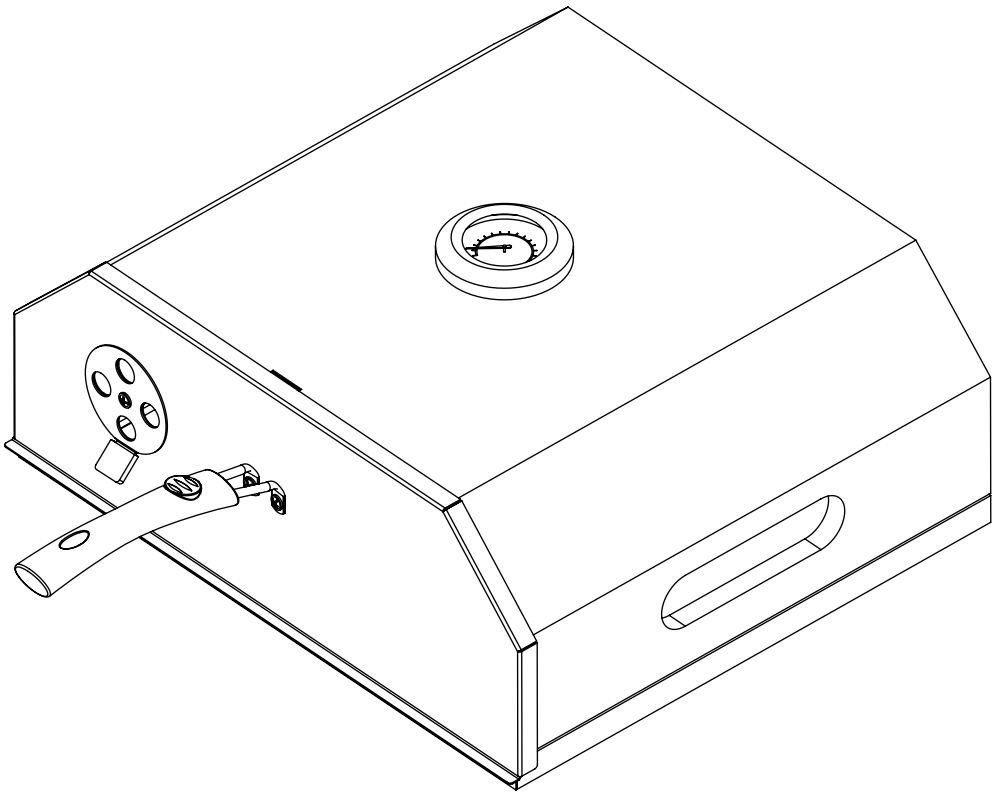
IN251100088V01_UK_FR_ES_PT_DE_IT_RO

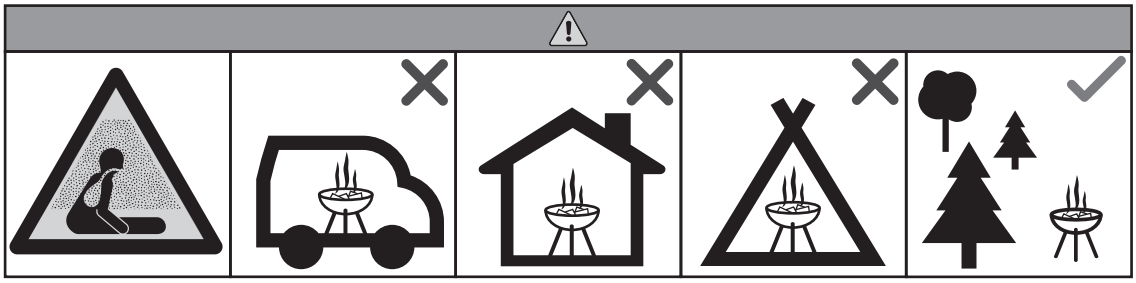
846-242V00



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.



SAFETY WARNINGS

• Do not use indoors.
• Always use heat resistant gloves when handling your Pizza Oven as it will be hot when in use.
• Never let clothing or other flammable materials come in contact with or close to any hot surface until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.
• The pizza stone is fragile and may break if dropped - handle with care.
• Your Pizza Oven is designed to be used outside in a well-ventilated area on a properly maintained and sufficiently strong barbecue only. The pizza oven must not be used as a furnace.
• Never touch any part of your Pizza Oven while it is in use as it is extremely hot.
• Do not use or store petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol, charcoal, wood products or other similar flammable chemicals inside the cooking chamber.
• Never leave your Pizza Oven unattended when in use.
• WARNING! Keep children and pets away.
• Keep your Pizza Oven a minimum of 1 meter away from combustible materials.
• Only use suitable heat resistant utensils when cooking on your Pizza Oven. Do not use glass, plastic or silicone.
• Do not obstruct any ventilation of the barbecue or your Pizza Oven.
• Do not leave food unattended in your Pizza Oven.
• In case of a fat fire, turn gas off at cylinder immediately.
• Turn off all barbecue gas valves including cylinder after using your Pizza Oven.
• Do not allow build-up of unburned gas in the barbecue before using your Pizza Oven.
• Never lean over the barbecue when lighting.
• Never modify the construction of the barbecue in order to fit your Pizza Oven.
• WARNING! This product will become very hot do not move during operation.

CARE & USE

CLEANING

To clean the pizza stone do not use cleaning agents or liquids. Instead maintain the heat in your Pizza Oven for 15 minutes after you have finished cooking and scrape off any remaining residue. This process is sufficient, there is no need to wash the pizza stone.

EXTINGUISHING

Only remove your Pizza Oven from the grill once completely cooled. After turning off your barbecue the optimum cooling time is 2 hours. Please note, if using a charcoal grill, it may take longer to cool so please take care as it may still be hot. Do not use water to speed up the cooling process.

STORAGE

Your Pizza Oven is designed to be used outdoors. However, it is recommended to store the product indoors when not in use.

NOTE: THE PIZZA STONE IS A NATURAL PRODUCT SO COLOUR CHANGE MAY OCCUR OVER TIME, THIS WILL NOT AFFECT THE PERFORMANCE OF YOUR PIZZA OVEN.

THE PIZZA OVEN MAY DISCOLOUR OVER TIME DUE TO EXTREMELY HOT TEMPERATURE EXPOSURE. THIS WILL NOT AFFECT THE PERFORMANCE.

GETTING STARTED

• Take extra care when unpacking and assembling your Pizza Oven. The pizza stone is fragile and may break if dropped - handle with care.
• Place the main body on a flat surface and remove any plastic or protective material first, then insert the pizza stone into the Pizza Oven.
• Place your Pizza Oven on to the gas BBQ grill before lighting your barbecue. If using a charcoal barbecue, light according to the manufacturer instructions before placing the pizza oven on top of the cooking grill.
• Your Pizza Oven should be heated with the barbecue hood in the open position. Please remember - Do not leave your barbecue unattended.

COOKING SAFETY INFORMATION

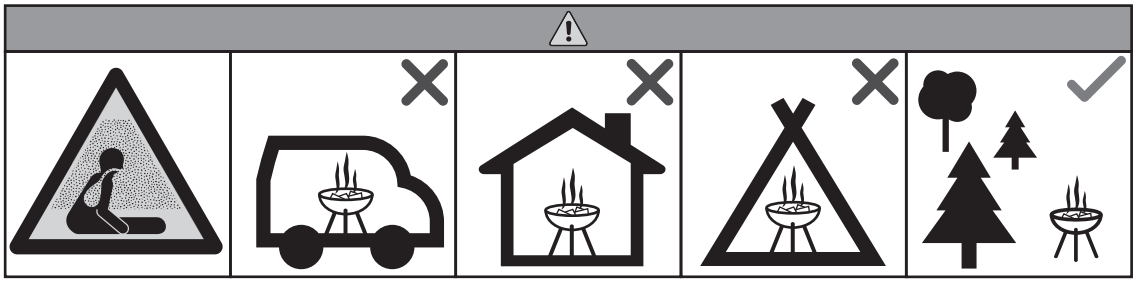
• Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
• Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
• Always ensure tools are clean and free of old food residues before cooking.
• Always ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
• Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked meats.
• Caution – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning.
• To reduce the risk of under-cooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through.
• Caution – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
• Pre-cooking large pieces of meat and joints is recommended before finally cooking in your BBQ pizza oven.
• After cooking always clean any utensils you have used.
• Before cooking commences any foods that contain or are coated in fats, oil, or butter should not contact the Pizza Oven cooking chamber directly as the stone will absorb any fats, oils and butters and can cause staining, odours, smoking and could corrupt the flavour of any future items cooked. Instead these items should be placed on to a metal baking sheet, metal pan or a cast iron skillet.

COOKING INSTRUCTIONS

• To achieve the desired temperature range for cooking food in your Pizza Oven, adjust the burner settngs on your gas barbecue, or adjust vents if using a charcoal grill. Please note heating times may vary depending on your barbecue, for best results the temperature dial should read between 180 and 200°C.
• Use around 2 tbsp flour to dust a wooden pizza peel and disperse over the surface evenly. Remove any excess flour.
• Once rolled out, place your dough on to the floured wooden peel. Make your pizza using your selected sauces and toppings. Be careful not to spill the sauces or toppings onto the peel as this may cause your dough to stick to it.
• Place your wooden peel mid-way into the pizza oven, use a quick back and forth motion whilst removing the peel to place the pizza inside. Please remember the cooking chamber will be very hot and failure to use a pizza peel to place the pizza inside could cause serious injury.
• Once inside the cooking chamber your pizza will begin to cook. The pizza oven is hotter at the back, so you will need to rotate the pizza every 20-30 seconds to help achieve an even bake.
• Once satisfied that the pizza is cooked to your requirements (approx. 3-5 minutes depending on your barbecue and thickness of your dough) you can remove it using a metal pizza peel.

