



BURNHARD



OUTDOOR PIZZAOFEN

NERO

OUTDOOR PIZZA OVEN NERO
FORNO PER PIZZA NERO DA ESTERNO
FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NERO
HORNO DE PIZZA NERO

INHALT / CONTENTS / CONTENUTO

Outdoor Pizzaofen Nero

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Lieferumfang/Teilebeschreibung	6
Pizzaofen Nero aufbauen	6
Vor der ersten Inbetriebnahme	8
Pizzaofen Nero nutzen	11
Reinigung und Pflege	11
Fehler beheben	13
Kundenservice	15
Entsorgung/Umweltschutz	15

Outdoor pizza oven Nero

Technical data	16
Safety information	17
Delivered equipment/Description of components	18
Assembling the pizza oven nero	20
Before first use	23
Using the pizza oven nero	23
Cleaning and care	25
Troubleshooting	26
Customer service	27
Disposal/recycling	27

Forno per pizza Nero da esterno

Dati tecnici	28
Indicazioni di sicurezza	29
Contenuto della consegna/descrizione delle componenti	30
Montaggio del forno per pizza nero	32
Prima dell'uso	35
Utilizzo del forno per pizza nero	35
Pulizia e manutenzione	37

CONTENU / CONTENIDO

Risoluzione dei problemi	38
Servizio clienti	39
Smaltimento/tutela dell'ambiente	39

Four à pizza extérieur Nero

Caractéristiques techniques	40
Consignes de sécurité	41
Contenu de la livraison/description des pièces	42
Montage du four à pizza nero	44
Avant la première utilisation	47
Utilisation du four à pizza nero	47
Nettoyage et entretien	49
Résolution des problèmes	50
Service clientèle	51
Traitement des déchets/protection de l'environnement	51

Horno de pizza Nero

Datos técnicos	52
Instrucciones de seguridad	53
Contenido del paquete/Descripción de las partes	54
Montaje del horno de pizza nero	56
Antes del primer uso	59
Uso del horno de pizza nero	59
Limpieza y mantenimiento	61
Solución de problemas	62
Atención al cliente	63
Eliminación de residuos/Protección del medio ambiente	63

TECHNISCHE DATEN

Maße (B/T/H):	40,7 x 81,35 x 83,26 cm
Gewicht:	15 kg
Ausstattung:	Thermometer für °C und °F, Pizzastein (33 x 33 cm), Feuerbox, Füllschacht, Kamin, abnehmbare Tür
Zubehör:	Pizzaschaufel

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor Gefahren, die zu Schäden am Gerät führen oder Verletzungen nach sich ziehen können.

SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDUNGSZWECK

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Freien geeignet.

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese auf.

- Der Pizzaofen darf nur im Freien, abseits von Gebäuden benutzt werden. Er darf nie in geschlossenen Räumen, Garagen, Gartenlauben etc. verwendet werden. Es droht akute Erstickungsgefahr.
- Stelle den Ofen auf eine ebene, feuerfeste Oberfläche.
- Halte brennbare oder leicht entzündliche Stoffe sowie entzündliche Dämpfe fern vom Pizzaofen.
- Beachte die örtlichen Vorschriften und Gesetze, die vorschreiben, wann und wo du mit offenem Feuer arbeiten darfst.
- Verwende den Pizzaofen nie auf Booten.
- Benutze den Pizzaofen nie bei sehr starkem Wind.
- Der Pizzaofen ist nicht als Heizgerät konzipiert und sollte nicht als solches zweckentfremdet werden.
- Halte einen Sicherheitsabstand zu den Öffnungen des Ofens ein.
- Flammen können aus den Öffnungen (Feuerbox, Füllschacht, Schornstein, Tür) schlagen.
- Trage stets Grillhandschuhe, wenn du an Feuerbox und Füllschacht hantierst, um Verbrennungen zu vermeiden. Der Korpus des Ofens wird nach längerem Gebrauch heiß.
- Unsachgemäße Installation, Anpassung, sonstige Veränderungen sowie fehlende Wartung oder Instandhaltung kann zu Verletzungen oder Sachschädigung führen.
- Der Pizzaofen darf nur nach sachgemäßem Aufbau verwendet werden. Stelle sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
- Der Pizzaofen sollte in regelmäßigen Abständen gewartet werden.
- Verwende ausschließlich Holz, Kohle, Briketts oder Pellets zum Befeuern.
- **Achtung!** Kein Spiritus oder Brennalkohol zum Anzünden oder wieder Anzünden verwenden.
- Der Pizzaofen darf in Betrieb nie

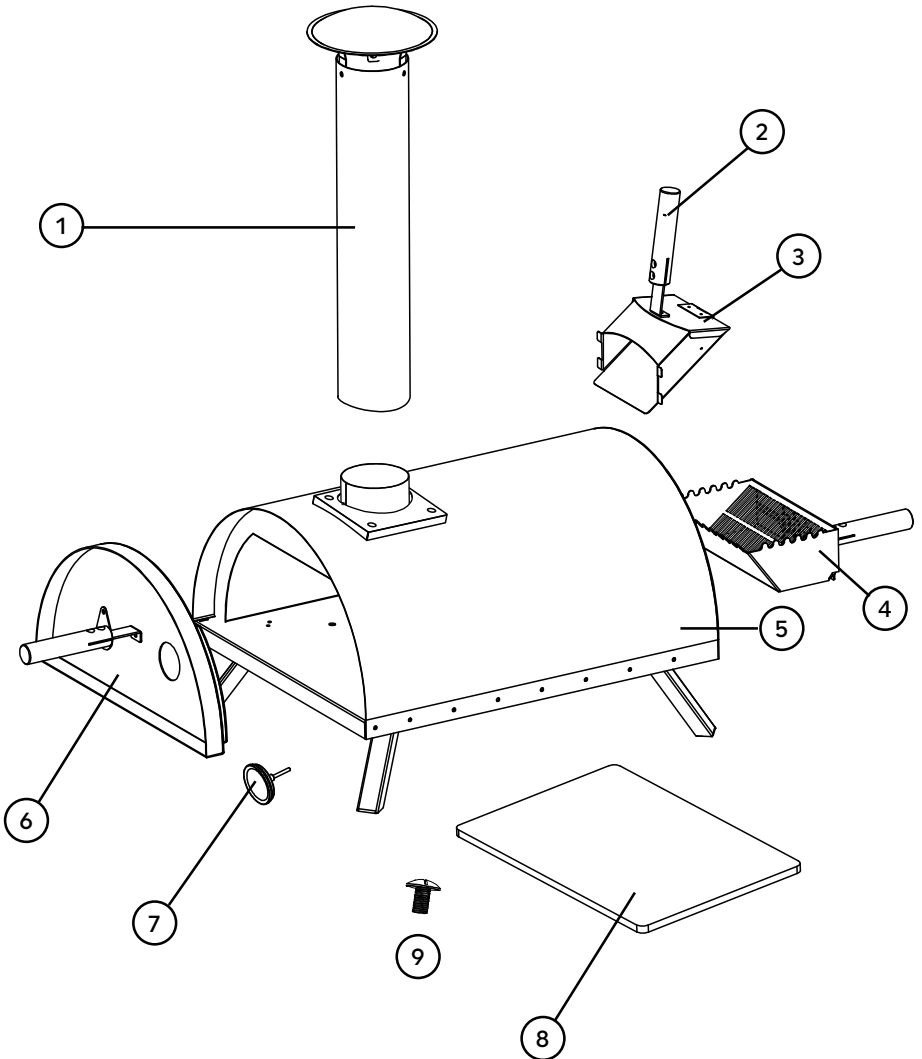
- unbeaufsichtigt gelassen werden. Bei geöffneter Feuerbox oder geöffneter Tür kann es zu Funkenflug kommen. Beachte, dass trockene Blätter, Rasen etc. eine potenzielle Brandgefahr darstellen.
- Halte elektrische Kabel vom Pizzaofen fern.
 - Der Pizzaofen darf ausschließlich von verantwortungsbewussten Erwachsenen betrieben werden.
 - **Achtung!** Zugängliche Teile können sehr heiß sein, Kinder und Tiere fern halten.
 - Lasse keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Ofens liegen. Der Pizzaofen strahlt Hitze zu allen Seiten ab.
 - Lasse den Pizzaofen nach Gebrauch mindestens 120 Minuten auskühlen. Auch wenn keine Flammen mehr sichtbar sind, kann eine große Resthitze im Ofen sein.
 - Der Pizzaofen muss vollständig abgekühlt sein, bevor er abgedeckt und verstaut werden kann.
 - Keine Änderungen am Gerät vornehmen.

Pizzaofen Nero ist bei sachgemäßer Anwendung und Einhaltung der Sicherheitsrichtlinien im Betrieb sicher und gefahrlos. Das Einhalten der Sicherheitsvorkehrungen und der sachgemäße Betrieb liegen in der Verantwortung des Benutzers.

LIEFERUMFANG/TEILEBESCHREIBUNG

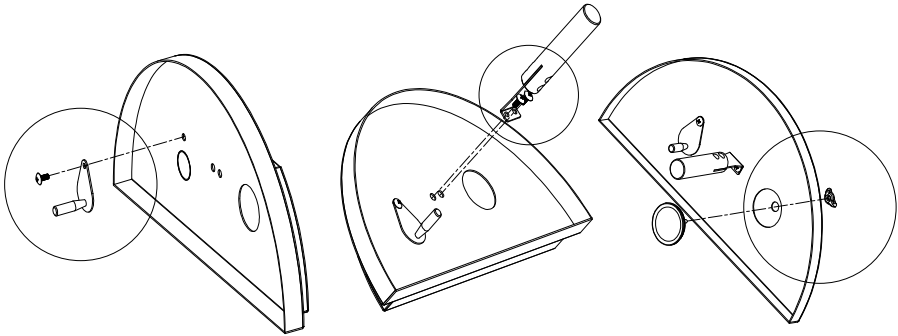
Nummer	Name	Stück
1	Schornstein	1
2	Griff	3
3	Füllschacht	1
4	Feuerbox	1
5	Ofen-Korpus	1
6	Tür	1
7	Thermometer	1

8	Pizzastein	1
9	Schraube (5 mm)	13
10	Schraube für Luftklappe (5 mm)	1
11	Unterlegscheibe	3
12	Pizzaschieber	1

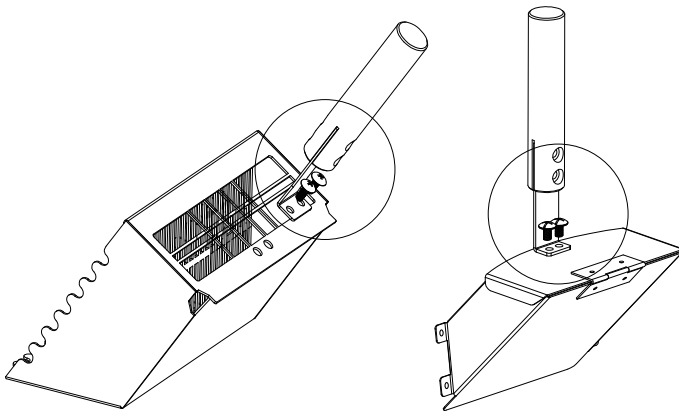


PIZZAOFEN NERO AUFBAUEN

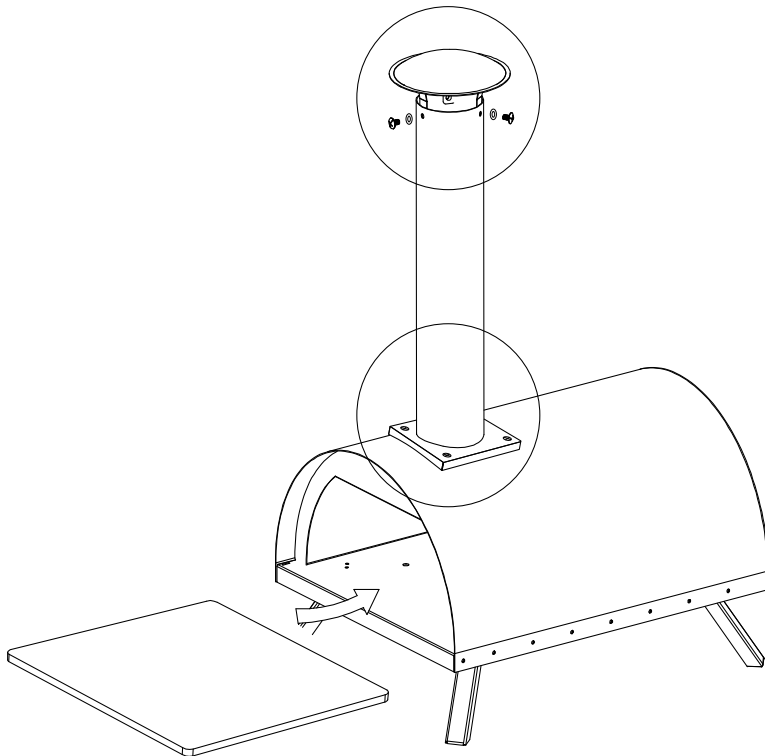
1. Schraube Luftklappe, Holzgriff und Thermometer an die Ofentür.



