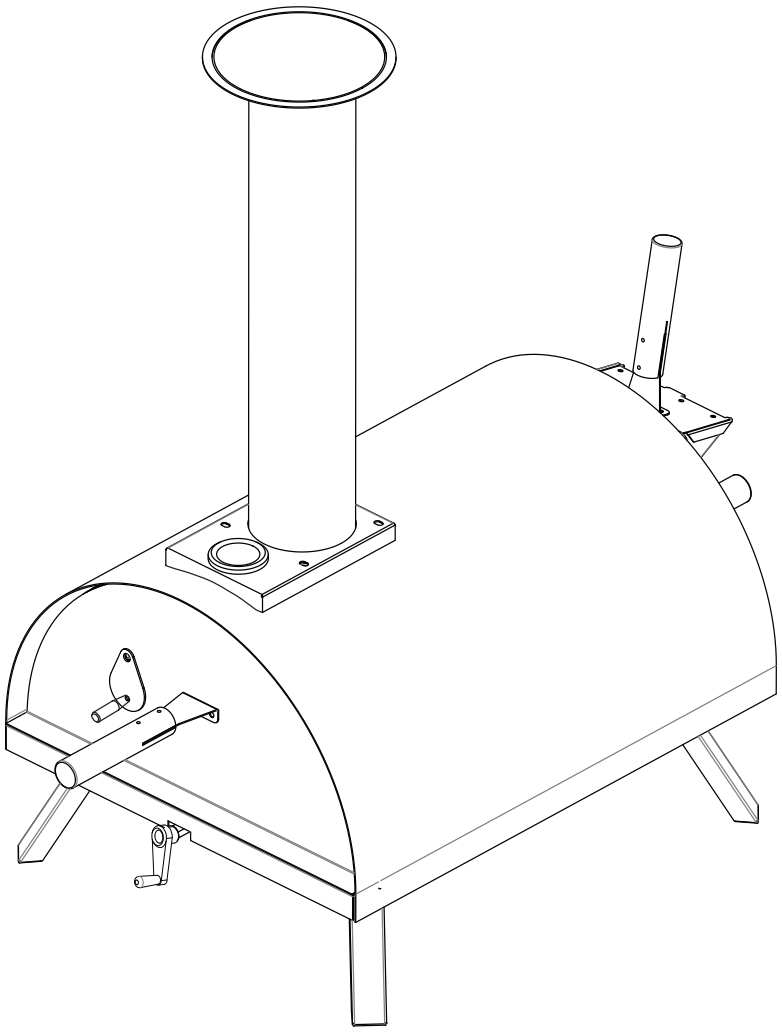
IN251100049V01_UK_FR_ES_DE_IT

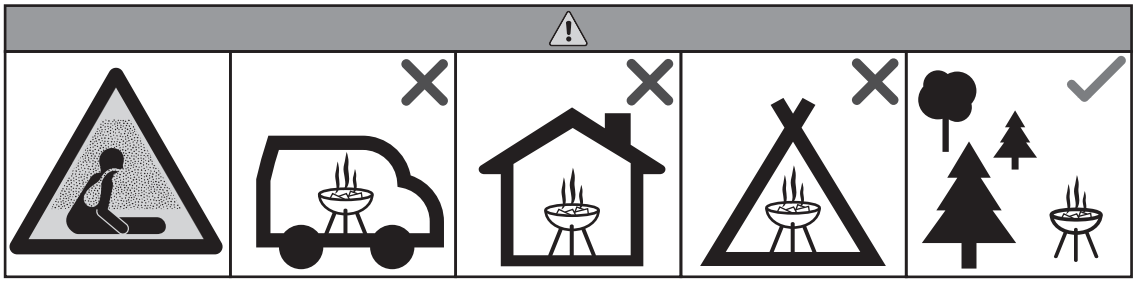
846-284V00



EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
FR_IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFRERER ULTERIEUREMENT
ES_IMPORTANTE, LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.
PT_IMPORTANTE, GUARDE PARA FUTURA REFERÊNCIA, LEIA ATENTAMENTE.
DE_WICHTIG! SORFGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.
IT_IMPORTANTE, LEGGERE E CONSERVARE QUESTO MANUALE D'ISTRUZIONE PER UN USO FUTURO.

IMPORTANT SAFEGUARDS

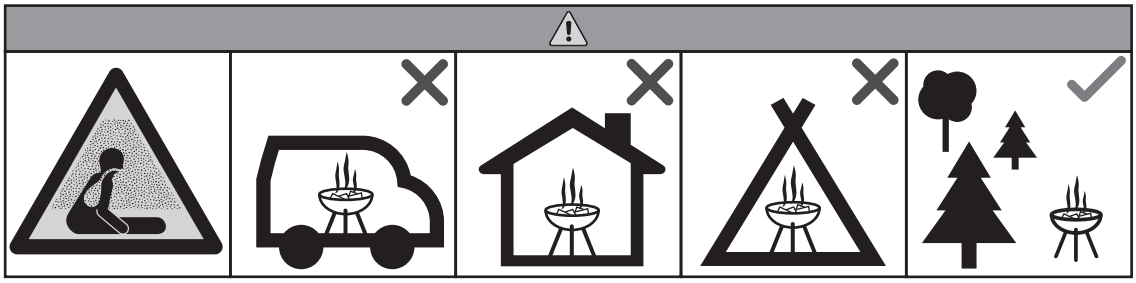
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.



● The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.
● Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses,caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
● DO NOT use near flammable or combustible objects or materials.
● Do not cook before the fuel has a coating of ash.
● The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30min prior to the first cooking.
● WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
● Do not use indoors!
● WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!
● Use only firelighters complying to EN 1860-3!
● WARNING! Keep children and pets away.
● Keep out of the reach of children and pets. Extra caution is necessary when using this product near children.
● Do not use this product if you are under the influence of alcohol or prescription/non-prescription drugs, as these substances may impair your ability to safely use the product.
● Do not leave the product unattended while it is in use.
● Do not move the product while it is in use or hot; allow the product to cool completely before handling.
● Ensure the product is fully and securely assembled before each use.
● Keep hair, clothing, and jewelry away from the coals when lighting and away from flames.
● Do not touch hot surfaces; always wear protective, heat-resistant mitts/gloves when using this product.
● Do not use this product on or near recreational vehicles or boats.
● Do not insert use paper, cardboard, or similar material into the flames or coals.
● Do not repair or repaint the product; discard if damaged.
● Do not build large fires in this product; it is intended for small fires only.
● Always place the product on a flat, level, stable, heat-resistant surface.
● When the appliance is in use, the handle can reach extreme temperatures that can cause serious injury to an unprotected hand. Use an appropriate heat resistant glove or pad when handling.
● The necessity for maintaining proper clearances from combustible construction is 10 feet (3 M)., which is the specific minimum clearances from such construction to the sides and back of the outdoor appliance, and that the appliance shall not be used under overhead combustible construction.
● This product is intended solely for outdoor, non-commercial use in cooking foods for human consumption; do not use for any other purpose.
● Do not use water to extinguish coals or cool the product.
● Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
● Always use heat-resistant utensils with the product.
● After use, there may be food or oil stains on the grill. It is recommended to soak in water for 10 minutes – this will soften the residue. Then, clean the grill with a soft cloth.
● After use, wait until the furnace body has completely cooled down before cleaning. If rinsing with water, dry it as much as possible before storing in a cool place.

PROTECTIONS IMPORTANTES

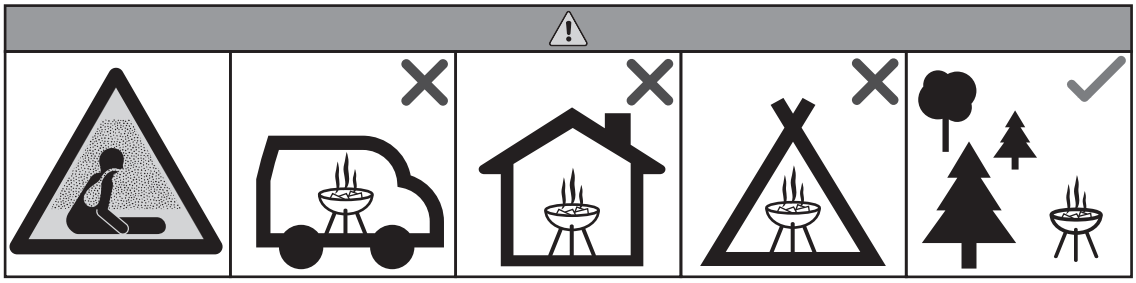
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.



● Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
● Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple maisons, caravanes, camping-cars, bateaux. Danger d'empoisonnement au monoxyde de carbone, risque de mort.
● NE PAS utiliser à proximité d'objets ou de matériaux inflammables ou combustibles.
● Attention ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement
● Ne l'utilisez pas à l'intérieur !
● Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu !
● Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
● Attention ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
● Tenez hors de la portée des enfants et des animaux de compagnie. Une prudence accrue est nécessaire lors de l'utilisation du produit à proximité d'enfants .
● N'utilisez pas ce produit si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou des médicaments sur ordonnance ou en vente libre, car ces substances peuvent nuire à votre capacité d'utiliser le produit en toute sécurité.
● Ne laissez pas le produit sans surveillance pendant son utilisation.
● Ne déplacez pas le produit pendant qu'il est utilisé ou chaud ; laissez refroidir complètement le produit avant la manipulation.
● Veuillez à ce que le produit soit entièrement et bien assemblé avant chaque utilisation.
● Tenez les cheveux, les vêtements et les bijoux à l'écart des charbons lors de l'éclairage et des flammes.
● Ne touchez pas les surfaces chaudes ; portez toujours des mitaines/gants protecteurs et résistants à la chaleur lorsque vous utilisez ce produit.
● N'utilisez pas ce produit sur ou à proximité de véhicules de loisirs ou de bateaux.
● N'insérez pas de papier d'utilisation, de carton ou de matières similaires dans les flammes ou les charbons.
● Ne réparez pas ou repeignez le produit ; jetez-le en cas d'endommagement.
● Ne pas construire de grands feux dans ce produit; il est destiné aux petits feux seulement.
● Placez toujours le produit sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur.
● Lorsque l'appareil est utilisé, la poignée peut atteindre des températures extrêmes qui peuvent causer de graves blessures à une main non protégée. Utilisez un gant ou un tampon résistant à la chaleur approprié lors de la manipulation.
● La nécessité de maintenir des dégagements appropriés de la construction combustible est de 10 pieds (3 M), qui est le minimum spécifique de dégagements de cette construction sur les côtés et à l'arrière de l'appareil extérieur et l'appareil ne doit pas être utilisé sous la construction de combustibles en hauteur.
● Ce produit est destiné uniquement à l'extérieur, et à des fins non commerciales pour la cuisson d'aliments destinés à la consommation humaine ; n'utilisez pas à d'autres fins.
● N'utilisez pas d'eau pour éteindre les charbons ou refroidir le produit.
● N'utilisez pas de pièces jointes non recommandées ou vendues par le fabricant du produit.
● Utilisez toujours des ustensiles résistants à la chaleur avec le produit.
● Après utilisation, il peut y avoir des taches de nourriture ou d'huile sur la grille. Il est recommandé de laisser tremper dans l'eau pendant 10 minutes - cela ramollira les résidus. Ensuite, nettoyez la grille avec un chiffon doux.
● Après utilisation, attendez que le corps du four ait complètement refroidi avant de le nettoyer. En cas de rinçage à l'eau, faites-le sécher le plus possible avant de le ranger dans un endroit frais.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

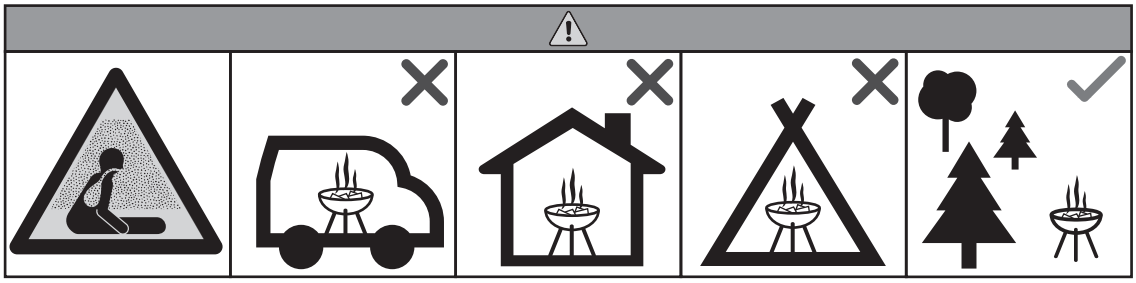
LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.



