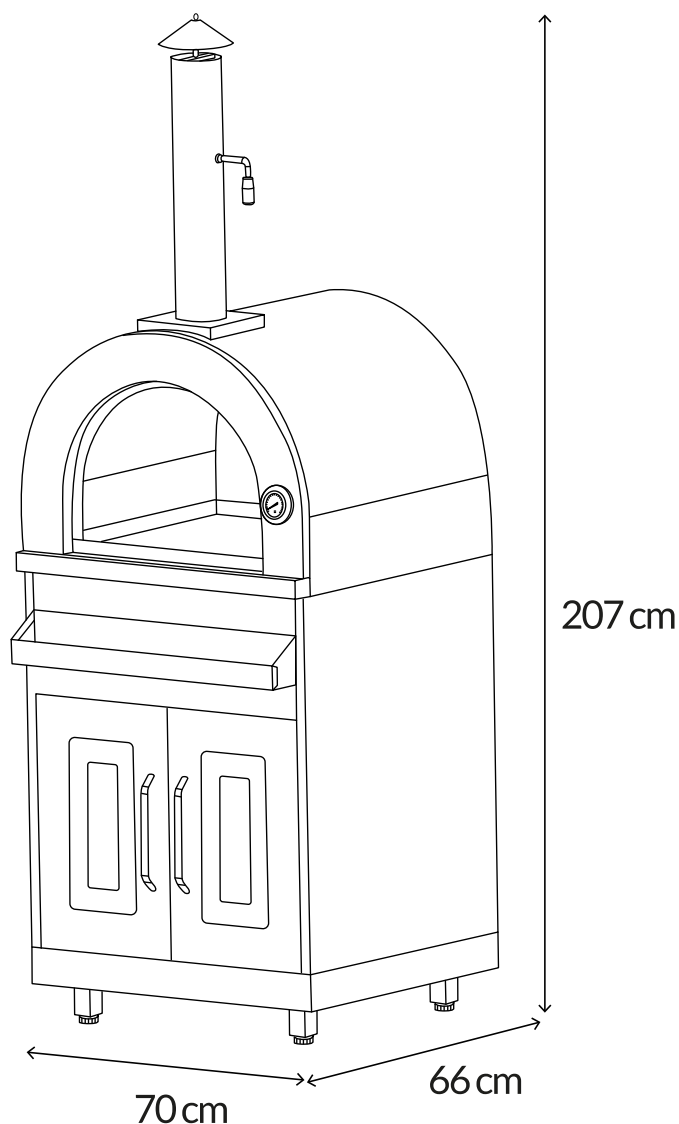


MEMPHIS

NOTICE DE MONTAGE
INSTRUCCIONES DE MONTAJE
ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM
MONTAGEHANDLEIDING
ASSEMBLY INSTRUCTION
MONTAGEANLEITUNG



Utilisation extérieure uniquement
Sólo para uso en exteriores
Solo per uso esterno
Utilização apenas ao ar livre
Alleen voor buitengebruik
Outdoor use only
Nur zur Verwendung im Freien



GARANTIE: 2 ANS
GARANTÍA: 2 AÑOS
GARANZIA: 2 ANNI
GARANTIA: 2 ANOS
GARANTIE: 2 JAAR
WARRANTY: 2 YEARS
GARANTIE: 2 JAHRE



SERVICE CLIENT
SERVICIO AL CLIENTE
SERVIZIO CLIENTI
SERVIÇO AO CLIENTE
KLANTENDIENST
CUSTOMER SERVICE
KUNDENSERVICE
contact@oviala.com

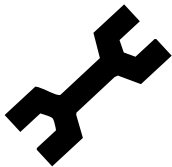
oviala



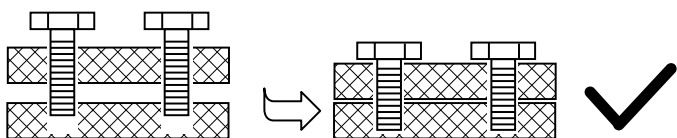
Usage domestique
Para uso doméstico
per uso doméstico
Para uso doméstico
Voor huishoudelijk gebruik
For domestic use
Häuslicher Gebrauch



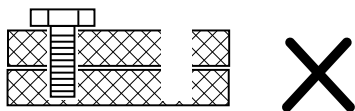
Attention aux doigts lors du montage
Tenga cuidado con los dedos al ensamblar
Fare attenzione alle dita durante il montaggio
Tenha cuidado com os seus dedos ao montar
Wees voorzichtig met uw vingers bij het in elkaar zetten
Be careful with your fingers when assembling
Achten sie bei der montage auf Ihre finger



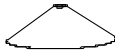
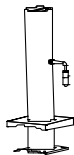
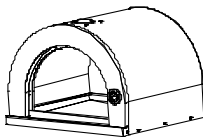
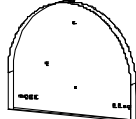
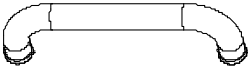
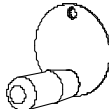
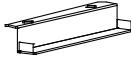
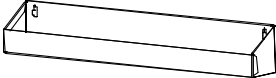
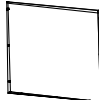
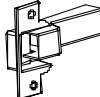
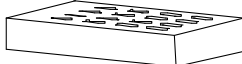
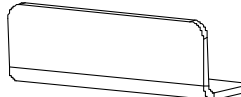
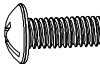
À monter soi-même
Para ensamblar usted mismo
Per assemblare se stessi
Para se montar
Zelf in elkaar zetten
To assemble yourself
Zum selberbauen

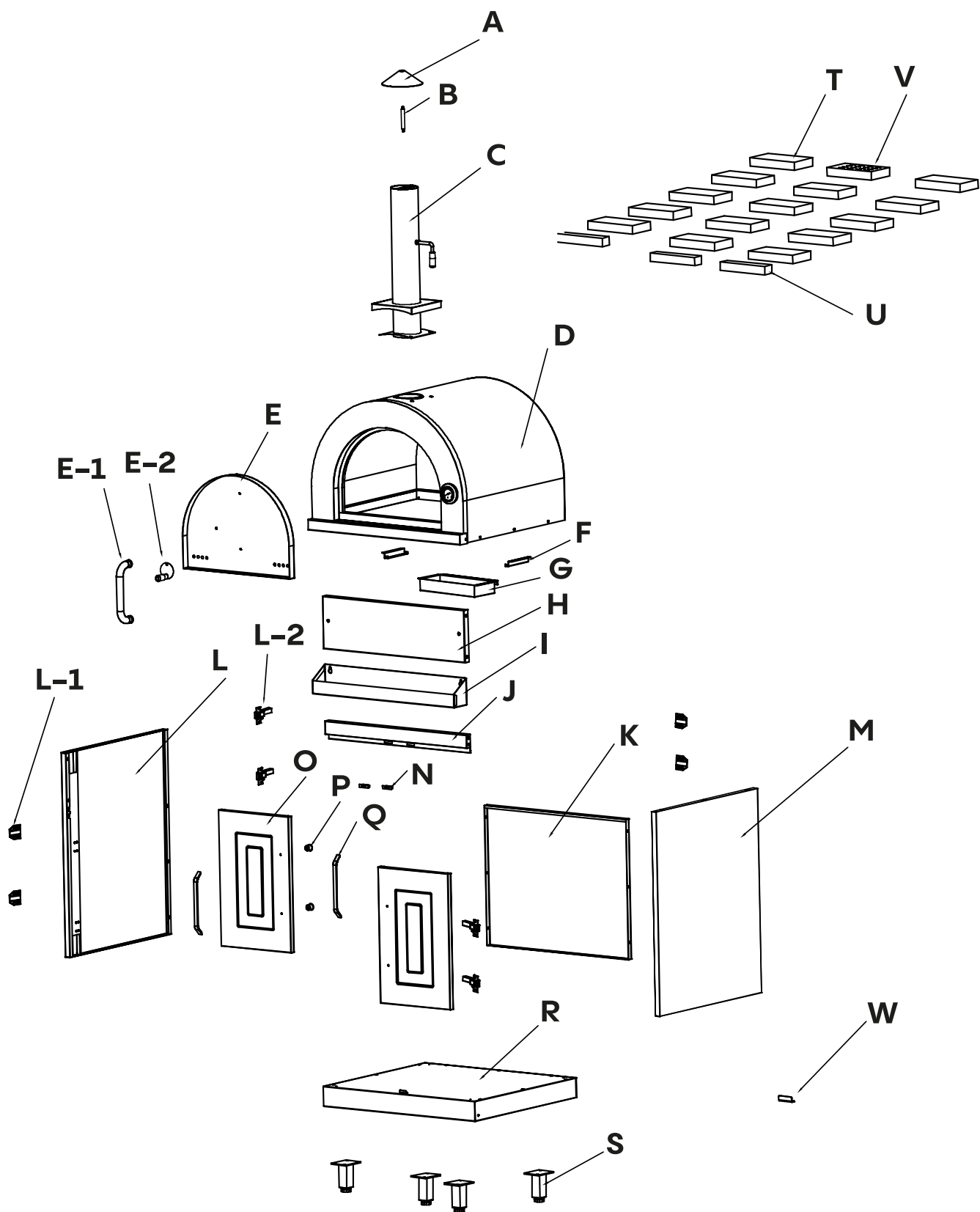


FR : Installez toutes les vis, mais ne les serrez pas complètement au tout début. Serrez les vis à fond une par une.
ES : Instale todos los tornillos, pero no los apriete del todo al principio. Apriete los tornillos completamente uno por uno.
IT : Installare tutte le viti, ma non serrarle completamente all'inizio. Serrare completamente le viti una per una.
PT : Instale todos os parafusos, mas não os aperte completamente no início. Apertar completamente os parafusos um a um.
NL : Installeer alle schroeven, maar draai ze eerst niet helemaal vast. Draai de schroeven één voor één volledig aan.
EN : Install all screws, but do not tighten them completely at the very beginning. Tighten the screws fully one by one.
DE : Bringen Sie alle Schrauben an, aber ziehen Sie sie nicht ganz zu Beginn fest. Ziehen Sie die Schrauben nacheinander fest an.

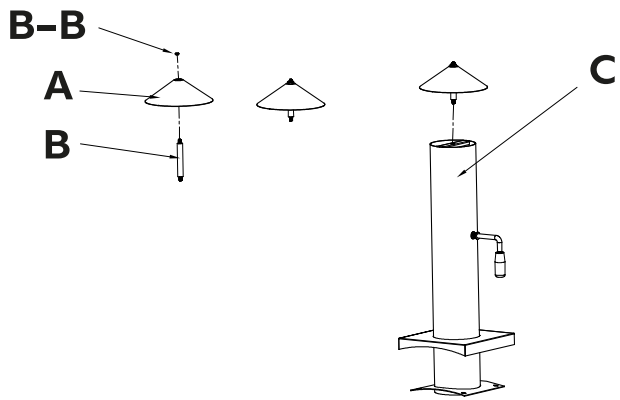


FR : Ne serrez pas la vis avant de commencer le montage suivant .
ES : No apriete el tornillo antes de comenzar el siguiente montaje.
IT : Non serrare la vite prima di iniziare il montaggio successivo.
PT : Não apertar o parafuso antes de iniciar a próxima montagem.
NL : Draai de schroef niet vast voordat u met de volgende montage begint.
EN : Don't tighten up the screw before you start next mounting during the installation.
DE : Ziehen Sie die Schraube nicht fest, bevor Sie mit der nächsten Montage beginnen.

