



MYPIZZA

== WOOD-FIRED OVEN ==

KÄYTTÖOHJE
USER MANUAL
GEBRAUCHSANLEITUNG
GEBRUIKERSHANDLEIDING





FI

Kiitos kun ostit kotimaisen MyPizza-uunin!

Lue ohjeet huolellisesti läpi, ennen laitteen käyttämistä.

Käytä MyPizza-uunia aina palamattomalla alustalla ja vähintään kahden metrin päässä rakennuksista. Avaa MyPizza-uunin luukku vain kun laitat uuniin pizzaa tai otat pois, muulloin luukun tulee olla suljettuna.

1. Nosta syöttöputkea.
2. Ota polttokaukalo pois uunista.
3. Täytä polttokaukalo pelleteillä.

Käytä puupellettejä (esim. puupelletti, laatu-luokka 1, EN-koodi A1)

4. Täytä polttokaukalo niin, että polttokaukalon keskikolmiosta jää ilmarakoja näkyviin kuvan mukaisesti ja syöttöputki pääsee laskeutumaan alimpaan asentoonsa.
5. Levitä sytytysgeeliä pellettien päälle molemmille laidoille ja sytytä geeli.
6. Aseta polttokaukalo uunin sisälle ja laita pellettikauha takaisin syöttöputken päälle. Anna pellettien palaa vapaasti noin 10 minuuttia. Älä koske enää tämän jälkeen polttokaukalo! Tarkista että etuluukku on suljettu.
7. Kun pelletit ovat palaneet noin 10 min ja syttyneet kunnolla, laske syöttöputki aivan alimpaan asentoon ja täytä syöttöputki pelleteillä. Kun putki on täynnä, nosta putkea noin sentti. Anna uunin lämmentä noin 20-30 minuuttia. Lisää pellettejä syöttöputkeen aina tarvittaessa.

Vinkki: Lämpötilan säätöä on hyvä harjoitella, älä nosta syöttöputkea liikaa, muuten uuni kuumenee liikaa. Lämpötila pysyy sitä matalampana, mitä alempana syöttöputki on.

8. Levitä jauhoja pizzalapiolle ja ota pizza pizzalapion päälle. Aluksi kannattaa käyttää reilummin jauhoja, jotta oppii saamaan pizzan uuniin.

Vinkki: Kokeile karkeita vehnäjauhoja pizzalapiolle ja pohjan alle. Karkeat jauhot eivät imeydy niin helposti taikinaan ja pizza liikkuu hyvin niiden päällä.

9. Aseta pizza paistumaan uuniin ja sulje luukku. Pidä luukku suljettuna myös paiston aikana, avaa vain kun käännät pizzaa tai olet laittamassa pizzan uuniin tai ottamassa sen pois.
10. Paista pizzaa 2-5 minuuttia. Seuraa paistumista liekkilogon reiästä ja käännä pizzaa pizzalapion avulla paistumisen aikana 2-3 kertaa, niin että pizza kypsyy tasaisesti joka puolelta. Käännettäessä pizzaa, ota pizza pizzalapion päälle, käytä vähän ulkona uunista ja käännä pizzaa pizzalapion päällä. Aseta pizza takaisin uuniin ja sulje luukku.

Vinkki: Pizza kypsyy nopeammin syvemmällä uunissa ja vastaavasti hitaammin lähempänä luukku.

11. Ota pizza uunista ja paista seuraava!
12. Sammuttaminen: Anna pellettien palaa loppuun

luukku suljettuna ja pellettikauha paikoillaan. Kun luukusta katsottuna ei näy enää liekkiä, voit todeta hiilloksen sammumisen kurkkaamalla syöttöputkesta polttokaukalo.

Yleisiä ohjeita ja vinkkejä

- Pidä pelletit aina lämpimissä sisätiloissa, muuten ne keräävät kosteutta ja turpoavat syöttöputkeen laittaessa. Jos pelletit turpoavat syöttöputkeen, niin ne eivät mene palotilaan ja tuli sammuu. Kosteutta keränneet pelletit eivät myöskään lämmitä yhtä tehokkaasti.
- Ilman suhteellinen kosteus voi vaikuttaa pellettien turpoamiseen. Jos syöttöputki tukkeutuu, eivätkä pelletit kulkeudu alaspäin, avaa syöttöputken kansi ja työnnä pelletit eteenpäin syöttöputkessa tarpeeksi pitkän kepin avulla. Tukkeutumista voi myös ehkäistä lisäämällä pellettejä vähemmän kerrallaan.
- Puhdista MyPizza-uuni käytön jälkeen, kun uuni on jäähtynyt. Nosta syöttöputkea sen verran, että saat polttokaukalon pois, kaada vanhat tuhkat pois ja puhdista polttokaukalon ilma-aukot. Ota paistolevy ulos ja pese.
- MyPizza-uuni vaihtaa kuumuudessa väriä ja teräs myös taipuilee lämmön seurauksena, nämä ovat tavallisia ominaisuuksia teräkselle.
- Vesi voi vahingoittaa kuumaa uunia.
- Uunin kaikki pinnat puukahvoja lukuunottamatta ovat kuumia käytön aikana, älä koske niihin.

Tule mukaan MyPizzan maailmaan

Facebook, Instagram ja Pinterest @MyPizzaMoments

Twitter @MyPizzaOven

Youtube MyPizza

EN

Thank you for purchasing MyPizza!

Read instructions carefully before using the product. Always use MyPizza oven on a non-flammable surface and at least two metres away from any buildings. Only open the oven door when placing pizza into the oven or when taking it out, otherwise keep the oven door closed.

1. Lift the pellet hopper.
2. Take out the grate.
3. Fill the grate with pellets.

Use wood pellets suitable for barbeque (European standardisation EN class A1)

4. Fill the grate so that you can still see the air circulation holes in the middle as in the picture. This enables you to lower the pellet hopper to its lowest position.
5. Pour ethanol gel on pellets on both sides of the grate and light the pellets.
6. Place the grate inside the oven and put the pellet shovel to its place on the pellet hopper. Let the pellets burn freely for about 10 minutes. Do not touch the grate after this. Make sure you have the oven door closed.
7. After letting the pellets burn for about 10 minutes, lower the pellet hopper to its lowest position possible and fill in the pellet hopper with pellets. When the pellet hopper is full, lift the pellet hopper about 1 cm upwards. Let the pizza oven heat up for about 20 to 30 minutes. Add pellets when needed.

Hint: It takes some time to learn how to adjust the temperature in a most effective way. Do not lift the pellet hopper too high, as the oven might get too hot. The lower the pellet hopper, the lower the temperature.

8. Sprinkle some flour on the pizza paddle and place your pizza on the paddle. You might like to use more flour at first, to make it easier to place the pizza into the oven.

Hint: Try using rough flour on the pizza paddle and under the pizza. Rough flour does not get absorbed into the pizza dough, and the pizza can be moved easily.

9. Use the pizza paddle to place the pizza inside the oven. Close the oven door. Keep the door closed while baking the pizza, only open the door while rotating the pizza or when placing it inside or taking it out.
10. Bake the pizza for about 2 to 5 minutes the oven door closed. You can look through the flame logo to see how the pizza is getting baked. Rotate the pizza 2 to 3 times so that the pizza gets evenly baked on all sides. When rotating the pizza, put the pizza on the paddle, take it out of the oven and rotate the pizza on the paddle. Put the pizza back into the oven and close the oven door.

Hint: The pizza gets baked quicker deeper inside the oven and more slowly near the oven door.

11. Take your pizza out of the oven and bake the next one!

12. Turning off: Let all the pellets burn with the oven door closed and the pellet shovel on its place. If you cannot see any flames when you look inside the oven door, also check the pellet hopper to make sure the fire is gone.

