

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

WOOD FIRED PIZZA OVEN

MODEL:GB-PO12

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

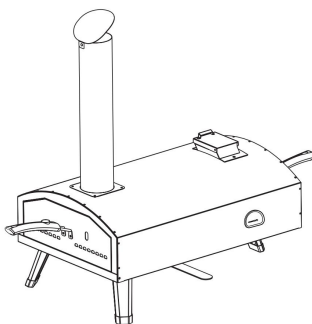
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

WOOD FIRED PIZZA OVEN

MODEL:GB-PO12



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate
www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

Warnings

- This pizza oven is FOR OUTDOOR USE only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
- DO NOT leave a lit pizza oven unattended. Keep children and pets away from the pizza oven at all times.

PROP 65 WARNING:

This product can expose you to chemicals including Chromium (hexavalent compounds), which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information visit www.P65Warnings.ca.gov.

IMPORTANT SAFETY

Please read this manual carefully and before installing or using your gas pizza oven to ensure This manual should be retained for your information.

LOCATION OF PIZZA OVEN

Remember that your pizza oven is an outdoor appliance. Ensure your pizza oven is positioned safely away from garages or any other enclosed area. This outdoor cooking gas appliance is not approved to be installed in or on any recreational pizza ovens are intended for single-family/residential use only.

Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches from back and sides.

When determining a suitable location, take into account concerns such as exposure to wind, proximity to Proper location and use is also essential to ensure safe and continued trouble-free operation. Any non-approved alterations made to the pizza oven will void its warranty.

INSTALLATION WARNINGS

Please read all installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Warnings

This pizza oven is for outdoor use only. The manufacturer cannot be held responsible for damage or injury caused by improper use of this appliance.

FUEL CONCERNS & EXPLOSION HAZARDS

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids(that are not connected for use) in the vicinity of this or any other appliance. Keep the area clear

and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids, Failure to do so can result in death, explosion or fire.

Keep an ABC fire extinguisher accessible at all times, and never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids. Do not attempt to heat unopened containers on the pizza oven. Pressure may build up and cause the container to explode. Never use charcoal or any other solid fuel in the pizza oven.

PROPER USE PIZZA OVEN

This pizza oven is NOT intended for commercial use. Do not operate the pizza oven in a building,garage, or any other enclosed areas. This could result in carbon

monoxide buildup,which may cause injury or death. pizza ovens are not designed or intended for installation near a window or vent that feeds into the house.

Consult the AHJ (Authority Having Jurisdiction) or a contractor in your area if you have any uncertainty regarding local codes.

GENERAL WARNING

- Do not touch hot surfaces.
- Use insulated oven mitts when operating the pizza oven.

- Never lean over the cooking surface when lighting or operating the pizza oven.

- Close supervision is necessary when this or any pizza oven is used near children.

Keep children away from the grill during operation and until it has cooled off.

- Never operate this pizza oven while under the influence of alcohol or drugs.

- Do not store anything in the pizza oven. Make sure food is not forgotten in the

pizza oven body; forgotten items could melt or catch fire when the pizza oven is

turned on. Never use the pizza oven in WINDY conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.), a wind break will be required. Winds blowing into the back can result in poor performance and/or cause the control panel and knobs to get dangerously hot.

To prevent injuries, do not use accessories that are not recommended by the

manufacturer. The use of accessories, regulators, or components not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and will void warranty.

PACKAGE CONTENTS

1. Body X 1

2. Chimney X 1

3. Chimney cap X 1

4. Door X 1

5. Pellet inlet X 1

6. Handle X 2

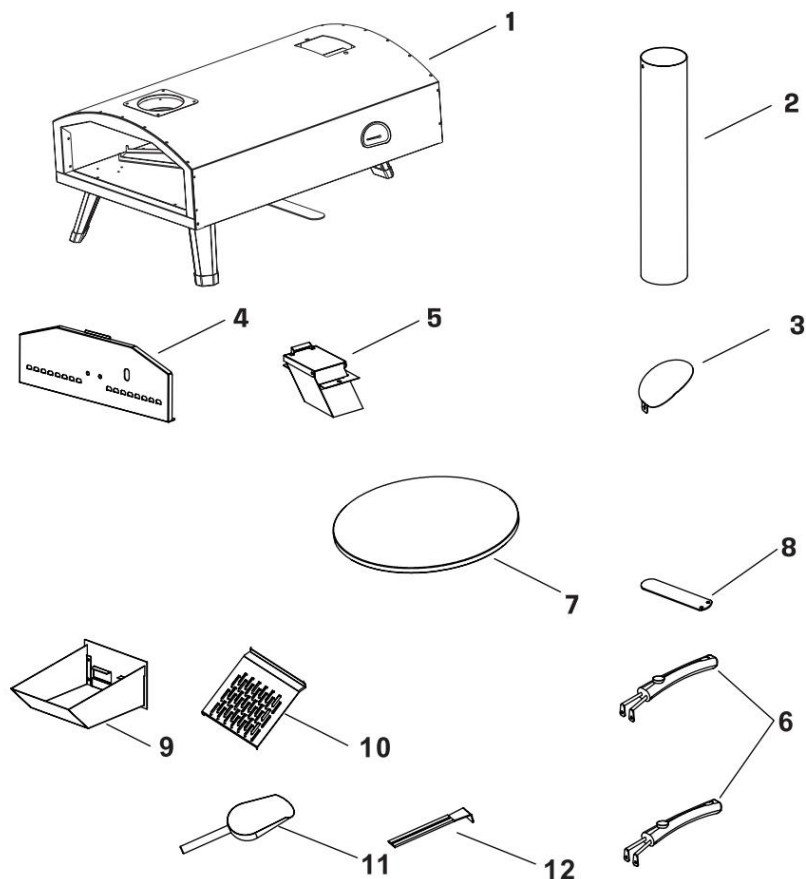
7. Pizza stone X 1

8. Pellet box X 1

9 . Pellet box grate X 1

10. Pellet spoon X 1

11 . Pellet inlet handle X 1



Spare part

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present.

Compare parts

with package contents list on previous page and hardware contents below.

If any part

is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact customer

service for replacement parts.

Tools Required for Assembly and Leak Testing (not included): Phillips screwdriver, Spray bottle, Adjustable wrench.

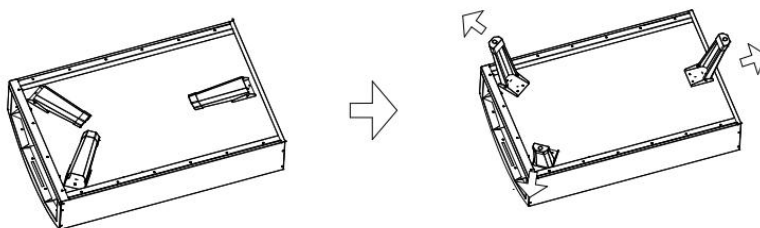


CAUTION:

Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary. Read and follow all safety statements, warnings, assembly instructions and use and care instructions before attempting to assemble and use.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

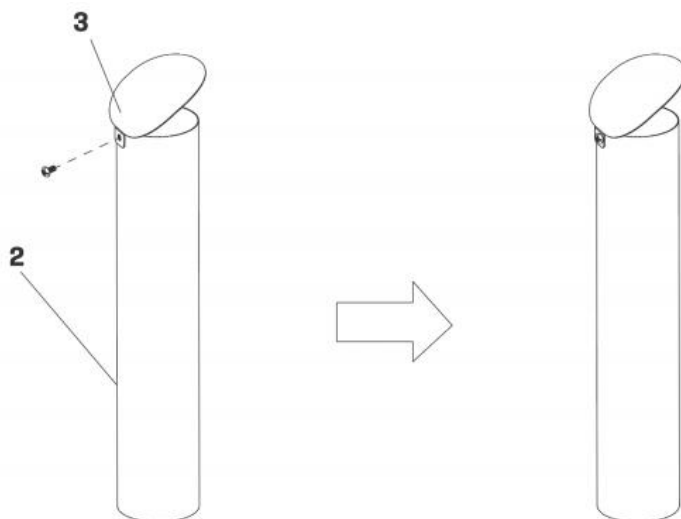
1. Unfold legs



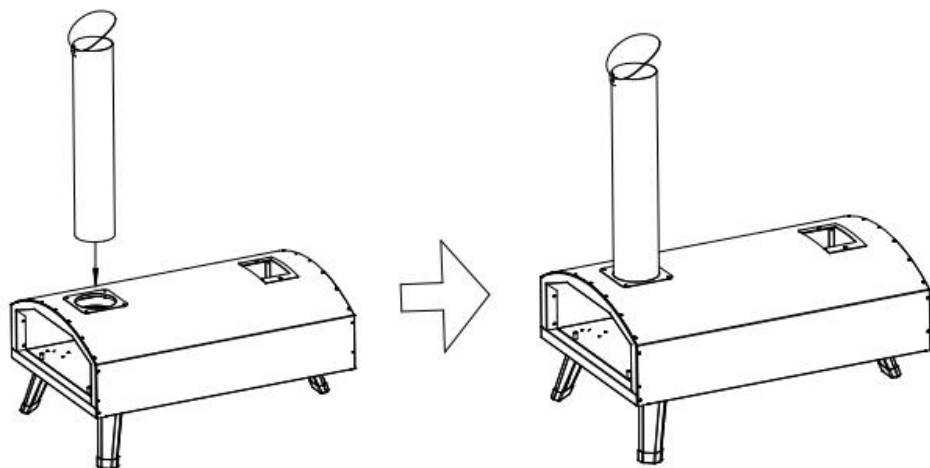
2. Install the chimney

The screw has been pre-installed on the chimney. Unscrew & reinstall to attached chimney piece.

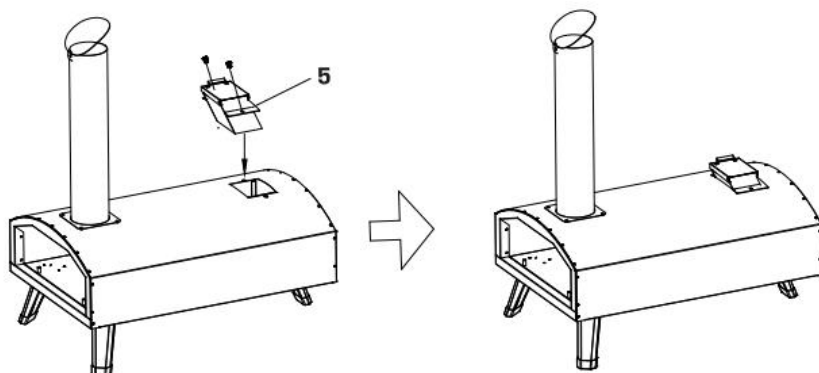
A M5*12MM 1 PCS



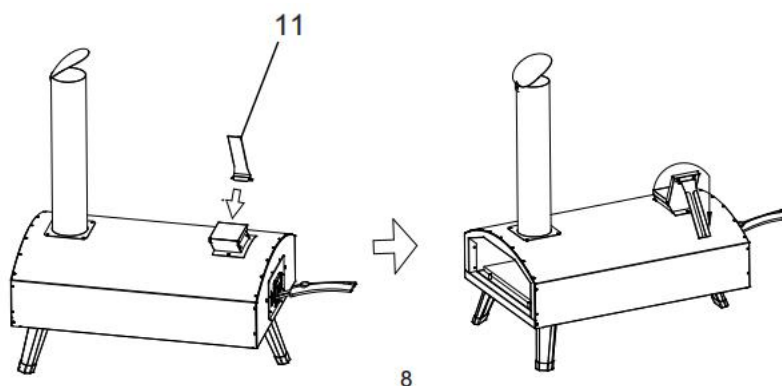
3. Install the chimney



4. Install the pellet inlet parts The screws and nuts have been pre-installed on the body. Unscrew & reinstall to the pizza oven.
A M5*12MM 2 PCS



5. There is a handle to open and close the cover when you add pellet.

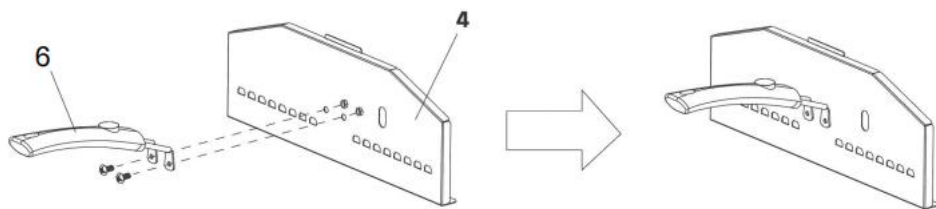


6. Install the door

The screws and nuts have been pre-installed on the handles. Unscrew & reinstall to the door.

B M4*12MM 2 PCS

C M4 Nut 2 PCS



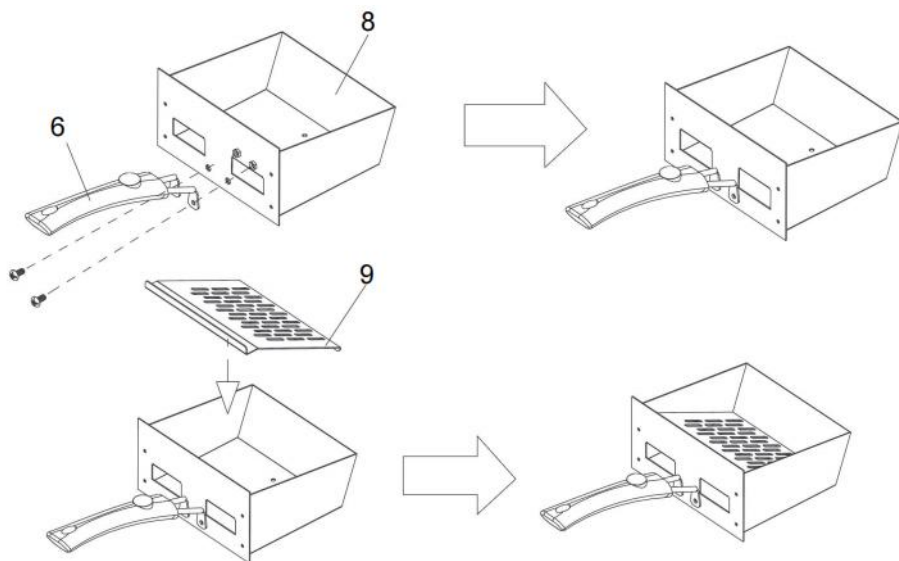
7. USE WOOD PELLET

7.1 Install the pellet box

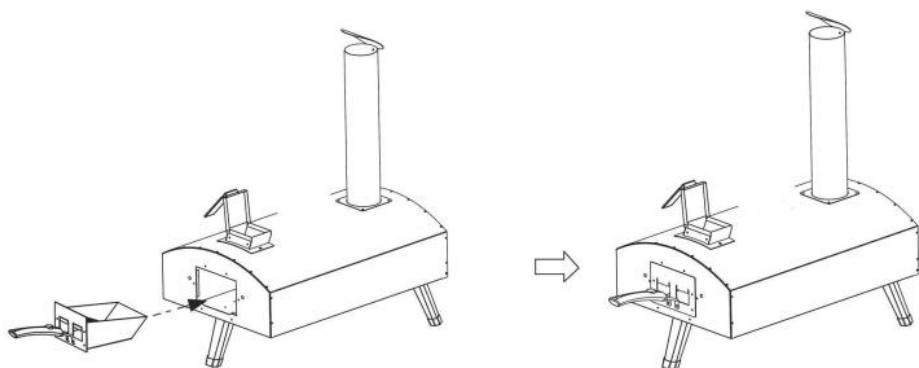
The screws and nuts have been pre-installed on the handles. Unscrew & reinstall to the pellet basket.

B M4*12CM 2PCS

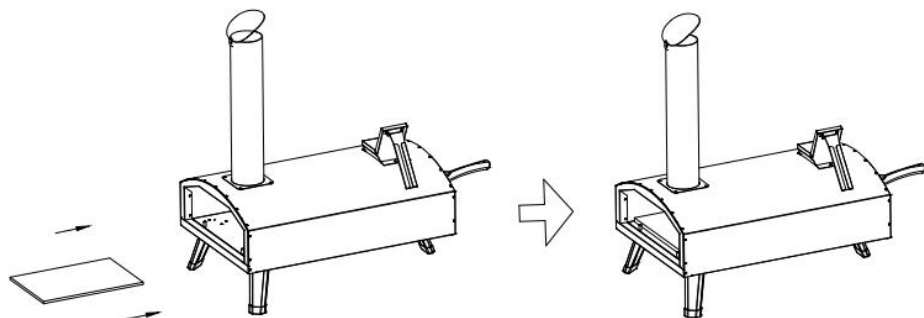
C M4 Nut 2 PCS



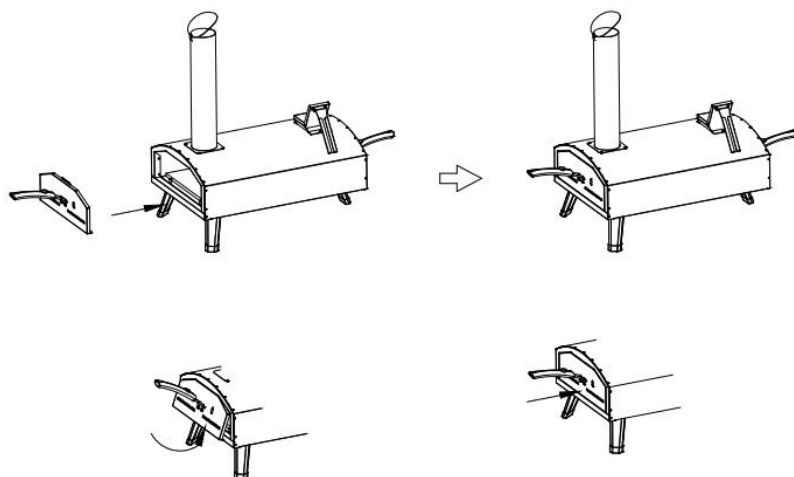
7. 2 Put the pellet box into the pizza oven.



8. Install the pizza stone.



9. Attach the door.



How to use the pizza oven

1. Use around 400g pellet put into the carbon box.
2. Use flame gun to burn the pellet, around 2-3 mins, the pellet will be burned.
3. If make the pizza, put the pizza stone in the inner, preheat 15 mins. Put pizza inside, 60 seconds turn around, base on the pizza thickness to burner more 90 to 120 seconds.
4. Use BBQ function, Preheat 5 mins, prepare the food in the tin pot, Put the food inside, base on different food to turn around it.

Replenishing the pellet

- During cooking, keep the pellet in hopper assembly at more than half the capacity of the hopper assembly.
- To replenish the pellet during use, use the handle to open the hopper assembly lid, then use the hopper shovel to take some pellets and pour them into the hopper assembly. Place the hopper assembly lid back on the hopper assembly with the handle.
- Make sure oven gloves or mitts are used.

Remark:

- when you cook around 20mins later, have better to add some more pellet in the carbon box.
- Take out a little of the carbon box.
- Please dispose all plastic bags carefully and keep it away from children.
- Always use heat resistant gloves when handling the product.
- Use flame gun to make fast burn again.
- Take a few moments to familiarize yourself with the contents & before starting check all holes are clear of any paint residue.

Water:

- Water can damage the inside of your oven. You must ensure that no water enters the oven chamber, either through the oven door opening, or through the chimney.
- Always place the provided metal door in the oven opening when not in use to stop water from entering through the opening into the oven chamber.

- Do not install the oven at a backward-leaning angle, where water could enter the oven and pool, causing damage.
- Do not ice or wet-mop the oven floor.
- Water is not required to clean the cooking floor, The oven operates at very high temperatures. The high heat act as an automatic "self-cleaning" mode, bumming off all spilled or stuck-on foods. If stuck-on food is a problem during cooking, you can remove it with a brass oven brush As a preventative measure, non dough based foods should always be placed on appropriate cookware before being placed in the oven.

Maintenance and Cleaning Instructions:

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the pizza oven is cool.

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water. If the inside surface of the pizza oven lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. **NEVER USE OVEN CLEANER.**

INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution.

Rinse with water and allow to dry.

COOKING GRID

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

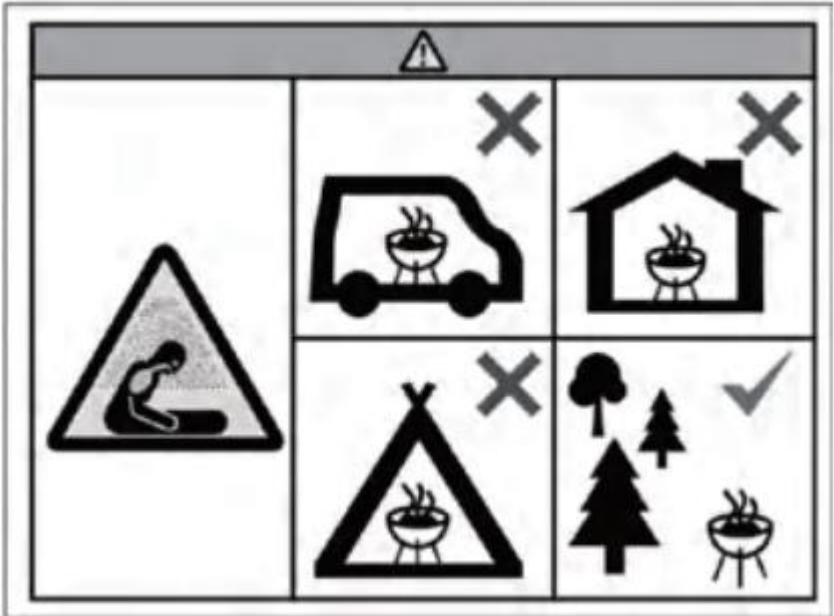
INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with

a soapy water solution Rinse with water and allow to dry. it should be clean the carbon deposition after use.

WARNING!

Danger of suffocation! The oven is intended for outdoor use only. it must not be used in building, garages or other closed areas.
Toxic fumes may form, which can lead to suffocation.



Reference cookbook:

For reference (adjust the time for different thickness)	
Food	Time
Pizza(thin)	1-2 mins
Steak	3 mins (medium)
Sausage	4 mins
Pork	6 mins
Sheep frame	6 mins

Chicken wing	6 mins
Bread	15 mins

IMPORTANT SAFETYINSTRUCTIONS



WARNING

Hazardous fire or explosion may result if instructions are ignored

It is the consumer's responsibility to see that the barbecue is properly assembled, installed, and taken care of. Failure to follow instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

- Read the instructions before using the pizza oven.
- Retain this use & care guide for future reference
- Use outdoors only.
- Warning accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the pizza oven during use.
- Do not modify the pizza oven.
- This pizza oven must be kept away from flammable materials during useThe pellet will be very hot so take suitable precautions.
- Do not leave the handle on the pizza oven.
- Never touch metal parts that may be hot.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

General Safety Guidelines

Must be read in full prior to use

Please read the general safety guidelines fully before assembling, installing and using/servicing your pizza oven. Failure to comply with all the provisions of the present legal disclaimer could result in property damage, serious bodily injury or even death.

1. Pizza oven is designed for outdoor use only. The pizza oven must always be placed outdoors.away from structures and never inside a building or a garage or in proximity to any enclosed ar-ea. Place your pizza

oven on a sturdy, level, stable and non-flammable surface and keep it clear and free from flammable or combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

2. Be aware of any local laws or regulations that may specify a required distance between outdoor cookers and any structures, or that may limit outdoor flame of any type during drought or hazard periods.
3. Do not install or use your pizza oven in or on boats or recreational vehicles.
4. Do not use your pizza oven in high winds.
5. Your pizza oven is not intended to, and should never be used as a heater.
6. Toxic fumes can accumulate and may cause asphyxiation.
7. Flames can blow outside of the metal enclosure:
 - a. at the back where the fire is;
 - b. from the top of the hatch when the lid is opened;
 - c. from the front of the oven when you open the door; or
 - d. from the top of the chimney.
8. Please keep away from the pizza oven's openings and warn others around you.
9. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance of your pizza oven may cause injury or property damage. Therefore, do not use your pizza oven unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
10. When using the pellet burner:

The length of pellets used can greatly affect the temperature of your pizza oven. The recommended pellet length should be no longer than 1.25" (3cm). Longer pellets have a slower feed rate which can cause your pizza oven to burn colder. When changing or refilling pellets be aware of the average length and adjust your pizza oven setting accordingly. Only use pellets intended for use in cooking.
11. When using the charcoal/wood burner: Add the kindling gradually to reach an optimum temperature. Adding too much kindling will enlarge the fire, risking damage to you or your pizza oven.

12. When using your pizza oven, there is a risk for your hands to be burned. Protective heat resistant gloves should be worn at all times to avoid burns and you should never set hot items on or near combustible surfaces. DO NOT touch any metal parts when your pizza oven is operating. Only touch the wooden handles to open the door and lift the fuel hatch.

13. Never leave your pizza oven unattended. Do not leave your pizza oven unattended with the lid open while lit. Be aware of hazards (dry leaves, decking and other combustible materials) that may be in proximity to the pizza oven while it is in use as they may present a fire hazard if any sparks are allowed to come into contact.

14. Keep all electrical cords away from your pizza oven. Pizza oven (when being used) ranges from 100°F (50 °C) to 1200°F (650 °C).

15. Pizza oven is safe and hazard free when used as intended and according to safety guidelines and will provide years of trouble-free use and enjoyment. It is the user's responsibility to maintain safe operation of the pizza oven and to exercise reasonable standards of care at all times.

16. Whilst every effort has been made in manufacture of your barbecue to remove any sharp edge, you should handle all components with care to avoid accidental injury.



WARNING

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference

This pizza oven is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 122cm (4 ft.) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance shall be positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

IMPORTANT REMINDER



Please make sure the door is closed during baking except when putting or fetching food, otherwise fire may come out from the back of oven and it's hard to keep the baking temperature inside oven.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

FOUR À PIZZA AU BOIS

MODÈLE : GB-PO12

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

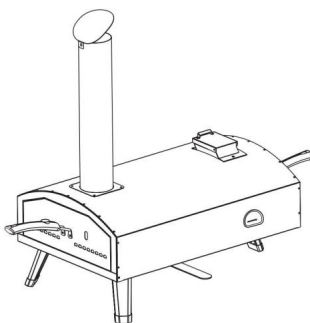
« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FOUR À PIZZA AU BOIS

MODÈLE : GB-PO12



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire
attentivement le manuel d'instructions.

Avertissements

• Ce four à pizza est DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, garage, sous des surplombs ou tout autre espace clos. • NE PAS laisser un four à pizza allumé sans surveillance. Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four à pizza à tout moment.

AVERTISSEMENT PROP 65 :

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment du chrome (hexavalent). composés), qui sont connus par l'État de Californie pour provoquer le cancer et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Avertissements.ca.gov.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'installer ou d'utiliser votre appareil à gaz. four à pizza pour assurer Ce manuel doit être conservé pour votre information.

EMPLACEMENT DU FOUR À PIZZA

N'oubliez pas que votre four à pizza est un appareil extérieur. Assurez-vous que votre Le four à pizza est placé en toute sécurité à l'écart des garages ou de tout autre espace clos. Cet appareil de cuisson à gaz d'extérieur n'est pas approuvé pour être installé dans ou sur tous les fours à pizza récréatifs sont destinés à un usage unifamilial/résidentiel seulement.

Espace libre minimal entre les côtés et l'arrière de l'unité et les matériaux combustibles construction, 36 pouces de l'arrière et des côtés.

Lors de la détermination d'un emplacement approprié, tenez compte de préoccupations telles que exposition au vent, proximité de Un emplacement et une utilisation appropriés sont également essentiels pour assurer un fonctionnement sûr et continu sans problème. Tout produit non approuvé les modifications apportées au four à pizza annuleront sa garantie.

AVERTISSEMENTS D'INSTALLATION

Veuillez lire toutes les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance soigneusement avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

Avertissements

Ce four à pizza est destiné à un usage extérieur uniquement. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages ou blessures causés par une mauvaise utilisation de cet appareil.

PROBLÈMES DE CARBURANT ET RISQUES D'EXPLOSION

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables (qui sont (non connecté pour utilisation) à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil. Gardez la zone dégagée

et exempt de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs inflammables et les liquides. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

Gardez un extincteur ABC accessible à tout moment et n'essayez jamais de l'éteindre.

Éteignez un incendie de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides. N'essayez pas de chauffer récipients non ouverts sur le four à pizza. La pression peut s'accumuler et provoquer le récipient à exploser. N'utilisez jamais de charbon de bois ou tout autre combustible solide dans le récipient. four à pizza.

UTILISATION APPROPRIÉE DU FOUR À PIZZA

Ce four à pizza n'est PAS destiné à un usage commercial. N'utilisez pas le four à pizza dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Cela pourrait résultat en carbone

accumulation de monoxyde de carbone, ce qui peut entraîner des blessures ou la mort. Les fours à pizza ne sont pas conçu ou prévu pour être installé à proximité d'une fenêtre ou d'un événement qui alimente la maison.

Consultez l'AHJ (Autorité compétente) ou un entrepreneur de votre région si vous avez des incertitudes concernant les codes locaux.

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. •

Utilisez des gants de cuisine isolants lorsque vous utilisez le four à pizza.

- Ne vous penchez jamais au-dessus de la surface de cuisson lorsque vous allumez ou utilisez la pizza four.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque ce four ou tout autre four à pizza est utilisé à proximité d'enfants.

Tenez les enfants éloignés du gril pendant son fonctionnement et jusqu'à ce qu'il ait refroidi. • N'utilisez

jamais ce four à pizza sous l'influence de l'alcool ou de drogues. • Ne stockez rien dans le four à pizza.

Assurez-vous de ne pas oublier de nourriture dans le four.

Corps du four à pizza ; les objets oubliés pourraient fondre ou prendre feu lorsque le four à pizza est en marche.

allumé. N'utilisez jamais le four à pizza dans des conditions de VENT. S'il est situé dans une zone constamment venteuse (bord de mer, sommet de montagne, etc.), un coupe-vent sera nécessaire. Les vents soufflant vers l'arrière peuvent entraîner de mauvaises performances et/ou faire chauffer dangereusement le panneau de commande et les boutons.

Pour éviter les blessures, n'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.

fabricant. L'utilisation d'accessoires, de régulateurs ou de composants non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures et annulera la garantie.

CONTENU DU COLIS 1. Corps X

1 2. Cheminée

X 1 3. Chapeau de

cheminée X 1 4. Porte X 1

5. Entrée de pellets X 1

6. Poignée X 2

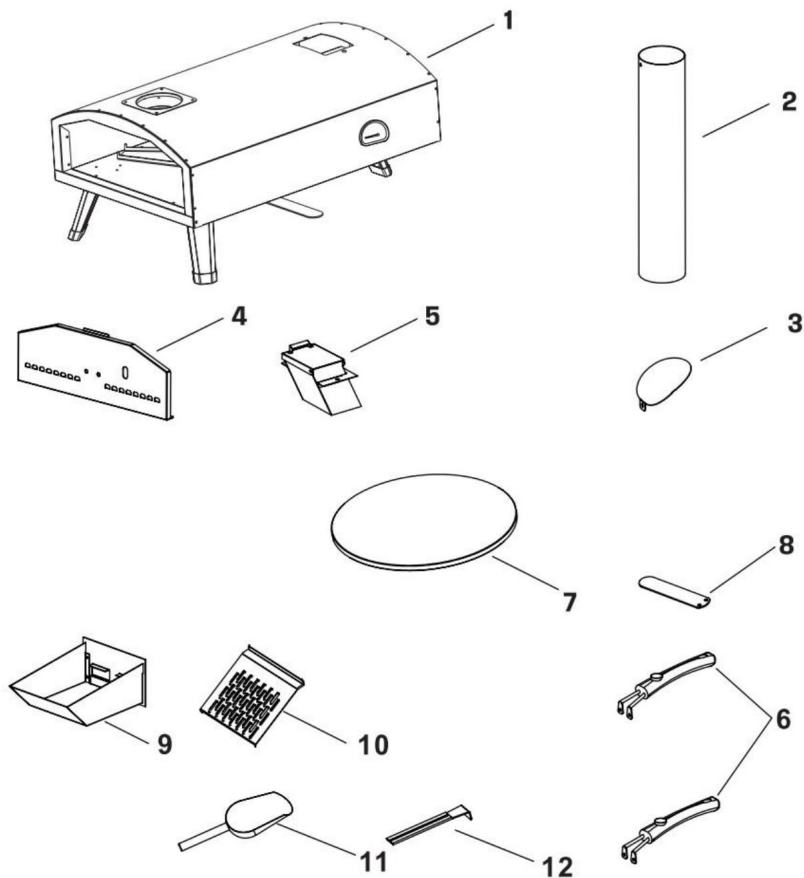
7. Pierre à pizza X 1

8. Boîte à granulés X

1 9. Grille de boîte à granulés X

1 10. Cuillère à granulés X 1

11. Poignée d'entrée de granulés X 1



Pièce de rechange

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage du produit, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes.

