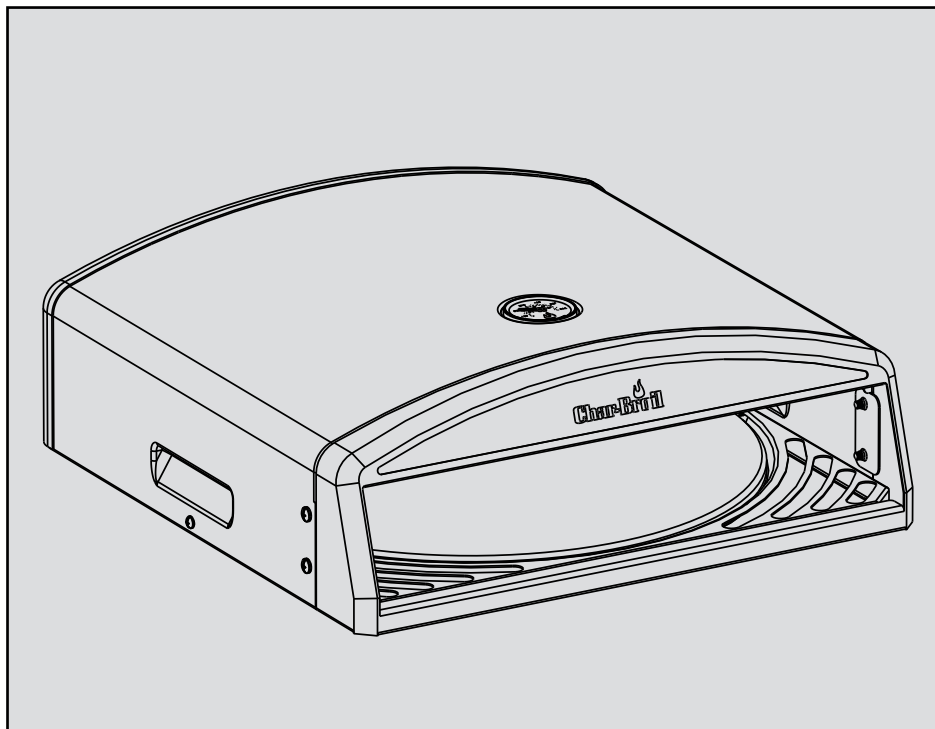


PIZZA OVEN

MODEL **9530126**

GB	Operating Instructions	2
CH,FR	Mode d'emploi	4
LU,AT,CH,DE	Betriebsanweisungen	6
CH,IT	Istruzioni per l'uso	8
LU,BE,NL	Gebruiksaanwijzingen	10
SE	Användning	12
FI	Käyttöohjeet	14
ES	Instrucciones de funcionamiento	16
PT	Instruções para Operação	18
DK	Brugsanvisning	20

NO	Instruksjoner for bruk	22
SK	Návod na používanie	24
IS	Notkunarlæbeiningar	26
CZ	Návod k obsluze	28
IL	הלעפּה תּוארוּה,	30
RO	Instrucțiuni de utilizare	32
GR	Οδηγίες λειτουργίας	34
HU	Használati utasítások	36
BG	Инструкции за работа	38
SI	Navodila za uporabo	40



WARNINGS AND USAGE:

IMPORTANT: ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS SECTIONS MUST BE FOLLOWED TO PREVENT DAMAGE AND/OR INJURY. REMOVE ALL PACKAGING MATERIALS BEFORE FIRST USE.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Only use your Universal Pizza Oven on a properly maintained, well ventilated outdoor grill with the lid fully opened at all times. All surfaces including grill grates, firebox and grease tray on grill must be cleaned prior to each use of the Universal Pizza Oven.
- Always wear heat resistant oven mitts or gloves designed for outdoor cooking when handling the Universal Pizza Oven.
- **DO NOT** touch the Universal Pizza Oven when it is on the grill, until it has completely cooled. The black metal housing can reach temperatures of +/- 260°C during use.
- **DO NOT** turn on or preheat grill before placing the Universal Pizza Oven on the grill.
- **DO NOT** leave the Universal Pizza Oven unattended or allow unsupervised children nearby while the grill is on or coals are hot.
- Use only appropriate bakeware or utensils while baking and cleaning your Universal Pizza Oven. **DO NOT** use plastic, silicone, or glass.
- **DO NOT** allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stone. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stone directly.

These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stone will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

- **PIZZA STONES ARE FRAGILE AND CAN BREAK IF DROPPED. THE UNIVERSAL PIZZA OVEN BECOMES EXTREMELY HOT. DO NOT TOUCH THE STONE OR ANY OTHER PART OF THE UNIVERSAL PIZZA OVEN WHILE IN USE.**
- To clean stone, heat the Universal Pizza Oven for 15 minutes after food is cooked and scrape off any remaining residue. **DO NOT** use any cleaning agents or other liquids to clean the stone.
- **DO NOT REMOVE THE UNIVERSAL PIZZA OVEN UNTIL COMPLETELY COOL.** Allow at least 90 minutes after turning off grill to remove. If using a charcoal grill additional cooling time may be required. **DO NOT** use water or other solvents to aid in cooling the Universal Pizza Oven after use.
- **DO NOT** place gasoline, alcohol, wood products, charcoal or any other combustible material in the baking chamber.
- Universal Pizza Oven must **NEVER** be used indoors or for heating purposes.

Cook Systems

- **Infrared** – heats food directly instead of the internal air around it. (Liquid Propane (LP), Natural Gas (NG) or Charcoal.)

- **Convective** – heats food indirectly using the internal air to cook. (Liquid Propane (LP), Natural Gas (NG) or Charcoal.)

HOW TO USE

1. Gather Ingredients & Build Pizzas

2. Pizza Oven Placement:

- Place in the middle of the grill
- Ensure the unit is touching the back wall
- Ensure some spacing on sides (~1" each)
- Ensure Lid can close

3. Pre-Heat:

- Follow your grill manufacturer's ignition instructions to ignite.
- Once ignited, Set unit on HIGH for 5-15 minutes until internal temperature reads 220°C.
- **NOTE:** Results may vary based on grill size, cook system and BTUs.

4. Insert Pizza:

- Carefully place your pizza onto the pizza stone using a pizza peel (sold separately).
- **CAUTION:** Surfaces will be hot!
- Close lid on your grill.

5. Stop When:

- Toppings are cooked to your liking
- Dough begins to char around edges
- **NOTE:** Results may vary based on grill and pizza type.

6. Remove Pizza:

- A Pizza Peel is recommended to remove the pizza once complete.

7. Packing Up:

- Let unit cool down for 1-2 hours before removing.
- Place in an area that is clean and dry to prevent corrosion.

8. Cleaning and Maintenance:

- Clean unit body with soap and water.
- Do **NOT** use cleaners on the pizza stone. It is a porous material. Just rinse with water and allow to dry. Staining of the pizza stone is normal and will not affect the function.

DEFINITIONS

Temperature

• **Internal Air or Unit Temperature:**

You can read the internal air temperature by looking at the built-in temperature gauge on the top of the Universal Pizza Oven. Internal air heat will help cook your crust, cheese and toppings. The internal air temperature will react quickly when you change the amount of heat produced by your grill.

- **Pizza Stone Temp:** The pizza stone temperature will rise slower than the internal air temperature at first but will gradually equalize with the temperature gauge on the oven.

AVERTISSEMENTS ET UTILISATION :
IMPORTANT : TOUTES LES INSTRUCTIONS ET PRÉCAUTIONS DE CETTE SECTION DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR ÉVITER LES DOMMAGES ET LES BLESSURES. RETIREZ TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

- N'utilisez votre four à pizza universel que sur un barbecue extérieur correctement entretenu et bien ventilé, avec le couvercle complètement ouvert en tout temps. Toutes les surfaces, y compris les grilles du barbecue, le foyer et le bac à graisse du barbecue, doivent être nettoyées avant chaque utilisation du four à pizza universel.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur et conçus pour la cuisine en plein air lorsque vous manipulez le four à pizza universel.
- **NE PAS** toucher le four à pizza universel lorsqu'il est sur le barbecue jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi. Le boîtier métallique noir peut atteindre des températures de +/- 260 °C pendant l'utilisation.
- **NE PAS** allumer ou préchauffer le barbecue avant de placer le four à pizza universel sur le barbecue.
- **NE PAS** laisser le four à pizza universel sans surveillance et ne pas laisser des enfants non surveillés à proximité lorsque le barbecue est allumé ou que les braises sont chaudes.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ou des ustensiles appropriés pour cuire et nettoyer votre four à pizza universel. **NE PAS** utiliser de plastique, de silicone ou de verre.
- **NE PAS** laisser d'aliments autres que la pâte à pizza ou à pain entrer en contact avec la pierre. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (viandes, produits enrobés d'huile d'olive, biscuits, etc.) ne devraient pas entrer en contact di-

rect avec la pierre. Ces produits devraient être cuits dans un plat de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson en métal ou dans une poêle en fonte, car la pierre absorbe la graisse, l'huile et le beurre, ce qui peut provoquer de la fumée, des odeurs et des taches et conférer des saveurs rances aux aliments que vous ferez cuire par la suite.

- **LES PIERRES À PIZZA SONT FRAGILES ET PEUVENT SE BRISER SI ELLES TOMBENT. LE FOUR À PIZZA UNIVERSEL DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUD. NE PAS TOUCHER LA PIERRE OU TOUTE AUTRE PARTIE DU FOUR À PIZZA UNIVERSEL PENDANT SON UTILISATION.**
- Pour nettoyer la pierre, faites chauffer le four à pizza universel pendant 15 minutes après la cuisson des aliments et grattez les résidus. **NE PAS** utiliser d'agents de nettoyage ou d'autres liquides pour nettoyer la pierre.
- **NE PAS RETIRER LE FOUR À PIZZA UNIVERSEL AVANT QU'IL SOIT COMPLÈTEMENT FROID.** Attendre au moins 90 minutes après avoir éteint le barbecue pour le retirer. Si un barbecue à charbon de bois est utilisé, un temps de refroidissement supplémentaire peut être nécessaire. **NE PAS** utiliser d'eau ou d'autres solvants pour aider le four à pizza universel à refroidir après son utilisation.
- **NE PAS** mettre de l'essence, de l'alcool, des produits du bois, du charbon de bois ou tout autre matériau combustible dans la chambre de cuisson.
- Le four à pizza universel ne doit **JAMAIS** être utilisé à l'intérieur ou à des fins de chauffage.

Systèmes de cuisson

- **Infrarouge** – chauffe directement les aliments au lieu de l'air interne qui les entoure. (Propane liquide [GPL], gaz naturel [GN] ou charbon de bois.)

- **Convexion** – chauffe les aliments de manière indirecte en utilisant l'air interne pour la cuisson. (Propane liquide [GPL], gaz naturel [GN] ou charbon de bois.)

MODE D'EMPLOI

1. Rassemblez les ingrédients et préparez des pizzas

2. Placement du four à pizza :

- Posez-le au centre du barbecue
- Assurez-vous que l'unité touche la paroi arrière
- Laissez un certain espacement sur les côtés (~1 po chacun)
- Assurez-vous que le couvercle peut se fermer

3. Préchauffage :

- Suivez les instructions d'allumage du fabricant de votre barbecue pour l'allumer.
- Une fois le barbecue allumé, réglez l'appareil sur HIGH pendant 5 à 15 minutes jusqu'à ce que la température interne atteigne 220 °C.
- **REMARQUE** : Les résultats peuvent varier en fonction de la taille du barbecue, du système de cuisson et des BTU.

4. Insérez la pizza :

- Posez délicatement votre pizza sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza (vendue séparément).
- **MISE EN GARDE** : Les surfaces seront chaudes !
- Fermez le couvercle du barbecue.

5. Arrêtez-vous quand :

- Les garnitures sont cuites à votre goût
- Les bords de la croûte commencent à carboniser
- **REMARQUE** : Les résultats peuvent varier en fonction du barbecue et du type de pizza.

6. Retirez la pizza :

- Une pelle à pizza est recommandée pour la pizza une fois terminée.

7. Rangement :

- Laissez l'unité refroidir pendant 1 à 2 heures avant de la retirer.
- Mettez-la dans un endroit propre et sec pour éviter la corrosion.

8. Nettoyage et entretien :

- Nettoyez le corps de l'unité avec du savon et de l'eau.
- Ne **PAS** utiliser d'agents de nettoyage sur la pierre à pizza. C'est un matériau poreux. Rincez-la avec de l'eau et laissez-la sécher. Les taches sur la pierre à pizza sont normales et n'affectent pas son fonctionnement.

DÉFINITIONS

Température

- **Température de l'air interne ou de l'unité** : Vous pouvez lire la température de l'air interne en regardant l'indicateur de température intégré sur le dessus du four à pizza universel. La chaleur de l'air interne aidera à cuire votre croûte, votre fromage et vos garnitures. La température de l'air interne réagit rapidement lorsque vous modifiez la quantité de chaleur produite par votre barbecue.
- **Température de la pierre à pizza** : Au début, la température de la pierre à pizza augmentera plus lentement que la température de l'air interne, mais elle deviendra progressivement égale à celle de l'indicateur de température du four.

WARNHINWEISE UND GEBRAUCH:

WICHTIG: ALLE ANWEISUNGEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN IN DIESEM ABSCHNITT MÜSSEN BEFOLGT WERDEN, UM SCHÄDEN UND/ODER VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH ALLE VERPACKUNGSMATERIALIEN ENTFERNEN. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie Ihren Universal-Pizzaofen nur auf einem ordnungsgemäß gewarteten, gut belüfteten Außengrill, wobei der Deckel stets vollständig geöffnet sein muss. Alle Oberflächen, einschließlich der Grillroste, der Brennkammer und der Fettaufangschale des Grills, müssen vor jedem Gebrauch des Universal-Pizzaofens gereinigt werden.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Universal-Pizzaofen immer hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Handschuhe, die für das Kochen im Freien geeignet sind.
- Berühren Sie den Universal-Pizzaofen **NICHT**, wenn er auf dem Grill steht, bis er vollständig abgekühlt ist. Das schwarze Metallgehäuse kann im Betrieb Temperaturen von +/- 260°C erreichen.
- Schalten Sie den Grill **NICHT** ein oder heizen Sie ihn nicht vor, bevor Sie den Universal-Pizzaofen auf den Grill stellen.
- Lassen Sie den Universal-Pizzaofen **NICHT** unbeaufsichtigt und lassen Sie keine unbeaufsichtigten Kinder in der Nähe, solange der Grill eingeschaltet ist oder die Kohlen heiß sind.
- Verwenden Sie beim Backen und Reinigen Ihres Universal-Pizzaofens nur geeignete Backformen oder Utensilien. Benutzen Sie **KEIN** Plastik, Silikon oder Glas.
- Lassen Sie **KEINE** anderen Lebensmittel als Pizza- oder Brotteig mit dem Stein in Berührung kommen. Lebensmittel, die Fett, Öl oder Butter enthalten

(Fleisch, mit Olivenöl bestrichene Speisen, Kekse, Plätzchen usw.) sollten nicht direkt mit dem Stein in Berührung kommen. Diese Speisen sollten in einer Metallpfanne, auf einem Metallblech oder in einer gusseisernen Pfanne gebacken werden, da der Stein Fett, Öl und Butter absorbiert, was zu Rauch, Geruch und Flecken führen und den Speisen, die Sie in Zukunft backen, einen ranzigen Geschmack verleihen kann.

