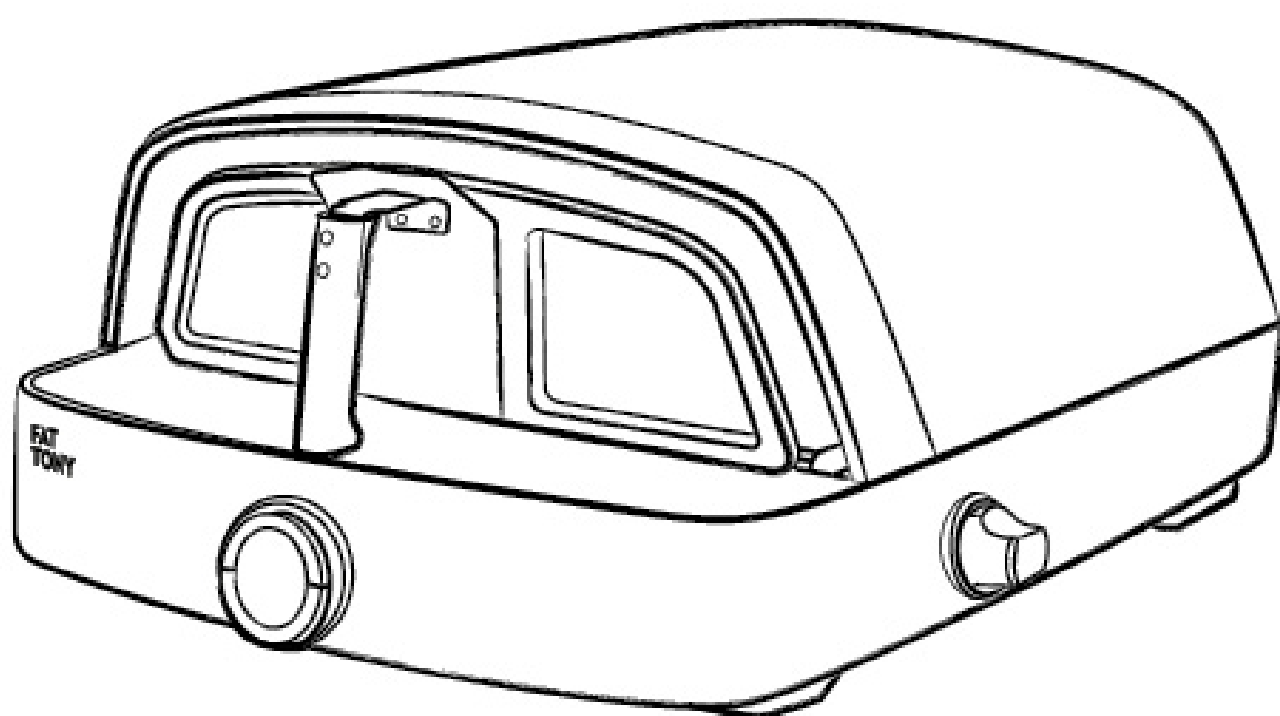




BURNHARD



FAT TONY

PIZZAOVEN OP GAS / GAS PIZZA OVEN

Bedieningsinstructies / User manual

NL INHOUD

Veiligheidsinstructies	4
Technische specificaties	15
Leveringsomvang & onderdelenbeschrijving	16
Gaspizzaoven opbouwen	17
Gasfles aansluiten	21
Eerste ingebruikname	23
Gaspizzaoven gebruiken	23
Gaspizzaoven schoonmaken	27
Regelmatig onderhoud	28
Problemen oplossen	29
Gaspizzaoven opbergen	30
Conformiteitsverklaring	31
Klantenservice	32
Recycling & milieubescherming	32

EN CONTENT

Safety instructions	33
Technical specifications	43
Scope of delivery & part description	44
Setting up the gas pizza oven	45
Connecting the gas bottle	49
First use	51
Operating the gas pizza oven	51
Cleaning the gas pizza oven	54
Regular maintenance	55
Troubleshooting	56
Storing gas pizza oven	57
Customer service	58
Disposal & recycling	58

NL VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

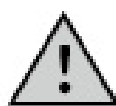


Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en volledig door voordat je het apparaat gebruikt om het risico op brand, brandwonden of ander letsel te verminderen.

TOEPASSING

Deze gasaangedreven pizzaoven mag uitsluitend buitenshuis worden gebruikt. Gebruik de pizzaoven nooit in een gebouw, een garage of in een andere afgesloten ruimte. Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in of op recreatievoertuigen en/of boten. Door de fabrikant verzegelde onderdelen mogen niet gewijzigd worden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool waarschuwt voor gevaren die kunnen leiden tot schade aan het apparaat of lichamelijk letsel.



Dit pictogram waarschuwt voor hete oppervlakken.

ALGEMENE GEVAREN



Er bestaat gevaar als het apparaat wordt bediend door kinderen of personen met beperkte mogelijkheden. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen en personen met beperkte mogelijkheden om apparatuur te bedienen. Het mag alleen worden gebruikt door personen die in staat zijn om apparatuur veilig te bedienen.

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd kinderen op afstand.

Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan. Dergelijke wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot ongelukken en het verlies van de garantieclaim.

GASPIZZAOVEN UITPAKKEN



Gevaar voor kinderen. Levensgevaar door verstikking / inslikken. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen. Gooi het onmiddellijk weg. Bewaar kleine onderdelen buiten het bereik van kinderen.



LET OP: Zorg ervoor dat je gaspizaoven correct opgebouwd wordt volgens de volgende aanwijzingen. Het niet opvolgen van deze aanwijzingen kan ernstig lichamelijk letsel en/of materiële schade tot gevolg hebben. Als je vragen hebt over installatie of werking, neem dan contact op met onze klantenservice.

De gaspizaoven kan op sommige plekken scherpe randen hebben. Draag veiligheidshandschoenen tijdens de montage om snijwonden te voorkomen.

Voordat je met de montage begint moet je alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de afzonderlijke onderdelen verwijderen. Controleer alle onderdelen op volledigheid en/of gebreken.

Mocht er een onderdeel ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact met ons op. Controleer na de montage alle onderdelen, schroef-verbindingen en aansluitingen.

GASSYSTEEM AANSLUITEN



Risico op brand en explosie

- De gaspizzaoven mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde drukregelaar. De meegeleverde drukregelaar is in de fabriek correct afgesteld voor gebruik met vloeibaar gas.
- De gasslang moet eventueel worden vervangen als hiervoor nationale voorschriften bestaan.
- Zorg ervoor dat er geen ontstekingsbron, open vuur of iets dergelijks in de buurt is wanneer je de gasfles vervangt.
- Vraag advies bij een speciaalzaak als je een gasfles koopt of huurt.
- Sluit het apparaat aan zoals beschreven in deze instructies. Let er goed op dat de gasslang niet geknikt wordt of ergens langs schuurt.
- Voer de lekttestprocedure uit die wordt beschreven in deze gebruiksaanwijzing (te vinden onder Gasfles aansluiten) voordat je de gaspizzaoven gebruikt. Controleer altijd of alle aansluiting goed dicht zijn.
- Rook niet tijdens de lekttest. Voer nooit een lekttest uit met open vuur.
- Zodra je gas ruikt, moet je de gastoevoer afsluiten en een lekttest uitvoeren.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Risico op brand en explosie

- Alleen in de open lucht gebruiken.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Houd het apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen.
- Zorg er bij het vervangen van de gasfles voor dat er geen brandbare materialen, kinderen of huisdieren in de buurt zijn.
- Een verkeerde montage van de gaspizzaoven kan gevaarlijk zijn. Volg nauwkeurig de montagehandleiding.
- Deze gaspizzaoven is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Gebruik geen houtskool, briketten of lavastenen in de gaspizzaoven. Het apparaat mag niet worden aangesloten op aardgas.
- Rook nooit als je bezig bent met de gasinstallatie. Zet de gasfles niet in de buurt van open vuur.
- Plaats de gaspizzaoven uit de wind.
- Bescherm de gaspizzaoven tegen vocht, spatwater etc. en houd hem uit de buurt van elektrische kabels.
- Zorg ervoor dat er een minimale afstand van 1,5 m bestaat tussen de gaspizzaoven en brandbare materialen en 7,5 m tussen de gaspizzaoven en brandbare vloeistoffen.
- Plaats de gaspizzaoven op een vlakke, stevige en vuurvaste ondergrond.
- Bescherm de gasfles tegen te veel direct zonlicht.

- Controleer de slang en drukregelaar voor elk gebruik op scheuren en beschadigingen. Gebruik de gaspizzaoven niet als de drukregelaar, de slang of de gasfles defect of lek zijn.
- Controleer voor elk gebruik of de branders niet vies zijn en verwijder het achtergebleven vuil voordat je de gaspizzaoven gaat gebruiken.
- Neem contact op met de klantenservice als de draaiknoppen niet correct kunnen worden gebruikt.
- Als de brander na meerdere pogingen met de piëzo ontsteking niet kan worden ontstoken, kan de brander met een lange lucifer in het voorste brandergedeelte worden ontstoken. Als je al geprobeerd hebt om de brander met de piëzo ontsteking aan te steken, wacht dan 5 minuten voordat je de brander met een lucifer aansteekt. Steek eerst de lucifer aan, breng deze dicht bij de brander en druk dan pas op de bedieningsknop. De brander zou nu onmiddellijk moeten ontsteken. Als dit niet het geval is, moet je de bedieningsknop weer terug in de OFF-stand zetten en 5 minuten wachten. Daarna kun je het proces herhalen.
- Om te voorkomen dat er per ongeluk gas ontsnapt, mag de gaskraan op de gasfles alleen dan open staan als de gaspizzaoven wordt gebruikt. Draai het ventiel op de gasfles weer onmiddellijk dicht als je de gaspizzaoven uitzet.
- Zorg ervoor dat de ventilatie-openingen nooit worden afgedekt.
- Houd de toevoerslang uit de buurt van verwarmde oppervlakken.

- De gaspizzaoven wordt tijdens het gebruik zeer heet. Waarschuw omstanders en houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de gaspizzaoven.
- Buig nooit over de gaspizzaoven heen tijdens het aansteken en/of het gebruik.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen, vooral bij langdurig gebruik, erg heet worden. Wij raden daarom aan om bij het gebruik van de gaspizzaoven altijd hittebestendige handschoenen te dragen om brandwonden en ander letsel te voorkomen.
- Laat de gaspizzaoven tijdens het gebruik nooit onbewaakt achter.
- Draai bij storingen of als er gas ontsnapt onmiddellijk de gaskraan van de gasfles dicht.
- Vóór elke verandering van plaats moet de gaspizzaoven uitgeschakeld, het ventiel van de gasfles gesloten en de gasfles van de gaslang losgeschroefd worden om de drukregelaar en de gaslang te beschermen.
- Sluit na gebruik de gastoevoer op de gasfles.
- Spinnen en insecten kunnen zich in de brander van de gaspizzaoven nestelen en de gastoevoer naar het apparaat beïnvloeden. Inspecteer de brander minimaal één keer per jaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld als verwarming en mag nooit als zodanig worden gebruikt.
- De pizzasteen houdt de warmte zeer lang vast – ook als het apparaat al uitgeschakeld is, bestaat er gevaar voor brandwonden. Laat de gaspizzaoven na gebruik minimaal 2 uur afkoelen voordat je hem verplaatst.

- Om veiligheidsredenen is het belangrijk om geschikte kleding te dragen. Tijdens het gebruik van de pizzaoven mogen nooit wijde kleding of open mouwen gedragen worden. Sommige synthetische stoffen zijn licht ontvlambaar en mogen tijdens het gebruik niet worden gedragen.
- Verwarm geen ongeopende blikjes of gesloten voedsel in de gaspizzaoven, omdat de opgebouwde druk ervoor kan zorgen dat ze openbarsten.
- De temperatuur van de gaspizzaoven is extreem hoog. Plaats de oven daarom op een geschikte ondergrond die temperatuurbestendig is.
- Voordat je de pizzaoven gebruikt, moet je alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie van de thermometer verwijderen. Controleer alle onderdelen op volledigheid en/of gebreken. Mocht er een onderdeel ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact met ons op.
- Laat het apparaat niet door kinderen bedienen.
- Gebruik 4x 1,5-V-AA-batterijen voor de thermometer. Zorg ervoor dat de batterijen correct worden geplaatst.
- Haal altijd de batterijen uit de thermometer als je het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik geen defecte batterijen en gooi oude batterijen altijd op de juiste manier weg.
- Haal de batterijen eruit als je het apparaat voor langere tijd opbergt.
- Demonteer de thermometer of de pizzaoven niet en breng geen wijzigingen aan de binnenkant van het apparaat aan.

GASPIZZAOVEN ONDERHOUDEN



Risico op brand en explosie

- Zorg er voor het reinigen voor dat de gastoevoer- en bedieningsknop in de OFF-stand staan en dat de brander, oven en steen zijn afgekoeld.
- Reparaties en onderhoud aan de gasinstallatie mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde vakman. Verander zelf niets aan de gaspizzaoven of aan de drukregelaar.
- Vervang de drukregelaar en de slang uiterlijk na 10 jaar, ook als er geen beschadigingen aan de buitenkant te zien zijn.
- Minstens eenmaal per jaar moet een routine-inspectie van het gassysteem worden uitgevoerd om te controleren op mogelijke slijtage, veroudering of beschadiging die een gaslek kan veroorzaken.
- Let er goed op dat de drukregelaar is toegestaan voor het gas dat je wilt gebruiken en dat deze op de juiste uitgangsdruk is ingesteld (zie technische gegevens).
- Een nieuwe gasslang mag niet langer zijn dan 1,5 meter. Elke nieuwe drukregelaar en slang moeten voldoen aan DIN EN 16129, DIN EN 16436-1 en de nationale regelgeving.

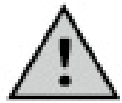
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN BIJ GASGEUR

- Sluit de gastoevoer af, doof alle open vlammen en verwijder de inhoud uit de gaspizzaoven met een geschikte pizzaschep.
- Als de gasgeur aanhoudt, houd dan afstand van het apparaat en informeer de brandweer.

MAATREGELEN TER BRANDBESTRIJDING

- Breng eerste alle personen in veiligheid! Draai, indien mogelijk, de gaskraan van de gasfles dicht. Koel de gasfles met water. Let daarbij goed op je eigen veiligheid. Het is mogelijk dat het gasmengsel spontaan op een explosieve manier opnieuw vlam vat.
- Verwijder bij brand de gevulde gasflessen uit het brandgevaarlijke gebied. Als dit niet mogelijk is, dan moeten de gasflessen tegen overmatige verhitting worden beschermd door ze van een veilige afstand met water of een ander geschikt middel te besproeien.
- Als er een vetbrand uitbreekt, probeer dan de brander uit te schakelen door hem in de OFF-stand te zetten.
- Mocht een pizza vlam vatten in de oven, gebruik dan een pizzaschep om deze van de brander weg te trekken of haal de pizza volledig uit de oven. Als de pizza nog steeds brandt, plaats hem dan op een geschikt oppervlak en doof het vuur.
- **LET OP:** Probeer een olie- of vetbrand nooit met water te blussen. Gebruik altijd de daarvoor bestemde brandblussers, zoals vetblussers en/of blusdekens. Vraag een gespecialiseerde vakhandel om meer informatie.
- Houd afstand van de brandhaard en waarschuw onmiddellijk de brandweer.

