

Manuale d'uso e manutenzione: PizzaReber

VMP-12AS: Forno a gas per pizza con piastra rotante



P.I.N Code:2531DP-0032



2531-24

UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO

**SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DEL MONTAGGIO
CONSERVARE QUESTO MANUALE PER CONSULTARLO AD OGNI UTILIZZO**

AVVERTENZA

Se si avverte odore di gas, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas alla bombola.

AVVERTENZA

Se le istruzioni vengono ignorate, potrebbero verificarsi pericolosi incendi o esplosioni. È responsabilità del consumatore verificare che il barbecue sia correttamente assemblato, installato e curato. La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale potrebbe provocare lesioni personali e/o danni materiali.

Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

Conservare questo manuale per riferimento futuro.

Utilizzare solo all'aperto.

Attenzione: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola del gas dopo l'uso.

Non modificare l'apparecchio.

Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.



Il regolatore e il tubo devono essere collegati correttamente all'apparecchio. È necessario utilizzare una chiave per serrare il dado sulla filettatura di collegamento.

PER LA TUA SICUREZZA SE SENTI ODORE DI GAS:

1. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola del gas.
2. Spegnerne tutte le fiamme libere; non azionare alcun apparecchio elettrico.
3. Ventilare l'area.
4. Controllare eventuali perdite come dettagliato in questo manuale.
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il rivenditore o il fornitore del gas.

PRECAUZIONI:

1. Testare le perdite di tutte le connessioni dopo ogni ricarica della bombola e/o prima di ogni utilizzo.
2. Non verificare mai la presenza di perdite con un fiammifero o una fiamma libera.
3. Non conservare benzina usata o altri vapori e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
4. Qualsiasi bombola del gas non collegata per l'uso non deve essere conservata nelle vicinanze di questo apparecchio.

AVVERTENZA: Sebbene nella produzione del forno per pizza sia stato fatto ogni sforzo per rimuovere qualsiasi bordo tagliente, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

Potrebbero essere necessari strumenti: un cacciavite a croce o a lama piatta e una chiave inglese o un paio di pinze.

MONTAGGIO:

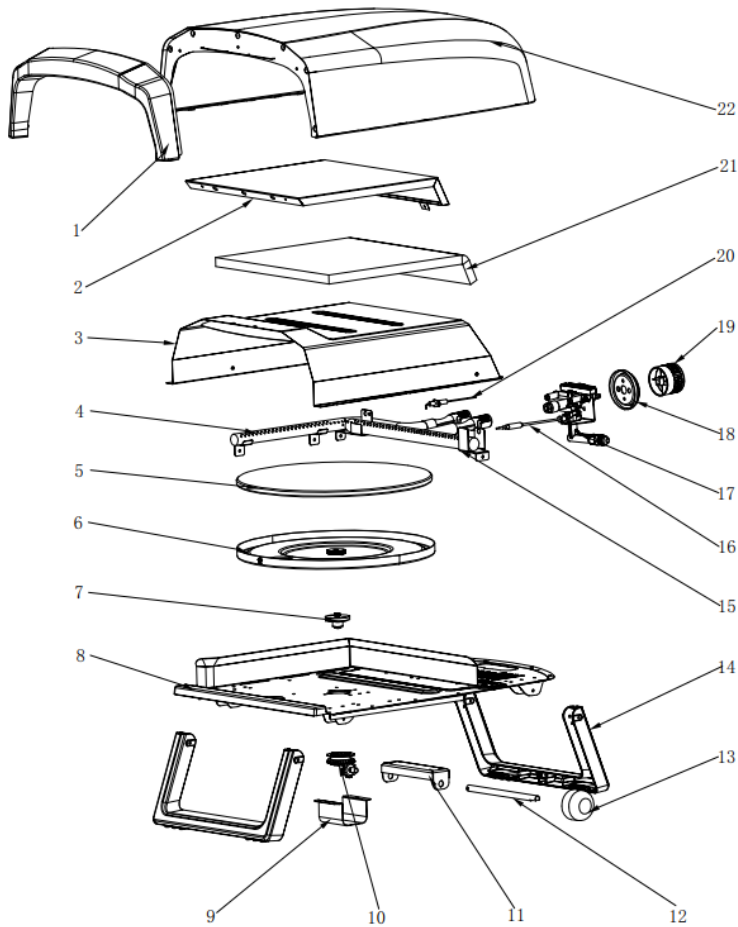
Si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Trova un'area ampia e pulita in cui montare il tuo forno per pizza a gas. Se necessario, fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio.

AVVISO: assicurarsi che tutte le protezioni in plastica venga tolte prima del montaggio!

Part list

NO.	Description	Qty	NO.	Description	Qty
1	Facciata	1	12	Asse	1
2	Coperchio di protezione	1	13	Manopola	1
3	Carcassa interna	1	14	Piedi	2
4	Brucciato	2	15	Staffa	1
5	Pietra refrattaria per Pizza	1	16	Accensione	1
6	Piastra	1	17	Valvola	1
7	Dado di fissaggio	1	18	Base Manopola	1
8	Base	1	19	Manopola	1
9	Coperchio	1	20	Termocoppia	1
10	Ingranaggio di rotazione	1	21	Isolamento	1
11	Supporto fisso	1	22	Guscio	1

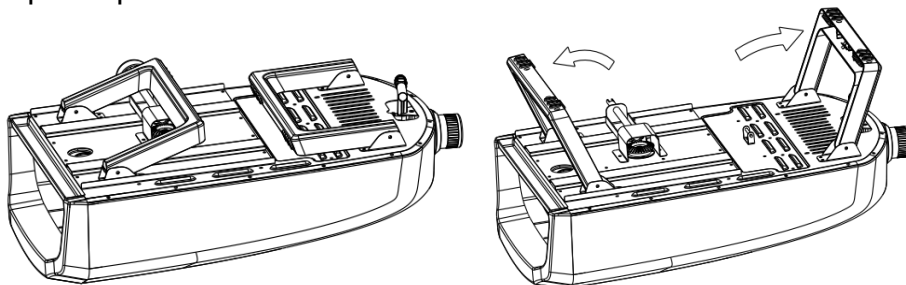
ESPLOSO



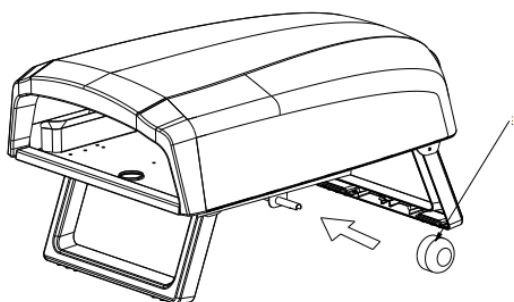
MONTAGGIO:

Prima del montaggio, assicurarsi che tutte le parti siano presenti. Se qualche parte manca o è danneggiata, non tentare di montare l'apparecchio. Contattare il servizio clienti per le parti di ricambio.

1: aprire i piedi



2: Estrarre la manopola dalla scatola e seguire l'immagine sotto per installare la manopola.

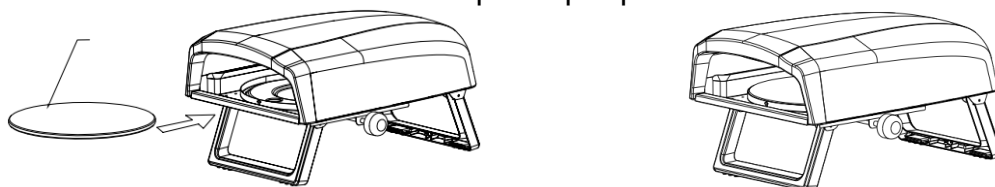


3: inserire la pietra per pizza

3.1: Prima di inserire la pietra per pizza, controllare che la piastra per pizza sia fissata bene.

Questa parte è stata fissata tramite una piastra Inox aisi 304 e un dado fisso (M8) durante la produzione.

3.2: Successivamente inserire la pietra per pizza.

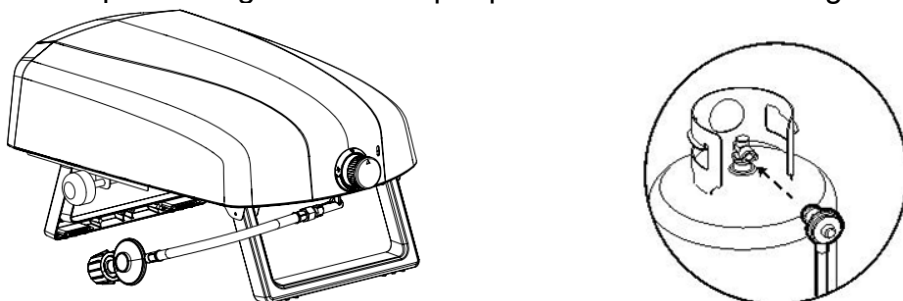


4: Collegamento regolatore e tubo al forno pizza.

Si prega di notare che l'impostazione di fabbrica prevede che il regolatore e il tubo non saranno assemblati al forno.

Prima di utilizzare il forno per pizza, assicurarsi che il regolatore e il tubo siano conformi agli standard locali.


Quindi puoi collegarlo al forno per pizza e al serbatoio del gas.



AVVERTENZA

- Si prega di tenere sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, il gas deve essere chiuso sulla bombola di alimentazione.
- La bombola utilizzata deve essere dotata di un collare per proteggere la valvola della bombola.
- La distanza minima tra l'apparecchio e il serbatoio del gas è di 1 m.