● La parilla de barbacoa debe calentarse y el combustible debe permanecer al rojo y caliente durante al menos 30 minutos antes de cocinar por la primera vez.
● No use la barbacoa en un espacio confinado y/o habitable, por ejemplo, casas, caravanas, autocaravanas, barcos. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono, fatal.
● NO utilice la parilla de barbacoa cerca de los objetos o materiales inflamables o combustibles.
● ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho durante el uso, no la mueva durante su funcionamiento.
● ¡No la utilice en interiores!
● ¡ADVERTENCIA! ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o reencender la barbacoa!
● ¡Utilice únicamente el encendedor que cumpla la norma EN 1860-3!
● ¡ADVERTENCIA! Manténgala alejados a los niños y a los animales domésticos.
● Mantenga fuera del alcance de los niños y animales domésticos. La precaución adicional es necesaria cuando se usa este producto cerca de los niños.
● No utilice este producto si está bajo la influencia del alcohol o medicamentos recetados / no recetados, ya que estas sustancias pueden afectar su capacidad de usar el producto de manera segura.
● No deje el producto desatendido cuando esté en uso.
● No mueva el producto cuando esté en uso o sea caliente; deje que el producto se enfríe completamente antes de manipularlo.
● Asegúrese de que el producto esté ensamblado completamente y seguramente antes de cada uso.
● Mantenga el cabello, la ropa y las joyas lejos de las brasas cuando se enciende y lejos de las llamas.
● No toque las superficies calientes; siempre use guantes / guantes protectores resistentes al calor cuando use este producto.
● No use este producto en o cerca de vehículos recreativos o botes.
● No inserte papel, cartón o material similar en las llamas o carbones.
● No repare ni repinte el producto; deseche si está dañado.
● No encienda fuegos grandes en este producto; este producto está destinado solo a incendios pequeños.
● Coloque siempre el producto sobre una superficie plana, nivelada, estable y resistente al calor.
● Cuando el producto está en uso, el mango puede alcanzar temperaturas extremas, lo que pueden causar lesiones graves en una mano desprotegida. Use un guante o almohadilla resistente al calor apropiado cuando lo manipule.
● Debe mantener espacios libres apropiados de la construcción combustible de 10 pies (3 M), lo que son los espacios libres mínimos específicos de tal construcción a los lados y la parte posterior del aparato exterior, y que el aparato debe ser usado debajo de una construcción combustible elevada.
● Este producto está destinado exclusivamente para uso al aire libre, uso no comercial en la cocción de alimentos para consumo humano; no lo use para ningún otro propósito.
● No use agua para apagar las brasas o enfriar el producto.
● No use accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
● Use siempre utensilios resistentes al calor con el producto.
● Es posible que queden manchas de comida o aceite en la parrilla después de su uso. Se recomienda remojarla en agua durante 10 minutos, esto ablandará los residuos. Luego, limpie la parrilla con un paño suave.
● Después del uso, espere hasta que el cuerpo del horno se enfríe completamente antes de limpiarlo. Si usted lo enjuaga con agua, séquelo lo más posible antes de guardarlo en un lugar fresco.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

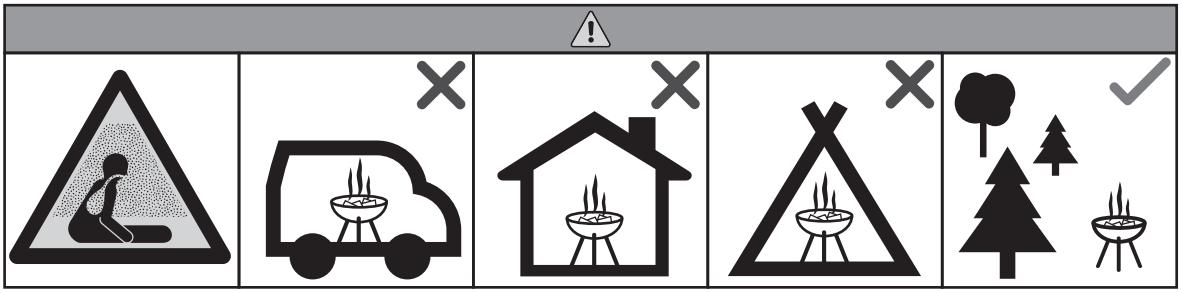
LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR.



● O churrasco deve ser aquecido e o combustível mantido em brasa por pelo menos 30 minutos antes do primeiro cozimento.
● Não use o churrasco em espaços confinados e/ou habitáveis, como casas, caravanas, motorhomes, barcos. Perigo de envenenamento por monóxido de carbono – fatal.
● NÃO usar perto de objetos ou materiais inflamáveis ou combustíveis.
● Não cozinhe antes que o combustível esteja coberto por uma camada de cinzas.
● O churrasco deve ser aquecido e o combustível mantido em brasa por pelo menos 30 minutos antes do primeiro cozimento.
● AVISO! Este churrasco ficará muito quente, não o mova durante a operação.
● Não use em ambientes internos!
● AVISO! Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender!
● Use apenas acendedores de fogo que estejam em conformidade com EN 1860-3!
● AVISO! Mantenha crianças e animais de estimação afastados.
● Mantenha fora do alcance de crianças e animais. É necessário ter cuidado extra ao usar este produto perto de crianças.
● Não use este produto se estiver sob a influência de álcool ou medicamentos prescritos/não prescritos, pois essas substâncias podem prejudicar sua capacidade de usá-lo com segurança.
● Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver em uso.
● Não mova o produto enquanto estiver em uso ou quente; permita que o produto resfrie completamente antes de manuseá-lo.
● Assegure-se de que o produto esteja completamente e seguramente montado antes de cada uso.
● Mantenha cabelo, roupas e joias afastados das brasas ao acender e longe das chamas.
● Não toque em superfícies quentes; sempre use luvas de proteção resistentes ao calor ao usar este produto.
● Não use este produto em ou perto de veículos recreativos ou barcos.
● Não insira papel, papelão ou material similar nas chamas ou brasas.
● Não conserte ou repinte o produto; descarte se estiver danificado.
● Não faça grandes incêndios neste produto; ele é destinado apenas para pequenos incêndios.
● Sempre coloque o produto em uma superfície plana, nivelada, estável e resistente ao calor.
● Quando o aparelho estiver em uso, o cabo pode atingir temperaturas extremas que podem causar ferimentos graves em uma mão desprotegida. Use uma luva ou protetor resistente ao calor ao manusear.
● A necessidade de manter distâncias adequadas de construções combustíveis é de 10 pés (3 m), que é a distância mínima específica de tais construções para os lados e a parte traseira do aparelho externo, e que o aparelho não deve ser usado sob construções combustíveis suspensas.
● Este produto destina-se exclusivamente ao uso externo, não comercial, no cozimento de alimentos para consumo humano; não use para qualquer outro propósito.
● Não use água para extinguir as brasas ou esfriar o produto.
● Não use acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do produto.
● Sempre use utensílios resistentes ao calor com o produto.
● Após o uso, podem haver manchas de comida ou óleo na grelha. Recomenda-se deixar de molho em água por 10 minutos – isso amolecerá os resíduos. Em seguida, limpe a grelha com um pano macio.
● Após o uso, aguarde até que o corpo do forno esfrie completamente antes de limpar. Se enxaguar com água, seque o máximo possível antes de armazenar em local fresco.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

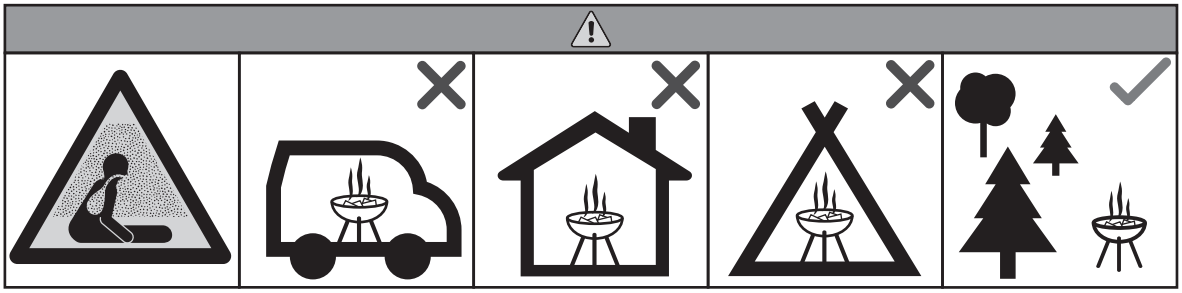
LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH.



● Vor dem ersten Kochen muss der Grill aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.
● Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. Häuser, Wohnwagen, Wohnmobile, Boote. Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, tödlich.
● NICHT in der Nähe von entzündlichen oder brennbaren Gegenständen oder Materialien verwenden.
● ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs
● Verwenden Sie ihn nicht in Innenräumen!
● ACHTUNG! Kein Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Nachzünden verwenden!
● Verwenden Sie nur Feueranzünder, die der EN 1860-3 entsprechen!
● ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
● Es darf nicht in die Hände von Kindern und Haustieren gelangen. Bei der Verwendung dieses Produkts in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
● Verwenden Sie dieses Produkt nicht, wenn Sie unter dem Einfluss von Alkohol oder verschreibungspflichtigen / nicht verschreibungspflichtigen Arzneimitteln stehen, da diese Substanzen Ihre Fähigkeit zur sicheren Verwendung des Produkts beeinträchtigen können.
● Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, während es verwendet wird.
● Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es verwendet wird oder heiß ist. Lassen Sie das Produkt vor der Handhabung vollständig abkühlen.
● Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Produkt vollständig und sicher montiert ist.
● Halten Sie Haare, Kleidung und Schmuck von der Glut fern und halten Sie sie von Flammen fern.
● Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Tragen Sie immer hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie dieses Produkt verwenden.
● Verwenden Sie dieses Produkt nicht in oder in der Nähe von Freizeitfahrzeugen oder Booten.
● Setzen Sie kein Papier, Pappe oder ähnliches Material in die Flammen oder Kohlen ein.
● Reparieren oder lackieren Sie das Produkt nicht neu. Bei Beschädigung entsorgen Sie es.
● Bauen Sie in diesem Produkt keine großen Feuer. Es ist nur für kleine Feuer gedacht.
● Stellen Sie das Produkt immer auf eine flache, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
● Während des Gebrauchs des Geräts kann der Griff extreme Temperaturen erreichen, die eine ungeschützte Hand schwer verletzen können.Verwenden Sie beim Umgang einen geeigneten hitzebeständigen Handschuh oder ein Polster.
● Für die Einhaltung der richtigen Abstände zur brennbaren Konstruktion sind 3 m (10 Fuß) erforderlich. Dies ist der spezifische Mindestabstand von einer solchen Konstruktion zu den Seiten und der Rückseite des Außengeräts, und das Gerät darf nicht bei brennbaren Überkopfkonstruktionen verwendet werden
● Dieses Produkt ist ausschließlich für den nichtgewerblichen Gebrauch im Freien zum Kochen von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr bestimmt, und darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.
● Verwenden Sie kein Wasser, um Kohlen zu löschen oder das Produkt abzukühlen.
● Verwenden Sie keine Zubehörteile, die nicht vom Produkthersteller empfohlen oder verkauft werden.
● Verwenden Sie für das Produkt immer hitzebeständige Utensilien.
● Nach dem Gebrauch können sich Lebensmittel- oder Ölflecken auf dem Grill befinden. Es wird empfohlen, ihn 10 Minuten lang in Wasser einzuweichen - dadurch werden die Rückstände aufgeweicht. Reinigen Sie den Grill dann mit einem weichen Tuch.
● Warten Sie nach dem Gebrauch, bis der Ofenkörper vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Wenn Sie ihn mit Wasser abspülen, trocknen Sie ihn so gut wie möglich, bevor Sie ihn an einem kühlen Ort lagern.

