



846-051

Inbj025V01_FR



FR
0033-1-84166106
contact@aosom.fr



Four à pizza

- Taille du four à pizza: 50 x 36 x 160 cm
- acier émaillé
- Y compris pierre à pizza

Depuis maintenant, vous pouvez faire cuire vos pizzas dans un four en acier cuit au charbon ou à des briquettes. Grâce à la pierre à pizza, qui assure une chaleur constante, vous pouvez rapidement et facilement faire des pizzas croustillantes.

Le four va atteindre une température maximale de 275, ce qui peut être facilement réglé à l'aide du thermomètre intégré et de la grille frontale. De plus, ce four extérieur est de même adapté à la préparation de plats au barbecue.

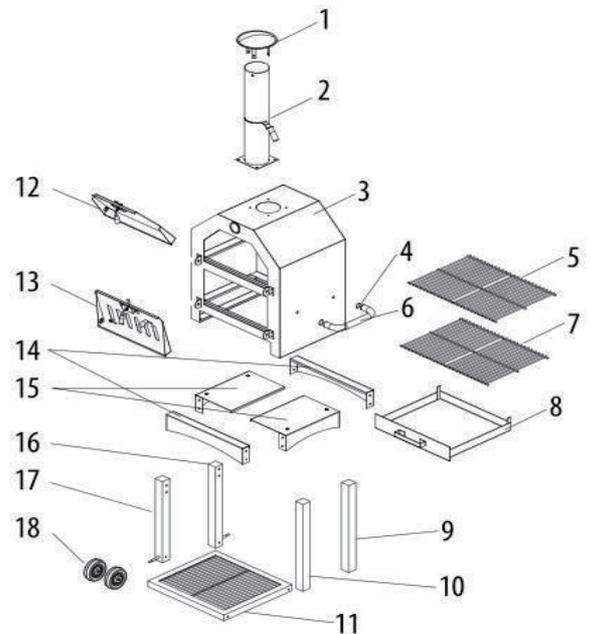
Une fois le four refroidi, vous pouvez le déplacer sans effort à travers les roues du châssis.



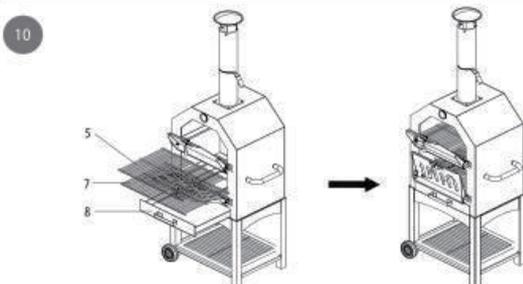
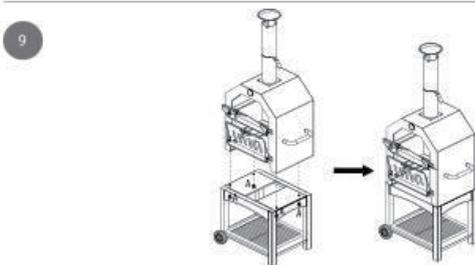
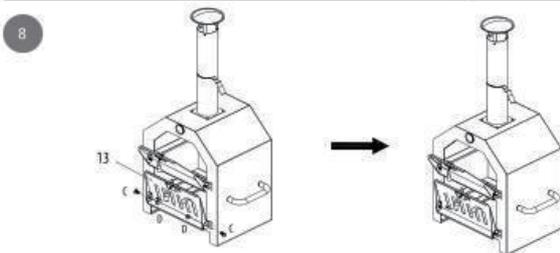
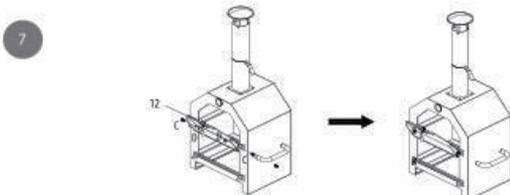
Consignes de sécurité

Si ces précautions ne sont pas respectées, il peut causer des blessures graves, un incendie ou une explosion. Donc lisez attentivement les instructions ci-dessous avant d'utiliser le four à pizza.

- ⚠ Utilisez ce four à pizza seulement à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- ⚠ **Attention!** Ce four à pizza devient très chaud, ne bougez pas pendant l'utilisation.
- ⚠ Commencez à tirer une fois qu'une couche de cendre s'est formée sur les braises.
- ⚠ N'utilisez pas à l'intérieur. Si vous l'utilisez à l'intérieur, des émanations toxiques peuvent en résulter, pouvant entraîner des blessures.
- ⚠ N'utilisez jamais le four à pizza dans un espace clos, pas même dans un hangar, une cabine, une caravane ou un garage.
- ⚠ Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance pendant et immédiatement après utilisation.
- ⚠ Placez le four à pizza à l'abri du vent autant que possible avant de commencer à l'utiliser.
- ⚠ Utilisez uniquement des blocs de création spéciaux et suivez les instructions d'utilisation mentionnées ci-dessus.
- ⚠ **Attention!** N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou d'autres liquides pour allumer ou rallumer.
- ⚠ Utilisez uniquement des allumeurs conformes aux normes EN 1860-3.
- ⚠ N'ajoute pas d'allègements ni de briquettes imbibées de liquide éclaircissant aux briquettes déjà chaudes ou brûlantes.
- ⚠ Placez le four à pizza à une distance de sécurité d'au moins 1,5 mètre de matériaux combustibles tels qu'une terrasse en bois, une table en bois ou dans une forêt.
- ⚠ **Attention!** Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four à pizza.
- ⚠ Ne retirez les cendres que lorsque le four à pizza ne brûle plus et est complètement refroidi.
- ⚠ Toujours portez des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous grillez ou que vous souhaitez régler le gril.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements amples ni de vêtements à manches larges lors de la cuisson car ils pourraient entrer en contact avec le four à pizza chaud et prendre feu.
- ⚠ N'utilisez pas le four à pizza par vent fort.
- ⚠ N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le four à pizza ou pour le tempérer. Cela pourrait provoquer un incendie instantané et endommager le four à pizza. Dans le cas d'un feu instantané, fermez toujours immédiatement les portes du four à pizza.
- ⚠ Après utilisation, vous pouvez éteindre le four à pizza en fermant les portes et les grilles de ventilation.
- ⚠ Ne jetez jamais de briquettes chaudes ou de charbon de bois dans des endroits où il y a un risque d'incendie.
- ⚠ La consommation d'alcool et / ou de médicaments peut influencer négativement sur les compétences de l'utilisateur. Par conséquent, n'utilisez jamais le barbecue après avoir consommé de l'alcool ou des médicaments qui affectent votre capacité à réagir.



A		M6 x 15	33 st.
B		M8	2 st.
C		M6 x 12	4 st.
D		M6	4 st.



Instructions

Préparatifs

- Toujours placez le four à pizza sur une surface plane et stable.
- Vérifiez que les grilles de ventilation supérieure et inférieure sont complètement ouvertes avant d'allumer les briquettes de charbon de bois.
- Pour allumer les briquettes de charbon de bois, nous vous recommandons d'utiliser des cubes d'éclairage standard avec du papier et de ne pas utiliser de fluide d'éclairage.
- Ne touchez jamais les parties du four à pizza pour vérifier si elles sont chaudes.

Allumer le four à pizza

- Veuillez enlever toutes les cendres et le vieux charbon pour qu'il y ait suffisamment d'air et que le four à pizza puisse chauffer suffisamment.
- Veuillez couvrir la grille à charbon avec des briquets et allumez-les. Cependant, n'utilisez jamais de liquides tels que de l'essence, des spiritueux ou des liquides de mélange similaires.
- Recouvrez les allume-feux de charbon de bois ou de briquettes. Vérifiez qu'il n'y a pas de charbon de bois ou de briquettes à l'extérieur du four à pizza.
- Faites les charbons avec la grille de ventilation ouverte pendant environ 30 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'ils brillent uniformément et soient recouverts d'une couche de cendre blanche.

Conseils

- Pour maîtriser l'évolution de la température, il vous faut faire attention au dosage de l'alimentation en air. Assurez-vous que la température ne dépasse pas 275. Une surchauffe peut provoquer la déformation de certaines parties du four à pizza et la brûlure de vos plats.
- Ne placez pas de parties chaudes du four à pizza sur la pelouse!
- Vous pouvez réguler la chaleur en ouvrant et en fermant la grille de ventilation inférieure du réservoir de charbon. La chaleur est réduite lors de la fermeture des trous d'aération. Le curseur d'air sur le couvercle doit toujours rester ouvert pendant la cuisson.
- On vous recommande de fermer la porte supérieure pendant la cuisson.
- Veuillez utiliser une tige de viande suffisamment longue pour faire pivoter vos plats. Il n'est donc pas nécessaire de perforer le produit.

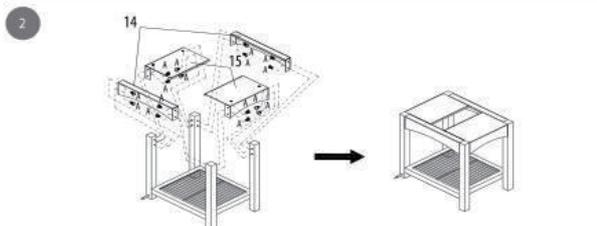
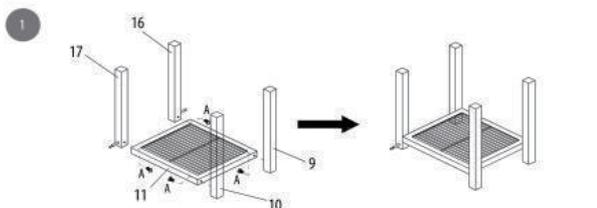
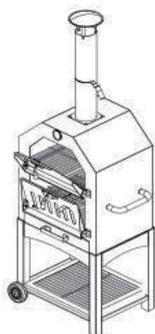
Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que le four à pizza a complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Enlevez toujours tous les résidus de cendres avant de recommencer à cuire.
- Nettoyez le four à pizza avec une brosse en laiton ou en cuivre. N'utilisez jamais d'objets coupants pour nettoyer le four à pizza.
- Nettoyez le four à pizza avec de l'eau tiède et de l'eau savonneuse douce et séchez-le complètement avant de le ranger.

Conservez ce manuel d'utilisation et gardez-le à portée de main lorsque vous utilisez le four à pizza!



instructions d'assemblage



Instructions

Préparatifs

- Toujours placez le four à pizza sur une surface plane et stable.
- Vérifiez que les grilles de ventilation supérieure et inférieure sont complètement ouvertes avant d'allumer les briquettes de charbon de bois.
- Pour allumer les briquettes de charbon de bois, nous vous recommandons d'utiliser des cubes d'éclairage standard avec du papier et de ne pas utiliser de fluide d'éclairage.
- Ne touchez jamais les parties du four à pizza pour vérifier si elles sont chaudes.

Allumer le four à pizza

- Veuillez enlever toutes les cendres et le vieux charbon pour qu'il y ait suffisamment d'air et que le four à pizza puisse chauffer suffisamment.
- Couvrez la grille à charbon avec des briquets et allumez-les. Cependant, n'utilisez jamais de liquides tels que de l'essence, des spiritueux ou des liquides de mélange similaires.
- Recouvrez les allume-feux de charbon de bois ou de briquettes. Assurez-vous qu'il n'y a pas de charbon de bois ou de briquettes à l'extérieur du four à pizza.
- Faites les charbons avec la grille de ventilation ouverte pendant environ 30 à 45 minutes, jusqu'à ce qu'ils brillent uniformément et soient recouverts d'une couche de cendre blanche.

Conseils

- Pour maîtriser l'évolution de la température, vous devez faire attention au dosage de l'alimentation en air. Assurez-vous que la température ne dépasse pas 275. Une surchauffe peut provoquer la déformation de certaines parties du four à pizza et la brûlure de vos plats.
- Ne placez pas de parties chaudes du four à pizza sur la pelouse !
- Vous pouvez réguler la chaleur en ouvrant et en fermant la grille de ventilation inférieure du réservoir de charbon. La chaleur est réduite lors de la fermeture des trous d'aération. Le curseur d'air sur le couvercle doit toujours rester ouvert pendant la cuisson.
- On vous recommande de fermer la porte supérieure pendant la cuisson.
- Utilisez une tige de viande suffisamment longue pour faire pivoter vos plats. Il n'est donc pas nécessaire de perforez le produit.

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous que le four à pizza a complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Enlevez toujours tous les résidus de cendres avant de recommencer à cuire.
- Nettoyez le four à pizza avec une brosse en laiton ou en cuivre. N'utilisez jamais d'objets coupants pour nettoyer le four à pizza.
- Nettoyez le four à pizza avec de l'eau tiède et de l'eau savonneuse douce et séchez-le complètement avant de le ranger.

Conservez ce manuel d'utilisation et gardez-le à portée de main lorsque vous utilisez le four à pizza!



Instructions de sécurité

Si vous ne respectez pas ces précautions, il peut entraîner des blessures graves, un incendie ou une explosion. Par conséquent, lisez attentivement les instructions ci-dessous avant d'utiliser le four à pizza.

- ⚠ Utilisez ce four à pizza uniquement à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- ⚠ **Attention!** Ce four à pizza devient très chaud, ne bougez pas pendant l'utilisation.
- ⚠ Veuillez commencer à tirer une fois qu'une couche de cendre s'est formée sur les braises.
- ⚠ N'utilisez pas à l'intérieur. Si vous l'utilisez à l'intérieur, des émanations toxiques peuvent en résulter, pouvant entraîner des blessures.
- ⚠ N'utilisez jamais le four à pizza dans un espace clos, pas même dans un hangar, une cabine, une caravane ou un garage.
- ⚠ N'utilisez jamais le four à pizza dans un espace clos, pas même dans un hangar, une cabine, une caravane ou un garage.
- ⚠ Placez le four à pizza à l'abri du vent autant que possible avant de commencer à l'utiliser.
- ⚠ Utilisez uniquement des blocs de création spéciaux et suivez les instructions d'utilisation mentionnées ci-dessus.
- ⚠ **Attention!** N'utilisez pas d'alcool, d'essence ou d'autres liquides pour allumer ou rallumer.
- ⚠ Utilisez uniquement des allumeurs conformes aux normes EN 1860-3.
- ⚠ N'ajoutez pas d'allègements ni de briquettes imbibées de liquide éclaircissant aux briquettes déjà chaudes ou brûlantes.
- ⚠ Placez le four à pizza à une distance de sécurité d'au moins 1,5 mètre de matériaux combustibles tels qu'une terrasse en bois, une table en bois ou dans une forêt.
- ⚠ **Attention!** Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du four à pizza.
- ⚠ Ne retirez les cendres que lorsque le four à pizza ne brûle plus et est complètement refroidi.
- ⚠ Veuillez porter toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous grillez ou que vous souhaitez régler le gril.
- ⚠ Ne portez pas de vêtements amples ni de vêtements à manches larges lors de la cuisson car ils pourraient entrer en contact avec le four à pizza chaud et prendre feu.
- ⚠ N'utilisez pas le four à pizza par vent fort.
- ⚠ N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le four à pizza ou pour le tempérer. Il pourrait provoquer un incendie instantané et endommager le four à pizza. Dans le cas d'un feu instantané, fermez toujours immédiatement les portes du four à pizza.
- ⚠ Après votre utilisation, vous pouvez éteindre le four à pizza en fermant les portes et les grilles de ventilation.
- ⚠ Ne jetez jamais de briquettes chaudes ou de charbon de bois dans des endroits où il y a un risque d'incendie.
- ⚠ La consommation d'alcool et / ou de médicaments peut influencer négativement sur les compétences de l'utilisateur. En conséquence, n'utilisez jamais le barbecue après avoir consommé de l'alcool ou des médicaments qui affectent votre capacité à réagir.

