

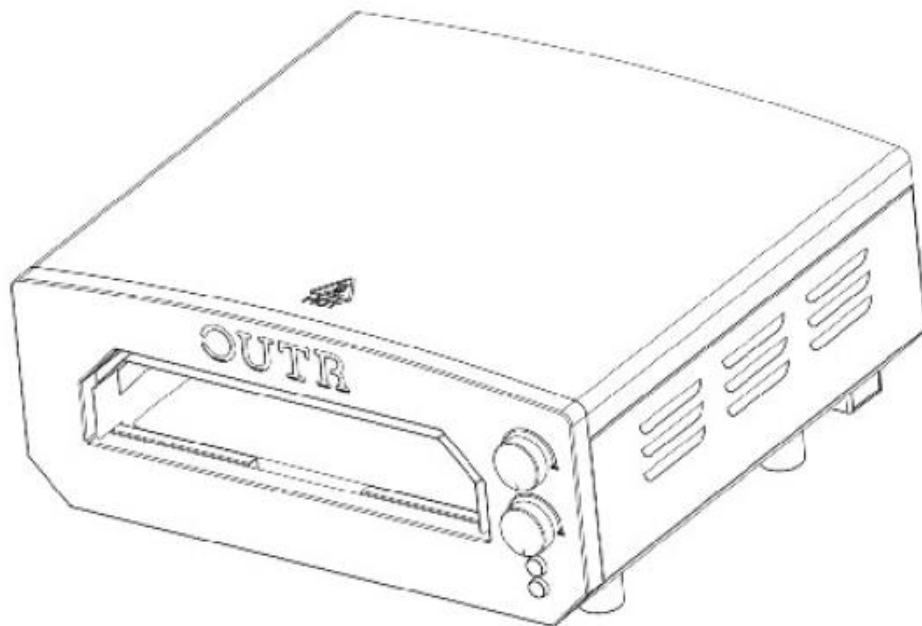
OUTR

E-PIZZAIOLO

NL - GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

FR - INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

EN - USER AND INSTALLATION MANUAL



Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruikershandleiding volledig door vooraleer u de oven in gebruik neemt en hou rekening met volgende punten:

- De pizza oven is uitsluitend bedoeld voor privé-, buiten- en binnengebruik en mag niet commercieel worden gebruikt.
- Verwijder verpakkingsmateriaal en promotie labels en gooi deze weg voordat u de oven voor het eerst gebruikt.
- Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, moet u de beschermkap op de stekker verwijderen en veilig weggooien.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van de rand van een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat het oppervlak stabiel, vlak, hittebestendig en schoon is.
- De temperatuur van de deur of de buitenkant kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik het apparaat niet op een met stof bedekt oppervlak, in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen.
- Er kan brand ontstaan als de oven bedekt is of brandbare materialen aanraakt, zoals gordijnen, draperieën, muren en dergelijke, wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik het apparaat niet op (of in de buurt van) een hete gas- of elektrische brander, of op een plek waar het in aanraking kan komen met een verwarmde oven of een verwarmd oppervlak.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, hete oppervlakken aanraken of in de knoop raken.
- Dompel het snoer, de stekker of de motorbasis niet onder in water (of andere vloeistoffen) om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd bij het bedienen van de oven een minimumafstand van 5 cm aan beide zijden van het apparaat en 10 cm erboven.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de bijgeleverde pizza pan of stenen vloer om brandwonden te voorkomen, omdat deze erg heet kunnen zijn.
- Plaats geen voorwerpen bovenop de oven wanneer deze in werking is.
- Plaats geen karton, plastic, papier of andere brandbare materialen in de oven.
- Bedek geen enkel deel van de oven met metaalfolie. Dit leidt tot oververhitting van de oven.
- Gebruik geen pannen met antiaanbaklaag of coating in de oven.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van roestvrijstalen pannen, omdat deze kunnen verkleuren bij hoge temperaturen.
- Wees voorzichtig wanneer u de pan uit de oven haalt. De pan moet op hittebestendig materiaal worden geplaatst.
- Gebruik in de oven geen deksel op de pan.
- Te grote etenswaren en metalen voorwerpen mogen niet in de oven worden geplaatst omdat ze brand kunnen veroorzaken of een risico op elektrische schokken kunnen inhouden.
- Om direct contact met de oven te vermijden, moet de meegeleverde pizzaschep altijd worden gebruikt wanneer een pizza in de oven wordt geplaatst, tenzij u een panpizza bereidt.
- Het gebruik van accessoires en hulpstukken die niet worden aanbevolen of geleverd bij deze oven, kan letsel veroorzaken.

- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken in voertuigen die in beweging zijn.
- Als het apparaat moet worden schoongemaakt, verplaatst, gemonteerd of opgeslagen, schakel het dan altijd uit en laat het volledig afkoelen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Maak niet schoon met metalen schuursponsjes. Stukjes van het sponsje kunnen afbreken en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen van 8 jaar en jonger.
- Er zijn langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren verkrijgbaar, die gebruikt mogen worden als ze voorzichtig gebruikt worden.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat en het netsnoer regelmatig te controleren. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is of als het apparaat niet goed werkt of op een andere manier beschadigd is. Stop het gebruik onmiddellijk.
- Wij raden aan de oven te gebruiken op een speciaal circuit, gescheiden van andere apparaten. Raadpleeg een erkende en gekwalificeerde elektricien als u twijfelt.
- Onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende onderhoudsvertegenwoordiger.
- Dit apparaat is voorzien van een netsnoer met een aardedraad en een geaarde stekker. Het apparaat moet worden gebruikt op een geaard stopcontact dat geschikt is voor de stekker. In het geval van kortsluiting vermindert aarding het risico op elektrische schokken.
- Snijd het aardingscontact in geen geval door en verwijder het niet van de stekker. Gebruik geen verlengsnoer of adapter.
- Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u twijfelt of het apparaat of uw stopcontact correct is geaard.
- Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA.
- Plaats nooit iets op het apparaat, dek de ventilatiesleuven niet af.
- Raak de krachtige kwartsstralers niet aan met metalen voorwerpen. Voedsel mag de radiator niet aanraken.
- Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- De pizzaovendeur moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen gehouden worden.
- De pizzaovendeur mag niet op een brandbare ondergrond worden gelegd totdat deze koud wordt.

- Raak nooit metalen onderdelen aan die heet kunnen zijn. Raak het apparaat tijdens het gebruik niet rechtstreeks met uw handen aan.
- Gebruik bij voorkeur beschermende handschoenen.
- Gebruik de pizzaovendeur niet als niet alle onderdelen beschikbaar zijn.
- Plaats de pizzaovendeur niet op de bovenkant van de pizzaoven tijdens het koken.

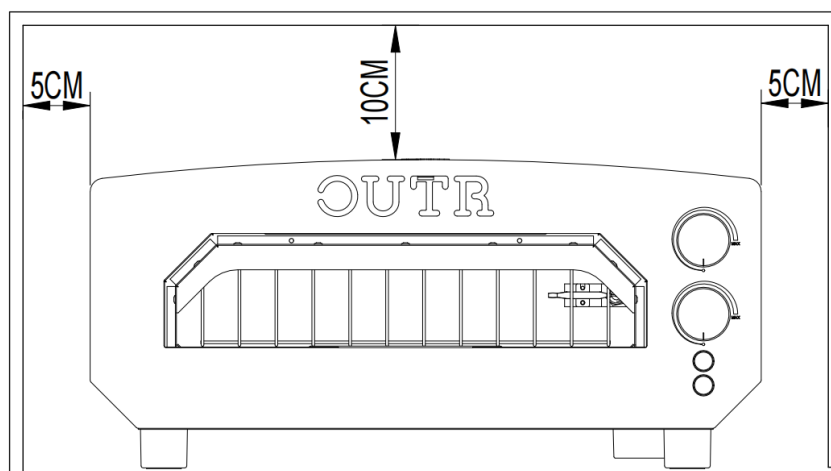
Installatie

De E-Pizzaïolo is gebouwd met de beste kwaliteitscomponenten in overeenstemming met de geldende wettelijke voorschriften en gecertificeerd voor gebruiksveiligheid. Voor de beste resultaten van het apparaat moet u ervoor zorgen dat de installatie wordt uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de volgende instructies en met volledige inachtneming van de geldende voorschriften. Volg de onderstaande instructies en aanbevelingen nauwgezet op wanneer u de oven gebruikt.

