

Four à pizza pour barbecue

Reference : GS149

Version : 1.4

FR:

Vous avez acheté un produit de marque LIVOO et nous vous en remercions. Nous portons une grande attention à la conception, à l'ergonomie et la facilité d'utilisation de nos produits. Nous espérons que celui-ci vous donnera entière satisfaction.

Cette notice est également disponible sur notre site internet www.livoo.fr

INSTRUCTIONS DE SECURITE

1. Votre appareil ne doit jamais être utilisé par des enfants. Ses parties accessibles risquent d'être brûlantes. Ne laissez pas de jeunes enfants s'approcher du l'appareil.
2. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.
3. Concernant les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture, merci de vous référer on paragraphe ci-dessous « nettoyage » du manuel.
4. Pour mettre votre pizza dans votre four à pizza pour barbecue portez des gants de protection.
5. Ne couvrez jamais l'appareil pendant son fonctionnement
6. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance et ne le déplacez pas lorsqu'il fonctionne
7. Placez votre four à pizza pour barbecue sur votre grille de barbecue avant de l'allumer, laissez un écart d'au moins 12.7mm entre le bord avant du votre four à pizza pour barbecue et le bord avant de la grille ainsi qu'un écart de 25.4mm entre les deux bords des côtés de votre four à pizza pour barbecue et de la grille.
8. Utilisez votre four à pizza pour barbecue uniquement avec un barbecue pour extérieur bien entretenu.



ATTENTION: surfaces très chaudes

UTILISATION

1. Placez le four à pizza pour barbecue sur votre Barbecue lorsqu'il n'est pas encore allumé.
2. Laissez chauffer la boîte à pizza 15minutes avant utilisation.
3. Placez la pizza sur la plaque en pierre prévue à cet effet en vous servant de la spatule en métal fournie.

LIVOO
Feel good moments
User manual

Note : Les aliments qui contiennent de la graisse ou de l'huile ne doivent pas entrer en contact avec la pierre.

Une coloration de la pierre en raison des résidus de cuisson ou de farine apparaît avec le temps mais ne nuit pas à la performance de cuisson de la pierre.

NETTOYAGE

Nettoyez la surface avec de l'eau et du savon, n'utilisez pas de produits abrasifs

Laissez la pierre refroidir lentement. Ne pas accélérer le refroidissement avec de l'eau par exemple

Les résidus sur la plaque peuvent être essuyés avec un chiffon humide, s'ils persistent, laissez la pierre trempée dans l'eau.

Ne pas mettre au lave-vaisselle

EN:

Thank you for purchasing a LIVOO product. We pay great attention to the design, ergonomics and ease of use of our products. We hope that you will be pleased with this product.

These instructions are also available on our website www.livoo.fr

1. Your appliance must never be used by children. Accessible parts of the appliance may be hot. Do not allow small children near the appliance.
2. Always keep the appliance clean as it comes into contact with food.
3. For instructions on how to clean food contact surfaces, please refer to the "Cleaning" section of this manual.
4. When placing your pizza in your pizza oven for barbecue, wear protective gloves.
5. Never cover the appliance during operation.
6. Never leave the appliance unattended and never move it while it is in operation
7. Place the pizza oven for barbecue on your barbecue grill before lighting it, leave a gap of at least 12.7mm between the front edge of the pizza oven for barbecue and the front edge of the grill and a gap of 25.4mm between the two edges of the sides of the pizza oven for barbecue and the grill.
8. Only use your pizza oven for barbecue with a well-maintained outdoor grill.



CAUTION: very hot surfaces

USE

1. Place the pizza oven for barbecue on your barbecue when it is not yet lit.
2. Light up the barbecue and let the pizza oven for barbecue warm up for 15 minutes before use.
3. Place the pizza on the stone plate using the metal spatula provided.

Note: Food containing fat or oil should not come into contact with the stone.

Discoloration of the stone due to baking residue or flour will occur over time but does not affect the baking performance of the stone.

