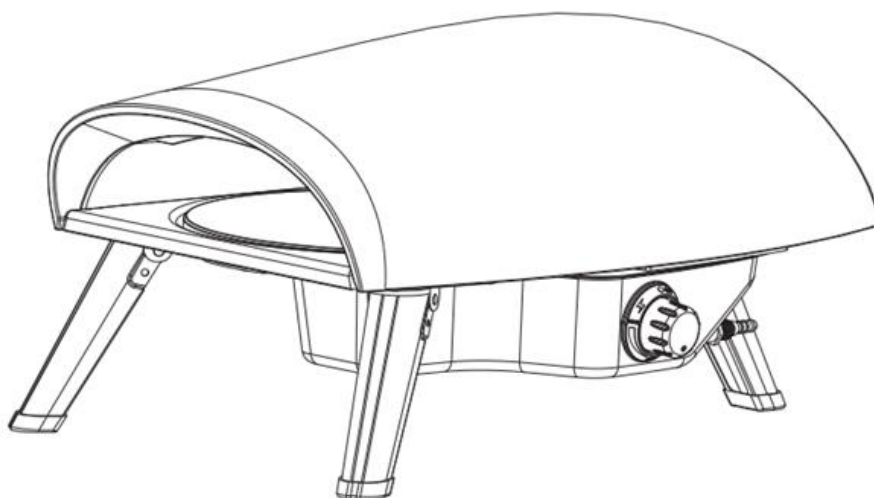




# Pizzaovn 12” uden rotation

BRUGSVEJLEDNING



**MÅ KUN BRUGES UDENDØRS\***

Læs brugsanvisningen grundigt og sørg for at grillen er korrekt installeret, monteret, vedligeholdt og serviceret som beskrevet i denne vejledning.

Gem brugsanvisningen til senere brug.

## ADVARSEL - SIKKERHEDSREGLER

SØRG FOR AT LÆSE NEDENSTÅENDE SIKKERHEDSREGLER, INDEN PIZZAOVNEN BRUGES

### ADVARSEL

1. Opbevar eller brug aldrig benzin eller andre antændelige dampe og væsker i nærheden af dette eller andre apparater.
2. Gasflasker, der ikke er tilsluttet med henblik på brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller andre apparater.
3. Afbryd gasflasken, når pizzaovnen ikke er i brug.
4. Flyt aldrig pizzaovnen under brug.
5. Rengør pizzaovnen ofte, for at undgå at beskadige ovnen, samt at undgå fedtbrand.
6. Til kun brug udendørs
7. Pizzaovnen skal være mindst 1 meter væk fra enhver væg.

#### Sådan afbrydes gasflasken:

1. Sluk knappen.
2. Sluk gastankens ventil helt (drej med uret for at stoppe).
3. Afmonter regulatorenheden fra gastankens ventil ved at dreje hurtigkoblingsmøtrikken mod uret.
4. Installer beskyttelseshætten bagpå gastankventilen.

### ADVARSEL (insekter)

Efterse altid brænderne en gang om året eller straks, hvis en af følgende forhold opstår:

1. Gul flamme med insekt brændende lugt.
2. Temperaturen kan ikke stige.
3. Opvarmer ujævnt
4. Brænderen laver poppende lyde.

**ADVARSEL:** Forkert udført installation, justering, modifikation, service eller vedligeholdelse kan forårsage personskade eller tingsskade. Læs installations, betjenings- og vedligeholdelsesvejledningen omhyggeligt, inden dette udstyr installeres eller serviceres.

## FORSIGTIG

- Pizzastenens temperatur vil stige til 300-400 grader, og den maksimale temperatur for husholdningsisolerede handsker er 230 grader. Vent venligst på, at pizzastenen er kølet af, før du flytter, og undgå, at rører ved den.
- Ligesom almindeligt kogegrej, der er blevet brændt, vil det, hvis det ikke renses ordentligt, afgive en brændt lugt, når det bruges igen næste gang. Rester såsom oliepletter og forkulning vil sandsynligvis have en lugt, når de brændes, ikke udsendes fra pizzasten. Vær opmærksom på ventilation, da kun når den brændes ren, der er ingen lugt.
- Metalmærker kan ikke brænde væk. Friktion ikke med metaldele.

### Rengøring af pizzaovnen

- Sørg for, at gastankens ventil og knappen er i positionen "OFF". Sørg for, at pizzaovnen er kold.
- Rengør brænderens ydre med en stålbørste. Fjern alle tilstoppede porte med en udrettet papirklips. Brug aldrig en træandstikker, da den kan brække af og tilstoppe porten.
- Bemærk venligst, at hvis insekter eller andre forhindringer blokerer for gasstrømmen gennem brænderen, skal du ringe til vores kundeservice.

**MEGET VIGTIGT:** Ventilens åbning skal være placeret i midten af brændersektionen, og FSD-enheden skal være i korrekt position. Ellers kan det forårsage alvorlig kropsskade og skade på ejendom. Rengør venligst forsigtigt.

Afmonter aldrig indstillingsanordningen.

Hyppigheden for at rense brænderen afhænger af, hvor ofte du bruger pizzaovnen. Rengør pizzaovnen med varmt vand. Rutinemæssig rengøring og vedligeholdelse bør udføres efter hver 5. brug eller mindst en gang om måneden - alt efter hvad der kommer først.

