



(IT) ISTRUZIONI PER L'USO
(EN) INSTRUCTIONS FOR USE
(ES) INSTRUCCIONES PARA EL USO
(FR) MODE D'EMPLOI
(DE) GEBRAUCHSANWEISUNGEN

(IT) FORNO A PELLET PER PIZZA
(EN) WOOD PELLET PIZZA OVEN
(ES) HORNO DE PELLETS PARA PIZZA
(FR) FOUR A PELLET POUR PIZZA
(DE) PELLETOFEN FÜR PIZZA

ARPIZ02



ATTENZIONE: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Istruzioni importanti da conservare per ulteriori consultazioni.

(IT) AVVERTENZE

- **ATTENZIONE:** se le istruzioni vengono ignorate, possono verificarsi incendi o esplosioni pericolose.
- È responsabilità del consumatore assicurarsi che il barbecue sia assemblato, installato e mantenuto correttamente.
- La mancata osservanza delle istruzioni riportate in questo manuale potrebbe causare lesioni personali e/o danni alla proprietà.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Conservare questo manuale per riferimenti futuri.
- **Utilizzare solo all'aperto.**
- Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Non modificare l'apparecchio.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Questo apparecchio è progettato per uso esterno, lontano da materiali infiammabili.
- È importante che non vi siano ostacoli sopra e che vi sia una distanza minima di 4 piedi (1,22 m) dal lato e dal retro dell'apparecchio.
- È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite.

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie piana e stabile prima dell'uso.
- L'apparecchio deve essere protetto dalle correnti d'aria dirette e deve essere posizionato o protetto dalla penetrazione diretta di qualsiasi gocciolamento d'acqua (per esempio la pioggia).
- Il vento può causare la fuoriuscita di fiamme dalla parte posteriore del vostro forno per pizza. Come sempre, fare attenzione quando il forno per pizza è acceso e non lasciarlo incustodito.
- Usare solo pellet di quercia che siano adatti per cucinare e grigliare.
- Non usare pellet destinati a lettiera per animali o al riscaldamento. Questi possono contenere additivi e sostanze chimiche potenzialmente dannose.
- **Questo apparecchio deve essere preriscaldato e il combustibile mantenuto rosso per almeno 30 minuti prima della prima cottura.**
- **ATTENZIONE!** Questo apparecchio diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento
- **Non utilizzarlo in ambienti chiusi.**
- **ATTENZIONE!** Non usare alcool o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3.
- **ATTENZIONE!** Tenere lontani dai bambini e dagli animali domestici.



- Non utilizzare l'apparecchio in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

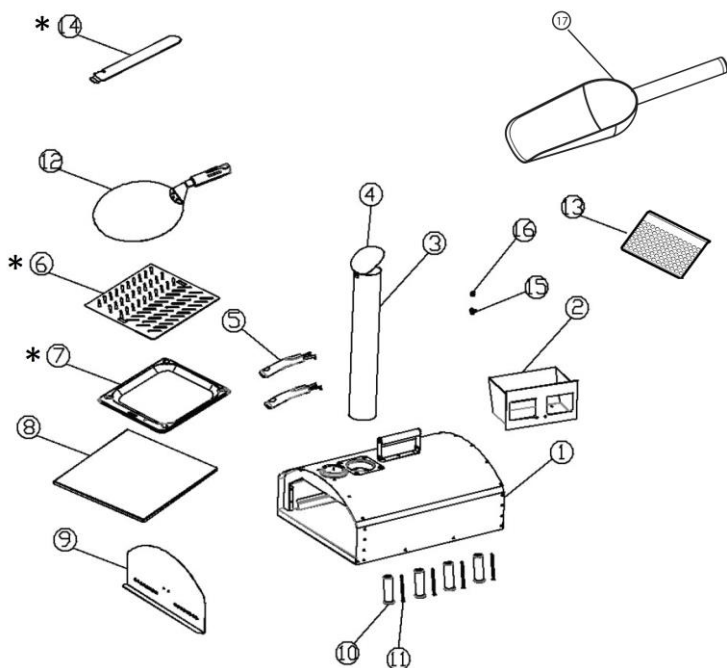


TENERE I BAMBINI LONTANI DAL FORNO E FARE ATTENZIONE AL FUOCO CHE ESCE DALL'ALIMENTATORE USARE UN GUANTO RESISTENTE AL FUOCO!



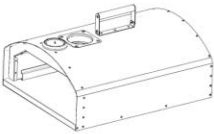
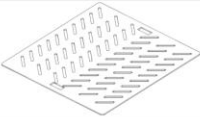
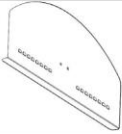
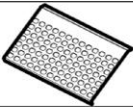
ATTENZIONE! SUPERFICI CALDE

(IT) ELENCO DELLE PARTI



* Le parti 6-7-14 non sono incluse.

1. Corpo principale	10. Piedino
2. Cassetto dei pellet	11. Vite
3. Camino	12. Spatola
4. Coperchio del camino	13. Griglia del pellet
5. Maniglie	14. Pinza per griglia (NON INCLUSA)
6. Griglia di cottura (NON INCLUSA)	15. Vite
7. Leccarda (NON INCLUSA)	16. Dado
8. Vassoio in pietra	17. Paletta per pellet
9. Porta del forno	

NO.	PARTE	Pz	NO.	PARTE	Pz
1		1	2		1
			3		1
4		1	5		2
6		*	7		*
8		1	9		1
10		4	11		4
12		1	13		1
14		*	15		2 (scorta)
16		2 (scorta)	17		1

* Le parti 6-7-14 non sono incluse.

(IT) ASSEMBLAGGIO

ATTENZIONE

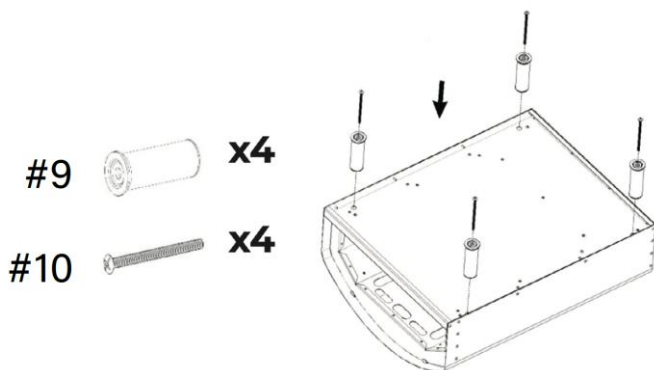
Sebbene sia stato fatto ogni sforzo nella fabbricazione del vostro forno per rimuovere i bordi taglienti, maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

Si prega di utilizzare un attrezzo per assicurarsi che tutti i dadi e le viti siano saldamente fissati quando vengono installati.

Attenzione: assicurarsi che tutte le protezioni in plastica siano rimosse prima del montaggio!

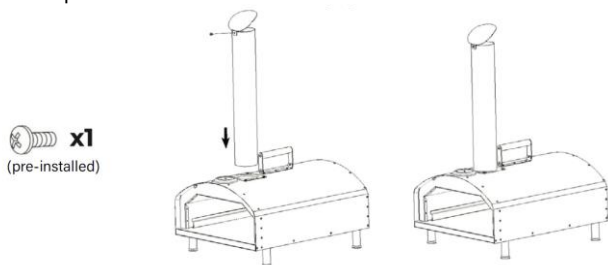
1. Montaggio del corpo principale.

Utilizzare le viti per montare i piedini.



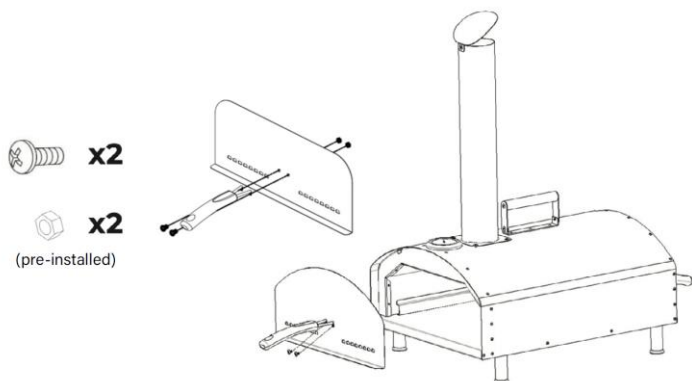
2. Inserire il camino nel corpo principale come illustrato.

Usare la vite per fissare il camino. La vite è pre-installata sul camino. Svitare e riavvitare la vite per fissare il camino.



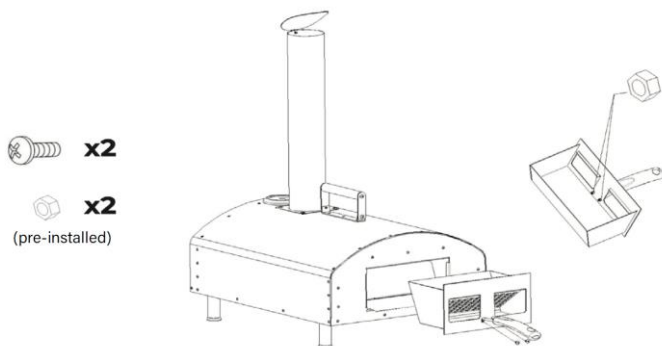
3. Fissare la maniglia dello sportello del forno utilizzando le parti indicate in figura.

Le viti e i dadi sono stati preinstallati sulla maniglia. Svitarli e reinstallarli sullo sportello.

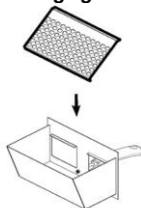


4. Fissare la maniglia al cestello del pellet come mostrato.

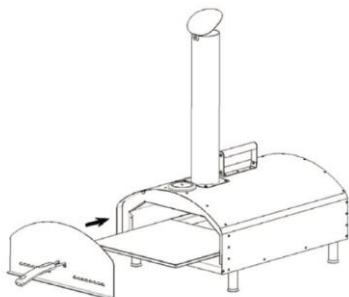
Le viti e i dadi sono stati preinstallati sulla maniglia. Svitarli e reinstallarli sul cestello del pellet.



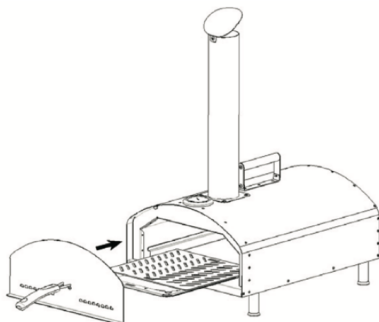
5. Inserire la griglia del pellet.



