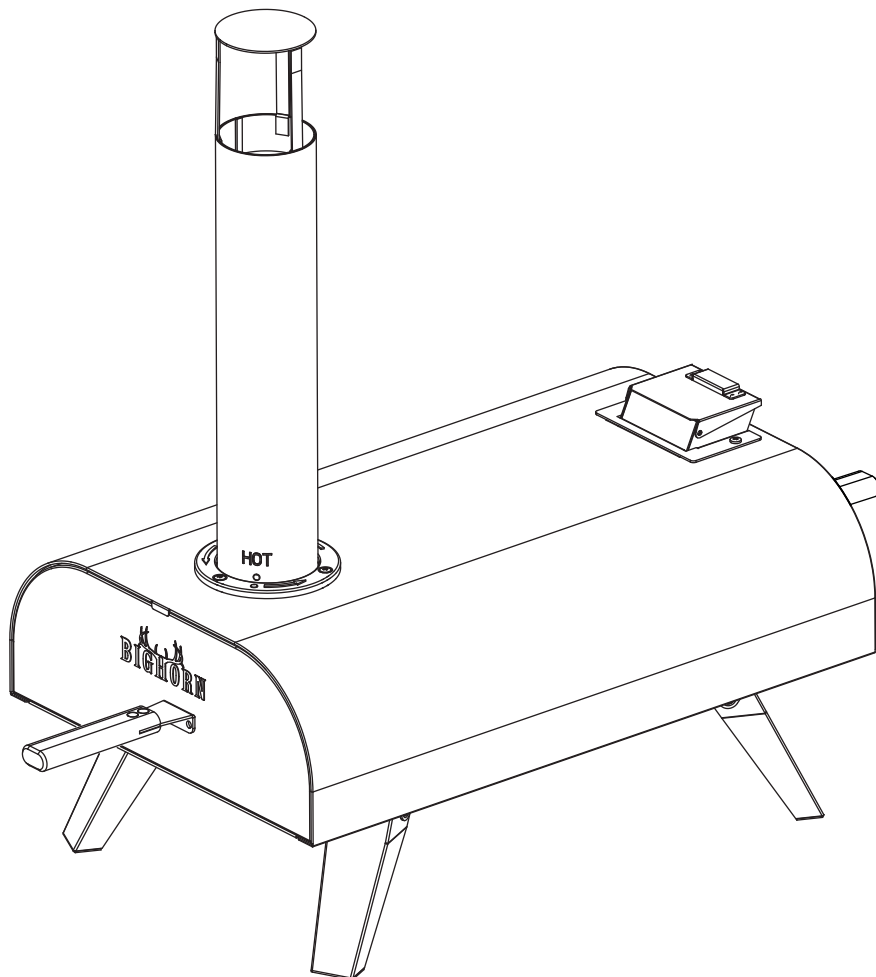


BIGHORN[®]

Pellet Pizza Oven

User's Instruction Manual

Model# SRPG18003



Questions, problems, missing parts? Before returning, please send an e-mail to cs@shinerich.com.

Table of contents

Before you start.....	3
Use.....	4
Product maintenance.....	5
Exploded View.....	6
Assembly Instructions.....	7-11
Use Instruction.....	12-14

Before you start

A These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly before use and retain them for future reference.

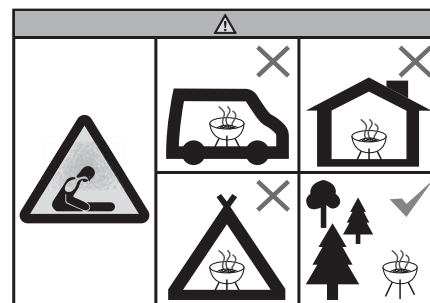
- Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
- Check the part and make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local store who will be able to help you.
- Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.
- When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.
- **Important** - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

Food cooking information

- Please read and follow this advice when cooking on your grill.
- **ALWAYS** wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- **ALWAYS** keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure pizza oven grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- **DO NOT** use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- **CAUTION** - eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.
- **CAUTION** - if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juices or meat colouring.
- Pre-cooking of larger meat of joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your pizza oven always clean the grill cooking surfaces and utensils.

Safety warning

- **WARNING** – Pellet pizza oven give off CARBON MONOXIDE when used, which is poisonous and can kill. DO NOT use a pizza oven indoors or either in a tent, caravan or awning.
- **WARNING** - Do not use indoors! OUTDOOR USE ONLY. Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- DO NOT use this product as a furnace.
- Ensure that the product is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant non-flammable surface always from flammable items.
- Always stand your barbecue on a firm surface away from wooden fences or overhanging trees.
- Ensure the product has a minimum of 2 m overhead clearance and has a minimum of 2 m clearance from other surrounding items.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to en 1860-3!
- DO NOT handle or move the product whilst alight as it will become hot.
- NEVER leave a burning fire unattended.
- Keep children and pets at a safe distance from the product when in use.
- DO NOT cook before the fuel has a coating of ash.
- The pizza oven shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 15 minutes prior to the first cooking on the pizza oven.
- Be careful when handling metal parts of pizza oven as there are likely to become hot.
- Always use heat resistant gloves when handling the product. Do not touch any metal parts in using, only touch the door handle when open the door. Do not put any hot items aside the pizza oven.
- Ensure that the pizza oven has cooled down completely before removing ash.
- Keep a fine water sprayer at hand to extinguish any small flare-ups, otherwise use baking powder or salt to extinguish.
- To extinguish the unit - stop adding fuel and allow the fire in the pizza oven to die or douse with water.
- To prolong the life of your pizza oven grill do not leave it outside unprotected, use a suitable pizza oven cover when not in use.
- DO NOT store flammable materials near this product.
- DO NOT use aerosols near this pizza oven.
- DO NOT use coal in this product.
- DO NOT attempt to move the product when it is hot or in using.
- Flames may blow outside of the metal as below:
 - a. at the back, where flames burns;
 - b. from the top of hopper assembly when the lid is opened;
 - c. from the front of the pizza oven when open the door;
 - d. from the top of the chimney.
- Modification of the pizza oven may be dangerous, is not permitted, and will nullify any warranty.
- Failure to follow the instructions in this manual could result in serious injury or property damage.



Use

01 Protection



02 Things to check before you start

1. Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
2. Check the part and make sure you have all of the parts listed. If not, contact our customer service department who will be able to help you.
3. Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.
4. When you are ready to start, make sure that you have plenty of space and a clean dry area for assembly.



IMPORTANT - Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

03 Lighting procedures

1. Set the pizza oven up in a suitable position, on a level surface away from areas likely to catch fire. The base of the grill will get hot so ensure it stands on a suitable surface.
2. Put the pellet grid into the combustion chamber.
3. Place the pellets on the pellet grid and ignite the pellets on the top with refillable butane utility lighter.
4. When the pellets are burning, put the combustion chamber into the body through the handle.
5. Close the door so that the pellets burn completely to bake the pizza.
6. When burning is established spread the fuel out evenly.



WARNING! The pellet will be very hot so take suitable precautions.

- Do not leave handle on the pizza oven.
- Never touch metal parts which may be hot.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

04 Before each cooking session

- To prevent foods from sticking to the pizza stone, please clean the pizza stone before each use.
- Fill the pellet fuel compartment with pellet, light the pellet and allow the pellet to become red-hot. It is recommended to wait for at least 18 minutes before cooking. Once the pellet has turned ash grey it is now ready to be used for cooking.

05 Replenishing the pellet

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

06 Extinguishing the pizza oven

- Take out the pellet grid and fire box assembly(E&G) and use water to extinguish the fire when finished the cooking. Pour the remaining hardwood pellets into a bucket of water.
- Ensure that the pizza oven has cooled down completely before removing charcoal ash.

Product maintenance

01 The golden rules for care

1. Good and regular care can extend the life and maintain the condition of your pizza oven.
2. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.



IMPORTANT - Please note that it is normal, when in use, that the coated metal surfaces on the pizza oven may discolour due to the heat generated by the burning pellet. The coating may appear to smoulder / smoke and the surfaces darken, turning a chalky or matt finish.

02 At the beginning of the season

- Check to ensure all components are secure.
- Check and tighten all screws and bolts.

03 Before each use

Check to ensure the cooking surfaces are clean & free from rust.

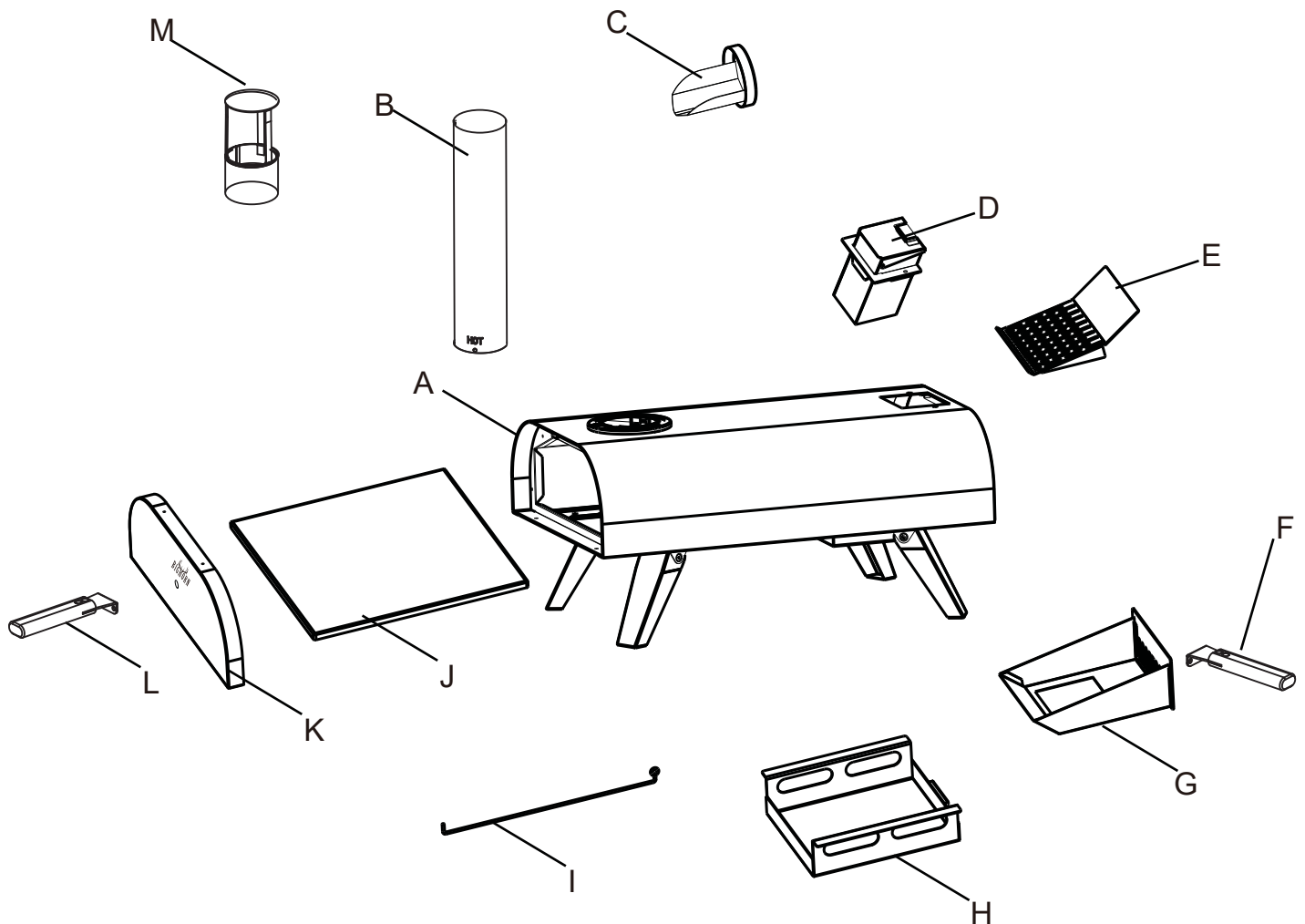
04 After each use

- To prolong the life of your pizza oven do not leave it outside unprotected, use a suitable pizza oven cover when not in use.
1. **Cooking surfaces (pizza stone, etc)**
Clean with hot, soapy water. To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Rinse well and dry thoroughly. We do not recommend cleaning the pizza stone in a dishwasher.
 2. **Ash tray**
After every use, check the pellet fuel. Discard the ash, and wash any remaining ash or fat from the tray/collector. Failure to clean thoroughly may affect your cooking performance. Use the tool provided to remove the collector as it may be hot.
 3. **Pizza oven body**
Regularly remove excess grease or fat from the pizza oven body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove pizza stone before full cleaning.
 4. **After 2 or 3 uses**
Check and tighten all screws and bolts.

05 At the end of the season

- In order to extend the life and maintain the condition of your pizza oven, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- Do not leave the pizza oven exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
- Do not store flammable materials near this product.

Exploded View



Parts List

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
A	Pizza Oven Body Assembly	1
B	Chimney Pipe	1
C	Hopper Shovel	1
D	Hopper Assembly	1
E	Pellet Grid	1
F	Fire Box Assembly Handle	1
G	Fire Box Assembly	1

PART	DESCRIPTION	QUANTITY
H	Ash Tray	1
I	Poker	1
J	Pizza Stone	1
K	Door	1
L	Door Handle	1
M	Chimney Lid	1
N	Screw(M4 x10)	4

Estimated Assembly Time: 5 minutes

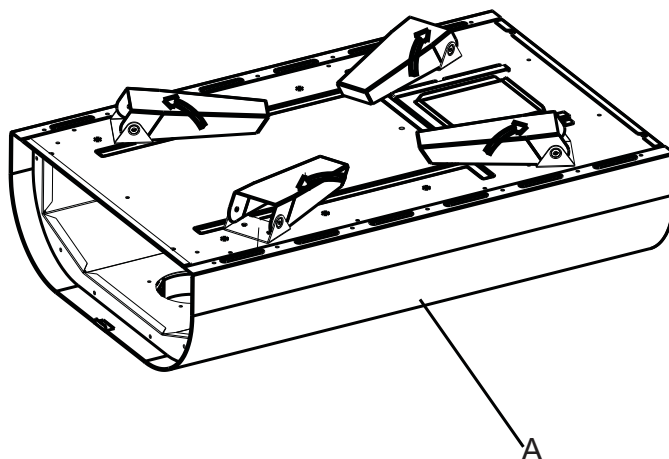
Tools required for assembly (not included): Phillips screwdriver

Assembly Instructions

Step 1

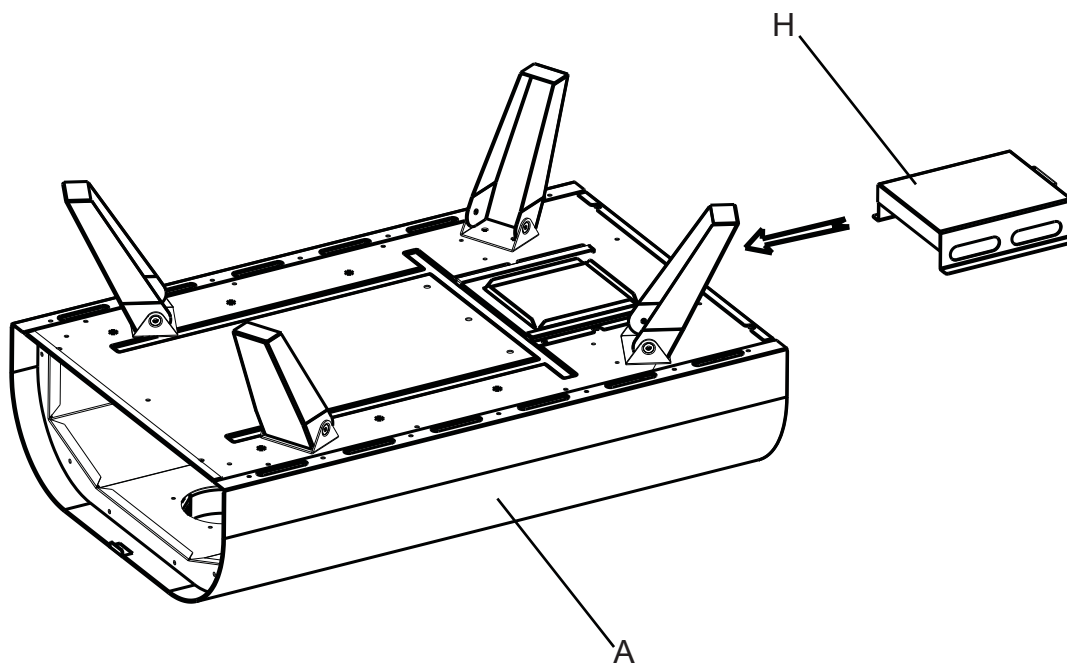
With assistance, place the pizza oven body assembly (A) upside down on a soft, level surface.

Then unfold four legs (pre-assembled) as illustrated.



Step 2

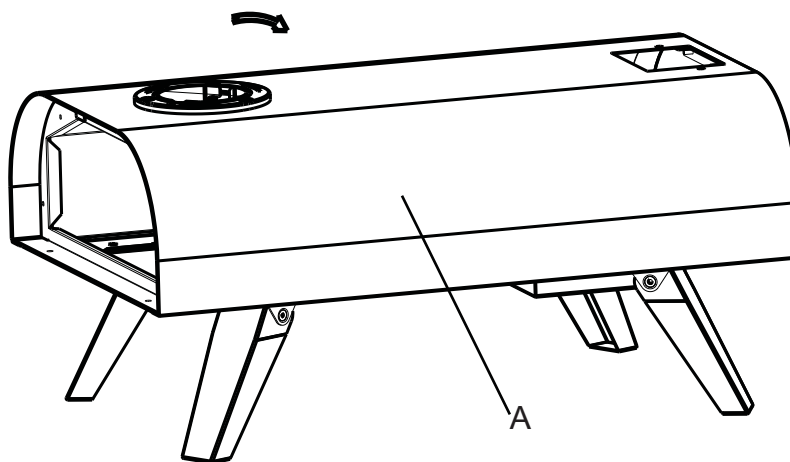
Install the ash tray (H) to the pizza oven body assembly (A) as illustrated.



Assembly Instructions

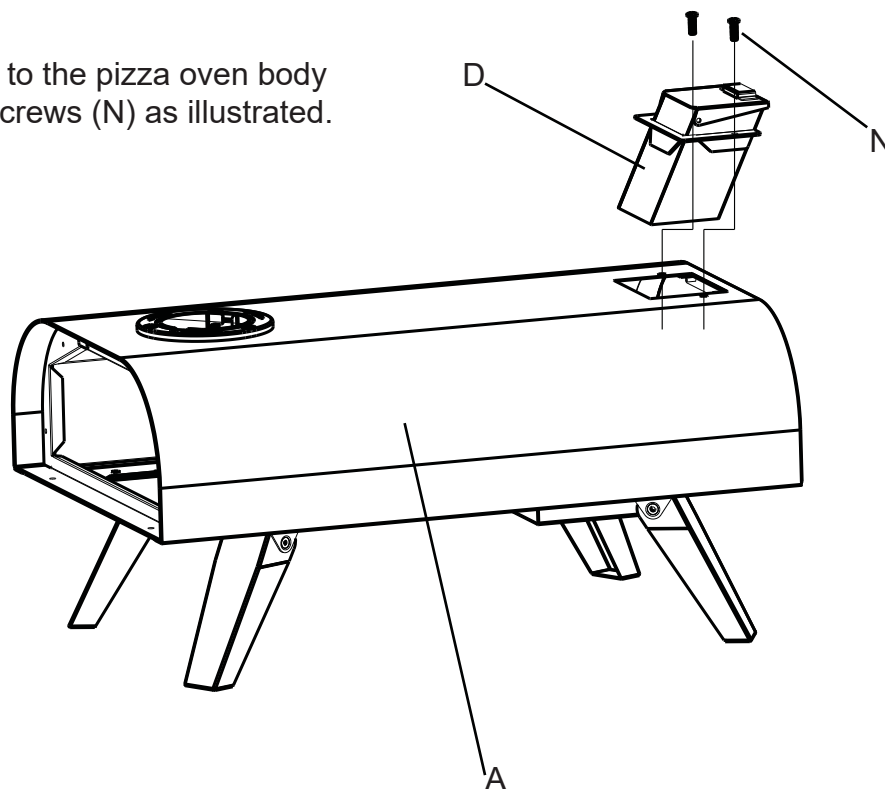
Step 3

Flip over the pizza oven body assembly (A) as illustrated.



