



TURTLE 3.0



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

KAŻDY DOM ZASŁUGUJE NA CIEPŁE SERCE

Kategoria urządzenia	Piec do pizzy do stosowania na zewnątrz		 133624		
Nazwa modelu Nr modelu	Turtle 3.0				
Producent	Le Feu by Lauritsen, Algade 31, 4.9000 Aalborg, Dania www.lefeufires.com				
Kategoria urządzenia	I3+(28-30/37) ☐		I3B/P(30) ☐	I3B/P(37) ☐	I3B/P(50) ☐
Rodzaj gazu	Butan	Propan	Propan Butan lub ich mieszanina	Propan Butan lub ich mieszanina	Propan Butan lub ich mieszanina
Ciśnienie gazu	28-30mbar	37mbar	30mbar	37mbar	50mbar
Kraj przeznaczenia	BE, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT		BG, CY, DK, EE, FI, HR, HU, IT, IS, LT, LU, MT	PL	AT, DE, CH
Całkowity pobór ciepła	8				
Zużycie gazu(g/h)	G: 546 G31: 536				
Wtryskiwacz	palnik	1,4 mm	1,4 mm	1,4 mm	1,23 mm
OSTRZEŻENIE * do użytku wyłącznie na zewnątrz * Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją. * Ostrzeżenie: odsłonięte części mogą być bardzo gorące. Trzymać z dala od małych dzieci. * Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych * Nie należy przesuwac urządzenia podczas jego użytkowania.					



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

GRATULUJEMY

zakupu nowego pieca do pizzy Turtle 3.0 od Le Feu Fires

Dziękujemy za wybranie Le Feu Fires. Mamy nadzieję, że nowy piec do pizzy zapewni Ci wiele przyjemnych chwil. Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać i zrozumieć całą instrukcję obsługi.

Le Feu Fires czyni nieustające wysiłki nad zapewnieniem najwyższej jakości produktów. Chcemy mieć pewność, że korzystanie z naszych produktów zawsze będzie bezpieczne.

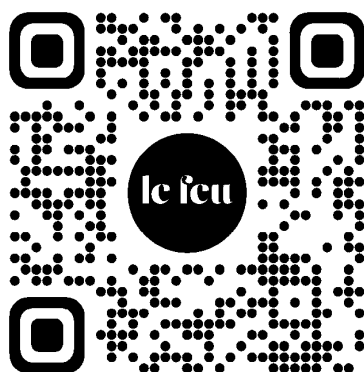
W przypadku, gdyby po przeczytaniu niniejszej instrukcji użytkowania pojawiły się jakiegokolwiek pytania na temat produktu, prosimy o kontakt z lokalnym sprzedawcą, dystrybutorem lub wsparciem technicznym Le Feu. Więcej informacji można znaleźć tutaj: www.leufires.com

Aby uniknąć wypadków, należy obchodzić się z piecem do pizzy i paliwami w sposób opisany w niniejszej instrukcji użytkowania.

Przeczytaj tę instrukcję przed użyciem produktu!

Mamy nadzieję, że podoba ci się Twój nowy produkt Le Feu
Z poważaniem

Zeskanuj kod QR, żeby zobaczyć:

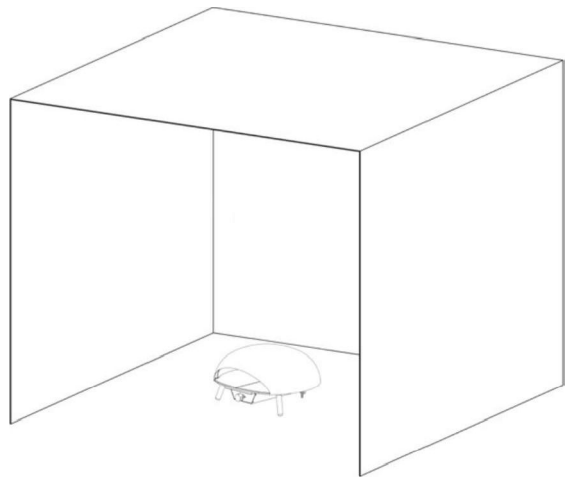


Søren Lauritzen

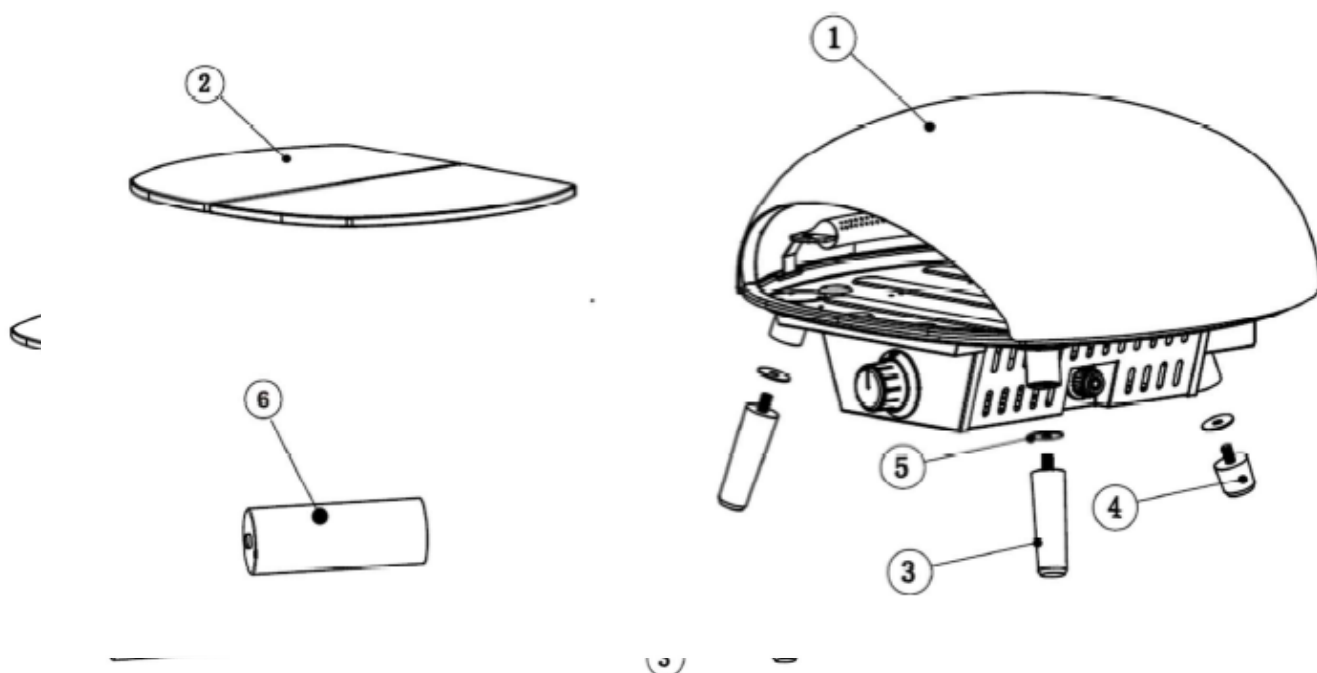
- Przewodniki krok po kroku
- Rozwiązywanie problemów
- Odpowiedzi na często zadawane pytania
- Przydatne wskazówki
- Przesyłanie wniosku

INFORMACJE OGÓLNE

- Po użyciu zamknij zawór butli gazowej lub regulator.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcjami. Do użytku tylko na zewnątrz i w dobrze wentylowanych przestrzeniach.
- Używanie tego urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach może być niebezpieczne i jest ZABRONIONE. Konieczna jest instalacja urządzenia zgodnie z instrukcją i lokalnymi przepisami.
- Na dostępnym obszarze wentylowanym zapewnić trzeba co najmniej 25% otwartej powierzchni.
Powierzchnia jest sumą powierzchni ścian.
- Urządzenie musi korzystać z regulatora gazu zatwierdzonego zgodnie z EN16129 i EN16436-1
- W przypadku wycucia zapachu gazu odetnij dopływ gazu do pieca do pizzy u jego źródła. Następnie wywietrz pomieszczenie.
Sprawdź wszystkie połączenia i przeprowadź nowy test szczelności.
- Wymianę regulatora ciśnienia i złącza węża należy przeprowadzać wyłącznie przy użyciu produktów Le Feu.



ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA



1. Korpus (1 szt.)
2. Kamień (2 szt.)
3. Dłuższe nogi (2 szt.)
4. Krótsze nogi (1 szt.)
5. Podkładki termoizolacyjne (3 szt.)
6. Baterie AA (1 szt. – nie są dołączane do opakowania)

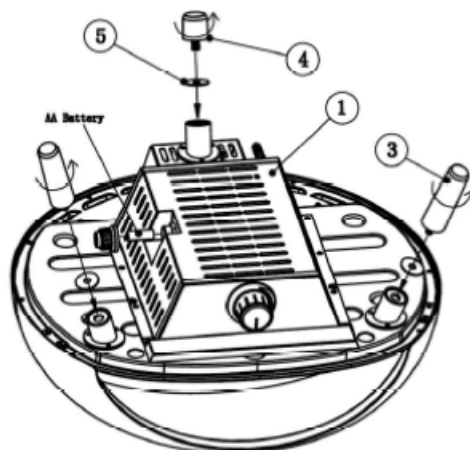
INSTRUKCJA MONTAŻU

Krok 1

Umieść piec do pizzy w sposób pokazany poniżej i umieść drewniane nogi w pokazanej pozycji.

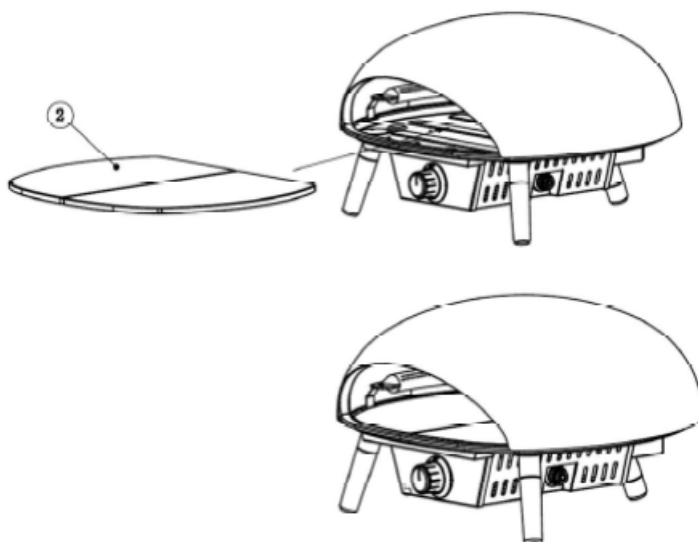
Upewnij się, że są przymocowane.