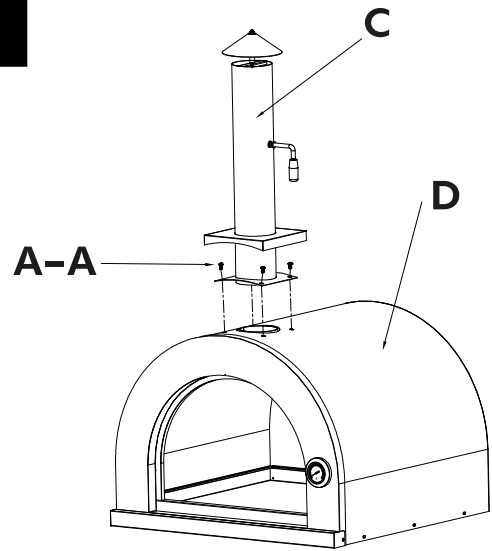
					
A 1pc	B 1pc	C 1pc	D 1pc	E 1pc	
					
E-1 1pc	E-2 1pc	F 2pcs	G 1pc	H 1pc	
					
I 1pc	J 1pc	K 1pc	L 1pc	M 1pc	N 2pcs
					
O 2pcs	P 4pcs	Q 2pcs	R 1pc	S 4pcs	T 14pcs
					
U 3pcs	L-1 4pcs	L-2 4pcs	V 1pc	W 1pc	
 1/4*12	 1/4"	 1/4"	 M4	 5/32*8	 M4*6
A-A 63pcs	B-B 2pcs	C-C 1pc	D-D 4pcs	E-E 24pcs	F-F 4pcs
 1/4"*15MM	 M6*20	 5/32*12			
G-G 1pc	H-H 2pcs	I-I 2pcs			



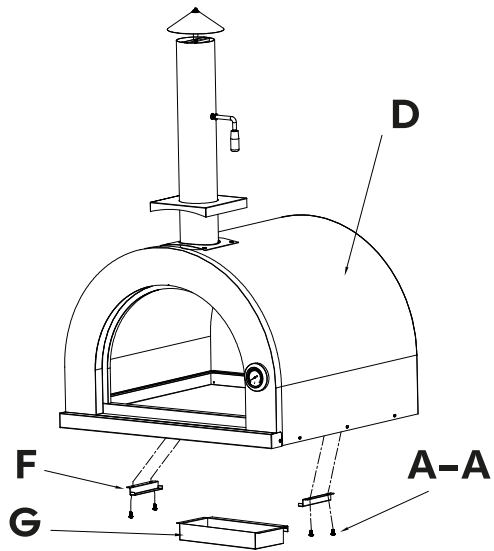
1



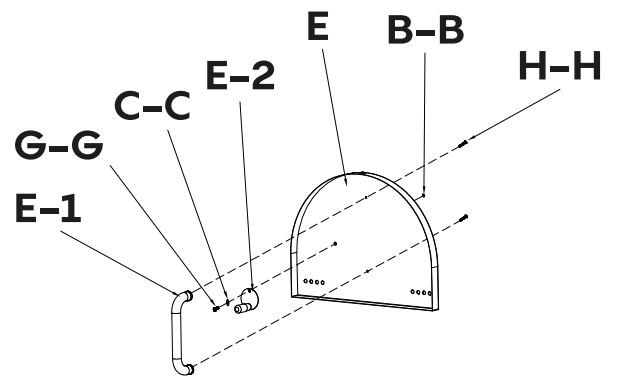
2



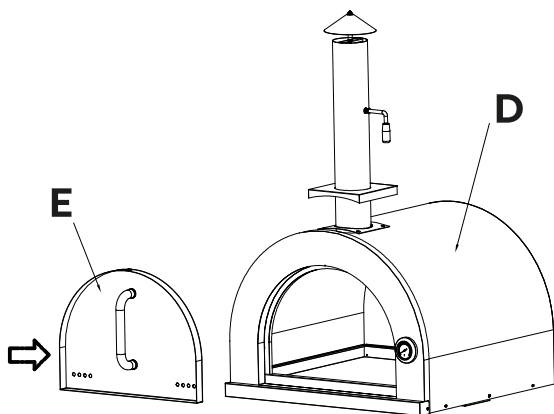
3



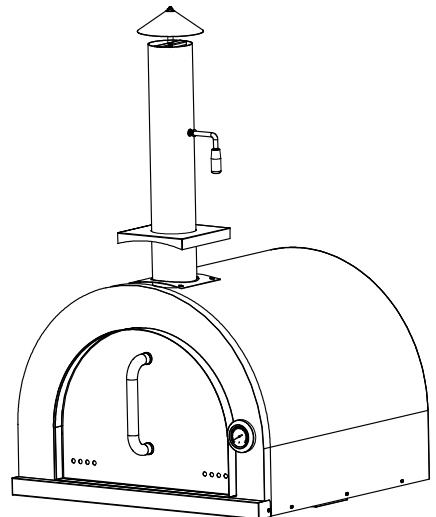
4



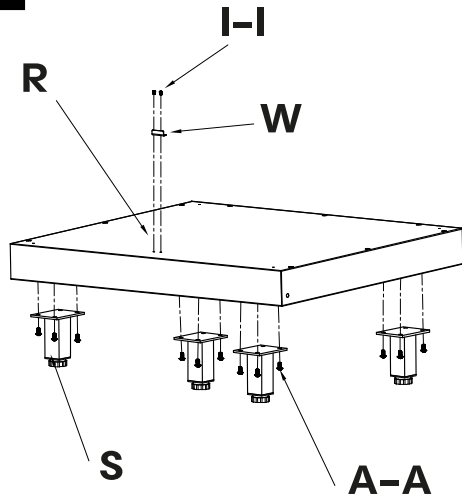
5



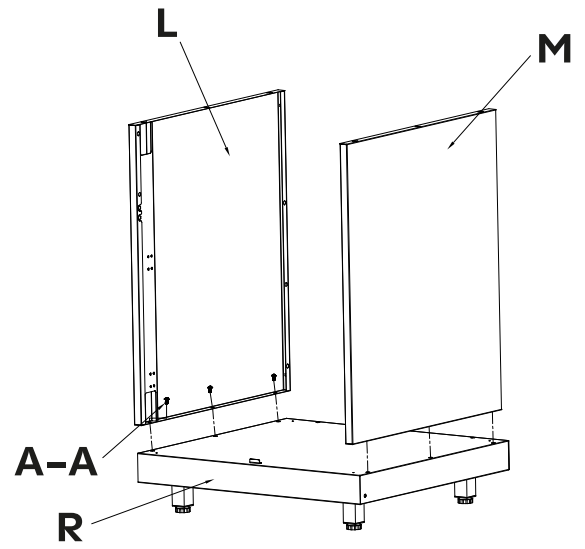
6



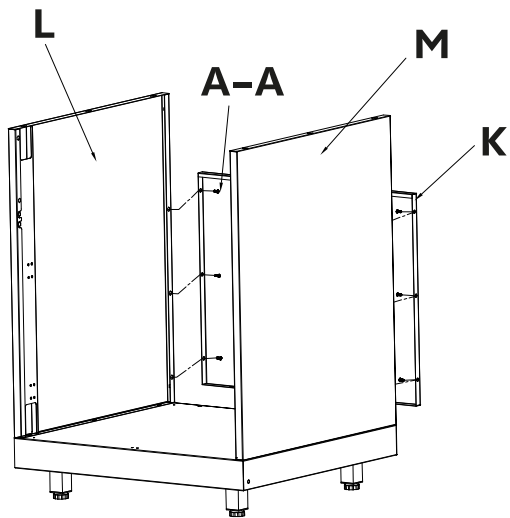
7



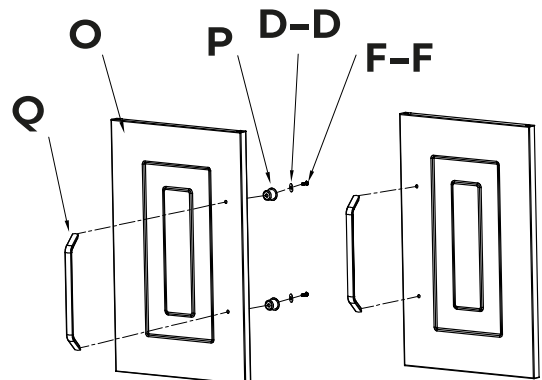
8



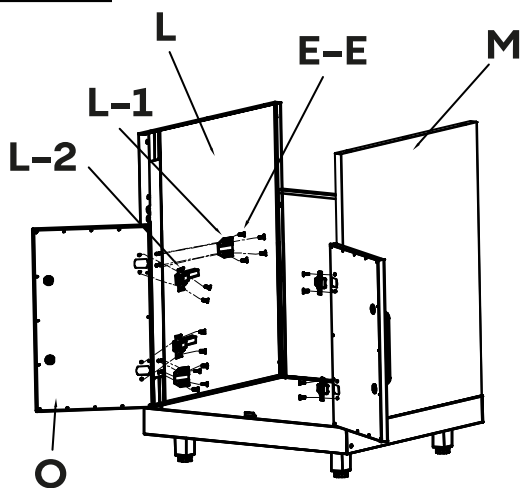
9



10



11



1.

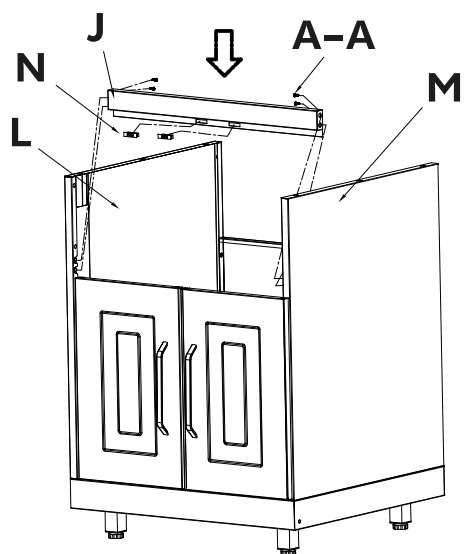


2.

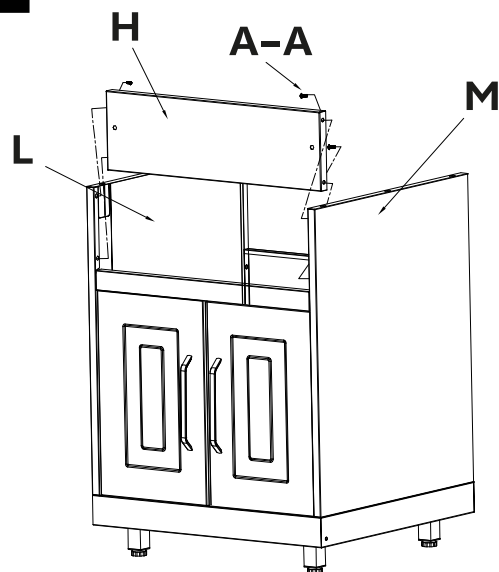


3.

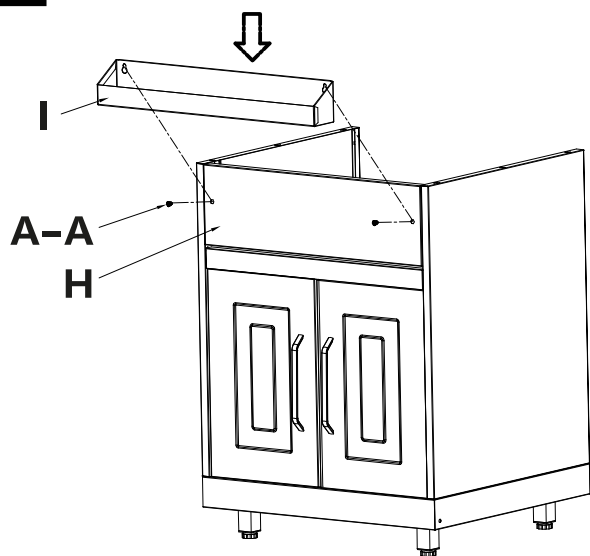
12



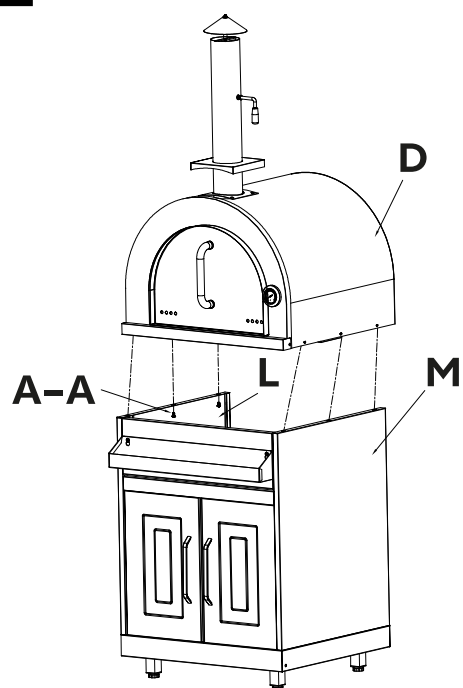
13



14



15



MISE EN ROUTE

Déballiez soigneusement votre four à pizza au feu de bois, deux personnes sont nécessaires pour le soulever hors du carton. Veillez à placer correctement la partie supérieure (four) sur l'armoire assortie.

Retirez tous les films de protection et jetez-les. Assemblez le chapeau/cheminée en faisant glisser l'anneau autour de la partie inférieure du chapeau, ajustez la cheminée et le chapeau ensemble - fixez en faisant glisser l'anneau en position et serrez avec un tournevis à tête plate. Faites maintenant glisser le tuyau de cheminée sur le dessus du four.

Conseil : Réalisez une ou deux premières chauffées du four avant de l'utiliser la première fois, laissez la température atteindre 400° pendant 30min et laissez le feu s'éteindre.

L'ART ET LA SCIENCE DE LA CUISSON AU FEU DE BOIS

La cuisson dans votre four d'extérieur ressemble beaucoup à l'utilisation du four de votre maison. Vous apprendrez rapidement à réguler la température et à utiliser différents bois pour donner du goût aux aliments. Vous serez surpris par la qualité des aliments.

Tout le monde peut cuire de délicieuses pizzas et du pain, rôtir de la viande et des légumes, griller du poisson et des fruits de mer et créer des desserts appétissants.

La pierre de cuisson et le dôme de votre four d'extérieur dégagent une chaleur rayonnante de tous les côtés, créant ainsi une convection naturelle qui cuit tout à la perfection, tandis que le feu latéral donne un goût unique, croquant et fumé, croustillant et fumé.

