

**EN** Operating and safety instructions

**DE** Bedienungs- und Sicherheitshinweise

**FR** Instructions de sécurité et de fonctionnement

**NL** Bediening en veiligheidsinstructies

**IT** Istruzioni per l'uso e la sicurezza

**PL** Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa

**SE** Drift- och säkerhetsanvisningar

**ES** Instrucciones de uso y seguridad

**DK** Betjenings- og sikkerhedsanvisninger

**NO** Drifts- og sikkerhetsinstruksjoner

**PT** Instruções de funcionamento e segurança

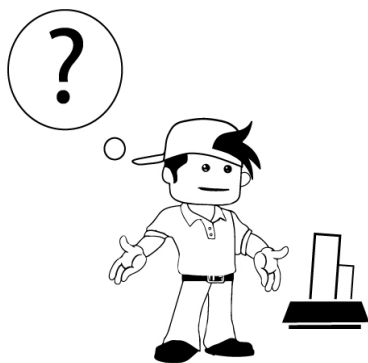
**RO** Instrucțiuni de utilizare și de siguranță

**SI** Navodila za uporabo in varnostna navodila

**HU** Kezelési és biztonsági utasítások

**CZ** Provozní a bezpečnostní pokyny

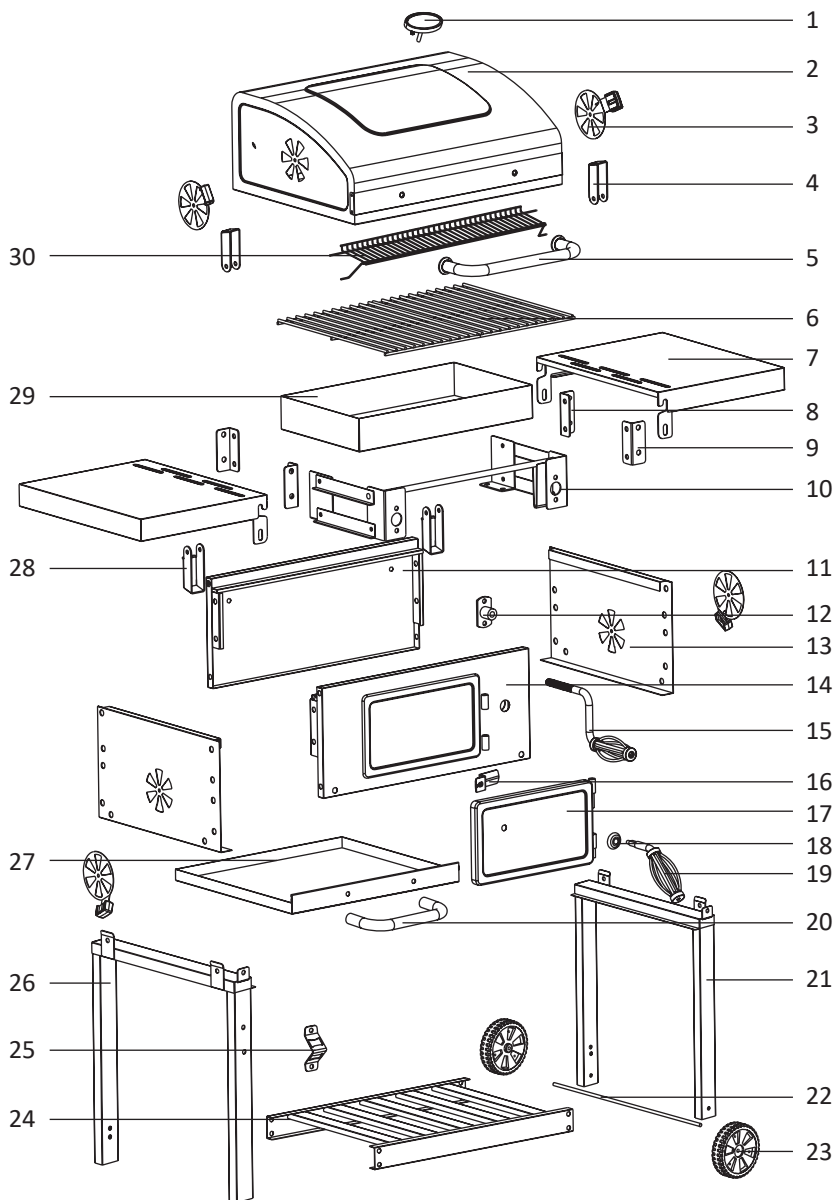
**SK** Prevádzkové a bezpečnostné pokyny

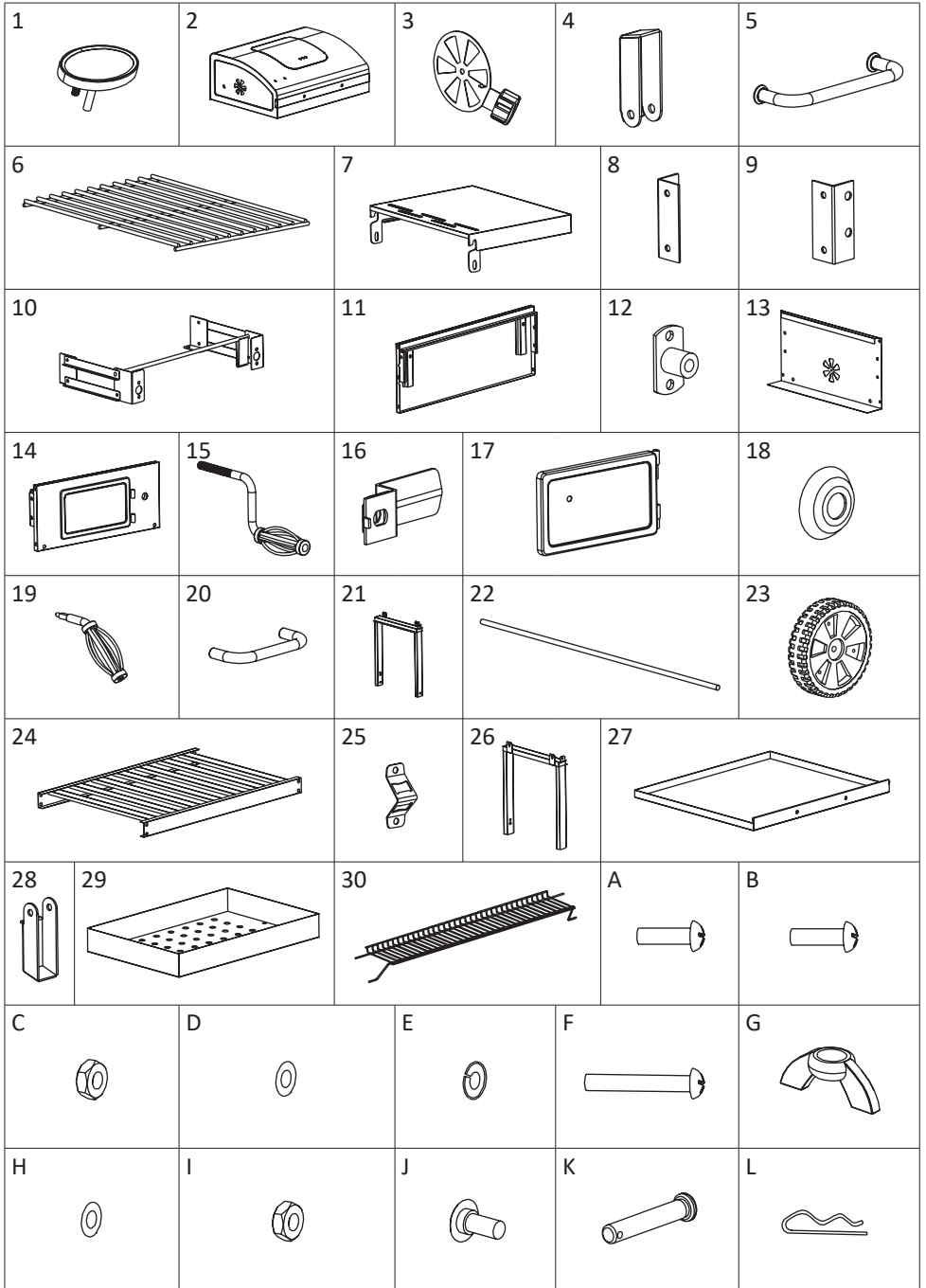


## Language table

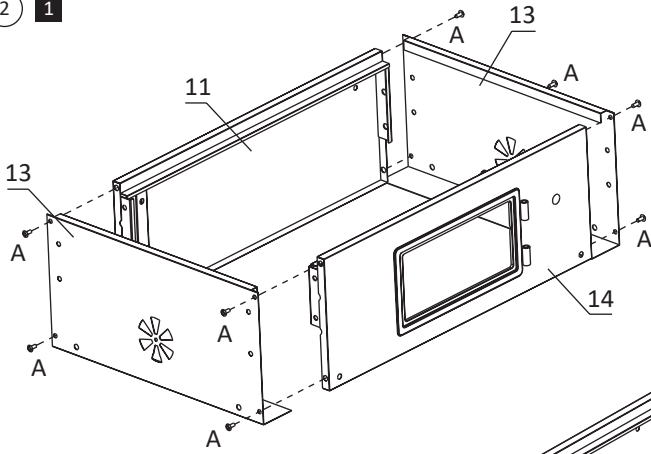
<b>EN</b>	User manual.....	13	<b>DK</b>	Brugermanual.....	38
<b>DE</b>	Benutzerhandbuch.....	16	<b>NO</b>	Brukermanual.....	41
<b>FR</b>	Manuel d'utilisation.....	19	<b>PT</b>	Manual de utilizador.....	44
<b>NL</b>	Gebruikershandleiding.....	22	<b>RO</b>	Manual de utilizare.....	48
<b>IT</b>	Manuale dell'utente.....	26	<b>SI</b>	Navodila za uporabo.....	51
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi.....	29	<b>HU</b>	Felhasználói kézikönyv.....	54
<b>SE</b>	Bruksanvisning.....	32	<b>CZ</b>	Uživatelská příručka.....	57
<b>ES</b>	Manual del usuario.....	35	<b>SK</b>	Používateľská príručka.....	60

1



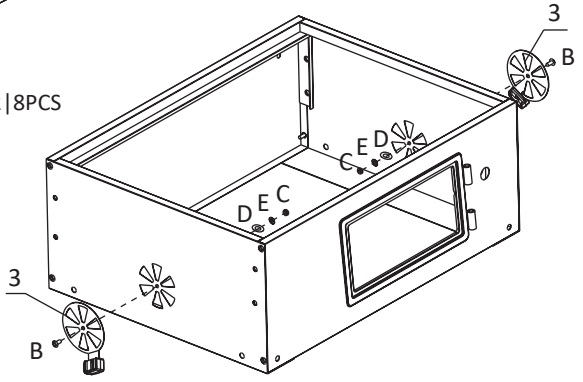






2 1



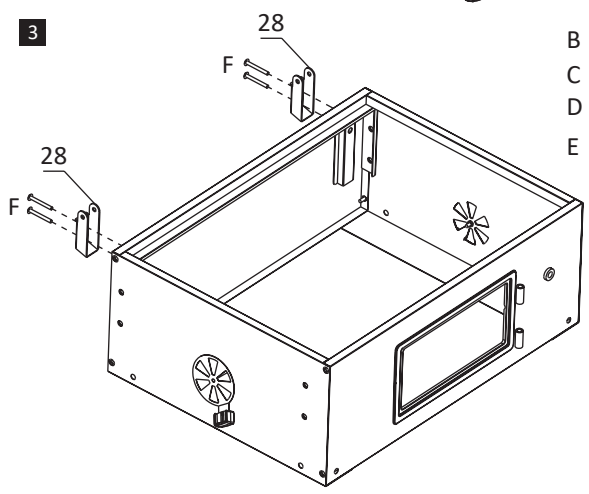
A  M6x12 | 8PCS

2



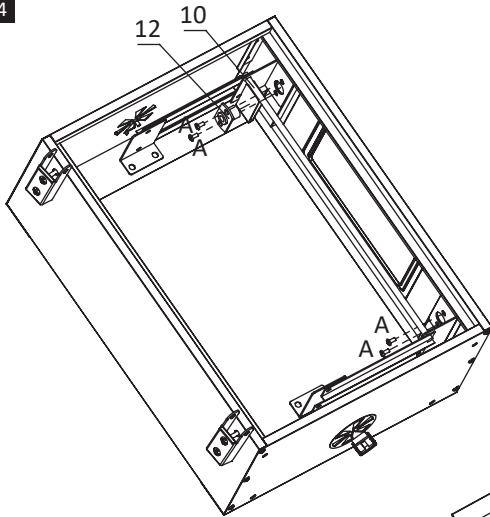
- B  M4x12 | 2PCS
- C  M4 | 2PCS
- D  Ø4 | 2PCS
- E  Ø4 | 2PCS

3



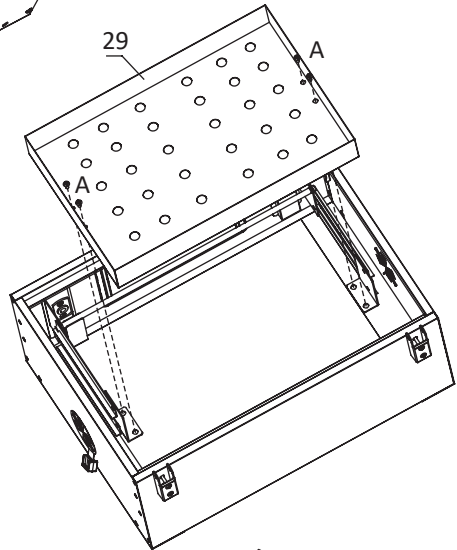
F  M6x35 | 4PCS

4



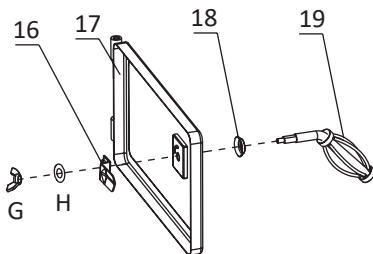
A  M6x12|4PCS

5



A  M6x12|4PCS

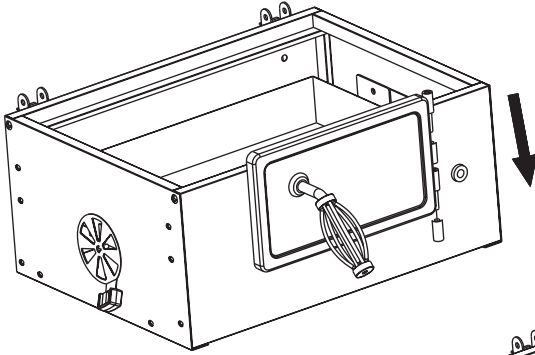
6



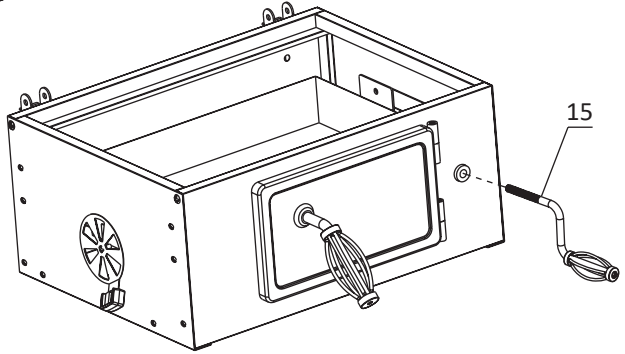
G  M6|1PC

H  Ø6|1PC

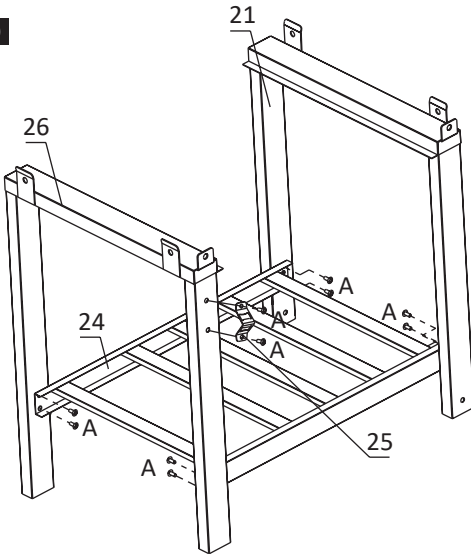
7



8

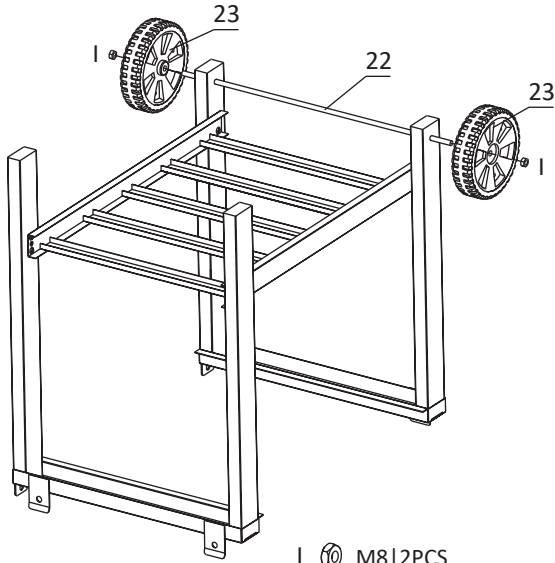


9



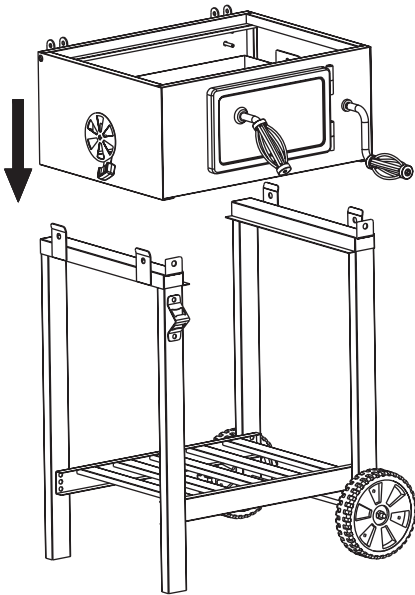
A  M6x12 | 10PCS

10

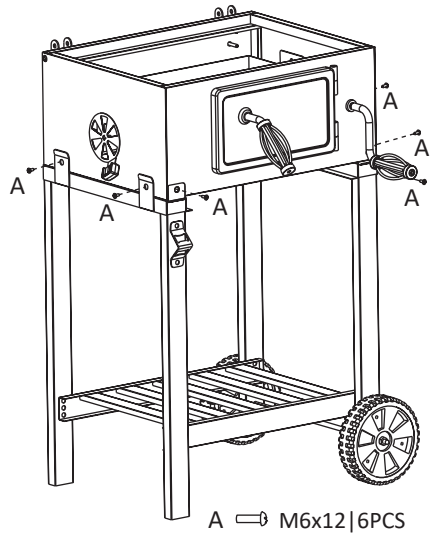


1 ⌀ M8 | 2PCS

11

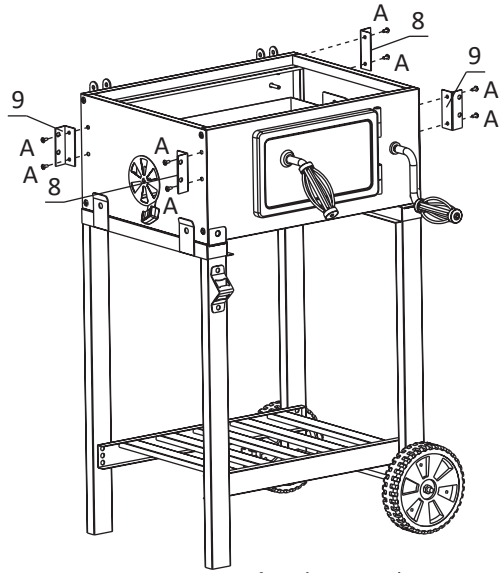


12



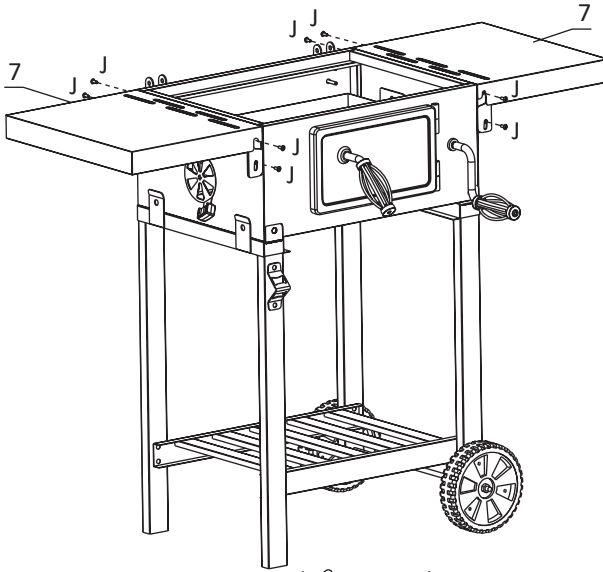
A ⇨ M6x12 | 6PCS

13



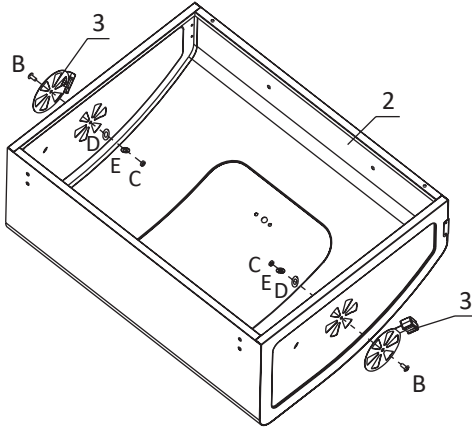
A ⇨ M6x12 | 8PCS





14



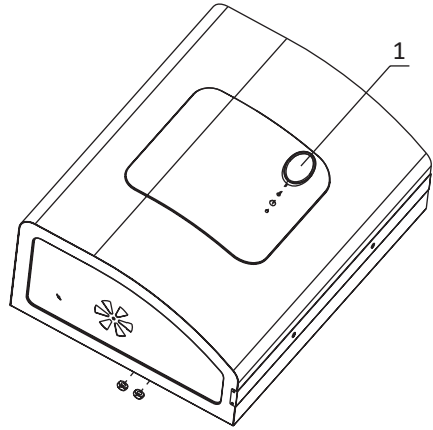
J ⇨ M6x13 | 8PCS

15

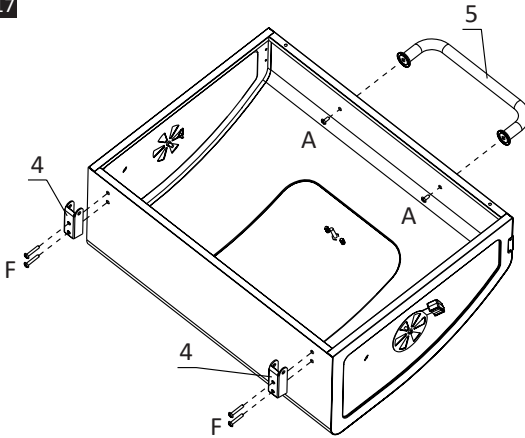




- B  M4x12 | 2PCS
- C  M4 | 2PCS
- D  Ø4 | 2PCS
- E  Ø4 | 2PCS

16

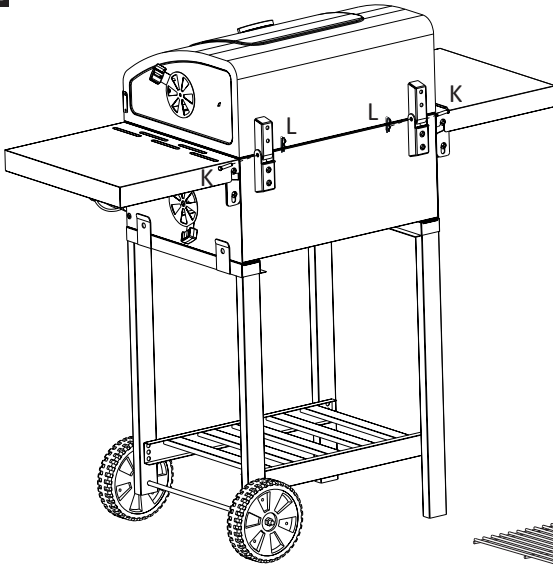




17



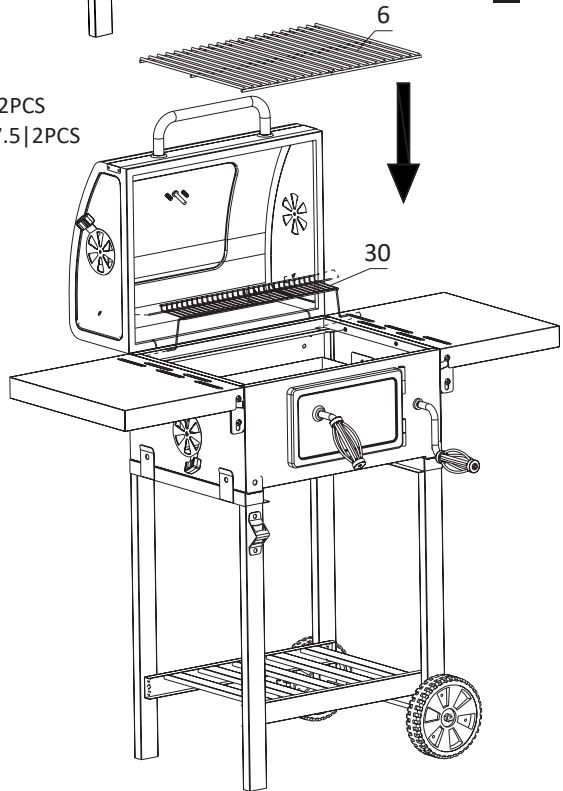
- A  M6x12 | 2PCS
- F  M6x35 | 4PCS

18

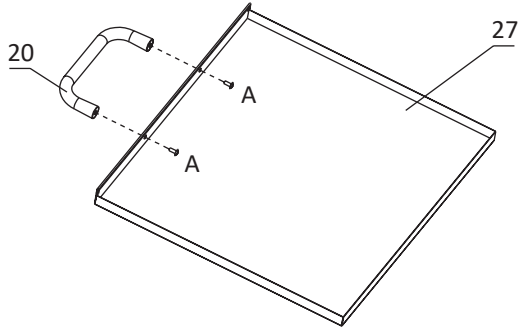


- L   $\Phi 1.4$  | 2PCS
- K   $\Phi 7 \times 37.5$  | 2PCS

19

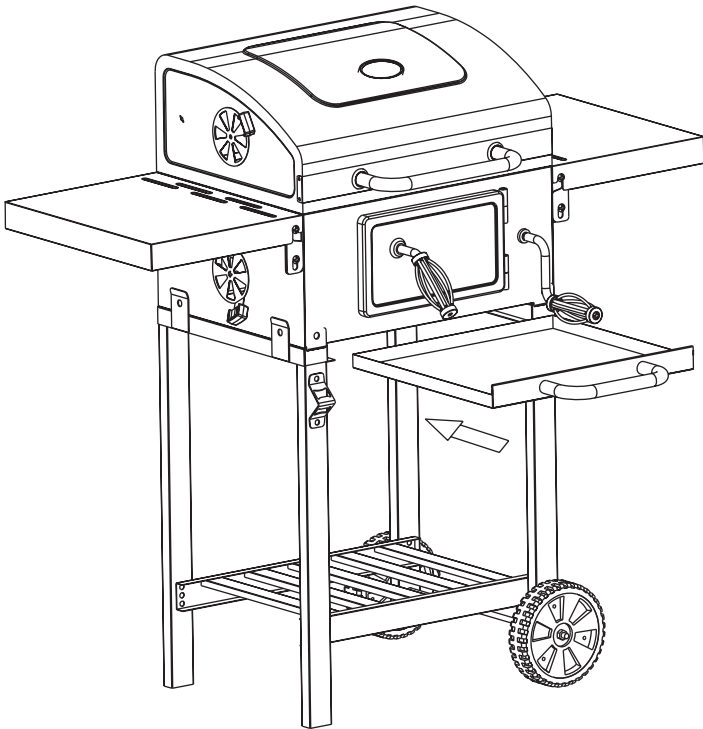


20



A → M6x12 | 2PCS

21



## 1 General warnings

Read all the instructions and warnings carefully before using this product. Failure to follow warnings and instructions can result in severe injury, death, or property damage. Before installation, check if all accessories are complete and without damage. If not, contact customer service. Keep these instructions in a safe place for future reference. Use this product with its original parts only. cannot be held responsible in the event of damage or injury due to incorrect use of this product. The information contained in this manual is believed to be correct at the time of printing. However, reserve the right to change or modify any of the specifications without notice or obligation to update existing units. Repairs should only be carried out by a specialist or a professional and experienced technician. Never attempt to repair the product yourself.

## 2 Warnings and personal safety

### 2.1 Warning

- Read the instructions carefully and ensure that your grill is properly installed, maintained and serviced in accordance with the instructions provided in the manual.
  - Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and property damage.
  - If you have any questions concerning the assembly or operation of this pizza oven, consult your dealer, the manufacturer or an agent.
  - DO NOT COOK INSIDE as it could lead to Carbon Monoxide Poisoning.
  - For outdoor use only.
  - Read the instruction manual before using the product.
  - DO NOT place articles on or against the appliance.
  - DO NOT store chemicals or flammable materials or spray aerosols near the appliance.
  - DO NOT operate the appliance indoors or in an enclosed area.
  - Accessible parts will be very hot. Do not touch them until they cool down.
  - Keep young children away.
  - Minimum clearances from combustible materials must be minimum 2 metres.
- ⚠ Important: The installer or seller must leave these instructions with the consumer. The consumer must make these instructions available to all users.**

### 2.2 Important safety warning

- Read all safety warnings and instructions carefully before assembling and operating your pizza oven.
- Only use this pizza oven on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the pizza oven. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- Ensure there are 2 metres of clearance area between the Pizza Oven and combustible material such as bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc. Distance must be maintained at all times when Pizza Oven is in use. Do not place Pizza Oven under a roof overhang or other enclosed area. Not adhering to these clearances will prevent proper ventilation and may increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in serious personal injury.
- For outdoor use only. Do not operate Pizza Oven indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use Pizza Oven for an unintended purpose.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting the Pizza Oven. Using any of these or similar products can cause an explosion leading to severe bodily injury.
- Place Pizza Oven in an area where children and pets cannot come into contact with the unit. Close supervision is necessary at all times when Pizza Oven is in use.
- Do not leave Pizza Oven unattended when in use.
- Do not store or use Pizza Oven near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapours may be present.
- Use caution when assembling and operating your Pizza Oven to avoid scrapes or cuts from sharp edges. Use caution when reaching towards or under Pizza Oven.
- In windy weather, place Pizza Oven in an outdoor area that is protected from the wind.
- Do not leave ashes in Pizza Oven unattended. Before Pizza Oven can be left unattended, place remaining ashes in a non-combustible metal container and soak with water. Allow ashes and water to remain in a metal container for 24 hours before disposing of.
- Extinguished ashes should be placed at a safe distance from all structures and combustible materials.
- Wet the surface beneath and around Pizza Oven using a garden hose to extinguish any ashes, which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the Pizza Oven thoroughly.
- Do not expose the Pizza Oven to the rainwater.
- Cover the Pizza Oven or store it in a dry shelter to protect it from the dust or water when not in use.