Umieść baterię w zapalniku w pozycji pokazanej poniżej



Krok 2

Umieść kamienie do pieczenia pizzy na dolnym panelu.



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



Przed użyciem tego produktu ważne jest wykonanie krok po kroku instrukcji zawartych na następnych stronach.

WAŻNE: TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ

- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, poparzenia lub innych obrażeń, przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję bezpieczeństwa.
- Przed czyszczeniem należy upewnić się, że dopływ gazu i pokrętło sterowania znajdują się w pozycji wyłączonej, a palnik i piec już ostygły.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do pożaru, wybuchu lub poparzenia, potencjalnie prowadząc do uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.
- Przewód doprowadzający paliwo należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Używanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może negatywnie wpłynąć na zdolność konsumenta do prawidłowego montażu lub bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Osoby z niepełnosprawnością intelektualną lub inne osoby niezdolne do samodzielnego obsługiwanie urządzenia, w tym osoby, które nie przeczytały i nie zrozumiały niniejszej instrukcji, nie mogą korzystać z tego urządzenia.
- Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z dala od urządzenia.
- Nie należy przenosić urządzenia gdy jest uruchomione.
- Urządzenie nie jest przeznaczone i nigdy nie powinno być używane jako źródło ogrzewania, ponieważ w przypadku ciągłej pracy na wysokiej mocy przez ponad godzinę może dojść do przegrzania, prowadzącego do przedwczesnej degradacji konstrukcji stalowych i powłok proszkowych, co nie jest objęte gwarancją.
- Pająki i owady mogą zagnieździć się wewnątrz palnika urządzenia i zakłócić przepływ gazu. Palnik należy sprawdzać co najmniej raz w roku.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli palniki lub inne elementy związane z gazem mają widoczne wady.
- Nie należy przechowywać urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych, chyba że butla z gazem jest odłączona.
- Butlę z gazem należy zawsze przechowywać zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu LPG.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.
- Nie należy używać urządzenia bez obrotowego kamienia do pizzy. Nie należy podejmować prób używania go z pękniętym kamieniem lub kamieniem innym niż oryginalny kamień do pizzy Le Feu ze względu na ryzyko nadmiernej migracji ciepła w kierunku komory zaworu i deformacji termicznej dna.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić szczelność wszystkich złączy zasilania gazem. Nie używać, dopóki wszystkie połączenia nie zostaną

sprawdzone i nie okażą się szczelne.

- Nie palić tytoniu podczas testów szczelności. Nigdy nie przeprowadzać testu szczelności przy otwartym płomieniu. Patrz rozdział „Test szczelności” w niniejszej instrukcji.
- Podczas zapalania należy trzymać twarz w dłoniach jak najdalej od urządzenia. Jeśli po naciśnięciu przycisku sterującego nie pojawią się iskry, nie należy kontynuować próby zapalenia urządzenia, lecz sprawdzić stan baterii zapalnika.
- Zapłon powinien pojawić się natychmiast po dostarczeniu gazu do urządzenia. Nie należy podejmować dłuższych prób rozpalamia, ale zatrzymać się w razie wycucia zapachu gazu i sprawdzić przyczynę. Jeśli zapłon nastąpi późno, z otworu mogą buchnąć płomienie, powodując uszkodzenia lub obrażenia.
- Minimalny odstęp od bocznych ścianek urządzenia do konstrukcji palnej wynosi 500 mm.
- Minimalny odstęp od tylnej ściany urządzenia do konstrukcji palnej wynosi 500 mm.
- Części zaplombowane przez producenta nie powinny być regulowane przez użytkownika.
- Informacje na temat prawidłowego rozmiaru butli LPG można znaleźć w lokalnych przepisach dotyczących gazu.
- Minimalna odległość między urządzeniem a sąsiednimi ścianami wynosi 0,5 m.
- Długość węża do urządzenia nie powinna przekraczać 1,5 m lub długości określonej przez lokalne organy ds. regulacji gazu.
- Rurki lub przewody doprowadzające gaz powinny być zgodne z obowiązującymi lokalnymi wymaganiami, należy je okresowo sprawdzać i wymieniać w razie potrzeby.
- W niektórych regionach zespół węża i regulatora może nie być dostarczany wraz z urządzeniem
- Wąż powinien być zgodny z normą EN16436. Regulator powinien być zgodny z normą EN16129. Obowiązujące normy lokalne mogą określać inne standardy..
- Należy sprawdzić i odpowiednio wyczyścić wnętrze pieca przed jego otwarciem, aby uniknąć emisji ognia z olejów, które mogły nagromadzić się podczas poprzedniego pieczenia. Drożność wylotu palnika należy sprawdzić podczas poprzedniego użytkowania i regularnie czyścić go miękką szczotką drucianą. Jest to konieczne, aby uniknąć niedrożności i umożliwić dobre spalanie.
- Położenie elastycznej rurki przyłączeniowej musi zapewniać, że nie będzie ona narażona na skręcanie lub ściskanie.



DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

W razie wyczucia zapachu gazu:

Zamknij dopływ gazu do urządzenia.

Zgaś otwarty płomień.

Jeśli zapach utrzymuje się, niezwłocznie skontaktuj się ze swoim dostawcą gazu.

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych oparów lub cieczy w pobliżu tego lub innego urządzenia.

Butla gazowa niepodłączona do użytku nie może być przechowywana w pobliżu tego lub innego urządzenia.

Przed rozpaleniem

Przed włączeniem gazu należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz. Jeśli widoczne są ślady przecięcia, zużycia lub przetarcia, należy wymienić wąż przed użyciem. Przed zapaleniem urządzenia należy zamontować reduktor do butli gazowej i sprawdzić szczelność połączeń hosta i reduktora roztworem wody z mydłem zgodnie z opisem zawartym w niniejszej instrukcji.

Butla z gazem LPG OSTRZEŻENIE

Nie należy przechowywać zapasowej butli z gazem LPG pod urządzeniem lub w jego pobliżu.

W razie braku ścisłego stosowania powyższych wskazówek może dojść do pożaru skutkującego śmiercią lub poważnymi obrażeniami.

W dowolnej chwili można zapoznać się z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu

Praktyki bezpieczeństwa pozwalające uniknąć obrażeń

Przy odpowiedniej pielęgnacji piec do pizzy pozostanie bezpieczny i niezawodny przez wiele lat. Należy jednak zachować szczególną ostrożność, ponieważ piec wytwarza intensywne ciepło, które może zwiększyć ryzyko wypadku.

Podczas korzystania z pieca należy przestrzegać podstawowych praktyk, w tym między innymi:

- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części pieca, chyba że jest to wyraźnie zalecane w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne czynności serwisowe należy zlecać wykwalifikowanemu technikowi.

- Dzieci nie powinny pozostawać same lub bez nadzoru w miejscu, w którym używany jest piec. Nie należy pozwalać dzieciom na siadanie, stanie lub zabawę w pobliżu pieca.
- Nigdy nie należy pozwalać, aby odzież lub inne materiały łatwopalne miały kontakt lub znajdowały się zbyt blisko palnika lub gorącej powierzchni przed ich ostygnięciem. Tkanina może się zapalić, powodując poważne obrażenia ciała.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy nosić odpowiednią odzież. Podczas korzystania z pieca nigdy nie należy nosić luźnych ubrań ani rękawów. Niektóre tkaniny syntetyczne są wysoce łatwopalne i nie powinny być noszone podczas gotowania.
- Nie należy podgrzewać nieotwartych pojemników na żywność, ponieważ wzrost ciśnienia może spowodować ich pęknięcie. Podczas zapalania palnika należy zawsze zwracać szczególną uwagę na wykonywane czynności.
- Po włączeniu pieca nie należy dotykać jego zewnętrznej obudowy, kamienia do pieczenia ani bezpośredniego otoczenia, ponieważ obszary te stają się bardzo gorące i mogą spowodować oparzenia.
- Nie używać pieca do pieczenia bardzo tłustych mięs lub innych produktów, które zwiększają płomień.
- Obszary wokół pieca powinny być wolne od materiałów palnych, w tym płynów, śmieci i oparów takich jak benzyna lub płyn do zapalniczek węglowych.
- Nie utrudniać przepływu powietrza do spalania i wentylacji.
- Nigdy nie używać pieca podczas dużego wiatru.
- Temperatura pod piecem jest wysoka. Nie umieszczać pieca na stole z łatwopalnymi obrusami, plastikiem lub innymi łatwopalnymi materiałami.
- Zaleca się stosowanie rękawic ochronnych podczas obsługi szczególnie gorących komponentów.

1. Silne wiatry oraz niskie temperatury mogą wpływać na ogrzewanie i wydajność pieca do pizzy.
2. Nie należy utrudniać przepływu powietrza izolacyjnego wokół obudowy pieca do pizzy. Piec do pizzy nie jest przeznaczony do instalacji w pojazdach rekreacyjnych i/lub na łodziach.
3. Piec do pizzy musi zostać zainstalowany zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną przez producenta, lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji gazowych i innymi odpowiednimi przepisami ustawowymi.
4. Należy sprawdzić szczelność instalacji gazowej przy pierwszym podłączeniu pieca do pizzy do butli gazowej oraz przy każdej wymianie butli gazowej lub odłączaniu/ponownym podłączaniu jakiegokolwiek osprzętu. Przed każdym użyciem należy sprawdzić wąż.



