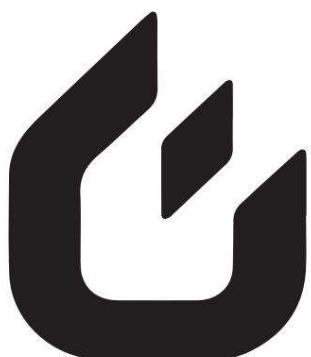


PIZZA OVEN USER MANUAL

Para Pizzello Gusto 12 y Gusto 16



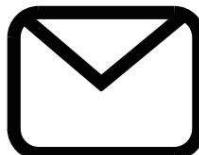
Size(W/ D/ H): 14,7*13,4*18,9 PULGADAS/19,9*18,9*9,4 PULGADAS
Oven weight: 21,51 libras/39,8 libras 1,29
Oven floor area: pies 2/1,9 pies 2

Important: Retain these instructions for the future use.

Contents Index**Warranty**

Warranty.....	1
Safety Legal Disclaimer.....	1
Table of contents.....	2
Assembly Instructions.....	3-7
Fuel Choice.....	8
Cómo prevenir la piedra de la pizza	9

**For any queries or assistance mail
Promise to responded within 24 hours**



Atención al cliente
support@pizzello.com

Esta información puede ser requerida bajo la garantía de 12 meses.

Modelo del Producto:

Solicitar ID:

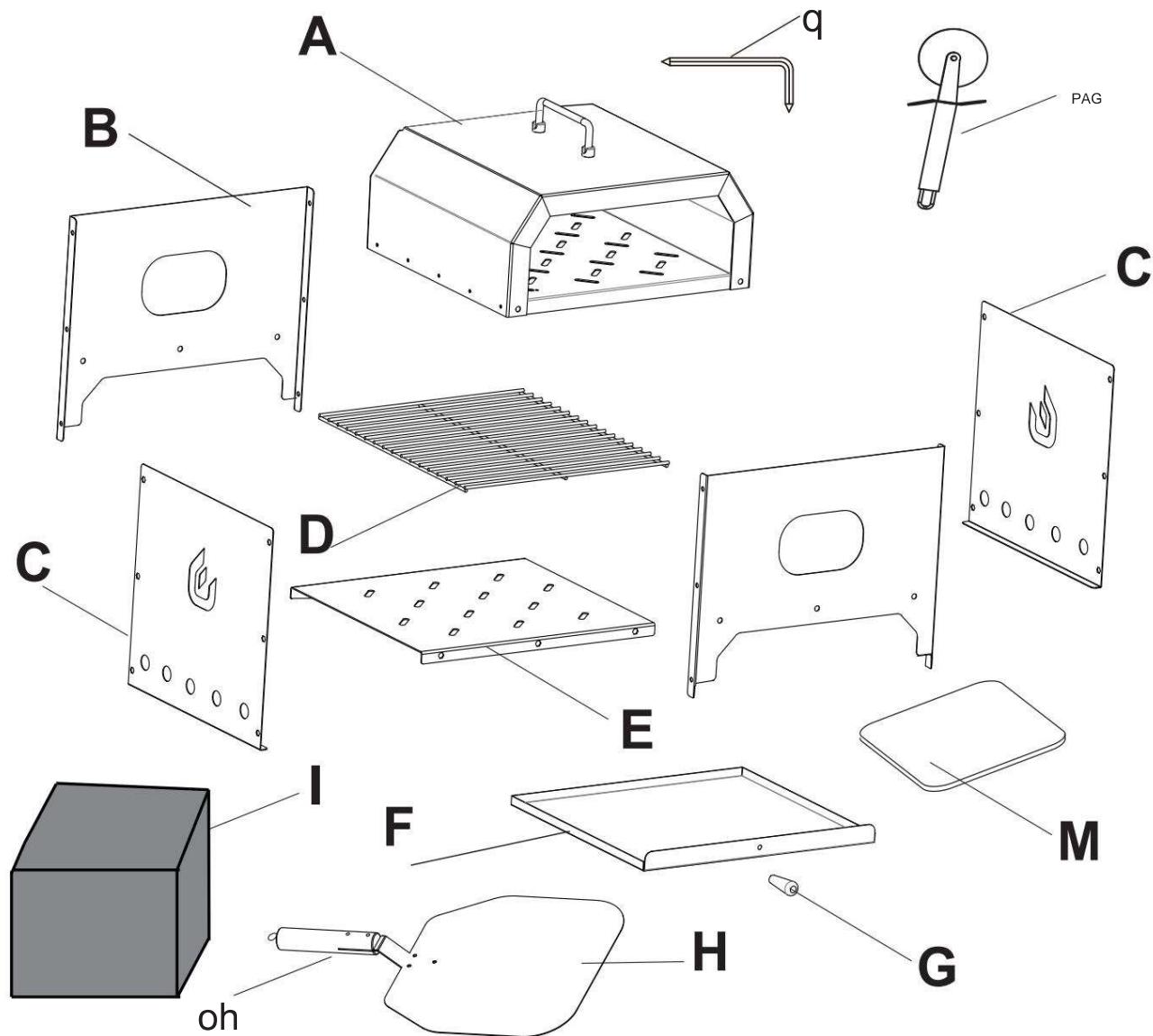
Fecha de compra:

