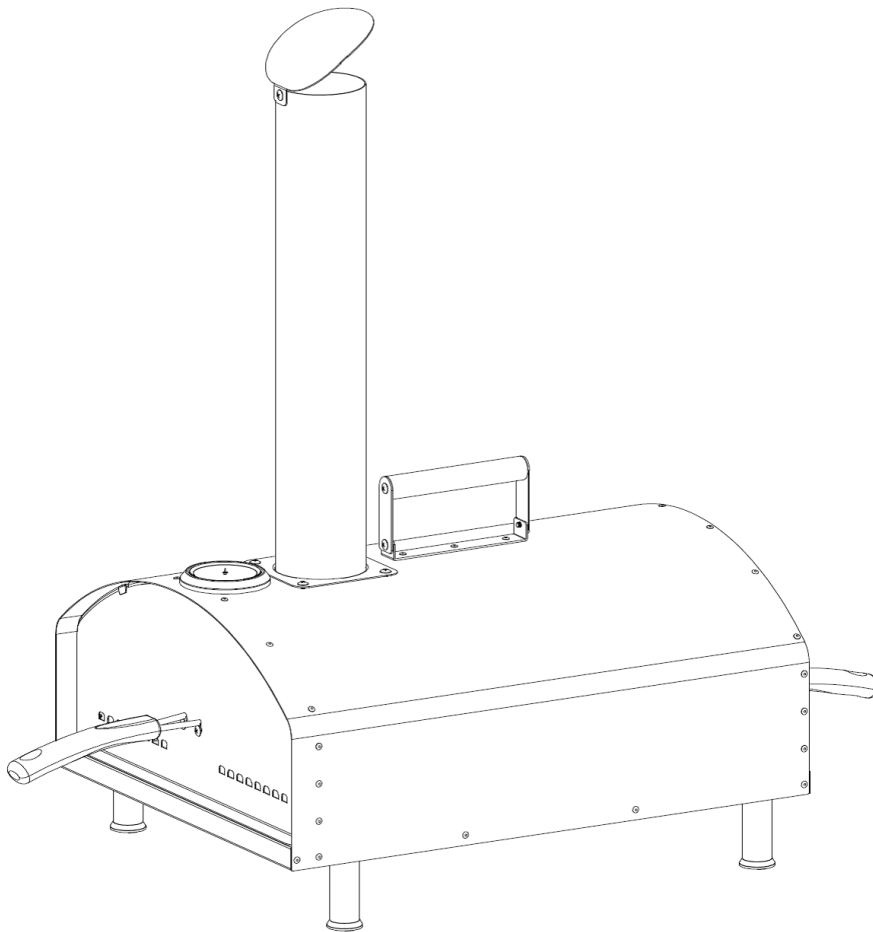


TAINO®

Stoney Pizza Ofen



MONTAGEANLEITUNG/ BEDIENUNGSANLEITUNG

für *TAINO STONEY Pizza Ofen* (Modell 93572)

Pellet-betriebener Pizza Ofen



ACHTUNG:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Aufbau und Inbetriebnahme.
Lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Anleitung um persönliche Schäden oder Geräteschäden zu vermeiden.
Bewahren Sie die Anleitung für eventuelle spätere Fragen auf.
Umbau, Missbrauch oder bauliche Veränderungen des Ofens führen zum Erlöschen der Herstellergarantie.

AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN PRIVATEN GEBRAUCH GEEIGNET!

ANWENDUNG NUR IM FREIEN!



BENUTZEN SIE DEN PELLET-OFEN MIT VORSICHT!
MISSACHTUNG DER BEDIEN- UND WARNHINWEISE IN DIESER ANLEITUNG KÖNNEN KÖRPERLICHE VERLETZUNGEN ODER SACHBESCHÄDIGUNGEN HERBEIFÜHREN.
HALTEN SIE DIESE ANLEITUNG ALS NACHLESEWERK BEREIT.