CLEANING

Clean the surface with soap and water, do not use abrasive products

Let the stone cool down slowly. Do not accelerate the cooling process with water for example

Residues on the plate can be wiped off with a damp cloth, if they persist, leave the stone soaked in water.

Do not use the dishwasher

SP:

Gracias por comprar un producto LIVOO. Prestamos gran atención al diseño, la ergonomía y la facilidad de uso de nuestros productos. Esperamos que este producto sea de su agrado.

Este manual también está disponible en nuestro sitio web www.livoo.fr

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Su aparato no debe ser utilizado nunca por niños. Las partes accesibles del aparato pueden estar calientes. No permita que los niños pequeños se acerquen al aparato.
2. Mantenga siempre limpio el aparato, ya que entra en contacto con los alimentos.
3. Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección "Limpieza" de este manual.
4. Cuando coloque el horno de pizza para barbacoa, utilice guantes de protección.
5. No cubra nunca el aparato durante su funcionamiento.
6. No deje nunca el aparato sin vigilancia ni lo mueva mientras esté en funcionamiento.
7. Coloque el horno de pizza para barbacoa en su parrilla antes de encenderla, deje un espacio de al menos 12,7 mm entre el borde delantero del horno de pizza para barbacoa y el borde delantero de la parrilla y un espacio de 25,4 mm entre los dos bordes de los lados del horno de pizza para barbacoa y la parrilla.
8. Utilice su horno de pizza para barbacoa sólo con una parrilla exterior en buen estado.



ATENCIÓN: superficies muy calientes

UTILIZA

1. Coloque el horno de pizza para barbacoa en su barbacoa cuando aún no esté encendida.
2. Deje que el horno de pizza para barbacoa se caliente durante 15 minutos antes de utilizarla.
3. Coloque la pizza en la placa de piedra suministrada, utilizando la espátula de metal suministrada.

Nota: Los alimentos que contienen grasa o aceite no deben entrar en contacto con la piedra.

La decoloración de la piedra debido a los residuos de cocción o a la harina se producirá con el tiempo, pero no afectará al rendimiento de cocción de la piedra.

LIMPIEZA

Limpie la superficie con agua y jabón, no utilice productos abrasivos

Dejar que la piedra se enfríe lentamente. No acelerar el proceso de enfriamiento, por ejemplo, con agua. Los residuos en la placa pueden limpiarse con un paño húmedo; si persisten, deje la piedra empapada en agua.

No meter en el lavavajillas

DE:

LIVOO
Feel good moments
User manual

Vielen Dank, dass Sie ein LIVOO-Produkt gekauft haben. Wir legen großen Wert auf das Design, die Ergonomie und die Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt zufrieden sein werden.

Dieses Handbuch ist auch auf unserer Website www.livoo.fr verfügbar

SICHERHEITSHINWEISE

1. Ihr Gerät darf niemals von Kindern benutzt werden. Die zugänglichen Teile des Geräts können heiß sein. Lassen Sie kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts.
2. Halten Sie das Gerät stets sauber, da es mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
3. Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt "Reinigung" in diesem Handbuch.
4. Wenn Sie Ihre Pizzaofen für den Grill legen, tragen Sie Schutzhandschuhe.
5. Decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab.
6. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt und bewegen Sie es nicht, während es in Betrieb ist.
7. Legen Sie den Pizzaofen für den Grill auf den Grill, bevor Sie ihn anzünden. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 12,7 mm zwischen der Vorderkante des Pizzaofen für den Grill und der Vorderkante des Grills und einen Abstand von 25,4 mm zwischen den beiden Kanten der Seiten des Pizzaofen für den Grill und dem Grill.
8. Verwenden Sie Ihren Pizzaofen für den Grill nur mit einem gut gewarteten Außengrill.



VORSICHT: sehr heiße Oberflächen

VERWENDEN

1. Stellen Sie den Pizzaofen für den Grill auf Ihren Grill, wenn er noch nicht angezündet ist.
2. Lassen Sie den Pizzaofen für den Grill vor der Verwendung 15 Minuten lang aufwärmen.
3. Legen Sie die Pizza mit dem beiliegenden Metallspatel auf die Steinplatte.