- **Undgå, at maden hænger fast:** Pizzastenen skal forvarmes grundigt, og stenen skal nå mindst 230 °C eller derover, før man bager mad på pizzastenen. For det andet er det vigtigt at reducere den overdrevne tilsætning af olie og vand, når man laver mad.
- Hvis der allerede er dannet pletter på pizzastenen, læg pizzastenen i blød i vand og skrab de stærkt vedhæftede madrester væk med plastik. Opvaskemiddel undgås at bruge. Pizzastenen vil absorbere vaskemidlet som vandet og olien.

## Krav til gasflaske

- Brug kun propan, butan eller blandinger af disse.
- Trykregulatoren og slangeenheden, der skal benyttes, skal være i overensstemmelse med gældende lokale standarder.
- Installationen skal være i overensstemmelse med gældende lokale standarder, eller i mangel af gældende lokale standarder for installationen, i overensstemmelse med standarden for opbevaring og håndtering af flaskegas.
- Bulede, rustne og beskadigede flasker kan være farlige og skal kontrolleres af gasflaskeleverandøren. Brug aldrig en flaske med beskadiget ventiltilslutning.
- Flasken skal være indrettet, så den leverer gas under brugen. Slut aldrig en ureguleret flaske til varmere.

## Tips til brug af pizzaovnen

Der er stor variation, når det kommer til tilberedning af pizzaer, herunder dejtype, tykkelse, typer af toppings osv., som alle vil variere tilberedningstid og optimale varmeindstillinger. Det kan tage nogle forsøg og fejl til at begynde med! Vores anbefalede indstilling er som følger.

1. Varm din pizzaovn op på høj i mindst 10 minutter, før du vil lave mad. Dette vil give pizzastenen mulighed for at opnå en passende temperatur til tilberedning af dine pizzaer.
2. Brug din pizzaskræl (pagaj, medfølger ikke), og skub din første pizza ind i ovnen på pizzasten. Holder sig mod fronten.
3. Tænd for motoren og have pizzaen inde i typisk 90 sekunder (tiden afviger fra forskellige pizzaer).
4. Brug din pizzaspartel til at fjerne din pizza fra ovnen. Typisk 90 sekunder på HIGH

## Specifikationer


Maks effekt: 4,2 kW

**Gasflaske:** Gasflaskens højde må ikke overstige 0,6 m. Diameteren på flasken må ikke overstige 310 mm.

Sørg for, at gasflasken er lavere end gasforbindelsen/gasindtaget.

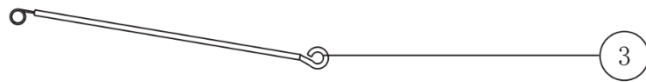
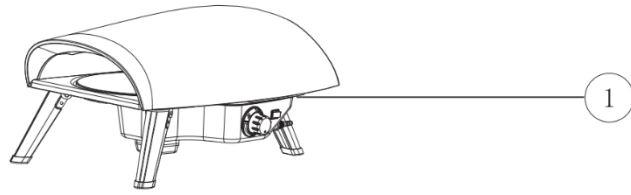
Placer altid gasflasken på en flad, jævn overflade. MÅ IKKE fastgøres på vogn.

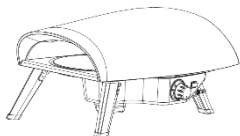


Brug en passende trykregulator, der er certificeret i henhold til EN 16129:2013. Gasslangen skal overholde EN-standarden EN 16436-1: 2014 + A3:2020 eller lokal markedsstandard, og længden af slangen må ikke overstige 1,5 m. Sørg for, at den fleksible slanges rute ikke kommer i kontakt med varme overflader, og undgå vridning.

Model Nr.	HGB16A		0063-25 PIN: 2531DP-0137		
Navn	12" Gas Pizza Ovn uden rotation for udendørsbrug				
Apparat kategori	(√)I3+ (28~30/37	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas type & Tryk	(√)G30 : (28~30) mbar/G31:37mbar;	G30/G31: 30 mbar	G30/G31: 37 mbar	G30/G31: 50 mbar	
Landekode	(√)GB,FR,IT,LU, LV,IE,BE,GR,PT, ES,CY,CZ,LT,SK, CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ ,EE,LT,LV,MT,SK,SI, BG,IS,NO,TR, HR,RO,IT,HU	PL	AT, DE, SK, CH, LU	
Injektor størrelse/Mærket	2*0.97mm	2*0.97mm	2*0.93mm	2*0.86mm	
<b>Total varme input</b> ( $\sum Q_n$ )	8kW G30: 582g/h G31: 572g/h	8kW G30: 582g/h	8kW G30: 582g/h	8kW G30: 582g/h	
Kun til udendørs brug. Læs instruktionerne, før du bruger pizzaovnen.					

