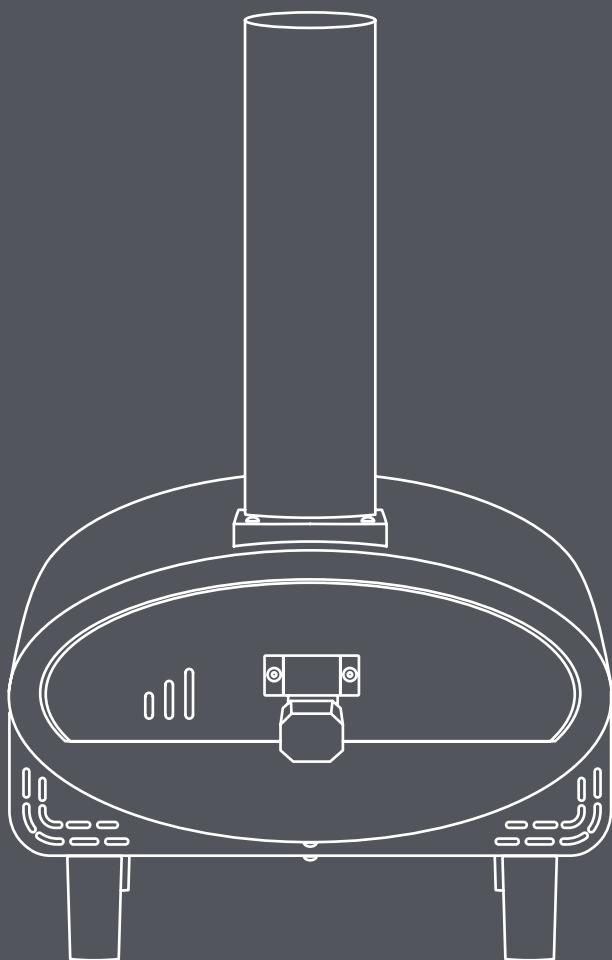


CREATE



Pizza Maker Advance

User manual | Manual de instrucciones

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions
Parts list
Mounting
Turn on the oven
Charcoal
Pellets
Cooking stone care
Cleaning tips
Warnings
Cleaning and maintenance

PORTUGUÊS

Instruções de segurança
Lista de peças
Montagem
Ligue o forno
Carvão
Pellets
Cozinhar cuidados com pedras
Dicas de limpeza
Avisos
Limpeza e manutenção

ESPAÑOL

6	Instrucciones de seguridad	12
7	Listado de partes	13
8	Montaje	14
9	Encender el horno	15
9	Carbón	15
9	Pellets	15
10	Cuidado de la piedra de cocción	16
10	Consejos de limpieza	16
10	Advertencias	16
11	Limpieza y mantenimiento	17

FRANÇAIS

18	Consignes de sécurité	24
19	Liste des pièces	25
20	Montage	26
21	Allume le four	27
21	Charbon	27
21	Pellets	27
22	Entretien de la pierre de cuisson	28
22	Conseils de nettoyage	28
22	Avertissements	28
23	Nettoyage et entretien	29

INDEX

ITALIANO

Istruzioni di sicurezza	30
Elenco delle parti	31
Montaggio	32
Accendere il forno	33
Carbone	33
Pellet	33
Cura della pietra da cucina	34
Consigli per la pulizia	34
Avvertenze	34
Pulizia e manutenzione	35

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	36
Liste der Einzelteile	37
Montage	38
Schalte den Ofen ein	39
Kohle	39
Pellets	39
Kochsteinpflege	40
Reinigungstipps	40
Warnungen	40
Reinigung und Instandhaltung	41

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	42
Onderdelen lijst	43
Montage	44
Zet de oven aan	45
Steenkool	45
Pellets	45
Verzorging van kookstenen	46
Reinigingstips	46
Waarschuwingen	46
Reiniging en onderhoud	47

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	48
Lista części	49
Montowanie	50
Włącz piekarnik	51
Węgiel	51
Pelletem	51
Pielęgnacja kamienia kuchennego	52
Wskazówki dotyczące czyszczenia	52
Ostrzeżenia	52
Czyszczenie i konserwacja	53

ENGLISH

Thank you very much for choosing our pizza oven. Before using this product, read the instructions carefully for its correct use.

This appliance must be installed in accordance with current regulations and only used in a well-ventilated area. Please refer to the instructions before installing and using this appliance.

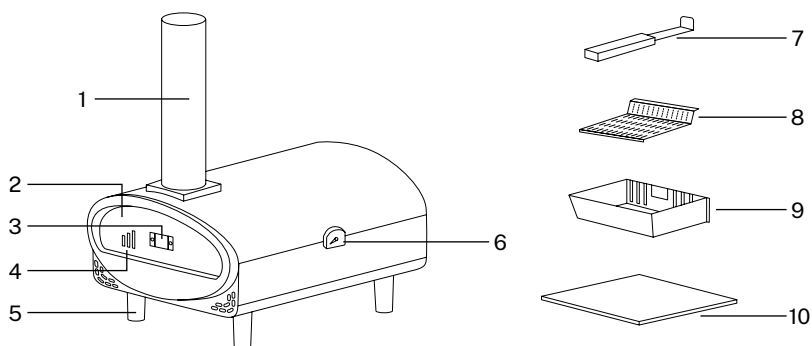
SECURITY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, burn hazard, or other injury, read this safety manual carefully and completely before using this appliance.

- Do not use this appliance in closed or habitable spaces such as houses, tents, caravans, motorhomes or boats. There is a danger of death from carbon monoxide poisoning.
- Distances around the oven to any combustible surfaces must be at least one meter from the sides and rear, and 3 meters from the front and above the oven.
- Place the oven on a sturdy, level surface. Keep clear and free of flammable or combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Stay informed of any local laws or regulations that may specify a required distance between outdoor kitchens and any structure, or that may limit outdoor flames of any type during dry or hazardous periods.
- Pay attention when using outdoor oven! Do not use it under strong wind or hot air, strong wind may blow out the flame or cause a fire.
- To turn on the pizza oven: Add firewood or pellets gradually to reach optimal temperature. If you add too much wood or pellets, the fire will increase, risking damage to you or your oven.
- This oven is a device that keeps the fire alive. Fire will naturally be directed toward any air source, so you will sometimes see fire coming out of the oven: from the top of the hatch when the lid is opened, from the front of the oven when you open the door, or from the back top of the chimney.
- Keep the fuel supply hose away from any hot surface.
- This device should only be used by adults. Do not leave children alone with the product. Keep children and pets away from the oven at all times.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Never heat unopened food containers, as the buildup of pressure can cause them to burst.

- When using the oven, there is a risk of burns to your hands. Always use heat-resistant protective gloves to prevent burns and never place hot objects on or near combustible surfaces.
- Do not touch any metal parts when the appliance is in operation.
- Never let clothing or other flammable objects come into contact with or be too close to any burner or hot surface until it has cooled. The fabric could catch fire, causing serious personal injury.
- The oven remains hot even after the visible flames have gone out. Allow it to cool for a minimum of 2 hours after you have finished using it. Do not cover the oven immediately after use and make sure all fire and glowing embers are gone from the burner before storing.
- Maintenance can only be performed by authorized technicians.

PARTS LIST



1. Smoke extractor
2. Top
3. Opening tab
4. Ventilation slots

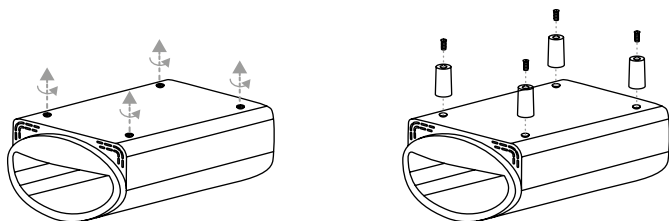
5. Paws
6. Temperature indicator
7. opening handle

8. Internal grille
9. Internal basket
10. cooking stone

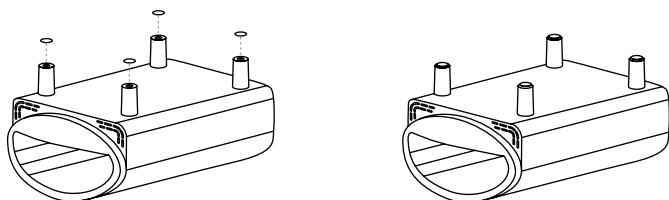
MOUNTING

Before assembling the oven, make sure you have all the necessary parts and tools. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Please contact customer service for replacement parts.

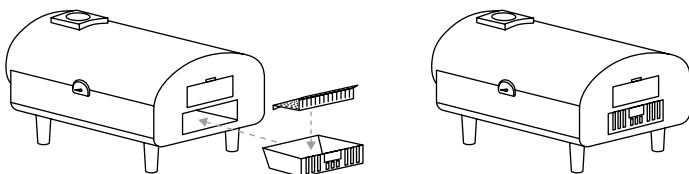
1. Turn the pizza oven over and, with the help of a screwdriver, unscrew the screws located at the bottom of the oven.
2. Then place the legs and screw them with the screws removed previously.



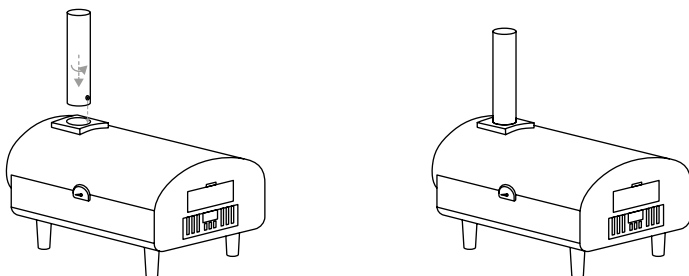
3. Once the legs are assembled, remove the protective films from the non-slip pads that we provide and stick them on the legs. After return to the oven and place it on a flat, stable surface.



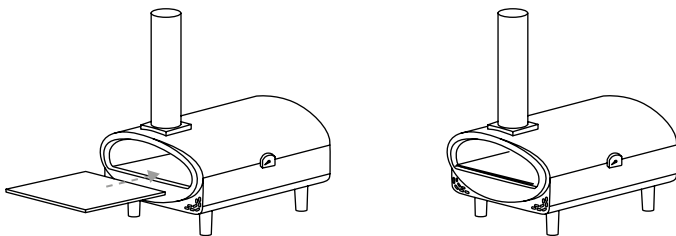
4. Place the inner rack into the inner waste basket, then place the basket at the back of the oven.



5. Insert the smoke extractor tube into the chimney slot and rotate it 45 degrees to prevent it from falling during use.

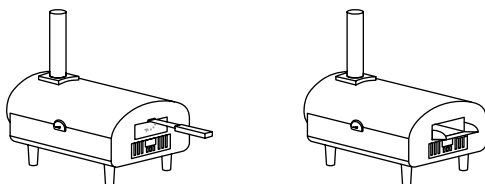


6. Once the chimney is installed, insert the cooking stone inside the oven.



TURN ON THE OVEN

- Before turning on the oven, use protective gloves to protect your hands and arms.
- To avoid burns, whenever the oven is in operation and it is necessary to open the fuel compartment door, it must be opened with the opening handle.
- Use a soft brush to clean the pizza stone.
- If you wish, you can use an infrared thermometer to measure the temperature of the pizza stone in the oven. When the temperature of the pizza stone is right, you can start cooking the pizza.



CHARCOAL

1. Open the fuel compartment door, place a layer of charcoal or a small pile of kindling on the burner, and then stack the firewood crosswise (the recommended firewood size is 160x15-35mm and the moisture of the firewood should be less than 10%).
2. Use a lighter to light the wood, close the oven door and heat the oven to the desired temperature.
3. When the flame begins to diminish, open the oven door and slowly add more wood. Don't add too much at once. Excess firewood can cause flames to come out of the chimney or door, with the consequent risk of burns.

PELLETS

1. Open the fuel compartment door and add the pellets, it is recommended to add approximately 150 grams.
2. Use a lighter to ignite the pellets, close the fuel compartment door and wait enough time for the pellets to burn completely.
3. When the flame begins to weaken, open the fuel compartment door and gradually add a small amount of the pellets several times but do not add too many at once.

Note: Adding too many pellets will result in a lot of thick smoke. The added pellets must not exceed the top of the combustion chamber, since excess fuel can cause flames to come out of the chimney or door, with the consequent risk of burns.

COOKING STONE CARE

CREATE natural cooking stones darken unevenly as they are used. It is a natural and beneficial process, both for the stone and for the food we cook on it, thus achieving non-stickness and avoiding the mixing of flavors.

- The natural curing or patina of the stone should never be forced.
- Avoid extreme temperature changes in the stone.
- Do not place frozen foods on the hot stone.
- The stone is fragile and may break if hit or dropped, please be careful when handling it.
- The stone is very hot during use and remains hot for a long time after use. Never touch it without protective gloves.
- Do not cool the stone when it is hot.
- After cleaning the stone with a damp cloth, dry it before using it.

CLEANING TIPS

To remove food debris and blur large stains, follow the following cleaning tips:

1. Make sure the stone cools completely before cleaning. Otherwise, burns may occur.
2. If you must handle it while it is still hot, use heat-resistant gloves to avoid burns. Also, make sure the surface you place it on is heat resistant.
3. Using a dull tool, scrape or brush off any stuck-on food. You can use a wooden or plastic spatula to remove any stuck-on food.
4. Dampen a cloth with warm, non-dripping water and remove any loose food with the spatula. Do not wet the cloth excessively.
5. Let it dry completely and ensure that there are no traces of water, then place it in the Pizza Maker and heat it at maximum temperature for at least 1 hour.
6. You will be able to observe that as the temperature increases, the heat will disintegrate the remains that are most difficult to remove.
7. Let the stone cool completely before you can move on to the next step.
8. When the stone has cooled, remove any remains that have been charred by the temperature with a dry cloth.
9. Once all the steps are done, you can enjoy your pizza maker again.

WARNINGS

1. Never use soap to clean the pizza stone, doing so could damage the stone as the surface is porous and can absorb moisture and affect the quality of cooking. Additionally, soap can leave an unwanted taste on subsequent meals.
2. If you have wet the stone too much, let it dry completely for about a week. Even if it looks dry, it could contain water inside.
3. Avoid using oils of any kind on the stone. Olive oil or any other type of fat can create smoke when baking food as the pores of the stone could absorb oil inside. Fats from foods cooked on the stone will filter out naturally without damaging it. However, it is best that you do not try to cure the stone with oil.

