



VER1.01

## BUSCHBECK X1

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

**buschbeck®**





## **PLUS QU'UN SIMPLE FOUR À PIZZA**

Faites passer votre jeu de cuisine à un niveau supérieur avec notre four d'extérieur portable, multicom bustible et multifonctionnel de nouvelle génération.

Doté d'une connectivité Bluetooth et d'une application développée sur mesure pour une surveillance précise et contrôlée de la température, le Buschbeck X1 est conçu pour offrir l'expérience ultime de la cuisine en plein air.

**[WWW.BUSCHBECK.DE](http://WWW.BUSCHBECK.DE)**

# **AVERTISSEMENTS**

**Veillez lire attentivement et suivre toutes les instructions et tous les avertissements décrits dans le guide de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil.**

**Pour réduire les risques d'incendie, respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.**

- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- ⚠ **AVERTISSEMENT:** Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
- ⚠ Ne pas utiliser à l'intérieur!
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage! N'utiliser que des allumeurs conformes à la norme EN 1860-3.
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Tenir les enfants et les animaux à l'écart.
- ⚠ Le détendeur à utiliser en indiquant qu'il doit être conforme à la norme EN 16129.
- ⚠ Le tuyau de gaz utilisé doit être conforme aux lois et réglementations locales.
- ⚠ Le tuyau reliant l'appareil au réservoir de gaz et la longueur recommandée qui ne doit pas dépasser 1,50 m (ne doit pas dépasser 1,20 m en Finlande).
- ⚠ Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- ⚠ N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur.
- ⚠ Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- ⚠ Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz après utilisation.
- ⚠ Ne modifiez pas l'appareil.
- ⚠ Ne pas cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres.
- ⚠ Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les services de secours. l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse. d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort, des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- ⚠ Tenir le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner en toute sécurité. capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner en toute sécurité.
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.
- ⚠ De petits insectes peuvent se nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber le flux de gaz. Inspectez le brûleur au moins une fois par an.
- ⚠ Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur, sauf si la bouteille de gaz est débranchée.
- ⚠ Ne rangez pas la bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé et gardez-la toujours hors de portée des enfants!
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- ⚠ Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et ne présentent pas de fuites.
- ⚠ Ne fumez pas pendant les tests d'étanchéité. Ne procédez jamais à un test d'étanchéité avec une flamme nue.
- ⚠ Lors de l'allumage, tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil. l'appareil.

## **DANGER**

**Utiliser uniquement à l'extérieur. Si vous sentez une odeur de gaz:**

- ✓ Coupez le gaz de l'appareil.
- ✓ Éteindre toute flamme nue.
- ✓ Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.



# **AVERTISSEMENTS**

**Veuillez lire attentivement et suivre toutes les instructions et tous les avertissements décrits dans le guide de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil.**

**Pour réduire les risques d'incendie, respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.**

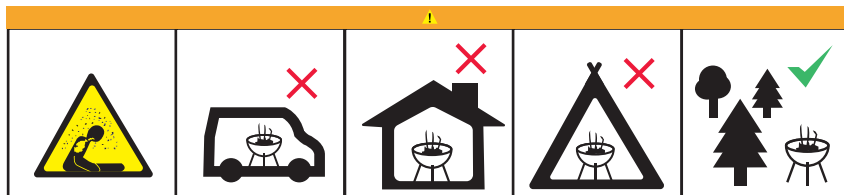
- ⚠ La distance minimale entre les côtés de l'appareil et la construction combustible est de 610 mm (24 pouces).
- ⚠ Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être ajustées par l'utilisateur.
- ⚠ Lorsque l'appareil utilise du GPL, une bouteille de GPL doit être utilisée. La capacité des bouteilles de GPL varie de 5 à 19 kg. Taille de la bouteille de GPL: diamètre maximal de 350 mm, hauteur maximale de 400 mm.
- ⚠ L'appareil doit être installé avec une ventilation suffisante pour éviter l'apparition de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé dans la pièce où l'appareil est installé.
- ⚠ La distance minimale entre l'appareil et les murs adjacents est de 0,5 m.
- ⚠ La tuyauterie ou le tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.
- ⚠ Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le détendeur doit être conforme à la norme EN16129.
- ⚠ Vérifiez et nettoyez convenablement l'intérieur du four avant de l'allumer afin d'éviter que les huiles accumulées au cours des cuissons précédentes ne provoquent un incendie.
- ⚠ Les sorties des brûleurs doivent être vérifiées pour s'assurer qu'elles ne sont pas obstruées lors des cuissons précédentes.
- ⚠ Il convient de vérifier que les sorties du brûleur ne sont pas obstruées et de les nettoyer régulièrement à l'aide d'une brosse métallique douce.
- ⚠ Il est nécessaire d'éviter toute obstruction et de permettre une bonne combustion.
- ⚠ Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. S'il présente des traces de coupure, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant toute utilisation.
- ⚠ Vissez le détendeur sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, vérifiez l'étanchéité des raccords du tuyau et du détendeur à l'aide d'une solution d'eau et de savon.
- ⚠ L'utilisation de cet appareil dans des espaces clos peut provoquer un incendie, une explosion et entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- ⚠ L'appareil doit toujours être utilisé en présence d'un accompagnateur.
- ⚠ Cet appareil ne doit pas être utilisé à moins de 7,5 mètres d'une substance liquide inflammable.
- ⚠ Le récipient de cuisson ne doit pas être rempli au-delà des dimensions de la porte.
- ⚠ N'utilisez pas d'ustensiles en verre ou de récipients en plastique pour cuisiner dans l'appareil.
- ⚠ Utiliser le four avec des gants résistants à la chaleur.
- ⚠ En cas de vent fort, n'utilisez pas le four. Les vents forts peuvent éteindre la flamme et provoquer une pression d'air irrégulière, ce qui entraîne une fuite de la flamme et de la chaleur. Utilisez un coupe-vent dans les zones ouvertes, mais maintenez une distance de plus de 45 cm par rapport à celui-ci.

# **AVERTISSEMENTS**

Veillez lire attentivement et suivre toutes les instructions et tous les avertissements décrits dans le guide de l'utilisateur avant d'utiliser l'appareil.

Pour réduire les risques d'incendie, respectez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

- ⚠ En raison de la présence d'huile et de graisse, ne versez pas d'eau sur la pierre de cuisson lorsque vous utilisez le four.
- ⚠ Veillez à ne pas porter de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez le four.
- ⚠ Le gaz et le bois ne doivent jamais être utilisés en même temps.
- ⚠ Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- ⚠ N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits qui augmentent la température.
- ⚠ Veillez à ce que la zone entourant le four soit exempte de matières combustibles, y compris de liquides, de déchets et de vapeurs telles que l'essence ou l'essence à briquet au charbon de bois.
- ⚠ Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.
- ⚠ N'utilisez jamais le four dans des conditions de vent extrême.

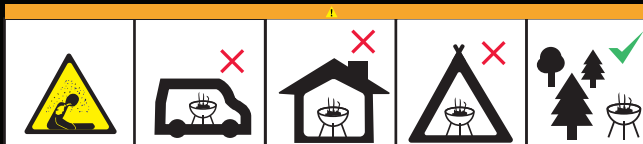


⚠ **N'utilisez jamais le four dans des conditions de vent extrême.**

CE  
2531/23

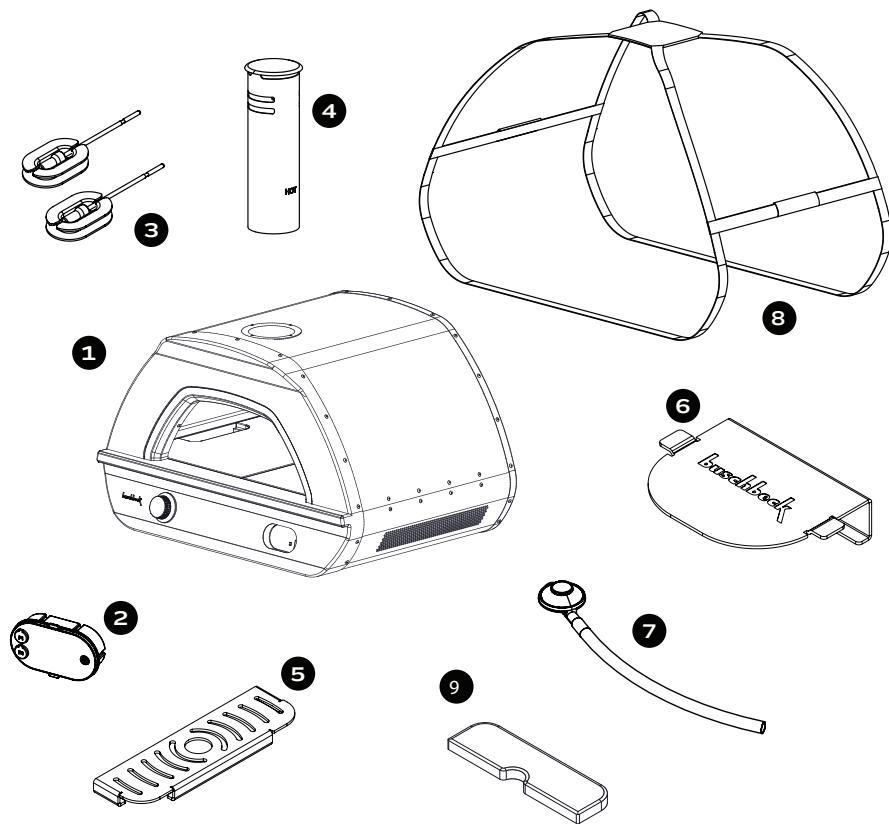
PIN CODE: 8504DN0082.2531DN-0118

CATEGORY	I3+(28-30/37)		I3B(P)50	I3B(P)30	This appliance shall be installed in conformity with the current regulations
GAS TYPE	Propane	Butane	Butane, propane or their mixture		
GAS PRESSURE	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar	28-30 mbar	
HEAT INPUT	10kW		10kW	10kW	
INJECTOR ORIFICE SIZE	1.56mm		1.40mm	1.56mm	
DESTINATION COUNTRIES	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GR, GB, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, TR		AT, CH, DE, SK, CY, DK, EE, FI, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, BG, IS, MT, PL, UK, CZ, BE, GR, FR		Read the instructions carefully before installing and using the oven.