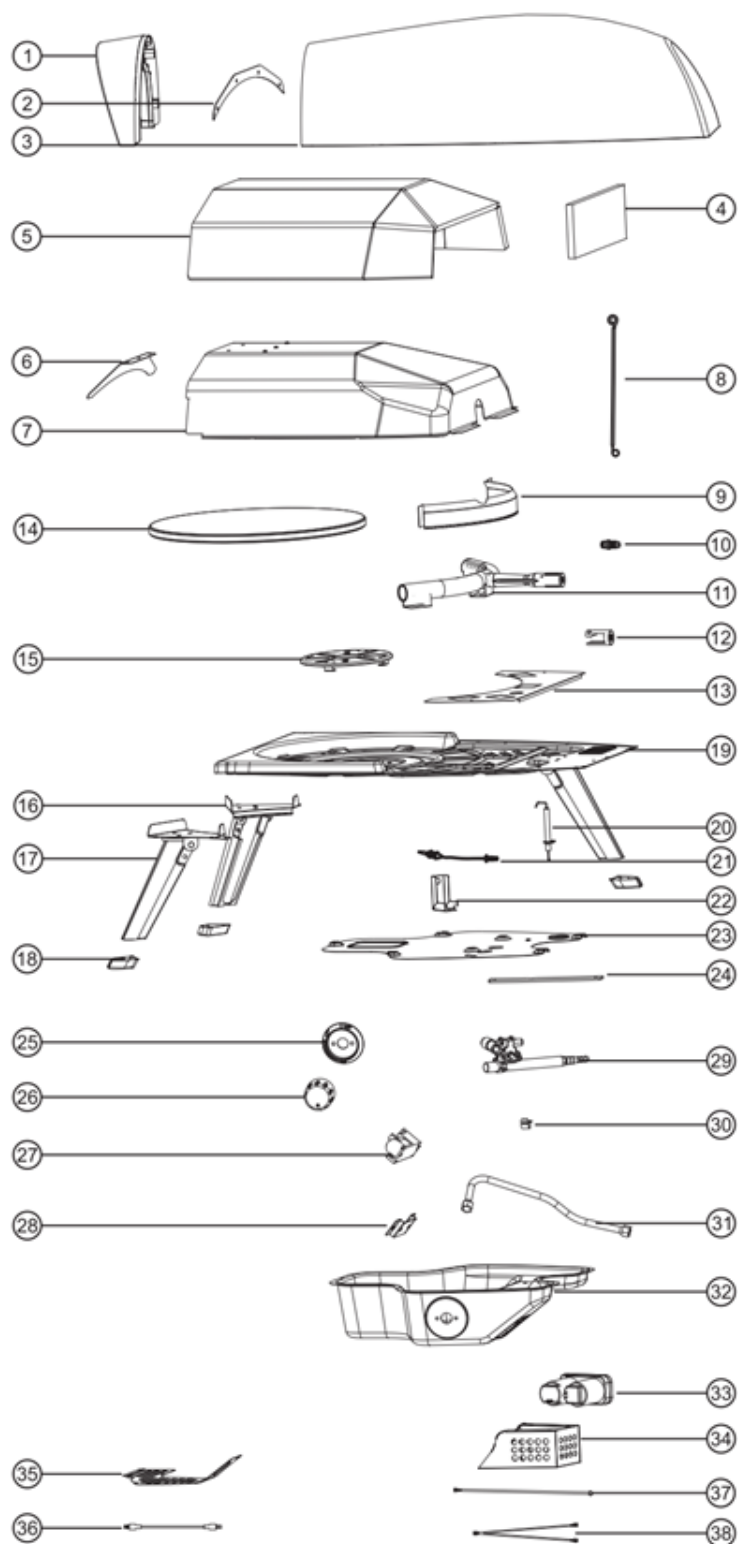
Denne pizzaovn er fremstillet med hensyn til den Europæiske gasapparatstandard EN498 og bærer CE-certificeringen.





