



Manual

Pizza oven G21 for garden grills



EN DE CZ SK HU PL HR SLO

۲۱



Thank you for purchasing our product.

Before using this unit, please read this manual.
To be retained for future reference.

Safety instructions

1. Read all instructions carefully before use.
2. For outdoor use only.
3. The product heats up to very high temperatures during use - there is a risk of burns.
4. Always use kitchen gloves when handling the product.
5. Never leave the product and grill unattended when the grill is on .
6. Do not use or store flammable materials or objects near the product.
7. Always have a fire extinguisher ready when using the product.
8. Keep children and pets at a safe distance from the grill so they don't get burned.
9. Do not use the product when strong winds are blowing.
10. Do not wear loose clothing when using the product - fire hazard.
11. Use the pizza stone supplied with the product.
12. After use, let the oven and the stone cool down completely.
13. The pizza stone is fragile and can break if dropped or bumped.

Use

1. Place the product in your grill. If you are using a gas grill, make sure the entire surface is heated evenly.
2. Let the pizza oven heat up properly - for about 15-20 minutes. Start baking when the temperature exceeds 200 °C (the thermometer is located on the top of the product).
3. Always use kitchen mitts to prevent burns.
4. Dust the stone with flour or semolina to create a non-stick surface. Using a pizza peel, place the pizza in the center of the stone. Close the door immediately to ensure an even baking process.
5. After 1- 2 minutes, spin the pizza with the pizza peel. Repeat this process at 45-60 second intervals until the pizza is done. Baking time is about 3 to 6 minutes.

Cleaning

To clean the pizza stone see paragraph below.

1. Allow the pizza oven to cool completely.
2. Clean the outside and inside with water and a mild detergent.
3. The sliding door rails must be cleaned regularly to avoid affecting their function.
4. Dry the pizza oven completely before storing.
5. After repeated use, the pizza stone may change color. This is a normal phenomenon.
6. The pizza stone contains natural material that darkens slightly over time. This does not affect the function of the stone.

Pizza stone cleaning

Most pizza stones will last several years with good maintenance.

Let the stone cool completely in the pizza oven. If the stone is hot, cleaning it may cause damage.

A. Fine dirt: After cooling, clean the stone with a soft brush.

B. Coarse dirt: Scrape off any coarse dirt with a spatula or wooden spoon.

Avoid spilling oil, sauce or cheese directly on the stone. Wipe soiled areas with a damp sponge or dampened soft cloth.

Let the stone dry completely and then put it back into the pizza oven and store it in a dry, dust-free place.

Important:

- If stored in damp environments or places with high humidity, the stone can mold.
- Always allow the stone to cool completely. Heat shock (for example, when placing a cold stone in a hot pizza oven or when placing a frozen pizza on a preheated stone) could cause it to crack.
- Do not use any cleaning agent (it will be absorbed into the stone and will cause unpleasant fumes and odors the next time it is used). It may change the taste of your pizza.
- Do not soak the stone in water.
- Surface discoloration is normal and has no effect on use.

Assembly



Use 2 M5*30 mm screws to fix the handle to the body.



Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch.

Bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Nur zur Verwendung im Freien.
3. Das Produkt erhitzt sich während des Gebrauchs auf sehr hohe Temperaturen - es besteht Verbrennungsgefahr.
4. Verwenden Sie beim Umgang mit dem Produkt immer Küchenhandschuhe.
5. Lassen Sie das Gerät und den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn der Grill eingeschaltet ist.
6. Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Materialien oder Gegenstände in der Nähe des Geräts.
7. Halten Sie immer einen Feuerlöscher bereit, wenn Sie das Produkt verwenden.
8. Halten Sie Kinder und Haustiere in einem sicheren Abstand zum Grill, damit sie sich nicht verbrennen können.
9. Verwenden Sie das Produkt nicht bei starkem Wind.
10. Tragen Sie bei der Verwendung des Produkts keine weite Kleidung - Brandgefahr.
11. Verwenden Sie den mit dem Produkt gelieferten Pizzastein.
12. Lassen Sie den Ofen und den Stein nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
13. Der Pizzastein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er fallen gelassen oder angestoßen wird.

Verwenden Sie

1. Legen Sie das Produkt auf Ihren Grill. Wenn Sie einen Gasgrill verwenden, stellen Sie sicher, dass die gesamte Oberfläche gleichmäßig erhitzt wird.
2. Lassen Sie den Pizzaofen richtig aufheizen - etwa 15-20 Minuten lang. Beginnen Sie mit dem Backen, wenn die Temperatur 200 °C überschreitet (das Thermometer befindet sich auf der Oberseite des Produkts)..
3. Verwenden Sie immer Küchenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Den Stein mit Mehl oder Grieß bestäuben, um eine antihafbeschichtete Oberfläche zu erhalten. Mit einem Pizzaschieber die Pizza in die Mitte des Steins legen. Schließen Sie die Tür sofort, um einen gleichmäßigen Backvorgang zu gewährleisten.
5. Nach 1 bis 2 Minuten die Pizza mit dem Pizzaschieber drehen. Wiederholen Sie diesen Vorgang in Abständen von 45-60 Sekunden, bis die Pizza fertig ist. Die Backzeit beträgt etwa 3 bis 6 Minuten.

Reinigung

Zum Reinigen des Pizzasteins siehe Absatz unten.

1. Lassen Sie den Pizzaofen vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die Außen- und Innenseite mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Die Schienen der Schiebetür müssen regelmäßig gereinigt werden, um ihre Funktion nicht zu beeinträchtigen.
4. Trocknen Sie den Pizzaofen vor der Lagerung vollständig ab.

5. Nach wiederholtem Gebrauch kann der Pizzastein seine Farbe verändern.
Dies ist ein normales Phänomen.
6. Der Pizzastein enthält natürliches Material, das mit der Zeit leicht nachdunkelt.
Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion des Steins.

Pizzastein-reinigung

Die meisten Pizzasteine halten bei guter Pflege mehrere Jahre.

Lassen Sie den Stein im Pizzaofen vollständig abkühlen. Wenn der Stein heiß ist, kann er beim Reinigen beschädigt werden.

A. Feiner Schmutz: Reinigen Sie den Stein nach dem Abkühlen mit einer weichen Bürste.

B. Grober Schmutz: Kratzen Sie groben Schmutz mit einem Spatel oder Holzlöffel ab.

Vermeiden Sie es, Öl, Soße oder Käse direkt auf den Stein zu verschütten. Wischen Sie verschmutzte Stellen mit einem feuchten Schwamm oder einem angefeuchteten weichen Tuch ab.

Lassen Sie den Stein vollständig trocknen und legen Sie ihn dann wieder in den Pizzaofen und bewahren Sie ihn an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

Wichtig:

- Bei Lagerung in feuchter Umgebung oder an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit kann der Stein schimmeln.
- Lassen Sie den Stein immer vollständig abkühlen. Ein Hitzeschock (z. B. beim Einlegen eines kalten Steins in einen heißen Pizzaofen oder beim Auflegen einer Tiefkühlpizza auf einen vorgeheizten Stein) kann zu Rissen führen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel (sie werden vom Stein absorbiert und verursachen bei der nächsten Verwendung unangenehme Dämpfe und Gerüche). Es kann den Geschmack Ihrer Pizza verändern.
- Weichen Sie den Stein nicht in Wasser ein.
- Oberflächenverfärbungen sind normal und haben keinen Einfluss auf die Nutzung.

Montage



Verwenden Sie 2 Schrauben M5*30 mm, um den Griff am Gehäuse zu befestigen.

Die deutsche Version der Anleitung ist eine genaue Übersetzung der Anleitung des Herstellers.
Die in diesem Handbuch verwendeten Bilder dienen nur zur Illustration und können nicht genau das Produkt entsprechen.



Děkujeme za nákup našeho výrobku.

Před použitím si prosím přečtěte tento návod.

Manuál uchovejte pro budoucí použití.

Bezpečnostní pokyny

1. Před použitím si pečlivě přečtěte všechny pokyny.
2. Pouze pro venkovní použití.
3. Produkt se při používání zahřívá na velmi vysoké teploty – hrozí nebezpečí popálení.
4. Při manipulaci s výrobkem vždy používejte kuchyňské chňapky.
5. Nikdy nenechávejte výrobek a gril bez dozoru, když je gril zapnutý.
6. V blízkosti produktu nepoužívejte ani neskladujte hořlavé materiály nebo předměty.
7. Při používání výrobku mějte vždy připravený hasicí přístroj.
8. Děti a zvířata držte v bezpečné vzdálenosti od grilu, ať se nespálí.
9. Nepoužívejte výrobek, pokud fouká silný vítr.
10. Při používání výrobku nenoste volné oblečení – nebezpečí požáru.
11. Použijte kámen na pizzu, dodaný s výrobkem.
12. Po použití nechte pec i kámen kompletně vychladnout.
13. Pizza kámen je křehký a při pádu nebo nárazu se může zlomit.

