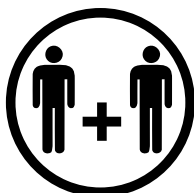
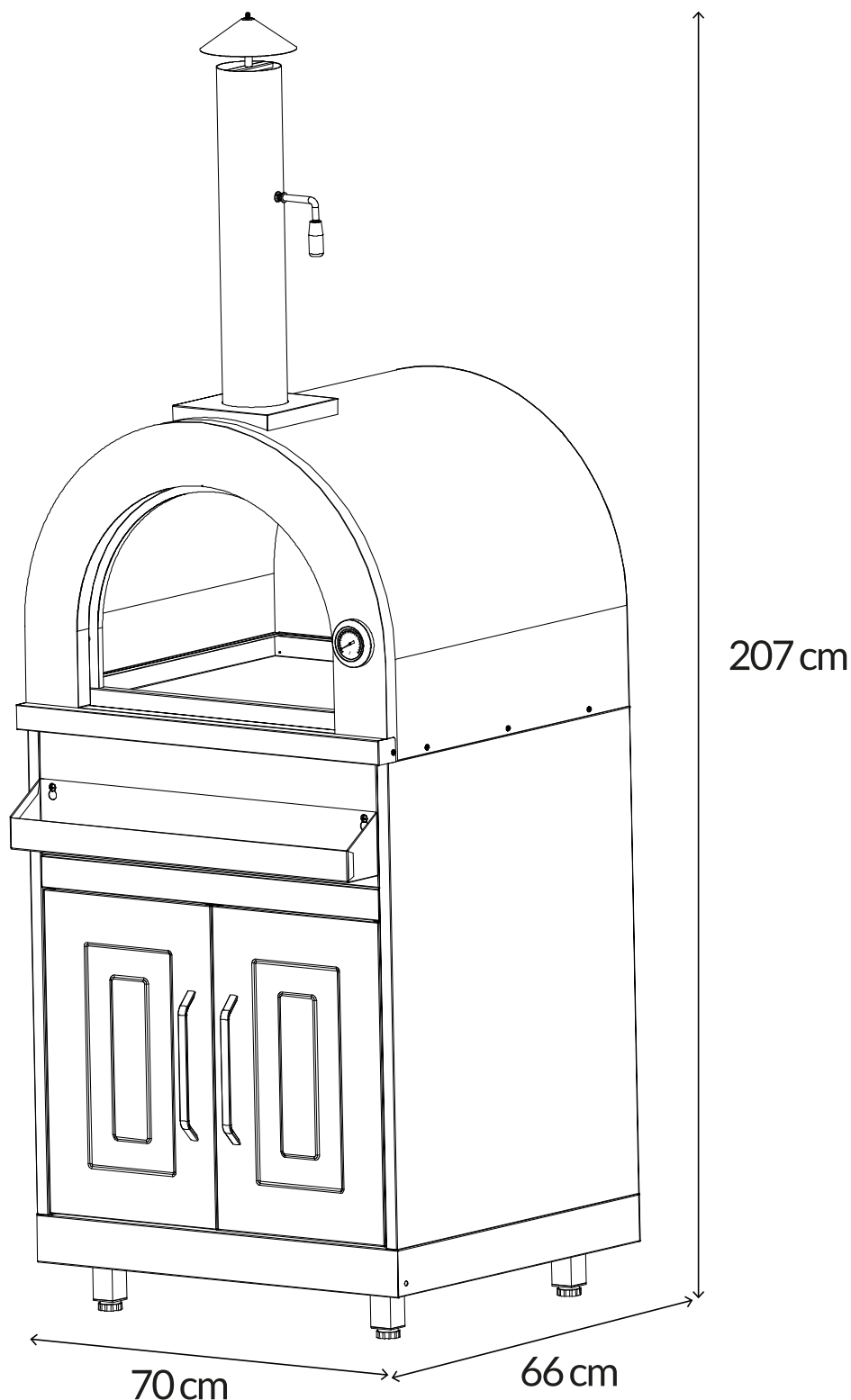


- FR Notice de montage
- ES Instrucciones de montaje
- IT Istruzioni per il montaggio
- PT Instruções de montagem
- NL Montagehandleiding
- EN Assembly instruction
- DE Montageanleitung

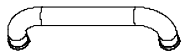


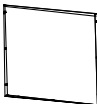
GARANTIE: 2 ANS
 GARANTÍA: 2 AÑOS
 GARANZIA: 2 ANNI
 GARANTIA: 2 ANOS
 GARANTIE: 2 JAAR
 WARRANTY: 2 YEARS
 GARANTIE: 2 JAHRE

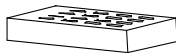


SERVICE CLIENT
 SERVICIO AL CLIENTE
 SERVIZIO CLIENTI
 SERVIÇO AO CLIENTE
 KLANTENDIENST
 CUSTOMER SERVICE
 KUNDENSERVICE

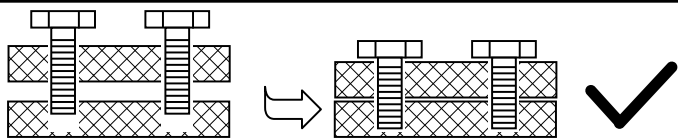
contact@oviala.com

A		1 pcs
B		1 pcs
C		1 pcs
D		1 pcs
E		1 pcs
E-1		
E-2		
F		2 pcs
G		1 pcs
H		1 pcs
I		1 pcs

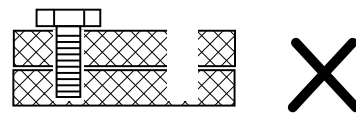
J		1 pcs
K		1 pcs
L		1 pcs
M		1 pcs
N		2 pcs
O		2 pcs
P		4 pcs
Q		2 pcs
R		1 pcs
S		4 pcs
T		14 pcs

U		3 pcs
L-1		4 pcs
L-2		4 pcs
V		1 pcs
W		1 pcs

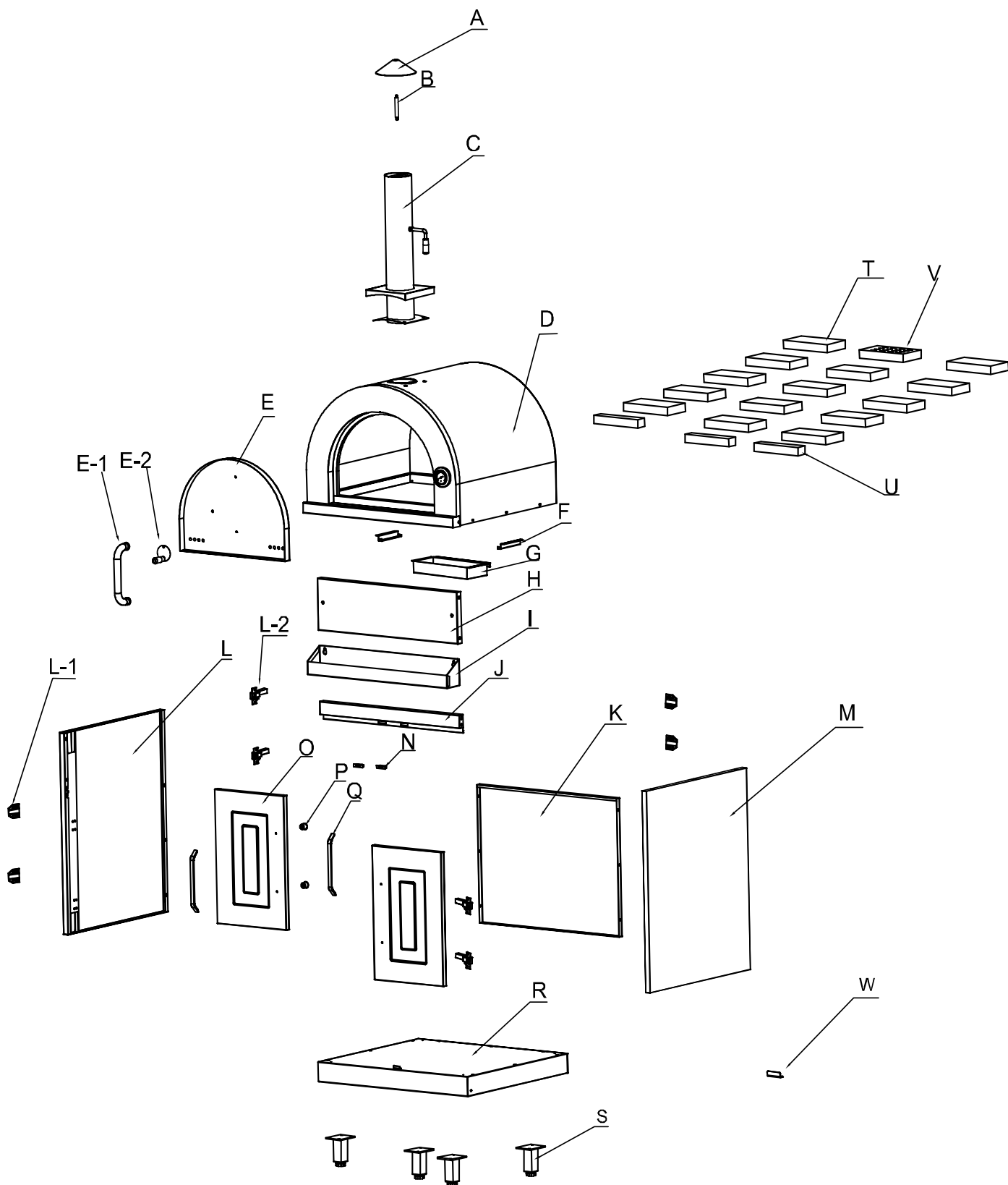
A-A		1/4*12	63 pcs
B-B		1/4"	2 pcs
C-C		1/4"	1 pcs
D-D		M4	4 pcs
E-E		5/32*8	24 pcs
F-F		M4*6	4 pcs
G-G		1/4**15MM	1 pcs
H-H		M6*20	2 pcs
I-I		5/32*12	2 pcs



- 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.

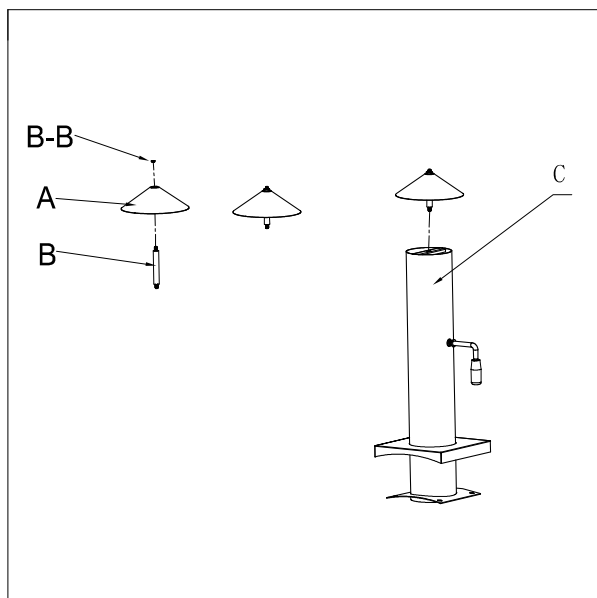


- FR** Ne serrez pas la vis avant de commencer le montage suivant.
- ES** No apriete el tornillo antes de comenzar el siguiente montaje.
- IT** Non serrare la vite prima di iniziare il montaggio successivo.
- PT** Não apertar o parafuso antes de iniciar a próxima montagem.
- NL** Draai de schroef niet 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.