TRANSPORTINSTRUCTIES



Risico op brand en explosie

- Vervoer de gasfles liever niet in voertuigen waarbij de kofferbak niet is afgezonderd van de bestuurderscabine. De bestuurder moet op de hoogte zijn van de gevaren m.b.t. de lading en moet weten wat er bij een ongeval moet gebeuren.
- Vervoer de gasfles staand en zorg ervoor dat de fles niet kan wegglijden of omvallen.
- Let er goed op dat de gaskraan van de gasfles dicht is.

OPSLAG-INSTRUCTIES



Risico op brand en explosie

- Bewaar de gasfles buiten het bereik van kinderen.
- Bewaar de gasfles niet in de buurt van oxiderende gassen en andere brandbevorderende stoffen.
- Ontsnappend vloeibaar gas is zwaarder dan lucht en zakt naar de bodem. Bewaar de gasfles niet in huis, in kelders of garages of in ruimtes die niet voldoende geventileerd kunnen worden en waar het ontsnappende gas zich kan verzamelen.
- Bescherm de gasfles tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen. Bewaar de gasfles op een geventileerde, schaduwrijke plek en beschermd tegen weersinvloeden waar het niet warmer wordt dan 50 °C.

- Bewaar de gasfles staand en zorg ervoor dat de fles niet kan omvallen.
- Bewaar geen reserve/extra of niet aangesloten gasflessen onder of in de buurt van de gaspizzaoven.
- Deze opslag-instructies gelden ook voor lege gasflessen. In lege gasflessen blijft namelijk altijd nog een beetje vloeibaar gas achter.
- Als het apparaat niet in werking is, moet de cilinder losgekoppeld worden. Plaats de beschermkap van de cilinder terug nadat hij van het toestel losgekoppeld is.
- Het binnenshuis opbergen van het apparaat is alleen toegestaan als de cilinder losgekoppeld en uit het apparaat verwijderd is. Als het apparaat gedurende een bepaalde tijd niet gebruikt wordt, moet het in de oorspronkelijke verpakking en in een droge, stofvrije omgeving worden bewaard.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Gaspizzaoven:

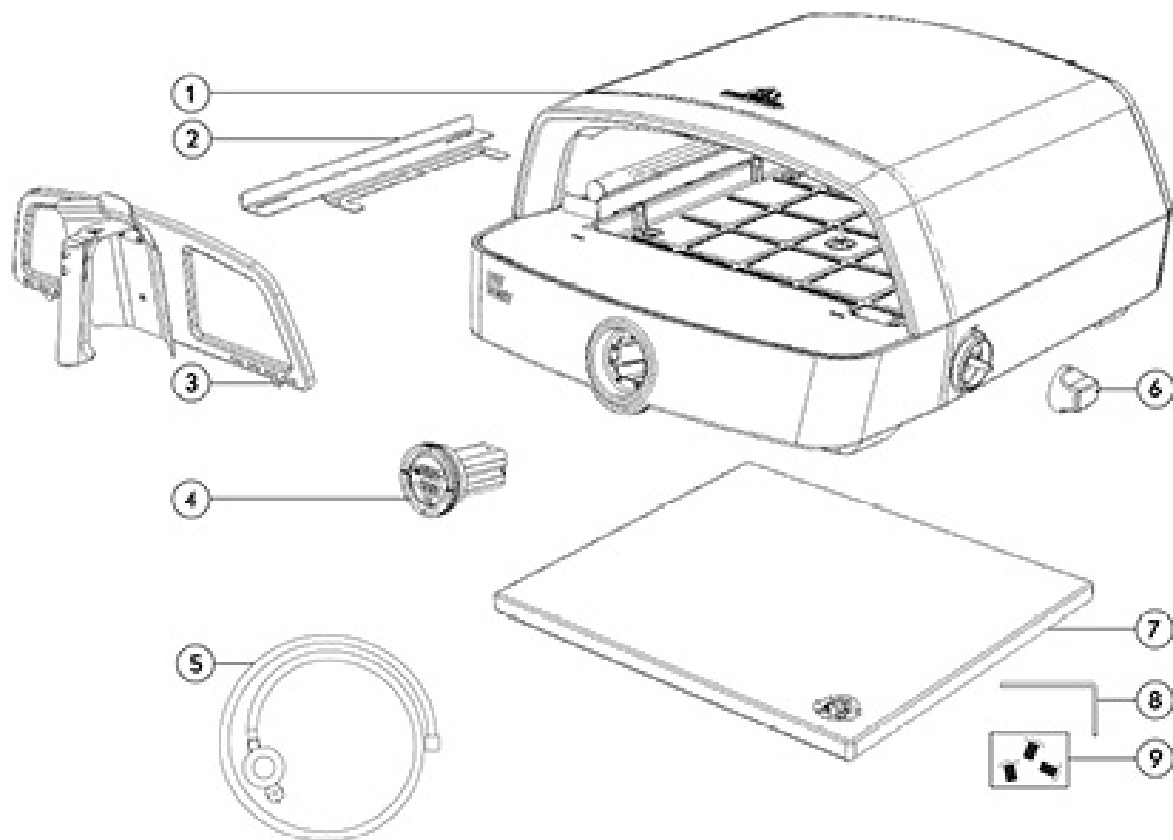
Vermogen brander	8 kW
Afmetingen (b x d x h)	59 x 63 x 28,5 cm
Gewicht	21,5 kg
Nominale warmtebelasting	8 kW
Branders	582 g/h
Uitlaatdruk	30 mBar
Toegestane soort gas	Butaan (G30) en propaan (G31)
Apparaatklasse	I3B/P (30)
Gasmondstuk	2 x 1,01 mm
Uitrusting	Pizzaoven, pizzasteen, hitteschildhouder, hitteschild, bedieningsknop, thermometer
Accessoires	Slang en drukregelaar (30 mBar), schroevendraaier, schroevenset

Thermometer:

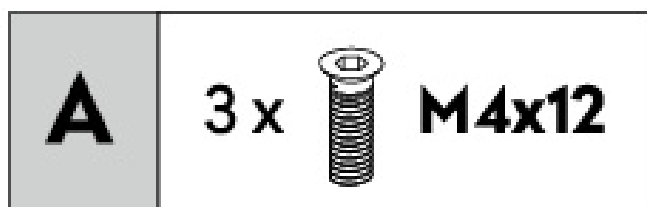
Afmetingen	6,7 x 6,7 x 9,6 cm
Gewicht	125 g
Batterij (1,5 V)	4 piles AA (niet inbegrepen)
IP-beschermingsklasse	IP44

Wijzigingen en fouten in de uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

LEVERINGSOMVANG & ONDERDELENBESCHRIJVING

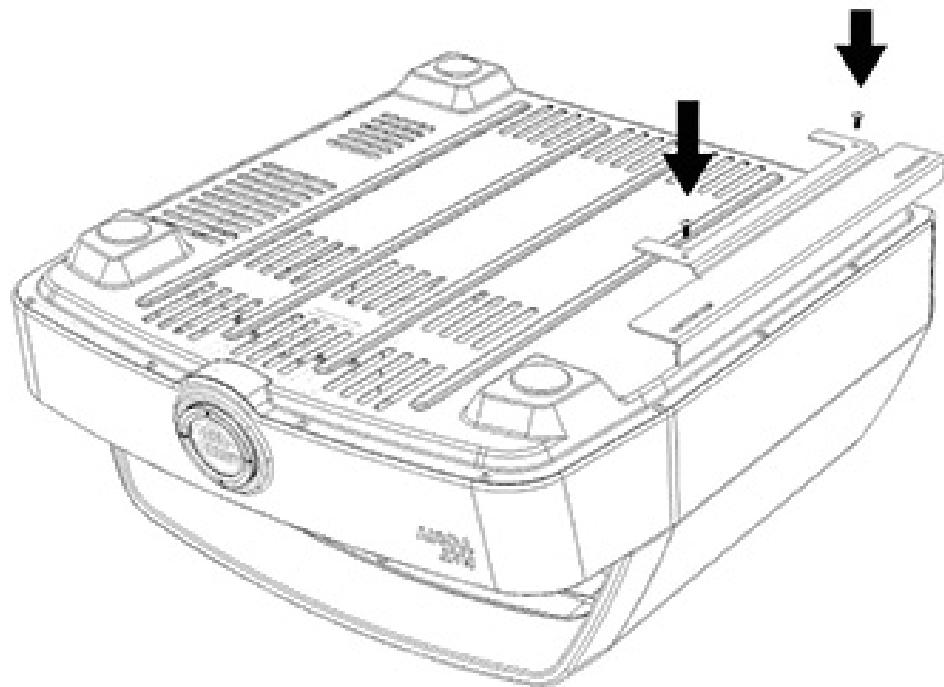


Nr.	Beschrijving	Aantal
1	Pizzaoven	1
2	Houder hitteschild	1
3	Hitteschild (handvat, tussenplaat, schild)	1
4	Thermometer	1
5	Slang en drukregelaar	1
6	Bedieningsknop	1
7	Pizzasteen	1
8	Schroevendraaier	1
9	Schroevenset (3x schroef)	1

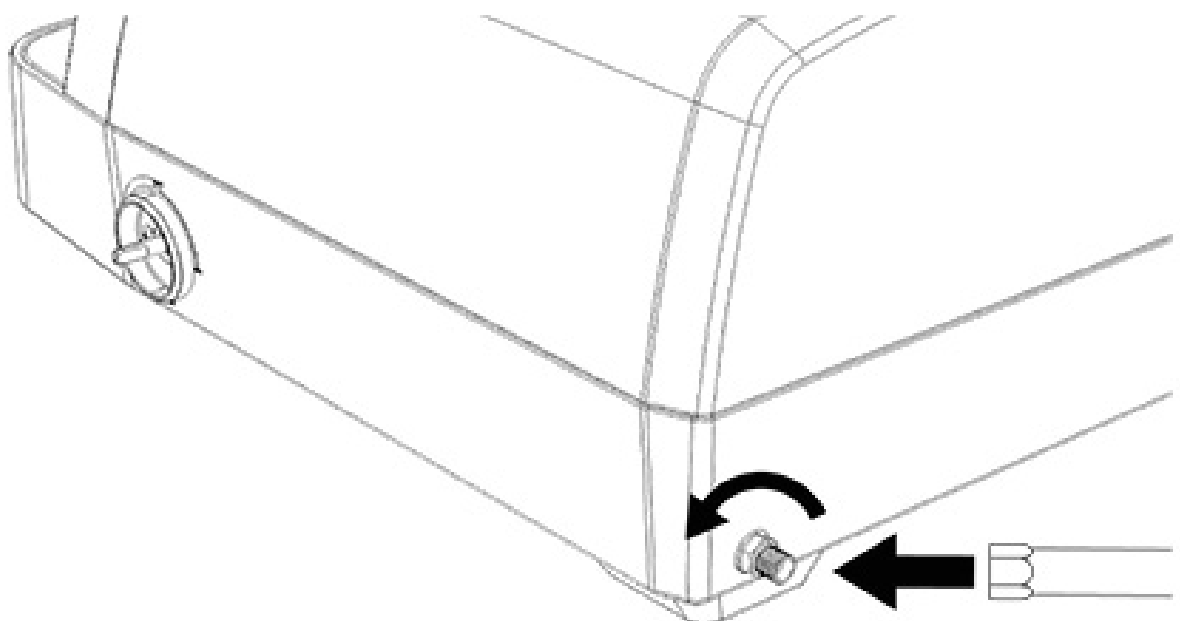


OPZETTEN VAN DE GASPIZZAOVEN

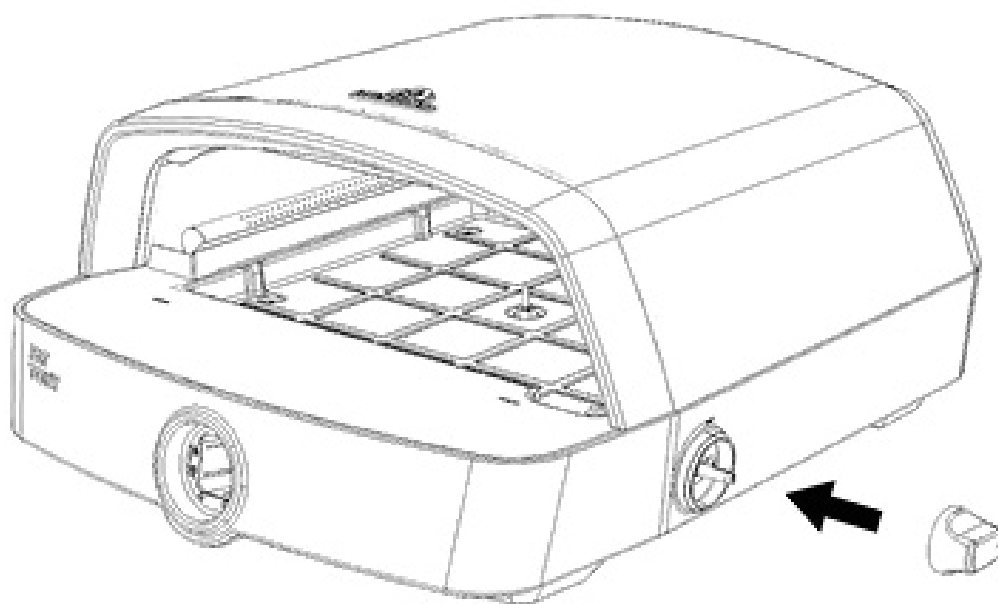
- 1 Om krassen te voorkomen kun je het beste een zachte doek onder de oven leggen. Draai de pizzaoven vervolgens zo, dat de onderkant boven ligt. Verwijder de twee voorgeïnstalleerde schroeven, plaats de deurhouder en draai ze weer vast.



- 2 Draai de oven weer om. Draai nu de gaslang op de gaspizzaoven linksom vast en sluit vervolgens de drukregelaar aan.



