

PIZZAOVEN OUTDOOR

NERO

PIZZA OVEN OUTDOOR NERO · PIZZAOVEN OUTDOOR NERO
FORNO PER PIZZA NERO DA ESTERNO · FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NERO
HORNO DE PIZZA NERO

ES DATOS TÉCNICOS

Medidas

(ancho x profundidad x altura): 44 x 82 x 82 cm

Peso: 16,4 kg

Equipo: Termómetro para °C y °F, piedra de la pizza (33 x 33 cm), cámara de combustión, eje de llenado, chimenea, puerta extraíble

Accesorios: Pala para pizza

Salvo modificaciones y errores en las características del equipo, técnico, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte a peligros que podrían dañar el dispositivo o causar lesiones.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

USO PREVISTO

Este dispositivo sólo es adecuado para uso al aire libre

Lee las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el equipo. Todas las instrucciones y especificaciones de este manual de instrucciones deben ser respetadas, sin excepción.



Riesgo de incendio y explosión



No utilices el equipo en espacios cerrados o habitables como, por ejemplo, edificios, tiendas de campaña, caravanas, casas móviles o barcos. Existe un riesgo de muerte debido a la intoxicación por monóxido de carbono.

• **¡ADVERTENCIA!**

El horno de pizza se calienta mucho y no debe moverse mientras está funcionando.

• **¡ADVERTENCIA!**

Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. Mantén a los niños y a las mascotas lejos del aparato.

• **¡ADVERTENCIA!** No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego. ¡Solo se deben usar medios de encendido que cumplan con la normativa EN 1860-3!

• Usar sólo al aire libre. Nunca se debe utilizar en cuartos cerrados, garajes, glorietas, etc., ya que existe gran riesgo de asfixia.

• Coloque el horno sobre una superficie plana e incombustible.

• Mantenga los tejidos y vapores inflamables alejados del horno de pizza.

- Respete las leyes y reglamentos locales, que proporcionan información sobre cuándo y dónde se le permite trabajar con fuego en zonas abiertas.
- Nunca use el horno de pizza en barcos.
- Nunca use el horno de pizza si hay viento fuerte.
- El horno de pizza no está diseñado para ser un dispositivo de calefacción y no debe ser utilizado como tal.
- Mantenga una distancia de seguridad a las aberturas del horno.
- Las llamas pueden salir de las aberturas (caja de combustión, eje de llenado, chimenea y puerta).
- Siempre use guantes de barbacoa cuando esté trabajando con la caja de combustión y el eje de llenado para evitar quemaduras. El cuerpo del horno estará caliente después de un uso prolongado.

- La instalación incorrecta, ajustes y otros cambios, así como la falta de mantenimiento o conservación pueden causar lesiones o daños materiales.
- El horno de pizza sólo debe utilizarse después de su adecuada instalación. Asegúrese de que todos los tornillos estén firmemente apretados.
- El horno de pizza debería ser revisado con regularidad.
- Utilice solamente madera, carbón, briquetas o pellets para encenderlo. En la cámara de combustión caben un máximo de 400 gramos de combustible (pellets).
- El horno de pizza nunca debe dejarse sin supervisión mientras se esté usando. Si la caja de combustión o la puerta están abiertas, pueden producirse chispas. Tenga en cuenta que las hojas secas, hierba, etc. suponen un posible riesgo de incendio.
- Mantenga los cables eléctricos lejos del horno de pizza.
- El horno de pizza sólo debe ser utilizado por adultos responsables.
- No deje objetos inflamables cerca del horno ya que irradia calor por todas partes.
- Deje que el horno de pizza se enfríe durante al menos 120 minutos después de usarlo. Incluso si no hay llamas visibles, puede existir mucho calor residual en el horno.
- El horno de pizza debe dejarse enfriar completamente antes de ser cubierto y almacenado.
- No modifique el aparato.

Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de seguridad, el horno de pizza NERO se puede usar de forma segura y sin peligro. El usuario es responsable de tomar todas las medidas de seguridad y respetar las instrucciones para su uso apropiado.

MEDIDAS EN CASO DE INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de intoxicación por monóxido de carbono! ¡No uses el horno de pizza en espacios cerrados, sino únicamente al aire libre!

Los síntomas de la intoxicación por monóxido de carbono pueden incluir: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, fatiga y desorientación.

El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre para transportar oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden ocasionar pérdida del conocimiento o incluso la muerte.

