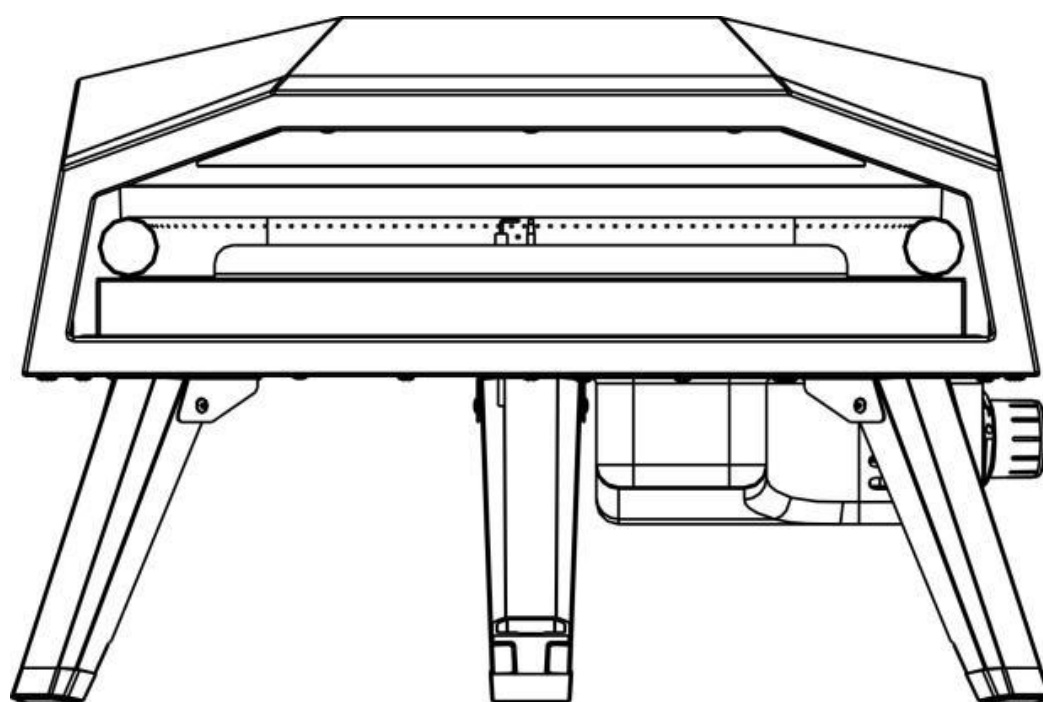


**GIULIZ**

**UFO16**

Four à pizza à gaz



**CE** XXXXXXXXXX

**Manuel d'utilisation  
Instructions originales**

**AVERTISSEMENT Lire la notice  
d'instructions avant d'utiliser l'appareil.**



# SOMMAIRE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ .....	4
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	9
CONFORMITE NORMATIVE.....	9
INFORMATION TECHNIQUE .....	10
DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....	11
Descriptif du produit.....	11
Descriptif de la manette de commande .....	11
AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....	12
UTILISER L'APPAREIL.....	12
A. Mise en place de l'appareil.....	12
B. Raccorder le tuyau de gaz et le détendeur (non fournis). 13	
C. Procédure de test de fuite .....	17
D. Allumer l'appareil et cuisiner avec l'appareil.....	17
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
TRANSPORT ET STOCKAGE.....	22
ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT .....	23
GARANTIE .....	25

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### **Consulter la notice avant l'utilisation.**

Lire impérativement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement. Ne pas utiliser l'appareil sans avoir lu la notice d'instructions.



Le non-respect des avertissements et instructions indiqués ci-après peut conduire à un incendie et/ou de graves blessures.

Dans le cas où vous cédez cet appareil à un tiers n'oubliez pas de fournir ce mode d'emploi avec l'appareil.

- **A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.**
- **Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.**
- **Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.**
- **ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.**
- **Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.**
- **Ne pas modifier l'appareil.**
- **ATTENTION! Les pièces scellées par le fabricant ou l'importateur ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.**
- **MISE EN GARDE :** Cet appareil ne doit pas être utilisés par des enfants ou du personnel non formé.
- **MISE EN GARDE :** Cet appareil ne doit pas être laissé sans surveillance lors qu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE :** Avant toute utilisation, vérifiez que :
  - La bouteille de gaz soit à une bonne distance de l'appareil au minimum 1 mètre ;
  - Toutes les connexions gaz soient bien serrées (raccordement sur l'appareil et sur la bouteille de gaz) ;
  - La manette de commande soit sur la position arrêt.
- **MISE EN GARDE :** Avant toute utilisation, procédez à un test de fuite.
- Si vous constatez une odeur de gaz ou de fuite de gaz :
  - Fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz ;

- Eteignez l'appareil ;
- Procédez à un test de fuite.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé avec du gaz propane et/ou butane. Ne jamais utiliser du charbon de bois, du bois ou de la pierre de lave dans l'appareil.
- Pour une utilisation en France, veillez à utiliser un récipient de gaz (bouteille de gaz) de type butane (30 mbar) ou propane (37 mbar) avec un détendeur spécifique pour gaz propane et/ou butane conforme à la norme européenne EN 16129. Veuillez vous référer au paragraphe « Information technique » pour les détails d'utilisation du récipient de gaz dans d'autres pays européens.
- Attention ! Veillez à ne jamais raccorder votre appareil au gaz de ville (gaz naturel). Les circuits de gaz de l'appareil sont uniquement conçus pour être utilisés avec du gaz propane et/ou butane.
- Attention ! Pour éviter tous risques de blessures, veuillez suivre les conseils d'utilisation et de manipulation du récipient de gaz (bouteille de gaz) ci-dessous :
  - Ne jamais utiliser un récipient de gaz endommagé ou rouillé. En cas de dommages et/ou rouilles visibles, veuillez contacter votre fournisseur pour effectuer une vérification ou un changement ;
  - Ne jamais utiliser un récipient de gaz avec un raccord ou robinet endommagé ;
  - Veillez à ranger le récipient de gaz en extérieur, protégé des intempéries, en position verticale et hors de portée des enfants et animaux de compagnie ;
  - Veillez à toujours placer le récipient de gaz en position verticale sur une surface plane, stable et sèche ; éloigné de toute source de chaleur (flammes nues, étincelles, cigarettes, brasero, etc.) et de tous matériaux inflammables ;
  - Veillez à ne pas ranger le récipient de gaz dans un lieu où la température est supérieure à 50°C ;
  - Ne jamais placer le récipient de gaz sous ou sur une surface combustible.
- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé pour la cuisson de préparation. Ne jamais utiliser l'appareil à

d'autres fins, par exemple le chauffage d'un local.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

- Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévu, par exemple une utilisation commerciale, est interdite. Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait la marque de toute responsabilité et entraînerait la perte de la garantie.

- Après avoir déballé votre appareil, assurez-vous d'abord qu'il n'a pas été abîmé. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il présente des dommages apparents, s'il fuit ou présente des anomalies de fonctionnement. En cas de doute, n'utilisez pas votre appareil, et consultez le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage ou mécanique.

- Enlevez bien tous les éléments de l'emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux.

- Avertissement : risques de blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil !

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- N'utilisez pas cet appareil par grands vents.

- N'utilisez pas cet appareil dans un environnement présentant un risque d'explosion, contenant par exemple des liquides, gaz ou poussières inflammables.

- Risque d'explosion ! Ne pas pulvériser de liquides inflammables. Ne pas utiliser d'acétone, d'acides ni de solvants non dilués, du fait de leur effet corrosif sur les matériaux constituant l'appareil.

- En cours d'utilisation, veillez à ne jamais desserrer les connexions de gaz.