Hinweis: Lebensmittel, die Fett oder Öl enthalten, sollten nicht mit dem Stein in Berührung kommen.

Verfärbungen des Steins durch Backrückstände oder Mehl treten mit der Zeit auf, beeinträchtigen aber nicht die Backleistung des Steins.

REINIGUNG

Reinigen Sie die Oberfläche mit Wasser und Seife, verwenden Sie keine Scheuermittel.

Lassen Sie den Stein langsam abkühlen. Beschleunigen Sie den Abkühlungsprozess nicht, z. B. mit Wasser. Rückstände auf der Platte können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, wenn sie bestehen bleiben, den Stein in Wasser einweichen lassen.

Nicht in die Spülmaschine geben

IT:

Grazie per aver acquistato un prodotto LIVOO. Prestiamo grande attenzione al design, all'ergonomia e alla facilità d'uso dei nostri prodotti. Speriamo che sarete soddisfatti di questo prodotto.

Questo manuale è anche disponibile sul nostro sito web www.livoo.fr

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Il vostro apparecchio non deve mai essere usato dai bambini. Le parti accessibili dell'apparecchio

LIVOO
Feel good moments
User manual

- possono essere calde. Non permettere ai bambini piccoli di avvicinarsi all'apparecchio.
2. Mantenere sempre pulito l'apparecchio in quanto viene a contatto con il cibo.
 3. Per le istruzioni su come pulire le superfici a contatto con il cibo, fare riferimento alla sezione "Pulizia" di questo manuale.
 4. Quando mettete la pizza nello forno per pizza per barbecue, indossate dei guanti protettivi.
 5. Non coprire mai l'apparecchio durante il funzionamento.
 6. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito o spostarlo mentre è in funzione
 7. Posizionare il cartone dello Forno per pizza per barbecue sulla griglia del barbecue prima di accenderlo, lasciare uno spazio di almeno 12,7 mm tra il bordo anteriore del forno per pizza per barbecue e il bordo anteriore della griglia e uno spazio di 25,4 mm tra i due bordi dei lati del forno per pizza per barbecue e la griglia.
 8. Usa il tuo forno per pizza per barbecue solo con una griglia esterna ben tenuta.



ATTENZIONE: superfici molto calde

USARE

1. Mettete il forno per pizza sul vostro barbecue quando non è ancora acceso.
2. Lasciare riscaldare il forno per pizza per barbecue per 15 minuti prima dell'uso.
3. Posizionare la pizza sulla piastra di pietra fornita, utilizzando la spatola di metallo fornita.

Nota: il cibo che contiene grasso o olio non deve entrare in contatto con la pietra.

Lo scolorimento del

Usa la pietra dovuto ai residui di cottura o alla farina si verificherà nel tempo, ma non influenzerà le prestazioni di cottura della pietra.

PULIZIA

Pulire la superficie con acqua e sapone, non usare prodotti abrasivi

Lasciare raffreddare lentamente la pietra. Non accelerare il processo di raffreddamento, per esempio con acqua

I residui sulla piastra possono essere cancellati con un panno umido, se persistono, lasciare la pietra in ammollo in acqua.

Non mettere in lavastoviglie

PT:

Obrigado por ter adquirido um produto LIVOO. Prestamos grande atenção ao design, ergonomia e facilidade de utilização dos nossos produtos. Esperamos que esteja satisfeito com este produto.

Este manual está também disponível no nosso sítio www.livoo.fr

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. O seu aparelho nunca deve ser utilizado por crianças. As partes acessíveis do aparelho podem estar quentes. Não permitir que crianças pequenas se aproximem do aparelho.
2. Manter sempre o aparelho limpo à medida que entra em contacto com alimentos.
3. Para instruções sobre como limpar superfícies de contacto com alimentos, consulte por favor a secção "Limpeza" deste manual.
4. Ao colocar a sua pizza no forno de pizza para barbecue, use luvas de protecção.

