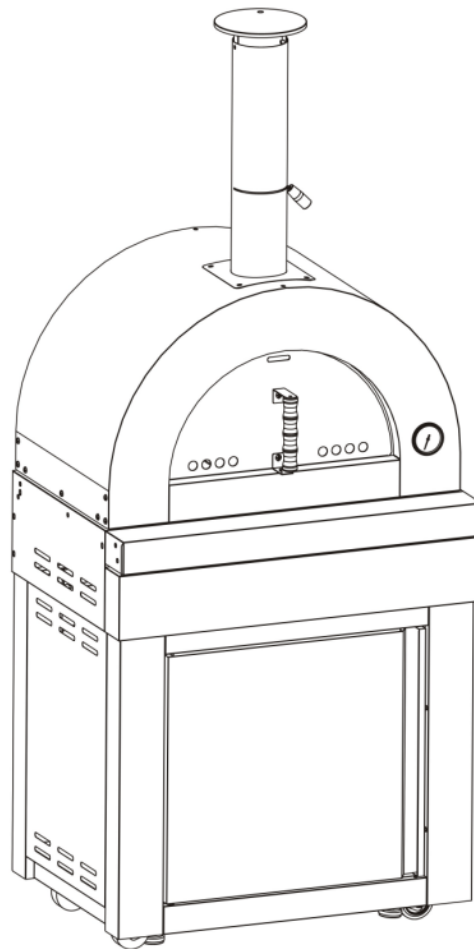




USER MANUAL & INSTALLATION INSTRUCTIONS



WOOD-FIRED PIZZA OVEN MODULE

MODELS: CLWFPNS, CLWFPNB

- USE OUTDOOR ONLY.
- READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
- WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT.
KEEP YOUNG CHILDEN AWAY.

Lindström & Sondén AB

Havsbadsvägen 1, 262 63 Ängelholm, Sweden
info@myoutdoorkitchenbrand.com

WARNING!

- The oven is designed for use outdoor only. NEVER use in doors or in an enclosed area.
- Always use in a well-ventilated area to prevent the possibility of carbon monoxide poisoning or asphyxiation.
- Always keep young children and pets away from the oven. The temperature of the oven can be extremely hot and cannot cause burn.
- Always use heat resistant utensils while cooking. DO NOT put plastic spoons, fork, tongs etc and any other material which can not be stand high temperature inside the oven.
- Always clean and maintain the appliance after each using.
- Although the oven is well insulated, the external still has the possibility to get very hot. DO NOT touch the surface when the oven is in using.
- Always use the seasoned hardwood as fuel.
- Only use cookware suitable for high temperature like cast iron and terra.
- Flames can exit via the oven mouth. DO NOT put any flammable liquid and material near the oven mouth.
- DO NOT extinguish the fire with water.
- DO NOT throw logs but place them carefully inside the oven fire box. Throwing logs into the oven will damage the internal parts of the oven.
- Always check and make sure the chimney and smoke exit are free of blockages before every using.

LIGHTING THE OVEN

1. Make a small fire using small dry wood and paper in the middle of the chamber of the oven to start the fire.
2. After the fire starts, add bigger wood on the small fire and move the embers to one side of the chamber. Add wood slowly and do not suffocate the fire.
3. Keep burning till the temperature gauges shows 250°C/480°F, the oven is ready for use.

EXTINGUISH THE FIRE

1. To extinguish the fire, please close the door and wait until the embers becomes ash.
2. Remove the gas after the fire had been extinguished after at least 30 minutes.

WARNING! DO NOT EXTINGUISH THE FIRE BY USING WATER.

MAINTENANCE AND CLEANING

- When the fire has been extinguished and cool down, remove the ash from the chamber by using heat resistant brush and dustpan, etc.
- Clean the oven floor with a brush and a wet soft cloth.
- Clean the external surface by a towel with warm water.
- Use clean oil like WD40 to maintain the surface to avoid rust or keep shining look.
- Never leave the ash inside your oven for long time because it would collect moisture and damage your oven.

TROUBLESHOOTING

* IF THE OVEN BEGINS TO SMOKE

- Check and make sure the wood is dry and seasoned wood and not wet.
- Ensure the fire is made by gradually increasing a constant live flame to avoid any incomplete combustion.
- Make sure the flue exit is in good ventilation for smoke to exit.

* IF THE OVEN DOES NOT HEAT PROPERLY

- Make sure the fire is placed on the side of the oven away from the oven mouth.
- Make a fire of blazing flame for 20-30 minutes.
- Do not use green or wet wood.
- Add additional wood to the fire gradually.

* IF THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY

- It possibly caused by the first starting or starting the oven after a long period of inactivity.
- Do not make a small or fast fire which can not heat the oven to capacity.
- Verify that water or humidity never infiltrate the oven.

USE AND CARE - PIZZA STONE

Using the Pizza Stones

- Heat the wood-fired oven gradually. Start with a small fire and increase the amount of wood slowly to avoid thermal shock.
- Start with smaller pieces of wood to prevent extreme point heating.
- Allow the stones to heat evenly. Do not place a strong fire directly on cold stones.
- Let the stones cool down naturally after use.

Please note:

Do not put more than **2 kg of wood** into the oven at the same time. Adding more wood increases the risk of the pizza stone cracking.

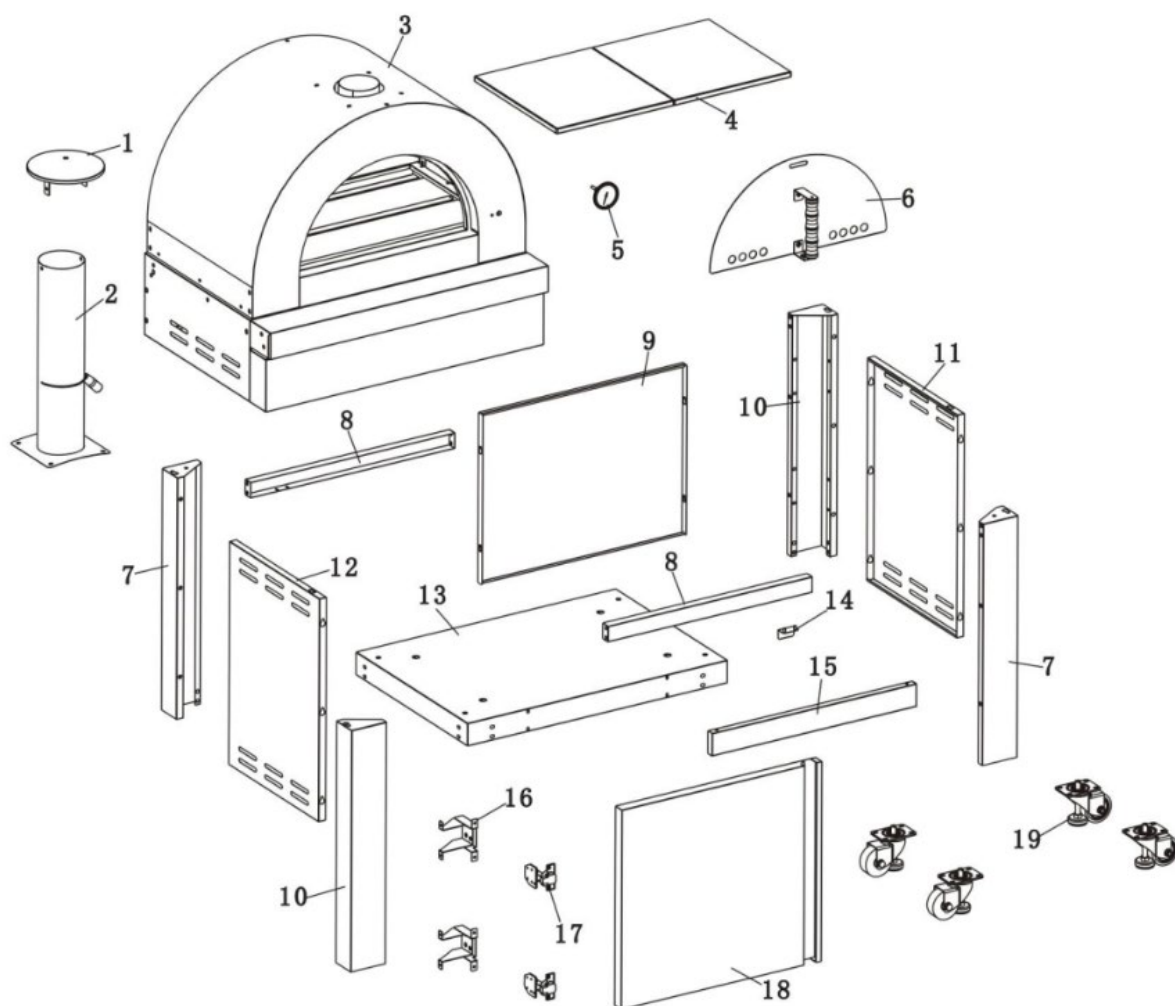
Cleaning

- Allow the stones to cool completely before cleaning.
- Brush off ash, flour and loose debris with a stiff brush.
- Remove baked-on residue with a scraper if needed.
- Only use a slightly damp cloth if absolutely necessary.

Please note:

Never soak the pizza stone and minimize the use of water. Excess moisture can cause the stone to crack.

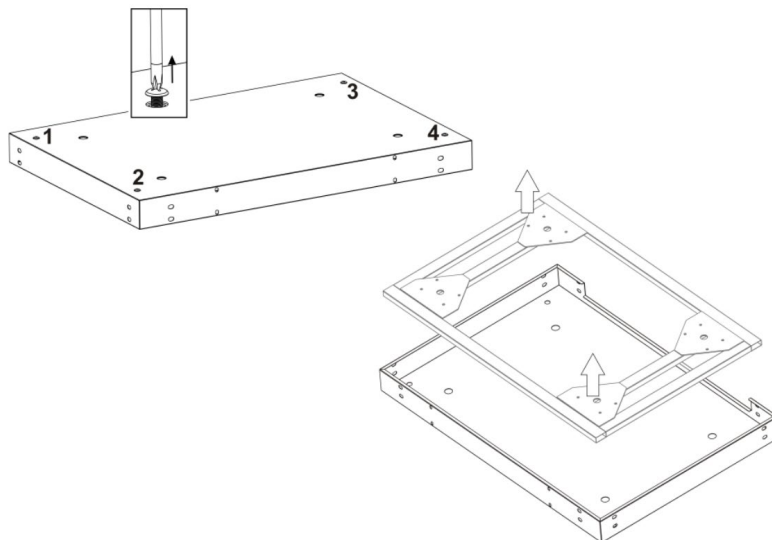
EXPLODED VIEW



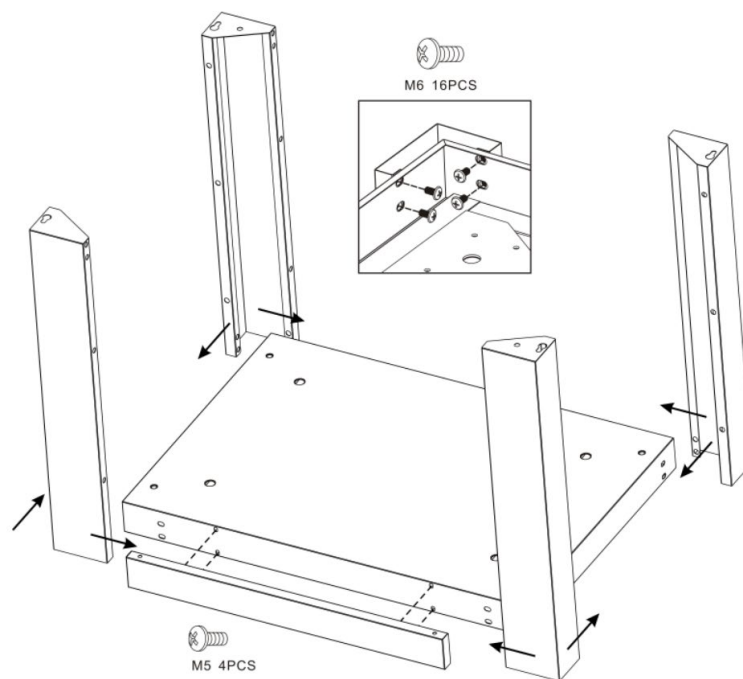
Part No	Description	Qty	Part No	Description	Qty
1	Chimney cover	1	11	Right side panel	1
2	Chimney pipe	1	12	Left side panel	1
3	Oven body	1	13	Bottom panel	1
4	Pizza stone	2	14	Doorstop	1
5	Temperature gauge	1	15	Crossing supporting panel, front lower	1
6	Oven lid	1	16	Buffer hinge support	2
7	Right leg	2	17	Buffer hinge	2
8	Crossing supporting panel, front upper	1	18	Door	1
9	Rear panel	1	19	Adjusting castors	4
10	Left leg	2			

ASSEMBLY

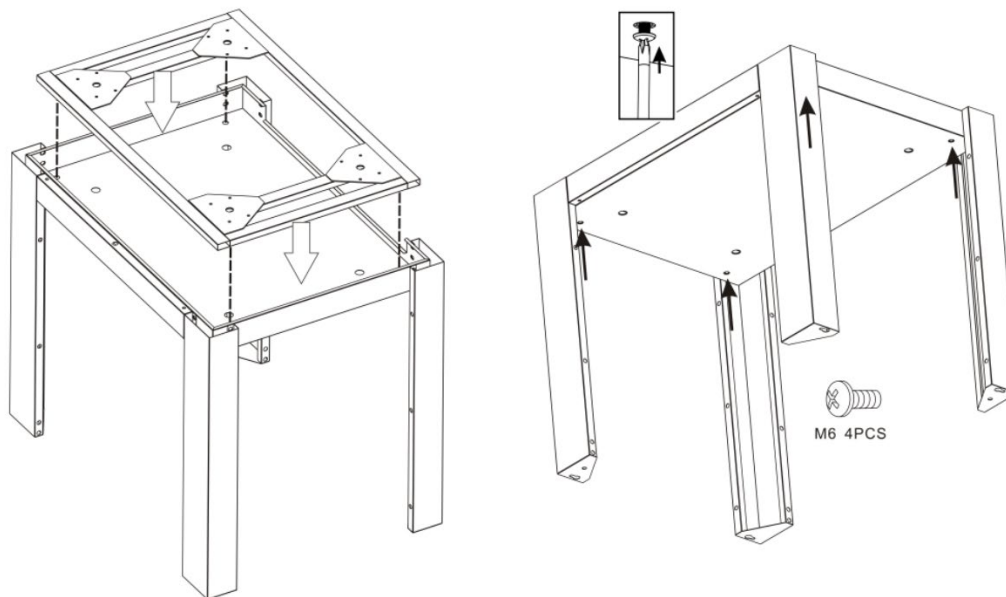
1. Loosen the screws and remove the bottom frame:



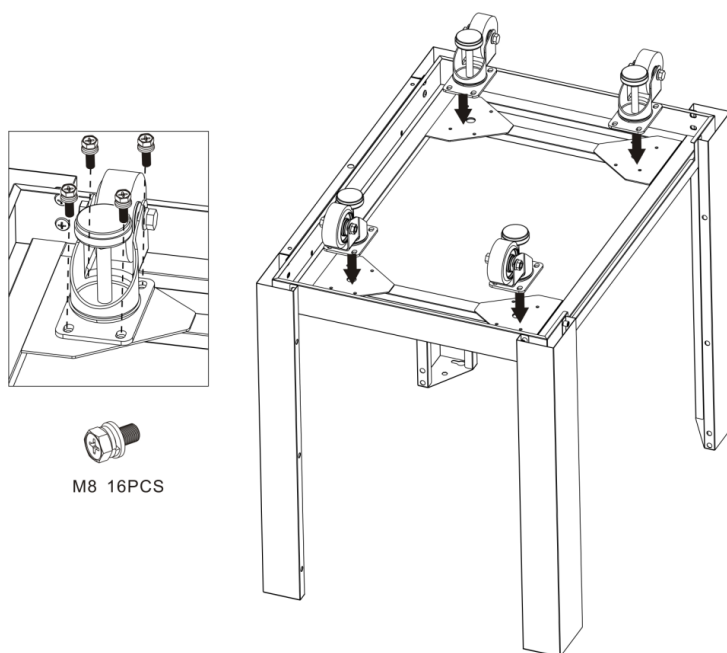
2. Assembly of the 4 legs and the lower beam:



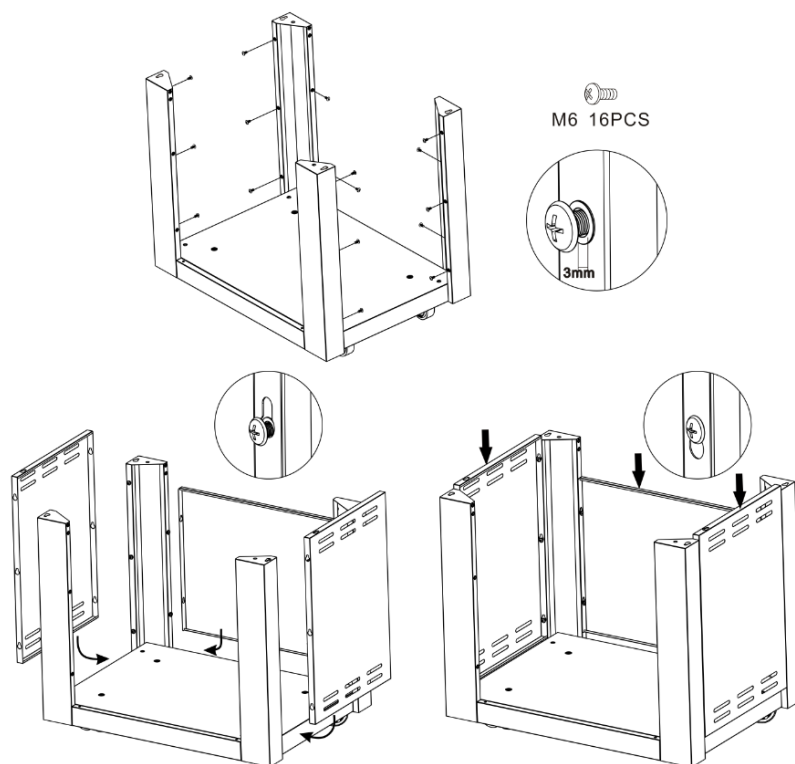
3. Assembly of the bottom frame:



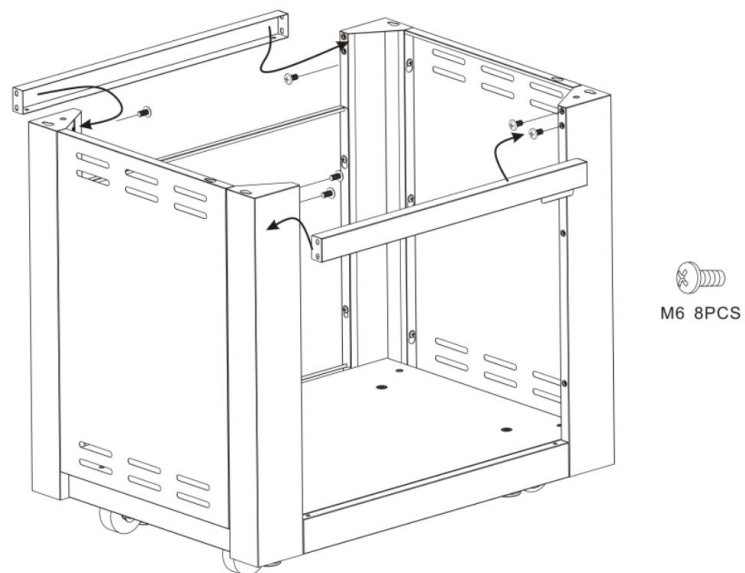
4. Assembly of the wheels:



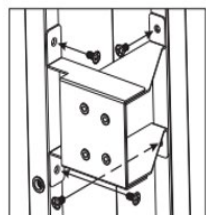
5. Assembly of the side panels and the rear panel:



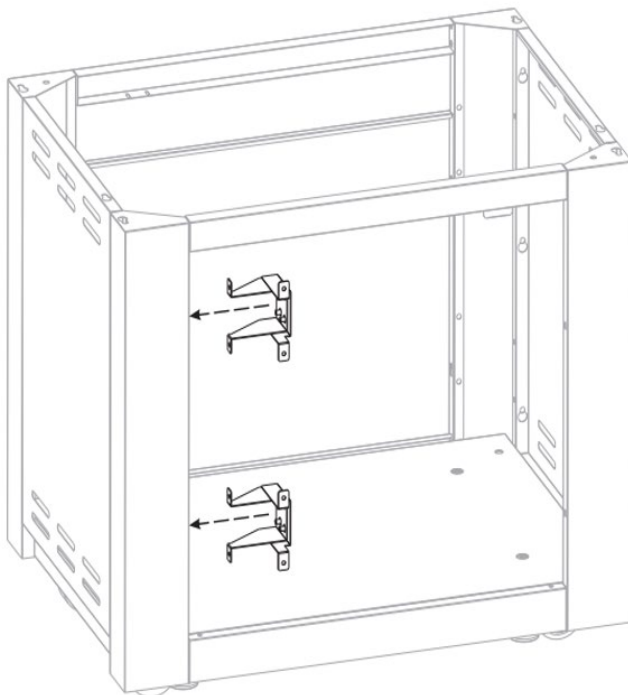
6. Assembly of the upper beams:



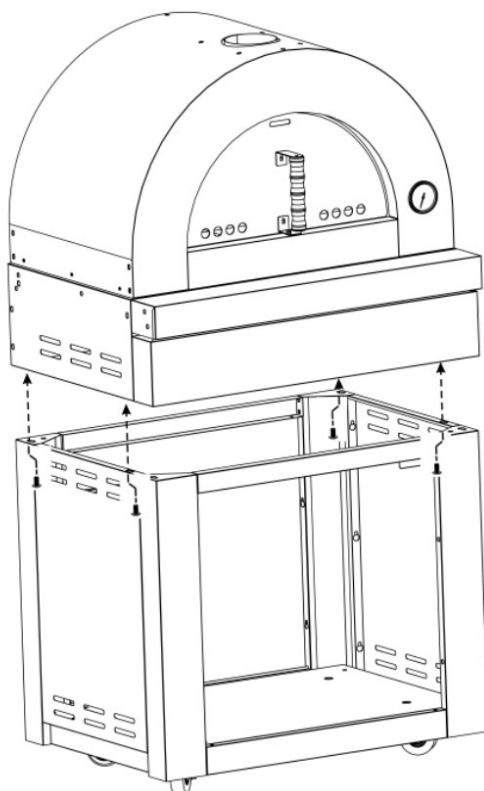
7. Assembly Buffer hinge support:



 M4 8PCS

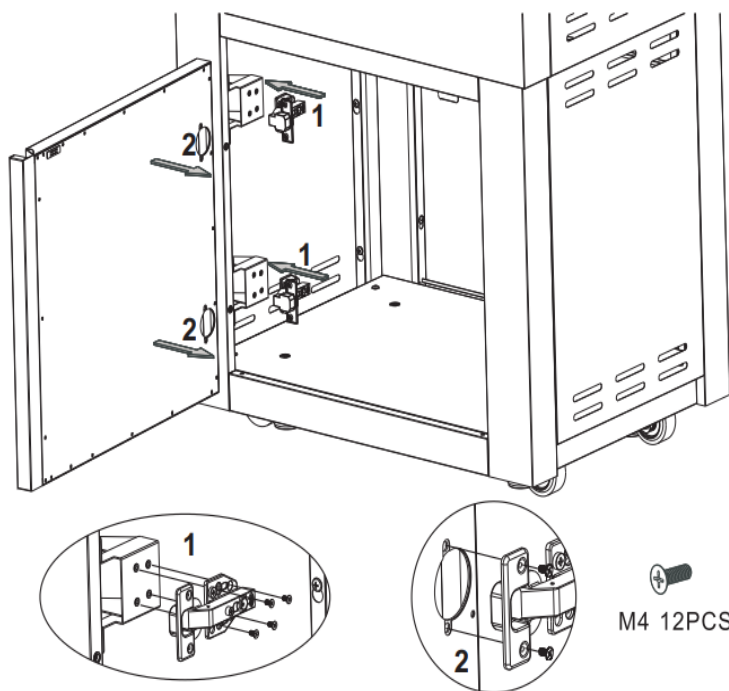


8. Assembly of the body and the cart:

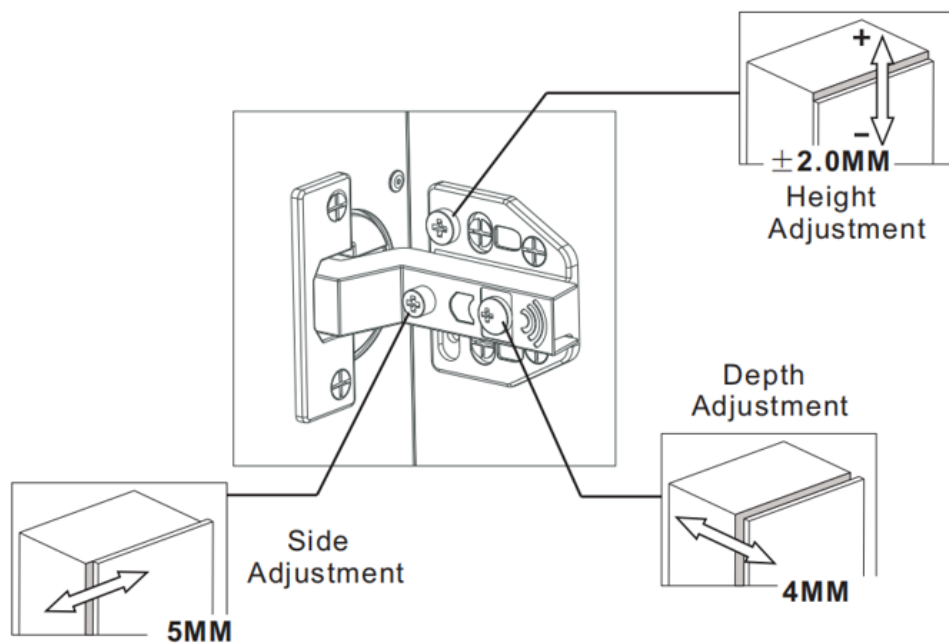


 M6 4PCS

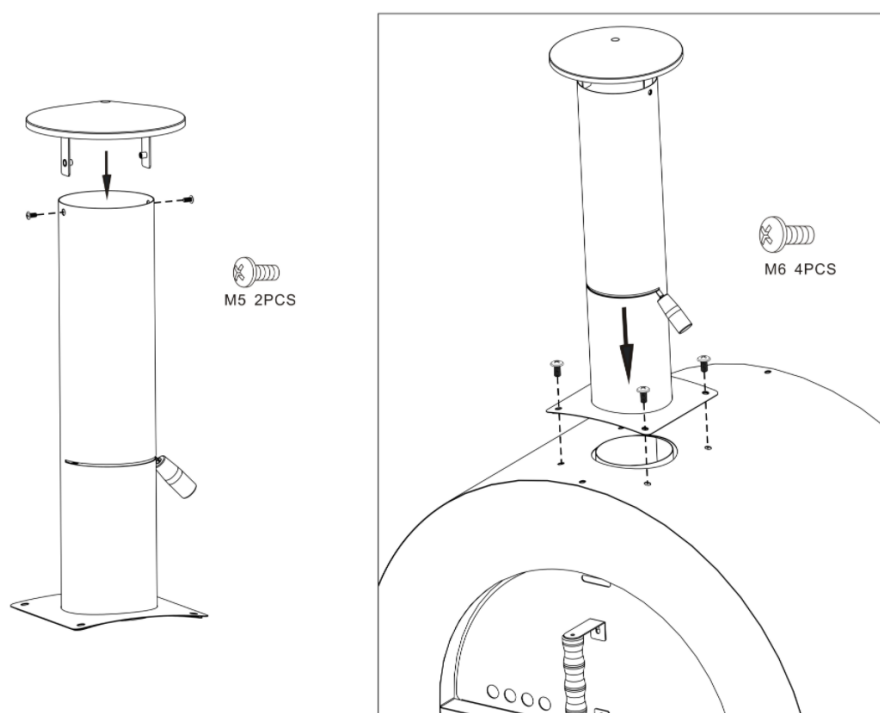
9. Assembly of the door:



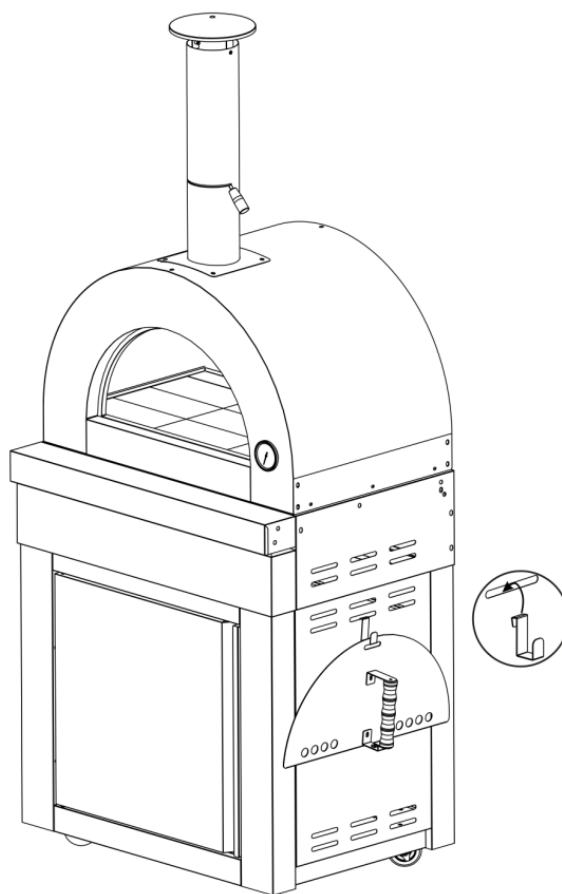
10. Adjustment Buffer hinge:



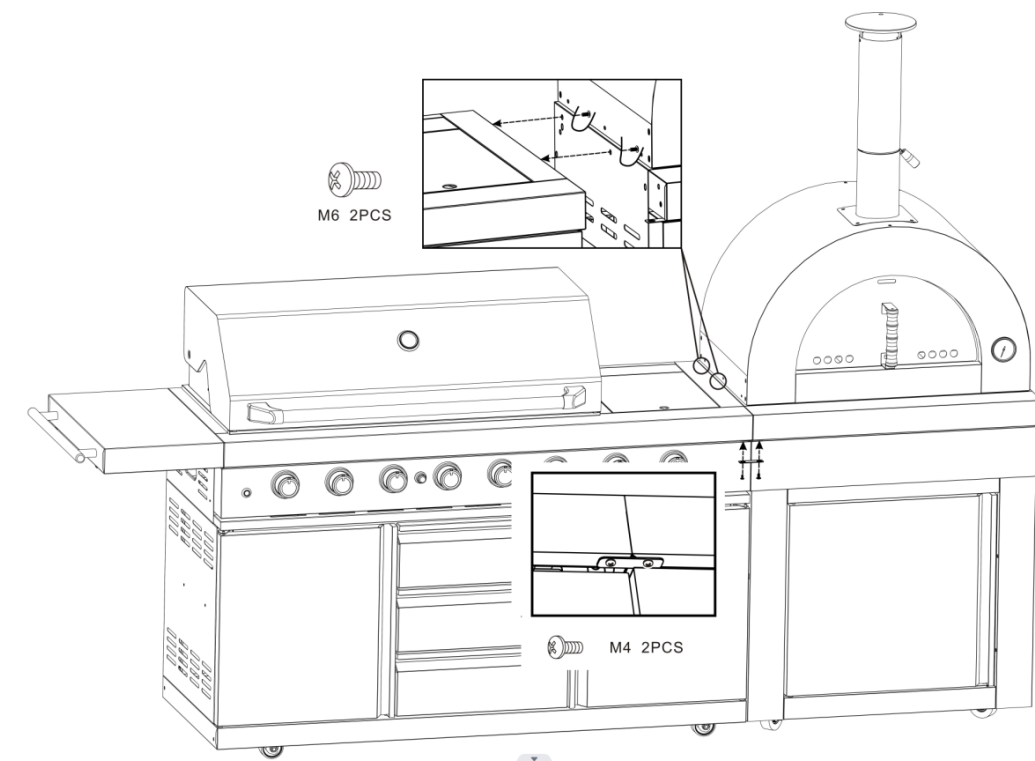
11. Assembly of the chimney:



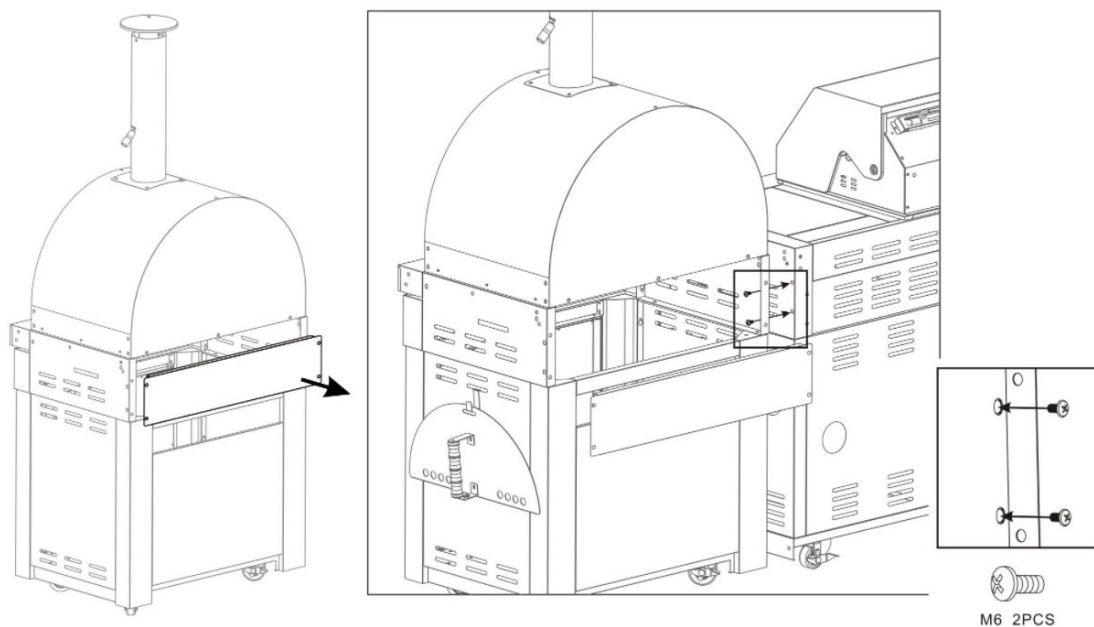
12. The hatch can be hung with a hook:



13. Connection of the grill and the pizza oven:

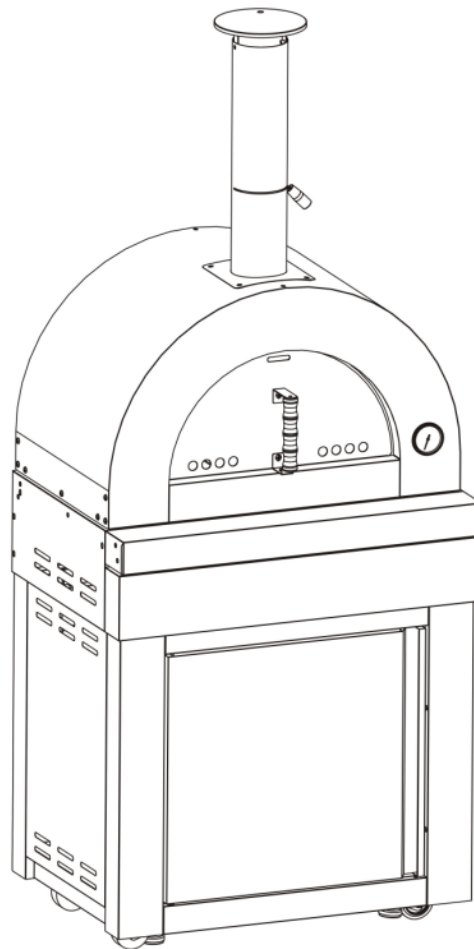


Front connection



Rear connection

BRUKS- OCH MONTERINGSANVISNING



VEDELDAD PIZZAUGNSMODUL

MODELLER: CLWFPNS, CLWFPNB

- ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.
- LÄS ALLA ANVISNINGAR FÖRE ANVÄNDNING.
- VARNING! ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA MYCKET HETA.
LÅT INTE BARN KOMMA NÄRA.