## Produkt beskrivelse



Nr.	Beskrivelse	Billede	Antal
1	Pizza ovn		1
2	Pizza sten		1
3	Tændingsstang		1

## Montagedele til HGB12A1 (Pizzaovn til gas 12" UDEN rotation)

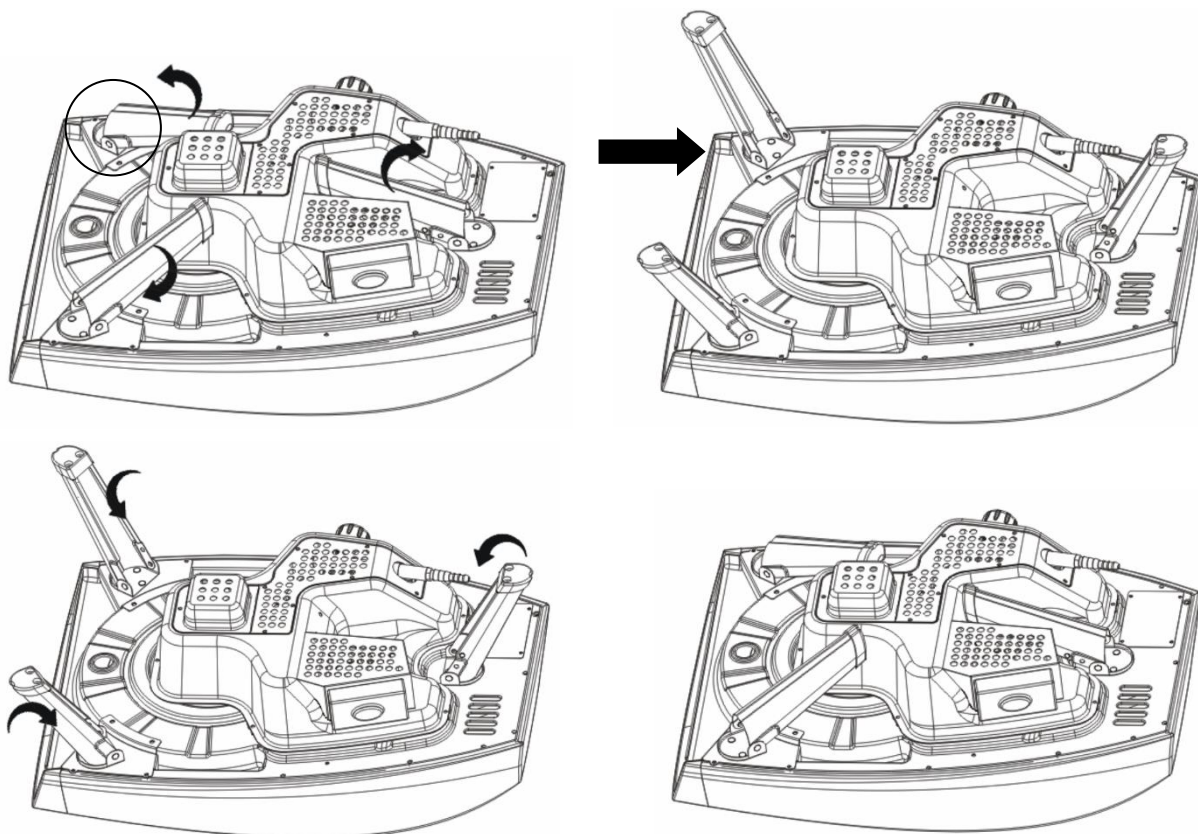


No.	Description	Figure	Q' TY	No.	Description	Figure	Q' TY
①	Decorative plate		1	②	Decorative plate seals		1
③	Shell assembly		1	④	Front Insulating cotton		1
⑤	TOP Insulating cotton		1	⑥	Tail flame baffle		1
⑦	Inner Lining Plate		1	⑧	Ignition rod		1
⑨	Pizza Stone Baffle		1	⑩	Nozzle		1
⑪	Burner Assembly		1	⑫	Damper sleeve		1
⑬	Bottom insulation board		1	⑭	Pizza stone		1
⑮	Pizza Stone Tray assembly		1	⑯	Left foot component		1
⑰	Right foot component		1	⑱	Foot plug		3
⑲	Bottom plate components		1	⑳	Ignition needle		1
㉑	Damper sleeve		1	㉒	Thermocouple support		1
㉓	Valve body insulation board		1	㉔	Knob insulation board		1
㉕	Knob bezel		1	㉖	Knob		1
㉗	Pulse igniter		1	㉘	Pulse fixing plate		1
㉙	Valve Assembly		1	㉚	Tracheal fixed bracket		1
㉛	Corrugated pipe		1	㉜	Control panel		1
㉝	Battery box		1	㉞	Battery protection box		1
㉟	Protection box cover		1	㊱	Internal line-B		1
㊲	ground wire		1	㊳	Internal line-A		1

## Samlevejledning

Alle installationsinstruktioner er kun til reference og er ikke begrænset til en specifik produktmodel.

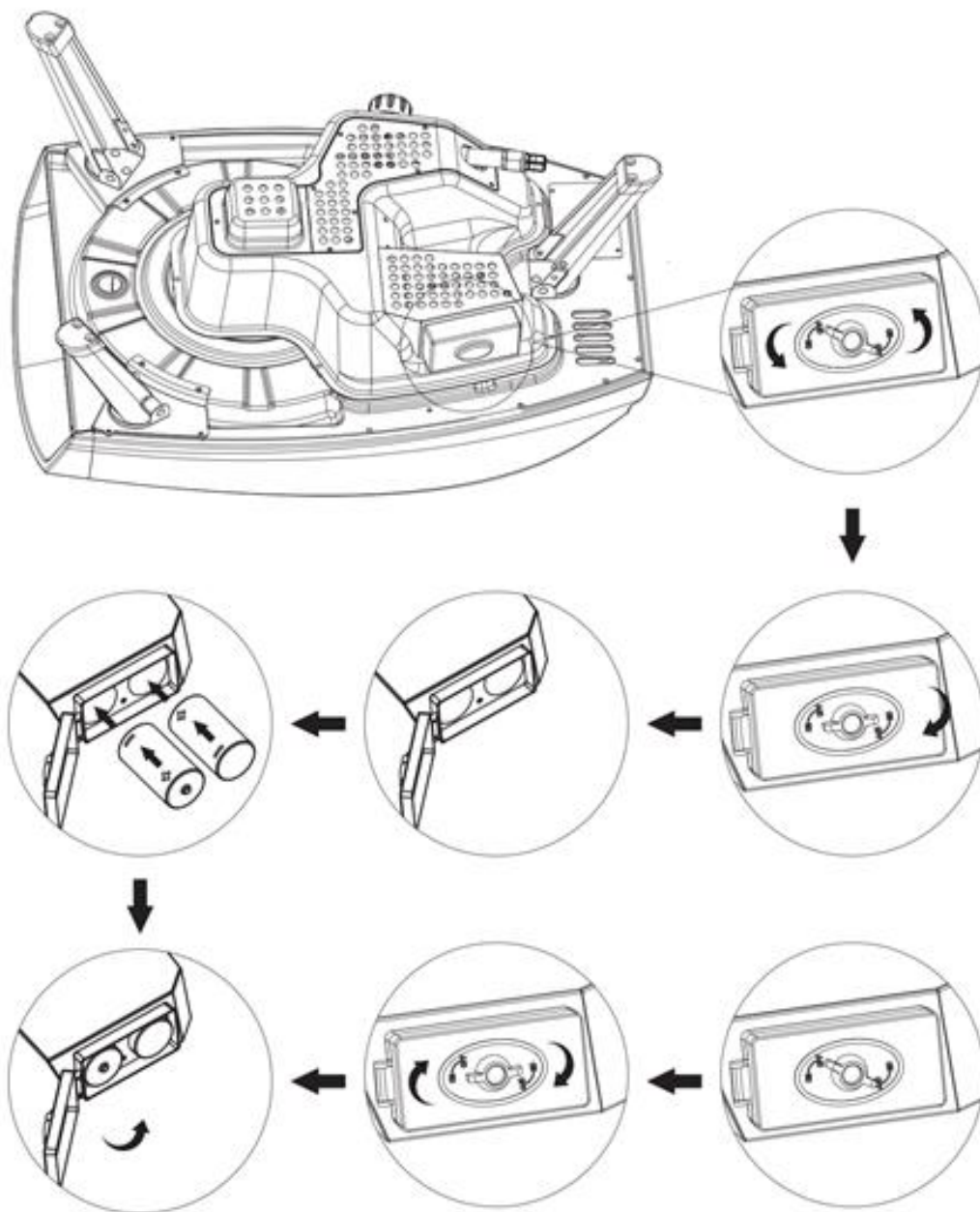
**Trin 1:** Tag pizzaovnen ud af papkassen, læg den omvendt på en bordoverflade med et tæppe eller andet blødt under, som vist nedenfor.