LIVOO
Feel good moments
User manual

5. Nunca cobrir o aparelho durante o funcionamento.
6. Nunca deixar o aparelho sem vigilância ou movê-lo enquanto estiver em funcionamento
7. Coloque a forno de pizza para barbecue na grelha antes de a acender, deixe um espaço de pelo menos 12,7mm entre a borda frontal de forno de pizza para barbecue a borda frontal da grelha e um espaço de 25,4mm entre as duas extremidades das laterais de forno de pizza para barbecue e a grelha.
8. Utilize apenas a sue Forno de pizza para barbecue com uma grelha de exterior bem conservada.



CUIDADO: superfícies muito quentes

UTILIZAÇÃO

1. Coloque o forno de pizza no seu barbecue quando este ainda não estiver aceso.
2. Deixar a forno de pizza para barbecue aquecer durante 15 minutos antes de ser utilizada.
3. Colocar a pizza na placa de pedra fornecida, utilizando a espátula metálica fornecida.

Nota: Os alimentos que contenham gordura ou óleo não devem entrar em contacto com a pedra.

A descoloração da pedra devido a resíduos de cozedura ou farinha irá ocorrer com o tempo, mas não afectará o desempenho de cozedura da pedra.

LIMPEZA

Limpar a superfície com água e sabão, não utilizar produtos abrasivos

Permitir que a pedra arrefeça lentamente. Não acelerar o processo de arrefecimento, por exemplo, com água

Os resíduos no prato podem ser limpos com um pano húmido, se persistirem, deixam a pedra embebida em água.

Não colocar na máquina de lavar louça

FL:

Dank u voor uw aankoop van een LIVOO product. Wij besteden veel aandacht aan het ontwerp, de ergonomie en het gebruiksgemak van onze producten. Wij hopen dat u tevreden zult zijn met dit product.

Deze handleiding is ook beschikbaar op onze website www.livoo.fr

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

1. Uw toestel mag nooit door kinderen worden gebruikt. Bereikbare delen van het apparaat kunnen heet zijn. Laat kleine kinderen niet in de buurt van het apparaat komen.
2. Houd het apparaat altijd schoon, aangezien het in contact komt met voedsel.
3. Instructies voor het reinigen van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, vindt u in het hoofdstuk "Reinigen" van deze handleiding.
4. Als je je pizza in je pizza oven voor barbecue, draag dan beschermende handschoenen.
5. Dek het toestel nooit af tijdens de werking.
6. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter en verplaats het niet terwijl het in werking is
7. Plaats de pizza oven voor barbecue op uw barbecuegrill voordat u hem aansteekt, laat een ruimte van ten minste 12,7 mm tussen de voorrand van de pizza oven voor barbecue en de voorrand van

LIVOO
Feel good moments
User manual

het rooster en een ruimte van 25,4 mm tussen de twee randen van de zijkanten van de pizza oven voor barbecue en het rooster.

8. Gebruik uw pizza oven voor barbecue alleen met een goed onderhouden buitengrill.



LET OP: zeer hete oppervlakken

GEBRUIK

1. Plaats de pizzaoven op uw barbecue wanneer deze nog niet aangestoken is.
2. Laat de pizza oven voor barbecue 15 minuten opwarmen voor gebruik.
3. Leg de pizza met de bijgeleverde metalen spatel op de steenplaat.

Opmerking: Voedsel dat vet of olie bevat, mag niet in contact komen met de steen.

Verkleuring van de steen door bakresten of meel zal na verloop van tijd optreden, maar zal de bakprestaties van de steen niet beïnvloeden.

SCHOONMAKEN

Reinig het oppervlak met water en zeep, gebruik geen schurende producten

Laat de steen langzaam afkoelen. Het koelproces niet versnellen, b.v. met water

Resten op de plaat kunnen met een vochtige doek worden afgeveegd, als ze blijven zitten, laat de steen dan in water weken.

Niet in de vaatwasser

LIVOO
BP 61071
67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis