

AUFBAU- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO E PER L'USO
MONTAGE ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION
ASSEMBLY AND INSTRUCTION MANUAL

ROMA

Edelstahl Pizzaofen
Forno per pizza in acciaio inox
Poêle à pizza en acier inoxydable
Stainless steel pizza oven

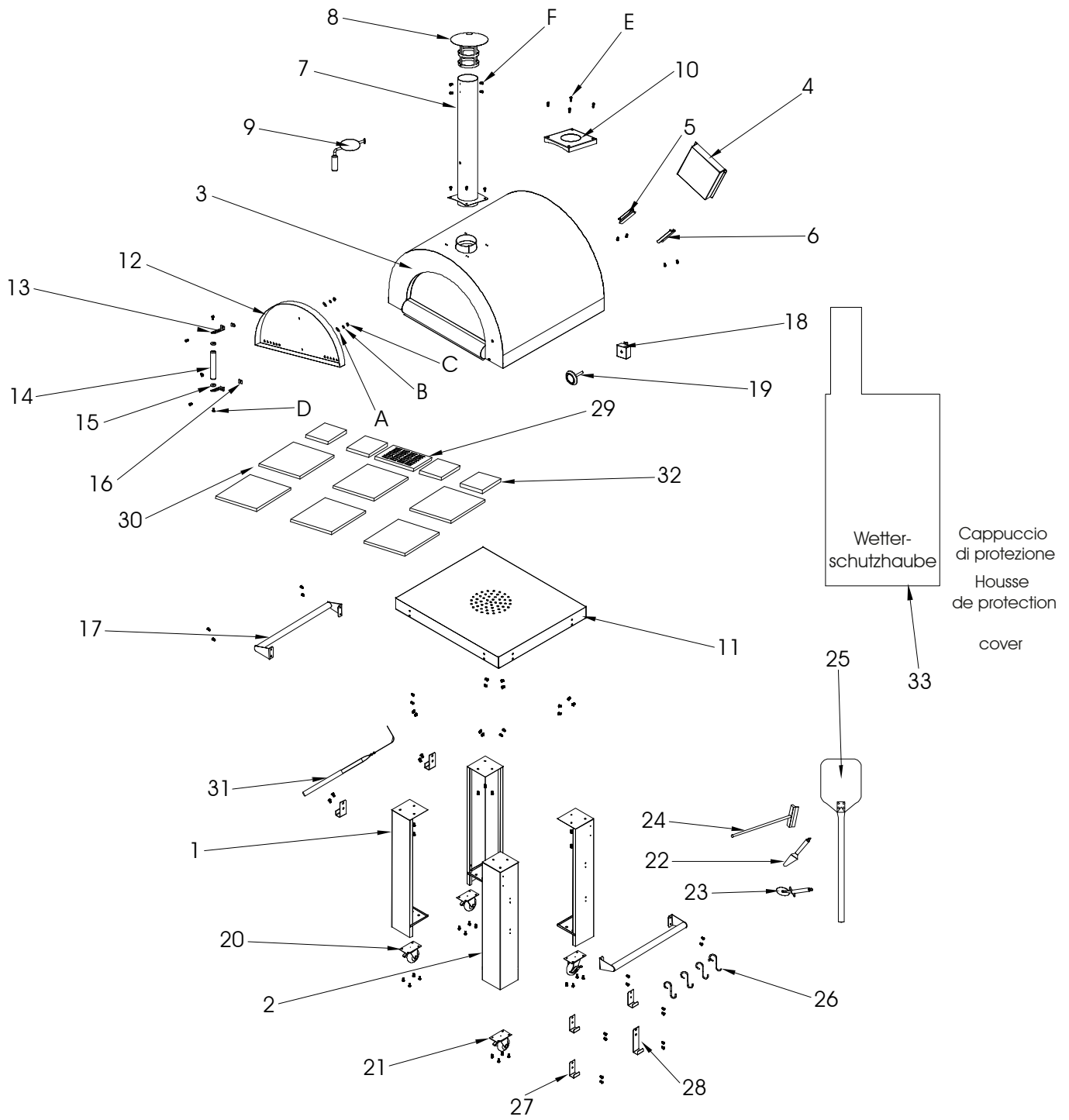


NUR ZUM GEBRAUCH IM FREIEN BESTIMMT
USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO
UNIQUEMENT DESTINÉ À UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR
ONLY FOR USE OUTDOORS



- Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf
Conservare le istruzioni per un eventuale uso futuro
Veuillez conserver les instructions d'utilisation pour une utilisation ultérieure
Please keep the instruction manual for later use

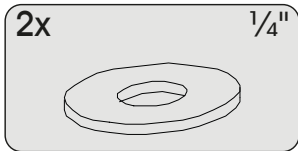
FIRE & KING[®]
by COMFORT PRODUCTS



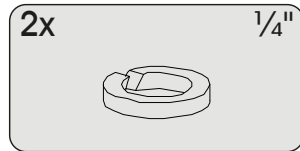
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
×2	×2	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×1	×2	×1	×1	×1	×2
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32		
×1	×1	×2	×2	×1	×1	×1	×1	×4	×3	×1	×1	×1	×1	×4		

Montagematerial / Materiale per l'assemblaggio / Matériel de montage / Assembly material

