

## ENGLISH

### InnovaGoods®

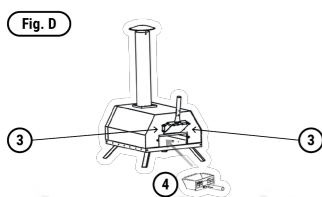
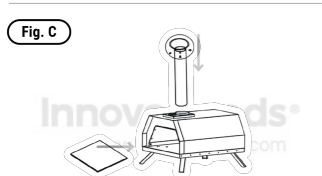
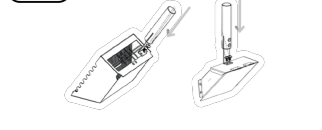
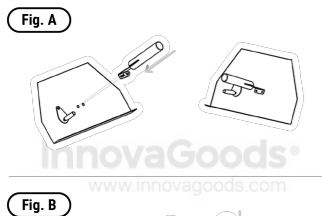
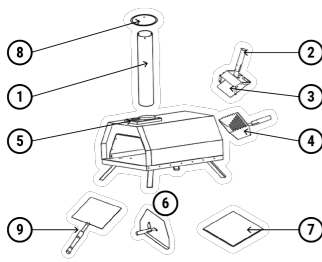
### User's Manual

#### CONTENTS / TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Chimney
- Ceramic stone
- Metal peel
- Oven cover
- Pellet dispenser
- Pellet burner
- Thermometer
- 3 wooden handles
- 4 folding legs
- 13 screws
- Waterproof cover with handles

#### INSTRUCTIONS

- Fig. A) Attach the handle (2) to the door (6) using 2 screws.
- Fig. B) Attach the handles (2) to the pellet dispenser (3) and the burner (4) using 4 screws.
- Fig. C) Fix the cover to the upper part of the chimney (8) with 3 screws. Insert the chimney (1) into the upper cavity (5) turning it gently while applying pressure. Insert the stone (7) inside the oven onto its supports (it will be slightly raised from the metal base).
- Fig. D) Insert and fix the pellet dispenser (3) into the upper cavity using 4 screws.
- Unfold the legs and place the Pellet Oven for Pizza InnovaGoods on a flat stable surface, away from anything nearby that may start a fire. Exclusively for outdoor use.
- Fill the burner (4) with pellets to approx. 2/3 capacity and light them using lighters that comply with regulation EN 1860-3. Once they have been lit, place the burner into the lower cavity. You can also use small-sized woodchips as fuel.
- The oven should be lit and kept going for at least 20-30 minutes before starting to cook. Pellets from the upper dispenser (3) will need to be added every so often. You can view the condition of the fire through the sliding window on the front cover. Do not cook if the flame is too high. Wait for the fire to die down and for the pellets to create a layer of ash. The ideal cooking temperature is between 300-350 °C and this can be seen on the thermometer (5).
- Sprinkle flour or semolina on the peel (9) and place the pizza on it. You can also place some baking paper cut to the same size as the pizza on it.
- Insert the peel into the oven and remove it, leaving the pizza on the stone. Wait for a few minutes, remove the pizza using the peel and turn it a third of the way around. Bake a little longer and repeat the process, so that the pizza is cooked on all sides. Remove the baking paper when turning the pizza so that it doesn't scorch too much.
- Keep in mind that the part closest to the pellets will be a little hotter than the rest of the oven.
- Cooking time will depend on various factors, such as the oven temperature, the type of dough, the quantity of ingredients used, etc. It can take from 2 to 4 minutes.
- Avoid cooking pizzas with too many ingredients or ingredients that contain a lot of water, as this could slow down the cooking of the dough and affect the quality of the final product.
- If you are going to cook various pizzas, ensure that you recover the correct oven temperature by feeding the fire and letting the necessary time elapse.



#### MAINTENANCE

After each use, remove the burner, and clean the remaining ash and interior smoke marks as well as the accessories with a damp cloth. Then dry the oven. Avoid leaving it outdoors when not in use, as the sun and the rain may cause it to deteriorate. Place it in its protective cover when not in use.

#### WARNINGS

Read the warnings before use, follow these fully and keep the instructions for future reference. Only install the Pellet Oven for Pizza InnovaGoods outdoors. Never use in garages or unventilated spaces, as this could cause asphyxiation due to lack of oxygen, or death due to excess carbon monoxide to people or animals. Keep it well away from sources of fuel, flammable gases, flammable liquids, paints, wood, paper or any other flammable solid, liquid or gaseous material. Do not use alcohol or petrol to light the fire. Comply with local laws concerning places where you can use this product or periods of highest fire risk. Do not install the oven on boats or recreational vehicles. Do not use it in windy conditions. Do not use the oven as a heater. The accumulation of toxic gases may cause asphyxiation. Flames may escape from the Pellet Oven for Pizza InnovaGoods through the chimney, the back grille or when opening the door, this is normal. Keep your distance and take extreme care when opening the door. Inadequate installation, adjustment, modification or poor maintenance may cause physical damage to the surroundings and living beings. The oven should be regularly inspected and maintained. The size of the pellets may seriously affect the internal temperature. We recommend using pellets no longer than 3 cm. Only use pellets that are manufactured for cooking. The temperature during their use may range between 150 °C and 350 °C. Do not touch any part of the oven while you are cooking. You should only touch the handles that have been designed for this purpose. This oven will get very hot. There is a risk of burning the hands, so always use heat-resistant gloves. Never leave the oven unsupervised. Keep electric cables away from the oven. Exclusively for use by adults. Keep children and pets away from the oven. Do not attempt to move the oven when it is hot or while cooking. Wait at least 60 minutes for possible flames and heat to dissipate before you consider it to be out. Due to the high temperatures when in use, it is normal for the oven to develop some imperfections in its appearance. This product is not household waste, so follow the environmental standards for recycling. Place the appliance on a level, dry and heat-resistant surface. The appliance reaches high temperatures, so please be extremely careful when handling it when it is on. When removing the food, use tongs, gloves or other protective equipment. Use the device for its intended purpose only. Let it cool completely before cleaning or handling. Do not modify the appliance or any of its components. Be extremely careful when handling, the heat it generates can cause serious burns. Read the instructions carefully before first use. Keep the manual for further queries.

## FRANÇAIS

#### CONTENU / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Cheminée
- Pierre céramique
- Pelle en métal
- Couvercle du four
- Distributeur de pellets
- Brûleur de pellets
- Thermomètre
- 3 poignées en bois
- 4 pieds pliants
- 13 vis
- Housse imperméable avec poignées

#### INSTRUCTIONS

- Fig. A) Fixer la poignée (2) à la porte (6) à l'aide de 2 vis.
- Fig. B) Fixer les poignées (2) au distributeur de pellets (3) et au brûleur (4) avec 4 vis.
- Fig. C) Fixer le couvercle au niveau de la partie supérieure de la cheminée (8) à l'aide de 3 vis. Insérer la cheminée (1) dans le trou supérieur (5) sous pression, en la tournant doucement. Insérer la pierre (7) à l'intérieur du four en la faisant reposer sur les supports (elle sera légèrement surélevée par rapport à la base métallique).
- Fig. D) Insérer et fixer le distributeur de pellets (3) dans le trou supérieur à l'aide de 4 vis.
- Déplier les pieds et placer le Pellet Oven for Pizza InnovaGoods sur une surface lisse et stable, à l'écart de toute source d'inflammation proche. Utilisation exclusive à l'extérieur.
- Remplir le brûleur (4) de pellets jusqu'à environ 2/3 de sa capacité et les allumer à l'aide d'allume-feu conformes à la norme EN 1860-3. Une fois allumé, insérer le brûleur dans le trou inférieur. Vous pouvez également utiliser de petits copeaux de bois comme combustible.
- Le four doit être allumé et le feu doit rester allumé pendant au moins 20 à 30 minutes avant de commencer à cuisiner. Il sera nécessaire d'ajouter des pellets de temps en temps à partir du distributeur supérieur (3). Vous pouvez voir l'état du feu à partir du regard coulissant du cache avant. Ne pas effectuer de cuisson s'il y a beaucoup de flammes, attendre que le feu baisse et que les pellets soient recouverts de cendres. La température de cuisson idéale se situe entre 300 et 350 °C et est indiquée sur le thermomètre (5).
- Placer la pizza sur la plaque (9) saupoudrée de farine ou de semoule fine. Vous pouvez également placer un morceau de papier cuisson de la taille de la pizza sur la plaque.
- Insérer la plaque dans le four et la retirez en laissant la pizza sur la pierre. Attendre quelques instants, sortir la pizza à l'aide de la palette et la tourner d'un tiers, faire cuire un peu plus et répéter l'opération de manière à ce qu'elle soit bien cuite de tous les côtés. Retirer le papier cuisson en tournant la pizza afin d'éviter qu'il ne brûle pas trop.
- Notez que la partie la plus proche des pellets sera légèrement plus chaude que le reste du four.
- Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs, tels que la température du four, le type de pâte, la quantité d'ingrédients, etc. Il peut être de 2 à 4 minutes.
- Éviter de cuire des pizzas avec trop d'ingrédients ou des ingrédients trop humides, car cela peut ralentir le processus de cuisson de la pâte et affecter

la qualité du résultat final.

- Si vous devez cuire plusieurs pizzas, assurez-vous de rétablir la température en alimentant le feu, en laissant s'écouler l'intervalle de temps nécessaire.

#### ENTRETIEN

Après chaque utilisation, retirer le brûleur, nettoyer les résidus de cendres et de fumée à l'intérieur et sur les accessoires à l'aide d'un chiffon humide. Sécher ensuite le four. Éviter de laisser le four à l'extérieur lorsqu'il n'est pas utilisé, car le soleil et la pluie peuvent l'endommager. Placez la housse de protection lorsque vous ne l'utilisez pas.

#### AVERTISSEMENTS

Lire les avertissements avant l'utilisation, les suivre à la lettre et conserver les instructions pour références ultérieures. Installer le Pellet Oven for Pizza InnovaGoods uniquement à l'extérieur, jamais dans un garage ou dans un endroit non ventilé, au risque de provoquer une asphyxie par manque d'oxygène ou la mort par excès de monoxyde de carbone chez les personnes et les animaux. Tenir à l'écart de toute source d'essence, de gaz et de liquides inflammables, de peinture, de bois, de plastique, de papier ou de toute autre matière solide, liquide ou gazeuse inflammable. Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou raviver le feu. Respecter la législation locale concernant les endroits où ce produit peut être utilisé ou les périodes où le risque d'incendie est plus élevé. Ne pas installer le four sur des bateaux ou des véhicules de loisirs. Ne pas utiliser le four par temps venteux. Ne pas utiliser le four comme poêle. L'accumulation de gaz toxiques peut provoquer l'asphyxie. Des flammes peuvent s'échapper du Pellet Oven for Pizza InnovaGoods par la cheminée, les grilles arrière ou la porte lorsque celle-ci est ouverte, ce qui est normal. Garder vos distances et être extrêmement prudent lorsque vous ouvrez la porte. Une installation inadéquate, un réglage, une modification ou un mauvais entretien peuvent causer des dommages physiques à l'environnement et aux êtres vivants. Le four doit être inspecté et mis à jour régulièrement. La taille des pellets peut affecter de manière significative la température intérieure. Il est recommandé d'utiliser des pellets d'une longueur maximale de 3 cm. N'utiliser que des pellets destinés à la cuisson. La température pendant l'utilisation peut varier entre 150°C et 350°C. Ne pas toucher les parties du four pendant la cuisson. Vous ne pouvez toucher que les poignées prévues à cet effet. Ce four va devenir très chaud. Il existe un risque de brûlure des mains, porter donc toujours des gants thermo-isolants. Ne jamais laisser le four sans surveillance. Maintenir éloigné des câbles électriques. Réserver à l'usage des adultes. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four. Ne pas essayer de déplacer le four lorsqu'il est chaud ou en train de cuire. Attendre au moins 60 minutes afin que toute flamme et chaleur se dissipent avant de considérer que le four est éteint. En raison des températures élevées auxquelles il est soumis, le four peut subir des dommages esthétiques, ce qui est normal. Ce produit n'est pas un déchet ménager, merci de suivre les règlements environnementaux en vigueur pour son recyclage. Utilisez l'appareil sur une surface stable, sèche et résistante à la chaleur. Cet appareil peut atteindre des températures très élevées. Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous retirez les aliments de la plaque de cuisson ou touchez l'appareil quand celui-ci est en marche.

Utilisez des pinces, des gants ou autre ustensile de protection. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer ou le manipuler. Ne pas modifier l'appareil ou l'un de ses composants. Faites preuve de prudence lors de la manipulation, la chaleur générée peut causer des brûlures graves. Lisez les instructions avec attention avant la première utilisation. Conservez le manuel pour une consultation ultérieure.

## ESPAÑOL

#### CONTENIDO / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Chimenea
- Piedra cerámica
- Pala metálica
- Tapa del horno
- Dispensador de pellets
- Quemador de pellets
- Termómetro
- 3 mangos de madera
- 4 patas plegables
- 13 tornillos
- Funda impermeable con asas

#### INSTRUCCIONES

- Fig. A) Sujete el mango (2) a la puerta (6) mediante 2 tornillos.
- Fig. B) Sujete los mangos (2) mediante 4 tornillos al dispensador de pellets (3) y al quemador (4).
- Fig. C) Sujete la tapa a la parte superior de la chimenea (8) con 3 tornillos. Inserte la chimenea (1) en el hueco superior (5) a presión, girándola suavemente. Introduzca la piedra (7) en el interior del horno apoyada sobre los soportes (quedará ligeramente elevada de la base de metal).
- Fig. D) Inserte y sujete el dispensador de pellets (3) en el hueco superior con 4 tornillos.
- Despliegue las patas y coloque Pellet Oven for Pizza InnovaGoods en una superficie lisa y estable, alejada de cualquier fuente de ignición cercana. Uso exclusivo en exteriores.
- Llene el quemador (4) con pellets hasta 2/3 de su capacidad aprox., y enciéndalos usando encendedores que cumplan la norma EN 1860-3. Una vez encendidos, introduzca el quemador en el hueco inferior. También puede usar astillas de madera de pequeño tamaño como combustible.
- El horno debe estar encendido y mantener el fuego vivo al menos 20-30 minutos antes de empezar a cocinar. Será necesario añadir pellets cada cierto tiempo desde el dispensador superior (3). Puede ver el estado del fuego desde el mirador deslizante de la tapa frontal. No cocine si hay abundante llama, espere a que el fuego baje y que los pellets presenten un recubrimiento de ceniza. La temperatura ideal para cocinar es entre 300-350 °C y se muestra en el termómetro (5).
- Coloque la pizza sobre la paleta (9) espolvoreada de harina o semolina. También puede colocar encima de la pala un papel de horno del tamaño de la pizza.
- Introduzca la paleta en el horno y retirela dejando la pizza sobre la piedra. Espere unos instantes, saque la pizza con la ayuda de la paleta y gírela 1/3, hornee un poco más y repita la operación para que se

cocine bien por todos los lados. Retire el papel de horno al girarla para evitar que se chamusque demasiado.

- Tenga en cuenta que la parte más cercana a los pellets estará algo más caliente que el resto del horno.
- El tiempo de cocinado depende de varios factores, como la temperatura del horno, el tipo de masa, la cantidad de ingredientes, etc. Puede ser de 2 a 4 minutos.
- Evite cocinar las pizzas con demasiados ingredientes o ingredientes con demasiada humedad, ya que esto podría retardar el proceso de cocinado de la masa, afectando a la calidad del resultado final.
- Si va a cocinar varias pizzas, debe asegurarse de recuperar la temperatura alimentando el fuego, dejando pasar el intervalo de tiempo necesario.

#### MANTENIMIENTO

Después de cada uso, retire el quemador, limpie con un paño húmedo los restos de cenizas y humo del interior, así como de los accesorios. A continuación, seque el horno. Evite dejar el horno a la intemperie cuando no esté en uso, el sol y la lluvia pueden deteriorarlo. Coloque la funda protectora cuando no lo esté utilizando.

#### ADVERTENCIAS

Lea las advertencias antes de usar, sígalas estrictamente y conserve las instrucciones para futuras consultas. Instale Pellet Oven for Pizza InnovaGoods solo en exteriores, nunca en garajes o en lugares no ventilados, podría causar asfixia por falta de oxígeno o la muerte por exceso de monóxido de carbono en personas y animales. Manténgalo alejado de fuentes de gasolina, gases inflamables, líquidos inflamables, pintura, madera, plástico, papel o cualquier otro material sólido, líquido o gaseoso inflamable. No use alcohol o gasolina para encender o volver a encender el fuego. Cumpla con las leyes locales acerca de los lugares donde puede usar este producto o los periodos con mayor riesgo de incendio. No instale el horno en barcos o vehículos recreativos. No usar si hace viento. No usar el horno como una estufa. La acumulación de gases tóxicos puede causar asfixia. Las llamas pueden salir de Pellet Oven for Pizza InnovaGoods por la chimenea, las rejillas traseras o la puerta al abrirla, lo cual es normal. Mantenga la distancia y extreme la precaución cuando abra la puerta. Una instalación inadecuada, ajuste, modificación o mal servicio de mantenimiento podría causar daños físicos al entorno y los seres vivos. El horno debe ser inspeccionado y puesto al día de forma regular. El tamaño de los pellets puede afectar de forma importante a la temperatura interior, se recomienda usar pellets no más largos de 3 cm. Use solo pellets fabricados para cocinar. La temperatura durante su uso puede oscilar entre 150 °C y 350 °C. No toque el horno en cualquiera de sus partes mientras está cocinando. Solo puede tocar los mangos diseñados para esto. Este horno se calentará mucho. Existe riesgo de quemaduras en las manos, por ello use siempre guantes aislantes de calor. Nunca deje el horno sin supervisión. Mantenga alejados los cables eléctricos. Solo de uso exclusivo para adultos. Mantenga a los niños o mascotas alejados del horno. No intente mover el horno cuando está caliente o cocinando. Espere al menos 60 minutos a que las posibles llamas y el calor se hayan disipado antes de considerarlo como apagado. El horno, debido a las altas temperaturas a las que se ve sometido, puede

## Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -

sufrir desperfectos en su aspecto, esto es normal. Este producto no es un residuo doméstico. Siga las normativas medioambientales vigentes para su reciclaje. Sitúe el aparato en una superficie firme, seca y resistente al calor. Este dispositivo alcanza temperaturas elevadas, extreme la precaución al manejarlo cuando esté en marcha. Cuando retire los alimentos, utilice pinzas, guantes u otros objetos de protección. Utilice el aparato únicamente para las funciones que se ha diseñado. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo o manipularlo. No modifique el aparato ni ninguno de sus componentes. Extreme la precaución cuando lo manipule, el calor generado puede provocar quemaduras graves. Lea detenidamente las instrucciones antes del primer uso. Conserve el manual para consultas posteriores.

## DEUTSCH

<b>INHALT / TECHNISCHE DATEN</b>
<b>WARTUNG</b>
<b>WARNHINWEISE</b>
<b>ANLEITUNG</b>

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Kamin
- Keramikstein
- Metallschaufel
- Ofendeckel
- Pelletsponder
- Pelletbrenner
- Thermometer
- 3 Holzgriffe
- 4 Klappbeine
- 13 Schrauben
- Wasserdichte Hülle mit Griffen

##### ANLEITUNG

- Abb. A) Befestigen Sie den Griff (2) mit 2 Schrauben an der Tür (6).
- Abb. B) Befestigen Sie die Griffe (2) mit 4 Schrauben am Pelletsponder (3) und am Brenner (4).
- Abb. C) Befestigen Sie den Deckel mit 3 Schrauben an der Oberseite des Kamins (8). Setzen Sie den Kamin (1) in die obere Öffnung (5) ein und drehen Sie ihn vorsichtig. Führen Sie den Stein (7) in das Innere des Ofens ein, wo er auf den Halterungen aufliegt (er sitzt sich leicht über dem Metallboden).
- Abb. D) Setzen Sie den Pelletsponder (3) in die obere Öffnung ein und befestigen Sie ihn mit 4 Schrauben.
- Klappen Sie die Beine aus und stellen Sie den Pellet Oven for Pizza InnovaGoods auf eine glatte, stabile Oberfläche, fern von nahegelegenen Zündquellen. Ausschließlich zur Verwendung im Freien.
- Befüllen Sie den Brenner (4) mit Pellets bis zu 2/3 seines Fassungsvermögens und entzünden Sie diese mit Feuerzeugen, die der Norm EN 1860-3 entsprechen. Stecken Sie den Brenner nach dem Entzünden in die untere Öffnung. Sie können auch kleine Holzspäne als Brennstoff verwenden.
- Der Ofen sollte angezündet sein und das Feuer bis mindestens 20-30 Minuten vor Beginn des Backens brennen. Es müssen von Zeit zu Zeit Pellets aus dem oberen Spender (3) nachgefüllt werden. Sie können den Zustand des Feuers vom Schiebefenster der Frontklappe aus kontrollieren. Beginnen Sie nicht mit dem Backvorgang bei einer zu hohen Flamme. Warten Sie, bis das Feuer nachlässt und sich eine Ascheschicht auf den Pellets bildet. Die ideale Backtemperatur liegt

- zwischen 300-350 °C und wird auf dem Thermometer (5) angezeigt.
- Legen Sie die Pizza auf die mit Mehl oder Grieß bestreute Schaufel (9). Sie können auch Backpapier in Pizzagröße auf die Schaufel legen.
- Schieben Sie die Schaufel in den Ofen, ziehen Sie sie unter der Pizza heraus und belassen Sie diese auf dem Stein. Warten Sie einen Moment, nehmen Sie die Pizza mit Hilfe der Schaufel heraus und drehen Sie sie um 1/3. Lassen Sie sie noch etwas backen und wiederholen Sie den Vorgang, damit sie von allen Seiten gut gebacken ist. Entfernen Sie das Backpapier beim Drehen, damit es nicht zu stark anbrennt.
- Beachten Sie, dass der Bereich, der sich den Pellets am nächsten befindet, etwas heißer ist als der Rest des Ofens.
- Die Backzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie der Ofentemperatur, der Art des Teigs, der Menge der Zutaten usw. Sie kann 2 bis 4 Minuten betragen.
- Vermeiden Sie das Zubereiten von Pizzen mit zu vielen Zutaten oder Zutaten mit zu viel Feuchtigkeit, da dies den Garprozess des Teigs verlangsamen und die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
- Wenn Sie mehrere Pizzen zubereiten möchten, müssen Sie die Temperatur wiederherstellen, indem Sie das Feuer speisen und die erforderliche Zeit verstreichen lassen.