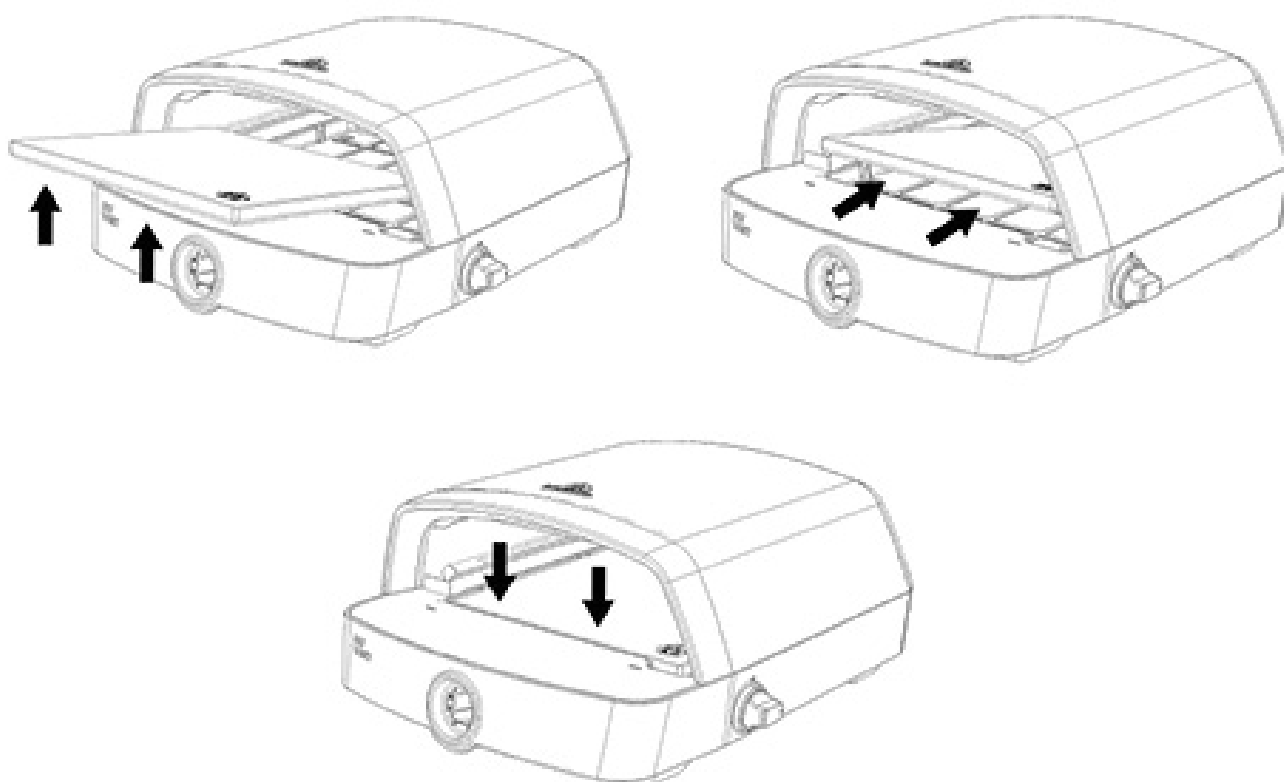
- 3 Bevestig de bedieningsknop op de stift voor de draaiknop, zodat de groene markering in de stand "OFF" staat.



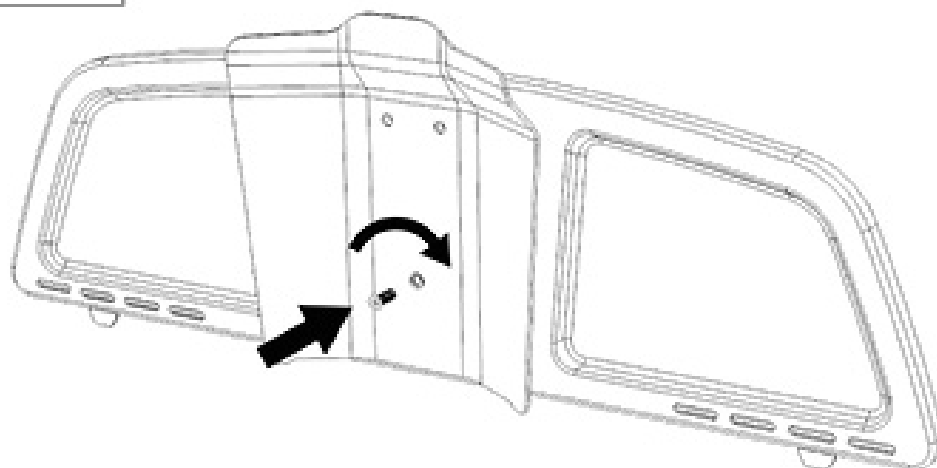
- 4 Leg de pizzasteen in de oven.



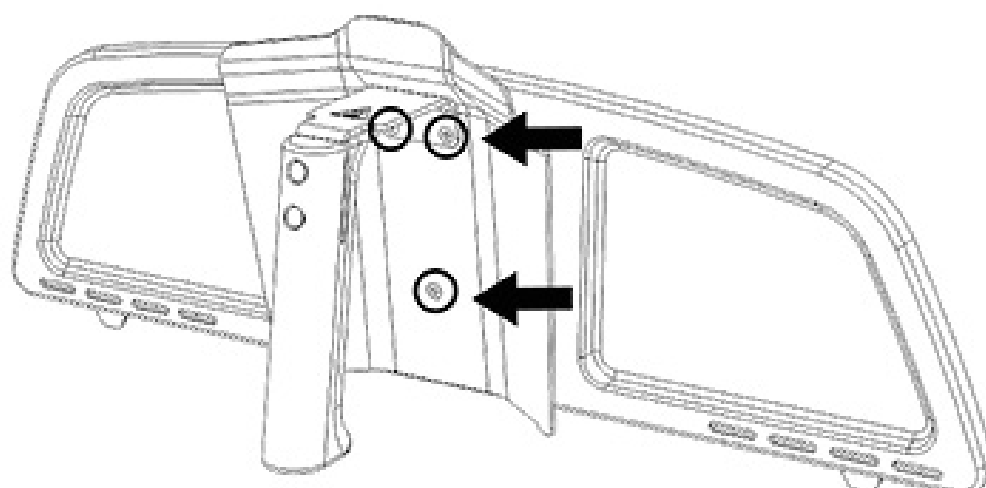
LET OP: Pas op dat je de temperatuursensor niet beschadigt. Til de pizzasteen daarom over de voeler van de sensor heen.



- 5 Leg de tussenplaat op de hitteschildplaat en draai de onderste schroef iets vast.

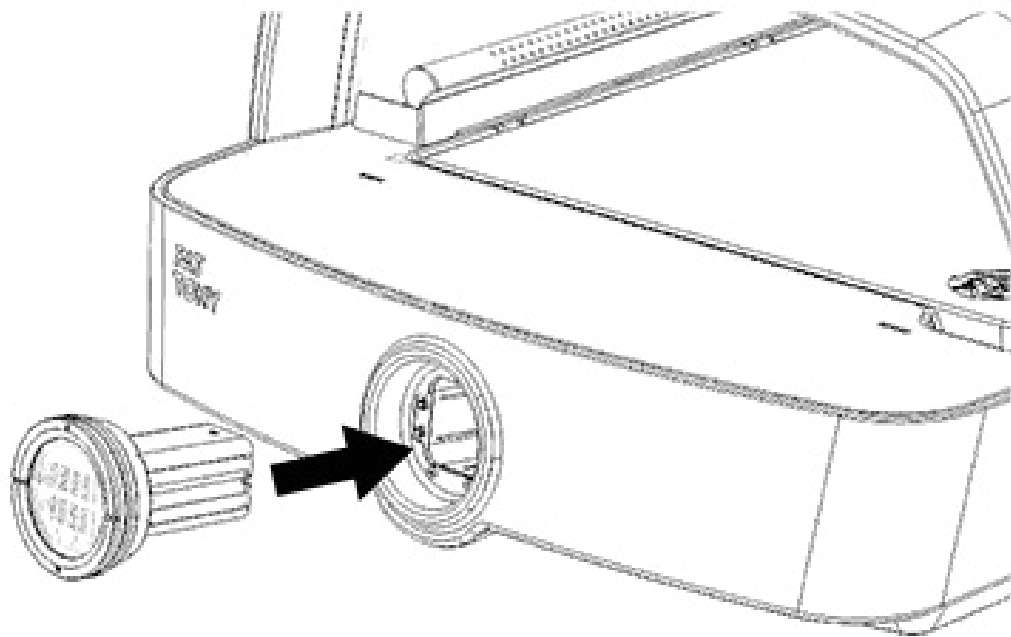


- 6 Leg vervolgens de greep van het hitteschild op de bovenste twee gaten en draai beide schroeven vast. Draai de onderste schroef van het hitteschild/ op de hitteschildplaat stevig vast.



7

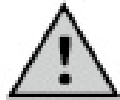
Plaats de batterijen (4x AA) in het batterijvak en plaats vervolgens de thermometer in de pizzaoven. Verwijder de beschermfolie van het display.



Even een reminder:

Zorg dat je je favoriete drankje koud hebt staan voor het pizzafeest!

GASFLES AANSLUITEN DE GAZ



Risico op brand en explosiegevaar

LET OP: sluit nieuwe of onvolledig geleegde gasflessen nooit aan als er ontstekingsbronnen in de onmiddellijke omgeving zijn. Niet roken.

De volgende onderdelen worden meegeleverd. Ze voldoen aan de norm die geldt voor het specifieke land waar de gaspizaoven wordt geleverd:

- Gasslang (voorgemonteerd): gasslang conform de norm met voldoende lengte (max. 1,5 m), zodat een knikvrije installatie mogelijk is.
- Drukregelaar (voorgemonteerd op de gasslang): Vaste drukregelaar conform de norm die aan DIN EN 16129 en DIN EN 16436-1 voldoet, max. 1,5 kg/h, werkdruk 30 mbar, geschikt voor de gebruikte gasfles.

1. Zet de gasfles rechtop op een veilige en vlakke ondergrond neer.
2. Schroef de wartelmoer aan het uiteinde van de slang op de schroefdraad van de gasaansluiting van de gaspizaoven. Draai de wartelmoer met een moersleutel vast.



Explosiegevaar door beschadiging van de gasslang

LET OP: Zorg er bij het installeren van de gasslang voor dat aan de volgende eisen is voldaan:

- De gasslang komt niet in contact met hete oppervlakken.
- De gasslang loopt niet langs scherpe randen en hoeken.
- Er kunnen geen hete vetten of vloeistoffen op de gasslang druppelen.
- De gasslang is nergens gedraaid of geknikt.

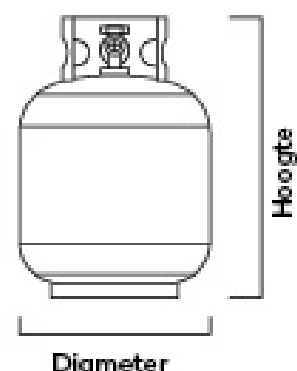
TOEGESTANE GASFLESMATEN

Je kunt de volgende gasflesmaten gebruiken voor je gaspizaoven:

5 kg (hoogte 420 mm, diameter 200 mm)

8 kg (hoogte 505 mm, diameter 229 mm)

11 kg (hoogte: 600 mm, diameter 300 mm)

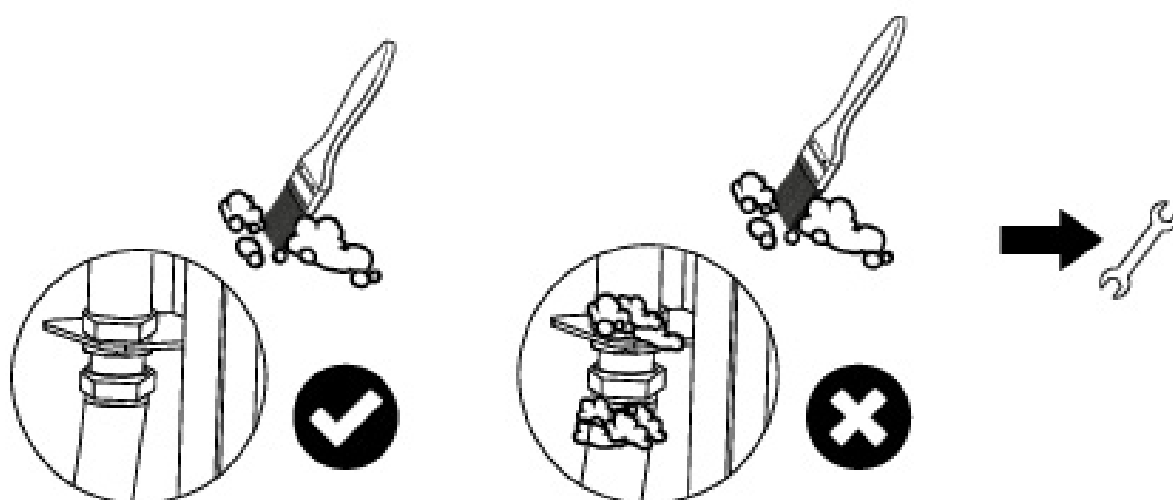


LEKTEST

1. Spuit alle afdichtingspunten in met in de handel verkrijgbare lekdetectiespray of bestrijk ze met een sopje (verhouding: 1 deel zeep op 3 delen water).



2. Draai het ventiel van de gasfles open. Op plekken waar een lek is, zijn luchtbelletjes te zien.



3. Draai het ventiel van de gasfles weer dicht.
4. Draai de moeren aan beide aansluitzides nogmaals met de hand vast en herhaal de lekttest. Indien er hierna nog steeds luchtballen te zien zijn, sluit dan het gasventiel van de fles en neem contact op met een specialist.
5. Herhaal deze test elke keer wanneer je de gasfles vervangt.



WAARSCHUWING: Controleer vóór elk gebruik de gasaansluitingen op breuken, scheuren of slijtage. Indien je een van deze gebreken aantreft, gebruik de gaspiazzaoven dan niet totdat het mankement is verholpen.

Let erop dat er geen vuurbronnen zoals kaarsen, elektrische apparaten of sigaretten in de buurt zijn wanneer je de gasfles vervangt of losschroeft. Controleer altijd of de fles goed is dichtgedraaid. Bewaar de opengeschroefde gasfles niet in de buurt van de gaspiazzaoven.

EERSTE INGEBRUIKNAME

GASPIZZAOVEN KLAARMAKEN

Voordat je de gaspizzeria voor de eerste keer gebruikt, moet je in ieder geval eerst de hittedekplaat en de buitenste delen van de verbrandingskamer afnemen met een vochtige doek. Op deze manier voorkom je dat eventuele productieresten kunnen inbranden. Controleer of er geen vuil in de kop van de gasfles, in de regelaar of in de brander zit.