PROTECTIONS IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.



ATTENTION DE SÉCURITÉ

• Ne pas utiliser à l'intérieur.
• Toujours utiliser des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation de votre Four à Pizza car il sera chaud pendant l'utilisation.
• Ne jamais laisser les vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou à proximité de toute surface chaude avant qu'elle ne soit refroidie. Le tissu peut s'enflammer et causer des blessures corporelles.
• La pierre à pizza est fragile et peut se casser si elle tombe – manipuler avec soin.
• Votre Four à Pizza est conçu pour être utilisé à l'extérieur dans une zone bien ventilée sur un barbecue correctement entretenu et suffisamment solide uniquement. Le four à pizza ne doit pas être utilisé comme un fourneau.
• Ne jamais toucher aucune partie de votre Four à Pizza pendant qu'il est en utilisation car il est extrêmement chaud.
• Ne pas utiliser ou stocker d'essence, de white spirit, de liquide allume-feu, d'alcool, de charbon de bois, de produits en bois ou d'autres produits chimiques inflammables similaires à l'intérieur de la chambre de cuisson.
• Ne jamais laisser votre Four à Pizza sans surveillance pendant l'utilisation.
• ATTENTION ! Garder les enfants et les animaux domestiques à distance.
• Garder votre Four à Pizza à une distance minimale de 1 mètre des matériaux combustibles.
• Utiliser uniquement des ustensiles résistants à la chaleur adaptés lors de la cuisson sur votre Four à Pizza. Ne pas utiliser de verre, de plastique ou de silicone.
• Ne pas obstruer la ventilation du barbecue ou de votre Four à Pizza.
• Ne pas laisser les aliments sans surveillance dans votre Four à Pizza.
• En cas d'incendie de graisse, couper immédiatement le gaz à la bouteille.
• Couper toutes les vannes de gaz du barbecue, y compris la bouteille, après avoir utilisé votre Four à Pizza.
• Ne pas permettre l'accumulation de gaz non brûlé dans le barbecue avant d'utiliser votre Four à Pizza.
• Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue lors de l'allumage.
• Ne jamais modifier la construction du barbecue afin d'adapter votre Four à Pizza.
• ATTENTION ! Ce produit deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant le fonctionnement.

ENTRETIEN & UTILISATION

NETTOYAGE

Pour nettoyer la pierre à pizza, ne pas utiliser d'agents de nettoyage ou de liquides. Maintenir plutôt la chaleur dans votre Four à Pizza pendant 15 minutes après avoir terminé la cuisson et gratter les résidus restants. Ce processus est suffisant, il n'est pas nécessaire de laver la pierre à pizza.

EXTINCTION

Retirer votre Four à Pizza du gril uniquement une fois complètement refroidi. Après avoir éteint votre barbecue, le temps de refroidissement optimal est de 2 heures. Veuillez noter que, si vous utilisez un gril à charbon, il peut prendre plus de temps à refroidir, alors soyez prudent car il peut encore être chaud. Ne pas utiliser d'eau pour accélérer le processus de refroidissement.

STOCKAGE

Votre Four à Pizza est conçu pour être utilisé à l'extérieur. Cependant, il est recommandé de stocker le produit à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

NOTE : LA PIERRE À PIZZA EST UN PRODUIT NATUREL, UNE CHANGEMENT DE COULEUR PEUT SURVENIR AVEC LE TEMPS, CELA N'AFFECTERA PAS LES PERFORMANCES DE VOTRE FOUR À PIZZA.

LE FOUR À PIZZA PEUT SE DÉCOLORER AVEC LE TEMPS EN RAISON D'UNE EXPOSITION À DES TEMPÉRATURES EXTRÊMEMENT ÉLEVÉES. CELA N'AFFECTERA PAS LES PERFORMANCES.

MISE EN ROUTE

• Faire particulièrement attention lors du déballage et de l'assemblage de votre Four à Pizza. La pierre à pizza est fragile et peut se casser si elle tombe – manipuler avec soin.
• Placer le corps principal sur une surface plane et retirer tout plastique ou matériau de protection d'abord, puis insérer la pierre à pizza dans le Four à Pizza.
• Placer votre Four à Pizza sur le gril de barbecue à gaz avant d'allumer votre barbecue. Si vous utilisez un barbecue à charbon, allumer selon les instructions du fabricant avant de placer le four à pizza sur le gril de cuisson.
• Votre Four à Pizza doit être chauffé avec le capot du barbecue en position ouverte. Veuillez vous rappeler – Ne pas laisser votre barbecue sans surveillance.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON

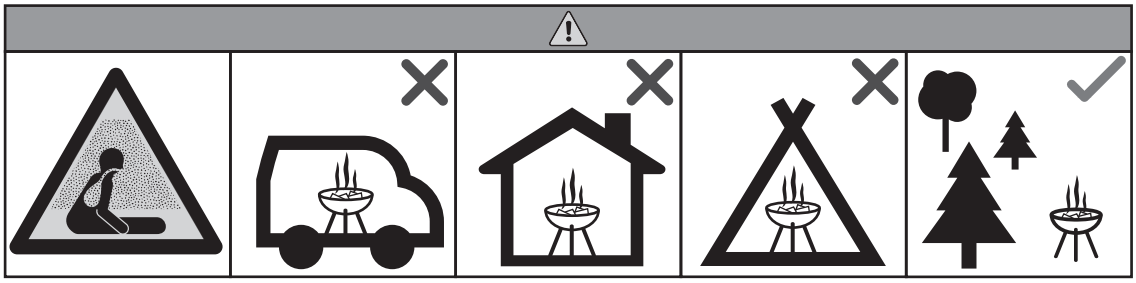
• Toujours se laver les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
• Toujours garder la viande crue éloignée de la viande cuite et d'autres aliments.
• Toujours s'assurer que les outils sont propres et exempts de résidus d'aliments anciens avant la cuisson.
• Toujours s'assurer que toute la viande est cuite complètement avant de manger.
• Ne pas utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler la viande cuite et non cuite.
• Attention – manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut causer une intoxication alimentaire.
• Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, couper pour s'assurer qu'elle est cuite jusqu'au bout.
• Attention – si la viande a été cuite suffisamment, les jus de viande doivent être clairs et il ne doit y avoir aucune trace de jus rose/rouge ou de coloration de la viande.
• Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande et les rôtis avant de les cuire enfin dans votre four à pizza BBQ.
• Après la cuisson, toujours nettoyer tous les ustensiles que vous avez utilisés.
• Avant le début de la cuisson, tout aliment contenant ou recouvert de graisses, d'huile ou de beurre ne doit pas entrer en contact direct avec la chambre de cuisson du Four à Pizza car la pierre absorbera les graisses, huiles et beurres et peut causer des taches, des odeurs, de la fumée et pourrait altérer la saveur de tout article futur cuit. Au lieu de cela, ces articles doivent être placés sur une plaque de cuisson en métal, une poêle en métal ou une poêle en fonte.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

• Pour atteindre la plage de température souhaitée pour cuire les aliments dans votre Four à Pizza, ajuster les réglages du brûleur sur votre barbecue à gaz, ou ajuster les vents si vous utilisez un gril à charbon. Veuillez noter que les temps de chauffe peuvent varier selon votre barbecue, pour de meilleurs résultats, le cadran de température doit indiquer entre 180 et 200 °C.
• Utiliser environ 2 cuillères à soupe de farine pour saupoudrer une pelle à pizza en bois et répartir uniformément sur la surface. Retirer tout excès de farine.
• Une fois étalée, placer votre pâte sur la pelle en bois farinée. Préparer votre pizza en utilisant les sauces et garnitures sélectionnées. Veiller à ne pas renverser les sauces ou garnitures sur la pelle car cela peut faire coller votre pâte.
• Placer votre pelle en bois à mi-chemin dans le four à pizza, utiliser un mouvement rapide d'avant en arrière tout en retirant la pelle pour placer la pizza à l'intérieur. Veuillez vous rappeler que la chambre de cuisson sera très chaude et l'absence d'utilisation d'une pelle à pizza pour placer la pizza à l'intérieur pourrait causer des blessures graves.
• Une fois à l'intérieur de la chambre de cuisson, votre pizza commencera à cuire. Le four à pizza est plus chaud à l'arrière, donc vous devrez faire pivoter la pizza toutes les 20-30 secondes pour aider à obtenir une cuisson uniforme.
• Une fois satisfait que la pizza est cuite selon vos exigences (environ 3-5 minutes selon votre barbecue et l'épaisseur de votre pâte), vous pouvez la retirer en utilisant une pelle à pizza en métal.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.



ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

• No utilizar en interiores.
• Siempre use guantes resistentes al calor al manipular su Horno para Pizza, ya que estará caliente durante el uso.
• Nunca deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto o cerca de cualquier superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela puede incendiarse y provocar lesiones personales.
• La piedra para pizza es frágil y puede romperse si se cae – manipule con cuidado.
• Su Horno para Pizza está diseñado para usarse al aire libre en un área bien ventilada sobre una barbacoa correctamente mantenida y suficientemente fuerte únicamente. El horno para pizza no debe usarse como un horno.
• Nunca toque ninguna parte de su Horno para Pizza mientras está en uso, ya que está extremadamente caliente.
• No use ni almacene gasolina, aguarrás, líquido para encendedores, alcohol, carbón, productos de madera u otros químicos inflamables similares dentro de la cámara de cocción.
• Nunca deje su Horno para Pizza sin supervisión cuando esté en uso.
• ¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y mascotas alejados.
• Mantenga su Horno para Pizza a un mínimo de 1 metro de distancia de materiales combustibles.
• Use únicamente utensilios resistentes al calor adecuados al cocinar en su Horno para Pizza. No use vidrio, plástico o silicona.
• No obstruya ninguna ventilación de la barbacoa o de su Horno para Pizza.
• No deje los alimentos sin supervisión en su Horno para Pizza.
• En caso de incendio de grasa, apague el gas en el cilindro inmediatamente.
• Apague todas las válvulas de gas de la barbacoa, incluido el cilindro, después de usar su Horno para Pizza.
• No permita la acumulación de gas sin quemar en la barbacoa antes de usar su Horno para Pizza.
• Nunca se incline sobre la barbacoa al encenderla.
• Nunca modifique la construcción de la barbacoa para adaptar su Horno para Pizza.
• ¡ADVERTENCIA! Este producto se calentará mucho, no lo mueva durante la operación.

CUIDADO & USO

LIMPIEZA

Para limpiar la piedra para pizza, no use agentes de limpieza ni líquidos. En su lugar, mantenga el calor en su Horno para Pizza durante 15 minutos después de terminar la cocción y raspe cualquier residuo restante. Este proceso es suficiente, no es necesario lavar la piedra para pizza.

APAGADO

Retire su Horno para Pizza de la parrilla solo una vez completamente enfriado. Después de apagar su barbacoa, el tiempo óptimo de enfriamiento es de 2 horas. Tenga en cuenta que, si usa una parrilla de carbón, puede tardar más en enfriarse, así que tenga cuidado ya que aún puede estar caliente. No use agua para acelerar el proceso de enfriamiento.

ALMACENAMIENTO

Su Horno para Pizza está diseñado para usarse al aire libre. Sin embargo, se recomienda almacenar el producto en interiores cuando no esté en uso.

NOTA: LA PIEDRA PARA PIZZA ES UN PRODUCTO NATURAL, POR LO QUE PUEDE PRODUCIRSE UN CAMBIO DE COLOR CON EL TIEMPO, ESTO NO AFECTARÁ EL RENDIMIENTO DE SU HORNO PARA PIZZA.

EL HORNO PARA PIZZA PUEDE DECOLORARSE CON EL TIEMPO DEBIDO A LA EXPOSICIÓN A TEMPERATURAS EXTREMADAMENTE ALTAS. ESTO NO AFECTARÁ EL RENDIMIENTO.

COMENZAR

• Tenga especial cuidado al desempacar y armar su Horno para Pizza. La piedra para pizza es frágil y puede romperse si se cae – manipule con cuidado.
• Coloque el cuerpo principal sobre una superficie plana y retire primero cualquier plástico o material protector, luego inserte la piedra para pizza en el Horno para Pizza.
• Coloque su Horno para Pizza sobre la parrilla de barbacoa a gas antes de encender su barbacoa. Si usa una barbacoa de carbón, encienda según las instrucciones del fabricante antes de colocar el horno para pizza sobre la rejilla de cocción.
• Su Horno para Pizza debe calentarse con la tapa de la barbacoa en posición abierta. Recuerde – No deje su barbacoa sin supervisión.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA LA COCCIÓN

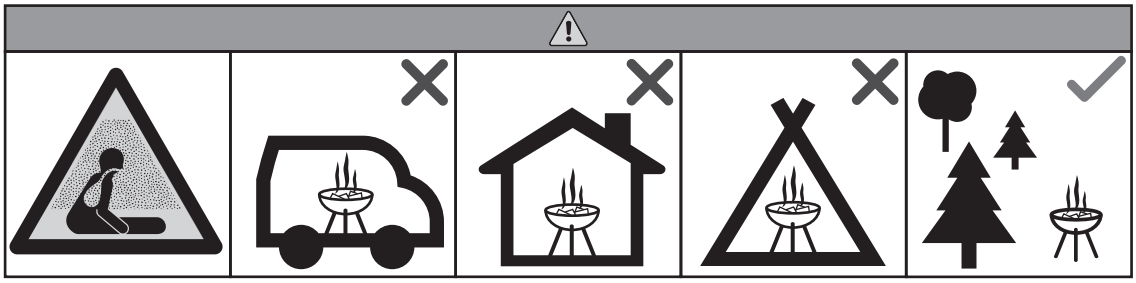
• Siempre lávese las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
• Siempre mantenga la carne cruda alejada de la carne cocida y de otros alimentos.
• Siempre asegúrese de que las herramientas estén limpias y libres de residuos de alimentos antiguos antes de cocinar.
• Siempre asegúrese de que toda la carne esté completamente cocida antes de comer.
• No use los mismos utensilios para manipular carnes cocidas y crudas.
• Precaución – comer carne cruda o poco cocida puede causar intoxicación alimentaria.
• Para reducir el riesgo de carne poco cocida, córtela para asegurarse de que esté cocida por completo.
• Precaución – si la carne ha sido cocida suficientemente, los jugos de la carne deben ser claros y no debe haber rastros de jugo rosa/rojo o coloración de la carne.
• Se recomienda precocinar piezas grandes de carne y cortes antes de cocinarlos finalmente en su horno para pizza de barbacoa.
• Después de cocinar, siempre limpie cualquier utensilio que haya usado.
• Antes de comenzar la cocción, cualquier alimento que contenga o esté recubierto de grasas, aceite o mantequilla no debe entrar en contacto directo con la cámara de cocción del Horno para Pizza, ya que la piedra absorberá las grasas, aceites y mantequillas y puede causar manchas, olores, humo y podría corromper el sabor de cualquier artículo futuro cocinado. En su lugar, estos artículos deben colocarse sobre una bandeja de hornear de metal, sartén de metal o sartén de hierro fundido.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

• Para alcanzar el rango de temperatura deseado para cocinar alimentos en su Horno para Pizza, ajuste la configuración del quemador en su barbacoa a gas, o ajuste las rejillas de ventilación si usa una parrilla de carbón. Tenga en cuenta que los tiempos de calentamiento pueden variar según su barbacoa; para mejores resultados, el dial de temperatura debe leer entre 180 y 200 °C.
• Use alrededor de 2 cucharadas de harina para espolvorear una pala de pizza de madera y dispersarla uniformemente sobre la superficie. Retire cualquier exceso de harina.
• Una vez estirada, coloque su masa sobre la pala de madera enharinada. Prepare su pizza usando las salsas y coberturas seleccionadas. Tenga cuidado de no derramar las salsas o coberturas sobre la pala, ya que esto puede hacer que su masa se pegue.
• Coloque su pala de madera a mitad de camino en el horno para pizza, use un movimiento rápido de adelante hacia atrás mientras retira la pala para colocar la pizza dentro. Recuerde que la cámara de cocción estará muy caliente y no usar una pala para pizza para colocar la pizza dentro podría causar lesiones graves.
• Una vez dentro de la cámara de cocción, su pizza comenzará a cocinarse. El horno para pizza está más caliente en la parte trasera, por lo que necesitará rotar la pizza cada 20-30 segundos para ayudar a lograr un horneado uniforme.
• Una vez satisfecho de que la pizza está cocida según sus requisitos (aproximadamente 3-5 minutos dependiendo de su barbacoa y el grosor de su masa), puede retirarla usando una pala de pizza de metal.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR.



AVISOS DE SEGURANÇA

• Não utilizar em ambientes internos.
• Use sempre luvas resistentes ao calor ao manusear o seu Forno de Pizza, pois ele estará quente durante o uso.
• Nunca deixe roupas ou outros materiais inflamáveis entrarem em contato ou ficarem próximos a qualquer superfície quente até que ela esfrie. O tecido pode incendiar-se e causar lesões pessoais.
• A pedra de pizza é frágil e pode quebrar se cair – manuseie com cuidado.
• O seu Forno de Pizza foi projetado para ser usado ao ar livre em uma área bem ventilada sobre uma churrasqueira devidamente mantida e suficientemente forte apenas. O forno de pizza não deve ser usado como um forno comum.
• Nunca toque em nenhuma parte do seu Forno de Pizza enquanto estiver em uso, pois está extremamente quente.
• Não use nem armazene gasolina, aguarrás, fluido de isqueiro, álcool, carvão, produtos de madeira ou outros produtos químicos inflamáveis semelhantes dentro da câmara de cozedura.
• Nunca deixe o seu Forno de Pizza sem supervisão quando estiver em uso.
• AVISO! Mantenha crianças e animais de estimação afastados.
• Mantenha o seu Forno de Pizza a uma distância mínima de 1 metro de materiais combustíveis.
• Use apenas utensílios resistentes ao calor adequados ao cozinhar no seu Forno de Pizza. Não use vidro, plástico ou silicone.
• Não obstrua nenhuma ventilação da churrasqueira ou do seu Forno de Pizza.
• Não deixe os alimentos sem supervisão no seu Forno de Pizza.
• Em caso de incêndio de gordura, desligue imediatamente o gás na garrafa.
• Desligue todas as válvulas de gás da churrasqueira, incluindo a garrafa, após usar o seu Forno de Pizza.
• Não permita o acúmulo de gás não queimado na churrasqueira antes de usar o seu Forno de Pizza.
• Nunca se incline sobre a churrasqueira ao acendê-la.
• Nunca modifique a construção da churrasqueira para encaixar o seu Forno de Pizza.
• AVISO! Este produto ficará muito quente, não o mova durante o funcionamento.