##### WARTUNG

Entfernen Sie nach jedem Gebrauch den Brenner, wischen Sie die Asche- und Rauchrückstände im Inneren sowie vom Zubehör mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie anschließend den Ofen. Lassen Sie den Ofen bei Nichtgebrauch nicht im Freien stehen, da Sonne und Regen ihn beschädigen können. Setzen Sie die Schutzhülle auf, wenn Sie ihn nicht benutzen.

##### WARNHINWEISE

Lesen Sie die Warnhinweise vor dem Gebrauch, befolgen Sie sie strikt und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Installieren Sie den Pellet Oven for Pizza InnovaGoods nur im Freien, niemals in Garagen oder an unbelüfteten Orten, da dies zu Erstickung durch Sauerstoffmangel oder zum Tod durch überschüssiges Kohlenmonoxid bei Menschen und Tieren führen kann. Halten Sie ihn von Benzinquellen, brennbaren Gasen, brennbaren Flüssigkeiten, Farben, Holz, Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren festen, flüssigen oder gasförmigen Materialien fern. Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um das Feuer zu entzünden oder wieder zu entzünden. Beachten Sie die örtlichen Gesetze in Bezug auf Orte, an denen Sie dieses Produkt verwenden dürfen, oder Perioden mit erhöhter Brandgefahr. Installieren Sie den Ofen nicht auf Booten oder in Wohnmobilen. Die Ansammlung giftiger Gase kann zum Ersticken führen. Die Flammen können beim Pellet Oven for Pizza InnovaGoods durch den Kamin, die hinteren Gitter oder die Tür beim Öffnen austreten, was normal ist. Halten Sie Abstand und seien Sie beim Öffnen der Tür äußerst vorsichtig. Eine unsachgemäße Installation, Einstellung, Änderung oder unsachgemäße Wartung kann zu physischen Schäden an der Umgebung und an Lebewesen führen. Der Ofen muss regelmäßig überprüft und auf den neuesten Stand

gebracht werden. Die Größe der Pellets kann die Innentemperatur erheblich beeinflussen. Es wird empfohlen, Pellets mit einer Länge von maximal 3 cm zu verwenden. Verwenden Sie nur zum Backen geeignete Pellets. Die Temperatur während des Gebrauchs kann zwischen 150 °C und 350 °C betragen. Berühren Sie den Ofen während des Backens nicht, sondern fassen Sie nur die dafür vorgesehenen Griffe an. Dieser Ofen wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr an den Händen. Tragen Sie daher immer wärmeisolierende Handschuhe. Lassen Sie den Ofen niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie die elektrischen Kabel fern. Ausschließlich von Erwachsenen zu verwenden. Halten Sie Kinder oder Haustiere vom Ofen fern. Versuchen Sie nicht, den Ofen während des Backens oder wenn er heiß ist, zu bewegen. Warten Sie mindestens 60 Minuten, bis sich mögliche Flammen und Hitze verflüchtigt haben, bevor Sie ihn als ausgemacht betrachten. Der Ofen kann aufgrund der hohen Temperaturen, denen er ausgesetzt ist, in seinem Aussehen beschädigt werden, was normal ist. Dieses Produkt ist kein Hausmüll, folgen Sie den Umweltschutzbestimmungen für dessen Entsorgung. Gerät auf eine feste, trockene und hitzebeständige Oberfläche stellen. Gerät erreicht hohe Temperaturen, daher beim Manövrieren und Herausnehmen der Lebensmittel höchste Vorsicht walten lassen. Zangen, Handschuhe oder andere Schutzgegenstände verwenden. Verwenden Sie das Gerät nur für die dafür vorgesehenen Funktionen Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig ausgekühlt ist, bevor Sie es reinigen oder Veränderungen durchführen. Nehmen Sie an dem Gerät und seinen Bestandteilen keine Veränderungen vor. Seien Sie extrem vorsichtig bei der Benutzung, der entstehende Hitze kann schlimme Verbrennungen hervorrufen. Lesen Sie die Anweisungen vor dem ersten Gebrauch aufmerksam durch. Bewahren Sie das Handbuch für ein späteres Nachschlagen auf.

## ITALIANO

<b>CONTENUTO / SPECIFICHE TECNICHE</b>
<b>MANUTENZIONE</b>
<b>AVVERTENZE</b>

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Canna fumaria
- Pietra ceramica
- Pala metallica
- Coperchio del forno
- Dispenser di pellet
- Bruciatore a pellet
- Termometro
- 3 manici in legno
- 4 gambe pieghevoli
- 13 viti
- Custodia impermeabile con manici

##### ISTRUZIONI

- Fig. A) Fissare il manico (2) alla porta (6) mediante 2 viti.
- Fig. B) Fissare i manici (2) mediante 4 viti al dispenser di pellet (3) e al bruciatore (4).
- Fig. C) Fissare il coperchio alla parte superiore della canna fumaria (8) con 3 viti. Inserire la canna fumaria (1) nel foro superiore (5) a pressione, ruotandola delicatamente. Inserire la pietra (7) all'interno del forno appoggiata sui supporti (risulterà leggermente rialzata dalla base metallica).
- Fig. D) Inserire e fissare il dispenser di pellet (3) nel foro superiore con 4 viti.
- Aprire le gambe e posizionare Pellet Oven

- for Pizza InnovaGoods su una superficie liscia e stabile, lontana da qualsiasi fonte di accensione nelle vicinanze. Uso esclusivo all'aperto.
- Riempire il bruciatore (4) con pellet fino a circa 2/3 della sua capacità, e accenderlo utilizzando accendini conformi alla norma EN 1860-3. Una volta acceso, inserire il bruciatore nel foro inferiore. È inoltre possibile utilizzare trucioli di legno di piccole dimensioni come combustibile.
- Il forno deve essere acceso e mantenere vivo il fuoco almeno 20-30 minuti prima di iniziare la cottura. Sarà necessario aggiungere pellet di tanto in tanto dal dispenser superiore (3). È possibile vedere lo stato del fuoco dalla finestra scorrevole sul coperchio anteriore. Non cuocere se c'è una fiamma alta, attendere che il fuoco si abbassi e che i pellet presentino un rivestimento di cenere. La temperatura ideale per cucinare è compresa tra 300-350 °C e viene visualizzata sul termometro (5).
- Posizionare la pizza sulla pala (9) cosparsa di farina o semolino. È inoltre possibile posizionare sopra la pala una carta da forno delle dimensioni della pizza.
- Inserire la pala nel forno e rimuoverla lasciando la pizza sulla pietra. Attendere qualche istante, estrarre la pizza con l'aiuto della pala e ruotarla di 1/3, infornare ancora un po' e ripetere l'operazione in modo che cuocia bene su tutti i lati. Rimuovere la carta da forno ruotandola per evitare che bruci troppo.
- Si noti che la parte più vicina al pellet sarà leggermente più calda del resto del forno.
- Il tempo di cottura dipende da diversi fattori, come la temperatura del forno, il tipo di impasto, la quantità di ingredienti, ecc. Può essere da 2 a 4 minuti.
- Evitare di cuocere le pizze con troppi ingredienti o ingredienti con troppa umidità, in quanto ciò potrebbe rallentare il processo di cottura dell'impasto, compromettendo la qualità del risultato finale.
- Se si cucinano più pizze, bisognerà assicurarsi di recuperare la temperatura alimentando il fuoco, lasciando passare l'intervallo di tempo necessario.

<b>MANUTENZIONE</b>
<b>AVVERTENZE</b>

Dopo ogni utilizzo, rimuovere il bruciatore, pulire con un panno umido i resti di cenere e fumo dall'interno, nonché dagli accessori. Quindi asciugare il forno. Evitare di lasciare il forno all'aperto quando non è in uso, il sole e la pioggia possono danneggiarlo. Posizionare la custodia protettiva quando non in uso.

##### AVVERTENZE

Leggere le avvertenze prima dell'uso, seguirle rigorosamente e conservare le istruzioni per consultazioni future. Installare Pellet Oven for Pizza InnovaGoods solo all'esterno, mai garage o luoghi non ventilati, potrebbe causare soffocamento per mancanza di ossigeno o morte per eccesso di monossido di carbonio nelle persone e negli animali. Tenere lontano da fonti di benzina, gas infiammabili, liquidi infiammabili, vernice, legno, plastica, carta o qualsiasi altro materiale solido, liquido o gassoso infiammabile. Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il fuoco. Rispettare le leggi locali sui luoghi in cui è possibile utilizzare questo prodotto o i periodi a maggior rischio di incendio. Non installare il forno su barche o camper. Non usare se c'è vento. Non usare il forno come stufa.

L'accumulo di gas tossici può causare soffocamento. Le fiamme possono fuoriuscire da Pellet Oven for Pizza InnovaGoods attraverso la canna fumaria, le griglie posteriori o la porta all'apertura, il che è normale. Mantenere la distanza ed avere estrema cautela quando si apre la porta. Un'installazione impropria, la regolazione, la modifica o un cattivo servizio di manutenzione potrebbero causare danni fisici all'ambiente e agli esseri viventi. Il forno deve essere ispezionato e aggiornato regolarmente. Le dimensioni del pellet possono influire notevolmente sulla temperatura interna, si consiglia di utilizzare pellet non più lunghi di 3 cm. Utilizzare solo pellet fabbricati per cucinare. La temperatura durante l'uso può variare tra 150 °C e 350 °C. Non toccare il forno in nessuna delle sue parti mentre sta cucinando. Si possono toccare solo i manici progettati per questo. Questo forno si scalderà molto. C'è il rischio di ustioni alle mani, quindi indossare sempre guanti termoisolanti. Non lasciare mai il forno incustodito. Tenere lontani i cavi elettrici. Solo per adulti. Tenere i bambini o gli animali domestici lontani dal forno. Non tentare di muovere il forno quando è caldo o in cottura. Attendere almeno 60 minuti che eventuali fiamme e calore si siano dissipati prima di considerarlo spento. Il forno, a causa delle alte temperature a cui è sottoposto, può subire dei danni nel suo aspetto, questo è normale. Questo prodotto non è un rifiuto domestico, seguire le norme ambientali in vigore per il corretto smaltimento. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e resistente al calore. Questo apparecchio raggiunge temperatura molto elevate, prestare quindi la massima attenzione quando lo si tocca mentre è in funzione o quando si tolgono gli alimenti. Utilizzare pinze, guanti o altri oggetti per toccare gli alimenti. Utilizzare l'apparecchio unicamente per le funzioni per le quali è stato progettato Lasciare che si raffreddi completamente prima di pulirlo o maneggiarlo. Non apportare modifiche alla sega l'apparecchio ne ai suoi componenti. Maneggiare con estrema cautela, il calore generato può causare gravi bruciature. Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso. Conservare il manuale d'uso per successive consultazioni.

## PORTUGUÊS

<b>CONTEÚDO/ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</b>
<b>MANUTENÇÃO</b>
<b>ADVERTÊNCIAS</b>

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Chaminé
- Pedra cerâmica
- Pala metálica
- Tampa do forno
- Dispensador de pellets
- Queimador de pellets
- Termómetro
- 3 pegas de madeira
- 4 pés rebatíveis
- 13 parafusos
- Capa impermeável com pegas

##### INSTRUÇÕES

- Fig. A) Fixe a pega (2) na porta (6) com dois parafusos.
- Fig. B) Fixe as pegas (2) com quatro parafusos ao dispensador de pellets (3) e ao queimador (4).
- Fig. C) Fixe a tampa à parte superior da chaminé (8) com três parafusos. Introduza a chaminé (1) no oco superior (5) fazendo

- pressão e rodando-a suavemente. Introduza a pedra (7) no interior do forno apoiada sobre os suportes (ficará ligeiramente elevada face à base de metal).
- Fig. D) Introduza e fixe o dispensador de pellets (3) no oco superior com 4 parafusos.
- Estique os pés e coloque o Pellet Oven for Pizza InnovaGoods sobre uma superfície lisa e estável, afastada de todas as fontes de ignição nas proximidades. Utilização exclusiva em exteriores.
- Encha o queimador (4) com pellets até 2/3 da sua capacidade, aproximadamente, e utilize utensílios de ignição que cumpram a norma EN 1860-3. Uma vez aceso, introduza o queimador no oco inferior. Também pode utilizar aparas de madeira de pequeno tamanho como combustível.
- O forno deve estar aceso e deve manter o fogo vivo durante pelo menos 20-30 minutos antes de começar a cozinhar. Será necessário acrescentar pellets em intervalos de tempos a partir do dispensador superior (3). Pode ver o estado do fogo a partir do visor deslizante na tampa frontal. Não cozinhe se a chama for forte, espere até o fogo diminuir de intensidade e os pellets apresentarem um revestimento de cinza. A temperatura ideal para cozinhar é entre 300 e 350 °C e é apresentada no termómetro (5).
- Coloque a pizza sobre a pá (9) e polvilhe com farinha ou sémola. Também pode colocar um papel de forno do tamanho da pizza sobre a pá.
- Introduza a pá no forno e retire-o deixando a pizza sobre a pedra. Aguarde alguns instantes, retire a pizza com a ajuda da pá e rode 1/3, deixe cozinhar mais um pouco e repita a operação para que fique bem cozinhada de todos os lados. Retire o papel de forno ao rodar para evitar que chamusque demasiado.
- Lembre-se de que a parte mais próxima das pellets estará mais quente do que o resto do forno.
- O tempo de cozedura depende de vários fatores, tais como a temperatura do forno, o tipo de massa, a quantidade de ingredientes, etc. Pode demorar entre 2 e 4 minutos.
- Evite cozinhar as pizzas com demasiados ingredientes ou ingredientes com demasiada humidade, uma vez que tal poderia atrasar o processo de cozimento da massa, afetando a qualidade do resultado final.
- Se cozinhar várias pizzas, certifique-se de que recupera a temperatura alimentando o fogo, deixando passar o intervalo de tempo necessário.

<b>MANUTENÇÃO</b>
<b>ADVERTÊNCIAS</b>

No final de cada utilização, retire o queimador, limpe os resíduos de cinzas e o fumo interior, bem como todos os acessórios, com um pano humedecido. Em seguida, seque o forno. Evite deixar o forno sujeito a intempéries quando não está em utilização. O sol e a chuva podem deteriorá-lo. Coloque a capa de proteção quando não estiver em utilização.

##### ADVERTÊNCIAS

Leia as advertências antes de utilizar, siga-as rigorosamente e guarde as instruções para consultas futuras. Instale o Pellet Oven for Pizza InnovaGoods apenas no exterior, nunca em garagens ou locais não ventilados, uma vez que tal poderia provocar asfixia por falta de oxigénio ou a morte de pessoas e animais

por excesso de monóxido de carbono. Mantenha-o afastado de depósitos de gasolina, gases inflamáveis, líquidos inflamáveis, tinta, madeira, plástico, papel ou qualquer outro material sólido, líquido ou gasoso inflamável. Não utilize álcool nem gasolina para acender ou reacender o fogo. Cumpra as leis locais sobre os locais onde pode utilizar este produto ou os períodos com maior risco de incêndio. Não instale o forno em barcos ou veículos recreativos. Não utilizar quando faz vento. Não utilizar o forno como estufa. A acumulação de gases tóxicos pode causar asfixia. As chamas podem sair do Pellet Oven for Pizza InnovaGoods através da chaminé, das redes traseiras ou da porta ao abrir o forno, o que é normal. Mantenha a distância e a precaução quando abrir a porta. Uma instalação inadequada, ajuste, modificação ou mau serviço de manutenção pode causar danos físicos no ambiente e nos seres vivos. O forno deve ser inspecionado e atualizado regulamentarmente. O tamanho dos pellets pode afetar a temperatura interior de forma importante, pelo que se recomenda não utilizar pellets com tamanho superior a 3 cm. Utilize apenas pellets indicados para cozinhar. A temperatura de utilização pode oscilar entre 150 °C e 350 °C. Não toque em nenhuma parte do forno enquanto estiver a cozinhar. Só pode tocar nas pegas desenhadas para tal. Este forno aquece muito. Existe o risco de queimaduras nas mãos, pelo que deverá utilizar sempre luvas que isolem do calor. Nunca deixe o forno sem supervisão. Mantenha afastado dos cabos elétricos. Para utilização exclusiva por adultos. Mantenha as crianças ou mascotes afastados do forno. Não tente mover o forno quando este estiver quente ou durante o processo de cozedura. Aguarde pelo menos 60 minutos até que as possíveis chamas e calor se tenham dissipado para o considerar extinto. Devido às elevadas temperaturas durante a sua utilização, o forno pode sofrer uma deterioração no seu aspeto. Isto é normal. Este produto não é um residuo doméstico. Siga as normas ambientais em vigor para a sua reciclagem. Coloque o aparelho numa superfície estável, seca e resistente ao calor. este aparelho atinge temperaturas elevadas, tenha muito cuidado ao utilizá-lo e ao retirar os alimentos quando estiver em funcionamento. Utilize sempre pinças, luvas ou outros objetos. Utilize o aparelho somente nas funções para as quais ele foi concebido. Deixe-o esfriar por completo antes de o limpar ou utilizar. Não modifique o aparelho ou qualquer de seus componentes Seja cuidadoso, o calor gerado pode provocar queimaduras graves. Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização. Conserve o manual para consultas posteriores.

## NEDERLANDS

<b>INHOUD / TECHNISCHE SPECIFICATIES</b>
<b>MANUTENÇÃO</b>
<b>ADVERTÊNCIAS</b>

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Schoorsteen
- Keramische steen
- Metalen schepje
- Deksel van oven
- Pelletdispenser
- Pelletbrander
- Thermometer
- 3 houten handgrepen
- 4 inklapbare poten
- 13 schroeven
- Waterdichte hoes met handgrepen

## Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -

### INSTRUCTIES

- Fig. A) Bevestig de handgreep (2) aan de deur (6) met 2 schroeven.
- Fig. B) Bevestig de handgrepen (2) met 4 schroeven aan de pelletdispenser (3) en de brander (4).
- Fig. C) Bevestig de afdekking aan de bovenkant van de schoorsteen (8) met 3 schroeven. Steek de schoorsteen (1) in de bovenste opening (5) door deze voorzichtig te draaien. Plaats de steen (7) in de oven, rustend op de steunen (hij komt iets omhoog ten opzichte van de metalen basis).
- Fig. D) Plaats en bevestig de pelletdispenser (3) in het bovenste gat met 4 schroeven.
- Klap de poten uit en plaats de Pellet Oven for Pizza InnovaGoods op een glad, stabiel oppervlak uit de buurt van nabije ontstekingsbronnen. Alleen voor buitengebruik.
- Vul de brander (4) met pellets tot ongeveer 2/3 van de inhoud en steek ze aan met ontstekers die voldoen aan EN 1860-3. Steek de brander na het aansteken in de onderste opening. U kunt ook kleine houtsnippers als brandstof gebruiken.
- De oven moet worden aangestoken en het vuur moet minstens 20-30 minuten blijven branden voordat u met koken begint. Het zal nodig zijn om van tijd tot tijd pellets toe te voegen uit de bovenste dispenser (3). U kunt de status van het vuur zien via het verschuifbare kijkvenster in de voorklep. Kook niet als er veel vlammen zijn, wacht tot het vuur laag is en de pellets een aslaag hebben. De ideale kooktemperatuur ligt tussen 300-350 °C en wordt aangegeven op de thermometer (5).
- Plaats de pizza op de schep (9), bestrooid met bloem of griesmeel. Je kunt ook bakpapier ter grootte van de pizza op de schep leggen.
- Plaats de schep in de oven en haal hem eruit, waarbij u de pizza op de steen laat liggen. Wacht enkele ogenblikken, haal de pizza eruit met de schep en draai hem 1/3 om, bak iets langer en herhaal de handeling zodat hij aan alle kanten gaar is. Verwijder het bakpapier bij het keren om te voorkomen dat de pizza te gaar wordt.
- Merk op dat het gedeelte het dichtst bij de pellets iets heter zal zijn dan de rest van de oven.
- De baktijd hangt af van verschillende factoren, zoals de oventemperatuur, het soort deeg, de hoeveelheid ingrediënten, enz. Het kan 2 tot 4 minuten zijn.
- Vermijd het koken van pizza's met te veel ingrediënten of ingrediënten met te veel vocht, omdat dit het kookproces van het deeg kan vertragen, wat de kwaliteit van het eindresultaat beïnvloedt.
- Als u meerdere pizza's gaat bereiden, moet u ervoor zorgen dat u de temperatuur herstelt door het vuur aan te wakkeren en de nodige tijd te laten verstrijken.