INBRANDEN VAN DE GASPIZZAOVEN

Laat de gaspizzeria vóór het eerste gebruik 1 uur inbranden zonder pizza en met geplaatst hittedek. Op deze manier worden conserveringsresten verwijderd. Je hoeft je geen zorgen te maken als er de eerste keer een lichte geurontwikkeling is. Dit is normaal. Controleer of de gaspizzeria voldoende ventilatie krijgt.

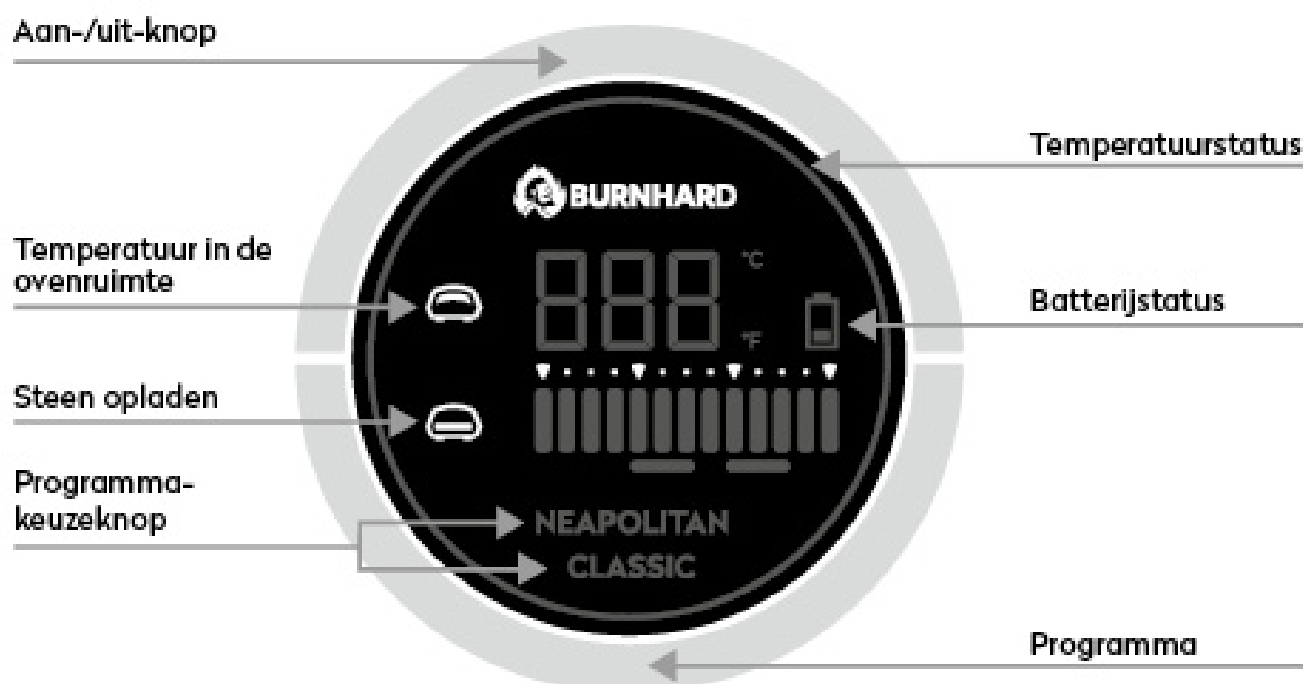
OPMERKING: Na verloop van tijd kan er aan de binnenkant van de gaspizzeria verkleuring ontstaan als gevolg van hitte-oxidatie. Dit is een normale reactie die de kwaliteit van de gaspizzeria niet aantast.

GASPIZZAOVEN GEBRUIKEN

VÓÓR ELK GEBRUIK

- Controleer of de gasleiding niet beschadigd is en geen scheuren, poreuze plekken of sneden vertoont. Zorg ervoor dat de gasleiding zover mogelijk verwijderd is van de hitte van de brandkamer. Controleer of de gasleiding voldoet aan de nationale voorschriften, bijv. of de voorgeschreven gebruiksduur niet is overschreden.
- Draai de bedieningsknop met de klok mee naar de "UIT"-positie.
- Sluit de drukregelaar aan op de gasfles.
- Open het ventiel van de gasfles en controleer met lekdetectiespray of zeepsop op lekkage tussen de drukregelaar en de gasfles.

THERMOMETERDISPLAY



- Als de ring voor de temperatuurstatus wit oplicht, is je oven nog te koud. Als hij groen oplicht, is de optimale temperatuur bereikt. Als hij rood oplicht, is de temperatuur te hoog.
- Druk bij het inschakelen ongeveer 5 seconden op beide knoppen tot BL3 wordt weergegeven. Druk vervolgens op de programmakeuzeknop om een helderheidsniveau in te stellen (BL3, BL2, BL1).
- Als de temperatuur boven de 1000 °F stijgt, wordt eerst een 1 voor 1000 °F weergegeven. Na 5 seconden worden de 3 volgende getallen voor het honderdtallenbereik weergegeven. Deze reeks wordt vervolgens steeds herhaald.

START DE GASPIZZAOVEN

1. Haal het hitteschild eruit.
2. Houd de bedieningsknop ingedrukt terwijl je hem iets tegen de klok in opendraait. Er stroomt dan hoorbaar gas de brander in. Draai de knop nu verder open, totdat je de ontsteking hoort klikken. De brander moet nu ontsteken.
3. Doe een stap achteruit en controleer of de brander aangestoken is. Leun daarbij niet voorover, de gaspizzaoven in.
4. Wanneer je ziet dat de brander ontstoken is, draai je hem naar de stand "HI" om de gaspizzaoven op te warmen. Indien de brander niet direct ontsteekt, herhaal de voorgaande stappen dan ca. 3 tot 4 keer.



WAARSCHUWING: Als de brander na meerdere pogingen niet ontsteekt, draai de bedieningsknop dan met de klok mee naar de "OFF"-stand en draai het ventiel van de gasfles dicht. Wacht 5 minuten en begin opnieuw.

5. Steek de thermometer in de opening van de oven en zet hem aan door op de aan-/uit-knop te drukken.
6. Verwarm de gaspizzaoven op de hoogste stand en controleer het opladen van de steen aan de hand van de streepjes op de thermometer.

Tip: Om de opwarmtijd te verkorten, verwarmt u de gaspizzaoven met het geplaatste hitteschild. Verwijder de deur wanneer op de thermometer wordt weergegeven dat de steen naar wens is opgeladen, of wanneer de buitenste ring van het geselecteerde programma groen oplicht.

Of de steen correct is opgeladen, kun je zien aan de groene horizontale balken op de thermometer. Zodra de juiste temperatuur in de ovenruimte is bereikt, licht de buitenste ring van de thermometer groen op. Voor Napolitaanse pizza komt dit overeen met een minimumtemperatuur van 400 °C en voor klassieke pizza 320 °C.

7. Wanneer de gaspizzaoven is opgewarmd, kun je de stand naar wens aanpassen tussen de hoogste stand "HI" en de laagste stand "LO".
8. Standaard is het programma "Neapolitan" geselecteerd. Als je wilt bakken met het Classic-programma of de Custom-modus (weergave van de temperatuur in de ovenruimte & van de steen), selecteer je dit door op de onderste knop te drukken. Je kunt de temperatuureenheid (°C / °F) wijzigen door lang op de programmaknop te drukken.

9. Zodra de temperatuurstatus groen oplicht of de temperatuur binnen het gewenste bereik ligt, stelt u de oven in met de bedieningsknop zodat de temperatuur constant blijft.
10. Als de steen heter is geworden en het optimale bereik heeft overschreden, licht de buitenste ring rood op. Om de steen zo snel mogelijk af te laten koelen, verwijdert u het hitteschild en zet u de oven op "LO" totdat de lading van de steen weer in het optimale bereik ligt.
11. Als de lading van de steen te laag is: plaats het hitteschild en wacht tot de lading van de steen weer in het juiste bereik is.
12. Bij slechte weersomstandigheden kunt u het hitteschild gebruiken om de warmte in de oven beter vast te houden. Zorg ervoor dat je de temperatuur aanpast tijdens het bakproces met het hitteschild op zijn plaats.

SCHAKEL DE GASPIZZAOVEN UIT

Opmerking: Je thermometer schakelt automatisch uit na 30 minuten als zowel de temperatuur in je oven als de temperatuur van je pizzasteen onder de 100 °C is gedaald. Je kunt hem ook handmatig uitschakelen met de aan/uit-knop.

1. Om de gaspizzaoven uit te schakelen, druk je op de bedieningsknop op de gaspizzaoven en draai je hem met de klok mee naar "OFF".
2. Draai het ventiel op de gasfles altijd dicht zodra je klaar bent met bakken.

SCHOONMAKEN VAN DE GASPIZZAOVEN



Brand- en explosiegevaar

UITBRANDEN NA ELK GEBRUIK

Om de gaspizzaoven klaar te maken voor het volgende gebruik, moet je hem na elk gebruik laten uitbranden. Zet hiervoor de brander op "HI" en laat de oven 20 minuten branden.

PIZZAOVEN SCHOONMAKEN

Verwijder de gasfles voordat je de gaspizzaoven reinigt en wacht tot de gaspizzaoven voldoende is afgekoeld. Houd er rekening mee dat de steen de warmte nog heel lang vasthoudt.

Je kunt zowel de binnen- als de buitenkant schoonmaken met water en een mild afwasmiddel. Maak de gaspizzaoven na elk gebruik schoon. Gebruik geen brandbare schoonmaakmiddelen. Maak de gaspizzaoven helemaal droog voordat je hem weer gebruikt.

Verwijder vuil uit het gat voor de thermometer en let erop dat de contacten schoon zijn. Mocht zich hier vuil op hebben afgezet, poets dit dan met een vochtige doek weg.

PIZZASTEEN SCHOONMAKEN

Schraap voorzichtig, bijv. met een metalen borstel of schraper, de ingebrande resten van de volledig afgekoelde pizzasteen af. De pizzasteen zal na verloop van tijd verkleuren of zwarte vlekken krijgen door verbrande ingrediënten. Dit is volkomen normaal en belemmert het gebruik op geen enkele manier.

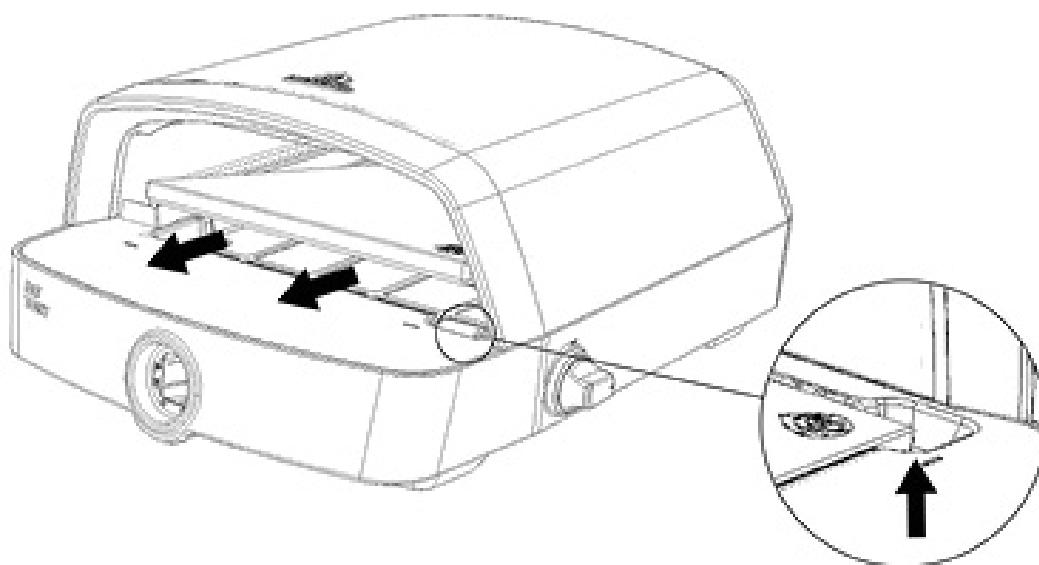
Als je de steen met een vochtige doek wilt schoonmaken, gebruik dan alleen water zonder schoonmaakmiddel en laat hem niet in water weken. Droog de steen vervolgens in de bakoven bij 80 °C gedurende minimaal 3 uur. Of laat hem 24 uur lang op een warme plaats aan de lucht drogen.

Om de steen schoon te maken (pyrolyse), zet je de bakoven op de hoogste stand en plaats je het hitteschild. Zet de oven uit zodra de pizzasteen schoon is.

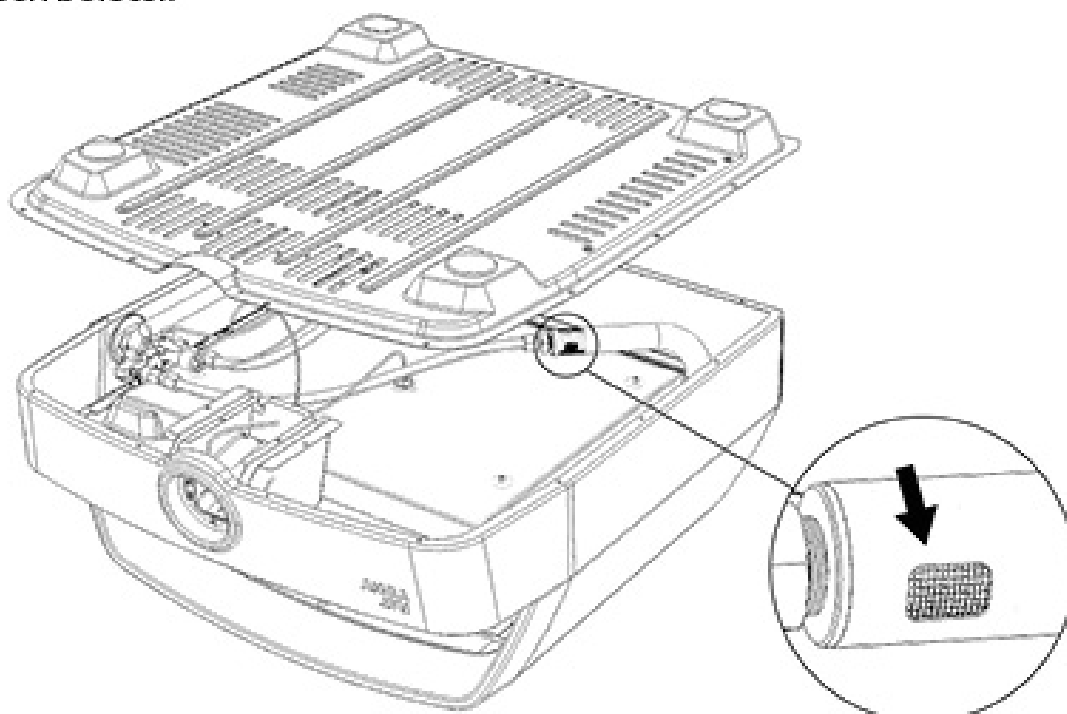
REGELMATIG ONDERHOUD

Een basisreiniging van de gaspizzaoven moet om de 3-4 maanden gebeuren of na langere perioden van niet-gebruik. Het uitbranden moet na elk gebruik worden uitgevoerd. Controleer de venturibuis aan het uiteinde van de hoofdbranders, vooral na lange rustperiodes. Het is voorzien van een insecten- en spinnengaas.