Step 4

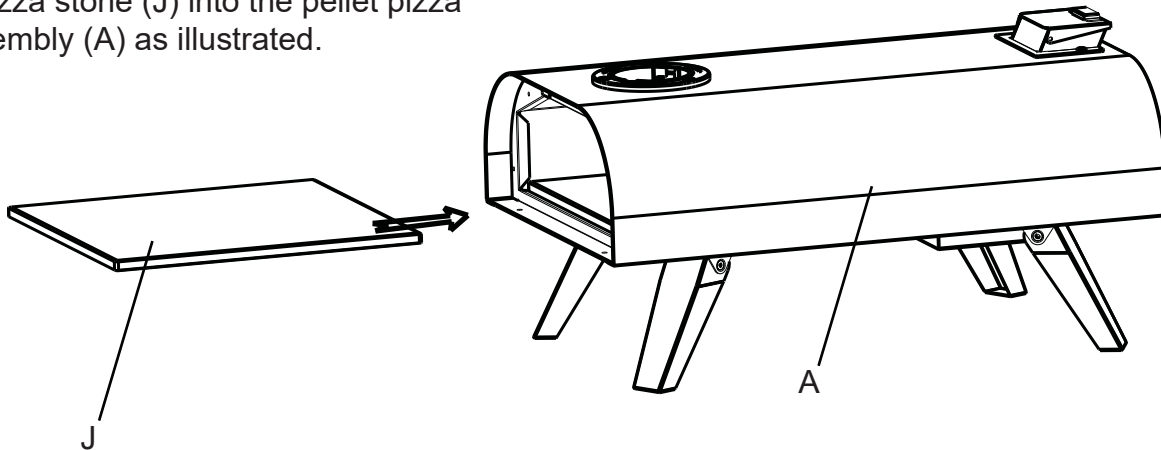
Install the hopper assembly (D) to the pizza oven body assembly (A) with two M4×10 screws (N) as illustrated.



Assembly Instructions

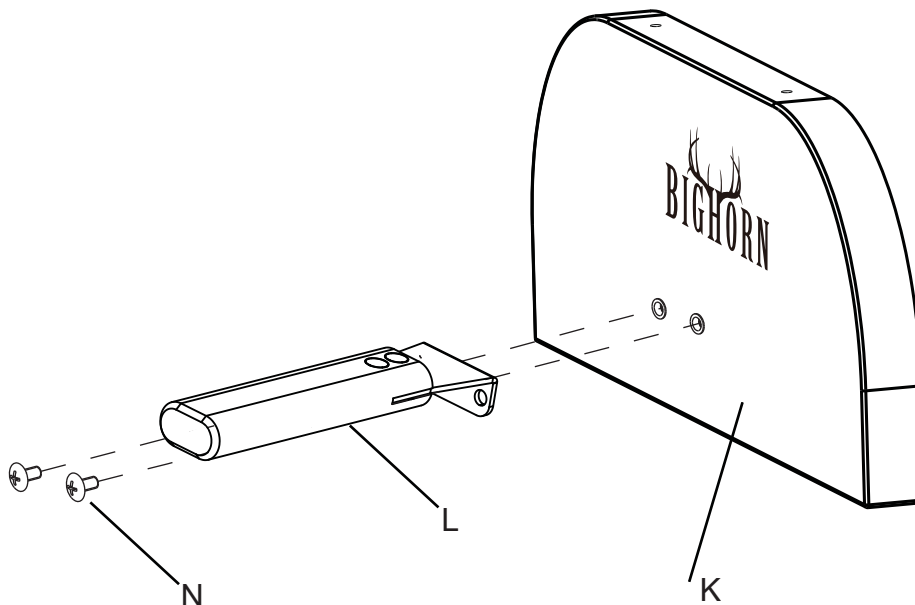
Step 5

Put the pizza stone (J) into the pellet pizza oven assembly (A) as illustrated.



Step 6

Attach the door handle (L) to the door (K) with 2 pcs M4 x10 screws (N) as illustrated. Tighten screws with screwdriver.

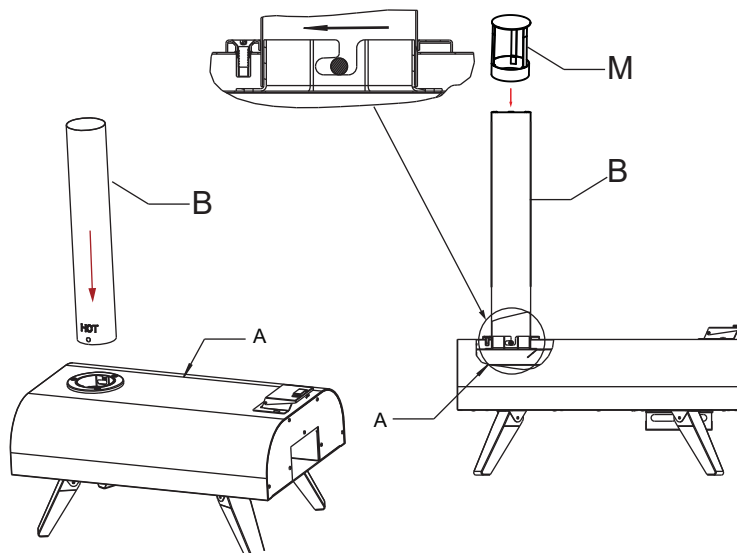


Assembly Instructions

Step 7

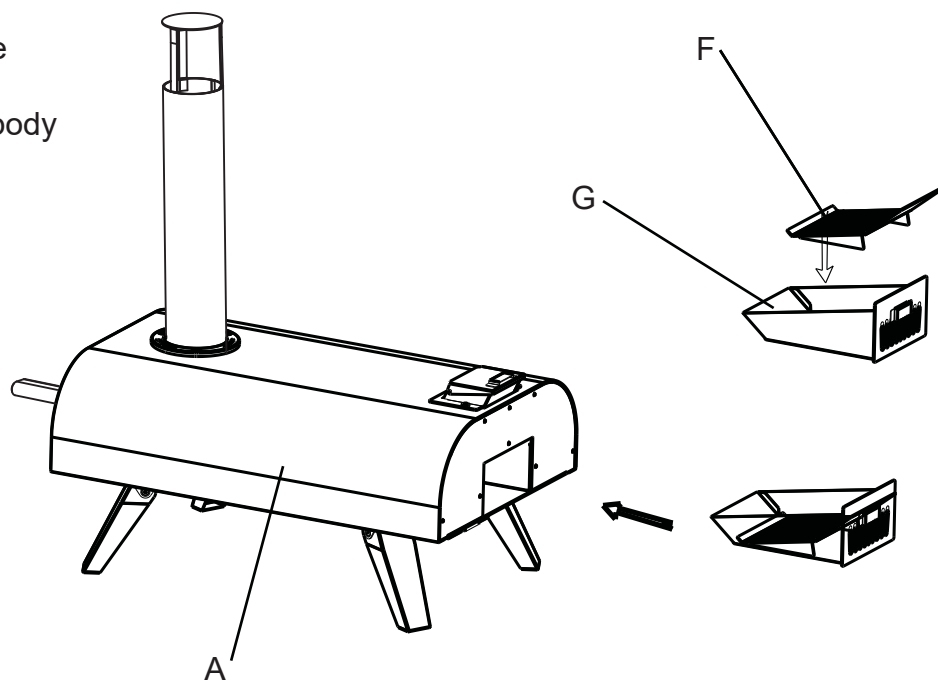
Place the chimney pipe (B) onto the pizza oven body assembly (A) and turn clockwise by hand into position as illustrated.

Put the chimney lid (M) onto the chimney pipe (B).



Step 8

Place the pellet grid (F) to the fire box assembly (G) first, then put into the pizza oven body assembly (A) as illustrated.

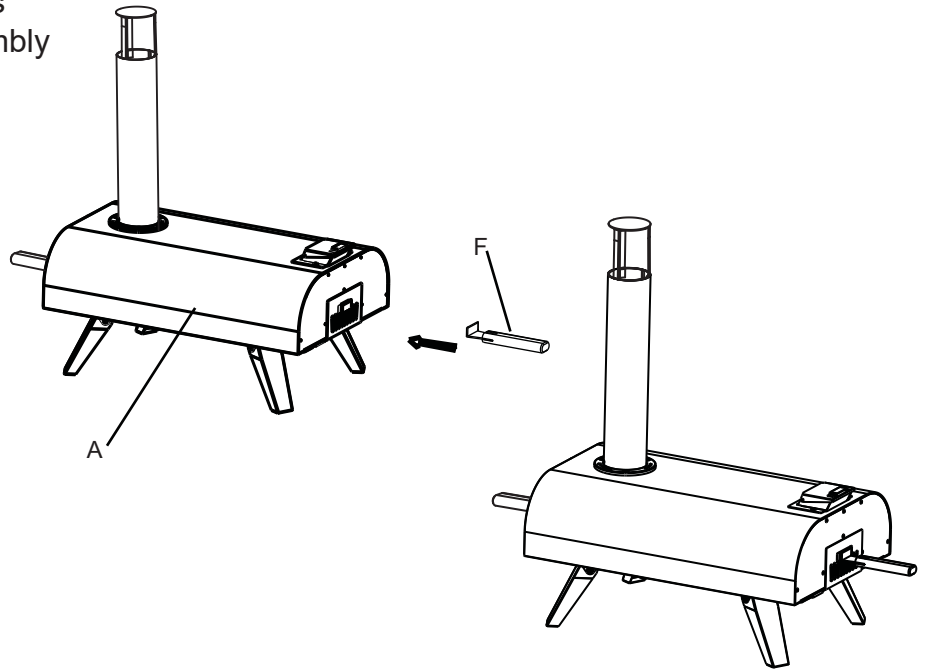


Assembly Instructions

Step 9

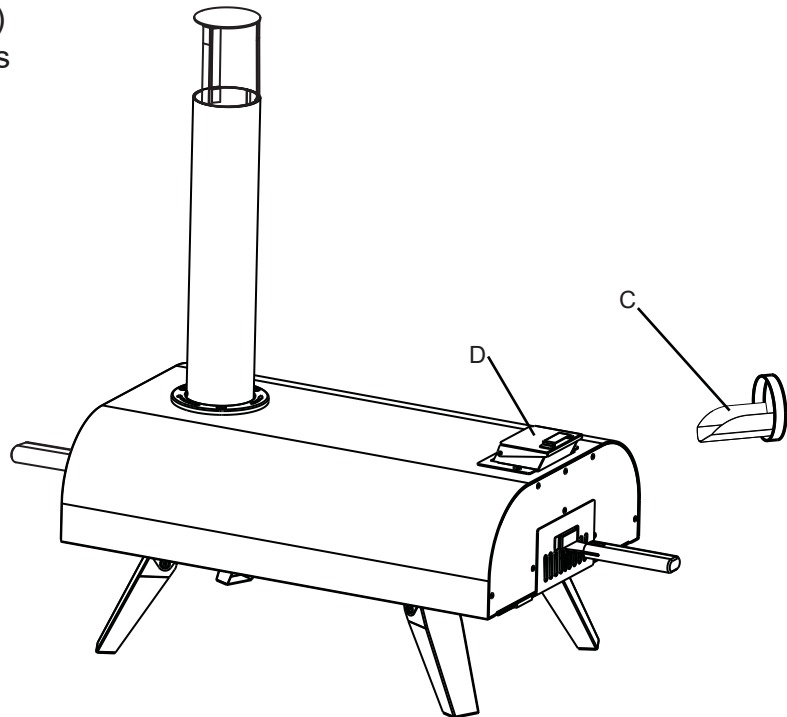
The fire box assembly handle (F) is ready to operate the fire box assembly (G), ash tray (H) and lid of hopper assembly (D).

Do not leave the fire box assembly handle (F) on above locations during burning as it may get hot.



Step 10

The hopper shovel (C) can be used to cover the chimney pipe (B) while storage, or to shovel particles as illustrated.



Use Instruction

Lighting Instruction

1. Remove the hopper shovel (C, if applicable) from the top of the chimney pine (B) and make sure the chimney lid (M) is on top of the chimney pine (B).
2. Put the door onto position and make sure only take it off when adding or operating with food.
3. Take out the pellet grid and fire box assembly (E & G) with the handle, then put 100% natural hardwood pellets with hopper shovel (C) as the level picture shown (around 300g).
4. Place the fire box assembly onto an even and nonflammable surface. Ignite the hardwood pellets with an igniter or fire starter and wait for around 45-90 seconds to allow the fire on.



5. Put the pellet grid and fire box assembly into the back of pizza oven with the handle , put the door on and cover the hoppe lid. Keep burning for about 18 minutes.



6. Open hopper lid carefully with handle and add hardwood pellets about 450g with hopper shovel when more flames being watched on top of the chimney pipe.



Use Instruction

7. Close hopper lid with handle and wait for 2-3 minutes. When the flame being watched on top of the chimney again, it's right time to cook your food! Take off the door carefully and put the food onto middle of pizza stone inside the combustion chamber, then close the door.



8. When burning time exceeds 1 hour, please use the poker to remove the ash/dust in the ash grid, so that it can achieve better burning with air venting.



Cooking

1. Baking pizza

1. Smear some olive oil or cooking oil on the surface of pizza peel(not included) to avoid pasting.
2. Put the pizza on pizza peel and make your pizza with your desired add-ons.
3. Put the pizza in the pizza stone with pizza peel, then close the door and bake for about 15 seconds.
4. After 15 seconds, rotate pizza 90 degrees with pizza peel or baking tools, then close the door to bake another 15 seconds. Repeat the same process until the pizza is rotated and baked 360 degrees.
5. Open the door and take out the pizza. Now, enjoy your pizza!

After the first round of baking is completed, if you want to continue to cook another pizza, please control the baking time around 10 seconds between each rotating since the temperature inside the oven reaches up to 350 degrees.

Remind:

** When the pellet fuel in the pizza oven is burning, the door must be closed unless food needs to be put in or taken out. This is to prevent too much air coming in from the oven door, which may cause heavy smoke inside the fire box assembly(E&G) and hopper assembly(D).*

** Always operate the door with provided handle.*

Use Instruction

2. Cooking Steak

1. Put the marinated steak to pizza stone.
2. Close the door and cook 20 seconds, After 20 seconds, open the door and rotated the steak 180 degrees with tools, then close the door and cook another 20 seconds.
3. Flip over the steak and repeat above operation for another side of the steak.
4. Finished step 2 and step 3, the total cooking time is around 80 seconds, and now you have a steak in medium.
5. If you want to medium well steak, adjust each cooking time to 25 seconds, total cooking time is 100 seconds.
6. Adjust the cooking time according to the actual temperature of the pizza oven and personal preferences.

Remind:

**When the pellet fuel in the pizza oven is burning, the door must be closed unless food needs to be put in or take out. This is to prevent too much air coming in from the oven door, which may cause heavy smoke inside the fire box assembly(E&G) and hopper assembly(D).*

**Always operate the door with provided handle.*

You can use this pizza oven to cook more than pizza and steak. Please enjoy your cooking journey!

Cleaning

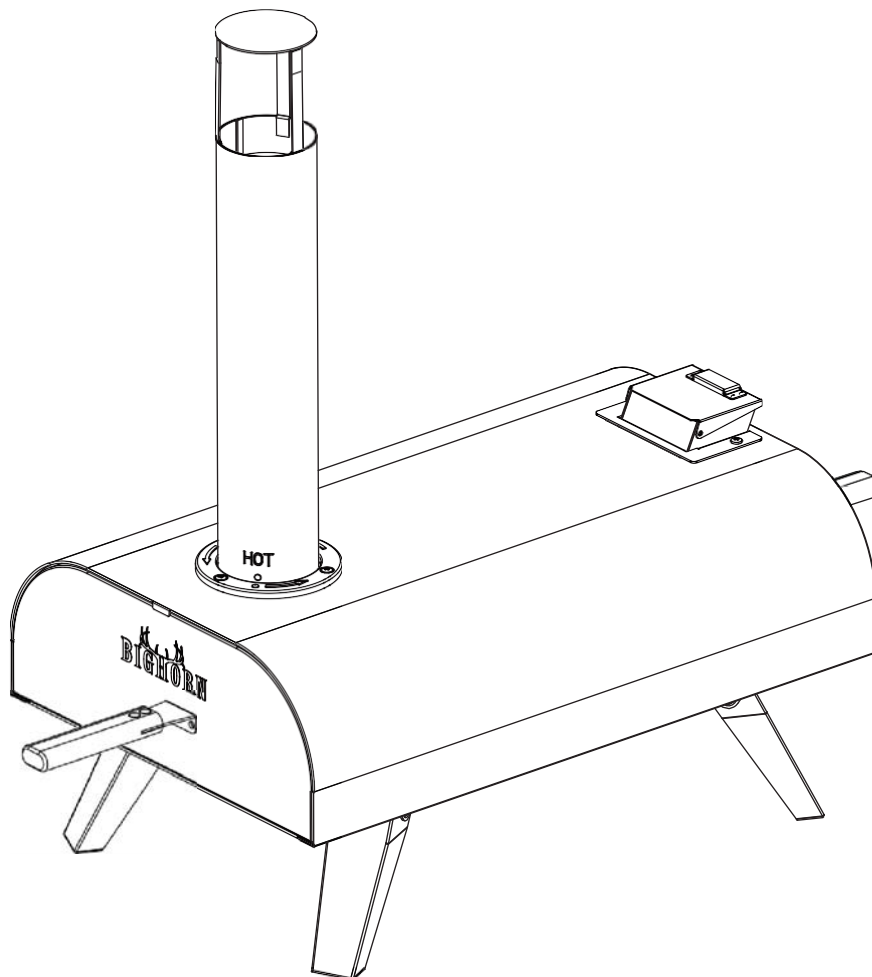
1. Make sure clean the ash inside the whole pizza oven carefully after each use, and tap the chimney pipe slightly to shake off the dust.
2. Clean the combustion chamber(where the food put inside) and pizza stone with kitchen paper.



Four à pizza, à granulés

Guide d'instructions

Modèle SRPG18003



Si vous avez des questions, des problèmes, des pièces manquantes, avant de nous retourner votre appareil, envoyez un courriel à l'adresse cs@shinerich.com.

Table des matières

Avant de commencer.....	17
Utilisation.....	18
Entretien de votre four.....	19
Vue éclatée.....	20
Instructions de montage.....	21-25
Instructions d'utilisation.....	26-28

Avant de commencer

- ▲ Ce guide est essentiel à votre sécurité. Lisez-le entièrement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le pour référence ultérieure.
- Retirez tous les emballages en plastique et rangez-les hors de portée des enfants.
- Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces répertoriées dans ce guide. Si certaines manquent, contactez votre revendeur local pour les obtenir.
- Familiarisez-vous avec votre appareil avant de l'utiliser et vérifiez que des résidus de peinture ne bloquent pas les ouvertures.
- Pour assembler votre appareil, recherchez un endroit spacieux, propre et sec.
- **Important** – Nous avons fabriqué cet appareil avec les plus grands soins. Néanmoins, assemblez-le avec précaution au cas où des arêtes coupantes seraient encore présentes.

Consignes de cuisson

- Lisez et respectez les recommandations suivantes pour cuire avec votre appareil.
- Lavez **TOUJOURS** vos mains avant et après tout contact avec de la viande crue, et avant de manger.
- Ne mettez **JAMAIS** en contact de la viande crue avec de la viande cuite ou d'autres aliments.
- Avant de cuire dans votre four à pizza, vérifiez que les surfaces de cuisson et les ustensiles sont bien propres et qu'aucun aliment d'une précédente cuisson n'est resté attaché.
- **N'UTILISEZ PAS** les mêmes ustensiles pour manipuler de la viande crue et de la viande cuite.
- Ne mangez pas une viande qui n'est pas totalement cuite.
- **ATTENTION** – manger une viande crue ou insuffisamment cuite peut causer un empoisonnement (par des souches bactériennes, par exemple e. coli).
- Pour réduire le risque d'une viande insuffisamment cuite, incisez-la afin que la chaleur pénètre bien à l'intérieur.
- **ATTENTION** – une viande est suffisamment cuite lorsque son jus est clair, sans trace de rose/rouge et couleur de la viande.
- Pour de gros morceaux de viande, procédez à une pré-cuisson avec une cuisinière et n'utilisez votre four que pour terminer.
- Après chaque utilisation de votre four à pizza, nettoyez les surfaces de cuisson et les ustensiles.

Consignes de sécurité

- **AVERTISSEMENT** – lorsqu'il fonctionne, ce four à granulés émet du MONOXYDE DE CARBONE, un gaz qui peut être mortel. Aussi, n'utilisez jamais votre four en intérieur, dans une tente ou une caravane, ou sous un auvent.
- **AVERTISSEMENT** – N'utilisez pas ce four à granulés en intérieur, MAIS UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR. Ne l'allumez pas dans un espace fermé et/ou habitable (un appartement, une tente, une caravane, un camping-car, un bateau) pour ne pas vous exposer à des émissions de monoxyde de carbone, un gaz qui peut être mortel.
- N'UTILISEZ PAS votre four à granulés comme fourneau.
- Posez votre four à granulés uniquement sur une surface plate, régulière, résistante à la chaleur et non inflammable. Vérifiez qu'il est suffisamment éloigné de tout matériau et objet inflammable.
- Posez votre four à granulés sur une surface rigide, éloignée de toute barrière en bois et branche d'arbre.
- Dégagez totalement l'espace entourant le four sur une distance minimale de 2 m et de même au-dessus du four.
- **AVERTISSEMENT** – N'utilisez ni essence ni pétrole pour allumer votre four à granulés, mais uniquement des allume-feu compatibles avec la norme 1860-3.
- NE TOUCHEZ PAS et ne déplacez pas votre four alors qu'il est allumé, car il est alors très chaud.
- Utilisez uniquement des granulés destinés à la cuisson d'aliments, d'une longueur n'excédant pas 3 cm.
- Ne laissez JAMAIS un feu sans surveillance.
- Veillez à ce que les enfants et les animaux domestiques ne s'approchent pas du four lorsqu'il fonctionne.
- NE COMMENCEZ PAS à cuire avant que le combustible ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Une fois que le four est allumé et que le combustible est rouge, attendez 30 minutes avant de commencer à cuire.
- Toutes les parties métalliques de votre four deviennent très chaudes lorsqu'il fonctionne. Faites alors très attention.
- Ne manipulez votre four en fonctionnement qu'avec des gants résistants à la chaleur. Pour ouvrir le four, procédez uniquement à l'aide de la poignée de la porte. Ne placez aucun objet chaud à côté de votre four.
- Attendez que le four soit complètement froid avant de retirer les cendres.
- Gardez toujours un vaporisateur d'eau à proximité pour éteindre rapidement toute petite poussée des flammes. Vous pouvez également les éteindre avec de la levure chimique ou du sel.
- Pour éteindre le four, cessez de l'alimenter en granulés et attendez que le feu meure de lui-même ou noyez-le avec de l'eau.
- Pour garder longtemps votre four à pizza, couvrez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et que vous le laissez dehors.
- NE GARDEZ AUCUN matériau inflammable à proximité de votre four.
- N'UTILISEZ aucun produit en aérosol à proximité de votre four.
- N'UTILISEZ PAS de charbon comme combustible.
- NE DÉPLACEZ PAS votre four lorsqu'il fonctionne ou est encore chaud.
- Des flammes peuvent sortir de l'enceinte de métal :
 - a. par l'arrière, là où le feu brûle ;
 - b. par le haut de la trémie lorsqu'elle est ouverte ;
 - c. par le devant du four lorsque sa porte est ouverte ;
 - d. par le haut de la cheminée.
- Apporter des modifications à votre four est dangereux, interdit et annule notre garantie sur ce produit.
- Le non-respect des instructions rapportées dans ce guide vous expose à des blessures graves pour vous-même et à des dommages pour votre appareil.

Utilisation

01 Protection



02 Précautions avant de commencer

1. Retirez doucement tous les emballages en plastique et rangez-les hors de portée des enfants.
2. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces répertoriées dans ce guide. Si certaines manquent, contactez votre revendeur local pour les obtenir.
3. Familiarisez-vous avec votre appareil avant de l'utiliser et vérifiez que des résidus de peinture ne bloquent pas les ouvertures.
4. Pour assembler votre appareil, recherchez un endroit spacieux, propre et sec.



IMPORTANT - Nous avons fabriqué cet appareil avec les plus grands soins. Néanmoins, assemblez-le avec précaution au cas où des arêtes coupantes seraient encore présentes.

03 Allumage du four

1. Installez le four à pizza dans un endroit approprié, sur une surface plane, éloigné de tout matériau et atmosphère inflammables. La base du four devient très chaude, aussi ne la posez que sur une surface résistant à la température.
2. Posez la grille à granulés dans le bac à combustion.
3. Versez des granulés sur la grille et allumez ceux en haut avec un allume-feu à butane rechargeable.
4. Attendez que les granulés brûlent et introduisez le bac à combustion dans son logement à l'aide de la poignée.
5. Fermez la porte afin que les granulés brûlent complètement et ainsi cuisent la pizza.
6. Répartissez les granulés uniformément.



AVERTISSEMENT ! Les granulés sont alors très chauds, aussi opérez avec toutes les précautions requises.

- Ne laissez pas la poignée sur le four.
- Ne touchez aucune partie métallique chaude.
- Attendez que le combustible soit couvert d'une couche de cendres avant de commencer à cuire.

04 Avant chaque session de cuisson

- Nettoyez la pierre à pizza avant chaque utilisation afin d'éviter que de la nourriture s'y colle.
- Remplissez le bac à combustion avec des granulés, allumez les granulés et attendez qu'ils deviennent rouges. Laissez-les ainsi brûler pendant au moins 18 minutes. Dès qu'ils se couvrent de cendre grise, vous pouvez commencer à cuire.

05 Ajout de granulés

- Pendant la cuisson, veillez à ce que la trémie soit toujours remplie de granulés à plus de la moitié de sa capacité.
- Pour ajouter des granulés pendant la cuisson, ouvrez le couvercle de la trémie à l'aide de la poignée, prenez des granulés à l'aide de la pelle et introduisez-les dans la trémie. Refermez le couvercle de la trémie à l'aide de la poignée.
- Protégez vos mains avec des gants ou des moufles résistant à la chaleur.

06 Extinction du four à pizza

- Retirez la grille à granulés et le bac à combustion (E et G), et versez de l'eau sur les granulés pour éteindre complètement le feu. Versez les granulés de bois dur restants dans un seau d'eau.
- Attendez que le four à pizza soit complètement froid avant d'enlever les cendres laissées par les granulés.

Entretien de votre four

01 Règles d'or de l'entretien

1. Pour prolonger la durée de vie de votre four et lui conserver des performances optimales, nettoyez-le régulièrement.
2. Attendez que le four et ses accessoires soient complètement froids avant de le nettoyer.



IMPORTANT – La combustion des granulés dégage une forte chaleur qui peut décolorer certaines surfaces métalliques de votre four. Cette décoloration est normale. Le revêtement dégage alors de la fumée et les surfaces s'assombrissent, offrant un aspect de fini crayeux ou mat.

02 Au début de la saison

- Vérifiez que toutes les pièces du four sont bien fixées.
- Vérifiez et serrez toutes les vis et tous les boulons.

03 Avant chaque utilisation

Vérifiez que toutes les surfaces de cuisson sont propres et sans trace de rouille.

04 Après chaque utilisation

- Pour prolonger la durée de vie de votre four, ne le laissez pas dehors sans protection. Couvrez-le d'une housse adaptée lorsque vous ne l'utilisez pas.

1. Surfaces de cuisson (pierre à pizza, etc.)

Nettoyez ces surfaces avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une crème nettoyante douce et un chiffon non-abrasif pour enlever les résidus de nourriture. Rincez abondamment et séchez complètement. Ne lavez pas la pierre à pizza dans un lave-vaisselle.

2. Bac à cendres

Après chaque utilisation, sortez le bac à combustion et jetez les cendres. Enlevez les cendres et graisses restées sur la grille et dans le bac. Un nettoyage insuffisant peut nuire aux performances de votre four. Utilisez la poignée qui vous est fournie pour sortir le bac à cendres du four, car il est probablement encore chaud.

3. Four à pizza

Enlevez régulièrement l'excès de graisse ou d'huile laissé sur les parois du four à l'aide d'une raclette en plastique souple ou en bois. Un nettoyage rapide suffit. Pour effectuer un nettoyage complet, utilisez uniquement un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse ou une brosse à poils de nylon. Enlevez la pierre à pizza avant de nettoyer l'intérieur du four.

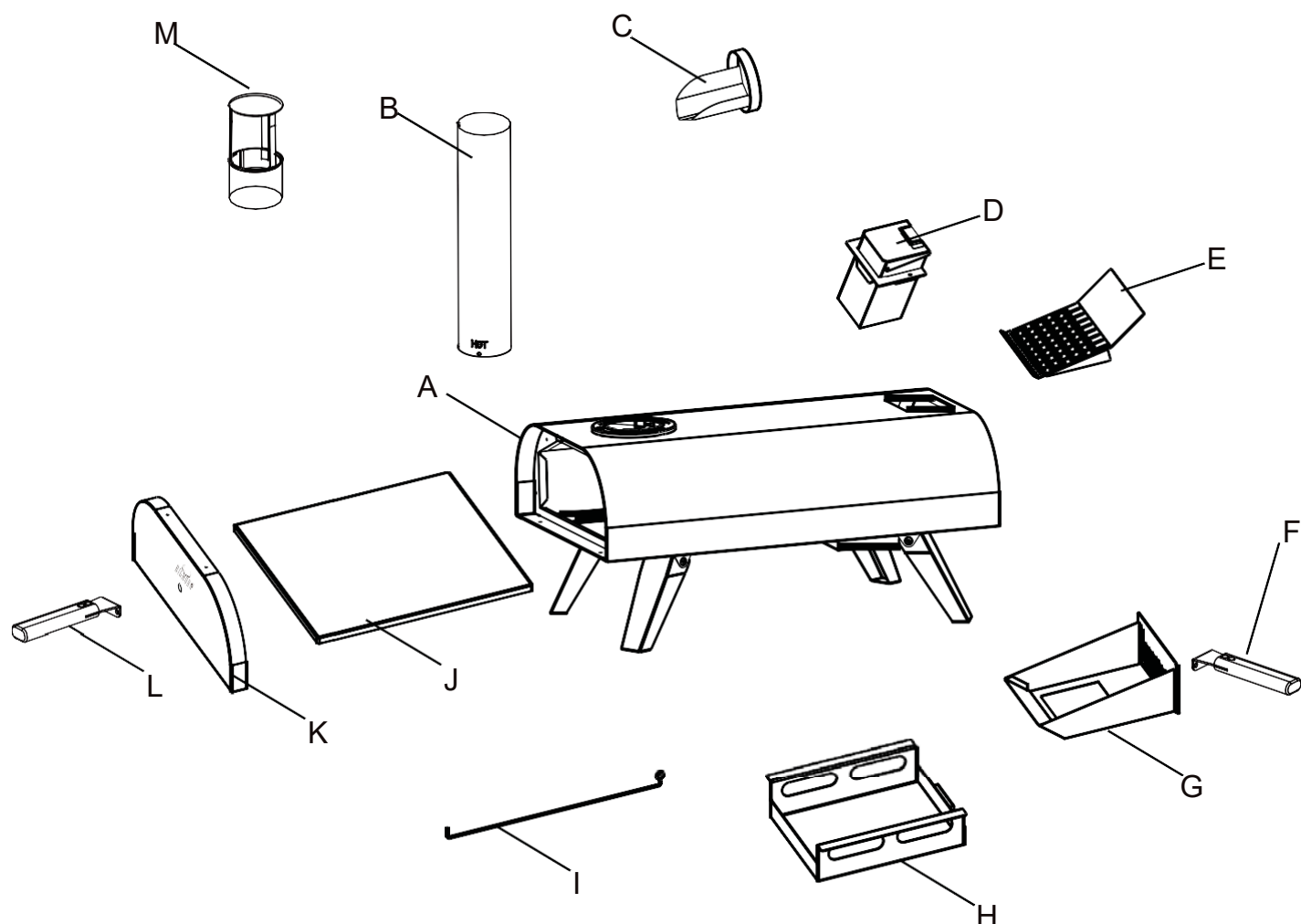
4. Après chaque 2-3 utilisations

Vérifiez et serrez toutes les vis et tous les boulons.

05 À la fin de la saison

- Pour prolonger la durée de vie de votre four et le conserver en bon état, couvrez-le si vous le laissez à l'extérieur, surtout pendant les mois d'hiver.
- Ne laissez pas votre four exposé, sans aucune protection, aux conditions météorologiques extérieures et à l'humidité.
- Ne placez aucun matériau inflammable à proximité de votre four.

Vue éclatée



Liste des pièces

Réf.	Description	Quantité
A	Four à pizza	1
B	Tuyau de cheminée	1
C	Pelle de la trémie	1
D	Trémie	1
E	Grille à granulés	1
F	Poignée du bac à combustion	1
G	Bac à combustion	1

Réf.	Description	Quantité
H	Bac à cendres	1
I	Tisonnier	1
J	Pierre à pizza	1
K	Porte	1
L	Poignée de porte	1
M	Couvercle de cheminée	1
N	Vis (M4 x10)	4

Durée de montage : environ 5 minutes

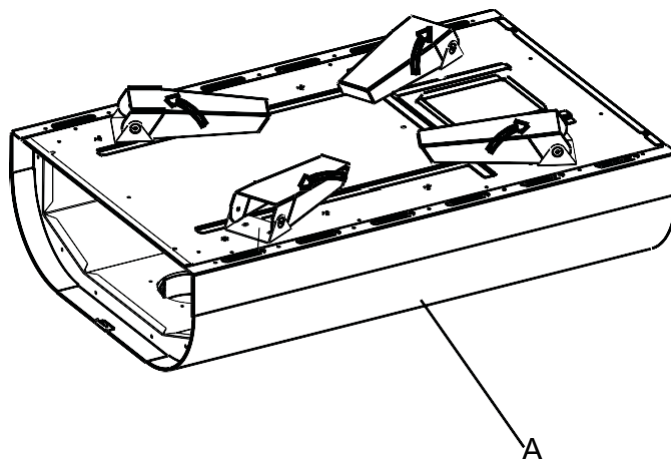
Outil requis (non fourni) : un tournevis cruciforme (Phillips)

Instructions de montage

Étape 1

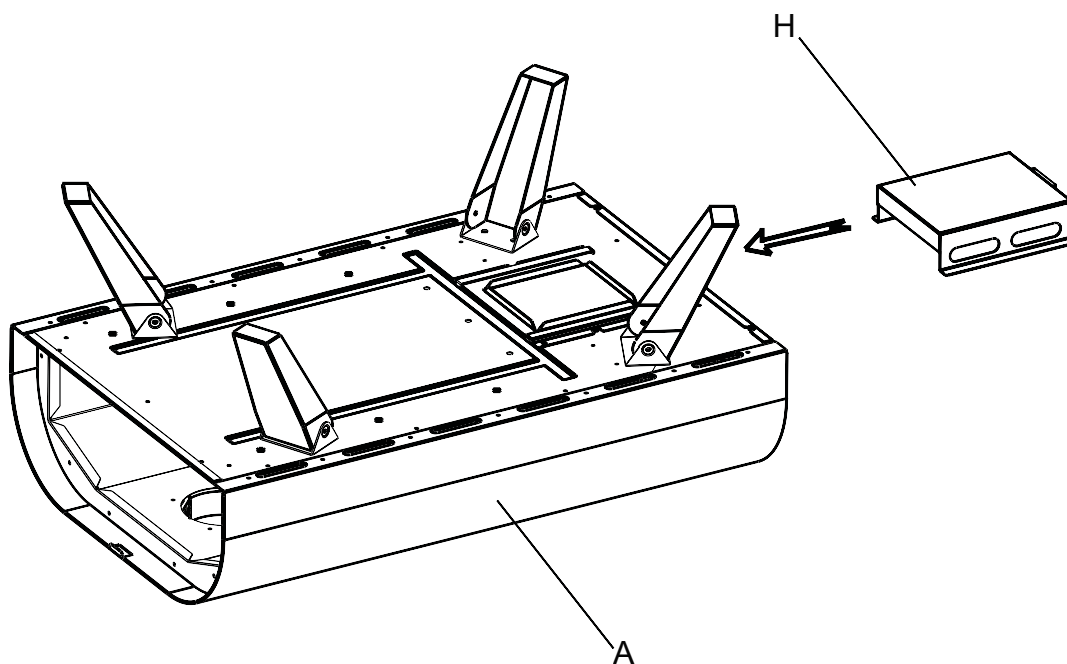
Avec l'aide d'une autre personne, posez le four (A) à l'envers (les pieds dirigés vers le haut) sur une surface régulière et souple.

Dépliez les quatre pieds (déjà fixés sur la base du four), comme illustré ci-dessous.



Étape 2

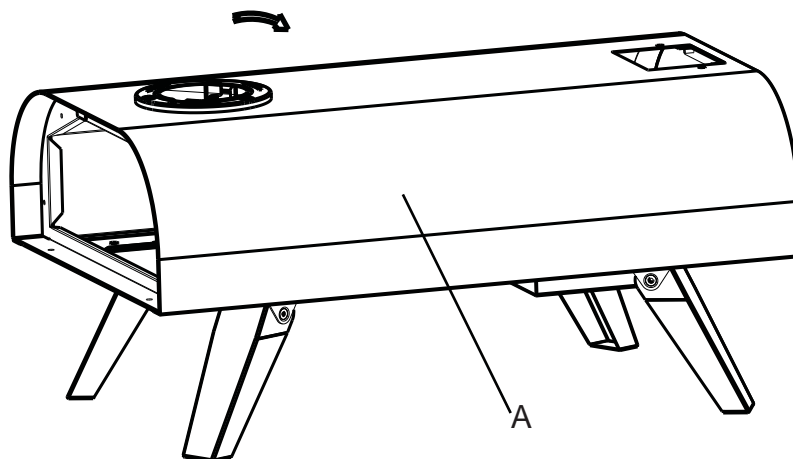
Montez le bac à cendres (H) sur la base du four (A), comme illustré ci-dessous.



Instructions de montage

Étape 3

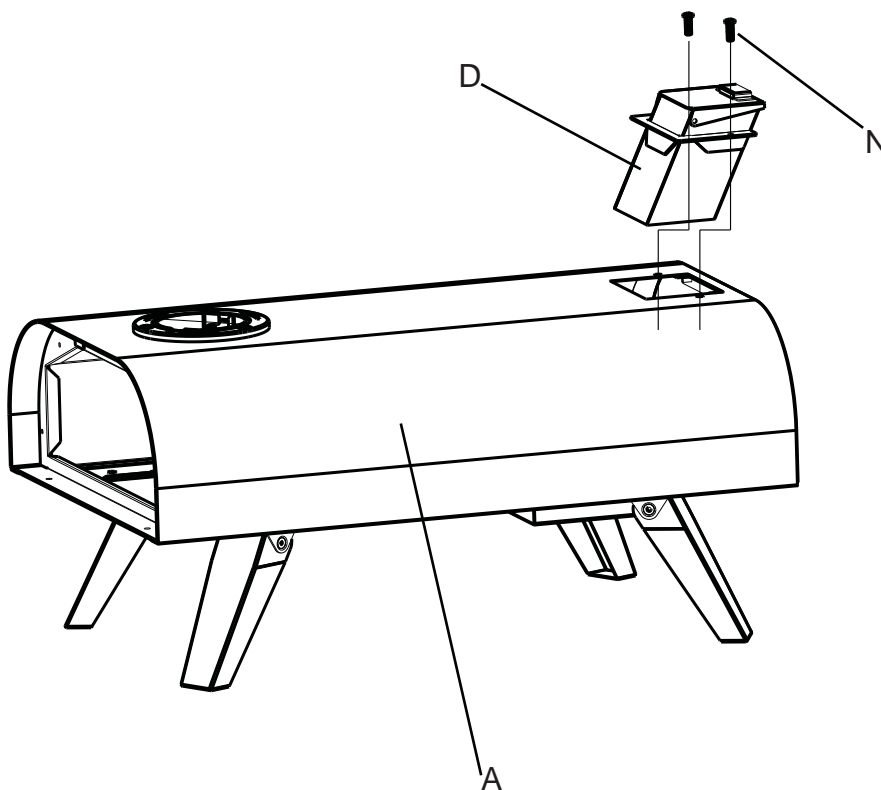
Retournez le four (A) jusqu'à ce qu'il repose sur ses pieds, comme illustré ci-dessous.



Étape 4

Fixez la trémie (D) sur l'enceinte du four (A) à l'aide de deux vis M4x10 (N), comme illustré ci-dessous.

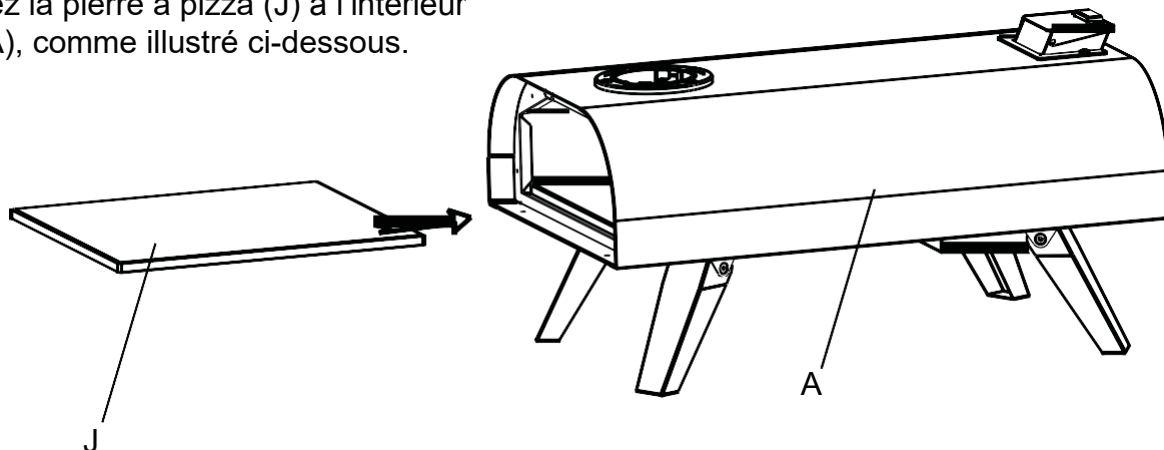
Ces vis (N) sont vissées sur l'enceinte du four, aussi pensez à les dévisser avant de fixer la trémie (D).