Montage

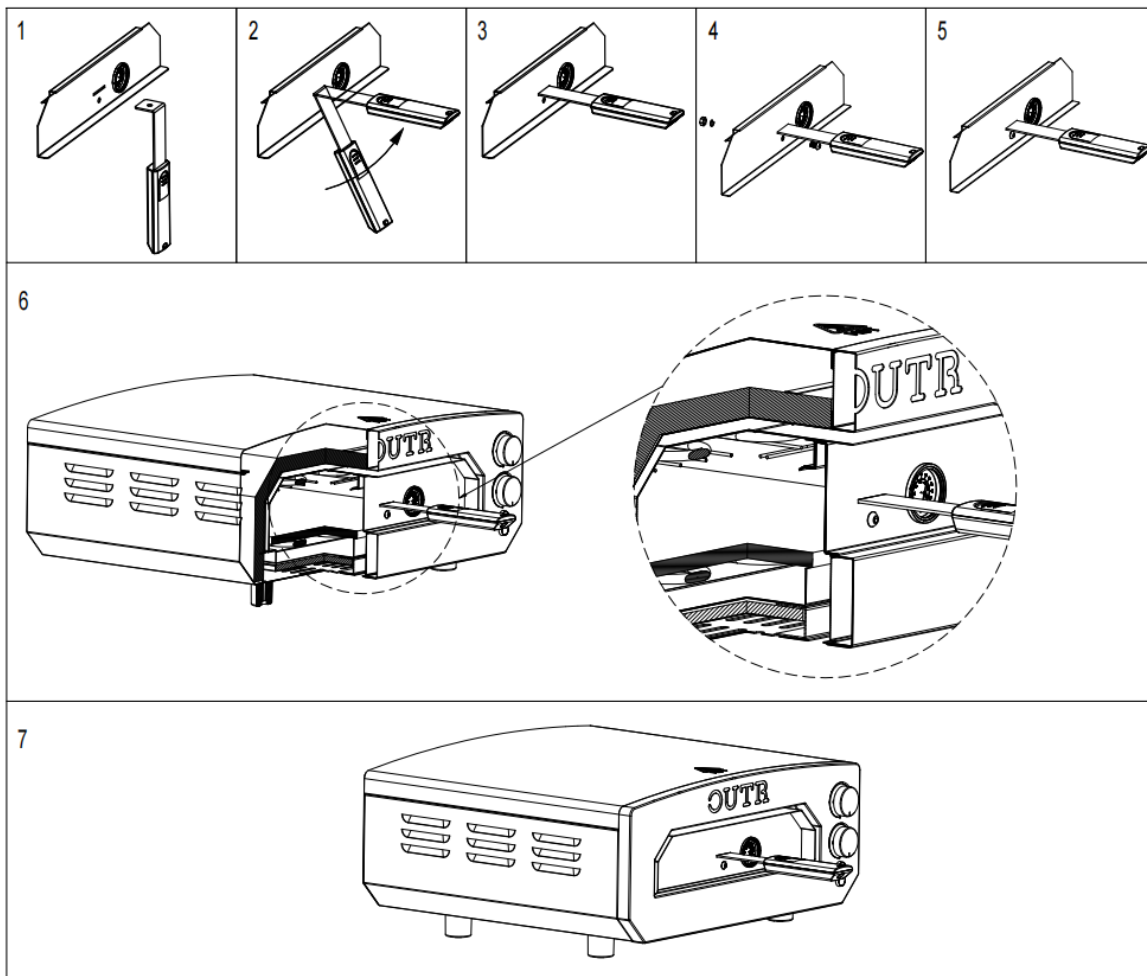
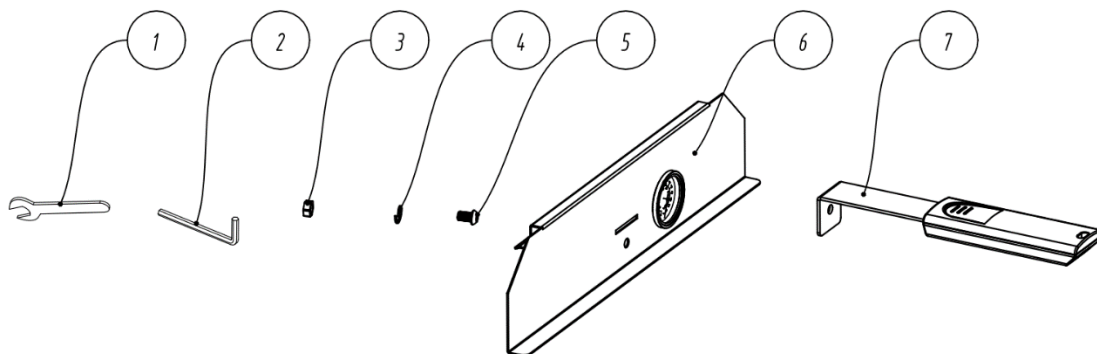
Verwijder alle accessoires, monteer de ovenvoeten op de oven zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

- Wanneer de oven op een stevige ondergrond staat, moet u ervoor zorgen dat er voldoende veilige ruimte rond de oven is.
- Minimaal vereiste afstanden:
 - a) 5cm van de zijwand
 - b) 10 cm van het plafond



Montage pizzaovendeur

1	M6 moersleutel	1
2	"L" sleutel	1
3	M6 moer	1
4	Veerring	1
5	M6*10mm schroeven	1
6	deur	1
7	handvat	1



Gebruik

Eerste ingebruikname

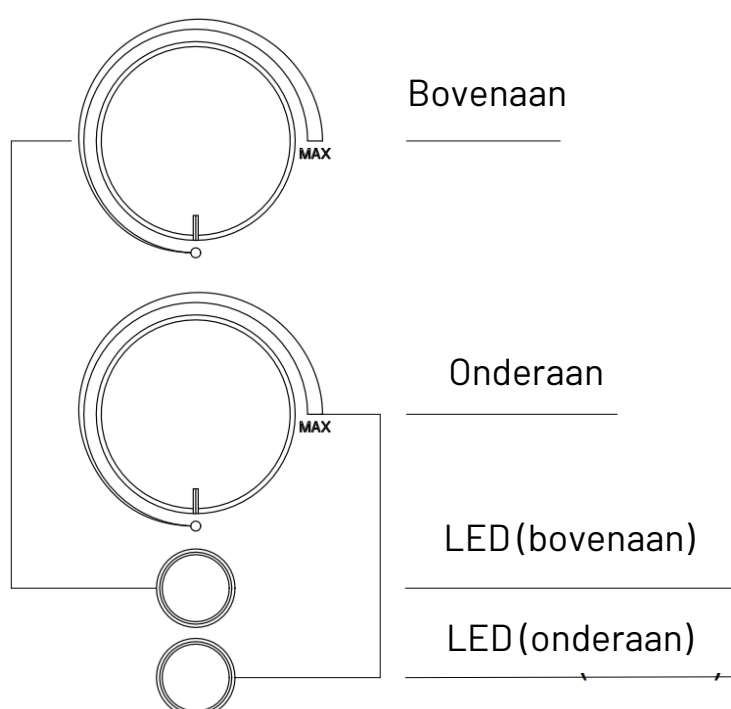
Om eventuele beschermende materialen op de verwarmingselementen te verwijderen, moet de oven 20 minuten leeg laten draaien. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is, want de oven kan dampen afgeven. Deze dampen zijn veilig en zijn niet schadelijk voor de prestaties van de oven.

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal, reclamelabels en tape van de oven en gooi deze veilig weg.
2. Haal de stenen uit de verpakking. Veeg de stenen voorzichtig af met een vochtige doek.
3. Droog grondig af en plaats de stenen in de oven.
4. Veeg de binnenkant van de oven schoon met een zachte, vochtige spons.
5. Plaats de oven op een vlakke, droge ondergrond.
6. Wikkel het netsnoer helemaal af en steek de stekker in een geaard stopcontact.
7. Draai de draaiknop met de klok mee tot de indicator de 350°C functie bereikt.
8. Wacht 18 minuten alvorens de oven te gebruiken, daarna is de oven opgewarmd.
9. De oven is nu klaar voor gebruik.

Gebruik van de oven

Vanwege de extreem hoge temperaturen die worden bereikt, moet u de oven in een goed geventileerde ruimte plaatsen. omdat er rook vrijkomt tijdens het koken.

- Plaats geen bevroren pizza's met aluminium platen of andere verpakkingen in het apparaat.
- Niet bedekken met aluminiumfolie.
- Gebruik geen bakpapier, antikleefschotels of siliconenvormen.



1. De voorverwarmingstijd kan variëren tussen 20-25 minuten.
2. Draai vervolgens de onderste regelknop naar 50-65% van max (het onderste controlelampje gaat uit). Op deze manier verlaag je de temperatuur van de steen, maar niet die van de oven ruimte, Met deze temperatuur voorkom je een verbrande onderkant van de pizza.
3. De bovenste draaiknop met de klok mee kun je op het maximale vermogen houden, zodat er meer smelteffect is voor de kaas en verhitting van de andere toppingelementen.
4. Begin met kleine pizza's met weinig beleg om aan de oven te wennen. Verschillende pizzastijlen hebben verschillende temperaturen nodig.
5. Gebruik de pizzaschep om de pizza direct op de stenen vloer te leggen. Leg eventueel wat griesmeel op de ovenplaat zodat het deeg niet plakt.
6. Observeer de pizza tijdens het bakken, het duurt ongeveer 2 minuten. Het deeg begint na 90 seconden te borrelen. Na 2 minuten krijg je de luipaardkorst en gesmolten toppings.
7. Je kunt de pizza in de laatste 30 seconden omdraaien om ervoor te zorgen dat de pizza gelijkmatig gaar wordt. De achterkant is iets warmer.
8. Haal je pizza eruit en geniet.

Opmerking: Als u van plan bent het product te vervoeren; verwijder de pizzastenen uit de binnenkant van de oven en verpak het apart om breuk te voorkomen. Voor kookfuncties met hoge temperaturen raden we u aan om de oven in de gaten te houden en dicht bij de oven te blijven. omdat uw voedsel snel te gaar kan worden en uiteindelijk kan ontbranden.

Waarschuwing: Zorg er altijd voor dat de stenen op zijn plaats zit als de oven aan staat. Laat de oven na het koken volledig afkoelen voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.

Gebruik van de ovendeur

- Deze pizzaovendeur is een mobiele deur voor uw pizzaoven. De pizzaovendeur is op maat gemaakt en past perfect in je pizzaoven. Het handvat helpt je om de deur gemakkelijk te bevestigen.
- Het gebruik van deze pizzaovendeur tijdens het opwarmen van het apparaat kan de opwarmtijd verkorten. U kunt ongeveer 5 minuten van de oorspronkelijke opwarmtijd besparen en de temperatuur in de oven snel verhogen. De deur zorgt voor minimaal warmteverlies.
- De deur zorgt voor gelijkmatige warmte naar elke hoek van de pizza, waardoor de efficiëntie verbetert en de pizza niet vaak omgedraaid hoeft te worden.
- De handgreep heeft een comfortabele grip met uitstekende thermische isolatie.
- Belangrijk: gebruik de deur totdat de gewenste temperatuur in de oven is bereikt (maximaal 400 graden) wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, pas de warmte van de oven aan.

Waarschuwing: gebruik de deur van de pizzaoven niet langer dan 1 uur om de oven op te warmen.

Hoe pizza's plaatsen en verwijderen?

Pizza schep



- Voor het bakken: plaats het ongebakken voedsel op het bord en gebruik een pizzaschep om het bord op het midden van de stenen in de pizzaoven te duwen, verwijder vervolgens de pizzaschep.

Opmerking: Raak de buitenkant van de oven niet aan terwijl de oven in werking is en voordat hij is afgekoeld. Omdat de temperatuur van het buitenoppervlak hoog kan zijn.

- Na het bakken: Schep de pizzaschep in de bodem van de pizzaplaat en verwijder deze door de pizzaschep te bewegen.

Opmerking: Houd de pizzaschep tijdens het verwijderen horizontaal om te voorkomen dat hij omvalt.

Onderhoud en reiniging

Voordat u de oven schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de oven en alle accessoires afgekoeld zijn en vervolgens de stekker uit het stopcontact halen.

De buitenkant en de deur schoonmaken

- Veeg de buitenkant schoon met een zachte, vochtige spons. U kunt een niet-schurend vloeibaar reinigingsmiddel of een milde sprayoplossing gebruiken om opeenhoping van vlekken te voorkomen. Breng het reinigingsmiddel aan op de spons, niet op het oppervlak van de oven, voordat u het reinigt.
- Laat alle oppervlakken goed drogen voordat u de stekker in het stopcontact steekt en de oven aanzet.

Waarschuwing: Dompel het toestel, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof, want dit kan elektrocutie veroorzaken.

De stenen reinigen

- Om beschadiging van het stenen oppervlak te voorkomen, raden we aan het oppervlak na elk gebruik af te vegen met een zachte, vochtige spons.
- Als de stenen moet worden verwijderd om buiten de oven te worden gereinigd, raden we aan de stenen uiterst voorzichtig te behandelen.
- De stenen kunnen niet geweekt worden of in de vaatwasser.
- Plaats de stenen altijd terug in de oven na het schoonmaken en voordat u de stekker in het stopcontact steekt en de oven aanzet.
- We raden aan om de stenen plank in een droge omgeving te bewaren voor optimale prestaties.

De pizzaschep schoonmaken

- Was de pizzaschep in een warm sopje met een zachte spons of een zacht plastic schuursponsje. Spoel en droog grondig. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, metalen schuursponsjes of metalen keukengerei om de accessoires schoon te maken, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen.
- Als alternatief kan de schep ook in de vaatwasser.

Opslag van de oven bij niet-gebruik

- De oven is gevoelig aan roest en slechte weerscondities. Daarom is het aangeraden om deze op een droge plaats te bewaren (tuinhuis, berging, ...)
- Berg de Pizzaoven binnen op, vooral tijdens slechte weersomstandigheden. De Pizza oven moet volledig droog en koel zijn voordat u hem verplaatst of opbergt.
- Als u zich in de buurt van de oceaan of zout water bevindt, moet u de pizza oven beschermen door hem binnenshuis op te bergen als u hem niet gebruikt.