Použití

1. Umístěte výrobek do vašeho grilu. Používáte-li plynový gril, ujistěte se, že je celá plocha ohřívána rovnoměrně.
2. Pec na pizzu nechte řádně nahřát – zhruba po dobu 15–20 minut. S pečením začněte, až když teplota přesáhne 200 °C (teploměr je umístěn na horní straně produktu).
3. Vždy používejte kuchyňské chňapky, abyste předešli popálení.
4. Poprašte kámen moukou nebo krupicí, abyste vytvořili nepřilnavý povrch. Pomocí lopatky na pizzu umístěte pizzu doprostřed kamene. Ihned zavřete dvířka, abyste zajistili rovnoměrný proces pečení.
5. Po 1–2 minutách otočte pizzu pomocí lopatky. Tento proces opakujte v intervalech 45–60 sekund, dokud nebude pizza hotová. Doba pečení je asi 3 až 6 minut.

Čištění

Čištění pizza kamene viz odstavec níže

1. Nechte pec na pizzu úplně vychladnout.
2. Vyčistěte vnější a vnitřní část vodou a jemným čistícím prostředkem.
3. Kolejnice posuvných dveří je nutné pravidelně čistit, aby nedošlo k ovlivnění jejich funkce.
4. Před uskladněním pec na pizzu kompletně osušte.
5. Po opakovaném použití může pizza kámen změnit barvu. Jedná se o normální jev.
6. Kámen na pizzu obsahuje přírodní materiál, který časem lehce ztmavne. Na funkci kamene to nemá vliv.

Čištění pizza kamene

Většina kamenů na pizzu při dobré údržbě vydrží několik let.

Kámen nechte kompletně vychladnout v peci na pizzu. Pokud je kámen horký, čištění může způsobit poškození.

A. Jemné nečistoty: Po vychladnutí kámen očistíte měkkým kartáčkem.

B. Hrubé nečistoty: Seškrábněte veškeré hrubé nečistoty špachtli nebo dřevěnou vařečkou.

Vyvarujte se rozlití oleje, omáčky nebo sýra přímo na kámen. Zašpiněná místa otřete vlhkou houbou nebo navlhčeným jemným hadříkem.

Takto očištěný kámen nechte kompletně oschnout a poté jej vložte zpět do pece na pizzu a skladujte na suchém bezprašném místě.

Důležité:

- Při skladování ve vlhkém prostředí nebo na místech s vysokou vlhkostí může kámen plesnivět.
- Kámen vždy nechte zcela vychladnout. Mohlo by dojít k prasknutí při tepelném šoku (například při vkládání studeného kamene do horké pece na pizzu nebo při pokládání zmrazené pizzy na přehřátý kámen).
- Nepoužívejte žádný čisticí prostředek (vstřebá se do kamene a při příštím použití způsobí vznik nepříjemných výparů a zápachu). Může to změnit chuť vaší pizzy.
- Nenamáčejte kámen do vody.
- Změna barvy povrchu je normální a na používání nemá žádný vliv.

Montáž



Použijte 2 šrouby M5*30 mm k upevnění rukojeti k tělu.

Česká verze návodu je přesným překladem originálního návodu výrobce.

Fotografie použité v manuálu jsou pouze ilustrační a nemusí se přesně shodovat s výrobkem.



Ďakujeme za nákup nášho výrobku.

Před použitím si prosím přečtete tento návod.

Manuál uchovajte pre budúce použitie.

Bezpečnostné pokyny

1. Před použitím si starostlivo přečítajte všetky pokyny.
2. Len na vonkajšie použitie.
3. Produkt sa pri používaní zahrieva na veľmi vysoké teploty – hrozí nebezpečenstvo popálenia.
4. Pri manipulácii s výrobkom vždy používajte kuchynské chňapky.
5. Nikdy nenechávajte výrobok a gril bez dozoru, keď je gril zapnutý.
6. V blízkosti produktu nepoužívajte ani neskladujte horľavé materiály alebo predmety.
7. Pri používaní výrobku majte vždy pripravený hasiaci prístroj.
8. Deti a zvieratá držte v bezpečnej vzdialenosti od grilu, nech sa nepopália.
9. Nepoužívajte výrobok, ak fúka silný vietor.
10. Pri používaní výrobku nenoste voľné oblečenie – nebezpečenstvo požiaru.
11. Použite kameň na pizzu, dodaný s výrobkom.
12. Po použití nechajte pec aj kameň kompletne vychladnúť.
13. Pizza kameň je krehký a pri páde alebo náraze sa môže zlomiť.