CUIDADOS & USO

LIMPEZA

Para limpar a pedra de pizza, não use agentes de limpeza ou líquidos. Em vez disso, mantenha o calor no seu Forno de Pizza por 15 minutos após terminar a cozedura e raspe qualquer resíduo restante. Este processo é suficiente, não há necessidade de lavar a pedra de pizza.

EXTINÇÃO

Retire o seu Forno de Pizza da grelha apenas quando estiver completamente frio. Após desligar a churrasqueira, o tempo ideal de arrefecimento é de 2 horas. Note que, se usar uma grelha a carvão, pode demorar mais a arrefecer, por isso tenha cuidado pois ainda pode estar quente. Não use água para acelerar o processo de arrefecimento.

ARMAZENAMENTO

O seu Forno de Pizza foi projetado para ser usado ao ar livre. No entanto, recomenda-se guardar o produto em ambiente interno quando não estiver em uso.

NOTA: A PEDRA DE PIZZA É UM PRODUTO NATURAL, PORTANTO PODE OCORRER MUDANÇA DE COR COM O TEMPO, ISTO NÃO AFETARÁ O DESEMPENHO DO SEU FORNO DE PIZZA.

O FORNO DE PIZZA PODE DESCORES COM O TEMPO DEVIDO À EXPOSIÇÃO A TEMPERATURAS EXTREMAMENTE ALTAS. ISTO NÃO AFETARÁ O DESEMPENHO.

COMEÇAR

• Tenha especial cuidado ao desempacotar e montar o seu Forno de Pizza. A pedra de pizza é frágil e pode quebrar se cair – manuseie com cuidado.
• Coloque o corpo principal numa superfície plana e remova primeiro qualquer plástico ou material protetor, depois insira a pedra de pizza no Forno de Pizza.
• Coloque o seu Forno de Pizza sobre a grelha da churrasqueira a gás antes de acender a churrasqueira. Se usar uma churrasqueira a carvão, acenda de acordo com as instruções do fabricante antes de colocar o forno de pizza sobre a grelha de cozedura.
• O seu Forno de Pizza deve ser aquecido com a tampa da churrasqueira na posição aberta. Lembre-se – Não deixe a sua churrasqueira sem supervisão.

INFORAS DE SEGURANÇA PARA COZEDURA

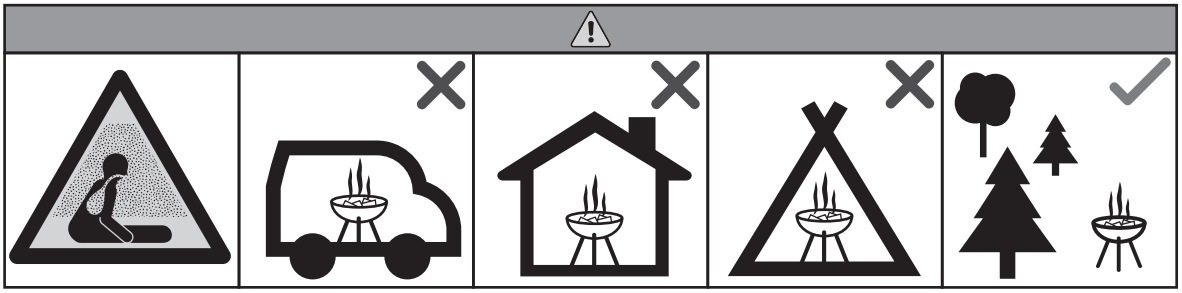
• Lave sempre as mãos antes e depois de manusear carne crua e antes de comer.
• Mantenha sempre a carne crua afastada da carne cozida e de outros alimentos.
• Certifique-se sempre de que as ferramentas estão limpas e livres de resíduos de alimentos antigos antes de cozinhar.
• Certifique-se sempre de que toda a carne está completamente cozida antes de comer.
• Não use os mesmos utensílios para manusear carnes cozidas e cruas.
• Cuidado – comer carne crua ou mal cozida pode causar intoxicação alimentar.
• Para reduzir o risco de carne mal cozida, corte-a para garantir que está cozida por completo.
• Cuidado – se a carne foi cozida suficientemente, os sucos da carne devem ser claros e não deve haver vestígios de suco rosa/vermelho ou coloração da carne.
• Recomenda-se pré-cozinhar pedaços grandes de carne e juntas antes de cozinhar finalmente no seu forno de pizza para churrasqueira.
• Após cozinhar, limpe sempre quaisquer utensílios que tenha usado.
• Antes de começar a cozinhar, quaisquer alimentos que contenham ou estejam revestidos de gorduras, óleo ou manteiga não devem entrar em contato direto com a câmara de cozedura do Forno de Pizza, pois a pedra absorverá as gorduras, óleos e manteigas e pode causar manchas, odores, fumo e pode corromper o sabor de quaisquer itens futuros cozidos. Em vez disso, estes itens devem ser colocados sobre uma assadeira de metal, frigideira de metal ou frigideira de ferro fundido.

INSTRUÇÕES DE COZEDURA

• Para atingir a faixa de temperatura desejada para cozinhar alimentos no seu Forno de Pizza, ajuste as configurações do queimador na sua churrasqueira a gás, ou ajuste as aberturas se usar uma grelha a carvão. Note que os tempos de aquecimento podem variar dependendo da sua churrasqueira; para melhores resultados, o mostrador de temperatura deve ler entre 180 e 200 °C.
• Use cerca de 2 colheres de sopa de farinha para polvilhar uma pá de pizza de madeira e distribua uniformemente sobre a superfície. Remova qualquer excesso de farinha.
• Após esticar, coloque a sua massa sobre a pá de madeira enfarinhada. Monte a sua pizza usando os molhos e coberturas selecionados. Tenha cuidado para não derramar os molhos ou coberturas na pá, pois isso pode fazer a massa colar.
• Coloque a sua pá de madeira a meio caminho no forno de pizza, use um movimento rápido de ida e volta enquanto remove a pá para colocar a pizza dentro. Lembre-se de que a câmara de cozedura estará muito quente e não usar uma pá de pizza para colocar a pizza dentro pode causar lesões graves.
• Uma vez dentro da câmara de cozedura, a sua pizza começará a cozinhar. O forno de pizza está mais quente na parte de trás, por isso precisará rodar a pizza a cada 20-30 segundos para ajudar a obter uma cozedura uniforme.
• Quando estiver satisfeito que a pizza está cozida conforme os seus requisitos (aproximadamente 3-5 minutos dependendo da sua churrasqueira e da espessura da massa), pode removê-la usando uma pá de pizza de metal.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN VOR DEM GEBRAUCH.



SICHERHEITSHINWEISE

• Nicht in Innenräumen verwenden.
• Immer hitzebeständige Handschuhe tragen, wenn Sie Ihren Pizzaofen handhaben, da er während des Gebrauchs heiß ist.
• Niemals Kleidung oder andere brennbare Materialien mit oder in die Nähe einer heißen Oberfläche kommen lassen, bis sie abgekühlt ist. Stoff kann sich entzünden und zu Personenschäden führen.
• Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann bei Herunterfallen zerbrechen – vorsichtig handhaben.
• Ihr Pizzaofen ist für den Gebrauch im Freien in einem gut belüfteten Bereich auf einem ordnungsgemäß gewarteten und ausreichend starken Grill konzipiert. Der Pizzaofen darf nicht als Ofen verwendet werden.
• Niemals irgendeinen Teil Ihres Pizzaofens berühren, während er in Betrieb ist, da er extrem heiß ist.
• Kein Benzin, Terpentin, Anzündflüssigkeit, Alkohol, Holzkohle, Holzprodukte oder andere ähnliche brennbare Chemikalien in der Garraumkammer verwenden oder lagern.
• Lassen Sie Ihren Pizzaofen während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
• ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
• Halten Sie Ihren Pizzaofen mindestens 1 Meter von brennbaren Materialien entfernt.
• Verwenden Sie beim Kochen auf Ihrem Pizzaofen nur geeignete hitzebeständige Utensilien. Verwenden Sie kein Glas, Plastik oder Silikon.
• Blockieren Sie keine Belüftung des Grills oder Ihres Pizzaofens.
• Lassen Sie Lebensmittel in Ihrem Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt.
• Im Falle eines Fettbrands sofort den Gas an der Flasche abdrehen.
• Nach dem Gebrauch Ihres Pizzaofens alle Gasventile des Grills einschließlich Flasche abdrehen.
• Lassen Sie vor dem Gebrauch Ihres Pizzaofens kein unverbranntes Gas im Grill ansammeln.
• Beim Anzünden niemals über den Grill beugen.
• Die Konstruktion des Grills niemals modifizieren, um Ihren Pizzaofen anzupassen.
• ACHTUNG! Dieses Produkt wird sehr heiß, nicht während des Betriebs bewegen.

PFLEGE & VERWENDUNG

REINIGUNG

Zum Reinigen des Pizzasteins keine Reinigungsmittel oder Flüssigkeiten verwenden. Stattdessen die Hitze im Pizzaofen 15 Minuten nach dem Kochen halten und verbleibende Rückstände abkratzen. Dieser Vorgang ist ausreichend, der Pizzastein muss nicht gewaschen werden.

LÖSCHEN

Pizzaofen erst nach vollständiger Abkühlung vom Grill entfernen. Nach dem Ausschalten des Grills beträgt die optimale Abkühlzeit 2 Stunden. Beachten Sie, dass bei Verwendung eines Holzkohlegrills die Abkühlung länger dauern kann – Vorsicht, er kann noch heiß sein. Kein Wasser verwenden, um den Abkühlprozess zu beschleunigen.