Manufacturer	Reber srl			 2531-24 PIN Code: 2531DP-0032 Utilizzare solo all'aperto. Utiliser uniquement à l'extérieur. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants. MADE IN P.R.C
Add	Via Valbrina 11 - 42045 Luzzara (RE) - Italy			
Model	VMP-12AS			
Appliance Type	PizzaReber Forno x Pizza uso all'aperto - Four à Pizza Utilisation à l'extérieur			
Gas Category	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3B/P(50)}$	
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar 50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h) 4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side burner	0.58mm	0.5mm

PizzaReber
Peso netto - Poids net Kg. 12,5
Peso Lordo - poids brut Kg. 15,5

IMPORTANTE:

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e assicurarsi che il forno per pizza a gas sia installato, assemblato e curato correttamente. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

In caso di dubbi relativi al montaggio o al funzionamento, consultare il rivenditore o la società di gas GPL.

In caso di utilizzo a terra, posizionare sempre l'apparecchio e la bombola su una superficie piana.

Il vostro forno per pizza a gas può essere utilizzato con bombole di gas da 11 kg a 15 kg. La dimensione massima della bombola del gas dovrebbe essere: Dia. 320 mm, altezza: 600 mm. Segui le informazioni tecniche indicate nel manuale di istruzioni e verifica con il tuo fornitore di gas locale per avere una bombola di gas adatta per il tuo apparecchio.

NOTA PER IL CONSUMATORE: conservare questo manuale per riferimento futuro

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS ALL'APPARECCHIO

Questo apparecchio è adatto esclusivamente all'uso con miscele di gas butano o propano o GPL a bassa pressione, dotati dell'apposito regolatore di bassa pressione tramite tubo flessibile.

Il tubo deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette stringitubo. Assicurarsi che il tubo flessibile non possa entrare in contatto con una superficie calda ed evitare torsioni.

Utilizzare un regolatore adatto certificato BSEN 12864 o EN 16129. Assicurarsi che il regolatore e il tubo flessibile siano conformi alla normativa locale.



Consultare il proprio rivenditore di GPL per informazioni relative ad un regolatore adatto per la bombola del gas.

Regolatore e tubo flessibile

Utilizzare solo regolatori e tubi approvati per il gas GPL alle pressioni sopra indicate. L'aspettativa di vita del regolatore è stimata in 2 anni; controllare la data di scadenza sul tubo ed eventualmente sostituirlo alla scadenza.

L'uso del regolatore o del tubo sbagliato non è sicuro; controllare sempre di avere gli articoli corretti prima di utilizzare l'apparecchio.

Il tubo utilizzato deve essere conforme alla normativa vigente nel paese di utilizzo. Il tubo usurato o danneggiato deve essere sostituito con uno conforme alle normative vigenti. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato o in contatto con alcuna parte dell'apparecchio diverso dal suo collegamento.

Per tubo flessibile:

Evitare di torcere il tubo flessibile quando l'apparecchio è in uso. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m. In Finlandia, la lunghezza non deve superare 1,2 m. Il tubo deve essere certificato secondo lo standard EN applicabile ed essere conforme alle normative vigenti.

Conservazione dell'apparecchio

La conservazione dell'apparecchio in ambienti chiusi è consentita solo se la bombola è scollegata e rimossa dall'apparecchio. Quando l'apparecchio non deve essere utilizzato per un periodo di tempo, deve essere conservato nella sua confezione originale e conservato in un ambiente asciutto e privo di polvere.

Bombola del gas

La bombola del gas non deve essere lasciata cadere o maneggiata in modo brusco! Se l'apparecchio non viene utilizzato, la bombola deve essere scollegata. Riposizionare il cappuccio protettivo sulla bombola dopo aver scollegato la bombola dall'apparecchio. La bombola del gas deve essere posizionata all'esterno del corpo dell'apparecchio.

Collegare o sostituire sempre la bombola in un'area ben ventilata e lontano da qualsiasi fonte di ignizione, mai in presenza di fiamme, scintille o fonti di calore. Le bombole devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata dove la temperatura può superare i 50°C. Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiamme pilota o altre fonti di ignizione.

NON FUMARE VICINO ALL'APPARECCHIO

Questo forno per pizza a gas è progettato per l'uso all'aperto, tenere lontano da materiali infiammabili.

E' importante che non vi siano materiali sopra l'apparecchio e che vi sia una distanza libera da cose o oggetti minima di 1 m dal lato o dal retro dell'apparecchio.

È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite. L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie liscia, libera e stabile. L'apparecchio deve essere protetto dalle correnti d'aria dirette e deve essere posizionato o protetto contro la penetrazione diretta di eventuali gocciolamenti d'acqua (es. pioggia).



Assicurarsi che il vano della bombola del gas (se presente) non sia ostruito, mantenerlo ventilato e pulito.

Le parti sigillate dal produttore non devono essere modificate dall'utente. Non deve essere apportata alcuna modifica a nessuna parte di questo forno per pizza e le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite solo da un tecnico dell'assistenza qualificato.

Collegamento all'apparecchio

Prima del collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti intrappolati nella testa della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e nelle porte del bruciatore. Ragni e insetti possono annidarsi all'interno e intasare il bruciatore/tubo Venturi in corrispondenza dell'orifizio. Un bruciatore intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio.

Montare il tubo sull'apparecchio utilizzando una chiave per serrarlo sulla filettatura di collegamento. Se il tubo viene sostituito, deve essere fissato all'apparecchio e ai collegamenti del regolatore con fascette stringitubo. Scollegare il regolatore dalla bombola (secondo le indicazioni fornite con il regolatore) quando l'apparecchio non viene utilizzato.

L'apparecchio deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria comburente al bruciatore quando l'apparecchio è in uso.

UTILIZZARE QUESTO FORNO PER PIZZA A GAS SOLO ALL'APERTO.

PRIMA DELL'USO VERIFICARE PERDITE

Non verificare mai la presenza di perdite con una fiamma libera, utilizzare sempre gli appositi spray in commercio

PER VERIFICARE PERDITE

Utilizzare uno spray per il rilevamento delle perdite di gas

Assicurarsi che la valvola di controllo sia "OFF".

Collegare il regolatore alla bombola, quindi aprire l'alimentazione del gas.

Spruzzare una modesta quantità di spray rivelatore di fughe sul tubo e su tutte le giunture.

Se compaiono delle bolle, vi sono delle perdite, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas alla bombola.

Controllare la tenuta dei collegamenti. Se non è possibile arrestare la perdita, non tentare di ripararla. Sostituire i pezzi difettosi.

Chiudere sempre il gas sulla bombola dopo aver eseguito il test delle perdite.

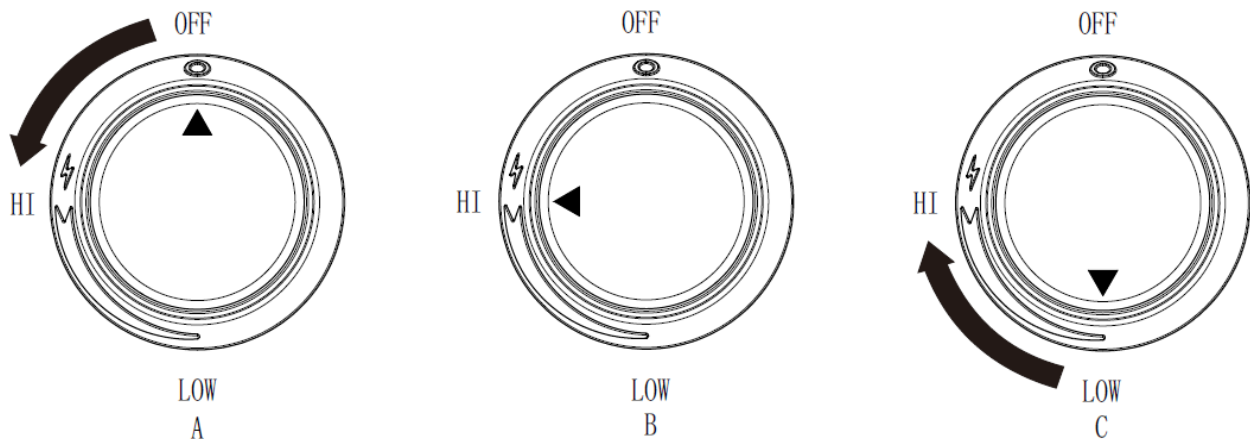
Istruzioni per l'accensione

1. Assicurare una buona ventilazione prima di accendere il bruciatore.

2. Assicurarsi che la manopola sia in posizione "OFF". Quindi premere la manopola di controllo e ruotare lentamente la manopola in senso antiorario in posizione "HI" per 5 secondi finché non si sente un clic e il bruciatore si accende (A). In caso contrario, ripetere questa procedura. Mantenere la manopola premuta per alcuni secondi.

3. È possibile regolare il fuoco da HI a LOW ruotando lentamente la manopola di controllo in senso antiorario (B)

4. Ruotare la manopola di controllo sulla posizione "HI", quindi spingere la manopola in senso orario sulla posizione "OFF" per spegnere il forno per pizza. (C)
5. Se il bruciatore non si accende dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.



