mayor prioridad. Por ello, tenga en cuenta las siguientes pruebas de seguridad antes de cada uso.

USO PREVISTO

- Utilícelo solo en exteriores.
- Lea el manual de instrucciones antes de poner en marcha el aparato.
- El aparato no está pensado para que lo utilicen niños y personas con capacidades disminuidas para utilizar aparatos. Solo deben utilizarlo personas capaces de manejar el aparato de forma segura.
- **ATENCIÓN:** Las piezas accesibles pueden calentarse mucho. Manténgalo lejos de los niños.
- Los estantes laterales no están pensados para el contacto directo con alimentos.
- Utilice guantes de seguridad al manejar componentes calientes.

PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

Evitar fuegos de grasa:

- Las grasas y los aceites pueden inflamarse espontáneamente en estado muy caliente. En caso de limpieza insuficiente, la grasa acumulada empieza a arder, lo que puede provocar un denominado fuego de grasa en la horno para pizzas.
- ¡Limpie regularmente las acumulaciones de grasa del aparato! Tenga especialmente en cuenta las acumulaciones de grasa en la cámara de fuego.
- No apague nunca con agua grasas/aceites ardiendo, calientes o humeantes.

Manejo de instalaciones de gas/ horno para pizzas:

- No fume mientras manipule la instalación de gas.
- No coloque la botella de gas cerca de llamas abiertas.

- Utilice la horno para pizzas solo en exteriores. Asegúrese de que la horno para pizzas está protegida contra el viento.
- Mantenga la horno para pizzas lejos de humedad, salpicaduras de agua, etc.
- Coloque la horno para pizzas en una superficie plana.
- Bloquee las patas encajándolas en su sitio.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Revise la manguera y el regulador de presión en busca de roturas y daños antes de cada uso. No ponga en marcha la horno para pizzas si el regulador de presión, la manguera o la botella de gas están presentan defectos o fugas.
- Sustituya la manguera y el regulador después de 10 años como máximo.
- No deje la horno para pizzas sin vigilancia durante el funcionamiento.
- Para evitar que el gas fluya accidentalmente, solo debe abrir la válvula en la botella de gas cuando la horno para pizzas esté en funcionamiento.
- Tras la utilización, cierre el suministro de gas en la botella de gas.
- Para evitar un sobrecalentamiento, no cubra completamente la superficie de asado con papel de aluminio o similares. Si dispone de una plancha reversible de fundición, utilícela como se describe en sus instrucciones correspondientes.
- Mantenga una distancia de seguridad respecto a los materiales inflamables o sensibles a la calor durante el funcionamiento. Dicha distancia no debe ser menor de 1 m.
- Asegúrese de que no se halla ningún objeto o tramos de edificios por debajo de una altura de 2 m sobre la horno para pizzas.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación de la zona de colocación de la botella de gas no están bloqueadas.
- Cierre inmediatamente la válvula de la botella de gas en caso de fuga de gas o de avería.
- Proteja la botella de gas de la luz solar intensa. La temperatura no debe superar los 40 °C.

ENCENDER LA HORNO PARA PIZZAS



Antes de hornear en el horno para pizzas por primera vez, deje la resistencia funcionando al máximo nivel durante al menos 20 minutos sin alimentos para eliminar los residuos de producción. Puede aparecer un ligero olor. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada. El color de los componentes individuales puede cambiar ligeramente. Se trata de un proceso natural y no es motivo de queja. El proceso debe llevarse a cabo hasta que deje de percibirse humo.

1. Gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición „☉“.
2. Abra la válvula de la bombona de gas.
3. Antes del encendido, nadie debe situarse delante de la abertura frontal de la estufa. Para comprobar si el quemador se ha encendido, realice una comprobación visual sin realizar más intentos de encendido. Si el encendido piezoeléctrico no funciona, utilice el encendedor manual adjunto con una cerilla (utilice la ayuda de encendido adjunta).
4. Pulse el mando de control y gírelo en sentido antihorario hasta la posición más alta. Oirá un „CLIC“.
- 5. PRECAUCIÓN:** Si el quemador no se enciende, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición „☉“ y cierre la válvula de la bombona de gas. Espere 5 minutos y comience en el paso 3.
6. Regule el calor girando el mando de control a cualquier ajuste entre el nivel más alto y el más bajo.

ELEMENTO DE ENCENDIDO



- No desechar.
- Es posible encender el dispositivo utilizando el elemento de encendido y una cerilla larga si el dispositivo no se puede encender.

■ **¡ADVERTENCIA!** ¡Utilice guantes y asegúrese de mantener una distancia segura con respecto al quemador y al orificio cuando lo haga! ¡Cuidado! Las piezas accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños alejados del aparato.

■ **ADVERTENCIA:** Al encender el horno, no se incline delante del orificio.

UTILIZACIÓN

1. Asegúrese de que el quemador esté apagado empujando el botón y girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que llegue al tope.
2. Abra el suministro de gas girando la válvula de la bombona de gas en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Inserte la cerilla en el portacerillas y enciéndala. Después, desplace el portacerillas con la cerilla encendida hacia atrás, hacia el quemador. Entonces debería ver una llama.
4. Si el quemador no se enciende en cinco segundos, deténgase, coloque el botón de control del quemador en posición «☉» y espere cinco minutos hasta que desaparezca el gas. Vuelva a comenzar desde el paso 2.

APAGAR LA HORNO PARA PIZZAS



Para apagar la horno para pizzas, cierre la válvula de la botella de gas y gire todos los botones de ajuste a la posición “☉”.