Použitie

1. Umiestnite výrobok do vášho grilu. Ak používate plynový gril, uistite sa, že je celá plocha ohrievaná rovnomerne.
2. Pec na pizzu nechajte riadne nahriať – zhruba po dobu 15–20 minút. S pečením začnite, až keď teplota presiahne 200 °C (teplomér je umiestnený na hornej strane produktu).
3. Vždy používajte kuchynské chňapky, aby ste predišli popáleniu.
4. Poprášite kameň múkou alebo krupicou, aby ste vytvorili nepriľnavý povrch. Pomocou lopatky na pizzu umiestnite pizzu doprostred kameňa. Ihneď zatvorte dvierka, aby ste zaistili rovnomerný proces pečenia.
5. Po 1–2 minútach otočte pizzu pomocou lopatky. Tento proces opakujte v intervaloch 45–60 sekúnd, kým nebude pizza hotová. Doba pečenia je asi 3 až 6 minút.

Čistenie

Čistenie pizza kameňa vid' odsek nižšie.

1. Nechajte pec na pizzu úplne vychladnúť.
2. Vyčistite vonkajšiu a vnútornú časť vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
3. Koľajnice posuvných dverí je nutné pravidelne čistiť, aby nedošlo k ovplyvneniu ich funkcie.
4. Pred uskladnením pec na pizzu kompletne osušte.
5. Po opakovanom použití môže pizza kameň zmeniť farbu. Ide o normálny jav.
6. Kameň na pizzu obsahuje prírodný materiál, ktorý časom ľahko stmavne. Na funkciu kameňa to nemá vplyv.

Čistenie pizza kameňa

Väčšina kameňov na pizzu pri dobrej údržbe vydrží niekoľko rokov.

Kameň nechajte kompletne vychladnúť v peci na pizzu. Ak je kameň horúci, čistenie môže spôsobiť poškodenie.

A. Jemné nečistoty: Po vychladnutí kameň očistite mäkkou kefkou.

B. Hrubé nečistoty: Zoškrabnite všetky hrubé nečistoty špachtľou alebo drevenou vareškou.

Vyvarujte sa rozliatiu oleja, omáčky alebo syra priamo na kameň. Zašpinené miesta utrite vlhkou špongiou alebo navlhčenou jemnou handričkou.

Takto očistený kameň nechajte kompletne uschnúť a potom ho vložte späť do pece na pizzu a skladujte na suchom bezprašnom mieste.

Dôležité:

- Pri skladovaní vo vlhkom prostredí alebo na miestach s vysokou vlhkosťou môže kameň plesnivieť.
- Kameň vždy nechajte úplne vychladnúť. Mohlo by dôjsť k prasknutiu pri tepelnom šoku (napríklad pri vkladaní studeného kameňa do horúcej pece na pizzu alebo pri pokladaní mrazenej pizze na predhriaty kameň).
- Nepoužívajte žiadny čistiaci prostriedok (vstrebe sa do kameňa a pri ďalšom použití spôsobí vznik nepríjemných výparov a zápachu). Môže to zmeniť chuť vašej pizze.
- Nenamáčajte kameň do vody.
- Zmena farby povrchu je normálna a na používanie nemá žiadny vplyv.

Montáž



Použite 2 skrutky M5*30 mm k upevneniu rukoväte k telu.

Köszönjük, hogy megvásárolta termékünket.

Kérjük, használat előtt olvassa el ezeket az utasításokat.

Tartsa meg a kézikönyvet a későbbi használatra.