Piastra rotante a 360 gradi

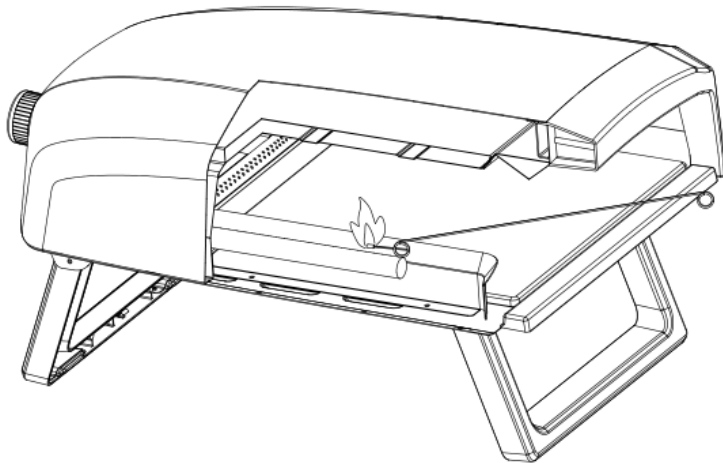
La pietra refrattaria per pizza ruota a 360 gradi per un fondo croccante e una cottura uniforme;

Azionare la manopola laterale per ruotare la pizza ed avere una cottura perfetta e uniforme.

Accensione con fiammifero

Può accadere che, se l'apparecchio viene lasciato in un luogo umido, l'accensione piezoelettrica non funzioni; in questo caso il forno pizza può essere acceso con un fiammifero lungo.

1. Assicurarsi che la manopola sia in posizione "OFF".
2. Spingere verso il basso la manopola e continuare a premerla ruotandola in senso antiorario fino alla posizione "HI" (si sente un clic), posizionare il fiammifero acceso vicino alle porte del bruciatore, questo accenderà il bruciatore. Osservare se il bruciatore si è acceso. in caso contrario ripetere questo processo
3. Se il bruciatore non si accende dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.
4. Regolare il calore ruotando la manopola sulla posizione Alto/Basso.
5. Per spegnere il forno per pizza, ruotare la valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione "OFF", quindi ruotare la manopola di controllo sull'apparecchio in senso orario in posizione "OFF".



Avvertenza: se il bruciatore non si accende, girare la manopola di controllo (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere con la sequenza di accensione.

Prima di cucinare per la prima volta, far funzionare il forno per pizza per circa 15 minuti e il gas impostato su LOW. Questo "pulirà a caldo" le parti interne e dissiperà gli odori dalla finitura verniciata.

COTTURA DEGLI ALIMENTI

Questo prodotto è concepito espressamente per la cottura di pizze e focacce, ma può essere utilizzato anche per altri alimenti.

Dopo l'accensione, tenere la manopola di controllo sulla posizione HI per preriscaldare il forno.

Dopo 15/20 minuti il forno e la pietra refrattaria avranno raggiunto la temperatura di circa 350°; a questo punto abbassare la potenza della fiamma in posizione Low e inserire la pizza nel forno.

Far girare costantemente la pietra utilizzando la manopola laterale e dopo 60-90 secondi (il tempo di cottura dipende dallo spessore, dall'umidità dell'impasto e dal tipo di farine utilizzate), la pizza sarà pronta.

Estrarre la pizza ed alzare la temperatura su HI per circa 60 secondi prima di infornare la pizza successiva per dare modo alla pietra refrattaria di tornare in temperatura.

Indicativamente le temperature di utilizzo per la cottura di altri alimenti sono da considerarsi come segue:

Torte e pasticceria: 180°

Pollo arrosto (a porzioni): 220°

Carni: 280°

Costate: 370°

DOPO LA COTTURA

Per spegnere il forno per pizza a gas portare la manopola del bruciatore in posizione "OFF" e chiudere il rubinetto della bombola.

Attendere che il forno per pizza si raffreddi completamente, rimuovere la pietra per pizza, pulirla e riporla in un luogo protetto per il prossimo utilizzo.

Si consiglia l'uso di guanti protettivi (es. guanti da forno) quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il forno per pizza è freddo e con l'alimentazione del combustibile disattivata sulla bombola del gas.

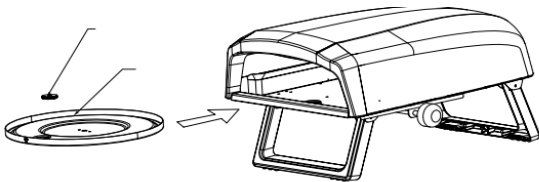
Conservare il forno per pizza lontano dalla luce solare diretta, e al chiuso quando si conserva per lunghi periodi di tempo. Il forno per pizza non deve essere esposto a condizioni atmosferiche avverse come neve, pioggia battente e vento forte.

Attendere che il forno per pizza si raffreddi completamente prima di spostarlo.

Pulizia della piastra rotante in metallo

La piastra per pizza è rimovibile, una volta tolta la pietra refrattaria è possibile allentare il dado di fissaggio ruotando in senso antiorario e rimuovere la piastra per pulirla.

E si prega di fissare bene la piastra prima del successivo utilizzo.



Pietra refrattaria per pizza

- 1) NON utilizzare la pietra su una fiamma libera.
- 2) Evitare sbalzi estremi di temperatura sulla pietra. NON posizionare gli alimenti congelati su una pietra calda.
- 3) La pietra è fragile e può rompersi se urtata o lasciata cadere.
- 4) La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso; non toccare la pietra fino a che non si sia certi che la stessa sia fredda
- 5) NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda.
- 6) Dopo aver pulito la pietra con acqua, asciugarla prima dell'uso. Questo può essere fatto in un forno convenzionale a 60°C per 2 ore.

Manutenzione:

- 1) mantenere l'area intorno all'apparecchio pulita e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili;
- 2) non ostruire il flusso dell'aria comburente e di ventilazione;
- 3) mantenere le aperture di ventilazione dell'involucro della bombola libere da detriti;
- 4) pulire l'apparecchio, comprese le superfici speciali, con un panno umido e detergenti neutri e non aggressivi, non sciacquare;
- 5) controllare e pulire i tubi dei bruciatori da insetti e nidi di insetti. Un tubo intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio;

Il tuo forno per pizza avrà un aspetto migliore e durerà più a lungo se lo mantieni pulito.

PULIZIA E MANUTENZIONE

A parte la pulizia, il tuo forno per pizza a gas richiede una manutenzione piuttosto ridotta. Ricordarsi di chiudere e staccare il gas prima di effettuare qualsiasi manutenzione.

1. Se il tuo forno per pizza a gas utilizza un tubo flessibile per il collegamento al gas, controlla l'O-ring di gomma sull'estremità del regolatore del tubo almeno una volta all'anno. Se appare usurato o rotto, farlo sostituire.
2. Se si utilizza una bombola di gas GPL portatile, sarà necessario farla revisionare o sostituire ogni dieci anni. La data dell'ultimo servizio va stampigliata sul collo della bottiglia.
3. Si consiglia inoltre una copertura antipioggia per coprire il forno a gas per pizza e mantenerlo in ordine e proteggerlo dalle condizioni atmosferiche avverse.

ASSISTENZA

Il vostro forno per pizza deve essere sottoposto a manutenzione ogni anno da parte di una persona competente e registrata. Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa.

Se è necessaria una sostituzione, contattare il nostro servizio clienti o il rivenditore locale.

Manuel d'utilisation et d'entretien: PizzaReber

VMP-12AS : Four à pizza à gaz avec plaque tournante



P.I.N Code: :2531DP-0032



2531-24

UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'ASSEMBLAGE

GARDE CE MANUEL POUR Y REVENIR A CHAQUE UTILISATION



AVERTISSEMENT Si vous sentez une odeur de gaz, coupez immédiatement l'alimentation de la bouteille de gaz.

AVERTISSEMENT

Un incendie ou une explosion dangereux peut survenir si les instructions sont ignorées

Il est à la responsabilité du consommateur de veiller à ce que le four à pizza soit correctement assemblé, installé et entretenu. Le non-respect des instructions de ce manuel pourrait entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Garder ce manuel pour toute la vie de l'appareil et pour y revenir plus tard.

Utiliser uniquement à l'extérieur.

Attention, les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation ou tant qu'il est chaud.

Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz après utilisation.

Ne modifiez pas l'appareil.

Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

Le régulateur et le tuyau doivent être correctement connectés à l'appareil. Une clé doit être utilisée pour serrer l'écrou sur le filetage de connexion.

POUR VOTRE SÉCURITÉ SI VOUS SENTEZ ODEUR DE GAZ :

1. Coupez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
2. Éteignez toutes les flammes nues ; ne faites fonctionner aucun appareil électrique.
3. Aérez la zone.
4. Vérifiez les fuites comme détaillé dans ce manuel.
5. Si l'odeur persiste, contactez immédiatement votre revendeur ou votre fournisseur de gaz.

PRÉCAUTIONS:

1. Testez toutes les connexions après chaque déconnexion de bouteille ou avant chaque utilisation.
2. Ne vérifiez jamais les fuites avec une allumette ou une flamme nue.
3. Ne stockez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil.
4. Toute bouteille de gaz non connectée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil.