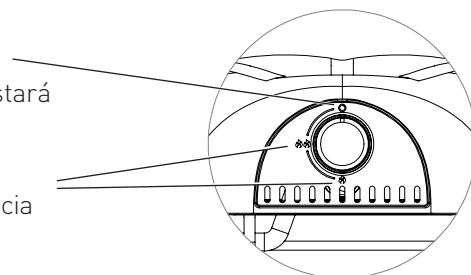
ATENCIÓN

- tamaño máx. de pizza aprox. 30 cm
- carga máx. 1 kg

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS EN EL PANEL DE CONTROL

En esta posición, el quemador de la izquierda estará „APAGADO“.

Este símbolo indica la potencia ajustada del quemador .



MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS



MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE INCENDIO

- ¡Ponga a salvo a las personas cercanas! Si es posible, cierre la válvula de la botella de gas. Enfríe la botella de gas con agua. Al hacerlo, ¡tenga en cuenta su seguridad! No puede descartarse una reignición espontánea explosiva.
- En caso de incendio, aleje los contenedores de gas a presión llenos de la zona con riesgo de incendio. Si no es posible, proteja los contenedores de gas a presión de un calentamiento excesivo rociándolos agua u otros medios adecuados desde un lugar seguro.
- Enfríe con agua fría al menos 15 minutos hasta que el dolor disminuya.
- Cubra la zona afectada con una sábana estéril Metalline. Coloque la zona recubierta con Metalline sobre la piel lesionada y fíjela holgadamente con una venda de gasa o un vendaje triangular.
- ¡No utilice «remedios caseros» como ungüentos, talco, aceites, desinfectantes, etc.!

MEDIDAS A TOMAR TRAS QUEMADURAS O ESCALDADURAS LEVES

MEDIDAS A TOMAR TRAS RESPIRAR GAS

- Las concentraciones altas pueden provocar asfixia. Los síntomas pueden ser la pérdida de la movilidad y de la conciencia. La persona afectada no notará la asfixia. A concentraciones bajas pueden aparecer mareos, dolores de cabeza, náuseas y problemas de coordinación.
- Lleve a la persona afectada a un lugar con aire fresco. Avise a un médico o al servicio de emergencias. Preste primeros auxilios en caso de parada respiratoria.
- En caso de escaldaduras: Retire inmediatamente la ropa.
- En caso de quemaduras: Retire la ropa únicamente si no está enganchada.
- Enfríe con agua fría al menos 15 minutos hasta que el dolor disminuya.
- Deje curar las quemaduras o escaldaduras leves sin formación de ampollas al aire, no las cubra con una tirita o un vendaje.

MEDIDAS A TOMAR TRAS QUEMADURAS O ESCALDADURAS GRAVES

- Existe el peligro grave de hipotermia o choque circulatorio. ¡Llame inmediatamente al servicio de emergencias!
- Apague inmediatamente la ropa ardiendo con agua o ahogue las llamas con una manta gruesa.
- En caso de escaldaduras: Retire inmediatamente la ropa.
- En caso de quemaduras: Deje la ropa puesta.

LIMPIAR/ MANTENER LA BAR

INDICACIONES DE SEGURIDAD



- A pesar del procesamiento cuidadoso de todas las piezas individuales, algunas piezas pueden tener los bordes afilados. Por eso, utilice guantes de seguridad durante el montaje para evitar lesiones por cortes.
- Superficie caliente: Espere a que la horno para pizzas se haya enfriado lo suficiente antes de la limpieza.

PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

Evitar fuegos de grasa:

- No utilice productos de limpieza inflamables.

Manejo de instalaciones de gas/horno para pizzas:

- Las reparaciones y el mantenimiento de las piezas conductoras de gas deben realizarlas únicamente personal cualificado autorizado para tal fin.
- No realice ninguna modificación en la horno para pizzas ni en el regulador de presión.

La manguera debe mantenerse cada 5 años (véase la fecha de fabricación en la manguera).

- Reemplace el regulador de presión y la manguera cada 10 años como muy tarde, aunque no se aprecien daños exteriores. Asegúrese de que el regulador de presión está permitido para su país y el gas utilizado y que está ajustado a la presión de salida correcta (véase Datos técnicos). Una manguera nueva no debe superar los 1,5 m de longitud.
- Las piezas selladas por el fabricante no deben manipularse o modificarse.
- El gas forma una mezcla explosiva junto con el aceite. Nunca intente suavizar con aceite válvulas o botones reguladores duros.



- Limpie la horno para pizzas tras cada uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o que contengan cloro.
- Limpie el interior de la carcasa con agua caliente con jabón.
- Para limpiar las piezas de plástico, utilice agua caliente. Para evitar dañar las superficies, no utilice productos de limpieza a base de disolventes, limpiadores de acero inoxidable ni productos de limpieza agresivos.
- Para las partes lacadas, utilice un limpiador suave y agua caliente. Luego seque las superficies con un paño suave. No utilice productos de limpieza a base de disolventes, limpiadores para hornos o para acero inoxidable ni productos de limpieza agresivos.
- Deje que la horno para pizzas se seque completamente antes de volver a utilizarla.

