

⚠ Must read before use. Failure to do so can result in serious injury or death.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SCAN HERE



Pizza Oven Instruction Manual

TRANSLATIONS

English (EN)	03
Dansk (DA)	12
Deutsche (DE)	22
Español (ES)	32
Suomi (FI)	42
Français (FR)	52
Italiano (IT)	62
Nederlands (NL)	72
Norsk (NO)	82
Português (PT)	92
Svenska (SV)	102

English (EN)

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE. DO NOT DISPOSE OF THIS MANUAL. Read instructions in full prior to assembling and using the Pizza Oven. Failure to comply with all provisions and usage guidelines could result in property damage, serious bodily injury, death, or fire.



WARNING! FOR OUTDOOR USE ONLY!

Carbon Monoxide is a colorless, odorless gas that can kill. It is released during the combustion process of organic fuels and normally dissipates in open air, outdoor environments. Do NOT use the Pizza Oven inside a structure, tent, vehicle, under covered patios, awnings, near open windows, in close proximity to indoor areas, or in tightly fenced spaces that may concentrate this gas and lead to Carbon Monoxide poisoning.

- Do NOT use this appliance within 10 feet of combustible materials. Do NOT store any flammable liquids or pressurized gas tanks not directly connected to the Pizza Oven within 25 feet of this product.
- WARNING: Pizza Oven surfaces may be hot. Do not touch exterior surfaces while in use. Use heat resistant gloves when using the Pizza Oven. KEEP AWAY FROM CHILDREN AND PETS. Never leave the Oven unattended while in use or until the Pizza Oven has completely cooled.
- Do NOT use on plastic tables or portable tables that are not designed to accommodate cooking appliances.
- Do NOT use on tables with coverings of any kind, including plastic and fabric tablecloths.
- Use ONLY on a level, stable, heat resistant surface.
- Do NOT move the Pizza Oven while in use.
- Do NOT use on boats, floating docks, or recreational vehicles.
- Use only kiln-dried hardwoods fuels.
- Do NOT use other fuels or fuels with additives.

- Do NOT use wood pellets.
- Do NOT overfill fuel grate or attempt to remove ash pan or fuel grate while in use.
- Do NOT use chemicals or accelerants to light. Use only natural food safe paraffin-based fire starters.
- Rear door will be hot during use. Do NOT set doors on surfaces that can be damaged by heat.
- Always use detachable handle to lift and move doors.
- Do NOT burn wood in the Pizza Oven and attempt to use the Pizza Oven Gas Burner at the same time. Serious Bodily Injury or Property Damage could result.
- If using the Pizza Oven Gas Burner, the ash pan and fuel grate area must be completely cool and cleaned of any ashes prior to installing and using the Gas Burner.
- Do NOT cover the Pizza Oven until the Pizza Oven has completely cooled and all ashes have been properly cleaned out and disposed of.
- Do not use at night without sufficient lighting surrounding the Pizza Oven. Inspect surrounding areas for potential trip hazards. Do NOT use electrical cords near the Pizza Oven.
- Inspect your Pizza Oven before every use. Altered, damaged, or missing parts may cause bodily injury or property damage.



WARNING! FIRE HAZARD!

DISPOSE OF ASHES PROPERLY! Ashes should be placed into a metal container with a sealed metal lid. Ashes and embers can maintain heat and combustion even after several hours. Handle with care.

- Do NOT dump ashes within 25 feet of combustible materials, into plastic garbage bags or into any combustible containers.
- Do NOT store ashes in any enclosed area
- Do NOT dump or move ashes in windy conditions
- Do NOT attempt to remove the Ash Pan or Ash Pan Grate while the oven is in use or until ashes have cooled completely.
- Review all local ordinances, outdoor fire guidelines, and burn ban notices prior to using the Pizza Oven.



WARNING! SURFACES WILL BE HOT!

Use caution when operating the Pizza Oven. **Outer surfaces will be HOT and should NOT be touched.**

- Use heat resistant gloves at all times and use detachable handles when lifting and removing.
- Flames can occasionally reach outside of the Pizza Oven's front opening, rear door, and lower rear air inlets. Follow all spacing and placement guidelines in these instructions and keep children and pets away. **DO NOT LEAVE THE PIZZA OVEN UNATTENDED.**
- Keep hands and face away from pizza oven openings. Interior air and surface can reach 250-500 °C
- Do not use the Pizza Oven as a heater

When operated in a safe and responsible manner your Solo Stove Pi Pizza Oven will provide years of enjoyment and oven fresh pizza for your family and friends. Ensure these instructions are read often and understood by all individuals using the Pizza Oven.

BEFORE YOU BEGIN



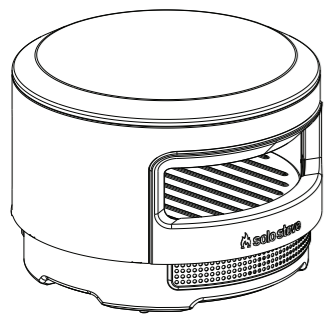

BILT

Scan for easy 3D instructions
Download the BILT app before you begin

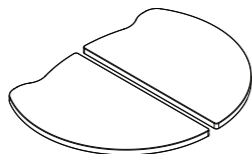
Available on the App Store | GET IT ON Google Play

INCLUDED PARTS

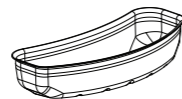
When removing items from the box, take extra care to unwrap each component and inspect them for damage.



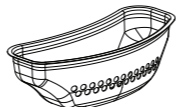
Pizza Oven Body



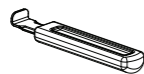
Pizza Stone (2 Halves)



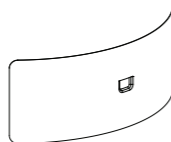
Fuel Grate



Ash Pan



Rear Door Handle



Rear Door



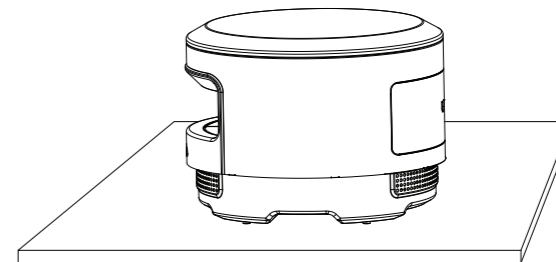
Fuel Stoker

ASSEMBLY

Before assembly, remove all items from the box, carefully unwrap, and inspect for damage.

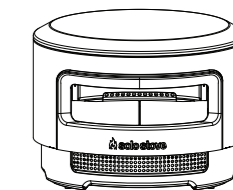
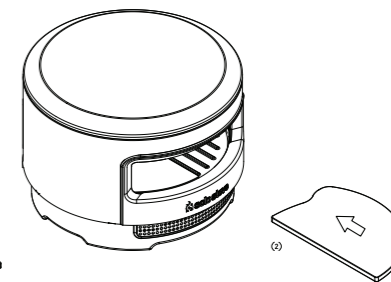
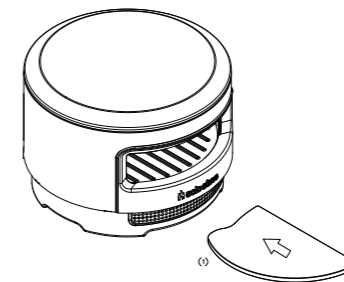
Wood-Firing

01 - Place Pi on a Safe, Sturdy Surface



02 - Install Pizza Stone Halves

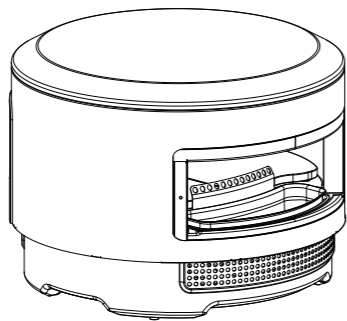
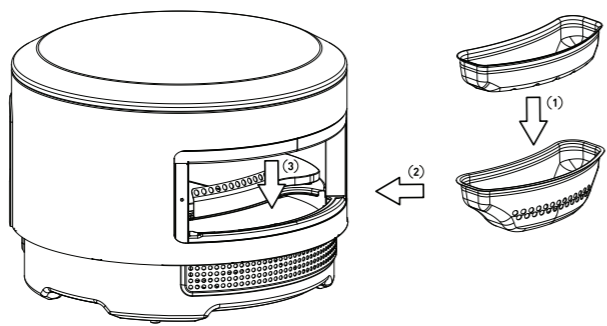
Insert one pizza stone half through the front opening of the oven body, matching the orientation shown below. Once inside the oven, move the pizza stone half completely to the side to give room for the second half. Each pizza stone half should lay flat on the metal support tray and will not rest on top of each other when installed correctly.



Stone halves installed correctly

03 - Install Ash Pan and Fuel Grate

First, insert the fuel grate into the ash pan. When the fuel grate is completely nested inside the ash pan, place the entire unit inside the rear opening of the oven body as shown.

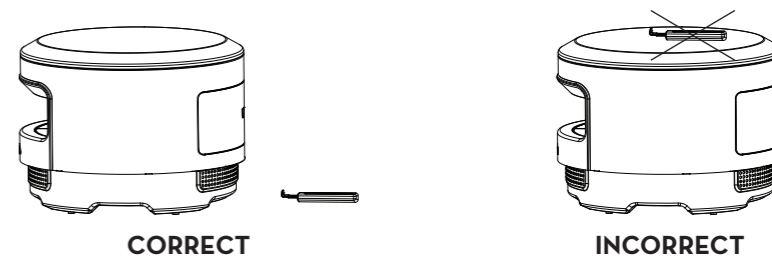
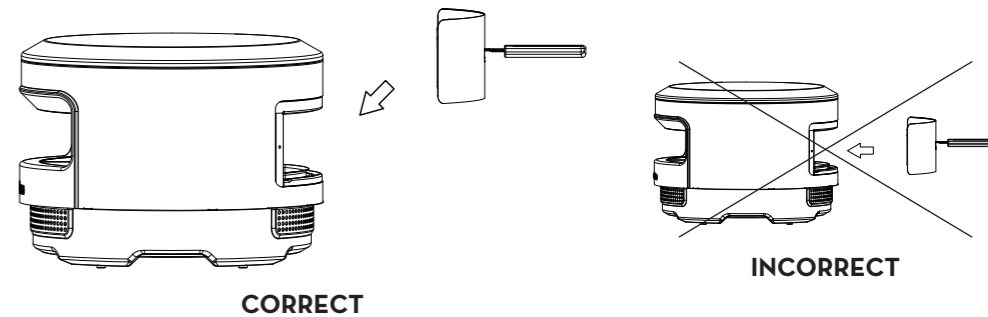


When installed correctly the ash pan and fuel grate will align, and will not stick up above the lower door jamb.

04 - Rear Door

The rear door can be quickly placed or removed using the detachable handle. To install the rear door, attach the handle and lower the door into the rear opening at a slight angle until the edges of the door are flush with the oven body.

CAUTION! Always inspect the rear door after installation to ensure it rests **flush** with the outside of the oven body. If the door is damaged or does not rest flush, **do not use** the Pizza Oven. Serious injury or risk of exposure to flame could occur while operating a damaged Pi Pizza Oven. Contact Solo Stove Customer Support for assistance.



The rear door handle is designed to be used only when moving the door and will not stay in the door handle recess when let go. The rear door should remain closed as much as possible during use to minimize heat loss. Store the rear door in a safe place in between uses.

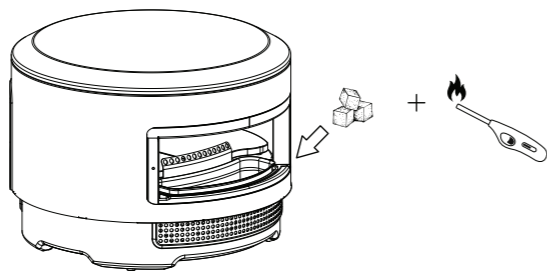
DO NOT set or store the handle directly on top of the oven, unless using the Pi Silicone Mat.

LIGHTING & OPERATING INSTRUCTIONS

Lighting

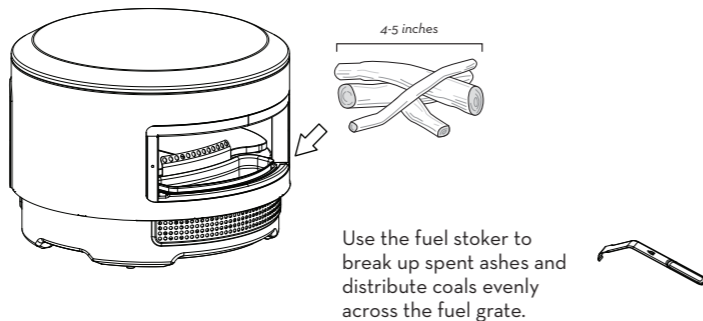
01 - Access The Fuel Grate

Remove the rear door to access the fuel grate. Place 2-3 natural fire starters in even spacing at the bottom of the fuel grate, then light the starters.



02 - Add Wood

Place 4-6 pieces of kiln-dried wood on top of the starters and allow them to catch fire. For best results, wood pieces should be approximately 4-5 inches long with 1-1.5 inches in diameter. Smaller pieces will burn too quickly, while larger pieces will smoke and take longer to catch fire.

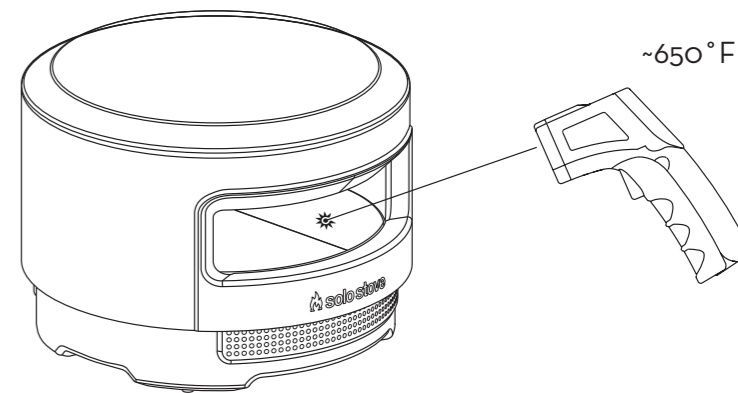


03 - Preheat

Once the fire is sustained, replace the rear door. Let the oven preheat for 15 minutes, or until the pizza stone reaches approximately 650°F. Use an infrared thermometer to measure the very center of the pizza stone.

Keep your Pi at optimum temperatures by adding 1-2 pieces of wood every 5 minutes. Temperature and refueling intervals may vary depending on the size of your wood.

Start with adding the minimum amount and increase as needed.



General Use

For every use, inspect the four rubber feet on the bottom of the oven. If any are missing or damaged, **do not use the Pizza Oven**. Contact Solo Stove for replacement parts.

With normal use, the ash pan will allow for up to 2-3 hours of use before it becomes full. The Pizza Oven must cool completely before a full ash pan can be emptied.

- **Dispose of ashes responsibly**, preferably into a metal can. Ashes and embers can maintain heat and flammability even after several hours.
- **Do not** dump ashes within 25 feet of combustible materials, into plastic garbage bags, or into any combustible containers.
- **Do not** empty ashes in windy conditions.
- **Do not** attempt to remove the fuel grate or ash pan while the Pizza Oven is in use.

Rear door may be hot when in use. Use only the detachable handle to remove and install the door.

- Rear door should be set in an upright position when removed from the oven and when not in use.
- Only set the rear door on surfaces that are heat tolerant. Do NOT set on plastic surfaces.
- Do NOT set doors on the ground, near children or pets, or where they would be susceptible to damage.
- Handle rear door with care. Hard impacts can damage or bend the door which will affect how it functions. Damaged doors should not be used. Contact Solo Stove for replacement parts.

CARE

Pizza Oven Body

Discoloration

Cooking with wood will produce varying amounts of smoke. This smoke will cause some discoloration above the front opening. The dark residue that forms on the surface is normal and can be cleaned **once the Pizza Oven has cooled**.

The oven body is 304 stainless steel, a strong and corrosion-resistant steel that will slowly discolor and patina over time. This is normal and should not be construed as a defect. This process is accelerated by heat, which is why different areas of the Pizza Oven will patina or discolor differently than others. This discoloration is both on and in the surface of the steel, and it is not something that can be completely cleaned off.

Cleaning

Dirt, residue, and debris can be cleaned off using warm soapy water applied to a clean, lint-free towel. Never spray cleaning solutions directly on the Pizza Oven. Dampen the towel first, then clean in the direction of the brushed grain.

- **Do not** use abrasive cleaners or scouring pads to clean the oven body, as these could scratch the stainless steel surface.

The oven interior can be cleaned in the same way you would run a self-cleaning cycle of a standard oven. Fire it up on high heat to burn off any crumbs or residue. Once the oven has completely cooled, brush away the debris. You can also wipe down the metal surfaces with a damp cloth.

Care

- **Do not** drop the oven or place items directly on top of the oven, unless using the Pi Silicone Mat.
- **Do not** store items inside the oven.

Pizza Stone Halves

Discoloration

The pizza stone is made from Cordierite, a porous material commonly used for cooking stones. This type of material will age the more it is used and will naturally discolor in areas over time.

Cooking

When cooking, a light amount of semolina, cornmeal, or flour can be used to help prevent food from sticking. Loose cornmeal will burn off over time and can be brushed to the sides in between cooking and removed when the Pizza Oven has cooled.

The pizza stone halves are reversible, and each side will last up to 1-3 years with normal use. Over time, the pores of the pizza stone will accumulate food residue, which will affect how the food tastes and how well the stone transfers heat to foods.

Use genuine Solo Stove replacement stones when needed.

- **Do NOT** place frozen or extremely cold foods on the pizza stone.
- **Do NOT** drop the pizza stone. Breakage may occur.
- **Do NOT** use a damaged or chipped pizza stone.

Cleaning

Do not attempt to clean the pizza stone while it is still hot. Allow it to cool before conducting any routine cleanings.

Occasionally remove and brush off the pizza stone. Burnt on materials should be removed with a stiff nylon brush or plastic scraper.

In extreme cases, medium grit (100-120) sandpaper can be used to remove stubborn surface deposits. Then, wipe down with a clean, lightly damp cloth.

- **Do NOT** use metal scrapers as they may damage the stone.
- **Do NOT** use soap or chemicals on the pizza stone or submerge it in water. The pizza stone will absorb these which will affect how your food tastes. Prevent excessive moisture from contacting the stone as it may cause the stone to crack when heated.

Grease Fires

Do not put fatty foods or oils directly onto the pizza stone. Fatty foods or oils will create build-up and could cause unpleasant smells, excessive smoke, or lead to a grease fire.

If a fire does occur, carefully remove all foods from the Pizza Oven and allow flames to subside. Call the Fire Department if the flames do not extinguish within 15 seconds or are reaching outside of the oven openings.

- **Do NOT** use water to put out fires caused by fatty foods or oils as it may cause the fire to spread.

Solo Stove does not accept any responsibility, legal or otherwise, for the incidental or consequential damage to property or persons resulting from the misuse of this product. Solo Stove shall in no event be liable for any special, indirect, consequential, or other damages of any nature whatsoever in excess of the original purchase price.



Brugsanvisning til pizzaovn

⚠ Skål læses før brug. Hvis du ikke gør det, kan det medføre alvorlig personskade eller død.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SCAN HER

VIGTIGE SIKKERHEDSADVARSLER

OPBEVAR DENNE BRUGSANVISNING TIL SENERE BRUG. DENNE BRUGSANVISNING MÅ IKKE BORTSKAFFES. Læs vejledningen i sin helhed, før du samler og bruger pizzaovnen. Manglende overholdelse af alle bestemmelser og brugsretningslinjer kan resultere i materielle skader, alvorlig personskade, død eller brand.

⚠	ADVARSEL! KUN TIL UDENDØRS BRUG!
<p>Kulilte er en farveløs, lugtfri gas, der kan dræbe. Det frigives under forbrændingsprocessen af organisk brændsel og spredes normalt i udendørs omgivelser. Brug IKKE pizzaovnen inde i en bygning, et telt, et køretøj, under overdækkede terrasser, markiser, i nærheden af åbne vinduer, i nærheden af indendørs områder eller i tæt indhegnede rum, da dette kan koncentrere denne gas og føre til kulilteforgiftning.</p>	

- Brug IKKE dette apparat inden for en afstand af 3 meter fra brændbare materialer. Opbevar IKKE brændbare væsker eller trykbeholdere med gas, der ikke er direkte forbundet med pizzaovnen, inden for 7,5 meter (25 fod) fra dette produkt.
- **ADVARSEL:** Pizzaovnens overflader kan være varme. Rør ikke ved de udvendige overflader, mens apparatet er i brug. Brug varmebestandige handsker, når du bruger pizzaovnen. **HOLD DEN VÆK FRA BØRN OG KÆLEDYR.** Efterlad aldrig ovnen uden opsyn, mens den er i brug, eller indtil pizzaovnen er kølet helt af.
- Må IKKE anvendes på plastikborde eller transportable borde, der ikke er beregnet til at stille madlavningsapparater på.
- Må IKKE anvendes på borde med nogen form for belægning, herunder plastik- og stofduge.
- Brug KUN på en jævn, stabil, varmebestandig overflade.
- Flyt IKKE pizzaovnen, mens den er i brug.
- Må IKKE anvendes på både, flydedokke eller fritidskøretøjer.
- Brug kun ovntørret træbrændsel

- Brug IKKE andre brændstoffer eller brændstoffer med tilsætningsstoffer.
- Brug IKKE træpiller.
- Overfyld IKKE brændstofristen, og forsøg IKKE at fjerne askebakken eller brændstofristen, mens de er i brug.
- Brug IKKE kemikalier eller tændvæske til at tænde. Brug kun naturlige, fødevareresikre paraffinbaserede tændvæsker.
- Baglågen vil være varm under brug. Stil IKKE låger på overflader, der kan blive beskadiget af varme.
- Brug altid det aftagelige håndtag til at løfte og flytte låger.
- Du må IKKE brænde træ i pizzaovnen og forsøge at bruge pizzaovnens gasbrænder samtidig. Dette kan medføre alvorlig personskade eller materielle skader.
- Hvis du bruger pizzaovnens gasbrænder, skal askebakken og brændstofristen være helt afkølet og rengjort for aske, før du installerer og bruger gasbrænderen.
- Dæk IKKE pizzaovnen, før pizzaovnen er helt afkølet, og al aske er blevet ordentligt rensat væk og bortskaffet.
- Brug den ikke om natten uden tilstrækkelig belysning omkring pizzaovnen. Inspicer de omkringliggende områder for potentielle risici for at snuble. Brug IKKE elektriske ledninger i nærheden af pizzaovnen.
- Efterse din pizzaovn før hver brug. Ændrede, beskadigede eller manglende dele kan forårsage personskade eller materielle skader.

⚠	ADVARSEL! BRANDFARE!
<p>BORTSKAF ASKEN KORREKT! Asken skal anbringes i en metalbeholder med et forseglet metaldæksel. Aske og gløder kan bevare varme og forbrænding selv efter flere timer. Håndter med omhu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Smid IKKE aske inden for 7,5 meter (25 fod) fra brændbare materialer, i affaldsposer af plastik eller i brændbare beholdere. • Opbevar IKKE aske i et lukket område • Du må IKKE smide eller flytte aske under blæsende vejrforhold • Forsøg IKKE at fjerne askebakken eller brændstofristen, mens ovnen er i brug, eller før asken er kølet helt af. • Gennemgå alle lokale bestemmelser, retningslinjer for udendørs åben ild og meddelelser om forbud mod afbrænding, inden du bruger pizzaovnen. 	

⚠	ADVARSEL! OVERFLADERNE VIL VÆRE VARME!
<p>Vær forsigtig, når du betjener pizzaovnen. De ydre overflader er varme og må IKKE berøres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brug altid varmebestandige handsker, og brug aftagelige håndtag ved løft og flytning. • Flammerne kan lejlighedsvis række uden for pizzaovnens forreste åbning, baglågen og de nederste ventilationsåbninger bagtil. Følg alle retningslinjer for afstand og placering i denne vejledning, og hold børn og kæledyr væk. FORLAD IKKE PIZZAOVNEN UDEN OPSYN. • Hold hænder og ansigt væk fra pizzaovnens åbninger. Den indvendige luft og overflade kan nå op på 250-500 °C • Brug ikke pizzaovnen som varmelegeme 	

Når din Solo Stove Pi Pizza Oven anvendes på en sikker og ansvarlig måde, vil den give dig mange års glæde og friske pizzaer til din familie og dine venner. Sørg for, at denne brugsanvisning læses og forstås ofte af alle personer, der bruger pizzaovnen.

BEFORE YOU BEGIN

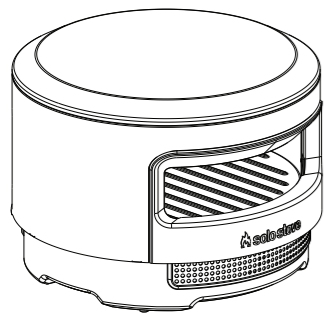
Scan for easy 3D instructions

Download the BILT app before you begin

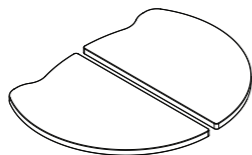
Download on the App Store
GET IT ON Google Play

DELE, SOM ER INKLUDERET

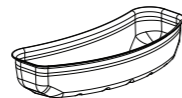
Når du fjerner genstande fra kassen, skal du være ekstra omhyggelig med at pakke hver komponent ud og kontrollere dem for skader.



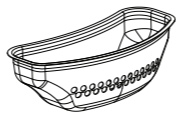
Pizzaovens
krop



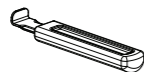
Pizzasten (2 halvdele)



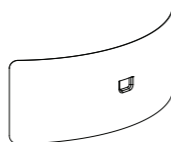
Brændstofrist



Askebakke



Håndtag til baglåge



Baglåge



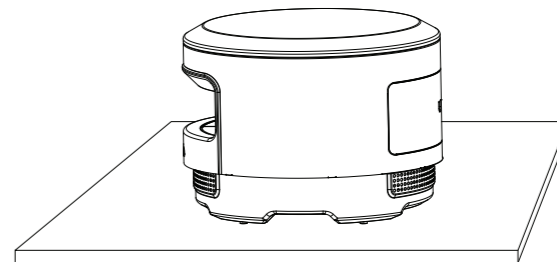
Brændselsfyr

MONTERING

Før montering skal du fjerne alle genstande fra kassen, forsigtigt pakke dem ud og kontrollere dem for skader.

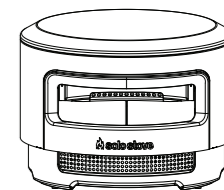
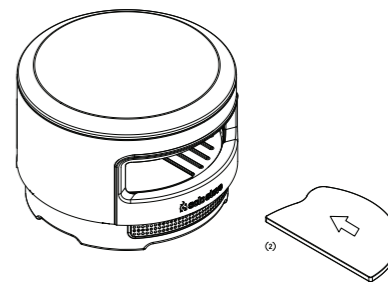
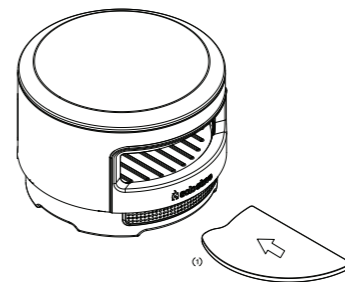
Træbrændsel

01 - Placer Pi på en sikker, robust overflade



02 - Installer pizzastenens halvdele

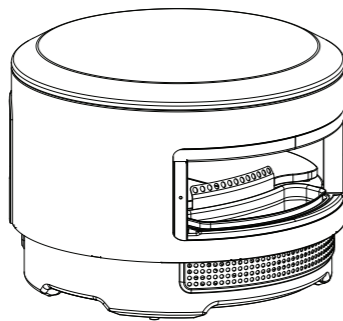
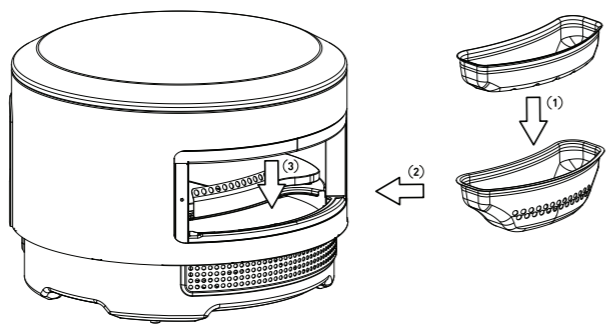
Sæt den ene halvdel af pizzastenen ind gennem den forreste åbning i ovnens krop, som vist nedenfor. Når den er inde i ovnen, skal du flytte pizzastenens halvdel helt til siden for at give plads til den anden halvdel. Hver halvdel af pizzastenen skal ligge fladt på metalbakken og må ikke ligge oven på hinanden, når den er korrekt installeret.



Stenhalvdelen
monteret korrekt

03 - Installer askebakke og brændstofrist

Indsæt først brændstofristen i askebakken. Når brændstofristen er lagt helt ind i askebakken, skal du placere hele enheden i ovnens bageste åbning som vist.



Når de er installeret korrekt, flugter askebakken og brændstofristen og stikker ikke op over den nederste kant om lågen

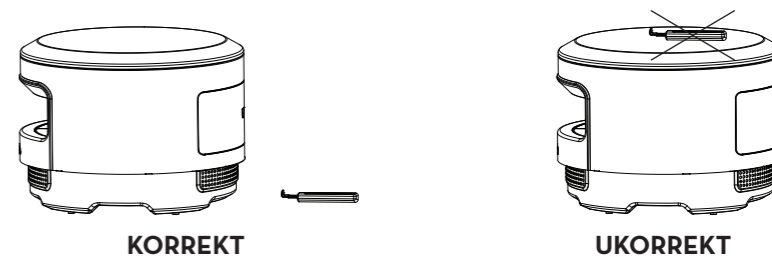
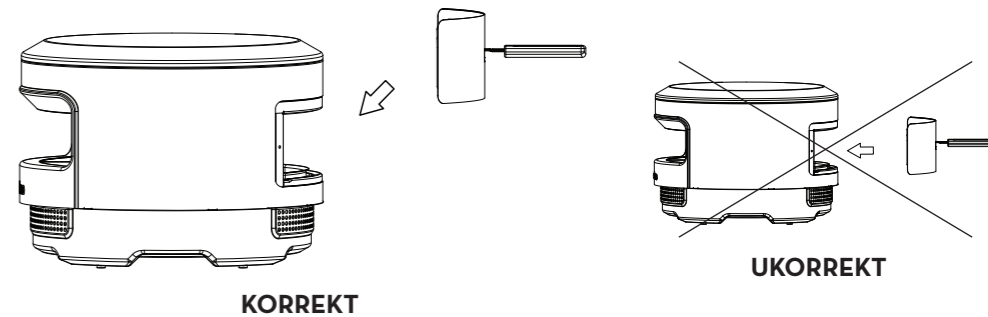
04 - Baglåge

Baglågen kan hurtigt placeres eller fjernes ved hjælp af det aftagelige håndtag.

For at montere baglågen skal du fastgøre håndtaget og sænke lågen ned i den bageste åbning lidt på hæld, indtil lågens kanter flugter med ovnens krop.