- Ne pas utiliser le four dans un espace fermé, son utilisation est réservée à un usage extérieur terrestre et bien aéré

uniquement. Son utilisation doit se faire à plus de 3 mètres de toutes structures, bâtiments ou tout autre matériau combustible. Ne pas utiliser sur un balcon ou sur la terrasse d'un appartement ou d'un immeuble. Son utilisation même dans un garage ou un abri de jardin, peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone.

- Ne pas utiliser le four après avoir consommé de l'alcool ou des médicaments pouvant entraîner une perte de la vigilance, favorisant la somnolence ou entraîner des comportements à risque.

- En cas d'incendie, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers. Ne pas tenter d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau. Si possible, fermer le gaz au niveau de la bouteille de gaz et utiliser un extincteur.

- Ne pas déplacer le four pendant son utilisation ou après son utilisation si sa température est supérieure à 45°C.

- Ne pas utiliser d'ustensiles en plastique ou en verre à l'intérieur du four UFO16.

- Ne pas porter de vêtements ou de manches amples et inflammables lors de l'utilisation de votre four.

- Ne pas utiliser le four avant d'avoir vérifié l'étanchéité de tous les branchements de gaz. Les branchements ne doivent pas être effectués pendant que le four est en cours d'utilisation.

- Attention surface chaude ! Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et les animaux de compagnie.

- Ne pas toucher la coque extérieure, la pierre de cuisson, ni l'intérieur du four lors de son utilisation ou lorsque celui-ci est encore chaud.

- Pour éviter tout risque de brûlures, veuillez porter des gants de cuisson en cours d'utilisation et lorsque vous manipulez l'appareil.

- Ne jamais insérer de matières combustibles dans le four même quand celui-ci n'est pas utilisé.

- Ne jamais boucher ou couvrir l'entrée de votre four pendant l'utilisation.
- En ce qui concerne l'installation et le fonctionnement de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice « **Utiliser l'appareil** ».
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice « **Nettoyage et entretien** ».
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les défauts de fonctionnement de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice « **Anomalies de fonctionnement** ».
- Il est conseillé d'examiner régulièrement le tuyau d'alimentation de gaz pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. Veillez à changer le tuyau d'alimentation de gaz avant sa date de péremption, s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, ou lorsque les conditions nationales l'exigent. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436-1:2014.
- Le vissage du tuyau de raccordement doit être étanche. Le tuyau flexible de gaz ne doit pas être endommagé (risque de fuite de gaz). Un tuyau flexible endommagé doit être remplacé immédiatement.
- Veillez à ce que le tuyau de gaz ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à ne pas tordre, vriller ou tirer le tuyau de gaz.
- A la fin de l'utilisation de l'appareil :
  - fermez le robinet du récipient de gaz après usage ;
  - attendez le complet refroidissement de l'appareil avant de procéder au nettoyage et au stockage de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - si le tuyau flexible de gaz est endommagé ;
  - si vous constatez une odeur de gaz ou de fuites de gaz ;
  - si la manette de contrôle est endommagée ;
  - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
- Lors du stockage du four à pizza à gaz : rangez l'appareil dans un lieu éloigné des étincelles, des flammes, des



témoins lumineux, de la chaleur et d'autres sources d'allumage.

- Présentez l'appareil à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- Veuillez contacter notre service client sur [www.giuliz.com](http://www.giuliz.com) si vous rencontrez des difficultés avec votre produit. Un membre de l'équipe d'assistance à la clientèle vous aidera à résoudre vos problèmes de produits. Dans le cas où le produit serait défectueux, ils vous indiqueront les démarches à effectuer.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage :




ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE  
À SÉPARER ET À DÉPOSER  
DANS LE BAC DE TRI



Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.

- Les matériaux portant le symbole  sont recyclables : >PE<= polyéthylène ; >PP<= polypropylène. Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

## CONFORMITE NORMATIVE

L'appareil répond aux principales exigences :

- du Règlement (UE) 2016/426 du Parlement Européen et du Conseil du 9 mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux ;

- du Règlement DGCCRF des matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires.

Cette notice est aussi présente sur le site : [www.giuliz.com](http://www.giuliz.com)

## INFORMATION TECHNIQUE

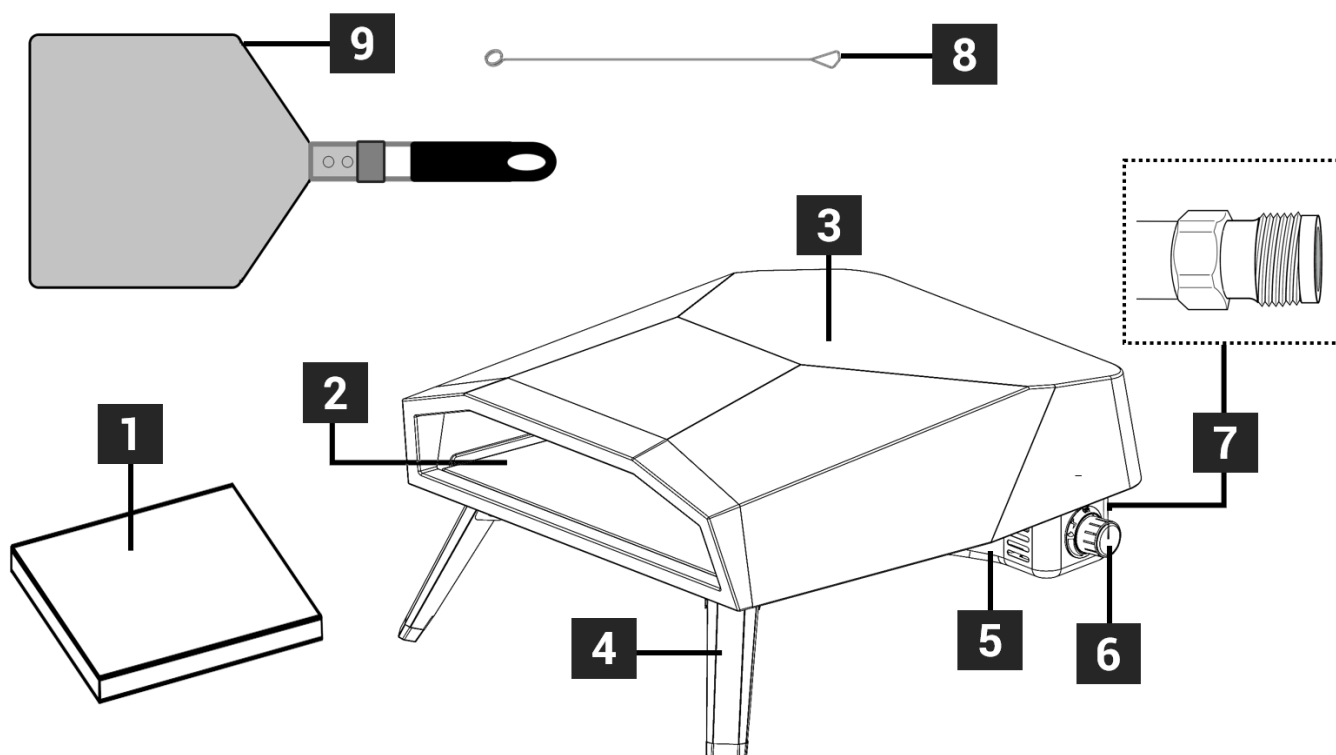
Désignation	Four à pizza à gaz
Modèle importateur	UF016
Catégorie de l'appareil	A1
Puissance totale	8 KW
Consommation gaz	582 G/H
Poids	19,5 kg
Dimension produit	68,4 x 55,4 x 38,5 cm
Matière principale	Acier 430, revêtement époxy
Année de fabrication	2022
Numéro de série	2217-220010
Importé par	M'CONCEPT. 36rue Scheffer. 75016 Paris. France

**Important :** Veuillez-vous référer aux informations techniques ci-dessous pour la compatibilité du récipient de gaz (non fourni), tuyau (non fourni) et détendeur (non fourni) avec l'appareil.

Catégorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Taille/marquage de l'injecteur	1.40 mm			1.23 mm
Pays de destination	Belgique, Suisse, France, Espagne, Royaume-Uni, Italie, Portugal		Italie, Hollande, Suède, Finlande	Suisse, Allemagne, Autriche

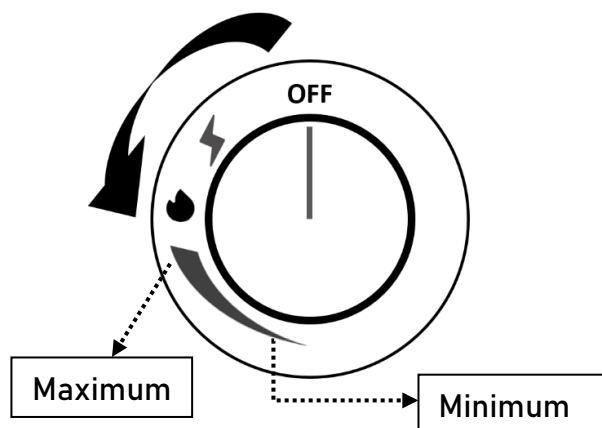
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Descriptif du produit



- |  |   |
|--|---|
| 1. Plaque pierre à cuire                   | 6. Manette de commande                    |
| 2. Entrée du four à pizza à gaz            | 7. Embout de raccordement de l'entrée gaz |
| 3. Corps de l'appareil                     | 8. Porte-allumette métallique             |
| 4. Pieds pliables x 3 pièces               | 9. Pelle à pizza                          |
| 5. Boîtier de protection du circuit de gaz |   |

## Descriptif de la manette de commande



	Indicateur de position
OFF	Position arrêt
⚡	Indicateur pour le système d'allumage piézoélectrique
🔥	Position d'allumage grande flamme
↷	Indicateur de variateur de flammes

Vérifiez que le trait indicateur de position de la manette soit sur la position arrêt « OFF ». Pour allumer le brûleur, appuyez sur la manette de commande et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage grande flamme 🔥.

Maintenez la manette appuyée pendant quelques minutes jusqu'à l'apparition des flammes. Le système d'allumage piézoélectrique est réussi lorsque vous entendez un son sonore « Click ». Pour régler le niveau des flammes, tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour abaisser et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter en suivant l'indicateur de variateur de flamme. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt « OFF ».

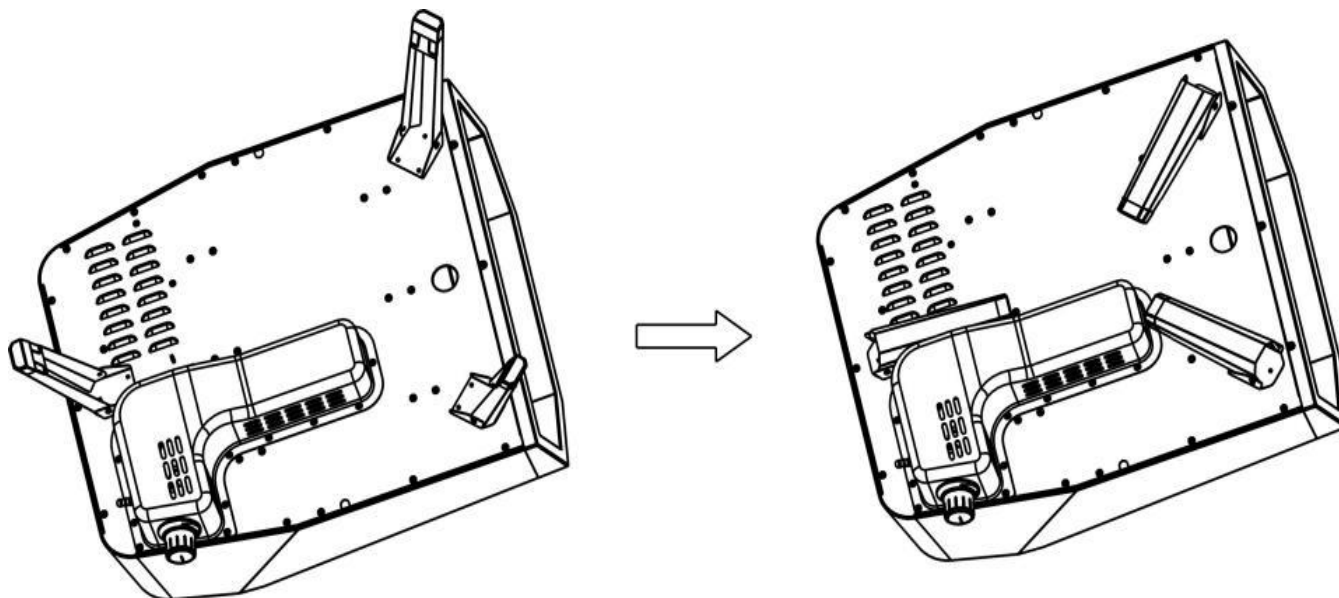
## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages et vérifiez que l'appareil est en bon état.
2. Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon humide. Et séchez-la avec un torchon propre.
3. Frotter la pierre à cuire avec un linge humide, sans utiliser de savon ni de détergent et laissez-la sécher. Veillez à ce que la pierre à cuire soit complètement sèche avant de l'utiliser pour la cuisson.

## UTILISER L'APPAREIL

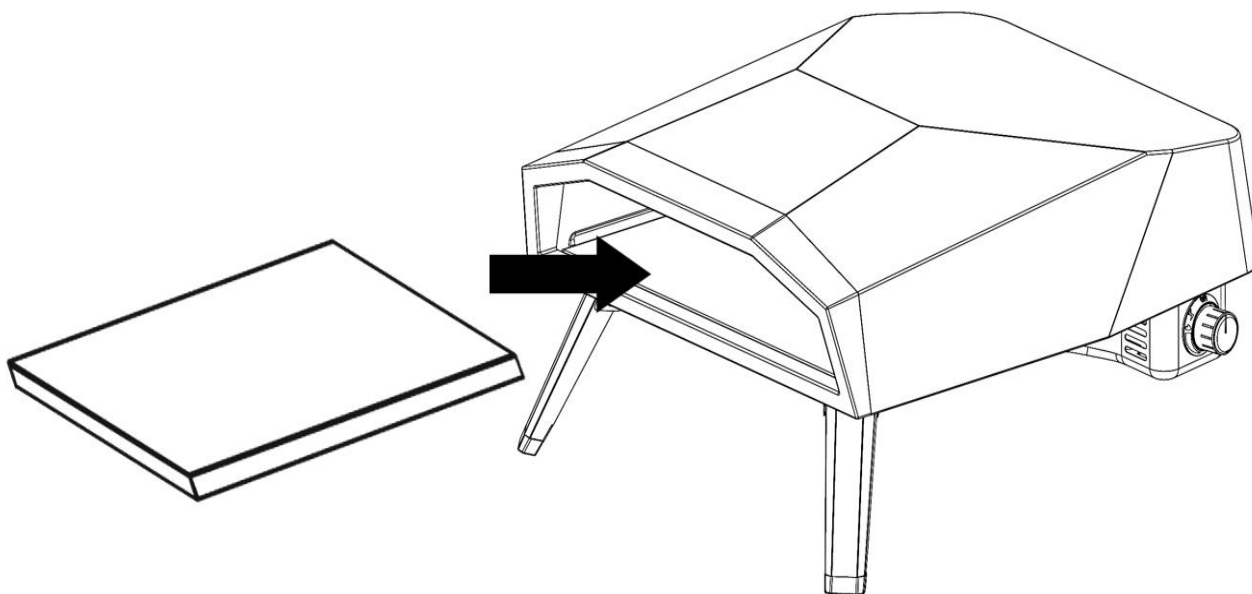
### A. Mise en place de l'appareil

Retournez votre appareil en plaçant le dessus de l'appareil sur la surface et procédez comme suit pour déplier les trois pieds pliables :



Retournez de nouveau votre appareil et assurez-vous d'installer l'appareil sur une surface plane, ininflammable, propre et sans matériau combustible, à plus de 3 mètres de tous structures, bâtiments ou tout autre matériau combustible.