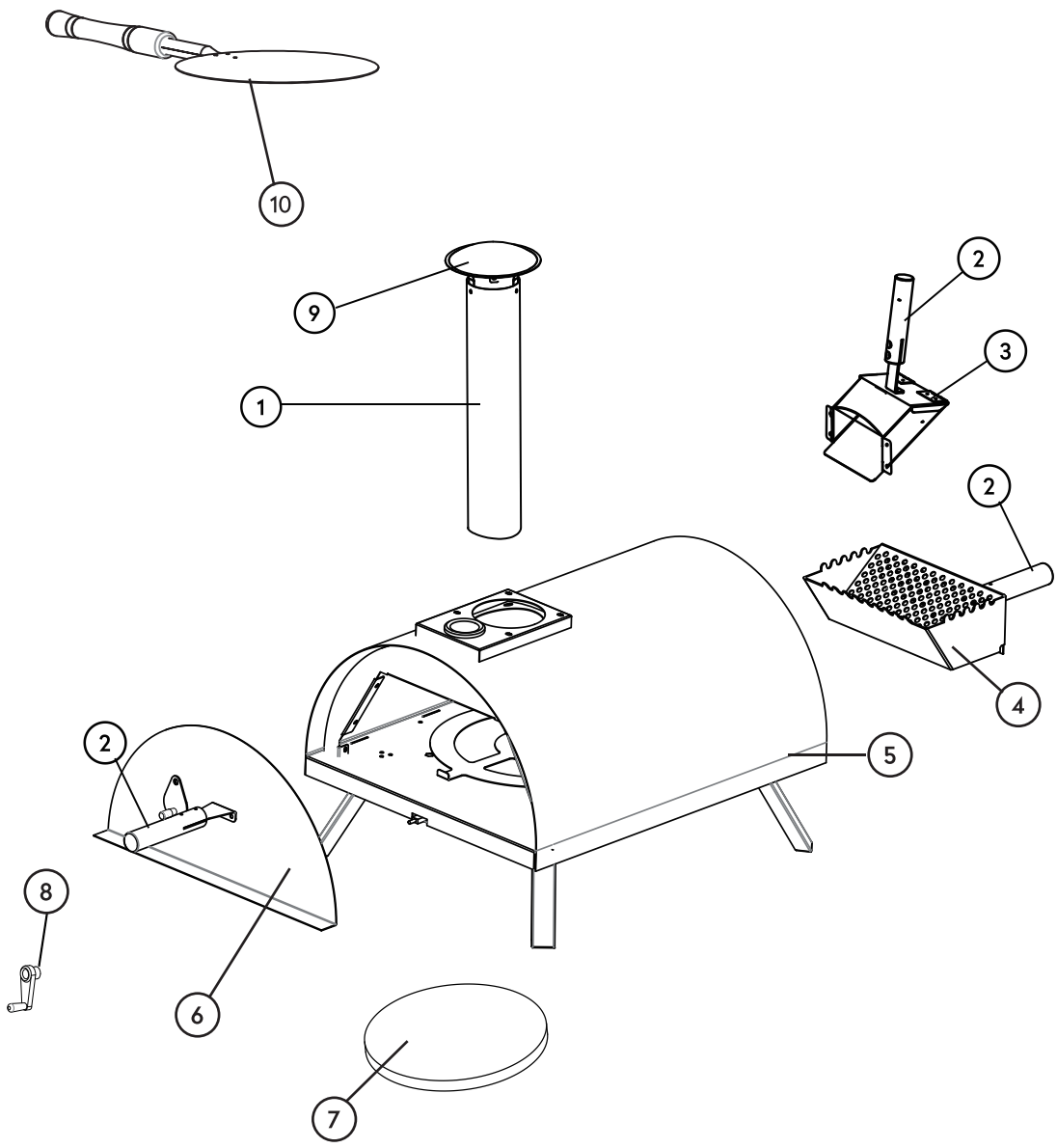
IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.



● Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile deve essere mantenuto rovente per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
● Non utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, ad esempio case, caravan, camper, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio, rischio di morte.
● NON utilizzare vicino a oggetti o materiali infiammabili o combustibili.
● AVVERTENZA! Questo barbecue diventerà molto caldo, non spostarlo durante l'utilizzo.
● Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
● AVVERTENZA! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!
● Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3!
● AVVERTENZA! Tenere i lontani bambini e animali domestici.
● Tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Usare prudenza aggiuntiva quando e' necessario usare il prodotto in prossimita' di bambini.
● Non usare questo prodotto se siete sotto l'influenza di alcol o di medicinali prescritti e non, in quanto queste sostanze limiteranno la vostra abilita' di utilizzare il prodotto in modo sicuro.
● Non lasciare il prodotto senza diretta supervisione quando in uso.
● Non muovere il prodotto quando in uso o quando incandescente. Lasciare che si raffreddi completamente prima di maneggiarlo.
● Assicurarsi che il prodotto sia assemblato completamente e in sicurezza prima di ogni uso.
● Tenere i capelli, vestiti, e i gioielli lontano dai tizzoni ardenti e dalle fiamme vive.
● Non toccare le superfici incandescenti; indossare sempre guanti protettivi e resistenti al calore quando usate il prodotto.
● Non usare questo prodotto su o vicino a roulotte o barche.
● Non inserire carta, cartone, o materiali simili nelle fiamme o tra i tizzoni.
● Non riparare o riverniciare il prodotto; smaltire se danneggiato.
● Non accendere fuochi troppo grandi in questo prodotto; e' progettato solo per focolari di piccole dimensioni.
● Posizionare sempre su una superficie piana, livellata, stabile, e resistente al calore.
● Quando il prodotto e' in uso, il manico puo' raggiungere temperature estreme che possono causare lesioni gravi alle mani non protette. Usare gli appropriati guanti resistenti al calore quando lo maneggiate.
● E' necessario mantenere uno spazio libero di almeno 10ft (3m) dal combustibile, che e' lo spazio minimo consentito dai lati e dal retro di questo tipo di prodotto, e il prodotto non puo' essere utilizzato sotto del combustibile posizionato a; di sopra dello stesso.
● Questo prodotto e' pensato solo per uso all'aperto, uso non commerciale per cucinare cibo commestibile; non usare per altri scopi.
● Non usare acqua per spegnere i carboni ardenti o raffreddare il prodotto.
● Non usare gli accessori che non sono consigliati o venduti dal produttore.
● Usare sempre utentili resistenti al calore quando con questo prodotto.
● Dopo l'uso, è possibile che si formino macchie di cibo o di olio sulla griglia. Si consiglia di immergerla in acqua per 10 minuti, in modo da ammorbidire i residui. Quindi, pulire la griglia con un panno morbido.
● Dopo l'uso, attendere che il telaio del forno si sia completamente raffreddato prima di pulirlo. Se viene pulito con acqua, deve essere asciugato quanto più possibile prima di essere riposto in un luogo fresco.

PART LIST

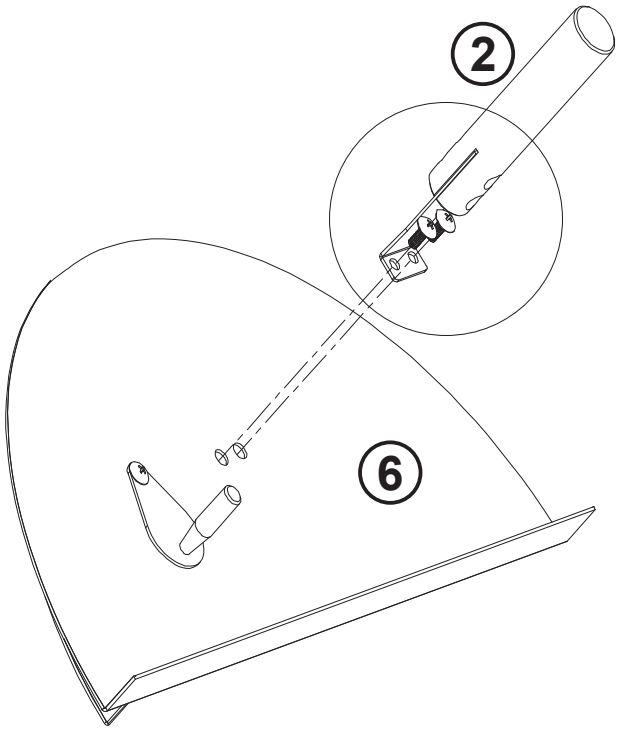


Number	NAME	Quantity
1	*Chimney/ Cheminée/ Schornstein/ Chimenea/ Chaminé/ Camino*	1
2	*Handle/ Poignée/ Griff/ Mango/ Pega/ Maniglia*	3
3	*Feeder/ Alimentateur/ Beschicker/ Alimentador/ Alimentador/ Caricatore*	1
4	*Firebox/ Caisse de feu/ Feuerraum / Cámara de combustión/ Caixa de fogo/ Camera di combustione*	1
5	*Oven casing/ Boîtier du four/ Ofengehäuse/ Carcasa del horno/ Carcaça do forno/ Carcassa del forno*	1
6	*Door/ Porte/ Tür/ Pizzastein/ Puerta/ Porta/ Sportello*	1
7	*Pizza stone/ Pierre à pizza/ Piedra para pizza/ Pedra de pizza/ Pietra per pizza*	1
8	*Black handle/ Poignée noire/ Schwarzer Griff/ Mango negro/ Pega preta/ Maniglia nera*	1
9	*Chimney cap/ Chapeau de cheminée/ Schornstein-Deckel/ Tapa de la chimenea/ Tampa da chaminé/ Cappello del camino*	1
10	*Pizza peel/ Pelle à pizza/ Pizzaschaufel/ Pala para pizza/ Pá de pizza/ Pala per pizza*	1
A	*Screw/ Vis/ Schraube/ Tornillo/ Parafuso/ Vite (5 mm)*	13+1

01



x 2

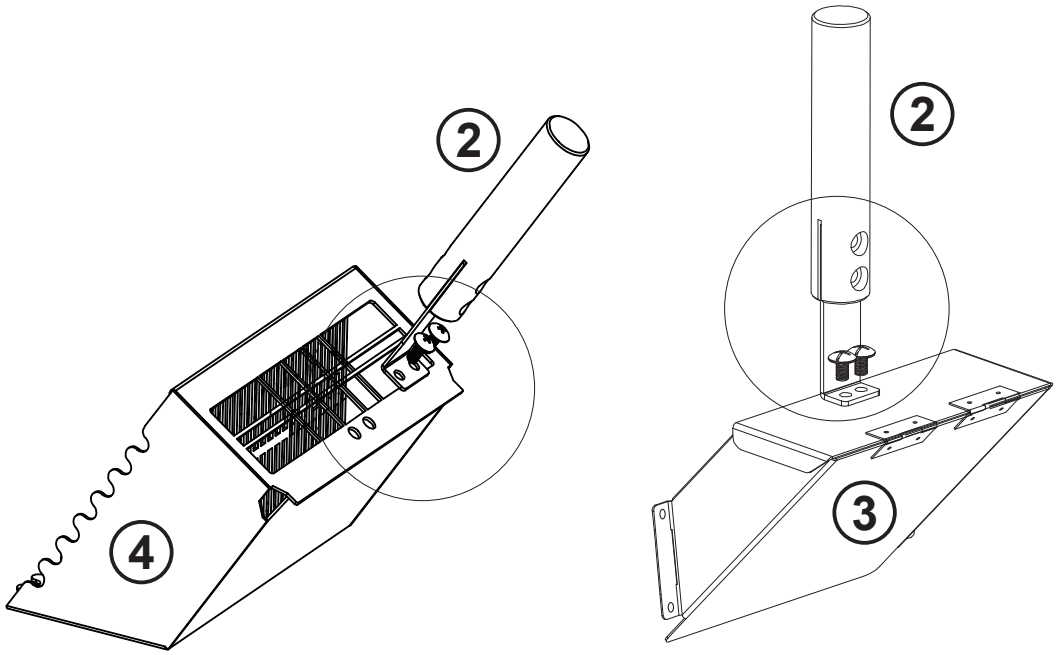


EN: Screw the wooden handle to the oven door.
FR: Vissez la poignée en bois sur la porte du four.
ES: Atornille el mango de madera a la puerta del horno.
PT: Aparafuse a pega de madeira na porta do forno.
DE: Schrauben Sie den Holzgriff an die Ofentür.
IT: Avvitare la maniglia di legno sulla porta del forno.

02



x 4

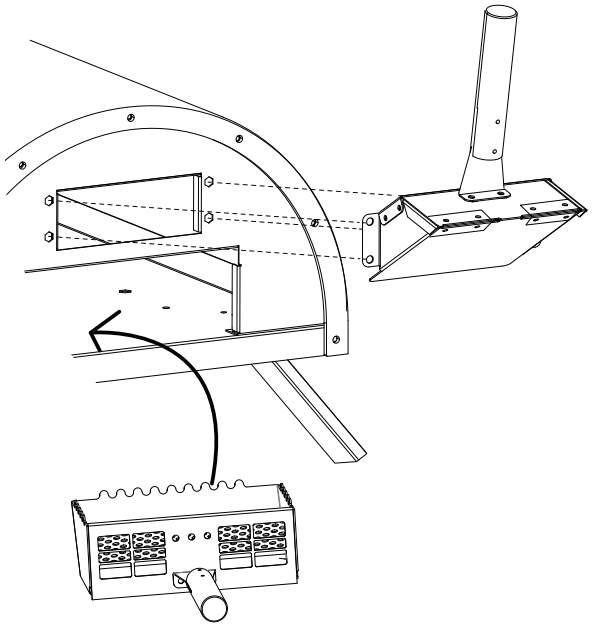


EN: Screw both remaining wooden handles on the feeder and the firebox, as shown in the picture.
FR: Vissez les deux poignées en bois restantes sur le chargeur et le foyer, comme indiqué sur l'image.
ES: Atornille los dos mangos de madera restantes en el alimentador y en la cámara de combustión, como se muestra en la imagen.
PT: Aparafuse as duas pegas de madeira restantes no alimentador e na caixa de fogo, conforme mostrado na imagem.
DE: Schrauben Sie die beiden verbleibenden Holzgriffe am Beschicker und am Feuerraum an, wie auf dem Bild gezeigt.
IT: Avvitare le due maniglie di legno rimanenti sul caricatore e sul focolare, come mostrato nell'immagine.