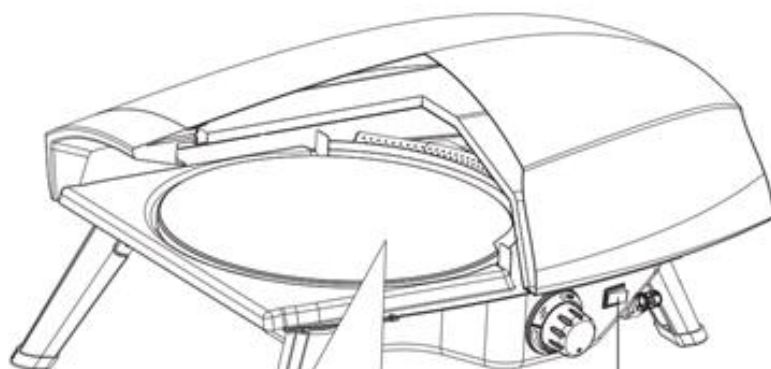
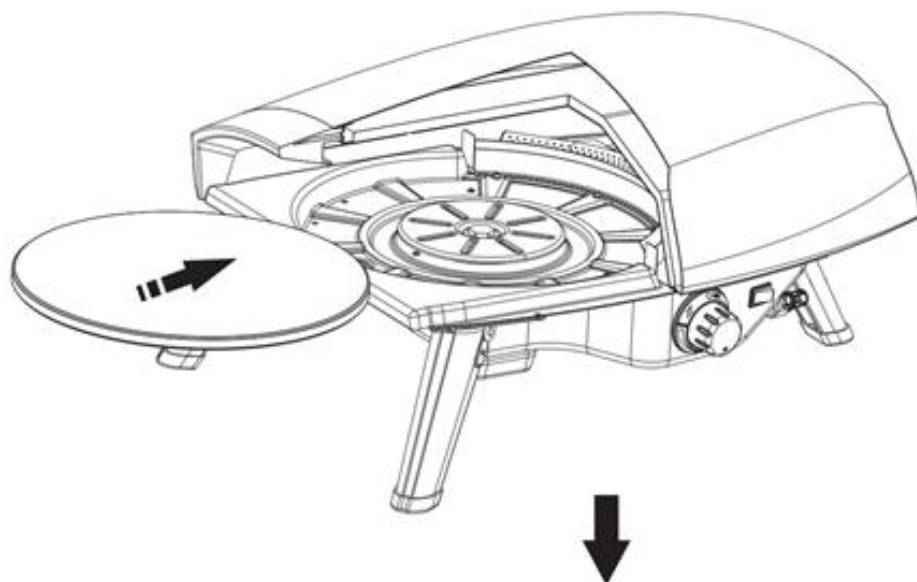
Ønskes det at slå fødderne sammen igen, skal de skubbes indad mod det laveste punkt.

**Trin 2:** Som vist på nedenstående billede for at indsætte batteri. (Dette trin gælder kun for produkter med rotationsfunktion)

1. Drej låsen angivet nedenfor (til ON-position) for at åbne batteridækslet;
2. Sæt 2 x D 1,5V batterier (ikke inkluderet) ind i motoren i nedenstående retning (vær opmærksom på retningen);
3. Sæt batteridækslet tilbage. Drej derefter låseklipsen angivet på figuren tilbage til lukket position for at låse batteridækslet.



**Trin 3:** Placer pizzaovnen som vist på det følgende billede. Placer pizzastenen på den roterende bakke, og sørg for, at den er sikkert fastgjort i midter position.