ALMACENAMIENTO/ TRANSPORTE

INDICACIONES DE SEGURIDAD



PELIGRO DE INCENDIO Y DE EXPLOSIÓN

- Guarde la botella de gas en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
- Mantenga la botella de gas lejos de gases combustibles y otras sustancias inflamables.
- Una fuga de gas licuado es más pesada que el aire y desciende hasta el suelo. No guarde la botella de gas en casa, bajo el nivel del suelo (p. ej. sótanos, pozos, garajes subterráneos, etc.) o en espacios sin ventilación en los que pudiera acumularse una fuga de gas.
- Proteja la botella de gas de la luz solar directa o de otras fuentes de calor.
- Guarde la botella de gas a menos de 40 °C en un lugar bien ventilado, sombrío y protegido contra las influencias meteorológicas.
- Guarde la botella de gas verticalmente y asegurada contra caídas.
- Estas indicaciones de conservación se aplican también a botellas de gas vacías, ya que estas todavía contienen una cantidad residual de gas licuado.
- Si es posible, no transporte las botellas de gas en vehículos cuyo compartimento de carga no esté separado de la cabina del conductor. El conductor debe conocer los posibles peligros de la carga y debe saber qué hacer en caso de accidente o emergencia.
- Transporte la botella de gas verticalmente y asegurada contra caídas y resbalones.
- Asegúrese de que la válvula de la botella de gas está cerrada y es estanca.
- Pregunte a su distribuidor de gas por los requisitos nacionales actuales e indicaciones.



- Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra las heladas. Cierre la cubierta de la horno para pizzas y cubra el aparato para evitar la suciedad y los daños.

ELIMINACIÓN



El envase del producto está compuesto de materiales reciclables que pueden ser reutilizados. Deséchelo clasificándolo en los contenedores de recogida previstos para ello.

Si desea deshacerse del artículo, no lo elimine junto con los residuos domésticos. Consulte a su empresa de gestión de residuos local o a su administración municipal para informarse sobre las opciones de eliminación respetuosas con el medio ambiente y los recursos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO:	PACO
Artículo nº	3130633
Versión no:	240207
ΣQ _n H _s :	4,0 kW/ 291 g/h
Producto-ID no:	2575DP38864
Tipo de gas	Propan G31/Butan G30

Este aparato se ha comprobado y autorizado según la DIN EN 498:2012. En su estado de entrega, el aparato ha sido diseñado para su funcionamiento con gas licuado.

Longitud de tubo recomendada: 0,8 m

Botella de gas: Se pueden utilizar bombonas de gas con un tamaño máximo de Ø 30 x 59 cm y colocarlas junto a la horno para pizzas.

Dest.	Categoría	p (mbar)	Designación de la boquilla (mm) Quemador
ES	I3+[28-30/37]	28-30/37	Ø 1,03



CONSEJOS PARA



PRECALENTAMIENTO

- Antes de empezar a hornear la pizza, es importante precalentar suficientemente el aparato. Para ello, siga los pasos descritos en FUNCIONAMIENTO del Horno para pizzas. El precalentamiento dura aproximadamente de 10 a 15 minutos a máxima potencia, dependiendo de las influencias externas como la temperatura y el viento.

GARANTÍA



Asumimos durante **2 años** la **garantía** sobre la funcionalidad del aparato. El requisito para un servicio de garantía es un manejo correcto del aparato y una prueba oficial de la fecha de compra.

La garantía se anula al transcurrir el periodo de garantía o inmediatamente si se realizan modificaciones independientes al aparato. ¡Las piezas selladas por el fabricante o su representante no deben manipularse!

Si el producto presentase un defecto a pesar de nuestros controles de calidad, por favor, no lo devuelva a su distribuidor, sino que póngase en contacto directamente con Enders. Así podremos garantizarle un procesamiento rápido de la reclamación.

Servicios:

<http://www.enders-germany.com>

¡Complételo y conserve la tarjeta de garantía y el justificante de compra para posibles consultas!

Número de modelo

Número de artículo Fabricante

Número de serie (ver parte posterior del aparato)

Fecha de compra

Lugar de compra

Subject to colour variations and technical modifications for the purpose of product improvement.

Grapar justificante de compra

INHOUD

OVER DEZE PIZZAOVEN	31
----------------------------	-----------

GEBRUIKTE SYMBOLEN	31
---------------------------	-----------

PIZZAOVEN UITPAKKEN	32
----------------------------	-----------

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
 BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN
 OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN
 MEEGELEVERD

GASFLES AANSLUITEN	34
---------------------------	-----------

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
 BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN
 MONTAGESTAPPEN

PIZZAOVEN GEBRUIKEN	36
----------------------------	-----------

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
 PIZZAOVEN AANZETTEN
 PIZZAOVEN UITZETTEN
 AANSTEEKHULP
 VERKLARING VAN DE SYMBOLEN
 EERSTE HULP

SCHOONMAKEN/ONDERHOUDEN	39
--------------------------------	-----------

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

OPBERGEN/ VERVOEREN	40
----------------------------	-----------

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

AFDANKEN	40
-----------------	-----------

TECHNISCHE GEGEVENS	41
----------------------------	-----------

TIPS	42
-------------	-----------

GARANTIE	43
-----------------	-----------

OVER DEZE PIZZAOVEN

Hartelijk gefeliciteerd met uw keuze voor een Pizzaoven! U kunt er zeker van zijn dat u een product van een gerenommeerde Europese fabrikant heeft aangeschaft!

Alle apparaten voldoen aan de hoogste normen op het gebied van prestaties en veiligheid. Als onderdeel van onze klantenservice en ons klanttevredenheidsbeleid krijgt u van ons 2 jaar garantie. Als u een beroep wilt doen op de garantie, vul dan de bijgevoegde garantiekaart in en stuur deze naar het aangegeven adres.