03



x 4



EN: Screw the feeder to the raer of the oven casing. Put the wood box into the oven.
FR: Vissez le chargeur à l'arrière du corps du four. Placez le bac à bois dans le four.
ES: Atornille el alimentador a la parte trasera de la carcasa del horno. Coloque la caja de madera dentro del horno.
PT: Aparafuse o alimentador na parte traseira da carcaça do forno. Coloque a caixa dePROOF de madeira no forno.
DE: Schrauben Sie den Beschicker an die Rückseite des Ofengehäuses. Stellen Sie die Holzkiste in den Ofen.
IT: Avvitare il caricatore sul retro della carcassa del forno. Inserire la scatola della legna nel forno.

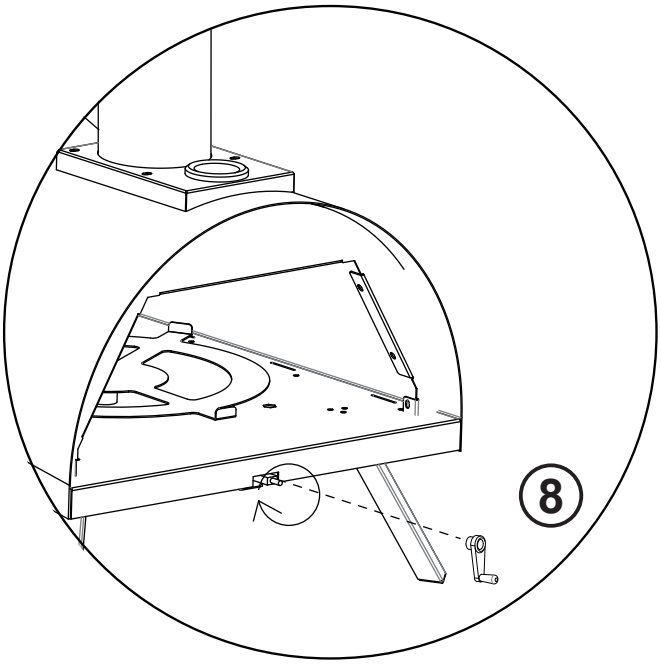
04

EN: Screw the chimney cap with 3 screws onto the chimney. Insert the chimney over the opening in the body. Put the pizza stone into the oven.
FR: Vissez le chapeau de cheminée sur la cheminée à l'aide de 3 vis. Insérez la cheminée sur l'ouverture du corps. Placez la pierre à pizza dans le four.
ES: Atornille la tapa de la chimenea sobre la chimenea con 3 tornillos. Inserte la chimenea en la abertura del cuerpo. Coloque la piedra para pizza dentro del horno.
PT: Parafuse a tampa da chaminé na chaminé com 3 parafusos. Insira a chaminé sobre a abertura do corpo. Coloque a pedra de pizza dentro do forno.
DE: Schrauben Sie den Schornstein-Deckel mit 3 Schrauben auf den Schornstein. Setzen Sie den Schornstein über die Öffnung im Gehäuse. Legen Sie den Pizzastein in den Ofen.
IT: Avvitare il cappello del camino sul camino con 3 viti. Inserire il camino sull'apertura del corpo. Posizionare la pietra refrattaria per pizza nel forno.

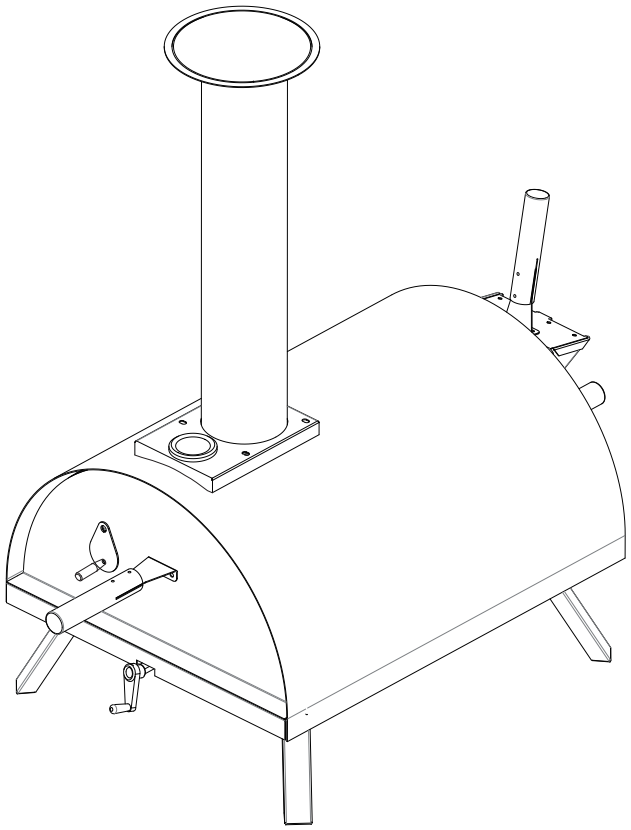


x 3

05



Done



EN: Close the door.
FR: Fermez la porte.
ES: Cierre la puerta.
PT: Feche a porta.
DE: Schließen Sie die Tür.
IT: Chiudere la porta.

BEFORE FIRST USE

1. Dampen a sponge with lukewarm water. Wring it out thoroughly and wipe the pizza stone clean once to remove production residues.
2. Clean the inside of the oven with water and a mild detergent to remove any production residues.
3. The oven must be burned-in before making your first pizza. Note that the fuel should be glowing for at least 30 minutes.

USING THE PIZZA OVEN



Always wear fireproof gloves while firing the pizza oven.

WOOD FIRING

1. Remove the firebox and fill it with fitting logs. Put a grill lighter in the middle (Warning! Don't use liquid starters like spirit or petrol), cover it with a few sticks or thin firing woods and ignite it.
2. Push the firebox into the pizza oven and wait until the wood burns evenly.
3. Place 1-2 logs over the filling shaft and wait until the wood has burnt through, and is covered with a layer of ash and no more smoke escapes from the chimney.
4. When the oven thermometer shows around 400℃/752℉, open the door and push the pizza to the enter of the stone. Close the door.
5. Rotate the pizza by 180° once after 45 seconds.
6. You can observe the baking process of your pizza through the damper. Do not open the door during the baking process-otherwise valuable heat is lost.
7. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

FIRING WITH COAL, BRIQUETTES OR PELLETS

1. Put the coal, briquettes or pellets with the grill lighter into the firebox. As soon as it starts to burn, push the box into the pizza oven.
2. Pile up more coal, briquettes or pellets via the chute.
3. Wait until the coal or briquettes are completely burnt through, covered with a layer of ash and no more smoke escapes from the chimney.
4. When the oven thermometer shows around 400℃/752℉, open the door and push the pizza by 180° once after 45 seconds.
5. You can observe the baking process of your pizza through the damper.
6. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

The process will work even faster when you burn the coal or briquettes in a separate igniting place and fill the pure ember into the firebox.

TIP: You can also light your combustible with a blowpipe. In order to do that, fill your firebox with wood, coal, briquettes or pellets. Put the box into the back of the oven and hold the blowpipe from the outside in the box.

REFILLING OF COMBUSTIBLES



Always wear fireproof gloves when filling and emptying the firebox.

Thanks to its double stainless steel cover with a wool filling, the inside of the pizza oven will be kept hot constantly for a very long time. If you notice the temperature is dropping, pile up a new charge of combustibles (wood, coal, briquettes or pellets) into the firebox via the filling chute. Until you start baking the next pizza, you must waituntil the combustibles have burnt through or no more smoke is rising from the chimney.

SWITCHING OFF THE PIZZA OVEN

1. Close the door and let the oven burn out after use. This process can take up to 4 hours.
2. For quicker storing of the oven put on fireproof gloves, remove the firebox and put the contents into a bucket filled with water. Open the door of the pizza oven and allow the oven to cool completely for about 30 minutes.

CLEANING AND CARE

CLEANING THE OVEN

1. Allow the oven to cool down completely.
2. Empty the firebox after every use and sweep out the ashes completely with a brush.
3. Both the interior and exterior can be cleaned with water and a mild detergent, except gas burner. For gas burner, just clean slightly by dry cloth.
4. If the pizza oven is used regularly, the chimney should be removed and washed out every 4 weeks, to rinse off the soot layer.

CLEANING THE PIZZA STONE

1. Remove the pizza stone from the pizza oven and carefully scrape off residues from the stone with a hob scraper or a sharp knife.
2. The pizza stone is an object of utility and over the time, it will get stains from burnt-in ingredients. This is completely usual and will not interfere with the functioning of the stone.
3. If you want to wash the stone with water, do not use detergent. After washing it with water, let the sty dry in an oven for at least 3 hours at 80℃/176℉. You can also leave it to air-dry in a warm spot for 24 hours.

STORING PIZZA OVEN

1. The pizza oven comes with 4 foldable stainless steel feet. The oven can be stored and transported more easily with the feet folded in. If you don’t use the oven for a longer time and if you want to save space, you can also remove the chimney.
2. To prevent rusting and weathering, the pizza oven should always be stored in a dry environment after it has completely cooled down. Cover the oven with a weather-resistant tarpaulin or store it in the cellar or garden house.

TROUBLESHOOTING

Please read the following steps if the device does not work properly:

Problem	Solution
The fire blows out frequently.	Make sure that you don’t add too many combustibles at once via the shaft. This may smother the fire.
The oven won’t get hot.	Strong wind can impair the heating performance. Place the pizza oven in a wind-protected location. The fire is not burning properly. The thermometer is broken. Replace it.
The oven turns black on one side.	Rotate your pizza by 180 ° after 45 seconds. The side, which is near the firebox, will receive more radiant heat than the one facing the door. To ensure evenly baking, turn the pizza.

DISPOSAL/RECYCLING

Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability.
If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home. The product and its packaging must be disposed of in accordance with local regulations. Contact your local waste disposal company if necessary.

Top Reasons Why Pizza Stones Crack

1. PUTTING A COLD BAKING STONE INTO A HOT OVEN
2. ALLOWING MOISTURE INTO THE BAKING STONE
3. PLACING COOL OR COLD FOOD ONTO THE BAKING STONE
4. HANDLING THE STONE TOO MUCH
5. REMOVING THE STONE TOO SOON FROM A HOT OVEN
6. USING TOO MUCH HEAT

How To Prevent Your Pizza Stone From Cracking In The Future

● Maintain your stone in your oven at all times. If you such as a pretty looking rock, cover with aluminum foil so drips from other things don't discolor it.
● Always place a rock into a cool stove as well as do a long pre-heat.
● Decrease handling. Moving in and out of the stove can cause cracking.
● Stay clear of cleaning or oiling a stone. The moisture can create it to split.
● Wait until rock is entirely chilly before removing it from oven.
● Don't place icy pizzas on your pizza stone.
● Utilize a folded up towel and also place on the counter prior to you take the rock out of the stove, so the counter will not send your rock right into "thermal shock".

DISPOSAL/RECYCLING

1. If the turntable gets stuck and the BLACK handle cannot be pushed or pulled during use, please use a pizza shovel or other tool to move the pizza stone.
2. During the baking process, the temperature of the furnace body is too high. Please do not touch the furnace body directly with your hands.
3. When using particles as fuel, please try to keep the door closed as much as possible, otherwise it is easy for the flame to burn backwards, which can cause damage to the product.
4. When using gas to bake pizza, after 15-20 minutes of preheating, please adjust the flame to medium heat to avoid pizza baking failure due to high temperature.
5. During the baking process, this pizza oven only needs to manually push and pull the BLACK handle twice before letting go. The pizza will rotate for 30 seconds on its own, and you can enjoy the delicious food in about 90 seconds.

Temperature Reference for Pizza Oven Baking		
Baking Conditions	℃	℉
Pizza	350-400	660-750
Quick Roasted Vegetables and Tapas	320-350	610-660
High Temperature Roasted Turkey	260-340	500-650
Hearth Bread	180-240	350-465
Pork, Mutton, Beef, Poultry	160-220	320-430
All Kinds of Pies	175-205	350-400
Barbecue	120-200	250-390
Stewed Vegetables and Beans	100-120	210-250
Slow Grilling	95-120	200-250
Low Temperature Baking	48-85	110-185
Heat Preservation	60-75	140-165

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Humidifiez une éponge avec de l'eau tiède. Essorez-la soigneusement et essuyez la pierre à pizza une fois pour éliminer les résidus de production.
2. Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent doux pour éliminer tout résidu de production.
3. Le four doit être rodé avant de préparer votre première pizza. Notez que le combustible doit être incandescent pendant au moins 30 minutes.