Comparer les pièces

avec la liste du contenu du colis sur la page précédente et le contenu du matériel ci-dessous.

Si une partie

est manquant ou endommagé, n'essayez pas d'assembler le produit. Contact client

service de pièces de rechange.

Outils requis pour l'assemblage et les tests d'étanchéité (non inclus) : Phillips

tournevis, vaporisateur

bouteille, clé à molette.



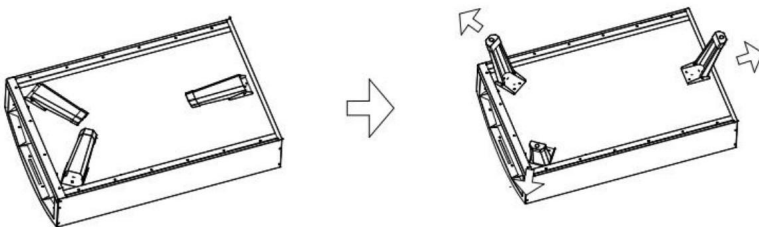
PRUDENCE:

Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants. Portez des gants de protection si nécessaire.

Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les avertissements, les instructions d'assemblage et instructions d'utilisation et d'entretien avant de tenter d'assembler et d'utiliser.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Dépliez les jambes

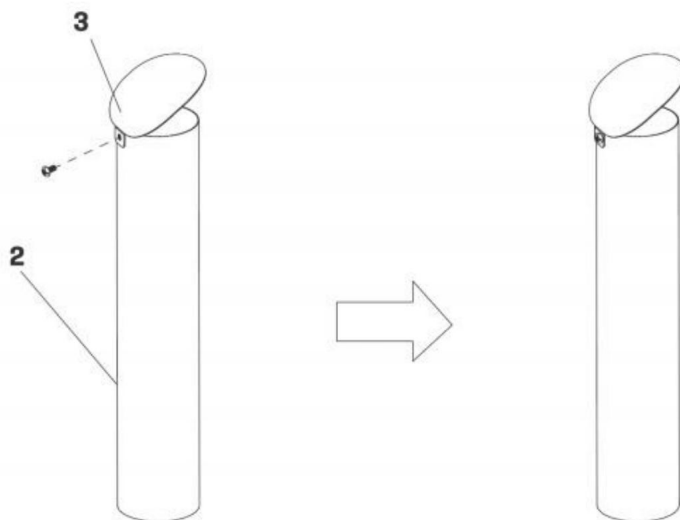


2. Installer la cheminée

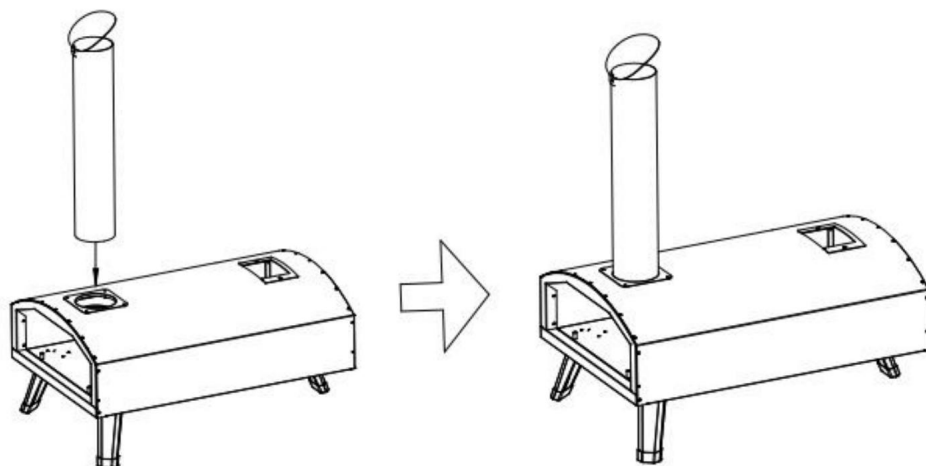
La vis a été préinstallée sur la cheminée. Dévissez et réinstallez pour ci-joint

pièce de cheminée.

Un M5*12MM 1 PIÈCE



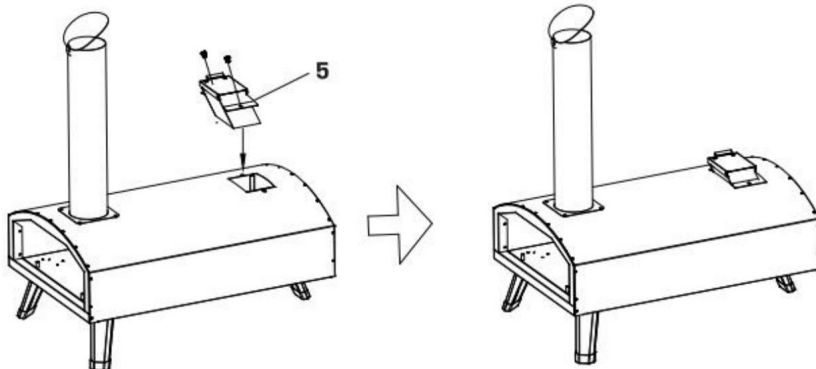
3. Installer la cheminée



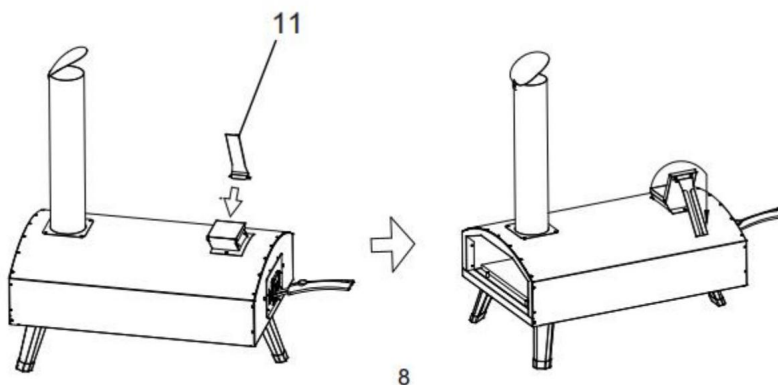
4. Installer les pièces d'entrée des pellets Les vis et les écrous ont été préinstallés sur le corps.

Dévissez et réinstallez sur le four à pizza.

Un M5*12MM 2 PIÈCES



5. Il y a une poignée pour ouvrir et fermer le couvercle lorsque vous ajoutez des granulés.

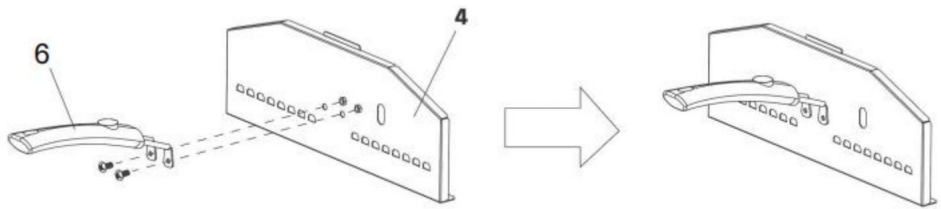


6. Installer la porte

Les vis et les écrous ont été préinstallés sur les poignées. Dévissez et réinstallez sur la porte.

B M4*12MM 2 PIÈCES

Écrou C M4 2 pièces



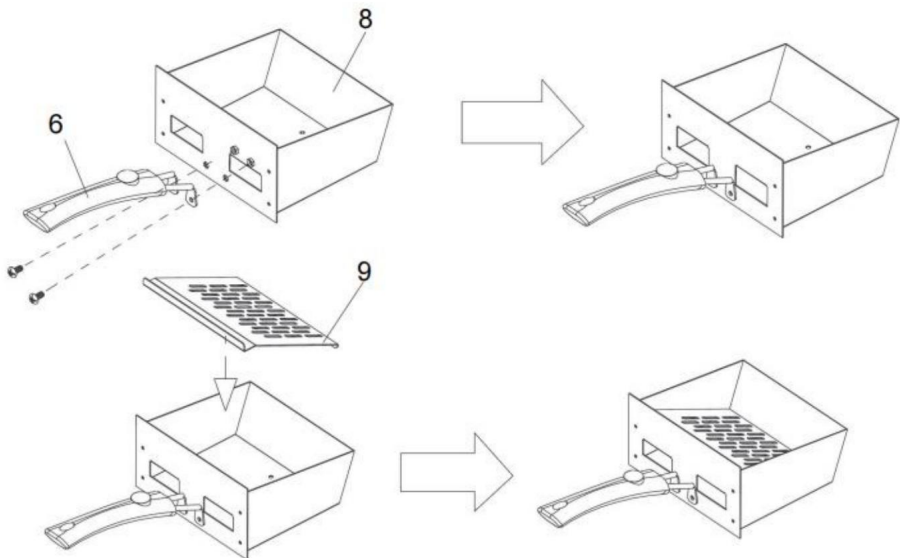
7. UTILISER DES GRANULÉS DE

BOIS 7.1 Installer le bac à granulés

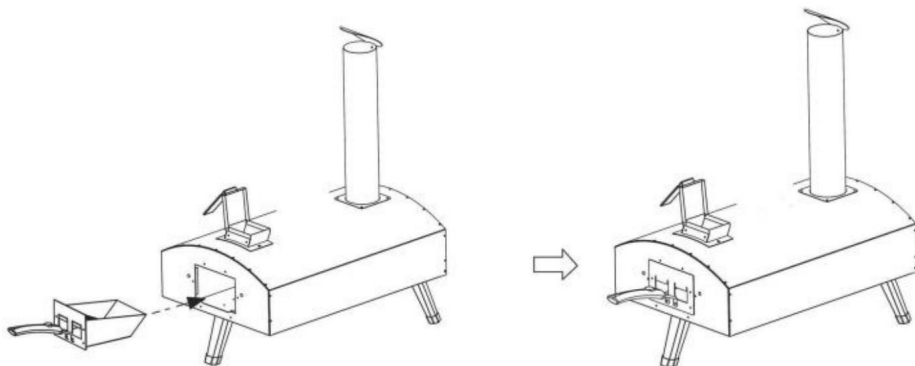
Les vis et les écrous ont été préinstallés sur les poignées. Dévissez et réinstallez le bac à granulés.

B M4 * 12CM 2 PIÈCES

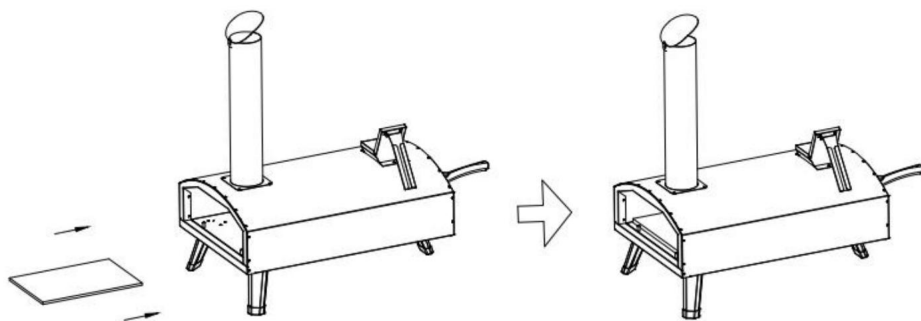
Écrou C M4 2 pièces



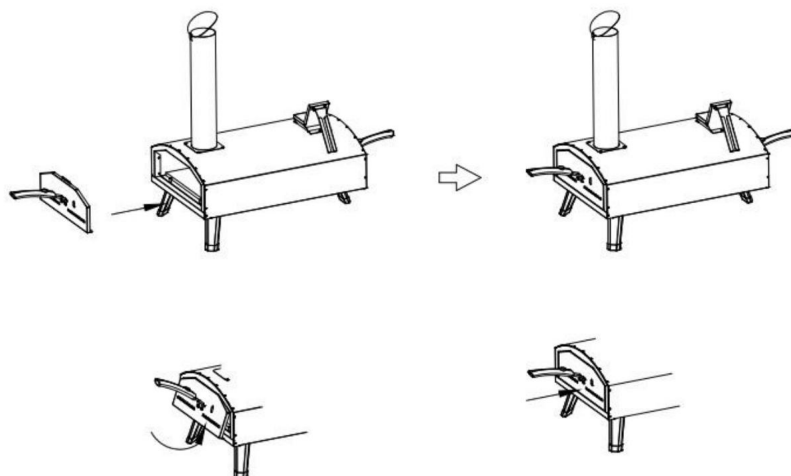
7. 2 Placez le boîtier à granulés dans le four à pizza.



8. Installez la pierre à pizza.



9. Fixez la porte.



Comment utiliser le four à pizza

1. Utilisez environ 400 g de granulés placés dans la boîte à charbon.
2. Utilisez un pistolet à flamme pour brûler la pastille, environ 2 à 3 minutes, la pastille sera brûlée.
3. Pour faire la pizza, placez la pierre à pizza à l'intérieur, préchauffez à 15 minutes. Mettre la pizza à l'intérieur, tourner pendant 60 secondes, se baser sur la pizza épaisseur au brûleur plus de 90 à 120 secondes.
4. Utilisez la fonction BBQ, préchauffez 5 minutes, préparez les aliments dans la marmite, mettez la nourriture à l'intérieur, base sur différents aliments pour la retourner.

Remplissage des pellets • Pendant

la cuisson, maintenir les pellets dans la trémie à plus de la moitié de la capacité de la trémie. • Pour réapprovisionner le pellet pendant l'utilisation, utilisez la poignée pour ouvrir la trémie couvercle d'assemblage, puis utilisez la pelle à trémie pour prendre des granulés et verser dans l'ensemble de trémie. Remettez le couvercle de l'ensemble de trémie sur le ensemble de trémie avec la poignée. • Assurez-vous que des gants de cuisine ou des mitaines sont utilisés.

Remarque:

- lorsque vous cuisinez environ 20 minutes plus tard, il est préférable d'ajouter un peu plus de granulés dans la boîte à carbone.

- Retirez un peu de la boîte à charbon. • Veuillez

jeter tous les sacs en plastique avec précaution et les garder hors de portée des enfants. • Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur lors de la manipulation du produit. • Utilisez un pistolet à flamme pour faire brûler à nouveau rapidement.

- Prenez quelques instants pour vous familiariser avec le contenu et avant

Au début, vérifiez que tous les trous sont exempts de tout résidu de peinture.

Eau:

- L'eau peut endommager l'intérieur de votre four. Vous devez vous assurer qu'aucun l'eau pénètre dans la chambre du four, soit par l'ouverture de la porte du four, soit par la cheminée. • Placez

toujours la porte métallique fournie dans l'ouverture du four lorsqu'il n'est pas utilisé utilisé pour empêcher l'eau de pénétrer par l'ouverture dans la chambre du four.

- N'installez pas le four dans un angle incliné vers l'arrière, où l'eau pourrait entrer dans le four et s'accumuler, provoquant des dommages. •

Ne pas glacer ou nettoyer le sol du four avec une serpillière

humide. • L'eau n'est pas nécessaire pour nettoyer le sol de cuisson. Le four fonctionne à très basse température. températures élevées. La chaleur élevée agit comme un mode « autonettoyant » automatique, éliminant tous les aliments renversés ou collés. Si les aliments collés posent problème pendant la cuisson, vous pouvez l'enlever avec une brosse à four en laiton. mesure préventive, les aliments non à base de pâte doivent toujours être placés sur ustensiles de cuisine appropriés avant de les mettre au four.

Instructions d'entretien et de nettoyage :

ATTENTION : Tout nettoyage et entretien doivent être effectués lorsque Le four à pizza est cool.

SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Non abrasif la poudre à récurer peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincer à l'eau. Si la surface intérieure du couvercle du four à pizza a l'apparence d'une peinture qui s'écaille, l'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille. Nettoyer soigneusement avec une solution d'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR.

INTÉRIEUR DU FOND DU BARBECUE

Enlever les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'un tampon de nettoyage puis laver avec une solution d'eau savonneuse.
Rincer à l'eau et laisser sécher.

GRILLE DE CUISSON

Utilisez une solution d'eau savonneuse douce. Un pouvoir récurant non abrasif peut être utilisé sur les taches tenaces puis rincer à l'eau.

INTÉRIEUR DU FOND DU BARBECUE

Enlever les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'un tampon de nettoyage puis laver avec

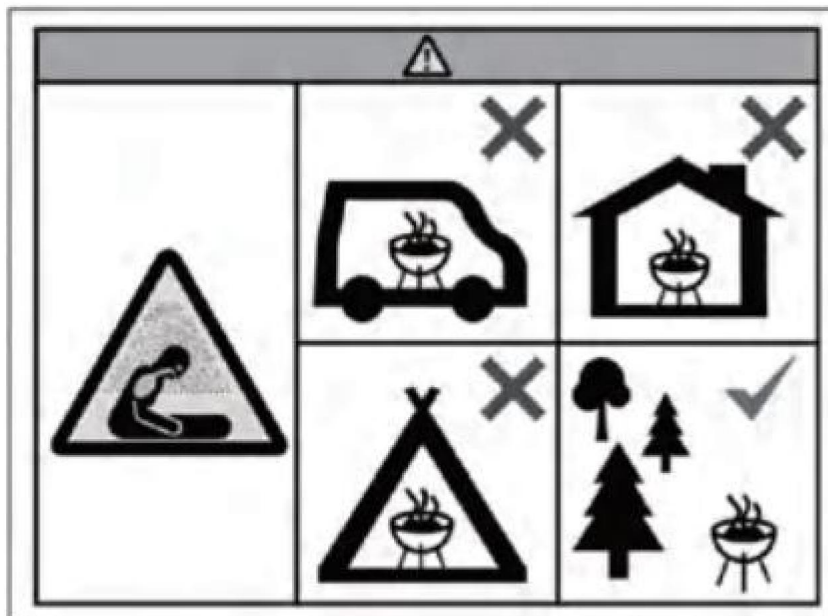
une solution d'eau savonneuse Rincez à l'eau et laissez sécher. il devrait être propre
le dépôt de carbone après utilisation.

AVERTISSEMENT!

Risque d'étouffement ! Le four est destiné à être utilisé uniquement à l'extérieur.

ne pas utiliser dans les bâtiments, garages ou autres zones fermées.

Des fumées toxiques peuvent se former, ce qui peut entraîner
suffocation.



Livre de cuisine de référence :

Pour référence (ajustez le temps pour différentes épaisseurs)	
Nourriture	Temps
Pizza (mince)	1 à 2 minutes
Steak	3 minutes (moyen)
Saucisse	4 minutes
Porc	6 minutes
Cadre de mouton	6 minutes

Aile de poulet	6 minutes
Pain	15 minutes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



AVERTISSEMENT

Un incendie ou une explosion dangereux peut survenir si les instructions ne sont pas respectées.

Il est de la responsabilité du consommateur de veiller à ce que le barbecue soit correctement utilisé.

assemblé, installé et entretenu. Le non-respect des instructions de ce

Le non-respect de ce manuel peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels.

- Lisez les instructions avant d'utiliser le four à pizza. • Conservez ce guide

d'utilisation et d'entretien pour référence ultérieure

- Utiliser uniquement à

l'extérieur. • Attention, les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.

- Ne pas déplacer le four à pizza pendant l'utilisation. • Ne

pas modifier le four à pizza. • Ce four à pizza

doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant l'utilisation.

UtilisationLe pellet est très chaud, il faut donc prendre les précautions nécessaires. •

Ne pas laisser la poignée sur le four à pizza. • Ne jamais toucher

les parties métalliques qui peuvent être chaudes. • Ne pas

cuisiner avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.

Consignes générales de sécurité

Doit être lu dans son intégralité avant utilisation

Veuillez lire attentivement les consignes générales de sécurité avant l'assemblage,

l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre four à pizza. Le non-respect de toutes les

Le non-respect des dispositions de la présente clause de non-responsabilité légale pourrait entraîner des dommages

matériels, des blessures corporelles graves, voire la mort.

1. Le four à pizza est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. Le four à pizza doit

toujours être placé à l'extérieur, loin des structures et jamais à l'intérieur d'un

bâtiment ou un garage ou à proximité de tout espace clos. Placez votre pizza

Placez le four sur une surface solide, plane, stable et non inflammable et maintenez-le propre.

et exempt de matières inflammables ou combustibles, d'essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

2. Soyez conscient de toutes les lois ou réglementations locales qui peuvent spécifier une exigence distance entre les cuisinières extérieures et toute structure, ou qui peut limiter flamme extérieure de tout type pendant les périodes de sécheresse ou de danger.

3. N'installez pas et n'utilisez pas votre four à pizza dans ou sur des bateaux ou des bateaux de plaisance. véhicules.

4. N'utilisez pas votre four à pizza par vent fort.

5. Votre four à pizza n'est pas destiné à être utilisé comme un four à pizza et ne doit jamais l'être. chauffage.

6. Des fumées toxiques peuvent s'accumuler et provoquer une asphyxie.

7. Les flammes peuvent souffler à l'extérieur de l'enceinte métallique : a. à l'arrière où se trouve le le feu est;

b. depuis le haut de la trappe lorsque le couvercle est ouvert ; c. depuis l'avant de la four lorsque vous ouvrez la porte ; ou

d. du haut de la cheminée.

8. Veuillez vous tenir à l'écart des ouvertures du four à pizza et avertir les autres autour de vous.

9. Une installation, un réglage, une modification, un entretien ou une maintenance incorrects votre four à pizza peut provoquer des blessures ou des dommages matériels. Par conséquent, ne n'utilisez pas votre four à pizza à moins qu'il ne soit complètement assemblé et que toutes les pièces soient solidement fixé et serré.

10. Lors de l'utilisation du brûleur à pellets :

La longueur des granulés utilisés peut grandement affecter la température de votre pizza four. La longueur de granulés recommandée ne doit pas dépasser 1,25"

(3 cm). Les granulés plus longs ont une vitesse d'alimentation plus lente, ce qui peut provoquer la cuisson de votre pizza. four pour brûler plus froid. Lorsque vous changez ou remplissez des granulés, soyez conscient de la longueur moyenne et ajustez le réglage de votre four à pizza en conséquence. Utilisez uniquement granulés destinés à être utilisés en cuisine.

11. Lors de l'utilisation du poêle à charbon/bois : Ajoutez le petit bois progressivement pour atteindre une température optimale. Ajouter trop de bois d'allumage agrandira la incendie, risquant d'endommager vous-même ou votre four à pizza.

12. Lorsque vous utilisez votre four à pizza, vous risquez de vous brûler les mains.

Des gants de protection résistants à la chaleur doivent être portés à tout moment pour éviter les brûlures et vous ne devez jamais poser d'objets chauds sur ou à proximité de surfaces combustibles.

NE touchez AUCUNE pièce métallique lorsque votre four à pizza fonctionne. Touchez uniquement les poignées en bois pour ouvrir la porte et soulever la trappe à carburant.

13. Ne laissez jamais votre four à pizza sans surveillance. Ne laissez pas votre four à pizza sans surveillance avec le couvercle ouvert pendant qu'il est allumé. Soyez conscient des dangers (feuilles sèches, terrasses et autres matériaux combustibles) qui peuvent se trouver à proximité du four à pizza pendant son utilisation car ils peuvent présenter un risque d'incendie en cas d'étincelles sont autorisés à entrer en contact.

14. Gardez tous les cordons électriques éloignés de votre four à pizza. Four à pizza (lorsque utilisé) varie de 100°F (50 °C) à 1200°F (650 °C).

15. Le four à pizza est sûr et sans danger lorsqu'il est utilisé comme prévu et conformément aux consignes de sécurité et fournira des années d'utilisation sans problème et le plaisir. Il est de la responsabilité des utilisateurs de maintenir un fonctionnement sûr de le four à pizza et de faire preuve de normes raisonnables de prudence à tout moment

16. Bien que tous les efforts aient été faits dans la fabrication de votre barbecue pour retirer tout bord tranchant, vous devez manipuler tous les composants avec soin pour éviter les blessures accidentelles.



AVERTISSEMENT

REMARQUE POUR LE CONSOMMATEUR : À conserver pour référence ultérieure

Ce four à pizza est conçu pour être utilisé à l'extérieur, loin de tout matériau inflammable.

matériaux. Il est important qu'il n'y ait pas d'obstacles en hauteur et que

il y a une distance minimale de 122 cm (4 pi) sur le côté ou à l'arrière du

appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil soient

pas obstrués. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable.

l'appareil doit être placé ou protégé contre la pénétration directe de tout

eau ruisselante (par exemple pluie).

RAPPEL IMPORTANT



Assurez-vous que la porte est fermée pendant la cuisson, sauf lorsque vous mettez ou récupérez des aliments, sinon un feu peut sortir de l'arrière du four et il est difficile de maintenir la température de cuisson à l'intérieur du four.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Bureau 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francfort-sur-le-Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

HOLZBEHEIZTER PIZZAOFEN

MODELL: GB-PO12

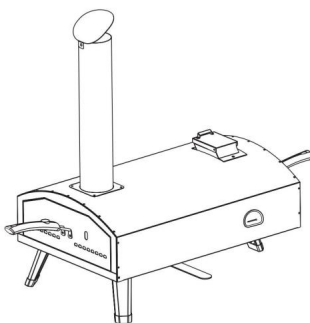
Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOLZBEHEIZTER PIZZAOFEN

MODELL: GB-PO12



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

Technischer

Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

Warnhinweise

- Dieser Pizzaofen ist nur für den Einsatz im Freien bestimmt und darf nicht in einem Gebäude, Garage, unter Überhängen oder in anderen geschlossenen Bereichen. • Lassen Sie einen brennenden Pizzaofen NICHT unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere fern aus dem Pizzaofen.

PROP 65-WARNUNG:

Dieses Produkt kann Sie Chemikalien aussetzen, einschließlich Chrom (sechswertiges Verbindungen), von denen im Staat Kalifornien bekannt ist, dass sie Krebs verursachen und Geburtsfehler oder andere Fortpflanzungsschäden. Weitere Informationen finden Sie unter www.P65Warnungen.ca.gov.

WICHTIGE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gas Pizzaofen, um sicherzustellen, dass Dieses Handbuch sollte zu Ihrer Information aufbewahrt werden.

STANDORT DES PIZZAOFENS

Denken Sie daran, dass Ihr Pizzaofen ein Outdoor-Gerät ist. Stellen Sie sicher, dass Ihre Der Pizzaofen wird sicher abseits von Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen aufgestellt. Dieses Gaskochgerät für den Außenbereich ist nicht für die Installation in oder auf Alle Freizeit-Pizzaöfen sind für den Einsatz in Einfamilienhäusern/Wohnhäusern bestimmt nur.

Mindestabstand von den Seiten und der Rückseite des Geräts zu brennbaren Konstruktion, 36 Zoll von hinten und an den Seiten.

Berücksichtigen Sie bei der Wahl eines geeigneten Standorts beispielsweise Windeinwirkung, Nähe zu Richtiger Standort und Nutzung ist auch wichtig für Gewährleistung eines sicheren und störungsfreien Betriebs. Nicht zugelassene Durch am Pizzaofen vorgenommene Veränderungen erlischt die Garantie.

WARNHINWEISE ZUR INSTALLATION

Bitte lesen Sie alle Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

Warnhinweise

Dieser Pizzaofen ist nur für den Einsatz im Freien bestimmt. Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden. verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch dieses Geräts entstehen.

KRAFTSTOFFBEDENKEN UND EXPLOSIONSGEFAHR

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten (die nicht angeschlossen) in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. Halten Sie der Bereich klar

und frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten. Andernfalls kann es zu Todesfällen, Explosionen oder Bränden kommen.

Halten Sie einen ABC-Feuerlöscher jederzeit griffbereit und versuchen Sie niemals, Löschen Sie einen Fettbrand mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Versuchen Sie nicht, ungeöffnete Behälter auf dem Pizzaofen. Es kann sich Druck aufbauen und dazu führen, der Behälter explodieren kann. Verwenden Sie niemals Holzkohle oder andere feste Brennstoffe im Pizzaofen.

RICHTIGE VERWENDUNG DES PIZZAOFENS

Dieser Pizzaofen ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Betreiben Sie den Pizzaofen in einem Gebäude, einer Garage oder anderen geschlossenen Räumen. Dies könnte führen zu Kohlenstoff

Kohlenmonoxidansammlung, die zu Verletzungen oder zum Tod führen kann. Pizzaofen sind nicht konzipiert oder vorgesehen für die Installation in der Nähe eines Fensters oder einer Entlüftung, die in das Haus.

Wenden Sie sich an die AHJ (Authority Having Jurisdiction) oder einen Auftragnehmer in Ihrer Nähe wenn Sie hinsichtlich der örtlichen Vorschriften unsicher sind.

ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Verwenden Sie isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie den Pizzaofen bedienen.

- Beugen Sie sich niemals über die Kochfläche, wenn Sie den Pizzaofen anzünden oder bedienen Ofen.
- Bei der Verwendung dieses oder eines anderen Pizzaofens in der Nähe von Kindern ist eine genaue Aufsicht erforderlich.

Halten Sie Kinder während des Betriebs und bis zum Abkühlen vom Grill fern. • Betreiben Sie

diesen Pizzaofen niemals unter Alkohol- oder Drogeneinfluss. • Lagern Sie keine Gegenstände im

Pizzaofen. Achten Sie darauf, dass Sie keine Lebensmittel im

Pizzaofengehäuse; vergessene Gegenstände könnten schmelzen oder Feuer fangen, wenn der Pizzaofen

eingeschaltet. Verwenden Sie den Pizzaofen niemals bei WIND. Wenn er in einer Gegend mit ständigem Wind (am Meer, auf einem Berggipfel usw.) aufgestellt wird, ist ein Windschutz erforderlich. Von hinten wehender Wind kann die Leistung beeinträchtigen und/oder dazu führen, dass das Bedienfeld und die Knöpfe gefährlich heiß werden.

Um Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.

Hersteller. Die Verwendung von Zubehör, Reglern oder Komponenten, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

PACKUNGSGEHÄLT 1. Korpus

X 1 2. Kamin

X 1 3. Kaminkappe

X 1 4. Tür X 1

5. Pellet-Einlass X 1

6. Griff X 2

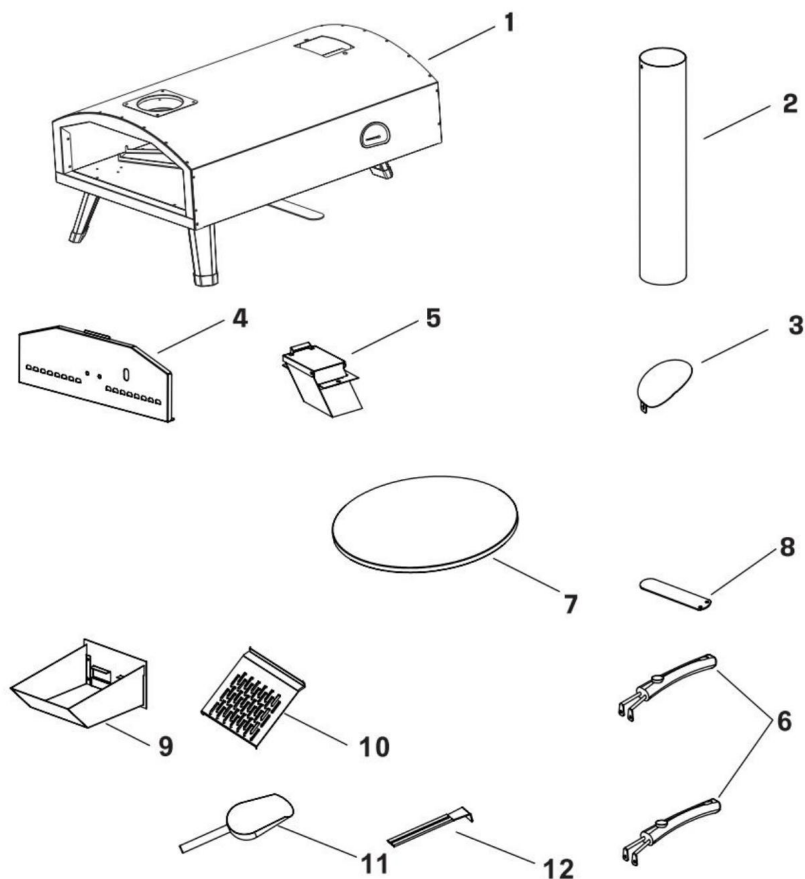
7. Pizzastein x 1

8. Pelletbox X 1 9.

Pelletboxrost X 1 10. Pelletlöffel

X 1

11. Pellet-Einlassgriff X 1



Ersatzteil

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

VORBEREITUNG

Stellen Sie vor Beginn der Montage des Produkts sicher, dass alle Teile vorhanden sind.