#### ONDERHOUD

Verwijder na elk gebruik de brander en veeg as- en rookresten met een vochtige doek van het interieur en de accessoires. Droog de oven vervolgens af. Laat de oven niet buiten staan als u hem niet gebruikt, want de zon en de regen kunnen hem beschadigen. Doe de beschermhoes erop als u de oven niet gebruikt.

#### WAARSCHUWINGEN

Lees de waarschuwingen voor gebruik, volg ze strikt op en bewaar de instructies voor toekomstig gebruik. Installeer de Pellet Oven for Pizza InnovaGoods alleen buitenshuis, nooit in garages of ongeventileerde plaatsen, dit kan verstikking door gebrek aan zuurstof of de dood door een teveel aan koolmonoxide bij mensen en dieren veroorzaken. Blijf uit de buurt van bronnen van benzine, brandbare gassen, brandbare vloeistoffen, verf, hout, plastic, papier of andere brandbare vaste stoffen, vloeistoffen of gassen. Gebruik geen alcohol of benzine om vuur te ontsteken of opnieuw aan te wakkeren. Houd u aan de plaatselijke wetgeving met betrekking tot locaties waar dit product gebruikt mag worden of perioden met verhoogd brandrisico. Installeer de oven niet op boten of recreatievoertuigen. Niet gebruiken bij minderig weer. Gebruik de oven niet als fornuis. Ophoping van giftige dampen kan verstikking veroorzaken. Er kunnen vlammen uit de Pellet Oven for Pizza InnovaGoods ontsnappen via de schoorsteen, de achterste roosters of de deur wanneer u de deur opent, wat normaal is. Houd afstand en wees voorzichtig bij het openen van de deur. Onjuiste installatie, afstelling, wijziging of onjuist onderhoud kan fysieke schade aan het milieu en levende wezens veroorzaken. De oven moet regelmatig geïnspecteerd en bijgewerkt worden. De grootte van de pellets kan de binnentemperatuur aanzienlijk beïnvloeden, het wordt aanbevolen om pellets te gebruiken die niet langer zijn dan 3 cm. Gebruik alleen pellets die gemaakt zijn om te koken. De temperatuur tijdens het gebruik kan variëren tussen 150 °C en 350 °C. Raak tijdens het koken geen enkel deel van de oven aan. U mag alleen de daarvoor bestemde handgrepen aanraken. Deze oven wordt zeer heet. Er bestaat een risico op brandwonden aan uw handen, dus draag altijd warmte-isolerende handschoenen. Laat de oven nooit onbeheerd achter. Houd elektrische snoeren uit de buurt. Alleen voor gebruik door volwassenen. Houd kinderen of huisdieren uit de buurt van de oven. Probeer de oven niet te verplaatsen als deze heet is of kookt. Wacht minstens 60 minuten tot eventuele vlammen en hitte zijn verdwenen voordat u de oven als uit beschouwt. Door de hoge temperaturen waaraan de oven wordt blootgesteld, kan het uiterlijk van de oven beschadigd raken, dit is normaal. Dit product is geen huishoudelijk afval, volg milieuvoorschriften voor recycling. Bewaar het apparaat op een even, droge en hittebestendig oppervlak. Dit apparaat wordt erg heet dus wees voorzichtig met het gebruik. Gebruik een tang, handschoenen of andere beschermende producten als u het eten wilt pakken. Gebruik het apparaat alleen waar het voor beoogd is. Laat het volledig afkoelen voor u begint met schoonmaken. Verander het apparaat of de onderdelen niet. Wees extreem voorzichtig tijdens gebruik. De hitte kan ernstige brandwonden veroorzaken. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u deze voor het eerst gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

## POLSKI

#### ZAWARTOŚĆ / DANE TECHNICZNE

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Kominek
- Płytka ceramiczna
- Metalowa blaszka z uchwytem
- Pokrywa pieca
- Dozownik pelletu
- Palnik na pellet

- Termometr
- 3 drewniane uchwyty
- 4 składane nóżki
- 13 śrub
- Wodoodporna osłona ochronna z rączkami

#### SPOSÓB UŻYCIA

- Rys. A) Zamocuj uchwyt (2) do drzwiczek (6) używając 2 śrub.
- Rys. B) Przy użyciu 4 śrub przymocuj uchwyty (2) do dozownika pelletu (3) i palnika (4).
- Rys. C) Przymocuj pokrywę (8) do górnej części komina używając 3 śrub. Umieść komin (1) w górnym otworze (5), dociskając go i delikatnie obracając. Włóż płytę kamienną (7) do pieca, opierając ją na wspornikach (będzie lekko uniesiona w stosunku do metalowej podstawy).
- Rys. D) Włóż i zamocuj dozownik pelletu (3) w górnym otworze przy użyciu 4 śrub.
- Rozłóż nóżki i umieść Pellet Oven for Pizza InnovaGoods na gładkiej, stabilnej powierzchni z dala od źródła zapłonu. Produkt może być używany wyłącznie na zewnątrz.
- Napełnij komorę palnika (4) pelлетem do ok. 2/3 pojemności i zapal go korzystając z zapalarki zgodnej z normą EN 1860-3. Po podpaleniu umieść palnik w dolnym otworze. Jako materiału opałowego można również używać drobnych zrębków drewna.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy rozpalic piec i utrzymywać ogień przez co najmniej 20-30 minut. Od czasu do czasu konieczne będzie dodawanie pelletu z pomocą górnego dozownika (3). Stan ognia można sprawdzić za pomocą przesuwanego okienka w przedniej pokrywie. Nie rozpoczynaj pieczenia, jeśli płomień jest zbyt duży, poczekaj aż ulegnie zmniejszeniu, a pellet zostanie pokryty popiołem. Idealna temperatura pieczenia wynosi 300-350°C i jest pokazana na termometrze (5).
- Umieść pizzę na blaszce z uchwytem 9) uprzednio oprószonej mąką lub kaszą manną. Można również zastosować papier do pieczenia dostosowany do wielkości pizzy.
- Użyj blaszki z uchwytem, aby umieścić pizzę w piecu, na płycie kamiennej. Odczekaj kilka chwil, następnie przy pomocy blaszki obróć pizzę o 1/3 i piecz nieco dłużej, czynność tą powtórz kilkakrotnie, aby pizza była upieczona ze wszystkich stron. W trakcie obracania usuń papier do pieczenia, jeśli został użyty, aby zapobiec jego przypaleniu podczas obracania.
- Miej na uwadze, że partie znajdujące się blisko pelletu będą bardziej nagrzane niż pozostałe części pieca.
- Czas pieczenia zależy od kilku czynników, takich jak temperatura w piecu, rodzaj ciasta, ilość składników, itp. Może on wynosić od 2 do 4 minut.
- Unikaj pieczenia pizzy ze zbyt dużą ilością składników lub używania wielu składników o dużej wilgotności, ponieważ może to spowolnić proces pieczenia ciasta, wpływając na jakość rezultatu końcowego.
- Jeśli zamierzasz przygotować kilka pizz, musisz pamiętać o przywróceniu odpowiedniej temperatury poprzez podsykanie ognia, pozwalając na upłynięcie niezbędnego czasu.

#### KONSERWACJA

Po każdym użyciu należy wyciągnąć palnik, wyczyścić resztki popiołu i dymu z wnętrza i akcesoriów przy użyciu wilgotnej szmatki. Wyszuszyć. Nie pozostawiaj pieca na zewnątrz, kiedy nie jest on używany, ponieważ promienie słoneczne i deszcz mogą powodować jego uszkodzenie. Podczas okresu nieużywania należy stosować dołączoną osłonę ochronną.

#### OSTRZEŻENIA

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać ostrzeżenia i ich przestrzegać oraz zachować niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods należy instalować wyłącznie na zewnątrz; zabrania się jego stosowania w garażach lub miejscach pozbawionych wentylacji, stwarza to bezpośrednie ryzyko uduszenia ludzi i zwierząt z powodu braku tlenu lub śmierci z nadmiernej ilości tlenu węgla. Należy trzymać go z dala od źródeł benzyny, łatwopalnych gazów, łatwopalnych cieczy, farb, drewna, plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów stałych, ciekłych lub gazowych. Do rozpalania lub wzniesienia ognia nie wolno używać alkoholu ani benzyny. Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących miejsc, w których produkt może być używany lub okresów zwiększonego ryzyka pożaru. Nie wolno instalować pieca na statkach lub pojazdach rekreacyjnych. Nie stosować podczas wietrznej pogody. Nie używać pieca jako urządzenia grzewczego. Nagromadzenie toksycznych oparów może spowodować uduszenie. Z Pellet Oven for Pizza InnovaGoods mogą wydobywać się płomienie przez komin, tylne kratki lub przez drzwiczki po ich otwarciu, jest to zjawisko normalne. Podczas otwierania drzwiczek należy zachować odpowiednią odległość i szczególną ostrożność. Nieprawidłowa instalacja, regulacja, modyfikacja lub niewłaściwy sposób konserwacji mogą spowodować fizyczne szkody dla środowiska oraz dla istot żywych. Piec powinien być regularnie sprawdzany i na bieżąco poddawany zabiegom konserwacyjnym. Rozmiar pelletu może znacząco wpłynąć na temperaturę wewnętrzną, dlatego też zaleca się stosowanie pelletu, którego długość nie przekracza 3 cm. Należy używać wyłącznie pelletu przeznaczonego do przygotowywania potraw. Temperatura podczas użytkowania może wahać się od 150°C do 350°C. Podczas pieczenia nie wolno dotykać żadnej części pieca. Dopuszczalne jest jedynie dotykanie przeznaczonych do tego celu uchwytów. Piec będzie się bardzo mocno nagrzawać. Istnieje ryzyko poparzenia rąk, dlatego też zaleca się zakładanie rękawic termoizolacyjnych. Nie wolno pozostawiać pieca bez nadzoru. Przewody elektryczne należy trzymać z dala od niego. Może być używany wyłącznie przez osoby dorosłe. Dzieci i zwierzęta domowe muszą znajdować się poza zasięgiem pieca. Nigdy nie należy przenosić rozgrzanego pieca ani podczas trwającego pieczenia. Po zakończeniu korzystania z pieca należy odczekać co najmniej 60 minut, aż płomienie i ciepło całkowicie wygasną. Piec, ze względu na wysokie temperatury, którym jest poddawany, może doznać zewnętrznych estetycznych uszkodzeń, co jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Ten produkt nie jest odpadem z gospodarstwa domowego, przestrzegaj istniejące przepisy o ochronie środowiska w celu recyklingu. Ustaw aparat na prostej, suchej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni. Należy zachować szczególną ostrożność przy obsłudze włączonego urządzenia, ponieważ osiąga ono bardzo wysoką temperaturę. Do wyjmowania jedzenia należy użyć szczypców, rękawic lub

innego wyposażenia ochronnego. Używaj aparat wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Odczekaj do całkowitego ochłodzenia aparatu przed jego czyszczeniem lub obsługą. Nie należy modyfikować aparatu ani jego komponentów. Zachowaj szczególną ostrożność przy obsłudze urządzenia, generowana przez nie wysoka temperatura może spowodować poważne oparzenia. Przeczytaj instrukcje uważnie przed pierwszym użyciem. Zachowaj instrukcję obsługi na wypadek dalszych pytań.

## MAGYAR

#### TARTALOM / MŰSZAKI LEÍRÁS

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Kandalló
- Kerámia kő
- Fém lapát
- Sütőfedél
- Pellet adagoló
- Pellet égő
- Hőmérő
- 3 fa fogantyú
- 4 összecusckatható láb
- 13 csavar
- Vizálló fedél fogantyúkkal

#### ÚTMUTATÓ

- A) A fogantyút (2) 2 csavarral rögzítse az ajtóhoz (6)..
- B ábra) Rögzítse a fogantyúkat (2) 4 csavarral a pelletadagolóhoz (3) és az égőhöz (4).
- C. ábra) Rögzítse a fedelet a kémény tetejére (8) 3 csavarral. Óvatos forgatással helyezze be a kéményt (1) a felső furatba (5). Helyezze be a követ (7) a sütő belsejébe a támasztékokra támaszkodva (kissé megemelkedik a fém alaptól).
- D ábra) Helyezze be és rögzítse a pelletadagolót (3) a felső lyukba 4 csavarral.
- Hajtsa ki a lábakat, és helyezze a Pellet Oven for Pizza InnovaGoods egy sima, stabil felületre, távol a közeli gyújtóforrástól. Kizárólag kültéri használatra.
- Töltse meg az égőt (4) pellettel kb. 2/3-ig, és gyújtsa meg az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtókkal. Miután meggyújtotta, helyezze be az égőt az alsó furatba. Tüzelőanyagként apró faforgácsot is használhat.
- A sütőt be kell gyújtani, és a tüzet legalább 20-30 percig égve kell tartani, mielőtt a sütés megkezdődik. A felső adagolóból (3) időről időre pelletet kell adagolni. A tűz állapotát az elülső fedélben lévő tolóablakon keresztül láthatja. Ne főzzön, ha nagy a láng, várjon, amíg a tűz alacsony van, és a pellet hamuval borított. Az ideális főzési hőmérséklet 300-350°C között van, és a hőmérőn (5) látható.
- Helyezze a pizzát a liszttel vagy búzadarával megszórt pizzalapra (9). A pizza méretének megfelelő méretű sütőpapírt is helyezhetünk a lap tetejére.
- Tegyé be a sütőbe a sütőhéjat, és vegye ki, a pizzát a kövön hagyva. Várjon néhány pillanatot, vegye ki a pizzát a lapáttal, fordítsa meg 1/3-ára, süsse még egy kicsit, és ismétlje meg a műveletet, hogy a pizza minden oldalról megsüljön. Fordításkor távolítsa el a sütőpapírt, hogy elkerülje a túlsütést.
- Vegye figyelembe, hogy a pellethez legközelebbi rész kissé forróbb lesz, mint

- a sütő többi része.
- A sütési idő több tényezőtől függ, például a sütő hőmérsékletétől, a tészta típusától, a hozzávalók mennyiségétől stb. A sütési idő 2-4 perc lehet.
- Kerülje a túl sok vagy túl sok nedvességertalmú hozzávalót tartalmazó pizzák sütését, mivel ez lelassíthatja a tészta sütési folyamatát, ami befolyásolja a végeredmény minőségét.
- Ha több pizzát fog sütni, ügyeljen arra, hogy a tűz táplálásával visszaállítsa a hőmérsékletet, és hagyja eltelni a szükséges időintervallumot.

#### KARBANTARTÁS

Minden használat után vegye ki az égőt, és nedves ruhával törölje le a hamut és a füstmaradványokat a belső térről és a tartozékokról. Ezután szárítsa meg a sütőt. Kerülje, hogy a sütőt használaton kívül a szabadban hagyja, mivel a nap és az eső károsíthatja azt. Használaton kívül tegye fel a védőburkolatot.

#### FIGYELMEZTETÉS

Használat előtt olvassa el a figyelmeztetéseket, szigorúan tartsa be azokat, és őrizze meg az utasításokat a későbbi használatra. A Pellet Oven for Pizza InnovaGoods csak a szabadban, soha ne garázsban vagy szellőzetlen helyen állítsa fel, mert az oxigénhiány miatt fulladást vagy a túlzott szén-monoxid miatt halált okozhat az embereknél és az állatoknál. Tartsa távol a benzín, gúlékony gázok, gyúlékony folyadékok, festék, fa, műanyag, papír vagy bármilyen más gyúlékony szilárd, folyékony vagy gáznemű anyag forrásaitól. Ne használjon alkoholt vagy benzint a tűz meggyújtásához vagy újragyújtásához. Tartsa be a helyi törvényeket a termék használatának helyszíneire vagy a fokozott tűzveszélyes időszakokra vonatkozóan. Ne telepítse a sütőt hájókra vagy szabadidőjárművekre. Ne használja szeles időben. Ne használja a sütőt tűzhelyként. A mérgező gőzök felhalmozódása fulladást okozhat. A Pellet Oven for Pizza InnovaGoods a kéményen, a hátsó rácson vagy az ajtón keresztül lángok távozhatnak az ajtó kinyitásakor, ami normális. Tartson távolságot, és legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. A helytelen telepítés, beállítás, módosítás vagy nem megfelelő szervizelés fizikai károkat okozhat a környezetben és az élőlényekben. A kemencét rendszeresen ellenőrizni és frissíteni kell. A pellet mérete jelentősen befolyásolhatja a beltéri hőmérsékletet, ajánlott 3 cm-nél nem hosszabb pelletet használni. Kizárólag főzéshez készült pelletet használjon. A hőmérséklet a használat során 150°C és 350°C között változhat. Sütés közben ne érintse meg a sütő semmilyen részét. Csak az erre a célra kialakított fogantyúkat szabad megérinteni. Ez a sütő nagyon forró lesz. Fennáll a keze megégésének veszélye, ezért mindig viseljen hőszigetelő kesztyűt. Soha ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. Tartsa távol az elektromos vezetékeket. Kizárólag felnőttek általi használatra. Tartsa távol a sütőtől a gyermekeket vagy háziállatokat. Ne próbálja meg mozgatni a sütőt, amikor az forró vagy főz. Várjon legalább 60 percet, amíg a lángok és a hő eloszlik, mielőtt a sütőt kikapcsoltnak tekintí. A sütő a magas hőmérséklet miatt, amelynek ki van téve, károsodhat a külseje, ez normális. Ez a termék nem háztartási hulladék, újrahasonításnál kövesse a környezetvédelmi előírásokat. Helyezze a készüléket sík, száraz és hőálló felületre. A készülék használat közben nagyon magas

hőmérsékletet ér el, így kezelje óvatosan bekapcsolt állapotban. Az étel eltávolításakor használjon fogót, kesztyűt, vagy más védőfelszerelést. Használja rendeltetészerűen a készüléket. Tisztítás, vagy kezelés előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket. Ne módosítsa a készüléket, vagy bármely összetevőjét. Fokozottan legyen óvatos kezelés közben, mert a felszabaduló gőz súlyos égési sérüléseket okozhat. Az első használat előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat!Tartsa meg a használati útmutatót, mert a későbbiekben még szükség lehet rá!

## ROMÂNĂ

#### CONȚINUT / SPECIFICAȚII TEHNICE

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Șemineu
- Piastră ceramică
- Lopată de metal
- Capacul cuptorului
- Distribuitor de peleți
- Arzător de peleți
- Termometru
- 3 mânere din lemn
- 4 picioare pliabile
- 13 șuruburi
- Capac impermeabil cu mâner

#### INSTRUCȚIUNI

- Fig. A) Fixați mânerul (2) pe ușă (6) cu 2 șuruburi.
- Fig. B) Fixați mânerele (2) la distribuitorul de peleți (3) și la arzător (4) cu 4 șuruburi.
- Fig. C) Atașați capacul la partea superioară a coșului de fum (8) cu 3 șuruburi. Introduceți coșul de fum (1) în orificiul superior (5), rotindu-l ușor. Introduceți piatra (7) în interiorul cuptorului sprîjinindu-vă pe suporturi (va fi ușor ridicată de la baza metalică).
- Fig. D) Introduceți și fixați distribuitorul de peleți (3) în orificiul superior cu 4 șuruburi.
- Desfaceți picioarele și așezați Pellet Oven for Pizza InnovaGoods pe o suprafață netedă, stabilă, departe de orice sursă de aprindere din apropiere. Se utilizează numai în aer liber.
- Umpleți arzătorul (4) cu peleți până la aprox. 2/3 din capacitate și introduceți-i cu ajutorul unor aprinzătoare care respectă EN 1860-3. Odată aprins, introduceți arzătorul în orificiul inferior. Puteți folosi și așchii mici de lemn ca și combustibil.
- Cuptorul trebuie să fie aprins și să se mențină focul aprins timp de cel puțin 20-30 de minute înainte de a începe să gătiți. Va fi necesar să adăugați din când în când peleți din distribuitorul de sus (3). Puteți vedea starea focului de la fereastra de vizualizare glisantă din capacul frontal. Nu gătiți dacă există o flacără mare, așteptați până când focul este scăzut și peleții au un strat de cenușă. Temperatura ideală de gătire este între 300-350°C și este indicată pe termometru (5).
- Așezați pizza pe paleta (9) presărată cu făină sau semolă. De asemenea, puteți pune o bucată de hârtie de copt de dimensiunea unei pizza deasupra paletei.
- Introduceți paleta în cuptor și scoateți-o, lăsând pizza pe piatră. Așteptați câteva momente, scoateți pizza cu paleta și întoarceți-o 1/3, mai coaceți puțin și repetați operațiunea astfel încât să fie gătită pe toate părțile. Îndepărtați hârtia de copt atunci când o întoarceți pentru a

## Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -

- evita o supraacoacere.
- Rețineți că partea cea mai apropiată de pelete va fi ușor mai fierbinte decât restul cuptorului.
- Timpul de coacere depinde de mai mulți factori, cum ar fi temperatura cuptorului, tipul de aluat, cantitatea de ingrediente, etc. Acesta poate fi de 2 până la 4 minute.
- Evitați să gătiți pizza cu prea multe ingrediente sau cu ingrediente cu prea multă umiditate, deoarece acest lucru poate încetini procesul de gătire a aluatului, afectând calitatea rezultatului final.
- Dacă aveți de gând să gătiți mai multe pizza, trebuie să vă asigurați că recuperați temperatura prin alimentarea focului, lăsând să treacă intervalul de timp necesar.

### MENTENANȚĂ

După fiecare utilizare, scoateți arzătorul, ștergeți cenușa și reziduurile de fum de pe interior și accesorii cu o cârpă umedă. Apoi uscați cuptorul. Evitați să lăsați cuptorul în aer liber atunci când nu este utilizat, deoarece soarele și ploaia îl pot deteriora. Puneți capacul de protecție atunci când nu îl utilizați.

### AVERTISMENTE

Citiți avertismentele înainte de utilizare, respectați-le cu strictețe și păstrați instrucțiunile pentru referințe ulterioare. Instalați Pellet Oven for Pizza InnovaGoods numai în aer liber, niciodată în garaje sau în locuri neventilate, ar putea provoca asfixierea din cauza lipsei de oxigen sau moartea din cauza excesului de monoxid de carbon la oameni și animale. Țineți-l departe de surse de benzină, gaze inflamabile, lichide inflamabile, vopsea, lemn, plastic, hârtie sau orice alt material inflamabil solid, lichid sau gazos. Nu utilizați alcool sau benzină pentru a aprinde sau reaprinde focul. Respectați legile locale cu privire la locațiile în care poate fi utilizat acest produs sau perioadele cu risc crescut de incendiu. Nu instalați cuptorul pe bărci sau vehicule de agrement. Nu îl utilizați pe timp de vânt. Nu utilizați cuptorul ca aragaz. Acumularea de vapori toxici poate provoca asfixiere. Este posibil ca flăcările să iasă din Pellet Oven for Pizza InnovaGoods prin coșul de fum, grilele din spate sau ușă atunci când ușa este deschisă, ceea ce este normal. Păstrați distanța și fiți extrem de prudent atunci când deschideți ușa. Instalarea, reglarea, modificarea sau întreținerea necorespunzătoare ar putea provoca daune fizice mediului și ființelor vii. Cuptorul trebuie inspectat și actualizat în mod regulat. Dimensiunea peștelor poate afecta semnificativ temperatura interioară, se recomandă utilizarea de peleți cu o lungime de cel mult 3 cm. Utilizați numai peleți făcuți pentru gătit. Temperatura în timpul utilizării poate varia între 150°C și 350°C. Nu atingeți cuptorul pe niciuna dintre părțile sale în timp ce este în funcțiune. Puteți atinge doar mânerele destinate în acest scop. Acest cuptor va deveni foarte fierbinte. Există riscul de arsuri la nivelul mâinilor, așa că purtați întotdeauna mănuși termoozolante. Nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat. Țineți cablurile electrice la distanță. Numai pentru utilizare de către adulți. Țineți copiii sau animalele de companie departe de cuptor. Nu încercați să mutați cuptorul atunci când este fierbinte sau când se gătește. Așteptați cel puțin 60 de minute pentru ca orice flăcări și căldură să se disipeze înainte de a considera cuptorul ca fiind oprit. Cuptorul, din cauza temperaturilor ridicate la care este supus,

poate suferi deteriorări ale aspectului său, acest lucru fiind normal. Acest produs nu este un deșeu menajer, urmați reglementările de mediu în vigoare pentru a-l recicla. Așezați aparatul pe o suprafață fermă, uscată și rezistentă la căldură. Acest dispozitiv atinge temperaturi ridicate, fiți extrem de prudent în momentul utilizării când este în funcțiune. Când scoateți alimentele, folosiți clești, mănuși sau alte obiecte de protecție. Folosiți aparatul numai pentru funcțiile pentru care a fost creat. Lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare sau manipulare. Nu modificați aparatul și niciunul din componentele sale. Manifestați prudență extremă când îl manipulați, căldura generată poate provoca arsuri grave. Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare. Păstrați manualul pentru a-l consulta ulterior.

## DANSK

### INDHOLD / TEKNISKE SPECIFICATIONER

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Skorsten
- Keramisk sten
- Metalspade
- Ovndæksel
- Træpilledispenser
- Træpillebrænder
- Termometer
- 3 håndtag i træ
- 4 foldeben
- 13 skruer
- Vandtæt betræk med håndtag

### VEJLEDNING

- Fig. A) Fastgør håndtaget (2) til døren (6) med 2 skruer.
- Fig. B) Fastgør håndtagene (2) til træpilledispenseren (3) og brænderen (4) med 4 skruer.
- Fig. C) Fastgør dækslet til skorstenens øverste del (8) med 3 skruer. Monter skorstenen (1) i det øverste hulrum (5), drej den forsigtigt, mens du presser. Sæt stenen (7) ind i ovnen på understøttingerne (den hæves let fra metalbasen).
- Fig. D) Indsæt og fastgør træpilledispenseren (3) i det øverste hulrum med 4 skruer.
- Fold benene ud og placér Pellet Oven for Pizza InnovaGoods på en plan, stabil overflade, i passende afstand fra alt, der kan starte en brand. Udelukkende til udendørs brug.
- Fyld brænderen (4) med træpiller til ca. 2/3 kapacitet, og tænd dem med lightere, der overholder regulativet EN 1860-3. Når pillerne er tændt, skal du placere brænderen i det nederste hulrum. Du kan også bruge småt flis som brændstof.
- Ovnen skal tændes og holdes i gang i mindst 20-30 minutter, før du begynder at lave mad. Piller til den øverste dispenser (3) skal tilsættes ind imellem. Du kan se ilden gennem skydevinduet på frontdækslet. Kom ikke mad på, hvis flammen er for høj. Vent på, at ilden dør hen, og at træpillerne skaber et lag aske. Den ideelle tilberedningstemperatur er mellem 300-350 °C. Temperaturen kan ses på termometeret (5).
- Drys mel på spaden (9) og læg pizzaen på den. Du kan også lægge bagepapir skåret til samme størrelse som pizzaen på spaden.
- Før spaden ind i ovnen, tage den ud og lad pizzaen stå på stenen. Vent et par

- minutter, tage pizzaen ud med spaden og vend den ca. en tredjedel rundt. Bages lidt længere og gentag processen, så pizzaen bages på alle sider. Fjern bagepapiret, når du vender pizzaen.
- Husk, at den del, der er tættest på træpillerne, vil være lidt varmere end resten af ovnen.
- Tilberedningstiden afhænger af forskellige faktorer, såsom ovnens temperatur, typen af dej, mængden af anvendte ingredienser osv. Det kan tage fra 2 til 4 minutter.
- Undgå at tilberede pizzaer med for mange ingredienser eller ingredienser, der indeholder meget væske, da dette kan bremse tilberedningen af dejen og påvirke kvaliteten af det færdige produkt.
- Hvis du skal bage flere pizzaer, skal du sørge for at genoprette den rigtige ovntemperatur ved at fodre ilden og lade den nødvendige tid gå.

### VEDLIGEHOLDELSE

Efter hver brug skal du fjerne brænderen, fjerne resterende aske og rengøre ovnen indvendigt samt rengøre tilbehøret med en fugtig klud. Tør derefter ovnen. Undgå at lade den stå udendørs, når den ikke er i brug, da sol og regn kan forringe den. Anbring den i den beskyttende betræk, når den ikke er i brug.

### ADVARSSEL

Læs advarselrne før brug, følg dem fuldt ud, og opbevar vejledningen til fremtidig reference. Installer kun Pellet Oven for Pizza InnovaGoods udendørs. Brug aldrig i garager eller uventilerede rum, da dette kan forårsage kvælning på grund af iltmangel eller død på grund af overskydende kulilte. Hold ovnen langt væk fra brændbare kilder, brandfarlige gasser, brandfarlige væsker, maling, træ, papir eller andet brandfarligt fast, flydende eller gasformigt materiale. Brug ikke sprit eller benzin til at tænde ilden. Overhold lokale love vedrørende steder, hvor du må bruge produktet, og perioder med høj risiko for brand. Installer ikke ovnen på både eller fritidskøretøjer. Brug den ikke hvis det blæser. Brug ikke ovnen som varmelegeme. Akkumuleringen af giftige gasser kan forårsage kvælning. Flammer kan slippe ud af Pellet Oven for Pizza InnovaGoods gennem skorstenen, baggitteret, eller når døren åbnes. Dette er normalt. Hold afstand og vær yderst forsigtig, når du åbner døren. Utilstrækkelig installation, manglende justering, ændringer eller dårlig vedligeholdelse kan forårsage fysisk skade på omgivelserne og levende væsener. Ovnen skal regelmæssigt inspiceres og vedligeholdes. Træpillernes størrelse kan påvirke den indre temperatur. Vi anbefaler at bruge træpiller, der ikke er længere end 3 cm. Brug kun piller, der er fremstillet til madlavning. Temperaturen under deres anvendelse kan variere mellem 150 °C og 350 °C. Rør ikke ved nogen dele af ovnen, mens du laver mad. Du bør kun røre ved de håndtag, der er designet til det formål. Ovnen bliver meget varm. Der er risiko for at brænde hænderne, så brug altid varmebestandige handsker. Efterlad aldrig ovnen uden opsyn. Hold elektriske kabler væk fra ovnen. Udelukkende til brug af voksne. Hold børn og kæledyr væk fra ovnen. Forsøg ikke at flytte ovnen, når den er varm eller under opvarmning. Vent mindst 60 minutter på, at eventuelle flammer og varme forsvinder, før du mener, at den er slukket. På grund af de høje temperaturer, når den er i brug, er det normalt, at ovnens udseende ændres lidt. Dette produkt er ikke husholdningsaffald, følg

gældende miljøregler for genbrug. Placér apparatet på en plan, tør og varmebestandig overflade. Apparatet opnår høje temperaturer, så skal du være yderst forsigtig, når du håndterer det, når det er tændt. Når du fjerner maden, skal du bruge en tang, handsker eller andet beskyttelsesudstyr. Brug kun apparatet til sit formål. Lad det køle helt af inden rengøring eller håndtering. Du må ikke ændre på apparatet eller nogen af dets komponenter. Vær meget forsigtig, når du håndterer apparatet. Varmen, der genereres, kan forårsage alvorlige forbrændinger. Læs grundigt instruktionerne før første brug. Gem manualen til efterfølgende konsultationer.

## SVENSKA

### INNEHÅLL/TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Skorsten
- Keramisk sten
- Metallspade
- Ugnslock
- Pelletsbehållare
- Pelletsbrännare
- Termometer
- 3 trähandtag
- 4 hopfällbara ben
- 13 skruvar
- Vattentätt överdrag med handtag

### BRUKSANVISNING

- Fig. A) Montera handtaget (2) på dörren (6) med 2 skruvar.
- Fig. B) Fäst handtagen (2) på pelletsbehållare (3) och brännaren (4) med 4 skruvar.
- Fig. C) Fäst höljet på skorstenens övre del (8) med 3 skruvar. För in skorstenen (1) i det övre hålrummet (5) och vrid den försiktigt samtidigt som du trycker på den. Lägg in stenen (7) i ugnen på dess stöd (den kommer att vara något upphöjd från metallbasen).
- Fig. D) Lägg i och fäst pelletsbehållaren (3) i det övre hålrummet med 4 skruvar.
- Fäll ut benen och placera Pellet Oven for Pizza InnovaGoods på en plan och stabil yta, på avstånd från allt som i närheten kan börja brinna. Endast för utomhusbruk.
- Fyll brännaren (4) med pellets till ca 2/3 och tänd dem med tändare som uppfyller kraven i standarden EN 1860-3. När de är tända, placera brännaren i det nedre hålrummet. Du kan också använda små träflisor som bränsle.
- Ugnen bör vara tänd och hållas igång i minst 20–30 minuter innan tillagningen påbörjas. Pellets från den övre behållaren (3) måste tillsättas då och då. Du kan se elden genom det skjutbara fönstret på framsidan. Tillaga inget om lågan är för hög. Vänta tills elden har slocknat och pelletsen har bildat ett asklager. Den ideala tillagningstemperaturen ligger mellan 300–350 °C och kan avläsas på termometern (5).
- Strö mjöl eller mannagryn på spaden (9) och lägg pizzan på den. Du kan också lägga bakplåtspapper som du klippt till i samma storlek som pizzan på den.
- För in spaden i ugnen och dra ut den så att pizzan ligger kvar på stenen. Vänta några minuter, ta bort pizzan med hjälp av spaden och vänd den en tredjedel runt. Grädda lite längre och upprepa processen så att pizzan blir tillagad på alla sidor. Ta bort bakplåtspappret när du vänder pizzan så att det inte bränns för mycket.

- Tänk på att den del som ligger närmast pelletsen kommer att vara lite varmare än resten av ugnen.
- Tillagningstiden beror på olika faktorer, t.ex. ugnstemperatur, typ av deg, mängd ingredienser som används osv. Det kan ta från 2 till 4 minuter.
- Undvik att tillaga pizzor med för många ingredienser eller ingredienser som innehåller mycket vatten, eftersom det kan fördröja tillagningen av degen och påverka slutproduktens kvalitet.
- Om du ska laga olika pizzor, se till att du får rätt ugnstemperatur genom att elda och låta den nödvändiga tiden förflyta.

## UNDERHÅLL

Ta bort brännaren efter varje användning. Skrapa ur kvarvarande aska och rengör inre rökmärken samt tillbehören med en fuktigt trasa. Torka sedan ugnen. Undvik att lämna den utomhus när den inte används, eftersom sol och regn kan göra att den försämras. Placera den i skyddshöljet när den inte används.

### OBS!

Läs varningarna före användning, följ dem noggrant och spara instruktionerna för framtida bruk. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods får endast installeras utomhus. Använd aldrig i garage eller oventilerade utrymmen, eftersom detta kan leda till kvävning på grund av syrebrist eller dödsfall på grund av för mycket kolmonoxid hos människor eller djur. Håll den på behörigt avstånd från bränsle, brandfarliga gaser, brandfarliga vätskor, färg, trä, papper eller andra brandfarliga fasta, flytande eller gasformiga material. Använd inte alkohol eller bensin för att tända elden. Följ lokala lagar gällande platser där du kan använda denna produkt eller perioder med högsta brandrisk. Installera inte ugnen i båtar eller fritidsfordon. Använd den inte i blåsiga förhållanden. Använd inte ugnen som värmeelement. Akkumulering av giftiga gaser kan orsaka kvävning. Flammer kan komma ut från Pellet Oven for Pizza InnovaGoods genom skorstenen, det bakre gallret eller när dörren öppnas – detta är normalt. Håll dig på avstånd och var ytterst försiktig när du öppnar dörren. Felaktig installation, justering, modifiering eller bristfälligt underhåll kan orsaka fysiska skador på omgivningen och levande varelser. Ugnen bör inspekteras och underhållas regelbundet. Pelletsens storlek kan ha stor betydelse för den inre temperaturen. Vi rekommenderar att du använder pellets som inte är längre än 3 cm. Använd endast pellets som är tillverkade för matlagning. Temperaturen under användningen kan variera mellan 150 °C och 350 °C. Rör inte någon del av ugnen när du lagar mat. Du bör endast röra vid de handtag som har designats för detta ändamål. Ugnen kommer att bli mycket varm. Det finns risk för brännskador på händerna, så använd alltid värmebeständiga handskar. Lämna aldrig ugnen utan uppsikt. Håll elkablar borta från ugnen. Endast för användning av vuxna. Håll barn och husdjur borta från ugnen. Försök inte flytta ugnen när den är varm eller under tillagning. Vänta minst 60 minuter tills eventuella lågor och värme har försvunnit innan du anser den som släckt. På grund av de höga temperaturerna under användning är det normalt att ugnen får vissa utseendemässiga defekter. Denna produkt är inte hushållsavfall, så följ miljönormerna för återvinning. Placera apparaten på en rak, torr och värmetålig yta. Var extra försiktig vid hantering av en påslagen apparat eftersom

den uppnår mycket hög temperatur. Använd tång, handskar eller annan skyddsutrustning när du tar ut maten. Använd aparaten enbart i enlighet med dess ändamål. Avvakta tills apparaten är helt avsvalnad innan du påbörjar rengöring eller hantering. Apparaten eller dess komponenter får inte modifieras. Var försiktig när du hanterar apparaten, den höga temperaturen som genereras kan orsaka svåra brännskador. Läs instruktionerna noggrant innan första användning. Spara manualen för eventuella följdfrågor.

## SUOMI

### SISÄLTÖ / TEKNISET TIEDOT

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Savupiippu
- Kivinen paistoalusta
- Metallinen pizzalapio
- Uunin suojakangas
- Pellettien annostelija
- Pellettipoltin
- Lämpömittari
- Kolme puukahvaa
- Neljä taittuvaa jalkaa
- 13 ruuvia
- Vedenpitävä kansi kahvoilla

### OHJEET

- Kuva A) Kiinnitä kahva (2) oveen (6) kahdella ruuvilla.
- Kuva B) Kiinnitä kahvat (2) neljällä ruuvilla pellettien annostelijaan (3) ja polttimeen (4).
- Kuva C) Kiinnitä kansi savupiipun yläosaan (8) kolmella ruuvilla. Aseta savupiippu (1) ylhäällä olevaan reikään (5) kääntämällä sitä varovasti. Aseta kivi (7) uunin sisälle tukien varaan (se kohooa hieman metallipohjasta).
- Kuva D) Aseta pellettien annostelija (3) ylempään reikään ja kiinnitä se neljällä ruuvilla.
- Avaa jalat ja aseta Pellet Oven for Pizza InnovaGoods tasaiselle, vakaalle alustalle, joka on kaukana kaikista lähellä olevista syytetylslähteistä. Vain ulkokäyttöön.
- Täytä poltin (4) pelleteillä noin 2/3 sen tilavuudesta ja sytytä ne EN 1860-3:n mukaisilla sytyttimillä. Kun pelletit on sytytetty, aseta poltin alimpaan aukkoon. Voit käyttää syyttykseenä myös pieniä puutikkuja.
- Uuni on oltava syyttyneenä ja tuli palamassa vähintään 20-30 minuuttia ennen ruoanvalmistuksen aloittamista. Pellettejä on tarpeen lisätä aika ajoin yläosasta (3). Voit nähdä tulen tilan etukannessa olevasta liukuvasta katseluikkunasta. Älä valmista ruokaa, jos liekki on voimakas, vaan odota, kunnes tuli on matala ja pelletit ovat tuhkapeitteisiä. Ihanteellinen kypsennyslämpötila on 300-350°C, joka näkyy lämpömittarissa (5).
- Aseta pizza jauhoilla tai mannaasuuriomoilla sirotellulle pizzalapiolle. Voit myös asettaa lapiolle pizzan kokoisen leivinpaperin.
- Työnnä pizzalapio uuniin ja poista se, jolloin pizza jää kivelle. Odota hetki, irrota pizza lapiolla ja käännä se 1/3, paista hieman kauemmin ja toista toimenpide niin, että pizza on kypsennetty joka puolelta. Poista leivinpaperi kääntämisen yhteydessä, jotta pizza ei kypsy liikaa.
- Ota huomioon, että pellettejä lähinnä oleva puoli on hieman kuumempi kuin uunin muu osa.

- Paisto aika riippuu useista tekijöistä, kuten uunin lämpötilasta, taikinan tyyppistä, ainesosien määrästä jne. Paisto aika on noin 2-4 minuuttia.
- Vältä valmistamasta pizzoja, joissa on liikaa aineksia tai aineksia, joissa on liikaa kosteutta, sillä tämä voi hidastaa taikinan kypsymisprosessia ja vaikuttaa lopputuloksen laatuun.
- Jos aiot valmistaa useita pizzoja, sinun on varmistettava, että lämpötila palautuu pitämällä tulta yllä ja antamalla tarvittava aika.

### HUOLTO

Irrota poltin jokaisen käyttökerran jälkeen ja pyyhi tuhka ja savujaamät sisätiloista ja lisävarusteista kostealla liinalla. Kuivaa sitten uuni. Vältä uunin jättämistä ulos, kun sitä ei käytetä, sillä aurinko ja sade voivat vahingoittaa sitä. Laita suojakansi päälle, kun sitä ei käytetä.