FORSIGTIG! Kontroller altid baglågen efter montering for at sikre, at den **flugter** med ovnens yderside. Hvis lågen er beskadiget eller ikke sidder helt plant, **må du ikke bruge** pizzaovnen. Der kan opstå alvorlig personskade eller risiko for at blive ramt af flammer ved brug af en beskadiget Pi Pizza Oven.

Kontakt Solo Stove kundesupport for at få hjælp.



Håndtaget til baglågen er kun beregnet til at blive brugt, når døren flyttes, og det bliver ikke siddende i håndtagsfordybningen, når det slippes. Baglågen skal forblive lukket så meget som muligt under brug for at minimere varmetab. Opbevar baglågen et sikkert sted, når ovnen ikke bruges.

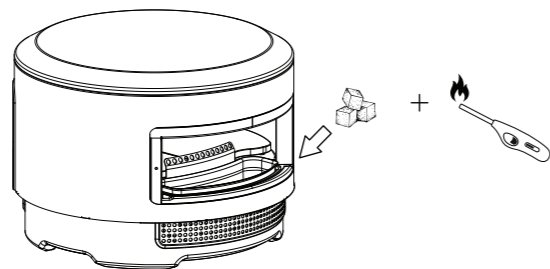
Stil eller opbevar IKKE håndtaget direkte oven på ovnen, medmindre du bruger Pi Silicone Mat.

BELYSNING OG BRUG VEJLEDNING

Belysning

01 - Adgang til brændstofristen

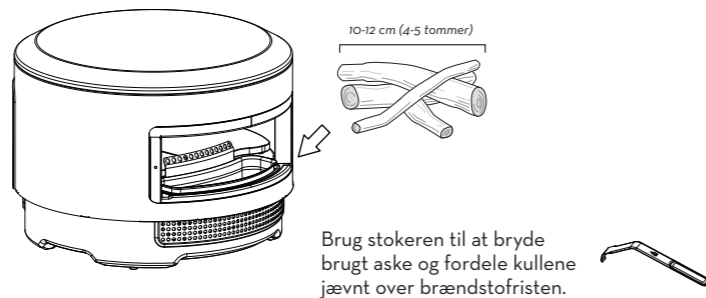
Fjern baglågen for at få adgang til brændstofristen. Placer 2-3 naturlige ildstartere med jævn afstand i bunden af brændstofristen, og tænd derefter ildstarterne.



02 - Tilføj træ

Læg 4-6 stykker oventørret træ oven på ildstarterne, og lad dem fange ilden.

For at opnå de bedste resultater skal træstykkerne være ca. 10-12 cm (4-5 tommer) lange og 2,5-4 cm (1-1,5 tommer) i diameter. Mindre stykker vil brænde for hurtigt, mens større stykker vil ryge og tage være længere om at gå i brand.

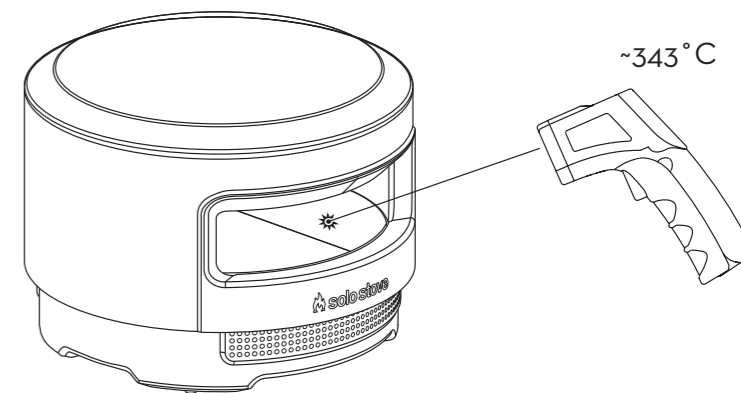


03 - Forvarmning

Når ilden er vedvarende, skal du sætte baglågen på igen. Lad ovnen forvarme i 15 minutter, eller indtil pizzastenen når en temperatur på ca. 343°C (650°F). Brug et infrarødt termometer til at måle midten af pizzastenen.

Hold din Pi på den optimale temperatur ved at tilføje 1-2 stykker træ hvert 5. minut. Intervallerne for temperatur og opfyldning af træ kan variere afhængigt af træstykkernes størrelse.

Begynd med at påfylde den mindste mængde, og øg derefter efter behov.



Generel brug

Kontroller de fire gummifødder i bunden af ovnen ved hver brug. Hvis nogen af dem mangler eller er beskadigede, **må du ikke bruge pizzaovnen**. Kontakt Solo Stove for at bestille reservedele.

Ved normal brug giver askebakken mulighed for op til 2-3 timers brug, før den er fyldt op. Pizzaovnen skal køle helt af, før en fuld askebakke kan tømmes.

- **Bortskaf asken på en ansvarlig måde**, helst i en metalbeholder. Aske og gløder kan bevare varme og brandfare selv efter flere timer.
- **Smid** ikke aske inden for 7,5 meter (25 fod) fra brændbare materialer, i affaldsposer af plastik eller i brændbare beholdere.
- **Tøm ikke** aske under blæsende vejrforhold.
- **Forsøg ikke** at fjerne brændstofristen eller askebakken, mens pizzaovnen er i brug.

Baglågen kan være varm, når den er i brug. Brug kun det aftagelige håndtag til at fjerne og installere lågen.

- Baglågen skal stå oprejst, når den er fjernet fra ovnen, og når den ikke er i brug.
- Stil kun baglågen på overflader, der tåler varme. Stil den IKKE på plastikoverflader.
- Lågerne må IKKE placeres på jorden, i nærheden af børn eller kæledyr, eller hvor de kan blive beskadiget.
- Håndter baglågen med forsigtighed. Hårde stød kan beskadige eller bøje lågen, hvilket vil påvirke dens funktion. Beskadigede låger bør ikke anvendes. Kontakt Solo Stove for at bestille reservedele.

PLEJE

Pizzaovnens krop

Misfarvning

Ved bagning med træ opstår der forskellige mængder røg. Denne røg vil forårsage en vis misfarvning over den forreste åbning. De mørke rester, der dannes på overfladen, er normale og kan rengøres, **når pizzaovnen er afkølet**.

Ovnens krop er af 304 rustfrit stål, som et stærkt og korrosionsbestandigt stål, der langsomt misfarves og patineres over tid. Dette er normalt og skal ikke opfattes som en fejl. Denne proces fremskyndes af varme, og derfor kan forskellige områder af pizzaovnen patinere eller misfarves anderledes end andre. Denne misfarvning er både ovenpå og inde i stålets overflade, og det er ikke noget, der kan renses helt af.

Rengøring

Snavs, rester og urenheder kan fjernes med varmt sæbevand på et rent, fnugfrit håndklæde. Spray aldrig rengøringsmidler direkte på pizzaovnen. Fugt først håndklædet, og rengør derefter i stålets børsteretning.

- **Du må ikke** bruge slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til at rengøre ovnens krop, da disse kan ridse den rustfri ståloverflade.

Ovnens inderside kan rengøres på samme måde, som du ville køre en selvrensende cyklus i en standardovn. Tænd den på høj varme for at brænde krummer eller rester væk. Når ovnen er helt afkølet, børstes resterne væk. Du kan også tørre metaloverfladerne ned med en fugtig klud.

Pleje

- **Undgå** at tabe ovnen eller placere genstande direkte oven på ovnen, medmindre du bruger Pi Silicone Mat.
- **Du må ikke** opbevare genstande i ovnen.

Pizzasten i halvdele

Misfarvning

Pizzastenen er fremstillet af cordierit, som er et porøst materiale, der almindeligvis bruges til sten til bagning. Denne type materiale ældes, jo mere det bruges, og vil med tiden naturligt blive misfarvet på visse områder.

Bagning

Når du bager, kan du bruge en lille mængde semulje, majsmeal eller mel for at forhindre, at maden klistrer fast. Det løse majsmeal brænder af med tiden og kan fejes ud til siderne mellem tilberedningerne og fjernes, når pizzaovnen er afkølet.

Pizzastenens halvdele kan vendes, og hver side holder op til 1-3 år ved normal brug. Med tiden vil pizzastenens porer samle madrester, hvilket vil påvirke madens smag, og hvor godt stenen overfører varmen til maden.

Brug de originale reservesten fra Solo Stove, når det er nødvendigt.

- **Læg IKKE** frosne eller ekstremt kolde fødevarer på pizzastenen.
- **Undgå at** tabe pizzastenen. Brud kan forekomme.
- **Brug IKKE** en beskadiget eller skåret pizzasten.

Rengøring

Forsøg ikke at rengøre pizzastenen, mens den stadig er varm. Lad den køle af, før du foretager rutinemæssige rengøringer.

Fjern og børst lejlighedsvis pizzastenen af. Fastbrændte materialer skal fjernes med en stiv nylonbørste eller en plastikkraber.

I ekstreme tilfælde kan medium sandpapir (100-120) bruges til at fjerne stædige overfladeaflejringer. Tør den derefter af med en ren, let fugtig klud.

- **Du må IKKE** bruge metalskrabere, da de kan beskadige stenen.
- **Du må IKKE** bruge sæbe eller kemikalier på pizzastenen eller nedsænke den i vand. Pizzastenen vil absorbere disse, hvilket vil påvirke madens smag. Undgå, at for meget fugt kommer i kontakt med stenen, da det kan få stenen til at revne, når den opvarmes.

Fedtbrande

Læg ikke fedtholdige fødevarer eller olier direkte på pizzastenen. Fedtholdige fødevarer eller olier vil skabe ophobning og kan forårsage ubehagelig lugt, for meget røg eller føre til en fedtbrand.

Hvis der opstår brand, skal du forsigtigt fjerne alle madvarer fra pizzaovnen og lade flammerne stilne af. Ring til brandvæsenet, hvis flammerne ikke slukkes inden for 15 sekunder, eller hvis de rækker uden for ovnens åbninger.

- **Brug IKKE** vand til at slukke brande forårsaget af fedtholdige fødevarer eller olier, da det kan få branden til at sprede sig.

Solo Stove påtager sig intet ansvar, hverken juridisk eller på anden måde, for tilfældige skader eller følgeskader på ejendom eller personer som følge af forkert brug af dette produkt. Solo Stove er under ingen omstændigheder ansvarlig for nogen form for specielle, indirekte, følgende eller andre skader af nogen art, der overstiger den oprindelige købspris.



Pizzaofen Bedienungsanleitung

! Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls können schwere Verletzungen oder Todesfällen die Folge sein.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls können schwere Verletzungen oder Todesfälle die Folge sein. **HIER SCANNEN.**

en_us/ lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **HIER SCANNEN.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SCAN HERE

WICHTIGE SICHERHEITS WARNUNGEN

BEWAHRE DIESE ANLEITUNG FÜR DIE ZUKÜNFTIGE VERWENDUNG AUF. ENTSORGE DIESES HANDBUCH NICHT. Lies die Anweisungen vollständig durch, bevor du den Pizzaofen zusammenbaust und verwendest. Die Nichteinhaltung aller Bestimmungen und Nutzungsrichtlinien kann zu Sachschäden, schweren Körperverletzungen, Tod oder Brand führen.

	WARNUNG! NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH!
<p>Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses Gas, das töten kann. Es wird während des Verbrennungsprozesses organischer Brennstoffe freigesetzt und normalerweise im Freien und in Außenbereichen abgebaut. Verwende den Pizzaofen NICHT in einem Gebäude, einem Zelt, einem Fahrzeug, unter überdachten Terrassen, Markisen, in der Nähe von offenen Fenstern, in unmittelbarer Nähe von Innenbereichen oder in dicht eingezäunten Bereichen, in denen sich dieses Gas konzentrieren und zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen kann.</p>	

- Verwende dieses Gerät NICHT innerhalb von 3 Meter Entfernung von brennbaren Materialien. Lagere KEINE brennbaren Flüssigkeiten oder Druckgas tanks, die nicht direkt mit dem Pizzaofen verbunden sind, innerhalb von 8 Metern in der Nähe des Produkts.
- **WARNUNG:** Die Oberflächen des Pizzaofens können heiß sein. Berühre während des Gebrauchs keine Außenflächen. Verwende hitzebeständige Handschuhe, wenn du den Pizzaofen verwendest. **VON KINDERN UND HAUSTIEREN FERNHALTEN.** Lass den Ofen niemals unbeaufsichtigt, während du ihn benutzt oder bis der Pizzaofen vollständig abgekühlt ist.
- NICHT auf Plastiktischen oder tragbaren Tischen verwenden, die nicht für Kochgeräte ausgelegt sind.
- NICHT auf Tischen mit Bezügen jeglicher Art verwenden, einschließlich Tischdecken aus Kunststoff und Stoff.
- NUR auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche verwenden.
- Bewege den Pizzaofen NICHT während des Gebrauchs.
- NICHT auf Booten, Schwimmdocks oder Freizeitfahrzeugen verwenden.
- Verwende nur Ofen-getrocknete Hartholzbrennstoffe.

- Verwende KEINE anderen Brennstoffe oder Brennstoffe mit Zusätzen.
- Verwende KEINE Holzpellets.
- Überfülle den Brennstoffrost NICHT und versuche NICHT, den Aschekasten oder den Brennstoffrost während des Gebrauchs zu entfernen.
- Verwende KEINE Chemikalien oder Brandbeschleuniger zum Anzünden. Verwende nur natürliche, lebensmittelgeeignete Paraffin-basierte Feueranzünder.
- Die Hintertür ist während des Gebrauchs heiß. Setz KEINE Türen auf Oberflächen, die durch Hitze beschädigt werden können.
- Verwende immer den abnehmbaren Griff, um Türen anzuheben und zu bewegen.
- Verbrenne KEIN Holz im Pizzaofen und versuche nicht, den Pizzaofen-Gasbrenner gleichzeitig zu verwenden. Schwere Körperverletzungen oder Sachschäden könnten die Folge sein.
- Bei Verwendung des Pizzaofen-Gasbrenners müssen der Aschekasten und der Brennrostbereich vollständig gekühlt und vor der Installation und Verwendung des Gasbrenners komplett von Asche gereinigt werden.
- Decke den Pizzaofen NICHT ab, bis er vollständig abgekühlt ist und die gesamte Asche ordnungsgemäß entfernt und entsorgt wurde.
- Nicht nachts ohne ausreichende Beleuchtung rund um den Pizzaofen verwenden. Überprüfe die Umgebung auf potenzielle Stolperfallen. Verwende KEINE elektrischen Kabel in der Nähe des Pizzaofens.
- Überprüfe deinen Pizzaofen vor jedem Gebrauch. Veränderte, beschädigte oder fehlende Teile können Körperverletzungen oder Sachschäden verursachen.

	WARNUNG! BRANDGEFAHR!
<p>ENTSORGE DIE ASCHEN ORDNUNGSGEMÄSS! Asche sollte in einen Metallbehälter mit einem versiegelten Metalldeckel gegeben werden. Asche und Glut können Hitze und Entzündung-Potenzial auch nach mehreren Stunden aufrechterhalten. Mit Vorsicht behandeln.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entleere Asche NICHT innerhalb von 8 Metern von brennbaren Materialien, in Plastikmüllsäcke oder in brennbare Behälter. • Lagere die Asche NICHT in geschlossenen Räumen • Bei windigem Wetter KEINE Asche entsorgen oder bewegen. • Versuche NICHT, den Aschekasten oder den Aschekasten-Rost zu entfernen, während der Ofen in Betrieb ist oder bis die Asche vollständig abgekühlt ist. • Überprüfe alle örtlichen Verordnungen, Richtlinien für Feuer im Freien und Hinweise zum Brandverbot, bevor du den Pizzaofen verwendest. 	

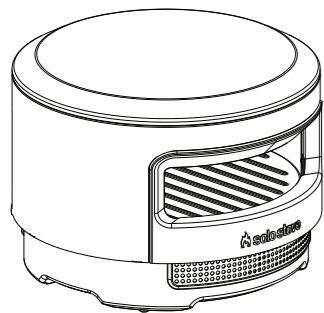
	WARNUNG! OBERFLÄCHEN WERDEN HEISS!
<p>Sei vorsichtig bei der Bedienung des Pizzaofens. Die Außenflächen sind HEISS und sollten NICHT berührt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verwende immer hitzebeständige Handschuhe und abnehmbare Griffe beim Anheben und Entfernen. • Gelegentlich können Flammen außerhalb der vorderen Öffnung, der hinteren Tür und der unteren hinteren Lufteinlässe des Pizzaofens gelangen. Befolge alle Abstands- und Aufstellungsrichtlinien in dieser Anleitung und halte Kinder und Haustiere fern. LASS DEN PIZZAOFEN NICHT UNBEAUF SICHTIGT. • Halte Hände und Gesicht von den Öffnungen des Pizzaofens fern. Innenluft und Oberfläche können 250-500 °C erreichen • Verwende den Pizzaofen nicht als Heizung 	

Wenn der Pizzaofen auf sichere und verantwortungsvolle Weise betrieben wird, bringt er deiner Familie und deinen Freunden jahrelang Freude an frischer Pizza. Stelle sicher, dass diese Anweisungen häufig gelesen und von allen Personen, die den Pizzaofen verwenden, verstanden werden.

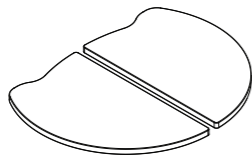
BEFORE YOU BEGIN

Scan for easy 3D instructions
Download the BILT app before you begin

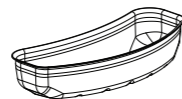
MITGELIEFERTE TEILE Wenn du Gegenständen aus der Verpackung nimmst, achte besonders darauf, jedes Bauteil auspacken und auf Beschädigungen zu untersuchen.



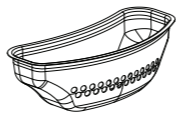
**Pizzaofen-
Körper**



Pizzastein (2 Hälften)



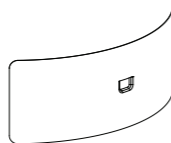
Brennstoffrost



Aschekasten



Hinterer Türgriff



Hintere Tür

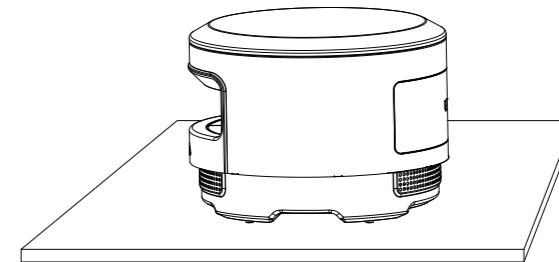


Brennstoff-Heizer

ZUSAMMENSETZEN Nimm vor dem Zusammenbau alle Teile aus der Verpackung, pack sie vorsichtig aus und untersuche sie auf Beschädigungen.

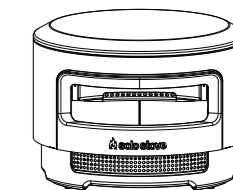
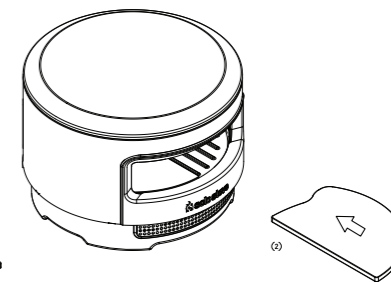
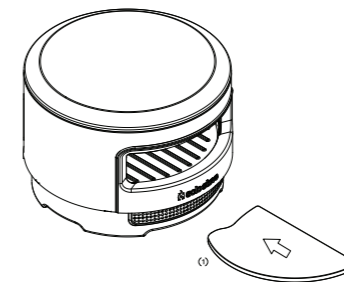
Holzfeuerung

01 - Stelle Pi auf einer sicheren, stabilen Oberfläche auf



02 - Pizzastein-Hälfteneinbauen

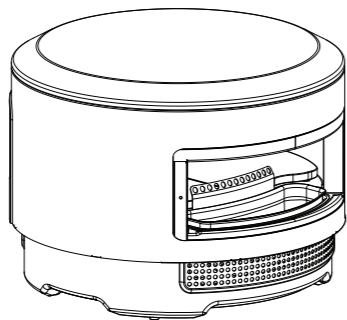
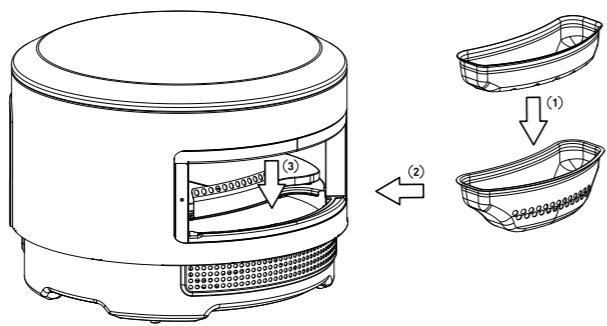
Setze eine Pizzasteinhälfte durch die vordere Öffnung des Ofenkörpers ein, entsprechend der unten gezeigten Ausrichtung. Bewege die Pizzasteinhälfte vollständig an die Seite, sobald sie im Ofen ist, um Platz für die zweite Hälfte zu schaffen. Jede Pizzasteinhälfte sollte flach auf der Metallaufgabe liegen und bei korrekter Installation nicht übereinander liegen.



Steinhälften richtig eingebaut

03 - Aschekasten und Brennstoffrost einbauen

Leg zuerst den Brennstoffrost in den Aschekasten. Wenn der Brennstoffrost vollständig im Aschekasten verschachtelt ist, leg die gesamte Einheit in die hintere Öffnung des Ofenkörpers, wie abgebildet.



Bei korrekter Installation sind der Aschekasten und der Brennstoffrost ausgerichtet und ragen nicht über den unteren Türpfosten hinaus.

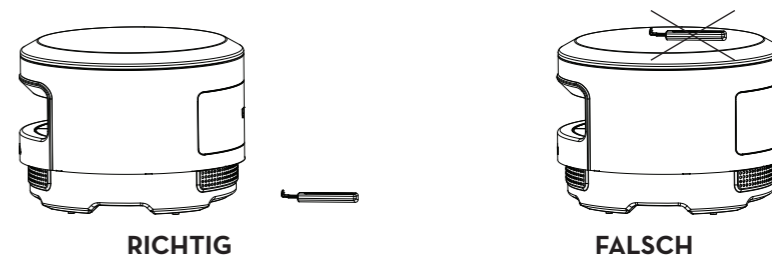
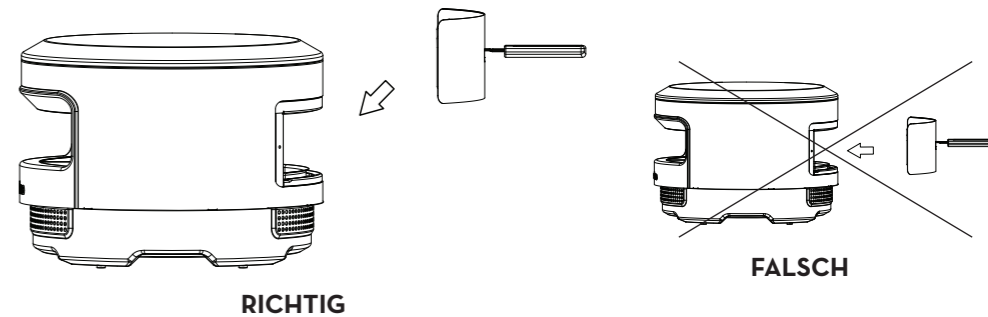
04 - Hintere Tür

Die hintere Tür kann mit dem abnehmbaren Griff schnell eingesetzt oder entfernt werden.

Um die Hintertür einzubauen, befestige den Griff und senke die Tür in einem leichten Winkel in die hintere Öffnung, bis die Kanten der Tür bündig mit dem Ofenkörper sind.

VORSICHT! Überprüfe die hintere Tür immer nach dem Einbau, um sicherzustellen, dass sie **bündig** mit der Außenseite des Ofenkörpers abschließt. Wenn die Tür beschädigt oder nicht bündig ist, **verwende nicht** den Pizzaofen. Es kann zu schweren Verletzungen oder einem Risiko von Flammeneinwirkung kommen, wenn ein beschädigter Pi Pizzaofen betrieben wird.

Wende dich an den Kundendienst von Solo Stove, um Unterstützung zu erhalten.



Der hintere Türgriff ist so konzipiert, dass er nur verwendet werden kann, wenn die Tür bewegt wird, und bleibt nicht in dem Türgriffausschnitt, wenn er losgelassen wird. Die hintere Tür sollte während des Gebrauchs so weit wie möglich geschlossen bleiben, um Hitzeverlust zu minimieren. Lagere die hintere Tür an einem sicheren Ort, wenn sie nicht verwendet wird.

Stell den Griff NICHT direkt auf den Ofen und lagere ihn nicht dort, es sei denn, du verwendest die Pi-Silikonmatte.

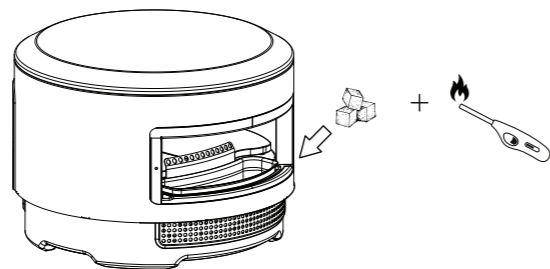
ANZÜNDE-UND BETRIEBS-ANWEISUNGEN

Anzünden

01 - Zugang zum Brennstoffrost

Entferne die hintere Tür, um Zugang zum Brennstoffrost zu erhalten.

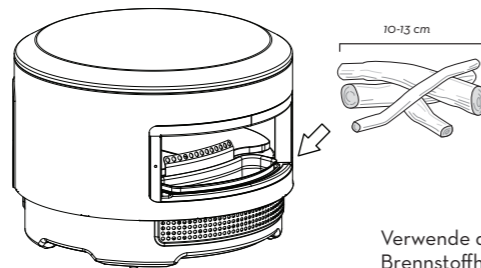
Lege 2-3 natürliche Feueranzünder in gleichmäßigem Abstand auf den Boden des Brennstoffrostes und zünde dann die Anzünder an.



02 - Holz hinzufügen

Legen 4-6 Stücke Ofen-getrocknetes Holz auf die Anzünder, damit sie Feuer fangen.

Für beste Ergebnisse sollten die Holzstücke ungefähr 10 bis 13 cm lang sein und einen Durchmesser von 2,5 bis 4 cm haben. Kleinere Stücke brennen zu schnell, während größere Stücke rauchen und länger brauchen, um Feuer zu fangen.



Verwende den Brennstoffheizer, um verbrauchte Asche zu zerkleinern und die Kohlen gleichmäßig auf dem Brennstoffrost zu verteilen.

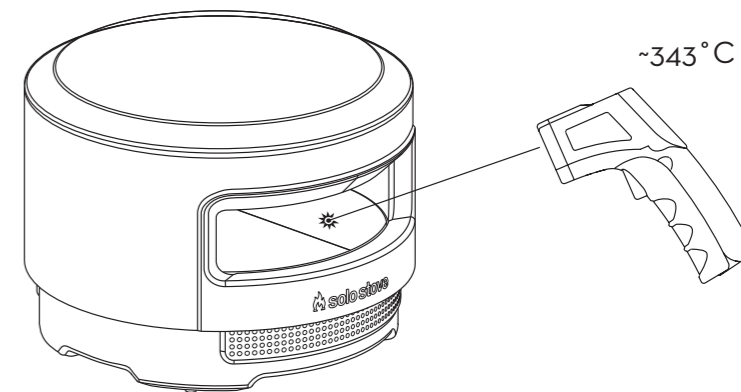


03 - Vorheizen

Sobald das Feuer andauert, setz die hintere Tür wieder ein. Lass den Ofen 15 Minuten lang vorheizen oder bis der Pizzastein ungefähr 343 °C erreicht. Verwende ein Infrarot-Thermometer, um die Mitte des Pizzasteins zu messen.

Erhalte optimale Temperaturen für deinen Pi, indem du alle 5 Minuten 1-2 Holzstücke hinzufügst. Die Abstände bei Temperaturen und beim Nachlegen von Brennstoff können je nach der Größe deines Holzes variieren.

Fang an, indem du die Mindestmenge hinzufügst und erhöhe sie nach Bedarf.



Allgemeine Verwendung

Überprüfe bei jedem Gebrauch die vier GummifüÙe an der Unterseite des Ofens. Falls welche fehlen oder beschädigt sind, **verwende den Pizzaofen nicht**. Kontaktiere Solo Stove für Ersatzteile

Bei normalem Gebrauch kann der Aschekasten bis zu 2-3 Stunden verwendet werden, bevor er voll ist. Der Pizzaofen muss vollständig abkühlen, bevor ein voller Aschekasten geleert werden kann.

- **Entsorge die Asche verantwortungsbewusst**, vorzugsweise in einem Metallbehälter. Asche und Glut können auch nach mehreren Stunden Hitze und Entflammbarkeit aufrechterhalten.
- **Entleere keine** Asche innerhalb von 8 Metern von brennbaren Materialien, in Plastikmüllsäcke oder in brennbare Behälter.
- **Asche nicht** entleeren, wenn es windig ist.
- **Versuche nicht**, den Brennstoffrost oder den Aschekasten zu entfernen, während der Pizzaofen in Betrieb ist.

Die hintere Tür kann während des Gebrauchs heiß sein. Verwende nur den abnehmbaren Griff, um die Tür zu entfernen und zu montieren.

- Die hintere Tür sollte aufrecht stehen, wenn sie aus dem Ofen genommen wird und wenn sie nicht benutzt wird.
- Stelle die hintere Tür nur auf Oberflächen, die hitzebeständig sind. Stelle sie NICHT auf Kunststoffoberflächen.
- Stelle die Türen NICHT auf den Boden, in die Nähe von Kindern oder Haustieren oder dorthin, wo sie beschädigt werden könnten.
- Geh vorsichtig mit der hinteren Tür um. Harte Stöße können die Tür beschädigen oder verbiegen, was ihre Funktionsweise beeinträchtigt. Beschädigte Türen dürfen nicht verwendet werden. Wende dich für Ersatzteile an Solo Stove.

VORSICHT

Pizzaofen-Körper

Verfärbung

Das Kochen mit Holz erzeugt unterschiedlich viel Rauch. Dieser Rauch verursacht einige Verfärbungen oberhalb der vorderen Öffnung. Die dunklen Rückstände, die sich auf der Oberfläche bilden, sind normal und können **gereinigt werden, wenn der Pizzaofen abgekühlt ist**.

Der Ofenkörper besteht aus 304 Edelstahl, einem starken und korrosionsbeständigen Stahl, der sich mit der Zeit langsam verfärbt und patiniert. Dies ist normal und sollte nicht als Defekt interpretiert werden. Dieser Prozess wird durch Hitze beschleunigt, weshalb verschiedene Bereiche des Pizzaofens auf andere Weise Patina ansetzen oder sich verfärben können als andere. Diese Verfärbung befindet sich sowohl auf als auch in der Oberfläche des Stahls und kann nicht vollständig entfernt werden.

Reinigung

Schmutz, Rückstände und Ablagerungen können mit warmem Seifenwasser, das auf ein sauberes, flusenfreies Handtuch aufgetragen wird, gereinigt werden. Sprühe keine Reinigungslösungen direkt auf den Pizzaofen. Feuchte das Handtuch zuerst an und reinige ihn dann in Richtung der gebürsteten Maserung.