Teile vergleichen

mit Paketinhaltsliste auf der vorherigen Seite und Hardwareinhalt unten.

Wenn ein Teil

fehlt oder beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Produkt zusammenzubauen. Kontakt
Kunde

Service für Ersatzteile.

Für die Montage und Dichtheitsprüfung erforderliche Werkzeuge (nicht im Lieferumfang enthalten): Kreuzschlitz

Schraubendreher, Spray

Flasche, verstellbarer Schraubenschlüssel.



VORSICHT:

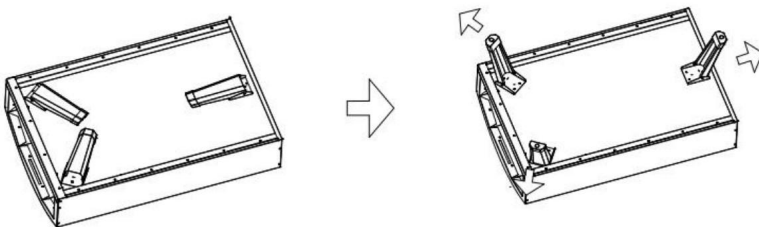
Einige Teile können scharfe Kanten aufweisen. Tragen Sie ggf. Schutzhandschuhe.

Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnungen, Montageanleitungen und

Lesen Sie sich vor dem Zusammenbau und der Verwendung die Gebrauchs- und Pflegeanweisungen durch.

MONTAGEANLEITUNG

1. Beine ausklappen

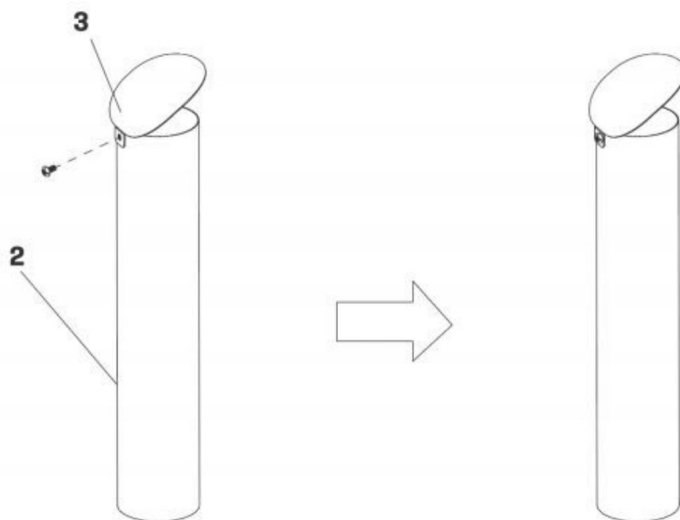


2. Installieren Sie den

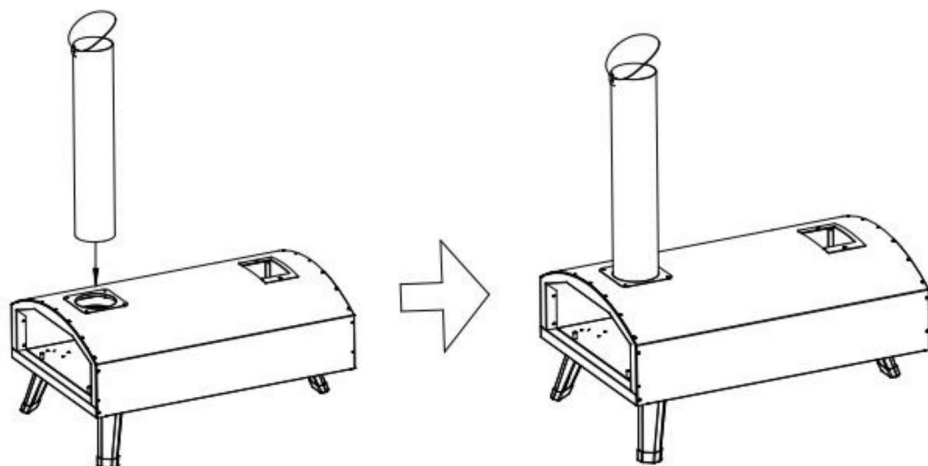
Schornstein Die Schraube ist bereits am Schornstein installiert. Lösen Sie die Schraube und installieren Sie sie e
beigefügt

Kaminstück.

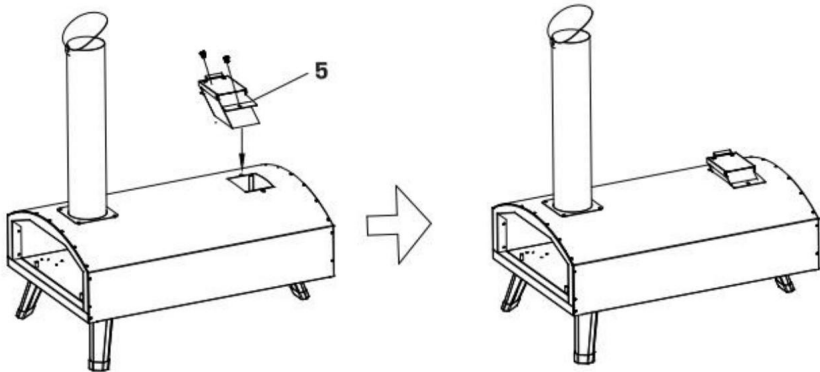
EINE M5 * 12MM 1 STK



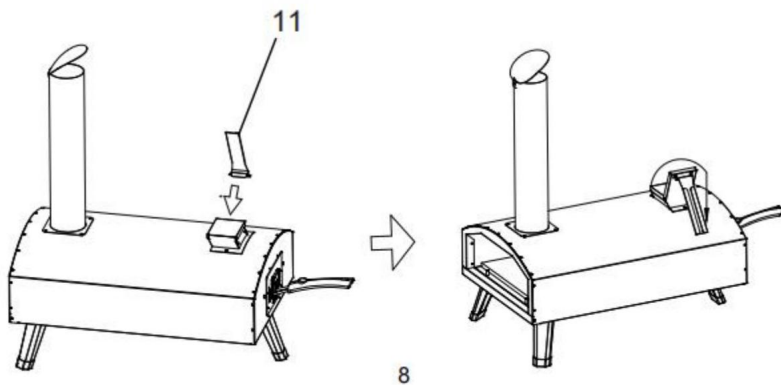
3. Den Schornstein installieren



**4. Installieren Sie die Pellet-Einlassteile. Die Schrauben und Muttern sind bereits am Gehäuse vorinstalliert. Schrauben Sie sie ab und installieren Sie sie erneut am Pizzaofen.
A M5*12MM 2 STK**



5. Es gibt einen Griff zum Öffnen und Schließen der Abdeckung, wenn Sie Pellets hinzufügen.

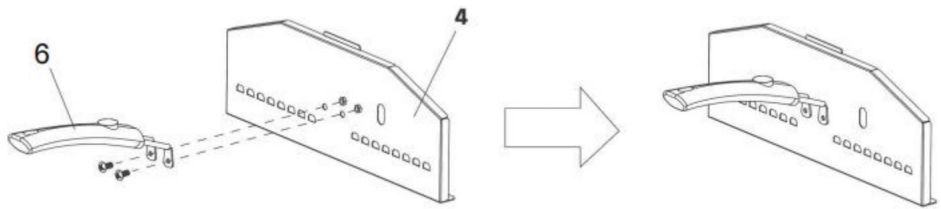


6. Tür einbauen

Die Schrauben und Muttern sind bereits an den Griffen vormontiert. Schrauben Sie sie ab und montieren Sie sie erneut an der Tür.

B M4*12MM 2 STK

C M4 Mutter 2 STK



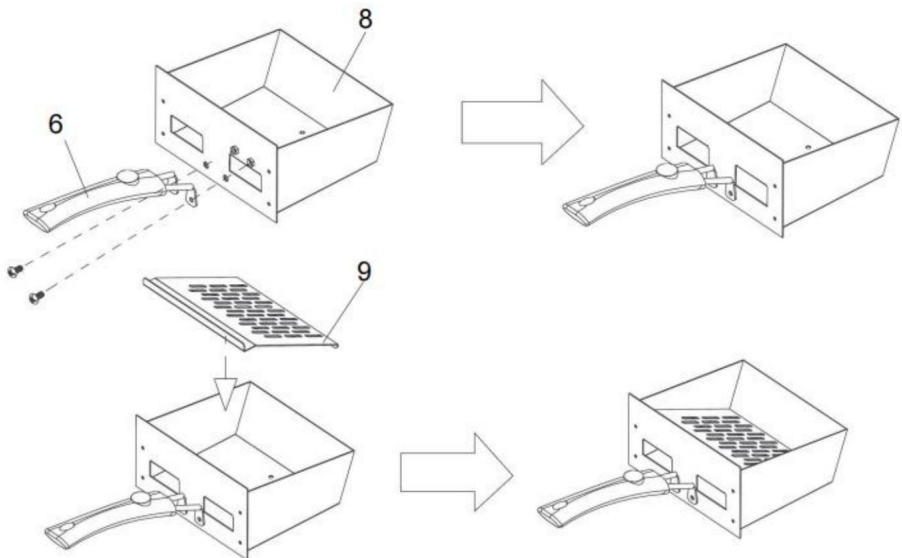
7. VERWENDUNG VON

HOLZPELLETS 7.1 Installieren

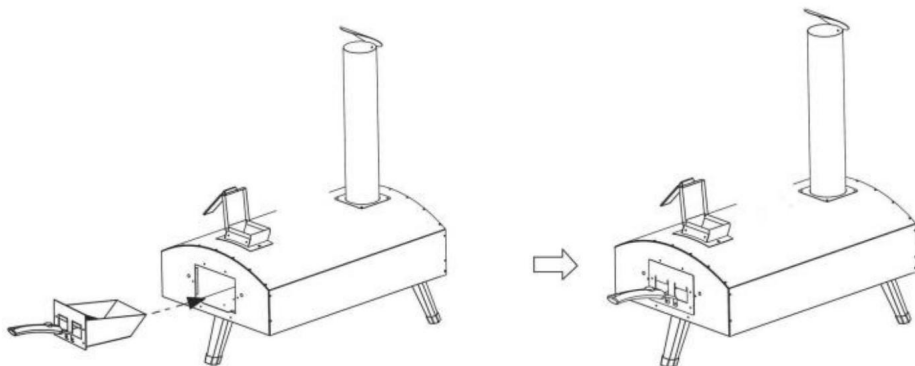
Sie die Pelletbox. Die Schrauben und Muttern sind bereits an den Griffen vorinstalliert. Schrauben Sie sie ab und installieren Sie sie erneut am Pelletkorb.

B M4 * 12CM 2 STÜCK

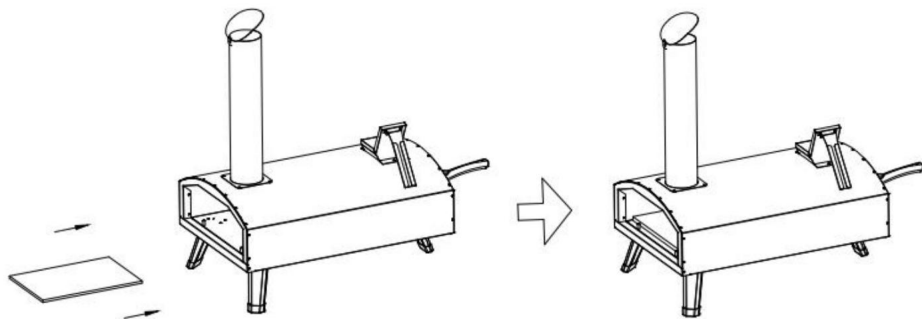
C M4 Mutter 2 STK



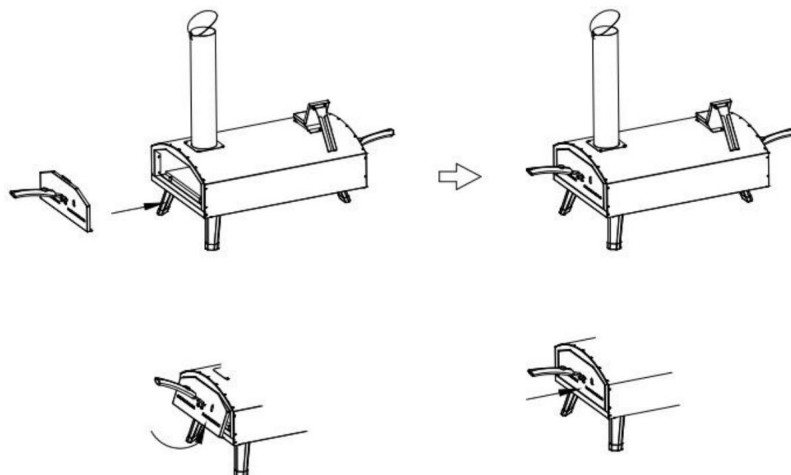
7. 2 Legen Sie die Pelletbox in den Pizzaofen.



8. Installieren Sie den Pizzastein.



9. Befestigen Sie die Tür.



So verwenden Sie den Pizzaofen

1. Geben Sie etwa 400 g Pellets in die Kohlebox.
2. Verwenden Sie eine Flammpistole, um das Pellet zu verbrennen. Nach ca. 2-3 Minuten wird das Pellet verbrannt.
3. Wenn Sie die Pizza machen, legen Sie den Pizzastein in den Innenraum, heizen Sie ihn vor 15 Min. Pizza hineinlegen, 60 Sek. umdrehen, Boden auf die Pizza legen
Dicke dem Brenner weitere 90 bis 120 Sekunden.
4. Verwenden Sie die BBQ-Funktion, heizen Sie 5 Minuten vor, bereiten Sie das Essen im Blechtopf vor, stellen Sie das Essen im Inneren, basierend auf verschiedenen Lebensmitteln, um es zu wenden.

Nachfüllen des Pellets • Halten Sie

während des Garvorgangs den Pelletstand im Trichter bei mehr als der Hälfte Kapazität des Trichters. • Um das Pellet während des Gebrauchs nachzufüllen, öffnen Sie den Trichter mit dem Griff Deckel montieren, dann mit der Trichterschaufel einige Pellets entnehmen und einfüllen in den Trichter. Setzen Sie den Deckel des Trichters wieder auf den Trichterbaugruppe mit dem Griff. • Stellen Sie sicher, dass Sie Ofenhandschuhe oder Fäustlinge verwenden.

Bemerkung:

- wenn Sie etwa 20 Minuten später kochen, fügen Sie besser noch etwas Pellet hinzu in der Carbonbox.

- Nehmen Sie ein wenig aus der Kohlebox. •

Entsorgen Sie alle Plastiktüten sorgfältig und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf. • Tragen Sie beim Umgang mit dem Produkt immer hitzebeständige Handschuhe. • Verwenden Sie eine Flammpistole, um das Produkt schnell wieder zu verbrennen. • Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um sich mit dem Inhalt vertraut zu machen und bevor Sie Überprüfen Sie zunächst, dass in allen Löchern keine Farbreste vorhanden sind.

Wasser:

- Wasser kann das Innere Ihres Backofens beschädigen. Sie müssen sicherstellen, dass kein Wasser gelangt in den Ofenraum, entweder durch die Ofentüröffnung oder durch den Schornstein. • Setzen Sie die mitgelieferte Metalltür immer in die Ofenöffnung, wenn Sie den Ofen nicht benutzen. Verwenden Sie es, um zu verhindern, dass Wasser durch die Öffnung in den Ofenraum eindringt.

- Installieren Sie den Ofen nicht in einem nach hinten geneigten Winkel, wo Wasser in den Ofen gelangen und Schäden verursachen.
- Den Ofenboden nicht mit Eis oder nassem Wischmopp behandeln.
- Zum Reinigen des Garraums ist kein Wasser erforderlich. Der Ofen arbeitet bei sehr hohen Temperaturen. Die hohe Hitze wirkt wie ein automatischer „Selbstreinigungsmodus“, der alle verschütteten oder festgebrannten Lebensmittel wegbrennt. Wenn festgebrannte Lebensmittel ein Problem sind, während des Kochens können Sie es mit einer Messing-Ofenbürste entfernen. Als vorbeugende Maßnahme, nicht teigehaltige Lebensmittel sollten immer auf geeignetes Kochgeschirr, bevor Sie es in den Ofen stellen.

Wartungs- und Reinigungshinweise:

ACHTUNG: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten sollten durchgeführt werden, wenn der Pizzaofen ist cool.

AUSSENFLÄCHE

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Backpulver und heißem Wasser. Nicht scheuernd. Bei hartnäckigen Flecken kann Scheuerpulver verwendet werden, dann mit Wasser abspülen. Die Innenseite des Pizzaofendeckels sieht aus, als ob die Farbe abblättert, eingebrannte Fettablagerungen haben sich in Kohlenstoff verwandelt und blättern ab. Sauber gründlich mit starker heißer Seifenlauge. Mit Wasser abspülen und einwirken lassen vollständig trocknen lassen. **NIEMALS OFENREINIGER VERWENDEN.**

INNENRAUM DES GRILLBODENS

Rückstände mit Bürste, Schaber und/oder Reinigungspad entfernen und anschließend mit einer Seifenlauge.

Mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

GRILLROST

Verwenden Sie eine milde Seifenlauge. Nicht scheuernde Scheuermittel können

Bei hartnäckigen Flecken anwenden und anschließend mit Wasser abspülen.

INNENRAUM DES GRILLBODENS

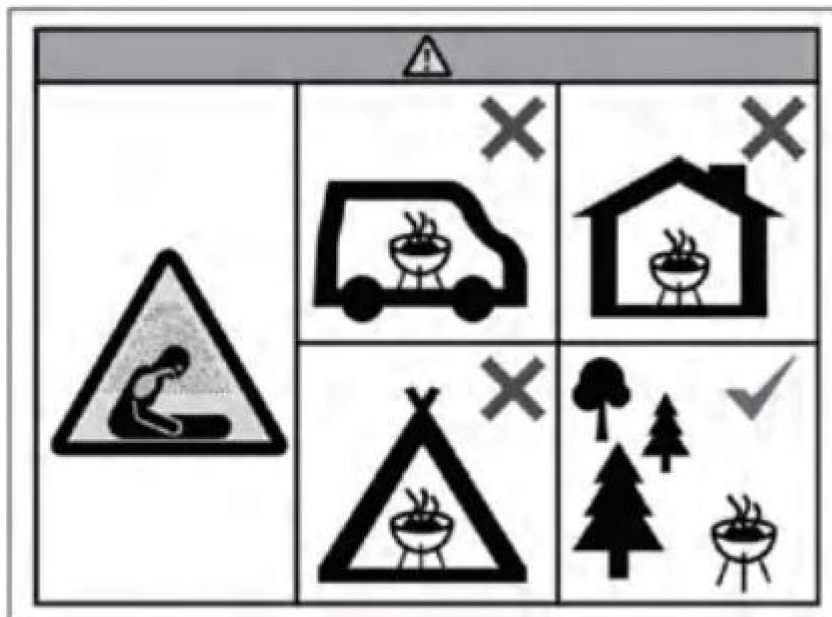
Rückstände mit Bürste, Schaber und/oder Reinigungspad entfernen und anschließend mit

eine Seifenlauge Mit Wasser abspülen und trocknen lassen. Es sollte sauber sein
die Kohlenstoffablagerung nach dem Gebrauch.

WARNUNG!

Erstickungsgefahr! Der Ofen ist nur für den Einsatz im Freien vorgesehen. Er muss
nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen verwenden.

Es können giftige Dämpfe entstehen, die zu
Erstickung.



Referenz-Kochbuch:

Als Referenz (passen Sie die Zeit an unterschiedliche Dicken an)	
Essen	Zeit
Pizza (dünn)	1–2 Minuten
Steak	3 Minuten (mittel)
Wurst	4 Minuten
Schweinefleisch	6 Minuten
Schafrahen	6 Minuten

Hühnerflügel	6 Minuten
Brot	15 Minuten

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG

Bei Nichtbeachtung der Anweisungen kann es zu gefährlichem Feuer oder einer Explosion kommen.

Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers, dafür zu sorgen, dass der Grill ordnungsgemäß montiert, installiert und gepflegt. Die Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie den Pizzaofen benutzen. • Bewahren Sie diese Gebrauchs- und Pflegeanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Nur im Freien verwenden.
- Achtung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern. • Bewegen Sie den Pizzaofen während des Gebrauchs nicht. • Verändern Sie den Pizzaofen nicht. • Dieser Pizzaofen muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Verwendung: Das Pellet wird sehr heiß, treffen Sie daher entsprechende Vorsichtsmaßnahmen. • Lassen Sie den Griff nicht am Pizzaofen. • Berühren Sie niemals heiße Metallteile. • Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff mit einer Ascheschicht überzogen ist.

Allgemeine Sicherheitsrichtlinien

Muss vor der Verwendung vollständig gelesen werden

Bitte lesen Sie die allgemeinen Sicherheitshinweise vor der Montage sorgfältig durch, Installation und Verwendung/Wartung Ihres Pizzaofens. Die Nichtbeachtung aller Bestimmungen dieses Haftungsausschlusses kann zu Sachschäden, schweren Körperverletzungen oder sogar zum Tod führen.

1. Der Pizzaofen ist nur für den Einsatz im Freien bestimmt. Der Pizzaofen muss immer im Freien, entfernt von Gebäuden und nie in einem Gebäude oder einer Garage oder in der Nähe eines geschlossenen Bereichs. Legen Sie Ihre Pizza

Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene und nicht brennbare Oberfläche und halten Sie ihn sauber und frei von brennbaren oder entzündlichen Materialien, Benzin und anderen brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten.

2. Beachten Sie alle örtlichen Gesetze oder Vorschriften, die eine erforderliche Abstand zwischen Außenkochern und anderen Bauten oder solche, die die Flammen im Freien jeglicher Art während Dürre- oder Gefahrenperioden.

3. Installieren oder verwenden Sie Ihren Pizzaofen nicht in oder auf Booten oder Freizeit Fahrzeuge.

4. Benutzen Sie Ihren Pizzaofen nicht bei starkem Wind.

5. Ihr Pizzaofen ist nicht dafür vorgesehen und sollte niemals als Heizung.

6. Es können sich giftige Dämpfe ansammeln und zum Ersticken führen.

7. Flammen können aus dem Metallgehäuse austreten: a. an der Rückseite, wo die Feuer ist;

b. von der Oberseite der Luke, wenn der Deckel geöffnet ist; c. von der Vorderseite der Backofen, wenn Sie die Tür öffnen; oder

d. von der Spitze des Schornsteins.

8. Bitte halten Sie sich von den Öffnungen des Pizzaofens fern und warnen Sie andere

9. Unsachgemäße

Installation, Einstellung, Änderung, Wartung oder Instandhaltung von

Ihr Pizzaofen kann Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

Benutzen Sie Ihren Pizzaofen nur, wenn er vollständig zusammengebaut ist und alle Teile sicher befestigt und festgezogen.

10. Beim Einsatz des Pelletbrenners:

Die Länge der verwendeten Pellets kann die Temperatur Ihrer Pizza stark beeinflussen Ofen. Die empfohlene Pelletlänge sollte nicht länger als 1,25 Zoll sein.

(3cm). Längere Pellets haben eine langsamere Fördergeschwindigkeit, was dazu führen kann, dass Ihre Pizza Ofen brennt kälter. Beim Wechseln oder Nachfüllen von Pellets beachten Sie die durchschnittliche Länge und passen Sie die Einstellungen Ihres Pizzaofens entsprechend an. Verwenden Sie nur Pellets zur Verwendung beim Kochen.

11. Bei Verwendung des Holzkohle-/Holzbrenners: Fügen Sie das Anzündholz nach und nach hinzu eine optimale Temperatur zu erreichen. Zu viel Anzündholz vergrößert die Feuer, wodurch Sie oder Ihr Pizzaofen Schaden nehmen können.

12. Beim Benutzen Ihres Pizzaofens besteht die Gefahr, dass Sie sich die Hände verbrennen.

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten stets hitzebeständige Schutzhandschuhe getragen werden.

Stellen Sie niemals heiße Gegenstände auf oder in die Nähe von brennbaren Oberflächen.

Berühren Sie keine Metallteile, wenn Ihr Pizzaofen in Betrieb ist. Berühren Sie nur die Holzgriffe zum Öffnen der Tür und Anheben der Tankklappe.

13. Lassen Sie Ihren Pizzaofen nie unbeaufsichtigt. Lassen Sie Ihren Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt mit geöffnetem Deckel, während das Feuer entzündet ist. Achten Sie auf Gefahren (trockene Blätter, Terrassendielen und andere brennbare Materialien), die sich in der Nähe des Pizzaofens während des Betriebs, da es bei Funkenbildung zu Brandgefahr kommen kann, dürfen in Kontakt kommen.

14. Halten Sie alle elektrischen Kabel von Ihrem Pizzaofen fern. Pizzaofen (wenn

Die Temperatur (bei Verwendung zwischen 50 °C und 650 °C) liegt zwischen 100 °F und 1200 °F.

15. Der Pizzaofen ist bei bestimmungsgemäßer Verwendung sicher und ungefährlich und gemäß den Sicherheitsrichtlinien und gewährleistet jahrelangen störungsfreien Einsatz und Freude. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, den sicheren Betrieb des Pizzaofens und die Einhaltung angemessener Sorgfaltspflichten

16. Obwohl bei der Herstellung Ihres Grills alle Anstrengungen unternommen wurden, Entfernen Sie alle scharfen Kanten, sollten Sie alle Komponenten mit Vorsicht behandeln, um

um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.



WARNUNG

HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER: Zum späteren Nachschlagen aufbewahren

Dieser Pizzaofen ist für den Einsatz im Freien konzipiert, fern von brennbaren

Materialien. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Kopf gibt und dass

Es besteht ein Mindestabstand von 122 cm (4 Fuß) zur Seite oder Rückseite des

Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts

nicht blockiert. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden.

Das Gerät muss so positioniert oder geschützt sein, dass es nicht direkt von Personen tropfendes Wasser (z. B. Regen).

WICHTIGE ERINNERUNG



Bitte achten Sie darauf, dass die Tür während des Backens geschlossen ist, außer wenn Sie Lebensmittel hineinlegen oder herausnehmen. Andernfalls kann an der Rückseite des Ofens Feuer austreten und es ist schwierig, die Backtemperatur im Ofen aufrechtzuerhalten.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

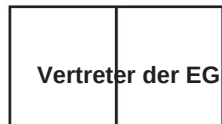
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Nach AUS importiert: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support



Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

FORNO A LEGNA PER PIZZA

MODELLO: GB-PO12

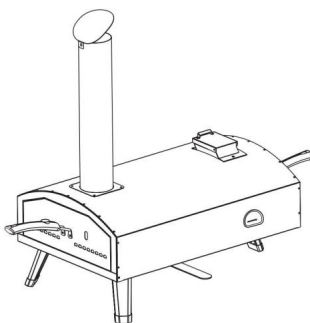
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FORNO A LEGNA PER PIZZA

MODELLO: GB-PO12



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/
support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Avvertenze

• Questo forno per pizza è SOLO PER USO ESTERNO e non deve essere utilizzato in un edificio, garage, sotto sporgenze o qualsiasi altra area chiusa. • NON lasciare un forno per pizza acceso incustodito. Tenere lontani bambini e animali domestici dal forno della pizza in ogni momento.

AVVISO PROP 65:

Questo prodotto può esporti a sostanze chimiche tra cui il cromo (esavalente) composti), che sono noti allo Stato della California come causa di cancro e difetti alla nascita o altri danni riproduttivi. Per maggiori informazioni visita www.P65Avvisi.ca.gov.

SICUREZZA IMPORTANTE

Si prega di leggere attentamente questo manuale prima di installare o utilizzare il gas forno per pizza per garantire Questo manuale deve essere conservato per vostra informazione.

POSIZIONE DEL FORNO PER PIZZA

Ricorda che il tuo forno per pizza è un elettrodomestico da esterno. Assicurati che il tuo il forno per pizza sia posizionato in modo sicuro, lontano da garage o altre aree chiuse. Questo apparecchio per cucinare a gas all'aperto non è approvato per essere installato in o su tutti i forni per pizza ricreativi sono destinati all'uso monofamiliare/residenziale soltanto.

Distanza minima dai lati e dal retro dell'unità ai materiali combustibili costruzione, 36 pollici dal retro e dai lati.

Quando si determina una posizione adatta, tenere in considerazione preoccupazioni come esposizione al vento, vicinanza a La posizione e l'uso corretti sono anche essenziali per garantire un funzionamento sicuro e continuo senza problemi. Qualsiasi non approvato eventuali modifiche apportate al forno per pizza ne invalideranno la garanzia.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

Si prega di leggere tutte le istruzioni di installazione, funzionamento e manutenzione attentamente prima di installare o effettuare la manutenzione di questa apparecchiatura.

Avvertenze

Questo forno per pizza è destinato esclusivamente all'uso all'esterno. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni o lesioni causati dall'uso improprio di questo apparecchio.

PREOCCUPAZIONI RELATIVE AL CARBURANTE E PERICOLI DI ESPLOSIONE

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili (che sono non collegato per l'uso) nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio. Mantenere la zona è libera

e privo di materiali combustibili, benzina e altri vapori infiammabili e liquidi. La mancata osservanza di queste precauzioni può causare morte, esplosione o incendio. Tenere sempre a portata di mano un estintore ABC e non tentare mai di spegnere un incendio di grasso con acqua o altri liquidi. Non tentare di riscaldare contenitori non aperti sul forno per pizza. La pressione potrebbe accumularsi e causare il contenitore esploda. Non usare mai carbone o altri combustibili solidi nel forno per pizze.

USO CORRETTO DEL FORNO PER PIZZA

Questo forno per pizza NON è destinato all'uso commerciale. Non utilizzare il forno per pizza in un edificio, garage o qualsiasi altra area chiusa. Questo potrebbe risultare in carbonio

accumulo di monossido, che può causare lesioni o morte. I forni per pizza non sono progettato o destinato all'installazione vicino a una finestra o a una presa d'aria che alimenta la casa.

Consultare l'AHJ (autorità competente) o un appaltatore nella tua zona in caso di dubbi in merito ai codici locali.

AVVERTENZA GENERALE

- Non toccare le superfici calde. •

Utilizzare guanti da forno isolati quando si utilizza il forno per pizza.

- Non sporgersi mai sul piano di cottura quando si accende o si aziona la pizza forno.

- È necessaria un'attenta supervisione quando questo o qualsiasi altro forno per pizza viene utilizzato in presenza di bambini.