### VAROITUKSET

Lue varoitukset enenn käyttöä, noudata niitä tarkasti ja säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten. Asenna Pellet Oven for Pizza InnovaGoods vain ulkotiloihin, älä koskaan autotalliin tai muihin tuulettamattomiin paikkoihin, se voi aiheuttaa ihmisille ja eläimille tukehtumisen hapenpuutteesta tai kuoleman liiallisesta hiilimonoksidista. Pidä pizzauuni kaukana bensiinillä, palavien kaasujen, palavien nesteiden, maalin, puun, muovin, paperin tai muiden palavien kiinteiden, nestemäisten tai kaasumaisten aineiden lähteistä. Älä käytä alkoholia tai bensiiniä tulen sytyttämiseen tai uudelleen sytyttämiseen. Noudata paikallisia lakeja, jotka koskevat paikkoja, joissa tätä tuotetta voidaan käyttää, tai aikoja, jolloin palovaara on lisääntynyt. Älä asenna uunia veneisiin tai matkailuajoneuvoihin. Älä käytä tuulisella säällä. Älä käytä uunia keittimenä. Myrkyllisten höyryjen kertyminen voi aiheuttaa tukehtumisen. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods saattaa päästää liekkejä savupiipun, takasäiliön tai luukun kautta, kun luukku avataan, mikä on normaalia. Pidä etäisyyttä ja ole varovainen luukkua avatessasi. Vääränlainen asennus, säätö, muutos tai epäasianmukainen huolto voi aiheuttaa fyysisiä vahinkoja ympäristölle ja eläville olennoille. Uuni on tarkastettava ja päivitetävä säännöllisesti. Pelletien koko voi vaikuttaa merkittävästi sisälämpötilaan ja on suositeltavaa käyttää pellettejä, jotka ovat enintään 3cm pitkiä. Käytä vain ruoanlaittoon tarkoitettuja pellettejä. Lämpötila käytön aikana voi olla 150-350 °C. Älä koske mihinkään uunin osaan kypsennyksen aikana. Voit koskettaa vain tähän tarkoitukseen suunniteltuja kahvoja. Tämä uuni kuumenee erittäin kuumaksi. On olemassa vaara, että kätesi kärsivät palovammoista, joten käytä aina lämpöä eristäviä käsineitä. Älä koskaan jätä uunia ilman valvontaa. Pidä sähköjohdot poissa. Vain aikuisten käyttöön. Pidä lapset tai lemmikkieläimet poissa uunin luota. Älä yritä siirtää uunia, kun se on kuuma tai sillä valmistetaan ruokaa. Odota vähintään 60 minuuttia, että liekit ja kuumuus haihtuvat, ennen kuin katsot uunin olevan pois päältä. Uuni voi korkeiden lämpötilojen vuoksi kärsiä ulkonäkövaurioita, mikä on normaalia. Tämä tuote ei kuulu kotitalousjätteisiin, noudata paikallisia ympäristömääräyksiä sen kierrättämiseksi. Aseta laite vaakasuoralle, kuivalle ja lämpöä kestävälle pinnalle. Laitte saavuttaa korkean lämpötilan, joten ole erittäin varovainen käsitellessäsi sitä laitteen ollessa päällä. Kun poistat ruokaa, käytä

## Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -

pihtejä, hanskoja tai muita suojavausteita. Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista tai käsittelyä. Älä muokkaa laitetta tai mitään sen komponentteja. Ole käytön aikana erittäin varovainen, sillä laitteen tuottama lämpö voi polittaa pahasti. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen tuotteen käyttöä. Säilytä ohjekirja myöhempää käyttöä varten.

Pellet Oven for Pizza InnovaGoods

## LIETUVIŲ

**TURINYS / TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS**

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Kaminas
- Keraminis akmuo
- Metalo žievelė
- Orkaitės dangtis
- Granulių dozatoriaus
- Granulių degiklis
- Termometras
- 3 medinės rankenos
- 4 atlenkiamos kojelės
- 13 varžtų
- Vandeniui atsparus užvalkalas su rankenomis

**INSTRUKCIJOS**

- A pav.) 2 varžtais pritvirtinkite rankeną (2) prie durų (6).
- B pav.) 4 varžtais pritvirtinkite rankenas (2) prie granulių dozatoriaus (3) ir degiklio (4)
- C pav.) 3 varžtais pritvirtinkite dangtelį prie viršutinės kamino dalies (8). Įdėkite kaminą (1) į viršutinę ertmę (5), švelniai jį sukdami ir spausdami. Įstatykite akmenį (7) krosnies viduje ant jo atramų (jis šiek tiek pakils nuo metalinio pagrindo).
- D pav.) Įdėkite ir pritvirtinkite granulių dozatorių (3) į viršutinę ertmę naudodami 4 varžtus.
- Išskleiskite kojeles ir padėkite Pellet Oven for Pizza InnovaGoods ant lygaus stabilaus paviršiaus, toliau nuo daiktų, kurie gali sukelti gaisrą. Naudokite tik lauke.
- Užpildykite degiklį (4) granulėmis iki apytiksliai. 2/3 talpos ir uždėkite juos naudodami žiebtuvėlius, kurie atitinka reglamentą EN 1860-3. Kai jie užsidega, įdėkite degiklį į apatinę ertmę. Taip pat kaip kurą galite naudoti nedidelės apimties medžio drožles.
- Prieš pradėdant kepti, orkaitę reikia įjungti ir palikti ją veikiančią bent 20-30 minučių. Granules iš viršutinio dozatoriaus (3) reikės dėti kaskart. Gaisro būklę galite peržiūrėti pro stumdomą laną priekiniame dangtelyje. Nevirkite, palikdami picą ant akmens. Palaukite kelias minutes, nuimkite picą naudodami žievelę ir apverskite trečdaliu. Kepkite šiek tiek ilgiau ir pakartokite procesą, kad pica iškeptų iš visų pusių. Apversdami picą nuimkite kepimo popierių, kad ji per daug nesudegtų.
- Nepamirškite, kad arčiausiai granulių esanti dalis bus šiek tiek karštesnė nei likusi orkaitės dalis.

- Gaminimo laikas priklausys nuo įvairių veiksnių, tokių kaip orkaitės temperatūra, tešlos rūšis, naudojamų ingredientų kiekis ir kt. Tai gali užtrukti nuo 2 iki 4 minučių.
- Venkite gaminti picas su per daug ingredientų arba ingredientų, kuriuose yra daug vandens, nes tai gali sulėtinti tešlos virimą ir turėti įtakos galutinio produkto kokybei.
- Jei norite gaminti įvairias picas, pasirūpinkite, kad išlaikytumėte reikiamą orkaitės temperatūrą, įkaitindami ugnį ir leisdami praeiti reikiamam laikui.

**PRIEŽIŪRA**

Po kiekvieno naudojimo nuimkite degiklį ir drėgna šluoste nuvalykite likusias pelenų ir dūmų žymes bei priedus. Tada išdžiovinkite orkaitę. Nepalikite jo lauke, kai nenaudojate, nes saulė ir lietus gali sugesti. Kai nenaudojate, įdėkite jį į apsauginį dangtelį.

**ĮSPĖJIMAI**

Pellet Oven for Pizza InnovaGoods

Prieš naudodami perskaitykite įspėjimus, laikykitės jų ir išsaugokite instrukcijas, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods įrenkite tik lauke. Niekada nenaudokite garažuose ar nevedinamose patalpose, nes tai gali sukelti uždusimą dėl deguonies trūkumo arba žmonių ar gyvūnų mirtį dėl anglies monoksido pertekliaus. Laikykite jį atokiai nuo kuro šaltinių, degių dujų, degių skysčių, dažų, medienos, popieriaus ar bet kokių kitų degių kietų, skystų ar dujinių medžiagų. Ugniai įkurti nenaudokite alkoholio ar benzino. Laikykitės vietinių įstatymų, susijusių su šio gaminio naudojimo vietomis arba didžiausio gaisro pavojaus laikotarpiais. Nemontuokite orkaitės ant valčių ar pramoginių transporto priemonių. Nenaudokite jo vėjuotomis salygomis. Nenaudokite orkaitės kaip šildytuvo. Toksiškų dujų kaupimasis gali sukelti uždusimą. Liepsnos gali išeiti iš granulių krosnelės, skirtos Pellet Oven for Pizza InnovaGoods, pro kaminą, galines groteles arba atidarius dureles – tai normalu. Laikykitės atstumo ir būkite ypač atsargūs atidarydami duris. Netinkamas montavimas, reguliavimas, modifikavimas arba netinkama priežiūra gali sukelti fizinę žalą aplinkai ir gyvoms būtybėms. Orkaitė turi būti reguliariai tikrinama ir prižiūrima. Granulių dydis gali rimtai paveikti vidinę temperatūrą. Rekomenduojame naudoti ne ilgesnes nei 3 cm granules. Naudokite tik kepimui skirtas granules. Temperatūra juos naudojant gali svyruoti nuo 150 °C iki 350 °C. Gamindami nelieskite jokios orkaitės dalies. Turėtumėte liesti tik tam skirtas rankenas. Ši orkaitė labai įkais. Yra pavojus nusideginti rankas, todėl visada mūvėkite karščiui atsparias pirštines. Niekada nepalikite orkaitės be priežiūros. Elektros laidus laikykite toliau nuo orkaitės. Išskirtinai suaugusiems. Vaikus ir gyvūnus laikykite toliau nuo orkaitės. Nebandykite perkelti orkaitės, kai ji karšta arba gaminant maistą. Palaukite bent 60 minučių, kol galimos liepsnos ir karštis išsisklaidys, prieš manydami, kad ji užges. Dėl aukštos temperatūros naudojimo metu orkaitės išvaizda yra normalu. Šis produktas - tai ne buitinė atlieka, todėl vadovaukitės aplinkosaugos standartai norint jį perdirbti. Prietaisą pastatykite ant lygaus, sauso ir karščiui atsparaus paviršiaus. Prietaisas pasiekia aukštą temperatūrą, todėl kai jis įjungtas, elkitės su juo itin atsargiai. Išimdami maistą, naudokite žnyples, pirštines ar kitą apsauginę įrangą. Naudokite prietaisą tik pagal jo numatytąją paskirtį. Prieš valydami ar imdami į rankas, leiskite

jam visiškai atvėsti. Nemodifikuokite prietaiso ar jo komponentų. Valdydami būkite itin atsargus, nes sukeliamas karštis gali sukelti rimtus nudegimus. Prieš pradėdami naudoti, atidžiai perskaitykite instrukcijas. Išsaugokite vadovą, kad galėtumėte peržiūrėti jei kilus papildomų klausimų.

## NORSK

**INNHold / TEKNISKE SPESIFIKASJONER**

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Skorstein
- Keramisk stein
- Metallspade
- Ovnsløkk
- Pelletsdispenser
- Pelletsbrenner
- Termometer
- 3 trehåndtak
- 4 sammenleggbare ben
- 13 skruer
- Vannnett deksel med håndtak

**INSTRUKSJONER**

**INSTRUKSJONER**

- Fig. A) Fest håndtaket (2) til døren (6) med 2 skruer.
- Fig. B) Fest håndtakene (2) med 4 skruer til pelletdispenseren (3) og til brenneren (4).
- Fig. C) Fest lokket til toppen på skorsteinen (8) med 3 skruer. Sett skorsteinen (1) inn i det øvre hullet (5) ved å trykke ned mens du virr den forsiktig. Sett steinen (7) inn i ovnen som hviler på støtten (den vil være litt hevet over metallbasen).
- Fig. D) Sett inn og fest pelletdispenseren (3) i det øvre hullet med 4 skruer.
- Fold ut bena og plasser Pellet Oven for Pizza InnovaGoods på en jevn og stabil overflate, vekk fra enhver antennelseskilde i nærheten. Kun til utendørs bruk.
- Fyll brenneren (4) med pellets opptil ca. 2/3 av full kapasitet, og tenn dem ved hjelp av lightere som overholder standarden EN 1860-3. Sett brenneren inn i det nedre hullet når den er antent. Du kan også bruke småflis som brennkilde.
- Ovnen må være på og holde bålet i live minst 20-30 minutter før du begynner å tilberede mat. Det vil være nødvendig å tilsette pellets fra tid til annen fra den øvre dispenseren (3). Du kan se tilstanden til ilden fra det skyvbare se-hullet på frontdekselet. Ikke lag mat hvis det er rikelig med flammer, vent til flammene har gått ned. Pelletsene skal være dekket av aske. Den ideelle temperaturen for matlaging er mellom 300-350 °C og vises på termometeret (5).
- Plasser pizzaen på spaden (9) som er strødd med mel eller semulegryn. Du kan også legge et bakepapir i pizzastørrelse på spaden.
- Plasser spaden i ovnen og fjern den, og la pizzaa ligge direkte på steinen. Vent litt, og ta deretter ut pizzaen ved hjelp av spaden og roter den 1/3, stek den litt mer og gjenta operasjonen slik at den stekes godt på alle sider. Fjern bakepapiret når du snur den rundt for å hindre at det brennes for mye.
- Merk at delen nærmest pelletene vil være noe varmere enn resten av ovnen.
- Tilberedningstiden avhenger av flere faktorer, for eksempel ovenstemperatur, type deig, mengde ingredienser osv. Den kan være fra 2 til 4 minutter.

- Unngå å tilberede pizzaer med for mange ingredienser eller ingredienser med for mye fuktighet, da dette kan forsinke deigens tilberedningsprosess og påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du skal lage flere pizzaer, må du sørge for å gjenopprette temperaturen ved å holde varmen vedlike. Vent til varmen er gjenopprettet før du legger inn en ny pizza.

InnovaGoods

**VEDLIKEHOLD**

Etter hver bruk, fjern brenneren, tørk av restene av aske og røyk inne i ovnen med en fuktig klut, og rengjør tilbehøret. Tørk deretter ovnen. Unngå å la ovnen stå utendørs når den ikke er i bruk, slik at den ikke forringes av sol og regn. Sett på beskyttelsesdekselet når den ikke er i bruk.

**ADVARSLER**

Les advarslene for bruk, følg dem nøye og oppbevar instruksjonene for fremtidig referanse. Installer kun Pellet Oven for Pizza InnovaGood utendørs, aldri i garasjer eller på steder uten ventilasjon, da det kan føre til at man kan miste bevisstheten på grunn av mangel på oksygen, eller til dødsfall på grunn av over mye karbonmonoksid. Dette gjelder både mennesker og dyr. Må holdes vekk fra kilder som bensin, brennbare gasser, brennbare væsker, maling, tre, plast, papir eller andre brennbare faste, flytende eller gassformige materialer. Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne på ovnen, eller tenne på den på nytt. Overhold lokale lover og forskrifter om stedene der du har lov til å bruke dette produktet, eller om periodene med høyest risiko for brann. Ikke installer ovnen på fritidsbåter eller kjøretøy. Ikke bruk ovnen hvis det blåser. Ikke bruk ovnen som varmeovn. Akkumulering av giftige gasser kan forårsake kveldning. Flammene kan komme ut av Pellet Oven for Pizza InnovaGoods gjennom skorsteinen, den bakre risten eller døren når du åpner den. Dette er normalt. Hold avstand og utvis ekstrem forsiktighet når du åpner døren. Feil installasjon, justering, endringer eller dårlig vedlikehold kan forårsake fysisk skade på både omgivelsene og levende ting. Ovnen må derfor inspiseres regelmessig og holdes i orden. Størrelsen på pelletsene kan påvirke den innvendige temperaturen betydelig. Det anbefales å bruke pellets som ikke lenger enn 3 cm. Bruk kun pellets som er produsert for matlaging. Temperaturen under bruken kan variere fra 150 °C til 350 °C. Ikke berør ovnen eller noen av delene mens du steker maten. Du kan bare berøre håndtakene som er laget for dette. Denne ovnen vil bli svært varm. Det er fare for brannskader på hendene, så bruk alltid varmeisolerende hansker. La aldri ovnen stå uten tilsyn. Hold alle elektriske ledninger unna. Kun til bruk for voksne. Hold barn eller kjæledyr unna ovnen. Ikke forsøk å flytte ovnen når den er varm eller i bruk. Vent minst 60 minutter til ilden og varmen har sluknet før du vurderer ovnen som avslått. Ovnen kan forandre utseendet på grunn av de høye temperaturene som den utsettes for. Dette er normalt. Dette produktet er ikke husholdningsavfall, så følg miljøkravene til gjenvinning. Plasser apparatet på et nivå, tørt og varmebestandig overflate. Apparatet når høye temperaturer så vær ekstremt forsiktig når du håndterer det når det er på. Når du fjerner maten, bruk tang, hansker eller annet verneutstyr. Bruke enheten til bare til sitt formål. La den avkjøles helt før rengjøring eller håndtering. Ikke endre maskinen eller noen av delene. Vær ekstremt forsiktig når du håndterer den, varmen forårsake alvorlige

brannskader. Les instruksjonene nøye før førstegangsbruk. Ha håndboken for ytterligere forespørsler.

**INNOVAGOODS**

## SLOVENŠČINA

**VSEBINA / TEHNIČNE SPECIFIKACIJE**

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Dimnik
- Keramični kamen
- Kovinska lupina
- Pokrov pečice
- Dozirnik peletov
- Gorilnik na pelete
- Termometer
- 3 leseni ročaji
- 4 zložljive noge
- 13 vijakov
- Vodotesen pokrov z ročaji

**NAVODILA**

- Slika A) Pritrdite ročaj (2) na vrata (6) z 2 vijakoma.
- Slika B) Ročaja (2) pritrdite na razpršilnik peletov (3) in gorilnik (4) s 4 vijaki.
- Slika C) Pritrdite pokrov na zgornji del dimnika (8) s 3 vijaki. Vstavite dimnik (1) v zgornjo votlino (5) in ga nežno obračajte, medtem ko pritiskate. Kamen (7) vstavite v notranjost pečice na njene nosilce (nekoliko bo dvignjen od kovinskega podstavka).
- Slika D) Vstavite in pritrdite razpršilnik peletov (3) v zgornjo odprtino s 4 vijaki.
- Raztegnite noge in postavite Pellet Oven for Pizza InnovaGoods na ravno in stabilno površino, stran od vsega v bližini, kar bi lahko zanetilo požar. Izključno za zunanjo uporabo.
- Gorilnik (4) napolnite s peleti do pribl. 2/3 kapacitete in jih prižgite z vžigalniki, ki so v skladu z uredbo EN 1860-3. Ko so prižgani, postavite gorilnik v spodnjo votlino. Kot gorivo lahko uporabite tudi majhne sekance.
- Pečica mora biti prižgana in delovati vsaj 20-30 minut, preden začnete peči. Pelete iz zgornjega razdelilnika (3) bo treba vsake toliko dodati. Stanje ognja si lahko ogledate skozi drsno okence na srednjem pokrovu. Ne pecite, če je plamen premočan. Počakajte, da ogenj idealne in da peleti ustvarijo plast pepela. Idealna temperatura peke je med 300-350 °C in to lahko vidite na termometru (5).
- Na lupino (9) potresemo moko ali zdrob in nanjo položimo pico. Nanj lahko položite tudi papir za peko, narezan na velikost pice.
- Lupino vstavite v pečico in jo odstranite, tako da pica ostane na kamnu. Počakajte nekaj minut, odstranite pico z lupino in jo obrnite za tretjino. Pečemo še malo in postopek ponovimo, da se pica zapeče z vseh strani. Ko pico obračamo, odstranimo peki papir, da se ne zapeče preveč.
- Upoštevajte, da bo del, ki je najbližje peletom, nekoliko bolj vroč kot preostali del pečice.
- Čas peke je odvisen od različnih dejavnikov, kot so temperatura pečice, vrsta testa, količina uporabljenih sestavin itd. Lahko traja od 2 do 4 minute.
- Izogibajte se pripravi pic s preveč sestavinami ali sestavinami, ki vsebujejo veliko vode, saj lahko to upočasni kuhanje testa in vpliva na kakovost končnega izdelka.
- Če boste pekli različne pice, zagotovite, da vzpostavite pravilno temperaturo pečice

tako, da prižgete ogenj in pustite, da mine potreben čas.

**VZDRŽEVANJE**

**INNOVAGOODS**

Po vsaki uporabi odstranite gorilnik in z vlažno krpo očistite ostanke pepela in dimnih madežev v notranjosti ter pribor. Nato posušite pečico. Ne puščajte je na prostem, ko je ne uporabljate, saj se lahko zaradi sonca in dežja pokvari. Ko ni v uporabi, jo položite v zaščitni pokrov.