1. Haal de pizzasteen eruit en leg de pizzaoven onderste boven. Om krassen te voorkomen kun je er het beste een zachte doek onder leggen.



2. Draai alle schroeven van de grondplaat los. Maak nu het rooster schoon met een borstel.



PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders ontsteken niet	Gasfles is leeg	Sluit een nieuwe gasfles aan
	Defecte drukregelaar	Laat de drukregelaar door een specialist testen
	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders schoon
	Vreemd voorwerp in het ontstekingsstelsel of de slang	Ontsteking en slang reinigen
Kleine vlam of ontbranding in de brander (ploffend of sissend geluid).	Vreemd voorwerp in de brander	Maak de branders schoon
	Er staat te veel wind	Zet de gaspizzeria op een beschutte plaats uit de wind
Gaspizzeria is te heet/veel rookontwikkeling	De regelaar is te hoog ingesteld	Stel de regelaar lager in
	Overtollig vet wordt verbrand	Schoonmaken van de gaspizzeria
	De drukregelaar is defect	Vervang de drukregelaar
Toenemende gasgeur	De gasleiding lekt of is niet goed aangesloten	Sluit de gastoevoer af op de kraan van de gasfles en controleer de slang, vervang hem indien nodig

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De thermometer geeft niets meer aan	Aucune pile dans le thermomètre ou pile vide	Mettre des piles ou les remplacer
Knipperen drie streepjes bij de bakruimte-temperatuur	De thermometer heeft geen contact met de meting van de temperatuur in de bakruimte	Maak de contacten in de oven en op de thermometer schoon, plaats de thermometer terug in de oven en zet hem aan
Drie lijnen knipperen tijdens het opladen van de steen	De thermometer heeft geen contact met het meten van het opladen van de steen	Maak de contacten in de oven en op de thermometer schoon, plaats de thermometer terug in de oven en zet hem aan
Drie lijnen knipperen bij de temperatuur van de bakruimte & het opladen van de steen	De thermometer bevindt zich niet in de oven en/ of heeft geen contact met het meten van de bakruimte- & de steen-oplaadtemperatuur	Maak de contacten in de oven en op de thermometer schoon, plaats de thermometer terug in de oven en zet hem aan

GASPIZZAOVEN OPBERGEN

Om roest en verwerking te voorkomen, moet de pizzaoven na volledige afkoeling altijd in een droge, tegen vorst beschermde omgeving worden opgeslagen. Dek de oven af met een weerbestendig zeildoek of een geschikte afdekhoes en bewaar hem op een droge plaats binnen.

De pizzasteen kan niet tegen sterke temperatuurschommelingen of vocht. Je kunt hem daarom na gebruik het beste op een droge plek bewaren, zoals in de kelder of in huis.

Haal de thermometer uit de gaspizzaoven en bewaar hem bij minimaal 5 °C en maximaal 40 °C. Haal de batterijen uit de thermometer als je het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken. Zorg ervoor dat je hem niet langdurig blootstelt aan vocht en/of regen.

Sluit altijd het ventiel van de gasfles en bewaar deze buiten het bereik van kinderen. Let bij het opbergen ook op de aanwijzingen in het hoofdstuk Veiligheidsinstructies.

CONFORMITEITSVERKLARING

De verantwoordelijkheid voor de afgifte van deze conformiteitsverklaring ligt uitsluitend bij de

fabrikant: Burnhard GmbH
Reisholzer Werftstrasse 25 a
40589 Düsseldorf
Duitsland

Onderwerp van de verklaring: Fat TONY gaspizzaoven voor buiten

Merk:  **BURNHARD**

Artikelnummers: 945613, 945793, 945792, 945790, 946342, 946390

De hierboven beschreven producten van de verklaring voldoen aan de essentiële beschermingseisen volgens:

- Richtlijn voor gasgestookte consumentenapparatuur 2016/426/EG
- Richtlijn inzake elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EU
- Richtlijn betreffende beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur (RoHS2) 2011/65/EU

De beoordeling van de conformiteit van de producten met de eisen met betrekking tot de essentiële eisen is gebaseerd op de volgende normen:

Beveiliging: EN 498:2012

EMC: EN IEC 55014-1:2021; EN IEC 55014-2:2021

EU-typeonderzoek (Module B) door de aangemelde instantie: 2575

Intertek Italia SpA Via Miglioli, 2/A 200063 Cernusco sul Naviglio, Milaan-Italië

Certificaatnummer: ITS-2575-GAR-2440871 geldig tot 07/08/2034



I. o. Max Ruhfus

Head of Product Development

Düsseldorf, 20.08.2024

SERVICE CLIENT

In principe zijn onze producten onderworpen aan de wettelijk verplichte garantietermijn van 2 jaar. Garantieclaims kunnen alleen worden verwerkt in combinatie met het aankoopbewijs. Slijtagedelen komen bij normale slijtage niet in aanmerking voor garantieverlening. De levensduur is afhankelijk van de desbetreffende behandeling en het gebruik van de producten en is daarom variabel.

Als je vragen hebt over de werking of functie van onze artikelen, neem dan contact op met onze klantenservice:

Gratis hotline voor Duitsland/Oostenrijk: 0800 270 70 27

E-mail: service@burnhard.com

Internet: www.burnhard.com/nl

Vanuit andere EU-landen: +49 211 - 749 55 10*

*Verschillende kosten kunnen van toepassing zijn.

RECYCLING & MILIEUBESCHERMING



Onze producten worden gemaakt volgens hoge kwaliteitsnormen en zijn ontworpen voor een lange levensduur. Regelmatig onderhoud en verzorging helpen de levensduur te verlengen. Als het apparaat defect is en niet meer gerepareerd kan worden, mag het niet samen met het normale huisvuil worden weggegooid.

Het product en de verpakking moeten volgens de plaatselijke regels worden afgevoerd. Informeer in dat geval bij je plaatselijke afvalstoffenverwerking.

EN SAFETY INSTRUCTIONS



Read the operating instructions carefully and completely before using the appliance to minimise the risk of fire, burns or other injuries.

PURPOSE OF USE

This gas-powered pizza oven may only be used outdoors. Never operate the pizza oven in a building, garage, or other enclosed area. This device is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats. Parts sealed by the manufacturer may not be modified.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol warns of hazards that may cause damage to the unit or result in injury.



This symbol warns of hot surfaces.

GENERAL DANGERS



Danger for children and people with limited ability to operate devices. This device is not intended for use by children or people with reduced ability to operate devices. It may only be used by persons who are capable of operating equipment safely.

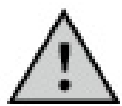
**DANGER: Accessible parts can be very hot.
Keep children away.**

Do not make any changes to the unit. Any modifications to the unit can lead to accidents and to loss of your warranty claim.

UNPACKING THE GAS PIZZA OVEN



Danger to children. Danger to life due to choking/ swallowing. Keep the packaging material away from children. Discard it immediately. Keep small parts out of reach.



DANGER: Make sure to assemble your gas pizza oven correctly according to the instructions below. Failure to follow these instructions may result in serious personal injury and/or damage to property. If you have any questions about assembly or operation, please contact our customer service

The gas pizza oven may sometimes have sharp edges. Wear safety gloves during assembly to prevent cuts.

Before starting assembly, remove all packaging materials and protective films from the individual parts. Check all parts for completeness and/or defects. If a part is missing or damaged, contact us immediately.

After assembly, check all components, screws and connections.

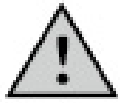
CONNECT THE GAS BOTTLE



Risk of fire and explosion

- This gas pizza oven may only be operated with an approved pressure reducer. The enclosed pressure reducer is correctly set at the factory for operation with liquid gas.
- The gas hose may need to be replaced if there are corresponding national requirements.
- Make sure that there is no ignition source, open fire or similar in the vicinity when replacing the gas cylinder.
- Seek advice from a specialist dealer when buying or renting a gas cylinder.
- Connect the device as described in this manual. Make sure that the gas hose is not kinked or chafed.
- Carry out the leak test procedure described in these operating instructions (see Connecting the gas cylinder) before using the gas pizza oven. Always carry out a leak test.
- Do not smoke during the leak test. Never carry out a leak test with an open flame.
- As soon as you detect the smell of gas, switch off the gas supply and carry out a leak test.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- Only use outdoors.
- Do not move the device during operation.
- The device must be kept away from flammable materials during operation.
- While changing the gas cylinder, make sure that there are no flammable materials, children or pets nearby.
- Improper assembly of the gas pizza oven can be dangerous. Follow the assembly instructions carefully.
- This gas pizza oven is not intended for commercial use.
- Do not use charcoal, briquettes or lava stones in the gas pizza oven. The device must not be operated with natural gas.
- Never smoke while handling the gas system. Do not place the gas bottle near an open fire.
- Make sure that the gas pizza oven is protected from the wind.
- Keep the gas pizza oven away from moisture, splash water etc. and electrical cables.
- Keep the gas pizza oven at a minimum distance of 1.5 m from all flammable materials and 7.5 m from all flammable liquids.
- Place the gas pizza oven on a level, stable and fireproof surface.
- Protect the gas bottle from strong sunlight.

- Check the hose and pressure reducer for cracks and damage before each operation. Do not use the gas pizza oven if the pressure reducer, hose, regulator units or gas bottle are defective or leaking.
- Before each use, check the burners for dirt and remove them before using the gas pizza oven.
- If the control dial cannot be used properly, contact customer service.
- If the burner cannot be lit after several attempts using the piezo ignition, the burner can be lit with a long match in the front burner area. If you have already tried to start the burner with the piezo ignition, wait 5 minutes before lighting the burner with a match. First light the match, then bring it close to the burner, and only then press the control knob. The burner should now ignite immediately. If this is not the case, put the control button back in "OFF" position and wait 5 minutes. You can then repeat the process.
- To protect against accidentally escaping gas, the bottle valve on the gas bottle should only be open when the gas pizza oven is in operation. When you turn off the gas pizza oven, close the gas bottle valve immediately.
- Make sure that the ventilation openings of the case are not covered under any circumstances.
- Keep the supply hose away from heated surfaces.
- The surfaces of the gas pizza oven become very hot during operation. Warn bystanders and keep children and pets away from the gas pizza oven.
- Never lean over the gas pizza oven when igniting or operating it.

- Touchable surfaces can become very hot, especially during long periods of use. We therefore recommend that you always wear heat-resistant gloves when using your gas pizza oven to avoid injuries and burns.
- Never leave the gas pizza oven unattended while it is in use.
- In the event of a malfunction or gas leak, immediately close the valve on the gas bottle.
- Before each parking space change, the gas pizza oven must be switched off, the valve on the gas bottle must be turned off and the gas bottle must be unscrewed from the gas hose to protect the pressure reducer and the hose line.
- After use, close the gas supply on the gas bottle.
- Spiders and insects can nest in the burner of the gas pizza oven and affect the gas supply to the device. Check the burner at least once a year.
- This appliance is not intended for use as a heating appliance. Heating is intended and should never be used as such.
- The pizza stone retains heat for a very long time - even if the device is already switched off, there is a risk of burns. After using the gas pizza oven, allow it to cool down for at least 2 hours before moving it.
- For personal safety, you should wear appropriate clothing. Loose clothing or open sleeves should never be worn while using the oven. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn during use.
- Do not heat unopened cans or closed foods in the gas pizza oven, as the resulting pressure can cause them to burst.
- The temperature of the gas pizza oven is extremely high.

Therefore, place the oven on a suitable surface that is temperature-resistant.

- Before using the thermometer, remove all packaging material and protective film. Check all parts for completeness and/or defects. If a part is missing or damaged, contact us immediately.
- Do not allow children to operate the device.
- The thermometer uses 4x 1.5V AA batteries. Make sure the batteries are inserted properly.
- Always remove the batteries from the thermometer when cleaning the device.
- Do not use defective batteries and always dispose of dead batteries properly.
- Remove batteries when storing the device for longer periods of time.
- Do not disassemble the thermometer or pizza oven and do not tamper with the interior.

GAS PIZZA OVEN SERVICE



Risk of fire and explosion

- Before cleaning, make sure the gas supply and control knob is in the "OFF" position and that the burner, oven and stone have cooled down.
- Repairs and maintenance on the gas system may only be carried out by authorised specialist personnel. Do not make any changes to the gas pizza oven or the pressure regulator.
- Replace the pressure reducer and hose after 10 years at the latest, even if no external damage is visible.

- A regular routine inspection of the gas system should be performed at least once a year to identify any wear, deterioration or damage that could cause gas leakage.
- Make sure that the pressure reducer is approved for the gas used and is set to the correct output pressure (see technical data).
- A new hose must not be longer than 1.5 m. Every new pressure regulator and hose must comply with DIN EN 16129, DIN EN 16436-1 and national regulations.

ACTIONS TO BE TAKEN IF YOU SMELL GAS

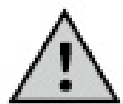
- Shut off the gas supply, extinguish all open flames, and remove the contents from the gas pizza oven using a suitable pizza peel.
- If the smell of gas is still present, stay away from the device and inform the fire department.
- Perform a leak test as described in these instructions.

FIREFIGHTING MEASURES

- Move bystanders to safety! If possible, turn off the valve on the gas bottle. Cool the gas bottle with water. Pay attention to your safety. Spontaneous, explosive re-ignition is possible.
- In the event of a fire, remove filled compressed gas containers from the fire-hazardous area. If this is not possible, protect the compressed gas containers from excessive heating by spraying them with water or similar suitable means from a protected position.

- If a grease fire breaks out, try turning off the burner by turning it to the “OFF” position.
- If a pizza catches fire in the oven, use a pizza peel to pull it away from the burner or pull the pizza completely out of the oven. If the pizza still burns, place it on a suitable surface and put out the fire.
- **CAUTION:** Never attempt to put out an oil or grease fire with water. Always use the fire extinguishing agents intended for this purpose, such as grease fire extinguishers and/or fire blankets. Please find out more about this from a specialist retailer.
- Stay away from the source of the fire and inform the fire department immediately.

TRANSPORT INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- If possible, do not transport the gas bottle in vehicles whose cargo space is not separated from the driver's cab. The driver must be aware of the possible dangers of the load and must know what to do in the event of an accident or emergency.
- Transport the gas bottle upright and in such a way that it is secured against falling over and slipping.
- Make sure that the valve on the gas bottle is closed and tight.