Deze gebruiksaanwijzing kunt u ook in pdf-formaat downloaden op onze website www.enders-germany.com.

Bewaar deze handleiding om haar later na te kunnen slaan. Als dit product wordt doorgegeven moet ook deze handleiding worden meegegeven.

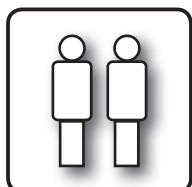
Lees de gebruiksaanwijzing en in het bijzonder de veiligheidsinstructies aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en neem de aanwijzingen in acht.

Wij wensen u veel plezier met uw pizzaoven!

GEBRUIKTE SYMBOLEN



Dit symbool staat voor het signaalwoord **LET OP** en waarschuwt u voor mogelijke verwondingen en materiële schade, evenals schade aan het apparaat zelf.



Roep hier de hulp van een tweede persoon in.



Handige tips en informatie.



Draag bij het monteren veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.



Hiervoor hebt u gereedschap nodig. Steeksleutels, schroevendraaier en accuschroeven-draaier.



Gebruik bij het openen van de verpakking geen cutter of vergelijkbare scherpe voorwerpen om krassen op het apparaat te voorkomen.



Leg tijdens de montage een zachte onderlegger onder de onderdelen om krassen en beschadigingen te voorkomen.



Conformiteitsverklaring

Producten die zijn voorzien van dit symbool voldoen aan alle van toepassing zijnde gezamenlijke voorschriften van de Europese economische ruimte. **De EU-conformiteitsverklaring** kan via het op de achterkant vermelde adres worden opgevraagd.

PIZZAOVEN UITPAKKEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Ondank's voorzichtig verslindende van de morsende onderdelen, zomerse onderdelen kunnen scheerranden optillen. Draag daarom veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Levensgevaar door verstikking of inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en gooi het direct weg. Berg ook kleine onderdelen buiten hun bereik op.

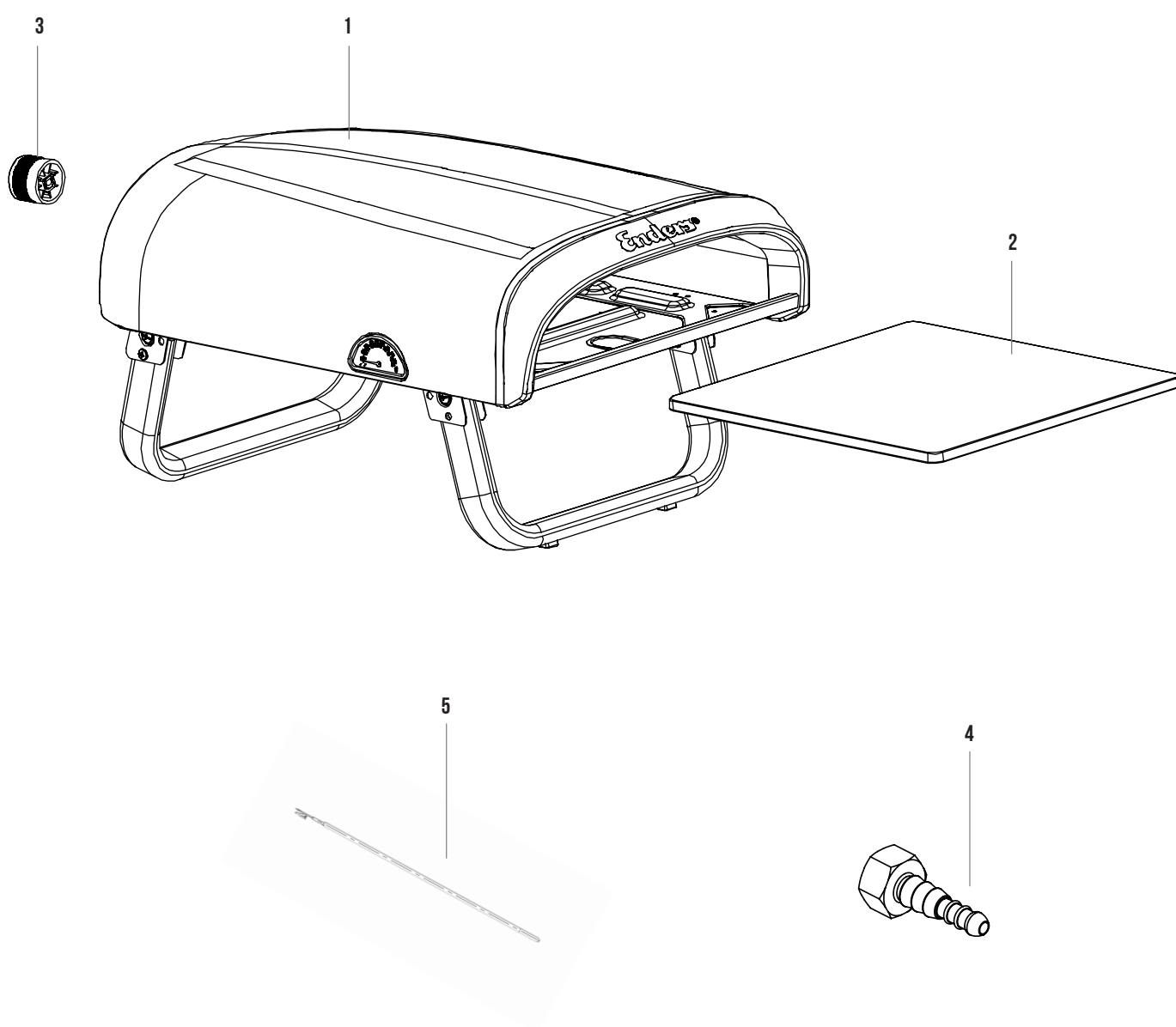
BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN



OMSCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

Nr.	Aantal
1	1
2	1
3	1
4	1
5	1

MEEGELEVERD



GASFLES AANSLUITEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

- De pizzaoven mag uitsluitend met een drukregelaar worden gebruikt. De drukregelaar is in de fabriek correct afgesteld voor gebruik met vloeibaar gas. Lees ook de apart bij de drukregelaar meegeleverde montage en gebruiksaanwijzing aandachtig door en volg deze op.
- Vervang de gasslang als desbetreffende landelijke regelgeving of de levensduur van de slang dit voorschrijft.
- De slang en drukregelaar moeten regelmatig worden vervangen (zie hiervoor het hoofdstuk Schoonmaken/onderhouden).
- Laat u bij het kopen of huren van de gasfles in een speciaalzaak adviseren.
- Let op dat er geen ontstekingsbronnen, open vuur e.d. in de buurt zijn, wanneer u de gasfles aansluit of vervangt.
- Let op dat de gasslang niet geknikt wordt of schuurt, en dat hij over de gehele lengte goed toegankelijk is.
- Controleer na de montage van de gasfles alle verbindingpunten op lekkages met een normaal verkrijgbare lekzoekspray of met zeepsop. Als er geen lekkages zijn, reinig de aansluitingen na testen met water.
- Een lekkagetest met open vuur is ten strengste verboden!

BENODIGD GEREEDSCHAP/HULPMIDDELEN



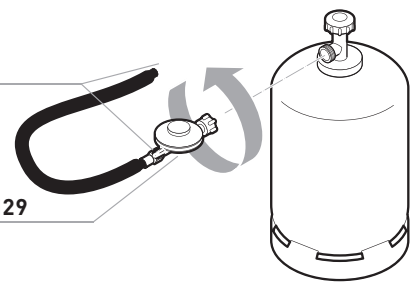
MONTAGESTAPPEN



1. Zet de gasfles naast de pizzaoven.
2. Schroef de wartelmoer (**linkse draad**) van de drukregelaar op de schroefdraad van de gasfles. Draai de wartelmoer met de hand vast. Gebruik geen gereedschap zodat de afdichting niet wordt beschadigd.
3. Schroef de adapter (**rechtse draad**) handvast op de schroefdraad van de pizzaoven. Gebruik ook hier geen gereedschap om beschadigingen aan de afdichting te voorkomen. Schuif de slang op het pijpje van de adapter en zet deze vast met de slangklem.
4. Schuif het andere uiteinde van de slang op het pijpje van de drukregelaar en zet dit eveneens vast met een slangklem.
5. Smit alle aansluitingen in met een gangbare lekzoekspray of gebruik hiervoor een kwast en zeepsop (verhouding 1 deel zeep / 3 delen water). Draai de kraan van de gasfles open. Bij ondichte plekken ontstaan er belletjes. Draai de kraan van de gasfles weer dicht en verhelp de lekkage. Herhaal daarna stap 5 totdat alle lekkages zijn verholpen.

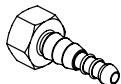
DIN EN 16436-2

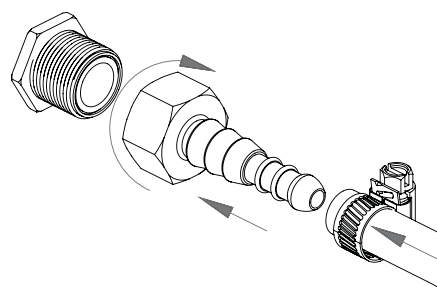
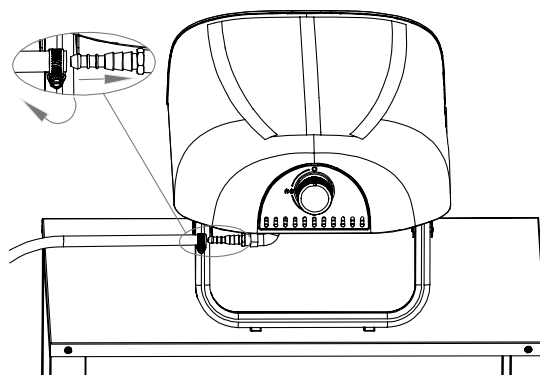
Drukregelaar DIN EN 16129





MONTAGESTAPPEN

Nr.	Adapter	Aantal
4		1



LET OP

Gasflessen met een maximale grootte van Ø 30 x 59 cm kunnen worden gebruikt en naast de pizzaoven worden geplaatst.



OPTIONEEL GASPATROON AANSLUITEN

1. Schroef de drukregelaar handvast op de schroefdraad van de gascartouche. Gebruik hier geen gereedschap om beschadigingen aan de afdichting te voorkomen.
2. Schroef de adapter handvast op de gasaansluiting van uw pizza oven.
3. Schuif daarna de slang op het pijpje van de drukregelaar het andere uiteinde van de slang op het pijpje van de adapter en zet dit eveneens vast met een slangklem.
4. Spuit alle aansluitingen in met een gangbare lekzoekspray of gebruik hiervoor een kwast en zeepsop (verhouding 1 deel zeep / 3 delen water). Draai de kraan van de gascartouche open. Bij

ondichte plekken ontstaan er belletjes. Draai de kraan van de gascartouche weer dicht en verhelp de lekkage. Herhaal daarna stap 4 totdat alle lekkages zijn verholpen.



