



DE Bedienungsanleitung  
GAS PIZZAOFEN "Burnsville"

GB Operating Manual  
GAS PIZZA OVEN "Burnsville"

Version 2021  
Art. Nr. 3317



## Inhalt

<b>Bevor Sie das Gerät benutzen.....</b>	<b>4</b>
<b>Lieferumfang .....</b>	<b>4</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....</b>	<b>4</b>
<b>Zu Ihrer Sicherheit .....</b>	<b>4 - 5</b>
Signalsymbole .....	4
Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
Sicherheitshinweise.....	4 - 5
<b>Montage .....</b>	<b>5 - 7</b>
Vorbereitung .....	5
Benötigtes Werkzeug .....	5
Pizzaofen zusammenbauen .....	5 - 7
<b>Gasflasche anschließen.....</b>	<b>7 - 8</b>
Regler und Schlauch .....	7
Aufbewahrung des Gerätes.....	7
Die Gasflasche .....	7
Verbindung zum Gerät .....	8
Gasleckstellen prüfen.....	8
<b>Pizzaofen aufstellen .....</b>	<b>8</b>
<b>Vor dem Backen .....</b>	<b>8</b>
<b>Bedienung.....</b>	<b>8 - 9</b>
<b>Wartung und Reinigung .....</b>	<b>9 - 10</b>
<b>Fehlerbehebung .....</b>	<b>10</b>
<b>Entsorgung .....</b>	<b>10</b>
<b>Konformitätserklärung.....</b>	<b>10</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>10</b>
<b>Service .....</b>	<b>10</b>
<b>Inverkehrbringer .....</b>	<b>10</b>

## Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

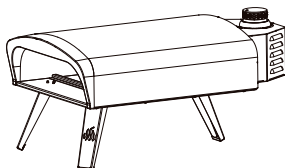
Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

## Lieferumfang

1 Pizzastein 1



2 Gas Pizzaofen 1



3 Gasschlauch und Regulator 1



Pizzaschieber 1

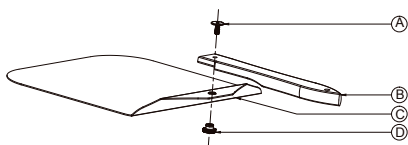


A M6 Schraube

B Holzgriff

C Blech

D M6 Mutter



Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Pizzaofen dient zum Backen von Pizzas.

Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

## Zu Ihrer Sicherheit

### Signalsymbole

#### Gefahr Hohes Risiko!



Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.

#### Achtung Mittleres Risiko!



Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.

#### Vorsicht Geringes Risiko!



Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

### ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten!

- Nur im Freien verwenden!
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

### Sicherheitshinweise

#### Gefahr Brandgefahr!



Teile des Pizzaofens werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden und darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.
- Die Temperatur unter dem Ofen ist hoch. Stellen Sie den Pizzaofen nur auf eine hitzebeständige Fläche und nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischdecken, Plastik oder anderen brennbaren Materialien.
- Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.
- Pizzaofen auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Pizzaofen so aufstellen, dass er mindestens 3 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Pizzaofen während des Betriebs nicht transportieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Pizzaofen regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Pizzaofen während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.

#### Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!



Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen. Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Pizzaofen, wenden Sie sich bitte an Ihren Handelspartner.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Pizzaofen, die Gasflamme und die Pizzas werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Backen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Pizzaofen vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.

#### **Gefahr Verpuffungsgefahr!**



Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Flammen gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.

#### **Gefahr Vergiftungsgefahr!**



Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Pizzaofen ausschließlich im Freien betreiben.

#### **Gefahr Gesundheitsgefahr!**



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

#### **Gefahr Gefahren für Kinder!**



Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungsfolien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

#### **Gefahr Verletzungsgefahr**



Am Pizzaofen und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Pizzaofens vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Pizzaofen nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Backens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

#### **Achtung Beschädigungsgefahr!**



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuer pads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

#### **Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!**



**Vorsicht!** Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Keine elektrischen Geräte bedienen.
- Den umliegenden Bereich belüften.
- Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Kontaktieren Sie umgehend Ihren Handelspartner, bei welchem das Gerät erworben wurde.

#### **Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!**



**Den Pizzaofen nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z. B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.**

- Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Gas Pizzaofen getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gas Pizzaofens aufbewahren.
- Die Gasflasche nicht direkt unter den Gas Pizzaofen stellen.

## Montage

### Vorbereitung

#### **Gefahr Verletzungsgefahr!**



Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Pizzaofens führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