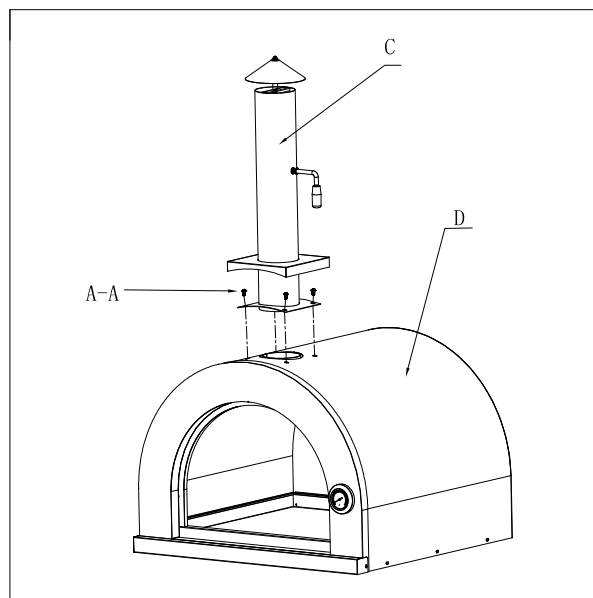


1

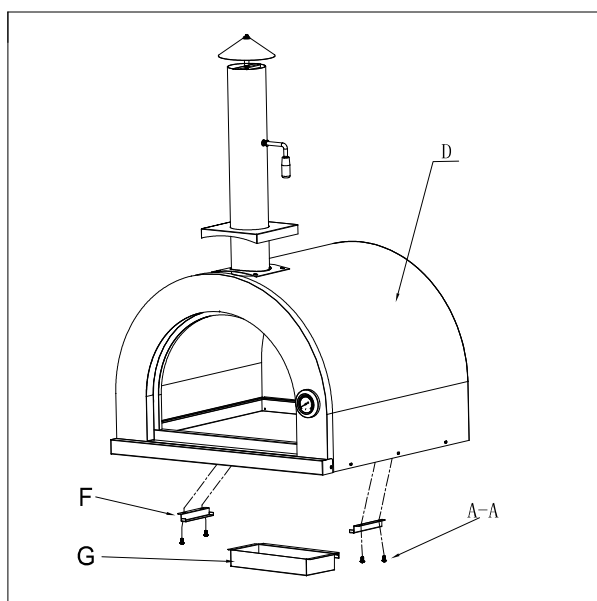
1



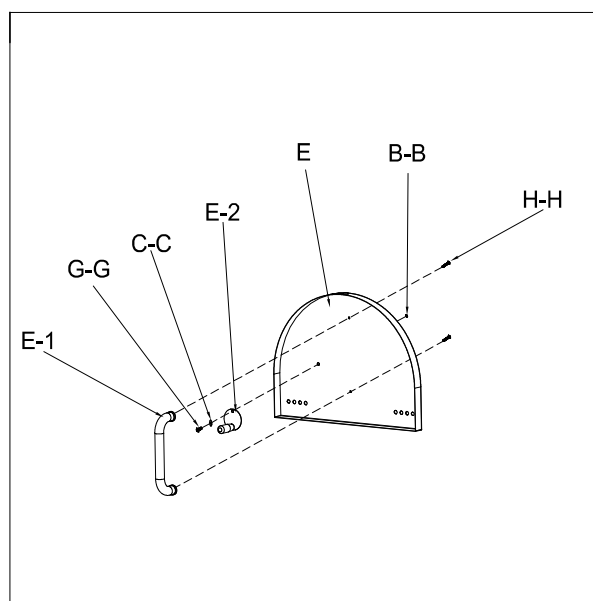
2



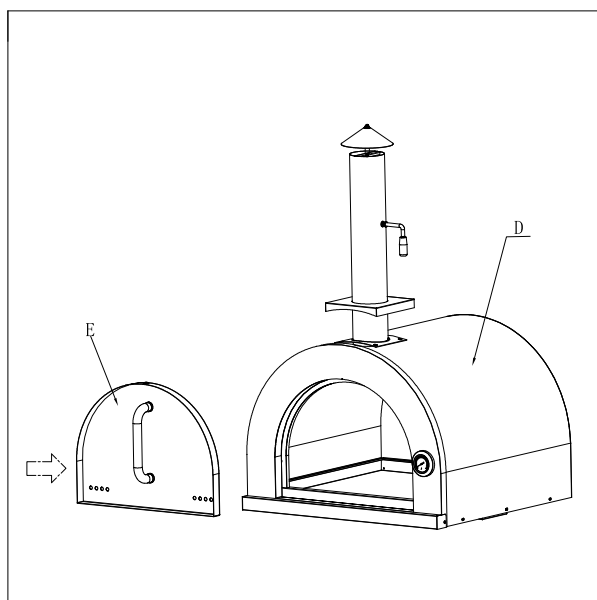
3



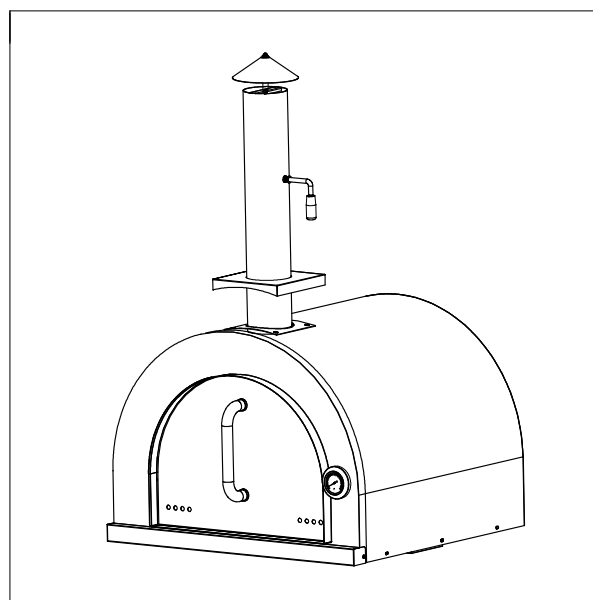
4



5

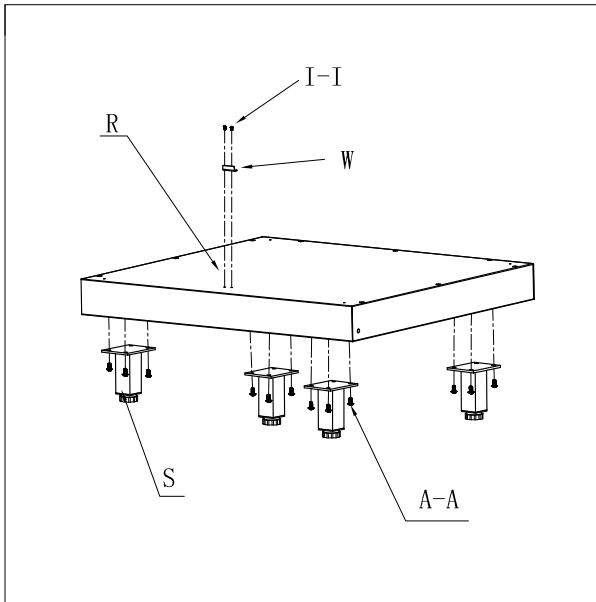


6

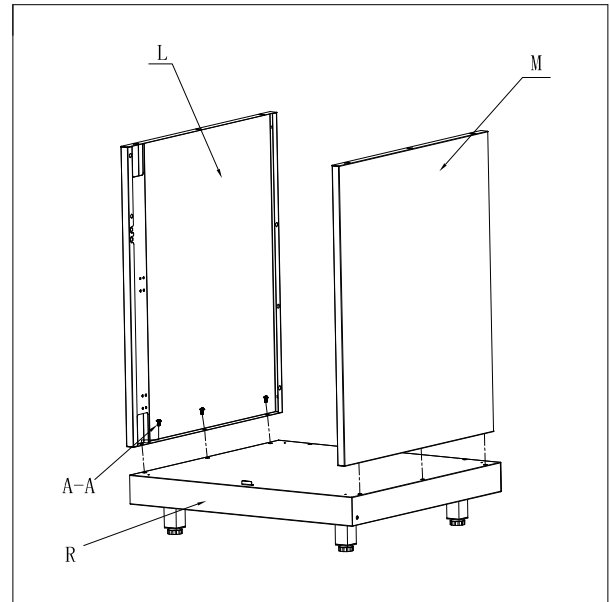


2

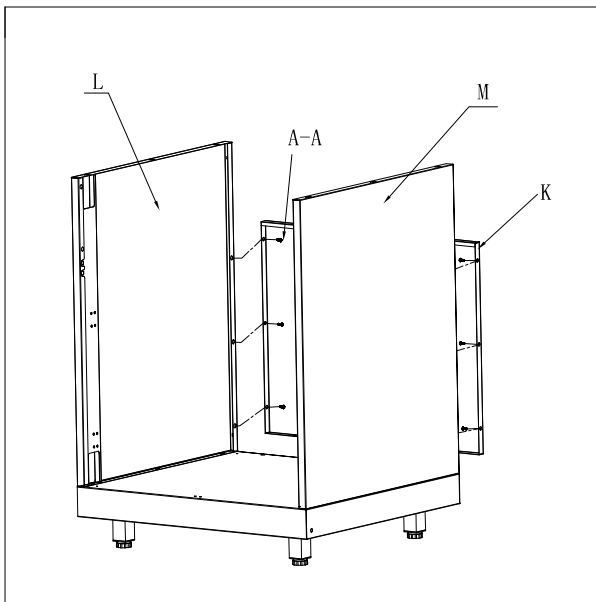
1



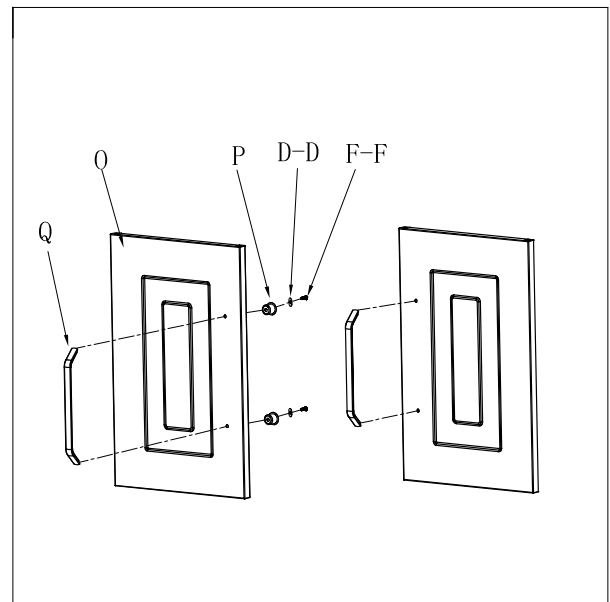
2



3



4



5

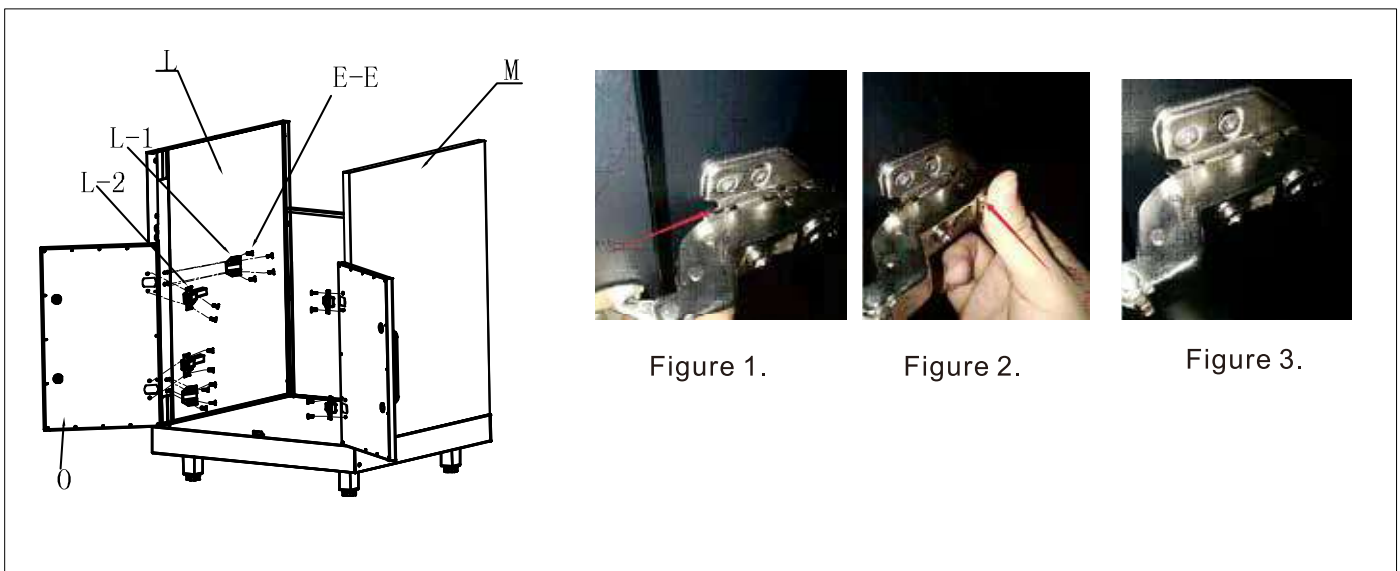


Figure 1.

