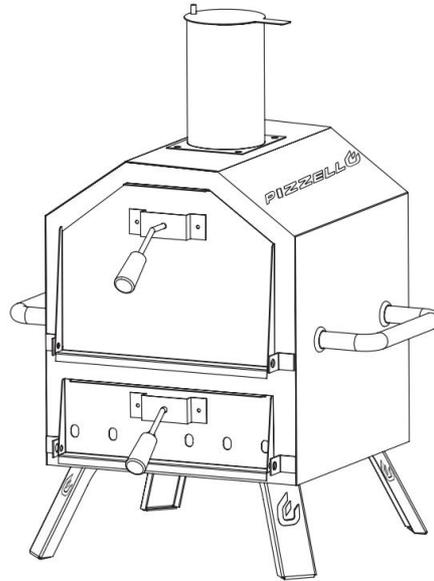


PIZZELL

THE ARTISANS OF PIZZA



PIZZA OVEN USER MANUAL

Para Pizzello Grande 12



Size(W/ D/ H): 54,1*31,5*63,5 CM/21,3*12,4*25 PULGADAS

Oven weight: 10,4 kg/23,0 libras

Oven floor area: 0.11 m²/1.23 ft²

Important: Retain these instructions for the future use.

Contents Index

Warranty.....	1
Safety Legal Disclaimer.....	1
Parts List.....	2
Assembly Instructions.....	3-5
Cómo limpiar las cenizas de leña.....	6
Cómo prevenir la piedra en la pizza.....	7

Warranty



Atención al cliente
support@pizzello.com

Es posible que se requiera esta información
bajo la garantía de 12 meses.

Modelo del Producto:

Solicitar ID:

Fecha de compra:

Safety Legal Disclaimer

Se deben seguir estrictamente todas las instrucciones y pautas de este manual.

1. Pizzello está destinado únicamente para uso en exteriores. Siempre debe colocarse en el exterior, lejos de estructuras y nunca dentro de un edificio, garaje o cerca de cualquier espacio cerrado. Mantenga su HORNO limpio y libre de elementos inflamables o combustibles, combustible y otros vapores y líquidos inflamables colocándolo sobre una superficie sólida, nivelada, estable y no inflamable.

2. Esté atento a las leyes o regulaciones locales que puedan exigir una cierta distancia entre las cocinas al aire libre y las estructuras, o que puedan restringir la cocción al aire libre de cualquier tipo durante sequías o épocas peligrosas.

No utilice ni instale su Pizzello en embarcaciones o vehículos recreativos.

Nunca utilice su Pizzello con vientos fuertes.

Su Pizzello no está diseñado para ser un calentador y nunca debe usarse como tal.

Los vapores tóxicos pueden acumularse e inducir asfixia.

Las llamas pueden salir del recinto metálico desde los siguientes lugares:

en la parte de atrás donde está

el fuego; desde la parte superior de la escotilla cuando

se abre la tapa; desde el frente del horno cuando se abre la

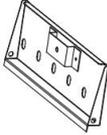
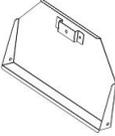
puerta; desde lo alto de la chimenea.

Evite las entradas del Pizzello y avise a quienes estén cerca de usted.

La instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados de su Pizzello pueden provocar lesiones personales o daños a la propiedad. Como resultado, no utilice su Pizzello hasta que esté completamente construido y todas las piezas hayan sido conectadas y apretadas de forma segura.

Debes inspeccionar tu Pizzello con regularidad.

