

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

12 INCH PORTABLE WOOD PELLET PIZZA OVEN USE & CARE GUIDE

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR[®]

**12 INCH PORTABLE
WOOD PELLET PIZZA OVEN**



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

 **CustomerService@vevor.com**

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

Thank you for your purchase!

We are pleased that you have chosen our product for your barbecue purchase. We hope that you enjoy the unmatched quality, comfort, and style of your new outdoor garden products. Every piece is meticulously considered all the way down to the smallest details, exclusively for you, by our world-class design team. We know you have a choice when it comes your outdoor garden needs, so from our team to yours, thank you for letting us be a part of your outdoors.

USE OUTDOORS ONLY

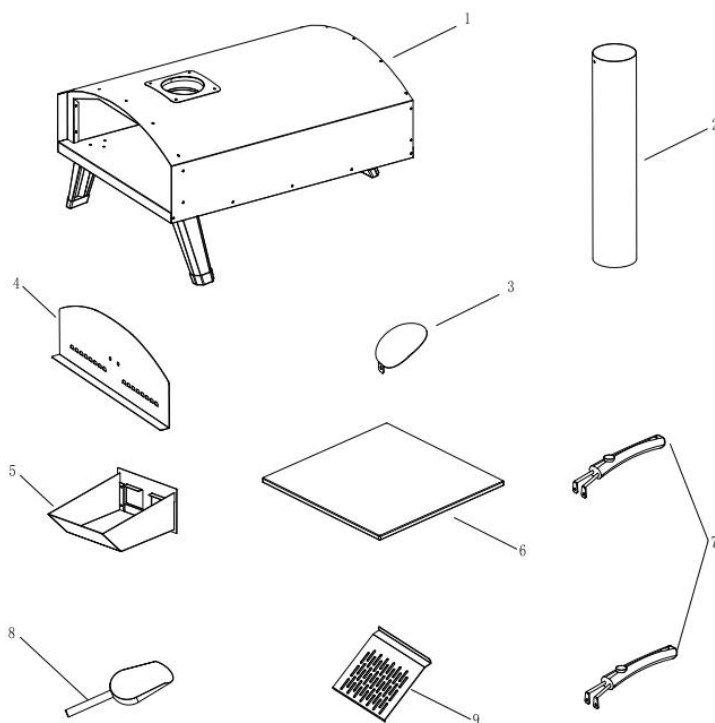
PLEASE READ USE & CARE GUIDE CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY

RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

Assembly

NOTICE: Make sure all the plastic protection rip off before assembling!

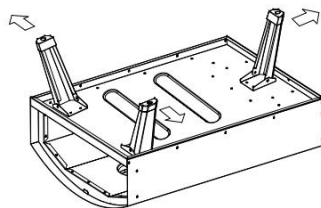
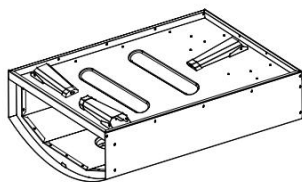
Product diagram



NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

Assembly

1. Remove all parts from the packaging.
2. Open the legs.

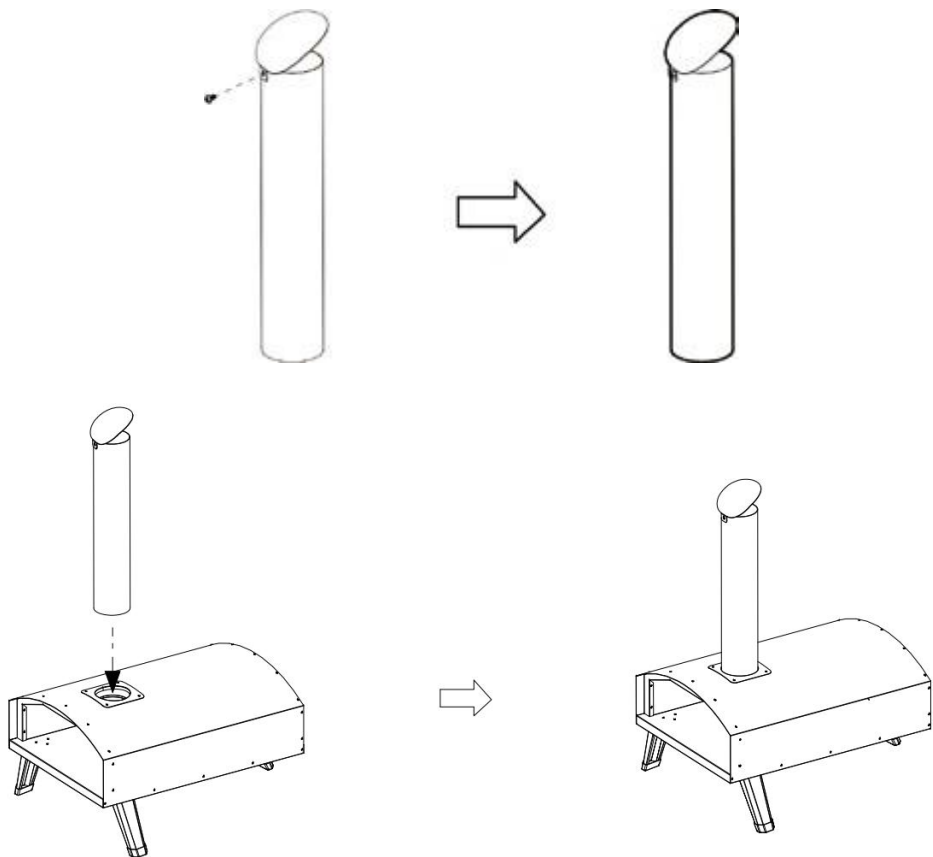


3. Install the chimney

(The screw has been pre-installed on the chimney. Unscrew & reinstall to attached chimney piece.)

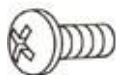


M5 x10 1PCS



4. Install the door

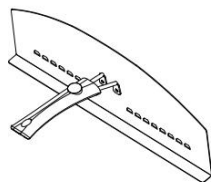
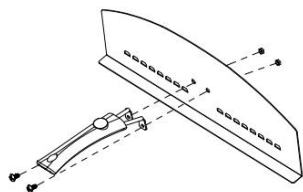
(The screws and nuts have been pre-installed on the handles. Unscrew & reinstall to the door.)



M5 x10 2PCS



M5 Nut 2PCS



5. Install the pellet box

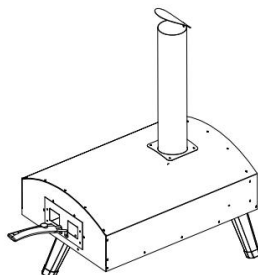
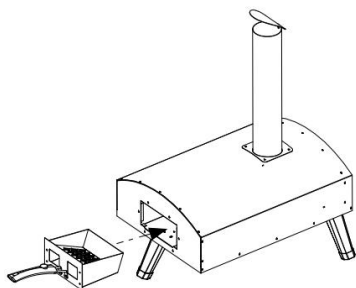
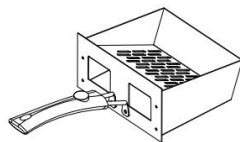
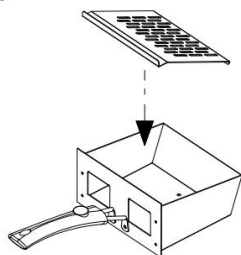
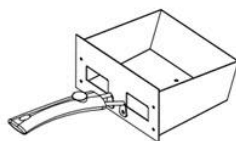
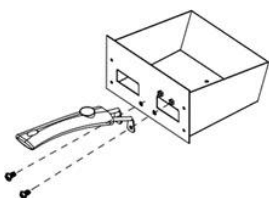
(The screws and nuts have been pre-installed on the handles. Unscrew & reinstall to the pellet basket. Then put the pellet box into the pizza oven.)



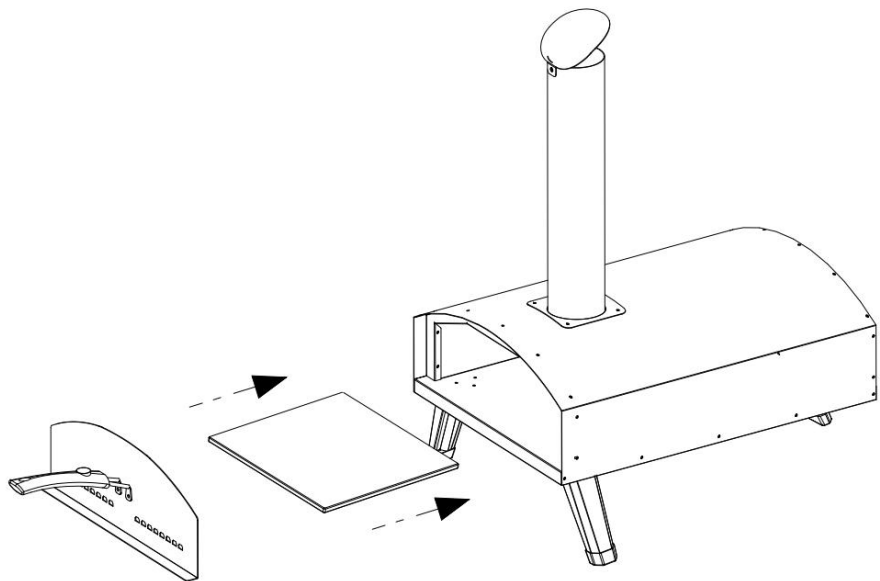
M5 x10 2PCS



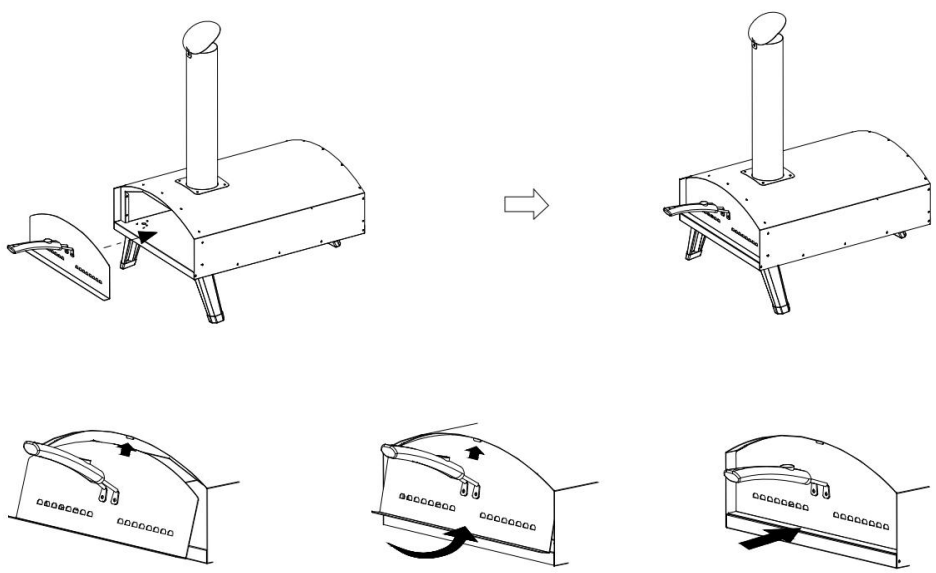
M5 Nut 2PCS



6. Put in the pizza stone

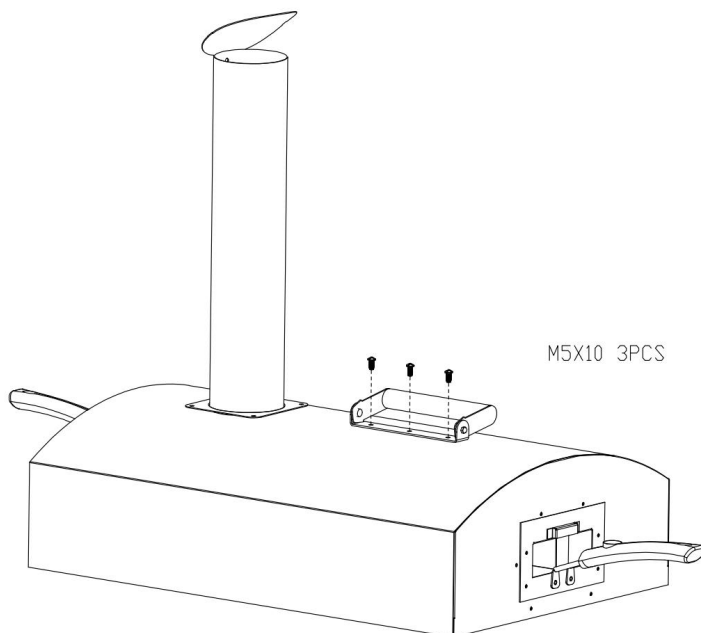


7. Attach the door



8.How to install the handle ?

(The screws in the product manual have been installed on the product, so that you can find the corresponding screws better.)



How to use the pizza oven

1. Use around 450-500g pellet in the carbon box.
2. Use flame gun to burn the pellet, around 2-3 mins, the pellet will be burned.
3. If making a pizza, place the pizza stone inside and preheat for 15 minutes. Put the pizza in it, turn around after 60 seconds, and burn it for another 90-120 seconds according to the thickness of the pizza.
4. Use beef function, Preheat 3 mins, prepare the food in the grid, Put the food inside, base on different food to turn around it.

Replenishing the pellet

- During cooking, keep the pellet in hopper assembly at more than half the capacity of the hopper assembly.
- To replenish the pellet during use, use the handle to open the hopper assembly lid, then use the hopper shovel to take some pellets and pour them into the hopper assembly. Place the hopper assembly lid back on the hopper assembly with the handle.
- Make sure oven gloves or mitts are used.

Remark:

- When you cook around 20mins later, it is better to add some more pellet in the carbon box.
- Take out a little of the carbon box.
- Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
- Always use heat resistant gloves when handling the product.
- Use flame gun to make fast burn again.
- Take some time to familiarise yourself with the contents and check that all the holes are free of any paint residue before you start.

Water:

- Water can damage the inside of your oven. You must ensure that no water enters the oven chamber, either through the oven door opening, or through the chimney.
- Always place the provided metal door in the oven opening when not in use to stop water from entering through the opening into the oven chamber.
- Do not install the oven at a backward angle, as water may enter the oven and the sink, causing damage.
- Do not ice or wet-mop the oven floor.
- Water is not required to clean the cooking floor. The oven operates at very high temperatures. The high heat act as an automatic “self-cleaning” mode, burning off all spilled or stuck-on foods. If stuck-on food is a problem during cooking, you can remove it with a brass oven brush. As a precautionary measure, non-fried based foods should always be placed on appropriate cookware before being placed in the oven.

Maintenance and Cleaning Instructions:

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

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water. If the internal surface of the pizza oven lid has peeling appearance paint, it will become carbon and peel off when baked on the grease deposit. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. NEVER USE OVEN CLEANER.

INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with

a soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

COOKING GRID

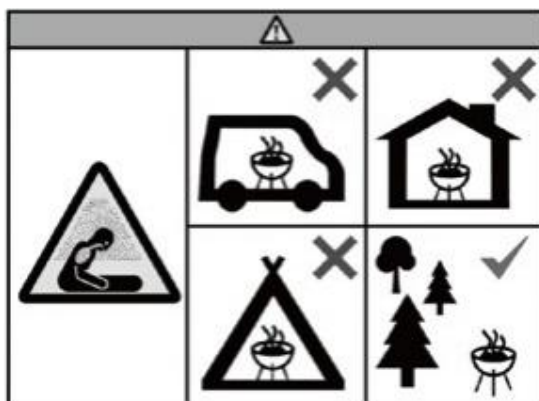
Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow to dry. It should be clean the carbon deposition after use.

WARNING!

Danger of suffocation! The oven is intended for outdoor use only. It must not be used in buildings, garages or other closed areas. Toxic fumes may form, which can lead to suffocation.



Reference cookbook:

For reference (adjust the time for different thickness)

Food	Time
Pizza(thin)	1-2 mins
Steak	3 mins (medium)
Sausage	4 mins

Pork	6 mins
Sheep frame	6 mins
Chicken wing	6 mins
Bread	15 mins

Limited Warranty

This product is warranted against defects in materials and workmanship for 1 year from the date of purchase. Within 1-year warranty period the item will be replaced or your money will be refunded at the place of purchased upon presentation of sales receipt or other proof of purchase. This warranty does not apply to items subjected to misuse or accidental damage.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



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 personal injury and/or property damage.

- Read the instructions before using the pizza oven.
- Retain this use & care guide for future reference.
- Use outdoors only.
- Warning accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the pizza oven during use.
- Do not modify the pizza oven.
- This pizza oven must be kept away from flammable materials during use.
- The particles will be very hot, so take appropriate precautions.
- Do not leave the handle on the pizza oven.
- Never touch metal parts that may be hot.
- Do not cook until the fuel has a layer of ash.

General Safety Guidelines

Must be read in full prior to use

Please read the general safety guidelines fully before assembling, installing and using/servicing your pizza oven. Failure to comply with all

the provisions of the present legal disclaimer could result in property damage, serious bodily injury or even death.

1. Pizza oven is designed for outdoor use only. The pizza oven must always be placed outdoors, away from structures and never inside a building or a garage , and not close to any enclosed areas. Place your pizza oven on a sturdy, level, stable and non-flammable surface and keep it clean and free from flammable or combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Be aware of any local laws or regulations that may specify a required distance between outdoor cookers and any structures, or that may limit outdoor flame of any type during drought or hazard periods.
3. Do not install or use your pizza oven in or on boats or recreational vehicles.
4. Do not use your pizza oven in high winds.
5. Your pizza oven is not intended to, and should never be used as a heater.
6. Toxic fumes can accumulate and may cause asphyxiation.
7. Flames can blow outside of the metal enclosure: a.at the back where the fire is; b.from the top of the hatch when the lid is opened; c.from the front of the oven when you open the door; or d.from the top of the chimney.
8. Please keep away from the pizza oven's openings and warn others around you.
9. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance of your VEVOR may cause injury or property damage. Therefore, do not use your pizza oven unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
10. When using the pellet burner:
The length of pellets used can greatly affect the temperature of your pizza oven. The recommended pellet length should be no longer than 1.25" (3cm). Longer pellets have a slower feed rate which can cause your pizza oven to burn colder. When replacing or refilling pellets, pay attention to the average length and adjust your pizza oven settings accordingly. Only use pellets intended for use in cooking.
11. When using the charcoal/wood burner:
Gradually add kindling to achieve the optimum temperature. Adding too much kindling will enlarge the fire, risking damage to you or your pizza oven.
12. When using your pizza oven, there is a risk for your hands to be burned. Protective heat resistant gloves should be worn at all times to avoid burns and you should never set hot items on or near combustible surfaces. DO NOT touch any metal parts when your pizza oven is

operating. Only touch the wooden handles to open the door and lift the fuel hatch.

13. Never leave your pizza oven unattended. Do not leave your pizza oven unattended with the lid open while lit. Be aware of the hazards that may exist during the use of the pizza oven (dry leaves, decorative panels and other flammable materials), as these may cause a fire if they come into contact with any sparks.

14. Keep all electrical cords away from your pizza oven.

Pizza oven (when being used) ranges from 100°F (50 °C) to 1200°F (650 °C).

15. Pizza oven is safe and hazard free when used as intended and according to safety guidelines, and will provide years of trouble-free use and enjoyment. It is the users' responsibility to maintain safe operation of the pizza oven and to exercise reasonable standards of care at all times.

16. Although every effort has been made to remove any sharp edges when making the barbecue, you should handle all parts carefully to avoid accidental injury.

CHOICE OF FIREWOOD PELLETS

1. Recommended length of firewood pellets: Firewood pellets no longer than 1.25 inches (3cm) is recommended.

2. Use only firewood pellets suitable for cooking, do not use pellets from animal bedding and heating pellets, which contain chemicals.

3. Make sure the wood pellets are dry, not wet.

4. Please choose 100% hardwood pellets, softwood pellets may not burn fully.



HOW TO IGNITE FIREWOOD PELLETS?

It will be difficult to ignite the firewood pellets for the first time. You can refer to the method in the manual or choose the combustible material to fully burn the firewood pellets. It is more difficult to directly ignite the firewood pellets.

1. Some accessories that may need to be prepared.

- a. 100% Hardwood Pellets
- b. Fire starter
- c. Blo

2. Ignite step

- a. Fill 50% of the burner grates with hardwood pellets, about 1.8 lbs, 7-8 scoops.
- b. Place a natural fire starter on the edge of the burner grate.



- c. Ignite with a igniter and slide the burner grate into the pizza oven.



d. You may want to refill with firewood pellets to maintain a certain temperature. When you need to refill the firewood pellets, slide out the grate, fill the grate with a small amount of firewood pellets, and slide the grate back into the pizza oven.

HOW TO BAKE PIZZA?

PREPARING TO BAKE PIZZA

1. Pizza Oven
2. Pizza Stone
3. Thermometer gun (you need to buy it yourself)
4. Pizza spatula (you need to buy it yourself)

1. After the firewood pellets start to burn, close the door and let the oven preheat for 15 minutes so that the temperature reaches the right temperature for baking, which is expected to be around 750F-860F. (If there is a temperature measuring gun, the second step can be performed when the test reaches 750F.)

2. When the temperature is right, open the oven door and place the pizza inside, then close the door.

3. Wait about 15 seconds, open the door, rotate the pizza 180° with the pizza spatula, and close the door again.

4. And then wait about 15 seconds, open the door, turn the pizza 90° and close the door, continue this step 4 times.

5. Finally take out the pizza and finish baking.

Note: The time of each step is not fixed, it is related to the temperature, and if you want a softer pizza, you can shorten the time appropriately to ensure the freshness of the pizza.

PRECAUTIONS AFTER BAKING

When you're done baking pizza, let the pizza oven cool for 60 minutes before cleaning it up and then dumping the ashes in the trash.

Note: Please do not use water or other substances to lower the temperature of the oven, it may be dangerous.

MAINTENANCE AND CLEANING

1.ABOUT STORAGE.

Please store your oven indoors and keep your pizza stone in a warm, dry environment when you are not using it.

2.HOW TO CLEAN THE OVEN?

Please wipe the interior with a dry paper towel, wipe the exterior with stainless steel cleaner, and avoid external cleaning products such as dishwashers.

3.HOW TO CLEAN THE PIZZA STONE?

a.Let it cool: Allow your pizza stone to cool completely before cleaning it, otherwise, the pizza stone could crack or break if being immersed in cold water while it is still hot. Please use only hot water instead of detergent.

b.Use a scraper or brush to remove any debris. Alternatively, placing a sheet of greaseproof paper on the stone to avoid being soiled, which virtually saves cleaning work and provides an easy way to remove the food cooked.

c.Let it dry: Let your stone dry completely at least 1 to 2 hours before, using it again.

d.Don't worry about the pizza stone gets stained. The color of the baking stone will become darker after continuous use. This is normal and a part of the stone's natural seasoning process. It will not affect its cooking performance or the taste of food.

GUARANTEE

We offers a 30-day warranty that begins on the date of the original purchase and applies to problems caused by the manufacturer. For questions, assistance, or support, please contact the Customer Service by e-mail to us with your order number and details. We will send you further information about the solution.

Importer: WAITCHX

Address: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

Importer: FREE MOOD LTD

Address: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET

Manufacturer: Guangdong Sheng Bao Industry Co.,Ltd

Address: Floor 4, Floor 6, Building 27, Shunde Zhifu garden, No.8, 2nd Ring Road, Gaozan village, Xingtan town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China

Made In China

UK	REP
-----------	------------

EUREP UK LTD
UNIT 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH

EC	REP
-----------	------------

EUREP GmbH
Unterlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Germany

VEVOR®

E-mail: CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

BOIS PORTABLE DE 12 POUCES

FOUR À PIZZA À PELLETS

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons. Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]

PORTABLE 12 POUCES
FOUR À PIZZA À GRANULÉS DE BOIS



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :

 ServiceClient@vevor.com

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation.

L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

Merci pour votre achat !

Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre produit pour l'achat de votre barbecue. Nous espérons que vous apprécierez la qualité, le confort et le style inégalés de vos nouveaux produits de jardinage d'extérieur.

Chaque pièce est soigneusement étudiée jusque dans les moindres détails, exclusivement pour vous, par notre équipe de conception de classe mondiale. Nous savons que vous avez le choix en ce qui concerne vos besoins de jardin extérieur, alors de notre équipe à la vôtre, merci de nous permettre de faire partie de votre espace extérieur.

À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR

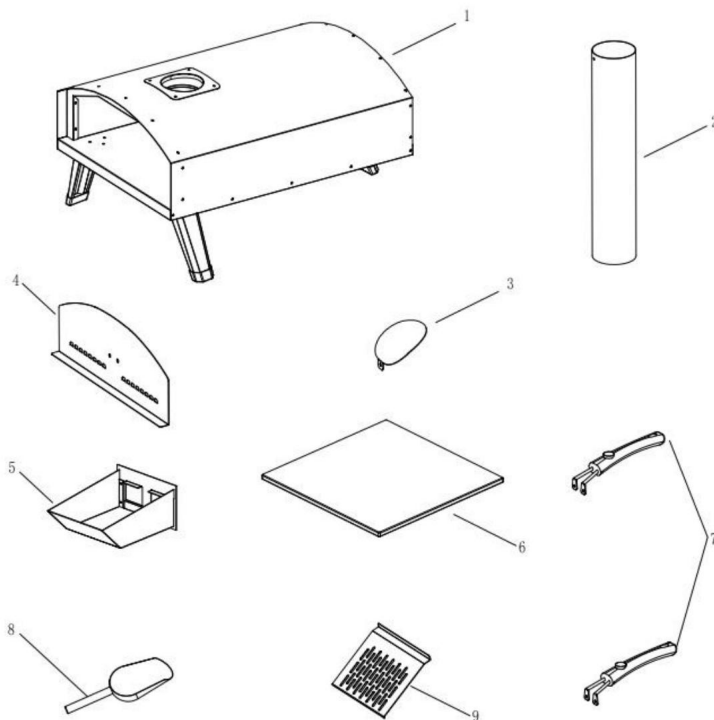
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT ASSEMBLÉE

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Assemblage

REMARQUE : Assurez-vous que toutes les protections en plastique sont retirées avant l'assemblage !

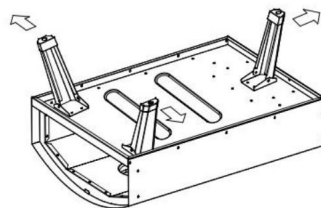
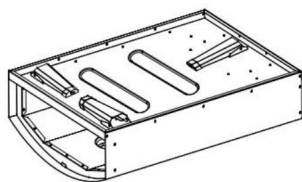
Diagramme du produit



NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

Assemblée

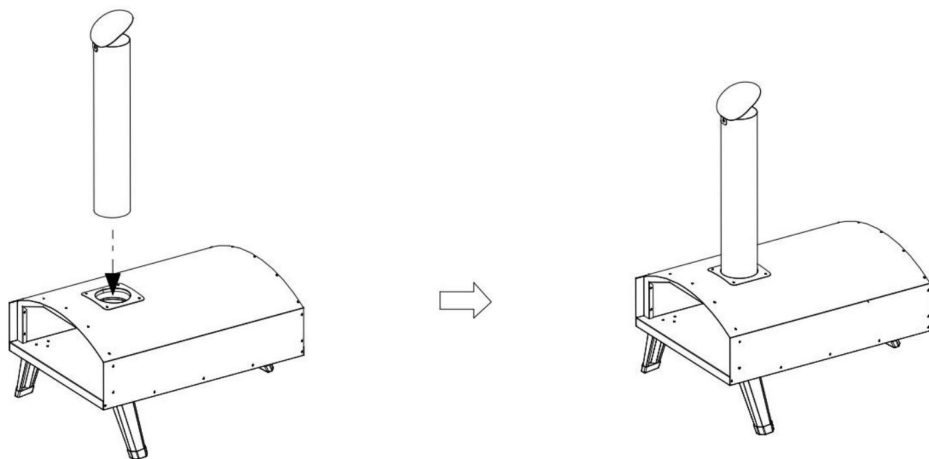
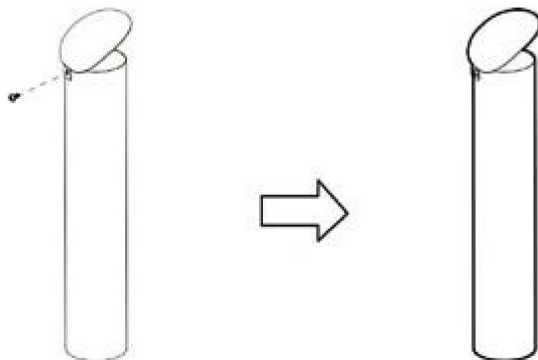
1. Retirez toutes les pièces de l'emballage.
2. Ouvrez les jambes.



3. Installez la cheminée (la vis a été préinstallée sur la cheminée. Dévissez et réinstallez-la sur la pièce de cheminée fixée.)