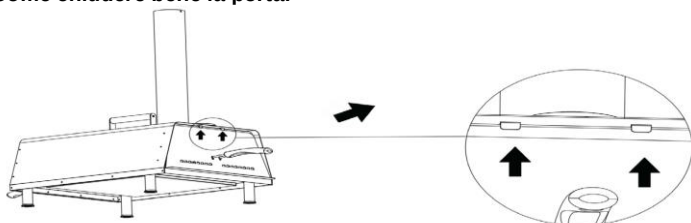
6. Quando necessario, utilizzare il vassoio in pietra fornito e inserirlo nel forno come illustrato.



7. Quando necessario, utilizzare la griglia di cottura (NON INCLUSA) e inserirla nel forno come illustrato.



8. Come chiudere bene la porta.



(IT) INFORMAZIONI IMPORTANTI

Non è facile cucinare con il fuoco per la prima volta. Ecco alcuni consigli e suggerimenti.

- Usare solo pellet di quercia che siano adatti per cucinare e grigliare.
- Non usare pellet di legno tenero perché non bruceranno con la stessa efficienza.
- Tenere il coperchio chiuso e preriscaldare per 15 minuti per raggiungere i 950°F (510°C).
- Non usare pellet destinati a lettiere per animali o al riscaldamento. Questi possono contenere additivi e sostanze chimiche potenzialmente dannose.
- Non aggiungere mai un carico completo di pellet durante l'accensione o il rabbocco. Invece, aggiungere piccole quantità di pellet gradualmente e lasciare che si accendano completamente prima di rabboccare.
- Il vento può causare la fuoriuscita delle fiamme dalla parte posteriore del forno per pizza. Come sempre, fare attenzione quando il forno per pizza è acceso e non lasciarlo incustodito.

(IT) CONTATTO CON ALIMENTI

Solo queste parti sono previste per il contatto con alimenti, nelle condizioni indicate:

Parte prevista per il contatto con alimenti	Tipi di alimenti	Temperatura massima	Tempo massimo di contatto
Vassoio in pietra (8)	Pizza	500°C	5 minuti
Griglia (6)	Tutti	500°C	5 minuti
		250°C	60 minuti
Leccarda (7)	Tutti	500°C	5 minuti
		250°C	60 minuti
Parte piatta della spatola (12)	Tutti	500°C	5 minuti

- Queste parti possono essere utilizzate solo con questo apparecchio. Non utilizzare le parti in forma distinta per altre applicazioni.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare le parti previste per il contatto con alimenti come indicato nel paragrafo MANUTENZIONE.

(IT) ISTRUZIONI PER L'USO

1. Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa ed aprirla solo per inserire o togliere il cibo.
2. Riempire il contenitore del pellet con pellet di quercia 100% (massimo 0,8lb / 350g di pellet).
3. Mettere un accenditore naturale nel bordo del contenitore del pellet. Vi raccomandiamo di non utilizzare accendifuoco a base di petrolio! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
4. Accendere l'accendifuoco e far scorrere il contenitore di pellet nel bruciatore.
5. Una volta che i pellet di avviamento sono accesi, aggiungere piccole quantità di pellet gradualmente.
6. Il vostro forno pizza impiegherà circa 10-15 minuti per raggiungere la temperatura di cottura. Se si utilizzano temperature più fredde, i tempi di preriscaldamento e di cottura potrebbero essere più lunghi.
7. Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.
8. Dopo 10-15 minuti, inserire la pizza nel forno e chiudere la porta.
9. Spostare la pizza in modo che un'altra parte sia più vicina al fuoco, richiudere la porta. Ripetere questa operazione 3-4 volte.
10. Dopo circa 3 minuti la vostra pizza è pronta per essere servita. Spessori differenti richiederanno tempi di cottura diversi.

NOTA IMPORTANTE: assicurarsi che la porta sia chiusa durante la cottura, tranne durante l'inserimento o la rimozione del cibo, altrimenti il fuoco può uscire dal retro del forno e diventerà difficile mantenere la temperatura di cottura.

SMALTIMENTO DELLA CENERE

- Dopo la cottura, si prega di lasciare che i pellet rimanenti brucino e si raffreddino naturalmente per almeno 60 minuti.
- Svuotare il cassetto della cenere solo quando la cenere è completamente fredda.

(EN) PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate solo quando l'apparecchio è completamente freddo.

SUPERFICIE ESTERNA

Usare un detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda, poi risciacquare con acqua.

Se la superficie interna del coperchio del forno ha l'aspetto di una vernice scrostata, l'accumulo di grasso cotto si è trasformato in carbonio e si sta sfaldando. Pulire accuratamente con una soluzione di acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare completamente. **NON USARE MAI UN DETERGENTE PER FORNI.**

PARTE INFERIORE INTERNA DEL FORNO

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o un tampone per la pulizia, quindi lavare con una soluzione di acqua e sapone. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare.

GRIGLIA DI COTTURA (6), LECCARDA (7), SPATOLA (12)

Lavare con acqua calda e comune detersivo per piatti. **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.**

VASSOIO IN PIETRA (8)

Usare solo acqua calda e una spazzola per piatti.

NON UTILIZZARE SAPONE, DETERGENTE O ALTRI PRODOTTI poiché possono penetrare nella pietra e rovinare il cibo durante la cottura.

NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE.

È normale che dopo un certo uso, la superficie della pietra refrattaria perda il suo aspetto estetico iniziale.

Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo o di riporlo.

(IT) GARANZIA

Condizioni

La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto.

La presente garanzia è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto.

L'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia inpregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio e alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni.

Limitazioni

Ogni diritto di garanzia e ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

-Manomesso da parte di personale non autorizzato.

-Impiegato, conservato o trasportato in modo improprio.

Sono comunque escluse dalla garanzia le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Vi consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.

ATTENTION : read this booklet carefully it contains important instructions for a safe installation, use and maintenance.

Important instructions to be kept for future reference.

(EN) WARNINGS

- **WARNING:** Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored.
- It is the consumer's responsibility to see that the barbecue is properly assembled, installed, and taken care of.
- Failure to follow instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.
- Read the instructions before using the appliance.
- Retain this manual for future reference.
- **Use outdoors only.**
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Do not modify the appliance.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.

- This appliance is designed for outdoor use, away from flammable materials.
- It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 4 feet (1.22m) from the side or rear of the appliance.
- It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed.

- The appliance must be placed on a level, stable surface prior the use.
- The appliance should be protected from direct draughts and shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).
- Wind can cause flames to escape from the rear of your pizza oven. As always, use caution when your pizza oven is lit and do not leave it unattended.
- Only use 100% oakwood pellets that are means for cooking and grilling.
- Do not use pellets meant for animal bedding or heating. These can contain additives and potentially harmful chemicals.
- **This appliance shall be heated up and the fuel kept red for at least 30 minutes before the first cooking.**
- **WARNING! This appliance will become very hot, do not move it during operation**
- **Do not use indoors!**
- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!**
- **WARNING! Keep children and pets away**



- Do not use the appliance in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

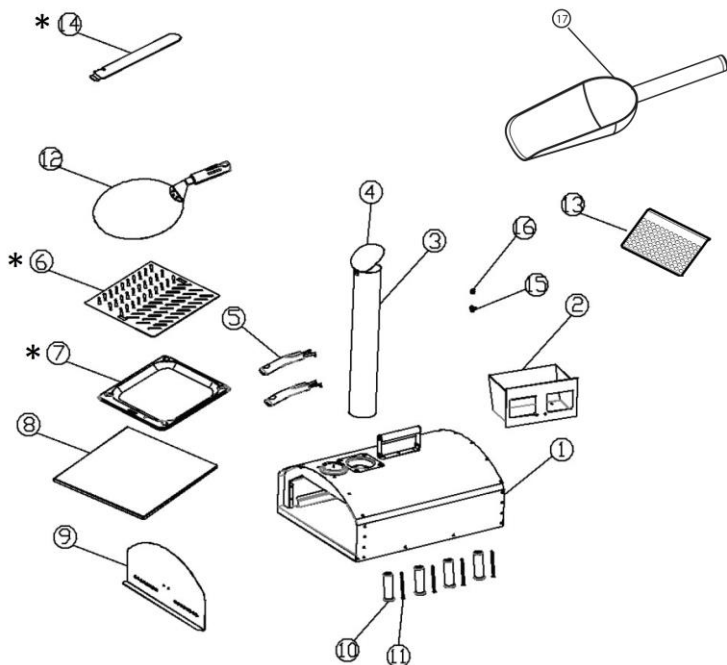


KEEP CHILDREN AWAY FROM THE OVEN AND BEWARE OF FIRE COMING OUT FROM FEEDER USE FIRE RESISTANT GLOVE!



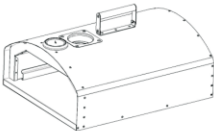
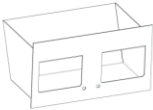
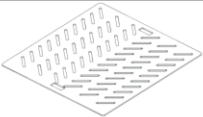
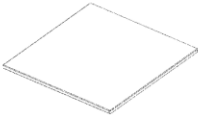
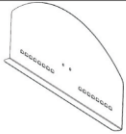
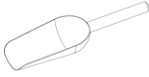
CAUTION! Hot surfaces

(EN) PART LIST



*** Parts 6-7-13-14 are not included.**

1. Main body	10. Legs
2. Pellet basket	11. Screws
3. Chimney	12. Spatula
4. Cover of the chimney	13. Pellet grid
5. Handles	14. Tongue for cooking grid (NOT INCLUDED)
6. Cooking grid (NOT INCLUDED)	15. Screw
7. Drip pan (NOT INCLUDED)	16. Nut
8. Stone tray	17. Pellet scoop
9. Door of the oven	

NO.	PART	QTY	NO.	PART	QTY
1		1	2		1
			3		1
4		1	5		2
6		*	7		*
8		1	9		1
10		4	11		4
12		1	13		1
14		*	15		2(spare part)
16		2(spare part)	17		1

*** Parts 6-7-14 are not included.**

(EN) ASSEMBLING

WARNING

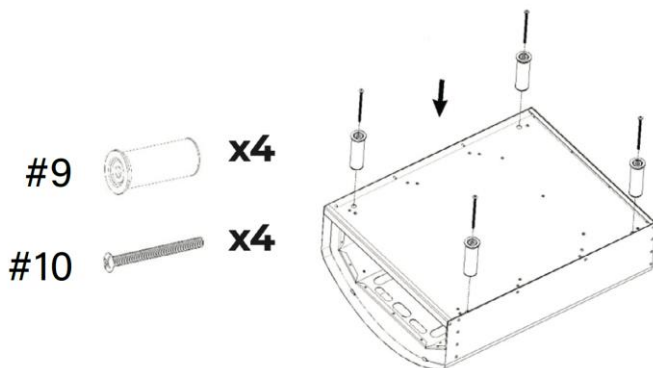
While every effort has been made in the manufacturing of your barbecue to remove sharp edges, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Please use a tool to make sure all nuts and screws are securely fastened when being installed.