Tenere i bambini lontani dalla griglia durante il funzionamento e finché non si è raffreddata. • Non

utilizzare mai questo forno per pizza sotto l'effetto di alcol o droghe. • Non conservare nulla nel forno

per pizza. Assicurarsi che il cibo non venga dimenticato nel

corpo del forno per pizza; gli oggetti dimenticati potrebbero sciogliersi o prendere fuoco quando il forno per pizza è in funzione

acceso. Non usare mai il forno per pizza in condizioni di VENTO. Se si trova in una zona costantemente ventosa (fronte oceano, cima di montagna, ecc.), sarà necessario un frangivento. I venti che soffiano nella parte posteriore possono causare scarse prestazioni e/o far diventare pericolosamente caldo il pannello di controllo e le manopole.

Per evitare lesioni, non utilizzare accessori non consigliati dal produttore.

produttore. L'uso di accessori, regolatori o componenti non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni e invalidare la garanzia.

CONTENUTO DELLA

CONFEZIONE

1. Corpo X 1 2.

Camino X 1 3. Cappello

del camino X 1 4. Porta X 1

5. Ingresso pellet X 1

6. Maniglia X 2

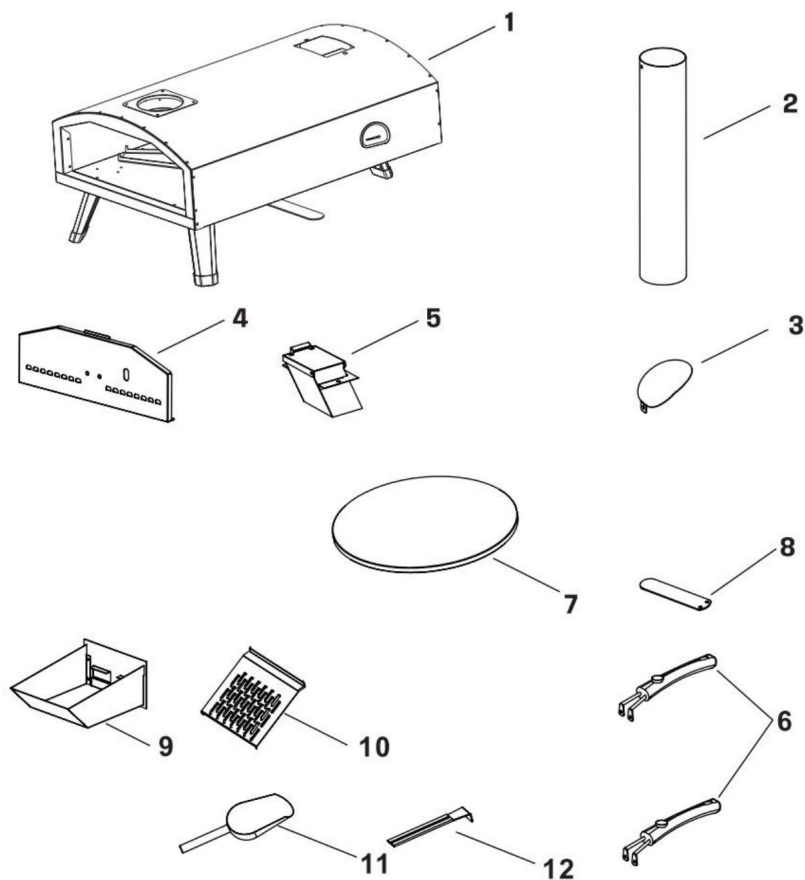
7. Pietra per pizza X 1

8. Contenitore pellet

X 1 9. Griglia contenitore pellet

X 1 10. Cucchiaino pellet X 1

11. Maniglia di ingresso pellet X 1



Pezzo di ricambio

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

PREPARAZIONE

Prima di iniziare il montaggio del prodotto, assicurarsi che siano presenti tutti i pezzi.

Confronta le parti

con l'elenco del contenuto della confezione nella pagina precedente e il contenuto dell'hardware di seguito.

Se una qualsiasi parte

è mancante o danneggiato, non tentare di assemblare il prodotto. Contattare cliente

servizio di sostituzione dei pezzi di ricambio.

Strumenti necessari per il montaggio e il test di tenuta (non inclusi): Phillips

cacciavite, Spray

bottiglia, chiave inglese regolabile.



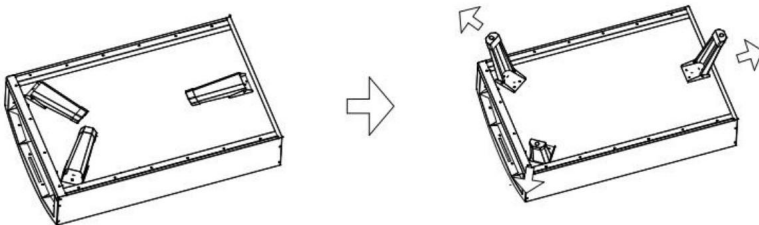
ATTENZIONE:

Alcune parti potrebbero contenere bordi taglienti. Se necessario, indossare guanti protettivi.

Leggere e seguire tutte le istruzioni di sicurezza, le avvertenze, le istruzioni di montaggio e istruzioni per l'uso e la manutenzione prima di procedere al montaggio e all'uso.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

1. Distendere le gambe

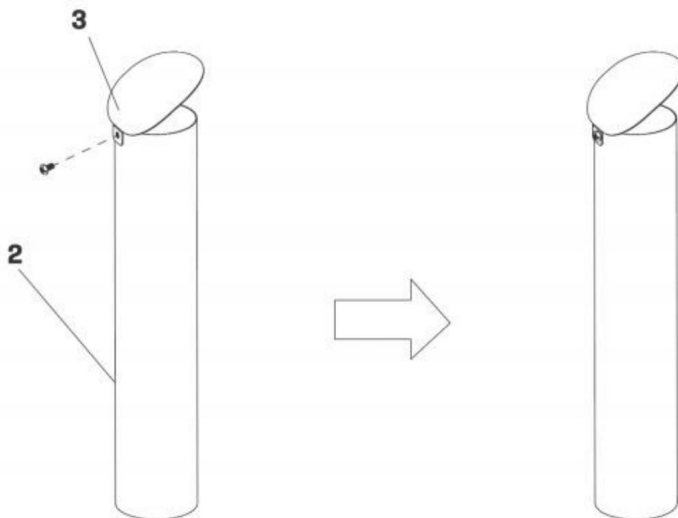


2. Installare il camino

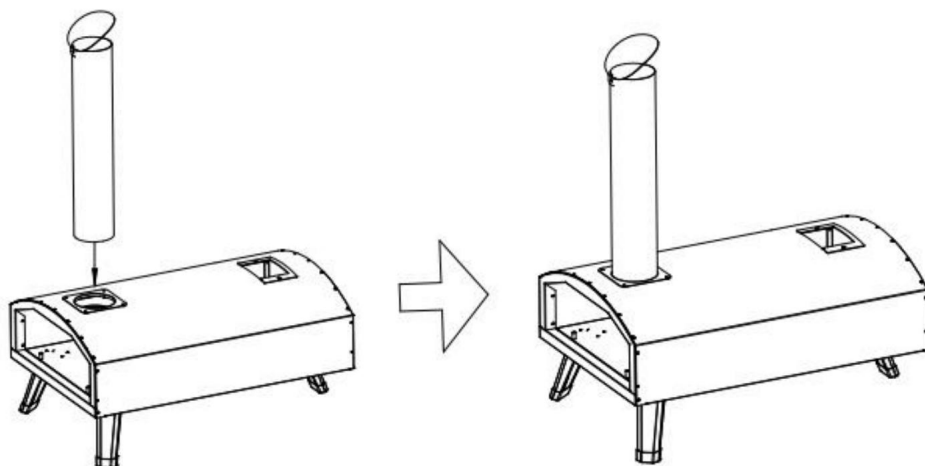
La vite è stata preinstallata sul camino. Svitare e reinstallare per allegato

pezzo di camino.

Un M5*12MM 1 PZ

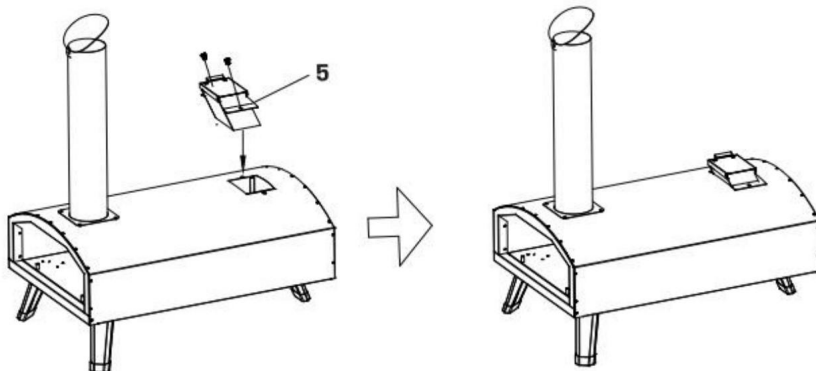


3. Installare il camino

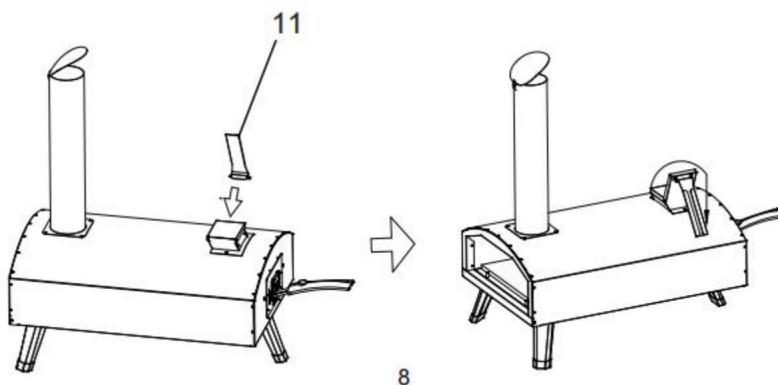


4. Installare le parti di ingresso pellet Le viti e i dadi sono stati preinstallati sul corpo. Svitare e reinstallare sul forno per pizza.

Un M5*12MM 2 PZ



5. C'è una maniglia per aprire e chiudere il coperchio quando si aggiunge il pellet.

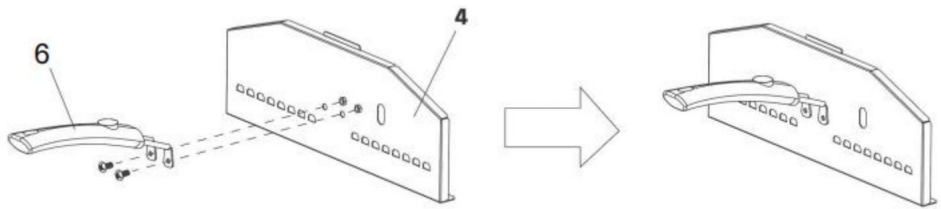


6. Installare la porta

Le viti e i dadi sono stati preinstallati sulle maniglie. Svitare e reinstallare sulla porta.

B M4*12MM 2 PZ

Dado C M4 2 PZ



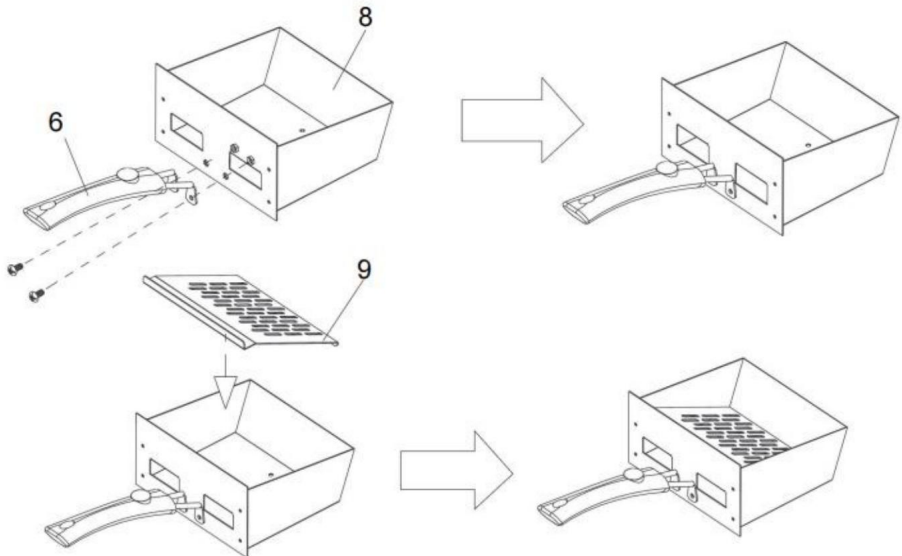
7. UTILIZZARE PELLET DI

LEGNO 7.1 Installare il

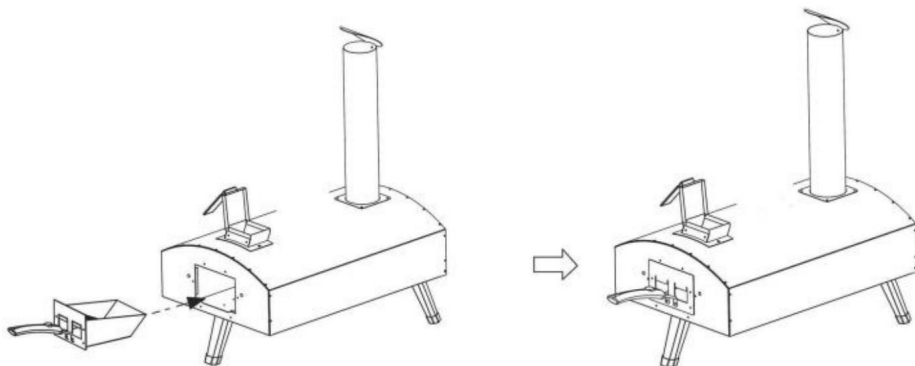
contenitore del pellet Le viti e i dadi sono stati preinstallati sulle maniglie. Svitare e reinstallare sul contenitore del pellet.

B M4*12CM 2 PZ

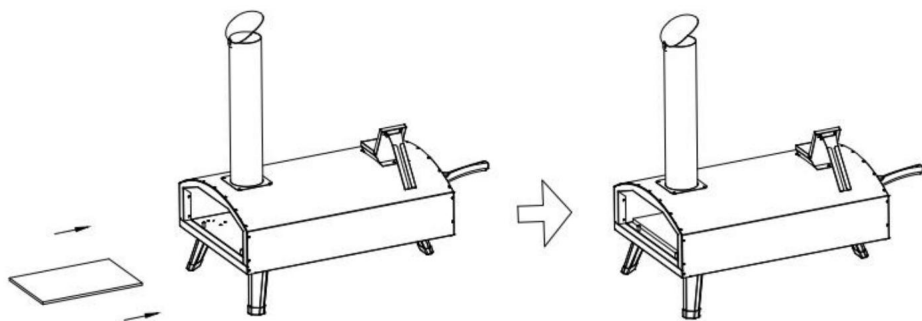
Dado C M4 2 PZ



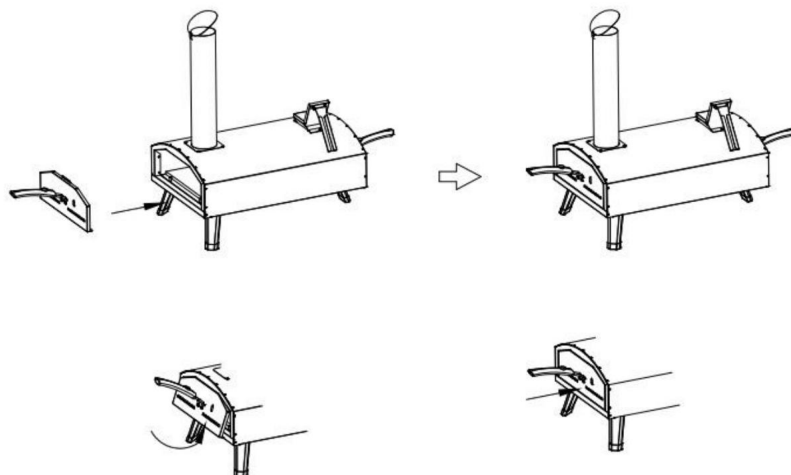
7. 2 Inserire il contenitore del pellet nel forno per pizza.



8. Installare la pietra refrattaria per pizza.



9. Fissare la porta.



Come usare il forno per pizza

1. Utilizzare circa 400 g di pellet da inserire nella scatola del carbone.
2. Utilizzare la pistola a fiamma per bruciare il pellet, per circa 2-3 minuti, il pellet sarà bruciato.
3. Se prepari la pizza, metti la pietra refrattaria all'interno, preriscalda 15 min. Metti la pizza dentro, girala per 60 secondi, appoggiala sulla base della pizza spessore al bruciatore più 90 a 120 secondi.
4. Utilizzare la funzione BBQ, preriscaldare per 5 minuti, preparare il cibo nella pentola di latta, mettere il cibo all'interno, in base ai diversi alimenti che lo circondano.

Rifornimento del pellet •

Durante la cottura, mantenere il pellet nel gruppo tramoggia a più della metà della capacità del gruppo tramoggia. • Per rifornire il pellet durante l'uso, utilizzare la maniglia per aprire la tramoggia coperchio di montaggio, quindi utilizzare la pala della tramoggia per prendere un po' di pellet e versarlo nel gruppo tramoggia. Riposizionare il coperchio del gruppo tramoggia sul gruppo tramoggia con la maniglia. • Assicurarsi di utilizzare guanti da forno o muffole.

Nota:

- quando cucini circa 20 minuti dopo, è meglio aggiungere altro pellet nella scatola di carbonio.

- Estrarre un po' di carbone dalla scatola. •

Smaltire con cura tutti i sacchetti di plastica e tenerli lontano dalla portata dei bambini. •

Utilizzare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il prodotto. •

Utilizzare una pistola a fiamma per far bruciare di

nuovo velocemente. • Prendersi qualche minuto per familiarizzare con il contenuto e prima controllare innanzitutto che tutti i fori siano liberi da residui di vernice.

Acqua:

- L'acqua può danneggiare l'interno del forno. Devi assicurarti che non l'acqua entra nella camera del forno, sia attraverso l'apertura della porta del forno, sia attraverso il camino. •

Posizionare sempre lo sportello metallico fornito nell'apertura del forno quando non è in funzione. serve per impedire all'acqua di entrare attraverso l'apertura nella camera del forno.

- Non installare il forno in un angolo inclinato all'indietro, dove l'acqua potrebbe entrare nel forno e nella piscina, causando danni.
- Non ghiacciare o lavare a umido il pavimento del forno.
-

Non è necessaria acqua per pulire il pavimento di cottura, il forno funziona a una velocità molto alte temperature. Il calore elevato agisce come una modalità automatica di "autopulizia", eliminando tutti i cibi rovesciati o attaccati. Se il cibo attaccato è un problema durante la cottura, puoi rimuoverlo con una spazzola da forno in ottone. Come misura preventiva, gli alimenti non a base di pasta dovrebbero sempre essere messi su pentole adatte prima di metterli nel forno.

Istruzioni per la manutenzione e la pulizia:

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il forno per pizza è fantastico.

SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare un detergente delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda. Non abrasivo sulle macchie ostinate si può usare la polvere abrasiva, quindi risciacquare con acqua. la superficie interna del coperchio del forno per pizza ha l'aspetto di vernice che si stacca, l'accumulo di grasso cotto si è trasformato in carbonio e si sta sfaldando. Pulisci accuratamente con una soluzione di acqua calda e sapone. Risciacquare con acqua e lasciare per asciugare completamente. **NON USARE MAI DETERGENTI PER FORNI.**

INTERNO DEL FONDO DEL BARBECUE

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o una spugna detergente, quindi lavare con una soluzione di acqua saponata. Risciacquare con acqua e lasciare asciugare.

GRIGLIA DI COTTURA

Utilizzare una soluzione di acqua saponata delicata. Un potere abrasivo non abrasivo può essere utilizzato su macchie ostinate e poi risciacquare con acqua.

INTERNO DEL FONDO DEL BARBECUE

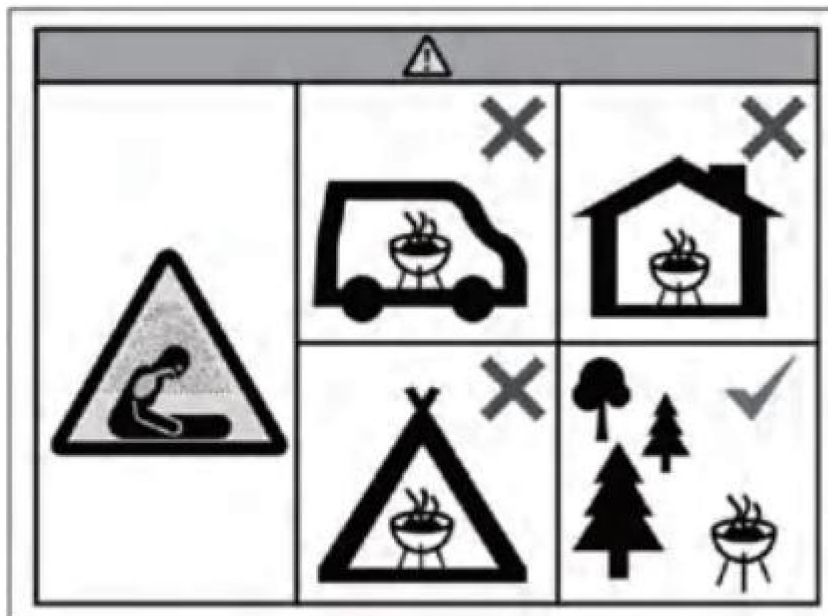
Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o una spugna detergente, quindi lavare con

una soluzione di acqua saponata Risciacquare con acqua e lasciare asciugare. Dovrebbe essere pulito la deposizione di carbonio dopo l'uso.

AVVERTIMENTO!

Pericolo di soffocamento! Il forno è destinato esclusivamente all'uso all'esterno. Deve non utilizzare in edifici, garage o altre aree chiuse.

Possono formarsi fumi tossici che possono portare a soffocamento.



Libro di cucina di riferimento:

Per riferimento (regolare il tempo per diversi spessori)	
Cibo	Tempo
Pizza (sottile)	1-2 minuti
Bistecca	3 minuti (medio)
Salsiccia	4 minuti
Maiale	6 minuti
Telaio di pecora	6 minuti

Ala di pollo	6 minuti
Pane	15 minuti

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA



AVVERTIMENTO

Se le istruzioni vengono ignorate, potrebbero verificarsi incendi o esplosioni pericolose.

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

- Leggere le istruzioni prima di utilizzare il forno per pizza. • Conservare questa guida all'uso e alla cura per riferimento futuro
- Utilizzare solo all'aperto. •

Attenzione: le parti accessibili potrebbero essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli. • Non spostare il forno per pizza durante l'uso. • Non modificare il forno per pizza. • Questo forno per pizza deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'utilizzo il pellet sarà molto caldo, quindi prendere le dovute precauzioni. • Non lasciare la maniglia sul forno per pizza. • Non toccare mai parti metalliche che potrebbero essere calde. • Non cucinare prima che il combustibile abbia uno strato di cenere.

Linee guida generali sulla sicurezza

Deve essere letto integralmente prima dell'uso

Si prega di leggere attentamente le linee guida generali sulla sicurezza prima del montaggio, installazione e utilizzo/manutenzione del forno per pizza. La mancata osservanza di tutte le disposizioni della presente clausola di esclusione di responsabilità potrebbero causare danni alla proprietà, gravi lesioni personali o addirittura la morte.

1. Il forno per pizza è progettato solo per uso esterno. Il forno per pizza deve essere sempre posizionato all'esterno, lontano dalle strutture e mai all'interno di un edificio o un garage o in prossimità di qualsiasi area chiusa. Posiziona la tua pizza

forno su una superficie solida, piana, stabile e non infiammabile e mantenerla pulita e privo di materiali infiammabili o combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.

2. Essere a conoscenza di eventuali leggi o regolamenti locali che potrebbero specificare un requisito distanza tra cucine esterne e qualsiasi struttura, o che possa limitare fiamme esterne di qualsiasi tipo durante periodi di siccità o di pericolo.

3. Non installare o utilizzare il forno per pizza in o su barche o mezzi ricreativi veicoli.

4. Non utilizzare il forno per pizza in caso di vento forte.

5. Il forno per pizza non è destinato a essere utilizzato come forno, né deve esserlo. stufa.

6. Possono accumularsi fumi tossici e causare asfissia.

7. Le fiamme possono fuoriuscire dall'involucro metallico: a. nella parte posteriore dove si trova il fuoco è;

b. dalla parte superiore del portello quando il coperchio è aperto; c. dalla parte anteriore del forno quando si apre lo sportello; o

d. dalla sommità del camino.

8. Si prega di tenersi lontani dalle aperture del forno per pizza e di avvertire gli altri intorno a te. 9.

Installazione, regolazione, modifica, assistenza o manutenzione non corrette di il tuo forno per pizza potrebbe causare lesioni o danni alla proprietà. Pertanto, non utilizzare il forno per pizza a meno che non sia completamente assemblato e tutte le parti siano saldamente fissati e serrati.

10. Quando si utilizza il bruciatore a pellet:

La lunghezza dei pellet utilizzati può influenzare notevolmente la temperatura della pizza forno. La lunghezza consigliata del pellet non deve essere superiore a 1,25"

(3 cm). I pellet più lunghi hanno una velocità di alimentazione più lenta che può causare la pizza forno per bruciare più freddo. Quando si cambiano o si ricaricano i pellet, fare attenzione lunghezza media e regola di conseguenza le impostazioni del forno per pizza. Usa solo pellet destinati all'uso in cucina.

11. Quando si utilizza la stufa a carbone/legna: aggiungere gradualmente l'esca raggiungere una temperatura ottimale. Aggiungere troppa legna da ardere ingrandirà la incendio, con il rischio di danneggiare te o il tuo forno per pizza.

12. Quando si utilizza il forno per pizza, c'è il rischio di scottarsi le mani.

Per evitare ustioni, indossare sempre guanti protettivi resistenti al calore.

e non dovresti mai appoggiare oggetti caldi su o vicino a superfici combustibili.

NON toccare nessuna parte metallica quando il forno per pizza è in funzione. Tocca solo le maniglie di legno per aprire la porta e sollevare il portello del carburante.

13. Non lasciare mai il tuo forno per pizza incustodito. Non lasciare il tuo forno per pizza incustodito con il coperchio aperto mentre è acceso. Fare attenzione ai pericoli (foglie secche, pavimentazione e altri materiali combustibili) che potrebbero trovarsi in prossimità del forno per pizza mentre è in uso poiché potrebbe presentare un rischio di incendio in caso di scintille sono autorizzati a entrare in contatto.

14. Tenere tutti i cavi elettrici lontani dal forno per pizza. Forno per pizza (quando utilizzata) varia da 100°F (50 °C) a 1200°F (650 °C).

15. Il forno per pizza è sicuro e privo di pericoli se utilizzato come previsto e secondo le linee guida di sicurezza e garantirà anni di utilizzo senza problemi e divertimento. È responsabilità degli utenti mantenere un funzionamento sicuro di il forno per pizza e di esercitare ragionevoli standard di cura in ogni momento

16. Sebbene siano stati fatti tutti gli sforzi possibili nella fabbricazione del vostro barbecue, rimuovere qualsiasi bordo tagliente, dovresti maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.



AVVERTIMENTO

NOTA PER IL CONSUMATORE: conservare per riferimento futuro

Questo forno per pizza è progettato per essere utilizzato all'aperto, lontano da qualsiasi materiale infiammabile materiali. È importante che non ci siano ostacoli in alto e che

c'è una distanza minima di 122 cm (4 piedi) dal lato o dalla parte posteriore del apparecchio. È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio siano non ostruito. Il barbecue deve essere utilizzato su una superficie piana e stabile. Il

l'apparecchio deve essere posizionato o protetto contro la penetrazione diretta da parte di qualsiasi acqua che scorre (ad esempio pioggia).

PROMEMORIA IMPORTANTE



Assicuratevi che lo sportello sia chiuso durante la cottura, tranne quando mettete o prendete il cibo, altrimenti potrebbe fuoriuscire del fuoco dal retro del forno e sarebbe difficile mantenere la temperatura di cottura all'interno del forno.

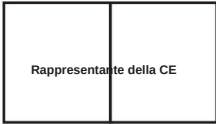
Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Ufficio 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Francoforte sul Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

HORNO DE LEÑA PARA PIZZA

MODELO: GB-PO12

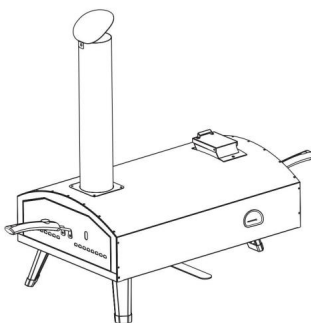
Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HORNO DE LEÑA PARA PIZZA

MODELO: GB-PO12



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica
www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

Advertencias

- Este horno de pizza es SOLO PARA USO AL AIRE LIBRE y no debe utilizarse en un
- NO deje un horno de pizza encendido sin supervisión. Mantenga a los niños y las mascotas alejados.

Del horno de pizza en todo momento.

ADVERTENCIA PROP 65:

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, incluido el cromo (hexavalente). compuestos), que el estado de California reconoce como causantes de cáncer. y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Advertencias.ca.gov.

SEGURIDAD IMPORTANTE

Lea atentamente este manual antes de instalar o utilizar su gas. horno de pizza para garantizar Este manual debe conservarse para su información.

UBICACION DEL HORNO DE PIZZA

Recuerde que su horno de pizza es un aparato para exteriores. Asegúrese de que su El horno de pizza se coloca de forma segura lejos de garajes o cualquier otra área cerrada. Este aparato a gas para cocinar al aire libre no está aprobado para instalarse en o sobre Todos los hornos de pizza recreativos están destinados a uso residencial/unifamiliar. solo.

Espacio libre mínimo desde los lados y la parte posterior de la unidad hasta el material combustible.

Construcción, 36 pulgadas desde atrás y los lados.

Al determinar una ubicación adecuada, tenga en cuenta cuestiones como:

La exposición al viento, la proximidad a la ubicación y el uso adecuados también son esenciales. garantizar un funcionamiento seguro y continuo sin problemas. Cualquier producto no aprobado Cualquier modificación realizada al horno de pizza anulará su garantía.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

Lea todas las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento.
completamente antes de instalar o reparar este equipo.

Advertencias

Este horno de pizza es solo para uso en exteriores. El fabricante no se responsabiliza
responsable de daños o lesiones causados por el uso indebido de este aparato.

PREOCUPACIONES POR EL COMBUSTIBLE Y RIESGOS DE EXPLOSIÓN

No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables (que sean
no conectado para su uso) en las proximidades de este o cualquier otro aparato. Mantenga
el área está despejada

y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores inflamables.

y líquidos. De no hacerlo, puede producirse la muerte, explosión o incendio.

Mantenga un extintor de incendios ABC accesible en todo momento y nunca intente

Extinga un incendio de grasa con agua u otros líquidos. No intente calentar

recipientes sin abrir en el horno de pizza. Puede acumularse presión y provocar

el recipiente explote. Nunca use carbón ni ningún otro combustible sólido en el

horno para pizzas.

USO CORRECTO DEL HORNO PARA PIZZA

Este horno de pizza NO está diseñado para uso comercial. No lo utilice

horno de pizza en un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado. Esto podría
resultado en carbono

acumulación de monóxido, que puede causar lesiones o la muerte. Los hornos de pizza no son

Diseñado o destinado para su instalación cerca de una ventana o ventilación que alimente
La casa.

Consulte a la AHJ (autoridad competente) o a un contratista de su zona

Si tiene alguna duda sobre los códigos locales.

ADVERTENCIA GENERAL

- No toque superficies calientes. •

Utilice guantes aislantes para horno cuando utilice el horno de pizza.

- Nunca se incline sobre la superficie de cocción al encender u operar la pizza.

horno.

- Es necesaria una estrecha supervisión cuando este o cualquier otro horno de pizza se utilice cerca de niños.

Mantenga a los niños alejados de la parrilla durante su funcionamiento y hasta que se haya enfriado. •

Nunca utilice este horno de pizza bajo los efectos del alcohol o las drogas. • No guarde nada en el horno de

pizza. Asegúrese de que no se olvide comida en el horno.