M5 x 10 1 pièce



4. Installez la porte (Les vis

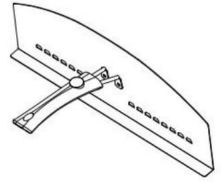
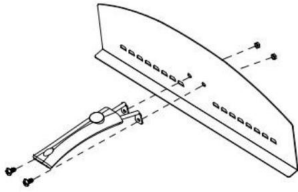
et les écrous ont été préinstallés sur les poignées. Dévissez et réinstallez sur la porte.)



M5 x 10 2 pièces



Écrou M5 2 pièces



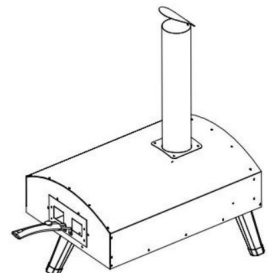
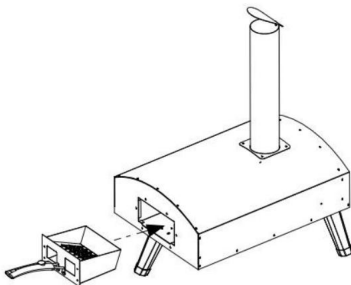
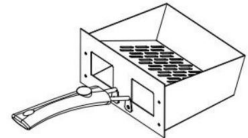
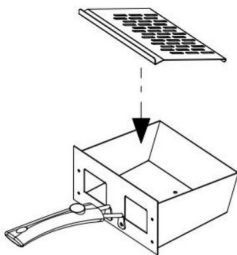
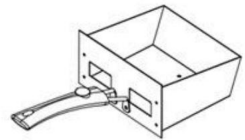
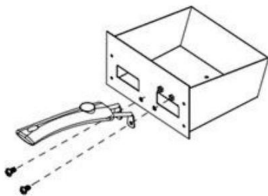
5. Installez le bac à granulés (Les vis et les écrous ont été préinstallés sur les poignées. Dévissez et réinstallez le panier à granulés. Placez ensuite le bac à granulés dans le four à pizza.)



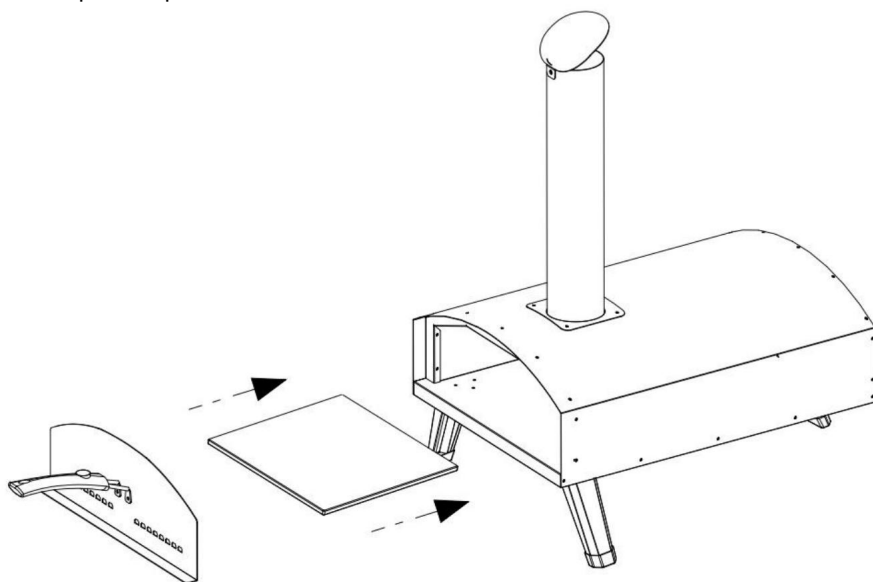
M5 x 10 2 pièces



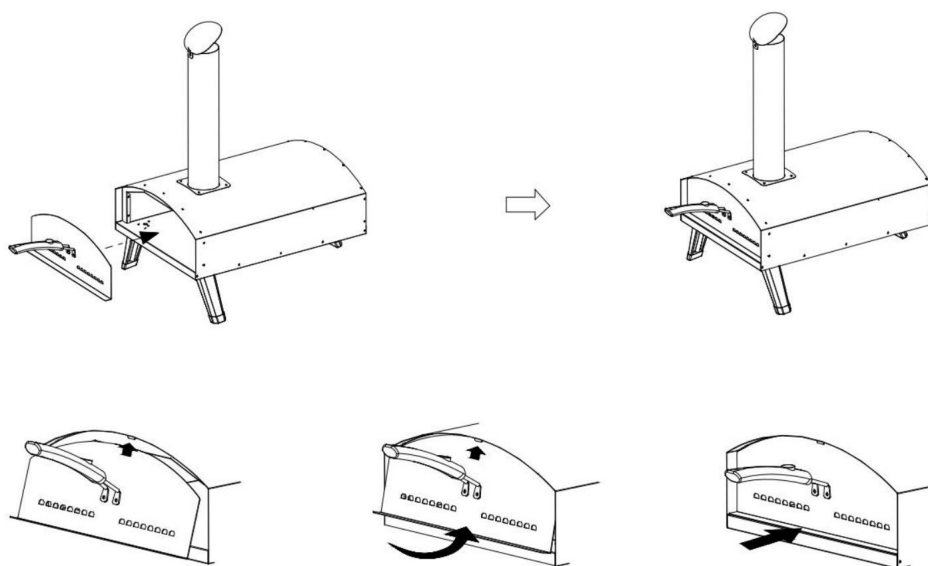
Écrou M5 2 pièces



6. Mettre la pierre à pizza

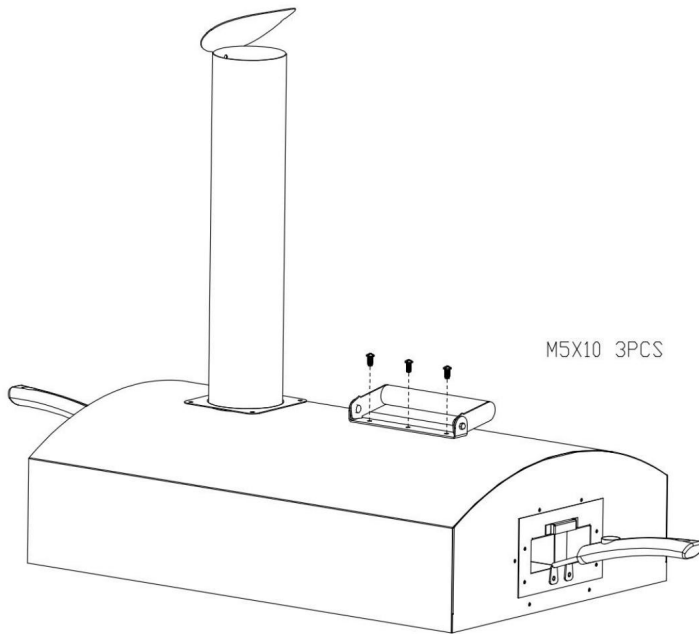


7. Fixez la porte



8. Comment installer la poignée ?

(Les vis du manuel du produit ont été installées sur le produit, donc afin que vous puissiez mieux trouver les vis correspondantes.)



Comment utiliser le four à pizza

1. Utilisez environ 450 à 500 g de granulés dans la boîte à charbon.
2. Utilisez un pistolet à flamme pour brûler la pastille, environ 2 à 3 minutes, la pastille sera brûlée.
3. Si vous préparez une pizza, placez la pierre à pizza à l'intérieur et préchauffez pendant 15 minutes. Mettez la pizza dedans, retournez-la après 60 secondes et faites-la brûler pendant encore 90-120 secondes selon l'épaisseur de la pizza.
4. Utilisez la fonction bœuf, préchauffez 3 minutes, préparez les aliments dans la grille, mettez le nourriture à l'intérieur, base sur différents aliments pour la retourner.

Rapprovisionnement en pellets •

Pendant la cuisson, maintenir le pellet dans la trémie à plus de la moitié de la capacité de la trémie. • Pour réapprovisionner

le pellet pendant l'utilisation, utilisez la poignée pour ouvrir la trémie couvercle d'assemblage, puis utilisez la pelle à trémie pour prendre des granulés et verser dans l'ensemble de trémie. Remettez le couvercle de l'ensemble de trémie en place l'ensemble de la trémie avec la poignée. • Assurez-vous d'utiliser des gants de cuisine ou des mitaines.

Remarque :

- Lorsque vous cuisinez environ 20 minutes plus tard, il est préférable d'ajouter un peu plus de granulés dans la boîte à charbon.
- Retirez un peu de la boîte à charbon.
- Veuillez jeter soigneusement tous les sacs en plastique et les garder hors de portée des enfants.
- Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du produit.
- Utilisez un pistolet à flamme pour faire brûler à nouveau rapidement.
- Prenez le temps de vous familiariser avec le contenu et vérifiez que tous les trous sont exempts de tout résidu de peinture avant de commencer.

Eau :

- L'eau peut endommager l'intérieur de votre four. Vous devez vous assurer qu'aucun l'eau pénètre dans la chambre du four, soit par l'ouverture de la porte du four, soit par la cheminée.
- Placez toujours la porte métallique fournie dans l'ouverture du four lorsqu'il n'est pas utilisé pour empêcher l'eau de pénétrer par l'ouverture du four
 - N'installez pas le four à un angle vers l'arrière, car de l'eau pourrait pénétrer dans le four et l'évier, ce qui pourrait les endommager.
 - Ne pas utiliser de glace ou de serpillère humide sur le sol du four.
 - L'eau n'est pas nécessaire pour nettoyer le sol de cuisson. Le four fonctionne à des températures très élevées. La chaleur élevée agit comme un mode « autonettoyant » automatique, brûlant tous les aliments renversés ou collés. Si les aliments collés sont un problème pendant la cuisson, vous pouvez l'éliminer avec une brosse à four en laiton.
- mesure de précaution, les aliments non frits doivent toujours être placés sur des ustensiles de cuisine appropriés avant de les mettre au four.

Instructions d'entretien et de nettoyage :

ATTENTION : Tout nettoyage et entretien doivent être effectués lorsque l' Le four à pizza est cool.

SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Non abrasif la poudre à récurer peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincer à l'eau. Si la surface interne du couvercle du four à pizza présente une peinture écaillée, cela deviendra du carbone et se décollera lorsqu'il sera cuit sur le dépôt de graisse. Nettoyer soigneusement avec une solution d'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau et laissez sécher complètement. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR.

INTÉRIEUR DU FOND DU BARBECUE

Enlever les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'un tampon de nettoyage puis laver avec

une solution d'eau savonneuse. Rincer à l'eau et laisser sécher.

GRILLE DE CUISSON

Utilisez une solution d'eau savonneuse douce. Un pouvoir récurant non abrasif peut être utilisé sur les taches tenaces puis rincer à l'eau.

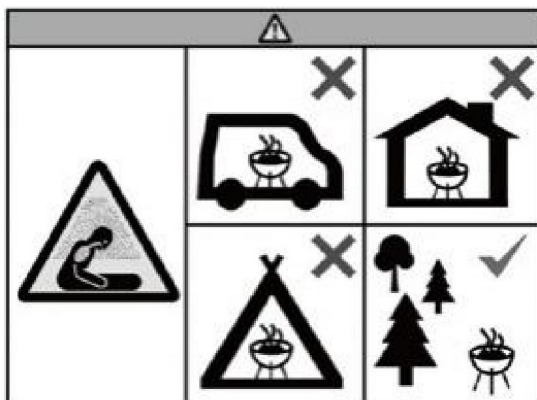
INTÉRIEUR DU FOND DU BARBECUE

Enlever les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'un tampon de nettoyage puis laver avec une solution d'eau savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher. Il devrait être nettoyer le dépôt de carbone après utilisation.

AVERTISSEMENT!

Risque d'étouffement ! Le four est destiné à être utilisé uniquement à l'extérieur. Il doit ne pas utiliser dans les bâtiments, garages ou autres zones fermées.

Des fumées toxiques peuvent se former, ce qui peut entraîner une suffocation.



Livre de cuisine de référence :

Pour référence (ajustez le temps pour différentes épaisseurs)	
Nourriture	Temps
Pizza (mince)	1 à 2 minutes
Steak	3 minutes (moyen)
Saucisse	4 minutes

Porc	6 minutes
Cadre de mouton	6 minutes
Aile de poulet	6 minutes
Pain	15 minutes

Garantie limitée

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant 1 an à compter de la date d'achat. Au cours de la période de garantie d'un an, l'article sera remplacé ou votre argent sera remboursé au lieu de acheté sur présentation du reçu de vente ou autre preuve d'achat. Cette garantie ne s'applique pas aux articles soumis à une mauvaise utilisation ou à un accident. dommage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

Un incendie ou une explosion dangereux peut survenir si les instructions ne sont pas respectées. Il est de la responsabilité du consommateur de veiller à ce que le barbecue soit correctement utilisé. assemblé, installé et entretenu. Le non-respect des instructions ce manuel pourrait entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

- Lisez les instructions avant d'utiliser le four à pizza. • Conservez ce guide d'utilisation et d'entretien pour référence ultérieure. • Utilisez uniquement à l'extérieur. •

Attention : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants à l'écart. • Ne déplacez pas le four à pizza pendant l'utilisation. • Ne modifiez pas le four à pizza. • Ce four à pizza doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation. • Les particules seront très chaudes, prenez donc les précautions appropriées. • Ne laissez pas la poignée sur le four à pizza. • Ne touchez jamais les pièces métalliques qui peuvent être chaudes. • Ne faites pas cuire tant que le combustible n'a pas une couche de cendre.

Consignes générales de sécurité

Doit être lu dans son intégralité avant utilisation

Veuillez lire attentivement les consignes générales de sécurité avant l'assemblage, l'installation et l'utilisation/l'entretien de votre four à pizza. Le non-respect de toutes les

les dispositions de la présente clause légale pourraient entraîner des dommages matériels des dommages, des blessures corporelles graves ou même la mort.

1. Le four à pizza est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. Le four à pizza doit toujours être placé à l'extérieur, loin des structures et jamais à l'intérieur d'un bâtiment ou un garage, et non à proximité de zones fermées. Placez votre four à pizza sur une surface solide, plane, stable et ininflammable et maintenez il est propre et exempt de matières inflammables ou combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

2. Soyez conscient de toutes les lois ou réglementations locales qui peuvent spécifier une exigence distance entre les cuisinières extérieures et toute structure, ou qui peut limiter flamme extérieure de tout type pendant les périodes de sécheresse ou de danger.

3. N'installez pas et n'utilisez pas votre four à pizza dans ou sur des bateaux ou des bateaux de plaisance. véhicules.

4. N'utilisez pas votre four à pizza par vent fort.

5. Votre four à pizza n'est pas destiné à être utilisé comme un four à pizza et ne doit jamais l'être. chauffage.

6. Des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer une asphyxie.

7. Les flammes peuvent souffler à l'extérieur de l'enceinte métallique : a. à l'arrière où le feu est; b. du haut de la trappe lorsque le couvercle est ouvert; c. du devant le four lorsque vous ouvrez la porte; ou d. depuis le haut de la cheminée.

8. Veuillez vous tenir à l'écart des ouvertures du four à pizza et avertir les autres autour de toi.

9. Installation, réglage, modification, entretien ou maintenance incorrects votre VEVOR peut provoquer des blessures ou des dommages matériels. Par conséquent, n'utilisez pas votre four à pizza à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixé et serré.

10. Lors de l'utilisation du brûleur à pellets :

La longueur des granulés utilisés peut grandement affecter la température de votre pizza four. La longueur de granulés recommandée ne doit pas dépasser 1,25"

(3 cm). Les granulés plus longs ont une vitesse d'alimentation plus lente, ce qui peut provoquer la surchauffe de votre pizza. four pour brûler plus froid. Lors du remplacement ou du remplissage des pellets, faites attention à la longueur moyenne et ajustez les paramètres de votre four à pizza en conséquence. Utilisez uniquement granulés destinés à être utilisés en cuisine.

11. Lors de l'utilisation du poêle à charbon/bois :

Ajoutez progressivement du petit bois pour atteindre la température optimale. trop de bois d'allumage agrandira le feu, risquant d'endommager vous ou votre pizza four.

12. Lorsque vous utilisez votre four à pizza, vous risquez de vous blesser les mains. brûlé. Des gants de protection résistants à la chaleur doivent être portés à tout moment pour évitez les brûlures et ne posez jamais d'objets chauds sur ou à proximité de combustibles surfaces. NE touchez AUCUNE pièce métallique lorsque votre four à pizza est

fonctionnement. Touchez uniquement les poignées en bois pour ouvrir la porte et soulevez la trappe à carburant.

13. Ne laissez jamais votre four à pizza sans surveillance. Ne laissez pas votre pizza four sans surveillance avec le couvercle ouvert pendant qu'il est allumé. Soyez conscient des dangers que peuvent exister lors de l'utilisation du four à pizza (feuilles sèches, panneaux décoratifs et autres matières inflammables), car elles peuvent provoquer un incendie si elles entrent en contact en contact avec des étincelles.

14. Gardez tous les cordons électriques éloignés de votre four à pizza.

La température du four à pizza (lorsqu'il est utilisé) varie de 100°F (50 °C) à 1200°F (650 °C).

15. Le four à pizza est sûr et sans danger lorsqu'il est utilisé comme prévu et conformément aux consignes de sécurité et offrira des années d'utilisation sans problème et le plaisir. Il est de la responsabilité des utilisateurs de maintenir un fonctionnement sûr de le four à pizza et de faire preuve de normes raisonnables de prudence à tout moment.

16. Bien que tous les efforts aient été faits pour éliminer les bords tranchants lors de la préparation du barbecue, vous devez manipuler toutes les pièces avec précaution pour éviter blessure accidentelle.

CHOIX DE PELLETS DE BOIS DE CHAUFFAGE

1. Longueur recommandée des granulés de bois de chauffage : Granulés de bois de chauffage non une longueur supérieure à 1,25 pouce (3 cm) est recommandée.

2. Utilisez uniquement des granulés de bois de chauffage adaptés à la cuisson, n'utilisez pas de granulés de bois de chauffage. litière pour animaux et granulés de chauffage, qui contiennent des produits chimiques.

3. Assurez-vous que les granulés de bois sont secs et non humides.

4. Veuillez choisir 100 % de granulés de bois dur, les granulés de bois tendre peuvent ne pas l'être. brûler complètement.



COMMENT ALLUMER DES PELLETS DE BOIS DE CHAUFFAGE ?

Il sera difficile d'allumer les granulés de bois de chauffage pour la première fois.

peut se référer à la méthode dans le manuel ou choisir le combustible

matériau pour brûler complètement les granulés de bois de chauffage. Il est plus difficile de allumer les granulés de bois de chauffage.

1. Certains accessoires qui peuvent nécessiter une préparation. a. Granulés de bois dur à 100 %

b.Allume-feu

c.Blo

2. Étape d'allumage

a.Remplissez 50 % des grilles du brûleur avec des granulés de bois dur, environ 1,8 lb, 7 à 8 cuillères.

b.Placez un

allume-feu naturel sur le bord de la grille du brûleur.



c. Allumez avec un allumeur et faites glisser la grille du brûleur dans le four à pizza.



d.Vous souhaitez peut-être remplir avec des granulés de bois de chauffage pour maintenir une certaine température. Lorsque vous devez recharger les granulés de bois de chauffage, faites glisser la grille, remplissez la grille avec une petite quantité de granulés de bois de chauffage et remettez la grille dans le four à pizza.

COMMENT FAIRE CUIRE UNE PIZZA ?

PRÉPARATION DE LA CUISSON DE LA PIZZA

1. Four à pizza
2. Pierre à pizza
3. Pistolet thermomètre (vous devez l'acheter vous-même)
4. Spatule à pizza (vous devez l'acheter vous-même)

1. Une fois que les granulés de bois commencent à brûler, fermez la porte et laissez le four préchauffer pendant 15 minutes pour que la température atteigne

la bonne température pour la cuisson, qui devrait être d'environ 750F-860F. (S'il y a un pistolet de mesure de température, le deuxième (l'étape peut être effectuée lorsque le test atteint 750F.)

2.Lorsque la température est correcte, ouvrez la porte du four et placez la pizza à l'intérieur, puis fermez la porte.

3. Attendez environ 15 secondes, ouvrez la porte, faites pivoter la pizza de 180° avec la spatule à pizza et refermez la porte.

4.Et puis attendez environ 15 secondes, ouvrez la porte, retournez la pizza 90° et fermez la porte, continuez cette étape 4 fois.

5.Enfin, sortez la pizza et terminez la cuisson.

Remarque : Le temps de chaque étape n'est pas fixe, il est lié à la température, et si vous souhaitez une pizza plus moelleuse, vous pouvez raccourcir le temps de manière appropriée pour assurer la fraîcheur de la pizza.

PRÉCAUTIONS APRÈS LA CUISSON

Une fois la cuisson de la pizza terminée, laissez le four à pizza refroidir pendant 60 minutes. avant de le nettoyer et de jeter les cendres à la poubelle.

Remarque : Veuillez ne pas utiliser d'eau ou d'autres substances pour réduire le température du four, cela peut être dangereux.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. À PROPOS DU STOCKAGE.

Veuillez ranger votre four à l'intérieur et conserver votre pierre à pizza dans un environnement chaud et sec lorsque vous ne l'utilisez pas.

2.COMMENT NETTOYER LE FOUR ?

Veuillez essuyer l'intérieur avec une serviette en papier sèche, essayez l'extérieur avec un nettoyant pour acier inoxydable et éviter les produits de nettoyage externes comme les lave-vaisselle.

3.COMMENT NETTOYER LA PIERRE À PIZZA ?

a.Laissez-la refroidir : laissez votre pierre à pizza refroidir complètement avant le nettoyer, sinon, la pierre à pizza pourrait se fissurer ou se casser si être immergé dans l'eau froide alors qu'elle est encore chaude. Veuillez utiliser uniquement de l'eau chaude au lieu du détergent.

b.Utilisez un grattoir ou une brosse pour éliminer les débris. Vous pouvez également placer une feuille de papier sulfurisé sur la pierre pour éviter d'être salie, ce qui économise pratiquement le travail de nettoyage et offre un moyen facile de retirer les aliments cuits. c.Laissez

sécher : Laissez votre pierre sécher complètement au moins 1 à 2 heures avant de la réutiliser.

d.Ne vous inquiétez

pas si la pierre à pizza se tache. La couleur de la

la pierre à pâtisserie deviendra plus foncée après une utilisation continue.

normal et fait partie du processus de séchage naturel de la pierre. Il

n'affecte pas ses performances de cuisson ni le goût des aliments.

GARANTIE

Nous offrons une garantie de 30 jours qui commence à la date de l'original

achat et s'applique aux problèmes causés par le fabricant. Pour

questions, assistance ou support, veuillez contacter le service client

par e-mail avec votre numéro de commande et vos détails. Nous vous enverrons plus d'informations sur la solution.

Importateur : WAITCHX

Adresse : 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

Importateur : FREE MOOD LTD

Adresse : 2 Holywell Lane, Londres, Angleterre, EC2A 3ET

Fabricant : Guangdong Sheng Bao Industry Co., Ltd Adresse : Étage

4, Étage 6, Bâtiment 27, Jardin Shunde Zhifu, No. 8, 2e périphérique, Village de Gaozan,
Ville de Xingtian, District de Shunde, Ville de Foshan, Province du Guangdong, Chine

Fabriqué en Chine

REPRÉSENTANT	DU ROYAUME-UNI
--------------	----------------

EUREP UK LTD

UNITÉ 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ANGLETERRE OX14 5DH

REPRÉSENTANT	DE LA CE
--------------	----------

EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Allemagne

VEVOR[®]

Courriel : CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

12 ZOLL TRAGBARES HOLZ PELLET-PIZZAOFEN

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEIS

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]

**TRAGBARES 12-ZOLL-GERÄT
HOLZPELLET-PIZZAOFEN**



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:

 **Kundenservice@vevor.com**

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Vielen Dank für Ihren Kauf!

Wir freuen uns, dass Sie sich beim Kauf Ihres Grills für unser Produkt entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie die unübertroffene Qualität, den Komfort und den Stil Ihrer neuen Gartenprodukte genießen.

Jedes Stück wird von unserem erstklassigen Designteam sorgfältig bis ins kleinste Detail durchdacht, exklusiv für Sie. Wir wissen, dass Sie die Wahl haben, wenn es um die Bedürfnisse Ihres Gartens geht. Unser Team dankt Ihnen, dass Sie uns Teil Ihres Gartens sein lassen.

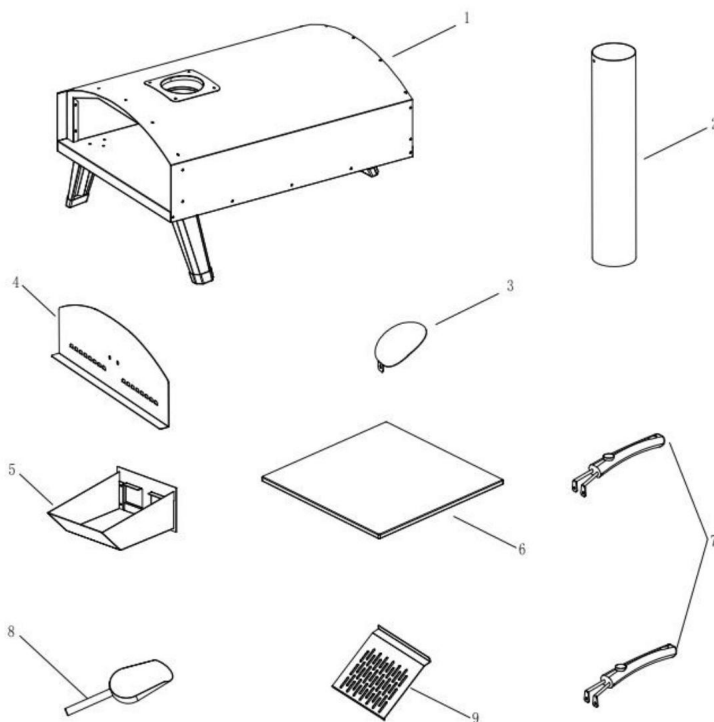
NUR IM FREIEN VERWENDEN

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR MONTAGE

BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Montagehinweis: Stellen Sie sicher, dass vor der Montage alle Kunststoffschutzvorrichtungen entfernt werden.

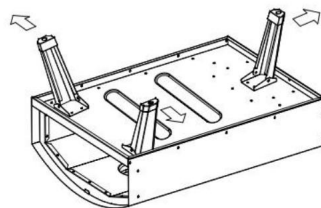
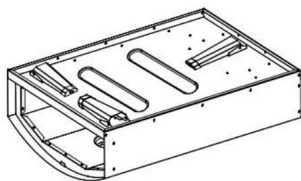
Produktdiagramm



NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

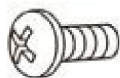
Montage

1. Alle Teile aus der Verpackung nehmen.
2. Öffnen Sie die Beine.

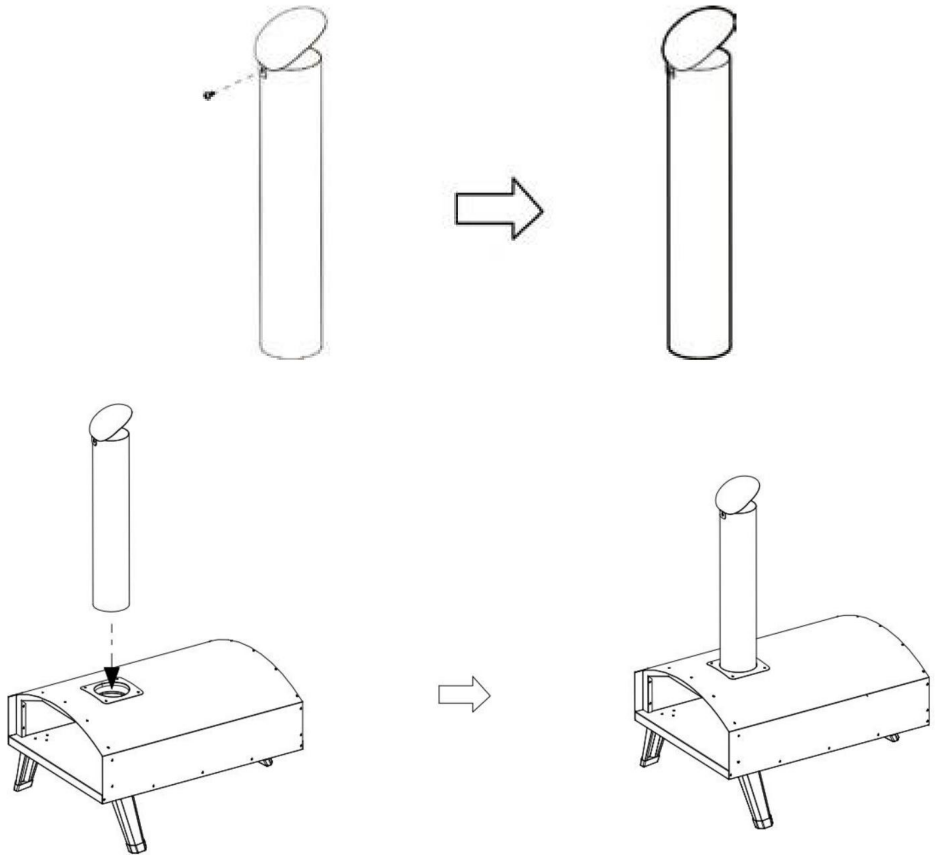


3. Installieren Sie den

Schornstein. (Die Schraube ist bereits am Schornstein installiert. Lösen Sie die Schraube und installieren Sie sie erneut am angebrachten Schornsteinstück.)