- Si usted o cualquier otra persona desarrolla síntomas de resfriado o gripe mientras el horno de pizza está en uso, ¡vea a un médico inmediatamente!
- El consumo de alcohol o drogas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
- El monóxido de carbono es particularmente peligroso en los siguientes casos: madres y niños durante el embarazo, bebés, ancianos, fumadores y personas con enfermedades cardiovasculares como la anemia o las cardiopatías.

MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

- Lleva a las personas que estén cerca a un lugar seguro.
- Si la grasa se enciende y se produce un incendio, mantenga la puerta del horno cerrada hasta que se apague. NUNCA dejes la puerta abierta cuando aparezca la fuego.
- **PRECAUCIÓN:** Si la grasa o el aceite se encienden, nunca intentes extinguir el fuego con agua.
- Conserva tu distancia de la fuente del incendio e informa inmediatamente a los bomberos.

MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

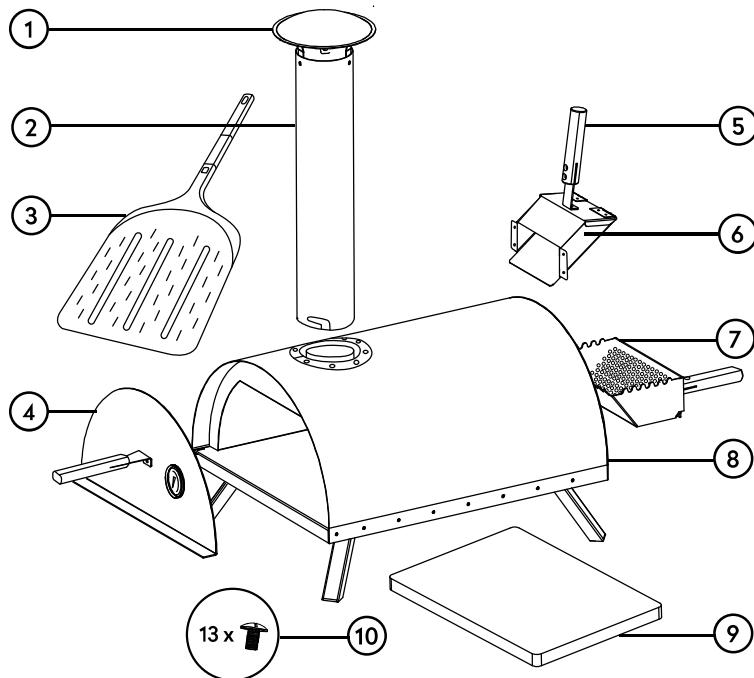
Medidas en caso de quemaduras severas o escaldaduras

- Existe un riesgo agudo de hipotermia y de trauma. ¡Llama al servicio de rescate inmediatamente!
- Apaga la ropa en llamas inmediatamente con agua o sofoca las llamas con una manta gruesa.
- En caso de quemaduras: no retires la ropa del cuerpo.
- En caso de escaldaduras: quita la ropa inmediatamente.
- Enfría las zonas afectadas con agua fría durante al menos 15 minutos, hasta que el dolor desaparezca.
- Cubre el área afectada con una compresa estéril para quemaduras (como las de la marca Metalline). Aplica el lado metálico de la compresa sobre la piel afectada y fíjala, sin apretar, usando un vendaje de gasa o un paño triangular.
- ¡No uses "remedios caseros" como ungüentos, polvos, aceites, desinfectantes, etc.!

Medidas en caso de quemaduras o escaldaduras menores

- En caso de quemaduras: solamente quita la ropa si esta no se adhiere al cuerpo.
- En caso de escaldaduras: quita la ropa inmediatamente.
- Enfría las zonas afectadas con agua fría durante al menos 15 minutos, hasta que el dolor desaparezca.
- Deja que las pequeñas quemaduras o escaldaduras sanen sin ampollas, al aire, y no uses vendajes ni tiritas.

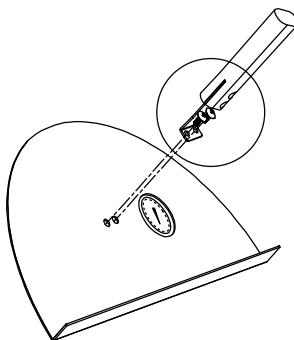
CONTENIDO DEL PAQUETE/ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



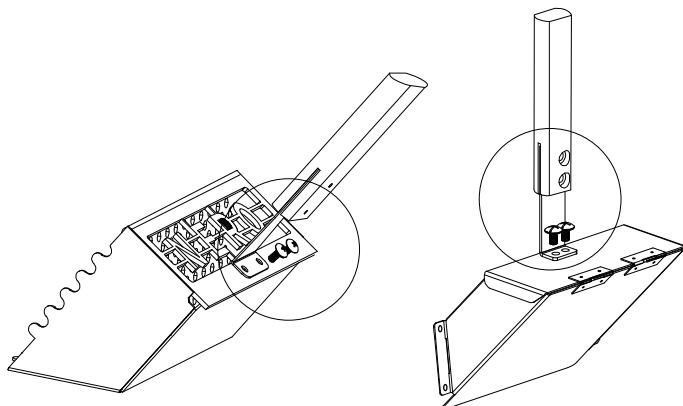
Número	Nombre	Cantidad
1	Tapa contra la lluvia	1
2	Chimenea	1
3	Pala para pizza Eje de llenado	1
4	Puerta	1
5	Mango	3
6	Eje de llenado	1
7	Caja de combustión	1
8	Cuerpo del horno con escudo térmico	1
9	Piedra de pizza	1
10	Tornillo (5 mm) Pala para pizza	13

MONTAJE DEL HORNO DE PIZZA NERO

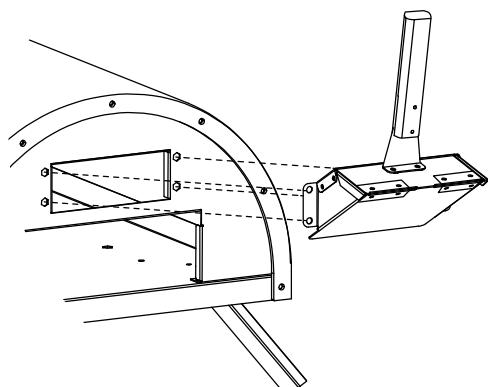
1. Atornille el mango de madera a la puerta del horno.



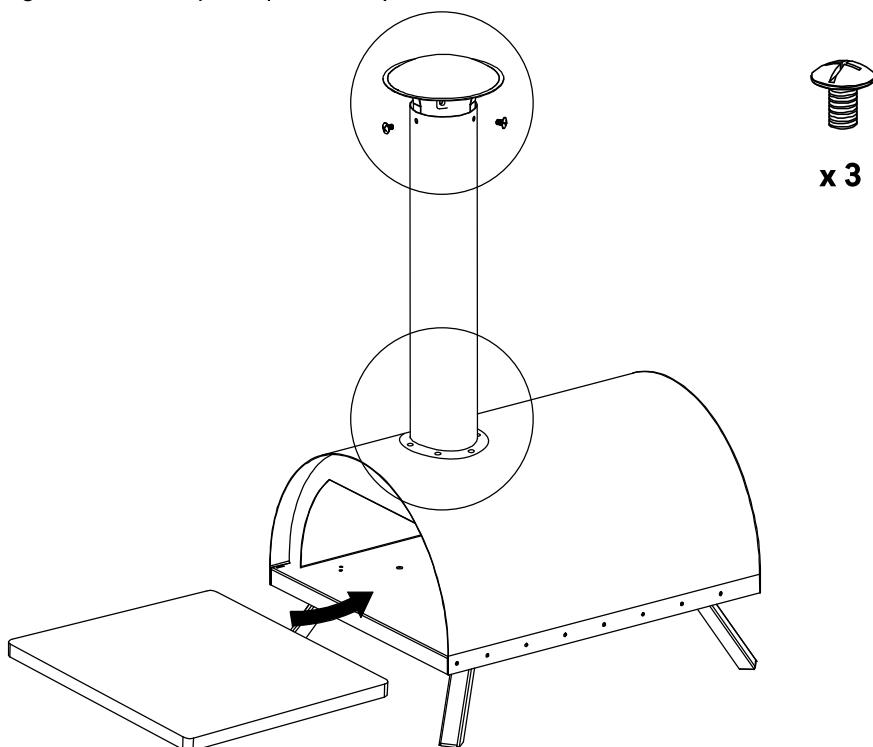
2. Atornille los dos mangos de madera restantes en el eje de llenado y la caja de combustión, como se muestra en la imagen.



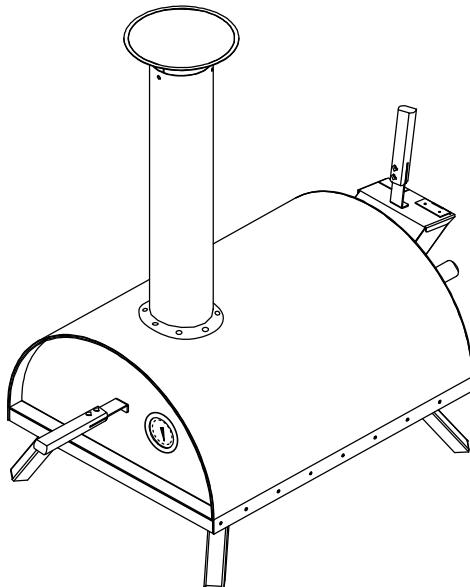
3. Atornille el eje de llenado en la parte posterior del cuerpo del horno.



4. Atornille la tapa contra la lluvia con 3 tornillos a la chimenea. Introduce la chimenea desde arriba por la abertura de la carcasa con un movimiento giratorio. Coloque la piedra de pizza en el horno.



5. El horno de pizza ya está listo para su uso. Disfrute con NERO.



¡ADVERTENCIA!: El horno para pizzas irradia calor. Nunca lo coloque directamente contra frentes de cristal, paredes, plantas, etc. La distancia mínima a objetos de cualquier tipo es:

Hacia atrás/ a un lado/ hacia arriba: **100 cm**

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retira la piedra para pizza. Elimina los restos de suciedad generados durante la fabricación con un paño seco o un cepillo limpio.
2. Limpia el interior del horno —sin la piedra para pizza— con agua y un detergente suave para eliminar estos residuos.
3. Vuelve a colocar la piedra para pizza (seca).
4. Antes de hornear una pizza por primera vez, calienta el horno adecuadamente. Asegúrate de que el combustible pueda mantenerse encendido, por lo menos, unos 30 minutos.

USO DEL HORNO DE PIZZA NERO



**Use siempre guantes ignífugos mientras enciende el horno de pizza.
Asegúrate siempre de que la piedra para pizza esté completamente seca.**

1. a) MADERA COMO COMBUSTIBLE

- Coloque un encendedor de parrilla en el centro (**¡ADVERTENCIA!** No utilice líquidos encendedores como alcohol o gas), cúbralo con algunos palos o leña fina y enciéndala.
- Coloque la caja de combustión en el horno de pizza y espere hasta que la madera esté quemándose uniformemente.
- Ponga 1-2 troncos de madera sobre el eje de llenado y espere hasta que la madera se haya quemado por completo, esté cubierta con una capa de ceniza y no salga más humo de la chimenea. Repite el proceso hasta alcanzar la temperatura correcta.

b) CARBÓN, BRIQUETAS O PELLETS COMO COMBUSTIBLE

- Ponga el carbón, las briquetas, o los pellets con el encendedor de parrilla en la caja de combustión. Tan pronto como empiece a quemarse, ponga la caja en el horno de pizza.
 - Vierta un poco más de carbón, briquetas, o pellets a través del eje.
 - Espera hasta que el carbón o las briquetas se hayan quemado completamente, estén cubiertos con una capa de ceniza y no salga más humo de la chimenea.
2. Si el termómetro muestra una temperatura de más de 400 °C, abra la puerta, ponga la pizza en el centro de la piedra y cierre la puerta.
- IMPORTANTE:** ¡La lectura de la temperatura en el termómetro puede diferir de la temperatura interior del horno en función de la temperatura exterior, el viento y el tiempo!
- 3. Después de 45 segundos, gire la pizza 180°. Repite el proceso hasta que la pizza esté dorada por todos lados de manera uniforme.
 - 4. Abre la puerta durante la cocción únicamente para girar la pizza; así no se perderá demasiado calor.

5. Dependiendo del grosor de la masa y de la temperatura del horno, la pizza estará lista al cabo de 1 a 5 minutos.

El proceso irá aún más rápido si deja que el carbón o briquetas ardan en sistemas de chimenea separados. A continuación, puede poner las brasas en la caja de combustión.

SUGERENCIA: Usted también puede encender el combustible con un soplete. Para ello, llene su caja de combustión con madera, carbón, briquetas o pellets. Coloque la caja en la parte posterior del horno y mantenga el soplete desde el exterior en la caja.

RECARGA DEL COMBUSTIBLE



Utilice siempre guantes a prueba de fuego mientras llena y vacía la cámara de combustión.