Perform regular maintenance cleanings:

Although the stone does not require thorough cleaning after each use, it is advisable to do periodic maintenance cleanings. You can repeat the above steps as necessary, making sure not to leave any residue or stain build-up.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Store the pizza oven out of direct sunlight and indoors whenever possible and when stored for long periods of time.
- The oven should not be exposed to adverse weather conditions such as snow, heavy rain and strong winds.
- Wait for the product to cool completely before moving it.
- The exterior coating may discolor with time and use. This will not affect its performance.

Muchas gracias por elegir nuestro horno para pizzas. Antes de utilizar este producto, lea detenidamente las instrucciones para su correcta utilización.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y utilizarse únicamente en un lugar bien ventilado. Consulte las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

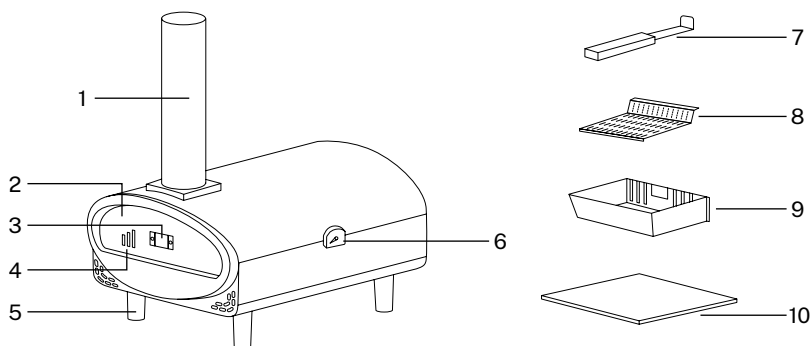
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, peligro de quemaduras u otras lesiones, lea detenida y completamente este manual de seguridad antes de utilizar este aparato.

- No utilice este aparato en espacios cerrados o habitables, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Existe peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.
- Las distancias alrededor del horno a cualquier superficie combustible debe ser de al menos un metro desde los lados y la parte trasera, y de 3 metros desde la parte delantera y por encima del horno.
- Coloque el horno sobre una superficie resistente y nivelada. Manténgala despejada y libre de materiales inflamables o combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Manténgase informado de cualquier ley o reglamento local que pueda especificar una distancia requerida entre las cocinas al aire libre y cualquier estructura, o que pueda limitar la llama al aire libre de cualquier tipo durante períodos de sequía o peligrosos.
- ¡Preste atención cuando utilice horno al aire libre! No lo utilice bajo viento fuerte o aire caliente, el viento fuerte puede apagar la llama o provocar un incendio.
- Para encender el horno de pizzas: Añada leña o pellets gradualmente para alcanzar una temperatura óptima. Si añade demasiada leña o pellets, el fuego aumentará, con riesgo de que usted o su horno sufran daños.
- Este horno es un aparato que mantiene el fuego vivo. El fuego se dirigirá naturalmente hacia cualquier fuente de aire, por lo tanto, a veces verá salir fuego del horno: de la parte superior de la trampilla cuando se abre la tapa, desde la parte delantera del horno cuando abra la puerta o por la parte superior de la chimenea.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.
- Este aparato solo debe ser utilizado por adultos. No deje a los niños solos con el producto. Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del horno en todo momento.
- No mueva el aparato cuando esté en funcionamiento.

- Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión puede hacerlos estallar.
- Cuando utilice el horno, existe el riesgo de que sus manos sufran quemaduras. Utilice siempre guantes protectores resistentes al calor para evitar quemaduras y no coloque nunca objetos calientes sobre o cerca de superficies combustibles.
- No toque ninguna pieza metálica cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Nunca deje que la ropa u otros objetos inflamables entren en contacto o estén demasiado cerca de cualquier quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría prenderse, causando graves lesiones personales.
- El horno permanece caliente incluso después de que se hayan apagado las llamas visibles. Deje que se enfríe un mínimo de 2 horas una vez haya terminado de utilizarlo. No cubra el horno inmediatamente después de haberlo utilizado y asegúrese de que todo el fuego y las brasas incandescentes hayan desaparecido del quemador antes de guardarlo.
- El mantenimiento sólo puede ser realizado por técnicos autorizados.

LISTADO DE PARTES



1. Extractor de humo

2. Tapa

3. Pestaña de apertura

4. Ranuras de ventilación

5. Patas

6. Indicador de temperatura

7. Tirador de apertura

8. Rejilla interna

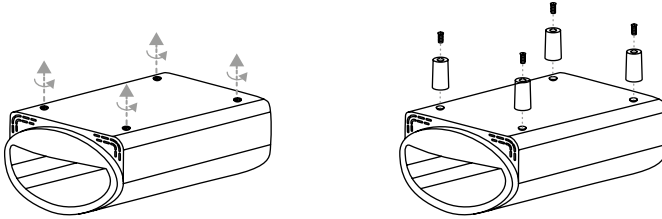
9. Cesta interna

10. Piedra de cocción

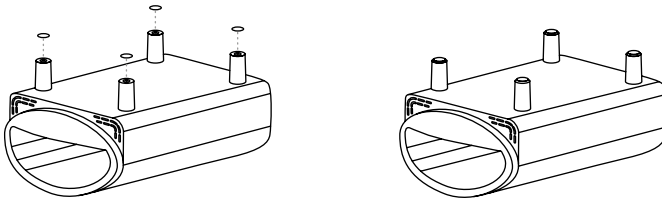
MONTAJE

Antes de montar el horno, asegúrese de que dispone de todas las piezas y herramientas necesarias. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente montar el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

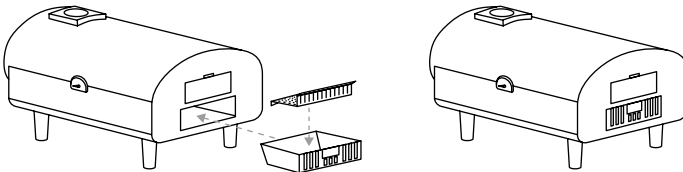
1. De la vuelta al horno de pizzas y, con ayuda de un destornillador, desenrosque los tornillos que se encuentran en la parte de bajo del horno.
2. Después coloque las patas y atornillelas con los tornillos extraídos anteriormente.



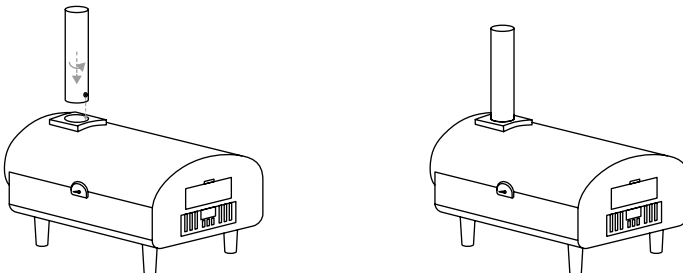
3. Montadas las patas, quite las películas protectoras de las almohadillas antideslizantes que le proporcionamos y péguelas en las patas. Después de la vuelta al horno y colóquelo en una superficie plana y estable.



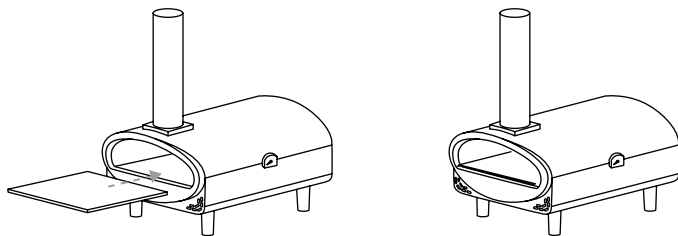
4. Coloque la rejilla interna en la cesta interna de residuos, posteriormente coloque la cesta en la parte trasera dentro del horno.



5. Inserte el tubo extractor de humo en la ranura de la chimenea y gírela 45 grados para evitar que se caiga durante el uso.

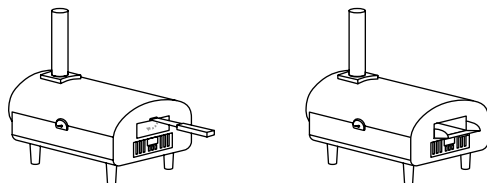


6. Instalada la chimenea, inserte la piedra de cocción en el interior del horno.



ENCENDER EL HORNO

- Antes de encender el horno, utilice guantes de protección para protegerse las manos y los brazos.
- Para evitar quemadura, siempre que el horno esté en funcionamiento y sea necesario abrir la puerta del compartimento de combustible, debe abrirse con el tirador de apertura.
- Utilice un cepillo suave para limpiar la piedra para pizza.
- Si lo desea, puede utilizar un termómetro de infrarrojos para medir la temperatura de la piedra para pizza del horno. Cuando la temperatura de la piedra para pizza sea la adecuada, puede empezar a cocinar la pizza.



CARBÓN

1. Abra la puerta del compartimento de combustible, coloque una capa de carbón o un pequeño montón de astillas en el quemador y, a continuación, apile la leña en cruz (el tamaño recomendado de la leña es 160x15-35mm y la humedad de la leña debe ser inferior al 10%).
2. Utilice un encendedor para encender la leña, cierre la puerta del horno y caliente el horno a la temperatura deseada.
3. Cuando la llama empiece a disminuir, abra la puerta del horno y añada lentamente más leña. No añada demasiada de una sola vez. Un exceso de leña puede hacer que salgan llamas por la chimenea o por la puerta, con el consiguiente riesgo de quemaduras.

PELLETS

1. Abra la puerta del compartimento de combustible y añada los pellets, se recomienda añadir aproximadamente 150 gramos.
2. Utilice un encendedor para encender los pellets, cierre la puerta del compartimento de combustible y espere el tiempo suficiente para que los pellets se quemen por completo.
3. Cuando la llama comience a debilitarse, abra la puerta del compartimento de combustible y añada gradualmente una pequeña cantidad de pellets varias veces pero no añada demasiados a la vez.

Nota: Añadir demasiados pellets dará lugar a una gran cantidad de humo espeso. Los pellets añadidos no deben sobrepasar la parte superior de la cámara de combustión, ya que un exceso de combustible puede hacer que salgan llamas por la chimenea o la puerta, con el consiguiente riesgo de quemaduras.

CUIDADO DE LA PIEDRA DE COCCIÓN

Las piedras de cocción naturales de CREATE, se oscurecen de forma irregular a medida que se usan. Es un proceso natural y beneficioso, tanto para la piedra como para los alimentos que cocinamos en ella, consiguiendo así antiadherencia y evitando la mezcla de sabores.

- El curado natural o la pátina de la piedra no debe forzarse nunca.
- Evite cambios extremos de temperatura en la piedra.
- No coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente.
- La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae, tenga cuidado cuando la manipule.
- La piedra está muy caliente durante su uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso. No la toque nunca sin guantes de protección.
- No enfríe la piedra cuando esté caliente.
- Después de limpiar la piedra con un paño húmedo, séquela antes de utilizarla.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

Para eliminar los restos de comida y difuminar las manchas grandes, siga los siguientes consejos de limpieza:

1. Asegúrese de que la piedra se enfríe completamente antes de limpiarla. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
2. Si tiene que manipularla mientras aún está caliente, use guantes resistentes al calor para no quemarse. Asimismo, asegúrese de que la superficie donde la coloca sea resistente al calor.
3. Con una herramienta sin filo, raspe o cepille los restos de comida pegada. Puede usar una espátula de madera o plástico para retirar cualquier resto de comida que se haya quedado incrustada.
4. Humedezca un trapo con agua tibia, que no gotee, y retire los restos de comida que haya soltado con la espátula. No moje excesivamente el trapo.
5. Deje que seque por completo y que no queden restos de agua, luego introdúzcala en el Pizza Maker y póngala a calentar a máxima temperatura durante al menos 1 hora.
6. Podrá observar que a medida que la temperatura aumente el calor irá desintegrando los restos más difíciles de quitar.
7. Deje que la piedra se enfríe completamente para poder seguir con el siguiente paso.
8. Cuando la piedra ya se haya enfriado, retire los restos que se han calcinado con la temperatura con un trapo seco.
9. Una vez hechos todos los pasos ya puede volver a disfrutar de su pizza maker.

ADVERTENCIAS

1. Nunca use jabón para limpiar la piedra para pizza, hacerlo podría estropear la piedra ya que la superficie es porosa y puede absorber la humedad y afectar a la calidad de la cocción. Además, el jabón puede dejar un sabor no deseado en las comidas posteriores.
2. En el caso que haya mojado demasiado la piedra, dejela secar por completo alrededor de una semana. Incluso aunque parezca seca podría contener agua en su interior.
3. Evite usar aceites de cualquier tipo en la piedra. El aceite de oliva o cualquier otro tipo de grasa puede crear humo al hornear la comida ya que los poros de la piedra podrían absorber aceite en su interior. Las grasas de las comidas que se cocinen en la piedra se filtrarán naturalmente sin dañarla. Sin embargo, es mejor que no intente curar la piedra con aceite.

Realice limpiezas periódicas de mantenimiento:

Aunque la piedra no requiere limpieza a fondo después de cada uso, es recomendable hacer limpiezas periódicas de mantenimiento. Puedes repetir los pasos anteriores según sea necesario, asegurándote de no dejar residuos o manchas acumuladas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Guarde el horno para pizzas lejos de la luz directa del sol y en interiores siempre que sea posible y cuando se almacene durante largos períodos de tiempo.
- El horno no debe ser expuesto a condiciones climáticas adversas como nieve, fuertes lluvias y vientos fuertes.
- Espere que el producto se enfríe completamente antes de moverlo.
- El revestimiento exterior puede decolorarse con el tiempo y el uso. Esto no afectará a su rendimiento.

Muito obrigado por escolher nosso forno de pizza. Antes de utilizar este produto, leia atentamente as instruções para seu correto uso.

Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas vigentes e utilizado apenas em áreas bem ventiladas. Consulte as instruções antes de instalar e usar este aparelho.

