



Distributed by:
Esschert Design BV
Euregioweg 225
NL-7532SM Enschede
www.esschertdesign.com

Art. nr. FF515



Designed in Holland
Made in EU

ES - HORNO DE PIZZA

Hornea tu pizza favorita en este horno de pizza. No hay límites para escoger los ingredientes para tu pizza. Añadir a la pizza verduras crujientes, hierbas frescas, queso y otras delicias, todo sobre una base crocante. Debido a los poros abiertos de la piedra para pizza, absorbe la humedad en la masa de pizza y asegura que quede crujiente. Coloque la piedra para pizza en el dispositivo designado en la parte superior del horno para pizza. Calentar la piedra durante media hora aproximadamente para que conserve el calor y luego lentamente y uniformemente pueda devolver este calor a la pizza. Cuanto mayor sea la temperatura, menor será el tiempo de cocción. Con el tiempo, se forma una decoloración en la superficie, que son parte de una verdadera piedra para pizza. Incluso pequeñas grietas pueden ocurrir debido a los efectos extremos de la temperatura. No afectan la función de su piedra para pizza de ninguna manera. Deje que la piedra para pizza se enfríe lentamente después de hornear. Limpíelo con agua caliente y un poco de detergente líquido. **¡Precaución!** Use guantes para horno y una pala para pizza para colocar la pizza.

ES - ADVERTENCIA!

Guarde para consultas futuras. Por favor, sea consciente de que este artículo puede dejar manchas de óxido en su patio. Nunca deje el artículo sin vigilancia. Quite toda decoración y embalaje antes de su uso. Coloque el artículo en una superficie segura, nivelada y a prueba de fuego. Mantenga alejado de enseres, materiales inflamables, fuego y corrientes de aire. **¡PRECAUCIÓN! No utilice alcohol, petróleo**

o fluidos similares para encender o pre-encender. No poner demasiada madera o carbon en el interior. Por favor, asegúrese que la superficie es resistente a cualquier carbón encendido que pudiera caer. **¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños o mascotas alejados. ¡ATENCIÓN! Este artículo se calentará mucho, no lo mueva durante su funcionamiento.** Apague el fuego si las llamas se agrandan o producen demasiado humo; cubra el artículo con una manta grande a prueba de fuego. No sople las llamas ni las apague con agua. **¡No lo utilice en el interior!**

IT - FORNO PER PIZZA

Cuocete la vostra pizza preferita in questo forno dedicato. Quando farcite la pizza non ci sono limiti alla vostra fantasia. Potete aggiungere verdure croccanti, erbe aromatiche, formaggio e altri ingredienti alla vostra base croccante. Grazie ai pori presenti nella pietra per pizza, la sua umidità verrà assorbita assicurando un risultato croccante. Posizionate la pietra per pizza nel supporto fornito nella parte alta e fredda del forno. Lasciate scaldare la pietra per circa un'ora in modo che possa immagazzinare il calore e rilasciarlo gradualmente alla pizza. Maggiore sarà la temperatura, minore saranno i tempi di cottura. Col tempo si formeranno sulla superficie delle colorazioni, che fanno parte di una vera pietra per pizza. Anche delle piccole crepe possono essere una conseguenza della temperatura estrema e non pregiudicheranno la funzionalità della pietra per pizza in nessun modo. Lasciate che la pietra per pizza si raffreddi lentamente dopo la cottura. Pulire il forno con acqua calda e detersivo per piatti. **Attenzione!** Utilizzate guanti da forno e una pala per pizza per informarla.

IT - AVVERTENZE!