**FIN DE VIE:** En fin de vie du produit, veuillez le mettre au rebut de manière responsable.

# CE QUE CONTIENT LA BOÎTE



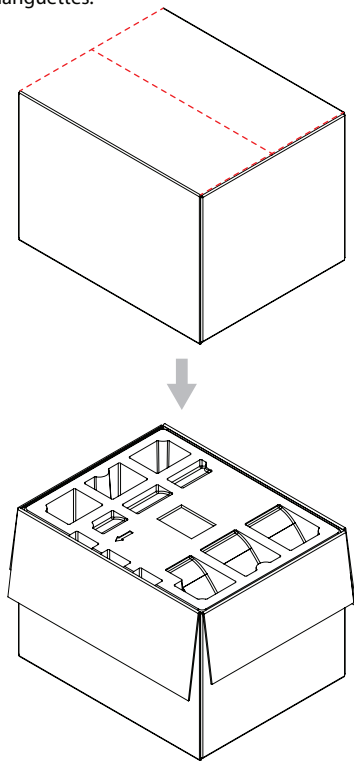
- ❶ 1 x Four à pizza Buschbeck X1
- ❷ 1 x Thermomètre numérique Bluetooth
- ❸ 2 x Sondes à viande
- ❹ 1 x Conduit de fumée de four
- ❺ 1 x Plaque d'entrée d'air
- ❻ 1 x Protecteur de brûleur à gaz
- ❼ 1 x Régulateur de gaz et tuyau
- ❽ 1 x Sangle de levage
- ❾ 1 x Fiche de pierre



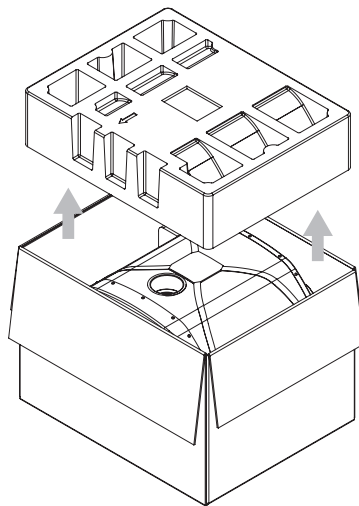


# DÉBALLAGE DU FOUR À PIZZA BUSCHBECK X1

**01** Découpez le joint de la boîte et dépliez les languettes.

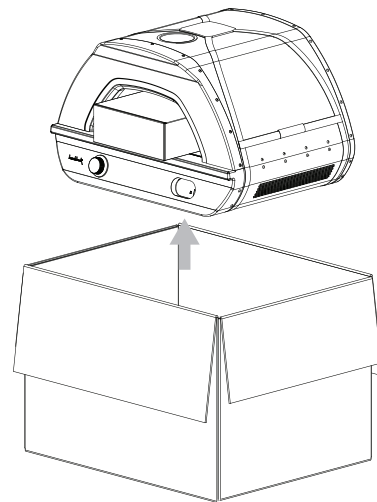


**02** Soulever le couvercle en polystyrène et le mettre de côté.

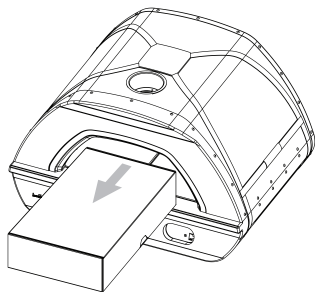


**03** Pour sortir le four de son emballage, utilisez la sangle de levage fixée au four. être effectué par deux personnes.

**⚠** Avertissement: N'essayez jamais de sortir le four tout seul. Il s'agit d'un travail qui doit être effectué par deux personnes.



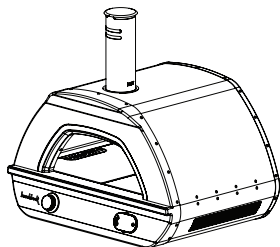
**04** Retirez la boîte à accessoires de l'ouverture du four.



# INSTALLATION DU BUSCHBECK X1

## ÉTAPE 01

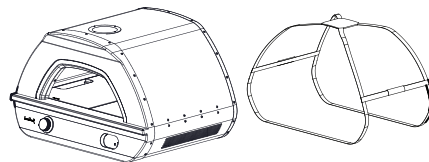
Après avoir sorti le four de son emballage, placez-le sur une surface plane dans un endroit dégagé de tout obstacle ou élément combustible. Pour que le four fonctionne en toute sécurité, les orifices d'entrée d'air ne doivent jamais être obstrués sur le fond, les côtés ou l'arrière.



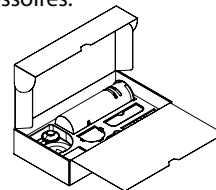
*Remarque:* Utilisez la sangle de levage pour déplacer le four dans la position souhaitée.

**Avertissement:** N'essayez jamais de sortir le four par vos propres moyens. Il faut être deux pour le faire.

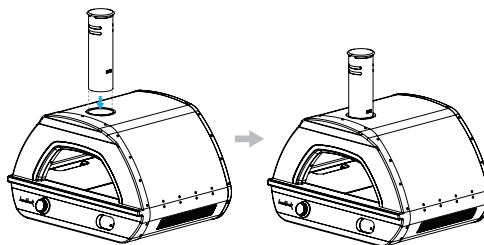
**ÉTAPE 02** Retirez la sangle de levage après avoir placé le four à l'endroit souhaité.



**ÉTAPE 03** Retirer tous les éléments de la boîte à accessoires.



**ÉTAPE 04** Insérez le conduit de fumée du four dans la base du conduit située sur le dessus du four.

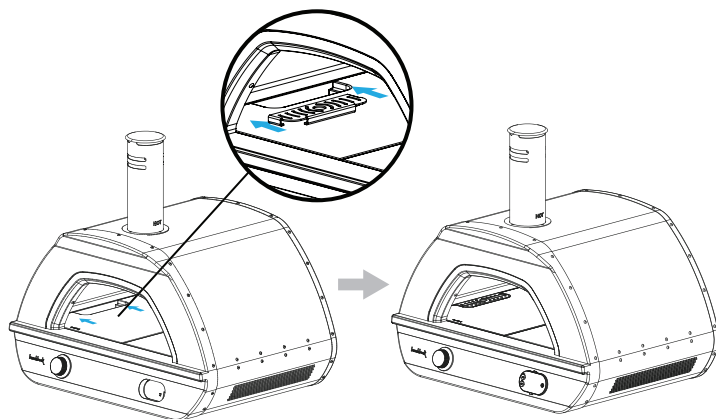


**Avertissement:** Si le conduit de fumée du four n'est pas correctement installé avant son utilisation, vous risquez de vous blesser. Ne touchez jamais le conduit du four lorsque celui-ci est en fonctionnement.



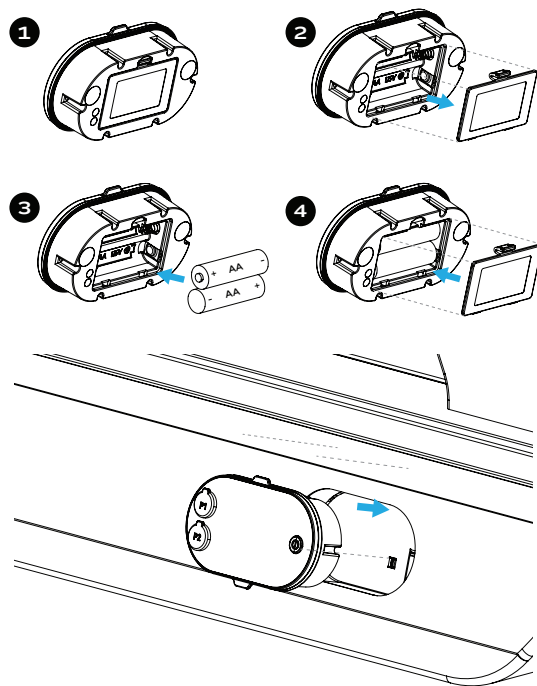
## ÉTAPE 05

Insérez la plaque d'entrée d'air au-dessus de l'ouverture du cendrier sur le côté gauche du four. Si vous utilisez le gaz, vous pouvez également placer la fiche de la pierre à cet endroit.



## ÉTAPE 06

Ajoutez 2 piles AA et insérez le thermomètre dans la fente prévue à cet effet à l'avant du four.