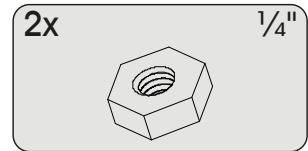
A



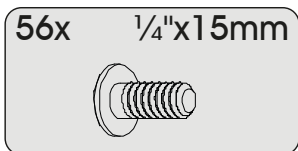
B



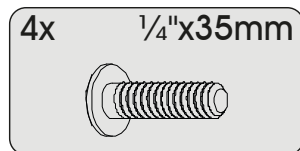
C



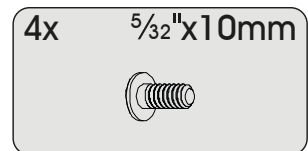
D



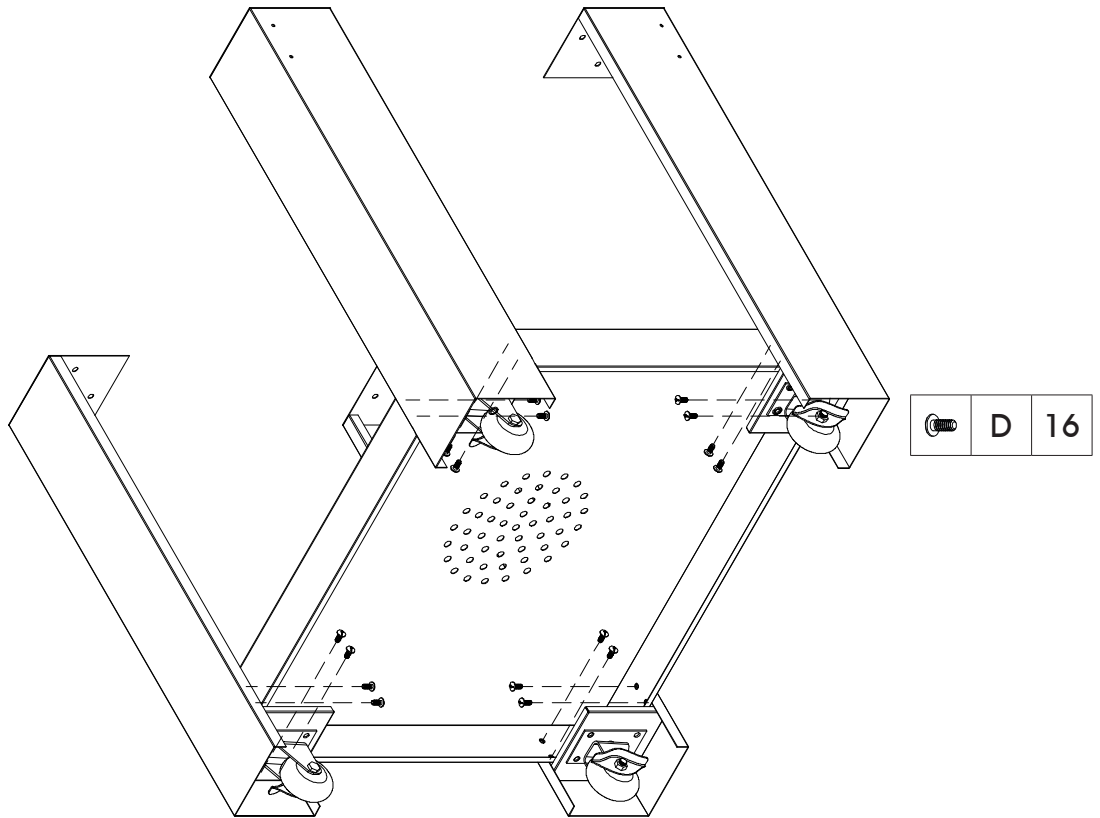
E



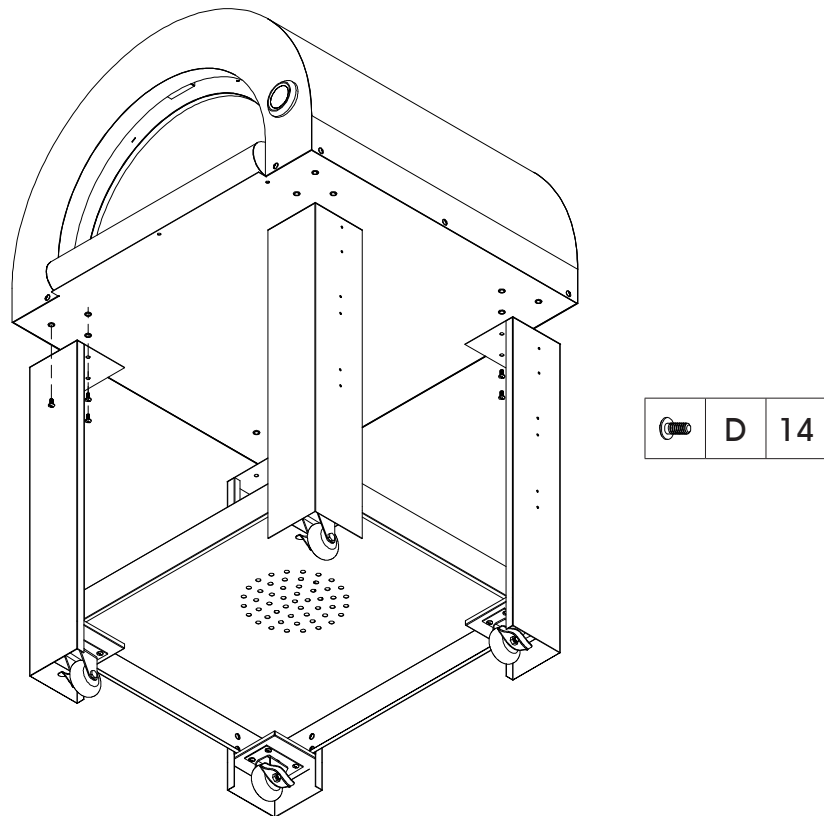
F

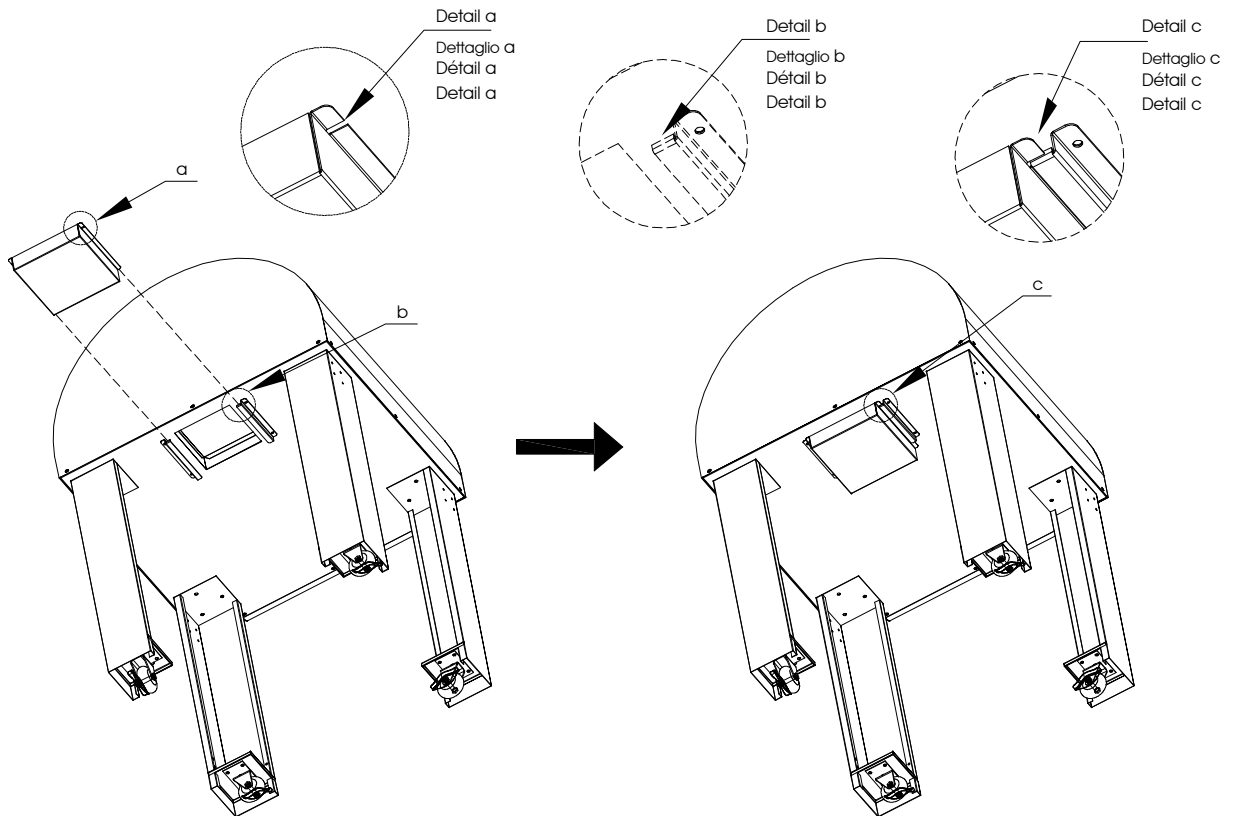
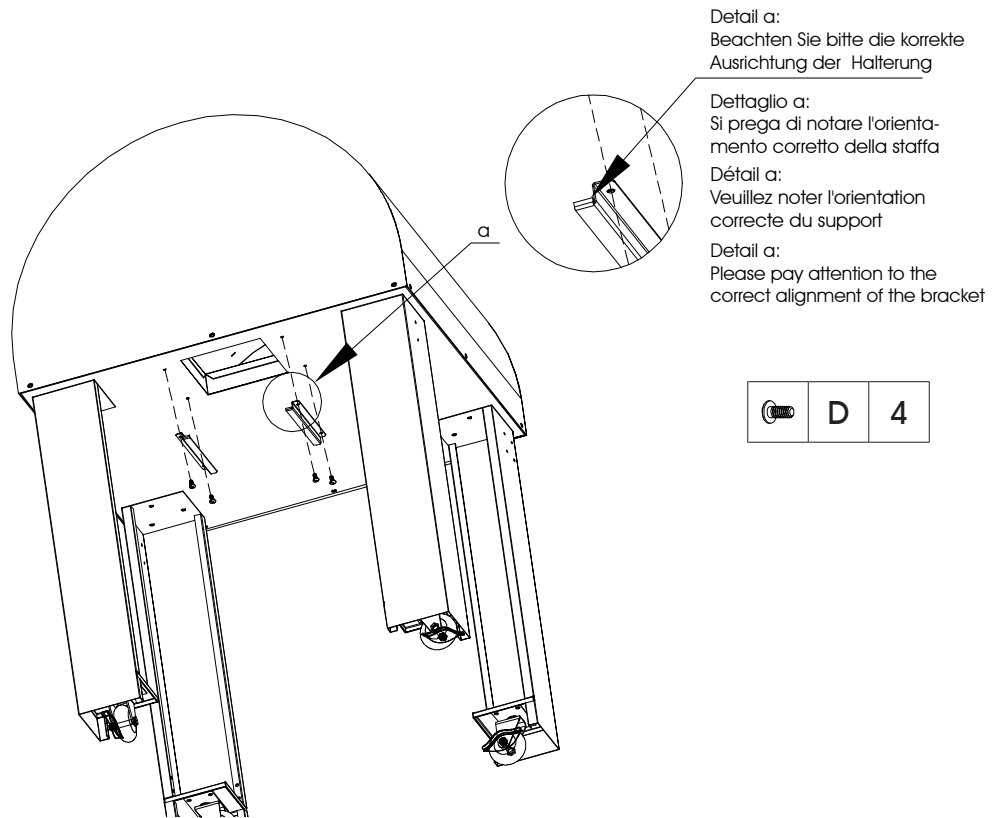