Safety Legal Disclaimer

Se deben seguir estrictamente todas las instrucciones y pautas de este manual.

1. Pizzello está destinado únicamente para uso en exteriores. Siempre debe colocarse en el exterior, lejos de estructuras y nunca dentro de un edificio, garaje o cerca de cualquier espacio cerrado. Mantenga su dispositivo limpio y libre de óven culos inflamables o combustibles, combustible y otros vapores y líquidos inflamables colocándolo sobre una superficie sólida, nivelada, estable y no inflamable.
2. Tenga en cuenta las leyes o regulaciones locales que puedan exigir una cierta distancia entre las cocinas al aire libre y las estructuras, o que puedan restringir la cocción al aire libre de cualquier tipo durante sequías o épocas peligrosas.
3. No utilice ni instale su Pizzello dentro o encima de embarcaciones o vehículos recreativos.
4. Nunca utilice su Pizzel o con vientos fuertes.
5. Su Pizzello no está diseñado para ser un calentador y nunca debe usarse como tal.
6. Los vapores tóxicos pueden acumularse e inducir asfixia.
7. Las llamas pueden salir del recinto metálico desde los siguientes lugares:
 - a. en la parte de atrás donde está el
 - b. fuego; desde la parte superior de la escotilla cuando se abre
 - c. la tapa; desde el frente del horno cuando se abre la puerta;
 - d. desde lo alto de la chimenea.
8. Por favor, evita los Pizzello's que ventilation and other small openings y notificar están cerca de ti.
9. La instalación, ajuste, modificación, reparación o mantenimiento inadecuados de su Pizzello pueden provocar lesiones personales o daños a la propiedad. Como resultado, no utilice su Pizze lo hasta que esté completamente conectado assembled y todas las piezas han sido y apretado de forma segura.
10. Debes inspeccionar tu Pizzello con regularidad.