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient en métal, en céramique ou en verre allant au four pour cuisiner dans votre four.

Avertissement : Gardez les ustensiles de cuisson loin des flammes et ne les utilisez pas à des températures supérieures à 250°C. Lisez et suivez toujours les instructions d'utilisation du fabricant.

CHOISIR SON BOIS

N'utilisez que du bois dur et sec comme le chêne et le noyer (hickory). Évitez les bois résineux comme le pin ou l'épicéa.

N'utilisez jamais de bois traité. Vous trouverez ci-dessous quelques informations sur les différents bois durs les plus courants pour la cuisson en plein air. Conseil : si le bois produit beaucoup de fumée noire, cela indique généralement que vous n'utilisez pas le bon type de bois, que vous utilisez le mauvais type de bois.

Le type de bois utilisé influence et accentue le goût de vos aliments. Vous pouvez essayer les différents types de bois durs suivants dans votre four d'extérieur, s'ils sont disponibles pour vous.

- Le pommier : La saveur est plus douce et plus sucrée que celle du hickory. Se marie bien avec toutes les viandes.
- Le cerisier : Une fumée fruitée légèrement sucrée qui se marie bien avec presque tout. Se marie bien avec toutes les viandes.
- Le noyer : Le bois dur le plus commun, doux à fort, avec une forte saveur de bacon. Bon pour tous les fumages, en particulier pour le porc et les côtes.
- L'acacia (Mesquite) : Plus doux et plus délicat que le noyer, il complète parfaitement les viandes richement aromatisées comme le steak, le canard ou l'agneau, mais soyez prudent car il peut dominer.
- Le chêne : Bois préféré des Européens, une fumée douce sans arrière-goût. Le chêne donne aux aliments une belle couleur fumée. Accompagne bien la viande rouge, le porc, le poisson et le gros gibier.
- Le pécan : Sucré et doux avec une saveur similaire à celle du hickory, mais pas aussi forte. Bon pour le poulet, le bœuf, le porc et la dinde.

ALLUMER VOTRE FOUR

Votre four d'extérieur vous apportera des années de plaisir et d'innombrables plats délicieux une fois que vous aurez maîtrisé l'art de faire et d'entretenir un feu qui crée une pierre de cuisson haute température uniformément répartie.

Pierre de cuisson, conseil : investissez dans un thermomètre laser pour connaître la température exacte de votre four.

Allumez le feu dans le four d'extérieur environ une heure avant la cuisson. Fendez le bois en petits morceaux d'environ 25cm de long et 12cm d'épaisseur. À l'aide de bois d'allumage et de papier journal, allumez un feu avec des allumettes dans le bac à bois en acier inoxydable situé au centre du four.

Continuez à alimenter le feu avec deux ou trois morceaux plus gros jusqu'à ce qu'il soit bien établi. À ce stade, faites glisser le support à bois en acier inoxydable et le feu vers le côté gauche du four extérieur à l'aide du balai à cendres. Conseil : il ne faut pas beaucoup de bois pour amener le four à 370° sur le thermomètre.

Fermez la porte du four extérieur, en ventilant suffisamment pour que la flamme reste allumée, et continuez à ajouter du bois si nécessaire. La flamme atteindra le sommet du dôme et s'incurvera vers l'autre côté ; c'est normal.

Veillez simplement à ce que les flammes ne sortent pas de l'ouverture du four d'extérieur. L'objectif est que la pierre de cuisson et le dôme absorbent la chaleur.

Une fois que la pierre de cuisson atteint une température comprise entre 340° et 385°, vous êtes prêt à commencer la cuisson.

CUISSON

Cuisson à haute température : Lorsque la pierre du four se situe entre 340° et 385°, vous êtes à une température idéale pour cuire une pizza. Les pizzas sont placées avec la pelle carrée de 30cm sur la pierre de cuisson et prennent moins de 3 minutes. N'oubliez pas de faire tourner la pizza, avec la pelle ronde de 21cm, pour assurer une cuisson uniforme.

Conseil : Un bon truc pour vérifier si la croûte de votre pizza est complètement cuite est de soulever votre pizza (pendant la cuisson) avec la pelle ronde de 21cm. Si la pizza se replie sur les côtés de la pelle, la croûte n'est pas entièrement cuite.

Cuisson à température moyenne : Lorsque la pierre de cuisson est entre 230°-315°, vous êtes à une bonne température pour rôtir la viande, les légumes, le poisson et les fruits de mer.

Selon le plat, vous pourrez le couvrir initialement pour le laisser cuire complètement avant de retirer le couvercle pour le dorer. Vous pourrez également faire tourner les poêles et les rôtis, en alternant le côté qui fait face au feu.

Griller : C'est très amusant et on obtient d'excellents résultats, en gardant les aliments croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur, grâce à la convection de la chaleur dans le four.

Pour griller, déplacez les braises vers le milieu de la pierre de cuisson et placez une grille de cuisson autoportante (une grille en fonte) au-dessus (une grille en fonte avec des pieds fonctionne le mieux). Faites maintenant cuire vos steaks, légumes, poissons et fruits de mer comme vous le feriez normalement avec une pierre de cuisson.

Cuisson à basse température : Lorsque la pierre de cuisson se situe entre 160°-215°, vous êtes à une bonne température pour cuire des pains, des tartes et des desserts. En général, cette opération est plus facile à réaliser une fois la cuisson terminée et en retirant toutes les braises du four d'extérieur. N'oubliez pas que le four d'extérieur devra être bien préchauffé afin de conserver suffisamment de chaleur pour cuisiner sans feu. Assurez-vous donc que la pierre de cuisson est à 260° ou plus pendant au moins 15 minutes avant de retirer toutes les braises.

NETTOYAGE DU FOUR

Une fois que le four d'extérieur est froid, utilisez l'épluchette carrée de 30cm et le balai à cendres pour broser la pierre de cuisson afin d'éliminer toutes les cendres et les débris. **N'éteignez jamais le feu avec de l'eau.** N'utilisez jamais de nettoyeurs chimiques. Si vous souhaitez nettoyer la surface de votre pierre de cuisson, utilisez un chiffon humide.



Fermez la porte du four pour que le four soit vraiment chaud. Ventilez-le suffisamment pour que la flamme reste vive. Ajoutez du bois si nécessaire.



Lorsque la pierre de cuisson est à 340°C ou plus, vous êtes prêt à commencer la cuisson des entrées, des desserts et des pizzas (ne pas surchauffer le four).



Allumez un petit feu dans la boîte à bois en acier inoxydable. Une fois que le feu est bien établi, poussez le feu vers la côté gauche avec le balai à cendres.



CONSEILS DE SECURITÉ

NE PAS SURCHAUFFER LE FOUR : Une chaleur extrême peut endommager de façon permanente le four d'extérieur. Amenez lentement le four à température. Commencez par un petit feu au centre. Une fois établi, déplacez le feu vers le côté GAUCHE du four. Ajoutez de petites quantités de bois jusqu'à ce que le four atteigne une température élevée et uniforme. Une bonne température pour la cuisson de la pizza est lorsque la pierre de cuisson est au moins à 340°.

N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS CHIMIQUES POUR ALLUMER LE FEU : N'utilisez que du petit bois d'allumage et du papier journal pour allumer votre feu. Les liquides de démarrage et autres allume-feu peuvent encrasser la surface de cuisson et endommager de façon permanente le four.

N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANTS CHIMIQUES : Ne nettoyez le four que lorsqu'il est froid. N'utilisez qu'une brosse à poils métalliques ou un chiffon humide pour nettoyer la pierre de cuisson.



CONSEILS AVANT UTILISATION

Une utilisation ou une action incorrecte est susceptible d'endommager l'appareil.

Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage en extérieur. **N'utilisez pas cet appareil à l'intérieur ou sous un abri, un porche, un garage, une grange ou un arbre.**

Ne laissez jamais un feu sans surveillance.

Les instructions de sécurité n'éliminent pas complètement les dangers spécifiés et ne dispensent pas des mesures de prévention habituelles.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant l'utilisation.

Servez-vous de l'appareil uniquement pour un usage privé et de la façon indiquée dans la notice.

Le four à pizza doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.

Le four à pizza doit être chauffé et le combustible maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer la première cuisson. Laissez le four refroidir complètement avant de le déplacer ou de ranger quelque chose à l'intérieur.

Conservez la notice avec l'appareil. Si l'appareil doit être utilisé par un tiers, ce manuel d'instruction doit lui être fourni.

Attention ! Ce four à pizza va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Attention ! Ne pas laisser le four à pizza à la portée des enfants et des animaux domestiques.

N'utilisez pas le four à pizza à une distance de moins de 2 mètres de matériaux combustibles ou d'autres surfaces inflammables telles qu'une pelouse sèche, des copeaux, des feuilles mortes ou du bois de décoration.

N'utilisez pas le four à pizza si toutes ses pièces ne sont pas en place.

Ne retirez pas les cendres tant que le charbon n'a pas entièrement brûlé et n'est pas complètement éteint.

Ne portez pas de vêtements avec des manches larges et flottantes lors de l'allumage et de l'utilisation du four à pizza.

Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le four.

N'utilisez pas le four à pizza par vent fort.

Ce four ne doit pas être utilisé comme un appareil de chauffage.

NE PAS NETTOYER ET NE PAS TOUCHER les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il est encore chaud (surface chaude !).

Ne pas utiliser le four à pizza dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux.

Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone. N'utilisez jamais l'appareil dans un espace fermé.

Ne pas oublier que les aliments à forte teneur en graisse ou en humidité ont tendance à éclabousser et à prendre feu.

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou si vous ne vous conformez pas à ces instructions.

Utilisez des ustensiles pour four à pizza appropriés, à longs manches et résistants à la chaleur.

N'essayez pas de limiter les flambées ni d'éteindre le charbon à l'aide d'eau.

L'utilisation de nettoyeurs abrasifs sur les grilles de cuisson ou le four à pizza provoque un endommagement de la finition.

L'intégralité du four à pizza doit être nettoyée et entretenue de façon régulière.

PUESTA EN MARCHA

Desempaque cuidadosamente su horno de leña para pizza; se necesitan dos personas para levantarlo de la caja. Asegúrese de colocar correctamente la parte superior (horno) sobre el armario correspondiente. Retire todas las láminas protectoras y deséchelas. Monte el sombrero/chimenea deslizando el anillo alrededor de la parte inferior del sombrero, ajuste la chimenea y el sombrero juntos - fíjelo deslizando el anillo en su posición y apriételo con un destornillador plano. Ahora deslice el tubo de la chimenea sobre la parte superior del horno. Consejo: Haga uno o dos primeros encendidos antes de usarlo por primera vez, deje que la temperatura alcance los 400° durante 30 minutos y deje que el fuego se apague.

EL ARTE Y LA CIENCIA DE COCINAR CON LEÑA

Cocinar en su horno exterior es muy parecido a usar el horno de su casa. Aprenderá rápidamente a regular la temperatura y a usar diferentes maderas para dar sabor a los alimentos. Se sorprenderá de la calidad de los platos. Todos pueden preparar deliciosas pizzas y pan, asar carne y verduras, grillar pescado y mariscos y crear postres apetitosos.

La piedra de cocción y la cúpula de su horno exterior irradian calor desde todos los lados, creando una convección natural que cocina todo a la perfección, mientras que el fuego lateral da un sabor único, crujiente y ahumado. Puede usar cualquier recipiente de metal, cerámica o vidrio apto para horno.

Advertencia: Mantenga los utensilios de cocina lejos de las llamas y no los use a temperaturas superiores a 250 °C. Lea y siga siempre las instrucciones del fabricante.

ELEGIR LA MADERA

Use solo maderas duras y secas como roble o nogal americano (hickory). Evite maderas resinosas como el pino o el abeto.

Nunca use madera tratada. A continuación, encontrará información sobre las maderas duras más comunes para cocinar al aire libre.

Consejo: si la madera produce mucho humo negro, normalmente significa que no está usando el tipo adecuado de madera.

- Manzano : sabor más suave y dulce que el hickory. Combina bien con todas las carnes.
- Cerezo : humo afrutado y ligeramente dulce que combina bien con casi todo.
- Nogal (hickory) : la madera dura más común, de suave a fuerte, con un sabor intenso a bacon. Ideal para todo tipo de ahumados, especialmente cerdo y costillas.
- Acacia (mesquite) : más suave y delicada que el nogal, complementa perfectamente carnes intensas como bistec, pato o cordero, pero úsela con precaución ya que puede dominar.
- Roble : la favorita de los europeos, humo suave sin regusto. Aporta un bonito color ahumado a los alimentos. Ideal con carne roja, cerdo, pescado y caza mayor.
- Pecana : dulce y suave, con un sabor similar al hickory pero menos fuerte. Buena para pollo, ternera, cerdo y pavo.

ENCENDER SU HORNO

Su horno de exterior le brindará años de placer e innumerables platos deliciosos una vez que haya dominado el arte de hacer y mantener un fuego que cree una piedra de cocción de alta temperatura distribuida uniformemente.