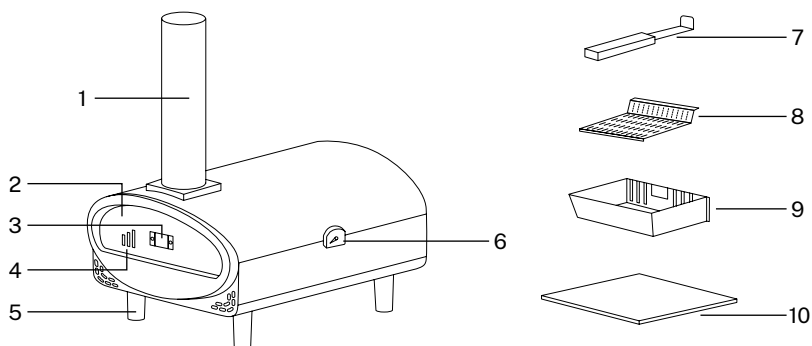
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio, queimaduras ou outros ferimentos, leia este manual de segurança cuidadosa e completamente antes de usar este aparelho.

- Não utilize este aparelho em espaços fechados ou habitáveis como casas, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos. Existe o perigo de morte por envenenamento por monóxido de carbono.
- As distâncias ao redor do forno até quaisquer superfícies combustíveis devem ser de pelo menos um metro nas laterais e na parte traseira e 3 metros na frente e acima do forno.
- Coloque o forno sobre uma superfície firme e nivelada. Mantenha-o afastado e livre de materiais inflamáveis ou combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
- Mantenha-se informado sobre quaisquer leis ou regulamentos locais que possam especificar uma distância necessária entre cozinhas externas e qualquer estrutura, ou que possam limitar chamas externas de qualquer tipo durante períodos secos ou perigosos.
- Preste atenção ao usar o forno externo! Não use sob vento forte ou ar quente, o vento forte pode apagar a chama ou causar um incêndio.
- Para ligar o forno de pizza: Adicione lenha ou pellets gradualmente até atingir a temperatura ideal. Se adicionar muita lenha ou pellets, o fogo aumentará, podendo danificar você ou seu forno.
- Este forno é um aparelho que mantém o fogo aceso. O fogo será naturalmente direcionado para qualquer fonte de ar, então às vezes você verá fogo saindo do forno: do topo da escotilha quando a tampa é aberta, da frente do forno quando você abre a porta ou da parte de trás topo da chaminé.
- Mantenha a mangueira de abastecimento de combustível afastada de qualquer superfície quente.
- Este dispositivo só deve ser usado por adultos. Não deixe as crianças sozinhas com o produto. Mantenha sempre crianças e animais de estimação afastados do forno.
- Não mova o aparelho quando estiver em funcionamento.

- Nunca aqueça recipientes de alimentos fechados, pois o aumento de pressão pode fazer com que eles estourem.
- Ao utilizar o forno, existe o risco de queimaduras nas mãos. Use sempre luvas de proteção resistentes ao calor para evitar queimaduras e nunca coloque objetos quentes sobre ou perto de superfícies combustíveis.
- Não toque em nenhuma peça metálica quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Nunca deixe roupas ou outros objetos inflamáveis entrarem em contato ou ficarem muito próximos de qualquer queimador ou superfície quente até que esfriem. O tecido pode pegar fogo, causando ferimentos graves.
- O forno permanece quente mesmo depois de as chamas visíveis se terem apagado. Deixe esfriar por no mínimo 2 horas após terminar de usá-lo. Não cubra o forno imediatamente após o uso e certifique-se de que todo o fogo e brasas tenham desaparecido do queimador antes de guardá-lo.
- A manutenção só pode ser realizada por técnicos autorizados.

LISTA DE PEÇAS



1. Extrator de fumaça

2. Principal

3. Guia de abertura

4. Ranhuras de ventilação

5. Patas

6. Indicador de temperatura

7. Alça de abertura

8. Grade interna

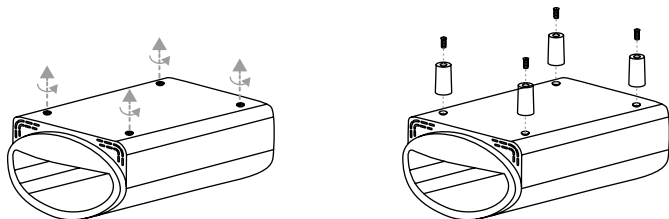
9. Cesta interna

10. Pedra de cozinha

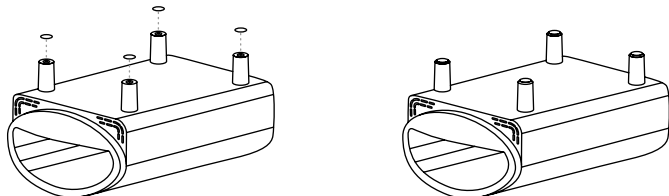
MONTAGEM

Antes de montar o forno, certifique-se de ter todas as peças e ferramentas necessárias. Se alguma peça estiver faltando ou danificada, não tente montar o aparelho. Entre em contato com o atendimento ao cliente para peças de reposição.

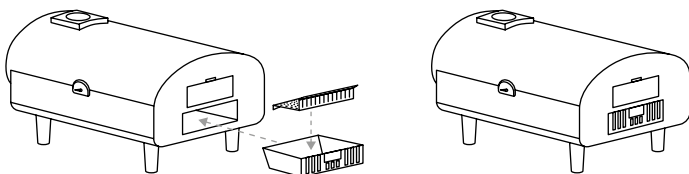
1. Vire o forno para pizza e, com a ajuda de uma chave de fenda, desaperte os parafusos localizados na parte inferior do forno.
2. Em seguida, coloque as pernas e aparafuse-as com os parafusos retirados anteriormente.



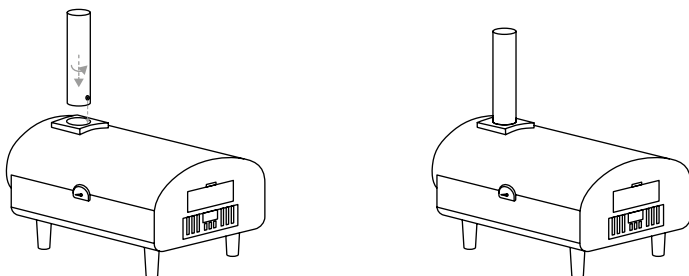
3. Depois de montadas as pernas, retire as películas protetoras das almofadas antiderrapantes que fornecemos e cole-as nas pernas. Depois retorne ao forno e coloque-o sobre uma superfície plana e estável.



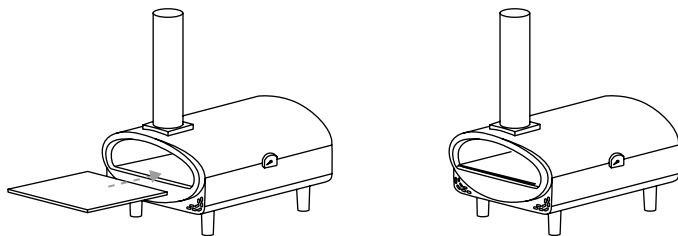
4. Coloque a grelha interna no cesto de lixo interno e, em seguida, coloque o cesto na parte traseira do forno.



5. Insira o tubo extrator de fumaça na abertura da chaminé e gire-o 45 graus para evitar que caia durante o uso.

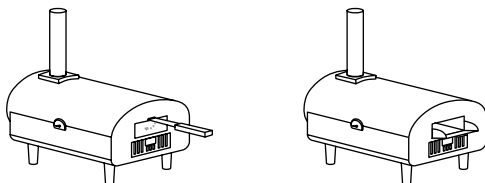


6. Depois de instalada a chaminé, insira a pedra no interior do forno.



LIGUE O FORNO

- Antes de ligar o forno, use luvas de proteção para proteger as mãos e os braços.
- Para evitar queimaduras, sempre que o forno estiver em funcionamento e for necessário abrir a porta do compartimento de combustível, esta deverá ser aberta através da pega de abertura.
- Use uma escova macia para limpar a pedra da pizza.
- Se desejar, você pode usar um termômetro infravermelho para medir a temperatura da pedra da pizza no forno. Quando a temperatura da pedra para pizza estiver correta, você pode começar a cozinhar a pizza.



CARVÃO

1. Abra a porta do compartimento de combustível, coloque uma camada de carvão ou uma pequena pilha de gravetos no queimador e, em seguida, empilhe a lenha em cruz (o tamanho recomendado da lenha é 160x15-35mm e a umidade da lenha deve ser inferior a 10%).
2. Utilize um isqueiro para acender a lenha, feche a porta do forno e aqueça o forno até à temperatura desejada.
3. Quando a chama começar a diminuir, abra a porta do forno e acrescente aos poucos mais lenha. Não adicione muito de uma vez. O excesso de lenha pode provocar a saída de chamas pela chaminé ou porta, com o consequente risco de queimaduras.

PELLETS

1. Abra a porta do compartimento de combustível e adicione os pellets, recomenda-se adicionar aproximadamente 150 gramas.
2. Utilize um isqueiro para acender os pellets, feche a porta do compartimento de combustível e espere o tempo suficiente para que os pellets queimem completamente.
3. Quando a chama começar a enfraquecer, abra a porta do compartimento de combustível e adicione gradualmente uma pequena quantidade de pellets várias vezes, mas não adicione muitos de uma vez.

Observação: Adicionar muitos pellets resultará em muita fumaça espessa. Os pellets adicionados não devem ultrapassar o topo da câmara de combustão, pois o excesso de combustível pode provocar a saída de chamas pela chaminé ou porta, com o consequente risco de queimaduras.

COZINHAR CUIDADOS COM PEDRAS

CRIAR pedras naturais para cozinhar escurecem de maneira irregular à medida que são usadas. É um processo natural e benéfico, tanto para a pedra como para os alimentos que nela cozinhamos, conseguindo assim a antiaderente e evitando a mistura de sabores.

- A cura natural ou pátina da pedra nunca deve ser forçada.
- Evite mudanças extremas de temperatura na pedra.
- Não coloque alimentos congelados sobre a pedra quente.
- A pedra é frágil e pode quebrar se bater ou cair, tenha cuidado ao manuseá-la.
- A pedra fica muito quente durante o uso e permanece quente por muito tempo após o uso. Nunca toque sem luvas de proteção.
- Não esfrie a pedra quando estiver quente.
- Após limpar a pedra com pano úmido, seque-a antes de utilizá-la.

DICAS DE LIMPEZA

Para remover restos de comida e desfocar manchas grandes, siga as seguintes dicas de limpeza:

1. Certifique-se de que a pedra esfrie completamente antes de limpá-la. Caso contrário, poderão ocorrer queimaduras.
2. Se for necessário manuseá-lo enquanto ainda estiver quente, use luvas resistentes ao calor para evitar queimaduras. Além disso, certifique-se de que a superfície em que você o coloca seja resistente ao calor.
3. Usando uma ferramenta cega, raspe ou escove qualquer alimento preso. Você pode usar uma espátula de madeira ou plástico para remover qualquer alimento preso.
4. Umedeça um pano com água morna e sem pingar e retire os alimentos soltos com a espátula. Não molhe excessivamente o pano.
5. Deixe secar completamente e certifique-se de que não há vestígios de água, depois coloque na Pizza Maker e aqueça na temperatura máxima por pelo menos 1 hora.
6. Poderá observar que à medida que a temperatura aumenta, o calor irá desintegrar os restos mais difíceis de remover.
7. Deixe a pedra esfriar completamente antes de passar para a próxima etapa.
8. Quando a pedra esfriar, remova com um pano seco os restos carbonizados pela temperatura.
9. Depois de concluídas todas as etapas, você poderá desfrutar da sua pizzaria novamente.

AVISOS

1. Nunca use sabão para limpar a pedra para pizza, pois isso pode danificar a pedra, pois a superfície é porosa e pode absorver umidade e afetar a qualidade do cozimento. Além disso, o sabonete pode deixar um sabor indesejado nas refeições subsequentes.
2. Se molhar demais a pedra, deixe-a secar completamente por cerca de uma semana. Mesmo que pareça seco, pode conter água em seu interior.
3. Evite usar óleos de qualquer tipo na pedra. O azeite ou qualquer outro tipo de gordura pode criar fumaça ao assar os alimentos, pois os poros da pedra podem absorver o óleo em seu interior. As gorduras dos alimentos cozidos na pedra serão filtradas naturalmente sem danificá-las. No entanto, é melhor não tentar curar a pedra com óleo.

Realize limpezas de manutenção regulares:

Embora a pedra não necessite de uma limpeza profunda após cada utilização, é aconselhável fazer limpezas de manutenção periódicas. Você pode repetir as etapas acima conforme necessário, tomando cuidado para não deixar nenhum resíduo ou acúmulo de manchas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Guarde o forno para pizza longe da luz solar direta e dentro de casa sempre que possível e quando armazenado por longos períodos de tempo.
- O forno não deve ser exposto a condições climáticas adversas, como neve, chuva forte e ventos fortes.
- Espere que o produto esfrie completamente antes de movê-lo.
- O revestimento externo pode descolorir com o tempo e o uso. Isso não afetará seu desempenho.

Merci beaucoup d'avoir choisi notre four à pizza. Avant d'utiliser ce produit, lisez attentivement les instructions pour son utilisation correcte.

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Veuillez vous référer aux instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

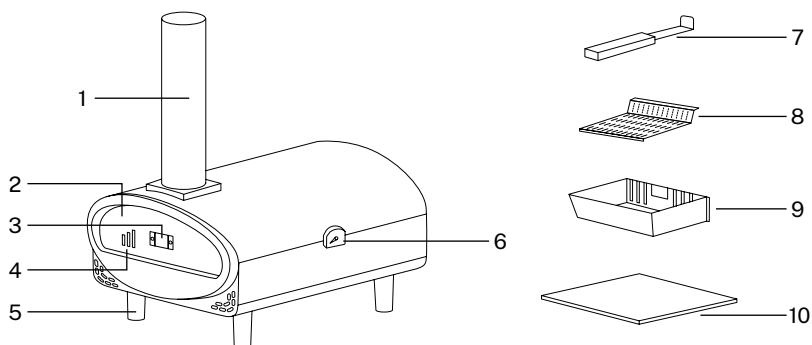
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.