Conservare per futuri riferimenti. Attenzione: l'articolo potrebbe lasciare delle piccole macchie di ruggine a terra nel pavimento. Non lasciare mai la stufa incustodita. Rimuovere tutte le protezioni e gli imballi prima dell'utilizzo. Posizionare la stufa da terrazza all'esterno, in un luogo sicuro, su di una superficie resistente al calore, lontano dai mobili, dai materiali infiammabili e dal calore. **PRUDENZA! non utilizzare alcool, petrolio od altri liquidi infiammabili per accendere o riaccendere il fuoco.** Non mettere troppa legna o carbone all'interno. Assicurarsi che la superficie sia resistente a eventuali pezzi di carbone caldo che potrebbe cadere a terra. **AVVISO! tenere lontano dalla portata di bambini e animali. ATTENZIONE! la superficie esterna diverrà molto calda, non spostare la stufa quando è in funzione.** Spegnerne la stufa se le fiamme si allargano troppo o se viene prodotto troppo fumo, coprendo con una coperta antifuoco. Non usare getti d'aria o acqua per spegnere la stufa. **Non usare in luoghi chiusi!**

DK - PIZZAOVN

Bag din yndlingspizza i denne pizzaovn. Der er ingen grænser for, hvad du med din fantasi kan fylde pizzaen med – f.eks. sprøde grønsager, friske krydderier, ost og andre lækkerier på en sprød bund. De åbne porer i pizzastenen absorberer evt. fugt i pizzadejen og sikrer, at den bliver sprød. Placer pizzastenen i den dertil indrettede holder i den øverste del af pizzaovnen. Opvarm stenen i ca. en halv time, således at varmen lagres og senere langsomt og ensartet kan frigives igen til pizzaen. Jo højere temperatur, jo kortere bagetid. Over tid dannes affarvninger på overfladen; dette hører med til en ægte pizzasten. Små revner kann også

opstå på grund af de ekstreme temperaturpåvirkninger. Dette begrænser på ingen måde pizzastenens funktion. Lad pizzastenen afkøle langsomt efter brug. Rengør med varmt vand og et opvaskemiddel. **PAS PÅ!** Brug grillhandsker og en pizzaspade, når pizzaen placeres.

DK - ADVARSEL!

Gem denne seddel for fremtidig brug. Vær venligst opmærksom på at denne artikel kan efterlade rustpletter på din terrasse. Lad aldrig produktet være uden opsyn. Fjern al emballage inden brug. Placer produktet på et sikkert, jævnt og varmebestandigt underlag og sørg for, at der er sikker afstand til dekorationer, brændbare materialer, møbler og andre letantændelige produkter. **ADVARSEL! Brug ikke alkohol, benzin eller lignende væsker til optænding eller genoptænding!** Læg ikke for meget træ eller trækul i dette produkt. Vær opmærksom på, at underlaget er modstandsdygtigt over for kul, der kan falde ud. **ADVARSEL! Hold børn og kæledyr væk. BEMÆRK! Dette produkt vil blive meget varmt. Må ikke flyttes under brug.** Slut ilden med et brandtæppe, hvis flammerne bliver for store, eller hvis der dannes meget røg. Brug aldrig vand til at slukke ilden med, og forsøg aldrig at puste ilden ud. **Må ikke anvendes indendørs!**



TERRACE HEATER

with pizza oven

TERRASSENOFEN | mit Pizzaofen

CHAUFFE-TERRASSE | avec four à pizza

TERRASKACHEL | met pizzaoven

ESTUFA DE TERRAZA | con horno de pizza

STUFA DA TERRAZZA | con forno per pizza

TERRASSEVARMER | med pizzaovn

EN - PIZZA OVEN

Bake your favorite pizza in this pizza oven. When topping your pizza, there are no limits to your imagination. Top the pizza with fresh herbs, vegetables, cheese other delicacies; all this and more on a crispy base. Due to the open pore of the pizza stone, it absorbs the moisture of the pizza dough and ensures that it becomes crispy. Place the pizza stone in the device provided, in the upper part of the cold pizza oven. Heat the stone for about half an hour so that it can store the heat, and later, slowly release it back to the pizza. The higher the temperature, the shorter the baking time. Over time, discolouring may form on the surface, which is normal. Even small hairline cracks may occur by the extreme temperature effects. They do not alter the function of the pizza stone in any way. Let the pizza stone slowly peel off after baking. Clean it with hot water and a little washing agent. **Attention!** Use oven gloves and a pizza scoop to place the pizza.

EN - WARNING!

Read the instructions carefully before use and keep it for future reference. Please be aware that this article can leave rust stains on your patio. Never leave a burning fire unattended. Remove all decoration and packaging before use. Place the item on a safe, level and heat-resistant surface. Make sure it is out of reach of decorations, combustible materials, furniture and other easily flammable objects. **CAUTION! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!** Do not put too much wood or charcoal in

this article. Please be sure that the surface is resistant to any hot charcoal that could fall out. **WARNING! Keep children and pets away. ATTENTION! This article will become very hot, do not move it during operation.** Extinguish the fire if flame becomes enlarged or gives off excessive smoke, cover the item with a large fire blanket. Do not blow out or use water to extinguish. **Do not use indoors!**

DE - PIZZAOFEN

Backen Sie in diesem Pizzaofen Ihre Lieblingspizza. Beim belegen ihrer pizza sind der fantasie keine grenzen gesetzt. Belegen sie die Pizza mit knackigem gemuse, frischen krautern. Kase und sonstigen kostlichkeiten und das alles auf einem knusprigen boden. Durch die offenporigkeit des pizzasteines absorbiert dieser, die eventuelle feuchtigkeit des pizzateiges und sorgt so dafür, dass dieser knusprig wird. Legen sie den pizzastein in die dafür vorgesehene vorrichtung im oberen teil des kalten pizzaofens. Heizen sie den stein etwa eine halbe stunde auf, sodass er die hitze speichern und spater langsam und gleichmaBig an die pizza wieder abgeben kann. Je hoher die temperatur ist, desto kurzer die backzeit. Mit der zeit bilden sich verfarbungen auf der oberflache, die zu einem echten pizzastein dazugehoren. Auch kleine haarrisse konnen durch die extremen temperatureinwirkungen entstehen. Sie beeintrachtigen die funktion ihres pizzasteines in keinster weise. Lassen sie den pizzastein nach dem backen langsam abkuhlen. Reinigen sie ihn mit heiBem wasser und etwas spulmittel. **Achtung!** Benutzen sie ofenhandschuhe und eine pizzaschaufel zum platzieren der pizza.

DE - WARNUNG!

Diese Anleitung vor dem Gebrauch sorgfältig lesen und für weitere Verwendung aufbewahren. Beachten Sie bitte, dass dieser Artikel Rostflecken auf dem Untergrund hinterlassen kann. Lassen Sie ein brennendes Feuer nie unbeaufsichtigt. Entfernen Sie vor Gebrauch sämtliche Dekorations- und Verpackungsmaterialien. Stellen Sie den Artikel auf einen sicheren, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Sorgen Sie dafür, dass sich dieser außerhalb der Reichweite von Dekorationen, brennbaren Materialien, Möbeln und anderen leicht entflammaren Gegenständen befindet. **WARNHINWEIS! Keine Brennstoffe wie Benzin, Alkohol oder sonstige flüssige Mittel zum Entzünden oder Wiederanfachen des Feuers nutzen!** Befüllen Sie diesen Artikel nicht mit zuviel Holz oder Holzkohle. Vergewissern Sie sich, dass der Untergrund gegen eventuell herausfallende heiÙe Kohle beständig ist. **WARNHINWEIS! Kinder und Haustiere von diesem Artikel fernhalten! VORSICHT! Dieser Artikel erhitzt sich stark. Während und nach Gebrauch nicht berühren oder versetzen.** Löschen Sie das Feuer, wenn die Flamme ungewöhnlich groß wird oder sich übermäßiger Rauch bildet, indem Sie den Artikel mit einer Löschdecke abdecken. Die Flammen nicht ausblasen oder mit Wasser löschen. **Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!**

FR - FOUR À PIZZA

Faites cuire votre pizza préférée dans ce four à pizza. Lors du garnissage de votre pizza, il n'y a pas de limites à votre imagination. Garnissez la pizza de

pâte croustillante, d'herbes fraîches, de fromage et d'autres délices, le tout sur une base croustillante. Grâce aux pores ouverts de la pierre à pizza, celle-ci absorbe l'humidité éventuelle de la pâte à pizza et veille à ce qu'elle devienne croustillante. Placez la pierre à pizza dans le dispositif prévu à cet effet dans la partie supérieure du four à pizza froid. Chauffez la pierre pendant environ une demi-heure afin qu'elle puisse emmagasiner la chaleur et la restituer ensuite lentement et de manière égale à la pizza. Plus la température est élevée, plus le temps de cuisson est court. Avec le temps, des colorations se forment à la surface, qui sont celles d'une vraie pierre à pizza. Même de petites fissures capillaires peuvent être causées par les effets de la température extrême. Cela n'affectera absolument pas le fonctionnement de la pierre à pizza. Laissez la pierre à pizza se décoller lentement après la cuisson. Nettoyez-la avec de l'eau chaude et un peu de produit lave-vaisselle. **Attention !** Utilisez des gants de cuisine et une pelle à pizza pour placer la pizza.