Notice: Make sure all plastic protection is removed before assembling!

1. Installation of the Oven Body

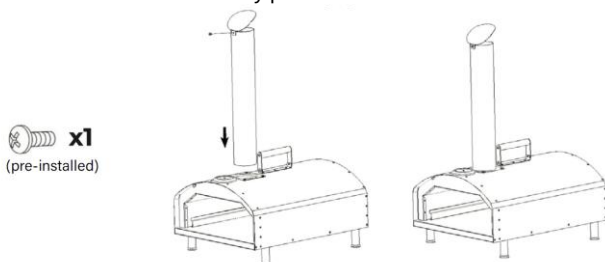
Use identical screws to attach the legs to the body



2. Insert chimney into the body as pictured.

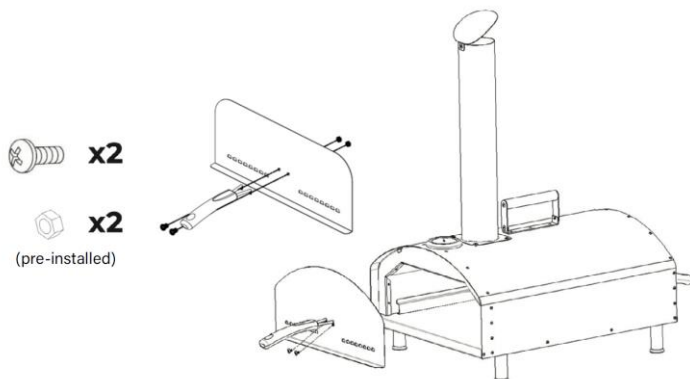
Use the identical screw to attach hood. The screw has been pre-installed on the chimney.

Unscrew & reinstall to attach chimney piece.



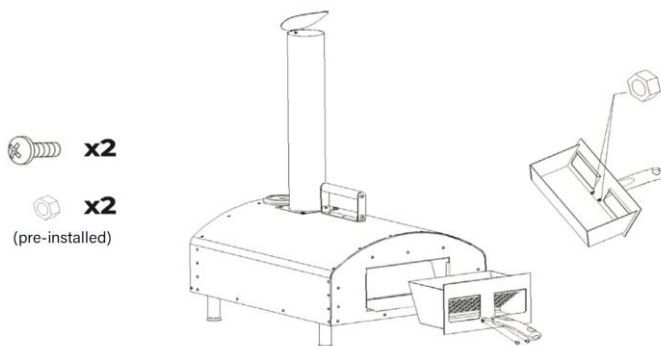
3. Attach oven door handle using the indicated parts as pictured.

The screws and nuts have been pre-installed on the handles. Unscrew & reinstall to the door.

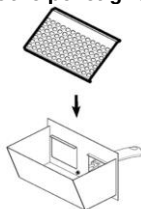


4. Attach handle to the pellet basket as shown.

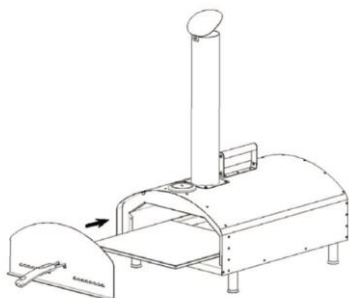
The screws and nuts have been pre-installed on the handles. Unscrew & reinstall to the pellet basket.



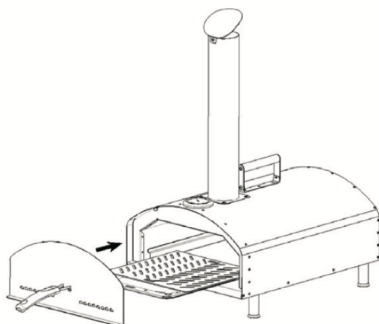
5. Insert the pellet grid



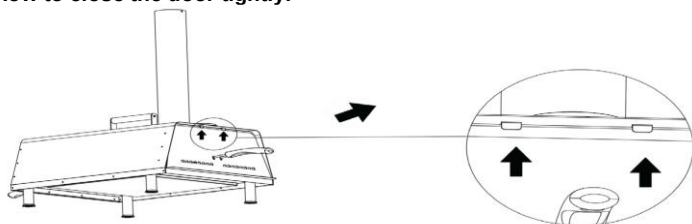
6. When needed, use the provided pizza stone and insert into oven as pictured.



7. When needed, use the cooking grate (NOT INCLUDED) and insert into oven as pictured.



8. How to close the door tightly.



(EN) IMPORTANT INFORMATION

It's not easy to cook with fire for the first time. Here are some tips to help! How we suggest you prepare.

- Only use 100% oakwood pellets that are means for cooking and grilling.
- Avoid using softwood pellets as they won't burn as efficiently.
- Keep cover closed & preheat for 15 minutes to reach 950°F (510°C).
- Do not use pellets meant for animal bedding or heating. These can contain additives and potentially harmful chemicals.
- Never add a full load of pellets while lighting or topping off. Instead, add small amounts of pellets gradually and allow these to light fully before topping off.
- Wind can cause flames to escape from the rear of your pizza oven. As always, use caution when your pizza oven is lit and do not leave it unattended.

(EN) FOOD CONTACT

Only these parts are intended for contact with food, under the conditions indicated:

Parts intended for contact with food	Types of food	Maximum temperature	Maximum contact time
Stone tray (8)	Pizza	500°C	5 minutes
Grid (6)	All	500°C	5 minutes
		250°C	60 minutes
Drip pan (7)	All	500°C	5 minutes
		250°C	60 minutes
Flat part of the spatula (12)	All	500°C	5 minutes

- These parts can only be used with this appliance. Do not use the parts in separate form for other applications.

- Before using the appliance for the first time, wash the parts intended for contact with food as indicated in the MAINTENANCE paragraph.

(EN) INSTRUCTIONS FOR USE

1. Make sure the door is on and only take off when adding or removing food.
2. Fill your pellet box with 100% oakwood pellets (maximum 0.8lb / 350g pellets)
3. Place a natural firestarter in the lip of your pellet box. **We recommend you do not use petroleum based firestarters. Use only firelighters complying to EN 1860-3!**
4. Light the firestarter and slide the pellet box into your burner.
5. Once your starter pellets are fully alight, add small amounts of pellets gradually.
6. Your pizza oven will take approximately 10-15 minutes to reach optimum cooking temperatures. If using in colder temperatures, preheat and cooking times could take longer

7. Do not cook before the fuel has a coating ash.

8. After 10-15 minutes, put your pizza into the oven and put the door on.

9. Move your pizza to let another side close to the fire, put the door on again.

Repeat this step 3-4 times.

10. After about 3 minutes your pizza is ready to serve. Different thickness will take different cooking times.

IMPORTANT REMINDER: please make sure the door is closed during baking except when putting or fetching food, otherwise fire may come out from the back of oven and it's hard to keep the baking temperature inside oven.

ASH DISPOSAL

- After cooking, please allow the remaining pellets to burn and cool naturally for at least 60 minutes.

- Empty the ash tray only when ash is completely cold.

(EN) CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the appliance is cool.

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution, then rinse with water. If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. **NEVER USE AN OVEN CLEANER.**

INTERIOR OF OVEN BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

COOKING GRID (6), DRIP PAN (7), SPATULA (12)

Wash with hot water and common dish detergent. Do not wash in the dishwasher.

STONE TRAY (8)

Use only hot water and a dish brush.

DO NOT USE SOAP, DETERGENT OR OTHER PRODUCTS since they can penetrate the stone and spoil the food during cooking.

DO NOT WASH IN THE DISHWASHER.

It is normal that after certain use, the surface of the refractory stone loses its initial aesthetic appearance.

Dry the appliance well before reusing it or putting it away.

(EN) GUARANTEE

Terms and Conditions

The guarantee is valid for 24 months.

This guarantee applies only if it has been duly filled in and is submitted with the receipt showing the date of purchase.

The guarantee covers the replacement or repair of parts making up the appliance which were faulty at source due to manufacturing faults.

After the guarantee has expired, the appliance will be repaired against payment.

The manufacturer declines any responsibility for damage to persons, animals or property due to misuse of the appliance and failure to observe the directions contained in the instructions.

Limits

All rights under this guarantee and any responsibility on our part will be voided if the appliance has been:

- mishandled by unauthorized persons
- improperly used, stored or transported.

The guarantee does not cover damage to the outward appearance or any other that does not prevent regular operation.

If any faults should be found despite the care taken in selecting the materials and in creating the product, or if any information or advice are required, please contact your local dealer.

ATENCIÓN: Leer atentamente las advertencias recogidas en el siguiente manual puesto que facilitan importantes indicaciones referentes a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.

Instrucciones importantes que deben conservarse para consultas adicionales.

(ES) ADVERTENCIAS

- **ATENCIÓN:** Si las instrucciones son ignoradas, pueden verificarse incendios o explosiones peligrosas.
- Es responsabilidad del consumidor asegurarse que la barbacoa esté ensamblada, instalada y mantenida correctamente.
- La falta de cumplimiento de las instrucciones que figuran en este manual podría causar lesiones personales y/o daños a la propiedad.
- Leer las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Conservar este manual para referencias futuras.
- **Utilizar solo al aire libre.**
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantener lejos de los niños.
- No mover el aparato durante el uso.
- No modificar el aparato.
- Este aparato debe ser mantenido lejos de materiales inflamables durante el uso.
- Este aparato está diseñado para el uso en exteriores, lejos de materiales inflamables.
- Es importante que no haya obstáculos encima y que haya una distancia mínima de 4 pies (1,22 m) desde el lado y desde la parte de atrás del aparato.
- Es importante que las aperturas de ventilación del aparato no estén obstruidas.