### Benötigtes Werkzeug

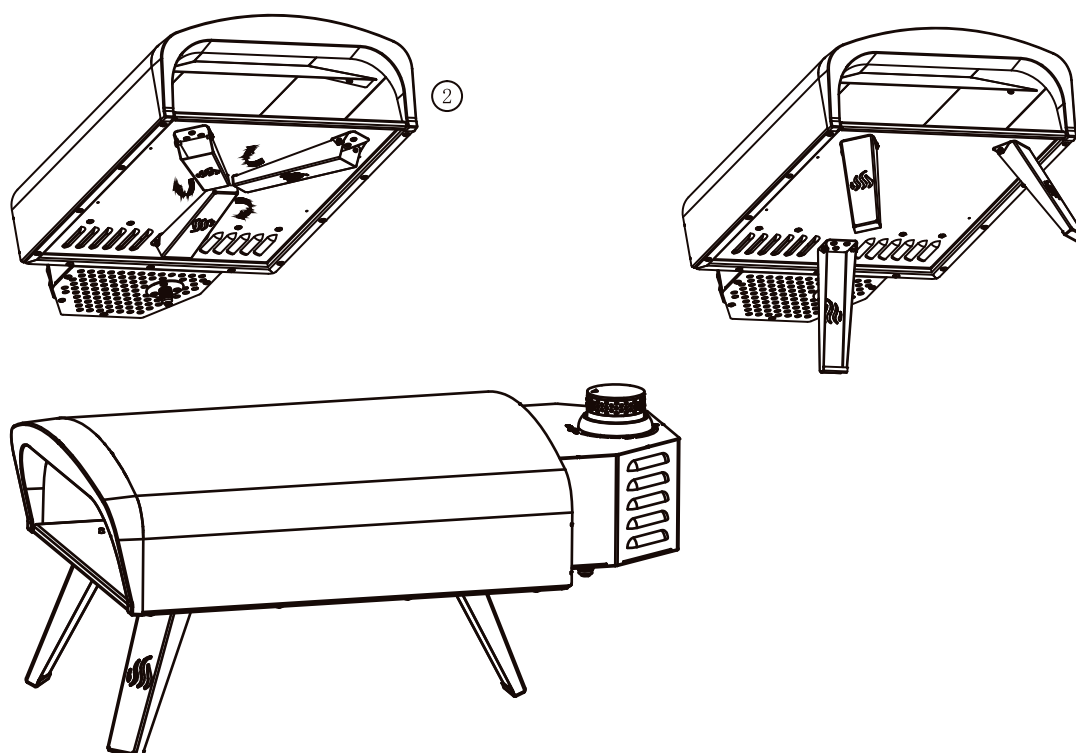
1 x Kreuzschraubendreher

1 x verstellbarer Schraubenschlüssel

### Pizzaofen zusammenbauen

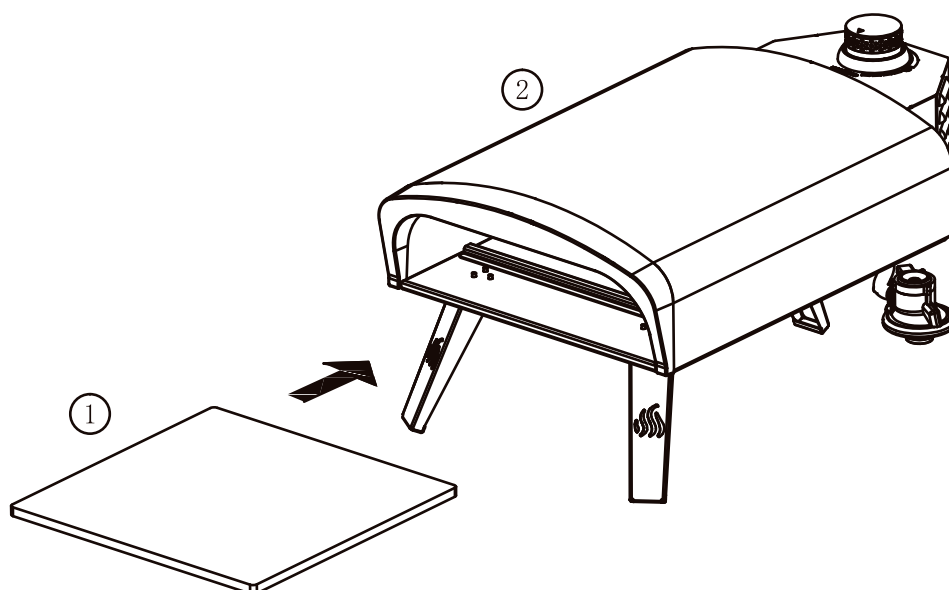
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
3. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

## Schritt 1



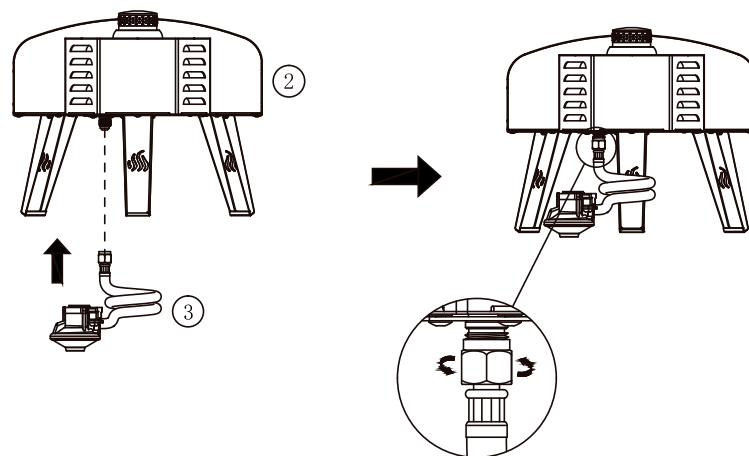
Klappen Sie die drei Standbeine vollständig aus und platzieren Sie den Gas Pizzaofen auf einer ebenen, hitzebeständigen Fläche. Achten Sie auf einen sicheren Stand!

## Schritt 2



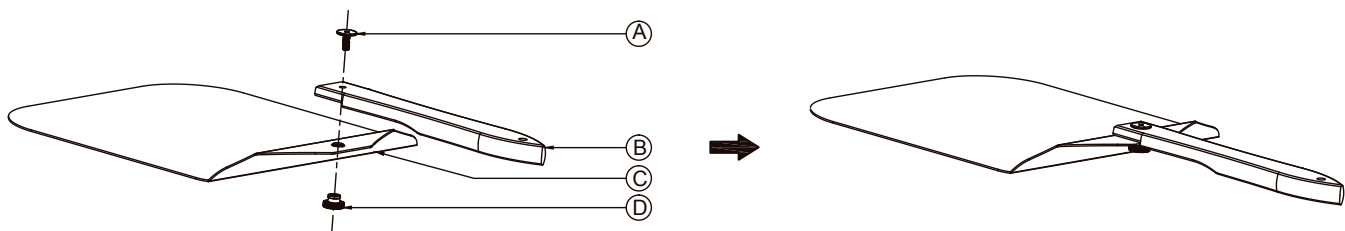
Schieben Sie den Pizzastein (1) in den Gas Pizzaofen (2).

### Schritt 3



Schließen Sie den Gasschlauch und den Regler (3) an den Pizzaofen (2) an.

### Schritt 4



Bauen Sie den Pizzaschieber zusammen.

## Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Butan-/Propangas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Der Gasschlauch muss mit geeigneten Schlauchschellen angeschlossen sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50 mBar Regler mit Butan-/Propangas zu bedienen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler der nach BSEN 12864:2001 zertifiziert ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem LPG Gaslieferanten nach geeigneten Reglern für Gasflaschen. Für den Betrieb dieses Pizzaofens benötigen Sie eine handelsübliche 5 kg-Flasche Propan- bzw. Butangas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

### Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gas Pizzaofen geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gas Pizzaofens, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlossene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. **Der Schlauch muss verwindungs- und knickfrei verlegt sein.** Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gas Pizzaofens in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

### Aufbewahrung des Gerätes

Der Gas Pizzaofen darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Pizzaofen für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

### Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher bereitgestellt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß!

Wenn der Pizzaofen nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Pizzaofen getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde. Die Gasflasche muss außerhalb des Gerätes gelagert werden.



Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlussmuttern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50°C überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern. **Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!**

### Verbindung zum Gerät

Stellen Sie die Gasflasche auf den Boden neben dem Pizzaofen. Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

**Achtung!** Eine Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauches handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

**Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.**

### Achtung!

Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

### Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf ● (aus) stehen.
- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem linken Temperaturregler einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht selbst repariert werden kann, vermeiden Sie jeden weiteren Reparaturversuch und wenden Sie sich in diesem Fall, umgehend an Ihren Handelspartner!
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert oder das Problem durch entsprechende Ersatzteile abgestellt wurde.

## Pizzaofen aufstellen

- Stellen Sie den Pizzaofen vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen Untergrund im Freien auf.
- Bei der Benutzung des Pizzaofens kann es vereinzelt zu Verunreinigungen von Boden- und Wandflächen z.B. durch Fettspritzer kommen. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund gegen derartige Verunreinigungen ausreichend geschützt ist.

## Vor dem Backen

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- **Einfuern**  
Vor dem ersten Backen, das Gerät für min. 15 Minuten bei hoher Flamme ohne Pizza erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- **Vorheizen**  
Es wird empfohlen, den Pizzaofen vor jeder Nutzung für ca. 10-15 Minuten vorzuheizen.

## Pizzastein

- Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen des Steins. Legen Sie gefrorene Lebensmittel NICHT auf einen heißen Stein.
- Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er angestoßen oder fallengelassen wird.
- Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt nach dem Gebrauch noch lange heiß.
- Kühlen Sie einen heißen Stein NICHT mit Wasser ab.

## Bedienung

### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Der Pizzaofen und das Backgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Backen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Werkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.

### Gefahr Explosionsgefahr!



Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Pizzaofen anzünden.

- Prüfen Sie den Pizzaofen auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.



## Zündsystem

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf OFF (aus).
2. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung On (ein) drehen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler ein und drehen Sie ihn nach links.
4. Ein Klickton ist zu hören. Hiermit wird angezeigt, dass das Gerät zündet. Wiederholen Sie dies 4 bis 5 Mal, bzw. bis die Flamme brennt. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme nicht sofort brennt.
5. Sollte der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden gezündet haben, stellen Sie den Drehregler auf die Stellung OFF und warten 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigen kann, und wiederholen Sie den obigen Vorgang. Falls der Brenner dann immer noch nicht zündet, zünden Sie manuell, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben (siehe Abschnitt Konventionelles Anzünden mit Streichholz).
6. Um den Pizzaofen abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus). Danach drehen Sie den Temperaturregler am Gerät auf OFF (aus).

## Konventionelles Anzünden mit Streichholz

### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Zünden Sie den Pizzaofen niemals mit einem Streichholz von oben an, sondern immer von unten.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf OFF (aus).
2. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung On (ein) drehen.
3. Drücken Sie den Temperaturregler ein und drehen Sie ihn nach links.
4. Stecken Sie ein brennendes, handelsübliches Kaminstreichholz (extra lang) von unten durch das große Loch im Boden des Brennergehäuses in der Nähe des Brenners. Wenn Sie ein normales Streichholz zum Anzünden des Geräts verwenden, benutzen Sie unbedingt den mitgelieferten Streichholzhalter.
5. Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.

## Pizzaofen abschalten

Um den Pizzaofen abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off (aus). Danach drehen Sie den Temperaturregler am Gerät auf OFF.

## Wartung und Reinigung

Ihr Pizzaofen ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Reinigen Sie den Pizzaofen nach jeder Benutzung. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

### Gefahr Verbrennungsgefahr!



Lassen Sie den Pizzaofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

### Gefahr Gesundheitsgefahr!



Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

### Achtung Beschädigungsgefahr!



Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuer pads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Stellen Sie den Regler am Gasschlauch auf Stellung **Off** (aus), bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- **Tauchen Sie den Pizzastein nicht in Wasser!** Reinigen Sie den abgekühlten Pizzastein nur, indem Sie Speisereste vorsichtig mit einem handelsüblichen Küchenschaber entfernen.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Pizzaofen mit einem nassen Schwamm.
- **Achtung! Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!**
- Lebensmittelrückstände können mit Bürste, Spatel oder Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit warmem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Wird der Gas Pizzaofen nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

## Brenner reinigen

- Den Regler an der Gasflasche auf Stellung **Off** (aus) drehen. Danach die Temperaturregler am Gerät auf **•** (aus) stellen und den Gasschlauch von der Gasflasche trennen.
- Die Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen.
- Blockierte Öffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger, einem Draht bzw. mit dem geöffneten Ende einer Büroklammer reinigen.

## Zündspitze reinigen

- Falls es schwierig wird, die Flamme zu zünden, kann dies daran liegen, dass die Zündspitze der Piezo Zündung durch Backrückstände verschmutzt ist. In diesem Fall ist es notwendig, diese zu reinigen. Die Zündspitze befindet sich direkt neben den Brennern.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es notwendig etwaige Backrückstände zwischen der Zündspitze und Brenner zu entfernen. Verwenden Sie z.B. eine Stahl-/Messingbürste, um die Zündspitze von Verunreinigungen zu befreien.
- Die Zündspitze sollte ca. 4 - 5 mm vom Brenner entfernt sein. Dies ist die ideale Entfernung für eine zuverlässige Zündung.

## WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine **Schutzhaube** für Ihren Pizzaofen erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Schutzhaube verwendet wird, wenn der Pizzaofen nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Pizzaofen abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein. **Vorsicht!** Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen oder unsauberen Pizzaofen gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund **sollte der Pizzaofen immer abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird.** Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Pizzaofen für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und z. B. über Winter eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Gas Pizzaofens für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

*Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.*

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– LP Gasflasche ist leer</li> <li>– Defekter Regler</li> <li>– Blockierung im Brenner</li> <li>– Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch</li> <li>– Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit</li> <li>– Elektrode oder Kabel defekt</li> <li>– Defekter Zündschalter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mit voller LP Gasflasche ersetzen</li> <li>– Regler prüfen lassen oder ersetzen</li> <li>– Brenner reinigen</li> <li>– Gasdüsen und Gasschlauch reinigen</li> <li>– Kabel erneut verbinden</li> <li>– Elektrode oder Kabel ersetzen</li> <li>– Zündschalter ersetzen</li> </ul>
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	<ul style="list-style-type: none"> <li>– LP Gasflasche ist leer</li> <li>– Defekter Regler</li> <li>– Blockierung im Brenner</li> <li>– Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mit voller LP Gasflasche ersetzen</li> <li>– Regler prüfen lassen oder ersetzen</li> <li>– Brenner reinigen</li> <li>– Gasdüsen und Gasschlauch reinigen</li> </ul>
Kleine Flamme oder Flammrückschlag (Feuer im Brennrohr oder brüllendes Geräusch hörbar)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– LP Gasflasche ist zu klein</li> <li>– Blockierung im Brenner</li> <li>– Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch</li> <li>– Zu starker Wind im Bereich des Gas Pizzaofens</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Größere Gasflasche verwenden</li> <li>– Brenner reinigen</li> <li>– Gasdüsen und Gasschlauch reinigen</li> <li>– Gas Pizzaofen in einem windgeschützten Bereich aufstellen</li> </ul>
Temperaturregler schwer zu drehen	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gasventil blockiert</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gasventil ersetzen</li> </ul>

## Entsorgung



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Werfen Sie den Pizzaofen keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

## Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

## Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 3317, Gas Pizzaofen "Burnsville"
Gewicht:	ca. 12,2 kg
Gesamtmaße:	ca. 64,2 x 37,2 x 31 cm (LxBxH)
Brenner:	ca. 3,7 - 4,0 kW
Verbrauch:	max. 291 g/h
Gerätekategorie:	I <sub>3B/P</sub> (50) DE / AT
Gasart/Gasdruck:	LPG / Butan 50mbar; Propan 50mbar
Düse Brenner:	0,83 mm

## Service

Bei Anfragen zu Ersatzteilen oder bei technischen Fragen, wenden Sie sich bitte an ihren Vertragspartner.

Technische Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

## Inverkehrbringer

TEST RITE tepro GmbH  
Carl-Zeiss-Straße 8/4  
D-63322 Rödermark

Web: [www.testritetepro.de](http://www.testritetepro.de)

## Contents

<b>Before using the device .....</b>	<b>12</b>
<b>Scope of delivery .....</b>	<b>12</b>
<b>Intended use .....</b>	<b>12</b>
<b>For your safety .....</b>	<b>12-13</b>
Signal symbols .....	12
General safety instructions.....	12
Safety instructions .....	12- 13
<b>Assembly .....</b>	<b>13 - 15</b>
Preparation .....	13
Required tools .....	13
Assembling the pizza oven.....	13 - 15
<b>Connecting the Gas Bottle .....</b>	<b>15 - 16</b>
Regulator and Hose.....	15
Storing the pizza oven.....	15
The Gas Bottle.....	16
Connection to the pizza oven .....	16
Checking for Gas Leaks .....	16
<b>Setting up the pizza oven.....</b>	<b>16</b>
<b>Before baking .....</b>	<b>16</b>
<b>Pizza stone.....</b>	<b>16</b>
<b>Operation .....</b>	<b>16 - 17</b>
<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>17</b>
<b>Troubleshooting.....</b>	<b>18</b>
<b>Disposal .....</b>	<b>18</b>
<b>Declaration of conformity.....</b>	<b>18</b>
<b>Technical details .....</b>	<b>18</b>
<b>Service .....</b>	<b>18</b>
<b>Distributor.....</b>	<b>18</b>

## Before using the device

After unpacking and before use, check the product for damages. Should the product be damaged, do not use it and contact your retailer.

This user manual is based on the norms and regulations valid in the European Union. Should you be located outside of the EU, please follow all guidelines and legislation in your country of residence!



Read the safety instructions and instructions for use thoroughly before using the product. Doing so will allow you to use all the product's functions safely and reliably.

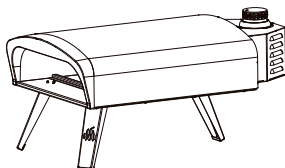
Keep the operating instructions and give them to any third party who might own the pizza oven after you.

## Scope of delivery

1 Pizza stone 1



2 Gas Pizza oven 1



3 Regulator/Hose set 1



09 Pizza peel 1

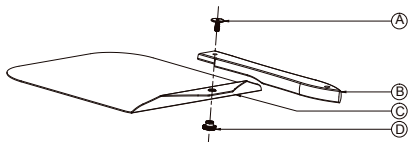


A M6 screw

B wooden handle

C sheet

D M6 nut



Please check that the delivered parts are complete and undamaged. Should a part be missing or defective, please contact your dealer. Any claims concerning damage or missing parts made after you have started or completed the assembly will not be recognized.

## Intended use

This gas pizza oven is used to bake pizzas.

It is intended solely for outdoor use and not for any commercial use.

Only use the product according to the instructions described in this operating manual. All other forms of use are considered improper and may lead to material damage or even personal injuries.

The manufacturer accepts no liability for any damage caused by improper use of this product.

## For your safety

### Signal symbols

**Danger**



**High risk!**

Failure to observe the warning can lead to potentially fatal injuries.

**Attention** **Moderate risk!**



Disregarding this warning can lead to property damage.

**Caution**



**Low risk!**

Facts that should be respected when handling the device.

## GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

### - to be observed in each use

- **Use outdoors only!**
- **Read the instruction manual before starting up the barbecue.**
- **WARNING! Accessible parts can be very hot. Keep children away.**
- **Do not move the device during use.**
- **Close the gas intake on the gas bottle after use.**

## Safety instructions

**Danger**

**Fire hazard!**



Parts of the pizza oven become very hot during operation and can cause fires.