STORAGE INSTRUCTIONS



Risk of fire and explosion

- Keep the gas cylinder out of reach of children.
- Keep the gas cylinder away from oxidising gases and other oxidising substances.
- Escaping liquid gas is heavier than air and sinks to the ground. Do not store the gas cylinder indoors, below ground level (e.g. in the cellar, underground car park, etc.) or in unventilated places where escaping gas could collect.
- Protect the gas cylinder from direct sunlight and other sources of heat. Store the gas cylinder at less than 50 °C in a well-ventilated, shady place that is protected from the weather.
- Store the gas cylinder upright and secure it against falling over.
- Do not store backup/extra or unplugged gas cylinders under or near the gas pizza oven.
- The storage instructions also apply to empty gas cylinders. These still contain a residual amount of liquid gas.
- When the appliance is not in operation, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after it has been disconnected from the appliance.
- Storing the device indoors is only permitted if the cylinder has been separated and removed from the device. If the device will not be used for a period of time, it should be stored in its original packaging and in a dry, dust-free environment.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Gas pizza oven

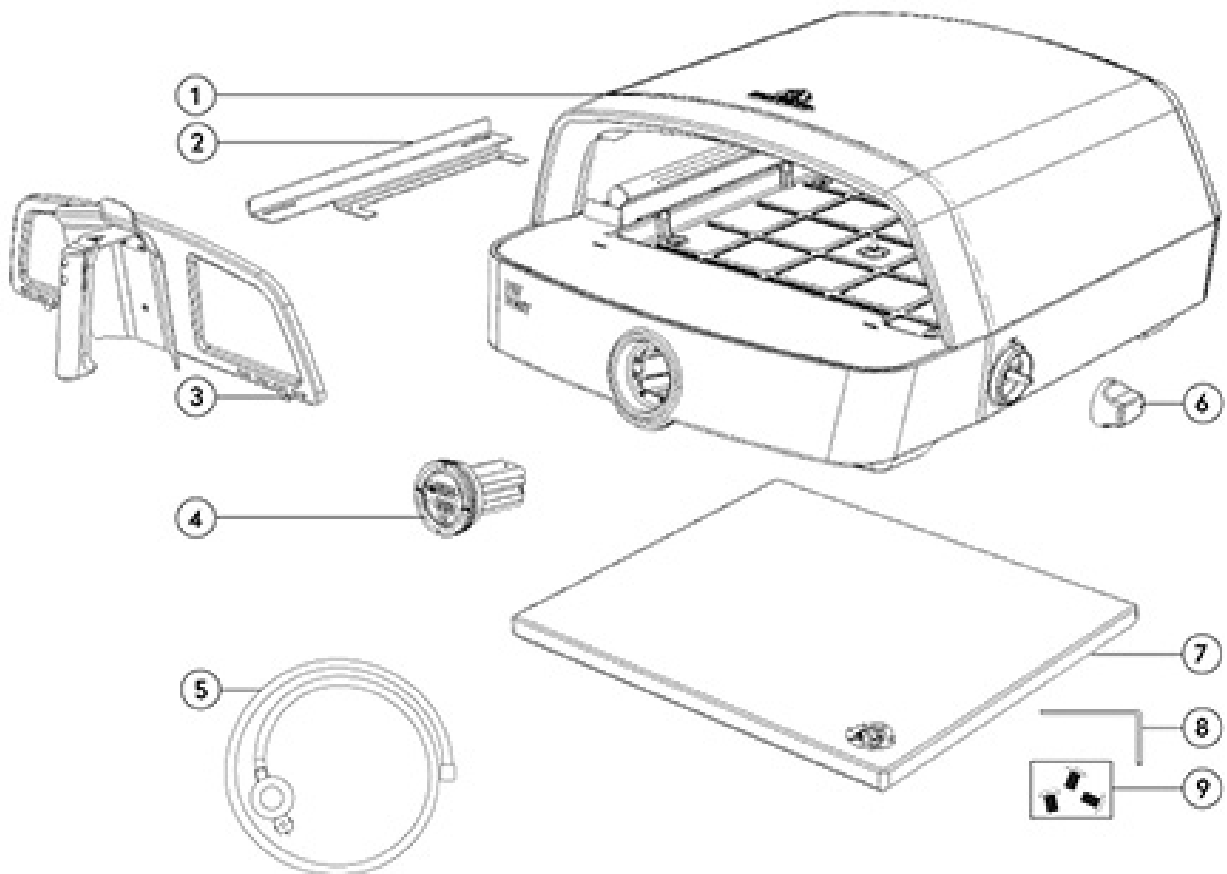
Power burner	8 kW
Dimensions (W/D/H)	59 x 63 x 28.5 cm
Weight	21.5 kg
Nominal heat load	8 kW
Burner	582 g/h
Output pressure	30 mBar
Permitted types of gas	Butane (G30) und Propane (G31)
Appliance category	I3B/P (30)
Gas nozzle	2 x 1.01 mm
Equipment	Pizza oven, pizza stone, heat shield holder, heat shield, control knob, thermometer
Accessories	Hose and pressure regulator (30 mBar), screwdriver, screw set

Thermometer:

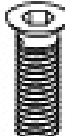
Dimensions (W/D/H)	6.7 x 6.7 x 9.6 cm
Weight	125 g
Battery (1.5V)	4 x AA (not included)
IP protection class	IP44

Subject to changes and errors in equipment features, technology, colours and design.

SCOPE OF DELIVERY & PART DESCRIPTION

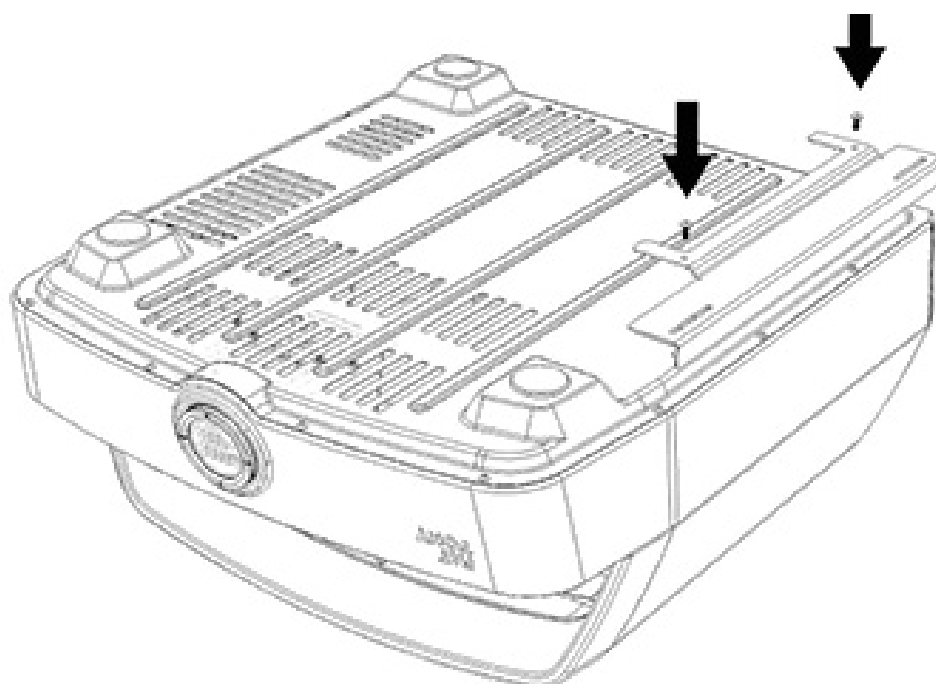


Nr.	Description	Number
1	Pizza oven	1
2	Heat shield holder	1
3	Heat shield (handle, selector plate, heat shield)	1
4	Thermometer	1
5	Hose & pressure regulator	1
6	Control knob	1
7	Pizza stone	1
8	Screwdriver	1
9	Screw set (3x screws)	1

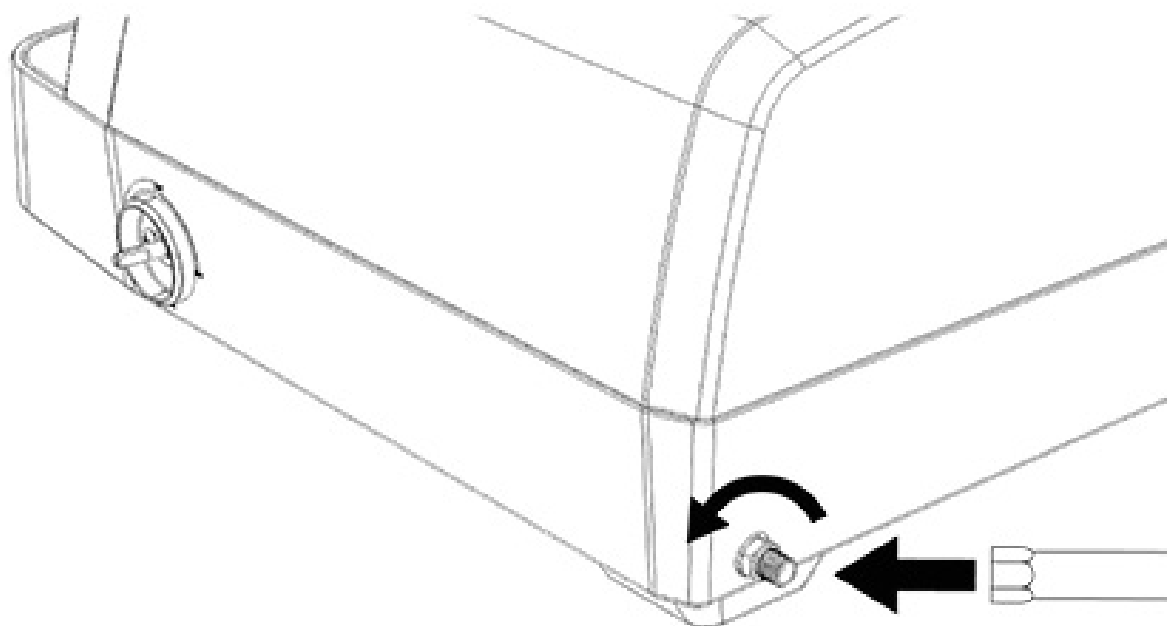
A	3 x  M4x12
----------	---

SETTING UP THE GAS PIZZA OVEN

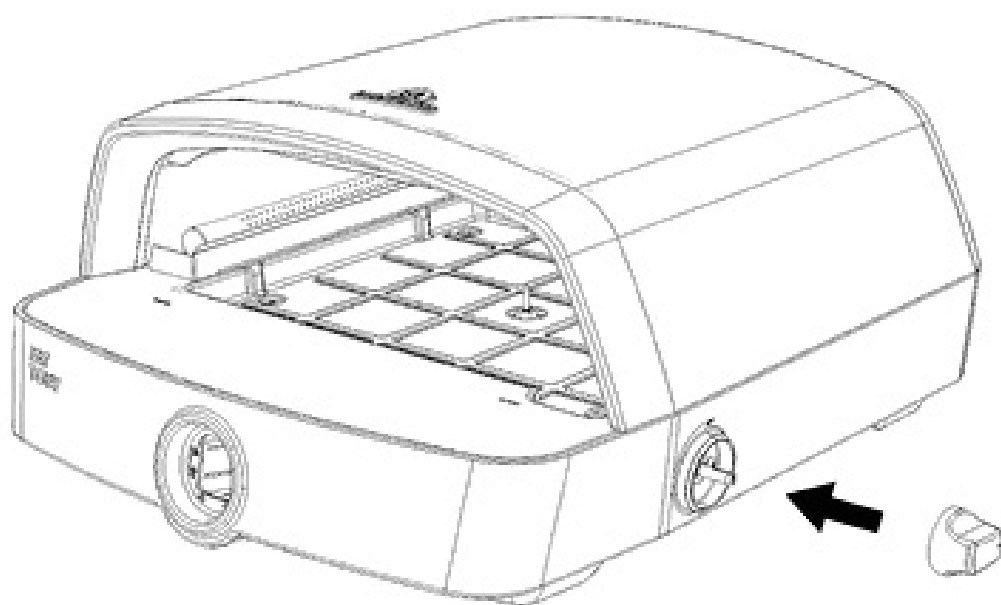
- 1 To avoid scratches, we recommend placing a soft cloth under the oven. Then turn the pizza oven upside-down. Remove the two pre-installed screws, insert the door holder and tighten them again.



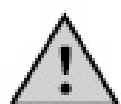
- 2 Turn the oven over again. Now turn the gas hose on the gas pizza oven counter-clockwise and connect the pressure regulator.



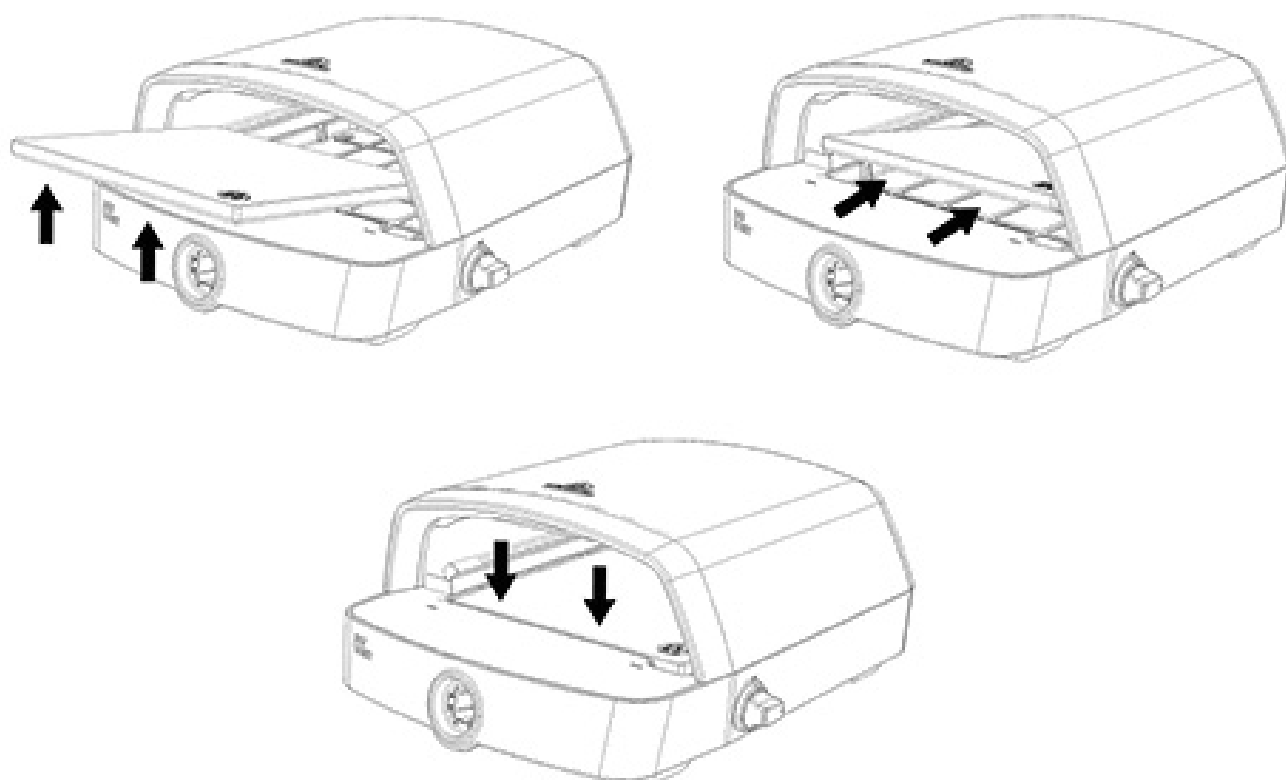
- 3 Attach the control knob to the rotary control pin so that the green mark is in "OFF" position.