- El aparato debe ser posicionado en una superficie plana y estable antes del uso.
- El aparato debe ser protegido de las corrientes de aire directas y debe ser posicionado o protegido de la penetración directa de cualquier goteo de agua (por ejemplo, la lluvia).
- El viento puede causar el escape de llamas desde la parte trasera de su horno para pizza. Como siempre, prestar atención cuando el horno para pizza esté encendido y no dejarlo sin protección.
- Usar solo pellets de roble que sean adecuados para cocinar y hacer barbacoas.
- No usar pellets destinados a yacijas para animales o para la calefacción. Estos no pueden contener aditivos y sustancias químicas potencialmente dañinas.
- **Este aparato debe ser precalentado y el combustible debe ser mantenido rojo durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.**
- **¡ATENCIÓN! Este aparato se calenterá mucho, no la mueva durante su utilización!**
- **¡No utilizar en locales cerrados!**
- **¡ATENCIÓN! ¡No usar alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la norma EN 1860-3.**
- **¡ATENCIÓN! ¡No deje el aparato al alcance de los niños y animales domésticos!**



- No utilizar el aparato en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

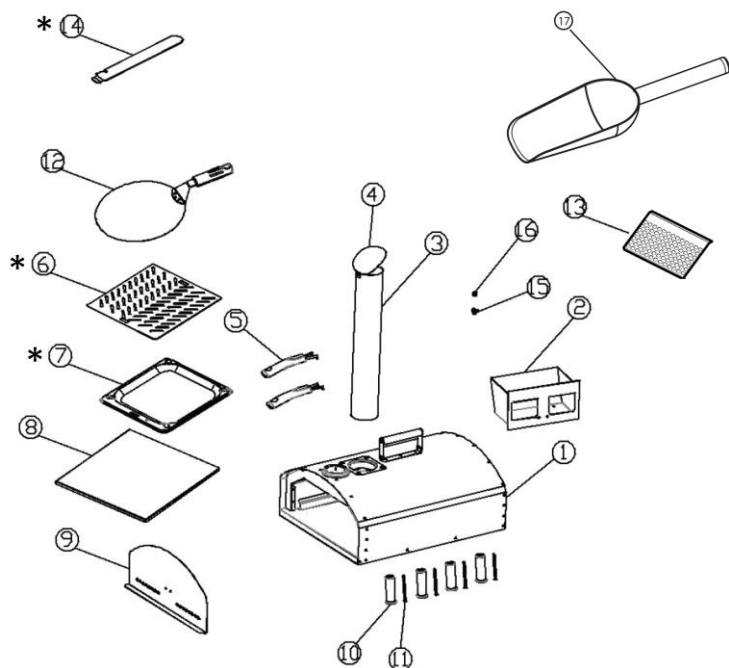


¡MANTENER A LOS NIÑOS LEJOS DEL HORNO Y PRESTAR ATENCIÓN AL FUEGO QUE SALE DEL ALIMENTADOR USAR UN GUANTE RESISTENTE AL FUEGO!



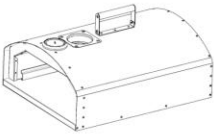
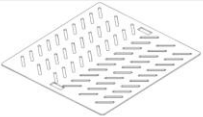
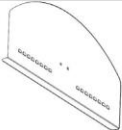
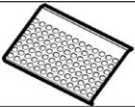
¡ATENCIÓN! SUPERFICIES CALIENTES

(ES) LISTA DE LAS PARTES



* Las partes 6-7--14 no están incluidas.

1. Cuerpo principal	10. Pie
2. Cajón de los pellets	11. Tornillo
3. Chimenea	12. Espátula
4. Tapa de la chimenea	13. Rejilla de los pellets
5. Manijas	14. Pinza para rejilla (NO INCLUIDA)
6. Rejilla de cocción (NO INCLUIDA)	15. Tornillo
7. Grasea (NO INCLUIDA)	16. Tuerca
8. Bandeja de piedra	17. Paleta para pellets
9. Puerta del horno	

NO.	PARTE	Pz	NO.	PARTE	Pz
1		1	2		1
			3		1
4		1	5		2
6		*	7		*
8		1	9		1
10		4	11		4
12		1	13		1
14		*	15		2 (scorta)
16		2 (scorta)	17		1

* Las partes 6-7-14 no están incluidas.

(ES) ENSAMBLAJE

ATENCIÓN

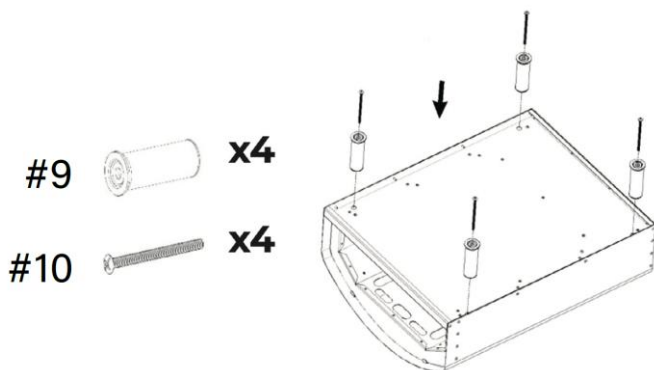
Aunque se haya hecho todo lo posible en la fabricación del horno para remover los bordes cortantes, manejar todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

Se ruega que se utilice una herramienta para asegurarse de que todas las tuercas y los tornillos estén sólidamente fijados cuando son instalados.

¡Atención: asegurarse que todas las protecciones de plástico se hayan removido antes del montaje!

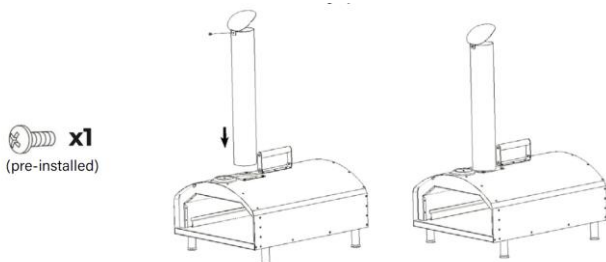
1. Montaje del cuerpo principal.

Utilizar los tornillos para montar los pies.



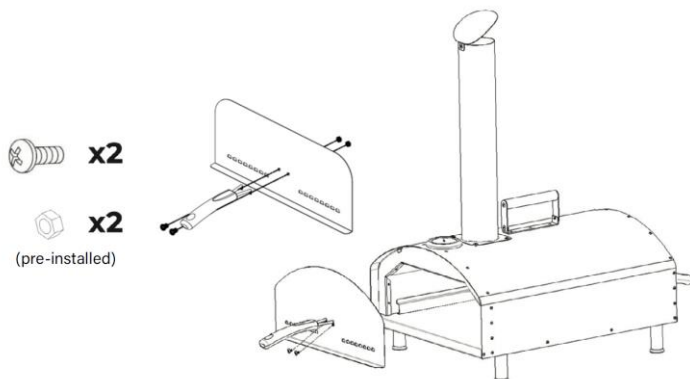
2. Introducir la chimenea en el cuerpo principal como se ilustra.

Usar el tornillo para fijar la chimenea. El tornillo está pre-instalado en la chimenea. Desatornillar y atornillar nuevamente el tornillo para fijar la chimenea.



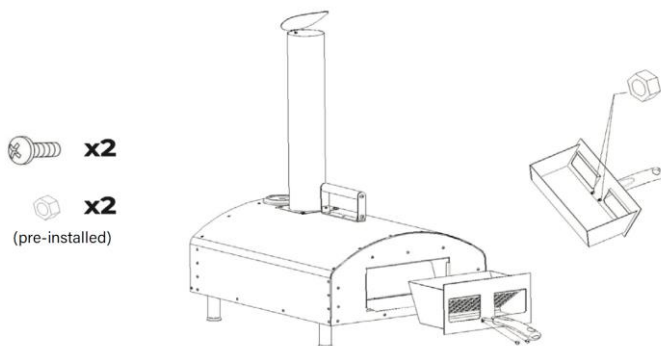
3. Fijar la manija de la puerta del horno utilizando las partes indicadas en la figura.

Los tornillos y las tuercas se han pre instalado en la manija. Desatornillarlos y reinstalarlos en la puerta.

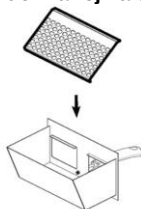


4. Fijar la manija en el cesto de los pellets como se ha indicado.

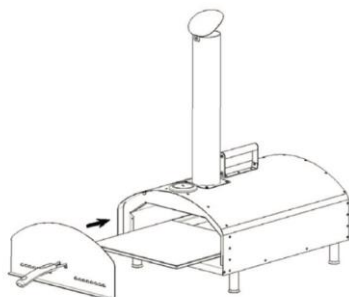
Los tornillos y las tuercas se han pre instalado en la manija. Desatornillarlos y reinstalarlos en el cesto de los pellets.



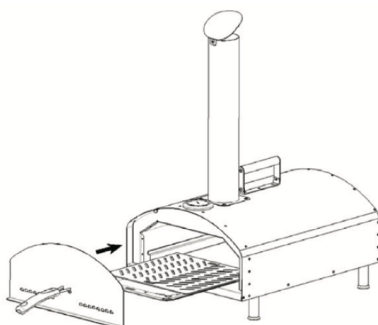
5. Introducir la rejilla de los pellets.



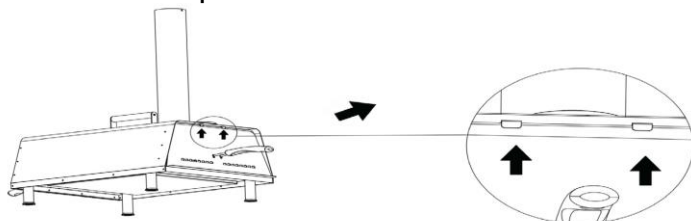
6. Cuando sea necesario, utilizar la bandeja de piedra proporcionada e introducirla en el horno como se ha indicado.



7. Cuando sea necesario, utilizar la rejilla de cocción (NO INCLUIDA) e introducirla en el horno como se ha indicado.



8. Cómo cerrar bien la puerta.



(ES) INFORMACIÓN IMPORTANTE

No es fácil cocinar con el fuego por primera vez. Se muestran aquí algunos consejos y sugerencias.

- Usar solo pellets de roble que sean adecuados para cocinar y hacer barbacoas.
- No usar pellets de madera blanda porque no se quemarán con la misma eficiencia.
- Mantener la tapa cerrada y precalentada por 15 minutos para alcanzar los 950°F (510°C).
- No usar pellets destinados a yacijas para animales o para la calefacción. Estos no pueden contener aditivos y sustancias químicas potencialmente dañinas.
- No agregar nunca una carga completa de pellets durante el encendido o el llenado. En cambio, agregar pequeñas cantidades de pellets gradualmente y dejar que se enciendan completamente antes de llenar.
- El viento puede causar el escape de las llamas desde la parte trasera del horno para pizza. Como siempre, prestar atención cuando el horno para pizza esté encendido y no dejarlo sin protección.

(ES) CONTACTO CON ALIMENTOS

Solo estas partes están previstas para el contacto con alimentos, en las condiciones indicadas:

Parte prevista para el contacto con alimentos	Tipos de alimentos	Temperatura máxima	Tiempo máximo de contacto
Bandeja de piedra (8)	Pizza	500°C	5 minutos
Rejilla (6)	Todos	500°C	5 minutos
		250°C	60 minutos
Grasera (7)	Todos	500°C	5 minutos
		250°C	60 minutos
Parte plana de la espátula (12)	Todos	500°C	5 minutos

- Estas partes pueden ser utilizadas solo con este aparato. No utilizar las partes de forma diferentes para otras aplicaciones.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lavar las partes previstas para el contacto con alimentos como se indica en el párrafo MANTENIMIENTO.

(ES) INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Asegurarse de que la puerta del horno esté cerrada y abrirla solo para introducir o quitar la comida.
2. Llenar el contenedor de los pellets con pellets de roble 100% (máximo 0,8lb / 350g de pellets).
3. Poner un encendedor natural en el borde del contenedor de los pellets. ¡Recomendamos no utilizar encendedores a base de petróleo! ¡Utilice solo encendedor conforme a la norma EN 1860-3!
4. Encender el encendedor y hacer desplazar el contenedor de pellets en el quemador.
5. Una vez que los pellets de puesta en marcha estén encendidos, agregar pequeñas cantidades de pellets gradualmente.
6. Su horno de pizza tardará aproximadamente 10-15 minutos para alcanzar la temperatura de cocción. Si se utilizan temperaturas más frías, los tiempos de precalentamiento y de cocción podrían ser más largos.
7. Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
8. Después de 10-15 minutos, introducir la pizza en el horno y cerrar la puerta.
9. Mover la pizza de modo que otra parte esté más cerca al fuego, cerrar la puerta. Repetir esta operación 3-4 veces.
10. Después de aproximadamente 3 minutos su pizza está lista para ser servida. Espesores diferentes requieren tiempos de cocción diferentes.

NOTA IMPORTANTE: asegurarse que la puerta esté cerrada durante la cocción, menos durante la introducción o la remoción de la comida, de lo contrario el fuego puede salir de la parte de atrás del horno y se volverá difícil mantener la temperatura de cocción.

ELIMINACIÓN DE LAS CENIZAS

- Después de la cocción, se ruega dejar que los pellets que quedan se quemen y se enfríen naturalmente durante al menos 60 minutos.
- Vaciar el cajón de la ceniza solo cuando la ceniza esté completamente fría.

(ES) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: todas las operaciones de limpieza y mantenimiento deben ser realizadas solo cuando el aparato esté completamente frío.

SUPERFICIE EXTERNA

Usar un detergente delicado o una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente, luego enjuagar con agua.

Si la superficie interna de la tapa del horno tiene aspecto de una pintura descascarada, la acumulación de grasa cocida se ha transformado en carbono y se está derrumbando. Limpiar cuidadosamente con una solución de agua caliente y jabón. Enjuagar con agua y dejar secar completamente. **NUNCA USAR UN DETERGENTE PARA HORNOS.**

PARTE INFERIOR INTERNA DEL HORNO

Remover los residuos utilizando un cepillo, un raspador y/o un tampón para la limpieza, luego lavar con una solución de agua y jabón. Enjuagar con agua y dejar secar.

REJILLA DE COCCIÓN (6), GRASERA (7), ESPÁTULA (12)

Lavar con agua caliente y detergente común para platos. **NO LAVAR EL LAVAVAJILLAS.**

BANDEJA DE PIEDRA (8)

Usar solo agua caliente y una espátula para platos.

NO UTILIZAR JABÓN, DETERGENTE U OTROS PRODUCTOS ya que pueden penetrar en la piedra y arruinar la comida durante la cocción.

NO LAVAR EL LAVAVAJILLAS.

Es normal que después de un cierto uso, la superficie de la piedra refractaria pierda su aspecto estético inicial.

Secar bien el aparato antes de reutilizarlo o reponerlo.

(ES) GARANTÍA

Condiciones

La garantía tiene validez de 24 meses desde la fecha de la compra.

La presente garantía es válida solo si es correctamente llenada y acompañada de la factura fiscal que certifica la fecha de la compra.

El aparato debe ser entregado exclusivamente en un Centro de Asistencia nuestro autorizado.

Por garantía se entiende la sustitución o la reparación de los componentes del aparato que resultan defectuosos en el origen por defectos de fabricación.

Está de todos modos garantizada la asistencia (con pago) incluso en productos fuera de garantía.

El consumidor es titular de los derechos aplicables por la legislación nacional que disciplina la venta de los bienes de consumo; esta garantía deja no perjudica estos derechos.

La Casa fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas, animales o cosas, consecuencia de uso inadecuado del aparato y la inobservancia de las prescripciones indicadas en el respectivo manual de instrucciones.

Limitaciones

Todo derecho de garantía y toda responsabilidad nuestra decaen si el aparato ha sido:

-Manipulado por parte de personal no autorizado.

-Empleado, conservado o transportado de manera inadecuada.

Están de todos modos excluidas de la garantía las pérdidas de prestaciones estéticas o tales de no comprometer la sustancia de las funciones.

Si, no obstante, el cuidado en la selección de los materiales y el empeño en la realización del producto que ha apenas comprado se detectaran defectos, o en caso de que necesitara información, le recomendamos llamar al revendedor de zona.

ATTENTION : Lire attentivement les prescriptions contenues dans cette notice car elles fournissent des indications importantes sur la sécurité d'installation, d'utilisation et de maintenance.

Instructions importantes à conserver pour toute future consultation.

(FR) AVERTISSEMENTS

- **ATTENTION** : si ces instructions sont ignorées, un incendie ou une explosion dangereuse peut survenir.

- Il est de la responsabilité du consommateur de s'assurer que le barbecue est correctement assemblé, installé et entretenu.

- Le non-respect des instructions de ce mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

- Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

- **Ne l'utilisez qu'à l'extérieur.**

- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Gardez les enfants à l'écart de la zone d'utilisation.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

- N'altérez pas l'appareil.

- Veuillez tenir cet appareil à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

- Il a été conçu pour être utilisé à l'extérieur, loin des matériaux inflammables.

- Il est important qu'il n'y ait pas d'obstruction au-dessus et qu'il y ait une distance minimale de 1,22 m (4 pieds) du côté et de l'arrière de l'appareil.

- Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable avant d'être utilisé.
- Il est impératif de protéger cet appareil courants d'air directs et de le positionner ou le tenir à l'abri de l'entrée directe de toute goutte d'eau (par exemple la pluie).
- Le vent peut faire s'échapper des flammes par l'arrière de votre four à pizza. Comme toujours, faites attention lorsque le four à pizza est allumé et ne le laissez jamais sans surveillance.
- N'utilisez que des granulés de chêne adaptés à la cuisson des aliments et aux grillades.
- N'utilisez pas de granulés destinés à la litière pour animaux ou au chauffage. Ceux-ci peuvent contenir des additifs et des produits chimiques potentiellement dangereux.
- **Cet appareil doit être préchauffé en gardant le combustible rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.**
- **ATTENTION ! Cet appareil va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- **Ne pas utiliser dans des locaux fermés !**
- **ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allumefeu conformes à l' EN 1860-3 !**
- **ATTENTION ! Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants et des animaux domestiques.**



- Ne pas utiliser l'appareil dans un espace confiné et / ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravans, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

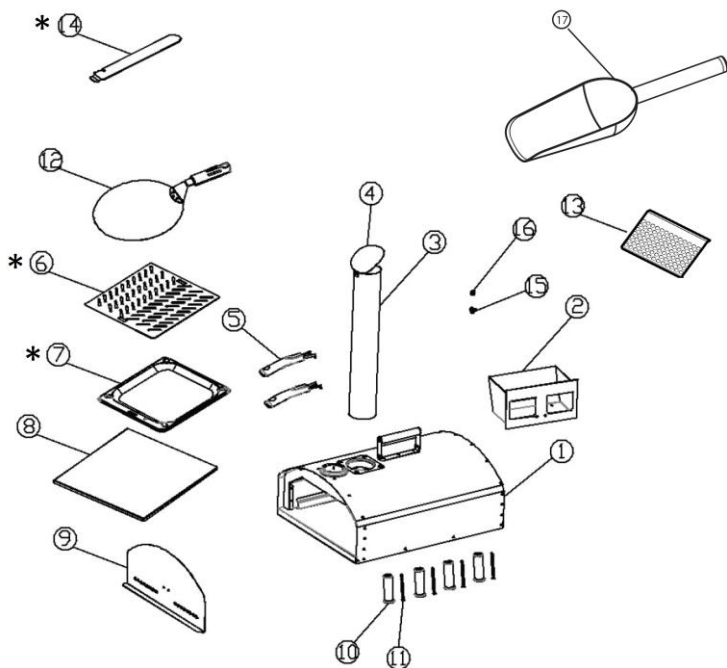


TENEZ LES ENFANTS A L'ÉCART DU FOUR ET FAITES ATTENTION AU FEU PROVENANT DU BLOC D'ALIMENTATION : UTILISEZ UN GANT RÉSISTANT AU FEU !



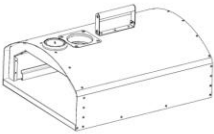
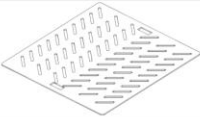
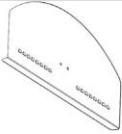
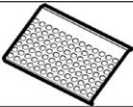
ATTENTION ! SURFACES CHAUDES

(FR) LISTE DES PIÈCES



* Les parties 6-7--14 ne sont pas incluses.

1. Corps principal	10. Pied
2. Tiroir à granulés	11. Vis
3. Cheminée	12. Spatule
4. Couvercle de cheminée	13. Grille à granulés
5. Poignées	14. Pince à grille (NON INCLUSE)
6. Gril de cuisson (NON INCLUS)	15. Vis
7. Lèche-frite (NON INCLUS)	16. Écrou
8. Plateau en pierre	17. Pelle à granulés
9. Porte du four	

NO.	PARTE	Pz	NO.	PARTE	Pz
1		1	2		1
			3		1
4		1	5		2
6		*	7		*
8		1	9		1
10		4	11		4
12		1	13		1
14		*	15		2 (scorta)
16		2 (scorta)	17		1

* Les parties 6-7-14 ne sont pas incluses.