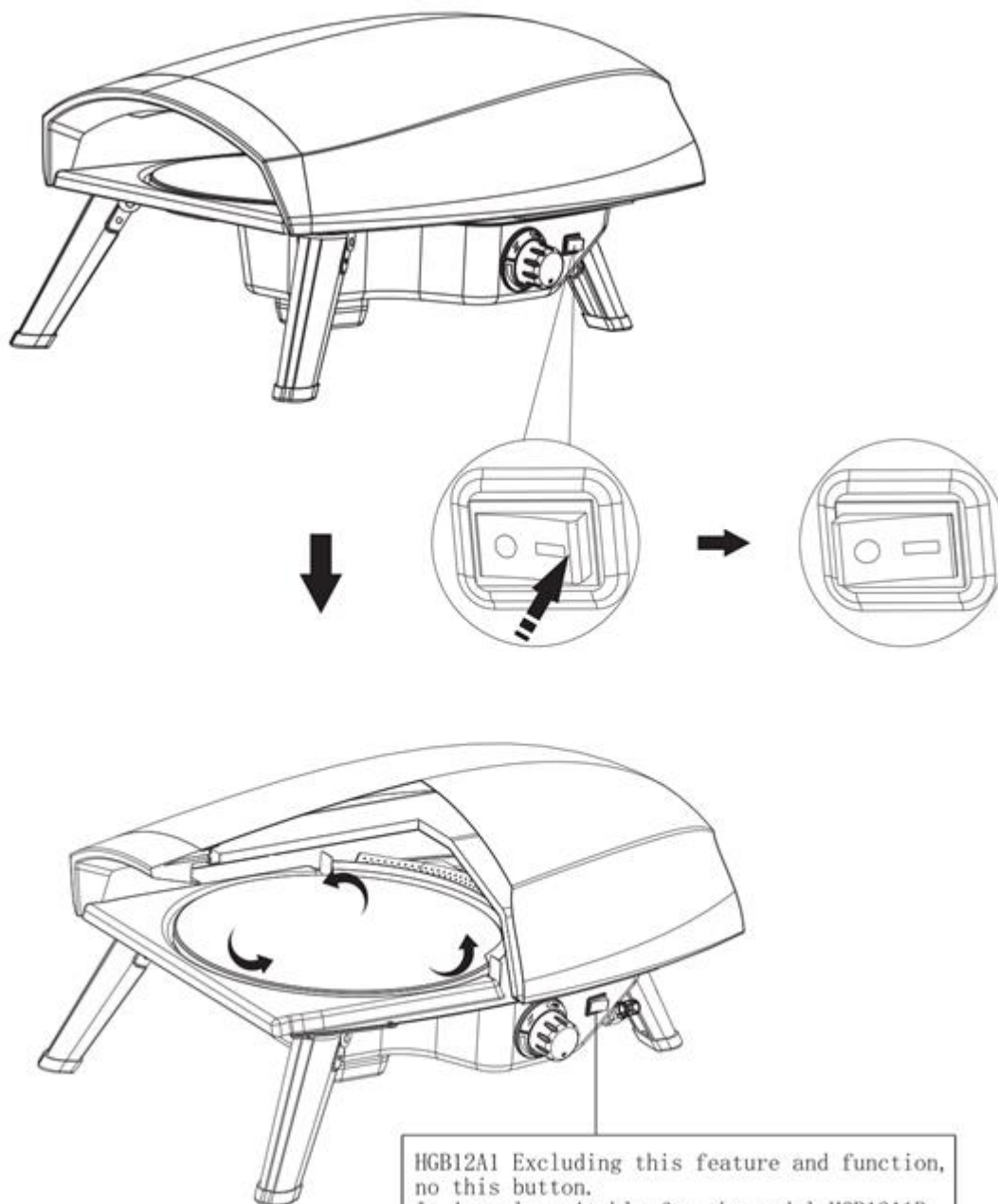


HGB12A1 Excluding this feature and function,  
no this button.  
It is only suitable for the model HGB12A1R.



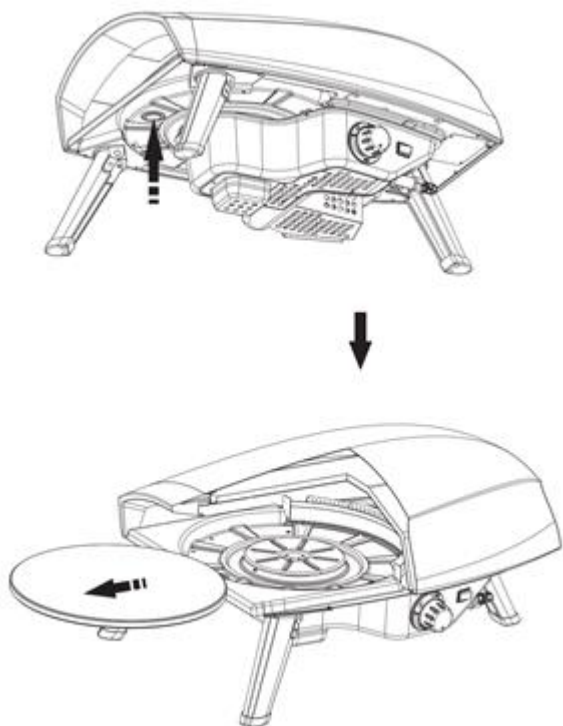
**Trin 4:** Dette trin gælder kun for produkter med rotationsfunktion.

Som vist i figuren nedenfor, tryk på tænd/sluk-knappen for at starte den roterende motor og aktivere rotationsmodus for pizzastenen. Tryk på tænd/sluk-knappen i den modsatte retning igen for at stoppe den roterende motor og deaktivere rotationsmodus for pizzastenen. Hvis motoren ikke roterer i arbejdsmodus, skal du kontrollere, om de to 1,5V batterier er samlet korrekt i henhold til instruktionerne i trin 2.