Drukregelaar DIN EN 16129 voor aansluiting op het schroefpatroon.



Gaspatroon ca. 450 g
(niet meegeleverd)

PIZZAOVEN GEBRUIKEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



Voordat u met pizzaoven n n begint: denk er altijd aan dat veiligheid de hoogste prioriteit heeft! Voer daarom voor het pizzaoven  n enkele veiligheidscontroles uit.

GEBRUIKSDOEL

- De pizzaoven mag uitsluitend worden gebruikt om in de openlucht mee te pizzaoven n.
- Dit toestel is niet bedoeld voor kinderen noch voor volwassenen met een beperkt vermogen om apparaten te bedienen. Het mag uitsluitend worden gebruikt door mensen die in staat zijn het veilig te bedienen.
- **LET OP!:** De oppervlakken van de pizzaoven kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. Waarschuw de omstanders en houd kinderen uit de buurt.
- De zijplanken zijn niet bedoeld voor direct contact met levensmiddelen.
- Draag beschermende handschoenen wanneer u met hete onderdelen omgaat.

BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

Branden van vet voorkomen:

- Vetten en oli n kunnen in verhitte toestand zelfs vlam vatten. Bij onvoldoende reiniging kan het opgehoopte vet vlam vatten, wat tot een zogeheten vetbrand in de pizzaoven kan leiden.
- Maak het apparaat regelmatig schoon om vetafzettingen te verwijderen. Let met name op vetafzettingen aan de binnenkant van de vuurbox
- Blus brandend, heet of rokend vet of olie nooit met water.

Met gasinstallatie/ pizzaoven werken:

- Rook niet wanneer u met de gasinstallatie bezig bent. Plaats de gasfles niet in de buurt van open vuur.
- Gebruik de pizzaoven uitsluitend in de openlucht. Let op dat de pizzaoven tegen de wind beschut staat.
- Houd de pizzaoven uit de buurt van vocht, spatwater, enz.

- Plaats de pizzaoven op een egale, stabiele en vuurvaste ondergrond.
- Zet de poten vast door ze vast te klikken.
- Het apparaat mag tijdens gebruik niet worden verplaatst. Blokkeer de wielen, door de vergrendeling naar beneden te duwen.
- Controleer de slang en de drukregelaar telkens v  r gebruik op scheurtjes en andere beschadigingen. Neem de pizzaoven niet in gebruik als de drukregelaar, slang of gasfles defect zijn of lekken.
- Schlauch und Regler nach sp testens 10 Jahren austauschen.
- Laat de pizzaoven tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Ter bescherming tegen onbedoeld vrijkomend gas mag de flesafsluiter op de gasfles alleen geopend zijn wanneer de pizzaoven in gebruik is.
- Telkens na gebruik en voor een verplaatsing, moet u de pizzaoven uitzetten en de afsluiter van de gasfles dichtdraaien.
- Om oververhitting te voorkomen mag het pizzaoven-oppervlak niet helemaal met aluminiumfolie of iets vergelijkbaars worden afgedekt.
- Houd tijdens het gebruik een veilige afstand aan tot brandbare en hittegevoelige materialen. De afstand mag niet kleiner zijn dan 1 m.
- Let op dat zich boven de pizzaoven geen voorwerpen of delen van een gebouw op een hoogte van minder dan 2 meter bevinden.
- Let er op dat de ventilatieopeningen van het gasfleshouder niet afgedekt zijn.
- Draai bij vrijkomend gas of een storing onmiddellijk de afsluiter van de gasfles dicht.
- Bescherm de gasfles tegen fel zonlicht. De temperatuur mag niet boven de 40  C komen.

PIZZAOVEN AANZETTEN



Voordat je voor de eerste keer op de pizza-oven bakt, laat je het verwarmingselement minstens 20 minuten zonder voedsel op de hoogste stand draaien om productieresten te verwijderen. Er kan een lichte geur ontstaan. Zorg voor voldoende ventilatie. De kleur van de afzonderlijke onderdelen kan lichtjes veranderen. Dit is een natuurlijk proces en geen reden voor klachten. Het proces moet worden uitgevoerd totdat de rook niet langer waarneembaar is.

1. Draai de regelknop rechtsom naar de positie „0“.
2. Open de kraan op de gasfles!
3. Voor ontsteking mag niemand voor de voorste opening van de brander staan. Om te controleren of de brander is ontstoken, voert u een visuele controle uit zonder verdere ontstekingspogingen te doen. Als de piëzo-ontsteking niet werkt, gebruik dan de bijgeleverde handontsteker met een lucifer (gebruik de bijgeleverde ontstekingshulp).
4. Druk op de regelknop en draai deze tegen de klok in naar de hoogste stand. U hoort een „KLIK“.
5. **LET OP!:** Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop rechtsom naar de stand „0“ en sluit u de kraan op de gasfles. Wacht 5 minuten en begin bij stap 3.
6. Regel de warmte door de regelknop op een willekeurige stand tussen de hoogste en laagste stand te zetten.

AANSTEEKHULP



- Niet weggooiën.
- De mogelijkheid bestaat om het apparaat met behulp van de aansteekhulp en

een lange lucifer aan te steken wanneer het apparaat niet aan wil gaan.

- **LET OP!** Draag hierbij handschoenen en zorg voor voldoende afstand tot de brander en de opening! Pas op, de toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kinderen op afstand.
- **LET OP!:** Leun bij het aansteken van de oven niet voorover voor de opening.