Piedra de cocción, consejo: invierta en un termómetro láser para conocer la temperatura exacta de su horno.

Encienda el fuego en el horno exterior aproximadamente una hora antes de cocinar. Parta la leña en trozos pequeños de unos 25 cm de largo y 12 cm de grosor. Con la ayuda de astillas de encendido y papel de periódico, encienda un fuego con fósforos en la bandeja de acero inoxidable situada en el centro del horno.

Continúe alimentando el fuego con dos o tres trozos más grandes hasta que esté bien establecido. En este punto, deslice el soporte de acero inoxidable y el fuego hacia el lado izquierdo del horno exterior con la ayuda del cepillo para cenizas. Consejo: no se necesita mucha leña para llevar el horno a 370° en el termómetro.

Cierre la puerta del horno exterior, ventilando lo suficiente para que la llama permanezca encendida, y siga añadiendo leña si es necesario. La llama alcanzará la parte superior de la cúpula y se curvará hacia el otro lado; esto es normal.

Asegúrese simplemente de que las llamas no salgan por la abertura del horno exterior. El objetivo es que la piedra de cocción y la cúpula absorban el calor. Una vez que la piedra de cocción alcance una temperatura entre 340° y 385°, estará listo para comenzar a cocinar.

COCCIÓN

Cocción a alta temperatura : Cuando la piedra del horno esté entre 340° y 385°, tendrá la temperatura ideal para hornear una pizza. Las pizzas se colocan con la pala cuadrada de 30 cm sobre la piedra de cocción y tardan menos de 3 minutos. No olvide girar la pizza con la pala redonda de 21 cm para asegurar una cocción uniforme.

Consejo: Un buen truco para comprobar si la corteza de su pizza está completamente cocida es levantarla (durante la cocción) con la pala redonda de 21 cm. Si la pizza se dobla en los lados de la pala, la corteza no está completamente cocida.

Cocción a temperatura media : Cuando la piedra de cocción esté entre 230°-315°, tendrá una buena temperatura para asar carne, verduras, pescado y mariscos. Según el plato, podrá cubrirlo inicialmente para que se cocine completamente antes de retirar la tapa para dorarlo. También podrá girar las bandejas y los asados, alternando el lado que mira al fuego.

Asar a la parrilla : Es muy divertido y se obtienen excelentes resultados, manteniendo los alimentos crujientes por fuera y jugosos por dentro, gracias a la convección del calor en el horno. Para asar, mueva las brasas hacia el centro de la piedra de cocción y coloque una parrilla independiente (preferiblemente de hierro fundido con patas) encima. Ahora cocine sus filetes, verduras, pescados y mariscos como lo haría normalmente en una piedra de cocción.

Cocción a baja temperatura : Cuando la piedra de cocción esté entre 160°-215°, tendrá una buena temperatura para hornear panes, tartas y postres. En general, esto es más fácil de hacer una vez finalizada la cocción y retirando todas las brasas del horno exterior. Recuerde que el horno exterior deberá estar bien precalentado para conservar suficiente calor para cocinar sin fuego. Asegúrese de que la piedra de cocción esté a 260° o más durante al menos 15 minutos antes de retirar todas las brasas.

LIMPIEZA DEL HORNO

Una vez que el horno de exterior esté frío, utilice la pala cuadrada de 30 cm y el cepillo para cenizas para cepillar la piedra de cocción y eliminar todas las cenizas y los residuos. Nunca apague el fuego con agua. Nunca utilice limpiadores químicos. Si desea limpiar la superficie de su piedra de cocción, utilice un paño húmedo.



Cierre la puerta del horno para que el horno esté realmente caliente. Ventílelo lo suficiente para que la llama permanezca viva. Añada leña si es necesario.



Cuando la piedra de cocción esté a 340 °C o más, estará listo para comenzar a cocinar entrantes, postres y pizzas (no sobrecaliente el horno).



Encienda un pequeño fuego en la caja de leña de acero inoxidable. Una vez que el fuego esté bien establecido, empújelo hacia el lado izquierdo con el cepillo para cenizas.



CONSEJOS DE SEGURIDAD

NO SOBRECALIENTE EL HORNO : Un calor extremo puede dañar permanentemente el horno de exterior. Lleve el horno lentamente a la temperatura. Comience con un pequeño fuego en el centro. Una vez establecido, mueva el fuego hacia el lado IZQUIERDO del horno. Añada pequeñas cantidades de leña hasta que el horno alcance una temperatura alta y uniforme. Una buena temperatura para hornear pizza es cuando la piedra de cocción está al menos a 340°.

NUNCA UTILICE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA ENCENDER EL FUEGO : Use solo leña pequeña y papel de periódico para encender el fuego. Los líquidos de encendido y otros aceleradores pueden ensuciar la superficie de cocción y dañar permanentemente el horno.

NUNCA UTILICE LIMPIADORES QUÍMICOS : Limpie el horno solo cuando esté frío. Use únicamente un cepillo de cerdas metálicas o un paño húmedo para limpiar la piedra de cocción.

ES



CONSEJOS ANTES DE USAR

Un uso o una acción incorrecta puede dañar el aparato.

Utilice el aparato únicamente para el uso al que está destinado. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por un uso indebido.

Este aparato está destinado exclusivamente a un uso en exteriores. **No utilice este aparato en interiores ni bajo un cobertizo, un porche, un garaje, un granero o un árbol.**

Nunca deje un fuego sin vigilancia.

Las instrucciones de seguridad no eliminan por completo los peligros especificados ni sustituyen las medidas de prevención habituales.

No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su uso.

Utilice el aparato únicamente para un uso privado y de la manera indicada en el manual.

El horno de pizza debe colocarse sobre un soporte horizontal y estable antes de usarlo.

El horno de pizza debe calentarse y el combustible mantenerse incandescente durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción. Deje que el horno se enfríe completamente antes de moverlo o de guardar algo en su interior.

Conserve el manual con el aparato. Si el aparato va a ser utilizado por un tercero, este manual de instrucciones debe serle proporcionado.

¡Atención! Este horno de pizza se calentará mucho. No lo mueva durante su uso.

¡Atención! No deje el horno de pizza al alcance de niños y animales domésticos.

No utilice el horno de pizza a menos de 2 metros de materiales combustibles u otras superficies inflamables, como césped seco, virutas, hojas secas o madera decorativa.

No utilice el horno de pizza si no tiene todas sus piezas en su lugar.

No retire las cenizas hasta que el carbón no se haya consumido completamente y esté totalmente apagado.

No lleve ropa con mangas anchas o sueltas al encender o usar el horno de pizza.

Utilice siempre guantes resistentes al calor al usar el horno.

No utilice el horno de pizza con viento fuerte.

Este horno no debe utilizarse como aparato de calefacción.

NO LIMPIE NI TOQUE las partes metálicas del aparato mientras todavía estén calientes (¡superficie caliente!).

No utilice el horno de pizza en un espacio cerrado y/o habitable, como casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos.

Riesgo de muerte por intoxicación con monóxido de carbono. Nunca utilice el aparato en un espacio cerrado.

Recuerde que los alimentos con alto contenido en grasa o humedad tienden a salpicar y prenderse fuego.

No asumimos ninguna responsabilidad por los daños resultantes de un uso incorrecto o del incumplimiento de estas instrucciones.

Utilice utensilios adecuados para horno de pizza, con mangos largos y resistentes al calor.

No intente limitar las llamaradas ni apagar el carbón con agua.

El uso de limpiadores abrasivos en las parrillas de cocción o en el horno de pizza provoca daños en el acabado.

Todo el horno de pizza debe limpiarse y mantenerse regularmente.

AVVIAMENTO

Disimballate con cura il vostro forno a legna per pizza; sono necessarie due persone per sollevarlo dalla scatola. Assicuratevi di posizionare correttamente la parte superiore (forno) sull'armadietto abbinato. Rimuovete tutte le pellicole protettive e gettatele. Assemblate il cappello/canna fumaria facendo scorrere l'anello intorno alla parte inferiore del cappello, regolate insieme camino e cappello - fissate facendo scorrere l'anello in posizione e stringendo con un cacciavite a taglio. Ora fate scivolare il tubo del camino sopra il forno.

Consiglio: fate uno o due primi riscaldamenti prima di usarlo per la prima volta, lasciate che la temperatura raggiunga i 400° per 30 minuti e lasciate spegnere il fuoco.

L'ARTE E LA SCIENZA DELLA COTTURA A LEGNA

Cuocere nel vostro forno da esterno è molto simile a usare il forno di casa. Imparerete rapidamente a regolare la temperatura e a usare diversi tipi di legna per aromatizzare i cibi. Rimarrete sorpresi dalla qualità dei piatti. Chiunque può cuocere deliziose pizze e pane, arrostiti carne e verdure, grigliare pesce e frutti di mare e creare dessert invitanti.

La pietra refrattaria e la cupola del vostro forno da esterno emanano calore radiante da tutti i lati, creando una convezione naturale che cuoce tutto alla perfezione, mentre il fuoco laterale dona un gusto unico, croccante e affumicato. Potete usare qualsiasi recipiente in metallo, ceramica o vetro resistente al forno.

Avvertenza: tenete gli utensili da cucina lontani dalle fiamme e non usateli a temperature superiori a 250 °C. Leggete e seguite sempre le istruzioni del produttore.

SCELTA DELLA LEGNA

Utilizzate solo legna dura e secca come quercia e noce (hickory). Evitate legni resinosi come pino o abete.

Non usate mai legna trattata. Qui di seguito trovate informazioni sui legni duri più comuni per la cottura all'aperto.

Consiglio : se la legna produce molto fumo nero, di solito significa che state usando il tipo sbagliato di legno.

- Melo : sapore più delicato e dolce rispetto all'hickory. Si abbina bene a tutte le carni.
- Ciliegio : fumo fruttato e leggermente dolce che si abbina quasi a tutto.
- Noce (hickory) : il legno duro più comune, da delicato a intenso, con un forte sapore di pancetta. Ottimo per tutti gli affumicati, soprattutto maiale e costine.
- Acacia (mesquite): più delicata del noce, si abbina perfettamente a carni dal sapore intenso come bistecca, anatra o agnello, ma attenzione perché può prevalere.
- Quercia : preferita dagli europei, fumo leggero senza retrogusto. Dona un bel colore affumicato agli alimenti. Ottima con carne rossa, maiale, pesce e selvaggina.
- Pecan : dolce e delicato con un gusto simile all'hickory, ma meno forte. Ideale per pollo, manzo, maiale e tacchino.

ACCENDERE IL FORNO

Il vostro forno da esterno vi regalerà anni di piacere e innumerevoli piatti deliziosi una volta che avrete imparato l'arte di accendere e mantenere un fuoco che crei una pietra refrattaria ad alta temperatura distribuita uniformemente.

Pietra refrattaria, consiglio: investite in un termometro laser per conoscere la temperatura esatta del vostro forno.

Accendete il fuoco nel forno da esterno circa un'ora prima della cottura. Spaccate la legna in pezzi piccoli di circa 25 cm di lunghezza e 12 cm di spessore. Con legnetti di accensione e carta di giornale, accendete un fuoco con i fiammiferi nella vaschetta in acciaio inox situata al centro del forno.

Continuate ad alimentare il fuoco con due o tre pezzi più grandi finché non è ben avviato. A questo punto, fate scorrere il supporto in acciaio inox e il fuoco sul lato sinistro del forno esterno usando la scopa per cenere. Consiglio: non serve molta legna per portare il forno a 370° sul termometro.

Chiudete la porta del forno esterno, ventilando abbastanza perché la fiamma rimanga accesa, e continuate ad aggiungere legna se necessario. La fiamma raggiungerà la sommità della cupola e si incurverà verso l'altro lato; è normale.

Assicuratevi semplicemente che le fiamme non escano dall'apertura del forno esterno. L'obiettivo è che la pietra refrattaria e la cupola assorbano il calore. Una volta che la pietra raggiunge una temperatura compresa tra 340° e 385°, siete pronti per iniziare la cottura.

COTTURA

Alta temperatura : Quando la pietra del forno è tra 340° e 385°, avete la temperatura ideale per cuocere una pizza. Le pizze si posizionano con la pala quadrata da 30 cm sulla pietra e cuociono in meno di 3 minuti. Non dimenticate di girare la pizza con la pala rotonda da 21 cm per garantire una cottura uniforme.

Consiglio: un buon trucco per verificare se la crosta è completamente cotta è sollevare la pizza (durante la cottura) con la pala rotonda da 21 cm. Se la pizza si piega sui lati della pala, la crosta non è ancora cotta del tutto.

Temperatura media : Quando la pietra è tra 230°-315°, è una buona temperatura per arrostitire carne, verdure, pesce e frutti di mare. A seconda del piatto, potete coprirlo inizialmente per cuocerlo completamente prima di togliere il coperchio per dorarlo. Potete anche girare le teglie e gli arrosti alternando il lato rivolto verso il fuoco.