TABLE OF CONTENTS

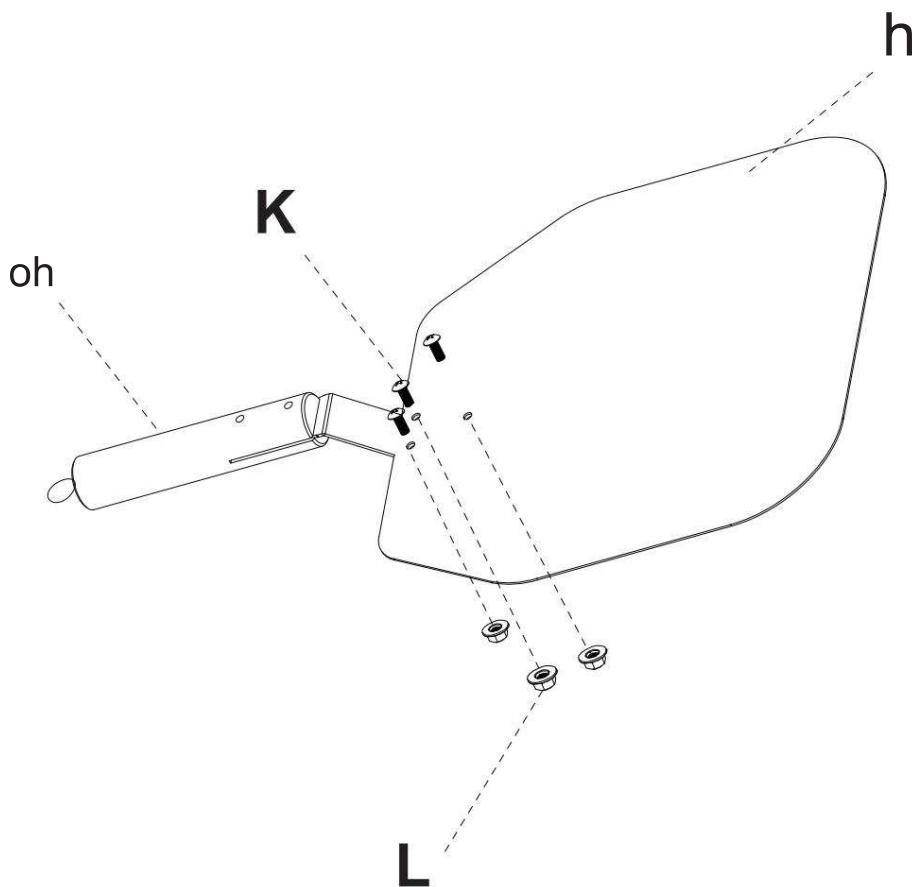


Ref	Part	Quantity	Ref	Part	Quantity
A	Cuerpo del horno	1	G	Tray Handle	1
B	Front and Back Plate	2	H &O	Pizza Peel	1
C	Side Plate	2	I	Cover	1
D	Cooking Grid	1	J	Screw M5*12	18
E	Charcoal Pan	1	K	Screw M4*8	3
F	Tray Pan	1	L	Nut M4	3
M	Pizza Stone	1	N	Screw M6*8	1
Cortador de pizza P		1	Destornillador Q		1

Assembly Instructions

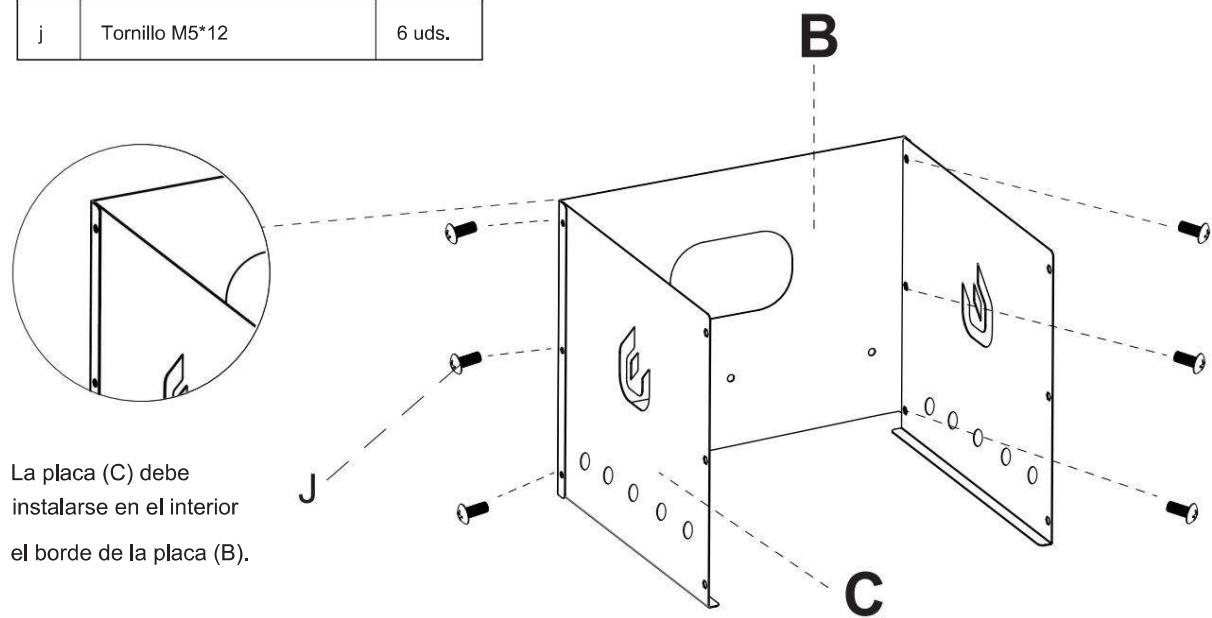
Step 1 Assemble the peel pan with the wood handle with 3 pcs screws (K) and nuts (L).