UTILISATION DU FOUR À PIZZA

Portez toujours des gants ignifuges lors de l'allumage du four à pizza.

ALLUMAGE AU BOIS

1. Retirez la chambre de combustion et remplissez-la de bûches adaptées. Placez un allume-barbecue au milieu (Attention ! N'utilisez pas de starters liquides comme de l'alcool ou de l'essence), couvrez-le de quelques brindilles ou bois d'allumage fins et allumez-le.
2. Poussez la chambre de combustion dans le four à pizza et attendez que le bois brûle uniformément.
3. Placez 1 à 2 bûches au-dessus du conduit de remplissage et attendez que le bois ait brûlé complètement, qu'il soit recouvert d'une couche de cendres et qu'il n'y ait plus de fumée sortant de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four indique environ 400 ℃/752 ℉, ouvrez la porte et poussez la pizza au centre de la pierre. Fermez la porte.
5. Faites pivoter la pizza de 180° une fois après 45 secondes.
6. Vous pouvez observer le processus de cuisson de votre pizza à travers le registre. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson – sinon, une chaleur précieuse est perdue.
7. Après 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte à pizza, votre pizza est prête.

ALLUMAGE AU CHARBON, BRIQUETTES OU PELLETS

1. Placez le charbon, les briquettes ou les pellets avec l'allume-barbecue dans la chambre de combustion. Dès qu'ils commencent à brûler, poussez la boîte dans le four à pizza.
2. Empilez davantage de charbon, briquettes ou pellets via le conduit.
3. Attendez que le charbon ou les briquettes soient complètement consumés, recouverts d'une couche de cendres et qu'il n'y ait plus de fumée sortant de la cheminée.
4. Lorsque le thermomètre du four indique environ 400 ℃/752 ℉, ouvrez la porte et poussez la pizza de 180° une fois après 45 secondes.
5. Vous pouvez observer le processus de cuisson de votre pizza à travers le registre.
6. Après 1 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la pâte à pizza, votre pizza est prête.

Le processus sera encore plus rapide si vous brûlez le charbon ou les briquettes dans un endroit d'allumage séparé et remplissez les braises pures dans la chambre de combustion.
CONSEIL : Vous pouvez également allumer votre combustible avec un chalumeau. Pour cela, remplissez votre chambre de combustion de bois, charbon, briquettes ou pellets. Placez la boîte à l'arrière du four et tenez le chalumeau de l'extérieur dans la boîte.

RECHARGEMENT DES COMBUSTIBLES

Portez toujours des gants ignifuges lors du remplissage et de la vidange de la chambre de combustion.

Grâce à son double couvercle en acier inoxydable avec remplissage de laine, l'intérieur du four à pizza restera chaud constamment pendant très longtemps. Si vous remarquez que la température baisse, empilez une nouvelle charge de combustibles (bois, charbon, briquettes ou pellets)

dans la chambre de combustion via le conduit de remplissage. Jusqu'à ce que vous commenciez à cuire la prochaine pizza, vous devez attendre que les combustibles aient brûlé complètement ou qu'il n'y ait plus de fumée montant de la cheminée.

EXTINCTION DU FOUR À PIZZA

1. Fermez la porte et laissez le four s'éteindre après utilisation. Ce processus peut prendre jusqu'à 4 heures.
2. Pour ranger le four plus rapidement, mettez des gants ignifuges, retirez la chambre de combustion et versez le contenu dans un seau rempli d'eau. Ouvrez la porte du four à pizza et laissez le four refroidir complètement pendant environ 30 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FOUR

1. Laissez le four refroidir complètement.
2. Videz la chambre de combustion après chaque utilisation et balayez complètement les cendres avec une brosse.
3. L'intérieur et l'extérieur peuvent être nettoyés avec de l'eau et un détergent doux, sauf le brûleur à gaz. Pour le brûleur à gaz, nettoyez simplement légèrement avec un chiffon sec.
4. Si le four à pizza est utilisé régulièrement, la cheminée doit être retirée et lavée tous les 4 semaines, pour rincer la couche de suie.

NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

1. Retirez la pierre à pizza du four à pizza et grattez soigneusement les résidus de la pierre avec un racloir à plaque ou un couteau tranchant.
2. La pierre à pizza est un objet utilitaire et, avec le temps, elle se tachera à cause des ingrédients brûlés. C'est tout à fait normal et n'interférera pas avec le fonctionnement de la pierre.
3. Si vous souhaitez laver la pierre avec de l'eau, n'utilisez pas de détergent. Après l'avoir lavée avec de l'eau, laissez la pierre sécher dans un four pendant au moins 3 heures à 80 ℃/176 ℉. Vous pouvez également la laisser sécher à l'air dans un endroit chaud pendant 24 heures.

STOCKAGE DU FOUR À PIZZA

1. Le four à pizza est livré avec 4 pieds en acier inoxydable pliables. Le four peut être stocké et transporté plus facilement avec les pieds pliés. Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée et si vous souhaitez gagner de la place, vous pouvez également retirer la cheminée.
2. Pour éviter la rouille et l'altération, le four à pizza doit toujours être stocké dans un environnement sec après avoir complètement refroidi. Couvrez le four avec une bâche résistante aux intempéries ou stockez-le dans la cave ou la maison de jardin.

DÉPANNAGE

Veuillez lire les étapes suivantes si l'appareil ne fonctionne pas correctement :

Problème	Solution
Le feu s'éteint fréquemment.	Assurez-vous de ne pas ajouter trop de combustibles à la fois via le conduit. Cela peut étouffer le feu.
Le four ne chauffe pas.	Un vent fort peut altérer les performances de chauffage. Placez le four à pizza dans un endroit protégé du vent. Le thermomètre est cassé. Remplacez-le.
Le four noircit d'un côté.	Tournez votre pizza de 180° après 45 secondes. Le côté proche du foyer recevra plus de chaleur rayonnante que celui face à la porte. Pour une cuisson uniforme, tournez la pizza.

MISE AU REBUT/RECYCLAGE

Nos produits sont fabriqués avec le plus grand soin et sont conçus pour une longue durabilité. Un entretien et un nettoyage réguliers aident à prolonger la durabilité.
Si l'appareil est défectueux et ne peut pas être réparé, il ne doit pas être jeté à la maison. Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales. Contactez votre entreprise locale de gestion des déchets si nécessaire.

Principales raisons pour lesquelles les pierres à pizza se fissurent

1. PLACER UNE PIERRE À CUISSON FROIDE DANS UN FOUR CHAUD
2. LAISSER L'HUMIDITÉ PÉNÉTRER DANS LA PIERRE À CUISSON
3. PLACER DES ALIMENTS FROIDS OU FROIDS SUR LA PIERRE À CUISSON
4. MANIPULER TROP LA PIERRE
5. RETIRER LA PIERRE TROP TÔT D'UN FOUR CHAUD
6. UTILISER TROP DE CHALEUR

Comment éviter que votre pierre à pizza ne se fissure à l'avenir

● Gardez votre pierre dans votre four en permanence. Si vous voulez une belle pierre, couvrez-la de papier aluminium pour que les gouttes d'autres choses ne la décolorent pas.
● Placez toujours une pierre dans un four froid et effectuez un préchauffage long.
● Réduisez la manipulation. Déplacer la pierre dans et hors du four peut causer des fissures.
● Évitez de nettoyer ou d'huiler une pierre. L'humidité peut la faire éclater.
● Attendez que la pierre soit complètement froide avant de la retirer du four.
● Ne placez pas de pizzas glacées sur votre pierre à pizza.
● Utilisez une serviette pliée et placez-la sur le comptoir avant de sortir la pierre du four, afin que le comptoir ne provoque pas un « choc thermique » à votre pierre.

⚠ MISE AU REBUT/RECYCLAGE

1. Si le plateau tournant se coince et que la poignée NOIRE ne peut pas être poussée ou tirée pendant l'utilisation, veuillez utiliser une pelle à pizza ou un autre outil pour déplacer la pierre à pizza.
2. Pendant le processus de cuisson, la température du corps du four est trop élevée. Veuillez ne pas toucher le corps du four directement avec vos mains.
3. Lors de l'utilisation de particules comme combustible, veuillez essayer de garder la porte fermée autant que possible, sinon la flamme peut facilement brûler en arrière, ce qui peut endommager le produit.
4. Lors de l'utilisation du gaz pour cuire la pizza, après 15-20 minutes de préchauffage, veuillez régler la flamme à feu moyen pour éviter l'échec de la cuisson de la pizza dû à une température élevée.
5. Pendant le processus de cuisson, ce four à pizza ne nécessite que de pousser et tirer manuellement la poignée NOIRE deux fois avant de lâcher. La pizza tournera d'elle-même pendant 30 secondes, et vous pourrez déguster la nourriture délicieuse en environ 90 secondes.

Référence de température pour la cuisson au four à pizza		
Conditions de cuisson	℃	℉
Pizza	350-400	660-750
Légumes rôtis rapidement et tapas	320-350	610-660
Dinde rôtie à haute température	260-340	500-650
Pain de foyer	180-240	350-465
Porc, mouton, bœuf, volaille	160-220	320-430
Toutes sortes de tartes	175-205	350-400
Barbecue	120-200	250-390
Légumes et haricots mijotés	100-120	210-250
Grillage lent	95-120	200-250
Cuisson à basse température	48-85	110-185
Conservation de la chaleur	60-75	140-165

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Befeuchten Sie einen Schwamm mit lauwarmem Wasser. Wringen Sie ihn gründlich aus und wischen Sie den Pizzastein einmal ab, um Produktionsrückstände zu entfernen.
2. Reinigen Sie das Innere des Ofens mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
3. Der Ofen muss vor dem Backen Ihrer ersten Pizza eingebrannt werden. Beachten Sie, dass das Brennmaterial mindestens 30 Minuten lang glühen muss.

VERWENDUNG DES PIZZAOFENS

Tragen Sie beim Anfeuern des Pizzaofens immer feuerfeste Handschuhe.

BEFEUERUNG MIT HOLZ

1. Entnehmen Sie den Feuerraum und füllen Sie ihn mit passenden Holzscheiten. Legen Sie einen Grillanzünder in die Mitte (Warnung! Verwenden Sie keine flüssigen Anzünder wie Spiritus oder Benzin), bedecken Sie ihn mit ein paar Ästchen oder dünnem Anzündholz und zünden Sie es an.
2. Schieben Sie den Feuerraum in den Pizzaofen und warten Sie, bis das Holz gleichmäßig brennt.
3. Legen Sie 1–2 Holzscheite über den Füllschacht und warten Sie, bis das Holz durchgebrannt ist, mit einer Ascheschicht bedeckt ist und kein Rauch mehr aus dem Schornstein austritt.
4. Wenn das Ofenthermometer ca. 400 ℃/752 ℉ anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben Sie die Pizza in die Mitte des Steins. Schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie die Pizza einmal um 180° nach 45 Sekunden.
6. Sie können den Backvorgang Ihrer Pizza durch den Regler beobachten. Öffnen Sie während des Backens nicht die Tür – sonst geht wertvolle Wärme verloren.
7. Nach 1 bis 5 Minuten, je nach Dicke des Pizzateigs, ist Ihre Pizza fertig.

BEFEUERUNG MIT KOHLE, BRIKETTS ODER PELLETS

1. Geben Sie die Kohle, Briketts oder Pellets zusammen mit dem Grillanzünder in den Feuerraum. Sobald sie brennen, schieben Sie die Box in den Pizzaofen.
2. Schütten Sie über den Schüttschacht weitere Kohle, Briketts oder Pellets nach.
3. Warten Sie, bis die Kohle oder Briketts vollständig durchgebrannt sind, mit einer Ascheschicht bedeckt sind und kein Rauch mehr aus dem Schornstein austritt.
4. Wenn das Ofenthermometer ca. 400 ℃/752 ℉ anzeigt, öffnen Sie die Tür und schieben die Pizza einmal um 180° nach 45 Sekunden.
5. Sie können den Backvorgang Ihrer Pizza durch den Regler beobachten.
6. Nach 1 bis 5 Minuten, je nach Dicke des Pizzateigs, ist Ihre Pizza fertig.