Cuerpo del horno de pizza; los objetos olvidados podrían derretirse o incendiarse cuando el horno de pizza está en funcionamiento.

Encendido. Nunca utilice el horno de pizza en condiciones de VIENTO. Si se encuentra en un área con mucho viento (frente al mar, cima de una montaña, etc.), será necesario un cortavientos. Los vientos que soplan hacia atrás pueden provocar un rendimiento deficiente y/o hacer que el panel de control y las perillas se calienten peligrosamente.

Para evitar lesiones, no utilice accesorios que no estén recomendados por el fabricante.

Fabricante. El uso de accesorios, reguladores o componentes no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones y anulará la garantía.

CONTENIDO DEL PAQUETE 1.

Cuerpo X 1 2.

Chimenea X 1 3. Tapa

de chimenea X 1 4. Puerta

X 1

5. Entrada de pellets X 1

6. Mango X 2

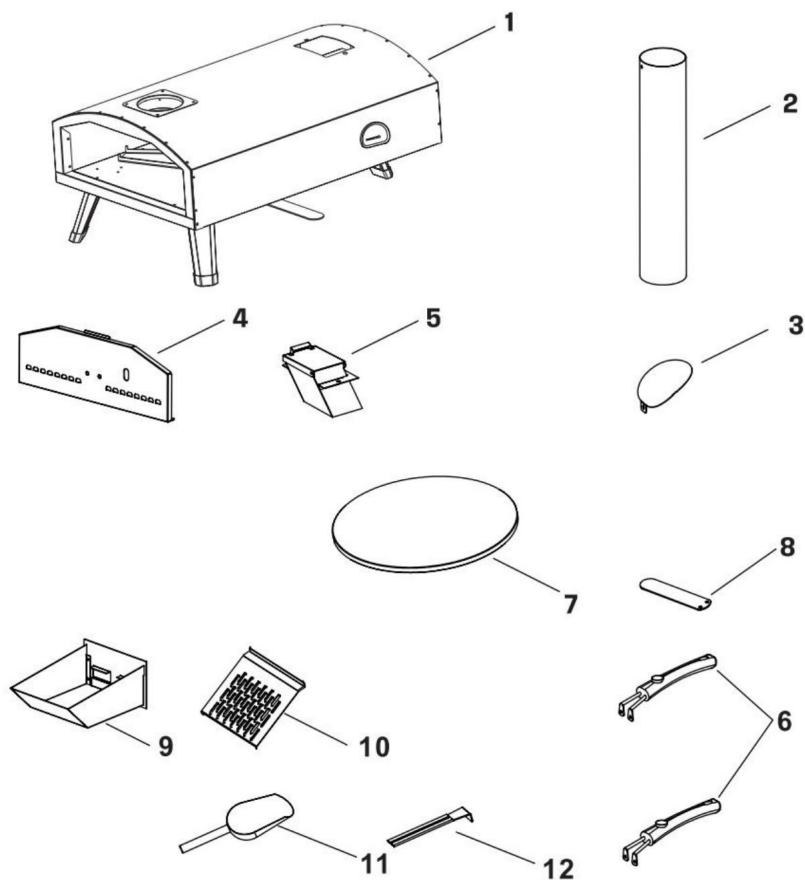
7. Piedra para pizza X 1

8. Caja de pellets X 1

9. Rejilla de caja de pellets X 1

10. Cuchara de pellets X 1

11 . Manija de entrada de pellets X 1



Pieza de recambio

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

PREPARACIÓN

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de que todas las piezas estén presentes.

Comparar piezas

con la lista de contenidos del paquete en la página anterior y el contenido del hardware a continuación.

Si alguna parte

Si falta o está dañado, no intente ensamblar el producto. Contacto
cliente

Servicio de repuestos.

Herramientas necesarias para el montaje y la prueba de fugas (no incluidas): Phillips

Destornillador, Spray

Botella, Llave ajustable.



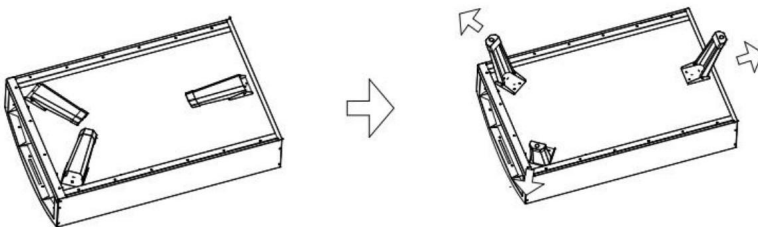
PRECAUCIÓN:

Algunas piezas pueden contener bordes afilados. Utilice guantes protectores si es necesario.

Lea y siga todas las declaraciones de seguridad, advertencias, instrucciones de montaje y
Instrucciones de uso y cuidado antes de intentar ensamblar y usar.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

1. Despliegue las piernas



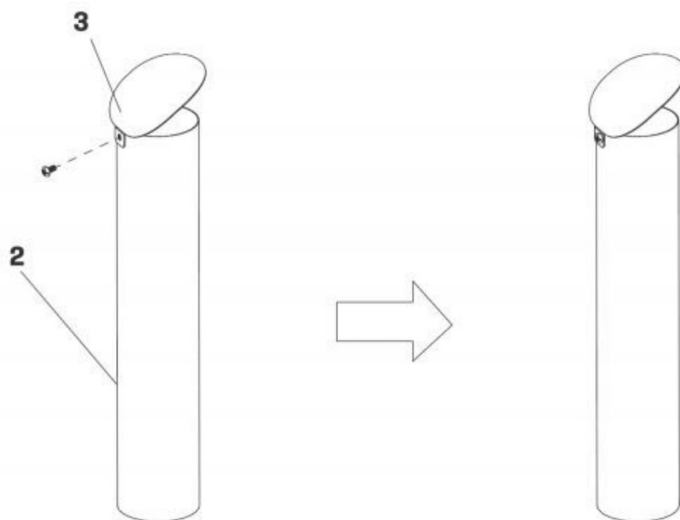
2. Instale la chimenea El

tornillo viene preinstalado en la chimenea. Desatornillelo y vuelva a instalarlo.

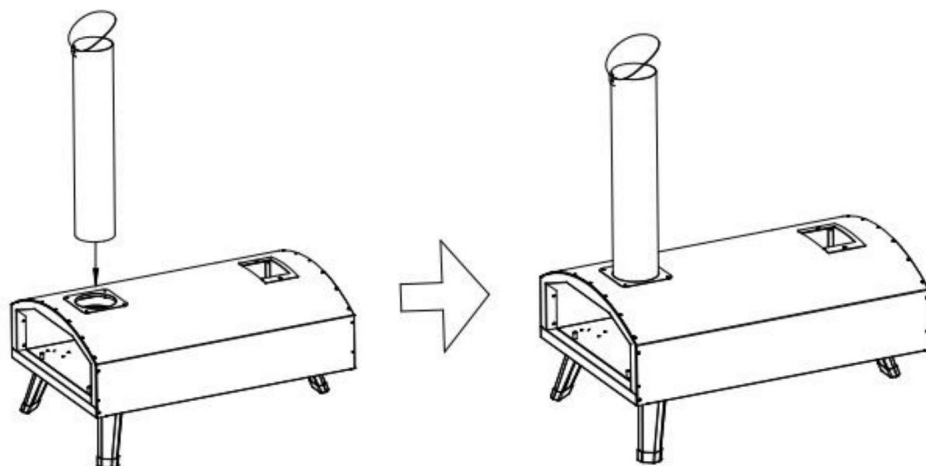
adjunto

pieza de chimenea.

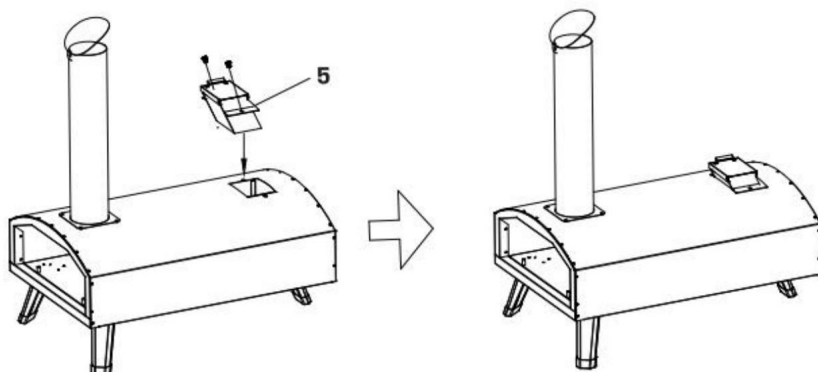
Un M5*12MM 1 ud.



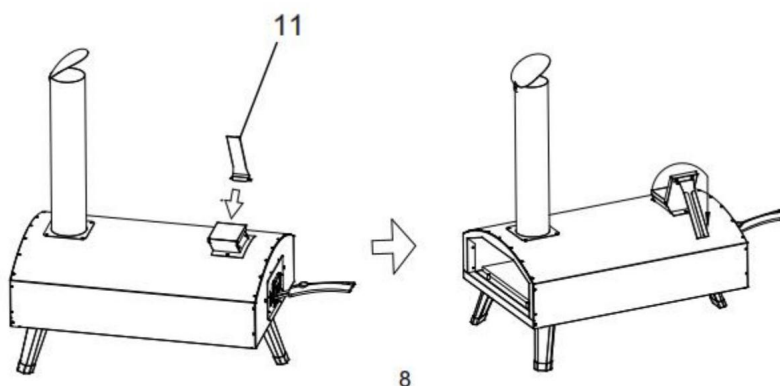
3. Instalar la chimenea



4. Instale las piezas de entrada de pellets Los tornillos y las tuercas ya están instalados en el cuerpo. Desatornillelos y vuelva a instalarlos en el horno de pizza.
Un M5*12MM 2 piezas



5. Hay un mango para abrir y cerrar la tapa cuando se agregan pellets.

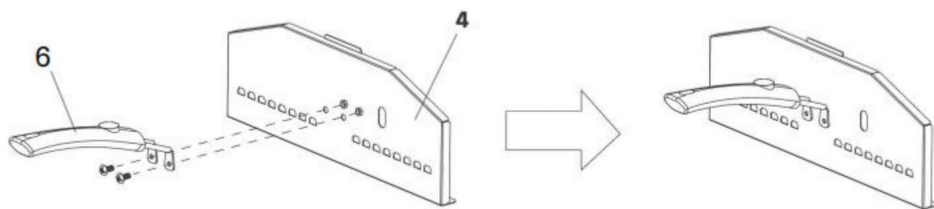


6. Instalar la puerta

Los tornillos y las tuercas ya están instalados en las manijas. Desatornillelos y vuelva a instalarlos en la puerta.

B M4*12MM 2 piezas

Tuerca C M4 2 uds.



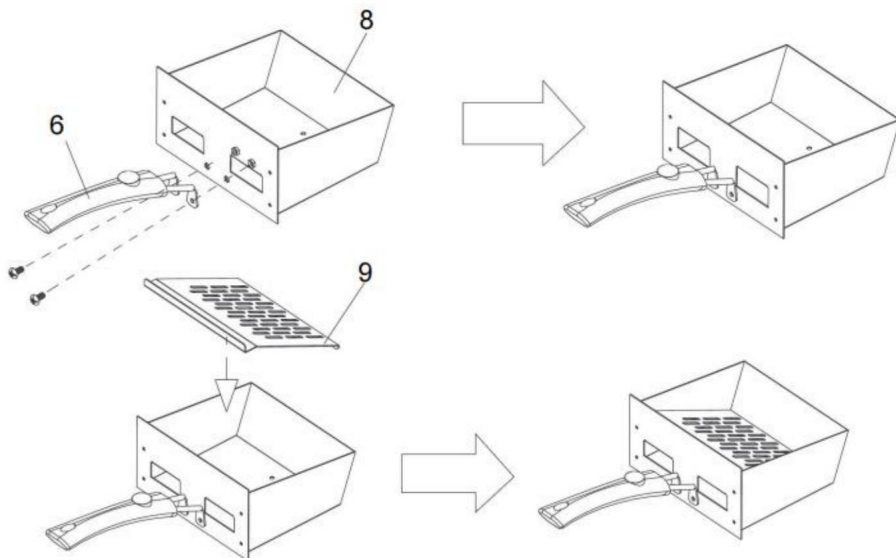
7. UTILIZAR PELLETS DE

MADERA 7.1 Instalar la caja

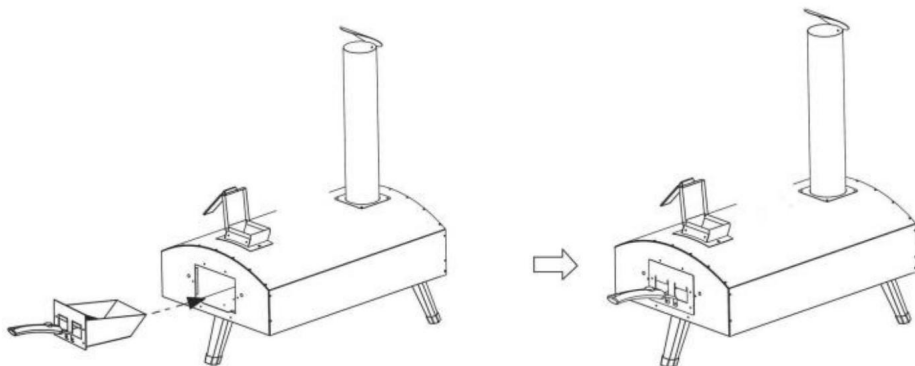
de pellets Los tornillos y las tuercas se han instalado previamente en las manijas. Desatorníllelos y vuelva a instalarlos en la cesta de pellets.

B M4*12CM 2 piezas

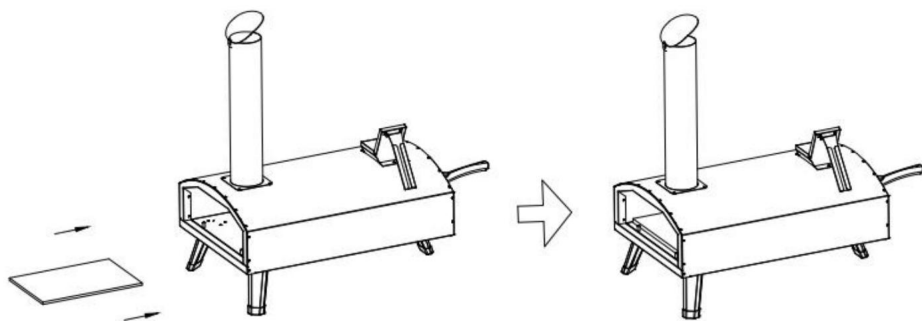
Tuerca C M4 2 uds.



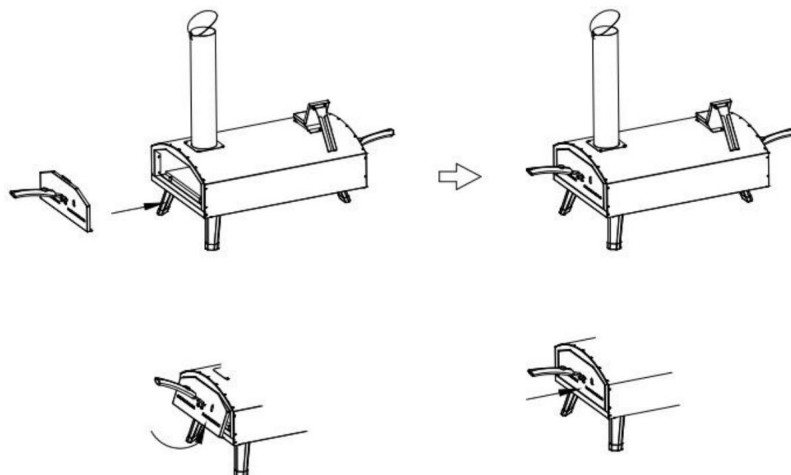
7. 2 Coloque la caja de pellets en el horno de pizza.



8. Instale la piedra para pizza.



9. Coloque la puerta.



Cómo utilizar el horno de pizza

1. Utilice alrededor de 400 g de pellet y colóquelos en la caja de carbón.
2. Use una pistola de llama para quemar el pellet, aproximadamente 2-3 minutos después, el pellet estará quemado.
3. Si hace la pizza, coloque la piedra para pizza en el interior, precaliente 15 minutos. Coloque la pizza adentro, 60 segundos gire, base sobre la pizza.
4. Utilice la función BBQ, precaliente 5 minutos, prepare la comida en la olla de hojalata, coloque la comida en el interior, a base de diferentes alimentos para girar a su alrededor.

Reposición del pellet • Durante la

cocción, mantenga el pellet en el conjunto de la tolva a más de la mitad de su capacidad.

Capacidad del conjunto de tolva. • Para reponer

el pellet durante el uso, utilice la manija para abrir la tolva.

Ensamble la tapa, luego use la pala de la tolva para tomar algunos pellets y verterlos.

Colóquelos en el conjunto de la tolva. Vuelva a colocar la tapa del conjunto de la tolva en la

conjunto de tolva con el mango. • Asegúrese de

utilizar guantes o manoplas para horno.

Observación:

- Cuando haya pasado unos 20 minutos desde la cocción, es mejor añadir un poco más de pellet.

En la caja de carbono.

- Saque un poco de la caja de carbón. • Deseche

todas las bolsas de plástico con cuidado y manténgalas fuera del alcance de los niños. • Utilice siempre

guantes resistentes al calor al manipular el producto. • Utilice una pistola de llama para que

vuelva a arder rápidamente. • Tómese unos minutos para

familiarizarse con el contenido y antes de utilizarlo.

Al comenzar, verifique que todos los orificios estén libres de residuos de pintura.

Agua:

- El agua puede dañar el interior de su horno. Debe asegurarse de que no

El agua entra en la cámara del horno, ya sea a través de la abertura de la puerta del horno o

a través de la chimenea. •

Coloque siempre la puerta metálica provista en la abertura del horno cuando no esté en uso.

se utiliza para evitar que entre agua a través de la abertura en la cámara del horno.

- No instale el horno en un ángulo inclinado hacia atrás, donde el agua podría
- No use hielo ni trapeador húmedo en el piso del horno. • No

se necesita agua para limpiar el piso de cocción. El horno

funciona a muy baja temperatura.

Altas temperaturas. El calor alto actúa como un modo automático de "autolimpieza", quemando todos los alimentos derramados o pegados. Si la comida pegada es un problema

Durante la cocción, puedes quitarlo con un cepillo de horno de latón.

Como medida preventiva, siempre se deben colocar alimentos que no sean a base de masa.

utensilios de cocina adecuados antes de colocarlos en el horno.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza:

PRECAUCIÓN: Toda la limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando el

El horno de pizza es genial.

SUPERFICIE EXTERIOR

Utilice un detergente suave o una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente. No abrasivo

Se puede utilizar detergente en polvo sobre manchas difíciles y luego enjuagar con agua. Si

La superficie interior de la tapa del horno de pizza tiene el aspecto de pintura descascarada, la grasa acumulada se ha convertido en carbón y se está descascarando. Limpiar

Lave bien con una solución de agua caliente y jabón. Enjuague con agua y deje que se seque.

para secar completamente. NUNCA UTILICE LIMPIADOR DE HORNOS.

INTERIOR DE LA BARBACOA INFERIOR

Retire los residuos con un cepillo, un raspador y/o una almohadilla de limpieza y luego lave con una solución de agua jabonosa.

Enjuagar con agua y dejar secar.

PARRILLA DE COCCIÓN

Utilice una solución de agua y jabón suave. Se puede utilizar un limpiador no abrasivo.

Se utiliza sobre manchas difíciles y luego se enjuaga con agua.

INTERIOR DE LA BARBACOA INFERIOR

Retire los residuos con un cepillo, un raspador y/o una almohadilla de limpieza y luego lave con

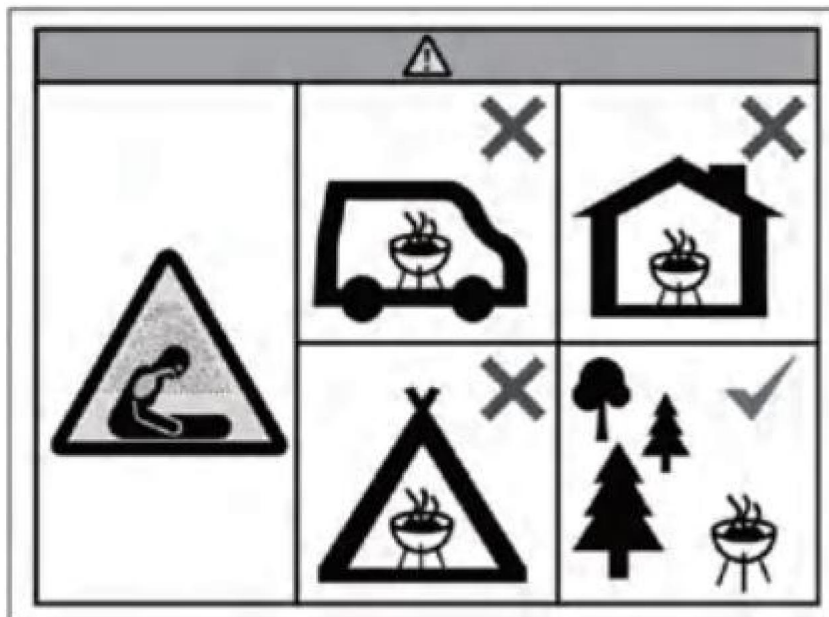
una solución de agua jabonosa Enjuagar con agua y dejar secar. Debe estar limpio
La deposición de carbono después del uso.

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de asfixia! El horno está diseñado únicamente para uso en exteriores.

No utilizar en edificios, garajes u otros espacios cerrados.

Pueden formarse humos tóxicos que pueden provocar
asfixia.



Libro de cocina de referencia:

Para referencia (ajuste el tiempo para diferentes espesores)	
Alimento	Tiempo
Pizza (fina)	1-2 minutos
Bife	3 minutos (medio)
Embutido	4 minutos
Cerdo	6 minutos
Marco de oveja	6 minutos

Ala de pollo	6 minutos
Pan	15 minutos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

Si se ignoran las instrucciones, pueden producirse incendios o explosiones peligrosas.

Es responsabilidad del consumidor asegurarse de que la barbacoa esté correctamente ensamblado, instalado y cuidado. El incumplimiento de las instrucciones de este manual El uso de este manual podría provocar lesiones corporales y/o daños a la propiedad.

- Lea las instrucciones antes de utilizar el horno para pizza. • Conserve esta guía de uso y cuidado para futuras consultas.
- Utilícelo únicamente en exteriores. • Advertencia: las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños. • No mueva el horno de pizza durante su uso. • No modifique el horno de pizza. • Este horno de pizza debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso. UsoEl pellet estará muy caliente, por lo que se deben tomar las precauciones adecuadas. • No deje el asa sobre el horno de pizza. • Nunca toque las partes metálicas que pueden estar calientes. • No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

Pautas generales de seguridad

Debe leerse en su totalidad antes de su uso.

Lea atentamente las pautas generales de seguridad antes de realizar el montaje.

Instalación, uso y mantenimiento de su horno de pizza. El incumplimiento de todas las

Las disposiciones del presente aviso legal podrían ocasionar daños materiales, lesiones corporales graves o incluso la muerte.

1. El horno de pizza está diseñado para uso en exteriores únicamente. El horno de pizza debe Siempre debe colocarse al aire libre, lejos de estructuras y nunca dentro de una edificio o garaje o cerca de cualquier área cerrada. Coloque su pizza

Coloque el horno sobre una superficie firme, nivelada, estable y no inflamable y manténgalo limpio. y libre de materiales inflamables o combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

2. Tenga en cuenta las leyes o regulaciones locales que puedan especificar un requisito distancia entre las cocinas al aire libre y cualquier estructura, o que pueda limitar llama exterior de cualquier tipo durante períodos de sequía o de riesgo.

3. No instale ni utilice su horno de pizza en o sobre embarcaciones o embarcaciones recreativas. vehículos.

4. No utilice el horno de pizza cuando haya vientos fuertes.

5. Su horno de pizza no está diseñado para usarse como tal y nunca debe usarse como tal. calentador.

6. Los humos tóxicos pueden acumularse y causar asfixia.

7. Las llamas pueden salir del recinto metálico: a. en la parte trasera, donde se encuentra el

el fuego es;

b. desde la parte superior de la escotilla cuando se abre la tapa; c. desde la parte delantera de la horno al abrir la puerta; o

d. desde lo alto de la chimenea.

8. Manténgase alejado de las aberturas del horno de pizza y advierta a los demás.

a su alrededor.

9. Instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados de

Su horno de pizza puede causar lesiones o daños a la propiedad. Por lo tanto, no lo use.

Utilice su horno de pizza a menos que esté completamente ensamblado y todas las piezas estén

Bien sujeto y apretado.

10. Al utilizar el quemador de pellets:

La longitud de los pellets utilizados puede afectar en gran medida la temperatura de su pizza.

horno. La longitud recomendada de los pellets no debe ser superior a 1,25"

(3 cm). Los pellets más largos tienen una velocidad de alimentación más lenta, lo que puede hacer que su pizza

horno para quemar más frío. Al cambiar o rellenar los pellets, tenga en cuenta la

longitud promedio y ajuste la configuración de su horno de pizza en consecuencia. Utilice únicamente

Pellets destinados a ser utilizados en la cocina.

11. Cuando utilice el quemador de carbón/madera: agregue la leña gradualmente.

alcanzar una temperatura óptima. Añadir demasiada leña hará que el fuego se agrande.

incendio, con el riesgo de sufrir daños a usted o a su horno de pizza.

12. Al utilizar el horno de pizza existe el riesgo de quemarse las manos.

Se deben usar guantes protectores resistentes al calor en todo momento para evitar quemaduras.

y nunca debe colocar objetos calientes sobre o cerca de superficies combustibles. HAGA

NO toque ninguna parte metálica cuando su horno de pizza esté en funcionamiento. Solo toque

las manijas de madera para abrir la puerta y levantar la trampilla de combustible.

13. Nunca deje su horno de pizza sin supervisión. No deje su horno de pizza sin supervisión.

No lo deje sin supervisión con la tapa abierta mientras esté encendido. Tenga cuidado con los peligros

(hojas secas, tarimas y otros materiales combustibles) que pueden estar cerca del

horno de pizza mientras esté en uso, ya que puede presentar peligro de incendio si se producen chispas.

se les permite entrar en contacto.

14. Mantenga todos los cables eléctricos alejados de su horno de pizza. Horno de pizza (cuando

La temperatura en uso varía entre 100 °F (50 °C) y 1200 °F (650 °C).

15. El horno de pizza es seguro y libre de riesgos cuando se utiliza según lo previsto y

De acuerdo con las pautas de seguridad y brindará años de uso sin problemas.

y disfrute. Es responsabilidad del usuario mantener el funcionamiento seguro del

el horno de pizza y ejercer estándares razonables de cuidado en todo momento

16. Si bien se ha hecho todo lo posible para fabricar su barbacoa,

Retire cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado.

evitar lesiones accidentales.



ADVERTENCIA

NOTA PARA EL CONSUMIDOR: Conservar para referencia futura.

Este horno de pizza está diseñado para usarse al aire libre, lejos de cualquier material inflamable.

materiales. Es importante que no haya obstrucciones en la parte superior y que

Hay una distancia mínima de 122 cm (4 pies) desde el costado o la parte trasera del

aparato. Es importante que las aberturas de ventilación del aparato estén

No obstruir. La barbacoa debe utilizarse sobre una superficie nivelada y estable.

El aparato deberá colocarse o protegerse contra la penetración directa de cualquier

agua que gotea (por ejemplo, lluvia).

RECORDATORIO IMPORTANTE



Asegúrese de que la puerta esté cerrada durante el horneado, excepto cuando coloque o busque alimentos, de lo contrario, podría salir fuego por la parte posterior del horno y será difícil mantener la temperatura de horneado dentro del horno.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. A LA DIRECCIÓN DE YH
Consulting Limited Oficina 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Fráncfort del Meno.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

PIEC DO PIZZY OPALANY DREWNIEM

MODEL: GB-PO12

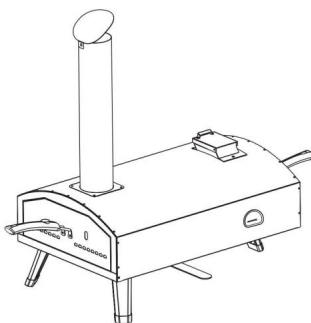
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIEC DO PIZZY OPALANY DREWNIEM

MODEL: GB-PO12



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Ostrzeżenia

• Ten piec do pizzy jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ i nie należy go używać w budynku, garażu, pod okapami lub w jakimkolwiek innym zamkniętym obszarze. • NIE pozostawiaj rozpalonego pieca do pizzy bez nadzoru. Trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala z pieca do pizzy przez cały czas.

OSTRZEŻENIE PROPOZYCJI 65:

Ten produkt może narazić Cię na działanie substancji chemicznych, w tym chromu (sześciowartościowego) związki chemiczne), o których władze stanu Kalifornia wiedzą, że powodują raka i wady wrodzone lub inne szkody reprodukcyjne. Więcej informacji znajdziesz na stronie www.P65Ostrzeżenia.

rząd kanadyjski

WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO

Przed przystąpieniem do montażu lub użytkowania instalacji gazowej należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. piec do pizzy, aby zapewnić Niniejszą instrukcję należy zachować w celach informacyjnych.

LOKALIZACJA PIECA DO PIZZY

Pamiętaj, że Twój piec do pizzy jest urządzeniem zewnętrznym. Upewnij się, że Piec do pizzy jest umieszczony w bezpiecznym miejscu, z dala od garaży i innych zamkniętych pomieszczeń. To urządzenie do gotowania na gazie na zewnątrz nie jest dopuszczone do montażu w pomieszczeniach lub na zewnątrz. wszystkie piece do pizzy rekreacyjne są przeznaczone do użytku jednorodzinnego/mieszkalnego tylko.

Minimalny odstęp między bokami i tyłem urządzenia a materiałami łatwopalnymi konstrukcja, 36 cali z tyłu i po bokach.

Wybierając odpowiednią lokalizację, należy wziąć pod uwagę takie kwestie jak: narażenie na wiatr, bliskość Prawidłowa lokalizacja i użytkowanie są również istotne zapewnić bezpieczną i nieprzerwaną bezproblemową eksploatację. Wszelkie niezatwierdzone wszelkie zmiany dokonane w piecu do pizzy spowodują utratę gwarancji.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Przeczytaj wszystkie instrukcje dotyczące instalacji, obsługi i konserwacji.

Przed instalacją lub serwisowaniem tego sprzętu należy go dokładnie sprawdzić.

Ostrzeżenia

Ten piec do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Producent nie może być pociągnięty do odpowiedzialności nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem tego urządzenia.

ZAGROŻENIA PALIWOWE I RYZYKO WYBUCHU

Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych oparów i cieczy (które są niepodłączony do użytku) w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia. Trzymaj obszar czysty

i wolne od materiałów łatwopalnych, benzyny i innych łatwopalnych oparów

i płynów. Niedopełnienie tego obowiązku może spowodować śmierć, wybuch lub pożar.

Zawsze miej pod ręką gaśnicę ABC i nigdy nie próbuj jej używać.

ugasić pożar tłuszczu wodą lub innymi płynami. Nie próbować podgrzewać

nieotwarte pojemniki w piecu do pizzy. Ciśnienie może się gromadzić i powodować

pojemnik eksploduje. Nigdy nie używaj węgla drzewnego ani żadnego innego paliwa stałego w piec do pizzy.

PRAWIDŁOWE UŻYCIE PIECA DO PIZZY

Ten piec do pizzy NIE jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Nie używaj go piec do pizzy w budynku, garażu lub innych zamkniętych pomieszczeniach. To może powodować powstanie węgla

nagromadzenie tlenu węgla, który może spowodować obrażenia lub śmierć. Piec do pizzy nie są zaprojektowany lub przeznaczony do montażu w pobliżu okna lub otworu wentylacyjnego, który doprowadza powietrze dom.