Assemblage

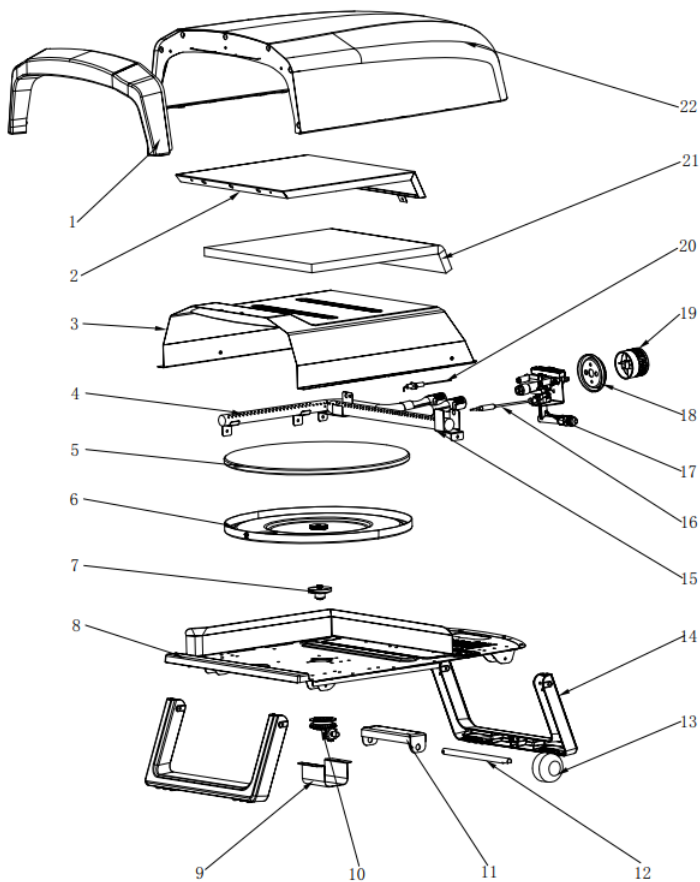
AVERTISSEMENT : Bien que tous les efforts aient été déployés lors de la fabrication de votre four à pizza pour éliminer tout bord tranchant, vous devez manipuler tous les composants avec soin et protéger les mains pour éviter les blessures accidentelles. Des outils peuvent être nécessaires : soit un tournevis cruciforme ou à lame plate et soit une clé ou une pince paire.

ASSEMBLAGE:

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant de continuer. Utilisez un espace propre pour assembler votre four à pizza à gaz. Veuillez vous référer à la liste des pièces et au schéma d'assemblage si nécessaire.

AVIS : Assurez-vous que toutes les protections en plastique sont arrachées avant l'assemblage !

ECLATE

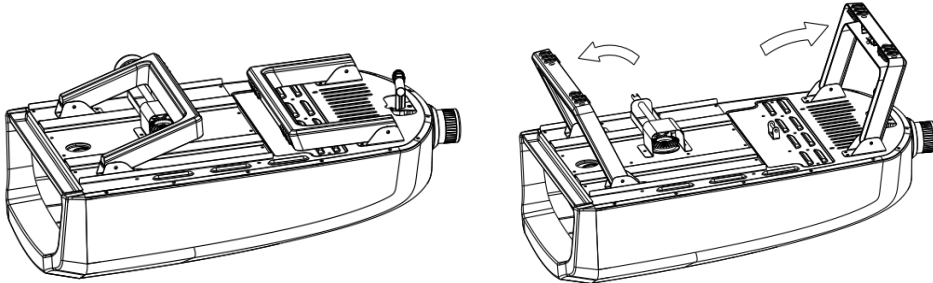


NO.	Description	Qty	NO.	Description	Qty
1	Façades	1	12	Axe	1
2	Capot de protection	1	13	Bouton	1
3	Intérieur	1	14	Pieds	2
4	Brûleur	2	15	Support	1
5	Pierre a Pizza	1	16	Allumage	1
6	Plaque	1	17	Vanne	1
7	Écrou	1	18	Base du bouton	1
8	Base	1	19	Knob	1
9	Couvercle	1	20	Thermocouple	1
10	Engrenage de rotation	1	21	Isolation	1
11	Support fixe	1	22	Coque	1

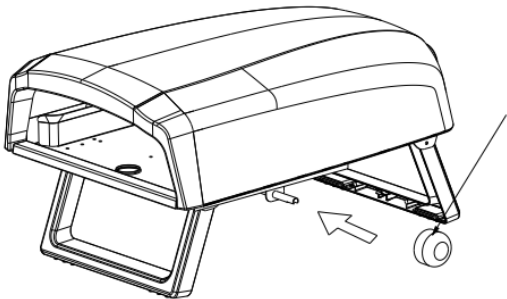
ASSEMBLAGE :

Avant l'assemblage, assurez-Vous que toutes les pièces sont présentes. Si une pièce est manquante ou endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service client pour les pièces de rechange.

1 : Déplier les jambes



2 : Veuillez retirer le bouton de la boîte et suivre l'image ci-dessous pour installer le bouton.

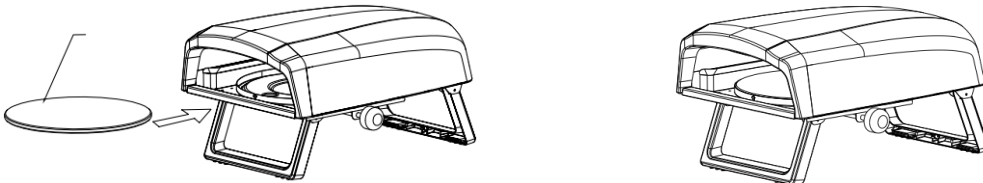


3 : Insérez la pierre à pizza

3.1 : Avant d'insérer la pierre à pizza, veuillez vérifier que la plaque à pizza est bien fixée.

Cette pièce a été fixée par une plaque inox Alsi 304 et un écrou fixe (M8) pendant la production.

3.2 : Insérez ensuite la pierre à pizza.

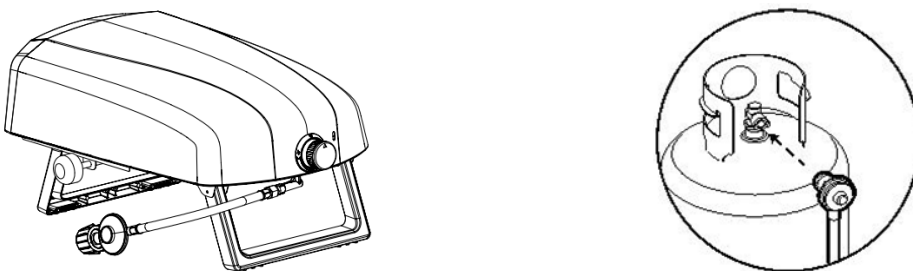


4 : Raccordement régulateur et tuyau au four à pizza.

Veuillez noter que le régulateur et le tuyau ne seront pas assemblés au four.

Avant d'utiliser le four à pizza, assurez-vous que votre régulateur et votre tuyau sont conformes aux normes locales.


Ensuite, vous pouvez le connecter au four à pizza et à la bouteille de gaz.





AVERTISSEMENT

- Veuillez toujours garder la bouteille de gaz en position verticale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
- La bouteille utilisée doit comprendre un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et la bouteille de gaz est de 1 m.

Manufacturer	Reber srl			 PIN Code: 2531DP-0032 Utilizzare solo all'aperto. Utiliser uniquement à l'extérieur. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION: les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants. MADE IN P.R.C
Add	Via Valbrina 11 - 42045 Luzzara (RE) - Italy			
Model	VMP-12AS			
Appliance Type	PizzaReber Forno x Pizza uso all'aperto - Four à Pizza Utilisation à l'extérieur			
Gas Category	I ₃₊ (28-30/37)	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar 50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h) 4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

Components	28-30mbar	50mbar	Peso netto - Poids net Kg. 12,5	Peso Lordo - poids brut Kg. 15,5
	Orifice Size			
Main Burner	0.8mm	0.7mm		
Side burner	0.58mm	0.5mm		

IMPORTANT:

Lire attentivement les instructions suivantes et assurez-vous que votre four à pizza à gaz est correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.

Si vous avez des questions concernant le montage ou le fonctionnement, consultez votre revendeur.

Lorsqu'il est utilisé au sol, placez toujours l'appareil et le cylindre sur un sol plat.

Votre four à pizza à gaz peut être utilisé avec des bouteilles de gaz entre 11 kg et 15 kg. La taille maximale de la bouteille de gaz doit être : Dia. 320 mm, Hauteur : 600 mm. Suivez les informations techniques indiquées dans le manuel d'instructions et vérifiez auprès de votre fournisseur de gaz local pour disposer d'une bouteille de gaz adaptée à votre four à pizza.

REMARQUE POUR LE CONSOMMATEUR : Conserver le manuel pour référence future

RACCORDÉMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ À L'APPAREIL

Cet appareil est uniquement adapté à une utilisation avec du gaz butane ou propane basse pression ou des mélanges GPL, équipé du régulateur basse pression approprié via un tuyau flexible.



Le tuyau doit être fixé au régulateur et à l'appareil avec des colliers de serrage. Assurez-vous que le tuyau flexible ne puisse pas entrer en contact avec une surface chaude et évitez toute torsion.

Utilisez un régulateur approprié certifié BSEN 12864 ou EN 16129. Assurez-vous que le régulateur et le tuyau flexible sont conformes aux normes en vigueur.

Veillez consulter votre revendeur GPL pour obtenir des informations concernant un régulateur approprié pour la bouteille de gaz.

Régulateur et tuyau

Utilisez uniquement des régulateurs et des tuyaux approuvés pour le GPL. La durée de vie du régulateur est estimée à 2 ans.

L'utilisation d'un mauvais régulateur ou d'un mauvais tuyau est dangereuse ; vérifiez toujours que vous disposez des bons éléments avant d'utiliser l'appareil.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'utilisation. Un tuyau usé ou endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, plié ou en contact avec une quelconque pièce de l'appareil autrement qu'au niveau de son branchement.