1

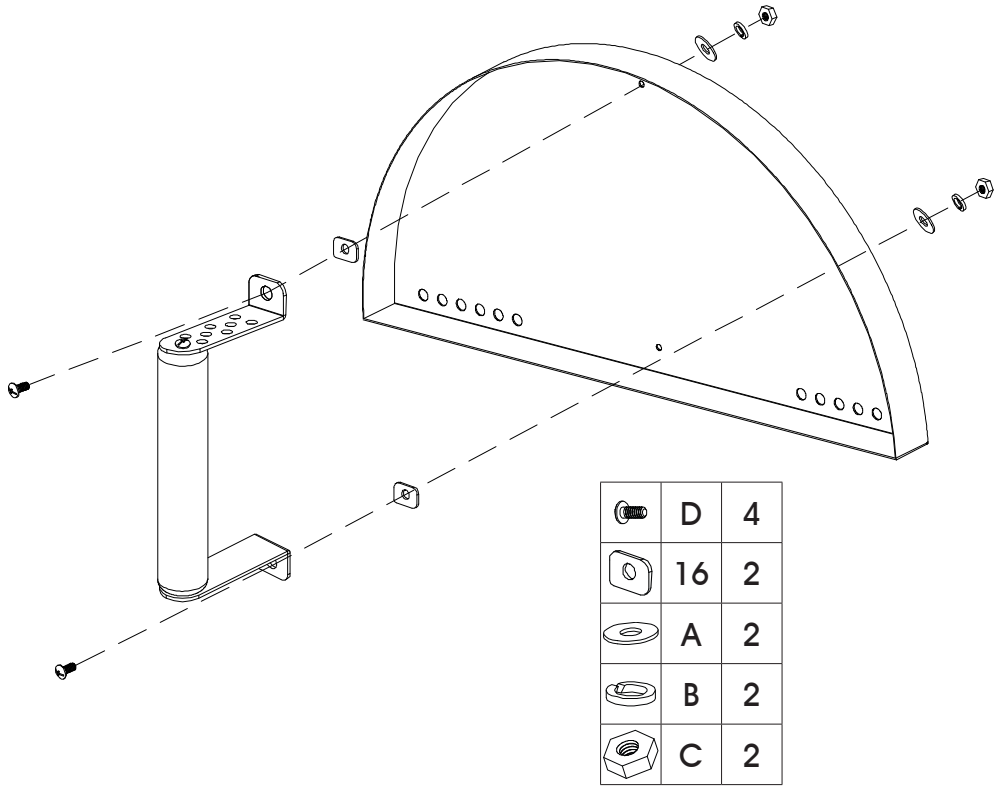


2

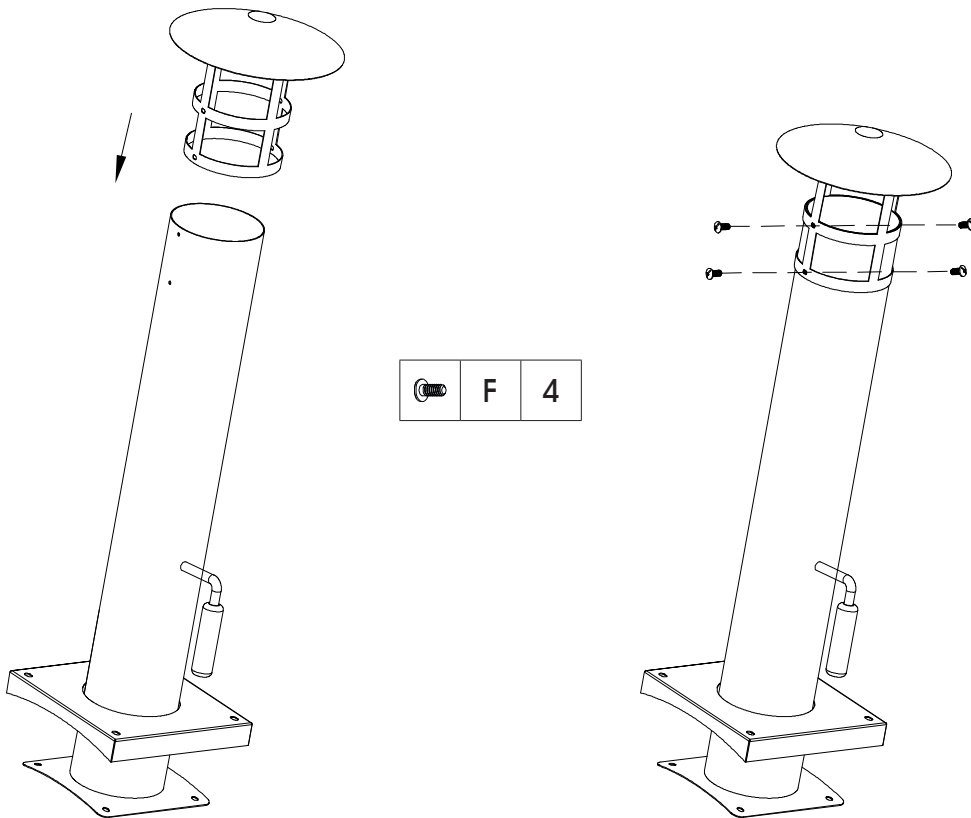




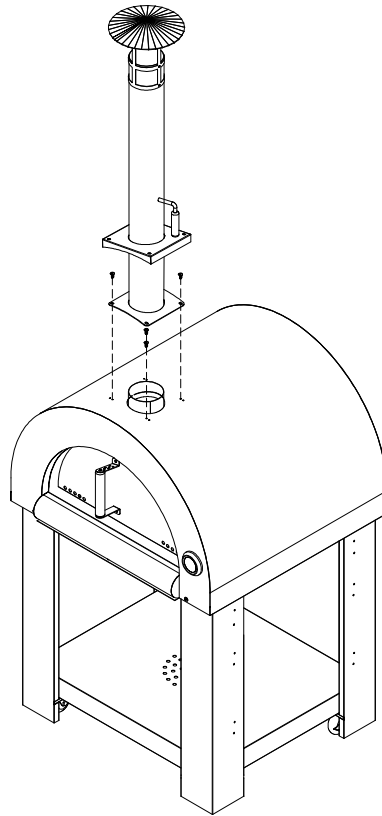
5



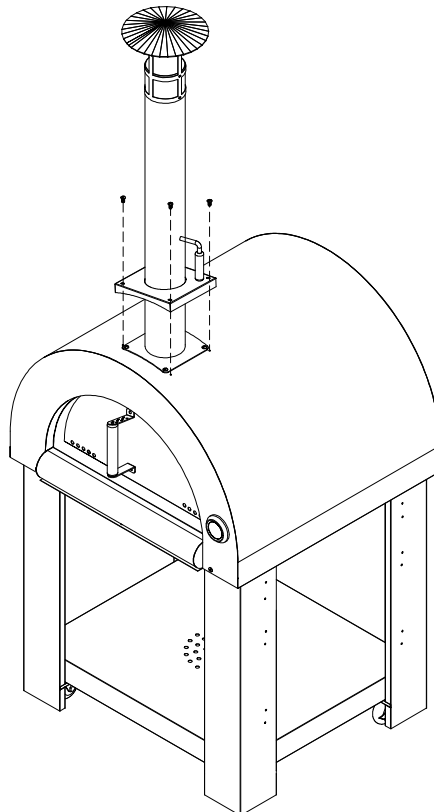
6



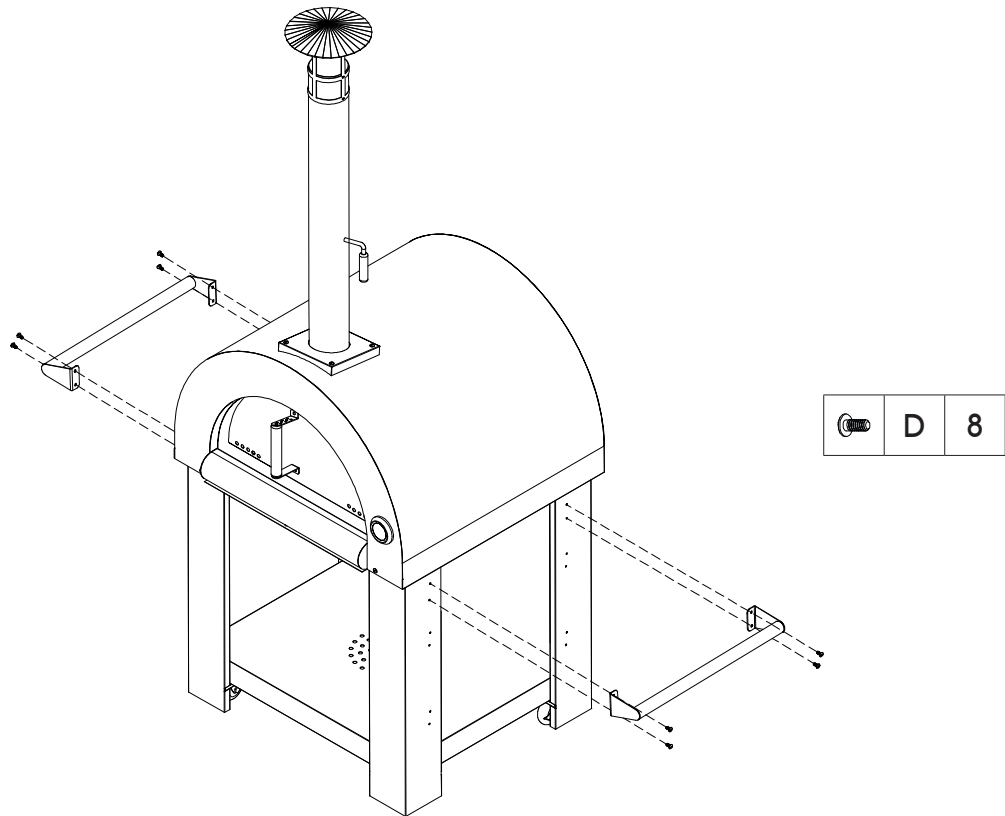
7



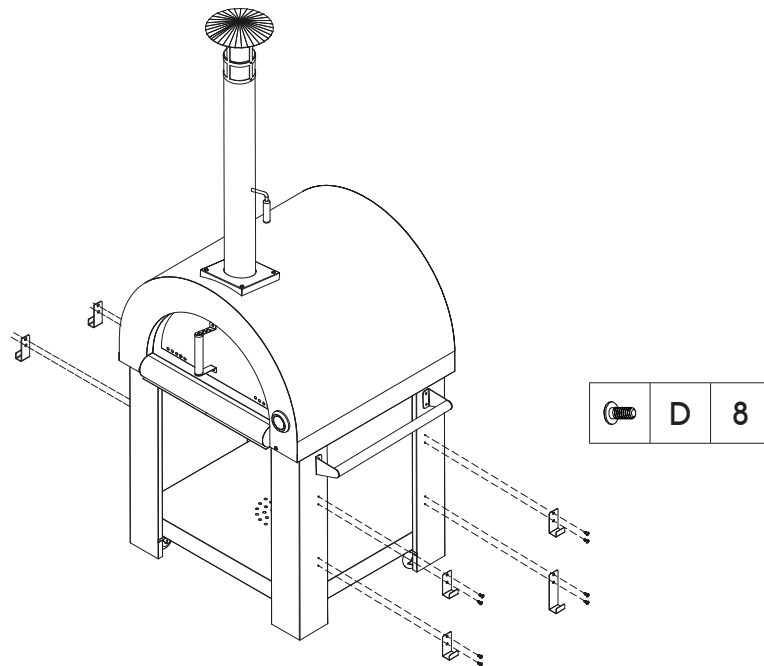
8



9



10

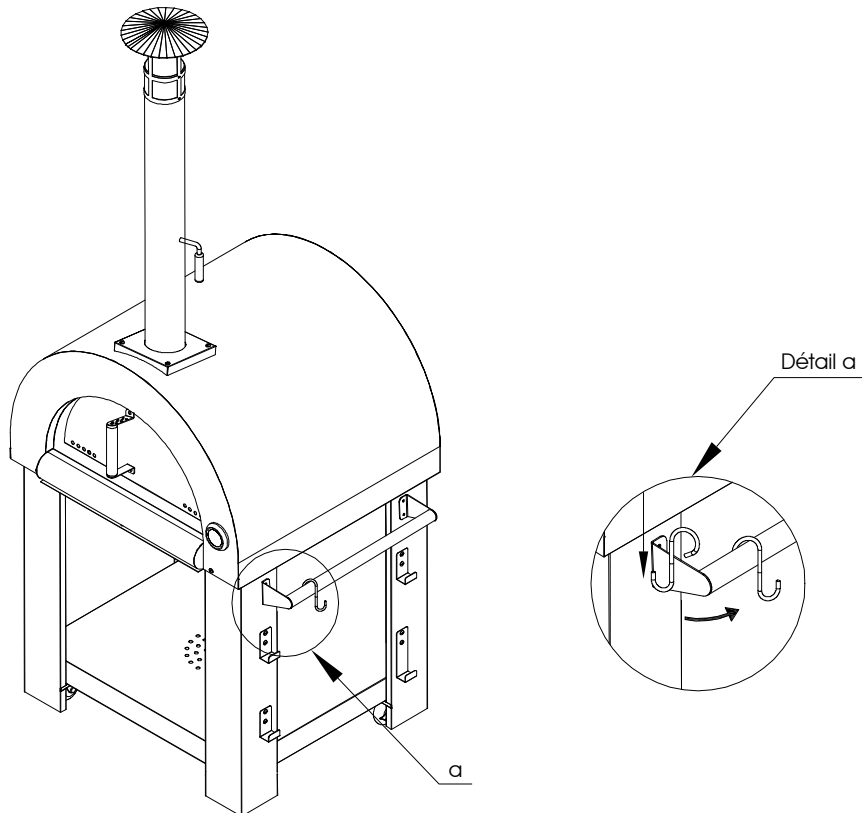


Sie können die Halterungen (Haken) für das Zubehör entweder an der rechten oder an der linken Seite des Ofens montieren.

Le staffe (ganci) per gli accessori possono essere montate sul lato destro o sinistro del forno.

Vous pouvez monter les supports (crochets) pour les accessoires sur le côté droit ou gauche du poêle.

You can mount the brackets (hooks) for the accessories either on the right or on the left side of the oven.



Sie können die kleinen Haken für das Zubehör entweder am rechten oder am linken Griff montieren.

I ganci piccoli per gli accessori possono essere montati sul manico destro o sinistro.

I ganci piccoli per gli accessori possono essere montati sul manico destro o sinistro.

You can mount the small hooks for the accessories either on the right or the left handle.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	11
2	Haftungsausschluss	12
3	Bestimmungsgemässer Gebrauch	12
4	Explosionszeichnung und Teileliste	12
5	Aufbauanleitung	12
6	Bedienungshinweise	13
7	Reinigung, Wartung und Aufbewahrung	15
8	Entsorgung	16
9	Kundenservice	16
10	Garantie	16

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt der Marke FIREKING entschieden haben und danken Ihnen für das uns und unseren Produkten entgegengebrachte Vertrauen. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie wichtige Hinweise zur Verwendung Ihres neuen Außenofens. Eine unsachgemässe Benutzung kann gesundheitliche Schäden sowie Sachschäden verursachen. Lesen Sie deshalb die folgenden Hinweise sorgfältig durch. Machen Sie sich mit dem Gerät gut vertraut, bevor Sie es in Betrieb nehmen. Nur so kann ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Produktes gewährleistet werden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für späteres Nachschlagen auf.

Viel Freude mit Ihrem neuen Pizzaofen wünscht Ihnen

Ihre CP Europe AG

Diese Bedienungsanleitung wurde mit grösstmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch behalten wir uns vor, diese Anleitung jederzeit zu optimieren und technisch anzupassen. Abbildungen können vom Original abweichen. Im Zuge von Projektverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

VOR DER BENUTZUNG

- ▲ Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Pizzaofen das erste Mal in Betrieb nehmen!
- ▲ Nutzen Sie diesen Pizzaofen ausschliesslich im Freien!
- ▲ Bewegen Sie den Pizzaofen niemals während der Benutzung!
- ▲ Jegliche Änderungsmaßnahmen an dem Gerät können gefährlich sein!
- ▲ Vom Hersteller versiegelte Bauteile dürfen nicht vom Benutzer ausgetauscht werden!

WICHTIG

Es obliegt der Verantwortung des Benutzers zu überprüfen, ob dieser Outdoor-Ofen ordentlich zusammengebaut und installiert wurde. Jegliche Missachtung der vorliegenden Nutzungsanweisungen kann zu ernsthaften körperlichen Verletzungen und/oder zu schweren Beschädigungen führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung über die gesamte Lebensdauer des Produktes auf, damit Ihnen die Informationen jederzeit zur Verfügung stehen. Falls Sie das Gerät an Dritte übergeben, händigen Sie immer die Bedienungsanleitung mit aus. Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung und der Sicherheitshinweise entstehen.

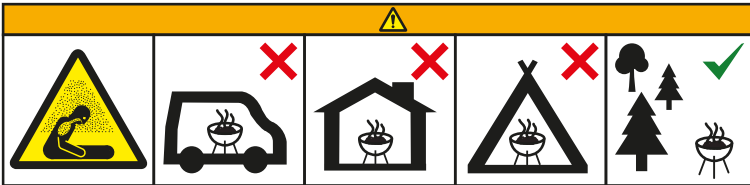
Jegliche Umbaumaßnahmen des Pizzaofens, jegliche falsche Anwendung und jegliche Missachtung dieser Anleitung kann Gefahren hervorrufen und führt zu unmittelbarem Verlust der Garantie.

ACHTUNG!

Gerät und Verpackungsmaterial sind kein Kinderspielzeug! Kinder dürfen nicht mit Kunststoffbeuteln, Folien und/oder Kleinteilen spielen! **Es besteht Verschluckungs- und Erstickungsgefahr!**

1 | Sicherheitshinweise

- ▲ ACHTUNG! Dieser Pizzaofen wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ▲ Betätigen Sie BEIDE Radbremsen während des Gebrauchs, damit sich Ihr Ofen nicht bewegen kann.
- ▲ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!



- ▲ Betreiben Sie den Außenofen nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- ▲ BRANDGEFAHR – es kann heisser Rauch austreten
- ▲ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- ▲ Lagern oder nutzen Sie niemals Petroleum oder andere entflammbare Stoffe oder Flüssigkeiten in näherer Umgebung!
- ▲ Dieser Pizzaofen ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!
- ▲ Jeglicher Gebrauch von Alkohol, verschreibungs- oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann zu Beeinträchtigungen Ihrer Bedienfähigkeit führen als auch den sicheren Zusammenbau des Ofens gefährden!
- ▲ Lagern oder nutzen Sie niemals Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten oder Stoffe in einem Umkreis von 8 m!
- ▲ Mindestabstand von allen Seiten des Pizzaofens zu jeglichen entzündlichen Stoffen beträgt 2 m! Nutzen Sie den Ofen niemals unter überdachten brennbaren Flächen!
- ▲ Benutzen Sie das Gerät NIEMALS unter einem Dach, Sonnenschirm oder in einer Gartenlaube.
- ▲ Nutzen Sie den Außenofen niemals bevor er vollständig montiert wurde und alle Bauteile sicher befestigt wurden!
- ▲ Benutzen Sie ausschliesslich für dieses Modell zugelassene Teile. Der Gebrauch von jeglichen nicht zugelassenen Teilen birgt Gefahren! Zusätzlich führt dieses zum Verlust der Garantie!
- ▲ Während des Gebrauchs sollten Sie Feuerlöschmittel in unmittelbarer Nähe bereit halten! Im Falle eines öl-/ fettbedingten Feuers, versuchen Sie niemals, dieses mit Wasser zu löschen. Nehmen Sie Pulverlöscher vom Typ B oder C oder versuchen Sie, das Feuer mit Schmutz, Sand oder Backpulver zu verringern!
- ▲ Nutzen Sie den Pizzaofen stets nur auf festem Untergrund!
- ▲ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- ▲ Halten Sie alle elektrischen Leitungen weit weg von Ihrem Pizzaofen!
- ▲ Nutzen Sie stets feuerabweisende Schutzhandschuhe während Sie mit den extrem heißen Teilen hantieren und wenn Sie heiße Oberflächen oder Kochflächen anfassen! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.
- ▲ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ▲ WICHTIG: wenn Sie den Deckel bei hohen Temperaturen öffnen, dann gehen Sie dabei langsam vor, damit zunächst Luft in den Pizzaofen eintreten kann, so dass keine plötzlichen Feuerausbrüche oder hohen Flamen entstehen, die zu Verletzungen führen können.
- ▲ Betreiben Sie den Outdoor-Ofen NICHT auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Sägespänen, Blättern oder Mulch.
- ▲ Stellen Sie sicher, dass der Ofen mindestens einen Abstand von 2 Metern zu brennbaren Stoffen hat.
- ▲ Benutzen Sie den Außenofen NICHT als Heizung.
- ▲ Untersuchen Sie das Gerät vor Gebrauch auf Spuren von Materialschwäche oder Beschädigungen und tauschen Sie es aus, wenn nötig.

- ▲ Befolgen Sie alle Montageschritte in angegebener Reihenfolge, um sicher zu stellen, Ihr Produkt korrekt zu montieren!
- ▲ Stellen Sie sicher, dass jegliche Verpackungsmaterialien vor der Montage komplett entfernt wurden! Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den gültigen Entsorgungsvorschriften.
- ▲ Bauen Sie keine Teile mit Gewalt zusammen, da dieses zu erheblichen Verletzungen von Personen oder auch zur Beschädigung des Produktes führen kann!

Wenn möglich ziehen Sie alle Schraubverbindungen zuerst per Hand locker an. Wenn alle Verbindungen des Schritts fixiert sind, ziehen Sie alle Schrauben fest an!

WARNUNG: überdrehen Sie die Schrauben nicht, ziehen Sie diese nur mit mittlerer Spannung an und vermeiden Sie es, Schrauben oder Komponenten des Pizzaofens zu beschädigen.

VORSICHT: Obwohl während der Herstellung alles dafür getan wurde, eventuell scharfe Kanten am Produkt zu vermeiden, sollten Sie generell mit grösster Sorgfalt vorgehen, um jegliche Unfallverletzungen zu vermeiden!

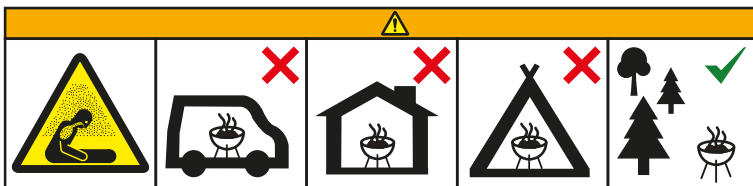
Aufbau des Außenofens

Bitte montieren Sie Ihren Ofen gemäss der Aufbauanleitung (Schritt 1 bis 11) auf den Seiten 3 bis 8 dieser Bedienungsanleitung.

6 | Bedienungshinweise

Warnung

- ▲ Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass Sie den Pizzaofen korrekt und gemäss den vorliegenden Instruktionen zusammengebaut haben!
- ▲ Nutzen Sie Ihren Outdoor-Ofen generell mit einem Mindestabstand von 2 m zu Wänden!



- ▲ Betreiben Sie den Outdoor-Ofen nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- ▲ Sorgen Sie für ausreichende Ventilation um Ihren Pizzaofen.

Vorbereitung vor der ersten Benutzung

Hinweis: Beim ersten Benutzen, kann sich die Farbe des Ofens geringfügig ändern. Das ist normal und bedarf keiner weiteren Beachtung.

- Lassen Sie das Feuer im leeren Pizzaofen mit geschlossenem Deckel ein- bis zweimal brennen, bis das Thermometer ca. 340 °C erreicht.
- Nach diesem ersten Einheizen alle Verbindungen auf Festigkeit prüfen.
- Ab jetzt können Sie Ihren Pizzaofen normal in Gebrauch nehmen.

Anzünden des Außenofens

Ihr Outdoor-Ofen wird Ihnen jahrelang Freude bereiten und unzählige leckere Gerichte bieten, wenn Sie die Kunst des Baus und des Aufrechterhaltens eines Feuers beherrschen, das eine gleichmäßig beheizte Kochplatte mit hoher Temperatur erzeugt.

Tipp: Investieren Sie in ein Laserthermometer, um sich immer die exakte Temperatur in Ihrem Außenofen anzeigen zu lassen.