# FEU DE GAZ

## AVERTISSEMENT CONCERNANT LES BOUTEILLES DE LP GAZ

- Ne pas stocker de bouteille de propane liquide de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne jamais remplir la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.
- Les bouteilles de propane liquide doivent être équipées d'un dispositif de protection contre les débordements (OPD).
- Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant des blessures graves ou mortelles peut se produire.
- La bouteille de gaz doit toujours être maintenue en position verticale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
- La bouteille utilisée doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et le réservoir de gaz est de 40 pouces.

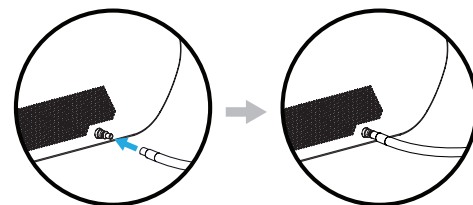
### Pour raccorder la bouteille de gaz propane liquide:

- ✓ Le robinet de la bouteille doit être en position d'arrêt.
- ✓ Assurez-vous que le robinet du brûleur est en position d'arrêt.

## ÉTAPE 01 Retirez le tuyau de gaz et le régulateur de l'emballage.

Fixez soigneusement le tuyau au four à l'aide du raccord rapide.

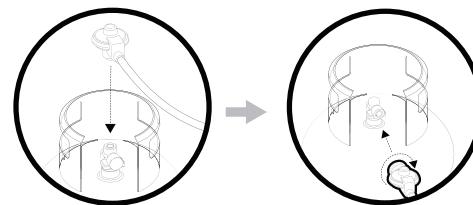
Pour fixer le raccord rapide, tirez le collier à ressort vers l'arrière et insérez-le dans l'entrée de gaz. Une fois que la connexion est sécurisée, relâchez le collier et il reviendra à sa position d'origine. Tirez doucement sur le tuyau pour vérifier que l'ensemble est bien fixé. L'étanchéité du raccord doit être vérifiée.



## ÉTAPE 02 Fixez soigneusement le détendeur à la bouteille de gaz.

Il s'agit d'un raccord à pression. Assurez-vous que l'interrupteur noir est en position horizontale. Appuyez sur le bouton situé sous l'interrupteur noir et poussez le détendeur sur le robinet du réservoir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz pour permettre au gaz de s'écouler à travers le détendeur et dans le four et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites.



## SÉCURITÉ

- Bien que les raccords de gaz de l'appareil soient testés avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué avant la mise en service du four.
- Pour vérifier s'il y a des fuites de gaz, préparez d'abord une solution composée à parts égales de détergent liquide et d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur pour vaporiser la solution sur les joints OU utiliser une brosse ou un chiffon pour appliquer le mélange d'eau savonneuse sur les points de connexion.
- En cas de fuite, vous remarquerez que l'eau savonneuse commence à former des bulles. Dans ce cas, reconnectez/serrez tous les raccords et testez à nouveau l'étanchéité.
- Si la fuite persiste, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le four jusqu'à ce que le revendeur local de propane liquide puisse effectuer les réparations.



# SÉCURITÉ DU GAZ

- Avant toute utilisation, assurez-vous que le four, le brûleur et le venturi sont exempts de tout débris, par exemple de restes d'aliments ou d'insectes. Si un nid est découvert, les insectes doivent être éliminés car ils peuvent être dangereux. Si votre appareil cesse de fonctionner pour une raison quelconque, fermez le bouton de commande et le robinet de gaz. Attendez cinq minutes avant de le remettre en marche.
- Le four doit être surveillé en permanence lorsqu'il fonctionne, car certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables.
- Tout incendie causé par de la graisse ne sera pas couvert par la garantie. Si un tel événement se produit, veillez à fermer le bouton du brûleur et le robinet de la bouteille de gaz le plus rapidement possible. Retirez tous les aliments de la surface de l'appareil.
- Avant d'allumer le brûleur à gaz, retirez tous les emballages.
- Avant d'utiliser un appareil fonctionnant au gaz, veuillez prendre connaissance de toutes les exigences de sécurité.
- Assurez-vous que le bouchon d'arrivée de gaz est propre et exempt de débris avant de brancher le tuyau.
- Pendant que l'appareil fonctionne, ne débranchez aucun raccord de gaz.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les tuyaux et les raccords ne présentent pas de coupures, de fissures ou d'autres dommages.
- Les espaces fermés ne doivent pas être utilisés pour stocker des bouteilles de gaz.
- Les tuyaux d'alimentation en carburant doivent être tenus à l'écart des surfaces chauffées et de la lumière directe du soleil.
- Veillez à ne pas utiliser d'objets inflammables lorsque le gaz fonctionne.

## **AVERTISSEMENT**

- ✓ Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz à chaque fois que vous débranchez et rebranchez un raccord de gaz. N'allumez pas les brûleurs pendant que vous vérifiez les fuites.
- ✓ Pour tester les fuites de gaz, utilisez de l'eau savonneuse et un pinceau pour appliquer un mélange sur les zones mises en évidence et sur toutes les fissures du tuyau. En cas de fuite, la solution commencera à faire des bulles.
- ✓ Si vous constatez une fuite au niveau du raccord entre le tuyau et le four, serrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez l'absence de fuites en appliquant de l'eau savonneuse sur la zone de la brosse. Si les fuites persistent, coupez le gaz et **NE FAITES PAS FONCTIONNER LE FOUR.**

**Pendant une fuite, ne faites pas fonctionner le four. Retirez la bouteille de GPL. Veillez à utiliser une autre bouteille de GPL.**



Une fois la configuration terminée, vous pouvez allumer le four pour la première fois.

**ÉTAPE 01** Pour allumer le four, appuyez sur le bouton de commande et maintenez-le enfoncé.

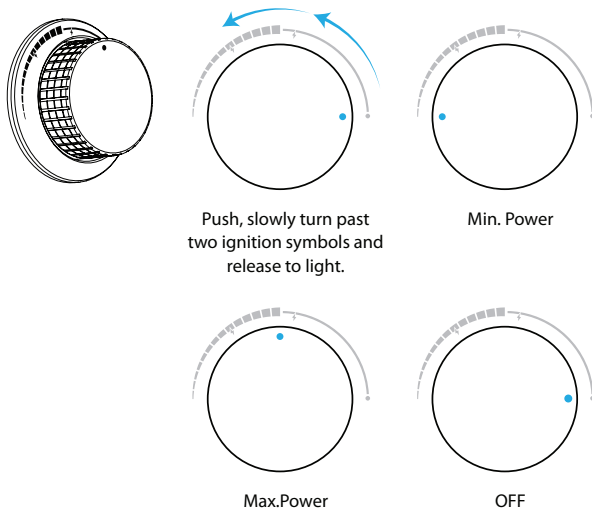
**ÉTAPE 02** Tournez le bouton de commande de 180 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en passant par les deux symboles d'allumage. Pendant la rotation, vous entendrez et verrez l'aiguille d'allumage produire deux étincelles qui allumeront la flamme.

Notre système de brûleur utilise une technologie d'allumage unique. Nos vannes de gaz produisent deux étincelles en une seule rotation du bouton de commande, ce qui augmente les chances d'allumer la flamme instantanément.

Si la flamme ne s'allume pas la première fois, essayez plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle s'allume correctement. Veillez à vérifier le débit de gaz à l'entrée du four.

### ÉTAPE 03

Une fois la flamme allumée, veillez à maintenir le bouton de réglage du gaz en position enfoncée pendant 20 secondes. Cela permettra au thermocouple de chauffer.



### ÉTAPE 04

Au bout de 20 secondes, relâcher le bouton de commande.

### ÉTAPE 05

Lors de la première cuisson, faites fonctionner votre four à la flamme maximale pendant environ 30 minutes. Cela permet d'assaisonner la pierre. Une fois la pierre assaisonnée et à température, vous pouvez commencer à cuisiner.

### ÉTAPE 06

Dès que le cycle de cuisson est terminé, coupez l'alimentation en gaz en appuyant sur le bouton de commande et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Fermez également le régulateur de gaz. Vous devez essayer de rallumer le four une fois que vous avez fermé le régulateur de gaz, au cas où il resterait du gaz.

*Remarque :* attendez au moins 2 heures avant de commencer à nettoyer le four. Le four doit être refroidi à la température ambiante avant d'être nettoyé.

*Si vous rencontrez des problèmes/difficultés lors du fonctionnement du brûleur à gaz, veuillez nous contacter immédiatement. N'ESSAYEZ PAS DE RÉSOUDRE LE PROBLÈME PAR VOUS-MÊME. LAISSEZ LES EXPERTS VOUS GUIDER.*



## **AVERTISSEMENT**

### **EN CAS D'INCENDIE**

- En cas d'incendie, veuillez à ce que toutes les personnes et tous les animaux soient aussi éloignés que possible du feu. Les incendies sont généralement causés par une accumulation de graisse ou (si l'appareil fonctionne au gaz) par un mauvais raccordement au gaz.
- Si possible, utilisez un extincteur, mais si l'eau est le seul produit ignifuge disponible, veuillez à saturer la zone entourant l'appareil. Évitez de projeter de puissants jets d'eau sur la cuisinière. Si cela se produit, la graisse brûlante risque de se répandre et le feu de se propager.