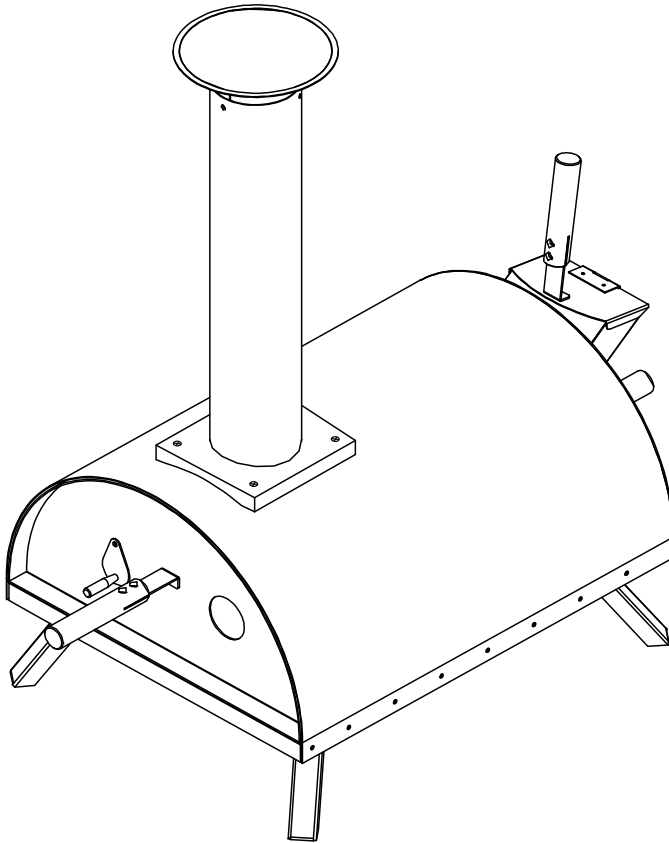
2. Schraube die beiden übrigen Holzgriffe an Füll- und Feuerbox, wie auf dem Bild abgebildet. Schraube den Füllschacht hinten am Ofen-Korpus fest.



3. Schraube den Regenschutz mit 3 Schrauben und Unterlegscheiben an den Schornstein. Stecke den Schornstein mit einer Drehbewegung um 180° im Uhrzeigersinn über die Öffnung am Korpus. Schiebe den Pizzastein in den Ofen.



4. Dein Pizzaofen ist bereit zum sofortigen Gebrauch. Viel Spaß mit Nero.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Befeuchte einen Schwamm mit lauwarmem Wasser. Wringe ihn gründlich aus und wische den Pizzastein einmal ab, um Produktionsrückstände zu entfernen
2. Wische das Innere des Ofens mit Wasser und einem milden Spülmittel aus, um Produktionsrückstände zu entfernen.

PIZZAOFEN NERO NUTZEN



Trage beim Befeuern des Pizzaofens stets feuerfeste Handschuhe.

BEFEUERUNG MIT HOLZSCHEITEN

1. Nimm die Feuerbox heraus und fülle sie mit passenden Holzscheiten. Lege einen Grillanzünder in die Mitte (**Achtung!** Keine flüssigen Anzünder wie Spiritus oder Benzin verwenden), bedecke ihn mit ein paar Stöckern oder dünnen Anzündhölzern und zünde ihn an.
2. Schiebe die Feuerbox in den Pizzaofen und warte, bis das Holz gleichmäßig brennt.
3. Lege 1-2 Holzscheite über den Füllschacht nach und warte, bis das Holz durchgebrannt ist und kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.
4. Ist der Ofen laut Thermometer über 400 °C heiß, öffne die Tür und schiebe die Pizza mittig auf den Stein. Schließe die Tür.
5. Drehe die Pizza nach 45 Sekunden einmal um 180°.
6. Du kannst den Gargrad deiner Pizza durch die Luftklappe verfolgen.
7. Nach 1-5 Minuten, je nach Dicke des Pizzateigs, ist deine Pizza fertig.

BEFEUERUNG MIT KOHLE, BRIKETS ODER PELLETS

1. Lege Kohle, Briketts oder Pellets zusammen mit einem Grillanzünder in die Feuerbox. Sobald die Kohle o.Ä. brennt, schiebe die Box in den Pizzaofen.
2. Schütte etwas Kohle, Briketts oder Pellets durch den Schacht nach.
3. Warte, bis die Kohle oder die Briketts vollständig durchgebrannt sind und kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.

4. Ist der Ofen laut Thermometer über 400 °C heiß, öffne die Tür und schiebe die Pizza mittig auf den Stein. Schließe die Tür.
5. Drehe die Pizza nach 45 Sekunden einmal um 180°.
6. Du kannst den Gargrad deiner Pizza durch die Luftklappe verfolgen.
7. Nach 1-5 Minuten, je nach Dicke des Pizzateigs, ist deine Pizza fertig. Noch schneller geht der Vorgang, wenn du Kohle oder Briketts in einem separaten Anzündkamin durchglühen lässt und die reine Glut in die Feuerbox füllst.

TIPP: Du kannst deinen Brennstoff statt mit einem Anzünder auch mit einem Lötbrenner zünden. Fülle dafür die Feuerbox mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets. Schiebe die Box hinten in den Ofen und halte den Lötbrenner von außen in die Box.

NACHFÜLLEN VON BRENNSTOFF



Verwende beim Befüllen und Entleeren der Feuerbox immer feuerfeste Handschuhe.

Der Pizzaofen hält dank der doppelten Edelstahl-Ummantelung mit Wollfüllung die Hitze im Inneren sehr lange und konstant. Siehst du die Temperatur am Thermometer fallen, gib eine neue Ladung Brennstoff (Holz, Kohle, Briketts oder Pellets) durch den Nachfüllschacht in die Feuerbox. Warte mit dem Backen der nächsten Pizza, bis der Brennstoff durchgeglüht ist bzw. kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.

PIZZAOFEN NERO AUSSCHALTEN

1. Schließe die Tür und lasse den Ofen nach Gebrauch ausbrennen. Dieser Vorgang kann bis zu 4 Stunden dauern.
2. Ziehe dir für schnelles Verstauben des Ofens feuerfeste Handschuhe an, entnehme die Feuerbox und schütte den Inhalt in einen Eimer voll Wasser. Öffne die Tür des Pizzaofens und lasse den Ofen ca. 30 Minuten vollständig auskühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

REINIGUNG DES OFENS

1. Lasse den Pizzaofen komplett abkühlen.
2. Entleere nach jedem Gebrauch die Feuerbox und kehre Ascherückstände mit einem Handbesen sorgfältig aus.
3. Sowohl den Innenraum als auch das Äußere kannst du mit Wasser und einem milden Spülmittel auswaschen.
4. Der Schornstein sollte bei regelmäßiger Nutzung des Pizzaofens alle 4 Wochen abgenommen und ausgewaschen werden, um die Rußschicht abzuspielen.

REINIGUNG DES PIZZASTEINS

1. Nimm den Pizzastein aus dem Pizzaofen und kratze mit einem Kochfeldschaber oder einem scharfen Messer vorsichtig eingebrannte Reste vom Stein.
2. Der Pizzastein ist ein Gebrauchsprodukt und wird sich im Laufe der Zeit verfärben oder schwarze Stellen von eingebrannten Zutaten bekommen. Das ist völlig normal und behindert den Gebrauch in keiner Weise.
3. Solltest du den Stein mit Wasser abspülen wollen, benutze auf keinen Fall Spülmittel und lasse den Stein im Anschluss bei 80 °C im Backofen mindestens 3 Stunden trocknen. Alternativ kannst du den Pizzastein auch 24 Stunden an einem warmen Ort an der Luft trocknen lassen.

PIZZAOFEN NERO AUFBEWAHREN

1. Der Pizzaofen verfügt über 4 klappbare Edelstahlfüße. Mit eingeklappten Füßen ist der Ofen einfacher zu verstauen und zu transportieren. Wenn du den Pizzaofen längere Zeit nicht nutzt und Platz sparen möchtest, stecke den Schornstein ab.
2. Um Flugrost und Witterung zu vermeiden, sollte der Pizzaofen immer in trockener Umgebung aufbewahrt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt ist. Decke den Ofen mit einer witterungsbeständigen Plane ab oder verstaue ihn im Keller oder Gartenhaus.

FEHLER BEHEBEN

Bitte gehe folgende Schritte durch, falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert:

Problem	Lösung
Das Feuer geht ständig aus.	Achte darauf, dass nicht zu viel Brennstoff auf einmal durch den Schacht zugegeben wird. Das kann das Feuer ersticken.
Der Ofen wird nicht richtig heiß.	Sehr starker Wind kann die Hitzeleistung beeinträchtigen. Stelle den Pizzaofen an einen windgeschützten Ort. Das Feuer brennt nicht richtig. Das Thermometer ist defekt. Tausche es aus.
Die Pizza wird auf einer Seite schwarz.	Drehe deine Pizza nach ca. 45 Sekunden um 180°. Die Seite, die in Nähe der Feuerbox liegt, bekommt mehr Strahlungshitze ab, als die Seite an der Tür. Für ein gleichmäßiges Garen drehe die Pizza.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden.

Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich: 0800 270 70 27

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern.

Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Produkt und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Informiere dich gegebenenfalls bei deinem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

TECHNICAL DATA

Size (W/D/H):	40,7 x 81,35 x 83,26 cm
Weight:	15 kg
Equipment:	Thermometer for °C and °F, pizza stone (33 x 33 cm), firebox, feeder, chimney, removable door
Accessories:	Pizza shovel

Subject to changes and potential errors concerning equipment features, technology, color and design.

SYMBOL EXPLANATIONS



This symbol is a warning of possible dangers which may cause considerable damage to the device or serious injury to the operator.

SAFETY INFORMATION

INTENDED USE

This device is intended for outdoor use only.

Please read this instruction manual carefully before using the device for the first time and retain it.