Starten Sie das Feuer etwa eine Stunde vor dem Kochen im Außenofen. Schneiden Sie das Holz in kleine Stücke von etwa 25 cm Länge und 1,5 cm Dicke. Geben Sie etwas zusammengeknülltes Zeitungspapier in die Mitte der keramischen Kochfläche und schichten Sie darüber einige kleinere Holzspäne. Entzünden Sie das Zeitungspapier und legen Sie sobald die Späne brennen zwei oder drei größere Stücke Holz auf das Feuer bis es gut brennt. Schieben Sie das Feuer nun mit Hilfe

der Rückseite des Aschebesens auf eine Seite des Ofens. Hinweis: Es ist nicht viel Holz erforderlich, um den Ofen mit dem Thermometer auf 340 °C zu bringen. Die maximale Holzmenge beträgt 3,5 kg.

Schließen Sie die Tür des Pizzaofens, auf Grund der Lüftungslöcher im Deckel brennt die Flamme im Ofen weiter. Fügen Sie nach Bedarf weiteres Holz hinzu. Die Flamme erreicht den oberen Teil der Kuppel und krümmt sich zur anderen Seite. Dies ist normal. Stellen Sie nur sicher, dass die Flammen nicht aus der Öffnung des Außenofens schlagen. Das Ziel ist, dass der Kochplatte und die Kuppel die Wärme absorbieren.

Sobald das Thermometer eine Temperatur von 320 - 340 °C erreicht hat, können Sie mit dem Garen beginnen.

Wählen des richtigen Brennholzes

Verwenden Sie nur trockenes Hartholz wie Eiche und Buche. Auch zum Beispiel Olivenholz bietet ein sehr feines Aroma und ist zum Beheizen des Pizzaofens geeignet, es ist allerdings schwerer erhältlich aus Buche oder Eiche und ausserdem relativ kostspielig.

Vermeiden Sie harziges Holz wie Kiefer oder Fichte, da es durch den hohen Harzanteil zu unerwünschten Verpuffungen kommen kann. Verwenden Sie niemals behandeltes Holz.

Obsthölzer (vor allem Kirschholz) sind auf Grund der starken Neigung zur Funkenbildung nicht zur Verwendung im Outdoor-Ofen geeignet. Alle Weichhölzer neigen sehr stark zur Rußbildung und sind daher generell zu meiden.

Hinweis: Wenn das Holz viel schwarzen Rauch erzeugt, ist dies in der Regel ein Hinweis darauf, dass Sie das falsche Holz verwenden.

⚠ Lebensmittel werden bei zu viel Rauch im Garraum ungeniessbar.

Die Kunst und Kochens und Backens mit einem Holzofen

Das Kochen in Ihrem Außenofen gleicht dem Kochen im Ofen in Ihrem Haus. Sie werden schnell lernen, wie man die Temperatur reguliert, verschiedene Hölzer für verschiedenen Geschmack verwendet. Sie werden erstaunt sein, wie gut die Speisen mit Holzaroma schmecken. Jeder kann köstliche Pizza und Brot backen, Fleisch und Gemüse braten, Fisch und Meeresfrüchte grillen und köstliche Desserts kreieren.

Der Kochstein und die Kuppel Ihres Pizzaofens geben von allen Seiten Strahlungswärme ab und erzeugen eine natürliche Konvektion, die alles perfekt backt, während das Feuer an der Seite einen einzigartigen knusprigen und rauchigen Geschmack entfaltet. In Ihrem Outdoor-Ofen können Sie eine Vielzahl von ofenfesten Metall-, Keramik- oder Glaspfannen verwenden.

Warnung: Halten Sie das Geschirr von dem direkten Kontakt mit den Flammen fern und verwenden Sie es nicht bei Temperaturen über 340 °C. Lesen und befolgen Sie immer die Gebrauchsanweisungen der GeschirrhHersteller.

Backen, kochen und garen in Ihrem Außenofen

Hochtemperaturgaren (Backen)

Wenn die Ofentemperatur zwischen 320 °C und 340 °C beträgt, haben Sie eine perfekte Temperatur, um Pizza zu backen. Pizzen werden mit der langen Pizzaschaufel auf dem Kochstein platziert. Die Garzeit beträgt dabei nur einige Minuten. Denken Sie daran, die Pizza zwischendurch mit Hilfe der Pizzaschaufel zu drehen, um ein gleichmäßiges Backen und Bräunen zu gewährleisten. Hinweis: Eine gute Möglichkeit um zu überprüfen, ob Ihre Pizzakruste vollständig gebacken ist, ist ein leichtes Anheben der Pizza im Ofen mit der Pizzaschaufel. Wenn sich die Pizza über die Seiten der Schaufel biegt, ist die Kruste noch nicht vollständig gegart.

Garen bei mittlerer Temperatur (Kochen, Schmoren)

Wenn die Temperatur des Ofens zwischen 230 °C und 280 °C liegt, haben Sie eine gute Temperatur zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.

Abhängig von dem Gericht sollten Sie es anfänglich möglicherweise abdecken, damit es vollständig gegart werden kann, bevor Sie die Abdeckung zum Bräunen entfernen. Denken Sie auch daran, die Pfannen und Gefäße zwischendurch zu drehen und dabei die dem Feuer zugewandte Seite abzuwechseln.

Niedertemperaturgaren (Backen)

Wenn der Ofen zwischen 160 °C und 230 °C heiß ist, haben Sie eine gute Temperatur zum Backen von Brot, Kuchen und Desserts. Im Allgemeinen ist dies am einfachsten zu bewerkstelligen, nachdem alle Kochvorgänge abgeschlossen sind und nur noch ein Glutbett und kein offenes Feuer mehr im Außenofen vorhanden ist. Denken Sie daran, dass der Outdoor-Ofen gut vorgeheizt werden muss, um ausreichend Wärme zum Garen ohne direktes Feuer zu halten. Stellen Sie daher

sicher, dass die Temperatur mindestens 15 Minuten lang mindestens 260 °C oder mehr beträgt, bevor Sie alle nur noch mit Glut Garen.

- ▲ **Hinweis: Tragen Sie immer geeignete Grillhandschuhe wenn Sie den Ofen bedienen. So zum Beispiel beim Zubereiten von Speisen, Einlegen von Holz und einsetzen des Deckels. Verwenden Sie bitte hitzeresistente Grillhandschuhe, die der Richtlinie 89/686/EWG entsprechen (z. B. Leistungsstufe 2 für Kontakthitzebeständigkeit (gemäß DIN EN 407).**

Beenden der Verwendung

- Um das Feuer zu löschen, führen Sie keinen weiteren Brennstoff zu und lassen sie das Feuer auf natürliche Weise ausgehen.
- Benutzen Sie NIEMALS Wasser, um das Feuer zu löschen, da dies die Kochplatten beschädigen könnte.

Bedienungshinweise

- ▲ Die Höchstmenge an Holz beträgt 3,5 kg.
- ▲ ACHTUNG! Der Pizzaofen wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ▲ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- ▲ ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ▲ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- ▲ Der Griff ist heiss und sollte mit Vorsicht behandelt werden. Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.

Lebensmittelsicherheit

- Waschen Sie Ihre Hände bevor und nachdem Sie rohes Fleisch anfassen und vor den Mahlzeiten.
- Gefrorenes Fleisch und Geflügel vor dem Garen komplett im Kühlschrank auftauen lassen. Rohes Fleisch und Geflügel von gekochten Speisen fernhalten.
- Stellen Sie vor dem Benutzen des Ofens sicher, dass er vollständig gereinigt ist.
- Nach dem Umgang mit rohem Fleisch und Geflügel immer die Hände waschen, bevor fertige Speisen gegessen werden.
- Wischen und desinfizieren Sie Bereiche, die mit rohem Fleisch und Geflügel in Kontakt gekommen sind.
- Stellen Sie beim Garen von Fleisch und Geflügel sicher, dass der Ofen richtig heiss ist. Legen Sie die grösseren und dickeren Portionen am weitesten von der grössten Hitze entfernt, um sicherzustellen, dass sie ohne anbrennen gut durch gegrillt werden und wenden Sie sie regelmässig.
- Verwenden Sie unterschiedliche Werkzeuge für rohes Fleisch/Geflügel und gekochte Speisen oder waschen Sie sie zwischen den Anwendungen gründlich ab.
- Stellen Sie sicher, dass Geflügel vor dem Verzehr vollständig durchgegart ist.
- ACHTUNG – der Verzehr von rohem oder nicht vollständig gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z.B. durch Bakterienstämme wie E.coli).
- Um das Risiko von nicht ausreichend gegartem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie das Fleischstück vor dem Verzehr auf.
- Nach Gebrauch Ihres Außenofens die Kochplatte und die Kochutensilien immer sorgfältig reinigen.

7 | Reinigung, Wartung und Aufbewahrung

Reinigen Sie Ihren Außenofen regelmässig nach jeder Benutzung und speziell nach einer längeren Lagerungsperiode!

- ▲ Vergewissern Sie sich, dass Ihr Ofen und alle Komponenten ausreichend ausgekühlt sind bevor Sie ihn reinigen!
- ▲ Begiessen Sie den Außenofen niemals mit Wasser während er noch heiss ist!
- ▲ Berühren Sie niemals heisse Teile ohne entsprechende Schutzhandschuhe! Bitte benutzen Sie Hitzeschutzhandschuhe, die der PSA-Verordnung/-Richtlinie Kategorie II entsprechen.

Um die Lebensdauer Ihres Außenofens zu verlängern und das Gerät zu pflegen, empfehlen wir unbedingt, den Ofen generell abzudecken während er im Freien steht, vor allem während der Wintermonate.

Reinigung

- Reinigen Sie das Innere des Außenofen NIEMALS mit Wasser oder Reinigungsprodukten. Die Steine sind porös und absorbieren alle verwendeten Flüssigkeiten, dies kann dazu führen, dass die Steine springen. Sie können die abgekühlten Steine mit einem Nebelfeuchten Lappen abwischen.
- Wenn die Rauchrückstände zu viel werden, benutzen Sie eine Drahtbürste oder ein Aschewerkzeug (erhältliches Zubehör), um die verbleibenden Brennrückstände vor der nächsten Nutzung zu entfernen.
- Warten Sie bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie die Aussenseite mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel abwischen.

Wartung

- Ziehen Sie einmal im Jahr oder öfter falls nötig die Schrauben nach.

Aufbewahrung

- Lagern Sie Ihren Außenofen an einem kühlen trockenen Platz.
- Falls Sie den Ofen draussen aufbewahren, decken Sie ihn bei Nichtgebrauch vollständig mit einem entsprechenden Regenschutz ab.
- Es wird empfohlen, den Außenofen im Winter abgedeckt (z.B. mit einer Wetterschutzhaube) in einer Garage oder einem Schuppen aufzubewahren.

8 | Entsorgung

Nach einer Ausserbetriebsetzung des Geräts ist dieses umweltfreundlich zu entsorgen. Befolgen Sie dabei die lokalen Vorschriften bei der Entsorgung. Der Pizzaofen besteht zum Grossteil aus Stahl und aus unterschiedlichen Anteilen von anderen Materialien.

- Metallische Werkstoffe gelten allgemein als uneingeschränkt recyclingfähig. Trennen Sie die Bauteile zur Verwertung z. B. nach folgenden Kategorien:
 - Stahl und Eisen, Aluminium, Buntmetall
 - Kunststoffe
 - Keramik
- Bezüglich der Entsorgung der Verpackungsmaterialien nehmen Sie bei Bedarf Kontakt mit einem Entsorgungsbetrieb auf.

9 | Kundenservice

Falls Sie unseren Kundenservice in Anspruch nehmen möchten oder Ersatzteile benötigen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst (siehe auch Garantiekarte):

Zeitlos Vertriebs GmbH, Servicecenter
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline 00800 / 09 34 85 67 (kostenfrei)
Mail info@zeitlos-vertrieb.de

Bewahren Sie Ihre Quittung bitte als Kaufnachweis auf.

10 | Garantie

Unsere Geräte werden nach den modernsten Produktionsverfahren hergestellt und geprüft. Ausgesuchte Materialien und hoch entwickelte Technologien sorgen für einwandfreie Funktion und lange Lebensdauer. Sollte Ihr Gerät dennoch einen Defekt innerhalb der Garantiezeit aufweisen, wenden Sie sich bitte unter Vorlage Ihrer Kaufquittung an das Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben. Alle Garantieansprüche nach diesen Bestimmungen sind ausschliesslich gegenüber Ihrem Händler geltend zu machen.

I. Dauer und Beginn der Garantie

Für Ihr Produkt gewähren wir eine Garantiezeit von 36 Monaten ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum werden an dem Gerät festgestellte Material- oder Produktionsfehler von uns kostenlos behoben. Die Garantieleistung erstreckt sich ausschliesslich auf Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind und ist auf die Behebung dieser Mängel bzw. den Austausch des Gerätes beschränkt.

Die Inanspruchnahme von Garantieleistungen setzt die Vorlage des Kaufbeleges und die Einhaltung der Garantiefrist voraus.

Garantieansprüche sind vor Ablauf der Garantiezeit innerhalb von zwei Wochen, nachdem der Defekt erkannt wurde, geltend zu machen. Die Geltendmachung von Garantieansprüchen nach Ablauf der Garantiezeit ist ausgeschlossen.

II. Inhalt und Umfang der Garantie

Ihr Gerät wird sorgfältig geprüft. Für den Fall, dass der Garantieanspruch zu Recht besteht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden behoben werden soll/wird. Im Reparaturfall sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung. Eine Reparatur oder der Austausch des Gerätes führen weder zu einer Verlängerung der Garantiezeit noch wird hierdurch für dieses Gerät oder für etwaige eingebaute Ersatzteile eine neue Garantiezeit in Gang gesetzt.

III. Einschränkungen der Garantie

Bitte beachten Sie, dass unsere Geräte bestimmungsgemäss nicht für den gewerblichen, handwerklichen oder industriellen Einsatz konstruiert wurden. Ein Garantievertrag kommt daher nicht zustande, wenn das Gerät in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten eingesetzt wird.