### **POUR DÉCONNECTER LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE**

- ✓ Fermez le robinet du brûleur du four et assurez-vous que le four est froid.
- ✓ Fermez le robinet de la bouteille de propane liquide en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- ✓ Détachez le régulateur du robinet de la bouteille.
- ✓ Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.



# FEU DE BOIS

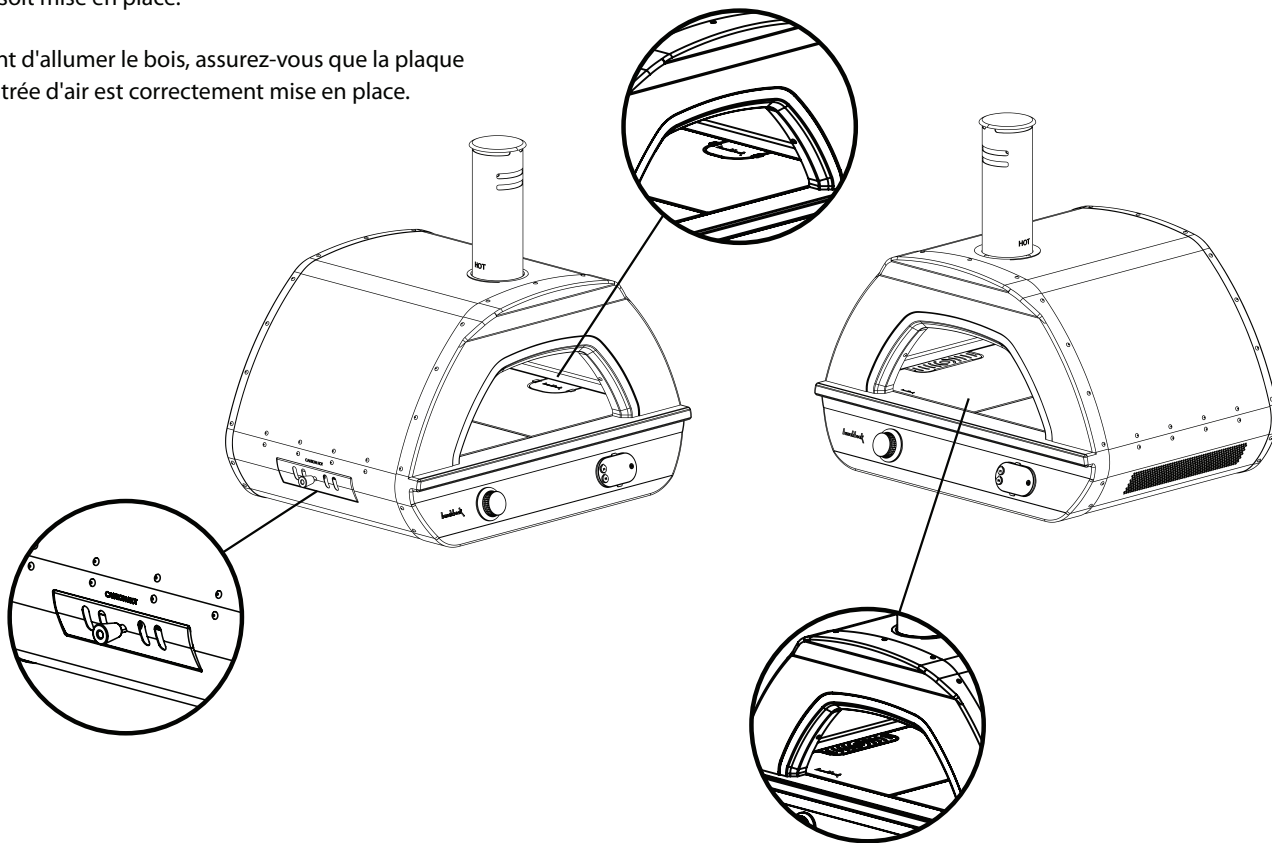
- Ne pas utiliser de bois traité ou peint.
- N'utilisez pas de bois tendre.
- Le choix du bois déterminera les performances du four et la saveur de vos aliments. Nous vous conseillons de faire des recherches en ligne avant de cuisiner avec du bois.
- Nous recommandons d'utiliser de petits morceaux de bois d'allumage d'environ 125-150 mm x 25-50 mm (5-6" x 1-2").
- Ne pas ajouter plus de 3,20 kg de bois.

## BOIS SUGGÉRÉ

- Frêne
- Aulne
- Chêne
- Hêtre
- Caryer
- Mésquite
- Bois d'arbres fruitiers - Pomme, Poire, etc.

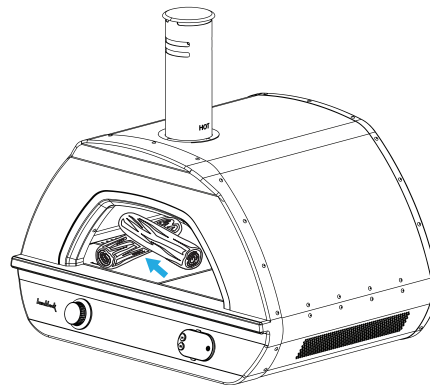
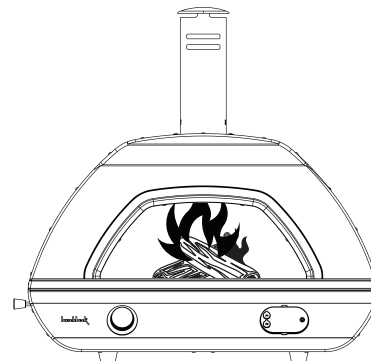


- Afin d'éviter que des débris de bois n'obstruent le brûleur à gaz, veillez à ce que la protection du brûleur à gaz soit mise en place.
- Avant d'allumer le bois, assurez-vous que la plaque d'entrée d'air est correctement mise en place.



# FAIRE DU FEU AVEC DU BOIS

- Empilez le bois au centre du four.
- Allumez le bois avec un allume-feu.
- Laissez le bois brûler pendant 30 minutes au centre du four.
- Poussez ensuite le bois sur la grille à gauche du four à l'aide d'un râteau à braises.
- Ajoutez du bois si nécessaire.
- Il ne doit jamais y avoir de flamme sortant de la bouche du four.
- Une fois le cycle de cuisson terminé et le four revenu à la température ambiante, vous pouvez retirer délicatement la grille à bois et jeter les cendres/débris dans le cendrier à l'aide d'une brosse.



## **AVERTISSEMENT**

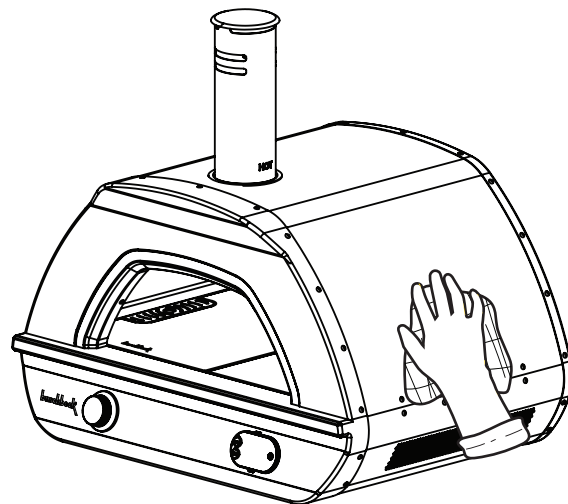
### En cas d'incendie

En cas d'incendie, veillez à ce que toutes les personnes et tous les animaux soient aussi éloignés que possible du feu. Les incendies sont généralement causés par une accumulation de graisse ou (si l'appareil fonctionne au gaz) par un mauvais raccordement au gaz.

Si possible, utilisez un extincteur, mais si l'eau est le seul produit ignifuge disponible, veillez à saturer la zone entourant l'appareil. Évitez de projeter de puissants jets d'eau sur la cuisinière. Si cela se produit, la graisse brûlante risque de se répandre et le feu de se propager.

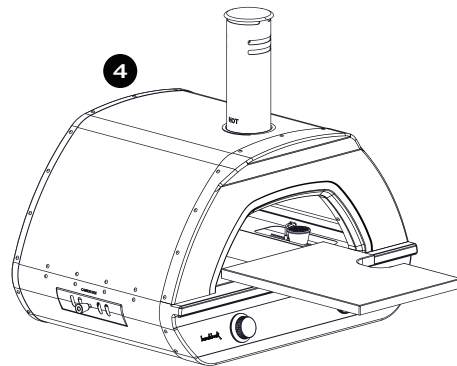
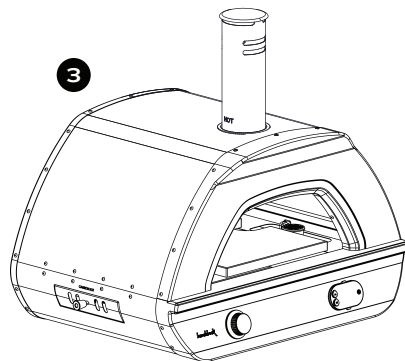
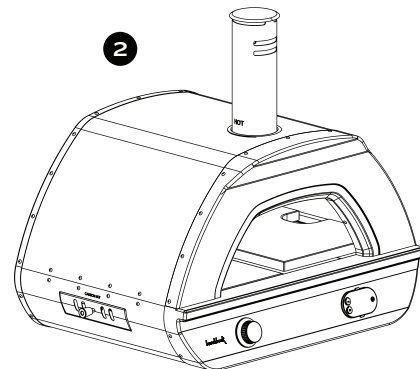
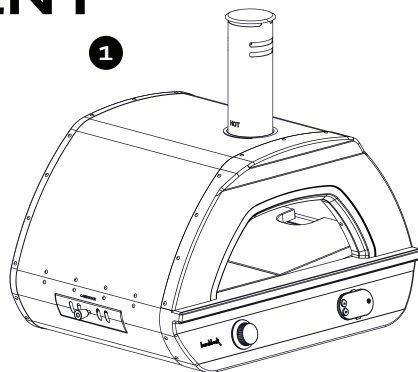
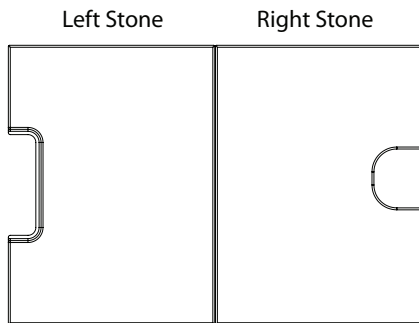
# ENTRETIEN

- La meilleure façon de nettoyer le four est de l'allumer et de brûler les débris alimentaires. Pour que la sole du four commence à s'autonettoyer, elle doit atteindre une température supérieure à 350 °C pendant quatre heures.
- Une fois que le four est refroidi et que sa température ambiante est normale, vous pouvez utiliser une brosse douce pour éliminer toute trace de suie à l'intérieur du four et passer l'aspirateur.
- Pour le nettoyage extérieur, utilisez de l'eau savonneuse tiède et une éponge ou un chiffon non abrasif pour nettoyer le four, puis essuyez-le avec un torchon.
- Gardez le four à l'abri de la lumière directe du soleil lorsque vous le stockez pendant une longue période sans l'utiliser.
- Ne laissez pas le four exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que la pluie, la neige, la grêle ou les typhons.
- Ne pas utiliser la pierre au-dessus d'une flamme nue.
- Ne pas refroidir la pierre avec de l'eau.
- Une fois le four refroidi, la pierre peut être nettoyée à l'eau avec parcimonie.
- Cependant, pour la prochaine utilisation, chauffez doucement la pierre pendant 30 minutes à la position de flamme la plus basse.
- Ne pas nettoyer le thermomètre avec de l'eau. L'écran du thermomètre peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon sec.



# REEMPLACEMENT DE LA PIERRE

- Si une pierre est fissurée, elle peut être facilement remplacée par l'utilisateur.
- Soulevez délicatement la pierre de droite en saisissant le bord dans la découpe du brûleur à gaz. Faites-la glisser hors de l'ouverture du four.
- Soulevez ensuite avec précaution la pierre de gauche. Faites-la glisser hors de l'ouverture du four.



Pour remplacer les pierres, insérez d'abord la pierre gauche dans le côté gauche du four. Veillez à ce qu'elle soit bien serrée contre le côté gauche.

Ensuite, insérez avec précaution la pierre droite dans le côté droit du four.



**X1 FOUR À PIZZA**

# **GUIDE DU THERMOMÈTRE**

[WWW.BUSCHBECK.DE](http://WWW.BUSCHBECK.DE)

# CARACTÉRISTIQUES

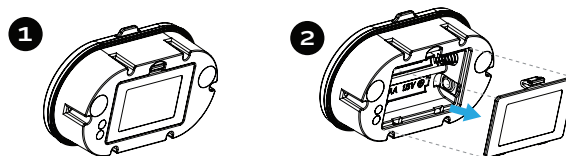
- Le Buschbeck X1 four à pizza est équipé d'un thermomètre numérique développé sur mesure et d'une application Bluetooth.



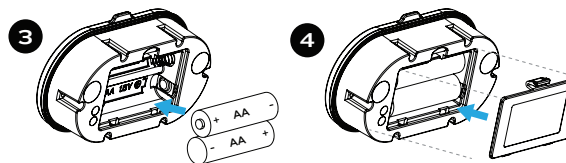


# CONFIGURATION DU THERMOMÈTRE

**ÉTAPE 01** Veuillez sortir le thermomètre de sa boîte.

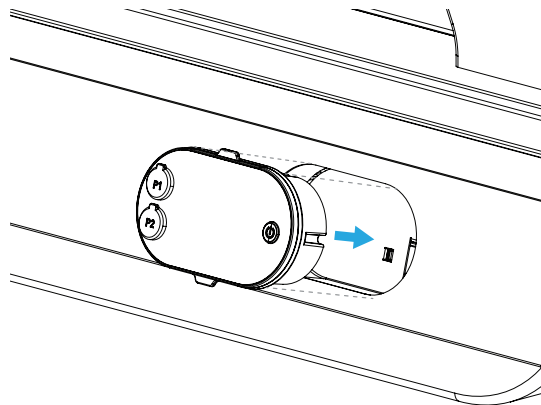


**ÉTAPE 02** Téléchargez l'application "To Grill" sur votre téléphone ou votre tablette.



**ÉTAPE 03** Utilisez l'application pour scanner le code QR au dos du thermomètre OU le code QR figurant sur la carte à l'intérieur de la boîte du thermomètre.

**ÉTAPE 04** Ajoutez 2 piles AA et insérez le thermomètre dans la fente prévue à cet effet à l'avant du four.

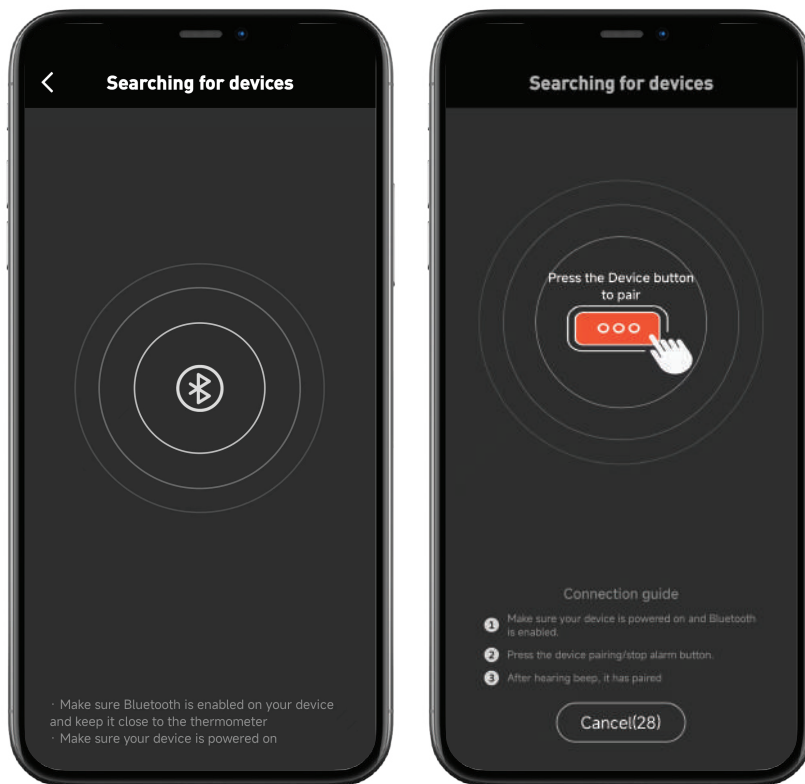


## ÉTAPE 05

Maintenez le bouton "ON" enfoncé pour allumer le thermomètre.

## ÉTAPE 06

L'application commencera automatiquement à rechercher des appareils après avoir scanné le code QR d'activation. L'utilisateur doit appuyer sur le bouton "pair" de l'appareil pour le coupler avec l'application.



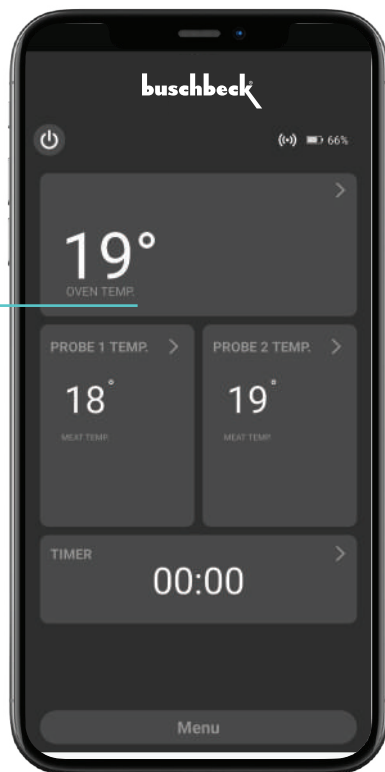
## ÉTAPE 07

Un guide de l'application s'affiche à l'écran une fois que l'utilisateur s'est connecté à l'appareil. Il n'apparaîtra que la première fois.