Instructions de montage

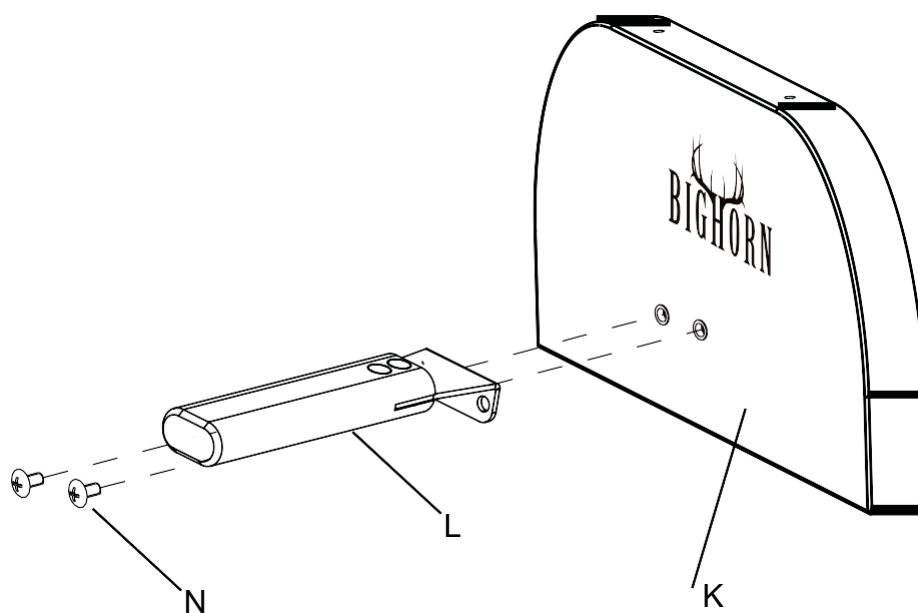
Étape 5

Introduisez la pierre à pizza (J) à l'intérieur du four (A), comme illustré ci-dessous.



Étape 6

Fixez la poignée (L) sur la porte (K) à l'aide de 2 vis M4 x10 (N), comme illustré ci-dessous. Serrez les vis avec un tournevis.

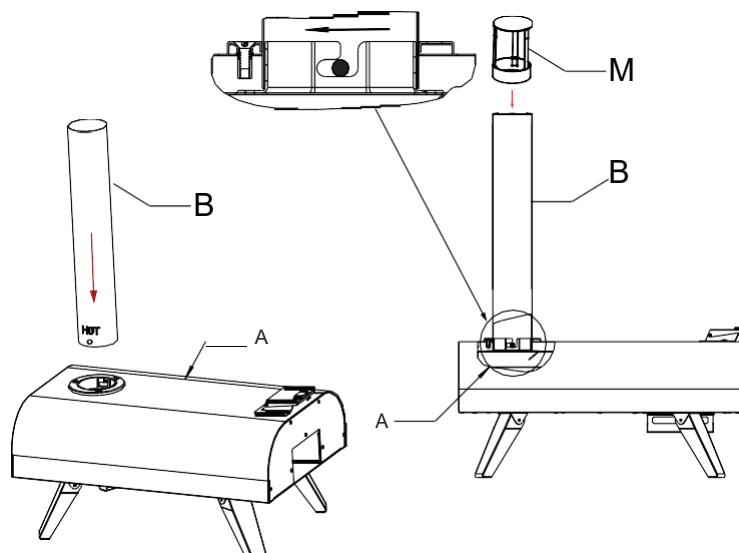


Instructions de montage

Étape 7

Introduisez le tuyau de cheminée (B) dans son logement sur l'enceinte du four à pizza (A) et tournez-le à la main dans le sens horaire, jusqu'à le bloquer, comme illustré ci-contre.

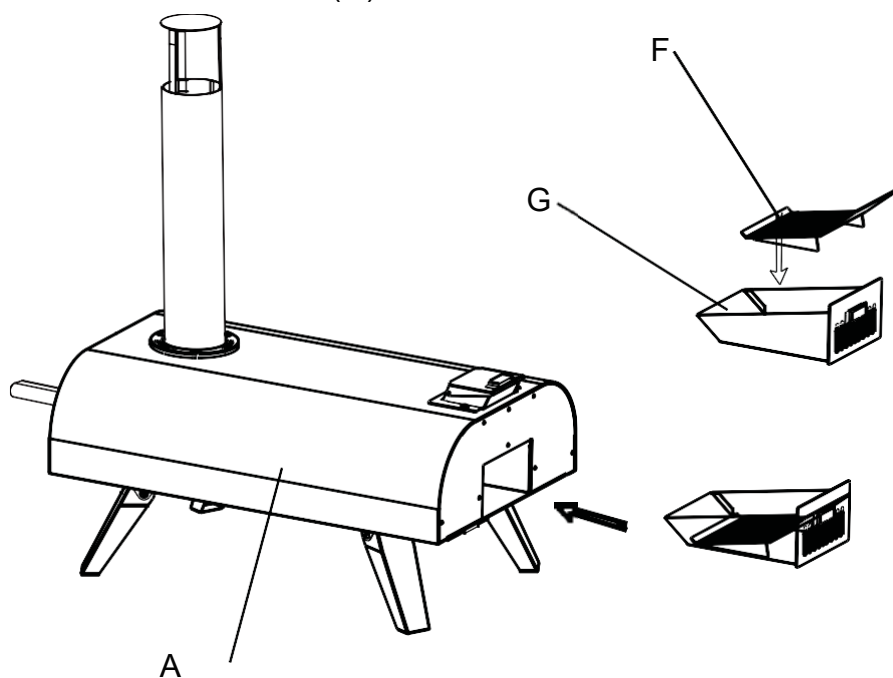
Posez le couvercle (M) sur le tuyau de cheminée (B).



Étape 8

Posez la grille à granulés (F) dans le bac à combustion (G)

et introduisez le tout dans l'emplacement prévu sur l'enceinte du four (A), comme illustré ci-contre.

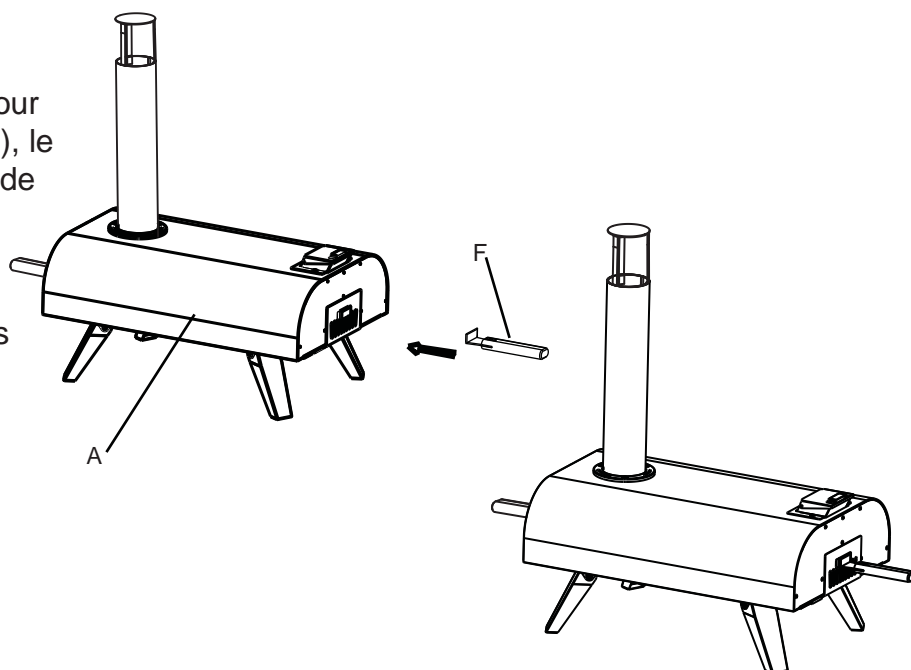


Instructions de montage

Étape 9

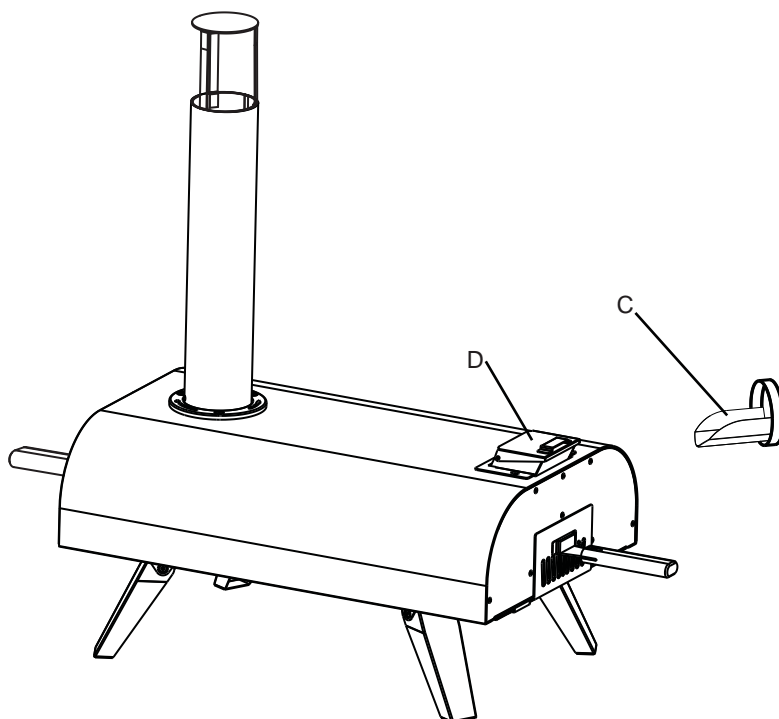
La même poignée (F) vous sert pour manipuler le bac à combustion (G), le bac à cendres (H) et le couvercle de la trémie (D).

Ne laissez pas la poignée (F) sur l'un des bacs ou le couvercle alors qu'un feu brûle, elle risque de devenir très chaude.



Étape 10

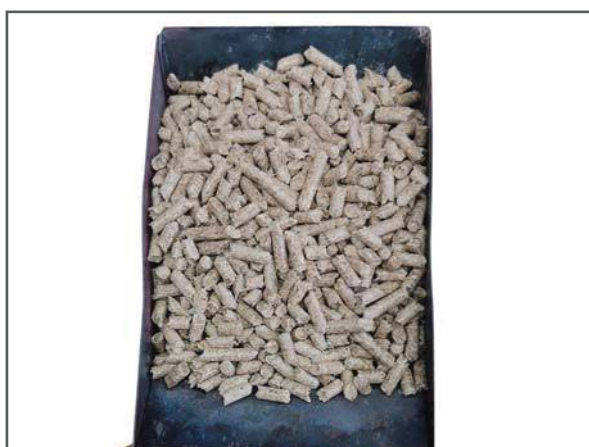
Lorsque vous n'utilisez pas votre four, vous pouvez poser la pelle à trémie (C) sur le tuyau de cheminée (B) pour le couvrir. Elle peut également vous servir à enlever des particules, comme illustré ci-contre.



Instructions d'utilisation

Allumage du four

1. Le cas échéant, retirez la pelle de trémie (C) du haut de la cheminée (B) et vérifiez que le couvercle (M) est en place en haut de la cheminée (B).
2. Fermez la porte du four et ne l'ouvrez que pour introduire ou accéder à des aliments.
3. Sortez le bac à combustion avec la grille à granulés (E et G) à l'aide de la poignée. Versez environ 300 g de granulés de bois dur 100 % naturels sur la grille à l'aide de la pelle de trémie (C), comme illustré.
4. Posez le bac à combustion sur une surface bien plate et non-inflammable. Allumez les granulés de bois dur avec un allume-feu et attendez 45 à 90 secondes que le feu prenne.



5. Retournez le bac à combustion avec les granulés dans son emplacement à l'arrière du four, à l'aide de la poignée. Refermez la porte du four et refermez la trémie avec son couvercle. Laissez brûler tel que pendant 18 minutes.

6. Ouvrez avec précaution le couvercle de la trémie à l'aide de la poignée. Lorsque vous apercevez des flammes en haut de la cheminée, remplissez la trémie avec des granulés de bois dur (au maximum 450 g), à l'aide de la pelle.



Instructions d'utilisation

7. Fermez la trémie avec son couvercle à l'aide de la poignée et attendez 2 à 3 minutes. Lorsque des flammes sortent de nouveau par le haut de la cheminée, vous pouvez commencer à cuire ! Ouvrez avec précaution la porte du four, déposez ce que vous voulez cuire au milieu de la pierre à pizza et refermez la porte.



8. Après une heure de fonctionnement continu, retirez les cendres et poussières du bac à cendres à l'aide du tisonnier. La combustion sera ainsi plus efficace, l'air circulant mieux.



Cuisson

1. Pizza

1. Badigeonnez la pelle d'enfournement (non fournie) d'huile d'olive ou d'huile de cuisson pour éviter que la pizza ne colle.
2. Déposez la pizza sur la pelle à enfourner et ajoutez tout ce qui vous fait plaisir sur la pizza.
3. Enfourez la pizza avec la pelle et déposez-la sur la pierre à pizza. Fermez la porte du four et laissez cuire pendant environ 15 secondes.
4. Après 15 secondes, tournez la pizza de 90 degrés à l'aide de la pelle à enfourner ou de tout autre ustensile, refermez la porte du four et laissez cuire pendant 15 autres secondes. Répétez cette opération jusqu'à pivoter la pizza de 360 degrés.
5. Vous pouvez maintenant sortir la pizza du four. Bonne dégustation !

Pour cuire une seconde pizza, ne laissez cuire que 10 secondes entre chaque rotation, car la température à l'intérieur du four est alors au moins de 350 degrés.

Rappel :

** Lorsque les granulés brûlent, gardez la porte du four fermée, ne l'ouvrant que pour introduire ou sortir des aliments. Vous évitez ainsi qu'un excès d'air n'entre dans le four et le risque de voir alors une fumée épaisse envahir le bac à combustion (E et G) et la trémie (D).*

** Ouvrez et fermez la porte du four uniquement à l'aide de la poignée fournie.*

Instructions d'utilisation

2. Cuisson d'un steak

1. Posez le steak mariné sur la pierre à pizza.
2. Fermez la porte du four et laissez cuire pendant 20 secondes. Ouvrez alors la porte du four et pivotez le steak de 180 degrés avec un ustensile. Fermez la porte du four et laissez cuire 20 autres secondes.
3. Retournez le steak et répétez l'opération précédente pour l'autre côté.
4. 80 secondes se sont écoulées et votre steak est maintenant cuit.
5. Si vous le préférez bien cuit, ajoutez 5 secondes à chaque cuisson, pour un total de 100 secondes.
6. Ajustez le temps de cuisson selon la température du four et selon vos préférences de degré de cuisson.

Rappels :

- * *Pour griller un steak, posez-le sur un plat (non fourni) afin de récupérer la graisse ou la sauce.*
- * *Lorsque les granulés brûlent, gardez la porte du four fermée, ne l'ouvrant que pour introduire ou sortir des aliments. Vous évitez ainsi qu'un excès d'air n'entre dans le four et le risque de voir alors une fumée épaisse envahir le bac à combustion (E et G) et la trémie (D).*
- * *Utilisez toujours la poignée qui vous est fournie pour ouvrir et fermer la porte du four.*

Votre four vous permet de cuire bien d'autres aliments que des pizzas et des steaks. Offrez-vous tous les plaisirs de la cuisson au four.

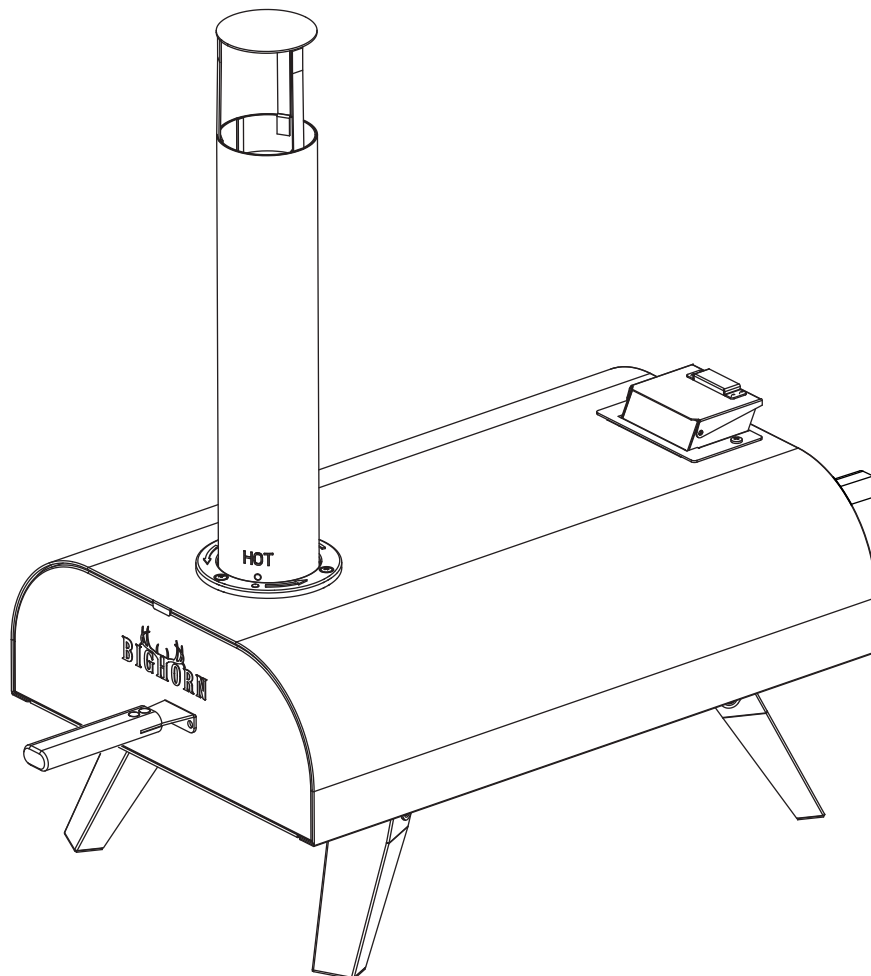
Nettoyage

1. Après chaque utilisation, enlevez complètement les cendres qui se sont déposées à l'intérieur du four et tapotez légèrement le tuyau de la cheminée afin d'enlever les poussières.
2. Nettoyez la chambre à combustion (là où vous posez les aliments à cuire) et la pierre à pizza avec de l'essuie-tout.
3. Nettoyez la porte du four avec un chiffon doux après chaque utilisation.



Pellet-Pizzaofen

**Benutzerhandbuch
Modell-Nr. SRPG18003**



Fragen, Probleme, fehlende Teile? Bevor Sie das Gerät zu uns zurückschicken, schicken Sie unsbitte eine E-Mail an die Adresse cs@shinerich.com.

Inhaltsverzeichnis

Vor Inbetriebnahme.....	31
Verwendung.....	33
Produktwartung.....	34
Explosionsdarstellung	35
Hinweise zur Montage.....	36-40
Gebrauchsanweisungen	41-43

Vor Inbetriebnahme

A Diese Hinweise dienen zu Ihrer Sicherheit. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie zur späteren Verwendung auf.

- Entfernen Sie alle Plastikbeutel vorsichtig und halten Sie sie von Kindern fern.
- Überprüfen Sie das Produkt und vergewissern Sie sich, dass alle aufgelisteten Teile vorhanden sind. Andernfalls wenden Sie sich an Ihren Fachhändler um Hilfe.
- Machen Sie sich mit dem Produkt vor Inbetriebnahme vertraut und überprüfen Sie, dass sich keine Farbreste in den Öffnungen befinden, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie für die Montage einen trockenen, sauberen Ort, der ausreichend Platz bietet.
- **Wichtig** – Wir haben bei der Herstellung dieses Produkts die größte Sorgfalt verwendet. Dennoch sollten Sie bei der Montage auf eventuell vorhandene scharfe Kanten achten.