VARNING!

- Ugnen är endast avsedd för utomhusbruk. Använd den ALDRIG inomhus eller i slutet utrymme.
- Använd endast i väl ventilerat utrymme, annars finns risk för kolmonoxidförgiftning eller kvävning.
- Håll barn och husdjur på avstånd från ugnen. Ugnen kan bli mycket het och kan orsaka brännskador.
- Använd värmetålig utrustning vid matlagning. Använd INTE redskap av plast eller andra material som inte tål den höga temperaturen i ugnen.
- Rengör produkten efter varje användning.
- Ugnen är väl isolerad, men utvändiga ytor kan bli mycket heta. Rör INTE vid heta ytor när ugnen används.
- Använd väl torkad lövved som bränsle.
- Använd endast kokkärl som tål hög temperatur, som gjutjärn eller keramiska kärl.
- Flammor kan komma ut genom ugsöppningen. Placera INTE antändliga ämnen eller material i närheten av ugsöppningen.
- Försök INTE släcka elden med vatten.
- Släng eller kasta inte in veden, utan placera vedträna försiktigt i ugnskammaren. Ugnens invändiga delar skadas om veden kastas in.
- Kontrollera före varje användning att skorsten och rökutlopp inte är blockerade.

TÄNDNING

1. Tänd en liten eld med papper och små, torra träbitar mitt i ugnskammaren.
2. När elden tagit sig, lägg på större vedträn och maka glöden till ena sidan av ugnskammaren. Lägg inte på för mycket ved så att elden kvävs.
3. Låt brinna tills termometern visar 250 °C/480 °F. Därmed är ugnen klar för användning.

SLÄCKNING

1. För att släcka elden, stäng luckan och vänta tills glöden slocknat och blivit till aska.
2. Vänta minst 30 minuter efter att elden slocknat innan askan tas ut.

VARNING! FÖRSÖK INTE SLÄCKA ELDEN MED VATTEN.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

- När elden slocknat och ugnen svalnat helt, ta ut askan ur ugnskammaren med värmetåliga redskap.
- Rengör ugsbotten med en borste och en mjuk, våt trasa.
- Rengör utvändiga ytor med en trasa fuktad med varmt vatten.
- Stryk ren olja (WD40 eller liknande) på ytan för att göra den blank och motverka korrosion.
- Låt aldrig aska bli liggande länge i ugnen, den drar till sig fukt och kan skada ugnen.

FELSÖKNING

*** OM UGNEN RYKER**

- Kontrollera att veden är väl torkad och inte våt.
- Bygg upp elden gradvis, så att den brinner med kontinuerliga lågor, för att undvika ofullständig förbränning.
- Kontrollera att det drar genom rökutloppet, så att röken kommer ut.

*** OM UGNEN INTE BLIR VARM**

- Kontrollera att elden är placerad på den sida av ugnen som är längst bort från ugnöppningen.
- Låt elden brinna med stark låga i 20–30 minuter.
- Använd inte färsk eller våt ved.
- Bygg upp elden genom att lägga på mer ved gradvis.

*** OM UGNEN SVALNAR FÖR FORT**

- Detta kan inträffa vid första användning eller om ugnen inte använts på en längre tid.
- Kontrollera att elden inte är för liten eller brinner för fort, så att den inte kan värma hela ugnen.
- Se till att inte vatten eller fukt tränger in i ugnen.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL – PIZZASTEN

Användning av pizzastenarna

- Värm den vedeldade ugnen gradvis. Börja med en liten eld och öka mängden ved långsamt för att undvika temperaturschocker.
- Börja med mindre vedstycken för att undvika extrem punktvärme.
- Låt stenarna värmas upp jämnt. Placera inte en kraftig brasa direkt på kalla stenar.
- Låt stenarna svalna naturligt efter användning.

Observera:

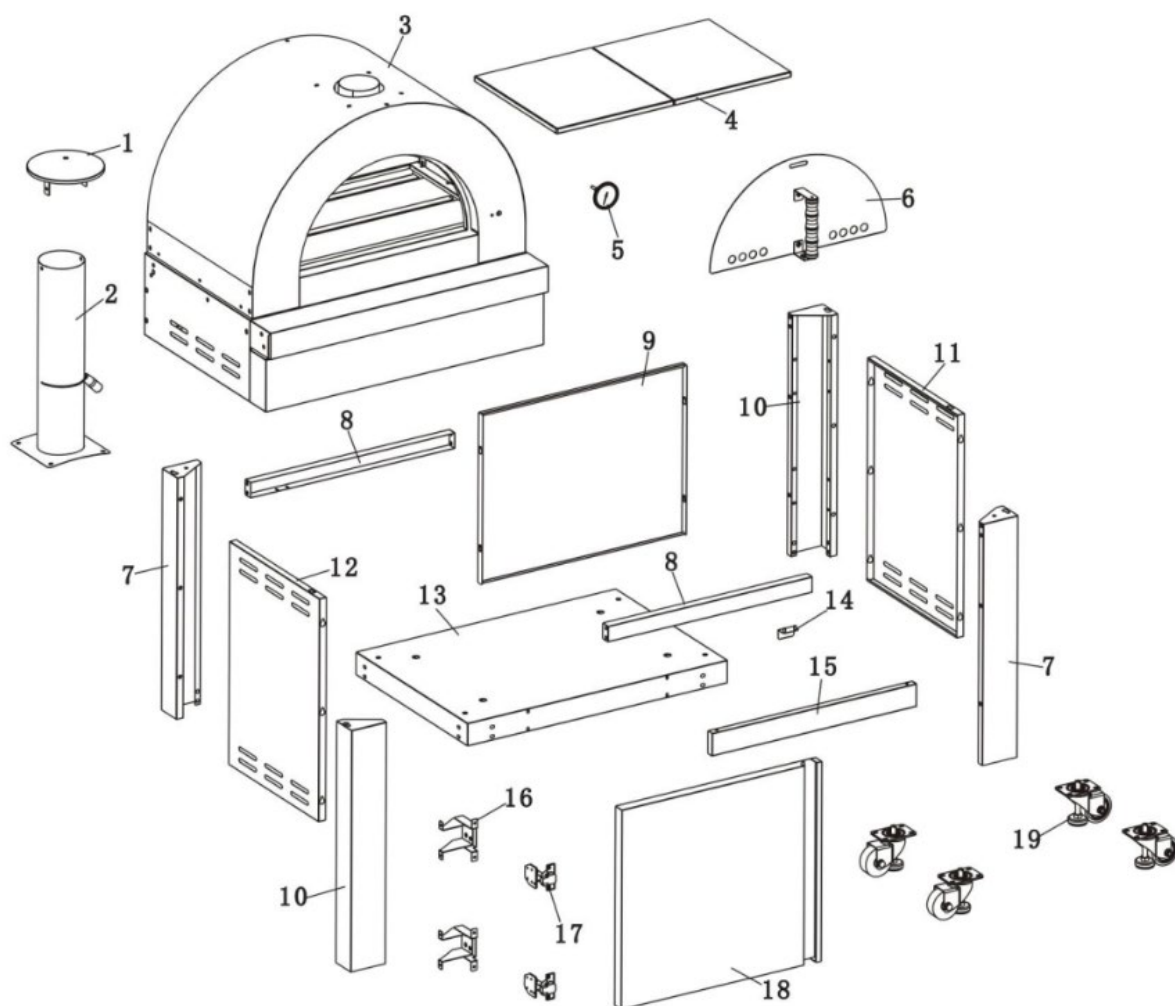
Lägg inte mer än **2 kg ved** i ugnen åt gången. Mer ved ökar risken för att pizzastenen spricker.

Rengöring

- Låt stenarna svalna helt innan rengöring.
- Borsta bort aska, mjöl och lösa rester med en styv borste.
- Avlägsna fastbrända rester med en skrapa vid behov.
- Använd endast en lätt fuktad trasa om det är absolut nödvändigt.

Observera:

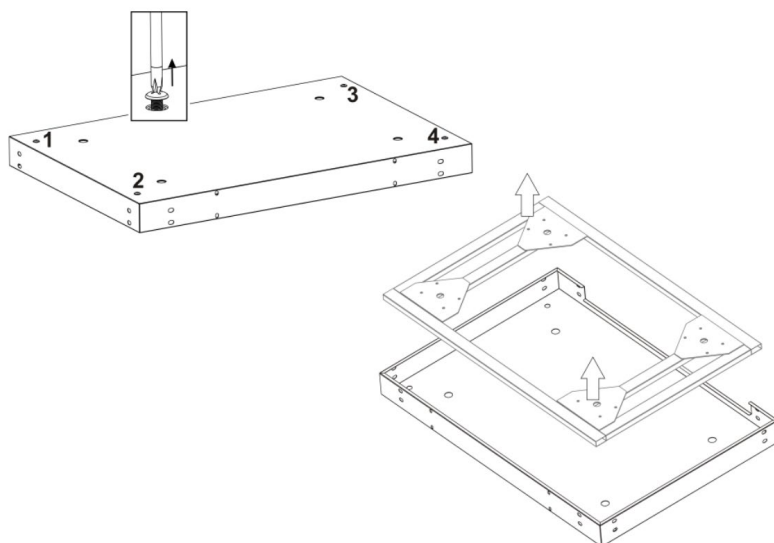
Blötlägg aldrig pizzastenen och minimera användningen av vatten. För mycket fukt kan orsaka sprickbildning.



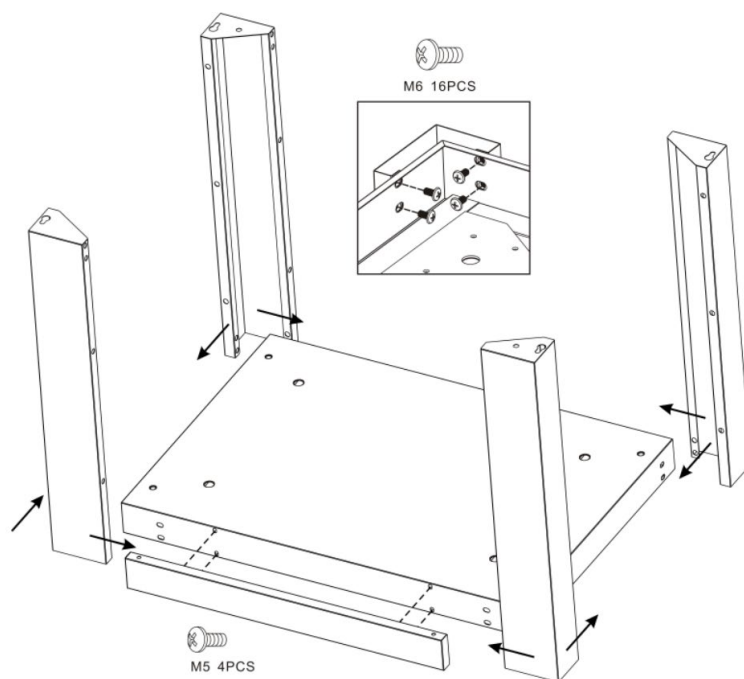
Del	Beskrivning	Antal	Del	Beskrivning	Antal
1	Kåpa för skorsten	1	11	Höger sidopanel	2
2	Skorstensrör	1	12	Vänster sidopanel	1
3	Ugnsstomme	1	13	Bottenpanel	1
4	Pizzasten	2	14	Dörrstopp	1
5	Termometer	1	15	Korsande stödpanel, främre nedre	1
6	Lucka	1	16	Buffer gångjärn support	2
7	Höger ben	2	17	Buffer gångjärn	2
8	Korsande stödpanel, främre övre	1	18	Dörr	1
9	Bakpanel	1	19	Justerbara hjul	4
10	Vänster ben				

MONTERING

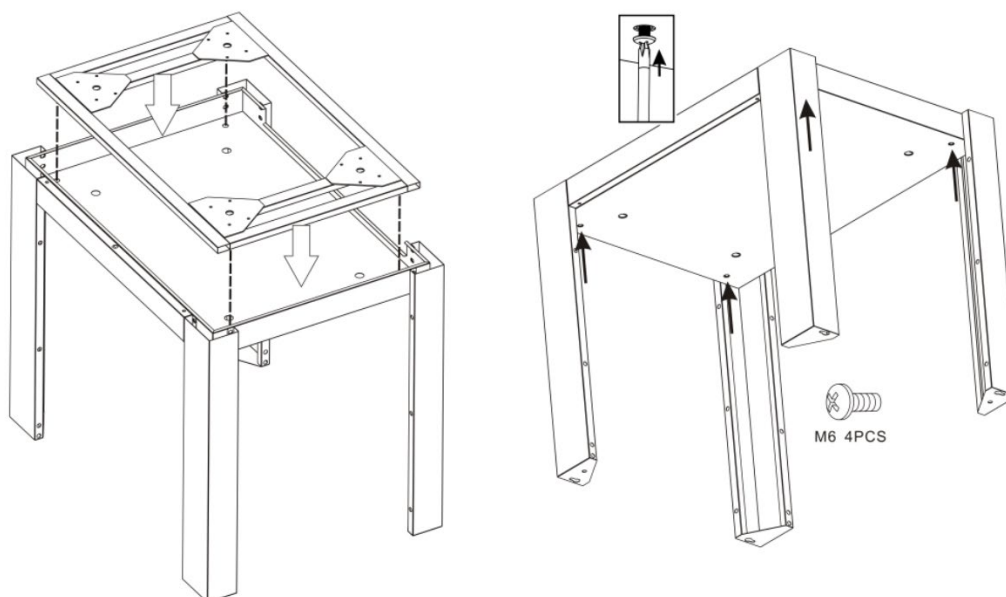
1. Lossa skruvarna och ta bort bottenramen:



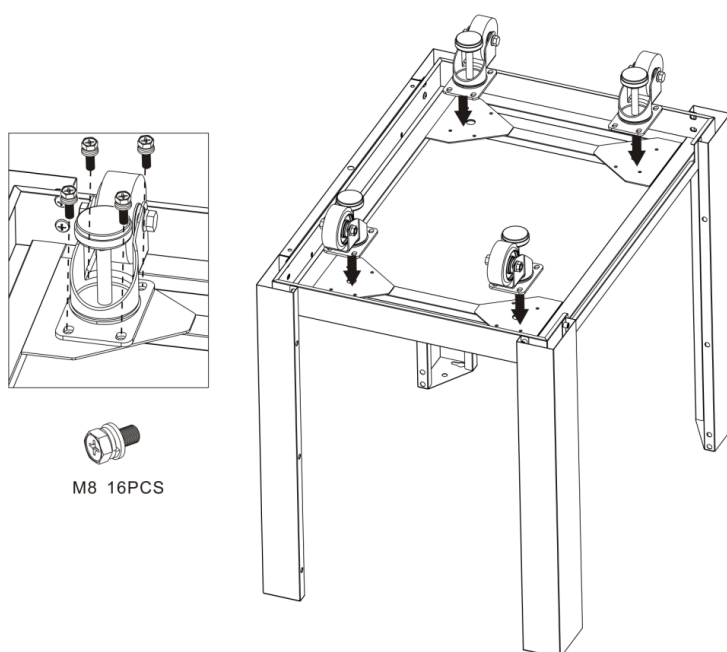
2. Montering av de 4 benen och den nedre balken:



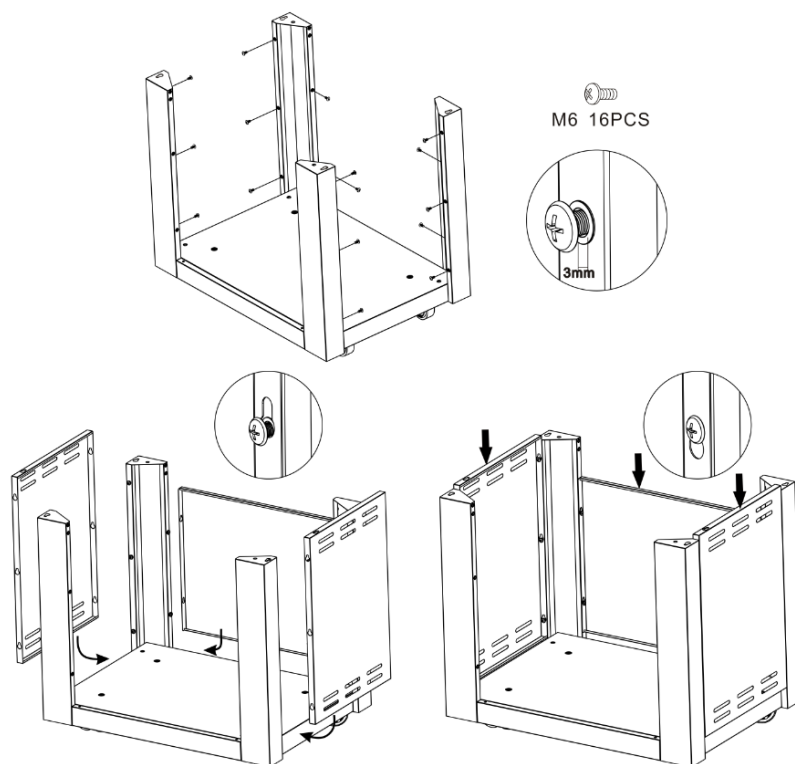
3. Montering av bottenramen:



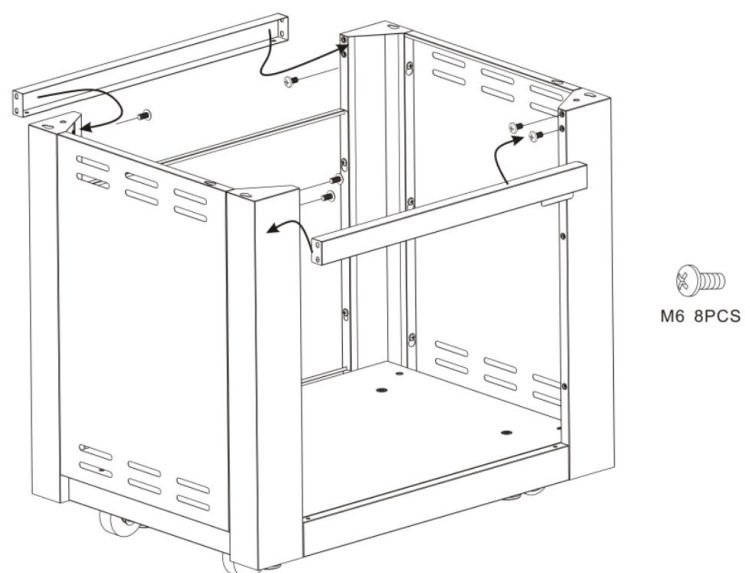
4. Montering av hjulen:



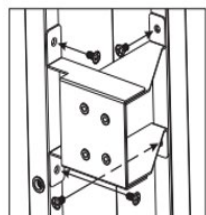
5. Montering av sidopanelerna och bakpanelen:



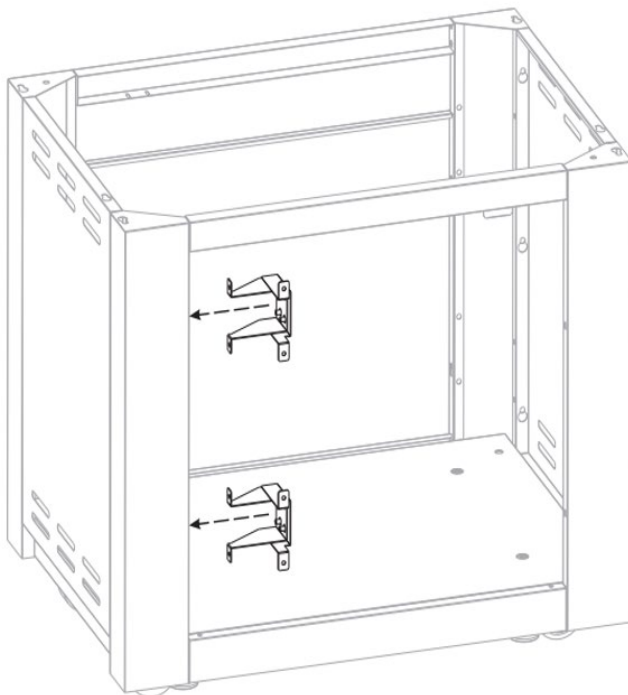
6. Montering av de övre balkarna:



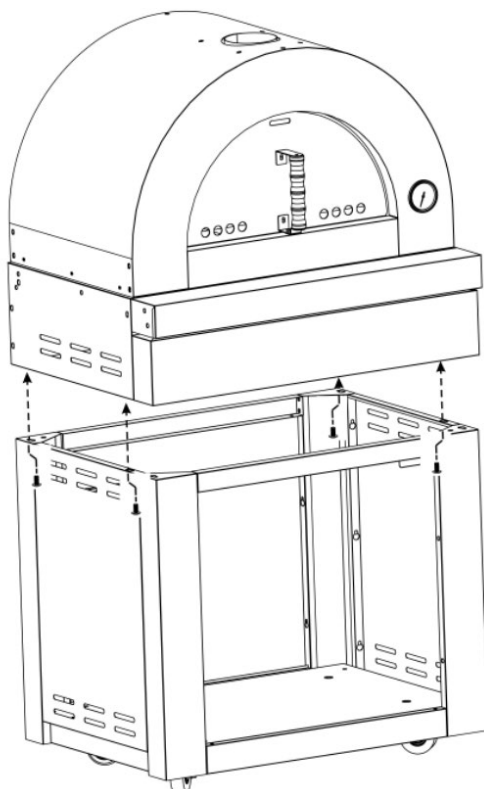
7. Assembly Buffer hinge support:



M4 8PCS

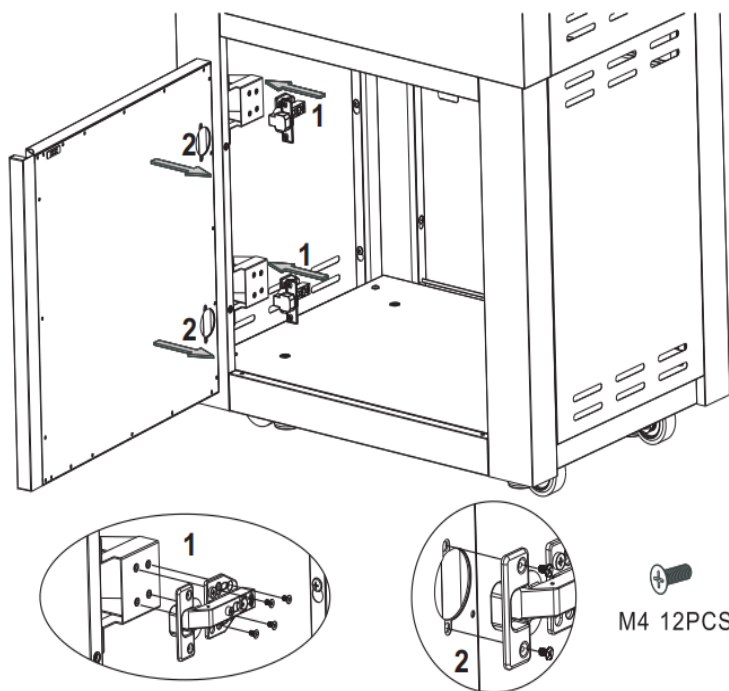


8. Montering av ugn och bottendel:

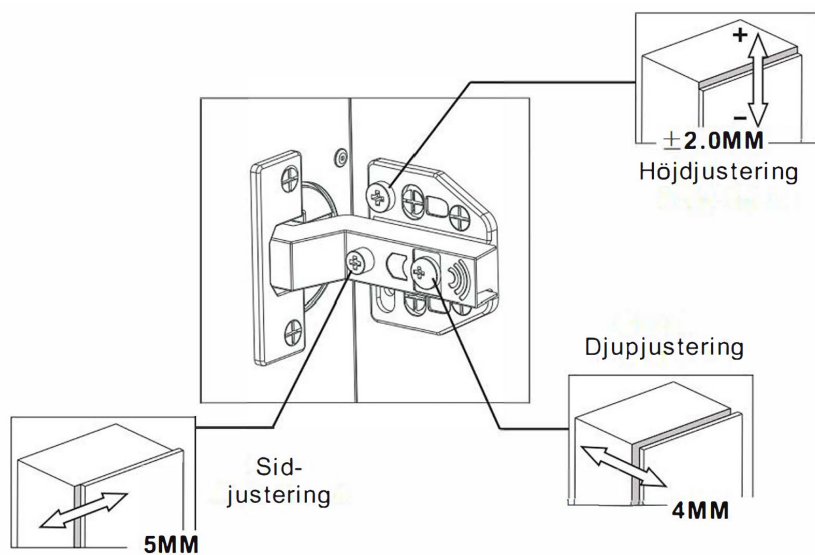


M6 4PCS

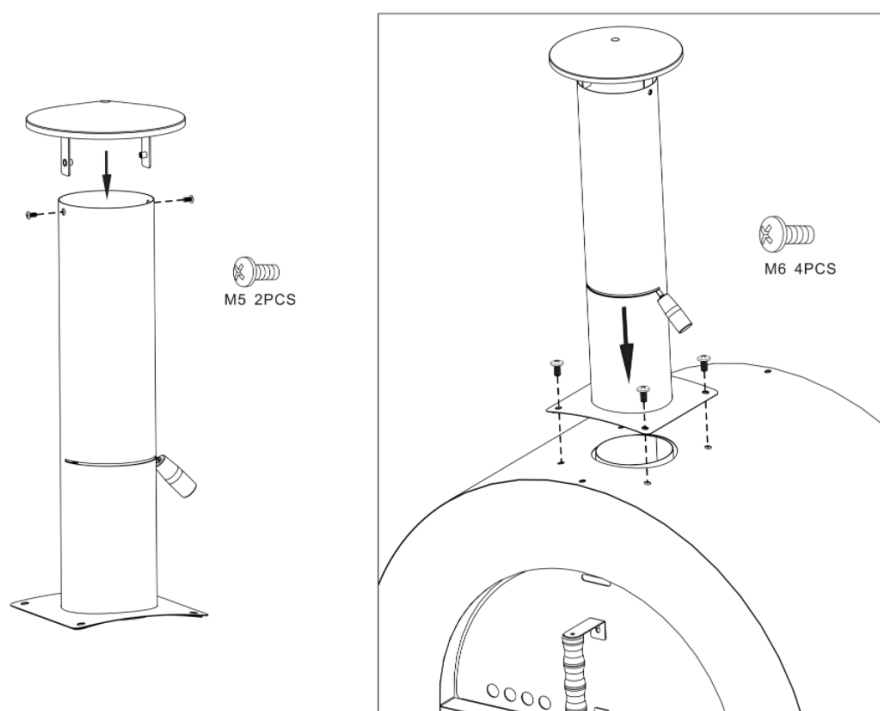
9. Montering av dörren:



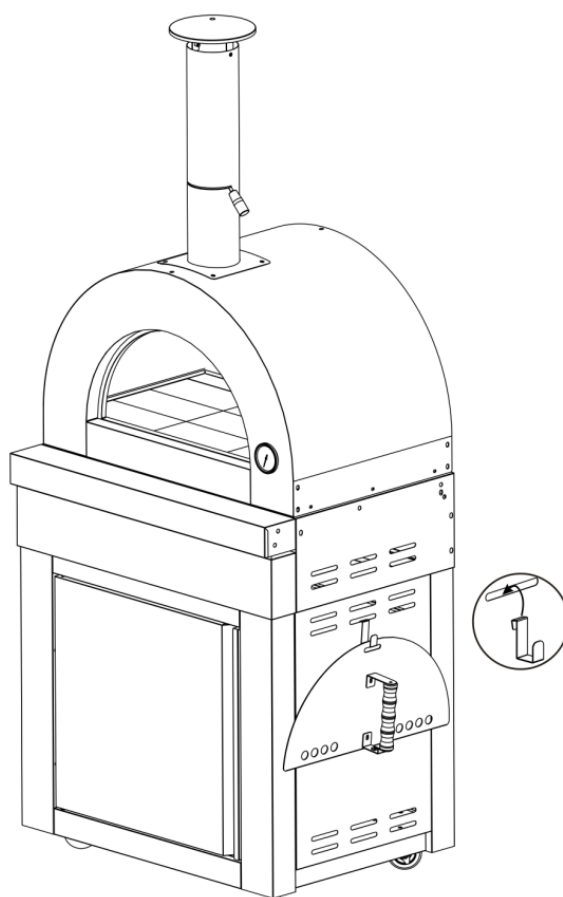
10. Justering av buffergångjärn:



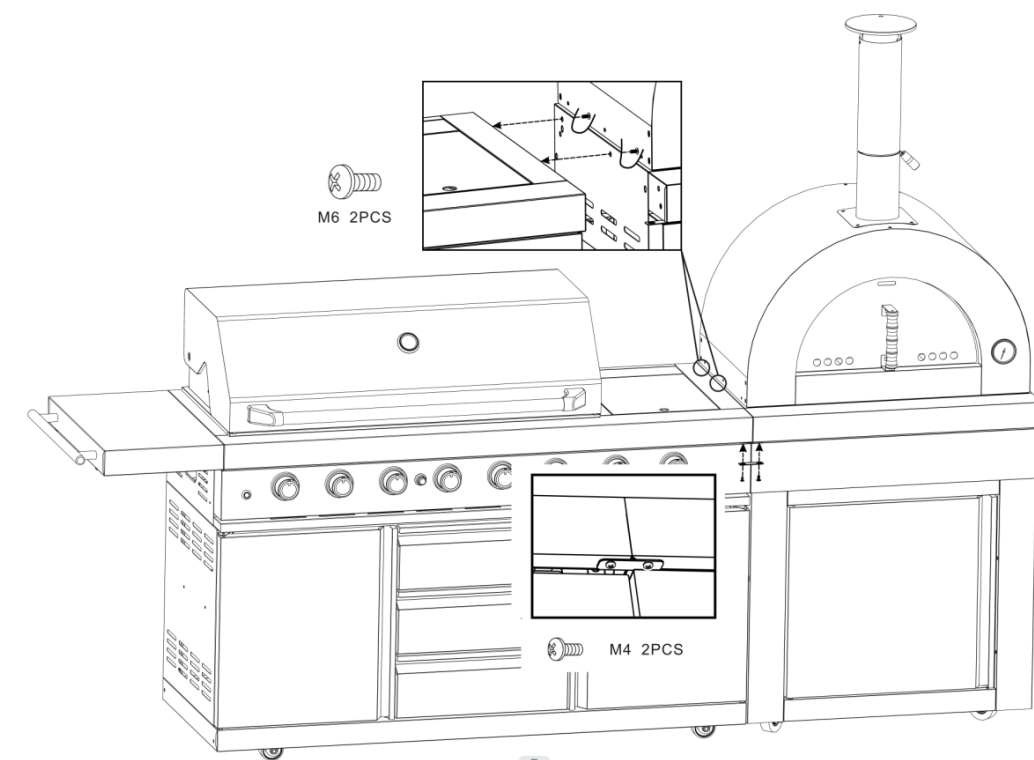
11. Montering av skorstenen:



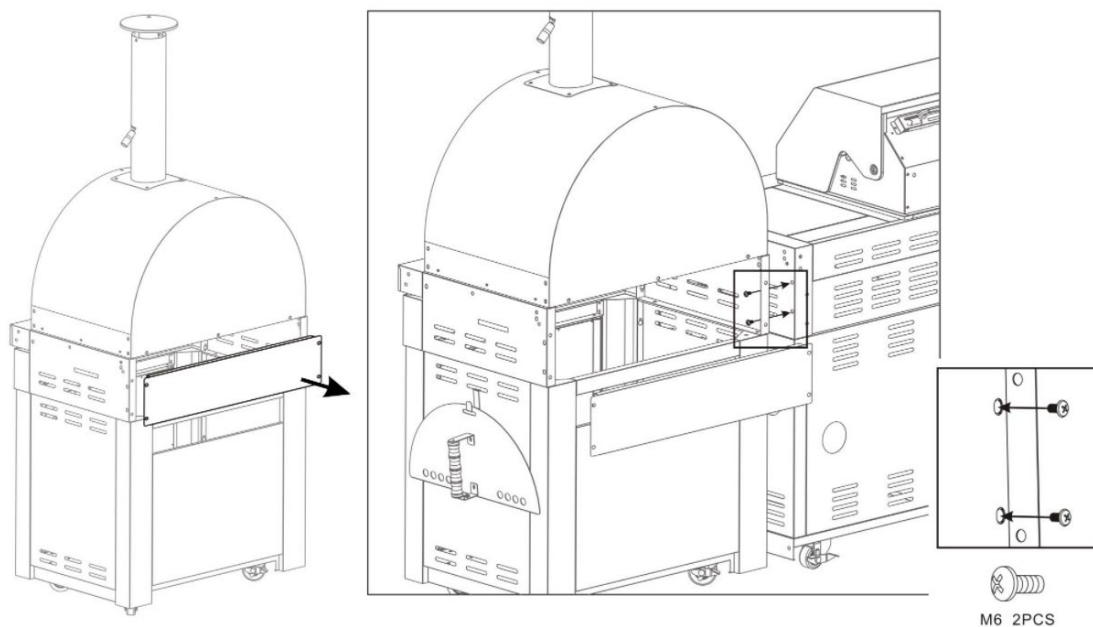
12. Luckan kan hängas upp på kroken:



13. Montering av grillen med pizzaugnen:

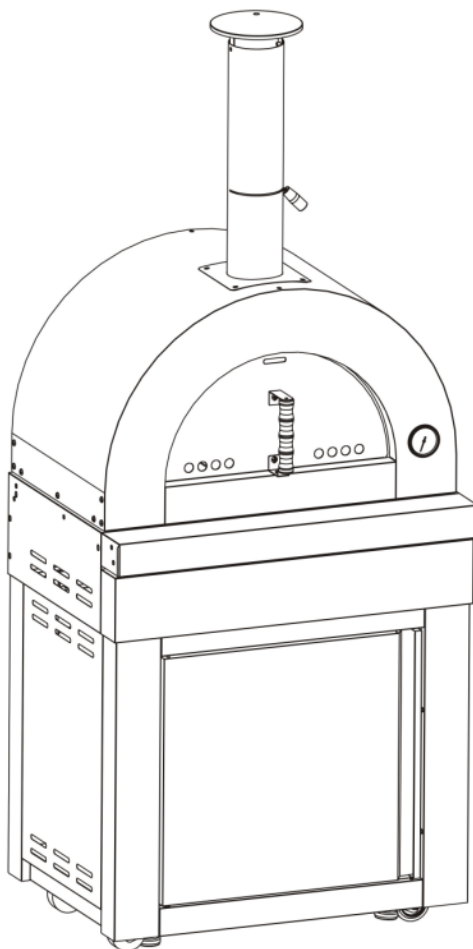


Montering framsida



Montering baksida

BRUGERVEJLEDNING OG INSTALLATIONSINSTRUKTIONER



TRÆFYRET PIZZAOVN-MODUL

MODELLER: CLWFPNS, CLWFPNB

- KUN TIL UDENDØRS BRUG.
- LÆS VEJLEDNINGERNE FØR BRUG AF APPARATET.
- ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN BLIVE MEGET VARME.
HOLD SMÅ BØRN BORTE.

ADVARSEL!

- Ovnens er kun designet til udendørs brug. Brug den ALDRIG indendørs eller i et indelukket område.
- Brug den altid i et godt ventileret område for at forhindre muligheden for kulilteforgiftning eller kvælning.
- Hold altid små børn og husdyr borte fra ovnen. Ovnens temperatur kan blive ekstrem høj og kan medføre forbrændinger.
- Brug altid varmebestandigt husgeråd ved tilberedning. Kom IKKE plasticskeer, -gaffer, -tænger mv. og andre materialer, der ikke kan modstå høje temperaturer, ind i ovnen.
- Rengør og vedligehold altid apparatet efter hver anvendelse.
- Selvom ovnen er godt isoleret, er der alligevel mulighed for, at den udvendige side bliver meget varmt. Rør IKKE ved overfladen, mens ovnen er i brug.
- Brug altid hengemt løvtræ som brændsel.
- Brug kun køkkenredskaber, der er velegnede til høje temperaturer, som f.eks. jern og ler.
- Der kan komme flammer ud af ovnens åbning. Anbring IKKE brændbare væsker og materialer tæt ved ovnens åbning.
- Sluk IKKE bålet vand.
- Kast IKKE træ ind, men anbring det forsigtigt inde i ovnens fyrkasse. Kaster du træ ind i ovnen, beskadiger du ovnens interne dele.
- Tjek altid og sørg inden brug for, at skorstenen og røgdgangen ikke er blokerede.

TÆNDING AF OVNE

1. Lav et lille bål vha. småt tørt træ og papir i midten af ovnkammeret for at starte ilden.
2. Når bålet er startet, skal du lægge større træstykker på det lille bål og flytte gløderne til kammerets ene side. Læg træet langsomt på, og kvæl ikke ilden.
3. Lad det brænde, indtil termometeren viser 250 °C/480 °F, ovnen er klar til brug.

SLUK BÅLET

1. For at slukke bålet skal du lukke døren og vente, til gløderne bliver til aske.
2. Fjern asken, når bålet er blevet slukket efter mindst 30 minutter.

ADVARSEL! SLUK IKKE BÅLET MED VAND.

VEDLIGEGOLDELSE OG RENGØRING

- Når bålet er blevet slukket og kølet ned, skal du fjerne asken fra kammeret vha. en varmebestandig børste og fejebakke mv.
- Rengør ovnbunden med en børste og en våd, blød klud.
- Rens ydersiden med et håndklæde med varmt vand.
- Brug ren olie som WD40 til at vedligeholde overfladen for at undgå rust eller bevare det skinnende udseende.
- Efterlad aldrig aske inde i din ovn i længere tid, da dette samler fugt og beskadiger din ovn.

FEJLFINDING

* HVIS OVNEN BEGYNDER AT RYGE

- Tjek og sørg for, at træet er tørt, hengemt og ikke vådt.
- Sørg for, at bålet dannes gradvist ved at forøge en konstant levende flamme for at undgå ufuldstændig forbrænding.
- Sørg for, at røgudgangen har en god ventilation, så røgen kan slippe ud.

* HVIS OVNEN IKKE VARMER KORREKT

- Sørg for, at bålet er placeret i den side af ovnen, der vender bort fra ovnens åbning.
- Lav et bål med flammende ild i 20-30 minutter.
- Brug ikke friskt eller vådt brænde.
- Læg gradvist mere træ på bålet.

* HVIS OVNEN KØLER FOR HURTIGT AF

- Dette skyldes muligvis, at det er den første start af ovnen efter en lang periode med inaktivitet.
- Lav ikke et meget lille eller hurtigt bål, der ikke kan opvarme ovnen til dens kapacitet.
- Sørg for, at der aldrig kommer vand eller fugtighed ind i ovnen.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE – PIZZASTEN

Brug af pizzastenene

- Varm den brændefyrede ovn op gradvist. Start med en lille ild, og øg mængden af brænde langsomt for at undgå temperaturskock.
- Start med mindre stykker brænde for at undgå ekstrem punktvarme.
- Lad stenene varme jævnt op. Placer ikke en kraftig ild direkte på kolde sten.
- Lad stenene køle naturligt af efter brug.

Bemærk:

Læg ikke mere end **2 kg brænde** i ovnen ad gangen. Mere brænde øger risikoen for, at pizzastenen kan revne.

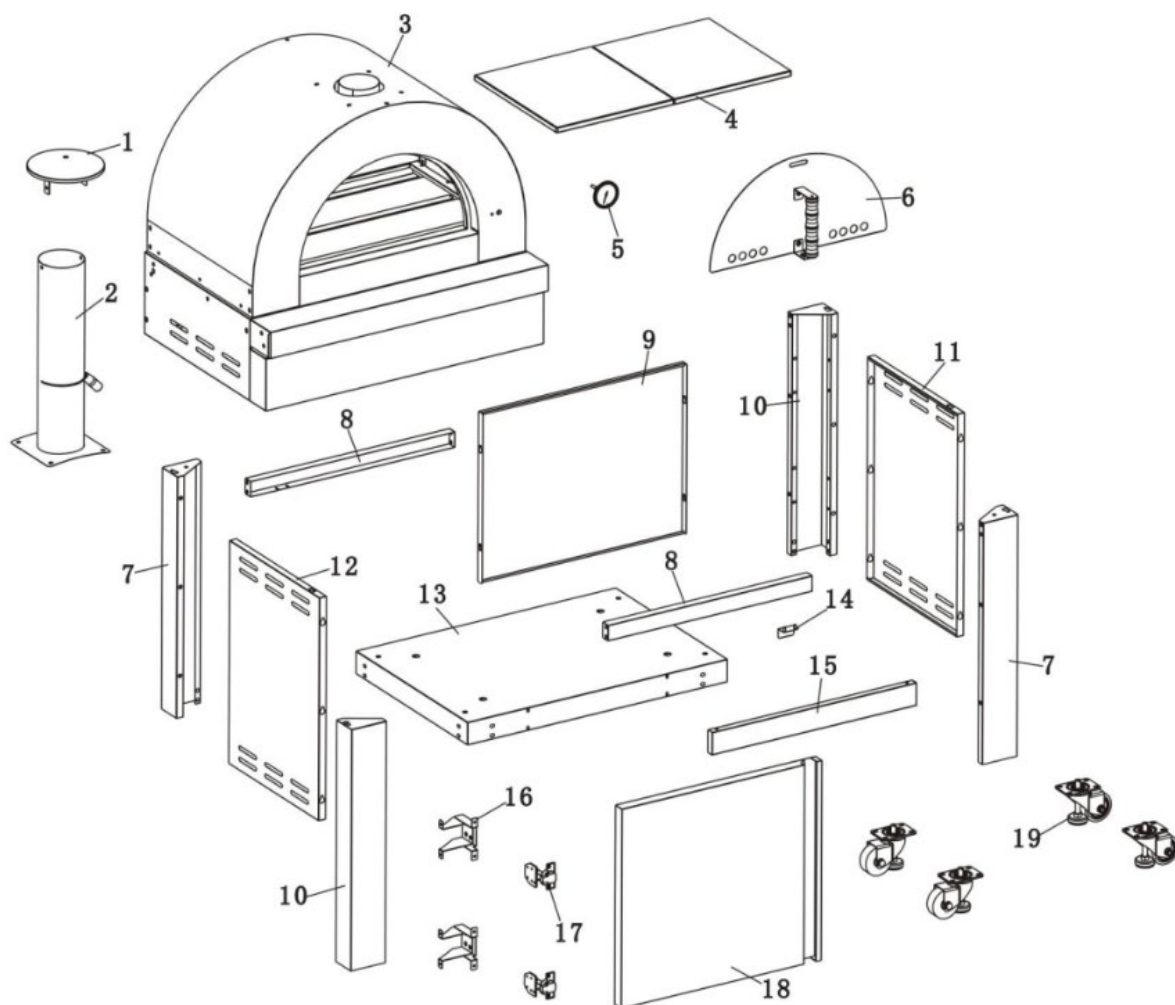
Rengøring

- Lad stenene køle helt af, før de rengøres.
- Børst aske, mel og løse rester væk med en stiv børste.
- Fjern fastbrændte rester med en skraber efter behov.
- Brug kun en let fugtig klud, hvis det er absolut nødvendigt.

Bemærk:

Læg aldrig pizzastenen i blød, og minimér brugen af vand. For meget fugt kan forårsage revnedannelse.

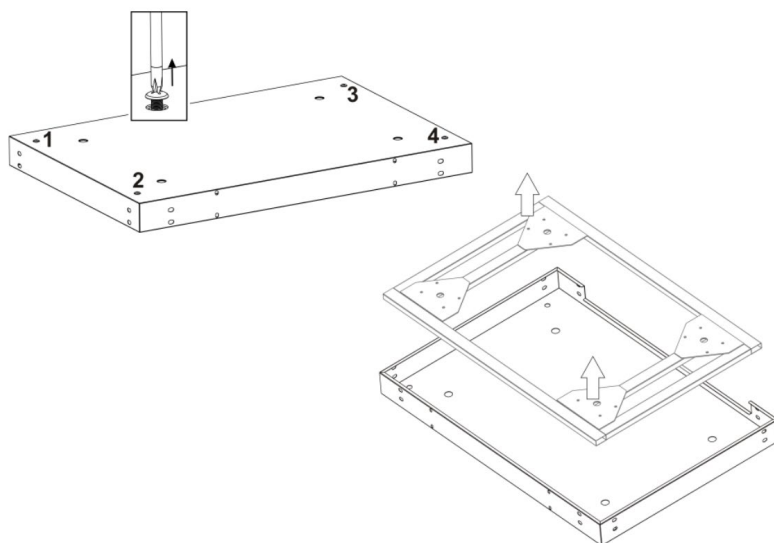
EKSPLODERET VISNING



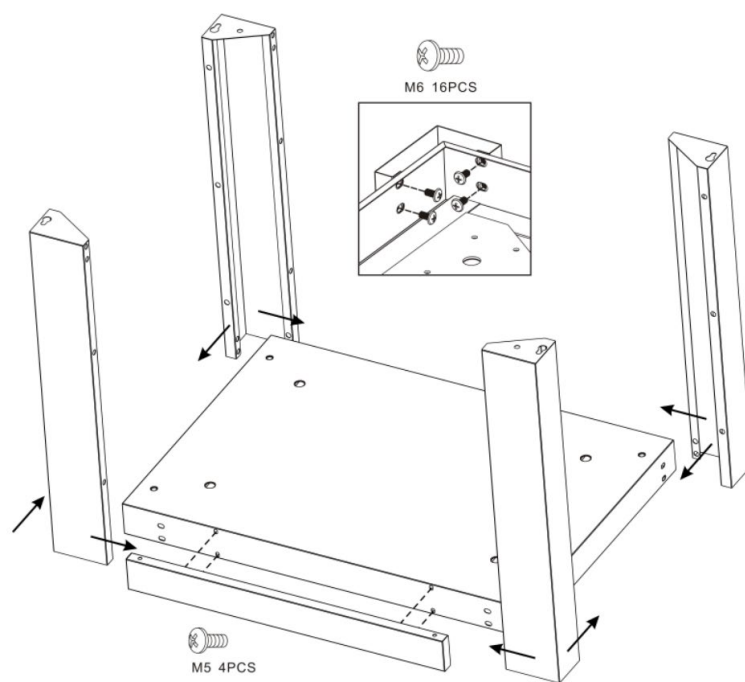
Del	Beskrivelse	Antal	Del	Beskrivelse	Antal
1	Skorstensafdækning	1	11	Højre sidepanel, vogn	1
2	Skorstensrør	1	12	Venstre sidepanel, vogn	1
3	Ovnens krop	1	13	Bundpanel, vogn	1
4	Pizzasten	2	14	Dørstop	1
5	Temperaturmåler	1	15	Krydsende støttepanel, forreste nedre	1
6	Luge	1	16	Buffer-hængselsstøtte	1
7	Højre ben, vogn	2	17	Buffer-hængsel	2
8	Krydsende støttepanel, forreste øvre	1	18	Dør	2
9	Bagpanel, vogn	1	19	Justerbare hjul	4
10	Venstre ben, vogn	2			

MONTERING

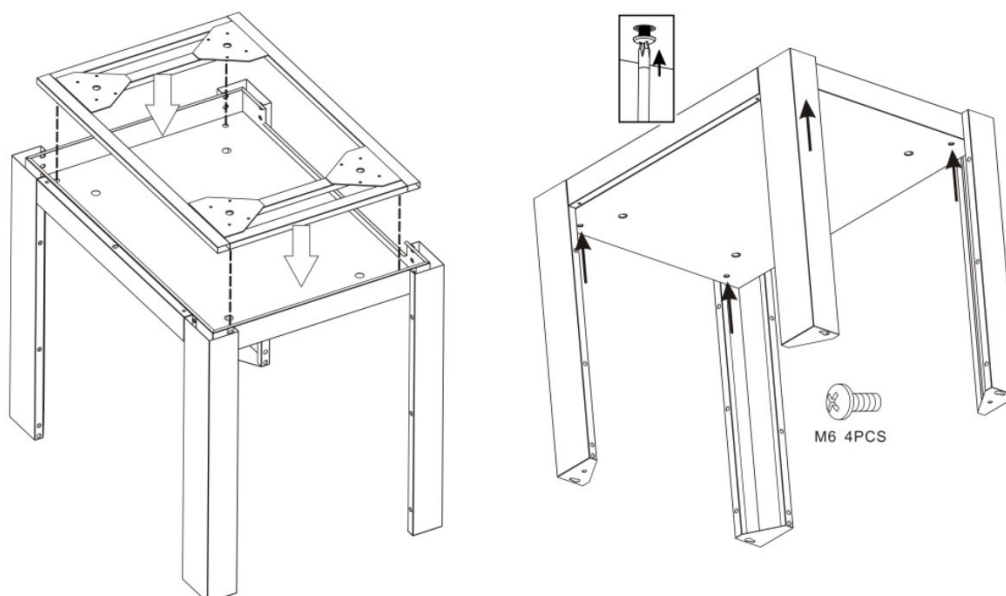
1. Løsn skruerne, og fjern bundrammen:



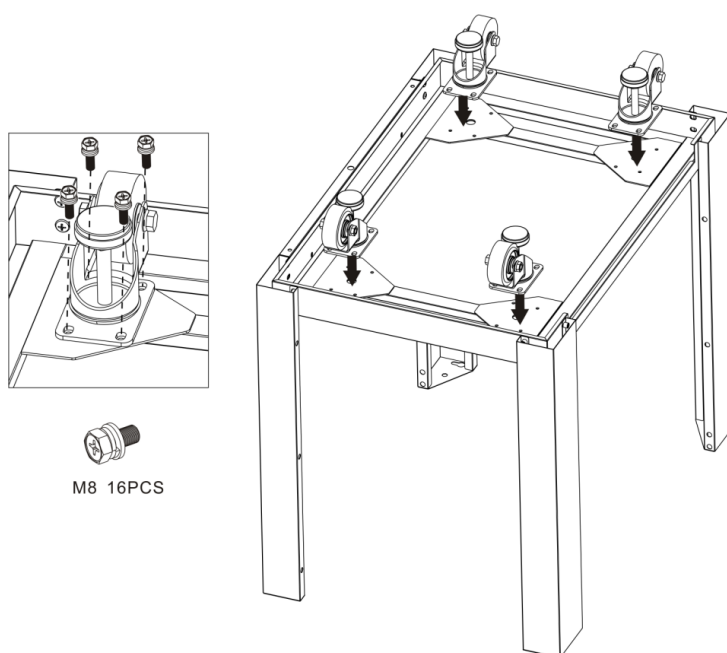
2. Montering af de 4 ben og den nederste bjælke:



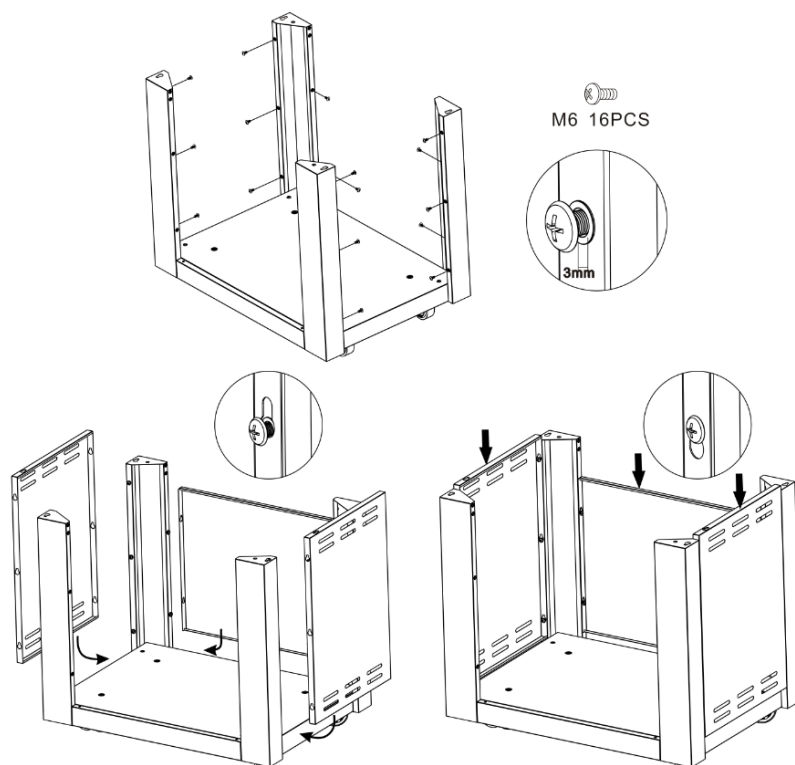
3. Montering af den nederste ramme:



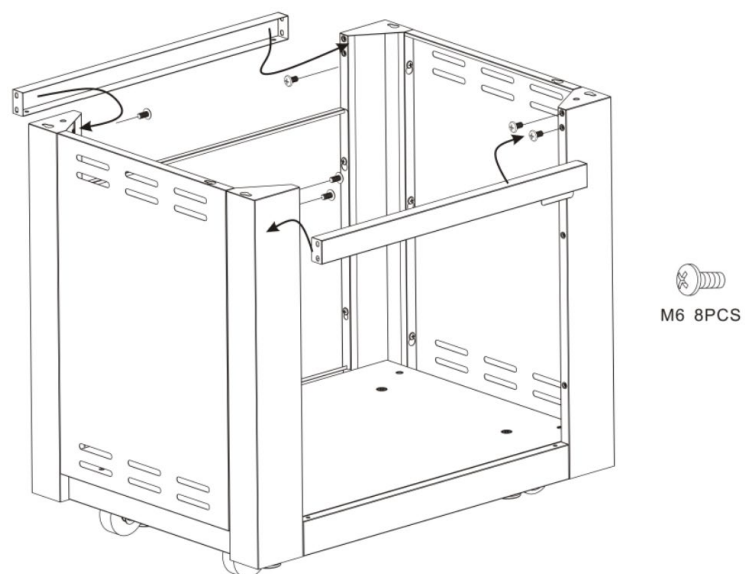
4. Montering af hjulene:



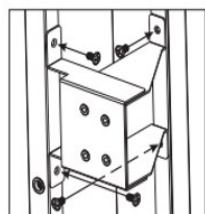
5. Montering af sidepaneler og bagpanel:



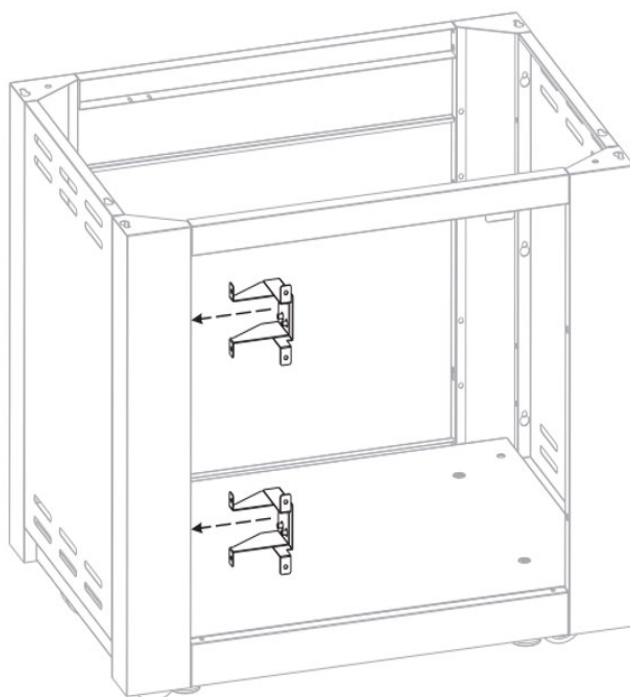
6. Montering af de øverste bjælker:



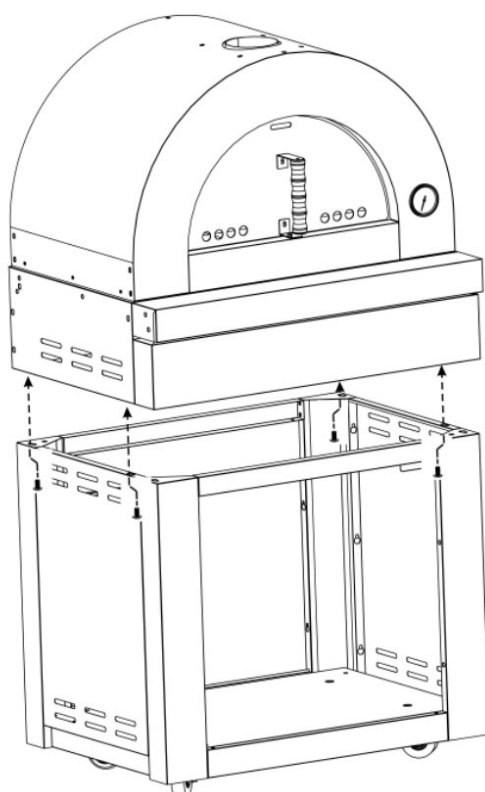
7. Montering af buffer-hængselsstøtte:



M4 8PCS

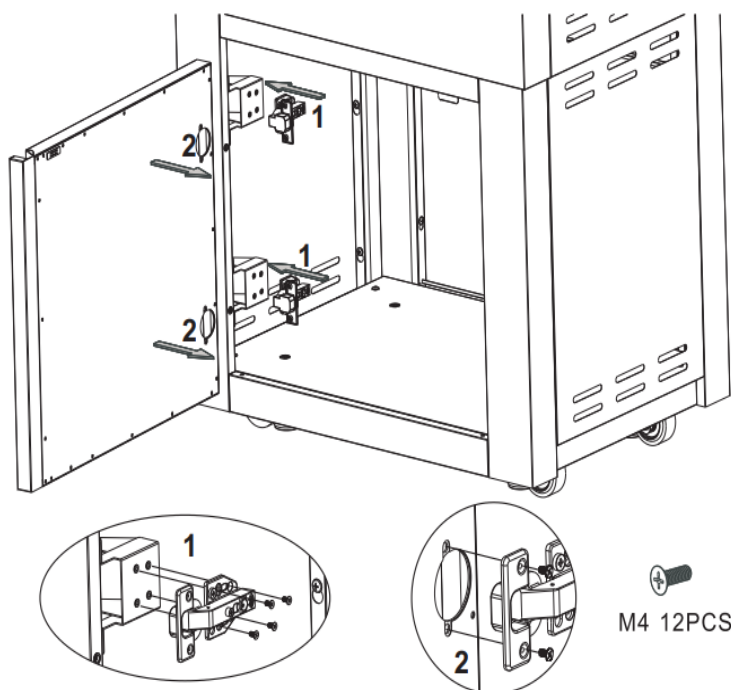


8. Montering af hus og vogn:

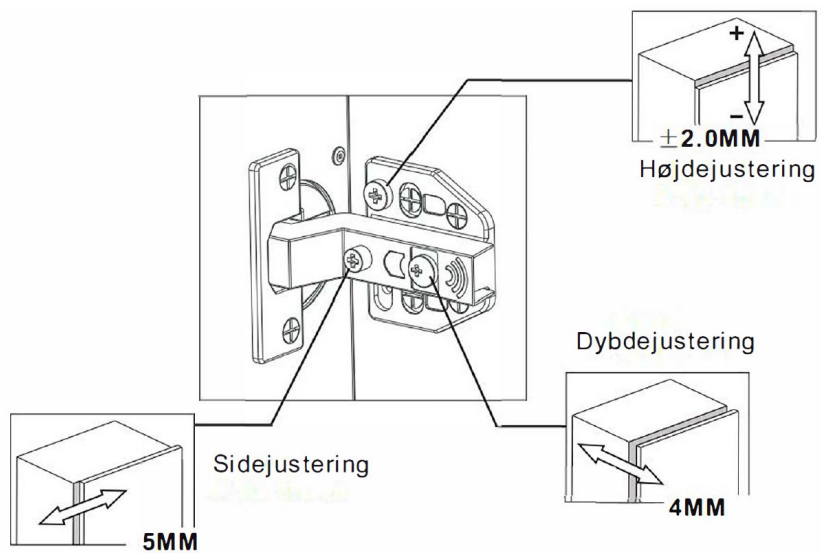


M6 4PCS

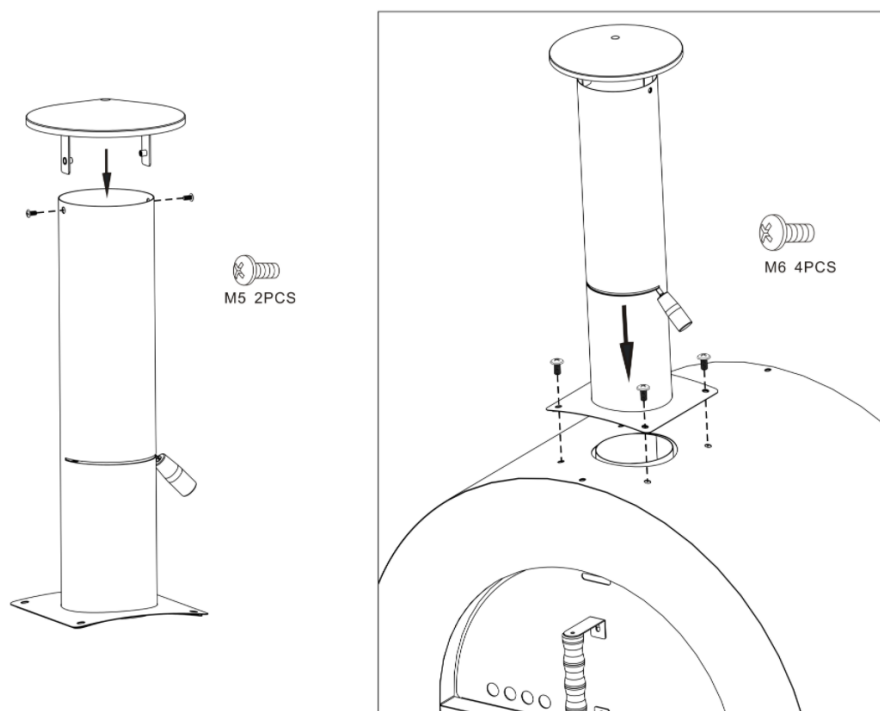
9. Montering af døren:



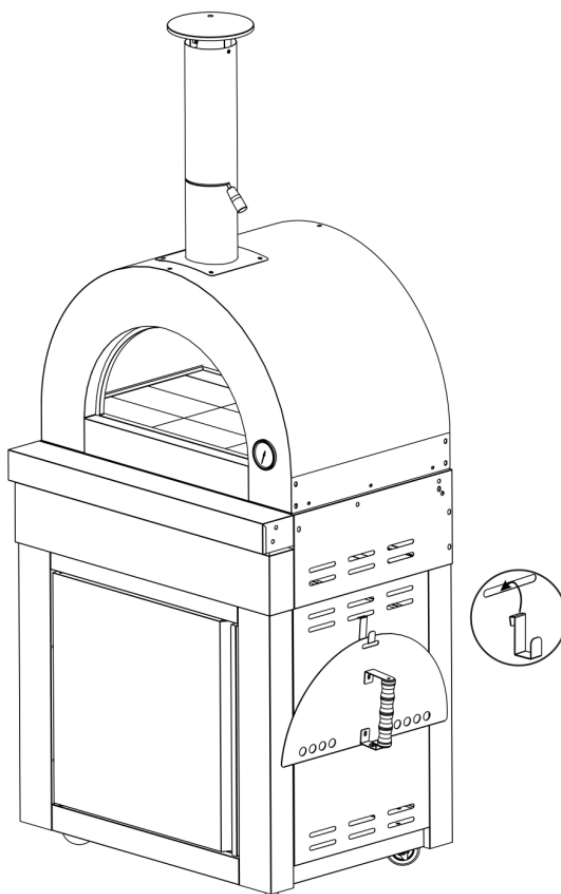
10. Justering af buffer-hængsel



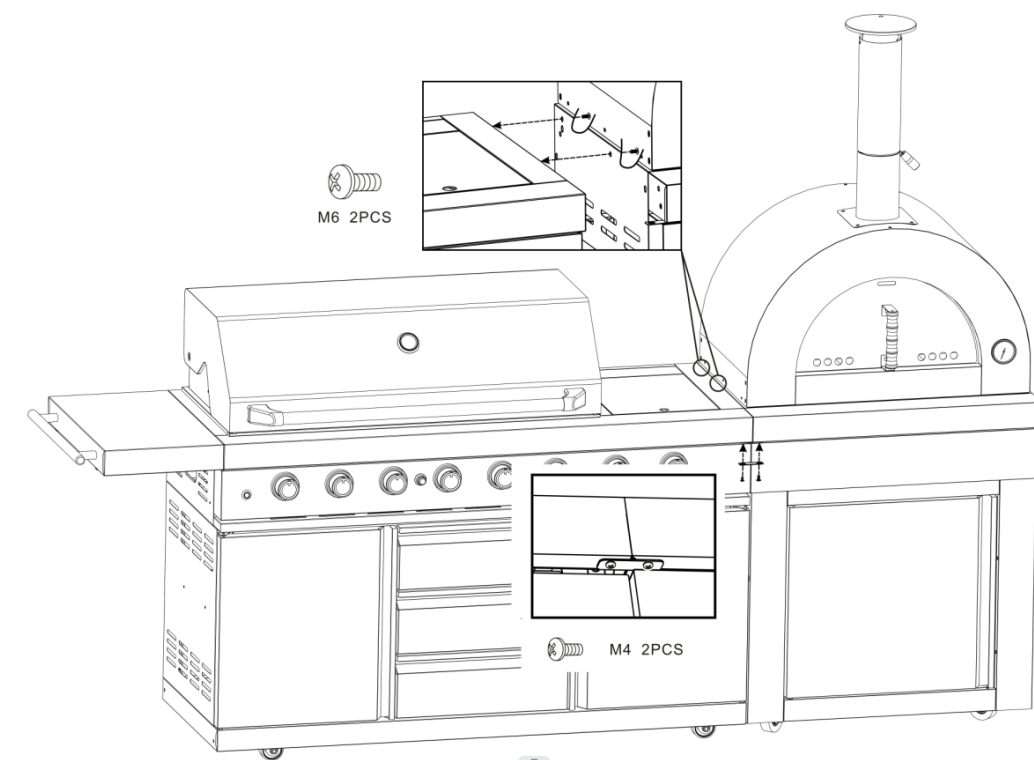
11. Montering af skorstenen:



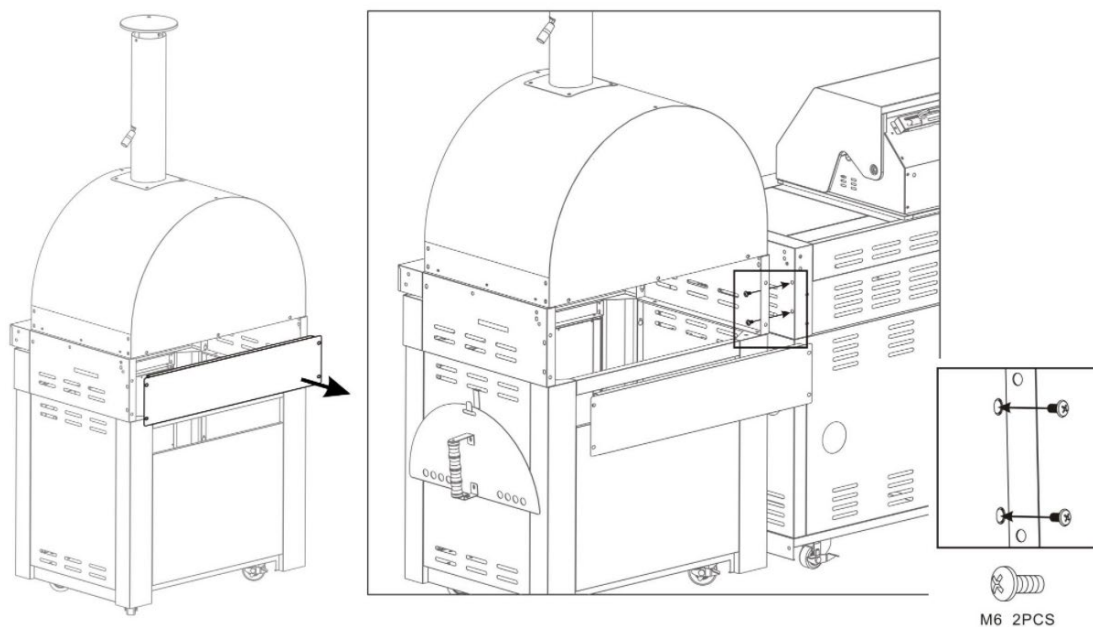
12. Lugen kan hænges op med en krog:



13. Tilslutning af grill og pizzaovn:

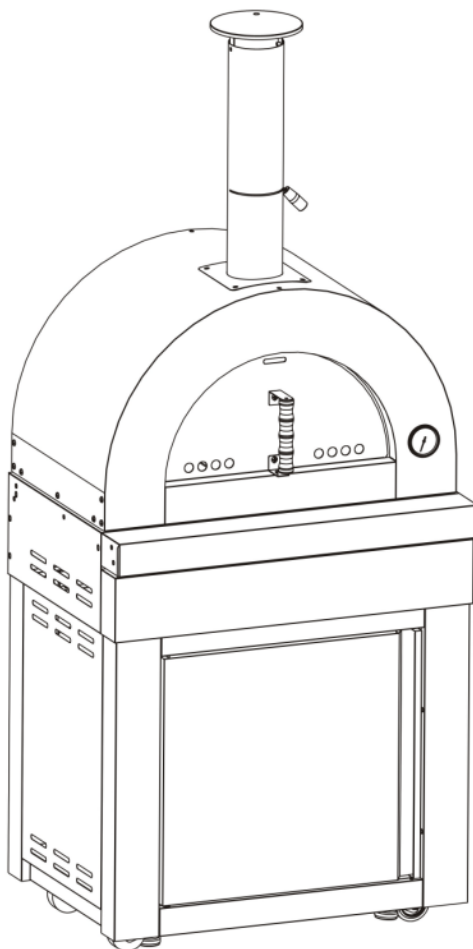


Tilslutning af fronten



Tilslutning af bagsiden

BRUKERHÅNDBOK OG MONTERINGSVEILEDNING



VEDFYRT PIZZAOVNSMODUL

MODELLER: CLWFPNS, CLWFPNB

- BARE FOR INNENDØRS BRUK.
- LES VEILEDNINGEN FØR OVNE TIL BRUK.
- ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN VÆRE SVÆRT VARME.
HOLD SMÅ BARN PÅ AVSTAND.

ADVARSEL!

- Ovnens utelukkende beregnet for utendørs bruk. Den må IKKE brukes innendørs eller i et avlukket område.
- Skal alltid brukes i et godt ventilert område, for å unngå faren for kullosforgiftning eller kvelning.
- Hold små barn og kjæledyr unna ovnen til enhver tid. Ovnens temperatur kan bli svært høy og kan forårsake brannskader.
- Bruk alltid varmebestandig utstyr ved tilberedning av mat. Plastskjeer, -gafler, -tenger osv. og andre materialer som ikke tåler høye temperaturer, må IKKE settes i ovnen.
- Sørg for at ovnen rengjøres og vedlikeholdes etter hver bruk.
- Selv om ovnen er isolert, kan de utvendige delene fortsatt bli svært varme. Du må IKKE berøre overflaten når ovnen er i bruk.
- Bruk alltid den lufttørkede hardveden som brensel.
- Bruk utelukkende kokekar som er egnet for høye temperaturer, som støpejern og terrakotta.
- Flammer kan komme ut via ovnsåpningen. Du må IKKE plassere brennbar væske og brennbare materialer i nærheten av ovnsåpningen.
- Bruk IKKE vann til å slokke eventuelle flammer.
- Du må IKKE kaste vedkubbene inn i ovnen. Plasser dem varsomt inn i ovnens brennkammer. De innvendige delene av ovnen kan bli skadet hvis vedkubbene blir kastet inn.
- Før hver bruk må du alltid kontrollere og forsikre deg om at skorsteinen og røykavtrekket er uten blokkeringer.

TENNING AV OVNE

1. Fyr opp med små, tørre vedkubber og papir i midten av brennkammeret. After the fire starts, add bigger wood on the small fire and move the embers to one side of the chamber. Add wood slowly and do not suffocate the fire.
2. Når ilden har fått tak, legger du inn større vedkubber oppå de mindre og flytter glørne til den ene siden av kammeret. Legg inn veden varsomt, slik at flammene ikke kveles.
3. La det brenne til termometeret viser 250 °C/480 °F. Da er ovnen klar for bruk.

SLOKKE ILDEN

1. Når du skal slokke ilden, lukker du døren og venter til glørne har blitt til aske.
2. Fjern asken etter at ilden er slokket, etter minst 30 minutter.

ADVARSEL! BRUK IKKE VANN TIL Å SLOKKE ILDEN.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Når ilden er slokket og ovnen er avkjølt, fjerner du asken fra kammeret ved hjelp av f.eks. en varmebestandig børste og et feiebrett.
- Rengjør ovnsbunnen med en børste og en våt, myk klut.
- Rengjør den utvendige overflaten med et håndkle med varmt vann.
- Bruk ren olje som WD40 for å vedlikeholde overflaten for å unngå rust eller holde et skinnende utseende.
- La aldri asken bli liggende inne i ovnen over lengre tid, fordi den kan samle opp fuktighet og skade ovnen.

FEILSØKING

* HVIS DET BEGYNNER Å RYKE FRA OVNEN

- Kontroller og forsikre deg om at du bruker tørr, lufttørket ved.
- Forsikre deg om at du har bygd opp ilden gradvis, slik at ufullstendig forbrenning unngås.
- Forsikre deg om at røykavtrekket er tilstrekkelig åpent til at røyken kan komme ut.

* HVIS OVNEN IKKE BLIR TILSTREKKELIG OPPVARMET

- Forsikre deg om at bålet plasseres på siden av ovnen, bort fra ovnsåpningen.
- Gjør opp ild ved å la det brenne godt i 20–30 minutter.
- Ikke bruk fersk eller våt ved.
- Legg inn flere vedkubber gradvis.

* HVIS OVNEN KJØLES NED FOR RASKT

- Dette kan skyldes feil opptenning eller at ovnen er tent opp etter en lang periode uten bruk.
- Pass på at du ikke tenner opp for raskt eller med for lite ved, slik at bålet ikke varmer i henhold til ovnens kapasitet.
- Pass på at vann eller fuktighet ikke trenger inn i ovnen.

BRUK OG VEDLIKEHOLD – PIZZASTEIN

Bruk av pizzasteinene

Varm opp den vedfyrte ovnen gradvis. Start med en liten ild, og øk mengden ved langsomt for å unngå temperatursjokk.

Start med mindre vedstykker for å unngå ekstrem punktvarme.

La steinene varme seg opp jevnt. Plasser ikke et kraftig bål direkte på kalde steiner.

La steinene avkjøles naturlig etter bruk.

Merk:

Legg ikke mer enn **2 kg ved** i ovnen av gangen. Mer ved øker risikoen for at pizzasteinen kan sprekke.

Rengjøring

La steinene avkjøles helt før rengjøring.

Børst bort aske, mel og løse rester med en stiv børste.

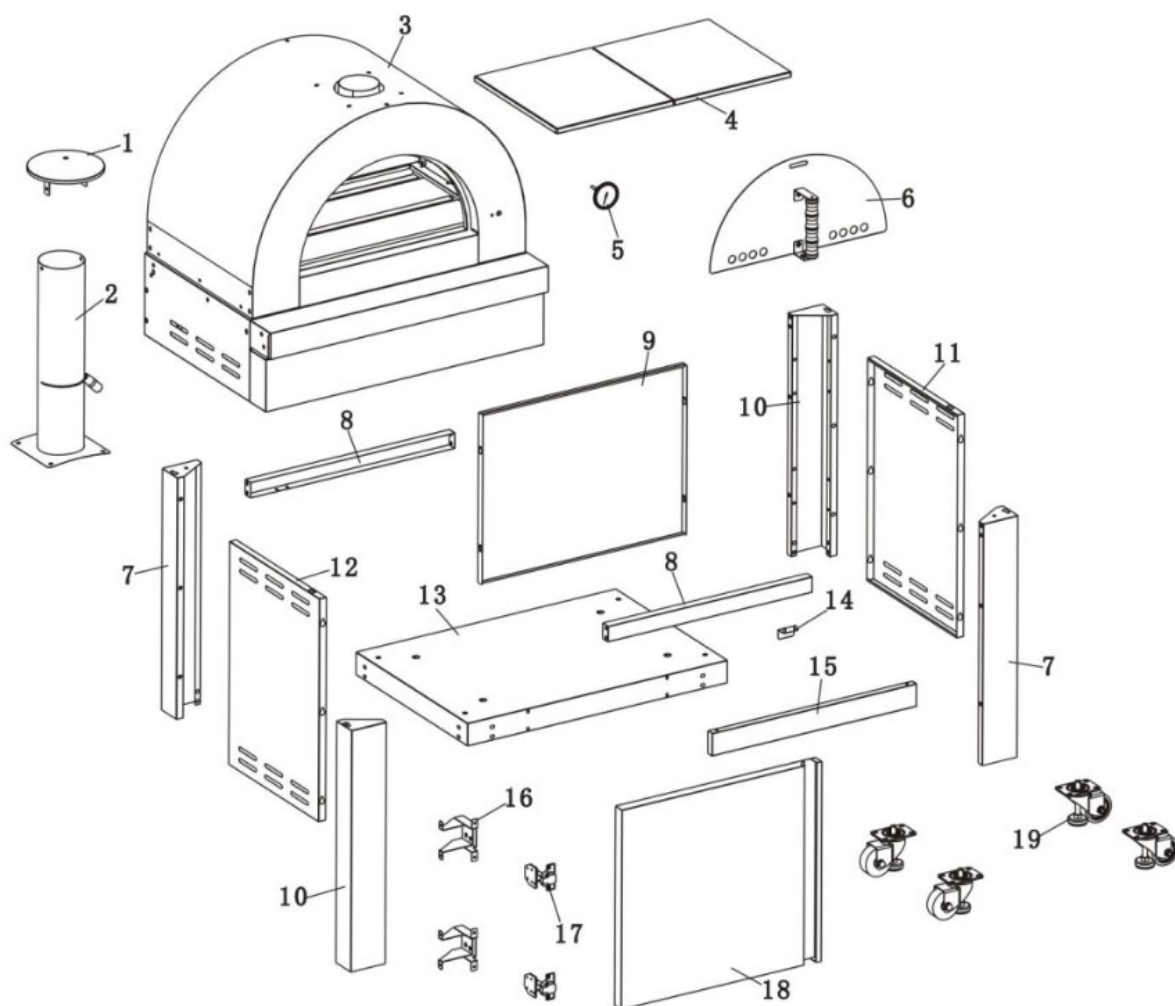
Fjern fastbrente rester med en skrape ved behov.

Bruk kun en lett fuktet klut dersom det er helt nødvendig.

Merk:

Bløtlegg aldri pizzasteinen, og begrens bruken av vann. For mye fukt kan forårsake sprekkdannelser.

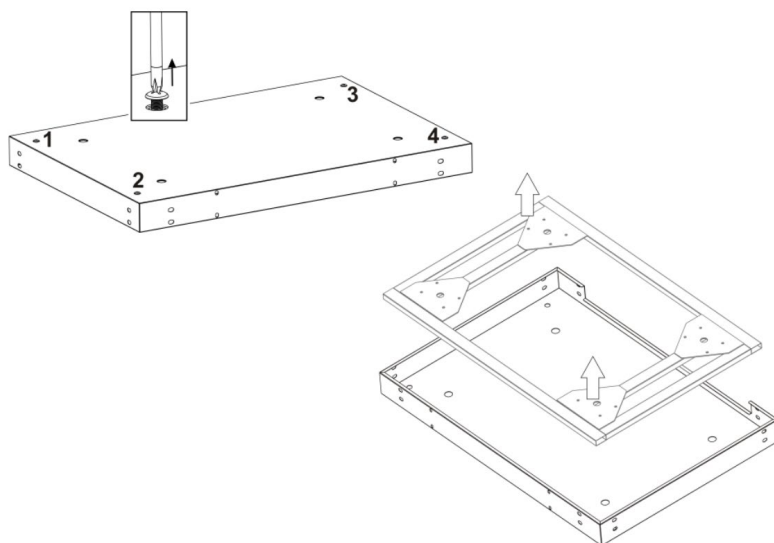
EKSPLODERT VISNING



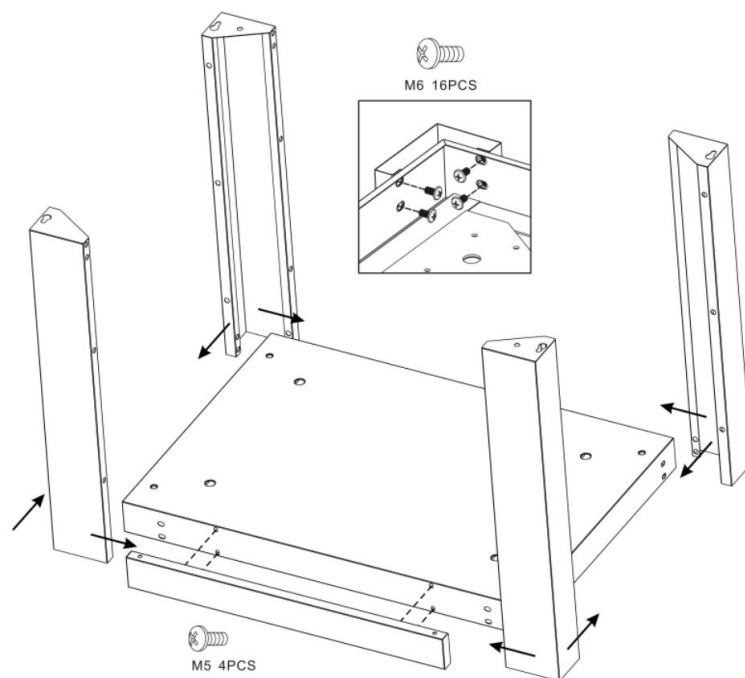
Del	Beskrivelse	Antall	Del	Beskrivelse	Antall
1	Skorsteinsdeksel	1	11	Høyre sidepanel	2
2	Skorsteinsrør	1	12	Venstre sidepanel	1
3	Ovns kropp	1	13	Bunnpanel	1
4	Pizzastein	2	14	Dørstopp	1
5	Temperaturmåler	1	15	Kryssende støttepanel, fremre nedre	1
6	Luke	1	16	Buffer-hengselstøtte	2
7	Høyre ben	2	17	Buffer-hengsel	2
8	Kryssende støttepanel, fremre øvre	1	18	Dør	1
9	Bakre panel	1	19	Justerbare hjul	4
10	Venstre ben				

MONTERING

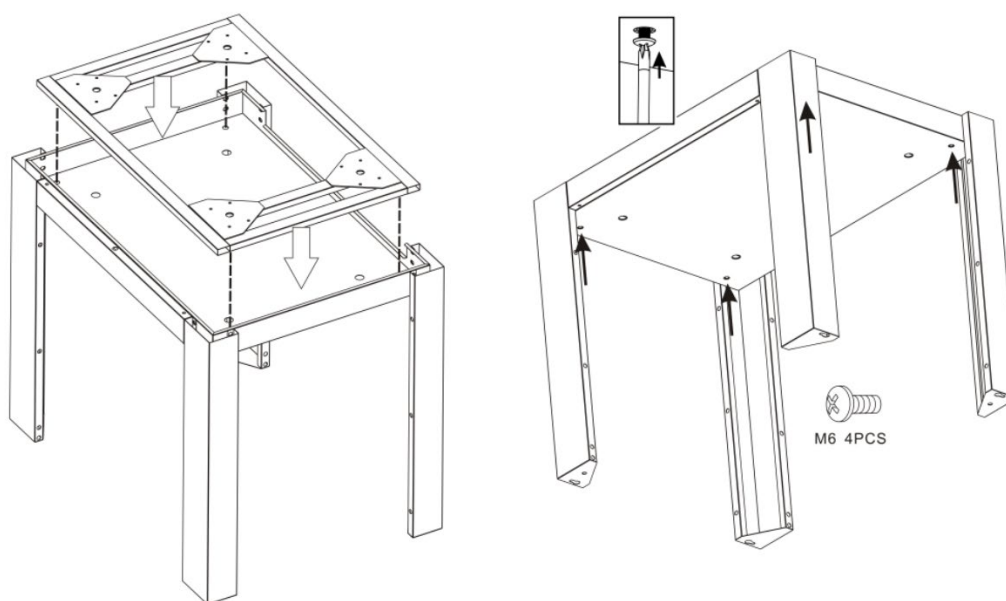
1. Løsne skruene og fjern bunnrammen:



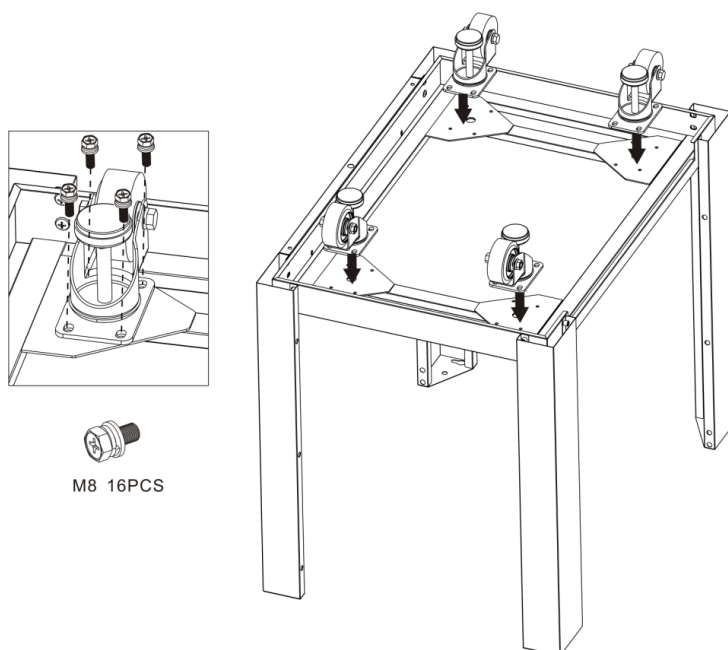
2. Montering av de 4 bena og den nedre bjelken:



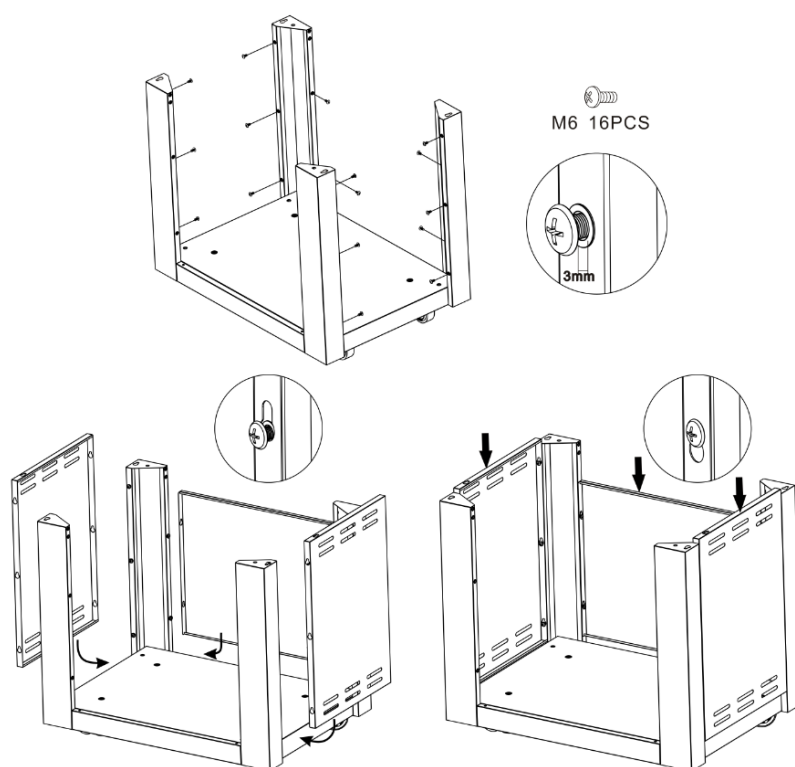
3. Montering av bunnrammen:



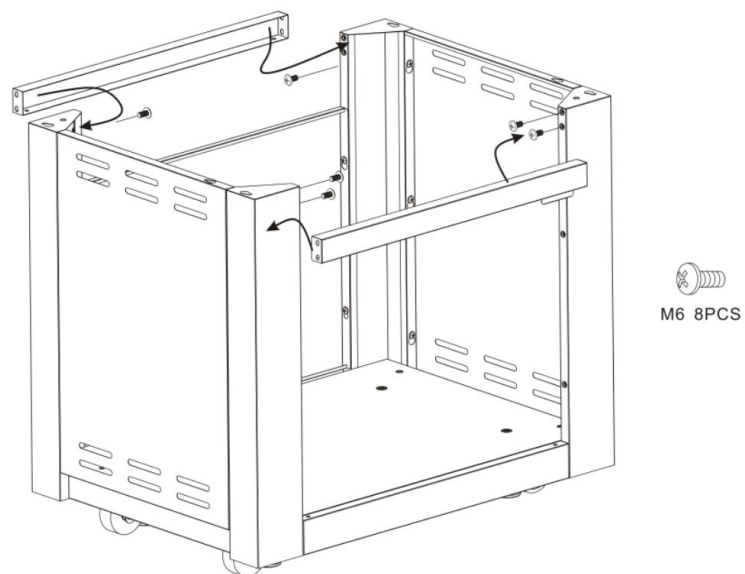
4. Montering av hjulene:



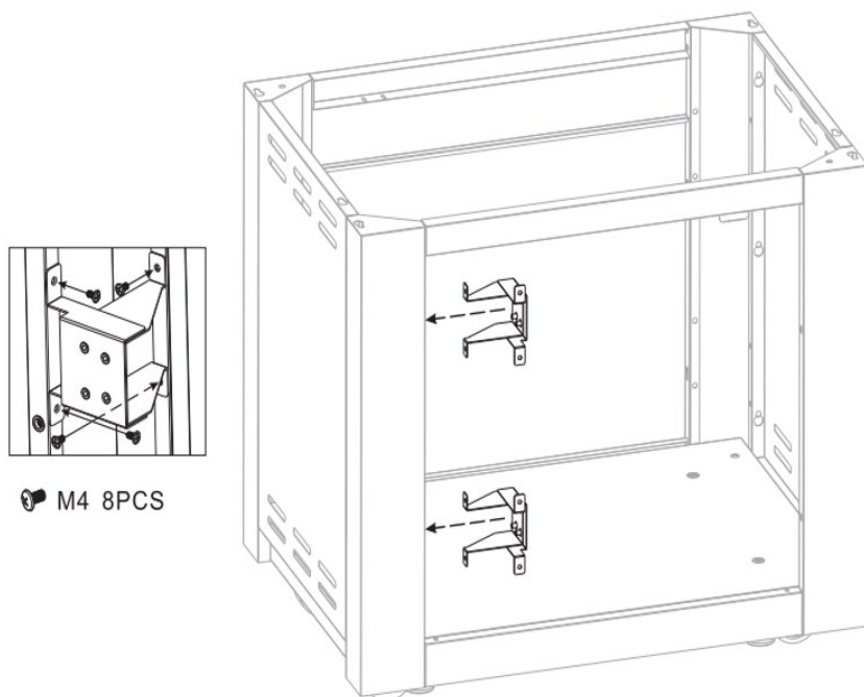
5. Montering av sidepanelene og bakpanelet:



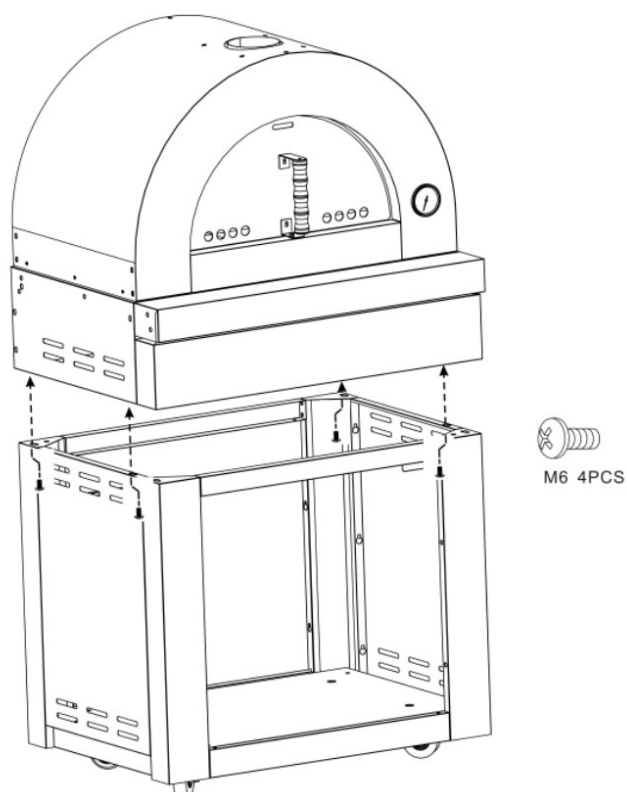
6. Montering av de øvre bjelkene:



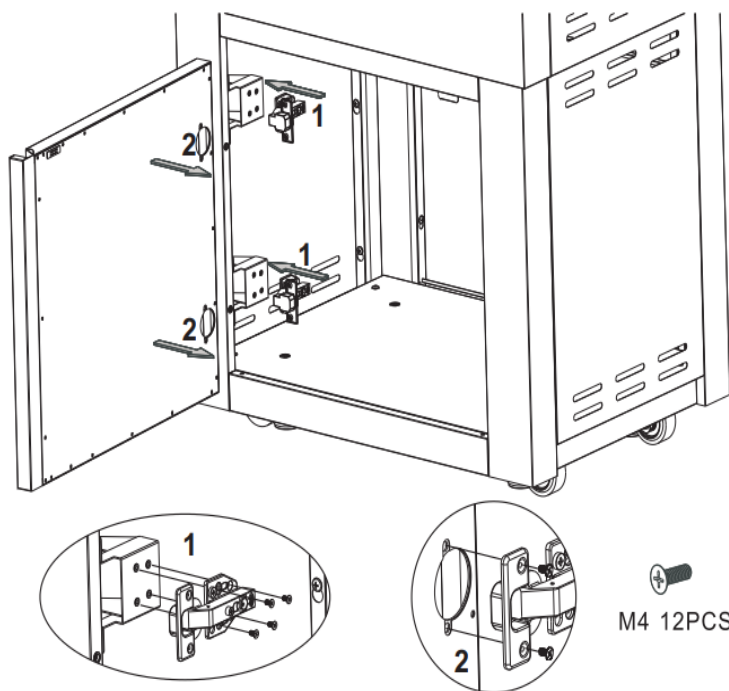
7. Montering av de øvre bjelkene:



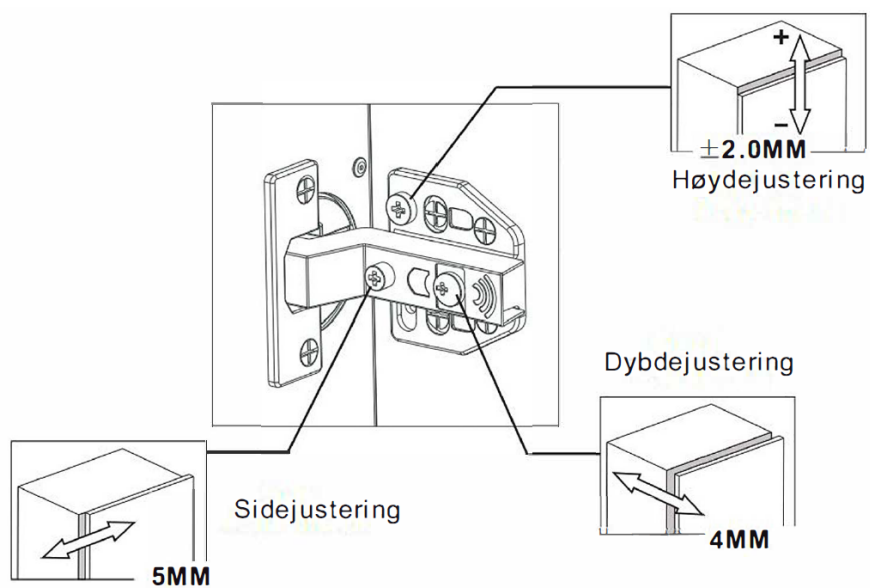
8. Montering av over- og underdelen:



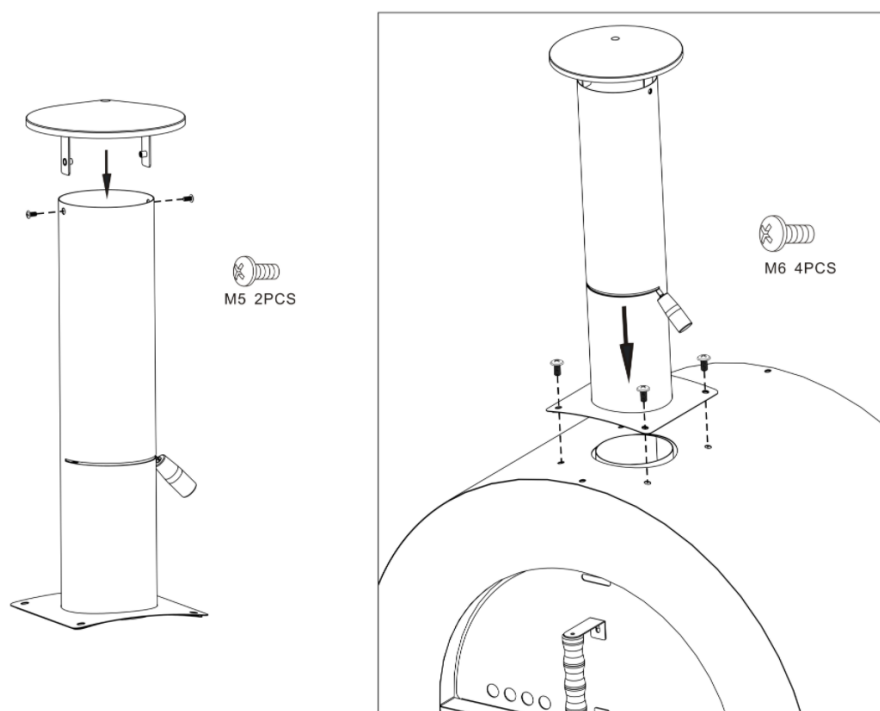
9. Montering av døren:



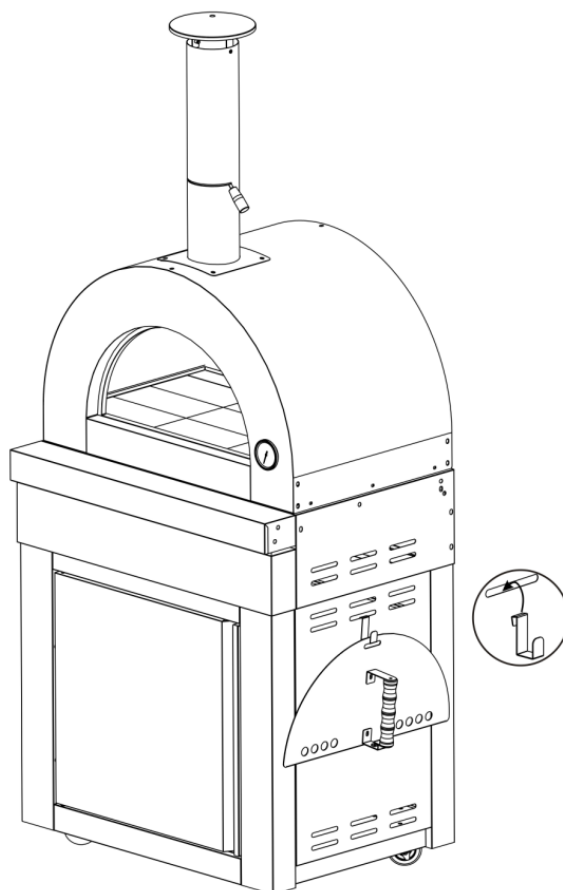
10. Justering av buffer-hengsel



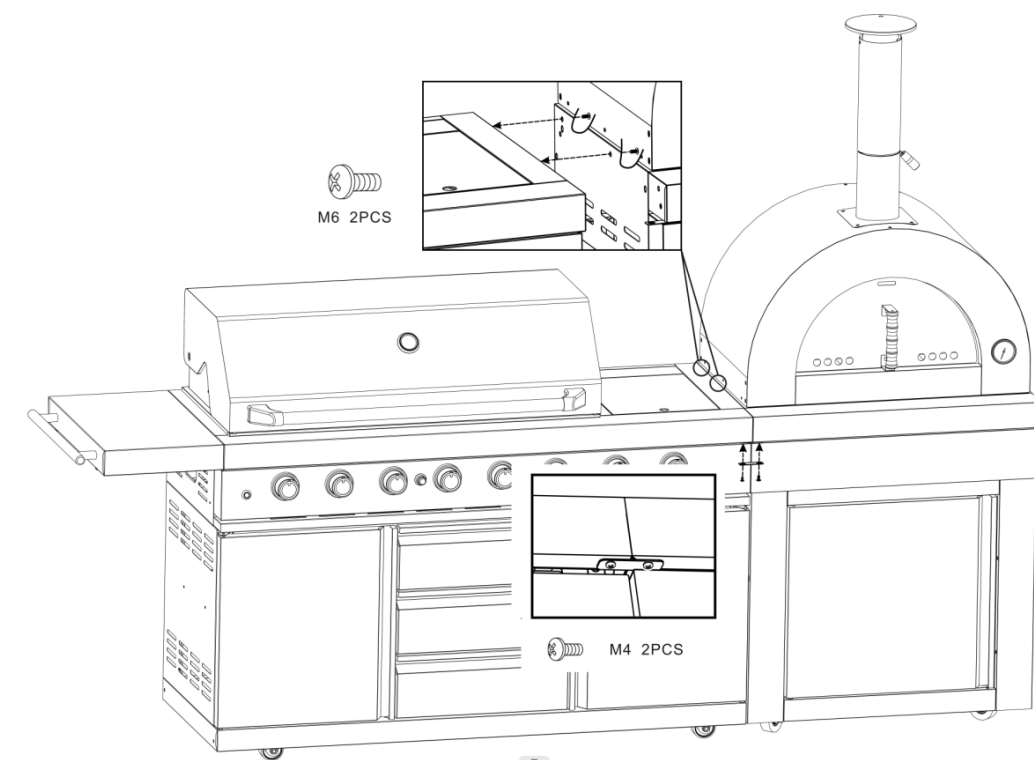
11. Montering av skorsteinen:



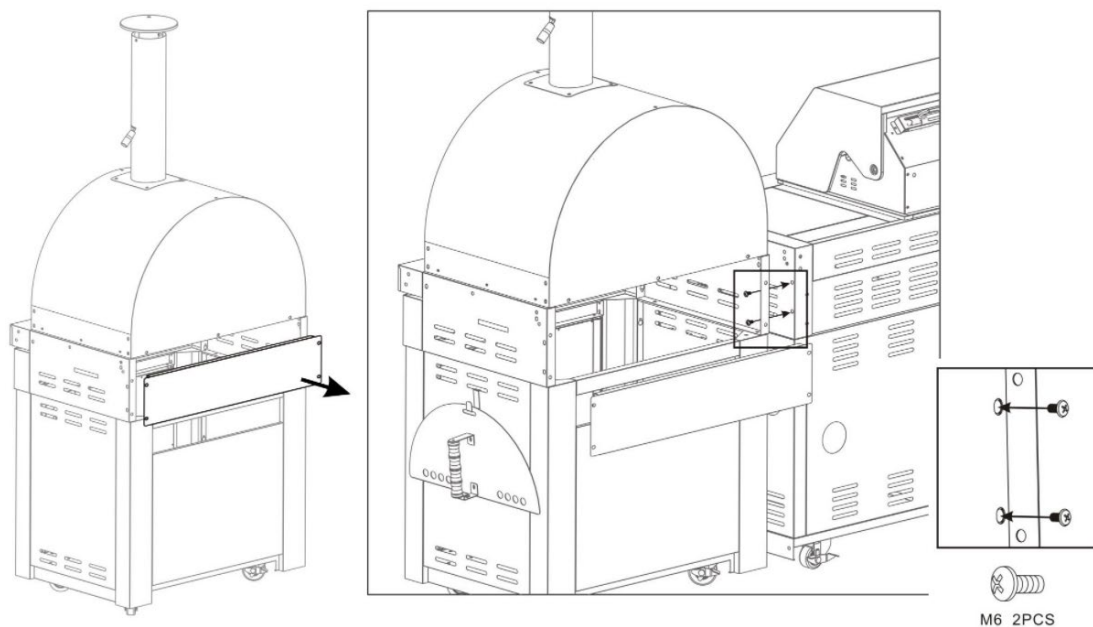
12. Luken kan henges opp med en krok:



13. Tilkobling av grillen og pizzaovnen:

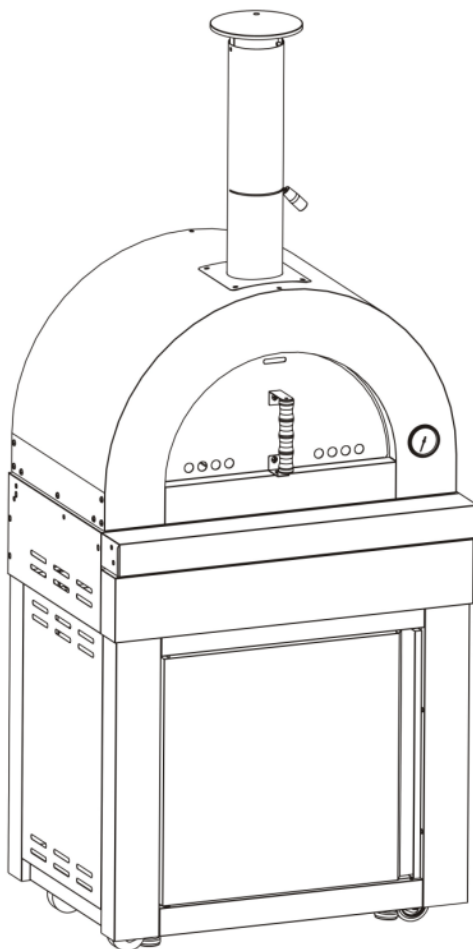


Tilkobling av fronten



Tilkobling av baksiden

KÄYTTÖOHJE JA ASENNUSOHJE



PUULÄMMITTEINEN PIZZAUUNIMODUULI

MALLIT: CLWFPNS, CLWFPNB

- KÄYTÄ VAIN ULKONA.
- LUE OHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.
- VAROITUS! OSAT SAATTAVAT KUUMENTUA.
PIDÄ LAPSET ETÄÄLLÄ.

VAROITUS!