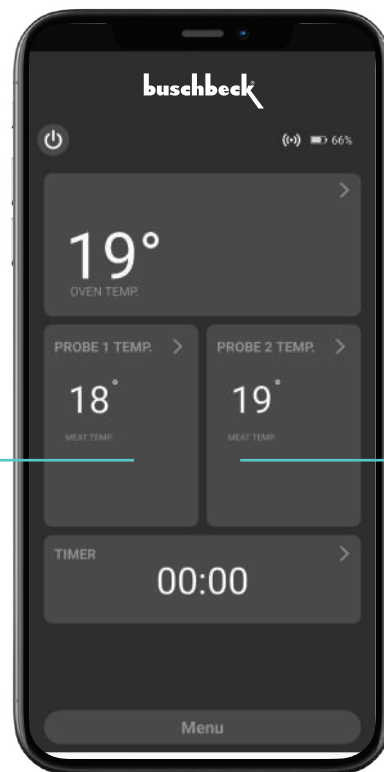
**ÉTAPE 08** Une fois le thermomètre connecté, seule la température du four (sans les relevés de température de la sonde) s'affiche à l'écran.

Température  
du four



**ÉTAPE 09** Une fois les sondes de viande connectées, les onglets de température des sondes s'affichent à l'écran.

Sonde à  
viande 1

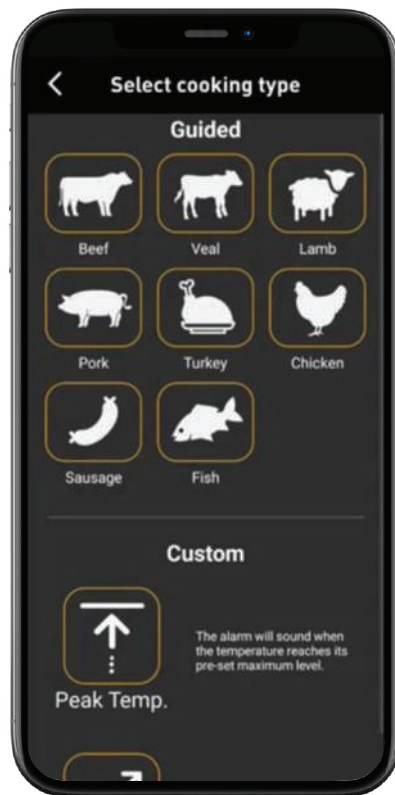


Sonde à  
viande 2

## ÉTAPE 10

L'utilisateur peut cliquer sur l'onglet "Température du four" pour régler la température souhaitée. Une fois que le four a atteint la température souhaitée, une alarme se déclenche sur votre appareil intelligent pour vous le rappeler.

Remarque: l'appareil n'éteint pas le four et ne régule pas sa température.

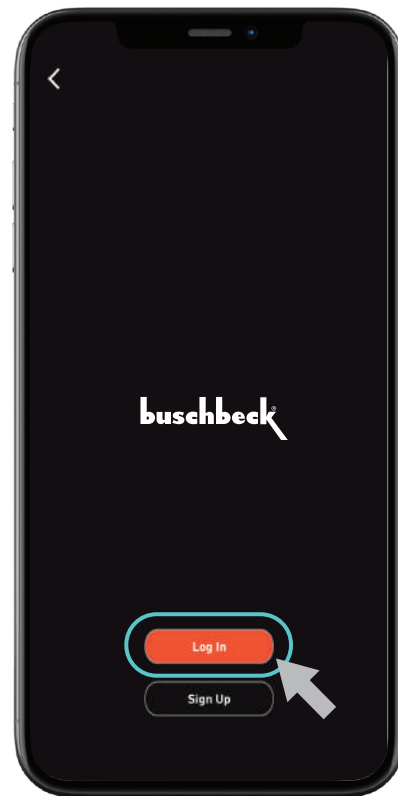
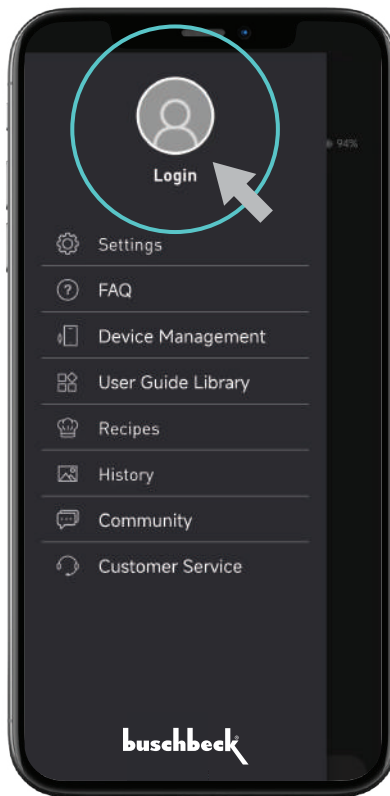


# MENU DE L'APPLICATION THERMOMÈTRE

Le menu de l'application comprend 9 fonctions différentes.

## 01 CONNEXION

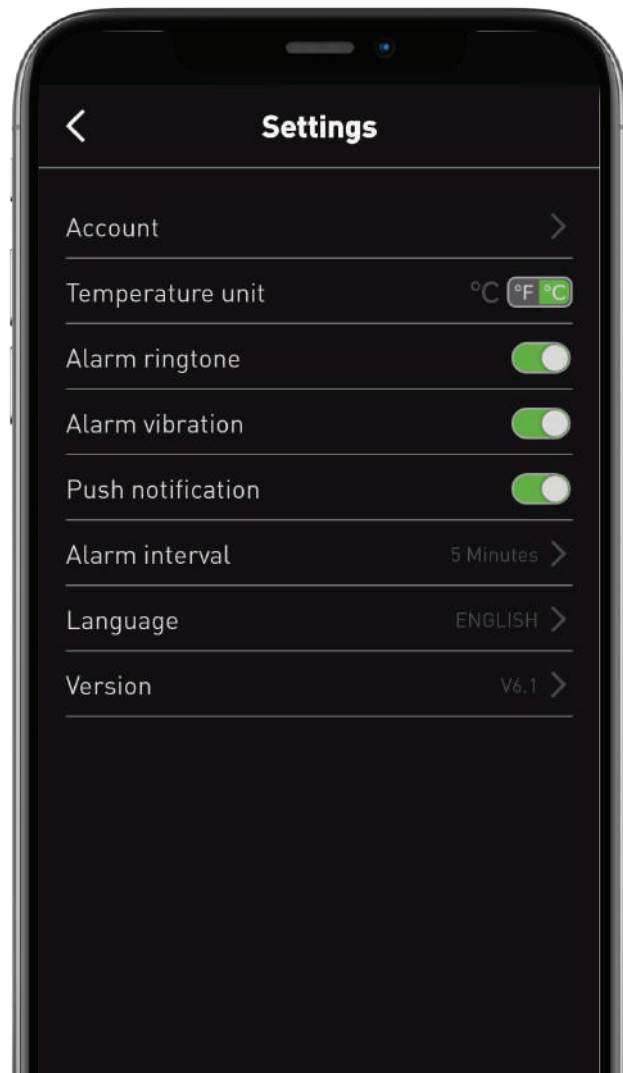
- Cliquez sur l'icône de l'image de connexion/profil.
- Vous serez alors dirigé vers la page de connexion/inscription.
- Communiquez vos coordonnées pour vous inscrire.
- Une fois la configuration du compte terminée, vous pouvez mettre à jour votre photo de profil et votre nom.
- Tout votre historique culinaire sera stocké dans votre compte.





## 02 PARAMÈTRES

- L'utilisateur peut choisir entre les degrés Celsius et Fahrenheit.
- Régler les notifications d'alarme (Remarque : il s'agit d'activer ou de désactiver cette fonction, et non de modifier les sons d'alerte).
- Paramètres de langue.
- L'utilisateur peut également s'enregistrer ou se connecter à partir de cette page.



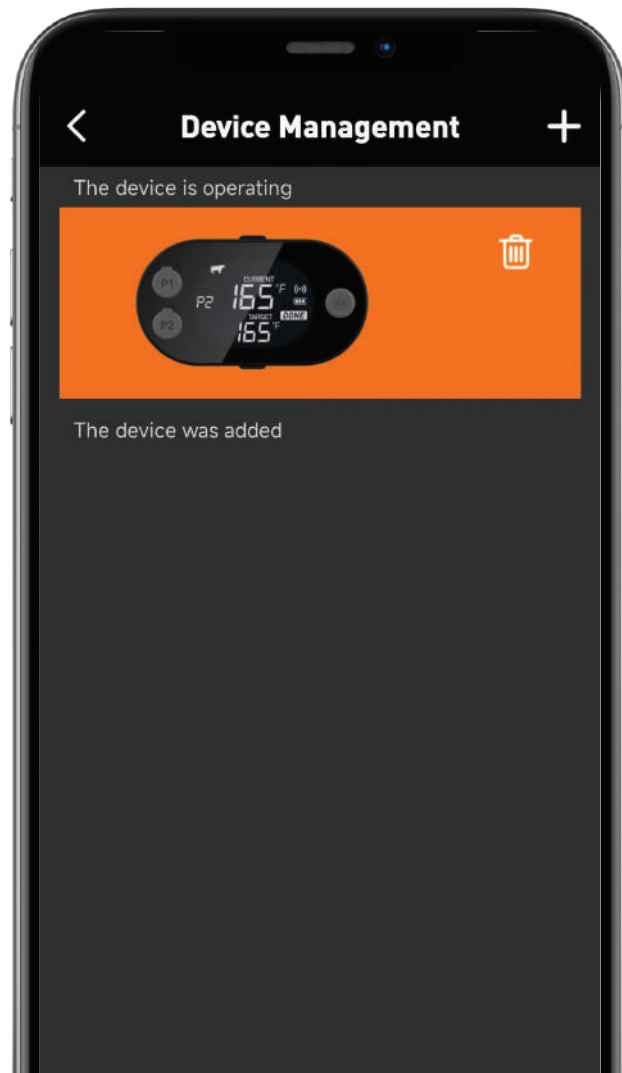
## 03 FAQ

La page FAQ contient des informations générales concernant:

- Informations sur le four
- Informations sur le thermomètre
- Entretien du four

## 04 GESTION DES APPAREILS

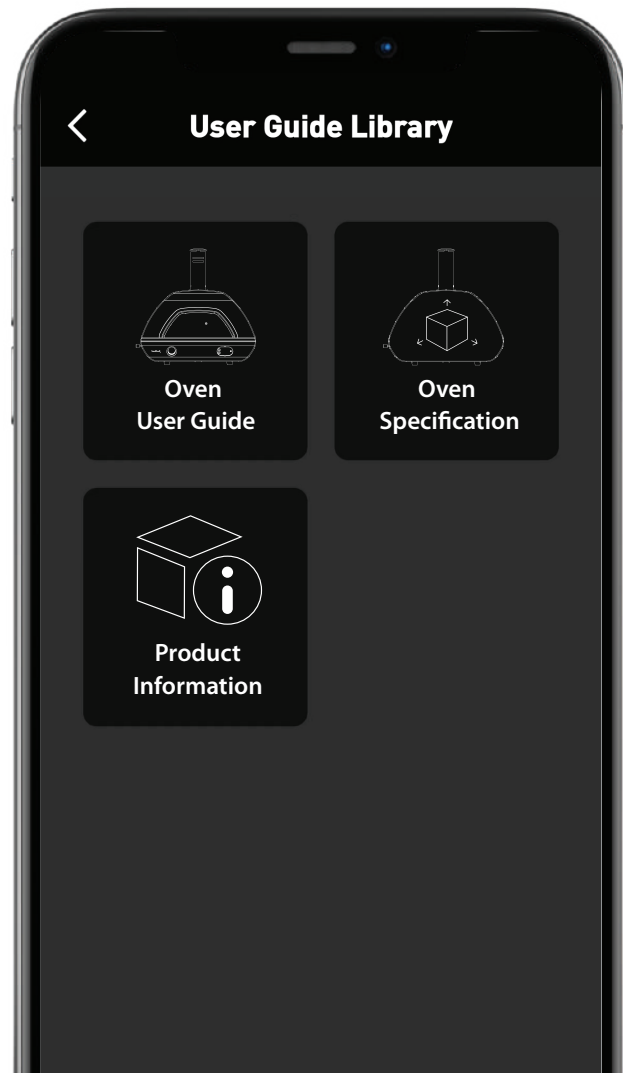
- L'utilisateur peut supprimer l'historique de l'appareil.
- L'utilisateur peut répéter les étapes de démarrage afin de remplacer le thermomètre.



## 05 GUIDE DE L'UTILISATEUR BIBLIOTHÈQUE

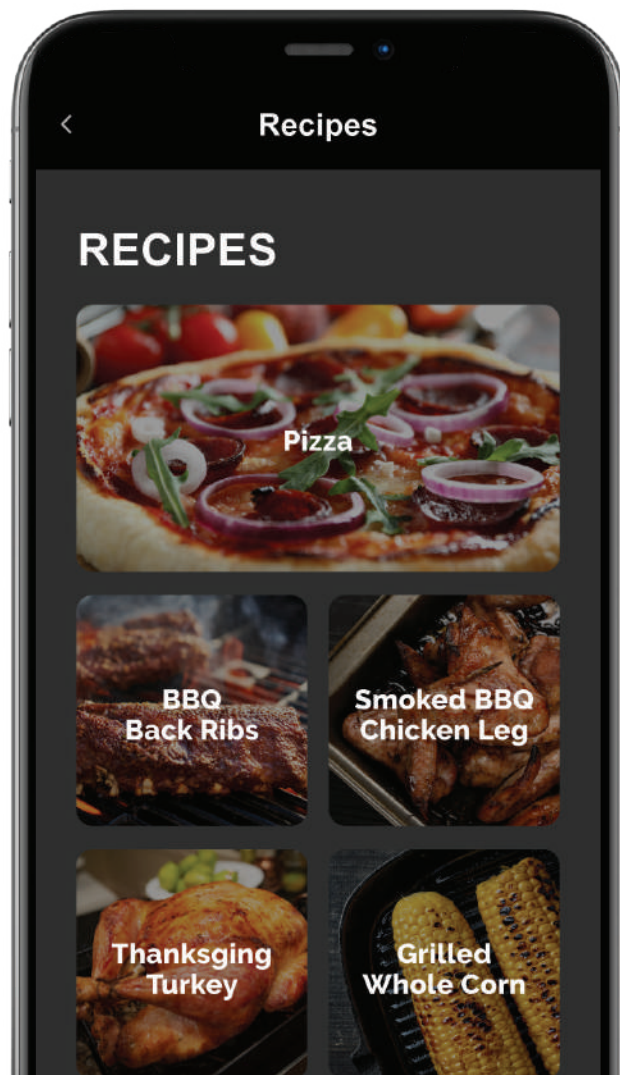
La bibliothèque en ligne des guides de l'utilisateur vous dirigera vers les guides de l'utilisateur suivants par l'intermédiaire d'un navigateur web.

- Guide d'utilisation du four
- Informations sur le produit
- Spécifications du four



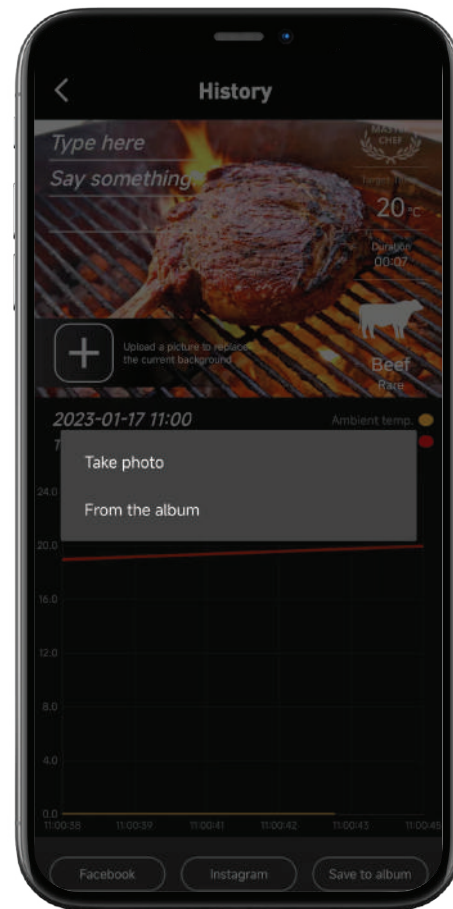
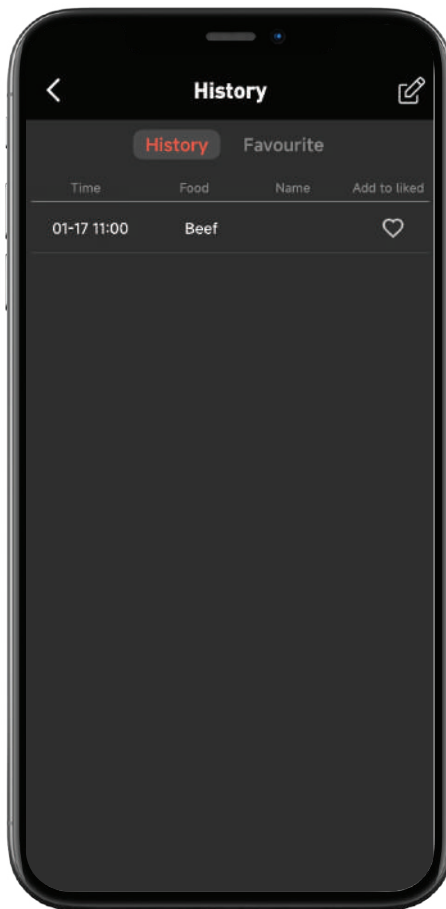
## 06 RECETTES

Cliquez sur les différentes icônes pour débloquer de délicieuses recettes spécialement conçues pour votre Buschbeck X1 four à pizza.



## 07 HISTOIRE

L'utilisateur peut enregistrer l'historique de la cuisson, prendre des photos et les partager sur les médias sociaux.



## 08 COMMUNAUTÉ

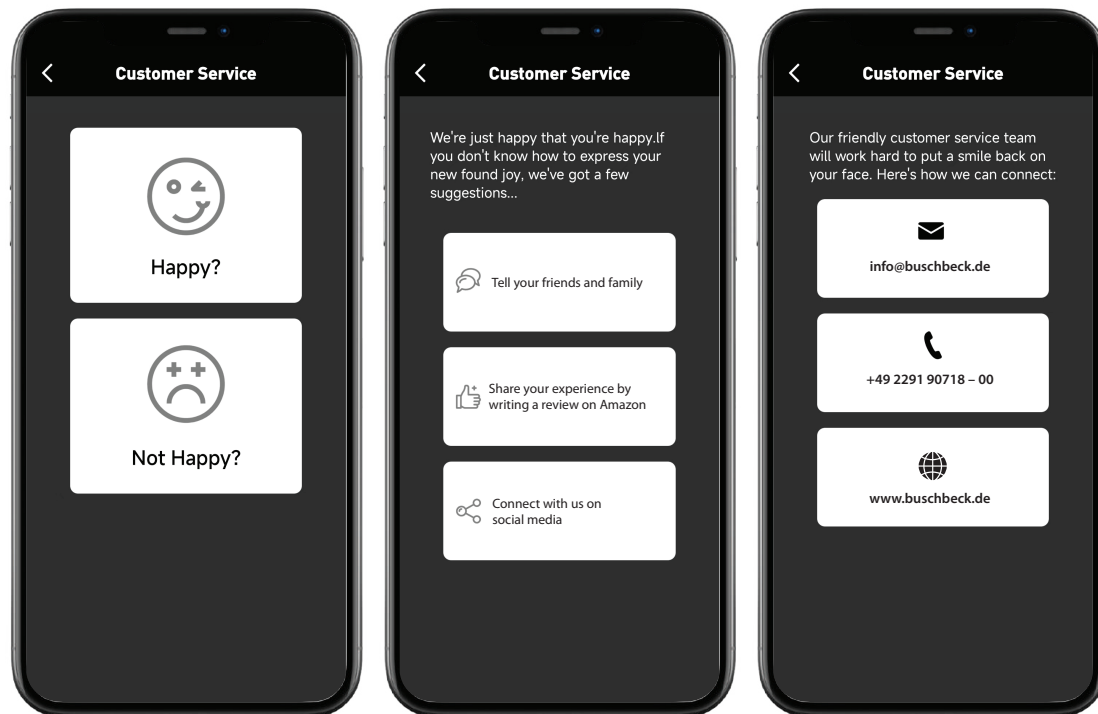
Vous accéderez ainsi à toutes les applications de médias sociaux.





## 09 SERVICE CLIENTÈLE

Contactez-nous et  
faites-nous savoir si  
vous êtes "satisfait" ou  
"mécontent" de nos  
produits et services.



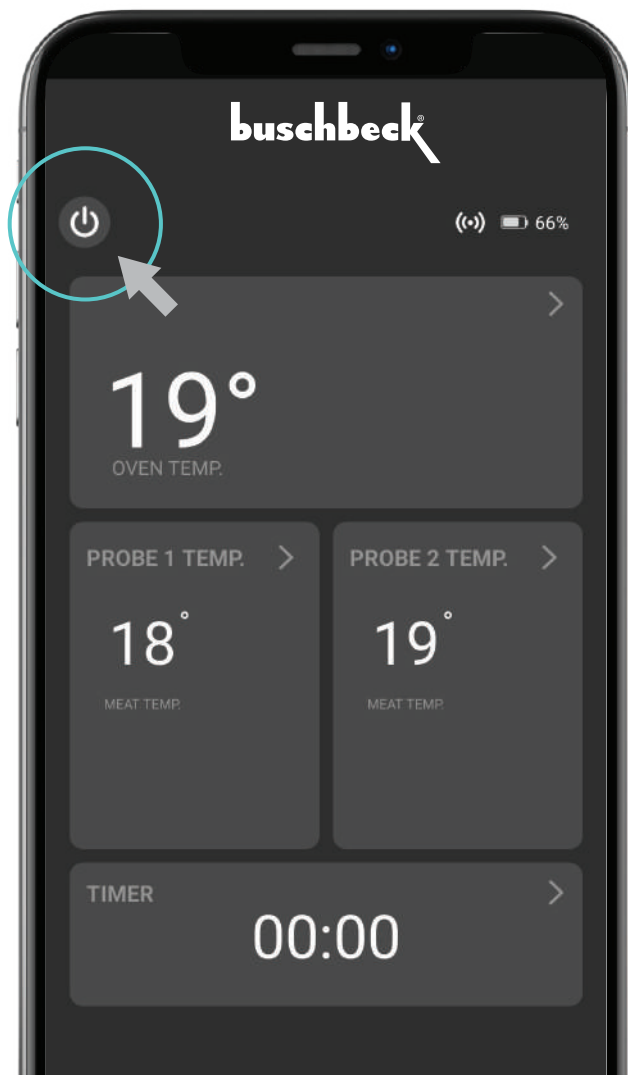
# ON / OFF

## ON

- Vous pouvez allumer le thermomètre en appuyant longuement sur le bouton ON/OFF situé sur le thermomètre.

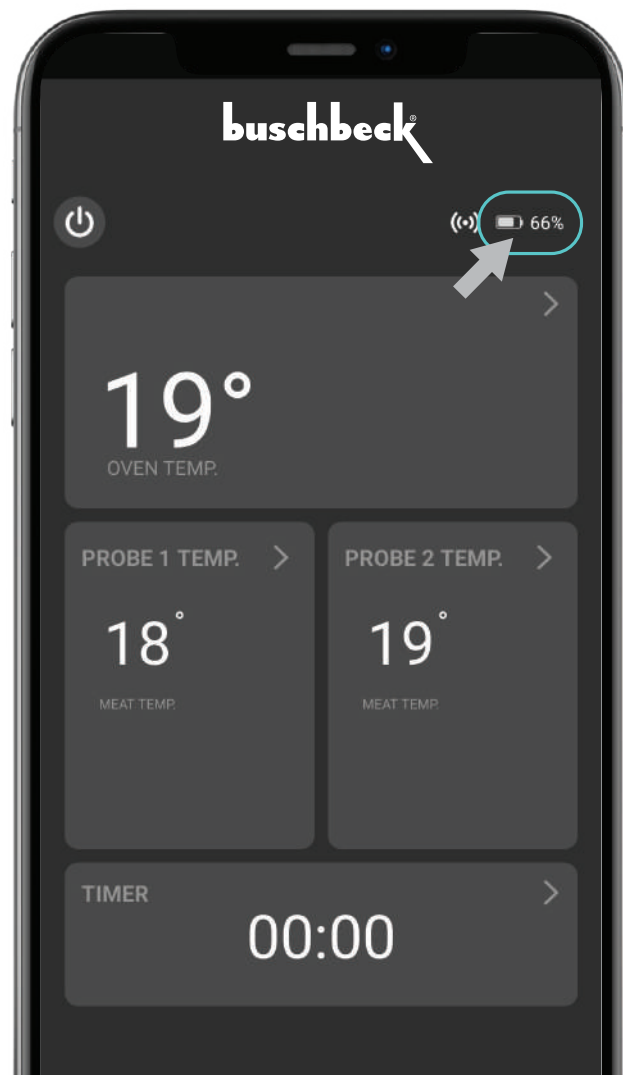
## OFF

- Vous pouvez éteindre le thermomètre en appuyant longuement sur le bouton ON/OFF du thermomètre.
- OU vous pouvez l'éteindre à l'aide de l'application.
- OU le thermomètre s'éteint automatiquement si l'écart de température est minime pendant 30 minutes.



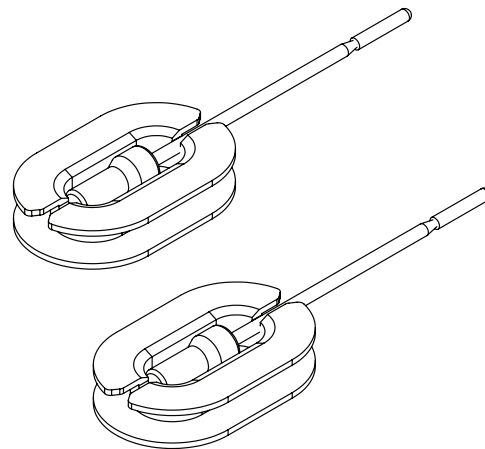
# ÉTAT DE LA PILE DU THERMOMÈTRE

L'application affiche également le pourcentage de batterie du thermomètre.



# SONDES À VIANDE

- Les sondes à viande affichent les températures en temps réel
- Le thermomètre parcourt automatiquement tous les relevés de température du four lorsque les sondes de température sont connectées.
- L'écran du thermomètre et l'application vous permettent de surveiller la température.
- Utilisez les sondes à viande dans la partie la plus épaisse et centrale de la viande. Insérez la pointe dans la partie la plus froide de la viande.
- Pour garantir la précision des mesures, éloignez la pointe de la sonde des os, de la graisse et des cartilages de la viande.
- Entretien de la sonde
- Veillez toujours à ce que la sonde soit nettoyée avant chaque utilisation.
- Vous pouvez nettoyer la sonde à l'eau chaude et au savon.



## **AVERTISSEMENT**

- Tenir les sondes hors de portée des enfants; c'est un outil dangereux.
- Il est conseillé de ne pas mettre ces sondes au lave-vaisselle.
- Veillez à ce que les billes en plastique ne touchent pas la surface de cuisson du four.
- Conservez les fils de la sonde dans un endroit sûr, hors de portée des enfants, et enroulez-les autour du support en plastique fourni.

# buschbeck®

## X1 FOUR À PIZZA

Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Strasse 21, D-51545

Waldbröl, Germany

Telefon: +49 (0) 2291 90718-00

E-Mail: [info@buschbeck.de](mailto:info@buschbeck.de)

[www.buschbeck.de](http://www.buschbeck.de)

