



DIAVOLO

FORNO A GAS PER PIZZA



MANUALE D'USO E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

WWW.DELIVITA.COM



DIAVOLO
FORNO A GAS PER PIZZA

BENVENUTI NEL MONDO DI DIAVOLO

Grazie per aver scelto Delivita Diavolo - il mondo della cucina all'aperto è appena diventato molto più interessante e gustoso.

Non importa in quale viaggio culinario tu ti stia avventurando, siamo abbastanza sicuri che sarà pieno di sapori sensazionali, banchetti cucinati alla perfezione e momenti deliziosi e divertenti da vivere insieme alla tua famiglia e dai tuoi amici.

Sappiamo che non vedi l'ora di iniziare, ma ti preghiamo di leggere il manuale d'uso e di istruzioni prima di iniziare il viaggio gastronomico della tua vita.

INDICE

1. Istruzioni di sicurezza
2. Montaggio
3. Gas e vento
4. Come aver cura del tuo forno

ATTENZIONE

SE LE ISTRUZIONI VENGONO IGNORATE, POSSONO VERIFICARSI PERICOLOSI INCENDI O ESPLOSIONI

È responsabilità del consumatore assicurarsi che il forno sia correttamente assemblato, installato e curato. La mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale potrebbe causare lesioni personali e/o danni materiali.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO.

Conservare questo manuale per future consultazioni.

Questo forno è concepito unicamente per l'uso in esterno.

Non lasciare mai il forno senza sorveglianza durante l'utilizzo.

Attenzione: le parti accessibili possono essere molto calde, compreso il guscio esterno che trattiene il calore. Tenere lontani i bambini piccoli.

Non spostare o muovere il forno durante l'utilizzo

Chiudere il rubinetto del gas sulla bombola dopo l'utilizzo.

Non modificare il forno.

Il forno deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

Il regolatore e il tubo devono essere collegati correttamente all'apparecchio. È

necessario utilizzare una chiave per avvitare il dado sulla filettatura di collegamento o bloccarlo saldamente secondo le istruzioni del produttore del regolatore.

PER LA VOSTRA SICUREZZA, SE SENTITE ODORE DI GAS:

1. Chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola.
2. Spegnete tutte le fiamme libere; non azionate apparecchi elettrici Ensure the area is well ventilated.
3. Assicuratevi che la zona sia ben arieggiata.
4. Verificate la presenza di perdite come descritto in questo manuale.
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il proprio rivenditore o fornitore di gas.

PRECAUZIONI:

1. Verificate la tenuta di tutte le connessioni ed individuate eventuali perdite dopo ogni ricarica della bombola o prima di ogni utilizzo.
2. Non controllare mai la presenza di perdite utilizzando un fiammifero o una fiamma libera.
3. Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
4. Eventuali altre bombole di gas che non siano collegate per l'uso, non devono essere conservate in prossimità di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

ELENCO DEI COMPONENTI

1. Diavolo Forno per la Pizza
2. Pietra da Forno per la cottura della Pizza

A seconda del Paese, Il tuo Forno può includere:

- Pala per pizza
- Termometro ad infrarossi
- Borsa/copertura per il trasporto
- Tubo del gas - Solo Regno Unito
- regolatore del gas - Solo Regno Unito

VENTO

NON UTILIZZATE QUESTO FORNO IN CASO DI FORTE VENTO

Il vento influenza direttamente la combustione e la fiamma. Questo a sua volta si tradurrà in una pressione dell'aria irregolare e potrebbe far fuoriuscire la fiamma dalla parte anteriore dell'apparecchio. Controlla la direzione del vento. Evitare di cuocere con venti frontali diretti verso la parte anteriore del forno. I venti laterali o posteriori non influiranno sulle prestazioni del forno.

QUALI SONO CLASSIFICATI COME VENTI FORTI?

Il vento da 4 a 12 miglia orarie è Forza 2-3 e l'apparecchio può essere utilizzato in sicurezza.