(FR) ASSEMBLAGE

ATTENTION

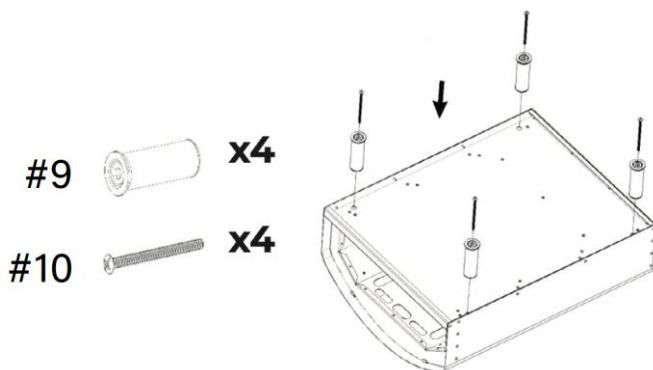
Bien que tous les efforts aient été faits pour éliminer les bords tranchants lors de la fabrication de votre four, manipulez tous les composants avec **précaution pour éviter toute blessure accidentelle.**

Veuillez utiliser un outil pour vous assurer que tous les écrous et vis sont bien fixés lors de l'installation.

Assurez-vous que toutes les protections en plastique ont été retirées avant l'assemblage !

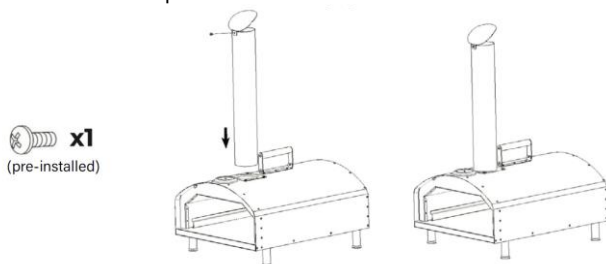
1. Assemblage du corps principal.

Utilisez les vis pour monter les pieds.



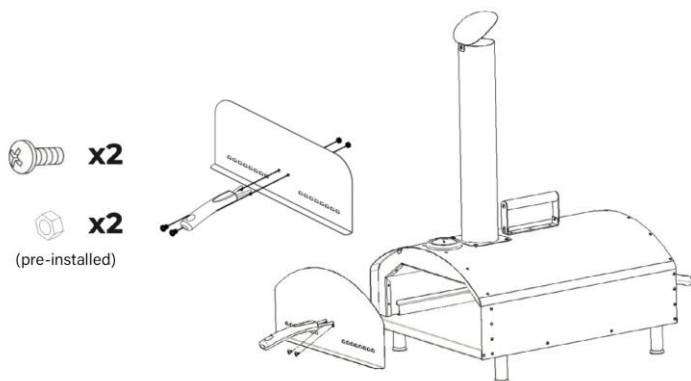
2. Insérez la cheminée dans le corps principal comme illustré.

Utilisez la vis pour fixer la cheminée. La vis est préinstallée sur la cheminée. Dévissez et revissez la vis pour fixer la cheminée.



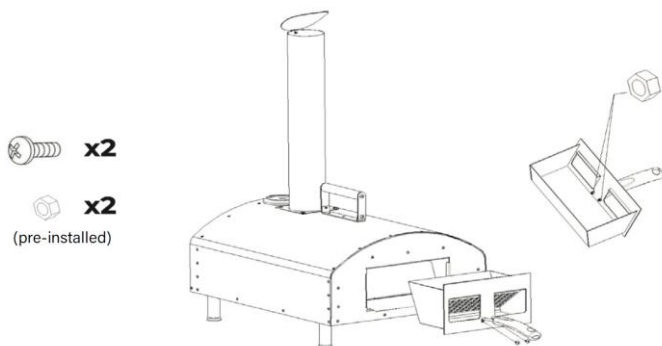
3. Fixez la poignée de la porte du four à l'aide des pièces indiquées sur l'illustration.

Les vis et les écrous ont été préinstallés sur la poignée. Dévissez-les et réinstallez-les sur la porte.

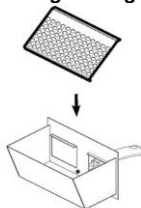


4. Fixez la poignée au panier à granulés comme illustré.

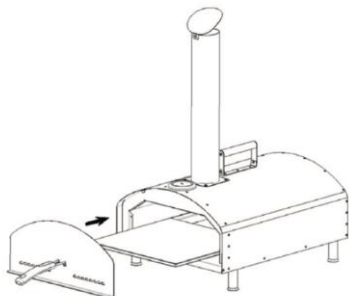
Les vis et les écrous ont été préinstallés sur la poignée. Dévissez-les et réinstallez-les sur le panier à granulés.



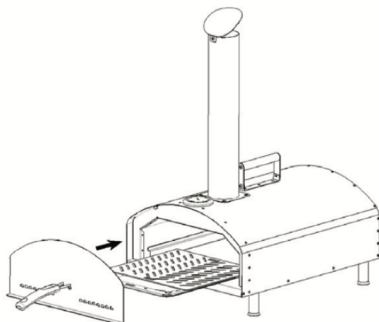
5. Insérez la grille à granulés.



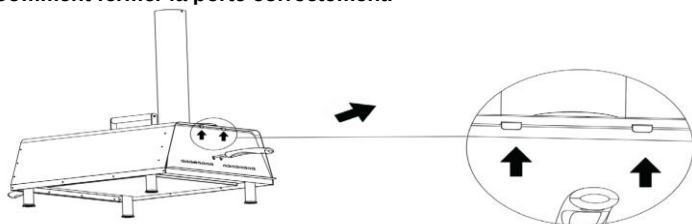
6. Si nécessaire, utilisez le plateau en pierre fourni et insérez-le dans le four comme illustré.



7. Si nécessaire, utilisez la grille de cuisson (NON INCLUSE) et insérez-la dans le four comme illustré.



8. Comment fermer la porte correctement.



(FR) INFORMATIONS IMPORTANTES

Il n'est pas facile de cuisiner avec du feu pour la première fois. Voici quelques conseils et astuces.

- N'utilisez que des granulés de chêne adaptés à la cuisson des aliments et aux grillades.
- N'utilisez pas de granulés de bois mous car ils ne brûlent pas aussi efficacement.
- Gardez le couvercle fermé et préchauffez pendant 15 minutes afin d'atteindre 510°C (950 °F).
- N'utilisez pas de granulés destinés à la litière pour animaux ou au chauffage. Ceux-ci peuvent contenir des additifs et des produits chimiques potentiellement dangereux.
- N'ajoutez jamais une pleine charge de pellets lors de l'allumage ou de l'appoint. Ajoutez plutôt de faibles quantités de granulés progressivement et laissez-les s'enflammer complètement avant de faire l'appoint.
- Le vent peut provoquer des flammes qui s'échappent par l'arrière du four à pizza. Comme toujours, faites attention lorsque le four à pizza est allumé et ne le laissez jamais sans surveillance.

(FR) CONTACT ALIMENTAIRE

Seules les pièces ci-dessous sont prévues pour entrer en contact avec les aliments, dans les conditions indiquées :

Partie destinée au contact alimentaire	Types d'aliments	Température maximale	Temps de contact maximal
Plateau en pierre (8)	Pizza	500°C	5 minutes
Grille (6)	Tous	500°C	5 minutes
		250°C	60 minutes
Lèche-frites (7)	Tous	500°C	5 minutes
		250°C	60 minutes
Partie plate de la spatule (12)	Tous	500°C	5 minutes

- Ces pièces ne peuvent être utilisées qu'avec cet appareil. N'utilisez pas les pièces séparément pour d'autres applications.

- Avant la première utilisation de l'appareil, lavez les pièces pouvant entrer en contact avec les aliments, comme indiqué au paragraphe ENTRETIEN.

(FR) INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Assurez-vous que la porte du four est fermée et ne l'ouvrez que pour insérer ou retirer des aliments.
2. Remplissez le conteneur à granulés avec des pellets 100 % chêne (maximum 350g/0,8lb / de granulés).
3. Placez un briquet naturel sur le rebord du récipient à granulés. Nous vous recommandons de ne pas utiliser de briquets à base de pétrole ! N'utilisez que des briquets conformes à la norme EN 1860-3 !
4. Allumez le briquet et faites glisser le récipient de granulés dans le brûleur.
5. Une fois que les granulés de démarrage sont allumés, ajoutez progressivement de petites quantités de granulés.
6. Votre four à pizza mettra environ 10 à 15 minutes pour atteindre la température de cuisson. Si vous utilisez des températures plus froides, le temps de préchauffage et de cuisson peut être plus long.
7. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.
8. Après 10 à 15 minutes, placez la pizza dans le four et fermez la porte.
9. Déplacez la pizza pour qu'une autre partie soit plus proche du feu, refermez la porte. Répétez cette opération 3 à 4 fois.
10. Après environ 3 minutes, votre pizza est prête à être servie. Des épaisseurs différentes nécessiteront des temps de cuisson différents.

NOTE IMPORTANTE : Veillez à ce que la porte soit fermée pendant la cuisson, sauf lorsque vous insérez ou retirez des aliments, sinon un feu peut s'échapper de l'arrière du four et il deviendra difficile de maintenir la température de cuisson.

ÉLIMINATION DES CENDRES

- Après la cuisson, veuillez laisser les granulés restants brûler et refroidir naturellement pendant au moins 60 minutes.
- Ne videz le tiroir à cendres que lorsque les cendres sont complètement froides.

(FR) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées uniquement lorsque l'appareil est complètement froid.

SURFACE EXTERNE

Utilisez un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude, puis rincez à l'eau.

Si la surface intérieure du couvercle du four a l'apparence d'une peinture écaillée, l'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyez soigneusement avec une solution d'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR.

PARTIE INFÉRIEURE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Enlever les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et / ou d'un tampon de recurage, puis laver avec une solution d'eau et de savon. Rincez à l'eau et laissez sécher.

GRILLE DE CUISSON (6), LÈCHE-FRITE (7), SPATULE (12)

Lavez à l'eau chaude avec un détergent pour vaisselle courant. **NE LE LAVEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE.**

PLATEAU DE PIERRE (8)

N'utilisez que de l'eau chaude et une brosse à vaisselle.