M5 x10 1 STK



4. Bauen Sie die Tür ein.

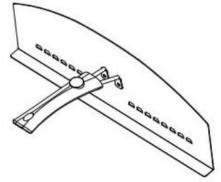
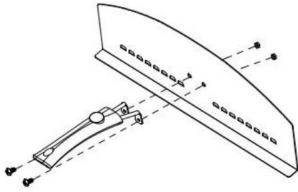
(Die Schrauben und Muttern sind bereits an den Griffen angebracht. Schrauben Sie sie ab und bauen Sie sie wieder an der Tür ein.)



M5 x10 2 STK

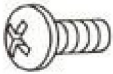


M5 Mutter 2Stk



5. Installieren Sie die Pelletbox

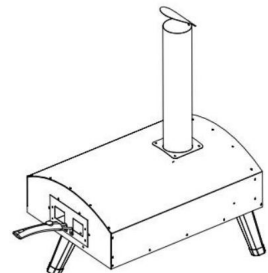
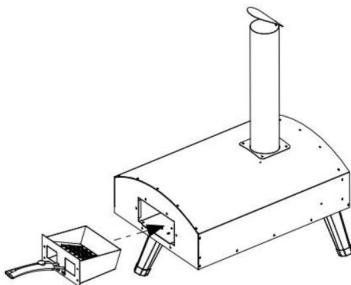
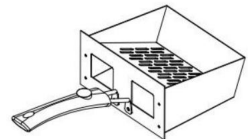
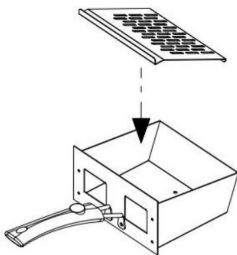
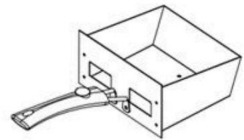
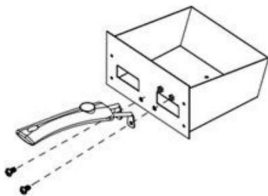
(Die Schrauben und Muttern sind bereits an den Griffen vorinstalliert. Schrauben Sie sie ab und installieren Sie sie erneut am Pelletkorb. Stellen Sie die Pelletbox anschließend in den Pizzaofen.)



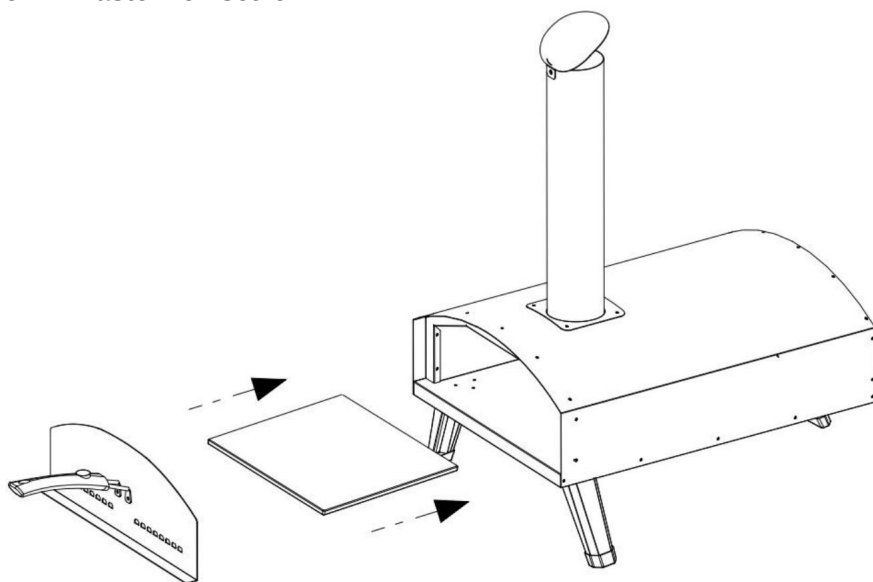
M5 x10 2 STK



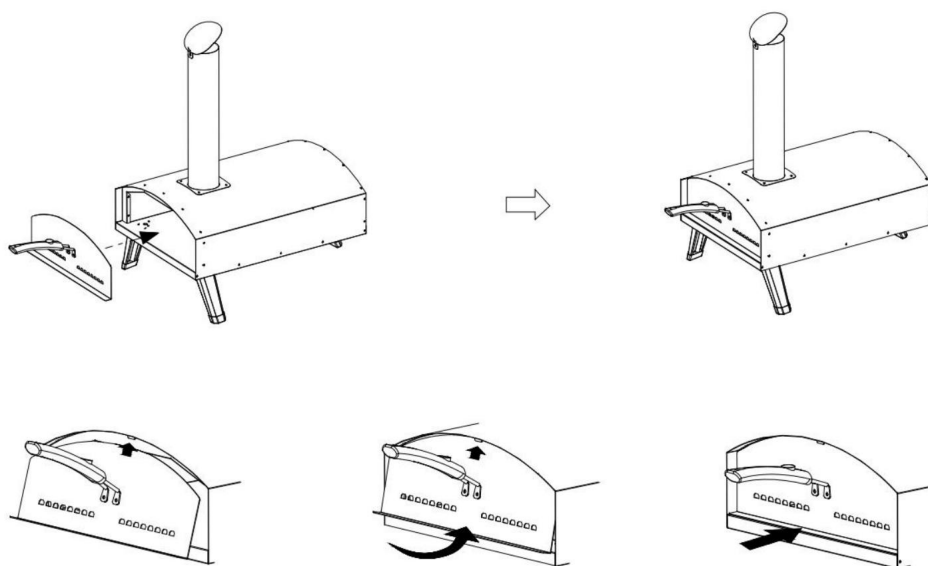
M5 Mutter 2Stk



6. Den Pizzastein einsetzen

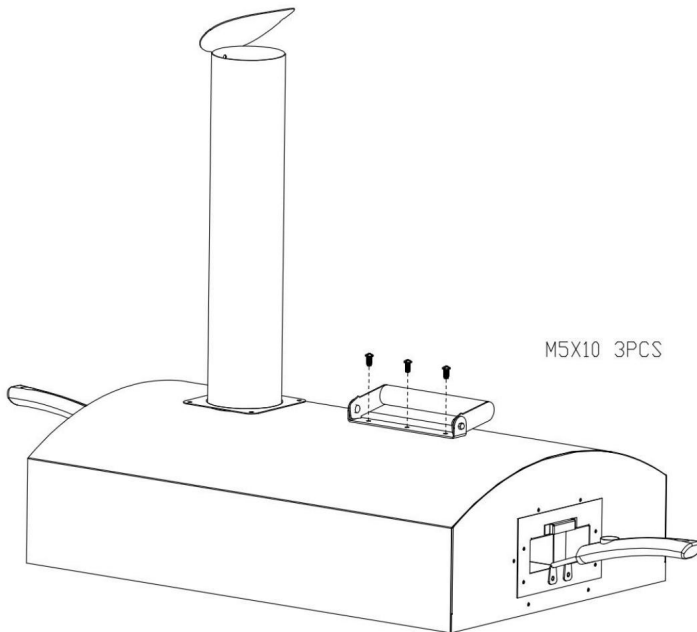


7. Tür anbringen



8. Wie installiere ich den Griff?

(Die Schrauben im Produkthandbuch wurden am Produkt angebracht, daher damit du die entsprechenden Schrauben besser finden kannst.)



So verwenden Sie den Pizzaofen

1. Geben Sie ca. 450-500g Pellets in die Kohlebox.
2. Verwenden Sie eine Flammpistole, um das Pellet zu verbrennen. Nach ca. 2-3 Minuten ist das Pellet verbrannt.
3. Wenn Sie eine Pizza machen, legen Sie den Pizzastein hinein und heizen Sie ihn 15 Minuten. Legen Sie die Pizza hinein, drehen Sie sie nach 60 Sekunden um und brennen Sie sie für weitere 90-120 Sekunden, je nach Dicke der Pizza.
4. Verwenden Sie die Rindfleischfunktion, heizen Sie 3 Minuten vor, bereiten Sie das Essen auf dem Rost vor, Essen im Inneren, Basis aus verschiedenen Lebensmitteln, um es zu wenden.

Nachfüllen des Pellets • Während

des Garvorgangs muss der Pelletstand im Trichter mehr als die Hälfte der Kapazität des Trichters. • Um das Pellet während des Gebrauchs nachzufüllen, öffnen Sie den Trichter mit dem Griff. Deckel montieren, dann mit der Trichterschäufel einige Pellets entnehmen und einfüllen sie in den Trichter. Setzen Sie den Deckel des Trichters wieder auf die Trichterbaugruppe mit dem Griff. • Stellen Sie sicher, dass Sie Ofenhandschuhe oder Fäustlinge verwenden.

Hinweis: •

Wenn Sie etwa 20 Minuten später kochen, ist es besser, etwas mehr Pellets hinzuzufügen in der Kohlebox. • Nehmen

Sie ein wenig Kohlebox heraus. • Entsorgen Sie

alle Plastiktüten sorgfältig und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf. • Tragen Sie

beim Umgang mit dem Produkt immer hitzebeständige Handschuhe. • Verwenden Sie

eine Flammenpistole, um das Produkt schnell wieder zum

Brennen zu bringen. • Nehmen Sie sich etwas Zeit, um sich mit dem Inhalt vertraut zu machen und prüfen Sie, ob

Stellen Sie sicher, dass alle Löcher frei von Farbresten sind, bevor Sie beginnen.

Wasser:

• Wasser kann das Innere Ihres Backofens beschädigen. Stellen Sie sicher, dass kein

Wasser gelangt in den Ofenraum, entweder durch die Ofentüröffnung oder

durch den Schornstein. •

Setzen Sie die mitgelieferte Metalltür immer in die Ofenöffnung, wenn Sie den Ofen nicht benutzen.

um zu verhindern, dass Wasser durch die Öffnung in den Backofen eindringt.

• Installieren

Sie den Ofen nicht in einem nach hinten gerichteten Winkel, da Wasser in den Ofen eindringen kann

und die Spüle, was zu Schäden führen

kann. • Den Backofenboden nicht mit Eis bestreichen

oder nass wischen. • Zum Reinigen des Garraums ist kein Wasser erforderlich. Der Backofen arbeitet bei

sehr hohe Temperaturen. Die hohe Hitze wirkt wie ein automatischer „Selbstreinigungsmodus“, der alle

verschütteten oder festgebrannten Lebensmittel verbrennt. Wenn festgebrannte Lebensmittel

Problem beim Kochen, können Sie es mit einer Messing-Ofenbürste entfernen. Als

Vorsichtsmaßnahme: Nicht frittierte Lebensmittel sollten immer

auf geeignetem Kochgeschirr, bevor Sie es in den Ofen stellen.

Wartungs- und Reinigungshinweise:

ACHTUNG: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn der

Pizzaofen ist cool.

AUSSENFLÄCHE

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Backpulver und heißem Wasser. Nicht scheuernd

Bei hartnäckigen Flecken kann Scheuerpulver verwendet werden, anschließend mit Wasser nachspülen.

Wenn die Farbe auf der Innenseite des Pizzaofendeckels abblättert,

verkohlt und löst sich beim Einbrennen der Fettablagerungen ab.

Mit heißer Seifenlauge gründlich reinigen. Mit Wasser abspülen

und vollständig trocknen lassen. NIEMALS OFENREINIGER VERWENDEN.

INNENRAUM DES GRILLBODENS

Rückstände mit Bürste, Schaber und/oder Reinigungspad entfernen und anschließend mit

einer Seifenlauge. Mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

GRILLROST

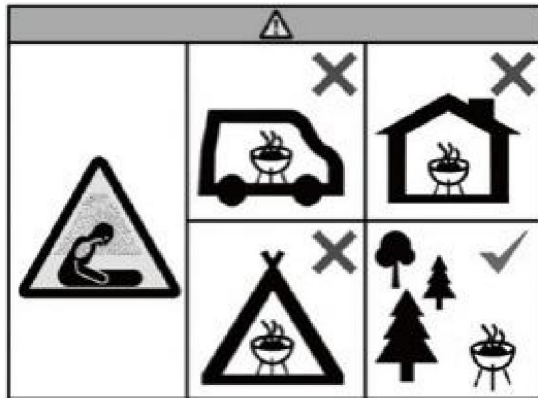
Verwenden Sie eine milde Seifenlauge. Nicht scheuernde Scheuermittel können Bei hartnäckigen Flecken anwenden und anschließend mit Wasser abspülen.

INNENRAUM DES GRILLBODENS

Rückstände mit Bürste, Schaber und/oder Reinigungspad entfernen und anschließend mit eine Seifenlauge. Mit Wasser abspülen und trocknen lassen. Es sollte Reinigen Sie die Kohlenstoffablagerungen nach dem Gebrauch.

WARNUNG!

Ersticksungsgefahr! Der Ofen ist nur für den Einsatz im Freien vorgesehen. Er muss nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwendet werden. Es können giftige Dämpfe entstehen, die zur Erstickung führen können.



Referenz-Kochbuch:

Als Referenz (passen Sie die Zeit an unterschiedliche Dicken an)

Essen

Zeit

Pizza (dünn)

1–2 Minuten

Steak

3 Minuten (mittel)

Wurst

4 Minuten

Schweinefleisch	6 Minuten
Schafrahmen	6 Minuten
Hühnerflügel	6 Minuten
Brot	15 Minuten

Eingeschränkte Garantie

Für dieses Produkt gilt eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler für 1 Jahr ab Kaufdatum. Innerhalb der 1-jährigen Garantiezeit ist der Artikel ersetzt oder Ihr Geld wird am Ort des Kaufs zurückerstattet. gegen Vorlage des Kaufbelegs oder eines sonstigen Kaufnachweises erworben werden. Diese Garantie gilt nicht für Artikel, die Missbrauch oder versehentlichem Schaden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen kann es zu gefährlichen Bränden oder Explosionen kommen. Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers, dafür zu sorgen, dass der Grill ordnungsgemäß montiert, installiert und gepflegt. Die Nichtbeachtung der Anweisungen in Dieses Handbuch kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie den Pizzaofen benutzen.
- Bewahren Sie diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung für späteres Nachschlagen auf.
- Nur im Freien benutzen.
- Achtung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Bewegen Sie den Pizzaofen während des Gebrauchs nicht.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Pizzaofen vor.
- Dieser Pizzaofen muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Die Partikel werden sehr heiß, treffen Sie daher entsprechende Vorsichtsmaßnahmen.
- Lassen Sie den Griff nicht am Pizzaofen.
- Berühren Sie niemals Metallteile, die heiß sein können.
- Kochen Sie erst, wenn der Brennstoff eine Ascheschicht gebildet hat.

Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

Muss vor der Verwendung vollständig gelesen werden

Bitte lesen Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise vor der Montage sorgfältig durch, Installation und Verwendung/Wartung Ihres Pizzaofens. Die Nichtbeachtung aller

Die Bestimmungen dieses Haftungsausschlusses können zu Eigentumsschäden führen. Sachschaden, schwere Körperverletzung oder sogar Tod zur Folge haben.

1. Der Pizzaofen ist nur für den Einsatz im Freien bestimmt. Der Pizzaofen muss immer im Freien, entfernt von Gebäuden und nie in einem Gebäude oder einer Garage und nicht in der Nähe von geschlossenen Räumen. Platzieren Sie Ihre Pizzaofen auf eine stabile, ebene, stabile und nicht brennbare Oberfläche stellen und es sauber und frei von brennbaren oder entzündlichen Materialien, Benzin und andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten.
2. Beachten Sie alle örtlichen Gesetze oder Vorschriften, die eine erforderliche Abstand zwischen Außenkochen und anderen Bauten oder solche, die die Flammen im Freien jeglicher Art während Dürre- oder Gefahrenperioden.
3. Installieren oder verwenden Sie Ihren Pizzaofen nicht in oder auf Booten oder Freizeit Fahrzeuge.
4. Benutzen Sie Ihren Pizzaofen nicht bei starkem Wind.
5. Ihr Pizzaofen ist nicht dafür vorgesehen und sollte niemals als Heizung.
6. Es können sich giftige Dämpfe ansammeln und zum Erstickten führen.
7. Flammen können aus dem Metallgehäuse austreten: a.an der Rückseite, wo das Feuer ist; b.von der Oberseite der Luke, wenn der Deckel geöffnet ist; c.von der Vorderseite des Ofens, wenn Sie die Tür öffnen; oder d. von der Oberseite des Schornsteins.
8. Bitte halten Sie sich von den Öffnungen des Pizzaofens fern und warnen Sie andere um dich herum.
9. Unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung von Ihr VEVOR kann Verletzungen oder Sachschäden verursachen. Verwenden Sie daher nicht Benutzen Sie Ihren Pizzaofen nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt und festgezogen.
10. Beim Einsatz des Pelletbrenners:
Die Länge der verwendeten Pellets kann die Temperatur Ihrer Pizza stark beeinflussen Ofen. Die empfohlene Pelletlänge sollte nicht länger als 1,25 Zoll sein.
(3cm). Längere Pellets haben eine langsamere Fördergeschwindigkeit, was dazu führen kann, dass Ihre Pizza Ofen kälter brennen. Achten Sie beim Ersetzen oder Nachfüllen von Pellets auf die durchschnittliche Länge und passen Sie die Einstellungen Ihres Pizzaofens entsprechend an. Verwenden Sie nur Pellets zur Verwendung beim Kochen.
11. Bei Verwendung des Holzkohle-/Holzbrenners:
Fügen Sie nach und nach Anzündholz hinzu, um die optimale Temperatur zu erreichen. Zu viel Anzündholz vergrößert das Feuer und kann zu Schäden an Ihnen oder Ihrer Pizza führen. Ofen.
12. Bei der Benutzung Ihres Pizzaofens besteht die Gefahr, dass Ihre Hände verbrannt. Es sollten immer hitzebeständige Schutzhandschuhe getragen werden, um Vermeiden Sie Verbrennungen und stellen Sie niemals heiße Gegenstände auf oder in die Nähe von brennbaren Oberflächen. Berühren Sie KEINE Metallteile, wenn Ihr Pizzaofen in Betrieb ist

Bedienung. Berühren Sie zum Öffnen der Tür nur die Holzgriffe und heben Sie den Tankklappe.

13. Lassen Sie Ihren Pizzaofen nie unbeaufsichtigt. Lassen Sie Ihre Pizza nicht Ofen unbeaufsichtigt mit geöffnetem Deckel, während er brennt. Beachten Sie die Gefahren, die können während der Benutzung des Pizzaofens entstehen (trockene Blätter, dekorative Platten und andere brennbare Materialien), da diese einen Brand verursachen können, wenn sie mit Funken in Berührung kommen.

14. Halten Sie alle Elektrokabel von Ihrem Pizzaofen fern.

Pizzaofen (bei Gebrauch) reicht von 100°F (50 °C) bis 1200°F (650 °C).

15. Der Pizzaofen ist bei bestimmungsgemäßer Verwendung sicher und ungefährlich und gemäß den Sicherheitsrichtlinien und gewährleistet jahrelangen störungsfreien Einsatz und Spaß. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, den sicheren Betrieb des den Pizzaofen und stets angemessene Sorgfalt walten zu lassen.

16. Obwohl alle Anstrengungen unternommen wurden, um scharfe Kanten zu entfernen Beim Grillen sollten Sie mit allen Teilen vorsichtig umgehen, um zu vermeiden Unfallverletzung.

Auswahl an Brennholzpellets

1. Empfohlene Länge der Brennholzpellets: Brennholzpellets Nr

Es wird eine Länge von mehr als 3 cm (1,25 Zoll) empfohlen.

2. Verwenden Sie nur Brennholzpellets, die zum Kochen geeignet sind, verwenden Sie keine Pellets aus Tierstreu und Heizpellets, die Chemikalien enthalten.

3. Stellen Sie sicher, dass die Holzpellets trocken und nicht nass sind.

4. Bitte wählen Sie 100% Hartholzpellets, Weichholzpellets können nicht

vollständig verbrennen.



WIE ENTZÜNDE ICH BRENNHOLZPELLETS?

Das erste Anzünden der Brennholzpellets wird schwierig sein. Sie können die Methode im Handbuch nachschlagen oder den Brennstoff wählen Material, um die Brennholzpellets vollständig zu verbrennen. Es ist schwieriger, direkt zünden Sie die Brennholzpellets an.

1. Einige Zubehörteile, die möglicherweise vorbereitet werden müssen.

- a. 100 % Hartholzpellets
- b. Feueranzünder
- c. Blo

2. Zündschritt

- a. Füllen Sie die Brennerroste zu 50 % mit Hartholzpellets (ca. 875 g, 7–8 Löffel). b. Legen Sie einen natürlichen Feueranzünder auf die Kante des Brennerrosts.
- Feueranzünder auf die Kante des Brennerrosts.



- c. Mit einem Zünder anzünden und den Brennerrost in den Pizzaofen schieben.



d. Sie können mit Brennholzpellets nachfüllen, um eine bestimmte Temperatur. Wenn Sie die Brennholzpellets nachfüllen müssen, ziehen Sie den Rost, füllen Sie den Rost mit einer kleinen Menge Brennholzpellets und schieben Sie den Rost zurück in den Pizzaofen.

WIE BACKT MAN PIZZA?

VORBEREITUNG ZUM PIZZABACKEN

1. Pizzaofen
2. Pizzastein
3. Thermometerpistole (müssen Sie selbst kaufen)
4. Pizzaspatel (müssen Sie selbst kaufen)

1. Wenn die Holzpellets zu brennen beginnen, schließen Sie die Tür und lassen Sie den Backofen 15 Minuten vorheizen, so dass die Temperatur erreicht die richtige Temperatur zum Backen, die voraussichtlich bei etwa 750F-860F. (Wenn eine Temperaturmesspistole vorhanden ist, die zweite Dieser Schritt kann durchgeführt werden, wenn der Test 750 °F erreicht.)

2. Wenn die Temperatur richtig ist, öffnen Sie die Ofentür und stellen Sie Legen Sie die Pizza hinein und schließen Sie dann die Tür.

3. Warten Sie etwa 15 Sekunden, öffnen Sie die Tür, drehen Sie die Pizza um 180° mit den Pizzaspatel und schließen Sie die Tür wieder.

4. Und dann warten Sie etwa 15 Sekunden, öffnen Sie die Tür, drehen Sie die Pizza 90° und schließen Sie die Tür, wiederholen Sie diesen Schritt 4 Mal.

5. Zum Schluss die Pizza herausnehmen und fertig backen.

Hinweis: Die Zeit jedes Schrittes ist nicht festgelegt, sie hängt von der Temperatur ab. Wenn Sie eine weichere Pizza wünschen, können Sie die Zeit verkürzen.
um die Frische der Pizza zu gewährleisten.

VORSICHTSMASSNAHMEN NACH DEM BACKEN

Wenn Sie mit dem Pizzabacken fertig sind, lassen Sie den Pizzaofen 60 Minuten abkühlen bevor Sie es sauber machen und die Asche anschließend in den Müll werfen.

Hinweis: Bitte verwenden Sie kein Wasser oder andere Substanzen, um die Temperatur des Ofens, es kann gefährlich sein.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. ÜBER DIE LAGERUNG.

Bitte lagern Sie Ihren Ofen im Haus und bewahren Sie Ihren Pizzastein an einem warme, trockene Umgebung, wenn Sie es nicht verwenden.

2. WIE REINIGT MAN DEN OFEN?

Wischen Sie die Innenseite mit einem trockenen Papiertuch ab, wischen Sie die Außenseite mit Edelstahlreiniger und vermeiden Sie externe Reinigungsmittel wie zum Beispiel Geschirrspüler.

3. WIE REINIGT MAN DEN PIZZASTEIN?

a. Abkühlen lassen: Lassen Sie Ihren Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie

Reinigen Sie ihn, da der Pizzastein sonst reißen oder brechen könnte, wenn

in kaltes Wasser getaucht werden, während es noch heiß ist. Bitte verwenden Sie nur heißes Wasser anstelle von Reinigungsmittel.

b. Entfernen Sie mit einem Schaber oder einer Bürste alle Rückstände. Alternativ können Sie ein Blatt Backpapier auf dem Stein, um Verschmutzungen zu vermeiden, was praktisch die Reinigungsarbeit erspart und eine einfache Möglichkeit bietet, Entfernen Sie das gekochte Essen.

c. Trocknen lassen: Lassen Sie Ihren Stein mindestens 1 bis 2 Stunden vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder

verwenden. d. Machen Sie sich keine Sorgen, dass der Pizzastein Flecken bekommt. Die Farbe des Backstein wird nach längerem Gebrauch dunkler. Dies ist

normal und Teil des natürlichen Würzprozesses des Steins. Es wird

hat keinen Einfluss auf die Kochleistung oder den Geschmack der Speisen.

GARANTIE

Wir bieten eine 30-tägige Garantie, die mit dem Datum der ursprünglichen

Kauf und gilt für Probleme, die vom Hersteller verursacht werden. Für

Fragen, Hilfe oder Support, kontaktieren Sie bitte den Kundenservice

per E-Mail an uns mit Ihrer Bestellnummer und Details. Wir senden Ihnen

weitere Informationen zur Lösung.

Importeur: WAITCHX

Adresse: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

Importeur: FREE MOOD LTD

Adresse: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET

Hersteller: Guangdong Sheng Bao Industry Co., Ltd. **Adresse:** 4.

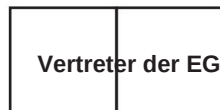
Etage, 6. Etage, Gebäude 27, Shunde Zhifu-Garten, Nr. 8, 2. Ringstraße, Dorf Gaozan, Stadt Xingtian, Bezirk Shunde, Stadt Foshan, Provinz Guangdong, China

In China hergestellt



EUREP UK LTD

EINHEIT 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH



EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Deutschland

VEVOR[®]

E-Mail: CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

LEGNO PORTATILE DA 12 POLLICI

FORNO PER PIZZA A PELLET

GUIDA ALL'USO E ALLA CURA

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili da noi rispetto ai principali marchi principali e non intende necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo cortesemente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]

**PORTATILE DA 12 POLLICI
FORNO PER PIZZA A PELLETTI DI LEGNA**



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

 **Servizio Clienti@vevor.com**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Grazie per il tuo acquisto!

Siamo lieti che abbiate scelto il nostro prodotto per il vostro acquisto di barbecue.

Ci auguriamo che apprezziate la qualità, il comfort e lo stile senza pari dei vostri nuovi prodotti da giardino per esterni.

Ogni pezzo è meticolosamente pensato fino ai minimi dettagli, esclusivamente per te, dal nostro team di progettazione di livello mondiale. Sappiamo che hai una scelta quando si tratta delle tue esigenze di giardino all'aperto, quindi dal nostro team al tuo, grazie per averci permesso di essere parte dei tuoi spazi all'aperto.

UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO

LEGGERE ATTENTAMENTE LA GUIDA ALL'USO E ALLA CURA PRIMA

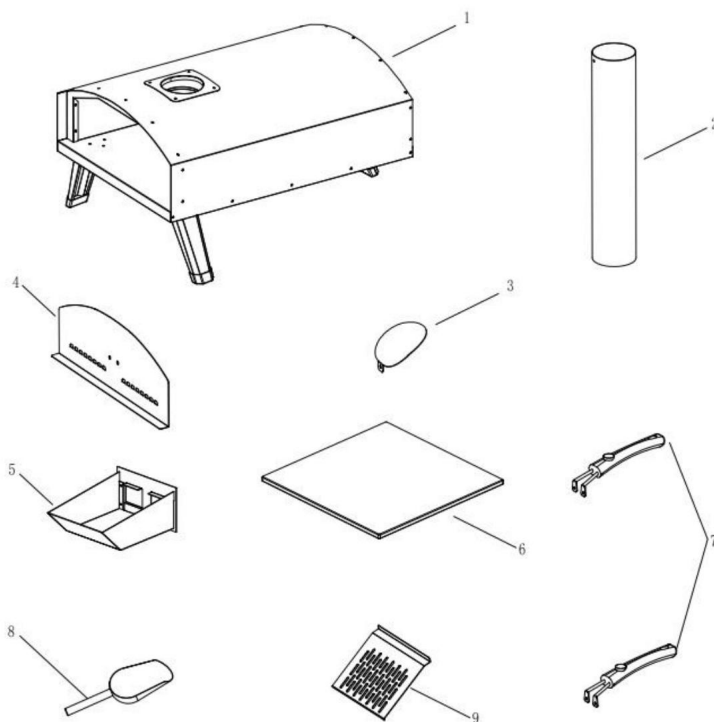
ASSEMBLAGGIO

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER RIFERIMENTI FUTURI

Montaggio

AVVISO: assicurarsi che tutta la protezione in plastica sia stata rimossa prima del montaggio!

