PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

PIZZA OVEN OP HOUTPELLETS
PIZZAOVEN VAN 30 CM

GEBRUIKSAANWIJZING

PETRA ELECTRIC
SINCE 1968

Hoofdunit van de pizzaoven van 30 cm op houtpellets
PT5186EU10

petra-electric.com

Zie de online gebruiksaanwijzing voor andere talen, waaronder:

Duits	Spaans	Tsjechisch
Frans	Italiaans	Hongaars
Nederlands	Pools	Slowaaks

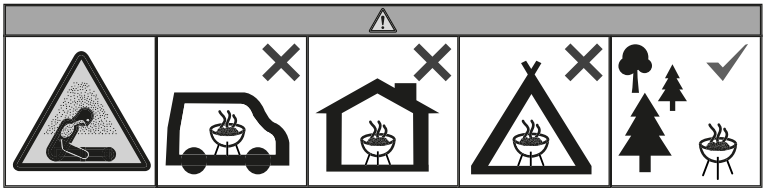
Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat is geen speelgoed.
Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.
Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat.
Gebruik de meegeleverde accessoires.
Voeg bij gebruik van de brandstoftank de pellets geleidelijk toe om de optimale temperatuur te bereiken. Als u te veel pellets toevoegt, wordt de vlam te groot en bestaat er een risico op letsel of beschadiging van het apparaat.
Wees voorzichtig, want er kunnen vlammen aan de achterkant, via de deur of via de schoorsteen uit de metalen behuizing ontsnappen. Er bestaat een risico op brandwonden bij het gebruik van dit apparaat. Blijf uit de buurt van de openingen.
Giftige dampen kunnen zich ophopen en verstikking veroorzaken.
Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het apparaat in gebruik is. Raak alleen de plastic handgrepen aan.
Houd rekening met gevaren zoals droge bladeren, terrasvloeren en andere brandbare materialen die zich in de buurt van het apparaat kunnen bevinden. Deze kunnen namelijk brandgevaar opleveren.
Laat geen gevaarlijke voorwerpen zoals aanstekers of brandstof naast het apparaat liggen.

Houd elektrische snoeren uit de buurt van het apparaat.
Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het brandt.
Probeer nooit onderdelen te verwijderen of het apparaat te verplaatsen als het heet is.
Zorg altijd dat het apparaat na gebruik volledig is afgekoeld en controleer of er geen gloeiende kolen zijn overgebleven voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
Tijdens het gebruik varieert de temperatuur van de pizzaoven tussen ongeveer 120 °C en 550 °C.
Dit apparaat mag nooit als verwarming worden gebruikt.
Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik het apparaat nooit in een gebouw, garage of afgesloten ruimte.
Raadpleeg de plaatselijke wetten en voorschriften waarin de vereiste afstand tussen kookapparaten in de buitenlucht en bouwwerken wordt gespecificeerd, of waarin vlammen buitenshuis van welke aard dan ook tijdens droogte of gevaarlijke perioden mogelijk worden beperkt.
Installeer of gebruik dit apparaat niet in of op boten of campers.
Gebruik dit apparaat niet bij harde wind.
Zorg ervoor dat het apparaat is beschermd tegen vocht en water.
Onjuiste installatie, afstelling, wijziging, service of onderhoud van dit apparaat kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen.
Gebruik dit apparaat alleen als het correct in elkaar is gezet en alle onderdelen goed vastzitten.
Dit apparaat moet regelmatig worden gecontroleerd.
Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door verantwoordelijke volwassenen.
Houd kinderen en huisdieren altijd uit de buurt van de pizzaoven.
Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

Het apparaat moet aan alle kanten ten minste 122 cm afstand bewaren tot gebouwen, muren, meubels of andere brandbare materialen.
Zorg dat er geen obstakels boven het apparaat zijn wanneer u het gebruikt. De ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd.
LET OP: Heet oppervlak - raak de verwarmingscomponenten van het apparaat en delen of oppervlakken van het apparaat die heet kunnen worden niet aan.
WAARSCHUWING: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

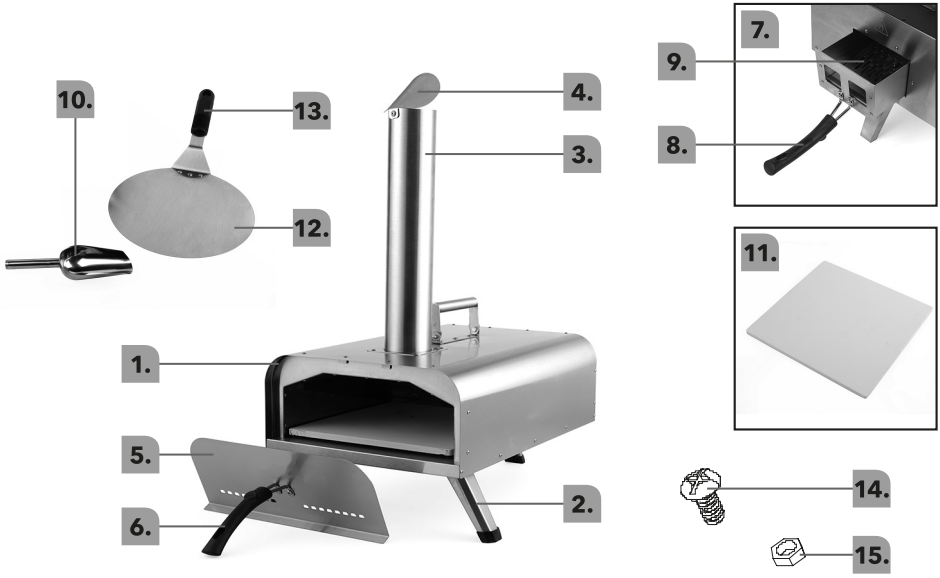


Verzorging en onderhoud

Laat de pizzaoven volledig afkoelen voordat u deze gaat schoonmaken of onderhouden.
STAP 1: Veeg de buitenkant van de pizzaoven schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de hoofdunit of bijbehorende accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.
STAP 2: De binnenkant van de pizzaoven kan eruitzien als schilferende verf. Dit is aangebakken vetophoping die in koolstof is veranderd en afschilfert. Verwijder deze resten met een borstel of een schuursponsje. Als de koolstof moeilijk te verwijderen is, kunt u een milde schurende doek gebruiken. Veeg de binnenkant van de pizzaoven schoon met een zachte, vochtige doek en droog grondig af.
STAP 3: Maak de pizzasteen schoon met warm water met zeep

en een niet-schurende doek. Spoel de pizzasteen vervolgens af met warm water.
WAARSCHUWING: Gebruik nooit een reiniger voor oven of barbecue om de pizzaoven schoon te maken.

Beschrijving van onderdelen



1. Hoofdunit van de pizzaoven van 30 cm op houtpellets
2. Poten
3. Schoorsteen
4. Schoorsteenmantel
5. Deur van de pizzaoven
6. Handgreep
7. Brandstofbak
8. Handgreep van de brandstofbak
9. Rooster van de brandstofbak
10. Houtpelletschep
11. Pizzasteen
12. Pizzaschep
13. Handgreep pizzaschep
14. 11 schroeven
15. 8 moeren

Gebruiksaanwijzing

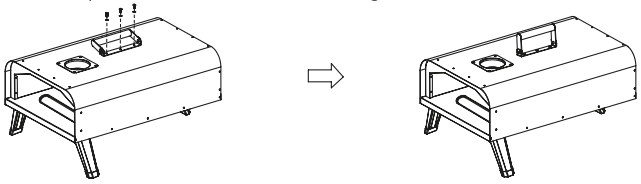
Vóór het eerste gebruik

Maak de pizzaoven en de accessoires schoon volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud'.

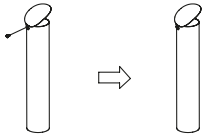
De pizzaoven in elkaar zetten

STAP 1: Draai de hoofdunit van de pizzaoven ondersteboven en open de poten.

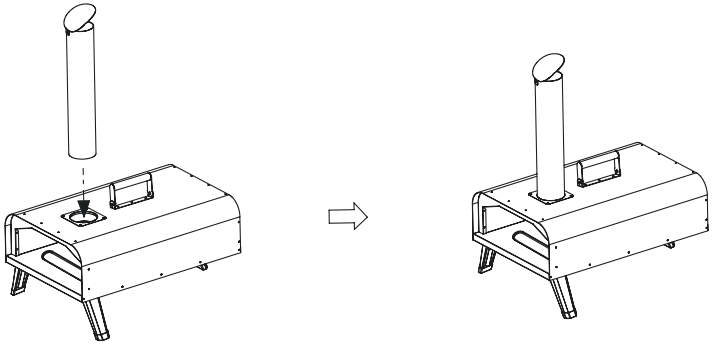
STAP 2: Draai de pizzaoven weer om en plaats hem op een stabiele, hittebestendige ondergrond. Plaats de handgreep op de bovenkant en lijn de bevestigingsgaten uit. Plaats 2 schroeven en draai deze vast met een kruiskopschroevendraaier (niet meegeleverd).



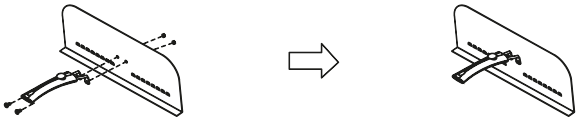
STAP 3: Plaats de schoorsteenkap boven op de schoorsteen en plaats 1 schroef. Plaats 1 moer op de schroef aan de binnenkant van de schoorsteen. Draai vast met een tang en een kruiskopschroevendraaier.



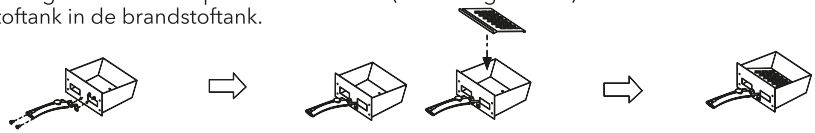
STAP 4: Plaats de schoorsteen in de ronde opening aan de bovenkant van de pizzaoven.



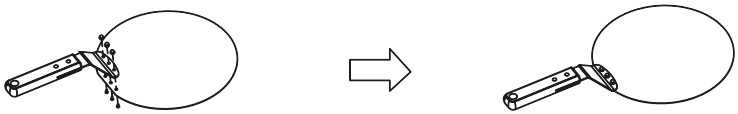
STAP 5: Bevestig de handgreep op de deur met behulp van 2 schroeven en 2 moeren. Draai vast met een tang en een kruiskopschroevendraaier.



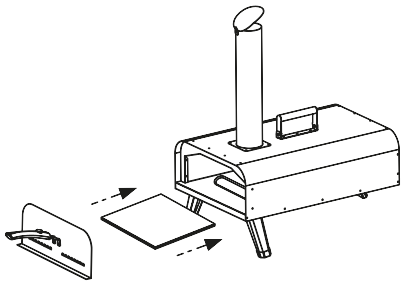
STAP 6: Monteer de handgreep van de brandstoftank met 2 schroeven en 2 moeren. Draai vast met een tang en een kruiskopschroevendraaier (niet meegeleverd). Schuif het rooster van de brandstoftank in de brandstoftank.



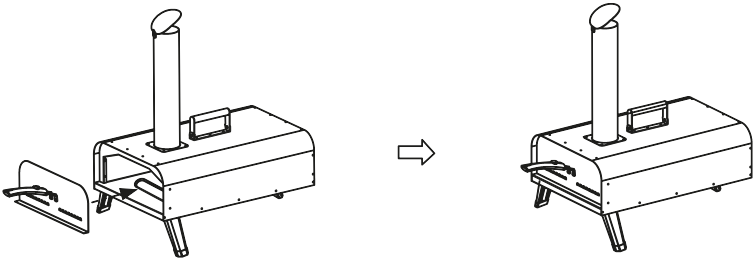
STAP 7: Zet de pizzaschep in elkaar met 3 schroeven en 3 moeren. Draai vast met een tang en een kruiskopschroevendraaier.



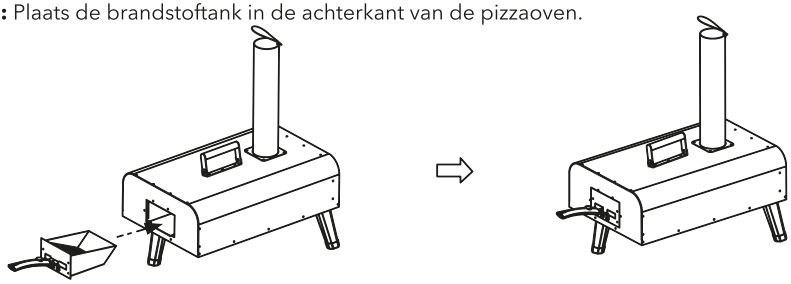
STAP 8: Plaats de pizzasteen in de pizzaoven.



STAP 9: Plaats de deur van de pizzaoven onder de 2 lipjes aan de voorkant van de hoofdunit en duw deze op zijn plaats totdat hij vastzit.



STAP 10: Plaats de brandstoftank in de achterkant van de pizzaoven.