N'UTILISEZ PAS DE SAVON, DE DÉTERGENT OU D'AUTRES PRODUITS, car ils peuvent pénétrer dans la pierre et endommager les aliments pendant la cuisson.

NE LE LAVEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE.

Il est normal que la surface de la pierre à feu perde son aspect initial après une certaine utilisation.

Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser ou de le ranger.

(FR) GARANTIE

Conditions

La garantie a une durée de 24 mois à compter de la date d'achat.

Cette garantie est valable seulement si correctement compilée et accompagnée du ticket de caisse qui confirme la date d'achat.

L'appareil doit être remis exclusivement à notre SAV agréé.

La garantie couvre la substitution ou la réparation des composants de l'appareil défectueux à l'origine à cause de vices de fabrication.

Nous garantissons toute de même l'assistance (payante) même des produits hors garantie.

Le consommateur est titulaire des droits applicables par la législation nationale disciplinant la vente de biens de consommations ; cette garantie ne compromet pas les droits en question.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages physiques ou matériels dérivant de l'utilisation impropre de l'appareil et du non-respect des consignes indiquées dans le manuel.

Limitations

Tous les droits de garantie et toutes nos responsabilités déchoient si l'appareil a été :

- modifié de la part de personnel non autorisé.
- utilisé, conservé ou transporté de façon impropre.

La garantie ne couvre pas les pertes de prestations esthétiques ou celles qui ne compromettent pas l'origine des fonctions.

Si malgré l'attention dédiée au choix des composants et l'engagement dans la réalisation du produit que vous venez d'acheter vous remarquez des défauts ou si vous avez besoin d'informations, veuillez vous adresser au revendeur de zone.

ACHTUNG: Lesen Sie sorgfältig die in dieser Anleitung enthaltenen Warnhinweise, die wichtige Angaben zur Sicherheit bei der Installation, Verwendung und Wartung der Maschine bieten.

Wichtige Hinweise, die für die weitere Verwendung aufzubewahren sind.

(DE) WARNHINWEISE

- **ACHTUNG:** Wenn die Hinweise ignoriert werden, kann es zu gefährlichen Bränden oder Explosionen kommen.
- Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers sicherzustellen, dass das Barbecue zusammengebaut, installiert und korrekt gewartet ist.
- Die Missachtung der in diesem Handbuch angeführten Hinweise kann zu Personen- und/oder Sachschäden führen.
- Vor der Verwendung des Geräts die Gebrauchsanweisungen lesen.
- Dieses Handbuch für spätere Zeitpunkte aufbewahren.
- **Nur im Freien verwenden.**
- Die zugänglichen Teile können sehr warm werden. Kinder fernhalten.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Dieses Gerät muss während seiner Verwendung von entzündlichen Materialien ferngehalten werden.
- Dieses Gerät wurde für den Gebrauch im Freien, fernab von entzündlichen Materialien, entwickelt.
- Wichtig ist, dass sich oberhalb des Geräts keine Hindernisse befinden und mindestens 4 Fuß (1,22 m) seitlich und hinten am Gerät frei bleiben.

- Die Ventilationsöffnungen des Geräts dürfen nicht verstopft sein.
- Das Gerät muss vor der Verwendung auf einer ebenen und stabilen Oberfläche positioniert werden.
- Das Gerät muss von direkten Luftströmen geschützt und so positioniert bzw. abgeschirmt werden, dass Wassertropfen nicht direkt eindringen können (z.B. bei Regen).
- Wind kann dazu führen, dass Flammen aus dem hinteren Bereich Ihres Pizzaofens austreten. Achten Sie wie üblich darauf, wenn der Pizzaofen in Betrieb ist, und lassen Sie ihn nicht unbewacht.
- Verwenden Sie ausschließlich Eichenpellets, die zum Kochen und Grillen geeignet sind.
- Verwenden Sie keine Pellets, die als Tierstreu oder zum Heizen entwickelt wurden. Diese Pellets können eventuell gefährliche Zusatzstoffe und chemische Substanzen enthalten.
- **Dieses Gerät muss vorgeheizt werden und der Brennstoff muss vor dem ersten Backen mindestens 30 Minuten glühen.**
- **ACHTUNG! Dieses Gerät wird sehr heiß, und darf während des Betriebes nicht bewegt nutzen!**
- **Nicht in in geschlossenen Räumen nutzen!**
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!**
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.**



- Betreiben Sie den Gerät nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z:B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.

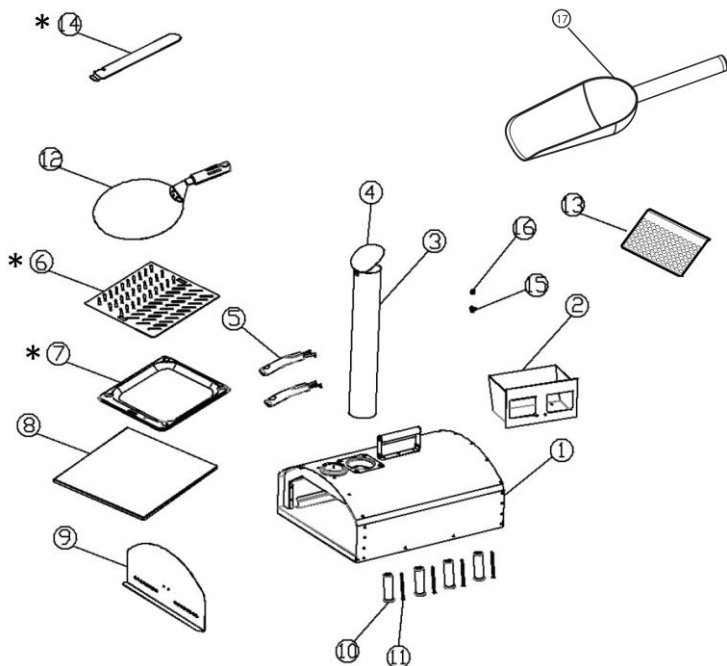


KINDER VOM OFEN FERNHALTEN UND AUF DAS FEUER ACHTEN, DAS AUS DER ZUFUHR AUSTRITT. EINEN FEUERFESTEN HANDSCHUH VERWENDEN!



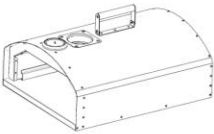
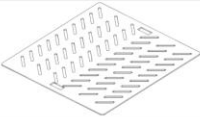
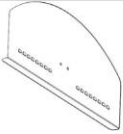
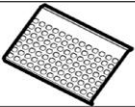
ACHTUNG! HEISSE OBERFLÄCHEN

(DE) LISTE DER BAUTEILE



*** Die Bauteile 6-7--14 sind nicht im Lieferumfang enthalten.**

1. Hauptkorpus	10. Fuß
2. Pelletschublade	11. Schrauben
3. Kamin	12. Spatel
4. Kaminabdeckung	13. Pelletgitter
5. Griffe	14. Zange für das Gitter (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)
6. Rostaufsatz (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)	15. Schrauben
7. Fettpfanne (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN)	16. Mutter
8. Steinplatte	17. Pelletschaufel
9. Ofentür	

NO.	PARTE	Pz	NO.	PARTE	Pz
1		1	2		1
			3		1
4		1	5		2
6		*	7		*
8		1	9		1
10		4	11		4
12		1	13		1
14		*	15		2 (scorta)
16		2 (scorta)	17		1

*** Die Bauteile 6-7-14 sind nicht im Lieferumfang enthalten.**

(DE) MONTAGE

ACHTUNG

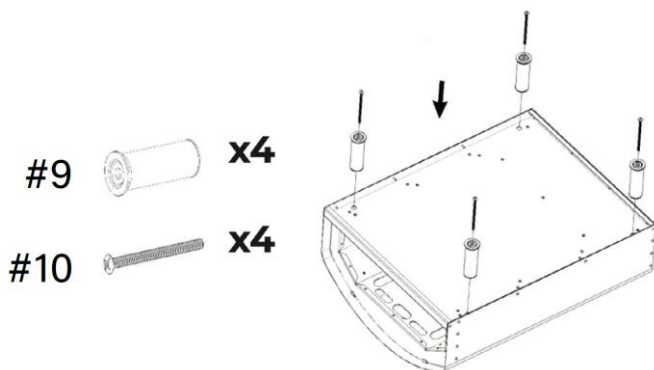
Obwohl bei der Herstellung Ihres Ofens besonders darauf geachtet wurde, schneidende Kanten zu entfernen, sollten Sie sämtliche Bauteile vorsichtig anfassen, um etwaige Verletzungen zu vermeiden.

Wir bitten Sie ein Werkzeug zu verwenden, um sicherzustellen, dass alle Muttern und Schrauben bei der Montage korrekt befestigt werden.

Achtung: Stellen Sie sicher, dass alle Schutzvorrichtungen aus Plastik vor der Montage abgenommen werden!

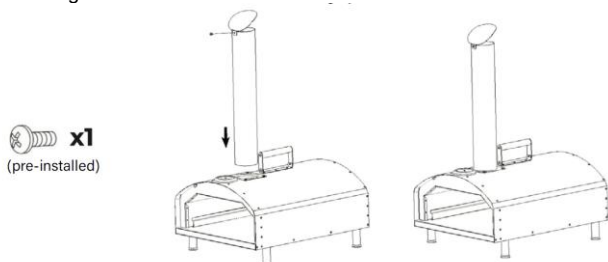
1. Montage des Hauptkorpus.

Die Schrauben zum Befestigen der Füße verwenden.



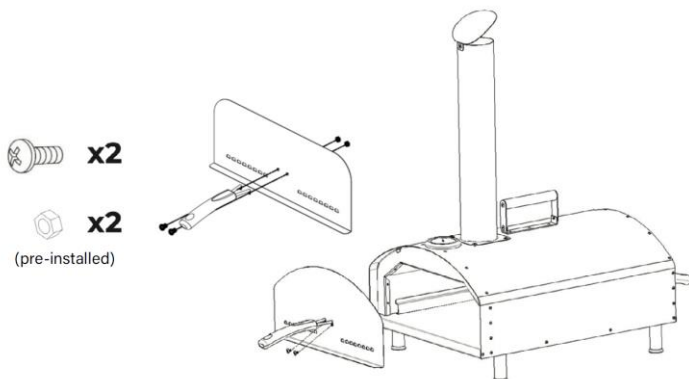
2. Den Kamin wie dargestellt in den Hauptkorpus stecken.