- It is essential that you have a fire extinguisher and first-aid kit ready and be prepared for an accident or fire.
- Place the pizza oven on an even, horizontal, secure, heat-resistant and clean surface.
- Make sure that the device does not protrude beyond the surface it is placed on.
- Set up the pizza oven with at least 4 m clearance from highly flammable materials such as awnings, wooden patios or furniture.
- Do not move the pizza oven during use.
- Some foods produce flammable fats and juices. Clean the pizza oven regularly, preferably after each use.
- Never leave the pizza oven unattended during use.

**Danger**

**Risk of burning and accidents!**



This device is not intended for use by persons (incl. children) with limited physical, sensory, or mental capacities or lacking experience and/or lacking knowledge.

- Such persons must be informed about the dangers of the device and supervised by a person responsible for their safety.
- Any changes to the product represent a major safety hazard and are prohibited. Do not undertake any unauthorised interventions yourself. Please do not make any changes to the grill yourself!

- Keep children and pets away from the device.

The pizza oven, the gas flame and the food on the pizza oven can become very hot during operation, such that any contact with these can cause very severe burns.

- Keep sufficient distance from the hot parts, since any contact can lead to severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when grilling. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407)
- Use only long-handled utensils with heat-resistant grips.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.
- Let the pizza oven cool down completely before cleaning and/or storage.

---

**Danger Risk of deflagration!**



Flammable liquids that are poured onto the flames can form flashes or deflagrations.

- Never use flammable liquids such as petrol or spirits.

---

**Danger Risk of poisoning!**



Gas is odourless and can be lethal in closed spaces!

- Use the pizza oven outdoors only.

---

**Danger Health risk!**



Do not use any decolorants or thinners to remove stains. These are harmful to health and must not come into contact with food.

---

**Danger Risks to children!**



While playing, children can become caught in the packaging film and choke.

- Do not let children play with the packaging films.
- Make sure that children do not put any small assembly parts into their mouths. They could swallow the parts and choke on them.

---

**Danger Risk of injury!**



Both the pizza oven and individual parts have some sharp edges.

- Be careful with individual parts to prevent accidents and/or injury during assembly and use. Wear protective gloves if necessary.
- Do not set up the pizza oven near entryways or high-traffic zones.
- Always exercise extreme caution while baking. If distracted, you can lose control of the device.
- Always be attentive to and aware of what you are doing. Do not use this product if you are unfocussed or tired, or if you are under the influence of drugs, alcohol, or medications. Just one moment of carelessness during use of the product can lead to serious injuries.

---

**Attention Risk of damage!**



During use, the screws can loosen slowly and impair the pizza oven's stability.

- Check the stability of the screws prior to each use. If necessary, tighten all of the screws again.

---

**Attention Risk of damage!**



Do not use any strong or grinding solvents or abrasive pads, since these can attack the surfaces and leave behind scrape marks.

---

**Danger Risk of burning and accidents!**



**Caution!** If you detect the smell of gas:

- Immediately close the gas intake of the gas bottle.
- Extinguish all open flames.
- Do not operate any electrical devices.
- Ventilate the surrounding area.
- Carry out a leakage point test, as described in this operating manual.
- If, after testing and once the leakages have been remedied, you continue to detect the smell of gas, do not continue to use the pizza oven. Immediately contact the dealer from whom the device was purchased.

---

**Danger Risk of burning and accidents!**



**Do not store the gas pizza oven in immediate proximity to combustibles (e.g. petrol) or other flammable liquids or gases.**

- The gas bottle must be separated from the gas pizza oven during storage.
- Do not keep the gas bottle in the immediate vicinity of the gas pizza oven.
- Do not store the gas bottle in immediate proximity to the gas pizza oven.

---

## Assembly Preparation

---

**Danger Risk of injury!**



Failure to follow these instructions can lead to problems and risks while using the pizza oven.

- Follow all of the assembly instructions listed here.

---

## Required tools

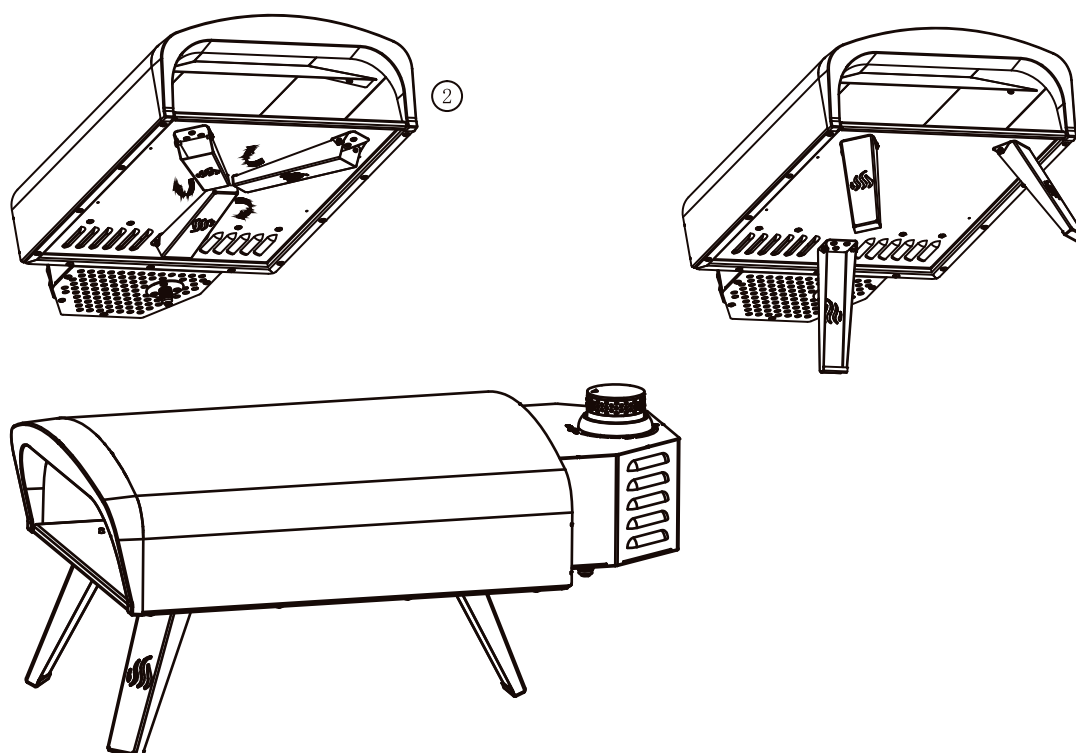
- 1 x Phillips screwdriver
- 1 x adjustable spanner