Der Vorgang geht noch schneller, wenn Sie die Kohle oder Briketts an einer separaten Anzündstelle vorbrennen und die reine Glut in den Feuerraum füllen.
TIPP: Sie können Ihr Brennmaterial auch mit einem Lötrohr anzünden. Füllen Sie dazu Ihren Feuerraum mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets. Schieben Sie die Box nach hinten in den Ofen und halten Sie das Lötrohr von außen in die Box.

NACHFÜLLEN VON BRENNSTOFFEN

Tragen Sie beim Befüllen und Entleeren des Feuerraums immer feuerfeste Handschuhe.

Dank seines doppelten Edelstahldeckels mit Wollfüllung bleibt das Innere des Pizzaofens sehr lange konstant heiß. Sollte die Temperatur sinken, schütten Sie über den Füllschacht eine neue Ladung Brennstoff (Holz, Kohle, Briketts oder Pellets) in den Feuerraum. Bis Sie die nächste

Pizza backen, müssen Sie warten, bis der Brennstoff durchgebrannt ist oder kein Rauch mehr aus dem Schornstein aufsteigt.

AUSSCHALTEN DES PIZZAOFENS

1. Schließen Sie die Tür und lassen Sie den Ofen nach der Benutzung ausbrennen. Dieser Vorgang kann bis zu 4 Stunden dauern.
2. Zum schnelleren Verstauen des Ofens ziehen Sie feuerfeste Handschuhe an, entnehmen Sie den Feuerraum und geben Sie den Inhalt in einen mit Wasser gefüllten Eimer. Öffnen Sie die Tür des Pizzaofens und lassen Sie den Ofen ca. 30 Minuten lang vollständig abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DES OFENS

1. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen.
2. Entleeren Sie den Feuerraum nach jeder Benutzung und kehren Sie die Asche vollständig mit einer Bürste aus.
3. Sowohl das Innere als auch das Äußere können mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden, außer dem Gasbrenner. Den Gasbrenner nur leicht mit einem trockenen Tuch reinigen.
4. Bei regelmäßiger Nutzung des Pizzaofens sollte der Schornstein alle 4 Wochen abgenommen und ausgewaschen werden, um die Rußschicht abzuspülen.

REINIGUNG DES PIZZASTEINS

1. Entnehmen Sie den Pizzastein aus dem Pizzaofen und kratzen Sie Rückstände vorsichtig mit einem Kochfeldschaber oder einem scharfen Messer ab.
2. Der Pizzastein ist ein Gebrauchsgegenstand und wird mit der Zeit Flecken von eingebrannten Zutaten bekommen. Das ist völlig normal und beeinträchtigt die Funktion des Steins nicht.
3. Wenn Sie den Stein mit Wasser waschen möchten, verwenden Sie kein Reinigungsmittel. Lassen Sie den Stein nach dem Waschen mit Wasser mindestens 3 Stunden lang bei 80 ℃/176 ℉ im Ofen trocknen. Sie können ihn auch 24 Stunden lang an einem warmen Ort an der Luft trocknen lassen.

LAGERUNG DES PIZZAOFENS

1. Der Pizzaofen ist mit 4 klappbaren Edelstahlfüßen ausgestattet. Mit eingeklappten Füßen lässt sich der Ofen leichter lagern und transportieren. Bei längerer Nichtbenutzung und zum Platzsparen können Sie auch den Schornstein abnehmen.
2. Um Rost und Verwitterung zu vermeiden, sollte der Pizzaofen nach dem vollständigen Abkühlen immer in einer trockenen Umgebung gelagert werden. Decken Sie den Ofen mit einer wetterfesten Plane ab oder lagern Sie ihn im Keller oder Gartenhaus.

FEHLERSUCHE

Bitte lesen Sie die folgenden Schritte, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

Problem	Lösung
Die Flamme erlischt häufig.	Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu viele Brennstoffe auf einmal über den Schacht nachfüllen. Dies kann das Feuer ersticken.
Der Ofen wird nicht heiß.	Starker Wind kann die Heizleistung beeinträchtigen. Stellen Sie den Pizzaofen an einen windgeschützten Ort. Das Thermometer ist kaputt. Ersetzen Sie es.
Eine Seite des Ofens wird schwarz.	Drehen Sie Ihre Pizza nach 45 Sekunden um 180°. Die Seite, die dem Feuerkasten nahe ist, erhält mehr Strahlungswärme als die zur Tür gewandte Seite. Drehen Sie die Pizza für gleichmäßiges Backen.

ENTSORGUNG/RECYCLING

Unsere Produkte werden mit höchster Sorgfalt hergestellt und sind für eine lange Haltbarkeit konzipiert. Regelmäßige Wartung und Reinigung tragen zur Verlängerung der Haltbarkeit bei. Ist das Gerät defekt und nicht reparierbar, darf es nicht im Hausmüll entsorgt werden. Das Produkt und seine Verpackung müssen gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

Häufigste Gründe, warum Pizzasteine reißen

1. EINEN KALTEN BACKSTEIN IN EINEN HEISSEN OFEN STELLEN
2. FEUCHTIGKEIT IN DEN BACKSTEIN EINDRINGEN LASSEN
3. KALTE ODER KÜHLE LEBENSMITTEL AUF DEN BACKSTEIN LEGEN
4. DEN STEIN ZU VIEL BEWEGEN
5. DEN STEIN ZU FRÜH AUS EINEM HEISSEN OFEN NEHMEN
6. ZU VIEL HITZE VERWENDEN

So verhindern Sie, dass Ihr Pizzastein in Zukunft reißt

● Lassen Sie Ihren Stein ständig im Ofen. Wenn Sie einen schön aussehenden Stein wollen, decken Sie ihn mit Alufolie ab, damit Tropfen von anderen Dingen ihn nicht verfärben.
● Stellen Sie einen Stein immer in einen kalten Ofen und führen Sie ein langes Vorheizen durch.
● Reduzieren Sie das Bewegen. Das Ein- und Aussetzen in den Ofen kann Risse verursachen.
● Vermeiden Sie das Reinigen oder Ölen eines Steins. Die Feuchtigkeit kann ihn zum Platzen bringen.
● Warten Sie, bis der Stein vollständig kalt ist, bevor Sie ihn aus dem Ofen nehmen.
● Legen Sie keine gefrorenen Pizzen auf Ihren Pizzastein.
● Verwenden Sie ein gefaltetes Handtuch und legen Sie es auf die Arbeitsplatte, bevor Sie den Stein aus dem Ofen nehmen, damit die Arbeitsplatte keinen „Thermalschock“ bei Ihrem Stein auslöst.

⚠ ENTSORGUNG/RECYCLING

1. Wenn sich der Drehteller festklemmt und der SCHWARZE Griff während der Benutzung nicht geschoben oder gezogen werden kann, verwenden Sie bitte einen Pizzaschieber oder ein anderes Werkzeug, um den Pizzastein zu bewegen.
2. Während des Backvorgangs ist die Temperatur des Ofenkörpers zu hoch. Bitte berühren Sie den Ofenkörper nicht direkt mit den Händen.
3. Bei der Verwendung von Partikeln als Brennstoff versuchen Sie bitte, die Tür so weit wie möglich geschlossen zu halten, da sonst die Flamme leicht rückwärts brennen kann, was zu Produktschäden führen kann.
4. Bei der Verwendung von Gas zum Pizzabacken stellen Sie nach 15–20 Minuten Vorheizen die Flamme auf mittlere Hitze ein, um ein Scheitern des Pizzabackens durch zu hohe Temperatur zu vermeiden.
5. Während des Backvorgangs muss bei diesem Pizzaofen der SCHWARZE Griff nur zweimal manuell geschoben und gezogen werden, bevor er losgelassen wird. Die Pizza dreht sich dann 30 Sekunden lang von selbst, und Sie können die leckere Speise in etwa 90 Sekunden genießen.

Temperaturreferenz für das Backen im Pizzaofen		
Backbedingungen	℃	℉
Pizza	350-400	660-750
Schnell geröstetes Gemüse und Tapas	320-350	610-660
Hochtemperatur-gebratener Truthahn	260-340	500-650
Herd-Brot	180-240	350-465
Schwein, Hammel, Rind, Geflügel	160-220	320-430
Alle Arten von Kuchen	175-205	350-400
Grillen	120-200	250-390
Geschmorte Gemüse und Bohnen	100-120	210-250
Langsames Grillen	95-120	200-250
Niedrigtemperatur-Backen	48-85	110-185
Wärmehaltung	60-75	140-165

ANTES DEL PRIMER USO

1. Humedezca una esponja con agua tibia. Escúrrala bien y limpie la piedra para pizza una vez para eliminar los residuos de producción.
2. Limpie el interior del horno con agua y un detergente suave para eliminar cualquier residuo de producción.
3. El horno debe ser curado antes de hacer su primera pizza. Tenga en cuenta que el combustible debe estar al rojo vivo durante al menos 30 minutos.

USO DEL HORNO PARA PIZZA



Use siempre guantes ignífugos al encender el horno para pizza.

ENCENDIDO CON LEÑA

1. Saque la cámara de combustión y llénela con troncos adecuados. Coloque un encendedor de barbacoa en el medio (¡Advertencia! No use encendedores líquidos como alcohol o gasolina), cúbralo con algunas ramitas o maderas de encendido finas y enciéndalo.
2. Empuje la cámara de combustión en el horno para pizza y espere hasta que la leña queme uniformemente.
3. Coloque 1-2 troncos sobre el conducto de llenado y espere hasta que la leña se haya quemado por completo, esté cubierta con una capa de ceniza y no salga más humo por la chimenea.
4. Cuando el termómetro del horno muestre alrededor de 400 ℃/752 ℉, abra la puerta y empuje la pizza al centro de la piedra. Cierre la puerta.
5. Gire la pizza 180° una vez después de 45 segundos.
6. Puede observar el proceso de cocción de su pizza a través del regulador. No abra la puerta durante el proceso de cocción; de lo contrario, se pierde calor valioso.
7. Después de 1 a 5 minutos, dependiendo del grosor de la masa de la pizza, su pizza está lista.

ENCENDIDO CON CARBÓN, BRIQUETAS O PELLETS

1. Coloque el carbón, las briquetas o los pellets con el encendedor de barbacoa en la cámara de combustión. Tan pronto como comience a quemar, empuje la caja en el horno para pizza.
2. Apile más carbón, briquetas o pellets a través del conducto.
3. Espere hasta que el carbón o las briquetas estén completamente quemados, cubiertos con una capa de ceniza y no salga más humo por la chimenea.
4. Cuando el termómetro del horno muestre alrededor de 400 ℃/752 ℉, abra la puerta y empuje la pizza 180° una vez después de 45 segundos.
5. Puede observar el proceso de cocción de su pizza a través del regulador.
6. Después de 1 a 5 minutos, dependiendo del grosor de la masa de la pizza, su pizza está lista.

El proceso será aún más rápido si quema el carbón o las briquetas en un lugar de encendido separado y llena las brasas puras en la cámara de combustión.
CONSEJO: También puede encender su combustible con un soplete. Para ello, llene su cámara de combustión con leña, carbón, briquetas o pellets. Empuje la caja hacia la parte trasera del horno y sostenga el soplete desde el exterior en la caja.

RECARGA DE COMBUSTIBLES



Use siempre guantes ignífugos al llenar y vaciar la cámara de combustión.

Gracias a su doble tapa de acero inoxidable con relleno de lana, el interior del horno para pizza se mantendrá caliente de forma constante durante mucho tiempo. Si nota que la temperatura está bajando, apile una nueva carga de combustibles (leña, carbón, briquetas o pellets) en la

cámara de combustión a través del conducto de llenado. Hasta que comience a hornear la siguiente pizza, debe esperar hasta que los combustibles se hayan quemado por completo o ya no salga humo por la chimenea.

APAGADO DEL HORNO PARA PIZZA

1. Cierre la puerta y deje que el horno se apague después del uso. Este proceso puede tardar hasta 4 horas.
2. Para guardar el horno más rápidamente, póngase guantes ignífugos, saque la cámara de combustión y vierta el contenido en un cubo lleno de agua. Abra la puerta del horno para pizza y deje que el horno se enfríe completamente durante unos 30 minutos.

LIMPIEZA Y CUIDADO

LIMPIEZA DEL HORNO

1. Deje que el horno se enfríe completamente.
2. Vacíe la cámara de combustión después de cada uso y barra completamente las cenizas con un cepillo.
3. Tanto el interior como el exterior se pueden limpiar con agua y un detergente suave, excepto el quemador de gas. Para el quemador de gas, limpie ligeramente solo con un paño seco.
4. Si el horno para pizza se usa regularmente, la chimenea debe quitarse y lavarse cada 4 semanas para enjuagar la capa de hollín.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

1. Saque la piedra para pizza del horno para pizza y raspe con cuidado los residuos de la piedra con un raspador de placa o un cuchillo afilado.
2. La piedra para pizza es un objeto utilitario y con el tiempo se manchará por los ingredientes quemados. Esto es completamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la piedra.
3. Si desea lavar la piedra con agua, no use detergente. Después de lavarla con agua, deje que la piedra se seque en un horno durante al menos 3 horas a 80 ℃/176 ℉. También puede dejarla secar al aire en un lugar cálido durante 24 horas.