Zubereitungshinweise

- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise beim Kochen auf Ihrem Grill.
- Waschen Sie sich **IMMER** die Hände, bevor Sie mit rohem Fleisch hantieren und vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch **IMMER** von gekochtem Fleisch und anderen Nahrungsmitteln fern.
- Überprüfen Sie vor dem Kochen, dass die Pizzaofen-Grilloberflächen sauber sind und keine Nahrungsmittelreste aufweisen.
- **VERWENDEN SIE NICHT** dieselben Utensilien zum Hantieren mit gekochten und rohen Nahrungsmitteln.
- Vergewissern Sie sich vor dem Essen, dass das Fleisch gut gekocht ist.
- **VORSICHT** – Das Essen von rohem oder halbgegartem Fleisch kann zu einer Lebensmittelvergiftung führen (z. B. durch Bakterien wie E. coli).
- Um das Risiko von halbgegartem Fleisch zu reduzieren, schneiden Sie ins Fleisch, um sich zu vergewissern, dass es auch im Innern gut gekocht ist.
- **VORSICHT** – falls rohes Fleisch ausreichend gekocht wurde, ist der Fleischsaft klar und weist keine pinke/rote Trübung oder Fleischfarbe auf.
- Es wird empfohlen, größere Gelenkstücke vorzukochen, bevor Sie sie auf Ihrem Grill fertig kochen.
- Nach dem Kochen in Ihrem Pizzaofen reinigen Sie immer die Grillkochflächen und die Utensilien.

Sicherheitshinweise

- **WARNUNG** – Der Pellet-Pizzaofen erzeugt **KOHLENSTOFFMONOXID** während der Verwendung, ein Giftgas, das tödlich sein kann. Verwenden Sie den Pizzaofen nie drinnen, in einem Zelt oder Wohnwagen bzw. unter einem Vorzelt.
- **WARNUNG** – Verwenden Sie den Pizzaofen nie drinnen, sondern **NUR IM FREIEN**. Verwenden Sie ihn nicht in einem geschlossenen Raum oder einem Wohnraum (z. B. Haus, Zelt, Wohnwagen, Wohnmobil, Boot). Es besteht die Gefahr einer tödlichen Kohlenstoffmonoxidvergiftung.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht als Heizofen.
- Achten Sie darauf, den Pizzaofen auf einer festen, flachen, ebenen und feuerfesten Fläche aufzustellen, in deren Nähe sich keine entzündbaren Gegenstände befinden.
- Stellen Sie Ihren Pizzaofen immer auf einer festen Fläche auf, entfernt von Zäunen und überhängenden Ästen.
- Achten Sie darauf, dass es einen Freiraum von mindestens 2 m gibt in allen Richtungen gibt.
- **WARNUNG** – Spiritus und Petroleum sind zum Anzünden des Ofens zu vermeiden. Verwenden Sie nur Feueranzünder, die die Norm 1860-3 erfüllen.
- Fassen Sie den Ofen nicht an und stellen Sie ihn nicht an einen anderen Ort, während er sich in Betrieb befindet, da er heiß ist.
- Verwenden Sie nur Pellets, die zum Kochen vorgesehen sind. Die Pellets sollten nicht länger als 3 cm sein.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere in einem sicheren Abstand vom Pizzaofen, wenn sich dieser in Betrieb befindet.
- Beginnen Sie nicht zu kochen, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.
- Der Pizzaofen sollte erhitzt und die Pellets mindestens 30 Minuten lang rotglühend gehalten werden, bevor Sie mit dem ersten Kochen im Pizzaofen beginnen.
- Die Metallteile des Pizzaofens werden während des Kochens sehr heiß. Seien Sie daher immer vorsichtig.
- Verwenden Sie immer hitzebeständige Handschuhe bei der Arbeit am Pizzaofen. Verwenden Sie immer nur den Türgriff zum Öffnen der Tür, und berühren Sie keine anderen Teile. Stellen Sie keine heißen Gegenstände neben den Pizzaofen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich der Pizzaofen vollständig ausgekühlt hat, bevor Sie die Asche entfernen.
- Halten Sie einen immer einen kleinen Wassersprüher bereit, um eventuelle kleine Feuer zu löschen. Alternativ kann auch Backpulver oder Salz zum Löschen verwendet werden.
- Um den Pizzaofen auszuschalten, geben Sie keinen Brennstoff mehr hinzu und warten Sie, bis das Feuer im Ofen erloschen ist, oder löschen Sie es mit Wasser.
- Um die Lebensdauer Ihres Pizzaofens zu verlängern, lassen Sie ihn nicht ungeschützt im Freien stehen, sondern bedecken Sie ihn mit einer geeigneten Abdeckung, wenn er nicht verwendet wird.

- Lagern Sie keine entzündlichen Stoffe in der Nähe dieses Pizzaofens.
- Verwenden Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Pizzaofens.
- Verwenden Sie keine Kohle in diesem Produkt.
- Stellen Sie den Ofen nicht an einen anderen Ort, wenn er heiß oder in Gebrauch ist.
- Unter den folgenden Umständen können Flammen aus den Metallteilen schlagen:
 - a. an der Rückseite, wenn das Feuer brennt;
 - b. an der Oberseite des Trichters, wenn der Deckel geöffnet ist;
 - c. an der Vorderseite des Pizzaofens, wenn die Tür geöffnet ist;
 - d. an der Oberseite des Ofenrohrs.
- Eine Änderung des Pizzaofens kann gefährlich sein. Sie ist nicht gestattet und setzt außerdem die Garantie außer Kraft.
- Eine Nichtbefolgung der Anleitungen in diesem Handbuch kann zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen.

Verwendung

01 Schutz



02 Vor Beginn zu überprüfen

1. Entsorgen Sie alle Plastiktüten und halten Sie sie von Kindern fern.
2. Überprüfen Sie, ob alle aufgelisteten Teile vorhanden sind. Falls nicht, wenden Sie sich an unsere Kundendienstabteilung, die Ihnen gerne hilft.
3. Nehmen Sie sich etwas Zeit, um sich mit dem Inhalt dieses Handbuchs vertraut zu machen, und vergewissern Sie sich, dass sich keine Farbreste in den Öffnungen befinden.
4. Sorgen Sie dafür, dass ausreichend Platz vorhanden ist und Sie die Montage an einem sauberen, trockenen Ort durchführen.



WICHTIG – Wir haben bei der Herstellung dieses Produkts die größte Sorgfalt verwendet. Dennoch sollten Sie bei der Montage auf eventuelle vorhandene scharfe Kanten achten.

03 Verfahren zum Anzünden des Ofens

1. Wählen Sie einen geeigneten Ort zum Aufstellen des Pizzaofens. Verwenden Sie dafür eine ebene Fläche, entfernt von leicht entzündlichen Gegenständen. Der Boden des Grills wird sehr heiß. Wählen Sie daher einen geeigneten Aufstellort.
2. Stellen Sie den Pelletgrill in die Brennkammer.
3. Legen Sie die Pellets in den Pelletgrill und zünden Sie von oben mit einem nachfüllbaren Butanfeuerzeug an.
4. Wenn die Pellets brennen, führen Sie die Brennkammer mit dem Griff in das Gehäuse ein.
5. Schließen Sie die Tür, damit die Pellets vollständig verbrennen, um die Pizza zu backen.
6. Sobald das Feuer gut brennt, breiten Sie den Brennstoff gleichmäßig aus.



WARNUNG! Die Pellets sind sehr heiß. Treffen Sie also die geeigneten Vorsichtsmaßnahmen.

- Lassen Sie den Griff nicht am Pizzaofen.
- Berühren Sie nie Metallteile, die heiß sein können.
- Beginnen Sie mit dem Kochvorgang nicht, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht aufweist.

04 Vor jedem Kochvorgang

- Um zu verhindern, dass Nahrungsmittel am Pizzastein kleben bleiben, reinigen Sie den Pizzastein vor jedem Gebrauch.
- Fühlen Sie das Pellet-Brennstofffach mit Pellets, zünden Sie die Pellets an und lassen Sie sie rotglühend werden. Wir empfehlen, mindestens 18 Minuten zu warten, bevor mit dem Kochen begonnen wird. Sobald die Pellets aschgrau werden, kann der Ofen zum Kochen verwendet werden.

05 Nachfüllen der Pellets

- Während des Kochvorgangs sollte der Fülltrichter mindestens zur Hälfte mit Pellets gefüllt sein.
- Um während des Kochvorgangs Pellets nachzufüllen, verwenden Sie den Griff, um den Deckel des Fülltrichters zu öffnen, und verwenden Sie dann die Fülltrichter-Schaufel, um Pellets aufzunehmen und in den Fülltrichter zu geben. Schließen Sie den Deckel des Fülltrichters erneut mit dem Griff.
- Verwenden Sie für diesen Vorgang immer Ofenhandschuhe.

06 Löschen des Feuers im Pizzaofen

- Nehmen Sie den Pelletgrill und die Feuerkammer (E&G) heraus und löschen Sie das Feuer, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Schütten Sie die restlichen Hartholpellets in einen Eimer Wasser.
- Vergewissern Sie sich, dass der Pizzaofen vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie die Holzkohlenasche entfernen.

Produktwartung

01 Die goldenen Regeln für die Pflege

1. Die gute und regelmäßige Pflege kann die Lebensdauer Ihres Pizzaofens verlängern und seinen guten Zustand länger erhalten.
1. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning.



WICHTIG – Es ist normal, dass sich die beschichteten Metallflächen des Pizzaofens verfärben, wenn sie heiß werden. Dies geschieht wegen der Hitze, die von den brennenden Pellets erzeugt wird. In diesem Fall scheint die Beschichtung vielleicht zu glühen/rauchen und die Oberflächen erscheinen dunkler, möglicherweise kreidefarbig oder matt.

02 Zu Beginn der Saison

- Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten gesichert sind.
- Überprüfen Sie alle Schrauben und Bolzen. Falls erforderlich, ziehen Sie sie richtig fest.

03 Vor jedem Gebrauch

Vergewissern Sie sich, dass alle Kochflächen sauber und staubfrei sind.

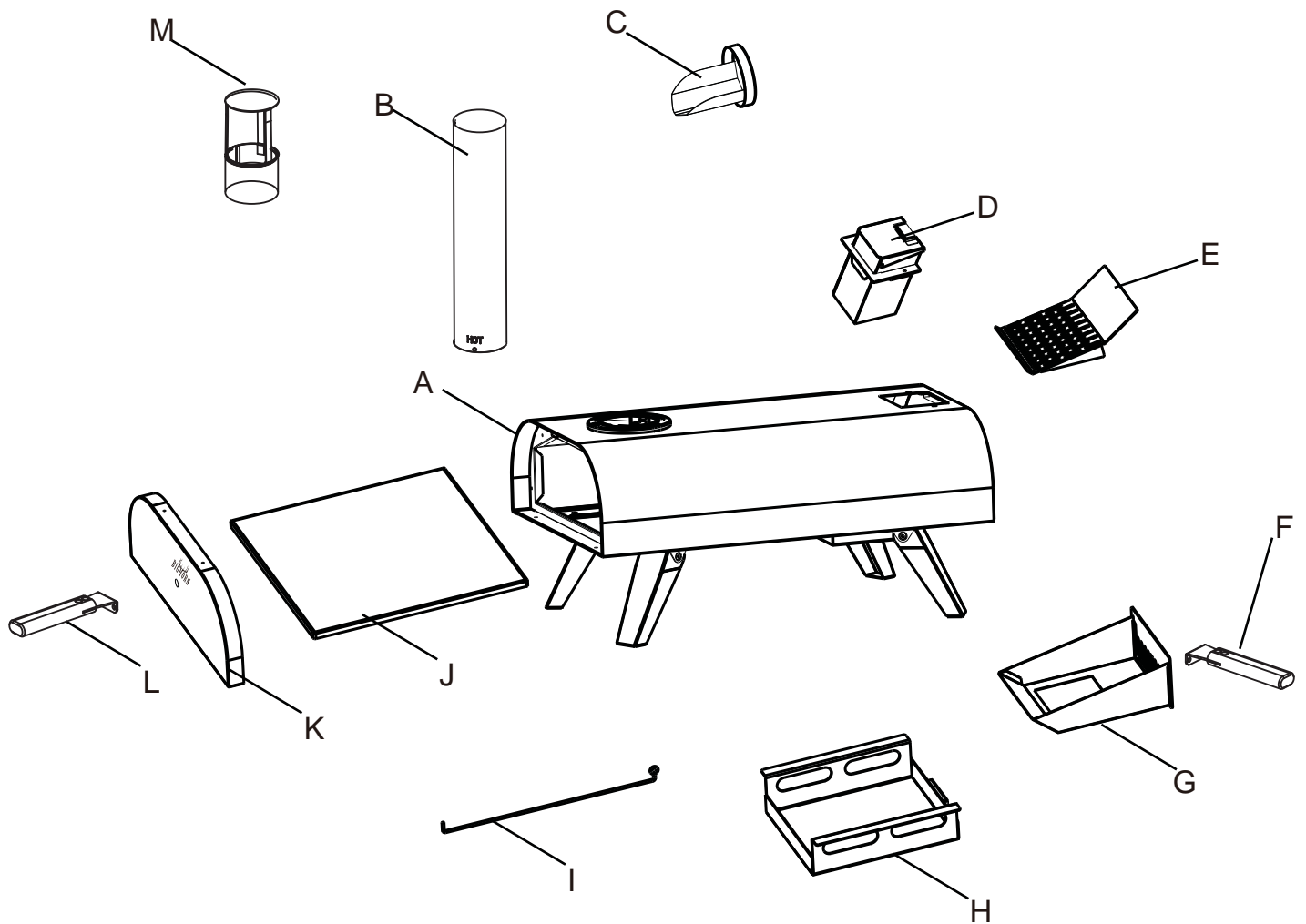
04 Nach jedem Gebrauch

- Um die Lebensdauer Ihres Pizzaofens zu verlängern, lassen Sie ihn nicht ungeschützt im Freien stehen, sondern decken Sie ihn mit einer geeigneten Pizzaofen-Abdeckung zu, wenn er nicht gebraucht wird.
- 1. Kochflächen (Pizzastein usw.)**
Waschen Sie den Stein mit heißem, seifigen Wasser ab. Um Nahrungsmittelreste zu entfernen, verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder ein nichtscheuerndes Reinigungskissen. Dann gut spülend und gründlich abtrocknen. Wir raten davon ab, den Pizzaofen in einer Spülmaschine zu reinigen.
 - 2. Aschenlade**
Überprüfen Sie den Pellet-Brennstoff nach jedem Gebrauch. Entsorgen Sie die Asche, und waschen Sie die restliche Asche oder das Fett von der Lade/dem Sammler ab. Falls keine gründliche Reinigung erfolgt, kann die Kochleistung beeinträchtigt werden. Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, um den Sammler zu entfernen, da er heiß sein kann.
 - 3. Pizzaofen-Gehäuse**
Entfernen Sie regelmäßig das überflüssige Fett oder Öl vom Pizzaofen-Gehäuse mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber. Es ist nicht erforderlich, alles Fett vom Gehäuse zu entfernen. Falls Sie das Gehäuse vollständig reinigen wollen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Entnehmen Sie den Pizzastein vor einer vollständigen Reinigung.
 - 4. Nach dem zwei- oder dreimaligen Gebrauch**
Überprüfen Sie alle Schrauben und Bolzen. Falls erforderlich, ziehen Sie sie richtig fest.

05 Zu Saisonende

- Um die Lebensdauer Ihres Pizzaofens verlängern zu und seinen guten Zustand länger zu erhalten, sollte der Ofen abgedeckt werden, wenn er über längere Zeit im Freien stehen bleibt, vor allem in den Wintermonaten.
- Halten Sie den Pizzaofen von Witterungsbedingungen fern, und lagern Sie ihn auch nicht an feuchten oder nassen Orten.
- Do not store flammable materials near this. Bewahren Sie keine entzündlichen Stoffe in der Nähe dieses Produkts auf.

Explosionsdarstellung



Stückliste

TEIL	BESCHREIBUNG	STÜCK
A	Pizzaofen-Gehäuse	1
B	Ofenrohr	1
C	Trichterschaufel	1
D	Trichter	1
E	Pelletgrill	1
F	Feuerkammergriff	1
G	Feuerkammer	1

TEIL	BESCHREIBUNG	STÜCK
H	Aschenlade	1
I	Schürhaken	1
J	Pizzastein	1
K	Tür	1
L	Türgriff	1
M	Ofendeckel	1
N	Schraube (M4x10)	4

Geschätzte Montagezeit: 5 Minuten

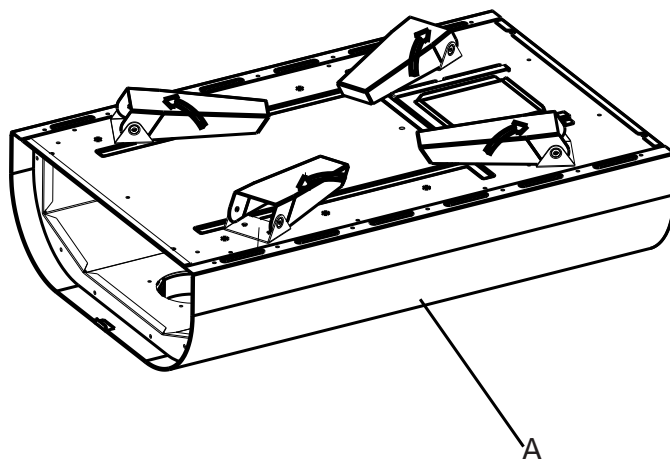
Für die Montage erforderliche Werkzeuge (nicht mitgeliefert): Kreuzschlitzschraubendreher

Hinweise zur Montage

Schritt 1

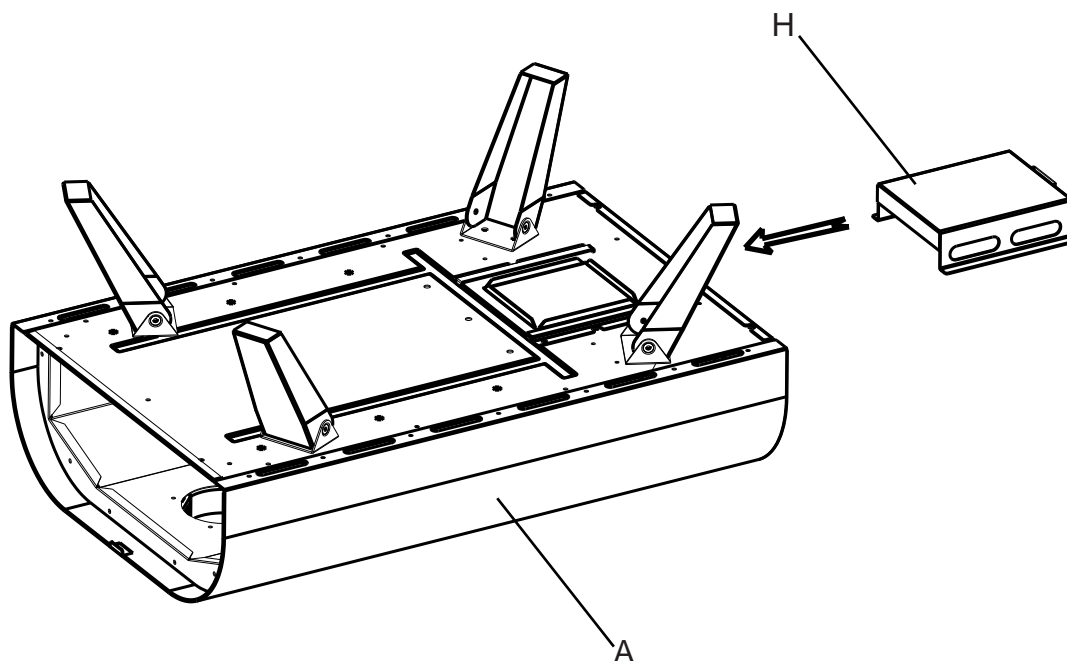
Suchen Sie einen Helfer und legen Sie das Pizzaofen-Gehäuse (A) umgedreht auf eine weiche ebene Fläche.

Entfalten Sie dann die vier Beine (vormontiert), wie gezeigt.



Schritt 2

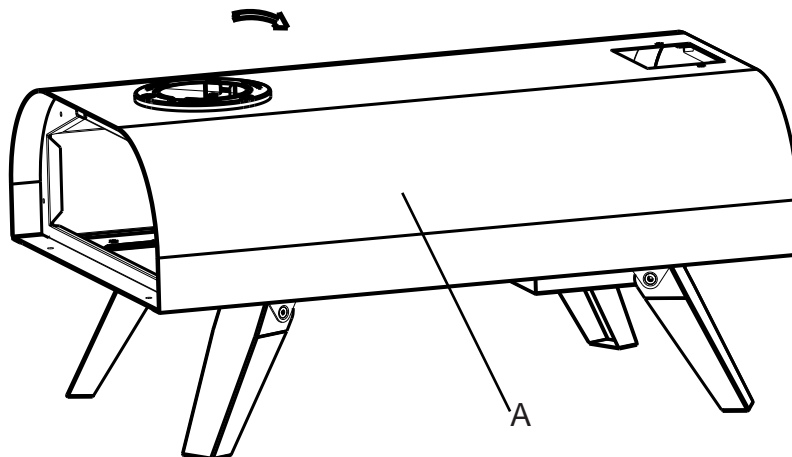
Montieren Sie die Aschenlade (H) wie gezeigt am Pizzaofen-Gehäuse (A).