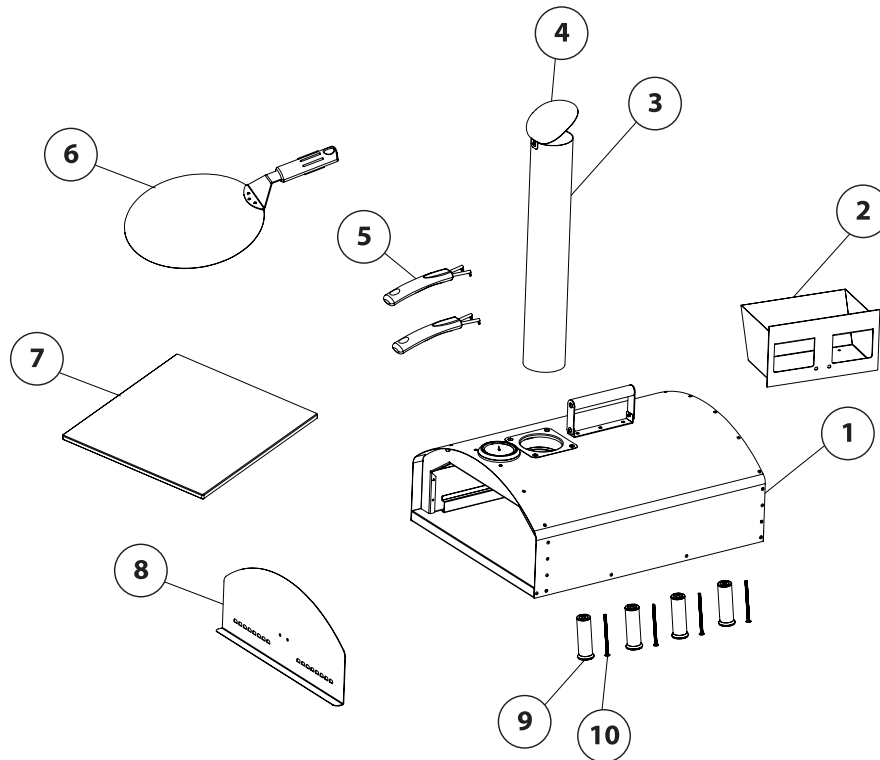


WARNUNG: Obwohl bei der Herstellung Ihres Ofens alle möglichen Maßnahmen ergriffen wurden, um scharfe Kanten zu entfernen, sollten Sie alle Komponenten sorgfältig behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

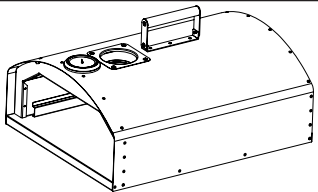
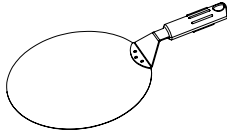
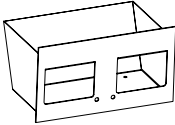
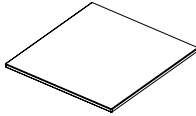

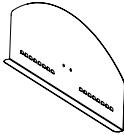
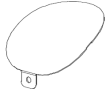



Verpackung nicht entsorgen, falls der Ofen beschädigt sein sollte oder Bauteile fehlen!

Bitte kontaktieren Sie unseren Kundenservice, wenn Teile fehlen oder beschädigt sein sollten und beginnen Sie vorerst nicht mit dem Aufbau!

Es ist ratsam, den Grill von zwei Personen montieren zu lassen.



Überprüfen Sie die Vollständigkeit anhand dieser Teileliste.