---

## Assembling the pizza oven

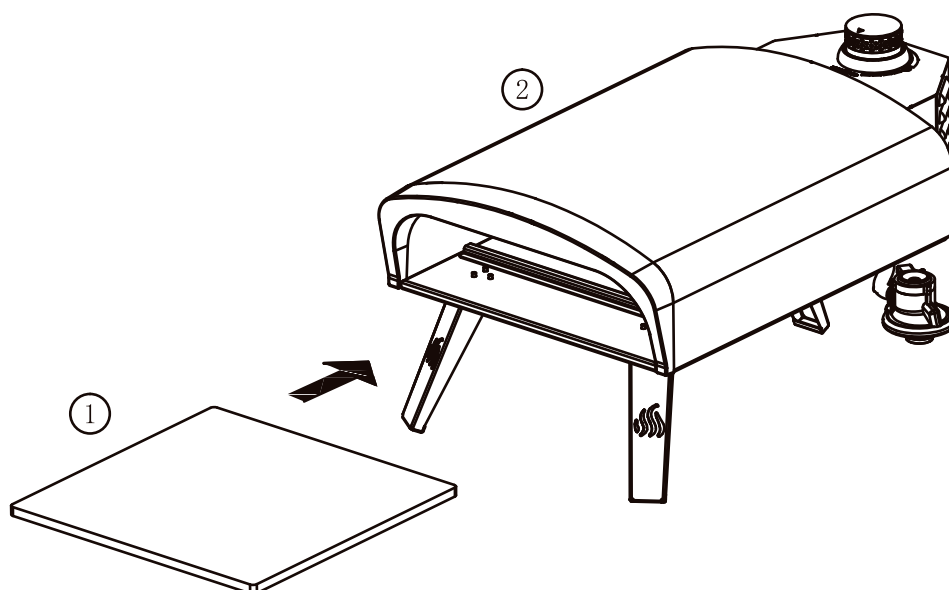
1. First read through the assembly instructions completely.
2. Allow yourself enough time for assembly and find an even working space of two to three square meters.
3. Place the necessary tools within reach.  
Small parts such as handles might be preassembled.

## Step 1



Fold out the three legs completely and place the gas pizza oven on a flat, heat-resistant surface. Make sure you have a secure footing!

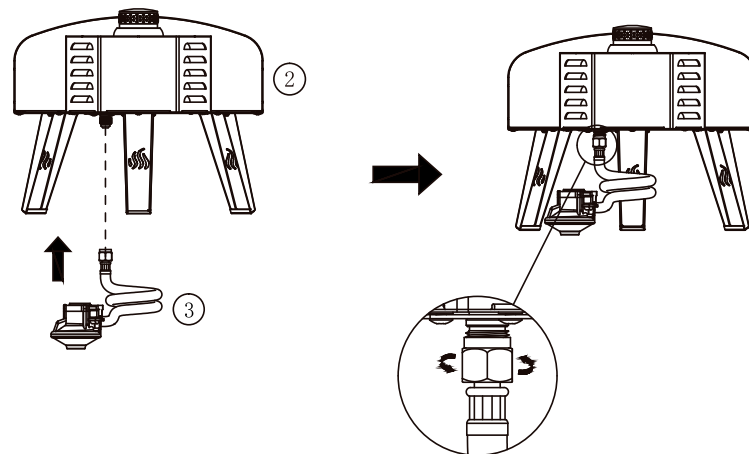
## Step 2



Slide the pizza stone (1) into the gas pizza oven (2).

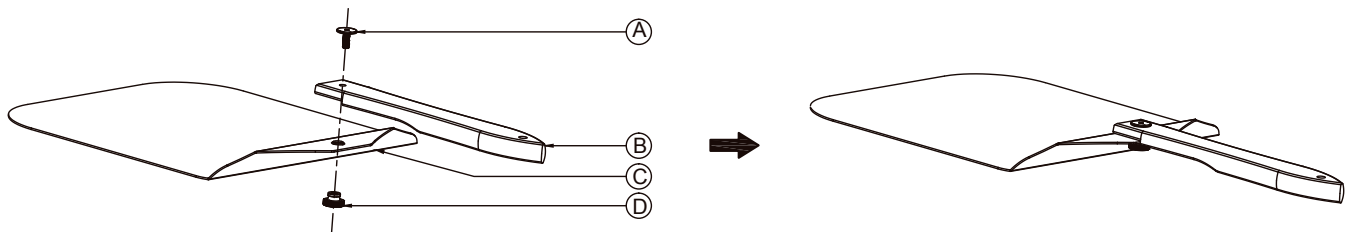


### Step 3



Connect the gas hose and the regulator (3) to the pizza oven (2).

### Step 4



Assemble the pizza peel.

## Connecting the Gas Bottle

This pizza oven is suited only for low-pressure butane/propane gas and must be equipped with a suitable low-pressure regulator and a flexible hose. The gas hose must be connected with suitable hose clamps. This pizza oven is intended to operate a 50 mBar regulator with butane/propane gas. Use a suitable regulator that is certified according to BSEN 12864:2001. Inquire about suitable regulators for gas bottles at your LPG gas supplier. For the operation of this pizza oven, you require a commercially available 5 kg bottle of propane/butane gas.

**Please note:** The gas bottle and gas hose have a left-hand thread!

### Regulator and Hose

These accessory parts are supplied with the gas pizza oven. Replacements are available at your pizza oven distributor or an authorised LPG gas supplier. Use only regulators and hoses that are certified for LP gas with the pressure values mentioned. The lifespan of the regulator is approximately 2 years. It is recommended that the regulator be exchanged within 2 years from the production date.