Cáscara de pizza H&O	PC 1	
k	Tornillo M4*8	3 PIEZAS
l	Tuerca M4	3 PIEZAS



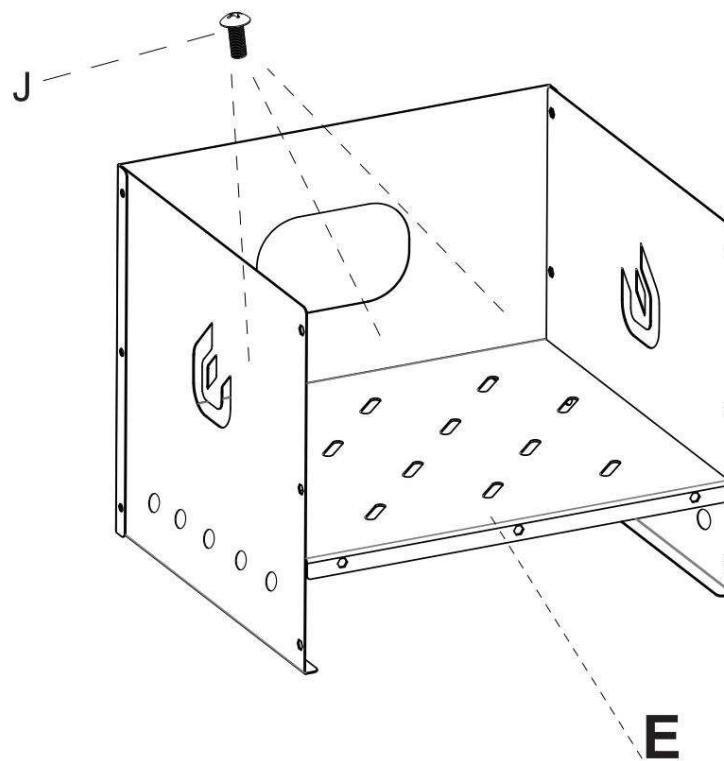
Step 2 Monte las 2 placas laterales (C) en 1 de la placa con orificio para manija (B) con 6 tornillos (J).

	Placa lateral C	2 piezas
B	Placa delantera y trasera	1 PC
j	Tornillo M5*12	6 uds.