GEBRUIK

1. Controleer of de brander is uitgeschakeld door de knop in te drukken en rechtsom tot aan de aanslag te draaien.
2. Draai de gastoevoer open door de kraan op de gasfles linksom, tegen de klok in te draaien.
3. Plaats de lucifer in de luciferhouder en steek de lucifer aan. Verplaats dan de luciferhouder met de aangestoken lucifer naar achteren naar de brander. Er moet dan een vlam te zien zijn.
4. Wanneer de brander niet binnen vijf seconden aan gaat, stopt u, zet u de controleknop voor de brander op „0“ en wacht u vijf minuten tot het gas is verdwenen. Begin opnieuw bij stap 2.

PIZZAOVEN UITZETTEN



Om de hele pizzaoven buiten bedrijf te stellen, sluit de afsluiter van de gasfles en draai alle stelknoppen naar de stand „0“.

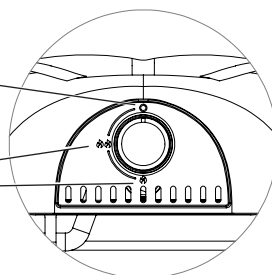
LET OP!

- max. pizzagrootte ca. 30 cm
- max. belasting 1 kg

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN OP HET BEDIENINGSPANEEL

In deze positie staat de linkerbrander op „UIT“.

Dit symbool geeft de hoogste/laagste stand van de brander aan.



EERSTE HULP



BRANDVEILIGHEIDSMaatregelen

- Breng de omstanders in veiligheid. Draai, indien mogelijk, de afsluiter van de gasfles dicht. Koel de gasfles af met water. Let hierbij op uw veiligheid. Hij kan spontaan en explosief opnieuw ontsteken.
- Bij brand moet u gevulde hogedruk-gashouders uit de gevarenezone verwijderen. Als dit niet mogelijk is, bespuit de hogedruk-gashouders met water of andere geschikte middelen vanuit een veilige positie, teneinde deze tegen te sterke verhitte te beschermen.
- Minimaal 15 minuten met koud water koelen tot de pijn afneemt.
- Het betrokken gedeelte met een steriele metalline-branddoek afdekken. De zijde met metallinecoating op de gewonde huid leggen en losjes vastzetten met een zwachtel of een driekante doek.
- Geen "huismiddeltjes" zoals zalven, poeders, oliën, ontsmettingsmiddelen e.d. toepassen.

MAATregelen bij lichte verbranding en kleinere brandwonden

- **MAATregelen na inademing van gas**
- Hoge concentraties kunnen verstikking veroorzaken. Mogelijke symptomen hiervan zijn verlies van vermogen tot bewegen en bewustzijnsverlies. Het slachtoffer zelf merkt de verstikking niet op. In lage concentraties kan gas een gevoel van duizeligheid, hoofdpijn, misselijkheid en coördinatiestoringen veroorzaken.
- Breng het slachtoffer in de frisse lucht. Waarschuw een arts of de eerste hulp bij ongelukken. Begin bij ademstilstand met eerste hulp.
- Bij brandwonden door kokende vloeistof: kleding direct verwijderen.
- Bij verbranding: kleding uitsluitend verwijderen als deze niet vastplakt.
- Minimaal 15 minuten met koud water koelen tot de pijn afneemt.
- Lichte verbrandingen of brandwonden (door kokende vloeistof) zonder blaarvorming, aan de open lucht laten genezen, niet afdekken met een pleister of verband.

MAATregelen na vrij ernstige verbranding of brandwonden

- Er bestaat acuut gevaar voor onderkoeling of een shock. Bel onmiddellijk de reddingsdiensten.
- Eventuele brandende kleren direct met water blussen of de vlammen met een dikke deken smoren.
- Bij brandwonden door kokende vloeistof: kleding direct verwijderen.
- Bij verbranding: kleding op het lichaam laten.

PIZZAOVEN SCHOONMAKEN/ ONDERHOUDEN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Ondanks zorgvuldige verwerking van de verschillende onderdelen, kunnen sommige onderdelen scherpe randen hebben. Draag daarom veiligheidshandschoenen om snijwonden te voorkomen.
- Hete oppervlakken: Wacht met schoonmaken totdat de pizzaoven voldoende afgekoeld is.

BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

Branden van vet voorkomen:

- Gebruik geen brandbare schoonmaakmiddelen.

Met gasinstallatie/pizzaoven werken:

- Reparaties en onderhoud aan de gasvoerende delen mogen alleen door hiervoor geautoriseerde vakmensen worden uitgevoerd.
- Voer geen veranderingen door aan de pizzaoven en de drukregelaar. De slang moet na vijf jaar (zie productiedatum op de gasslang) voor een servicebeurt.

- Vervang de drukregelaar en de slang na uiterlijk 10 jaar, ook als er geen uitwendige schade waarneembaar is. Let er op dat de drukregelaar voor uw land en het gebruikte gas goedgekeurd is en afgesteld staat op de juiste uitgangsdruk (zie Technische gegevens). Een nieuwe slang mag niet langer zijn dan 1,5 m.
- Er mogen geen veranderingen worden doorgevoerd aan onderdelen die door de fabrikant of zijn dealer werden verzegeld.
- Het gas vormt samen met olie een explosief mengsel. Probeer nooit stroeve afsluiters en regelknoppen soepel te maken met olie of kruipolie.