- **PIZZASTEINE SIND ZERBRECHLICH UND KÖNNEN BEIM HERUNTERFALLEN ZERBRECHEN. DER UNIVERSAL-PIZZAOFEN WIRD EXTREM HEISS. BERÜHREN SIE NICHT DEN STEIN ODER ANDERE TEILE DES UNIVERSAL-PIZZAOFENS, WÄHREND ER IN BETRIEB IST.**
- Zum Reinigen des Steins heizen Sie den Universal-Pizzaofen nach dem Garen der Speisen 15 Minuten lang auf und kratzen Sie alle verbleibenden Rückstände ab. Verwenden Sie **KEINE** Reinigungsmittel oder andere Flüssigkeiten zur Reinigung des Steins.
- **NEHMEN SIE DEN UNIVERSAL-PIZZAOFEN ERST HERAUS, WENN ER VOLLSTÄNDIG ABGEKÜHLT IST.** Warten Sie nach dem Ausschalten des Grills mindestens 90 Minuten, bis Sie ihn herausnehmen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills kann eine zusätzliche Abkühlzeit erforderlich sein. Verwenden Sie **KEIN** Wasser oder andere Lösungsmittel zum Abkühlen des Universal-Pizzaofens nach dem Gebrauch.
- Stellen Sie **KEIN** Benzin, Alkohol, Holzprodukte, Holzkohle oder anderes brennbares Material in die Backkammer.
- Der Universal-Pizzaofen darf **NIEMALS** in Innenräumen oder zu Heizzwecken verwendet werden.

Koch-Systeme

- **Infrarot** – erwärmt die Speisen direkt und nicht über die sie umgebende Luft (Flüssigpropan (LP), Erdgas (NG) oder Holzkohle).
- **Konvektiv** – erhitzt die Speisen indirekt, indem die Luft im Inneren zum Kochen genutzt wird (Flüssigpropan (LP), Erdgas (NG) oder Holzkohle).

ANWENDUNGSHINWEISE

1. Zutaten sammeln und Pizzen bauen

2. Platzierung des Pizzaofens:

- In der Mitte des Grills platzieren
- Sicherstellen, dass das Gerät die Rückwand berührt
- Achten Sie auf einen gewissen Abstand an den Seiten (ca. 1" [2,5 cm] pro Seite)
- Sicherstellen, dass der Deckel geschlossen werden kann

3. Vorheizen:

- Befolgen Sie zum Anzünden die Anleitungen des Grillherstellers.
- Nach dem Anzünden das Gerät für 5-15 Minuten auf HOCH stellen, bis die Innentemperatur 220 °C beträgt.
- **HINWEIS:** Die Ergebnisse können je nach Grillgröße, Kochsystem und BTUs variieren.

4. Pizza einlegen:

- Legen Sie Ihre Pizza vorsichtig mit Hilfe eines Pizzaschiebers (separat erhältlich) auf den Pizzastein.
- **VORSICHT!** Die Oberflächen werden heiß sein!
- Schließen Sie den Deckel Ihres Grills.

5. Aufhören, wenn:

- die Beläge nach Ihrem Geschmack gegart sind
- der Teig an den Rändern zu verkohlen beginnt
- **HINWEIS:** Die Ergebnisse können je nach Grill und Pizzatyp variieren.

6. Pizza entfernen:

- Es wird empfohlen, die fertige Pizza mit einem Pizzaschieber zu entfernen.

7. Einpacken:

- Lassen Sie das Gerät 1-2 Stunden abkühlen, bevor Sie es herausnehmen.
- An einem sauberen und trockenen Ort aufstellen, um Korrosion zu vermeiden.

8. Reinigung und Wartung:

- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit Wasser und Seife.
- Verwenden Sie **KEINE** Reinigungsmittel für den Pizzastein. Er besteht aus porösem Material. Einfach mit Wasser abspülen und trocknen lassen. Flecken auf dem Pizzastein sind normal und beeinträchtigen die Funktion nicht.

BEGRIFFE

Temperatur

• **Interne Luft- oder Gerätetemperatur:**

Sie können die interne Lufttemperatur an der eingebauten Temperaturanzeige auf der Oberseite des Universal-Pizzaofens ablesen. Die Wärme der Innenluft trägt zum Garen von Kruste, Käse und Belag bei. Die Innenlufttemperatur reagiert schnell, wenn Sie die vom Grill erzeugte Wärmemenge ändern.

• **Pizzastein-Temperatur:** Die Temperatur des Pizzasteins steigt zunächst langsamer als die Temperatur der Luft im Inneren des Ofens, gleicht sich aber allmählich an die Temperaturanzeige des Ofens an.

AVVERTIMENTI E UTILIZZO:

IMPORTANTE: RISPETTARE TUTTE LE ISTRUZIONI E PRECAUZIONI PRESENTI IN QUESTE SEZIONI PER EVITARE DANNI E/O LESIONI. RIMUOVERE TUTTI I MATERIALI DI IMBALLAGGIO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

- Utilizzare il forno per pizza Universal Pizza Oven solo su un grill all'aperto, ben ventilato, in ordine con la manutenzione e tenendo il coperchio sempre completamente aperto. Prima di ogni utilizzo dello Universal Pizza Oven, pulire tutte le superfici del grill, comprese griglie, focolare e vaschetta raccogli grasso.
- Quando si lavora con lo Universal Pizza Oven, indossare sempre guanti da forno resistenti al calore o guanti per barbecue.
- **NON** toccare lo Universal Pizza Oven quando è sul grill fino a quando non si è completamente raffreddato. La struttura in metallo nero può raggiungere temperature di +/- 260 °C durante l'uso.
- **NON** accendere o preriscaldare il grill prima di posizionare lo Universal Pizza Oven sulla griglia.
- **NON** lasciare incustodito lo Universal Pizza Oven e non permettere ai bambini di avvicinarsi mentre il grill è acceso o il carbone è ardente.
- Utilizzare solo teglie o utensili adeguati durante la cottura e la pulizia dello Universal Pizza Oven. **NON** utilizzare plastica, silicone o vetro.
- **EVITARE** che alimenti diversi dalla pizza o dall'impasto per pane entrino in contatto con la pietra. Alimenti contenenti grasso, olio o burro (carne, alimenti unti di olio d'oliva, biscotti, dolcetti, ecc.) dovrebbero essere cotti in teglie di metallo,

su piastre da forno di metallo o in padelle di ghisa e non devono entrare in contatto diretto con la pietra. Infatti la pietra assorbe il grasso, l'olio e il burro che possono causare fumo e odori, macchiarla e conferire un sapore rancido agli alimenti cucinati in seguito.

- **LE PIETRE PER PIZZA SONO MOLTO FRAGILI E, CADENDO, POTREBBERO ROMPERSI. LO UNIVERSAL PIZZA OVEN RAGGIUNGE TEMPERATURE ELEVATE. NON TOCCARE LA PIETRA O QUALSIASI ALTRA PARTE DELLO UNIVERSAL PIZZA OVEN MENTRE È IN FUNZIONE.**
- Per pulire la pietra, riscaldare lo Universal Pizza Oven per 15 minuti dopo la cottura, quindi raschiare eventuali residui. **NON** utilizzare detergenti o altri liquidi per pulire la pietra.
- **NON RIMUOVERE LO UNIVERSAL PIZZA OVEN FINO AL COMPLETO RAFFREDDAMENTO.** Dopo aver spento il grill, attendere almeno 90 minuti prima di rimuovere il forno per pizza. Se si utilizza un grill a carbone, potrebbe essere necessario un tempo di raffreddamento più lungo. **NON** utilizzare acqua o altri solventi per raffreddare più rapidamente lo Universal Pizza Oven dopo l'uso.
- **NON** introdurre nella camera di cottura benzina, alcool, legno, carbone o altri materiali infiammabili.
- **NON** utilizzare MAI lo Universal Pizza Oven in ambienti chiusi o per scopi di riscaldamento.

Sistemi di cottura

- **Infrarossi** – riscalda direttamente gli alimenti anziché l'aria interna circostante. (Propano liquido (GPL), gas naturale (GN) o carbone).

- **Convettivo** – riscalda indirettamente gli alimenti sfruttando l'aria interna per cuocere. (Propano liquido (GPL), gas naturale (GN) o carbone).

COME UTILIZZARLO

1. Preparare la pizza condendola con i vari ingredienti

2. Posizionamento del forno per pizza:

- Posizionarlo al centro della griglia
- Accertarsi che l'apparecchio tocchi la parete posteriore
- Lasciare uno spazio sui lati (~ 2,5 cm per lato)
- Assicurarci che il coperchio abbia lo spazio per chiudersi

3. Preriscaldamento:

- Accendere il grill seguendo le istruzioni fornite dal produttore dello stesso.
- Una volta acceso, impostare l'apparecchio su HIGH (alto) per 5-15 minuti fino a quando la temperatura interna non raggiungerà i 220 °C.
- **NOTA:** I risultati possono variare in base alle dimensioni del grill, al sistema di cottura e ai BTU.

4. Infornare la pizza:

- Posizionare con attenzione la pizza sulla pietra per pizza utilizzando una pala da pizza (venduta separatamente).
- **ATTENZIONE:** Le superfici raggiungeranno temperature elevate!
- Chiudere il coperchio del grill.

5. La cottura è completa quando:

- Gli ingredienti sono cotti al punto desiderato
- L'impasto inizia a bruciarsi attorno ai bordi
- **NOTA:** I risultati possono variare in base al grill e al tipo di pizza.

6. Sfnare la pizza:

- Si consiglia di utilizzare una pala da pizza per sfornare la pizza al termine della cottura.

7. Smontaggio:

- Lasciar raffreddare l'apparecchio per 1-2 ore prima di spostarlo.
- Sistemarlo in un'area pulita e asciutta per evitare la corrosione.

8. Pulizia e manutenzione:

- Pulire il corpo dell'apparecchio con acqua e sapone.
- **NON** utilizzare detersivi sulla pietra per pizza. È un materiale poroso. Basta sciacquare con acqua e lasciare asciugare. È normale che la pietra per pizza si macchi. Questo fatto non pregiudica il funzionamento.

DEFINIZIONI

Temperatura

- **Temperatura dell'aria interna o dell'apparecchio:** La temperatura dell'aria interna si vede sull'indicatore di temperatura integrato nella parte superiore dello Universal Pizza Oven. Il calore dell'aria interna aiuterà a cuocere la crosta, il formaggio e gli ingredienti. La temperatura dell'aria interna si modificherà rapidamente al modificarsi della quantità di calore prodotta dal grill.
- **Temperatura pietra per pizza:** Inizialmente la temperatura della pietra per pizza aumenterà più lentamente della temperatura dell'aria interna, ma si equilibrerà gradualmente con l'indicatore di temperatura del forno.

WAARSCHUWINGEN EN GEBRUIK:
BELANGRIJK: ALLE INSTRUCTIES EN BEVEILIGINGEN IN DEZE RUBRIEKEN MOETEN WORDEN GEVOLGD OM SCHADE EN/OF LETSEL TE VOORKOMEN. VERWIJDER AL HET VERPAKKINGSMATERIAAL VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Gebruik de universele pizzaoven uitsluitend op een degelijk onderhouden en goed verluchte grill buiten, met het deksel altijd helemaal open. Alle oppervlakken, inclusief grillroosters, vuurkorf en vetlade van de grill, moeten vóór elk gebruik schoongemaakt zijn.
- Altijd hittebestendige ovenwanten of handschoenen voor koken buitenshuis dragen als u de universele pizzaoven gebruikt.
- Universele pizzaoven op de grill **NIET** aanraken, voordat de oven helemaal afgekoeld is. De zwarte metalen behuizing kan een temperatuur van rond 260 °C bereiken tijdens het gebruik.
- Grill **NIET** aanzetten of voorverwarmen, voordat de universele pizzaoven op de grill is geplaatst.
- De universele pizzaoven **NIET** onbewaakt achterlaten en kinderen niet zonder toezicht in de nabijheid van de grill laten, als de grill aanstaat of de kolen heet zijn.
- Uitsluitend geschikt bak- en keukengerief gebruiken om te bakken en uw universele pizzaoven schoon te maken. **GEEN** plastic, siliconen of glas gebruiken.
- De steen **NIET** in aanraking laten komen met ander voedsel dan pizza's of brooddeeg. Voedsel met vet, olie of boter (vlees, met olijfolie bedekte zaken, koekjes enz.) mogen niet direct in aanraking komen met de steen. Deze zaken moeten in een metalen bakpan, op een metalen bakplaat of in een gietijzeren pan worden

gebakken, omdat de steen vet, olie en boter zal absorberen en dit kan leiden tot rook, vieze geurtjes en vlekken en later uw gerechten een ranzige smaak kan geven.

- **PIZZASTENEN ZIJN BREEKBAAR. ZE KUNNEN BREKEN ALS ZE VALLEN. DE UNIVERSELE PIZZAOVEN WORDT BUITENGEWOON HEET. DE STEEN OF EEN ANDER DEEL VAN DE UNIVERSELE PIZZAOVEN NIET AANRAKEN TIJDENS HET GEBRUIK.**

- Om de steen schoon te maken, laat u de universele pizzaoven gedurende 15 minuten verwarmen na het bakken van de gerechten. Schraap alle resten af. **GEEN** reinigingsmiddelen of andere vloeistoffen gebruiken om de steen schoon te maken.

- **UNIVERSELE PIZZAOVEN NIET VERPLAATSEN, VOORDAT DE OVEN HELEMAAL AFGEKOELD IS.** Wacht ten minste 90 minuten na het afzetten van de grill, voordat u de oven verwijdert. Met een houtskoolgrill kan het langer duren om af te koelen. **GEEN** water of oplosmiddelen gebruiken om na gebruik te helpen bij het afkoelen van de universele pizzaoven.

- **GEEN** benzine, alcohol, houtproducten, houtskool of ander brandbaar materiaal in de bakkamer plaatsen.

- De universele pizzaoven **NOOIT** binnen of als verwarming gebruiken.

Kooksystemen

- **Infrarood** – verwarmt voedsel direct in de plaats van de interne lucht errond (vloeibaar propaangas (LP), aardgas of houtskool).

- **Convectie** – verwarmt voedsel indirect met gebruik van de interne lucht om te koken (vloeibaar propaangas (LP), aardgas of houtskool).

GEBRUIK

1. Ingrediënten halen en pizza's opbouwen

2. Pizzaoven plaatsen:

- Plaats de oven in het midden van de grill.
- De oven moet de achterwand raken.
- Laat wat ruimte aan de zijkanten (ongeveer 2,5 cm aan elke kant).
- Het deksel moet kunnen sluiten.

3. Voorverwarmen:

- Volg de instructies van de fabrikant van de grill om aan te steken.
- Na het aansteken stelt u in op HOGE stand gedurende 5 à 15 minuten, totdat de interne temperatuur wordt afgelezen als 220 °C.
- **NB:** Resultaten kunnen verschillen op basis van de afmetingen van de grill, het kookstelsel en de BTU's.

4. Pizza insteken:

- Plaats de pizza voorzichtig op de pizzasteen met gebruik van een pizzaschep (afzonderlijk verkocht).
- **OPGELET:** oppervlakken zullen warm zijn.
- Sluit het deksel op de grill.

5. Wanneer stoppen?

- Pizzatoppings zijn bereid naar wens.
- Deeg begint te verbranden rond de randen.
- **NB:** Resultaten kunnen verschillen op basis van de grill en het pizzatype.

6. Pizza verwijderen:

- Het is aanbevolen om de bereide pizza te verwijderen met een pizzaschep.

7. Opbergen:

- Laat de oven 1 à 2 uur afkoelen voordat u de oven verwijdert.

- Opbergen in een schone en droge ruimte om corrosie te voorkomen.

8. Reiniging en onderhoud:

- Hoofddeelte reinigen met zeep en water.
- **GEEN** reinigingsmiddelen gebruiken op de pizzasteen. De steen is poreus. Gewoonweg afspoelen met water en laten drogen. Vlekken op de pizzasteen zijn te verwachten en tasten de werking niet aan.

DEFINITIES

Temperatuur

- **Interne temperatuur van de lucht of het apparaat:** U kunt de interne luchttemperatuur aflezen door te kijken naar de ingebouwde thermometer aan de bovenkant van de universele pizzaoven. De interne luchttemperatuur helpt bij het bakken van de korst, de kaas en de toppings. De interne luchttemperatuur reageert snel als u de door de grill geproduceerde warmte verandert.
- **Temperatuur van pizzasteen:** De temperatuur van de pizzasteen verhoogt eerst minder snel dan de interne luchttemperatuur, maar wordt geleidelijk gelijk aan de temperatuur gemeten aan de oven.

