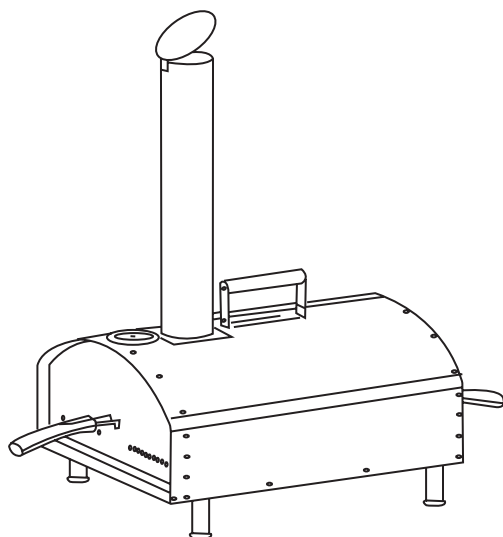




Montage- und Bedienungsanleitung
für
STONEY
Pizzaofen



93572

AUFBAU



ACHTUNG:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Aufbau und Inbetriebnahme.
Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung um persönliche Schäden oder Geräteschäden zu vermeiden.
Bewahren Sie die Anleitung für eventuelle spätere Fragen auf.
Umbau, Missbrauch oder bauliche Veränderungen des Ofens führen zum Erlöschen der Herstellergarantie.

AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET!

ANWENDUNG NUR IM FREIEN!

**BENUTZEN SIE DEN PELLET-OFEN MIT VORSICHT!
MISSACHTUNG DER BEDIEN- UND WARNHINWEISE IN DIESER ANLEITUNG KÖNNEN KÖRPERLICHE VERLETZUNGEN ODER SACHBESCHÄDIGUNGEN HERBEIFÜHREN.
HALTEN SIE DIESE ANLEITUNG ALS NACHLESEWERK BEREIT.**

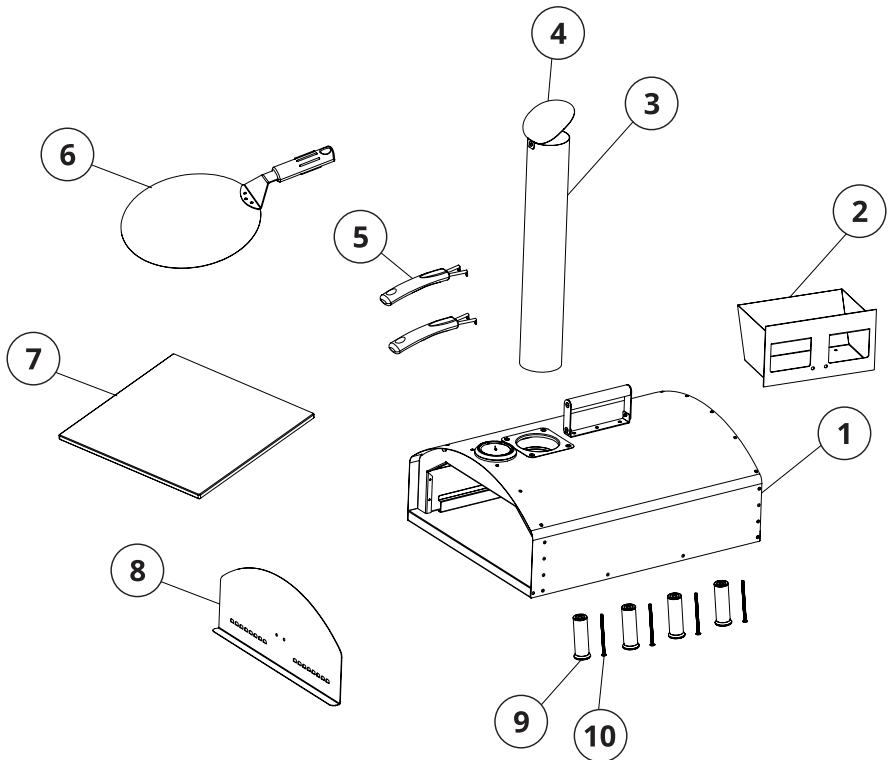
WARNUNG:

Obwohl bei der Herstellung Ihres Ofens alle möglichen Maßnahmen ergriffen wurden, um scharfe Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Komponenten sorgfältig behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

VERPACKUNG NICHT ENTSORGEN

Falls der Ofen beschädigt sein sollte oder Bauteile fehlen!

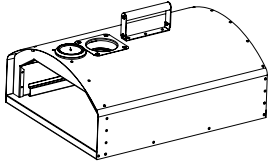
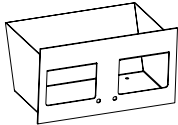

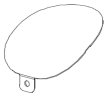

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau und bewahren Sie die Verpackung auf!

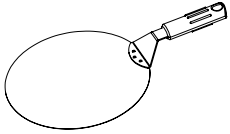
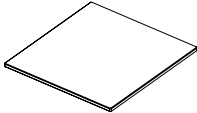
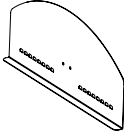




TEILELISTE

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten, beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau und bewahren Sie die Verpackung auf!


Überprüfen Sie die Vollständigkeit anhand dieser Teileliste.

Nr.	Form	Anzahl
1		1
2		1
3		1
4		1
5		2

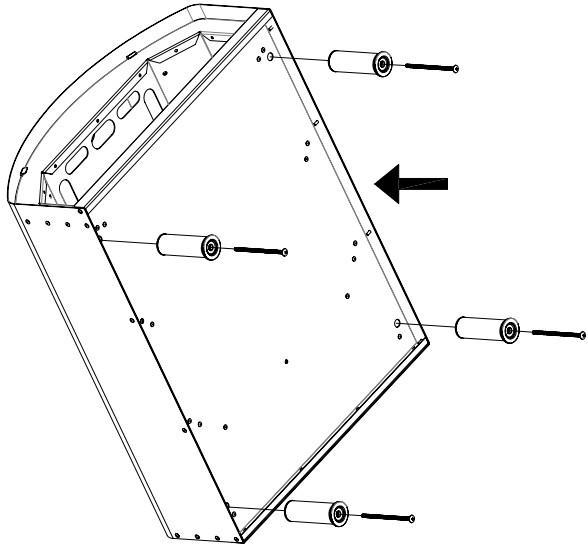
Nr.	Form	Anzahl
6		1
7		1
8		1
9		4
10		4

AUFBAU


1 Montage der FüÙe

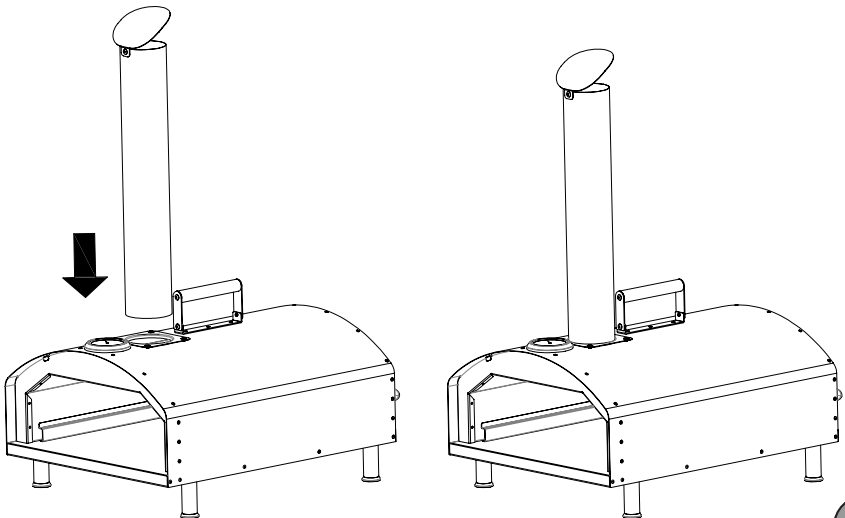
4x Nr. 9 

4x Nr.10 



2 Anschrauben des Schornsteins

1x M5*8 

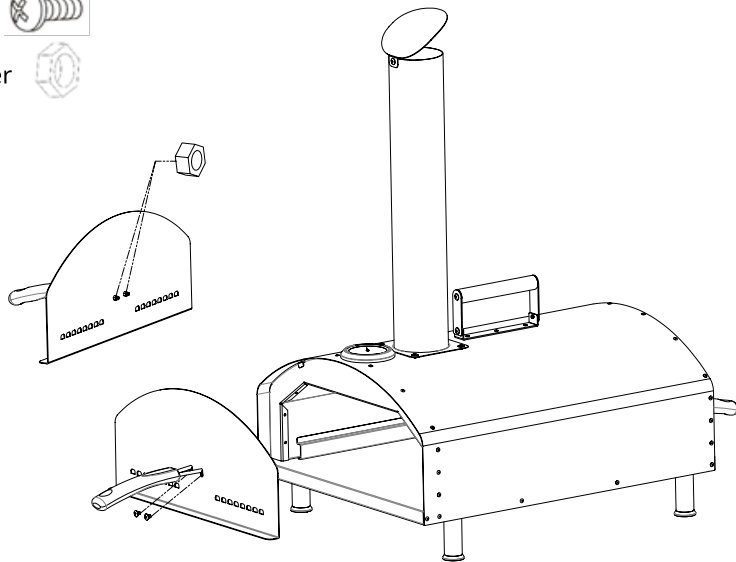


3 Montage des Türgriffs: Setzen Sie die Tür auf den Ofenkörper

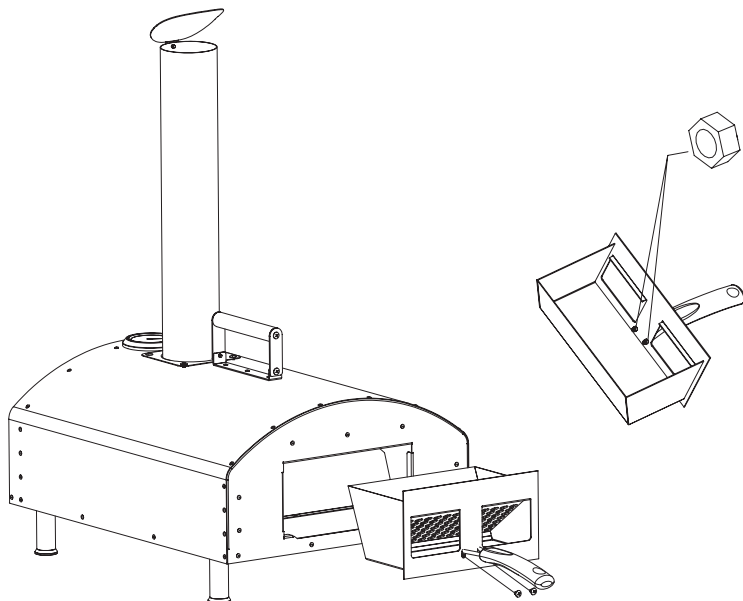
2x M5*12



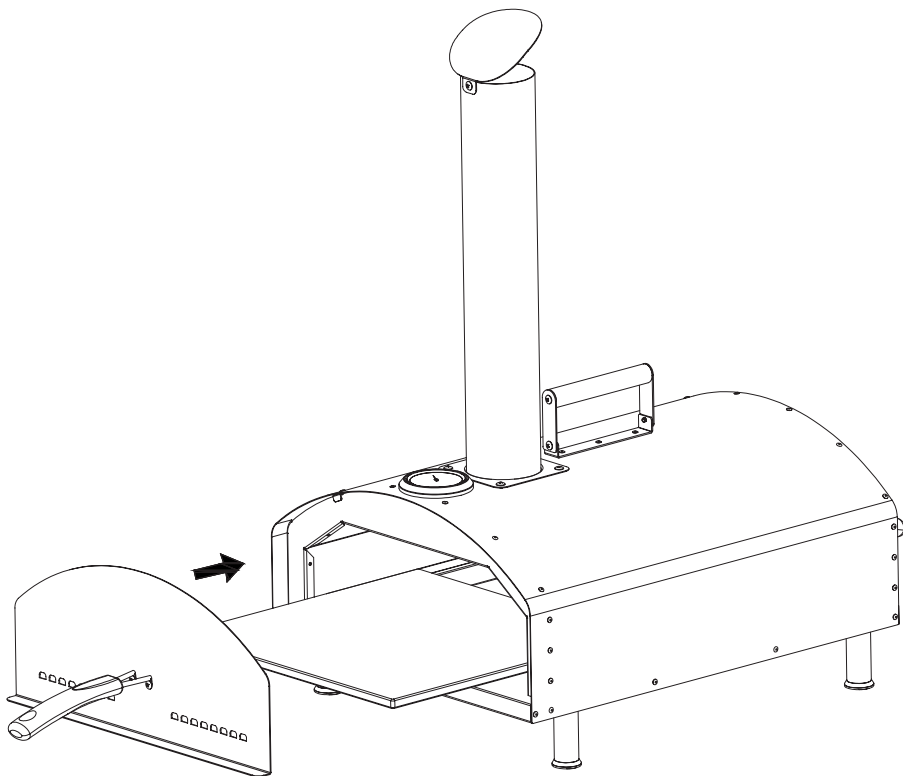
2x M5 Mutter



4 Einsatz der Brennkammer (Feuerbox)



- 5 Legen Sie den Pizzastein ind den Pizzaofen, wenn er verwendet werden soll.



HINWEISE

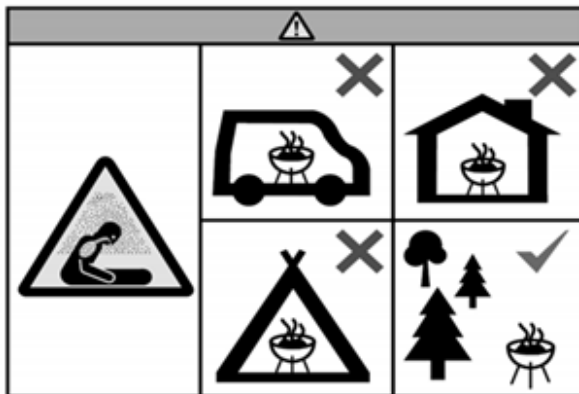
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- Dieser Ofen ist nur für den Gebrauch im Freien und fern von brennbaren Materialien vorgesehen.
- Es ist wichtig, dass es keine störenden Einflüsse direkt über dem Pizzaofen gibt und dass ein Minimum an Abstand von 122 cm von der Seite oder Rückseite des Geräts gewährleistet ist.
- Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht verstopft sind.
- Der Ofen muss auf einer ebenen, stabilen Oberfläche verwendet werden.
- Das Gerät ist vor direkter Zugluft zu schützen und muss so aufgestellt oder gegen direktes Eindringen von Tropfwasser (z.B. Regen) geschützt werden.



ACHTUNG:

Erstickengefahr!

Der Ofen ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt und darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen verwendet werden. Es können giftige Dämpfe entstehen, die zum Ersticken führen können.



REINIGUNG UND PFLEGE

ACHTUNG: Reinigung und Instandhaltung sollten erst nach Abkühlung des Geräts durchgeführt werden.

1. Entleeren Sie nach jedem Gebrauch die Feuerbox und kehren Sie Ascherückstände mit einem Handbesen sorgfältig aus.
2. Sowohl den Innenraum als auch das Äußere können Sie mit Wasser und einem milden Spülmittel auswaschen.
3. Der Schornstein sollte bei regelmäßiger Nutzung des Pizzaofens alle 4 Wochen abgenommen und ausgewaschen werden, um die Rußschicht abzuspuhlen.

VERWENDEN SIE NIEMALS OFENREINIGER!

(Optional) Grillrost:

Verwenden Sie nur eine milde Seifenlauge. Nicht scheuerndes Reinigungsmittel kann bei hartnäckigen Flecken verwendet werden, muss aber mit Wasser nachgespült werden.

Pizzastein:

Vor dem ersten Gebrauch:

Heizen Sie den Pizzastein auf, bestreuen Sie ihn mit Salz und lassen Sie ihn ca. 15 Minuten ziehen (dies entzieht dem Stein Feuchtigkeit). Bei häufigem Gebrauch des Pizzasteins diesen Vorgang gelegentlich wiederholen.

Reinigung des Pizzasteins:

Lassen Sie Pizzabox und Pizzastein auskühlen. Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizzastein mit einer Grillbürste (Schaber) oder einem trockenen Tuch. Der Pizzastein ist ein Gebrauchsgegenstand, dem man den Gebrauch und die Abnutzung mit der Zeit ansieht. Reinigen Sie den Pizzastein nicht mit oder unter fließendem Wasser. Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen und geschützten Ort.

Tipp:

Der Pizzastein lässt sich problemlos auf beiden Seiten gebrauchen.

NUTZUNG

Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit immer feuerfeste Handschuhe beim Entfachen des Feuers im Pizzaofen.

Anzünden mit Holzscheiten:

1. Füllen Sie die herausgenommene Feuerbox mit Holzscheiten. Fügen Sie einen Grillanzünder hinzu (**ACHTUNG:** Benutzen Sie keine flüssigen Anzünder wie Benzin oder Spiritus!) und bedecken Sie ihn mit Stöcken oder dünnem Brennholz und zünden Sie ihn an.
2. Nun können Sie die Feuerbox in den Pizzaofen hineinschieben. Warten Sie, bis das Brennholz gleichmäßig brennt.
3. Fügen Sie 1-2 Holzseite über den Füllschacht hinzu und warten Sie, bis das ganze Holz durchgebrannt ist und kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.
4. Zeigt das Thermometer eine Temperatur von über 400 °C, können Sie die Tür öffnen und die gewünschte Pizza mittig auf den Stein legen. Schließen Sie dann die Tür.
5. Nach ca. 45 Sekunden können Sie die Pizza einmal um 180° drehen.
6. Mithilfe der Luftkappe haben Sie die Möglichkeit, den Gargrad Ihrer Pizza zu prüfen.
7. Je nach Dicke des Pizzateigs, ist Ihre Pizza nach ca. 1-5 Minuten servierfertig.