LAGERUNG

Ihr Pizzaofen ist für den Außenbereich konzipiert. Es wird jedoch empfohlen, das Produkt bei Nichtgebrauch drinnen zu lagern.

HINWEIS: DER PIZZASTEIN IST EIN NATURPRODUKT, FARbVERÄNDERUNGEN KÖNNEN IM LAUFE DER ZEIT AUFTRETEN, DIES BEEINTRÄCHTIGT NICHT DIE LEISTUNG IHRES PIZZAOFENS.

DER PIZZAOFEN KANN DURCH EXTREM HOHE TEMPERATUREN IM LAUFE DER ZEIT VERFÄRBEN. DIES BEEINTRÄCHTIGT NICHT DIE LEISTUNG.

ERSTE INBETRIEBNAHME

• Beim Auspacken und Zusammenbau Ihres Pizzaofens besonders vorsichtig sein. Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann bei Herunterfallen zerbrechen – vorsichtig handhaben.
• Den Hauptkörper auf eine ebene Fläche stellen und zuerst jegliches Plastik oder Schutzmaterial entfernen, dann den Pizzastein in den Pizzaofen einsetzen.
• Den Pizzaofen vor dem Anzünden des Grills auf den Gasgrill stellen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills gemäß Herstelleranweisungen anzünden, bevor der Pizzaofen auf den Kochrost gestellt wird.
• Der Pizzaofen sollte mit offener Grillhaube erhitzt werden. Bitte beachten – Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM KOCHEN

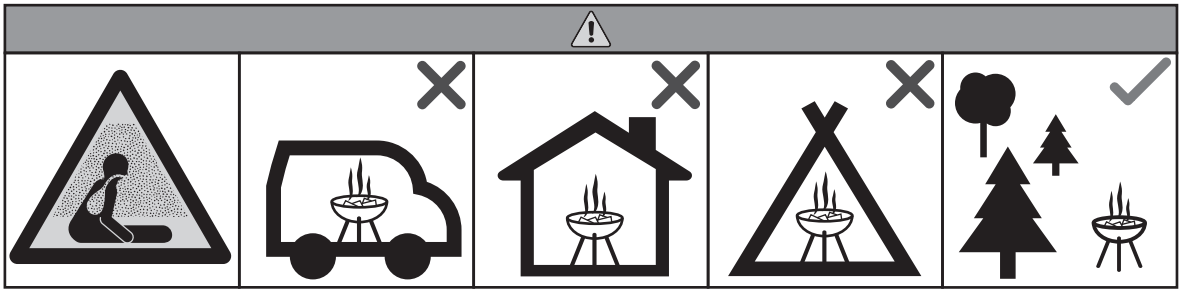
• Immer Hände vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch und vor dem Essen waschen.
• Rohes Fleisch immer von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln fernhalten.
• Immer sicherstellen, dass Werkzeuge sauber und frei von alten Lebensmittelresten sind, bevor gekocht wird.
• Immer sicherstellen, dass alles Fleisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.
• Keine gleichen Utensilien für gekochtes und ungekochtes Fleisch verwenden.
• Vorsicht – der Verzehr von rohem oder unzureichend gegartem Fleisch kann Lebensmittelvergiftung verursachen.
• Um das Risiko von unzureichend gegartem Fleisch zu reduzieren, aufschneiden, um sicherzustellen, dass es durchgehend gegart ist.
• Vorsicht – wenn das Fleisch ausreichend gegart ist, sollten die Fleischsäfte klar sein und keine Spuren von rosa/rotem Saft oder Fleischfärbung vorhanden sein.
• Vor dem endgültigen Garen im BBQ-Pizzaofen wird empfohlen, große Fleischstücke und Braten vorzugaren.
• Nach dem Kochen immer alle verwendeten Utensilien reinigen.
• Vor Beginn des Kochens sollten Lebensmittel, die Fette, Öl oder Butter enthalten oder damit überzogen sind, nicht direkt mit der Garkammer des Pizzaofens in Kontakt kommen, da der Stein Fette, Öle und Butter aufnimmt und Verfärbungen, Gerüche, Rauch verursachen und den Geschmack zukünftiger Gerichte beeinträchtigen kann. Stattdessen diese Artikel auf ein Metallbackblech, eine Metallpfanne oder eine Gusseisenpfanne legen.

KOCHANLEITUNG

• Um den gewünschten Temperaturbereich zum Garen von Lebensmitteln im Pizzaofen zu erreichen, die Brenner-Einstellungen am Gasgrill anpassen oder bei Verwendung eines Holzkohlegrills die Lüftungsschlitze einstellen. Beachten Sie, dass Heizzeiten je nach Grill variieren können; für beste Ergebnisse sollte das Temperaturanzeige zwischen 180 und 200 °C anzeigen.
• Etwa 2 EL Mehl verwenden, um einen Holz-Pizzaschieber zu bestäuben und gleichmäßig auf der Oberfläche zu verteilen. Überschüssiges Mehl entfernen.
• Nach dem Ausrollen den Teig auf den bemehlten Holzschieber legen. Die Pizza mit ausgewählten Soßen und Belägen belegen. Darauf achten, dass Soßen oder Beläge nicht auf den Schieber gelangen, da dies den Teig kleben lassen kann.
• Den Holzschieber bis zur Hälfte in den Pizzaofen schieben, mit einer schnellen Vor- und Rückwärtsbewegung den Schieber entfernen, um die Pizza hineinzulegen. Beachten Sie, dass die Garkammer sehr heiß ist und das Nichtverwenden eines Pizzaschiebers zum Einlegen der Pizza schwere Verletzungen verursachen kann.
• Sobald die Pizza in der Garkammer ist, beginnt sie zu garen. Der Pizzaofen ist hinten heißer, daher die Pizza alle 20–30 Sekunden drehen, um ein gleichmäßiges Backen zu erzielen.
• Sobald zufrieden mit dem Gargrad der Pizza (ca. 3–5 Minuten je nach Grill und Teigdicke), mit einem Metall-Pizzaschieber herausnehmen.

IMPORTANTI NOTE DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.



AVVERTENZE DI SICUREZZA

• Non utilizzare in ambienti chiusi.
• Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il Forno per Pizza, poiché sarà caldo durante l'uso.
• Non lasciare mai che abbigliamento o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino a qualsiasi superficie calda finché non si è raffreddata. Il tessuto può incendiarsi e causare lesioni personali.
• La pietra per pizza è fragile e può rompersi se cade – maneggiare con cura.
• Il Forno per Pizza è progettato per essere utilizzato all'aperto in un'area ben ventilata su un barbecue adeguatamente mantenuto e sufficientemente robusto. Il forno per pizza non deve essere utilizzato come un forno tradizionale.
• Non toccare mai alcuna parte del Forno per Pizza mentre è in funzione, poiché è estremamente caldo.
• Non utilizzare o conservare benzina, acquaragia, liquido accendifuoco, alcol, carbone, prodotti in legno o altri prodotti chimici infiammabili simili all'interno della camera di cottura.
• Non lasciare mai il Forno per Pizza incustodito durante l'uso.
• AVVERTENZA! Tenere lontani bambini e animali domestici.
• Mantenere il Forno per Pizza a una distanza minima di 1 metro da materiali combustibili.
• Utilizzare solo utensili resistenti al calore adatti per cucinare sul Forno per Pizza. Non utilizzare vetro, plastica o silicone.
• Non ostruire alcuna ventilazione del barbecue o del Forno per Pizza.
• Non lasciare cibo incustodito nel Forno per Pizza.
• In caso di incendio di grasso, chiudere immediatamente il gas alla bombola.
• Chiudere tutte le valvole del gas del barbecue, inclusa la bombola, dopo aver utilizzato il Forno per Pizza.
• Non permettere l'accumulo di gas non bruciato nel barbecue prima di utilizzare il Forno per Pizza.
• Non chinarsi mai sul barbecue durante l'accensione.
• Non modificare mai la struttura del barbecue per adattare il Forno per Pizza.
• AVVERTENZA! Questo prodotto diventerà molto caldo, non spostarlo durante il funzionamento.

CURA & USO

PULIZIA

Per pulire la pietra per pizza non utilizzare agenti detergenti o liquidi. Mantenere invece il calore nel Forno per Pizza per 15 minuti dopo aver terminato la cottura e raschiare via eventuali residui rimanenti. Questo processo è sufficiente, non è necessario lavare la pietra per pizza.

SPEGNIMENTO

Rimuovere il Forno per Pizza dalla griglia solo quando è completamente raffreddato. Dopo aver spento il barbecue, il tempo ottimale di raffreddamento è di 2 ore. Si noti che, se si utilizza una griglia a carbone, potrebbe richiedere più tempo per raffreddarsi, quindi prestare attenzione poiché potrebbe ancora essere calda. Non utilizzare acqua per accelerare il processo di raffreddamento.

CONSERVAZIONE

Il Forno per Pizza è progettato per essere utilizzato all'aperto. Tuttavia, si consiglia di conservare il prodotto al chiuso quando non in uso.

NOTA: LA PIETRA PER PIZZA È UN PRODOTTO NATURALE, QUINDI POTREBBE VERIFICARSI UN CAMBIAMENTO DI COLORE NEL TEMPO, CIÒ NON COMPROMETTERÀ LE PRESTAZIONI DEL FORNO PER PIZZA.

IL FORNO PER PIZZA POTREBBE SCOLORIRSI NEL TEMPO A CAUSA DELL'ESPOSIZIONE A TEMPERATURE ESTREMAMENTE ELEVATE. CIÒ NON COMPROMETTERÀ LE PRESTAZIONI.