ALMACENAMIENTO DEL HORNO PARA PIZZA

1. El horno para pizza viene con 4 patas de acero inoxidable plegables. El horno se puede almacenar y transportar más fácilmente con las patas plegadas. Si no usa el horno durante un período prolongado y desea ahorrar espacio, también puede quitar la chimenea.
2. Para evitar la oxidación y el deterioro, el horno para pizza siempre debe almacenarse en un entorno seco después de haberse enfriado completamente. Cubra el horno con una lona resistente a la intemperie o guárdelo en el sótano o la casa de jardín.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por favor, lea los siguientes pasos si el dispositivo no funciona correctamente:

Problema	Solución
El fuego se apaga con frecuencia.	Asegúrese de no agregar demasiado combustible a la vez a través del conducto. Esto puede sofocar el fuego.
El horno no se calienta.	El viento fuerte puede afectar el rendimiento de calentamiento. Coloque el horno de pizza en un lugar protegido del viento. El termómetro está roto. Sustitúyalo.
El horno se ennegrece por un lado.	Gire su pizza 180° después de 45 segundos. El lado cercano a la caja de fuego recibirá más calor radiante que el lado que mira hacia la puerta. Para asegurar una cocción uniforme, gire la pizza.

ELIMINACIÓN/RECICLAJE

Nuestros productos se fabrican con el mayor cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento y la limpieza regulares ayudan a prolongar la durabilidad.
Si el dispositivo está defectuoso y no se puede reparar, no debe eliminarse en casa. El producto y su embalaje deben eliminarse de acuerdo con las regulaciones locales. Contacte a su empresa local de eliminación de residuos si es necesario.

Principales razones por las que las piedras para pizza se agrietan

1. COLOCAR UNA PIEDRA DE HORNEADO FRÍA EN UN HORNO CALIENTE
2. PERMITIR QUE LA HUMEDAD ENTRE EN LA PIEDRA DE HORNEADO
3. COLOCAR ALIMENTOS FRÍOS O FRÍOS SOBRE LA PIEDRA DE HORNEADO
4. MANIPULAR DEMASIADO LA PIEDRA
5. SACAR LA PIEDRA DEMASIADO PRONTO DE UN HORNO CALIENTE
6. USAR DEMASIADO CALOR

Cómo evitar que su piedra para pizza se agriete en el futuro

● Mantenga su piedra en su horno todo el tiempo. Si desea una piedra de aspecto bonito, cúbrala con papel de aluminio para que las gotas de otras cosas no la decoloren.
● Siempre coloque una piedra en un horno frío y realice un precalentamiento largo.
● Reduzca la manipulación. Moverla dentro y fuera del horno puede causar grietas.
● Evite limpiar o engrasar una piedra. La humedad puede hacer que se rompa.
● Espere hasta que la piedra esté completamente fría antes de sacarla del horno.
● No coloque pizzas congeladas sobre su piedra para pizza.
● Use una toalla doblada y colóquela sobre la encimera antes de sacar la piedra del horno, para que la encimera no provoque un “choque térmico” en su piedra.

⚠ ELIMINACIÓN/RECICLAJE

1. Si el plato giratorio se atasca y el mango NEGRO no se puede empujar o tirar durante el uso, use una pala para pizza u otra herramienta para mover la piedra para pizza.
2. Durante el proceso de cocción, la temperatura del cuerpo del horno es demasiado alta. No toque el cuerpo del horno directamente con las manos.
3. Al usar partículas como combustible, intente mantener la puerta cerrada lo más posible; de lo contrario, la llama puede quemar hacia atrás fácilmente, lo que puede dañar el producto.
4. Al usar gas para hornear pizza, después de 15-20 minutos de precalentamiento, ajuste la llama a fuego medio para evitar fallos en el horneado de la pizza debido a una temperatura alta.
5. Durante el proceso de cocción, este horno para pizza solo necesita empujar y tirar manualmente el mango NEGRO dos veces antes de soltarlo. La pizza girará por sí sola durante 30 segundos, y podrá disfrutar de la deliciosa comida en aproximadamente 90 segundos.

Referencia de temperatura para hornear en horno para pizza		
Condiciones de horneado	℃	℉
Pizza	350-400	660-750
Verduras asadas rápidamente y tapas	320-350	610-660
Pavo asado a alta temperatura	260-340	500-650
Pan de hogar	180-240	350-465
Cerdo, cordero, ternera, aves	160-220	320-430
Todo tipo de pasteles	175-205	350-400
Barbacoa	120-200	250-390
Verduras y frijoles estofados	100-120	210-250
Asado lento	95-120	200-250
Horneado a baja temperatura	48-85	110-185
Conservación del calor	60-75	140-165

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Umedeça uma esponja com água morna. Torça-a bem e limpe a pedra de pizza uma vez para remover os resíduos de produção.
2. Limpe o interior do forno com água e um detergente suave para remover quaisquer resíduos de produção.
3. O forno deve ser curado antes de fazer a sua primeira pizza. Note que o combustível deve estar em brasa por pelo menos 30 minutos.

USO DO FORNO DE PIZZA



Use sempre luvas à prova de fogo ao acender o forno de pizza.

ACENDIMENTO COM LENHA

1. Retire a câmara de combustão e encha-a com toros adequados. Coloque um acendedor de churrasqueira no meio (Aviso! Não use acendedores líquidos como álcool ou gasolina), cubra-o com alguns gravetos ou madeiras de acendimento finas e acenda-o.
2. Empurre a câmara de combustão para dentro do forno de pizza e espere até que a lenha queime uniformemente.
3. Coloque 1-2 toros sobre o conduto de enchimento e espere até que a lenha tenha queimado completamente, esteja coberta com uma camada de cinzas e não saia mais fumaça pela chaminé.
4. Quando o termómetro do forno mostrar cerca de 400 ℃/752 ℉, abra a porta e empurre a pizza para o centro da pedra. Feche a porta.
5. Rode a pizza 180° uma vez após 45 segundos.
6. Pode observar o processo de cozedura da sua pizza através do regulador. Não abra a porta durante o processo de cozedura – caso contrário, perde-se calor valioso.
7. Após 1 a 5 minutos, dependendo da espessura da massa da pizza, a sua pizza está pronta.

ACENDIMENTO COM CARVÃO, BRIQUETES OU PELLETS

1. Coloque o carvão, briquetes ou pellets com o acendedor de churrasqueira na câmara de combustão. Assim que começar a queimar, empurre a caixa para dentro do forno de pizza.
2. Empilhe mais carvão, briquetes ou pellets através do conduto.
3. Espere até que o carvão ou briquetes estejam completamente queimados, cobertos com uma camada de cinzas e não saia mais fumaça pela chaminé.
4. Quando o termómetro do forno mostrar cerca de 400 ℃/752 ℉, abra a porta e empurre a pizza 180° uma vez após 45 segundos.
5. Pode observar o processo de cozedura da sua pizza através do regulador.
6. Após 1 a 5 minutos, dependendo da espessura da massa da pizza, a sua pizza está pronta.

O processo será ainda mais rápido se queimar o carvão ou briquetes num local de acendimento separado e encher as brasas puras na câmara de combustão.
DICA: Também pode acender o seu combustível com um maçarico. Para isso, encha a câmara de combustão com lenha, carvão, briquetes ou pellets. Empurre a caixa para a parte de trás do forno e segure o maçarico de fora na caixa.

REABASTECIMENTO DE COMBUSTÍVEIS



Use sempre luvas à prova de fogo ao encher e esvaziar a câmara de combustão.

Graças à sua tampa dupla de aço inoxidável com enchimento de lã, o interior do forno de pizza manter-se-á quente de forma constante durante muito tempo. Se notar que a temperatura está a baixar, empilhe uma nova carga de combustíveis (lenha, carvão, briquetes ou pellets) na câmara

de combustão através do conduto de enchimento. Até começar a cozer a próxima pizza, deve esperar até que os combustíveis tenham queimado completamente ou não suba mais fumaça pela chaminé.

DESLIGAR O FORNO DE PIZZA

1. Feche a porta e deixe o forno apagar-se após o uso. Este processo pode demorar até 4 horas.
2. Para guardar o forno mais rapidamente, use luvas à prova de fogo, retire a câmara de combustão e deite o conteúdo num balde cheio de água. Abra a porta do forno de pizza e deixe o forno arrefecer completamente durante cerca de 30 minutos.

LIMPEZA E CUIDADOS

LIMPEZA DO FORNO

1. Deixe o forno arrefecer completamente.
2. Esvazie a câmara de combustão após cada uso e varra completamente as cinzas com uma escova.
3. Tanto o interior como o exterior podem ser limpos com água e um detergente suave, exceto o queimador a gás. Para o queimador a gás, limpe ligeiramente apenas com um pano seco.
4. Se o forno de pizza for usado regularmente, a chaminé deve ser removida e lavada a cada 4 semanas para enxaguar a camada de fuligem.

LIMPEZA DA PEDRA DE PIZZA

1. Retire a pedra de pizza do forno de pizza e raspe cuidadosamente os resíduos da pedra com um raspador de placa ou uma faca afiada.
2. A pedra de pizza é um objeto utilitário e, com o tempo, ficará manchada por ingredientes queimados. Isso é completamente normal e não interferirá com o funcionamento da pedra.
3. Se quiser lavar a pedra com água, não use detergente. Após lavá-la com água, deixe a pedra secar num forno durante pelo menos 3 horas a 80 ℃/176 ℉. Também pode deixá-la secar ao ar num local quente durante 24 horas.

ARMAZENAMENTO DO FORNO DE PIZZA

1. O forno de pizza vem com 4 pés de aço inoxidável dobráveis. O forno pode ser armazenado e transportado mais facilmente com os pés dobrados. Se não usar o forno durante um período prolongado e quiser poupar espaço, também pode remover a chaminé.
2. Para evitar ferrugem e intempéries, o forno de pizza deve sempre ser armazenado num ambiente seco após ter arrefecido completamente. Cubra o forno com uma lona resistente às intempéries ou guarde-o na cave ou na casa de jardim.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Por favor, leia os passos seguintes se o aparelho não funcionar corretamente:

Problema	Solução
O fogo apaga-se frequentemente.	Certifique-se de que não adiciona demasiados combustíveis de uma vez através do conduto. Isso pode abafar o fogo.
O forno não aquece.	O vento forte pode prejudicar o desempenho de aquecimento. Coloque o forno de pizza num local protegido do vento. O termómetro está avariado. Substitua-o.
O forno fica negro de um lado.	Rode a sua pizza 180° após 45 segundos. O lado mais próximo da caixa de fogo receberá mais calor radiante do que o lado voltado para a porta. Para garantir uma cozedura uniforme, rode a pizza.

ELIMINAÇÃO/RECICLAGEM

Os nossos produtos são fabricados com o maior cuidado e são concebidos para uma longa durabilidade. A manutenção e limpeza regulares ajudam a prolongar a durabilidade.
Se o aparelho estiver defeituoso e não puder ser reparado, não deve ser eliminado em casa. O produto e a sua embalagem devem ser eliminados de acordo com os regulamentos locais. Contacte a sua empresa local de eliminação de resíduos, se necessário.

Principais razões pelas quais as pedras de pizza racham

1. COLOCAR UMA PEDRA DE COZEDURA FRIA NUM FORNO QUENTE
2. DEIXAR A HUMIDADE ENTRAR NA PEDRA DE COZEDURA
3. COLOCAR ALIMENTOS FRIOS OU GELADOS SOBRE A PEDRA DE COZEDURA
4. MANUSEAR DEMASIADO A PEDRA
5. RETIRAR A PEDRA DEMASIADO CEDO DE UM FORNO QUENTE
6. USAR DEMASIADO CALOR

Como evitar que a sua pedra de pizza rache no futuro

● Mantenha a sua pedra no forno em permanência. Se quiser uma pedra com bom aspeto, cubra-a com folha de alumínio para que pingos de outras coisas não a descolorem.
● Coloque sempre uma pedra num forno frio e faça um pré-aquecimento longo.
● Reduza o manuseamento. Mover para dentro e fora do forno pode causar rachas.
● Evite limpar ou untar uma pedra. A humidade pode fazê-la partir-se.
● Espere até que a pedra esteja completamente fria antes de a retirar do forno.
● Não coloque pizzas congeladas sobre a sua pedra de pizza.
● Use uma toalha dobrada e coloque-a sobre a bancada antes de tirar a pedra do forno, para que a bancada não provoque um “choque térmico” na sua pedra.