Diagramma del prodotto

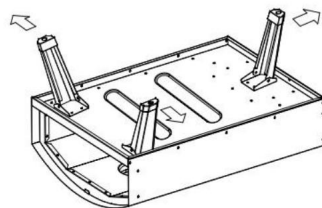
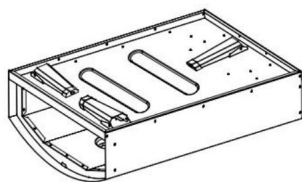


NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

Assemblea

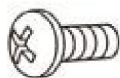
1. Rimuovere tutti i componenti dall'imballaggio.

2. Aprire le gambe.

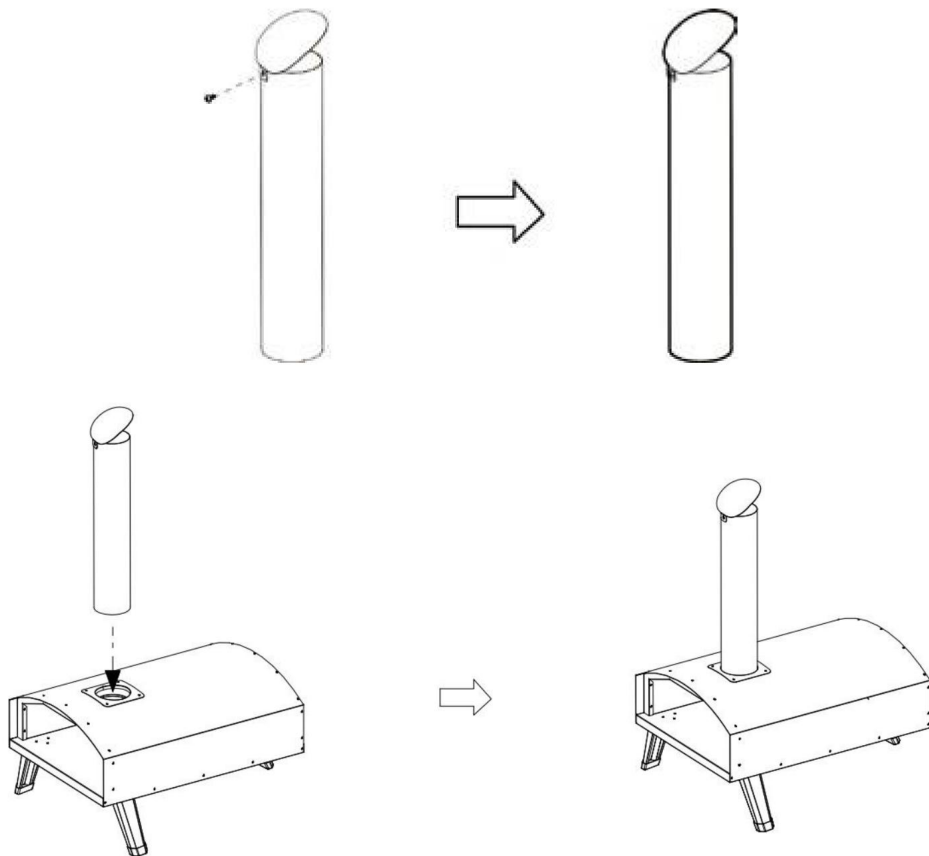


3. Installare il camino

(la vite è stata preinstallata sul camino. Svitare e reinstallare sul pezzo del camino attaccato.)



M5 x10 1 PZ



4. Installare la porta

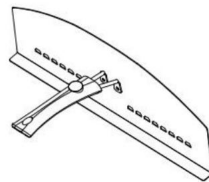
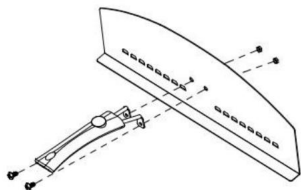
(le viti e i dadi sono stati preinstallati sulle maniglie. Svitare e reinstallare sulla porta.)



M5 x10 2 PZ



Dado M5 2 pezzi



5. Installare il contenitore del pellet

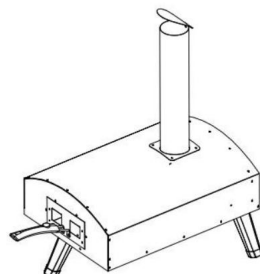
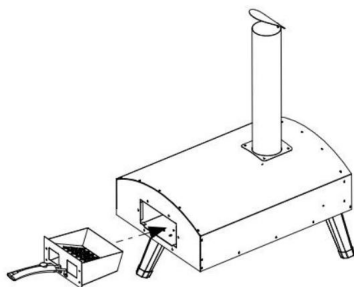
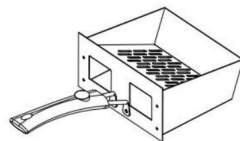
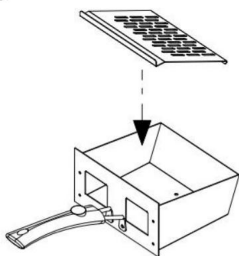
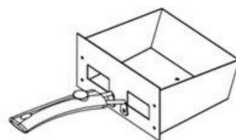
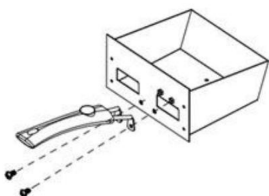
del pellet (le viti e i dadi sono stati preinstallati sulle maniglie. Svitare e reinstallare sul contenitore del pellet. Quindi mettere il contenitore del pellet nel forno per pizza.)



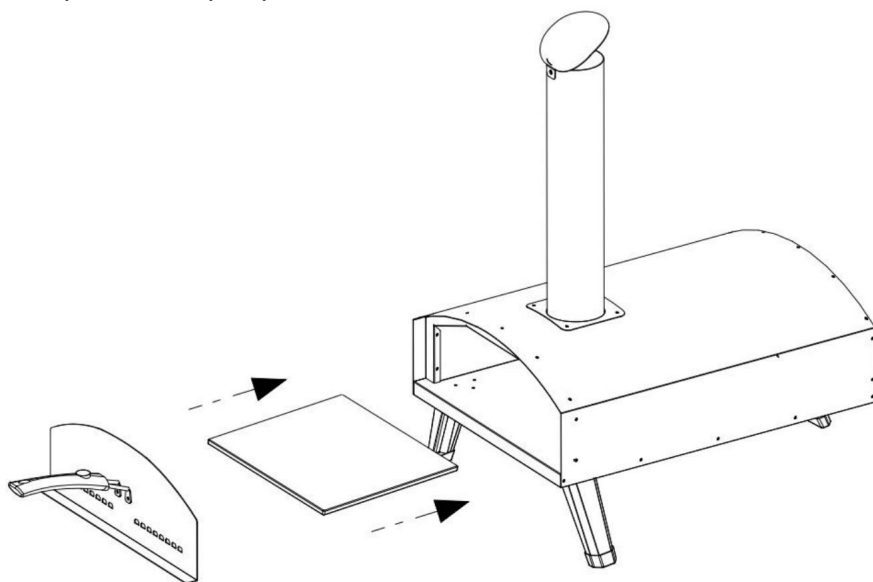
M5 x10 2 PZ



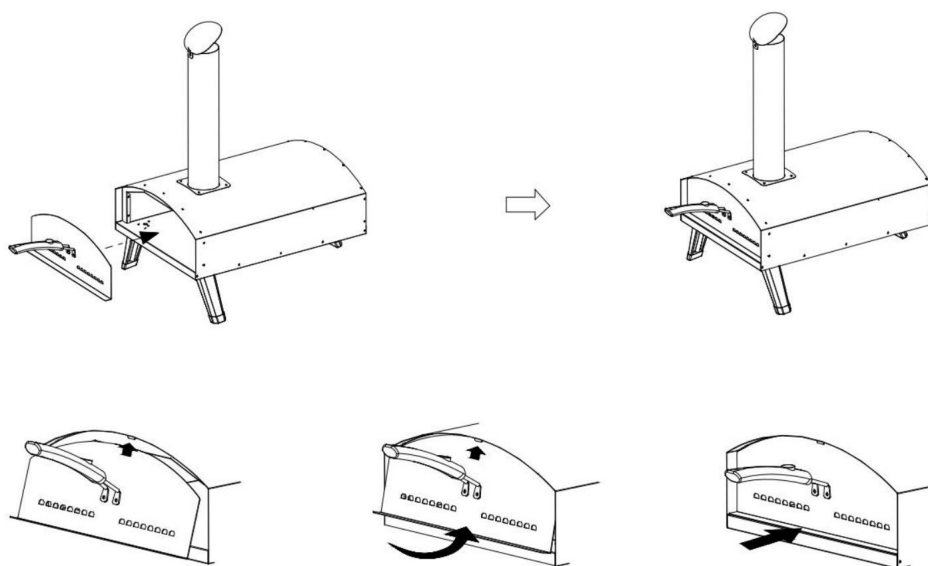
Dado M5 2 pezzi



6. Mettere la pietra refrattaria per la pizza

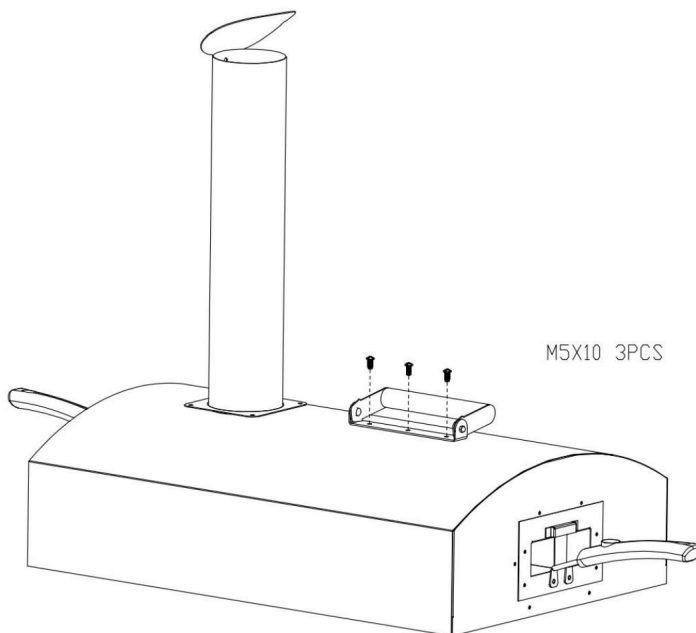


7. Fissare la porta



8. Come installare la maniglia?

(Le viti nel manuale del prodotto sono state installate sul prodotto, quindi che puoi trovare meglio le viti corrispondenti.)



Come usare il forno per pizza

1. Utilizzare circa 450-500 g di pellet nella scatola del carbone.
2. Utilizzare la pistola a fiamma per bruciare il pellet, per circa 2-3 minuti, il pellet sarà bruciato.
3. Se si prepara una pizza, posizionare la pietra refrattaria all'interno e preriscaldarla per 15 minuti. Metti la pizza dentro, girala dopo 60 secondi e bruciala per altri 90-120 secondi a seconda dello spessore della pizza.
4. Utilizzare la funzione manzo, preriscaldare per 3 minuti, preparare il cibo nella griglia, mettere il cibo all'interno, in base a cibi diversi per girarlo.

Rifornimento del pellet •

Durante la cottura, mantenere il pellet nel gruppo tramoggia a più della metà della capacità del gruppo tramoggia. • Per

rifornire il pellet durante l'uso, utilizzare la maniglia per aprire la tramoggia

coperchio di montaggio, quindi utilizzare la pala della tramoggia per prendere un po' di pellet e versarlo nel gruppo tramoggia. Riposizionare il coperchio del gruppo tramoggia

il gruppo tramoggia con la maniglia. • Assicurarsi di utilizzare guanti da forno o muffole.

Nota: •

Quando si cucina circa 20 minuti dopo, è meglio aggiungere un po' più di pellet nella scatola del carbone.

• Togliere un po' della scatola del carbone. • Si

prega di smaltire con cura tutti i sacchetti di plastica e tenerli lontano dalla portata dei bambini. • Utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il prodotto. • Utilizzare la pistola a fiamma per far bruciare di nuovo rapidamente. • Prendersi del tempo per familiarizzare con il contenuto e controllare che prima di iniziare, assicurarsi che tutti i fori siano privi di residui di vernice.

Acqua: •

L'acqua può danneggiare l'interno del forno. È necessario assicurarsi che non l'acqua entra nella camera del forno, sia attraverso l'apertura della porta del forno, sia attraverso il camino. •

Posizionare sempre lo sportello metallico fornito nell'apertura del forno quando non è in funzione. utilizzare per impedire all'acqua di entrare attraverso l'apertura del forno camera. •

Non installare il forno con un angolo all'indietro, poiché l'acqua potrebbe entrare nel forno e il lavandino, causando danni. • Non

ghiacciare o lavare a umido il pavimento del forno. • Non

è necessaria acqua per pulire il pavimento di cottura. Il forno funziona a temperature molto elevate. Il calore elevato agisce come una modalità automatica di "autopulizia", bruciando tutti gli alimenti rovesciati o attaccati. Se il cibo attaccato è un problema durante la cottura, puoi rimuoverlo con una spazzola da forno in ottone. Come misura precauzionale, gli alimenti non fritti devono essere sempre posizionati su pentole adatte prima di metterle nel forno.

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia:

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il forno per pizza è fantastico.

SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda. Non abrasivo sulle macchie ostinate si può usare una polvere abrasiva, quindi risciacquare con acqua.

Se la superficie interna del coperchio del forno per pizza presenta una vernice dall'aspetto scrostato, diventerà carbone e si staccherà quando verrà cotto sul deposito di grasso.

Pulire accuratamente con una soluzione di acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare completamente. NON USARE MAI DETERGENTI PER FORNI.

INTERNO DEL FONDO DEL BARBECUE

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o una spugnetta detergente, quindi lavare con

una soluzione di acqua saponata. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare.

GRIGLIA DI COTTURA

Utilizzare una soluzione di acqua saponata delicata. È possibile utilizzare un potere abrasivo non abrasivo utilizzato su macchie ostinate e poi risciacquare con acqua.

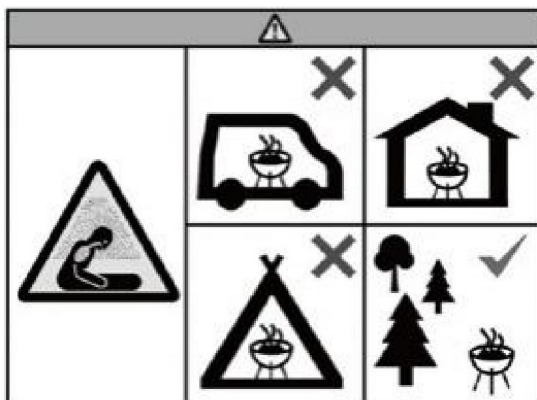
INTERNO DEL FONDO DEL BARBECUE

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o una spugna detergente, quindi lavare con una soluzione di acqua saponata. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare. Dovrebbe essere pulire i depositi di carbonio dopo l'uso.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di soffocamento! Il forno è destinato esclusivamente all'uso all'esterno. Deve non utilizzare in edifici, garage o altre aree chiuse.

Possono formarsi fumi tossici che possono provocare soffocamento.



Libro di cucina di riferimento:

Per riferimento (regolare il tempo per diversi spessori)	
Cibo	Tempo
Pizza (sottile)	1-2 minuti
Bistecca	3 minuti (medio)
Salsiccia	4 minuti

Maiale	6 minuti
Telaio di pecora	6 minuti
Ala di pollo	6 minuti
Pane	15 minuti

Garanzia limitata

Questo prodotto è garantito contro difetti di materiali e fabbricazione per 1 anno dalla data di acquisto. Entro il periodo di garanzia di 1 anno, l'articolo verrà sostituito o i tuoi soldi verranno rimborsati presso il luogo di acquisto dietro presentazione dello scontrino fiscale o di altra prova d'acquisto. La presente garanzia non si applica agli articoli sottoposti ad uso improprio o accidentale danno.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



AVVERTIMENTO

Se si ignorano le istruzioni, si possono verificare incendi o esplosioni pericolose. È responsabilità del consumatore assicurarsi che il barbecue sia correttamente assemblato, installato e curato. La mancata osservanza delle istruzioni in il presente manuale potrebbe causare lesioni personali e/o danni alla proprietà.

- Leggere le istruzioni prima di utilizzare il forno per pizza.
- Conservare questa guida all'uso e alla cura per riferimento futuro.
- Utilizzare solo all'aperto.
- Attenzione: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
- Non spostare il forno per pizza durante l'uso.
- Non modificare il forno per pizza.
- Questo forno per pizza deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Le particelle saranno molto calde, quindi prendere le dovute precauzioni.
- Non lasciare la maniglia sul forno per pizza.
- Non toccare mai le parti metalliche che potrebbero essere calde.
- Non cucinare finché il combustibile non ha uno strato di cenere.

Linee guida generali sulla sicurezza

Deve essere letto integralmente prima dell'uso

Si prega di leggere attentamente le linee guida generali sulla sicurezza prima del montaggio, installazione e utilizzo/manutenzione del forno per pizza. La mancata osservanza di tutte le

le disposizioni del presente disclaimer legale potrebbero comportare danni alla proprietà, danni, gravi lesioni personali o addirittura la morte.

1. Il forno per pizza è progettato solo per uso esterno. Il forno per pizza deve essere sempre posizionato all'esterno, lontano da strutture e mai all'interno di un edificio o un garage, e non vicino a nessuna area chiusa. Posiziona il tuo forno per pizza su una superficie solida, piana, stabile e non infiammabile e mantenere sia pulito e privo di materiali infiammabili o combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
2. Essere a conoscenza di eventuali leggi o regolamenti locali che potrebbero specificare un requisito di distanza tra i fornelli esterni e qualsiasi struttura, o che possa limitare fiamme esterne di qualsiasi tipo durante periodi di siccità o di pericolo.
3. Non installare o utilizzare il forno per pizza in o su barche o mezzi ricreativi veicoli.
4. Non utilizzare il forno per pizza in caso di vento forte.
5. Il forno per pizza non è destinato a essere utilizzato come forno, né deve esserlo. stufa.
6. I fumi tossici possono accumularsi e causare asfissia.
7. Le fiamme possono fuoriuscire dall'involucro metallico: a. nella parte posteriore dove l'incendio è; b. dalla parte superiore del portello quando il coperchio è aperto; c. dalla davanti al forno quando si apre lo sportello; oppure d. dalla parte superiore della cappa.
8. Si prega di tenersi lontani dalle aperture del forno per pizza e di avvertire gli altri intorno a te.
9. Installazione, regolazione, modifica, assistenza o manutenzione non corrette di il tuo VEVOR potrebbe causare lesioni o danni alla proprietà. Pertanto, non utilizzare il tuo forno per pizza a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti siano saldamente fissati e serrati.
10. Quando si utilizza il bruciatore a pellet:
La lunghezza dei pellet utilizzati può influenzare notevolmente la temperatura della pizza forno. La lunghezza consigliata del pellet non deve essere superiore a 1,25" (3 cm). I pellet più lunghi hanno una velocità di alimentazione più lenta che può causare la pizza forno per bruciare più freddo. Quando si sostituiscono o si ricaricano i pellet, prestare attenzione lunghezza media e regola di conseguenza le impostazioni del tuo forno per pizza. Usa solo pellet destinati all'uso in cucina.
11. Quando si utilizza la stufa a carbone/legna:
Aggiungere gradualmente legna da ardere per raggiungere la temperatura ottimale. Aggiungere anche troppa legna da ardere amplierà il fuoco, rischiando di danneggiare te o la tua pizza forno.
12. Quando si utilizza il forno per pizza, c'è il rischio che le mani vengano bruciate. Guanti protettivi resistenti al calore devono essere indossati in ogni momento per evitare ustioni e non appoggiare mai oggetti caldi su o vicino a materiali combustibili superfici. **NON** toccare nessuna parte metallica quando il forno per pizza è in funzione.

operativo. Toccare solo le maniglie di legno per aprire la porta e sollevare la sportello del carburante.

13. Non lasciare mai il tuo forno per pizza incustodito. Non lasciare la tua pizza forno incustodito con il coperchio aperto mentre è acceso. Siate consapevoli dei pericoli che possono presentarsi durante l'utilizzo del forno per pizza (foglie secche, pannelli decorativi e altri materiali infiammabili), poiché potrebbero causare un incendio se vengono a contatto con eventuali scintille.

14. Tenere tutti i cavi elettrici lontani dal forno per pizza.

Il forno per pizza (quando è in uso) varia da 100°F (50 °C) a 1200°F

Temperatura ambiente (650 °C)

15. Il forno per pizza è sicuro e privo di pericoli se utilizzato come previsto e secondo le linee guida di sicurezza e garantirà anni di utilizzo senza problemi e divertimento. È responsabilità degli utenti mantenere il funzionamento sicuro di forno per pizza e di adottare in ogni momento ragionevoli standard di cura.

16. Sebbene siano stati fatti tutti gli sforzi per rimuovere eventuali spigoli vivi quando si fa il barbecue, bisogna maneggiare con cura tutte le parti per evitare lesione accidentale.

SCELTA DEL PELLETT DI LEGNA DA ARDERE

1. Lunghezza consigliata dei pellet di legna da ardere: Pellet di legna da ardere no si consiglia una lunghezza superiore a 1,25 pollici (3 cm).

2. Utilizzare solo pellet di legna da ardere adatti alla cottura, non utilizzare pellet di lettiera per animali e pellet per riscaldamento, che contengono sostanze chimiche.

3. Assicurarsi che i pellet di legno siano asciutti, non bagnati.

4. Si prega di scegliere pellet di legno duro al 100%, i pellet di legno tenero potrebbero non

bruciare completamente.



COME ACCENDERE I PELLET DI LEGNA DA ARDERE?

Sarà difficile accendere i pellet di legna da ardere per la prima volta. puoi fare riferimento al metodo nel manuale o scegliere il combustibile

materiale per bruciare completamente i pellet di legna da ardere. È più difficile direttamente accendere i pellet di legna da ardere.

- 1. Alcuni accessori che potrebbero dover essere preparati.**
- a. Pellet 100% legno duro
 - b. Accendifuoco
 - c. Blo

2. Fase di accensione

- a. Riempire il 50% delle griglie del bruciatore con pellet di legno duro, circa 1,8 libbre, 7-8 misurini.
- b. Posizionare un accendifuoco naturale sul bordo della griglia del bruciatore.



- c. Accendere il forno con un accenditore e far scorrere la griglia del bruciatore nel forno per pizza.



d. Potresti voler riempire con pellet di legna da ardere per mantenere un certo temperatura. Quando hai bisogno di riempire di nuovo i pellet di legna da ardere, fai scorrere fuori la griglia, riempirla con una piccola quantità di pellet di legna da ardere e rimetterla nel forno per pizza.

COME CUOCERE LA PIZZA?

PREPARAZIONE PER CUOCERE LA PIZZA

1. Forno per pizza
2. Pietra per pizza
3. Pistola termometro (devi comprarla tu stesso)
4. Spatola per pizza (devi comprarla tu)

1. Dopo che i pellet di legna da ardere iniziano a bruciare, chiudere la porta e lasciare preriscaldare il forno per 15 minuti in modo che la temperatura raggiunga la temperatura giusta per la cottura, che dovrebbe essere intorno 750F-860F. (Se è presente una pistola per la misurazione della temperatura, la seconda (Questa fase può essere eseguita quando il test raggiunge i 750 °F.)
2. Quando la temperatura è giusta, aprire lo sportello del forno e posizionare la pizza all'interno, quindi chiudere la porta.
3. Attendere circa 15 secondi, aprire lo sportello, ruotare la pizza di 180° con la spatola per pizza e richiudere lo sportello.
4. E poi attendere circa 15 secondi, aprire lo sportello, girare la pizza 90° e chiudere la porta, ripetere questo passaggio per 4 volte.
5. Infine, togliete la pizza e completate la cottura.

Nota: il tempo di ogni passaggio non è fisso, è legato alla temperatura e se si desidera una pizza più morbida, è possibile accorciare il tempo in modo appropriato per garantire la freschezza della pizza.

PRECAUZIONI DOPO LA COTTURA

Una volta terminata la cottura della pizza, lasciare raffreddare il forno per 60 minuti prima di pulirlo e poi gettare la cenere nella spazzatura.

Nota: non utilizzare acqua o altre sostanze per abbassare la temperatura del forno, potrebbe essere pericoloso.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. INFORMAZIONI SULLO STOCCAGGIO.

Si prega di riporre il forno al chiuso e di conservare la pietra per pizza in un ambiente caldo e asciutto quando non lo si utilizza.

2. COME PULIRE IL FORNO?

Si prega di pulire l'interno con un tovagliolo di carta asciutto, pulire l'esterno con detergente per acciaio inossidabile ed evitare prodotti per la pulizia esterna come le lavastoviglie.

3. COME PULIRE LA PIETRA PER PIZZA?

a. Lascia raffreddare: lascia raffreddare completamente la pietra per pizza prima pulirla, altrimenti la pietra refrattaria della pizza potrebbe creparsi o rompersi se essere immerso in acqua fredda mentre è ancora caldo. Si prega di utilizzare solo acqua calda al posto del detersivo. b.

Utilizzare un raschietto o una spazzola per rimuovere eventuali detriti. In alternativa, posizionare un foglio di carta oleata sulla pietra per evitare di sporcarsi, il che praticamente fa risparmiare il lavoro di pulizia e fornisce un modo semplice per rimuovere il cibo cotto. c. Lasciare

asciugare: Lasciare asciugare completamente la pietra per almeno 1 o 2 ore prima di riutilizzarla. d. Non

preoccuparti se la pietra per pizza si macchia. Il colore della la pietra refrattaria diventerà più scura dopo un uso continuo. Questo è normale e una parte del processo di stagionatura naturale della pietra. Sarà non compromette le prestazioni di cottura né il sapore degli alimenti.

GARANZIA

Offriamo una garanzia di 30 giorni che inizia dalla data dell'originale acquisto e si applica ai problemi causati dal produttore. Per domande, assistenza o supporto, contattare il Servizio Clienti via e-mail a noi con il numero dell'ordine e i dettagli. Ti invieremo ulteriori informazioni sulla soluzione.

Importatore: WAITCHX

Indirizzo: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Parigi

Importatore: FREE MOOD LTD

Indirizzo: 2 Holywell Lane, Londra, Inghilterra, EC2A 3ET

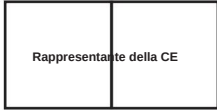
Produttore: Guangdong Sheng Bao Industry Co.,Ltd **Indirizzo:** Piano

4, Piano 6, Edificio 27, Shunde Zhifu Garden, No.8, 2nd Ring Road, Gaozan village, Xingtan town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, Cina

Made in China



EUREP UK LTD
UNITÀ 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE INGHILTERRA OX14 5DH



EUREP GmbH
Via Unterletten 1a, 85051
Ingolstadt, Germania

VEVOR[®]

E-mail: CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

MADERA PORTÁTIL DE 12 PULGADAS

HORNO DE PIZZA DE PELLETS

GUÍA DE USO Y CUIDADO

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]

PORTÁTIL DE 12 PULGADAS
HORNO DE PIZZA DE PELLETS DE MADERA



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

¡Gracias por tu compra!

Nos complace que haya elegido nuestro producto para comprar su barbacoa.

Esperamos que disfrute de la calidad, la comodidad y el estilo inigualables de sus nuevos productos para jardín al aire libre.

Nuestro equipo de diseño de primera categoría considera cada pieza meticulosamente hasta el más mínimo detalle, exclusivamente para usted. Sabemos que tiene opciones cuando se trata de sus necesidades de jardín al aire libre, así que de parte de nuestro equipo al suyo, gracias por permitirnos ser parte de su jardín al aire libre.

USO EXCLUSIVO AL AIRE LIBRE

POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LA GUÍA DE USO Y CUIDADO ANTES

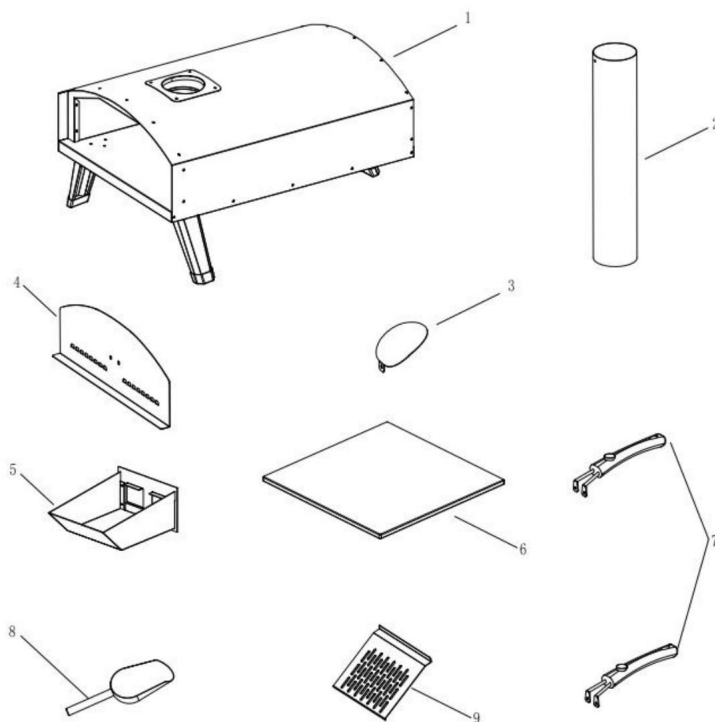
ASAMBLEA

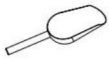
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

Montaje

AVISO: ¡Asegúrese de quitar toda la protección de plástico antes de realizar el montaje!

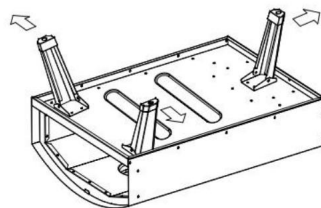
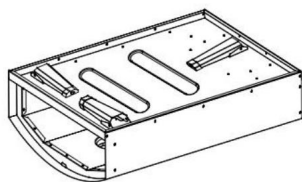
Diagrama del producto



NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

Asamblea

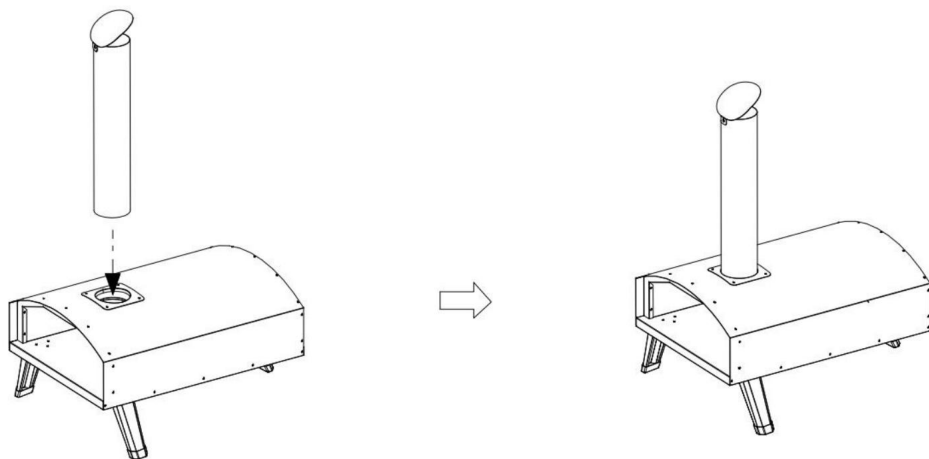
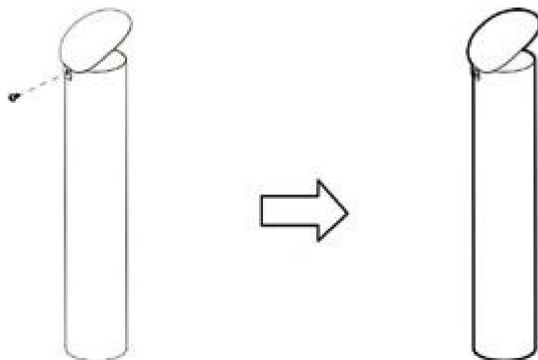
1. Retire todas las piezas del embalaje.
2. Abra las piernas.



3. Instale la chimenea (el tornillo viene preinstalado en la chimenea. Desatorníllelo y vuelva a instalarlo en la pieza de la chimenea adjunta).



M5 x10 1 pieza



4. Instale la puerta (los

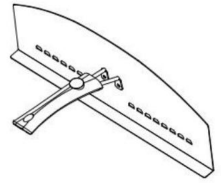
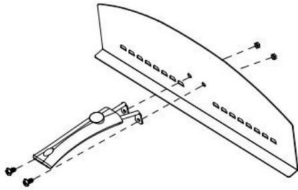
ornillos y las tuercas vienen preinstalados en las manijas. Desatornillelos y vuelva a instalarlos en la puerta).



M5 x10 2 piezas



Tuerca M5 2 piezas



5. Instale la caja de pellets (los

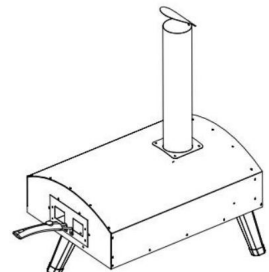
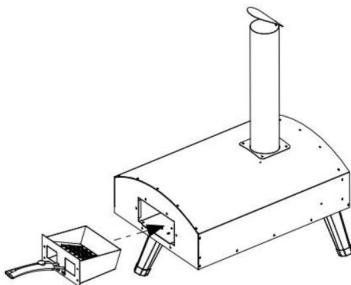
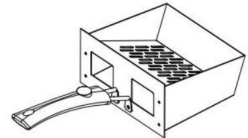
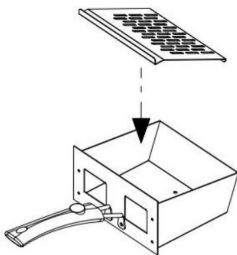
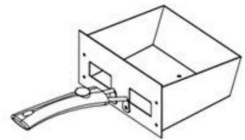
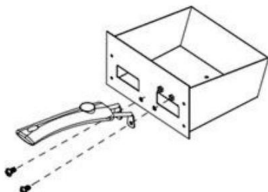
tornillos y las tuercas vienen preinstalados en las manijas. Desatornillelos y vuelva a instalarlos en la cesta de pellets. Luego, coloque la caja de pellets en el horno de pizza).



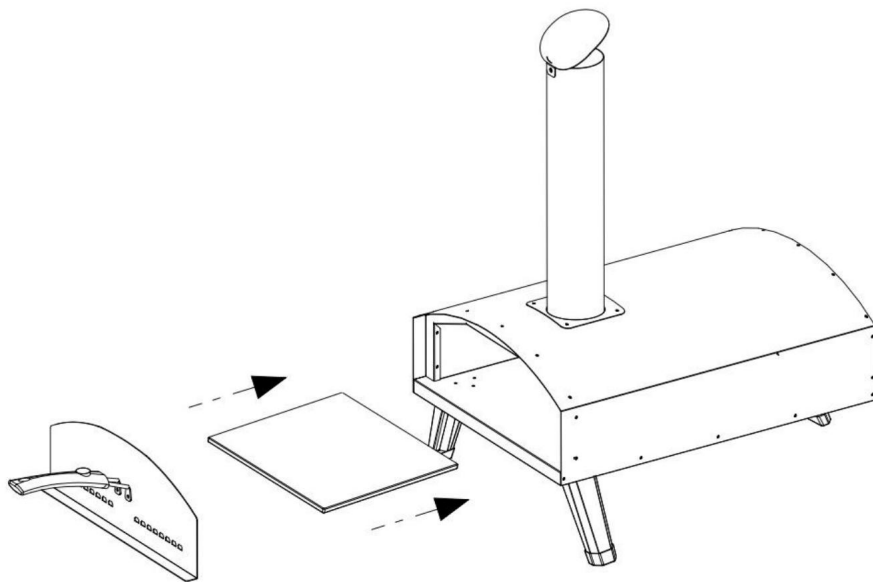
M5 x10 2 piezas



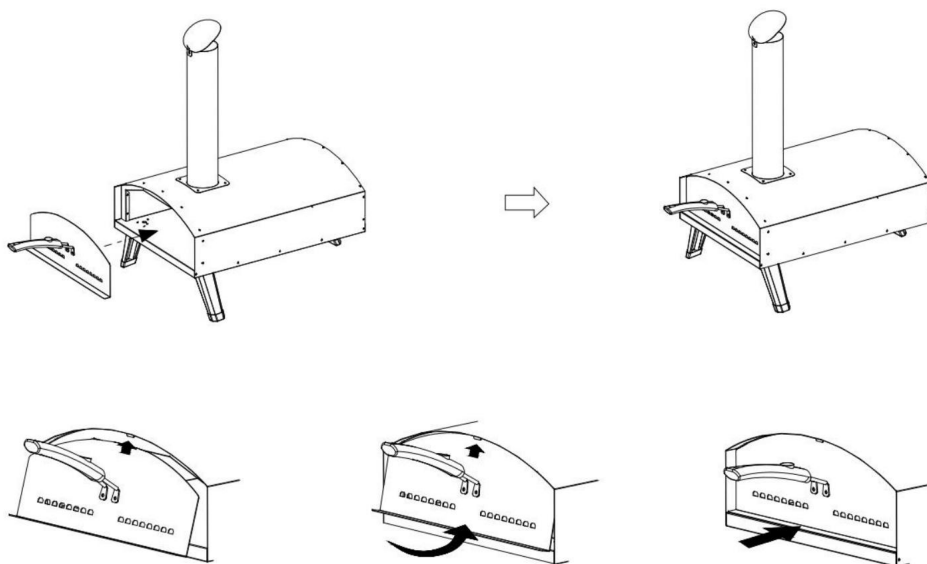
Tuerca M5 2 piezas



6. Coloque la piedra para pizza

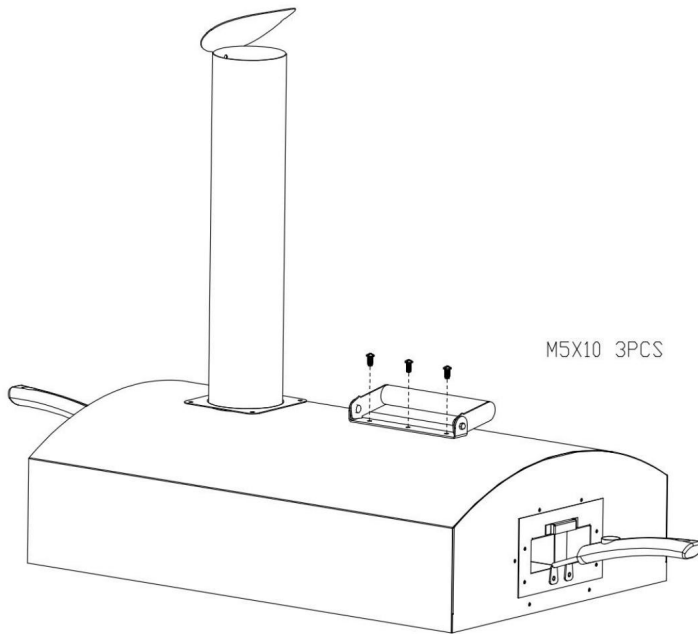


7. Fije la puerta



8. ¿Cómo instalar el mango?

(Los tornillos que se indican en el manual del producto se han instalado en el producto, por lo que para que puedas encontrar mejor los tornillos correspondientes.)



Cómo utilizar el horno de pizza

1. Utilice alrededor de 450-500 g de pellet en la caja de carbón.
2. Use una pistola de llama para quemar el pellet, aproximadamente 2-3 minutos después, el pellet estará quemado.
3. Si va a preparar una pizza, coloque la piedra para pizza adentro y precaliente durante 15 minutos. minutos. Pon la pizza dentro, dale la vuelta después de 60 segundos y quémala durante otros 90-120 segundos según el grosor de la pizza.
4. Utilice la función de carne, precaliente 3 minutos, prepare la comida en la rejilla, coloque la comida en el interior, base en diferentes alimentos para girar a su alrededor.

Reposición del pellet • Durante la

cocción, mantenga el pellet en el conjunto de la tolva a más de la mitad de su capacidad.

Capacidad del conjunto de tolva. • Para reponer

el pellet durante el uso, utilice la manija para abrir la tolva.

Ensamble la tapa, luego use la pala de la tolva para tomar algunos pellets y verterlos.

Colóquelos en el conjunto de la tolva. Vuelva a colocar la tapa del conjunto de la tolva.

el conjunto de tolva con el mango. • Asegúrese de

utilizar guantes o manoplas para horno.

Observación:

- Cuando cocines unos 20 minutos después, es mejor agregar un poco más de pellet.
- Retire un poco de la

caja de carbón. • Deseche todas las bolsas de

plástico con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños. • Utilice siempre guantes resistentes al calor al manipular el producto. • Utilice una pistola de llama para que vuelva a arder rápidamente. • Tómese un tiempo para familiarizarse con el contenido y comprobar que

Todos los agujeros están libres de cualquier residuo de pintura antes de comenzar.

Agua: •

El agua puede dañar el interior de su horno. Debe asegurarse de que no haya agua en el interior.

El agua entra en la cámara del horno, ya sea a través de la abertura de la puerta del horno o a través de la chimenea. •

Coloque siempre la puerta metálica provista en la abertura del horno cuando no esté en uso.

Se utiliza para evitar que entre agua por la abertura hacia el horno.

- No instale

el horno en un ángulo inverso, ya que podría entrar agua en el horno.

y el fregadero, lo que provoca daños. • No

use hielo ni trapeador húmedo en el piso del horno. •

No se necesita agua para limpiar el piso de cocción. El horno funciona a

Temperaturas muy altas. El calor alto actúa como un modo automático de "autolimpieza", quemando todos los alimentos derramados o pegados. Si los alimentos pegados son un problema, problema durante la cocción, puedes eliminarlo con un cepillo de horno de latón. Como medida de precaución, los alimentos no fritos siempre deben colocarse en utensilios de cocina adecuados antes de colocarlos en el horno.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza:

PRECAUCIÓN: Toda la limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando el

El horno de pizza es genial.

SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un detergente suave o una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente. No abrasivo

Se puede utilizar detergente en polvo sobre manchas difíciles y luego enjuagar con agua.

Si la superficie interna de la tapa del horno de pizza tiene pintura con apariencia descascarada, se convertirá en carbón y se desprenderá cuando se hornee sobre el depósito de grasa.

Limpiar a fondo con una solución de agua caliente y jabón. Enjuagar con agua.

y dejar secar completamente. **NUNCA UTILICE LIMPIADOR DE HORNOS.**

INTERIOR DE LA BARBACOA INFERIOR

Retire los residuos con un cepillo, un raspador y/o una almohadilla de limpieza y luego lave con

una solución de agua jabonosa. Enjuagar con agua y dejar secar.

PARRILLA DE COCCIÓN

Utilice una solución de agua y jabón suave. Se puede utilizar un limpiador no abrasivo. Se utiliza sobre manchas difíciles y luego se enjuaga con agua.

INTERIOR DE LA BARBACOA INFERIOR

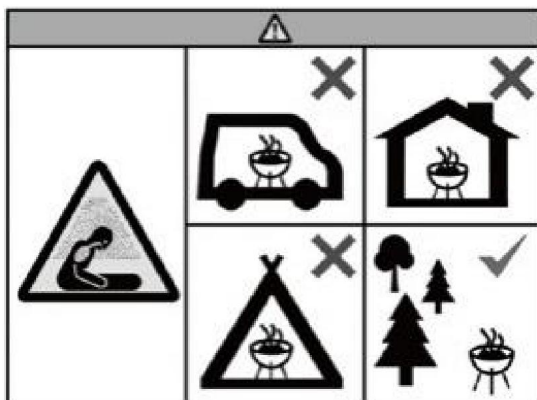
Retire los residuos con un cepillo, un raspador y/o una almohadilla de limpieza y luego lave con una solución de agua jabonosa. Enjuagar con agua y dejar secar. Debe ser Limpie los depósitos de carbón después de su uso.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia! El horno está diseñado únicamente para uso en exteriores.

No debe utilizarse en edificios, garajes u otros espacios cerrados.

Pueden formarse humos tóxicos que pueden provocar asfixia.



Libro de cocina de referencia:

Para referencia (ajuste el tiempo para diferentes espesores)	
Alimento	Tiempo
Pizza (fina)	1-2 minutos
Bife	3 minutos (medio)
Embutido	4 minutos

Cerdo	6 minutos
Marco de oveja	6 minutos
Ala de pollo	6 minutos
Pan	15 minutos

Garantía limitada

Este producto está garantizado contra defectos de materiales y mano de obra. durante 1 año a partir de la fecha de compra. Dentro del período de garantía de 1 año, El artículo será reemplazado o se le reembolsará su dinero en el lugar de adquirido mediante presentación del recibo de venta u otro comprobante de compra. Esta garantía no se aplica a artículos sometidos a mal uso o daños accidentales. daño.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

Podría producirse un incendio o una explosión peligrosos si se ignoran las instrucciones. Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la barbacoa esté correctamente ensamblado, instalado y cuidado. No seguir las instrucciones en Este manual podría provocar lesiones personales y/o daños a la propiedad.

- Lea las instrucciones antes de utilizar el horno para pizza.
- Conserve esta guía de uso y cuidado para futuras consultas.
- Utilícelo solo en exteriores.
- Advertencia: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- No mueva el horno para pizza durante su uso.
- No modifique el horno para pizza.
- Este horno para pizza debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- Las partículas estarán muy calientes, por lo que debe tomar las precauciones adecuadas.
- No deje el asa sobre el horno para pizza.
- Nunca toque las piezas metálicas que puedan estar calientes.
- No cocine hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.

Pautas generales de seguridad

Debe leerse en su totalidad antes de su uso.

Lea atentamente las pautas generales de seguridad antes de realizar el montaje.

Instalación, uso y mantenimiento de su horno de pizza. El incumplimiento de todas las

Las disposiciones del presente aviso legal podrían dar lugar a daños a la propiedad. daños, lesiones corporales graves o incluso la muerte.

1. El horno de pizza está diseñado para uso en exteriores únicamente. El horno de pizza debe Siempre debe colocarse al aire libre, lejos de estructuras y nunca dentro de una edificio o garaje, y no cerca de ningún recinto cerrado. Coloque su Coloque el horno de pizza sobre una superficie firme, nivelada, estable y no inflamable y manténgalo Esté limpio y libre de materiales inflamables o combustibles, gasolina y Otros vapores y líquidos inflamables.
2. Tenga en cuenta las leyes o regulaciones locales que puedan especificar un requisito distancia entre las cocinas al aire libre y cualquier estructura, o que pueda limitar llama exterior de cualquier tipo durante períodos de sequía o de riesgo.
3. No instale ni utilice su horno de pizza en o sobre embarcaciones o embarcaciones recreativas. vehículos.
4. No utilice el horno de pizza cuando haya vientos fuertes.
5. Su horno de pizza no está diseñado para usarse como tal y nunca debe usarse como tal. calentador.
6. Los humos tóxicos pueden acumularse y causar asfixia.
7. Las llamas pueden salir del recinto metálico: a. en la parte trasera, donde El fuego es; b.de la parte superior de la escotilla cuando se abre la tapa; c.de la parte delantera del horno al abrir la puerta; o d.desde la parte superior de la chimenea.
8. Manténgase alejado de las aberturas del horno de pizza y advierta a los demás. A tu alrededor.
9. Instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados de Su VEVOR puede provocar lesiones o daños materiales. Por lo tanto, no lo utilice. Su horno de pizza a menos que esté completamente ensamblado y todas las piezas estén Bien sujeto y apretado.
10. Al utilizar el quemador de pellets:
La longitud de los pellets utilizados puede afectar en gran medida la temperatura de su pizza. horno. La longitud recomendada de los pellets no debe ser superior a 1,25" (3 cm). Los pellets más largos tienen una velocidad de alimentación más lenta, lo que puede hacer que su pizza horno para quemar más frío. Al reemplazar o rellenar pellets, preste atención a la longitud promedio y ajuste la configuración de su horno de pizza en consecuencia. Utilice únicamente Pellets destinados a ser utilizados en la cocina.
11. Al utilizar el quemador de carbón/leña:
Agregue leña gradualmente hasta lograr la temperatura óptima. Agregar demasiado Demasiada leña aumentará el fuego, con el riesgo de dañarte a ti o a tu pizza. horno.
12. Al utilizar el horno de pizza, existe el riesgo de que sus manos se lastimen. quemado. Se deben usar guantes protectores resistentes al calor en todo momento para Evite quemaduras y nunca coloque objetos calientes sobre o cerca de materiales combustibles. superficies. NO toque ninguna pieza metálica cuando su horno de pizza esté

funcionamiento. Solo toque las manijas de madera para abrir la puerta y levantar la trampilla de combustible.

13. Nunca deje su horno de pizza sin supervisión. No deje su horno de pizza horno sin supervisión con la tapa abierta mientras está encendido. Tenga en cuenta los peligros que Pueden existir durante el uso del horno de pizza (hojas secas, paneles decorativos). y otros materiales inflamables), ya que pueden provocar un incendio si entran en contacto con ellos. entre en contacto con cualquier chispa.

14. Mantenga todos los cables eléctricos lejos del horno de pizza.

El horno de pizza (cuando se utiliza) varía entre 100 °F (50 °C) y 1200 °F. (650 °C).

15. El horno de pizza es seguro y libre de riesgos cuando se utiliza según lo previsto y de acuerdo con las pautas de seguridad y brindará años de uso sin problemas y disfrute. Es responsabilidad de los usuarios mantener el funcionamiento seguro del el horno de pizza y ejercer estándares razonables de cuidado en todo momento.

16. Aunque se ha hecho todo lo posible para eliminar los bordes afilados Al hacer la barbacoa, se deben manipular todas las piezas con cuidado para evitar lesión accidental.

ELECCIÓN DE PELLETS DE LEÑA

1. Longitud recomendada de los pellets de leña: Pellets de leña no

Se recomienda que tenga una longitud superior a 1,25 pulgadas (3 cm).

2. Utilice únicamente pellets de leña adecuados para cocinar, no utilice pellets de lecho para animales y pellets para calefacción, que contienen productos químicos.

3. Asegúrese de que los pellets de madera estén secos, no mojados.

4. Elija pellets de madera dura al 100 %, los pellets de madera blanda pueden no ser adecuados.

quemar completamente



¿CÓMO ENCENDER PELLETS DE LEÑA?

Será difícil encender los pellets de leña por primera vez.
Puede consultar el método en el manual o elegir el combustible.

material para quemar completamente los pellets de leña. Es más difícil hacerlo directamente.
encender los pellets de leña.

1. Algunos accesorios que pueden ser necesarios preparar. a. Pellets 100% madera dura
b. Iniciador de fuego
c. Blo

2. Paso de encendido

- a. Llene el 50% de las rejillas del quemador con pellets de madera dura, aproximadamente 1,8 libras, 7-8 cucharadas. b. Coloque un iniciador de fuego natural en el borde de la rejilla del quemador.



- c. Enciéndalo con un encendedor y deslice la rejilla del quemador dentro del horno de pizza.



d. Es posible que desees rellenarlo con pellets de leña para mantener una cierta temperatura. Cuando necesites rellenar los pellets de leña, deslízalos hacia afuera. la rejilla, llene la rejilla con una pequeña cantidad de pellets de leña y deslízela nuevamente dentro del horno de pizza.

¿CÓMO HORNEAR PIZZA?

PREPARANDOSE PARA HORNEAR PIZZA

1. Horno para pizzas
2. Piedra para pizza
3. Pistola termómetro (debes comprarla tú mismo)
4. Espátula para pizza (debes comprarla tú mismo)

1. Después de que los pellets de leña comiencen a arder, cierre la puerta y deje que precalentar el horno durante 15 minutos para que la temperatura alcance la temperatura adecuada para hornear, que se espera que esté alrededor 750F-860F. (Si hay una pistola medidora de temperatura, la segunda (Este paso se puede realizar cuando la prueba alcanza los 750 °F).
2. Cuando la temperatura sea la adecuada, abra la puerta del horno y coloque la pizza dentro, luego cierra la puerta.
3. Espere unos 15 segundos, abra la puerta, gire la pizza 180° con la espátula para pizza y vuelve a cerrar la puerta.
4. Y luego espera unos 15 segundos, abre la puerta, gira la pizza. 90° y cierra la puerta, repite este paso 4 veces.
5. Por último saca la pizza y termina de hornear.

Nota: El tiempo de cada paso no es fijo, está relacionado con la temperatura, y si quieres una pizza más suave, puedes acortar el tiempo. adecuadamente para garantizar la frescura de la pizza.

PRECAUCIONES DESPUÉS DE HORNEAR

Cuando haya terminado de hornear la pizza, deje que el horno de pizza se enfríe durante 60 minutos. antes de limpiarlo y luego tirar las cenizas a la basura.

Nota: No utilice agua ni otras sustancias para bajar el temperatura del horno, puede ser peligroso.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1.ACERCA DEL ALMACENAMIENTO.

Guarde el horno en el interior y guarde la piedra para pizza en un lugar Ambiente cálido y seco cuando no lo esté utilizando.

2.¿CÓMO LIMPIAR EL HORNO?

Limpie el interior con una toalla de papel seca y el exterior. con limpiador de acero inoxidable y evitar productos de limpieza externos como lavavajillas.

3.¿CÓMO LIMPIAR LA PIEDRA PARA PIZZA?

- a. Déjala enfriar: deja que la piedra para pizza se enfríe por completo antes Limpie la piedra para pizza, de lo contrario, podría agrietarse o romperse si sumergirlo en agua fría mientras aún está caliente. Utilice únicamente
- b. Utilice un raspador o un cepillo para eliminar los residuos. Alternativamente, coloque una hoja de papel antigrasa sobre la piedra para evitar que se ensucie, lo que prácticamente ahorra trabajo de limpieza y proporciona una manera fácil de Retire los alimentos cocinados.
- c. Déjala secar: Deje que su piedra se seque por completo al menos 1 a 2 horas antes de volver a usarla. d. No se preocupe si la piedra para pizza se mancha. El color de la La piedra para hornear se oscurecerá después del uso continuo. Esto es normal y es parte del proceso natural de curado de la piedra. no afecta el rendimiento de cocción ni el sabor de los alimentos.

GARANTIZAR

Ofrecemos una garantía de 30 días que comienza en la fecha del original. compra y se aplica a problemas ocasionados por el fabricante. Si tiene preguntas, ayuda o soporte, comuníquese con el Servicio de atención al cliente. Por correo electrónico con su número de pedido y detalles. Le enviaremos Más información sobre la solución.

Importador: WAITCHX

Dirección: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 París

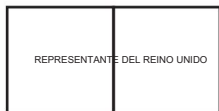
Importador: FREE MOOD LTD

Dirección: 2 Holywell Lane, Londres, Inglaterra, EC2A 3ET

Fabricante: Guangdong Sheng Bao Industry Co., Ltd.

Dirección: Piso 4, Piso 6, Edificio 27, Shunde Zhifu Garden, No.8, 2nd Ring Road, Gaozan Village, Xingtan Town, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China

Hecho en china



EUREP Reino Unido Ltd.

UNIDAD 2264, CALLE OCK 100, ABINGDON
OXFORDSHIRE INGLATERRA OX14 5DH



EUREP GmbH

Calle Unterletten 1a, 85051
Ingolstadt, Alemania

VEVOR®

Correo electrónico: CustomerService@vevor.com

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

12-CALOWE PRZENOŚNE DREWNO

PIEC DO PIZZY NA PELLET

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I PIELĘGNACJI

W dalszym ciągu staramy się dostarczać Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas oznaczają jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają wszystkie kategorie narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]

12 CALI PRZENOŚNY
PIEC DO PIZZY NA PELLET DRZEWNY



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:



Obsługa Klienta@vevor.com

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawią się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Dziękujemy za zakup!

Cieszymy się, że wybrałeś nasz produkt do zakupu grilla. Mamy nadzieję, że spodoba Ci się niezrównana jakość, komfort i styl Twoich nowych produktów ogrodowych.

Każdy element jest skrupulatnie rozważany aż do najmniejszych szczegółów, wyłącznie dla Ciebie, przez nasz światowej klasy zespół projektantów. Wiemy, że masz wybór, jeśli chodzi o potrzeby Twojego ogrodu zewnętrznego, więc od naszego zespołu do Twojego, dziękujemy za to, że pozwoliłeś nam być częścią Twojego ogrodu zewnętrznego.

STOSOWAĆ TYLKO NA ZEWNĄTRZ

PRZED UŻYCIEM UWAŻNIE PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

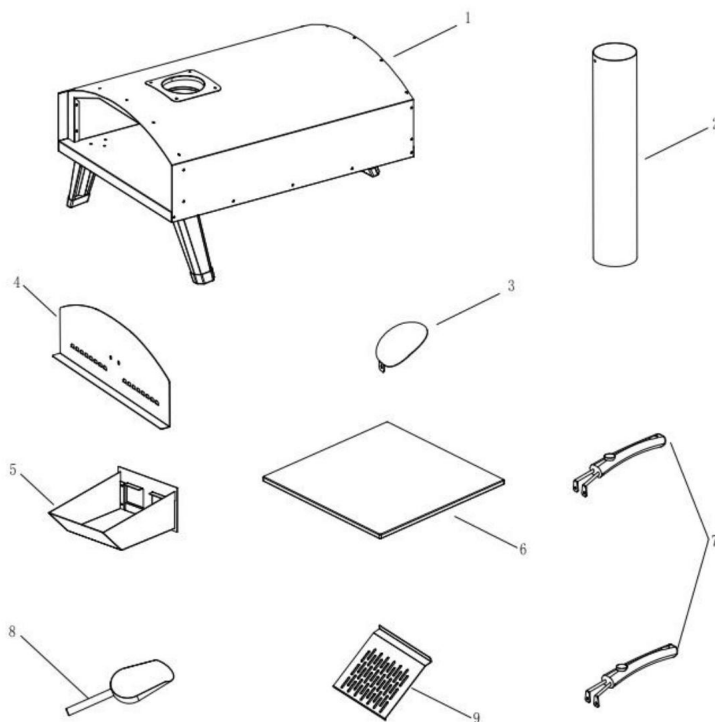
MONTAŻ

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI

UWAGA:

Przed montażem należy upewnić się, że wszystkie plastikowe zabezpieczenia zostały zerwane!

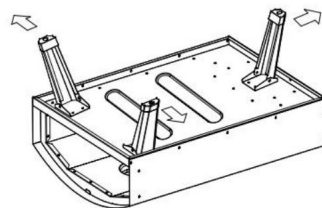
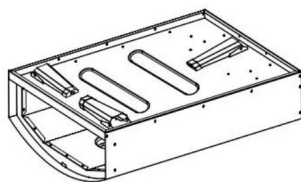
Schemat produktu



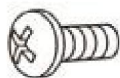
NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

Montaż

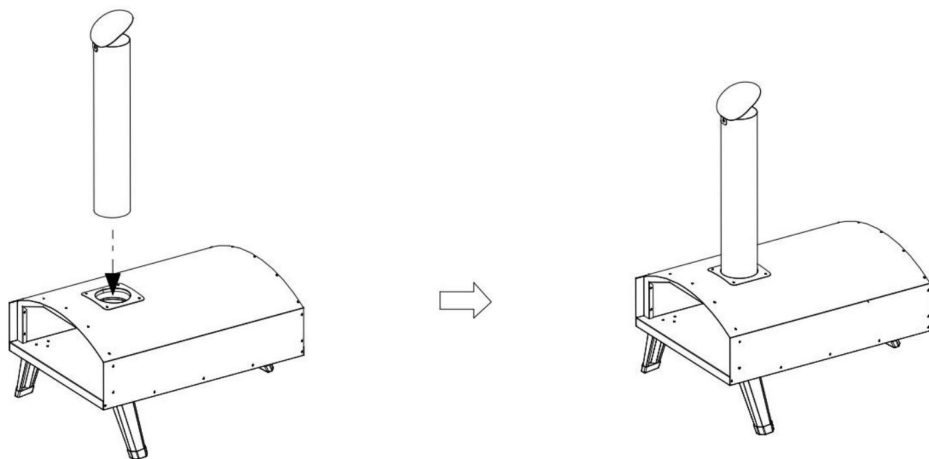
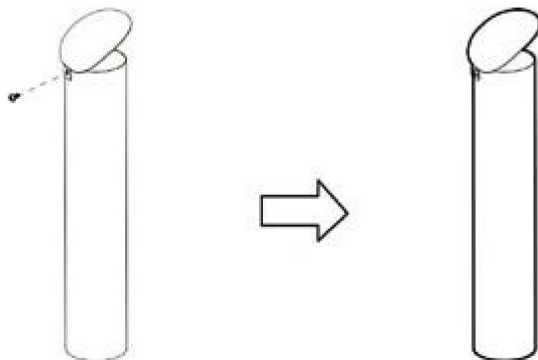
1. Wyjmij wszystkie części z opakowania.
2. Rozłóż nogi.



3. Zainstaluj komin (Śruba została wstępnie zainstalowana na kominie. Odkręć i zamontuj ponownie na przymocowanym elemencie komina.)



M5 x10 1 szt.



4. Zainstaluj drzwi (śruby

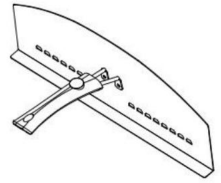
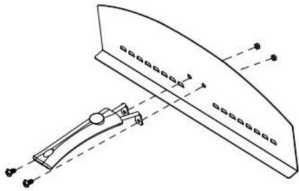
i nakrętki zostały wstępnie zainstalowane na uchwytach. Odkręć i zamontuj ponownie na drzwiach.)



M5 x10 2 SZT.



Nakrętka M5 2szt.



5. Zainstaluj skrzynkę na pelety

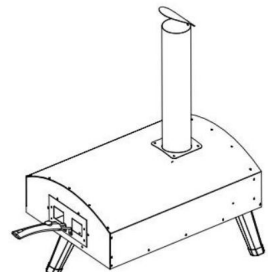
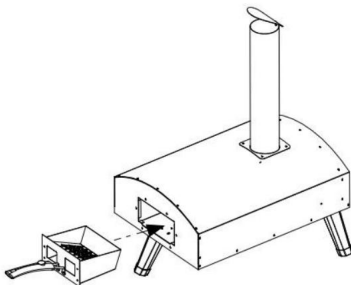
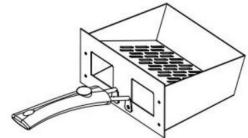
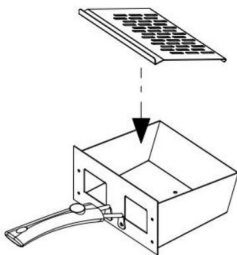
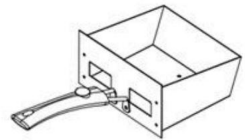
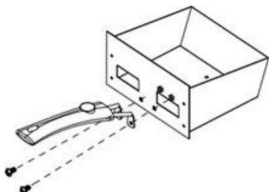
(Śruby i nakrętki zostały wstępnie zainstalowane na uchwytach. Odkręć i zamontuj ponownie w koszyku na pelety. Następnie włóż skrzynkę na pelety do pieca do pizzy.)



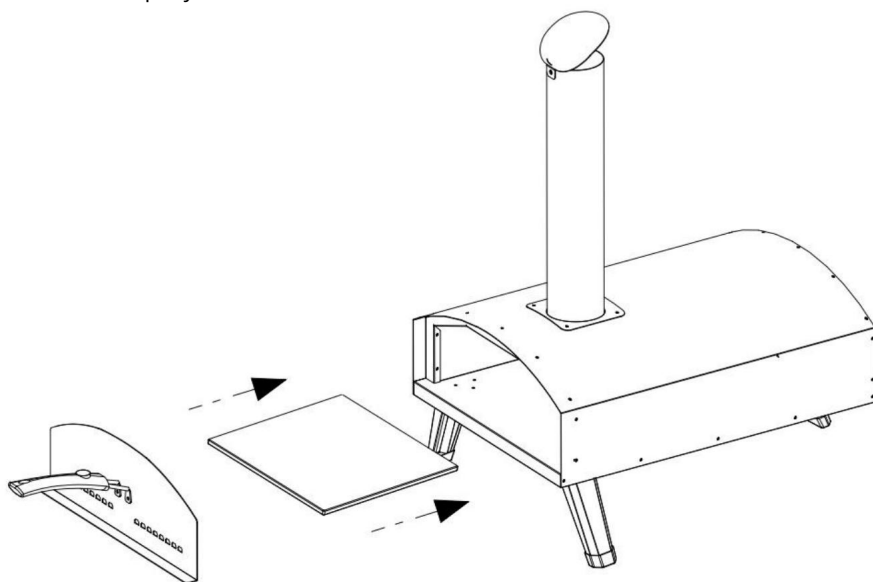
M5 x10 2 SZT.



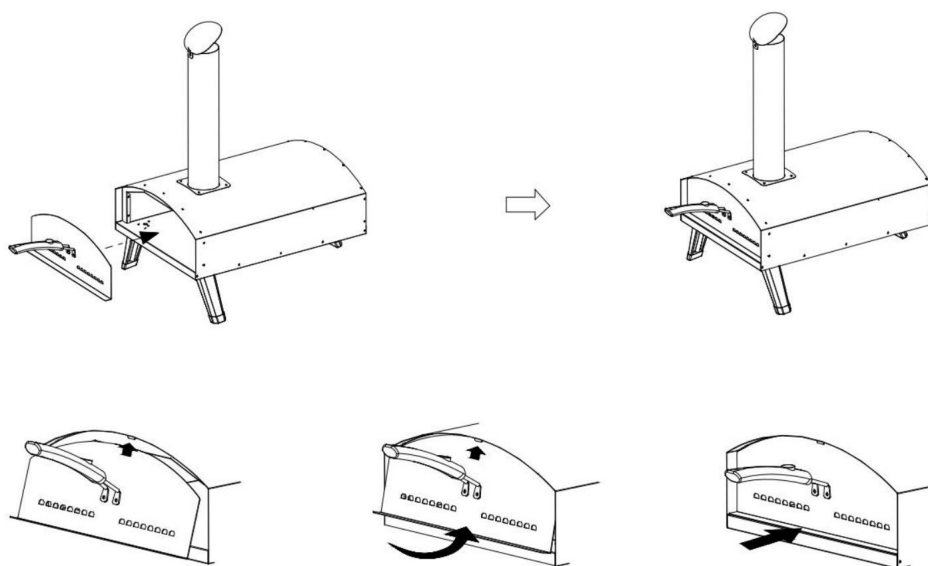
Nakrętka M5 2szt.



6. Włóż kamień do pizzy

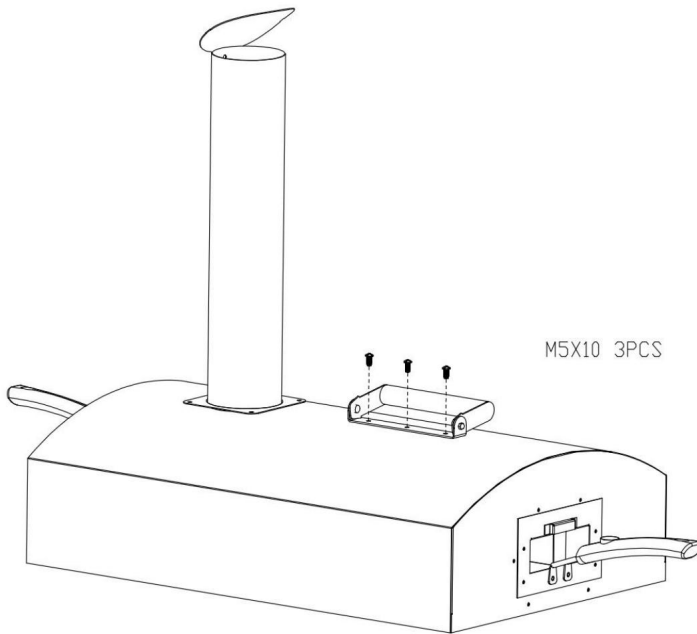


7. Zamontuj drzwi



8. Jak zamontować uchwyt?

(Śruby w instrukcji produktu zostały zamontowane w produkcie, więc (aby łatwiej było znaleźć odpowiednie śruby.)



Jak używać pieca do pizzy

1. Wsyp do pojemnika węglowego około 450–500 g peletu.
2. Użyj pistoletu na ogień, aby spalić pelet, około 2-3 minuty, pelet będzie spalony.
3. Jeśli robisz pizzę, umieść kamień do pizzy w środku i rozgrzej go przez 15 minut. Włóż pizzę, odwróć po 60 sekundach i spal ją na kolejne 90–120 sekund, w zależności od grubości pizzy.
4. Użyj funkcji wołowiny, rozgrzej przez 3 minuty, przygotuj jedzenie na ruszcie, włóż jedzenie w środku, bazując na różnych produktach spożywczych, aby je odwrócić.

Uzupełnianie peletu • Podczas

gotowania utrzymuj pelet w zasobniku na poziomie wyższym niż połowa

pojemność zespołu zasobnika. • Aby

uzupełnić pelet w trakcie użytkowania, należy użyć uchwytu do otwarcia zasobnika

pokrywą montażową, a następnie za pomocą łopaty zasobnika nabierz trochę granulatu i wsyp

je do zespołu zasobnika. Załóż z powrotem pokrywę zespołu zasobnika

zespół zasobnika z uchwytem. • Upewnij się, że

używasz rękawic kuchennych lub rękawic z jednym palcem.

Uwaga: •

Jeśli gotujesz około 20 minut później, lepiej jest dodać trochę więcej peletu w pudełku z węglem. •

Wyjmij trochę pudełka z węglem. • Prosimy o

ostrożne usuwanie wszystkich plastikowych toreb i trzymanie ich w miejscu niedostępnym dla dzieci. •

Podczas obsługi produktu zawsze używaj rękawic odpornych na ciepło. • Użyj pistoletu z ogniem, aby ponownie uzyskać szybkie spalanie. • Poświęć

trochę czasu na zapoznanie się z zawartością i sprawdź, czy

Przed rozpoczęciem prac upewnij się, że wszystkie otwory są czyste i wolne od resztek farby.

Woda: •

Woda może uszkodzić wnętrze piekarnika. Musisz upewnić się, że nie

woda dostaje się do komory piekarnika, albo przez otwór w drzwiach piekarnika, albo przez komin. • Zawsze

umieszczaj dostarczone metalowe drzwi w otworze piekarnika, gdy nie jest włączony.

służy do zapobiegania przedostawaniu się wody przez otwór do piekarnika komora. • Nie

należy instalować piekarnika pod kątem do tyłu, ponieważ może to spowodować przedostanie się wody do wnętrza piekarnika. i zlewu, powodując uszkodzenia. • Nie należy

spuszczać lodu ani czyścić mopem podłogi piekarnika. •

Do czyszczenia podłogi piekarnika nie jest wymagana woda. Piekarnik pracuje w bardzo wysokie temperatury. Wysoka temperatura działa jak automatyczny tryb „samoczyszczenia”, spalając wszystkie rozlane lub przyklejone jedzenie. Jeśli przyklejone jedzenie jest problem podczas gotowania, możesz go usunąć za pomocą mosiężnej szczotki do piekarnika. Jako środek ostrożności, żywność niesmażona zawsze powinna być umieszczana w odpowiednich naczyniach kuchennych przed włożeniem do piekarnika.

Instrukcje dotyczące konserwacji i czyszczenia:

UWAGA: Wszelkie czyszczenie i konserwację należy przeprowadzać, gdy piec do pizzy jest fajny.

POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Użyj łagodnego detergentu lub sody oczyszczonej i gorącej wody. Nieściernie

W przypadku uporczywych plam można zastosować proszek do szorowania, a następnie spłukać wodą.

Jeżeli wewnętrzna powierzchnia pokrywy pieca do pizzy ma łuszczącą się farbę,

po przypaleniu na resztkach tłuszczu zamienia się w węgiel i będą się łuszczyć.

Dokładnie wyczyścić silnym roztworem gorącej wody z mydłem. Spłukać wodą

i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. NIGDY NIE UŻYWAJ ŚRODKA DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW.

WNĘTRZE DNA GRILLA

Usuń pozostałości za pomocą szczotki, skrobaczki i/lub gąbki czyszczącej, a następnie umyj

roztwór wody z mydłem. Spłukać wodą i pozostawić do wyschnięcia.

Ruszt do gotowania

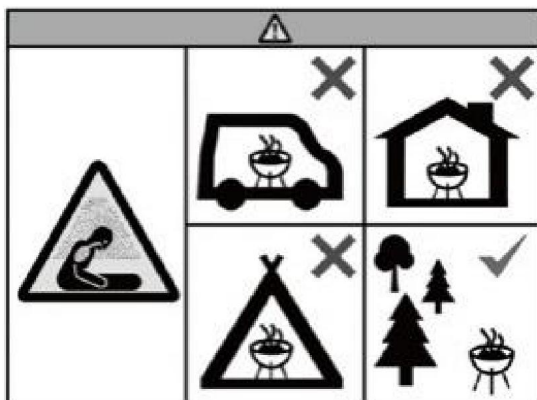
Użyj łagodnego roztworu wody z mydłem. Nieściernie środki czyszczące mogą być stosować na uporczywe plamy, a następnie spłukać wodą.

WNĘTRZE DNA GRILLA

Usuń pozostałości za pomocą szczotki, skrobaczki i/lub gąbki czyszczącej, a następnie umyj roztworem wody z mydłem. Spłukać wodą i pozostawić do wyschnięcia. Powinno być po użyciu wyczyścić osad węglowy.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia! Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku na zewnątrz. Musi Nie należy stosować w budynkach, garażach lub innych zamkniętych pomieszczeniach. Mogą wydzielać się toksyczne opary, które mogą spowodować uduszenie.



Książka kucharska referencyjna:

W celach informacyjnych (dostosuj czas do różnej grubości)	
Żywność	Czas
Pizza (cienka)	1-2 minuty
Stek	3 minuty (średnio)
Kiełbasa	4 minuty

Wieprzowina	6 minut
Rama owcy	6 minut
Skrzydółko kurczaka	6 minut
Chleb	15 minut

Ograniczona gwarancja

Gwarancja na ten produkt obejmuje wady materiałowe i wykonawcze.

przez 1 rok od daty zakupu. W okresie gwarancyjnym 1 roku przedmiot zostanie wymieniony lub pieniądze zostaną zwrócone w miejscu zakupu zakupione po okazaniu paragonu lub innego dowodu zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje przedmiotów poddanych niewłaściwemu użytkowaniu lub przypadkowemu szkoda.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE

Zignorowanie instrukcji może spowodować niebezpieczny pożar lub wybuch.

Konsument jest odpowiedzialny za zapewnienie, że grill jest prawidłowo użytkowany.

zmontowane, zainstalowane i zadbane. Nieprzestrzeganie instrukcji w

Niniejsza instrukcja może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

- Przed użyciem pieca do pizzy przeczytaj instrukcję. • Zachowaj tę instrukcję użytkowania i konserwacji do wykorzystania w przyszłości.
- Używaj tylko na zewnątrz.
- Ostrzeżenie: dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala. • Nie przesuwaj pieca do pizzy podczas użytkowania. • Nie modyfikuj pieca do pizzy. • Podczas użytkowania piec do pizzy należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. • Częsteczki będą bardzo gorące, dlatego podejmij odpowiednie środki ostrożności. • Nie pozostawiaj uchwytu na piecu do pizzy.
- Nigdy nie dotykaj metalowych części, które mogą być gorące. • Nie gotuj, dopóki paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.

Ogólne wytyczne bezpieczeństwa

Przed użyciem należy przeczytać w całości.

Przed montażem należy dokładnie zapoznać się z ogólnymi wytycznymi bezpieczeństwa, instalowanie i użytkowanie/serwisowanie pieca do pizzy. Nieprzestrzeganie wszystkich

postanowienia niniejszej klauzuli prawnej mogą skutkować szkodami majątkowymi uszkodzenia ciała, poważne obrażenia ciała, a nawet śmierć.

1. Piec do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Piec do pizzy musi zawsze umieszczać na zewnątrz, z dala od konstrukcji i nigdy wewnątrz budynku lub garażu, a nie w pobliżu jakichkolwiek zamkniętych obszarów. Umieść piec do pizzy na solidnej, równej, stabilnej i niepalnej powierzchni i utrzymuj jest czysty i wolny od materiałów łatwopalnych lub palnych, benzyny i inne łatwopalne opary i ciecze.

2. Zapoznaj się z lokalnymi przepisami lub regulacjami, które mogą określać wymagania odległość między kuchenkami zewnętrznymi a wszelkimi konstrukcjami lub może ograniczać jakiegokolwiek rodzaju ognia na zewnątrz w okresach suszy lub zagrożenia.

3. Nie instaluj ani nie używaj pieca do pizzy na łodziach ani w obiektach rekreacyjnych. pojazdy.

4. Nie używaj pieca do pizzy przy silnym wietrze.

5. Twój piec do pizzy nie jest przeznaczony i nigdy nie powinien być używany jako podgrzewacz.

6. Mogą gromadzić się toksyczne opary, powodując uduszenie.

7. Płomienie mogą wydostawać się poza metalową obudowę: a. z tyłu, gdzie ogień jest; b.z góry luku, gdy pokrywa jest otwarta; c.z z przodu piekarnika po otwarciu drzwiczek; lub z górnej części komina.

8. Prosimy o zachowanie ostrożności w stosunku do otworów pieca do pizzy i ostrzeżenie innych. wokół ciebie.

9. Niewłaściwa instalacja, regulacja, zmiana, serwis lub konserwacja

Twój VEVOR może spowodować obrażenia lub uszkodzenie mienia. Dlatego nie używaj Twój piec do pizzy, chyba że jest całkowicie zmontowany i wszystkie części są solidnie zamocowane i dokręcone.

10. Podczas korzystania z palnika na pellet:

Długość użytych peletów może mieć duży wpływ na temperaturę pizzy piekarnik. Zalecana długość peletu nie powinna być dłuższa niż 1,25"

(3 cm). Dłuższe peletki mają wolniejszą prędkość podawania, co może spowodować, że Twoja pizza pieca, aby palić się chłodniej. Podczas wymiany lub uzupełniania peletu, zwróć uwagę na średniej długości i odpowiednio dostosuj ustawienia pieca do pizzy. Używaj tylko granulki przeznaczone do stosowania w kuchni.

11. Podczas korzystania z pieca węglowego/drewnianego:

Stopniowo dodawaj rozpałkę, aby osiągnąć optymalną temperaturę. Dodawanie zbyt zbyt dużo rozpałki powiększy ogień, narażając Cię lub Twoją pizzę na ryzyko uszkodzenia piekarnik.

12. Podczas korzystania z pieca do pizzy istnieje ryzyko poparzenia rąk.

spalone. Należy zawsze nosić rękawice ochronne, odporne na ciepło, aby uniknąć oparzeń i nigdy nie stawiaj gorących przedmiotów na materiałach łatwopalnych lub w ich pobliżu powierzchnie. NIE dotykaj żadnych metalowych części, gdy twój piec do pizzy jest

obsługi. Dotykaj tylko drewnianych uchwytów, aby otworzyć drzwi i podnieść wlew paliwa.

13. Nigdy nie zostawiaj pieca do pizzy bez nadzoru. Nie zostawiaj pizzy piekarnik bez nadzoru z otwartą pokrywą podczas palenia. Bądź świadomy zagrożenia, jakie mogą występować podczas użytkowania pieca do pizzy (suche liście, panele dekoracyjne) i innych materiałów łatwopalnych), ponieważ mogą one spowodować pożar, jeśli się pojawią. w kontakcie z iskrami.

14. Trzymaj wszystkie przewody elektryczne z dala od pieca do pizzy.

Zakres temperatur pieca do pizzy (podczas użytkowania) wynosi od 100°F (50°C) do 1200°F (650 °C).

15. Piec do pizzy jest bezpieczny i nie stwarza zagrożenia, gdy jest używany zgodnie z przeznaczeniem. zgodnie z wytycznymi bezpieczeństwa i zapewni lata bezproblemowego użytkowania i przyjemności. Użytkownicy są odpowiedzialni za utrzymanie bezpiecznego działania pieca do pizzy i zachowania należytej ostrożności w każdym przypadku.

16. Chociaż dołożono wszelkich starań, aby usunąć wszelkie ostre krawędzie, podczas grillowania należy ostrożnie obchodzić się ze wszystkimi częściami, aby uniknąć przypadkowe obrażenia.

WYBÓR PELLETOW DREWNIANYCH

1. Zalecana długość peletu drzewnego: Pellet drzewny nie

Zaleca się długość większą niż 1,25 cala (3 cm).

2. Używaj wyłącznie peletu drzewnego nadającego się do gotowania, nie używaj peletu z ściółka dla zwierząt i granulat grzewczy, które zawierają substancje chemiczne.

3. Upewnij się, że pelety drzewne są suche, nie mokre.

4. Wybierz pelety w 100% z twardego drewna, pelety z miękkiego drewna mogą nie być dostępne.

spalić się całkowicie.



JAK ROZPALIĆ PELLET DREWNIANY?

Za pierwszym razem trudno będzie zapalić pelety z drewna opałowego. możesz zapoznać się z metodą podaną w instrukcji lub wybrać opcję palną materiał do całkowitego spalania peletu z drewna opałowego. Trudniej jest bezpośrednio rozpaścić pelet opałowy.

1. Niektóre akcesoria, które mogą wymagać przygotowania. a. 100% pelet z twardego drewna
b. Rozpałka
c. Blo

2. Zapłon krok

- a. Napełnij 50% rusztu palnika peletem z twardego drewna, około 1,8 funta, 7-8 miarek.
- b. Połóż naturalny rozpał na krawędzi rusztu palnika.



- c. Zapal za pomocą zapalarki i wsuń ruszt palnika do pieca do pizzy.



d. Możesz chcieć uzupełnić zapas peletu opałowego, aby utrzymać pewien poziom temperatura. Kiedy trzeba uzupełnić pellet opałowy, wysuń ruszt, napełnij go niewielką ilością peletu drzewnego i wsuń ruszt z powrotem do pieca do pizzy.

JAK PIEC PIZZĘ?

PRZYGOTOWANIE DO PIECZENIA PIZZY

1. Piec do pizzy
2. Kamień do pizzy
3. Pistolet termometryczny (trzeba go kupić samemu)
4. Łopatka do pizzy (trzeba ją kupić samemu)

1. Po rozpoczęciu spalania peletu drzewnego zamknij drzwi i pozwól Piekarnik nagrzewamy przez 15 minut, aby osiągnąć temperaturę odpowiednia temperatura do pieczenia, która powinna wynosić około 750F-860F. (Jeśli jest pistolet do pomiaru temperatury, drugi Ten krok można wykonać, gdy temperatura testu osiągnie 750F.)
2. Gdy temperatura będzie odpowiednia, otwórz drzwiczki piekarnika i włóż włóż pizzę do środka, a następnie zamknij drzwi.
3. Odczekaj około 15 sekund, otwórz drzwi, obróć pizzę o 180° łopatkę do pizzy i zamknij drzwi.
4. Następnie odczekaj około 15 sekund, otwórz drzwi, obróć pizzę 90° i zamknij drzwi, powtórz ten krok 4 razy.
5. Na koniec wyjmij pizzę i dokończ pieczenie.

Uwaga: Czas każdego etapu nie jest stały, zależy od temperatury. Jeśli chcesz, aby pizza była bardziej miękka, możesz skrócić czas. odpowiednio, aby zapewnić świeżość pizzy.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PO PIECZENIU

Po upieczeniu pizzy pozostaw piec do ostygnięcia na 60 minut zanim wszystko posprzątasz, a popioły wyrzucisz do kosza.

Uwaga: Nie należy używać wody ani innych substancji w celu obniżenia temperatura piekarnika może być niebezpieczna.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

1. O PRZECHOWYWANIU.

Prosimy przechowywać piekarnik w pomieszczeniu zamkniętym i przechowywać kamień do pizzy w ciepłego i suchego otoczenia, gdy nie jest używany.

2.JAK CZYŚCIĆ PIEKARNIK?

Proszę przetrzeć wnętrze suchym ręcznikiem papierowym, wytrzeć zewnętrzną część ze środkiem czyszczącym do stali nierdzewnej i unikaj zewnętrznych środków czyszczących takich jak zmywarki do naczyń.

3.JAK CZYŚCIĆ KAMIEŃ DO PIZZY?

a. Pozostaw do ostygnięcia: Pozostaw kamień do pizzy do całkowitego ostygnięcia przed czyszczenie go, w przeciwnym razie kamień do pizzy może pęknąć lub się rozbić, jeśli zanurzenie w zimnej wodzie, gdy jest jeszcze gorąca. Proszę używać tylko gorącej wody zamiast detergentu. b.Użyj skrobaczki lub szczotki, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia. Alternatywnie, umieść arkusz papieru pergaminowego na kamieniu, aby uniknąć zabrudzenia, co praktycznie oszczędza pracę związaną z czyszczeniem i zapewnia łatwy sposób wyjmij ugotowane jedzenie. c.Pozostaw do wyschnięcia: Pozostaw kamień do całkowitego wyschnięcia na co najmniej 1 do 2 godzin przed ponownym użyciem. d.Nie martw się, że kamień do pizzy się popłami. Kolor kamień do pieczenia stanie się ciemniejszy po ciągłym użytkowaniu. To jest normalne i jest częścią naturalnego procesu sezonowania kamienia. To będzie nie wpływa na jakość gotowania ani na smak potrawy.

GWARANCJA

Oferujemy 30-dniową gwarancję, która zaczyna obowiązywać od daty pierwotnego zakupu. zakupu i dotyczy problemów spowodowanych przez producenta. Dla W przypadku pytań, pomocy lub wsparcia prosimy o kontakt z Biurem Obsługi Klienta e-mailem do nas z numerem zamówienia i szczegółami. Wyślemy Ci Więcej informacji o rozwiązaniu.

Importer: WAITCHX

Adres: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paryż

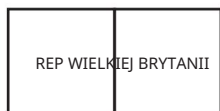
Importer: FREE MOOD LTD

Adres: 2 Holywell Lane, Londyn, Anglia, EC2A 3ET

Producent: Guangdong Sheng Bao Industry Co.,Ltd Adres: Piętro 4,

Piętro 6, Budynek 27, Ogród Shunde Zhifu, Nr 8, 2. Obwodnica, Wieś Gaozan, Miasto Xingtang, Dzielnica Shunde, Miasto Foshan, Prowincja Guangdong, Chiny

Wyprodukowano w Chinach



EUREP UK LTD

JEDNOSTKA 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ANGLIA OX14 5DH



EUREP GmbH

Podmiejska 1a, 85051
Ingolstadt, Niemcy

VEVOR®

E-mail: [Obsluga Klienta@vevor.com](mailto:ObslugaKlienta@vevor.com)

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

12 INCH DRAAGBARE HOUTEN PELLETPIZZAOVEN

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSGIDS

Wij blijven ons inzetten om u gereedschappen te leveren tegen concurrerende prijzen.