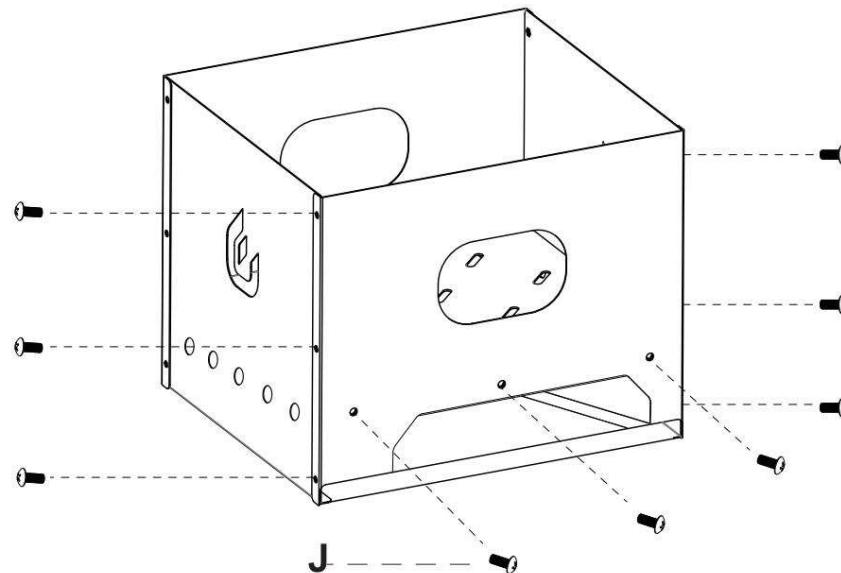
Step 3 Luego fije la bandeja para carbón (E) a las placas laterales con 3 tornillos (J).

E Sartén para carbón 1 ud.	
Tornillo J M5*12 3PCS	



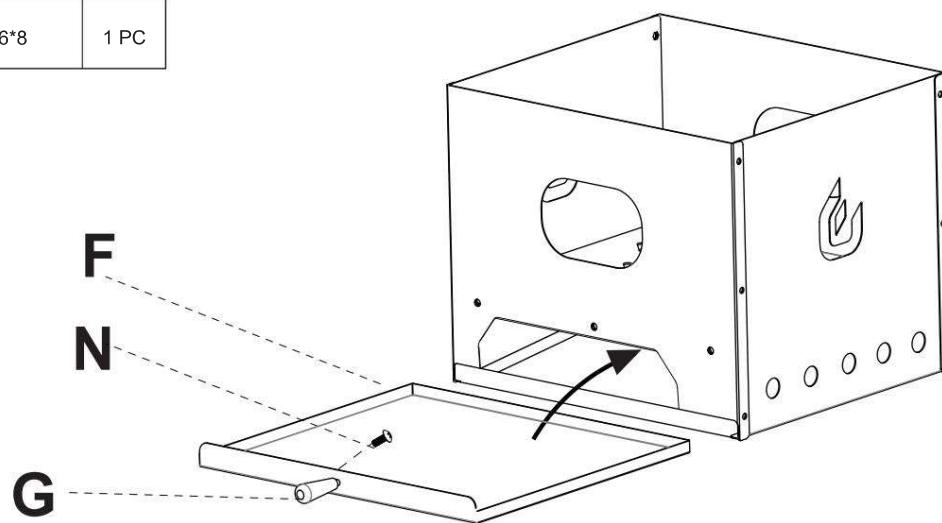
Step 4 Monte la otra placa con el orificio del mango (B) a las placas laterales con 9 tornillos (J).

B Placa frontal y trasera 1 pieza	
Tornillo J M5*12	9 Uds.