Insérez la pierre à cuire dans le four et veillez à ce qu'elle soit bien alignée sur la surface intérieure du four.



## B. Raccorder le tuyau de gaz et le détendeur (non fournis)

### Importants :

• Veuillez-vous référer aux informations techniques ci-dessous pour la compatibilité du récipient de gaz (non fourni), tuyau (non fourni) et détendeur (non fourni) avec l'appareil.

Catégorie	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, propane ou leur mélange	
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Taille/marquage de l'injecteur	1.40 mm			1.23 mm
Pays de destination	Belgique, Suisse, France, Espagne, Royaume-Uni, Italie, Portugal		Italie, Pays-Bas, Suède, Finlande	Suisse, Allemagne, Autriche

• Le tuyau doit être conforme à la norme EN 16436-1:2014 d'une longueur de 1.2 m à 1.5 m maximum de 37 mbar pour le propane ou de 30 mbar pour le butane.

Il est conseillé d'examiner régulièrement le tuyau d'alimentation de gaz pour déceler tout signe de détérioration éventuelle. Veillez à changer le tuyau d'alimentation de gaz avant sa date de péremption, s'il est endommagé, s'il présente des craquelures, ou lorsque les conditions nationales l'exigent.

• Le vissage du tuyau de raccordement doit être étanche. Le tuyau flexible de gaz ne doit pas être endommagé (risque de fuite de gaz). Un tuyau flexible endommagé doit être remplacé immédiatement.

• Veillez à ne pas tordre, vriller ou tirer le tuyau de gaz lors de l'installation du tuyau à l'appareil. • Veillez à ce que le tuyau de gaz ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

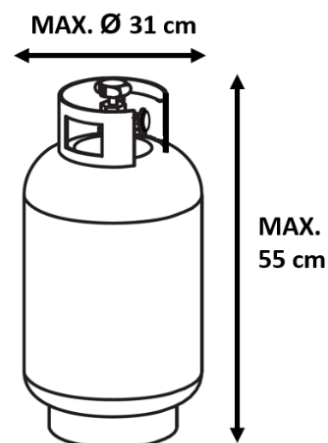
• Attention ! Veillez à ne jamais raccorder votre appareil au gaz de ville (gaz naturel). Les circuits de gaz de l'appareil sont uniquement conçus pour être utilisés avec du gaz propane et/ou butane.

• Pour une utilisation en France, veillez à utiliser un récipient de gaz (bouteille de gaz) de type butane (30 mbar) ou propane (37 mbar) avec un détendeur spécifique pour gaz propane et/ou butane conforme à la norme européenne EN 16129.

Le détendeur vous permet de faire varier la pression du gaz de l'intérieur de la bouteille à sa sortie vers le tuyau de raccordement afin de garantir une utilisation en toute sécurité.

• Veillez à utiliser un récipient de gaz d'une capacité allant de 6 à 13 kg max. et dont les dimensions ne dépassent pas 55 cm en hauteur et 31 cm en diamètre (voir schéma ci-après).

• Attention ! Pour éviter tous risques de blessures, veuillez suivre les conseils d'utilisation et de manipulation du récipient de gaz (bouteille de gaz) ci-dessous :



o Ne jamais utiliser un récipient de gaz endommagé ou rouillé. En cas de dommages et/ou rouilles visibles, veuillez contacter votre fournisseur pour effectuer une vérification ou un changement ;

o Ne jamais utiliser un récipient de gaz avec un raccord ou robinet endommagé ;  
o Veillez à ranger le récipient de gaz en extérieur, protégé des intempéries, en position verticale et hors de portée des enfants et animaux de compagnie ;

o Veillez à toujours placer le récipient de gaz en position verticale sur une surface plane, stable et sèche ; éloigné de toute source de chaleur (flammes nues, étincelles, cigarettes, brasero, etc.) et de tous matériaux inflammables ;

o Veillez à ne pas ranger le récipient de gaz dans un lieu où la température est supérieure à 50°C ;

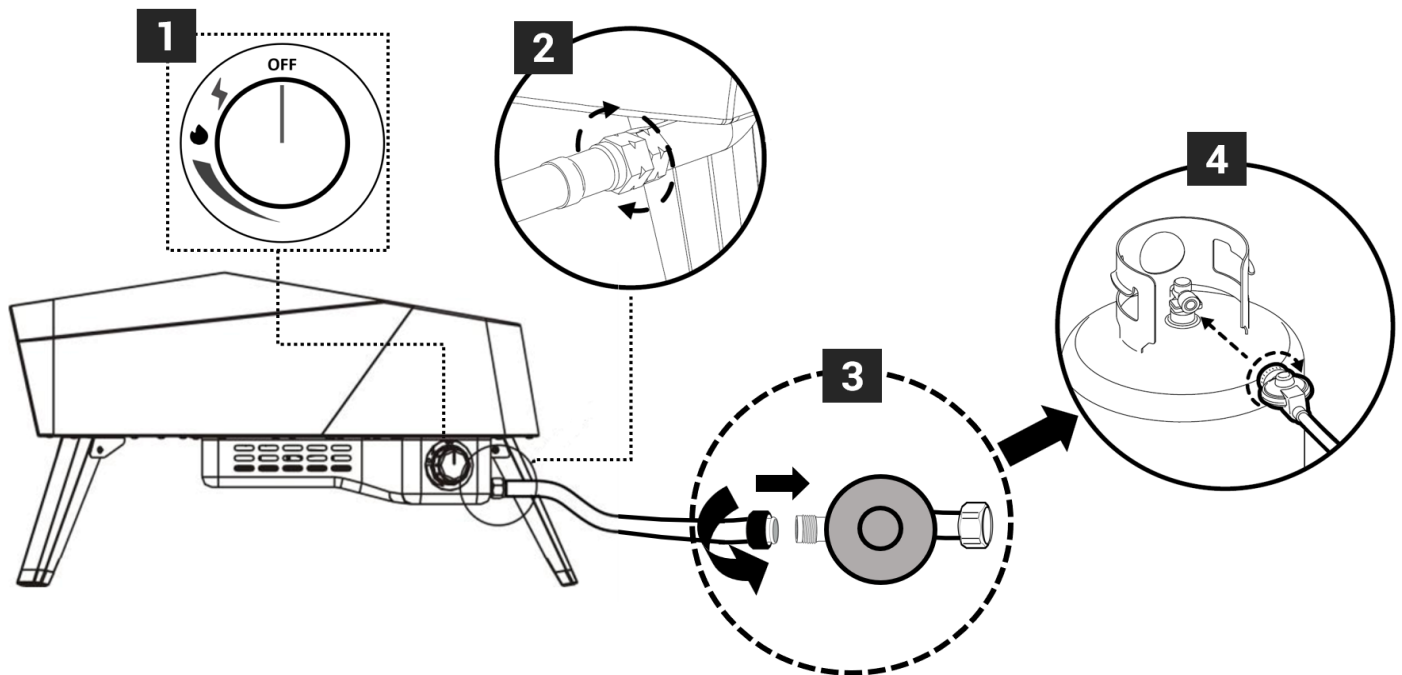
o Ne jamais placer le récipient de gaz sous ou sur une surface combustible.

o Veillez à faire inspecter votre récipient de gaz selon les instructions de votre fournisseur.

o Lors du changement du récipient de gaz, vérifiez que la manette de commande soit sur la position arrêt « OFF » et que l'appareil soit complètement froid. Effectuez le changement du récipient en extérieur, loin de toutes sources ou matériaux inflammables.