Grigliare : È molto divertente e si ottengono ottimi risultati, mantenendo i cibi croccanti fuori e succosi dentro, grazie alla convezione del calore. Per grigliare, spostate le braci verso il centro della pietra e posizionate sopra una griglia indipendente (preferibilmente in ghisa con i piedini). Ora cuocete bistecche, verdure, pesce e frutti di mare come fareste normalmente con una pietra refrattaria.

Bassa temperatura : Quando la pietra è tra 160°-215°, avete una buona temperatura per cuocere pane, torte e dessert. In generale, questa operazione è più facile da fare a fine cottura rimuovendo tutte le braci. Ricordate che il forno esterno deve essere ben preriscaldato per trattenere abbastanza calore da cucinare senza fuoco. Assicuratevi quindi che la pietra sia a 260° o più per almeno 15 minuti prima di togliere tutte le braci.

PULIZIA DEL FORNO

Una volta che il forno da esterno è freddo, utilizzate la pala quadrata da 30 cm e la spazzola per la cenere per spazzolare la pietra refrattaria ed eliminare tutta la cenere e i residui. Non spegnete mai il fuoco con l'acqua. Non utilizzate mai detergenti chimici. Se desiderate pulire la superficie della pietra refrattaria, utilizzate un panno umido.



Chiudete la porta del forno affinché il forno sia ben caldo. Ventilatelo a sufficienza perché la fiamma rimanga viva. Aggiungete legna se necessario.



Quando la pietra refrattaria è a 340 °C o più, siete pronti per iniziare a cuocere antipasti, dessert e pizze (non surriscaldare il forno).



Accendete un piccolo fuoco nella cassetta di legna in acciaio inox. Una volta che il fuoco è ben avviato, spostatelo sul lato sinistro con la spazzola per cenere.



CONSIGLI DI SICUREZZA

NON SURRISCALDARE IL FORNO : Un calore estremo può danneggiare in modo permanente il forno da esterno. Portate lentamente il forno a temperatura. Iniziate con un piccolo fuoco al centro. Una volta avviato, spostate il fuoco sul lato SINISTRO del forno. Aggiungete piccole quantità di legna fino a quando il forno raggiunge una temperatura alta e uniforme. Una buona temperatura per la cottura della pizza è quando la pietra refrattaria è almeno a 340°.

NON USATE MAI PRODOTTI CHIMICI PER ACCENDERE IL FUOCO : Usate solo piccoli pezzi di legna e carta di giornale per accendere il fuoco. I liquidi di accensione e altri combustibili possono sporcare la superficie di cottura e danneggiare permanentemente il forno.

NON USATE MAI DETERGENTI CHIMICI : Pulite il forno solo quando è freddo. Usate esclusivamente una spazzola a setole metalliche o un panno umido per pulire la pietra refrattaria.

IT



CONSIGLI PRIMA DELL'USO

Un uso o un'azione scorretta può danneggiare l'apparecchio.

Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso a cui è destinato. Decliniamo ogni responsabilità per i danni causati da un uso improprio.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso esterno. **Non utilizzare questo apparecchio all'interno o sotto una tettoia, un portico, un garage, una stalla o un albero.**

Non lasciare mai un fuoco incustodito.

Le istruzioni di sicurezza non eliminano completamente i pericoli specificati e non sostituiscono le misure preventive abituali.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Usare l'apparecchio solo per uso privato e secondo le modalità indicate nel manuale.

Il forno per pizza deve essere posizionato su un supporto orizzontale e stabile prima dell'uso.

Il forno per pizza deve essere riscaldato e il combustibile mantenuto incandescente per almeno 30 minuti prima della prima cottura. Lasciare raffreddare completamente il forno prima di spostarlo o riporre qualcosa al suo interno.

Conservare il manuale con l'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere utilizzato da terzi, questo manuale di istruzioni deve essere fornito.

Attenzione! Questo forno per pizza diventerà molto caldo. Non spostarlo durante l'uso.

Attenzione! Non lasciare il forno per pizza alla portata di bambini e animali domestici.

Non utilizzare il forno per pizza a meno di 2 metri da materiali combustibili o da altre superfici infiammabili, come erba secca, trucioli, foglie secche o legno decorativo.

Non utilizzare il forno per pizza se tutte le sue parti non sono al loro posto.

Non rimuovere la cenere finché il carbone non si è completamente consumato e spento.

Non indossare abiti con maniche larghe o svolazzanti durante l'accensione e l'uso del forno per pizza.

Indossare sempre guanti resistenti al calore durante l'uso del forno.

Non utilizzare il forno per pizza con vento forte.

Questo forno non deve essere usato come apparecchio di riscaldamento.

NON PULIRE E NON TOCCARE le parti metalliche dell'apparecchio quando sono ancora calde (superficie calda!).

Non utilizzare il forno per pizza in spazi chiusi e/o abitabili, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche.

Rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare mai l'apparecchio in uno spazio chiuso.

Ricordare che gli alimenti ad alto contenuto di grassi o umidità tendono a schizzare e a prendere fuoco.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.

Usare utensili adatti al forno per pizza, con manici lunghi e resistenti al calore.

Non tentare di limitare le fiammate né di spegnere il carbone con acqua.

L'uso di detergenti abrasivi sulle griglie di cottura o sul forno per pizza provoca danni alla finitura.

L'intero forno per pizza deve essere pulito e mantenuto regolarmente.

ARRANQUE

Desembale cuidadosamente o seu forno de lenha para pizza; são necessárias duas pessoas para o retirar da caixa. Certifique-se de colocar corretamente a parte superior (forno) no armário correspondente. Retire todos os filmes protetores e descarte-os. Monte o chapéu/chaminé deslizando o anel em torno da parte inferior do chapéu, ajuste a chaminé e o chapéu juntos - fixe deslizando o anel na posição e apertando com uma chave de fendas plana. Agora deslize o tubo da chaminé sobre o topo do forno.

Dica: Faça um ou dois primeiros aquecimentos antes da primeira utilização, deixe a temperatura atingir 400° durante 30 minutos e deixe o fogo apagar.

A ARTE E A CIÊNCIA DE COZINHAR A LENHA

Cozinhar no seu forno exterior é muito parecido com usar o forno de casa. Vai aprender rapidamente a regular a temperatura e a usar diferentes tipos de madeira para dar sabor aos alimentos. Ficarás surpreendido com a qualidade das refeições. Qualquer pessoa pode cozinhar deliciosas pizzas e pão, assar carne e legumes, grelhar peixe e marisco e criar sobremesas apetitosas.

A pedra de cozedura e a cúpula do seu forno exterior irradiam calor de todos os lados, criando uma convecção natural que cozinha tudo na perfeição, enquanto o fogo lateral dá um sabor único, crocante e fumado. Pode usar qualquer recipiente de metal, cerâmica ou vidro adequado para forno.

Aviso: Mantenha os utensílios de cozinha afastados das chamas e não os utilize a temperaturas superiores a 250 °C. Leia e siga sempre as instruções do fabricante.

ESCOLHER A MADEIRA

Use apenas madeira dura e seca, como carvalho ou nogueira (hickory). Evite madeiras resinosas como pinho ou abeto.

Nunca utilize madeira tratada. Seguem-se informações sobre as madeiras duras mais comuns para cozinhar ao ar livre.

Dica: se a madeira produzir muito fumo negro, isso geralmente significa que não está a usar o tipo certo de madeira.

- Macieira : sabor mais suave e doce do que o hickory. Combina bem com todas as carnes.
- Cerejeira : fumo frutado e ligeiramente doce que combina bem com quase tudo.
- Nogueira (hickory) : a madeira dura mais comum, de suave a intensa, com um forte sabor a bacon. Boa para todos os fumados, especialmente porco e costelas.
- Acácia (mesquite) : mais suave e delicada que a nogueira, combina perfeitamente com carnes de sabor intenso como bife, pato ou cordeiro, mas use com cuidado, pois pode dominar.
- Carvalho : preferido pelos europeus, fumo suave sem retrogosto. Dá uma bela cor fumada aos alimentos. Acompanha bem carne vermelha, porco, peixe e caça grossa.
- Pecã : doce e suave, com sabor semelhante ao hickory, mas menos forte. Bom para frango, vaca, porco e peru.

ACENDER O FORNO

O seu forno de exterior proporcionará anos de prazer e inúmeros pratos deliciosos assim que dominar a arte de acender e manter um fogo que crie uma pedra de cozedura de alta temperatura distribuída uniformemente.

Pedra de cozedura, dica: invista num termómetro laser para conhecer a temperatura exata do seu forno.

Acenda o fogo no forno exterior cerca de uma hora antes da cozedura. Rache a lenha em pedaços pequenos de cerca de 25 cm de comprimento e 12 cm de espessura. Com madeira de acendimento e jornal, acenda o fogo com fósforos na bandeja de aço inoxidável localizada no centro do forno.

Continue a alimentar o fogo com dois ou três pedaços maiores até que esteja bem estabelecido. Neste ponto, deslize o suporte de aço inoxidável e o fogo para o lado esquerdo do forno exterior com a ajuda da vassoura de cinzas. Dica: não é necessária muita lenha para levar o forno a 370° no termómetro.

Feche a porta do forno exterior, ventilando o suficiente para que a chama permaneça acesa, e continue a adicionar lenha, se necessário. A chama atingirá o topo da cúpula e curvar-se-á para o outro lado; isto é normal.

Certifique-se apenas de que as chamas não saem pela abertura do forno exterior. O objetivo é que a pedra de cozedura e a cúpula absorvam o calor. Uma vez que a pedra de cozedura atinja uma temperatura entre 340° e 385°, está pronto para começar a cozinhar.

COZINHAR

Alta temperatura : Quando a pedra do forno estiver entre 340° e 385°, terá a temperatura ideal para cozinhar uma pizza. As pizzas são colocadas com a pá quadrada de 30 cm sobre a pedra e demoram menos de 3 minutos. Não se esqueça de girar a pizza com a pá redonda de 21 cm para garantir uma cozedura uniforme.

Dica: um bom truque para verificar se a crosta está totalmente cozida é levantar a pizza (durante a cozedura) com a pá redonda de 21 cm. Se a pizza se dobrar nos lados da pá, a crosta não está totalmente cozida.

Temperatura média : Quando a pedra estiver entre 230°-315°, é uma boa temperatura para assar carne, legumes, peixe e marisco. Dependendo do prato, pode cobri-lo inicialmente para deixá-lo cozinhar completamente antes de retirar a tampa para dourar. Também pode rodar as assadeiras e os assados, alternando o lado virado para o fogo.

Grelhar : É muito divertido e obtêm-se excelentes resultados, mantendo os alimentos crocantes por fora e suculentos por dentro, graças à convecção do calor. Para grelhar, mova as brasas para o centro da pedra e coloque uma grelha independente (de preferência em ferro fundido com pés) por cima. Agora cozinhe bifes, legumes, peixe e marisco como faria normalmente numa pedra de cozedura.

Baixa temperatura : Quando a pedra estiver entre 160°-215°, é uma boa temperatura para cozer pães, tartes e sobremesas. Em geral, esta operação é mais fácil de realizar no final da cozedura, retirando todas as brasas. Lembre-se de que o forno exterior deve estar bem pré-aquecido para conservar calor suficiente para cozinhar sem fogo. Certifique-se de que a pedra esteja a 260° ou mais durante pelo menos 15 minutos antes de retirar todas as brasas.

LIMPEZA DO FORNO

Depois de o forno exterior estar frio, utilize a pá quadrada de 30 cm e a escova para cinzas para escovar a pedra de cozedura e eliminar todas as cinzas e resíduos. Nunca apague o fogo com água. Nunca utilize produtos de limpeza químicos. Se quiser limpar a superfície da pedra de cozedura, utilize um pano húmido.



Feche a porta do forno para que o forno fique realmente quente. Ventile-o o suficiente para que a chama permaneça viva. Adicione lenha se necessário.



Quando a pedra de cozedura estiver a 340 °C ou mais, estará pronto para começar a cozinhar entradas, sobremesas e pizzas (não sobreaqueça o forno).



Acenda um pequeno fogo na caixa de lenha em aço inoxidável. Quando o fogo estiver bem estabelecido, empurre-o para o lado esquerdo com a vassoura de cinzas.



CONSELHOS DE SEGURANÇA

NÃO SOBREAQUEÇA O FORNO : Um calor extremo pode danificar permanentemente o forno de exterior. Aqueça o forno lentamente até à temperatura. Comece com um pequeno fogo no centro. Uma vez estabelecido, mova o fogo para o lado **ESQUERDO** do forno. Adicione pequenas quantidades de lenha até que o forno atinja uma temperatura elevada e uniforme. Uma boa temperatura para cozinhar pizza é quando a pedra de cozedura está a pelo menos 340°.

NUNCA UTILIZE PRODUTOS QUÍMICOS PARA ACENDER O FOGO : Use apenas lenha pequena e jornal para acender o fogo. Os líquidos de ignição e outros aceleradores podem sujar a superfície de cozedura e danificar permanentemente o forno.