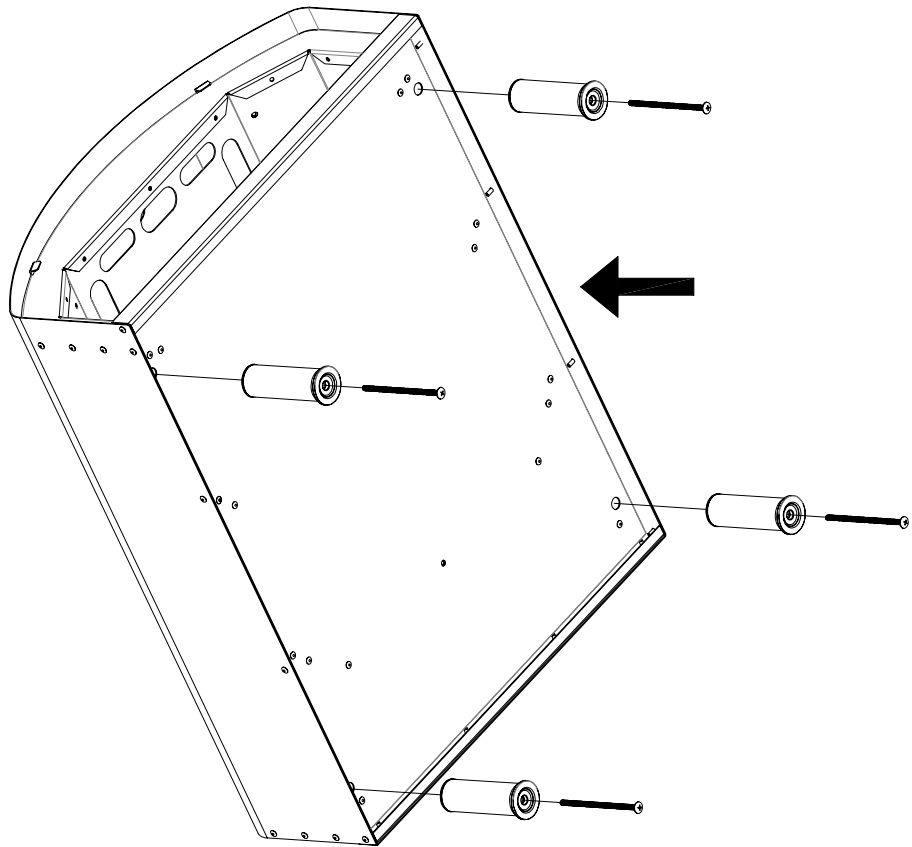
Nr.	Bezeichnung	Anzahl	Nr.	Bezeichnung	Anzahl
1		1	6		1
2		1	7		1
3		1	8		1
4		1	9		4
5		2	10		4