Houtpellets gebruiken en aansteken

Gebruik alleen houtpellets van 100 % hardhout.
STAP 1: Controleer of de deur van de pizzaoven op zijn plaats zit. Verwijder de brandstoftank van de achterkant van de pizzaoven. Vul de brandstoftank met pellets met behulp van de schep voor houtpellets. Dit duurt ongeveer 3 minuten. Plaatst de brandstoftank terug.
STAP 2: Steek de pellets aan met een aansteker of een brander.

WAARSCHUWING: Gebruik nooit spiritus of benzine voor het (opnieuw) aansteken. Gebruik alleen een brander of aansteker die voldoet aan EN 1860-3.

STAP 3: Na 5 minuten, of zodra de pellets zijn aangestoken, opent u de brandstoftank en gebruikt u de pelletschep om voorzichtig 1–3 lepels vol met pellets aan de brandstoftank toe te voegen. Let er daarbij op dat u de brandende pellets niet dooft.

OPMERKING: Zorg ervoor dat de pellets in de brandstoftank zijn aangestoken voordat u meer pellets toevoegt.
Er zal wat rook ontstaan wanneer de pellets worden toegevoegd. Na een paar minuten neemt dit af.
Om te zien of er zich een stabiele vlam heeft ontwikkeld, gebruikt u de gaten aan de onderkant van de deur om er voorzichtig doorheen te kijken.

STAP 4: Wacht tot het niveau van de pellets is gedaald. Voeg per keer een kleine hoeveelheid pellets toe.

OPMERKING: Als u te veel pellets tegelijk toevoegt, kan de pizzaoven de optimale temperatuur niet bereiken.

De houtpellets doven

Laat het vuur op natuurlijke wijze uitbranden en laat de pizzaoven afkoelen. Verwijder na het afkoelen de brandstoftank en giet de inhoud in een met koud water gevulde stalen emmer (niet meegeleverd).

Pizza's bakken

STAP 1: Verwarm de oven voor volgens de stappen in het gedeelte 'Houtpellets gebruiken en aansteken'.
STAP 2: Bestrooi de bovenkant van de pizzaschep met bloem. Plaats de pizzabodem op de pizzaschep en voeg de gewenste toppings toe.

OPMERKING: U kunt zowel zelfgemaakt als in de winkel gekocht pizzadeeg gebruiken.

STAP 3: Verwijder de deur van de pizzaoven voorzichtig met behulp van de handgreep. Schuif de pizza van de pizzaschep op de pizzasteen.

OPMERKING: Als de pizza op de pizzaschep vast blijft zitten, tilt u het deeg aan één kant op en blaast u er zachtjes onder. Dit helpt om de pizza los te maken.

STAP 4: Zodra de pizza in de pizzaoven zit, schuift u de deur voorzichtig terug op zijn plaats.

OPMERKING: De pizzaoven werkt het best als de deur aan de voorkant op zijn plaats zit.

STAP 5: Verwijder na ongeveer 30 seconden voorzichtig de deur van de pizzaoven en schuif de pizzaschep onder de pizza. Draai de pizza 180°, plaats de deur terug en laat ongeveer 30 seconden bakken.

OPMERKING: Pizza's kunnen alleen in minder dan 60 seconden worden bereid als de pizzaoven de optimale temperatuur heeft bereikt. Dit is ongeveer 350-400 °C.

STAP 6: Voordat u de volgende pizza bereidt, vult u de houtpellets bij en wacht u ongeveer 1 minuut tot de pizzaoven de optimale temperatuur heeft bereikt.

WAARSCHUWING: Gebruik de oven niet voor langere tijd zonder dat de deur aan de voorzijde op zijn plaats zit. Verwijder de deur alleen om etenswaren toe te voegen, te verwijderen of te controleren. Plaats de deur zo snel mogelijk terug om te voorkomen dat er vuur ontsnapt via de achterkant van de pizzaoven.

Specificaties

Productcode: PT5186

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5,1149 Köln. Germany.

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **petra-nl@teknihall.com**

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een aanvaardbaar aankoopbewijs kan worden voorgelegd, biedt Petra 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

3 JAAR GARANTIE

*Ga naar **guarantee.upgs.com/petra** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie.

Gedistribueerd door:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5,1149 Köln. Germany.

GEMAAKT IN CHINA.

petra-electric.com

©Petra Handelsmerk. Alle rechten voorbehouden.

CD140622/MD211022/V2