- Use caution when lifting or moving Pizza Oven to prevent strains and back injuries.
- Always keep a fire extinguisher nearby. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- When not in use, tools should be stored in a dry locked-up place, out of reach of children.
- Although frost resistant, we strongly recommend storing your Pizza Oven inside during winter.
- Discard all packaging material carefully.
- Only use dry wood so you can achieve maximum warmth

from your Pizza Oven, fresh wood will lead to a smoky cold fire.

- Do not stack over-sized pieces of wood in the Pizza Oven. It is not a furnace and roaring fires are not recommended.
- Do not burn treated or painted wood as this may release toxins harmful to you and the environment.
- Use caution and common sense when operating your pizza oven.
- Failure to adhere to safety warning and guidelines in this manual could result in bodily injury or property damage.

### 3 Parts list

See image 1

No.	Description	Qty.	No.	Description	Qty.
1	Thermometer	1	22	Wheel Axle	1
2	Lid	1	23	Wheel	2
3	Air piece	4	24	Bottom Tray	1
4	Hood Hinge	2	25	Bottle opener	1
5	Handle	1	26	Left Leg Frame	1
6	Cooking grid	2	27	Ash tray	1
7	Side table	2	28	Fire bowl hinge	2
8	Side table bracket A	2	29	Charcoal tray	1
9	Side table bracket B	2	30	Warming rack	1
10	Charcoal tray bracket	1	A	Screw (M6x12)	44
11	Rear Panel	1	B	Screw (M4x12)	4
12	Shaft sleeve	1	C	M4 Nut	4
13	Side Panel	2	D	dia 4.0 Washer	4
14	Front panel	1	E	dia 4.0 Spring washer	4
15	Charcoal Tray Handle	1	F	Screw (M6x35)	8
16	Lock plate	1	G	M6 Nut	1
17	Charcoal door	1	H	dia 6.0 Washer	1
18	Handle base	1	I	M8 nut	2
19	Charcoal door handle	1	J	Side Shelf Axle	8
20	Handle	1	K	Hinge Axle	2
21	Right Leg Frame	1	L	Clip	2

### 4 Assembly instructions

See image 2

#### 4.1 For easiest assembly

1. In order to avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not

have cracks or openings. You may wish to lay down a blanket or similar cover material, to avoid possible damage to the finish during assembly.

2. Clear an area large enough to lay out all components and hardware.
3. Great care has been taken during production to remove sharp edges, but you should handle all components with

care to avoid injury.

4. Check you have all components before beginning.
5. When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed, fully tighten all hardware.
6. Follow all steps to properly assemble your product.
7. Typical assembly time: 1 hour approximately.

## 4.2 Tools required

- Adjustable Spanner or Socket Wrench.
- Philips Screwdriver.

# 5 Operation Guide

## 5.1 Lighting and Operating Instructions

1. Ensure the Pizza Oven has a minimum of 2 metres clearance at overhead as well as the surrounding.
2. Before first use make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the Pizza Oven.

## 5.2 Lighting

1. The secret to lighting the Pizza Oven successfully is the good preparation of the fire and using dry fuel.
2. Begin with a base of single sheets of dry newspaper formed to fist-sized balls. Place these into the base of the Pizza Oven.
3. Get thin dry twigs (thickness of a matchstick). It is important it is dry. Manuka twigs are ideal. Place this kindling on top of the newspaper. Be careful and do not crush the paper down as this will reduce the air gap and starve the fire of oxygen.
4. On top of the thin twigs add two good handfuls of thick sticks (thickness of a pencil).
5. Finally, have a good supply of charcoal briquettes or dry wood (thickness of a thumb). Keep this aside for now.
6. Now place a match or lighter to the dry paper at the base of the base of the Pizza Oven. You can light it in a couple of places, the volume of smoke and flame will increase as the paper catches fire along the thinner twigs. Thinner twigs light the thick twigs.
7. Add the thicker wood or charcoal with care, a few pieces at a time, to build up the fuel supply in the Pizza Oven.

**⚠ Important: Do not use more fuel than 75% of fuel area capacity. For example 3kg charcoal or 2 small logs.**

## 5.3 Operating

- Allow the fuel to heat up and be kept red hot for at least 30 minutes prior to the first cooking on the Grill/Pizza Stone.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash. If required, place the Pizza stone on top of the Grill. For grilling or

smoking, remove the Pizza Stone.

- Once the fuel has a coating of ash, place your food onto the Grill or Pizza Stone.
- If you wish to use as smoker unit, add wood chips to the fuel and restrict air flow to the unit by closing the baffle plate on the lower door and the damper on the flue.
- To keep the meat moist, add a small amount of water to a small foil tray, separate the fuel in the lower section and place the tray between the fuel before lighting.
- Top up liquid as necessary, airflow can be adjusted as required via the baffle plate and damper on the flue.
- Always use heat resistant gloves during the handling process and when refuelling.
- Always close the lower door when fuel is lit.
- Do not overload the Pizza Oven with fuel (use untreated wood, logs or charcoal)-a couple of small logs are sufficient.
- To extinguish the unit, stop adding fuel and allow the fire in the Pizza Oven to die or douse with sand.
- DO NOT use water as this could damage the Pizza Oven.

## 5.4 Cooking Pizza

A properly cooked, fresh pizza is one of life's true pleasures. Using the Pizza Oven, you can enjoy freshly cooked pizza in your own backyard.

1. Install your Pizza Stone and heat the Pizza Oven to a temperature just below the desired temperature for cooking your Pizza. At this stage allow the temperature to reduce as the stored heat in the Pizza Stone will bring it up to the correct temperature. This will require some experimentation!
2. Once your pizza is ready for cooking transfer it to a heated pizza tray using a spatula. Five minutes before cooking is complete, transfer to the pizza stone for a crisp base at the end. The pizza stone ensures an intense and even heat for a perfect crust.
3. This should produce a delicious pizza. However, everyone's pizza recipe is a little different, and we suggest you try a few different methods of cooking until you find the perfect process for you.

## 5.5 Cooking other foods

Other foods can be cooked in the pizza oven just as you can in a conventional oven. We recommend always using a baking tray, especially when cooking very greasy foods.

**Please keep the manual for future reference.**

### ⚠ Carbon Monoxide Hazard

Burning charcoal inside cab kill you. It gives off Carbon Monoxide, which has no odour. Never burn charcoal in enclosed spaces such as a tent, home/building, vehicle or garage.

## 1 Allgemeine Warnhinweise

Lesen Sie alle Anweisungen und Warnungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt in Betrieb nehmen. Die Nichtbeachtung von Warnungen und Anweisungen kann zu schweren Verletzungen, Tod oder Sachschäden führen. Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle Zubehörteile vollständig vorhanden und unbeschädigt sind. Falls das nicht der Fall sein sollte, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen an einem sicheren Ort auf. Verwenden Sie dieses Produkt nur mit Originalzubehörteilen. haftet nicht für Beschädigungen bzw. Verletzungen, die infolge unsachgemäßen Gebrauchs dieses Produkts entstehen. Die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Informationen werden zum Zeitpunkt der Drucklegung nach bestem Wissen und Gewissen als korrekt erachtet. behält sich jedoch das Recht vor, Änderungen oder Ergänzungen der Vorgaben ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder einem erfahrenen Heimwerker durchgeführt werden. Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren.

## 2 Warnung und persönliche Sicherheit

### 2.1 Warnung

- Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass der Grill gemäß den in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen installiert und gewartet wird.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden und schweren Verletzungen führen.
- Wenn Sie noch Fragen über die Montage oder Bedienung dieses Pizzaofens haben, wenden Sie sich an Ihren Händler, den Hersteller oder einen Vertreter.
- KOCHEN SIE NICHT IM INNENBEREICH, da dies eine Kohlenmonoxidvergiftung zur Folge haben kann.
- Nur für den Außenbereich.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Produkt benutzen.
- Stellen Sie KEINE Gegenstände auf das Gerät.
- Lagern Sie KEINE Chemikalien, brennbaren Materialien oder Sprühaerosole in der Nähe des Geräts.
- Bedienen Sie das Gerät NICHT im Innenbereich oder in einem abgeschlossenen Raum.
- Die zugänglichen Teile werden sehr heiß sein. Berühren Sie diese nur dann, nachdem diese sich abgekühlt haben.
- Halten Sie kleine Kinder fern.
- Der Mindestabstand zu brennbaren Materialien beträgt 2

Meter.

**⚠ Wichtig: Der Installateur oder der Verkäufer muss diese Anweisungen dem Kunden übergeben. Der Kunde muss diese Anweisungen allen Benutzern zur Verfügung stellen.**

### 2.2 Wichtige Sicherheitswarnung

- Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Pizzaofen zusammenbauen und verwenden.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nur auf einer harten, ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche (Beton, Boden, usw.), die das Gewicht des Pizzaofens tragen kann. Verwenden Sie ihn nie auf Holzoberflächen oder anderen entzündbaren Oberflächen.
- Stellen Sie sicher, dass ein 2 Meter-Abstand zwischen dem Pizzaofen und brennbaren Materialien wie Sträuchern, Bäumen, Holzplattformen, Zäunen, Gebäuden, etc. vorhanden ist. Dieser Abstand muss immer beim Gebrauch des Pizzaofens eingehalten werden. Stellen Sie den Pizzaofen nicht unter einem Dachüberstand oder in einem geschlossenen Bereich auf. Die Nichteinhaltung dieser Abstände führt zu unzureichender Belüftung und kann das Risiko von Brand und/oder Sachschäden erhöhen, was auch zu schweren Körperverletzungen führen kann.
- Nur für den Außenbereich geeignet. Benutzen Sie den Pizzaofen nicht im Innenbereich oder in geschlossenen Bereichen.
- Nur für den Haushaltsgebrauch geeignet. Verwenden Sie den Pizzaofen nicht für unbeabsichtigte Zwecke.
- Verwenden Sie weder Benzin oder Kerosin, noch Alkohol zum Anzünden des Pizzaofens. Die Verwendung dieser oder ähnlicher Produkte kann eine Explosion verursachen und so zu schweren Körperverletzungen führen.
- Stellen Sie den Pizzaofen in einem Bereich auf, in dem Kinder und Haustiere nicht in Kontakt mit dem Gerät kommen können. Sofern der Pizzaofen eingesetzt wird, ist dieser Bereich stets zu beaufsichtigen.
- Lassen Sie den Pizzaofen während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Lagern Sie den Pizzaofen nicht in der Nähe von Benzin oder anderen brennbaren Flüssigkeiten oder Gasen oder in Orten, wo brennbare Dämpfe vorhanden sein können.
- Seien Sie vorsichtig bei der Montage und Bedienung des Pizzaofens, um durch scharfe Kanten verursachte Kratzer oder Schnitte zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie an den Pizzaofen herankommen.
- Bei windigem Wetter stellen Sie den Pizzaofen in einem windgeschützten Außenbereich auf.

- Lassen Sie Asche nicht unbeaufsichtigt im Pizzaofen. Bevor der Pizzaofen unbeaufsichtigt bleiben kann, sollten Sie die Restasche in einem nicht brennbaren Metallbehälter auf sammeln und Wasser darauf gießen. Die Restasche und das Wasser sollten im Metallbehälter für 24 Stunden verbleiben, bevor sie entsorgt werden können.
- Gelöschte Asche sollte in sicherer Entfernung von allen Strukturen und brennbaren Materialien platziert werden.
- Benetzen Sie die Oberfläche unter und um den Pizzaofen mit Wasser unter Hinzunahme eines Gartenschlauchs, um die beim Backen oder Reinigen hinuntergefallene Asche zu löschen.
- Nach jedem Gebrauch den Pizzaofen gründlich reinigen.
- Setzen Sie den Pizzaofen nicht Regen aus.
- Decken Sie den Pizzaofen ab oder lagern Sie ihn in einem trockenen Bereich, um ihn bei Nichtgebrauch vor Staub oder Wasser zu schützen.
- Seien Sie vorsichtig beim Anheben oder Bewegen des Pizzaofens, um Muskelzerrungen und Rückenverletzungen zu vermeiden.
- Halten Sie einen Feuerlöscher immer bereit. Erkundigen Sie sich bei Ihren örtlichen Behörden, um die richtige Größe und Art des Feuerlöschers zu bestimmen.
- Werkzeuge, die nicht in Gebrauch sind, sollten in einem trockenen, zugeschlossenen Platz, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Obgleich der Pizzaofen frostbeständig ist, empfehlen wir dringend, diesen im Winter drinnen zu lagern.
- Entsorgen Sie das gesamte Verpackungsmaterial mit Vorsicht.
- Verwenden Sie nur trockenes Holz, um die maximale Wärme von Ihrem Pizzaofen zu erreichen. Frischholz verursacht ein rauchiges, kaltes Feuer.
- Stapeln Sie nicht überdimensionierte Holzstücke im Pizzaofen. Er ist kein Brennofen und tosende Feuer sind nicht zu empfehlen.
- Verbrennen Sie behandeltes oder lackiertes Holz, da dabei schädliche Giftstoffe freigesetzt werden können.
- Seien Sie vorsichtig und verwenden Sie Ihren gesunden Menschenverstand bei der Bedienung des Pizzaofens.
- Die Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise und Richtlinien aus dieser Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

### 3 Liste der Bestandteile

Siehe Bild 1

Nr	Beschreibung	Anzahl	Nr	Beschreibung	Anzahl
1	Thermometer	1	22	Radachse	1
2	Deckel	1	23	Rad	2
3	Luftstück	4	24	Unterschale	1
4	Haubenscharnier	2	25	Flaschenöffner	1
5	Griff	1	26	Linker Beinrahmen	1
6	Bratrost	2	27	Aschekasten	1
7	Beistelltisch	2	28	Feuerschalen-Scharnier	2
8	Beistelltisch-Halterung A	2	29	Holzkohlenschale	1
9	Beistelltisch-Halterung B	2	30	Warmhalterost	1
10	Holzkohlenschalen-Halterung	1	A	Schraube (M6 x 12)	44
11	Rückwand	1	B	Schraube (M4 x 12)	4
12	Wellenhülse	1	C	M4 Mutter	4
13	Seitenleiste	2	D	Unterlegscheibe, Durchmesser 4,0	4
14	Frontplatte	1	E	Federscheibe, Durchmesser 4,0	4
15	Holzkohlegriff	1	F	Schraube (M6 x 35)	8
16	Verriegelungsplatte	1	G	M6 Mutter	1
17	Holzkohlen-Tür	1	H	Unterlegscheibe, Durchmesser 6,0	1
18	Griffbasis	1	I	M8 Mutter	2

19	Holzkohlen-Türgriff	1	J	Achse der seitlichen Ablage	8
20	Griff	1	K	Scharnierachse	2
21	Rechter Beinrahmen	1	L	Klemme	2

## 4 Montageanleitung

Siehe Bild 2

### 4.1 Zur einfachen Montage

1. Damit kleine Komponenten oder Hardware nicht verloren gehen, bauen Sie das Gerät auf einer harten, ebenen Oberfläche zusammen, die keine Risse oder Öffnungen aufweisen sollte.. Sie können dabei eine Decke oder ein ähnliches Bezugsmaterial verwenden, um die Beschädigung der Oberfläche während der Montage zu vermeiden.
2. Reinigen Sie eine Fläche, die groß genug ist, um alle Komponenten und Hardware auszulegen.
3. Scharfe Kanten wurden während der Herstellung mit größter Sorgfalt entfernt, Sie sollten jedoch alle Komponenten vorsichtig behandeln, damit Sie sich nicht verletzen.
4. Überprüfen Sie vor dem Beginn, ob alle Teile vorhanden sind.
5. Falls dies zutrifft, ziehen Sie alle Hardware-Verbindungen zunächst mit der Hand fest. Ist dieser Schritt erledigt, ziehen Sie sämtliche Hardware vollständig fest.
6. Befolgen Sie alle Schritte, um das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen.
7. Typische Montagezeit: ca. 1 Stunde.

### 4.2 Benötigte Werkzeuge

- Rollgabelschlüssel oder Steckschlüssel.
- Kreuzschlitz-Schraubenzieher.

## 5 Bedienungsanleitung

### 5.1 Anzündungs- und Bedienungsanleitung

1. Vergewissern Sie sich, dass ein Mindestabstand von 2 Metern um und über dem Pizzaofen eingehalten wird.
2. Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass sämtliche Etiketten, Verpackungen und Schutzfolien vom Pizzaofen entfernt wurden.

### 5.2 Beleuchtung

1. Das Geheimnis, den Pizzaofen erfolgreich zu zünden, liegt in einer guten Vorbereitung des Feuers und der Verwendung von trockenem Brennstoff.
2. Beginnen Sie mit einer Basis von Einzelblättern oder trockenem Zeitungspapier und formen Sie diese zu faustgroßen Bällen. Legen Sie diese in die Basis des Pizzaofens.

3. Holen Sie dünne, trockene Äste (Dicke eines Streichholzes). Es ist wichtig, dass diese trocken sind. Manuka-Äste eignen sich ideal dazu. Legen Sie das Anzündholz über das Zeitungspapier. Seien Sie vorsichtig und zerdrücken Sie das Papier nicht, weil dies den Luftspalt verringern und die Sauerstoffzufuhr stoppen wird.
4. Fügen Sie zwei Handvoll dicke Ästen (Dicke eines Bleistifts) über die dünne Äste hinzu.
5. Suchen Sie sich danach eine ausreichende Menge von Holzkohle-Briketts oder trockenem Holz (Dicke des Daumens) zusammen und legen Sie diese beiseite.
6. Zünden Sie nun das trockene Papier in der Mitte des Pizzaofens mit einem Streichholz oder Feuerzeug an. Sie können mehrere Stellen anzünden, die Rauchmenge und die Flamme nehmen zu, während das Papier und die dünneren Äste Feuer fangen. Die dünneren Äste zünden die dickeren Äste an.
7. Fügen Sie das dickere Holz oder die Holzkohle sorgfältig hinzu, ein paar Stücke jeweils, um die Brennstoffzufuhr im Pizzaofen aufzubauen.

**⚠ Wichtig: Verwenden Sie nicht mehr als 75% der Brennstoff-Kapazität. Zum Beispiel 3 kg Holzkohle oder 2 kleine Stämme.**

### 5.3 Betrieb

- Warten Sie, bis sich der Brennstoff aufheizt. Er sollte für mindestens 30 Minuten vor dem ersten Grillen/Backen auf dem Grill/Pizzaofen heiß gehalten werden.
- Den Grill-/Backvorgang erst beginnen, wenn sich Glut gebildet hat. Falls notwendig, legen Sie den Pizzastein über den Grill. Zum Grillen oder Räuchern entfernen Sie den Pizzastein.
- Nachdem sich eine Glut gebildet hat, legen Sie Ihr Grillgut auf den Grill oder Pizzastein.
- Wenn Sie das Gerät als Räucherofen verwenden wollen, fügen Sie Holzspäne zum Brennstoff hinzu und beschränken Sie die Luftzufuhr zum Gerät, indem Sie die Umlenplatte auf der unteren Tür und die Luftklappe auf dem Rauchfang schließen.
- Um das Fleisch feucht zu halten, fügen Sie eine kleine Menge Wasser in eine Folienschale hinzu. Trennen Sie den Brennstoff im unteren Abschnitt und platzieren Sie die Schale zwischen dem Brennstoff vor dem Anzünden.
- Füllen Sie Flüssigkeit bei Bedarf nach, der Luftstrom lässt sich mittels der Umlenplatte und der Luftklappe auf dem Rauchfang anpassen.
- Tragen Sie stets hitzebeständige Handschuhe beim Umgang

- mit dem Pizzaofen und beim Hinzufügen von Brennstoff.
- Schließen Sie stets die untere Tür, falls der Brennstoff entzündet worden ist.
- Überlasten Sie den Pizzaofen nicht mit Brennstoff (verwenden Sie unbehandeltes Holz, Stämme oder Holzkohle) - einige kleine Stämme reichen aus.
- Um das Gerät zu löschen, fügen Sie keinen Brennstoff mehr hinzu und lassen Sie das Feuer erlöschen oder löschen Sie es mit Sand.
- VERWENDEN SIE KEIN Wasser, da der Pizzaofen dabei beschädigt werden könnte.

#### 5.4 Pizza backen

Eine ordnungsgemäß gebackene, frische Pizza zählt zu den wahren Freuden des Lebens. Mit dem Pizzaofen können Sie nun frisch gebackene Pizza in Ihrem Garten genießen.

1. Installieren Sie Ihren Pizzastein und beheizen Sie den Pizzaofen auf eine Temperatur, die genau unter der zum Pizzabacken gewünschten Temperatur liegt. Senken Sie die Temperatur zu diesem Zeitpunkt leicht ab, da die im Pizzastein gespeicherte Wärme für die richtige Temperatur sorgen wird. Übung macht den Meister!
2. Sobald Ihre Pizza backfertig ist, geben Sie diese in eine

beheizte Pizzapfanne mithilfe eines Spachtels. Fünf Minuten vor Ende des Backvorgangs sollten Sie die Pizza auf den Pizzastein geben, damit sich eine knusprige Kruste am Ende bildet. Der Pizzastein sorgt durch intensive und gleichmäßige Wärme für eine perfekte Kruste.

3. Auf diese Weise sollten Sie eine köstliche Pizza zubereiten können. Jedes Pizzarezept unterscheidet sich hingegen leicht. Wir empfehlen Ihnen daher, verschiedene Backmethoden auszuprobieren, bis Sie die für Sie perfekte Methode gefunden haben.

#### 5.5 Die Zubereitung anderer Speisen

Andere Speisen können im Pizzaofen genau wie in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden. Wir empfehlen, stets ein Backblech zu verwenden, insbesondere bei der Zubereitung von fettigen Speisen.

**Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**

##### Kohlenmonoxid-Gefahr

Das Brennen von Holzkohle im Innenbereich kann zum Tode führen. Es entsteht Kohlenmonoxid, das geruchsneutral ist. Zünden Sie niemals Holzkohle in geschlossenen Räumen wie Zelten, Häusern/Gebäuden, Fahrzeugen oder Garagen an.

## FR Manuel d'utilisation

### 1 Avertissements généraux

Lire attentivement toutes les instructions et les avertissements avant d'utiliser ce produit. Le non-respect des avertissements et des instructions peut entraîner des blessures graves, la mort ou des dommages matériels. Avant l'installation, vérifier si tous les accessoires sont complets et sans dommage. Sinon, contacter le service à la clientèle. Garder ces instructions dans un endroit sûr pour une référence ultérieure. Utiliser ce produit uniquement avec ses pièces d'origine. ne peut être tenu responsable en cas de dommages ou de blessures en raison de l'utilisation incorrecte de ce produit. Les informations contenues dans ce manuel sont jugées correctes au moment de l'impression. Cependant, se réserve le droit de changer ou de modifier les spécifications sans préavis ni obligation de mettre à jour les unités existantes. Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste ou un technicien professionnel et expérimenté. Ne jamais essayer de réparer le produit vous-même.


### 2 Avertissements et sécurité personnelle

#### 2.1 Avertissement

- Lire attentivement les instructions et s'assurer que votre gril est correctement installé, entretenu conformément aux

instructions fournies dans le manuel.

- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures corporelles graves et des dommages matériels.
- Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement de ce four à pizza, consultez votre détaillant, fabricant ou agent.
- NE PAS CUIRE À L'INTÉRIEUR car cela pourrait entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Pour usage uniquement à l'extérieur.
- Lire le manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.
- NE PAS placer d'articles sur ou contre l'appareil.
- NE PAS entreposer de produits chimiques, de matières inflammables ou d'aérosols vaporisés à proximité de l'appareil.
- NE PAS utiliser l'appareil à l'intérieur ou dans un endroit fermé.
- Les parties accessibles seront très chaudes. Ne pas les toucher avant qu'elles ne refroidissent.
- Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Les distances minimales par rapport aux matériaux combustibles doivent être d'au moins 2 mètres.

** Important : L'installateur ou le vendeur doit laisser ces instructions au consommateur. Le consommateur doit mettre ces instructions à la disposition de tous les utilisateurs.**

## 2.2 Avertissement de sécurité important

- Lire attentivement tous les avertissements et instructions de sécurité avant d'assembler et d'utiliser votre four à pizza.
- N'utiliser ce four à pizza que sur une surface dure, plane, incombustible et stable (béton, terre, etc.), capable de supporter le poids du four à pizza. Ne jamais utiliser sur des surfaces en bois ou d'autres qui pourraient être brûlées.
- S'assurer qu'il y a 2 mètres de distance entre le four à pizza et les matériaux combustibles tels que buissons, arbres, terrasses en bois, clôtures, bâtiments, etc. La distance doit être maintenue en tout temps lorsque le four à pizza est utilisé. Ne pas placer le four à pizza sous un porte-à-faux de toit ou tout autre endroit fermé. Le non-respect de ces distances de dégagement empêche une ventilation adéquate et peut augmenter le risque d'incendie et/ou de dommages matériels, ce qui peut également entraîner des blessures graves.
- Pour usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser le four à pizza à l'intérieur ou dans un endroit fermé.
- Réservé à l'usage domestique. Ne pas utiliser le four à pizza à des fins non prévues.
- Ne pas utiliser d'essence, de kérosène ou d'alcool pour allumer le four à pizza. L'utilisation de l'un de ces produits ou de produits similaires peut provoquer une explosion pouvant entraîner des blessures corporelles graves.
- Placer le four à pizza dans un endroit où les enfants et les animaux domestiques ne peuvent pas entrer en contact avec l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire en tout temps lorsque le four à pizza est utilisé.
- Ne pas laisser le four à pizza sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Ne pas entreposer ou utiliser le four à pizza près de l'essence ou d'autres liquides, gaz ou vapeurs inflammables.
- Soyez prudent lors de l'assemblage et de l'utilisation de votre four à pizza afin d'éviter les éraflures ou coupures causées par des bords tranchants. Soyez prudent lorsque vous vous approchez du four à pizza ou de son dessous.
- Par temps venteux, placer le four à pizza dans un endroit à l'extérieur protégé du vent.
- Ne pas laisser les cendres dans le four à pizza sans surveillance. Avant de laisser le four à pizza sans

surveillance, placer les cendres restantes dans un récipient en métal incombustible et tremper dans l'eau. Laisser les cendres et l'eau dans un récipient métallique pendant 24 heures avant de s'en débarrasser.

- Les cendres éteintes doivent être placées à une distance sécuritaire de toutes les structures et les matériaux combustibles.
- Mouiller la surface sous et autour du four à pizza à l'aide d'un tuyau d'arrosage pour éteindre les cendres qui pourraient être tombées pendant la cuisson ou le processus de nettoyage.
- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement le four à pizza.
- Ne pas exposer le four à pizza à l'eau de pluie.
- Couvrir le four à pizza ou l'entreposer dans un abri sec pour le protéger de la poussière ou de l'eau lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez ou déplacez le four à pizza pour éviter les tensions et les blessures au dos.
- Toujours avoir un extincteur à proximité. Se référer aux autorités locales pour déterminer la taille et le type d'extincteur approprié.
- En cas de non utilisation, les outils doivent être stockés dans un endroit sec et fermé, hors de la portée des enfants.
- Bien qu'il résiste au gel, nous vous recommandons fortement de ranger votre four à pizza à l'intérieur pendant l'hiver.
- Jeter tout le matériel d'emballage avec soin.
- N'utilisez que du bois sec pour pouvoir obtenir un maximum de chaleur de votre four à pizza, le bois frais dégagera un feu froid et enfumé.
- Ne pas empiler de morceaux de bois de grandes dimensions dans le four à pizza. Ce n'est pas une fournaise et les feux puissants ne sont pas recommandés.
- Ne pas brûler du bois traité ou peint car cela pourrait libérer des toxines nocives pour vous et pour l'environnement.
- Soyez prudent et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez votre four à pizza.
- Le non-respect des consignes de sécurité et des directives de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

## 3 Liste des pièces

Voir l'image 1

N °	Description	Qté.	N °	Description	Qté.
1	Thermomètre	1	22	Essieu de roue	1
2	Couvercle	1	23	Roue	2
3	Pièce d'air	4	24	Bac inférieur	1

4	Charnière de capot	2	25	Décapsuleur	1
5	Poignée	1	26	Cadre du pied gauche	1
6	Grille de cuisson	2	27	Bac à cendres	1
7	Table d'appoint	2	28	Charnière de bol à feu	2
8	Support de table d'appoint A	2	29	Bac à charbon de bois	1
9	Support de table d'appoint A	2	30	Grille de réchauffement	1
10	Support de bac à charbon de bois	1	A	Vis (M6 x 12)	44
11	Panneau arrière	1	B	Vis (M4x12)	4
12	Manchon d'arbre	1	C	Écrou M4	4
13	Panneau latéral	2	D	Rondelle de 4,0 de diamètre	4
14	Panneau frontal	1	E	Rondelle élastique de 4,0 de diamètre	4
15	Poignée du bac à charbon	1	F	Vis (M6x35)	8
16	Plaque de verrouillage	1	G	Écrou M6	1
17	Porte de charbon de bois	1	H	Rondelle de 6,0 de diamètre	1
18	Base de la poignée	1	I	Écrou M8	2
19	Poignée de porte de charbon de bois	1	J	Axe de l'étagère latérale	8
20	Poignée	1	K	Axe de charnière	2
21	Cadre de pied droit	1	L	Pince	2

## 4 Instructions d'assemblage

Voir l'image 2

### 4.1 Pour assemblage facile

1. Afin d'éviter de perdre les petits composants ou le matériel, assemblez votre produit sur une surface plane et dure qui ne présente pas de fissures ou d'ouvertures. Pour éviter d'endommager la finition lors de l'assemblage, vous pouvez poser une couverture ou un matériau de recouvrement similaire.
2. Dégagez un espace suffisamment grand pour disposer tous les composants et le matériel.
3. Un grand soin a été apporté lors de la production pour enlever les bords coupants, mais vous devez manipuler tous les composants avec soin pour éviter les blessures.
4. Avant de commencer, vérifiez que vous avez tous les composants.
5. Le cas échéant, serrez d'abord à la main toutes les connexions du matériel. Une fois l'étape terminée, serrez à fond tout le matériel.
6. Suivez toutes les étapes pour assembler correctement votre produit.
7. Temps d'assemblage typique : 1 heure environ.