1 Montage der FüÙe

4x Nr. 9

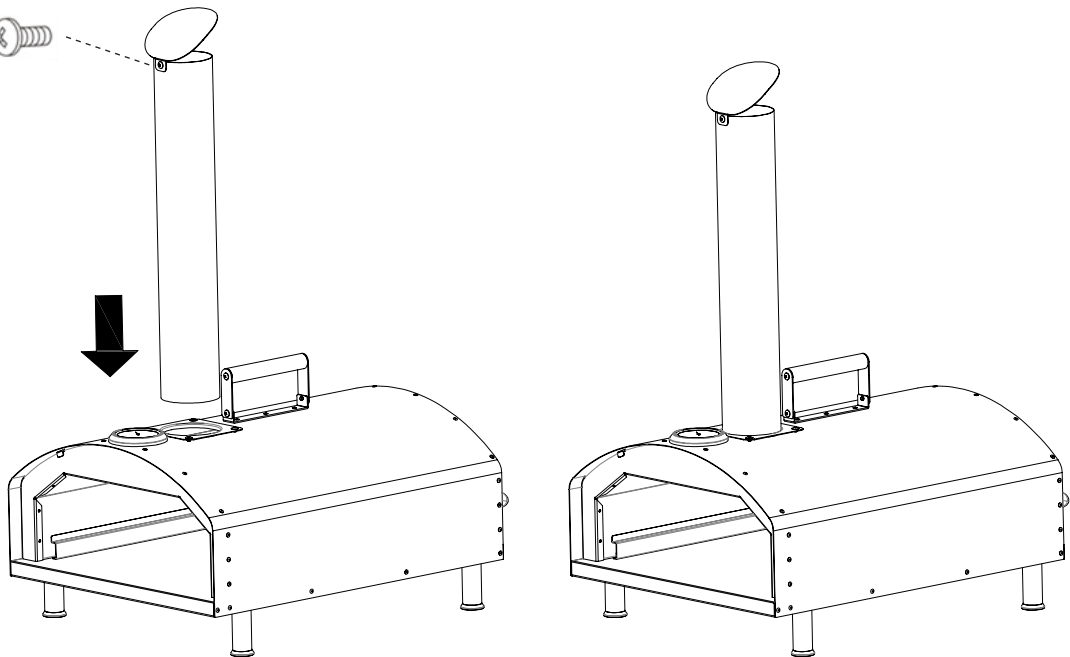


4x Nr.10




2 Anschrauben des Schornsteins

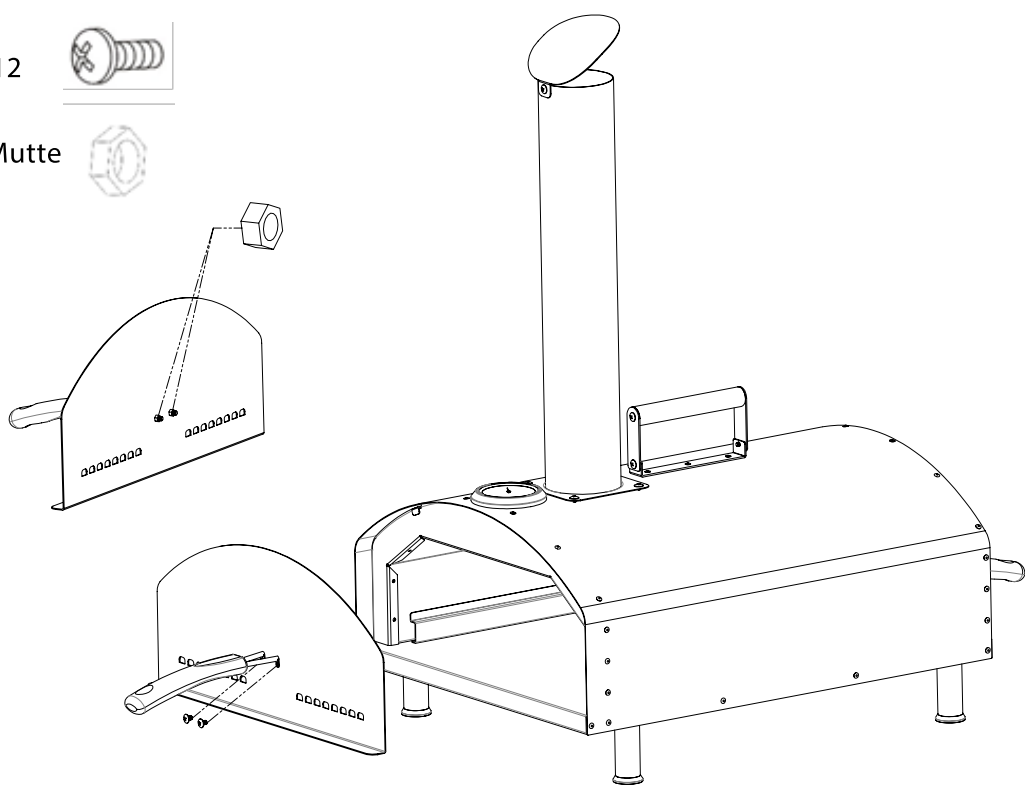
1x M5*8



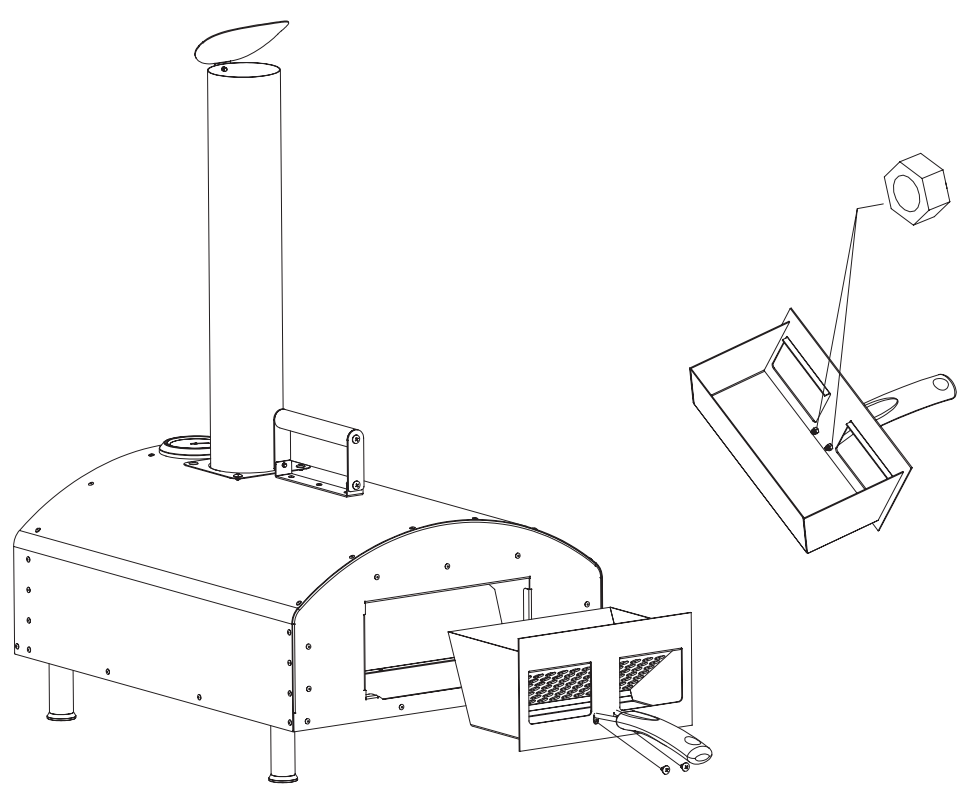
3 Montage des Türgriffs der Türe. Setzen Sie die Tür auf den Ofenkörper.