- **Verwende keine** Scheuermittel oder Topfreiniger zum Reinigen des Ofenkörpers, da diese die Edelstahloberfläche zerkratzen könnten.

Der Innenraum des Ofens kann auf die gleiche Weise gereinigt werden, wie du einen Selbstreinigungszyklus eines Standardofens durchführen würdest. Feuere ihn bei starker Hitze an, um Krümel oder Rückstände zu verbrennen. Sobald der Ofen vollständig abgekühlt ist, entferne die Ablagerungen mit einer Bürste. Du kannst die Metalloberflächen auch mit einem feuchten Tuch abwischen.

Pflege

- **Lass den Ofen nicht** fallen und lege keine Gegenstände direkt auf den Ofen, es sei denn, du verwendest die Pi-Silikonmatte.
- **Lagere keine** Gegenstände im Ofen.

Pizzastein-Hälften

Verfärbung

Der Pizzastein besteht aus Cordierit, einem porösen Material, das üblicherweise für Kochsteine verwendet wird. Diese Art von Material altert, je mehr es verwendet wird und verfärbt sich im Laufe der Zeit in Bereichen auf natürliche Weise.

Kochen

Beim Kochen kann eine geringe Menge GrieÙ, Maismehl oder Mehl verwendet werden, um ein Anhaften von Lebensmitteln zu verhindern. Lockeres Maismehl brennt im Laufe der Zeit ab und kann zwischen dem Kochen an die Seiten gebürstet und entfernt werden, wenn der Pizzaofen abgekühlt ist.

Die Pizzasteinhälften sind umkehrbar und jede Seite hält bei normalem Gebrauch bis zu 1-3 Jahre. Im Laufe der Zeit sammeln sich Speisereste in den Poren des Pizzasteins an, die sich darauf auswirken, wie das Essen schmeckt und wie gut der Stein Wärme auf Lebensmittel überträgt.

Verwende bei Bedarf nur echte Solo Stove Ersatzsteine.

- **Stelle KEINE** gefrorenen oder extrem kalten Lebensmittel auf den Pizzastein.
- **Lass den Pizzastein NICHT** fallen. Er könnte zerbrechen.
- **Verwende KEINEN** beschädigten oder angeschlagenen Pizzastein.

Reinigung

Versuche nicht, den Pizzastein zu reinigen, solange er noch heiß ist. Lass ihn abkühlen, bevor du eine Routinereinigung durchführst.

Entferne den Pizzastein gelegentlich und bürste ihn ab. Angebrannte Materialien sollten mit einer steifen Nylon-Bürste oder einem Kunststoffschaber entfernt werden.

In extremen Fällen kann Schleifpapier mittlerer Körnung (100-120) verwendet werden, um hartnäckige Oberflächenablagerungen zu entfernen. Danach mit einem sauberen, leicht feuchten Tuch abwischen.

- **Verwende KEINE** Metallschaber, da sie den Stein beschädigen können.
- **Verwende KEINE** Seife oder Chemikalien auf dem Pizzastein und tauchen ihn nicht in Wasser ein. Der Pizzastein nimmt diese Stoffe auf, was sich auf den Geschmack deiner Speisen auswirkt. Vermeide, dass der Stein mit

übermäßiger Feuchtigkeit in Berührung kommt, da dies beim Erhitzen zu Rissen im Stein führen kann.

Fettbrände

Gib keine fetthaltigen Lebensmittel oder Öle direkt auf den Pizzastein. Fetthaltige Lebensmittel oder Öle bilden Ablagerungen und können unangenehme Gerüche, übermäßigen Rauch oder Fettbrand verursachen.

Wenn ein Feuer auftritt, entferne vorsichtig alle Lebensmittel aus dem Pizzaofen und lass die Flammen zurückgehen. Ruf die Feuerwehr an, wenn die Flammen nicht innerhalb von 15 Sekunden erlöschen oder außerhalb der Ofenöffnungen liegen.

- **Verwende KEIN** Wasser, um Brände zu löschen, die durch fetthaltige Lebensmittel oder Öle verursacht wurden, da sich das Feuer dadurch ausbreiten kann.

Solo Stove übernimmt keine Verantwortung, weder rechtlich noch anderweitig, für zufällige oder Folgeschäden an Eigentum oder Personen, die aus dem Missbrauch dieses Produkts resultieren. Solo Stove ist in keinem Fall haftbar für besondere, indirekte oder Folgeschäden oder andere Schäden jeglicher Art, die über den ursprünglichen Kaufpreis hinausgehen.



Manual de instrucciones del horno para pizzas

⚠ De obligatoria lectura antes del uso. No hacerlo puede causar lesiones graves o la muerte.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEAR AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



ESCANEAR AQUÍ

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES PARA USARLAS EN EL FUTURO. NO TIRES ESTE MANUAL. Lee las instrucciones completas antes de montar y usar el horno para pizzas.

El incumplimiento de todas estas disposiciones y pautas de uso podría provocar daños materiales, lesiones corporales graves, la muerte o un incendio.

⚠	¡ADVERTENCIA! ¡SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE!
<p>El monóxido de carbono es un gas inodoro e incoloro que puede matar. Se libera durante el proceso de combustión de combustibles orgánicos y normalmente se disipa en ambientes al aire libre. NO utilices el horno para pizzas en el interior de una estructura, tienda de campaña, vehículo, bajo patios cubiertos, toldos, cerca de ventanas abiertas, muy cerca de espacios de interior o en espacios vallados estrechos que puedan concentrar este gas y provocar una intoxicación por monóxido de carbono.</p>	

- NO uses este aparato a menos de 3 metros de materiales combustibles. NO almacenes líquidos inflamables ni tanques de gas presurizado que no estén conectados directamente al horno para pizzas a menos de 7 metros de este producto.
- ADVERTENCIA: Las superficies del horno para pizzas pueden estar calientes. No toques las superficies exteriores mientras esté en uso. Utiliza guantes resistentes al calor cuando utilices el horno para pizzas. MANTÉNLO ALEJADO DE LOS NIÑOS Y MASCOTAS. Nunca dejes el horno para pizzas desatendido mientras esté en uso o hasta que se haya enfriado por completo.
- NO lo uses sobre mesas de plástico o mesas portátiles que no estén diseñadas para acomodar aparatos de cocina.
- NO lo uses en mesas con ningún tipo de recubrimiento, incluidos los manteles de plástico y tela.
- Utilízalo SOLO sobre una superficie nivelada, estable y resistente al calor.
- NO muevas el horno para pizzas mientras esté en uso.
- NO lo uses en barcos, muelles flotantes o vehículos recreativos.
- Utiliza únicamente combustibles de madera dura secados al horno.

- NO uses otros combustibles ni combustibles con aditivos.
- NO utilices pélets de madera.
- NO llenes demasiado la rejilla de combustible, ni intentes retirar la bandeja de cenizas o la rejilla de combustible mientras esté en uso.
- NO utilices productos químicos ni acelerantes para encenderlo. Usa solo pastillas de encendido a base de parafina seguras para alimentos naturales.
- La puerta trasera estará caliente durante el uso. NO pongas las puertas sobre superficies que puedan dañarse por el calor.
- Usa siempre el asa desmontable para levantar y mover las puertas.
- NO quemes madera en el horno para pizzas al tiempo que usas el quemador de gas del horno para pizzas, ya que podrían producirse lesiones corporales graves o daños materiales.
- Si utilizas el quemador de gas del horno para pizzas, la bandeja de cenizas y el área de la rejilla de combustible deben estar completamente frías y limpias de ceniza antes de instalar y usar el quemador de gas.
- NO cubras el horno para pizzas hasta que se haya enfriado por completo y esté totalmente limpio y libre de cenizas.
- No usar por la noche si no hay la suficiente iluminación alrededor del horno para pizzas. Revisa las áreas circundantes en busca de posibles peligros de tropiezo. NO utilices cables eléctricos cerca del horno para pizzas.
- Inspecciona el horno para pizzas antes de cada uso. Si hay piezas modificadas, dañadas o que falten, pueden causarse lesiones corporales o daños materiales.

⚠	¡ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO!
<p>¡RETIRA LAS CENIZAS DE LA FORMA ADECUADA! Las cenizas deben colocarse en un recipiente de metal con una tapa también de metal sellada. Las cenizas y las brasas pueden mantener el calor y la combustión incluso después de varias horas. Manipúlalas con cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NO tires las cenizas a menos de 7 metros de materiales combustibles, en bolsas de basura de plástico ni en recipientes combustibles. • NO almacenes las cenizas en ningún área cerrada. • NO tires ni muevas las cenizas cuando haya viento. • NO intentes quitar la bandeja de cenizas o la rejilla de la misma mientras el horno esté en uso o hasta que las cenizas se hayan enfriado por completo. • Consulta todas las ordenanzas locales, las pautas sobre fuegos al aire libre y los avisos de prohibición de quemar antes de usar el horno para pizzas. 	

⚠	¡ADVERTENCIA: LAS SUPERFICIES ESTARÁN CALIENTES!
<p>Ten cuidado al utilizar el horno para pizzas. Las superficies exteriores estarán CALIENTES y NO deben tocarse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usa guantes resistentes al calor en todo momento y utiliza las asas desmontables para levantarlo o moverlo. • Ocasionalmente, las llamas pueden alcanzar el exterior de la abertura delantera del horno para pizzas, la puerta trasera y las entradas de aire traseras inferiores. Sigue todas las pautas de espaciado y colocación que se describen en estas instrucciones y mantén a los niños y mascotas alejados. NO DEJES EL HORNO PARA PIZZAS DESATENDIDO. • Mantén las manos y la cara alejadas de las aberturas del horno para pizzas. El aire del interior y la superficie pueden alcanzar los 250-500 °C. • No uses el horno para pizzas como calentador. 	

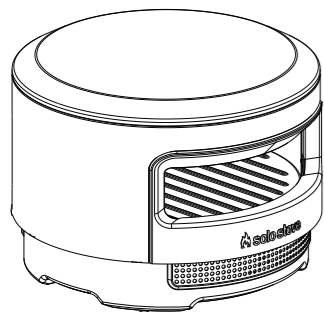
Si se utiliza de forma segura y responsable, el horno para pizzas Pi de Solo Stove os proporcionará años de disfrute y pizza recién hecha al horno a ti, tus familiares y tus amigos. Asegúrate de que todas las personas que usan el horno para pizzas lean con frecuencia y entiendan estas instrucciones.

BEFORE YOU BEGIN

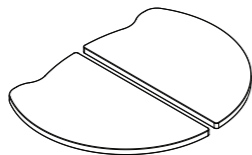
Scan for easy 3D instructions
Download the BILT app before you begin

PIEZAS QUE INCLUYE

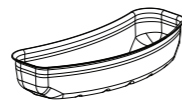
Cuando extraigas los artículos de la caja, desembala cada componente con mucho cuidado y revisalos en busca de daños.



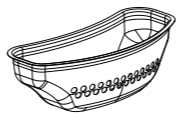
Cuerpo del horno para pizzas



Piedra para pizzas
(2 mitades)



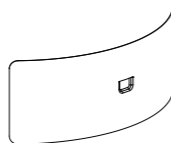
Rejilla de combustible



Bandeja de cenizas



Asa de la puerta trasera



Puerta trasera



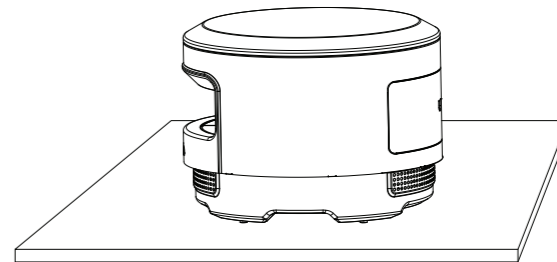
Atizador de combustible

MONTAJE

Antes de montarlo, saca todos los artículos de la caja, desembálalos con cuidado y comprueba si hay daños.

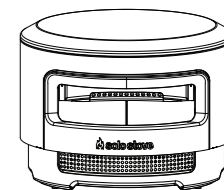
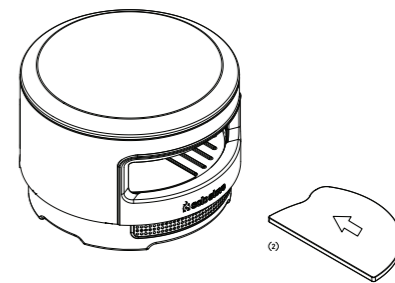
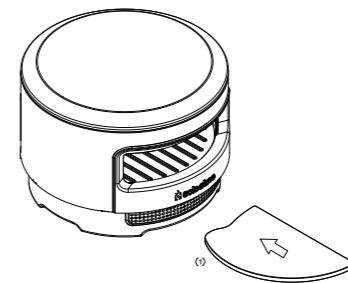
Encendido de la leña

01 - Coloca el horno Pi sobre una superficie segura y resistente



02 - Instala las dos mitades de la piedra para pizzas

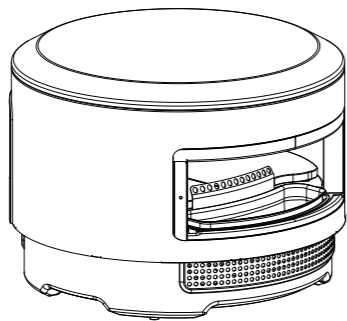
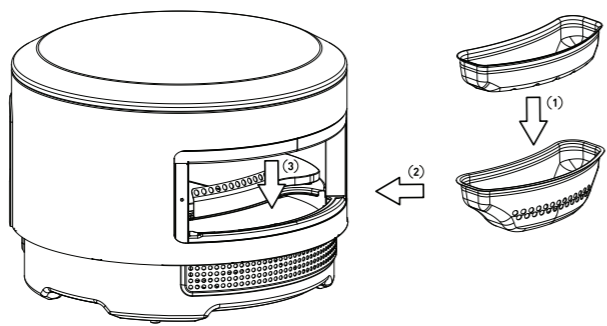
Inserta una mitad de la piedra para pizzas a través de la abertura frontal del cuerpo del horno, conforme a la orientación que se muestra a continuación. Una vez dentro del horno, mueve la mitad de la piedra para pizzas completamente hacia un lado, para dejar espacio para la segunda mitad. Si se instala correctamente, cada mitad de la piedra para pizzas debe quedar plana sobre la bandeja metálica de soporte sin apoyarse una encima de la otra.



Mitades de la piedra instaladas correctamente

03 - Instala la bandeja de cenizas y la rejilla de combustible

Primero, inserta la rejilla de combustible en la bandeja de cenizas. Cuando la rejilla de combustible esté completamente colocada dentro de la bandeja de cenizas, coloca toda la unidad dentro de la abertura trasera del cuerpo del horno tal como se muestra.



Al instalarse correctamente, la bandeja de cenizas y la rejilla de combustible se alinearán y no se pegarán sobre el quicio inferior de la puerta.

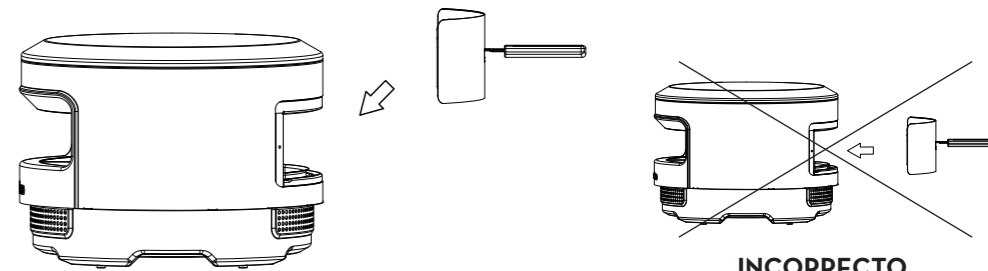
04 - La puerta trasera

La puerta trasera se puede colocar o quitar rápido con el asa desmontable.

Para instalar la puerta trasera, coloca el asa y baja la puerta hasta la abertura trasera con un ligero ángulo, hasta que los bordes de la puerta queden al ras del cuerpo del horno.

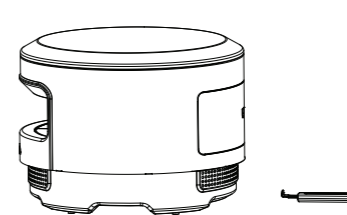
¡ATENCIÓN! Inspecciona siempre la puerta trasera después de la instalación para asegurarte de que se queda **al ras** del exterior del cuerpo del horno. Si la puerta está dañada o no se queda al ras, **no utilices** el horno para pizzas. Al usar un horno para pizzas Pi dañado, podrían producirse lesiones graves o riesgo de exposición a las llamas.

Ponte en contacto con el equipo de atención al cliente de Solo Stove para obtener ayuda.

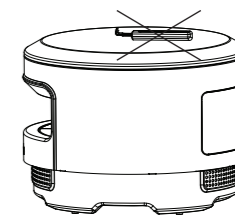


CORRECTO

INCORRECTO



CORRECTO



INCORRECTO

El asa de la puerta trasera está diseñada para utilizarse solo en el momento de mover la puerta y no para quedarse permanentemente en ella. Durante el uso, la puerta trasera debe quedar cerrada el mayor tiempo posible para minimizar la pérdida de calor. Guarda la puerta trasera en un lugar seguro entre un uso y el siguiente.

NO dejes ni guardes el asa directamente encima del horno, a menos que utilices la alfombrilla de silicona Pi.

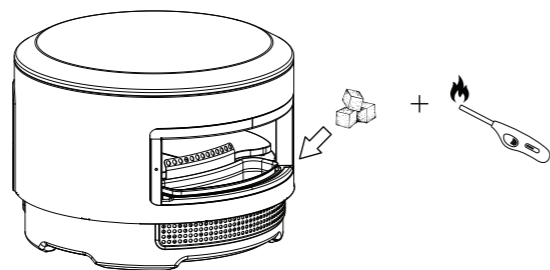
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO Y USO

Encendido

01 - Accede a la rejilla de combustible

Quita la puerta trasera para acceder a la rejilla de combustible.

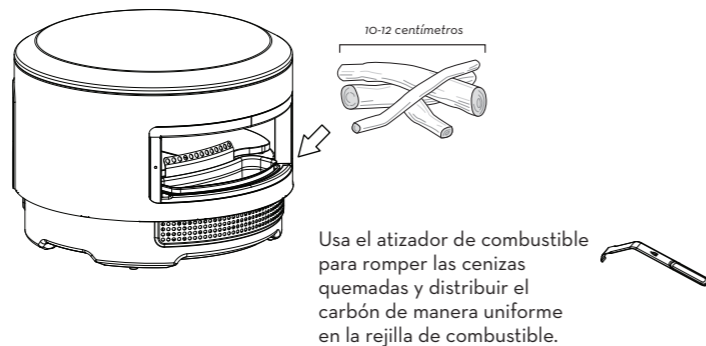
Coloca dos o tres pastillas de encendido naturales a intervalos regulares en la parte inferior de la rejilla de combustible y enciéndelas.



02 - Añade la leña

Coloca de cuatro a seis trozos de madera secada al horno sobre las pastillas y deja que empiecen a arder.

Para obtener los mejores resultados, los trozos de madera deben medir aproximadamente 10-12 centímetros de largo y 2-4 centímetros de ancho. Si utilizas trozos más pequeños, arderán demasiado rápido, mientras que los más grandes harán humo y tardarán más en prender.



03 - Pre calentamiento

Una vez hecho el fuego, vuelve a poner la puerta trasera. Deja que el horno se precaliente durante 15 minutos o hasta que la piedra para pizzas alcance aproximadamente 340 °C. Utiliza un termómetro de infrarrojos para medir el centro de la piedra para pizzas.

Mantén el horno Pi a temperaturas óptimas añadiendo 1-2 trozos de madera cada 5 minutos. La temperatura y los intervalos de recarga pueden variar según el tamaño de la madera.

Comienza añadiendo la cantidad mínima y aumentala según sea necesario.



Uso general

Antes de cada uso, revisa las cuatro patas de goma de la parte inferior del horno. Si alguna falta o está dañada, **no utilices el horno para pizzas** y ponte en contacto con Solo Stove para obtener piezas de repuesto.

Con un uso normal, la bandeja de cenizas permitirá hasta 2-3 horas de uso antes de llenarse. El horno para pizzas debe enfriarse por completo antes de que se pueda vaciar la bandeja de cenizas.

- **Tira las cenizas con responsabilidad**, preferiblemente en un cubo de metal. Las cenizas y las brasas pueden mantener el calor y prenderse incluso después de varias horas.
- **No** tires las cenizas a menos de 7 metros de materiales combustibles, en bolsas de basura de plástico ni en ningún recipiente combustible.
- **No** vacíes las cenizas cuando haya viento.
- **No** intentes quitar la rejilla de combustible ni la bandeja de cenizas mientras el horno para pizzas esté en uso.

La puerta trasera puede estar caliente cuando esté en uso. Utiliza únicamente el asa desmontable para quitar y poner la puerta.

- La puerta trasera debe colocarse en posición vertical cuando se quite del horno y cuando no esté en uso.
- Deja la puerta trasera solo en superficies que sean resistentes al calor. **NO** la dejes sobre superficies de plástico.
- **NO** dejes las puertas en el suelo, cerca de niños o mascotas, ni donde sean susceptibles a sufrir daños.
- Manipula la puerta trasera con cuidado. Los impactos fuertes pueden dañar o doblar la puerta, lo que afectará a su funcionamiento. No se deben usar puertas dañadas, ponte en contacto con Solo Stove para solicitar piezas de repuesto.

CUIDADO

Cuerpo del horno para pizzas

Decoloración

La cocción con leña produce humo en cantidades variables. Este humo provoca cierta decoloración por encima de la abertura delantera. El residuo oscuro que se forma en la superficie es normal y se puede limpiar **una vez que el horno para pizzas se haya enfriado**.

El cuerpo del horno es de acero inoxidable 304, un acero fuerte y resistente a la corrosión que se decolorará y perderá el barniz lentamente con el tiempo. Esto es normal y no debe interpretarse como un defecto. Este proceso se acelera con el calor, por lo que distintas zonas del horno para pizzas pueden decolorarse o alterar su aspecto de diferentes maneras. Esta decoloración sucede tanto en la superficie como en el interior del acero y no es algo que pueda eliminarse por completo.

Limpeza

La suciedad, los residuos y los escombros se pueden eliminar usando agua tibia con jabón aplicada sobre un trapo limpio y sin pelusas. No pulverices productos de limpieza directamente sobre el horno para pizzas. Primero humedece el trapo y luego límpialo en la dirección del cepillado.

- **No** utilices limpiadores abrasivos ni trapos que raspen para limpiar el cuerpo del horno, ya que podrían rayar la superficie de acero inoxidable.

El interior del horno se puede limpiar de la misma manera que si realizaras un ciclo de limpieza automática de un horno estándar. Enciéndelo a fuego alto para quemar las migajas o residuos. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, cepilla los residuos. También puedes limpiar las superficies de metal con un paño húmedo.

Cuidado

- **No** dejes caer el horno ni coloques objetos directamente encima del mismo, a menos que utilices la alfombra de silicona Pi.
- **No** guardes artículos dentro del horno.

Mitades de la piedra para pizzas

Decoloración

La piedra para pizzas está hecha de cordierita, un material poroso comúnmente utilizado en las piedras para cocinar. Este tipo de material envejecerá cuanto más se utilice y, con el paso de tiempo, se decolorará de forma natural en algunas zonas.

Horneado

Al cocinar, se puede usar una ligera cantidad de semolina, harina de maíz o harina común para evitar que se peguen los alimentos. La harina de maíz suelta se quemará con el tiempo y puede cepillarse hacia los lados en pleno horneado y retirarse cuando el horno para pizzas se haya enfriado.

Las mitades de la piedra para pizzas son reversibles y cada lado durará hasta 1-3 años con un uso normal. Con el tiempo, los poros de la piedra para pizza acumularán residuos de alimentos, lo que afectará al sabor de la comida y a la capacidad de la piedra para transferir el calor.

Cuando sea necesario, usa piedras de recambio originales de Solo Stove.

- **NO** coloques alimentos congelados o extremadamente fríos sobre la piedra para pizzas.
- **NO** dejes caer la piedra para pizzas, pues puede romperse.
- **NO** utilices una piedra para pizzas dañada o estropeada.

Limpeza

No intentes limpiar la piedra para pizzas mientras siga estando caliente. Deja que se enfríe antes de realizar cualquier limpieza rutinaria.

Desmonta y cepilla de vez en cuando la piedra para pizzas. Los materiales quemados deben eliminarse con un cepillo de nailon rígido o una rasqueta de plástico.

En casos extremos, se puede utilizar papel de lija de grano medio (100-120) para eliminar los depósitos superficiales más resistentes. Luego, límpiala con un paño limpio y ligeramente húmedo.

- **NO** utilices rasquetas metálicas, ya que podrían dañar la piedra.
- **NO** uses jabón ni productos químicos sobre la piedra para pizzas, ni la sumerjas en agua. La piedra para pizzas los absorberá, lo que afectará al

sabor de la comida. Evita que una humedad excesiva entre en contacto con la piedra, ya que puede hacer que esta se agriete al calentarse.

Incendios por grasas

No pongas alimentos grasos o aceites directamente sobre la piedra para pizzas. Los alimentos grasos o aceites se acumulan y podrían causar olores desagradables, humo excesivo o provocar un incendio por grasas.

Si se produce un incendio, retira con cuidado todos los alimentos del horno para pizzas y deja que las llamas se extingan. Llama a los bomberos si las llamas no se apagan en 15 segundos o si salen por fuera de las aberturas del horno.

- **NO** uses agua para apagar incendios causados por alimentos grasos o aceites, ya que esto podría provocar que el fuego se propague.

Solo Stove no asume ninguna responsabilidad, ni legal ni de otro tipo, por los daños incidentales o consecuentes a los bienes materiales o a las personas que sean resultado del uso indebido de este producto. Solo Stove no se hará responsable en ningún caso de ningún daño especial, indirecto, consecuente o de cualquier otra naturaleza que supere el precio de compra original.



Pizzauunin käyttöohje

! Ohjeet on luettava ennen käyttöä. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SKANNAA TÄSTÄ

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSVAROITUKSIA

SÄILYTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOPAS MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN. ÄLÄ HÄVITÄ KÄYTTÖOPASTA. Lue ohjeet kokonaan ennen pizzauunin kokoamista ja käyttöä.

Näiden käyttöohjeiden ja varoitusten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, henkilövahinkoja, kuoleman tai tulipalon.

!	VAROITUS! VAIN ULKOKÄYTTÖÖN!
<p>Häkä on väritön ja hajuton kaasu, joka voi tappaa. Sitä vapautuu orgaanisten polttoaineiden palamisprosessin aikana ja se haihtuu yleensä ulkoilmassa. ÄLÄ käytä pizzauunia rakennuksen, teltan tai ajoneuvon sisällä, katettujen terassien tai markiisien alla, avoimien ikkunoiden lähellä, sisätilojen läheisyydessä tai tiiviisti aidoituissa tiloissa, joihin voi kertyä häkää ja joissa voi aiheutua häkämyrkytys.</p>	

- ÄLÄ käytä tätä laitetta alle kolmen metrin etäisyydellä palavista materiaaleista. ÄLÄ säilytä palavia nesteitä tai paineistettuja kaasusäiliöitä, joita ei ole suoraan liitetty pizzauuniin, alle 7,5 metrin etäisyydellä tästä tuotteesta.
- VAROITUS: Pizzauunin pinnat voivat olla kuumia. Älä koske ulkopintoihin käytön aikana. Käytä lämpöeristettyjä käsineitä, kun käytät pizzauunia. PIDÄ POISSA LASTEN JA LEMMIKKIEN ULOTTUVILTA. Älä koskaan jätä uunia ilman valvontaa käytön aikana tai ennen kuin pizzauuni on täysin jäähtynyt.
- ÄLÄ käytä muovipöydillä tai taittavilla pöydillä, joita ei ole tarkoitettu ruoanlaittovälineiden kanssa käytettäväksi.
- ÄLÄ käytä pöydillä, joiden päällä on mitään, mukaan lukien muovi- ja kangaspöytäliinat.
- Käytä VAIN tasaisella, vakaalla ja lämmönkestävällä pinnalla.
- ÄLÄ siirrä pizzauunia käytön aikana.
- ÄLÄ käytä veneissä, kelluvilla laitureilla tai matkailuajoneuvoissa.
- Käytä vain uunikuivattuja lehtipuupolttoaineita.

- ÄLÄ käytä muita polttoaineita tai polttoaineita, joissa on lisäaineita.
- ÄLÄ käytä puupellettejä.
- ÄLÄ täytä arinaa liikaa tai yritä irrottaa tuhka-astiaa tai arinaa käytön aikana.
- ÄLÄ käytä sytyttämiseen kemikaaleja tai kiihdyttämiä. Käytä vain luonnollisia ja elintarvikekäyttöön soveltuvia parafinipohjaisia sytykkeitä.
- Takaluukku kuumenee käytön aikana. ÄLÄ aseta luukkuja pinnoille, jotka voivat vaurioitua kuumuudesta.
- Käytä aina irrotettavaa kahvaa, kun nostat tai siirrä luukkuja.
- ÄLÄ polta puuta pizzauunissa ja yritä käyttää pizzauunin kaasupoltinta samanaikaisesti. Siitä voi aiheutua vakavia omaisuus- ja henkilövahinkoja.
- Jos käytät pizzauunin kaasupoltinta, tuhka-astian ja arinan alueen täytyy olla täysin viileä ja puhdistettu tuhkasta ennen kaasupoltinimen asentamista ja käyttöä.
- ÄLÄ peitä pizzauunia ennen kuin pizzauuni on täysin jäähtynyt ja kaikki tuhka on puhdistettu sekä hävitetty asianmukaisesti.
- Älä käytä yöllä ilman riittävää valaistusta pizzauunin ympärillä. Tarkasta ympäröivät alueet mahdollisten kompastumisvaarojen varalta. ÄLÄ käytä sähköjohtoja pizzauunin lähellä.
- Tarkista pizzauuni ennen jokaista käyttöä. Muutetut, vaurioituneet tai puuttuvat osat voivat aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahinkoja.

!	VAROITUS! TULIPALOVAARA!
<p>HÄVITÄ TUHKA ASIANMUKAISESTI! Tuhka on laitettava metalliastiaan, jossa on tiivis metallikansi. Tuhka ja hiillos voivat pysyä lämpimänä ja jatkaa kyttemistä jopa useita tunteja. Käsittele varoen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÄLÄ hautaa tai kaada tuhkaa alle 7,5 metrin päähän palavista materiaaleista, muovisiin roskapusseihin tai mihinkään palaviin astioihin. • ÄLÄ säilytä tuhkaa suljetussa tilassa. • ÄLÄ hävitä tai siirrä tuhkaa, jos tuulee kovaa. • ÄLÄ yritä irrottaa tuhka-astiaa tai tuhka-astian arinaa uunin ollessa käytössä tai ennen kuin tuhka on jäähtynyt kokonaan. • Tarkista kaikki paikalliset palomääräykset, metsäpalovaroitukset ja avotulentekokiellot ennen pizzauunin käyttöä. 	