Biztonsági utasítások

1. Használat előtt figyelmesen olvassa el az összes utasítást.
2. Kizárólag kültéri használatra.
3. A termék használat közben nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel – égési sérülés veszélye áll fenn.
4. A termék kezelésénél mindig használjon konyhai kesztyűt.
5. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket és a grillt, amikor a grill be van kapcsolva.
6. Ne használjon és ne tároljon gyúlékony anyagokat vagy tárgyakat a termék közelében.
7. A termék használatakor mindig legyen készenlétben tűzoltó készülék.
8. Tartsa a gyerekeket és a háziállatokat biztonságos távolságban a grilltől, hogy ne égessék meg magukat.
9. Ne használja a terméket erős szél esetén.
10. Ne viseljen bő ruhát a termék használata közben – tűzveszély.
11. Használja a termékhez mellékelt pizzakövet.
12. Használat után hagyja a sütőt és a követ teljesen kihűlni.
13. A pizzakő törékeny, és eltörhet, ha leesik vagy nekiütközik.

Használat

1. Helyezze a terméket a grillbe. Ha gázgrillt használ, győződjön meg róla, hogy a teljes felület egyenletesen fel van melegítve.
2. Hagyja, hogy a pizzasütő megfelelően felmelegedjen - körülbelül 15-20 percig. Kezdje el a sütést, amikor a hőmérséklet meghaladja a 200 °C-ot (a hőmérő a termék tetején található).
3. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon sütőkesztyűt.
4. Szórja be a követ liszttel vagy búzadarával, hogy tapadásmentes felületet hozzon létre. Egy pizzalap segítségével helyezze a pizzát a kő közepére. Az egyenletes sütés érdekében azonnal zárja be az ajtót.
5. 1-2 perc elteltével lapáttal fordítsa meg a pizzát. Forgassa 45-60 másodpercenként, míg a pizza meg nem sül. A sütési idő 3-6 perc.

Tisztítás

A pizzakő tisztításához lásd az alul lévő bekezdést.

1. Hagyja a pizzasütőt teljesen kihűlni.
2. Tisztítsa meg a külső és belső felületet vízzel és enyhe tisztítószerrel.
3. A tolóajtós síneket rendszeresen tisztítani kell, hogy ne befolyásolják a működését.
4. Raktározás előtt teljesen szárítsa meg a pizzasütőt.
5. A pizzakő színe többszöri használat után megváltozhat. Ez normális jelenség.
6. A pizzakő természetes anyagot tartalmaz, amely idővel kissé besötétedik. Ez nem befolyásolja a kő működését.

Pizza kő tisztítása

A legtöbb pizzakő jó karbantartás mellett több évig is kitart.

Hagyja a követ teljesen kihűlni a pizzasütőben. Ha a kő forró, a tisztítás kárt okozhat.

A. Finom szennyeződések: Tisztítsa meg a követ egy puha kefével, miután kihűlt.

B. Durva szennyeződések: A durva szennyeződésekét kaparja le egy spatulával vagy fakanállal.

Kerülje az olaj, szósz vagy sajt közvetlen a kőre történő kiöntését. A szennyezett területeket nedves szivaccsal vagy nedvesített puha ruhával törölje át.

Hagyja a követ teljesen megszáradni, mielőtt visszahelyezi a pizzasütőbe, és száraz, pormentes helyen tárolja.

Fontos:

- Párás környezetben vagy magas páratartalmú helyen tárolva a kő megpenészedhet.
- Mindig hagyja teljesen kihűlni a követ. Repedés keletkezhet hősokk következtében (például hideg kő behelyezése forró pizzasütőbe vagy fagyasztott pizza előmelegített kőre helyezése).
- Ne használjon semmilyen tisztítószer (az beszívódik a kőbe, és a következő használat során kellemetlen füstöt és szagot okoz). Ez megváltoztathatja a pizza ízét.
- Ne áztassa a követ vízbe.
- A felület elszíneződése normális, és nincs hatással a használatra.

Összeszerelés



2 db M5*30 mm-es csavarral rögzítse a fogantyút a testhez.

A magyar használati utasítás a gyártótól kapott verzió pontos fordítása.

A kézikönyvben használt fényképek csak illusztrációk, nem egyeznek meg pontosan a termékkel.



Dziękujemy za zakup naszego produktu.

Przed użyciem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.

Zachowaj instrukcję do wykorzystania w przyszłości.

Instrukcje bezpieczeństwa

1. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Wyłącznie do użytku na zewnątrz.
3. Produkt nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur podczas użytkowania - ryzyko poparzeń.
4. Podczas pracy z produktem należy zawsze używać rękawic kuchennych.
5. Nigdy nie pozostawiać produktu i grilla bez nadzoru, gdy grill jest włączony.
6. Nie używać ani nie przechowywać łatwopalnych materiałów lub przedmiotów w pobliżu produktu.
7. Podczas korzystania z produktu należy zawsze mieć w pogotowiu gaśnicę.
8. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać w bezpiecznej odległości od grilla, aby się nie poparzyły.
9. Nie używać produktu przy silnym wietrze.
10. Nie nosić luźnej odzieży podczas korzystania z produktu - ryzyko pożaru.
11. Należy używać kamienia do pizzy dostarczonego z produktem.
12. Po użyciu pozostawić piec i kamień do całkowitego ostygnięcia.
13. Kamień do pizzy jest delikatny i może pęknąć w przypadku upuszczenia lub uderzenia.

Sposób użycia

1. Umieść produkt w grillu. Jeśli używasz grilla gazowego, upewnij się, że cała powierzchnia jest równomiernie nagrzana.
2. Poczekać, aż piec do pizzy odpowiednio się nagrzej - przez około 15-20 minut. Rozpocznij pieczenie, gdy temperatura przekroczy 200°C (termometr znajduje się na górze produktu).
3. Zawsze używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń.
4. Posyp kamień mąką lub kaszą manną, aby uzyskać nieprzywierającą powierzchnię. Używając łopatki do pizzy, umieść pizzę na środku kamienia. Natychmiast zamknij drzwiczki, aby zapewnić równomierne pieczenie.
5. Po 1 do 2 minutach przekręć pizzę za pomocą łopatki. Powtarzaj ten proces co 45-60 sekund, aż pizza będzie gotowa. Czas pieczenia wynosi około 3 do 6 minut.

Czyszczenie

Aby wyczyścić kamień do pizzy, patrz punkt poniżej

1. Poczekać, aż piec do pizzy całkowicie ostygnie.
2. Wyczyścić zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię za pomocą wody i łagodnego detergentu.
3. Prowadnice drzwi przesuwnych muszą być regularnie czyszczone, aby uniknąć wpływu na ich działanie.
4. Całkowicie wysuszyć piec do pizzy przed przechowywaniem.
5. Kamień do pizzy może zmienić kolor po wielokrotnym użyciu. Jest to zjawisko normalne.
6. Kamień do pizzy zawiera naturalny materiał, który z czasem nieznacznie ciemnieje. Nie ma to wpływu na działanie kamienia.

Zczenie kamienia do pizzy

Większość kamieni do pizzy będzie służyć przez kilka lat przy odpowiedniej konserwacji. Pozostaw kamień do całkowitego ostygnięcia w piecu do pizzy. Jeśli kamień jest gorący, czyszczenie może spowodować jego uszkodzenie.

A. Drobne zabrudzenia: Wyczyść kamień miękką szczotką po jego ostygnięciu.

B. Grube zabrudzenia: Zeskrob grubsze zabrudzenia szpatułką lub drewnianą łyżką.

Unikaj rozlewania oleju, sosu lub sera bezpośrednio na kamień. Wytrzyj zabrudzone miejsca wilgotną gąbką lub zwilżoną miękką ściereczką.

Pozostaw kamień do całkowitego wyschnięcia przed włożeniem go z powrotem do pieca do pizzy i przechowywaniem w suchym, wolnym od kurzu miejscu.

Ważne:

- Kamień może pleśnieć, jeśli jest przechowywany w wilgotnym środowisku lub w miejscach o wysokiej wilgotności.
- Kamień należy zawsze pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Szok termiczny (na przykład umieszczenie zimnego kamienia w gorącym piecu do pizzy lub umieszczenie zamrożonej pizzy na rozgrzanym kamieniu) może spowodować jego pęknięcie.
- Nie używaj żadnych środków czyszczących (zostaną one wchłonięte przez kamień i spowodują nieprzyjemne opary i zapachy przy następnym użyciu). Może to zmienić smak pizzy.
- Nie moczyć kamienia w wodzie.
- Przebarwienia powierzchni są normalne i nie mają wpływu na użytkowanie.

Montaż



Użyj 2 śrub M5*30 mm, aby przymocować uchwyt do korpusu.



Zahvaljujemo što ste kupili naš proizvod.

Prije uporabe ove jedinice, pročitajte ovaj priručnik.
Sačuvajte priručnik za buduću uporabu.

Sigurnosne upute

1. Pažljivo pročitajte sve upute prije uporabe.
2. Samo za vanjsku upotrebu.
3. Proizvod se tijekom uporabe zagrijava do vrlo visokih temperatura - postoji opasnost od opekline.
4. Uvijek koristite kuhinjske rukavice kada rukujete proizvodom.
5. Nikada ne ostavljajte proizvod i roštilj bez nadzora dok je roštilj uključen.
6. Nemojte koristiti niti skladištiti zapaljive materijale ili predmete u blizini proizvoda.
7. Uvijek imajte pri ruci aparat za gašenje požara kada koristite proizvod.
8. Djecu i kućne ljubimce držite na sigurnoj udaljenosti od roštilja kako se ne bi opekli.
9. Nemojte koristiti proizvod kada puše jak vjetar.
10. Ne nosite široku odjeću kada koristite proizvod - opasnost od požara.
11. Koristite kamen za pizzu koji ste dobili s proizvodom.
12. Nakon upotrebe ostavite pećnicu i kamen da se potpuno ohlade.
13. Kamen za pizzu je krhak i može se slomiti ako ga ispustite ili udarite.

Koristiti

1. Stavite proizvod u svoj roštilj. Ako koristite plinski roštilj, provjerite je li cijela površina ravno mjereno zagrijana.
2. Pustite da se pećnica za pizzu dobro zagrije – oko 15-20 minuta. Počnite peći kada temperatura prijeđe 200 °C (termometar se nalazi na vrhu proizvoda).
3. Uvijek koristite kuhinjske rukavice kako biste spriječili opekline.
4. Kamen pospite brašnom ili grizom kako biste stvorili površinu koja se ne lijepi. Pomoću kore za pizzu stavite pizzu u sredinu kamena. Odmah zatvorite vrata kako biste osigurali ravnomjerno pečenje.
5. Nakon 1-2 minute, centrifugirajte pizzu s korom za pizzu. Ponavljajte ovaj postupak u intervalima od 45-60 sekundi dok pizza ne bude gotova.
Vrijeme pečenja je oko 3 do 6 minuta.

Čišćenje

Za čišćenje kamena za pizzu pogledajte donji odlomak

1. Ostavite pećnicu za pizzu da se potpuno ohladi.
2. Očistite izvana i iznutra vodom i blagim deterdžentom.
3. Tračnice kliznih vrata moraju se redovito čistiti kako bi se izbjeglo oštećenje njihove funkcije.
4. Potpuno osušite pećnicu za pizzu prije spremanja.
5. Nakon ponovljene uporabe, kamen za pizzu može promijeniti boju. Ovo je normalna pojava.
6. Kamen za pizzu sadrži prirodni materijal koji s vremenom malo potamni.
To ne utječe na funkciju kamena.

Čišćenje kamena za pizzu

Većina kamena za pizzu trajat će nekoliko godina uz dobro održavanje.

Pustite da se kamen potpuno ohladi u pećnici za pizzu. Ako je kamen vruć, čišćenje ga može oštetiti.

A. Fina prljavština: Nakon hlađenja očistite kamen mekom četkom.

B. Gruba prljavština: Ostružite svu grubu prljavštinu lopaticom ili drvenom žlicom.

Izbjegavajte prolijevanje ulja, umaka ili sira izravno na kamen. Obrišite zaprljana područja vlažnom spužvom ili navlaženom mekom krpom.

Pustite da se kamen potpuno osuši, a zatim ga vratite u pećnicu za pizzu i pohranite na suho mjesto bez prašine.

Važno:

- Ako se skladišti u vlažnom okruženju ili na mjestima s visokom vlažnošću, kamen može pljesniviti.
- Uvijek pustite da se kamen potpuno ohladi. Toplinski udar (na primjer, kada stavljate hladan kamen u vruću pećnicu za pizzu ili kada stavljate smrznutu pizzu na prethodno zagrijani kamen) može izazvati pucanje.
- Nemojte koristiti nikakva sredstva za čišćenje (upit će se u kamen i uzrokovati neugodne pare i mirise pri sljedećoj uporabi). Može promijeniti okus vaše pize.
- Nemojte namakati kamen u vodi.
- Promjena boje na površini je normalna i nema utjecaja na upotrebu.

Postupak Montaže



Koristite 2 vijka M5*30 mm da pričvrstite ručku na tijelo.

Hrvatska verzija priručnika točan je prijevod originalnih uputa proizvođača.

Slike korištene u ovom priručniku služe samo za ilustraciju i mogu se razlikovati od stvarnog proizvoda.

Zahvaljujemo se vam za nakup našega izdelka.