2x M5*12 

2x M5 Mutter 

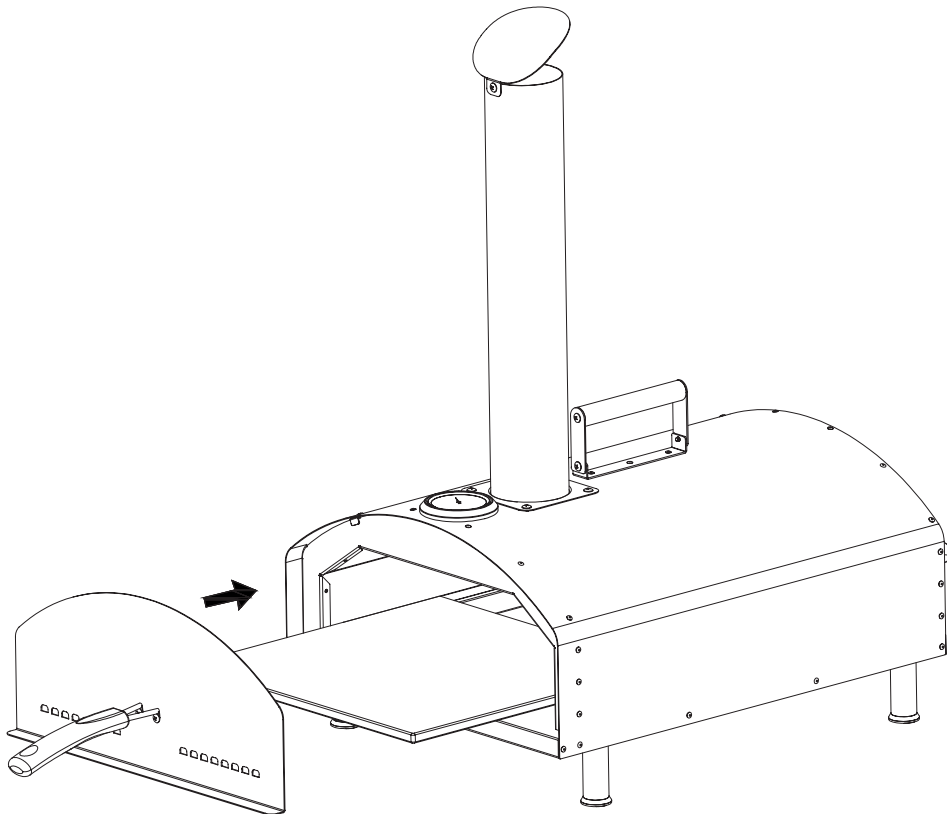


4 Einsatz der Brennkammer (Feuerbox)



5

Legen Sie den Pizzastein in den Pizzaofen, wenn er verwendet werden soll.



HINWEISE

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Dieser Ofen ist nur für den Gebrauch im Freien und fern von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine störenden Einflüsse direkt über den Pizzaofen gibt und dass ein Minimum an Abstand von 122 cm von der Seite oder Rückseite des Geräts gewährleistet ist. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Gerätes nicht verstopft sind. Der Ofen muss auf einer ebenen, stabilen Oberfläche verwendet werden. Das Gerät ist vor direkter Zugluft zu schützen und muss so aufgestellt oder gegen direktes Eindringen von Tropfwasser (z.B. Regen) geschützt werden.