Troubleshooting

Mogelijk probleem	Eenvoudige oplossing
Oven gaat niet "AAN"	<ul style="list-style-type: none"> •Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit. •Steek de stekker in een onafhankelijk stopcontact. •Steek de stekker in een ander stopcontact. •Reset indien nodig de stroomonderbreker.
Er komt stoom uit de ovendeur	<ul style="list-style-type: none"> •Dit is normaal. De deur wordt geventileerd om stoom vrij te laten die ontstaat uit voedsel met een hoog vochtgehalte. •Als er vocht wordt aangetroffen op het werkblad rond de onderkant van uw product, veegt u dit eenvoudigweg droog.
Er komt rook uit de oven	<ul style="list-style-type: none"> •Dit is normaal tijdens het koken vanwege de extreem hoge temperaturen. Om dit te verminderen, probeer de hoeveelheid bloem/ griesmeel die op uw schep wordt gebruikt te beperken. Het wordt ook aanbevolen om de oven in een goed geventileerde ruimte te gebruiken.

Klantendienst

Bij correct gebruik bieden wij een garantieperiode aan van 2 jaar op het toestel. Een claim kan alleen worden gestaafd aan de hand van een geldige aankoopfactuur. Alle sporen ten gevolge van het gebruik van het toestel vallen buiten de garantie. Een lange levensduur van uw product kan enkel worden gegarandeerd door een juist gebruik van uw toestel. Voor verdere vragen betreffende gebruik en andere toepassingen, raden wij u aan contact te nemen via uw verkooppunt of via info@outr.be.

Règlements de sécurité

Veillez lire entièrement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le four et garder à l'esprit les points suivants :

- Le four à pizza est destiné à un usage privé, à l'extérieur et à l'intérieur, et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- Retirez et jetez les matériaux d'emballage et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le four pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le capuchon de protection de la fiche.
- N'utilisez pas l'appareil près du bord d'un comptoir ou d'une table. Assurez-vous que la surface est stable, plane, résistante à la chaleur et propre.
- La température de la porte ou de l'extérieur peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface couverte de poussière, à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Un incendie peut se produire si le four est couvert ou touche des matériaux inflammables, tels que des rideaux, des tentures, des murs ou autres, lorsque l'appareil fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil sur (ou à proximité) d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four ou une surface chauffée.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler.
- Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base du moteur dans l'eau (ou dans d'autres liquides).
- Lorsque vous utilisez le four, gardez une distance minimale de 5 cm de chaque côté de l'appareil et de 10 cm au-dessus de lui.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez la plaque à pizza ou la sole en pierre fournies afin d'éviter les brûlures, car elles peuvent être très chaudes.
- Ne placez pas d'objets sur le four lorsqu'il fonctionne.
- Ne placez pas de carton, de plastique, de papier ou d'autres matériaux inflammables à l'intérieur du four.
- Ne recouvrez aucune partie du four d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe du four.
- N'utilisez pas de casseroles antiadhésives ou à revêtement dans le four.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles en acier inoxydable, car elles peuvent se décolorer à des températures élevées.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la casserole du four. La casserole doit être placée sur un matériau résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas de couvercle sur la casserole dans le four.
- Les aliments surdimensionnés et les objets métalliques ne doivent pas être placés dans le four, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.
- Pour éviter tout contact direct avec le four, la pelle à pizza fournie doit toujours être utilisée lorsque vous placez une pizza dans le four, sauf si vous préparez une pizza à la poêle.

- L'utilisation d'accessoires et d'éléments non recommandés ou non fournis avec ce four peut entraîner des blessures.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne rangez pas de matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas dans des véhicules en mouvement.
- Si l'appareil doit être nettoyé, déplacé, assemblé ou stocké, éteignez-le toujours et laissez-le refroidir complètement avant de le débrancher.
- Ne pas nettoyer avec des éponge à récurer métalliques. Des morceaux de l'éponge peuvent se détacher et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants âgés de 8 ans ou moins.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil.
- Nous recommandons d'utiliser le four sur un circuit dédié, séparé des autres appareils. En cas de doute, consultez un électricien agréé et qualifié.
- L'entretien doit être effectué par un représentant du service après-vente agréé.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche avec mise à la terre. L'appareil doit être utilisé sur une prise de terre adaptée à la fiche. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution.
- Ne coupez en aucun cas le contact de mise à la terre et ne le retirez pas de la fiche. N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas entièrement les instructions relatives à la mise à la terre ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre de l'appareil ou de votre prise de courant.
- L'appareil doit être alimenté par un disjoncteur différentiel dont le courant différentiel nominal ne dépasse pas 30 mA.
- Ne posez jamais rien sur l'appareil, ne couvrez pas les fentes d'aération.
- Ne pas toucher les puissants radiateurs à quartz avec des objets métalliques. Les aliments ne doivent pas toucher le radiateur .

- Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La porte du four à pizza doit être tenue à l'écart des matériaux inflammables pendant son fonctionnement.
- La porte du four à pizza ne doit pas être placée sur une surface inflammable jusqu'à ce qu'elle soit froide.
- Ne touchez jamais les parties métalliques qui peuvent être chaudes. Ne pas toucher l'appareil directement avec les mains pendant son fonctionnement.
- Utilisez de préférence des gants de protection.
- Ne pas utiliser la porte du four à pizza si toutes les pièces ne sont pas disponibles.
- Ne pas placer la porte du four à pizza sur le dessus du four à pizza pendant la cuisson.

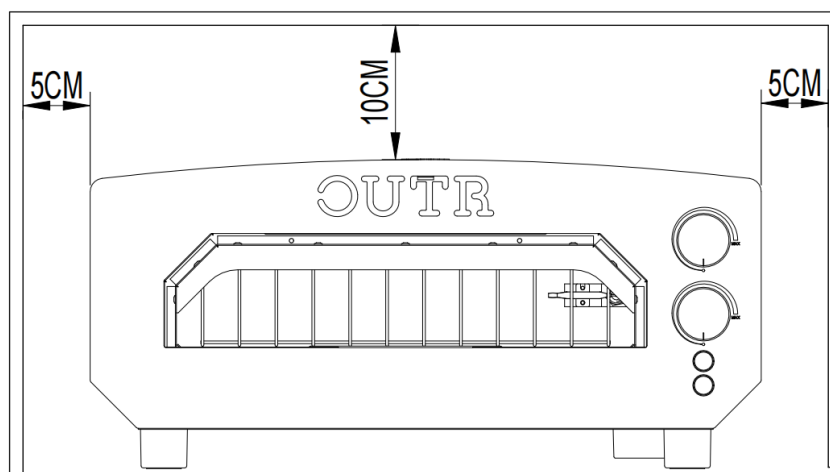
Installation

Le E-Pizzaiolo est construit avec des composants de la plus haute qualité, conformément aux réglementations légales en vigueur, et certifié pour la sécurité de fonctionnement. Pour obtenir les meilleurs résultats, l'installation doit être effectuée par un électricien qualifié, conformément aux instructions suivantes et dans le respect des normes en vigueur. Suivez attentivement les instructions et recommandations ci-dessous lors de l'utilisation du four.

Montage

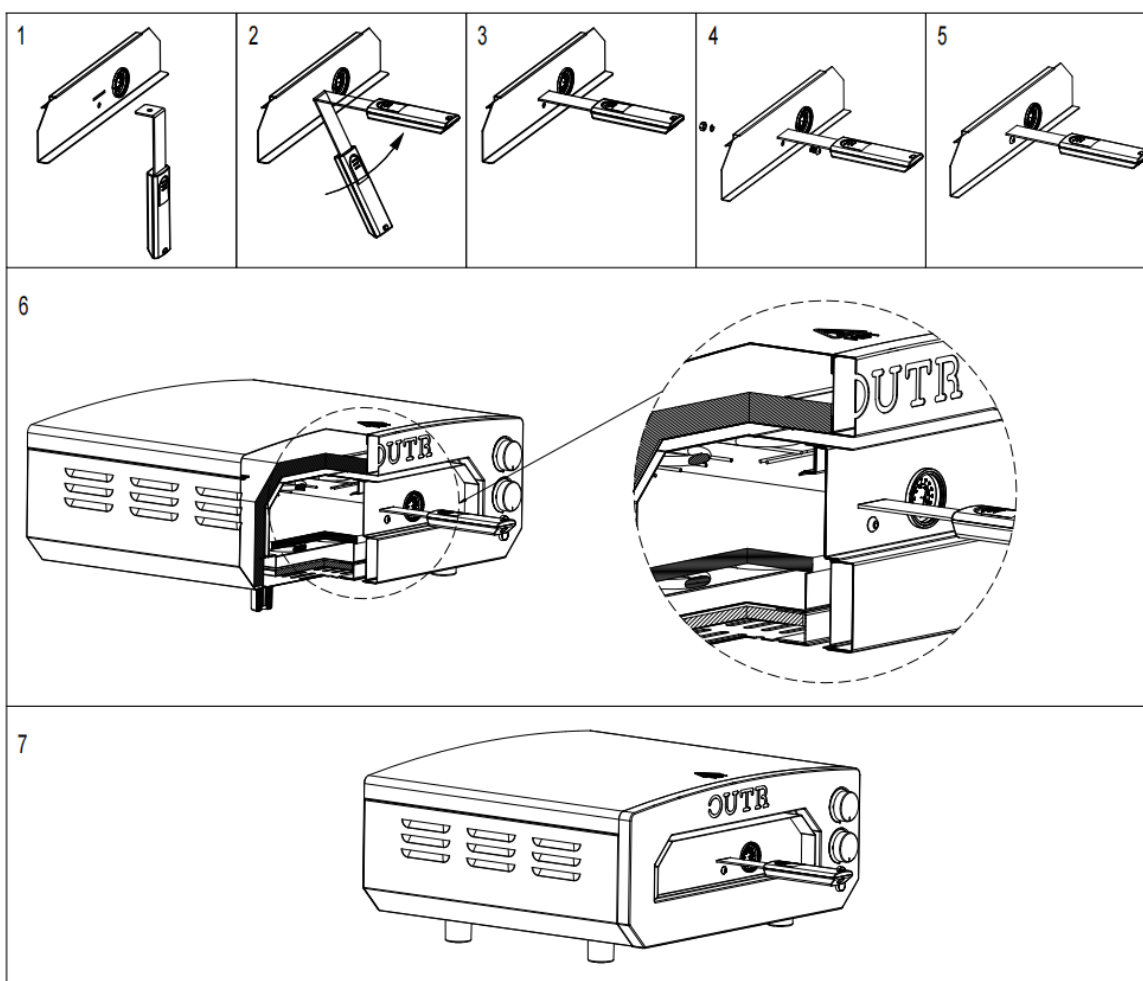
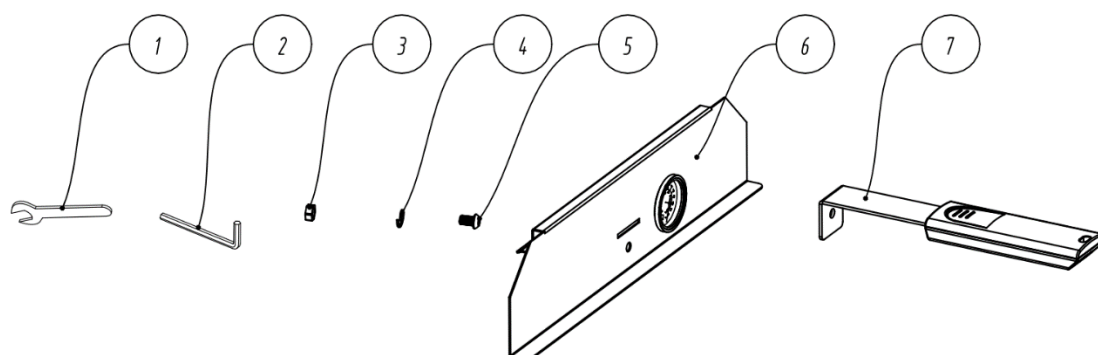
Retirez tous les accessoires, montez les pieds du four sur le four comme indiqué sur la figure ci-dessous.

- Lorsque le four est posé sur une surface solide, assurez-vous que l'espace autour du four est suffisant.
- Distances minimales requises :
 - (a) 5 cm du mur latéral
 - (b) 10 cm du plafond



Montage porte du four à pizza

1	M6 clé de serrage	1
2	"L" clé	1
3	M6 écrou	1
4	Rondelle-ressort	1
5	M6*10mm vis	1
6	porte	1
7	poignée	1



Utilisation

Première mise en service

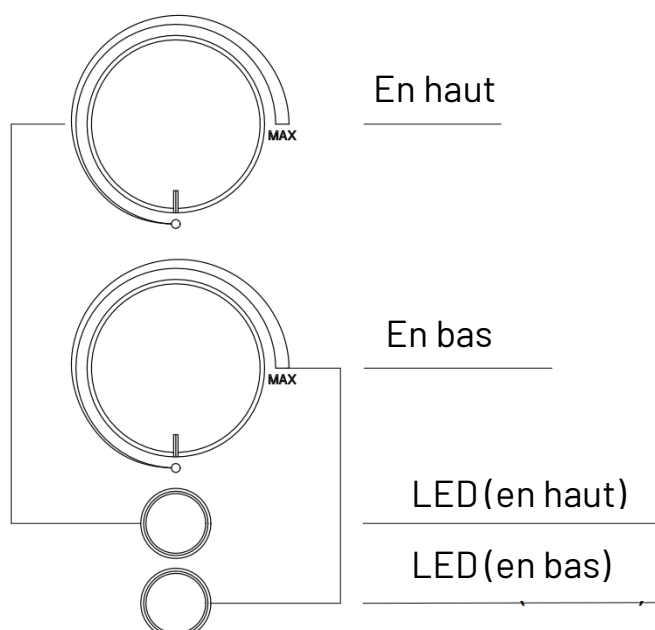
Pour enlever les protections éventuelles des éléments chauffants, laissez le four fonctionner à vide pendant 20 minutes. Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée, car le four peut émettre des fumées. Ces fumées sont sans danger et ne nuisent pas aux performances du four.

1. Retirez les matériaux d'emballage, les étiquettes publicitaires et le ruban adhésif du four et jetez-les en toute sécurité.
2. Retirez les briques de l'emballage. Essuyez délicatement les pierres avec un chiffon humide.
3. Séchez soigneusement les briques et placez-les dans le four.
4. Essuyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide.
5. Placez le four sur une surface plane et sèche.
6. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise de terre.
7. Tournez le cadran dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'indicateur atteigne la fonction 350°C.
8. Attendez 18 minutes avant d'utiliser le four ; le four se sera alors réchauffé.
9. Le four est maintenant prêt à l'emploi.

Utilisation du four

En raison des températures extrêmement élevées atteintes, vous devez placer le four dans un endroit bien ventilé, car de la fumée se dégage pendant la cuisson.

- Ne placez pas de pizzas congelées avec des feuilles d'aluminium ou d'autres emballages dans l'appareil.
- Ne les recouvrez pas d'une feuille d'aluminium.
- N'utilisez pas de papier sulfurisé, de plats antiadhésifs ou de moules en silicone.



1. Le temps de préchauffage peut varier entre 20 et 25 minutes.
2. Tournez ensuite le bouton de réglage inférieur jusqu'à 50-65% du maximum (le voyant inférieur s'éteint). De cette façon, vous abaissez la température de la pierre, mais pas celle de l'espace du four. Cette température permet d'éviter que le fond de la pizza soit brûlé.
3. Vous pouvez maintenir le cadran supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre à la puissance maximale, afin d'augmenter l'effet de fonte du fromage et le chauffe de la pizza. Le fromage fondra davantage et les autres éléments de la garniture seront plus chauds.
4. Commencez par de petites pizzas avec peu de garnitures pour vous habituer au four. Différents styles de pizzas nécessitent des températures différentes.
5. Utilisez la pelle à pizza pour placer la pizza directement sur la sole en pierre. Si nécessaire, mettez un peu de semoule sur la planche du four pour que la pâte ne colle pas.
6. Observez la pizza pendant la cuisson, qui dure environ 2 minutes. La pâte commence à bouillonner après 90 secondes. Au bout de 2 minutes, vous obtenez la croûte léopard et les garnitures fondues.
7. Vous pouvez retourner la pizza dans les 30 dernières secondes pour vous assurer que la pizza cuit uniformément. L'arrière est légèrement plus chaud.
8. Sortez votre pizza et dégustez-la.

Remarque : si vous prévoyez de transporter le produit, retirez les pierres à pizza de l'intérieur du four et emballez-les séparément pour éviter qu'elles ne se cassent. Pour les fonctions de cuisson à haute température, nous vous recommandons de garder un œil sur le four et de rester à proximité du four, car vos aliments peuvent rapidement trop cuire et éventuellement s'enflammer.

Attention : assurez-vous toujours que les pierres sont en place lorsque le four est allumé. Laissez le four refroidir complètement après la cuisson avant de le débrancher.

Utilisation de la porte du four

- La porte du four à pizza est une porte mobile pour votre four à pizza. La porte du four à pizza est fabriquée sur mesure pour s'adapter parfaitement à votre four à pizza. La poignée vous permet de fixer facilement la porte.
- L'utilisation de cette porte de four à pizza pendant le chauffe de l'appareil peut réduire le temps de chauffe. Vous pouvez gagner environ 5 minutes sur le temps de chauffe initial et augmenter rapidement la température du four. La porte garantit une perte de chaleur minimale.
- La porte fournit une chaleur uniforme à chaque coin de la pizza, ce qui améliore l'efficacité et élimine la nécessité de retourner fréquemment la pizza.
- La poignée offre une prise confortable et une excellente isolation thermique.
- Important : utilisez la porte jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte (maximum 400 degrés). Lorsque la température souhaitée est atteinte, réglez la chaleur du four.

Attention : ne pas utiliser la porte du four à pizza pendant plus d'une heure pour réchauffer le four.

Comment placer et retirer les pizzas ?

Pelle à pizza



- Pour la cuisson au four : placez les aliments non cuits sur un plat et utilisez une pelle à pizza pour pousser le plat au centre des pierres du four à pizza, puis retirez la pelle à pizza.

Remarque : Ne touchez pas l'extérieur du four pendant qu'il fonctionne et avant qu'il n'ait refroidi. En effet, la température de la surface extérieure peut être élevée.

- Après la cuisson : Insérez la pelle à pizza dans le fond de la plaque à pizza et retirez-la en déplaçant la pelle à pizza.

Remarque : Maintenez la pelle à pizza à l'horizontale pendant le retrait pour éviter qu'elle ne tombe.

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer le four, assurez-vous que le four et tous les accessoires ont refroidi, puis débranchez le four.

Nettoyage de l'extérieur et de la porte

- Essuyez l'extérieur avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution en spray douce pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le détergent sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.
- Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher et d'allumer le four.

Avertissement : Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, sous peine d'électrocution.

Nettoyage des pierres

- Pour éviter d'endommager la surface de la pierre, il est recommandé d'essuyer la surface après chaque utilisation à l'aide d'une éponge douce et humide.
- Si les pierres doivent être retirées pour être nettoyées à l'extérieur du four, nous recommandons de les traiter avec le plus grand soin.
- Les briques ne peuvent pas être trempées ni mises au lave-vaisselle.
- Remettez toujours les pierres dans le four après les avoir nettoyées et avant de brancher et d'allumer le four.
- Nous recommandons de stocker la planche en pierre dans un environnement sec pour une performance optimale.

Nettoyage de la pizzeria

- Lavez la pizzeria à l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou une éponge à récurer en plastique souple. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponge à récurer en métal ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires, car ils risquent d'endommager les surfaces.
- La pelle peut également être mise au lave-vaisselle.

Rangement du four lorsqu'il n'est pas utilisé

- Le four est sensible à la rouille et aux intempéries. Il est donc recommandé de le ranger dans un endroit sec (abri de jardin, débarras, ...).
- Stockez le four à pizza à l'intérieur, surtout en cas d'intempéries. Le four à pizza doit être complètement sec et froid avant d'être déplacé ou stocké.
- Si vous êtes près de l'océan ou de l'eau salée, protégez le four à pizza en le stockant à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Solutions des problèmes

Problème possible	Une solution simple
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne s'allume pas 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la fiche est correctement branchée. Brancher la fiche dans une prise indépendante. Brancher la fiche dans une autre prise. Réinitialiser le disjoncteur si nécessaire.
<ul style="list-style-type: none"> De la vapeur sort de la porte du four 	<ul style="list-style-type: none"> C'est normal. La porte est ventilée pour évacuer la vapeur générée par les aliments à forte teneur en humidité. Si vous constatez la présence d'humidité sur le plan de travail autour de la partie inférieure de votre produit, essuyez-la simplement.
De la fumée s'échappe du four	<ul style="list-style-type: none"> Ce phénomène est normal pendant la cuisson en raison des températures extrêmement élevées. Pour réduire ce phénomène, essayez de limiter la quantité de farine/ semoule utilisée sur votre pelle. Il est également recommandé d'utiliser le four dans une pièce bien ventilée.

Service après-vente

Si l'appareil est utilisé correctement, nous offrons une période de garantie de 2 ans sur l'appareil. Une réclamation ne peut être justifiée que sur la base d'une facture d'achat valide. Toutes les traces résultant de l'utilisation de l'appareil ne sont pas couvertes par la garantie. Une longue durée de vie de votre produit ne peut être garantie que par une utilisation correcte de votre appareil. Pour toute question concernant l'utilisation et d'autres applications, nous vous recommandons de nous contacter via votre point de vente ou à l'adresse info@outr.be.

Safety guidelines

Please read this user manual completely before using the oven and keep in mind the following points:

- The pizza oven is intended for private, outdoor and indoor use only and should not be used commercially.
- Remove and discard packaging material and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazards for young children, remove and safely dispose of the protective cap on the plug.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Make sure the surface is stable, flat, heat-resistant and clean.
- The temperature of the door or the exterior may be high when the appliance is in operation.
- Do not use the appliance on a dust-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable materials, such as curtains, drapes, walls and so on, when the appliance is in operation.
- Do not use the appliance on (or near) a hot gas or electric burner, or where it may come into contact with a heated oven or surface.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop, touch hot surfaces or get tangled.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- When operating the oven, keep a minimum distance of 5 cm on both sides of the appliance and 10 cm above it.
- Do not touch hot surfaces. Be extremely careful when removing the supplied pizza pan or stone floor to avoid burns, as they can be very hot.
- Do not place objects on top of the oven when it is in operation.
- Do not place cardboard, plastic, paper or other flammable materials inside the oven.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat.
- Do not use non-stick or coated pans in the oven.
- Be careful when using stainless steel pans as they can discolour at high temperatures.
- Be careful when removing the pan from the oven. The pan should be placed on heat-resistant material.
- Do not use a lid on the pan in the oven.
- Oversized food and metal objects should not be placed in the oven as they may cause a fire or pose a risk of electric shock.
- To avoid direct contact with the oven, the pizza scoop provided should always be used when placing a pizza in the oven, unless you are preparing a pan pizza.
- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injury.
- The appliance is not intended for use with an external timer or separate remote control system.
- Do not store any materials other than the manufacturer's recommended accessories in this oven when it is not in use.

- This appliance is for domestic use only. Do not use in vehicles in motion.
- If the appliance needs to be cleaned, moved, assembled or stored, always switch it off and allow it to cool down completely before unplugging.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces of the sponge may break off and come into contact with electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- The appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and understand the dangers.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep the appliance and cord out of reach of children 8 years old and younger.
- Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if used with care.
- It is recommended to check the appliance and power cord regularly. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance does not work properly or is otherwise damaged. Stop use immediately.
- We recommend using the oven on a dedicated circuit, separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if in doubt.
- Maintenance should be carried out by an authorised service representative.
- This appliance is equipped with a power cord with a grounding wire and a grounded plug. The appliance must be used on a grounded outlet suitable for the plug. In the event of a short circuit, earthing reduces the risk of electric shock.
- Under no circumstances cut the earthing contact or remove it from the plug. Do not use an extension cord or adapter.
- Consult a qualified electrician if you do not fully understand the earthing instructions or if you are in doubt as to whether the appliance or your outlet is correctly earthed.
- The appliance must be powered via an earth leakage circuit breaker with a rated earth leakage current of no more than 30 mA.
- Never place anything on top of the appliance, do not cover the ventilation slots.
- Do not touch the powerful quartz radiators with metal objects. Food should not touch the radiator.
- If the connection cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified persons to avoid danger.
- The pizza oven door must be kept away from flammable materials during operation.
- The pizza oven door should not be placed on a flammable surface until it gets cold.
- Never touch metal parts that can be hot. Do not touch the appliance directly with your hands during operation.
- Preferably use protective gloves.
- Do not use the pizza oven door if all parts are not available.
- Do not place the pizza oven door on the top of the pizza oven during cooking.

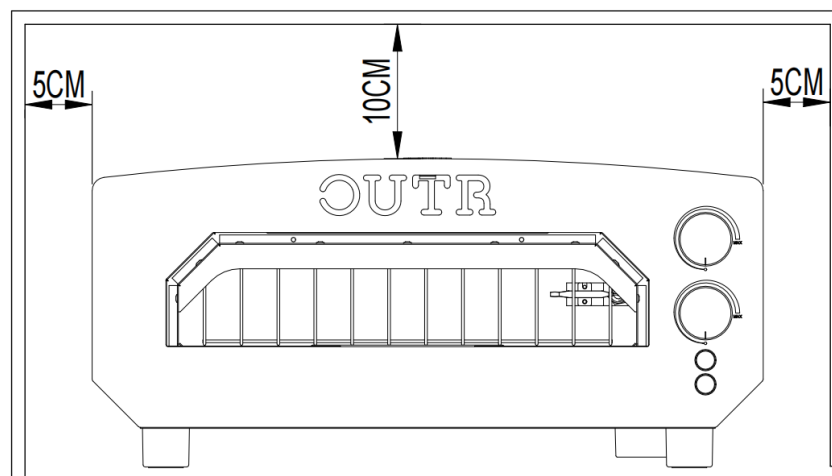
Installation

The E-Pizzaiolo is built with the highest quality components in accordance with the applicable legal regulations and certified for operational safety. For the best results from the appliance, ensure that installation is carried out by a qualified electrician in accordance with the following instructions and in full compliance with current regulations. Carefully follow the instructions and recommendations below when using the oven.

Assembly

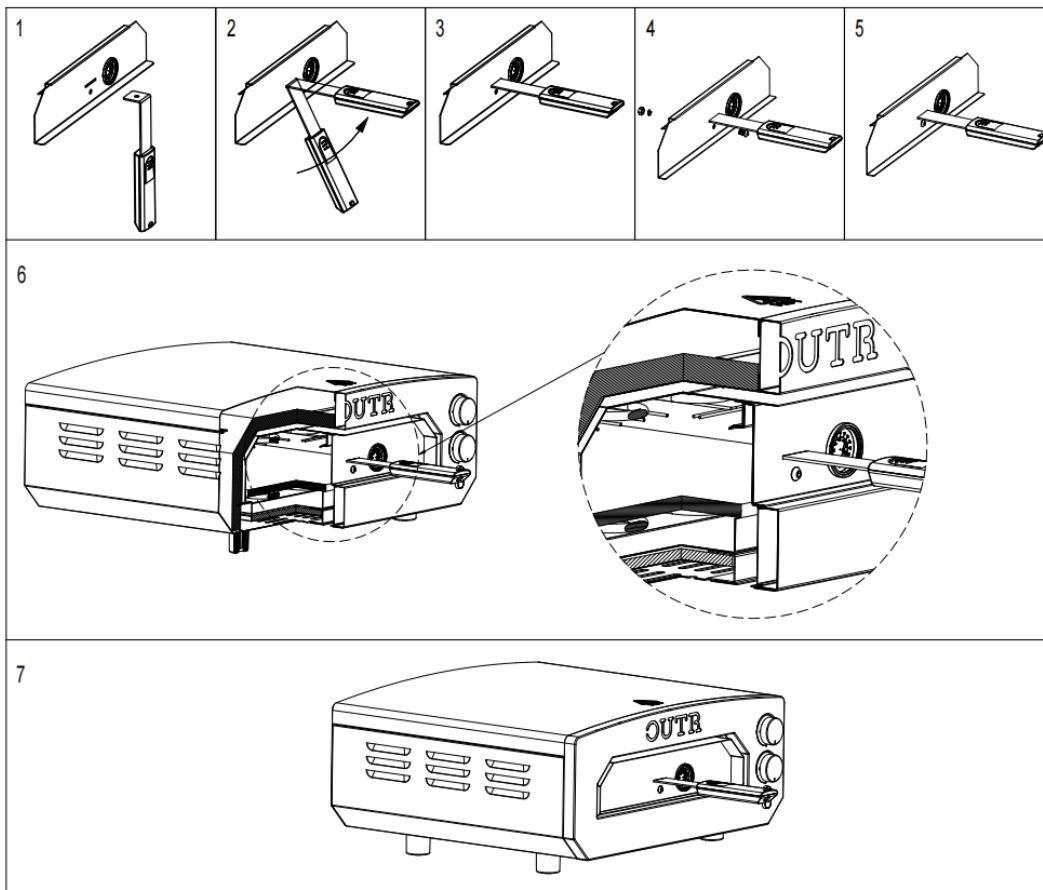
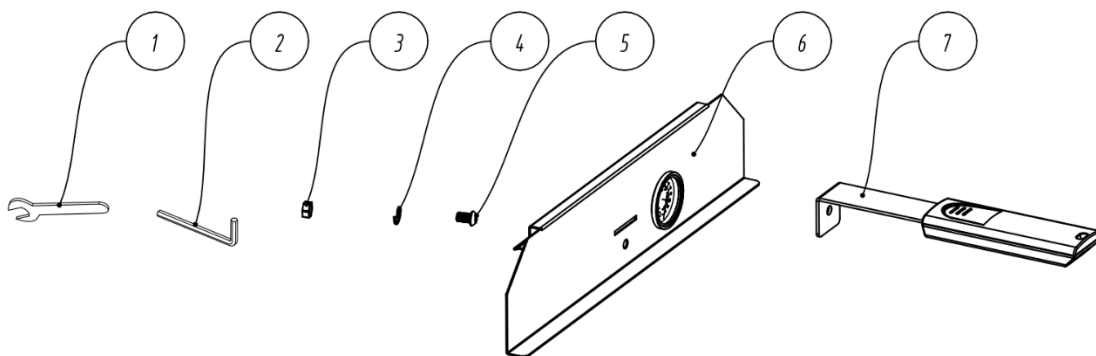
Remove all accessories, mount the oven feet on the oven as shown in the figure below.