- Uuni on suunniteltu vain ulkokäyttöön. ÄLÄ koskaan käytä sitä sisätiloissa tai suljetussa tilassa.
- Käytä aina hyvin tuuletettua aluetta, jotta hiilimonoksidimyrkytyksen tai tukehtumisen mahdollisuus vältetään.
- Pidä aina nuoret lapset ja lemmikit poissa uunista. Uunin lämpötila voi olla erittäin kuuma ja aiheuttaa palovammoja.
- Käytä aina lämpöä kestäviä välineitä ruoanlaitossa. ÄLÄ laita muovilusikoita, -haarukoita, -pihtejä jne. tai muita materiaaleja, jotka eivät kestä korkeaa lämpötilaa uuniin.
- Puhdista ja huolla laitetta aina jokaisen käytön jälkeen.
- Vaikka uuni on hyvin eristetty, ulkopinta voi silti kuumeta hyvin kuumaksi. ÄLÄ kosketa pintaa, kun uuni on käytössä.
- Käytä aina kypsää, kovaa puuta polttoaineena.
- Käytä vain korkean lämpötilan kestäviä keittoastioita, kuten valurauta- ja terra astioita.
- Liekit voivat poistua uunin suusta. ÄLÄ laita mitään helposti syttyvää nestettä tai materiaalia uunin suun lähelle.
- ÄLÄ sammuta tulta vedellä.
- ÄLÄ heitä puita uuniin, vaan asettele ne varovasti uunin tulipesään. Puiden heittäminen uuniin vaurioittaa uunin sisäosia.
- Tarkista aina ja varmista, että savupiippu ja savun poisto ovat vapaita tukoksista ennen jokaista käyttökertaa.

UUNIN SYTYTTÄMINEN

1. Tee pieni tuli käyttäen pientä, kuivaa puuta ja paperia uunin keskiosaan aloittaaksesi tulen.
2. Kun tuli on syttynyt, lisää isompia puita pienelle tulelle ja siirrä kekäleet yhdelle puolelle uunin sisätiloissa. Lisää puita hitaasti ja älä tukahduta tulta.
3. Pidä tulta palamassa, kunnes lämpömittari osoittaa 250 °C/480 °F, uuni on valmis käytettäväksi.

TULEN SAMMUTTAMINEN

1. Sammuta tuli sulkemalla uunin ovi ja odota, kunnes kekäleet muuttuvat tuhaksi.
2. Poista kaasu vasta, kun tuli on sammutettu vähintään 30 minuutin kuluttua.

VAROITUS! ÄLÄ SAMMUTA TULENTA VEDEN AVULLA.

HUOLTO JA PUHDISTUS

- Kun tuli on sammunut ja uuni on jäähtynyt, poista tuhka kammion sisältä käyttämällä lämpöä kestävää harjaa ja pölypannaa.
- Puhdista uunin lattia harjalla ja kostealla pehmeällä liinalla.
- Puhdista ulkopinta pyyhkeellä, jossa on lämmintä vettä.
- Käytä puhdasta öljyä, kuten WD40, pinnan ylläpitämiseen ruosteen estämiseksi tai kiiltävän ulkonäön säilyttämiseksi.
- Älä koskaan jätä tuhkaa uuniin pitkäksi aikaa, koska se kerää kosteutta ja vahingoittaa uunia.

ONGELMANRATKAISU

* JOS UUNI ALKAA SAVUA

- Tarkista ja varmista, että käytetty puu on kuivaa ja kypsytettyä eikä kosteaa.
- Varmista, että tuli tehdään lisäämällä vähitellen tasainen liekki välttääksesi epätäydellistä palamista.
- Varmista, että hormin ulostulo on hyvässä ilmanvaihdossa savun poistumiseksi.

* JOS UUNI EI KUUMENNA KUNNOLLA

- Varmista, että tuli on asetettu uunin suusta poispäin olevaan sivuun.
- Tee tuli roihuavasta liekistä 20-30 minuutin ajan.
- Älä käytä vihreää tai kosteaa puuta.
- Lisää puuta tuleen vähitellen.

* JOS UUNI JÄÄHTYY LIIAN NOPEASTI

- Syynä saattaa olla uunin ensimmäinen käyttö tai uunin käynnistäminen pitkän käyttämättömyysjakson jälkeen.
- Älä tee pientä tai nopeaa tulta, joka ei voi lämmittää uunia täydellä teholla.
- Varmista, ettei vettä tai kosteutta pääse tunkeutumaan uuniin.

KÄYTTÖ JA HOITO – PIZZAKIVI

Pizzakiven käyttö

Lämmitä puulämmitteinen uuni vähitellen. Aloita pienellä tulella ja lisää puuta hitaasti lämpöshokin välttämiseksi.

Aloita pienemmillä puokappaleilla, jotta vältät äärimmäisen pistekuumuuden.

Anna kivien lämmitä tasaisesti. Älä sytytä voimakasta tulta suoraan kylmien kivien päälle.

Anna kivien jäähtyä luonnollisesti käytön jälkeen.

Huomio:

Älä laita uuniin yli **2 kg puuta** kerralla. Suurempi puumäärä lisää riskiä, että pizzakivi halkeaa.

Puhdistus

Anna kivien jäähtyä täysin ennen puhdistamista.

Harjaa tuhka, jauho ja irtoroskat pois kovaharjaksisella harjalla.

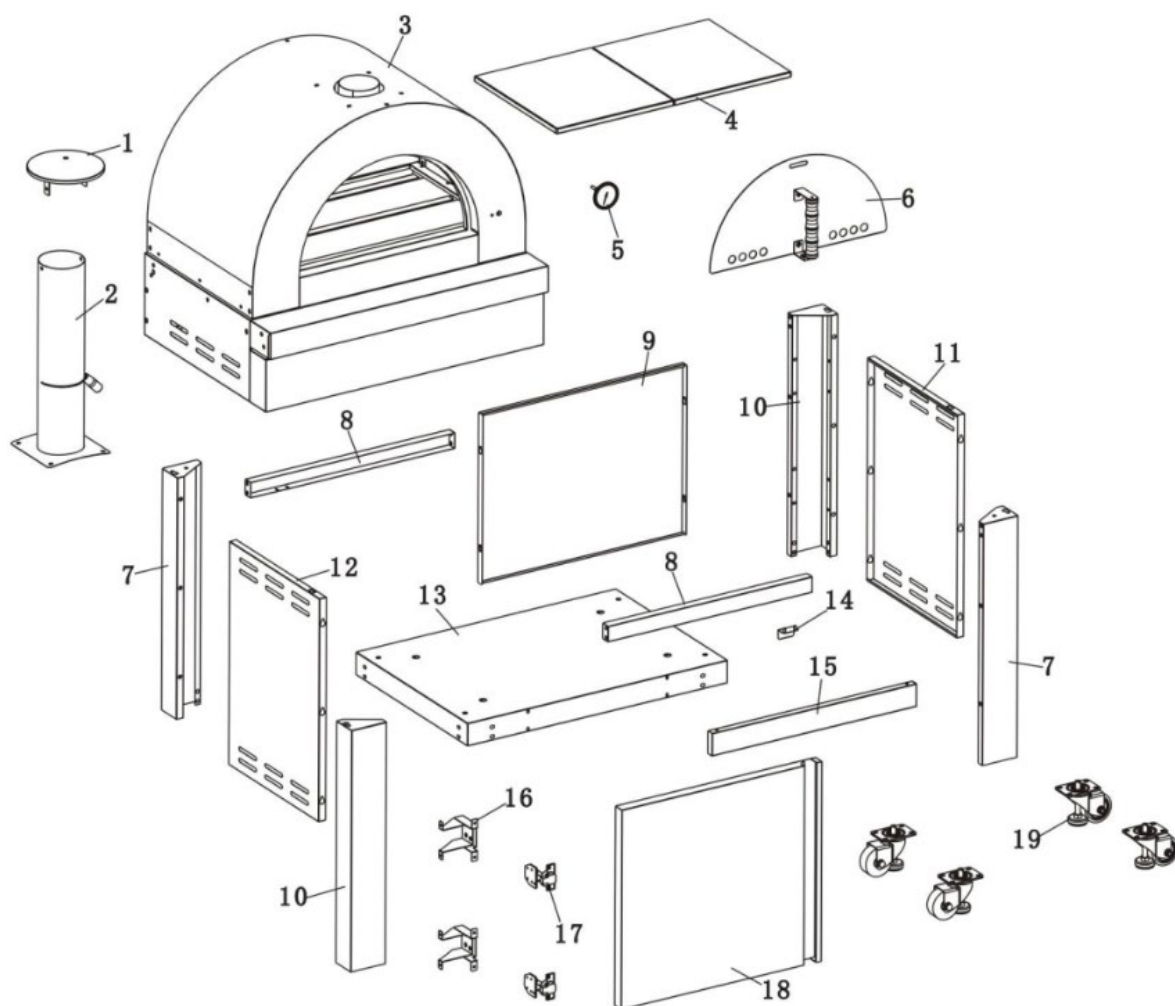
Poista kiinni palaneet jäämät kaapimella tarpeen mukaan.

Käytä vain kevyesti kosteaa liinaa, jos se on ehdottoman välttämätöntä.

Huomio:

Älä koskaan liota pizzakiveä ja minimoi veden käyttö. Liiallinen kosteus voi aiheuttaa halkeamia.

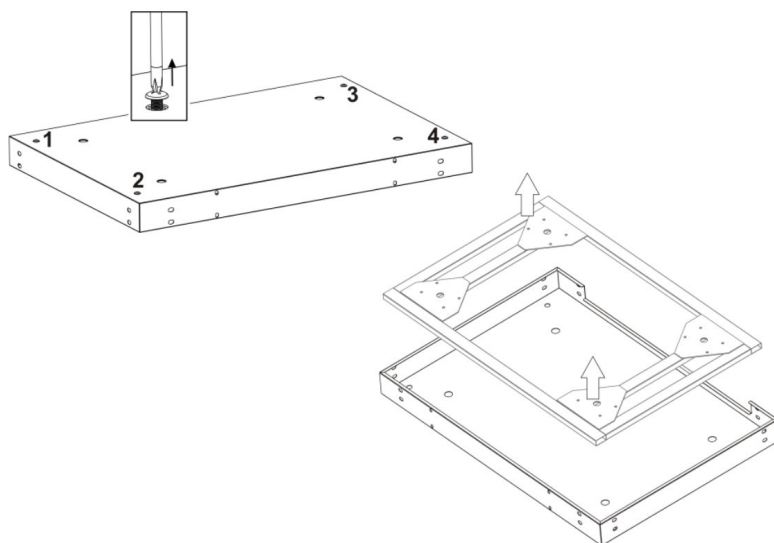
RÄJÄHDYSNÄKYMÄ



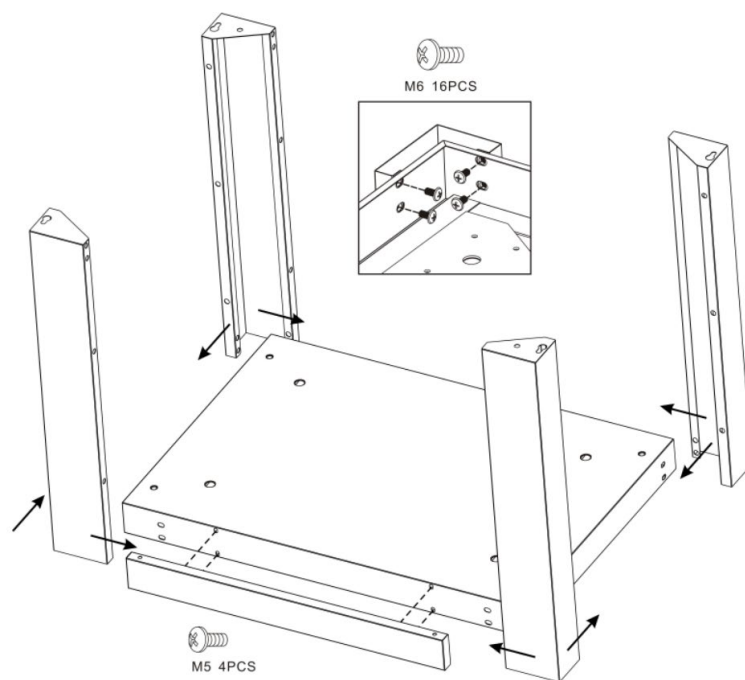
Osa	Kuvaus	Määrä	Osa	Kuvaus	Määrä
1	Savupiipun kansi	1	11	Oikea sivupaneeli	2
2	Savupiipun putki	1	12	Vasen sivupaneeli	1
3	Uunin runko	1	13	Alapaneeli	1
4	Pizzakivi	2	14	Oven pysäytin	1
5	Lämpötilamittari	1	15	Risteävä tukipaneeli, etualäosa	1
6	Luukku	1	16	Iskunvaimentimen saranatuki	2
7	Oikea jalka, vaunu	2	17	Iskunvaimentimen sarana	2
8	Risteävä tukipaneeli, etuyläosa	1	18	Ovi	1
9	Vaunun takapaneeli	1	19	Säädettävät pyörät	4
10	Vasen jalka	1			

KOKOAMINEN

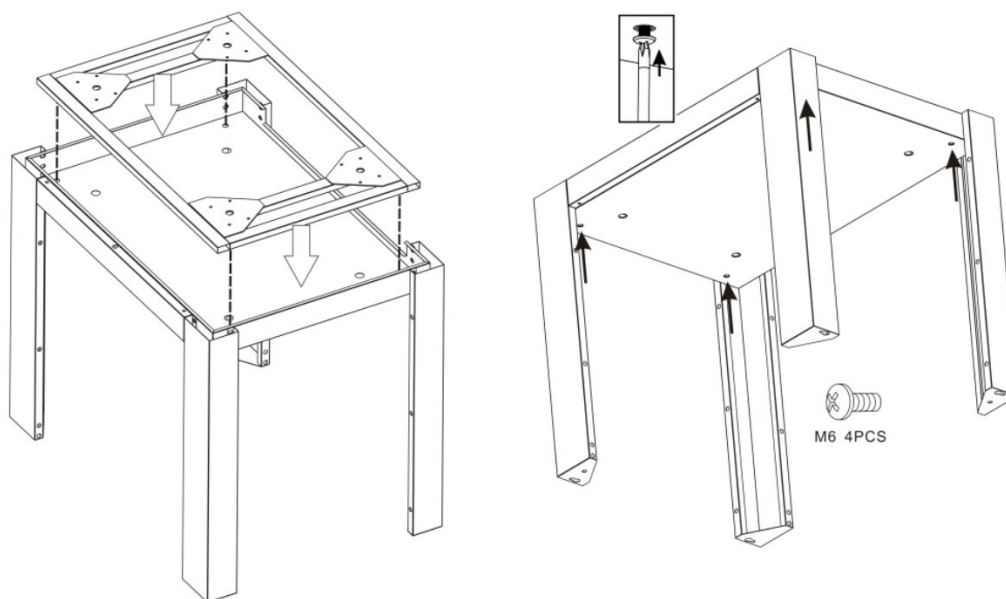
1. Löysää ruuvit ja irrota alakehys:



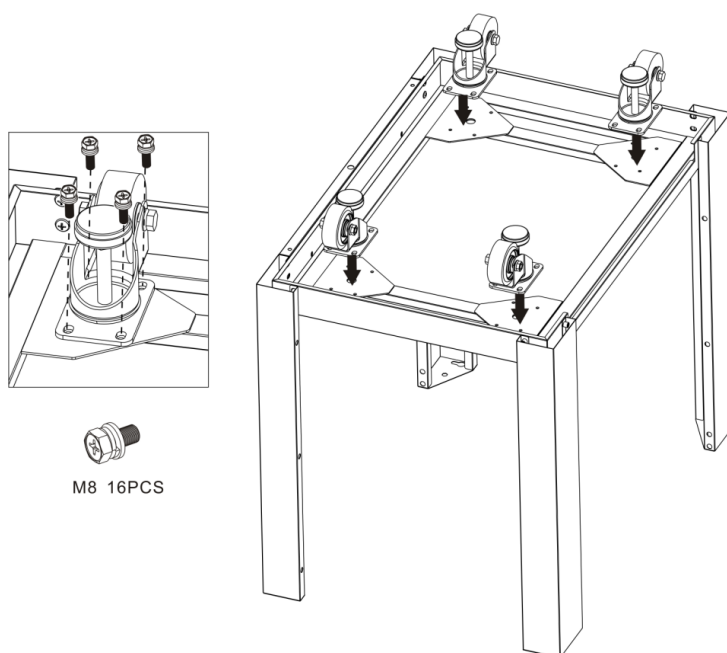
2. 4 jalan ja alapalkin kokoaminen:



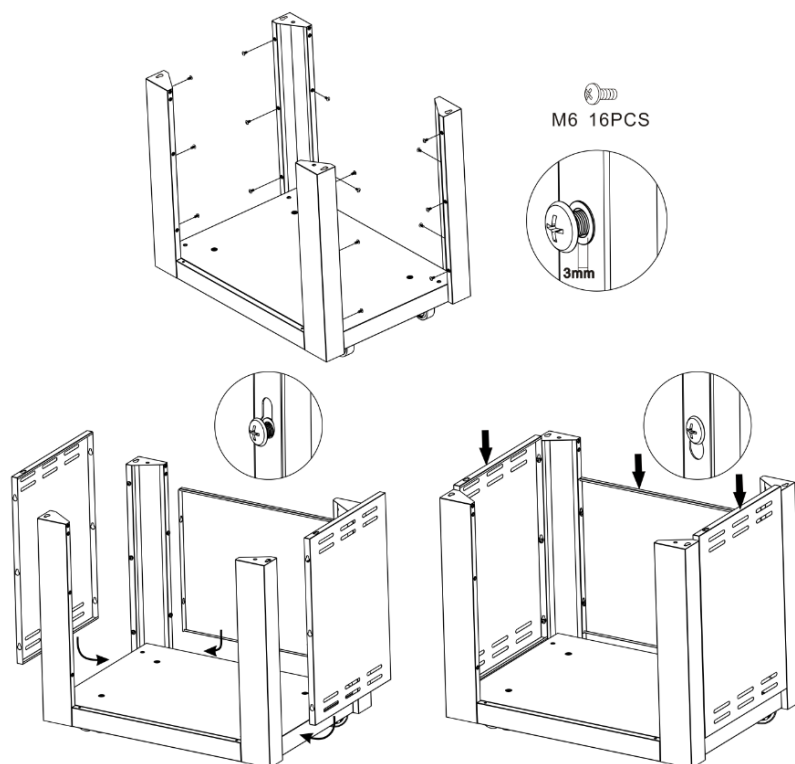
3. Pohjakehyksen kokoaminen:



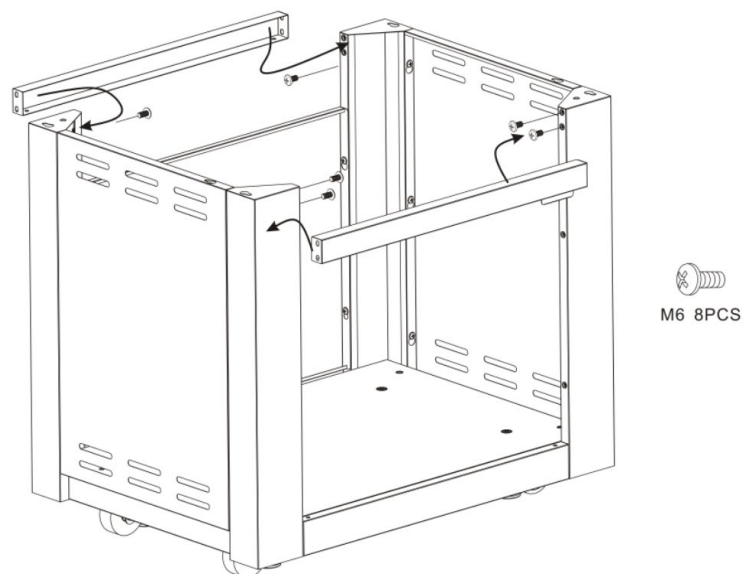
4. Pyörien kokoaminen:



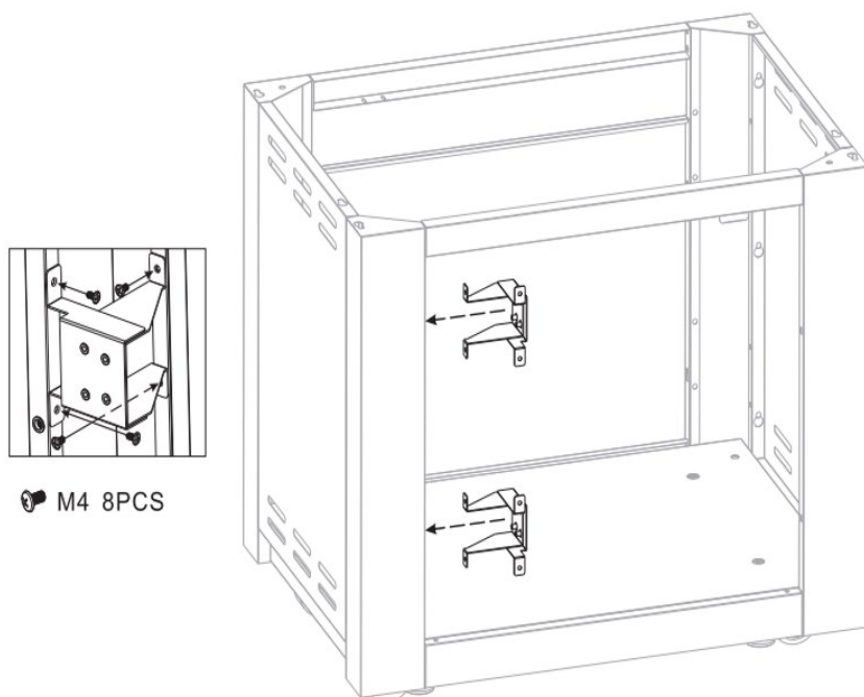
5. Sivupaneelien ja takapaneelin kokoaminen:



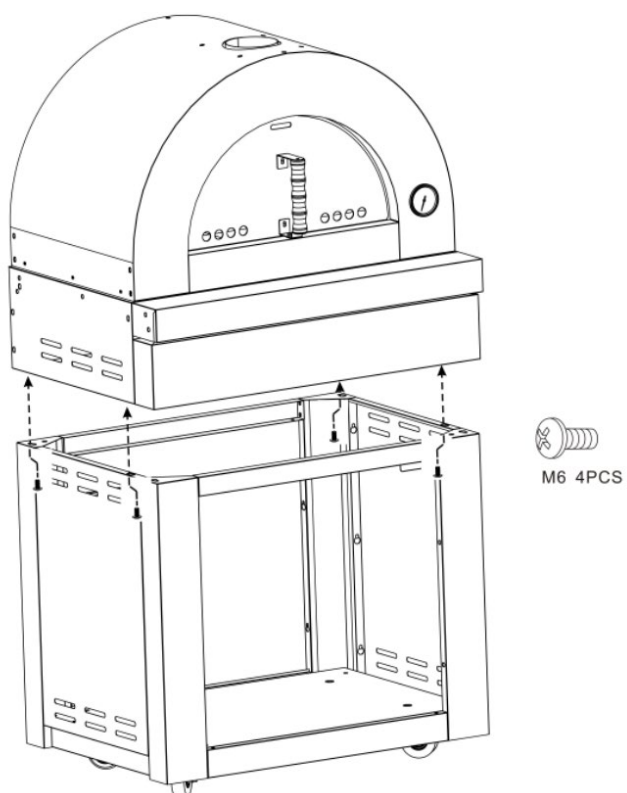
6. Ylempien palkkien kokoaminen:



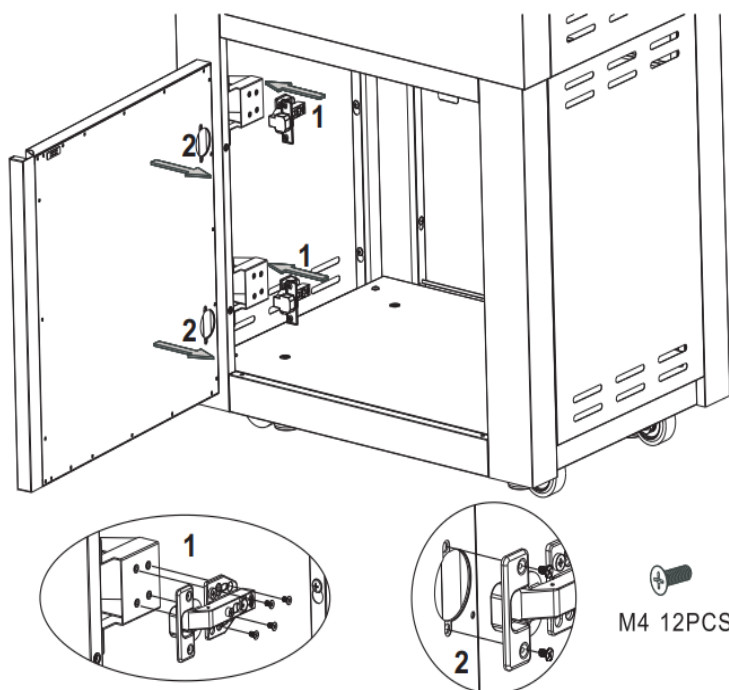
7. Iskunvaimentimen saranatuen asennus:



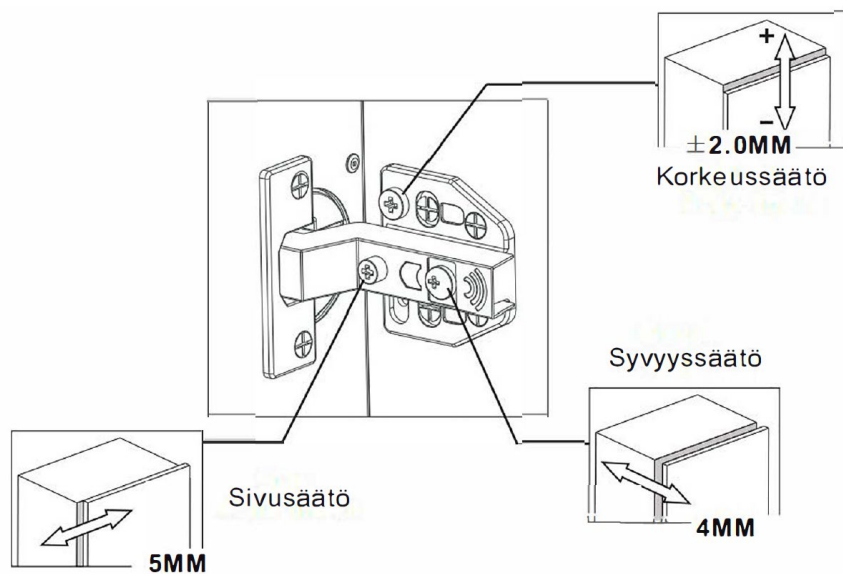
8. Kokoa runko ja vaunut:



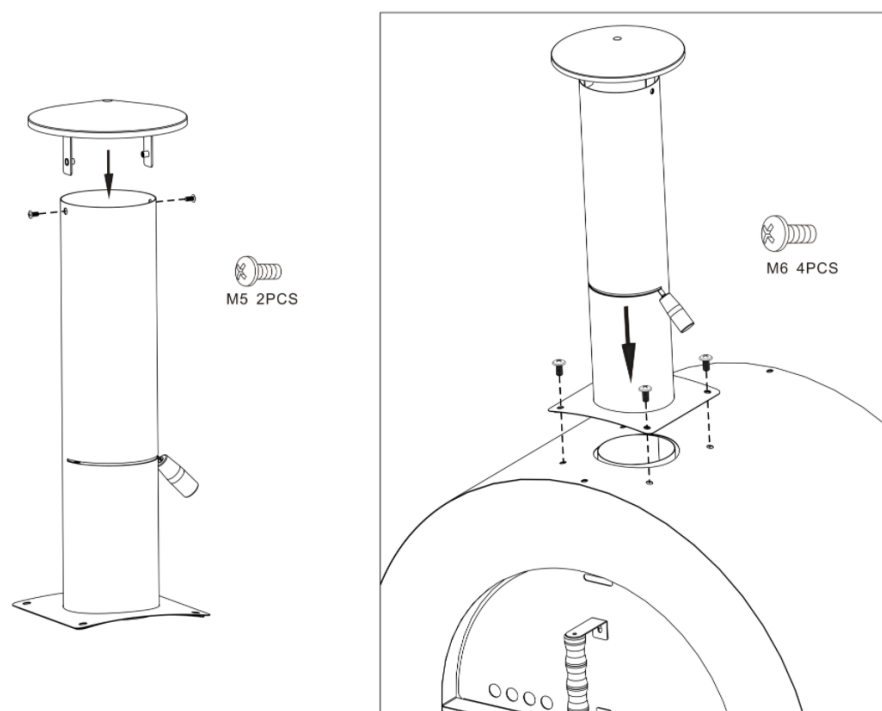
9. Oven kokoaminen:



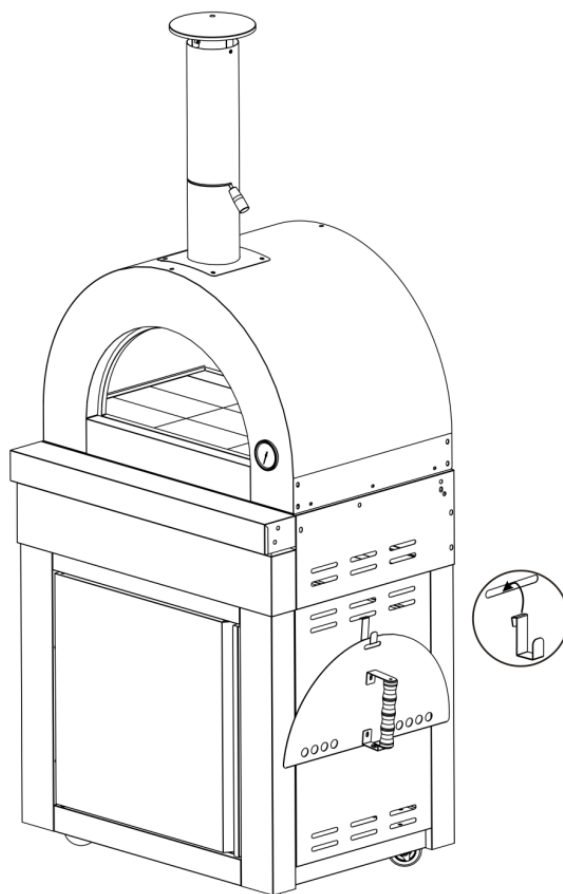
10. Iskunvaimentimen saranan säätö



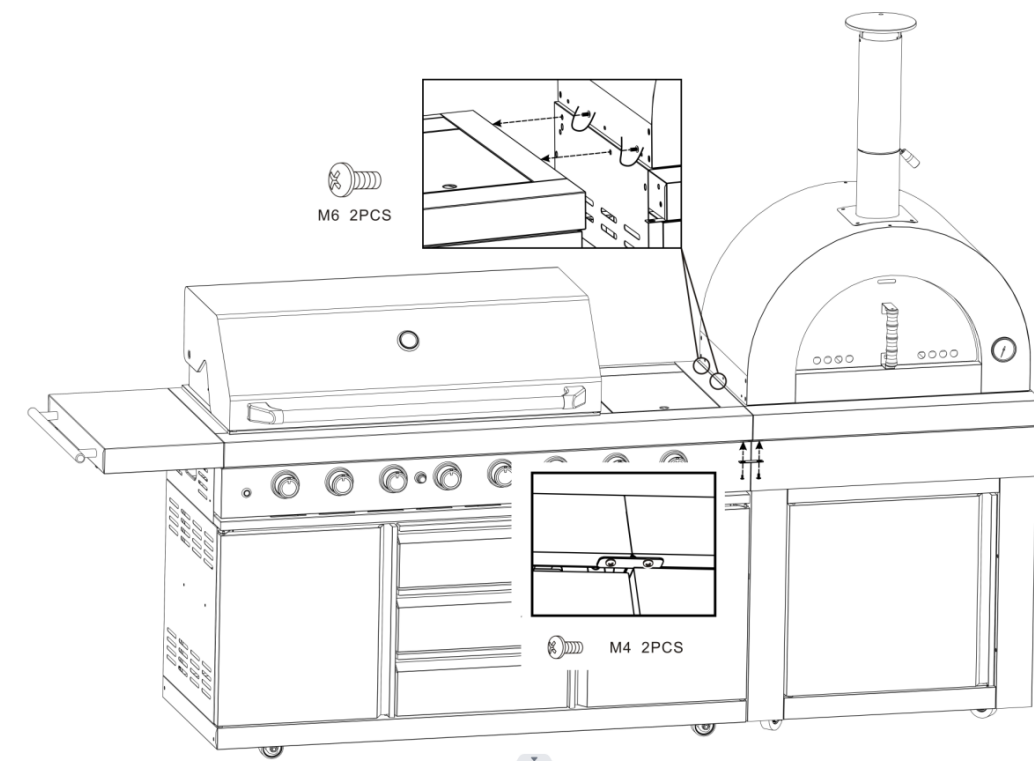
11. Savupiipun kokoaminen:



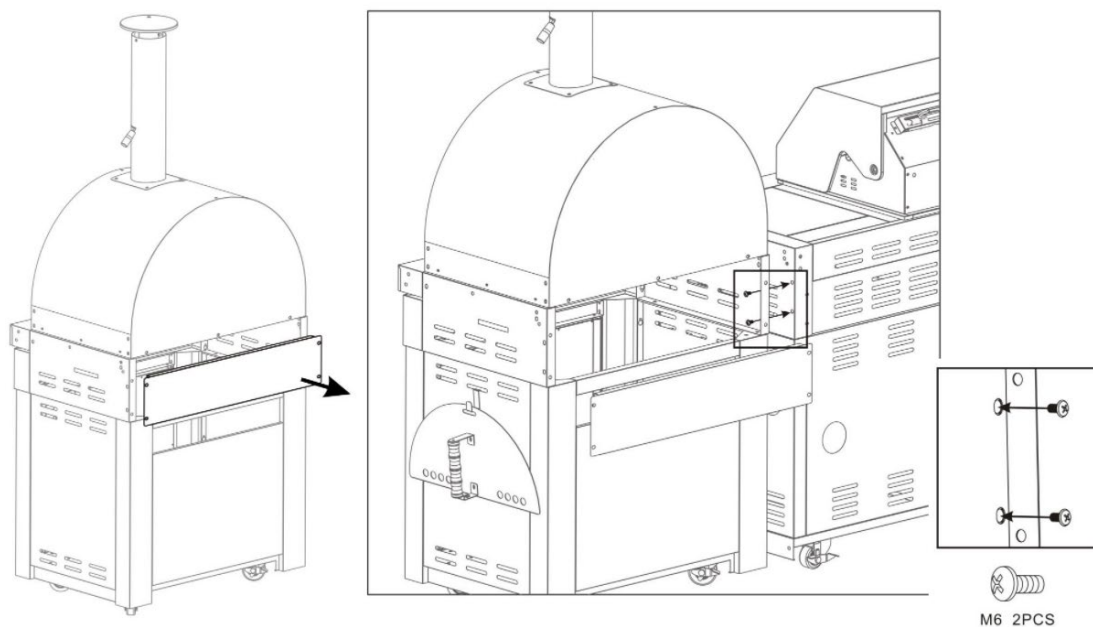
12. Luukku voidaan ripustaa koukulla:



13. Grillin ja pizzauunin yhdistäminen:

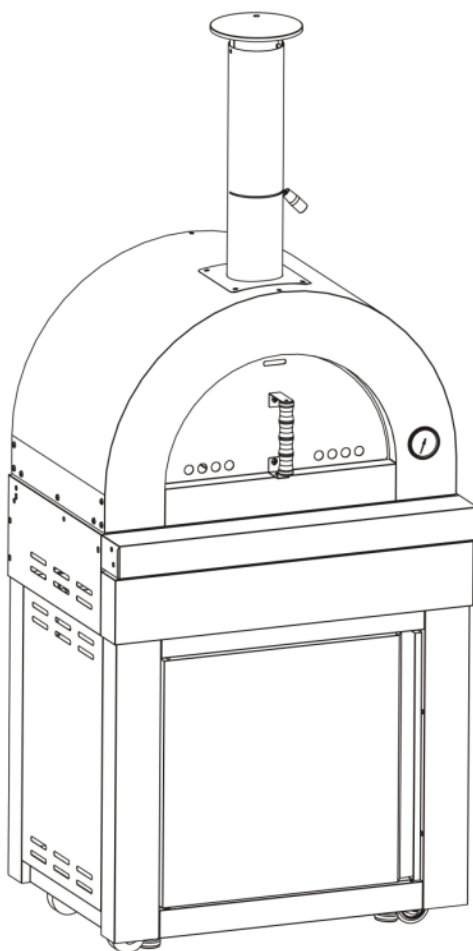


Etupuolen kytkentä



Takapuolen liitäntä

BENUTZERHANDBUCH UND MONTAGEANLEITUNG



HOLZBEFEUERTES PIZZAOFENMODUL

MODELLE: CLWFPNS, CLWFPNB

- NUR IM FREIEN VERWENDEN.
- LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN.
- WARNUNG! ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN.
HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN.

WARNUNG!

- Der Ofen ist nur für die Verwendung im Freien vorgesehen. NIEMALS in Innenräumen oder in geschlossenen Bereichen verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Raum, da sonst die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung oder des Erstickens besteht.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Ofen fern. Der Ofen kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
- Verwenden Sie beim Kochen immer hitzebeständige Utensilien. Verwenden Sie KEINE Plastiklöffel, -gabeln, -zangen usw. und kein anderes Material, das hohen Temperaturen nicht standhält.
- Reinigen und warten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Obwohl der Ofen gut isoliert ist, kann die Oberfläche sehr heiß werden. Berühren Sie die Oberfläche NICHT, wenn der Ofen in Betrieb ist.
- Verwenden Sie gut getrocknetes Hartholz als Brennstoff.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für hohe Temperaturen geeignet ist, wie Gusseisen und Terrakotta.
- Flammen können durch die Ofenöffnung entweichen. Stellen Sie KEINE brennbaren Stoffe oder Materialien in die Nähe der Ofenöffnung.
- Löschen Sie das Feuer NICHT mit Wasser.
- Werfen Sie keine Holzscheite in den Ofen, sondern legen Sie sie vorsichtig in den Feuerraum. Wenn Sie Holz in den Ofen werfen, wird das Innere des Ofens beschädigt.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Schornstein und der Rauchabzug nicht verstopft sind.

ANZÜNDEN DES OFENS

1. Ein kleines Feuer mit Papier und kleinen, trockenen Holzstücken in der Mitte der Ofenkammer anzünden.
2. Wenn sich das Feuer ausgebreitet hat, legen Sie größere Holzscheite nach und schieben Sie die Glut auf eine Seite der Ofenkammer. Legen Sie nicht zu viel Holz nach, um das Feuer nicht zu ersticken.
3. Lassen Sie es brennen, bis das Thermometer 250 °C/480 °F anzeigt. Der Ofen ist nun einsatzbereit.

LÖSCHEN DES FEUERS

1. Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die Tür und warten Sie, bis die Glut ausgebrannt und zu Asche geworden ist.
2. Warten Sie mindestens 30 Minuten, nachdem das Feuer erloschen ist, bevor Sie die Asche entfernen.

WARNUNG! LÖSCHEN SIE DAS FEUER NICHT MIT WASSER.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie die Asche mit hitzebeständigen Werkzeugen aus dem Ofenraum.
- Reinigen Sie den Ofenboden mit einer Bürste und einem weichen, feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Außenflächen mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch.
- Verwenden Sie ein Reinigungsöl wie WD40, um die Oberfläche zu pflegen, damit diese nicht rostet oder ihr glänzendes Aussehen verliert.
- Lassen Sie die Asche niemals für längere Zeit im Ofen, da sich darin Feuchtigkeit ansammeln und der Ofen dadurch beschädigt werden könnte.

FEHLERBEHEBUNG

* WENN DER OFEN ZU RAUCHEN BEGINNT

- Vergewissern Sie sich, dass das Holz trocken und abgelagert und nicht nass ist.
- Bauen Sie das Feuer allmählich auf, so dass es mit kontinuierlicher Flamme brennt, um eine unvollständige Verbrennung zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass durch den Rauchabzug ein Luftzug entsteht, damit der Rauch abziehen kann.

* WENN DER OFEN NICHT RICHTIG AUFHEIZT

- Stellen Sie sicher, dass das Feuer auf der Seite des Ofens platziert wird, die am weitesten von der Ofenöffnung entfernt ist.
- Lassen Sie das Feuer 20-30 Minuten lang mit starker Flamme brennen.
- Verwenden Sie kein frisches oder nasses Holz.
- Legen Sie nach und nach mehr Holz nach.

* WENN DER OFEN ZU SCHNELL ABKÜHLT

- Dies kann bei der ersten Benutzung auftreten oder wenn der Ofen längere Zeit nicht benutzt wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass das Feuer nicht zu klein ist oder zu schnell brennt, sodass es dadurch nicht den gesamten Ofen erhitzen kann.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit in den Ofen gelangt.

GEBRAUCH UND PFLEGE – PIZZASTEIN

Verwendung der Pizzasteine

Heizen Sie den holzbefeuerten Ofen langsam auf. Beginnen Sie mit einem kleinen Feuer und erhöhen Sie die Holzmenge schrittweise, um Temperaturschocks zu vermeiden.

Beginnen Sie mit kleineren Holzstücken, um extreme Punktwärme zu vermeiden.

Lassen Sie die Steine gleichmäßig aufheizen. Legen Sie kein starkes Feuer direkt auf kalte Steine.

Lassen Sie die Steine nach dem Gebrauch natürlich abkühlen.

Hinweis:

Legen Sie nicht mehr als **2 kg Holz** gleichzeitig in den Ofen. Mehr Holz erhöht das Risiko, dass der Pizzastein Risse bekommt.

Reinigung

Lassen Sie die Steine vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

Bürsten Sie Asche, Mehl und lose Rückstände mit einer harten Bürste ab.

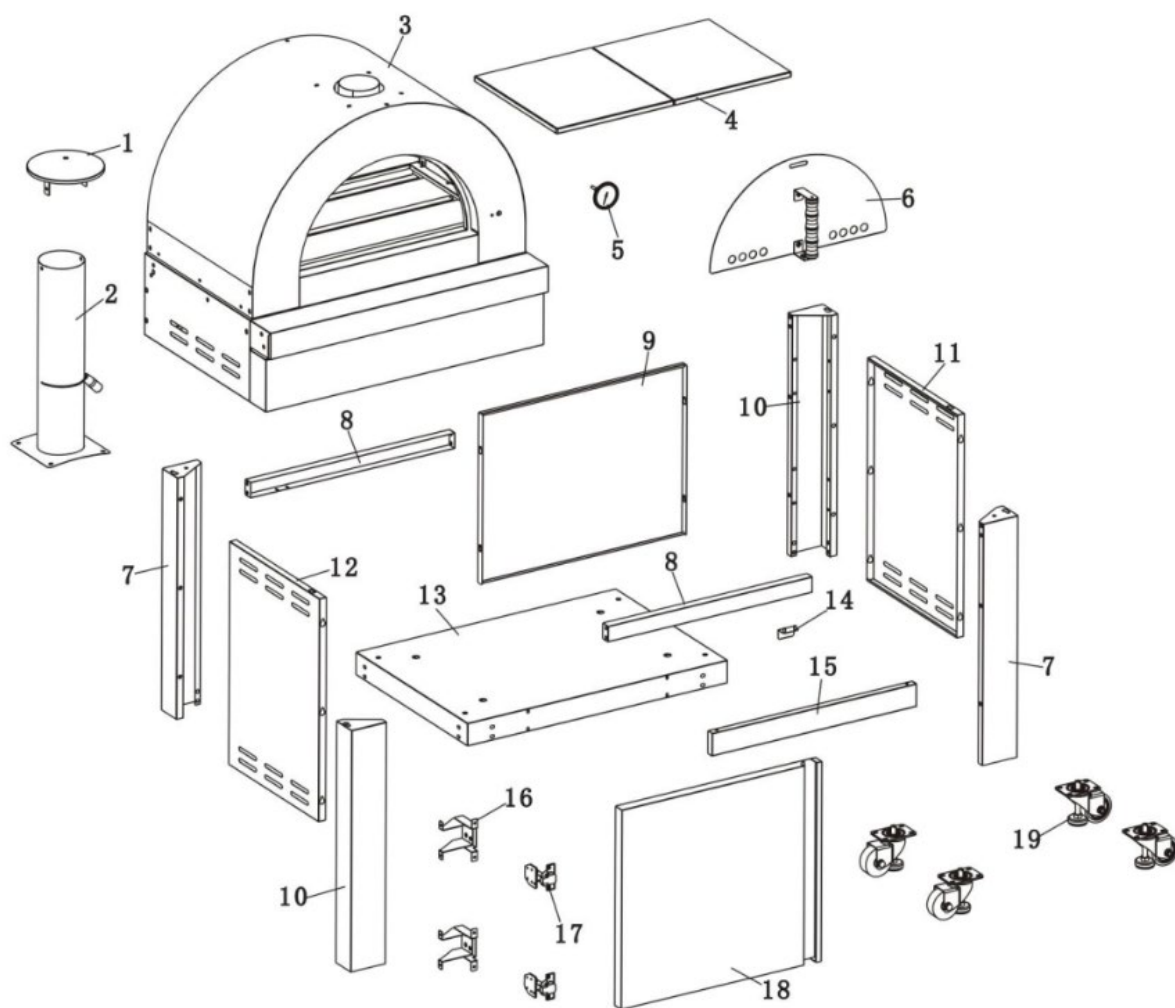
Entfernen Sie eingebrannte Rückstände bei Bedarf mit einem Schaber.

Verwenden Sie nur ein leicht feuchtes Tuch, wenn es unbedingt notwendig ist.

Hinweis:

Legen Sie den Pizzastein niemals in Wasser ein und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Zu viel Feuchtigkeit kann Rissbildung verursachen.

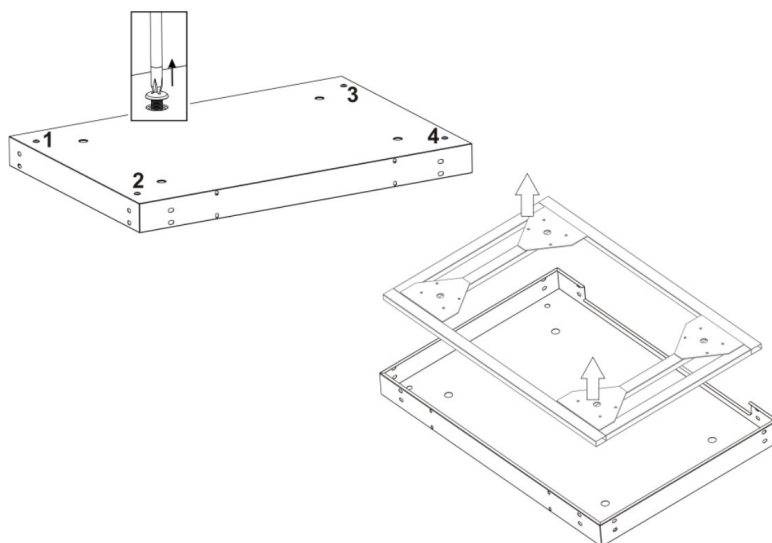
EXPLOSIONSZEICHNUNG



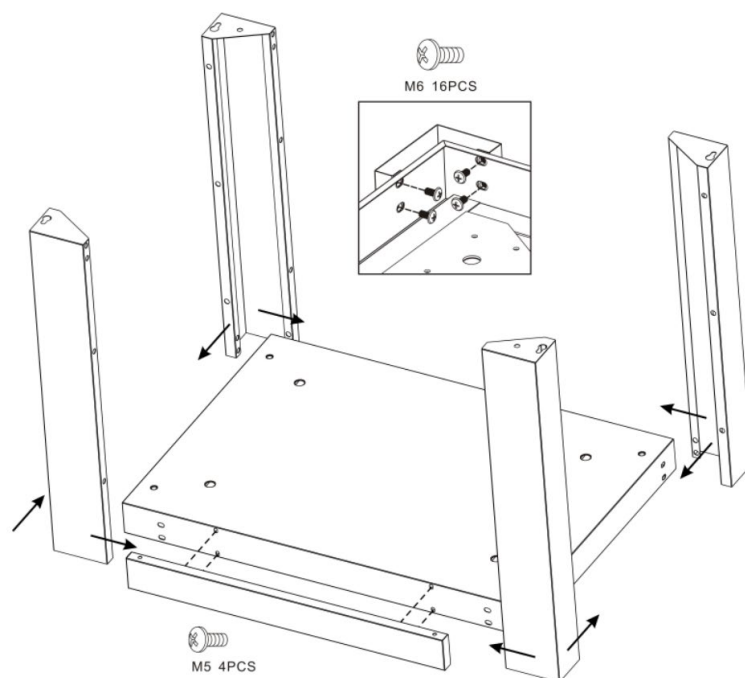
Teil	Beschreibung	Anz.	Teil	Beschreibung	Anz.
1	Schornsteinabdeckung	1	11	Rechte Seitenwand	2
2	Schornsteinrohr	1	12	Linke Seitenwand	1
3	Ofengehäuse	1	13	Bodenplatte	1
4	Pizzastein	2	14	Türstopper	1
5	Thermometer	1	15	Kreuzende Stützplatte, vorne unten	1
6	Luke	1	16	Puffer-Scharnierstütze	2
7	Rechter Fuß, Modul	2	17	Puffer-Scharnier	2
8	Hinterer oberer Balken, Modul	1	18	Tür	1
9	Rückwand, Modul	1	19	Einstellbare Räder	4
10	Linkes Bein, Modul				

MONTAGE

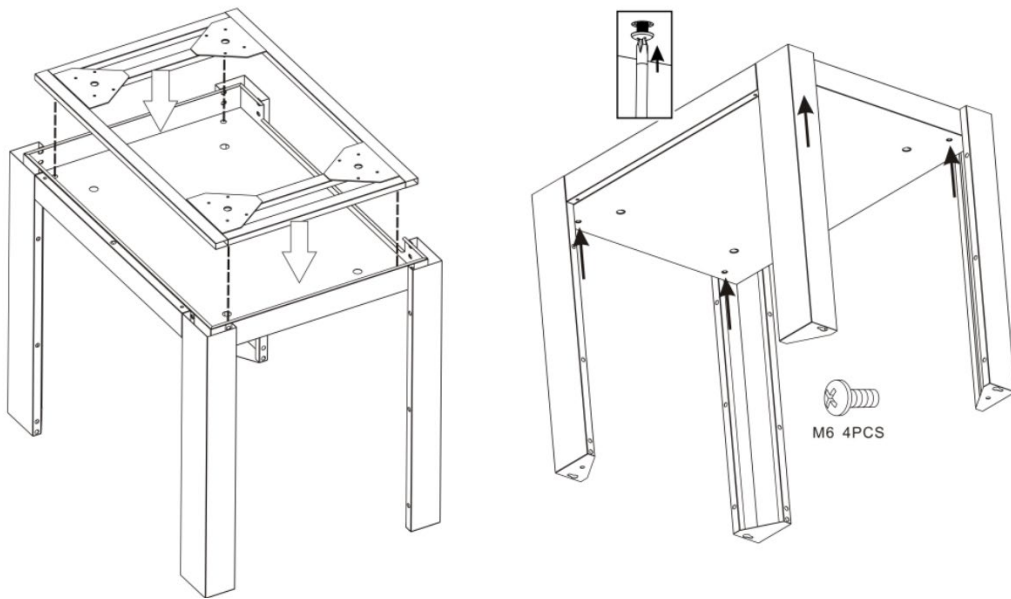
1. Lösen Sie die Schrauben und entfernen Sie den unteren Rahmen:



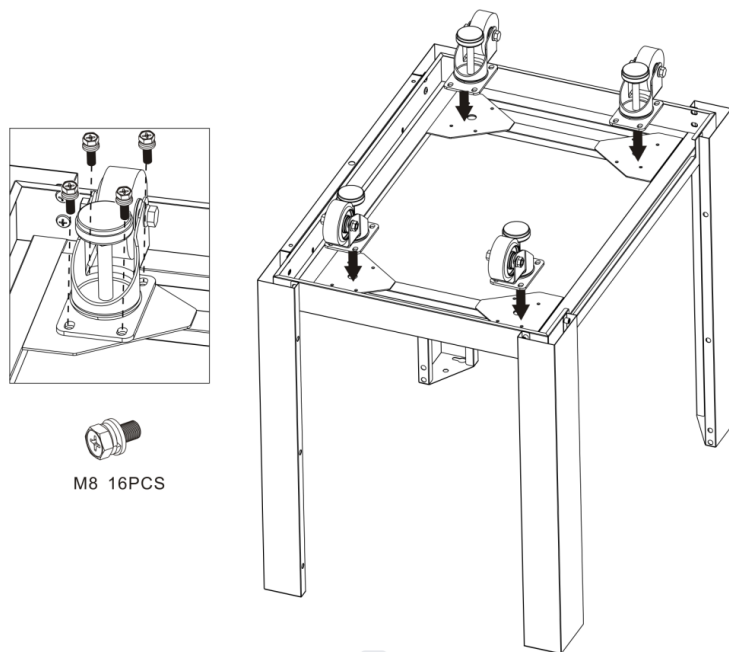
2. Montage der 4 Beine und des unteren Balkens:



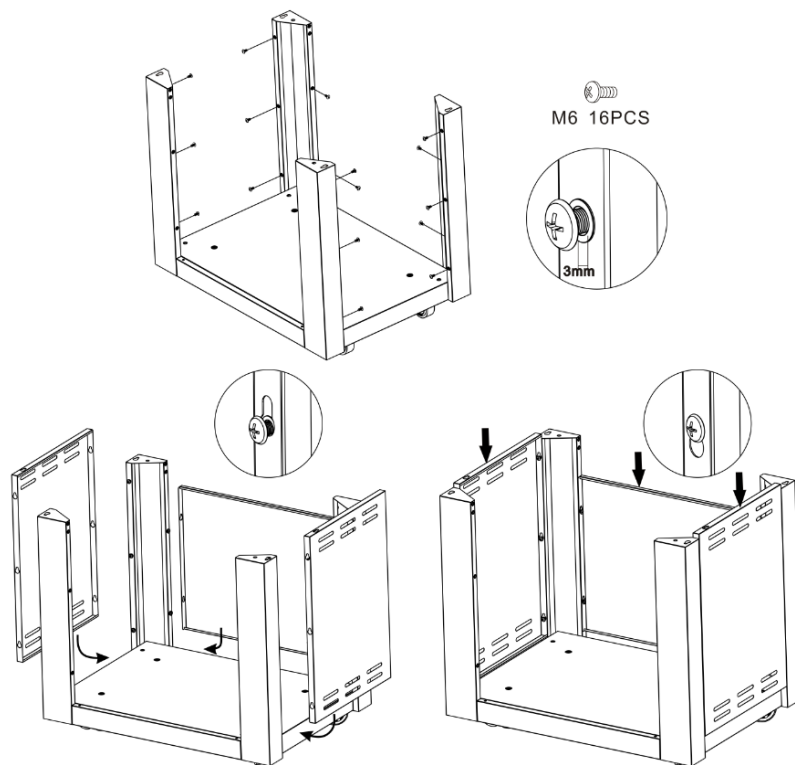
3. Montage des unteren Rahmens:



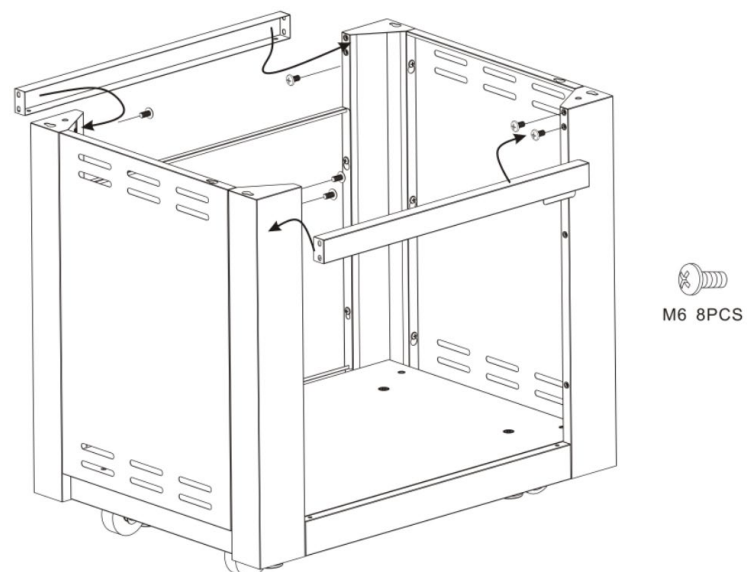
4. Montage der Räder:



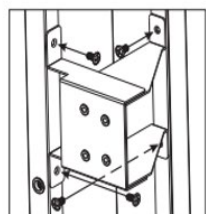
5. Montage der Seitenwände und der Rückwand:



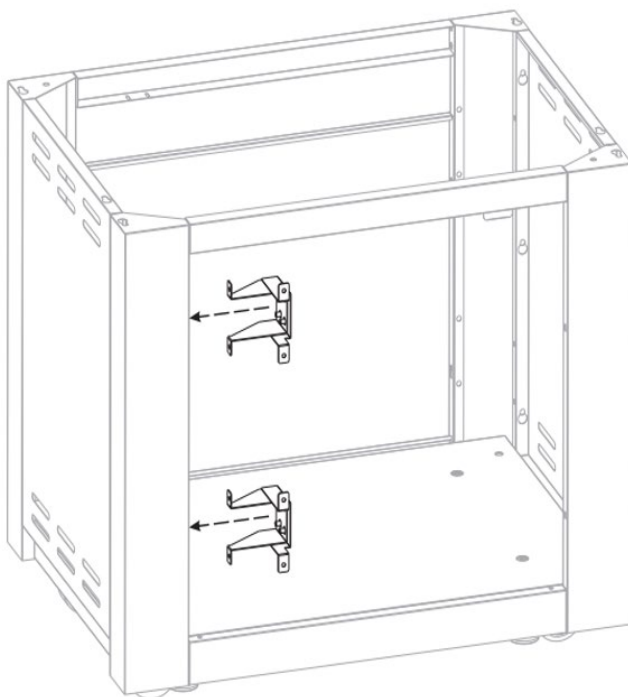
6. Montage der oberen Balken:



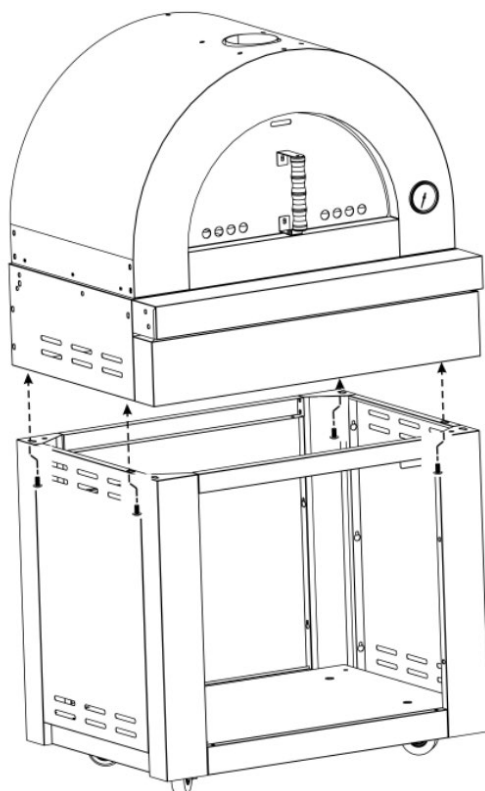
7. Montage der Puffer-Scharnierstütze



 M4 8PCS

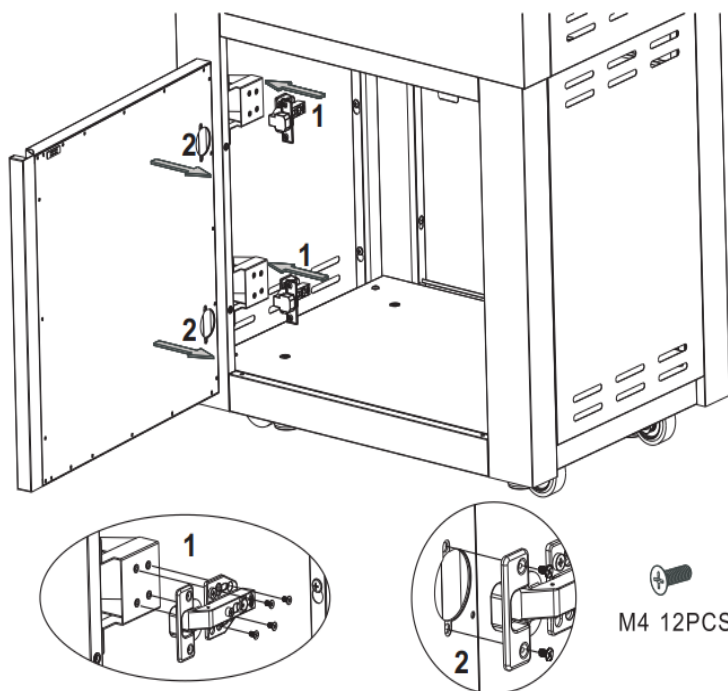


7. Montage des Ofens und des Unterschranks:

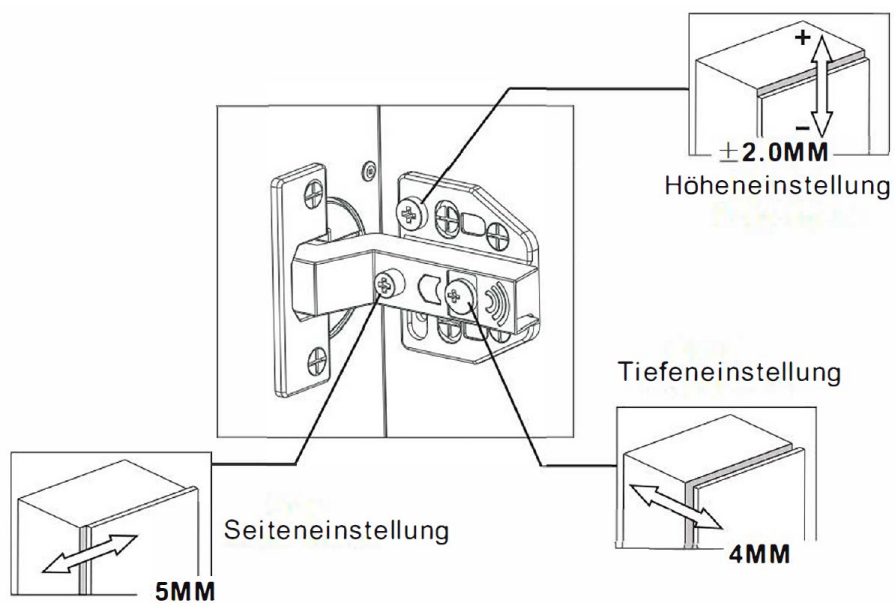


M6 4PCS

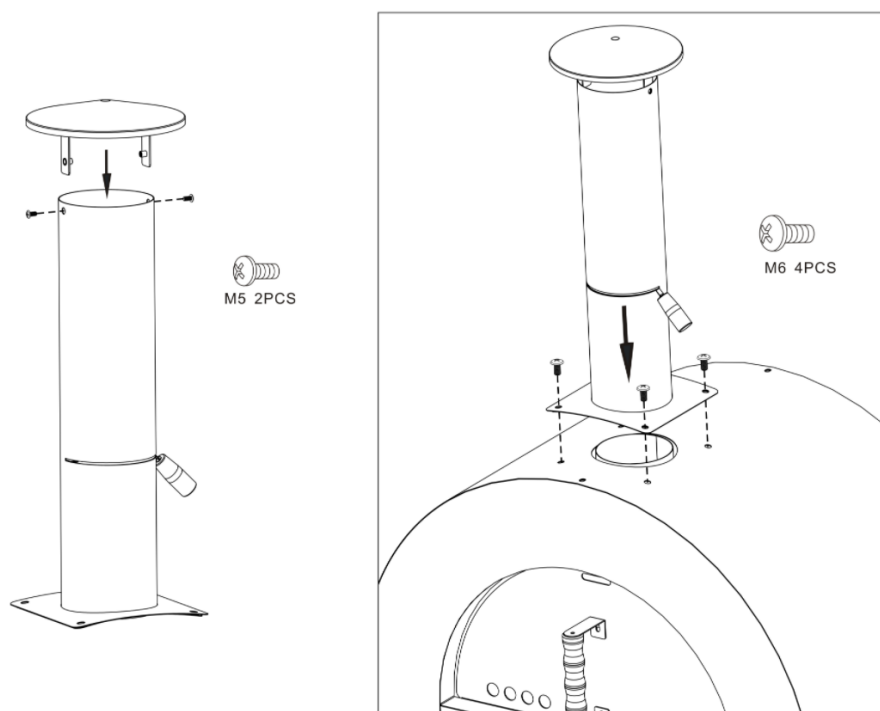
8. Montage der Tür:



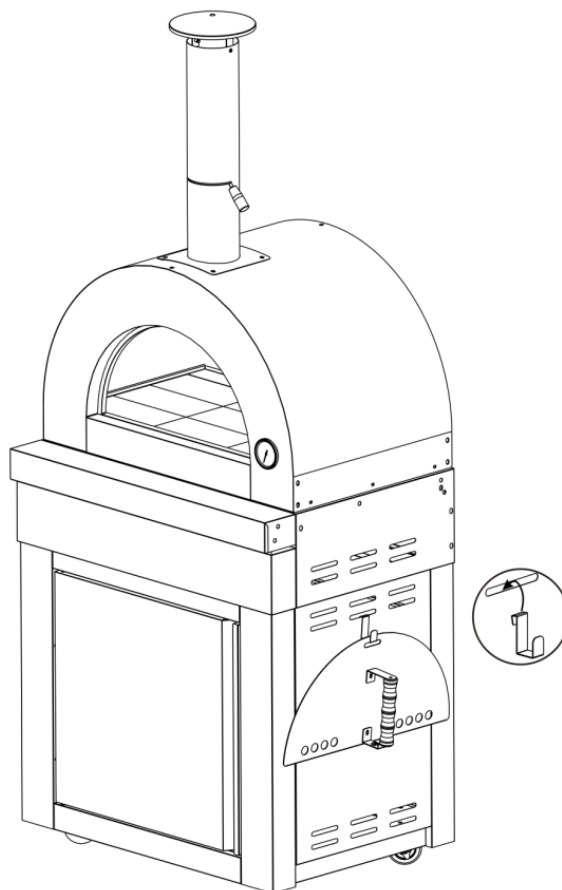
10. Einstellung des Puffer-Scharniers



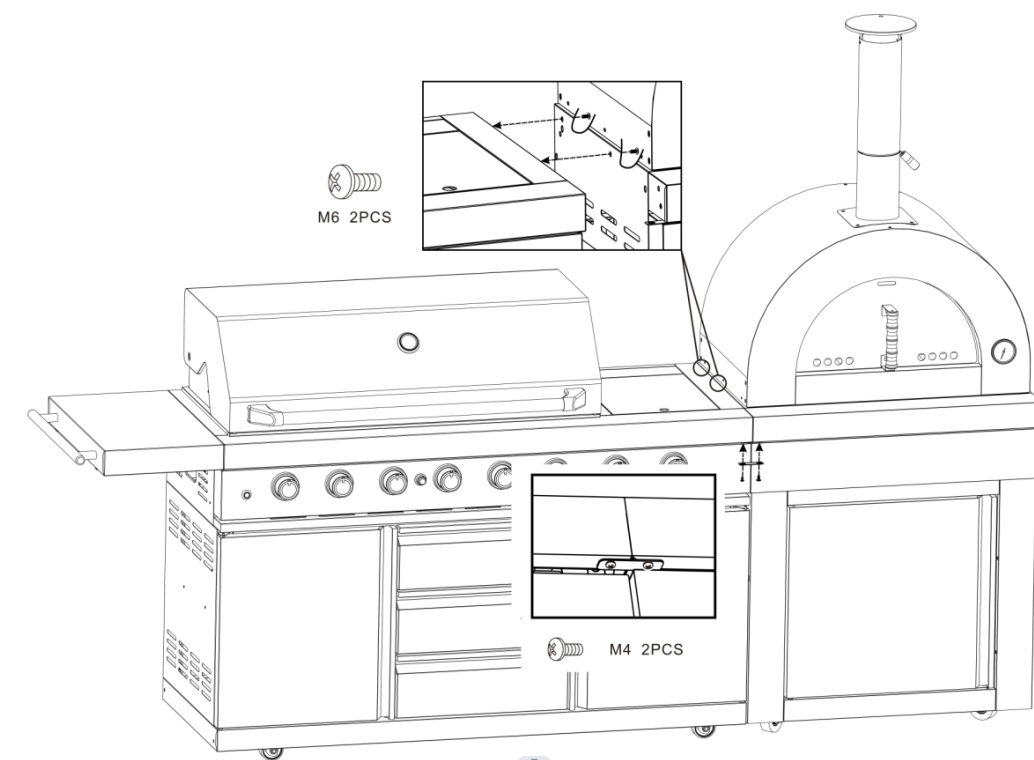
11. Montage des Schornsteins:



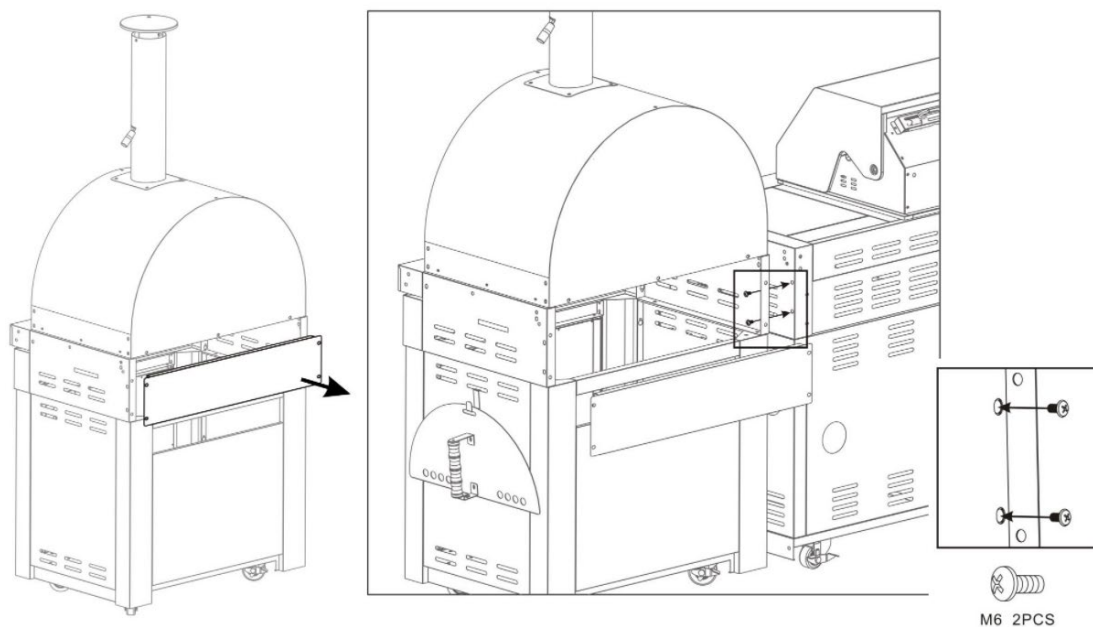
12. Die Luke kann mit einem Haken aufgehängt werden:



13. Verbindung von Grill und Pizzaofen:

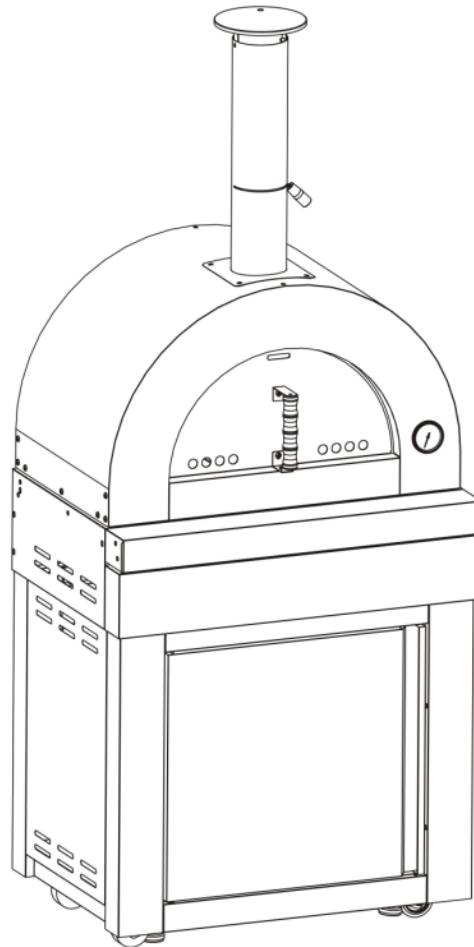


Anschluss Front



Anschluss Rückseite

MANUEL D'UTILISATION ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



MODULE DE FOUR À PIZZA AU FEU DE BOIS

MODÈLES : CLWFPNS, CLWFPNB

- A N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX.
- CONSULTER LA NOTICE AVANT D'UTILISATION.
- ATTENTION ! DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.
ELOIGNER LES JEUNES ENFANTS.