General advice and hints

- Store the pellets in a warm and dry place, otherwise they might get damp and swell. If the pellets are damp, they will not burn and the fire will go out. Pellets that have absorbed moisture might not heat as effectively.
- The relative humidity might cause swelling of pellets. If the pellets are stuck in the pellet hopper, use a long enough stick to push the pellets downwards in the pellet hopper. You can prevent clogging by using less pellets in the pellet hopper.
- Always clean MyPizza after use, after the oven has cooled down. Lift the pellet hopper so that you can take the grate out, remove the ashes and clean up the air ventilation holes of the grate. Remove the baking stone and wash it.
- MyPizza oven changes colour when hot, and the stainless steel might bend. These are normal features of stainless steel.
- Water can damage a hot pizza oven.
- All the surfaces of the oven excluding the wooden handles will become hot when the oven is in use. Do not touch the hot steel.

Facebook, Instagram ja Pinterest @MyPizzaMoments

Twitter @MyPizzaOven

Youtube MyPizza

DE

Danke, dass Sie sich für MyPizza entschieden haben!
Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung durch.

Verwenden Sie den MyPizza-Ofen immer auf einer nicht brennbaren Oberfläche und in mindestens zwei Metern Entfernung von Gebäuden. Bitte halten Sie die Ofenklappe geschlossen, während die Pizza im Ofen ist. Öffnen Sie die Türe nur, wenn Sie die Pizza innerhalb des Ofens drehen oder neu platzieren wollen und um sie am Ende herauszunehmen.

1. Heben sie das Zuführungsrohr hoch.
2. Nehmen Sie den Feuerrost aus dem Ofen.
3. Füllen Sie den Feuerrost mit Pellets.

Verwenden Sie Holzpellets, die sich für Barbecue eignen (Europäische Norm EN Klasse A1)

4. Füllen Sie den Feuerrost so, dass Sie die Löcher für die Luftzirkulation in der Mitte noch sehen können, wie im Bild. Dies ermöglicht es Ihnen, das Zuführungsrohr in seine niedrigste Position zu senken.

5. Tragen Sie auf beiden Seiten des Feuerrosts Ethanol-Gel auf den Pellets auf und setzen Sie die Pellets in Brand.

6. Schieben Sie den Feuerrost in den Ofen und platzieren Sie die Pelletschaufel an ihrem Platz auf dem Zuführungsrohr. Lassen Sie die Pellets circa 10 Minuten lang frei brennen. Berühren Sie danach den Feuerrost nicht mehr. Stellen Sie sicher, dass die Ofentür gut verschlossen ist.

7. Nachdem die Pellets circa 10 Minuten lang gebrannt haben, senken Sie das Zuführungsrohr in die niedrigste mögliche Position und füllen Sie das Zuführungsrohr mit Pellets. Wenn das Zuführungsrohr voll ist, heben Sie das Zuführungsrohr circa 1 cm hoch. Lassen Sie den Pizzaofen circa 20 bis 30 Minuten warm werden. Fügen Sie bei Bedarf Pellets hinzu.

Hinweis: Es braucht etwas Zeit, um zu lernen, wie die Temperatur am wirksamsten eingestellt wird. Heben Sie das Zuführungsrohr nicht zu hoch an, da der Ofen sonst zu heiß werden kann. Je niedriger das Zuführungsrohr, desto niedriger die Temperatur.

8. Streuen Sie etwas Mehl auf die Pizzaschaufel und legen Sie Ihre Pizza auf die Schaufel. Zu Beginn empfiehlt es sich, mehr Mehl zu verwenden, damit es leichter ist, die Pizza in den Ofen zu befördern.

Hinweis: Testen Sie die Verwendung von grobem Mehl auf der Pizzaschaufel und unter der Pizza. Grobes Mehl wird nicht vom Pizzateig absorbiert und die Pizza kann leicht bewegt werden.

9. Verwenden Sie die Pizzaschaufel, um die Pizza in den Ofen zu befördern. Schließen Sie die Ofenklappe. Bitte halten Sie die Türe geschlossen, während die Pizza im Ofen ist. Öffnen Sie die Türe nur, wenn Sie die Pizza drehen oder um sie am Ende herauszunehmen.

10. Backen Sie die Pizza circa 2 bis 5 Minuten lang mit geschlossener Ofenklappe. Sie können durch das Flammenlogo beobachten, wie die Pizza gebacken wird. Drehen Sie die Pizza 2- bis 3-mal, damit sie auf allen Seiten gleichmäßig gebacken wird. Wenn Sie die Pizza drehen, geben Sie die Pizza auf die Schaufel, nehmen

Sie sie aus dem Ofen und drehen sie die Pizza auf der Schaufel. Schieben Sie die Pizza zurück in den Ofen und schließen Sie die Ofenklappe.

Hinweis: Die Pizza wird tiefer im Ofen schneller gebacken und in der Nähe der Klappe langsamer.

11. Nehmen Sie Ihre Pizza aus dem Ofen und backen Sie die nächste!

12. Abschalten: Lassen Sie die Pellets bei geschlossener Ofenklappe und mit der Pelletschaufel an ihrem Platz ausbrennen. Wenn Sie keine Flammen sehen, wenn Sie durch die Ofenklappe schauen, kontrollieren Sie auch das Zuführungsrohr, um sicherzustellen, dass das Feuer erloschen ist.

Allgemeine Hinweise und Tipps

- Lagern Sie die Pellets an einem warmen und trockenen Ort, ansonsten können Sie feucht werden und aufquellen. Wenn die Pellets feucht sind, brennen sie nicht und das Feuer erlischt. Feuchte Pellets werden nicht so effektiv erhitzt.

- Die Luftfeuchtigkeit kann das Aufquellen von Pellets beeinflussen. Falls die Pellets im Zuführungsrohr stecken bleiben, können Sie die Pellets mit einem langen Stock runter schieben. Sie können weniger Pellets im Zuführungsrohr benutzen, um Blockierung zu verhindern.

- Reinigen Sie den MyPizza-Ofen immer nach dem Gebrauch, wenn der Ofen ausgekühlt ist. Heben Sie das Zuführungsrohr, so dass Sie den Feuerrost herausnehmen können, entfernen Sie die Asche und reinigen Sie die Löcher für die Luftzirkulation im Feuerrost. Entfernen Sie die Backplatte und waschen Sie sie.

- Der MyPizza-Ofen wechselt die Farbe, wenn er heiß wird, und der rostfreie Stahl kann sich verbiegen. Dies sind normale Eigenschaften von rostfreiem Stahl.

- Wasser kann den Pizzaofen beschädigen, wenn er heiß ist.

- Alle Oberflächen des Ofens mit Ausnahme der Holzgriffe werden heiß, wenn der Ofen in Gebrauch ist. Berühren Sie den heißen Stahl nicht.

Verfolgen Sie MyPizza in den sozialen Medien

Facebook, Instagram ja Pinterest @MyPizzaMoments

Twitter @MyPizzaOven

Youtube MyPizza

NL

Bedankt voor uw aankoop van de MyPizza oven! Lees de instructies altijd aandachtig voordat u het product gebruikt.

Gebruik uw MyPizza oven altijd op een niet-brandbaar oppervlak en ten minste twee meter uit de buurt van gebouwen. Open enkel de ovendeur wanneer u een pizza in de oven plaatst of eruit haalt, laat verder de ovendeur gesloten.

1. Verwijder de pellet schep.
2. Haal de houtpellet container uit de oven.
3. Vul de container met houtpellets.

Gebruik alleen houtpellets welke geschikt zijn voor een barbecue. (de Europese standaardisatie EN klasse A1)

4. Vul de voorraad container zodanig dat de luchtcirculatie gaten in het midden zichtbaar blijven (zie foto). Dit maakt het mogelijk om de pellet trechter op de laagste stand te plaatsen.
5. Voeg een klein beetje ethanolgel toe op de houtpellets, doe dit aan beide zijden van de container, steek de ethanolgel aan.
6. Plaats de container in de oven en zet de pellet schep op zijn plaats. Laat de houtpellets ongeveer 10 minuten vrij branden. Raak de container tijdens het branden niet aan, deze wordt tijdens gebruik heet! Zorg dat de ovendeur gesloten is.
7. Wanneer de oven ongeveer 10 minuten vrij brand, plaats dan de pellet schep tot de laagst mogelijke positie en vul de container van bovenaf met houtpellets. Wanneer de container volledig is gevuld, til dan de pellet trechter ongeveer 1 cm omhoog. Laat de pizzaoven gedurende 20 tot 30 minuten opwarmen. Vul de container bij met houtpellets wanneer dit nodig is.

Tip: Het vereist enige tijd om op de meest effectieve manier te leren hoe de temperatuur kan worden aangepast. Til de pellet trechter niet te hoog, de oven kan dan te warm worden. Hoe lager de pellet schep, hoe lager de temperatuur.

8. Strooi wat bloem op de pizzaschep en schuif uw pizza op de pizzaschep. Wanneer je de eerste keer iets meer bloem gebruikt plaats u de pizza gemakkelijker op de plaats in de oven.

Tip: Strooi wat bloem op de pizzaschep en onder de pizza. Bloem wordt niet geabsorbeerd in het pizzadeeg, hierdoor kan de pizza gemakkelijk worden verplaatst.

9. Gebruikt de pizzaschep om de pizza in de oven te plaatsen. Sluit hierna de ovendeur. Houdt de ovendeur gesloten tijdens het bakken van de pizza, open deze enkel om de pizza rond te draaien en voor het plaatsen en uitnemen van de pizza.
10. Bak de pizza in ongeveer 2 tot 5 minuten met een gesloten ovendeur. Door het MyPizza logo van de ovendeur kunt u kijken hoe uw pizza wordt gebakken. Draai de pizza 2-3 maal zodat de pizza gelijkmatig en rondom wordt gebakken. Bij het draaien van de pizza

schuift u de pizza op de pizzaschep, haalt u de pizza uit de oven en draait u de pizza op de pizzaschep. Leg hierna de pizza weer terug in de oven en sluit de ovendeur.

Tip: De pizza wordt sneller gebakken wanneer deze dieper in de oven wordt gelegd en langzamer in de buurt van de ovendeur.

11. Haal de pizza uit de oven en bak de volgende!

12. Uitdoen: Laat de houtpellets uitbranden met de ovendeur gesloten en de pellet schep op zijn plaats. Wanneer u door de ovendeur heen kijkt en geen vlammen meer ziet, kijk dan ook in de pellet trechter om er zeker van te zijn dat het vuur gedoofd is.

Algemeen advies en tips:

- Bewaar de houtpellets in een warme en droge plaats. Als de pellets vochtig zijn, zullen ze niet branden en het vuur zal dan worden gedoofd. Pellets die vocht hebben geabsorbeerd verwarmen mogelijk niet effectief genoeg.
- Vocht kan leiden tot zwelling van de houtpellets. Als de pellets vastzitten in de pellet container, gebruik dan een lange stok om de pellets naar beneden te duwen in de pellet trechter. U kunt verstopping voorkomen door minder pellets in de pellet trechter te deponeren.
- Maak de MyPizza oven altijd na gebruik weer netjes schoon. Doe dit nadat de oven volledig is afgekoeld. Til de pellet trechter omhoog en neem de container uit de oven, verwijder de as en maak de luchtcirculatiegaten schoon. Verwijder het bakplateau en was deze af.
- De MyPizza oven zal na verloop van tijd veranderen van kleur en het RVS zou kunnen buigen, dit komt door de warmte van de oven. Dit is normaal bij het gebruiken van rvs.
- Water kan een hete pizzaoven beschadigen.
- Alle oppervlakken van de oven, met uitzondering van de houten handvaten, worden warm wanneer de oven in gebruik is. Raak nooit de oven aan tijdens gebruik!



**POLAR
METALLI**

Teollisuuskylänraitti 5, Keminmaa.
Puh. +358(0)400 284 400, info@polarmetalli.fi
www.polarmetalli.fi