Gracias a su revestimiento doble de acero inoxidable con un relleno de lana, el calor dentro del horno de pizza se mantendrá durante un extenso periodo de tiempo y de manera constante. Si puede ver que la temperatura está bajando, agregue otra carga de combustibles (madera, carbón, briquetas o pellets) a través del eje de relleno a la caja de combustión. Espere hasta que el combustible se haya quemado o no salga más humo de la chimenea antes de hornear otra pizza.

APAGAR EL HORNO DE PIZZA NERO

1. Cierre la puerta y deje que el horno acabe de arder después de usarlo. Esto puede tomar hasta 4 horas.
2. Utilice guantes ignífugos para almacenar rápidamente el horno. Retire la caja de combustión y ponga el contenido en un cubo lleno de agua. Abra las puertas del horno de pizza y deje que el horno se enfríe durante unos 30 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL HORNO

1. Deje que el horno se enfríe completamente.
2. Vacíe la caja de combustión después de cada uso y barra las cenizas completamente con un cepillo.
3. Limpie, tanto el interior, como el exterior del horno, con agua y detergente suave.
4. Si se usa regularmente, la chimenea debe ser retirada frequentemente y lavada con el fin de eliminar la capa de hollín.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA DE PIZZA

1. Saca la piedra para pizza del horno y utiliza una rasqueta, un cepillo duro o una espátula metálica para retirar con cuidado los restos quemados de la piedra.
2. La piedra de pizza es un objeto de uso que con el tiempo, se teñirá o quedarán manchas negras de ingredientes quemados. Esto es completamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la piedra.
3. Si no quieres limpiar la piedra en seco, utiliza solo agua sin ningún detergente y deja que se seque en el horno a 80 °C durante al menos 3 horas. También puede dejarla secar al aire en un lugar cálido durante 24 horas.

ALMACENAJE DEL HORNO DE PIZZA NERO

1. El horno de pizza viene con 4 patas plegables de acero inoxidable. El horno se puede almacenar y transportar más fácilmente con las patas plegadas. Si no utiliza el horno durante largo tiempo y desea ahorrar espacio, también puede quitar la chimenea.
2. Para evitar la corrosión y la suciedad generada por la exposición a la intemperie, el horno para pizzas debe guardarse siempre en un lugar seco una vez que se haya enfriado completamente. Cubre el horno con una lona impermeable o con una funda de transporte para NERO y guárdalo en un sótano o en un cobertizo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por favor, lea los siguientes pasos si el dispositivo no funciona correctamente:

Problema	Solución
El fuego se apaga con frecuencia.	Asegúrese de que no agrega demasiado combustible a la vez a través del eje. Esto puede ahogar el fuego.
El horno no se calienta.	<p>El viento fuerte puede afectar a la potencia calorífica. Coloque el horno de pizza en un lugar protegido contra el viento.</p> <p>El fuego no está ardiendo correctamente.</p> <p>El termómetro está roto. Reemplácelo.</p>
La pizza se vuelve negra en un lado.	Dé la vuelta a su pizza en 180° después de 45 segundos. El lado que está más cerca de la caja de combustión recibirá más radiación de calor que el que situado frente a la puerta. Para cocinar la pizza uniformemente, siga girándola.

ATENCIÓN AL CLIENTE

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años. Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto con una prueba de compra. Las piezas de desgaste excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tiene preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Línea directa gratuita sólo para Alemania/Austria: 0800 270 70 27

Desde otros países de la UE: +49 211 - 749 55 10*

*Pueden producirse costes adicionales.

Correo electrónico: service@burnhard.de

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Internet: www.burnhard.de

Nuestros productos son fabricados con el mayor grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

El producto y su embalaje deben eliminarse de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Contacta con la empresa de eliminación de residuos de tu zona en caso de ser necesario.

IMPRESSUM

Aufbau- und Bedienungsanleitung für Outdoor Pizzaofen NERO

Art-Nr.: 944222

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Stand: Februar 2023

Copyright © BURNHARD

Eine Marke der Springlane GmbH

Reisholzer Werftstraße 25a

40589 Düsseldorf, Germany

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@burnhard.de

Internet: www.burnhard.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes
wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Kostenlose Hotline für Deutschland/Österreich:

Free hotline for Germany/Austria:

0800 270 70 27

From other EU countries: +49 211 - 749 55 10*

*Different costs may apply.

E-Mail: service@burnhard.de