Skonsultuj się z AHJ (organem właściwym) lub wykonawcą w swojej okolicy jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości dotyczące lokalnych przepisów.

OSTRZEŻENIE OGÓLNE

- Nie dotykaj gorących powierzchni. •

Podczas obsługi pieca do pizzy używaj izolowanych rękawic kuchennych.

- Nigdy nie pochylaj się nad powierzchnią do pieczenia pizzy podczas rozpalania lub obsługiwaną jej.
piekarnik.
- Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli ten lub jakikolwiek piec do pizzy jest używany w pobliżu dzieci.

Trzymaj dzieci z dala od grilla podczas pracy i do momentu jego ostygnięcia. • Nigdy nie używaj pieca do pizzy

będąc pod wpływem alkoholu lub narkotyków. • Nie przechowuj niczego w piecu do pizzy. Upewnij się, że
nie

zapomnisz o jedzeniu w

korpus pieca do pizzy; zapomniane przedmioty mogą się stopić lub zapalić, gdy piec do pizzy jest włączony

włączony. Nigdy nie używaj pieca do pizzy w WIETRZNYCH warunkach. Jeśli znajduje się w miejscu o stałym
wietrze (nad oceanem, na szczycie góry itp.), wymagana będzie osłona przeciwwiatrowa. Wiatr wiejący z tyłu
może powodować słabą wydajność i/lub niebezpiecznie nagrzewać panel sterowania i pokrętła.

Aby zapobiec obrażeniom, nie należy używać akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.

producenta. Stosowanie akcesoriów, regulatorów lub komponentów niezalecanych przez producenta
urządzenia może spowodować obrażenia i unieważnienie gwarancji.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA 1. Korpus

X 1 2. Komin X 1

3. Nasadka kominowa

X 1 4. Drzwi X 1

5. Wlot pelletu X 1

6. Uchwyt X 2

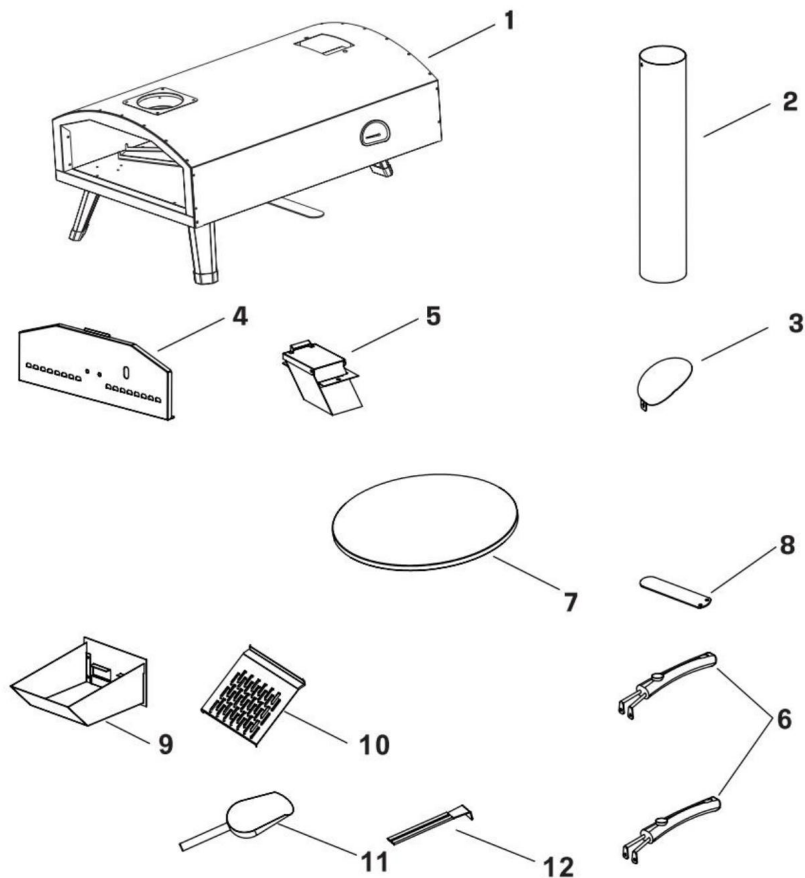
7. Kamień do pizzy X 1

8. Skrzynia na pellet X 1

9. Ruszt skrzyni na pellet X 1 10.

Łyżka na pellet X 1

11. Uchwyt wlotu peletu X 1



Część zamienna

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

PRZYGOTOWANIE

Przed rozpoczęciem montażu produktu należy upewnić się, że wszystkie części są obecne.

Porównaj części

Lista zawartości opakowania znajduje się na poprzedniej stronie, a zawartość sprzętu poniżej.

Jeśli jakaś część

jest brakujący lub uszkodzony, nie próbuj montować produktu. Skontaktuj się z nami klient

serwis części zamiennych.

Narzędzia wymagane do montażu i testowania szczelności (brak w zestawie): krzyżakowy śrubokręt, spray butelka, klucz nastawny.



OSTROŻNOŚĆ:

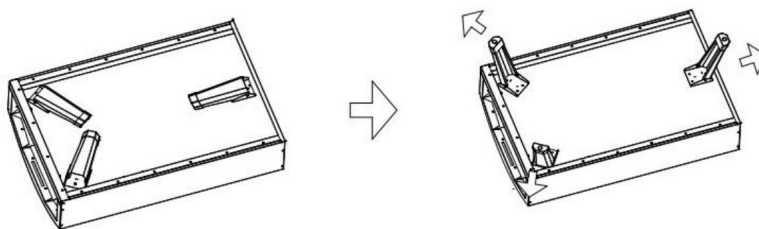
Niektóre części mogą mieć ostre krawędzie. W razie konieczności należy założyć rękawice ochronne.

Przeczytaj i przestrzegaj wszystkich instrukcji bezpieczeństwa, ostrzeżeń, instrukcji montażu i

Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania należy zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji.

INSTRUKCJA MONTAŻU

1. Rozłóż nogi

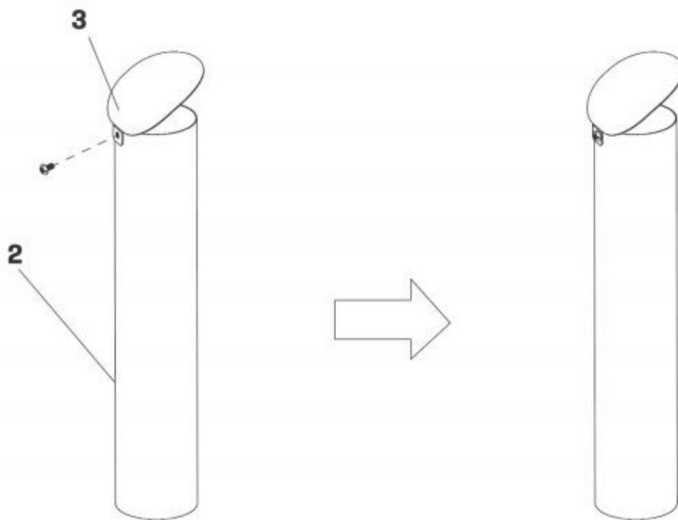


2. Zainstaluj komin Śruba

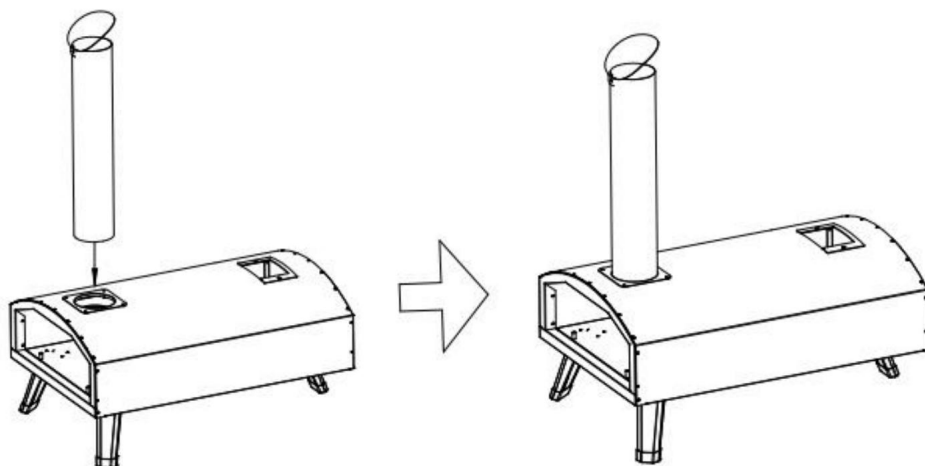
została wstępnie zainstalowana w kominie. Odkręć i zamontuj ponownie, aby przyłączyć

część komina.

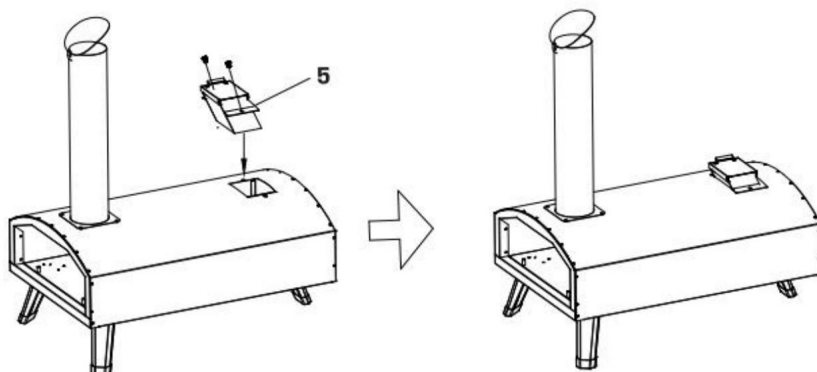
M5*12MM 1 SZT



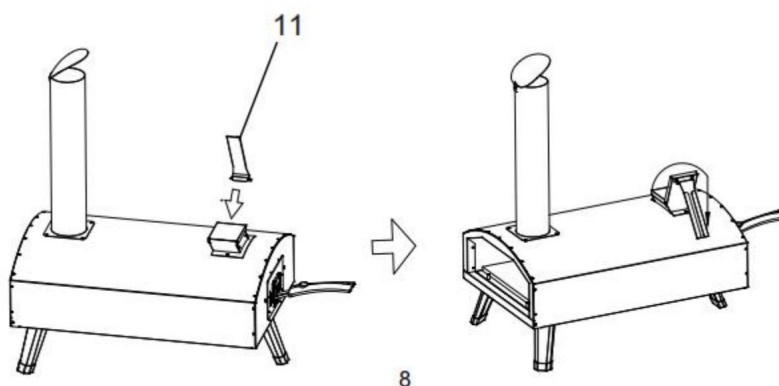
3. Zainstaluj komin



4. Zainstaluj części wlotu pelletu Śruby i nakrętki zostały wstępnie zainstalowane na korpusie. Odkręć i zamontuj ponownie w piecu do pizzy.
M5*12MM 2 SZT.



5. Podczas dodawania pelletu pokrywę można otwierać i zamykać za pomocą uchwytu.

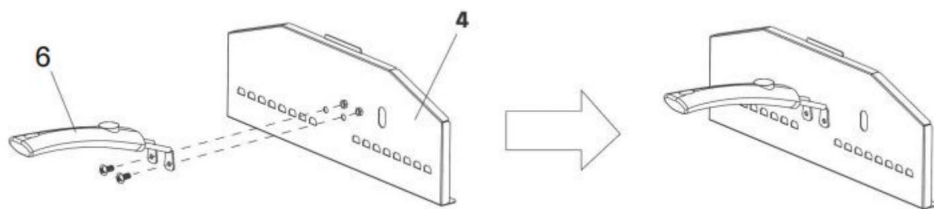


6. Zainstaluj drzwi

Śruby i nakrętki zostały wstępnie zamontowane na uchwytach. Odkręć i zamontuj ponownie na drzwiach.

B M4*12MM 2 SZT.

C Nakrętka M4 2 szt.



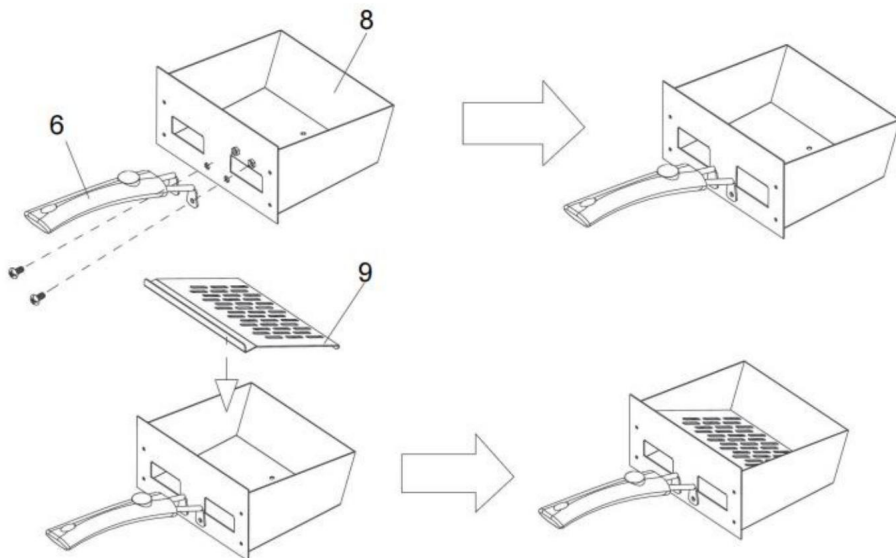
7. UŻYJ PELLETU DRZEWNEGO 7.1

Zainstaluj skrzynkę na pelety śruby

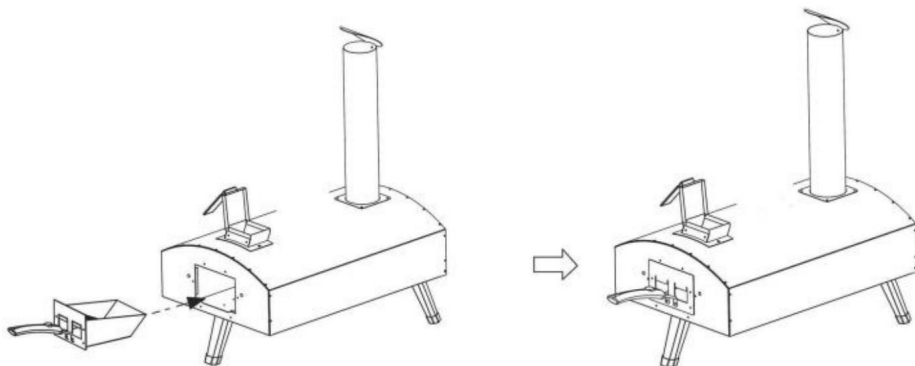
i nakrętki zostały wcześniej zainstalowane na uchwytach. Odkręć i zamontuj ponownie w koszyku na pelety.

B M4*12CM 2 SZT.

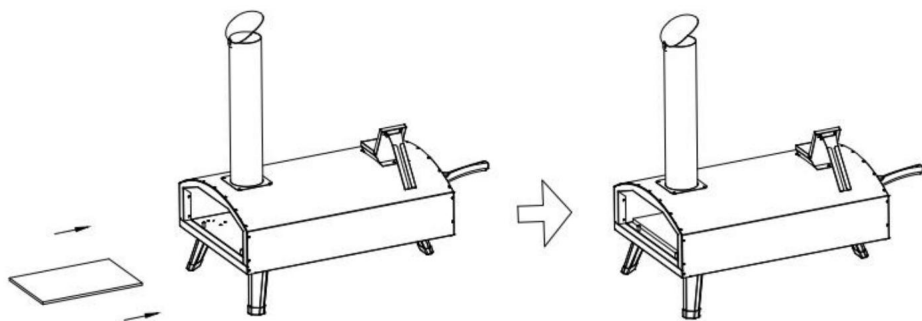
C Nakrętka M4 2 szt.



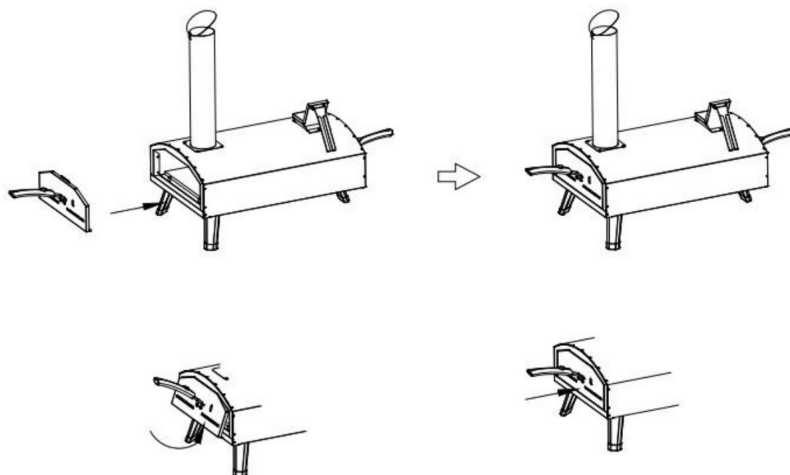
7. 2 Włóż pojemnik z peletem do pieca do pizzy.



8. Zainstaluj kamień do pizzy.



9. Zamontuj drzwi.



Jak używać pieca do pizzy

1. Wsyp około 400 g peletu do pojemnika węglowego.
2. Użyj pistoletu na ogień, aby spalić pelet, około 2-3 minuty, pelet będzie spalony.
3. Jeśli robisz pizzę, włóż kamień do pizzy do środka i rozgrzej go do 15 stopni. min. Włóż pizzę do środka, obróć po 60 sekundach, połóż na niej spód pizzy grubość do palnika więcej 90 do 120 sekund.
4. Użyj funkcji grilla, rozgrzej przez 5 minut, przygotuj jedzenie w blaszanym garnku, włóż jedzenie w środku, bazując na różnych produktach spożywczych, aby je odwrócić.

Uzupełnianie peletu • Podczas

gotowania utrzymuj pelet w zasobniku na poziomie wyższym niż połowa

pojemność zespołu zasobnika. • Aby

uzupełnić pelet w trakcie użytkowania, należy użyć uchwytu do otwarcia zasobnika

pokrywą montażową, a następnie za pomocą łopaty zasobnika nabierz trochę granulatu i wsyp

je do zespołu zasobnika. Umieść pokrywę zespołu zasobnika z powrotem na

zespół zasobnika z uchwytem. • Upewnij się, że

używasz rękawic kuchennych lub rękawic z jednym palcem.

Uwaga:

- gdy gotujesz około 20 minut później, lepiej jest dodać trochę więcej peletu w pudełku węglowym.

- Wyjmij trochę pudełka z węglem. • Ostrożnie

pozbądź się wszystkich plastikowych toreb i trzymaj je z dala od dzieci. • Zawsze używaj rękawic

odpornych na ciepło podczas obsługi produktu. • Użyj pistoletu z ogniem, aby

ponownie szybko spalić. • Poświęć chwilę, aby

zapoznać się z zawartością i przed

na początek sprawdź, czy wszystkie otwory są czyste i wolne od pozostałości farby.

Woda:

- Woda może uszkodzić wnętrze piekarnika. Musisz upewnić się, że nie

woda dostaje się do komory piekarnika, albo przez otwór w drzwiach piekarnika, albo przez komin. • Zawsze

umieszczaj dostarczone metalowe drzwi w otworze piekarnika, gdy nie jest włączony.

służy do zapobiegania przedostawaniu się wody przez otwór do komory piekarnika.

- Nie należy instalować piekarnika pod kątem odchylonym do tyłu, gdzie może dojść do przedostania się wody. wejdź do piekarnika i basenu, powodując uszkodzenia. •

Nie kładź lodu ani nie myj podłogi piekarnika na

mokro. • Do czyszczenia podłogi piekarnika nie jest wymagana woda. Piekarnik pracuje w bardzo wysokie temperatury. Wysoka temperatura działa jak automatyczny tryb „samoczyszczenia”, usuwając wszelkie rozlane lub przywarte resztki jedzenia. Jeśli problemem jest przywarte jedzenie podczas gotowania można usunąć go za pomocą mosiężnej szczotki do piekarnika. środek zapobiegawczy, żywność bez ciasta powinna być zawsze umieszczana na odpowiednich naczyń kuchennych przed włożeniem do piekarnika.

Instrukcje dotyczące konserwacji i czyszczenia:

UWAGA: Wszelkie czyszczenie i konserwację należy przeprowadzać, gdy piec do pizzy jest fajny.

POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Użyj łagodnego detergentu lub sody oczyszczonej i gorącej wody. Nieścierne

W przypadku uporczywych plam można użyć proszku do szorowania, a następnie spłukać wodą. Jeśli wewnętrzna powierzchnia pokrywy pieca do pizzy ma wygląd łuszczącej się farby, przypieczony tłuszcz zamienił się w węgiel i odpada. Wyczyść

dokładnie silnym roztworem gorącej wody z mydłem. Spłukać wodą i odczekać

do całkowitego wyschnięcia. NIGDY NIE UŻYWAJ ŚRODKA DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW.

WNĘTRZE DNA GRILLA

Usuń pozostałości za pomocą szczotki, skrobaczki i/lub gąbki czyszczącej, a następnie umyj roztwór wody z mydłem.

Spłukać wodą i pozostawić do wyschnięcia.

Ruszt do gotowania

Użyj łagodnego roztworu wody z mydłem. Nieścierne środki czyszczące mogą być stosować na uporczywe plamy, a następnie spłukać wodą.

WNĘTRZE DNA GRILLA

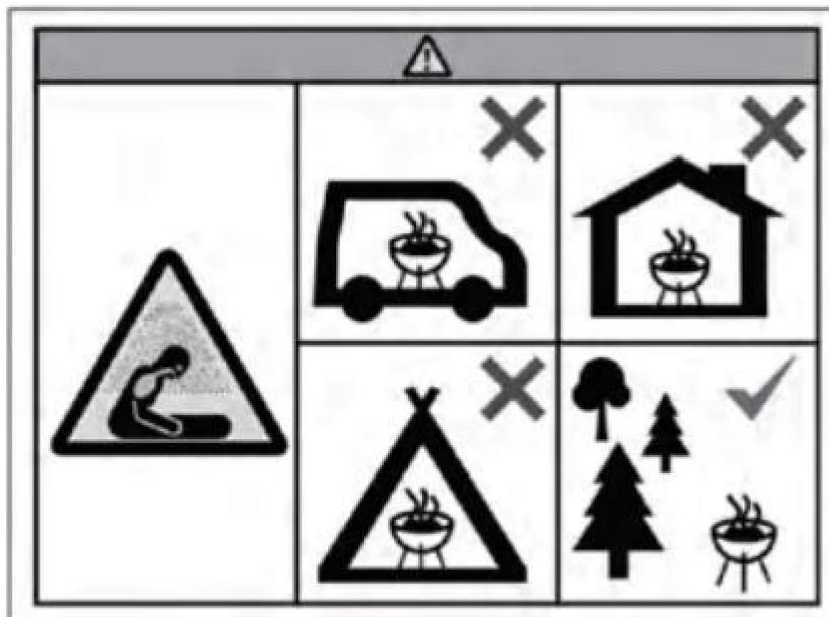
Usuń pozostałości za pomocą szczotki, skrobaczki i/lub gąbki czyszczącej, a następnie umyj

roztwór wody z mydłem. Spłukać wodą i pozostawić do wyschnięcia. Powinno być czyste.
osad węglowy powstający po użytkowaniu.

OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia! Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku na zewnątrz. musi
Nie należy stosować w budynkach, garażach i innych zamkniętych pomieszczeniach.

Mogą powstawać toksyczne opary, które mogą prowadzić do
uduszenie.



Książka kucharska referencyjna:

W celach informacyjnych (dostosuj czas do różnej grubości)	
Żywność	Czas
Pizza (cienka)	1-2 minuty
Stek	3 minuty (średnio)
Kiełbasa	4 minuty
Wieprzowina	6 minut
Rama owcy	6 minut

Skrzydółko kurczaka	6 minut
Chleb	15 minut

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE

Zignorowanie instrukcji może spowodować niebezpieczny pożar lub wybuch

Konsument jest odpowiedzialny za to, aby grill był prawidłowo użytkowany.

zmontowane, zainstalowane i zadbane. Nieprzestrzeganie instrukcji zawartych w tym dokumencie instrukcji może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

- Przed użyciem pieca do pizzy przeczytaj instrukcję. • Zachowaj tę instrukcję

użytkowania i konserwacji, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

- Używać wyłącznie na

zewnątrz. • Ostrzeżenie: dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymać małe dzieci z dala. • Nie

przesuwać pieca do pizzy podczas użytkowania. • Nie

modyfikować pieca do pizzy. • Podczas

użytkowania pieca do pizzy należy trzymać go z dala od materiałów łatwopalnych.

UżyjPelet będzie bardzo gorący, dlatego podejmij odpowiednie środki ostrożności. •

Nie pozostawiaj uchwyty pieca do pizzy. • Nigdy nie dotykaj

metalowych części, które mogą być gorące. • Nie gotuj, dopóki

paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.

Ogólne wytyczne bezpieczeństwa

Przed użyciem należy przeczytać w całości.

Przed montażem należy dokładnie zapoznać się z ogólnymi wytycznymi bezpieczeństwa,

instalowanie i użytkowanie/serwisowanie pieca do pizzy. Nieprzestrzeganie wszystkich

postanowienia niniejszej klauzuli wyłączenia odpowiedzialności prawnej mogą skutkować uszkodzeniem mienia, poważnymi obrażeniami ciała, a nawet śmiercią.

1. Piec do pizzy jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Piec do pizzy musi

zawsze umieszczać na zewnątrz, z dala od konstrukcji i nigdy wewnątrz

budynku lub garażu lub w pobliżu jakiegokolwiek zamkniętego obszaru. Umieść swoją pizzę

piekarnik na solidnej, równej, stabilnej i niepalnej powierzchni i utrzymuj go w czystości i wolne od materiałów łatwopalnych lub palnych, benzyny i innych łatwopalne opary i ciecze.

2. Zapoznaj się z lokalnymi przepisami lub regulacjami, które mogą określać wymagania odległość między kuchenkami na zewnątrz a wszelkimi konstrukcjami lub może ograniczać jakiegokolwiek rodzaju ognia na zewnątrz w okresach suszy lub zagrożenia.

3. Nie instaluj ani nie używaj pieca do pizzy na łodziach ani w obiektach rekreacyjnych. pojazdy.

4. Nie używaj pieca do pizzy przy silnym wietrze.

5. Twój piec do pizzy nie jest przeznaczony i nigdy nie powinien być używany jako podgrzewacz.

6. Mogą gromadzić się toksyczne opary, powodując uduszenie.

7. Płomienie mogą wydostawać się poza metalową obudowę: a. z tyłu, gdzie

ogień jest;

b.od góry luku, gdy pokrywa jest otwarta;c.od przodu

piekarnika po otwarciu drzwi; lub

d.z górnej części komina.

8. Prosimy o zachowanie ostrożności w stosunku do otworów pieca do pizzy i ostrzeżenie innych. wokół Ciebie. 9.

Nieprawidłowa instalacja, regulacja, zmiana, serwis lub konserwacja

Twój piec do pizzy może spowodować obrażenia lub uszkodzenie mienia. Dlatego nie nie używaj pieca do pizzy, chyba że jest on w pełni zmontowany i wszystkie części są solidnie zamocowane i dokręcone.

10. Podczas korzystania z palnika na pellet:

Długość użytych peletów może mieć duży wpływ na temperaturę pizzy piekarnik. Zalecana długość peletu nie powinna być dłuższa niż 1,25"

(3 cm). Dłuższe peletki mają wolniejszą prędkość podawania, co może spowodować, że Twoja pizza piec, aby palić się zimniej. Podczas wymiany lub uzupełniania peletu należy pamiętać o średniej długości i odpowiednio dostosuj ustawienia pieca do pizzy. Używaj tylko granulki przeznaczone do stosowania w kuchni.

11. W przypadku korzystania z pieca węglowego/drewnianego: Stopniowo dodawaj rozpałkę osiągnąć optymalną temperaturę. Dodanie zbyt dużej ilości rozpałki spowoduje powiększenie pożaru, narażając Ciebie lub Twój piec do pizzy na uszkodzenie.

12. Podczas korzystania z pieca do pizzy istnieje ryzyko poparzenia rąk.

Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze nosić rękawice ochronne odporne na ciepło.

i nigdy nie należy umieszczać gorących przedmiotów na lub w pobliżu powierzchni łatwopalnych.

NIE dotykaj żadnych metalowych części, gdy piec do pizzy jest włączony. Dotykaj tylko drewniane uchwyty służące do otwierania drzwi i podnoszenia wlewu paliwa.

13. Nigdy nie zostawiaj pieca do pizzy bez nadzoru. Nie zostawiaj pieca do pizzy

bez nadzoru z otwartą pokrywą podczas palenia. Należy pamiętać o zagrożeniach (suche liście, pokład i inne materiały łatwopalne), które mogą znajdować się w pobliżu

pieca do pizzy podczas jego użytkowania, ponieważ może on stwarzać zagrożenie pożarowe, jeśli pojawią się iskry mogą wejść w kontakt.

14. Trzymaj wszystkie przewody elektryczne z dala od pieca do pizzy. Piec do pizzy (gdy

Zakres temperatur (w jakich jest stosowana) wynosi od 100°F (50 °C) do 1200°F (650 °C).

15. Piec do pizzy jest bezpieczny i nie stwarza zagrożenia, gdy jest używany zgodnie z przeznaczeniem.

zgodnie z wytycznymi bezpieczeństwa i zapewni lata bezproblemowego użytkowania

i przyjemności. Użytkownicy są odpowiedzialni za utrzymanie bezpiecznego działania urządzenia.

pieca do pizzy i zachowywać w każdym momencie należyte standardy ostrożności

16. Chociaż dołożyliśmy wszelkich starań, aby wyprodukować grill,

usuń wszelkie ostre krawędzie, należy obchodzić się ze wszystkimi elementami ostrożnie,

uniknąć przypadkowych obrażeń.



OSTRZEŻENIE

UWAGA DLA KONSUMENTA: Zachowaj do wykorzystania w przyszłości

Ten piec do pizzy jest przeznaczony do użytku na zewnątrz, z dala od łatwopalnych materiałów.

materiałów. Ważne jest, aby nie było żadnych przeszkód nad głową i aby

minimalna odległość od boku lub tyłu urządzenia wynosi 122 cm (4 stopy)

urządzenia. Ważne jest, aby otwory wentylacyjne urządzenia były

niezakłócone. Grill musi być używany na równej, stabilnej powierzchni.

urządzenie musi być umieszczone lub zabezpieczone przed bezpośrednim wnikaniem jakichkolwiek spływająca woda (np. deszcz).

WAŻNE PRZYPOMNIENIE



Upewnij się, że drzwiczki są zamknięte podczas pieczenia, z wyjątkiem sytuacji, gdy wkładasz lub wyjmujesz jedzenie. W przeciwnym razie z tyłu piekarnika może wydobywać się ogień, a utrzymanie temperatury pieczenia w środku może być utrudnione.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho

Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Biuro

147, Centurion House, London Road, Staines-upon-

Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH

Mainzer Landstr.69,

60329 Frankfurt nad Menem.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support



Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

HOUTGESTOOKTE PIZZA-OVEN

MODEL: GB-PO12

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

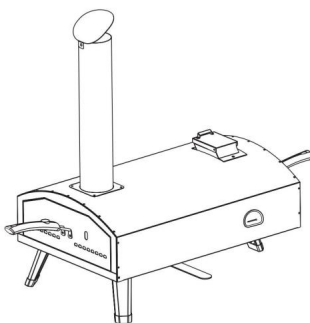
"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij

herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HOUTGESTOOKTE PIZZA-OVEN

MODEL: GB-PO12



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**
www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

Waarschuwingen

- Deze pizzaoven is ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITEN en mag niet worden gebruikt in een gebouw, garage, onder overhangen of andere afgesloten ruimten.
- Laat een brandende pizzaoven NIET onbeheerd achter. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt altijd uit de pizzaoven.