## Raccordement pour la France

Procédez comme suit pour raccorder le tuyau de gaz (non fourni) au raccord d'entrée de gaz situé à l'arrière de l'appareil et le détendeur (non fourni) au récipient de gaz (non fourni) :



1. Vérifiez que la manette de commande de l'appareil soit sur la position arrêt (OFF). Placez le récipient de gaz sur une surface plane, stable et ininflammable. Vérifiez aussi que le robinet du récipient de gaz soit fermé.

2. Repérez le sens d'installation de votre tuyau de gaz. Vissez l'écrou fileté du tuyau de gaz sur le raccord d'entrée de gaz G1/2 de l'appareil à l'aide d'une clé de serrage (non fournie). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point de blocage. Veillez à ne pas serrer trop fort pour éviter d'endommager le raccord du tuyau.

3. Vissez ensuite l'autre extrémité du tuyau sur le raccord de sortie du détendeur (non fourni). Attention, la flèche de rotation sur le schéma montrant le sens de rotation pour serrer l'écrou au détendeur est à titre d'exemple. Ce sens de rotation peut varier en fonction du détendeur et du récipient de gaz utilisé.

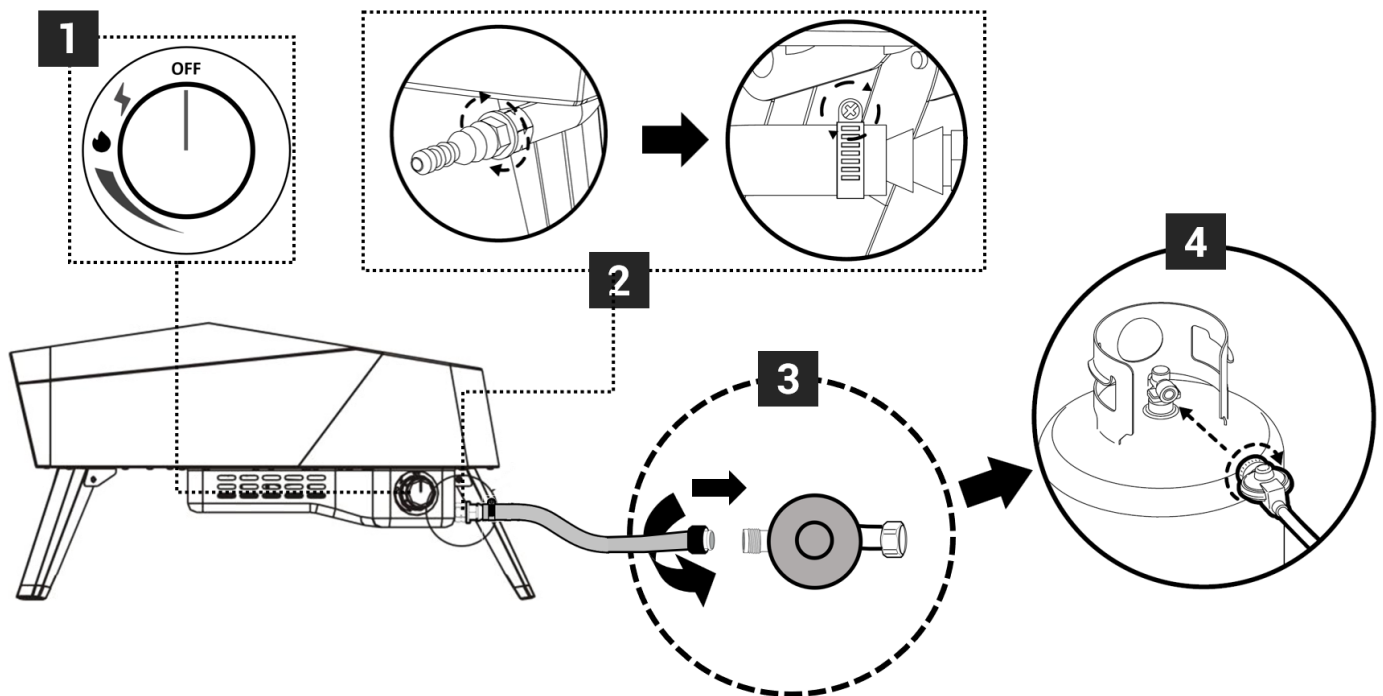
4. Raccordez le détendeur sur la bouteille de gaz en vous référant aux instructions d'installation relatives au récipient de gaz et à son détendeur.

Attention, le schéma 4 montrant l'installation du détendeur sur la bouteille de gaz est à titre d'exemple. L'installation peut varier en fonction du détendeur et du récipient de gaz utilisé.

A la fin de votre installation, veillez à effectuer un test de fuite pour vous assurer de l'étanchéité de l'ensemble (référez-vous au paragraphe « Test de fuite »).

### Raccordement pour les autres pays

Procédez comme suit pour raccorder le tuyau de gaz (non fourni) au raccord d'entrée de gaz situé à l'arrière de l'appareil et le détendeur (non fourni) au récipient de gaz (non fourni) :



1. Vérifiez que la manette de commande de l'appareil soit sur la position arrêt (OFF). Placez le récipient de gaz sur une surface plane, stable et ininflammable. Vérifiez aussi que le robinet du récipient de gaz soit fermé.

2. Vous devez utiliser un adaptateur raccord anelé (non fourni) et vissez ce raccord anelé au raccord d'entrée de gaz G1/2 de l'appareil à l'aide d'une clé de serrage (non fournie). Repérez le sens d'installation de votre tuyau de gaz. Insérez l'extrémité du tuyau de gaz sur le raccord anelé puis vissez l'anneau de fixation de l'extrémité du tuyau à l'aide d'un tournevis (non fourni). Attention, ce schéma 2 est montré à titre indicatif, la procédure de fixation du tube au raccord anelé dépend du tuyau de gaz du pays concerné. Veillez à suivre les consignes d'installation de votre fournisseur de tuyau de gaz.

3. Vissez ensuite l'autre extrémité du tuyau sur le raccord de sortie du détendeur (non fourni). Attention, la flèche de rotation sur le schéma montrant le sens de rotation pour serrer l'écrou au détendeur est à titre d'exemple. Ce sens de rotation peut varier en fonction du détendeur et du récipient de gaz utilisé.

4. Raccordez le détendeur sur la bouteille de gaz en vous référant aux instructions d'installation relatives au récipient de gaz et à son détendeur.

Attention, le schéma 4 montrant l'installation du détendeur sur la bouteille de gaz est à titre d'exemple. L'installation peut varier en fonction du détendeur et du récipient de gaz utilisé.

A la fin de votre installation, veuillez à effectuer un test de fuite pour vous assurer de l'étanchéité de l'ensemble (référez-vous au paragraphe « Test de fuite »).