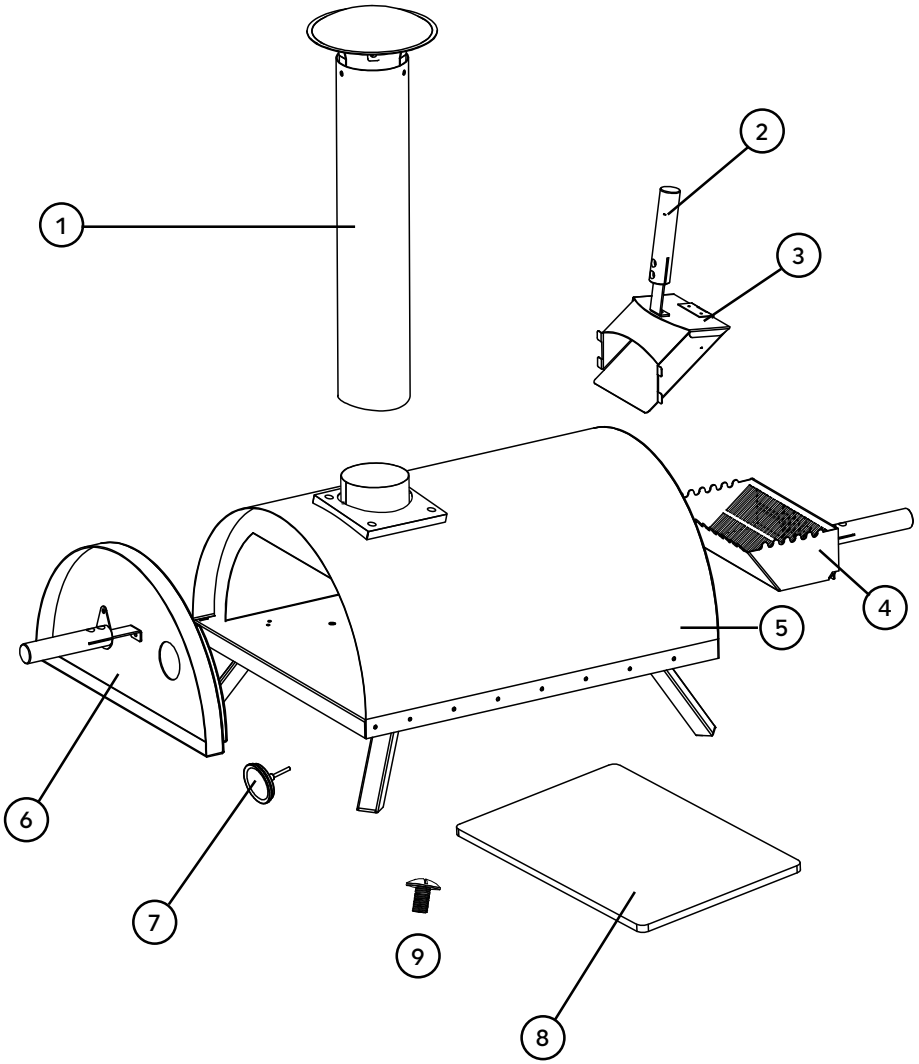
- The pizza oven may only be used outdoors, away from buildings. It must never be used indoors or in garages, arbours, etc. There is an acute danger of suffocation.
- Place the oven on an even, fireproof surface.
- Keep flammable fabrics and vapours away from the pizza oven.
- Respect the local regulations and laws, stipulating when and where you may work with an open fire.
- Never use the pizza oven on boats.
- Never use the pizza oven, if there is strong wind.
- The pizza oven is not designed as a heating appliance and should not be used as such.
- Keep a safety distance to the openings of the oven.
- Flames may leap out of the openings (firebox, feeder, chimney, door).
- Always wear barbecue gloves when you are working with the firebox and filling shaft to prevent burns. The oven's body will be hot after longer use.
- Improper installation, adjustment and other changes, as well as lacking maintenance or upkeep can lead to injuries or material damage.
- The pizza oven must only be used after proper installation. Make sure that all screws are firmly tightened.
- The pizza oven should be maintained at regular intervals.
- Only use wood, coal, briquettes or pellets for firing.
- **Warning!** Do not use spirit or alcohol for firing or re-firing.
- The pizza oven must never be left unsupervised while using it. If the firebox or the door is open, flying sparks can occur. Keep in mind that dry leaves, grass, etc. pose a possible fire hazard.
- Keep electric cables away from the pizza oven.
- The pizza oven must only be used by responsible adults.

- **Warning!** Accessible parts can be very hot, keep children and animals away.
- Don't leave flammable objects next to the oven. The pizza oven radiates heat to all sides.
- Allow the pizza oven to cool down for at least 120 minutes after use. Even if no flames are visible, a strong residual heat can remain in the oven.
- The pizza oven has to be cooled down completely before being covered and stored.
- Do not modify the device.

If used properly and in accordance with the safety guidelines, the pizza oven Nero can be used in a safe way and without danger. The user is responsible for taking all the safety measures and respecting the guidelines for appropriate use.

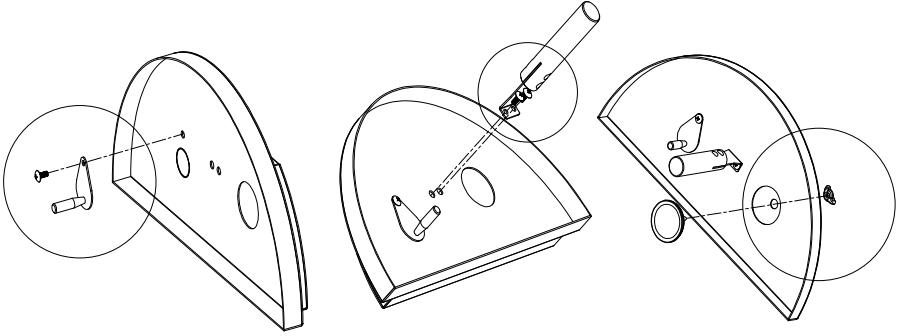
DELIVERED EQUIPMENT/ DESCRIPTION OF COMPONENTS

Number	Name	Quantity
1	Chimney	1
2	Handle	3
3	Feeder	1
4	Firebox	1
5	Oven casing	1
6	Door	1
7	Thermometer	1
8	Pizza stone	1
9	Screw (5 mm)	13
10	Screw for damper (5 mm)	1
11	Washer	3
12	Pizza peel	1

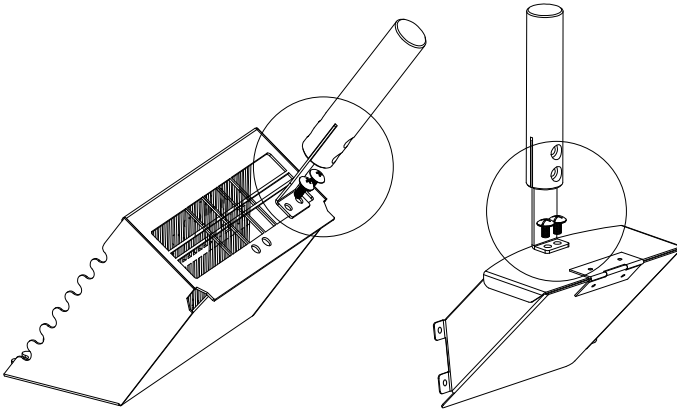


ASSEMBLING THE PIZZA OVEN NERO

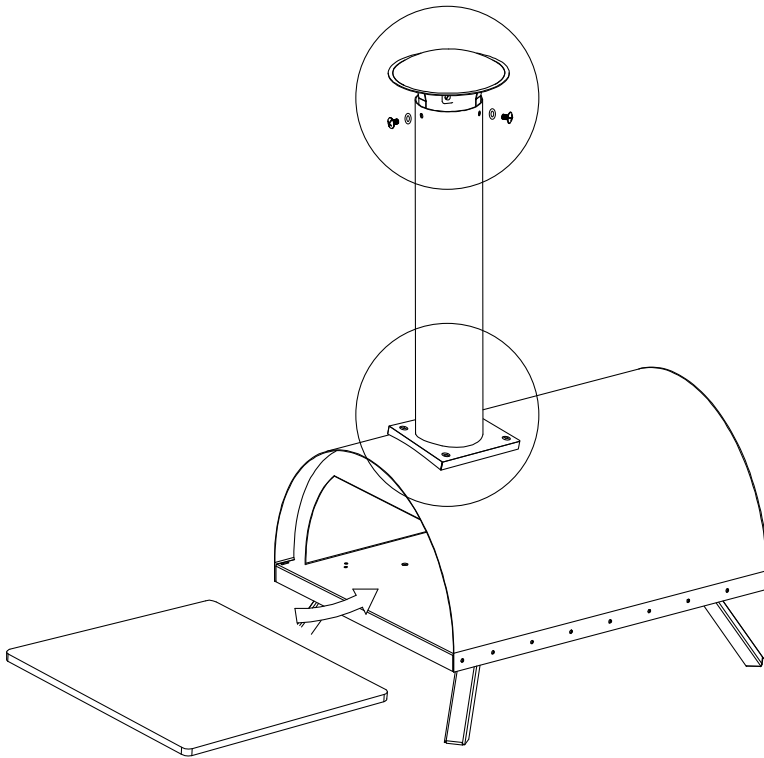
1. Screw the damper, wooden handle and thermometer to the oven door.



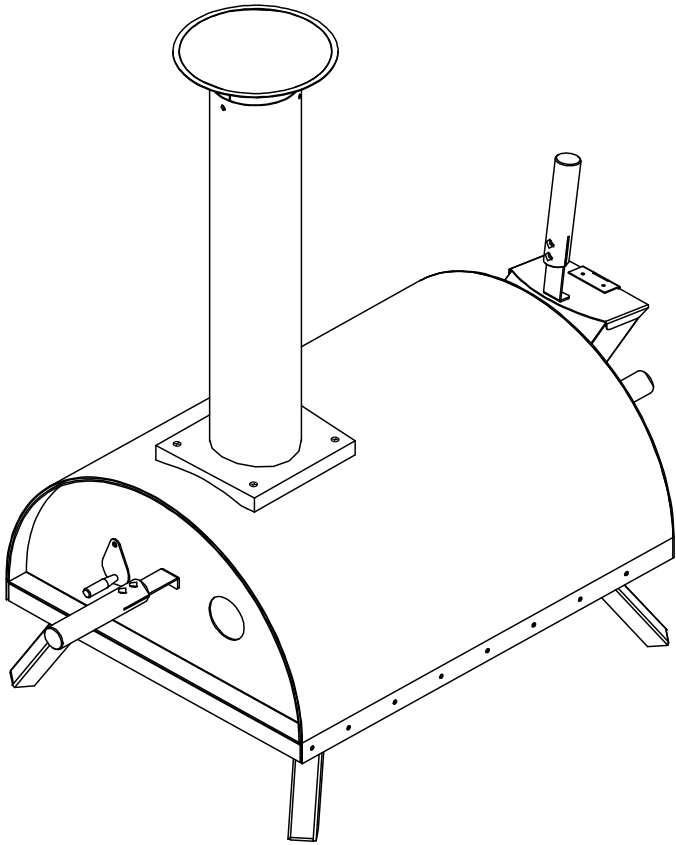
2. Screw both remaining wooden handles on the feeder and the firebox, as shown in the picture. Screw the feeder to the rear of the oven casing.



3. Screw the rain shelter with 3 screws and washers onto the chimney. Insert the chimney by turning it 180° clockwise over the opening in the body. Put the pizza stone into the oven.



4. The pizza oven is now ready for use. Have fun with Nero.



BEFORE FIRST USE

1. Dampen a sponge with lukewarm water. Wring it out thoroughly and wipe the pizza stone clean once to remove production residues.
2. Clean the inside of the oven with water and a mild detergent to remove any production residues.

USING THE PIZZA OVEN NERO



Always wear fireproof gloves while firing the pizza oven.

WOOD FIRING

1. Remove the firebox and fill it with fitting logs. Put a grill lighter in the middle (**Warning!** Don't use liquid starters like spirit or petrol), cover it with a few sticks or thin firing woods and ignite it.
2. Push the firebox into the pizza oven and wait until the wood burns evenly.
3. Pile up 1-2 logs via the feeder and wait until the wood is burned and no more smoke rises from the chimney.
4. When the oven thermometer shows around 400 °C, open the door and push the pizza to the center of the stone. Close the door.
5. Rotate the pizza by 180° once after 45 seconds.
6. You can observe the baking process of your pizza through the damper.
7. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

FIRING WITH COAL, BRIQUETTES OR PELLETS

1. Put the coal, briquettes or pellets with the grill lighter into the firebox. As soon as it starts to burn, push the box into the pizza oven.
2. Pile up more coal, briquettes or pellets via the chute.
3. Wait until the charcoal or briquettes are completely burnt out and no more smoke rises from the chimney.

4. When the oven thermometer shows around 400 °C, open the door and push the pizza to the center of the stone. Close the door.
5. Rotate the pizza by 180° once after 45 seconds.
6. You can observe the baking process of your pizza through the damper.
7. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

The process will work even faster when you burn the coal or briquettes in a separate igniting place and fill the pure ember into the firebox.

TIP: You can also light your combustible with a blowpipe. In order to do that, fill your firebox with wood, coal, briquettes or pellets. Put the box into the back of the oven and hold the blowpipe from the outside in the box.

REFILLING OF COMBUSTIBLES



Always use fireproof gloves when filling and emptying the firebox.

Thanks to its double stainless steel cover with a wool filling, the inside of the pizza oven will be kept hot constantly for a very long time. If you notice the temperature is dropping, pile up a new charge of combustibles (wood, coal, briquettes or pellets) into the firebox via the filling chute. Until you start baking the next pizza, you must wait until the combustibles have burnt through or no more smoke is rising from the chimney.

SWITCHING OFF THE PIZZA OVEN NERO

1. Close the door and let the oven burn out after use. This pprocess can take up to 4 hours.
2. For quicker storing of the oven put on fireproof gloves, remove the firebox and put the contents into a bucket filled with water. Open the door of the pizza oven and allow the oven to cool completely for about 30 minutes.

CLEANING AND CARE

CLEANING THE OVEN

1. Allow the oven to cool down completely.
2. Empty the firebox after every use and sweep out the ashes completely with a brush.
3. Both the interior and exterior can be cleaned with water and a mild detergent.
4. If the pizza oven is used regularly, the chimney should be removed and washed out every 4 weeks, to rinse off the soot layer.

CLEANING THE PIZZA STONE

1. Remove the pizza stone from the pizza oven and carefully scrape off residues from the stone with a hob scraper or a sharp knife.
2. The pizza stone is an object of utility and over the time, it will get stains from burnt-in ingredients. This is completely usual and will not interfere with the functioning of the stone.
3. If you want to wash the stone with water, do not use detergent. After washing it with water, let the stone dry in an oven for at least 3 hours at 80 °C. You can also leave it to air-dry in a warm spot for 24 hours.

STORING PIZZA OVEN NERO

1. The pizza oven comes with 4 foldable stainless steel feet. The oven can be stored and transported more easily with the feet folded in. If you don't use the oven for a longer time and if you want to save space, you can also remove the chimney.
2. To prevent rusting and weathering, the pizza oven should always be stored in a dry environment after it has completely cooled down. Cover the oven with a weather-resistant tarpaulin or store it in the cellar or garden house.

TROUBLESHOOTING

Please read the following steps if the device does not work properly:

Problem	Solution
The fire blows out frequently.	Make sure that you don't add too many combustibles at once via the shaft. This may smother the fire.
The oven won't get hot.	Strong wind can impair the heating performance. Place the pizza oven in a wind-protected location. The fire is not burning properly. The thermometer is broken. Replace it.
The pizza turns black on one side.	Rotate your pizza by 180° after 45 seconds. The side, which is near the firebox, will receive more radiant heat than the one facing the door. To ensure even baking, turn the pizza.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer-service:

Free hotline for Germany/Austria only: 0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability.

If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home. The product and its packaging must be disposed of in accordance with local regulations. Contact your local waste disposal company if necessary.

DATI TECNICI

Dimensioni (L/P/A):	40,7 x 81,35 x 83,26 cm
Peso:	15 kg
Caratteristiche:	termometro per °C e °F, pietra per pizza (33 x 33 cm), vano fuoco, condotto di riempimento, camino, sportello rimovibile
Accessori:	paletta per pizza

Modifiche ed errori riguardo a caratteristiche, tecnologia, colori e design sono riservati.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Questo simbolo avverte dei pericoli che possono danneggiare il dispositivo o procurare lesioni.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

USO

Questo dispositivo è adatto esclusivamente per un utilizzo all'aperto.

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta e conservarlo.

- Il forno per pizza può essere utilizzato solo all'aperto, distante dagli edifici. Non deve mai essere utilizzato in ambienti chiusi, garage, pergolati, ecc. in quanto vi è il forte rischio di soffocamento.
- Posizionare il forno su una superficie uniforme e ignifuga.
- Tenere i tessuti e vapori infiammabili lontani dal forno per pizza.
- Rispettare le normative locali e le leggi che prescrivono quando e dove è consentito utilizzare una fiamma libera.
- Non utilizzare mai il forno per pizza sulle barche.
- Non usare mai il forno per pizza in caso di vento forte.
- Il forno per pizza non è concepito come apparecchio di riscaldamento e non deve essere utilizzato come tale.
- Tenere una distanza di sicurezza dalle aperture del forno.
- Le fiamme possono fuoriuscire dalle aperture (vano fuoco, condotto di riempimento, camino, sportello).
- Indossare sempre guanti da barbecue quando si lavora con il vano fuoco e il condotto di riempimento per evitare ustioni. Il forno diventa bollente dopo un uso prolungato.
- L'installazione impropria, la regolazione e altre modifiche non corrette, così come la mancanza di manutenzione possono provocare lesioni o danni.
- Il forno per pizza deve essere utilizzato solo dopo un'installazione appropriata. Assicurarsi che tutte le viti siano ben avvitate.
- Il forno per pizza deve essere revisionato regolarmente.
- Utilizzare solo legno, carbone, bricchetti o pellet per il fuoco.
- **Avvertimento!** Non usare superalcolici o etanolo per accendere il forno.
- Il forno per pizza non deve mai essere lasciato senza sorveglianza durante l'utilizzo. Se la fornace o lo sportello sono aperti, possono prodursi scintille.

le. Tenete a mente che foglie secche, erba, ecc. rappresentano un rischio d'incendio.

- Tenere i cavi elettrici lontani dal forno per pizza.
- Il forno per pizza deve essere utilizzato esclusivamente da adulti responsabili.
- **Avvertimento!** Le parti accessorie possono essere molto calde, tenere i bambini e gli animali domestici lontani.
- Non lasciare oggetti infiammabili

accanto al forno. Il forno per pizza irradia il calore in tutte le direzioni.

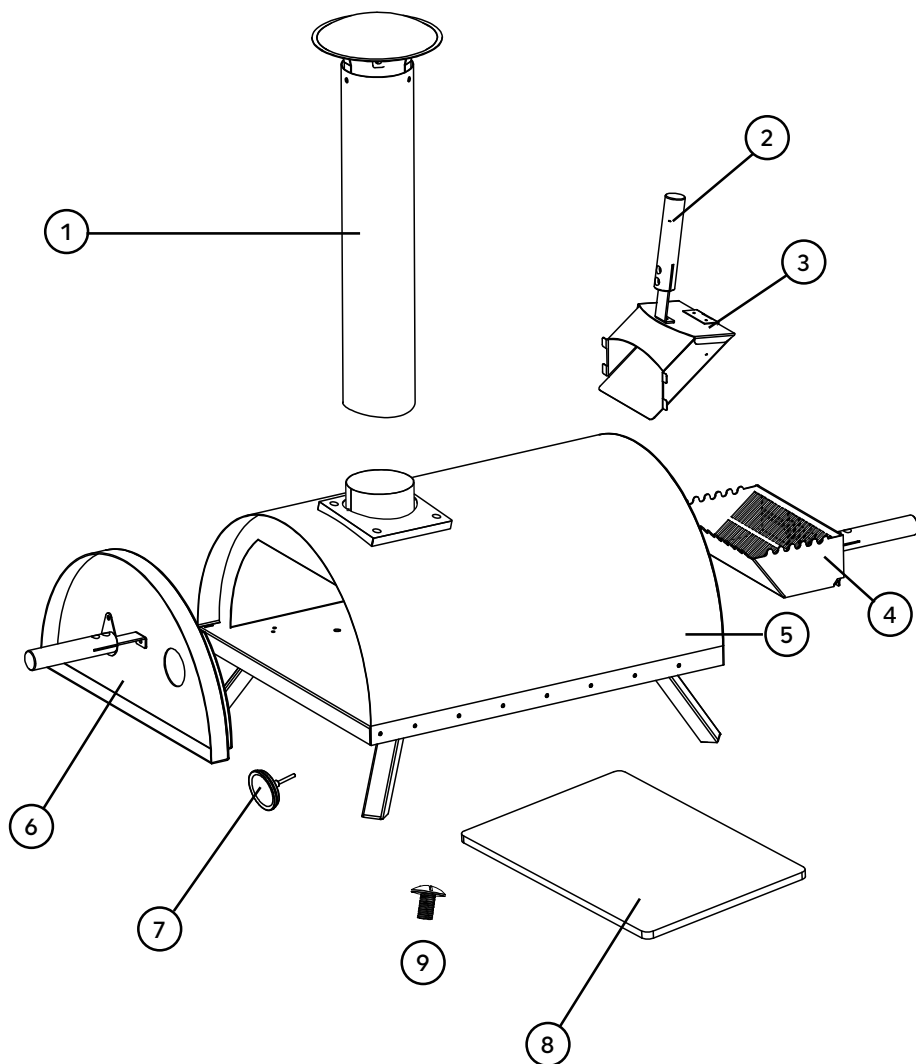
- Lasciare raffreddare il forno per pizza per almeno 120 minuti dopo l'uso. Anche se non sono più visibili fiamme, nel forno può esserci un grande calore residuo.
- Il forno per pizza deve essersi raffreddato completamente prima di essere coperto e riposto.
- Non apportare modifiche al dispositivo.

Se utilizzato correttamente e conformemente alle norme di sicurezza, il forno per pizza Nero è sicuro e senza pericolo. L'utente è responsabile del rispetto delle misure di sicurezza e di un utilizzo appropriato.

CONTENUTO DELLA CONSEGNA/DESCRIZIONE DELLE COMPONENTI

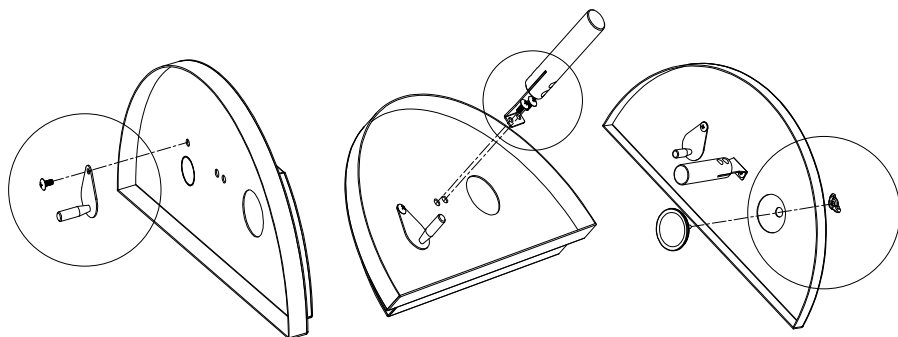
Numero	Nome	Quantità
1	Camino	1
2	Maniglia	3
3	Condotto di riempimento	1
4	Vano fuoco	1
5	Corpo del forno	1
6	Sportello	1
7	Termometro	1

8	Pietra per pizza	1
9	Vite (5 mm)	13
10	Vite per presa d'aria (5 mm)	1
11	Rondella	3
12	Spalar per pizza	1

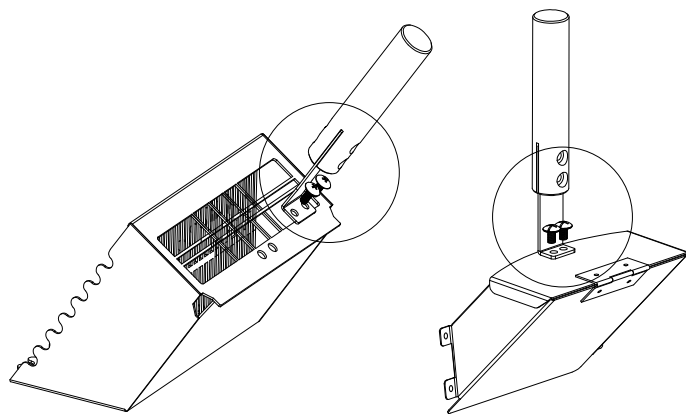


MONTAGGIO DEL FORNO PER PIZZA NERO

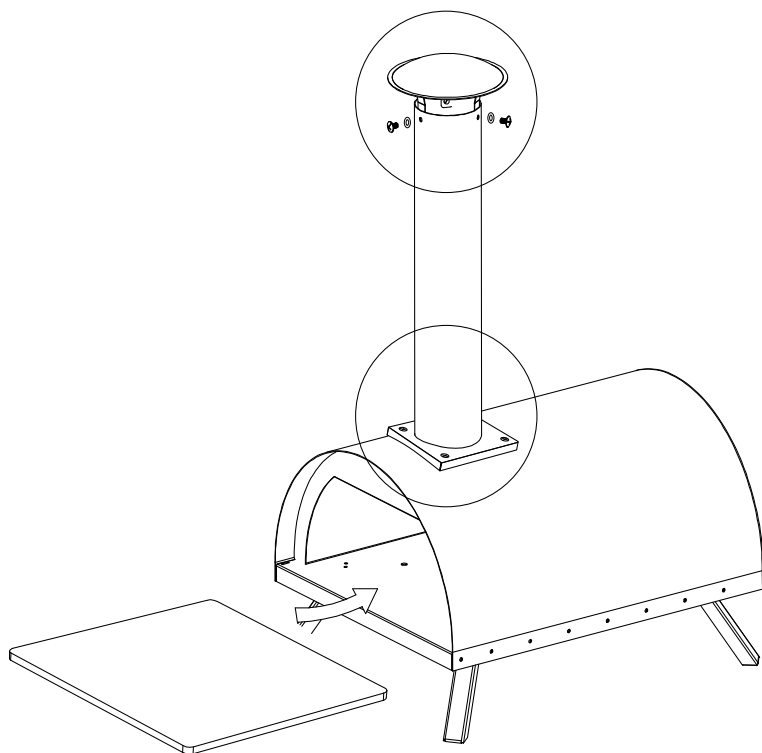
1. Avvitare la presa d'aria, la maniglia di legno e il termometro allo sportello del forno.