WAARSCHUWING PROP 65:

Dit product kan u blootstellen aan chemicaliën, waaronder chroom (hexavalent verbindingen), waarvan de staat Californië weet dat ze kanker veroorzaken en geboortefwijkingen of andere reproductieve schade. Voor meer informatie bezoek www.P65Waarschuwingen.ca.gov.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw gastoestel installeert of gebruikt. pizzaoven om ervoor te zorgen dat deze handleiding ter informatie bewaard blijft.

LOCATIE VAN DE PIZZA OVEN

Vergeet niet dat uw pizzaoven een buitenapparaat is. Zorg ervoor dat uw pizzaoven veilig geplaatst, weg van garages of andere afgesloten ruimtes. Dit gastoestel voor buiten koken is niet goedgekeurd voor installatie in of op alle recreatieve pizzaovens zijn bedoeld voor gebruik door eengezinswoningen/residentiële alleen.

Minimale afstand van de zijanten en achterkant van de unit tot brandbare constructie, 36 inch vanaf de achterkant en zijanten.

Bij het bepalen van een geschikte locatie moet u rekening houden met zaken als: blootstelling aan wind, nabijheid van de juiste locatie en gebruik is ook essentieel voor zorgen voor een veilige en probleemloze werking. Alle niet-goedgekeurde Wijzigingen aan de pizzaoven leiden tot het vervallen van de garantie.

INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

Lees alle installatie-, bedienings- en onderhoudsinstructies zorgvuldig door.
grondig door voordat u deze apparatuur installeert of onderhoudt.

Waarschuwingen

Deze pizzaoven is alleen voor gebruik buitenshuis. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld verantwoordelijk voor schade of letsel veroorzaakt door onjuist gebruik van dit apparaat.

BRANDSTOFZORGEN EN EXPLOSIEGEVAREN

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare dampen en vloeistoffen (die niet aangesloten voor gebruik) in de buurt van dit of enig ander apparaat.
het gebied is vrij

en vrij van brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen
en vloeistoffen. Als u dit niet doet, kan dit leiden tot de dood, een explosie of brand.
Zorg dat er altijd een ABC-brandblusser bij de hand is en probeer nooit om
blus een vetbrand met water of andere vloeistoffen. Probeer niet om het te verwarmen
ongeopende containers op de pizzaoven. Er kan druk ontstaan en
de container ontploffen. Gebruik nooit houtskool of een andere vaste brandstof in de
pizza oven.

CORRECT GEBRUIK VAN DE PIZZA OVEN

Deze pizzaoven is NIET bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik de
pizzaoven in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimtes. Dit kan
resulteren in koolstof

koolmonoxide-opbouw, wat letsel of de dood tot gevolg kan hebben. pizzaovens zijn niet
ontworpen of bedoeld voor installatie in de buurt van een raam of ventilatieopening die in het water stroomt
het huis.

Raadpleeg de AHJ (Authority Having Jurisdiction) of een aannemer in uw regio
als u twijfels heeft over de plaatselijke regelgeving.

ALGEMENE WAARSCHUWING

- Raak geen hete oppervlakken
- aan. • Gebruik geïsoleerde ovenwanten wanneer u de pizzaoven bedient.

- Leun nooit over het kookoppervlak wanneer u de pizza aansteekt of bedient. oven.

- Wanneer deze of een andere pizzaoven in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is nauwlettend toezicht noodzakelijk.

Houd kinderen uit de buurt van de grill tijdens gebruik en totdat deze is afgekoeld. • Gebruik

deze pizzaoven nooit onder invloed van alcohol of drugs. • Bewaar niets in de pizzaoven.

Zorg

ervoor dat er geen voedsel wordt vergeten in de

pizza oven body;vergeten spullen kunnen smelten of vlam vatten als de pizza oven aan staat

ingeschakeld. Gebruik de pizzaoven nooit in WINDERIGE omstandigheden. Als de oven zich in een gebied bevindt waar het constant waait (aan de oceaan, op een bergtop, enz.), is een windbreker vereist. Wind die naar achteren waait, kan leiden tot slechte prestaties en/of kan ervoor zorgen dat het bedieningspaneel en de knoppen gevaarlijk heet worden.

Om verwondingen te voorkomen, mag u geen accessoires gebruiken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.

fabrikant. Het gebruik van accessoires, regelaars of componenten die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan verwondingen veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

INHOUD VAN HET PAKKET

1. Behuizing

X 1 2. Schoorsteen

X 1 3. Schoorsteenkap

X 1 4. Deur X 1

5. Pelletinlaat X 1

6. Handvat X 2

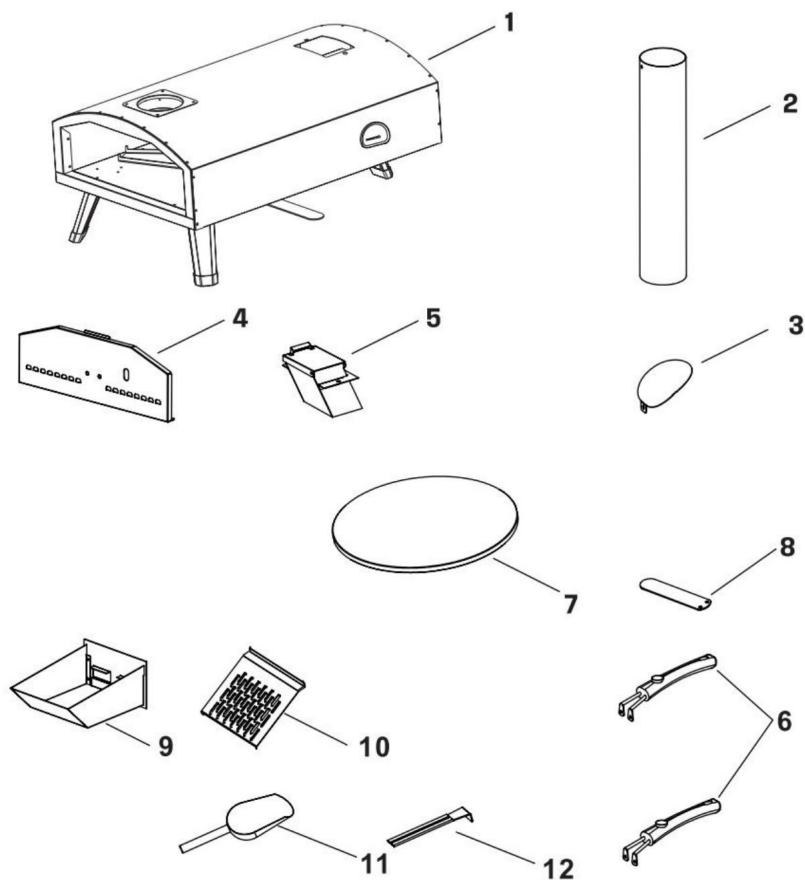
7. Pizzasteen X 1

8. Pelletbak X 1 9.

Pelletbakrooster X 1 10.

Pelletlepel X 1

11. Pellet-inlaathendel X 1



Reserveonderdeel

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

VOORBEREIDING

Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn voordat u met de montage van het product begint.

Onderdelen vergelijken

met een lijst met de inhoud van het pakket op de vorige pagina en de hardware-inhoud hieronder.

Als een deel

ontbreekt of beschadigd is, probeer het product dan niet te monteren. Neem contact op met de klantenservice voor vervangende onderdelen.

Benodigde gereedschappen voor montage en lektest (niet inbegrepen): Phillips

schroevendraaier, spuitbus

fles, Verstelbare sleutel.



VOORZICHTIGHEID:

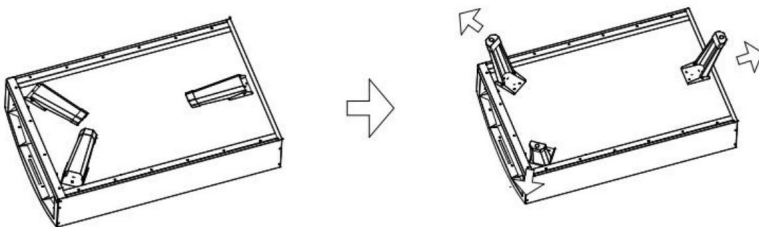
Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Draag indien nodig beschermende handschoenen.

Lees en volg alle veiligheidsvoorschriften, waarschuwingen, montage-instructies en

Lees de gebruiks- en onderhoudsinstructies voordat u het product in elkaar zet en gebruikt.

MONTAGE-INSTRUCTIES

1. Vouw de poten uit

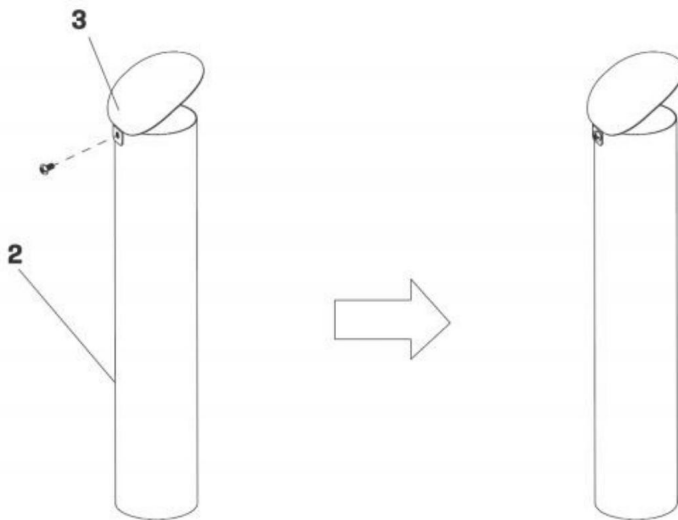


2. Installeer de schoorsteen

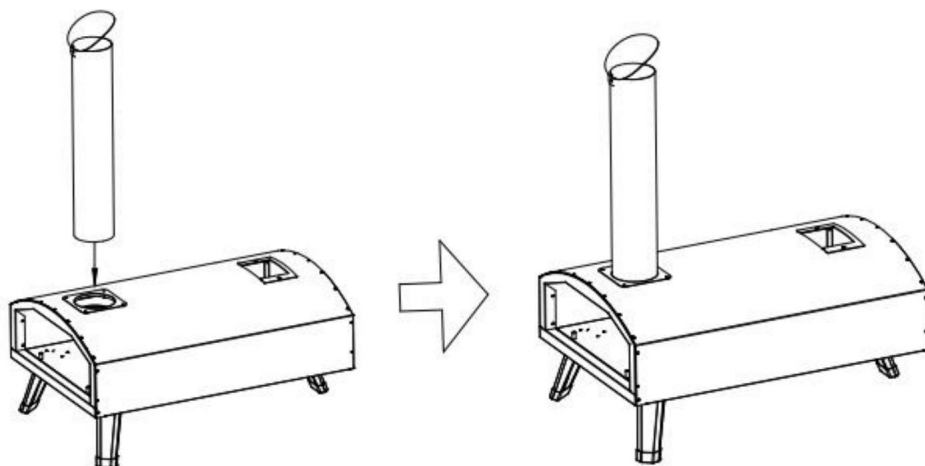
De schroef is vooraf geïnstalleerd op de schoorsteen. Draai los en installeer opnieuw om bijgevoegd

schoorsteenstuk.

Een M5*12MM 1 STUKS

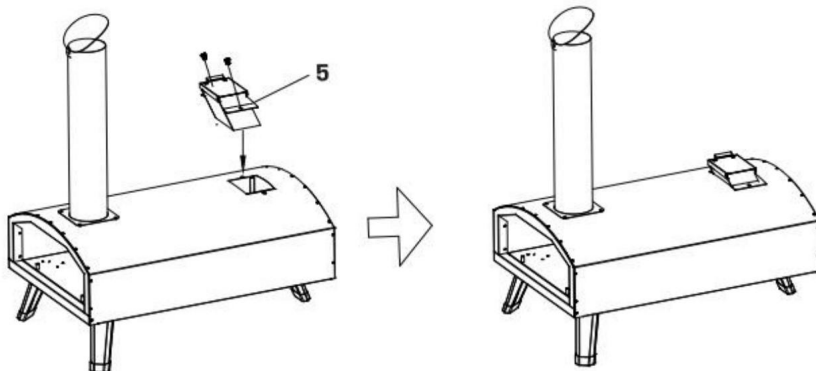


3. Installeer de schoorsteen

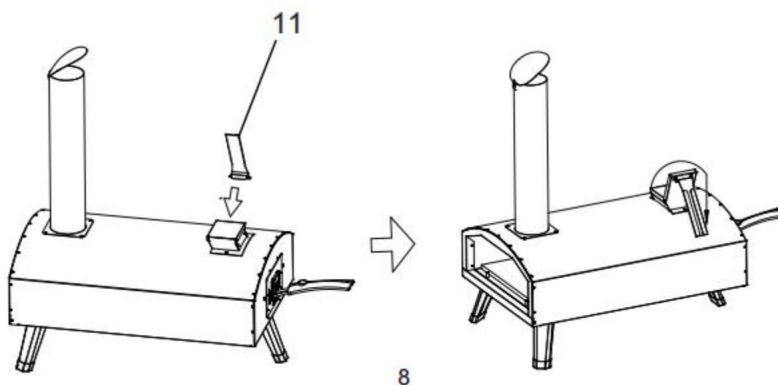


4. Installeer de pelletinlaatonderdelen De schroeven en moeren zijn vooraf op de body geïnstalleerd. Schroef los en installeer opnieuw op de pizzaoven.

Een M5*12MM 2 STUKS



5. Er zit een hendel op het deksel waarmee u het kunt openen en sluiten wanneer u pellets toevoegt.

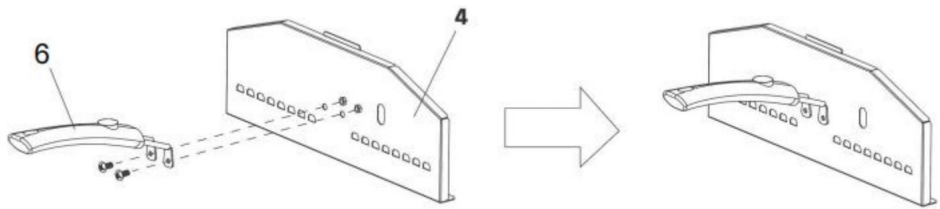


6. Installeer de deur

De schroeven en moeren zijn voorgeïnstalleerd op de handgrepen. Schroef los en plaats terug op de deur.

B M4*12MM 2 STUKS

C M4 Moer 2 STUKS



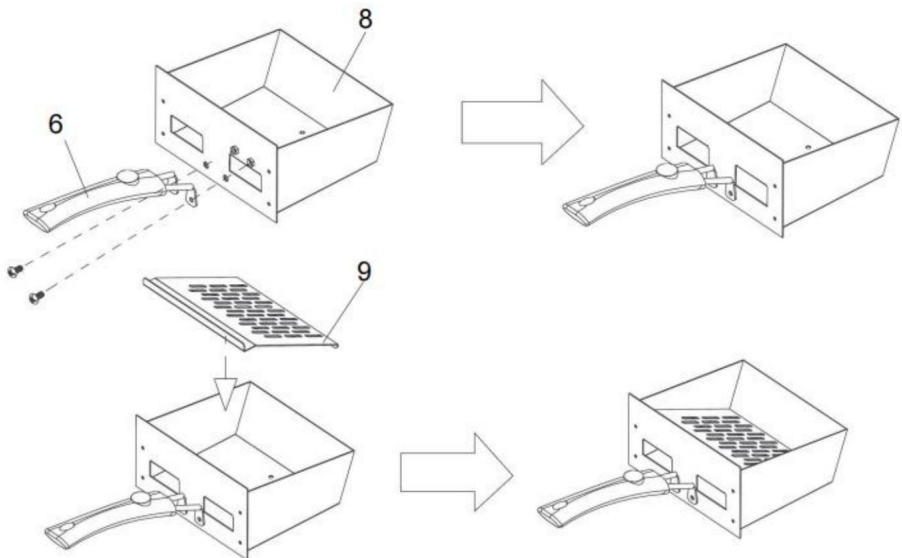
7. GEBRUIK HOUTPELLET

7.1 Installeer de pelletbox De

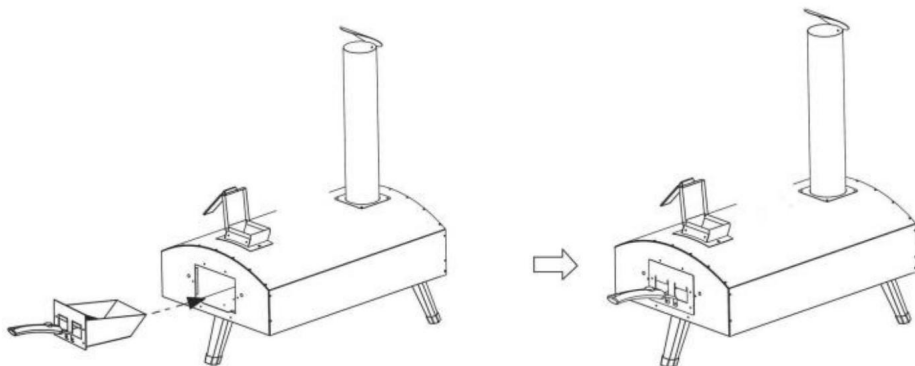
schroeven en moeren zijn vooraf geïnstalleerd op de handgrepen. Schroef los en installeer opnieuw op de pelletmand.

B M4*12CM 2STUKS

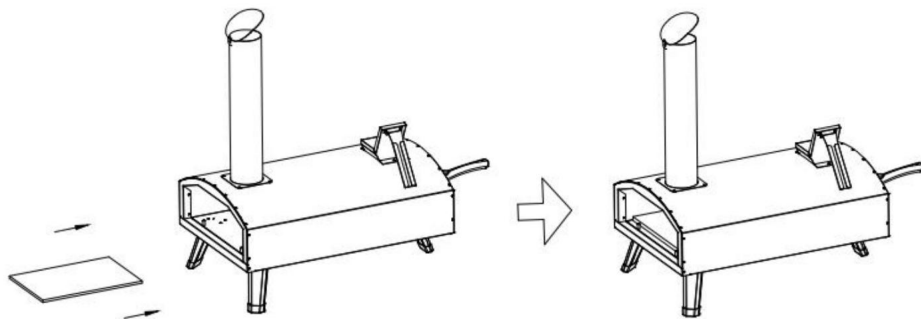
C M4 Moer 2 STUKS



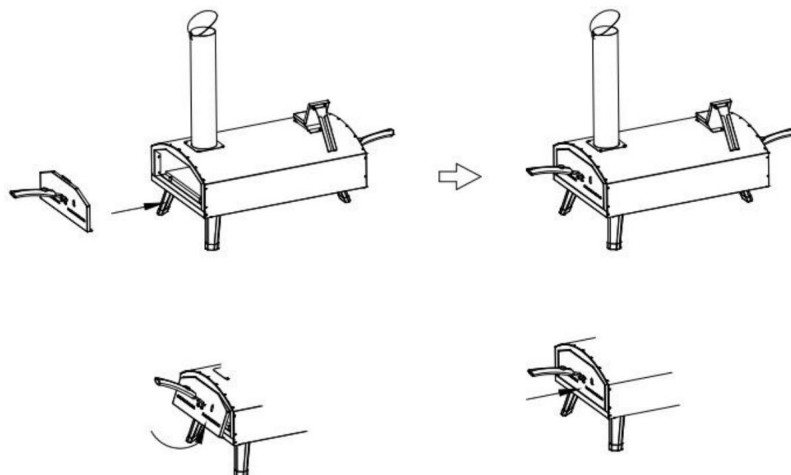
7. 2 Plaats de pelletbak in de pizzaoven.



8. Plaats de pizzasteen.



9. Bevestig de deur.



Hoe gebruik je de pizzaoven?

1. Doe ongeveer 400 gram pellet in de koolstofdoos.
2. Gebruik een vlampistool om de pellet te verbranden, ongeveer 2-3 minuten, de pellet zal verbrand.
3. Als je de pizza maakt, leg dan de pizzasteen in de binnenkant, verwarm 15 minuten voor min. Pizza erin leggen, 60 seconden omdraaien, bodem op de pizza leggen dikte tot brander meer 90 tot 120 seconden.
4. Gebruik de BBQ-functie, verwarm 5 minuten voor, bereid het eten in de blikken pot, doe het voedsel binnenin, op basis van verschillend voedsel om het om te draaien.

Het pellet bijvullen • Houd tijdens

het koken de pellet in de trechterconstructie op meer dan de helft van de capaciteit van de trechterconstructie. • Om de pellets tijdens gebruik bij te vullen, gebruikt u de hendel om de trechter te openen montage-deksel, gebruik dan de trechterschep om wat pellets te nemen en te gieten in de trechterconstructie. Plaats het deksel van de trechterconstructie terug op de trechtermontage met de handgreep. • Zorg ervoor dat ovenwanten of -handschoenen worden gebruikt.

Opmerking:

- als je ongeveer 20 minuten later kookt, kun je beter wat meer pellets toevoegen in de koolstofdoos.
- Haal een klein beetje uit de koolstofdoos. • Gooi alle plastic zakken zorgvuldig weg en houd ze buiten bereik van kinderen. • Gebruik altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van het product. • Gebruik een vlampistool om het snel weer te laten branden. • Neem even de tijd om uzelf vertrouwd te maken met de inhoud en voordat u het product gebruikt. Controleer eerst of alle gaten vrij zijn van verfresten.

Water:

- Water kan de binnenkant van uw oven beschadigen. U moet ervoor zorgen dat er geen water komt de ovenkamer binnen, hetzij via de ovendeuropening, hetzij door de schoorsteen. • Plaats de meegeleverde metalen deur altijd in de ovenopening wanneer u de oven niet gebruikt. Wordt gebruikt om te voorkomen dat er water via de opening in de ovenruimte komt.

- Installeer de oven niet in een achteroverhellende hoek, omdat er dan water in kan komen.

de oven binnendringen en het water in laten stromen,

waardoor schade ontstaat. • De ovenvloer niet

bevriezen of nat dweilen. • Er is geen water nodig om de kookvloer schoon te maken. De oven werkt op zeer hog

hoge temperaturen. De hoge temperaturen fungeren als een automatische "zelfreinigende" modus,

waarbij alle gemorst of aangekoekt voedsel wordt verwijderd. Als aangekoekt voedsel een probleem is

Tijdens het koken kunt u het verwijderen met een messing ovenborstel. Als

preventieve maatregel, niet op deeg gebaseerde voedingsmiddelen moeten altijd op

geschikt kookgerei voordat u het in de oven plaatst.

Onderhouds- en reinigingsinstructies:

LET OP: Alle schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd wanneer de pizzaoven is cool.

BUITENOPPERVLAK

Gebruik een mild reinigingsmiddel of een oplossing van baking soda en heet water. Niet-schurend

Bij hardnekkige vlekken kan schuurpoeder worden gebruikt, daarna afspoelen met water.

het binnenoppervlak van het deksel van de pizzaoven heeft het uiterlijk van afbladderende verf, de

aangekoekte vetophoping is verkoold en schilfert af. Schoonmaken

grondig met een sterke, hete zeepoplossing. Spoel met water en laat

volledig laten drogen. **GEBRUIK NOOIT OVENREINIGER.**

INTERIEUR VAN DE BARBECUE ONDERKANT

Verwijder resten met een borstel, schraper en/of schoonmaaksponsje en was daarna met

een zeepoplossing.

Afspoelen met water en laten drogen.

KOOKROOSTER

Gebruik een milde zeepoplossing. Niet-schurende schuurkracht kan

Gebruik het op hardnekkige vlekken en spoel het daarna af met water.

INTERIEUR VAN DE BARBECUE ONDERKANT

Verwijder resten met een borstel, schraper en/of schoonmaaksponsje en was daarna met

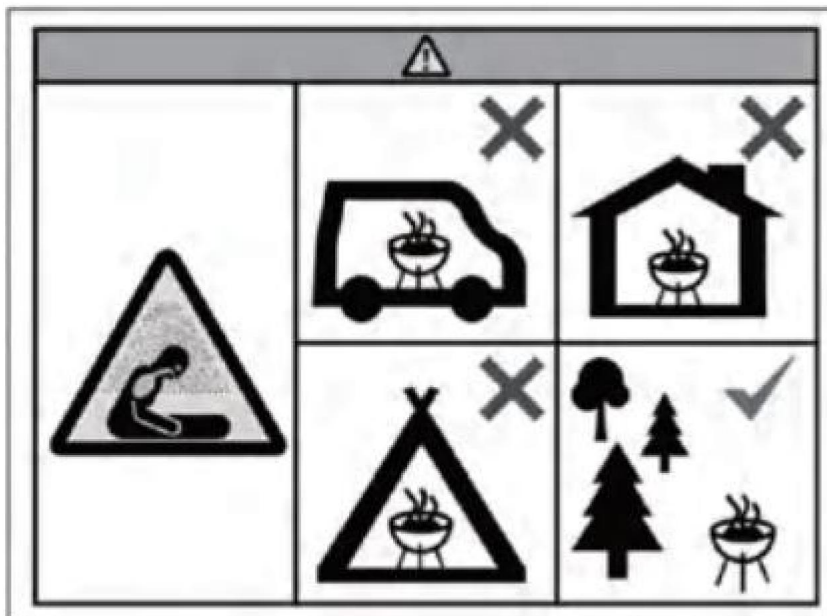
een zeepoplossing Spoel af met water en laat drogen. Het moet schoon zijn de koolstofafzetting na gebruik.

WAARSCHUWING!

Verstikkingsgevaar! De oven is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Hij moet

Niet gebruiken in gebouwen, garages of andere afgesloten ruimten.

Er kunnen giftige dampen ontstaan, die kunnen leiden tot: verstikking.



Referentie kookboek:

Ter referentie (pas de tijd aan voor verschillende diktes)	
Voedsel	Tijd
Pizza (dun)	1-2 minuten
Steak	3 minuten (gemiddeld)
Worst	4 minuten
Varkensvlees	6 minuten
Schapenframe	6 minuten

Kippenvleugel	6 minuten
Brood	15 minuten

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



WAARSCHUWING

Gevaarlijke brand of explosie kan het gevolg zijn als de instructies worden genegeerd

Het is de verantwoordelijkheid van de consument om ervoor te zorgen dat de barbecue op de juiste manier wordt gebruikt, gemonteerd, geïnstalleerd en onderhouden. Het niet opvolgen van de instructies in deze
Het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing kan leiden tot lichamelijk letsel en/of materiële schade.

- Lees de instructies voordat u de pizzaoven gebruikt. • Bewaar deze gebruiks- en onderhoudsgids voor toekomstig gebruik.
- Alleen buitenshuis gebruiken.
- Waarschuwing: toegankelijke onderdelen kunnen erg heet zijn. Houd jonge kinderen uit de buurt. • Verplaats de pizzaoven niet tijdens gebruik. • Wijzig de pizzaoven niet. • Deze pizzaoven moet tijdens gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
- GebruikDe pellets zijn erg heet, dus neem de juiste voorzorgsmaatregelen. • Laat de hendel niet op de pizzaoven zitten. • Raak nooit metalen onderdelen aan die heet kunnen zijn. • Kook niet voordat de brandstof een laagje as heeft.

Algemene veiligheidsrichtlijnen

Moet volledig worden gelezen vóór gebruik

Lees de algemene veiligheidsrichtlijnen volledig door voordat u met de montage begint, het installeren en gebruiken/onderhouden van uw pizzaoven. Het niet naleven van alle De bepalingen van deze juridische disclaimer kunnen leiden tot materiële schade, ernstig lichamelijk letsel of zelfs de dood.

1. De pizzaoven is uitsluitend ontworpen voor gebruik buitenshuis. De pizzaoven moet altijd buiten worden geplaatst, uit de buurt van constructies en nooit binnen een gebouw of een garage of in de buurt van een afgesloten gebied. Plaats uw pizza

Plaats de oven op een stevig, vlak, stabiel en niet-ontvlambaar oppervlak en houd het schoon en vrij van ontvlambare of brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.

2. Wees op de hoogte van eventuele lokale wetten of voorschriften die een vereiste kunnen specificeren afstand tussen buitenforuizen en eventuele constructies, of die de afstand kunnen beperken Buitenvlammen van welke aard dan ook tijdens periodes van droogte of gevaar.

3. Installeer of gebruik uw pizzaoven niet op of in boten of recreatievaartuigen. voertuigen.

4. Gebruik uw pizzaoven niet bij harde wind.

5. Uw pizzaoven is niet bedoeld om te worden gebruikt en mag ook nooit worden gebruikt als verwarming.

6. Giftige dampen kunnen zich ophopen en verstikking veroorzaken.

7. Vlammen kunnen buiten de metalen behuizing waaien: a. aan de achterkant waar de vuur is;

b. vanaf de bovenkant van het luik wanneer het deksel geopend is; c. vanaf de voorkant van de oven wanneer u de deur opent; of

d. vanaf de bovenkant van de schoorsteen.

8. Blijf uit de buurt van de openingen van de pizzaoven en waarschuw anderen om je heen. 9.

Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud van uw pizzaoven kan letsel of schade aan eigendommen veroorzaken. Gebruik daarom geen Gebruik uw pizzaoven niet tenzij deze volledig is gemonteerd en alle onderdelen zijn stevig vastgemaakt en aangedraaid.

10. Bij gebruik van de pelletbrander:

De lengte van de gebruikte pellets kan een grote invloed hebben op de temperatuur van uw pizza oven. De aanbevolen pelletlengte mag niet langer zijn dan 1,25"

(3 cm). Langere pellets hebben een lagere invoersnelheid, waardoor uw pizza kan gaan rotten.

oven om kouder te branden. Wees u bewust van de

gemiddelde lengte en pas de instelling van uw pizzaoven dienovereenkomstig aan. Gebruik alleen pellets die bestemd zijn voor gebruik bij het koken.

11. Bij gebruik van de houtskool-/houtkachel: Voeg geleidelijk aan de aanmaakblokjes toe een optimale temperatuur bereiken. Te veel aanmaakhout toevoegen vergroot de brand, waardoor u of uw pizzaoven schade kan oplopen.

12. Wanneer u uw pizzaoven gebruikt, bestaat het risico dat u uw handen verbrandt.

Beschermende hittebestendige handschoenen moeten te allen tijde worden gedragen om brandwonden te voorkomen.

en u mag nooit hete voorwerpen op of in de buurt van brandbare oppervlakken plaatsen.

Raak GEEN metalen onderdelen aan als uw pizzaoven in werking is. Raak alleen de metalen onderdelen aan de houten handgrepen om de deur te openen en het brandstofluik op te tillen.

13. Laat uw pizzaoven nooit onbeheerd achter. Laat uw pizzaoven niet onbeheerd achter.

onbeheerd met het deksel open terwijl het brandt. Wees u bewust van gevaren (droge bladeren, vlonders en andere brandbare materialen) die zich in de buurt van de

pizzaoven tijdens gebruik, omdat er brandgevaar kan ontstaan als er vonken ontstaan mogen met elkaar in contact komen.

14. Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van uw pizzaoven. Pizzaoven (indien (wordt gebruikt) varieert van 100°F(50 °C) tot 1200°F(650 °C).

15. De pizzaoven is veilig en zonder gevaar wanneer hij wordt gebruikt zoals bedoeld en

volgens de veiligheidsrichtlijnen en zal jarenlang probleemloos gebruik garanderen

en plezier. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruikers om een veilige werking van

de pizzaoven en om te allen tijde redelijke normen van zorg in acht te nemen

16. Hoewel er bij de vervaardiging van uw barbecue alles aan is gedaan om

verwijder alle scherpe randen, u moet alle componenten met zorg behandelen om

om onbedoeld letsel te voorkomen.



WAARSCHUWING

OPMERKING VOOR DE CONSUMENT: Bewaren voor toekomstige referentie

Deze pizzaoven is ontworpen voor gebruik buitenshuis, uit de buurt van brandbare materialen.

materialen. Het is belangrijk dat er geen obstakels boven het hoofd zijn en dat

er is een minimale afstand van 122 cm (4 ft.) vanaf de zijkant of achterkant van de

apparaat. Het is belangrijk dat de ventilatieopeningen van het apparaat goed zijn

niet geblokkeerd. De barbecue moet op een vlakke, stabiele ondergrond worden gebruikt. De

Het apparaat moet worden geplaatst of beschermd tegen directe binnendringing door welke aard dan ook.

druppelend water (bijv. regen).