VARNINGAR OCH ANVÄNDNING:

VIKTIGT: ALLA INSTRUKTIONER OCH SKYDDSÅTGÄRDER I DETTA AVSNITT MÅSTE FÖLJAS FÖR ATT FÖRHINDRA SKADOR OCH/ELLER SKADOR. TA BORT ALLT FÖRPACKNINGSMATERIAL FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

- Använd endast din Universal Pizza Oven på en väl underhållen, välventilerad utomhusgrill med locket helt öppet hela tiden. Alla ytor inklusive grillgaller, eldstad och fettbricka på grillen måste rengöras före varje användning av Universal Pizza Oven.
- Använd alltid värmebeständiga ugnsvantar eller handskar avsedda för utomhusmatlagning när du hanterar Universal Pizza Oven.
- Rör **INTE** Universal Pizza Oven när den är på grillen, förrän den har svalnat helt. Svartmetallhuset kan nå temperaturer på +/- 260°C under användning.
- Slå **INTE** på eller förvärm inte grillen innan du placerar Universal Pizza Oven på grillen.
- Lämna **INTE** Universal Pizza Oven utan uppsikt eller tillåt oövervakade barn i närheten medan grillen är på eller kolen är varm.
- Använd endast lämpliga ungsformar eller redskap när du bakar och rengör din Universal Pizza Oven. **Använd INTE** plast, silikon eller glas.
- Låt **INTE** annan mat än pizza eller bröddeg komma i kontakt med stenen. Livsmedel som innehåller fett, olja eller smör (kött, olivolja, kakor, kex etc.) får inte komma i direkt kontakt med stenen. Dessa föremål ska

bakas i en metallpanna, på en metallplåt eller i en gjutjärnspanna eftersom stenen kommer att absorbera fett, olja och smör som kan orsaka rök, lukt, färgning och kan ge härsken smak till det du bakar i framtiden.

- **PIZZASTENAR ÄR ÖMTÅLIGA OCH KAN GÅ SÖNDER OM DE TAPPAS. DEN UNIVERSELLA PIZZAUGNEN BLIR EXTREMT VARM. RÖR INTE STENEN ELLER NÅGON ANNAN DEL AV DEN UNIVERSELLA PIZZAUGNEN NÄR DEN ANVÄNDS.**
- För att rengöra sten, värm Universal Pizza Oven i 15 minuter efter att maten har lagats och skrapa bort eventuella kvarvarande rester. **Använd INTE** rengöringsmedel eller andra vätskor för att rengöra stenen.
- **TAG INTE BORT UNIVERSAL PIZZAUGNEN INNAN DEN ÄR HELT AVKYLD.** Låt grillen vara i fred minst 90 minuter efter att du stängt av den och ta bort den sedan. Om du använder en kolgrill kan ytterligare kyltid krävas. **Använd INTE** vatten eller andra lösningsmedel för att hjälpa till att kyla Universal Pizza Oven efter användning.
- Placera **INTE** bensin, alkohol, träprodukter, kol eller annat brännbart material i bakkammaren.
- Universal Pizza Oven får **ALDRIG** användas inomhus eller för uppvärmning.

Tillagningssystem

- **Infraröd** - värmer mat direkt istället för den inre luften runt den. (Flytande propan (LP), naturgas (NG) eller kol.)

- **Konvektiv** - värmer mat indirekt med hjälp av den inre luften för att laga mat. (Flytande propan (LP), naturgas (NG) eller kol.)

HUR MAN ANVÄNDER DET

1. Skaffa ingredienser & laga pizzor

2. Placering av pizzaugn:

- Placera mitt i grillen
- Se till att enheten vidrör bakväggen
- Se till att vissa avstånd på sidorna (~ 1" vardera)
- Se till att locket kan stängas

3. Förvärmning:

- Följ din grilltillverkares tändningsanvisningar för att tända.
- När den tänds, Ställ in enheten på HIGH i 5-15 minuter tills den inre temperaturen är 220° C.
- **OBS:** Resultaten kan variera beroende på grillstorlek, tillagningssystem och BTU.

4. Sätt in Pizzan:

- Lägg pizzan försiktigt på pizzastenen med ett pizzaskal (säljs separat).
- **WARNING:** Ytorna blir heta!
- Stäng locket på din grill.

5. Sluta när:

- Pålägget är tillagat som du vill ha det
- Degen börjar bli bränd runt kanterna
- **OBS:** Resultaten kan variera beroende på grill- och pizzatyp.

6. Ta bort Pizzan:

- En Pizza Peel rekommenderas för att ta bort pizzan när den är klar.

7. Förpackning:

- Låt enheten svalna i 1-2 timmar innan du tar bort den.
- Placera i ett ställe som är rent och torrt för att förhindra korrosion.

8. Rengöring och underhåll:

- Rengör enheten med tvål och vatten.
- Använd **INTE** rengöringsmedel på pizzastenen. Det är ett poröst material. Skölj bara med vatten och låt torka. Att pizzastenen blir fläckig är normalt och påverkar inte funktionen.

DEFINITIONER

Temperatur

• Intern luft eller enhetstemperatur:

Du kan se vad den interna lufttemperaturen är genom att titta på den inbyggda temperaturmätaren på toppen av Universal Pizza Oven. Intern luftvärme hjälper till att laga din skorpa, ost och pålägg. Den inre lufttemperaturen reagerar snabbt när du ändrar mängden värme som blir på grillen.

- ##### • Pizza Stone Temp:
- Temperaturen på stenen kommer att stiga långsammare än den inre lufttemperaturen i början men kommer gradvis att utjämnas i ugnen.

VAROITUKSET JA KÄYTTÖOHJEET: TÄRKEÄÄ: ON ERITTÄIN TÄRKEÄÄ NOU- DATTAA KAIKKIA MAINITTUJA OHJEITA JA TURVATOIMENPITEITÄ MAHDOLLISTEN VAU- RIOIDEN TAI HENKILÖVAMMOJEN VÄLTÄMI- SEKSI. POISTA KAIKKI PAKKAUSMATERIAA- LIT ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ.

TÄRKEÄT TURVALLISUUSTIEDOT

- Käytä Universal Pizza Oven-uunia vain ylläpidetyssä, hyvän ilmankierron omaavassa ulkogrillissä kannen ollessa auki koko käytön ajan. Kaikki pinnat, mukaan lukien grilliritilät, jakotukki, tulipesä ja grillin rasvapelti, on puhdistettava ennen Pizzauunin jokaista käyttöä.
- Käytä aina lämmönkestäviä uunikintaita tai käsineitä, jotka on suunniteltu grillauskäyttöön, kun käsittelet Universal Pizza Oven -uunia.
- **ÄLÄ** koske Universal Pizza Oven -uuniin sen ollessa kiinnitettyinä grilliin ja käytössä. Anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä. Musta metallirunko voi saavuttaa +/- 260° C: n lämpötilan käytön aikana.
- **ÄLÄ** kytke grilliä päälle tai esilämmitä ennen Universal Pizza Oven -uunin asettamista grillille.
- **ÄLÄ** jätä Universal Pizza Oven -uunia vartioimatta äläkä salli lapsia sen lähelle grillin ollessa päällä tai hiilien kuumia.
- Käytä Universal Pizza Oven -uunin kanssa vain siihen tarkoitettuja ruokailuvälineitä ja puhdistustuotteita, sekä valmista siinä vain tarkoituksenmukaisia ruokia. **ÄLÄ** käytä muoviva, silikonia tai lasia.
- **ÄLÄ** anna muiden ruokien kuin pizzan tai leipätaikinan koskettaa kiveä. Rasvalla, öljyllä tai voilla sivelletyt ruoat (lihat, oliiviöljyllä

päällystetyt tuotteet, keksit, jne.) eivät saa joutua suoraan kosketukseen kiven kanssa. Käytä metallista uunipannua, metallista leivinpeltiä tai valurautaista paistinpanna näiden ruokien valmistamiseen, sillä kivi imee itseensä rasvaa ja öljyä. Tämä estää savun, hajujen ja tahrojen muodostumisen.

- **PIZZAKIVET OVAT HAURAITA JA VOIVAT RIKKOUTUA PUDOTTAESSA. UNIVERSAL PIZZA OVEN -UUNI ON ERITTÄIN KUUMA. ÄLÄ KOSKE KIVEEN TAI MUUHUN UNIVERSAL PIZZA OVEN -UUNIN OSAAN KÄYTÖN AIKANA.**
- Lämmitä Universal Pizza Oven -uunia vielä 15 minuuttia kypsennyksen jälkeen sen puhdistamiseksi. Raaputa sitten jäljellä olevat jäännökset uunista. **ÄLÄ** käytä puhdistusaineita tai muita nesteitä kiven puhdistamiseen.
- **ÄLÄ POISTA PIZZAUUNIA ENNEN KUIN SE ON TÄYSIN JÄÄHTYNYT.** Odota vähintään 90 minuuttia grillin sammuttamisen jälkeen. Jos käytät hiiligrilliiä, voi jäähtyöksessä kestää kauemmin. **ÄLÄ** käytä vettä tai muita liuottimia Universal Pizza Oven -uunin jäähdyttämiseen käytön jälkeen.
- **ÄLÄ** käytä bensiiniä, alkoholia, puutuotteita, puuhiiltä tai muuta palavaa materiaalia leivinkammissa.
- Universal Pizza Oven -uunia ei saa **KOSKAAN** käyttää sisätiloissa tai lämmitystarkoitukseen.

Keittojärjestelmä

- **Infrapuna** — lämmittää ruoan suoraan ympärillä olevan sisäisen ilman sijaan. (Nestemäinen propaani (LP), Maakaasu (NG) tai Puuhiili.)

- **Konvektiivinen** — lämmittää ruoan epäsuorasti sisäisen ilman avulla. (Nestemäinen propaani (LP), Maakaasu (NG) tai Puuhiili.)

KÄYTTÖ

1. Valitse ainekset & valmista pizzat

2. Pizzauunin sijoittaminen:

- Aseta grillin keskelle
- Varmista, että laite koskettaa takaseinää
- Varmista sivujen etäisyys (n. 2,5 cm/sivu)
- Varmista, että kansi voidaan sulkea

3. Esilämmitys:

- Noudata grillin valmistajan sytytysohjeita.
- Kun se on sytytetty, aseta yksikkö "HIGH" -säädölle 5-15 minuutiksi, kunnes sisälämpötila on 220° C.
- **HUOMAA:** Tulokset voivat vaihdella grillin koon, keittojärjestelmän ja lämpöyksikön mukaan.

4. Lisää pizza uuniin:

- Aseta pizza varovasti pizzakiven päälle lastan avulla (myydään erikseen).
- **HUOMAUTUS:** Pinnat ovat kuumia!
- Sulje grillin kansi.

5. Lopeta kypsennys, kun:

- Päälliset on kypsennetty mieleiseksesi
- Taikinan reunat hiiltyvät
- **HUOMAA:** Tulokset voivat vaihdella grilli- ja pizzataikinan mukaan.

6. Pizzan poistaminen:

- Käytä lastaa pizzan siirtämiseksi uunista sen ollessa valmis.

7. Käytön jälkeen:

- Anna laitteen jäähtyä 1-2 tuntia ennen irrottamista.

- Aseta alueelle, joka on puhdas ja kuiva korroosion estämiseksi.

8. Puhdistus ja huolto:

- Puhdista laitteen runko saippualla ja vedellä.
- **ÄLÄ** käytä puhdistusaineita pizzakiven puhdistamiseksi. Se on huokoinen materiaali. Huuhtelee kivi vain vedellä ja anna kuivua. Pizzakiven värjäytyminen on normaalia eikä vaikuta ruoanlaittoon.

MÄÄRITELMÄT

Lämpötila

• Sisäilman tai yksikön lämpötila:

Voit lukea sisäisen ilman lämpötilan lämpötilamittarin avulla. Sisäinen ilmalämpö auttaa taikinan, juuston ja täytteiden paistamisessa. Sisäilman lämpötila reagoi nopeasti grillin lämpötilan säätöihin.

- **Pizzakiven Lämpötila:** Pizzakiven lämpötila nousee aluksi sisäilmaa hitaammin, mutta tasoittuu vähitellen uunin lämpötilamittarin kanssa.

ADVERTENCIAS Y USO:

IMPORTANTE: SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y SALVAGUARDIAS EN ESTA SECCIÓN PARA PREVENIR DAÑOS Y/O LESIONES. RETIRE TODOS LOS MATERIALES DEL EMBALAJE ANTES DEL PRIMER USO.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- Solo use su horno universal para pizza en una parrilla al aire libre bien ventilada y mantenida adecuadamente con la tapa completamente abierta en todo momento. Todas las superficies, incluidas las rejillas de la parrilla, la cámara de combustión y la bandeja para la grasa de la parrilla, deben limpiarse antes de cada uso del horno universal para pizza.
- Siempre use manoplas resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar al aire libre cuando manipule el horno universal para pizza.
- **NO** toque el horno universal para pizza cuando esté en la parrilla, hasta que se haya enfriado por completo. La carcasa de metal negro puede alcanzar temperaturas de +/- 260 °C durante su uso.
- **NO** encienda ni precaliente la parrilla antes de colocar el horno universal para pizza en la parrilla.
- **NO** deje el horno universal para pizza desatendido ni permita que niños sin supervisión estén cerca mientras la parrilla esté encendida o las brasas estén calientes.
- Use solamente recipientes o utensilios para hornear apropiados mientras hornea y limpia su horno universal para pizza. **NO** use plástico, silicona o vidrio.
- **NO** permita que otros alimentos que no sean pizza o masa para pan entren en contacto con la piedra. Cualquier alimento que contenga grasa, aceite o mantequilla (carnes, productos untados con aceite de oliva, galletas, bizcochos, etc.) no debe entrar

en contacto directo con la piedra. Estos productos deben hornearse en una bandeja para hornear de metal, sobre una plancha para hornear de metal o en una sartén de hierro fundido, ya que la piedra absorberá la grasa, el aceite y la mantequilla, lo que puede provocar humo, olores, manchas y puede impartir sabores rancios a los artículos que hornea en el futuro.

• **LAS PIEDRAS PARA PIZZA SON FRÁGILES Y PUEDEN ROMPERSE SI SE CAEN. EL HORNO UNIVERSAL PARA PIZZA SE CALIENTA EXTREMADAMENTE. NO TOQUE LA PIEDRA NI NINGUNA OTRA PARTE DEL HORNO UNIVERSAL PARA PIZZA MIENTRAS ESTÉ EN USO.**

• Para limpiar la piedra, caliente el horno universal para pizza durante 15 minutos después de cocinar los alimentos y raspe cualquier residuo restante. **NO** utilice agentes de limpieza ni otros líquidos para limpiar la piedra.

• **NO RETIRE EL HORNO UNIVERSAL PARA PIZZA HASTA QUE SE ENFRÍE POR COMPLETO.** Espere al menos 90 minutos después de apagar la parrilla para retirarlo. Si usa una parrilla de carbón, es posible que se requiera un tiempo de enfriamiento adicional. **NO** use agua u otros disolventes para ayudar a enfriar el horno universal para pizza después de su uso.

• **NO** coloque gasolina, alcohol, productos de madera, carbón ni ningún otro material combustible en la cámara de horneado.

• El horno universal para pizza **NUNCA** debe usarse en interiores o para calentar.

Sistemas de cocción

- **Infrarrojo:** calienta los alimentos directamente en lugar del aire interno que los rodea. (Propano Líquido (LP), Gas Natural (GN) o Carbón.)

- **Convectivo:** calienta los alimentos indirectamente usando el aire interno para cocinar. (Propano Líquido (LP), Gas Natural (GN) o Carbón.)

CÓMO SE USA

1. Reúna los ingredientes y cree pizzas

2. Colocación del horno de pizza:

- Colóquelo en el medio de la parrilla.
- Asegúrese de que la unidad toque la pared trasera
- Asegure algo de espacio en los lados (~ 1" cada uno)
- Asegúrese de que la tapa pueda cerrarse

3. Precalentar:

- Siga las instrucciones de encendido del fabricante de su parrilla para encender.
- Una vez encendido, coloque la unidad en ALTO durante 5 a 15 minutos hasta que la temperatura interna sea de 220 °C.
- **NOTA:** Los resultados pueden variar según el tamaño de la parrilla, el sistema de cocción y las BTU.

4. Insertar la pizza:

- Coloque con cuidado su pizza sobre la piedra para pizza usando una pala para pizza (se vende por separado).
- **PRECAUCIÓN:** ¡Las superficies estarán calientes!
- Cierre la tapa de su parrilla.

5. Detener cuando:

- Los ingredientes se hayan cocinado a su gusto.
- La masa comience a carbonizarse alrededor de los bordes.
- **NOTA:** Los resultados pueden variar según el tipo de parrilla y pizza.

6. Quitar la pizza:

- Se recomienda usar una pala para pizza para retirar la pizza una vez completa.

7. Empacado:

- Deje que la unidad se enfríe durante 1-2 horas antes de retirarla.
- Colóquela en un área que esté limpia y seca para evitar la corrosión.

8. Limpieza y mantenimiento:

- Limpie el cuerpo de la unidad con agua y jabón.
- **NO** use limpiadores en la piedra para pizza. Es un material poroso. Simplemente enjuague con agua y deje secar. El manchado de la piedra para pizza es normal y no afectará el funcionamiento.

DEFINICIONES

Temperatura

- **Temperatura del aire interno o de la unidad:** Puede leer la temperatura del aire interno mirando el indicador de temperatura integrado en la parte superior del horno universal para pizza. El calor del aire interno ayudará a cocinar la masa, el queso y los aderezos. La temperatura del aire interno reaccionará rápidamente cuando cambie la cantidad de calor producido por su parrilla.
- **Temperatura de la piedra para pizza:** La temperatura de la piedra para pizza aumentará más lentamente que la temperatura del aire interno al principio, pero se igualará gradualmente con el indicador de temperatura del horno.

AVISOS E UTILIZAÇÃO:

IMPORTANTE: TODAS AS INSTRUÇÕES E MEDIDAS DE SEGURANÇA CONTIDAS NESTAS SECÇÕES DEVEM SER SEGUIDAS PARA EVITAR DANOS E/OU FERIMENTOS. RETIRE TODOS OS MATERIAIS DE EMBALAGEM ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Utilize o seu Forno de Pizza Universal apenas num grelhador exterior em boas condições e bem ventilado com a tampa sempre aberta. Todas as superfícies, incluindo as grelhas, a fomalha e o tabuleiro de gordura do grelhador, devem ser limpas antes de cada utilização do Forno de Pizza Universal.
- Use sempre luvas de forno resistentes ao calor ou luvas concebidas para cozinhar ao ar livre quando manusear o Forno de Pizza Universal.
- **NÃO** toque no Forno de Pizza Universal quando estiver no grelhador, até ter arrefecido completamente. A estrutura metálica preta pode atingir temperaturas de +/- 260°C durante a utilização.
- **NÃO** ligue, nem pré-aqueça o grelhador antes de colocar o Forno de Pizza Universal no grelhador.
- **NÃO** deixe o Forno de Pizza Universal sem vigilância, nem permita que crianças sem supervisão estejam por perto enquanto o grelhador estiver ligado ou as brasas estiverem quentes.
- Utilize apenas assadeiras ou utensílios de cozinha adequados para cozinhar e limpar o Forno de Pizza Universal. **NÃO** utilize plástico, silicone ou vidro.
- **NÃO** permita que outros alimentos para além de massa de pizza ou de pão entrem em contacto com a pedra. Quaisquer alimentos que contenham gordura, óleo ou manteiga (carnes, artigos

revestidos com azeite, biscoitos, bolachas, etc.) não devem entrar em contacto direto com a pedra. Estes artigos devem ser cozinhados numa forma de metal, num tabuleiro de metal ou numa frigideira de ferro fundido, uma vez que a pedra absorverá a gordura, o óleo e a manteiga, podendo provocar fumo, odores, manchas e conferir sabores rançosos aos artigos que cozinhar no futuro.

- **AS PEDRAS DE PIZZA SÃO FRÁGEIS E PODEM PARTIR SE CAIREM. O FORNO DE PIZZA UNIVERSAL FICA EXTREMAMENTE QUENTE. NÃO TOQUE NA PEDRA OU EM QUALQUER OUTRA PARTE DO FORNO DE PIZZA UNIVERSAL DURANTE A UTILIZAÇÃO.**
- Para limpar a pedra, aqueça o Forno de Pizza Universal durante 15 minutos depois de os alimentos estarem cozinhados e raspe qualquer resíduo restante. **NÃO** utilize produtos de limpeza ou outros líquidos para limpar a pedra.
- **NÃO RETIRE O FORNO DE PIZZA UNIVERSAL ATÉ ESTAR COMPLETAMENTE FRIO.** Aguarde pelo menos 90 minutos após desligar o grelhador para o retirar. Se utilizar um grelhador a carvão, pode ser necessário um tempo de arrefecimento adicional. **NÃO** utilize água ou outros solventes para ajudar a arrefecer o Forno de Pizza Universal após a utilização.
- **NÃO** coloque gasolina, álcool, produtos de madeira, carvão vegetal ou qualquer outro material combustível na câmara de cozedura.
- O Forno de Pizza Universal **NUNCA** deve ser utilizado dentro de casa ou para efeitos de aquecimento.

Sistemas de cozedura

- **Infravermelhos** – aquece os alimentos diretamente em vez de os aquecer com o ar interior ao seu redor. [Propano líquido (PL), gás natural (GN) ou carvão vegetal].

- **Convectivo** – aquece os alimentos indiretamente, utilizando o ar interior para cozinhar. [Propano líquido (PL), gás natural (GN) ou carvão vegetal].

MODO DE UTILIZAÇÃO

1. Reunir os ingredientes e fazer pizzas

2. Colocação do forno de pizza:

- Coloque-o no centro do grelhador
- Certifique-se de que a unidade toca na parede traseira
- Certifique-se de que existe algum espaço nos lados (~2,5 cm cada)
- Certifique-se de que a tampa fecha

3. Pré-aquecimento:

- Siga as instruções de ignição do fabricante do grelhador para o acender.
- Depois de aceso, coloque a unidade em ALTA durante 5-15 minutos até a temperatura interior indicar 220°C.
- **NOTA:** Os resultados podem variar consoante o tamanho do grelhador, o sistema de cozedura e os BTU.

4. Inserir a Pizza:

- Coloque cuidadosamente a sua pizza na pedra para pizza utilizando uma casca de pizza (vendida separadamente).
- **ADVERTÊNCIA:** As superfícies vão ficar quentes!
- Feche a tampa do grelhador.

5. Parar quando:

- As coberturas estiverem cozinhadas ao seu gosto
- A massa começar a tostar nas bordas
- **NOTA:** Os resultados podem variar consoante o grelhador e o tipo de pizza.

6. Retirar a pizza:

- Recomenda-se a utilização de uma casca de pizza para retirar a pizza depois de terminada.

7. Embalar:

- Deixe a unidade arrefecer durante 1-2 horas antes de a retirar.
- Coloque-a num local limpo e seco para evitar a corrosão.

8. Limpeza e manutenção:

- Limpe a estrutura da unidade com água e sabão.
- **NÃO utilize** produtos de limpeza na pedra para pizza. É um material poroso. Lave apenas com água e deixe secar. As manchas na pedra para pizza são normais e não afetam o seu funcionamento.

DEFINIÇÕES

Temperatura

- **Temperatura do ar interior ou da unidade:** Pode verificar a temperatura do ar interior no medidor de temperatura integrado na parte superior do Forno de Pizza Universal. O calor do ar interior ajudará a cozinhar a crosta, o queijo e as coberturas. A temperatura do ar interior reage rapidamente quando se altera a quantidade de calor produzida pelo grelhador.
- **Temperatura da pedra para pizza:** No início, a temperatura da pedra para pizza aumentará de forma mais lenta do que a temperatura do ar interior, mas gradualmente corresponderá à temperatura do medidor de temperatura do forno.

ADVARSLER OG BRUG:

VIGTIGT: ALLE INSTRUKTIONER OG SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER I DETTE AFSNIT SKAL FØLGES FOR AT FORHINDRE SKADE OG/ELLER PERSONSKADE. FJERN ALLE EMBALLAGEMATERIALER FØR FØRSTE BRUG.

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- Brug kun din Universal Pizza Oven på en korrekt vedligeholdt, godt ventileret udendørs grill med låget helt åbent hele tiden. Alle overflader inklusive grillriste, ildkasse og fedtbakke på grillen skal rengøres inden hver brug af Universal Pizza Oven.
- Brug altid varmebestandige ovnhandsker eller -handsker designet til udendørs madlavning, når du håndterer Universal Pizza Oven.
- Rør **IKKE** ved Universal Pizza Oven, når den er på grillen, før den er helt afkølet. Det sorte metalhus kan nå temperaturer på +/- 260°C under brug.
- Tænd **IKKE** eller forvarm grillen, før du placerer Universal Pizza Oven på grillen.
- Efterlad **IKKE** Universal Pizza Oven uden opsyn, eller lad børn uden opsyn være i nærheden, mens grillen er tændt, eller kullene er varme.
- Brug kun passende bagværk eller redskaber, mens du bager og rengør din Universal Pizza Oven. **Brug IKKE** plast, silikone eller glas.
- Lad **IKKE** andre fødevarer end pizza eller brøddej komme i kontakt med stenen. Fødevarer, der indeholder fedt, olie eller smør (kød, genstande belagt med olivenolie, småkager, kiks osv.), bør ikke komme i direkte kontakt med stenen. Disse genstande skal bages i en metalbageform, på en metalbageplade eller i en støbejernspande,

da stenen absorberer fedt, olie og smør, der kan forårsage rygning, lugt, farvning og kan give harske smag til genstande, som du bager i fremtiden.

- **PIZZASTEN ER SKRØBELIGE OG KAN GÅ I STYKKER, HVIS DE TABES. DEN UNIVERSELLE PIZZAOVN BLIVER EKSTREMT VARM. RØR IKKE VED STENEN ELLER NOGEN ANDEN DEL AF DEN UNIVERSELLE PIZZAOVN, MENS DEN ER I BRUG.**
- For at rense stenen skal du opvarme Universal Pizza Oven i 15 minutter efter maden er tilberedt og skrabe eventuelle rester af. **Brug IKKE** rengøringsmidler eller andre væsker til at rengøre stenen.
- **FJERN IKKE DEN UNIVERSELLE PIZZAOVN, FØR DEN ER HELT AFKØLET.** Vent mindst 90 minutter, efter at grillen er slukket, før du tager den ud. Hvis du bruger en kulgrill, kan der være behov for yderligere køletid. Brug **IKKE** vand eller andre opløsningsmidler som hjælp til afkøling af Universal Pizza Oven efter brug.
- Anbring **IKKE** benzin, alkohol, træprodukter, trækul eller andet brændbart materiale i bagekammeret.
- Universal Pizza Ovn må **ALDRIG** bruges indendørs eller til opvarmningsformål.

Madlavningssystemer

- **Infrarød** - opvarmer mad direkte i stedet for den indre luft omkring den. (Flydende propan (LP), naturgas (NG) eller trækul.)

- **Konvektiv** - opvarmer mad indirekte ved hjælp af den indre luft til at lave mad. (Flydende propan (LP), naturgas (NG) eller trækul.)

SÅDAN BRUGES

1. Saml ingredienser og lav pizzaer

2. Pizza Ovn Placering:

- Placer midt på grillen
- Sørg for, at enheden rører bagvæggen
- Sørg for en vis afstand på siderne (~ 1" hver)
- Sørg for, at låget kan lukke

3. Forvarme:

- Følg grillproducentens anvisninger for at tænde grillen.
- Når den er tændt, sæt enheden på HIGH i 5-15 minutter, indtil den indre temperatur er 220° C.
- **BEMÆRK:** Resultaterne kan variere afhængigt af grillstørrelse, madlavningssystem og BTU'er.

4. Indsæt Pizza:

- Placer forsigtigt din pizza på pizzastenen ved hjælp af en pizzaspade (sælges separat).
- **FORSIGTIG:** Overfladerne vil være varme!
- Luk låget på din grill.

5. Stop når:

- Toppings tilberedes efter din smag
- Dejen begynder at blive forkullet kanterne
- **BEMÆRK:** Resultaterne kan variere afhængigt af grill- og pizzatype.

6. Fjern Pizza:

- Det anbefales at bruge en pizzaspade til at fjerne pizzaen, når den er færdig.

7. Pakning:

- Lad enheden køle af i 1-2 timer, før den fjernes.
- Anbring i et område, der er rent og tørt for at forhindre korrosion.

8. Rengøring og vedligeholdelse:

- Rengør apparatet med vand og sæbe.
- Brug **IKKE** rengøringsmidler på pizzastenen. Det er et porøst materiale. Skyl efter med vand og lad det tørre. Pletter på pizzastenen er normalt og påvirker ikke funktionen.

DEFINITIONER

Temperatur

• Intern luft eller enhedstemperatur:

Du kan læse den interne lufttemperatur ved at se på den indbyggede temperaturmåler øverst på Universal Pizza Oven. Intern luftvarme hjælper med at tilberede skorpe, ost og toppings. Den indre lufttemperatur reagerer hurtigt, når du ændrer mængden af varme, der produceres af din grill.

• Pizza Stone Temp: Pizzastenens

temperatur stiger langsommere end den indre lufttemperatur i starten, men vil gradvist udligne med temperaturmåleren på ovnen.

ADVARSLER OG BRUK:

VIKTIG: ALLE INSTRUKSJONER OG SIKKERHETSTILTAK I DISSE AVSNITTENE MÅ FØLGES FOR Å FORHINDRE SKADE OG/ELLER PERSONSKADE. FJERN ALT EMBALLASJEMATERIALE FØR FØRSTE GANGS BRUK.

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

- Bruk kun Universal Pizza Oven på en godt vedlikeholdt, godt ventilert utendørs grill med lokket helt åpnet til enhver tid. Alle overflater inkludert grillrister, brennkammer og fettbrett på grillen må rengjøres før hver bruk av Universal Pizza Oven.
- Bruk alltid varmebestandige ovnsvotter eller hansker laget for utendørs matlaging når du håndterer Universal Pizza Oven.
- **IKKE** berør Universal Pizza Oven når den står på grillen, før den er helt avkjølt. Svartmetallhuset kan nå temperaturer på +/- 260 °C under bruk.
- **IKKE** slå på eller forvarm grillen før du plasserer Universal Pizza Oven på grillen.
- **IKKE** la Universal Pizza Oven stå uten tilsyn eller la barn være uten tilsyn i nærheten mens grillen er på eller kullet er varmt.
- Bruk bare passende grill- eller kjøkkenredskaper mens du baker og rengjør Universal Pizza Oven. **IKKE** bruk plast, silikon eller glass.
- **IKKE** la annen mat enn pizza eller brøddeig komme i kontakt med steinen. Matvarer som inneholder fett, olje eller smør (kjøtt, varer belagt med olivenolje, kjeks, kjeks osv.) bør ikke komme i direkte kontakt med steinen.

Disse varene skal bakes i en metallpanne, på en metallbakeplate eller i en støpejernspanne. Det er fordi steinen vil absorbere fett, olje og smør som kan forårsake røyking, lukt, flekker og kan gi harske smaker til ting du baker i fremtiden.

• PIZZASTEINER ER SKJØRE OG KAN GÅ I STYKKER HVIS DE SLIPPES. UNIVERSAL PIZZA OVEN BLIR EKSTREMT VARM. IKKE BERØR STEINEN ELLER NOEN ANNEN DEL AV UNIVERSAL PIZZA OVEN MENS DEN ER I BRUK.

• For å rengjøre stein, varmer du opp Universal Pizza Oven i 15 minutter etter at maten er tilberedt og skraper av gjenværende rester. **IKKE** bruk rengjøringsmidler eller andre væsker for å rengjøre steinen.

• IKKE FJERN UNIVERSAL PIZZA OVEN FØR DEN ER HELT AVKJØLT. La det gå minst 90 minutter etter at du har slått av grillen for å fjerne den. Hvis du bruker en kullgrill, kan det være nødvendig med ekstra kjøletid. **IKKE** bruk vann eller andre løsemidler for å hjelpe til med å kjøle Universal Pizza Oven etter bruk.

• **IKKE** plasser bensin, alkohol, treprodukter, kull eller annet brennbart materiale i bakekammeret.

• Universal Pizza Oven må **ALDRI** brukes innendørs eller til oppvarming.

Tilberedningssystemer

- Infrarød – varmer maten direkte i stedet for den indre luften rundt den. (Flytende propan (LP), naturgass (NG) eller trekull.)

- **Konvektiv** – varmer mat indirekte ved å bruke den indre luften til å lage mat. (Flytende propan (LP), naturgass (NG) eller trekull.)

SLIK BRUKES DEN

1. Samle ingredienser & sett sammen pizzaer

2. Plassering av pizzaovnen:

- Plasseres midt på grillen
- Forsikre deg om at enheten berører bakveggen
- Sørg for litt avstand på sidene (~ 2,5 cm til hver side)
- Sørg for at lokket kan lukkes

3. Forvarme:

- Følg grillprodusentens tenningsinstruksjoner for å tenne.
- Når den er tent, plasseres enheten på HØY i 5–15 minutter til den interne temperaturen når 220 °C.
- **MERK:** Resultatene kan variere basert på grillstørrelse, kokesystem og BTU-er.

4. Sett inn pizza:

- Legg pizzaen forsiktig på pizzasteinen ved hjelp av en pizzaskall (selges separat).
- **FORSIKTIG:** Overflatene blir varme!
- Lukk lokket på grillen.

5. Stopp når:

- Fyllet er tilberedt etter din smak
- Deigen begynner å forkulles langst kantene
- **MERK:** Resultatene kan variere basert på grill- og pizzatype.

6. Fjern pizzaen:

- Det anbefales å bruke en pizzaspade til å fjerne pizzaen når den er ferdig.

7. Pakke opp:

- La enheten avkjøles i 1–2 timer før du fjerner den.
- Plasseres i et område som er rent og tørt for å forhindre korrosjon.

8. Rengjøring og vedlikehold:

- Rengjør enhetens kropp med såpe og vann.
- **Ikke** bruk rengjøringsmidler på pizzasteinen. Det er et porøst materiale. Skyll bare med vann og la det tørke. Farging av pizzasteinen er normal og vil ikke påvirke funksjonen.

DEFINISJONER

Temperatur

• Intern luft eller enhetstemperatur:

Du kan lese den indre lufttemperaturen ved å se på den innebygde temperaturmåleren på toppen av Universal Pizza Oven. Intern luftvarme vil hjelpe deg med å lage skorpe, ost og pålegg. Den indre lufttemperaturen vil reagere raskt når du endrer mengden varme som produseres av grillen.

• Pizzasteintemperatur:

Pizzasteintemperaturen stiger langsommere enn den indre lufttemperaturen fra starten, men utjevnes gradvis med temperaturmåleren på ovnen.

UPOZORNENIA A POUŽITIE:

DŮLEŽITÉ: MUSIA SA DODRŽIAVAŤ VŠETKY POKYNY A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA UVEDENÉ V TÝCHTO ČASTIACH, ABY SA ZABRÁNILO POŠKODENIU A/ALEBO ZRANENIU. PRED PRVÝM POUŽITÍM ODSTRÁŇTE VŠETKY OBALOVÉ MATERIÁLY. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

- Univerzálnu pec na pizzu používajte iba na správne udržiavanom, dobre vetranom grile v exteriéri, ktorého veko je vždy úplne otvorené. Pred každým použitím univerzálnej pece na pizzu je potrebné vyčistiť všetky povrchy vrátane grilovacích roštov, ohniska a zásobníka na tuk.
- Pri manipulácii s univerzálnou pecou na pizzu vždy používajte žiaruvzdorné rukavice alebo rukavice určené na prípravu jedál v exteriéri.
- **NEDOTÝKAJTE** sa univerzálnej pece na pizzu, keď je na grile, až kým úplne nevychladne. Čierny kovový kryt môže počas používania dosiahnuť teploty až +/- 260 °C.
- **NEZAPÍŇAJTE** ani nepredhrievajte gril skôr, ako na neho umiestnite univerzálnu pec na pizzu.
- **NENECHÁVAJTE** univerzálnu pec na pizzu bez dozoru a nedovoľte, aby sa v jej blízkosti nachádzali deti bez dozoru, keď je gril zapnutý alebo je uhlie horúce.
- Pri pečení a čistení univerzálnej pece na pizzu používajte len kuchynské náradie alebo pomôcky na to určené. **NEPOUŽÍVAJTE** plast, silikón alebo sklo.
- **NEDOVOLTE**, aby sa do kontaktu s grilovacím kameňom dostali potraviny iné než pizza alebo chlebové cesto. Všetky potraviny, ktoré obsahujú tuk, olej alebo maslo (mäso, výrobky potreté olivovým olejom, sušienky, keksy atď.), by sa nemali priamo dotýkať grilovacieho kameňa.

Tieto suroviny by sa mali piecť na kovovej panvici, na kovovom plechu alebo na liatinovej panvici, pretože grilovací kameň pohlcuje tuk, olej a maslo, čo môže spôsobiť údenie, zápach, škvrny a môže dodať potravinám, ktoré budete v budúcnosti piecť, zatuchnutú chuť.

- **KAMENE NA PIZZU SÚ KREHKÉ A MÔŽU SA ZLOMIŤ, AK SPADNÚ. UNIVERZÁLNA PEC NA PIZZU SA STÁVA EXTRÉMNE HORÚCOU. POČAS POUŽÍVANIA SA NEDOTÝKAJTE GRILOVACIEHO KAMEŇA ANI INEJ ČASTI UNIVERZÁLNEJ PECE NA PIZZU.**
- Na vyčistenie grilovacieho kameňa zahrejte univerzálnu pec na pizzu 15 minút po upečení jedla a zoškrabte všetky zvyšky. Na čistenie grilovacieho kameňa **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne čistiace prostriedky ani iné kvapaliny.
- **UNIVERZÁLNU PEC NA PIZZU NEPREMIESTŇUJTE, KÝM ÚPLNE NEVYCHLADNE.** Ak pec chcete premiestniť po vypnutí grilu, počkajte aspoň 90 minút. Ak používate gril na drevené uhlie, môže byť potrebný dlhší čas chladenia. **NEPOUŽÍVAJTE** vodu ani iné rozpúšťadlá ako pomôcku pri chladení univerzálnej pece na pizzu po jej používaní.
- **NEUMIESTŇUJTE** do priestoru na pečenie benzín, alkohol, výrobky z dreva, drevené uhlie ani žiadny iný horľavý materiál.
- Univerzálna pec na pizzu sa **NIKDY** nesmie používať v interiéri alebo na vykurovanie.

Systémy na varenie

- **Infračervené** – priamy ohrev potravín namiesto ohrevu pomocou okolitého vzduchu (kvapalný propán (LP), zemný plyn (NG) alebo drevené uhlie)

- **Konvekčné** – nepriamy ohrev potravín pomocou okolitého vzduchu (kvapalný propán (LP), zemný plyn (NG) alebo drevené uhlie)

POUŽITIE

1. Pridajte ingrediencie a vytvorte pizzu

2. Umiestnenie pece na pizzu:

- Umiestnite ju do stredu grilu.
- Uistite sa, že sa jednotka dotýka zadnej steny.
- Zabezpečte určité rozostupy po stranách (každá približne 3 cm).
- Uistite sa, že sa veko môže zatvoriť.

3. Predhrievanie:

- Pri zakladaní grilu postupujte podľa pokynov výrobcu.
- Po založení nastavte teplotu na HIGH (vysoký výkon) na 5-15 minút, kým sa nezobrazí vnútorná teplota 220 °C.
- **POZNÁMKA:** Výsledky sa môžu líšiť v závislosti od veľkosti grilu, systému na varenie a BTU (britská tepelná jednotka).

4. Vložte pizzu:

- Opatrne položte pizzu na grilovací kameň pre pizzu pomocou lopaty na pizzu (predáva sa samostatne).
- **UPOZORNENIE:** Povrchy budú horúce!
- Zatvorte veko na grile.

5. Zastavte keď:

- Obloha je upečená podľa vašich predstáv.
- Okraje cesta sa začínajú pripaľovať.
- **POZNÁMKA:** Výsledky sa môžu líšiť v závislosti od typu grilu a pizze.

6. Vyberte pizzu:

- Na vybratie pizze po dokončení odporúčame použiť lopatu na pizzu.

7. Uskladnenie:

- Pred vybratím nechajte jednotku vychladnúť približne 1 až 2 hodiny.
- Umiestnite na miesto, ktoré je čisté a suché, aby ste zabránili korózii.

8. Čistenie a údržba:

- Vyčistite telo jednotky pomocou mydla a vody.
- Na kameň na pizzu **NEPOUŽÍVAJTE** čistiace prostriedky. Je to porézny materiál. Stačí opláchnuť vodou a nechať uschnúť. Sfarbenie kameňa na pizzu je normálne a nemá to vplyv na funkčnosť.

VYMEDZENIE POJMOV

Teplota

- **Vnútorná teplota vzduchu alebo jednotky:** Vnútornú teplotu vzduchu môžete odčítať tak, že sa pozriete na zabudovaný indikátor teploty v hornej časti univerzálnej pece na pizzu. Ohrev pomocou vzduchu vo vnútri vám uľahčí zapekanie kôrky, syra a oblohy. Pri zmene množstva tepla produkovaného grilom bude vnútorná teplota vzduchu reagovať pomerne rýchlo.
- **Teplota kameňa na pizzu:** Teplota kameňa na pizzu bude spočiatku stúpať pomalšie ako teplota vzduchu vo vnútri, ale postupne sa bude vyrovnávať s indikátorom teploty na peci.

VIÐVARANIR OG NOTKUN:

MIKILVÆGT: FYLGJA SKAL

ÖLLUM LEIÐBEININGUM OG

ÖRYGGISRÁÐSTÖFUNUM Í ÞESSUM

KÖFLUM TIL AÐ KOMA Í VEG FYRIR

SKEMMDIR OG/EDA MEIÐSLI. FJARLÆGÐU

ALLAR UMBÚÐIR FYRIR FYRSTU NOTKUN.

MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

- Notaðu aðeins Universal Pizza ofninn á vel viðhöldnu, vel loftræstu útigrilli með lokið alveg opið allan tímann. Öll yfirborð, þar á meðal grillristar, eldstæði og fitubakki á grilli, verður að þrifa fyrir hverja notkun Universal Pizza ofnsins.
- Notaðu alltaf hitapolna ofnvettlinga eða hanska sem eru hannaðir fyrir útieldun þegar þú meðhöndlar Universal Pizza ofninn.
- **EKKI** snerta Universal Pizza ofninn þegar hann er á grillinu, ekki fyrr en hann hefur kólnað alveg. Svarta málmhúsið getur náð hitastiginu +/- 260°C meðan á notkun stendur.
- **EKKI** kveikja á eða forhita grillið áður en Universal Pizza ofninn er settur á grillið.
- **EKKI** skilja Universal Pizza ofninn eftir eftirlitslausan eða leyfa eftirlitslausum börnum að vera nálægt meðan kveikt er á grillinu eða kolin eru heit.
- Notaðu aðeins viðeigandi bökunarsett eða áhöld þegar þú bakar og þrifur Universal Pizza ofninn. **EKKI** nota plast, sílikon eða gler.
- **EKKI** láta önnur matvæli en pítsu eða brauðdeig snerta steininn. Allur matur sem inniheldur fitu, olíu eða smjör (kjöt, matvæli þakin með ólífuolíu, smákökur, kex o.s.frv.)

ætti ekki að snerta steininn beint. Þessa hluti ætti að baka á ofnskúffu, á ofnplötu eða í pottjárnspönnu þar sem steinninn dregur í sig fituna, olíuna og smjórið sem getur valdið reyk, lykt, litun og getur gefið hlutum sem þú bakar í framtíðinni þráabragð.

- **PIZZUSTEINAR ERU VIÐKVÆMIR OG GETA BROTNAD EF ÞEIR FALLA NIÐUR. UNIVERSAL PIZZA OFNINN VERÐUR MJÖG HEITUR. SNERTIÐ EKKI STEININN EÐA NEINN ANNAN HLUTA UNIVERSAL PIZZA OFNSINS MEÐAN HANN ER Í NOTKUN.**
- Til að hreinsa stein skal hita Universal Pizza ofninn í 15 mínútur eftir að maturinn er eldaður og skafa af leifarnar. **EKKI** nota hreinsiefni eða aðra vökva til að hreinsa steininn.
- **EKKI FJARLÆGJA UNIVERSAL PIZZA OFNINN FYRR EN HANN ER ORÐINN ALVEG KALDUR.** Láttu liða að minnsta kosti 90 mínútur eftir að slökkt hefur verið á grillinu til að fjarlægja það. Ef notað er kolagrill gæti verið þörf á viðbótarkælitíma. **EKKI** nota vatn eða önnur leysiefni til að aðstoða við kælingu á Universal Pizza ofninum eftir notkun.
- **EKKI** setja bensín, alkóhól, viðarvörur, kol eða annað eldfimt efni í bökunarhólfið.
- Universal Pizza ofn má **ALDREI** nota innandyrna eða til upphitunar.

Eldunarkerfi

- **Innrætt** – hitar mat beint í stað innloftsins í kringum hann. (Própan í vökvaformi (LP), jarðgas (NG) eða kol.)

- **Varmaburður** – hitar mat óbeint með því að nota innloftið til að elda. (Própan í vökvaformi (LP), jarðgas (NG) eða kol.)

HVERNIG Á AÐ NOTA

1. Taktu til áleggjinn og búðu til pítsur

2. Staðsetning pítsaofns:

- Staðsettu hann á miðju grillinu
- Gakktu úr skugga um að einingin snerti bakvegginn
- Tryggið smá bil á hliðum (~1" hvor)
- Gangið úr skugga um að lokið geti lokast

3. Forhitun:

- Fylgdu leiðbeiningum framleiðanda grillsins um íkveikju til að kveikja í.
- Þegar kveikt hefur verið á, setjið eininguna á HÁTT í 5-15 mínútur þar til innra hitastig sýnir 220°C.
- **ATHUGASEMD:** Niðurstöðurnar geta verið mismunandi eftir grillstærð, eldunarkerfi og BTU.

4. Settu pizzuna inn:

- Leggðu pítsuna varlega á pítsasteininn með pítsaspaða (selt sér).
- VARÚÐ: Yfirborðin verða heit!
- Lokaðu grillinu.

5. Stöðva hvenær:

- Álegg eru eldað eftir smekk
- Deig byrjar að brenna á brúnunum
- **ATHUGASEMD:** Niðurstöðurnar geta verið mismunandi eftir grill- og pítsugerð.

6. Fjarlægja pizzu:

- Mælt er með pítsaspaða til að fjarlægja pítsuna þegar hún er tilbúin.

7. Taka upp:

- Látið eininguna kólna í 1-2 klukkustundir áður en hún er fjarlægð.
- Setjið á svæði sem er hreint og þurr til að koma í veg fyrir tæringu.

8. Hreinsun og viðhald:

- Hreinsaðu eininguna með sápu og vatni.
- **EKKI** nota hreinsiefni á pítsasteininn. Það er gropið efni. Skolaðu bara með vatni og leyfðu því að þorna. Litun pítsasteinsins er eðlileg og hefur ekki áhrif á virkni hans.