Da 13 a 18 miglia orarie, il vento è Forza 4 e l'apparecchio può essere utilizzato con cautela.

Dalle 18 miglia orarie in poi il vento è superiore a Forza 4. Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio in queste condizioni.

SCOLORIMENTO DELLA FIAMMA DURANTE L'USO DEL GAS

La fiamma del GPL (propano o butano) dovrebbe, in condizioni normali, essere di colore giallo/arancione. Questo colore normalmente è visibile sulla parte superiore delle fiamme che cucineranno la tua pizza e i tuoi piatti cibo ad uno standard perfetto.

Se dal bruciatore esce una fiamma blu completa, ciò significa che non sta bruciando correttamente. Evita di cucinare in questa situazione e consulta il tuo rivenditore di gas certificato locale riducendo l'aria nell'apparecchio, viene generata una fiamma più sottile sul tetto, ancora di colore blu ma con punte gialle. Questo riscalderà l'apparecchio in modo molto più uniforme e consentirà anche alla pizza/cibo di cuocere uniformemente.

È un equilibrio tra la migliore esperienza culinaria e l'osservazione dell'accumulo di fuliggine. Il bruciatore a GPL può produrre questo.

INCENDI

L'incendio è generalmente causato da alcuni problemi e le cause possono essere facilmente prevenute. L'accumulo di unto e grasso, un errato collegamento del gas, dei forti venti... sono tutte possibili cause. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio dovrebbero sempre essere svolte regolarmente.

In caso di incendio, chiudere il gas alla bombola e/o la valvola di accensione/spengimento secondo necessità. Utilizzare un estintore su qualsiasi fiamma o fonte di calore che continui a bruciare. La scelta dell'estintore dovrebbe dipendere dall'applicazione e dalla situazione.

Nel caso in cui il grasso residuo e i depositi di grasso stessero bruciando, evitare il getto d'acqua diretto in quest'area in quanto potrebbe propagare l'incendio in altre zone. Tuttavia si potrebbe prendere in considerazione di bagnare con abbondante acqua l'area immediatamente circostante l'incendio.

MONOSSIDO DI CARBONIO

Un gas altamente velenoso, il monossido di carbonio, viene prodotto quando non viene fornita una ventilazione sufficiente. Ciò può essere dovuto all'accumulo di carbonio o ai depositi di cibo sul bruciatore.

Si consiglia di utilizzare tutti gli apparecchi a gas in aree ben ventilate e di pulirli regolarmente. Non coprire mai completamente la bocca del forno. I rilevatori di monossido di carbonio sono facilmente disponibili. È difficile dire quando questo gas viene emesso poiché è inodore e incolore. Tuttavia i sintomi che si potrebbero avvertire sono:

- Tensione sulla fronte
- Mal di testa
- Vertigini
- Nausea
- Sensazione di malessere/vomito
- Coma e convulsioni intermittenti
- Azione cardiaca rallentata
- L'esposizione grave e il mancato riconoscimento dei segnali di pericolo possono portare al decesso

INSTALLAZIONE

Questo apparecchio non deve essere collegato alla rete del gas. Ulteriori informazioni possono essere richieste al proprio consiglio di zona o al comune che può consigliare norme edilizie di pratiche e impianti.

Le installazioni devono essere conformi a tutti i codici localizzati con quanto segue:

USA: National Fuel Gas Code, AnsiZ223.1/NFPA 54

Can: CGA: B149.1 National Gas & Propane Installation Code.

Aus/NZ Australian Standards Code AS 5601.

È inoltre necessario consultare eventuali altri regolamenti delle autorità locali.

SICUREZZA GENERALE

Assicurarsi che tutti i contenitori del gas siano sempre collegati correttamente, scollegati dopo l'uso e conservati in modo sicuro. Serrare tutti i raccordi e le connessioni secondo le istruzioni del produttore. Qualsiasi parte sigillata non deve essere manomessa e l'apparecchio non deve essere adattato o modificato in alcun modo.