ATTENTION !

- Le four est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. NE JAMAIS l'utiliser à l'intérieur ou dans un espace fermé.
- Utilisez toujours le four dans un endroit bien ventilé pour éviter la possibilité d'intoxication au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.
- Gardez toujours les jeunes enfants et les animaux domestiques à l'écart du four. La température du four peut être extrêmement élevée et peut causer des brûlures.
- Utilisez toujours des ustensiles résistants à la chaleur pendant la cuisson. NE METTEZ PAS de cuillères, fourchettes, pinces en plastique, etc. ou tout autre matériau qui ne peut pas supporter de hautes températures à l'intérieur du four.
- Nettoyez toujours et entretenez l'appareil après chaque utilisation.
- Bien que le four soit bien isolé, l'extérieur peut quand même devenir très chaud. NE TOUCHEZ PAS la surface lorsque le four est en marche.
- Utilisez toujours du bois dur bien assaisonné comme combustible.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux hautes températures comme la fonte et la terre cuite.
- Les flammes peuvent sortir par l'ouverture du four. NE PLACEZ PAS de liquide inflammable ou de matériau inflammable près de l'ouverture du four.
- N'ÉTEIGNEZ PAS le feu avec de l'eau.
- NE JETEZ PAS de bûches, mais placez-les soigneusement à l'intérieur de la chambre de combustion du four. Jeter des bûches dans le four endommagera les pièces internes du four.
- Vérifiez toujours et assurez-vous que la cheminée et la sortie de fumée sont dégagées avant chaque utilisation.

ALLUMAGE DU FOUR

1. Faites un petit feu en utilisant du petit bois sec et du papier au milieu de la chambre du four pour allumer le feu.
2. Après le démarrage du feu, ajoutez des bûches plus grandes sur le petit feu et déplacez les braises vers un côté de la chambre. Ajoutez le bois lentement et ne suffoquez pas le feu.
3. Laissez brûler jusqu'à ce que les jauges de température indiquent 250 °C/480 °F, le four est prêt à être utilisé.

ÉTEINDRE LE FEU

1. Pour éteindre le feu, fermez la porte et attendez que les braises se transforment en cendres.
2. Retirez le gaz après l'extinction du feu pendant au moins 30 minutes.

ATTENTION ! N'ÉTEIGNEZ PAS LE FEU AVEC DE L'EAU.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Lorsque le feu a été éteint et refroidi, retirez les cendres de la chambre en utilisant une brosse résistante à la chaleur et une pelle, etc.
- Nettoyez le sol du four avec une brosse et un chiffon doux humide.
- Nettoyez la surface externe avec une serviette imbibée d'eau tiède.
- Utilisez une huile propre comme le WD40 pour entretenir la surface afin d'éviter la rouille ou de

conserver l'aspect brillant.

- Ne laissez jamais les cendres à l'intérieur de votre four pendant une longue période, car cela pourrait entraîner l'accumulation d'humidité et endommager votre four.

DÉPANNAGE

*** SI LE FOUR COMMENCE À FUMER**

- Vérifiez que le bois est sec et de saison, et non mouillé.
- Assurez-vous que le feu est fait en augmentant progressivement une flamme constante pour éviter toute combustion incomplète.
- Assurez-vous que la sortie du conduit d'évacuation est bien ventilée pour que la fumée puisse sortir.

*** SI LE FOUR NE CHAUFFE PAS CORRECTEMENT**

- Assurez-vous que le feu est placé sur le côté du four éloigné de l'ouverture du four.
- Faites un feu de flamme vive pendant 20 à 30 minutes.
- N'utilisez pas de bois vert ou mouillé.
- Ajoutez du bois supplémentaire au feu progressivement.

*** SI LE FOUR REFROIDIT TROP RAPIDEMENT**

- Cela peut être dû au premier allumage ou à la mise en marche du four après une longue période d'inactivité.
- Ne faites pas de petit feu ou de feu rapide qui ne peut pas chauffer le four à sa capacité maximale.
- Vérifiez que l'eau ou l'humidité n'a jamais pénétré dans le four.

UTILISATION ET ENTRETIEN – PIERRE À PIZZA

Utilisation de la pierre à pizza

Chauffez le four à bois progressivement. Commencez avec un petit feu et augmentez la quantité de bois lentement afin d'éviter les chocs thermiques.

Commencez avec de plus petits morceaux de bois pour éviter une chaleur excessive concentrée en un point. Laissez les pierres chauffer uniformément. Ne placez pas un feu intense directement sur des pierres froides. Laissez les pierres refroidir naturellement après utilisation.

Remarque :

Ne mettez pas plus de **2 kg de bois** dans le four à la fois. Une quantité plus importante augmente le risque de fissure de la pierre à pizza.

Nettoyage

Laissez les pierres refroidir complètement avant tout nettoyage.

Brossez la cendre, la farine et les résidus détachés à l'aide d'une brosse rigide.

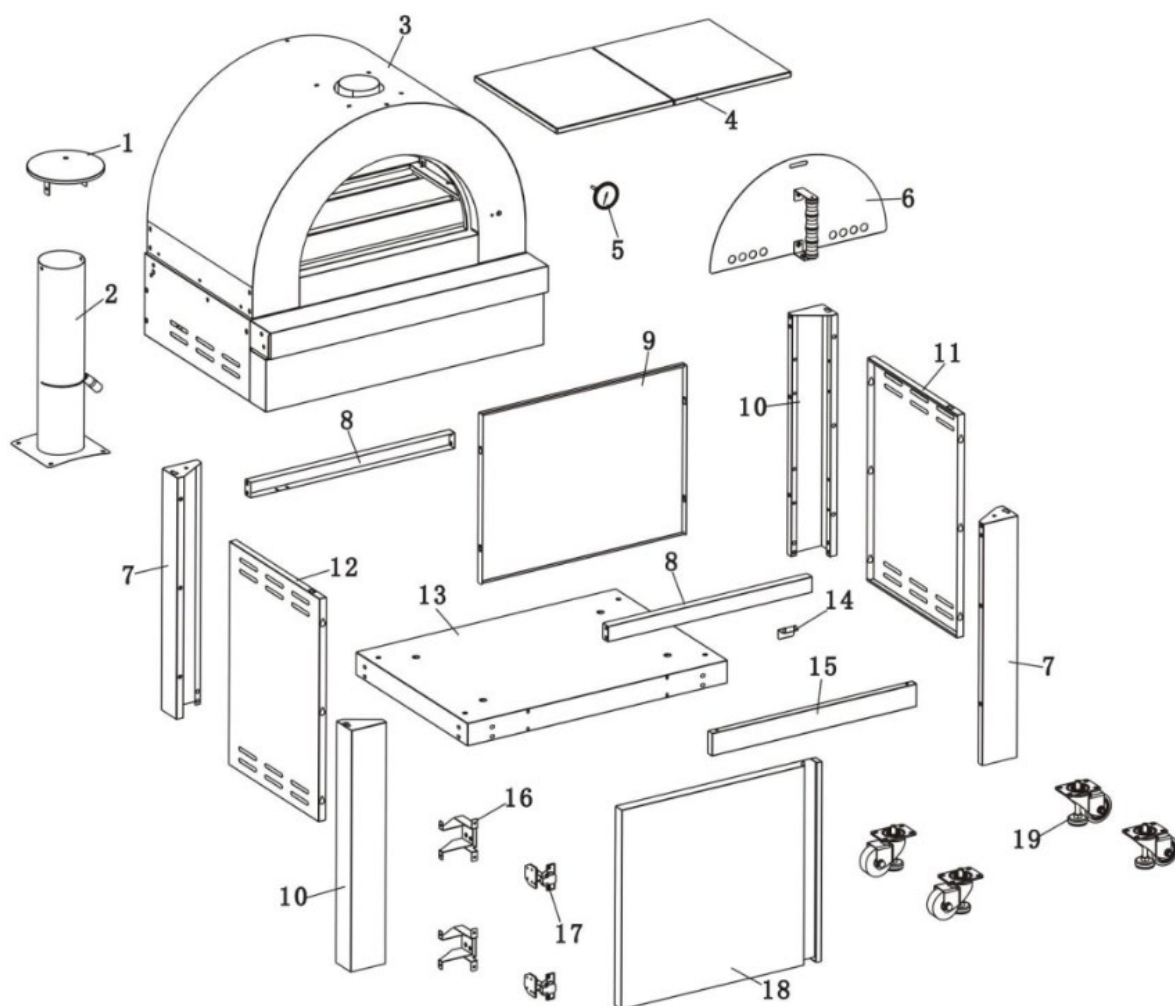
Retirez les résidus brûlés avec un grattoir si nécessaire.

N'utilisez qu'un chiffon légèrement humide uniquement si cela est absolument nécessaire.

Remarque :

Ne faites jamais tremper la pierre à pizza et limitez l'usage de l'eau. Un excès d'humidité peut provoquer des fissures.

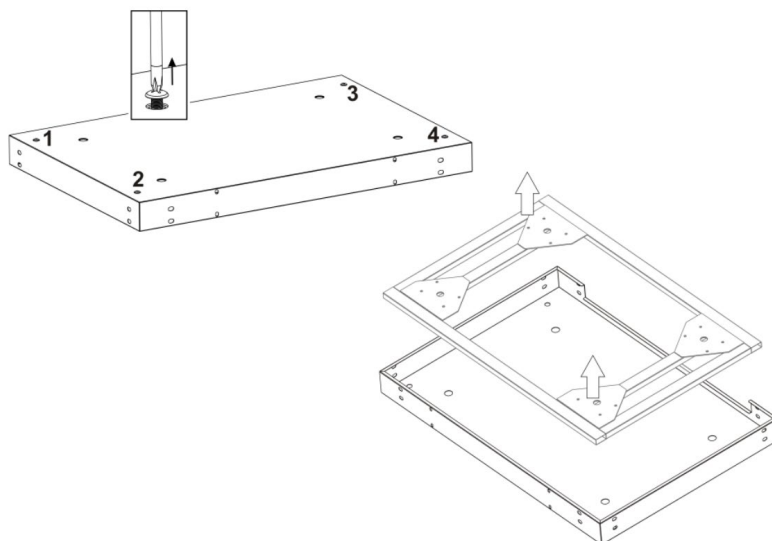
VUE ÉCLATÉE



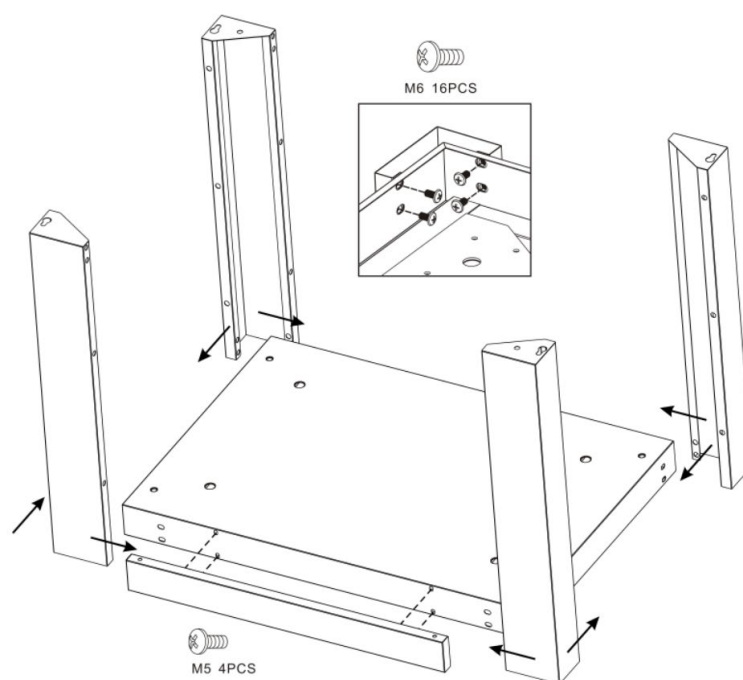
Pièce	Description	Qté	Pièce	Description	Qté
1	Couverture de cheminée	1	11	Panneau latéral droit	2
2	Tuyau de cheminée	1	12	Panneau latéral gauche	1
3	Corps de four	1	13	Panneau inférieur	1
4	Pierre à pizza	2	14	Butée de porte	1
5	Jauge de température	1	15	Panneau de support croisé, avant inférieur	1
6	Trappe	1	16	Support de charnière amortisseur	1
7	Pied droit, chariot	2	17	Charnière amortisseur	1
8	Poutre supérieure arrière, chariot	1	18	Porte	4
9	Panneau arrière, chariot	1	19	Roulettes réglables	4
10	Jambe gauche, chariot	2			

ASSEMBLAGE

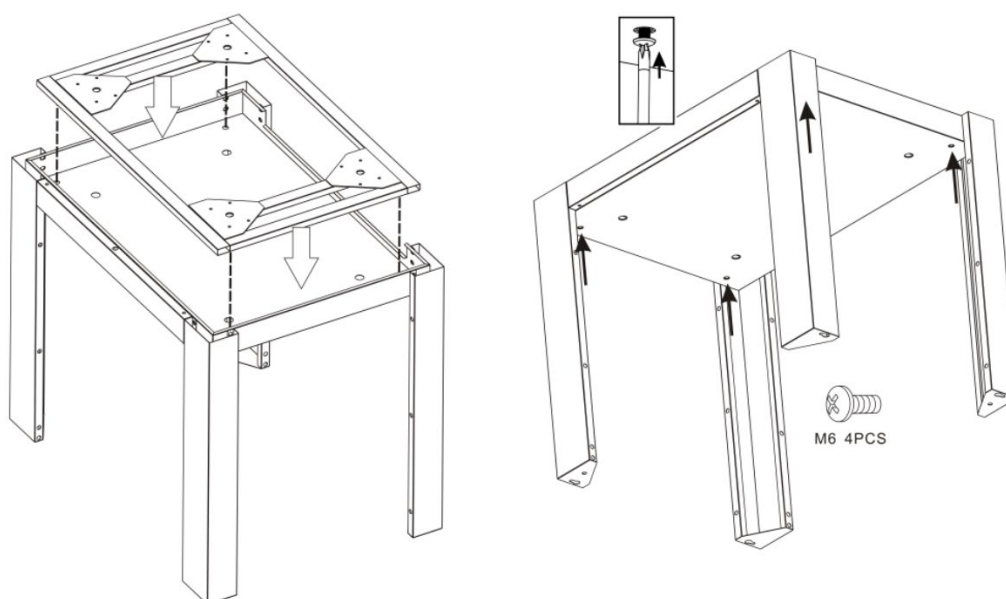
1. Desserrez les vis et retirez le cadre inférieur :



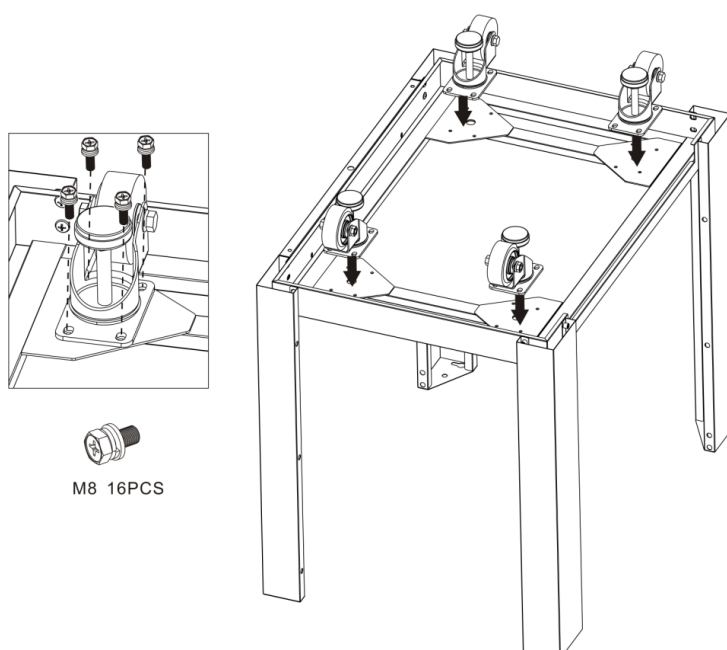
2. Assemblage des 4 pieds et de la poutre inférieure :



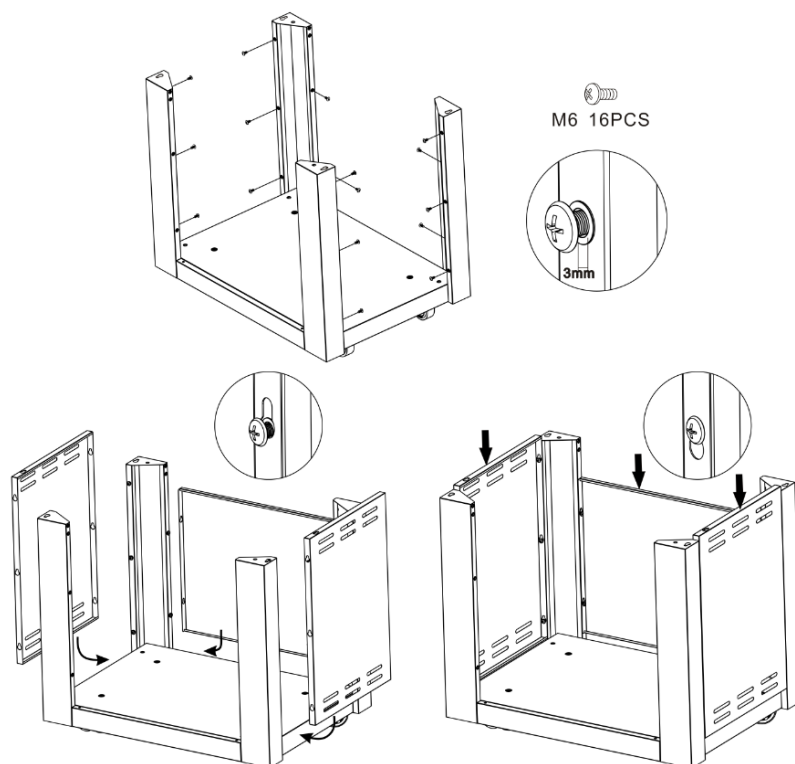
3. Assemblage du cadre inférieur :



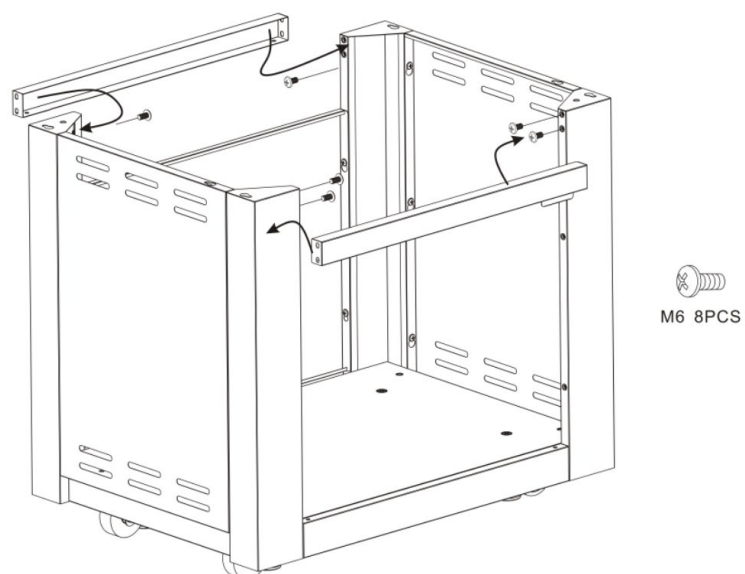
4. Assemblage des roues :



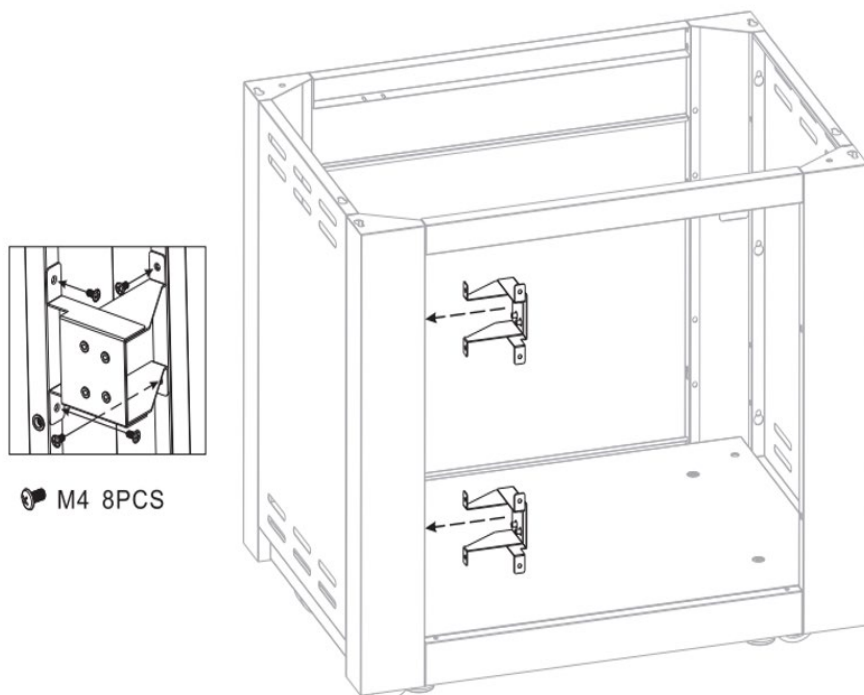
5. Assemblage des panneaux latéraux et du panneau arrière :



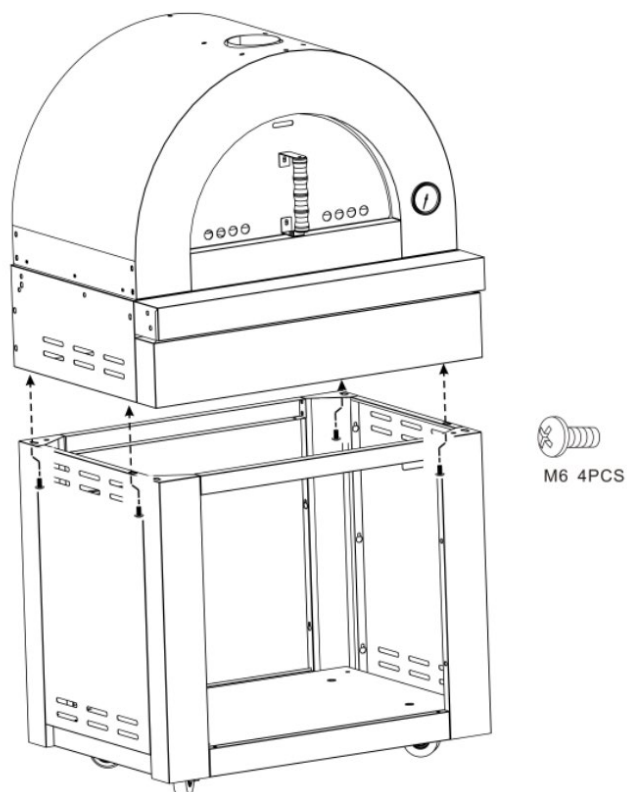
6. Assemblage des poutres supérieures :



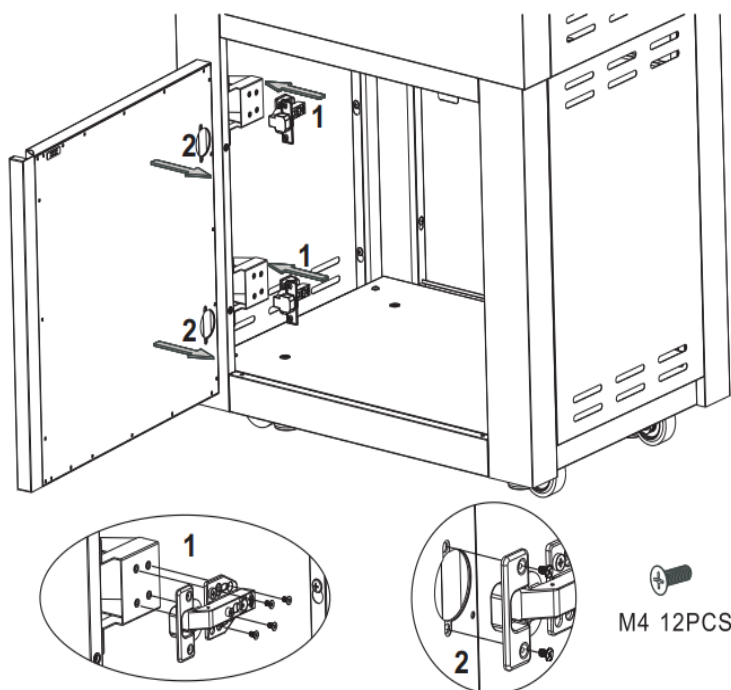
7. Montage du support de charnière amortisseur:



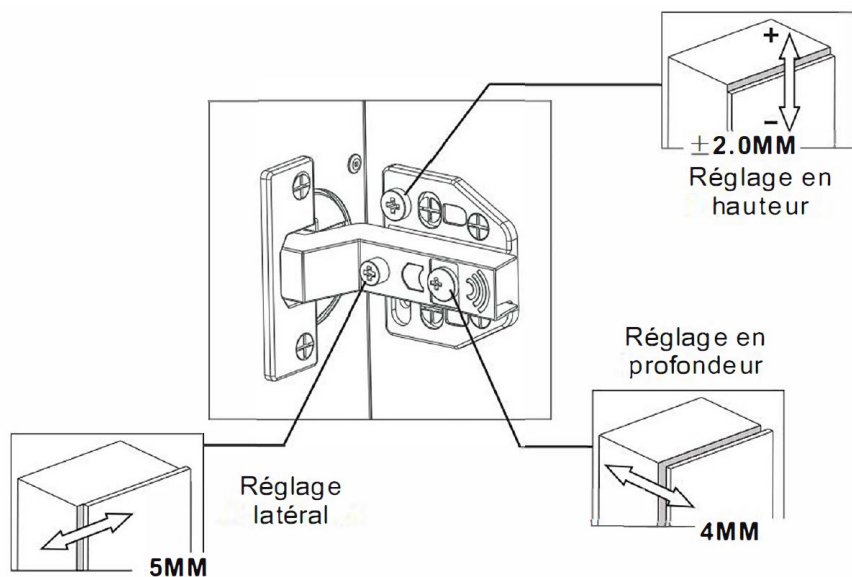
8. Assemblage du corps et du chariot :



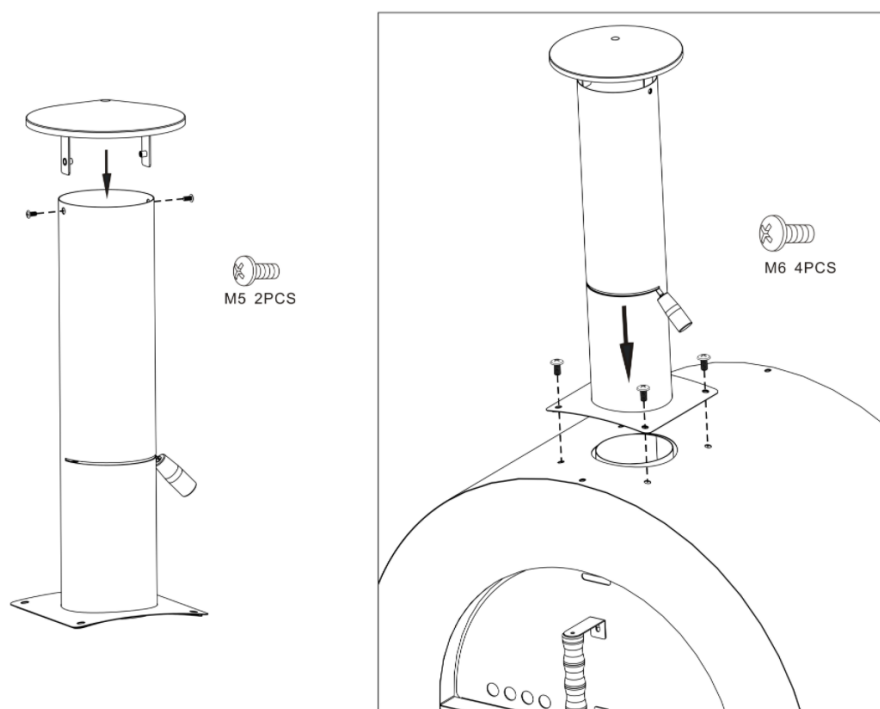
8. Assemblage de la porte :



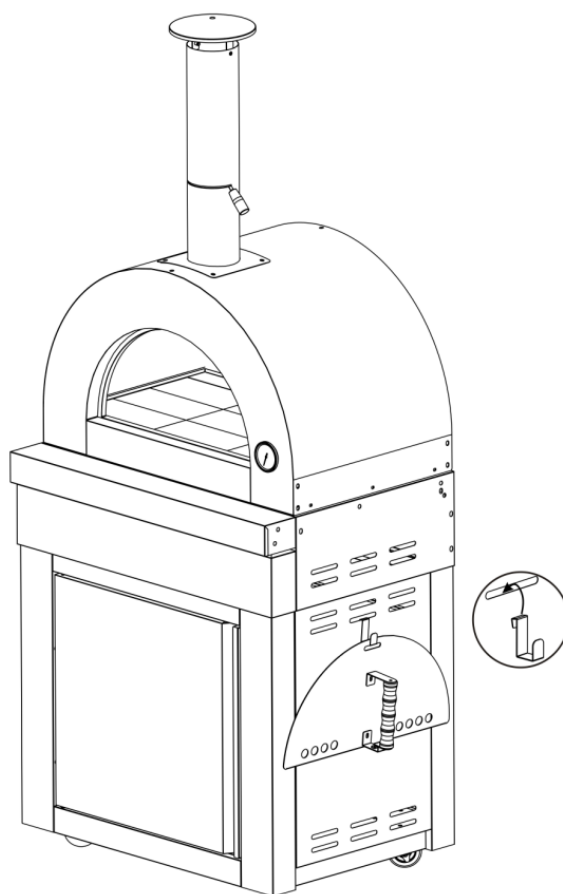
10. Réglage de la charnière amortisseur



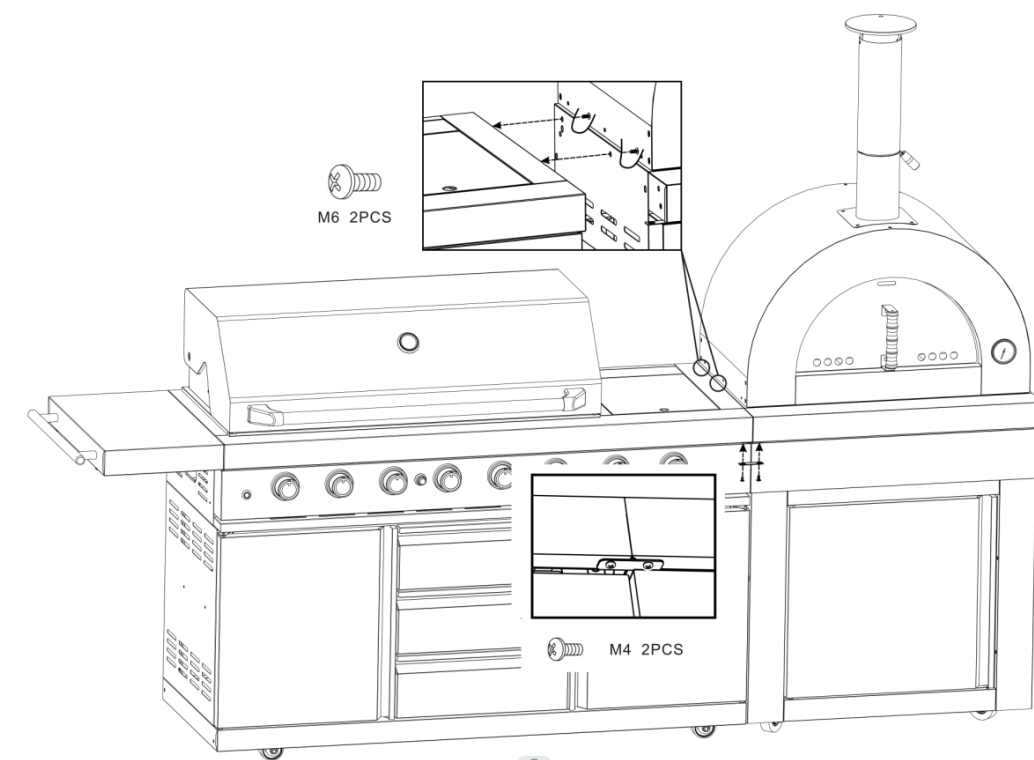
11. Assemblage de la cheminée :



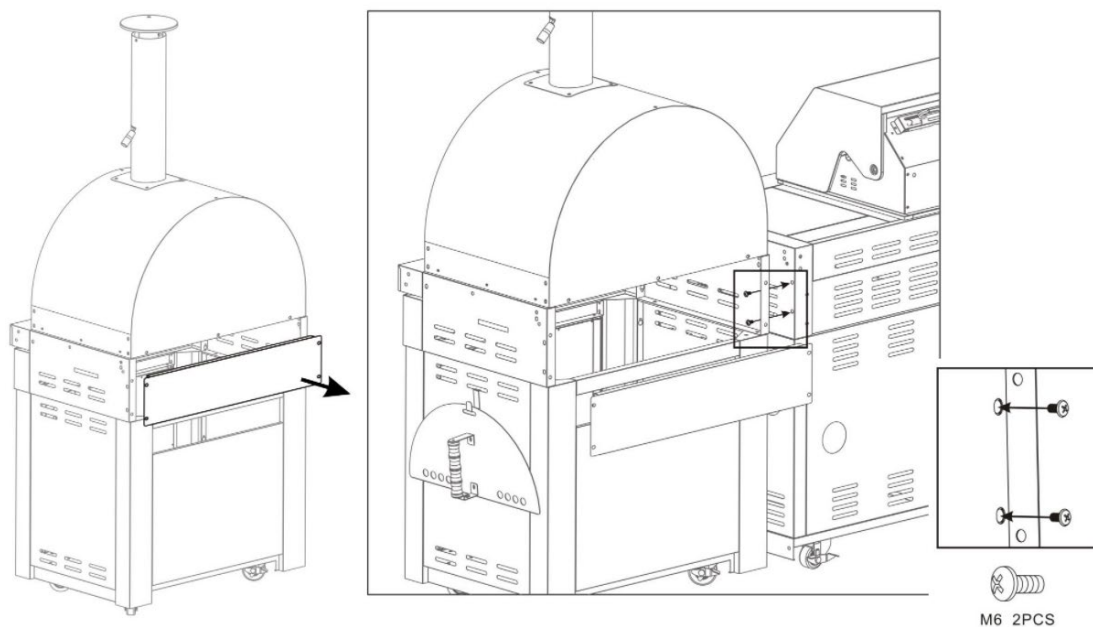
12. La trappe peut être suspendue à l'aide d'un crochet :



13. Connexion du gril et du four à pizza :

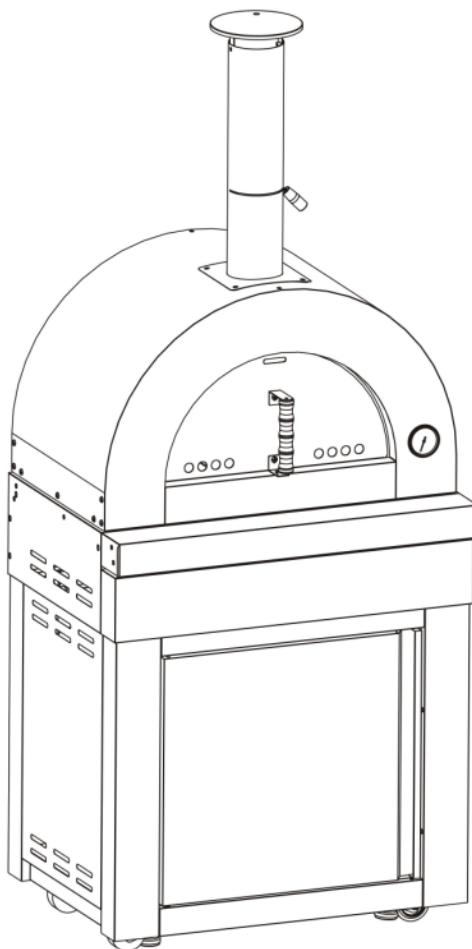


Connexion de l'avant



Connexion de l'arrière

GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTALLATIEHANDLEIDING



HOUTGESTOOKTE PIZZAOVEN MODULE

MODELLEN: CLWFPNS, CLWFPNB

- ALLEEN BUITEN GEBRUIKEN.
- LEES DE INSTRUCTIES VOOR INGEBRUIKNAME.
- WAARSCHUWING! AANRAAKBARE DELEN KUNNEN ERG HEET ZIJN.
HOUDT JONGE KINDEREN OP AFSTAND.