The use of an incorrect or defective regulator and gas hose is dangerous. Before each use of the gas pizza oven, check that the correct parts are being used.

The gas hose used must conform to the regulations and provisions of the country in which the pizza oven is being used. The length of the gas hose must not exceed 1.5 metres. Worn or damaged hoses must be exchanged immediately. **The hose must be connected without twists or bends.** Ensure that the gas hose is not bent or constricted and that it does not come into contact with the gas pizza oven, with the exception of the hose connection.

### Storing the pizza oven

The gas pizza oven must only be stored indoors, once the gas bottle has been removed. If the pizza oven is not being used for an extended period of time, it should be covered with a protective hood and stored in a dry and dust-free environment.



## The Gas Bottle

A gas bottle is not supplied with this pizza oven. The gas bottle must be provided by the end user. Do not drop your gas bottle or handle it roughly or inappropriately.

When the pizza oven is not being used, the gas bottle must be separated from the pizza oven. Fit the gas bottle with its protective cap once it has been disconnected from the pizza oven. The gas bottle must be stored separate from the pizza oven.

The storage of gas bottles is not permitted in underground spaces, in stair wells, passageways and thoroughfares of buildings, or in their immediate vicinity. The valves must be fitted with valve protection caps and lock nuts. Gas bottles - including empty ones - must be stored upright.

Gas bottles must be stored outdoors in an upright position and out of reach of children. The gas bottle must not be stored in areas in which the temperature exceeds 50°C. Do not store the gas bottle near flames or other flammable sources. **Do not smoke in the vicinity of gas bottles!**

## Connection to the pizza oven

Place the gas bottle next to the pizza oven on the floor.

Before the gas bottle is connected to the pizza oven, you must ensure that there is no dirt in the heads of the gas bottle, the regulator, or the burner. Spiders and insects can get in there and thus block the burner or the venturi tube at the opening. A blocked burner can cause a fire underneath the pizza oven. Clean blocked burner openings using a sturdy pipe cleaner.

**Warning!** Attach one hand of the gas hose to the thread of the pressure regulator and tighten by hand; then, using a 17-mm jaw spanner, tighten it firmly.

Attention left-hand thread! Do not use any additional seal!

Attach the other end of the gas hose to the thread of the valve connection on the pizza oven, tightening by hand. Then tighten it firmly with the help of a 17-mm jaw spanner.

Attention left-hand thread! Do not use any additional seal!

Connect the pressure regulator to the gas bottle valve, tightening it by hand.

**Follow the instructions included with the regulator.**

## Warning!

Prior to use test all connections for gas leaks.

Always perform the test using soapy water. Never use an open flame to detect leaks.

## Checking for Gas Leaks

- Mix one part dishwashing liquid with 3 parts water. For testing, approx. 50 ml of soapy water is needed.
- Ensure that all temperature regulators are set to • (off).
- Connect the regulator with the gas bottle and turn on the burner using the left temperature regulator. Ensure that the connections are securely made.
- Turn on the gas intake.
- Apply the soapy water to the hose and to all connections. If bubbles appear, a leak is present.
- Fix the leak and then start the test again.
- Switch off the gas once the test has been concluded.
- If a leak is found and it cannot be repaired, do not attempt to repair the leak further. In this case, contact a professional.
- Do not use the pizza oven until the leak has been properly repaired.

## Setting up the pizza oven

### Attention Risk of damage!



During use, the screws can loosen slowly.

- Check that all screws are tightened before use. If necessary, tighten all screws to guarantee stability.
- Place the pizza oven outdoors on a level, heat-resistant, solid surface.
- When using the pizza oven, the floor and wall surfaces can occasionally be contaminated, e.g. from splashes of fat. Make sure that the subsurface is adequately protected against such contamination.

## Before baking

- Wash off any coarse production residues with warm water, avoiding the use of detergents or detergents.

### Pre-firing

- Before baking for the first time, heat up the pizza oven for min. 15 minutes without food. The heat cleans the internal parts and burns away the finishing residues of coloured parts. In the process, odours and some smoke may develop. However, this is harmless and only lasts a short time. Ensure sufficient ventilation.

### Pre-heating

- It is recommended to preheat the pizza oven for about 10-15 minutes before each use.

## Pizza stone

- DO NOT use the stone over an open flame.
- Avoid extreme temperature fluctuations in the stone. DO NOT put frozen food on a hot stone.
- The stone is fragile and can break if hit or dropped.
- The stone is very hot during use and will stay hot for a long time after use.
- DO NOT cool a hot stone with water.

## Operation

### Danger Risk of burning!



The pizza oven, contained pellets and baking items get very hot during use so that contact with them can cause serious burns.

- Keep away from hot parts as any contact can cause severe burns.
- Always wear oven or BBQ gloves when baking. (Glove Category II with regard to heat protection, e.g. DIN-EN 407. Glove must match the PSA regulation.)
- Use long-handled utensils with heat-resistant handles only.
- Do not wear any clothing with wide sleeves.

### Danger Risk of explosion!



Read through the following instructions for turning on/firing up the pizza oven and all warning and safety information first, before actually firing up the pizza oven.

- Check the pizza oven for cracks, cuts or other damage, before using it.

- Do not use the pizza oven any more if the gas hose is damaged or porous.

### Ignition system

1. Set the temperature controller to the OFF position.
2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply on the regulator to the On position.
3. Push in the temperature regulator and turn it to the left.
4. A click can be heard. This indicates that the device is igniting. Repeat this 4 to 5 times or until the flame burns. Repeat the process if the flame does not burn immediately.
5. If the burner does not ignite within 5 seconds, turn the rotary switch to the OFF position and wait 5 minutes for the gas to evaporate and repeat the above process. If the burner still does not ignite, ignite manually as described in the operating instructions (see section Conventional lighting with a match).
6. To switch off the pizza oven, turn the regulator on the gas bottle to the Off position. Then turn the temperature control on the device to OFF.

### Conventional Ignition with Match

#### **Danger Risk of burning!**



Never ignite the pizza oven with a match from above, always from below.