MONTAGGIO

AVVERTENZA: Sebbene sia stato fatto ogni sforzo nel processo di produzione di questo forno per pizza per rimuovere eventuali bordi taglienti, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

Potrebbero essere necessari i seguenti strumenti: chiave a brugola - fornita con il forno

MONTAGGIO: Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Trova un'area ampia e pulita in cui montare il tuo forno per pizza a gas. Se necessario, si prega di fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio.

AVVISO: assicurarsi che tutte le protezioni in plastica siano rimosse prima del montaggio!

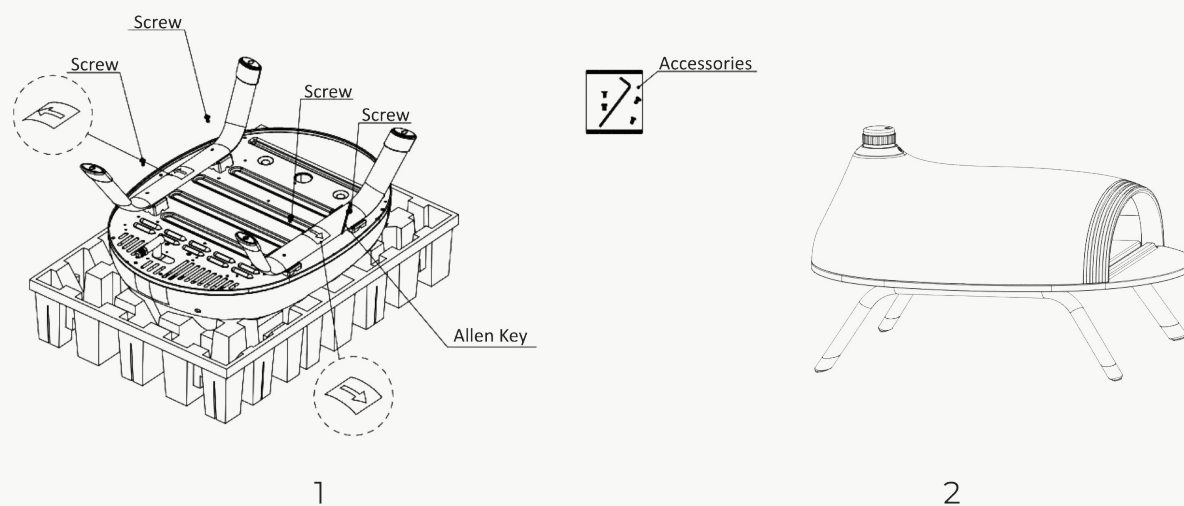
Prima del montaggio, assicurarsi che tutte le parti siano presenti. Se qualche parte è mancante o danneggiata, non tentare di assemblare l'apparecchio. Contatta il team del servizio clienti DeliVita (hello@delivita.com) per le parti di ricambio.

1. INSTALLAZIONE DEI PIEDINI

Prima di iniziare a utilizzare il forno per pizza, montare le gambe. Si prega di vedere lo schema qui sotto.

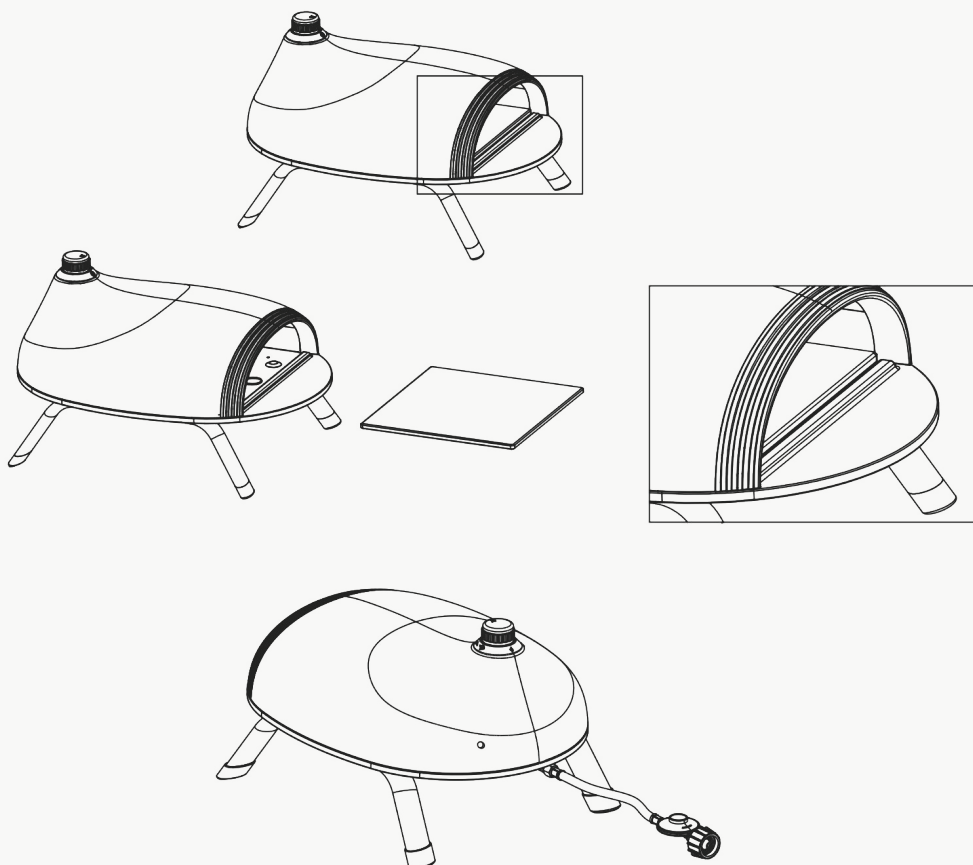
Accessori: **chiave a brugola * 1, vite * 4 (M5 * 10), gamba * 2**

Prima di assemblare le gambe, verificare che tutti gli accessori siano presenti. E seguire i passaggi seguenti per completare l'assemblaggio. Si prega di fare attenzione a non stringere eccessivamente le viti.



1. Dopo aver aperto la confezione, rimuovi le gambe dalla scatola.
2. Seguire la freccia per fissare i piedini come nella figura 1.
3. Dopo il montaggio vedrai il forno completo come nella figura 2.

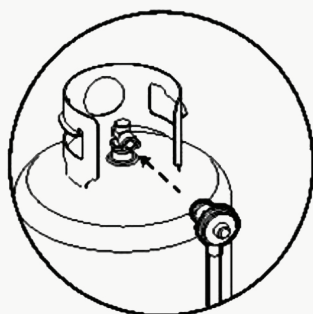
1. INSERIRE LA PIASTRA PER PIZZA (FARE ATTENZIONE, LA PIETRA È FRAGILE)



2. COLLEGARE ALLA BOMBOLA DEL GAS

ATTENZIONE

- Tenere sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Se l'apparecchio non è in uso, il gas deve essere chiuso alla bombola di alimentazione.
- La bombola utilizzata deve includere un collare per proteggere la valvola della bombola.
- La distanza minima tra il forno e la bombola del gas è di 1 m.



A seconda del regolatore installato, assicurarsi che la bombola sia completamente chiusa e avvitare il più possibile il regolatore nella valvola della bombola.

IMPORTANTE

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e assicurarsi che il forno a gas per pizza sia installato, assemblato correttamente. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

In caso di domande relative al montaggio o al funzionamento, consultare il rivenditore o la società del gas certificata GPL.

In caso di utilizzo a terra posizionare sempre l'apparecchio e la bombola su una superficie piana e livellata.