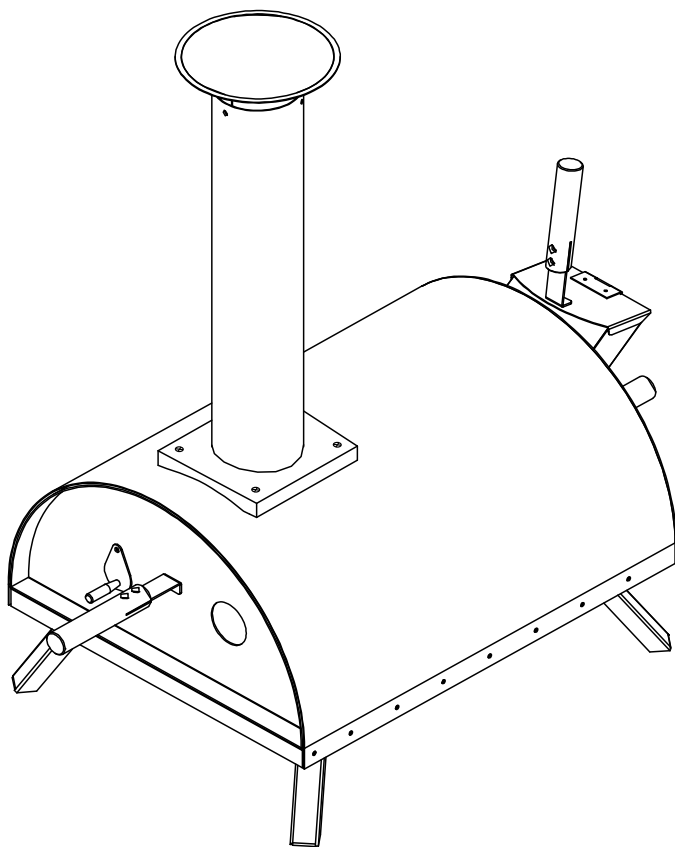
2. Avvitare entrambe le maniglie di legno rimanenti sul condotto di riempimento e sul vano fuoco come mostrato nell'immagine. Avvitare lo condotto di riempimento sul retro del corpo del forno.



3. Avvitare il riparo per la pioggia con 3 viti e rondelle sul camino. Inserire il camino girandolo di 180° in senso orario nell' apertura del corpo.



4. Il forno per pizza è pronto per l'uso. Buon divertimento con Nero.



PRIMA DELL'USO

1. Inumidire una spugna con acqua tiepida. Strizzare per bene e pulire una volta la pietra per pizza per rimuovere i residui della produzione.
2. Pulire l'interno del forno con acqua e con un detergente delicato per rimuovere i residui della produzione.

UTILIZZO DEL FORNO PER PIZZA NERO



Indossare sempre guanti ignifughi durante l'accensione del forno per pizza.

ACCENSIONE CON LEGNA

1. Estrarre il vano fuoco e riempirlo con pezzi di legno. Mettere in mezzo un accendifuoco (**Avvertenza!** Non usare prodotti come superalcolici o gas), coprirlo con alcuni bastoni o legna da fuoco sottile e accenderlo.
2. Mettere il vano fuoco nel forno per pizza e aspettare che il legno bruci in modo uniforme.
3. Aggiungere ancora 1-2 pezzi di legno dal condotto di riempimento e aspettare fino a che il legno sia bruciato e non esca più fumo dal camino.
4. Se il termometro mostra una temperatura di oltre 400 ° C, aprire lo sportello, mettere la pizza al centro della pietra e chiudere lo sportello.
5. Dopo 45 secondi, ruotare la pizza di 180°.
6. È possibile osservare il grado di cottura della pizza attraverso la presa d'aria.
7. Dopo 1-5 minuti, a seconda dello spessore, la pizza è pronta.

ACCENSIONE CON CARBONE, BRICCHETTI O PELLETS

1. Mettere il carbone, i bricchetti o i pellet con l'accendifuoco nel vano fuoco. Non appena comincia a bruciare, mettere il vano fuoco nel forno per la pizza.
2. Aggiungere un po' di carbone, bricchetti o pellet attraverso l'apertura.
3. Attendere che carbone o i bricchetti siano bruciati completamente e non esca più fumo dal camino.

4. Se il termometro mostra una temperatura di oltre 400 °C, aprire lo sportello, mettere la pizza al centro della pietra e chiudere lo sportello.
5. Dopo 45 secondi, ruotare la pizza di 180°.
6. È possibile osservare il grado di cottura della pizza attraverso la presa d'aria.
7. Dopo 1-5 minuti, a seconda dello spessore, la pizza sarà pronta.

La cottura è ancora più rapida se fate bruciare in anticipo il carbone e i pellet in un camino separato e poi inserirete solo la brace nella fornace.

SUGGERIMENTO: Potete anche accendere il vostro combustibile con una boccetta. Per farlo, riempite il vano fuoco con legno, carbone, bricchetti o pellet. Mettete il vano fuoco nella parte posteriore del forno e tenete il tubo flessibile dall'esterno nel vano.

AGGIUNGERE COMBUSTIBILI



Utilizzare sempre guanti resistenti al fuoco quando si riempie e si svuota il vano fuoco.

Grazie alla sua doppia guaina in acciaio inox foderata in lana di vetro, il calore all'interno del forno per pizza si mantiene per tanto tempo e in modo costante. Se vedete che la temperatura è in calo, aggiungete del combustibile (legno, carbone, bricchetti o pellet) attraverso il condotto di ricarica nel vano fuoco. Aspettate fino a quando il combustibile è bruciato o il fumo non esce più fuori dal camino prima della cottura di un'altra pizza.

SPEGNERE IL FORNO PER PIZZA NERO

1. Chiudere lo sportello e lasciare consumare le braci nel forno dopo l'uso. Questo processo può richiedere fino a 4 ore.
2. Mettere i guanti ignifughi per maneggiare con sicurezza il forno. Rimuovere il vano fuoco e mettere il contenuto in un secchio pieno d'acqua. Aprire lo sportello del forno per pizza e lasciare raffreddare completamente il forno per circa 30 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA DEL FORNO

1. Lasciare raffreddare completamente il forno.
2. Svuotare il vano fuoco dopo ogni uso e rimuovere accuratamente le ceneri con una spazzola.
3. È possibile lavare l'interno e l'esterno del forno con acqua e detergente delicato.
4. Se il forno per pizza viene utilizzato regolarmente, il camino dovrebbe essere lavato regolarmente per levare lo strato di fuliggine.

PULIZIA DELLA PIETRA PER PIZZA

1. Rimuovere la pietra per pizza dal forno e eliminare con cautela i residui bruciati con un raschietto o un coltello affilato.
2. La pietra per pizza è un prodotto deperibile che nel corso del tempo si macchierà o presenterà parti nere a causa di ingredienti bruciati. Questo è normale e non interferisce con il funzionamento della pietra.
3. Se si vuole lavare la pietra con l'acqua, non utilizzare mai detergenti liquidi. Dopo averla lavata con acqua, lasciare asciugare la pietra in forno per almeno 3 ore a 80 °C. Alternativamente può essere lasciata asciugare all'aria aperta in un luogo caldo per 24 ore.

CONSERVARE IL FORNO PER PIZZA NERO

1. Il forno per pizza è dotato di 4 piedi in acciaio inox pieghevoli. Il forno può essere riposto e trasportato più facilmente con i piedi piegati verso l'interno. Se non si utilizza il forno per un po' di tempo e si vuole risparmiare spazio, è possibile togliere il camino.
2. Per prevenire la ruggine e le influenze del tempo, è sempre necessario tenere il forno in un luogo asciutto dopo averlo fatto raffreddare completamente. Coprire il forno con un telone resistente alle intemperie o conservarlo in cantina o nella rimessa.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si prega di svolgere le seguenti operazioni se il dispositivo non funziona correttamente:

Problema	Soluzione
Il fuoco si spegne di continuo.	Assicurarsi di non aggiungere troppi combustibili in una volta attraverso l'apertura. Questo può soffocare il fuoco.
Il forno non si riscalda a sufficienza.	Il vento forte può compromettere le prestazioni del forno. Posizionare il forno per pizza in un luogo riparato. Il fuoco non brucia bene. Il termometro è difettoso. Sostituitelo.
La pizza diventa nera su un lato.	Girate la vostra pizza di 180° dopo ca. 45 secondi. Il lato più vicino al fuoco riceverà più calore rispetto a quello rivolto verso lo sportello. Per cuocere la pizza in modo uniforme, continua a girare.

SERVIZIO CLIENTI

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Hotline gratuita per Germania/Austria: +49 (0)800 270 70 27

Da altri paesi dell'UE: +49 211 - 749 55 10*

*Possono essere applicati costi aggiuntivi.

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

SMALTIMENTO/TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard qualitativi e vengono progettati per avere una lunga durata. Una regolare manutenzione e cura contribuisce a prolungare la durata dell'utensile.

Se il dispositivo dovesse essere difettoso e non potesse essere riparato, esso non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. Il prodotto e l'imballaggio devono essere smaltiti in conformità alle normative locali. Se necessario, contattare l'azienda locale di smaltimento dei rifiuti per informazioni.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Mesures (L/P/H):	40,7 x 81,35 x 83,26 cm
Poids:	15 kg
Équipement:	Thermomètre en °C et °F, pierre à pizza (33 x 33 cm), chambre de feu, cuve de remplissage, cheminée, porte amovible
Accessoires:	Pelle à pizza

Toutes modifications et erreurs dans les caractéristiques techniques, la couleur et le design réservées.

SIGNIFICATION DES SYMBOLES



Ce symbole met en garde contre les dangers qui causent des dommages à l'appareil ou peuvent entraîner des blessures.

CONSIGNES DE SÈCURITÉ

USAGE

Cet appareil doit être exclusivement utilisé en plein air.

Lis le mode d'emploi soigneusement avant la mise en service et garde le s'il te plaît.

- Le four doit être utilisé seulement en plein air, à l'écart des bâtiments. Il ne peut pas être utilisé dans des espaces fermés, garages, tonnelles etc. Il y'a un risque d'étouffement.
- Mets le four sur une surface plate et incombustible.
- Tiens les matières combustibles ou légèrement inflammables ainsi que les vapeurs inflammables à l'écart du four à pizza.
- Tiens compte des règlements locaux et des lois, qui prescrivent quand et où tu peux travailler avec du feu ouvert.
- N'utilise jamais le four à pizza sur un bateau.
- N'utilise jamais le four à pizza lors d'un vent très violent.
- Le four à pizza n'est pas conçu comme appareil de chauffage et il ne doit pas être utilisé pour des buts similaires.
- Maintiens une distance de sécurité des ouvertures du four.
- Des flammes peuvent sortir des ouvertures (chambre de feu, cuve de remplissage, cheminée, porte).
- Porte toujours des gants résistants au feu lors de la manipulation de la chambre de feu et de la cuve de remplissage pour éviter les brûlures. Le corps du four devient chaud après une longue durée d'utilisation.
- Une installation incorrecte, une adaptation inadaptée ou autres changements, ainsi que le manque d'entretien ou de la maintenance inappropriée peuvent mener à des blessures ou à des dommages au four.
- Le four à pizza ne peut être utilisé qu'après une construction adéquate. Assure-toi que toutes les vis sont serrées fermement.
- Le four à pizza devrait être entre-tenu dans des intervalles de temps réguliers.
- Utilise exclusivement le bois, le charbon, les briquettes ou le granulé de bois pour baliser.
- **Attention!** Ne pas utiliser de l'alcool

à brûler pour allumer le feu.