### 4.2 Outils requis

- Clé réglable ou clé à douille.

- Tournevis Philips.

## 5 Guide de fonctionnement

### 5.1 Instructions sur l'allumage et l'utilisation

1. S'assurer que le four à pizza a au moins 2 mètres de dégagement au plafond ainsi que dans les environs.
2. Avant la première utilisation, s'assurer que toutes les étiquettes, emballages et films de protection ont été retirés du four à pizza.

### 5.2 Allumage

1. Le secret pour allumer le four à pizza avec succès est la bonne préparation du feu et l'utilisation de combustible sec.
2. Commencer par une base de feuilles individuelles de papier journal sec formées en boules de la taille d'un poing. Les placer dans la base du four à pizza.
3. Obtenez de fines brindilles sèches (épaisseur d'une allumette). Il est important qu'elle soit sèche. Les rameaux de manuka sont idéaux. Placer ce petit bois d'allumage sur le dessus du journal. Soyez prudent et n'écrasez pas le papier car cela réduira l'entrefer et privera le feu d'oxygène.
4. Sur les brindilles minces, ajouter deux bonnes poignées de bâtonnets épais (épaisseur d'un crayon).
5. Enfin, ayez une bonne réserve de briquettes de charbon de bois ou de bois sec (épaisseur d'un pouce). Gardez ça de

côté pour l'instant.

- Placer maintenant une allumette ou un briquet sur le papier sec à la base du fond du four à pizza. Vous pouvez l'allumer à quelques endroits, le volume de fumée et de flamme augmentera au fur et à mesure que le papier prendra feu le long des branches plus minces. Des brindilles plus minces allument les brindilles épaisses.
- Ajouter le bois ou le charbon de bois plus épais avec précaution, quelques morceaux à la fois, pour constituer l'approvisionnement en combustible dans le four à pizza.

**⚠ Important : Ne pas utiliser plus de 75 % de la capacité de la zone combustible, par exemple : 3 kg de charbon de bois ou 2 petites bûches.**

### 5.3 Fonctionnement

- Laisser chauffer le combustible et le garder rouge et chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson sur le gril ou la pierre à pizza.
- Ne pas cuire avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres. Si nécessaire, placer la pierre à pizza sur le gril. Pour griller ou fumer, retirer la pierre à pizza.
- Une fois que le combustible a une couche de cendre, placez vos aliments sur le gril ou sur la pierre à pizza.
- Si vous désirez utiliser l'appareil comme fumoir, ajoutez des copeaux de bois au combustible et limitez le débit d'air vers l'appareil en fermant la plaque du déflecteur sur la porte inférieure et le clapet coupe-fumée sur l'évent.
- Pour garder la viande humide, ajoutez un peu d'eau dans un petit plateau en aluminium, séparer le combustible dans la partie inférieure et placer le plateau entre le combustible avant de l'allumer.
- Remplir de liquide si nécessaire, le débit d'air peut être ajusté au besoin par l'intermédiaire de la plaque du déflecteur et du clapet coupe-fumée sur l'évent
- Toujours utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation et du ravitaillement en combustible.
- Toujours fermer la porte inférieure lorsque le combustible est allumé.
- Ne pas surcharger le four à pizza avec du combustible

(utiliser du bois non traité, des bûches ou du charbon de bois) - quelques petites bûches suffisent.

- Pour éteindre l'appareil, cesser d'ajouter du combustible et laisser le feu s'éteindre dans le four à pizza ou y ajouter du sable.
- NE PAS utiliser d'eau car cela pourrait endommager le four à pizza.

### 5.4 Cuisson de la pizza

Une pizza fraîche et bien cuite est l'un des vrais plaisirs de la vie. En utilisant le four à pizza, vous pouvez déguster une pizza fraîchement cuite dans votre propre cour.

- Installez votre Pierre à pizza et chauffez le four à pizza à une température juste en dessous de la température désirée pour cuire votre pizza. A ce stade, laissez la température baisser car la chaleur emmagasinée dans la pierre à pizza la portera à la bonne température. Cela demandera un peu d'expérimentation !
- Une fois que votre pizza est prête pour la cuisson, transférez-la à un plateau à pizza chauffé à l'aide d'une spatule. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, la transférer à la pierre à pizza pour obtenir une base croustillante à la fin. La pierre à pizza assure une chaleur intense et uniforme pour une croûte parfaite.
- Cela devrait produire une délicieuse pizza. Cependant, la recette de pizza de chacun est un peu différente, et nous vous suggérons d'essayer différentes méthodes de cuisson jusqu'à ce que vous trouviez le procédé parfait pour vous.

### 5.5 Cuisson d'autres aliments

D'autres aliments peuvent être cuits dans le four à pizza tout comme vous le pouvez dans un four conventionnel. Nous vous recommandons de toujours utiliser une plaque de cuisson, surtout lorsque vous cuisinez des aliments très gras.

**Veillez conserver ce manuel pour référence ultérieure.**

#### **⚠ Danger lié au monoxyde de carbone**

Brûler du charbon de bois à l'intérieur peut vous tuer. Il dégage du monoxyde de carbone, qui est inodore. Ne jamais brûler du charbon de bois dans des espaces clos tels qu'une tente, une maison ou un bâtiment, un véhicule ou un garage.

## NL Gebruikershandleiding

### 1 Algemene waarschuwingen

Lees alle instructies en waarschuwingen zorgvuldig door voordat u dit product gebruikt. Het niet opvolgen van waarschuwingen en instructies kan leiden tot ernstig letsel, overlijden of materiële schade. Controleer vóór de installatie of alle accessoires compleet zijn en niet beschadigd zijn. Zo niet, neem dan contact op met de klantenservice. Bewaar deze

instructies op een veilige plaats voor toekomstige verwijzing. Gebruik dit product alleen met originele onderdelen. kan niet aansprakelijk worden gesteld bij schade of letsel door onjuist gebruik van dit product. De informatie die in deze handleiding is opgenomen wordt geacht correct te zijn op het moment van afdrukken. behoudt echter het recht om een van de specificaties te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving of verplichting om bestaande eenheden te

updaten. Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door een specialist of een professionele en ervaren technicus. Probeer het product nooit zelf te repareren.

## 2 Waarschuwingen en persoonlijke veiligheid

### 2.1 Waarschuwing

- Lees de instructies aandachtig door en zorg ervoor dat het rooster correct geïnstalleerd en onderhouden is in overeenstemming met de instructies in de gebruikershandleiding.
- Het niet naleven van deze instructies kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel en materiële schade.
- Als u vragen heeft over de montage of bediening van deze pizzaoven, raadpleeg dan uw dealer, de fabrikant of een vertegenwoordiger.
- **KOOK NIET BINNEN** omdat dit kan leiden tot koolmonoxidevergiftiging.
- Uitsluitend buitenshuis te gebruiken.
- Lees deze gebruikshandleiding vóór gebruik zorgvuldig door.
- Plaats **GEEN** artikelen op of tegen het apparaat.
- Berg **GEEN** chemicaliën of brandbare materialen op en gebruik **GEEN** spuitbussen in de buurt van het apparaat.
- Gebruik het apparaat **NIET** binnenshuis of in een afgesloten ruimte.
- Toegankelijke delen zullen erg heet zijn. Raak ze niet aan voordat ze zijn afgekoeld.
- Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De afstand tot brandbare materialen moet minimaal 2 meter zijn.

**⚠ Belangrijk: de installateur of de verkoper moet deze instructies bij de consument achterlaten. De consument dient deze instructies beschikbaar te stellen aan alle gebruikers.**

### 2.2 Belangrijke veiligheidswaarschuwing

- Lees alle veiligheidswaarschuwingen en -instructies zorgvuldig door voordat u uw pizzaoven gaat monteren en gebruiken.
- Gebruik deze pizzaoven alleen op een harde, vlakke, niet-brandbare, stabiele ondergrond (beton, grond enz.) die het gewicht van de pizzaoven kan dragen. Nooit gebruiken op hout en andere oppervlakken die kunnen verbranden.
- Zorg ervoor dat er 2 meter vrije ruimte is tussen de pizzaoven en brandbaar materiaal, zoals struiken, houten terrassen, hekken, gebouwen, enz. De afstand moet te allen tijde worden aangehouden wanneer de pizzaoven in gebruik is. Plaats de pizzaoven niet onder een overkapping of een ander afgesloten gebied. Als u zich niet aan deze afstanden houdt, wordt een goede ventilatie voorkomen en

kan het risico op brand en/of materiële schade toenemen. Dit kan tevens leiden tot ernstig persoonlijk letsel.

- Alleen voor gebruik buitenshuis. Gebruik de pizzaoven niet binnenshuis of in een afgesloten ruimte.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik de pizzaoven niet voor een onbeoogd doel.
- Gebruik geen benzine, kerosine of alcohol om de pizzaoven aan te steken. Het gebruik van een van deze of soortgelijke producten kan een ontploffing veroorzaken die kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel.
- Plaats de oven in een ruimte waar kinderen en huisdieren niet met de eenheid in aanraking kunnen komen. Toezicht is altijd noodzakelijk wanneer de pizzaoven in gebruik is.
- Laat de pizzaoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter.
- Bewaar en gebruik de pizzaoven niet in de buurt van benzine of andere ontvlambare vloeistoffen, gassen of op plaatsen waar ontvlambare dampen aanwezig kunnen zijn.
- Wees waakzaam bij het monteren en gebruiken van uw pizzaoven om schaafwonden en snijwonden door scherpe randen te voorkomen. Wees waakzaam wanneer u naar of onder de pizzaoven reikt.
- Bij wind dient de pizzaoven in een buitenruimte geplaatst te worden die tegen de wind beschermd is.
- Laat de as niet onbeheerd achter in de pizzaoven. Voordat de pizzaoven onbeheerd kan worden achtergelaten, plaatst u de overgebleven as in een niet-brandbare metalen bak en laat u deze weken met water. Houd as en water 24 uur in een metalen container voordat u ze weggooit.
- Gedoofde assen moeten op veilige afstand van alle structuren en brandbare materialen worden geplaatst.
- Bevochtig het oppervlak onder en rondom de pizzaoven met behulp van een tuinslang om eventuele assen, die mogelijk zijn gevallen tijdens het kook- of reinigingsproces, te doven.
- Na elk gebruik dient de pizzaoven grondig gereinigd te worden.
- Stel de pizzaoven niet bloot aan regenwater.
- Bedek de pizzaoven of bewaar hem op een droge plaats om hem tegen stof en water te beschermen wanneer hij niet in gebruik is.
- Wees waakzaam wanneer u de pizzaoven optilt of verplaatst om overbelasting en rugletsel te voorkomen.
- Houd altijd een brandblusser in de buurt. Raadpleeg uw plaatselijke overheid om de juiste maat en het juiste type brandblusser te bepalen.
- Wanneer ze niet worden gebruikt, moeten gereedschappen buiten het bereik van kinderen en in een droge, afgesloten ruimte worden opgeborgen.
- Hoewel hij vorstbestendig is, raden we u ten zeerste aan om uw pizzaoven in de winter binnen op te slaan.
- Gooi al het verpakkingsmateriaal zorgvuldig weg.
- Gebruik alleen droog hout, zodat u maximale warmte uit

uw pizzaoven kunt halen. Vers hout zal leiden tot een rokerig, koud vuur.

- Stapel geen extra grote stukken hout in de pizzaoven. Hij is geen fornuis en grote vlammen worden niet aanbevolen.
- Verbrand geen behandeld of geverfd hout, omdat hierdoor giftige stoffen kunnen vrijkomen die schadelijk zijn voor u

en het milieu.

- Wees waakzaam en gebruik uw gezond verstand bij het gebruik van uw pizzaoven.
- Het niet naleven van de veiligheidswaarschuwing en richtlijnen in deze gebruikershandleiding kan leiden tot lichamelijk letsel en materiële schade.

### 3 Onderdelenlijst

Zie afbeelding 1

Nr.	Beschrijving	Aantal	Nr.	Beschrijving	Aantal
1	Thermometer	1	22	Wielas	1
2	Deksel	1	23	Wiel	2
3	Luchtstuk	4	24	Bodemplaat	1
4	Kapscharnier	2	25	Flessenopener	1
5	Handvat	1	26	Linkerframepoot	1
6	Kookrooster	2	27	Aslade	1
7	Bijzettafel	2	28	Vuurkomscharnier	2
8	Zijtafelbeugel A	2	29	Houtskoollade	1
9	Zijtafelbeugel B	2	30	Opwarmrek	1
10	Houtskoollademand	1	A	Schroef (M6 x 12)	44
11	Achterpaneel	1	B	Schroef (M4 x 12)	4
12	Asbeschermingsbus	1	C	M4 moer	4
13	Zijpaneel	2	D	Sluitring $\varnothing$ 4,0	4
14	Voorpaneel	1	E	Veerring $\varnothing$ 4,0	4
15	Handvat houtskoollade	1	F	Schroef (M6 x 35)	8
16	Borgplaat	1	G	M6 moer	1
17	Houtskooldeur	1	H	Sluitring $\varnothing$ 6,0	1
18	Handvat onderkant	1	I	M8 Moer	2
19	Handvat houtskooldeur	1	J	Zijplank as	8
20	Handvat	1	K	Scharnieras	2
21	Rechterframepoot	1	L	Klem	2

### 4 Montage instructies

Zie afbeelding 2

#### 4.1 Voor de eenvoudigste montage

1. Om te voorkomen dat u kleine onderdelen of hardware verliest, dient u uw product op een oppervlak dat hard is en geen scheuren of openingen vertoont te monteren. Misschien wilt u een deken of soortgelijk afdek materiaal neerleggen om mogelijke schade tijdens het monteren te voorkomen.
2. Maak een gebied vrij dat groot genoeg is om alle onderdelen

en hardware te kunnen verdelen.

3. Tijdens de productie is veel zorg besteed aan het verwijderen van scherpe randen, maar u moet voorzichtig omgaan met alle onderdelen om letsel te voorkomen.
4. Controleer of je alle onderdelen hebt voordat je begint.
5. Draai indien nodig eerst alle hardware-aansluitingen handmatig vast. Zodra dit is voltooid, draait u alle hardware volledig vast.
6. Volg alle stappen om uw product op de juiste manier te monteren.
7. Gemiddelde montagetijd: ongeveer 1 uur.

## 4.2 Benodigde montagegereedschappen

- Verstelbare moersleutel of steeksleutel.
- Philipskop schroevendraaier.

## 5 Gebruikshandleiding

### 5.1 Aanstek- en gebruiksinstructies

1. Zorg ervoor dat er minimaal 2 meter vrije ruimte is boven en rondom de pizzaoven
2. Zorg er vóór het eerste gebruik voor dat alle etiketten, verpakkingen en beschermende folies van de pizzaoven zijn verwijderd.

### 5.2 Verlichting

1. Het geheim voor het succesvol aansteken van de pizzaoven is het goed voorbereiden van het vuur en het gebruik van droge brandstof.
2. Begin met een basis van enkele stukken droge krant die tot vuistgrote proppen gevormd zijn. Plaats deze op de bodem van de pizzaoven.
3. Zorg dat u dunne droge takjes (die elk de dikte van een lucifer hebben) heeft. Het is belangrijk dat deze droog zijn. Manuka takjes zijn ideaal. Plaats dit aanmaakhout bovenop de kranten. Wees voorzichtig en bedek het papier niet volledig, dit zal de luchttoevoer verminderen en het vuur kleiner maken.
4. Plaats bovenop de dunne takjes twee volle handen met takken (die elk de dikte hebben van een potlood).
5. Zorg tenslotte voor een goede toevoer van houtskoolbriketten of droog hout (duimdikte). Plaats dit nu nog niet in de oven.
6. Plaats een lucifer of aansteker op de droge kranten onderop de bodem van de pizzaoven. U kunt de proppen op een paar plaatsen aansteken, de hoeveelheid rook en vlammen neemt toe naarmate de kranten langs de dunne takjes in brand vliegen. De dunnere takjes steken de dikke takken aan.
7. Voeg het dichtere hout of de houtskool voorzichtig toe, enkele stukjes tegelijk, om de brandstoftoevoer in de pizzaoven op te bouwen.

**⚠️ Belangrijk: gebruik niet meer brandstof dan 75% van de capaciteit van het brandstofgebied. Bijvoorbeeld 3 kg houtskool of 2 kleine houtblokken.**

### 5.3 Bediening

- Laat de brandstof opwarmen en zorg dat deze minimaal 30 minuten rood is voordat u de eerste keer op het rooster/de pizzasteen kookt.
- Kook niet voordat de brandstof een laagje as heeft. Plaats de pizzasteen zo nodig op het rooster. Verwijder de pizzasteen voor grillen of roken.
- Zodra de brandstof een aslaag heeft, plaats u uw eten op

het rooster of de pizzasteen.

- Als u de pizzaoven als roker wilt gebruiken, voeg dan houtsnippers toe aan de brandstof en beperk de luchtstroom naar het apparaat door de geleideplaat op de onderste deur en de demper op het rookkanaal te sluiten.
- Om het vlees vochtig te houden, kunt u een kleine hoeveelheid water in een bakje plaatsen. Spreid de brandstof in het onderste gedeelte en plaats het bakje tussen de brandstof voordat u de brandstof aansteekt.
- Vul zo nodig vloeistof bij, de luchtstroom kan naar behoefte worden afgesteld via de geleideplaat en demper op de schoorsteen.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen tijdens het gebruik en bij het plaatsen van brandstof.
- Sluit altijd de onderste deur wanneer de brandstof aangestoken is.
- Overlaad de pizzaoven niet met brandstof (gebruik onbehandeld hout, houtblokken of houtskool) - een paar kleine houtblokken zijn voldoende.
- Om het apparaat te doven, dient u te stoppen met het toevoegen van brandstof en moet u het vuur in de pizzaoven uit laten branden of met zand uit te maken.
- Gebruik GEEN water, omdat dit de pizzaoven kan beschadigen.

### 5.4 Pizza bereiden

Een goed gemaakte, verse pizza is een van de ware geneugten van het leven. Met behulp van de pizzaoven kunt u genieten van versgebakken pizza's in uw eigen achtertuin.

1. Installeer uw pizzasteen en verwarm de pizzaoven tot een temperatuur net onder de gewenste bereidings temperatuur. Laat in dit stadium de temperatuur dalen omdat de opgeslagen warmte in de pizzasteen ervoor zorgt dat de oven de juiste temperatuur bereikt. Dit kan oefening vereisen!
2. Zodra je pizza klaar is om te worden gebakken, breng je hem met een spatel over naar een verwarmd pizzablad. Vijf minuten voordat het bakken klaar is, breng je de pizza over naar de pizzasteen voor een knapperige bodem. De pizzasteen zorgt voor een intense en gelijkmatige hitte wat voor een perfecte korst zorgt.
3. Dit zou een heerlijke pizza moeten opleveren. Het recept voor pizza is voor iedereen echter een beetje anders en we raden je aan om een paar verschillende manieren van bereiden te proberen totdat je de perfecte manier gevonden hebt.

### 5.5 Ander voedsel bereiken

In de pizzaoven kunnen ook andere gerechten worden bereid precies zoals u dat in een conventionele oven kunt doen. We raden altijd het gebruik van een bakplaat aan, in het bijzonder bij het bereiden van zeer vet eten.

**Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.**

#### **⚠ Koolmonoxide-waarschuwing**

In een afgesloten ruimte houtskool branden is dodelijk.

Brandend houtskool geeft koolmonoxide af, en dit heeft geen geur. Brand nooit houtskool in gesloten ruimtes zoals een tent, huis/gebouw, voertuig of garage.

## **IT** Manuale dell'utente

### **1 Avvertenze generali**

Leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze prima di utilizzare questo prodotto. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può causare gravi lesioni, morte o danni alla proprietà. Prima dell'installazione, verificare che tutti gli accessori siano completi e senza danni. In caso contrario, rivolgersi al servizio clienti. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro per future consultazioni. Utilizzare questo prodotto solo con le parti originali. non può essere ritenuta responsabile in caso di danni o lesioni a causa di un uso errato di questo prodotto. Le informazioni contenute in questo manuale sono ritenute corrette al momento della stampa. Tuttavia, si riserva il diritto di modificare qualsiasi specifica senza preavviso o obbligo di aggiornare le unità esistenti. Le riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico specializzato o da un tecnico esperto e professionale. Non tentare mai di riparare il prodotto da soli.

### **2 Avvertenze e sicurezza personale**

#### **2.1 Attenzione**

- Leggere attentamente le istruzioni e assicurarsi che la griglia sia correttamente installata e sottoposta a manutenzione in accordo alle istruzioni fornite nel manuale.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare gravi lesioni personali e danni a cose.
- Per qualsiasi domanda riguardante l'assemblaggio o il funzionamento di questo forno per la pizza rivolgersi al rivenditore, al produttore o ad un agente autorizzato.
- **NON CUCINARE IN AMBIENTI CHIUSI:** ciò può causare avvelenamento da monossido di carbonio.
- Esclusivamente per uso esterno.
- Leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto.
- **NON** posizionare oggetti al di sopra o contro questo prodotto.
- **NON** conservare sostanze chimiche o materiali infiammabili o nebulizzare aerosol vicino a questo prodotto.
- **NON** utilizzare all'interno o in aree chiuse.
- Le parti accessibili diventano molto calde. Non toccarle finché non si sono raffreddate.
- Tenere i bambini a debita distanza.
- I materiali combustibili devono essere ad una distanza

minima di 2 metri.

**⚠ Importante: L'installatore o il rivenditore devono lasciare queste istruzioni al consumatore. Il consumatore deve rendere queste istruzioni disponibili a tutti gli utenti.**

#### **2.2 Importanti avvertenze di sicurezza**

- Leggere attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni di sicurezza prima di montare e utilizzare il forno per pizza.
- Utilizzare questo forno per pizza esclusivamente su una superficie dura, piana, non combustibile, stabile (cemento, terra, ecc.) in grado di sostenere il peso del forno. Non usare mai su superfici di legno o di altri materiali che potrebbero bruciare.
- Assicurarsi che ci siano almeno 2 metri di spazio libero tra il forno per pizza ed elementi infiammabili come cespugli, alberi, strutture in legno, recinzioni, edifici, ecc. Questa distanza deve essere sempre mantenuta mentre il forno per pizza è in funzione. Non collocare il forno per pizza sotto tettoie o altre aree coperte. La mancata osservanza di queste indicazioni può impedire un'adeguata ventilazione e al contempo aumentare il rischio di incendi e/o danni materiali, che potrebbero anche causare gravi lesioni personali.
- Esclusivamente per utilizzo esterno. Non utilizzare il forno per pizza in ambienti interni o in un'area chiusa.
- Solo per uso domestico. Non utilizzare il forno per pizza per scopi differenti da quelli previsti.
- Non usare benzina, cherosene o alcol per accendere il forno per pizza. L'utilizzo di questi prodotti, o di prodotti simili, può causare un'esplosione con conseguenti gravi lesioni personali.
- Posizionare il forno per pizza in un'area in cui bambini e animali domestici non abbiano la possibilità di entrare a contatto con l'unità. Quando il forno per pizza è in uso è sempre necessaria un'attenta supervisione.
- Non lasciare il forno per pizza incustodito mentre è in uso.
- Non conservare o utilizzare il forno per pizza vicino a benzina o altri liquidi infiammabili, gas o in presenza di vapori infiammabili.
- Prestare attenzione durante il montaggio e il funzionamento del forno per pizza per evitare graffi o tagli causati dagli spigoli vivi. Usare la massima attenzione quando ci si avvicina o ci si sporge al di sotto del forno per pizza.
- In caso di vento, posizionare il forno per pizza in un'area esterna protetta dal vento.

- Non lasciare le ceneri residue nel forno per pizza incustodito. Prima che il forno per pizza possa essere lasciato incustodito, è necessario mettere le ceneri residue in un contenitore metallico non combustibile e ricoprirle con acqua. Lasciare le ceneri e l'acqua a riposo nel contenitore metallico per almeno 24 ore prima di smaltirle.
- Le ceneri estinte devono essere collocate a distanza di sicurezza da tutte le strutture e i materiali combustibili.
- Bagnare la superficie sottostante e intorno al forno per pizza usando un tubo da giardino per spegnere le ceneri che possono essere cadute durante il processo di cottura o di pulizia.
- Dopo ogni uso pulire il forno per pizza accuratamente.
- Non esporre il forno per pizza alla pioggia.
- Coprire il forno per pizza o riporlo in un ambiente asciutto per proteggerlo dalla polvere o dall'acqua quando non in uso.
- Prestare attenzione quando si solleva o si sposta il forno per pizza per evitare lesioni muscolari o problemi alla schiena.
- Tenere sempre un estintore nelle vicinanze. Rivolgersi alle competenti autorità locali per informazioni su dimensioni e tipo corretto di estintore.
- Quando non sono in uso, gli strumenti devono essere conservati in un luogo chiuso e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Anche se è resistente al gelo consigliamo di conservare il forno per pizza all'interno durante l'inverno.
- Rimuovere con attenzione tutti i materiali d'imballaggio.
- Utilizzare nel forno esclusivamente legno asciutto per ottenere il massimo calore; il legno verde provoca un fuoco che sviluppa molto fumo e poco calore.
- Non inserire un numero eccessivo di pezzi di legno di grandi dimensioni nel forno per pizza. Non è una fornace e non è consigliabile avere fiamme vive nel forno.
- Non bruciare legno trattato o dipinto; ciò provoca il rilascio di sostanze dannose per le persone e per l'ambiente.
- Usare cautela e buon senso quando si utilizza il forno per pizza.
- Il mancato rispetto degli avvisi di sicurezza e delle linee guida contenute in questo manuale può provocare lesioni personali o danni a cose.

### 3 Elenco delle parti

Vedi immagine 1

No.	Descrizione	Quantità.	No.	Descrizione	Quantità.
1	Termometro	1	22	Assale della ruota	1
2	Coperchio	1	23	Ruota	2
3	Elemento per l'aria	4	24	Vassoio inferiore	1
4	Cardini cappa	2	25	Apribottiglie	1
5	Manubrio	1	26	Telaio gamba sinistra	1
6	Griglia di cottura	2	27	Cassetto per la cenere	1
7	Tavolino	2	28	Cardini braciere	2
8	Staffa laterale tavolo A	2	29	Vassoio della carbonella	1
9	Staffa laterale tavolo B	2	30	Griglia di riscaldamento	1
10	Staffa vassoio della carbonella	1	A	Vite (M6x12)	44
11	Pannello posteriore	1	B	Vite (M4x12)	4
12	Guaina	1	C	Dado M4	4
13	Pannello Laterale	2	D	Rondella diametro 4,0	4
14	Pannello frontale	1	E	Rondella elastica diametro 4,0	4
15	Manico del vassoio della carbonella	1	F	Vite (M6x35)	8
16	Piastra di bloccaggio	1	G	Dado M6	1
17	Porta carbonella	1	H	Rondella diametro 6,0	1
18	Base del manico	1	I	Dado M8	2
19	Maniglia porta carbonella	1	J	Asse scaffale laterale	8

20	Manubrio	1	K	Asse cardini	2
21	Telaio gamba destra	1	L	Clip	2

## 4 Istruzioni di montaggio

Vedi immagine 2

### 4.1 Per l'assemblaggio più semplice

1. Per evitare la perdita di componenti di piccole dimensioni o di elementi di assemblaggio, montare il prodotto su una superficie piana che non presenti crepe o fessure. È consigliato di stendere una coperta o telo adatto alla copertura di superfici, per evitare possibili danni durante le operazioni di assemblaggio.
2. Avere a disposizione una zona sufficientemente ampia al fine di disporre tutti i componenti e l'attrezzatura.
3. Durante la produzione è stata prestata la massima attenzione al fine di rimuovere gli spigoli vivi, è comunque consigliato vivamente di maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni.
4. Controllare se sono presenti tutti i componenti prima del montaggio.
5. Se possibile, serrare prima tutti gli elementi di fissaggio manualmente. Una volta completata questa operazione, serrare a fondo tutti gli elementi.
6. Seguire tutti i passaggi per assemblare correttamente il prodotto.
7. Tempo medio di assemblaggio: Circa 1 ora.

### 4.2 Arnesi richiesti

- Chiave ad apertura variabile o chiave a bussola
- Cacciavite Philips.

## 5 Guida operativa

### 5.1 Accensione e istruzioni per l'uso

1. Accertarsi che ci siano presenti almeno 2 metri di spazio libero intorno al forno in tutte le direzioni.
2. Prima del primo utilizzo, assicurarsi che tutte le etichette, gli imballaggi e le pellicole protettive siano state rimosse dal forno per pizza.

### 5.2 Illuminazione

1. Il segreto per accendere con successo il forno per pizza è la preparazione corretta del fuoco e l'utilizzo di combustibile asciutto.
2. Iniziare con una base di fogli singoli di giornali asciutti, appallottolandoli con le dimensioni di un pugno. Inserirli nella base del forno per pizza.
3. Procurarsi poi dei ramoscelli asciutti (dallo spessore di un fiammifero). È importante che siano ben asciutti. I

ramoscelli di Manuka sono ideali. Posizionarli sopra i fogli di giornale. Prestare attenzione a non schiacciare la carta perché ciò riduce lo spazio per il passaggio dell'aria privando il fuoco di ossigeno.

4. Sopra i rametti sottili aggiungi due buone manciate di bastoncini spessi (dello spessore di una matita).
5. Infine, avere una buona scorta di bricchette di carbone o legno secco (dallo spessore di un pollice). Per il momento, mantenere questi ultimi da parte.
6. Utilizzare ora un fiammifero o un accendino sulla carta asciutta alla base del forno per pizza. È possibile accenderla su diversi punti ed il volume del fumo e della fiamma aumenteranno mentre la carta brucia lungo i ramoscelli più sottili. I ramoscelli più sottili faciliteranno la combustione dei ramoscelli più spessi.
7. Aggiungere il legno più spesso o il carbone di legna con cura, alcuni pezzi alla volta, per aumentare la quantità di materiale combustibile all'interno del forno per pizza.

**⚠ Importante: Non utilizzare materiale combustibile oltre il 75% della capacità dell'area di contenimento del materiale combustibile. Ad esempio 3 kg di carbone o 2 piccoli ceppi.**

### 5.3 Funzionamento

- Lasciare che gli elementi combustibili si riscaldino e mantenerli caldi, di un colore rosso vivo, per almeno 30 minuti prima di iniziare a cuocere sulla griglia/piano di cottura in pietra.
- Non iniziare la cottura prima che gli elementi combustibili siano coperti da un rivestimento di cenere. Se necessario posizionare la pietra di cottura per pizza al di sopra la griglia. Per grigliare o per affumicare i cibi rimuovere la pietra stessa.
- Una volta che i materiali di combustione sono coperti con un rivestimento superficiale di cenere, posizionare il cibo sulla griglia o sul piano di cottura in pietra per pizza.
- Se si desidera utilizzare l'unità come affumicatore, aggiungere trucioli di legno ai materiali di combustione e limitare il flusso d'aria all'unità chiudendo il deflettore sullo sportello inferiore e il dispositivo di arresto flusso della canna fumaria.
- Per mantenere la carne morbida, aggiungere una moderata quantità di acqua in una piccola vaschetta creata con una porzione di foglio in alluminio, creare dello spazio tra il materiale di combustione nella parte inferiore e collocarvi la vaschetta prima dell'accensione.
- Rabboccare il liquido se necessario, il flusso d'aria può essere regolato secondo necessità tramite la piastra deflettrice e il dispositivo di arresto flusso della canna

fumaria.

- Usare sempre guanti resistenti al calore durante le operazioni di manutenzione e durante il rabbocco.
- Chiudere sempre lo sportello inferiore quando il materiale di combustione è acceso.
- Non sovraccaricare il forno per pizza con materiali di combustione (usare legno non trattato, tronchi o carbone) - sono sufficienti una coppia di piccoli ceppi.
- Per spegnere l'unità, non aggiungere ulteriore materiale di combustione e lasciare che il fuoco nel forno per pizza si estingua o coprirlo con sabbia.
- NON usare acqua in quanto ciò potrebbe danneggiare il forno per pizza.

#### 5.4 Cucinare la pizza

Una pizza appena sfornata e cucinata correttamente è uno dei veri piaceri della vita. Usando questo forno per pizza, potrete godervi il piacere della pizza appena preparata nel vostro giardino.

1. Posizionare il piano di cottura in pietra per pizza e riscaldare il forno per pizza ad una temperatura appena inferiore alla temperatura desiderata per la cottura della pizza. A questo punto, lasciare che la temperatura scenda e che il calore accumulato dal piano di cottura in pietra porti la pizza alla

temperatura di cottura corretta. Ciò richiederà un po' di esperienza!

2. Una volta che la pizza è pronta per la cottura trasferirla su un vassoio per pizza riscaldato utilizzando una spatola. Cinque minuti prima che la cottura sia completa, trasferirla sulla pietra per pizza per darle un tocco finale con una base croccante. La pietra per pizza assicura un calore intenso e uniforme per una perfetta crosta.
3. Questo dovrebbe cucinare una pizza deliziosa. Tuttavia, la ricetta della pizza è personale e varia da persona a persona. Si consiglia di sperimentare diversi metodi di cottura al fine di trovare il procedimento più adatto ai propri gusti.

#### 5.5 Cucinare altri cibi

Altri tipi di cibi possono essere cucinati nel forno per la pizza nello stesso modo in cui si utilizza un forno tradizionale. Si consiglia di utilizzare sempre un vassoio di cottura, soprattutto quando si cucinano cibi molto grassi.

**Si prega di conservare il manuale per un futuro riferimento.**

#### **⚠** Rischio di monossido di carbonio

Brucciare carbone in ambienti interni può risultare fatale. Emana monossido di carbonio, un gas inodore. Non bruciare mai carbone di legna in spazi chiusi come tende, case/edifici, veicoli o in garage.

## PL Instrukcja obsługi

### 1 Ostrzeżenia ogólne

Przed użyciem produktu zapoznaj się uważnie z instrukcją oraz ostrzeżeniami. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i instrukcji obsługi może skutkować poważnymi obrażeniami, śmiercią lub zniszczeniem mienia. Przed instalacją upewnij się, że wszystkie akcesoria są kompletne i nieuszkodzone. Jeżeli czegokolwiek brakuje lub jakaś część jest uszkodzona, skontaktuj się z działem obsługi klienta. Zachowaj niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby mieć do niej dostęp w przyszłości. Używaj produktu tylko i wyłącznie z oryginalnymi częściami. nie ponosi odpowiedzialności w przypadku uszkodzenia lub obrażeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania produktu. Informacje zawarte w instrukcji uważane są za poprawne w momencie drukowania. Tym niemniej zachowuje sobie prawo do zmian i wszelkich modyfikacji specyfikacji bez konieczności powiadamiania o nich oraz bez konieczności dokonywania aktualizacji przy dotychczasowych jednostkach. Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez specjalistę lub doświadczonego mechanika. Nigdy nie próbuj dokonywać napraw na własną rękę.

### 2 Ostrzeżenia i bezpieczeństwo osobiste

#### 2.1 Ostrzeżenie

- Uważnie przeczytaj instrukcje i upewnij się, że piec jest właściwie zainstalowany, konserwowany i serwisowany zgodnie z instrukcjami opisanymi w instrukcji obsługi.
- Nieprzestrzeganie instrukcji może skutkować poważnymi obrażeniami ciała i uszkodzeniem mienia.
- W razie jakichkolwiek pytań odnośnie obsługi lub montażu pieca do pizzy, skonsultuj się ze sprzedawcą, producentem lub przedstawicielem firmy.
- NIE KORZYSTAJ Z PIECA WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ, gdyż może to prowadzić do zatrucia tlenkiem węgla.
- Wyłączanie do użytku na zewnątrz pomieszczeń.
- Prosimy zapoznać się uważnie z instrukcją obsługi przed użyciem.
- NIE UMIESZCZAJ rzeczy na piecyku ani zbyt blisko jego powierzchni.
- NIE PRZECHOWUJ środków chemicznych, materiałów łatwopalnych, sprayów ani aerozoli blisko urządzenia.
- NIE UŻYWAJ urządzenia wewnątrz pomieszczeń lub w zamkniętej przestrzeni.
- Niektóre części nagrzewają się. Nie dotykaj ich, dopóki nie ostygną.
- Trzymaj dzieci w bezpiecznej odległości.
- Odległość od materiałów palnych musi wynosić co najmniej

2 metry.

**▲ Ważne: osoba instalująca lub sprzedająca urządzenie musi przekazać instrukcje klientowi. Osoba kupująca musi zapewnić dostęp do instrukcji wszystkim użytkownikom.**

## 2.2 Ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- Uważnie zapoznaj się ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami przed wykonaniem montażu i rozpoczęciem korzystania z pieca.
- Używaj pieca na twardej, wypoziomowanej, stabilnej i niepalnej powierzchni (beton, ziemia itp.), która udźwignie ciężar urządzenia. Nie używaj go na powierzchni drewnianej lub takiej, która może się zapalić.
- Zapewnij 2 m przestrzeni między piecem do pizzy a materiałami zapalnymi, takimi jak krzaki, drewniane deski tarasowe, płoty, budynki itp. Odległość należy zachować zawsze, gdy piec jest w użyciu. Nie umieszczaj pieca pod zwisem dachu ani w zamkniętej przestrzeni. Niestosowanie się do powyższych wytycznych zaburzy właściwą wentylację i może zwiększyć ryzyko pożaru i/lub uszkodzenia mienia, a także poważnych obrażeń ciała.
- Wyłącznie do użytku na zewnątrz pomieszczeń. Nie korzystaj z pieca wewnątrz pomieszczeń ani w osłoniętej (zamkniętej) przestrzeni.
- Wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym. Nie używaj pieca do celów, do których nie jest przeznaczony.
- Nie używaj benzyny, nafty ani alkoholu jako rozpałki. Użycie tego rodzaju lub podobnych środków może prowadzić do wybuchu, a tym samym poważnych obrażeń ciała.
- Umieść piec w miejscu, w którym dzieci i zwierzęta domowe nie będą mieć do niego dostępu. Podczas użytkowania pieca konieczny jest ciągły nadzór.
- Nie pozostawiaj pieca bez nadzoru w trakcie jego użytkowania.
- Nie przechowuj pieca blisko benzyny ani innych łatwopalnych substancji, płynów, gazów oraz w miejscu, gdzie mogą występować łatwopalne opary.
- Zachowaj ostrożność podczas montażu i obsługi pieca, aby uniknąć zadrapań lub przecięć spowodowanych ostrymi krawędziami. Ostrożnie sięgaj do pieca lub pod niego.

- Podczas silnych wiatrów umieść piec w miejscu osłoniętym przed ich działaniem.
- Nie zostawiaj popiołu w piecu bez nadzoru. Przed pozostawieniem pieca wybierz popiół i umieść w przeznaczonym do tego, niepalnym, metalowym pojemniku i zalej go wodą. Zostaw popiół i wodę w pojemniku na 24 godziny przed jego wyrzuceniem.
- Wygasły popiół powinno się umieścić w bezpiecznej odległości od palnych materiałów.
- Zmocz powierzchnię pod i wokół piecyka. Użyj węża ogrodowego, aby zgasić żar/popiół, który mógł wypaść podczas pieczenia potrawy lub czyszczenia.
- Po każdym użyciu należy dokładnie umyć piec.
- Nie wystawiaj pieca do pizzy na działanie deszczu.
- Gdy piec nie jest używany, przykryj go i schowaj w suchym miejscu, aby chronić go przed zabrudzeniami i wodą.
- Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia lub podnoszenia pieca, aby zapobiec nadwyrężeniom i urazom pleców.
- Zawsze miej w pobliżu gaśnicę. Odnies się do wytycznych władz lokalnych, aby określić jej właściwą wielkość i rodzaj.
- Kiedy narzędzia nie są używane, powinny być one przechowywane w suchym, zamkniętym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Piec jest odporny na mróz, ale zalecamy przechowywanie go wewnątrz pomieszczeń w czasie zimy.
- Dokładnie usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Używaj wyłącznie suchego drewna, aby osiągnąć maksymalną temperaturę w piecu. Mokre (świeże) drewno spowoduje powstanie dymu i osiągnie niską temperaturę.
- Nie wkładaj zbyt dużych kawałków drewna do pieca. Nie służy on do ogrzewania i wielki ogień nie jest pożądany.
- Nie pal impregnowanego lub malowanego drewna, gdyż mogą uwalniać się z niego substancje szkodliwe dla użytkownika i środowiska.
- Zachowaj ostrożność i kieruj się zdrowym rozsądkiem podczas korzystania z pieca.
- Nieprzestrzeganie wymienionych środków ostrożności i instrukcji może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem mienia.

## 3 Lista części

Patrz rysunek 1

Nr	Opis	Ilość	Nr	Opis	Ilość
1	Termometr	1	22	Oś kół	1
2	Pokrywa	1	23	Koło	2
3	Element wentylacji	4	24	Dolna taca	1
4	Zawias pokrywy	2	25	Otwieracz do butelek	1
5	Uchwyt	1	26	Lewa część ramy	1

6	Ruszt do pieczenia	2	27	Pojemnik na popiół	1
7	Stolik boczny	2	28	Zawias paleniska	2
8	Mocowanie bocznego stolika (A)	2	29	Tacka na węgiel	1
9	Mocowanie bocznego stolika (B)	2	30	Krata do podgrzewania	1
10	Mocowanie tacy na węgiel	1	A	Śruba (M6x12)	44
11	Panel tylny	1	B	Śruba (M4x12)	4
12	Tuleja	1	C	Nakrętka M4	4
13	Panel boczny	2	D	Podkładka o średnicy 4,0	4
14	Przedni panel	1	E	Podkładka sprężynowa o średnicy 4,0	4
15	Mocowanie tacy na węgiel	1	F	Śruba (M6x35)	8
16	Płytki zamknięcia	1	G	Nakrętka M6	1
17	Drzwiczki na węgiel	1	H	Podkładka o średnicy 6,0	1
18	Podstawa uchwyty	1	I	Nakrętka M8	2
19	Uchwyt drzwiczek na węgiel	1	J	Oś półki bocznej	8
20	Uchwyt	1	K	Oś zawiasu	2
21	Prawa część ramy	1	L	Zapinka	2

## 4 Instrukcja montażu

Patrz rysunek 2

### 4.1 Aby ułatwić sobie montaż

1. Aby zapobiec zgubieniu małych części lub narzędzi, składaj produkt na twardej, równej powierzchni, bez pęknięć i otworów. Możesz także rozłożyć koc, lub tkaninę, co pozwoli uniknąć uszkodzeń przy montażu.
2. Oczyszczyć wystarczająco dużo miejsca, aby rozłożyć wszystkie części i sprzęt.
3. Podczas produkcji zadbane o usunięcie wszystkich ostrych krawędzi - mimo to powinieneś ostrożnie obchodzić się z częściami, aby uniknąć potencjalnych obrażeń.
4. Przed rozpoczęciem sprawdź, czy masz wszystkie elementy.
5. W razie potrzeby dokręć wszystkie połączenia ręcznie. Po zakończeniu całego kroku dokręć do końca wszystkie połączenia.
6. Wykonaj wszystkie kroki, aby prawidłowo złożyć produkt.
7. Typowy czas montażu: około 1 godziny

### 4.2 Wymagane narzędzia

- Klucz nastawny lub nasadowy.
- Śrubokręt Phillips.

## 5 Instrukcja obsługi

### 5.1 Instrukcja rozpalania i użytkowania

1. Upewnij się, że wokół pieca i ponad nim pozostawione jest co najmniej 2 metry wolnej przestrzeni.

2. Przed pierwszym użyciem pieca upewnij się, że wszystkie naklejki, opakowania i folie ochronne zostały z niego usunięte.

### 5.2 Zapalanie

1. Sekretem skutecznego rozpalenia ognia w piecu jest dobre przygotowanie i użycie suchego drewna.
2. Zaczynaj od podstawy, układając suchą gazetę, zwiniętą w kulki wielkości pięści. Umieść je w podstawie pieca.
3. Weź cienkie, suche gałązki (najlepiej grubości zapałki). Ważne, by były suche. Idealne są gałązki drewna manuka. Umieść je na gazetach. Uważaj, by nie przynieść gazet, gdyż zmniejszy to przepływ powietrza i pozbawi ogień tlenu.
4. Na cienkie gałązki połóż dwie garście grubszych gałązek (grubości ołówka).
5. Na koniec przygotuj sobie brykiet z węgla drzewnego lub suche drewno (grubości kciuka). Na razie trzymaj je z boku.
6. Teraz weź zapałkę albo zapalniczkę i podpal umieszczoną w palenisku gazetę w kilku miejscach. Ilość dymu i ognia zwiększy się, gdy ogień będzie zajmował gazetę i gałązki. Mniejsze gałązki rozpalą grubsze gałązki.
7. Ostrożnie dodawaj grubsze gałęzie lub węgiel drzewny, kilka sztuk na raz, aby zwiększyć ilość palnego materiału w piecu.

**▲ Ważne: nie używaj więcej "paliwa" niż 75% objętości paleniska, na przykład 3 kg węgla lub 2 małe kawałki drewna.**

### 5.3 Działanie

- Poczekaj, aż węgiel drzewny lub drewno zapali się i utrzymuj rozpalone do czerwoności przez około 30 minut przed

pierwszym pieczeniem potrawy na kamieniu lub grillu.

- Nie zaczynaj pieczenia do czasu, aż drewno lub węgiel nie pokryje się popiołem. Jeśli jest taka potrzeba, umieść kamień do pizzy w górnej części. Do grillowania lub wędzenia wyjmij kamień.
- Gdy węgiel lub drewno pokryje się popiołem, umieść jedzenie na kratce do grillowania lub na kamieniu do pizzy.
- Jeśli piecyk ma służyć jako wędzarnia, przygotuj szczapy drewna i zmniejsz przepływ powietrza w komorze, zamykając płytę na niższych drzwiczkach oraz na ogranicznik w kominie.
- Aby zachować wilgotność mięsa, dodaj odrobinę wody na niewielką tackę aluminiową do grillowania, rozsuń drewno lub węgiel w dolnej części i umieść ją tam przed rozpaleniem.
- Jeśli to konieczne uzupełnij wodę. Przepływ powietrza można regulować w zależności od potrzeb za pomocą płyty deflektora i ogranicznika w przewodzie kominowym.
- Podczas obsługi i dodawania drewna lub węgla zawsze używaj odpornych na gorąco rękawic.
- Zawsze zamykaj niższe drzwiczki, gdy drewno lub węgiel się palą.
- Nie umieszczaj zbyt dużo "paliwa" w piecu (używaj surowego drewna, brykietu lub węgla drzewnego), kilka małych kawałków drewna w zupełności wystarczy.
- Aby wygasić ogień, przestań dodawać drewno lub węgiel i poczekaj, aż ogień zgaśnie, albo zasyp palenisko piaskiem.
- Nie używaj wody, gdyż może to uszkodzić piec.

## 5.4 Pieczenie pizzy

Dobrze przygotowana, świeża pizza jest jedną z największych przyjemności w życiu. Korzystając z pieca, możesz cieszyć się pyszną pizzą we własnym ogródku.

1. Włóż kamień do pieczenia pizzy i rozgrzej piec do temperatury nieco niższej od pożądanej do pieczenia. Na tym etapie pozwól, by temperatura była ograniczona, gdyż zgromadzone i zachowane ciepło podniesie ją do właściwego poziomu. Osiągnięcie właściwego rezultatu będzie wymagało kilku prób!
2. Gotową do pieczenia pizzę połóż na rozgrzanej tacy do pizzy za pomocą łopatki. 5 minut przed zakończeniem pieczenia przenieś pizzę na kamień, aby uzyskać chrupiący spód. Kamień zapewnia intensywne i równomierne rozprzodzenie ciepła, co zapewnia chrupkość.
3. Pozwoli to uzyskać pyszną pizzę. Ponieważ każdy przepis jest nieco inny, sugerujemy wypróbowanie kilku sposobów, aż do znalezienia idealnego dla siebie.

## 5.5 Pieczenie innych potraw

Inne potrawy można piec w tym piecu tak samo, jak w konwencjonalnym piekarniku. Zaleca się korzystanie z blaszki do pieczenia, szczególnie przygotowując tłuste potrawy.

**Zachowaj niniejszą instrukcję, aby móc się do niej odnieść w przyszłości.**

### ⚠ Ryzyko zatrucia tlenkiem węgla

Palący się wewnątrz węgiel drzewny może być przyczyną śmiertelnego zatrucia. Wydobywający się przy spalaniu tlenek węgla jest bezapachowy. Nie pal węgla drzewnego w zamkniętych przestrzeniach, takich jak namiot, budynek mieszkalny, pojazd czy garaż.

## SE Bruksanvisning

## 1 Allmänna varningar

Läs noga igenom alla instruktioner och varningar innan du använder den här produkten. Underlåtenhet att följa varningar och instruktioner kan leda till allvarliga skador, dödsfall eller egendomsskador. Innan installationen, kontrollera om alla tillbehör är kompletta och utan skador. Om inte, kontakta kundservice. Spara dessa anvisningar på ett säkert ställe för framtida referens. Använd denna produkt endast med sina ursprungliga delar. kan inte hållas ansvariga vid skador på grund av användning av denna produkt. Informationen i denna handbok anses vara korrekt vid tidpunkten för tryckning. förbehåller sig dock rätten att ändra eller modifiera några av specifikationerna utan förvarning eller skyldighet att uppdatera befintliga enheter. Reparationer bör endast utföras av en specialist eller en professionell och erfaren tekniker. Försök aldrig att reparera produkten själv.

## 2 Varningar och personlig säkerhet

### 2.1 Varning

- Läs anvisningarna noggrant och se till att grillen är korrekt installerad och underhållen enligt instruktionerna i handboken.
- Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till allvarliga personskadorna och egendomsskador.
- Om du har några frågor angående montering eller driften av denna pizzaugn, kontakta din återförsäljare, tillverkaren eller en agent.
- GRILLA INTE INOMHUS eftersom det kan leda till kolmonoxidförgiftning.
- Endast för utomhusbruk.
- Läs bruksanvisningen noggrant före användning.
- Placera INTE föremål på eller mot apparaten.
- FÖRVARA INTE kemikalier eller brandfarliga material eller spray-aerosoler i närheten av apparaten.

- Använd INTE apparaten inomhus eller i ett slutet område.
- Åtkomliga delar blir mycket heta. Rör dem inte tills de svalnat.
- Håll unga barn borta.
- Minsta avstånd från brännbara material måste vara minst 2 meter.

**⚠ Viktigt: Installatören eller säljaren måste lämna dessa anvisningar till konsumenten. Konsumenten måste göra dessa anvisningar tillgängliga för alla användare.**

## 2.2 Viktig säkerhetsvarning

- Läs noga igenom alla säkerhetsanvisningar och instruktioner innan du monterar och använder din pizzaugn.
- Använd endast denna pizzaugn på en hård, jämn, ej brännbar, stabil yta (betong, mark, etc.) som kan stödja pizzaugns vikt. Använd aldrig på trä eller andra ytor som kan börja brinna.
- Se till att det finns 2 meter mellanrum mellan pizza-ugnen och brännbart material såsom buskar, träaltaner, stängsel, byggnader etc. Avståndet måste alltid bibehållas när pizzaugnen används. Placera inte pizzaugnen under ett tak eller någon annan stängd yta. Att inte följa dessa anvisningar kommer att förhindra korrekt ventilation och kan öka risken för brand- och/eller egendomsskador, vilket också kan leda till allvarlig personskada.
- Endast för användning utomhus. Använd inte pizzaugnen inomhus eller i ett slutet område.
- Endast för hushållsbruk. Använd inte pizzaugnen för oavsiktligt syfte.
- Använd inte bensen, fotogen eller alkohol för att tända pizzaugnen. Användning av någon av dessa eller liknande produkter kan orsaka en explosion som leder till allvarlig personskada.
- Placera pizzaugnen i ett område där barn och husdjur inte kan komma i kontakt med enheten. Noggrann övervakning är alltid nödvändig när pizzaugnen används.
- Lämna inte pizzaugnen obevakad när den används.
- Förvara inte eller använd pizzaugnen nära bensen eller andra brandfarliga vätskor, gaser eller där brandfarliga ångor kan vara närvarande.
- Var försiktig när du monterar och använder din pizzaugn för

att undvika skrap eller rispor från skarpa kanter. Var försiktig när du sträcker dig mot eller under pizzaugnen.

- Vid blåsig väder, placera pizzaugnen i ett område utomhus som är skyddat från vind.
- Lämna inte aska i pizzaugnen obevakad. Innan pizzaugnen kan lämnas obevakad, placera kvarvarande aska i en icke brännbar metallbehållare och tillsätt vatten. Låt aska och vatten vara kvar i en metallbehållare i 24 timmar före bortskaffande.
- Släckt aska ska placeras på ett säkert avstånd från alla byggnader och brännbara material.
- Vattna ytan under och runt pizzaugnen med en trädgårdsslang för att släcka eventuell aska, som kan ha fallit under tillagningen eller rengöringen.
- Efter varje användning, rengör pizzaugnen noggrant.
- Utsätt inte pizzaugnen för regnvatten.
- Täck pizzaugnen eller förvara den i ett torrt utrymme för att skydda den från damm eller vatten när den inte används.
- Var försiktig när du lyfter eller flyttar pizzaugnen för att förhindra påfrestningar och ryggsador.
- Håll alltid en brandsläckare i närheten. Kontakta din lokala myndighet för att bestämma lämplig storlek och typ av brandsläckare.
- När det inte används, bör verktygen förvaras på en torr och låst plats, utom räckhåll för barn.
- Även om den är frostbeständig rekommenderar vi starkt att du förvarar din pizzaugn inomhus under vintern.
- Kasserera allt förpackningsmaterial noggrant.
- Använd bara torrt trä så att du kan uppnå maximal värme från din pizzaugn, färskt trä kommer att leda till en rökig kall eld.
- Stapla inte överdimensionerade träbitar i pizzaugnen. Det är inte en eldstad och bränder är inte rekommenderat.
- Elda inte behandlat eller målat trä, eftersom detta kan frigöra gifter som skadar dig och miljön.
- Var försiktig och använd sunt förnuft när du använder din pizzaugn.
- Underlåtenhet att följa säkerhetsvarningar och riktlinjer i denna handbok kan leda till kroppsskada eller skada på egendom.

## 3 Dellista

Se bild 1

Nr.	Beskrivning	Ant.	Nr.	Beskrivning	Ant.
1	Termometer	1	22	Hjulaxel	1
2	Lock	1	23	Hjul	2
3	Luftdel	4	24	Bottenbricka	1
4	Gångjärn lock	2	25	Flasköppnare	1

5	Handtag	1	26	Vänster benram	1
6	Grillgaller	2	27	Askbricka	1
7	Sidobord	2	28	Gångjärn eldskål	2
8	Sidobord fäste A	2	29	Kolbricka	1
9	Sidobord fäste B	2	30	Värmeställ	1
10	Fäste kolbricka	1	A	Skruv (M6x12)	44
11	Bakre panel	1	B	Skruv (M4x12)	4
12	Axelhylsa	1	C	M4 Mutter	4
13	Sidopanel	2	D	dia 4,0 Bricka	4
14	Frontpanel	1	E	dia 4,0 Fjäderbricka	4
15	Handtag kolbehållare	1	F	Skruv (M6x35)	8
16	Låsplatta	1	G	M6 Mutter	1
17	Kollucka	1	H	dia 6,0 Bricka	1
18	Handtagets bas	1	I	M8 mutter	2
19	Handtag kollucka	1	J	Hyllbult	8
20	Handtag	1	K	Gångjärnsaxel	2
21	Höger benram	1	L	Klämma	2

## 4 Monteringsanvisningar

Se bild 2

### 4.1 För enkel montering

- För att undvika att du förlorar några små komponenter eller hårdvaror, montera din produkt på en hård yta som inte har sprickor eller öppningar. Du kanske vill lägga ner ett filt eller liknande material, för att undvika eventuell skada på ytan under montering.
- Rensa ett område som är tillräckligt stort för att lägga ut alla komponenter och hårdvara.
- Stor omsorg har tagits under produktionen för att avlägsna skarpa kanter, men du bör hantera alla komponenter försiktigt för att undvika personskador.
- Kontrollera att du har alla komponenter innan du börjar.
- Om tillämpligt, dra åt alla hårdvaruanslutningar för hand först. När det steget är klart, dra åt all maskinvara helt.
- Följ alla steg för att montera din produkt korrekt.
- Typisk monteringsstid: ca 1 timme.

### 4.2 Verktyg krävs

- Skiftnyckel eller hylsnyckel.
- Phillips skruvmejsel.

## 5 Bruksanvisning

### 5.1 Tändning och bruksanvisning

- Se till att pizzaugnen har minst 2 meter avstånd ovanför

samt runt om.

- Före första användningen, se till att alla etiketter, förpackningar och skyddsfilmerna har tagits bort från pizzaugnen.

### 5.2 Tändning

- Hemligheten för att tända pizzaugnen framgångsrikt är goda förberedelser av elden och med torrt bränsle.
- Börja med en bas av enstaka blad torrt tändningspapper stor som en knytnäve. Placera dessa i pizzaugnens bas.
- Skaffa tunna torrkvistar (tjocka som en tändsticka). Det är viktigt att det är torrt. Manuka-kvistar är optimala. Placera dessa ovanpå tändningen. Var försiktig, krossa inte papperet då detta kommer att minska luftrummet och kväva eldens syre.
- På toppen av de tunna kvistarna lägger du till två nävar fulla av tjocka pinnar (tjocka som en penna).
- Slutligen, ha en bra tillgång till kolbriketter eller torrt trä (tjocka som en tumme). Ha dem åt sidan för tillfället.
- Placera nu en tändsticka eller tändare mot det torra papperet vid pizzaugnens bas. Du kan tända den på ett antal olika områden, rökens volym och flamma ökar när papperet tar eld tillsammans med kvistarna. De tunna kvistarna kommer att tända de tjocka kvistarna.
- Lägg till tjockare trä eller kol med försiktighet, några stycken i taget, för att bygga upp bränsletillförseln i pizzaugnen.

**⚠ Viktigt: Använd inte mer bränsle än 75% av bränsleområdets kapacitet. Till exempel 3 kg kol eller 2 små stockar.**

### 5.3 Användning

- Låt bränslet värmas upp och hållas glödhet i minst 30 minuter före den första matlagningen på pizzastenen.
- Laga inte maten innan bränslet har en beläggning av aska. Om det behövs, placera pizzastenen ovanpå grillen. För att grilla eller röka, ta bort pizzastenen.
- När bränslet har en beläggning av aska, lägg maten på grillen eller pizzastenen.
- Om du vill använda rökare, tillsätt träflis till bränslet och begränsa luftflödet till enheten genom att stänga baffelplattan på nedre luckan och spjället på rökgasen.
- För att hålla köttet fuktigt, tillsätt lite vatten på en liten bricka, separera bränslet i underdelen och placera brickan mellan bränslet innan tändning.
- Tillsätt vätska vid behov, luftflödet kan justeras enligt behov via baffelplattan och spjället på rökgasen.
- Använd alltid värmebeständiga handskar under hanteringen och vid tillsats av bränsle.
- Stäng alltid den nedre luckan när bränslet är tänt.
- Överbelasta inte pizzaugnen med bränsle (använd obehandlat trä, stockar eller träkol). Ett par små stockar är tillräckliga.
- För att släcka enheten, sluta tillsätta bränsle och låt elden i pizzaugnen dö ut eller dämpa med sand.
- Använd inte vatten eftersom detta kan skada pizzaugnen.

### 5.4 Baka pizza

## ES Manual del usuario

## 1 Advertencias generales

Lea detenidamente todas las instrucciones y advertencias antes de usar este producto. De no seguirse estas advertencias e instrucciones se podrían causar lesiones graves, daños a la propiedad e incluso la muerte. Antes de la instalación, compruebe que todos los accesorios están completos y sin daños. De lo contrario, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. Mantenga estas instrucciones en un lugar seguro para consultas futuras. Use este producto solamente con sus piezas originales. **El usuario no se responsabiliza en el caso de daños o lesiones debido al uso incorrecto de este producto.** La información contenida en este manual se considera correcta en el momento de su impresión. Sin embargo, **se reserva el derecho a modificar cualquiera de las especificaciones sin previo aviso o la obligación de actualizar las unidades ya existentes.** Las reparaciones deben ser llevadas a cabo solamente por un especialista o un técnico profesional y experimentado. Nunca intente reparar el producto usted mismo.

En välbakad, färsk pizza är ett av livets sanna nöjen. Med pizzaugnen kan du njuta av nybakad pizza på din egen bakgård.

1. Installera din pizzasten och värm pizzaugnen till en temperatur strax under önskad temperatur för att laga din pizza. I detta steg tillåts temperaturen att minska eftersom den lagrade värmen i pizzastenen kommer att ta upp den till rätt temperatur. Detta kommer att kräva lite experimentering!
2. När din pizza är klar för matlagning, sätt den på en uppvärmd pizzabricka med en spatel. Fem minuter innan matlagningen är färdig, överför till pizzastenen för en krispig botten. Pizzastenen avger en intensiv och jämn värme för en perfekt, krispig botten.
3. Detta bör resultera i en utsökt pizza. Men alla pizzarecept är lite annorlunda, och vi föreslår att du försöker några olika metoder för matlagning tills du hittar den perfekta processen för dig.

### 5.5 Matlagning av andra livsmedel

Annan mat kan tillagas i pizzaugnen, precis som i en vanlig ugn. Vi rekommenderar att alltid använda en bakbricka, särskilt när du tillagar mycket fet mat.

**Behåll denna handbok för framtida referens.**

#### Kolmonoxidrisk

Att elda kol inomhus kan leda till döden. Det avger kolmonoxid, som inte har någon lukt. Bränn aldrig kol i slutna utrymmen såsom tält, hem/byggnader, fordon eller garage.

## 2 Advertencias y seguridad personal

### 2.1 Advertencia

- Lea las instrucciones detenidamente y asegúrese de que su asador esté instalado, mantenido y cuidado de acuerdo con las instrucciones que se ofrecen en el manual de instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones corporales graves y daños materiales.
- Si tiene alguna pregunta acerca del montaje o uso de este horno de pizza, consulte a su proveedor, fabricante o un agente.
- **NO COCINE EN INTERIORES** ya que puede producirse envenenamiento por monóxido de carbono.
- Para uso en exteriores solamente.
- Lea el manual de instrucciones antes de usar el producto.
- NO ponga objetos encima ni al lado del aparato.
- NO guarde materiales químicos o aerosoles cerca del aparato.
- NO utilice el aparato en interiores o en espacios cerrados.
- Las partes accesibles estarán muy calientes. No las toque

hasta que se enfríen.

- Mantenga a los niños alejados.
- La distancia mínima con materiales combustibles debe ser de 2 metros.

**⚠ Importante: el instalador o vendedor debe dar estas instrucciones al consumidor. El consumidor debe dejar estas instrucciones al alcance de todos los usuarios.**

## 2.2 Advertencia de seguridad importante

- Lea todas las advertencias de seguridad y las instrucciones detenidamente antes del montaje y uso de su horno de pizza.
- Utilice solo este horno de pizza en superficies duras, no inflamables y estables (hormigón, tierra, etc.) capaces de soportar el peso del horno de pizza. Nunca lo utilice sobre superficies de madera que se puedan quemar.
- Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 2 metros entre la zona del horno de pizza y materiales combustibles como arbustos, árboles, cubiertas de madera, vallas, edificios, etc. La distancia se debe mantener siempre que el horno de pizza se utilice. No ponga el horno de pizza debajo de falsos techos o cualquier espacio cerrado. El incumplimiento de esta norma evitará la correcta ventilación y podría aumentar el riesgo de incendio y/o el daño de sus propiedades, lo que podría resultar en lesiones personales.
- Solo para uso exterior. No utilice el horno de pizza en interiores o en espacios cerrados.
- Solo para uso doméstico. No utilice el horno de pizza para otros fines.
- No utilice gasolina, queroseno o alcohol para encender el horno de pizza. El uso de cualquiera de estos productos o similares puede causar una explosión resultando en lesiones corporales severas.
- Sitúe el horno de pizza en una zona donde los niños y mascotas no puedan tener contacto con el mismo. Es necesaria una supervisión cercana siempre que el horno de pizza esté en uso.
- No deje desatendido el horno de pizza mientras lo utilice.
- No guarde su horno de pizza cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases o donde pueda haber vapor presente.
- Tenga precaución cuando monte y utilice su horno de pizza para evitar arañazos o cortes de bordes afilados. Tenga

precaución al llegar a la parte delantera e inferior del horno de pizza.

- Cuando haga viento, ponga el horno de pizza en una zona exterior que esté protegida del viento.
- No deje cenizas en el horno de pizza sin supervisión. Antes de dejar desatendido el horno de pizza, ponga las cenizas restantes en un recipiente de metal no inflamable y póngalo a remojo. Deje que las cenizas y el agua permanezcan en el recipiente durante 24 horas antes de desecharlas.
- Las cenizas apagadas se deben poner a una distancia segura respecto de las estructuras y materiales inflamables.
- Moje la superficie por debajo y alrededor del horno de pizza utilizando una manguera para apagar las cenizas que se pueden haber caído durante el cocinado o limpiado.
- Después de cada uso, limpie a fondo el horno de pizza.
- No exponga el horno de pizza a la lluvia.
- Cubra el horno de pizza o guárdelo en un cobertizo para protegerlo del polvo o el agua mientras no se utilice.
- Tenga precaución cuando levante o mueva el horno de pizza para prevenir rasguños o daños en la espalda.
- Siempre tenga un extintor cerca. Contacte con las autoridades locales para determinar las dimensiones y tipo de extintor.
- Cuando no estén en uso, las herramientas deben almacenarse en un lugar seco y cerrado, fuera del alcance de los niños.
- Aunque es resistente a las heladas, recomendamos verdaderamente que almacene su horno de pizza en el interior durante el invierno.
- Quite el material de embalaje con cuidado.
- Utilice solo madera seca para que pueda conseguir el calor máximo en su horno de pizza, la madera natural producirá un fuego frío y humeante.
- No amontone piezas grandes de madera en el horno de pizza. No es un a chimenea y las fogatas no son recomendables.
- No queme madera pintada o tratada ya que puede emitir toxinas perjudiciales para usted y para el medio ambiente.
- Tenga precaución y sentido común cuando utilice su horno de pizza.
- Los fallos al cumplir las advertencias de seguridad y los pasos de este manual de instrucciones pueden resultar en lesiones corporales o daños en sus propiedades.

## 3 Lista de partes

Ver imagen 1

Nº.	Descripción	Cantidad.	Nº.	Descripción	Cantidad.
1	Termómetro	1	22	Eje de la rueda	1
2	Tapa	1	23	Rueda	2

3	Pieza neumática	4	24	Bandeja inferior	1
4	Campana extractora con bisagra	2	25	Abridor de botellas	1
5	Mango	1	26	Estructura de pata izquierda	1
6	Rejilla de cocción	2	27	Bandeja de ceniza	1
7	Mesa auxiliar	2	28	Bisagra de la caldera	2
8	Soporte de tabla lateral A	2	29	Bandeja de carbón	1
9	Soporte de tabla lateral B	2	30	Calentador	1
10	Soporte de bandeja de carbón	1	A	Tornillo (M6x12)	44
11	Panel trasero	1	B	Tornillo (M4x12)	4
12	Manguito del eje	1	C	Tuerca M4	4
13	Panel Lateral	2	D	Arandela diám. 4,0	4
14	Panel frontal	1	E	Arandela de resorte diám. 4,0	4
15	Asa de la bandeja de carbón	1	F	Tornillo (M6x35)	8
16	Placa de bloqueo	1	G	Tuerca M6	1
17	Puerta de carbón	1	H	Arandela diám. 6,0	1
18	Asa en la base	1	I	Tuerca M8	2
19	Asa en puerta de carbón	1	J	Eje del estante lateral	8
20	Mango	1	K	Eje de bisagra	2
21	Estructura de pata derecha	1	L	Clip	2

## 4 Instrucciones de montaje

Ver imagen 2

### 4.1 Para un montaje más fácil

1. Para evitar perder cualquier componente o herramienta pequeña, monte su producto en una superficie dura y nivelada que no tenga grietas o aperturas. Si lo desea, puede colocar una manta o cualquier cubierta similar para evitar posibles daños durante el montaje final.
2. Despeje una zona suficientemente grande para poner todos los componentes y herramientas.
3. Se ha tenido especial cuidado en la producción para quitar bordes afilados, pero debe manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones.
4. Revise que disponga de todos los componentes antes de empezar.
5. Cuando crea necesario, ajuste todas las conexiones de los componentes a mano primero. Una vez haya completado este paso, ajuste todo completamente con las herramientas.
6. Siga todos los pasos para montar correctamente su producto.
7. Tiempo normal de montaje: 1 hora aproximadamente.

### 4.2 Herramientas necesarias

- Llave ajustable o destornillador eléctrico.

- Destornillador Philips.

## 5 Manual de instrucciones

### 5.1 Instrucciones de encendido y uso

1. Asegúrese de que el horno de pizza tenga un espacio libre mínimo de 2 metros tanto en la parte superior como en los alrededores.
2. Antes de su primer uso debe asegurarse de que todas las etiquetas, embalaje y cintas protectoras se han quitado del horno de pizza.

### 5.2 Iluminación

1. El secreto para encender el horno de pizza correctamente es una buena preparación del fuego y utilizar combustible seco.
2. Empiece con una base de papeles secos de periódico puestos en forma de bolas. Póngalos en la base del horno de pizza.
3. Coja ramas secas (del grosor de una cerilla). Es importante que estén secas. Las ramas de manuka son ideales. Ponga estas astillas encima del periódico. Tenga cuidado y no tire el papel hacia abajo ya que esto podría reducir el hueco del aire y comerse el oxígeno del fuego.
4. Encima de las ramas finas añada dos buenos puñados de palos (del grosor de un lápiz).

5. Finalmente, tenga un buen suministro de briquetas de carbón o madera seca (del grosor del pulgar). Resérvelo por ahora.
6. Ahora ponga una cerilla o mechero en el papel seco de la base de la parte inferior del horno de pizza. Puede encenderlo por dos partes, el volumen del humo y la llama aumentará a la vez que el papel se vaya prendiendo junto con las finas ramas. Las ramas finas prenderán las ramas gruesas.
7. Añada la madera más gruesa o carbón con cuidado, algunos trozos al mismo tiempo, para aumentar el suministro de combustible en su horno de pizza.

**⚠ Importante: No use más combustible que el 75% de la capacidad del área de combustible. Por ejemplo, 3 kg de carbón o 2 troncos pequeños.**

### 5.3 Funcionamiento

- Deje que el combustible se caliente y se mantenga al rojo vivo durante por lo menos 30 minutos antes del primer cocinado en la piedra del asador/horno de pizza.
- No cocine antes de que el combustible se haya convertido en ceniza. Si es necesario, ponga la piedra para pizza encima del grill. Para asar o ahumar, quite la piedra para pizza.
- Una vez el combustible tiene una capa de ceniza, ponga su comida sobre el grill o la piedra para pizza.
- Si desea utilizarlo como un ahumador, añada astillas de madera al combustible y restrinja el flujo de aire del equipo cerrando la placa deflectora de la puerta de abajo y el amortiguador de la chimenea.
- Para mantener la carne húmeda, añada una pequeña cantidad de agua a una pequeña bandeja de aluminio, separe el combustible de la parte inferior y ponga la bandeja entre el combustible antes de encenderlo.
- Rellenar el líquido tanto como sea necesario, el flujo de aire se puede regular como se requiera con la placa deflectora y el amortiguador de la chimenea.
- Utilice siempre guantes resistentes al calor durante el proceso de manejo y repostaje.
- Cierre siempre la puerta inferior cuando el combustible esté encendido.

- No sobrecargue de combustible el horno de pizza (use madera sin tratar, troncos o carbón) -un par de troncos pequeños es suficiente.
- Para apagar l unidad, deje de añadir combustible y permita que el fuego del horno de pizza se apague o mengue con arena.
- NO use agua ya que podría dañar el horno de pizza.

### 5.4 Cocinar pizza

Una buena pizza recién cocinada es uno de los verdaderos placeres de la vida. Usando el horno de pizza, puede disfrutar de la pizza recién hecha en su propio patio.

1. Instale su Pizza Stone y caliente el horno de pizza a una temperatura justo por debajo de la temperatura deseada para cocinar su pizza. En esta etapa, permita que la temperatura se reduzca a medida que el calor almacenado en la Piedra de Pizza lo llevará a la temperatura correcta. ¡Esto requerirá un poco de experimentación!
2. Una vez que la pizza esté lista para cocinarse póngala en una bandeja de pizza utilizando la espátula. Cinco minutos antes de que termine de cocinarse, mueva la pizza a la piedra de pizza para conseguir una base crujiente al final. La piedra de pizza asegura un intenso calor para la masa perfecta.
3. Esto debe producir una pizza deliciosa. Sin embargo, la receta de pizza de cada uno es diferente, y le sugerimos que intente diferentes métodos de cocinar hasta que encuentre el proceso perfecto para usted.

### 5.5 Cocinar otras comidas

Se pueden cocinar otras comidas en el horno de pizza tal y como se puede hacer en un horno convencional. Recomendamos que siempre se utilice una bandeja de hornear, especialmente cuando cocine comidas grasientas.

**Por favor, conserve el manual para futuras consultas.**

#### **⚠ Peligro de monóxido de carbono**

Quemar carbón en interiores puede causar la muerte. Desprende monóxido de carbono, que es inodoro. No quemar nunca carbón en espacios cerrados como tiendas, casas, edificios, vehículos o garajes.

## DK Brugermanual

### 1 Generelle advarsler

Læs alle instruktionerne og advarsler omhyggeligt, før du bruger dette produkt. Manglende overholdelse af advarsler og instruktioner kan resultere i alvorlig personskaade, død eller skade på ejendom. Kontroller om alt tilhører er komplet og uden skader. Hvis ikke, kontakt kundeservice. Opbevar disse instruktioner på et sikkert sted til fremtidig brug. Brug kun dette

produkt med dets originale dele. kan ikke holdes ansvarlig i tilfælde af skade på baggrund af forkert brug af dette produkt. Oplysningerne i denne vejledning menes at være korrekte på tidspunktet for udskrivningen. forbeholder sig dog ret til at ændre eller modificere specifikationerne uden varsel eller forpligtelse til at opdatere eksisterende enheder. Reparationer bør kun udføres af en specialist eller en professionel og erfaren tekniker. Forsøg aldrig at reparere

produktet selv.

## 2 Advarsler og personlig sikkerhed

### 2.1 Advarsel

- Læs vejledningen omhyggeligt, og sørg for, at din grill er korrekt installeret, vedligeholdt og serviceret i overensstemmelse med instruktionerne i brugermanualen.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner kan medføre alvorlig personskade og skade på ejendom.
- Hvis du har spørgsmål vedrørende montering eller betjening af denne pizzaovn, skal du kontakte din forhandler, fabrikanten eller en agent.
- LAV IKKE MAD INDENFOR, da det kan føre til kuliteforgiftning.
- Kun til udendørs brug.
- Læs denne brugsanvisning før brug.
- Læg IKKE genstande på eller op imod apparatet.
- OPBEVAR IKKE kemikalier, brændbare materialer eller aerosolsprays i nærheden af apparatet.
- Brug IKKE apparatet indendørs eller i et aflukket område.
- Tilgængelige dele bliver meget varme. Rør ikke ved dem, før de køler ned.
- Hold små børn væk.
- Minimumsafstand fra brændbare materialer skal være mindst 2 meter.

**⚠️ Vigtigt: Installatøren eller sælgeren skal overlade disse anvisninger til forbrugeren. Forbrugeren skal gøre disse instruktioner tilgængelige for alle brugere.**

### 2.2 Vigtige sikkerhedsadvarsel

- Læs alle sikkerhedsadvarsler og instruktioner omhyggeligt, inden du monterer og betjener din pizzaovn.
- Brug kun denne pizzaovn på en hård, plan, ubrændbar, stabil overflade (beton, jord osv.), der er i stand til at understøtte pizzaovnen. Brug aldrig på træ eller andre overflader, som kan brænde.
- Sørg for, at der er 2 meter uhindret område mellem pizzaovnen og brændbare materialer såsom buske, træer, træterrasser, hegn, bygninger mv. Afstand skal opretholdes på alle tidspunkter, når pizzaovnen er i brug. Placer ikke pizzaovnen under et tagoverhæng eller andet lukket område. Manglende overholdelse af disse fritliggende områder forhindrer korrekt ventilation og kan øge risikoen for brand- og/eller materielle skader, hvilket også kan medføre alvorlig personskade.
- Kun til udendørs brug. Brug ikke pizzaovnen indendørs eller i et aflukket område.
- Kun til husholdningsbrug. Brug ikke pizzaovnen til et utilsigtet formål.

- Brug ikke benzin, petroleum eller alkohol til at tænde pizzaovnen. Brug af nogen af disse eller lignende produkter kan forårsage en eksplosion, der fører til alvorlig kropsskade.
- Placer pizzaovnen i et område, hvor børn og kæledyr ikke kan komme i kontakt med enheden. Opsyn er altid nødvendigt, når pizzaovnen er i brug.
- Lad ikke pizzaovnen være uden opsyn, når den er i brug.
- Opbevar eller brug ikke pizzaovnen i nærheden af benzin eller andre brændbare væsker, gasser, eller hvor der kan være brandfarlige dampe.
- Vær forsigtig, når du monterer og betjener din pizzaovn for at undgå skrab eller snit fra skarpe kanter. Vær forsigtig, når du rækker ud mod eller ind under pizzaovnen.
- I blæsevejr skal du placere pizzaovnen i et udendørs område, der er beskyttet mod vinden.
- Efterlad ikke aske i pizzaovnen uden opsyn. Før pizzaovnen kan efterlades uden opsyn, læg resterende aske i en ikke brændbar metalbeholder og opblød med vand. Lad aske og vand forblive i en metalbeholder i 24 timer før bortskaffelse.
- Slukket aske bør placeres i en sikker afstand fra alle strukturer og brændbare materialer.
- Gør overfladen våd under og omkring pizzaovnen ved hjælp af en haveslange for at slukke enhver aske, som kan være faldet ned under tilberedningen eller rengøringen.
- Efter hver brug skal du rengøre pizzaovnen grundigt.
- Udsæt ikke pizzaovnen for regnvand.
- Dæk pizzaovnen eller opbevar den i et tørt ly for at beskytte den mod støv eller vand, når den ikke er i brug.
- Vær forsigtig, når du løfter eller flytter pizzaovnen, for at forhindre overbelastninger og rygskader.
- Hold altid en ildslukker i nærheden. Henvi til din lokale myndighed for at bestemme korrekt størrelse og type brandslukker.
- Værktøjer skal opbevares på et tørt, aflukket sted uden for børns rækkevidde, når de ikke er i brug.
- Selvom den er frostbestandig, anbefaler vi stærkt at opbevare din pizzaovn inde om vinteren.
- Kassér alt emballagemateriale omhyggeligt.
- Brug kun tørt træ, så du kan opnå maksimal varme fra din pizzaovn, friskt træ vil føre til en røgfuld, kold ild.
- Stab ikke alt for store træstykker i pizzaovnen. Det er ikke et fyr og kraftig ild anbefales ikke.
- Brænd ikke behandlet eller malet træ, da dette kan frigive toksiner, der er skadelige for dig og miljøet.
- Vær forsigtig og brug sund fornuft, når du bruger din pizzaovn.
- Manglende overholdelse af sikkerhedsadvarsler og retningslinjer i denne brugermanual kan resultere i personskade eller skade på ejendom.

## dele

Se billede 1

Nr.	Beskrivelse	Antal	Nr.	Beskrivelse	Antal
1	Termometer	1	22	Hjulaksel	1
2	Låg	1	23	Hjul	2
3	Luftstykke	4	24	Bundbakke	1
4	Hættehængsel	2	25	Flaskeåbner	1
5	Håndtag	1	26	Venstre benramme	1
6	Kogegitter	2	27	Askebakke	1
7	Sidebord	2	28	Ildskålshængsel	2
8	Sidebordsbeslag A	2	29	Trækulbakke	1
9	Sidebordsbeslag B	2	30	Opvarmingsgitter	1
10	Beslag til trækulbakke	1	A	Skrue (M6 x 12)	44
11	Bagpanel	1	B	Skrue (M4 x 12)	4
12	Skaftlomme	1	C	M4-møtrik	4
13	Sidepanel	2	D	Dia 4,0 spændeskive	4
14	Frontpanel	1	E	Dia 4,0 fjederskive	4
15	Kulkassehåndtag	1	F	Skrue (M6 x 35)	8
16	Låseplade	1	G	M6-møtrik	1
17	Trækuldør	1	H	Dia 6,0 spændeskive	1
18	Håndtagsbase	1	I	M8 møtrik	2
19	Trækul dørhåndtag	1	J	Sidehyldeaksel	8
20	Håndtag	1	K	Hængselsaksel	2
21	Højre benramme	1	L	Klips	2

## 4 Monteringsvejledning

Se billede 2

### 4.1 For den nemmeste montering

- For at undgå at miste små komponenter eller hardware saml produktet på en hård plan overflade, der ikke har revner eller åbninger. Det kan være en god idé at lægge et tæppe eller et lignende dækmateriale for at undgå mulig beskadigelse af overfladen under montering.
- Ryd et område, der er stort nok til at lægge alle komponenter og hardware ud på.
- Der er taget stor omhu under produktionen for at fjerne skarpe kanter, men du bør håndtere alle komponenter omhyggeligt for at undgå skade.
- Kontroller, at du har alle komponenter, før du begynder.
- Når det er relevant, stram alle hardwareforbindelser med hånden først. Når det trin er færdigt, skal du spænde al hardware helt.

- Følg alle trin for korrekt samling af dit produkt.
- Typisk monteringsstid: 1 time ca.

### 4.2 Påkrævede monteringsværktøjer

- Justerbar skrueøgle eller topnøgle.
- Stjerneskruetrækker.

## 5 Betjeningsvejledning

### 5.1 Antændning- og betjeningsvejledning

- Sørg for, at pizzaovnen har mindst 2 meter frit område oven over sig samt til de omgivende omgivelser.
- Sørg for, at alle etiketter, emballage og beskyttelsesfilm er fjernet fra pizzaovnen inden brug.

### 5.2 Antændelse

- Tricket til succesfuldt at antænde pizzaovnen er den gode forberedelse af ilden og brugen af tørt brændstof.
- Begynd med en base af enkeltark tørt avispapir formet til



aldri å reparere produktet selv.

## 2 Advarsler og personlig sikkerhet

### 2.1 Advarsel

- Les instruksjonene nøye og sørg for at grillen er riktig installert, vedlikeholdt og fulgt service i henhold til instruksjonene i håndboken.
- Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan føre til alvorlig personskade og skade på eiendom.
- Hvis du har spørsmål angående montering eller drift av denne pizzaovnen, kontakt forhandleren, produsenten eller agenten.
- IKKE LAG MAT INNE, da det kan føre til karbonmonoksidforgiftning.
- Kun til utendørs bruk.
- Les bruksanvisningen før du bruker produktet.
- IKKE plasser gjenstander på eller mot apparatet.
- IKKE lagre kjemikalier eller brennbare materialer eller spray aerosoler i nærheten av apparatet.
- IKKE bruk apparatet innendørs eller i et lukket område.
- Tilgjengelige deler blir veldig varme. Ikke rør dem før de avkjøles.
- Hold små barn unna.
- Minimum avstand fra brennbare materialer må være minimum 2 meter.

**▲ Viktig: Installatøren eller selgeren må forlate disse instruksjonene med forbrukeren. Forbrukeren må gjøre disse instruksjonene tilgjengelige for alle brukere.**

### 2.2 Viktig sikkerhetsadvarsel

- Les alle sikkerhetsadvarsler og instruksjoner nøye før du monterer og bruker pizzaovnen.
- Bruk bare denne pizzaovnen på en hard, jevn, ikke-brennbar, stabil overflate (betong, bakken, e.l.) som er i stand til å støtte vekten av pizzaovnen. Bruk aldri på tre eller andre overflater som kan brenne.
- Forsikre deg om at det er 2 meter mellomrom mellom pizzaovnen og brennbart materiale som busker, treslag, gjerder, bygninger osv. Avstanden må opprettholdes til enhver tid når pizzaovnen er i bruk. Ikke plasser pizzaovnen under takoverheng eller annet lukket område. Blir ikke disse oppklaringene overholdt kan det forhindre korrekt ventilasjon og kan øke risikoen for brann- og/eller skade på eiendommen, noe som også kan føre til alvorlig personskade.
- Kun til utendørs bruk. Ikke bruk pizzaovnen innendørs eller i et lukket område.
- Kun til husholdningsbruk. Ikke bruk pizzaovnen for utilsiktet formål.

- Ikke bruk bensin, parafin eller alkohol til opptenning av pizzaovnen. Bruk av noen av disse eller lignende produkter kan forårsake en eksplosjon som fører til alvorlig kroppsskade.
- Plasser pizzaovnen i et område der barn og kjæledyr ikke kan komme i kontakt med enheten. Nøye tilsyn er nødvendig til enhver tid når pizzaovnen er i bruk.
- Ikke la pizzaovnen være uten tilsyn når den er i bruk.
- Ikke oppbevar eller bruk pizzaovnen i nærheten av bensin eller andre brannfarlige væsker, gasser eller der det kan forekomme brannfarlige damper.
- Vær forsiktig når du monterer og bruker pizzaovnen for å unngå skrapping eller kutt fra skarpe kanter. Vær forsiktig når du er i nærheten eller under pizzaovnen.
- I vindfullt vær må du plassere pizzaovnen i et utendørs område som er beskyttet mot vinden.
- Ikke la aske i pizzaovnen være uten tilsyn. Før pizzaovnen kan stå uovervåket, plasser gjenværende aske i en ikke-brennbar metallbeholder, dynket med vann. Tillat aske og vann å forbli i en metallbeholder i 24 timer før avhending.
- Slukket aske bør plasseres på en sikker avstand fra alle strukturer og brennbare materialer.
- Fukt overflaten under og rundt pizzaovnen ved hjelp av en hageslange for å slukke aske, noe som kan ha falt under tilberednings- eller rengjøringsprosessen.
- Etter hver bruk, rengjør pizzaovnen grundig.
- Ikke utsett pizzaovnen for regnvannet.
- Dekk til pizzaovnen eller oppbevar den i et tørt hus for å beskytte det mot støv eller vann når den ikke er i bruk.
- Vær forsiktig når du løfter eller flytter pizzaovnen for å hindre belastninger og ryggskader.
- Hold alltid brannslukningsapparat i nærheten. Kontakt din lokale myndighet for å finne riktig størrelse og type brannslukningsapparat.
- Når det ikke er i bruk, skal verktøyene oppbevares på et tørt oppbevart sted, utilgjengelig for barn.
- Selv om det er frostbestandig, anbefaler vi sterkt at du lagrer pizzaovnen innendørs på vinteren.
- Kast alt emballasjemateriale forsiktig.
- Bruk bare tørt tre slik at du oppnår maksimal varme fra pizzaovnen, friskt tre vil føre til en røykfylt kald brann.
- Ikke stable overdimensjonerte stykker av tre i pizzaovnen. Det er ikke en peis og store flammer anbefales ikke.
- Ikke brenn behandlet eller malt tre, da dette kan skille ut giftstoffer som er skadelig for deg og miljøet.
- Vær forsiktig og bruk sunn fornuft når du bruker pizzaovnen.
- Manglende overholdelse av sikkerhetsadvarsel og retningslinjer i denne håndboken kan medføre personskade eller skade på eiendom.

### 3 Deleliste

Se bilde 1

Nr.	Beskrivelse	Stk.	Nr.	Beskrivelse	Stk.
1	Termometer	1	22	Hjulaksel	1
2	Lokk	1	23	Hjul	2
3	Luftstykke	4	24	Nederste skuff	1
4	Hettehengsel	2	25	Flaskeåpner	1
5	Håndtak	1	26	Venstre benramme	1
6	Kjøkkenrister	2	27	Askeoppsamler	1
7	Sidebord	2	28	Bålpanne hengsel	2
8	Sidebord brakett A	2	29	Kullbrett	1
9	Sidebord brakett B	2	30	Oppvarmingsstativ	1
10	Kullbrettbrakett	1	A	Skrue (M6x12)	44
11	Bakre panel	1	B	Skrue (M4x12)	4
12	Akselhylse	1	C	M4 mutter	4
13	Sidepanel	2	D	dia 4,0 skive	4
14	Frontpanel	1	E	dia 4,0 fjærskive	4
15	Kullbretthåndtak	1	F	Skrue (M6x35)	8
16	Låseplate	1	G	M6 mutter	1
17	Kulldør	1	H	dia 6,0 skive	1
18	Håndtak base	1	I	M8 mutter	2
19	Kulldørhåndtak	1	J	Sidehylleaksel	8
20	Håndtak	1	K	Hengselaksel	2
21	Høyre benramme	1	L	Klemme	2

### 4 Monteringsanvisninger

Se bilde 2

#### 4.1 For enkleste montering

1. For å unngå å miste små komponenter eller maskinvare, monter produktet på en hard overflate som ikke har sprekker eller åpninger. Du kan legge ned et teppe eller lignende dekselmateriale, for å unngå mulig skade på overflaten under montering.
2. Fjern et område som er stort nok til å legge ut alle komponenter og maskinvare.
3. Stor forsiktighet er tatt under produksjonen for å fjerne skarpe kanter, men du bør håndtere alle komponenter med forsiktighet for å unngå skade.
4. Sjekk at du har alle komponenter før du begynner.
5. Når det er aktuelt, stram alle maskinvareforbindelser for hånd først. Når trinnet er fullført, stram hele maskinvaren fullt ut.

6. Følg alle trinnene for å montere produktet riktig.
7. Typisk monteringsstid: ca. 1 time

#### 4.2 Verktøy kreves

- Justerbar nøkkel eller skiftenøkkel.
- Stjernetrekker.

### 5 Brukerhåndbok

#### 5.1 Belysning og bruksanvisning

1. Forsikre deg om at pizzaovnen har minst 2 meter klaring over, så vel som rundt.
2. Før første bruk sørg for at alle etiketter, emballasje og beskyttelsesfilmer er fjernet fra pizzaovnen.

#### 5.2 Belysning

1. Hemmeligheten til å tenne opp pizzaovnen vellykket er den gode forberedelsen av brannen og bruk av tørt drivstoff.
2. Begynn med en base av enkle ark av tørr avis, dann disse til

- en nevestore baller. Plasser disse inn i bunnen av pizzaovnen.
3. Bruk tynne, tørre kvister (tykkelse på en fyrstikk). Det er viktig at det er tørt. Manuka kvistene er ideelle. Plasser denne bunten på toppen av avisene. Vær forsiktig og ikke trykk papiret ned, da dette vil redusere luftgapet og vil kvele oksygen tilførsel til ilden.
  4. På toppen av de tynne kvistene legger du til to gode håndfuller tykke pinner (tykkelsen av en blyant).
  5. Til slutt, ha en god tilførsel av kullbriketter eller tørt tre (tykkelsen av en tommel). Hold dette til siden for nå.
  6. Bruk nå en fyrstikk eller lighter på tørt papir ved bunnen av pizzaovnen. Du kan teste det på noen steder, volumet av røyk og flamme vil øke etter hvert som papiret brenner langs de tynnere kvistene. Tynnere kvister tenner tykkere kvister.
  7. Legg tykkere tre eller kull med forsiktighet, noen stykker av gangen, for å bygge opp drivstofftilførselen i pizzaovnen.

**⚠ Viktig: Ikke bruk mer drivstoff enn 75% av drivstoffkapasiteten. For eksempel 3 kg kull eller 2 små kubber.**

### 5.3 Drift

- La drivstoffet varme opp og holdes rødgldende i minst 30 minutter før den første tilberedningen på grillen/pizza steinen.
- Ikke legg maten på før drivstoffet har et belegg av aske. Hvis nødvendig, plasser pizzasteinen på grillen. For grilling eller røyking, fjern pizzasteinen.
- Når drivstoffet har et belegg av aske, legg maten på grillen eller pizzasteinen.
- Hvis du ønsker å bruke den som en røykeenhet, legg til flis til brennstoffet og begrens luftstrømmen til enheten ved å lukke ledeplaten på nedre døren og spjeldet på røret.
- For å holde kjøttet fuktig, legg til litt vann i en liten foliebrett, fordel brennstoffet i underdelen og legg brettet mellom brennstoffet før opptenning.
- Varm opp væske etter behov, luftstrømmen kan justeres

etter behov via baffel platen og spjeldet på røykerøret.

- Bruk alltid varmebestandige hansker under håndteringsprosessen og ved påfylling.
- Lukk alltid nedre dør når brennstoffet er påtent.
- Ikke overbelast pizzaovnen med drivstoff (bruk ubehandlet tre, kubber eller kull). Et par små kubber er tilstrekkelig.
- For å slukke enheten, slutte å legge til drivstoff og la brannen i pizzaovnen dø eller brenne ut til aske.
- IKKE BRUK vann, da dette kan skade pizzaovnen.

### 5.4 Tilbered pizza

En riktig tilberedt, fersk pizza er en av livets sanne fornøyelser. Ved hjelp av pizzaovnen kan du nyte ferskt tilberedt pizza i din egen bakgård.

1. Installer pizzasteinen og varme opp pizzaovnen til en temperatur like under ønsket temperatur for steking av pizza. På dette stadiet tillate temperaturen å reduseres da den lagrede varmen i pizza steinen vil bringe den opp til riktig temperatur. Dette vil kreve noen eksperimenter!
2. Når pizzaen er klar for steking, overfør den til en oppvarmet pizzabrett med en spatel. Fem minutter før steking er ferdig, overfør til pizzasteinen for å få en sprø bunn på slutten. Pizza steinen sørger for en intens og jevn varme for en perfekt skorpe.
3. Dette burde produsere en deilig pizza. Men alles pizzaoppskrifter er litt forskjellige, og vi foreslår at du prøver noen ulike metoder av tilberedning til du finner den perfekte oppskriften som er passe for deg.

### 5.5 Matlaging av andre matvarer

Andre matvarer kan tilberedes i pizzaovnen, slik som er mulig i en vanlig ovn. Vi anbefaler alltid å bruke stekeform, spesielt når du lager veldig fettete matvarer.

**Vennligst hold bruksanvisningen for fremtidig referanse.**

#### **⚠ Karbonmonoksidfare**

Brennende kull innendørs kan drepe deg. Det avgir karbonmonoksid, som ikke har lukt. Brenn aldri kull i lukkede rom som telt, hus/bygning, kjøretøy eller garasje.

## PT Manual de utilizador

### 1 Advertências gerais

Leia cuidadosamente todas as instruções e advertências antes de utilizar este produto. O não cumprimento das advertências e instruções pode resultar em ferimentos graves, morte ou danos materiais. Antes da instalação, verifique se todos os acessórios estão presentes e sem danos. Caso contrário, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente. Mantenha estas instruções num lugar seguro para futura referência. Use este produto

apenas com as suas peças originais. A não pode ser responsabilizada em caso de danos ou lesões devido à utilização incorreta deste produto. A informação contida neste manual acredita-se estar correta no momento da impressão. No entanto, a reserva-se o direito de alterar ou modificar qualquer uma das especificações sem aviso prévio ou obrigação de atualizar as unidades existentes. As reparações só devem ser realizadas por um especialista ou um técnico profissional e experiente. Nunca tente reparar o produto.

## 2 Avisos e segurança pessoal

### 2.1 Avisos

- Leia cuidadosamente as instruções e assegure-se que a sua grelha é instalada, mantida e utilizada de forma adequada, em conformidade com as instruções fornecidas no manual.
- O não cumprimento destas instruções poderá resultar em ferimentos pessoais e danos materiais graves.
- Consulte o seu revendedor, fabricante ou um agente autorizado caso tenha alguma dúvida relacionada com a montagem ou manuseamento do forno de pizzas.
- NÃO COZINHE EM AMBIENTES FECHADOS/INTERIORES pois pode levar a Envenenamento por Monóxido de Carbono.
- Apenas para uso exterior.
- Leia o manual de instruções antes de utilizar o produto.
- NÃO coloque artigos por cima do forno ou encostados ao mesmo.
- NÃO guarde químicos, materiais inflamáveis ou aerossóis em spray perto do forno.
- NÃO utilize o forno no interior ou numa área fechada.
- Os componentes de fácil acesso estarão muito quentes. Não toque neles até que arrefeçam.
- Mantenha as crianças afastadas.
- A distância mínima para fontes combustíveis deve ser de 2 metros.

**⚠ Importante: o instalador ou vendedor deve entregar estas instruções ao consumidor. O consumidor deve disponibilizar estas instruções a todos os utilizadores.**

### 2.2 Aviso importante de segurança

- Leia cuidadosamente todos os avisos e instruções de segurança antes de montar e manusear o seu forno de pizzas.
- Utilize apenas este forno de pizzas sobre uma superfície dura, nivelada, não-combustível e estável (cimento, chão, etc.) capaz de suportar o peso do forno de pizzas. Nunca utilize o forno sobre superfícies de madeira ou outras superfícies que possam incendiar-se.
- Assegure-se que há uma área de 2 metros de distância entre o forno de pizzas e os materiais combustíveis, tais como arbustos, pavimentos, vedações, estruturas em madeira, etc. A distância deve ser sempre observada quando estiver a utilizar o forno de pizzas. Não coloque o forno de pizzas sob a saliência de um telhado ou outra área fechada. O não cumprimento destas distâncias impedirá a ventilação adequada e pode aumentar o risco de um incêndio e/ou danos materiais, podendo resultar também em danos pessoais graves.
- Apenas para uso exterior. Não manuseie o forno de pizzas no interior ou numa área fechada.
- Apenas para uso doméstico. Não use o forno de pizzas para fins que não os devidamente especificados.

- Não utilize gasolina, querosene ou álcool para acender o forno de pizzas. A utilização de qualquer um destes produtos ou similares pode causar uma explosão, causando lesões corporais graves.
- Coloque o forno de pizzas numa área onde crianças e animais de estimação não consigam entrar em contacto com a unidade. A supervisão próxima é sempre necessária quando o forno de pizzas está em utilização.
- Não deixe o forno de pizzas sem supervisão quando estiver em utilização.
- Não guarde ou utilize o forno de pizzas perto de gasolina, líquidos e gases inflamáveis ou onde vapores inflamáveis possam estar presentes.
- Tenha cuidado ao montar e ao manusear o seu forno de pizzas, para evitar arranhões ou cortes provocados pelas extremidades afiadas. Tenha cuidado ao aproximar-se do forno de pizzas ou debaixo deste.
- Sob condições ventosas, coloque o forno de pizzas numa área exterior que esteja protegida contra o vento.
- Não deixe as cinzas no forno de pizzas sem vigilância. Antes do forno de pizzas poder ser deixado sem vigilância, coloque as cinzas restantes num recipiente de metal não combustível e adicione água. Deixe as cinzas e a água permanecerem num recipiente de metal durante 24 horas antes de descartá-las.
- As cinzas extintas devem ser colocadas a uma distância segura de todas as estruturas e materiais combustíveis.
- Molhe a superfície por baixo e ao redor do forno de pizzas, utilizando uma mangueira de jardim para extinguir quaisquer cinzas, que possam ter caído durante o processo de cozedura ou de limpeza.
- Após cada utilização, limpe bem o forno de pizzas.
- Não exponha o forno de pizzas à chuva.
- Cubra o forno de pizzas ou armazene-o num abrigo seco, para protegê-lo da poeira ou da água quando não estiver em uso.
- Tenha cuidado ao levantar/mexer no forno de pizzas para evitar esforços e lesões nas costas.
- Mantenha sempre um extintor de incêndio por perto. Consulte a autoridade local para determinar o tamanho e o tipo de extintor de incêndio.
- Quando não estiverem a ser usadas, as ferramentas devem ser guardadas num local seco, fechado e afastado do alcance das crianças.
- Embora resistente ao gelo, recomendamos que armazene o seu forno de pizzas no interior durante o inverno.
- Descarte todo o material da embalagem com cuidado.
- Utilize apenas madeira seca para que possa obter o máximo calor do seu forno de pizzas. A madeira fresca originará um fogo frio com fumo.
- Não coloque pedaços de madeira de tamanho grande no forno de pizzas. Não é uma fornalha, e como tal, fogos

crepitantes não são recomendados.

- Não queime madeira tratada ou pintada, pois pode libertar toxinas prejudiciais para si e para o meio ambiente.
- Tenha cuidado e bom senso ao manusear o seu forno de

pizas.

- A não observância das advertências de segurança e das orientações contidas neste manual, pode resultar em lesões corporais ou danos materiais.

### 3 Lista de peças

Ver imagem 1

Núm:	Descrição	Qtd.	Núm:	Descrição	Qtd.
1	Termómetro	1	22	Eixo da roda	1
2	Tampa	1	23	Roda	2
3	Peça pneumática	4	24	Bandeja inferior	1
4	Capa da dobradiça	2	25	Saca-rolhas	1
5	Pega	1	26	Estrutura da perna esquerda	1
6	Grelha de cozinhar	2	27	Bandeja para cinzas	1
7	Mesa de apoio	2	28	Dobradiça da taca de combustão	2
8	Suporte da mesa lateral A	2	29	Bandeja de carvão	1
9	Suporte da mesa lateral B	2	30	Grelha de aquecimento	1
10	Suporte do tabuleiro de carvão	1	A	Parafuso (M6 x 12)	44
11	Painel traseiro	1	B	Parafuso (M4 x 12)	4
12	Manga do eixo	1	C	Porca M4	4
13	Painel Lateral	2	D	Arruela com 4,0 de diâmetro	4
14	Painel frontal	1	E	Arruela de mola com 4,0 de diâmetro	4
15	Pega da bandeja de carvão	1	F	Parafuso (M6 x 35)	8
16	Placa de bloqueio	1	G	Porca M6	1
17	Porta do carvão	1	H	Arruela com 6,0 de diâmetro	1
18	Base da pega	1	i	Porca M8	2
19	Pega da porta de carvão	1	J	Eixo de prateleira lateral	8
20	Pega	1	K	Eixo da dobradiça	2
21	Estrutura da perna direita	1	L	Braçadeira	2

### 4 Instruções de montagem

Ver imagem 2

#### 4.1 Para uma montagem mais fácil

1. Para evitar a perda de quaisquer pequenos componentes ou ferragens, monte o produto numa superfície rígida nivelada que não tenha rachaduras ou aberturas. Poderá colocar um cobertor ou material similar, para evitar possíveis danos no acabamento durante a montagem.
2. Tenha uma área livre suficientemente grande para colocar todos os componentes e ferragens.
3. Durante a produção foi tido muito cuidado para remover as

extremidades afiadas, ainda assim, deve manusear todos os componentes com cuidado para evitar ferimentos.

4. Verifique se tem todos os componentes antes de começar.
5. Quando aplicável, aperte primeiramente todas as conexões das ferragens à mão. Uma vez concluído este passo, aperte totalmente todas as ferragens.
6. Siga todas os passos para montar corretamente o seu produto.
7. Tempo típico de montagem: aproximadamente 1 hora.

#### 4.2 Ferramentas necessárias

- Chave plana ou chave de caixa.
- Chave de fenda Philips.

## 5 Manual de instruções

### 5.1 Instruções de acendimento e utilização

1. Assegure-se de que o forno de pizzas tem no um mínimo de 2 metros de espaço livre, tanto na parte de cima como ao redor.
2. Antes da primeira utilização, certifique-se de que todas as etiquetas, embalagens e películas protectoras foram removidas do forno de pizzas.

### 5.2 Iluminação

1. O segredo para acender o forno de pizzas com sucesso é a boa preparação do fogo e a utilização de combustível seco.
2. Comece com uma base de folhas de jornal soltas e secas, formando bolas do tamanho do punho. Coloque-as na base do forno de pizzas.
3. Obtenha galhos finos e secos (da espessura de um fósforo). É importante que estejam seco. Os galhos de Manuka são ótimos. Coloque os galhos em cima do jornal. Tenha cuidado e não esmague o papel, pois isto reduzirá a folga de ar e diminuirá o consumo de oxigénio.
4. Em cima dos galhos finos, coloque dois punhados de paus grossos (da espessura de um lápis).
5. Finalmente, tenha um bom suprimento de briquetes de carvão ou madeira seca (da espessura de um polegar). Mantenha-os de lado por agora.
6. Agora coloque um fósforo ou uma acendalha no papel seco na base do forno de pizzas. Poderá acendê-lo em alguns lugares, o volume de fumo e a chama aumentarão à medida que o papel pega fogo juntamente com os galhos mais finos. Os galhos mais finos acendem os galhos grossos.
7. Adicione a madeira mais espessa/carvão com cuidado, alguns bocados de cada vez, para reforçar o fornecimento de combustível no forno de pizzas.

**⚠ Importante: não utilize mais combustível do que 75% da capacidade da área de combustível. Por exemplo, 3 kg de carvão ou 2 troncos pequenos.**

### 5.3 Utilização

- Deixe o combustível aquecer e manter-se incandescente durante pelo menos 30 minutos, antes da primeira cozedura no grelhador/pedra para pizzas.
- Não cozinhe sem que o combustível tenha uma camada de cinzas. Se necessário, coloque a pedra para pizzas no topo do grelhador. Para grelhar ou fumar, remova a pedra para pizzas.
- Uma vez que o combustível tenha uma camada de cinzas, coloque a sua comida no grelhador ou na pedra para pizzas.
- Se desejar utilizar como unidade fumante, adicione lascas de madeira ao combustível e restrinja o fluxo de ar para a unidade, fechando a placa do defletor na porta inferior e o

amortecedor do tubo de exaustão.

- Para manter a carne húmida, adicione uma pequena quantidade de água numa pequena bandeja de alumínio, separe o combustível na seção inferior e coloque a bandeja entre o combustível antes de acender.
- Adicione líquido conforme necessário. O fluxo de ar pode ser ajustado conforme desejado através da placa defletora e do amortecedor do tubo de exaustão
- Utilize sempre luvas resistentes ao calor durante o processo de manuseio e reabastecimento.
- Feche sempre a porta inferior quando o combustível estiver aceso.
- Não sobrecarregue o forno de pizzas com combustível (utilize madeira não tratada, troncos ou carvão) - um par de troncos pequenos é suficiente.
- Para extinguir o fogo da unidade, pare de adicionar combustível e deixe o fogo no forno de pizzas desvanecer ou apague com areia.
- NÃO utilize água, pois pode danificar o forno de pizzas.

### 5.4 Cozinhar pizzas

Uma pizza bem cozinhada e fresca é um dos verdadeiros prazeres da vida. Ao utilizar o forno de pizzas, poderá desfrutar de uma pizza recém cozinhada no seu próprio quintal.

1. Instale o seu forno de pizzas e aqueça-o a uma temperatura abaixo da temperatura desejada para cozinhar a sua pizza. Nesta etapa, permita que a temperatura diminua, pois o calor armazenado na pedra para pizzas terá a temperatura correta. Isto exigirá algumas tentativas!
2. Uma vez que a sua pizza esteja pronta para cozinhar, transfira-a para uma bandeja para pizzas aquecida utilizando uma espátula. Cinco minutos antes de terminar a cozedura, transfira-a para a pedra para pizzas para obter uma base crocante no final. A pedra para pizzas garante um calor intenso e uniforme para uma crosta perfeita.
3. Isto deve produzir uma pizza deliciosa. Contudo, dado que cada um possui a sua própria receita para pizzas, sugerimos que experimente alguns métodos diferentes de cozinhar até encontrar o processo perfeito para si.

### 5.5 Cozinhar outros alimentos

Outros alimentos podem ser cozinhados no forno de pizzas, da mesma forma que o faz num forno convencional. Recomendamos que utilize sempre um tabuleiro para assar, especialmente quando cozinhar alimentos muito gordurosos.

**Guarde o manual para consulta futura.**

#### **⚠ Perigo de Monóxido de Carbono**

Queimar carvão num ambiente interior poderá matá-lo. Este produto liberta monóxido de carbono, que não tem odor. Nunca queime carvão em espaços fechados, como uma tenda, casa/prédio, veículo ou garagem.

## 1 Avertismente generale

Citiți cu atenție toate instrucțiunile și avertismentele înainte de a utiliza acest produs. Nerespectarea avertismentelor și instrucțiunilor poate duce la vătămări grave, deces sau pagube materiale. Înainte de instalare, verificați dacă toate accesoriile sunt complete și fără deteriorări. În caz contrar, contactați serviciul de relații cu clienții. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur pentru referințe viitoare. Utilizați acest produs numai cu piesele sale originale. nu poate fi considerată răspunzătoare în caz de avarie sau vătămare din cauza utilizării incorecte a acestui produs. Informațiile conținute în acest manual sunt considerate a fi corecte la momentul tipăririi. Cu toate acestea, își rezervă dreptul de a schimba sau modifica oricare dintre specificații fără notificare sau obligația de a actualiza unitățile existente. Reparațiile trebuie efectuate numai de un specialist sau de un tehnician profesionist și experimentat. Nu încercați niciodată să reparați produsul singur.

## 2 Avertizări și siguranță personală

### 2.1 Avertizare

- Citiți cu atenție instrucțiunile și asigurați-vă că grătarul dvs. este instalat, întreținut și verificat corespunzător, conform instrucțiunilor din manual.
- Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări corporale grave și daune materiale.
- Dacă aveți întrebări legate de asamblarea sau funcționarea acestui cuptor de pizza, consultați distribuitorul dvs., producătorul sau un agent.
- **NU GĂTIȚI ÎN INTERIOR**, deoarece acest lucru ar putea duce la intoxicarea cu monoxid de carbon.
- Numai pentru utilizare în exterior.
- Citiți manualul de instrucțiuni înainte de utilizarea produsului.
- NU așezați obiecte pe aparat sau rezemate de acesta.
- Nu depozitați chimicale, materiale inflamabile sau aerosoli cu pulverizare în apropierea aparatului.
- NU folosiți aparatul în interior sau într-o zonă închisă.
- Piese accesibile vor fi foarte încinse. Nu le atingeți până nu se răcesc.
- Țineți copiii mici la depărtare.
- Distanța minimă față de materialele combustibile trebuie să fie de minimum 2 metri.

**▲ Important: Instalatorul sau vânzătorul trebuie să lase aceste instrucțiuni cu consumatorul. Consumatorul trebuie să pună aceste instrucțiuni la dispoziția tuturor utilizatorilor.**

### 2.2 Avertisment important privind siguranța

- Citiți cu atenție toate avertismentele de siguranță și instrucțiunile înainte de asamblarea și operarea cuptorului pentru pizza.
- Folosiți acest cuptor de pizza numai pe o suprafață solidă, nivelată, necombustibilă, stabilă (beton, pământ etc.) capabilă să susțină greutatea cuptorului de pizza. Nu folosiți niciodată pe suprafețe de lemn sau alte suprafețe care ar putea arde.
- Asigurați-vă că există 2 metri de spațiu liber între cuptorul de pizza și materiale combustibile, cum ar fi tușuri, copaci, terase din lemn, garduri, clădiri etc. Această distanță trebuie menținută în permanență atunci când se află în funcțiune cuptorul de pizza. Nu așezați cuptorul de pizza sub un acoperiș sau pe o altă zonă închisă. Nerespectarea acestor cerințe va împiedica aerisirea adecvată și poate crește riscul unui incendiu și/sau provoca daune materiale, ceea ce ar putea duce, de asemenea, la vătămări corporale grave.
- Numai pentru utilizare în exterior. Nu folosiți cuptorul de pizza în interior sau într-o zonă închisă.
- Numai pentru uz casnic. Nu folosiți cuptorul de pizza pentru alte activități decât cele pentru care a fost conceput.
- Nu folosiți benzină, kerosen sau alcool pentru a aprinde cuptorul de pizza. Folosirea oricărui astfel de produse sau a altor produse similare poate provoca o explozie ce poate duce la vătămări corporale grave.
- Așezați cuptorul de pizza într-o zonă unde copiii și animalele de companie nu pot intra în contact cu acesta. Supravegherea atentă este necesară în orice moment când se utilizează cuptorul de pizza.
- Nu lăsați cuptorul de pizza nesupravegheat atunci când este folosit.
- Nu depozitați și nu folosiți cuptorul de pizza lângă benzină sau alte lichide inflamabile, gaze sau unde pot apărea vapori inflamabili.
- Aveți grijă când asamblați și folosiți cuptorul dvs., pentru a evita zgârieturile sau tăieturile de pe marginile ascuțite. Aveți grijă când vă întindeți spre sau sub cuptorul de pizza.
- Pe vreme cu vânt, așezați cuptorul de pizza într-o zonă din exterior care este protejată de vânt.
- Nu lăsați cenușa din cuptorul de pizza nesupravegheat. Înainte să lăsați cuptorul de pizza nesupravegheat, puneți cenușa rămasă într-un recipient metalic neinflamabil și turnați apă peste cenușă. Lăsați cenușa și apa să rămână în recipientul metalic timp de 24 de ore înainte de a le arunca la gunoi.
- Cenușa stinsă trebuie amplasată la o distanță sigură de

- toate structurile și materialele combustibile.
- Umeziți suprafața de sub cuptorul de pizza și din jurul acestuia folosind un furtun de grădină, pentru a stinge orice urmă de cenușă care poate a căzut în timpul procesului de gătit sau de curățare.
  - După fiecare utilizare, curățați bine cuptorul de pizza.
  - Nu expuneți cuptorul de pizza la apa de ploaie.
  - Acoperiți cuptorul de pizza sau depozitați-l într-un loc adăpostit uscat pentru a-l proteja de praf sau de apă atunci când nu îl utilizați.
  - Aveți grijă când ridicați sau mutați cuptorul de pizza pentru a preveni îndindările musculare și răniri ale spatelui.
  - Țineți întotdeauna un extingtor în apropiere. Consultați autoritatea locală pentru a determina mărimea și tipul de stingător corespunzător.
  - Când nu sunt folosite, uneltele trebuie depozitate într-un loc uscat închis, departe de accesul copiilor.
  - Deși rezistent la îngheț, vă recomandăm să depozitați cuptorul de pizza în interior pe timpul iernii.
  - Aruncați cu atenție întregul material de ambalare.
  - Folosiți numai lemn uscat pentru a obține căldură maximă în cuptorul dvs. de pizza; lemnul proaspăt va aprinde un foc rece, cu mult fum.
  - Nu introduceți multe bucăți mari de lemn în cuptorul de pizza. Nu este un furnal și nu se recomandă a se face foc cu flacără mare.
  - Nu ardeți lemnul tratat sau vopsit deoarece acest lucru poate elibera toxine dăunătoare pentru dvs. și mediul înconjurător.
  - Utilizați prudență și bun simț atunci când folosiți cuptorul pentru pizza.
  - Nerespectarea avertismentelor și indicațiilor din acest manual privind siguranța poate duce la vătămări corporale sau daune materiale.

### 3 Listă de componente

Vedeți imaginea 1

Nr.	Descriere	Cantitate.	Nr.	Descriere	Cantitate.
1	Termometru	1	22	Ax roată	1
2	Capac	1	23	Roată	2
3	Piesă aerisire	4	24	Tavă inferioară	1
4	Balama carcasă	2	25	Deschizător de sticle	1
5	Mâner	1	26	Cadru picior stâng	1
6	Grătar pentru gătit	2	27	Tavă pentru cenușă	1
7	Masa laterala	2	28	Balama bol pentru foc	2
8	Suport A pentru masă laterală	2	29	Tavă cărbune	1
9	Suport B pentru masă laterală	2	30	Raft de încălzire	1
10	Suport tavă cărbune	1	A	Șurub (M6x12)	44
11	Panoul din spate	1	B	Șurub (M4x12)	4
12	Manșon arbore	1	C	Piuliță M4	4
13	Panou lateral	2	D	Șaibă diametru 4,0	4
14	Panou frontal	1	E	Șaibă elastică diametru 4,0	4
15	Mâner pentru tava de cărbune	1	F	Șurub (M6x35)	8
16	Placă de blocare	1	G	Piuliță M6	1
17	Ușă cărbune	1	H	Șaibă diametru 6,0	1
18	Bază mâner	1	i	Piuliță M8	2
19	Mâner ușă cărbune	1	J	Ax raft lateral	8
20	Mâner	1	K	Ax balama	2
21	Cadru picior drept	1	L	Clamă	2

## 4 Instrucțiuni de asamblare

Vedeți imaginea 2

### 4.1 Pentru cel mai simplu proces de asamblare

1. Pentru a evita pierderea oricăror componente mici sau a componentelor metalice, asamblați produsul pe o suprafață tare, care nu are crăpături sau deschideri. Puteți așeza o pătură sau un material de acoperire similar, pentru a evita eventualele deteriorări ale finisajului în timpul procesului de asamblare.
2. Eliberați o zonă suficient de mare pentru a întinde toate componentele și piesele metalice.
3. În timpul procesului de producție s-a acordat mare atenție la îndepărtarea marginilor ascuțite, însă ar trebui să manevrați toate componentele cu grijă pentru a evita posibile răni.
4. Verificați că aveți toate componentele înainte de a începe.
5. Acolo unde este cazul, strângeți mai întâi toate conexiunile componentelor metalice. Odată ce acest pas este finalizat, strângeți complet toate componentele.
6. Urmați toți pașii pentru asamblarea corectă a produsului.
7. Timp de asamblare tipic: Aproximativ o oră.

### 4.2 Unelte necesare

- Cheie fixă sau cheie reglabilă.
- Șurubelniță Philips.

## 5 Ghid de operare

### 5.1 Instrucțiuni de aprindere și de operare

1. Asigurați-vă că acest cuptor de pizza are o distanță minimă de 2 metri atât deasupra capului, cât și împrejur.
2. Înainte de prima utilizare, asigurați-vă că toate etichetele, ambalajele și foliile de protecție au fost îndepărtate de pe cuptorul de pizza.

### 5.2 Aprindere

1. Secretul aprinderii cu succes a cuptorului de pizza este pregătirea bună a focului și folosirea de material combustibil uscat.
2. Începeți cu o bază de foi de ziar uscat, mototolite de mărimea unui pumn. Așezați-le pe baza interioară a cuptorului de pizza.
3. Adunați crenguțe subțiri uscate (de grosimea unui chibrit). Este important să fie uscate. Crenguțele de arbore pitic de manuka sunt ideale. Așezați mănunchiul deasupra ziarului. Aveți grijă să nu apăsați pe ziar, deoarece acest lucru va reduce cantitatea de aer și va încetini aprinderea focului.
4. Pe partea superioară a crenguțelor adăugați două mâini bune de crengi mai groase (grosimea unui creion).
5. În final, pregătiți o cantitate suficientă de brichete de

cărbune sau lemn uscat (grosimea unui deget). Momentan nu le folosiți.

6. Acum dați foc la ziarul de pe baza cuptorului de pizza cu un chibrit sau o brichetă. Îi puteți da foc în mai multe locuri, astfel încât volumul de fum și flacăra să crească, pe măsură ce hârtia ia foc de-a lungul crenguțelor mai subțiri. Crenguțele subțiri vor aprinde crengile groase.
7. Adăugați lemnul mai gros sau cărbunele cu grijă, câteva bucăți pe rând, pentru a întei focul din cuptorul de pizza.

**⚠ Important: Nu folosiți mai mult de 75% material combustibil față de capacitatea maximă admisă. De exemplu, 3 kg de cărbune sau 2 bușteni mici.**

### 5.3 Operare

- Lăsați materialul combustibil să ardă și să fie menținut încins timp de cel puțin 30 de minute înainte de prima coacere pe grătar/piatră de pizza.
- Nu gătiți înainte ca materialul combustibil să formeze un strat de cenușă. Dacă este necesar, așezați piatra de pizza pe partea superioară a grătarului. Pentru a frige sau a afuma, scoateți piatra de pizza.
- Odată ce materialul combustibil are un strat de cenușă, puneți mâncarea pe grătar sau pe piatra de pizza.
- Dacă doriți să folosiți cuptorul pentru afumare, adăugați așchii de lemn în materialul combustibil și restricționați fluxul de aer către cuptor prin închiderea plăcii de deflectare de pe ușa inferioară și a dispozitivului de înăbușire a focului de pe coșul de fum.
- Pentru a menține carnea umedă, adăugați o cantitate mică de apă într-o tavă mică, separați materialul combustibil din partea inferioară în două părți și așezați tava în mijloc înainte de aprindere.
- Completați apa după cum este necesar, debitul de aer poate fi ajustat cu ajutorul plăcii de deflectare de pe ușa inferioară și a dispozitivului de înăbușire a focului de pe coșul de fum.
- Utilizați întotdeauna mănuși rezistente la căldură în timpul procesului de manipulare și realimentare cu material combustibil.
- Întotdeauna închideți ușa inferioară când materialul combustibil este aprins.
- Nu supraîncărcați cuptorul de pizza cu material combustibil (folosiți lemn netratat, bușteni sau cărbune) - câțiva bușteni mici sunt suficienți.
- Pentru a stinge aparatul, nu mai adăugați material combustibil și lăsați focul din cuptorul de pizza să se stingă sau stingeți cu nisip.
- NU folosiți apă deoarece ar putea deteriora cuptorul de pizza.

### 5.4 Coacere pizza

O pizza gătită perfect și proaspătă este una dintre plăcerile

adevărata ale vieții. Folosind cuptorul de pizza, vă puteți bucura de pizza proaspăt gătită în curtea proprie.

1. Instalați piatra de pizza și încălziți cuptorul de pizza la o temperatură puțin sub temperatura dorită pentru coacerea de pizza. În această etapă, permiteți reducerea temperaturii, deoarece căldura stocată în piatra de pizza o va aduce la temperatura corectă. Acest lucru va necesita experimentare!
2. Odată ce pizza dvs. este pregătită pentru coacere, transferați-o într-o tavă de pizza încălzită folosind o spatulă. Cu cinci minute înainte de terminarea procesului de coacere, transferați pizza pe piatra de pizza pentru o bază crocantă la sfârșit. Piatra de pizza asigură o căldură intensă și uniformă pentru o crustă perfectă.
3. Acest lucru ar trebui să producă o pizza delicioasă. Totuși,

rețeta tuturor pentru pizza este puțin diferită și vă sugerăm să încercați câteva metode diferite de gătit până când veți găsi procesul perfect pentru dvs.

## 5.5 Gătirea altor alimente

Alte alimente pot fi găsite în cuptorul de pizza, exact așa cum puteți într-un cuptor convențional. Vă recomandăm să utilizați întotdeauna o tavă de copt, mai ales atunci când gătiți alimente foarte grase.

**Păstrați manualul pentru referințe ulterioare.**

### **▲ Pericol monoxid de carbon**

Arderea cărbunelui în interior vă poate ucide. Se elimină monoxid de carbon, care nu are miros. Nu ardeți niciodată cărbune în spații închise, cum ar fi un cort, o casă/clădire, un vehicul sau un garaj.

## SI Navodila za uporabo

### 1 Splošna opozorila

Pred uporabo tega izdelka pozorno preberite celotna navodila in opozorila. Če ne boste upoštevali opozoril in navodil, lahko to vodi do resnih poškodb, smrti ali poškodovanja lastnine. Pred inštalacijo preverite, ali so vsi pripomočki celotni in nepoškodovani. Če niso, kontaktirajte ekipo za pomoč strankam. Ta navodila shranite na varen prostor, za kasnejšo uporabo. Ta izdelek uporabljajte samo z njegovimi originalnimi deli. Podjetje ni odgovorno za primere škode ali poškodb, ki so posledica nepravilne uporabe tega izdelka. Informacije, ki so zapisane v tem priročniku, so v času tiskanja pravilne. Kljub temu, si pridružuje pravico spremeniti specifikacije brez predhodnega opozorila ali dolžnosti posodabljanja obstoječih enot. Popravila lahko izvaja samo specialist ali profesionalni in izkušeni tehnik. Izdelka nikoli ne poskušajte popraviti sami.

### 2 Opozorila in osebna varnost

#### 2.1 Opozorilo

- Pozorno preberite navodila in zagotovite, da je vaša pečica pravilno nameščena, vzdrževana in servisirana v skladu z navodili, ki so zapisana v priročniku.
- Če ne boste sledili tem navodilom, lahko to povzroči resno telesno poškodbo ali materialno škodo.
- Če imate vprašanja, ki se nanašajo na sestavo ali uporabo te pečice za pico, se posvetujte s svojim prodajalcem, proizvajalcem ali agentom.
- NE KUHajte V NOTRANJIH PROSTORIH, saj lahko to vodi do zastrupitve z ogljikovim monoksidom.
- Samo za uporabo na prostem.
- Pred uporabo tega izdelka preberite navodila za uporabo.
- NE postavljajte predmetov ob ali na napravo.

- NE shranjujte kemikalij, vnetljivih materialov ali pršite razpršil v bližini naprave.
- NE uporabljajte v notranjih ali zaprtih prostorih.
- Dostopni deli bodo zelo vroči. Ne dotikajte se jih, dokler se ne ohladijo.
- Majhne otroke zadržite stran.
- Minimalna razdalja od gorljivih materialov mora biti vsaj 2 metra.

**▲ Pomembno: Monter ali prodajalec mora ta navodila pustiti kupcu. Kupec mora poskrbeti, da bodo navodila na voljo vsem uporabnikom.**

#### 2.2 Pomembna varnostna opozorila

- Pred sestavo in uporabo svoje pečice za pico previdno preberite vsa varnostna navodila in opozorila.
- To pečico za pico uporabljajte samo na trdni, uravnoteženi, negorljivi, stabilni površini (npr. beton, tla, itd.), ki lahko prenese težo pečice. Nikoli je ne uporabljajte na lesenih površinah ali drugih površinah, ki lahko gorijo.
- Zagotovite, da je med pečico za pico in gorljivim materialom, kot so grmovje, drevesa, ograje, stavbe itd. vsaj 2 metra prostora. Razdaljo je potrebno vzdrževati ves čas uporabe pečice za pico. Pečice za pico ne postavljajte pod streho ali drug zaprt prostor. Če ne boste sledili tem ukrepom bo to preprečilo pravilno ventilacijo, kar lahko poveča tveganje za nastanek požara in/ali materialne škode, ki lahko vodi tudi do resnih telesnih poškodb.
- Samo za uporabo na prostem. Pečice za pico ne uporabljajte v notranjih ali zaprtih prostorih.
- Samo za domačo uporabo. Pečice za pico ne uporabljajte za nepredvidene namene.
- Za prižiganje pečice za pico nikoli ne uporabljajte bencina, kerozina ali alkohola. Uporaba teh ali podobnih izdelkov

- lahko povzroči eksplozijo in resne telesne poškodbe.
- Pečico za pico postavite na mesto, kjer otroci in ljubljenci ne morejo priti v stik z enoto. Ko je pečica za pico v uporabi, je potreben neprestan nadzor.
  - Ko je pečica za pico v uporabi, je ne puščajte brez nadzora.
  - Pečice za pico ne shranjujte v bližini bencina ali drugih vnetljivih tekočin, plinov ali na mestih, kjer so lahko prisotni vnetljivi hlapi.
  - Med sestavljanjem in uporabo pečice za pico bodite previdni, da se izognete praskam in urezninam, ki jih lahko povzročijo ostri robovi. Bodite previdni, ko se sklanjate proti ali pod pečico za pico.
  - V vetrovnem vremenu postavite pečico za pico na zunanji prostor, ki je zaščiten pred vetrom.
  - Ne puščajte pepela v pečici za pico. Preden pečico za pico pustite brez nadzora, preostali pepel stresite v negorljivo kovinsko posodo in polijte z vodo. Pepel in vodo v kovinski posodi pustite vsaj 24 ur, preden ju zavržete.
  - Pogašeni pepel morate postaviti na varno razdaljo od vseh struktur in gorljivih materialov.
  - Sperite površino pod in okrog pečice za pico z uporabo vrtno cevi, da pogasite pepel, ki je morda padel na tla med kuhanjem ali čiščenjem.
  - Po vsaki uporabi temeljito očistite pečico za pico.
  - Pečice za pico ne izpostavljajte deževnici.

- Pokrijte pečico za pico ali pa jo shranite v suho zatočišče, da jo zaščitite pred prahom in vremenskimi vplivi, ko ni v uporabi.
- Med dvigovanjem ali premikanjem pečice za pico bodite previdni, da se izognete krčem in poškodbam hrbtenice.
- V bližini vedno hranite gasilni aparat. Obrnite se na lokalne oblasti, ki vam bodo v pomoč pri določanju primerne velikosti in vrste gasilnega aparata.
- Če orodje ni v uporabi, mora biti shranjeno v suhem zaprtem prostoru, izven dosega otrok.
- Čeprav je pečica za pico odporna na zmrzal, priporočamo, da jo pozimi shranite v notranje prostore.
- Previdno zavrzite ves pakirni material.
- Uporabite samo suh les, da lahko dosežete maksimalno toploto v pečici za pico, svež les bo ustvaril dimast, hladen ogenj.
- V pečico za pico ne nalagajte prevelikih kosov lesa. To ni peč, zato se kurjenje velikega ognja ne priporoča.
- Ne kurite obdelanega ali barvanega lesa, saj lahko oddaja strupe, ki so škodljivi za vas in okolje.
- Pri uporabi pečice za pico bodite previdni in uporabljajte zdrav razum.
- Če ne boste upoštevali varnostnih opozoril in napotkov v tem priročniku, lahko pride do telesnih poškodb ali materialne škode.

### 3 Seznam delov

Oglejte si sliko 1

Št.	Opis	Količina	Št.	Opis	Količina
1	Termometer	1	22	Os kolesa	1
2	Pokrov	1	23	Kolo	2
3	Zračni kos	4	24	Spodnji pladenj	1
4	Tečaj pokrova	2	25	Odpirač za steklenice	1
5	Ročaj	1	26	Okvir leve noge	1
6	Kuhalna rešetka	2	27	Pladenj za pepel	1
7	Odstavna mizica	2	28	Tečaj ognjišča	2
8	Nosilec A odstavne mizice	2	29	Pladenj za oglje	1
9	Nosilec B odstavne mizice	2	30	Grelno stojalo	1
10	Nosilec pladnja za oglje	1	A	Vijak (M6x12)	44
11	Zadnja plošča	1	B	Vijak (M4x12)	4
12	Rokav gredi	1	C	M4 matica	4
13	Stranska plošča	2	D	Podložka premera 4,0	4
14	Sprednja plošča	1	E	Vzmetna podložka premera 4,0	4
15	Ročaj pladnja za oglje	1	F	Vijak (M6x35)	8
16	Zaklepna plošča	1	G	M6 matica	1

17	Vrata za oglje	1	H	Podložka premera 6,0	1
18	Osnova ročaja	1	i	Matica M8	2
19	Ročaj vrat za oglje	1	J	Os stranske police	8
20	Ročaj	1	K	Tečajna os	2
21	Okvir desne noge	1	L	Spojka	2

## 4 Navodila za namestitev

Oglejte si sliko 2

### 4.1 Za najlažjo sestavo.

- Če ne želite izgubiti manjših komponent ali opreme, izdelek sestavite na trdni uravnoteženi površini, brez razpok ali odprtin. Na tla boste morda želeli položiti odejo ali podoben material, da se med montažo izognete možnim poškodbam končnega izdelka.
- Pripravite dovolj veliko površino, da lahko nanjo položite vse komponente in opremo.
- Med procesom izdelave je velika pozornost namenjena odstranjevanju ostrih robov, kljub temu pa je potrebno z vsemi komponentami delati skrbno, da se izognete poškodbam.
- Preverite, da imate pred začetkom vse komponente.
- Ko je mogoče, vse priključke strojne opreme najprej pritrdite z roko. Šele po tem popolnoma pritrdite opremo.
- Sledite vsem korakom, da pravilno sestavite svoj izdelek.
- Običajen čas montaže: približno 1 uro.

### 4.2 Potrebno orodje

- Nastavljiv ključ ali nasadni ključ.
- Philips izvijač.

## 5 Navodila za uporabo

### 5.1 Navodila za prižiganje in uporabo

- Zagotovite, da ima pečica za pico nad sabo in okrog sebe vsaj 2 metra prostora.
- Pred prvo uporabo se prepričajte, da ste iz pečice za pico odstranili vse oznake, embalažo in zaščitne folije.

### 5.2 Osvetlitev

- Skrivnost za uspešno prižiganje pečice za pico je dobra priprava ognja in uporaba suhega goriva.
- Začnite z osnovo enega sloja suhega časopisa, ki ste ga zvilili v kroglice velikosti pesti. Te postavite na dno pečice za pico.
- Priskrbite si suhe vejice (debeline vžgalic). Pomembno je, da so suhe. Vejice manuke so idealne. To netilo postavite na vrh časopisa. Bodite previdni in ne pomečkajte papirja, saj bo to zmanjšalo zračno režo, ognju pa bo primanjkovalo kisika.

- Na vrh suhih vejic dodajte dve veliki pesti debelejših vejic (debelina svinčnika).
- Končno pripravite brikete iz oglja ali suh les (debelina palca). To za zdaj odložite.
- Zdaj z vžgalico ali vžgalnikom prižgite suh papir na dnu pečice za pico. Prižgite lahko na več mestih, volumen dima in plamenov se bo povečal, papir pa bo ogenj prenesel med tanjše vejice. Tanjše vejice prižgejo debelejšje vejice.
- Debelejši les ali oglje dodajte previdno, nekaj kosov hrkati, da zgradite zadostno količino goriva za pečico za pico.

**▲ Pomembno: Ne napolnite več kot 75 %. Na primer 3 kg oglja ali 2 manjši drvi.**

### 5.3 Uporaba

- Počakajte, da se gorivo ogreje in ostane vroče vsaj 30 minut pred prvo peko na rešetki/kamnu za pico.
- Ne kuhajte, dokler gorivo ni prekrito s pepelom. Če je potrebno, na vrh rešetke postavite kamen za pico. Za pečenje ali dimljenje odstranite kamen za pico.
- Ko je gorivo prekrito s slojem pepela, postavite hrano na rešetko ali pečico za pico.
- Če želite enoto uporabiti za dimljenje, dodajte koščke lesa in omejite pretok zraka v enoto tako, da zaprete pokrivalno ploščo na spodnjih vratih in dušilec na dimni cevi.
- Če želite, da meso ostane sočno, dodajte manjšo količino vode v majhen pladenj iz folije, ločite gorivo v spodnjem delu in postavite pladenj med gorivo preden prižgete.
- Tekočino po potrebi dodajte, pretok zraka je nastavljiv s pomočjo pokrivalne plošče in dušilca na dimni cevi.
- Med polnjenjem pečice in delom z njo vedno uporabljajte rokavice, ki so odporne na vročino.
- Vedno zaprite spodnja vrata, ko je gorivo prižgano.
- Pečice za pico ne prenapolnite z gorivom (uporabite neobdelan les, drva ali oglje) - nekaj majhnih drv je dovolj.
- Za pogasitev enote prenehajte z dodajanjem goriva in počakajte da ogenj v pečici za pico ugasne ali pa ga pogasite s peskom.
- NE uporabljajte vode, saj lahko poškoduje pečico za pico.

### 5.4 Peka pice

Pravilno pečena, sveža pica je ena izmed pravih življenjskih zakladov. Z uporabo pečice za pico lahko na svojem lastnem dvorišču uživate v sveže pečeni pici.

- Namestite kamen za pico in ogrejte pečico za pico na

temperaturo, ki je malo manjša od zelene temperature za peko pice. Na tej stopnji počakajte, da se temperatura zmanjša, saj bo shranjena toplota v pečici za pico poskrbela za pravilno temperaturo. Za to bo potrebno nekaj eksperimentiranja!

2. Ko bo vaša pica pripravljena na peko, jo z lopatico postavite na ogreti pladenj za pico. Pet minut pred koncem pečenja jo postavite na pladenj za pico, da dosežete hrustljivo dno. Kamen za pico zagotavlja močno in enakomerno vročino za popolno skorjico.
3. Na ta način vam bo uspela peka okusne pice. Kljub temu je vsak recept za pico malo drugačen, zato priporočamo, da

preskusite različne načine kuhanja, dokler ne najdete najbolj ustreznega procesa za vas.

## 5.5 Kuhanje druge hrane

V pečici za pico lahko prav tako kot v običajni pečici kuhate tudi drugo hrano. Priporočamo, da vedno uporabljate pladenj za peko, še posebej med kuhanjem mastne hrane.

**Prosimo, da priročnik shranite za kasnejšo uporabo.**

### ⚠ Nevarnost ogljikovega monoksida

Kurjenje oglja v notranjih prostorih vas lahko ubije. Proizvaja ogljikov monoksid, ki nima vonja. Nikoli ne kurite oglja v zaprtih prostorih, kot so šotori, domovi/stavbe, vozila ali garaže.

## HU Felhasználói kézikönyv

## 1 Általános Figyelmeztetések

Kérjük, a termék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és a figyelmeztetéseket! Be nem tartásuk súlyos sérülést, halált, vagy anyagi kárt okozhat. Összeszerelés előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész egész, sérülésmentes-e. Ha nem az, akkor lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatával. Tartsa ezeket az utasításokat biztonságos helyen a jövőbeli használathoz. Csak eredeti alkatrészekkel használja a terméket. A nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károk vagy sérülések miatt. Az ebben az útmutatóban található információk a nyomtatás időpontjában hitelesek. Ugyanakkor a fenntartja a jogot, hogy bármilyen figyelmeztetés, vagy a meglévő információk frissítésének kötelezettsége nélkül változtasson vagy módosítson a leíráson. Javítást csak szakember, vagy szakképzett és tapasztalt technikus végezhet. Soha ne próbálja meg egyedül megjavítani a terméket!

## 2 Figyelmeztetések é személyi biztonság

### 2.1 Figyelmeztetés

- Olvassa el figyelmesen az utasításokat és gondoskodjon arról, hogy a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően legyen összeszerelve, karbantartva és szervizelve a grillezője.
- Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos testi sérülésekhez és anyagi kár bekövetkezéséhez vezethet.
- Ha a pizzasütő kemence összeszerelésére vagy az üzemeltetésre vonatkozó kérdése van, forduljon a viszonteladóhoz, a gyártóhoz, vagy a forgalmazóhoz.
- NE FŐZZÖN BENT, mivel az szén-monoxid-mérgezéshez vezethet.
- Csak szabadtéri használatra.
- A termék használata előtt olvassa el a használati útmutatót.
- NE helyezzen tárgyakat a berendezés tetejére vagy oldalára döntve.

- NE tároljon vegyszereket, gyúlékony anyagokat, vagy aerosolos spray-eket a berendezés közelében.
- NE működtesse a berendezést lakásban vagy zárt térben.
- A hozzáférhető alkatrészek rendkívül forrók lehetnek. Ne érintse meg őket, míg le nem hűlnék.
- Tartsa távol a fiatal gyermekeket.
- Tartson legalább 2 méter távolságot az éghető anyagoktól.

**⚠ Fontos: Az összeszerelést végző személynek, vagy az eladónak át kell adnia ezeket az utasításokat a vevőnek. A vevő köteles az összes felhasználó rendelkezésére bocsátani ezeket az utasításokat.**

### 2.2 Fontos biztonsági figyelmeztetés

- A pizzasütő összeszerelése és működtetése előtt olvassa el gondosan az összes biztonsági figyelmeztetést és utasítást.
- Kizárólag olyan kemény, kiegyenlített, nem robbanékony, stabil felszínen (beton, talaj... stb.) használja ezt a pizzasütő kemencét, mely képes megtartani a pizzasütő súlyát. Soha ne használja fa padlón, illetve olyan egyéb felszínen, ami meggyulladhat.
- Tartson 2 méter távolságot a pizzasütő kemence és az éghető anyagok, például bokrok, fák, fateraszok, kerítések, épületek... stb. között. A pizzasütő használata közben folyamatosan meg kell tartani ezt a távolságot. Ne használja a pizzasütő kemencét benyúló tetőelem alatt vagy egyéb zárt helyiségben. A megfelelő távolság be nem tartása megakadályozza a megfelelő szellőzést és növelheti a tűz és/vagy anyagi kár kockázatát, ami akár súlyos személyi sérüléshez is vezethet.
- Kizárólag szabadtéren használja. Ne működtesse a pizzasütő kemencét a lakásban vagy egyéb zárt térben.
- Csak otthoni használatra. Ne használja a pizzasütő kemencét egyéb célokra.
- Ne használjon benzint, kerozint vagy alkoholt a pizzasütő kemence begyűjtéséhez. Bármely hasonló termék használata robbanászhoz és súlyos testi sérüléshez vezethet.

- Tegye a pizzasütő kemencét olyan helyre, ahol gyermekek és kisállatok nem léphetnek érintkezésbe az egységgel. A pizzasütő kemence használata közben állandó szigorú felügyelet szükséges.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a pizzasütő kemencét.
- Ne tárolja a pizzasütő kemencét benzin vagy egyéb gyúlékony folyadék, gáz közelében, illetve olyan helyen, ahol gyúlékony gázok keletkezhetnek.
- Körültekintően szerelje össze és működtesse pizzasütő kemencéjét a hegyes élek okozta karcolások és vágások elkerülése érdekében. Óvatosan nyúljon a pizzasütő kemence felé vagy alá.
- Szeles időben szélvédett helyre tegye a pizzasütőt szabadterén.
- Ne hagyja őrizetlenül a hamut a pizzasütő kemencében. Mielőtt felügyelet nélkül hagyná a pizzasütő kemencét, helyezze a maradék hamut nem éghető fémtartályba és árasssa el vízzel. Hagyja 24 órán át a hamut és a vizet a fémtartályban, mielőtt kidobná.
- A kioltott hamut minden építménytől és éghető anyagtól biztonságos távolságban kell elhelyezni.
- Nedvesítse meg a pizzasütő kemence alatti és körüli felszint úgy, hogy egy kerti locsolócsövet használ a hamu kioltására, ami főzéskor vagy a tisztítási folyamat alatt a földre hullhatott.
- A pizzasütő kemencét minden használat után alaposan tisztítsa meg.
- Ne tegye ki a pizzasütő kemencét esővíznek.
- Használaton kívül tárolja a pizzasütő kemencét száraz helyen, hogy megvédje a portól vagy a víztől.
- Óvatosan emelje meg vagy mozgassa a pizzasütő kemencét a rándulások és hátsérülések elkerülése érdekében.
- Mindig tartson a közelben túzóltó készüléket. A megfelelő méretű és típusú túzóltó készülék kiválasztásához forduljon a helyi hatóságokhoz.
- A szerszámok használaton kívül száraz helyen elzárva tárolandók távol a gyermekektől.
- Bár ellenáll a fagynak, erősen javasolt a pizzasütő kemencét télen bent tárolni.
- Körültekintően szabaduljon meg minden csomagolóanyagtól.
- Kizárólag száraz fát használjon annak érdekében, hogy a maximális melegséget érje el a pizzasütő kemencében; a friss fa füstös, alacsony hőmérsékletű tűzhöz vezet.
- Ne halmozzon túlméretes fadarabokat a pizzasütő kemencéjébe. Ez nem kályha, a kicsapó lángnyelvek pedig egyáltalán nem kívánatosak.
- Ne égesen el kezelt vagy festett fát, mivel az mérgező anyagokat bocsáthat ki, mely káros az Ön egészségére és a környezetre.
- Pizzasütő kemencéjét körültekintően és a józan észnek megfelelően működtesse.
- A biztonsági figyelmeztetések és jelen használati útmutató utasításainak figyelmen kívül hagyása és be nem tartása súlyos testi sérülésekhez vagy anyagi kárhoz vezethet.

### 3 Alkatrészek listája

Lásd a képen 1

Szám	Leírás	Mennyiség	Szám	Leírás	Mennyiség
1	Hőmérő	1	22	Keréktengely	1
2	Fedő	1	23	Kerék	2
3	Légrés	4	24	Alsó tálca	1
4	Fedél zsanérja	2	25	Sörnýtó	1
5	Markolat	1	26	Bal láb váz	1
6	Sütőrács	2	27	Hamutál	1
7	Kisasztal	2	28	Tűztér zsanérja	2
8	Oldalsó asztal tartókonzolja A	2	29	Faszén tálca	1
9	Oldalsó asztal tartókonzolja B	2	30	Melegítő állvány	1
10	Faszén tálca tartókonzolja	1	A	Csavar (M6x12)	44
11	Hátsó panel	1	B	Csavar (M4 x 12)	4
12	Tengelyhüvely	1	C	M4 anyacsavar	4
13	Oldalpanel	2	D	átm. 4,0 alátét	4
14	Elülső borítás	1	E	átm. 4,0 rugós alátét	4

15	Faszén tálca fogantyúja	1	F	Csavar (M6 x 35)	8
16	Zárólemez	1	G	M6 anyacsavar	1
17	Faszén ajtó	1	H	átm. 6,0 alátét	1
18	Fogantyútalp	1	i	M8-as csavaranya	2
19	faszén ajtó fogantyúja	1	J	Oldalsó polc tengelye	8
20	Markolat	1	K	Zsanér tengely	2
21	Jobb láb láb	1	L	Kapocs	2

## 4 Szerelési útmutató

Lásd a képen 2

### 4.1 A lehető legegyszerűbb összeszereléshez

1. Annak érdekében, hogy ne veszítsen el egyetlen apró alkatrészt vagy alkotóelemet se, kemény, kiegyenlített felszínen végezze az összeszerelést, ahol nincsenek repedések vagy rések. ha szeretné elkerülni az összeszerelés alatt keletkező károkat, terítsen le egy takarót vagy ahhoz hasonló anyagot.
2. Tisztítson meg egy akkora helyet, ami elegendő az összes alkatrész és alkotóelem kiterítéséhez.
3. Gyártáskor nagy gondot fordítottunk a hegyes élek eltávolítására, de továbbra is kellő körültekintés ajánlott az alkotóelemek összeillesztésekor a sérülés elkerüléséhez.
4. Mielőtt hozzáférése, ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
5. Ha lehet, először az összes alkotóelem csatlakozását kézzel húzza meg. Miután ezzel végzett, teljesen húzza meg az összes alkotóelemet.
6. Kövesse az összes lépést a termék megfelelő összeszereléséhez.
7. Átlagos összeszerelési idő: körülbelül 1 óra.

### 4.2 Szükséges szerszámok

- Állítható csavarkulcs és dugókulcs.
- Philips csavarhúzó.

## 5 Használati útmutató

### 5.1 Begyújtási és működtetési útmutató

1. Gondoskodjon arról, hogy legalább 2 méteres területet szabadon hagyjon a pizzasütő kemence felett és körül.
2. Az első használat előtt győződjön meg arról, hogy az összes címkét, csomagolóanyagot és védőfóliát eltávolította a pizzasütő kemencéről.

### 5.2 Világítás

1. A pizzasütő kemence sikeres begyújtásának titka a tűz megfelelő előkészítésében és a száraz fűtőanyag használatában rejlik.

2. Kezdje azzal, hogy alap gyanánt száraz újságpapírlapokból ököl méretű galacsinokat formál. Tegye ezeket a pizzasütő aljára.
3. Gyűjtsön be száraz gallyakat (gyufaszár vastagságúakat). Fontos, hogy szárazak legyenek. A manukagallyak ideálisak erre. Helyezze ezt a gyűjtőt az újságpapír tetejére. Járjon el körültekintően, és ügyeljen rá, hogy ne nyomja össze a papírt, mivel azzal csökkenti a légrés méretét, és az oxigénhiány miatt korán kihunynak a tűz.
4. A vékony ágak tetejére tegyen két nagy maroknyi vastagabb (ceruza vastagságú) gallyat.
5. Végül legyen kéznél nagy mennyiségű faszénbrikett vagy száraz (ujjni vastagságú) fa utánpótlás. Ezeket egyelőre tegye félre.
6. Most érintsen egy gyufát vagy öngyújtót a pizzasütő kemence alján lévő száraz papírhoz. Akár több helyen is meggyújthatja, a füst és láng térfogata pedig egyre nagyobbra nő, ahogy a lángra kapnak a vékonyabb gallyak. A vékonyabb gallyak lobbantják lángra a vastagabbakat.
7. Körültekintően adagolja a vastagabb fadarabokat és a faszenet – egyszerre csak keveset –, hogy felépítse a pizzasütő megfelelő hőellátását.

**⚠ Fontos: A fűtőanyag-terület 75%-ánál többet egyszerre ne használjon ki. Például 3 kg faszénnél vagy 2 kisebb farönknél többet ne tegyen be.**

### 5.3 Működtetés

- Hagyja, hogy kellően bemelegedjen a fűtőanyag és legalább 30 percen át hagyja vörösen izzani azelőtt, hogy elkezdene sütni a grillezőn / pizzasütő kővön.
- Csak azután kezdjen el sütni, hogy hamuréteg keletkezett a fűtőanyagban. Ha szükséges, tegye a pizzasütő követ a grillező tetejére. Grillezéshez és füstöléshez vegye ki a pizzasütő követ.
- Amikor már hamuréteg alakult ki a fűtőanyagban, helyezze a az ételt a grillrácsra vagy a pizzasütő köre.
- Ha füstölőként szeretné használni, adjon faaprítékot a fűtőanyaghoz és korlátozza a légáramlást az egységben úgy, hogy becsukja az alsó ajtón lévő légtérrelőt és a kémény hőszabályozóját.
- Ahhoz, hogy a hús szaftos maradjon, öntsön egy kevés vizet fóliatálcába, különítse el a fűtőanyagot az alsó részben és

- helyezze begyűjtás előtt a tálcát a fűtőanyag közé.
- Szükség szerint pótolja a folyadékot; a légáramlás szükség szerint állítható a légtelérő és a kémény hőszabályozója segítségével.
- Működtetés közben, illetve fűtőanyag utántöltésekor mindig használjon hőálló kesztyűt.
- A fűtőanyag begyűjtásakor mindig csukja be az alsó ajtót.
- Ne töltsen túl fűtőanyaggal a pizzasütő kemencét (használgjon kezeletlen fát, farönköt vagy faszenet) – néhány kisebb méretű farönk elegendő.
- Az egységben égő tűz kioltásához ne adagolja tovább a fűtőanyagot és hagyja, hogy elhaljon a tűz a pizzasütő kemencében, vagy fojtsa el homokkal.
- NE használjon vizet, mivel az megrongálhatja a pizzasütő kemencét.

#### 5.4 Pizzasütés

A megfelelően megsütött, friss pizza az élet egyik legnagyobb kincse. A pizzasütő kemence segítségével frissen sült pizzát készíthet a saját hátsókertjében.

1. Tegye be a pizzasütő követ a pizzasütő kemencébe akkor amikor még épp a kívánt pizzasütési hőmérséklet alatt van odabent a hőmérséklet. Hagyja, hogy valamelyest csökkenjen a hőmérséklet, mivel a pizzasütő kőben tárolt

hő felhossa majd azt a megfelelő sütési hőmérsékletre. Ez némi kísérletezést igényel!