"Bespaar de helft", "halve prijs" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, vertegenwoordigen slechts een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en doseringen betekenen niet noodzakelijkerwijs dat ze alle categorieën gereedschappen omvatten die wij aanbieden. Wij herinneren u eraan om bij het plaatsen van een bestelling bij ons zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken.

VEVOR[®]

**12 INCH DRAAGBAAR
HOUTPELLET PIZZAOVEN**



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:

 **Klantenservice@vevor.com**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor.

Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Bedankt voor uw aankoop!

Wij zijn blij dat u ons product hebt gekozen voor uw barbecue-aankoop. Wij hopen dat u geniet van de ongeëvenaarde kwaliteit, het comfort en de stijl van uw nieuwe outdoor tuinproducten.

Elk stuk wordt tot in de kleinste details zorgvuldig overwogen, exclusief voor u, door ons eersteklas designteam. We weten dat u een keuze hebt als het gaat om uw behoeften voor uw tuin in de buitenlucht, dus namens ons team aan het uwe, bedankt dat u ons deel laat uitmaken van uw buitenlucht.

ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN

LEES DE GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSGIDS ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT

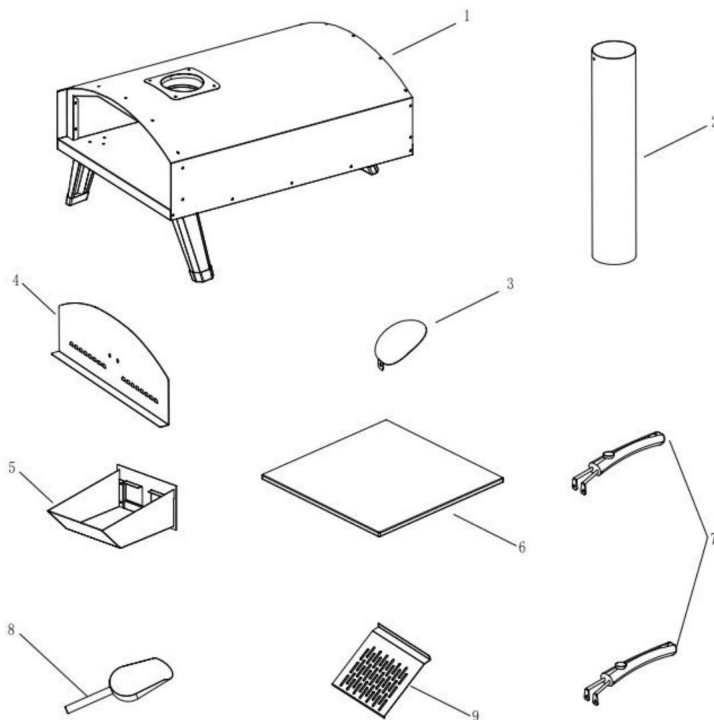
MONTAGE

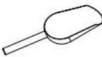
BEWAAR DEZE HANDLEIDING VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE

Montage LET

OP: Zorg ervoor dat alle plastic bescherming verwijderd is voordat u met de montage begint!

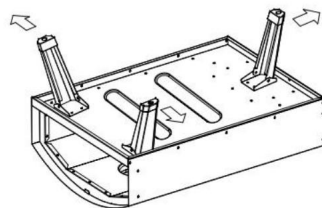
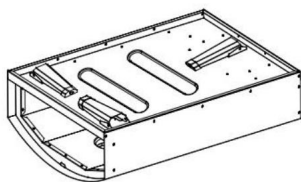
Productdiagram



NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

Montage

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Open de poten.

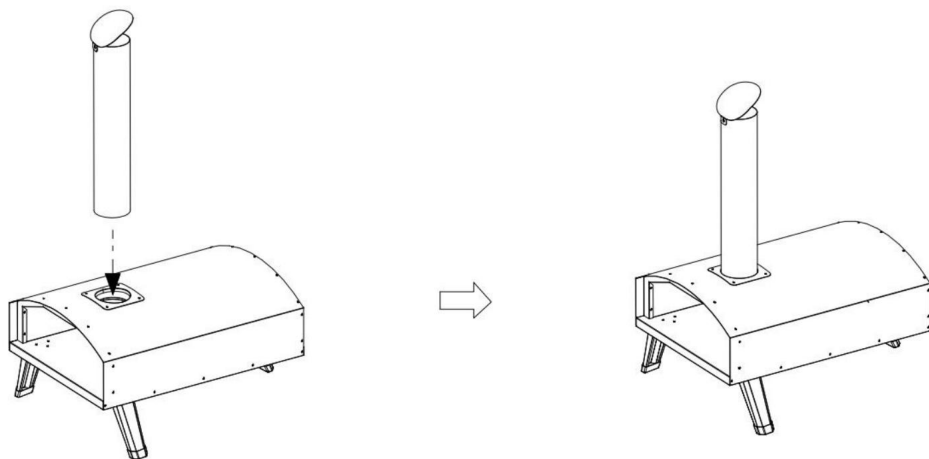
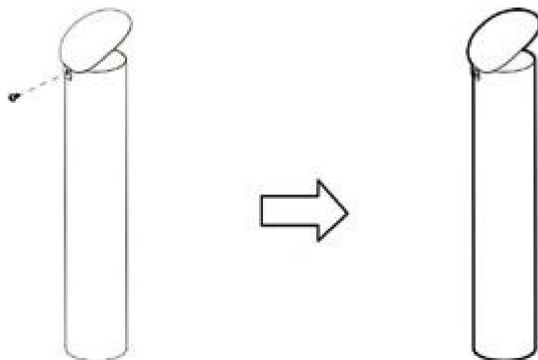


3. Installeer de schoorsteen

(De schroef is vooraf op de schoorsteen geïnstalleerd. Draai los en installeer opnieuw op het bevestigde schoorsteenstuk.)



M5 x10 1 STUKS



4. Installeer de deur

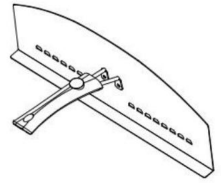
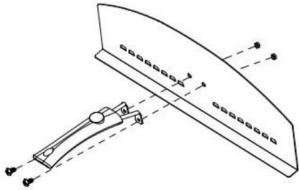
(De schroeven en moeren zijn vooraf op de handgrepen geïnstalleerd. Schroef los en plaats ze terug op de deur.)



M5 x10 2 STUKS



M5 Moer 2PCS



5. Plaats de pelletbox (De

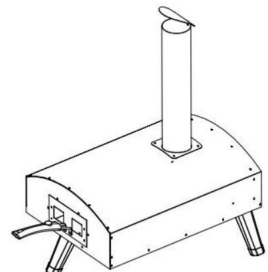
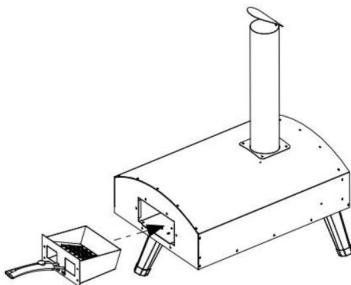
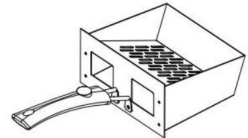
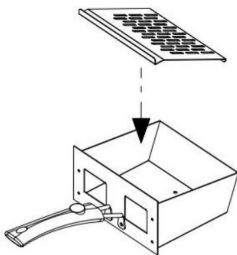
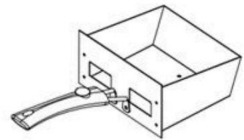
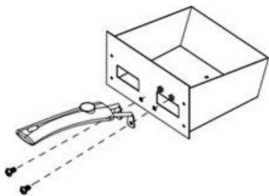
schroeven en moeren zijn vooraf op de handgrepen gemonteerd. Schroef los en plaats ze terug op de pelletmand. Plaats de pelletbox vervolgens in de pizzaoven.)



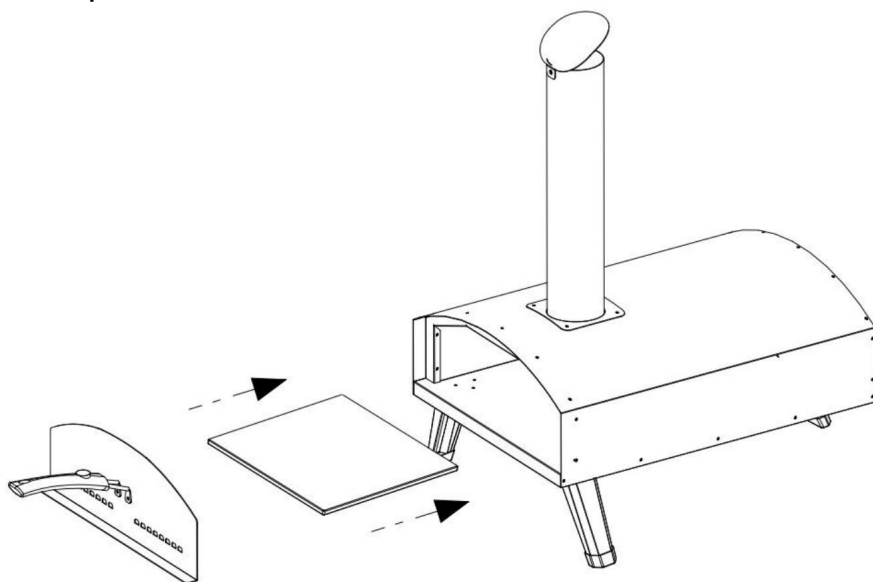
M5 x10 2 STUKS



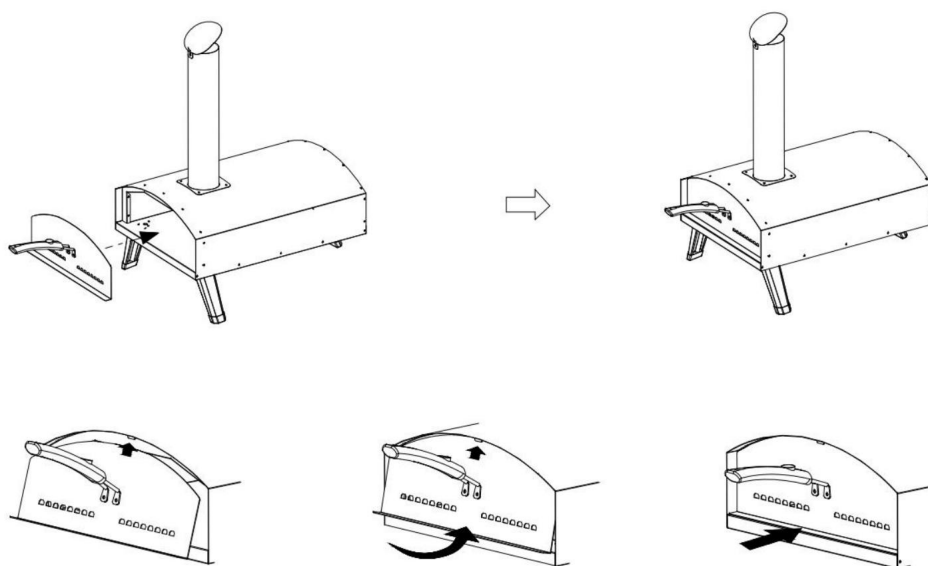
M5 Moer 2PCS



6. Plaats de pizzasteen

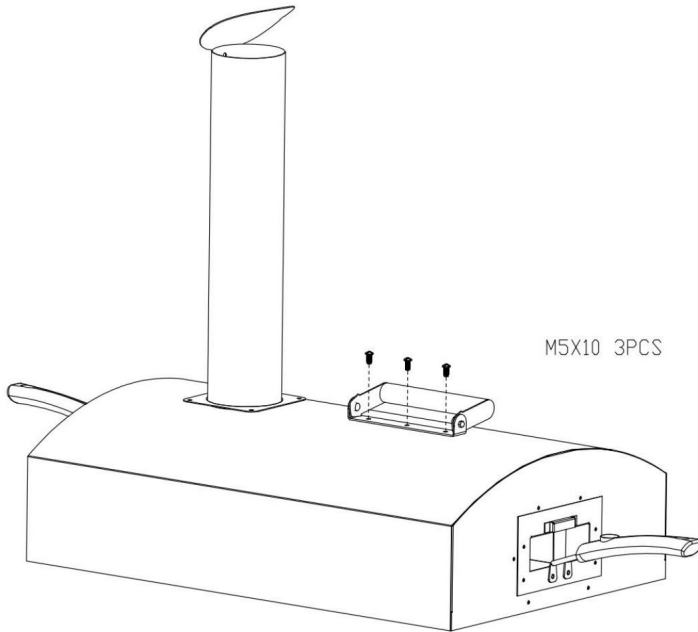


7. Bevestig de deur



8. Hoe monteert u de handgreep?

(De schroeven in de product handleiding zijn op het product geïnstalleerd, dus (zodat u de bijbehorende schroeven beter kunt vinden.)



Hoe gebruikt u de pizzaoven?

1. Gebruik ongeveer 450-500 gram pellet in de koolstofdoos.
2. Gebruik een vlamspuit om de pellet te verbranden, ongeveer 2-3 minuten, de pellet zal verbrand.
3. Als u een pizza maakt, plaatst u de pizzasteen erin en verwarmt u deze 15 minuten voor. minuten. Doe de pizza erin, draai na 60 seconden om en laat het branden nog eens 90-120 seconden, afhankelijk van de dikte van de pizza.
4. Gebruik de rundvleesfunctie, verwarm 3 minuten voor, bereid het voedsel in het rooster, doe de voedsel erin, op basis van verschillend voedsel om het om te draaien.

Het bijvullen van de pellets •

Houd tijdens het koken de pellets in de trechterconstructie op meer dan de helft van de capaciteit van de trechterconstructie. • Om de pellets tijdens gebruik bij te vullen, gebruikt u de hendel om de trechter te openen montage deksel, gebruik dan de trechterschep om wat pellets te nemen en te gieten in de trechterconstructie. Plaats het deksel van de trechterconstructie terug de trechterconstructie met het handvat. • Zorg ervoor dat ovenwanten of -handschoenen worden gebruikt.

Opmerking:

• Wanneer u ongeveer 20 minuten later kookt, is het beter om wat meer pellets toe te voegen in de koolstofdoos. •

Haal een beetje uit de koolstofdoos. • Gooi alle

plastic zakken zorgvuldig weg en houd ze buiten bereik van kinderen. • Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het product. • Gebruik een vlampistool om het snel weer te laten branden. • Neem de tijd om uzelf vertrouwd te maken met de inhoud en controleer of Zorg ervoor dat alle gaten vrij zijn van verfresten voordat u begint.

Water: •

Water kan de binnenkant van uw oven beschadigen. U moet ervoor zorgen dat er geen water komt de ovenkamer binnen, hetzij via de ovendeuropening, hetzij door de schoorsteen. •

Plaats de meegeleverde metalen deur altijd in de ovenopening wanneer u de oven niet gebruikt. Gebruik om te voorkomen dat er water via de opening in de oven komt kamer. •

Installeer de oven niet in een achterwaartse hoek, omdat er dan water in de oven kan komen en de gootsteen, waardoor schade ontstaat. • De ovenvloer niet bevroren of nat dweilen.

• Er is geen water nodig om de kookvloer schoon te maken. De oven werkt op zeer hoge temperaturen. De hoge hitte fungeert als een automatische "zelfreinigende" modus, waarbij alle gemorst of vastgekoekt voedsel wordt verbrand. Als vastgekoekt voedsel een probleem tijdens het koken, kunt u het verwijderen met een messing ovenborstel. Als een voorzorgsmaatregel, niet-gefruitede voedingsmiddelen moeten altijd worden geplaatst op geschikt kookgerei voordat u het in de oven plaatst.

Onderhouds- en reinigingsinstructies:

LET OP: Alle reiniging en onderhoud moeten worden uitgevoerd wanneer de pizzaoven is cool.

BUITENOPPERVLAK

Gebruik een mild reinigingsmiddel of een oplossing van baking soda en heet water. Niet-schurend Bij hardnekkige vlekken kan schuurpoeder gebruikt worden, daarna afspoelen met water.

Als de binnenkant van het deksel van de pizzaoven een afbladderende verflaag heeft, worden koolstof en schilferen af wanneer ze op de verflaag worden gebakken.

Grondig reinigen met een sterke, hete zeepoplossing. Afspoelen met water. en laat het volledig drogen. GEBUIK NOOIT OVENREINIGER.

INTERIEUR VAN DE BARBECUE ONDERKANT

Verwijder resten met een borstel, schraper en/of schoonmaaksponsje en was daarna met

een zeepoplossing. Spoel met water en laat drogen.

KOOKROOSTER

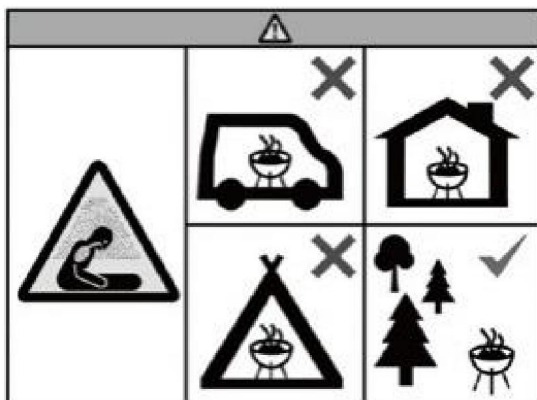
Gebruik een milde zeepoplossing. Niet-schurende schuurkracht kan
Gebruik het op hardnekkige vlekken en spoel het daarna af met water.

INTERIEUR VAN DE BARBECUE ONDERKANT

Verwijder resten met een borstel, schraper en/of schoonmaaksponsje en was daarna met
een zeepoplossing. Spoel met water en laat drogen. Het zou moeten zijn
Maak de koolstofafzetting na gebruik schoon.

WAARSCHUWING!

Gevaar voor verstikking! De oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Hij moet
Niet gebruiken in gebouwen, garages of andere afgesloten ruimten.
Er kunnen giftige dampen ontstaan die tot verstikking kunnen leiden.



Referentiekookboek:

Ter referentie (pas de tijd aan voor verschillende diktes)	
Voedsel	Tijd
Pizza (dun)	1-2 minuten
Steak	3 minuten (gemiddeld)
Worst	4 minuten

Varkensvlees	6 minuten
Schapenframe	6 minuten
Kippenvleugel	6 minuten
Brood	15 minuten

Beperkte garantie

Dit product is gegarandeerd tegen materiaal- en fabricagefouten gedurende 1 jaar vanaf de aankoopdatum. Binnen de garantieperiode van 1 jaar is de artikel wordt vervangen of uw geld wordt terugbetaald op de plaats van gekocht op vertoon van de kassabon of een ander aankoopbewijs. Deze garantie is niet van toepassing op artikelen die zijn blootgesteld aan verkeerd gebruik of accidenteel schade.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



WAARSCHUWING

Als de instructies niet worden nageleefd, kan er brand of een explosie ontstaan.

Het is de verantwoordelijkheid van de consument om ervoor te zorgen dat de barbecue op de juiste manier wordt gebruikt, gemonteerd, geïnstalleerd en onderhouden. Het niet opvolgen van instructies in

Het gebruik van deze handleiding kan leiden tot persoonlijk letsel en/of schade aan eigendommen.

- Lees de instructies voordat u de pizzaoven gebruikt.
- Bewaar deze gebruiks- en onderhoudsgids voor toekomstig gebruik.
- Alleen buitenshuis gebruiken.
- Waarschuwing: toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- Verplaats de pizzaoven niet tijdens gebruik.
- Wijzig de pizzaoven niet.
- Deze pizzaoven moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- De deeltjes zijn erg heet, dus neem passende voorzorgsmaatregelen.
- Laat de handgreep niet op de pizzaoven zitten.
- Raak nooit metalen onderdelen aan die heet kunnen zijn.
- Kook niet totdat de brandstof een laag as heeft.

Algemene veiligheidsrichtlijnen

Moet volledig worden gelezen vóór gebruik

Lees de algemene veiligheidsrichtlijnen volledig door voordat u met de montage begint, het installeren en gebruiken/onderhouden van uw pizzaoven. Het niet naleven van alle

de bepalingen van deze juridische disclaimer kunnen leiden tot eigendomsschade schade, ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.

1. De pizzaoven is uitsluitend ontworpen voor gebruik buitenshuis. De pizzaoven moet altijd buiten worden geplaatst, uit de buurt van constructies en nooit binnen een gebouw of een garage, en niet in de buurt van afgesloten ruimtes. Plaats uw pizzaoven op een stevig, vlak, stabiel en niet-ontvlambaar oppervlak en houd het is schoon en vrij van ontvlambare of brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

2. Wees op de hoogte van eventuele lokale wetten of voorschriften die een vereiste kunnen specificeren afstand tussen buitenkooktoestellen en eventuele constructies, of die de afstand kunnen beperken Buitenvlammen van welke aard dan ook tijdens periodes van droogte of gevaar.

3. Installeer of gebruik uw pizzaoven niet op of in boten of recreatiegebieden. voertuigen.

4. Gebruik uw pizzaoven niet bij harde wind.

5. Uw pizzaoven is niet bedoeld om te worden gebruikt en mag ook nooit worden gebruikt als verwarming.

6. Giftige dampen kunnen zich ophopen en verstikking veroorzaken.

7. Vlammen kunnen buiten de metalen behuizing waaien: a. aan de achterkant waar het vuur is; b. vanaf de bovenkant van het luik wanneer het deksel geopend is; c. vanaf de vooraan de oven wanneer u de deur opent; of d. vanaf de bovenkant van de schoorsteen.

8. Blijf uit de buurt van de openingen van de pizzaoven en waarschuw anderen om je heen.

9. Onjuiste installatie, aanpassing, wijziging, service of onderhoud van uw VEVOR kan letsel of schade aan eigendommen veroorzaken. Gebruik daarom niet uw pizzaoven, tenzij deze volledig is gemonteerd en alle onderdelen zijn stevig vastgemaakt en aangedraaid.

10. Bij gebruik van de pelletbrander:

De lengte van de gebruikte pellets kan een grote invloed hebben op de temperatuur van uw pizza oven. De aanbevolen pelletlengte mag niet langer zijn dan 1,25"

(3 cm). Langere pellets hebben een lagere invoersnelheid, waardoor uw pizza kan gaan rotten. oven om kouder te branden. Let bij het vervangen of bijvullen van pellets op de gemiddelde lengte en pas de instellingen van uw pizzaoven dienovereenkomstig aan. Gebruik alleen pellets die bestemd zijn voor gebruik bij het koken.

11. Bij gebruik van de houtskool-/houtbrander:

Voeg geleidelijk aanmaakhout toe om de optimale temperatuur te bereiken. Te veel toevoegen veel aanmaakhout vergroot het vuur, waardoor u of uw pizza schade oploopt oven.

12. Bij het gebruik van uw pizzaoven bestaat het risico dat uw handen gewond raken. verbrand. Beschermende hittebestendige handschoenen moeten te allen tijde worden gedragen om vermijd brandwonden en plaats nooit hete voorwerpen op of in de buurt van brandbare voorwerpen oppervlakken. Raak GEEN metalen onderdelen aan wanneer uw pizzaoven aan staat.

bediening. Raak alleen de houten handgrepen aan om de deur te openen en til de brandstofluik.

13. Laat uw pizzaoven nooit onbeheerd achter. Laat uw pizzaoven niet onbeheerd achter. oven onbeheerd met het deksel open terwijl het brandt. Wees u bewust van de gevaren die kunnen ontstaan tijdens het gebruik van de pizzaoven (droge bladeren, decoratieve panelen en andere brandbare materialen), omdat deze brand kunnen veroorzaken als ze in aanraking komen in contact komen met vonken.

14. Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van uw pizzaoven.
Pizzaoven (wanneer in gebruik) varieert van 100°F (50 °C) tot 1200°F (650 °C).

15. De pizzaoven is veilig en zonder gevaar wanneer hij wordt gebruikt zoals bedoeld en volgens de veiligheidsrichtlijnen en zal jarenlang probleemloos gebruik garanderen en plezier. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruikers om een veilige werking van de pizzaoven en om te allen tijde redelijke normen van zorgvuldigheid in acht te nemen.

16. Hoewel er alles aan is gedaan om scherpe randen te verwijderen
Bij het bereiden van de barbecue moet u alle onderdelen voorzichtig behandelen om te voorkomen dat Onbedoeld letsel.

KEUZE VAN HOUTPELLETS

1. Aanbevolen lengte van brandhoutpellets: Brandhoutpellets niet langer dan 3 cm (1,25 inch) wordt aanbevolen.
2. Gebruik alleen houtpellets die geschikt zijn om te koken, gebruik geen pellets van dierenstrooisel en verwarmingskorrels, die chemicaliën bevatten.
3. Zorg ervoor dat de houtpellets droog zijn, niet nat.
4. Kies voor 100% hardhouten pellets, zachthouten pellets zijn mogelijk niet geschikt.

volledig verbranden.



HOE STOOK IK HOUTPELLETS?

Het zal moeilijk zijn om de houtpellets voor de eerste keer aan te steken. kan verwijzen naar de methode in de handleiding of de brandbare kiezen materiaal om de houtpellets volledig te verbranden. Het is moeilijker om direct steek de houtpellets aan.

1. Enkele accessoires die mogelijk voorbereid moeten worden.

- a. 100% hardhouten pellets
- b. Vuurstarter
- c. Blo

2. Ontsteekstap

- a. Vul de branderroosters voor 50% met hardhouten pellets, ongeveer 1,8 lbs, 7-8 scheppen. b.

Plaats een natuurlijke aanmaakblokje op de rand van het branderrooster.



- c. Steek het vuur aan met een ontsteker en schuif het branderrooster in de pizzaoven.



d.U kunt overwegen om de voorraad houtpellets bij te vullen om een bepaalde hoeveelheid hout te behouden.
temperatuur. Wanneer u de houtpellets moet bijvullen, schuift u
Plaats het rooster, vul het rooster met een kleine hoeveelheid houtpellets en
schuif het rooster terug in de pizzaoven.

HOE BAK JE PIZZA?

VOORBEREIDING OM PIZZA TE BAKKEN

1. Pizza Oven
2. Pizzasteen
3. Thermometerpistool (moet u zelf kopen)
4. Pizzaspatel (moet je zelf kopen)

1. Nadat de houtpellets beginnen te branden, sluit u de deur en laat u verwarm de oven 15 minuten voor, zodat de temperatuur bereikt wordt de juiste temperatuur om te bakken, die naar verwachting rond de 750F-860F. (Als er een temperatuurmeetpistool is, de tweede (De teststap kan worden uitgevoerd wanneer de temperatuur 750F bereikt.)
2. Wanneer de temperatuur goed is, open je de ovendeur en plaats je de pizza erin en doe de deur dicht.
3. Wacht ongeveer 15 seconden, open de deur, draai de pizza 180° met de pizzaspatel en sluit de deur weer.
- 4.En wacht dan ongeveer 15 seconden, open de deur, draai de pizza om Draai de draaiknop 90° en sluit de deur. Herhaal deze stap 4 keer.
5. Haal de pizza uit de oven en bak hem verder.

Let op: De tijd van elke stap is niet vast, deze is afhankelijk van de temperatuur. Als u een zachtere pizza wilt, kunt u de tijd verkorten.
om de versheid van de pizza te garanderen.

VOORZORGSMAATREGELEN NA HET BAKKEN

Wanneer je klaar bent met het bakken van pizza, laat je de pizzaoven 60 minuten afkoelen voordat je het schoonmaakt en de as in de prullenbak gooit.

Let op: Gebruik geen water of andere middelen om de temperatuur van de oven, kan dit gevaarlijk zijn.

ONDERHOUD EN REINIGING

1. OVER OPSLAG.

Bewaar uw oven binnenshuis en bewaar uw pizzasteen in een warme, droge omgeving wanneer u hem niet gebruikt.

2. HOE MAAK IK DE OVEN SCHOON?

Veeg de binnenkant af met een droge papieren handdoek en veeg de buitenkant af met een reiniger voor roestvrij staal en vermijd externe schoonmaakproducten zoals vaatwassers.

3. HOE MAAK IK DE PIZZASTEEN SCHOON?

a. Laat het afkoelen: Laat je pizzasteen volledig afkoelen voordat je hem op de pizza legt. het schoonmaken, anders kan de pizzasteen barsten of breken als ondergedompeld in koud water terwijl het nog heet is. Gebruik alleen heet water in plaats van afwasmiddel. b.

Gebruik een schraper of borstel om vuil te verwijderen. U kunt ook een vel bakpapier op de steen om vervuiling te voorkomen, wat vrijwel schoonmaakwerk bespaart en een gemakkelijke manier biedt om verwijder het gekookte voedsel.

c.Laat het drogen: Laat uw steen volledig drogen, ten minste 1 tot 2 uur voordat u hem opnieuw gebruikt.

d.Maak u geen zorgen dat de pizzasteen vlekken krijgt. De kleur van de baksteen wordt donkerder na continu gebruik. Dit is normaal en een onderdeel van het natuurlijke kruidenproces van de steen. Het zal heeft geen invloed op de kookprestaties of de smaak van het voedsel.