Pour tuyau flexible :

Évitez de tordre le tube flexible lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. La longueur du tuyau flexible ne doit pas dépasser 1,5 m. En Finlande, la longueur ne doit pas dépasser 1,2 m. Le tuyau doit être certifié conformément à la norme EN applicable et être conforme au code local.

Stockage de l'appareil

Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si le cylindre est débranché et retiré de l'appareil. Lorsque l'appareil ne doit pas être utilisé pendant un certain temps, il doit être mis dans son emballage d'origine et stocké dans un environnement sec et sans poussière.

Bouteille de gaz

La bouteille de gaz ne doit pas tomber ni être manipulée brutalement ! Si l'appareil n'est pas utilisé, la bouteille doit être débranché. Remettez le capuchon de protection sur la bouteille après l'avoir débranché de l'appareil. La bouteille de gaz doit être placée loin du corps de l'appareil.

Connectez ou remplacez toujours la bouteille dans un endroit bien aéré et éloigné de toute source d'inflammation, jamais en présence d'une flamme, d'une étincelle ou d'une source de chaleur. Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de portée des enfants. La bouteille ne doit jamais être stockée dans un endroit où les températures peuvent dépasser 50°C. Ne stockez pas le cylindre à proximité de flammes, de veilleuses ou d'autres sources d'inflammation. **NE PAS FUMER.**

Ce four à pizza à gaz est conçu pour être utilisé en extérieur, loin de tout matériau inflammable. Il est important qu'il n'y ait aucun objet ou obstacle au-dessus de l'appareil et



que la zone autour de celui-ci soit dégagée pour une distance minimale de 1 m du côté ou de l'arrière de l'appareil.

Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. L'appareil doit être utilisé sur une surface libre et stable. L'appareil doit être protégé des courants d'air direct et doit être protégé contre la pénétration directe de l'eau ruisselante (par exemple la pluie).

Assurez-vous que le compartiment des bouteilles de gaz (le cas échéant) n'est pas obstrué, gardez-le aéré et propre.

Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Aucune modification ne doit être apportée à aucune partie de ce four à pizza et les réparations et l'entretien ne doivent être effectués que par un technicien de service agréé.

Connexion à l'appareil

Avant le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, le brûleur et les ports du brûleur. Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur et obstruer le brûleur/tube venturi au niveau de l'orifice. Un brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Montez le tuyau sur l'appareil à l'aide d'une clé pour le serrer sur le filetage de raccordement. Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé aux raccords de l'appareil et du régulateur avec des colliers de serrage. Débranchez le régulateur de la bouteille (selon les instructions fournies avec le régulateur) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas le flux d'air de combustion vers le brûleur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

UTILISEZ CE FOUR À PIZZA À GAZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

VÉRIFIER LES FUITES AVANT L'UTILISATION

Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme nue, utilisez toujours les sprays appropriés du marché.

POUR VÉRIFIER LES FUITES

Utilisez un spray pour détecter les fuites de gaz.

Assurez-vous que le robinet est « OFF ».

Connectez le régulateur à la bouteille, puis ouvrez l'alimentation en gaz.

Appliquez le spray sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles apparaissent, vous avez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.

Vérifiez le serrage des connexions. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, n'essayez pas de la réparer. Appelez pour des pièces de rechange.

Coupez toujours le gaz au niveau de la bouteille après avoir effectué un test de fuite.

Instructions d'allumage

1. Assurez-vous d'une bonne ventilation avant d'allumer le brûleur.

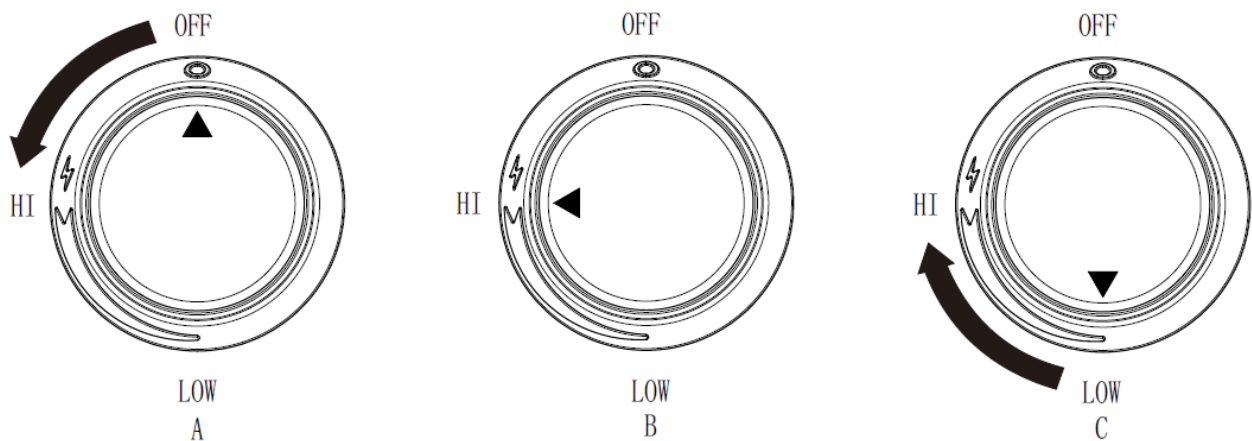
2. Assurez-vous que le bouton est en position « OFF ». Ensuite, appuyez sur le bouton et tournez lentement le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la

position « HI » pendant 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'allume (A). Sinon, veuillez répéter ce processus.

3. Vous pouvez régler le feu de HI à LOW en tournant lentement le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (B).

4. Veuillez tourner le bouton de commande sur la position « HI », puis pousser le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » pour éteindre votre four à pizza. (C)

5. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir réessayé, attendez 5 minutes et répétez l'étape 2.



Rotation à 360 degrés

La pierre à pizza tourne à 360 degrés pour un fond croustillant et une cuisson uniforme ;
Actionnez le bouton latéral pour faire tourner la pizza et obtenir une cuisson parfaite et uniforme.

Allumage avec une allumette

Il peut arriver que si l'appareil est laissé dans un endroit humide, l'allumage piézoélectrique ne fonctionne pas ; dans ce cas, le four à pizza peut être allumé avec une longue allumette.

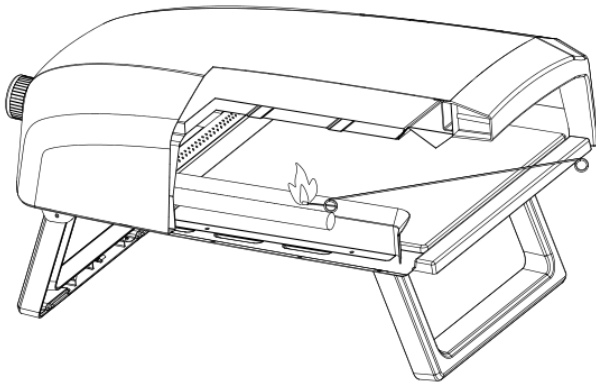
1. Assurez-vous que le bouton est en position « OFF ».

2. Poussez le bouton vers le bas et continuez à le pousser tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « HI » (vous entendrez un clic), placez l'allumette près des ports du brûleur, cela allumera le brûleur. Observez si le brûleur s'est allumé. sinon répétez ce processus

3. Si le brûleur ne s'allume pas après avoir réessayé, attendez 5 minutes et répétez l'étape 4.

4. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position Haut/Bas.

5. Pour éteindre le four à pizza, tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF » et fermez également le robinet de la bouteille.



Avertissement : Si le brûleur n'arrive pas à s'allumer, fermez le bouton de commande (dans le sens des aiguilles d'une montre) et fermez également le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant de rallumer avec la séquence d'allumage. Avant de cuisiner pour la première fois, faites fonctionner le four à pizza pendant environ 15 minutes et le gaz allumé à LOW. Cela « nettoiera à chaud » les pièces internes et dissipera les odeurs de la finition peinte.

CUISSON

Ce produit est spécialement conçu pour la cuisson des pizzas et des focaccias, mais peut également être utilisé pour d'autres aliments.

Après avoir allumé le four, maintenez le bouton de commande en position HI pour préchauffer le four.

Au bout de 15/20 minutes le four et la pierre réfractaire auront atteint une température d'environ 350° ; à ce stade, baissez la puissance de la flamme en position Low et placez la pizza dans le four.

Tournez constamment la pierre à l'aide du bouton latéral et après 60 à 90 secondes (le temps de cuisson dépend de l'épaisseur, de l'humidité de la pâte et du type de farine utilisée), la pizza sera prête.

Retirez la pizza et augmentez la température à HI pendant environ 60 secondes avant de mettre la pizza suivante au four pour permettre à la pierre réfractaire de revenir à température.

A titre indicatif, les températures utilisées pour la cuisson d'autres aliments sont à considérer comme suit :

Gâteaux et pâtisseries : 180°

Poulet rôti (en portions) : 220°

Viande : 280°

Entrecôtes : 370°

APRÈS LA CUISSON

Pour éteindre le four à pizza à gaz, éteignez le brûleur et éteindre la bouteille

Une fois le four à pizza refroidi, retirez la pierre à pizza et stockez-la pour la prochaine utilisation.