Pred uporabo te enote preberite ta priročnik.

Priročnik shranite za prihodnjo uporabo.

Varnostna navodila

1. Pred uporabo natančno preberite vsa navodila.
2. Samo za zunanjo uporabo.
3. Izdelek se med uporabo segreje na zelo visoke temperature - obstaja nevarnost opeklin.
4. Pri ravnanju z izdelkom vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.
5. Nikoli ne puščajte izdelka in žara brez nadzora, ko je žar vklopljen.
6. V bližini izdelka ne uporabljajte ali shranjujte vnetljivih materialov ali predmetov.
7. Med uporabo izdelka imejte vedno pripravljen gasilni aparat.
8. Otroke in hišne ljubljence držite v varni razdalji od žara, da se ne opečejo.
9. Izdelka ne uporabljajte, kadar piha močan veter.
10. Med uporabo izdelka ne nosite ohlapnih oblačil - nevarnost požara.
11. Uporabite kamen za pico, ki je priložen izdelku.
12. Po uporabi pustite, da se pečica in kamen popolnoma ohladi.
13. Kamen za pico je krhek in se lahko ob padcu ali udarcu zlomi.

Uporabite

1. Postavite izdelek v žar. Če uporabljate plinski žar, poskrbite, da se celotna površina enakomerno segreje.
2. Pustite pečico za pico, da se ustrezno segreje - približno 15-20 minut. Peka se začne, ko temperatura preseže 200 °C (termometer je na vrhu izdelka)..
3. Vedno uporabljajte kuhinjske rokavice, da preprečite opekline.
4. Kamen posujte z moko ali zdrobom, da bo površina nelepljiva. Z olupkom za pico položite pico na sredino kamna. Takoj zaprite vrata, da zagotovite enakomerno peko.
5. Po 1 do 2 minutah pico zavrtite z lopatico za pico. Postopek ponavljajte v 45-60-sekundnih intervalih, dokler pica ni pripravljena. Čas peke je približno 3 do 6 minut.

Čiščenje

Za čiščenje kamna za pico glejte spodnji odstavek.

1. Pustite pečico za pico, da se popolnoma ohladi.
2. Zunanost in notranost očistite z vodo in blagim detergentom.
3. Vodila drsnih vrat je treba redno čistiti, da ne bi vplivali na njihovo delovanje.
4. Pečico za pico pred shranjevanjem popolnoma posušite.
5. Po večkratni uporabi lahko kamen za pico spremeni barvo. To je normalen pojav.
6. Kamen za pico vsebuje naravno snov, ki sčasoma nekoliko potemni.
To ne vpliva na delovanje kamna.

Čiščenje kamna za pico

Večina kamnov za pico bo ob dobrem vzdrževanju zdržala več let.

Pustite, da se kamen v pečici za pico popolnoma ohladi. Če je kamen vroč, ga lahko pri čiščenju poškodujete.

A. Drobná umazanija: Ko se kamen ohladi, ga očistite z mehko krtačo.

B. Groba umazanija: Z lopatico ali leseno žlico postrgajte grobo umazanijo.

Olja, omake ali sira ne razlivajte neposredno na kamen. Umazane površine obrišite z vlažno gobo ali navlaženo mehko krpo.

Pustite, da se kamen popolnoma posuši, nato pa ga postavite nazaj v pečico za pico in ga shranite v suhem prostoru brez prahu.

Pomembno:

- Če je kamen shranjen v vlažnem okolju ali prostorih z visoko vlažnostjo, lahko splesni.
- Vedno počakajte, da se kamen popolnoma ohladi. Zaradi toplotnega šoka (na primer, če položite hladen kamen v vročo pečico za pico ali če položite zamrznjeno pico na ogret kamen) lahko kamen poči.
- Ne uporabljajte nobenih čistilnih sredstev (vpijejo se v kamen in ob naslednji uporabi povzročijo neprijetne hlape in vonjave). To lahko spremeni okus vaše pice.
- Kamna ne namakajte v vodi.
- Razbarvanje površine je normalno in ne vpliva na uporabo.

Postopek Sestavljanja



Z 2 vijakoma M5*30 mm pritrdite ročaj na ohišje.

Slovenska različica navodil za uporabo je natančen prevod originalnih proizvajalčevih navodil. Fotografije, uporabljene v navodilih, so samo ilustrativne in se morda ne ujemajo popolnoma z izdelkom.

۲۱