**OPOZORILA**

Pred uporabo preberite opozorila, jih v celoti upoštevajte in shranite navodila za prihodnjo uporabo. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods namestite samo na prostem. Nikoli ne uporabljajte v garažah ali neprežračenih prostorih, saj lahko to povzroči zadušitev zaradi pomanjkanja kisika ali smrt zaradi presežka ogljikovega monoksida pri ljudeh ali živalih. Hranite jo dovolj stran od virov goriva, vnetljivih plinov, vnetljivih tekočin, barv, lesa, papirja ali katerega koli drugega vnetljivega trdnega, tekočega ali plinastega materiala. Za priziganje ognja ne uporabljajte alkohola ali bencina. Upoštevajte lokalne zakone glede krajev, kjer lahko uporabljate ta izdelek, ali obdobji največjega požarnega tveganja. Pečice ne nameščajte na čolne ali rekreacijska vozila. Ne uporabljajte ga v vetrovnih razmerah. Pečice ne uporabljajte kot grelnik. Kopičenje strupenih plinov lahko povzroči zadušitev. Plamen lahko uide iz Pellet Oven for Pizza InnovaGoods skozi dimnik, zadnjo rešetko ali pri odpiranju vrat, to je normalno. Ohranjajte razdaljo in bodite izjemno previdni pri odpiranju vrat. Neustrezna namestitev, prilagoditev, sprememba ali slabo vzdrževanje lahko povzroči fizične poškodbe okolice in živih bitij. Pečico je treba redno pregledovati in vzdrževati. Velikost peletov lahko resno vpliva na notranjo temperaturo. Priporočamo uporabo peletov največ 3 cm. Uporabljajte le pelete, ki so izdelani za peko. Temperatura med njihovo uporabo se lahko giblje med 150 °C in 350 °C. Med peko se ne dotikajte nobenega dela pečice. Dotikajte se samo ročajev, ki so bili zasnovani za ta namen. Ta pečica se bo zelo segrela. Obstaja nevarnost opeklin rok, zato vedno uporabljajte toplotno odporne rokavice. Nikoli ne puščajte pečice brez nadzora. Električne kable držite stran od pečice. Izključno za uporabo pri odraslih. Otroci in hišni ljubljenci naj ne bodo v bližini pečice. Ne poskušajte premikati pečice, ko je vroča ali med peko. Počakajte vsaj 60 minut, da se morebitni plameni in toplota razblinijo, preden menite, da je ugasnilo. Zaradi visokih temperatur med uporabo je normalno, da se na videzu pečice pojavijo nekatere nepravilnosti. Ta izdelek ni gospodinjiski odpadek, sledite okoljskim normam, ki so veljavne za njegovo reciklažo. Postavite napravo na trdno površino, suho in odporno na toploto. Ta naprava dosega visoke temperature, zato bodite izjemno previdni pri uporabi. Za jemanje hrane uporabite klešče, rokavice in druge zaščitne predmete. Uporabite aparat samo za namene, za katere je namenjen. Pred čiščenjem ali upravljanjem pustite, da se popolnoma ohladi. Ne spreminjajte aparata niti nobenega njegovega sestavnega dela. Izjemno previdno pri upravljanju, ustvarjena toplota lahko povzroči hude opekline. Pred prvo uporabo natančno preberite navodila. Shranite priročnik za morebitno poznejšo uporabo.

## ΕΛΛΗΝΙΚΆ

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ / ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

**INNOVAGOODS**

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Καμινάδα
- Κεραμική πέτρα
- Μεταλλικό φυτόρι
- Καπάκι φούρνου
- Διανομέας pellet
- Καυστήρας pellet
- Θερμόμετρο
- 3 ξύλινες λαβές
- 4 πτυσσόμενα πόδια
- 13 βίδες
- Αδιάβροχο κάλυμμα με χερούλια

**ΟΔΗΓΙΕΣ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ**

- Εικ. Α) Συγκρατήστε τη λαβή (2) στην πόρτα (6) με 2 βίδες.
- Εικ. Β) Συγκρατήστε τις λαβές (2) με 4 βίδες στον διανομέα pellet (3) και τον καυστήρα (4).
- Εικ. Γ) Συγκρατήστε το καπάκι στο πάνω μέρος του καμινιού (8) με 3 βίδες. Εισαγάγετε το καμινάδα (1) στο άνοιγμα στο επάνω μέρος (5) με πίεση, περιστρέφοντάς τον απαλά. Τοποθετήστε την κεραμική πέτρα (7) μέσα στο φούρνο στηριγμένη στις βάσεις (θα είναι ελαφρώς ανασηκωμένη από τη μεταλλική βάση).
- Εικ. Δ) Εισαγάγετε και συγκρατήστε τον διανομέα pellet (3) στο άνοιγμα στο επάνω μέρος με 4 βίδες.
- Ανοίξτε τα πόδια και τοποθετήστε το Pellet Oven for Pizza InnovaGoods σε μια λεία και σταθερή επιφάνεια, μακριά από οποιαδήποτε πηγή φωτιάς. Χρήση μόνο σε εξωτερικούς χώρους.
- Γεμίστε τον καυστήρα (4) με pellet μέχρι περίπου το 2/3 της χωρητικότητάς του και ανάψτε τα χρησιμοποιώντας αναπτήρες που πληρούν το πρότυπο EN 1860-3. Μόλις ανάψουν, εισαγάγετε τον καυστήρα στο κάτω άνοιγμα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μικροκομμάτια ξύλου ως καύσιμο.
- Ο φούρνος πρέπει να είναι αναμμένος και να διατηρείτε τη φωτιά για τουλάχιστον 20-30 λεπτά πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο. Θα είναι απαραίτητο να προσθέτετε pellet περιοδικά από τον πάνω διανομέα (3). Μπορείτε να δείτε την κατάσταση της φωτιάς από το κίосκι με το θερμόμετρο. Μην ψήνετε εάν υπάρχει έντονη φλόγα, περιμένετε να πέσει η φωτιά και τα pellet να έχουν μια στρώση στάχτης. Η ιδανική θερμοκρασία για το ψήσιμο είναι μεταξύ 300-350 °C και φαίνεται στο θερμόμετρο (5).
- Τοποθετήστε την πίτσα στη σπάτουλα (9) που έχει πασπαλιστεί με αλεύρι ή σιμιγδάλι. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε ένα χαρτί ψησίματος στη σπάτουλα στο μέγεθος της πίτσας.
- Εισαγάγετε τη σπάτουλα στο φούρνο και αφήστε την πίτσα πάνω στην κεραμική πέτρα. Περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα, βγάλτε την πίτσα με τη βοήθεια της σπάτουλας και περιστρέψτε την κατά 1/3, ψήστε λίγο περισσότερο και επαναλάβετε τη διαδικασία για να ψηθεί καλά από όλες τις πλευρές. Αφαιρέστε το χαρτί ψησίματος όταν την γυρίσετε για να αποψύγετε να καούν υπερβολικά.
- Λάβετε υπόψη ότι η περιοχή που βρίσκεται πιο κοντά στα pellets θα είναι λίγο πιο ζεστή από τον υπόλοιπο φούρνο.
- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από πολλούς παράγοντες, όπως η θερμοκρασία του φούρνου, το είδος της ζύμης, η ποσότητα των συστατικών, κ.λπ. Μπορεί να είναι από 2 έως 4 λεπτά.

## Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -

- Αποφεύγετε να ψήνετε τις πίτσες με πολλά συστατικά ή συστατικά με υπερβολική υγρασία, καθώς αυτό μπορεί να καθυστερήσει τη διαδικασία ψήσιματος της ζύμης, επηρεάζοντας την ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.
- Εάν σκοπεύετε να ψήσετε πολλές πίτσες, βεβαιωθείτε ότι θα ανακτήσετε τη θερμοκρασία τροφοδοτώντας τη φωτιά, αφήνοντας να περάσει το απαιτούμενο χρονικό διάστημα.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μετά από κάθε χρήση, αφαιρέστε τον καυστήρα, καθαρίστε με ένα υγρό πανί τα υπολείμματα στάχτης και καπνού από το εσωτερικό, καθώς και από τα αξεσουάρ. Στη συνέχεια, στεγνώστε το φούρνο. Αποφεύγετε να αφήνετε το φούρνο στις καιρικές συνθήκες όταν δεν χρησιμοποιείται, καθώς ο ήλιος και η βροχή μπορούν να το καταστρέψουν. Βάλτε το προστατευτικό κάλυμμα όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

Διαβάστε τις προειδοποιήσεις πριν τη χρήση, ακολουθήστε τις αυστηρά και φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Εγκαταστήστε το Pellet Oven for Pizza InnovaGoods μόνο σε εξωτερικούς χώρους, ποτέ σε γκαράζ ή αεροστεγείς χώρους, καθώς μπορεί να προκαλέσει ασφυξία λόγω έλλειψης οξυγόνου ή ακόμα και θάνατο λόγω υπερβολικής ποσότητας μονοξειδίου του άνθρακα σε άνθρωπους και ζώα. Κρατήστε το μακριά από πηγές βενζίνης, εύφλεκτων αερίων, εύφλεκτων υγρών, χρώματος, ξύλου, πλαστικού, χαρτιού ή οποιοδήποτε άλλο εύφλεκτο στερεού, υγρού ή αερίου υλικού. Μην χρησιμοποιείτε αλκοολ ή βενζίνη για να ανάψετε ή να ξαναανάψετε τη φωτιά. Συμμορφωθείτε με τους τοπικούς νόμους σχετικά με τους τόπους όπου μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν ή τις περιόδους με μεγαλύτερο κίνδυνο πυρκαγιάς. Μην εγκαταστήσετε το φούρνο σε σκάφη ή οχήματα αναψυχής. Μην το χρησιμοποιείτε αν υπάρχει αέρας. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο ως σόμπα. Η συσσωρευση τοξικών αερίων μπορεί να προκαλέσει ασφυξία. Οι φλόγες μπορεί να θγουν από το Pellet Oven for Pizza InnovaGoods από την καμινάδα, τις πίσω ράγες ή την πόρτα κατά το άνοιγμά της, κάτι που είναι φυσιολογικό. Διατηρήστε απόσταση και είστε προσεκτικοί κατά το άνοιγμα της πόρτας. Μια ακατάλληλη εγκατάσταση, ρύθμιση, τροποποίηση ή κακή συντήρηση μπορεί να προκαλέσει σωματικές βλάβες στο περιβάλλον και τα ζώα. Ο φούρνος πρέπει να ελέγχεται και να συντηρείται τακτικά. Το μέγεθος των pellet μπορεί να επηρεάσει σημαντικά την εσωτερική θερμοκρασία, συνιστάται η χρήση pellet με μήκος μέχρι 3 εκατοστά. Χρησιμοποιείτε μόνο pellet που έχουν κατασκευαστεί για μαγειρέμα.Η θερμοκρασία κατά τη χρήση μπορεί να κυμαίνεται από 150 °C έως 350 °C. Μην αγγίζετε τον φούρνο σε οποιοδήποτε μέρος του κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μπορείτε μόνο να αγγίζετε τα χερούλια που έχουν σχεδιαστεί γι' αυτόν τον σκοπό. Αυτός ο φούρνος θα ζεσταθεί πολύ. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος στα χέρια, γι' αυτό χρησιμοποιείτε πάντα ανθεκτικά γάντια θερμομόνωσης. Μην αφήνετε ποτέ το φούρνο χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τα καλώδια ηλεκτρικής απομακρυσμένα. Αποκλειστική χρήση μόνο για ενήλικες. Κρατήστε τα παιδιά ή τα κατοικίδια ζώα μακριά από το φούρνο. Μην προσπαθείτε να μετακινήσετε το φούρνο όταν είναι ζεστό ή σε λειτουργία. Περιμένετε τουλάχιστον 60 λεπτά ώστε να έχουν εξατμιστεί τυχόν φλόγες και η θερμότητα

πριν το θεωρήσετε απενεργοποιημένο. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών στις οποίες εκτίθεται, ο φούρνος μπορεί να υποστεί ελαττώματα στην εμφάνισή του, κάτι που είναι φυσιολογικό. Το προϊόν αυτό δεν προορίζεται για οικιακά απορρίμματα και θα πρέπει να ακολουθήσετε τα περιβαλλοντικά πρότυπα ανακύκλωσης Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επίπεδη, ξηρή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Η συσκευή φθάνει σε υψηλές θερμοκρασίες, γι' αυτό παρακαλούμε να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί-ές κατά το χειρισμό της, όταν είναι σε λειτουργία. Όταν αφαιρείτε το φαγητό, χρησιμοποιήστε λαβίδες, γάντια ή άλλο προστατευτικό εξοπλισμό. Χρησιμοποιήστε την συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό ή το χειρισμό. Μην τροποποιείτε την συσκευή ή οποιοδήποτε από τα εξαρτήματά της. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί-ές όταν το πλένετε, η θερμότητα που παράγει μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν την πρώτη χρήση. Διατηρήστε το εγχειρίδιο για μεταγενέστερη αναφορά.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### ОБСАН / TECHNICKÉ ÚDAJE

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- komín
- keramický kámen
- kovoná lopata
- víko trouby
- dávkovač pelet
- zásobník na pelety
- teploměr
- 3 dřevěné rukojeti
- 4 skládací nohy
- 13 šroubů
- vodotěsný kryt s držadly

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### ΝΑΨΟΔ Κ ΡΟΨΖΤΊ

- Obr. A) Připevněte rukojet' (2) ke dvířkům (6) pomocí 2 šroubů.
- Obr. B) Připevněte rukojeti (2) pomocí 4 šroubů k dávkovači pelet (3) a k zásobníku (4).
- Obr. C) Připevněte kryt k horní části komína (8) pomocí 3 šroubů. Komín (1) zasuňte jemným otáčením a tlakem do horního otvoru (5). Kámen (7) ležící na podpěrách vložte do trouby (bude mírně vyčnívat z kovového dna).
- Obr. D) Upevněte dávkovač pelet (3) do horního otvoru pomocí 4 šroubů.
- Rozložte nohy a postavte Pellet Oven for Pizza InnovaGoods na hladký stabilní povrch, mimo dosah jakéhokoliv blízkého zdroje vznícení. Pec je určena výhradně k použití venku.
- Naplňte zásobník (4) peletami do cca 2/3 objemu a zažehněte je pomocí zapalovačů, které odpovídají EN 1860-3. Po vznícení vložte zásobník do spodního otvoru. Jako palivo můžete použít i malé štěpky.
- Před zahájením pečení je nutno udržovat v troubě oheň alespoň 20-30 minut. Čas od času bude třeba doplnit pelety z horního dávkovače (3). Stav ohně je vidět přes posuvný průzor na předním krytu. Nepečte při velkém plameni; počkejte, až žár poklesne a pelety vytvoří povlak popela. Ideální teplota pečení se pohybuje mezi 300-350°C a je zobrazena na teploměru (5).
- Naberte pizzu na lopatku (9) posypanou moukou nebo krupicí. Na lopatku můžete také položit pečící papír o velikosti pizzy.

- Zasuňte lopatku do trouby a vyjměte ji, přičemž pizza zůstane na kameni. Chvilí počkejte, pomoci lopatky pizzu vyndejte a otočte o 1/3, ještě trochu dopečte a krok opakujte, aby se dobře propekla ze všech stran. Při otáčení odstraňte pergamenový papír, abyste zabránili nadměrnému připalování.
- Počítejte s tím, že část nejbliže peletám bude o něco teplejší než zbytek trouby.
- Doba pečení kolísá od 2 do 4 minut – závisí na teplotě trouby, typu těsta, množství přísad aj.
- Neřiřpravujte pizzu s nadměrně vlhkými nebo příliš mnoha přísadami – mohlo by dojít k pomalejšímu pečení těsta a nižší kvalitě.
- Pokud se chystáte péct více pizz, je třeba pečlivě přikládat do ohně a udržovat teplotu po dobu nezbytnou k přípravě.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### ŪDRŽBA

Po každém použití vyjměte zásobník, očistěte vlhkým hadříkem zbytky popela a kouře z vnitřku pece i z příslušenství. Troubu vysušte. Pokud pec nepoužíváte, nasadte ochranný kryt a nevystavujte ji povětrnostním vlivům - slunce a déšť ji mohou poškodit.

##### UPOZORNĚNÍ

Před pečením si přečtěte pokyny, pečlivě je dodržujte a uschovejte do budoucna. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods používejte pouze venku, nikdy v garážích nebo na nevětraných místech – jinak hrozí udušení z nedostatku kyslíku nebo úmrtí osob či zvířat z přebytku oxidu uhelnatého! Uchovávejte pec mimo zdroje benzínu, barvy, dřevo, plasty, papír nebo jiné hořlavé pevné, kapalné či plynné materiály. K zapálení nebo opětovnému zažehnutí ohně nepoužívejte alkohol ani benzin. Dodržujte místní zákony týkající se prostor, kde můžete tento výrobek používat, nebo vymezuující období zvýšeného nebezpečí požárů. Neumisťujte pec na lodě nebo rekreační vozidla. Nepečte při větrném počasí. Nepoužívejte troubu jako sporák – nahromaděné toxické plyny mohou způsobit udušení! Plameny z otevřenel Pellet Oven for Pizza InnovaGoods vycházejí komínem, zadními větracími otvory nebo dvířky – jde o normální jev. Při otevírání dvířek bude velmi opatrní, dbejte na dostatečný odstup. Nevhodné umístění, nastavení, úprava či špatná údržba mohou vést k poškození životního prostředí a k újmě osob nebo zvířat. Pec pravidelně kontrolujte a udržujte. Velikost pelet může výrazně ovlivnit vnitřní teplotu; doporučuje se používat pelety ne delší než 3 cm. K pečení používejte pouze průmyslově vyrobené pelety. Teplota během používání se může pohybovat mezi 150 °C a 350 °C. Během pečení se nedotýkejte žádné části pece vyjma rukojeti k tomu určených – jinak hrozí popálení rukou! Vždy si nasazujte ochranné rukavice. Nikdy nenechávejte pec bez dozoru. Dbejte na dostatečnou vzdálenost elektrických kabelů. Pec je určena výhradně k použití dospělými osobami – udržujte děti nebo domácí zvířata mimo dosah. Nepokoušejte se přemístit troubu během pečení ani krátce po ukončení; počkejte alespoň 60 minut, než plameny vyhasnou a pec vychladne. Trouba může vlivem vysokých teplot pozměnit svůj vzhled, jde o normální jev. Nevyhazujte tento přístroj do komunálního odpadu. Při jeho recyklaci se řiďte platnými normami pro ochranu životního prostředí. Umístěte přístroj na pevný, suchý a tepelně odolný povrch. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se zařízením, protože je při provozu velice teplé. Při odebírání jídla používejte kleště, rukavice

nebo jiné ochranné předměty. Přístroj používejte pouze na účely, k nimž je určený. Nechte úplně vychladnout před čištním nebo další manipulací. Neupravujte zařízení ani žádnou z jeho složek. Pozor na páru, která vzniká při používání zařízení, může způsobit vážné popálení. Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod. Návod si ponechejte pro případné další nejasnosti.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

## БЪЛГАРСКИ

##### СЪДЪРЖАНИЕ/ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Фурна на пелети InnovaGoods за пица
- Комин
- Керамичен камък
- Метална лопата
- Капак на фурната
- Дозатор за пелети
- Горелка за пелети
- Термометър
- 3 дървени дръжки
- 4 сгъваеми крака
- 13 винта
- Водоустойчив калъф с дръжки

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### ИНСТРУКЦИИ

- Фиг. А) Закрепете дръжката (2) към вратата (6) с помощта на 2 винта.
- Фиг. В) Закрепете дръжките (2) с 4 винта към дозатора за пелети (3) и горелката (4).
- Фиг. С) Прикрепете капака към горната част на комина (8) с 3 винта. Поставете комина (1) в горния отвор (5) под натиск, като го завъртите внимателно. Поставете камъка (7) вътре във фурната, опрян върху опорите (ще бъде леко повдигнат от металната основа).
- Фиг. D) Поставете и затегнете дозатора за пелети (3) в горния отвор с 4 винта.
- Разгънете краката и поставете пелетната фурна за пица InnovaGoods върху гладка и стабилна повърхност, далеч от близки източници на запалване. Изключително използване на открито.
- Фиг. D) Поставете и затегнете дозатора за пелети (3) в горния отвор с 4 винта.
- Разгънете краката и поставете пелетната фурна за пица InnovaGoods върху гладка и стабилна повърхност, далеч от близки източници на запалване. Изключително използване на открито.
- Напълнете горелката (4) с пелети до приблизително 2/3 от нейния капацитет и ги запалете с помощта на запалки, които отговарят на EN 1860-3. След като запали, поставете горелката в долния отвор. Можете също да използвате малки дървесни стърготини за гориво.
- Фурната трябва да е включена и да поддържа огъня поне 20-30 минути преди да започнете да готвите. От време на време ще е необходимо да добавяте пелети от горния дозатор (3). Можете да видите състоянието на пожара от плъзгащия се прозорец за наблюдение на предния капак. Не гответе, ако има голям пламък, изчакайте топлината да спадне и пелетите да се покрият с пепел. Идеалната температура за готвене е между 300-350°C и е показана на термометъра (5).
- Поставете пицата върху лопатка (9), поръсена с брашно или грис. Можете също така да поставите хартия за печене с размера на пицата върху лопатата.
- Поставете греблото във фурната и го извадете, оставяйки пицата върху камъка. Изчакайте малко, извадете пицата с помощта на лопатката и я

завъртете на 1/3, запечете още малко и повторете операцията, за да се изпече добре от всички страни. Отстранете пергаментовата хартия, когато обръщате, за да предотвратите прекомерно изгаряне.