NUNCA UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA QUÍMICOS : Limpe o forno apenas quando estiver frio. Utilize apenas uma escova de cerdas metálicas ou um pano húmido para limpar a pedra de cozedura.

PT



CONSELHOS ANTES DE USAR

Uma utilização ou ação incorreta pode danificar o aparelho.

Utilize o aparelho apenas para o fim a que se destina. Recusamos qualquer responsabilidade por danos causados por uso incorreto.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso no exterior. **Não utilize este aparelho em interiores ou debaixo de um telheiro, alpendre, garagem, celeiro ou árvore.**

Nunca deixe um fogo sem vigilância.

As instruções de segurança não eliminam completamente os perigos especificados nem substituem as medidas de prevenção habituais.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a utilização.

Utilize o aparelho apenas para uso privado e da forma indicada no manual.

O forno de pizza deve ser colocado sobre um suporte horizontal estável antes da utilização.

O forno de pizza deve ser aquecido e o combustível mantido incandescente durante pelo menos 30 minutos antes da primeira cozedura. Deixe o forno arrefecer completamente antes de o deslocar ou de guardar algo no interior.

Guarde o manual com o aparelho. Se o aparelho tiver de ser utilizado por terceiros, este manual de instruções deve ser-lhes fornecido.

Atenção! Este forno de pizza ficará muito quente. Não o desloque durante a utilização.

Atenção! Não deixe o forno de pizza ao alcance de crianças e animais domésticos.

Não utilize o forno de pizza a menos de 2 metros de materiais combustíveis ou de outras superfícies inflamáveis, como relva seca, aparas, folhas secas ou madeira decorativa.

Não utilize o forno de pizza se todas as peças não estiverem no devido lugar.

Não retire as cinzas enquanto o carvão não tiver ardido completamente e estiver totalmente apagado.

Não use roupas com mangas largas ou soltas durante o acendimento e a utilização do forno de pizza.

Use sempre luvas resistentes ao calor ao utilizar o forno.

Não utilize o forno de pizza em caso de vento forte.

Este forno não deve ser utilizado como aparelho de aquecimento.

NÃO LIMPE NEM TOQUE nas partes metálicas do aparelho enquanto ainda estiverem quentes (superfície quente!).

Não utilize o forno de pizza em espaços confinados e/ou habitáveis, como casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos.

Risco de morte por intoxicação com monóxido de carbono. Nunca utilize o aparelho num espaço fechado.

Lembre-se de que os alimentos com elevado teor de gordura ou humidade tendem a salpicar e a incendiar-se.

Não assumimos qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização incorreta ou do incumprimento destas instruções.

Utilize utensílios adequados para forno de pizza, com cabos longos e resistentes ao calor.

Não tente limitar as labaredas nem apagar o carvão com água.

A utilização de produtos de limpeza abrasivos nas grelhas de cozedura ou no forno de pizza provoca danos no acabamento.

Todo o forno de pizza deve ser limpo e mantido regularmente.

INGEBRUIKNAME

Pak uw houtgestookte pizzaoven voorzichtig uit; twee personen zijn nodig om hem uit de doos te tillen. Zorg ervoor dat u het bovenste deel (oven) correct op de bijbehorende kast plaatst. Verwijder alle beschermfolies en gooi ze weg. Monteer de kap/schoorsteen door de ring rond het onderste deel van de kap te schuiven, pas schoorsteen en kap samen - zet vast door de ring op zijn plaats te schuiven en aan te draaien met een platte schroevendraaier. Schuif nu de schoorsteenpijp op de bovenkant van de oven.

Tip: voer één of twee eerste verhittingen uit voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat de temperatuur 400° bereiken gedurende 30 minuten en laat het vuur uitgaan.

DE KUNST EN WETENSCHAP VAN KOKEN OP HOUTVUUR

Koken in uw buitenoven lijkt sterk op het gebruik van uw oven thuis. U leert snel de temperatuur te regelen en verschillende houtsoorten te gebruiken om smaak aan het eten te geven. U zult versteld staan van de kwaliteit van de gerechten. Iedereen kan heerlijke pizza's en brood bakken, vlees en groenten roosteren, vis en zeevruchten grillen en smakelijke desserts creëren.

De baksteen en de koepel van uw buitenoven stralen warmte uit van alle kanten, waardoor natuurlijke convectorie ontstaat die alles perfect gaart, terwijl het zijvuur een unieke, knapperige en rokerige smaak geeft. U kunt elke metalen, keramische of glazen ovenschaal gebruiken.

Waarschuwing: houd kookgerei uit de buurt van de vlammen en gebruik het niet bij temperaturen boven 250 °C. Lees en volg altijd de instructies van de fabrikant.

HOUTKEUZE

Gebruik alleen hard en droog hout zoals eik of hickory. Vermijd harsrijke houtsoorten zoals den of spar.

Gebruik nooit behandeld hout. Hieronder vindt u informatie over de meest voorkomende hardhoutsoorten voor buiten koken.

Tip: als het hout veel zwarte rook produceert, betekent dit meestal dat u het verkeerde type hout gebruikt.

- Appel : zachtere en zoetere smaak dan hickory. Past goed bij alle soorten vlees.
- Kers : fruitige, lichtzoete rook die bij bijna alles past.
- Hickory (noten) : de meest gebruikte hardhoutsoort, mild tot sterk, met een uitgesproken baconsmak. Goed voor alle rokerijen, vooral varkensvlees en spareribs.
- Acacia (mesquite) : zachter en delicateser dan hickory, ideaal bij sterk smakende vleessoorten zoals biefstuk, eend of lam, maar wees voorzichtig, want het kan overheersen.
- Eik : favoriet bij Europeanen, zachte rook zonder nasmaak. Geeft een mooie rookkleur aan voedsel. Goed bij rood vlees, varkensvlees, vis en groot wild.
- Pecannoot : zoet en mild, vergelijkbaar met hickory, maar minder sterk. Goed bij kip, rundvlees, varkensvlees en kalkoen.

UW OVEN AANSTEKEN

Uw buitenoven zal u jarenlang plezier en talloze heerlijke gerechten bezorgen zodra u de kunst beheerst van het maken en onderhouden van een vuur dat een gelijkmatig verdeelde baksteen op hoge temperatuur creëert.

Baksteen, tip: investeer in een lasertemperatuurmeter om de exacte temperatuur van uw oven te kennen.

Steek het vuur in de buitenoven ongeveer een uur voor het koken aan. Splijt het hout in kleine stukken van ongeveer 25 cm lang en 12 cm dik. Gebruik aanmaakhout en krantenpapier en steek een vuur aan met lucifers in de roestvrijstalen houtbak in het midden van de oven.

Blijf het vuur voeden met twee of drie grotere stukken totdat het goed brandt. Op dit moment schuift u de roestvrijstalen houder en het vuur naar de linkerkant van de buitenoven met behulp van de asborstel. Tip: er is niet veel hout nodig om de oven op 370° te krijgen op de thermometer. Sluit de deur van de buitenoven, ventileer voldoende zodat de vlam aanblijft, en blijf indien nodig hout toevoegen. De vlam zal de bovenkant van de koepel bereiken en naar de andere kant buigen; dit is normaal.

Zorg er gewoon voor dat de vlammen niet uit de opening van de buitenoven komen. Het doel is dat de baksteen en de koepel de warmte opnemen. Zodra de steen een temperatuur van 340° tot 385° bereikt, bent u klaar om te beginnen met koken.

KOKEN

Hoge temperatuur : Wanneer de steen zich tussen 340° en 385° bevindt, hebt u de ideale temperatuur om een pizza te bakken. Pizza's worden met de vierkante schep van 30 cm op de steen gelegd en zijn in minder dan 3 minuten klaar. Vergeet niet de pizza te draaien met de ronde schep van 21 cm om een gelijkmatige garing te garanderen.

Tip: een goede truc om te controleren of de korst helemaal gaar is, is door de pizza (tijdens het bakken) op te tillen met de ronde schep van 21 cm. Als de pizza aan de zijanten doorhangt, is de korst nog niet volledig gaar.

Gemiddelde temperatuur : Wanneer de steen tussen 230°-315° ligt, hebt u een goede temperatuur om vlees, groenten, vis en zeevruchten te braden. Afhankelijk van het gerecht kunt u het in eerste instantie afdekken om het volledig te laten garen voordat u het deksel verwijdert om te bruinen. U kunt ook pannen en braadstukken draaien, waarbij u de kant afwisselt die naar het vuur gericht is.

Grillen : Het is erg leuk en levert uitstekende resultaten op, waarbij het eten krokant van buiten en sappig van binnen blijft dankzij de warmteconvectie in de oven. Om te grillen, verplaatst u de kooltjes naar het midden van de steen en plaatst u er een vrijstaande grill (bij voorkeur van gietijzer met pootjes) bovenop. Bak nu steaks, groenten, vis en zeevruchten zoals u normaal zou doen met een baksteen.

Lage temperatuur : Wanneer de steen zich tussen 160°-215° bevindt, hebt u een goede temperatuur om brood, taarten en desserts te bakken. Over het algemeen is dit gemakkelijker uit te voeren aan het einde van het koken door alle kooltjes uit de buitenoven te verwijderen. Denk eraan dat de buitenoven goed moet zijn voorverwarmd om voldoende warmte vast te houden om zonder vuur te koken. Zorg er dus voor dat de steen op 260° of meer staat gedurende minstens 15 minuten voordat u alle kooltjes verwijdert.

REINIGEN VAN DE OVEN

Zodra de buitenoven is afgekoeld, gebruikt u de vierkante schep van 30 cm en de asborstel om de baksteen schoon te vegen en alle as en resten te verwijderen. Doof het vuur nooit met water. Gebruik nooit chemische schoonmaakmiddelen. Als u het oppervlak van de baksteen wilt reinigen, gebruik dan een vochtige doek.



Sluit de ovendeur zodat de oven echt heet wordt. Ventileer hem voldoende zodat de vlam blijft branden. Voeg hout toe indien nodig.



Wanneer de baksteen 340 °C of meer bereikt, bent u klaar om voorgerechten, desserts en pizza's te bereiden (oververhit de oven niet).



Steek een klein vuur aan in de roestvrijstalen houtbak. Zodra het vuur goed brandt, schuift u het naar de linkerkant met de asborstel.



VEILIGHEIDSTIPS

OVERHIT DE OVEN NIET : Extreme hitte kan de buitenoven permanent beschadigen. Breng de oven langzaam op temperatuur. Begin met een klein vuur in het midden. Zodra het vuur goed brandt, schuift u het naar de LINKERkant van de oven. Voeg kleine hoeveelheden hout toe totdat de oven een hoge en gelijkmatige temperatuur bereikt. Een goede temperatuur om pizza te bakken is wanneer de baksteen ten minste 340° is.

GEBRUIK NOOIT CHEMISCHE PRODUCTEN OM HET VUUR AAN TE STEKEN : Gebruik alleen aanmaakhout en krantenpapier om uw vuur aan te steken. Aanmaakvloeistoffen en andere hulpmiddelen kunnen het kookoppervlak vervuilen en de oven permanent beschadigen.

GEBRUIK NOOIT CHEMISCHE REINIGINGSMIDDELEN : Reinig de oven alleen wanneer hij koud is. Gebruik uitsluitend een borstel met metalen haren of een vochtige doek om de baksteen schoon te maken.

NL



TIPS VOOR GEBRUIK

Onjuist gebruik of handelen kan het apparaat beschadigen.

Gebruik het apparaat uitsluitend waarvoor het bedoeld is. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door verkeerd gebruik.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. **Gebruik dit apparaat niet binnenshuis of onder een afdak, veranda, garage, schuur of boom.**

Laat een vuur nooit onbeheerd achter.

De veiligheidsinstructies sluiten de genoemde gevaren niet volledig uit en vervangen geen gebruikelijke voorzorgsmaatregelen.

Laat het apparaat nooit onbeheerd tijdens gebruik.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor privégebruik en op de wijze zoals aangegeven in de handleiding.

De pizzaoven moet op een stabiele, horizontale ondergrond worden geplaatst vóór gebruik.

De pizzaoven moet worden voorverwarmd en de brandstof gedurende minstens 30 minuten gloeiend worden gehouden vóór de eerste keer koken. Laat de oven volledig afkoelen voordat u hem verplaatst of er iets in opbergt.

Bewaar de handleiding bij het apparaat. Indien het apparaat door derden wordt gebruikt, moet deze gebruiksaanwijzing worden meegeleverd.

Let op! Deze pizzaoven wordt zeer heet. Verplaats hem niet tijdens gebruik.

Let op! Houd de pizzaoven buiten het bereik van kinderen en huisdieren.

Gebruik de pizzaoven niet binnen 2 meter van brandbare materialen of andere brandbare oppervlakken, zoals droog gras, houtsnippers, dode bladeren of sierhout.

Gebruik de pizzaoven niet als niet alle onderdelen aanwezig zijn.

Verwijder de as niet zolang de kolen niet volledig zijn opgebrand en volledig zijn gedoofd.

Draag geen kleding met wijde of losse mouwen bij het aansteken of gebruiken van de pizzaoven.