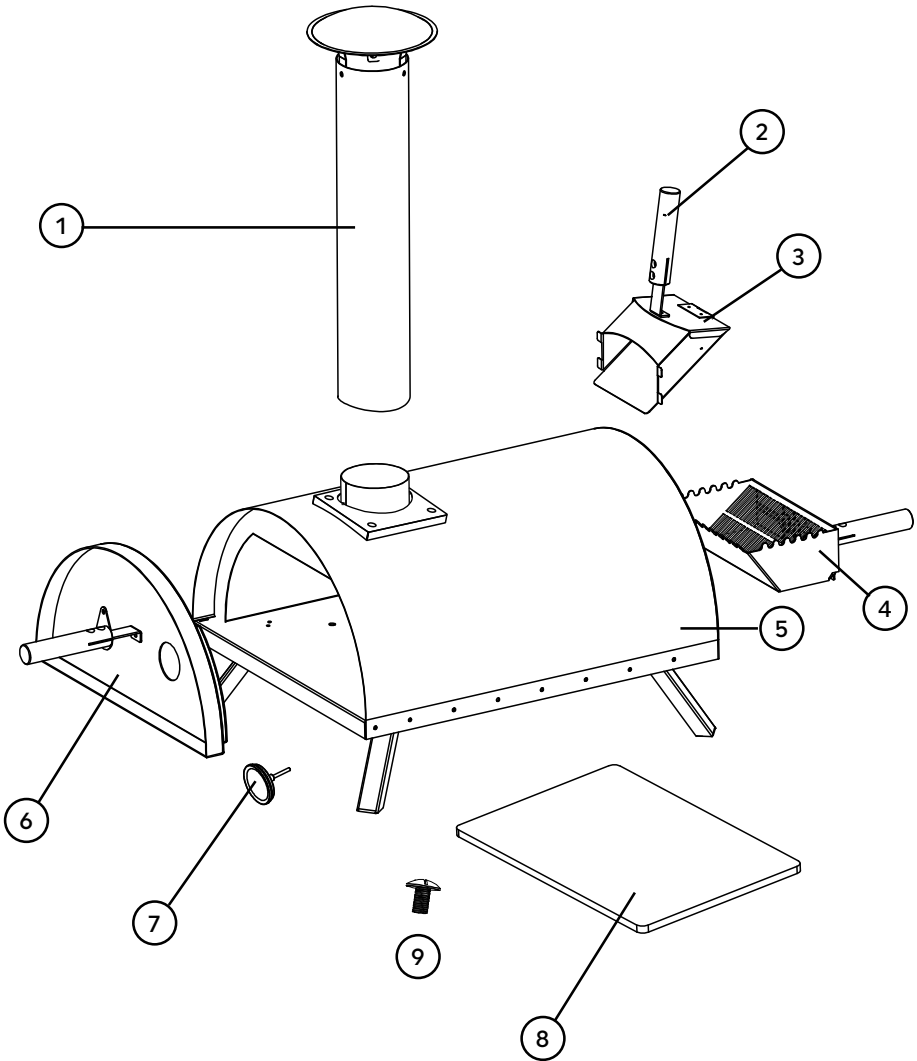
- Le four à pizza ne doit jamais rester sans surveillance. Lorsque la chambre de feu ou la porte sont ouvertes, il peut provoquer des étincelles. Notez que les feuilles sèches, herbe, etc. présentent un risque potentiel d'incendie.
- Tiens les câbles électriques à l'écart du four à pizza.
- Le four à pizza doit être utilisé que par des adultes responsables.
- **Attention!** Les parties accessibles peuvent être très chaudes, tenir les enfants et les animaux à l'écart.
- Ne laisse pas d'objets combustibles à proximité du four. Le four à pizza diffuse de la chaleur sur tous les côtés.
- Laisse le four à pizza refroidir après usage au moins 120 minutes. Même si plus aucune flamme ne soit visibles, une grande chaleur peut être encore dans le four.
- Le four à pizza doit être complètement refroidi avant qu'il puisse être couvert et conservé.
- Ne pas effectuer des changements à l'appareil.

Le four à pizza Nero est en sécurité et ne représente aucun danger lors d'une utilisation appropriée et d'une conformité aux consignes de sécurité. Le respect des consignes de sécurité et le fonctionnement conformément sont à la responsabilité de l'utilisateur.

CONTENU DE LA LIVRAISON/ DESCRIPTION DES PIÈCES

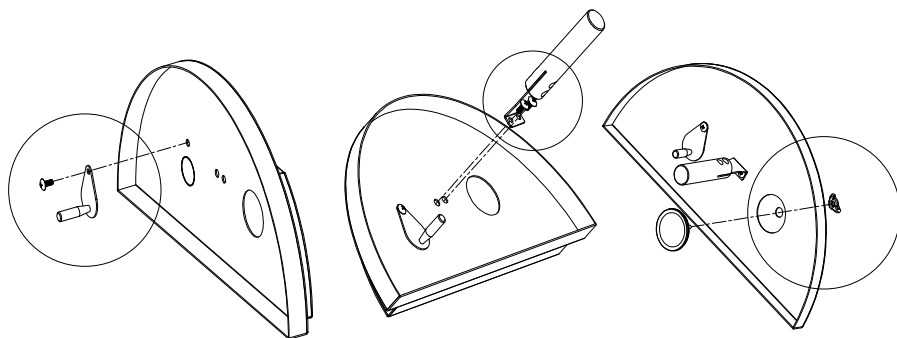
Numéro	Nom	Quantité
1	Cheminée	1
2	Poignée	3
3	Cuve de remplissage	1
4	Chambre de feu	1
5	Corpus du four	1
6	Porte	1
7	Thermomètre	1

8	Pierre à pizza	1
9	Vis (5 mm)	13
10	Vis pour volet d'aération (5 mm)	1
11	Rondelle	3
12	Pelle à pizza	1

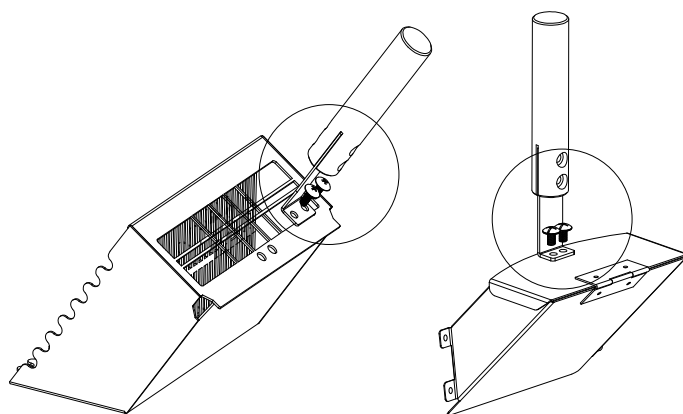


MONTAGE DU FOUR À PIZZA NERO

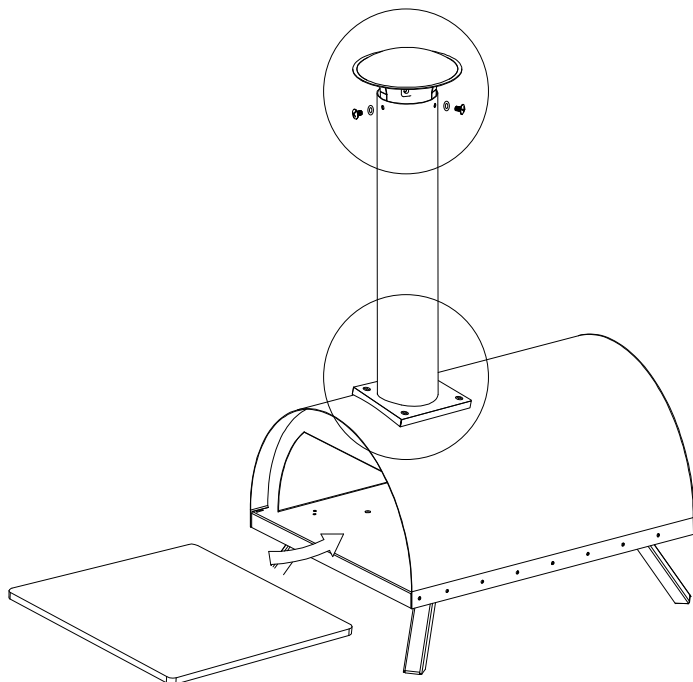
1. Visser le volet d'aération, la manche en bois et le thermomètre à la porte du four.



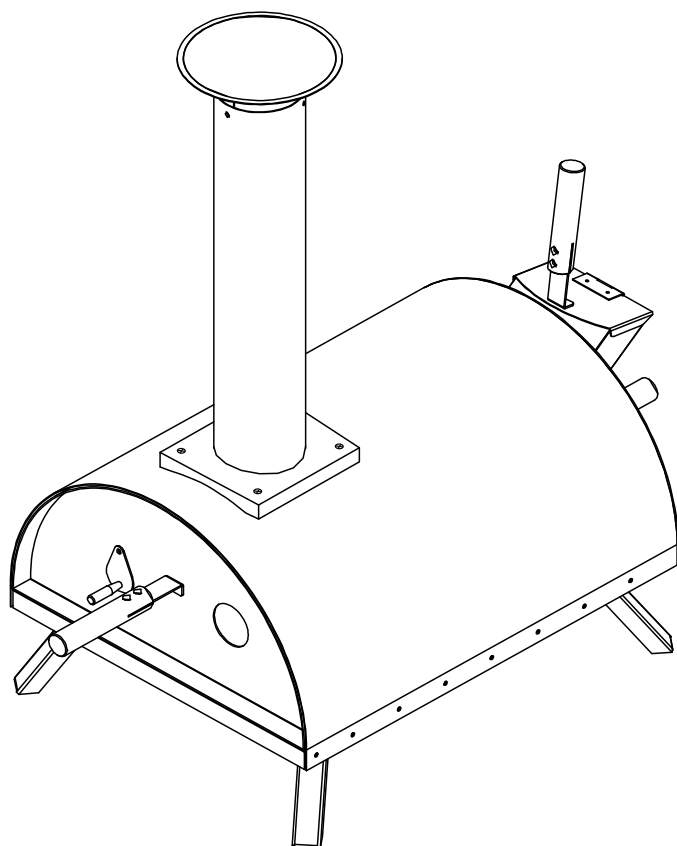
2. Visser les deux manches en bois restantes dans la cuve de remplissage et la chambre de feu, comme le montre l'image. Visser le cuve de remplissage à l'arrière du corps du four.



3. Vissez la protection contre la pluie avec 3 vis et rondelles à la cheminée. Insérez la cheminée dans le sens des aiguilles d'une montre en la tournant de 180° au-dessus de l'ouverture dans le corps du four à pizza. Glissez la pierre à pizza dans le four.



4. Ton four à pizza est prête à l'emploi. Amuse-toi bien avec Nero.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Humidifies une éponge à l'eau tiède. Essores soigneusement et essuies la pierre à pizza une fois pour éliminer les résidus de production.
2. Essuies l'intérieur du four avec de l'eau et un détergent doux pour éliminer les résidus de fabrication.

UTILISATION DU FOUR À PIZZA NERO



Portes toujours des gants résistants au feu en alimentant le feu du four à pizza.

BALISAGE AVEC DES BÛCHES DE BOIS

1. Sors la chambre de feu et remplis-la de bûches de bois appropriées. Mets l'allume-feu dans le centre (**Attention!** Ne pas allumer le feu liquide comme de l'alcool ou de l'essence), le couvres avec des bâtons de bois ou des bois mince et l'allumes.
2. Pousse la chambre de feu dans le four et attends jusqu'à ce que le bois brûle uniformément.
3. Mets 1-2 bûches sur la trémie et attends jusqu'à ce que le bois soit brûlé et jusqu'à ce qu'il n'y a plus de fumée dégagée de la cheminée.
4. Si le thermomètre indique une chaleur du four supérieur à 400 °C, ouvres la porte et pousse la pizza dans le centre. Ferme la porte.
5. Tourne la pizza 180° une fois après 45 secondes.
6. Tu peux suivre à travers le volet d'aération le degré de cuisson de ta pizza.
7. La pizza est prête après 1-5 minutes, selon l'épaisseur de la pizza.