Piec do pizzy nie powinien znajdować się pod napowietrznymi konstrukcjami palnymi, zawsze należy też zachować odpowiedni odstęp od konstrukcji i/lub materiałów palnych, z minimalnym odstępem jak poniżej:

Po bokach:	500 mm
Z tyłu:	500 mm
Od góry:	1000 mm

Podłączenie do butli gazowej



OSTRZEŻENIE

- Butlę z gazem należy zawsze przechowywać w pozycji pionowej.
- Podczas podłączania do butli gazowej LPG należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących gazu. Stosować wyłącznie lokalnie zatwierdzony reduktor i butlę gazową.
- Nigdy nie podejmować prób użycia uszkodzonego reduktora lub butli gazowej.



OSTRZEŻENIE

- Jest to urządzenie niskociśnieniowe. Nigdy nie używaj regulatora z ciśnieniem innym niż zalecane. Nigdy nie używaj regulatora z ciśnieniem zmiennym. Patrz wskazanie ciśnienia na tabliczce znamionowej.

Podłączenie butli gazowej LPG

W celu podłączenie butli gazowej LPG:

- Zawór butli/regulatora powinien znajdować się w pozycji wyłączonej.
- Należy sprawdzić wszystkie połączenia, porty i zespół regulatora. Usunąć zanieczyszczenia i sprawdzić wąż pod kątem uszkodzeń.
- Podłączyć regulator do butli gazowej zgodnie z instrukcją obsługi regulatora.
- Całkowicie otworzyć zawór butli/zawór regulatora zgodnie z opisem zawartym w instrukcji obsługi regulatora.
- Przed rozpaleniem w piecu należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń za pomocą roztworu wody z mydłem.
- W przypadku wykrycia nieszczelności między reduktorem a butlą z gazem należy zakręcić zawór butli/reduktora i nie używać uszkodzonej części.

Odłączenie butli gazowej LPG

Należy zakręcić zawór palnika pieca i upewnić się, że piec jest zimny.

Zakręcić zawór butli gazowej i odłączyć regulator zgodnie z instrukcją obsługi regulatora.

Zawsze, gdy butla nie jest używana, należy zakładać nasadkę przeciwpyłową na wylot butli.

TEST SZCZELNOŚCI

Wszystkie wewnętrzne połączenia gazowe tego urządzenia są podwójnie testowane przed zapakowaniem i nie powinny wymagać sprawdzania szczelności podczas instalacji i użytkowania. Ważne jest jednak, aby sprawdzić szczelność połączeń zewnętrznych.

Przed użyciem należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń gazowych zgodnie z poniższą procedurą. Jeśli w dowolnym momencie da się wyczuć zapach gazu, należy natychmiast przerwać użytkowanie i zlecić zatwierdzonemu technikowi sprawdzenie całego systemu pod kątem wycieków.

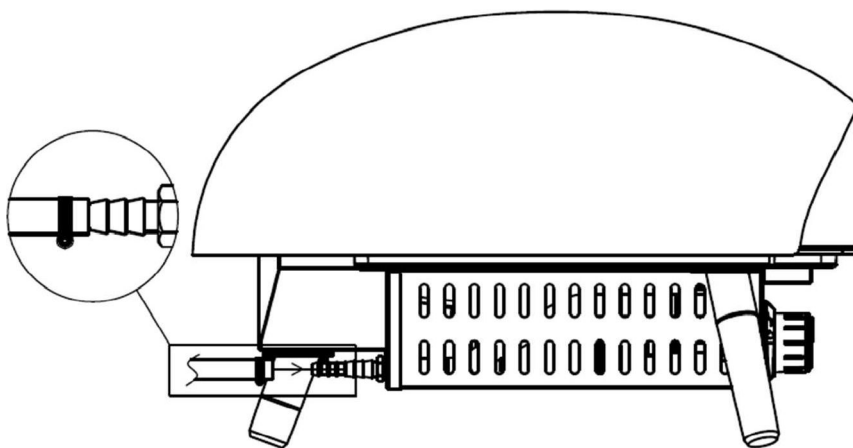
Przed testem

Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte z urządzenia.

Przygotuj roztwór składający się z jednej części detergentu w płynie (mydła do naczyń) i jednej części wody. Do nanoszenia roztworu na armaturę potrzebna będzie butelka z rozpylaczem lub pędzel.

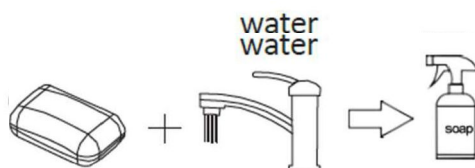
Przeprowadzanie testu

- Wyłącz zawór palnika.
- Nałóż roztwór mydła na wszystkie złącza gazowe. W razie wystąpienia przecieku pojawią się bańki mydlane.
- W przypadku nieszczelności należy natychmiast wyłączyć dopływ gazu i dokręcić nieszczelne złącza.
- Ponownie włącz gaz i sprawdź jeszcze raz.
- Jeśli gaz nadal wycieka z dowolnego miejsca w instalacji, należy wyłączyć dopływ gazu i skontaktować się z działem obsługi klienta w miejscu zakupu nieszczelnej części.