Draag altijd hittebestendige handschoenen bij het gebruik van de oven.

Gebruik de pizzaoven niet bij harde wind.

Deze oven mag niet worden gebruikt als verwarmingsapparaat.

REINIG EN RAAK de metalen delen van het apparaat niet aan zolang deze nog heet zijn (hete oppervlakken!).

Gebruik de pizzaoven niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten.

Gevaar voor overlijden door koolmonoxidevergiftiging. Gebruik het apparaat nooit in een afgesloten ruimte.

Vergeet niet dat voedingsmiddelen met een hoog vet- of vochtgehalte de neiging hebben te spatten en vlam te vatten.

Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit onjuist gebruik of het niet naleven van deze instructies.

Gebruik geschikte pizzauitrusting met lange, hittebestendige handgrepen.

Probeer vlammen niet te beperken en doof de kolen niet met water.

Het gebruik van schuurmiddelen op de kookroosters of de pizzaoven beschadigt de afwerking.

De gehele pizzaoven moet regelmatig worden schoongemaakt en onderhouden.

GETTING STARTED

Carefully unpack your wood-fired pizza oven; two people are required to lift it out of the box. Make sure to place the top part (oven) correctly on the matching cabinet. Remove all protective films and discard them. Assemble the cap/chimney by sliding the ring around the lower part of the cap, adjust chimney and cap together - secure by sliding the ring into position and tightening with a flat-head screwdriver. Now slide the chimney pipe onto the top of the oven.

Tip: Perform one or two initial firings before using it for the first time, allow the temperature to reach 400° for 30 minutes, and let the fire burn out.

THE ART AND SCIENCE OF WOOD-FIRED COOKING

Cooking in your outdoor oven is very similar to using your home oven. You will quickly learn how to regulate the temperature and use different woods to add flavor to food. You will be surprised by the quality of the dishes. Anyone can bake delicious pizzas and bread, roast meat and vegetables, grill fish and seafood, and create tempting desserts.

The baking stone and dome of your outdoor oven radiate heat from all sides, creating natural convection that cooks everything perfectly, while the side fire gives a unique, crisp, smoky flavor. You can use any metal, ceramic, or oven-safe glass dish.

Warning: Keep cookware away from flames and do not use it at temperatures above 250 °C. Always read and follow the manufacturer's instructions.

CHOOSING YOUR WOOD

Use only dry hardwoods such as oak and hickory. Avoid resinous woods like pine or spruce. Never use treated wood. Below is information on the most common hardwoods for outdoor cooking.

Tip: if the wood produces a lot of black smoke, it usually indicates you are using the wrong type of wood.

- Apple : milder and sweeter flavor than hickory. Pairs well with all meats.
- Cherry : slightly sweet, fruity smoke that pairs well with almost anything.
- Hickory : the most common hardwood, mild to strong, with a strong bacon flavor. Great for all smoking, especially pork and ribs.
- Mesquite (acacia) : milder and more delicate than hickory, perfectly complements strongly flavored meats like steak, duck, or lamb, but use with caution as it can overpower.
- Oak : the favorite of Europeans, a mild smoke without aftertaste. Gives food a beautiful smoky color. Pairs well with red meat, pork, fish, and game.
- Pecan : sweet and mild, with a flavor similar to hickory but not as strong. Good for chicken, beef, pork, and turkey.

LIGHTING YOUR OVEN

Your outdoor oven will bring you years of pleasure and countless delicious dishes once you have mastered the art of making and maintaining a fire that creates a high-temperature baking stone with evenly distributed heat.

Baking stone tip: invest in a laser thermometer to know the exact temperature of your oven.

Light the fire in the outdoor oven about an hour before cooking. Split the wood into small pieces about 25 cm long and 12 cm thick. Using kindling and newspaper, light a fire with matches in the stainless steel wood tray located in the center of the oven.

Continue feeding the fire with two or three larger pieces until it is well established. At this point, slide the stainless steel wood holder and the fire to the left side of the outdoor oven using the ash broom. Tip: it doesn't take much wood to bring the oven to 370° on the thermometer.

Close the door of the outdoor oven, venting enough to keep the flame burning, and continue adding wood if necessary. The flame will reach the top of the dome and curve to the other side; this is normal.

Just make sure the flames do not come out of the opening of the outdoor oven. The goal is for the baking stone and the dome to absorb the heat. Once the baking stone reaches a temperature between 340° and 385°, you are ready to start cooking.

COOKING

High-temperature cooking : When the baking stone is between 340° and 385°, you are at the ideal temperature to bake a pizza. Pizzas are placed with the 30 cm square peel on the baking stone and take less than 3 minutes. Don't forget to rotate the pizza with the 21 cm round peel to ensure even cooking.

Tip: A good trick to check if your pizza crust is fully baked is to lift your pizza (during cooking) with the 21 cm round peel. If the pizza bends over the sides of the peel, the crust is not fully baked.

Medium-temperature cooking : When the baking stone is between 230°-315°, you are at a good temperature for roasting meat, vegetables, fish, and seafood. Depending on the dish, you may cover it initially to allow it to cook through before removing the lid to brown it. You can also rotate pans and roasts, alternating the side facing the fire.

Grilling : This is great fun and produces excellent results, keeping food crisp on the outside and juicy on the inside thanks to convection heat in the oven. For grilling, move the embers to the middle of the baking stone and place a freestanding grill (preferably a cast-iron grill with legs) on top. Now cook your steaks, vegetables, fish, and seafood as you normally would on a baking stone.

Low-temperature cooking : When the baking stone is between 160°-215°, you are at a good temperature for baking breads, pies, and desserts. In general, this is easier to do once cooking is finished by removing all embers from the outdoor oven. Remember that the outdoor oven must be well preheated to retain enough heat to cook without a fire. So make sure the baking stone is at 260° or more for at least 15 minutes before removing all the embers.

CLEANING THE OVEN

Once the outdoor oven is cool, use the 30 cm square peel and the ash broom to brush the baking stone and remove all ashes and debris. Never extinguish the fire with water. Never use chemical cleaners. If you want to clean the surface of your baking stone, use a damp cloth.



Close the oven door so that the oven gets really hot. Ventilate it enough to keep the flame alive. Add wood if necessary.



When the baking stone is at 340 °C or higher, you are ready to start cooking starters, desserts, and pizzas (do not overheat the oven).



Light a small fire in the stainless steel wood box. Once the fire is well established, push it to the left side with the ash broom.



SAFETY TIPS

DO NOT OVERHEAT THE OVEN : Extreme heat can permanently damage the outdoor oven. Bring the oven up to temperature slowly. Start with a small fire in the center. Once established, move the fire to the LEFT side of the oven. Add small amounts of wood until the oven reaches a high, even temperature. A good temperature for cooking pizza is when the baking stone is at least 340°.

NEVER USE CHEMICALS TO START THE FIRE : Use only kindling wood and newspaper to start your fire. Starter fluids and other fire accelerants can contaminate the cooking surface and permanently damage the oven.

NEVER USE CHEMICAL CLEANERS : Clean the oven only when it is cool. Use only a wire-bristle brush or a damp cloth to clean the baking stone.

EN



SAFETY ADVICE BEFORE USE

Incorrect use or action may damage the appliance.

Use the appliance only for its intended purpose. We accept no responsibility for damage caused by misuse.

This appliance is intended for outdoor use only. **Do not use this appliance indoors or under a shelter, porch, garage, barn, or tree.**

Never leave a fire unattended.

The safety instructions do not completely eliminate the specified hazards and do not replace normal preventive measures.

Never leave the appliance unattended during use.

Use the appliance only for private use and as described in the manual.

The pizza oven must be placed on a stable, horizontal surface before use.

The pizza oven must be preheated and the fuel kept glowing for at least 30 minutes before the first cooking. Allow the oven to cool completely before moving it or storing anything inside.

Keep the manual with the appliance. If the appliance is to be used by a third party, this instruction manual must be provided to them.

Caution! This pizza oven will become very hot. Do not move it during use.

Caution! Keep the pizza oven out of reach of children and pets.

Do not use the pizza oven within 2 meters of combustible materials or other flammable surfaces such as dry grass, chips, dead leaves, or decorative wood.

Do not use the pizza oven if all its parts are not in place.

Do not remove the ashes until the charcoal is completely burned out and extinguished.

Do not wear clothing with wide or loose sleeves when lighting or using the pizza oven.

Always wear heat-resistant gloves when using the oven.

Do not use the pizza oven in strong winds.

This oven must not be used as a heating appliance.

DO NOT CLEAN OR TOUCH the metal parts of the appliance while still hot (hot surface!).

Do not use the pizza oven in a confined and/or habitable space, such as houses, tents, caravans, motorhomes, boats.

Risk of death from carbon monoxide poisoning. Never use the appliance in an enclosed space.

Remember that foods with a high fat or moisture content tend to splatter and catch fire.

We accept no responsibility for damage resulting from incorrect use or failure to follow these instructions.

Use suitable pizza oven utensils with long, heat-resistant handles.

Do not attempt to control flare-ups or extinguish charcoal with water.

The use of abrasive cleaners on the cooking grates or the pizza oven will damage the finish.

The entire pizza oven must be cleaned and maintained regularly.

INBETRIEBNAHME

Packen Sie Ihren Holzofen für Pizza vorsichtig aus; zwei Personen sind erforderlich, um ihn aus dem Karton zu heben. Achten Sie darauf, den oberen Teil (Ofen) richtig auf den passenden Schrank zu setzen. Entfernen Sie alle Schutzfolien und entsorgen Sie diese. Montieren Sie die Haube/den Schornstein, indem Sie den Ring um den unteren Teil der Haube schieben, Schornstein und Haube zusammen ausrichten – sichern Sie, indem Sie den Ring in Position schieben und mit einem Schlitzschraubendreher festziehen. Schieben Sie nun das Schornsteinrohr auf die Oberseite des Ofens.

Tipp: Führen Sie ein oder zwei erste Heizungen durch, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden, lassen Sie die Temperatur 400° erreichen und 30 Minuten halten, und lassen Sie das Feuer ausgehen.

DIE KUNST UND WISSENSCHAFT DES KOCHENS MIT HOLZFEUER

Das Kochen in Ihrem Außenofen ähnelt sehr der Benutzung Ihres Haushaltsherdes. Sie lernen schnell, die Temperatur zu regulieren und verschiedene Hölzer zu verwenden, um den Speisen Geschmack zu verleihen. Sie werden von der Qualität der Speisen überrascht sein. Jeder kann köstliche Pizzen und Brot backen, Fleisch und Gemüse braten, Fisch und Meeresfrüchte grillen und verlockende Desserts zubereiten.

Der Backstein und die Kuppel Ihres Außenofens strahlen Wärme von allen Seiten ab und schaffen so eine natürliche Konvektion, die alles perfekt gart, während das seitliche Feuer einen einzigartigen, knusprigen und rauchigen Geschmack verleiht. Sie können jedes ofenfeste Gefäß aus Metall, Keramik oder Glas verwenden.

Warnung: Halten Sie Kochgeschirr von den Flammen fern und verwenden Sie es nicht bei Temperaturen über 250 °C. Lesen und befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers.

DIE WAHL DES HOLZES

Verwenden Sie nur trockenes Hartholz wie Eiche oder Hickory. Vermeiden Sie harzhaltige Hölzer wie Kiefer oder Fichte.

Verwenden Sie niemals behandeltes Holz. Nachfolgend finden Sie Informationen zu den gebräuchlichsten Harthölzern für das Kochen im Freien.

Tipp: Wenn das Holz viel schwarzen Rauch produziert, bedeutet das in der Regel, dass Sie die falsche Holzart verwenden.

- Apfelbaum : milderer und süßerer Geschmack als Hickory. Passt gut zu allen Fleischsorten.
- Kirsche : fruchtiger, leicht süßer Rauch, der fast zu allem passt.
- Hickory (Nussbaum) : das am häufigsten verwendete Hartholz, mild bis stark, mit einem ausgeprägten Speckgeschmack. Gut für alle Räucherarten, besonders für Schwein und Rippchen.
- Akazie (Mesquite) : milder und feiner als Hickory, passt perfekt zu aromareichen Fleischsorten wie Steak, Ente oder Lamm, aber Vorsicht, da es leicht dominieren kann.
- Eiche : das Lieblingsholz der Europäer, milder Rauch ohne Nachgeschmack. Verleiht den Speisen eine schöne Rauchfarbe. Passt gut zu Rindfleisch, Schwein, Fisch und Wild.
- Pekannuss : süß und mild, mit einem dem Hickory ähnlichen Geschmack, jedoch weniger stark. Geeignet für Huhn, Rind, Schwein und Truthahn.

DEN OFEN ANZÜNDEN

Ihr Außenofen wird Ihnen viele Jahre Freude und unzählige köstliche Gerichte bereiten, sobald Sie die Kunst gemeistert haben, ein Feuer zu entfachen und zu erhalten, das einen gleichmäßig erhitzten Backstein mit hoher Temperatur schafft.