## C. Procédure de test de fuite

- Attention ! Ce test de fuite de gaz doit être fait en extérieur dans un espace aéré avant la première utilisation de l'appareil.
- Ce test doit être reconduit tous les ans après une longue période de non utilisation et/ou lorsque vous remplacez le récipient de gaz (bouteille de gaz).
- Ce test de fuite de gaz doit être effectué sur une surface plane, ininflammable, propre et sans matériau combustible, à plus de 3 mètres de tous structures, bâtiments ou tout autre matériau combustible.
- Attention ! Ne jamais faire fonctionner l'appareil si le test de fuite a échoué. Risque de blessures grave voire mortelles.

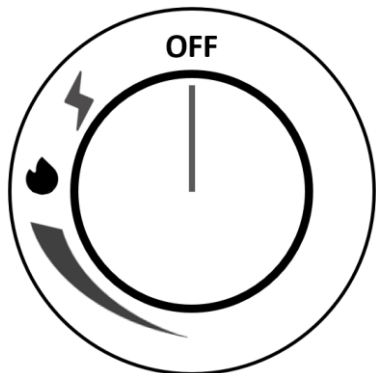
1. Vérifiez que la manette de commande de l'appareil soit sur la position arrêt (OFF). Vérifiez aussi que le robinet du récipient de gaz soit fermé.
2. Versez dans un récipient 100 ml d'eau et 40 ml de savon, et mélangez l'ensemble.
3. Plongez un pinceau dans cette solution savonneuse puis badigeonnez les différents points de raccords de fixation (raccord tuyau/appareil, raccord tuyau/détendeur, raccord détendeur/récipient de gaz, raccord de la valve du récipient de gaz). Veillez aussi à badigeonner toute la longueur du tuyau de gaz.
4. Ouvrez le robinet de gaz et observez. Si aucune bulle n'apparaît, la vérification de fuite de gaz est terminée et vous pouvez utiliser votre appareil.
5. Si vous constatez la formation de bulles sur un/des points de raccords du récipient de gaz, fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz et contactez votre fournisseur pour échanger ou acheter une nouvelle bouteille de gaz.
6. Si vous constatez la formation de bulles sur le détendeur ou sur le tuyau de gaz, fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz et remplacez le détendeur et/ou le tuyau de gaz défectueux.
7. Si vous constatez la formation de bulles sur les points de raccords de fixation (raccord tuyau/appareil, raccord tuyau/détendeur et raccord détendeur/récipient de gaz), fermez immédiatement le robinet du récipient de gaz et procédez à resserrer les différents raccords de fixation. Procédez de nouveau au test de fuite. Si le problème persiste, veuillez contacter notre service après-vente afin d'obtenir une assistance supplémentaire ou un technicien gaz spécialisé.

## D. Allumer l'appareil et cuisiner avec l'appareil

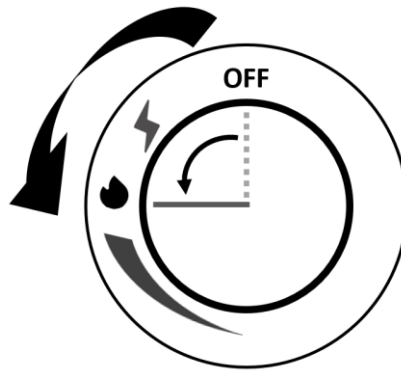
Vérifiez que vous avez installé correctement l'appareil et son récipient de gaz sur une surface plane, ininflammable, propre et sans matériau combustible, à plus de 3 mètres de tous structures, bâtiments ou tout autre matériau combustible.


Vérifiez que le tuyau de gaz est visible et n'est pas obstrué.

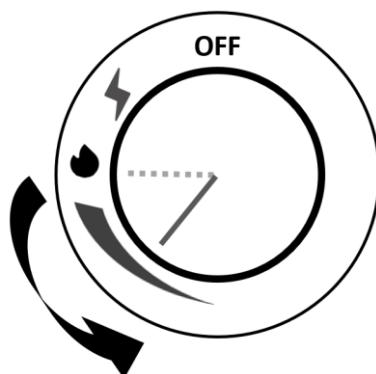
Vérifiez que vous avez bien inséré la pierre à cuire dans le four à gaz.



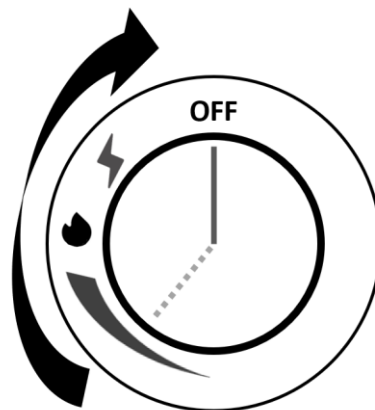
Ouvrez le robinet du récipient de gaz.  
Vérifiez que le trait indicateur de position de la manette soit sur la position arrêt « OFF ».



Pour allumer le brûleur, appuyez sur la manette de commande et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage grande flamme . Maintenez la manette appuyée pendant quelques minutes jusqu'à l'apparition des flammes. Le système d'allumage piézoélectrique est réussi lorsque vous entendez un son sonore « Click ».



Pour régler le niveau des flammes, tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour abaisser et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter en suivant l'indicateur de variateur de flamme.



Pour éteindre le brûleur, tournez le variateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position arrêt « OFF ».

Veillez à fermer le robinet du récipient de gaz après usage.

### Première utilisation

Avant toute première cuisson, il est impératif de faire chauffer l'appareil à vide (c'est-à-dire sans aliments) afin de faire brûler tous les résidus de fabrication qui se dégagent normalement d'un appareil neuf. Allumez le four et laissez-le chauffer à vide pendant 15 minutes environ sur la position maximum (grande flamme). Il peut se produire un léger dégagement d'odeurs et de fumée lors de cette opération : ceci est normal et disparaîtra lors des prochaines utilisations.

### Préchauffage

Pour une cuisson optimale de votre pizza, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 15 à 20 minutes environ sur la position maximum (grande flamme).

### Embrasement

S'il arrivait que certaines parties de l'appareil ou que certains aliments en cours de cuisson dans l'appareil s'enflamment ; ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau.

Eloignez les personnes, enfants et animaux de compagnie de l'appareil.

Eteignez l'appareil en tournant la manette sur la position arrêt « OFF ».

Fermez le robinet du récipient de gaz.

Veillez à utiliser un extincteur à poudre en orientant le jet vers l'appareil pour éteindre les flammes. Si le feu persiste, contactez immédiatement les pompiers.