WAARSCHUWING!

- De oven is alleen ontworpen voor gebruik buitenshuis. Gebruik deze NOOIT binnen of in een afgesloten ruimte.
- Gebruik de oven altijd in een goed geventileerde ruimte om de mogelijkheid van koolmonoxidevergiftiging of verstikking te voorkomen.
- Houd jonge kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de oven. De temperatuur van de oven kan extreem heet zijn en brandwonden veroorzaken.
- Gebruik altijd hittebestendige keukengerei tijdens het koken. DOE GEEN plastic lepels, vorken, tangen, enzovoort in de oven en geen ander materiaal dat geen hoge temperaturen kan verdragen.
- Maak de oven na elk gebruik altijd schoon en onderhoud deze.
- Hoewel de oven goed geïsoleerd is, kan de buitenkant toch erg heet worden. RAADPLEEG de oppervlakte niet wanneer de oven in gebruik is.
- Gebruik altijd goed gedroogd hardhout als brandstof.
- Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor hoge temperaturen, zoals gietijzer en terracotta.
- Vlammen kunnen via de ovenmond naar buiten komen. DOE GEEN ontvlambare vloeistoffen of materialen in de buurt van de ovenmond.
- DOOF het vuur NIET met water.
- GOOI GEEN houtblokken in de oven, maar plaats ze voorzichtig in de vuurkist van de oven. Het gooien van houtblokken in de oven kan de interne onderdelen van de oven beschadigen.
- Controleer altijd en zorg ervoor dat de schoorsteen en de rookafvoer vrij zijn van blokkades voor elk gebruik.

HET AANSTEKEN VAN DE OVEN

1. Maak een klein vuur in het midden van de ovenkamer met kleine droge stukken hout en papier om het vuur te starten.
2. Nadat het vuur is gestart, voeg je groter hout toe aan het kleine vuur en verplaats je de smeulende kolen naar één kant van de kamer. Voeg langzaam hout toe en verstik het vuur niet.
3. Laat het vuur branden totdat de temperatuurmeter 250 °C/480 °F aangeeft, de oven is klaar voor gebruik.

HET DOVEN VAN HET VUUR

1. Om het vuur te doven, sluit de deur en wacht tot de smeulende kolen veranderen in as.
2. Verwijder de as nadat het vuur is gedoofd en er ten minste 30 minuten zijn verstreken.

WAARSCHUWING! DOOF HET VUUR NIET MET WATER.

ONDERHOUD EN REINIGING

- Wanneer het vuur is gedoofd en afgekoeld, verwijder dan de as uit de kamer met behulp van een hittebestendige borstel en een stoffer en blik, etc.
- Maak de ovenvloer schoon met een borstel en een vochtige zachte doek.
- Maak het externe oppervlak schoon met een handdoek met warm water.
- Gebruik reinigingsolie zoals WD40 om het oppervlak te onderhouden om roest te voorkomen of de glans te behouden.
- Laat de as nooit langdurig in je oven achter, omdat het vocht zal verzamelen en je oven zal beschadigen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

* ALS DE OVEN BEGINT TE ROKEN

- Controleer en zorg ervoor dat het hout droog en gekruid is en niet nat.
- Zorg ervoor dat het vuur wordt gemaakt door geleidelijk een constante vlam te verhogen om onvolledige verbranding te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de uitgang van de schoorsteen goed geventileerd is, zodat de rook kan ontsnappen.

* ALS DE OVEN NIET JUIST VERWARMT

- Zorg ervoor dat het vuur aan de zijkant van de oven weg van de ovenmond wordt geplaatst.
- Maak gedurende 20-30 minuten een vuur van vlammen.
- Gebruik geen groen of nat hout.
- Voeg geleidelijk extra hout toe aan het vuur.

* ALS DE OVEN TE SNEL AFKOELT

- Dit kan mogelijk worden veroorzaakt door de eerste keer dat de oven wordt aangestoken of wanneer de oven na een lange periode van inactiviteit weer wordt gestart.
- Maak geen klein of snel vuur dat de oven niet volledig kan verwarmen.
- Controleer of er geen water of vocht in de oven is binnengedrongen.

ONTLEEDAANZICHT

Gebruik van de pizzastenen

Verwarm de houtgestookte oven geleidelijk op. Begin met een klein vuur en verhoog de hoeveelheid hout langzaam om thermische schokken te voorkomen.

Begin met kleinere stukken hout om extreme puntverhitting te vermijden.

Laat de stenen gelijkmatig opwarmen. Plaats geen groot vuur rechtstreeks op koude stenen.

Laat de stenen na gebruik natuurlijk afkoelen.

Let op:

Leg niet meer dan **2 kg hout** tegelijk in de oven. Meer hout verhoogt het risico dat de pizzasteen kan barsten.

Reiniging

Laat de stenen volledig afkoelen voordat u ze reinigt.

Borstel as, meel en losse resten weg met een harde borstel.

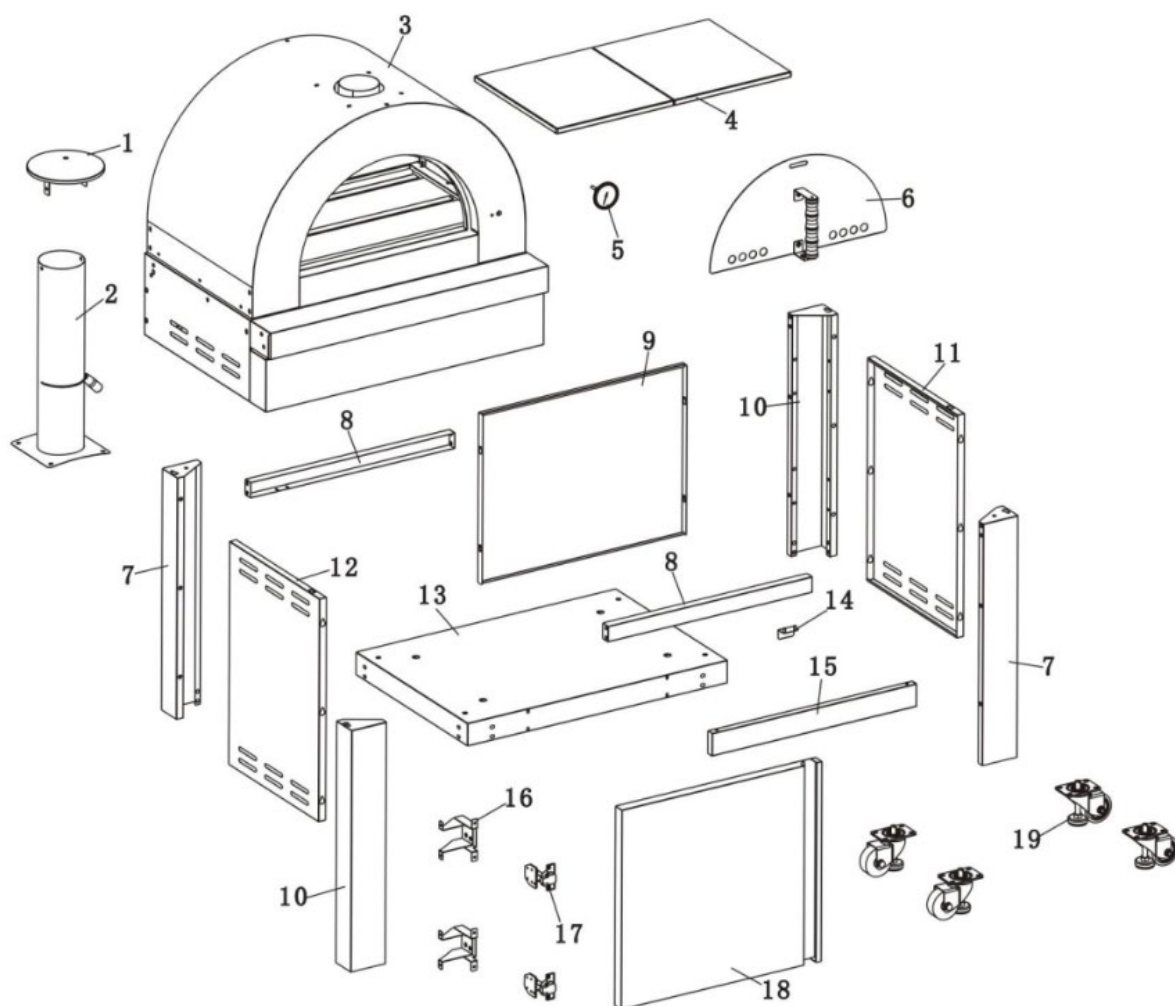
Verwijder aangebakken resten indien nodig met een schraper.

Gebruik alleen een licht vochtige doek wanneer dit absoluut noodzakelijk is.

Let op:

Week de pizzasteen nooit in water en beperk het gebruik van water. Te veel vocht kan scheurvorming veroorzaken.

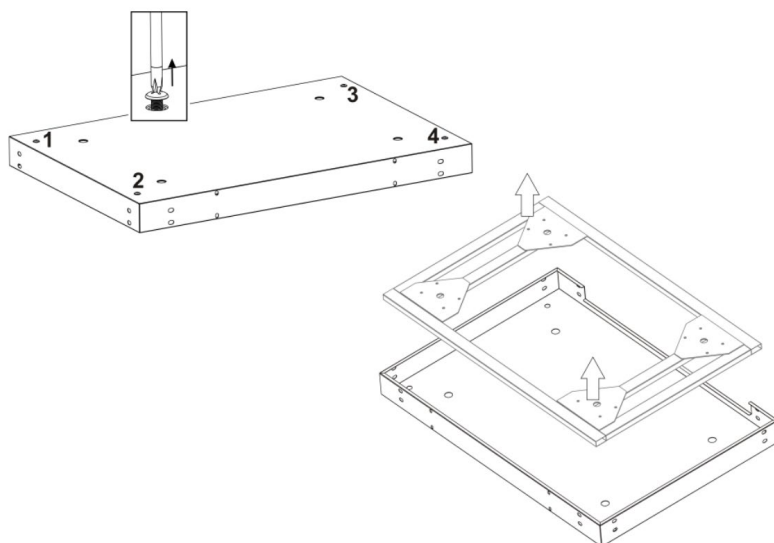
ONTLEEDAANZICHT



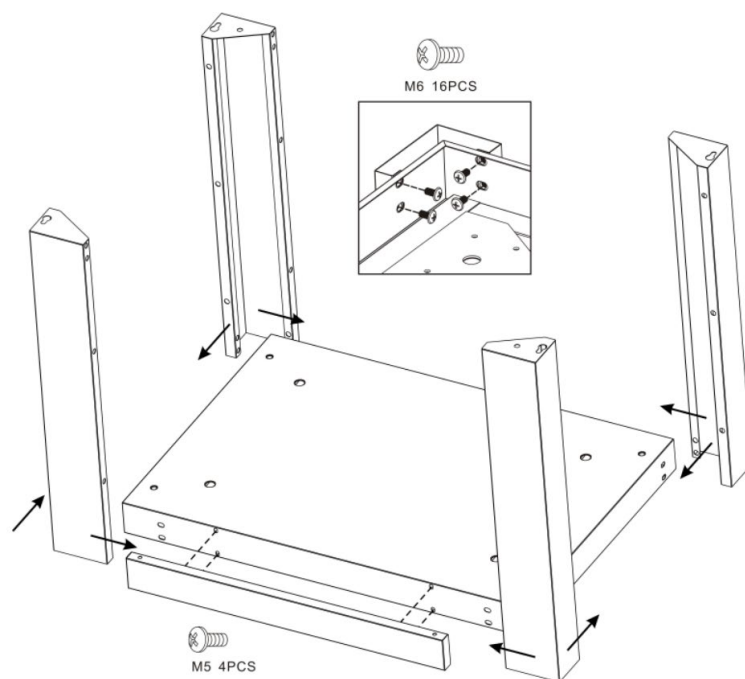
Onderdeel	Beschrijving	Aantal	Onderdeel	Beschrijving	Aantal
1	Schoorsteenafdekking	1	11	Rechter zijpaneel	2
2	Schoorsteenpijp	1	12	Linker zijpaneel	1
3	Oven	1	13	Bodempaneel	1
4	Pizzasteen	2	14	Deurstopper	1
5	Temperatuurmeter	1	15	Kruisend steunpaneel, voorzijde onder	1
6	Luik	1	16	Buffer-scharniersteun	2
7	Rechter poot, trolley	2	17	Buffer-scharnier	2
8	Kruisend steunpaneel, voorzijde boven	1	18	Deur	1
9	Achterpaneel, trolley	1	19	Verstelbare wielen	4
10	Linker been, trolley				

ASSEMBLAGE

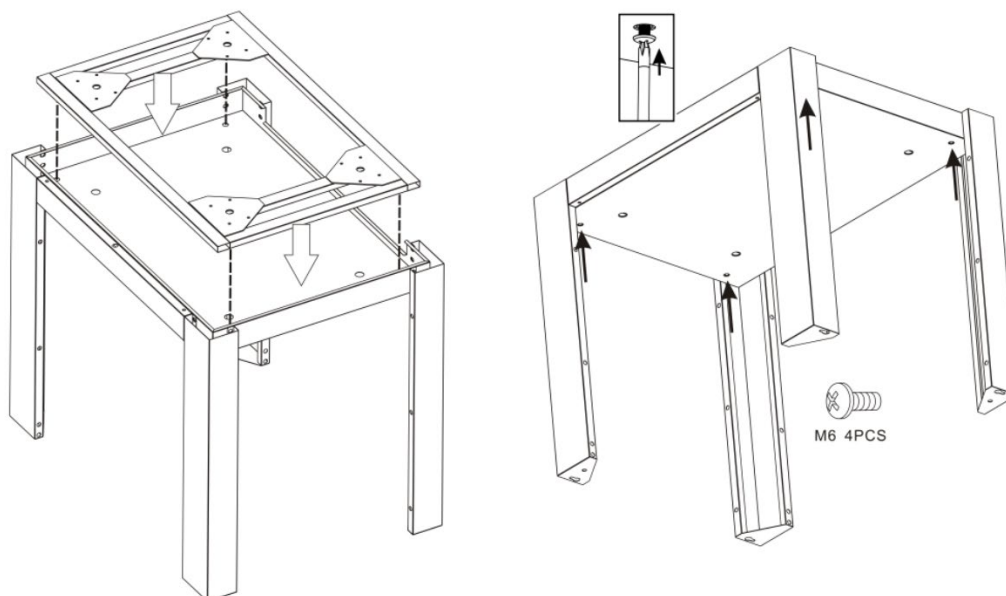
1. Draai de schroeven los en verwijder het onderframe:



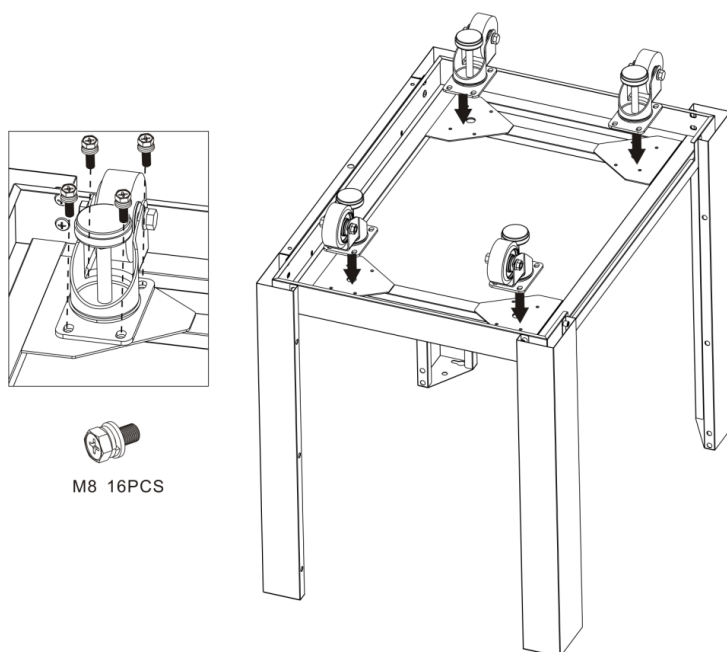
2. Montage van de 4 poten en de onderbalk:



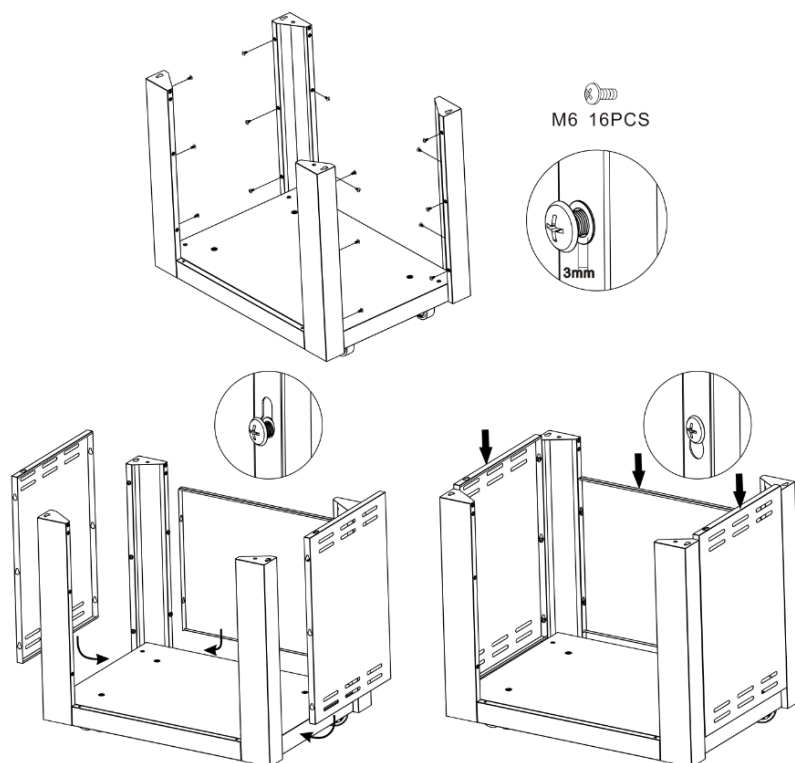
3. Montage van het onderframe:



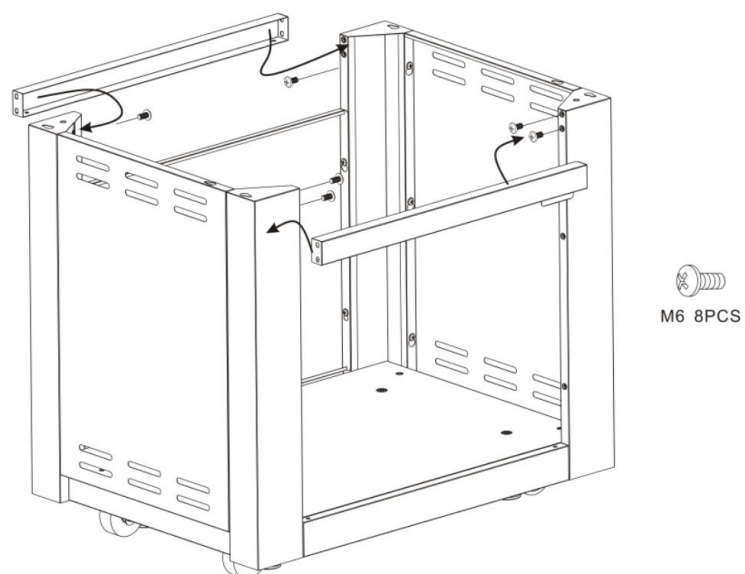
4. Montage van de wielen:



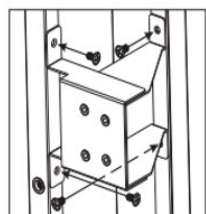
5. Montage van de zijpanelen en het achterpaneel:



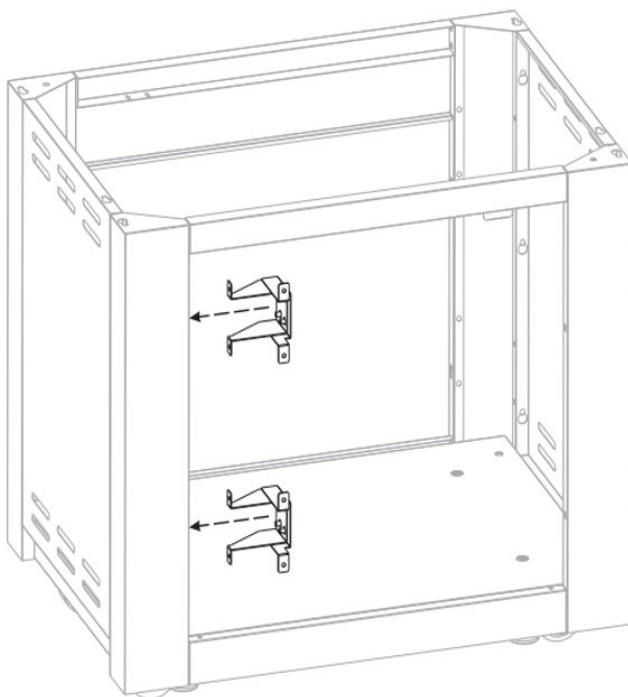
6. Montage van de bovenste balken:



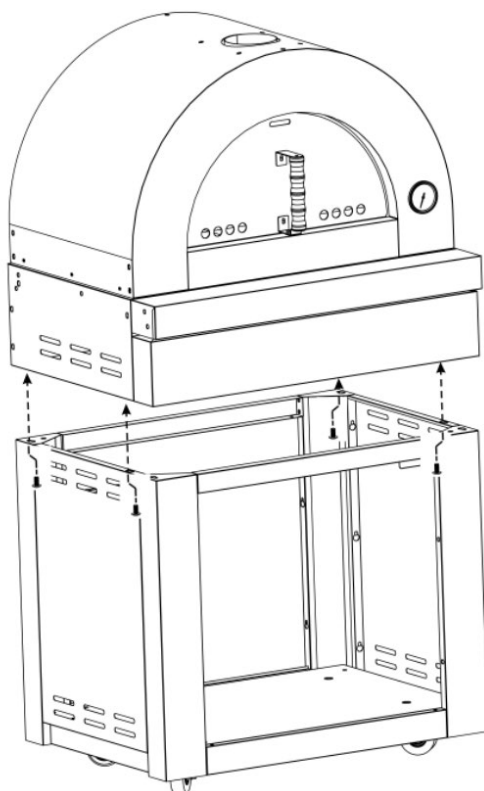
7. Montage van de buffer-scharniersteun:



 M4 8PCS

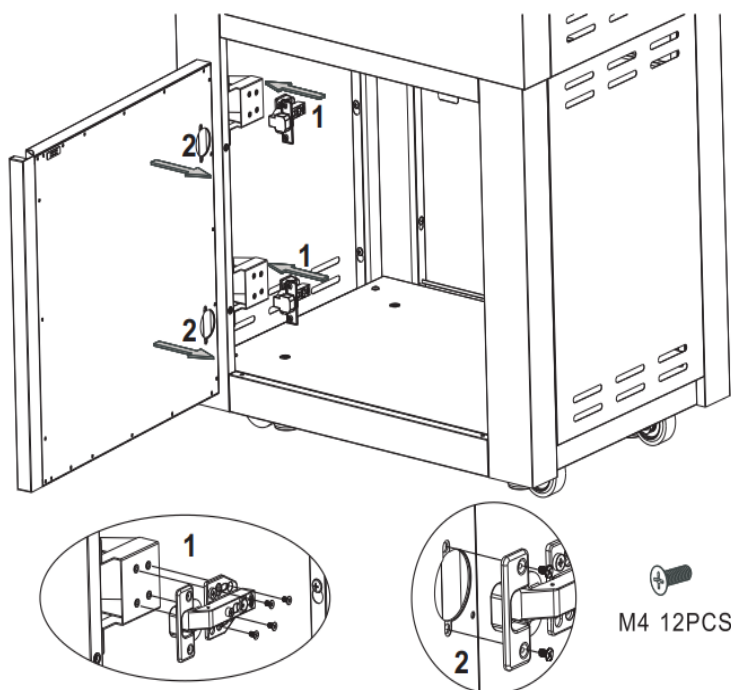


8. Montage van het lichaam en de kar:

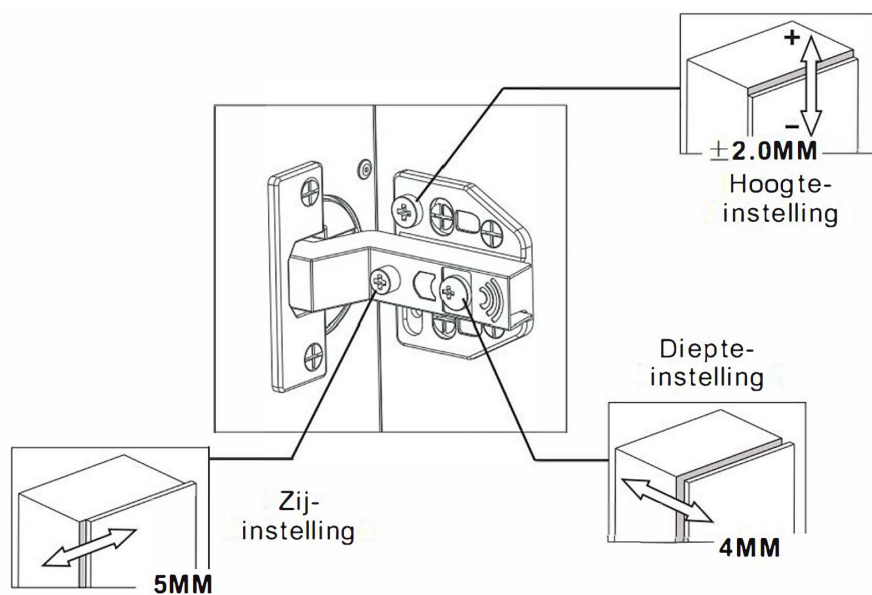


M6 4PCS

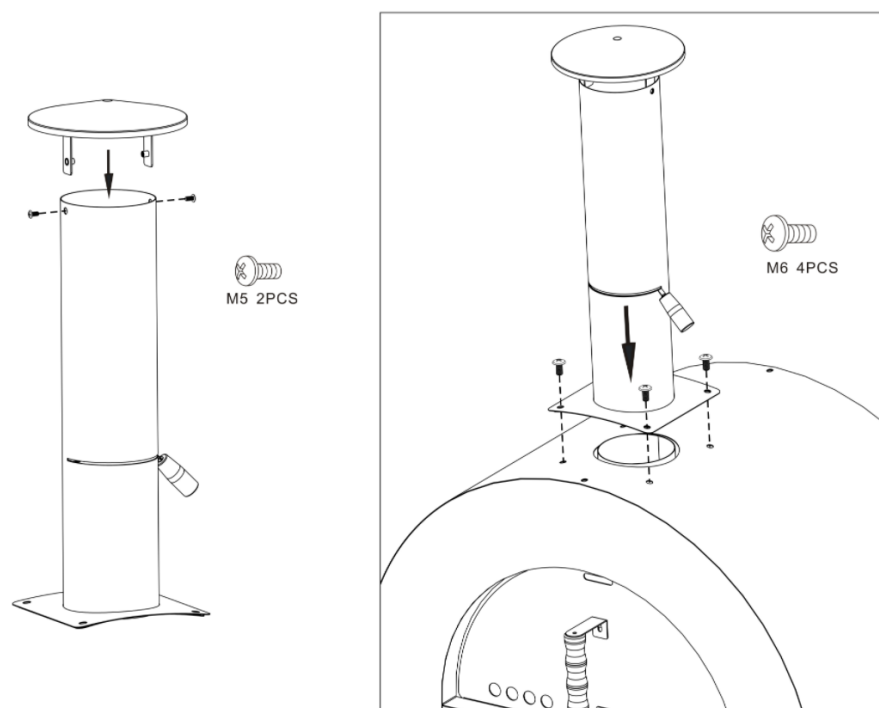
9. Montage van de deur:



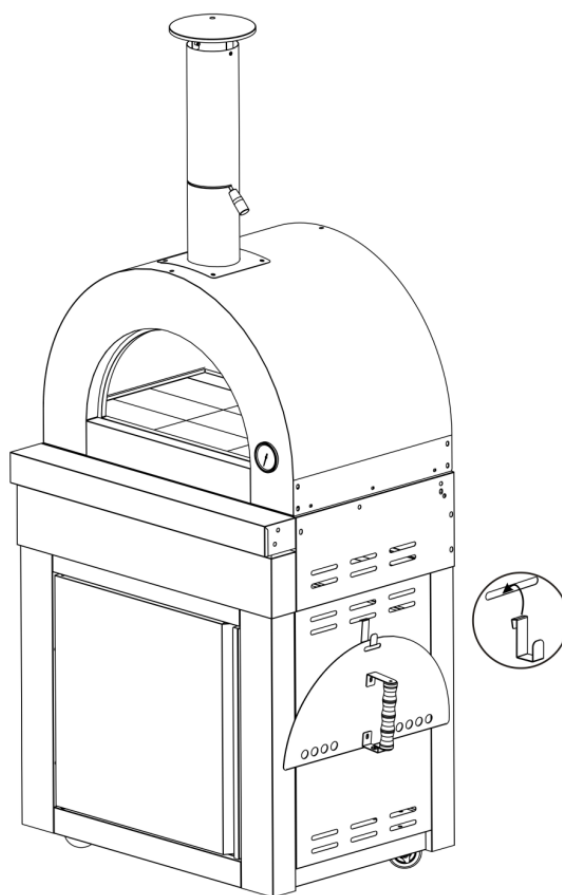
10. Afstelling van de buffer-scharnier



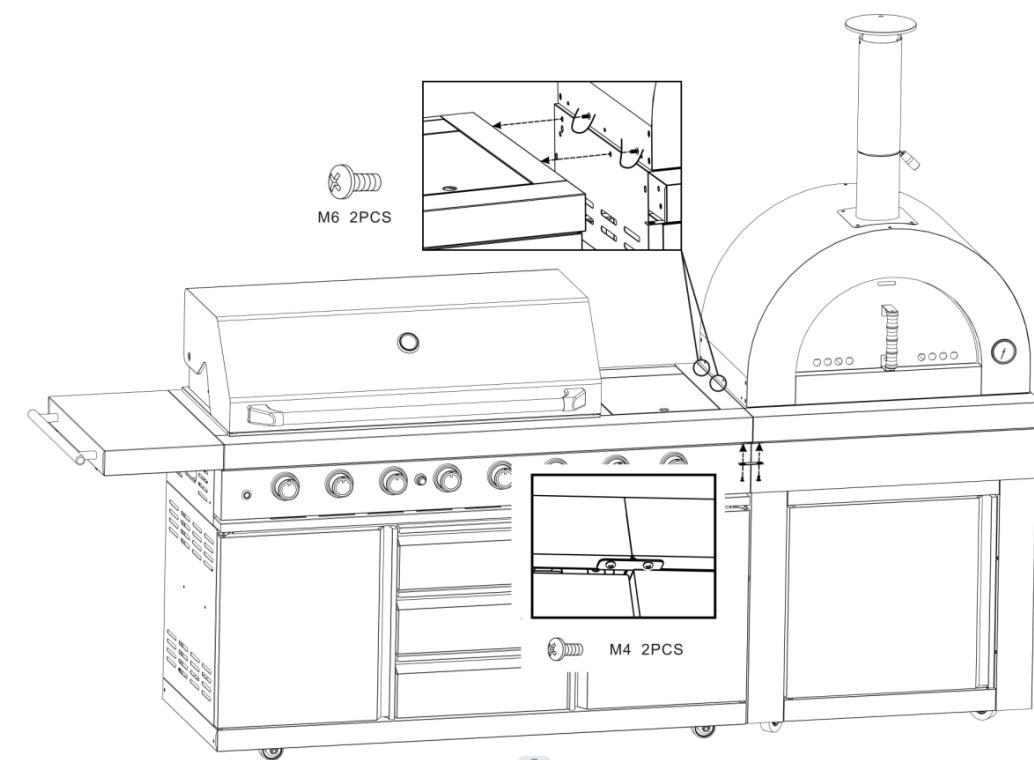
11. Montage van de schoorsteen:



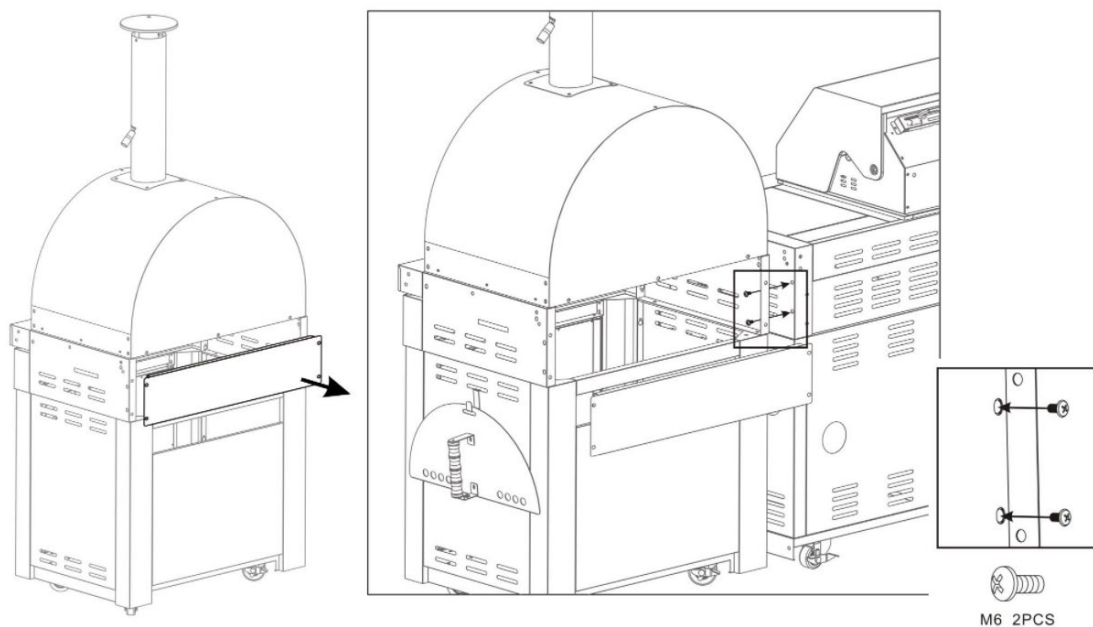
12. Het luik kan worden opgehangen met een haak:



13. Aansluiting van de grill en de pizzaoven:



Aansluiting voorkant



Aansluiting achterkant