Il vostro forno per pizza a gas può essere utilizzato con bombole di gas da 5 kg a 15 kg. La dimensione massima della bombola del gas dovrebbe essere: Dia. 320 mm, altezza: 600 mm. Seguire le informazioni tecniche come indicato nel manuale di istruzioni e verificare con il proprio fornitore locale certificato di gas per avere una bombola e un regolatore adatti per il proprio forno per pizza.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS ALL'APPARECCHIO

Questo apparecchio è idoneo esclusivamente all'utilizzo con miscele di gas butano o propano o GPL a bassa pressione, muniti di apposito regolatore di bassa pressione tramite tubo flessibile. Il tubo deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette stringitubo (clip Jubilee). Assicurarsi che il tubo flessibile non entri in contatto con superfici calde ed evitare torsioni. Utilizzare un regolatore adatto certificato BSEN 12864 o EN 16129. Assicurarsi che il regolatore e il tubo flessibile siano conformi ai codici di installazione locali del proprio paese o comune. Si prega di consultare il proprio rivenditore di GPL certificato per informazioni su un regolatore adatto per la bombola del gas.

REGOLATORE E TUBO

Utilizzare solo un regolatore e un tubo approvati per GPL alle pressioni sopra indicate. L'aspettativa di vita del regolatore è stimata in 2 anni, vedere le istruzioni del produttore del regolatore.

L'uso del regolatore o del tubo sbagliato non è sicuro; controllare sempre di avere gli articoli corretti prima di utilizzare l'apparecchio.

Il tubo utilizzato deve essere conforme allo standard pertinente per il paese in cui viene utilizzato. Eventuali tubi usurati o danneggiati devono essere controllati prima di utilizzare il forno e sostituiti se necessario. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato o in contatto con superfici calde o qualsiasi parte dell'apparecchio se non nei punti di connessione.

TUBO FLESSIBILE

Evitare di torcere il tubo flessibile quando l'apparecchio è in uso. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m. Il tubo deve essere certificato secondo lo standard EN applicabile e conforme al codice locale.

STOCCAGGIO DELL'APPARECCHIO

Lo stoccaggio di un apparecchio al chiuso è consentito solo se il cilindro è scollegato e rimosso dall'apparecchio. Quando l'apparecchio non deve essere utilizzato per diverso tempo, deve essere conservato nella sua confezione originale e riposto in un ambiente asciutto e privo di polvere.

BOMBOLA DEL GAS

La bombola del gas non deve essere lasciata cadere o maneggiata bruscamente! Se l'apparecchio non è in uso, la bombola deve essere scollegata. Riposizionare il tappo di protezione sulla bombola dopo aver scollegato la bombola dall'apparecchio. La bombola del gas deve essere posizionata all'esterno, lontano dall'apparecchio.

Collegare o sostituire sempre la bombola in un'area ben ventilata e lontano da qualsiasi fonte di calore o di fuoco, mai in presenza di fiamme, scintille o fonti di calore. Le bombole devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini in un'area fresca e asciutta. La bombola non deve mai essere conservata dove le temperature possono superare i 50 °C. Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiamme pilota o qualsiasi altra fonte di accensione. **NON FUMARE VICINO ALLA BOMBOLA.**

Questo forno per pizza a gas è progettato per l'uso all'aperto, lontano da qualsiasi materiale infiammabile.

È importante che non vi siano ostacoli sopraelevati e che vi sia una distanza minima di 1 m dal lato o dal retro dell'apparecchio. È importante che l'apertura di ventilazione nella parte anteriore dell'apparecchio non sia ostruita. L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie piana e stabile. L'apparecchio deve essere protetto da correnti d'aria dirette e da eventuali infiltrazioni d'acqua.

Assicurarsi che il vano bombola del gas (se presente) non sia ostruito, mantenerlo aerato e pulito.

Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere modificate dall'utente.

Non devono essere apportate modifiche a nessuna parte di questo forno per pizza e le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite solo da un tecnico dell'assistenza registrato presso il comune locale

COLLEGAMENTO ALL'APPARECCHIO

Prima di effettuare il collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti intrappolati nell'attacco della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e nelle parti del bruciatore. Ragni e insetti possono annidarsi all'interno e ostruire il bruciatore/tubo di Venturi nel foro. Un bruciatore intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio. Fare attenzione a che ciò non accada dopo lunghi periodi di inutilizzo.