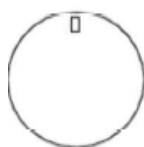
TESTY SZCZELNOŚCI GAZOWEJ

1. Dodaj mydło i wodę do butelki z rozpylaczem lub rozprowadź wodę z mydłem za pomocą pędzla.



2. Zakręć zawór gazu z przodu pieca do pizzy.

WYŁĄCZONE



WYSOKI

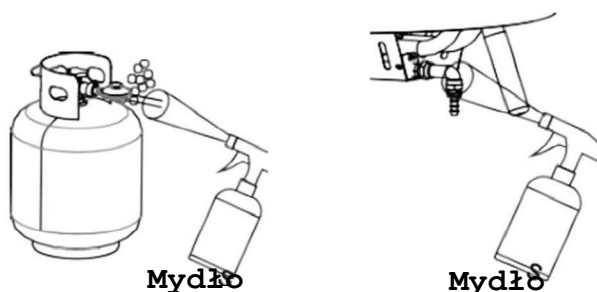
NISKI

3. Włącz butlę z gazem. Dodaj mydło i wodę do butelki z rozpylaczem lub rozprowadź wodę z mydłem za pomocą pędzla.



WŁĄCZON

1. Rozpyl lub nanieś wodę z mydłem na połączenia gazowe. W razie



wystąpienia nieszczelności pojawią się bańki mydlane.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

W miarę możliwości i w przypadku przechowywania przez dłuższy czas przechowuj Turtle 3.0 bez bezpośredniego dostępu światła słonecznego i pod przykryciem. Nie należy wystawiać Turtle 3.0 na trudne warunki pogodowe, takie jak śnieg, ulewny deszcz i silny wiatr.

Przed przesunięciem lub przykryciem Turtle 3.0 pokrywą Le Feu poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Zewnętrzna powłoka Turtle 3.0 może blaknąć z upływem czasu i wskutek użytkowania. Nie ma to wpływu na funkcjonowanie urządzenia.

Aerozole tłuszczu i koncentratu pomidorowego z pieczenia pizzy mogą skraplać się na zewnątrz powłoki. Po ostygnięciu pieca należy wyczyścić go z zewnątrz wodą z łagodnym mydłem i miękką gąbką. Następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką. W momencie jego odstawiania lub przykrywania piec do pizzy musi być suchy. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może skutkować zmianami powierzchni nieobjętymi gwarancją.

Należy regularnie sprawdzać drożność palników i czyścić je w razie potrzeby. Podczas czyszczenia należy uważać, aby nie zgąć elektrod zapłonika lub zabezpieczenia przeciwpożarowego.

Rozsypanie dodatków do pizzy może zakłócić działanie mechanizmu obracającego. Należy regularnie czyścić obszar wokół i pod kamieniem do pizzy, aby uniknąć gromadzenia się zanieczyszczeń. W razie zablokowania kamienia do pizzy przez zanieczyszczenia, należy zatrzymać obracający się silnik, wyłączyć ogień i pozostawić piec do ostygnięcia zanim przystąpi się do czyszczenia miejsca pod piecem.

OSTRZEŻENIE

Kamień do pizzy jest ciężki i kruchy. Ze względu na ryzyko pęknięcia należy chronić go przed upuszczeniem na ziemię. Kamień do pizzy wykonano z materiału ceramicznego, który może wchłaniać wodę i jeśli zostanie podgrzany z pełną mocą, może pęknąć z powodu ciśnienia pary wodnej. Drobne odłamki mogą odrywać się od krawędzi, co nie ma wpływu na wydajność i żywotność kamienia do pieczenia..

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Instrukcja obsługi – korzystanie z pieca

Palnik ma moc znamionową 8,0 kW. Należy zachować ostrożność, ponieważ jest to urządzenie o dużej mocy.

Należy upewnić się, że połączenia hosta pieca zostały przetestowane pod kątem szczelności zgodnie z powyższymi wskazówkami i zamontowane prawidłowo bez skręcania, zginania lub ściągania węża.

Usunąć pozostały materiał opakowaniowy

Palnik należy zapalić, postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami

Instrukcja zapalania – aby zapalić palnik

Upewnij się, że pokrętko sterowania znajduje się w pozycji wyłączonej, a następnie włącz zawór regulatora.

Wciśnij i powoli obróć pokrętko sterowania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o 90°, przytrzymując je wciśnięte do momentu zapalenia się palnika. Z zapalnika musi być słyszalny szybko tykający dźwięk oraz widoczne powinny być iskry.

Jeśli palnik nie zapali się w ciągu maksymalnie 5 sekund, należy wyłączyć pokrętko, odczekać minutę i powtórzyć zapalanie (aby uniknąć nagromadzenia się nadmiernej ilości gazu w piecu, który może wybuchnąć przy ponownej próbie zapłonu).



Ostrzeżenie

UWAGA: ryzyko poparzenia!

Nigdy nie próbuj zapalać urządzenia przez okres dłuższy niż 5 sekund ze względu na ryzyko ulatniania się gazu.

Gdy palnik się zapali, należy przytrzymać wciśnięty przycisk przez ok. 5 sekund, żeby aktywować urządzenie zabezpieczające, a następnie zwolnić przycisk. Następnie obróć przycisk dalej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do osiągnięcia pożądanej mocy.