PRIMI PASSI

• Prestare particolare attenzione durante lo spacchettamento e il montaggio del Forno per Pizza. La pietra per pizza è fragile e può rompersi se cade – maneggiare con cura.
• Posizionare il corpo principale su una superficie piana e rimuovere prima qualsiasi plastica o materiale protettivo, quindi inserire la pietra per pizza nel Forno per Pizza.
• Posizionare il Forno per Pizza sulla griglia del barbecue a gas prima di accendere il barbecue. Se si utilizza un barbecue a carbone, accendere secondo le istruzioni del produttore prima di posizionare il forno per pizza sulla griglia di cottura.
• Il Forno per Pizza deve essere riscaldato con il coperchio del barbecue in posizione aperta. Ricordare – Non lasciare il barbecue incustodito.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA PER LA COTTURA

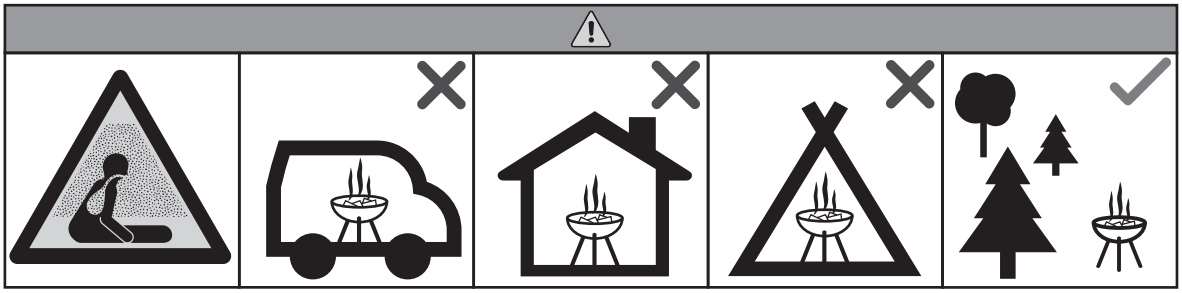
• Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
• Tenere sempre la carne cruda lontana dalla carne cotta e da altri alimenti.
• Assicurarsi sempre che gli utensili siano puliti e privi di residui di cibo vecchio prima di cucinare.
• Assicurarsi sempre che tutta la carne sia completamente cotta prima di mangiarla.
• Non utilizzare gli stessi utensili per maneggiare carne cotta e cruda.
• Attenzione – mangiare carne cruda o poco cotta può causare intossicazione alimentare.
• Per ridurre il rischio di carne poco cotta, tagliarla per assicurarsi che sia cotta completamente.
• Attenzione – se la carne è stata cotta a sufficienza, i succhi della carne devono essere chiari e non devono esserci tracce di succo rosa/rosso o colorazione della carne.
• Si consiglia di precuocere pezzi grandi di carne e arrosti prima di cuocerli definitivamente nel forno per pizza da barbecue.
• Dopo la cottura, pulire sempre tutti gli utensili utilizzati.
• Prima di iniziare la cottura, qualsiasi alimento che contenga o sia ricoperto di grassi, olio o burro non deve entrare in contatto diretto con la camera di cottura del Forno per Pizza, poiché la pietra assorbirà grassi, oli e burri e potrebbe causare macchie, odori, fumo e potrebbe alterare il sapore di eventuali articoli futuri cotti. Invece, questi articoli devono essere posizionati su una teglia di metallo, una padella di metallo o una padella in ghisa.

ISTRUZIONI DI COTTURA

• Per raggiungere l'intervallo di temperatura desiderato per cuocere gli alimenti nel Forno per Pizza, regolare le impostazioni del bruciatore sul barbecue a gas o regolare le prese d'aria se si utilizza una griglia a carbone. Si noti che i tempi di riscaldamento possono variare a seconda del barbecue; per i migliori risultati, il quadrante della temperatura dovrebbe indicare tra 180 e 200 °C.
• Utilizzare circa 2 cucchiai di farina per spolverare una pala per pizza in legno e distribuirla uniformemente sulla superficie. Rimuovere la farina in eccesso.
• Una volta stesa, posizionare l'impasto sulla pala di legno infarinata. Preparare la pizza utilizzando le salse e i condimenti selezionati. Fare attenzione a non versare salse o condimenti sulla pala, poiché ciò potrebbe far attaccare l'impasto.
• Posizionare la pala di legno a metà strada nel forno per pizza, utilizzare un movimento rapido avanti e indietro mentre si rimuove la pala per posizionare la pizza all'interno. Ricordare che la camera di cottura sarà molto calda e il mancato utilizzo di una pala per pizza per posizionare la pizza all'interno potrebbe causare gravi lesioni.
• Una volta all'interno della camera di cottura, la pizza inizierà a cuocere. Il forno per pizza è più caldo sul retro, quindi sarà necessario ruotare la pizza ogni 20-30 secondi per ottenere una cottura uniforme.
• Una volta soddisfatti che la pizza sia cotta secondo i propri requisiti (circa 3-5 minuti a seconda del barbecue e dello spessore dell'impasto), è possibile rimuoverla utilizzando una pala per pizza in metallo.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE.



AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

• Nu utilizați în interior.
• Purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură atunci când manipulați Cuptorul pentru Pizza, deoarece acesta va fi fierbinte în timpul utilizării.
• Nu lăsați niciodată îmbrăcămintea sau alte materiale inflamabile să intre în contact sau să se apropie de orice suprafață fierbinte până când aceasta s-a răcit. Țesătura poate lua foc și poate provoca vătămări corporale.
• Piatra pentru pizza este fragilă și se poate sparge dacă este scăpată – manevrați cu grijă.
• Cuptorul pentru Pizza este proiectat pentru a fi utilizat afară, într-o zonă bine ventilată, numai pe un grătar întreținut corespunzător și suficient de rezistent. Cuptorul pentru pizza nu trebuie folosit ca sobă.
• Nu atingeți niciodată nicio parte a Cuptorului pentru Pizza în timpul utilizării, deoarece este extrem de fierbinte.
• Nu utilizați și nu depozitați benzină, white spirit, lichid de aprindere, alcool, cărbune, produse din lemn sau alte substanțe chimice inflamabile similare în interiorul camerei de gătit.
• Nu lăsați niciodată Cuptorul pentru Pizza nesupravegheat în timpul utilizării.
• AVERTISMENT! Țineți copiii și animalele de companie la distanță.
• Păstrați Cuptorul pentru Pizza la o distanță minimă de 1 metru de materialele combustibile.
• Folosiți numai ustensile adecvate, rezistente la căldură, atunci când gătiți pe Cuptorul pentru Pizza. Nu utilizați sticlă, plastic sau silicon.
• Nu blocați nicio ventilație a grătarului sau a Cuptorului pentru Pizza.
• Nu lăsați alimentele nesupravegheate în Cuptorul pentru Pizza.
• În cazul unui incendiu de grăsime, opriți imediat gazul de la butelie.
• Închideți toate supapele de gaz ale grătarului, inclusiv cea a buteliei, după utilizarea Cuptorului pentru Pizza.
• Nu permiteți acumularea de gaz nearse în grătar înainte de a utiliza Cuptorul pentru Pizza.
• Nu vă aplecați niciodată peste grătar atunci când îl aprindeți.
• Nu modificați niciodată construcția grătarului pentru a monta Cuptorul pentru Pizza.
• AVERTISMENT! Acest produs devine foarte fierbinte – nu îl mutați în timpul funcționării.

ÎNGRIJIRE ȘI UTILIZARE

CURĂȚARE

Pentru a curăța piatra pentru pizza, nu utilizați agenți de curățare sau lichide. În schimb, mențineți căldura în Cuptorul pentru Pizza timp de 15 minute după ce ați terminat de gătit și răzuiți orice reziduu rămas. Acest proces este suficient, nu este nevoie să spălați piatra pentru pizza.

STINGERE

Scoateți Cuptorul pentru Pizza de pe grătar numai după ce s-a răcit complet. După oprirea grătarului, timpul optim de răcire este de 2 ore. Vă rugăm să rețineți: dacă utilizați un grătar cu cărbuni, răcirea poate dura mai mult, așa că aveți grijă, deoarece poate fi încă fierbinte. Nu folosiți apă pentru a accelera procesul de răcire.

DEPOZITARE

Cuptorul pentru Pizza este proiectat pentru a fi utilizat în aer liber. Cu toate acestea, se recomandă depozitarea produsului în interior atunci când nu este utilizat.

NOTĂ: PIATRA PENTRU PIZZA ESTE UN PRODUS NATURAL, ASTFEL ÎNCÂT POATE APĂREA O SCHIMBARE DE CULOARE ÎN TIMP, ACEASTA NU VA AFECTA PERFORMANȚA CUPTORULUI DUMNEAVOASTRĂ PENTRU PIZZA.

CUPTORUL PENTRU PIZZA SE POATE DECOLORA ÎN TIMP DIN CAUZA EXPUNERII LA TEMPERATURI EXTREM DE RIDICATE. ACEST LUCRU NU VA AFECTA PERFORMANȚA.