GARANTIE

Wij bieden een garantie van 30 dagen die ingaat op de datum van de oorspronkelijke aankoop en is van toepassing op problemen die door de fabrikant zijn veroorzaakt. Voor Voor vragen, hulp of ondersteuning kunt u contact opnemen met de Klantenservice per e-mail aan ons met uw ordernummer en details. Wij sturen u meer informatie over de oplossing.

Importeur: WAITCHX

Adres: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Parijs

Importeur: FREE MOOD LTD

Adres: 2 Holywell Lane, Londen, Engeland, EC2A 3ET

Fabrikant: Guangdong Sheng Bao Industry Co., Ltd **Adres:**

Verdieping 4, Verdieping 6, Gebouw 27, Shunde Zhifu-tuin, nr. 8, 2e ringweg, Gaozan-dorp, Xingtang-stad, Shunde-district, Foshan-stad, provincie Guangdong, China

Gemaakt in China



EUREP VK LTD

EENHEID 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGELAND OX14 5DH



EUREP GmbH

Onderlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Duitsland

VEVOR[®]

E-mail: Klantenservice@vevor.com

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

12 tums BÄRBART TRÄ PELLET PIZZA UGN

ANVÄNDNINGS- OCH SKÖTSELGUIDE

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar endast en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och doser behöver inte nödvändigtvis betyda övergripande kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta varumärkena.

VEVOR[®]

*12 tums BÄRBAR
TRÄPELLET PIZZA UGN*



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:



CustomerService@vevor.com

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkt oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Tack för ditt köp!

Vi är glada att du har valt vår produkt för ditt grillköp. Vi hoppas att du kommer att njuta av den oöverträffade kvaliteten, komforten och stilen hos dina nya trädgårdsprodukter utomhus.

Varje del är noggrant övervägd ända ner till de minsta detaljerna, exklusivt för dig, av vårt designteam i världsklass. Vi vet att du har ett val när det gäller dina trädgårdsbehov utomhus, så från vårt team till ditt, tack för att du låter oss vara en del av din utomhus.

ANVÄND ENDAST UTOMHUS

LÄS NOGGRANT ANVÄNDNINGS- & SKÖTSELGUIDE INNAN

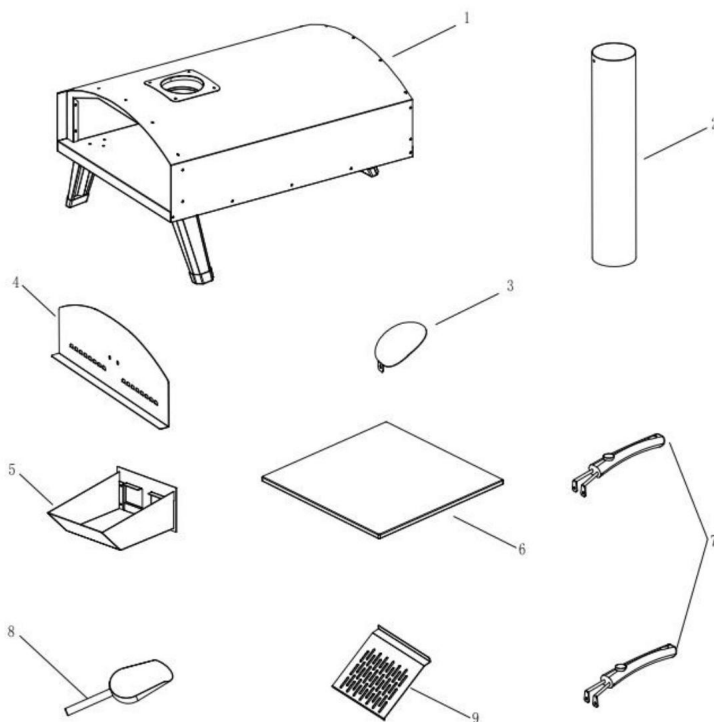
MONTERING

BEHÅLL DENNA MANUAL FÖR FRAMTIDA REFERENS

Montering

NOTERA: Se till att allt plastskydd slits av innan montering!

Produktdiagram

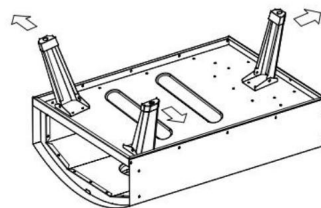
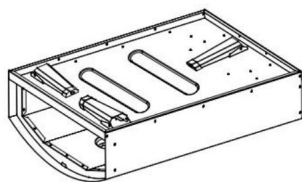


NO.	NAME	PART	QTY	NO.	NAME	PART	QTY
1	Body		1	7	Door handle		2
2	Chimney		1	8	Spoon		1
3	Chimney cover		1	9	Pellet box grate		1
4	Door		1				
5	Pellet box		1				
6	Pizza stone		1	 M5*12MM 13 PCS  M5 7 PCS			

Montering

1. Ta ut alla delar ur förpackningen.

2. Öppna benen.

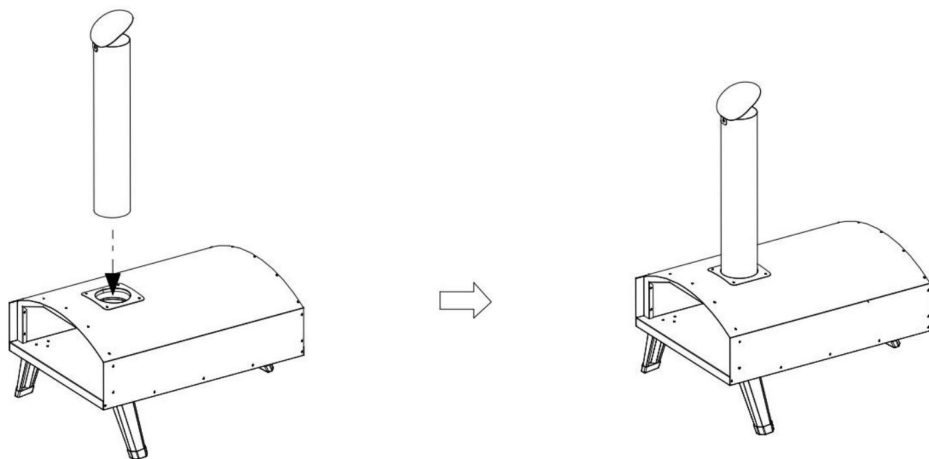
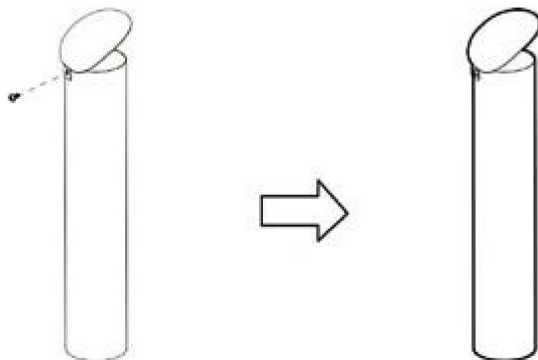


3. Montera skorstenen

(Skraven har förinstallerats på skorstenen. Skruva loss och sätt tillbaka den på den bifogade skorstenen.)



M5 x10 1 ST



4. Montera dörren

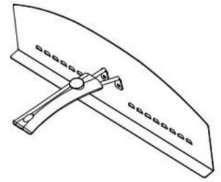
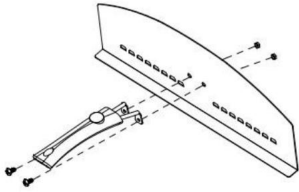
(skruvarna och muttrarna har förinstallerats på handtagen. Skruva loss och sätt tillbaka dem på dörren.)



M5 x10 2st



M5 Mutter 2st



5. Installera pelletslådan

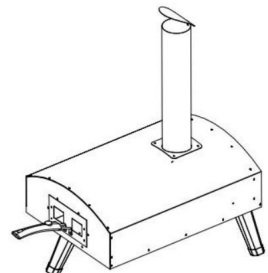
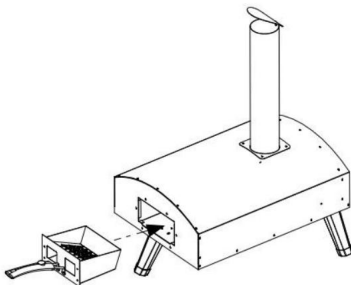
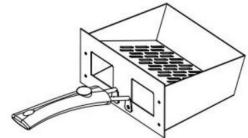
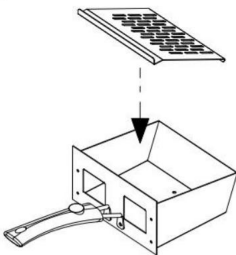
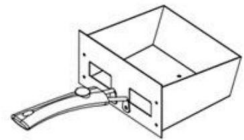
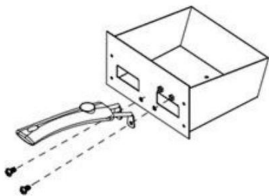
(Skruvarna och muttrarna har förinstallerats på handtagen. Skruva loss och sätt tillbaka till pelletskorgen. Sätt sedan pelletslådan i pizzaugnen.)



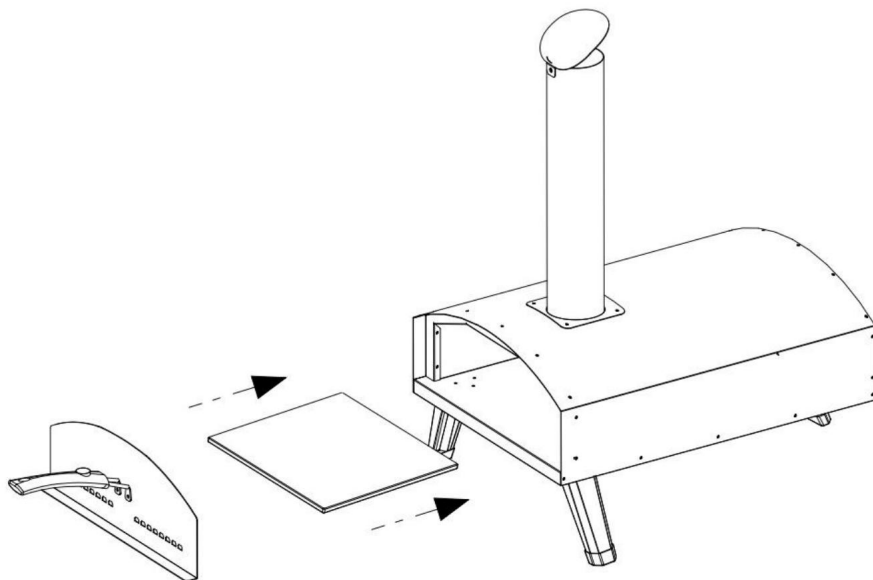
M5 x10 2st



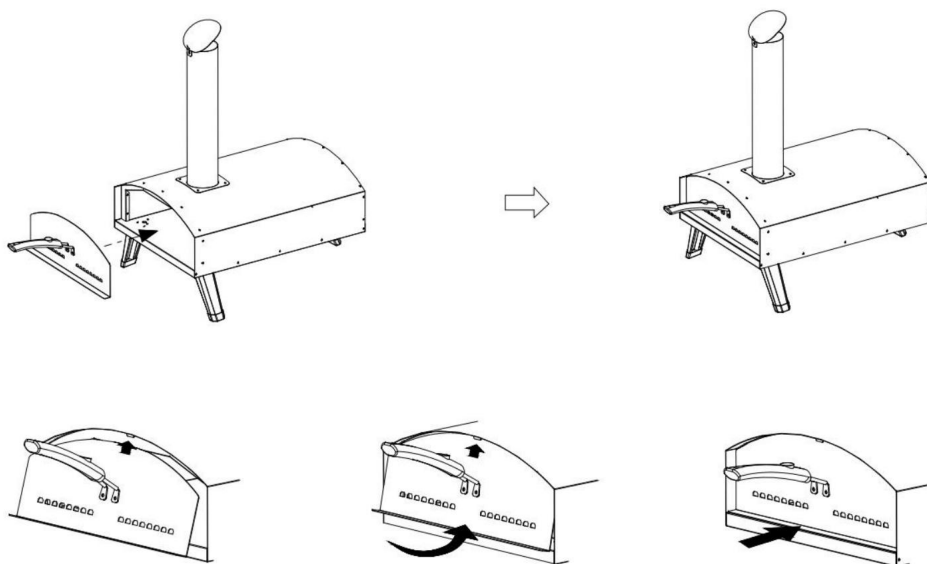
M5 Mutter 2st



6. Lägg i pizzastenen

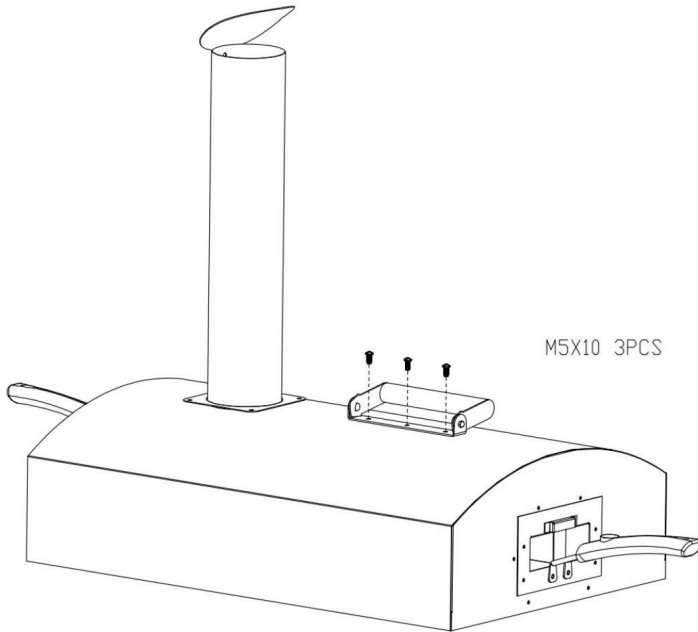


7. Fäst luckan



8. Hur installerar man handtaget?

(Skruvorna i produktmanualen har installerats på produkten, så att du kan hitta motsvarande skruvar bättre.)



Hur man använder pizzaugnen

1. Använd cirka 450-500g pellets i kollådan.
2. Använd en eldpistol för att bränna pelleten, cirka 2-3 minuter kommer pelleten att vara bränt.
3. Om du gör en pizza, placera pizzastenen inuti och förvärm i 15 minuter. Lägg pizzan i den, vänd runt efter 60 sekunder och bränn den i ytterligare 90-120 sekunder beroende på pizzans tjocklek.
4. Använd nötköttsfunktionen, Förvärm 3 minuter, förbered maten i gallret, Lägg den mat inuti, basera på olika mat för att vända runt den.

Fylla på pellets • Under

tillagning, håll pelletsen i behållaren på mer än halva kapaciteten hos trattenheten. • För att

fylla på pelletsen under användning, använd handtaget för att öppna behållaren montera locket, använd sedan magasinspaden för att ta några pellets och hälla dem i behållaren. Sätt tillbaka locket på behållaren behållaren med handtaget. • Se till att ugnsvantar eller vantar används.

Anmärkning: • När du lagar mat cirka 20 minuter senare är det bättre att tillsätta lite mer pellets i kollådan. • Ta ut lite

av kollådan. • Kassera alla plastpåsar försiktigt

och förvara dem borta från barn. • Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar produkten. • Använd en flamma för att bränna snabbt igen. • Ta dig tid att bekanta dig med innehållet och kontrollera det

alla hål är fria från färgrester innan du börjar.

Vatten:

• Vatten kan skada insidan av ugnen. Du måste se till att nej vatten kommer in i ugnskammaren, antingen genom ugnsluckans öppning, eller genom skorstenen. •

Placera alltid den medföljande metallluckan i ugnsöppningen när den inte är inne används för att hindra vatten från att komma in genom öppningen i ugnen kammare. •

Installera inte ugnen bakåt, eftersom vatten kan komma in i ugnen och diskbänken, vilket orsakar skador.

• Is eller våtmopp inte ugnsgolvet. • Vatten behövs inte för att rengöra golvet. Ugnen fungerar kl mycket höga temperaturer. Den höga värmen fungerar som ett automatiskt "självrengörande" läge, och bränner bort all mat som spills eller har fastnat. Om fastmatad mat är en problem under tillagningen kan du ta bort det med en ugnsborste i mässing. Som en Försiktighetsåtgärd, icke-stekt baserad mat bör alltid placeras på lämplig kokkärl innan den sätts in i ugnen.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner:

VARNING: All rengöring och underhåll bör utföras när pizzaugnen är cool.

UTANFÖR YTA

Använd milt rengöringsmedel eller bakpulver och varmvattenlösning. Icke-slipande skurpulver kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten.

Om den invändiga ytan på pizzaugnens lock har en färg som skalar utseende, den kommer att bli kol och skalar av när den bakas på fettavlagringen.

Rengör noggrant med stark hett tvålvattenlösning. Skölj med vatten och låt torka helt. ANVÄND ALDRIG UGNSRENGÖRING.

INTERIÖR AV GRILLBOTTEN

Ta bort rester med borste, skrapa och/eller rengöringsdyna och tvätta sedan med

en tvålvattenlösning. Skölj med vatten och låt torka.

KOKGALL

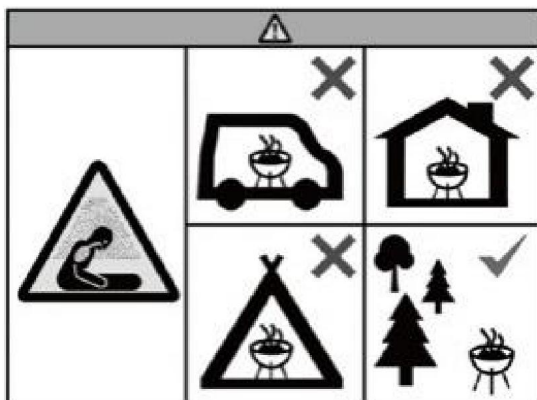
Använd en mild tvålvattenlösning. Icke-slipande skurkraft kan vara används på envisa fläckar och skölj sedan med vatten.

INTERIÖR AV GRILLBOTTEN

Ta bort rester med borste, skrapa och/eller rengöringsdyna och tvätta sedan med en tvålvattenlösning. Skölj med vatten och låt torka. Det borde det vara rengör kolavlagringen efter användning.

VARNING!

Risk för kvävning! Ugnen är endast avsedd för utomhusbruk. Det måste det får inte användas i byggnader, garage eller andra stängda utrymmen. Giftiga ångor kan bildas, vilket kan leda till kvävning.



Referens kokbok:

För referens (justera tiden för olika tjocklek)	
Mat	Tid
Pizza (tunn)	1-2 min
Stek	3 minuter (medium)
Korv	4 min

Fläsk	6 min
Får ram	6 min
Kycklingvinge	6 min
Bröd	15 minuter

Begränsad garanti

Denna produkt är garanterad mot defekter i material och utförande

i 1 år från inköpsdatum. Inom 1-års garantiperiod

objekt kommer att ersättas eller dina pengar kommer att återbetalas på platsen för köps mot uppvisande av försäljningskvitto eller annat köpbevis.

Denna garanti gäller inte föremål som utsätts för felaktig användning eller oavsiktlig användning skada.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VARNING

Farlig brand eller explosion kan uppstå om instruktionerna ignoreras.

Det är konsumentens ansvar att se till att grillen är som den ska monteras, installeras och tas om hand. Underlåtenhet att följa instruktionerna i denna handbok kan leda till personskada och/eller egendomsskada.

- Läs instruktionerna innan du använder pizzaugnen. • Spara denna bruks- och skötselguide för framtida referens. • Använd endast utomhus.
- Varning tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta. • Flytta inte pizzaugnen under användning. • Modifiera inte pizzaugnen. • Denna pizzaugn måste hållas borta från brandfarliga material under användning. • Partiklarna blir mycket varma, så vidta lämpliga försiktighetsåtgärder. • Lämna inte handtaget på pizzaugnen.
- Rör aldrig metalldelar som kan vara varma. • Laga inte mat förrän bränslet har ett lager av aska.

Allmänna säkerhetsriktlinjer

Måste läsas i sin helhet innan användning

Läs igenom de allmänna säkerhetsföreskrifterna innan du monterar, installera och använda/serva din pizzaugn. Underlåtenhet att följa alla

bestämmelserna i denna juridiska friskrivning kan leda till egendom skada, allvarlig kroppsskada eller till och med dödsfall.

1. Pizzaugnen är endast avsedd för utomhusbruk. Pizzaugnen måste placeras alltid utomhus, borta från strukturer och aldrig inne i en byggnad eller garage, och inte nära några slutna områden. Placera din pizzaugn på en stadig, jämn, stabil och obrännbar yta och håll den är ren och fri från brandfarliga eller brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
2. Var medveten om lokala lagar eller förordningar som kan specificera ett krav avståndet mellan spisar utomhus och eventuella strukturer, eller som kan begränsa utomhus låga av någon typ under torka eller riskperioder.
3. Installera eller använd inte din pizzaugn i eller på båtar eller fritidsaktiviteter fordon.
4. Använd inte din pizzaugn i hård vind.
5. Din pizzaugn är inte avsedd att, och bör aldrig användas som en värmare.
6. Giftiga ångor kan ansamlas och kan orsaka kvävning.
7. Lågor kan blåsa utanför metallhöljet: a. på baksidan var elden är; b. från toppen av luckan när locket öppnas; c. från framför ugnen när du öppnar luckan; eller d. från toppen av skorstenen.
8. Håll dig borta från pizzaugnens öppningar och varna andra omkring dig.
9. Felaktig installation, justering, ändring, service eller underhåll av din VEVOR kan orsaka person- eller egendomsskada. Använd därför inte din pizzaugn om den inte är helt monterad och alla delar är det säkert fäst och åtdragen.
10. När du använder pelletsbrännaren:
Längden på pellets som används kan i hög grad påverka temperaturen på din pizza ugn. Den rekommenderade pelletslängden bör inte vara längre än 1,25" (3 cm). Längre pellets har en långsammare matningshastighet vilket kan orsaka din pizza ugnen för att brinna kallare. När du byter ut eller fyller på pellets, var uppmärksam på genomsnittlig längd och justera dina pizzaugnsinställningar därefter. Använd endast pellets avsedda att användas i matlagning.
11. När du använder kol-/vedbrännaren:
Tillsätt gradvis tändning för att uppnå optimal temperatur. Läger till också mycket tändning förstör elden och riskerar att skada dig eller din pizza ugn.
12. När du använder din pizzaugn finns det en risk för dina händer att vara bränt. Värmebeständiga skyddshandskar bör alltid användas för att undvika brännskador och du bör aldrig ställa heta föremål på eller nära brännbart ytor. RÖR INTE några metalldelar när din pizzaugn är igång

fungerar. Rör bara vid trähandtagen för att öppna dörren och lyfta bränslelucka.

13. Lämna aldrig din pizzaugn utan uppsikt. Lämna inte din pizza ugnen oövakad med locket öppet när den är tänd. Var medveten om farorna som kan förekomma under användningen av pizzaugnen (torra löv, dekorativa paneler och andra brandfarliga material), eftersom dessa kan orsaka brand om de kommer i kontakt med eventuella gnistor.

14. Håll alla elektriska sladdar borta från din pizzaugn.

Pizzaugn (när den används) varierar från 100°F (50°C) till 1200°F (650°C).

15. Pizzaugnen är säker och riskfri när den används på avsett sätt och enligt säkerhetsriktlinjerna och kommer att ge många år av problemfri användning och njutning. Det är användarnas ansvar att upprätthålla säker drift av pizzaugnen och att alltid utöva rimliga standarder för omsorg.

16. Även om allt har gjorts för att ta bort eventuella vassa kanter när du gör grillen bör du hantera alla delar försiktigt för att undvika oavsiktlig skada.

VAL AV BRANDPELLETS

1.Rekommenderad längd på vedpellets: Vedpellets nr längre än 1,25 tum (3 cm) rekommenderas.

2.Använd endast vedpellets lämpliga för matlagning, använd inte pellets från djursängkläder och värmepellets, som innehåller kemikalier.

3.Se till att träpelletsen är torr, inte blöt.

4.Välj 100% lövträpellets, barrträpellets kanske inte brinna helt.



HUR ANTÄNDER MAN BRANDPELLETS?

Det blir svårt att tända vedpelletsen för första gången. Du kan hänvisa till metoden i manualen eller välja det brännbara material för att helt bränna vedpelletsen. Det är svårare att direkt tända vedpelletsen.

- 1. Vissa tillbehör som kan behöva förberedas.** a. 100 % lövträpellets
b. Brandstartare
c. Blo

2. Tänd steg

- a. Fyll 50 % av brännargallren med lövträpellets, cirka 1,8 lbs, 7-8 skopor. b. Placera en naturlig eldstartare på kanten av brännargallret.



- c. Tänd med en tändare och skjut in brännargallret i pizzaugnen.



d. Du kanske vill fylla på med vedpellets för att bibehålla en viss temperatur. När du behöver fylla på vedpellets, skjut ut gallret, fyll gallret med en liten mängd vedpellets och skjut tillbaka gallret i pizzaugnen.

HUR BAKAR MAN PIZZA?

FÖRBEREDELSE ATT BAKA PIZZA

1. Pizzaugn
2. Pizzasten
3. Termometerpistol (du måste köpa den själv)
4. Pizzaspad (du måste köpa den själv)

1. Efter att vedpelletsen börjat brinna, stäng dörren och låt ugnen förvärm i 15 minuter så att temperaturen når rätt temperatur för bakning, vilket förväntas ligga runt 750F-860F. (Om det finns en temperaturmät pistol, den andra steg kan utföras när testet når 750F.)
2. När temperaturen är rätt, öppna ugnsluckan och placera pizzan inuti, stäng sedan dörren.
3. Vänta ca 15 sekunder, öppna luckan, rotera pizzan 180° med pizzaspaden och stäng dörren igen.
4. Och vänta sedan cirka 15 sekunder, öppna dörren, vänd pizzan 90° och stäng dörren, fortsätt detta steg 4 gånger.
5. Ta till sist ut pizzan och grädda färdigt.

Obs: Tiden för varje steg är inte fast, den är relaterad till temperaturen, och om du vill ha en mjukare pizza kan du förkorta tiden lämpligt för att säkerställa pizzans färskhet.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER EFTER GÄRNING

När du är klar med att baka pizza, låt pizzaugnen svalna i 60 minuter innan du städar upp den och sedan dumpar askan i soporna.

Obs: Använd inte vatten eller andra ämnen för att sänka ugnens temperatur kan det vara farligt.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

1. OM FÖRVARING.

Förvara din ugn inomhus och förvara din pizzasten i en varm, torr miljö när du inte använder den.

2. HUR RENGÖRA UGNEN?

Torka av insidan med en torr pappershandduk, torka av utsidan med rengöringsmedel för rostfritt stål, och undvik externa rengöringsprodukter såsom diskmaskiner.

3. HUR RENGÖR MAN PIZZA STENEN?

- a. Låt den svalna: Låt din pizzasten svalna helt innan rengör den, annars kan pizzastenen spricka eller gå sönder om nedsänkas i kallt vatten medan det fortfarande är varmt. Använd endast varmt vatten istället för diskmedel.
- b. Använd en skrapa eller borste för att ta bort skräp. Alternativt placering ett ark smörpapper på stenen för att undvika att bli smutsig, vilket praktiskt taget sparar städarbete och ger ett enkelt sätt att ta bort den tillagade maten.
- c. Låt den torka: Låt din sten torka helt minst 1 till 2 timmar innan, använd den igen. d. Oroa dig inte för att pizzastenen blir fläckig. Färgen på bakstenen blir mörkare efter kontinuerlig användning. Detta är normal och en del av stenens naturliga kryddningsprocess. Det kommer det påverkar inte dess tillagningsprestanda eller smaken på maten.

GARANTI

Vi erbjuder en 30-dagars garanti som börjar på datumet för originalet köp och gäller problem orsakade av tillverkaren. För frågor, hjälp eller support, kontakta kundtjänsten via e-post till oss med ditt ordernummer och detaljer. Vi skickar dig mer information om lösningen.

Importör: WAITCHX

Adress: 250 bis boulevard Saint-Germain 75007 Paris

Importör: FREE MOOD LTD

Adress: 2 Holywell Lane, London, England, EC2A 3ET

Tillverkare: Guangdong Sheng Bao Industry Co., Ltd

Adress: våning 4, våning 6, byggnad 27, Shunde Zhifu trädgård, nr 8, 2:a ringvägen, byn Gaozan, staden Xingtang, Shunde-distriktet, Foshan City, Guangdong-provinsen, Kina

Tillverkad i Kina



EUREP UK LTD

ENHET 2264, 100 OCK STREET, ABINGDON
OXFORDSHIRE ENGLAND OX14 5DH



EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051
Ingolstadt, Tyskland

VEVOR[®]

E-post: CustomerService@vevor.com