Montare il tubo flessibile sull'apparecchio utilizzando una chiave per serrarlo sulla filettatura di collegamento o assicurarsi che sia bloccato saldamente secondo le istruzioni del produttore del regolatore. Se il tubo flessibile viene sostituito, deve essere fissato all'apparecchio e ai collegamenti del regolatore con fascette stringitubo. Scollegare il regolatore dalla bombola (secondo le istruzioni fornite con il regolatore) quando l'apparecchio non è in uso.

L'apparecchio deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria al bruciatore quando l'apparecchio è in funzione. **UTILIZZARE QUESTO FORNO A GAS PER PIZZA SOLO ALL'APERTO.**

PRIMA DELL'USO CONTROLLARE PERDITE

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution.

CONTROLLARE EVENTUALI PERDITE

Prepara circa 60/90 ml di soluzione per il rilevamento delle perdite mescolando una parte di detersivo per piatti con 3 parti di acqua.

Assicurarsi che la valvola di controllo sia su "OFF".

Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurarsi che i collegamenti siano saldi, quindi accendere il gas.

Spennellare la soluzione saponosa sul tubo e su tutte le giunture. Se compaiono bolle, hai una perdita, che deve essere rettificata prima dell'uso.

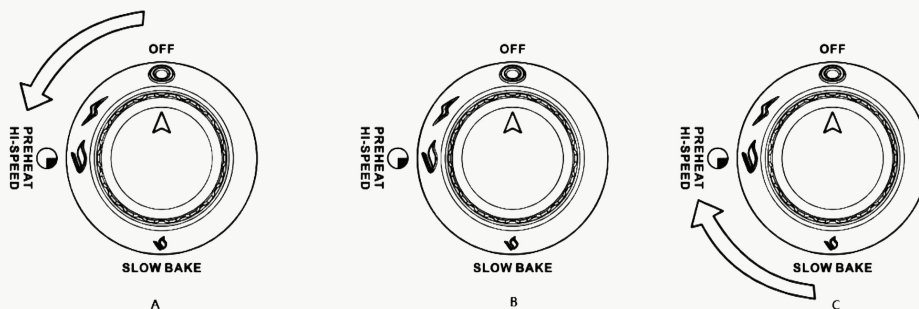
Ripetere il test dopo aver risolto l'errore.

Chiudere il gas sulla bombola dopo il test.

Se la perdita viene rilevata e non può essere rettificata, non tentare di riparare la perdita, ma consultare il proprio rivenditore di gas certificato.

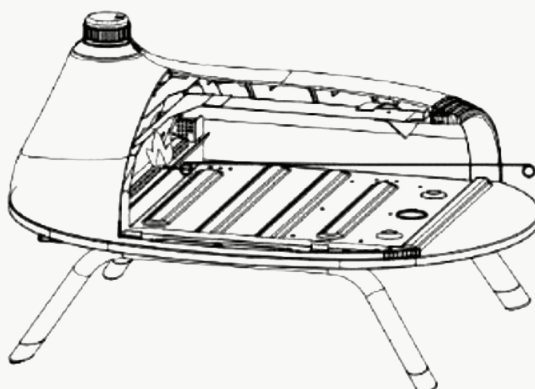
ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

1. Assicurarsi di trovarsi in un'area ben ventilata prima di accendere il bruciatore.
2. Spingere verso il basso la manopola di controllo in senso antiorario finché non si sente un clic, tenere premuto per 5 secondi. Il bruciatore si accenderà (Figura A).
3. È possibile regolare la temperatura da ALTA a BASSA ruotando lentamente la manopola di controllo in senso orario (B)
4. Ruotando ulteriormente la manopola in senso antiorario si raggiungerà l'alta temperatura - ruotando in senso orario si raggiungerà la temperatura minima e si potrà continuare in posizione di spegnimento come da figura C
5. Se il bruciatore non si è acceso dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.