ÎNCEPUT

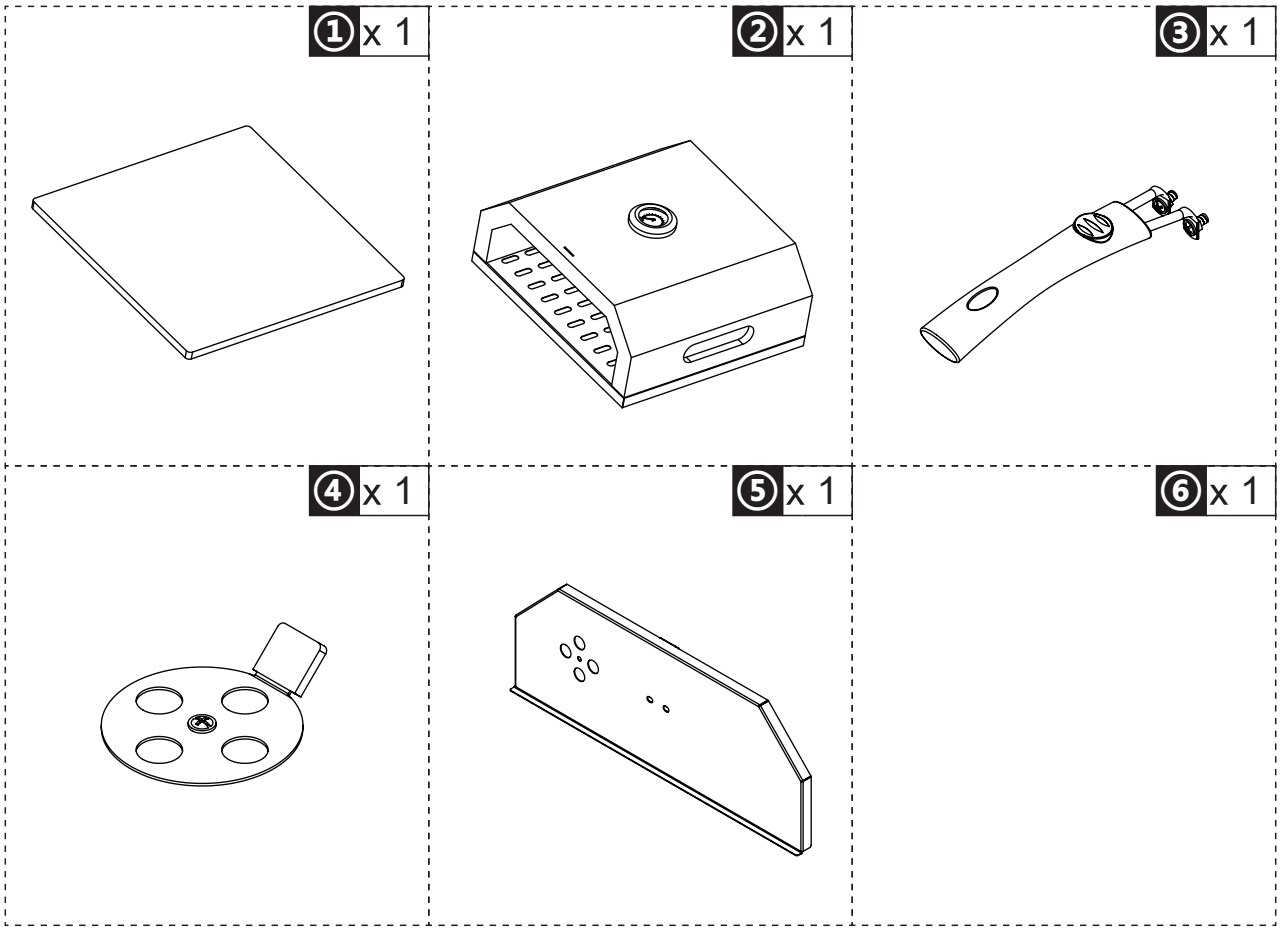
• Aveți grijă sporită atunci când despachetați și asamblați Cuptorul pentru Pizza. Piatra pentru pizza este fragilă și se poate sparge dacă este scăpată – manevrați cu grijă.
• Așezați corpul principal pe o suprafață plană și îndepărtați mai întâi orice material plastic sau de protecție, apoi introduceți piatra pentru pizza în Cuptorul pentru Pizza.
• Așezați Cuptorul pentru Pizza pe grătarul BBQ cu gaz înainte de a aprinde grătarul. Dacă utilizați un grătar cu cărbuni, aprindeți conform instrucțiunilor producătorului înainte de a plasa cuptorul pentru pizza deasupra grătarului de gătit.
• Cuptorul pentru Pizza trebuie încălzit cu capota grătarului în poziția deschisă. Vă rugăm să rețineți – Nu lăsați grătarul nesupravegheat.

INFORMAȚII DE SIGURANȚĂ LA GĂTIT

• Spălați-vă întotdeauna pe mâini înainte și după manipularea cărnii crude și înainte de a mânca.
• Păstrați întotdeauna carnea crudă departe de carnea gătită și de alte alimente.
• Asigurați-vă întotdeauna că uneltele sunt curate și fără reziduuri alimentare vechi înainte de a găti.
• Asigurați-vă întotdeauna că toată carnea este gătită complet înainte de a o consuma.
• Nu folosiți aceleași ustensile pentru a manipula carne gătită și carne crudă.
• Atenție – consumul de carne crudă sau insuficient gătită poate provoca intoxicații alimentare.
• Pentru a reduce riscul de carne insuficient gătită, tăiați-o pentru a vă asigura că este gătită complet.
• Atenție – dacă carnea a fost gătită suficient, sucurile din carne trebuie să fie limpezi și nu trebuie să existe urme de suc sau culoare roz/roșie a cărnii.
• Se recomandă pre-gătirea bucăților mari de carne și a fripturilor înainte de a le găti definitiv în cuptorul pentru pizza al grătarului dumneavoastră.
• După gătit, curățați întotdeauna orice ustensile pe care le-ați folosit.
• Înainte de a începe gătitul, orice alimente care conțin sau sunt acoperite cu grăsimi, ulei sau unt nu trebuie să intre în contact direct cu camera de gătit a Cuptorului pentru Pizza, deoarece piatra va absorbi orice grăsimi, uleiuri și unt și poate cauza pete, mirosuri, fum și poate altera aroma oricăror alimente gătite ulterior. În schimb, aceste alimente trebuie așezate pe o tavă de copt din metal, o tigaie metalică sau o tigaie din fontă.

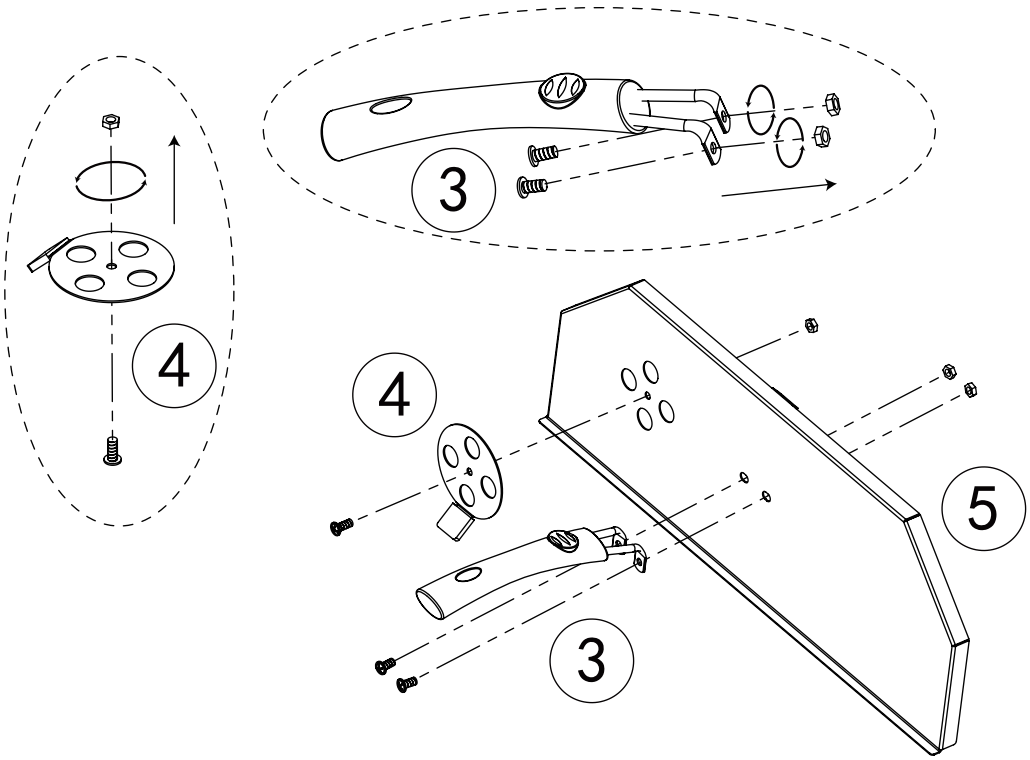
INSTRUCȚIUNI DE GĂTIT

• Pentru a atinge intervalul de temperatură dorit pentru gătitul alimentelor în Cuptorul pentru Pizza, reglați setările arzătoarelor pe grătarul cu gaz sau reglați orificiile de ventilație dacă utilizați un grătar cu cărbuni. Vă rugăm să rețineți că timpii de încălzire pot varia în funcție de grătarul dumneavoastră; pentru cele mai bune rezultate, cadranul de temperatură ar trebui să indice între 180 și 200°C.
• Folosiți aproximativ 2 linguri de făină pentru a presăra o lopată de lemn pentru pizza și dispersați uniform pe suprafață. Îndepărtați excesul de făină.
• După ce ați întins aluatul, așezați-l pe lopata de lemn presărată cu făină. Prepară-ți pizza folosind sosurile și toppingurile alese. Aveți grijă să nu vărsați sosurile sau toppingurile pe lopată, deoarece acest lucru poate face ca aluatul să se lipească de ea.
• Introduceți lopata de lemn la jumătatea distanței în cuptorul pentru pizza, folosiți o mișcare rapidă de du-te-vino în timp ce retrageți lopata pentru a plasa pizza în interior. Vă rugăm să rețineți că interiorul cuptorului va fi foarte fierbinte și nerespectarea utilizării unei lopți pentru pizza pentru a plasa pizza în interior poate provoca vătămări grave.
• Odată ce pizza este în interiorul camerei de gătit, aceasta va începe să se gătească. Cuptorul pentru pizza este mai fierbinte în partea din spate, așa că va trebui să rotiți pizza la fiecare 20-30 de secunde pentru a ajuta la obținerea unei coaceri uniforme.
• Odată ce sunteți mulțumit că pizza este gătită conform cerințelor dumneavoastră (aproximativ 3-5 minute, în funcție de grătarul dumneavoastră și de grosimea aluatului), o puteți scoate folosind o lopată metalică pentru pizza.