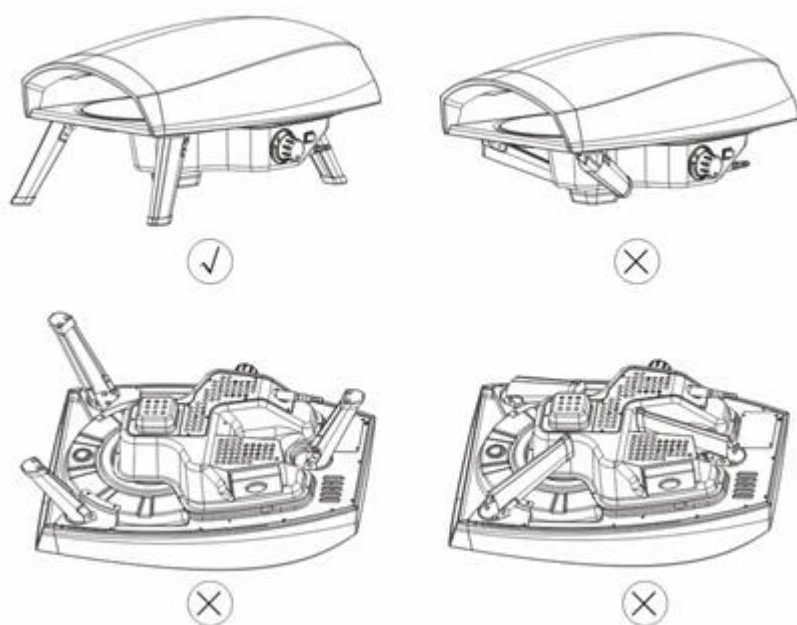


**Trin 5:** Når pizzastenen skal adskilles og rengøres, skal du venligst skubbe den opad gennem hullet under pizzaovnen, som vist på det følgende billede.

**Forsigtighed:** Løft kun efter pizzastenen er helt afkølet. LØFT IKKE, når den brænder, eller når pizzaovnen slukker inden for 60 minutter.



Produktet efter installation (fødderne skal være udfoldet under brug og opbevaring).

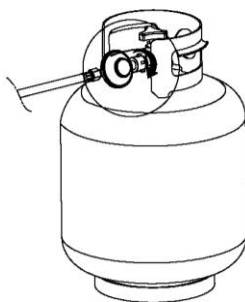
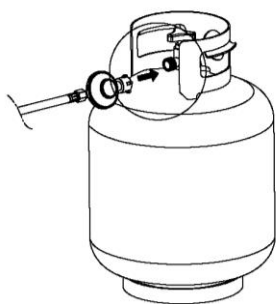
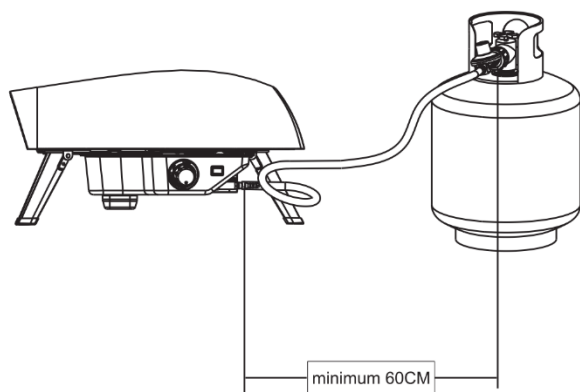
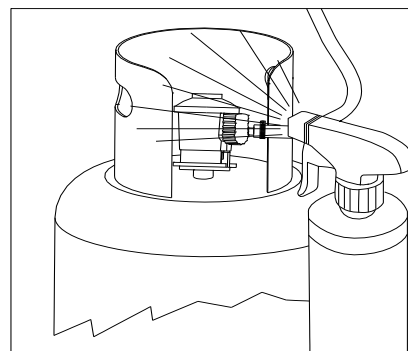
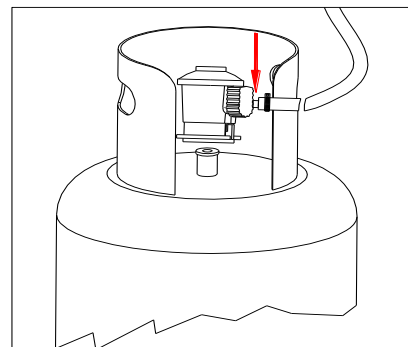


*Maksimal belastning for motoren er 2,5 kg, når motoren arbejder med rotation af pizzasten. MÅ IKKE bruges over belastning.*