- Имайте предвид, че частта, която е най-близо до пелетите, ще бъде малко по-гореща от останалата част на фурната.
- Времето за готвене зависи от няколко фактора, като температурата на фурната, вида на тестото, количеството на съставките и др. Може да бъде от 2 до 4 минути.
- Избягвайте да готвите пици с твърде много съставки или съставки с твърде много влага, тъй като това може да забави процеса на готвене на тестото, което да повлияе на качеството на крайния резултат.
- Ако ще готвите няколко пици, трябва да се уверите, че сте възстановили температурата, като подхраните огъня, като оставите необходимия интервал от време да изготе.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### ПОДДРЪЖКА

След всяка употреба отстранявайте горелката, почистявайте с влажна кърпа остатъците от пепел и дим от вътрешността, както и от аксесоарите. След това изсушете фурната. Избягвайте да оставяте фурната на открито, когато не я използвате, слънцето и дъждът могат да я повредят. Поставете защитното покритие, когато не я използвате.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Моля, прочетете предупрежденията преди употреба, следвайте ги стриктно и запазете инструкциите за бъдещи справки. Инсталирайте фурната на пелети InnovaGoods за пица само на открито, никога в гаражи или непроветрени места, това може да причини задушаване поради липса на кислород или смърт поради излишък на въглероден оксид при хора и животни. Дръжте далече от източници на бензин, запалими газове, запалими течности, боя, дърво, пластмаса, хартия или друг запалим твърд, течен или газообразен материал. Не използвайте алкохол или бензин за запалване или повторно запалване на огъня. Спазвайте местните закони относно местата, където можете да използвате този продукт и периодите на повишен риск от пожар. Не монтирайте фурната на лодки или превозни средства за отдих. Не използвайте, ако е ветровито. Не използвайте фурната като котлон. Натрупването на токсични газове може да причини задушаване. Пламъците могат да излязат от пелетната фурна за пица InnovaGoods през комина, задните вентилационни отвори или вратата, когато се отвори, което е нормално. Спазвайте дистанция и бъдете изключително внимателни, когато отваряте вратата. Неправилната инсталация, настройка, модификация или лоша поддръжка може да причини физически щети на околната среда и живите същества. Фурната трябва да се проверява и актуализира редовно. Размерът на пелетите може значително да повлияе на вътрешната температура, препоръчва се използването на пелети не по-дълги от 3 см. Използвайте само произведени пелети за готвене. Температурата по време на употреба

може да варира между 150°C и 350°C. Не докосвайте фурната в никоя от нейните части, докато готви. Можете да докосвате само дръжките, предназначени за това. Тази фурна ще стане много гореща. Има риск от изгаряне на ръцете, така че винаги носете топлоизолиращи ръкавици. Никога не оставяйте фурната без надзор. Дръжте електрическите кабели далеч. Само за изключителна употреба от възрастни. Дръжте деца или домашни любимци далеч от фурната. Не се опитвайте да местите фурната, когато е гореща или се готви. Изчакайте поне 60 минути, за да се разсеят всички пламъци и топлина, преди да го обмислите. Фурната, поради високите температури, на които е подложена, може да пострада във външния си вид, това е нормално. Този продукт не е битов отпадък, затова следвайте действащите екологични стандарти за рециклиране. Поставете уреда на равно, сухо и хладно място Уредът достига висока температура, така че, моля, бъдете изключително внимателни, докато боравите с него, когато е включен Използвайте уреда само по предназначение Оставете го да изстине напълно преди да го почистите и закачите Не променяйте уреда или някоя от частите му. Бъдете изключително внимателни при закачане, топлината, която излъчва може да причини сериозни изгаряния. Прочетете внимателно инструкциите преди първата употреба. Запазете ръководството за по-късни консултации.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

## HRVATSKI

##### SAĐRAJ / TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Dimnjak
- Keramčki kamen
- Metalna lopatica
- Poklopac peći
- Dozator peleta
- Plamenik za pelete
- Termometar
- 3 drvene ručke
- 4 sklopive noge
- 13 vijaka
- Vodootporna navlaka s ručkama

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### UPUTE

- Sl. A) Pričvrstite ručku (2) na vrata (6) pomoću 2 vijka.
- Sl. B) Pričvrstite ručke (2) pomoću 4 vijka na dozator peleta (3) i plamenik (4).
- Sl. C) Pričvrstite poklopac na vrh dimnjaka (8) pomoću 3 vijka. Umetnite dimnjak (1) u gornju rupu (5) pod pritiskom, lagano ga okrećući. Umetnite kamen (7) u peć i stavite ga na nosače (lagano će se podići s metalnog postolja).
- Sl. D) Umetnite i pričvrstite dozator peleta (3) u gornju rupu pomoću 4 vijka.
- Rasklopite noge i postavite Pellet Oven for Pizza InnovaGood na glatku i stabilnu površinu, dalje od bilo kakvih obližnjih izvora paljenja. Samo za uporabu na otvorenom.
- Napunite plamenik (4) peletima do oko 2/3 kapaciteta i zapalite ih pomoću upaljača koji su u skladu s normom EN 1860-3. Kad ih zapalite, umetnite plamenik u donju rupu. Kao gorivo možete koristiti i sitno ijeve.
- Peć mora biti uključena, a vatra mora gorjeti najmanje 20-30 minuta prije

- početka pečenja. Bit će potrebno s vremena na vrijeme dodati pelete iz gornjeg dozatora (3). Stanje vatre možete vidjeti s kliznog prozora na prednjem poklopcu. Nemojte peći ako postoji obilan plamen, pričekaite da vatra oslabi i da peleti imaju pokrov od pepela. Idealna temperatura za pečenje je između 300-350 °C i prikazana je na termometru (5).
- Stavite pizzu na dasku (9) posutu brašnom ili grizom. Na dasku možete staviti i papir za pečenje veličine pizze.
- Stavite dasku u peć i izvadite je, ostavljajući pizzu na kamenu. Pričekajte nekoliko trenutaka, izvadite pizzu pomoću daske i okrenite je za 1/3, pecite još malo i ponovite postupak tako da se dobro ispeče sa svih strana. Uklonite papir za pečenje prilikom okretanja kako se ne bi zapekla.
- Imajte na umu da će dio koji je najbliži peletima biti nešto topliji od ostatka peći.
- Trajanje pečenja ovisi o nekoliko čimbenika, kao što su temperatura peći, vrsta tijesta, broj sastojaka itd. Može potrajati od 2 do 4 minute.
- Ne pecite pizze s previše sastojaka ili sa sastojcima s previše vlage, jer bi to moglo usporiti proces pečenja tijesta, što bi moglo utjecati na kakvoću konačnog rezultata.
- Ako ćete peći nekoliko pizza, obavezno povratite temperaturu raspirivanjem vatre, ostavljajući da prođe dovoljno vremena.

##### ODRŽAVANJE

Nakon svake uporabe uklonite plamenik, obrišite vlažnom krpom ostatke pepela i dima iznutra, kao i pribor. Zatim osušite peć. Ne ostavljajte peć na otvorenom kada nije u uporabi; sunce i kiša mogu je oštetiti. Stavite zaštitnu navlaku kada nije u uporabi.

<span></span>	<span></span>
---------------	---------------

##### UPOZORENJA

Pročitajte upozorenja prije uporabe, strogo ih se pridržavajte i sačuvajte upute za buduću uporabu. Postavite Pellet Oven for Pizza InnovaGoods samo na otvorenom, nikad u garaži ili na neprozračanim mjestima, jer može uzrokovati gušenje zbog nedostatka kisika ili smrt zbog viska ugljičnog monoksida u ljudi i životinja. Držati podalje od izvora benzina, zapaljivih plinova, zapaljivih tekućina, boje, drva, plastike, papira ili bilo kojeg drugog zapaljivog krutog, tekućeg ili plinovitog materijala. Ne koristiti alkohol ni benzin za paljenje ni raspirivanje vatre. Pridržavajte se lokalnih zakona o mjestima na kojima smijete koristiti ovaj proizvod ili razdobljima s najvećim rizikom od požara. Ne postavljajte peć na brodove ni rekreaijska vozila. Ne koristiti ako je vjetrovito. Ne koristiti peć kao štednjak. Akumulacija otrovnih plinova može uzrokovati gušenje. Plamen može izaći iz Pellet Oven for Pizza InnovaGoods kroz dimnjak, stražnje rešetke ili vrata kada ih otvorite, što je normalno. Držite razmak i budite iznimno oprezni pri otvaranju vrata. Nepravilna ugradnja, prilagodba, izmjena ili loše održavanje mogu uzrokovati fizičku štetu okolišu i živim bićima. Peć treba redovito pregledavati i održavati. Veličina peleta može značajno utjecati na unutarnju temperaturu, preporučuje se korištenje peleta ne duljih od 3 cm. Za pečenje koristite samo proizvodne pelete. Temperatura tijekom uporabe može biti u rasponu od 150 °C do 350 °C. Ne dodirujte peć ni na jednom njezinom dijelu tijekom pečenja. Možete dodirnuti samo ručke koje su namijenjene za to. Ova peć će se jako zagrijati. Postoji opasnost od opekline ruku, stoga uvijek nosite rukavice za

## Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -

toplinsku izolaciju. Nikada ne ostavljajte peč bez nadzora. Držite električne kabele podalje. Isključivo za odrasle. Držite djecu ili kućne ljubimce dalje od peći. Ne pokušavajte pomicati peč dok je vruća ili tijekom pečenja. Pričekajte najmanje 60 minuta da se plamen i toplina rasprše prije negoli je smatrate ugašenom. Zbog visokih temperatura kojima je peč izložena, može doći do narušavanja njenog izgleda, što je normalno. Ovaj proizvod nije kućanski otpad, u skladu je s ekološkim propisima koji se tiču njegove reciklaže. Postavite uređaj na čvrstu i suhu površinu otpornu na zagrijavanje. Uređaj doseže visoke temperature, stoga vas molimo da budete izrazito oprezni prilikom korištenja kad je uključuen. Prilikom otklanjanja hrane, koristite hvataljke, rukavice i ostalu zaštitnu opremu. Koristite ovaj uređaj samo u svrhe u koje je namijenjen. Ostavite ga da se ohladi prije čišćenja ili korištenja. Ne modificirajte uređaj niti ijedan njegov dio. Budite izrazito oprezni prilikom upravljanja, nastala vrućina može uzrokovati teške opekline. Pažljivo pročitajte upute prije prvog korištenja. Zadržite upute za dalje nedoumice.

## SLOVENČINA

#### OBSAH/TEHNIČKÉ ŠPECIFIKÁCIE

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Komín
- Keramický kameň
- Kovová lopatka
- Dvierka rúry
- Dávkovač peliet
- Horák na pelety
- Termometer
- 3 drevené rukoväte
- 4 skladacie nohy
- 13 skrutiek
- Vodotesný obal s rúčkami

<b>NÁVOD NA POUŽITIE</b>
<span></span>

- Obr. A) Pripevnite rukoväť (2) k dverám (6) pomocou 2 skrutiek.
- Obr. B) Pripevnite rukoväte (2) 4 skrutkami k dávkovaču peliet (3) a horáku (4).
- Obr. C) Pripevnite kryt na hornú časť komína (8) pomocou 3 skrutiek. Komín (1) vložte do horného otvoru (5) tlakom a jemne ním otáčajte. Kameň (7) vložte do rúry na podpery (bude mierne vyvýšený od kovovej základne).
- Obr. D) Vložte a upevnite dávkovač peliet (3) do horného otvoru pomocou 4 skrutiek.
- Rozložte nohy a Pellet Oven for Pizza InnovaGoods umiestnite na hladký a stabilný povrch, mimo dosahu akéhokoľvek blízkeho zdroja vznietenia. Používajte výhradne vonku.
- Naplňte horák (4) peletami približne do 2/3 jeho objemu a zapáľte ich pomocou zapaľovačov, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3. Po zapálení vložte horák do spodného otvoru. Ako palivo môžete použiť aj drevnú štiepku malej veľkosti.
- Pred začatím varenia musí byť rúra zapnutá a udržiavať oheň aspoň 20-30 minút. Z času na čas bude potrebné doplniť pelety z horného dávkovača (3). Stav plameňa môžete vidieť z posuvného okienka na prednom kryte. Nevarte, ak je plameň veľký, počkajte, kým teplo neklesne a pelety vytvorila povlak popola. Ideálna teplota na varenie je medzi 300-350 °C a zobrazuje sa na teplomere (5).
- Pizzu položte na lopatku (9) posypanú múkou alebo krupicou. Na vrch lopaty

- môžete položiť aj papier na pečenie vo veľkosti pizze.
- Vložte lopatku do rúry a vyberte ju, pričom pizzu nechajte na kameni. Chvilu počkajte, pomocou lopatky vyberte pizzu a otočte ju o 1/3, ešte trochu dopečte a postup zopakujte, aby sa dobre upiekla zo všetkých strán. Pri otáčaní odstráňte pergamenový papier, aby ste zabránili nadmernému pripáleniu.
- Počítajte s tým, že časť najbližšie k peletám bude o niečo teplejšia ako zvyšok rúry.
- Čas varenia závisí od niekoľkých faktorov, ako je teplota rúry, typ cesta, množstvo prísad atď. Môže to byť od 2 do 4 minút.
- Vyhňte sa pečeniu pizze s príliš veľkým množstvom prísad alebo prísad s príliš vysokou vlhkosťou, pretože by to mohlo spomaliť proces varenia cesta a ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
- Ak sa chystáte piecť niekoľko pizz, musíte zabezpečiť obnovenie teploty udržiavaním ohňa, aby ste nechali uplynúť potrebný časový interval.

<b>ÜDRŽBA</b>
<span></span>

Po každom použití vyberte horák, vlhkou handričkou zvyšky zvyšky popola a dymu z interiéru, ako aj z príslušenstva. Následne rúru vysušte. Nenechávajte rúru vonku, keď sa nepoužíva, slnko a dážď ju môžu poškodiť. Keď ju nepoužívate, nasadte na ňu ochranný kryt.

<b>UPOZORNENIA</b>
<span></span>

Pred použitím si prečítajte upozornenia, prísne ich dodržiavajte a pokyny si uschovajte pre budúce použitie.
Instale Pellet Oven for Pizza InnovaGoods inštalujte iba vonku, nikdy nie v garážach alebo na nevetraných miestach, mohlo by to spôsobiť udusenie v dôsledku nedostatku kyslíka alebo smrť v dôsledku nadmerného množstva oxidu uhoľnatého u ľudí a zvierat. Uchovávajte mimo dosahu zdrojov benzínu, horľavých plynov, horľavých kvapalín, fariieb, dreva, plastov, papiera alebo akéhokoľvek iného horľavého pevného, kvapalného alebo plynného materiálu. Na zapálenie alebo opätovné zapálenie ohňa nepoužívajte alkohol ani benzín. Dodržiavajte miestne zákony týkajúce sa miest, kde môžete tento výrobok používať, alebo obdobia zvýšeného rizika požiaru. Rúru neinštalujte na lode alebo rekreačné vozidlá. Nepoužívajte, ak je veterno. Nepoužívajte rúru ako sporák. Hromadenie toxických plynov môže spôsobiť udusenie. Plamene môžu pri otvorení Pellet Oven for Pizza InnovaGoods vychádzať komínom, zadnými vetraciami otvormi alebo dverami, čo je normálne. Pri otváraní dveri si držte odstup a buďte maximálne opatrní. Nesprávna inštalácia, nastavenie, úprava alebo zlá údržba môže spôsobiť fyzické poškodenie životného prostredia a ľudí. Rúra by sa mala pravidelne kontrolovať a aktualizovať. Veľkosť peliet môže výrazne ovplyvniť teplotu interiéru, odporúča sa používať pelety nie dlhšie ako 3 cm. Na varenie používajte iba vyrobené pelety. Teplota počas používania sa môže pohybovať medzi 150 °C a 350 °C. Počas pečenia sa rúra nedotýkajte žiadnymi jej časťami. Dotýkať sa môžete iba rukoväti na to určených. Táto rúra bude veľmi horúca. Hrozi nebezpečenstvo popálenia rúk, preto vždy noste tepelne izolčné rukavice. Nikdy nenechávajte rúru bez dozoru. Udržujte elektrické káble mimo dosahu. Výhradné použitie len dospelými osobami. Udržujte deti alebo domáce zvieratá mimo dosahu rúry. Nepokúšajte sa premiestňovať rúru, keď je horúca alebo keď

sa varí. Pred zvážením počkajte aspoň 60 minút, kým sa plamene a teplo nerozptýlia. Rúra môže v dôsledku vysokých teplôt, ktorým je vystavená, poškodiť vzhľad, čo je normálne. Nevyhadzujte tento prístroj do komunálneho odpadu. Pri jeho recyklácii sa riadte platnými normami pre ochranu životného prostredia. Umiestnite prístroj na pevný, suchý a tepelne odolný povrch. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii so zariadením, pretože je pri prevádzke veľmi teplé. Pri odoberaní jedla používajte kliešte, rukavice alebo iné ochranné predmety. Prístroj používajte len na účely, na ktoré je určený. Nechajte úplne vychladnúť pred čistením alebo ďalšou manipuláciou. Neupravujte zariadenie ani žiadnu z jeho zložiek. Pozor na paru, ktorá vzniká pri používaní zariadenia, môže spôsobiť vážne popálenie. Pozorne si prečítajte pokyny pred prvým použitím. Priručku si uchovávajte pre prípadne ďalšie otázky.

## EESTI

<b>SISU / TEHNILISED SPETSIFIKATSIONID</b>
<span></span>

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Korsten
- Keraamiline kivi
- Metallabidas
- Ahju kate
- Pelletite jaotur
- Pelletite põleti
- Termomeeter
- 3 puust käepidet
- 4 kokkupandavat jalga
- 13 kruvi
- Veekindel käepidemetega kate

<b>JUHENDID</b>
<span></span>

- Joonis A) Kinnitage käepide (2) ukse (6) külge, kasutades 2 kruvi.
- Joonis B) Kinnitage käepidemed (2) 4 kruvi abil pelletite jaoturi (3) ja põleti (4) külge.
- Joonis C) Kinnitage kate korstna (8) ülemise ossa külge 3 kruviga. Sisestage korsten (1) ülemisse õõnsusse (5), keerates seda õrnalt ja samal ajal survet avaldades. Sisestage kivi (7) ahju sees selle tugedele (see asetub veidi metallalusest kõrgemale).
- Joonis D) Sisestage ja kinnitage pelletite jaotur (3) 4 kruvi abil ülemisse süvendisse.
- Avage jalad ja asetage Pellet Oven for Pizza InnovaGoods tasasele stabiilsele pinnale, eemale kõigest lähedalolevast, mis võib süttida. Mõeldud ainult välitingimustes kasutamiseks.
- Täitke põleti (4) pelletitega u. 2/3 mahutavusest ja süüdake need tulemasinate abil, mis vastavad määrusele EN 1860-3. Kui need on süttinud, asetage põleti alumisse õõnsusse. Kütusena saab kasutada ka väikesemõõdulist hakkpuitu.
- Enne küpsetamise alustamist tuleb ahi põlema panna ja lasta sellel vähemalt 20-30 minutit töötada. Ülemisest jaoturist (3) pärit pelleteid tuleb lisada aeg-ajalt. Tule põlemise olekut saab vaadata läbi eesmisel kattel asetseva lükkandakna.
- Ärge alustage küpsetamist, kui leek on liiga kõrge. Oodake, kuni leegid vaibuvad ja pelletid tekitavad tuhakihi. Ideaalne küpsetustemperatuur on 300-350 °C ja seda on näha termomeetril (5).
- Puistage labidale (9) jahu või mannat ja asetage sellele pitsa.Võite sinna asetada ka selle olevaga pitsaga samasse suurusesse lõigatud küpsetuspaberi.

- Sisestage labidas ahju ja eemaldage see, jättes pitsa kivile. Oodake mõni minut, eemaldage pitsa labida abiga ja keerake see kolmandiku võrra ümber. Küpsetage veidi veel ja korrake protsessi, nii et pitsa on igast küljest küpsenud. Eemalda pitsat keerates küpsetuspaber, et see väga ära ei kõrbeks.
- Pidage meeles, et pelletitele kõige lähemal asetsev ahju osa on ülejäänud ahjust veidi kuumem.
- Küpsetusaeg sõltub erinevatest teguritest, nagu ahju temperatuur, taigna tüüp, kasutatud koostisosade kogus jne. See võib kesta 2 kuni 4 minutit.
- Vältige liiga paljude koostisosadega pitsade küpsetamist või koostisainetega, mis sisaldavad palju vett, kuna see võib aeglustada taigna küpsemist ja mõjutada lõpptoote kvaliteeti.
- Kui kavatsete küpsetada erinevaid pitsasid, tagage õige ahjutemperatuuri taastamine, toites tuld ja lastes vajalikul ajal mööduda.

<b>HOOLDUS</b>
<span></span>

Pärast igat kasutuskorda eemaldage põleti ning puhastage järelejäänud tuhk ja sisemised suitsujäljed ning lisatarvikud niiske lapiga. Seejärel kuivatage ahi. Ärge jätke seda õue, kui seda ei kasutata, kuna päike ja vihm võivad põhjustada selle riknemist. Asetage see kaitsekatte sisse, kui seda ei kasutata.