1. Eine Garantie besteht nicht bei Fehlern oder Mängeln, die auf folgendes zurückzuführen sind:
 - Transportschäden
 - Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung (auch Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungsanweisungen)
 - Fehlerhafte Installation
 - Missbräuchliche oder unsachgemässe Anwendungen
 - Nicht bestimmungsgemässer Gebrauch (z. B. Einsatz des Gerätes in Gewerbe-, Handwerks- oder Industriebetrieben sowie bei gleichzusetzenden Tätigkeiten)
 - Gewaltanwendung oder Fremdeinwirkungen (wie z. B. Schäden durch Herunterfallen)
 - Unsachgemäss ausgeführte Reparaturen oder Reparaturversuche durch nicht autorisierte Personen und/oder Unternehmen
 - Verwendungsgemässen, üblichen Verschleiss
 - Anpassung an national unterschiedliche, technische oder sicherheitsrelevante Anforderungen, wenn das Produkt nicht in dem Land eingesetzt wird, für das es technisch konzipiert und hergestellt worden ist
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile (z. B. Glas, Kunststoff, Glühlampen).
3. Die Garantie erstreckt sich ferner nicht auf kleine Dellen, Kratzer, optische Fehler oder kleinere Haarrisse in den Kochplatten, die die Funktion des Außenofens nicht beeinträchtigen.
4. Geringfügige Aenderungen gegenüber Prospekten oder Mustern oder früher gelieferter Ware gelten nicht als Mangel. Gleiches gilt bei lediglich geringfügigen Abweichungen von der Sollbeschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind.
5. Der Garantieanspruch erlischt, wenn an dem Gerät bereits Eingriffe vorgenommen wurden.

Diese Bedienungsanleitung dient der Information. Alle angegebenen Daten sind lediglich Nominalwerte. Die beschriebenen Ausstattungen und Optionen können je nach den länderspezifischen Anforderungen unterschiedlich sein.

Wir behalten uns inhaltliche und technische Änderungen vor.

Indice generale

1	Avvertenze di sicurezza	20
2	Esclusione di responsabilità	21
3	Uso previsto	21
4	Disegno esploso e lista dei componenti	21
5	Istruzioni per l'assemblaggio	21
6	Indicazioni per l'uso	22
7	Pulizia, manutenzione e conservazione	24
8	Smaltimento	25
9	Servizio di assistenza al cliente	25
10	Garanzia	25

Siamo lieti che abbiate scelto un prodotto di qualità del marchio FIREKING e vi ringraziamo per la fiducia che avete dimostrato nei confronti nostri e dei nostri prodotti. Nelle pagine seguenti trovate indicazioni importanti per l'impiego del vostro nuovo forno per esterni. Un impiego inappropriato può causare danni ai materiali e alla salute. Vi raccomandiamo quindi di leggere con attenzione le seguenti indicazioni. Prendete familiarità con l'apparecchio prima di metterlo in funzione. Solo in questo modo è possibile assicurare un utilizzo sicuro e ineccepibile del prodotto. Conservate le presenti istruzioni per l'uso per consultazioni future.

Vi auguriamo buon divertimento con il vostro nuovo forno per pizza.

Il vostro team CP Europe AG

Le presenti istruzioni per l'uso sono state redatte con la maggiore attenzione possibile. Tuttavia ci riserviamo di ottimizzare le presenti istruzioni o di adeguarle ai cambiamenti tecnologici in qualsiasi momento. Le immagini possono differire dall'originale. A seguito del miglioramento dei prodotti, ci riserviamo di apportare delle modifiche tecniche ed estetiche dell'articolo.

PRIMA DELL'UTILIZZO

- ▲ Leggere attentamente le istruzioni prima di mettere in funzione per la prima volta il forno per pizza!
- ▲ Utilizzare il forno per pizza esclusivamente all'aperto!
- ▲ Non spostare mai il forno per pizza durante l'utilizzo!
- ▲ Qualsiasi modifica all'apparecchio può essere pericolosa!
- ▲ I componenti sigillati dal produttore non devono essere sostituiti dall'utente!

IMPORTANTE

È responsabilità dell'utente verificare se il forno per esterni è stato assemblato e installato correttamente. La mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso può comportare serie lesioni fisiche e/o gravi danneggiamenti.

Conservare le istruzioni per l'uso per l'intera durata del prodotto in modo che le informazioni siano sempre disponibili. Qualora si passi l'apparecchio a terzi, occorre sempre consegnare anche le istruzioni per l'uso. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per infortuni o danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni e delle avvertenze di sicurezza.

Qualsiasi intervento di modifica del forno per pizza come pure qualsiasi utilizzo errato e inosservanza delle presenti istruzioni, può causare dei pericoli e comporta la perdita immediata della garanzia.

ATTENZIONE!

L'apparecchio e il materiale di imballaggio non sono giocattoli per bambini! I bambini non devono giocare con sacchetti di plastica, pellicole e/o piccole parti! **Vi è il pericolo di ingestione e di soffocamento!**

1 | Avvertenze di sicurezza

- ⚠ ATTENZIONE! Il forno per pizza diventa rovente e non deve essere spostato quando in uso!
- ⚠ Attivare ENTRAMBI i freni delle ruote durante l'uso per evitare che il forno si sposti.
- ⚠ Non utilizzare in ambienti chiusi!



- ⚠ Non accendere il forno per esterni in ambienti chiusi e/o dove sono presenti persone, come ad es. edifici, tende, roulotte, camper, barche. Vigete il pericolo di morte da intossicazione da monossido di carbonio.
- ⚠ PERICOLO D'INCENDIO – può verificarsi la fuoriuscita di fumo rovente
- ⚠ ATTENZIONE! Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!
- ⚠ Non conservare o utilizzare mai petrolio o altri liquidi o sostanze infiammabili nelle immediate vicinanze!
- ⚠ Questo forno per pizza NON è destinato all'uso commerciale!
- ⚠ Qualsiasi assunzione di alcol o farmaci soggetti o non soggetti a prescrizione medica può pregiudicare la capacità di utilizzo come pure il corretto assemblaggio del forno!
- ⚠ Non conservare o utilizzare mai benzina o altri liquidi o sostanze infiammabili in un raggio di 8 m!
- ⚠ Il forno per pizza deve essere tenuto a una distanza minima di 2 metri da qualsiasi sostanza infiammabile! Non usare mai il forno sotto superfici infiammabili coperte!
- ⚠ Non utilizzare MAI l'apparecchio sotto un tetto, un ombrellone o un gazebo.
- ⚠ Non usare mai il forno per esterni prima che sia completamente montato e che tutti i componenti siano fissati saldamente!
- ⚠ Utilizzare esclusivamente i componenti omologati per questo modello. L'utilizzo di qualsiasi parti non omologate può comportare dei pericoli! Inoltre ciò comporta la perdita della garanzia!
- ⚠ Durante l'impiego, tenere sempre un estintore nelle immediate vicinanze! Se si generano delle fiamme a causa di olio o grasso, non cercare mai di spegnerle con dell'acqua. Usare un estintore a polvere di tipo B o C oppure cercare di ridurre le fiamme con polvere, sabbia o lievito!
- ⚠ Utilizzare il forno per pizza sempre solo su una superficie solida!
- ⚠ Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di spostarlo o immagazzinarlo.
- ⚠ Tenere sempre i cavi elettrici lontani dal forno per pizza!
- ⚠ Usare sempre dei guanti protettivi mentre si maneggiano le parti molto calde o se si toccano i componenti estremamente roventi! Si raccomanda di usare dei guanti protettivi contro il calore che corrispondano alla classe II del regolamento/delle linee guida sui DPI.
- ⚠ ATTENZIONE! Per accendere o riaccendere l'apparecchio, non usare spirito o benzina! Usare solo accenditori per barbecue conformi alla norma EN 1860-3!
- ⚠ IMPORTANTE: se si apre il coperchio ad alte temperature, procedere lentamente in modo che possa prima entrare dell'aria nel forno per pizza, per evitare che vi siano improvvise fuoriuscite di fuoco o di fiamme alte, le quali potrebbero causare lesioni.
- ⚠ NON azionare il forno per esterni su ponti di legno o altre superfici infiammabili come erba secca, segatura, foglie o paccame.
- ⚠ Assicurarsi che il forno sia distante almeno 2 metri da sostanze infiammabili.
- ⚠ NON utilizzare il forno per esterni come stufa.
- ⚠ Prima dell'uso, esaminare l'apparecchio per rilevare tracce di debolezza o danni nel materiale e sostituirlo se necessario.

2 | Esclusione di responsabilità

Non offriamo nessuna garanzia sull'accuratezza delle informazioni relative alle proprietà tecniche o alla presente documentazione. Il prodotto descritto in questa documentazione ed eventualmente i rispettivi accessori sono soggetti a costante miglioramento e a sviluppi continui.

Per questo motivo, ci riserviamo in qualsiasi momento il diritto di modificare senza preavviso componenti, accessori, specifiche tecniche e la presente documentazione del prodotto.

3 | Uso previsto

Questo forno per pizza è costruito in base all'attuale stato della tecnica e alle norme di sicurezza riconosciute. Tuttavia, un uso improprio o non conforme può comportare rischi per la vita e la salute dell'utente o di terzi oppure danni all'apparecchio stesso e/o ad altri oggetti.

L'apparecchio è stato ideato come forno mobile per uso esterno. Può essere utilizzato solo se è stato installato e impostato correttamente come descritto in queste istruzioni per l'uso. L'apparecchio è destinato esclusivamente al funzionamento su superfici stabili e orizzontali.



Non accendere il forno in ambienti chiusi e/o dove sono presenti persone, come ad es. edifici, tende, roulotte, camper, barche. Vigile il pericolo di morte da intossicazione da monossido di carbonio.

Questo apparecchio è ideato esclusivamente per l'uso domestico. I nostri apparecchi non sono progettati per uso commerciale, artigianale o industriale. Non ci assumiamo alcuna garanzia qualora l'apparecchio venga utilizzato in aziende commerciali, artigianali o industriali, nonché per attività simili.

L'apparecchio può essere utilizzato solo in conformità alle disposizioni descritte in queste istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro impiego non è conforme alle disposizioni. L'utente si assume il rischio. L'utente / l'operatore, e non il produttore, è responsabile per eventuali danni o lesioni di qualsiasi tipo che derivano da un uso improprio.

L'uso conforme include anche l'osservanza delle istruzioni ivi contenute (comprese le istruzioni per il funzionamento, il montaggio, l'installazione, la pulizia e la manutenzione). In particolare, devono essere osservate le avvertenze di sicurezza.

Qualsiasi uso improprio, la mancata osservanza di questa documentazione, l'uso di personale insufficientemente qualificato, nonché interventi e modifiche non autorizzati all'apparecchio invalideranno l'omologazione nonché i diritti e le richieste di garanzia.

4 | Disegno esploso e lista dei componenti

Cfr. illustrazione A a pagina 1 di queste istruzioni per l'uso.

5 | Istruzioni per l'assemblaggio

PRIMA di procedere all'assemblaggio e all'uso, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

Cercare una superficie ampia e pulita per montare il forno per esterni. Montare il forno su una superficie morbida ed evitare di graffiarlo. Se necessario, prestare attenzione alla lista degli accessori e allo schema di montaggio. Il forno per esterni è costituito da componenti di grandi dimensioni e in parte pesanti e fa quindi senso montarlo in due.

- ▲ Per evitare di perdere i componenti più piccoli o i componenti hardware, montare il forno per pizza su una superficie stabile e piana, che non presenti punti di rottura o aperture!
- ▲ Per evitare di danneggiare i tappeti o i rivestimenti morbidi dei pavimenti, non montare il forno per esterni su questo genere di superfici!
- ▲ Seguire tutte le fasi di montaggio nell'ordine indicato, per assicurarsi di montare correttamente il prodotto!

- ⚠ Prima dell'installazione, assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati completamente rimossi! Smaltire il materiale di imballaggio in conformità alle norme di smaltimento applicabili.
- ⚠ Non assemblare i componenti con eccessiva forza, per evitare notevoli lesioni alle persone oppure anche danni al prodotto!

Se possibile, serrare tutti i collegamenti a vite prima a mano. Quando tutte le viti di una fase di montaggio sono fissate, serrarle definitivamente!

AVVERTENZA: non stringere eccessivamente le viti, serrarle solo con media tensione ed evitare di danneggiare le viti o i componenti del forno per pizza.

ATTENZIONE: sebbene durante la produzione venga fatto il possibile per evitare la presenza di bordi affilati sul prodotto, in generale si raccomanda di procedere sempre con la massima attenzione, per evitare qualsiasi incidente e lesione!

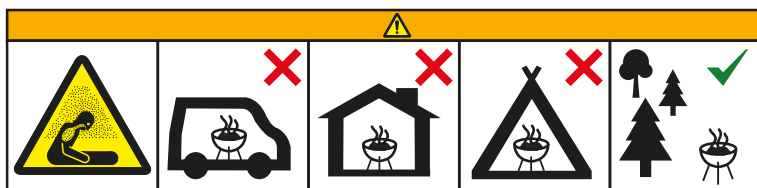
Montaggio del forno per esterni

Montare il forno secondo le istruzioni di montaggio (passi da 1 a 11) descritte alle pagine da 3 a 8 delle presenti istruzioni per l'uso.

6 | Indicazioni per l'uso

Avvertenza

- ⚠ Prima dell'uso, assicurarsi che il forno per pizza sia stato assemblato correttamente e in base alle precedenti istruzioni!
- ⚠ In generale, usare il forno per esterni con una distanza minima di 2 m dalle pareti!



- ⚠ Non accendere il forno per esterni in ambienti chiusi e/o dove sono presenti persone, come ad es. edifici, tende, roulotte, camper, barche. Vigete il pericolo di morte da intossicazione da monossido di carbonio.
- ⚠ Assicurarsi che ci sia una ventilazione sufficiente intorno all'alloggiamento del forno per esterni.

Preparazione prima del primo impiego

Indicazione: la prima volta che si utilizza il forno, il suo colore potrebbe cambiare leggermente. Questa cosa è normale e non serve tenerla sotto controllo.