⚠ ELIMINAÇÃO/RECICLAGEM

1. Se o prato giratório ficar preso e a pega PRETA não puder ser empurrada ou puxada durante o uso, use uma pá de pizza ou outra ferramenta para mover a pedra de pizza.
2. Durante o processo de cozedura, a temperatura do corpo do forno é demasiado alta. Não toque no corpo do forno diretamente com as mãos.
3. Ao usar partículas como combustível, tente manter a porta fechada o máximo possível, caso contrário a chama pode queimar para trás facilmente, o que pode danificar o produto.
4. Ao usar gás para cozer pizza, após 15-20 minutos de pré-aquecimento, ajuste a chama para lume médio para evitar falhas na cozedura da pizza devido a temperatura elevada.
5. Durante o processo de cozedura, este forno de pizza só precisa de empurrar e puxar manualmente a pega PRETA duas vezes antes de a soltar. A pizza rodará sozinha durante 30 segundos, e poderá desfrutar da comida deliciosa em cerca de 90 segundos.

Referência de temperatura para cozedura no forno de pizza		
Condições de cozedura	℃	℉
Pizza	350-400	660-750
Legumes assados rapidamente e tapas	320-350	610-660
Peru assado a alta temperatura	260-340	500-650
Pão de lareira	180-240	350-465
Porco, carneiro, vaca, aves	160-220	320-430
Todos os tipos de tartes	175-205	350-400
Churrasco	120-200	250-390
Legumes e feijões estufados	100-120	210-250
Grelhado lento	95-120	200-250
Cozedura a baixa temperatura	48-85	110-185
Conservação de calor	60-75	140-165

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Inumidire una spugna con acqua tiepida. Strizzarla accuratamente e pulire la pietra per pizza una volta per rimuovere i residui di produzione.
2. Pulire l'interno del forno con acqua e un detersivo delicato per rimuovere eventuali residui di produzione.
3. Il forno deve essere rodato prima di preparare la prima pizza. Notare che il combustibile deve essere incandescente per almeno 30 minuti.

USO DEL FORNO PER PIZZA



Indossare sempre guanti ignifughi durante l'accensione del forno per pizza.

ACCENSIONE CON LEGNA

1. Rimuovere la camera di combustione e riempirla con ciocchi adatti. Posizionare un accendifuoco per barbecue al centro (Avvertenza! Non utilizzare accendifuoco liquidi come alcol o benzina), coprirlo con qualche ramoscello o legnetti sottili e accenderlo.
2. Spingere la camera di combustione nel forno per pizza e attendere che la legna bruci uniformemente.
3. Posizionare 1-2 ciocchi sopra il condotto di caricamento e attendere che la legna sia bruciata completamente, coperta da uno strato di cenere e che non esca più fumo dal camino.
4. Quando il termometro del forno indica circa 400 ℃/752 ℉, aprire lo sportello e spingere la pizza al centro della pietra. Chiudere lo sportello.
5. Ruotare la pizza di 180° una volta dopo 45 secondi.
6. È possibile osservare il processo di cottura della pizza attraverso il regolatore. Non aprire lo sportello durante la cottura, altrimenti si perde calore prezioso.
7. Dopo 1-5 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto della pizza, la pizza è pronta.

ACCENSIONE CON CARBONE, BRICCHETTI O PELLET

1. Inserire il carbone, i bricchetti o i pellet insieme all'accendifuoco nella camera di combustione. Non appena inizia a bruciare, spingere la scatola nel forno per pizza.
2. Aggiungere altro carbone, bricchetti o pellet attraverso il condotto.
3. Attendere che il carbone o i bricchetti siano completamente bruciati, coperti da uno strato di cenere e che non esca più fumo dal camino.
4. Quando il termometro del forno indica circa 400 ℃/752 ℉, aprire lo sportello e spingere la pizza di 180° una volta dopo 45 secondi.
5. È possibile osservare il processo di cottura della pizza attraverso il regolatore.
6. Dopo 1-5 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto della pizza, la pizza è pronta.

Il processo sarà ancora più rapido se si brucia il carbone o i bricchetti in un punto di accensione separato e si riempie la camera di combustione con brace pura.
CONSIGLIO: È possibile accendere il combustibile anche con un cannello. Riempire la camera di combustione con legna, carbone, bricchetti o pellet. Spingere la scatola nella parte posteriore del forno e tenere il cannello dall'esterno nella scatola.

RICARICA DEI COMBUSTIBILI



Indossare sempre guanti ignifughi durante il riempimento e lo svuotamento della camera di combustione.

Grazie al doppio coperchio in acciaio inox con imbottitura in lana, l'interno del forno per pizza rimane caldo a lungo in modo costante. Se si nota che la temperatura scende, aggiungere una nuova carica di combustibile (legna, carbone, bricchetti o pellet) nella camera di combustione

attraverso il condotto di caricamento. Fino all'inizio della cottura della pizza successiva, attendere che il combustibile sia bruciato completamente o che non esca più fumo dal camino.

SPEGNIMENTO DEL FORNO PER PIZZA

1. Chiudere lo sportello e lasciare che il forno si spenga dopo l'uso. Questo processo può richiedere fino a 4 ore.
2. Per riporre il forno più rapidamente, indossare guanti ignifughi, rimuovere la camera di combustione e versare il contenuto in un secchio pieno d'acqua. Aprire lo sportello del forno per pizza e lasciare raffreddare completamente il forno per circa 30 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL FORNO

1. Lasciare raffreddare completamente il forno.
2. Svuotare la camera di combustione dopo ogni utilizzo e spazzare via completamente la cenere con una spazzola.
3. Sia l'interno che l'esterno possono essere puliti con acqua e un detersivo delicato, ad eccezione del bruciatore a gas. Pulire il bruciatore a gas solo leggermente con un panno asciutto.
4. Se il forno per pizza viene utilizzato regolarmente, rimuovere e lavare il camino ogni 4 settimane per sciacquare lo strato di fuliggine.

PULIZIA DELLA PIETRA PER PIZZA

1. Rimuovere la pietra per pizza dal forno e raschiare con cura i residui dalla pietra con un raschietto per piano cottura o un coltello affilato.
2. La pietra per pizza è un oggetto di uso quotidiano e con il tempo si macchierà per gli ingredienti bruciati. È del tutto normale e non interferisce con il funzionamento della pietra.
3. Se si desidera lavare la pietra con acqua, non utilizzare detersivo. Dopo il lavaggio con acqua, lasciare asciugare la pietra in forno per almeno 3 ore a 80 ℃/176 ℉. In alternativa, lasciarla asciugare all'aria in un luogo caldo per 24 ore.

CONSERVAZIONE DEL FORNO PER PIZZA

1. Il forno per pizza è dotato di 4 piedini in acciaio inox pieghevoli. Il forno può essere riposto e trasportato più facilmente con i piedini ripiegati. Se il forno non viene utilizzato per un periodo prolungato e si desidera risparmiare spazio, è possibile rimuovere anche il camino.
2. Per evitare ruggine e deterioramento, il forno per pizza deve essere sempre conservato in ambiente asciutto dopo il completo raffreddamento. Coprire il forno con un telone resistente alle intemperie o riporlo in cantina o nella casetta da giardino.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Leggere i seguenti passaggi se il dispositivo non funziona correttamente:

Problema	Soluzione
Il fuoco si spegne frequentemente.	Assicurati di non aggiungere troppo combustibile alla volta attraverso il condotto. Questo può soffocare il fuoco.
Il forno non si scalda.	Il vento forte può compromettere le prestazioni di riscaldamento. Posiziona il forno per pizza in una posizione riparata dal vento. Il termometro è rotto. Sostituiscilo.
Il forno annerisce da un lato.	Ruota la tua pizza di 180° dopo 45 secondi. Il lato vicino al vano fuoco riceverà più calore radiante di quello rivolto verso la porta. Per una cottura uniforme, ruota la pizza.

SMALTIMENTO/RICICLAGGIO

I nostri prodotti sono fabbricati con la massima cura e progettati per una lunga durata. La manutenzione e la pulizia regolari contribuiscono a prolungare la durata.
Se il dispositivo è difettoso e non riparabile, non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti secondo le normative locali. Contattare l'azienda locale di smaltimento rifiuti se necessario.

Principali motivi per cui le pietre per pizza si crepano

1. INSERIRE UNA PIETRA DA COTTURA FREDDA IN UN FORNO CALDO
2. PERMETTERE ALL'UMIDITÀ DI ENTRARE NELLA PIETRA DA COTTURA
3. POSIZIONARE CIBI FREDDI O GELATI SULLA PIETRA DA COTTURA
4. MANEGGIARE TROPPO LA PIETRA
5. RIMUOVERE LA PIETRA TROPPO PRESTO DA UN FORNO CALDO
6. UTILIZZARE TROPPO CALORE

Come evitare che la pietra per pizza si crepi in futuro

● Tenere sempre la pietra nel forno. Se si desidera una pietra dall'aspetto gradevole, coprirla con foglio di alluminio per evitare che gocce di altri alimenti la scoloriscano.
● Posizionare sempre una pietra in un forno freddo e preriscaldare a lungo.
● Ridurre la manipolazione. Spostarla dentro e fuori dal forno può causare crepe.
● Evitare di pulire o oliare una pietra. L'umidità può farla scoppiare.
● Attendere che la pietra sia completamente fredda prima di rimuoverla dal forno.
● Non posizionare pizze surgelate sulla pietra per pizza.
● Utilizzare un asciugamano piegato e posizionarlo sul piano di lavoro prima di estrarre la pietra dal forno, in modo che il piano non provochi uno "shock termico" alla pietra.

⚠ SMALTIMENTO/RICICLAGGIO

1. Se il piatto girevole si blocca e la maniglia NERA non può essere spinta o tirata durante l'uso, utilizzare una pala per pizza o un altro strumento per spostare la pietra per pizza.
2. Durante il processo di cottura, la temperatura del corpo del forno è troppo alta. Non toccare direttamente il corpo del forno con le mani.
3. Quando si utilizzano particelle come combustibile, cercare di tenere lo sportello chiuso il più possibile, altrimenti la fiamma può facilmente bruciare all'indietro, causando danni al prodotto.
4. Quando si utilizza il gas per cuocere la pizza, dopo 15-20 minuti di preriscaldamento, regolare la fiamma a media intensità per evitare il fallimento della cottura della pizza a causa di temperatura elevata.
5. Durante il processo di cottura, questo forno per pizza richiede solo di spingere e tirare manualmente la maniglia NERA due volte prima di rilasciarla. La pizza ruoterà da sola per 30 secondi e si potrà gustare il cibo delizioso in circa 90 secondi.

Riferimento temperature per la cottura nel forno per pizza		
Condizioni di cottura	℃	℉
Pizza	350-400	660-750
Verdure arrostite velocemente e tapas	320-350	610-660
Tacchino arrosto ad alta temperatura	260-340	500-650
Pane da forno	180-240	350-465
Maiale, montone, manzo, pollame	160-220	320-430
Tutti i tipi di torte	175-205	350-400
Barbecue	120-200	250-390
Verdure e fagioli stufati	100-120	210-250
Grigliatura lenta	95-120	200-250
Cottura a bassa temperatura	48-85	110-185
Mantenimento in caldo	60-75	140-165

US

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham,
Ontario Canada L3R 4B9
MADE IN CHINA

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, unité 307,
Markham, Ontario Canada L3R 4B9
FABRIQUÉ EN CHINE

UK

If you have any questions, please contact our customer care center, Our contact details are below:

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South
Perivale, UB6 7RH
MADE IN CHINA

DE

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum,Unsere Kontaktdaten stehen unten:

+49 40 87408465

service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE/REP:
MH Handel GmbH
Wendenstraße 309
D-20537 Hamburg
Germany
IN CHINA HERGESTELLT

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti,I nostri dettagli di contatto sono di seguito:

0039-0249471447

clienti@aosom.it

IMPORTATO DA/REP:
AOSOM Italy srl
Centro Direzionale Milanofiori
Strada 1 Palazzo F1
20057 Assago (MI)
P.I.: 08567220960
FATTO IN CINA

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente,Nuestros datos de contacto son los siguientes:

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR/ REP:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ROC GROS,Nº15.08550, ELS HOSTALETS DE BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
HECHO EN CHINA

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente,Os nossos dados de contacto são os seguintes:

0034-931294512

info@aosom.pt.

IMPORTADOR/REP:
SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETS DE BALENYÀ
FEITO NA CHINA

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle,Nos coordonnées sont les suivantes:

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

Importé par/ REP:
MH FRANCE
2 Rue Maurice Hartmann
92130 Issy Les Moulineaux
France
FABRIQUÉ EN CHINE





Adresses sur quefairedemesdechets.fr