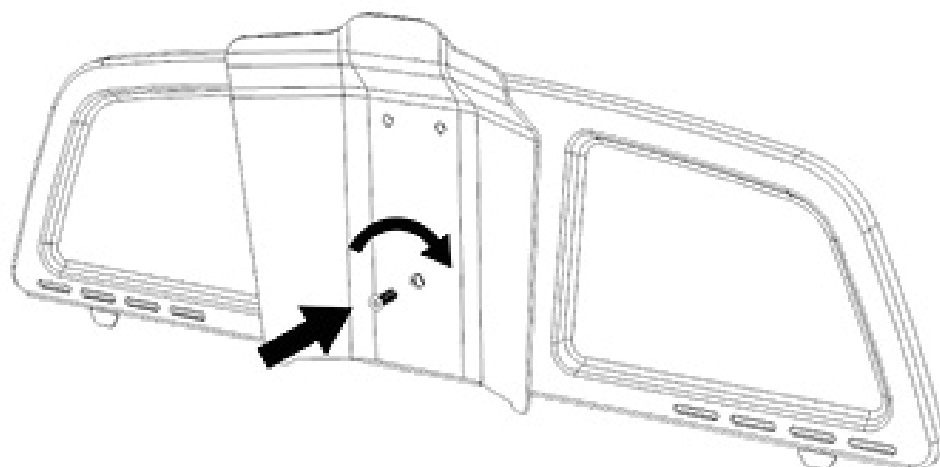
- 4 Place the pizza stone in the oven.



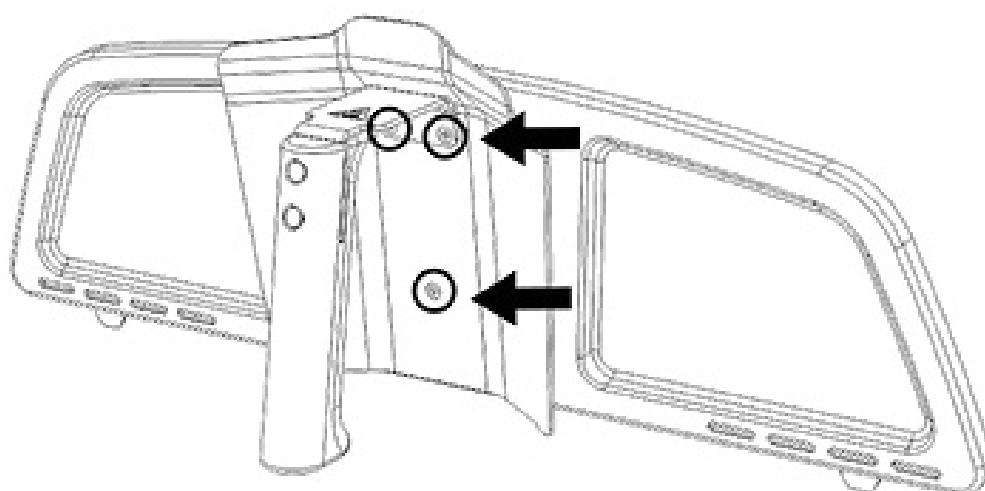
CAUTION: Be careful not to damage the temperature sensor. To ensure proper installation, guide the pizza stone over the sensor.



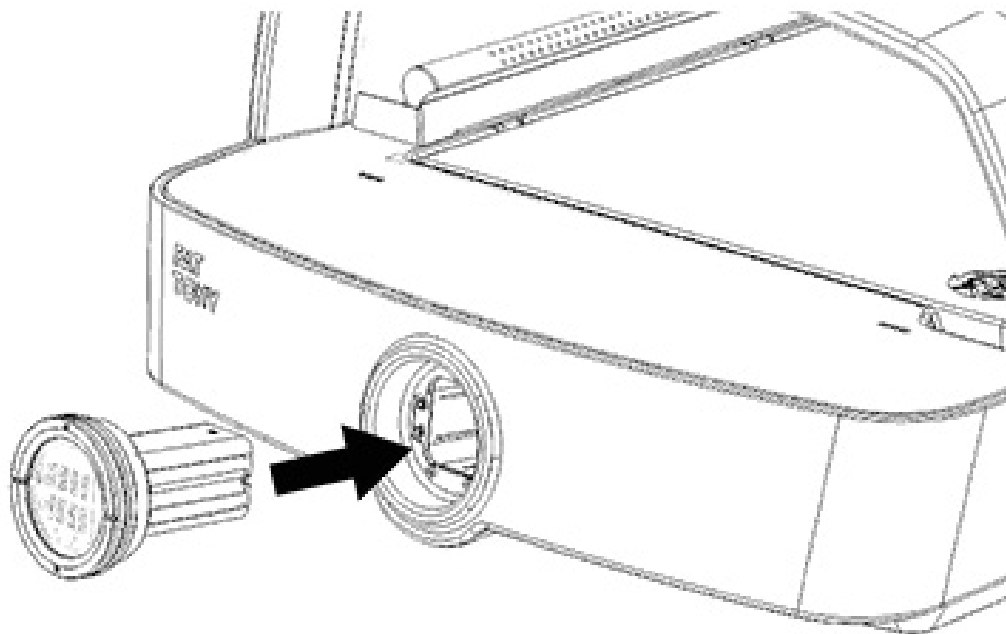
- 5 Place the selector plate on the heat shield plate and loosely fasten the bottom screw.



- 6 Then place the heat shield handle over the two upper holes and tighten both screws. Securely fasten the bottom screw on the heat shield.



- 7 Insert the batteries (4x AA) into the battery compartment. Insert the thermometer into the pizza oven. Peel off the screen protector.



 *A little reminder:*
Make sure your favourite drinks are cold
for your pizza party!

CONNECTING THE GAS BOTTLE



Risk of fire and explosion

DANGER: Never connect new or not completely empty gas cylinders if there are any sources of ignition in the immediate vicinity. Do not smoke.

The following parts are included in the scope of delivery. They comply with the standards applicable to each country in which the gas pizza oven is sold:

- Gas hose (pre-assembled): standard-compliant hose line of sufficient length (max. 1.5 m) for kink-free assembly.
- Pressure regulator (pre-assembled on the gas hose): permanent and standard-compliant pressure regulator according to DIN EN 16129 and DIN EN 16436-1, max. 1.5 kg/h, operating pressure 30 mbar, suitable for gas cylinder provided.

1. Place the gas cylinder upright on a secure and level surface.
2. Screw the union nut on the end of the hose onto the thread located on the pizza oven's gas connection. Tighten the union nut with a wrench.



Danger of explosion due to damage to the gas hose

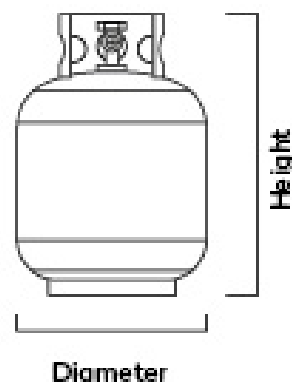
ATTENTION: When attaching the gas hose, ensure that the following requirements are met:

- The gas hose does not come into contact with hot surfaces.
- The gas hose does not run along sharp edges and corners.
- No hot grease or liquids can drip onto the gas hose
- The gas hose is not twisted or kinked at any point.

PERMITTED GAS CYLINDER SIZES

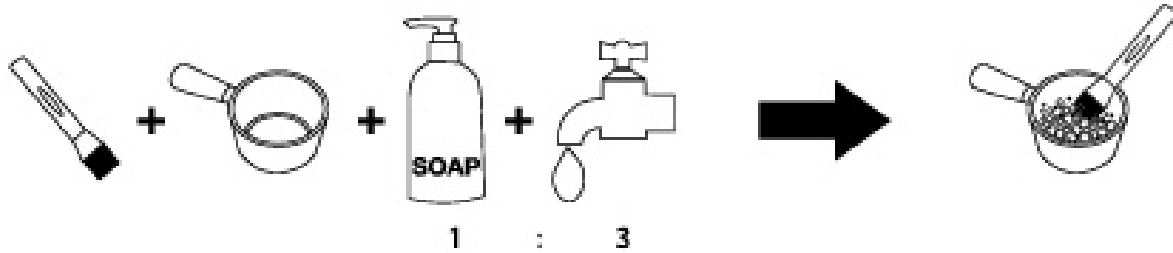
You can use the following gas cylinder sizes for your gas pizza oven:

- 5 kg (height 420 mm, diameter 200 mm)
- 8 kg (height 505 mm, diameter 229 mm)
- 11 kg (height: 600 mm, diameter 300 mm)

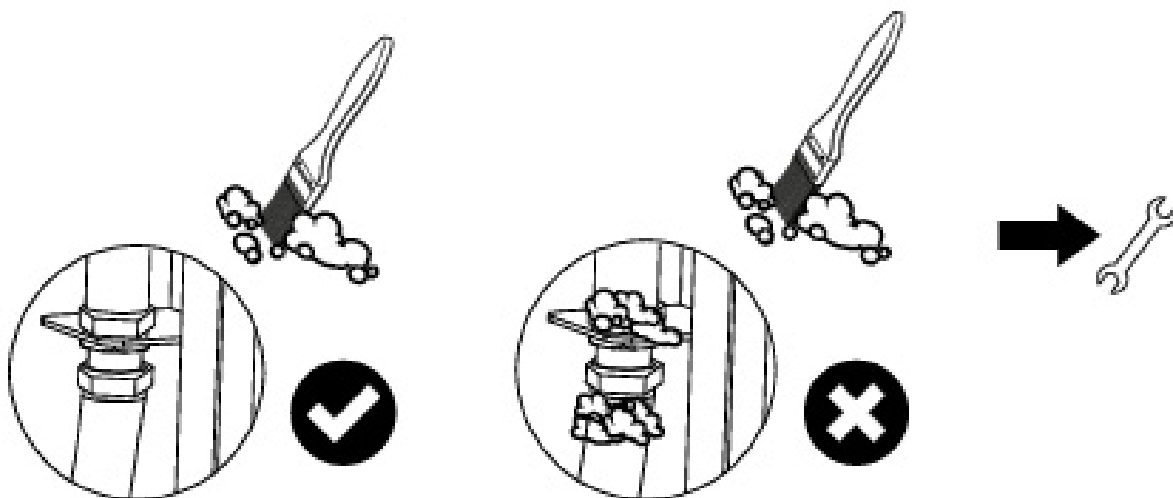


LEAK TEST

1. Spray all sealing points with leak detection spray (sold in stores) or brush them with soapy water (ratio: 1 part soap to 3 parts water).



2. Turn on the valve for the gas cylinder. Small bubbles appear in leaking areas.



3. Close the valve on the gas cylinder.
4. Tighten the nuts on both connection sides again by hand and repeat the leak test. If bubbles still appear, close the gas valve on the cylinder and consult a specialist dealer.
5. Repeat the test after each gas cylinder change.



WARNING: Before each use, check the gas connection for breaks, tears or wear. If any of the above have been detected, do not use the gas pizza oven until the weak spot has been repaired.

When changing or unscrewing the gas cylinder, make sure that no fire sources, such as candles, electrical appliances or cigarettes, are within reach. Always check that the cylinder is properly turned off. Do not store unscrewed gas cylinders near this or any other gas pizza ovens.

BEFORE FIRST USE

GETTING THE GAS PIZZA OVEN READY FOR USE

Before you use the gas pizza oven for the first time, you should wipe the heat shield plate as well as the outside of the combustion chamber with a damp cloth. That way you prevent any factory residue from burning in. Make sure there is no dirt in the cylinder head, regulator or burner.

BURNING IN THE GAS PIZZA OVEN

Before using for the first time, let the gas pizza oven burn empty with the heat shield inside for 1 hour. This removes any factory residue. There is no cause for concern if there happens to be a slight smell. It is completely harmless. Make sure the gas pizza oven has adequate ventilation.

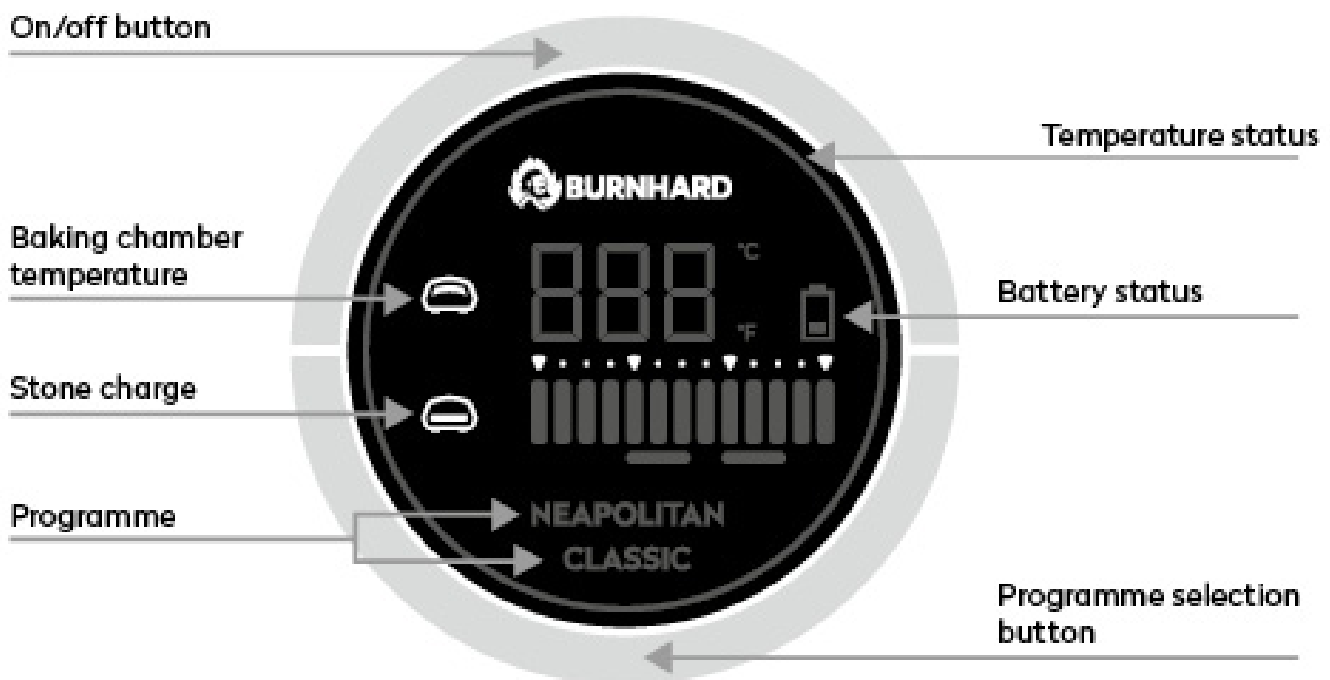
NOTE: Over time, discolouration may occur inside the gas pizza oven due to heat oxidation. This is a normal reaction that does not affect the quality of the gas pizza oven.