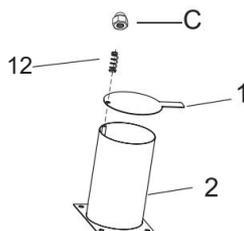
Parts List

1.  Cap 1PC	2.  Chimney 1PC	3.  Firewood door 1PC	4.  Door handle 2PCS
5.  Retainer 2PCS	6.  Door 1PC	7.  Oven 1PC	8.  Handle washer 4PCS
9.  Handle 2PCS	10.  Grill 1PC	11.  Pizza stone 1PC	12.  Spring 1PC
13.  Wood handle 1PC	14.  Peel pan 1PC	15.  Cover 1PC	
A.  Screw M6*16 8PCS	B.  Stainless steel screw M6*16 4PCS	C.  Nut M6 5PCS	D.  Nut M6 2PCS
E.  Nut M6 2PCS	F.  Washer 2PCS	G.  Screw M4*8 3PCS	H.  Nut M4 3PCS

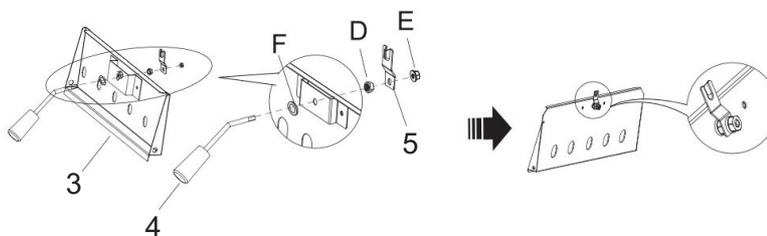
⚠ Note

Assembly Instructions

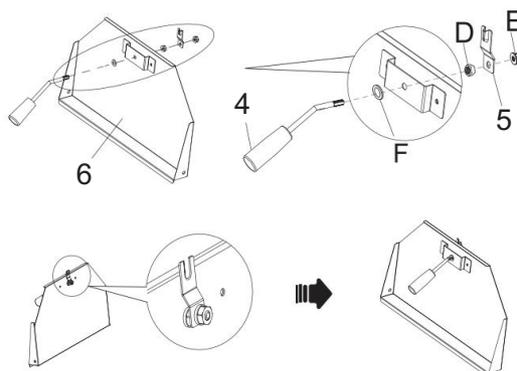
STEP 1 Assemble chimney (2) and cap (1) with screw nut C and spring 12.



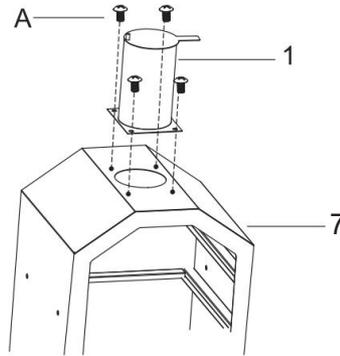
STEP 2 Assemble firewood door (3) and door handle (4) with washer F and screw nut D. Then put on the retainer (5) and fix it with screw nut E.



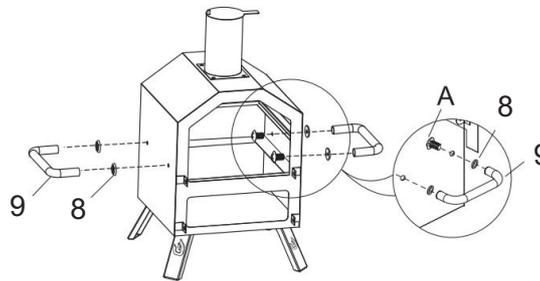
STEP 3 Assemble door (6) and door handle (4) with washer F and screw nut D. Then put on the retainer (5) and fix it with screw nut E.



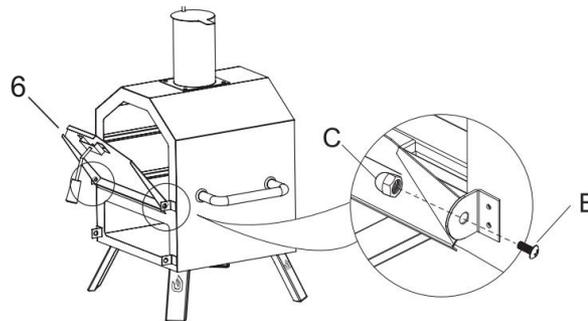
STEP 4 Assemble the chimney 1 to the stove 7 with 4 screw A.