ACCENSIONE CON FIAMMIFERI

1. Assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione "OFF".
2. Usare il portafiammiferi (vedi figura A sotto) per accendere il bruciatore. **NON** inserire la mano nel forno.
3. Spingere verso il basso la manopola e continuare a premere mentre si ruota in senso antiorario fino alla posizione "HIGH" (si sente un clic), accendere il fiammifero nel portafiammiferi e in prossimità del bruciatore, questo accenderà il bruciatore. Osservare se il bruciatore si è acceso. In caso contrario ripetere questo processo (**NON METTERE LE MANI NEL FORNO**)
4. Se il bruciatore non si è acceso dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.
5. Regolare il calore ruotando la manopola sulla posizione Alto/Basso.
6. Per spegnere il forno per pizza, ruotare la valvola della bombola o l'interruttore



Avvertenza: se il bruciatore non si accende, chiudere la manopola di controllo (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere con la sequenza di accensione. Regolare l'angolazione del forno in base alle condizioni del vento.

Prima di cuocere per la prima volta, azionare il forno per pizza per circa 15 minuti con il gas sulla posizione LOW-BASSO. Questo “pulirà a caldo” le parti interne e si dissiperà.

AL TERMINE DELLA COTTURA

Per spegnere il forno per pizza a gas, è meglio spegnere prima la bombola e lasciare bruciare tutto il gas rimasto nel tubo, questo richiederà solo un paio di secondi.

Quindi spegnere il bruciatore.

Si consiglia di utilizzare guanti protettivi (es. guanti da forno) quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il forno per pizza è freddo e con l'alimentazione del gas disattivata e la bombola scollegata.

Conservare il forno per pizza lontano dalla luce solare diretta e, ove possibile, al chiuso, quando lo si ripone per lunghi periodi di tempo. Il forno per pizza non deve essere esposto a condizioni meteorologiche avverse come neve, pioggia battente e vento forte.

Attendere che il forno per pizza si raffreddi completamente prima di spostarlo o pulirlo.

PIASTRA DI PIETRA PER PIZZA

1. NON utilizzare la pietra su una fiamma libera.
2. Evitare di sottoporre la pietra a sbalzi di temperatura estremi. NON posizionare alimenti congelati su una pietra calda.
3. La pietra è fragile e può rompersi se urtata o lasciata cadere.
4. La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso. È necessaria una cura extra prima della rimozione.
5. NON raffreddare la pietra con acqua quando la pietra è calda. Lasciare raffreddare naturalmente in forno prima di rimuoverla.

MANUTENZIONE

1. Mantenere l'area ove è posizionato l'apparecchio sgombra, pulita e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili;
2. Non ostruire il flusso di combustione e ventilazione, ad es. aria;
3. Mantenere le valvole di ventilazione/le aperture dell'alloggiamento della bombola libere e libere da detriti;
4. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e pulito SOLO a forno freddo. Asciugare accuratamente.
5. Effettuare controllo e pulizia dei tubi dei bruciatori da insetti e nidi di insetti. Un tubo intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio, si consiglia un'ispezione visiva dopo un periodo di inutilizzo.

Il tuo forno per pizza avrà un aspetto migliore e durerà più a lungo se lo mantieni pulito.

CONTROLLO DELLE PERDITE

Se senti odore di gas (In caso di perdita di gas rilevata): Chiudere l'alimentazione del gas alla valvola della bombola del gas.

Assicurarsi che la valvola di controllo sia "OFF".

Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurarsi che i collegamenti siano saldi, quindi accendere il gas.

Con una spazzola, spalmare l'acqua saponata sul tubo e su tutte le giunture. Se compaiono bolle, hai una perdita, che deve essere rettificata prima dell'uso. Ripetere il test dopo aver risolto l'errore.