REINIGUNG & PFLEGE

ACHTUNG: Die Reinigung und Instandhaltung sollten erst nach Abkühlung des Geräts durchgeführt werden.

1. Entleeren Sie nach jedem Gebrauch die Feuerbox und kehre Sie Ascherückstände mit einem Handbesen sorgfältig aus.
2. Sowohl den Innenraum als auch das Äußere können Sie du mit Wasser und einem milden Spül mittel auswaschen.



3. Der Schornstein sollte bei regelmäßiger Nutzung des Pizzaofens alle 4 Wochen abgenommen und ausgewaschen werden, um die Rußschicht abzusputzen. **VERWENDEN SIE NIEMALS OFENREINIGER!**

(Optional) Grillrost:

Verwenden Sie nur eine milde Seifenlauge. Nicht scheuerndes Reinigungsmittel kann bei hartnäckigen Flecken verwendet werden, muss aber mit Wasser nachgespült werden.

PIZZASTEIN

Vor dem ersten Gebrauch:

Heizen Sie den Pizzastein auf, bestreuen diesen mit Salz und lassen diesen ca. 15 Minuten ziehen (dies entzieht dem Stein Feuchtigkeit). Bei häufigem Gebrauch des Pizzasteins diesen Vorgang gelegentlich wiederholen.

REINIGUNG DES PIZZASTEINS:

Lassen Sie Pizzabox und Pizzastein auskühlen. Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizzastein mit einer Grillbürste (Schaber) oder einem trockenen Tuch. Der Pizzastein ist ein Gebrauchsgegenstand, dem man den Gebrauch und die Abnutzung mit der Zeit ansieht. Reinigen Sie den Pizzastein nicht mit oder unter fließendem Wasser. Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen und geschützten Ort.

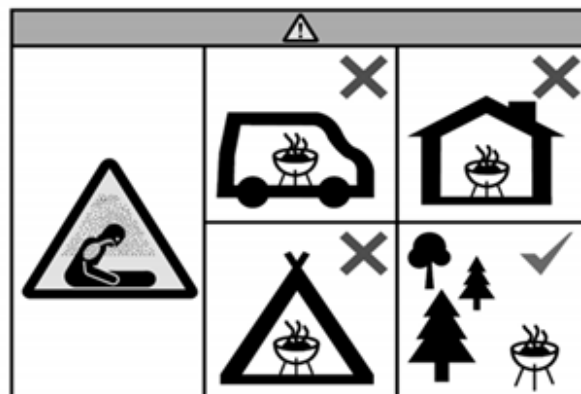
TIPP:

Der Pizzastein lässt sich problemlos auf beiden Seiten gebrauchen.



ACHTUNG:

Erstickungsgefahr! Der Ofen ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt und darf nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen verwendet werden. Es können giftige Dämpfe entstehen, die zum Ersticken führen können.



NUTZUNG

Trage zu deiner Sicherheit immer feuerfeste Handschuhe beim Entfachen des Feuers im Pizzaofen.

ANZÜNDEN MIT HOLZSCHEITEN

1. Füllen Sie die herausgenommene Feuerbox mit passend viele Holzscheiten. Fügen Sie einen Grillanzünder in die Mitte hinzu (ACHTUNG: Benutzen Sie keine flüssigen Anzünder wie Benzin oder Spiritus!) und bedecken Sie ihn mit Stöcken oder dünnem Brennholz und zünden Sie ihn an.
2. Nun können Sie die Feuerbox in den Pizzaofen hineinschieben. Warten Sie bis das Brennholz gleichmäßig brennt.
3. Fügen Sie 1-2 Holzscheite über den Füllschacht hinzu und warten Sie, bis das ganze Holz durchgebrannt ist und kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.
4. Zeigt das Thermometer eine Temperatur von über 400 °C, können Sie die Tür öffnen und die gewünschte Pizza mittig auf den Stein legen. Schließen Sie dann die Tür.
5. Nach ca. 45 Sekunden können Sie die Pizza einmal um ca. 180° drehen.
6. Mithilfe der Luftkappe haben Sie die Möglichkeit den Gargrad Ihrer Pizza zu prüfen.
7. Je nach Dicke des Pizzateigs, ist Ihre Pizza nach ca. 1-5 Minuten servierfertig.