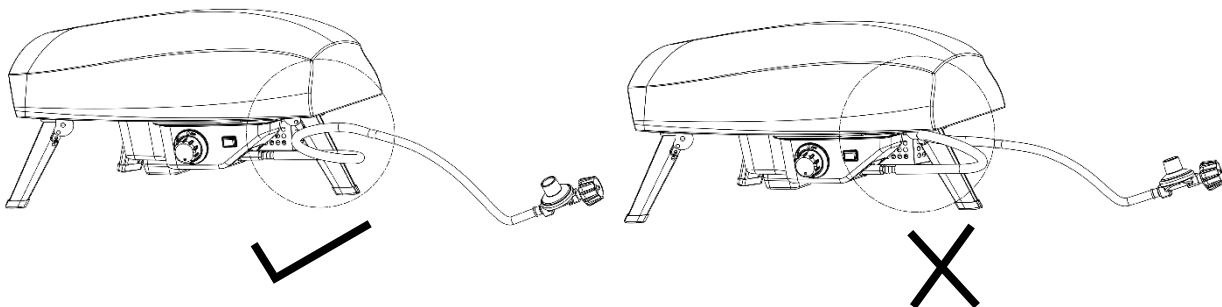
1. BEKRÆFT ALTID, at brænderens kontrolknop er i OFF-position, før du aktiverer gasforsyningen.
2. Før tilslutning, vær sikker på, at der ikke er snavs fanget i hovedet på gascylinderen, hovedet på regulatorventilen eller i hovedet på brænderen og brænderportene.
3. TILSLUT ALTID gasforsyningsregulatorerne som følger: Indsæt nippet på ventilkoblingen i gasbeholderens ventil og stram forbindelseskappen ved at dreje den med uret med den ene hånd, mens du holder regulatoren med den anden, mens du holder regulatoren med den anden hånd.
4. Frakobl gasbeholderen fra regulatorventilen, når pizzaovnen ikke er i brug.
5. MÅ IKKE blokere for strømmen af forbrændingsluft og ventilationsluft til pizzaovnen.
6. Hold ventilationsåbningerne i cylinderenheden fri og klar for affald.

### Lækage test

1. Lav 57-85g lækageløsning ved at blande én del flydende opvaskemiddel med tre dele vand.
2. Sørg for, at kontrolknappen er i OFF-position.
3. Spray noget løsning på tankventilen op til ventilforbindelsen. (Se diagrammet nedenfor.)
4. Inspicer løsningen ved forbindelserne for bobler. Hvis der ikke optræder bobler, er forbindelsen sikker.
5. Hvis der optræder bobler, har du en lækage. Gå til trin 6.
6. Frakobl regulatoren fra tanken og tilslut den igen. Sørg for, at forbindelsen er sikker er stram og sikret.
7. Test igen med opløsningen.
8. Hvis der opstår "voksende" bobler, må du ikke bruge eller flytte gasbeholderen. Kontakt gasleverandøren eller din brandmyndighed!

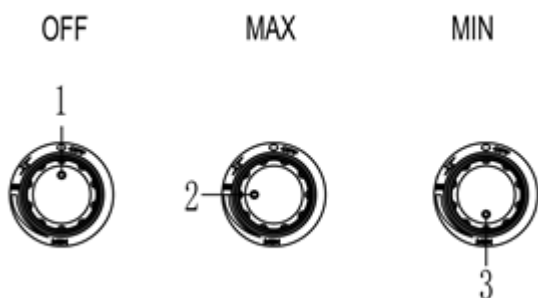


## Installation komplet



## Brugsvejledning af opstart af pizzaovnen

1. Læs instruktionerne, før du tænder.
2. Drej knappen til "OFF" og åbn derefter gasbeholderens ventil. Hold altid dit ansigt og din krop så langt væk fra pizzaovnen som muligt, når du tænder.
3. Tryk og drej kontrolknappen langsomt mod venstre til "MAX" position. Elektroden vil gnistre for at tænde brænderen i rækkefølge. Gentag den samme procedure, når du tænder hver brænder. Drej kontrolknappen til "OFF" position STRAKS, hvis brænderen ikke tænder inden for 5 sekunder. Vent 5 minutter for at lade gassen forsvinde, og gentag derefter tændingsproceduren.
4. Følg instruktionerne til tænding med tændstik, hvis brænderen ikke kan tændes efter 3-4 forsøg. Hvis brænderen ikke vil tænde efter flere forsøg, kan den tændes med en tændstik.



### BEMÆRK:

Kontroller de korrekte brænderflammeegenskaber. Hver brænder justeres inden forsendelse. Hvis flammen er gul, indikerer det utilstrækkelig luft. Hvis flammen er støjende og har tendens til at løfte sig væk fra brænderen, indikerer det for meget luft.

BEMÆRK: Gul spidsflamme er OK.

## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Brænderen tændes ikke efter at have drejet og trykket på knapperne	Elektrode belagt med madlavningsrester.	Rengør
	Elektrode ødelagt.	Udskift
	Elektrodeledninger er løse eller falder af.	Genopret eller udskift med en ny elektrodeenhed med ledninger.
	Åbningsplade er blokeret.	Check for om åbningspladen er blokeret.
	Ledningen kortslutter.	Udskift ledningen.
Brænderen kan ikke tænde eller virker svagt	Ingen gas	Åben tankventilen.
	Gasstrømmen er ikke jævn	Rengør brænde rør.
	Forkert samling mellem brænder og ventil.	Saml igen.
Gul eller orange flamme med gaslugt.	Mangelfuld brænding	Kontakt til kundeservice
Lav varme med knappen i "MAX" position.	Gasledning bøjet eller knækket.	Stræk den ud igen.
	Brænder eller åbningsplade er blokeret.	Rengør
	Lavt gstryk.	Kontakt kundeservice.
	Pizzaovn ikke forvarmet	Forvarm pizzaovnen i 15 minutter.
	Over høj temperatur	Juster temperaturen.
Høj flamme.	Højt gstryk	Kontakt kundeservice.
Fedtbrand.	Fedt ophobes i mad.	Sluk for knapperne, gasbeholderens ventil, lad ilden brænde ud. Rengør pizzaovnen efter den er kølet af.