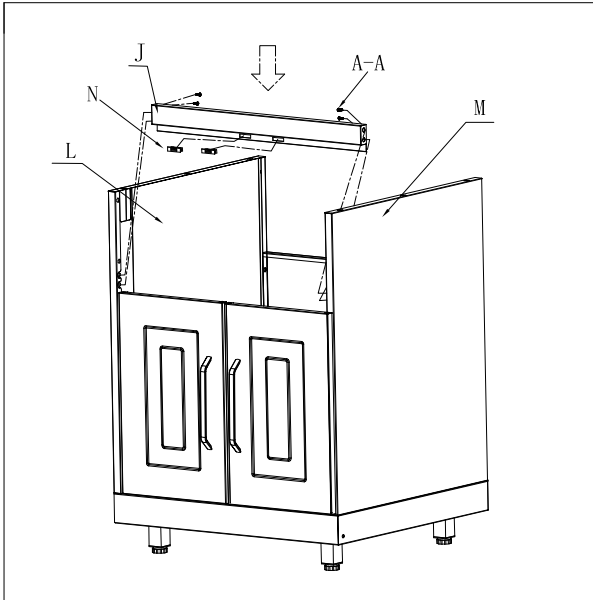


Figure 2.

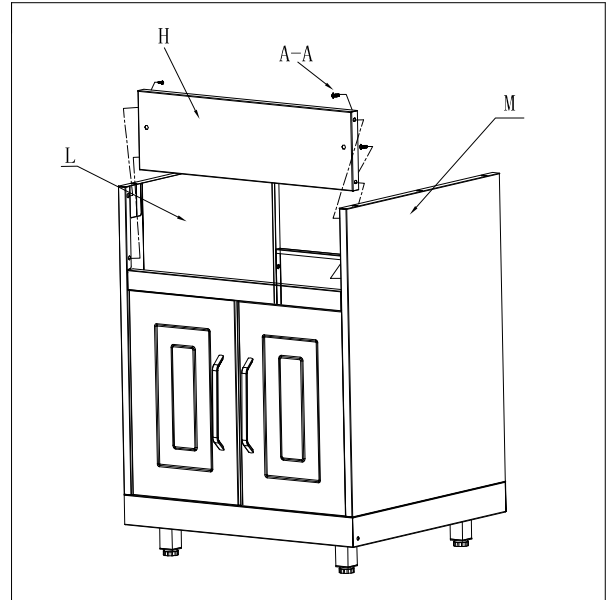


Figure 3.

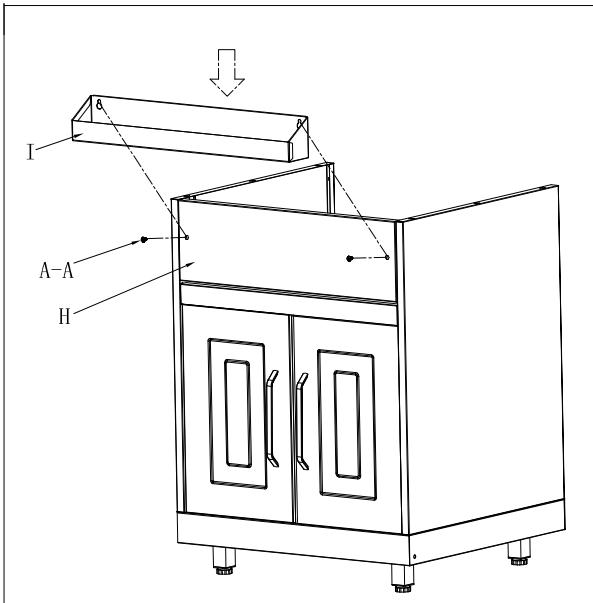
6



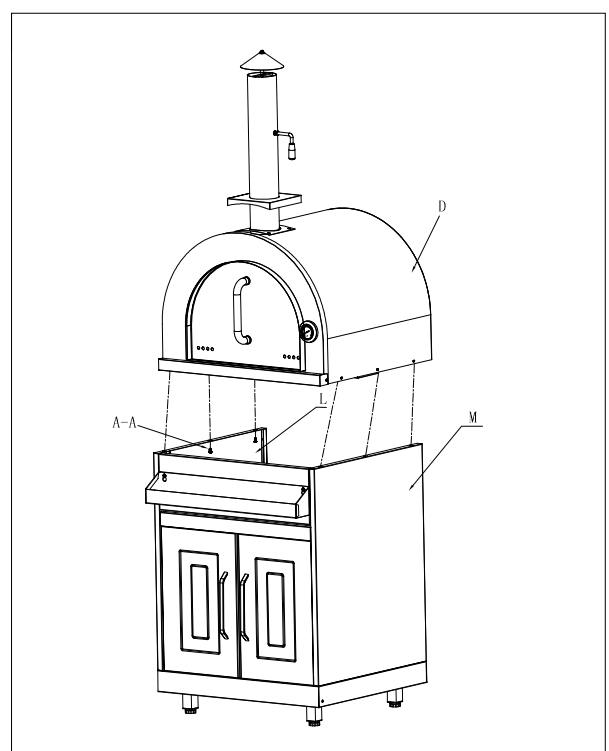
7



8



9



FR

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, à utiliser différents bois pour donner du goût aux aliments et à être 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 quelle casserole 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°. 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.

Bois de pécane : 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.

Continuer 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.

FR

Nettoyage du four

Une fois que le four d'extérieur est froid, utilisez l'épluchette carrée de 30cm et le balai à cendres pour brosser 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 toutes responsabilités 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, porche, garage, grange ou d'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 préventions habituelles.

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

Servez-vous de l'appareil uniquement pour 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 de l'appareil lorsqu'il est encore chaud.

Ne pas oublier que les aliments à forte teneur en graisse ou 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 à 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 nettoyé et entretenu de façon régulière.



ES

Cómo empezar

Desembale con cuidado su horno de pizza de leña, se necesitan dos personas para sacarlo de la caja. Asegúrese de que la parte superior (horno) está correctamente colocada en el armario correspondiente.

Retire todas las películas protectoras y deséchelas. Monte el sombrerete/chimenea deslizando el anillo alrededor de la parte inferior del sombrerete, encaje la chimenea y el sombrerete - asegure deslizando el anillo en su posición y apriete con un destornillador de cabeza plana. Ahora deslice el tubo de salida de humos en la parte superior del horno.

Consejo: Realice uno o dos calentamientos iniciales del horno antes de utilizarlo por primera vez, deje que la temperatura alcance los 400° durante 30min y luego deje que el fuego se apague.

El arte y la ciencia de la cocina de leña

Cocinar en su horno de exterior es muy similar a utilizar el horno de su casa. Aprenderá rápidamente a regular la temperatura, a utilizar diferentes maderas para dar sabor a los alimentos y se sorprenderá de la calidad de los mismos.

Cualquiera puede hornear deliciosas pizzas y pan, asar carne y verduras, asar pescado y marisco y crear postres que hacen la boca agua.

La piedra de cocción y la cúpula de su horno de 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 utilizar cualquier sartén de metal, cerámica o vidrio apta para el horno para cocinar en él.

Advertencia: Mantenga la batería de cocina alejada de las llamas y no la utilice a temperaturas superiores a 250°. Lea y siga siempre las instrucciones de uso del fabricante.

Elección de la madera

Utilice únicamente madera dura y seca, como el roble y el nogal americano. Evite las maderas blandas como el pino o el abeto.

No utilice nunca madera tratada. A continuación encontrará información sobre las maderas duras más comunes para cocinar en exteriores. Consejo: Si la leña produce mucho humo negro, suele indicar que está utilizando el tipo de leña equivocado.

El tipo de madera utilizado influye y acentúa el sabor de los alimentos. Puede probar los siguientes tipos de madera dura en su horno de exterior, si están disponibles para usted.

Manzana: El sabor es más suave y dulce que el nogal. Combina bien con todas las carnes.

Cereza: Un humo afrutado ligeramente dulce que va bien con casi todo. Combina bien con todas las carnes.

Nogal: La madera dura más común, de suave a fuerte, con un fuerte sabor a tocino. Es bueno para todo tipo de ahumado, especialmente para el cerdo y las costillas.

Acacia (Mesquite): Más suave y delicada que la nuez, complementa perfectamente las carnes ricas en sabor, como el bistec, el pato o el cordero, pero hay que tener cuidado porque puede dominar.

Roble: la madera favorita de Europa, un humo suave y sin regusto. El roble da a los alimentos un bonito color ahumado. Combina bien con carnes rojas, cerdo, pescado y caza mayor.

Madera de pacana: dulce y suave, con un sabor similar al del nogal americano, pero no tan fuerte. Es bueno para el pollo, la ternera, el cerdo y el pavo.

Encender el horno

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

Consejo sobre la piedra de hornear: 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 madera en trozos pequeños de unos 25 cm de largo y 12 cm de grosor. Con leña y papel de periódico, enciende un fuego con cerillas en la bandeja de leña de acero inoxidable situada en el centro del horno.

Continúe alimentando el fuego con dos o tres piezas más grandes hasta que esté bien establecido. En este punto, deslice el estante de madera de acero inoxidable y el fuego hacia el lado izquierdo de la

y el fuego al lado izquierdo del horno exterior utilizando la escoba de 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 mantener la llama encendida, y siga añadiendo leña si es necesario. La llama llegará a la parte superior de la cúpula y se curvará hacia el otro lado; esto es normal.

Sólo hay que asegurarse de que las llamas no salgan por la abertura del horno exterior. El objetivo es que la piedra de hornear y la cúpula absorban el calor.

Una vez que la piedra de hornear alcanza una temperatura de 340° a 385°, está listo para comenzar a hornear.

Horneado

Cocción a alta temperatura: Cuando la piedra del horno está entre 340° y 385°, está a una temperatura ideal para hornear una pizza. Las pizzas se colocan con la pala cuadrada de 30 cm en la piedra de hornear y tardan menos de 3 minutos. Recuerde que debe girar la pizza, con la pala redonda de 21 cm, para garantizar una cocción uniforme.

Consejo: Una buena forma de comprobar si la corteza de la pizza está totalmente cocida es levantar la pizza (mientras se está cocinando) con la pala redonda de 21 cm. Si la pizza se dobla sobre los lados de la cáscara, la corteza no está completamente cocida.

Cocinar a temperatura media: Cuando la piedra de cocción está entre 230°-315°, está a una buena temperatura para asar carne, verduras, pescado y marisco. Dependiendo del plato, es posible que quieras cubrirlo inicialmente para dejar que se cocine completamente antes de quitar la tapa para dorarlo. También puede girar las sartenes y los asados, alternando el lado que mira al fuego.

Asar a la parrilla: Es muy divertido y produce 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 al centro de la piedra de cocción y coloque una rejilla de cocción independiente (una rejilla de hierro fundido) en la parte superior (una rejilla de hierro fundido con patas funciona mejor). Ahora cocine sus filetes, verduras, pescados y mariscos como lo haría normalmente con una piedra de cocción.

Cocinar a baja temperatura: Cuando la piedra de hornear está entre 160°-215°, está a una buena temperatura para hornear panes, pasteles y postres. En general, esto es más fácil de hacer una vez que se ha terminado de hornear y se han retirado todas las brasas del horno exterior. Recuerde que el horno de exterior deberá estar bien precalentado para conservar el calor suficiente para cocinar sin fuego. Por lo tanto, asegúrese de que la piedra de cocción esté a 260° o más durante al menos 15 minutos antes de retirar todas las brasas.

ES

Limpieza del horno

Una vez que el horno exterior esté frío, utilice el pelador cuadrado de 30 cm y la escoba de cenizas para cepillar la piedra de cocción y eliminar toda la ceniza y los restos. Nunca apague el fuego con agua. No utilice nunca limpiadores químicos. Si desea limpiar la superficie de su piedra de cocina, utilice un paño húmedo.



Cierre la puerta del horno para que el horno esté bien caliente. Ventile lo suficiente para mantener la llama brillante. Añada madera si es necesario.



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



Enciende un pequeño fuego en la caja de madera de acero inoxidable. Una vez que el fuego esté bien establecido, empuje el fuego hacia el lado izquierdo con el cepillo de cenizas.



CONSEJOS DE SEGURIDAD

NO CALIENTE EN EXCESO EL HORNO: El calor extremo puede dañar permanentemente el horno exterior. Poner el horno a temperatura lentamente. Comienza 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 la pizza es cuando la piedra de hornear está al menos a 340°.

NUNCA UTILICE PRODUCTOS QUÍMICOS PARA ENCENDER EL FUEGO: Utilice sólo leña y papel de periódico para encender el fuego. Los líquidos de arranque y otros iniciadores del fuego pueden ensuciar la superficie de cocción y dañar permanentemente el horno.

NUNCA USE LIMPIADORES QUÍMICOS: Limpie el horno sólo cuando esté frío. Utilice sólo un cepillo de alambre o un paño húmedo para limpiar la piedra de cocción.



CONSEJOS ANTES DEL USO

El uso o la acción incorrecta puede dañar el aparato.

Utilice el aparato sólo para el fin previsto. No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños causados por el mal uso.

Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en el exterior. **No utilice este aparato en interiores o bajo un refugio, porche, garaje, granero o árbol.**

No deje nunca el fuego desatendido.

Las instrucciones de seguridad no eliminan completamente los peligros especificados y no prescinden de las medidas preventivas habituales.

No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su uso.

Utilice el aparato sólo para uso privado y de la manera especificada en las instrucciones.

El horno para pizzas debe colocarse sobre una superficie horizontal estable antes de utilizarlo.

El horno para pizzas debe calentarse y mantener el combustible encendido durante al menos 30 minutos antes de hornear por primera vez. Deje que el horno se enfríe por completo antes de moverlo o guardar cualquier cosa en su interior.

Conserve las instrucciones junto con el aparato. Si el aparato va a ser utilizado por un tercero, deberá entregarse este manual de instrucciones.

Precaución: Este horno para pizzas se calentará mucho. No lo mueva durante su uso.

Precaución. No deje el horno para pizzas al alcance de los niños y los animales domésticos.

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

No utilice el horno para pizzas si no están colocadas todas las piezas.

No retire las cenizas hasta que el carbón se haya quemado por completo y esté totalmente apagado.

No lleve ropa con mangas anchas y sueltas cuando encienda y utilice el horno de pizza.

Utilice siempre guantes resistentes al calor cuando utilice el horno.

No utilice el horno para pizzas con vientos fuertes.

Este horno no debe utilizarse como aparato de calefacción.

NO LIMPIAR NI TOCAR las partes metálicas del aparato mientras esté caliente > ¡superficie caliente!

No utilice el horno de pizza en espacios cerrados y/o habitables, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos.

Riesgo de muerte por intoxicación de monóxido de carbono del aparato mientras está caliente.

Recuerde que los alimentos con un alto contenido de grasa o humedad tienden a salpicar e incendiarse.

No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños resultantes de un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Utilice utensilios adecuados para el horno de pizza, de mango largo y resistentes al calor.

No intente restringir las llamaradas ni apagar las brasas con agua.

El uso de limpiadores abrasivos en las rejillas de cocción o en el horno para pizzas dañará el acabado.

Todo el horno de pizza debe ser limpiado y mantenido regularmente.



Per iniziare

Disimballate con cura il vostro forno a legna per pizza, sono necessarie due persone per sollevarlo dalla scatola. Assicurarsi che la parte superiore (forno) sia posizionata correttamente sul mobile corrispondente.

Rimuovere tutte le pellicole protettive e gettarle. Assemblare la calotta/camino facendo scorrere l'anello intorno alla parte inferiore della calotta, incastrare la canna fumaria e la calotta - fissare facendo scorrere l'anello in posizione e stringere con un cacciavite a testa piatta. A questo punto, far scorrere il tubo di scarico sulla parte superiore del forno.

Suggerimento: effettuare uno o due riscaldamenti iniziali del forno prima di utilizzarlo per la prima volta, lasciare che la temperatura raggiunga i 400° per 30 minuti e poi lasciare che il fuoco si spenga.

L'arte e la scienza della cottura a legna

La cottura nel forno esterno è molto simile a quella del forno di casa. Imparerete rapidamente a regolare la temperatura, a utilizzare legni diversi per dare sapore ai cibi e a sorprendervi della qualità degli alimenti.

Chiunque può cuocere pizze e pane deliziosi, arrostiti carne e verdure, grigliare pesce e frutti di mare e creare dolci da leccarsi i baffi.

La pietra di cottura e la cupola del forno all'aperto irradiano il calore da tutti i lati, creando una convezione naturale che cuoce tutto alla perfezione, mentre il fuoco laterale conferisce un gusto unico, croccante e affumicato.

È possibile utilizzare qualsiasi teglia in metallo, ceramica o vetro per cucinare nel forno.

Attenzione: tenere le pentole lontane dalle fiamme e non utilizzarle a temperature superiori a 250°. Leggere e seguire sempre le istruzioni d'uso del produttore.

Scegliere il legno

Utilizzare solo legno duro e asciutto, come la quercia e l'hickory. Evitare le conifere come il pino o l'abete rosso.

Non utilizzare mai legno trattato. Di seguito troverete alcune informazioni sui legni duri più comuni per la cucina all'aperto. Suggerimento: se la legna produce molto fumo nero, di solito indica che si sta usando il tipo di legna sbagliato.

Il tipo di legno utilizzato influenza e accentua il gusto del cibo. Potete provare i seguenti tipi di legno duro nel vostro forno all'aperto, se sono disponibili.

Mela: il sapore è più delicato e dolce dell'hickory. Si abbina bene a tutte le carni.

Ciliegia: un fumo fruttato leggermente dolce che si sposa bene con quasi tutto. Si abbina bene a tutte le carni.

Noce: il legno duro più comune, da dolce a forte, con un forte sapore di pancetta. Ottimo per tutte le affumicature, in particolare per la carne di maiale e le costine.

Acacia (Mesquite): Più dolce e delicata della noce, si abbina perfettamente a carni ricche di sapore come la bistecca, l'anatra o l'agnello, ma bisogna fare attenzione perché può dominare.

Rovere: il legno preferito d'Europa, un fumo morbido e senza retrogusto. La quercia conferisce al cibo un bel colore affumicato. Si abbina bene a carni rosse, maiale, pesce e caccia grossa.

Legno di pecan: dolce e delicato, con un sapore simile a quello dell'hickory, ma non così forte. Ottimo per pollo, manzo, maiale e tacchino.

Illuminazione del forno

Il vostro forno all'aperto vi regalerà anni di divertimento e innumerevoli piatti deliziosi una volta che avrete imparato l'arte di preparare e mantenere un fuoco che crea una pietra di cottura ad alta temperatura uniformemente distribuita.

Consiglio per la pietra da forno: investite in un termometro laser per conoscere l'esatta temperatura del vostro forno.

Accendere il fuoco nel forno esterno circa un'ora prima della cottura. Dividere il legno in piccoli pezzi di circa 25 cm di lunghezza e 12 cm di spessore. Utilizzando legna e carta di giornale, accendere il fuoco con i fiammiferi nel vassoio di legno in acciaio inox al centro del forno.

Continuate ad alimentare il fuoco con due o tre pezzi più grandi fino a quando non sarà ben consolidato. A questo punto, far scorrere la rastrelliera di legno in acciaio inox e il fuoco sul lato sinistro dell'apparecchio.

e il fuoco sul lato sinistro del forno esterno usando la scopa per la cenere. Suggerimento: non ci vuole molta legna per portare il forno a 370° sul termometro.

Chiudere la porta del forno esterno, ventilando quanto basta per mantenere la fiamma accesa, e continuare ad aggiungere legna se necessario. La fiamma raggiungerà la sommità della cupola e si curverà verso l'altro lato; questo è normale.

Assicuratevi che le fiamme non escano dall'apertura del forno esterno. L'obiettivo è che la pietra da forno e la cupola assorbano il calore.

Quando la pietra da forno raggiunge una temperatura compresa tra 340° e 385°, si può iniziare a cuocere.

Panificazione

Cottura ad alta temperatura: quando la pietra del forno si trova tra i 340° e i 385°, la temperatura è ideale per cuocere la pizza. Le pizze vengono posizionate con la buccia quadrata da 30 cm sulla pietra da forno e richiedono meno di 3 minuti. Ricordarsi di ruotare la pizza, con la buccia rotonda da 21 cm, per garantire una cottura uniforme.

Suggerimento: un buon modo per verificare se la crosta della pizza è completamente cotta è quello di sollevare la pizza (durante la cottura) con la buccia rotonda da 21 cm. Se la pizza si piega sui lati della buccia, la crosta non è completamente cotta.

Cottura a temperatura media: quando la pietra di cottura si trova tra i 230°-315°, si è a una buona temperatura per arrostiti carne, verdure, pesce e frutti di mare.

A seconda della pietanza, si consiglia di coprirli inizialmente per lasciarli cuocere completamente prima di togliere il coperchio per farla dorare. Si possono anche ruotare teglie e arrosti, alternando il lato rivolto verso il fuoco.

Grigliare: è molto divertente e produce risultati eccellenti, mantenendo i cibi croccanti all'esterno e succosi all'interno, grazie alla convezione del calore nel forno.

Per la cottura al vapore, spostare le braci al centro della pietra di cottura e posizionare una griglia di cottura indipendente (una griglia in ghisa) sopra di essa (meglio se una griglia in ghisa con le gambe). Ora cucinate bistecche, verdure, pesce e frutti di mare come fareste normalmente con una pietra da cucina.

Cottura a bassa temperatura: quando la pietra da forno si trova tra 160°-215°, la temperatura è ottimale per la cottura di pane, torte e dessert. In generale, è più facile farlo una volta terminata la cottura e rimossa tutta la brace dal forno esterno. Ricordate che il forno all'aperto dovrà essere ben preriscaldato per mantenere il calore sufficiente a cucinare senza fuoco. Assicuratevi quindi che la pietra di cottura sia a 260° o più per almeno 15 minuti prima di rimuovere tutte le braci.

IT

Pulizia del forno

Una volta raffreddato il forno all'aperto, utilizzare il pelapatate quadrato da 30 cm e la scopa per la cenere per spazzolare la pietra di cottura e rimuovere tutta la cenere e i detriti. Non spegnere mai il fuoco con l'acqua. Non utilizzare mai detergenti chimici. Se si desidera pulire la superficie della pietra da cucina, utilizzare un panno umido.



Chiudere lo sportello del forno in modo che il forno sia molto caldo. Ventilare a sufficienza per mantenere la fiamma viva. Se necessario, aggiungere legna.



Quando la pietra di cottura è a 340°C o più, si può iniziare a cucinare antipasti, dessert e pizze (non surriscaldare il forno).



Accendere un piccolo fuoco nella cassetta di legno in acciaio inox. Una volta che il fuoco è ben consolidato, spingetelo verso il lato sinistro con la spazzola per la cenere.



CONSIGLI PER LA SICUREZZA

NON RISCALDARE IL FORNO: il calore estremo può danneggiare in modo permanente il forno esterno. Portare il forno a temperatura lentamente. Iniziare con un piccolo fuoco al centro. Una volta stabilito, spostare il fuoco sul lato sinistro del forno. Aggiungere piccole quantità di legna finché il forno non raggiunge una temperatura elevata e uniforme. Una buona temperatura per la cottura della pizza è quando la pietra da forno raggiunge almeno i 340°.

NON UTILIZZARE MAI CHIMICI PER ACCENDERE IL FUOCO: per accendere il fuoco, utilizzare solo legna da ardere e carta di giornale. I liquidi per l'avviamento e gli altri prodotti che innescano il fuoco possono sporcare la superficie di cottura e danneggiare in modo permanente il forno.

NON USARE MAI PULITORI CHIMICI: pulire il forno solo quando è freddo. Per la pulizia della pietra di cottura utilizzare esclusivamente una spazzola metallica o un panno umido.

CONSIGLI PRIMA DELL'USO

Un uso o un'azione non corretti possono danneggiare l'apparecchio.

Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio.

Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso esterno. **Non utilizzare questo apparecchio in ambienti chiusi o sotto una tettoia, un portico, un garage, un fienile o un albero.**

Non lasciate mai un fuoco incustodito.

Le istruzioni di sicurezza non eliminano completamente i pericoli specificati e non dispensano dalle consuete misure preventive.

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

Utilizzare l'apparecchio solo per uso privato e secondo le modalità indicate nelle istruzioni.

Prima dell'uso, il forno per pizza deve essere collocato su una superficie orizzontale stabile.

Il forno per pizza deve essere riscaldato e il combustibile deve essere mantenuto acceso per almeno 30 minuti prima della prima cottura. Lasciare raffreddare completamente il forno prima di spostarlo o di riporvi qualsiasi cosa.

Conservare le istruzioni per l'apparecchio. Se l'apparecchio deve essere utilizzato da terzi, è necessario fornire le presenti istruzioni per l'uso.

Attenzione: il forno per pizza diventa 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 di legno, foglie morte o legno decorativo.

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

Non rimuovere le ceneri finché la carbonella non è completamente bruciata e spenta.

Durante l'accensione e l'utilizzo del forno per pizza, non indossare abiti con maniche larghe.

Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si utilizza il forno.

Non utilizzare il forno per pizza in presenza di forte vento.

Questo forno non deve essere utilizzato come dispositivo di riscaldamento.

NON PULIRE O TOCCARE le parti metalliche dell'apparecchio quando è ancora caldo > superficie calda!

Non utilizzare il forno per pizza in spazi ristretti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche.

Rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio causato dall'apparecchio ancora caldo.

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

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio o se non si seguono queste istruzioni.

Utilizzare utensili da forno per pizza adatti, con manico lungo e resistenti al calore.

Non tentare di limitare le fiammate o di spegnere i carboni con l'acqua.

L'uso di detergenti abrasivi sui ripiani di cottura o sul forno per pizza danneggia la finitura.

L'intero forno per pizza deve essere pulito e sottoposto a regolare manutenzione.



PT

Começar

Cuidadosamente desempacotar o seu forno de pizza a lenha, são necessárias duas pessoas para o levantar da caixa. Certificar-se de que a parte superior (forno) é colocada correctamente no armário correspondente.

Remover todas as películas de protecção e descartá-las. Montar a tampa/substituição da chama deslizando o anel à volta do fundo da tampa, encaixar a chaminé e a tampa - fixar deslizando o anel na posição e apertar com uma chave de fendas de cabeça plana. Agora deslize o tubo de combustão para a parte superior do forno.

Conselho: Efectuar um ou dois aquecimentos iniciais do forno antes de o utilizar pela primeira vez, deixar a temperatura atingir os 400° durante 30min e depois permitir que o forno morra.

L'arte e la scienza della cottura a legna

La cottura nel forno esterno è molto simile a quella del forno di casa. Imparerete rapidamente a regolare la temperatura, a utilizzare legni diversi per dare sapore ai cibi e a sorprendervi della qualità degli alimenti.

Chiunque può cuocere pizze e pane deliziosi, arrostiti carne e verdure, grigliare pesce e frutti di mare e creare dolci da leccarsi i baffi.

La pietra di cottura e la cupola del forno all'aperto irradiano il calore da tutti i lati, creando una convezione naturale che cuoce tutto alla perfezione, mentre il fuoco laterale conferisce un gusto unico, croccante e affumicato.

È possibile utilizzare qualsiasi teglia in metallo, ceramica o vetro per cucinare nel forno.

Attenzione: tenere le pentole lontane dalle fiamme e non utilizzarle a temperature superiori a 250°. Leggere e seguire sempre le istruzioni d'uso del produttore.

Escolhendo a sua madeira

Utilizar apenas madeira dura e seca, como carvalho e nogueira. Evitar madeiras macias como o pinho ou o abeto.

Nunca utilizar madeira tratada. Abaixo encontrará algumas informações sobre as madeiras duras mais comuns para a cozinha exterior. Dica: Se a madeira produz muito fumo preto, isto normalmente indica que está a usar o tipo errado de madeira.

O tipo de madeira utilizada influencia e acentua o sabor dos seus alimentos. Pode experimentar os seguintes tipos diferentes de madeira dura no seu forno exterior, se estiverem à sua disposição.

Maçã: O sabor é mais suave e doce do que a nogueira. Pares bem com todas as carnes.

Cereja: Um fumo frutado ligeiramente doce que combina bem com quase tudo. Pares bem com todas as carnes.

Nogueira: A madeira dura mais comum, suave a forte, com um forte sabor a bacon. Bom para todos os fumadores, especialmente carne de porco e costelas.

Acacia (Mesquite): Mais suave e mais delicada que a noz, complementa perfeitamente carnes ricamente temperadas como bife, pato ou borrego, mas tenha cuidado pois pode dominar.

Carvalho: a madeira preferida da Europa, um fumo suave e sem gosto residual. O carvalho dá à comida uma bela cor esfumada. Pares bem com carne vermelha, carne de porco, peixe e caça grossa.

Pecan Wood: doce e suave com um sabor semelhante ao da nogueira, mas não tão forte. Bom para frango, carne de vaca, carne de porco e peru.

Acender o seu forno

O seu forno ao ar livre trar-lhe-á anos de prazer e inúmeros pratos deliciosos uma vez que domine a arte de fazer e manter um fogo que cria uma pedra de cozinha de alta temperatura distribuída uniformemente.

Ponta de pedra de cozer: invista num termómetro laser para saber a temperatura exacta do seu forno.

Acender o fogo no forno exterior cerca de uma hora antes de cozinhar. Dividir a madeira em pequenos pedaços de cerca de 25cm de comprimento e 12cm de espessura. Com o uso de kindling e jornal, acender uma fogueira com fósforos na bandeja de madeira de aço inoxidável no centro do forno.

Continuar a alimentar o fogo com duas ou três peças maiores até que este esteja bem estabelecido. Neste ponto, faça deslizar o suporte de madeira de aço inoxidável e a lareira para o lado esquerdo do

e o fogo para o lado esquerdo do forno exterior utilizando a vassoura de cinzas. Dica: não é necessária muita lenha para levar o forno a 370° no termómetro.

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

Basta garantir que as chamas não saiam da abertura do forno exterior. O objectivo é que a pedra de cozedura e a cúpula absorvam o calor.

Quando a pedra de cozedura atingir uma temperatura de 340° a 385°, está pronto para começar a cozedura.

Pastelaria

Cozedura a alta temperatura: Quando a pedra do forno está entre 340° e 385°, está a uma temperatura ideal para cozer uma pizza. As pizzas são colocadas com a casca quadrada de 30cm na pedra de cozer e demoram menos de 3 minutos. Lembre-se de rodar a pizza, com a casca redonda de 21cm, para garantir uma cozedura uniforme.

Dica: Uma boa maneira de verificar se a crosta da sua pizza está totalmente cozinhada é levantar a sua pizza (enquanto cozinha) com a casca redonda de 21cm. Se a pizza se dobrar sobre os lados da casca, a crosta não está totalmente cozinhada.

Cozinhar a uma temperatura média: Quando a pedra de cozedura está entre 230°-315°, está a uma boa temperatura para assar carne, vegetais, peixe e marisco.

Dependendo do prato, pode querer cobri-lo inicialmente para o deixar cozinhar completamente antes de retirar a tampa para o dourar. Também se pode rodar panelas e assar, alternando o lado que enfrenta o fogo.

Grelhar: Isto é muito divertido e produz excelentes resultados, mantendo a comida crocante por fora e suculenta por dentro, graças à convecção de calor no forno.

Para grelhar, mover as brasas para o meio da pedra de cozedura e colocar uma grelha de cozedura independente (uma grelha de ferro fundido) em cima (uma grelha de ferro fundido com pernas funciona melhor). Agora cozinhe os seus bifes, vegetais, peixe e marisco como normalmente faria com uma pedra de cozinha.

Cozedura a baixa temperatura: Quando a pedra de cozedura está entre 160°-215°, está a uma boa temperatura para cozer pães, tortas e sobremesas. Em geral, isto é mais fácil de fazer uma vez terminada a cozedura e removidas todas as brasas do forno exterior. Lembre-se de que o forno exterior terá de ser bem pré-aquecido para reter calor suficiente para cozinhar sem fogo. Portanto, certifique-se de que a Pedra de Cozinhar está a 260° ou superior durante pelo menos 15 minutos antes de remover todas as brasas.

PT

Limpeza do forno

Quando o forno exterior estiver frio, utilizar o descascador quadrado de 30cm e a vassoura de cinzas para escovar a pedra de cozedura para remover todas as cinzas e detritos. Nunca extinguir o fogo com água. Nunca utilizar produtos de limpeza químicos. Se desejar limpar a superfície da sua pedra de cozinha, utilize um pano húmido.



Fechar a porta do forno para que o forno esteja realmente quente. Ventilar o suficiente para manter a chama acesa. Adicionar madeira, se necessário.



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



Acender uma pequena fogueira na caixa de madeira de aço inoxidável. Quando o fogo estiver bem estabelecido, empurrar o fogo para o lado esquerdo com a escova de cinzas.



DICAS DE SEGURANÇA

NÃO Aqueça O FORNO: O calor extremo pode danificar permanentemente o forno exterior. Levar o forno à temperatura lentamente. Comece com uma pequena fogueira no centro. Uma vez estabelecido, mover o fogo para o lado ESQUERDO do forno. Adicionar pequenas quantidades de madeira até o forno atingir uma temperatura elevada e uniforme. Uma boa temperatura para cozer pizza é quando a pedra de cozer é de pelo menos 340°.

NUNCA UTILIZAR QUÍMICOS PARA INICIAR O FOGO: Use apenas kindling e jornal para iniciar o seu incêndio. Os fluidos de arranque e outros iniciadores de fogo podem sujar a superfície de cozedura e danificar permanentemente o forno.

NUNCA UTILIZAR LIMPADORES QUÍMICOS: Limpar o forno apenas quando está frio. Utilizar apenas uma escova de arame ou um pano húmido para limpar a pedra de cozinha.

CONSELHOS ANTES DA UTILIZAÇÃO

Uma utilização ou acção incorrecta pode danificar o aparelho.

Utilizar o aparelho apenas para o fim a que se destina. Não aceitamos qualquer responsabilidade por danos causados por uso indevido.

Este dispositivo destina-se apenas à utilização no exterior. **Não utilizar este aparelho dentro de casa ou sob um abrigo, alpendre, garagem, celeiro ou árvore.**

Nunca deixar um incêndio sem vigilância.

As instruções de segurança não eliminam completamente os perigos especificados e não dispensam as medidas preventivas habituais.

Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante a sua utilização.

Utilizar o aparelho apenas para uso privado e da forma especificada nas instruções.

O forno de pizza deve ser colocado sobre uma superfície horizontal estável antes de ser utilizado.

O forno de pizza deve ser aquecido e o combustível mantido a brilhar durante pelo menos 30 minutos antes de cozer pela primeira vez. Deixar o forno arrefecer completamente antes de o mover ou armazenar qualquer coisa no seu interior.

Mantendo as instruções com o aparelho. Se o aparelho se destinar a ser utilizado por terceiros, este manual de instruções deve ser fornecido.

Cuidado! Não deixar o forno de pizza ao alcance das crianças e dos animais de estimação.

Não utilizar a estufa de pizza num raio de 2 metros de materiais combustíveis ou outras superfícies inflamáveis tais como erva seca, aparas de madeira, folhas mortas ou madeira decorativa.

Não utilizar o forno de pizza, a menos que todas as peças estejam no lugar.

Não remover as cinzas até o carvão ter sido completamente queimado e estar completamente extinto.

Não usar roupa com mangas largas e soltas ao acender e usar o forno de pizza.

Usar sempre luvas resistentes ao calor quando utilizar o forno.

Não utilizar o forno de pizza com ventos fortes.

Este forno não deve ser utilizado como um dispositivo de aquecimento.

NÃO LIMPE OU TOQUE as partes metálicas do aparelho enquanto ainda está quente > superfície quente!

Não utilizar o forno de pizza em espaços confinados e/ou habitáveis, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos.

Risco de morte por envenenamento por monóxido de carbono do aparelho enquanto este ainda está quente.

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

Não aceitamos qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou se não seguir estas instruções.

Utilizar utensílios adequados de forno de pizza de cabo longo e resistentes ao calor.

Não tentar restringir as crises ou extinguir os carvões com água.

A utilização de produtos de limpeza abrasivos nas grelhas ou no forno de pizza irá danificar o acabamento.

Todo o forno de pizza deve ser limpo e mantido numa base regular.





Aan de slag

Pak uw houtgestookte pizzaoven voorzichtig uit, er zijn twee mensen nodig om hem uit de doos te tillen. Zorg ervoor dat het bovenste deel (oven) correct op de bijbehorende kast is geplaatst.

Verwijder alle beschermfolies en gooi ze weg. Monteer de kap/haard door de ring om de onderkant van de kap te schuiven, plaats de schoorsteen en de kap in elkaar - zet vast door de ring op zijn plaats te schuiven en draai vast met een platte schroevendraaier. Schuif nu het rookkanaal op de bovenkant van de oven.

Tip: Laat de oven één of twee keer opwarmen voordat u hem voor de eerste keer gebruikt. Laat de temperatuur gedurende 30 minuten 400° bereiken en laat het vuur vervolgens afkoelen.

De kunst en wetenschap van houtgestookt koken

Koken in uw buitenoven lijkt sterk op het gebruik van de oven bij u thuis. U zult snel leren de temperatuur te regelen, verschillende houtsoorten te gebruiken om het voedsel smaak te geven en u zult verrast zijn door de kwaliteit van het voedsel.

Iedereen kan heerlijke pizza's en brood bakken, vlees en groenten braden, vis en zeevruchten grillen en verrukkelijke desserts maken.

De kooksteen en de koepel van uw buitenoven stralen de warmte van alle kanten uit, waardoor een natuurlijke convectie ontstaat die alles perfect gaart, terwijl het zijvuur een unieke, knapperige en rokerige smaak geeft.

U kunt elke overveilige metalen, keramische of glazen pan gebruiken om in uw oven te koken.

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

Uw hout kiezen

Gebruik alleen hard, droog hout zoals eik en hickory. Vermijd zachthout zoals dennen of sparren.

Gebruik nooit behandeld hout. Hieronder vindt u enige informatie over de meest voorkomende hardhoutsoorten voor buiten koken. Tip: Als het hout veel zwarte rook produceert, wijst dit er meestal op dat u de verkeerde houtsoort gebruikt.

De gebruikte houtsoort beïnvloedt en accentueert de smaak van uw gerechten. U kunt de volgende verschillende soorten hardhout in uw buitenoven proberen, als ze voor u beschikbaar zijn.

Appel: De smaak is milder en zoeter dan die van hickory. Past goed bij alle soorten vlees.

Kers: Een lichtzoete fruitige rook die bijna overal bij past. Past goed bij alle soorten vlees.

Walnoot: Het meest voorkomende hardhout, mild tot sterk, met een sterke speksmaak. Goed voor alle rookwaren, vooral varkensvlees en ribbetjes.

Acacia (Mesquite): Milder en delicateser dan walnoot, vult het vlees met een rijke smaak zoals biefstuk, eend of lam perfect aan, maar wees voorzichtig want het kan overheersen.

Eiken: het favoriete hout van Europa, een zachte rook zonder nasmaak. Eikenhout geeft voedsel een mooie rokerige kleur. Past goed bij rood vlees, varkensvlees, vis en groot wild.

Pecanhout: Zoet en mild met een smaak die lijkt op die van hickory, maar niet zo sterk. Goed voor kip, rundvlees, varkensvlees en kalkoen.

Uw oven aansteken

Uw buitenoven zal u jarenlang plezier en ontelbare heerlijke gerechten bezorgen als u eenmaal de kunst beheerst van het maken en onderhouden van een vuur dat een gelijkmatig verdeelde hoge temperatuur kooksteen creëert.

Baksteentip: investeer in een laserthermometer om de exacte temperatuur van uw oven te kennen.

Steek ongeveer een uur voor het koken het vuur in de buitenoven aan. Splits het hout in kleine stukken van ongeveer 25 cm lang en 12 cm dik. Maak met aanmaakhout en krantenpapier een vuurtje 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 is aangeslagen. Schuif nu het roestvrijstalen houtrek en het vuur naar de linkerkant van het

en het vuur aan de linkerkant van de buitenste oven met de asbezem. Tip: er is niet veel hout nodig om de oven op 370° op de thermometer te brengen.

Sluit de deur van de buitenste oven, ventileer voldoende om de vlam brandend te houden, en voeg zo nodig hout toe. De vlam zal de top van de koepel bereiken en naar de andere kant buigen; dit is normaal.

Zorg ervoor dat de vlammen niet uit de opening van de buitenoven komen. Het is de bedoeling dat de baksteen en de koepel de warmte absorberen.

Zodra de baksteen een temperatuur van 340° tot 385° heeft bereikt, bent u klaar om te gaan bakken.

Bakken

Bakken op hoge temperatuur: Wanneer de ovensteen tussen 340° en 385° is, heeft u een ideale temperatuur om een pizza te bakken. De pizza's worden met de vierkante schil van 30 cm op de baksteen geplaatst en duren minder dan 3 minuten. Vergeet niet de pizza te draaien, met de ronde ovenpaal van 21 cm, voor een gelijkmatige garing.

Tip: Een goede manier om te controleren of de korst van uw pizza volledig gaar is, is om uw pizza (tijdens het bakken) op te tillen met de ronde ovenpaal van 21 cm. Als de pizza over de zijanten van de schil vouwt, is de korst niet helemaal gaar.

Koken op gemiddelde temperatuur: Wanneer de kooksteen tussen 230°-315° ligt, heeft u een goede temperatuur voor het braden van vlees, groenten, vis en zeevruchten.

Afhankelijk van het gerecht kunt u het eerst afdekken om het volledig te laten garen voordat u het deksel verwijdert om het te bruinen. U kunt de pannen en braadstukken ook draaien, door de kant die naar het vuur is gericht af te wisselen.

Grillen: Dit is erg leuk en levert uitstekende resultaten op, waarbij het voedsel knapperig blijft aan de buitenkant en sappig aan de binnenkant, dankzij de convectie van warmte in de oven.

Om te braden verplaatst u de kolen naar het midden van de kooksteen en plaatst u er een vrijstaand kookrek (een gietijzeren rek) op (een gietijzeren rek met pootjes werkt het best). Bereid nu uw steaks, groenten, vis en zeevruchten zoals u dat normaal zou doen met een kooksteen.

Koken op lage temperatuur: Wanneer de baksteen tussen 160°-215° is, heeft u een goede temperatuur voor het bakken van brood, taarten en desserts. In het algemeen is dit gemakkelijker te doen wanneer u klaar bent met bakken en alle sintels uit de buitenoven hebt verwijderd. Vergeet niet dat de buitenoven goed moet worden voorverwarmd om genoeg warmte vast te houden om zonder vuur te kunnen koken. Zorg er dus voor dat de Cooking Stone minstens 15 minuten op 260° of hoger staat voordat u alle sintels verwijdert.

NL

De oven schoonmaken

Zodra de buitenoven is afgekoeld, gebruikt u het vierkante schilmesje van 30 cm en de asbezem om de kooksteen te borstelen om alle as en puin te verwijderen. Blus het vuur nooit met water. Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen. Als u het oppervlak van uw kooksteen wilt schoonmaken, gebruik dan een vochtige doek.



Sluit de ovendeur zodat de oven echt heet is. Ventileer het voldoende om de vlam helder te houden. Voeg hout toe indien nodig.



Wanneer de kooksteen 340°C of hoger is, bent u klaar om voorgerechten, desserts en pizza's te bereiden (de oven niet oververhitten).



Steek een klein vuurtje aan in de roestvrijstalen houtkist. Zodra het vuur goed is aangesproken, duwt u het vuur naar de linkerkant met de asborstel.



DICAS DE SEGURANÇA

NÃO Aqueça O FORNO: O calor extremo pode danificar permanentemente o forno exterior. Levar o forno à temperatura lentamente. Comece com uma pequena fogueira no centro. Uma vez estabelecido, mover o fogo para o lado ESQUERDO do forno. Adicionar pequenas quantidades de madeira até o forno atingir uma temperatura elevada e uniforme. Uma boa temperatura para cozer pizza é quando a pedra de cozer é de pelo menos 340°.

NUNCA UTILIZAR QUÍMICOS PARA INICIAR O FOGO: Use apenas kindling e jornal para iniciar o seu incêndio. Os fluidos de arranque e outros iniciadores de fogo podem sujar a superfície de cozedura e danificar permanentemente o forno.

NUNCA UTILIZAR LIMPADORES QUÍMICOS: Limpar o forno apenas quando está frio. Utilizar apenas uma escova de arame ou um pano húmido para limpar a pedra de cozinha.

ADVIES VOOR GEBRUIK

Verkeerd gebruik of verkeerde handelingen kunnen het apparaat beschadigen.

Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel. Wij aanvaarden geen verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door verkeerd gebruik.

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

Laat een vuur nooit onbeheerd achter.

De veiligheidsvoorschriften sluiten de gespecificeerde gevaren niet volledig uit en maken de gebruikelijke preventieve maatregelen niet overbodig.

Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor privé-gebruik en op de in de handleiding aangegeven wijze.

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

De pizzaoven moet worden verwarmd en de verplaatst of moet minstens 30 minuten blijven branden voordat u voor de eerste keer gaat bakken.

Laat de oven volledig afkoelen voordat u hem verplaatst of er iets in opbergt.

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

Let op: Deze pizzaoven wordt zeer heet. Verplaats het niet tijdens het gebruik.

Voorzichtig! Laat de pizzaoven niet binnen het bereik van kinderen en huisdieren.

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

Gebruik de pizzaoven alleen als alle onderdelen op hun plaats zitten.

Verwijder de as niet voordat de houtskool volledig is opgebrand en volledig is gedooft.

Draag geen kleding met wijde, losse mouwen wanneer u de pizzaoven aansteekt en gebruikt.

Draag altijd hittebestendige handschoenen wanneer u de oven gebruikt.

Gebruik de pizzaoven niet bij sterke wind.

Deze oven mag niet worden gebruikt als verwarmingstoestel.

De metalen onderdelen van het apparaat NIET REINIGEN OF AANRAKEN als het apparaat nog heet is > heet oppervlak!

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

Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging door het nog warme apparaat.

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

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik of als u deze instructies niet opvolgt.

Gebruik geschikt hittebestendig pizzaovengerei met lange steel.

Probeer het oplaaien van de kolen niet te beperken of ze met water te doven.

Het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen op de roosters of de pizzaoven zal de afwerking beschadigen.

De hele pizzaoven moet regelmatig worden schoongemaakt en onderhouden.





Getting Started

Carefully unpack your wood-fired pizza oven, two people are needed to lift it out of the box. Be sure to place the top part (oven) on the matching cabinet correctly.

Remove all protective films and discard them. Assemble the cap/fireplace by sliding the ring around the bottom of the cap, fit the chimney and cap together - secure by sliding the ring into position and tighten with a flat head screwdriver. Now slide the flue pipe onto the top of the oven.

Tip: Perform one or two initial warm-ups of the oven before using it the first time, let the temperature reach 400° for 30min and let the fire die down.

The art and science of wood-fired cooking

Cooking in your outdoor oven is much like using the oven in your home. You'll quickly learn how to regulate the temperature, use different woods to add flavor to the food, and be surprised by the quality of the food.

Anyone can bake delicious pizzas and bread, roast meat and vegetables, grill fish and seafood, and create mouthwatering desserts.

The cooking stone and dome of your outdoor oven radiate heat from all sides, creating natural convection that cooks everything to perfection, while the side fire gives a unique, crisp and smoky taste.

You can use any oven-safe metal, ceramic or glass pan to cook in your oven.

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

Choosing your wood

Use only hard, dry wood such as oak and hickory. Avoid softwoods such as pine or spruce.

Never use treated wood. Below is some information on the most common hardwoods for outdoor cooking. Tip: If the wood produces a lot of black smoke, it usually indicates that you are using the wrong type of wood.

The type of wood used influences and accentuates the taste of your food. You can try the following different types of hardwoods in your outdoor oven, if they are available to you.

Applewood: The flavor is milder and sweeter than hickory. Pairs well with all meats.

Cherry: A slightly sweet fruity smoke that goes well with almost anything. Pairs well with all meats.

Walnut: The most common hardwood, mild to strong, with a strong bacon flavor. Good for all smoking, especially pork and ribs.

Acacia (Mesquite): Milder and more delicate than walnut, it is a perfect complement to richly flavored meats such as steak, duck or lamb, but be careful as it can dominate.

Oak: Europe's favorite wood, a smooth smoke with no aftertaste. Oak gives food a nice smoky color. Pairs well with red meat, pork, fish and big game.

Pecan Wood: Sweet and mild with a flavor similar to hickory, but not as strong. Good for chicken, beef, pork and turkey.

Firing up Your Oven

Your outdoor oven will bring you years of enjoyment and countless delicious dishes once you master the art of making and maintaining a fire that creates an evenly distributed high-temperature cooking stone.

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 25cm long and 12cm thick. Using kindling and newspaper, light a fire with matches in the stainless steel wood tray 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 rack

and the fire to the left side of the outdoor oven using the ash broom. Tip: It doesn't take much wood to get the oven to 370° on the thermometer.

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

Just make sure that the flames do not come out of the opening of the outdoor oven. The goal is for the baking stone and dome to absorb the heat.

Once the baking stone reaches a temperature between 340° and 385°, you are ready to start baking.

Baking

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

Tip: A good way to check if the crust of your pizza is completely cooked is to lift your pizza (while cooking) with the 21cm round peel. If the pizza folds over the sides of the peel, the crust is not fully cooked.

Medium temperature cooking: When the cooking stone is between 230°-315°, you are at a good temperature for roasting meat, vegetables, fish and seafood.

Depending on the dish, you may want to cover it initially to let it cook completely before removing the lid to brown it. You can also rotate pans and roasts, alternating the side that faces the fire.

Grilling: This is great fun and gets great results, keeping food crisp on the outside and juicy on the inside, thanks to the convection of heat in the oven.

To broil, move the coals to the middle of the cooking stone and place a freestanding cooking rack (a cast iron rack) on top (a cast iron rack with legs works best).

Now cook your steaks, vegetables, fish and seafood as you normally would with a cooking stone.

Low temperature cooking: When the baking stone is between 160°-215°, you are at a good temperature for baking breads, pies and desserts. Generally, this is easiest to do once you've finished baking and removed all the embers from the outdoor oven. Remember that the outdoor oven will need to be well preheated to retain enough heat to bake without a fire. So make sure the Cooking Stone is at 260° or higher for at least 15 minutes before removing all the coals.

EN

Cleaning the oven

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



Close the oven door so that the oven is really hot. Ventilate enough to keep the flame bright. Add wood if necessary.



When the cooking stone is at 340°C or higher, you are ready to start cooking appetizers, 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 the fire to the left side with the ash broom.



SAFETY TIPS

DO NOT OVERHEAT OVEN: Extreme heat can permanently damage the outdoor oven. Bring the oven 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 baking pizza is when the baking stone is at least 340°.