!	VAROITUS! PINNAT OVAT KUUMIA!
<p>Ole varovainen käyttäessäsi pizzauunia. Ulkopinnat ovat KUUMIA: niihin ei saa koskea.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Käytä aina kuumuutta kestäviä käsineitä ja irrotettavia kahvoja nostettaessa ja irrotettaessa. • Liekit voivat joskus ulottua pizzauunin etuosan aukon, takaluukun ja takana alhaalla olevien ilmanottoaukkojen ulkopuolelle. Noudata kaikkia näissä ohjeissa annettuja etäisyys- ja sijoitusohjeita sekä pidä lapset ja lemmikit poissa pizzauunin lähetyiltä. ÄLÄ JÄTÄ PIZZAUNIA ILMAN VALVONTAA. • Pidä kädet ja kasvot poissa pizzauunin aukkojen läheltä. Sisäilman ja pinnan lämpötila voi olla jopa 250–500 °C • Älä käytä pizzauunia lämmittimenä. 	

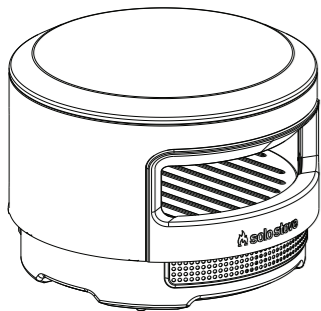
Kun Solo Stove Pi -pizzauunia käytetään turvallisesti ja vastuullisesti, se tarjoaa iloa ja uunituoretta pizzaa perheellesi ja ystäville vuosien ajan. Varmista, että kaikki pizzauunia käyttävät henkilöt lukevat nämä ohjeet säännöllisesti ja ymmärtävät ne.

BEFORE YOU BEGIN

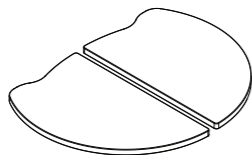
Scan for easy 3D instructions
Download the BILT app before you begin

SISÄLTÄVÄT OSAT

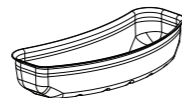
Kun poistat osat laatikosta, avaa jokainen osa erityisen huolellisesti ja tarkista, onko niissä vaurioita.



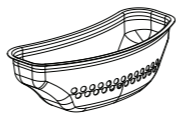
Pizzauunin runko



Pizzakivi (2 puolikasta)



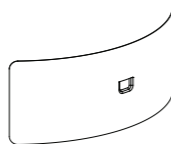
Arina



Tuhka-astia



Takaluukun kahva



Takaluukku



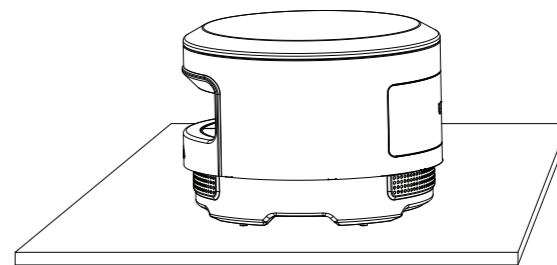
Hiilihanko

ASENNUS

Poista kaikki osat laatikosta ennen kokoamista, avaa kääreet varovasti ja tarkista, että osat eivät ole vahingoittuneet.

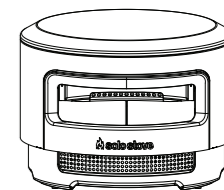
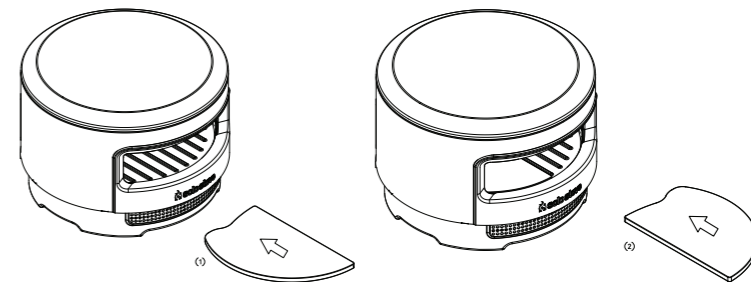
Puukäyttö

1. Aseta Pi-pizzauuni tukevalle turvalliselle alustalle.



2. Asenna pizzakivipuolikkaat.

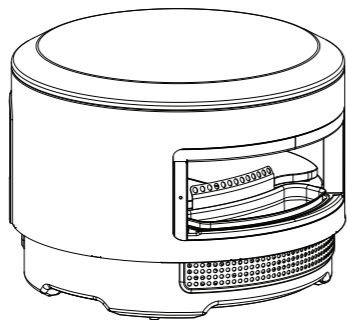
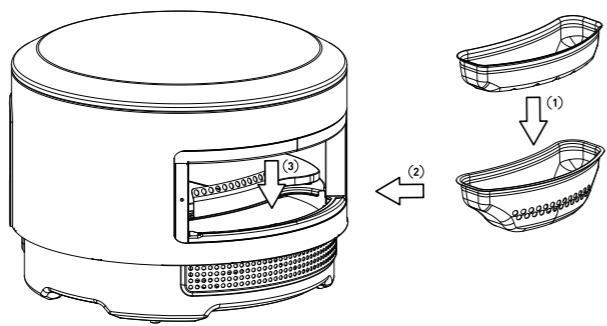
Työnnä yksi pizzakivipuolikas uunin rungon etuosan aukon läpi alla esitetyn suuntaisesti. Kun pizzakivi on uunin sisällä, siirrä pizzakivipuolikas kokonaan sivuun, jotta toinen puolikas mahtuu myös sisään. Kummankin pizzakivipuolikkaan pitäisi olla tasaisesti metallisen tukialustan päällä. Oikein asennettuina pizzakivet eivät ole toistensa päällä.



Näin kivipuolikkaat on asennettu oikein.

3. Asenna tuhka-astia ja arina.

Aseta ensin arina tuhka-astiaan. Kun arina on kokonaan tuhka-astian sisällä, aseta tuhka-astia uunin rungon taka-aukkoon kuvan mukaisesti.



Oikein asennettuna tuhka-astia ja arina asettuvat paikalleen, jolloin ne eivät ulotu alaluukun karmin yläpuolelle.

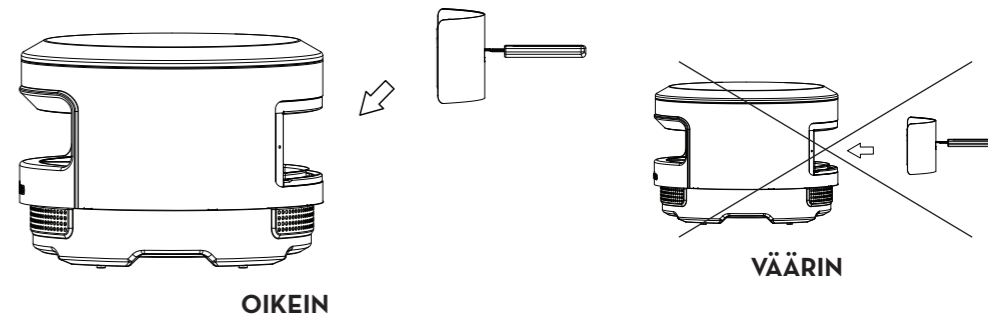
4. Aseta takaluukku paikoilleen.

Takaluukku voidaan asettaa paikoilleen ja irrottaa nopeasti irrotettavalla kahvalla.

Asenna takaluukku paikoilleen kiinnittämällä kahva ja laskemalla luukku taka-aukkoon pienessä kulmassa, kunnes oven reunat ovat samassa tasossa uunin rungon kanssa.

VAROITUS! Tarkasta aina asennuksen jälkeen, että takaluukku on **uunin rungon ulkopinnan tasalla** ja kunnolla kiinni. Jos luukku on vaurioitunut tai ei mene kunnolla kiinni, **älä käytä** pizzeriaunia. Vaurioitunutta Pi-pizzeriaunia käytettäessä voi aiheutua vakavia vammoja tai tulipalo- ja palovammavaara.

Saat apua ottamalla yhteyttä Solo Stoven asiakastukeen.



Takaluukun kahva on tarkoitettu käytettäväksi vain luukua siirrettäessä. Se ei pysy paikoillaan luukun kahvasyvennyksessä, kun päästät kahvasta irti. Takaluukku on pidettävä mahdollisimman pitkälti suljettuna käytön aikana lämpöhävikin minimoimiseksi. Säilytä takaluukku turvallisessa paikassa silloin, kun se ei ole omalla paikallaan.

ÄLÄ aseta kahvaa suoraan uunin päälle tai säilytä sitä siinä, ellei käytä Pi-silikonimattoa.

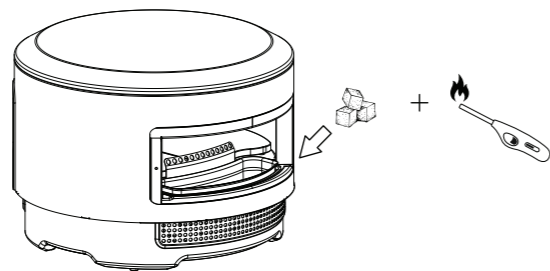
SYTYTYS- JA KÄYTTÖOHJEET

Sytytys

1. Aseta sytykkeet arinalle.

Irrota takaluukku, jotta voit asettaa sytykkeet arinalle.

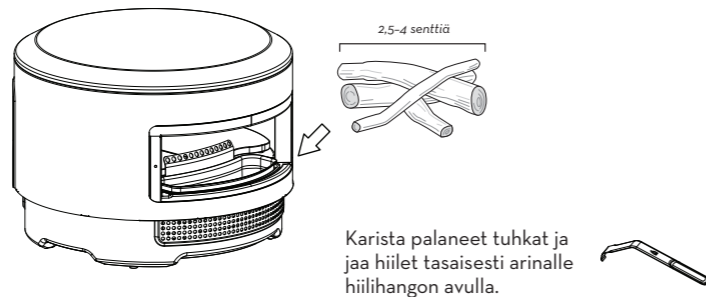
Aseta 2-3 luonnollista sytykettä tasaisin välein arinan pohjalle ja sytytä ne.



2. Lisää puuta.

Aseta 4-6 uunikuivattua puunpalaa sytykkeiden päälle ja anna niiden syttyä tuleen.

Saat parhaat tulokset, kun puunpalat ovat noin 10-13 senttiä pitkiä ja halkaisijaltaan noin 2,5-4 senttiä. Pienemmät palat palavat liian nopeasti, kun taas suuremmat palat savuavat ja niiden syttyminen kestää kauemmin.

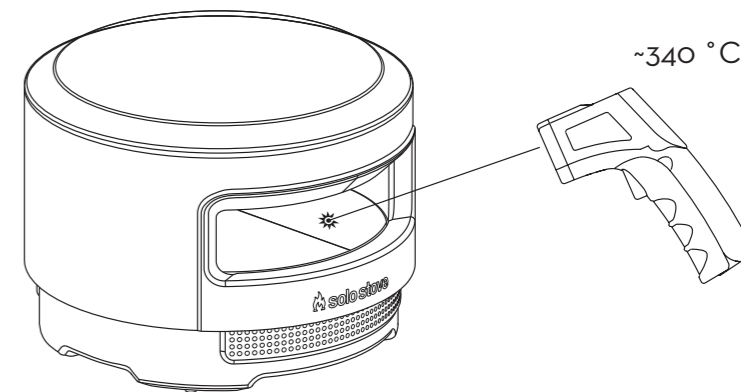


3. Esilämmitä.

Kun tuli palaa tasaisesti, aseta takaluukku paikoilleen. Anna uunin esilämmitä noin 15 minuuttia tai siihen saakka, kunnes pizzakiven lämpötila on noin 340 °C. Mittaa lämpötila pizzakiven keskeltä infrapunalämpömittarilla.

Pidä Pi-pizzauunin lämpötila ihanteellisena lisäämällä 1-2 puunpalaa viiden minuutin välein. Lämpötila ja puiden lisäysvälit voivat vaihdella puiden koon mukaan.

Aloita lisäämällä vähimmäismäärä ja lisäämällä puuta tarpeen mukaan.



Yleinen käyttö

Tarkasta uunin pohjassa olevat neljä kumijalkaa jokaisen käyttökerran yhteydessä. Jos jokin niistä puuttuu tai on vaurioitunut, **älä käytä pizzauunia**. Ota yhteyttä Solo Stoveen varaosien hankkimiseksi.

Tuhka-astia täyttyy normaalissa käytössä 2-3 tunnissa. Pizzauunin on jäähdyttävä kokonaan, ennen kuin täysi tuhka-astia voidaan tyhjentää.

- **Hävitä tuhka vastuullisesti**, mieluiten metalliastiaan. Tuhka ja hiillos voivat säilyä kuumina ja syttyvinä vielä useita tunteja.
- **ÄLÄ** hautaa tai kaada tuhkaa alle 7,5 metrin päähän palavista materiaaleista, muovisiin roskapusseihin tai mihinkään palaviin astioihin.
- **Älä** tyhjennä tuhka-astiaa, jos on tuulista.
- **Älä** yritä irrottaa arinaa tai tuhka-astiaa, kun pizzauuni on käytössä.

Takaluukku voi olla kuuma käytön aikana. Käytä aina irrotettavaa kahvaa, kun nostat tai siirät luukku.

- Takaluukku on asetettava pystyasentoon, kun se irrotetaan uunista ja kun sitä ei käytetä.
- Aseta takaluukku vain lämpöä kestäville pinnoille. ÄLÄ aseta sitä muovipinnoille.
- ÄLÄ aseta luukkuja maahan, lähelle lapsia tai lemmikkejä tai paikkaan, jossa ne ovat alttiita vaurioille.
- Käsittele takaluukkuu varovasti. Kovat iskut voivat vaurioittaa tai taivuttaa luukkuu, mikä vaikuttaa sen toimintaan. Vaurioituneita luukkuja ei saa käyttää. Jos tarvitset varaosia, ota yhteyttä Solo Stoveen.

HOITO

Pizzauunin runko

Värjäntyminen

Puulla kypsentäminen tuottaa vaihtelevia määriä savua. Tämä savu aiheuttaa jonkin verran värimuutoksia etuaukon yläpuolelle. Pinnalle muodostuva tumma väri on normaalia. Sen voi puhdistaa, **kun pizzauuni on jäähtynyt**.

Uunin runko on ruostumatonta 304-terästä eli vahvaa ja korroosionkestävää terästä, joka värjäytyy ja patinoituu hitaasti ajan myötä. Tämä on normaalia: sitä ei pidä tulkita valmistusvirheeksi. Lämpö kiihdyttää tätä prosessia, minkä vuoksi pizzauunin eri alueet patinoituvat tai värjäytyvät eri tavalla kuin toiset. Tämä värimuutos tapahtuu sekä teräksen pinnalla että sen sisällä, joten sitä ei voi puhdistaa kokonaan pois.

Puhdistus

Lika, jäämät ja roskat voidaan puhdistaa puhtaalla nukkaamattomalla pyyhkeellä ja lämpimällä saippuavedellä. Älä koskaan suihkuta puhdistusliuoksia suoraan pizzauuniin. Kostuta pyyhe ensin ja puhdista sitten teräspinnan syiden suuntaisesti.

- **Älä** käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaussieniä uunin rungon puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa ruostumattoman teräksen pintaa.

Uunin sisäpuoli voidaan puhdistaa samalla tavalla kuin tavallinen uuni. Lämmitä uunia kovalla lämmöllä, jotta kaikki murut ja jäämät palavat pois. Kun uuni on jäähtynyt täysin, harjaa roskat pois. Voit myös pyyhkiä metallipinnan kostealla liinalla.

Hoito

- **Älä** pudota uuniin esineitä tai aseta esineitä suoraan uunin päälle, ellet käytä Pi-silikonimattoa.
- **Älä** säilytä esineitä uunin sisällä.

Pizzakivipuolikkaat

Värjäntyminen

Pizzakivi on valmistettu huokoisesta Cordierite-materiaalista, jota käytetään yleisesti ruoanlaittokivissä. Tämäntyyppinen materiaali vanhenee, mitä enemmän sitä käytetään, ja se värjäytyy luonnostaan paikoitellen ajan myötä.

Paistaminen

Pizzoja paistettaessa voi käyttää pientä määrää mannasuurimoita, maissijauhoja tai jauhoja, jotta pohja ei tartu kiinni. Irtonainen maissijauho palaa pois ajan myötä, ja sen voi harjata sivuun paistamisen välillä ja poistaa, kun pizzauuni on jäähtynyt.

Pizzakiven puolikkaat ovat käännettävissä, ja kumpikin puoli kestää 1-3 vuotta normaalissa käytössä. Ajan myötä pizzakiven huokosiin kertyy ruokajäämiä, jotka vaikuttavat ruoan makuun ja siihen, miten hyvin kivi siirtää lämpöä ruokaan.

Käytä tarvittaessa aitoja Solo Stove -vaihtokiviä.

- **ÄLÄ** laita pizzakivelle pakastettuja tai erittäin kylmiä ruokia.
- **ÄLÄ** pudota pizzakiveä, sillä se voi haljeta.
- **ÄLÄ** käytä vaurioitunutta tai lohkeillutta pizzakiveä.

Puhdistus

Älä yritä puhdistaa pizzakiveä, kun se on vielä kuuma. Anna sen jäähtyä ennen rutiinipuhdistusta.

Poista pizzakivi uunista ajoittain ja harjaa se. Palaneet materiaalit tulee harjata pois jäykällä nailonharjalla tai muovikaapimella.

Vaikeimmissa tapauksissa puolikarkeaa (100–120) hiekkapaperia voidaan käyttää sitkeiden pintakerrostomien irrottamiseen. Pyyhi kivi tämän jälkeen puhtaalla hieman kostealla liinalla.

- **ÄLÄ** käytä metallikaapimia, sillä ne voivat vahingoittaa kiveä.

- **ÄLÄ** käytä pizzakiven puhdistamiseen saippuaa tai kemikaaleja äläkä upota sitä veteen. Pizzakivi imee niitä itseensä, mikä vaikuttaa ruoan makuun. Suojaa pizzakivet liialliselta kostumiselta, sillä se voi aiheuttaa kiven halkeilua kuumennettaessa.

Rasvapalot

Älä laita rasvaisia ruokia tai öljyjä suoraan pizzakivelle. Rasvaiset elintarvikkeet tai öljyt aiheuttavat kertymiä, jotka voivat aiheuttaa epämiellyttäviä hajuja, liiallista savua tai johtaa rasvapaloon.

Jos tulipalo syttyy, poista kaikki elintarvikkeet varovasti pizzauunista ja anna liekkien sammua. Soita hätäkeskukseen, jos liekit eivät sammu 15 sekunnissa tai jos ne ulottuvat uunin aukkojen ulkopuolelle.

- **ÄLÄ** käytä vettä rasvaisten elintarvikkeiden tai öljyjen aiheuttamien tulipalojen sammuttamiseen, koska se voi aiheuttaa palon leviämisen.

Solo Stove ei ota mitään vastuuta, oikeudellista tai muuta, tämän tuotteen väärinkäytöstä johtuvista satunnaisista tai välillisistä omaisuus- tai henkilövahingoista. Solo Stove ei ole missään tapauksessa vastuussa mistään erityisistä, epäsuorista, välillisistä tai muista vahingoista, jotka ylittävät alkuperäisen ostohinnan.



Instructions d'utilisation du four à pizza

⚠ À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SCANNER ICI

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR Y REVENIR SI NÉCESSAIRE. NE JETEZ PAS CE MANUEL. Lisez les instructions dans leur intégralité avant de monter et d'utiliser le four à pizza. Le non-respect des dispositions et des directives d'utilisation peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles graves, la mort ou un incendie.

	ATTENTION ! POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT !
<p>Le monoxyde de carbone est un gaz inodore et incolore qui peut tuer. Il est libéré pendant le processus de combustion de matières organiques et se dissipe normalement dans les environnements extérieurs et en plein air. N'utilisez JAMAIS le four à pizza à l'intérieur d'une structure, d'une tente, d'un véhicule, sous un patio couvert ou un auvent, près de fenêtres ouvertes, à proximité de zones intérieures ou dans des espaces étroitement clôturés qui peuvent concentrer ce gaz et conduire à un empoisonnement au monoxyde carbone.</p>	

- N'utilisez JAMAIS cet appareil à moins de 3 mètres de matériaux combustibles. Ne stockez pas et n'utilisez JAMAIS de matériaux et liquides inflammables ou de bouteilles de gaz qui ne sont pas directement connectées au four à pizza à moins de 8 mètres de l'appareil.
- AVERTISSEMENT : les surfaces du four à pizza peuvent être chaudes. Ne touchez jamais les surfaces extérieures pendant l'utilisation. Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le four à pizza. **TENIR À L'ÉCART DES ENFANTS ET DES ANIMAUX DOMESTIQUES.** Ne laissez jamais le four sans surveillance pendant son utilisation et jusqu'à ce que le four à pizza ait complètement refroidi.
- N'utilisez JAMAIS l'appareil sur une table en plastique ou une table d'appoint qui n'est pas conçue pour accueillir des appareils de cuisson.
- N'utilisez JAMAIS l'appareil sur une table recouverte d'une housse, y compris une nappe en plastique ou en tissu.
- Utilisez l'appareil **UNIQUEMENT** sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Ne déplacez JAMAIS le four à pizza pendant son utilisation.
- N'utilisez JAMAIS l'appareil sur un bateau, un ponton ou dans un camping-car.

- Utilisez uniquement comme combustibles du bois dur séché au four.
- N'utilisez JAMAIS d'autres combustibles ou de combustibles avec additifs.
- N'utilisez JAMAIS de granulés de bois.
- Ne remplissez JAMAIS la grille au-delà de sa contenance et n'essayez pas de retirer le bac à cendres ou la grille pendant son utilisation.
- N'utilisez JAMAIS de produit chimique ou d'accélérateur pour allumer le feu. Utilisez seulement des allume-feu naturels et à base de paraffine sûrs pour les aliments
- La porte arrière sera chaude pendant l'utilisation. Ne placez JAMAIS les portes sur des surfaces qui peuvent être endommagées par la chaleur.
- Utilisez toujours la poignée amovible pour soulever et déplacer les portes.
- N'utilisez JAMAIS à la fois du bois et le brûleur à gaz dans le four à pizza. Des blessures corporelles graves ou des dommages matériels pourraient en résulter.
- Si vous utilisez le brûleur à gaz pour four à pizza, le bac à cendres et la grille pour combustible doivent être complètement refroidis puis nettoyés avant d'installer et d'utiliser le brûleur à gaz.
- Ne recouvrez JAMAIS le four à pizza tant que celui-ci n'a pas complètement refroidi et que toutes les cendres ont été correctement nettoyées et jetées.
- N'utilisez pas le four à pizza la nuit sans un éclairage suffisant autour de lui. Dégagez la zone autour de l'appareil pour éliminer tout ce qui pourrait faire trébucher. N'utilisez JAMAIS de cordons électriques près du four à pizza.
- Inspectez votre four à pizza avant chaque utilisation. Les pièces modifiées, endommagées ou manquantes peuvent causer des blessures corporelles ou des dommages matériels.

	AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !
<p>JETEZ CORRECTEMENT LES CENDRES ! Les cendres doivent être placées dans un récipient en métal avec un couvercle métallique scellé. Les cendres et les braises peuvent conserver la chaleur et continuer à se consumer même après plusieurs heures. Veillez à les manipuler avec précaution.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne jetez JAMAIS les cendres à moins de 8 mètres de matériaux combustibles, dans des sacs poubelles en plastique ou dans des contenants combustibles. • Ne conservez JAMAIS les cendres dans un endroit fermé • Ne videz ou ne déplacez JAMAIS les cendres dans des conditions venteuses • N'essayez JAMAIS de sortir le bac à cendres ou la grille du bac pendant l'utilisation du four ou quand les cendres n'ont pas complètement refroidi. • Consultez toutes les réglementations locales, les directives relatives aux feux en extérieur et les interdictions éventuelles avant d'utiliser le four à pizza. 	

	AVERTISSEMENT ! LES SURFACES SERONT CHAUDES !
<p>Soyez prudent lorsque vous utilisez le four à pizza. Les surfaces extérieures seront CHAUDES et ne doivent JAMAIS être touchées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des gants résistants à la chaleur en tout temps et utilisez les poignées amovibles lorsque vous déplacez l'appareil. • Les flammes peuvent parfois atteindre l'extérieur de l'ouverture avant, de la porte arrière et des entrées d'air se trouvant en bas à l'arrière du four à pizza. Suivez toutes les directives relatives à la distance minimale entre cet appareil et son environnement, tel que décrit dans ces instructions, et tenez éloignés les enfants et les animaux de compagnie. NE LAISSEZ JAMAIS LE FOUR À PIZZA SANS SURVEILLANCE. • Gardez les mains et le visage loin des ouvertures du four à pizza. L'air intérieur et la surface peuvent atteindre 250 à 500 °C • N'utilisez pas le four à pizza comme chauffage 	

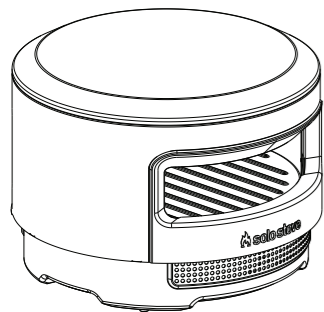
Lorsqu'il est utilisé de manière sûre et responsable, votre four à pizza Solo Stove Pi vous offrira des années de plaisir et de pizzas cuisinées maison qui régaleront vos proches. Assurez-vous que ces instructions sont lues, comprises et régulièrement relues par toutes les personnes utilisant le four à pizza.

BEFORE YOU BEGIN

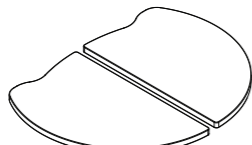
Scan for easy 3D instructions
Download the BILT app before you begin

PIÈCES INCLUSES

Lorsque vous retirez les articles de la boîte, prenez soin de débarrasser chaque composant et de vérifier qu'il n'est pas endommagé.



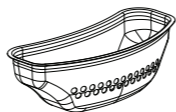
Corps du four à pizza



Pierre à pizza (2 moitiés)



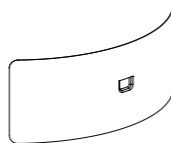
Grille pour combustible



Bac à cendres



Poignée de la porte arrière



Porte arrière



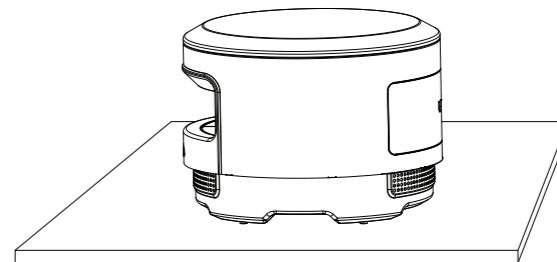
Tison

ASSEMBLAGE

Avant l'assemblage, retirez tous les articles de la boîte, déballez-les soigneusement et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés.

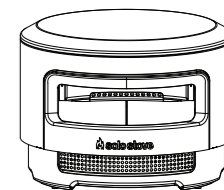
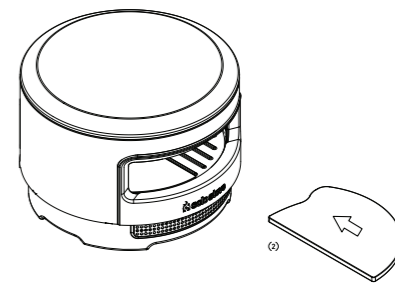
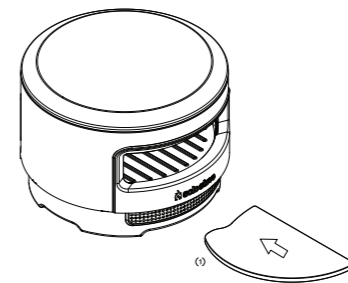
Cuisson au bois

01 - Placez Pi sur une surface stable et robuste



02 - Installez les moitiés de pierre à pizza

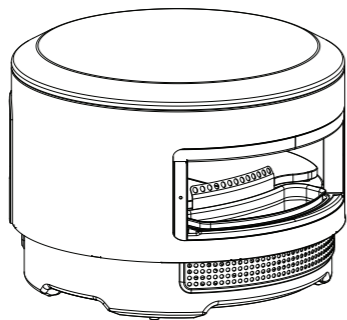
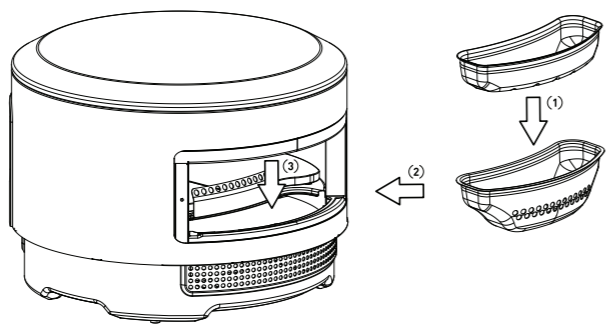
Insérez une moitié de pierre à pizza par l'ouverture avant du corps du four en suivant l'orientation indiquée ci-dessous. Une fois la première moitié à l'intérieur du four, déplacez-la complètement sur le côté pour laisser de la place pour la deuxième moitié. Les moitiés de pierre à pizza doivent être posées à plat sur le plateau de support en métal et ne doivent pas se chevaucher si elles sont installées correctement.



Moitiés de pierre correctement installées

03 - Installez le bac à cendres et la grille à combustible

Tout d'abord, insérez la grille de combustible dans le bac à cendres. Lorsque la grille est complètement imbriquée à l'intérieur du bac, placez l'unité entière à l'intérieur de l'ouverture arrière du corps du four, comme indiqué dans l'illustration.



Lorsqu'ils sont correctement installés, le bac à cendres et la grille s'alignent et ne dépassent pas du montant inférieur de la porte.

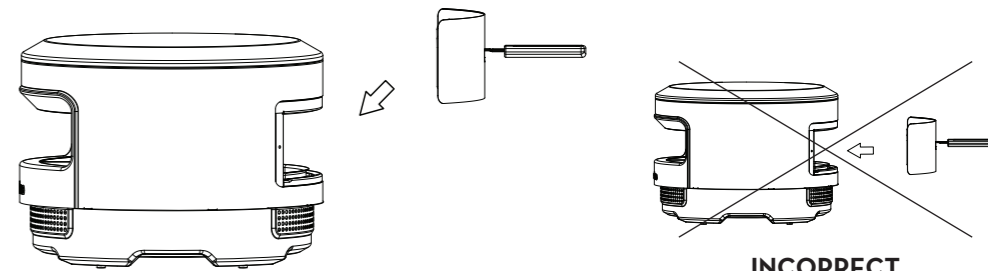
04 - Porte arrière

La porte arrière peut être rapidement placée ou retirée à l'aide de la poignée amovible.

Pour l'installer, fixez-y la poignée et abaissez-la dans l'ouverture arrière de façon légèrement inclinée jusqu'à ce que ses bords soient alignés avec le corps du four.

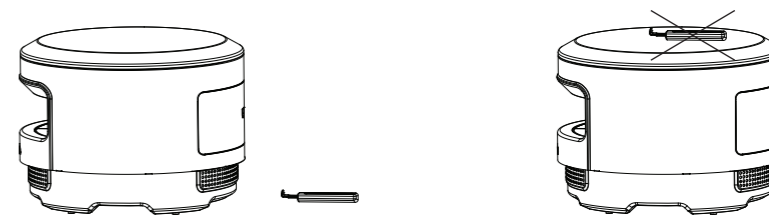
ATTENTION ! Inspectez toujours la porte arrière après l'installation pour vous assurer qu'elle est **bien alignée** avec l'extérieur du corps du four. Si la porte est endommagée ou ne s'aligne pas, **n'utilisez pas** le four à pizza. Des blessures graves ou un risque d'exposition à une flamme peuvent survenir lors de l'utilisation d'un four à pizza Pi endommagé.

Contactez le service clientèle de Solo Stove pour obtenir de l'aide.



CORRECT

INCORRECT



CORRECT

INCORRECT

La poignée de porte arrière est uniquement conçue pour être utilisée lors du déplacement de la porte et ne restera pas fixée une fois qu'elle est relâchée. La porte arrière doit rester fermée autant que possible pendant l'utilisation pour minimiser la perte de chaleur. Stockez la porte arrière dans un endroit sûr entre chaque utilisation.

Ne placez JAMAIS la poignée directement sur le dessus du four, sauf si vous utilisez le tapis en silicone Pi.

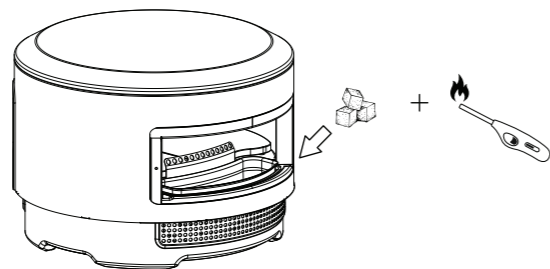
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE FONCTIONNEMENT

Allumage

01 - Accédez à la grille de combustible

Retirez la porte arrière pour accéder à la grille de combustible.

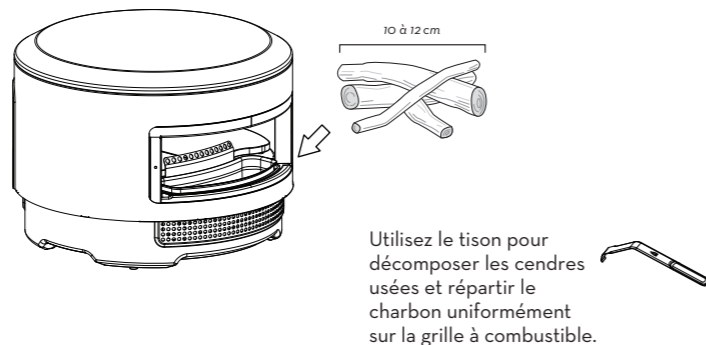
Répartissez de façon uniforme 2 à 3 allume-feu naturels au bas de la grille de combustible, puis allumez-les.



02 - Ajoutez du bois

Placez 4 à 6 morceaux de bois séché au four au-dessus des allume-feu et laissez-les prendre feu.

Pour un résultat optimal, les morceaux de bois doivent mesurer environ 10 à 12 cm de long avec 2,5 à 4 cm de diamètre. Les morceaux plus petits brûlent trop rapidement, tandis que les pièces plus grandes génèrent de la fumée et prennent plus de temps pour prendre feu.

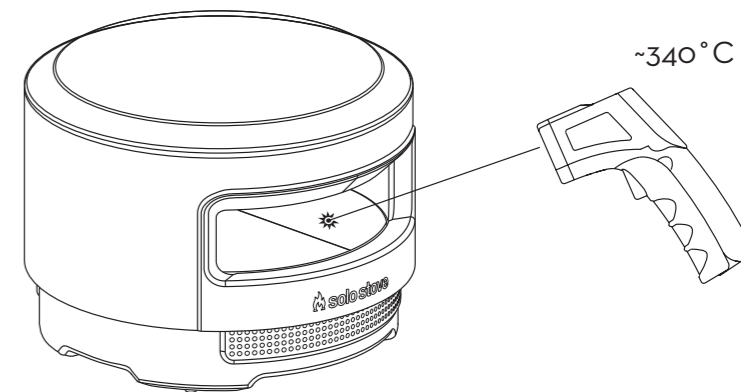


03 - Préchauffez

Une fois que le feu a bien pris, remettez la porte arrière en place. Laissez chauffer le four pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que la pierre à pizza atteigne environ 340 °C. Utilisez un thermomètre infrarouge pour mesurer le centre de la pierre à pizza.

Maintenez votre Pi à des températures optimales en ajoutant 1 à 2 morceaux de bois toutes les 5 minutes. Les intervalles de prise température et d'ajout de combustible peuvent varier selon la taille de votre bois.

Commencez par ajouter le minimum nécessaire puis augmentez au besoin.



Utilisation générale

Avant chaque utilisation, inspectez les quatre pieds en caoutchouc en bas du four. Si des éléments sont manquants ou endommagés, **n'utilisez pas le four à pizza**. Contactez Solo Stove pour obtenir des pièces de rechange.

Lors d'une utilisation normale, le bac à cendres peut être utilisé pendant 2 à 3 heures avant d'être plein. Le four à pizza doit refroidir complètement avant de pouvoir vider le bac.

- **Jetez les cendres de manière responsable**, de préférence dans une boîte métallique. Les cendres et les braises peuvent conserver la chaleur et continuer à se consumer même après plusieurs heures.
- **Ne jetez jamais** les cendres à moins de 8 mètres de matériaux combustibles, dans des sacs poubelles en plastique ou dans des contenants combustibles.
- **Ne videz jamais** les cendres dans des conditions venteuses.
- **N'essayez jamais** de retirer la grille ou le bac à cendres pendant que le four à pizza est en cours d'utilisation.

La porte arrière peut être chaude lorsqu'elle est utilisée. Utilisez uniquement la poignée amovible pour retirer et installer la porte.

- La porte arrière doit être stockée en position verticale lorsqu'elle est retirée du four et qu'elle n'est pas utilisée.
- Placez uniquement la porte arrière sur des surfaces résistantes à la chaleur. Ne la placez JAMAIS sur des surfaces en plastique.
- Ne placez JAMAIS les portes sur le sol, à proximité d'enfants ou d'animaux domestiques, ou dans un endroit où elles pourraient être endommagées.
- Manipulez la porte arrière avec précaution. Les chocs peuvent endommager ou plier la porte, ce qui affectera son fonctionnement. Une porte endommagée ne doit pas être utilisée. Contactez Solo Stove pour obtenir les pièces de rechange.

ENTRETIEN

Corps du four à pizza

Décoloration

La cuisson avec du bois produira différentes quantités de fumée. Cette fumée provoquera une décoloration au-dessus de l'ouverture avant. Les résidus sombres qui se forment sur la surface sont normaux et peuvent être nettoyés **une fois le four à pizza refroidi**.

Le corps du four est en acier inoxydable 304, un matériau solide et résistant à la corrosion qui se décolore et se patine lentement au fil du temps. Ceci est normal et ne doit pas être interprété comme un défaut. Ce processus est accéléré par la chaleur, ce qui explique pourquoi différentes zones du four à pizza peuvent se patiner ou se décolorer différemment des autres. Cette décoloration se trouve à la fois sur et dans la surface de l'acier : ce n'est donc pas quelque chose qui peut être complètement nettoyé.

Nettoyage

La saleté, les résidus et les débris peuvent être nettoyés en utilisant de l'eau chaude savonneuse appliquée sur une serviette propre et sans peluches. Ne vaporisez jamais de solution de nettoyage directement sur le four à pizza. Humidifiez d'abord la serviette, puis nettoyez dans le sens du grain brossé.

- **N'utilisez pas** de nettoyeurs abrasifs ou d'éponge à récurer pour nettoyer le corps du four, car ils pourraient rayer la surface en acier inoxydable.

L'intérieur du four peut être nettoyé en utilisant le même procédé que pour un cycle d'auto-nettoyage dans un four standard. Faites-le chauffer à température élevée pour brûler les miettes et les résidus. Une fois que le four a complètement refroidi, brossez et jetez les débris. Vous pouvez également essuyer les surfaces métalliques avec un chiffon humide.

Entretien

- **Ne faites pas** tomber le four et ne placez d'articles directement sur le dessus de l'appareil, sauf si vous utilisez le tapis en silicone Pi.
- **Ne stockez pas** d'articles à l'intérieur du four.

Moitiés de pierre à pizza

Décoloration

La pierre à pizza est fabriquée à partir de cordiérite, un matériau poreux couramment utilisé pour les pierres de cuisson. Ce type de matériau vieillit au fil de son utilisation et se décolorera naturellement par endroit.

Cuisson

Lorsque vous cuisinez, une légère quantité de semoule, de farine de maïs ou de farine de blé peut être utilisée pour empêcher les aliments de coller. La farine de maïs brûlera au fil de la cuisson et peut être brossée vers les côtés entre chaque fournée et retirée lorsque le four à pizza a refroidi.

Les moitiés de pierre à pizza sont réversibles et chaque côté durera jusqu'à 1 à 3 ans avec une utilisation normale. Au fil du temps, les pores de la pierre à pizza accumulent les résidus alimentaires, ce qui affectera le goût des aliments et la façon dont la pierre leur transfère sa chaleur

Utilisez des pierres fabriquées par Solo Stove si vous devez les remplacer.

- **Ne placez JAMAIS** d'aliments congelés ou extrêmement froids sur la pierre à pizza.
- **Ne faites JAMAIS** tomber la pierre à pizza. Elle pourrait se briser.
- **N'utilisez JAMAIS** une pierre à pizza endommagée ou ébréchée.

Nettoyage

N'essayez pas de nettoyer la pierre à pizza lorsqu'elle est encore chaude. Laissez-la refroidir avant de procéder à votre nettoyage de routine.

Retirez et brossez occasionnellement la pierre à pizza. Les matériaux brûlés doivent être retirés à l'aide d'une brosse en nylon rigide ou d'un grattoir en plastique.

Dans les cas extrêmes, du papier de verre à grain moyen (100-120) peut être utilisé pour éliminer les dépôts de surface tenaces. Ensuite, essuyez le tout avec un chiffon propre et légèrement humide.

- **N'utilisez JAMAIS** de grattoirs métalliques, car ils pourraient endommager la pierre.

- **N'utilisez JAMAIS** de savon ou de produits chimiques sur la pierre à pizza et ne la plongez pas dans l'eau. La pierre à pizza les absorbera, ce qui affectera le goût de vos aliments. Empêchez la pierre d'entrer en contact avec trop d'humidité, car cela pourrait provoquer sa fissuration lorsqu'elle est chauffée.

Feux de graisse

Ne placez pas d'aliments gras ou d'huiles directement sur la pierre à pizza. Les aliments gras et les huiles créeront une accumulation de graisse qui peut provoquer des odeurs désagréables, une fumée excessive ou entraîner un feu de graisse.

Si un feu se produit, retirez soigneusement tous les aliments du four à pizza et laissez les flammes se dissiper. Appelez le service des pompiers si les flammes ne s'éteignent pas dans les 15 secondes ou si elles se trouvent à l'extérieur des ouvertures du four.

- **N'utilisez JAMAIS** d'eau pour éteindre un incendie causé par des aliments gras ou de l'huile, car cela peut entraîner la propagation du feu.

Solo Stove décline toute responsabilité, légale ou autre, en cas de dommages accessoires ou indirects infligés à des biens ou des personnes suite à une mauvaise utilisation du produit. Solo Stove ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages spéciaux, indirects ou autres de toute nature excédant le prix d'achat initial.



Manuale di istruzioni di Pizza Oven

⚠ Leggere prima dell'uso. Il mancato rispetto di questa precauzione può causare lesioni gravi o morte.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SCANSIONA QUI

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONE FUTURA. NON SMALTIRE QUESTO MANUALE. Leggere le istruzioni per intero prima di montare e utilizzare Pizza Oven. Il mancato rispetto di tutte le disposizioni e le linee guida d'uso può causare danni, gravi lesioni personali, morte o incendi.

⚠	AVVERTIMENTO! SOLO PER USO ESTERNO!
<p>Il monossido di carbonio è un gas letale incolore e inodore. Viene rilasciato durante il processo di combustione dei combustibili organici e normalmente si dissipa all'aria aperta, in ambienti esterni. NON utilizzare Pizza Oven all'interno di strutture, tende, veicoli, verande, tende da sole, vicino a finestre aperte, in prossimità di ambienti interni o in spazi strettamente recintati che potrebbero causare concentrazioni di gas e avvelenamento da monossido di carbonio.</p>	

- NON utilizzare questo apparecchio entro 3 m da materiali combustibili. NON conservare liquidi infiammabili o serbatoi di gas pressurizzati non collegati direttamente a Pizza Oven entro 7 metri dal prodotto.
- **ATTENZIONE:** Le superfici di Pizza Oven potrebbero essere molto calde. Non toccare le superfici esterne durante l'uso. Utilizzare guanti resistenti al calore quando si utilizza Pizza Oven. **TENERE LONTANO DALLA PORTATA DI BAMBINI E ANIMALI.** Non lasciare mai il forno incustodito durante l'utilizzo o fino a quando non si è completamente raffreddato.
- NON utilizzare su tavoli di plastica o tavolini portatili non progettati per sorreggere apparecchi da cucina.
- NON utilizzare su tavoli con rivestimenti di alcun tipo, comprese tovaglie in plastica e tessuto.
- Utilizzare SOLO su superfici stabili e resistenti al calore.
- NON spostare Pizza Oven mentre è in uso.
- NON utilizzare su barche, banchine mobili o veicoli ricreativi.
- Utilizzare solo legna dura e secca come combustibile.
- NON utilizzare altri combustibili o carburanti con additivi.

- NON utilizzare pellet di legno.
- NON riempire eccessivamente la griglia del carburante né tentare di rimuovere il cassetto della cenere o la griglia del carburante durante l'uso.
- NON utilizzare prodotti chimici o acceleranti per accendere. Usa solo accendifuoco naturali a base di paraffina per uso alimentare.
- Lo sportello posteriore sarà caldo durante l'uso. NON appoggiare gli sportelli su superfici che possono essere danneggiate dal calore.
- Usa sempre una maniglia rimovibile per sollevare e spostare gli sportelli.
- NON bruciare la legna all'interno di Pizza Oven né utilizzare contemporaneamente Gas Burner per Forno pizza. Potrebbero verificarsi gravi lesioni personali o danni.
- Se si utilizza Gas Burner per Pizza Oven, lasciar raffreddare completamente il cassetto della cenere e la grata del combustibile e pulire completamente dalle ceneri residue prima dell'uso.
- NON coprire Pizza Oven finché non si è completamente raffreddato e tutte le ceneri residue non sono state pulite e smaltite correttamente.
- Non utilizzare di notte senza illuminazione sufficiente intorno a Pizza Oven. Ispezionare le aree circostanti per individuare potenziali rischi di inciampo. NON utilizzare cavi elettrici vicino al Pizza Oven.
- Ispeziona il tuo Pizza Oven prima di ogni utilizzo. Le parti alterate, danneggiate o mancanti possono causare lesioni personali o danni.

⚠	ATTENZIONE! PERICOLO DI INCENDIO!
<p>SMALTIRE LE CENERI CORRETTAMENTE! Le ceneri devono essere collocate in un contenitore metallico con coperchio metallico sigillato. Ceneri e braci possono mantenere il calore e la combustione anche per ore. Maneggiare con cura.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NON scaricare le ceneri entro 7 m da materiali combustibili, in sacchi della spazzatura di plastica o in contenitori combustibili. • NON conservare le ceneri in aree chiuse • NON scaricare o spostare la cenere in condizioni di vento • NON tentare di rimuovere il cassetto della cenere o la griglia del cassetto della cenere mentre il forno è in funzione o finché la cenere non si è completamente raffreddata. • Consultare tutte le ordinanze locali, le linee guida sui fuochi all'aperto ed eventuali divieti di accendere fuochi prima di utilizzare Pizza Oven. 	

⚠	ATTENZIONE! LE SUPERFICI SARANNO CALDE!
<p>Prestare attenzione quando si utilizza Pizza Oven. Le superfici esterne saranno ESTREMAMENTE CALDE e NON devono essere toccate.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare sempre guanti resistenti al calore e maniglie rimovibili per il sollevamento e la rimozione. • Occasionalmente, le fiamme possono fuoriuscire dall'apertura anteriore, dallo sportello posteriore e dalle prese d'aria posteriori inferiori del Pizza Oven. Seguire tutte le linee guida presenti in queste istruzioni sul distanziamento e il posizionamento dell'utensile e tieni a distanza bambini e animali domestici. NON LASCIARE PIZZA OVEN INCUSTODITO. • Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture di Pizza Oven. L'aria interna e le superfici possono raggiungere i 250-500 °C • Non utilizzare Pizza Oven come calorifero 	

Se utilizzato in modo sicuro e responsabile, Pi Pizza Oven di Solo Stove fornirà anni di divertimento e pizza gustosa per la tua famiglia e i tuoi amici. Assicurarsi che le presenti istruzioni vengano lette e comprese da tutti gli individui che utilizzeranno Pizza Oven.

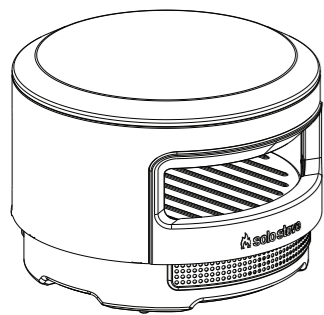
BEFORE YOU BEGIN

Scan for easy 3D instructions

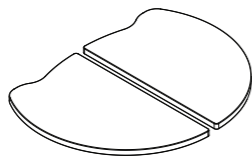
Download the BILT app before you begin

COMPONENTI INCLUSE

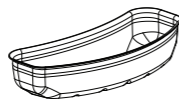
Durante l'apertura della confezione, scartare con cura tutte le componenti e ispezionarle per individuare eventuali danni.



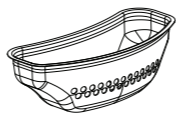
Corpo di Pizza Oven



Pietre ollari per pizza (2 metà)



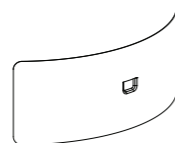
Griglia per carburante



Cassetto della cenere



Maniglia dello sportello posteriore



Sportello posteriore



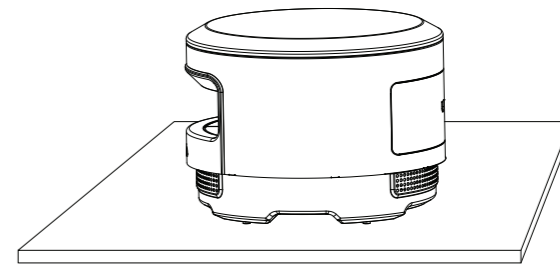
Fuochista

ASSEMBLAGGIO

Prima dell'assemblaggio, rimuovere tutti gli articoli dalla scatola, scartare con cura e ispezionare per individuare eventuali danni.

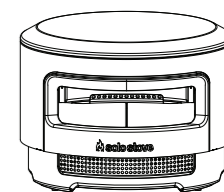
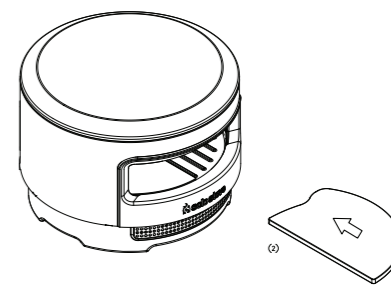
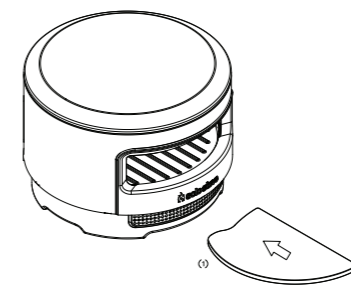
Cottura a legna

01 - Posizionare Pi su una superficie stabile e sicura



02 - Installa le due pietre ollari

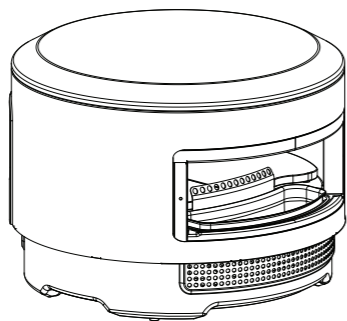
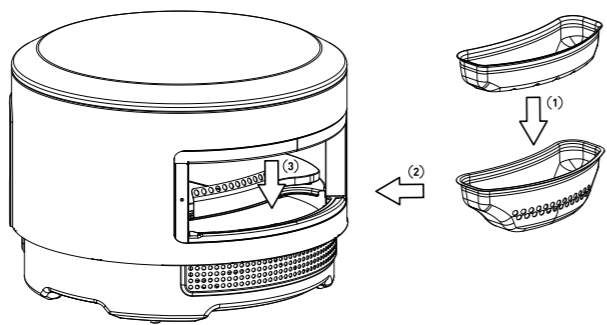
Inserire una delle due metà di pietra ollare per pizza attraverso l'apertura anteriore del corpo del forno, seguendo l'orientamento mostrato di seguito. Una volta all'interno del forno, spostare completamente la pietra da una parte per far spazio alla seconda metà. Ogni metà della pietra ollare deve poggiare in piano sul vassoio di supporto metallico. Se inserite adeguatamente, non si appoggeranno l'una sull'altra.



Pietre ollari inserite correttamente

03 - Installazione del cassetto per la cenere e della griglia del carburante

Per prima cosa, inserire la griglia del carburante nel cassetto per la cenere. Quando la griglia del carburante è completamente inserita all'interno del vassoio, posizionare l'intera unità all'interno dell'apertura posteriore del corpo del forno, come mostrato.



Se inseriti correttamente, il cassetto per la cenere e la griglia del carburante si allineeranno e non sporgeranno sopra lo stipite inferiore dello sportello.

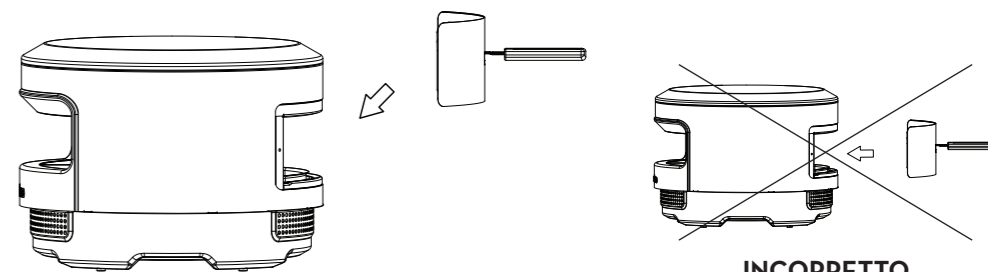
04 - Sportello posteriore

Lo sportello posteriore può essere posizionato o rimosso rapidamente utilizzando la maniglia.

Per installare lo sportello posteriore, fissare la maniglia e abbassare lo sportello nell'apertura posteriore con una leggera angolazione, fino a quando i bordi non saranno a filo con il corpo del forno.

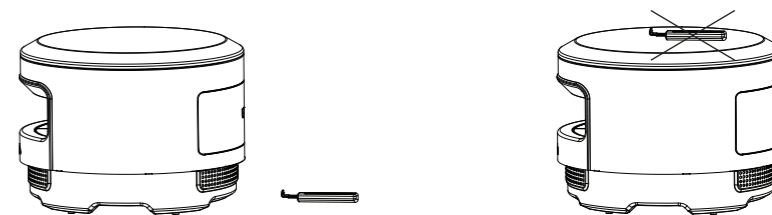
ATTENZIONE! Ispezionare sempre lo sportello posteriore dopo l'installazione per assicurarsi che sia **a filo** con l'esterno del corpo del forno. Se la porta è danneggiata o non rimane a filo, **non utilizzare** il Forno Pizza. Durante il funzionamento di un Forno pizza Pi danneggiato potrebbero verificarsi gravi lesioni o rischio di esposizione alle fiamme.

Contattare l'assistenza clienti di Solo Stove per ricevere assistenza.



CORRETTO

INCORRETTO



CORRETTO

INCORRETTO

La maniglia dello sportello posteriore è progettata per essere utilizzata solo quando si apre lo sportello, e non rimane nell'incavo quando viene utilizzata. Lo sportello posteriore deve rimanere chiuso il più possibile durante l'utilizzo per ridurre al minimo la perdita di calore. Fra un utilizzo e l'altro, conservare lo sportello posteriore in un luogo sicuro.

NON posizionare o riporre la maniglia direttamente sopra il forno, a meno che non si utilizzi il tappetino in silicone Pi.

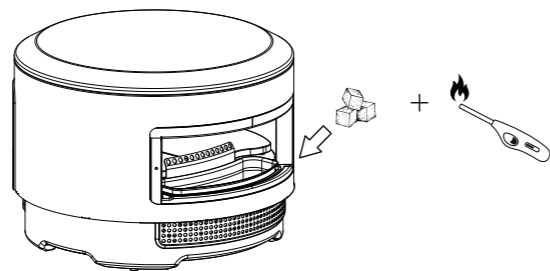
ISTRUZIONI DI ACCENSIONE E UTILIZZO

Accensione

01 - Accedere alla griglia del carburante

Rimuovere lo sportello posteriore per accedere alla griglia del carburante.

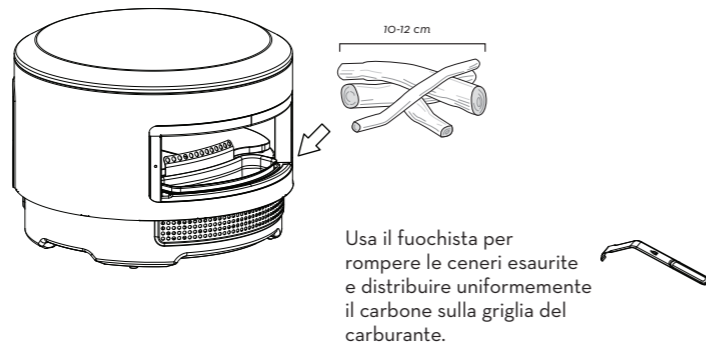
Posizionare 2-3 accendifuoco naturali a una distanza uniforme sul fondo della griglia del carburante, quindi accenderli.



02 - Aggiungere il legno

Posizionare 4-6 pezzi di legno secco all'interno del forno, sopra gli accendifuoco, e lasciare che si accendano.

Per ottenere risultati ottimali, i pezzi di legno devono essere lunghi circa 10-12 cm e avere un diametro di 2,5-4 cm. Pezzi più piccoli bruceranno troppo rapidamente, mentre pezzi più grandi produrranno fumo e impiegheranno più tempo ad accendersi.

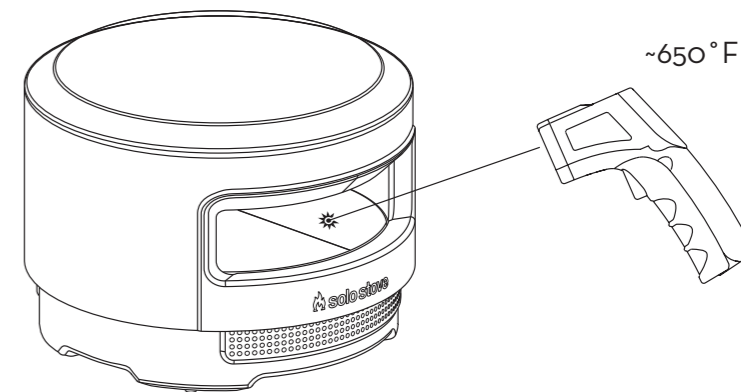


03 - Preriscaldare

Una volta che il fuoco è acceso, riposizionare la porta posteriore. Lasciare preriscaldare il forno per 15 minuti, o finché la pietra ollare non raggiunge circa 200°C. Usare un termometro a infrarossi per misurare il centro della pizza.

Mantenere il Pi a temperature ottimali aggiungendo 1-2 pezzi di legno ogni 5 minuti. La temperatura e gli intervalli di rifornimento possono variare a seconda delle dimensioni della legna.

Iniziare aggiungendo la quantità minima e aumentare se necessario.



Utilizzo generale

Prima di ogni utilizzo, ispezionare i quattro piedini in gomma sul fondo del forno. Se ne manca qualcuno o sono danneggiati, **non utilizzare Pizza Oven**. Contattare Solo Stove per acquistare i pezzi di ricambio.

Con il normale utilizzo, il cassetto cenere consentirà fino a 2-3 ore di utilizzo prima di riempirsi. Pizza Oven deve essere completamente freddo prima di poter svuotare un cassetto pieno di cenere.

- **Smaltire le ceneri in modo responsabile**, preferibilmente in un contenitore metallico. Le ceneri e i tizzoni possono conservare il calore e la combustione può riattivarsi anche dopo diverse ore.
- **Non** scaricare la cenere entro 7 m da materiali combustibili, in sacchetti di plastica per la spazzatura o in contenitori combustibili.
- **Non** vuotare le ceneri in condizioni di vento.
- **Non** tentare di rimuovere la griglia del carburante o il cassetto della cenere mentre il Forno pizza è in uso.

Lo sportello posteriore potrebbe surriscaldarsi durante l'uso. Utilizzare solo la maniglia rimovibile per spostare e riposizionare lo sportello.

- Lo sportello posteriore deve essere posizionato in posizione verticale quando viene rimosso dal forno e quando non viene utilizzato.
- Posizionare lo sportello posteriore solo su superfici resistenti al calore. **NON** appoggiare su superfici di plastica.
- **NON** appoggiare gli sportelli a terra, vicino a bambini o animali domestici, o dove potrebbero subire danni.
- Maneggiare lo sportello posteriore con cura. Impatti violenti possono danneggiare o piegare lo sportello, compromettendone il funzionamento. Gli sportelli danneggiati non devono essere utilizzati. Contattare Solo Stove per le parti di ricambio.

CONSERVAZIONE

Corpo di Pizza Oven

Decolorazione

La cottura a legna produce quantità variabili di fumo, che provocheranno una certa decolorazione sopra l'apertura anteriore. Il residuo scuro che si forma sulla superficie è normale e può essere pulito **una volta che Pizza Oven si è raffreddato**.

Il corpo del forno è in acciaio inossidabile 304, è un acciaio forte e resistente alla corrosione che nel tempo si scolorisce lentamente e tende a formare una patina. Si tratta di un processo normale e non deve essere interpretato come un difetto. La formazione di patina è accelerata dal calore, motivo per cui parti diverse di Pizza Oven possono cambiare colore in modo diverso rispetto ad altre. Questo scolorimento può avvenire sia sopra che all'interno della superficie dell'acciaio e non è qualcosa che può essere rimosso completamente.

Pulizia

Sporco, residui e detriti possono essere rimossi usando acqua tiepida e sapone applicati su un asciugamano pulito e privo di pelucchi. Non spruzzare mai soluzioni detergenti direttamente su Pizza Oven. Inumidire l'asciugamano, quindi pulire nella direzione della spazzolatura.

- **Non** utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire il corpo del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie in acciaio inossidabile.

L'interno del forno può essere pulito come avviene per un forno standard con ciclo di autopulizia. Accendere a fuoco vivo per bruciare eventuali briciole o residui. Una volta raffreddato completamente, spazzolare via i detriti dal forno. È anche possibile pulire le superfici metalliche con un panno umido.

Conservazione

- **Non** far cadere il forno o posizionare oggetti direttamente sopra di esso, a meno che non si utilizzi il tappetino in silicone Pi.
- **Non** conservare oggetti all'interno del forno.

Pietre ollari per pizza

Decolorazione

La pietra ollare per pizza è realizzata in cordierite, un materiale poroso comunemente usato nelle pietre ollari. Si tratta di un materiale che invecchia con l'uso e col tempo si scolorisce naturalmente in alcune zone.

Cottura

Durante la cottura, è possibile utilizzare una leggera quantità di semola, farina di mais o farina per evitare che il cibo si attacchi. La farina di mais si brucia col tempo e può essere spazzolata sui lati tra una cottura e l'altra e rimossa quando Pizza Oven si è raffreddato.

Le due pietre ollari per pizza sono reversibili, e ogni lato durerà fino a 1-3 anni di normale utilizzo. Nel tempo, i pori della pietra per pizza accumuleranno residui di cibo, che modificheranno il sapore del cibo e il modo in cui la pietra trasferisce il calore agli alimenti.

Utilizzare pietre di ricambio originali Solo Stove quando necessario.

- **NON** appoggiare cibi congelati o estremamente freddi sulle pietre ollari per pizza.
- **NON** far cadere la pietra ollare per evitare che si rompi.
- **NON** utilizzare pietre ollari danneggiate o scheggiate.

Pulizia

Non tentare di pulire la pietra per pizza mentre è ancora calda. Lasciarla raffreddare prima di effettuare la pulizia di routine.

Di tanto in tanto, rimuovere e spazzolare via la pietra per pizza. I materiali bruciati devono essere rimossi con una spazzola di nylon rigida o un raschietto di plastica.

In casi estremi, è possibile utilizzare carta vetrata a grana media (100-120) per rimuovere i depositi superficiali più ostinati. Quindi, pulire con un panno pulito e leggermente umido.

- **NON** utilizzare raschietti metallici che potrebbero danneggiare la pietra.
- **NON** usare sapone o prodotti chimici sulla pietra ollare, né immergerla in acqua. La pietra per pizza li assorbirà, modificando il sapore del cibo. Impedire che la pietra entri in contatto con umidità eccessiva, poiché potrebbe rompersi se riscaldata.

Incendi di grassi

Non posizionare cibi grassi o oli direttamente sulla pietra per pizza. Cibi grassi o oli creeranno accumuli che possono causare odori sgradevoli, fumo in eccesso o incendi.

Se si verifica un incendio, rimuovere con attenzione tutti gli alimenti da Pizza Oven e lasciare che le fiamme si abbassino. Se le fiamme non si spengono entro 15 secondi o se si estendono al di fuori delle aperture del forno, chiamare i Vigili del Fuoco.

- **NON** utilizzare acqua per spegnere gli incendi causati da cibi grassi o oli in quanto potrebbero propagarsi.

Solo Stove non si assume alcuna responsabilità, legale o di altro tipo, per danni incidentali o consequenziali a proprietà o persone derivanti dall'uso improprio di questo prodotto. Solo Stove non sarà in alcun caso responsabile per danni speciali, indiretti, consequenziali o di altra natura che superino il prezzo di acquisto originale.



Gebruiksaanwijzing Pizzaoven

! Must read before use. Failure to do so can result in serious injury or death.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SCAN HERE

BELANGRIJKE VEILIGHEID-SWAARSCHUWINGEN

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. GOOI DEZE HANDLEIDING NIET WEG. Lees de volledige instructies voordat je de pizzaoven monteert en gebruikt. Het niet naleven van alle bepalingen en gebruiksrichtlijnen kan leiden tot materiële schade, ernstig lichamelijk letsel, overlijden of brand.

!	WAARSCHUWING! UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS!
Koolmonoxide is een kleur- en geurloos gas dat dodelijk kan zijn. Het komt vrij tijdens het verbrandingsproces van organische brandstoffen en verdwijnt normaal gesproken buiten in de open lucht. Gebruik de pizzaoven NIET in een gebouw, tent, voertuig, onder overdekte terrassen, luifels, in de buurt van open ramen, in de nabijheid van binnenruimtes of in dicht omheinde ruimtes waar dit gas zich kan ophopen, wat tot koolmonoxidevergiftiging kan leiden.	

- Gebruik dit apparaat NIET binnen 10 meter van brandbare materialen. Bewaar GEEN ontvlambare vloeistoffen of gastanks onder druk die niet rechtstreeks zijn aangesloten op de Pizzaoven binnen een straal van 7 meter van dit product.
- **WAARSCHUWING:** De oppervlakken van de pizzaoven kunnen heet zijn. Raak de buitenoppervlakken niet aan tijdens gebruik. Gebruik hittebestendige handschoenen bij het gebruik van de pizzaoven. **UIT DE BUURT VAN KINDEREN EN HUISDIEREN HOUDEN.** Laat de oven nooit onbeheerd achter tijdens gebruik of totdat de pizzaoven volledig is afgekoeld.
- Gebruik het product NIET op plastic of draagbare tafels die niet zijn ontworpen voor kookapparatuur.
- Gebruik het product NIET op tafels met bekleding van welke aard dan ook, inclusief tafelkleden van plastic en stof.
- **UITSLUITEND** gebruiken op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Verplaats de pizzaoven NIET tijdens gebruik.
- NIET gebruiken op boten, drijvende dokken of recreatievoertuigen.
- Gebruik alleen gedroogd hardhout als brandstof.
- Gebruik GEEN andere brandstoffen of brandstoffen met additieven.

- Gebruik GEEN houtpellets.
- Vul het brandstofrooster NIET te vol aan en probeer de aslade of het brandstofrooster NIET te verwijderen tijdens gebruik.
- Gebruik GEEN chemicaliën of andere aansteekmiddelen. Gebruik alleen natuurlijke, voedselveilige vuurstarters op basis van paraffine.
- De achterdeur wordt heet tijdens gebruik. Plaats deuren NIET op oppervlakken die door hitte kunnen worden beschadigd.
- Gebruik altijd de afneembare handgreep om de deuren op te tillen en te verplaatsen.
- Probeer GEEN hout in de pizzaoven te verbranden en tegelijkertijd de gasbrander van de pizzaoven te gebruiken. Dit kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of materiële schade.
- Als je de gasbrander van de Pizzaoven gebruikt, moeten de aslade en het brandstofrooster volledig afgekoeld en van as ontdaan zijn voordat je de gasbrander kunt installeren en gebruiken.
- Dek de pizzaoven NIET af voordat deze volledig is afgekoeld en alle as op de juiste manier is verwijderd en weggegooid.
- Niet 's nachts gebruiken zonder voldoende verlichting rondom de Pizzaoven. Inspecteer de omliggende gebieden op mogelijk struikelgevaar. Gebruik GEEN elektrische snoeren in de buurt van de Pizzaoven.
- Inspecteer je pizzaoven vóór elk gebruik. Gewijzigde, beschadigde of ontbrekende onderdelen kunnen lichamelijk letsel of schade aan eigendommen veroorzaken.

!	WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!
<p>STORT AS OP EEN VERANTWOORDE MANIER! As moet in een metalen recipiënt met een afsluitbaar metalen deksel worden gestort. As en sintels kunnen zelfs na enkele uren hun warmte en ontvlambaarheid behouden. Voorzichtig hanteren.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stort as NIET in plastic vuilniszakken of in brandbare containers binnen 25 meter van brandbare materialen. • Bewaar as NIET in een afgesloten ruimte • Stort of verplaats de as NIET in winderige weersomstandigheden • Probeer de aslade of het asladerooster NIET te verwijderen terwijl de oven in gebruik is of totdat de as volledig is afgekoeld. • Bekijk alle lokale verordeningen, richtlijnen voor buitenbranden en kennisgevingen van verbrandingsverboden voordat je de pizzaoven gebruikt. 	

!	WAARSCHUWING! DE OPPERVLAKKEN WORDEN HEET!
<p>Wees voorzichtig bij het bedienen van de Pizzaoven. De buitenoppervlakken zullen HEET zijn en mogen NIET worden aangeraakt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik altijd hittebestendige handschoenen en gebruik de afneembare handgrepen bij het tillen en verwijderen. • Vlammen kunnen af en toe buiten de opening aan de voorkant, de achterdeur en de onderste luchtinlaten aan de achterkant van de pizzaoven reiken. Volg alle richtlijnen voor afstand en plaatsing in deze instructies en houd kinderen en huisdieren uit de buurt. LAAT DE PIZZAOVEN NIET ONBEHEERD ACHTER. • Houd handen en gezicht uit de buurt van de openingen van de pizzaoven. De binnenlucht en het oppervlak kunnen 250-500 °C bereiken • Gebruik de pizzaoven niet als kachel 	

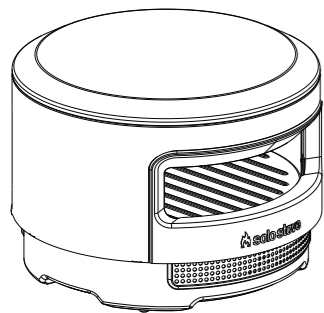
Wanneer je je Solo Stove Pi pizzaoven op een veilige en verantwoorde manier gebruikt, zul je er jarenlang plezier van hebben om ovenverse pizza's te serveren aan je familie en vrienden. Zorg ervoor dat deze instructies gelezen en begrepen worden door iedereen die de pizzaoven gebruikt.

BEFORE YOU BEGIN

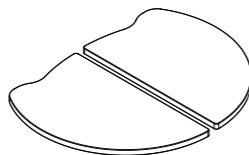
Scan for easy 3D instructions
Download the BILT app before you begin

INBEGREPEN ONDERDELEN

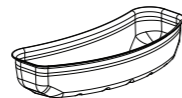
Wanneer je artikelen uit de doos haalt, moet je elk onderdeel uitpakken en inspecteren op schade.



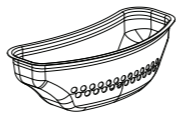
Behuizing van de pizzaoven



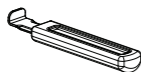
Pizzasteen (2 helften)



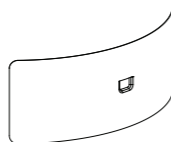
Brandstofrooster



Aslade



Handgreep achterdeur



Achterdeur



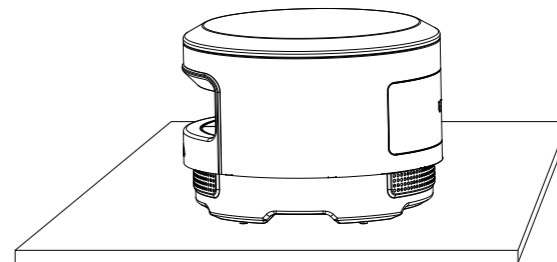
Brandstofstoker

MONTAGE

Haal voor de montage alle artikelen uit de doos, pak ze voorzichtig uit en inspecteer ze op schade.

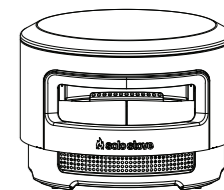
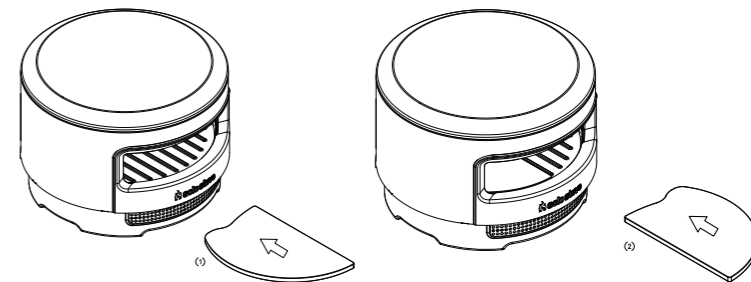
Houtstook

01 - Plaats de Pi op een veilig en stevig oppervlak



02 - Installeer de helften van de pizzasteen

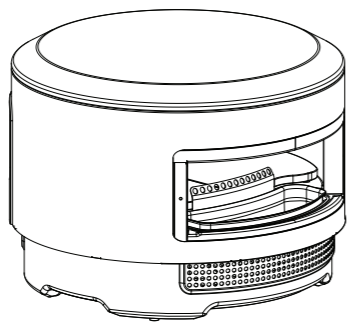
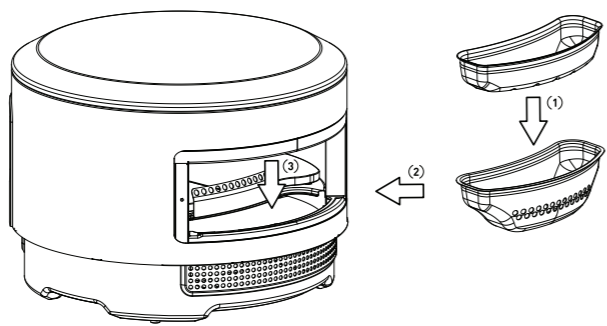
Steek een pizzasteenhelft door de voorste opening van de oven, zoals getoond op onderstaande afbeelding. Eenmaal in de oven schuif je de pizzasteen voor de helft opzij om ruimte te maken voor de tweede helft. Elke pizzasteenhelft moet plat op de metalen steunplaat liggen en zal bij correcte installatie niet op de andere steen rusten.



De steenhelften zijn correct geïnstalleerd

03 - Installeer de aspan en het brandstofrooster

Plaats eerst het brandstofrooster in de aslade. Wanneer het brandstofrooster volledig in de aslade is geplaatst, plaats je het geheel in de achterste opening van de oven zoals afgebeeld.

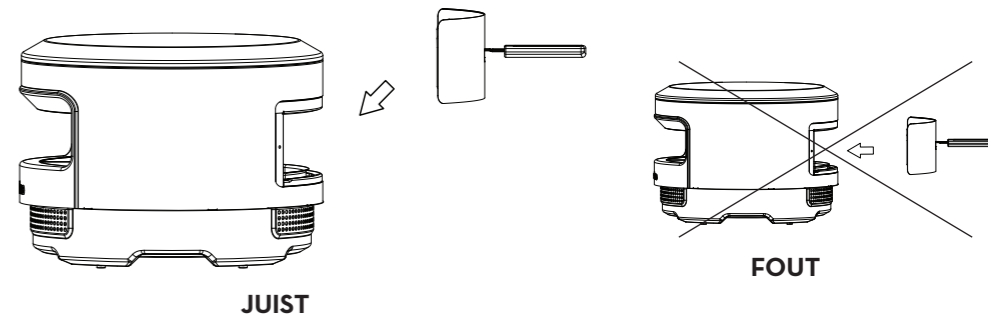


Als de aslade en het brandstofrooster correct zijn geïnstalleerd, zijn ze uitgelijnd en steken ze niet uit boven de onderste deurstijl.

04 - Achterdeur

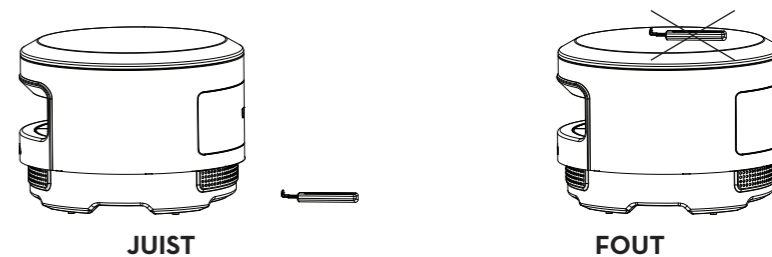
De achterdeur kan snel worden geplaatst of verwijderd met behulp van de afneembare handgreep.

Om de achterdeur te installeren, bevestig je de handgreep en laat je de deur onder een kleine hoek in de opening aan de achterkant zakken totdat de randen van de deur gelijk liggen met de ovenbehuizing.



OPGELET! Inspecteer na de installatie altijd de achterdeur om er zeker van te zijn dat deze **gelijk** is met de buitenkant van de ovenbehuizing. **Gebruik de pizzaoven niet als de deur beschadigd is of niet vlak is.** Het gebruik van een beschadigde Pi-pizzaoven kan resulteren in ernstig letsel of een risico op blootstelling aan vlammen inhouden.

Neem contact op met de klantenservice van Solo Stove voor hulp.



De handgreep van de achterdeur is ontworpen om alleen te worden gebruikt bij het verplaatsen van de deur en zal niet in de uitsparing van de handgreep blijven wanneer deze wordt losgelaten. De achterdeur dient tijdens gebruik zoveel mogelijk gesloten te blijven om warmteverlies tot een minimum te beperken. Bewaar de achterdeur op een veilige plaats wanneer niet in gebruik.

Plaats of bewaar de handgreep NIET direct bovenop de oven, tenzij je de Pi-siliconenmat gebruikt.

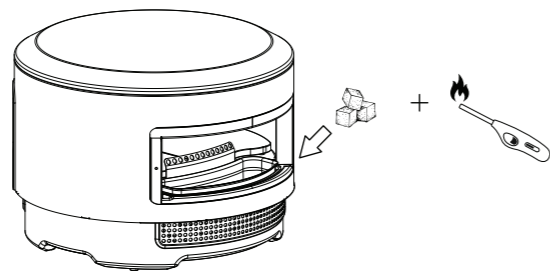
VERLICHTING EN BEDIENINGSINSTRUCTIES

Verlichting

01 - Toegang tot het brandstofrooster

Verwijder de achterdeur om toegang te krijgen tot het brandstofrooster.

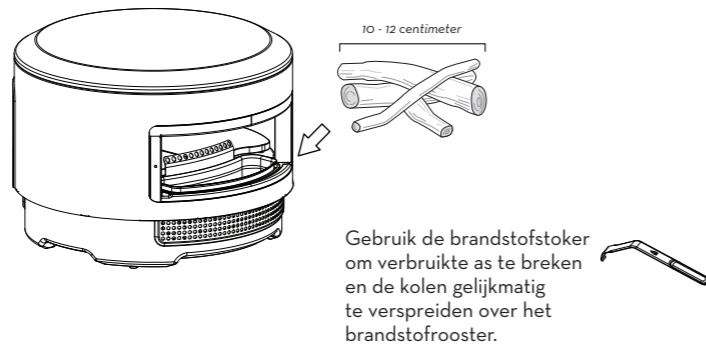
Plaats 2-3 natuurlijke vuurstarters op gelijke afstanden op de bodem van het brandstofrooster en steek deze vervolgens aan.



02 - Hout toevoegen

Leg 4-6 blokken gedroogd hout op de starters en laat ze vlam vatten.

Voor het beste resultaat moeten de stukken hout ongeveer 10 - 12 centimeter lang zijn met een diameter van 2,5 - 4 centimeter. Kleinere stukken zullen te snel verbranden, terwijl grotere stukken zullen roken en meer tijd nodig hebben om vlam te vatten.

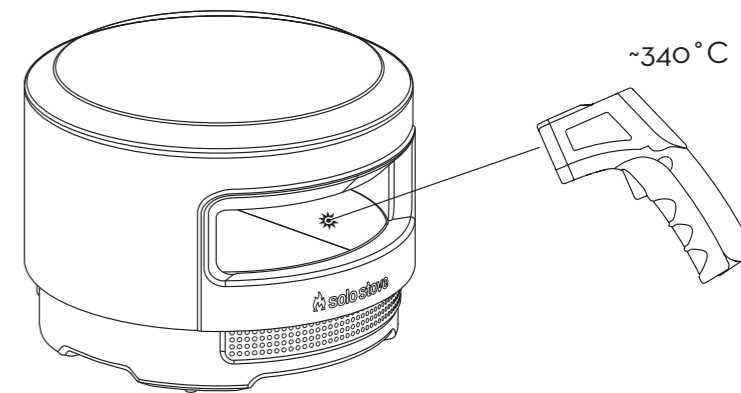


03 - Voorverwarmen

Plaats de achterdeur zodra het vuur aanblijft. Laat de oven 15 minuten voorverwarmen, of tot de pizzasteen ongeveer 340°C heeft bereikt. Gebruik een infraroodthermometer om in het centrum van de pizzasteen te meten.

Houd je Pi op optimale temperatuur door elke 5 minuten 1-2 stukken hout toe te voegen. De temperatuur en de tussenpozen voor het bijvullen kunnen variëren afhankelijk van de grootte van de houtblokken.

Begin met het toevoegen van de minimumhoeveelheid hout en voeg er indien nodig hout aan toe.



Algemeen gebruik

Inspecteer voor elk gebruik de vier rubberen voetjes aan de onderkant van de oven. **Gebruik de pizzaoven niet als er iets ontbreekt of beschadigd is.** Neem contact op met Solo Stove voor reserveonderdelen.

Bij normaal gebruik kan de aslade tot 2-3 uur worden gebruikt voordat deze vol is. De pizzaoven moet volledig afkoelen voordat een volle aslade geleegd kan worden.

- **Stort as op verantwoorde wijze**, bij voorkeur in een metalen blik. As en sintels kunnen zelfs na enkele uren hun warmte en ontvlambaarheid behouden.
- **Stort geen** as in plastic vuilniszakken of in brandbare recipiënten binnen 8 meter van brandbaar materiaal.
- Leeg **geen** as in winderige weersomstandigheden.
- Probeer de aslade of het brandstofrooster **niet** te verwijderen terwijl de pizzaoven in gebruik is.

De achterdeur kan heet worden tijdens het gebruik. Gebruik alleen de afneembare handgreep om de deur te verwijderen en te installeren.

- De achterdeur moet rechtop staan wanneer deze uit de oven wordt gehaald en wanneer deze niet wordt gebruikt.
- Plaats de achterdeur alleen op oppervlakken die hittebestendig zijn. NIET op plastic oppervlakken plaatsen.
- Plaats de deuren NIET op de grond, in de buurt van kinderen of huisdieren, of waar ze gevoelig zijn voor beschadiging.
- Hanteer de achterdeur met de nodige voorzichtigheid. Harde schokken kunnen de deur beschadigen of verbuigen, wat de werking ervan beïnvloedt. Beschadigde deuren mogen niet worden gebruikt. Neem contact op met Solo Stove voor vervangende onderdelen.

ONDERHOUD

Behuizing van de pizzaoven

Verkleuring

Koken op hout levert verschillende hoeveelheden rook op. Deze rook zorgt voor enige verkleuring boven de voorste opening. De donkere resten die op het oppervlak ontstaan zijn normaal en kunnen worden schoongemaakt **wanneer de pizzaoven is afgekoeld.**

De ovenbehuizing is gemaakt van roestvrij 304 staal, een sterk en corrosiebestendig staal dat na verloop van tijd langzaam zal verkleuren en patineren. Dit is normaal en mag niet worden opgevat als een defect. Dit proces wordt versneld door warmte, waardoor verschillende delen van de pizzaoven andere tekenen van patina of verkleuring zullen vertonen. Deze verkleuring zit zowel op als in het oppervlak van het staal en kan er niet volledig afgepoetst worden.

Reiniging

Vuil en resten kunnen worden verwijderd met warm zeepwater op een schone, pluisvrije doek. Spuit nooit rechtstreeks reinigungsoplossingen op de Pizzaoven. Maak de reinigungsdoek eerst vochtig en reinig vervolgens in de richting van de geborstelde nerf.

- **Gebruik geen** schuurmiddelen of -sponsjes om de behuizing van de oven te reinigen, omdat deze het roestvrijstalen oppervlak kunnen beschadigen.

Het interieur van de oven kan op dezelfde manier worden gereinigd als de zelfreinigende cyclus van een standaardoven. Zet de oven op hoog vuur om eventuele kruimels of resten te verbranden. Als de oven volledig is afgekoeld, veeg je het vuil weg. Je kunt ook de metalen oppervlakken afvegen met een vochtige doek.

Onderhoud

- **Laat de oven niet vallen** en plaats geen voorwerpen bovenop de oven, tenzij je de Pi-siliconenmat gebruikt.
- **Bewaar niets** in de oven.

Pizzasteenhelften

Verkleuring

De pizzasteen is gemaakt van cordieriet, een poreus materiaal dat veelvuldig wordt gebruikt voor kookstenen. Dit type materiaal verouderd naarmate het meer wordt gebruikt en zal na verloop van tijd op bepaalde gebieden van nature verkleuren.

Koken

Bij het koken kan een lichte hoeveelheid semolina, maïsmeel of bloem worden gebruikt om te voorkomen dat voedsel blijft plakken. Los maïsmeel zal na verloop van tijd verbranden en kan tussen het koken door opzij worden geborsteld en worden verwijderd wanneer de pizzaoven is afgekoeld.

De pizzasteenhelften zijn omkeerbaar; elke kant gaat bij normaal gebruik tot 1-3 jaar mee. Na verloop van tijd verzamelen de poriën van de pizzasteen voedselresten, wat van invloed is op hoe het eten smaakt en hoe goed de steen warmte overdraagt aan voedsel.

Gebruik enkel originele vervangende stenen van Solo Stove.

- **Plaats GEEN** bevroren of extreem koude gerechten op de pizzasteen.
- Laat de pizzasteen **NIET vallen**. Deze kan breken.
- **Gebruik GEEN** beschadigde of gebroken pizzasteen.

Reiniging

Probeer de pizzasteen niet schoon te maken terwijl deze nog warm is. Laat de steen afkoelen voordat je routinematige reinigingen uitvoert.

Je dient de pizzasteen af en toe te verwijderen en af te borstelen. Aangebrande materialen moeten worden verwijderd met een stijve nylon borstel of plastic schraper.

In extreme gevallen kan schuurpapier met een gemiddelde korrel (100-120) worden gebruikt om hardnekkige aanslag te verwijderen. Veeg vervolgens af met een schone, licht vochtige doek.

- **Gebruik GEEN** metalen schrapers, deze kunnen de steen beschadigen.

- **Gebruik GEEN** zeep of chemicaliën op de pizzasteen en dompel deze NIET onder in water. De pizzasteen neemt deze stoffen op, wat van invloed is op hoe je eten smaakt. Voorkom dat overmatig vocht in contact komt met de steen, omdat dit kan leiden tot barsten bij verhitting.

Vetbranden

Plaats vette voedingsmiddelen of oliën niet rechtstreeks op de pizzasteen. Vette voedingsmiddelen of oliën zorgen voor ophoping en kunnen onaangename geuren, overmatige rookontwikkeling of een vetbrand veroorzaken.

Mocht er toch brand ontstaan, verwijder dan voorzichtig al het voedsel uit de pizzaoven en laat de vlammen temperen. Bel de brandweer als de vlammen niet binnen 15 seconden doven of buiten de ovenopeningen reiken.

- **Gebruik GEEN** water om vuur te blussen dat wordt veroorzaakt door vette voedingsmiddelen of oliën, anders kan het vuur zich verspreiden.

Solo Stove aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid, juridische of anderszins, voor de incidentele of gevolgschade aan eigendommen of personen als gevolg van misbruik van dit product. Solo Stove is in geen geval aansprakelijk voor enige speciale, indirecte, gevolgschade of andere schade van welke aard dan ook die de oorspronkelijke aankoopprijs overschrijdt.



Bruksanvisning for pizzaovn

! Må leses før bruk. Hvis dette ikke gjøres, kan det føre til alvorlig personskade eller død.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SKANN HER

VIKTIGE SIKKERHETSADVARSLER

BEHOLD DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG BRUK. IKKE KAST DENNE HÅNDBOKEN. Les instruksjonene i sin helhet før montering og bruk av pizzaovnen. Hvis alle bestemmelse og retningslinjer for bruk ikke følges, kan det føre til skade på eiendom, alvorlig kroppsskade, død eller brann.

!	ADVARSEL! KUN FOR UTENDØRS BRUK!
<p>Karbonmonoksid er en fargeløs, luktfri gass som kan drepe. Den frigjøres under forbrenningen av organiske brenslere og forsvinner normalt i utendørs friluftsmiljøer. Ikke bruk pizzaovnen inne i en struktur, et telt, kjøretøy, under overbygde terrasser, markiser, i nærheten av åpne vinduer, nær innendørsområder, eller i tett inngjerdede rom der denne gassen kan konsentreres og føre til karbonmonoksidforgiftning.</p>	

- IKKE bruk denne innretningen nærmere enn 3 meter fra brennbare materialer. IKKE oppbevar brannfarlige væsker eller trykkgastanker som ikke er direkte koblet til pizzaovnen, nærmere enn 8 m fra dette produktet.
- **ADVARSEL:** Pizzaovnens overflater kan være varme. Ikke berør utvendige overflater mens enheten er i bruk. Bruk varmebestandige hansker når du bruker pizzaovnen. HOLDES UNNA BARN OG KJÆLEDYR. Etterlat aldri ovnen uten tilsyn mens den er i bruk, eller før pizzaovnen er helt avkjølt.
- IKKE bruk på plastbord eller bærbare bord som ikke er utformet for å brukes med matlagingsinnretninger.
- IKKE bruk på bord med bedekning av noe slag, inkludert bordduker av plast og stoff.
- Brukes KUN på en jevn, stabil varmebestandig overflate.
- IKKE flytt pizzaovnen mens den er i bruk.
- Må IKKE brukes på båter, flytedokker eller i fritidskjøretøyer.
- Bruk kun ovnstørket hardvedbrensel.
- IKKE bruk andre brenslere eller brenslere med tilsetningsstoffer.

- IKKE bruk trepellets.
- IKKE overfyll brenselristen eller forsøk å fjerne askepannen eller brenselristen mens enheten er i bruk.
- IKKE bruk kjemikalier eller fremskyndende stoffer til å tenne. Bruk kun naturlige, matsikre parafinbaserte ildstartere.
- Bakdøren vil være varm under bruk. IKKE sett dører på overflater som kan bli skadet av varme.
- Bruk alltid avtakbart håndtak til å løfte og flytte dører.
- IKKE brenn ved i pizzaovnen og ikke prøv å bruke pizzaovnens gassbrenner samtidig. Det kan føre til alvorlig kroppsskade eller skade på eiendom.
- Hvis du bruker pizzaovnens gassbrenner, må askepannen og brenselristområdet være helt kjølig og rengjort for aske før installasjon og bruk av gassbrenneren.
- IKKE dekk til pizzaovnen før den er helt avkjølt og all aske er ordentlig rensset ut og kastet.
- Ikke bruk om natten uten tilstrekkelig belysning rundt pizzaovnen. Inspiser området rundt for potensielle snublefarer. IKKE bruk elektriske ledninger i nærheten av pizzaovnen.
- Inspiser pizzaovnen din før hver gangs bruk. Endrede, skadede eller manglende deler kan forårsake personskade eller skade på eiendom.

!	ADVARSEL! BRANNFARE!
<p>KAST ASKEN PÅ RIKTIG MÅTE! Aske må kastes i en metallbeholder med et forseglet metalløkk. Aske og glo kan opprettholde varme og forbrenning selv etter flere timer. Håndteres med forsiktighet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • IKKE dump aske nærmere enn 8 m fra brennbare materialer, i plastsøppelsekker eller i brennbare beholdere. • IKKE oppbevar aske i et lukket område • IKKE dump eller flytt aske under vindfulle forhold • IKKE forsøk å fjerne askepannen eller askepanneristen mens ovnen er i bruk, eller før asken er helt avkjølt. • Gjennomgå alle lokale bestemmelser, retningslinjer for ild utendørs og brenneforbud før du bruker pizzaovnen. 	

!	ADVARSEL! OVERFLATER BLIR VARME!
<p>Vær forsiktig når du bruker pizzaovnen. Ytre overflater vil være VARME og må IKKE berøres.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruk varmebestandige hansker til enhver tid og bruk avtakbare håndtak ved løfting og fjerning. • Flammer kan av og til nå utenfor pizzaovnens frontåpning, bakdør og nedre bakre luftinntak. Følg alle retningslinjene for avstander og plassering i denne brukerhåndboken, og hold barn og kjæledyr unna. IKKE ETTERLAT PIZZAOVNEN UTEN TILSYN. • Hold hender og ansikt unna pizzaovnens åpninger. Innvendig luft og overflate kan nå 250-500 °C • Ikke bruk pizzaovnen som en varmer 	

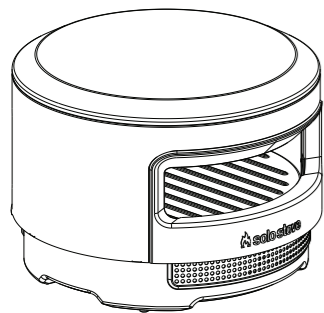
Når Solo Stove Pi-pizzaovnen betjenes på en trygg og ansvarlig måte, vil den gi mange års glede med ovnsfersk pizza til familie og venner. Sørg for at denne håndboken leses ofte og er forstått av alle personer som bruker pizzaovnen.

BEFORE YOU BEGIN

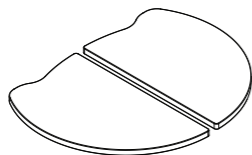
Scan for easy 3D instructions
Download the BILT app before you begin

INKLUDERTE DELER

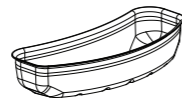
Når du tar ut artikler fra esken, må du passe ekstra godt på å pakke ut hver komponent og inspisere dem for skade.



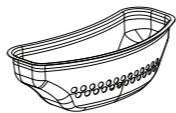
Pizzaovens hoveddel



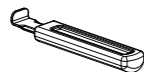
Pizzastein (2 halvdel)



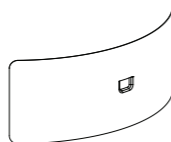
Brenselrist



Askepanne



Bakre dørhåndtak



Bakdør



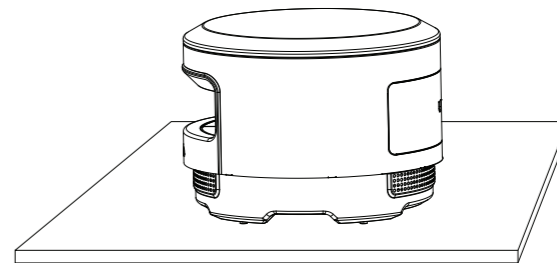
Brenselstoker

MONTERING

Før montering fjerner du alle artikler fra esken, pakker dem forsiktig ut og inspiserer dem for skade.

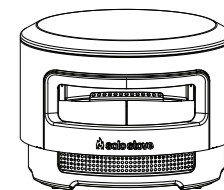
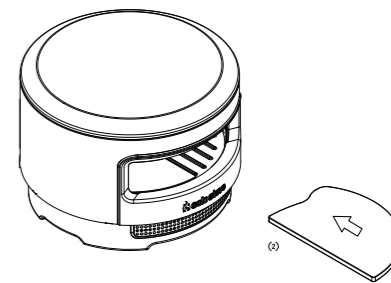
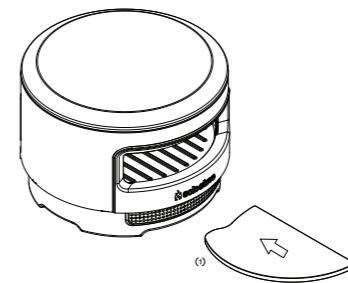
Vedbrenning

01 - Plasser Pi på en sikker, solid overflate



02 - Installer pizzasteinhalvdeler

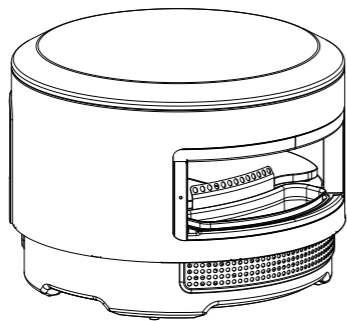
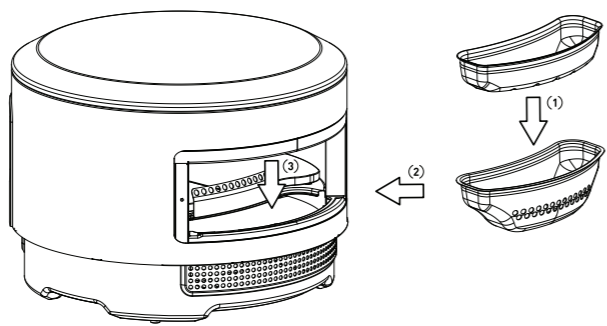
Sett inn én pizzasteinhalvdel gjennom frontåpningen av ovns hoveddel slik at det samsvarer med retningen vist nedenfor. Når pizzasteinhalvdelen er inne i ovnen, flytter du den helt til siden for å lage plass til den andre halvdel. Hver av pizzasteinhalvdelene skal ligge flatt på metallstøttebrettet, og de skal ikke hvile oppå hverandre når de er installert riktig.



Steinhalvdelene er installert riktig

03 - Installer askepanne og brenselrist

Først setter du brenselristen inn i askepannen. Når brenselristen er helt omsluttet i askepannen, plasserer du hele enheten i bakåpningen på ovns hoveddel som vist på illustrasjonen.



Når askepannen og brenselristen er installert riktig, er de innrettet og stikker ikke opp over den nedre dørkarmen.

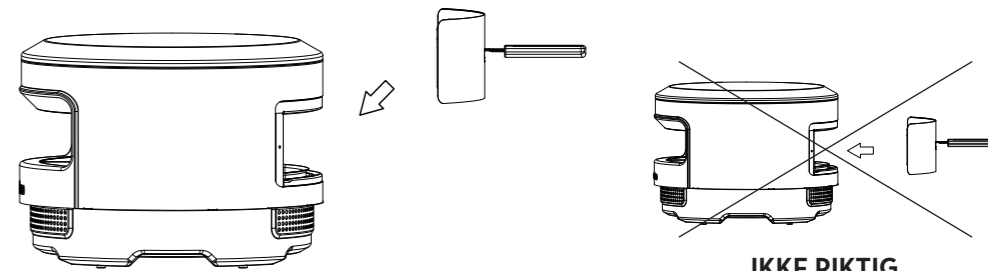
04 - Bakdør

Bakdøren kan raskt settes på plass eller fjernes ved hjelp av det avtakbare håndtaket.

For å installere bakdøren må du feste håndtaket og senke døren inn i bakåpningen i en liten vinkel, til dørkantene er i flukt med ovns hoveddel.

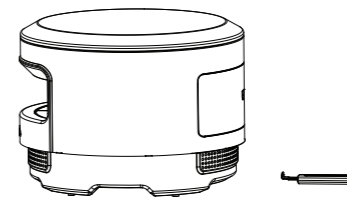
FORSIKTIG! Inspiser alltid bakdøren etter installasjon for å sikre at den hviler **i flukt** med utsiden av ovns hoveddel. Hvis døren er skadet eller ikke hviler i flukt, må pizzaovnen **ikke brukes**. Det kan oppstå alvorlig personskade eller risiko for eksponering for flammer ved bruk av en skadet Pi-pizzaovn.

Kontakt Solo Stove-kundestøtten for hjelp.

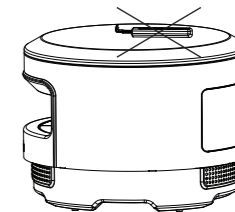


RIKTIG

IKKE RIKTIG



RIKTIG



IKKE RIKTIG

Det bakre dørhåndtaket er utformet for kun å brukes når døren forflyttes, og vil ikke forbli i dørhåndtakforsenkingen når det slippes. Bakdøren må forbli lukket så mye som mulig under bruk for å minimere varmetapet. Oppbevar bakdøren på et trygt sted mellom hver gangs bruk.

IKKE sett eller oppbevar håndtaket direkte på toppen av ovnen, med mindre du bruker Pi-silikonmatten.

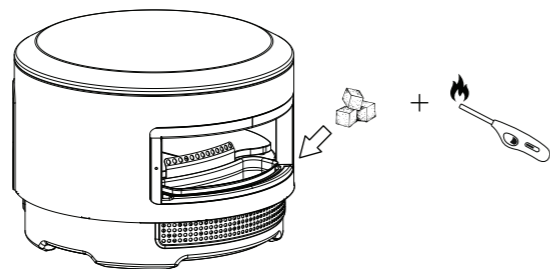
INSTRUKSJONER FOR TENNING OG DRIFT

Tenning

01 - Sørg for at du har tilgang til brenselristen

Fjern bakdøren for å få tilgang til brenselristen.

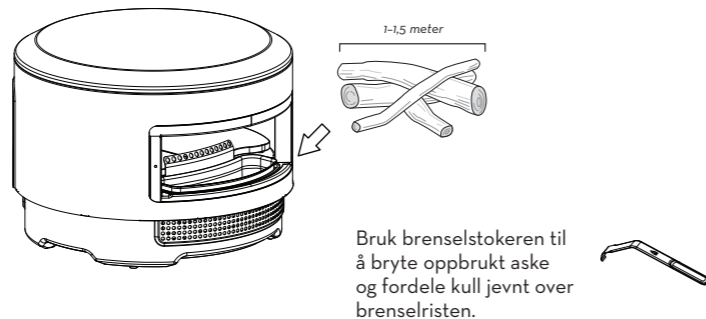
Plasser 2-3 naturlige ildstartere like langt fra hverandre nederst på brenselristen, og tenn deretter starterne.



02 - Legg til ved

Legg 4-6 stykker av ovnstørket ved oppå starterne og la dem ta fyr.

For best resultat bør vedstykker være ca. 1-1,5 m lange med 30-45 cm i diameter. Mindre stykker vil brenne for raskt, mens større biter vil ryke og kreve lengre tid til de tar fyr.

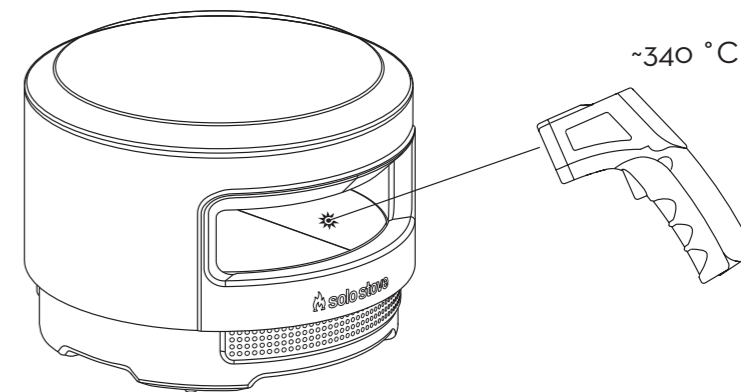


03 - Forvarm

Når ilden vedvarer, setter du på igjen bakdøren. La ovnen forvarme i 15 minutter, eller til pizzasteinen når omtrent 650 °F. Bruk et infrarødt termometer til å måle i selve senteret av pizzasteinen.

Hold Di på en optimal temperatur ved å legge til 1-2 vedstykker hvert 5. minutt. Temperatur og vedpåfyllingsintervaller kan variere avhengig av størrelsen på veden.

Begynn med å legge til minimumsantallet og øk etter behov.



Generell bruk

Før hver gangs bruk må du inspisere de fire gummiføttene nederst på ovnen. Hvis noen av dem mangler eller er skadet, **må pizzaovnen ikke brukes** Kontakt Solo Stove for reservedeler.

Ved normal bruk vil askepannen muliggjøre opptil 2–3-timers bruk før den blir full. Pizzaovnen må avkjøles helt før en full askepanne kan tømmes.

- **Kast asken på en ansvarlig måte**, helst i en metallkanne. Aske og glo kan opprettholde varme og antennelighet selv etter flere timer.

- **Ikke** dump aske nærmere enn 8 m fra brennbare materialer, i plastsøppelsekker eller i brennbare beholdere.

- **Ikke** tøm aske under vindfulle forhold.

- **Ikke** forsøk å fjerne brenselristen eller askepannen mens pizzaovnen er i bruk.

Bakdøren kan være varm når enheten er i bruk. Bruk kun det avtakbare håndtaket til å fjerne og installere døren.

- Bakdøren skal settes i opprettstående posisjon når den fjernes fra ovnen, og når den ikke er i bruk.

- Bakdøren må kun settes på overflater som tåler varme. Må IKKE settes på plastoverflater.

- IKKE sett dører på bakken, i nærheten av barn eller kjæledyr, eller på steder der de kan utsettes for skade.

- Håndter bakdøren med forsiktighet. Harde støt kan skade eller bøye døren, noe som vil påvirke hvordan den fungerer. Skadede dører skal ikke brukes. Kontakt Solo Stove for reservedeler.

PLEIE

Pizzaovnens hoveddel

Misfarging

Matlaging med ved vil generere varierende mengder røyk. Denne røyken vil forårsake noe misfarging over frontåpningen. De mørke restene som dannes på overflaten, er normale og kan rengjøres **når pizzaovnen er avkjølt**.

Ovnens hoveddel er i rustfritt stål nr. 304, et sterkt og korrosjonsbestandig stål som sakte vil misfarges og patinere over tid. Dette er normalt og skal ikke tolkes som en defekt. Denne prosessen fremskyndes av varme. Dette er grunnen til at forskjellige områder av pizzaovnen vil patinere eller misfarges annerledes enn andre. Denne misfargingen er både på og i stålets overflate, og det er ikke noe som kan renses helt av.

Rengjøring

Smuss, rester og rusk kan renses av med varmt såpevann på rent, lofritt tørkepapir. Spray aldri rengjøringsmidler direkte på pizzaovnen. Fukt tørkepapiret først og rengjør deretter i retning av det børstede kornmønsteret.

- **Ikke bruk** slipende rengjøringsmidler eller skureputer til å rengjøre stekeovnens hoveddel, da disse kan ripe opp overflaten i rustfritt stål.

Ovnens innside kan rengjøres på samme måte som ved kjøring av en selvrensende syklus på en standard ovn. Fyr den opp på høy varme for å brenne bort eventuelle smuler eller rester. Når ovnen er helt avkjølt, børster du vekk rusk. Du kan også tørke av metalloverflatene med en fuktig klut.

Pleie

- **Ikke** slipp ned ovnen, eller legg gjenstander direkte på toppen av ovnen med mindre du bruker Pi-silikonmatten.

- **Ikke** oppbevar gjenstander inne i ovnen.

Pizzasteinhalvdeler

Misfarging

Pizzasteinen er laget av kordieritt, et porøst materiale som vanligvis brukes i matlagingssteiner. Denne typen materiale vil eldes jo mer den brukes, og vil naturlig misfarges i visse områder over tid.

Matlaging

Når du lager mat, kan en liten mengde semulegryn, maismel eller mel brukes for å forhindre at mat setter seg fast. Løst maismel vil brenne av over tid, og kan børstes til sidene mellom stekeintervallene og fjernes når pizzaovnen er avkjølt.

Pizzasteinhalvdelenene er vendbare, og hver side vil vare opptil 1–3 år ved normal bruk. Over tid vil porene i pizzasteinen samle opp matrester, noe som vil påvirke hvordan maten smaker, og hvor godt steinen overfører varme til maten.

Bruk originale Solo Stove-erstatningssteiner ved behov.

- **IKKE** legg frossen eller ekstremt kald mat på pizzasteinen.

- **IKKE** slipp ned pizzasteinen. Det kan føre til sprekking.

- **IKKE** bruk en skadet eller oppfliset pizzastein.

Rengjøring

Ikke prøv å rengjøre pizzasteinen mens den fortsatt er varm. La den avkjøles før du utfører rutinemessig rengjøring.

Fjern og børst av pizzasteinen av og til. Materialer som har brent seg fast, må fjernes med en stiv nylonbørste eller plastskrape.

I ekstreme tilfeller kan sandpapir med middels kornstørrelse (100–120) brukes for å fjerne gjenstridig overflatavsetning. Tørk deretter av med en ren klut som er fuktet lett.

- **IKKE** bruk metallskraper, da de kan skade steinen.

- **IKKE** bruke såpe eller kjemikalier på pizzasteinen eller senk den ned i vann. Pizzasteinen vil absorbere disse stoffene, noe som vil påvirke hvordan maten din smaker. Forhindre at steinen kommer i kontakt med for mye fuktighet, da det kan føre til at den sprekker ved oppvarming.

Fettbrann

Ikke legg/hell fet mat eller olje direkte på pizzasteinen. Fet mat eller olje vil skape opphoping og kan forårsake ubehagelig lukt, overdreven røyk eller føre til fettbrann.

Hvis det oppstår brann, fjerner du forsiktig all mat fra pizzaovnen og lar flammene avta. Ring brannvesenet hvis flammene ikke slukker innen 15 sekunder eller når utenfor ovnsåpningene.

- **IKKE** bruk vann til å slukke branner forårsaket av fettholdige matvarer eller oljer, da det kan føre til at brannen sprer seg.

Solo Stove påtar seg ikke noe ansvar, verken juridisk eller på annen måte, for tilfeldige skader eller følgeskader på eiendom eller personer som følge av feilaktig bruk av dette produktet. Solo Stove skal ikke under noen omstendigheter være ansvarlig for spesielle, indirekte skader, følgeskader eller andre skader av noe slag som overstiger den opprinnelige kjøpesummen.



Manual de instruções do forno de pizza

⚠ Lê antes da utilização. Se não o fizeres, podem ocorrer ferimentos graves ou morte.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



DIGITALIZAR AQUI

AVISOS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

GUARDA ESTAS INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO FUTURA. NÃO DEITES FORA ESTE MANUAL. Lê as instruções na íntegra antes de montares e utilizares o forno de pizza. O incumprimento de todas as disposições e diretrizes de utilização pode resultar em danos materiais, ferimentos corporais graves, morte ou incêndio.

⚠	AVISO! APENAS PARA UTILIZAÇÃO AO AR LIVRE!
<p>O monóxido de carbono é um gás incolor e sem odor que pode matar. É libertado durante o processo de combustão de combustíveis orgânicos e normalmente dissipa-se em espaços abertos e ao ar livre. NÃO utilizes o forno de pizza no interior de estruturas, tendas, veículos, sob pátios cobertos, toldos, perto de janelas abertas, na proximidade de áreas interiores ou em espaços bem vedados onde possa ocorrer a concentração deste gás e originar envenenamento por monóxido de carbono.</p>	

- NÃO utilizes este equipamento a uma distância inferior a 3 m (10 pés) de materiais combustíveis. NÃO armazenes líquidos inflamáveis nem tanques de gás pressurizado que não estejam diretamente ligados ao forno de pizza, num raio de 7,6 m (25 pés) deste produto.
- AVISO: as superfícies do forno de pizza podem estar quentes. Não toques nas superfícies exteriores enquanto estiver em uso. Usa luvas resistentes ao calor quando utilizares o forno de pizza. **MANTÉM-NO LONGE DE CRIANÇAS E ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO.** Nunca deixes o forno sem supervisão enquanto estiver em utilização ou até o forno de pizza ter arrefecido completamente.
- NÃO utilizes em mesas de plástico ou mesas portáteis que não foram concebidas para acomodar equipamentos de cozinha.
- NÃO utilizes em mesas com coberturas de qualquer tipo, incluindo toalhas de plástico e de tecido.
- Utiliza APENAS em superfícies niveladas, estáveis e resistentes ao calor.
- NÃO movas o forno de pizza enquanto estiver em utilização.
- NÃO utilizes em barcos, docas flutuantes ou veículos recreativos.
- Utiliza apenas combustíveis à base de madeira seca em estufa.

- NÃO utilizes outros combustíveis nem combustíveis com aditivos.
- NÃO utilizes pellets de madeira.
- NÃO enchas demasiado a grelha de combustível nem tentes remover o recipiente de cinzas ou a grelha de combustível durante a utilização.
- NÃO utilizes produtos químicos nem aceleradores para acender o fogo. Utiliza apenas acendalhas naturais à base de parafina, seguras para alimentos.
- A porta traseira estará quente durante a utilização. NÃO coloques as portas em superfícies que possam ser danificadas pelo calor.
- Utiliza sempre a pega amovível para levantar e mover as portas.
- NÃO queimes madeira no forno de pizza nem tentes utilizar o queimador a gás do forno de pizza em simultâneo. Isto pode resultar em danos corporais ou danos materiais graves.
- Se pretenderes utilizar o queimador a gás do forno de pizza, o recipiente de cinzas e a área da grelha de combustível têm de estar totalmente arrefecidos, limpos e livres de cinzas antes da instalação e utilização do queimador a gás.
- NÃO cubras o forno de pizza até que tenha arrefecido totalmente e todas as cinzas tenham sido devidamente limpas e eliminadas.
- Não utilizes o forno de pizza à noite, sem iluminação suficiente. Inspecciona as áreas circundantes para verificar se há algo que represente risco de tropeçar. NÃO utilizes cabos elétricos perto do forno de pizza.
- Inspecciona o forno de pizza antes de cada utilização. Peças alteradas, danificadas ou em falta podem causar ferimentos corporais ou danos materiais.

⚠	AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!
<p>ELIMINA AS CINZAS CORRETAMENTE! As cinzas devem ser colocadas num recipiente de metal com tampa de metal selada. As cinzas e as brasas podem manter o calor e a combustão mesmo passadas várias horas. Manuseia com cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NÃO despejes cinzas num raio de 7,6 m (25 pés) de materiais inflamáveis, em sacos do lixo de plástico ou em quaisquer recipientes inflamáveis. • NÃO armazenes cinzas em áreas fechadas • NÃO despejes nem movas cinzas em condições ventosas • NÃO tentes remover o recipiente de cinzas nem a grelha do recipiente de cinzas enquanto o forno estiver em utilização ou antes de as cinzas arrefecerem completamente. • Consulta todos os regulamentos locais, orientações para fogueiras ao ar livre e avisos de proibição de queimadas antes de utilizares o forno de pizza. 	

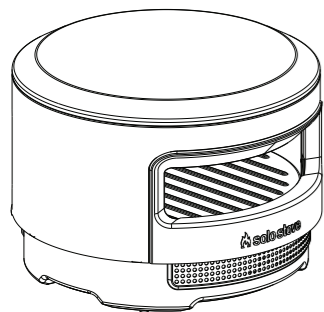
⚠	AVISO! AS SUPERFÍCIES ESTARÃO QUENTES!
<p>Tem cuidado ao operar o forno de pizza. As superfícies externas estarão QUENTES e NÃO devem ser tocadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliza sempre luvas resistentes ao calor e utiliza as pegas amovíveis para levantar e remover. • As chamas podem ocasionalmente chegar ao exterior da abertura frontal, à porta traseira e às entradas de ar traseiras inferiores do forno de pizza. Segue todas as orientações de espaçamento e posicionamento indicadas nestas instruções e mantém as crianças e os animais de estimação longe. NÃO DEIXES O FORNO DE PIZZA SEM SUPERVISÃO. • Mantém as mãos e o rosto longe das aberturas do forno de pizza. O ar interior e à superfície pode atingir entre 250 e 500 °C • Não utilizes o forno de pizza como aquecedor 	

Quando operado de forma segura e responsável, o Forno de Pizza Pi da Solo Stove proporciona anos de diversão e pizza acabada de sair do forno para a tua família e amigos. **Certifica-te de que estas instruções são lidas frequentemente e compreendidas por todos os indivíduos que utilizem o forno de pizza.**

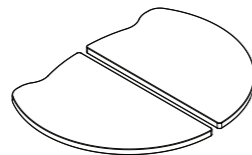
BEFORE YOU BEGIN		
BILT®		
Scan for easy 3D instructions		
Download the BILT app before you begin		

PEÇAS INCLUÍDAS

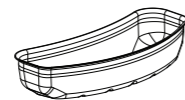
Quando removeres os itens da caixa, tem especial cuidado ao desembalar cada componente e inspeciona-os para verificar se têm danos.



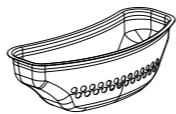
Estrutura do forno de pizza



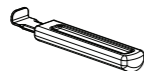
Pedra de pizza
(2 metades)



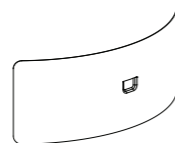
Grelha de combustível



Recipiente de cinzas



Pega da porta traseira



Porta traseira



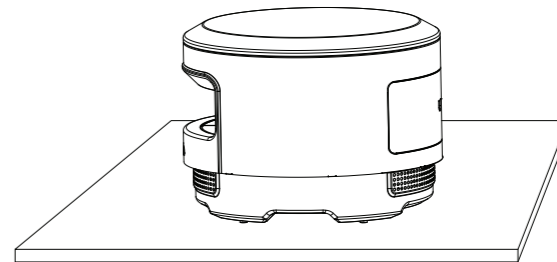
Atizador de brasas

MONTAGEM

Antes de montar, remove todos os itens da caixa, desembala-os cuidadosamente e inspeciona-os para verificar se têm danos.

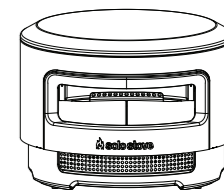
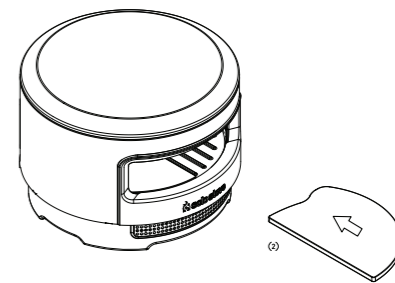
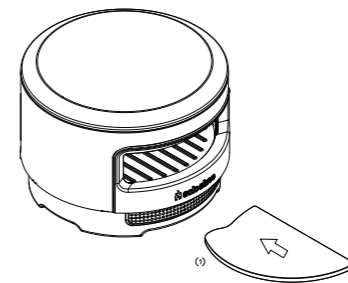
Acender a fogueira

01 - Coloca o Pi sobre uma superfície segura e robusta



02 - Instala as metades da pedra de pizza

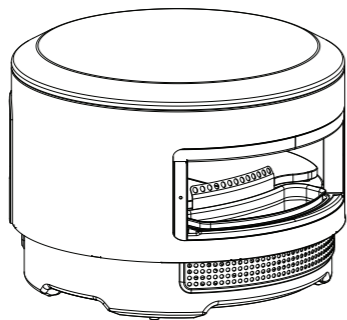
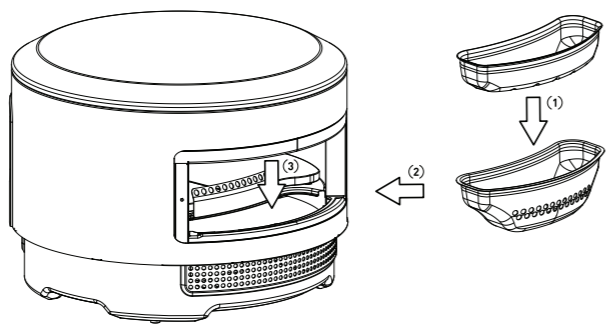
Insere uma das metades da pedra de pizza através da abertura frontal da estrutura do forno, de acordo com a orientação ilustrada abaixo. Uma vez dentro do forno, move a metade da pedra de pizza completamente para o lado para abrir espaço para a segunda parte. Cada metade da pedra de pizza deve ficar plana sobre a bandeja de suporte metálica, e as metades não se sobrepõem quando instaladas corretamente.



Metades da pedra instaladas corretamente

03 - Instala o recipiente de cinzas e a grelha de combustível

Primeiro, insere a grelha de combustível no recipiente de cinzas. Quando a grelha de combustível estiver totalmente inserida no recipiente de cinzas, coloca a unidade completa dentro da abertura traseira da estrutura do forno, conforme ilustrado.



Quando instalados corretamente, o recipiente de cinzas e a grelha de combustível ficam alinhados e não ficam por cima da moldura da porta inferior.

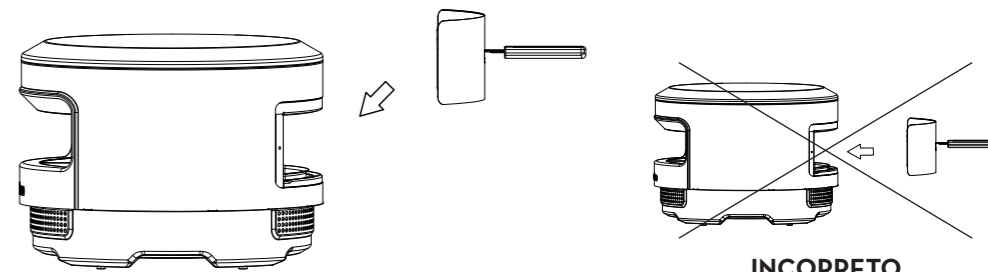
04 - Porta traseira

A porta traseira pode ser colocada ou removida rapidamente com a pega amovível.

Para instalar a porta traseira, fixa a pega e baixa a porta em direção à abertura traseira com uma inclinação ligeira até que as extremidades da porta fiquem alinhadas com a estrutura do forno.

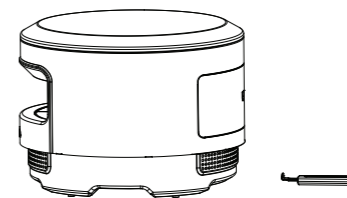
CUIDADO! Inspecciona sempre a porta traseira após a instalação para garantir que fica **encaixada** na parte exterior da estrutura do forno. Se a porta estiver danificada ou não encaixar corretamente, **não utilizes** o forno de pizza. Podem ocorrer ferimentos graves ou riscos de exposição às chamas durante a operação de um Forno de Pizza Pi danificado.

Contacta o apoio ao cliente da Solo Stove para obteres assistência.

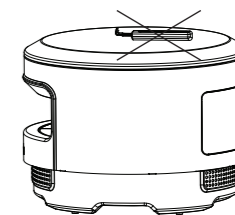


CORRETO

INCORRETO



CORRETO



INCORRETO

A pega da porta traseira foi concebida para ser utilizada apenas para mover a porta e não fica no encaixe da pega da porta quando largada. A porta traseira deve permanecer fechada sempre que possível durante a utilização para minimizar a perda de calor. Guarda a porta traseira num local seguro entre utilizações.

NÃO coloques nem armazenes a pega diretamente na parte superior do forno, a menos que utilizes o Tapete de Silicone Pi.

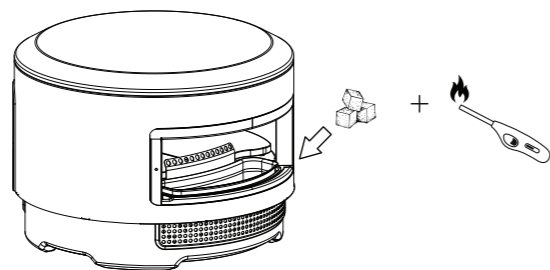
INSTRUÇÕES DE IGNIÇÃO E OPERAÇÃO

Ignição

01 - Acende à grelha de combustível

Remove a porta traseira para aceder à grelha de combustível.

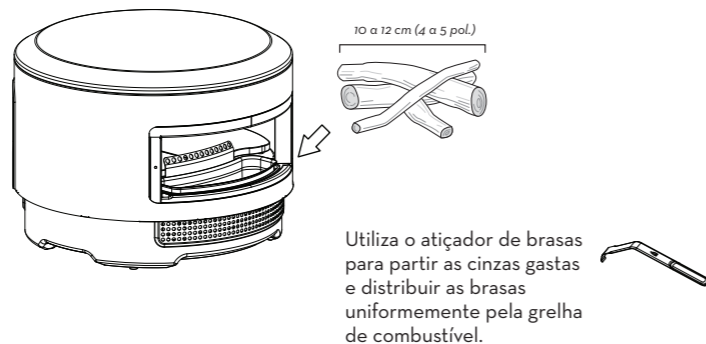
Coloca 2 a 3 acendalhas naturais com espaçamento semelhante entre elas no fundo da grelha de combustível e, em seguida, acende-as.



02 - Adiciona madeira

Coloca 4 a 6 pedaços de madeira seca em estufa em cima das acendalhas e deixa-os pegar fogo.

Para melhores resultados, os pedaços de madeira devem ter aproximadamente 10 a 12 cm (4 a 5 pol.) de comprimento, com 2,5 a 3,8 cm (1 a 1,5 pol.) de diâmetro. Os pedaços menores ardem muito depressa, enquanto os maiores geram muito fumo e demoram mais tempo a pegar fogo.

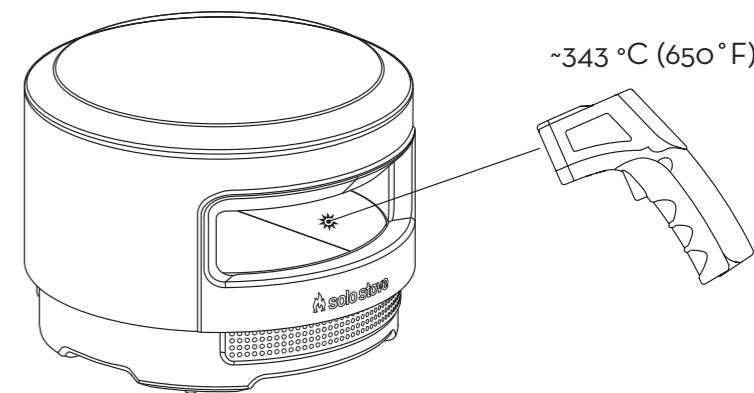


03 - Pré-aquecimento

Quando a fogueira estiver acesa, volta a colocar a porta traseira. Deixa o forno pré-aquecer durante 15 minutos ou até a pedra de pizza atingir aproximadamente 343 °C (650 °F). Utiliza um termómetro de infravermelhos para medir a temperatura no centro da pedra de pizza.

Mantém o Pi a temperaturas ideais ao adicionares 1 a 2 pedaços de madeira a cada 5 minutos. Os intervalos de temperatura e reabastecimento podem variar consoante o tamanho da madeira.

Começa por adicionar a quantidade mínima e vai aumentando conforme necessário.



Utilização geral

Em todas as utilizações, inspeciona os quatro pés de borracha na parte inferior do forno. Se algum estiver em falta ou danificado, **não utilizes o forno de pizza**. Contacta a Solo Stove para obteres peças de reposição.

Com a utilização normal, tens até 2 a 3 horas de utilização até o recipiente de cinzas ficar cheio. O forno de pizza tem de arrefecer completamente antes de poderes esvaziar um recipiente de cinzas cheio.

- **Elimina as cinzas de forma responsável**, preferencialmente numa lata metálica. As cinzas e as brasas podem manter o calor e a inflamabilidade mesmo ao fim de várias horas.
- **Não** despejes cinzas num raio de 7,6 m (25 pés) de materiais inflamáveis, em sacos do lixo de plástico ou em quaisquer recipientes inflamáveis.
- **Não** despejes cinzas em condições ventosas.
- **Não** tentes retirar a grelha de combustível ou o recipiente de cinzas enquanto o forno de pizza estiver a ser utilizado.

A porta traseira pode estar quente quando estiver em utilização. Utiliza apenas a pega amovível para remover e instalar a porta.

- A porta traseira deve ser colocada na posição vertical quando estiver fora do forno e quando não estiver a ser utilizada.
- Coloca a porta traseira apenas em superfícies tolerantes ao calor. **NÃO** a coloques sobre superfícies plásticas.
- **NÃO** coloques portas no chão, perto de crianças ou animais de estimação, ou onde podem ser sujeitas a danos.
- Manuseia a porta traseira com cuidado. Os impactos fortes podem danificar ou dobrar a porta, afetando o seu funcionamento. As portas danificadas não devem ser utilizadas. Contacta a Solo Stove para obteres peças de substituição.

CUIDADOS

Estrutura do forno de pizza

Descoloração

Cozinhar com madeira produz várias quantidades de fumo. Este fumo provoca alguma descoloração acima da abertura frontal. O resíduo escuro que se forma na superfície é normal e pode ser limpo **depois de o forno de pizza ter arrefecido**.

A estrutura do forno é fabricada em aço inoxidável 304, um aço forte e resistente à corrosão que irá descolorar lentamente e ganhar pátina ao longo do tempo. Este fenómeno é normal e não deve ser interpretado como um defeito. Este processo é acelerado pelo calor, e é por isso que diferentes áreas do forno de pizza podem ganhar pátina ou descolorar de forma diferente de outras. Esta descoloração ocorre por cima e por dentro da superfície de aço, portanto não é algo que se possa limpar completamente.

Limpeza

Podes limpar a sujidade e os resíduos com água morna e sabão numa toalha limpa e sem borboto. Nunca pulverizes soluções de limpeza diretamente sobre o forno de pizza. Humedece a toalha primeiro e depois limpa na direção do padrão escovado.

- **Não** utilizes produtos de limpeza ou esfregões abrasivos para limpar a estrutura do forno, uma vez que podem arranhar a superfície de aço inoxidável.

Podes limpar o interior do forno da mesma forma que farias num ciclo de limpeza automática de um forno normal. Acende o forno em fogo alto para queimar quaisquer migalhas ou resíduos. Depois de o forno arrefecer completamente, escova os resíduos. Também podes limpar as superfícies metálicas com um pano húmido.

Cuidados

- **Não** coloques o forno nem os itens diretamente na parte superior do forno, a menos que utilizes o Tapete de Silicone Pi.
- **Não** armazenes itens dentro do forno.

Metades da pedra de pizza

Descoloração

A pedra de pizza é de cordierita, um material poroso normalmente utilizado em pedras de cozinhar. Este tipo de material envelhece quantas mais vezes for utilizado e descolora naturalmente em determinadas áreas ao longo do tempo.

Cozinhar

Ao cozinhar, podes utilizar uma pequena quantidade de semolina, farinha de milho ou farinha para ajudar a evitar que os alimentos fiquem colados. A farinha de milho solta queima-se ao longo do tempo e pode ser escovada para os lados entre confeções e removida quando o forno de pizza tiver arrefecido.

As metades da pedra de pizza são reversíveis e cada lado dura entre 1 a 3 anos com utilização normal. Com o tempo, os poros da pedra de pizza vão acumular resíduos de alimentos, o que vai afetar o sabor dos alimentos e a transferência de calor da pedra para os alimentos.

Utiliza pedras de substituição genuínas da Solo Stove quando necessário.

- **NÃO** coloques alimentos congelados ou extremamente frios na pedra de pizza.
- **NÃO** deixes cair a pedra de pizza. Pode partir.
- **NÃO** utilizes uma pedra de pizza danificada ou lascada.

Limpeza

Não tentes limpar a pedra de pizza enquanto estiver quente. Deixa-a arrefecer antes de fazeres qualquer limpeza de rotina.

Ocasionalmente, remove e escova a pedra de pizza. Os materiais queimados devem ser removidos com uma escova de nylon rígida ou um raspador de plástico.

Em casos extremos, podes utilizar uma lixa de grão médio (100 a 120) para removeres depósitos mais difíceis da superfície. Em seguida, limpa com um pano limpo e ligeiramente humedecido.

- **NÃO** utilizes raspadores de metal, pois podem danificar a pedra.
- **NÃO** utilizes sabão nem produtos químicos na pedra de pizza, nem a mergulhes em água. A pedra de pizza absorve estes líquidos, o que afeta o sabor da comida. Evita que a pedra entre em contacto com humidade excessiva, pois pode rachar a pedra quando aquecida.

Incêndios de gordura

Não coloques alimentos gordurosos ou óleos diretamente na pedra de pizza. Os alimentos gordurosos ou óleos vão criar acumulação e podem originar odores desagradáveis, fumo excessivo ou causar um incêndio de gordura.

Se ocorrer um incêndio, remove cuidadosamente todos os alimentos do forno de pizza e deixa diminuir as chamas. Chama os bombeiros se as chamas não se apagarem em 15 segundos ou se estiverem a sair das aberturas do forno.

- **NÃO** utilizes água para apagar incêndios causados por alimentos gordurosos ou óleos, pois pode provocar a propagação do fogo.

A Solo Stove não aceita qualquer responsabilidade, legal ou de outra forma, por danos incidentais ou consequenciais à propriedade ou às pessoas resultantes do uso indevido deste produto. O Solo Stove não será, em nenhuma circunstância, responsável por quaisquer danos especiais, indiretos, consequenciais ou outros de qualquer natureza além do preço de compra original.



Bruksanvisning till pizzaugnen

! Måste läsas före användning. Underlåtenhet att göra detta kan leda till allvarlig skada eller dödsfall.

Vor Gebrauch unbedingt lesen. Andernfalls sind schwere Verletzungen oder Todesfälle möglich. **HIER SCANNEN.**

À lire absolument avant toute utilisation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures graves, voire mortelles. **SCANNER ICI.**

Leer antes de usar. El no hacerlo puede resultar en lesiones graves o muerte. **ESCANEE AQUÍ.**

Lezen voor gebruik. Het nalaten hiervan kan leiden tot serieuze verwondingen of de dood. **SCAN HIER.**

Da leggere prima dell'uso. In caso contrario, possono verificarsi lesioni gravi o morte. **SCANSIONA QUI.**



SKANNA HÄR

VIKTIGA SÄKERHETSVARNINGAR

BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA BRUK. KASTA INTE BRUKSANVISNINGEN. Läs alla instruktioner innan du monterar och använder pizzaugnen. Om inte alla instruktioner och riktlinjer för användning följs kan det leda till skador på egendom, allvarlig kroppsskada, dödsfall eller brand.

	VARNING! ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK!
Kolmonoxid är en färglös, luktfri gas som kan vara dödlig. Det frigörs vid förbränning av organiska bränslen och försvinner normalt i öppna utomhusmiljöer. Använd INTE pizzaugnen inne i byggnader, tält, fordon, under täckta uteplatser, markiser, nära öppna fönster, i närheten av in-omhusutrymmen eller i tätt inhägnade utrymmen, eftersom detta göra att gasen blir koncentrerad och leda till kolmonoxidförgiftning.	

- Använd INTE apparaten inom tre meter från brännbara material. Förvara INTE brännbara vätskor eller trycksatta gastankar som inte är direkt anslutna till pizzaugnen inom 7,5 m från produkten.
- VARNING: Pizzaugnen kan vara varm på utsidan. Vidrör inte apparatens utsida under användning. Använd värmetåliga handskar när du använder pizzaugnen. HÅLL DEN BORTA FRÅN BARN OCH HUSDJUR. Lämna aldrig ugnen obebaktad när den används eller innan den har svalnat helt.
- Använd INTE på plastbord eller bärbara bord som inte är avsedda för matlagingsapparater.
- Använd INTE på bord som är täckta av något, inklusive plast- och tygdukar.
- Använd ENDAST på en plan, stabil, värmebeständig yta.
- Flytta INTE pizzaugnen när den används.
- Använd INTE på båtar, på flytbryggor eller i husbilar.
- Använd endast ugnstorkat lövträ som bränsle.
- Använd INTE andra bränslen eller bränslen med tillsatser.

- Använd INTE träpellets.
- Fyll INTE på bränslegallret för mycket och försök inte att ta bort asklådan eller bränslegallret under användning.
- Använd INTE kemikalier eller tändvätska för att tända. Använd endast naturliga och livsmedelssäkra paraffinbaserade eldstartare.
- Den bakre luckan blir varm under användning. Placera INTE luckorna på ytor som inte tål värme.
- Använd alltid ett avtagbart handtag för att lyfta och flytta luckor.
- Elda INTE med ved i pizzaugnen samtidigt som du försöker att använda gasbrännaren i pizzaugnen. Det kan leda till allvarliga personskador eller skador på egendom.
- Om du använder gasbrännaren till pizzaugnen måste asklådan och bränslegallret vara helt kalla och rena från aska innan du installerar och använder gasbrännaren.
- Täck INTE över pizzaugnen förrän den har svalnat helt och all aska har rengjorts och kasserats på rätt sätt.
- Använd inte pizzaugnen när det är mörkt om det inte finns tillräcklig belysning runtom. Inspektera området runt ugnen för att upptäcka potentiella snubbelrisker. Använd INTE elkablar nära pizzaugnen.
- Inspektera pizzaugnen före varje användning. Modifierade, skadade eller saknade delar kan orsaka personskador eller skador på egendom.

	VARNING! BRANDRISK!
KASSERA ASKAN KORREKT! Askan ska placeras i en metallbehållare med ett förseglat metallock. Aska och glöd kan behålla värmen länge och förbränningen kan fortsätta även efter flera timmar. Hantera med försiktighet.	
<ul style="list-style-type: none"> Kasta INTE aska inom 7,5 m från brännbara material, i plastsäckar eller i brännbara behållare. Förvara INTE aska i slutna utrymmen Kasta eller flytta INTE aska under blåsiga förhållanden. Försök INTE att ta bort asklådan eller dess galler medan ugnen används eller förrän askan har svalnat helt. Läs igenom alla lokala föreskrifter, riktlinjer för eldning utomhus och förbud mot eldning innan du använder pizzaugnen. 	

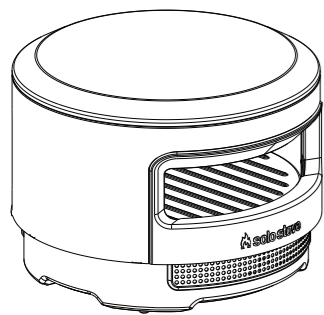
	VARNING! ENHETENS UTSIDA BLIR HET!
Var försiktig när du använder pizzaugnen. Utsidan är HET och får INTE vidröras.	
<ul style="list-style-type: none"> Använd alltid värmetåliga handskar och använd ett löstagbart handtag när du lyfter och flyttar produkten. Lågorna kan ibland nå ut utanför pizzaugnen genom den främre öppningen, den bakre luckan och de nedre luftintagen på baksidan. Följ alla riktlinjer för avstånd och placering i dessa instruktioner och håll barn och husdjur på avstånd. LÄMNA INTE PIZZAUGNEN OBEVAKAD. Håll händer och ansikte borta från pizzaugnens öppningar. Den invändiga luften och ytan kan nå en temperatur på 250-500 °C. Använd inte pizzaugnen som värmare 	

Om du använder din Solo Stove Pi Pizza Oven på ett säkert och ansvarsfullt sätt kommer du att få många år av glädje och nygräddade pizzor till din familj och dina vänner. Läs igenom dessa anvisningar regelbundet och kontrollera att alla personer som använder pizzaugnen förstår dem.

BEFORE YOU BEGIN		
Scan for easy 3D instructions		
Download the BILT app before you begin		

DELAR SOM MEDFÖLJER

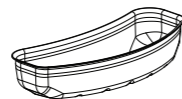
När du tar upp delarna ur förpackningen ska du vara extra noga med att packa upp alla komponenter och undersöka om de är skadade.



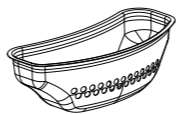
Pizzaugns huvudenhet



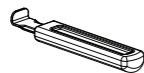
Pizzasten (2 halvor)



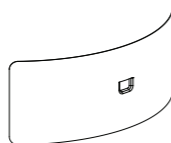
Bränslegaller



Asklåda



Handtag för bakre lucka



Bakre lucka



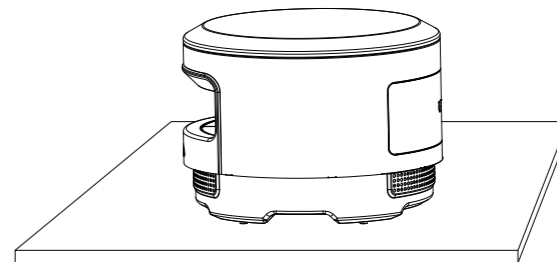
Eldgaffel

MONTERING

Före montering ska du ta ut alla delar ur förpackningen, försiktigt packa upp dem och undersöka om de är skadade.

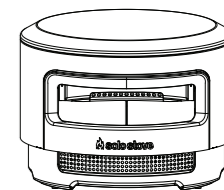
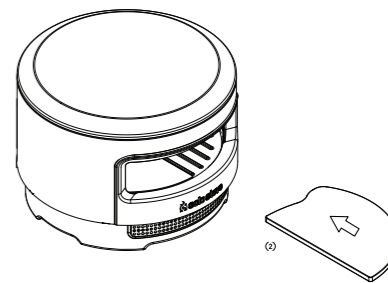
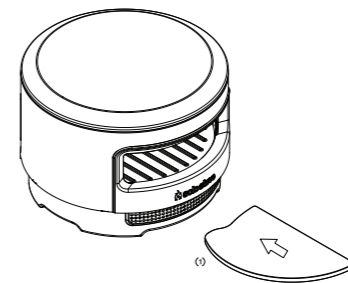
Träeldning

01 - Placera Pi på ett säkert och stabilt underlag



02 - Installera pizzastenshalvorna

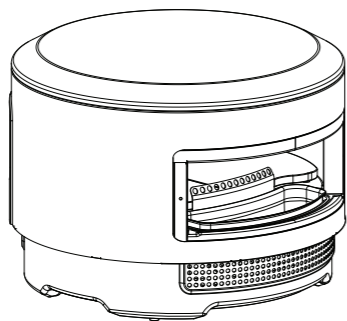
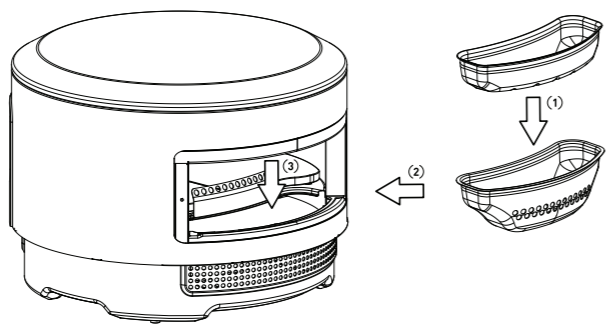
För in den ena pizzastenshalvan genom den främre öppningen på ugnens huvudenhet åt det håll som visas nedan. När stenshalvan ligger i ugnen flyttar du den helt åt sidan för att ge plats åt den andra halvan. Varje pizzastenshalva ska ligga plant på metallplattan. Om de har installerats korrekt ska halvorna inte ligga omlott.



Korrekt placering av stenshalvorna

03 - Installera asklådan och bränslegallret

Sätt först in bränslegallret i asklådan. När bränslegallret sitter i asklådan placerar du hela enheten i ugnens bakre öppning enligt bilden.



När asklådan och bränslegallret är korrekt installerade ska de inte sticka upp över den nedre karmen.

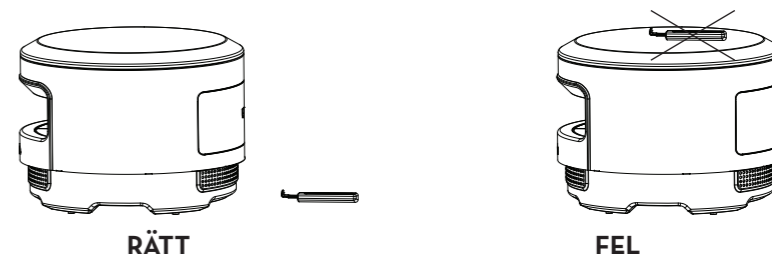
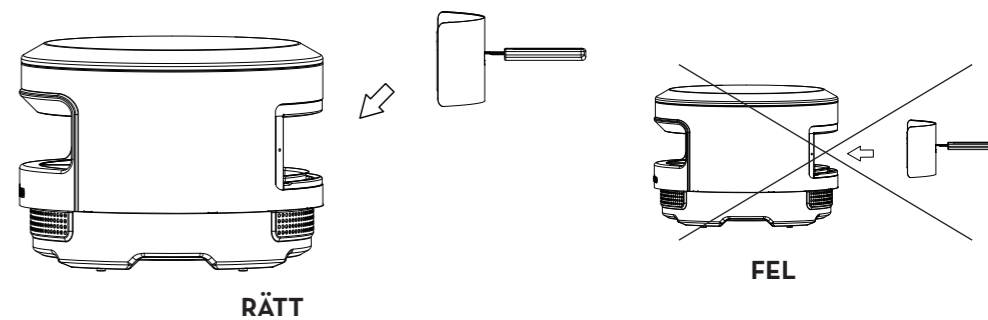
04 - Bakre lucka

Den bakre luckan kan snabbt sättas på plats eller tas bort med det avtagbara handtaget.

Sätt den bakre luckan på plats genom att fästa handtaget och sänka ner luckan något vinklad i den bakre öppningen tills dörrrens kanter ligger i linje med ugnen.

OBS! Inspektera alltid den bakre luckan efter installation för att se till att den ligger **i linje** med ugnens utsida. Om luckan är skadad eller ligger snett ska du **inte använda** pizzaugnen. Det finns risk för allvarliga skador eller exponering för eldslågor vid användning av en skadad Pi Pizza Oven.

Kontakta Solo Stoves kundsupport om du behöver hjälp.



Handtaget till den bakre luckan är endast konstruerat för att användas när du flyttar luckan och kommer inte att sitta kvar i öppningen när du släpper det. Den bakre luckan ska vara stängd så mycket som möjligt under användning för att minimera värmeförlust. Förvara den bakre luckan på en säker plats mellan användningarna.

Placera eller förvara INTE handtaget direkt ovanpå ugnen, om du inte använder silikonmattan Pi Silicone Mat.

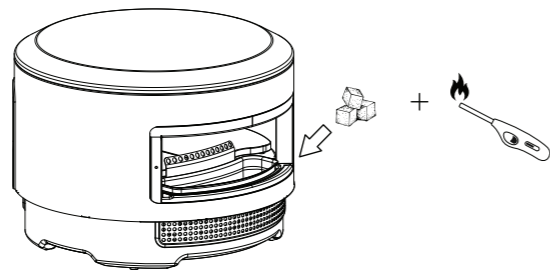
INSTRUKTIONER FÖR TÄNDNING OCH ANVÄNDNING

Tändning

01 - Åtkomst till bränslegallret

Ta bort den bakre luckan för att komma åt bränslegallret.

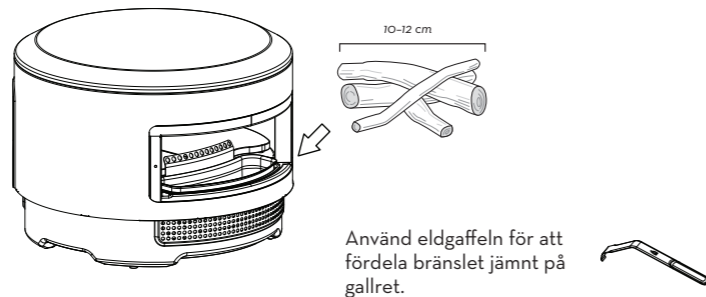
Placera 2-3 naturliga eldstartare på jämnt avstånd i botten av bränslegallret och tänd sedan eldstartarna.



02 - Lägg i ved

Placera 4-6 torra ugnstorkade vedträn ovanpå eldstartarna och låt dem ta eld.

För bästa resultat bör vedträna vara ungefär 10-12 cm långa och 2,5-3 cm i diameter. Mindre vedträn brinner för snabbt, medan större vedträn ryker och det tar längre tid innan de fattar eld.



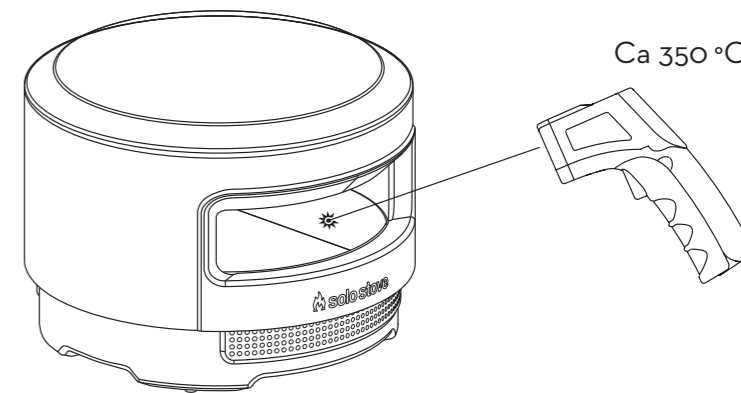
Använd eldgaffeln för att fördela bränslet jämnt på gallret.

03 - Förvärmning

När elden har tagit sig sätter du tillbaka den bakre luckan. Låt ugnen förvärmas i 15 minuter eller tills pizzastenen når cirka 350 °C. Använd en IR-termometer för att mäta mitt på pizzastenen.

Håll Pi-ugnen på optimal temperatur genom att lägga in 1-2 vedträn var femte minut. Temperaturen och hur ofta du behöver lägga in ved kan variera beroende på vedens storlek.

Börja med att lägga till den minsta mängden och öka efter behov.



Allmän användning

Kontrollera de fyra gummifötterna på ugnens botten vid varje användning. Om någon saknas eller är skadad, ska du **inte använda pizzaugnen**. Kontakta Solo Stove för att få hjälp med reservdelar.

Vid normal användning klarar asklådan upp till 2–3 timmars användning innan den blir full. Pizzaugnen måste svalna helt innan den fulla asklådan kan tömmas.

- **Gör dig av med askan på ett ansvarsfullt sätt**, helst i en metallburk. Aska och glöd kan behålla sin värme och förbränningen kan fortsätta även efter flera timmar.
- **Kasta inte** aska inom 7,5 m från brännbara material, i plastsäckar eller i brännbara behållare.
- **Kasta inte** aska under blåsiga förhållanden.
- **Försök inte** att ta bort bränslegallret eller asklådan medan pizzaugnen används.

Den bakre luckan kan bli varm under användning. Använd endast det löstagbara handtaget för att ta bort och sätta tillbaka luckan.

- Den bakre luckan ska vara i upprätt läge när den tas bort från ugnen och när den inte används.
- Placera den bakre luckan endast på värmebeständiga ytor. Lägg den INTE på plastytor.
- Lägg INTE luckan på marken, i närheten av barn eller husdjur och inte heller på platser där den kan skadas.
- Hantera den bakre luckan försiktigt. Hårda stötar kan skada eller böja luckan och påverka dess funktion. Skadade luckor ska inte användas. Kontakta Solo Stove för att få hjälp med reservdelar.

SKÖTSEL

Pizzaugnens huvudenhet

Missfärgning

Vid tillagning av mat genom vedeldning uppstår varierande mängder rök. Röken kan ge upphov till viss missfärgning ovanför den främre öppningen. Den mörka beläggning som bildas på ytan är normal och kan tvättas bort **när pizzaugnen har svalnat**.

Ugnens huvudenhet är tillverkad av 304 rostfritt stål, ett starkt och korrosionsbeständigt stål som missfärgas och patineras med tiden. Detta är normalt och ska inte ses som en defekt. Denna process påskyndas av värme, vilket är skälet till att olika områden på pizzaugnen kan patineras eller missfärgas på olika sätt. Denna missfärgning finns både på och i stålets yta, och är inte något som kan rengöras helt och hållet.

Rengöring

Smuts, avlagringar och skräp kan tvättas bort med varmt tvålatten på en ren, luddfri handduk. Spraya aldrig rengöringslösningar direkt på pizzaugnen. Fukta handduken först och rengör sedan i borstningens riktning.

- **Använd inte** slipande rengöringsmedel eller svampar för att rengöra pizzaugnen, eftersom dessa kan repa den rostfria stålytan.

Ugnens insida kan rengöras på samma sätt som du skulle köra ett självrengöringsprogram i en vanlig ugn. Tänd den på hög värme för att bränna bort smulor eller rester. När ugnen har svalnat helt kan du borsta bort skräpet. Du kan också torka av metallytorna med en fuktig trasa.

Skötsel

- **Var försiktig så att du inte** tappar ugnen eller placerar föremål direkt på den, såvida du inte använder silikonmattan Pi Silicon Mat.
- **Förvara inte** föremål i ugnen.

Pizzastenshalvorna

Missfärgning

Pizzastenen är tillverkad av kordierit, som är ett poröst material som ofta används för att tillverka stenar för matlagning. Den här typen av material åldras ju mer det används och kommer med tiden att missfärgas på vissa ställen. Detta är en naturlig process.

Matlagning

När du lagar mat kan du använda en liten mängd gryn, majs mjöl eller mjöl för att förhindra att maten fastnar. Det lösa majs mjölet kommer att brännas bort med tiden och kan borstas åt sidan mellan tillagningstillfällena och tas bort när pizzaugnen har svalnat.

Pizzastenens halvor är vändbara. Varje sida håller i upp till 1–3 år vid normal användning. Med tiden samlas matrester i pizzastenens porer, vilket påverkar hur maten smakar och hur väl stenen leder värme.

När det är dags att byta ska du välja en ny sten från Solo Stove.

- **Lägg INTE** frysta eller extremt kalla livsmedel på pizzastenen.
- **Tappa INTE** pizzastenen. Den kan gå sönder.
- **Använd INTE** pizzastenen om den är skadad eller har flisor.

Rengöring

Försök inte att rengöra pizzastenen när den fortfarande är varm. Låt den svalna innan du rengör den.

Ta bort pizzastenen då och då och borsta av den. Brända rester avlägsnas med en styv nylonborste eller plastskrapa.

I extrema fall kan ett medelgrovt sandpapper (100–120) användas för att avlägsna envisa ytbeläggningar. Torka sedan av med en ren, lätt fuktad trasa.

- **Använd INTE** metallskrapor eftersom de kan skada stenen.
- **Använd INTE** tvål eller kemikalier på pizzastenen och blötlägg den inte. Pizzastenen absorberar dessa substanser, vilket påverkar hur maten smakar. Förhindra att överdrivet mycket fukt kommer i kontakt med stenen eftersom det kan leda till att den spricker vid upphettning.

Fettbränder

Lägg inte fet mat eller olja direkt på pizzastenen. Feta livsmedel eller olja ansamlas och kan orsaka obehaglig lukt, överdrivet mycket rök eller leda till en fettbrand.

Om det börjar brinna tar du försiktigt ut alla livsmedel ur pizzaugnen och låter elden slockna. Ring brandkåren om lågorna inte slocknar inom 15 sekunder eller om de når utanför ugnens öppningar.

- **Använd INTE** vatten för att släcka bränder som har orsakats av feta livsmedel eller oljor, eftersom det kan leda till att branden sprids.

Solo Stove tar inget ansvar, vare sig juridiskt eller på annat sätt, för indirekta skador eller följdskador på egendom eller person till följd av felaktig användning av denna produkt. Eventuell ersättning från Solo Stove för särskilda skador, indirekta skador, följdskador eller andra skador av något slag ska under inga omständigheter överstiga varans ursprungliga inköpspris.



 solo stove®

v1.0