### Conseils de cuisson de votre pizza

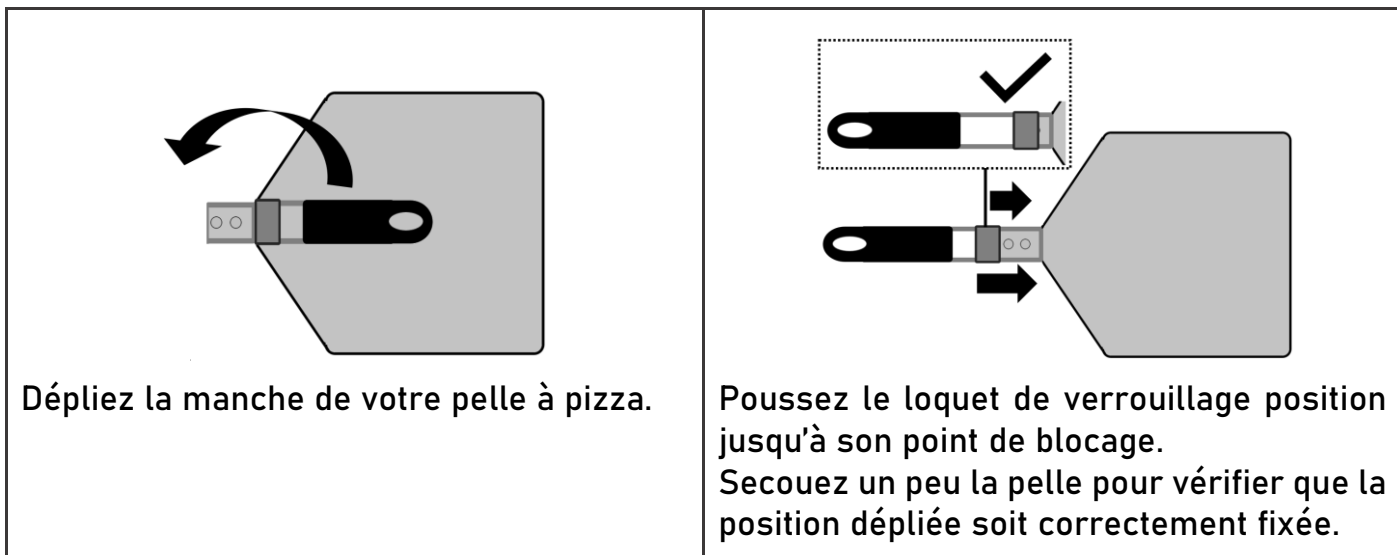
Veillez tourner votre pizza toutes les 20 à 30 secondes pour une cuisson homogène de la pizza. Placez la pelle à pizza sous la pizza, retirez la pizza à moitié du four et utilisez une longue pince de cuisine pour tourner la pizza.

### Prise en main du porte-allumette

Dans le cas où le système d'allumage électrique ne fonctionne pas, vous pouvez allumer les brûleurs manuellement. Pour ce faire, insérez une allumette dans l'extrémité ronde du porte-allumette. Allumez l'allumette puis insérez l'allumette montée sur le porte-allumette dans l'appareil.



### Prise en main de la pelle à pizza pliable



## *Quelques idées recettes :*

Pâte à pizza (pour 4 pizzas)	
Ingrédients	Préparation 30 minutes et 20 h d'attente
Ingrédients pour 4 pizzas : <ul style="list-style-type: none"><li>- 565 gr de farine type 00</li><li>- 335 ml d'eau tiède</li><li>- 17 gr de sel</li><li>- 1 gr de levure sèche boulangère</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre 10% de la farine avec l'eau et le sel, mélanger et ajouter la levure.</li><li>2. Pétrir en ajoutant le reste de la farine au fur et à mesure.</li><li>3. Recouvrir ensuite d'un torchon et laisser la pâte reposer à température ambiante pendant 2 h.</li><li>4. Diviser la pâte en 4 pâtons, laisser reposer 12h au frais puis 4 à 6h à température ambiante.</li></ol> C'est prêt !

La (vraie) sauce à pizza napolitaine	
Ingrédients	Préparation 5 min
Ingrédients pour 4 pizzas : <ul style="list-style-type: none"><li>- 400 gr de tomates concassées (Pelati)</li><li>- 1 c.à.s d'huile d'olive</li><li>- Une pincée de sel</li><li>- Une pincée de poivre</li><li>- Une pincée d'origan</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Mettre dans un récipient les tomates concassées, une cuillère à soupe d'huile d'olive, une pincée d'origan, le sel et le poivre.</li><li>2. Mixer le tout.</li><li>3. Utiliser le mélange directement sur votre pizza (compter environ une demie louche de sauce pour une pizza 30cm).</li></ol>

La pizza Margherita, simple et délicieuse !					
Ingrédients	Préparation 20 min				
Ingrédients pour 1 pizza 30 cm (12") : <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 pâton de 250 gr de pâte à pizza classique</li><li>- 4 c. à soupe de sauce à pizza napolitaine</li><li>- 55 gr de mozzarella, en petits morceaux</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préparer votre pâte à pizza à l'avance.</li><li>2. Pour la sauce de cette pizza, nous vous recommandons de la préparer selon notre recette "La (vraie) sauce à pizza napolitaine" avec des tomates concassées (Pelati).</li><li>3. Préchauffer votre four à pizza UFO 16 pendant 15 minutes pour atteindre 500°C (Vous pouvez vérifier la température intérieure de votre four facilement à l'aide de votre thermomètre infrarouge Giuliz, non fourni).</li><li>4. Étirer le pâton jusqu'à 30 cm et le garnir avec votre sauce à pizza et la mozzarella.</li><li>5. Placer votre pizza dans le four à l'aide de votre pelle Giuliz.</li><li>6. Retirer la pizza du four et y ajouter quelques feuilles de basilic frais.</li><li>7. Régalez-vous !</li></ol> <table border="1"><tr><td>Durée de cuisson</td><td>60 secondes</td></tr><tr><td>Position de la manette</td><td>Sur la position minimale (petite flamme).</td></tr></table>	Durée de cuisson	60 secondes	Position de la manette	Sur la position minimale (petite flamme).
Durée de cuisson	60 secondes				
Position de la manette	Sur la position minimale (petite flamme).				

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage de votre appareil :

- \* Attendez le complet refroidissement de votre appareil.
- \* Vérifiez que la manette de commande soit sur la position arrêt « OFF ».

- \* Vérifiez que le robinet du récipient de gaz soit fermé.

N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager. Il est recommandé de nettoyer l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation.

### Nettoyage du corps de l'appareil

Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec une éponge douce humidifiée d'eau chaude savonneuse.

Passez une éponge humidifiée avec de l'eau claire sur les surfaces et séchez ensuite avec un chiffon propre et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau dans l'appareil.

### Nettoyage à l'intérieur du four

Les fours se nettoient tout seuls grâce à la pyrolyse (Pyro-feu, Lyse dissolution), un processus qui utilise une forte chaleur pour décomposer des matériaux organiques et les transformer en composés volatils. Cette opération est réalisée à une température de 500°C pendant 10 minutes.

Allumez le four et laissez-le chauffer à vide pendant 10 minutes environ sur la position maximum (grande flamme). Une fois la pyrolyse terminée, attendez que le four refroidisse et ensuite éliminez les résidus à l'aide d'une brosse et d'un chiffon humide.

### Nettoyage de la pierre réfractaire

Attention ! Veillez à nettoyer la pierre à cuire uniquement après son complet refroidissement. Ne jamais effectuer

l'opération de nettoyage lorsque la pierre est encore chaude, vous risquez de l'endommager.

Veillez à ne jamais plonger la pierre dans l'eau car l'humidité pourrait provoquer des fissures.

Pour la nettoyer, grattez les résidus carbonisés à l'aide d'une spatule en plastique ou d'une brosse à barbecue, puis frottez-la avec un linge humide, sans utiliser de savon ni de détergent et laissez-la sécher.

## TRANSPORT ET STOCKAGE

Risque de blessure et d'endommagement ! Respecter le poids de l'appareil lors du transport et du stockage.


Lors du transport de l'appareil, nous vous recommandons de ne pas laisser la pierre à cuire à l'intérieur du four afin d'éviter tout choc/friction sur la surface intérieure du four.

En cas de non utilisation, l'appareil ainsi que la bouteille de gaz doivent être rangés à l'intérieur, à l'abri de la pluie et de l'humidité, et à l'écart de toute source de chaleur.

### Après une période de non utilisation prolongée

- Veillez à relire la notice d'instructions.
- Nettoyez l'appareil de toutes traces de poussières et vérifiez qu'aucuns insectes n'obstruent les ventilations de l'appareil et du récipient de gaz.
- Vérifiez les différents points de raccords de fixation (raccord tuyau/appareil, raccord tuyau/détendeur, raccord détendeur/récipient de gaz, raccord de la valve du récipient de gaz).
- Vérifiez l'état de votre récipient de gaz, du tuyau de gaz et du détendeur.
- Effectuez la procédure de test de fuite (voir paragraphe « Procédure de test de fuite »).
- Allumez le four et laissez-le chauffer à vide pendant 10 minutes environ sur la position maximum (grande flamme) pour nettoyer l'intérieur du four.

## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalies	Causes et Solutions
Le brûleur ne s'allume pas.	Vérifiez que le récipient de gaz ne soit pas vide. Si c'est le cas, procédez au changement du récipient de gaz.
	Tournez la manette de contrôle sur la position arrêt et procédez de nouveau à l'allumage de votre brûleur : appuyez sur la manette de commande et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'allumage grande flamme  . Maintenez la manette appuyée pendant quelques minutes jusqu'à l'apparition des flammes.
	Vérifiez si le robinet de la bouteille de gaz est fermé, insuffisamment ouvert ou non purgé. Si c'est le cas, ouvrez un peu plus le robinet de la bouteille de gaz afin de libérer celui-ci dans le circuit de l'appareil. Purgez le détendeur en appuyant sur le bouton situé sur le détendeur au niveau de la bouteille.
	Le tuyau de gaz est obstrué. Mettez la manette sur la position arrêt « OFF » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Désinstallez le détendeur et le tuyau flexible du récipient de gaz et de l'appareil. Installez un nouveau tuyau flexible et le détendeur à l'appareil et au récipient de gaz. Procédez au test de fuite avant d'allumer l'appareil.
Anomalies	Causes et Solutions
Le brûleur ne s'allume pas.	<p>Mettez la manette sur la position arrêt « OFF » et fermez le robinet de la bouteille de gaz.</p> <p>Vérifiez si les raccordements (détendeur et tuyau de gaz) ont été correctement effectués. Dans le cas contraire, désinstallez l'ensemble et procédez de nouveau aux raccordements du tuyau de gaz et du détendeur.</p> <p>Veillez à effectuer le test de fuite à la fin de votre raccordement.</p>
Réduction soudaine du débit de gaz ou faible flamme.	<p>Vérifiez que le récipient de gaz ne soit pas vide. Si c'est le cas, procédez au changement du récipient de gaz.</p> <p>Mettez la manette sur la position arrêt « OFF » et fermez le robinet de la bouteille de gaz.</p> <p>Vérifiez si les raccordements (détendeur et tuyau de gaz) ont été correctement effectués. Dans le cas contraire, désinstallez l'ensemble et procédez de nouveau aux raccordements du tuyau de gaz et du détendeur.</p> <p>Veillez à effectuer le test de fuite à la fin de votre raccordement.</p>
Flambée ou embrasement dans le four.	Mettez la manette sur la position arrêt « OFF » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Attendez le complet refroidissement de l'appareil et vérifiez qu'il n'y ait pas d'accumulation de graisse ou un surplus de farine sur la surface de cuisson du four. Si c'est le cas procédez au nettoyage de votre four.

	Diminuez le niveau des flammes de votre four.
Les flammes s'éteignent.	Vérifiez que cela ne soit pas dû au vent et placez votre four dos au vent.
	Vérifiez que le récipient de gaz ne soit pas vide. Si c'est le cas, procédez au changement du récipient de gaz.
	Mettez la manette sur la position arrêt « OFF » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Vérifiez si les raccordements (détendeur et tuyau de gaz) ont été correctement effectués. Dans le cas contraire, désinstallez l'ensemble et procédez de nouveau aux raccordements du tuyau de gaz et du détendeur. Veillez à effectuer le test de fuite à la fin de votre raccordement.
Retour de flamme dans le tube du brûleur.	Vérifiez que le brûleur n'est pas bouché.
	Mettez la manette sur la position arrêt « OFF » et fermez le robinet de la bouteille de gaz. Vérifiez que la vanne de la bouteille de gaz soit complètement ouverte.
Le raccord fileté de mon appareil est cassé.	Le sens de branchement du tuyau de gaz n'a pas été respecté, et l'embout noir du tuyau destiné initialement au détendeur a été forcé mécaniquement sur le raccord fileté d'entrée gaz G1/2 de l'appareil. Veillez ne pas utiliser l'appareil et contacter notre service après-vente.
<b>Anomalies</b>	<b>Causes et Solutions</b>
France uniquement.	Vérifiez si votre tuyau de gaz est adapté au raccord standard à visser G1/2. Si ce n'est pas le cas, veuillez acheter un tuyau de gaz conforme à la norme NF D 36125 ou à la norme XP D 36112 (embouts filetés respectifs G1/2 et M20×1.5).
Je n'arrive pas à brancher mon appareil au détendeur de la bouteille de gaz.	Votre tuyau de gaz est adapté au raccord d'entrée de gaz G1/2 mais le sens de branchement n'a pas été respecté. Vérifiez le sens de branchement du flexible en relisant les instructions fournies par le fabricant du tuyau de gaz. Attention les 2 embouts du flexible sont différents : l'un est adapté pour le raccordement au détendeur (de couleur noire habituellement), l'autre pour le raccordement à l'embout fileté d'entrée gaz G1/2 de l'appareil.
Hors France. Je n'arrive pas à brancher mon appareil au détendeur de la bouteille de gaz.	Votre tuyau de gaz n'est adapté au raccord d'entrée de gaz G1/2 de l'appareil, Vous devez utiliser un adaptateur raccord annelé (non fourni) et vissez ce raccord annelé au raccord d'entrée de gaz G1/2 de l'appareil à l'aide d'une clé de serrage (non fournie). Attention, veillez à toujours procéder aux raccordements tuyau et détendeur à l'appareil en accord avec la réglementation nationale en vigueur de votre pays.



## GARANTIE

La garantie du produit ne couvre pas toutes utilisations non-conformes au produit telle que :

- une installation non-conforme aux dispositions légales et réglementaires (l'absence de raccordement à une prise de terre, le déplacement d'appareil entraînant une coupure du cordon d'alimentation ou du tuyau d'alimentation et d'évacuation des eaux ou encore consécutifs à des phénomènes externes tels que foudre, inondation, et plus généralement le non-respect par l'utilisateur final, l'installateur ou le revendeur des conditions de montage et de mise en service figurant dans les manuels d'utilisation des produits de la marque) ;
- un usage anormal en cas d'utilisation commerciale, professionnelle et industrielle ;
- un usage ne respectant pas les conditions prescrites dans la notice d'emploi ;
- un usage exposant le produit à des conditions extérieurs affectant le produit (pluies, humidité excessive, variation anormale de la tension électrique) ;
- la détérioration du produit due à des chocs, chutes, négligences, défauts d'entretien de l'utilisateur ;
- la transformation du produit et de ses spécifications techniques non autorisés ;
- un problème de transport du produit ;
- les craquelures sur les produits émaillés qui sont la conséquence de différences de dilatation tôle-émail ou fonte-émail et ne modifient pas l'adhérence de l'émail ;
- le bris des accessoires en verre, en matière plastique, les pièces en caoutchouc, les pièces esthétiques et d'usure ;
- une intervention effectuée directement par un usager ou une entreprise non agréée par la marque ;
- une utilisation de pièces détachées autres que des pièces détachées d'origine référencées par la marque ;

Enfin, sont également exclues de la garantie :

- la panne au déballage qui ne concerne que les défauts d'aspects pouvant provenir d'un incident de transport ou de manutention ;
- les pièces d'esthétiques ;
- les consommables ;
- les pannes afférentes aux accessoires ;
- les pannes non constatées ;
- les interventions sans changement de pièce ;
- les produits dits « de second choix » ou « reconditionnés » ;
- les pannes répétitives du fait d'un mauvais diagnostic.



**La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.**







**GIULIZ**