- Maak de pizzaoven telkens na gebruik schoon.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Trek de vetschaal eruit en verwijder het vet volgens de milieuvoorschriften als afval.
- U kunt de oppervlakken van kunststofonderdelen gemakkelijk met warm water schoonmaken. Gebruik geen schoonmaakmiddelen met oplosmiddel, edelstaalreinigers of schuurmiddelen, om beschadigingen van de oppervlakken te voorkomen.
- Gebruik een mild schoonmaakmiddel en warm water. Droog de oppervlakken vervolgens met een zachte doek af. Gebruik geen schoonmaakmiddelen met oplosmiddel, bakoven- en edelstaalreinigers, of schuurmiddelen.
- Laat de pizzaoven vóór het volgende gebruik helemaal afkoelen.

OPBERGEN/ VERVOEREN

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



BRAND- EN ONTPLOFFINGSGEVAAR

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Houd de gasfles uit de buurt van brandbare gassen en andere oxiderende stoffen.
- Vrijkomend gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de grond. Bewaar de gasfles niet binnenshuis, onder maaiveldhoogte (bijv. in een kelder, put, ondergrondse garage, enz.), of op ongeventileerde plaatsen waar vrijkomend gas zich zou kunnen ophopen.
- Bescherm de gasfles tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen.
- Sla de gasfles bij een temperatuur onder 40 °C op een goed geventileerde, beschaduwde plaats en beschermd tegen weersinvloeden op.
- Bewaar de gasfles rechtop en beveiligd tegen omvallen.
- Deze bewaaraanwijzingen gelden ook voor lege gasflessen. Deze kunnen nog een resthoeveelheid vloeibaar gas bevatten.
- Transporteer de gasfles indien mogelijk niet in voertuigen waarvan de laadruimte niet afgescheiden is van de chauffeurscabine. De chauffeur moet de mogelijke gevaren van de lading kennen en weten wat hij bij een ongeval of in een noodgeval moet doen.
- Transporteer de gasfles rechtop en beveiligd tegen omvallen en wegglijden.
- Let op dat de afsluiter van de gasfles gesloten is.
- Vraag uw gashandelaar naar de huidige landelijke richtlijnen en vereisten.



- Bewaar dit toestel in een vorstvrij, droog vertrek. Sluit de pizzaovendeksel en dek het apparaat af met de beschermhoes, om vuil worden en beschadigingen te vermijden.
- Voor plaatsbesparend opbergen de zijplanken iets omhoog tillen en dan naar beneden klappen.

AFDANKEN



De productverpakking bestaat uit recyclebare materialen die voor hergebruik kunnen worden ingezameld. Verwijder deze gescheiden in de daarvoor bestemde verzamelcontainers.

Als u zich van het product wilt ontdoen, deponeer het dan niet bij het gewone huisvuil. Vraag uw plaatselijke afvalinzamelbedrijf of uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijf naar de mogelijkheden voor een milieuvriendelijke en grondstoffenbesparende verwijdering.

TECHNISCHE GEGEVENS

MODEL:	PACO
Artikelnr:	3130633
Versie nr:	240207
ΣQ _n H _s :	4,0 kW/ 291 g/h
Product-ID nr.:	2575DP38864
Type gas:	Propan G31/Butan G30

Dit apparaat werd conform DIN EN 498:2012 getest en toegelaten. Dit toestel in leveringstoestand is ontwikkeld voor gebruik met vloeibaar gas.

Aanbevolen slanglengte: 0,8 m

Gasfles: Gasflessen met een maximale grootte van Ø 30 x 59 cm kunnen worden gebruikt en naast de pizzaoven worden geplaatst.

EU-landen	Cate.	p (mbar)	Markering mondstuk (mm) Branders
NL	I3B/P(30)	30	Ø 1,03



TIPS



VOORVERWARMEN

- Voordat je begint met het bakken van de pizza, is het belangrijk om het apparaat voldoende voor te verwarmen. Volg hiervoor de stappen die beschreven staan in de pizzaoven **BEDIENEN**. Voorverwarmen duurt ongeveer 10-15 minuten op maximaal vermogen, afhankelijk van externe invloeden zoals temperatuur en wind.

GARANTIE



Wij geven **2 jaar garantie** op het functioneren van het apparaat. Voorwaarde voor de garantie is een correcte behandeling van het apparaat en een officieel bewijs van de datum van aankoop.

De garantie vervalt na het verstrijken van de garantietermijn of zodra er eigenmachtig veranderingen aan het toestel werden doorgevoerd.

Er mogen geen veranderingen worden doorgevoerd aan onderdelen die door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger werden verzegeld.

Mocht uw product ondanks onze kwaliteitscontroles toch een defect vertonen, breng het dan niet terug naar de winkel, maar neem rechtstreeks contact op met ons Service Center.

<http://www.enders-germany.com>

Voor vragen kunt u de garantie en het aankoopbewijs invullen en bewaren!

Modelnaam

Artikelnummer fabrikant

Serienummer (zie achterkant apparaat)

Aankoopdatum

plaats van aankoop

Ter verbetering van onze producten behouden we ons kleurveranderingen en technische veranderingen voor.

Aankoopbewijs

MANUFACTURER/ FABRICANTE/ FABRIKANT

Enders Colsman AG

Brauck 1

D-58791 Werdohl, Deutschland, Allemagne, Germania

Tel +49 (0) 2392 97 82 30

We reserve the right to make colour and technical changes to improve the product.

Nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos y de color para mejorar el producto.

We behouden ons het recht voor om kleur- en technische wijzigingen aan te brengen om het product te verbeteren.