- When the oven is on a solid surface, make sure there is sufficient safe space around the oven.
- Minimum required distances:
 - (a) 5cm from the side wall
 - (b) 10 cm from the ceiling



Assembly pizza oven door

1	M6 spanner	1
2	"L" spanner	1
3	M6 nuts	1
4	Spring washer	1
5	M6*10mm screws	1
6	door	1
7	handle	1



Functions

First use

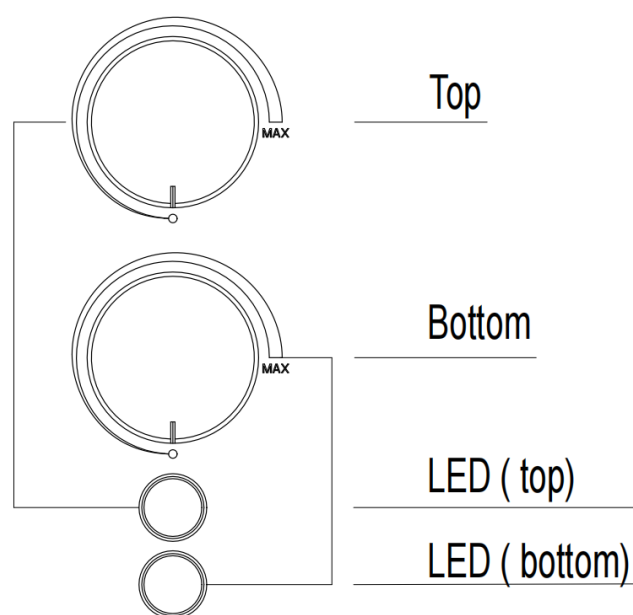
To remove any protective materials on the heating elements, let the oven run empty for 20 minutes. Make sure the room is well ventilated, as the oven may emit fumes. These fumes are safe and are not harmful to the oven's performance.

1. Remove packaging material, advertising labels and tape from the oven and dispose of them safely.
2. Remove the bricks from the packaging. Gently wipe the stones with a damp cloth.
3. Dry thoroughly and place the bricks in the oven.
4. Wipe the inside of the oven with a soft, damp sponge.
5. Place the oven on a flat, dry surface.
6. Unwind the power cord completely and plug into a grounded outlet.
7. Turn the dial clockwise until the indicator reaches the 350°C function.
8. Wait 18 minutes before using the oven, then the oven will have warmed up.
9. The oven is now ready for use.

Using the oven

Due to the extremely high temperatures reached, you should place the oven in a well-ventilated area, as smoke is released during cooking.

- Do not place frozen pizzas with aluminium sheets or other packaging in the appliance.
- Do not cover with aluminium foil.
- Do not use baking paper, non-stick dishes or silicone moulds.



1. Preheating time can vary between 20-25 minutes.
2. Then turn the lower control knob to 50-65% of max (the lower indicator light goes off). In this way, you lower the temperature of the stone, but not that of the oven space, With this temperature you prevent a burnt bottom of the pizza.
3. You can keep the top clockwise dial at maximum power, so that there is more melting effect for the cheese and heating of the other topping elements.
4. Start with small pizzas with few toppings to get used to the oven. Different pizza styles need different temperatures.
5. Use the pizza scoop to place the pizza directly on the stone floor. If necessary, put some semolina on the oven pole so the dough doesn't stick.
6. Observe the pizza as it bakes, it takes about 2 minutes. The dough starts bubbling after 90 seconds to bubble. After 2 minutes, you get the leopard crust and melted toppings.
7. You can flip the pizza in the last 30 seconds to make sure the pizza cooks evenly. The back side is slightly hotter.
8. Take out your pizza and enjoy.

Note: If you plan to transport the product; remove the pizza stones from the inside of the oven and pack it separately to prevent breakage. For cooking functions with high temperatures, we recommend you keep an eye on the oven and stay close to the oven. as your food can quickly overcook and eventually ignite.

Warning: always make sure the stones are in place when the oven is on. Let the oven cool down completely after cooking before unplugging.

Using the oven door

- This pizza oven door is a mobile door for your pizza oven. The pizza oven door is custom-made to fit perfectly into your pizza oven. The handle helps you attach the door easily.
- Using this pizza oven door while heating the appliance can reduce the heating time. You can save about 5 minutes of the original heating time and quickly increase the temperature in the oven. The door ensures minimal heat loss.
- The door provides even heat to each corner of the pizza, improving efficiency and eliminating the need to flip the pizza frequently.
- The handle has a comfortable grip with excellent thermal insulation.
- Important: use the door until the desired oven temperature is reached (maximum 400 degrees) when the desired temperature is reached, adjust the oven heat.

Warning: do not use the pizza oven door for more than 1 hour to warm up the oven.

How to place and remove pizzas

Pizza scoop



- Before baking: place the unbaked food on the plate and use a pizza scoop to push the plate onto the centre of the stones in the pizza oven, then remove the pizza scoop.

Note: Do not touch the outside of the oven while the oven is in operation and before it has cooled down. Because the temperature of the outer surface can be high.

- After baking: Scoop the pizza scoop into the bottom of the pizza plate and remove it by moving the pizza scoop.

Note: Keep the pizza scoop horizontal during removal to prevent it from falling over.

Maintenance and cleaning

Before cleaning the oven, make sure the oven and all accessories have cooled down and then unplug the oven.

Cleaning the exterior and the door

- Wipe the outside with a soft, damp sponge. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent accumulation of stains. Apply the detergent to the sponge, not to the surface of the oven, before cleaning.
- Allow all surfaces to dry thoroughly before plugging in and turning on the oven.

Warning: Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid, as this may cause electrocution.

Cleaning the stones

- To prevent damage to the stone surface, we recommend wiping the surface after each use with a soft, damp sponge.
- If the stones need to be removed for cleaning outside the oven, we recommend treating the stones with extreme care.
- The stones cannot be soaked or put in the dishwasher.
- Always place the stones back in the oven after cleaning and before plugging in and turning on the oven.
- We recommend storing the stone board in a dry environment for optimal performance.

Cleaning the pizza scoop

- Wash the pizza scoop in warm soapy water with a soft sponge or a soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads or metal utensils to clean the accessories, as these can damage the surfaces.
- Alternatively, the scoop can be put in the dishwasher.

Storing the oven when not in use

- The oven is susceptible to rust and bad weather conditions. Therefore, it is recommended to store it in a dry place (garden shed, storage room, ...)
- Store the Pizza oven indoors, especially during bad weather conditions. The Pizza oven should be completely dry and cool before moving or storing it.
- If you are near the ocean or salt water, protect the Pizza oven by storing it indoors when not in use.

Troubleshooting

Possible problem	Easy solution
Oven will not switch "ON"	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the power plug is securely inserted into the outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary.
Steam is coming out of the oven door	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods. • If moisture is found on the bench top around the base of your product, simply wipe it dry.
Smoke is coming out of oven	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal during cooking due to the extreme high temperatures. To reduce this, try to limit the amount of flour/semolina used on your scoop. It is also recommended to use the oven in a well-ventilated area.

Customer service

If used correctly, we offer a warranty period of 2 years on the appliance. A claim can only be substantiated on the basis of a valid purchase invoice. All traces resulting from use of the appliance are not covered by the guarantee. A long service life of your product can only be guaranteed by proper use of your device. For further questions regarding use and other applications, we recommend contacting us via your point of sale or at info@outr.be.

OUTR
 KORTRIJKSESTEENWEG 1266
 9051 GENT
 TEL: 0032 55 23 26 48
www.outr.be
info@outr.be