2. Amikor a pizza készen áll a sütésre, helyezze át egy spatulával a felmelegített pizzasütő tálcára. Öt perccel azelőtt, hogy készre sülné, tegye át a pizzasütő kőre, hogy a végén ropogós legyen az alja. A pizzasütő kő intenzív és egyenletes hőt biztosít a tökéletesen ropogós szélek eléréséhez.
3. Ha ezt követi, igazán ízletes pizzát fog sütni. Persze mindenki más és más pizzareceptre esküszik, így azt javasoljuk, többféle sütési módot is próbáljon ki, mielőtt megtalálná az ön számára tökéletes megoldást.

#### 5.5 Egyéb ételek sütése

Más ételeket a hagyományos sütőben történő sütéshez hasonlóan készíthetünk el a pizzasütő kemencében. Azt javasoljuk, mindig használjon sütőtálcát, különösen, ha zsíros ételeket süt.

**Őrizzze meg a használati útmutatót a későbbiekre.**

#### **▲ Szén-monoxid veszély**

Ha zárt térben éget faszenet, az megölheti. Szén-monoxidot bocsát ki magából, mely szagtalan. Soha ne égessen faszenet zárt térben, például sátorban, otthon/épületben, gépjárműben vagy garázsban.

## CZ Użyvatelská příručka

### 1 Obecná upozornění

Před použitím tohoto výrobku si pečlivě přečtěte všechny pokyny a varování. Nedodržení varování a pokynů může vést k vážnému zranění, smrti nebo škodám na majetku. Před instalací zkontrolujte, zda je veškeré příslušenství kompletní a bez poškození. Pokud tomu tak není, kontaktujte oddělení péče o zákazníky. Uchovávejte tyto pokyny na bezpečném místě pro budoucí použití. Používejte tento výrobek pouze s originálními díly. Společnost nemůže být zodpovědná za škody nebo úrazy způsobené nesprávným použitím tohoto výrobku. Informace obsažené v této příručce jsou považovány v době tisku správné. Avšak společnost si vyhrazuje právo změnit nebo upravit kteroukoli ze specifikací bez předchozího upozornění nebo povinnosti aktualizovat stávající jednotky. Opravy smí provádět pouze odborník nebo profesionální a zkušený technik. Nikdy se nepokoušejte opravit výrobek sami.

### 2 Upozornění a osobní bezpečnost

#### 2.1 Varování

- Pečlivě si přečtěte pokyny a ujistěte se, že je váš gril správně nainstalován, udržován a opravován podle pokynů uvedených v manuálu.

- Nedodržení těchto pokynů může vést k vážnému úrazu na zdraví a škodám na majetku.
- Máte-li jakékoli dotazy týkající se montáže nebo provozu této pece na pizzu, obraťte se na svého prodejce, výrobce nebo zástupce.
- NEVAŘTE UVNITŘ, protože by to mohlo vést k otrávení oxidem uhelnatým.
- Pouze pro venkovní použití.
- Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte návod k obsluze.
- NEPOKLÁDEJTE předměty na spotřebič ani je o něj neopírejte.
- NESKLADUJTE chemikálie nebo hořlavé materiály nebo sprejové aerosoly v blízkosti spotřebiče.
- NEPOUŽÍVEJTE spotřebič uvnitř nebo v uzavřeném prostoru.
- Dostupné části budou velmi horké. Nedotýkejte se jich, dokud nevychladnou.
- Udržujte mimo dosah malých dětí.
- Minimální vzdálenosti od hořlavých materiálů musí být nejméně 2 metry.

**▲ Důležité: Instalátor nebo prodejce musí tyto pokyny nechat u spotřebitele. Spotřebitel musí tyto pokyny zpřístupnit všem uživatelům.**

## 2.2 Důležité bezpečnostní varování

- Před montáží a používáním pece na pizzu si pečlivě přečtěte všechna bezpečnostní upozornění a pokyny.
- Tuto pec na pizzu používejte pouze na tvrdém, rovném, nehořlavém a stabilním povrchu (beton, země, apod.), jenž je schopen unést její váhu. Nikdy ji nepoužívejte na dřevěném nebo jiném povrchu, které by se mohly spálit.
- Ujistěte se, že je mezi pizza pecí a hořlavými materiály, jako jsou křoviny, stromy, dřevěné desky, ploty, budovy apod., 2metrová mezera. Tuto bezpečnostní vzdálenost je třeba dodržovat při každém používání pece na pizzu. Neumísťujte pizza pec pod přesahující střechu nebo jiné uzavřené prostory. Nedodržení těchto pokynů o bezpečnostních vzdálenostech zabrání správné ventilaci a může zvýšit riziko ohně a/nebo poškození majetku, které by mohlo vést také k vážnému zranění osob.
- Pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte pec na pizzu uvnitř nebo v uzavřeném prostoru.
- Pouze k domácímu použití. Nepoužívejte pec na pizzu k jiným účelům, než k jakým je určena.
- Nepoužívejte k zapálení pizza pece benzín, petrolej nebo alkohol. Použití kteréhokoli z těchto nebo výrobků nebo výrobků jim podobných může způsobit explozi vedoucí k vážnému tělesnému zranění.
- Umístěte pec na pizzu na místo, kde děti a domácí mazlíčci nemohou se spotřebičem přijít do kontaktu. Při každém používání pece na pizzu je po celou dobu nutné ji hlídat.
- Během používání nenechávejte pec na pizzu bez dozoru.
- Neskládajte a nepoužívejte pec na pizzu v blízkosti benzínu nebo jiných hořlavých kapalin, plynů nebo tam, kde mohou být přítomny hořlavé výpary.
- Při montáži a ovládání pece na pizzu postupujte se zvýšenou opatrností, abyste se vyhnuli možnému pořezání nebo odřením od ostrých hran. Buďte opatrní, když se přibližujete směrem k peci nebo pod pec na pizzu.
- Ve větrném počasí umístěte troubu na pizzu do venkovního prostoru, který je v závětrří.
- Nenechávejte popel v troubě na pizzu bez dozoru. Předtím, než se od pece na pizzu vzdálíte, umístěte zbývající popel do

nehořlavé kovové nádoby a zalijte jej vodou. Ponechte popel a vodu v kovové nádobě po 24 hodin a teprve poté zlikvidujte.

- Uhašený popel by měl být umístěn v bezpečné vzdálenosti od všech konstrukcí a hořlavých materiálů.
- Pokropte povrch pod a kolem trouby na pizzu zahradní hadicí, abyste uhasili oharky, které mohly z pece vypadnout během pečení nebo čištění.
- Po každém použití pizza pec důkladně vyčistěte.
- Nevystavujte pizza pec dešťové vodě.
- Když ji právě nepoužíváte, přikryjte troubu na pizzu nebo ji skladujte v suchém přístřešku, abyste ji ochránili před prachem nebo vodou.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, když troubu na pizzu zvedáte nebo přesouváte, abyste snížili riziko namožení nebo zranění zad.
- Vždy mějte v blízkosti hasicí přístroj. Informace o správné velikosti a typu hasicího zařízení naleznete u místního úřadu.
- Pokud nářadí právě neuvžíváte, uchovávejte je na suchém, uzamčeném místě mimo dosah dětí.
- Ačkoliv je odolná vůči mrazu, důrazně doporučujeme skladovat vaši troubu na pizzu během zimy uvnitř.
- Pečlivě zlikvidujte veškerý balicí materiál.
- Používejte pouze suché dřevo, abyste ve vaší troubě na pizzu dosáhli maximální teploty. Čerstvé dřevo vytváří studený oheň a dým.
- Během stávkování do trouby na pizzu přiliš velké kusy dřeva. Nejedná se o pec, a proto nedoporučujeme oheň s vysokými plameny.
- Nespalujte ošetřené nebo lakované dřevo, protože se z něj mohou uvolňovat toxiny, které jsou škodlivé pro vás a životní prostředí.
- Pracujete s troubou na pizzu s opatrností a na základě zdravého rozumu.
- Nedodržení bezpečnostních varování a pokynů uvedených v tomto manuálu by mohlo vést k tělesnému zranění nebo škodám na majetku.

## 3 Seznam dílů

Viz obrázek 1

Č.	Popis	Množství	Č.	Popis	Množství
1	Teploměr	1	22	Hřidel kola	1
2	Víko	1	23	Kolo	2
3	Vzduchový díl	4	24	Spodní táč	1
4	Závěs víka	2	25	Otvírák na láhve	1
5	Rukojeť	1	26	Rám levé nohy	1

6	Grilovací rošt	2	27	Plech na popel	1
7	Odkládací stolec	2	28	Pant topeniště	2
8	Držák A odkládacího stolku	2	29	Podnos na dřevěné uhlí	1
9	Držák B odkládacího stolku	2	30	Ohřívací stojan	1
10	Držák podnosu na dřevěné uhlí	1	A	Šroub (M6x12)	44
11	Zadní panel	1	B	Šroub (M4x12)	4
12	Objímka hřídele	1	C	Matice M4	4
13	Boční panel	2	D	Podložka o průměru 4,0	4
14	Přední panel	1	E	Pružinová podložka o průměru 4,0	4
15	Rukojeť podnosu na dřevěné uhlí	1	F	Šroub (M6x35)	8
16	Pojistka tácu	1	G	Matice M6	1
17	Dvířka topeniště	1	H	Podložka o průměru 6,0	1
18	Základna rukojeti	1	i	M8 matice	2
19	Rukojeť dvířek topeniště	1	J	Osa boční police	8
20	Rukojeť	1	K	Osa závěsu	2
21	Rám pravé nohy	1	L	Svorka	2

## 4 Montážní návod

Viz obrázek 2

### 4.1 Pro nejjednodušší montáž

- Abyste se vyhnuli ztrátě malých součástí nebo montážních součástek, smontujte výrobek na tvrdém povrchu, na kterém nejsou praskliny nebo otvory. Možná si na zem můžete také položit příkrývku nebo podobný krycí materiál, abyste zabránili možnému poškození povrchu během montáže.
- Vyčistěte prostor dostatečně velký, abyste si mohli rozložit všechny díly a montážní součástky.
- Při výrobě byla věnována velká pozornost tomu, aby byly odstraněny ostré hrany, ale přesto pracujte se všemi součástmi opatrně, aby nedošlo k poranění.
- Než začnete, zkontrolujte, zda máte všechny díly.
- Je-li to možné, dotáhněte nejprve všechny montážní součástky pouze ručně. Jakmile je určitý krok dokončen, utáhněte všechny montážní součástky.
- Pro správné sestavení produktu postupujte podle pokynů.
- Obvyklá doba montáže: přibližně 1 hodina.

### 4.2 Požadované nástroje

- Nastavitelný klíč nebo nástrčkový klíč.
- Šroubovák Philips.

## 5 Návod k obsluze

### 5.1 Pokyny k zapalování a ovládání

- Ujistěte se, že je trouba na pizzu vzdálená minimálně 2 metry od objektů nad ní i okolo ní.
- Před prvním použitím se ujistěte, že jsou z trouby na pizzu odstraněny všechny štítky, obaly a ochranné fólie.

### 5.2 Osvětlení

- Tajemství úspěšného zapálení trouby na pizzu je dobře připravený oheň a použití suchého paliva.
- Základní vrstvu ohně vytvořte s použitím jednotlivých stránek suchých novin, zmačkaných do kuličky o velikosti pěsti. Umístěte je do spodní části pizza pece.
- Nyní si připravte tenké suché větvičky (o tloušťce zápalky). Je důležité, aby byly suché. Větvičky balminu (manuky) jsou ideální. Umístěte tyto trýsky na podpal na noviny. Buďte opatrní a nestlačte papír dolů, protože byste tak zmenšili vzduchovou mezeru a zabránili tím přísunu kyslíku do ohně.
- Na vrstvu tenkých větviček přidejte dvě dobré hrsti silných větví (o tloušťce tužky).
- Nakonec si k ruce připravte pořádnou dávku dřevěného uhlí nebo suchého dřeva (o tloušťce palce). Prozatím ponechte tyto zásoby paliva stranou.
- Nyní umístěte zápalku nebo zapalovač k suchému papíru ve spodní vrstvě ohně v základně trouby na pizzu. Můžete jej zapálit na několika místech, objem kouře a plamene se zvýší, jak se papír zapaluje podél tenčích větviček. Tenčí větvičky postupně zapálí silné větvičky.
- Přidávejte opatrně silnější dřevo nebo dřevěné uhlí, vždy jen pár kousků najednou, a postupně tak vyhřejte troubu na pizzu na potřebnou teplotu.

**⚠ Důležité: Nevyužijte více než 75 % kapacity místa pro**

oheň. Například 3 kg dřevěného uhlí nebo 2 menší polínka.

### 5.3 Provoz

- Před prvním vařením na roštu/pizza kameni, nechte palivo zahřát a udržujte ho horké po dobu nejméně 30 minut.
- Nezahajte přípravu pokrmů, dokud není palivo pokryto popelem. Pokud je to nutné, umístěte pizza kámen na vršek roštu. Při grilování nebo uzení pizza kámen odstraňte.
- Jakmile je palivo pokryto vrstvou popela, umístěte jídlo na rošt nebo pizza kámen.
- Pokud chcete troubu použít jako udrírnu, přidejte na palivo dřevní štěpky a omezte přísun vzduchu do trouby uzavřením přepážky na dolních dvířkách a klapky na kouřovodu.
- Aby si maso udrželo potřebnou vlhkost, nalijte do malé fóliové nádoby malé množství vody, rozdělte palivo ve spodní části a umístěte nádobu mezi palivo před jeho zapálením.
- Doplnějte kapalinu, jak je to třeba. Proudění vzduchu lze podle potřeby nastavit pomocí přepážky a klapky na kouřovodu.
- Během manipulace a při doplňování paliva vždy používejte tepluvzdorné rukavice.
- Vždy, když palivo hoří, zavírejte spodní dvířka.
- Nepřepěňujte pec na pizzu palivem (použijte neošetřené dřevo, polena nebo uhlí) - stačí pár malých polen.
- Chcete-li troubu uhasit, přestaňte přikládat a nechte oheň v peci na pizzu uhasnout nebo ho přidáte pískem.
- NEPOUŽÍVEJTE vodu, protože by mohlo dojít k poškození pece na pizzu.

### 5.4 Pečení pizzy

Správně upečená, čerstvá pizza je jedním z opravdových životních potěšení. Díky peci na pizzu si ji můžete vychutnat na vlastním dvorku.

1. Umístěte svůj pizza kámen a vyhřejte troubu na pizzu na teplotu těsně pod požadovanou teplotu pro pečení vaší pizzy. V této fázi nechte teplotu klesnout, protože o správnou teplotu se postará pizza kámen, ve kterém se akumuluje teplo. Tento krok vyžaduje trochu experimentování!
2. Jakmile je vaše pizza připravená k pečení, přeneste ji pomocí špachtle na vyhřívaný podnos na pizzu. Pět minut před dopečením ji přeneste na pizza kámen, aby se na její spodní straně vytvořila křupavá kůrka. Pizza kámen zajišťuje intenzivní a rovnoměrné teplo pro dokonalou kůrku.
3. Tímto postupem byste měli získat lahodnou pizzu. Nicméně každý recept na pizzu je trochu jiný a doporučujeme vám vyzkoušet několik různých způsobů pečení, dokud nenajdete dokonalý proces právě pro vás.

### 5.5 Vaření ostatních jídel

Ostatní jídla lze v troubě na pizzu vařit stejně jako v konvenční troubě. Doporučujeme vždy používat plech na pečení, zejména při vaření velmi mastných pokrmů.

**Uložte si tuto příručku pro budoucí použití.**

#### **⚠ Nebezpečí oxidu uhelnatého**

Pálení uhlí uvnitř pece vás může zabít. Vypouští oxid uhelnatý, který nemá žádný zápach. Nikdy nepalte uhlí v uzavřených prostorách, jako je stan, dům/budova, vozidlo nebo garáž.

## SK Použivatelská příručka

## 1 Všeobecné Upozornenia

Před použitím tohoto výrobku si pozorne přečítajte inštrukcie a upozornenia. Nedodržanie upozornení a inštrukcií môže viesť k vážnym zraneniam, smrti alebo poškodenia nehnuteľností. Pred inštalovaním skontrolujte, či sú všetky súčiastky kompletne a bez poškodenia. Ak nie sú, kontaktujte zákaznícku podporu. Uchovajte tento návod na bezpečnom mieste do budúcnosti. Používajte tento výrobok iba s originálnymi súčiastkami. nebude viesť zodpovednosť v prípade poškodenia alebo úrazu v dôsledku nesprávneho používania tohoto výrobku. Informácie v tomto návode sú v čase vytláčenia vnímané ako správne. Avšak si vyhradzuje právo na zmenu či úpravu akýchkoľvek údajov bez oznámenia alebo povinnosti na aktualizovanie existujúcich jednotiek. Opravy by mali prebiehať pomocou odborníkov alebo v profesionálnych a skúsených technikov. Nikdy sa nepokúšajte produkt opravovať sami.

## 2 Varovanie a osobná bezpečnosť

### 2.1 Varovanie

- Pozorne si prečítajte návod na použitie a uistite sa, že je váš gril správne nainštalovaný, udržiavaný a prevádzkovaný v súlade s pokynmi uvedenými v návode.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť vážne ublíženie na zdraví a poškodenie majetku.
- Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa montáže alebo prevádzky tejto rúry na pečenie pizze, obráťte sa na svojho predajcu, výrobcu alebo zástupcu.
- RÚRU NEPOUŽÍVAJTE VO VNÚTRI, pretože by to mohlo viesť k otrave oxidom uhoľnatým.
- Len na použitie v exteriéri.
- Pred použitím tohto produktu si prečítajte návod na použitie.
- Na spotrebič alebo o spotrebič NEUMIESTŇUJTE žiadne predmety.
- V blízkosti spotrebiča NEUSKLADŇUJTE chemikálie, horľavé materiály alebo sprejové aerosóly.
- NEPOUŽÍVAJTE zariadenie vo vnútri alebo v uzavretých

- priestoroch.
- Prístupné časti budú veľmi horúce. Nedotýkajte sa ich, kým nevychladnú.
- Udržujte malé deti mimo dosahu.
- Minimálne odstupy od horľavých materiálov musia byť minimálne 2 metre.

**⚠ Dôležité upozornenie: Inštalatér alebo predajca musí dodať tieto pokyny spotrebiteľovi. Spotrebiteľ musí sprístupniť tieto pokyny všetkým používateľom.**

## 2.2 Dôležité bezpečnostné varovanie

- Pred montážou a obsluhou rúry na pizzu si pozorne prečítajte všetky bezpečnostné upozornenia a pokyny.
- Rúru na pizzu používajte len na tvrdých, rovných, nehorľavých a stabilných povrchoch (betón, zem, atď.), ktoré sú schopné podporiť hmotnosť rúry na pizzu. Nikdy ju nepoužívajte na drevených alebo iných povrchoch, ktoré by mohli zhorieť.
- Dbajte na to, aby bol medzi rúrou na pizzu a horľavým materiálom priestor aspoň 2 metre. Medzi horľavé materiály patria napríklad kríky, drevené dosky, ploty, budovy, atď. Vzdialenosť musí byť dodržiavaná počas celej doby používania rúry na pizzu. Rúru neumiestňujte pod strechu alebo inú uzavretú oblasť. Nedodržanie týchto vzdialeností zabráni správne vetraniu a môže zvýšiť riziko požiaru a/alebo poškodenia majetku, čo môže mať za následok aj vážne zranenie osôb.
- Iba pre vonkajšie použitie. Pec na pizzu nepoužívajte vo vnútri alebo v uzavretom priestore.
- Len pre domáce použitie. Nepoužívajte pec na pizzu na iné účely, na aké bola vyrobená.
- Nepoužívajte benzín, kerozín ani alkohol na zapálenie pece na pizzu. Použitie ktoréhokoľvek z týchto materiálov alebo podobných výrobkov môže spôsobiť výbuch vedúci k vážnemu zraneniu.
- Umiestnite rúru na pizzu na miesto, kde s ňou nebudú môcť prísť deti a domáce zvieratá do kontaktu. Počas celej doby používania rúry na pizzu je potrebný prísny dohľad.
- Počas prevádzky nenechávajte rúru na pizzu bez dozoru.
- Rúru na pizzu neuchovávajte a nepoužívajte v blízkosti benzínu alebo iných horľavých kvapalín alebo plynov a tam,

- kde môžu byť prítomné horľavé výpary.
- Pri montáži a používaní pece na pizzu buďte opatrní, aby ste predišli poškriabaniu alebo rezom od ostrých hrán. Buďte opatrní, keď sa približujete k rúre alebo pod ňu.
- Pri veternom počasí umiestnite pec na pizzu do vonkajšieho priestoru, ktorý je chránený pred vetrom.
- Nenechávajte popol v rúre bez dozoru. Predtým, ako môžete nechať rúru bez dozoru, umiestnite zvýšný popol do nehorľavej kovovej nádoby a zalejte ho vodou. Pred likvidáciou nechajte popol a vodu 24 hodín v kovovej nádobe.
- Uhasený popol by mal byť umiestnený v bezpečnej vzdialenosti od všetkých konštrukcií a horľavých materiálov.
- Povrch pod a okolo rúry namočte pomocou záhradnej hadice, aby sa uhasil akýkoľvek popol, ktorý mohol spadnúť počas procesu pečenia alebo čistenia.
- Po každom použití rúru na pizzu dôkladne vyčistíte.
- Nevystavujte rúru na pizzu dažďovej vode.
- Keď rúru nepoužívate, zakryte ju alebo ju uložte pod suchý prístrešok, aby ste ju ochránili pred prachom alebo vodou.
- Pri zdvíhaní alebo premiestňovaní pece na pizzu buďte opatrní, aby ste si nepreťažili a neporanili chrbát.
- Vždy majte v okolí hasiaci prístroj. Informácie o správnej veľkosti a druhu hasiaceho prístroja nájdete na miestnom príslušnom úrade.
- Keď sa nástroje nepoužívajú, musia byť uložené na suchom, uzamknutom mieste a mimo dosahu detí.
- Aj keď je rúra na pizzu mrazuvzdorná, dôrazne odporúčame, aby ste ju cez zimu uložili do vnútorných priestorov.
- Dôkladne zlikvidujte všetok obalový materiál.
- Aby rúra na pečenie pizze vytvorila maximálne teplo, používajte iba suché drevo, pretože čerstvé drevo vytvorí studený dymový oheň.
- Nevkladajte do rúry nadmerne veľké kusy dreva. Tento produkt nie je pec a preto sa v nej neodporúča robiť veľký oheň.
- Nepoužívajte ošetrené alebo nalakované drevo, pretože to môže uvoľňovať toxíny škodlivé pre vás a životné prostredie.
- Počas prevádzky rúry na pizzu rozmýšľajte racionálne.
- Nedodržanie bezpečnostných varovaní a pokynov v tomto návode môže spôsobiť zranenie alebo poškodenie majetku.

## 3 Zoznam súčiastok

Pozrite si obrázok 1

Číslo	Popis	Množstvo	Číslo	Popis	Množstvo
1	Teplomer	1	22	Náprava kolesa	1
2	Veko	1	23	Koleso	2
3	Vzduchová časť	4	24	Spodný podnos	1
4	Záves veka	2	25	Otvárač na fľaše	1

5	Rukoväť	1	26	Rám ľavej nohy	1
6	Mriežka na pečenie	2	27	Podnos na popol	1
7	Príručný stolík	2	28	Záves na miskú na oheň	2
8	Držiak bočného stola A	2	29	Podnos na drevené uhlie	1
9	Držiak bočného stola B	2	30	Ohrievací stojan	1
10	Držiak na podnos na drevené uhlie	1	A	Skrutka (M6x12)	44
11	Zadný panel	1	B	Skrutka (M4x12)	4
12	Hriadeľová objímka	1	C	Matica M4	4
13	Bočný panel	2	D	dia 4.0 podložka	4
14	Predný panel	1	E	dia 4.0 pružinová podložka	4
15	Rúčka na podnos na drevené uhlie	1	F	Skrutka (M6x35)	8
16	Doskový zámok	1	S	M6 matica	1
17	Dvere na drevené uhlie	1	H	dia 6.0 podložka	1
18	Držadlo základne	1	i	M8 matica	2
19	Rúčka na dvere na drevené uhlie	1	J	Náprava bočnej police	8
20	Rukoväť	1	K	Náprava závesu	2
21	Rám pravej nohy	1	L	Klip	2

## 4 Pokyny k zostaveniu

Pozrite si obrázok 2

### 4.1 Jednoduchá montáž

1. Aby ste sa vyhli strate malých komponentov, namontujte výrobok na tvrdom povrchu, ktorý nemá trhliny alebo otvory. Aby ste zabránili možnému poškodeniu povrchu počas montáže, položte na neho prikrývku alebo podobný krycí materiál.
2. Vyčistite dostatočne veľkú oblasť, aby ste rozložili všetky súčiastky a technické komponenty.
3. Pri výrobe sa venovala veľká pozornosť tomu, aby sa odstránili ostré hrany, ale napriek tomu by ste mali opatrne manipulovať so všetkými súčiastkami, aby ste sa vyhli zraneniu.
4. Pred začiatkom skontrolujte, či máte všetky súčiastky.
5. Prípadne najskôr dotiahnite všetky spojenia na technických komponentoch rukou. Po ukončení tohto kroku plne dotiahnite všetky komponenty.
6. Pre správnu montáž zariadenia postupujte podľa všetkých krokov.
7. Predpokladaný čas montáže: približne 1 hodina.

### 4.2 Požadované náradie

- Nastaviteľný kľúč alebo zakladací kľúč.
- Skrutkovač Philips.

## 5 Návod na obsluhu

### 5.1 Zapálenie a Návod na použitie

1. Uistite sa, že je nad rúrou na pizzu a v jej okolí ponechaný priestor minimálne 2 metre.
2. Pred prvým použitím sa uistite, že všetky štítky, obaly a ochranné fólie boli odstránené z pece na pizzu.

### 5.2 Osvetlenie

1. Tajomstvo úspešného zapálenia rúry na pizzu je dobré prípravenie ohňa a používanie suchého paliva.
2. Začnite vytvorením základu zo samostatných strán suchých novín, z ktorých vytvoríte guľôčky vo veľkosti pásty. Vložte ich do základne pece na pizzu.
3. Nájdite tenké suché vetvičky (hrúbka zápalky). Je dôležité, aby boli suché. Umiestnite ich na noviny. Buďte opatrný a nestláčajte papier, pretože sa tým zníži vzduchová medzera a obmedzí sa množstvo potrebného kyslíka.
4. Na vrch tenkých vetvičiek pridajte dve hrsti hrubších vetvičiek (hrúbka ceruzky).
5. Nakoniec si vezmite briekety z dreveného uhlia alebo suchého dreva (hrúbka palca). Zatiaľ ich nekladajte do rúry.
6. Teraz zapáľte suchý papier v spodnej časti základne pece na pečenie pizze pomocou zapalovača alebo zápalky. Papier môžete súčasne zapáliť na niekoľkých miestach. Dym a plameň bude väčší, keď sa od papiera chytia aj tenšie vetvičky. Tenšie vetvičky podpália hrubšie vetvičky.
7. Postupne pridajte niekoľko kusov hrubšieho dreva alebo dreveného uhlia, aby ste v peci na pizzu zväčšili oheň.

**⚠ Dôležité: Nepoužívajte viac paliva ako 75% objemu**

priestoru na palivo. Napríklad 3 kg uhlia alebo 2 malé polená.

### 5.3 Prevádzka

- Pred prvým pečením v rúre na pizzu/pizzovom kameni nechajte palivo zahriať a oheň horieť aspoň 30 minút.
- Nepečte predtým, kým sa v grile nenachádzajú uhličky. Ak je potrebné, na vrchnú časť rúry umiestnite pizzový kameň. Na grilovanie alebo údenie odstráňte pizzový kameň.
- Akonáhle sú v rúre uhličky, umiestnite jedlo na gril alebo pizzový kameň.
- Ak chcete rúru používať na údenie, pridajte do paliva drevené štiepky a obmedzte prúdenie vzduchu zatvorením priehradky na spodných dverách a klapky na komíne.
- Ak chcete, aby bolo mäso šťavnaté, pridajte trochu vody na malý fóliový podnos, oddelte palivo v spodnej časti a pred zapálením umiestnite podnos medzi palivo.
- Podľa potreby doplňte kvapalinu. Prúdenie vzduchu sa dá podľa potreby nastaviť pomocou priehradkových dosiek a regulátorom na komíne.
- Počas manipulácie a pri dopĺňaní paliva vždy používajte teplovzdorné rukavice.
- Počas horenia vždy zavrite dolné dvere.
- Nepreťažujte rúru na pizzu s palivom (používajte neošetrené drevo, polená alebo drevené uhlie) - stačí niekoľko malých polienok.
- Ak chcete zariadenie zhasnúť, nepridávajte palivo a nechajte oheň v rúre dohorieť, alebo ho uhasťe pieskom.
- NEPOUŽÍVAJTE vodu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu rúry na pizzu.

### 5.4 Pečenie pizze

Správne upečená a čerstvá pizza je jedným z najväčších potešení. Pomocou rúry na pizzu si môžete vychutnať čerstvo upečenú pizzu vo vlastnej záhrade.

1. Nainštalujte kameň na pizzu a zahrejte rúru na teplotu, ktorá je tesne pod požadovanou teplotou na prípravu pizze. V tomto štádiu postupne znížte teplotu, pretože naakumulované teplo v kameni dodá rúre správnu teplotu. Tento proces si bude vyžadovať trochu experimentovania!
2. Akonáhle je vaša pizza pripravená na pečenie, presuňte ju pomocou špachtle na vyhriaty podnos na pizzu. Päť minút pred dokončením pečenia ju položte na pizzový kameň pre vytvorenie chrumkavých okrajov. Pizzový kameň zabezpečí intenzívne a rovnomerné teplo pre dokonale chrumkavú kôrku.
3. Takýmto spôsobom by ste mali upiecť lahodnú pizzu. Recepty na pizzu sa však líšia, a preto vám odporúčame vyskúšať niekoľko rôznych spôsobov pečenia, kým nenájdete dokonalý spôsob, ktorý vám vyhovuje.

### 5.5 Pečenie ostatných jedál

Tak ako v klasickej rúre, aj v rúre na pizzu sa dajú pripraviť iné jedlá. Pri pečení vždy odporúčame používať podnos na pečenie, a to najmä pri pečení veľmi mastných jedál.

**Uchovajte si návod pre budúce použitie.**

#### **⚠ Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým**

Pálenie dreveného uhlia vo vnútri vás môže zabiť. Produkuje oxid uhoľnatý, ktorý nemá zápach. Nikdy nezapaľujte drevené uhlie v uzavretých priestoroch, ako je stan, dom/budova, vozidlo alebo garáž.