BELANGRIJKE HERINNERING



Zorg ervoor dat de deur tijdens het bakken gesloten is, behalve wanneer u voedsel in de oven zet of eruit haalt. Anders kan er brand uit de achterkant van de oven komen en kan het moeilijk zijn om de baktemperatuur in de oven constant te houden.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW
2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Kantoor 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support



Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

VEDELDAD PIZZAUGN

MODELL: GB-PO12

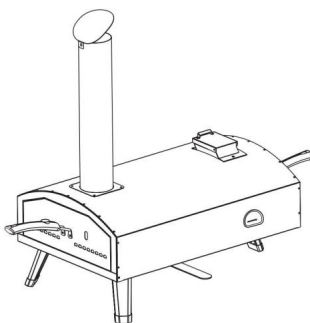
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

VEDELDAD PIZZAUGN

MODELL: GB-PO12



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkt oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.



Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

Varningar

• Denna pizzaugn är endast avsedd för UTOMHUSBRUK och får inte användas i en byggnad, garage, under överhäng eller något annat slutet område. • Lämna INTE en tänd pizzaugn utan uppsikt. Håll barn och husdjur borta från pizzaugnen hela tiden.

PROP 65 VARNING:

Denna produkt kan utsätta dig för kemikalier inklusive krom (hexavalent föreningar), som är kända av delstaten Kalifornien för att orsaka cancer och fosterskador eller andra reproduktionsskador. För mer information besök www.P65Varningar.ca.gov.

VIKTIG SÄKERHET

Läs denna bruksanvisning noggrant och innan du installerar eller använder din gas pizzaugn för att säkerställa att denna handbok sparas för din information.

PLACERING AV PIZZAUGNEN

Kom ihåg att din pizzaugn är en utomhusapparat. Säkerställ din pizzaugnen är placerad säkert borta från garage eller andra slutna utrymmen. Denna gasapparat för matlagning utomhus är inte godkänd för att installeras i eller på alla pizzaugnar för fritidsaktiviteter är avsedda för enfamiljs-/bostadsbruk endast.

Minsta avstånd från sidorna och baksidan av enheten till brännbart konstruktion, 36 tum från baksidan och sidorna.

När du bestämmer en lämplig plats, ta hänsyn till bekymmer som t.ex exponering för vind, närhet till Rätt läge och användning är också viktigt för att säkerställa säker och fortsatt problemfri drift. Alla ej godkända ändringar som görs på pizzaugnen upphäver garantin.

INSTALLATIONSVARNINGAR

Läs alla instruktioner för installation, drift och underhåll noggrant innan du installerar eller servar denna utrustning.

Varningar

Denna pizzaugn är endast för utomhusbruk. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skada eller personskada orsakad av felaktig användning av denna apparat.

BRÄNSLEBEHANDLING OCH EXPLOSIONSRISKER

Förvara eller använd inte bensin eller andra brandfarliga ångor och vätskor (det vill säga inte ansluten för användning) i närheten av denna eller någon annan apparat. Hålla området klart

och fri från brännbara material, bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor, underlåtenhet att göra det kan leda till dödsfall, explosion eller brand.

Håll en ABC-brandsläckare tillgänglig hela tiden och försök aldrig släcka en fettbrand med vatten eller andra vätskor. Försök inte att värma öppnade behållare på pizzaugnen. Tryck kan byggas upp och orsaka behållaren att explodera. Använd aldrig träkol eller annat fast bränsle i pizzaugn.

KORREKT ANVÄND PIZZAUGN

Denna pizzaugn är INTE avsedd för kommersiellt bruk. Använd inte pizzaugn i en byggnad, garage eller andra slutna utrymmen. Detta skulle kunna resultera i kol

monooxidansamling, vilket kan orsaka skada eller dödsfall. pizzaugnar är det inte designad eller avsedd för installation nära ett fönster eller ventil som matas in huset.

Rådfråga AHJ (Authority Having Jurisdiction) eller en entreprenör i ditt område om du har någon osäkerhet angående lokala koder.

ALLMÄN VARNING

• Rör inte vid heta ytor. • Använd

isolerade ugnsvantar när du använder pizzaugnen.

- Luta dig aldrig över tillagningsytan när du tänder eller använder pizzan ugn.
- Noggrann övervakning är nödvändig när denna eller någon annan pizzaugn används nära barn.

Håll barn borta från grillen under drift och tills den har svalnat. • Använd aldrig denna pizzaugn när du

är påverkad av alkohol eller droger. • Förvara ingenting i pizzaugnen. Se till att maten inte glöms bort i

pizzaugns kropp; glömda föremål kan smälta eller fatta eld när pizzaugnen är igång

påslagen. Använd aldrig pizzaugnen i BINDA förhållanden. Om den ligger i ett konstant blåsig område (havfront, bergstopp, etc.), kommer en vindpaus att krävas. Vindar som blåser in i ryggen kan resultera i dålig prestanda och/eller göra att kontrollpanelen och vredarna blir farligt varma.

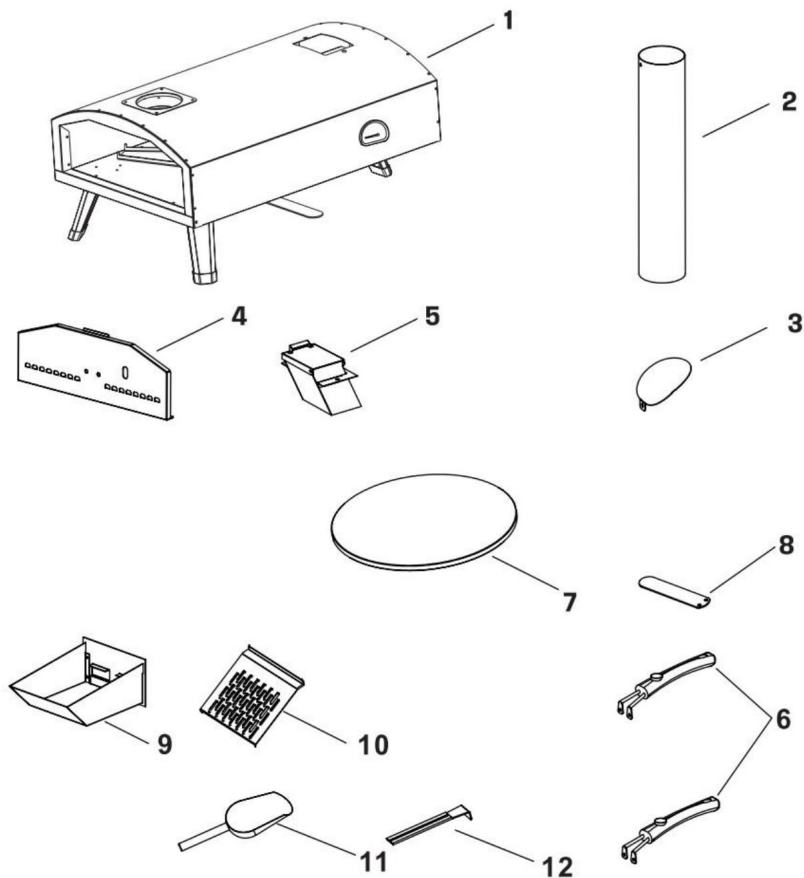
För att förhindra skador, använd inte tillbehör som inte rekommenderas av

tillverkare. Användning av tillbehör, regulatorer eller komponenter som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador och upphäver garantin.

FÖRPACKNINGENS INNEHÅLL

1. Stomme X 1
2. Skorsten X 1 3.
- Skorstenslock X 1 4. Dörr
- X 1
5. Pelletsinlopp X 1
6. Handtag X 2
7. Pizzasten X 1
8. Pelletslåda X 1 9 .
- Pelletslåda galler X 1 10.
- Pelletssked X 1

11 . Pelletsinloppshandtag X 1



Reservdel

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Body X 1 | 8. Rotating handle X 1 |
| 2. Chimney X 1 | 9. Pellet box X 1 |
| 3. Chimney cap X 1 | 10. Pellet box grate X 1 |
| 4. Door X 1 | 11. Pellet spoon X 1 |
| 5. Pellet inlet X 1 | 12. Pellet inlet handle X 1 |
| 6. Handle X 2 | |
| 7. Pizza stone X 1 | |

FÖRBEREDELSE

Innan du påbörjar monteringen av produkten, se till att alla delar finns med.

Jämför delar

med paketets innehållslista på föregående sida och hårdvaruinnehållet nedan.

Om någon del

saknas eller är skadad, försök inte montera produkten. Kontakta kund

service för reservdelar.

Verktyg som krävs för montering och läckagetestning (ingår ej): Phillips skruvmejsel, spray flaska, skiftnyckel.



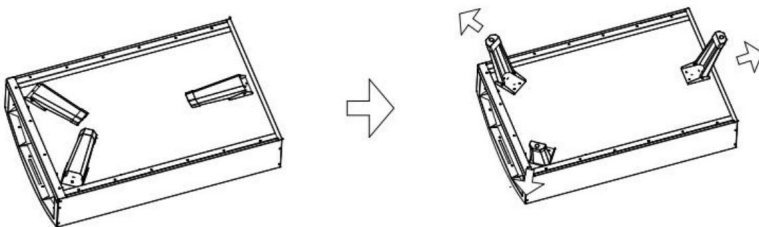
FÖRSIKTIGHET:

Vissa delar kan innehålla vassa kanter. Använd skyddshandskar vid behov.

Läs och följ alla säkerhetsföreskrifter, varningar, monteringsanvisningar och bruks- och skötselinstruktioner innan du försöker montera och använda.

MONTERINGSINSTRUKTIONER

1. Fäll ut benen

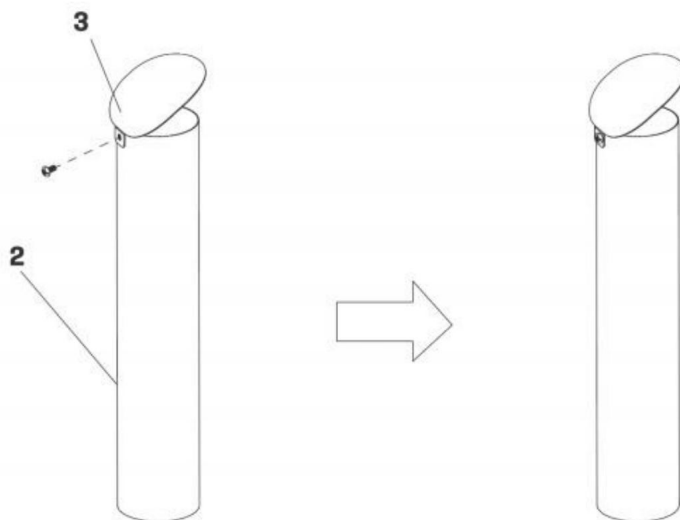


2. Montera skorstenen

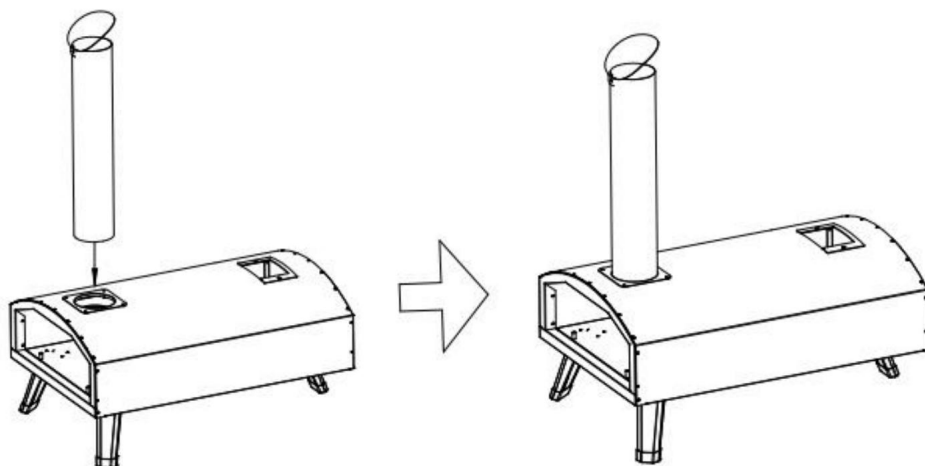
Skraven är förmonterad på skorstenen. Skruva loss och installera om till bunden

skorstensstycke.

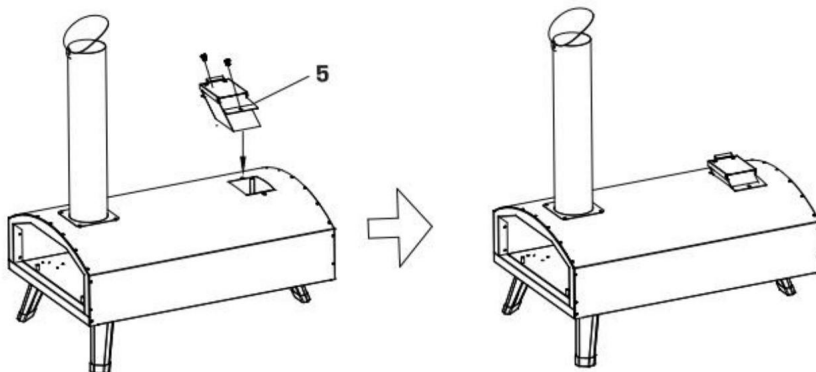
En M5*12MM 1 ST



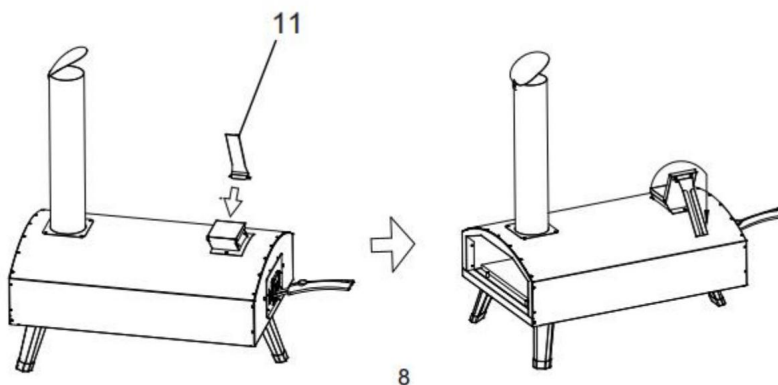
3. Montera skorstenen



4. Montera pelletsinloppsdelarna Skruvarna och muttrarna har förinstallerats på huset. Skruva loss och sätt tillbaka den i pizzaugnen. En M5*12MM 2 ST



5. Det finns ett handtag för att öppna och stänga locket när du lägger till pellets.

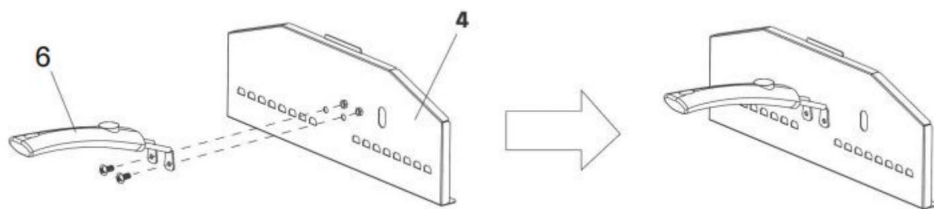


6. Montera dörren

Skruvarna och muttrarna är förinstallerade på handtagen. Skruva loss och sätt tillbaka den på dörren.

B M4*12MM 2 ST

C M4 Mutter 2 ST



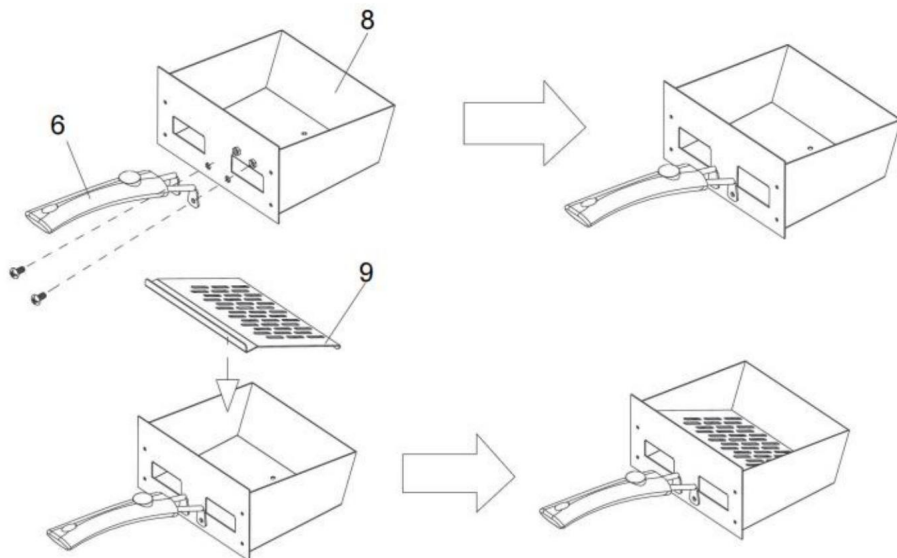
7. ANVÄND TRÄPELLET 7.1

Montera pelletslådan Skruvarna

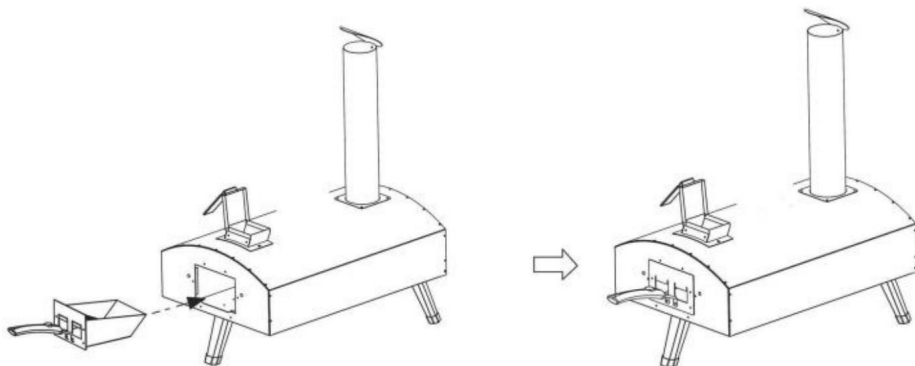
och muttrarna är förinstallerade på handtagen. Skruva loss och sätt tillbaka till pelletsorgen.

B M4*12CM 2ST

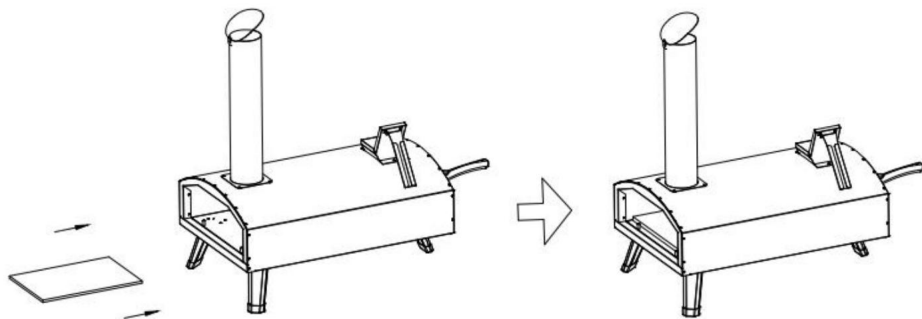
C M4 Mutter 2 ST



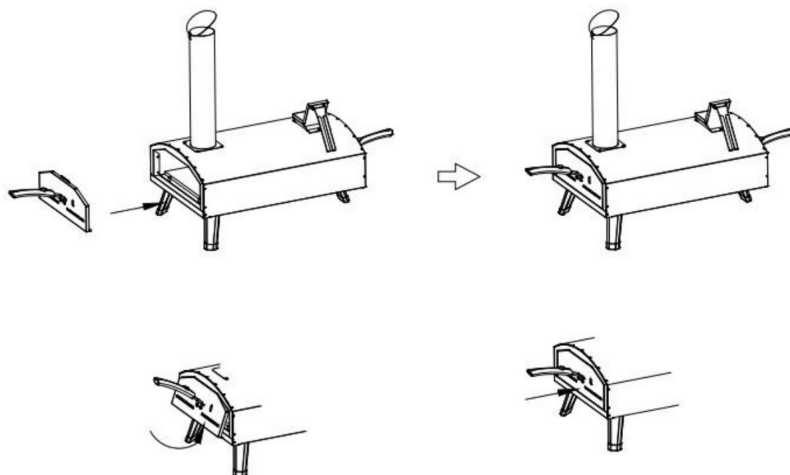
7. 2 Sätt in pelletslådan i pizzaugnen.



8. Montera pizzastenen.



9. Fäst luckan.



Hur man använder pizzaugnen

1. Använd cirka 400 g pellets i kollådan.
2. Använd en eldpistol för att bränna pelleten, cirka 2-3 minuter kommer pelleten att vara brände.
3. Om du gör pizzan, lägg pizzastenen i den inre, förvärm 15 min. Lägg pizza i, 60 sekunder vänd runt, botten på pizzan tjocklek till brännare mer 90 till 120 sekunder.
4. Använd BBQ-funktionen, Förvärm 5 min, förbered maten i plåtgrytan, Lägg maten inuti, basera på olika mat för att vända runt den.

Fylla på pellets • Under

tillagning, håll pelletsen i behållaren på mer än halva kapaciteten hos trattenheten. • För att fylla på pelletsen under användning, använd handtaget för att öppna behållaren montera locket, använd sedan magasinspaden för att ta några pellets och hålla dem i behållaren. Sätt tillbaka locket på behållaren trattenhet med handtaget. • Se till att ugnsvantar eller vantar används.

Anmärkning:

- När du lagar mat cirka 20 minuter senare, är det bättre att lägga till lite mer pellets i kollådan.
- Ta ut lite av kollådan. • Kassera alla plastpåsar försiktigt och förvara dem borta från barn. • Använd alltid värmebeständiga handskar när du hanterar produkten. • Använd en flamma för att bränna snabbt igen. • Ta dig tid att bekanta dig med innehållet och innan

startkontroll att alla hål är fria från färgrester.

Vatten:

- Vatten kan skada insidan av ugnen. Du måste se till att nej vatten kommer in i ugnskammaren, antingen genom ugnsluckans öppning, eller genom skorstenen. • Placera alltid den medföljande metallluckan i ugnöppningen när den inte är inne används för att hindra vatten från att komma in genom öppningen in i ugnskammaren.

- Installera inte ugnen i en bakåtlutad vinkel, där vatten kan gå in i ugnen och poolen och orsaka skada.
- Is eller våtmopp inte ugnsgolvet.
- Vatten behövs inte för att rengöra golvet, Ugnen går på mycket höga temperaturer. Den höga värmen fungerar som ett automatiskt "självrengörande" läge, som tar bort all mat som har spillt eller fastnat. Om mat som fastnat är ett problem under tillagningen kan du ta bort den med en ugnsbörste i mässing förebyggande åtgärd, icke degbaserad mat bör alltid placeras på lämplig kokkärl innan den sätts in i ugnen.

Underhålls- och rengöringsinstruktioner:

FÖRSIKTIGHET: All rengöring och underhåll bör utföras när pizzaugnen är cool.

UTANFÖR YTA

Använd milt rengöringsmedel eller bakpulver och varmvattenlösning. Icke-slipande skurpulver kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten. Om insidan av pizzaugnslocket ser ut som flagnande färg, bakad på fettansamling har blivit kol och flagnar av. Rena noggrant med stark hett tvålsvattenlösning. Skölj med vatten och låt att torka helt. **ANVÄND ALDRIG UGNSRENGÖRING.**

INTERIÖR AV GRILLBOTTEN

Ta bort rester med borste, skrapa och/eller rengöringsdyna och tvätta sedan med en tvålsvattenlösning. Skölj med vatten och låt torka.

KOKGALL

Använd en mild tvålsvattenlösning. Icke-slipande skurkraft kan vara används på envisa fläckar och skölj sedan med vatten.

INTERIÖR AV GRILLBOTTEN

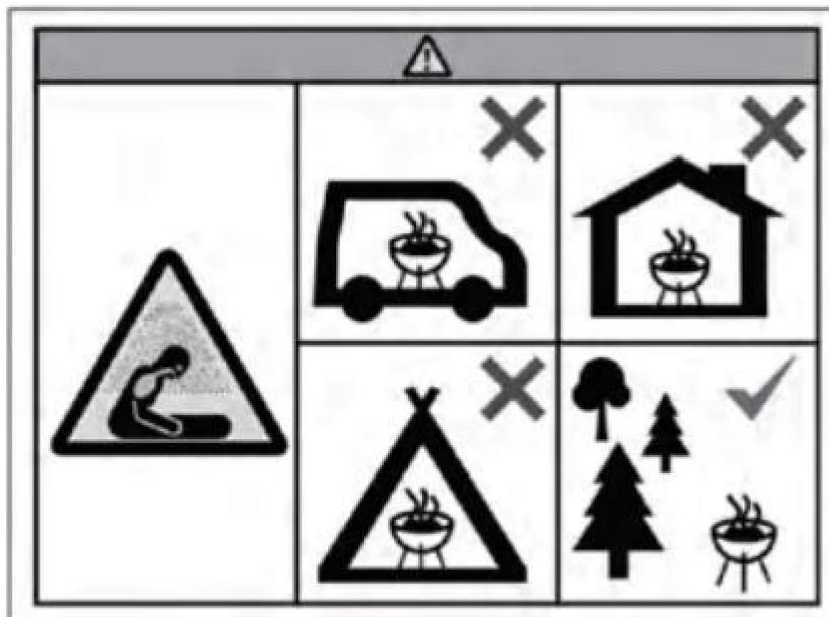
Ta bort rester med borste, skrapa och/eller rengöringsdyna och tvätta sedan med

en tvålvattenlösning Skölj med vatten och låt torka. det ska vara rent kolavlagringen efter användning.

VARNING!

Risk för kvävning! Ugnen är endast avsedd för utomhusbruk. det måste får inte användas i byggnader, garage eller andra stängda utrymmen.

Giftiga ångor kan bildas, vilket kan leda till kvävning.



Referens kokbok:

För referens (justera tiden för olika tjocklek)	
Mat	Tid
Pizza (tunn)	1-2 min
Stek	3 minuter (medium)
Korv	4 min
Fläsk	6 min
Får ram	6 min

Kycklingvinge	6 min
Bröd	15 minuter

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VARNING

Farlig brand eller explosion kan uppstå om instruktionerna ignoreras

Det är konsumentens ansvar att se till att grillen är korrekt monterad, installeras och tas om hand. Underlåtenhet att följa instruktionerna i detta handboken kan resultera i kroppsskada och/eller materiella skador.

- Läs instruktionerna innan du använder pizzaugnen. • Spara denna bruks- och skötselguide för framtida referens
- Använd endast utomhus. • Varning tillgängliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta. • Flytta inte pizzaugnen under användning. • Modifiera inte pizzaugnen. • Denna pizzaugn måste hållas borta från brandfarliga material under använd Pelleten blir mycket varm så vidta lämpliga försiktighetsåtgärder.
- Lämna inte handtaget på pizzaugnen. • Rör aldrig metalldelar som kan vara varma. • Laga inte mat innan bränslet har en beläggning av aska.

Allmänna säkerhetsriktlinjer

Måste läsas i sin helhet innan användning

Läs igenom de allmänna säkerhetsföreskrifterna innan du monterar, installera och använda/serva din pizzaugn. Underlåtenhet att följa alla bestämmelserna i denna juridiska friskrivning kan resultera i egendomsskada, allvarliga kroppsskador eller till och med dödsfall.

1. Pizzaugnen är endast avsedd för utomhusbruk. Pizzaugnen måste alltid placeras utomhus.bort från strukturer och aldrig inne i en byggnad eller garage eller i närheten av något inhägnat område. Placera din pizza

ugnen på en stadig, jämn, stabil och obrännbar yta och håll den ren och fri från brandfarliga eller brännbara material, bensin och annat brandfarliga ångor och vätskor.

2. Var medveten om lokala lagar eller förordningar som kan specificera ett krav avståndet mellan utespisar och eventuella strukturer, eller som kan begränsa utomhus låga av någon typ under torka eller riskperioder.

3. Installera eller använd inte din pizzaugn i eller på båtar eller fritidsaktiviteter fordon.

4. Använd inte din pizzaugn i hård vind.

5. Din pizzaugn är inte avsedd att, och bör aldrig användas som en värmare.

6. Giftiga ångor kan ansamlas och kan orsaka kvävning.

7. Lågor kan blåsa utanför metallhöljet: a. på baksidan där eld är;

b.från toppen av luckan när locket öppnas;c.från framsidan av ugn när du öppnar dörren; eller
d. från toppen av skorstenen.

8. Håll dig borta från pizzaugnens öppningar och varna andra omkring dig.

9. Korrekt installation, justering, ändring, service eller underhåll av din pizzaugn kan orsaka person- eller egendomsskador. Gör därför inte det använd din pizzaugn om den inte är helt monterad och alla delar är det säkert fäst och åtdragen.

10. När du använder pelletsbrännaren:

Längden på pellets som används kan i hög grad påverka temperaturen på din pizza ugn. Den rekommenderade pelletslängden bör inte vara längre än 1,25" (3 cm). Längre pellets har en långsammare matningshastighet vilket kan orsaka din pizza ugnen för att brinna kallare. När du byter eller fyller på pellets ska du vara medveten om genomsnittlig längd och justera din pizzaugns inställning därefter. Använd endast pellets avsedda att användas i matlagning.

11.När du använder kol-/vedbrännaren: Tillsätt tändningen gradvis till nå en optimal temperatur. Om du lägger till för mycket tändmedel förstoras brand och riskerar att skada dig eller din pizzaugn.

12. När du använder din pizzaugn finns det risk för att dina händer bränns. Värmebeständiga skyddshandskar bör alltid bäras för att undvika brännskador och du bör aldrig placera varma föremål på eller nära brännbara ytor. DO Rör INTE vid några metalldelar när din pizzaugn är igång. Rör endast trähandtagen för att öppna dörren och lyfta bränsleluckan.

13. Lämna aldrig din pizzaugn utan uppsikt. Lämna inte din pizzaugn obevakad med locket öppet när det är tänd. Var uppmärksam på faror (torra löv, trädäck och andra brännbara material) som kan finnas i närheten av pizzaugnen medan den är i bruk eftersom de kan utgöra en brandrisk om några gnistor får komma i kontakt.

14. Håll alla elektriska sladdar borta från din pizzaugn. Pizzaugn (när som används) sträcker sig från 100'f (50 °C) till 1200'f (650 °C).

15. Pizzaugnen är säker och riskfri när den används på avsett sätt och enligt säkerhetsriktlinjerna och kommer att ge många år av problemfri användning och njutning. Det är användarnas ansvar att upprätthålla säker drift av pizzaugnen och att alltid utöva rimliga standarder för omsorg

16. Medan alla ansträngningar har gjorts för att tillverka din grill ta bort eventuella vassa kanter bör du hantera alla komponenter varsamt undvika oavsiktlig skada.



VARNING

NOTERA FÖR KONSUMENT: Behåll för framtida referens

Denna pizzaugn är designad för användning utomhus, borta från alla brandfarliga material. Det är viktigt att det inte finns några överliggande hinder och så det finns ett minsta avstånd på 122 cm (4 fot) från sidan eller baksidan av apparat. Det är viktigt att apparatens ventilationsöppningar finns inte hindras. Grillen ska användas på ett plant och stabilt underlag. De apparaten ska placeras eller skyddas mot direkt penetrering av någon rinnande vatten (t.ex. regn).

VIKTIG PÅMINNELSE



Se till att luckan är stängd under gräddningen förutom när du lägger eller hämtar mat, annars kan eld komma ut från baksidan av ugnen och det är svårt att hålla baktemperaturen inuti ugnen.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importerad till AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122
Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support