Spegnere l'alimentazione del gas al serbatoio del gas dopo l'uso.

Se la perdita viene rilevata di nuovo e non può essere rettificata, non tentare di rimediare alla perdita ma consultare il proprio rivenditore di gas certificato.

CURA E MANUTENZIONE

Oltre alla pulizia, il tuo forno a gas per pizza richiede una manutenzione minima. Vale la pena esaminare un paio di cose. Ricordarsi di spegnere e scollegare il gas prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia.

1. Se il forno a gas per pizza utilizza un tubo flessibile per il collegamento al gas, controllare l'O-ring di gomma sull'estremità del regolatore del gruppo del tubo almeno una volta all'anno. Se appare usurato o incrinato, farlo sostituire da un agente del gas locale certificato.
2. Se si utilizza una bombola di gas GPL portatile, sarà necessario far revisionare o sostituire la bombola ogni dieci anni. La data dell'ultimo servizio deve essere stampigliata sul collo della bombola.
3. Si consiglia inoltre una copertura antipioggia per coprire il forno a gas per pizza e proteggerlo da tutte le condizioni atmosferiche; è consigliabile riporlo nella borsa se non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo.

Scegli e scarica il manuale di Diavolo e le istruzioni di sicurezza nella tua lingua preferita.



 **Eseguire la scansione qui per scaricare il manuale in una lingua alternativa.**
oppure visita www.delivita.com/diavolo-manual

Manufacture	Diavolo Ltd			
Address	8 Station Road, Skelmanthorpe, Huddersfield, HD8 9AU, UK			
Model	Diavolo Navy / Diavolo Green / Diavolo Black / Diavolo Grey / Diavolo Terracotta			
Appliance Type	Outdoor Pizza Oven			
Gas Category	L ₃ +(28.30/37)		L ₃ B/P(30)	L ₃ B/P(50)
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Total Nominal Heat Input	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (285 g/h)	4.0 kW (290 g/h)	4.0 kW (290 g/h)
Destination Countries	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI and LV		LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU and LV	DE, AT, CH, SK, LU
Components	28-30 mbar	50 mbar		
	Orifice Size			
Main Burner	0.98mm	0.86mm		

  2531-23 8504-23	Use Outdoors only.
	Read the instructions before using the appliance.
	WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
	Made in China.

LA PIZZA AL ROSMARINO E ALLA CIPOLLA ROSSA PREFERITA DA DIAVOLO

TEMPERATURA 400 - 550°C (molto caldo)

TEMPO DI COTTURA 60 - 90secs

RICETTA PER 3 - 5 persone



1 cipolla rossa, affettata

*un Grande Mazza Di
Rosmarino sminuzzato*

*Olio extravergine di oliva
(da mettere a crudo sopra
la focaccia)*

*Sale marino e pepe nero
appena macinato*

*Impasto per pizza
(formaggio facoltativo)*

1. Assicurati che il tuo forno Diavolo sia molto caldo; circa 400 – 550°C è l'ideale.
2. Stendi a mano l'impasto della pizza in una base da 30 centimetri: visita la pagina YouTube di Delivita per suggerimenti e tecniche "come fare".
3. Spostare la base della pizza su una pala per pizza infarinata, condire con un filo d'olio d'oliva e guarnire con una manciata di cipolla affettata e rametti di rosmarino (aggiungendo formaggio facoltativo se si preferisce).
4. Usando la tua pala, fai scivolare la pizza nel forno preriscaldato, gira la pizza regolarmente fino a quando la base sarà cotta e croccante. Questo dovrebbe richiedere tra 60 e 90 second.
5. Togliere dal forno e finire con un filo d'olio d'oliva e condire bene con sale e pepe.
6. Tagliare e servire subito. Buon Appetito!

Ricetta: la pizza d'autore di Joe

DIAVOLO

FORNO A GAS PER PIZZA



DIABOLO

FORNO A GAS PER PIZZA