Anzünden mit Kohle, Briketts oder Pellets:

1. Fügen Sie Kohle, Briketts oder Pellets zu einem Grillanzünder in die Feuerbox (Teil Nr. 2) hinzu. Sobald beispielweise die Briketts brennen, können Sie die Feuerbox in den Pizzaofen hineinschieben.
2. Sie können etwas Kohle, Briketts oder Pellets durch den Schacht nachschütten, um die Temperatur zu regulieren.
3. Warten Sie nun, bis die Pellets o.Ä. komplett durchgebrannt sind und kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.
4. Sobald das Thermometer eine Temperatur von ca. 400°C oder mehr zeigt, können Sie die Tür öffnen und die Pizza mittig auf den Stein legen. Schließen Sie dann die Tür.
5. Nach ca. 45 Sekunden muss die Pizza um 180° gedreht werden.
6. Mithilfe der Luftkappe haben Sie die Möglichkeit, den Gargrad der Pizza zu prüfen.
7. Je nach Dicke des Pizzateigs, ist Ihre Pizza nach ca. 1-5 Minuten servierfertig.

Diesen Vorgang können Sie beschleunigen indem Sie die Kohle, Briketts oder Pellets in einem separaten Anzündkamin durchglühen lassen und nur die reine Glut in die Feuerbox geben.

Tipp: Den gewählten Brennstoff können Sie auch mit einem Küchenbrenner statt mit einem Anzünder zünden.

Dafür können Sie die Feuerbox aber nur mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets füllen. Schieben Sie dann die Box hinten in den Ofen hinein und halten den Gasbrenner von außen in die Box.

Nachfüllen von Brennmaterial:

WICHTIG: Nutzen Sie beim Befüllen und Entleeren der Feuerbox immer feuerfeste Handschuhe.

Dank der doppelten Edelstahl-Ummantelung mit Wollfüllung hält der Pizzaofen die Hitze im Inneren konstant und lange.

Sollte die Temperatur während des Backens fallen, können Sie ganz einfach eine neue Ladung Brennstoff (Holz, Kohle, Briketts oder Pellets) durch den Schacht zum Nachfüllen in die Feuerbox hinzufügen.

Zum Backen der nächsten Pizza müssen Sie warten, bis der Brennstoff durchgeglüht ist bzw. kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.

PIZZAOFEN AUSSCHALTEN

1. Entfernen Sie vorsichtig das restliche Grillgut und schließen Sie die Tür.
Lassen Sie den Ofen nach Gebrauch ausbrennen. Dieser Vorgang kann bis zu 4 Std. dauern.
2. Wenn Sie den Pizzaofen schnell verstauen möchten, sollten Sie feuerfeste Handschuhe anziehen. Entnehmen Sie die Feuerbox und schütten Sie den Inhalt in einen passend großen Eimer voll Wasser. Öffnen Sie auch die Tür des Pizzaofens und lassen Sie den Ofen ca. 30 Minuten vollständig auskühlen.

AUFBEWAHRUNG

1. Sollten Sie den Pizzaofen für eine längere Zeit verstauen wollen, können Sie Schornstein und Füße demontieren.
2. **WICHTIG:** Bewahren Sie den vollständig ausgekühlten Pizzaofen immer in einer trockenen Umgebung auf, um Flugrost und Beschädigungen durch Witterungseinflüsse zu vermeiden.
Dafür können Sie den Ofen mit einer witterungsbeständigen Abdeckplane abdecken oder im trockenen Keller oder Gartenhaus sicher verstauen.



Vielen Dank für Ihren Einkauf!

**Falls Sie Unterstützung benötigen, können
Sie sich gerne an unser Service Team wenden:**

+49 2203 94 79 300
service@taino-grill.de
www.taino-grill.de

Clic-Trade GmbH
Stollwerckstr. 27-31
51149 Köln
www.clictrade.gmbh