OPERATE A GAS PIZZA OVEN

BEFORE EVERY USE

- Check that the gas hose is not damaged and free from cracks, porous spots and punctures. Make sure that the gas hose is positioned as far away as possible from the heat of the combustion chamber. Ensure that the gas hose complies with your country's requirements, e.g. that it has not exceeded the stipulated service life.
- Turn the control knob clockwise to the "OFF" position.
- Connect the pressure regulator to the gas cylinder.
- Open the valve on the gas cylinder and carry out a leak test between the pressure regulator and gas cylinder using leak detection spray or soapy water.

THERMOMETER DISPLAY



- If the temperature status ring lights up white, your oven is still too cold. If it lights up green, the optimum temperature has been reached. If it lights up red, the temperature is too high.
- Press both buttons for approx. 5 seconds when switched on until BL3 is displayed. Then press the programme selection button to set a brightness level (BL3, BL2, BL1).
- If the temperature rises above 1000 °F, a 1 for 1000 °F is displayed first. After 5 seconds, the 3 further numbers for the hundreds range are displayed. This sequence is then repeated.

STARTING YOUR GAS PIZZA OVEN

1. Remove the heat shield.
2. Press and hold the control knob while turning it slightly counter-clockwise. You will hear the gas flowing into the burner. Now turn the control up further until the ignition makes a clicking sound. The burner should now ignite.
3. Step back and check to see if the burner has ignited. Never lean into the gas pizza oven.
4. When you see that the burner has ignited, turn it to "HI" position to heat up the gas pizza oven.



WARNING: If the burner does not ignite even after several attempts, turn the control knob clockwise to "OFF" position and turn off the gas cylinder valve. Wait 5 minutes and resume.

5. Insert the thermometer into the oven opening and turn it on by pressing the on/off button.
6. Set the gas pizza oven to the highest setting and check the stone temperature.

Tip: To reduce the heating time, heat the gas pizza oven with the heat shield on. Remove the door when the desired stone temperature has been reached on the thermometer or when the outer ring turns green on the selected setting.

You can tell whether the desired stone charge has been reached by checking the green horizontal bars on the thermometer. As soon as the correct baking chamber temperature has been reached, the outer ring of the thermometer will light up green. For Neapolitan pizza this corresponds to a minimum temperature of 400 °C and 320 °C for classic pizza.

7. When the gas pizza oven has heated up, you can adjust the setting to anything between the highest level "HI" and the lowest "LO".
8. Neapolitan is the default setting. If you want to use the Classic setting or custom mode (displayed oven & stone temperatures), select this by pressing the bottom button. You can change the temperature unit (°C / °F) by pressing and holding the setting button.
9. As soon as the temperature status lights up green or the temperature is within the desired range, set the oven with the control knob so that the temperature remains constant.
10. If the stone temperature has exceeded the optimal range, the outer ring will turn red. To cool the stone as quickly as possible, remove the heat shield and turn the oven to „LO“ until the stone temperature is back to the recommended level.
11. If the stone charge is too low: Insert the heat shield and wait until the stone charge is back in the correct range.
12. In poor weather conditions, you can use the heat shield to better retain the heat in the oven. Make sure that you adjust the temperature to suit you during the baking process with the heat shield in place.

TURN OFF YOUR GAS PIZZA OVEN

Note: Your thermometer switches off automatically after 30 minutes if both the temperature in your oven and the temperature of your pizza stone have fallen below 100 °C / 212 °F. You can also switch it off manually using the on/off button.

1. To turn off the gas pizza oven, press the control knob on the gas pizza oven and turn it clockwise to "OFF".
2. Always turn off the gas cylinder valve as soon as you finish using the oven.

CLEANING THE GAS PIZZA OVEN



Fire and explosion hazard

BURNING OUT AFTER EACH USE

To get your gas pizza oven ready for the next use, you should let it burn out after each use. To do so, set the burner to "HI" and let the oven burn for 20 minutes.

CLEANING THE PIZZA OVEN

Before cleaning the gas pizza oven, remove the gas cylinder and wait until the gas pizza oven has cooled down sufficiently. Note that the stone retains heat for a very long time.

You can wash both the inside and outside with water and mild washing-up liquid. Clean the gas pizza oven after each use. Do not use flammable cleaning products. Dry the gas pizza oven completely before using it again.

Remove any residue from the thermometer hole and ensure that the contact points are clean. If there is any burn-on residue, wipe it off with a damp cloth.

CLEANING THE PIZZA STONE

Carefully scrape any burnt-on residue from the completely cooled pizza stone, e.g. with a metal brush or scraper. The pizza stone will discolour over time or develop black spots from burnt food. This is completely normal and does not affect use in any way.

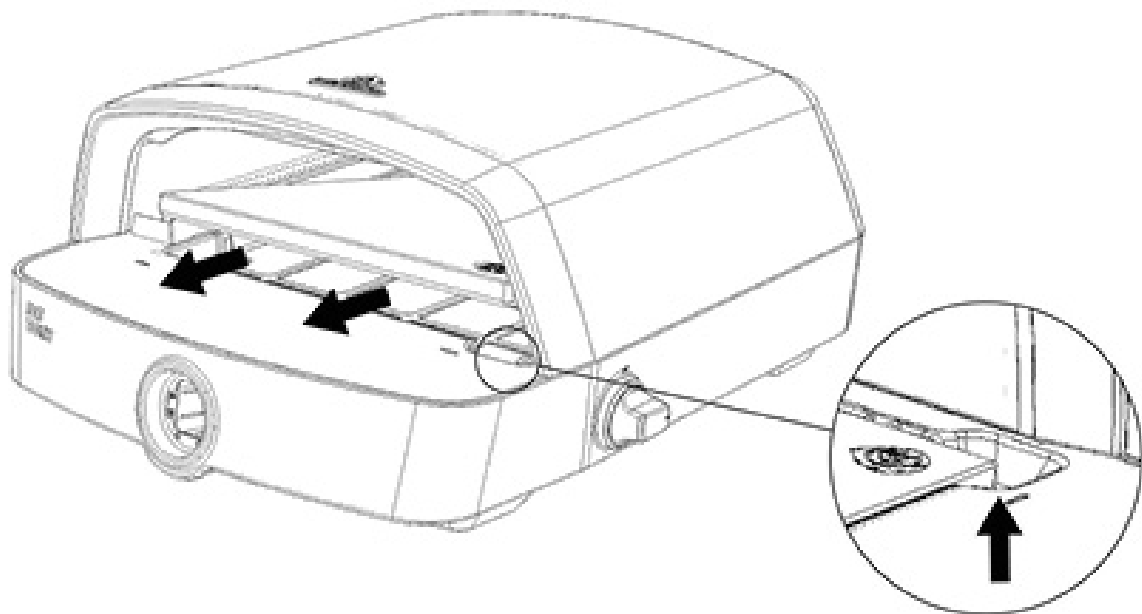
If you want to clean the stone with a damp cloth, use only water and washing-up liquid and then let the stone dry in the oven at 80 °C for at least 3 hours. Or let it air dry in a warm place for 24 hours.

To clean the stone (pyrolysis) turn the oven to the highest level and insert the heat shield. Turn off the oven once the pizza stone is clean.

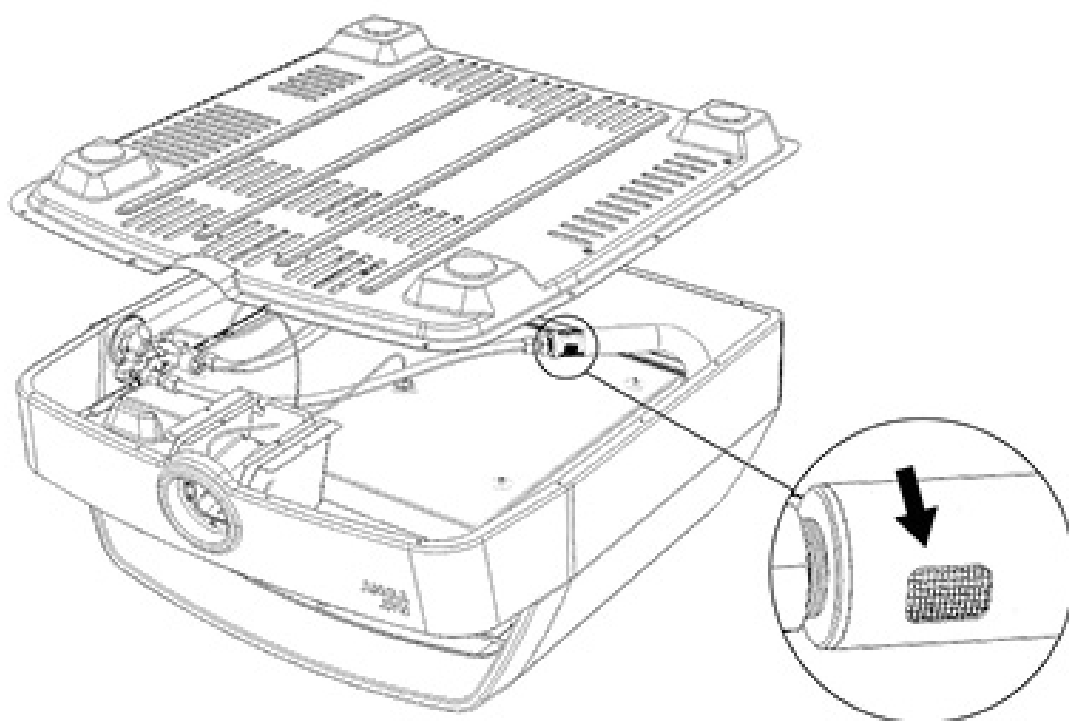
REGULAR MAINTENANCE

The gas pizza oven should be thoroughly cleaned every 3-4 months or after longer periods of non-use. Burning out should be carried out after each use. Check the venturi tube at the end of the main burners, especially after long periods of inactivity. It comes equipped with an insect and spider screen.

1. To do so, remove the pizza stone and place the pizza oven upside-down. To avoid scratches, we recommend placing a soft cloth underneath.



2. Unscrew all screws from the base plate. Now clean the grille with a brush.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Burners do not ignite	Gas cylinder is empty	Connect a new gas cylinder
	Defective pressure regulator	Have the pressure regulator checked at a specialised retailer
	Dirt and debris in the burner	Clean the burner
	Dirt and debris in the ignition system or hose	Clean the ignition and hoses
Small flame or deflagration in the burner (popping or hissing noise)	Dirt and debris in the burner	Clean the burner
	It's too windy	Place the gas pizza oven in a location protected from the wind
Gas pizza oven is too hot/too smoky	The controller is set too high	Lower the controller setting
	Excess fat keeps burning	Clean the gas pizza oven
	The pressure regulator is defective	Replace the pressure regulator
There's a stronger gas smell than usual	The gas hose is leaking or not connected properly	Turn off the gas supply located on the gas cylinder valve and check the hose; replace if necessary
The thermometer no longer works	No battery in the thermometer or battery dead	Insert or replace battery

Problem	Possible cause	Solution
The oven temperature is showing three flashing lines	The thermometer is unable to measure the baking chamber temperature	Clean the contact points in the oven and on the thermometer, put the thermometer back in the oven and switch it on
The stone charge is showing three flashing lines	The thermometer is unable to measure the stone charge	Clean the contact points in the oven and on the thermometer, put the thermometer back in the oven and switch it on
The baking chamber temperature & stone charge is showing three flashing lines	The thermometer is not in the oven and/or is unable to measure the oven temperature & stone charge	Clean the contact points in the oven and on the thermometer, put the thermometer back in the oven and switch it on

STORING GAS PIZZA OVEN

To avoid flash rust and weather residue, the pizza oven should always be stored in a dry area free from frost after it has completely cooled down. Cover the oven with a weatherproof tarpaulin or a suitable cover and store it in the basement or garden shed.

The pizza stone cannot tolerate strong temperature fluctuations or moisture. It is therefore best to store it in a dry place after use, such as in the basement or in the house.

Remove the thermometer from your gas pizza oven and store it at a minimum of 5 °C and a maximum of 40 °C. Remove the batteries from the thermometer if you will not be using the device for a long period of time. Make sure that you do not leave it continuously exposed to moisture/rain.

Always close the valve on the gas bottle and keep it out of reach of children. When it comes to storage, please also note the information in the Safety instructions.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products are subject to the statutory warranty obligation of two years. Claims beyond this can only be processed in conjunction with the proof of purchase. Worn parts exclude a warranty claim in the case of normal wear and tear. The service life depends on the respective treatment and use of the products and is therefore variable.

If you have any questions about the operation or functionality of our products, please contact our customer service team:

Free hotline for Germany/Austria: 0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

Email: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured according to high quality standards and are designed for a long service life. Regular maintenance and care help to extend the service life. If the unit is defective and cannot be repaired, it must not be disposed of together with your regular household waste.

Product and packaging must be disposed of in accordance with local regulations. If necessary, contact your local waste disposal company.

COLOFON

Installatie- en gebruiksaanwijzing voor
Gaspizzaoven Fat TONY
Art-Nr.: 945790
Druk- en typefouten voorbehouden.
02/2025

Copyright © Burnhard GmbH
Reisholzer Werftstraße 25a
40589 Düsseldorf, Germany
Telefon: +49 (0)211 749 55 10
Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0
E-Mail: info@burnhard.com
www.burnhard.com/nl

SERVICE-HOTLINE

Neem bij vragen over het gebruik van het apparaat
contact op met onze klantenservice.

Gratis hotline voor Nederland: 0800 0900058
From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*
*Different costs may apply.
E-Mail: service@burnhard.com

Grab some cool pizza tools!



Scan hier voor bijpassende pizza-accessoires!



BURNHARD