- Lasciare bruciare una o due volte il fuoco nel forno per pizza vuoto con il coperchio chiuso fino a che il termometro abbia raggiunto circa 340 °C.
- Dopo questo riscaldamento iniziale, controllare la resistenza di tutte le connessioni.
- Ora si può iniziare a utilizzare normalmente il forno per pizza.

Accensione del forno per esterni

Il forno per esterni regalerà anni di piacere e innumerevoli deliziosi piatti se si padroneggia l'arte di costruire e mantenere un fuoco che crea una piastra riscaldata in modo uniforme ad alta temperatura.

Consiglio: investire in un termometro a infrarossi consentirà di controllare costantemente la temperatura esatta nel forno per esterni.

Attizzare il fuoco nel forno per esterni circa un'ora prima della cottura. Tagliare la legna in piccoli pezzi lunghi circa 25 cm e spessi 1,5 cm. Aggiungere del giornale stropicciato al centro del piano cottura in vetroceramica e appoggiarvi sopra dei trucioli di legno. Attizzare il giornale e, non appena i trucioli bruciano, mettere sul fuoco due o tre grossi pezzi di legno finché inizia a bruciare per bene. Usare quindi la parte posteriore dello scopino per la cenere per spingere il fuoco su un lato del forno. Indicazione: non occorre molta legna per portare il forno con il termometro a 340 °C. La quantità massima di legna è di 3,5 kg.

Chiudere la porta del forno per pizza, la fiamma nel forno continua ad ardere grazie ai fori di ventilazione situati sul coperchio. All'occorrenza aggiungere della legna. La fiamma raggiunge la cima della cupola e si piega verso la parte

opposta. Ciò è normale. Basta solo assicurarsi che le fiamme non escano dall'apertura del forno per esterni. L'obiettivo è che la piastra riscaldante e la cupola assorbano il calore.

Non appena il termometro raggiunge una temperatura tra i 320 e i 340 °C sarà possibile iniziare la cottura.

Scelta della legna da ardere giusta

Utilizzare solo legno duro secco come quercia e faggio. Persino il legno d'ulivo, ad esempio, ha un aroma molto fine ed è adatto per riscaldare il forno per pizza, anche se è più difficile da ottenere rispetto al faggio o alla quercia ed è relativamente costoso.

Evitare legni resinosi come il pino o l'abete, poiché l'elevato contenuto di resina può causare indesiderate deflagrazioni. Non usare mai legno trattato.

I legni di alberi da frutto (in particolare il legno di ciliegio) non sono adatti per l'uso nel forno per esterni a causa della forte tendenza nel creare scintille. Tutti i legni dolci sono molto sensibili alla formazione di fuliggine e pertanto dovrebbero essere generalmente evitati.

Indicazione: Se il legno produce molto fumo nero, di solito è un'indicazione che si sta usando la legna sbagliata.

▲ Se vi è troppo fumo nel vano di cottura, il cibo diventa incommestibile.

L'arte di cucinare e cuocere con un forno a legna

Cucinare nel forno per esterni è come cucinare nel forno di casa propria. Si imparerà rapidamente come regolare la temperatura, usando legni diversi per gusti diversi. È sorprendente quanto siano buoni i piatti all'aroma di legno. Tutti sono in grado di cuocere deliziose pizze e pane, arrostiti carne e verdure, grigliare pesce e frutti di mare e creare deliziosi dessert.

La pietra refrattaria e la cupola del forno per la pizza emettono calore radiante da tutti i lati e creano una convezione naturale che cuoce tutto perfettamente, mentre il fuoco sul lato consente di sviluppare un gusto unico croccante e fumoso. Nel forno per esterni è possibile utilizzare una varietà di padelle da forno in metallo, ceramica o vetro.

Attenzione: tenere i piatti lontano dal contatto diretto con le fiamme e non usarli a temperature superiori a 340 °C. Leggere e seguire sempre le istruzioni fornite dai produttori di piatti.

Cuocere nel forno per esterni

Cottura ad alta temperatura (al forno)

Quando la temperatura del forno è compresa tra 320 °C e 340 °C, si ha la temperatura perfetta per cuocere la pizza. Le pizze vengono posizionate sulla pietra refrattaria con la lunga paletta per pizza. Il tempo di cottura è di pochi minuti. Occorre ricordarsi di utilizzare la paletta per pizza per girare ogni tanto la pizza per garantire una cottura e una doratura uniformi. Indicazione: un buon metodo per verificare che la crosta della pizza sia completamente cotta è sollevare leggermente la pizza nel forno con la paletta per pizza. Se la pizza si ripiega sui lati della paletta, la crosta non è completamente cotta.

Cuocere a temperatura media (cuocere, stufare)

Se la temperatura del forno è compresa tra 230 °C e 280 °C, si ha un'ottima temperatura per arrostiti carne, verdure, pesce e frutti di mare.

A seconda del piatto, è necessario coprirlo inizialmente in modo che possa cuocere completamente prima di rimuovere il coperchio per la doratura. Occorre ricordarsi di girare ogni tanto anche le pentole e le padelle, alternando il lato rivolto verso il fuoco.

Cottura ad bassa temperatura (al forno)

Se la temperatura del forno è compresa tra 160 °C e 230 °C, si ha un'ottima temperatura per cuocere pane, torte e dessert. In generale, ciò riesce meglio dopo aver completato tutte le altre cotture e quando nel forno per esterni è rimasto uno strato di brace e senza fiamme. Occorre ricordarsi che il forno per esterni deve essere preriscaldato per bene al fine di trattenere abbastanza calore per cucinare senza fuoco diretto. Pertanto, ci si deve assicurare che la temperatura sia di almeno 260 °C per almeno 15 minuti prima di cuocere solo sulla brace.

▲ Indicazione: indossare sempre guanti da barbecue adatti quando si cucina con il forno. Ad esempio quando si prepara il cibo, si inserisce la legna e si inserisce il coperchio. Utilizzare guanti da barbecue resistenti al calore conformi alla direttiva 89/686 / CEE (ad es. Livello di prestazione 2 per la resistenza al calore da contatto (secondo la norma DIN EN 407).

Alla fine dell'impiego

- Per spegnere il fuoco, non aggiungere più carburante e lasciare che il fuoco si spenga naturalmente.
- Non utilizzare MAI acqua per estinguere il fuoco poiché potrebbe danneggiare le piastre riscaldanti.

Indicazioni per l'uso

- ▲ La quantità massima di legna è di 3,5 kg.
- ▲ ATTENZIONE! Il forno per pizza diventa rovente e non deve essere spostato durante l'uso!
- ▲ Non utilizzare in ambienti chiusi!
- ▲ ATTENZIONE! Per accendere o riaccendere l'apparecchio, non usare spirito o benzina! Usare solo accenditori per barbecue conformi alla norma EN 1860-3!
- ▲ ATTENZIONE! Tenere lontani i bambini e gli animali domestici.
- ▲ Il manico è rovente e deve essere maneggiato con cautela. Si raccomanda di usare dei guanti protettivi contro il calore che corrispondano alla classe II del regolamento/delle linee guida sui DPI.

Sicurezza degli alimenti

- Lavarsi le mani prima e dopo aver maneggiato la carne cruda e prima dei pasti.
- Prima della cottura, far scongelare completamente in frigorifero la carne e il pollame congelati. Tenere lontano gli alimenti cotti dalla carne e dal pollame crudi.
- Prima di utilizzare il forno, assicurarsi che quest'ultimo sia completamente pulito.
- Dopo aver maneggiato la carne e il pollame crudi, lavarsi sempre le mani, prima di mangiare cibi già cotti.
- Lavare e disinfettare le superfici che sono venute a contatto con carne e pollame crudi.
- Quando si cuociono carne e pollame, assicurarsi che il forno sia veramente molto caldo. Collocare le porzioni più grandi e più spesse il più lontano possibile dal calore più potente, per assicurare che si cuociano bene senza bruciarsi e girarle regolarmente.
- Usare strumenti differenti per la carne e il pollame crudi e per le pietanze cotte oppure lavarli a fondo durante le diverse applicazioni.
- Assicurarsi che il pollame sia completamente cotto prima di mangiare.
- ATTENZIONE: la consumazione di carne cruda o poco cotta può causare intossicazione alimentare (ad es. a causa dei ceppi batterici come E. coli).
- Per ridurre il rischio dovuto alla carne non sufficientemente cotta, basta tagliare il pezzo di carne prima di consumarlo.
- Pulire sempre accuratamente la piastra di cottura e gli utensili da cucina dopo aver usato il forno per esterni.

7 | Pulizia, manutenzione e conservazione

Pulire regolarmente il forno per esterni dopo ogni utilizzo e in particolare modo dopo un lungo periodo di stoccaggio!

- ▲ Assicurarsi che il forno e tutti i suoi componenti si siano raffreddati a sufficienza prima di procedere alla pulizia!
- ▲ Non versare mai acqua sul forno per esterni ancora rovente!
- ▲ Non toccare mai le parti calde senza adeguati guanti protettivi! Si raccomanda di usare dei guanti protettivi contro il calore che corrispondano alla classe II del regolamento/delle linee guida sui DPI.

Per prolungare la durata del forno per esterni e curare lo stato dell'apparecchio, si raccomanda assolutamente di coprire il forno in generale quando si trova all'aperto e soprattutto durante i mesi invernali.

Pulizia

- MAI pulire l'interno del forno per esterni con acqua o prodotti per la pulizia. Le pietre sono porose e assorbono tutti i liquidi utilizzati, il che può causare la rottura delle pietre. Le pietre raffreddate possono essere pulite con un panno leggermente umido.
- Se vi sono eccessivi residui di fumo, utilizzare una spazzola metallica o uno strumento per la cenere (accessori in vendita) per rimuovere i residui di combustione prima di riutilizzare il forno.

- Attendere che il forno si sia raffreddato prima di pulire l'esterno con un panno umido e un detergente delicato.

Manutenzione

- Riserrare le viti una o più volte all'anno, se necessario.

Conservazione

- Riporre il forno per esterni in un luogo fresco e asciutto.
- Se il forno rimane all'aperto, coprirlo completamente con una copertura antipioggia adatta quando non viene utilizzato.
- Durante l'inverno si raccomanda di riporre il forno per esterni coperto in un garage o in un capannone (ad es. con una cappa di protezione dagli agenti atmosferici).

8 | Smaltimento

Dopo la messa fuori servizio, l'apparecchio deve essere smaltito in modo ecologico. Seguire le disposizioni locali per lo smaltimento. Il forno per pizza è in gran parte in acciaio e contiene varie percentuali di altri materiali.

- I materiali metallici sono generalmente considerati completamente riciclabili. Smaltire i componenti per il riciclaggio, ad es. secondo le seguenti categorie:
 - acciaio e ferro, alluminio, metalli colorati
 - materie sintetiche
 - ceramica
- Se necessario, contattare una ditta di smaltimento dei rifiuti per lo smaltimento dei materiali di imballaggio.

9 | Servizio di assistenza al cliente

Se si desidera usufruire del nostro servizio di assistenza al cliente o se si ha bisogno di pezzi di ricambio, è possibile contattare il nostro servizio clienti (vedi anche il certificato di garanzia):

Zeitlos Vertriebs GmbH, Servicecenter
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline 00800 / 09 34 85 67 (gratuito)
E-mail info@zeitlos-vertrieb.de

Conservare lo scontrino come prova di acquisto.

10 | Garanzia

I nostri apparecchi sono prodotti e testati utilizzando i più moderni metodi di produzione. I materiali selezionati e le tecnologie altamente sviluppate assicurano una perfetta funzionalità e una lunga durata. Qualora l'apparecchio dovesse rivelare un difetto entro il periodo di garanzia, occorre rivolgersi al negozio in cui è stato acquistato con la ricevuta di acquisto. In base a queste disposizioni, tutte le richieste di garanzia devono essere rivolte esclusivamente al proprio rivenditore.

I. Durata e inizio della garanzia

Per il prodotto offriamo una garanzia di 36 mesi a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo, risolveremo gratuitamente eventuali difetti di materiale o di produzione rilevati sull'apparecchio. La garanzia si estende esclusivamente a difetti riconducibili a difetti materiali o di fabbricazione ed è limitata alla correzione di questi difetti o alla sostituzione dell'apparecchio.

L'uso dei servizi di garanzia richiede l'invio della prova di acquisto e il rispetto del periodo di garanzia.

Le richieste di garanzia devono essere presentate entro due settimane dalla scoperta del difetto, prima della scadenza del periodo di garanzia. Si escludono le richieste di garanzia dopo la scadenza del periodo di garanzia.

II. Contenuto ed estensione della garanzia

L'apparecchio verrà controllato attentamente. Nel caso in cui la richiesta di garanzia sia giustificata, decidiamo il modo in cui il danno sarà/dovrà essere riparato. In caso di riparazione, garantiamo che venga eseguita correttamente. La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio non prolunga il periodo di garanzia, né avvia un nuovo periodo di garanzia per questo apparecchio o eventuali pezzi di ricambio integrati.

III. Limitazioni della garanzia

Occorre tenere presente che i nostri apparecchi non sono progettati per uso commerciale, artigianale o industriale. Non ci assumiamo alcuna garanzia qualora l'apparecchio venga utilizzato in aziende commerciali, artigianali o industriali, nonché per attività simili.

1. Non esiste alcuna garanzia per errori o difetti che possono essere attribuiti a quanto segue:
 - danni dovuti al trasporto
 - mancato rispetto delle istruzioni per l'uso (anche inosservanza delle istruzioni di manutenzione e pulizia)
 - installazione errata
 - uso abusivo o improprio
 - uso improprio (ad es. uso dell'apparecchio in aziende commerciali, artigianali o industriali, nonché per attività simili)
 - uso di forza o intervento di fattori esterne (come danni causati in seguito a una caduta)
 - riparazioni eseguite in modo improprio o tentate riparazioni da persone e/o ditte non autorizzate
 - normale usura
 - adattamento a requisiti nazionali, tecnici o di sicurezza diversi se il prodotto non è utilizzato nel paese per il quale è stato tecnicamente progettato e fabbricato
2. La garanzia non copre parti molto fragili (ad es. vetro, plastica, lampadine).
3. La garanzia non copre inoltre piccole ammaccature, graffi, difetti ottici o lievi incrinature capillari nelle piastre che non compromettono la funzionalità del forno per esterni.
4. Deviazioni minime rispetto a brochure, modelli o merci consegnate in precedenza non sono considerate difetti. Lo stesso vale per piccole deviazioni dalla qualità target, le quali sono irrilevanti per il valore e l'idoneità all'uso dell'apparecchio.
5. La garanzia è nulla se l'apparecchio è già stato manomesso.

Le presenti istruzioni per l'uso hanno carattere informativo. Tutti i dati indicati rappresentano esclusivamente dei valori nominali. Le dotazioni e le opzioni descritte possono variare a seconda dei requisiti specifici di ciascun paese.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e contenutistiche.

Sommaire

1	Consignes de sécurité	29
2	Exclusion de responsabilité	30
3	Utilisation prévue	30
4	Dessin éclaté et liste des pièces	30
5	Instructions de montage	30
6	Consignes d'utilisation	31
7	Nettoyage, entretien et stockage	33
8	Élimination	34
9	Service à la clientèle	34
10	Garantie	35

Nous nous réjouissons de votre achat d'un produit de qualité de la marque FIREKING et nous vous remercions de la confiance que vous nous portez, à nous et nos produits. Les pages suivantes vous donnent des conseils importants pour l'usage de votre nouveau poêle d'extérieur. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages à la santé et des dommages matériels. Veuillez donc lire les instructions suivantes attentivement. Familiarisez-vous bien avec le poêle avant de l'utiliser. C'est seulement à ces conditions qu'une utilisation sécurisée et sans problème du produit peut être assurée. Veuillez conserver ces instructions d'utilisation pour les consulter par la suite.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau poêle à pizza.

Votre CP Europe AG

Ces instructions d'utilisation ont été rédigées avec le plus grand soin. Néanmoins, nous nous réservons le droit d'optimiser et d'adapter techniquement ces instructions à tout moment. Les illustrations peuvent différer de l'original. Dans le cadre d'améliorations du produit, nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques et optiques de l'article.

AVANT L'UTILISATION

- ▲ Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser le poêle à pizza pour la première fois.
- ▲ Utilisez ce poêle à pizza exclusivement à l'extérieur !
- ▲ Ne déplacez jamais le poêle à pizza pendant son utilisation !
- ▲ Toute modification de l'appareil peut être dangereuse !
- ▲ Les composants scellés par le fabricant ne doivent pas être remplacés par l'utilisateur !

IMPORTANT

Il incombe à l'utilisateur de vérifier si le poêle d'extérieur est monté et placé correctement. Tout non-respect des présentes instructions d'utilisation peut entraîner des blessures corporelles graves et/ou des dommages importants.

Conservez les instructions d'utilisation pendant toute la durée de vie du produit afin que vous puissiez toujours disposer de ces informations. Si vous donnez le produit à un tiers, remettez-lui toujours les instructions d'utilisation. Nous déclinons toute responsabilité pour les accidents ou les dommages causés par le non-respect de ces instructions et des consignes de sécurité.

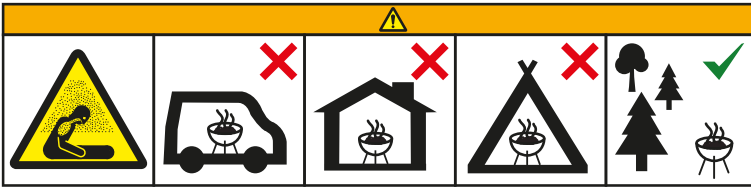
Toute mesure de transformation du poêle à pizza, toute utilisation non conforme et tout non-respect de ces instructions constitue une source de danger et entraîne l'annulation immédiate de la garantie.

ATTENTION !

Les appareils et le matériel d'emballage ne sont pas des jouets ! Les enfants ne doivent pas jouer avec des sacs en plastique, des feuilles et/ou des petites pièces ! **Il y a un danger d'ingestion et d'étouffement !**

1 | Consignes de sécurité

- ▲ ATTENTION ! Le poêle à pizza devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- ▲ Appliquez les DEUX freins de roue pendant l'utilisation afin que votre poêle ne puisse pas bouger.
- ▲ Ne l'utilisez jamais dans des espaces clos !



- ▲ N'utilisez pas le poêle d'extérieur dans des pièces fermées et/ou habitées, p.ex. des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou des bateaux. Il existe un danger mortel par intoxication au monoxyde de carbone.
- ▲ DANGER D'INCENDIE – de la fumée chaude peut s'échapper
- ▲ ATTENTION ! Gardez le poêle hors de portée des enfants et des animaux de compagnie !
- ▲ Ne stockez ou n'entrez jamais du pétrole ou d'autres substances inflammables à proximité du poêle.
- ▲ Ce poêle à pizza n'est PAS destiné à un usage commercial !
- ▲ Tout usage d'alcool ou de médicaments délivrés sur ordonnance ou sans ordonnance est susceptible d'entraîner une altération de vos capacités et un montage sécurisé du poêle !
- ▲ Ne stockez ou n'utilisez jamais d'essence ou d'autres liquides inflammables ou substances dans un périmètre de 8 m !
- ▲ La distance minimale de tous les côtés du poêle à pizza à toute substance inflammable ne doit pas être inférieure à 2 m ! N'utilisez jamais le poêle sous des surfaces inflammables couvertes !
- ▲ N'utilisez JAMAIS le poêle sous un toit, un parasol ou une véranda.
- ▲ N'utilisez jamais le poêle d'extérieur avant qu'il soit entièrement assemblé et que toutes les pièces soient bien fixées !
- ▲ N'utilisez que des pièces autorisées pour ce modèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut être une source de dangers ! De plus, elle entraîne également la perte de la garantie !
- ▲ Conservez un agent extincteur à proximité pendant l'utilisation du poêle ! En cas de feu provoqué par de l'huile/de la graisse, n'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. Utilisez un extincteur à poudre de type B ou C ou essayez d'éteindre le feu avec de la terre, du sable ou de la levure !
- ▲ Utilisez toujours le poêle à pizza sur un sol solide !
- ▲ Laissez le poêle refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- ▲ Tenez tous les câbles électriques à une bonne distance de votre poêle à pizza !
- ▲ Utilisez toujours des gants de protection résistants au feu lors de la manipulation de pièces extrêmement chaudes et si vous touchez des surfaces chaudes ou les surfaces de cuisson ! Veuillez utiliser des gants de protection contre la chaleur qui sont conformes à la réglementation/directive EPI de catégorie II.
- ▲ ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !
- ▲ IMPORTANT : si vous ouvrez le couvercle à des hautes températures, procédez lentement afin que l'air puisse d'abord entrer dans le poêle à pizza, de sorte qu'il n'y ait pas de flambées soudaines ou de flammes intenses, qui pourraient causer des blessures.
- ▲ NE faites PAS fonctionner le poêle d'extérieur sur des terrasses en bois ou d'autres surfaces inflammables comme l'herbe sèche, la sciure, les feuilles ou le paillis.
- ▲ Veillez à ce que le poêle se trouve à au moins 2 mètres des matériaux inflammables.
- ▲ N'utilisez PAS le poêle d'extérieur pour vous chauffer.
- ▲ Inspectez l'appareil pour détecter les signes de faiblesse ou de dommages matériels avant de l'utiliser et remplacez-le si nécessaire.

2 | Exclusion de responsabilité

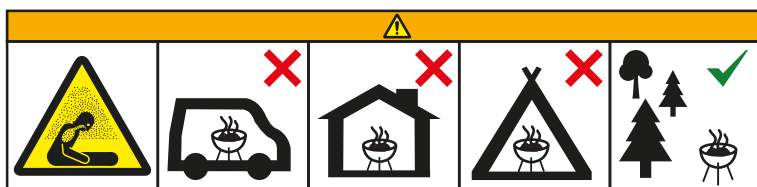
Nous ne garantissons pas l'exactitude des informations relatives aux propriétés techniques et de la documentation disponible ici. Le produit décrit dans cette documentation et, le cas échéant, ses accessoires font l'objet d'une amélioration et d'un développement continu.

Pour cette raison, nous nous réservons le droit de modifier les composants, les accessoires, les spécifications techniques ainsi que la documentation du produit disponible ici à tout moment et sans préavis.

3 | Utilisation prévue

Ce poêle à pizza est construit selon l'état actuel de la technique et les règles et règlements de sécurité reconnus. Un usage incorrect ou non conforme à l'usage prévu peut entraîner toutefois des dangers pour la santé et la vie de l'utilisateur ou de tiers, ou des dommages à l'appareil et à d'autres biens matériels peuvent survenir.

L'appareil est conçu comme un poêle mobile pour l'extérieur. Il ne peut être utilisé que s'il a été préalablement correctement assemblé, c'est-à-dire placé, comme décrit dans ces instructions. Le poêle est exclusivement destiné à fonctionner sur des surfaces horizontales solides.



N'utilisez pas le poêle dans des pièces fermées et/ou habitées, p.ex. des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou des bateaux. Il existe un danger mortel par intoxication au monoxyde de carbone.

Ce poêle est conçu exclusivement pour un usage domestique. Nos appareils ne sont pas conçus pour un usage commercial, artisanal ou industriel. Nous n'assumons aucune garantie si le poêle est utilisé dans des activités commerciales, artisanales ou industrielles ou similaires.

Le poêle ne peut être utilisé que conformément à l'objectif décrit dans les présentes instructions. Toute utilisation autre que celle décrite ici n'est pas conforme à sa destination. C'est l'utilisateur qui en supporte le risque. L'utilisateur/l'opérateur, et non le fabricant, est responsable de tout dommage ou blessure de quelque nature que ce soit causé par une telle utilisation.

L'usage conforme comprend également le respect des instructions contenues dans ces instructions (y compris les instructions d'utilisation, de montage, d'installation, de nettoyage et d'entretien). Les consignes de sécurité doivent être respectées à tout moment.

Tout usage inapproprié, tout non-respect de cette documentation, l'utilisation de personnel insuffisamment qualifié ainsi que les réparations et modifications non autorisées du poêle entraînent l'annulation du droit de l'utilisateur à utiliser ce poêle ainsi que les droits à la garantie.

4 | Dessin éclaté et liste des pièces

Voir l'image A à la page 1 de ces instructions d'utilisation.

5 | Instructions de montage

Veuillez lire attentivement ces instructions AVANT le montage et l'utilisation.

Utilisez une grande surface propre pour assembler votre poêle d'extérieur. Assemblez le poêle sur une surface souple et évitez de la rayer. Veuillez respecter la liste des accessoires et le diagramme de montage si cela s'avère nécessaire. Le poêle d'extérieur est constitué de pièces de grande taille et partiellement lourdes ; il est donc utile de l'assembler avec deux personnes.

⚠ Pour prévenir la perte éventuelle de petites pièces ou de composants du matériel, assemblez votre poêle à pizza sur une surface stable et plane ne présentant aucune rupture ni fente.

- ⚠ Afin de prévenir des dommages sur des revêtements de sol souples ou des tapis, n'assemblez jamais le poêle à pizza sur un sol de ce type !
- ⚠ Suivez toutes les étapes de montage dans l'ordre indiqué pour vous assurer que le poêle soit assemblé correctement.
- ⚠ Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage aient été complètement enlevés avant l'assemblage ! Veuillez éliminer le matériel d'emballage conformément aux réglementations en vigueur en matière d'élimination.
- ⚠ N'utilisez jamais de la force au cours de l'assemblage des pièces. Cela peut entraîner des blessures corporelles considérables et des dommages au produit.

Si possible, positionnez d'abord les vissages à la main sans trop les serrer. Une fois que toutes les connexions de l'étape sont fixées, resserrez les vis.

AVERTISSEMENT : ne serrez trop les vis, ne les serrez qu'avec une tension moyenne et évitez d'endommager les vis ou les composants du poêle à pizza.

ATTENTION : Bien que pendant toute la production tout ait été mis en œuvre pour éviter les angles tranchants sur le produit, vous devriez toujours travailler avec la plus grande prudence afin d'éviter toute blessure !

Structure du poêle d'extérieur

Veuillez monter votre poêle conformément aux instructions de montage (étapes 1 à 11) des pages 3 à 8 de ces instructions d'utilisation.

6 | Consignes d'utilisation

Avertissement

- ⚠ Assurez-vous avant l'utilisation d'avoir assemblé le poêle à pizza correctement et conformément aux présentes instructions !
- ⚠ Utilisez votre poêle d'extérieur uniquement avec une distance minimale d'2 m des murs !



- ⚠ N'utilisez pas le poêle d'extérieur dans des pièces fermées et/ou habitées, p.ex. des bâtiments, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou des bateaux. Il existe un danger mortel par intoxication au monoxyde de carbone.
- ⚠ Veillez à ce que la ventilation soit suffisante autour de votre poêle à pizza.

Préparation avant la première utilisation

Remarque : Lors de la première utilisation, la couleur du poêle peut légèrement s'altérer. Cela est normal et ne nécessite pas d'attention supplémentaire.

- Laissez le feu brûler une ou deux fois dans le poêle à pizza vide avec le couvercle fermé jusqu'à ce que le thermomètre atteigne environ 340 °C.
- Après ce chauffage initial, vérifiez la solidité de toutes les connexions.
- Désormais, vous pouvez utiliser votre poêle à pizza normalement.

Allumer le poêle d'extérieur

Votre poêle d'extérieur vous procurera des années de plaisir et vous offrira d'innombrables plats délicieux si vous maîtrisez l'art d'allumer et d'entretenir un feu qui chauffe une plaque de cuisson à température élevée et uniforme.

Conseil : Investissez dans un thermomètre laser pour vous assurer que vous pouvez toujours consulter la température exacte qui règne dans votre poêle d'extérieur.