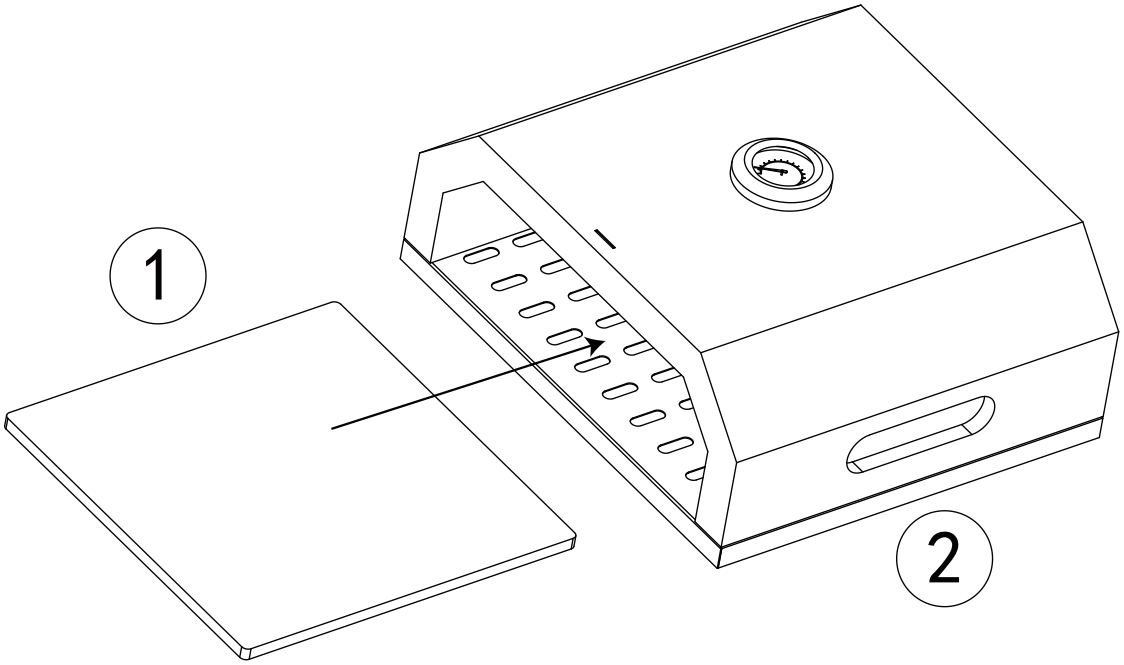


01

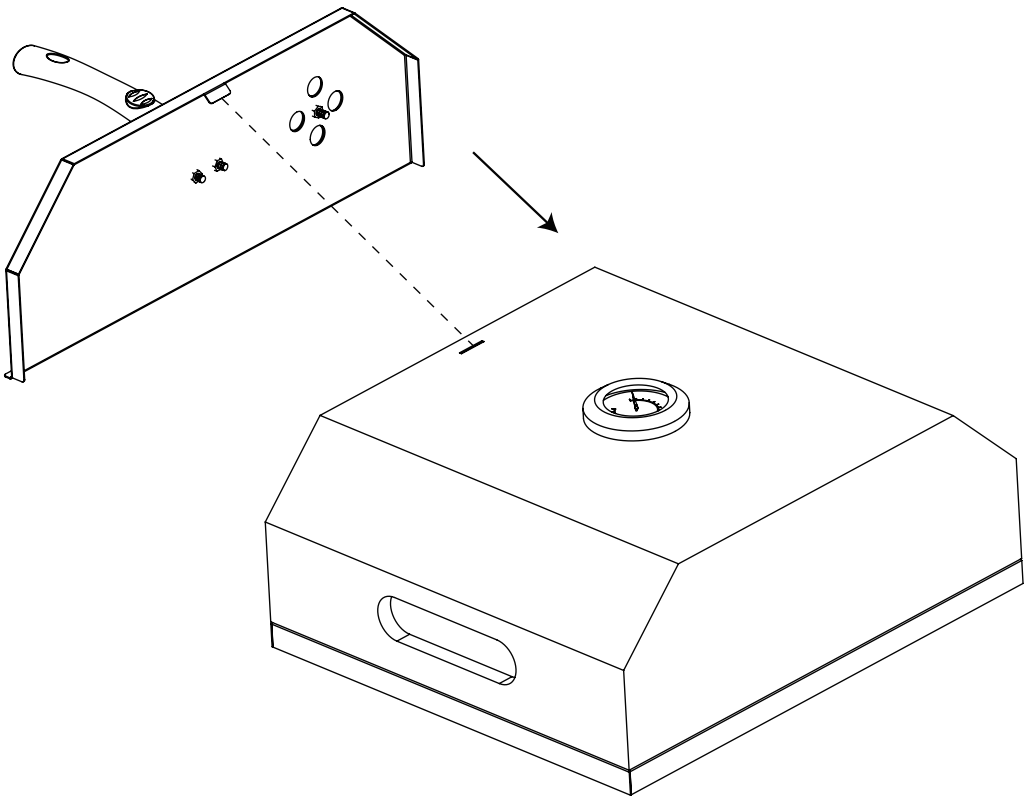
EN_The screws are pre-installed on the door; they need to be removed before installation.
FR_Les vis sont préinstallées sur la porte ; elles doivent être retirées avant l'installation.
ES_Los tornillos están preinstalados en la puerta; deben retirarse antes de la instalación.
PT_Os parafusos estão pré-instalados na porta; devem ser removidos antes da instalação.
DE_Die Schrauben sind am Tür vorinstalliert; sie müssen vor der Montage entfernt werden.
IT_Le viti sono preinstallate sulla porta; devono essere rimosse prima dell'installazione.
RO_Șuruburile sunt preinstalate pe ușă; acestea trebuie îndepărtate înainte de instalare.



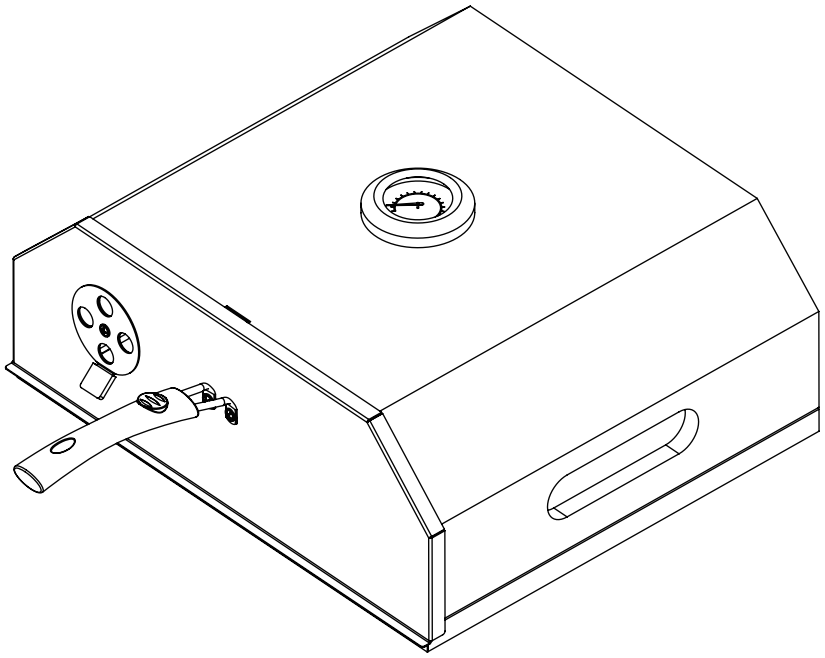
02



03



Done



US

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

001-877-644-9366

customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
7777 Center Ave. Suite 430
Huntington Beach, CA 92647-9998 USA
MADE IN CHINA

CA

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

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
Unit 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada
M2H 2W1
MADE IN CHINA

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

416-792-6088

customerservice@aosom.ca

Importé par Aosom Canada Inc.
Unité 33-1 Sparks Avenue, North York, Ontario, Canada M2H 2W1
Fabriqué en Chine

ES

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

0034-931294512

atencioncliente@aosom.es

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

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

0034-931294512

info@aosom.pt.

UK

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

0044-800-240-4004

enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:
MH STAR UK LTD
1 Northampton Cross Logistics Park
Northampton Cross Road
Northampton
Nn4 9FH
Tel: 0800 240 4050
enquiries@mhstar.co.uk
MADE IN CHINA

DE

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

0049-0(40)-87408465

service@aosom.de

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

IT

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

0039-0249471447

clienti@aosom.it

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

RO

Importator/Producător/REP:
Aosom Romania SRL
Str. Barbu Mumuleanu, nr. 30-32
Bucuresti, Sector 2
Tel: +40 312294730
clienti@aosom.ro
Fabricat în China

FR

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

0033-1-84166106

aosom@mhfrance.fr

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