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

NEVER USE CHEMICAL CLEANERS: Clean the oven only when it is cold. Use only a wire brush or damp cloth to clean the cooking stone.

ADVICE BEFORE USE

Improper use or action may damage the unit.

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

This device 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 dispense with normal preventive measures.

Never leave the unit unattended during use.

Use the appliance only for private use and in the manner specified in the instructions.

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

The pizza oven must be heated and the fuel kept glowing for at least 30 minutes before baking for the first time.

Allow the oven to cool completely before moving it or storing anything inside.

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

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

Caution! Do not leave the pizza oven within the 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, wood chips, dead leaves or decorative wood.

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

Do not remove the ashes until the coals have burned down completely and are completely extinguished.

Do not wear clothing with large, loose sleeves when lighting and operating the pizza oven.

Always wear heat-resistant gloves when using the oven.

Do not use the pizza oven in strong winds.

This oven is not to be used as a heater.

DO NOT CLEAN OR TOUCH the metal parts of the oven while it is still hot > hot surface!

Do not use the pizza oven in confined and/or habitable spaces, e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Risk of death by carbon monoxide poisoning from the appliance while it is still hot.

Remember that food with a high fat or moisture content has a tendency to splash and catch fire.

We assume no responsibility for damage resulting from improper use or failure to follow these instructions.

Use appropriate long-handled, heat-resistant pizza oven utensils.

Do not attempt to limit flare-ups or extinguish coals with water.

Using abrasive cleaners on the cooking racks or pizza oven will damage the finish.

The entire pizza oven should be cleaned and maintained on a regular basis.



Inbetriebnahme

Packen Sie Ihren Pizzaofen für Holzfeuer vorsichtig aus, es werden zwei Personen benötigt, um ihn aus dem Karton zu heben. Achten Sie darauf, dass Sie das Oberteil (Ofen) richtig auf den passenden Schrank stellen.

Ziehen Sie alle Schutzfolien ab und entsorgen Sie diese. Bauen Sie den Hut/Kamin zusammen, indem Sie den Ring um den unteren Teil des Hutes schieben, passen Sie den Kamin und den Hut zusammen an - fixieren Sie, indem Sie den Ring in Position schieben und mit einem Flachkopfschraubendreher festziehen. Schieben Sie nun das Kaminrohr über die Oberseite des Ofens.

Tipp: Führen Sie ein oder zwei erste Aufheizvorgänge des Ofens durch, bevor Sie ihn das erste Mal benutzen. Lassen Sie die Temperatur 30min lang auf 400° steigen und lassen Sie das Feuer ausbrennen.

Die Kunst und Wissenschaft des Kochens mit Holzfeuer.

Das Kochen in Ihrem Outdoor-Ofen ist der Benutzung des Ofens in Ihrem Haus sehr ähnlich.

Sie werden schnell lernen, die Temperatur zu regulieren, verschiedene Hölzer zu verwenden, um den Speisen Geschmack zu verleihen, und von der Qualität der Speisen überrascht zu sein. Jeder kann leckere Pizzen und Brot backen, Fleisch und Gemüse braten, Fisch und Meeresfrüchte grillen und appetitliche Desserts kreieren.

Der Backstein und die Kuppel Ihres Outdoor-Ofens geben von allen Seiten Strahlungswärme ab und schaffen so eine natürliche Konvektion, die alles perfekt gart, während das seitliche Feuer für einen einzigartigen Geschmack sorgt - knusprig und rauchig, knackig und rauchig. Sie können jeden ofenfesten Topf aus Metall, Keramik oder Glas zum Kochen in Ihrem Ofen verwenden.

Warnung: Halten Sie Kochgeschirr von Flammen fern und verwenden Sie es nicht bei Temperaturen über 250°. Lesen und befolgen Sie stets die Gebrauchsanweisungen des Herstellers.

Wählen Sie Ihr Holz aus

Verwenden Sie nur hartes, trockenes Holz wie Eiche und Walnuss (Hickory). Vermeiden Sie harziges Holz wie Kiefer oder Fichte.

Verwenden Sie niemals behandeltes Holz. Im Folgenden finden Sie einige Informationen zu den verschiedenen gängigen Harthölzern, die für das Kochen im Freien geeignet sind. Tipp: Wenn das Holz viel schwarzen Rauch produziert, ist das in der Regel ein Zeichen dafür, dass Sie die falsche Holzart verwenden. Die Art des verwendeten Holzes beeinflusst und betont den Geschmack Ihrer Speisen. Sie können die folgenden verschiedenen Hartholzarten in Ihrem Outdoor-Ofen ausprobieren, wenn sie für Sie verfügbar sind.

Apfelbaum: Der Geschmack ist milder und süßer als der von Hickory. Passt gut zu allen Fleischsorten.

Kirschbaum: Ein fruchtiger, leicht süßlicher Rauch, der zu fast allem passt. Passt gut zu allen Fleischsorten.

Walnuss: Das häufigste Hartholz, mild bis stark, mit einem starken Speckgeschmack. Gut für alle Räucherungen, besonders für Schweinefleisch und Rippchen.

Akazie (Mesquite) : Weicher und zarter als Walnuss, ergänzt perfekt reich aromatisiertes Fleisch wie Steak, Ente oder Lamm, aber seien Sie vorsichtig, da es dominieren kann.

Eiche: Das Lieblingsholz der Europäer, ein milder Rauch ohne Nachgeschmack. Eiche verleiht Speisen eine schöne, rauchige Farbe. Passt gut zu rotem Fleisch, Schweinefleisch, Fisch und Großwild.

Pekannussholz: Süß und mild mit einem ähnlichen Geschmack wie Hickory, aber nicht so stark. Gut zu Huhn, Rind, Schwein und Truthahn.

Zünden Sie Ihren Ofen an

Ihr Outdoor-Ofen wird Ihnen jahrelang Freude bereiten und unzählige köstliche Gerichte hervorbringen, sobald Sie die Kunst beherrschen, ein Feuer zu machen und zu pflegen, das einen gleichmäßig verteilten Hochtemperatur-Kochstein erzeugt. Kochstein, Tipp: Investieren Sie in ein Laserthermometer, um die genaue Temperatur Ihres Ofens zu ermitteln. Entzünden Sie das Feuer im Outdoor-Ofen etwa eine Stunde vor dem Backen. Spalten Sie das Holz in kleine Stücke, die etwa 25 cm lang und 12 cm dick sind. Entfachen Sie mithilfe von Anzündholz und Zeitungspapier ein Feuer mit Streichhölzern in der Holzschale aus rostfreiem Stahl in der Mitte des Ofens. Füttern Sie das Feuer weiter mit zwei oder drei größeren Stücken, bis es sich fest etabliert hat. Schieben Sie in diesem Stadium den Edelstahl-Holzhalter und das Feuer mithilfe des Aschebesens zur linken Seite des Außenofens.

Tipp: Sie brauchen nicht viel Holz, um den Ofen auf 370° auf dem Thermometer zu bringen. Schließen Sie die Tür des Außenofens, lüften Sie dabei ausreichend, damit die Flamme am Brennen bleibt, und legen Sie bei Bedarf weiter Holz nach. Die Flamme wird die Spitze der Kuppel erreichen und sich zur anderen Seite hin krümmen; das ist normal. Achten Sie einfach darauf, dass die Flammen nicht aus der Öffnung des Outdoor-Ofens herausschlagen. Das Ziel ist, dass der Brennstein und die Kuppel die Wärme aufnehmen.

Sobald der Backstein eine Temperatur zwischen 340° und 385° erreicht hat, können Sie mit dem Backen beginnen.

Backen

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

Tipp: Ein guter Trick, um zu überprüfen, ob die Kruste Ihrer Pizza vollständig durchgebacken ist, ist es, die Pizza (während des Backens) mit der runden 21-cm-Schaufel anzuheben. Wenn sich die Pizza an den Seiten der Schaufel zusammenfaltet, ist die Kruste nicht vollständig durchgebacken. Garen 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 anfänglich abdecken, um es vollständig zu garen, bevor Sie den Deckel abnehmen, um es zu bräunen.

Sie können Pfannen und Braten auch drehen, wobei Sie abwechselnd die dem Feuer zugewandte Seite verwenden.

Grillen: Das macht Spaß und man erzielt hervorragende Ergebnisse, da die Speisen durch die Konvektionswärme im Ofen außen knusprig und innen saftig bleiben. Zum Grillen schieben Sie die Glut in die Mitte des Grillsteins und legen einen freistehenden Grillrost (ein gusseiserner Rost) darüber (ein gusseiserner Rost mit Füßen funktioniert am besten). Garen Sie nun Ihre Steaks, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchte so, wie Sie es normalerweise mit einem Grillstein tun würden.

Backen bei niedriger Temperatur: Wenn der Backstein zwischen 160°-215° liegt, haben Sie eine gute Temperatur zum Backen von Brot, Kuchen und Desserts. In der Regel ist dies am einfachsten, wenn der Backvorgang abgeschlossen ist und alle Glut aus dem Outdoor-Ofen entfernt wurde. Denken Sie daran, dass der Backofen gut vorgeheizt werden muss, um genügend Wärme für das Backen ohne Feuer zu erhalten. Stellen Sie also sicher, dass der Backstein mindestens 15 Minuten lang auf 260 °C oder höher erhitzt wird, bevor Sie alle Kohlen entfernen.

DE

Reinigen des Ofens

Sobald der Außenofen kalt ist, bürsten Sie mit dem 30 cm langen, quadratischen Schälmesser und dem Aschebesen den Brennstein, um alle Asche und Rückstände zu entfernen. **Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser.** Verwenden Sie niemals chemische Reinigungsmittel. Wenn Sie die Oberfläche Ihres Kochsteins reinigen möchten, verwenden Sie ein feuchtes Tuch.



Schließen Sie die Ofentür, damit der Ofen richtig heiß wird. Belüften Sie ihn ausreichend, damit die Flamme hell bleibt. Legen Sie bei Bedarf Holz nach.



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



Entzünden Sie ein kleines Feuer in der Holzkiste aus rostfreiem Stahl. Sobald sich das Feuer etabliert hat, schieben Sie es mit dem Aschebesen zur linken Seite.



SICHERHEITSHINWEISE

ÜBERHITZEN SIE DEN OFEN NICHT: Extreme Hitze kann den Outdoor-Ofen dauerhaft beschädigen. Bringen Sie den Ofen langsam auf Temperatur. Beginnen Sie mit einem kleinen Feuer in der Mitte. Wenn es sich etabliert hat, verlagern Sie das Feuer auf die LINKE Seite des Ofens. Legen Sie kleine Mengen Holz nach, bis der Ofen eine hohe und gleichmäßige Temperatur erreicht hat. Eine gute Temperatur zum Backen von Pizza ist, wenn der Backstein mindestens 340° hat.

VERWENDEN SIE NIEMALS CHEMISCHE PRODUKTE ZUM ANZÜNDEN DES FEUERS: Verwenden Sie nur kleines Anzündholz und Zeitungspapier, um Ihr Feuer zu entzünden. Anzündflüssigkeiten und andere Anzünder 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 nur eine Drahtbürste oder ein feuchtes Tuch, um den Kochstein zu reinigen.

TIPPS VOR DEM GEBRAUCH

Falsche Verwendung oder Handlungen können das Gerät beschädigen. Verwenden Sie das Gerät nur für den Zweck, für den es bestimmt ist. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Freien bestimmt. **Verwenden Sie das Gerät nicht im Inneren oder unter einem Schutzdach, einer Veranda, einer Garage, einer Scheune oder einem Baum.**

Lassen Sie ein Feuer nie unbeaufsichtigt. Die Sicherheitshinweise beseitigen die angegebenen Gefahren nicht vollständig und entbinden nicht von den üblichen Vorsichtsmaßnahmen. **Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.**

Verwenden Sie das Gerät nur für den privaten Gebrauch und auf die in der Anleitung angegebene Weise.

Der Pizzaofen muss vor dem Gebrauch auf einem stabilen, horizontalen Untergrund aufgestellt werden.

Der Pizzaofen muss aufgeheizt und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühend gehalten werden, bevor Sie das erste Mal backen.

Lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder etwas im Inneren aufbewahren.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf.

Wenn das Gerät von einer anderen Person benutzt werden soll, muss diese Bedienungsanleitung mitgeliefert werden.

Achtung! Dieser Pizzaofen wird sehr heiß werden.

Bewegen Sie ihn während des Gebrauchs nicht.

Achtung! Der Pizzaofen darf nicht in die Reichweite von Kindern und Haustieren gelangen.

Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in einem Abstand von weniger als 2 Metern zu brennbaren Materialien oder anderen brennbaren Oberflächen, wie z. B. trockenem Rasen, Holzspänen, Laub oder Dekorationsholz.