Allumez le feu environ une heure avant de le faire cuire dans le poêle d'extérieur. Coupez le bois en petits morceaux d'environ 25 cm de long et 1,5 cm d'épaisseur. Mettez du papier journal froissé au milieu de la plaque de cuisson en céramique et posez des copeaux de bois plus petits dessus. Allumez le journal et lorsque les copeaux brûlent, placez

deux ou trois gros morceaux de bois sur le feu jusqu'à ce qu'il brûle bien. Maintenant, poussez le feu sur un côté du poêle en utilisant le dos du balai à cendres. Remarque : Il ne faut pas beaucoup de bois pour porter le poêle à 340°C. La quantité maximale de bois est de 3,5 kg.

Fermez la porte du poêle à pizza, car en raison des orifices de ventilation dans le couvercle, la flamme du poêle continuera à brûler. Ajoutez du bois si nécessaire. La flamme atteint la partie supérieure du dôme et se courbe de l'autre côté. C'est normal. Veillez simplement à ce que les flammes ne sortent pas de l'ouverture du poêle d'extérieur pour que la plaque de cuisson et le dôme absorbent la chaleur.

Une fois que le thermomètre a atteint une température de 320 à 340 °C, vous pouvez commencer à cuire.

Choisir le bon bois de chauffage

N'utilisez que des bois durs secs comme le chêne et le hêtre. Le bois d'olivier, par exemple, a également un arôme très fin et convient pour chauffer le poêle à pizza, mais il est plus difficile à obtenir que le hêtre ou le chêne et est également relativement cher.

Évitez les bois résineux tels que le pin ou l'épicéa, car leur forte teneur en résine peut provoquer des déflagrations indésirables. N'utilisez jamais du bois traité.

Les bois fruitiers (en particulier le bois de cerisier) ne sont pas adaptés à un usage dans les poêles d'extérieur en raison de leur tendance à produire des étincelles. Tous les bois résineux ont une très forte tendance à former de la suie et doivent donc être généralement évités.

Remarque : Si le bois produit beaucoup de fumée noire, cela indique généralement que vous n'utilisez pas le bois adéquat.

▲ **Les aliments deviennent non comestibles s'il y a trop de fumée dans la chambre de cuisson.**

L'art de cuisiner et de cuire au poêle à bois

La cuisson dans votre poêle d'extérieur est similaire à la cuisson dans le poêle de votre maison. Vous apprendrez rapidement à réguler la température et à utiliser différents bois pour différents goûts. Vous serez étonné de constater à quel point les aliments au goût de bois sont bons. Tout le monde peut cuire de délicieuses pizzas et du pain, rôti de la viande et des légumes, griller du poisson et des fruits de mer et créer de délicieux desserts.

La pierre de cuisson et le dôme de votre poêle à pizza émettent une chaleur rayonnante de tous les côtés, créant une convection naturelle qui cuit tout parfaitement, tandis que le feu sur le côté dégage un goût unique de croustillant et de fumée. Vous pouvez utiliser une variété de casseroles en métal, en céramique ou en verre résistantes au poêle dans votre poêle d'extérieur.

Avertissement : Ne mettez pas la vaisselle en contact direct avec les flammes et ne l'utilisez pas à des températures supérieures à 340 °C. Lisez et suivez toujours les instructions d'utilisation fournies par le fabricant de la vaisselle.

Rôtir, cuire et dorer dans votre poêle d'extérieur

Cuisson à haute température (cuire)

Si la température du poêle se situe entre 320 °C et 340 °C, vous avez une température parfaite pour cuire une pizza. Les pizzas sont placées sur la pierre de cuisson à l'aide de la longue pelle à pizza. Le temps de cuisson n'est que de quelques minutes. N'oubliez pas de tourner la pizza avec la pelle à pizza régulièrement pour assurer une cuisson et un brunissage uniformes. Remarque : Un bon moyen de vérifier que la croûte de votre pizza est complètement cuite est de soulever légèrement la pizza dans le poêle avec la pelle à pizza. Si la pizza se plie sur les côtés de la pelle, la croûte n'est pas encore complètement cuite.

Cuisson à température moyenne (cuire, braiser)

Si la température du poêle se situe entre 230°C et 280°C, la température est bonne pour rôti la viande, les légumes, le poisson et les fruits de mer.

Selon le plat, vous pouvez d'abord le couvrir pour qu'il puisse être cuit complètement avant de retirer le couvercle pour le faire dorer. N'oubliez pas non plus de tourner les casseroles et les poêles de temps en temps, en alternant le côté qui fait face au feu.

Cuisson à basse température (cuire)

Si le poêle est chauffé entre 160°C et 230°C, la température est adéquate pour cuire du pain, des gâteaux et des desserts. En général, le mieux c'est de cuire ces aliments après que tous les autres processus de cuisson ont été achevés et qu'il n'y a qu'un lit de braises et plus de feu ouvert dans le poêle d'extérieur. N'oubliez pas que le poêle d'extérieur doit être bien préchauffé pour conserver une chaleur suffisante pour cuire sans feu direct. Par conséquent, assurez-vous que la température ait atteint au moins 260 °C ou plus pendant au moins 15 minutes avant de ne cuire que sur des braises.

- ▲ **Remarque :** Portez toujours des gants de grill appropriés lorsque vous utilisez le poêle. Par exemple, lors de la préparation des aliments, de l'insertion du bois et de la mise en place du couvercle. Veuillez utiliser des gants de grill résistants à la chaleur qui sont conformes à la directive 89/686/CEE (par exemple, niveau de performance 2 pour la résistance à la chaleur de contact (selon la norme DIN EN 407).

Mettre fin à l'usage

- Pour éteindre le feu, n'ajoutez pas plus de combustible et laissez le feu s'éteindre naturellement.
- N'utilisez JAMAIS de l'eau pour éteindre le feu, car cela pourrait endommager les plaques de cuisson.

Consignes d'utilisation

- ▲ La quantité maximale de bois est de 3,5 kg.
- ▲ ATTENTION ! Le poêle à pizza devient très chaud et ne doit pas être déplacé pendant son utilisation.
- ▲ Ne l'utilisez jamais dans des espaces clos !
- ▲ ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !
- ▲ ATTENTION ! Gardez le poêle hors de portée des enfants et des animaux de compagnie !
- ▲ La poignée est chaude et doit être manipulée avec précaution. Utilisez des gants de protection conformes au règlement/directive PSA de la catégorie II.

Sécurité alimentaire

- Lavez-vous les mains avant et après avoir touché de la viande crue et avant les repas.
- La viande et la volaille congelée doivent décongeler entièrement au réfrigérateur avant de les mettre au poêle. Tenez la viande et la volaille crues à distance des plats cuits.
- Assurez-vous que le poêle est entièrement nettoyé avant de le préchauffer et de l'utiliser.
- Lavez-vous toujours les mains après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crues et avant de consommer des plats cuisinés.
- Essuyez et désinfectez les zones qui ont été en contact avec de la viande et de la volaille crues.
- Lorsque vous cuisez de la viande et de la volaille, assurez-vous que le poêle est très chaud. Placez les portions les plus grandes et les plus épaisses le plus éloigné possible de la chaleur maximale afin de vous assurer qu'elles sont bien grillées sans brûler et retournez-les régulièrement.
- Utilisez des accessoires différents pour la viande/la volaille crue et les plats cuits ou nettoyez-les soigneusement entre chaque utilisation.
- Veillez à ce que la volaille soit entièrement cuite avant de la consommer.
- AVERTISSEMENT – la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire (par exemple, à cause de souches de bactéries telles que E.coli).
- Pour réduire le risque de viande insuffisamment cuite, coupez la viande avant de la consommer.
- Nettoyez toujours soigneusement la plaque de cuisson et les ustensiles de cuisine après avoir utilisé votre poêle d'extérieur.

7 | Nettoyage, entretien et stockage

Nettoyez régulièrement votre poêle d'extérieur après chaque utilisation et après une longue période de stockage !

- ▲ Assurez-vous que le poêle et tous ses composants ont suffisamment refroidis avant de nettoyer le poêle.
- ▲ Ne versez jamais d'eau sur le poêle d'extérieur lorsqu'il est encore chaud !

- ⚠ Ne touchez jamais les parties chaudes sans porter des gants de protection appropriés ! Utilisez des gants de protection conformes au règlement/directive PSA de la catégorie II.

Afin de prolonger la durée de vie de votre poêle d'extérieur et de le conserver en bon état, nous vous recommandons de le couvrir s'il se trouve à l'extérieur, en particulier durant les mois d'hiver.

Nettoyage

- Ne nettoyez JAMAIS l'intérieur du poêle d'extérieur avec de l'eau ou des produits de nettoyage. Les pierres sont poreuses et absorbent tous les liquides utilisés, ce qui peut provoquer des fissures dans les pierres. Vous pouvez essuyer les pierres refroidies avec un chiffon humide.
- Si les résidus de fumée deviennent trop importants, utilisez une brosse métallique ou un outil à cendres (accessoires en option) pour éliminer les résidus de combustion restants avant la prochaine utilisation.
- Attendez que le poêle ait refroidi avant d'essuyer l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux.

Entretien

- Resserrez les vis une fois par an ou plus souvent si nécessaire.

Entreposage

- Entrez votre poêle d'extérieur dans un endroit frais et sec.
- Si vous entreposez le poêle à l'extérieur, couvrez-le complètement avec une housse de pluie appropriée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Il est recommandé d'entreposer le poêle d'extérieur couvert (par exemple avec une housse de protection contre les intempéries) dans un garage ou un hangar en hiver.

8 | Élimination

Lorsque le poêle est mis hors service, il doit être éliminé dans le respect de l'environnement. Respectez les réglementations locales en matière d'élimination. Le poêle à pizza est principalement fabriqué en acier et dans des proportions variables en d'autres matériaux.

- Les matériaux métalliques sont généralement considérés comme étant entièrement recyclables. Séparez les composants à recycler en fonction des catégories suivantes, par exemple :
 - acier et fer, aluminium, métaux non ferreux
 - plastiques
 - céramiques
- Si nécessaire, contactez une entreprise spécialisée dans l'élimination des matériaux d'emballage.

9 | Service à la clientèle

Si vous souhaitez faire appel à notre service clientèle ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez contacter notre service à la clientèle (voir aussi la carte de garantie) :

Zeitlos Vertriebs GmbH, Service Center
Nachtwaid 6
79206 Breisach

Hotline 00800 / 09 34 85 67 (gratuit) **e-mail** info@zeitlos-vertrieb.de

Veuillez conserver votre reçu comme preuve d'achat.

10 | Garantie

Nos appareils sont fabriqués et testés selon les méthodes de production les plus modernes. Des matériaux sélectionnés et des technologies hautement développées garantissent un fonctionnement parfait et une longue durée de vie. Si votre appareil présente néanmoins un défaut pendant la période de garantie, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil en présentant votre reçu d'achat. Toutes les demandes de garantie doivent être adressées exclusivement à votre revendeur.

I. Durée et début de la garantie

Votre produit est garanti pendant 36 mois à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous réparerons gratuitement tout défaut de matériel ou de production constaté sur l'appareil. La garantie ne couvre que les vices dus à des défauts de matériel ou de production et se limite à la réparation de ces défauts ou au remplacement de l'appareil.

La demande de services de garantie nécessite la présentation de la preuve d'achat et le respect de la période de garantie.

Les revendications de garantie doivent être émises avant l'expiration de la période de garantie, dans les deux semaines suivant la détection du défaut. La revendication des droits de garantie après l'expiration du délai de garantie est exclu.

II. Contenu et portée de la garantie

Votre appareil a été soigneusement contrôlé. Si la demande de garantie est justifiée, nous déciderons de la manière dont le défaut doit être/sera éliminé. En cas d'une réparation, nous veillerons à ce qu'elle soit effectuée de manière professionnelle. La réparation ou le remplacement de l'appareil n'entraînera pas une prolongation de la période de garantie, ni ne déclenchera une nouvelle période de garantie pour cet appareil ou pour les pièces de rechange remplacées.

III. Limitations de la garantie

Veuillez noter que nos appareils ne sont pas conçus pour un usage artisanal, commercial ou industriel. Un contrat de garantie n'est donc pas conclu si l'appareil est utilisé dans des activités commerciales, artisanales ou industrielles ou similaires.

- Il n'y a pas de garantie en cas d'erreurs ou de défauts dus à ce qui suit :
 - Dommages en cours de transport
 - Non-respect des instructions d'utilisation (également non-respect des instructions d'entretien et de nettoyage).
 - Assemblage défectueux
 - Utilisation abusive ou inappropriée
 - Utilisation abusive (par exemple, utilisation de l'appareil dans des entreprises commerciales, artisanales ou industrielles ou dans des activités similaires).
 - Utilisation de la force ou d'influences extérieures (par exemple, dommages causés par une chute).
 - Réparations mal effectuées ou tentatives de réparation par des personnes et/ou des entreprises non autorisées.
 - Usage conforme, usure normale
 - Adaptation à des exigences techniques ou de sécurité différentes au niveau national si le produit n'est pas utilisé dans le pays pour lequel il a été techniquement conçu et fabriqué.
- La garantie ne couvre pas les pièces fragiles (par exemple le verre, le plastique, les ampoules).
- En outre, la garantie ne couvre pas les petites bosses, les éraflures, les défauts optiques ou les petites fissures dans les plaques de cuisson, qui ne nuisent pas au fonctionnement du poêle d'extérieur.
- Les modifications mineures par rapport aux brochures ou échantillons ou aux marchandises livrées précédemment ne sont pas considérées comme un défaut. Il en va de même en cas d'écarts mineurs par rapport à la qualité prescrite, qui sont sans importance pour la valeur et la facilité d'utilisation de l'appareil.
- Le droit à la garantie expire si l'appareil a été réparé par un tiers non autorisé.

Ces instructions d'utilisation sont rédigées à titre d'information. Toutes les données indiquées sont seulement des valeurs nominales. Les équipements et options décrites peuvent varier selon les dispositions propres à chaque pays.

Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications de contenu ou techniques.