1. Set the temperature controller to the OFF position.
2. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply on the regulator to the On position.
3. Push in the temperature control and turn it to the left.
4. Insert a burning, commercially available fireplace match (extra long) from below through the large hole in the bottom of the burner housing near the burner. If you use a normal match to light the device, be sure to use the match holder supplied.
5. Consult your dealer to solve the ignition problem on the device.

### Switch off the pizza oven

To switch off the pizza oven, turn the regulator on the gas bottle to the Off position. Then turn the temperature control on the device to OFF.

## Cleaning and maintenance

Your pizza oven is made of high-quality materials.

Clean the pizza oven after each use. To clean and care for the surfaces, please note the following:

#### **Danger Risk of burning!**



Let the pizza oven cool down completely before cleaning.

#### **Danger Health hazard!**



Do not use any paint solvents or thinners to remove stains. Such liquids are hazardous to health and may not come into contact with food.

#### **Attention Risk of damage!**



Do not use any strong or abrasive solvents or scouring pads as such products attack the pizza oven's surfaces and leave permanent markings.

- Set the regulator on the gas hose to the Off position before you start cleaning.
- **Do not immerse the pizza stone in water!** Only clean the cooled pizza stone by carefully removing leftovers with a commercially available kitchen scraper.
- Remove loose deposits on the pizza oven with a wet sponge.
- **Caution! Never use commercially available oven cleaners!**
- Food residues can be removed with a brush, spatula or cleaning sponge. Then wash off with warm soapy water. Rinse with clear water and dry.
- In general, clean the interior and surfaces with warm soapy water.
- Use a soft, clean cloth to dry it. Do not scratch the surfaces while rubbing dry.
- If the gas pizza oven is not in use, it should be covered with a protective hood.

### Cleaning the burner

- Turn the regulator on the gas bottle to the **Off** position. Then set the temperature regulator on the pizza oven to • (off) and disconnect the gas hose from the gas bottle.
- Clean the burner with a soft brush or with pressurised air. Then wipe it down with a cloth.
- Clean blocked openings with a sturdy pipe cleaner, a wire or with the opened end of a paperclip.

### Cleaning the Ignition Head

- If it becomes difficult to ignite the flame, this may be due to the fact that the tip of the ignition head is dirty. In this case it needs to be cleaned. The ignition head tip is located next to the burner opening.
- To ensure perfect functioning, food residues between the ignition head tip and the burner must be removed. Use fine sandpaper in order to clean the ignition head tip and the burner edge.
- The ignition head tip should be approx. 4 - 6 mm away from the burner edge. This is the ideal distance for reliable ignition.

### IMPORTANT INFORMATION

You may have acquired a **protective hood** for your pizza oven. In order to protect your investment, it is recommended that a protective hood is always used when the pizza oven is not in operation. However, please ensure that the protective hood is only put on once the pizza oven has cooled down and is clean and dry. The use of a protective hood may be required. **Caution!** A protective hood that is placed on a warm, wet, or unclean pizza oven can lead to heavy corrosion.

For this reason, **the pizza oven should always have cooled down and be cleaned of surface dirt and thoroughly dried before the protective hood is placed on it.** This is particularly important when the pizza oven is not going to be used for an extended period of time and, for example, stored over winter.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Suggested solution
Burner won't ignite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– LP gas bottle is empty</li> <li>– Defective regulator</li> <li>– Blockage in burner</li> <li>– Blockage in the gas nozzles or in the gas hose</li> <li>– Electrode cable loose or separated from electrode or ignition unit</li> <li>– Electrode or cable defective</li> <li>– Defective ignition switch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Replace with full LP gas bottle</li> <li>– Get the regulator tested or replace it</li> <li>– Cleaning the burner</li> <li>– Clean the gas nozzles and gas hose</li> <li>– Reconnect the cable</li> <li>– Replace the electrode or cable</li> <li>– Replace the ignition switch</li> </ul>
Burner does not ignite with match	<ul style="list-style-type: none"> <li>– LP gas bottle is empty</li> <li>– Defective regulator</li> <li>– Blockage in burner</li> <li>– Blockage in the gas nozzles or in the gas hose</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Replace with full LP gas bottle</li> <li>– Get the regulator tested or replace it</li> <li>– Cleaning the burner</li> <li>– Clean the gas nozzles and gas hose</li> </ul>
Small flame or flame blowback (fire in burner tube or a roaring noise can be heard)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– LP gas bottle is too small</li> <li>– Blockage in burner</li> <li>– Blockage in the gas nozzles or in the gas hose</li> <li>– Wind in gas pizza oven area is too strong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Use larger gas bottle</li> <li>– Cleaning the burner</li> <li>– Clean the gas nozzles and gas hose</li> <li>– Position the gas pizza oven in an area protected from the wind</li> </ul>
Temperature regulator difficult to turn	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gas valve blocked</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Replace gas valve</li> </ul>

## Disposal



The packaging is made from environmentally friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.



Do not under any circumstance dispose of the pizza oven in normal household waste! Dispose of it at an approved disposal business or at your community disposal facility. Respect the currently valid regulations. If in doubt, get in touch with your disposal facility.

## Declaration of conformity

This product fulfills the valid European and national directives. This is confirmed by the CE mark (corresponding declarations are lodged with the manufacturer).

## Technical details

Product:	Item no. 3317, Gas Pizza oven "Burnsville"
Weight:	ca. 12,2 kg
Overall dimensions:	ca. 64,2 x 37,2 x 31 cm (LxBxH)
Burner:	ca. 3,7 - 4,0 kW
Consumption:	max. 291 g/h
Device category:	I <sub>3B/P</sub> (50) DE / AT
Gas type/Gas pressure:	LPG Butan 50mbar; Propan 50mbar
Nozzle burner:	0,83 mm

## Service

For inquiries about spare parts or technical questions, please contact your contract partner.

Subject to technical modifications and typographical errors.

## Distributor

TEST RITE (UK) Ltd, Unit E, The Foundry, London Road,  
Kings Worthy, Winchester, Hampshire, SO23 7QN,  
United Kingdom  
[www.tepro-uk.com](http://www.tepro-uk.com)