BALISAGE AVEC DU CHARBON, BRIQUETTES OU PASTILLES

1. Mets le charbon, briquettes ou pastilles avec un allume-feu dans la chambre de feu. Une fois que le charbon brûle, pousse la chambre de feu dans le four à pizza.
2. Verse un peu de charbon, briquettes ou pastilles à travers l'ouverture.

3. Attends jusqu'à ce que le charbon soit brûlé et jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée dégagée de la cheminée.
4. Si le thermomètre indique une chaleur du four supérieur à 400 °C, ouvres la porte et pousse la pizza dans le centre. Ferme la porte.
5. Après 45 secondes, tourne la pizza une seule fois à 180°.
6. Tu peux suivre à travers le volet d'aération le degré de cuisson de ta pizza.
7. La pizza est prête après 1-5 minutes, selon l'épaisseur de la pizza.

Le processus peut être réalisé plus rapidement en mettant le charbon ou les briquettes dans une cheminée séparée et puis remplir la chambre de feu avec de la pure braise.

TUYAU: Tu peux mettre en feu ton combustible à l'aide d'un cheminée. Remplis la chambre de feu avec du bois, du charbon ou des briquettes. En glissant le boîtier dans le four et en gardant le chalumeau à l'extérieur de la boîte.

REPLISSAGE DU COMBUSTIBLE



Utilises toujours des gants résistants au feu lors du remplissage et du vidage du four.

Le four à pizza tient la chaleur à l'intérieur très longtemps et constante, grâce à la double coque en acier inoxydable avec des panneaux en laine. Si la température dans le thermomètre chute, donne un nouveau lot de combustible (bois, charbon, briquettes ou pellets) au travers de la cuve de remplissage à la chambre de feu. Attends jusqu'à ce que les combustibles sont brûlés ou jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée dégagée de la cheminée pour faire la prochaine pizza.

ÉTEINDRE LE FOUR À PIZZA NERO

1. Ferme la porte et laisse le four se refroidir après utilisation. Ce processus peut durer jusqu'à 4 heures.
2. Mets des gants résistants au feu pour ranger le four rapidement le four, retire la chambre de feu et verse le contenu dans un seau avec l'eau. Ouvre la porte du four à pizza et laisse le four se refroidir environ 30 minutes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FOUR

1. Laisse refroidir le four à pizza complètement.
2. Vide la chambre de feu après chaque utilisation et balaye les résidus de cendres avec un balai à la main.
3. Tu peux nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four avec de l'eau et un détergent doux.
4. Si le four à pizza est utilisé régulièrement, la cheminée doit être régulièrement enlevée et rincée pour enlever la couche de suie.

NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

1. Prends la pierre à pizza du four à pizza et gratte les restes des brûlures soigneusement avec un grattoir ou un couteau bien.
2. La pierre à pizza est un produit de consommation et se décolore au fil du temps ou obtient des taches noires d'ingrédients brûlés. Ceci est parfaitement normal et interfère pas avec l'utilisation du four.
3. Si tu veux rincer la pierre avec de l'eau, n'utilises en aucun cas du détergent et laisse la pierre sécher à 80 °C dans le four pendant au moins 3 heures. Tu peux également la laisser sécher 24 heures dans un endroit chaud pour aérer la pierre à pizza.

CONSERVATION DU FOUR À PIZZA NERO

1. Le four à pizza a 4 pieds en acier inoxydable pliable. Avec les pieds pliable, le four est plus facile à stocker et à transporter. Si tu n'utilises pas le four à pizza d'une longue période et si tu veux économiser de l'espace, jalonner la cheminée.
2. Pour éviter la rouille volante et protéger le four des intempéries, le four à pizza doit toujours être maintenu dans un emplacement sec après qu'il a été complètement refroidi. Couvres le four avec un bâche résistant aux intempéries ou stocke le dans le sous-sol ou dans le jardin.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

S'il te plaît passes par les étapes suivantes si le four ne fonctionne pas:

Problème	Solution
Le feu s'éteint en permanence.	Fais attention à ce que la quantité des combustibles ne soit pas très grande tous à la fois. Cela peut étouffer le feu.
Le four ne s'échauffe pas correctement.	Le vent très fort peut affecter le rendement du four. Assure toi que le four soit dans un endroit abrité. Le feu ne brûle pas correctement. Le thermomètre est défectueux. Echange-le.
La pizza devient noir sur un coté.	Tourne ta pizza à 180° après environ 45 secondes. Le côté qui se situe a proximité de la chambre de feu, reçoit plus de chaleur que le côté près de la porte. Pour une cuisson uniforme, tourne la pizza.

SERVICE CLIENTÈLE

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, vous pouvez nous joindre par téléphone:

Hotline gratuite pour l'Allemagne/Autriche seulement: 0800 270 70 27

Appels d'autres pays de l'UE: +49 211 - 749 55 10*

*Le tarif peut diverger.

E-Mail: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

TRAITEMENT DES DÉCHETS/PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont de haute qualité et ont une longue durée de vie. La maintenance régulière et l'entretien contribuent à prolonger cette durée de vie.

Lorsque l'appareil est défectueux et qu'il n'est pas possible de le réparer, ne le mélangez pas aux ordures ménagères. Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation locale. Si nécessaire, contactez votre entreprise locale d'élimination des déchets pour plus d'informations.

DATOS TÉCNICOS

Medidas

(ancho x profundidad x altura): 40,7 x 81,35 x 83,26 cm

Peso: 15 kg

Equipo: Termómetro para ° C y ° F, piedra de la pizza (33 x 33 cm), cámara de combustión, eje de llenado, chimenea, puerta extraíble

Accesorios: pala de pizza

Salvo modificaciones y errores en las características del equipo, técnico, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte a peligros que podrían dañar el dispositivo o causar lesiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

USO PREVISTO

Este dispositivo sólo es adecuado para uso al aire libre

Por favor lea atentamente este manual antes de utilizar el dispositivo por primera vez y consérvelo.

- El horno de pizza sólo se puede utilizar en el exterior, lejos de los edificios. Nunca se debe utilizar en cuartos cerrados, garajes, glorietas, etc., ya que existe gran riesgo de asfixia.
- Coloque el horno sobre una superficie plana e incombustible.
- Mantenga los tejidos y vapores inflamables alejados del horno de pizza.
- Respete las leyes y reglamentos locales, que proporcionan información sobre cuándo y dónde se le permite trabajar con fuego en zonas abiertas.
- Nunca use el horno de pizza en barcos.
- Nunca use el horno de pizza si hay viento fuerte.
- El horno de pizza no está diseñado para ser un dispositivo de calefacción y no debe ser utilizado como tal.
- Mantenga una distancia de seguridad a las aberturas del horno.
- Las llamas pueden salir de las aberturas (caja de combustión, eje de llenado, chimenea y puerta).
- Siempre use guantes de barbacoa cuando esté trabajando con la caja de combustión y el eje de llenado para evitar quemaduras. El cuerpo del horno estará caliente después de un uso prolongado.
- La instalación incorrecta, ajustes y otros cambios, así como la falta de mantenimiento o conservación pueden causar lesiones o daños materiales.
- El horno de pizza sólo debe utilizarse después de su adecuada instalación. Asegúrese de que todos los tornillos estén firmemente apretados.
- El horno de pizza debería ser revisado con regularidad.
- Utilice solamente madera, carbón, briquetas o pellets para encenderlo.
- **¡Advertencia!** No utilice alcohol ni etanol para hacer funcionar el horno.
- El horno de pizza nunca debe dejarse sin supervisión mientras se esté usando. Si la caja de combustión o la puerta están abiertas, pueden pro-

ducirse chispas. Tenga en cuenta que las hojas secas, hierba, etc. suponen un posible riesgo de incendio.

- Mantenga los cables eléctricos lejos del horno de pizza.
- El horno de pizza sólo debe ser utilizado por adultos responsables.
- **¡Advertencia!** Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños y las mascotas.
- No deje objetos inflamables cerca

del horno ya que irradia calor por todas partes.

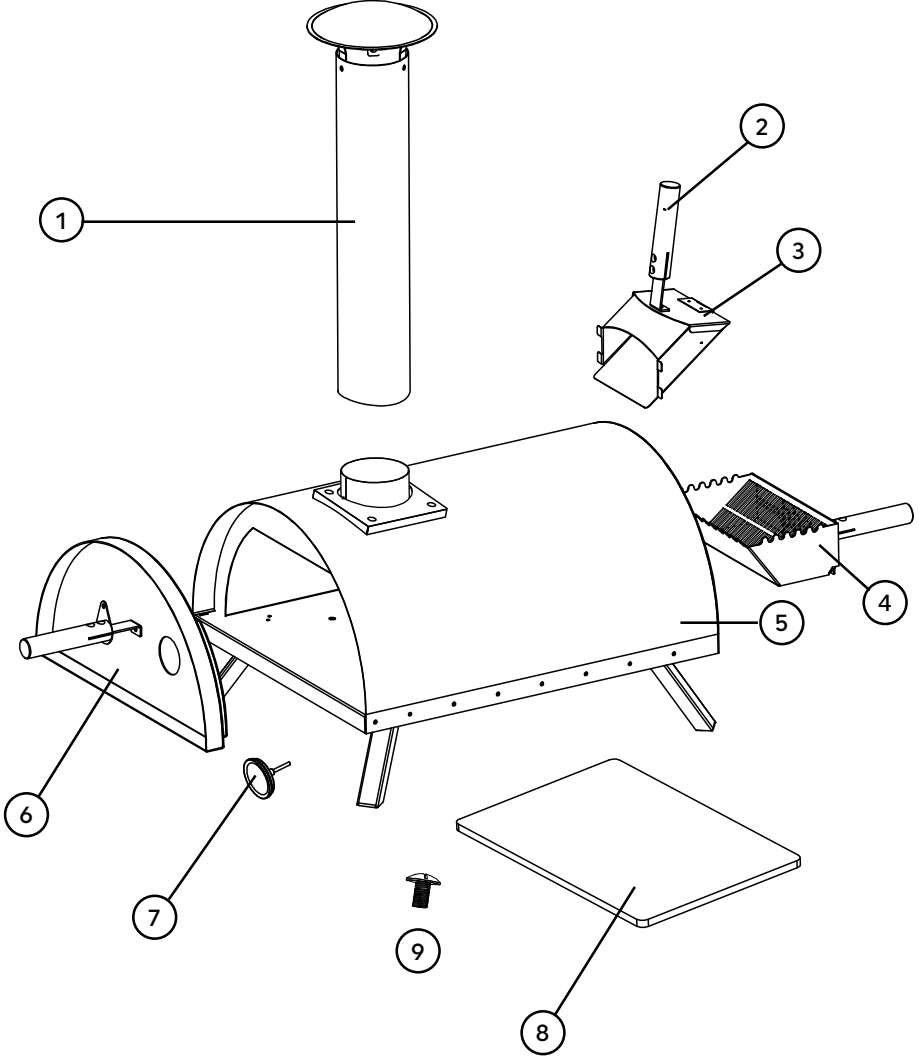
- Deje que el horno de pizza se enfríe durante al menos 120 minutos después de usarlo. Incluso si no hay llamas visibles, puede existir mucho calor residual en el horno.
- El horno de pizza debe dejarse enfriar completamente antes de ser cubierto y almacenado.
- No altere el dispositivo.

Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de seguridad, el horno de pizza Nero se puede usar de forma segura y sin peligro. El usuario es responsable de tomar todas las medidas de seguridad y respetar las instrucciones para su uso apropiado.