Backstein, Tipp: Investieren Sie in ein Laserthermometer, um die genaue Temperatur Ihres Ofens zu kennen.

Zünden Sie das Feuer im Außenofen etwa eine Stunde vor dem Kochen an. Spalten Sie das Holz in kleine Stücke von etwa 25 cm Länge und 12 cm Dicke. Mit Anzündholz und Zeitungspapier entzünden Sie mit Streichhölzern ein Feuer in der Edelstahl-Holzwanne in der Mitte des Ofens.

Füttern Sie das Feuer weiterhin mit zwei oder drei größeren Stücken, bis es gut etabliert ist. Schieben Sie nun den Edelstahl-Holzhalter und das Feuer mit Hilfe des Aschebesens auf die linke Seite des Außenofens. Tipp: Es braucht nicht viel Holz, um den Ofen auf 370° am Thermometer zu bringen.

Schließen Sie die Tür des Außenofens, und lüften Sie ausreichend, damit die Flamme weiter brennt, und fügen Sie bei Bedarf Holz hinzu. Die Flamme erreicht die Oberseite der Kuppel und biegt zur anderen Seite – das ist normal.

Achten Sie lediglich darauf, dass die Flammen nicht aus der Öffnung des Außenofens ausschlagen. Ziel ist es, dass der Backstein und die Kuppel die Wärme aufnehmen. Sobald der Backstein eine Temperatur zwischen 340° und 385° erreicht, sind Sie bereit, mit dem Kochen zu beginnen.

KOCHEN

Kochen bei hoher Temperatur : Wenn der Backstein zwischen 340° und 385° liegt, haben Sie die ideale Temperatur zum Backen einer Pizza. Die Pizzen werden mit der quadratischen Schaufel von 30 cm auf den Backstein gelegt und brauchen weniger als 3 Minuten. Vergessen Sie nicht, die Pizza mit der runden Schaufel von 21 cm zu drehen, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.

Tipp: Ein guter Trick, um zu prüfen, ob der Pizzarand vollständig gebacken ist, besteht darin, die Pizza (während des Backens) mit der runden Schaufel von 21 cm anzuheben. Wenn sich die Pizza an den Seiten der Schaufel biegt, ist der Rand noch nicht vollständig durchgebacken.

Kochen bei mittlerer Temperatur : Wenn der Backstein zwischen 230°-315° liegt, haben Sie eine gute Temperatur zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten. Je nach Gericht können Sie es anfangs abdecken, damit es vollständig gart, bevor Sie den Deckel zum Bräunen entfernen. Sie können auch Pfannen und Braten drehen und dabei die Seite wechseln, die dem Feuer zugewandt ist.

Grillen : Das macht sehr viel Spaß und liefert ausgezeichnete Ergebnisse, da die Speisen außen knusprig und innen saftig bleiben – dank der Wärme-Konvektion im Ofen. Zum Grillen schieben Sie die Glut in die Mitte des Backsteins und stellen ein freistehendes Grillrost (vorzugsweise aus Gusseisen mit Füßen) darüber. Nun grillen Sie Ihre Steaks, Ihr Gemüse, Ihren Fisch und Ihre Meeresfrüchte so, wie Sie es normalerweise mit einem Backstein tun würden.

Kochen bei niedriger Temperatur : Wenn der Backstein zwischen 160°-215° liegt, haben Sie eine gute Temperatur zum Backen von Brot, Kuchen und Desserts. Im Allgemeinen ist dies einfacher am Ende des Kochvorgangs durchzuführen, wenn alle Glutreste aus dem Außenofen entfernt wurden. Denken Sie daran, dass der Außenofen gut vorgeheizt sein muss, um genügend Wärme zu speichern, um ohne Feuer kochen zu können. Achten Sie also darauf, dass der Backstein mindestens 15 Minuten lang auf 260° oder mehr erhitzt ist, bevor Sie alle Glutreste entfernen.

REINIGUNG DES OFENS

Sobald der Außenofen abgekühlt ist, verwenden Sie die quadratische Schaufel von 30 cm und den Aschebesen, um den Backstein zu bürsten und alle Asche- und Schmutzreste zu entfernen. Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser. Verwenden Sie niemals chemische Reinigungsmittel. Wenn Sie die Oberfläche des Backsteins reinigen möchten, verwenden Sie ein feuchtes Tuch.



Schließen Sie die Ofentür, damit der Ofen richtig heiß wird. Lüften Sie ihn ausreichend, damit die Flamme lebendig bleibt. Fügen Sie bei Bedarf Holz hinzu.



Wenn der Backstein 340 °C oder mehr erreicht hat, können Sie mit dem Garen von Vorspeisen, Desserts und Pizzen beginnen (den Ofen nicht überhitzen).



Entzünden Sie ein kleines Feuer in der Edelstahl-Holzbox. Sobald das Feuer gut brennt, schieben Sie es mit dem Aschebesen auf die linke Seite.



SICHERHEITSHINWEISE

ÜBERHITZEN SIE DEN OFEN NICHT : Extreme Hitze kann den Außenofen dauerhaft beschädigen. Bringen Sie den Ofen langsam auf Temperatur. Beginnen Sie mit einem kleinen Feuer in der Mitte. Sobald es brennt, schieben Sie das Feuer auf die LINKE Seite des Ofens. Fügen Sie kleine Mengen Holz hinzu, bis der Ofen eine hohe und gleichmäßige Temperatur erreicht. Eine gute Temperatur zum Pizzabacken ist erreicht, wenn der Backstein mindestens 340° beträgt.

VERWENDEN SIE NIEMALS CHEMISCHE PRODUKTE ZUM ANZÜNDEN DES FEUERS : Verwenden Sie nur Anzündholz und Zeitungspapier, um Ihr Feuer zu entfachen. Anzündflüssigkeiten und andere Hilfsmittel können die Kochfläche verschmutzen und den Ofen dauerhaft beschädigen.

VERWENDEN SIE NIEMALS CHEMISCHE REINIGUNGSMITTEL : Reinigen Sie den Ofen nur, wenn er kalt ist. Verwenden Sie ausschließlich eine Bürste mit Metalldrähten oder ein feuchtes Tuch, um den Backstein zu reinigen.

DE



SICHERHEITSHINWEISE VOR DER VERWENDUNG

Eine falsche Verwendung oder Handlung kann das Gerät beschädigen.

Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung entstehen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt. **Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Innenräumen oder unter einem Unterstand, einer Veranda, einer Garage, einer Scheune oder einem Baum.**

Lassen Sie ein Feuer niemals unbeaufsichtigt.

Die Sicherheitshinweise beseitigen die genannten Gefahren nicht vollständig und ersetzen keine üblichen Vorsichtsmaßnahmen.

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie das Gerät nur für den privaten Gebrauch und wie in der Anleitung beschrieben.

Der Pizzaofen muss vor der Verwendung auf einer stabilen, waagerechten Unterlage aufgestellt werden.

Der Pizzaofen muss vorgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang zum Glühen gebracht werden, bevor das erste Kochen erfolgt. Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder etwas darin aufbewahren.

Bewahren Sie die Anleitung beim Gerät auf. Wenn das Gerät von Dritten benutzt wird, muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.

Achtung! Dieser Pizzaofen wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs.

Achtung! Halten Sie den Pizzaofen von Kindern und Haustieren fern.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in einem Abstand von weniger als 2 Metern zu brennbaren Materialien oder anderen entflammenden Oberflächen wie trockenem Rasen, Spänen, Laub oder Dekoholz.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht, wenn nicht alle Teile vorhanden sind.

Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Kohle nicht vollständig verbrannt und erloschen ist.

Tragen Sie keine Kleidung mit weiten oder flatternden Ärmeln beim Anzünden oder Verwenden des Pizzaofens.

Tragen Sie beim Gebrauch des Ofens stets hitzebeständige Handschuhe.

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht bei starkem Wind.

Dieser Ofen darf nicht als Heizgerät verwendet werden.

REINIGEN UND BERÜHREN Sie die Metallteile des Geräts nicht, solange sie noch heiß sind (heiße Oberfläche!).

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten.

Gefahr des Todes durch Kohlenmonoxidvergiftung. Verwenden Sie das Gerät niemals in einem geschlossenen Raum.

Denken Sie daran, dass Lebensmittel mit hohem Fett- oder Feuchtigkeitsgehalt dazu neigen, zu spritzen und Feuer zu fangen.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.

Verwenden Sie geeignete Pizzaofengeräte mit langen, hitzebeständigen Griffen.

Versuchen Sie nicht, Flammenausbrüche zu begrenzen oder die Kohle mit Wasser zu löschen.

Die Verwendung von Scheuermitteln auf den Grillrosten oder am Pizzaofen beschädigt die Oberfläche.

MEMPHIS

FR :

COMPOSITION : Acier inoxydable finition époxy.

AVANT UTILISATION : Avant toute utilisation, assembler le produit conformément à la notice de montage et vérifier que chaque pièce soit correctement fixée. Poser le produit de manière stable sur une surface plane.

ENTRETIEN : Nettoyer avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse.

STOCKAGE : En hiver ou en cas d'intempéries prolongées, il est recommandé de ranger ce produit dans un endroit sec ou de le couvrir d'une housse.

IT :

COMPOSIZIONE : Acciaio inox con finitura epossidica.

INDICAZIONI PRIMA DELL'USO : Prima di qualsiasi utilizzo, assemblare il prodotto secondo le istruzioni di montaggio e verificare che ogni pezzo sia fissato correttamente. Posizionare il prodotto in modo stabile su una superficie piana.

MANUTENZIONE : pulire con una spugna o un panno morbido e acqua tiepida saponata.

CONSERVAZIONE : In inverno o in caso di maltempo prolungato, si consiglia di riporre questo prodotto in un luogo asciutto o di coprirlo con una copertura.

NL :

SAMENSTELLING : Roestvrij staal met epoxy afwerking.

INDICATIES VOOR GEBRUIK : Zet het product vóór gebruik in elkaar volgens de montage-instructies en controleer of elk onderdeel correct is gemonteerd en vastgezet. Plaats het product in een stabiele positie op een vlakke ondergrond.

ONDERHOUD : Afwassen met een zachte spons of doek en een lauw sopje.

OPSLAG : In de winter of bij langdurig slecht weer wordt aanbevolen dit product op een droge plaats op te bergen of het met een hoes af te dekken.

DE :

ZUSAMMENSETZUNG : Edelstahl mit Epoxid-Beschichtung.

HINWEISE VOR DER VERWENDUNG : Bauen Sie das Produkt vor der Verwendung gemäß der Montageanleitung zusammen und stellen Sie sicher, dass jedes Teil richtig zusammengesetzt und befestigt ist. Positionieren Sie das Produkt stabil auf einer ebenen Fläche.

PFLEGE : Mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch und lauwarmem Seifenwasser abwaschen.

LAGERUNG : Im Winter oder bei anhaltendem Schlechtwetter wird empfohlen, dieses Produkt an einem trockenen Ort aufzubewahren oder es mit einer Schutzhülle abzudecken.

ES :

COMPOSICIÓN : Acero inoxidable con acabado epoxi.

INDICACIONES ANTES DE USAR : Antes de utilizarlo, monte el producto según las instrucciones de montaje y compruebe que cada pieza esté correctamente montada y fijada. Coloque el producto en una posición estable sobre una superficie plana.

MANTENIMIENTO : Lavar con una esponja o paño suave y agua tibia con jabón.

ALMACENAMIENTO : En invierno o en caso de inclemencias prolongadas, se recomienda guardar este producto en un lugar seco o cubrirlo con una funda.

PT :

COMPOSIÇÃO : Aço inoxidável com acabamento epóxi.

INDICAÇÕES ANTES DO USO : Antes da utilização, montar o produto de acordo com as instruções de montagem e verificar se cada peça está corretamente montada e fixada. Colocar o produto numa posição estável sobre uma superfície plana.

MANUTENÇÃO : Lave com uma esponja ou pano macio e água morna com sabão.

ARMAZENAGEM : No inverno ou em caso de intempéries prolongadas, recomenda-se guardar este produto num local seco ou cobri-lo com uma capa.

EN :

COMPOSITION : Stainless steel with epoxy finish.

INDICATIONS BEFORE USE : Before use, assemble the product according to the assembly instructions and check that each part is correctly assembled and secured. Position the item on a flat surface.

MAINTENANCE : Wash with a soft sponge or cloth and lukewarm soapy water.

STORAGE : In winter or in case of prolonged bad weather, it is recommended to store this product in a dry place or cover it with a protective cover.



Adresses sur quefairedemesdechets.fr

Fabriqu  en Chine / Made in China / Fabricado en China / Fatto in Cina / Feito na China / Gemaakt in China / Hergestellt in China
Import  par / Importado por / Importato da / Importado por / Geïmporteerd door / Imported by / Eingef hrt von

oviala



Linkedin @oviala
Instagram @oviala_
Pinterest @oviala_
Tiktok @oviala_official
→ www.oviala.com

contact@oviala.com
33 rue de Reckem
59960 Neuville-en-Ferrain
France