<b>HOIATUSED</b>
<span></span>

Enne kasutamist lugege hoiatused läbi, järgige neid täielikult ja hoidke juhised alles edaspidiseks kasutamiseks. Paigaldage Pellet Oven for Pizza InnovaGoods ainult õue. Ärge kunagi kasutage seda garaažides või ventileerimata ruumides, kuna see võib põhjustada hapnikupuuduse tõttu lämbumist või inimeste või loomade surma liigse süsinikmonooksüidi sissehingamise tõttu. Hoidke seda eemal kütuseallikatest, tuleohtlikest gaasidest, tuleohtlikest vedelikest, värvidest, puidust, paberist või mis tahes muust tuleohtlikust tahkest, vedelast või gaasilisest materjalist. Ärge kasutage tule süütamiseks alkoholi ega bensiini. Järgige kohalikke seadusi, mis määravad selle toote kasutamiseks ettenähtud tingimused või puudutavad kõrgema tuleohuga perioode. Ärge paigaldage ahju paatidele ega vabaajasõidukitele. Ärge kasutage seda tuulistes tingimustes. Ärge kasutage ahju küttekehana. Mürgiste gaaside kogunemine võib põhjustada lämbumist. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods pelletiahjust võivad leegid väljuda läbi korstna, tagavõre kaudu või ukse avamisel, see on normaalne. Hoidke distantsi ja olge ukse avamisel äärmiselt ettevaatlik. Puudulik paigaldamine, kohandamine, modifikatsioon või halb hooldus võib põhjustada füüsilisi kahjustusi ümbrusele ja elusolenditele. Ahju tuleb regulaarselt kontrollida ja hooldada. Pelletite suurus võib sisetemperatuuri äärmuslikult mõjutada. Soovitame kasutada mitte pikemaid kui 3 cm pelletteid. Kasutage ainult toiduvalmistamiseks mõeldud pelletteid. Nende kasutamise ajal võib temperatuur olla vahemikus 150 °C kuni 350 °C. Ärge puudutage küpsetamise ajal ühtegi ahju osa. Puudutage ainult selleks otstarbeks mõeldud käepidemeid. Antud ahi läheb väga kuumaks. On oht käte põletamiseks, seetõttu kasutage alati kuumakindlaid kindaid. Ärge kunagi jätke ahju järelevalveta. Hoidke elektrijuhtmeid ahjust eemal. Ainult täiskasvanutele kasutamiseks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad ahjust eemal. Ärge püüdke

ahju liigutada, kui see on kuum või kasutuses. Oodake vähemalt 60 minutit, kuni võimalikud leegid taanduvad ja kuumus hajub, enne kui arvestate sellega, et see on kustunud. Kasutamise ajal tekkivate kõrgete temperatuuride tõttu on normaalne, et ahju välimuses ilmnevad mõned defektid või muudatused. See seade ei ole majapidamisprügi, seega järgige taaskasutuse ja ümbertöötlemise keskkonnastandardeid. Asetage toode tasasele, kuivale ja kuumuskindlale pinnale. Toode saavutab kõrged temperatuurid, seega palume Teil olla äärmiselt ettevaatlik selle käsitsemisel sisselülitatud olekus. Toidu eemaldamisel kasutage tange, kindaid või teisi kaitsvaid abivahendeid. Kasutage toodet vaid tema ettenähtud eesmärgil. Laske tootel enne puhastamist või kasutamist täielikult maha jahtuda. Ärge muutke toodet või selle komponente. Olge seda kasutades eriti ettevaatlik, toote tekitatud aur võib tekitada tõsiseid põletusi. Enne esmakordset kasutamist lugege hoolikalt läbi juhised. Säilitage manual täiendavate päringute jaoks.

## РУССКИЙ

<b>СОДЕРЖАНИЕ / ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ</b>
<span></span>

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Дымоход
- Керамический камень
- Металлическая лопата
- Крышка печи
- Дозатор пеллет
- Пеллетная горелка
- Термометр
- 3 деревянные ручки
- 4 складные ножки
- 13 винтов
- Водонепроницаемый чехол с ручками

<b>ИНСТРУКЦИИ</b>
<span></span>

- Рис. А) Прикрепите ручку (2) к дверце (6) с помощью 2 винтов.
- Рис. В) Прикрепите ручки (2) 4 винтами к дозатору пеллет (3) и горелке (4).
- Рис. С) Прикрепите крышку к верхней части дымохода (8) с помощью 3 винтов. Вставьте дымоход (1) в верхнее отверстие (5) под давлением, осторожно поворачивая его. Вставьте камень (7) внутрь печи, опираясь на опоры (он будет слегка приподнят над металлическим основанием).
- Рис. D) Вставьте и закрепите дозатор пеллет (3) в верхнем отверстии с помощью 4 винтов.
- Раскройте ножки и установите Pellet Oven for Pizza InnovaGoods на гладкую и устойчивую поверхность, вдали от источников возгорания. Только для использования на открытом воздухе.
- Заполните горелку (4) пеллетами примерно на 2/3 объема и зажгите их с помощью зажигалок, соответствующих стандарту EN 1860-3. После зажигания вставьте горелку в нижнее отверстие. В качестве топлива также можно использовать древесную щепу небольшого размера.
- Печь необходимо зажечь и поддерживать огонь не менее 20-30 минут, прежде чем приступать к приготовлению. Пеллеты необходимо время от времени добавлять из верхнего дозатора (3). Состояние огня можно видеть через раздвижное

- смотровое окошко на передней крышке. Не готовьте, если пламя большое, подождите, пока огонь уменьшится и на гранулах появится слой пепла. Идеальная температура для приготовления составляет 300–350 °C, она отображается на термометре (5).
- Поместите пиццу на лопатку (9), присыпанную мукой или манной крупой. Вы также можете положить на лопатку бумагу для выпечки размером с пиццу.
- Поместите лопатку в печь и выньте ее, оставив пиццу на камне. Подождите несколько минут, достаньте пиццу с помощью лопатки и переверните ее на 1/3, запеките еще немного и повторите операцию, чтобы она хорошо пропеклась со всех сторон. При переворачивании удаляйте пергаментную бумагу, чтобы предотвратить чрезмерное подгорание.
- Имейте в виду, что часть, ближайшая к пеллетам, будет немного горячее, чем остальная часть печи.
- Время приготовления зависит от нескольких факторов, таких как температура в печи, тип теста, количество ингредиентов и т. д. и может составлять от 2 до 4 минут.
- Избегайте приготовления пиццы со слишком большим количеством ингредиентов или ингредиентов со слишком большим количеством влаги, так как это может замедлить процесс приготовления теста и повлиять на качество конечного результата.
- Если вы собираетесь приготовить несколько пицц, необходимо обеспечить восстановление температур путем подачи огня, выдержав необходимый интервал времени.

<b>ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
<span></span>

После каждого использования снимайте горелку, очищайте влажной тряпкой остатки пепла и дыма внутри, а также с аксессуаров. Дайте печи высохнуть. Не оставляйте печь на открытом воздухе, когда она не используется: солнце и дождь могут испортить ее. Надевайте защитный чехол, когда вы не пользуетесь ею.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Прочтите предупреждения перед использованием, строго следуйте им и сохраните инструкции для дальнейшего использования. Устанавливайте Pellet Oven for Pizza InnovaGoods только на открытом воздухе, ни в коем случае не в гаражах или непроветриваемых местах, это может привести к удушью из-за нехватки кислорода или смерти из-за избытка угарного газа у людей и животных. Храните вдали от источников бензина, горючих газов, легковоспламеняющихся жидкостей, краски, дерева, пластика, бумаги или любых других легковоспламеняющихся твердых, жидких или газообразных материалов. Не используйте спирт или бензин для разжигания или повторного разжигания огня. Соблюдайте местные законы относительно мест, где вы можете использовать это изделие, или периодов повышенного риска возгорания. Не устанавливайте печь на лодках или транспортных средствах для

отдыха. Не используйте в ветреную погоду. Не используйте печь в качестве плиты. Накопление токсичных газов может привести к удушью. Пламя может выходить из Pellet Oven for Pizza InnovaGoods через дымоход, задние вентиляционные отверстия или дверцу, когда она открыта, что является нормальным явлением. Соблюдайте дистанцию и будьте предельно осторожны, открывая дверцу. Неправильная установка, настройка, модификация или некачественное техническое обслуживание могут нанести физический ущерб окружающей среде и людям. Печь следует регулярно проверять и обслуживать. Размер пеллет может существенно влиять на температуру в печи, рекомендуется использовать гранулы длиной не более 3 см. Используйте для приготовления пиццы только фабричные пеллеты. Температура во время использования может находиться в диапазоне от 150 °C до 350 °C. Не прикасайтесь к печи, ни к каким ее частям во время приготовления. Прикасаться можно только к ручкам, предназначенным для этого. Печь может быть очень горячей. Существует риск ожога рук, поэтому всегда надевайте теплоизолирующие перчатки. Никогда не оставляйте печь без присмотра. Не оставляйте возле печи электрические шнуры. Только для использования взрослыми. Не позволяйте детям и животным находится возле печи без присмотра. Не передвигайте печь, когда она горячая или в ней готовится пицца. Подождите не менее 60 минут, чтобы пламя и тепло рассеялись, прежде чем двигать печь. Внешний вид печи может портиться из-за воздействия высоких температур, это нормально. Данное устройство не является бытовым мусором, соблюдайте действующие нормывы по его утилизации. Установите устройство на твердую, сухую и термостойкую поверхность. В результате работы устройства достигаются высокие температуры, соблюдайте крайнюю осторожность при обращении с работающим устройством. При извлечении источников питания используйте плоскогубцы, перчатки или другие защитные предметы. Используйте устройство исключительно для тех целей, для которых оно было разработано. Дайте устройству полностью остыть перед тем, как чистить его или проводить другие манипуляции. Не модифицируйте устройство или его компоненты. Соблюдайте осторожность в работе, генерируемое тепло может вызвать ожоги различной степени. Ознакомьтесь с инструкцией перед первым использованием. Сохраните инструкцию для последующих обращений к ней.

<b>ÜDRŽBA</b>
<span></span>

Po každom použití vyberte horák, vlhkou handričkou zvyšky zvyšky popola a dymu z interiéru, ako aj z príslušenstva. Následne rúru vysušte. Nenechávajte rúru vonku, keď sa nepoužíva, slnko a dážď ju môžu poškodiť. Keď ju nepoužívate, nasadte na ňu ochranný kryt.

<b>UPOZORNENIA</b>
<span></span>

Pred použitím si prečítajte upozornenia, prísne ich dodržiavajte a pokyny si uschovajte pre budúce použitie.
Instale Pellet Oven for Pizza InnovaGoods inštalujte iba vonku, nikdy nie v garážach alebo na nevetraných miestach, mohlo by to spôsobiť udusenie v dôsledku nedostatku kyslíka alebo smrť v dôsledku nadmerného množstva oxidu uhoľnatého u ľudí a zvierat. Uchovávajte mimo dosahu zdrojov benzínu, horľavých plynov, horľavých kvapalín, fariieb, dreva, plastov, papiera alebo akéhokoľvek iného horľavého pevného, kvapalného alebo plynného materiálu. Na zapálenie alebo opätovné zapálenie ohňa nepoužívajte alkohol ani benzín. Dodržiavajte miestne zákony týkajúce sa miest, kde môžete tento výrobok používať, alebo obdobia zvýšeného rizika požiaru. Rúru neinštalujte na lode alebo rekreačné vozidlá. Nepoužívajte, ak je veterno. Nepoužívajte rúru ako sporák. Hromadenie toxických plynov môže spôsobiť udusenie. Plamene môžu pri otvorení Pellet Oven for Pizza InnovaGoods vychádzať komínom, zadnými vetraciami otvormi alebo dverami, čo je normálne. Pri otváraní dveri si držte odstup a buďte maximálne opatrní. Nesprávna inštalácia, nastavenie, úprava alebo zlá údržba môže spôsobiť fyzické poškodenie životného prostredia a ľudí. Rúra by sa mala pravidelne kontrolovať a aktualizovať. Veľkosť peliet môže výrazne ovplyvniť teplotu interiéru, odporúča sa používať pelety nie dlhšie ako 3 cm. Na varenie používajte iba vyrobené pelety. Teplota počas používania sa môže pohybovať medzi 150 °C a 350 °C. Počas pečenia sa rúra nedotýkajte žiadnymi jej časťami. Dotýkať sa môžete iba rukoväti na to určených. Táto rúra bude veľmi horúca. Hrozi nebezpečenstvo popálenia rúk, preto vždy noste tepelne izolčné rukavice. Nikdy nenechávajte rúru bez dozoru. Udržujte elektrické káble mimo dosahu. Výhradné použitie len dospelými osobami. Udržujte deti alebo domáce zvieratá mimo dosahu rúry. Nepokúšajte sa premiestňovať rúru, keď je horúca alebo keď

## LATVIEŠU

<b>KOMPLEKTS / TEHNISKIE PARAMETRI</b>
<span></span>

- Pellet Oven for Pizza InnovaGoods
- Skurstenis
- Keramiskais akmens
- Metāliskais paliktnis
- Krāsns pārsegs
- Granulu dozators
- Granulu kurtuve
- Termometrs
- 3 koka rokturi

## Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

- 4 salokāmas kājiņas
- 13 skrūves
- Ūdensnecaurlaidīgs pārsegs ar rokturiem

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

### INSTRUKCIJA

- Att. A) Piestipriniet rokturi (2) durvīm (6), izmantojot 2 skrūves.
- Att. B) Piestipriniet rokturus (2) granulu dozatoram (3) un kurtuvei (4), izmantojot 4 skrūves.
- Att. C) Piestipriniet pārsegu skursteņa virsējai daļai (8), izmantojot 3 skrūves. Ievietojiet skursteni (1) augšējā atverē, (5) maigi to pagriežot un vienlaikus piespiežot. Ievietojiet karstuma paliktņi (7) uz krāsns plātnes (tas atradīsies nedaudz augstāk kā metāliskā pamatne).
- Att. D) Ievietojiet un nostipriniet palešu dozatoru (3) virsējā atverē, izmantojot 4 skrūves.
- Atlociet kājiņas un novietojiet Pellet Oven for Pizza InnovaGoods uz līdzenas un stabilas virsmas, drošā attālumā no ugunsbīstamiem avotiem. Ierīce paredzēta lietošanai tikai brīvā dabā.
- Piepildiet degli (4) apt. 2/3 no tā ietilpības un iededziniet krāsni, izmantojot aizdedzināšanas piederumus, kas atbilst regulai EN 1860-3. Tikko kā krāsns ir iededzināta, ļaujiet ugunij ieplūst apakšējā atverē. Krāsns iededzināšanai jūs varat izmantot arī maza izmēra koka skaliņus.
- Krāsni vajadzētu iededzināt un uzsildīt vismaz 20-30 minūtes pirms cepšanas. Granulas no augšējā dozatora (3) ik pa laikam būs jāpapildina. Jūs varat aplūkot uguni caur lodziņu, kas atrodas priekšējā pārsegā. Negatavojiet, ja liesmas ir pārāk augstas. Uzgaidiet, līdz uguns norimstun granulas izveido pelnu slāni. Ideālā cepšanas temperatūra ir 300-350 °C un to var apskatīt termometrā (5).
- Apkaisiet plātni ar miltiem vai mannas putrainiem (9) un novietojiet uz tās picu. Uz plātnes jūs varat novietot arī cepampapīru, izgrieztu vienādā lielumā ar picu.
- Ievietojiet plātni krāsnī un izņemiet to, noliekot picu uz pamatnes. Uzgaidiet dažas minūtes, izņemiet picu un apgrieziet to par trešdaļu. Cepiet nedaudz ilgāk un atkārtojiet procesu, līdz pica ir apcepta no visām pusēm. Griežot picu, noņemiet cepampapīru, uzmanieties, lai pica pārāk neapdegtu.
- Atcerieties, ka krāsns daļa, kas atrodas vistuvāk granulām, būs karstāka nekā atlikusi krāsns daļa.
- Cepšanas laiks ir atkarīgs no dažādiem faktoriem, piemēram, krāsns temperatūras, mīklas veida, izmantoto sastāvdaļu daudzuma, u.c. Tā var aizņemt no 2 līdz 4 minūtēm.
- Izvairieties cept picas ar pārāk lielu sastāvdaļu skaitu vai no sastāvdaļām, kas satur daudz ūdens, jo tas var paildzināt mīklas cepšanas laiku un ietekmēt galarezultātu.
- Ja jūs plānojat cept vairākas picas, pārliecinieties, ka krāsnī ir sasniegta istā cepšanas temperatūra, ļaujot krāsnij uzsilt visu nepieciešamo laiku.

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

### APKOPE

Pēc katras lietošanas reizes atdzesējiet krāsni un iztīriet atlikušos pelnus un dūmu traipus no iekšpuses, kā arī notīriet visus piederumus ar mitru drānu. Tad nožāvējiet krāsni. Neatstājiet to brīvā dabā, ja tā netiek izmantota, jo saule un lietus var saīsināt tās kalpošanas laiku. Laikā, kad tā netiek

izmantota, uzklājiet tai aizsegpārvalku.

### BRĪDINĀJUMI

Pirms lietošanas izlasiet brīdinājumus, pilnībā ievērojiet tos un saglabājiet lietošanas instrukciju turpmākām uzziņām. Pellet Oven for Pizza InnovaGoods izmantojama tikai brīvā dabā. Nekad neizmantojiet to garāzās vai neventilētās vietās, jo gaisa trūkuma dēļ var rasties nosmakšanas risks vai nāve, jo pārlieks daudzums oglekļa monoksīda ir kaitīgs gan cilvēkiem, gan dzīvniekiem. Novietojiet to drošā attālumā no avotiem, kas satur degvielu, uzliesmojošas gāzes, uzliesmojošus šķidrumus, krāsas, koku, papīru vai citas uzliesmojošas vielas, šķidrumus vai gāzveida materiālus. Neizmantojiet alkoholu vai petroleju, lai iededzinātu uguni. Ievērojiet vietējos likumus, izvēloties vietu, kur novietot šo ierīci, paturot prātā augstākos ugunsbīstamības riskus. Neizmantojiet krāsni laivās vai atpūtas transportlīdzekļos. Neizmantojiet to vējainos laikapstākļos. Neizmantojiet krāsni kā sildītāju. Toksisko gāzu uzkrāšanās var izraisīt nosmakšanu. Liesmas no Pellet Oven for Pizza InnovaGoods var izkļūt caur skursteni, aizmugurējo režģi vai atverot durvis, tas ir normāli. Uzturieties drošā attālumā un ievērojiet īpašu piesardzību atverot durvis. Nepareiza uzstādīšana, pielāgošana, izmaiņu veikšana vai nekorekta apkope var izraisīt fiziskus bojājumus apkārtējai videi un dzīvām būtnēm. Krāsni nepieciešams regulāri pārbaudīt un apkopt. Granulu izmērs var būtiski ietekmēt iekšējo temperatūru. Mēs ieteiktu izmantot granulas, kas nav garākas par 3 cm. Izmantojiet tikai tādas granulas, kas ir ražotas cepšanai. Temperatūra to izmantošanas laikā var svārstīties no 150 °C līdz 350 °C. Cepšanas laikā nepieskarieties nevienai krāsns daļai. Jūs drīkstat pieskarties tikai rokturiem, kas paredzēti tieši šim nolūkam. Krāsns kļūs ļoti karsta. Pastāv risks apdedzināt rokas, tāpēc vienmēr izmantojiet karstumnecaurlaidīgus cimdus. Nekad neatstājiet krāsni bez uzraudzības. Turiet elektriskos vadus drošā attālumā no krāsns. Krāsni drīkst izmantot tikai pieaugušie. Pieskatiet, lai krāsnij netuvojas bērni un mājdzīvnieki. Nemeģiniet pārvietot krāsni cepšanas laikā vai kamēr tā ir karsta. Nogaidiet vismaz 60 minūtes, lai iespējamās liesmas un karstums izgaistu, tad varat uzskatīt krāsni par atdzisušu. Tā kā krāsns lietošanas laikā temperatūra ir augsta, ir normāli, ja krāsns vizuālajā izskatā laika gaitā rodas nepilnības. Šis produkts nav sadzīves atkritumi, tāpēc ievērojiet vides standartus tā pārstrādei. Novietojiet ierīci uz līdzenas, sausas un karstumizturīgas virsmas. Ierīce sasniedz augstu temperatūru, tāpēc, lūdzu, esiet ļoti uzmanīgi, rīkojoties ar to, kad tā ir ieslēgta. Noņemot ēdienu, izmantojiet knaibles, cimdus vai citus aizsardzības līdzekļus. Izmantojiet ierīci tikai tās paredzētajam mērķim. Pirms tīrīšanas vai apstrādes ļaujiet ierīcei atdzist pilnībā. Pašrocīgi nemainiet ierīci vai kādu no tās sastāvdaļām. Esiet ļoti uzmanīgi, kad apejaties ar ierīci, radītais karstums var radīt apdegumus. Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas. Saglabājiet rokasgrāmatu papildu jautājumiem.

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

V0103848

Importado por: RSVIP S.L., B87646477  
Distribuido por: NNI S.L., B98019235  
C/ Enguera, 46018, Valencia, Spain  
Developed by InnovaGoods in Europe  
Made by InnovaGoods in China  
Desarrollado por InnovaGoods en Europa  
Hecho por InnovaGoods en China

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)

• [Pellet Oven for Pizza InnovaGoods -](#)