Ostrzeżenie

Ze względu na dużą moc urządzenia nie zalecamy zapalania gazu za pomocą innych środków oświetleniowych ze względu na ryzyko poparzenia.

Nie rozpalaj w piecu, jeśli kamień nie jest suchy, ze względu na ryzyko jego

pęknięcia.

Po rozpaleniu w piecu należy pozostawić go na 20 do 30 minut na pełnej mocy, aby nagrzał się do żądanej temperatury. Temperaturę tę najlepiej mierzyć za pomocą termometru odległościowego na podczerwień Le Feu. Nie pozwól, żeby piec rozgrzał się do temperatury przekraczającej 500°C. Włącz silnik obrotowy, naciskając przycisk, aby obracał się podczas nagrzewania w celu równomiernego nagrzania kamienia. Zalecamy zatrzymywanie silnika tylko podczas wkładania i wyjmowania pizzy. Po włożeniu pizzy zalecamy zmniejszenie mocy, aby ciasto upiekło się bez przypalenia dodatków. W przypadku rozsypania nadmiernej ilości mąki na kamieniu do pizzy może dojść do zapłonu, jeśli temperatura przekroczy 450°C. Jest to normalne zjawisko.

Pozostaw piec na pełnej mocy przez 5 minut pomiędzy kolejnymi pizzami, aby rozgrzać kamień. Nie należy pozostawiać urządzenia przez dłuższy czas włączonego na pełną moc.

Wyłączanie pieca

Obróć pokrętło sterowania do pozycji wyłączonej, żeby wyłączyć piec. Następnie przekręć pokrętło regulatora do pozycji wyłączonej.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna problemu	Zapobieganie / rozwiązanie
Palnik nie zapala się	Zapalnik nie zapala gazu: • Nie słychać tykania. • Słychać tykanie, ale nie ma widocznych iskier. Brak dopływu gazu do palnika: {Przepływ gazu powinien być słyszalny w cichym otoczeniu) • Pusta butla z gazem • Regulator wyłączony lub nieprawidłowo zamontowany • Skręcony lub ściśnięty wąż doprowadzający gaz	Sprawdź, czy nie brakuje baterii (bateria AA, 1 szt.), czy nie została włożona odwrotnie, czy nie jest rozładowana lub czy nasadka została nieprawidłowo dokręcona. Sprawdź, czy elektroda zapłonu i izolacja nie są zabrudzone, ponieważ może to spowodować zwarcie iskry. Sprawdź, czy elektroda nie została odgięta od palnika.. Sprawdź, czy bateria nie jest słaba. OSTRZEŻENIE! Odłącz butlę z gazem podczas sprawdzania iskrzenia Sprawdź, czy butla z gazem zawiera gaz. Sprawdź instrukcję obsługi regulatora. Sprawdź, czy wąż doprowadzający gaz nie jest zagięty.

Nagły spadek w dopływie gazu / brak lub bardzo mały przepływ gazu podczas zapalania (przepływ gazu powinien być słyszalny w cichym otoczeniu)	Pusta butla z gazem Regulator gazu nie podaje wystarczającej ilości gazu. Jeśli temperatura otoczenia jest bardzo niska, ciśnienie w butli gazowej może rzeczywiście spaść, jeśli butla gazowa jest mniej niż pełna. Moc Turtle Motion 625 wynosi 8kW. Ciekły gaz w butli gazowej musi odparować, aby wydostać się na zewnątrz, co prowadzi do dalszego obniżenia temperatury w butli gazowej, utrudniając dostarczanie gazu poprzez regulator. Zatkanie regulatora lodem w przypadku zamrożenia w stanie mokrym. Przeszkoda w przepływie gazu.	Wymień butlę z gazem Przeczytaj instrukcję obsługi regulatora. Przed użyciem przechowuj butlę z gazem w wyższej temperaturze. Unikaj korzystania z niemal pustej butli przy bardzo zimnej pogodzie. Rozmroź regulator i przechowuj go w suchym miejscu Sprawdź wąż
Płomienie gasną	1.Silny wiatr lub porywy wiatru 2.Niski poziom propanu	Obróć piec tyłem do kierunku, z którego wieje wiatr. Zastanów się, czy wybrane miejsce jest odpowiednie i przenieś piec do pizzy w miejsce odsłonięte od wiatru. 2. Uzupełnij zbiornik propanu 2.1.Patrz „Nagły spadek w dopływie gazu” powyżej
Rozgorzenie płomienia	1. Nagromadzenie tłuszczu 2. Nadmiar tłuszczu w mięsie 3. Zbyt wysoka temperatura pieczenia 4. Nadmierna ilość mąki na powierzchni pieczenia	1.Wyczyść piec 2.Usuń tłuszcz z mięsa przed gotowaniem 3.Odpowiednio skoryguj (zmniejsz) temperaturę 4. Zetrzyj resztki mąki z kamienia do pizzy lub bądź przygotowany na taką sytuację, gdy pieczesz w wysokiej temperaturze (uwzględniając, aby płomienie nie wyrządziły krzywdy).