- N'utilisez pas cet appareil dans des espaces fermés ou habitables tels que des maisons, tentes, caravanes, camping-cars ou bateaux. Il existe un risque de mort par intoxication au monoxyde de carbone.
- Les distances autour du four par rapport à toute surface combustible doivent être d'au moins un mètre sur les côtés et à l'arrière, et de 3 mètres à l'avant et au-dessus du four.
- Placez le four sur une surface solide et plane. Tenir à l'écart et exempt de matériaux inflammables ou combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Restez informé de toutes les lois ou réglementations locales qui peuvent spécifier une distance requise entre les cuisines extérieures et toute structure, ou qui peuvent limiter les flammes extérieures de tout type pendant les périodes sèches ou dangereuses.
- Faites attention lorsque vous utilisez un four extérieur ! Ne l'utilisez pas sous un vent fort ou de l'air chaud, un vent fort pourrait éteindre la flamme ou provoquer un incendie.
- Pour allumer le four à pizza : Ajoutez progressivement du bois de chauffage ou des granulés pour atteindre la température optimale. Si vous ajoutez trop de bois ou de pellets, le feu augmentera, risquant de vous endommager ou d'endommager votre four.
- Ce four est un appareil qui entretient le feu. Le feu sera naturellement dirigé vers n'importe quelle source d'air, vous verrez donc parfois du feu sortir du four : par le haut de la trappe lorsque le couvercle est ouvert, par l'avant du four lorsque vous ouvrez la porte, ou par l'arrière. haut de la cheminée.
- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chaude.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes. Ne laissez pas les enfants seuls avec le produit. Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du four à tout moment.

- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne chauffez jamais des récipients alimentaires non ouverts, car l'accumulation de pression pourrait les faire éclater.
- Lors de l'utilisation du four, il existe un risque de brûlure aux mains. Utilisez toujours des gants de protection résistants à la chaleur pour éviter les brûlures et ne placez jamais d'objets chauds sur ou à proximité de surfaces combustibles.
- Ne touchez aucune pièce métallique lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres objets inflammables entrer en contact ou être trop près d'un brûleur ou d'une surface chaude jusqu'à ce qu'ils aient refroidi. Le tissu pourrait prendre feu et provoquer des blessures graves.
- Le four reste chaud même après l'extinction des flammes visibles. Laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures après avoir fini de l'utiliser. Ne couvrez pas le four immédiatement après utilisation et assurez-vous que tout feu et braise incandescente ont disparu du brûleur avant de le ranger.
- La maintenance ne peut être effectuée que par des techniciens agréés.

LISTE DES PIECES



1. Extracteur de fumée

2. Couvercle

3. Onglet d'ouverture

4. Fentes d'aération

5. Pattes

6. Indicateur de température

7. Poignée d'ouverture

8. Grille interne

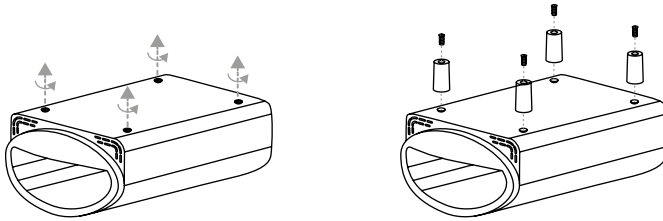
9. Panier interne

10. Pierre de cuisson

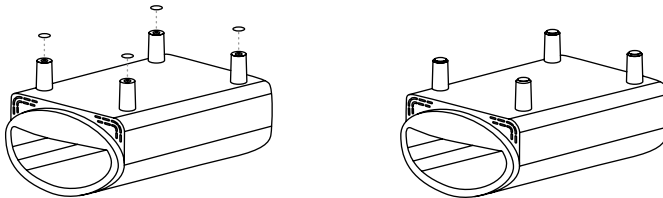
MONTAGE

Avant d'assembler le four, assurez-vous de disposer de toutes les pièces et outils nécessaires. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Veuillez contacter le service client pour les pièces de rechange.

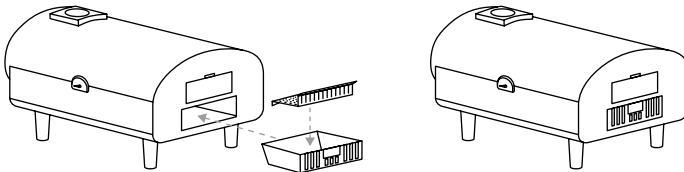
1. Retournez le four à pizza et, à l'aide d'un tournevis, dévissez les vis situées au fond du four.
2. Placez ensuite les pieds et vissez-les avec les vis retirées précédemment.



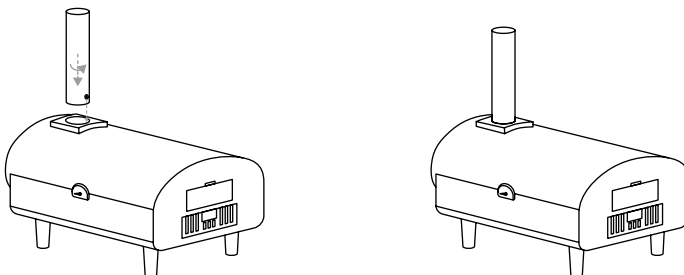
3. Une fois les pieds assemblés, retirez les films de protection des patins antidérapants que nous fournissons et collez-les sur les pieds. Remettez ensuite au four et placez-le sur une surface plane et stable.



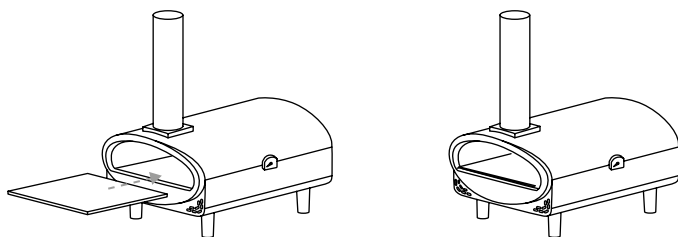
4. Placez la grille intérieure dans la corbeille intérieure, puis placez le panier à l'arrière du four.



5. Insérez le tube d'extraction de fumée dans la fente de la cheminée et faites-le pivoter de 45 degrés pour éviter qu'il ne tombe pendant l'utilisation.

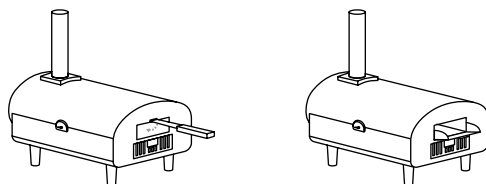


6. Une fois la cheminée installée, insérez la pierre de cuisson à l'intérieur du four.



ALLUME LE FOUR

- Avant d'allumer le four, utilisez des gants de protection pour protéger vos mains et vos bras.
- Pour éviter les brûlures, lorsque le four est en fonctionnement et qu'il est nécessaire d'ouvrir la porte du compartiment à combustible, celle-ci doit être ouverte avec la poignée d'ouverture.
- Utilisez une brosse douce pour nettoyer la pierre à pizza.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser un thermomètre infrarouge pour mesurer la température de la pierre à pizza dans le four. Lorsque la température de la pierre à pizza est bonne, vous pouvez commencer la cuisson de la pizza.



CHARBON

1. Ouvrez la porte du compartiment à combustible, placez une couche de charbon de bois ou un petit tas de petit bois sur le brûleur, puis empilez le bois de chauffage en croix (la taille recommandée du bois de chauffage est de 160 x 15-35 mm et l'humidité du bois de chauffage doit être inférieure à 10 %).
2. Utilisez un briquet pour allumer le bois, fermez la porte du four et chauffez le four à la température souhaitée.
3. Lorsque la flamme commence à diminuer, ouvrez la porte du four et ajoutez lentement du bois. N'en ajoutez pas trop d'un coup. Un excès de bois de chauffage peut provoquer des flammes sortant de la cheminée ou de la porte, avec pour conséquence un risque de brûlure.

PELLETS

1. Ouvrez la porte du compartiment à combustible et ajoutez les pellets, il est recommandé d'en ajouter environ 150 grammes.
2. Utilisez un briquet pour allumer les pellets, fermez la porte du compartiment à combustible et attendez suffisamment longtemps pour que les pellets brûlent complètement.
3. Lorsque la flamme commence à faiblir, ouvrez la porte du compartiment à combustible et ajoutez progressivement une petite quantité de pellets plusieurs fois, mais n'en ajoutez pas trop à la fois.

Note: Ajouter trop de pellets entraînera une fumée épaisse et importante. Les pellets ajoutés ne doivent pas dépasser le haut de la chambre de combustion, car un excès de combustible peut provoquer la sortie de flammes par la cheminée ou la porte, avec pour conséquence un risque de brûlure.

ENTRETIEN DE LA PIERRE DE CUISSON

Les pierres de cuisson naturelles CREATE s'assombrissent de manière inégale au fur et à mesure de leur utilisation. Il s'agit d'un processus naturel et bénéfique, tant pour la pierre que pour les aliments que nous y cuisons, obtenant ainsi une non-adhérence et évitant le mélange des saveurs.

- Le durcissement naturel ou la patine de la pierre ne doit jamais être forcé.
- Évitez les changements extrêmes de température dans la pierre.
- Ne placez pas d'aliments surgelés sur la pierre chaude.
- La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute, soyez prudent lorsque vous la manipulez.
- La pierre est très chaude lors de son utilisation et reste chaude longtemps après utilisation. Ne le touchez jamais sans gants de protection.
- Ne refroidissez pas la pierre lorsqu'elle est chaude.
- Après avoir nettoyé la pierre avec un chiffon humide, séchez-la avant de l'utiliser.

CONSEILS DE NETTOYAGE

Pour éliminer les débris alimentaires et estomper les grosses taches, suivez les conseils de nettoyage suivants :

1. Assurez-vous que la pierre refroidit complètement avant de la nettoyer. Sinon, des brûlures pourraient survenir.
2. Si vous devez le manipuler alors qu'il est encore chaud, utilisez des gants résistant à la chaleur pour éviter les brûlures. Assurez-vous également que la surface sur laquelle vous le placez est résistante à la chaleur.
3. À l'aide d'un outil émoussé, grattez ou brossez les aliments collés. Vous pouvez utiliser une spatule en bois ou en plastique pour retirer les aliments collés.
4. Humidifiez un chiffon avec de l'eau tiède qui ne coule pas et retirez les aliments en vrac avec la spatule. Ne mouillez pas excessivement le chiffon.
5. Laissez-le sécher complètement et assurez-vous qu'il n'y a aucune trace d'eau, puis placez-le dans la Pizza Maker et faites-le chauffer à température maximale pendant au moins 1 heure.
6. Vous pourrez constater qu'à mesure que la température augmente, la chaleur va désintégrer les restes les plus difficiles à éliminer.
7. Laissez la pierre refroidir complètement avant de pouvoir passer à l'étape suivante.
8. Une fois la pierre refroidie, retirez les restes carbonisés par la température avec un chiffon sec.
9. Une fois toutes les étapes réalisées, vous pourrez à nouveau profiter de votre machine à pizza.

AVERTISSEMENTS

1. N'utilisez jamais de savon pour nettoyer la pierre à pizza, cela pourrait endommager la pierre car la surface est poreuse et peut absorber l'humidité et affecter la qualité de la cuisson. De plus, le savon peut laisser un goût indésirable lors des repas ultérieurs.
2. Si vous avez trop mouillé la pierre, laissez-la sécher complètement pendant environ une semaine. Même s'il semble sec, il pourrait contenir de l'eau à l'intérieur.
3. Évitez d'utiliser des huiles de toute nature sur la pierre. L'huile d'olive ou tout autre type de graisse peut créer de la fumée lors de la cuisson des aliments, car les pores de la pierre pourraient absorber l'huile à l'intérieur. Les graisses des aliments cuits sur la pierre filtreront naturellement sans l'endommager. Cependant, il est préférable de ne pas essayer de guérir la pierre avec de l'huile.

Effectuer des nettoyages d'entretien réguliers:

Bien que la pierre ne nécessite pas un nettoyage approfondi après chaque utilisation, il est conseillé d'effectuer des nettoyages d'entretien périodiques. Vous pouvez répéter les étapes ci-dessus si nécessaire, en veillant à ne laisser aucun résidu ou accumulation de taches.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Rangez le four à pizza à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur autant que possible et lorsqu'il est stocké pendant de longues périodes.
- Le four ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques défavorables telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents.
- Attendez que le produit refroidisse complètement avant de le déplacer.
- Le revêtement extérieur peut se décolorer avec le temps et l'usage. Cela n'affectera pas ses performances.

Grazie mille per aver scelto il nostro forno per pizza. Prima di utilizzare questo prodotto leggere attentamente le istruzioni per il suo corretto utilizzo.

Questo apparecchio deve essere installato secondo le norme vigenti e utilizzato solo in un'area ben ventilata. Si prega di fare riferimento alle istruzioni prima di installare e utilizzare questo apparecchio.

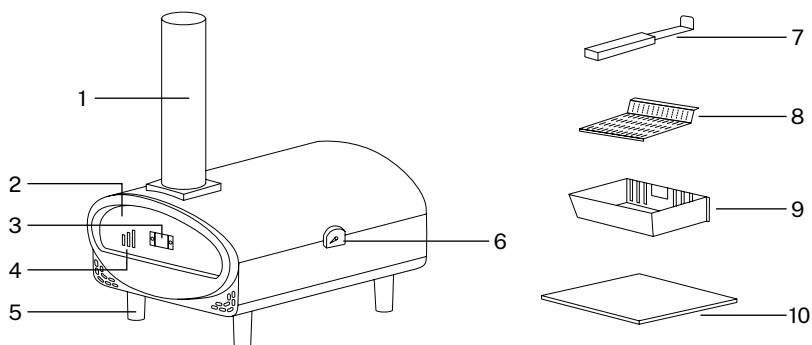
ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per ridurre il rischio di incendio, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente e completamente questo manuale di sicurezza prima di utilizzare questo apparecchio.

- Non utilizzare questo apparecchio in spazi chiusi o abitabili come case, tende, roulotte, camper o barche. Sussiste il pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- Le distanze intorno al forno da qualsiasi superficie combustibile devono essere di almeno un metro dai lati e dal retro e 3 metri dalla parte anteriore e sopra il forno.
- Posizionare il forno su una superficie solida e piana. Mantenere il luogo lontano e privo di materiali infiammabili o combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Tieniti informato su eventuali leggi o regolamenti locali che potrebbero specificare una distanza richiesta tra le cucine esterne e qualsiasi struttura o che potrebbero limitare le fiamme esterne di qualsiasi tipo durante periodi secchi o pericolosi.
- Prestare attenzione quando si utilizza il forno esterno! Non utilizzarlo in presenza di vento forte o aria calda, il vento forte potrebbe spegnere la fiamma o provocare un incendio.
- Per accendere il forno per pizza: Aggiungere gradualmente legna o pellet per raggiungere la temperatura ottimale. Se aggiungi troppa legna o pellet, il fuoco aumenterà, rischiando di danneggiare te o il tuo forno.
- Questo forno è un dispositivo che mantiene vivo il fuoco. Il fuoco sarà naturalmente diretto verso qualsiasi fonte d'aria, quindi a volte vedrai il fuoco uscire dal forno: dalla parte superiore dello sportello quando il coperchio è aperto, dalla parte anteriore del forno quando apri lo sportello o dal retro sommità del camino.
- Tenere il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualsiasi superficie calda.
- Questo dispositivo deve essere utilizzato solo da adulti. Non lasciare i bambini soli con il prodotto. Tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dal forno.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

- Non riscaldare mai contenitori di alimenti chiusi, poiché l'accumulo di pressione può farli scoppiare.
- Durante l'utilizzo del forno sussiste il pericolo di ustioni alle mani. Utilizzare sempre guanti protettivi resistenti al calore per evitare ustioni e non posizionare mai oggetti caldi sopra o vicino a superfici combustibili.
- Non toccare le parti metalliche quando l'apparecchio è in funzione.
- Non lasciare mai che indumenti o altri oggetti infiammabili entrino in contatto o siano troppo vicini a qualsiasi bruciatore o superficie calda finché non si è raffreddato. Il tessuto potrebbe incendiarsi causando gravi lesioni personali.
- Il forno rimane caldo anche dopo che le fiamme visibili si sono spente. Lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore dopo aver finito di usarlo. Non coprire il forno immediatamente dopo l'uso e assicurarsi che tutto il fuoco e la brace ardente siano lontani dal bruciatore prima di riporlo.
- La manutenzione può essere eseguita solo da tecnici autorizzati.

ELENCO DELLE PARTI



1. Estrattore di fumo

2. Superiore

3. Scheda di apertura

4. Fessure di ventilazione

5. Zampe

6. Indicatore di temperatura

7. Maniglia di apertura

8. Griglia interna

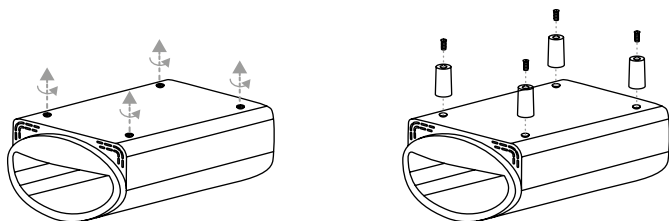
9. Cestino interno

10. Pietra da cucina

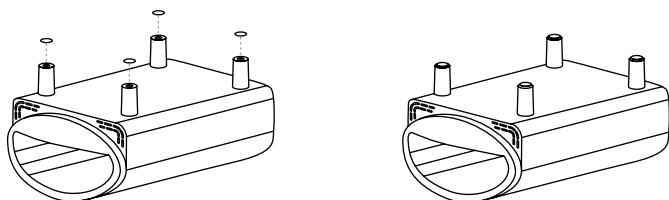
MONTAGGIO

Prima di montare il forno, assicurarsi di avere tutte le parti e gli strumenti necessari. Se qualche parte manca o è danneggiata, non tentare di montare l'apparecchio. Si prega di contattare il servizio clienti per le parti di ricambio.

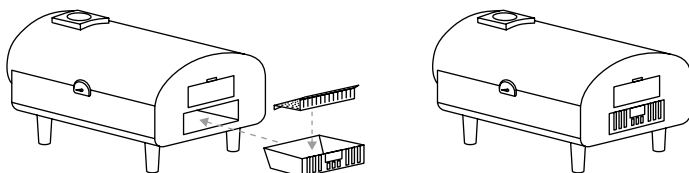
1. Capovolgere il forno per pizza e, con l'aiuto di un cacciavite, svitare le viti poste sul fondo del forno.
2. Posizionare quindi le gambe ed avvitarle con le viti rimosse in precedenza.



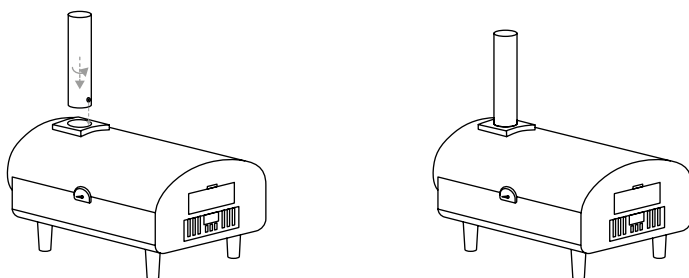
3. Una volta montate le gambe, togliete le pellicole protettive dai cuscinetti antiscivolo che forniamo e incollatele sulle gambe. Dopo riporlo nel forno e posizionarlo su una superficie piana e stabile.



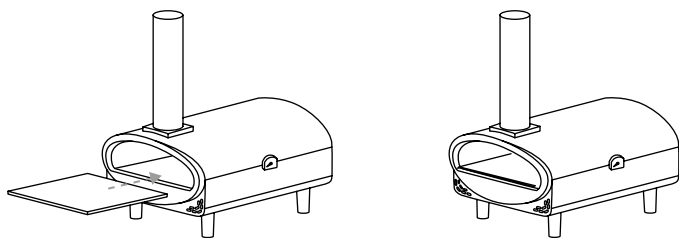
4. Posizionare la griglia interna nel cestino dei rifiuti interno, quindi posizionare il cestino sul retro del forno.



5. Inserire il tubo estrattore fumi nella fessura del camino e ruotarlo di 45 gradi per evitare che cada durante l'uso.

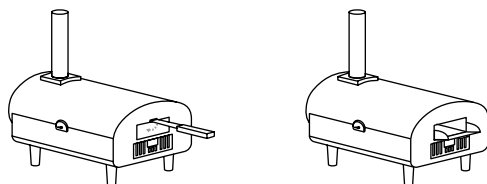


6. Una volta installato il camino, inserire la pietra refrattaria all'interno del forno.



ACCENDERE IL FORNO

- Prima di accendere il forno, utilizzare guanti protettivi per proteggere mani e braccia.
- Per evitare scottature, ogni volta che il forno è in funzione ed è necessario aprire lo sportello del vano combustibile, è necessario aprirlo con la maniglia di apertura.
- Utilizzare una spazzola morbida per pulire la pietra per pizza.
- Se lo desideri, puoi misurare la temperatura della pietra per pizza nel forno con un termometro a infrarossi. Quando la temperatura della pietra refrattaria sarà quella giusta potrete iniziare a cuocere la pizza.



CARBONE

1. Aprire lo sportello del vano combustibile, posizionare uno strato di carbone o una piccola pila di legna sul bruciatore, quindi impilare la legna da ardere trasversalmente (la dimensione consigliata della legna da ardere è 160x15-35 mm e l'umidità della legna da ardere deve essere inferiore al 10%).
2. Utilizzare un accendino per accendere la legna, chiudere la porta del forno e riscaldare il forno alla temperatura desiderata.
3. Quando la fiamma comincia a diminuire, aprire la porta del forno e aggiungere lentamente altra legna. Non aggiungerne troppo in una volta. Un eccesso di legna può provocare la fuoriuscita di fiamme dal camino o dalla porta, con conseguente rischio di ustioni.

PELLET

1. Aprire lo sportello del vano combustibile ed aggiungere il pellet, si consiglia di aggiungerne circa 150 grammi.
2. Utilizzare un accendino per accendere il pellet, chiudere lo sportello del vano combustibile ed attendere il tempo necessario affinché il pellet bruci completamente.
3. Quando la fiamma comincia ad indebolirsi, aprire lo sportello del vano combustibile e aggiungere gradualmente più volte una piccola quantità di pellet ma non aggiungerne troppi in una volta.

Nota: L'aggiunta di troppi pellet produrrà molto fumo denso. Il pellet aggiunto non deve superare il bordo superiore della camera di combustione in quanto un eccesso di combustibile può provocare la fuoriuscita di fiamme dal camino o dalla porta con conseguente rischio di ustioni.

CURA DELLA PIETRA DA CUCINA

Le pietre da cucina naturali CREATE si scuriscono in modo non uniforme man mano che vengono utilizzate. È un processo naturale e benefico, sia per la pietra che per il cibo che cuciniamo su di essa, ottenendo così l'antiaderenza ed evitando la miscelazione dei sapori.

- La stagionatura o la patina naturale della pietra non deve mai essere forzata.
- Evitare sbalzi di temperatura estremi nella pietra.
- Non posizionare gli alimenti congelati sulla pietra calda.
- La pietra è fragile e potrebbe rompersi se colpita o lasciata cadere, fare attenzione quando la si maneggia.
- La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso. Non toccarlo mai senza guanti protettivi.
- Non raffreddare la pietra quando è calda.
- Dopo aver pulito la pietra con un panno umido, asciugarla prima di utilizzarla.

CONSIGLI PER LA PULIZIA

Per rimuovere i residui di cibo e sfumare le macchie più grandi, seguire i seguenti suggerimenti per la pulizia:

1. Assicurarsi che la pietra si raffreddi completamente prima di pulirla. In caso contrario potrebbero verificarsi ustioni.
2. Se dovete maneggiarlo quando è ancora caldo, usate guanti resistenti al calore per evitare scottature. Inoltre, assicurati che la superficie su cui lo posizioni sia resistente al calore.
3. Utilizzando uno strumento smussato, raschiare o spazzolare via eventuali residui di cibo. È possibile utilizzare una spatola di legno o di plastica per rimuovere eventuali residui di cibo attaccati.
4. Inumidire un panno con acqua tiepida non gocciolante e rimuovere eventuali residui di cibo con la spatola. Non bagnare eccessivamente il panno.
5. Lasciarlo asciugare completamente e accertarsi che non vi siano tracce di acqua, quindi inserirlo nella Pizzaiola e scaldarlo alla massima temperatura per almeno 1 ora.
6. Potrete osservare che man mano che la temperatura aumenta, il calore disintegrerà i resti più difficili da rimuovere.
7. Lascia che la pietra si raffreddi completamente prima di procedere al passaggio successivo.
8. Quando la pietra si sarà raffreddata, rimuovete eventuali resti carbonizzati dalla temperatura con un panno asciutto.
9. Una volta terminati tutti i passaggi, potrai goderti nuovamente la tua pizzaiola.

AVVERTENZE

1. Non utilizzare mai sapone per pulire la pietra per pizza, ciò potrebbe danneggiare la pietra poiché la superficie è porosa e può assorbire umidità e compromettere la qualità della cottura. Inoltre, il sapone può lasciare un sapore indesiderato nei pasti successivi.
2. Se avete bagnato troppo la pietra, lasciatela asciugare completamente per circa una settimana. Anche se sembra asciutto, potrebbe contenere acqua al suo interno.
3. Evitare l'uso di oli di qualsiasi tipo sulla pietra. L'olio d'oliva o qualsiasi altro tipo di grasso può creare fumo durante la cottura degli alimenti poiché i pori della pietra potrebbero assorbire l'olio al suo interno. I grassi dei cibi cotti sulla pietra verranno filtrati naturalmente senza danneggiarli. Tuttavia, è meglio non provare a curare la pietra con l'olio.

Eseguire regolari pulizie di manutenzione:

Nonostante la pietra non richieda una pulizia approfondita dopo ogni utilizzo, è consigliabile effettuare periodiche pulizie di mantenimento. Puoi ripetere i passaggi precedenti se necessario, assicurandoti di non lasciare residui o accumuli di macchie.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Conservare il forno per pizza al riparo dalla luce solare diretta e al chiuso, quando possibile, e se riposto per lunghi periodi di tempo.
- Il forno non deve essere esposto a condizioni atmosferiche avverse come neve, pioggia battente e forte vento.
- Attendere il completo raffreddamento del prodotto prima di spostarlo.
- Il rivestimento esterno potrebbe scolorirsi con il tempo e l'uso. Ciò non influirà sulle sue prestazioni.

Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Pizzaofen entschieden haben. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um den korrekten Gebrauch zu gewährleisten.

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Bitte lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren und verwenden.

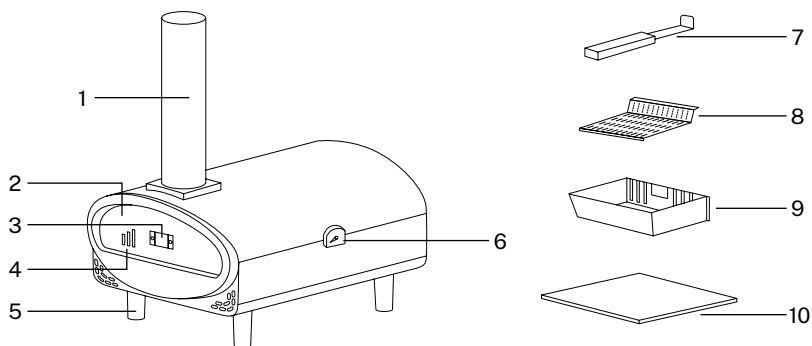
SICHERHEITSHINWEISE

Um das Risiko von Bränden, Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu verringern, lesen Sie dieses Sicherheitshandbuch sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie dieses Gerät verwenden.

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht in geschlossenen oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht Lebensgefahr durch eine Kohlenmonoxidvergiftung.
- Der Abstand rund um den Ofen zu brennbaren Oberflächen muss an den Seiten und an der Rückseite mindestens einen Meter und an der Vorderseite und über dem Ofen mindestens 3 Meter betragen.
- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene Fläche. Halten Sie das Gerät frei von brennbaren oder brennbaren Materialien, Benzin und anderen brennbaren Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Halten Sie sich über alle örtlichen Gesetze oder Vorschriften auf dem Laufenden, die möglicherweise einen erforderlichen Abstand zwischen Außenküchen und Gebäuden vorschreiben oder die Flammen jeglicher Art im Freien während trockener oder gefährlicher Perioden einschränken können.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie einen Außenofen verwenden! Benutzen Sie es nicht bei starkem Wind oder heißer Luft, da starker Wind die Flamme ausblasen oder einen Brand verursachen kann.
- So schalten Sie den Pizzaofen ein: Fügen Sie nach und nach Brennholz oder Pellets hinzu, um die optimale Temperatur zu erreichen. Wenn Sie zu viel Holz oder Pellets hinzufügen, wird das Feuer größer und es besteht die Gefahr von Schäden an Ihnen oder Ihrem Ofen.
- Dieser Ofen ist ein Gerät, das das Feuer am Leben hält. Das Feuer wird von Natur aus auf jede Luftquelle gerichtet, daher kommt es manchmal vor, dass Feuer aus dem Ofen kommt: von der Oberseite der Luke, wenn der Deckel geöffnet wird, von der Vorderseite des Ofens, wenn Sie die Tür öffnen, oder von der Rückseite oben auf dem Schornstein.
- Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch von heißen Oberflächen fern.
- Dieses Gerät sollte nur von Erwachsenen verwendet werden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt allein. Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Ofen fern.

- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Erhitzen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter, da diese durch den Druckaufbau platzen können.
- Bei der Benutzung des Backofens besteht die Gefahr von Verbrennungen an den Händen. Tragen Sie stets hitzebeständige Schutzhandschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen, und stellen Sie niemals heiße Gegenstände auf oder in die Nähe von brennbaren Oberflächen.
- Berühren Sie keine Metallteile, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Gegenstände mit einem Brenner oder einer heißen Oberfläche in Berührung kommen oder sich zu nahe daran aufhalten, bis diese abgekühlt ist. Der Stoff könnte Feuer fangen und schwere Verletzungen verursachen.
- Der Ofen bleibt auch nach dem Erlöschen der sichtbaren Flammen heiß. Lassen Sie es nach der Verwendung mindestens 2 Stunden lang abkühlen. Decken Sie den Ofen nicht unmittelbar nach dem Gebrauch ab und vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass sämtliches Feuer und alle glühende Glut vom Brenner entfernt sind.
- Die Wartung darf nur von autorisierten Technikern durchgeführt werden.

LISTE DER EINZELTEILE



1. Rauchabzug
2. Spitze
3. Tab öffnen
4. Lüftungsschlitze

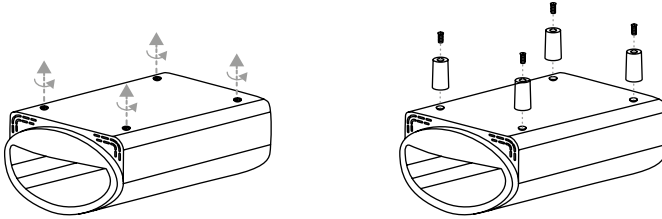
5. Pfoten
6. Temperaturanzeige
7. Öffnungsgriff

8. Innengitter
9. Interner Korb
10. Kochstein

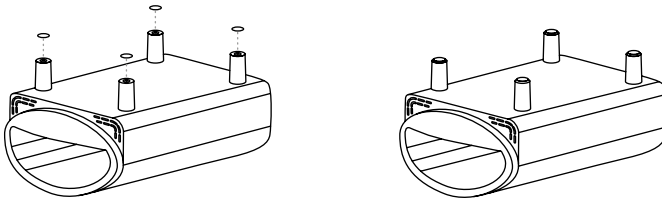
MONTAGE

Stellen Sie vor dem Zusammenbau des Ofens sicher, dass Sie über alle erforderlichen Teile und Werkzeuge verfügen. Versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen, wenn Teile fehlen oder beschädigt sind. Für Ersatzteile wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

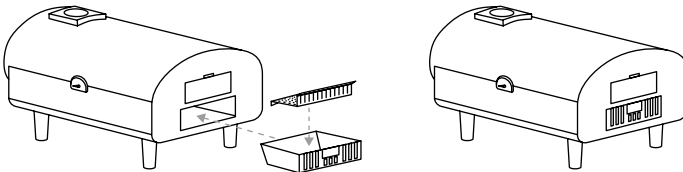
1. Drehen Sie den Pizzaofen um und lösen Sie mit Hilfe eines Schraubendrehers die Schrauben an der Unterseite des Ofens.
2. Platzieren Sie dann die Beine und schrauben Sie sie mit den zuvor entfernten Schrauben fest.



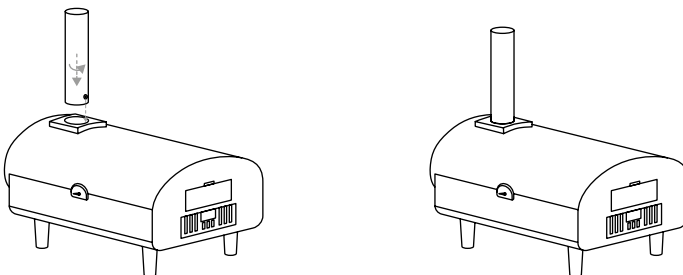
3. Sobald die Beine zusammengebaut sind, entfernen Sie die Schutzfolien von den mitgelieferten Anti-Rutsch-Pads und kleben Sie sie auf die Beine. Anschließend zurück in den Ofen stellen und auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen.



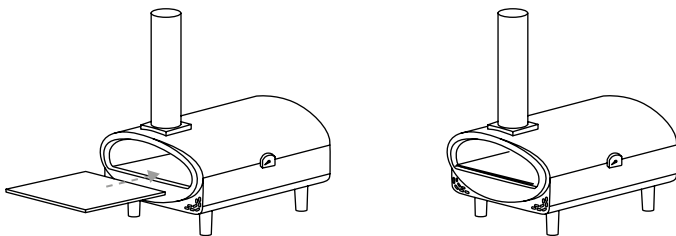
4. Stellen Sie den inneren Rost in den inneren Abfallkorb und stellen Sie den Korb dann auf die Rückseite des Ofens.



5. Führen Sie das Rauchabzugsrohr in den Schornsteinschlitz ein und drehen Sie es um 45 Grad, um zu verhindern, dass es während des Gebrauchs herunterfällt.

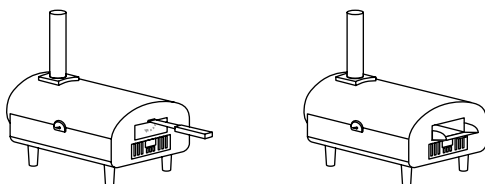


6. Sobald der Kamin installiert ist, legen Sie den Kochstein in den Ofen ein.



SCHALTE DEN OFEN EIN

- Tragen Sie vor dem Einschalten des Ofens Schutzhandschuhe, um Ihre Hände und Arme zu schützen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, muss die Brennstoffraumtür jedes Mal, wenn der Ofen in Betrieb ist und geöffnet werden muss, mit dem Öffnungsgriff geöffnet werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Pizzasteins eine weiche Bürste.
- Wenn Sie möchten, können Sie mit einem Infrarot-Thermometer die Temperatur des Pizzasteins im Ofen messen. Wenn die Temperatur des Pizzasteins richtig ist, können Sie mit dem Backen der Pizza beginnen.



KOHLE

1. Öffnen Sie die Tür des Brennstoffraums, legen Sie eine Schicht Holzkohle oder einen kleinen Haufen Anzündholz auf den Brenner und stapeln Sie dann das Brennholz quer (die empfohlene Brennholzgröße beträgt 160 x 15–35 mm und die Feuchtigkeit des Brennholzes sollte weniger als 10 % betragen).
2. Zünden Sie das Holz mit einem Feuerzeug an, schließen Sie die Ofentür und heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur auf.
3. Wenn die Flamme nachzulassen beginnt, öffnen Sie die Ofentür und geben Sie langsam mehr Holz hinein. Fügen Sie nicht zu viel auf einmal hinzu. Überschüssiges Brennholz kann dazu führen, dass Flammen aus dem Schornstein oder der Tür schlagen und es zu Verbrennungen kommt.

PELLETS

1. Öffnen Sie die Tür des Brennstoffraums und füllen Sie die Pellets ein. Es wird empfohlen, etwa 150 Gramm einzufüllen.
2. Zünden Sie die Pellets mit einem Feuerzeug an, schließen Sie die Brennstoffraumtür und warten Sie ausreichend Zeit, bis die Pellets vollständig verbrannt sind.
3. Wenn die Flamme schwächer wird, öffnen Sie die Tür des Brennstoffraums und geben Sie nach und nach mehrmals eine kleine Menge Pellets hinzu, aber nicht zu viele auf einmal.
Notiz: Wenn Sie zu viele Pellets hinzufügen, entsteht viel dicker Rauch. Die eingefüllten Pellets dürfen nicht über die Oberkante der Brennkammer hinausragen, da überschüssiger Brennstoff dazu führen kann, dass Flammen aus dem Schornstein oder der Tür austreten und es zu Verbrennungen kommt.

KOCHSTEINPFLEGE

Die natürlichen Kochsteine von CREATE verdunkeln sich bei Gebrauch ungleichmäßig. Es ist ein natürlicher und wohltuender Prozess, sowohl für den Stein als auch für die Speisen, die wir darauf zubereiten, wodurch eine Nichtklebrigkeit erreicht und eine Geschmacksvermischung vermieden wird.

- Die natürliche Aushärtung oder Patina des Steins sollte niemals erzwungen werden.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen im Stein.
- Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf den heißen Stein.
- Der Stein ist zerbrechlich und kann bei Stößen oder Stürzen zerbrechen. Gehen Sie daher vorsichtig mit ihm um.
- Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Gebrauch noch lange heiß. Berühren Sie es niemals ohne Schutzhandschuhe.
- Kühlen Sie den Stein nicht ab, wenn er heiß ist.
- Nachdem Sie den Stein mit einem feuchten Tuch gereinigt haben, trocknen Sie ihn ab, bevor Sie ihn verwenden.

REINIGUNGSTIPPS

Befolgen Sie die folgenden Reinigungstipps, um Speisereste zu entfernen und große Flecken zu verwischen:

1. Stellen Sie sicher, dass der Stein vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen.
2. Wenn Sie es noch heiß anfassen müssen, tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie es platzieren, hitzebeständig ist.
3. Kratzen oder bürsten Sie mit einem stumpfen Werkzeug anhaftende Essensreste ab. Um anhaftende Essensreste zu entfernen, können Sie einen Holz- oder Kunststoffspatel verwenden.
4. Befeuchten Sie ein Tuch mit warmem, nicht tropfendem Wasser und entfernen Sie lose Lebensmittel mit dem Spatel. Befeuchten Sie das Tuch nicht übermäßig.
5. Lassen Sie es vollständig trocknen und stellen Sie sicher, dass keine Wasserspuren vorhanden sind. Geben Sie es dann in den Pizzamaker und erhitzen Sie es mindestens 1 Stunde lang auf maximaler Temperatur.
6. Sie werden beobachten können, dass mit zunehmender Temperatur die am schwierigsten zu entfernenden Reste durch die Hitze zerfallen.
7. Lassen Sie den Stein vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren können.
8. Wenn der Stein abgekühlt ist, entfernen Sie alle durch die Temperatur verkohlten Rückstände mit einem trockenen Tuch.
9. Sobald alle Schritte erledigt sind, können Sie Ihren Pizzabäcker wieder genießen.

WARNUNGEN

1. Reinigen Sie den Pizzastein niemals mit Seife. Dies könnte den Stein beschädigen, da die Oberfläche porös ist und Feuchtigkeit aufnehmen und die Qualität des Garvorgangs beeinträchtigen kann. Darüber hinaus kann Seife bei nachfolgenden Mahlzeiten einen unerwünschten Geschmack hinterlassen.
2. Wenn Sie den Stein zu stark nass gemacht haben, lassen Sie ihn etwa eine Woche lang vollständig trocknen. Auch wenn es trocken aussieht, könnte es Wasser enthalten.
3. Vermeiden Sie die Verwendung von Ölen jeglicher Art auf dem Stein. Olivenöl oder jede andere Art von Fett kann beim Backen von Speisen Rauch erzeugen, da die Poren des Steins Öl im Inneren absorbieren könnten. Fette aus auf dem Stein gegarten Speisen werden auf natürliche Weise herausgefiltert, ohne den Stein zu beschädigen. Es ist jedoch am besten, wenn Sie nicht versuchen, den Stein mit Öl zu härten.

Führen Sie regelmäßige Unterhaltsreinigungen durch:

Obwohl der Stein nicht nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden muss, empfiehlt es sich, ihn regelmäßig einer Unterhaltsreinigung zu unterziehen. Sie können die oben genannten Schritte nach Bedarf wiederholen und dabei darauf achten, dass keine Rückstände oder Fleckenbildung zurückbleiben.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Bewahren Sie den Pizzaofen nach Möglichkeit und bei längerer Lagerung vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und im Innenbereich auf.
- Der Ofen sollte keinen widrigen Wetterbedingungen wie Schnee, starkem Regen und starkem Wind ausgesetzt werden.
- Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen.
- Die Außenbeschichtung kann sich mit der Zeit und durch den Gebrauch verfärben. Die Leistung wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Hartelijk dank voor het kiezen van onze pizzaoven. Lees voordat u dit product gebruikt de instructies aandachtig door voor het juiste gebruik ervan.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende regelgeving en mag alleen in een goed geventileerde ruimte worden gebruikt. Raadpleeg de instructies voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.

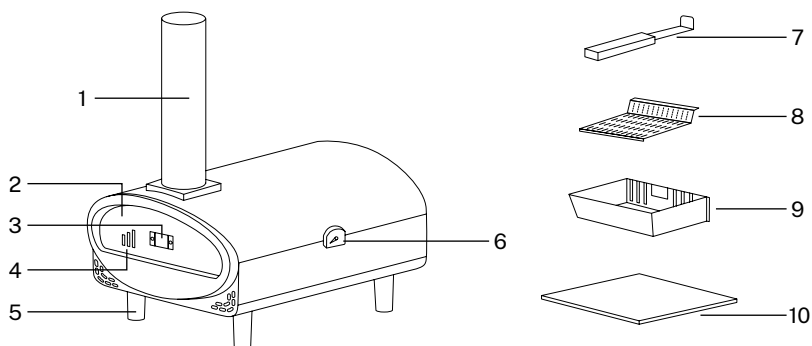
BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Om het risico op brand, brandwonden of ander letsel te verminderen, dient u deze veiligheidshandleiding zorgvuldig en volledig door te lezen voordat u dit apparaat gebruikt.

- Gebruik dit apparaat niet in gesloten of bewoonbare ruimtes zoals huizen, tenten, caravans, campers of boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.
- De afstanden rond de oven tot brandbare oppervlakken moeten minimaal één meter zijn vanaf de zijkanten en achterkant, en 3 meter vanaf de voorkant en boven de oven.
- Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond. Houd afstand van en vrij van ontvlambare of brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.
- Blijf op de hoogte van eventuele lokale wet- en regelgeving die een vereiste afstand tussen buitenkeukens en constructies kan specificeren, of die buitenvlammen van welk type dan ook kan beperken tijdens droge of gevaarlijke periodes.
- Let op bij gebruik van een buitenoven! Gebruik het niet bij sterke wind of hete lucht; sterke wind kan de vlam uitblazen of brand veroorzaken.
- Om de pizzaoven aan te zetten: Voeg geleidelijk brandhout of pellets toe om de optimale temperatuur te bereiken. Als u te veel hout of pellets toevoegt, zal het vuur toenemen, waardoor u of uw oven beschadigd kan raken.
- Deze oven is een apparaat dat het vuur levend houdt. Vuur wordt uiteraard op elke luchtbron gericht, dus je zult soms vuur uit de oven zien komen: vanaf de bovenkant van het luik als het deksel wordt geopend, vanaf de voorkant van de oven als je de deur opent, of vanaf de achterkant bovenkant van de schoorsteen.
- Houd de brandstoftoevoerslang uit de buurt van warme oppervlakken.
- Dit apparaat mag alleen door volwassenen worden gebruikt. Laat kinderen niet alleen met het product. Houd kinderen en huisdieren te allen tijde uit de buurt van de oven.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.

- Verwarm nooit ongeopende voedselcontainers, omdat de drukopbouw ervoor kan zorgen dat ze barsten.
- Bij gebruik van de oven bestaat er gevaar voor brandwonden aan uw handen. Gebruik altijd hittebestendige veiligheidshandschoenen om brandwonden te voorkomen en plaats nooit hete voorwerpen op of in de buurt van brandbare oppervlakken.
- Raak geen metalen onderdelen aan als het apparaat in werking is.
- Zorg ervoor dat kleding of andere brandbare voorwerpen nooit in contact komen met of te dicht bij een brander of heet oppervlak komen totdat deze is afgekoeld. De stof kan vlam vatten en ernstig persoonlijk letsel veroorzaken.
- De oven blijft heet, zelfs nadat de zichtbare vlammen zijn gedoofd. Laat het minimaal 2 uur afkoelen nadat u klaar bent met gebruik. Dek de oven niet onmiddellijk na gebruik af en zorg ervoor dat al het vuur en de gloeiende kolen uit de brander zijn voordat u deze opbergt.
- Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde technici.

ONDERDELEN LIJST



1. Rookafzuiging
2. Bovenkant
3. Tabblad openen
4. Ventilatiesleuven

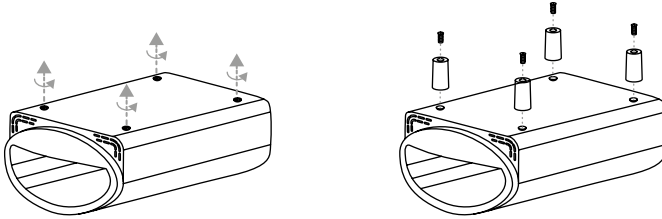
5. Poten
6. Temperatuurindicator
7. Handgreep openen

8. Intern rooster
9. Interne mand
10. Kooksteen

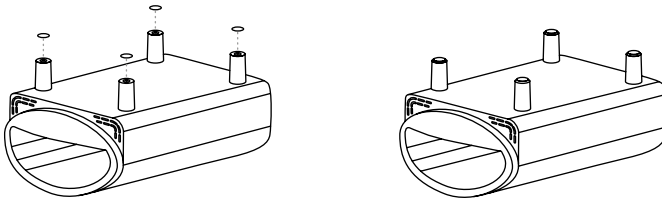
MONTAGE

Zorg ervoor dat u over alle benodigde onderdelen en gereedschappen beschikt voordat u de oven monteert. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, probeer dan niet het apparaat in elkaar te zetten. Neem contact op met de klantenservice voor vervangende onderdelen.

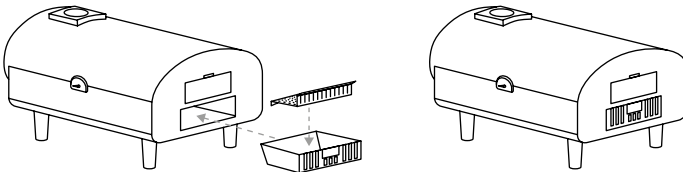
1. Draai de pizzaoven om en draai met behulp van een schroevendraaier de schroeven aan de onderkant van de oven los.
2. Plaats vervolgens de poten en schroef ze vast met de eerder verwijderde schroeven.



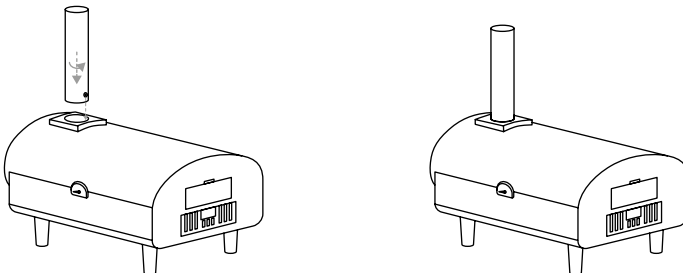
3. Zodra de poten gemonteerd zijn, verwijdert u de beschermfolie van de door ons meegeleverde antislipkussentjes en plakt u deze op de poten. Zet het terug in de oven en plaats het op een vlakke, stabiele ondergrond.



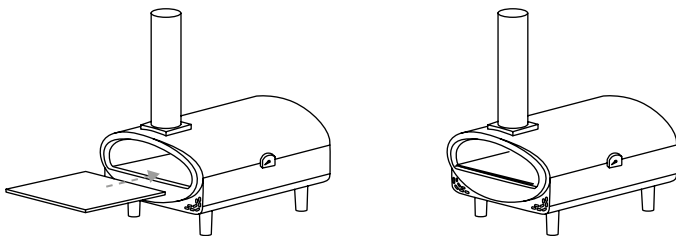
4. Plaats het binnenrek in de binnenste afvalmand en plaats de mand vervolgens aan de achterkant van de oven.



5. Steek de rookafvoerbuys in de schoorsteensleuf en draai deze 45 graden om te voorkomen dat deze tijdens gebruik valt.

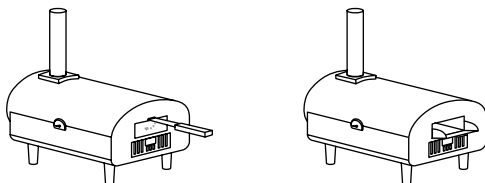


6. Zodra de schoorsteen is geïnstalleerd, plaatst u de kooksteen in de oven.



ZET DE OVEN AAN

- Voordat u de oven inschakelt, dient u beschermende handschoenen te gebruiken om uw handen en armen te beschermen.
- Om brandwonden te voorkomen, moet de oven, wanneer deze in werking is en het nodig is om de deur van het brandstofcompartiment te openen, worden geopend met de openingshendel.
- Gebruik een zachte borstel om de pizzasteen schoon te maken.
- Indien gewenst kunt u met een infraroodthermometer de temperatuur van de pizzasteen in de oven meten. Wanneer de temperatuur van de pizzasteen goed is, kun je beginnen met het bereiden van de pizza.



STEENKOOL

1. Open de deur van het brandstofcompartiment, plaats een laag houtskool of een klein hoopje aanmaakhout op de brander en stapel het brandhout kruislings op (de aanbevolen brandhout-grootte is 160x15-35 mm en de vochtigheid van het brandhout moet minder dan 10%) zijn.
2. Gebruik een aansteker om het hout aan te steken, sluit de ovendeur en verwarm de oven op de gewenste temperatuur.
3. Wanneer de vlam begint af te nemen, opent u de ovendeur en voegt u langzaam meer hout toe. Voeg niet te veel in één keer toe. Overtollig brandhout kan ervoor zorgen dat er vlammen uit de schoorsteen of deur komen, met het daaruit voortvloeiende risico op brandwonden.

PELLETS

1. Open de deur van het brandstofcompartiment en voeg de pellets toe; het wordt aanbevolen om ongeveer 150 gram toe te voegen.
2. Gebruik een aansteker om de pellets aan te steken, sluit de deur van het brandstofcompartiment en wacht voldoende tijd totdat de pellets volledig zijn verbrand.
3. Wanneer de vlam zwakker begint te worden, opent u de deur van het brandstofcompartiment en voegt u geleidelijk meerdere keren een kleine hoeveelheid pellets toe, maar voegt u niet te veel tegelijk toe.

Opmerking: Als u te veel pellets toevoegt, ontstaat er veel dikke rook. De toegevoegde pellets mogen de bovenkant van de verbrandingskamer niet overschrijden, omdat overtollige brandstof ervoor kan zorgen dat er vlammen uit de schoorsteen of de deur komen, met het daaruit voortvloeiende risico op brandwonden.

VERZORGING VAN KOOKSTENEN

CREATE natuurlijke kookstenen worden tijdens het gebruik ongelijkmatig donkerder. Het is een natuurlijk en heilzaam proces, zowel voor de steen als voor het voedsel dat we erop koken, waardoor een niet-klevende werking ontstaat en vermenging van smaken wordt vermeden.

- De natuurlijke uitharding of patina van de steen mag nooit worden geforceerd.
- Vermijd extreme temperatuurschommelingen in de steen.
- Plaats geen bevroren voedsel op de hete steen.
- De steen is kwetsbaar en kan breken als hij wordt geraakt of valt. Wees voorzichtig bij het hanteren ervan.
- De steen wordt tijdens gebruik zeer heet en blijft ook na gebruik nog lang heet. Raak het nooit aan zonder beschermende handschoenen.
- Koel de steen niet af als deze heet is.
- Nadat u de steen met een vochtige doek hebt gereinigd, droogt u hem af voordat u hem gebruikt.

REINIGINGSTIPS

Volg de volgende schoonmaaktips om voedselresten te verwijderen en grote vlekken te vervagen:

1. Zorg ervoor dat de steen volledig is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt. Anders kunnen brandwonden optreden.
2. Als u het apparaat moet hanteren terwijl het nog heet is, gebruik dan hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen. Zorg er ook voor dat het oppervlak waarop u het plaatst hittebestendig is.
3. Gebruik een bot stuk gereedschap om vastzittend voedsel weg te schrapen of af te borstelen. Om vastzittend voedsel te verwijderen, kunt u een houten of plastic spatel gebruiken.
4. Maak een doek vochtig met warm, niet-druipend water en verwijder eventuele losse etenwaren met de spatel. Maak de doek niet overmatig nat.
5. Laat het volledig drogen en zorg ervoor dat er geen sporen van water zijn, plaats het vervolgens in de Pizza Maker en verwarm het gedurende minimaal 1 uur op de maximale temperatuur.
6. Je zult kunnen zien dat naarmate de temperatuur stijgt, de hitte de resten zal desintegreren die het moeilijkst te verwijderen zijn.
7. Laat de steen volledig afkoelen voordat je door kunt gaan naar de volgende stap.
8. Als de steen is afgekoeld, verwijder dan eventuele resten die door de temperatuur zijn verkoold met een droge doek.
9. Zodra alle stappen zijn voltooid, kunt u weer genieten van uw pizzamaker.

WAARSCHUWINGEN

1. Gebruik nooit zeep om de pizzasteen schoon te maken. Als u dit wel doet, kan de steen beschadigd raken, omdat het oppervlak poreus is en vocht kan opnemen, wat de kwaliteit van het koken kan beïnvloeden. Bovendien kan zeep een ongewenste smaak achterlaten bij volgende maaltijden.
2. Als je de steen te veel nat hebt gemaakt, laat hem dan ongeveer een week volledig drogen. Zelfs als het er droog uitziet, kan er water in zitten.
3. Vermijd het gebruik van olie van welke aard ook op de steen. Olijfolie of andere soorten vet kunnen rook veroorzaken bij het bakken van voedsel, omdat de poriën van de steen olie binnenin kunnen absorberen. Vetten uit voedsel dat op de steen is gekookt, worden op natuurlijke wijze eruit gefilterd zonder deze te beschadigen. Het is echter het beste dat u niet probeert de steen met olie te genezen.

Voer regelmatig onderhoudsreinigingen uit:

Hoewel de steen niet na elk gebruik grondig hoeft te worden gereinigd, is het raadzaam om periodiek een onderhoudsreiniging uit te voeren. U kunt de bovenstaande stappen indien nodig herhalen, waarbij u ervoor zorgt dat er geen resten of vlekken achterblijven.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Bewaar de pizzaoven zoveel mogelijk buiten direct zonlicht, binnen en wanneer deze voor langere tijd wordt opgeslagen.
- De oven mag niet worden blootgesteld aan ongunstige weersomstandigheden zoals sneeuw, zware regen en harde wind.
- Wacht tot het product volledig is afgekoeld voordat u het verplaatst.
- De buitencoating kan na verloop van tijd en gebruik verkleuren. Dit heeft geen invloed op de prestaties.

Dziękujemy bardzo za wybór naszego pieca do pizzy. Przed użyciem tego produktu przeczytaj uważnie instrukcję dotyczącą jego prawidłowego użytkowania.

Urządzenie to należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i użytkowaniem tego urządzenia należy zapoznać się z instrukcją.

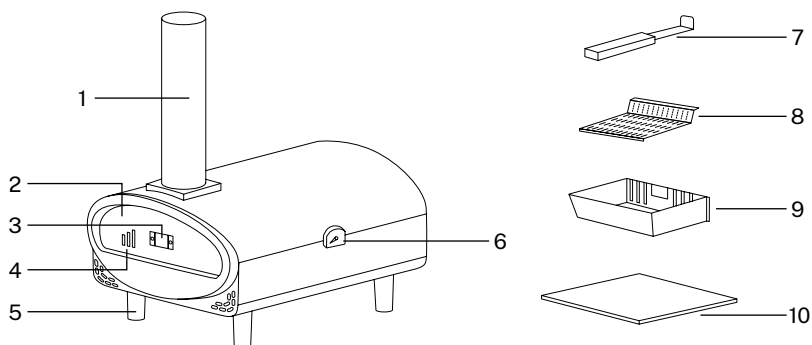
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, poparzenia lub innych obrażeń, przed użyciem tego urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję bezpieczeństwa.

- Nie używaj tego urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych lub mieszkalnych, takich jak domy, namioty, przyczepy kempingowe, samochody kempingowe lub łodzie. Istnieje niebezpieczeństwo śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.
- Odległości wokół piekarnika od wszelkich powierzchni palnych muszą wynosić co najmniej 1 metr po bokach i z tyłu oraz 3 metry od przodu i nad piekarnikiem.
- Umieścić piekarnik na stabilnej, równej powierzchni. Przechowywać w bezpiecznym miejscu i wolne od materiałów łatwopalnych lub palnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy.
- Bądź na bieżąco z lokalnymi przepisami i regulacjami, które mogą określać wymaganą odległość między kuchniami na świeżym powietrzu a dowolną konstrukcją lub które mogą ograniczać wszelkiego rodzaju płomienie na zewnątrz w okresach suchych lub niebezpiecznych.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z piekarnika na zewnątrz! Nie używaj go przy silnym wietrze lub gorącym powietrzu, silny wiatr może zdmuchnąć płomień lub spowodować pożar.
- Aby włączyć piec do pizzy: Stopniowo dodawaj drewno opałowe lub pellet, aż do osiągnięcia optymalnej temperatury. Jeśli dodasz za dużo drewna lub pelletu, ogień wzrośnie, co może spowodować uszkodzenie Ciebie lub Twojego piekarnika.
- Piekarnik jest urządzeniem, które podtrzymuje ogień. Ogień będzie w naturalny sposób skierowany w stronę dowolnego źródła powietrza, dlatego czasami można zobaczyć ogień wydobywający się z piekarnika: z góry klapy, gdy pokrywa jest otwarta, z przodu piekarnika, gdy otwierasz drzwiczki lub z tyłu góry komina.
- Trzymaj wąż doprowadzający paliwo z dala od gorących powierzchni.
- To urządzenie powinno być używane wyłącznie przez osoby dorosłe. Nie zostawiaj dzieci samych z produktem. Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z daleka od kuchenki.

- Nie należy przenosić urządzenia podczas jego pracy.
- Nigdy nie podgrzewaj nieotwartych pojemników z żywnością, ponieważ wzrost ciśnienia może spowodować ich rozerwanie.
- Podczas korzystania z piekarnika istnieje ryzyko poparzenia rąk. Aby zapobiec poparzeniom, zawsze używaj rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę i nigdy nie umieszczaj gorących przedmiotów na powierzchniach łatwopalnych lub w ich pobliżu.
- Nie dotykaj żadnych metalowych części podczas pracy urządzenia.
- Nigdy nie pozwalaj, aby odzież lub inne łatwopalne przedmioty miały kontakt z palnikiem lub gorącą powierzchnią lub znajdowały się zbyt blisko palnika lub gorącej powierzchni, dopóki nie ostygną. Tkanina może się zapalić, powodując poważne obrażenia ciała.
- Piekarnik pozostaje gorący nawet po zgaśnięciu widocznych płomieni. Po zakończeniu używania pozostaw go do ostygnięcia na co najmniej 2 godziny. Nie zakrywaj piekarnika bezpośrednio po użyciu i przed schowaniem upewnij się, że ogień i żar zniknęły z palnika.
- Konserwację mogą przeprowadzać wyłącznie autoryzowani technicy.

LISTA CZĘŚCI



1. Ekstraktor dymu

2. Szczyt

3. Zakładka otwierająca

4. Szczeliny wentylacyjne

5. Łapy

6. Wskaźnik temperatury

7. Otwierany uchwyt

8. Kratka wewnętrzna

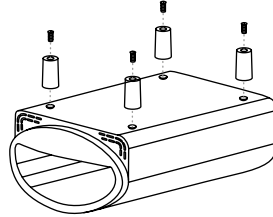
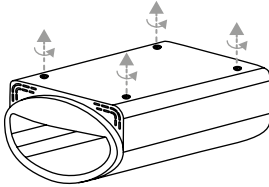
9. Kosz wewnętrzny

10. kamień do gotowania

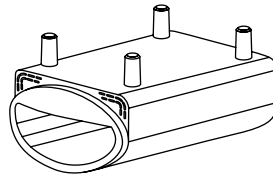
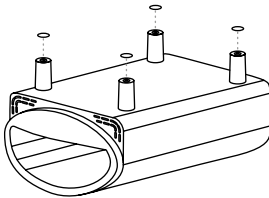
MONTOWANIE

Przed złożeniem piekarnika upewnij się, że masz wszystkie niezbędne części i narzędzia. Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, nie należy podejmować prób montażu urządzenia. Aby uzyskać części zamienne, skontaktuj się z obsługą klienta.

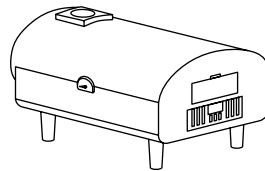
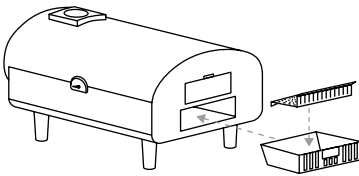
1. Odwróć piec do pizzy i za pomocą śrubokręta odkręć śruby znajdujące się na dnie piekarnika.
2. Następnie umieść nogi i przykręć je wcześniej wykręconymi śrubami.



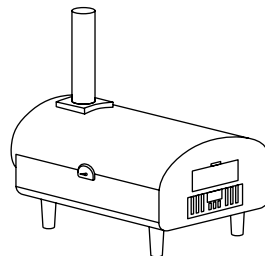
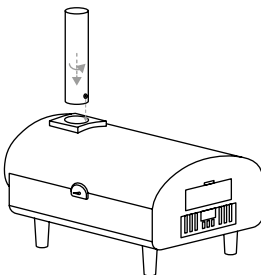
3. Po złożeniu nóg zdejmij folie ochronne z dostarczonych przez nas podkładek antypoślizgowych i przyklej je do nóg. Po tym czasie włóż ponownie do piekarnika i umieść go na płaskiej, stabilnej powierzchni.



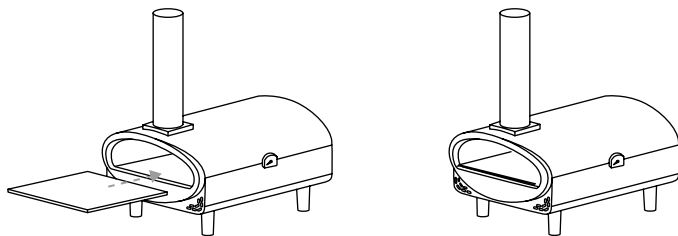
4. Umieść ruszt wewnętrzny w wewnętrznym koszu na śmieci, a następnie umieść kosz z tyłu piekarnika.



5. Włóż rurę odsysającą dym do szczeliny komina i obróć ją o 45 stopni, aby zapobiec jej spadnięciu podczas użytkowania.

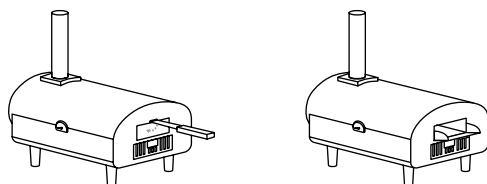


6. Po zamontowaniu komina włóż kamień do piekarnika.



WŁĄCZ PIEKARNIK

- Przed włączeniem piekarnika należy założyć rękawice ochronne w celu ochrony dłoni i ramion.
- Aby uniknąć oparzeń, zawsze, gdy piekarnik pracuje i konieczne jest otwarcie drzwiczek komory paliwowej, należy je otworzyć za pomocą uchwyty do otwierania.
- Do czyszczenia kamienia do pizzy używaj miękkiej szczoteczki.
- Jeśli chcesz, możesz użyć termometru na podczerwień do pomiaru temperatury kamienia do pizzy w piekarniku. Gdy temperatura kamienia do pizzy będzie odpowiednia, możesz rozpocząć pieczenie pizzy.



WĘGIEL

1. Otwórz drzwiczki komory paliwowej, umieść na palniku warstwę węgla drzewnego lub niewielką kupkę podpałki, a następnie ułóż drewno opałowe w sposób poprzeczny (zalecany rozmiar drewna opałowego to 160x15-35mm, a wilgotność drewna opałowego powinna być mniejsza niż 10%).
2. Zapalniczką rozpal drewno, zamknij drzwiczki piekarnika i rozgrzej piekarnik do żądanej temperatury.
3. Gdy płomień zacznie się zmniejszać, otwórz drzwiczki piekarnika i powoli dodawaj więcej drewna. Nie dodawaj za dużo na raz. Nadmiar drewna opałowego może spowodować wydobywanie się płomieni z komina lub drzwi, co może skutkować poparzeniami.

PELLETEM

1. Otwórz drzwiczki komory paliwowej i dodaj pellet, zaleca się dodać około 150 gramów.
2. Zapal pellet za pomocą zapalniczki, zamknij drzwiczki komory paliwowej i poczekaj, aż pellet całkowicie się spali.
3. Gdy płomień zacznie słabnąć, otwórz drzwiczki komory paliwowej i stopniowo dodawaj kilka razy niewielką ilość pelletu, ale nie dodawaj za dużo na raz.

Notatka: Dodanie zbyt dużej ilości pelletu spowoduje powstanie dużej ilości gęstego dymu. Dodawany pellet nie może przekraczać górnej krawędzi komory spalania, ponieważ nadmiar paliwa może spowodować wydostawanie się płomieni z komina lub drzwi, a w konsekwencji ryzyko poparzenia.

PIELĘGNACJA KAMIENIA KUCHENNEGO

UTWÓRZ naturalne kamienie kuchenne ciemnieją nierównomiernie w miarę ich używania. Jest to proces naturalny i korzystny zarówno dla kamienia, jak i przygotowywanej na nim potrawy, dzięki czemu uzyskujemy niekleistość i unikamy mieszanina się smaków.

- Nigdy nie należy wymuszać naturalnego utwardzania lub patyny kamienia.
- Unikaj ekstremalnych zmian temperatury kamienia.
- Nie kładź mrożonek na gorącym kamieniu.
- Kamień jest delikatny i może pęknąć w przypadku uderzenia lub upuszczenia, należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nim.
- Kamień jest bardzo gorący podczas użytkowania i pozostaje gorący przez długi czas po użyciu. Nigdy nie dotykaj go bez rękawic ochronnych.
- Nie schładzaj kamienia, gdy jest gorący.
- Po wyczyszczeniu kamienia wilgotną szmatką należy go wysuszyć przed użyciem.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

Aby usunąć resztki jedzenia i zatrzeć duże plamy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami dotyczącymi czyszczenia:

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że kamień całkowicie ostygł. W przeciwnym razie może dojść do oparzeń.
2. Jeśli musisz dotykać produktu, gdy jest jeszcze gorący, użyj rękawic odpornych na ciepło, aby uniknąć oparzeń. Upewnij się także, że powierzchnia, na której ją umieścisz, jest odporna na ciepło.
3. Za pomocą tępego narzędzia zeszkrobuj lub usuń przyklejone jedzenie. Do usunięcia przyklejonego jedzenia można użyć drewnianej lub plastikowej szpatułki.
4. Zwilż szmatkę ciepłą, niekapiącą wodą i usuń luźne resztki jedzenia za pomocą szpatułki. Nie zwilżaj szmatki nadmiernie.
5. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia i upewnij się, że nie pozostały na nim ślady wody, następnie włóż do maszyny do pizzy i podgrzewać w maksymalnej temperaturze przez co najmniej 1 godzinę.
6. Będziesz mógł zaobserwować, że wraz ze wzrostem temperatury ciepło rozbija najtrudniejsze do usunięcia pozostałości.
7. Pozwól kamieniowi całkowicie ostygnąć, zanim będziesz mógł przejść do następnego kroku.
8. Gdy kamień ostygnie, usuń suchą szmatką wszelkie pozostałości zwęglone pod wpływem temperatury.
9. Po wykonaniu wszystkich czynności możesz ponownie cieszyć się maszyną do pizzy.

OSTRZEŻENIA

1. Nigdy nie używaj mydła do czyszczenia kamienia do pizzy, może to spowodować uszkodzenie kamienia, ponieważ jego powierzchnia jest porowata i może wchłaniać wilgoć i wpływać na jakość gotowania. Dodatkowo mydło może pozostawiać niepożądany smak w kolejnych posiłkach.
2. Jeżeli za bardzo zmoczyłeś kamień, pozostaw go do całkowitego wyschnięcia na około tydzień. Nawet jeśli wygląda na suchą, w środku może znajdować się woda.
3. Unikaj stosowania jakichkolwiek olejów na kamieniu. Oliwa z oliwek lub inny rodzaj tłuszczu może powodować dym podczas pieczenia żywności, ponieważ pory kamienia mogą wchłonać olej do środka. Tłuszcze z potraw gotowanych na kamieniu zostaną w naturalny sposób odfiltrowane, nie uszkadzając ich. Najlepiej jednak nie próbować utwardzać kamienia olejem.

Wykonuj regularne czyszczenie konserwacyjne:

Choć kamień nie wymaga dokładnego czyszczenia po każdym użyciu, zaleca się wykonywanie okresowych czyszczenia konserwacyjnych. W razie potrzeby możesz powtórzyć powyższe kroki, uważając, aby nie pozostawić żadnych pozostałości ani plam.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piec do pizzy należy przechowywać z dala od bezpośredniego światła słonecznego i w pomieszczeniu zamkniętym, jeśli jest to możliwe i jeśli jest przechowywany przez dłuższy czas.
- Piekarnika nie należy narażać na działanie niekorzystnych warunków atmosferycznych, takich jak śnieg, ulewny deszcz i silny wiatr.
- Przed przeniesieniem produktu należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Powłoka zewnętrzna może odbarwić się z biegiem czasu i użytkowania. Nie będzie to miało wpływu na jego działanie.

[illegible]

[illegible]

CREATE



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



/



Made in P.R.C.