CONTENIDO DEL PAQUETE/ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

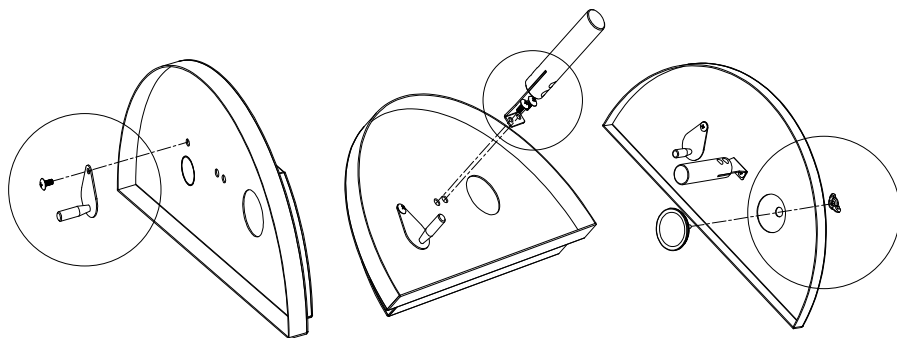
Número	Nombre	Cantidad
1	Chimenea	1
2	Mango	3
3	Eje de llenado	1
4	Caja de combustión	1
5	Cuerpo del horno	1
6	Puerta	1
7	Termómetro	1
8	Piedra de pizza	1

9	Tornillo (5 mm)	13
10	Tornillo para compuerta de aire (5 mm)	1
11	Arandela	3
12	Pala de pizza	1

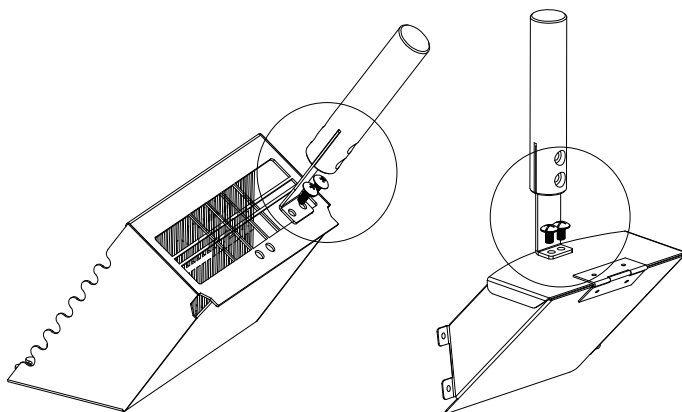


MONTAJE DEL HORNO DE PIZZA NERO

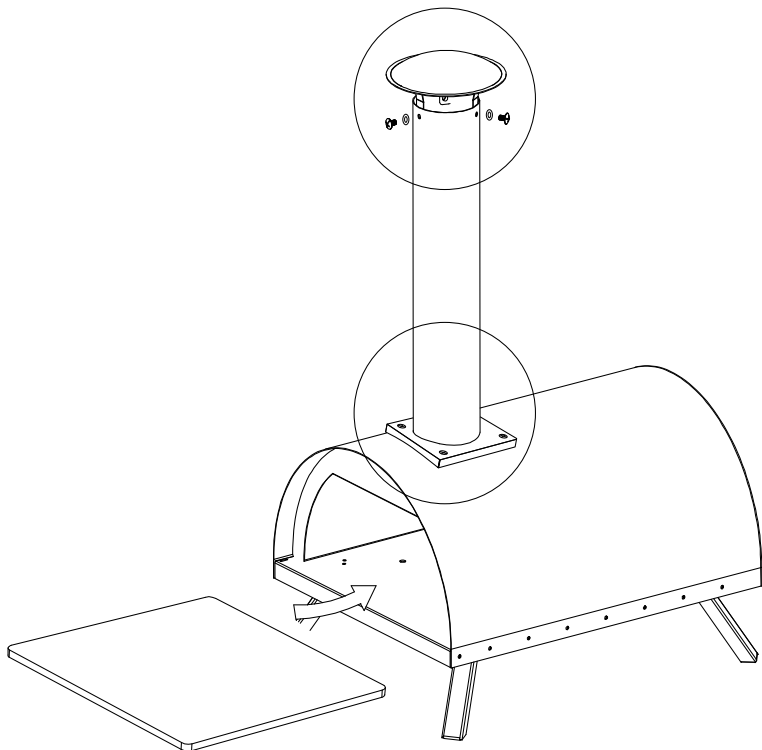
1. Atornille el compuerta de aire, el mango de madera y el termómetro a la puerta del horno.



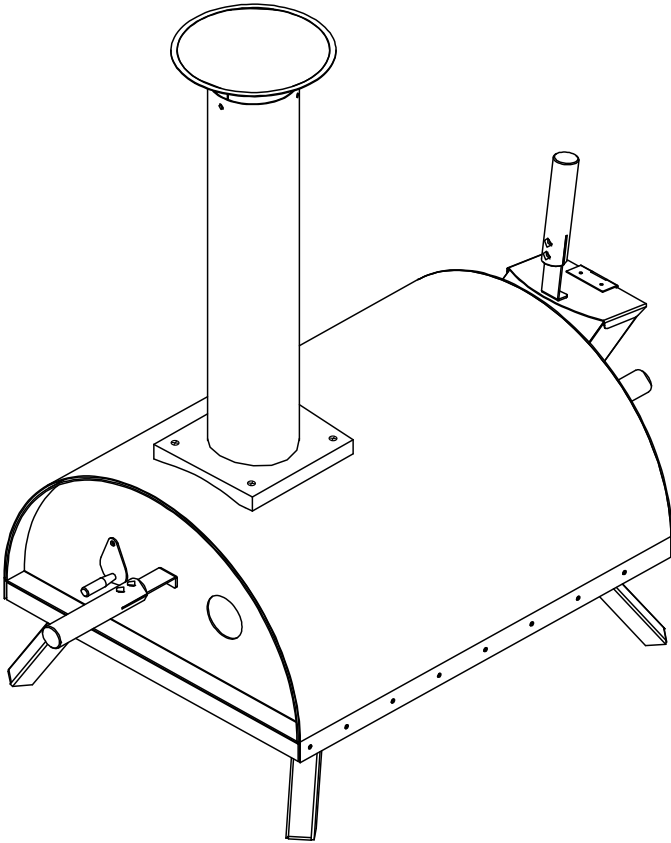
2. Atornille los dos mangos de madera restantes en el eje de llenado y la caja de combustión, como se muestra en la imagen. Atornille el eje de llenado en la parte posterior del cuerpo del horno.



3. Atornille la tapa contra la lluvia con 3 tornillos y arandelas a la chimenea. Inserte la chimenea en el sentido de las agujas del reloj girándola 180° a través de la abertura del cuerpo del horno. Coloque la piedra de pizza en el horno.



4. El horno de pizza ya está listo para su uso. Disfrute con Nero.



ANTES DEL PRIMER USO

1. Humedezca una esponja con agua tibia. Escúrrala completamente y limpie la piedra del horno una vez para eliminar los residuos de producción.
2. Limpie el interior del horno con agua y detergente suave para eliminar los residuos de producción.

USO DEL HORNO DE PIZZA NERO



Use siempre guantes ignífugos mientras enciende el horno de pizza.

MADERA COMO COMBUSTIBLE

1. Coloque un encendedor de parrilla en el centro (¡ADVERTENCIA! No utilice líquidos encendedores como alcohol o gas), cúbralo con algunos palos o leña fina y enciéndala.
2. Coloque la caja de combustión en el horno de pizza y espere hasta que la madera esté quemándose uniformemente.
3. Ponga 1-2 troncos de madera más sobre el eje de llenado y espere hasta que la madera se haya quemado por completo y no salga más humo de la chimenea.
4. Si el termómetro muestra una temperatura de más de 400 °C, abra la puerta, ponga la pizza en el centro de la piedra y cierre la puerta.
5. Después de 45 segundos, gire la pizza 180 °C.
6. Puede observar el proceso de cocción de su pizza a través de la compuerta de aire.
7. Después de 1-5 minutos, dependiendo del grosor de la pizza, su pizza estará hecha.

CARBÓN, BRIQUETAS O PELLETS COMO COMBUSTIBLE

1. Ponga el carbón, las briquetas, o los pellets con el encendedor de parrilla en la caja de combustión. Tan pronto como empiece a quemarse, ponga la caja en el horno de pizza.
2. Vierta un poco más de carbón, briquetas, o pellets a través del eje.
3. Espere hasta que el carbón o las briquetas se hayan quemado por completo y no haya más humo saliendo de la chimenea.
4. Si el termómetro muestra una temperatura de más de 400 °C, abra la puerta,

ponga la pizza en el centro de la piedra y cierre la puerta.

5. Después de 45 segundos, gire la pizza 180°.
6. Puede observar el proceso de cocción de su pizza a través de la compuerta de aire.
7. Después de 1-5 minutos, dependiendo del grosor de la pizza, su pizza estará hecha.

El proceso irá aún más rápido si deja que el carbón o briquetas ardan en sistemas de chimenea separados. A continuación, puede poner las brasas en la caja de combustión.

SUGERENCIA: Usted también puede encender el combustible con un soplete. Para ello, llene su caja de combustión con madera, carbón, briquetas o pellets. Coloque la caja en la parte posterior del horno y mantenga el soplete desde el exterior en la caja.

RECARGA DEL COMBUSTIBLE



Utilice siempre guantes a prueba de fuego mientras llena y vacía la cámara de combustión.

Gracias a su revestimiento doble de acero inoxidable con un relleno de lana, el calor dentro del horno de pizza se mantendrá durante un extenso periodo de tiempo y de manera constante. Si puede ver que la temperatura está bajando, agregue otra carga de combustibles (madera, carbón, briquetas o pellets) a través del eje de relleno a la caja de combustión. Espere hasta que el combustible se haya quemado o no salga más humo de la chimenea antes de hornear otra pizza.

APAGAR EL HORNO DE PIZZA NERO

1. Cierre la puerta y deje que el horno acabe de arder después de usarlo. Esto puede tomar hasta 4 horas.
2. Utilice guantes ignífugos para almacenar rápidamente el horno. Retire la caja de combustión y ponga el contenido en un cubo lleno de agua. Abra las puertas del horno de pizza y deje que el horno se enfríe durante unos 30 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL HORNO

1. Deje que el horno se enfríe completamente.
2. Vacíe la caja de combustión después de cada uso y barra las cenizas completamente con un cepillo.
3. Limpie, tanto el interior, como el exterior del horno, con agua y detergente suave.
4. Si se usa regularmente, la chimenea debe ser retirada frecuentemente y lavada con el fin de eliminar la capa de hollín.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA DE PIZZA

1. Retire la piedra de pizza del horno y rasque los residuos quemados con un rascador de cocina o un cuchillo afilado
2. La piedra de pizza es un objeto de uso que con el tiempo, se teñirá o quedarán manchas negras de ingredientes quemados. Esto es completamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la piedra.
3. Si desea lavar la piedra con agua, no utilice detergente. Después de lavarla con agua, deje que la piedra se seque en el horno durante al menos 3 horas a 80 ° C. También puede dejarla secar al aire en un lugar cálido durante 24 horas.

ALMACENAJE DEL HORNO DE PIZZA NERO

1. El horno de pizza viene con 4 patas plegables de acero inoxidable. El horno se puede almacenar y transportar más fácilmente con las patas plegadas. Si no utiliza el horno durante largo tiempo y desea ahorrar espacio, también puede quitar la chimenea.
2. Para evitar la corrosión y las influencias del clima, debería siempre almacenar el horno en un lugar seco después de que se haya enfriado completamente. Cubra el horno con una manta impermeable o guárdelo en el sótano o en la casa del jardín.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por favor, lea los siguientes pasos si el dispositivo no funciona correctamente:

Problema	Solución
El fuego se apaga con frecuencia.	Asegúrese de que no agrega demasiado combustible a la vez a través del eje. Esto puede ahogar el fuego.
El horno no se calienta.	El viento fuerte puede afectar a la potencia calorífica. Coloque el horno de pizza en un lugar protegido contra el viento. El fuego no está ardiendo correctamente. El termómetro está roto. Reemplácelo.
La pizza se vuelve negra en un lado.	Dé la vuelta a su pizza en 180 ° después de 45 segundos. El lado que está más cerca de la caja de combustión recibirá más radiación de calor que el que situado frente a la puerta. Para cocinar la pizza uniformemente, siga girándola.

ATENCIÓN AL CLIENTE

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto con una prueba de compra. Las piezas de desgaste excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tiene preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Línea directa gratuita sólo para Alemania/Austria: 0800 270 70 27

Desde otros países de la UE: +49 211 - 749 55 10*

*Pueden producirse costes adicionales.

Correo electrónico: service@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros productos son fabricados con el mayor grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

El producto y su embalaje deben eliminarse de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Contacta con la empresa de eliminación de residuos de tu zona en caso de ser necesario.

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung für Outdoor Pizzaofen Nero

Art-Nr.: 941671

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright © BURNHARD

Eine Marke der Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:

Free hotline for Germany/Austria:

0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de



BURNHARD