Il est recommandé d'utiliser des gants de protection (par exemple des gants de cuisine) lors de la manipulation de composants qui peuvent être chauds.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

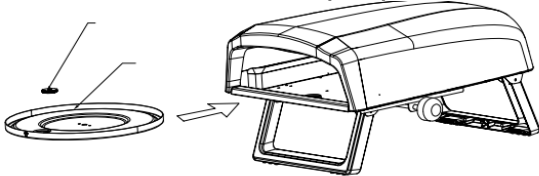
ATTENTION : Tous les nettoyages et entretiens doivent être effectués lorsque le four à pizza est froid et avec l'alimentation en gaz coupée au niveau de la bouteille de gaz. Conservez le four à pizza à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur lors du stockage pendant de longues périodes. Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents.

Attendez que le four à pizza refroidisse complètement avant de le déplacer.

Nettoyer le plateau tournant en métal

La plaque à pizza est amovible, une fois la pierre de cuisson retirée vous pouvez desserrer l'écrou de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer la plaque pour la nettoyer.

Et veuillez bien fixer la plaque avant la prochaine utilisation.



Pierre à pizza

- 1) NE PAS utiliser la pierre sur une flamme nue.
- 2) Évitez les changements extrêmes de température sur la pierre. NE PAS placer d'aliments surgelés sur une pierre chaude.
- 3) La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
- 4) La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après utilisation.
- 5) NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude.
- 6) Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, veuillez la sécher avant utilisation. Cela peut être fait dans un four conventionnel à 60°C pendant 2 heures.

Entretien:

- 1) garder la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables ;
 - 2) ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation ;
 - 3) surveiller les ouvertures d'aération de l'appareil et du cylindre libre et exempt de débris ;
 - 4) Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide et, si nécessaire, avec des détergents neutres et non agressifs ; ne pas plonger l'appareil dans l'eau, ne pas rincer au jet d'eau ;
 - 5) vérifier et nettoyer les tubes des brûleurs pour détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil ;
- Votre four à pizza sera plus beau et durera plus longtemps si vous le gardez propre.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Hormis le nettoyage, votre four à pizza à gaz nécessite assez peu d'entretien. N'oubliez pas d'éteindre et de débrancher le gaz avant d'effectuer tout entretien.

1. Si votre four à pizza à gaz utilise un tuyau flexible pour se connecter au gaz, vérifiez le joint torique en caoutchouc situé à l'extrémité du régulateur du tuyau au moins une fois par an. S'il semble usé ou fissuré, faites-le remplacer.
2. Si vous utilisez une bouteille de gaz GPL portable, vous devrez la faire entretenir ou remplacer tous les dix ans. La date du dernier service doit être inscrite sur le goulot de la bouteille.
3. Une housse de pluie est également recommandée pour couvrir votre four à pizza à gaz et l'entretenir et le protéger de toutes les conditions météorologiques.

ENTRETIEN

Votre four à pizza doit être entretenu chaque année par une personne compétente et enregistrée. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

Si un remplacement est nécessaire, veuillez contacter notre service client ou votre revendeur local.

Use and maintenance manual: PizzaReber

VMP-12AS: Gas pizza oven with rotating plate



P.I.N Code: :2531DP-0032



2531-24

USE OUTDOORS ONLY

**PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

Warning

If you smell gas, turn off the gas supply at the gas cylinder immediately.

REBER srl - Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE)
tel. +39 0522 976153 - fax. +39 0522 976096

www.rebersrl.it – Reg. Imprese Trib.Reggio Emilia n.10.000 – P.Iva 00131370355



WARNING

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored

It is the consumer's responsibility to see that the barbecue is properly assembled, installed, and taken care of. Failure to follow instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

Read the instructions before using the appliance.

Retain this manual for future reference.

Use outdoors only.

Warning accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Do not modify the appliance.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

The regulator and hose must be connected correctly to the appliance. A spanner must be used to tighten the nut onto the connection thread.

FOR YOUR SAFETY IF YOU SMELL GAS:

1. Turn off gas supply at gas cylinder.
2. Extinguish all naked flames; do not operate any electrical appliances.
3. Ventilate the area.
4. Check for leaks as detailed in this manual.
5. If odour persists, contact your dealer or gas supplier immediately.

PRECAUTIONS:

1. Leak test all connections **after each cylinder refill or before each use.**
2. Never check for leaks with a match or open flame.
3. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
4. Any gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Assembly

WARNING: Whilst every effort has made in manufacture of your pizza oven to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

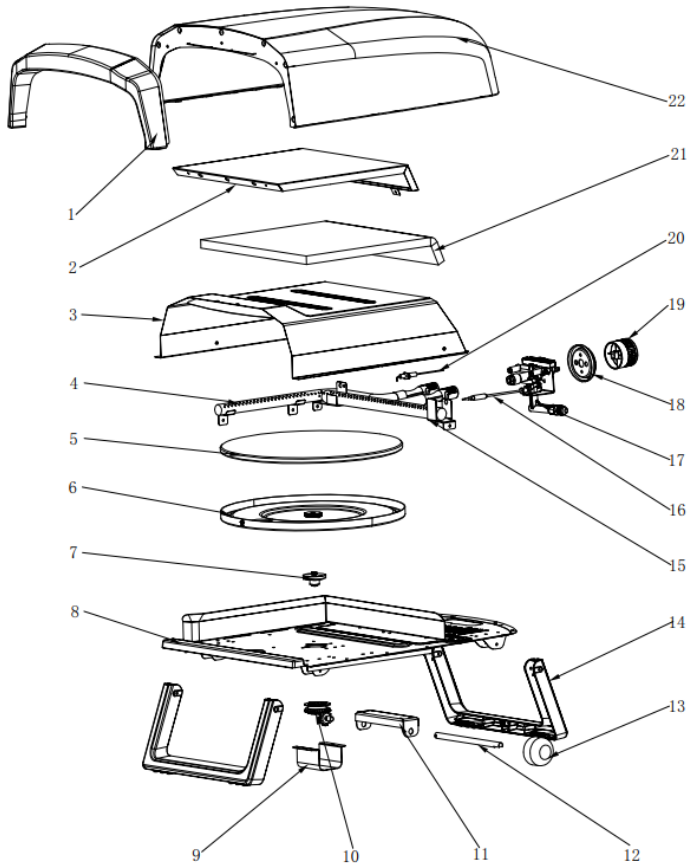
Tools may required: Either a Philips cross-head or flat-bladed screwdriver and either a spanner or a pair pliers.

ASSEMBLY:

Please read all instructions thoroughly before proceeding. Find a large, clean area in which to assemble your gas pizza oven. Please refer to the parts list and assembly diagram as necessary.

NOTICE: Make sure all the plastic protection rip off before assembling!

Expanded view



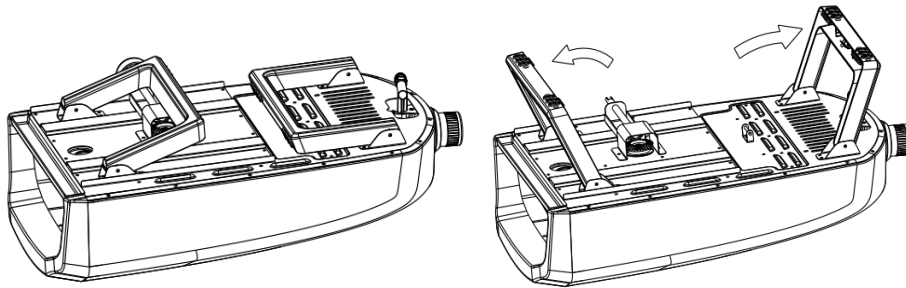
Part list

NO.	Description	Qty	NO.	Description	Qty
1	Frontages	1	12	Axle	1
2	Protection Cover	1	13	Knob	1
3	Inner	1	14	Feet	2
4	Burner	2	15	Bracket	1
5	Pizza Stone	1	16	Ignition	1
6	Plate	1	17	Valve	1
7	Fixing Nut	1	18	Knob Base	1
8	Base	1	19	Knob	1
9	Cover	1	20	Thermocouple	1
10	Rotation Gear	1	21	Insulation	1
11	Fixed Support	1	22	Shell	1

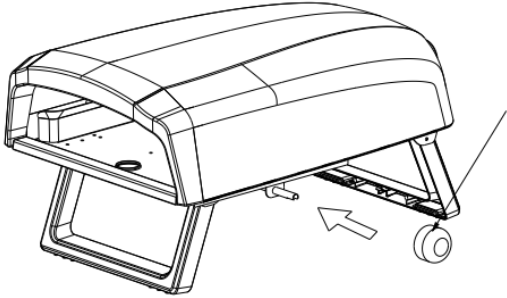
ASSEMBLY :

Before assembly, please make sure all parts are present. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Contact customer service for replacement parts.

1: Unfold legs



2: Please take the knob out from the box and follow below image to install the knob.

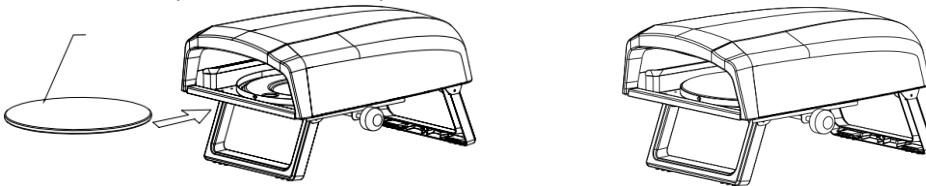


3: Insert the pizza stone

3.1: Before insert the pizza stone, please check pizza plate fixed well.

This part has been fixed by a S/S 304 plate and A fix nut(30*5 M8) during the production.