Benutzen Sie den Pizzaofen nicht, wenn nicht alle Teile an ihrem Platz sind.

Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Kohle vollständig verbrannt und erloschen ist.

Tragen Sie beim Anzünden und Benutzen des Pizzaofens keine Kleidung mit weiten, flatternden Ärmeln.

Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Ofen benutzen.

Benutzen Sie den Pizzaofen nicht bei starkem Wind.

Dieser Ofen darf nicht als Heizgerät verwendet werden.

Reinigen und berühren Sie die Metallteile des Geräts NICHT, wenn es noch heiß ist > heiße Oberfläche!

Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in engen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten.

Todesgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung des Geräts, wenn es noch heiß ist.

Denken Sie daran, dass Lebensmittel mit hohem Fett- oder Feuchtigkeitsgehalt zum Spritzen neigen und Feuer fangen können.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen oder wenn Sie sich nicht an diese Anweisungen halten.

Verwenden Sie geeignetes Pizzaofenbesteck mit langen Griffen und hitzebeständig.

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

Die Verwendung von Scheuermitteln auf den Grillrosten oder im Pizzaofen führt zu einer Beschädigung der Oberfläche.

Der gesamte Pizzaofen sollte regelmäßig gereinigt und gepflegt werden.





- 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



- Usage domestique
- Para uso doméstico
- Per uso domestico
- Para uso doméstico
- Voor huishoudelijk gebruik
- For domestic use
- Häuslicher Gebrauch



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



- Avant toute utilisation, assembler le produit conformément à la notice de montage et vérifier que chaque pièce soit correctement assemblée et fixée. Positionnez le produit de manière stable sur une surface plane.
- Antes de utilizarlo, monte el producto según las instrucciones de montaje y compruebe que cada pieza está correctamente montada y fijada. Coloque el producto en una posición estable sobre una superficie plana.
- Prima dell'uso, assemblare il prodotto secondo le istruzioni di montaggio e controllare che ogni parte sia correttamente assemblata e fissata. Posizionare il prodotto in una posizione stabile su una superficie piana.
- Antes da utilização, montar o produto de acordo com as instruções de montagem e verificar se cada peça está correctamente montada e fixada. Colocar o produto numa posição estável sobre uma superfície plana.
- 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.
- 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.
- Montieren Sie das Produkt vor dem Gebrauch gemäß der Montageanleitung und prüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert und befestigt sind. Stellen Sie das Produkt stabil auf eine ebene Fläche.



- Laver avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse.
- Lavar con una esponja o paño suave y agua tibia con jabón.
- Lavare con una spugna o un panno morbido e acqua tiepida e sapone.
- Lave com uma esponja ou pano macio e água morna com sabão.
- Afwassen met een zachte spons of doek en een lauw sopje.
- Wash with a soft sponge or cloth and lukewarm soapy water.
- Mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser waschen.



- L'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.
- En invierno o en caso de mal tiempo prolongado, se recomienda almacenar este producto en un lugar seco o cubrirlo con una funda.
- In inverno o in caso di maltempo prolungato, si consiglia di conservare il prodotto in un luogo asciutto o di coprirlo con un telo.
- No Inverno ou em caso de mau tempo prolongado, recomenda-se armazenar este produto num local seco ou cobri-lo com uma cobertura.
- In de winter of bij langdurig slecht weer wordt aanbevolen dit product op een droge plaats te bewaren of het af te dekken met een deksel.
- In winter or in the event of prolonged weather, it is recommended to store this product in a dry place or protect it with a cover.
- Im Winter oder bei längerem schlechtem Wetter empfiehlt es sich, dieses Produkt an einem trockenen Ort zu lagern oder mit einer Abdeckung abzudecken.



FR IMPORTANT À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE SOIGNEUSEMENT

ES IMPORTANTE CONSERVAR PARA FUTURAS NECESIDADES DE REFERENCIA: LEA DETENIDAMENTE

IT IMPORTANTE DA CONSERVARE PER NECESSITÀ DI RIFERIMENTO FUTURO: LEGGERE ATTENTAMENTE

PT IMPORTANTE PARA MANter PARA NECESSIDADES DE REFERÊNCIA FUTURAS: LEIA COM ATENÇÃO

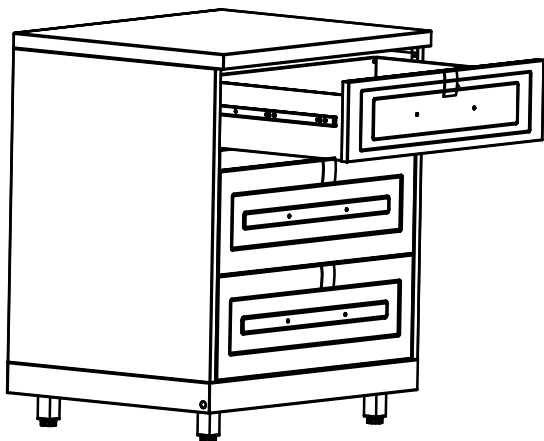
NL BELANGRIJK OM TE HOUDEN VOORTOEKOMSTIGE REFERENTIEBEHOEFTE: ZORGVULDIG LEZEN

EN IMPORTANT TO KEEP FOR FUTURE REFERENCE NEEDS: READ CAREFULLY

DE WICHTIG, FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZZWECKE AUFZUBEWAHREN: SORGFÄLTIG LESEN

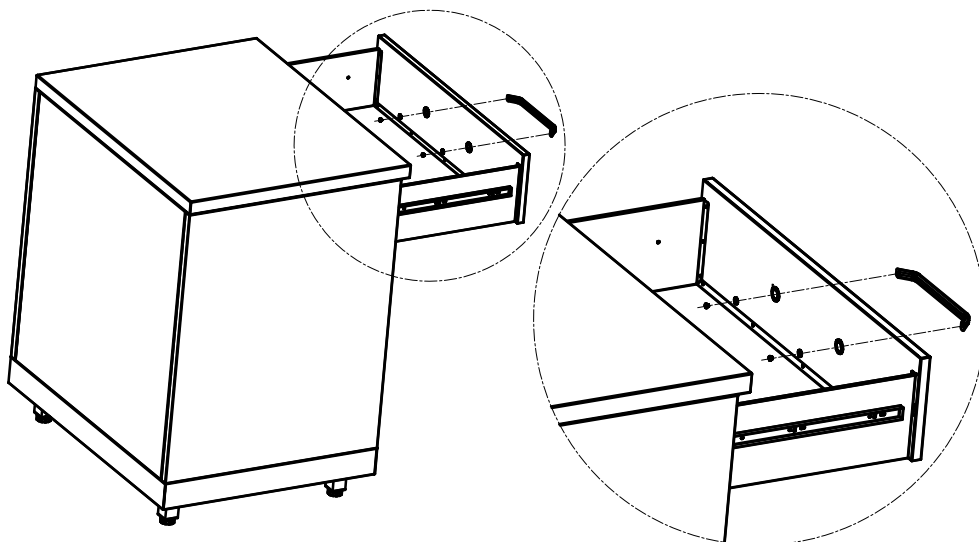
- FR Notice de montage
- ES Instrucciones de montaje
- IT Istruzioni per il montaggio
- PT Instruções de montagem
- NL Montagehandleiding
- EN Assembly instruction
- DE Montageanleitung

1

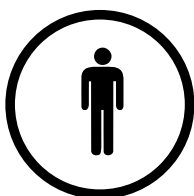


- Retirer la bande adhésive pour ouvrir le tiroir.
- Retire la cinta para abrir el cajón.
- Rimuovere il nastro adesivo per aprire il cassetto.
- Retirar a fita adesiva para abrir a gaveta.
- Verwijder de tape om de lade te openen.
- Remove the tape to open the drawer.
- Ziehen Sie den Klebestreifen ab, um die Schublade zu öffnen.

2



- Installez la poignée du tiroir avec les joints en caoutchouc et les vis à tête plate à empreinte croisée M4*6 (2 pièces chacune). Les vis traversent les joints en caoutchouc puis se bloquent contre les trous de la poignée, comme le montre la photo.
- Instale el tirador del cajón con las juntas de goma y los tornillos de cabeza en cruz M4*6 (2 piezas cada uno). Los tornillos pasan a través de las juntas de goma y luego se bloquean contra los agujeros del mango, como se muestra en la foto.
- Installare la maniglia del cassetto con le guarnizioni in gomma e le viti a croce M4*6 (2 pezzi ciascuna). Le viti passano attraverso le guarnizioni di gomma e poi si bloccano contro i fori della maniglia, come mostrato nella foto.
- Instalar o puxador da gaveta com as juntas de borracha e os parafusos de cabeça cruzada M4*6 (2 peças cada). Os parafusos passam através dos vedantes de borracha e depois fecham-se contra os furos do cabo, como se mostra na fotografia.
- Installeer de ladegreep met de rubberen pakkingen en de M4*6 kruiskopschroeven (elk 2 stuks). De schroeven gaan door de rubberen afdichtingen en vergrendelen dan tegen de gaten in het handvat, zoals op de foto.
- Install the drawer handle with the rubber gaskets and the M4*6 cross head screws (2 pieces each). The screws go through the rubber gaskets and then lock against the holes in the handle, as shown in the photo.
- Montieren Sie den Schubladengriff mit den Gummidichtungen und den M4*6-Flachkopfschrauben mit Kreuzschlitz (je 2 Stück). Die Schrauben gehen durch die Gummidichtungen und klemmen dann an den Löchern des Griffs, wie auf dem Foto zu sehen ist.



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



- 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



- Usage domestique
- Para uso doméstico
- Per uso domestico
- Para uso doméstico
- Voor huishoudelijk gebruik
- For domestic use
- Häuslicher Gebrauch



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



- Avant toute utilisation, assembler le produit conformément à la notice de montage et vérifier que chaque pièce soit correctement assemblée et fixée. Positionnez le produit de manière stable sur une surface plane.
- Antes de utilizarlo, monte el producto según las instrucciones de montaje y compruebe que cada pieza está correctamente montada y fijada. Coloque el producto en una posición estable sobre una superficie plana.
- Prima dell'uso, assemblare il prodotto secondo le istruzioni di montaggio e controllare che ogni parte sia correttamente assemblata e fissata. Posizionare il prodotto in una posizione stabile su una superficie piana.
- Antes da utilização, montar o produto de acordo com as instruções de montagem e verificar se cada peça está correctamente montada e fixada. Colocar o produto numa posição estável sobre uma superfície plana.
- 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.
- 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.
- Montieren Sie das Produkt vor dem Gebrauch gemäß der Montageanleitung und prüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert und befestigt sind. Stellen Sie das Produkt stabil auf eine ebene Fläche.



- Laver avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse.
- Lavar con una esponja o paño suave y agua tibia con jabón.
- Lavare con una spugna o un panno morbido e acqua tiepida e sapone.
- Lave com uma esponja ou pano macio e água morna com sabão.
- Afwassen met een zachte spons of doek en een lauw sopje.
- Wash with a soft sponge or cloth and lukewarm soapy water.
- Mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser waschen.



- L'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.
- En invierno o en caso de mal tiempo prolongado, se recomienda almacenar este producto en un lugar seco o cubrirlo con una funda.
- In inverno o in caso di maltempo prolungato, si consiglia di conservare il prodotto in un luogo asciutto o di coprirlo con un telo.
- No Inverno ou em caso de mau tempo prolongado, recomenda-se armazenar este produto num local seco ou cobri-lo com uma cobertura.
- In de winter of bij langdurig slecht weer wordt aanbevolen dit product op een droge plaats te bewaren of het af te dekken met een deksel.
- In winter or in the event of prolonged weather, it is recommended to store this product in a dry place or protect it with a cover.
- Im Winter oder bei längerem schlechtem Wetter empfiehlt es sich, dieses Produkt an einem trockenen Ort zu lagern oder mit einer Abdeckung abzudecken.



- FR** IMPORTANT À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE SOIGNEUSEMENT
- ES** IMPORTANTE CONSERVAR PARA FUTURAS NECESIDADES DE REFERENCIA: LEA DETENIDAMENTE
- IT** IMPORTANTE DA CONSERVARE PER NECESSITÀ DI RIFERIMENTO FUTURO: LEGGERE ATTENTAMENTE
- PT** IMPORTANTE PARA MANTER PARA NECESIDADES DE REFERÊNCIA FUTURAS: LEIA COM ATENÇÃO
- NL** BELANGRIJK OM TE HOUDEN VOORTOEKOMSTIGE REFERENTIEBEHOEFTE: ZORGVULDIG LEZEN
- EN** IMPORTANT TO KEEP FOR FUTURE REFERENCE NEEDS: READ CAREFULLY
- DE** WICHTIG, FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZZWECKE AUFZUBEWAHREN: SORGFÄLTIG LESEN