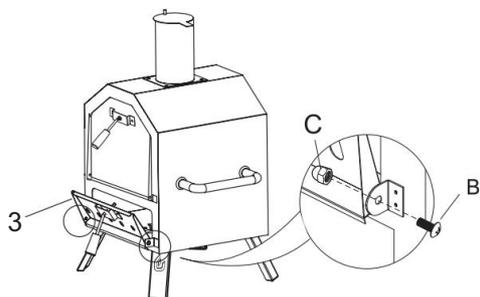
STEP 5 Assemble the handle 9 and Lavadora de mango 8 to the oven with screw A



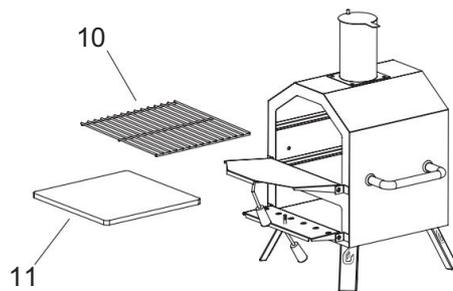
STEP 6 Assemble the door to the oven with screw B and nut C.



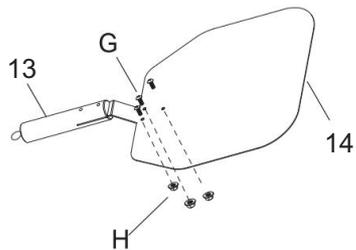
STEP 7 Assemble the firewood door to the stove with screw B and nut C.



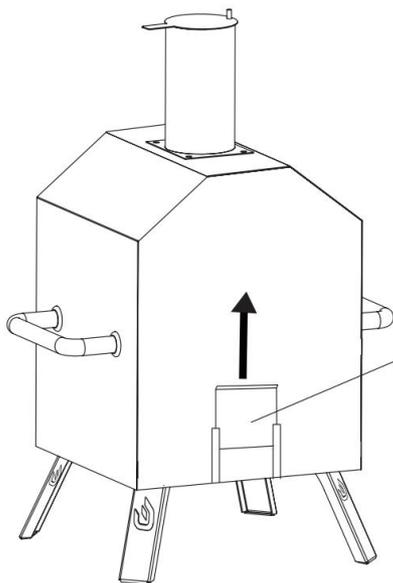
STEP 8 Place pizza stone and grill net.



STEP 9 Assemble the peel pan 14 with the wood handle 13 with 3 pcs screw G and nuts H.



CONSEJOS: ¿Cómo limpiar las cenizas de leña?



Levante el deflector detrás de la estufa y limpie a través del recogedor de cenizas.

Razones principales por las que las piedras de la pizza se agrietan

1. PONER UNA PIEDRA PARA PIZZA FRÍA EN UN HORNO CALIENTE
2. PERMITIR QUE LA HUMEDAD SE FILTRE EN LA PIEDRA PARA PIZZA
3. COLOCAR ALIMENTOS FRESCOS O FRÍOS SOBRE LA PIEDRA PARA PIZZA
4. MANEJAR DEMASIADO LA PIEDRA
5. QUITAR LA PIEDRA DEMASIADO PRONTO DEL HORNO CALIENTE
6. USAR DEMASIADO CALOR

Cómo evitar que la piedra de su pizza

Grietas en el futuro

- . Para que se mantenga bonito, cúbrelo con papel de aluminio.
- Introduce siempre la piedra en el horno cuando aún esté fría y precaliéntala antes de usarla.
- Evite manipulaciones innecesarias. Mover la piedra dentro y fuera de la estufa con demasiada frecuencia puede provocar grietas.
- No limpie con líquido ni aceite la piedra. La humedad puede hacer que se parta.
- Espere hasta que la roca se haya enfriado por completo antes de sacarla del horno.
- No coloque pizzas congeladas sobre la piedra para pizza.
- Utilice una toalla doblada para aislar la piedra para pizza de la encimera cuando la saque para evitar darle un “choque térmico” repentino.