Die Schraube zum Befestigen des Kamins verwenden. Die Schraube ist bereits am Kamin vorhanden. Die Schraube lockern und wieder festziehen, um den Kamin zu befestigen.



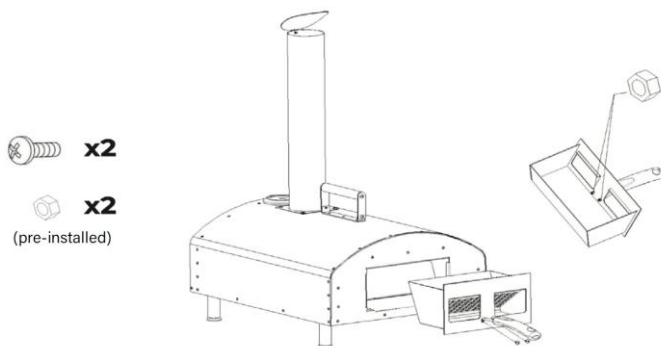
3. Den Griff der Ofentür mit den auf der Abbildung dargestellten Teilen befestigen.

Die Schrauben und Muttern sind bereits am Griff vorhanden. Sie müssen gelockert und an der Ofentür wieder festgezogen werden.

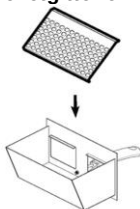


4. Wie dargestellt den Griff an der Pelletschublade befestigen.

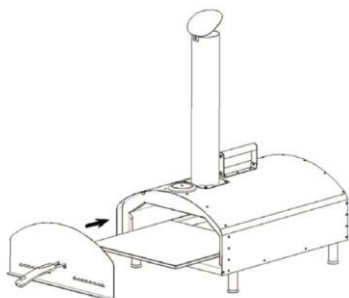
Die Schrauben und Muttern sind bereits am Griff vorhanden. Sie müssen gelockert und an der Pelletschublade wieder festgezogen werden.



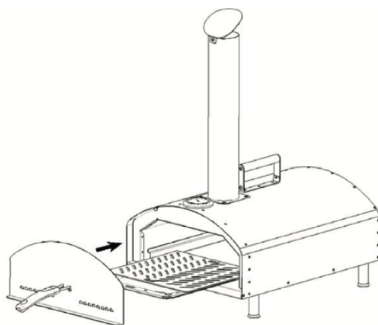
5. Das Pelletgitter einsetzen.



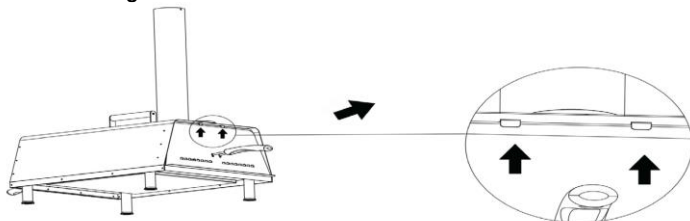
6. Bei Bedarf die im Lieferumfang enthaltene Steinplatte wie dargestellt in den Ofen einsetzen.



7. Bei Bedarf den Rostaufsatz (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN) verwenden und wie dargestellt in den Ofen einsetzen.



8. Die Ofentüre gut schließen.



(DE) WICHTIGE INFORMATIONEN

Das erste Backen mit Feuer ist schwierig. Untenstehend finden Sie einige Tipps und Tricks.

- Verwenden Sie ausschließlich Eichenpellets, die zum Kochen und Grillen geeignet sind.
- Keine Pellets aus Weichholz verwenden, denn sie brennen nicht mit derselben Effizienz.
- 15 Minuten lang die Abdeckung geschlossen halten und den Ofen vorheizen, um die Temperatur von 950 °F (510 °C) zu erreichen.
- Verwenden Sie keine Pellets, die als Tierstreu oder zum Heizen entwickelt wurden. Diese Pellets können eventuell gefährliche Zusatzstoffe und chemische Substanzen enthalten.
- Niemals eine vollständige Pelletladung während dem Anzünden oder dem Auffüllen hinzufügen. Im Gegenteil sind kleine Pelletmengen schrittweise hinzuzufügen. Stellen Sie dabei sicher, dass sich die Pellets vor dem Auffüllen vollständig entzünden.
- Wind kann dazu führen, dass Flammen aus dem hinteren Bereich des Pizzaofens austreten. Achten Sie wie üblich darauf, wenn der Pizzaofen in Betrieb ist, und lassen Sie ihn nicht unbewacht.

(DE) KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Nur diese Teile sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zu den angegebenen Bedingungen vorgesehen:

Bereich, der für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen ist	Arten von Lebensmitteln	Maximale Temperatur	Maximale Kontaktzeit
Steinplatte (8)	Pizza	500°C	5 Minuten
Rostaufsatz (6)	Alle	500°C	5 Minuten
		250°C	60 Minuten
Fettpfanne (7)	Alle	500°C	5 Minuten
		250°C	60 Minuten
Flacher Teil des Spatels (12)	Alle	500°C	5 Minuten

- Diese Teile können nur mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie die Teile in anderer Form nicht für andere Geräte.

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie die für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehenen Teile gemäß den Anleitungen im Abschnitt WARTUNG.

(DE) GEBRAUCHSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie sicher, dass die Ofentür geschlossen ist und öffnen Sie diese nur, um Essen in den Ofen zu geben oder aus dem Ofen zu nehmen.

2. Den Pelletbehälter mit Pellets aus 100 % Eiche befüllen (maximal 0,8 lb/350 g Pellets).

3. Einen natürlichen Zündstoff in den Rand des Pelletbehälters füllen. Wir empfehlen Ihnen keinen Anzünder auf Erdölbasis zu verwenden! Nur Anzünder entsprechend der Norm EN 1860-3 verwenden!

4. Den Anzünder entzünden und den Pelletbehälter in den Brenner schieben.

5. Sobald die Anzünd-Pellets entzündet sind, kleine Pelletmengen schrittweise hinzufügen.

6. Ihr Pizzaofen braucht etwa 10-15 Minuten, um die Backtemperatur zu erreichen. Bei niedrigeren Temperaturen können sich die Vorheiz- und die Garzeit etwas verlängern.

7. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

8. Nach 10-15 Minuten die Pizza in den Ofen geben und die Tür schließen.

9. Die Pizza so drehen, dass ein anderer Teil näher am Feuer ist, und die Tür wieder schließen. Diesen Vorgang drei- bis viermal wiederholen.

10. Nach etwa 3 Minuten ist die Pizza zum Servieren bereit. Unterschiedliche Dicken erfordern unterschiedliche Backzeiten.

WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass die Tür während des Backens geschlossen bleibt, mit Ausnahme des Hineingebens und Herausnehmens der Speisen. Andernfalls kann das Feuer an der Rückseite des Ofens austreten und die Backtemperatur nicht gehalten werden.

ENTSORGUNG DER ASCHE

- Nach dem Backen müssen die Pellets mindestens 60 Minuten lang ausbrennen und auskühlen.

- Den Aschebehälter erst dann entleeren, wenn die Asche vollständig ausgekühlt ist.

(DE) REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG: Alle Reinigungs- und Wartungsvorgänge dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Gerät vollständig ausgekühlt ist.

AUSSENFLÄCHEN

Ein mildes Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Natron und warmem Wasser verwenden, anschließend mit Wasser nachwischen.

Wenn die innere Oberfläche der Abdeckung wie verkrusteter Lack erscheint, ist sich das angesammelte Kochfett verkohlt und zerbröckelt. Sorgfältig mit einer Lösung aus warmem Wasser und Seife reinigen. Mit Wasser nachspülen und vollständig trocknen lassen. KEINESFALLS EINEN OFENREINIGER VERWENDEN.

UNTERER, INNERER BEREICH DES OFENS

Rückstände unter Verwendung einer Bürste, eines Schabers und/oder eines Schwämmchens entfernen, anschließend mit einer Lösung aus Wasser und Seife putzen. Mit Wasser nachwischen und trocknen lassen.

ROSTAUFSATZ (6), FETTPFANNE (7), SPATEL (12)

Mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel reinigen. NICHT IM GESCHIRRSPÜLER REINIGEN.

STEINPLATTE (8)

Nur warmes Wasser und eine Tellerbürste verwenden.

KEINE SEIFE, KEIN REINIGUNGSMITTEL UND KEINE ANDEREN PRODUKTE VERWENDEN, da diese in den Stein eindringen und den Speisen beim Backen schaden könnten.

NICHT IM GESCHIRRSPÜLER REINIGEN.

Es ist nicht ungewöhnlich, dass die Oberfläche des feuerfesten Steins nach einiger Zeit seine anfängliche Optik verliert.

Das Gerät vor dem nächsten Gebrauch oder vor dem Einlagern gut trocknen.

(DE) GARANTIE

Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Diese Garantie ist nur dann gültig, wenn sie korrekt ausgefüllt und mit der Quittung, die das Kaufdatum belegt, versehen ist.

Das Gerät darf nur an unserem autorisierten Kundendienstzentrum abgegeben werden.

Unter Garantie versteht man den Austausch oder die Reparatur von Komponenten des Gerätes, die aufgrund von Fabrikationsfehlern von Anfang an defekt sind.

Allerdings ist der (kostenpflichtige) Kundendienst auch für Produkte außerhalb der Garantiezeit gewährleistet.

Der Verbraucher hat die nach nationalem Recht für den Verkauf von Konsumgütern geltenden Rechte; diese Garantie berührt diese Rechte nicht.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes oder durch Nichtbeachtung der in der entsprechenden Anleitung angegebenen Anweisungen entstehen.

Einschränkungen

Alle Garantieansprüche und unsere Haftung erlöschen in folgenden Fällen:

- Manipulationen durch unbefugtes Personal.

- Unsachgemäße Verwendung, Lagerung oder Transport.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Beeinträchtigungen des ästhetischen Erscheinungsbildes oder Schäden, welche die Funktionsfähigkeit nicht beeinträchtigen.

Wenn Sie trotz unserer Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien und bei der Herstellung des von Ihnen gekauften Produkts Mängel feststellen oder wenn Sie Informationen benötigen, rufen Sie bitte Ihren lokalen Händler an.



Poly Pool S.p.A. Via Sottocorna, 21/B
24020 Parre (Bergamo) - Italy

Tel. +39 035 4104000 r.a. - Fax +39 035 702716
<http://www.ardes.it> - e-mail: polypool@polypool.it

MADE IN CHINA

ARPIZ02.220504