FR - ATTENTION!

Veillez lire attentivement les instructions avant utilisation et conservez les pour de futures manipulations. Attention, cet article peut laisser des traces de rouille sur votre terrasse. Ne laissez jamais cet article sans surveillance à partir du moment où le feu est allumé. Retirez tous les emballages et les décorations avant utilisation. Placez l'article sur une surface plane, sûre et résistante au feu. Assurez-vous qu'il est hors de portée de matériaux inflammables, meubles, décoration et tous autres

objets facilement inflammables. **ATTENTION! N'utilisez pas d'essence, de pétrole ou tout autre liquide similaire pour allumer ou raviver votre feu!** Ne pas mettre trop de bois ou de charbons de bois dans le foyer. Assurer vous que la surface est résistante aux possibles projections chaudes de charbon de bois. **ATTENTION! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart. ATTENTION! Ce produit devient très chaud, ne pas manipuler ou déplacer pendant son utilisation.**Eteindre le feu si les flammes deviennent trop importantes ou s'il dégage une fumée excessive, en utilisant une couverture résistante au feu.Ne pas souffler ou utiliser de l'eau pour éteindre. **Ne pas utiliser en intérieur!**

NL - PIZZAOVEN

Bak je favoriete pizza in deze pizzaoven. Bij het toppen van je pizza zijn er geen grenzen aan je verbeelding. Beleg de pizza met knapperige, papperige, verse kruiden. Kaas en andere lekkernijen en dit alles op een krokante basis. Door de open poriën van de pizzasteen neemt het het eventuele vocht van het pizzadeeg op en zorgt het ervoor dat het krokant wordt. Plaats de pizzasteen in het daarvoor bestemde apparaat in het bovenste deel van de koude pizzaoven. Verwarm de steen ongeveer een half uur zodat deze het vuur kan opslaan en laat het later langzaam en gelijkmatig weer los op de pizza. Hoe hoger de temperatuur, hoe korter de baktijd. Na verloop van tijd vormen zich kleuringen op het oppervlak, die behoren tot een echte pizzasteen. Zelfs kleine haarscheurtjes kunnen worden veroorzaakt door de extreme

temperatuureffecten. Ze houden op geen enkele manier rekening met de functie van hun pizzasteen. Laat de pizzasteen na het bakken langzaam afbladderen. Maak het schoon met heet water en een beetje reinigingsmiddel. **Attentie!** Gebruik ovenhandschoenen en een pizzaschep om de pizza te plaatsen.

NL - WAARSCHUWING!

Lees deze handleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Houd er alstublieft rekening mee dat dit artikel roestvlekken kan achter laten op uw terras. Laat het brandende artikel nooit onbeheerd achter. Verwijder alle decoratie en verpakkingsmateriaal voor gebruik. Plaats het artikel op een geschikte, veilige, rechte en hitte bestendige oppervlakte. Zorg er voor dat het buiten het bereik van versieringen, brandbare materialen, meubels en andere licht ontvlambare artikelen staat. **LET OP! Gebruik geen alcohol, benzine of vergelijkbare vloeistoffen voor aansteken of opnieuw aansteken van het vuur!** Gebruik niet te veel hout of houtskool in dit artikel. Zorg ervoor dat het oppervlak bestand is tegen heet houtskool die eruit zou kunnen vallen. **WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van dit artikel. LET OP! Dit artikel zal zeer heet worden, niet bewegen en/of aanraken tijdens het gebruik.** Blus het vuur indien de vlam te groot is, bedek het artikel met een blusdeken. Niet uitblazen en gebruik hierbij geen water. **Dit artikel NIET binnen gebruiken!**