ANZÜNDEN MIT KOHLE, BRIKETTS ODER PELLETS

1. Fügen Sie Kohle, Briketts oder Pellets zu einem Grillanzünder in die Feuerbox (Teil Nr. 2) hinzu. Sobald beispielweise die Briketts brennen, können Sie die Feuerbox in den Pizzaofen hineinschieben.
2. Sie können etwas Kohle, Briketts oder Pellets durch den Schacht nachschütten, um die Temperatur zu regulieren.
3. Warten Sie nun bis die Pellets o.Ä. komplett durchgebrannt sind und kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.
4. Sobald das Thermometer eine Temperatur von ca. 400°C oder mehr zeigt, können Sie die Tür öffnen und die Pizza mittig auf den Stein legen. Schließen Sie dann die Tür.
5. Nach ca. 45 Sekunden muss die Pizza um ca. 180° dreht werden.
6. Mithilfe der Luftkappe haben Sie die Möglichkeit den Gargrad deiner Pizza zu prüfen.
7. Je nach Dicke des Pizzateigs, ist Ihre Pizza nach ca. 1-5 Minuten servierfertig.

Diesen Vorgang kannst du beschleunigen indem du die Kohle, Briketts oder Pellets in einem separaten Anzündkamin durchglühen lässt und nur die reine Glut in die Feuerbox reinlegst.

TIPP: Deinen gewählten Brennstoff kannst du auch mit einem Küchenbrenner statt mit einem Anzünder zünden.

Dafür kannst du die Feuerbox aber nur mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets füllen.

Schiebe dann die Box hinten in den Ofen hinein und halte den Gasbrenner von außen in die Box.

NACHFÜLLEN VON BRENNMATERIAL

WICHTIG: Nutzen Sie beim Befüllen und Entleeren der Feuerbox immer feuerfeste Handschuhe.

Dank der doppelten Edelstahl-Ummantelung mit Wollfüllung, hält der Pizzaofen die Hitze im Inneren konstant und lange.

Sollte die Temperatur während des Backens fallen, können Sie ganz einfach eine neue Ladung

Brennstoff (Holz, Kohle, Briketts oder Pellets) durch den Schacht zum Nachfüllen in die Feuerbox hinzufügen.

Zum Backen der nächsten Pizza müssen Sie warten bis der Brennstoff durchgeglüht ist bzw. kein Rauch mehr aus dem Schornstein steigt.

PIZZA OFEN AUSSCHALTEN

1. Entfernen Sie vorsichtig das restliche Grillgut und schließen Sie die Tür.
Lass den Ofen nach Gebrauch ausbrennen. Dieser Vorgang kann bis zu 4 Std. dauern.
2. Wenn Sie den Pizzaofen schnell verstauen möchten, sollten Sie feuerfeste Handschuhe anziehen. Entnehmen Sie die Feuerbox und schütten Sie den Inhalt in einem passend großen Eimer voll Wasser. Öffnen Sie auch die Tür des Pizzaofens und lassen Sie den Ofen ca. 30 Minuten vollständig auskühlen.

AUFBEWAHRUNG

1. Solltesten Sie den Pizzaofen für eine längere Zeit verstauen wollen, könne Sie Schornstein und Füße demontieren.
2. **WICHTIG:** Bewahren Sie den vollständig ausgekühlten Pizzaofen immer in einer trockenen Umgebung, um Flugrost und Witterung zu entgehen.
Dafür können Sie den Ofen mit einer witterungsbeständigen Abdeckplane abdecken oder im trockenen Keller oder Gartenhaus sicher verstauen.



Vielen Dank für Ihren Kauf!

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich gerne an unseren Kundenservice, über die jeweilige Plattform mit Angabe Ihrer Bestellnummer.

Kontaktdaten:

Clic-Trade GmbH
51149 Köln
service@taino-grill.de
www.taino-grill.de
+49 2203 9479 300

MONTAGEANLEITUNG/ BEDIENUNGSANLEITUNG

für *TAINO STONEY Pizza Ofen* (Modell 93572)

Pellet-betriebener Pizza Ofen



taino-grill.de