Hinweise zur Montage

Schritt 3

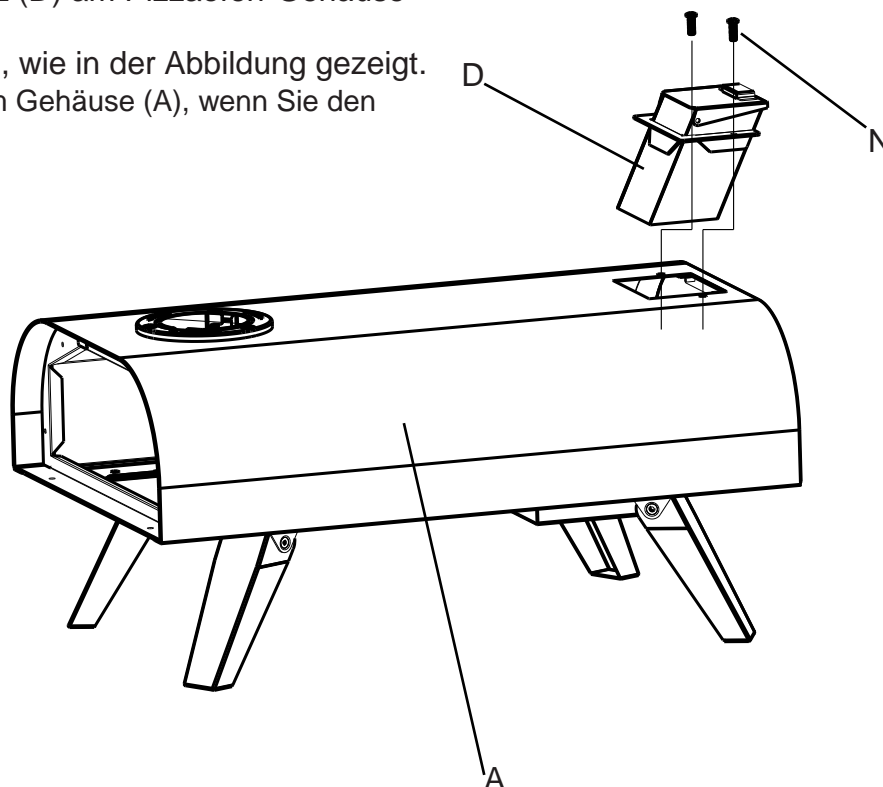
Drehen Sie das Pizzaofen-Gehäuse (A) wie gezeigt um.



Schritt 4

Montieren Sie den Trichterbausatz (D) am Pizzaofen-Gehäuse

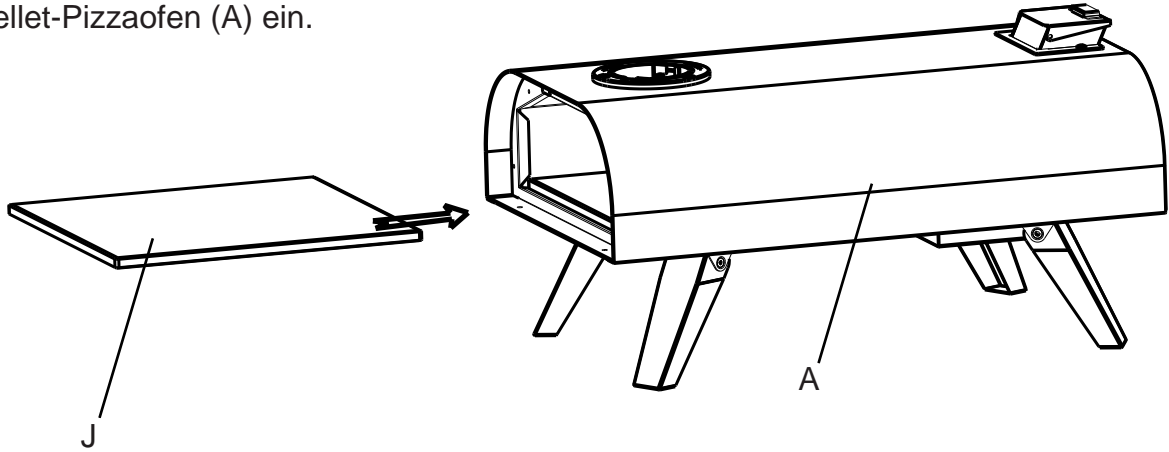
A) mit zwei Schrauben M4×10 (N), wie in der Abbildung gezeigt. Entfernen Sie die Schrauben (N) vom Gehäuse (A), wenn Sie den Bausatz (D) montieren.



Hinweise zur Montage

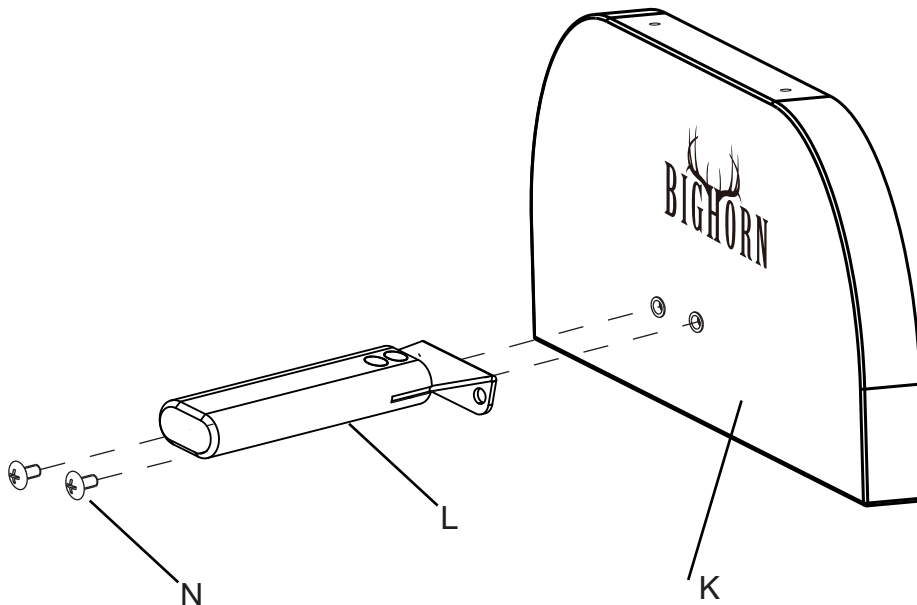
Schritt 5

Führen Sie den Pizzastein (J) wie gezeigt in den Pellet-Pizzaofen (A) ein.



Schritt 6

Befestigen Sie den Türgriff (L) wie gezeigt mit zwei Schrauben M4 x 10 (N) an der Tür. Ziehen Sie die Schrauben mit einem Schraubendreher fest.

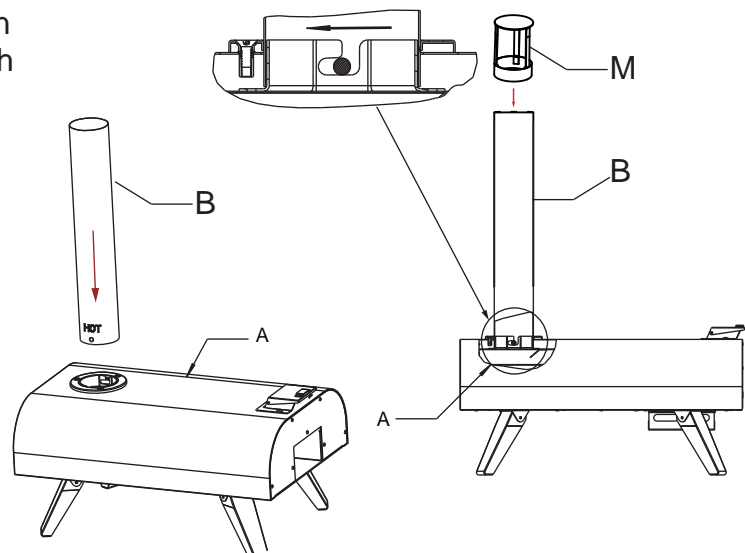


Hinweise zur Montage

Schritt 7

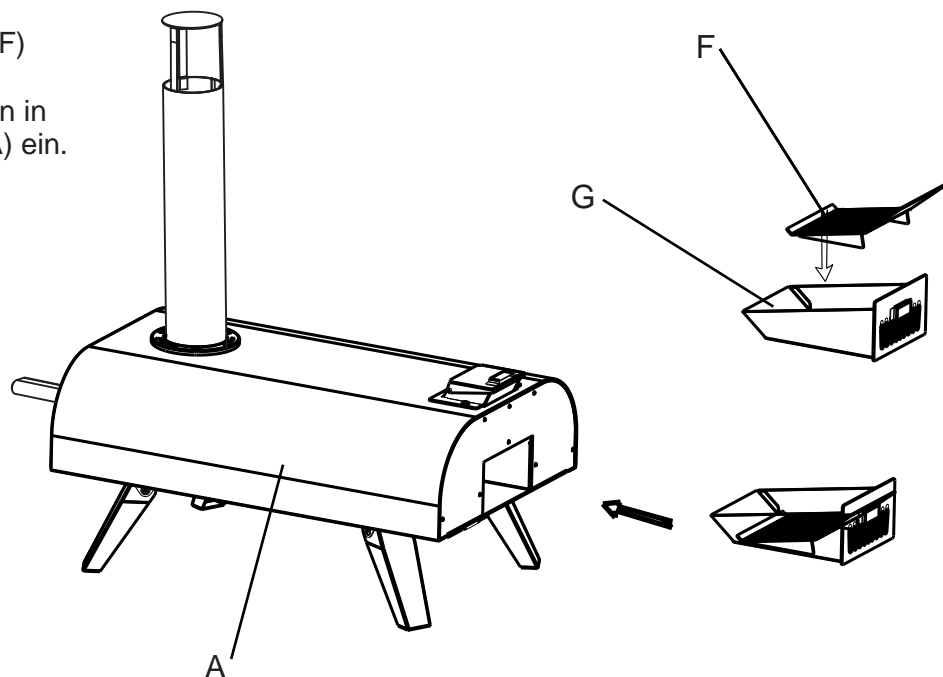
Setzen Sie das Ofenrohr (B) wie gezeigt in das Pizzaofen-Gehäuse (A), und drehen Sie es von Hand nach rechts, bis es sich an der richtigen Position befindet.

Setzen Sie den Ofendeckel (M) auf das Ofenrohr (B).



Schritt 8

Führen Sie den Pelletgrill (F) wie gezeigt zuerst in die Feuerkammer (G) und dann in das Pizzaofen-Gehäuse (A) ein.

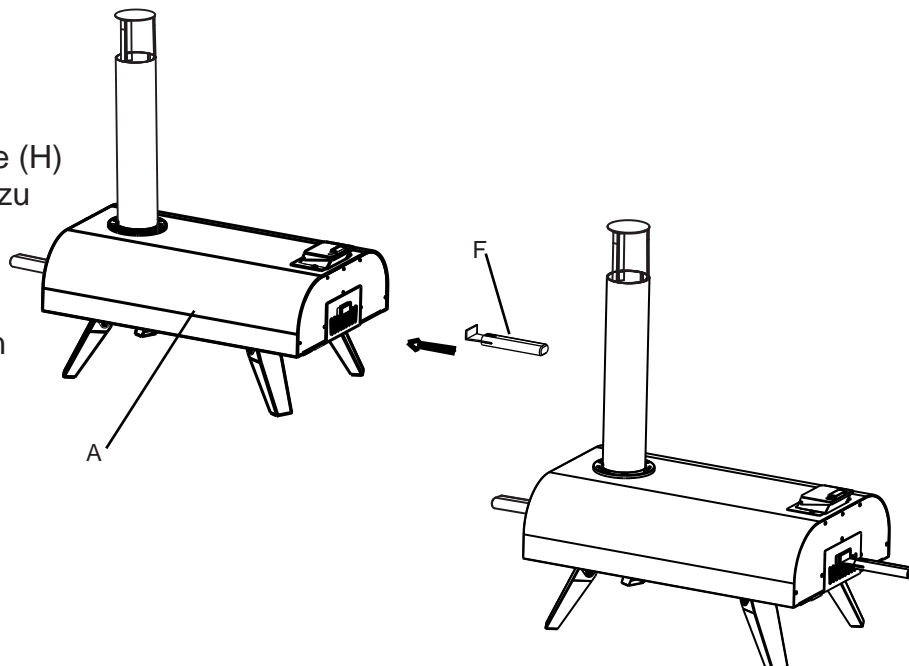


Hinweise zur Montage

Schritt 9

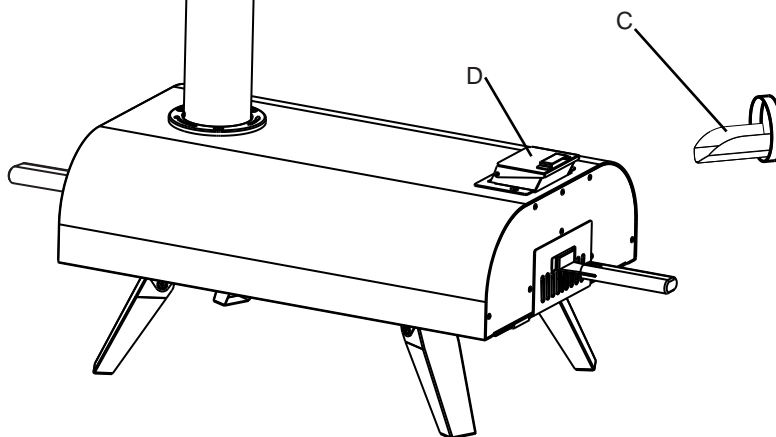
Der Feuerkammergriff (F) kann verwendet werden, um die Feuerkammer (G), die Aschenlade (H) und den Deckel des Trichters (D) zu bedienen.

Lassen Sie den Feuerkammergriff (F) während des Kochens nicht an den oben genannten Orten, da er sonst heiß werden kann.



Schritt 10

Die Trichterschaufel (C) kann verwendet werden, um das Ofenrohr (B) beim Einlagern zu bedecken oder um Pellets nachzufüllen, wie in der Abbildung gezeigt.



Gebrauchsanweisungen

Anzündemstruction

1. Entfernen Sie die Trichterschaufel (C) , fall erforderlich, von der Oberseite des Ofenrohrs (B), und vergewissern Sie sich, dass sich der Ofendeckel (M) auf dem Ofenrohr (B) befindet.
2. Setzen Sie die Tür an die richtige Position und achten Sie darauf, die Tür nur abzunehmen, wenn Essen in den Ofen eingeführt oder dort überprüft wird.
3. Nehmen Sie den Pelletgrill und die Feuerkammer (E & G) mit dem Griff heraus, und laden Sie dann mit der Schaufel (C) Hartholzpellets (ca. 300 g) ein, wie in der Abbildung gezeigt.
4. Stellen Sie die Feuerkammer auf eine ebene, nicht brennbare Oberfläche. Zünden Sie die Hartholzpellets mit einem Zünder oder einem Feuerstarter an und warten Sie 45-90 Sekunden, bis Sie sicher sind, dass das Feuer richtig brennt.



5. Führen Sie den Pelletgrill und die Feuerkammer wieder mit dem Griff bis zur Rückseite des Pizzaofens eins, montieren Sie die Tür, und schließen Sie den Trichterdeckel. Lassen Sie die Pellets ca. 18 Minuten brennen.

6. Öffnen Sie den Trichterdeckel vorsichtig mit dem Griff und füllen Sie höchstens 450 g Hartholzpellets mit der Trichterschaufel ein, wenn mehr Flammen an der Oberseite des Ofenrohrs sichtbar werden.



Gebrauchsanweisungen

7. Schließen Sie den Trichterdeckel mit dem Griff und warten Sie 2-3 Minuten. Wenn die Flame erneut an der Oberseite des Ofenrohrs sichtbar wird, können Sie mit dem Kochvorgang beginnen! Nehmen Sie die Tür vorsichtig ab, legen Sie das Essen auf die Mitte des Pizzasteins in der Brennkammer, und schließen Sie dann die Tür.



8. Wenn die Kochzeit mehr als eine Stunde beträgt, verwenden Sie den Schürhaken, um Asche/Staub vom Aschegitter zu entfernen, damit das Feuer durch die Lüftung besser brennt.



Kochen

Pizza backen

1. Streichen Sie Oliven- oder Speiseöl auf die Oberseite der Pizzaschaufel (nicht mitgeliefert), damit die Pizza nicht daran kleben bleibt.
2. Legen Sie die Pizza auf die Pizzaschaufel, und bereiten Sie die Pizza nach Wunsch zu.
3. Setzen Sie die Pizza mit der Pizzaschaufel auf den Pizzastein, schließen Sie die Tür, und backen Sie die Pizza ca. 15 Sekunden.
4. Nach 15 Sekunden drehen Sie die Pizza um 90 Grad mit der Pizzaschaufel oder Backwerkzeugen, schließen Sie dann die Tür erneut, und backen Sie wieder 15 Sekunden. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Pizza um 360 Grad gedreht wurde und ganz gebacken ist.
5. Öffnen Sie die Tür, und nehmen Sie die Pizza heraus. Sie können Ihre Pizza jetzt genießen!

Falls Sie dann eine weitere Pizza backen wollen, verkürzen Sie die Backzeiten zwischen jeder Drehung auf 10 Sekunden, da die Temperatur im Ofen bereits 350 Grad erreicht hat.

Vorsicht:

** Wenn die Pellets im Pizzaofen brennen, muss die Tür geschlossen bleiben, bis die Nahrung in den Ofen eingeführt bzw. herausgenommen wird. Damit wird verhindert, dass zu viel Luft aus der Ofentür entweicht, wodurch es zu starker Rauchentwicklung in der Feuerkammer (E&G) und im Trichter (D) kommen kann.*

** Bedienen Sie die Tür immer mit dem mitgelieferten Griff.*

Gebrauchsanweisungen

2. Zubereitung von Steak

1. Put the marinated steak to pizza stone.
2. Close the door and cook 20 seconds, After 20 seconds, open the door and rotated the steak 180 degrees with tools, then close the door and cook another 20 seconds.
4. Finished step 2 and step 3, the total cooking time is around 80 seconds, and now you have a
5. If you want to medium well steak, adjust each cooking time to 25 seconds, total cooking time is
6. Adjust the cooking time according to the actual temperature of the pizza oven and personal preferences.

Vorsicht:

- * *Beim Zubereiten von Steak ist das Steak auf die Platte (nicht mitgeliefert) zu legen, um das Fett oder die Soße aufzufangen.*
- * *Wenn die Pellets im Pizzaofen brennen, muss die Tür geschlossen bleiben, bis die Nahrung in den Ofen eingeführt bzw. herausgenommen wird. Damit wird verhindert, dass zu viel Luft aus der Ofentür entweicht, wodurch es zu starker Rauchentwicklung in der Feuerkammer (E&G) und im Trichter (D) kommen kann.*
- * *Bedienen Sie die Tür immer mit dem mitgelieferten Griff.*

Sie können diesen Pizzaofen auch verwenden, um andere Nahrungsmittel als Pizza und Steak zuzubereiten. Genießen Sie Ihre kulinarische Reise!

Reinigung

1. Entfernen Sie die Asche im Pizzaofen nach jedem Kochvorgang sorgfältig. Um den Staub zu entfernen, können Sie leicht an das Rohr klopfen.
2. Reinigen Sie die Brennkammer (wo das Essen im Ofen gekocht wird) und den Pizzastein mit Küchenpapier.
3. Reinigen Sie den Türschlitz nach jedem Gebrauch sorgfältig mit einem weichen Tuch.

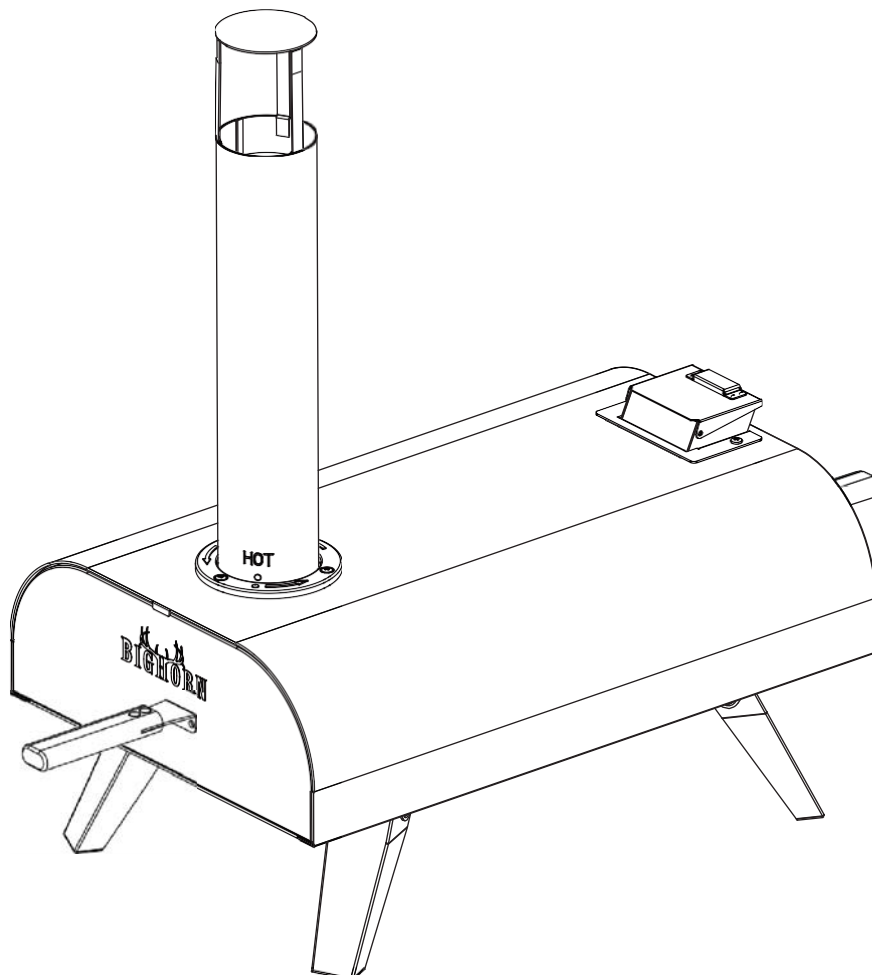


Pellet Pizzaoven

Gebruikers

Instructiehandleiding

Model# SRPG18003



Vragen, problemen, ontbrekende onderdelen? Stuur voordat u het artikel terugstuurt een e-mail naar cs@shinerich.com.

Inhoudsopgave

Voordat u begint.....	46
Gebruik.	48
Productonderhoud.....	49
Explosietekening.....	50
Montage-instructies.....	51-55
Gebruiksaanwijzing	56-58

Voordat u begint

- ⚠ Deze instructies zijn voor uw veiligheid. Lees deze goed door voor het gebruik en bewaar deze voor toekomstig naslag.
- Gooi alle plastic zakken zorgvuldig weg en houd deze buiten bereik van kinderen.
- Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice, die u verder kan helpen.
- Neem even de tijd om vertrouwd te raken met de inhoud en controleer voordat u begint of alle gaten vrij zijn van verfresten.
- Als u klaar bent om te beginnen, zorg er dan voor dat u voldoende ruimte en een schone, droge plaats heeft voor montage.
- **Belangrijk** - Hoewel bij de fabricage van dit product de uiterste zorg is betracht, moet tijdens de montage opletten dat er scherpe randen aanwezig zijn.

Informatie over het bereiden van voedsel

- Lees en volg dit advies op als u op uw grill kookt.
- Was **ALTIJD** uw handen voor of na het omgaan met ongekookt vlees en vooraf aan het eten.
- Houd **ALTIJD** ruw vlees weg van gekookt vlees en ander voedsel.
- Zorg ervoor voorafgaand aan het koken dat de oppervlakken van de pizzaoven grill schoon en vrij van oude voedselresten zijn.
- GEBRUIK NIET dezelfde gereedschappen om met bereid en onbereid voedsel om te gaan.
- Zorg ervoor dat al het voedsel grondig bereid is alvorens te eten.
- **VOORZICHTIG** – het eten van ruw of te slecht bereid vlees kan voedselvergiftiging opleveren (bijv. bacteriestammen, zoals E.coli).
- Om het risico van slecht bereid vlees te verminderen, snijd het open om te controleren dat het geheel intern gekookt is.
- **VOORZICHTIG** – als het vlees voldoende is gekookt moet het vleesjus helder van kleur zijn en mogen geen sporen van roze/rood jus gekleurd vlees aanwezig zijn.
- Voorgaren van groter vlees of braadstukken wordt aanbevolen voordat definitief op de barbecue wordt gebakken.
- Na het bakken op uw pizzaoven altijd de oppervlakken van de grill en gereedschappen schoonmaken.

Veiligheidswaarschuwing

- **WAARSCHUWING** – De pellet pizzaoven geeft tijdens gebruik KOOLMONOXIDE af, wat giftig en dodelijk is. De pizzaoven NIET binnen of in een tent, caravan of onder een luifel gebruiken.
- **WAARSCHUWING** – Niet binnen gebruiken! ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN. Gebruik de barbecue niet in besloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten. Gevaar van koolmonoxidevergiftiging fataal.
- Gebruik dit product NIET als oven.
- Zorg ervoor dat het product op een permanent, plat, vlak, hittebestendig niet brandbaar oppervlak staat, weg van brandbare items.
- Zet uw barbecue altijd op een stevige ondergrond, uit de buurt van houten hekken en overhangende bomen.
- Zorg ervoor dat boven het product 2 meter vrije ruimte is en zich 2 meter uit de buurt van omliggende items bevindt.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes volgens EN1860-3.1
- Behandel of verplaats het product NIET als het aangestoken is omdat het heet wordt.
- Gebruik alleen pellets die geschikt voor het koken zijn. De aanbevolen lengte van de pellet mag niet langer dan 3 cm zijn.
- Laat NOOIT een brandend vuur onbeheerd.
- Houd kinderen en dieren op een veilige afstand van het product tijdens gebruik.
- Ga NIET koken voordat de brandstof een laag heeft.
- De pizzaoven zal opwarmen en de brandstof blijft voor minstens 30 minuten gloeiend heet voorafgaand aan de eerste keer koken op de pizzaoven.

- Wees voorzichtig bij het hanteren van metalen delen van de pizzaoven omdat deze waarschijnlijk heet worden.
- Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het omgaan met het product. Raak geen metalen delen aan tijdens gebruik, alleen de deurbel bij het openen van de deur. Plaats geen hete items buiten de pizzaoven.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven compleet is afgekoeld, voordat het as wordt verwijderd.
- Houd een fijne watersproeier bij de hand om elke opflikkeringen te doven, gebruik anders bakpoeder of zout.
- Om de unit te doven – voeg geen brandstof toe laat het vuur in de oven uit gaan of overgiet het met water.
- Om de levensduur van uw pizzaoven grill te verlengen, deze niet onbeschermd buiten laten staan, gebruik een geschikte hoes voor de pizzaoven als deze niet wordt gebruikt.
- Bewaar GEEN brandbare materialen naast dit product.
- Bewaar GEEN spuitbussen naast deze pizzaoven.
- Gebruik GEEN kolen in dit product
- Probeer het product NIET te bewegen als deze heet of In gebruik is.
- Vlammen kunnen uit het metaal naar buiten blazen als hieronder:
 - a. aan de achterkant, waar vlammen branden
 - b. aan de bovenkant van de vultrechter als de deksel wordt geopend
 - c. aan de voorkant van de pizzaoven, als de deur open gaat
 - d. aan de bovenkant van de schoorsteen
- Aanpassen van de pizzaoven kan gevaarlijk zijn, het is niet toegestaan en doet de garantie vervallen.
- Het niet volgen van de instructies in deze handleiding kan leiden tot ernstig letsel of schade aan eigendommen.

Gebruik

01 Bescherming



02 Dingen controleren voordat u begint

1. Gooi alle plastic zakken zorgvuldig weg en houd deze buiten bereik van kinderen.
2. Controleer het onderdeel en zorg ervoor dat u alle vermelde onderdelen heeft. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met onze afdeling klantenservice, die u verder kan helpen.
3. Neem even de tijd om vertrouwd te raken met de inhoud en controleer voordat u begint of alle gaten vrij zijn van verfresten.
4. Als u klaar bent om te beginnen, zorg er dan voor dat u voldoende ruimte en een schone, droge plaats heeft voor montage.



BELANGRIJK - Hoewel bij de fabricage van dit product de uiterste zorg is betracht, moet tijdens de montage opletten dat er scherpe randen aanwezig zijn.

03 Verlichtingsprocedures

1. Zet de pizzaoven op een geschikte plaats, op een vlak oppervlak uit de buurt van brandgevaarlijke plaatsen. De basis van de grill wordt heet, dus zorg ervoor dat deze op een geschikt oppervlak staat.
2. Leg het pelletrooster in de verbrandingskamer.
3. Plaats de pellets op het pelletrooster en steek de pellets aan de bovenkant aan met een hervulbare butaanaansteker.
4. Als de pellets branden, plaats de verbrandingskamer dan via het handvat in het lichaam.
5. Sluit de deur zodat de pellets volledig verbranden om de pizza te bakken.
6. Als de verbranding tot stand is gekomen, de brandstof gelijkmatig verdelen.



WAARSCHUWING! De pellet zal erg heet zijn, dus neem passende voorzorgsmaatregelen.

- Laat het handvat niet op de pizzaoven.
- Raak nooit metalen delen aan die erg heet kunnen zijn.
- Kook niet voordat de brandstof een laag as heeft.

04 Vooraf aan elke kooksessie

- Om te voorkomen dat etenswaren aan de pizzasteen blijven kleven, dient u de pizzasteen voor elk gebruik te reinigen.
- Vul het brandstofcompartiment voor pellets met pellets, steek de pellet aan en laat de pellet roodgloeiend worden. Het wordt aangeraden om minimaal 18 minuten te wachten voordat u gaat koken. Zodra de pellet asgrijs is geworden, is deze nu gereed om voor het koken te gebruiken.

05 Het aanvullen van de pellet

- Houd tijdens het bereiden de pellet in de vultrechter voor meer dan de helft van de capaciteit van de vultrechter
- Om de pellet tijdens gebruik aan te vullen, gebruikt u de hendel om de deksel van de vultrechter te openen en gebruikt u vervolgens de vultrechter-schep om wat pellets te pakken en deze in de vultrechter te gieten. Plaats de deksel van de vultrechter terug op de vultrechter met de hendel.
- Zorg ervoor dat ovenwanten of ovenhandschoenen worden gebruikt.

06 Het doven van de pizzaoven

- Haal het pelletrooster en de vuurbak eruit (E&G) en gebruik water om het vuur te doven als het koken is beëindigd. Giet de resterende hardhouten pellets in een emmer water.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven volledig is afgekoeld voordat u de houtskoolas verwijder

Productonderhoud

01 De gouden regels voor onderhoud

1. Goed en regelmatig onderhoud kan de levensduur van uw pizzaoven verlengen en de conditie ervan behouden.
2. Zorg ervoor dat de barbecue en zijn onderdelen voldoende afgekoeld zijn, alvorens te reinigen.



BELANGRIJK - Houd er rekening mee dat het normaal is dat tijdens het gebruik de gecoate metalen oppervlakken van de pizzaoven kunnen verkleuren door de warmte die wordt gegenereerd door de brandende pellet. De coating lijkt te smeulen / roken en de oppervlakken worden donkerder,

02 Aan het begin van het seizoen

- Controleer of alle componenten goed vastzitten.
- Controleer alle schroeven en bouten en draai ze vast.

03 Voor elk gebruik

Controleer of de kookoppervlakken schoon en vrij van roest zijn.

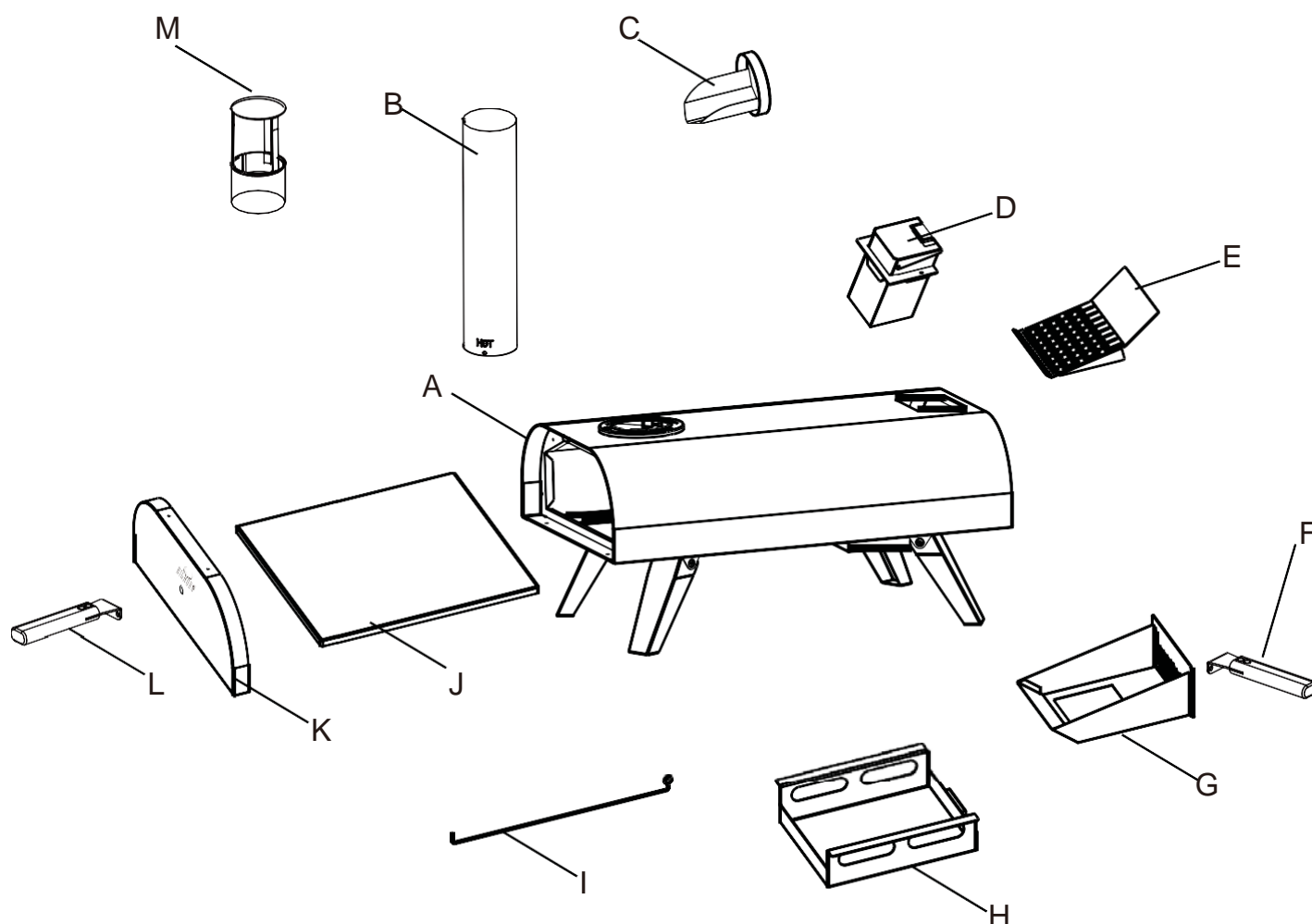
04 Na elk gebruik

- Om de levensduur van uw pizzaoven te verlengen, mag u deze niet onbeschermd buiten laten staan. Gebruik een geschikte pizzaoven hoes wanneer u deze niet gebruikt.
- 1. Kookoppervlakken (pizzasteen, enz)**
Reinig met warm zeepachtig water. Gebruik een milde crème-reiniger op een niet-schurende pad om voedselresten te verwijderen. Goed afspoelen en goed afdrogen. We raden af om de pizzasteen in de vaatwasser te reinigen.
 - 2. Asla**
Controleer na elk gebruik de brandstofpellets. Gooi de as weg en was alle resterende as of vet uit de la / opvangbak. Als u niet grondig reinigt, kan dit uw kookprestaties beïnvloeden. Gebruik het meegeleverde gereedschap om de opvangbak te verwijderen, aangezien deze heet kan zijn.
 - 3. Pizzaoven behuizing**
Verwijder regelmatig overtollig vet of vet van de pizzaoven behuizing met een zachte kunststof of houten schraper. Het is niet nodig om al het vet van de behuizing te verwijderen. Als u volledig moet reinigen, gebruik dan warm zeepachtig water en een doek of alleen een borstel met nylon haren. Verwijder de pizzasteen alvorens volledig te reinigen.
 - 4. Na 2 of 3 gebruik**
Controleer alle schroeven en bouten en draai ze vast.

05 Aan het einde van het seizoen

- Om de levensduur van uw pizzaoven te verlengen en de conditie ervan te behouden, raden wij u ten eerste aan het apparaat af te dekken als u het langere tijd buiten laat staan, vooral tijdens de wintermaanden.
- Stel de pizzaoven niet bloot aan weersomstandigheden van buitenaf of bewaar deze niet in dampige, vochtige ruimtes.
- Do not store flammable materials near this product.

Explosietekening



Onderdelenlijst

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	HOEVEELHEID
A	Samenstelling behuizing pizzaoven	1
B	Schoorsteenpijp	1
C	Vultrechter-schep	1
D	Samenstelling vultrechter	1
E	Pelletrooster	1
F	Samenstelling hendel vuurbak	1
G	Samenstelling vuurbak	1

ONDERDEEL	OMSCHRIJVING	HOEVEELHEID
H	Asla	1
I	Pook	1
J	Pizzasteen	1
K	Deur	1
L	Deurhendel	1
M	Schoorsteendeksel	1

Geschatte montagetijd: 5 minuten

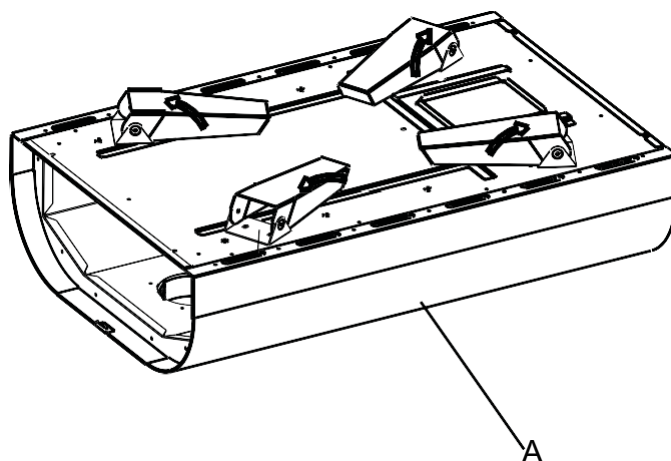
Benodigde gereedschappen voor montage (niet inbegrepen): Philips schroevendraaier

Montage-instructies

Stap 1

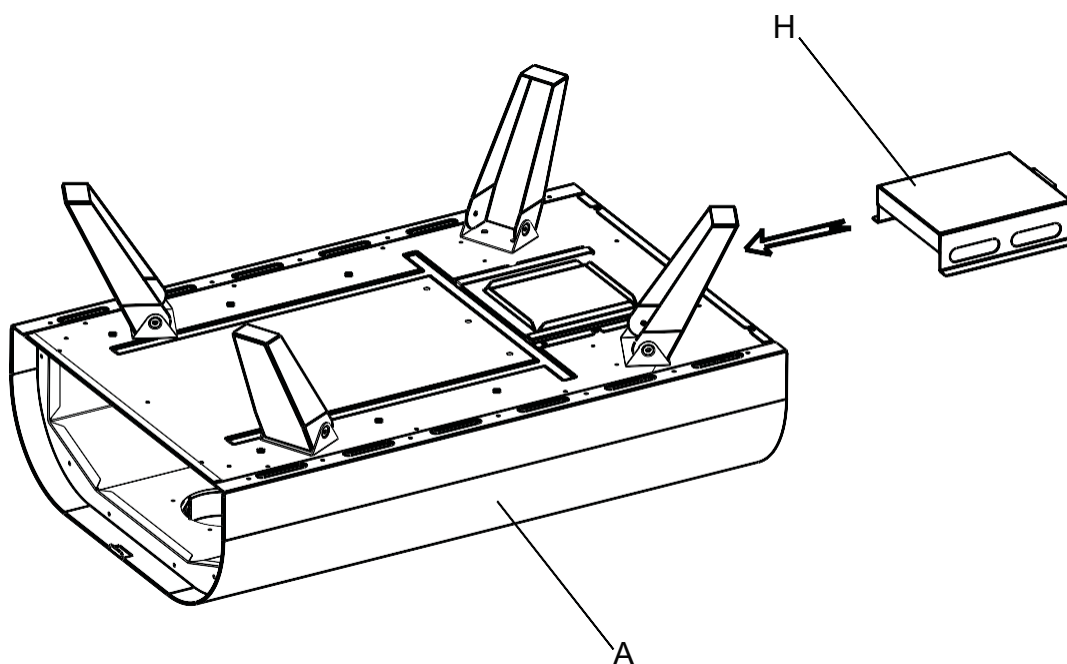
Leg met hulp de behuizing van de pizzaoven eenheid(A) ondersteboven op een zacht, horizontaal oppervlak.

Vouw vervolgens vier poten uit (voorgemonteerd) zoals afgebeeld.



Stap 2

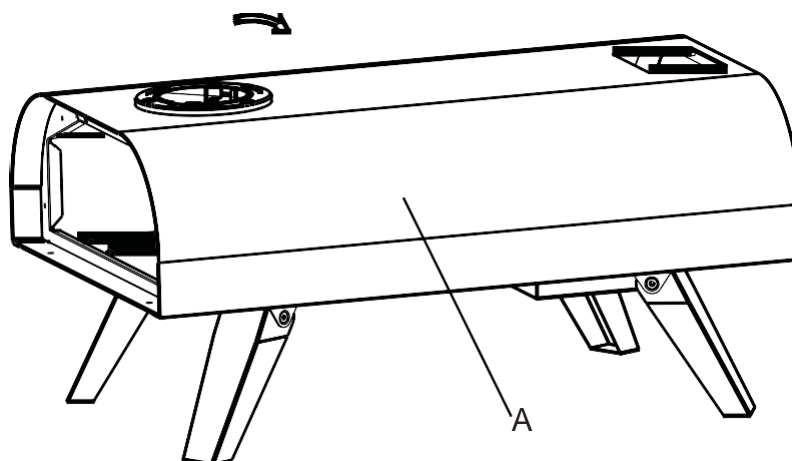
Installeer de asla (H) op de eenheid van de pizzaoven behuizing (A) zoals afgebeeld.



Montage-instructies

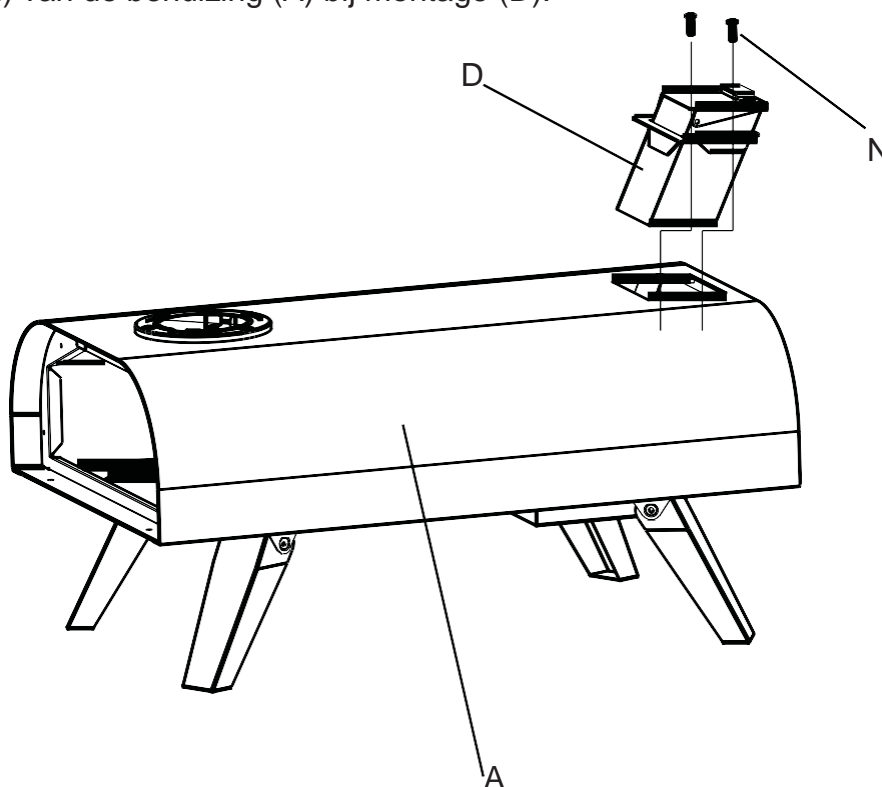
Stap 3

Draai de behuizing van de pizzaoven eenheid (A) om zoals afgebeeld



Stap 4

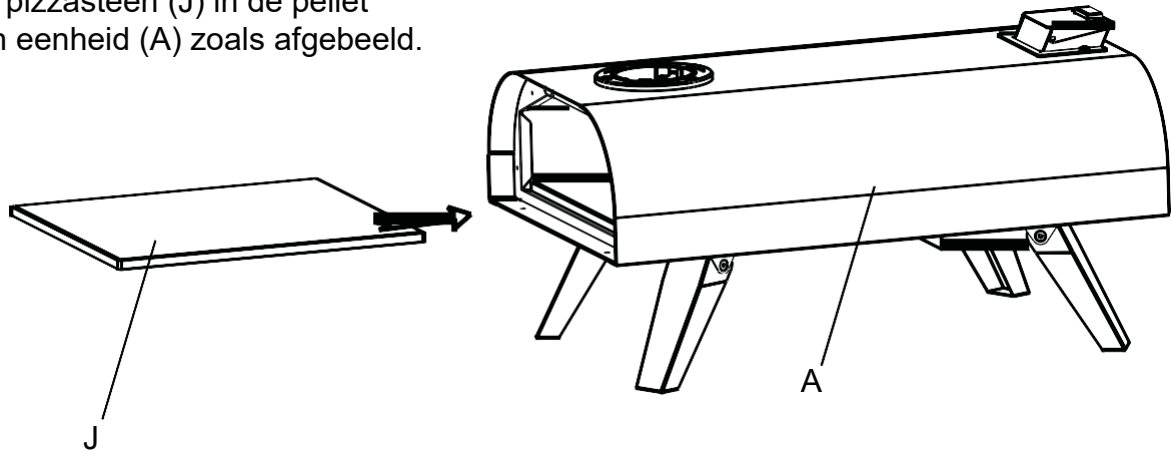
Monteer de vultrechter (D) op de pizzaoven behuizing bevestig (A) met twee M4x10 schroeven (N) zoals afgebeeld.
Demonteer de schroeven (N) van de behuizing (A) bij montage (D).



Montage-instructies

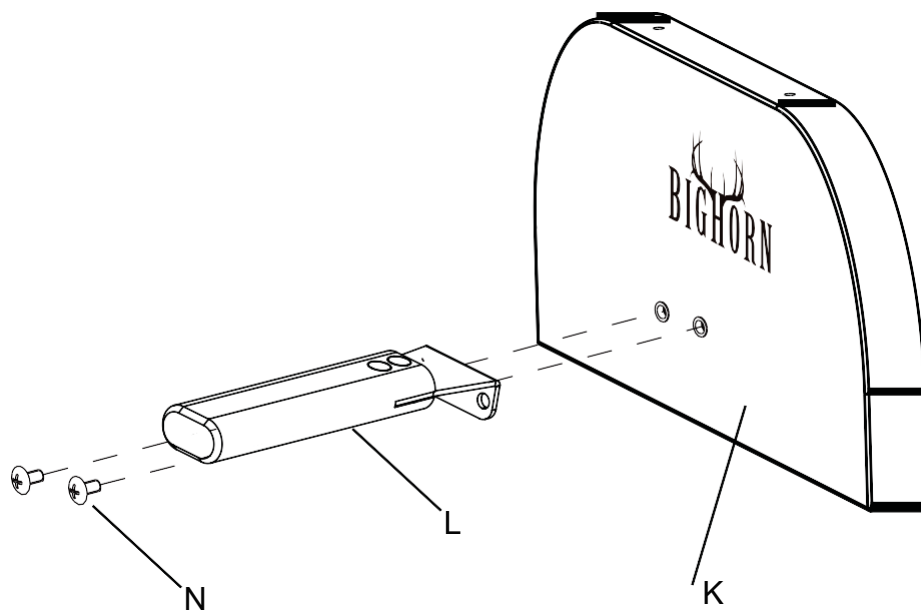
Stap 5

Plaats de pizzasteen (J) in de pellet pizzaoven eenheid (A) zoals afgebeeld.



Stap 6

Bevestig de deurhendel (L) op de deur (K) met 2 stuks M4x10 schroeven (N) zoals afgebeeld. Draai de schroeven met een schroevendraaier vast.

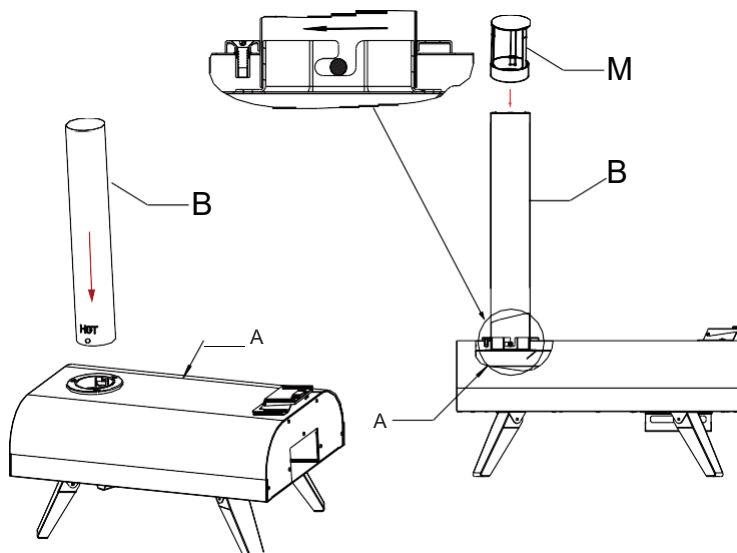


Montage-instructies

Stap 7

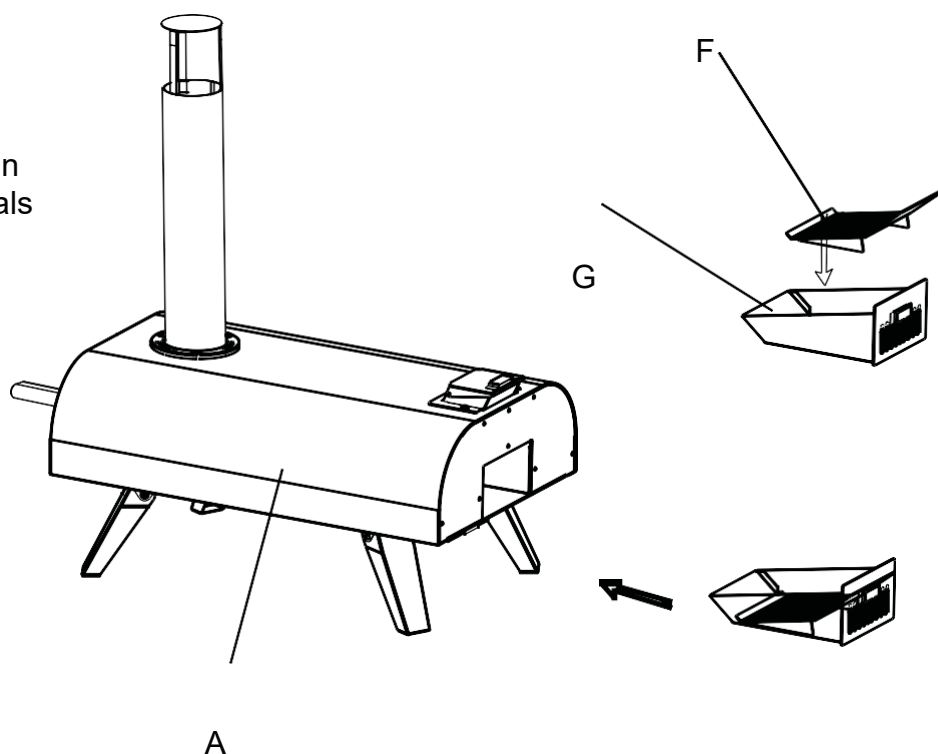
Plaats de schoorsteenpijp (B) op de eenheid van de pizzaoven behuizing (A) en draai rechtsom met de hand naar de positie zoals afgebeeld.

Plaats de schoorsteen deksel (M) op de schoorsteenpijp (B).



Stap 8

Plaats eerst het pelletrooster (F) op de vuurbak eenheid (G), plaats dan in de behuizing van de pizzaoven eenheid (A) zoals afgebeeld.

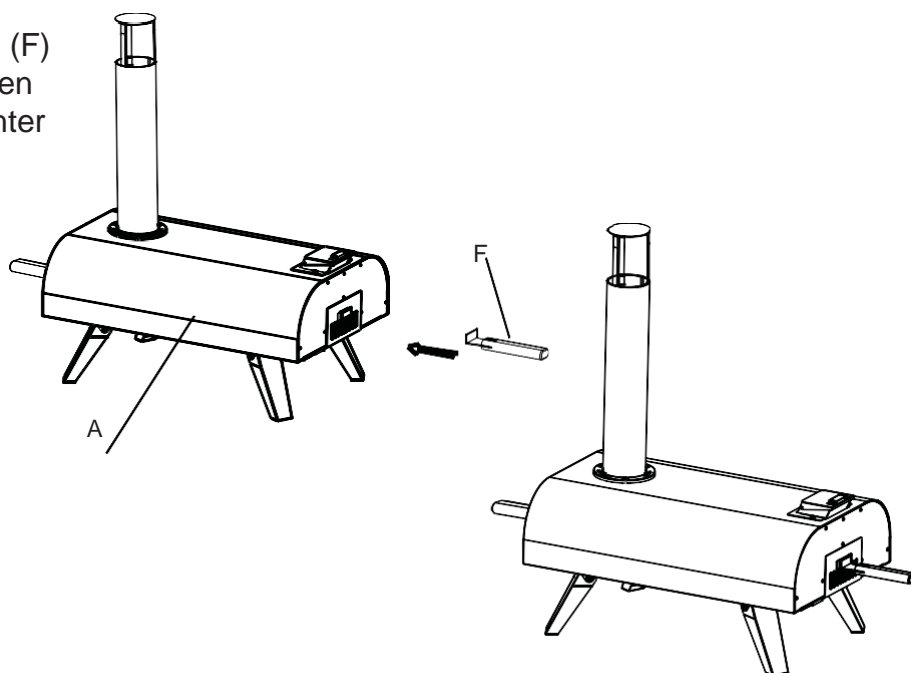


Montage-instructies

Stap 9

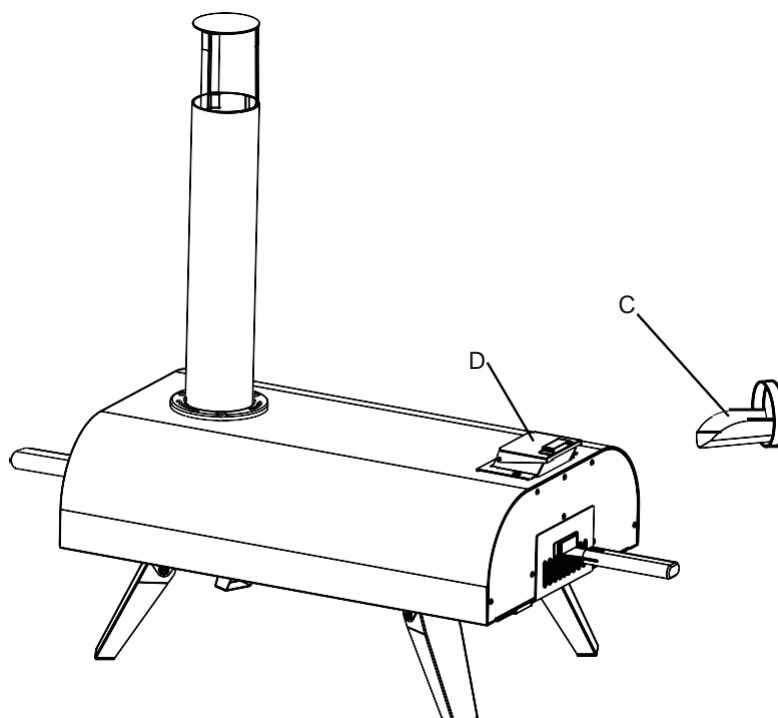
De hendel van de vuurbak eenheid (F) is gereed om de vuurbak te bedienen (G), asla (H) en deksel van vultrechter eenheid (D).

Laat de hendel van de vuurkast eenheid (F) tijdens het branden niet op bovenstaande locaties staan, aangezien deze heet kan worden.



Stap 10

De vultrechter-schep (C) kan worden gebruikt om de schoorsteenpijp (B) af te dekken tijdens opslag, of om deeltjes te scheppen zoals afgebeeld.



Gebruiksaanwijzing

Verlichting instructie

1. Verwijder de vultrechter-schep (C, indien aanwezig) van de bovenkant van de schoorsteenpijp (B) en zorg ervoor dat de schoorsteendeuksel (M) bovenop de schoorsteenpijp (B) zit.
2. Zet de deur op zijn plaats en zorg ervoor dat u deze alleen verwijdert als u voedsel toevoegt of ermee werkt.
3. Haal het pelletrooster en de vuurbak eruit (E & G) met de hendel, plaats vervolgens 100% natuurlijke hardhouten pellets met de vultrechter-schep (C) zoals onderstaande afbeelding laat zien (ongeveer 300 g).
4. Plaats de vuurbak op een vlak en niet brandbaar oppervlak. Steek de hardhouten pellets aan met een ontsteker of vuur starter en wacht ongeveer 45-90 seconden om het vuur aan te laten gaan.



5. Plaats het pelletrooster en de vuurbak met de hendel achter in de pizzaoven, plaats de deur erop en bedek de deksel van de vultrechter. Laat ongeveer 18 minuten branden.

6. Open de deksel van de vultrechter voorzichtig met de hendel en voeg hardhouten pellets toe van maximaal 450 g met een trechter-schep als er meer vlammen gezien worden aan de bovenkant van de schoorsteenpijp.



Gebruiksaanwijzing

7. Sluit de deksel van de vultrechter met de hendel en wacht 2-3 minuten. Als de vlam weer te zien is aan de bovenkant van de schoorsteenpijp, is het de juiste tijd om het eten te bereiden! Verwijder voorzichtig de deur en leg het voedsel midden op de pizzasteen in de verbrandingskamer en sluit de deur.
8. Als de brandtijd langer is dan 1 uur, gebruik dan de pook om de as / stof in het asrooster te verwijderen, zodat het een betere verbranding kan bereiken met luchtventilatie.



Koken

1. Pizza bakken

1. Smeer wat olijfolie of bakolie op het oppervlak van de pizzaschep (niet inbegrepen) om plakken te voorkomen.
2. Leg de pizza op de pizzaschep en maak uw pizza met de door uw gewenste ingrediënten.
3. Leg de pizza op de pizzasteen met de pizzaschep, sluit de deur en bak ongeveer 15 seconden.
4. Draai de pizza na 15 seconden 90 graden met pizzaschep of bakgereedschap en sluit de deur om nog eens 15 seconden te bakken. Herhaal hetzelfde proces totdat de pizza is gedraaid en 360 graden gebakken.
5. Open de deur en haal de pizza eruit. Geniet nu van uw pizza!

Nadat de eerste bakronde is voltooid en u wilt doorgaan met het bereiden van nog een pizza, controleer dan de baktijd ongeveer 10 seconden tussen elke rotatie, aangezien de temperatuur in de oven 350 graden bereikt.

Herinnering:

“ Wanneer de pelletbrandstof in de pizzaoven brandt, moet de deur worden gesloten, tenzij er voedsel in of uit moet worden gehaald. Dit is om te voorkomen dat er te veel lucht uit de oven komt, wat zware rook kan veroorzaken in de constructie van de vuurbak (E&G) en vultrechter (D).

“ Bedien de deur altijd met de bijgeleverde hendel

Gebruiksaanwijzing

2. Biefstuk bakken

1. Plaats de gemarineerde biefstuk op de pizzasteen.
2. Sluit de deur en bak gedurende 30 seconden. Open deur na 20 seconden, en draai de biefstuk met gereedschap 180 graden. Sluit vervolgens de deur en bak nog eens 20 seconden.
3. Draai de biefstuk om en herhaal bovenstaande bewerking voor de andere kant van de biefstuk.
4. Voltooi stap 2 en 3, de totale baktijd bedraagt 80 ongeveer seconden en nu heeft u een medium biefstuk.
5. Als u een half doorbakken biefstuk wilt, verhoog elke baktijd naar 25 seconden. De totale baktijd bedraagt nu 100 seconden.
6. Stel de baktijd bij volgens de actuele temperatuur van de pizzaoven en persoonlijke voorkeuren.

Herinnering:

“ Als u biefstuk grilt, is het beter de biefstuk op het bord te leggen (niet meegeleverd) om vet of jus *op te vangen*.

“ Wanneer de pelletbrandstof in de pizzaoven brandt, moet de deur worden gesloten, tenzij er *voedsel in of uit moet worden gehaald. Dit is om te voorkomen dat er te veel lucht uit de oven deur komt, wat zware rook kan veroorzaken in de constructie van de vuurbak (E&G) en vultrechter (D)*.

“ Bedien de deur altijd met de bijgeleverde hendel

U kunt deze pizzaoven gebruiken om meer te bakken dan alleen pizza en biefstuk. Veel plezier met uw kookreis!

Reiniging

1. Zorg ervoor om de as in de pizzaoven na elk gebruik voorzichtig schoon te maken, en tik rustig tegen de schoorsteenpijp om het vuil te verwijderen.
2. Maak de verbrandingskamer (waar het eten naar binnen gaat) en de pizzasteen met keukenpapier schoon
3. Maak de deurslot voorzichtig schoon na elk gebruik met een zachte doek.