SKILGREININGAR

Hitastig

- **Innra loft eða einingarhitastig:** Þú getur lesið innra lofthitastigið með því að skoða innbyggða hitamælinn efst á Universal Pizza ofninum. Innri lofthiti hjálpar til við að elda skorpuna, ostinn og áleggjið. Innri lofthiti bregst hratt við þegar þú breytir hitanum sem grillið framleiðir.
- **Hitastig pítsasteinsins:** Hitastig pítsasteinsins hækkar hægar en innra lofthitastigið í fyrstu en jafnast smám saman við hitamælinn á ofninum.

VAROVÁNÍ A POUŽÍVÁNÍ:

DŮLEŽITÉ: VŠECHNY POKYNY A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V TĚCHTO ODDÍLECH MUSÍ BÝT DODRŽOVÁNY, ABYSTE PŘEDEŠLI ŠKODĚ A/NEBO ÚRAZU. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ODSTRANĚTE VŠECHNY OBALOVÉ MATERIÁLY.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Univerzální pec na pizzu používejte pouze na řádně udržovaném, dobře větraném venkovním grilu s po celou dobu zcela otevřeným víkem. Všechny povrchy včetně grilovacích roštů, topeniště a plechu na grilování je nutné před každým použitím univerzální pece na pizzu vyčistit.
- Při manipulaci s univerzální pecí na pizzu vždy používejte žáruvzdorné rukavice nebo rukavice určené pro venkovní vaření.
- **NEDOTÝKEJTE** se univerzální pece na pizzu, když je na grilu, dokud úplně nevychladne. Černé kovové pouzdro může během používání dosáhnout teploty +/- 260 °C.
- **NEZAPÍNEJTE** ani nepřehřívajte gril před umístěním univerzální pece na pizzu na gril.
- **NEZAPÍNEJTE** univerzální pec na pizzu bez dozoru a nedovolte dětem pohybovat se bez dozoru v blízkosti grilu, když je zapnutý nebo jsou-li uhlíky žhavé.
- Při pečení a čištění univerzální pece na pizzu používejte pouze vhodné nádoby nebo náčíní. **NEPOUŽÍVEJTE** plast, silikon nebo sklo.
- **NEDOVOLEJTE** aby se kamene dotýkaly jiné potraviny než pizza nebo chlebové těsto. Potraviny, které obsahují tuk, olej nebo máslo (maso, předměty natřené olivovým olejem, sušenky, sušenky atd.) by neměly přijít do přímého kontaktu s kamenem.

Tyto pokrmy by se měly péct v kovovém pekáči, na kovovém plechu na pečení nebo v litinové pánvi, protože kámen absorbuje tuk, olej a máslo, což může způsobit kouření, zápach, skvrny a může způsobit nažluklou chuť potravin, které budete péct v budoucnu.

• KAMENY NA PIZZU JSOU KŘEHKÉ A PŘI SPADNUTÍ SE MOHOU ROZBÍT. UNIVERZÁLNÍ PEC NA PIZZU BUDE EXTRÉMNĚ HORKÁ. NEDOTÝKEJTE SE KAMENE ANI ŽÁDNÉ JINÉ ČÁSTI UNIVERZÁLNÍ PECE NA PIZZU BĚHEM POUŽÍVÁNÍ.

• Chcete-li kámen očistit, zahřívajte univerzální pec na pizzu po dobu 15 minut po uvaření jídla a seškrábněte všechny zbytky. K čištění kamene. **NEPOUŽÍVEJTE** čisticí prostředky ani jiné tekutiny.

• **NEVYJÍMEJTE UNIVERZÁLNÍ PEC NA PIZZU, DOKUD NENÍ ZCELA VYCHLADLÁ.** Před jejím vyjmutím počkejte po vypnutí grilu alespoň 90 minut. Pokud používáte gril na dřevěné uhlí, může být zapotřebí delší doba pro vychladnutí. **NEPOUŽÍVEJTE** vodu ani jiná rozpouštědla k usnadnění vychladnutí univerzální pece na pizzu po jejím použití.

• **NEUMÍSTUJTE** do pečicí komory benzín, alkohol, výrobky ze dřeva, dřevěné uhlí ani jiný hořlavý materiál.

• Univerzální pec na pizzu nesmíte **NIKDY** používat v interiéru nebo pro účely vytápění.

Varné systémy

- **Infračervený** – jídlo ohřívá přímo namísto vnitřního vzduchu kolem něj. (Kapalným propan (LP), zemním plyn (NG) nebo dřevěným uhlím.)

- **Konvekční** – ohřívá jídlo nepřímo pomocí vnitřního vzduchu k vaření. (kapalný propan (LP), zemní plyn (NG) popř. dřevěné uhlí.)

JAK POUŽÍVAT

1. Shromážděte ingredience a sestavte pizzu

2. Umístění pece na pizzu:

- Umístěte doprostřed grilu.
- Ujistěte se, že se jednotka dotýká zadní stěny.
- Zajistěte určitou vzdálenost po stranách (~1" na každé).
- Ujistěte se, že víko lze zavřít.

3. Předehřejte:

- Pro zapálení postupujte podle pokynů výrobce grilu.
- Po zapálení nastavte jednotku na HIGH na 5-15 minut, dokud vnitřní teplota neukáže 220 °C.
- **POZNÁMKA:** Výsledky se mohou lišit v závislosti na velikosti grilu, varném systému a BTU.

4. Vložte pizzu:

- Pizzu opatrně umístěte na kámen na pizzu pomocí lopatky na pizzu (prodává se samostatně).
- **POZOR:** Povrchy budou horké!
- Zavřete víko grilu.

5. Ukončete, když:

- Přísady jsou upečené podle vašich představ.
- Těsto se na okrajích začíná připalovat.
- **POZNÁMKA:** Výsledky se mohou lišit v závislosti na grilu a typu pizzy.

6. Vyjměte pizzu:

- K vyjmutí pizzy po dokončení se doporučuje použít lopatku na pizzu.

7. Uložení:

- Před odstraněním nechte jednotku 1-2 hodiny vychladnout.
- Uložte na místě, které je čisté a suché, aby se zabránilo korozi.

8. Čištění a údržba:

- Tělo jednotky očistěte mýdlem a vodou.
- Na kámen na pizzu **NEPOUŽÍVEJTE** čisticí prostředky. Jedná se o porézní materiál. Stačí jej opláchnout vodou a nechat uschnout. Skvrny na kameni na pizzu jsou normální a nemají vliv na jeho fungování.

DEFINICE

Teplota

• Vnitřní teplota vzduchu nebo jednotky:

Vnitřní teplotu vzduchu můžete zjistit pohledem na vestavěný teploměr na horní straně univerzální pece na pizzu. Vnitřní teplota vzduchu pomáhá upéct kůrku, sýr a přísady. Vnitřní teplota vzduchu zareaguje rychle, když změníte množství tepla produkovaného grilem.

- #### • Teplota kamene na pizzu:
- Teplota kamene na pizzu bude zpočátku stoupat pomaleji než vnitřní teplota vzduchu, ale postupně se vyrovná s teploměrem na troubě.

השמן והחמאה מה שעלול לגרום לעשן, ריחות והכתמה ויכול להעניק טעמים מעופשים לפריטים שתאפה בעתיד.

• **אבני פיצה הן שבירות ויכולות להתנפץ במקרה של נפילה. תנור הפיצה של UNIVER-SAL מתחמם מאד. אין לגעת באבן או בכל חלק אחר של תנור הפיצה של UNIVERSAL בעודו בשימוש.**

• כדי לנקות את האבן יש לחמם את תנור הפיצה של Universal למשך 15 דקות לאחר שהאוכל בושל ולגרד את כל השאריות שנתרו. אין להשתמש בחומרי ניקוי או בנוזלים אחרים לניקוי האבן.

• **אין להסיר את תנור הפיצה של UNIVERSAL עד להתקררותו המלאה.** יש להמתין לפחות 90 דקות לאחר כיבוי הגריל כדי להסירו. בשימוש בגריל פחמים ייתכן שיידרש זמן המתנה נוסף. אין להשתמש במים או בחומרים ממסים אחרים כדי לסייע בקירור תנור הפיצה של Universal לאחר השימוש.

• **אין לשים דלק, אלוהול, מוצרי עץ, פחם או חומרים נפיצים אחרים בתא האפיה.**

• **לעולם אין להשתמש בתנור הפיצה של Univer-sal למטרות חימום.**

מערכות בישול

- **אינפרה-אדום** - מחממת את האוכל ישירות במקום את האוויר הפנימי שסביבו. (פרופאן נוזלי (LP), גז טבעי (NG) או פחם.)
- **הולכתית** - מחממת את האוכל בצורה עקיפה תוך שימוש באוויר הפנימי לבישול. (פרופאן נוזלי (LP), גז טבעי (NG) או פחם.)

אזהרות ושימוש:

חשוב: יש לציית לכל ההוראות ואמצעי הזהירות בסעיף זה כדי למנוע נזק ו/או פציעה. הסר את כל חומרי האריזה לפני השימוש הראשון.

מידע בטיחותי חשוב

• השתמש בתנור הפיצה של Universal רק על גריל מתוחזק ומאוורר היטב המוצב באוויר הפתוח והקפד להשאיר את מכסה הגריל פתוח לגמרי כל הזמן. יש לנקות את כל המשטחים כולל רשתות הגריל, בית הבערה ומגש איסוף השומן לפני כל שימוש בתנור הפיצה של Uni-versal.

• בעת הטיפול בתנור הפיצה של Universal הקפד תמיד ללבוש כפפות תנור עמידות לחום המיועדות לבישול בחוץ.

• **אין לגעת בתנור הפיצה של Universal כאשר הוא מונח על הגריל, עד לקירורו המוחלט.** גוף המתכת השחור יכול להגיע לטמפרטורות של +/- 260°C במהלך השימוש.

• **אין להפעיל או לחמם מראש את הגריל לפני הנחת תנור הפיצה של Universal על הגריל.**

• **אין להשאיר את תנור הפיצה של Universal ללא השגחה או לאפשר לילדים להסתובב לידו ללא השגחה כאשר הגריל פועל או כשהגחלים עדיין חמות.**

• יש להשתמש רק בכלי אפיה או בכלים מתאימים בזמן האפיה והניקוי של תנור הפיצה של Univer-sal. אין להשתמש בפלסטיק, סיליקון או זכוכית.

• אין לאפשר מגע של מזון מלבד פיצה או בצק לחם באבן. אין לאפשר מגע ישיר בין האבן לכל מזון המכיל שומן, שמן או חמאה (בשרים, מאכלים המצופים בשמן זית, עוגיות, בייסקוויטים ועוד). יש לאפות פריטים אלה בתבנית אפיה ממתכת, על משטח אפיה ממתכת או במחבת מפלדה יצוקה מכיוון שהאבן תספוג את השומן,

8. ניקוי ותחזוקה:

- נקה את גוף היחידה עם סבון ומים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי על אבן הפיצה. זהו חומר נקבובי. פשוט שטוף אותה במים ואפשר לה להתייבש. הכתמה של אבן הפיצה היא מצב רגיל והיא לא תשפיע על תפקודה.

הגדרות

טמפרטורה

• אוויר פנימי או טמפרטורת היחידה:

ניתן לקרוא את טמפרטורת האוויר הפנימי באמצעות צפיה במד הטמפרטורה המובנה שבחלקו העליון של תנור הפיצה של Universal. חום האוויר הפנימי יעזור לבשל את הבצק, הגבינה והתוספות. טמפרטורת האוויר הפנימי תגיב במהירות כאשר תשנה את כמות החום המופקת מהגריל.

• טמפרטורת אבן הפיצה: טמפרטורת

אבן הפיצה תעלה לאט יותר מאשר טמפרטורת האוויר הפנימי בתחילה אך בהדרגה היא תשתווה למד הטמפרטורה שעל התנור.

אופן השימוש

1. אסוף את החומרים והרכב פיצות

2. הצבת תנור הפיצה:

- הצב באמצע הגריל
- וודא שהיחידה נוגעת בדופן האחורית
- הקפד לשמור על מרווח כלשהו בצדדים (כאינך' 1 בכל צד)
- וודא שניתן לסגור את המכסה

3. חימום מקדים:

- בצע את הוראות ההצתה של יצרן הגריל שלך על מנת להדליק את הגריל.
- לאחר ההדלקה, העבר את היחידה למצב HIGH (גבוה) למשך 5-15 דקות עד שהטמפרטורה הפנימית תגיע ל-220°C.
- הערה: התוצאות עשויות להשתנות בהתאם לגודל הגריל, מערכת הבישול וערכי ה-BTU.

4. הכנסת הפיצה:

- הנח את הפיצה בזהירות על אבן הפיצה באמצעות מרדה לפיצה (נמכרת בנפרד).
- זהירות: המשטחים יהיו חמים!
- סגור את מכסה הגריל.

5. עצור כאשר:

- התוספות מבושלות לשביעות רצוןך
- הבצק מתחיל להיחרך בקצוות
- הערה: התוצאות עשויות להשתנות בהתאם לגריל ולסוג הפיצה.

6. הוצאת הפיצה:

- מומלץ להעזר במרדה לפיצה לצורך הוצאת הפיצה כאשר היא מוכנה.

7. אריזה:

- אפשר ליחידה להתקרר למשך 1-2 שעות לפני הסרתה.
- הנח אותה במקום נקי ויבש כדי למנוע קורוזיה.

AVERTIZĂRI ȘI UTILIZARE:

IMPORTANT: TOATE INSTRUCȚIUNILE ȘI MĂSURILE DE PROTECȚIE PRIVIND ACESTE SECȚIUNI TREBUIE RESPECTATE PENTRU A PREVENI DAUNELE ȘI/SAU VĂTĂMĂRILE. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE, ÎNLĂTURĂȚI TOATE MATERIALELE DE AMBALARE.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Folosiți Cuptorul Universal pentru Pizza numai pe un grătar de exterior bine întreținut și bine ventilat, cu capacul complet deschis în orice moment. Toate suprafețele, inclusiv grilele, focarul și tava de grăsime ale grătarului, trebuie curățate înainte de fiecare utilizare a Cuptorului Universal pentru Pizza.
- Purtați întotdeauna mănuși rezistente la căldură sau mănuși concepute pentru gătit în aer liber atunci când manipulați Cuptorul Universal pentru Pizza.
- **NU** atingeți Cuptorul Universal pentru Pizza când este pe grătar, până când nu s-a răcit complet. Carcasa metalică neagră poate atinge temperaturi de +/- 260 °C în timpul utilizării.
- **NU** porniți sau preîncălziți grătarul înainte de a așeza Cuptorul Universal pentru Pizza pe grătar.
- **NU** lăsați Cuptorul Universal pentru Pizza nesupravegheat și nu lăsați copii nesupravegheați în apropiere în timp ce grătarul este pornit sau cărbunii sunt fierbinți.
- Folosiți numai vase sau ustensile adecvate în timp ce gătiți sau curățați Cuptorul Universal pentru Pizza. **NU** folosiți plastic, silicon sau sticlă.
- **NU** permiteți alimentelor, altele decât pizza sau aluatul de pâine, să intre în contact cu piatra. Nicuun aliment care conține grăsimi, ulei sau unt (cămuri, articole acoperite cu ulei de măsline,

prăjituri, biscuiți etc.) nu trebuie să intre în contact direct cu piatra. Aceste articole trebuie coapte într-o tavă de copt metalică, pe o foaie de copt metalică sau într-o tigaie din fontă, deoarece piatra va absorbi grăsimea, uleiul și untul care pot provoca fumegare, mirosuri, pete și pot conferi gust de ranced alimentelor găsite pe viitor.

• **PIETRELE DE PIZZA SUNT FRAGILE ȘI SE POT CRĂPA DACĂ SUNT SCĂPATE JOS. CUPTORUL UNIVERSAL DE PIZZA DEVINE EXTREM DE FIERBINTE. NU ATINGEȚI PIATRA SAU ORICE ALTĂ PARTE A CUPTORULUI UNIVERSAL DE PIZZA ÎN TIMPUL UTILIZĂRII.**

• Pentru a curăța piatra, încălziți Cuptorul Universal pentru Pizza timp de 15 minute după ce mâncarea este gătită și îndepărtați orice reziduu rămas prin răzuire. **NU** utilizați agenți de curățare sau alte lichide pentru a curăța piatra.

• **NU ÎNDEPĂRTAȚI CUPTORUL UNIVERSAL PENTRU PIZZA PÂNĂ CE NU SE RĂCEȘTE COMPLET.** Așteptați cel puțin 90 de minute după ce ați oprit grătarul pentru a-l îndepărta. Dacă utilizați un grătar cu cărbuni, poate fi necesar un timp suplimentar de răcire. **NU** folosiți apă sau alți solvenți pentru a ajuta la răcirea Cuptorului Universal pentru Pizza după utilizare.

• **NU** puneți benzină, alcool, produse din lemn, cărbune sau orice alt material combustibil în camera de coacere.

• Cuptorul Universal pentru Pizza **NU** trebuie folosit NICIODATĂ în interior sau pentru încălzire.

Sisteme de gătit

- **Infraroșu** – încălzește alimentele direct în locul aerului din jurul acestora. (Propan lichid (PL), gaz natural (GN) sau cărbune.)

- **Convectiv** – încălzește alimentele indirect, folosind aerul din interior pentru a găti. (Propan lichid (PL), gaz natural (GN) sau cărbune.)

CUM SE UTILIZEAZĂ

1. Adunați ingrediente și construiți pizza

2. Amplasarea Cuptorului pentru Pizza:

- Așezați în mijlocul grătarului
- Asigurați-vă că unitatea atinge peretele din spate
- Asigurați o anumită distanță în laterale (~2,5 cm în fiecare direcție)
- Asigurați-vă că se poate închide capacul

3. Preîncălziți:

- Urmați instrucțiunile de aprindere ale producătorului grătarului pentru aprindere.
- Odată aprins, setați unitatea la HIGH (MAXIM) pentru 5-15 minute, până când temperatura internă indicată este 220 °C.
- **OBSERVAȚIE:** Rezultatele pot varia în funcție de dimensiunea grătarului, sistemul de gătit și BTU.

4. Introduceți pizza:

- Așezați cu grijă pizza pe piatră folosind o paletă de pizza (neinclusă).
- **ATENȚIE:** Suprafețele vor fi fierbinți!
- Închideți capacul grătarului.

5. Opriți gătitul atunci când:

- toppingurile sunt găsite după preferință;
- aluatul începe să se carbonizeze în jurul marginilor;
- **OBSERVAȚIE:** Rezultatele pot varia în funcție de grătar și tipul de pizza.

6. Scoateți pizza:

- Se recomandă o paletă de pizza pentru a îndepărta pizza odată ce este gătită.

7. Împachetarea:

- Lăsați unitatea să se răcească timp de 1-2 ore înainte de a o scoate.
- Așezați produsul într-o zonă curată și uscată pentru a preveni coroziunea.

8. Curățarea și întreținerea:

- Curățați corpul produsului cu apă și săpun.
- **NU** folosiți agenți de curățare pe piatră pentru pizza. Este un material poros. Doar clătiți cu apă și lăsați să se usuce. Pătarea pietrei de pizza este normală și nu va afecta eficiența acesteia.

DEFINIȚII

Temperatura

- **Temperatura aerului intern sau a unității:** Puteți vedea temperatura interioară a aerului verificând indicatorul de temperatură încorporat, aflat în partea de sus a Cuptorului Universal pentru Pizza. Căldura interioară a aerului ajută la gătitul blatului, brânzei și toppingurilor. Temperatura aerului din interior va reacționa rapid atunci când modificarea intensității căldurii produse de grătar.
- **Temperatura Pietrei pentru Pizza:** Temperatura pietrei pentru pizza va crește la început mai lent decât temperatura aerului intern, dar se va egaliza treptat cu indicatorul de temperatură de pe cuptor.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ:

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙΤΕ ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΩΝ ΟΔΗΓΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΝΟΤΗΤΑ ΑΥΤΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΚΑΘΕ ΚΙΝΔΥΝΟ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΖΗΜΙΑΣ ΚΑΙ/Η ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ. ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΟΛΑ ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Πρέπει να χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας Universal Pizza Oven μόνο σε κατάλληλα συντηρημένη, καλά εξαεριζόμενη ψησταριά εξωτερικού χώρου έχοντας το καπάκι εντελώς ανοιχτό συνεχώς. Πριν από κάθε χρήση του φούρνου Universal Pizza Oven, πρέπει να καθαρίζετε όλες τις επιφάνειες, καθώς και τις σχάρες, το δοχείο καύσιμου και τον δίσκο συλλογής λίπους της ψησταριάς.
- Πάντα πρέπει να φοράτε θερμομονωτικά γάντια ψησταριάς ή γάντια κουζίνας σχεδιασμένα για μαγείρεμα σε εξωτερικό χώρο κατά τον χειρισμό του φούρνου Universal Pizza Oven.
- **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να αγγίζετε τον φούρνο Universal Pizza Oven όταν βρίσκεται επάνω στην ψησταριά αν δεν κρυώσει εντελώς. Το μαύρο μεταλλικό περίβλημα μπορεί να φτάσει σε θερμοκρασίες +/- 260°C κατά τη χρήση.
- **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να ανάβετε ή να προθερμαίνετε την ψησταριά προτού τοποθετήσετε πάνω της τον φούρνο Universal Pizza Oven.
- **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να απομακρύνετε από τον φούρνο Universal Pizza Oven ούτε να επιτρέπετε να πλησιάζουν παιδιά χωρίς επίβλεψη όση ώρα η ψησταριά ή τα κάρβουνα είναι ζεστά.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα σκεύη ψησίματος ή εργαλεία όση ώρα ψήνετε και κατά τον καθαρισμό του φούρνου σας Universal Pizza Oven. **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να χρησιμοποιείτε πλαστικά, σιλικονούχα ή γυάλινα σκεύη ή εργαλεία.
- **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να αφήνετε να έρχεται σε επαφή με την πέτρα άλλο φαγητό εκτός από πίτσα ή ζύμη ψωμιού. Κανένα φαγητό που περιέχει λίπος, λάδι ή βούτυρο (κρέατα, είδη καλυμμένα

με ελαιόλαδο, κουλουράκια, μπισκότα κλπ) δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με την πέτρα. Τα είδη αυτά πρέπει να ψήνονται σε μεταλλικό ταψί, σε μεταλλική λαμαρίνα ή σε μαντεμένιο τηγάνι, επειδή η πέτρα θα απορροφήσει το λίπος, το λάδι και το βούτυρο, οπότε είναι πιθανό να καπνίσει, να μυρίσει και λεκιάσει και να μεταδώσει ταγκίλα σε είδη που θα ψήσετε στο μέλλον.

• **ΟΙ ΠΕΤΡΕΣ ΠΙΤΣΑΣ ΕΙΝΑΙ ΕΥΘΡΑΥΣΤΕΣ ΚΑΙ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΝΑ ΣΠΑΣΟΥΝ ΑΝ ΠΕΣΟΥΝ ΚΑΤΩ. Ο ΦΟΥΡΝΟΣ UNIVERSAL PIZZA OVEN ΘΕΡΜΑΙΝΕΤΑΙ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΑ ΣΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ. ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΠΕΤΡΑ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ UNIVERSAL PIZZA OVEN ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ.**

• Για να καθαρίσετε την πέτρα, πρέπει να θερμαίνετε τον φούρνο Universal Pizza Oven επί 15 λεπτά μετά το μαγείρεμα του φαγητού και να ξυνέτε όλα τα υπολείμματα για να τα απομακρύνετε. **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα υγρά για να καθαρίσετε την πέτρα.

• **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΙΤΕ ΤΟΝ ΦΟΥΡΝΟ UNIVERSAL PIZZA OVEN ΠΡΟΤΟΥ ΚΡΥΩΣΕΙ ΕΝΤΕΛΩΣ.** Για να τον αφαιρέσετε, αφήστε να περάσουν τουλάχιστον 90 λεπτά αφότου σβήσετε την ψησταριά. Αν χρησιμοποιείτε ψησταριά κάρβουνου, ίσως απαιτείται περισσότερη ώρα για να κρυώσει. **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να χρησιμοποιείτε νερό ή άλλους διαλύτες ως βοηθητικά μέσα για να κρυώσει ο φούρνος Universal Pizza Oven μετά τη χρήση του.

• **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να τοποθετείτε βενζίνη, οινόπνευμα, προϊόντα ξύλου, κάρβουνο ή άλλα εύφλεκτα υλικά στον θάλαμο ψησίματος.

• Ο φούρνος Universal Pizza Oven **ΠΟΤΕ** δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε εσωτερικούς χώρους ή ως θερμαντικό μέσο.

Συστήματα μαγειρέματος

- **Υπέρουθη ακτινοβολία** – Το φαγητό θερμαίνεται άμεσα αντί να χρησιμοποιηθεί ο εσωτερικός αέρας που κυκλοφορεί γύρω του. (Υγρό προπάνιο (LP), φυσικό αέριο (NG) ή κάρβουνο.)

- **Κυκλοφορία θερμού αέρα** – Το φαγητό θερμαίνεται έμμεσα με χρήση του εσωτερικού αέρα για το μαγείρεμα. (Υγρό προπάνιο (LP), φυσικό αέριο (NG) ή κάρβουνο.)

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Συγκέντρωση των υλικών και δημιουργία της πίτσας

2. Τοποθέτηση του φούρνου πίτσας:

- Τοποθετήστε τον φούρνο στη μέση της ψησταριάς.
- Φροντίστε η μονάδα να ακουμπά στο πίσω τοίχωμα.
- Φροντίστε να υπάρχει λίγος ελεύθερος χώρος σε κάθε πλευρά (~1").
- Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι μπορεί να κλείσει.

3. Προθέρμανση:

- Για να ανάψετε την ψησταριά σας, ακολουθήστε τις σχετικές οδηγίες του κατασκευαστή της.
- Μόλις την ανάψετε, ρυθμίστε και αφήστε τη μονάδα να λειτουργήσει στην ΥΨΗΛΗ θερμοκρασία επί 5-15 λεπτά ώσπου η εσωτερική της θερμοκρασία να φτάσει στους 220°C.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα αποτελέσματα ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος της ψησταριάς, το σύστημα μαγειρέματος και τα BTU.

4. Τοποθέτηση της πίτσας:

- Τοποθετήστε προσεκτικά τη πίτσα σας επάνω στην πέτρα πίτσας χρησιμοποιώντας ένα φτυάρι πίτσας (το οποίο πωλείται χωριστά).
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι επιφάνειες θα είναι θερμές!
- Κλείστε το καπάκι στην ψησταριά σας.

5. Διακοπή ψησίματος όταν:

- Έχουν ψηθεί όσο θέλετε τα υλικά που βάλατε στην πίτσα
- Αρχίσει να φαίνεται ξεροψημένη η ζύμη σε όλες τις άκρες
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα αποτελέσματα ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με την ψησταριά και τον τύπο της πίτσας.

6. Αφαίρεση της πίτσας:

- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο της πίτσας, συνιστούμε να την αφαιρέσετε με ένα φτυάρι πίτσας.

7. Συγύρισμα:

- Προτού αφαιρέσετε τη μονάδα, αφήστε την να κρυώσει επί 1-2 ώρες.
- Τοποθετήστε την σε έναν καθαρό χώρο και στεγνώστε την για να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος διάβρωσης της.

8. Καθαρισμός και συντήρηση:

- Πρέπει να καθαρίζετε το σώμα της μονάδας με σαπουνόνερο.
- **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να χρησιμοποιείτε καθαριστικά στην πέτρα πίτσας. Το υλικό της είναι πορώδες. Θα πρέπει απλώς να την ξεπλύνετε με νερό και να την αφήνετε να στεγνώσει. Οι λεκέδες στην πέτρα είναι κάτι φυσιολογικό και δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της.

ΟΡΙΣΜΟΙ

Θερμοκρασία

- **Εσωτερική θερμοκρασία του αέρα ή της μονάδας:** Μπορείτε να δείτε τη θερμοκρασία του εσωτερικού αέρα στο θερμομέτρο στο επάνω μέρος του φούρνου Universal Pizza Oven. Η θερμότητα του εσωτερικού αέρα θα βοηθά να ψηθούν σωστά η ζύμη, το τυρί και τα υπόλοιπα υλικά που βάζετε στην πίτσα σας. Η θερμοκρασία του εσωτερικού αέρα θα αλλάζει γρήγορα όποτε αλλάζετε την ποσότητα της θερμότητας που παράγεται από την ψησταριά σας.
- **Θερμοκρασία πέτρας πίτσας:** Η θερμοκρασία της πέτρας πίτσας θα ανεβαίνει με πιο αργό ρυθμό από τη θερμοκρασία του εσωτερικού αέρα στην αρχή, αλλά σταδιακά θα φτάνει στην τιμή την οποία υποδεικνύει το θερμόμετρο στον φούρνο.

FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HASZNÁLAT:

FONTOS: AZ ANYAGI KÁROSODÁSOK ÉS/ VAGY SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEK ELKERÜLÉSE ÉRDEKÉBEN E FEJEZETBEN TALÁLHATÓ ÖSSZES UTASÍTÁST ÉS ÓVINTÉZKEDÉST BE KELL TARTANI. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT TÁVOLÍTSA EL AZ ÖSSZES CSOMAGOLÓANYAGOT.

FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- Az univerzális pizzasütőt csak megfelelően karbantartott, jól szellőző szabadtéri grillsütőn, mindig teljesen nyitott fedéllel használhatja. Az univerzális pizzasütő minden felületét, beleértve a grillrácsot, a tűzteret és a grill zsírtálcáját, minden egyes használat előtt meg kell tisztítani.
- A pizzasütő kezelésekor mindig viseljen hőálló sütő- vagy szabadtéri sütéshez tervezett kesztyűt.
- **NE** érintse meg az univerzális pizzasütőt, amikor az a grillrácsra van, amíg az teljesen ki nem hűlt. A fekete fémház a használat során elérheti a +/- 260 °C hőmérsékletet.
- **NEM** szabad bekapcsolni vagy előmelegíteni a grillt, mielőtt az univerzális pizzasütőt a grillre helyezi.
- **NE** hagyja felügyelet nélkül az univerzális pizzasütőt, és ne hagyja a közelében felügyelet nélkül a gyerekeket, amíg a grill be van kapcsolva vagy a parázs forró.
- Az univerzális pizzasütő használata és tisztítása során csak megfelelő sütőedényeket vagy eszközöket használjon. **NE** használjon műanyagot, szilikont vagy üveget.
- **NE** hagyja, hogy a pizza- vagy kenyérsütészn kívül más ételek érintkezzenek a kővel. Zsirt, olajat vagy vajot tartalmazó ételek (húsok, olívaolajjal bevont termékek, sütemények,

kekszek stb.) nem érintkezhetnek közvetlenül a kővel. Ezeket a termékeket fém tepsiben, fém sütőlapon vagy öntöttvas serpenyőben kell sütni, mivel a kő magába szívja a zsírt, az olajat és a vajat, ami füstölést, szagokat, foltokat okozhat, és avas ízelet kölcsönözhet a később megsütött termékeknek.

• **A PIZZAKÖVEK TÖRÉKENYEK ÉS ELTÖRHETNEK, HA LEEJTIK ŐKET. AZ UNIVERZÁLIS PIZZASÜTŐ RENDKÍVÜL FORRÓVÁ VÁLIK. HASZNÁLAT KÖZBEN NE NYÚLJON A PIZZAKÖHÖZ VAGY AZ UNIVERZÁLIS PIZZASÜTŐ BÁRMELY MÁS RÉSZÉHEZ.**

• A kő letisztításához az étel elkészülte után 15 percig melegítse az univerzális pizzasütőt, és kaparja le a maradékot. **NE** használjon semmilyen tisztítószert vagy más folyadékot a kő tisztításához.

• **NE TÁVOLÍTSA EL AZ UNIVERZÁLIS PIZZASÜTŐT, AMÍG TELJESEN KI NEM HŰLT.** A grillsütő kikapcsolása után legalább 90 percet várjon az eltávolításra. Ha faszenes grillt használ, további hűtési időre lehet szükség. **NE** használjon vizet vagy más oldószert az univerzális pizzasütő használat utáni hűtéséhez.

• **NE** tegyen benzint, alkoholt, fatermékeket, szenet vagy bármilyen más éghető anyagot a sütőtérbe.

• Az univerzális pizzasütőt **SOHA** nem szabad beltérben vagy fűtési célokra használni.

Sütőrendszerek

- **Infravörös** – közvetlenül melegíti az ételt a körülötte lévő levegő helyett. (Folyékony propán (LP), földgáz (NG) vagy faszén.)

- **Konvekciós** – az ételt közvetve, a belső levegő segítségével melegíti fel. (Folyékony propán (LP), földgáz (NG) vagy faszén.)

TUDNIVALÓK A HASZNÁLATRÓL

1. Hozzávalók összegyűjtése és pizzák készítése

2. Pizzasütő elhelyezése:

- Helyezze a grill közepére
- A készülék érje el a hátsó falat
- Biztosítson némi oldaltávolságot (~2,5 cm oldalanként)
- A fedél legyen lecsukva

3. Előfűtés:

- A begyűjtésnél tartsa be a grill gyártójának gyújtási utasításait.
- Miután meggyújtotta, állítsa a készüléket 5-15 percre HIGH fokozatra, amíg a belső hőmérő 220 °C fokot nem mutat.
- **MEGJEGYZÉS:** Az eredmények a grill méretétől, a sütőrendszerétől és a teljesítménytől függően változhatnak.

4. Pizza berakása:

- Óvatosan helyezze a pizzát a pizzakőre egy pizzalapáttal (külön beszerezhető).
- **VIGYÁZAT!** A felület forró lesz!
- Csupkja le a grill fedelét.

5. Állítsa le, ha:

- A feltétek az Ön ízlése szerint megsültek
- A tészta kezd elszenesedni a szélein
- **MEGJEGYZÉS:** Az eredmények a grill és a pizza típusa szerint változhatnak.

6. Pizza kiszedése:

- A pizza elkészültekor a kiszedéséhez pizzalapát használata ajánlott.

7. Összepakolás:

- Hagyja a készüléket 1-2 órán át hűlni, mielőtt elrakodja.

- A korrózió megelőzése érdekében tiszta és száraz helyre tegye el.

8. Tisztítás és karbantartás:

- A készüléket szappannal és vízzel takarítsa.
- NE használjon tisztítószeret a pizzakőhöz. Ez egy porózus anyag. Csak vízzel öblítse le, és hagyja megszáradni. A pizzakő elszíneződése normális, és nem befolyásolja a működését.

MEGHATÁROZÁSOK

Hőmérséklet

• Belső levegő- vagy

készülék hőmérséklet:

A belső levegő hőmérsékletét az univerzális pizzasütő tetején található beépített hőmérőn olvashatja le. A belső levegő hője segít megsütni a kérget, a sajtot és a feltéteket. A belső levegő hőmérséklete gyorsan változik, ha megváltoztatja a grill által termelt hőmennyiséget.

• Pizzakő hőmérséklete:

A pizzakő hőmérséklete eleinte lassabban emelkedik, mint a levegő belső hőmérséklete, de fokozatosan kiegyenlítődik a sütő hőmérőjén látható értékkel.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И УПОТРЕБА:

ВАЖНО: ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ В ТОЗИ РАЗДЕЛ ДА СЕ СПАЗВАТ ЗА ДА СЕ ИЗБЕГНЕ ПОВРЕДА И/ИЛИ НАРАНЯВАНЕ. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА, ВСИЧКИ ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ ДА СЕ ПРЕМАХНАТ.

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Използвайте вашата Универсална Фурна за Пица само на грил, който е правилно поддържан и на добре проветрявано място на открито, като капакът да е напълно отворен през цялото време. Всички повърхности, включително решетките на грила, огнището и съда за събиране на мазнината от грила, трябва да се почистят преди да се използва Универсалната Фурна за Пица.
- Винаги да се носят ръкавици за фурна или такива, предназначени за готвене на открито, когато работите с Универсалната Фурна за Пица.
- **ДА НЕ СЕ** докосва Универсалната Фурна за Пица докато е на грила, освен ако не е напълно изстинала. Черният метален корпус може да се нагрее до +/- 260oC по време на употреба
- **ДА НЕ СЕ** включва или загрева грила преди да се постави Универсалната Фурна за Пица върху него.
- **ДА НЕ СЕ** оставя Универсалната Фурна за Пица без наблюдение или да има деца наблизо без контрол, когато грилът е включен или въглицата са горещи.
- Когато готвите или почиствате вашата Универсална Фурна за Пица, да се използва само подходящи съдове за печене или прибори. **ДА НЕ СЕ** използва пластмаса, силикон или стъкло.
- **ДА НЕ СЕ** оставя друга храна, освен пица или тесто за хляб, която да се допират до камъка. Всички други храни, съдържащи мазнина, олио или масло (меса, други храни, покрити с олио, сладки, бисквити, и т.н.),

не трябва да допират камъка. Такива неща трябва да се пекат в метална тава за печене, на метален лист за печене или на чугунен тиган, тъй като камъкът ще попие мазнина, олио или масло и това може да предизвика пушеци, миризми, оцветяване и да придаде в бъдеще грянсал вкус на нещата, които готвите.

- **КАМЪНИТЕ ЗА ПИЦА СА ЧУПЛИВИ И МОГАТ ДА СЕ СЧУПЯТ, АКО СЕ ИЗПУСНАТ. УНИВЕРСАЛНАТА ФУРНА ЗА ПИЦА СЕ НАГОРЕЩЯВА ИЗКЛЮЧИТЕЛНО МНОГО. ДА НЕ СЕ ДОКОСВА КАМЪКА ИЛИ ДРУГА ЧАСТ НА УНИВЕРСАЛНАТА ФУРНА ЗА ПИЦА КОГАТО СЕ ГОТВИ.**
- За да се почисти камъка, нагрейте Универсалната Фурна за Пица за 15 минути след като храната е сготвена и изстържете остатъците. **ДА НЕ СЕ** използват почистващи препарати или други течности при почистването на камъка.
- **ДА НЕ СЕ ПРЕМЕСТВА УНИВЕРСАЛНАТА ФУРНА ЗА ПИЦА ДОКАТО НЕ ИЗСТИНЕ НАПЪЛНО.** Винаги изчакайте най-малко 90 минути след като се изключи грила за да я преместите. Ако се използва грил на дървени въглища, може да се наложи допълнително време за изстиване. **ДА НЕ СЕ** използва вода или други разтворители за по-бързо изстиване на Универсалната Фурна за Пица след употреба.
- **ДА НЕ СЕ** поставя бензин, алкохол, дървени изделия, дървени въглища или други запалими материали в камерата за печене.
- **НИКОГА** да не се използва Универсалната Фурна за Пица в закрити помещения или за нагряване.

Системи за Готвене

- **Инфрачервено нагряване** – храната се нагрява директно вместо въздуха около нея. (Втчнен пропан (LP), Природен газ (NG) или Дървени въглища.)

- **Конвектно нагряване** – храната не се нагрява директно, а се използва въздуха вътре да се сготви. (Втечен пропан (LP), Природен газ (NG) или Дървени въглища.)

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА

1. Направете пица със съставните ѝ части

2. Поставяне на Фурната за Пица

- Да се постави в средата на грила
- Уверете се, че уредът допира задната стена
- Да се остави известно разстояние от страни (приблизително 2.5 см от всяка страна).
- Капакът да се затвори

3. Предварително нагряване:

- Следвайте инструкциите на производителя за запалване.
- След като е запален, настройте уреда на HIGH (Силно) за 5 – 15 минути, докато вътрешната температура достигне 220oC.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Резултатите може да са различни в зависимост от размера на грила, системата за готвене и BTUs (температурното съдържание на различните източници на нагряване).

4. Вкарайте пицата:

- Внимателно поставете вашата пица върху камъка за пица с фурнаджийска лопата за пица (продава се отделно).
- **ВНИМАНИЕ:** Повърхностите може да са горещи!
- Затворете капака на вашия грил.

5. Да се спре когато:

- Горната част на пицата е сготвена според вас
- Тестото започва да се овъглява по краищата
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** Резултатите може да са различни в зависимост от вида на грила и пицата.

6. Извадете пицата:

- Препоръчва се фурнаджийска лопата за пица за да се извади пицата, след като е готова.

7. Прибиране на фурната за пица:

- Оставете я да изстине за 1 - 2 часа преди да я преместите.
- Поставете я на чисто и сухо място за да се избегне корозия.

8. Почистване и поддръжка:

- Корпусът да се почисти със сапун и вода.
- **ДА НЕ СЕ** използват почистващи препарати за камъка за пица. Той е пропусклив материал. Просто изплакнете с вода и го оставете да изстине. Оцветяване на камъка за пица е нормално и няма да засегне функционирането му.

ДЕФИНИЦИИ

Температура

- **Температура на Вътрешния въздух или на Уреда:** Температурата на вътрешния въздух може да се види като се погледне индикатора за температурата отгоре на Универсалната Фурна за Пица. Топлината на вътрешния въздух ще сготви кората, сиренето и съставните части на вашата пица. Температурата на вътрешния въздух ще реагира бързо, когато правите промени в нагряването с вашия грил.
- **Температура на Камъка за пица:** Първоначално, температурата на Камъка за пица ще се увеличава по-бавно отколкото температурата на вътрешния въздух, но след това постепенно ще се изравни с температурния индикатор на фурната.

OPOZORILA IN UPORABA:

POMEMBNO: UPOŠTEVAJTE VSANAVODILA IN OPOZORILA V TEM RAZDELKU, DA PREPREČITE NASTANEK ŠKODE IN POŠKODBE. PRED PRVO UPORABO ODSTRANITE VSO OVOJNINO.

POMEMBNE VARNOSTNE INFORMACIJE

- Vašo univerzalno pečico za pico uporabljajte samo na pravilno vzdrževanem, dobro prezračevanem žaru za uporabo na prostem z ves čas odprtim pokrovom. Pred vsako uporabo vaše univerzalne pečice za pico očistite vse površine, vključno z rešetkami za žar, ognjiščem in pladnjem za odcejanje maščobe.
- Pri uporabi univerzalne pečice za pico vedno nosite zaščitne rokavice za visoke temperature ali rokavice, zasnovane za peko na prostem.
- **NE** dotikajte se univerzalne pečice za pico, ko je na žaru, dokler se v celoti ne ohladi. Črno kovinsko ohišje se med uporabo lahko segreje na pribl. 260°C.
- **NE** vklaplajte ali predgrevalite žara, dokler nanj niste položili univerzalne pečice za pico.
- **NE** puščajte univerzalne pečice za pico brez nadzora in ne dovolite otrokom v bližino žara, ko je vključen ali ko je oglje vroče.
- Pri uporabi vaše univerzalne pečice za pico uporabljajte samo primerne pripomočke in pribor za žar. **NE** uporabljajte pripomočkov iz plastike, silikona ali stekla.
- Na kamen **NE** polagajte druge hrane razen pice ali testa za kruh. Hrana, ki vsebuje mast, olje ali maslo (meso, sestavine prelite z oljčnim oljem, pecivo, piškoti itd.) ne sme priti v neposreden stik s kamnom. Take jedi pripravljajte v

kovinskem pekaču, na kovinski plošči za peko ali v litoželezni ponvi, saj kamen vpija mast, olje in maslo, kar povzroča kajenje, neprijetne vonjave, madeže in lahko doda neprijeten okus jedem, ki jih boste pripravljali kasneje.

- **KAMEN ZA PICO JE LOMLJIV IN SE PRI PADCU LAHKO ZLOMI. UNIVERZALNA PEČICA ZA PICO SE MOČNO SEGREJE. MED PEKO SE NE DOTIKAJTE KAMNA ALI DRUGIH DELOV UNIVERZALNE PEČICE ZA PICO.**
- Za čiščenje kamna segrevajte univerzalno pečico za pico še 15 minut po tem, ko je hrana pečena, nato pa s kamna postrgajte ostanke. Za čiščenje kamna **NE** uporabljajte čistil ali drugih tekočin.
- **NE ODSTRANJUJTE UNIVERZALNE PEČICE ZA PICO, DOKLER SE V CELOTI NE OHLADI.** Počakajte vsaj 90 minut po izklopu žara, preden jo odstranite. Če uporabljate žar na oglje, bo čas ohlajanja morda še daljši. Za hitrejše ohlajanje univerzalne pečice za pico **NE** uporabljajte vode ali drugih tekočin.
- V prostor za peko **NE** vstavljajte bencina, alkohola, lesenih predmetov, oglja ali drugih vnetljivih snovi.
- Univerzalne pečice za pico **NIKOLI** ne uporabljajte v zaprtih prostorih ali za ogrevanje.

Sistemi peke

- **Infrardeče gretje** – segreva hrano neposredno in ne preko zraka okrog hrane. (tekoči propan (LP), zemeljski plin (NG) ali oglje)

- **Konvekcijsko gretje** – segreva hrano posredno preko zraka v notranjosti pečice. (tekoči propan (LP), zemeljski plin (NG) ali oglje)

UPORABA

1. Pripravite sestavine in naredite pice

2. Postavitev pečice za pice:

- Postavite jo v sredino žara
- Pečica se naj dotika hrbtna stena
- Na obeh straneh mora ostati nekaj prostega prostora (2-3 cm na vsaki strani)
- Pokrov žara se mora dati zapreti

3. Predgrevanje:

- Žar segrejte v skladu z navodilom za uporabo proizvajalca žara.
- Ko je žar segret, nastavite stopnjo gretja na VISOKO za 5-15 minut, dokler temperatura v notranjosti ne doseže 220 °C.
- **OPOMBA:** Podatki lahko zaradi različnih velikosti žara, sistemov gretja in grelna moči odstopajo od teh navedb.

4. Vstavite pice:

- Z loparjem za pice (ni v dobavnem obsegu) previdno položite pice na kamen za pice.
- **POZOR:** Površine bodo zelo vroče!
- Zaprite pokrov žara.

5. Pice je pečena, ko:

- So nadevi pečeni, kot si želite
- Je testo ob robovih zapečeno
- **OPOMBA:** Podatki lahko zaradi različnih velikosti žara in vrste pice odstopajo od teh navedb.

6. Vzemite pice iz pečice:

- Ko je pice končana, z loparjem za pice vzemite pice iz pečice.

7. Odstranjevanje pečice z žara:

- Preden odstranite pečico z žara, počakajte 1-2 uri, da se ohladi.
- Pečico shranite na čistem in suhem mestu, da preprečite korozijo.

8. Čiščenje in vzdrževanje:

- Telo pečice očistite z blagim čistilom in vodo.
- Za čiščenje kamna za pice **NE** uporabljajte čistil. Kamen je porozen. Kamen samo splaknite z vodo in počakajte, da se posuši. Madeži na kamnu so normalen pojav in ne vplivajo na njegovo delovanje.

OPREDELITEV POJMOV

Temperatura

- **Temperatura notranjega zraka ali temperatura naprave:** Temperaturo notranjega zraka lahko odčitate na vgrajenem termometru na zgornji strani univerzalne pečice za pice. Visoka temperatura notranjega zraka bo hrustljivo zapekla skorjo testa, sir in nadev. Temperatura notranjega zraka se hitro prilagodi, če spremenite nastavitve gretja vašega žara.
- **Temperatura kamna za pice:** Temperatura kamna za pice je počasnejša kot temperatura zraka, sčasoma pa se izenači s temperaturo, ki jo kaže vgrajeni termometer.



PRODUCT GUIDE



PRODUCT GUIDE

Expoloded View / Parts List

Key	Qty	Description
1	1	OUTER BODY
2	1	INNER LINER
3	1	TEMPERATURE GAUGE
4	1	BOTTOM SUPPORT for STONE
5	1	DOOR FASCIA
6	1	PIZZA STONE
NOT Pictured		
...	1	PRODUCT GUIDE