Cofanie się płomienia (ogień w rurze palnika, ryczący dźwięk z palnika)	1. Palnik i/lub rury palnika są zablokowane 2. Spadek ciśnienia podczas zapłonu (cofanie się płomienia powoduje nadmierne nagrzewanie się konstrukcji palnika, a także emituje tlenek węgla i należy je natychmiast przerwać, wyłączając urządzenie. Pozostawić urządzenie na kilka minut do ostygnięcia).	1. Wyłącz pokrętkę regulacji gazu. Wyczyść palnik i/lub rury palnika. 2. Wyłącz piec, upewnij się, że zawór zbiornika jest w pełni otwarty (jeśli dotyczy) i ponownie zapal. Sprawdź regulator i butlę z gazem.
--	--	--

GWARANCJA

- Nasz piec do pizzy jest objęty gwarancją na okres jednego roku od wymiany części. Gwarancja jest ważna od daty zakupu.
- Gwarancja zostanie zastosowana po okazaniu paragonu lub faktury z datą i jest ściśle ograniczona do fabrycznej naprawy serwisowej elementów uznanych za wadliwe.
- Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek przypadkowe lub wtórne wady towarów lub osób fizycznych.
- Gwarancja nie obowiązuje w przypadku użytkowania produktu w sposób inny niż jego normalne użytkowanie lub użytkowania go w warunkach innych niż te, do których został przeznaczony.
- Gwarancja nie ma zastosowania w przypadku pogorszenia stanu lub wypadku spowodowanego zaniedbaniem, uszkodzeń spowodowanych brakiem konserwacji i serwisowania urządzenia lub wynikających ze zmiany materiału.
- Producent udziela gwarancji na produkt z wyjątkiem następujących części podlegających normalnemu zużyciu, na okres 1 roku od daty zakupu, jak określono w dokumencie: Dowód w postaci dokumentu (faktura i/lub paragon) zawierającego nazwę sprzedawcy i datę sprzedaży. Kamienie do pizzy Le Feu nie są objęte żadną gwarancją.
- Gwarancja jest ważna pod warunkiem przestrzegania instrukcji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi i konserwacji dołączonej do pieca do pizzy i używania go w najbardziej prawidłowy sposób.
- Gwarancja obejmuje bezpłatną wymianę lub naprawę części uznanych za wadliwe z powodu wad produkcyjnych.
- Reklamacje składa się za pośrednictwem sprzedawcy, od którego zakupiono piec do pizzy.
- Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednio lub pośrednio szkody na osobach, zwierzętach lub przedmiotach spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji zawartych w instrukcji obsługi, w szczególności instrukcji dotyczących instalacji, użytkowania i konserwacji pieca do pizzy.
- Palnik, stalowa misa, wszystkie części mechaniczne i złącza do panelu sterowania i zespołu palnika oraz wszystkie części, które nie są odlewane z aluminium, są objęte gwarancją na wady materiałowe i/lub produkcyjne przez okres jednego (1) roku od pierwotnej daty zakupu. Rdzewienie nie jest objęte gwarancją.
- Powierzchnia pieca do pizzy jest objęta gwarancją na łuszczenie się, pękanie lub powstawanie pęcherzy przez okres jednego roku, pod warunkiem, że produkt nie zostanie zarysowany lub przetarty. Zarysowania i odpryski wynikające z normalnego zużycia nie są objęte gwarancją. Do ochrony produktu należy używać oryginalnego pokrowca Le Feu Turtle Cover.
- Gwarancja nie obejmuje blaknięcia spowodowanego ekspozycją na czynniki zewnętrzne, np. światło słoneczne. Plamy powstałe w wyniku rozlania substancji chemicznych i produktów spożywczych nie są objęte gwarancją.
- Piec do pizzy sprzedawany jako artykuł wyprzedażowy, model wystawowy

lub przedmiot zakupiony w stanie „jak jest”, uszkodzenia transportowe, uszkodzenie paleniska w wyniku działania sił przyrody, wandalizmu, pożaru, nadużycia, braku odpowiedniej opieki i konserwacji lub niewłaściwego montażu. Gwarancja nie obejmuje pasów i normalnego blaknięcia lub przebarwień spowodowanych narażeniem na działanie czynników atmosferycznych, olejów, wycieków, płynów lub substancji chemicznych. Wyłączona z zakresu gwarancji jest również utrata czasu lub niedogodności, utrata pieniędzy, podróże, opakowania lub jakiegokolwiek inne szkody wynikowe lub uboczne.

- Firma Le Feu Fires nie może być pociągnięta do odpowiedzialności przekraczającej wartość produktu zastępczego. Gwarancja jest udzielana pierwotnemu nabywcy produktów zakupionych u jednego z naszych autoryzowanych sprzedawców detalicznych i nie podlega przeniesieniu.
- Niniejsze warunki gwarancji nie ograniczają klientowi możliwości korzystania z praw klienta wynikających z decyzji organów państwowych.

Le Feu życzy Ci wielu dobrych chwil przy robieniu wspaniałej pizzy!



WWW.LEFEUFIRE.COM