3.2: After that please insert the pizza stone.

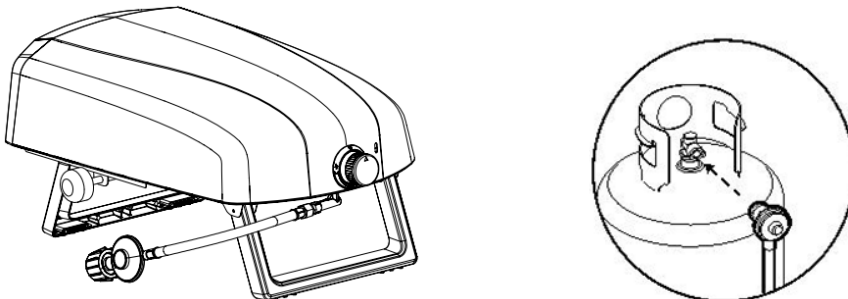


4: Connection regulator and hose to pizza oven.

Please note the factory setting that the regulator and hose will not be assembled to the oven.

Before use the pizza oven please make sure your regulator&hose are in compliance with local standard.


Then you can connect it to the pizza oven and gas tank.



WARNING

- Please always keep the gas bottle in upright position.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned OFF at the supply cylinder.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- The minimum distance for the appliance and the gas tank is 1m apart.



Manufacturer	Reber srl			 <p>PIN Code: 2531DP-0032 Utilizzare solo all'aperto. Utiliser uniquement à l'extérieur. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. ATTENZIONE: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les jeunes enfants. MADE IN P.R.C</p>
Add	Via Valbrina 11 - 42045 Luzzara (RE) - Italy			
Model	VMP-12AS			
Appliance Type	PizzaReber Forno x Pizza uso all'aperto - Four à Pizza Utilisation à l'extérieur			
Gas Category	I _{3+(28-30/37)}	I _{3B/P(30)}	I _{3B/P(50)}	
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar 50 mbar	
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h) 4.0 kW (290 g/h)	
Destination countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV.	DE, AT, CH, SK, LU	

Components	28-30mbar	50mbar
	Orifice Size	
Main Burner	0.8mm	0.7mm
Side burner	0.58mm	0.5mm

PizzaReber
 Peso netto - Poids net Kg. 12,5
 Peso Lordo - poids brut Kg. 15,5

IMPORTANT:

Read the following instructions carefully and be sure your gas pizza oven is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Gas Company. When used on the ground always place the appliance and cylinder on flat level ground.

Your gas pizza oven can be used with gas cylinders between 11 kg and 15 kg. The maximum size of the gas cylinder should be: Dia. 320mm, Height: 600 mm. Follow the technical information as stated in the instruction manual and Check with your local gas supplier to have a suitable gas cylinder for your pizza.

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose.

The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. Make sure the flexible hose could not come in contact with hot surface and avoid twisting.

Use a suitable regulator that is certified to BSEN 12864 or EN 16129. Make sure the regulator and flexible hose comply with local code.

Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder. Regulator and Hose

Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 2 years.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the appliance other than at its connection.



For Flexible hose:

Avoid twisting the flexible tube when the appliance is in use. The length of flexible hose shall not exceed 1.5m. In Finland, the length shall not exceed 1.2m. The hose should be certified according to applicable EN Standard and comply with local code.

Storage of Appliance

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging and stored in a dry dust free environment.

Gas Cylinder

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance. The gas cylinder must be sited outside the body of the appliance.

Always connect or replace the cylinder in a well-ventilated area and away from any source of ignition, never in the presence of a flame, spark or heat source. Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE.**

This gas pizza oven is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are **no overhead obstructions** and that there is a minimum distance of 1 m from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The appliance must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct draught and shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Make sure that the gas cylinder compartment (if any) is not obstructed, keep it ventilated and clean.

Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this pizza oven and repairs and maintenance should only be carried out by a registered service engineer.

Connection to Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

The appliance must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when the appliance is in use. **ONLY USE THIS GAS PIZZA OVEN OUTDOORS.**

CHECK FOR LEAKS BEFORE USE

Never check for leaks with an open flame, always use a solution of soapy water or the appropriate sprays on the market

TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water or use spray for gas leak detection

Ensure the control valve is "OFF".

Connect the regulator to the cylinder, and then turn on the gas supply.

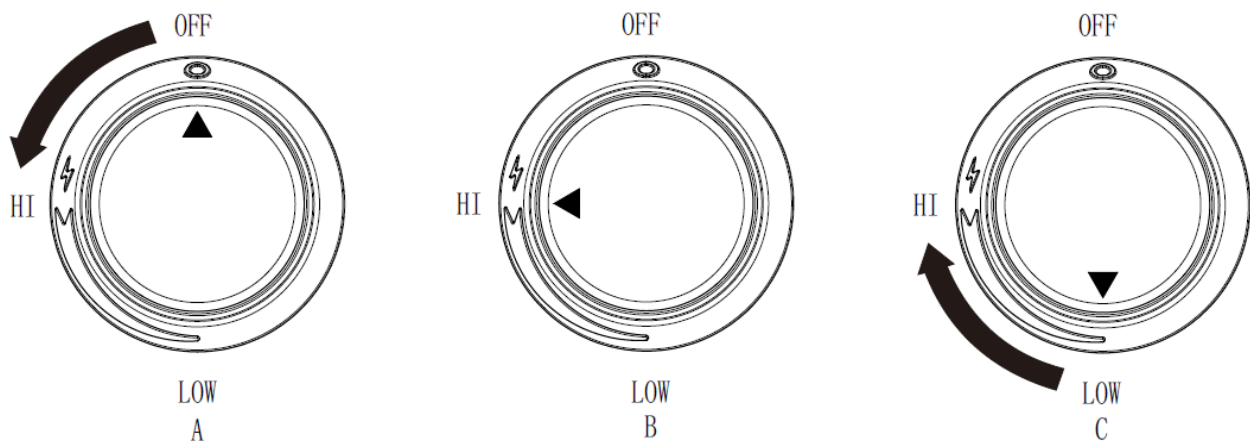
Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, turn off the gas supply at the gas cylinder immediately.

Check the tightness of connections. If leak can not be stopped, do not try to repair. Call for replacement parts.

Always turn off the gas at cylinder after performing leak test.

Lighting Instructions

1. Ensure well ventilation before lighting the burner.
2. Make sure the knob is in the "OFF" position. Then push the control knob and slowly turn the knob anticlockwise to "HI" position for 5 seconds until you hear a click and the burner ignites (A). If not please repeat this process.
3. You can adjust the fire from HI to LOW by slowly turn the control knob anticlockwise (B)
4. Please turn the control knob to "HI" position, then push the knob and clockwise to "OFF" position to turn off your pizza oven. (C)
5. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 2.



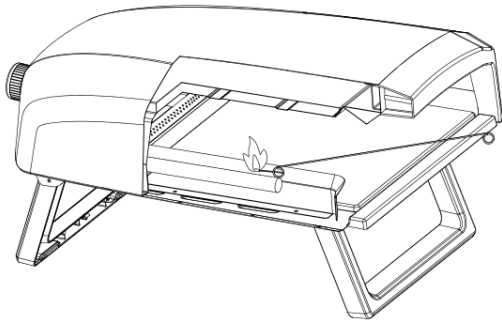
360 degree rotating

The pizza stone rotates 360 degrees for a crispy bottom and even cooking; Operate the side knob to rotate the pizza and have perfect and uniform cooking

Lighting with a match

It may happen that, if the appliance is left in a humid place, the piezoelectric ignition does not work; in this case the pizza oven can be lit with a long match.

1. Make sure the knob is in the "OFF" position.
2. Push the knob down and continue to push it while turning it counterclockwise to the "HIGH" position (you will hear a click), place the illuminated match near the burner ports, this will light the burner. Observe whether the burner has ignited. otherwise repeat this process
3. If the burner does not light after trying again, wait 5 minutes and repeat step 2.
4. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
5. To turn off the pizza oven, turn the cylinder valve or regulator switch to the "OFF" position, then turn the control knob on the appliance clockwise to the "OFF" position..



Warning: If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence. Before cooking for the first time, operate the pizza oven for about 15 minutes and the gas turned on LOW. This will “heat clean” the internal parts and dissipate odour from the painted finish.

COOKING FOOD

This product is specifically designed for cooking pizzas and focaccias, but can also be used for other foods. After turning on the oven, keep the control knob in the HI position to preheat the oven. After 15/20 minutes the oven and the refractory stone will have reached a temperature of around 350°; at this point lower the flame power to the Low position and place the pizza in the oven. Constantly turn the stone using the side knob and after 60-90 seconds (the cooking time depends on the thickness, the humidity of the dough and the type of flour used), the pizza will be ready. Remove the pizza and raise the temperature to HI for about 60 seconds before putting the next pizza in the oven to allow the refractory stone to return to temperature.

Indicatively, the temperatures of use for cooking other foods are to be considered as follows:

Cakes and pastries: 180°

Roast chicken (in portions): 220°

Meat: 280°

Ribs: 370°

AFTER COOKING

To turn the gas pizza oven off, it is best to turn off the cylinder first, and allow all the gas remaining in the hose to burn off, this will only take a couple of seconds. Then turn off burner.

While the pizza oven is cool down, then remove the pizza stone and stock it well for next using.

It is recommended that protective gloves (eg oven gloves) be used when handling particularly hot components.

CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the pizza oven is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

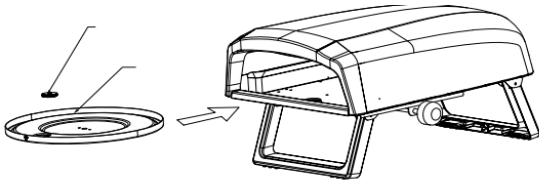
Store Pizza oven out of direct sunlight and indoors where possible and when storing for extended periods of time. The pizza oven should not be exposed to harsh weather conditions such as snow, heavy rain and strong winds.

Wait for the pizza oven to cool completely before moving.

Cleaning the metal turntable

The pizza plate is removable, once the baking stone has been removed you can loosen the fixing nut anti-clockwise and remove the plate to clean it.

And please fix the plate well before next use.



Pizza Baking Stone

- 1) DO NOT use the stone over an open flame.
- 2) Avoid extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen foods on a hot stone.
- 3) The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- 4) The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
- 5) DO NOT cool the stone with water when the stone is hot.
- 6) After cleaning the stone with water, please dry the stone before use. This can be done in a conventional oven at 60°C (140°F) for 2 hours.

Maintenance:

- 1) keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids;
- 2) not obstructing the flow of combustion and ventilation air;
- 3) keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris;
- 4) cleaning appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary;
- 5) checking and cleaning burner tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance;

Your pizza oven will look better and last longer if you keep it clean.

CARE AND MAINTENANCE

Apart from cleaning, your gas pizza oven is a fairly low maintenance item. A couple of things are worth looking at through. Remember to turn off and disconnect the gas before any maintenance is carried out.

1. If your gas pizza oven uses a flexible hose to connect to the gas, check the rubber O-ring on the regulator end of the hose assembly at least once a year. If it appears worn or cracked, have it replaced.
2. If you use a portable LPG gas cylinder, you will need to have the cylinder serviced or replaced every ten years. The date of the last service should be stamped on the neck of the bottle.
3. A rain cover is also recommended to cover your gas pizza oven and maintain and protect from all weather conditions.

SERVICING

Your pizza oven should be serviced annually by a competent registered person. Any modification of appliance may be dangerous.

If a replacement is necessary, please contact either our Customer Service Department or your local dealer.



GARANZIA

L'apparecchio è settato e garantito per l'uso con combustibili, ricambi e accessori previsti dal costruttore come indicato nel presente manuale, le funzionalità dell'apparecchio non sono garantite in caso di utilizzo con materiali e combustibili differenti da quanto previsto dal costruttore.

Macchine per uso domestico: la garanzia europea prevede 24 mesi di garanzia dalla data di emissione dello scontrino fiscale.

Macchine per uso professionale: il fornitore è tenuto a riparare o sostituire tutti i componenti con difetti di costruzione che si manifestano nei primi **12 mesi dalla data di messa in funzione** dell'apparecchio e comunque non oltre **18 mesi dalla data di spedizione (data di emissione della fattura)**.

Sono esclusi dalla garanzia quei componenti per i quali è previsto un normale consumo o deterioramento dovuto al calore quali ad esempio termocoppia, elettrodo e candeletta piezoelettrica; le modificazioni dell'aspetto delle pareti interne ed esterne a causa del forte calore presente nell'apparecchio, sono da considerarsi come una normale caratteristica dell'apparecchio legata alla frequenza e ai tempi di utilizzo, non sono perciò sottoposte a garanzia.



Il cliente deve segnalare al fornitore, per godere della garanzia, i difetti che si manifestano indicando: il numero di matricola della macchina, il riferimento alla data di acquisto (fattura o scontrino fiscale) e dovrà inviare a proprie spese il pezzo difettoso per la riparazione e la sostituzione. Con la riparazione o la sostituzione del pezzo difettoso, il fornitore adempie pienamente ai propri obblighi di garanzia. Qualora le riparazioni dovessero essere richieste dove la macchina è installata, le spese di manodopera, viaggio, soggiorno eventuale dei tecnici, saranno interamente a carico del committente. I danni derivanti da uso improprio, mancata manutenzione, manomissioni, fanno decadere la garanzia.

Le riparazioni in garanzia non comprendono la pulizia della macchina.

Il costruttore adatta e prepara gli apparecchi per il mercato nel quale vengono inviati, i riparatori autorizzati sono perciò in grado di riparare ed effettuare assistenza solo sugli apparecchi che sono stati preparati ed inviati nel paese di destinazione direttamente dalla casa madre. Eventuali prodotti acquistati in paesi differenti da quello di utilizzo che abbiano necessità di assistenza o riparazione in garanzia, devono essere rispediti al venditore.



GARANTIE

L'appareil est configuré et garanti pour une utilisation avec des combustibles, des pièces de rechange et des accessoires fournis par le fabricant, comme indiqué dans ce manuel. Les caractéristiques de l'appareil ne sont pas garanties en cas d'utilisation de matériaux et de combustibles différents de ceux spécifiés par le fabricant.

Machines à usage domestique: la garantie européenne fournit une garantie de **24 mois à compter de la date d'émission du ticket de caisse**.

Machines à usage professionnel: le fournisseur est tenu de réparer ou de remplacer tous les composants présentant des défauts de fabrication qui se produisent dans les **12 premiers mois à compter de la date de mise en service** de l'appareil et au plus tard **18 mois à compter de la date d'expédition (date d'édition de la facture)**.

La garantie n'inclut pas les composants pour lesquels une consommation normale ou une détérioration due à la chaleur est attendue, tels que par exemple un thermocouple, une électrode et une bougie de préchauffage piézoélectrique; les modifications d'aspect des murs internes et externes dues à la forte chaleur présente dans l'appareil doivent être considérées comme une caractéristique normale de l'appareil liée à la fréquence et à la durée d'utilisation et ne sont donc pas couvertes par la garantie.

Le client doit signaler au fournisseur, pour bénéficier de la garantie, les défauts constatés en indiquant: le numéro de série de la machine, la référence à la date d'achat (facture ou reçu) et doit envoyer à ses frais la pièce défectueuse pour réparation, et le remplacement. Avec la réparation ou le remplacement de la pièce défectueuse, le fournisseur remplit pleinement ses obligations en matière de garantie. Si les réparations sont nécessaires là où la machine est installée, les coûts de main d'œuvre, de déplacement, de séjour des techniciens, seront entièrement à la charge du client. Les dommages dus à une utilisation inappropriée, à un manque d'entretien, à une altération, annuleront la garantie.

Les réparations sous garantie n'incluent pas le nettoyage de la machine.

Le fabricant adapte et prépare les appareils pour le marché sur lequel ils sont envoyés. Les réparateurs agréés sont donc en mesure de réparer et de réparer uniquement le matériel préparé et envoyé directement dans le pays de destination par la société mère. Tous les produits achetés dans des pays autres que ceux d'utilisation nécessitant une assistance ou une réparation sous garantie doivent être retournés au vendeur.



WARRANTY

The appliance is set up and guaranteed for use with fuels, spare parts and accessories provided by the manufacturer as indicated in this manual, the appliance features are not guaranteed in case of use with materials and fuels different from the manufacturer's specifications.

Machines for domestic use: the European guarantee provides **24 months warranty from the date of issue of the receipt**.

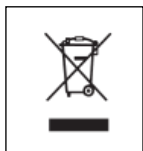
Machines for professional use: the supplier is obliged to repair or replace all components with manufacturing defects that occur in the first **12 months from the date of commissioning** of the appliance and in any case no later than **18 months from the date of shipment (date of issue of the invoice)**.

The warranty does not include those components for which normal consumption or deterioration due to heat is expected such as for example a thermocouple, an electrode and a piezoelectric glow plug; the changes in the appearance of the internal and external walls due to the strong heat present in the appliance, are to be considered as a normal characteristic of the appliance linked to the frequency and time of use, and are therefore not subject to warranty.

The customer must report to the supplier, to enjoy the warranty, the defects that occur indicating: the serial number of the machine, the reference to the date of purchase (invoice or receipt) and must send at his own expense the defective piece for repair and the replacement. With the repair or replacement of the defective part, the supplier fulfills entirely its warranty obligations. If the repairs are required where the machine is installed, the costs of labor, travel, stay of the technicians, will be entirely at the expense of the client. Damage due to improper use, lack of maintenance, tampering, will void the warranty.

Warranty repairs do not include cleaning the machine.

The manufacturer adapts and prepares the appliances for the market in which they are sent, the authorized repairers are therefore able to repair and service only the equipment that has been prepared and sent to the country of destination directly from the parent company. Any products purchased in countries other than that of use that need assistance or repair under warranty, must be returned to the seller.



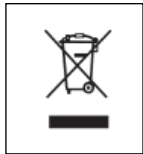
DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani. Può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.



DIRECTIVE 2002/96/EEC

At the end of its useful life the product must not be disposed of together with other municipal waste. It can be delivered to the separate collection centers set up by the municipal administrations, or to dealers who provide this service.



DIRECTIVE 2002/96/CEE

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets municipaux. Il peut être livré dans des centres de collecte distincts mis en place par les administrations municipales ou chez les revendeurs qui fournissent ce service.



I	Nome del fabbricante:	
GB	Name of the manufacturer:	REBER SRL
F	Nom du fabricant:	
I	Indirizzo del fabbricante:	VIA VALBRINA 11
GB	Address of the manufacturer:	42045 LUZZARA (RE) ITALIA
F	Adresse du fabricant	

www.rebersrl.it