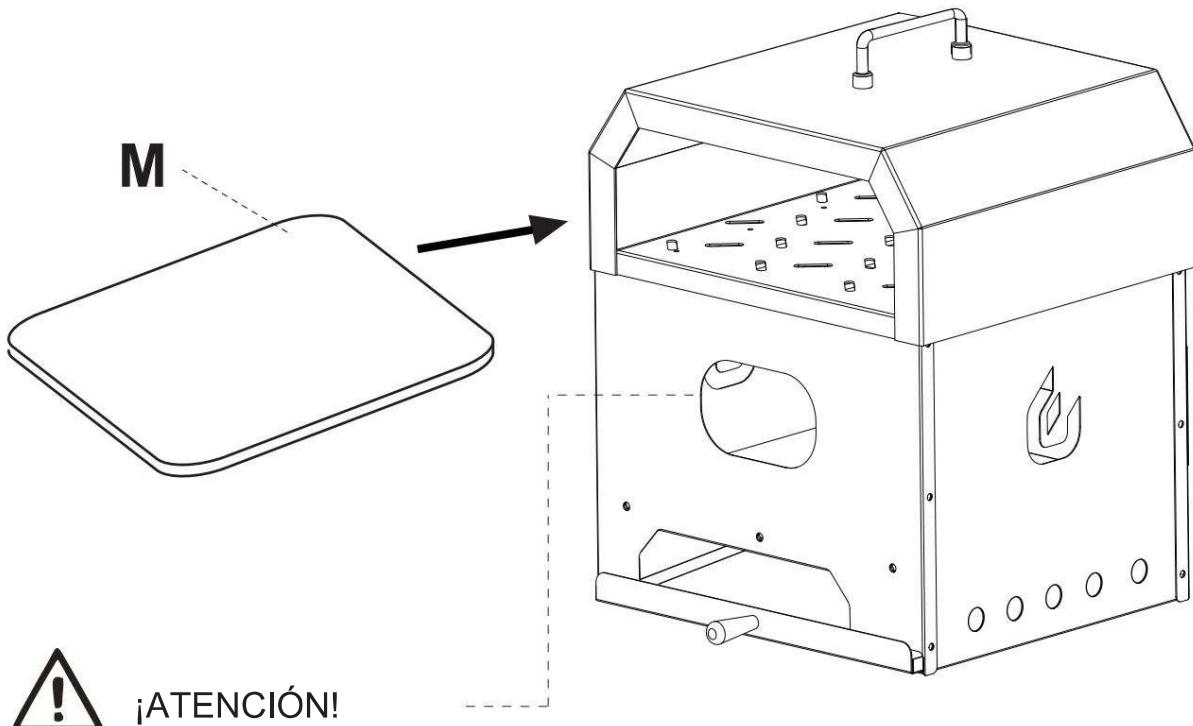
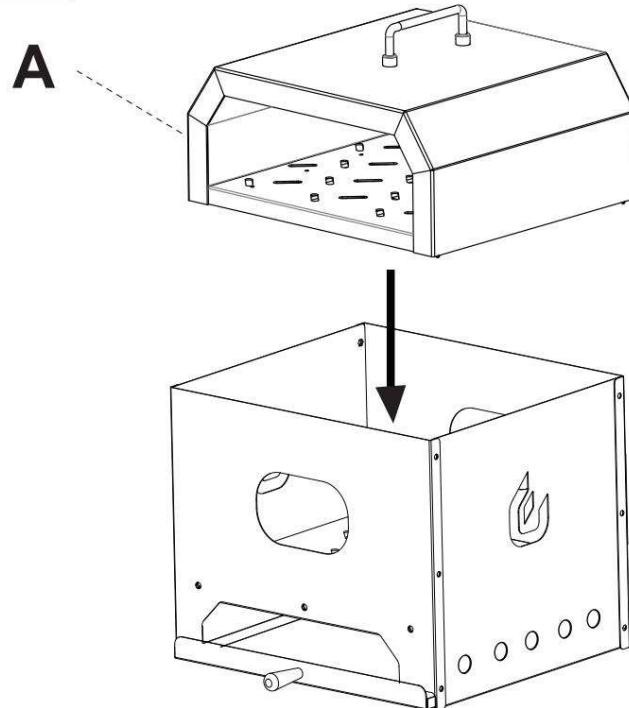
Step 5 Instale la manija (G) en el cenicero (F) con 1 tornillo (N), luego instale el cenicero en el cuerpo.

Bandeja para bandeja F	1 PC
Asa de bandeja	1 PC
Tornillo M6*8	1 PC



Step 6 Coloque el cuerpo de la pizza (A) encima y coloque la piedra para pizza (M) en el horno. Entonces puedes usar el horno de pizza.

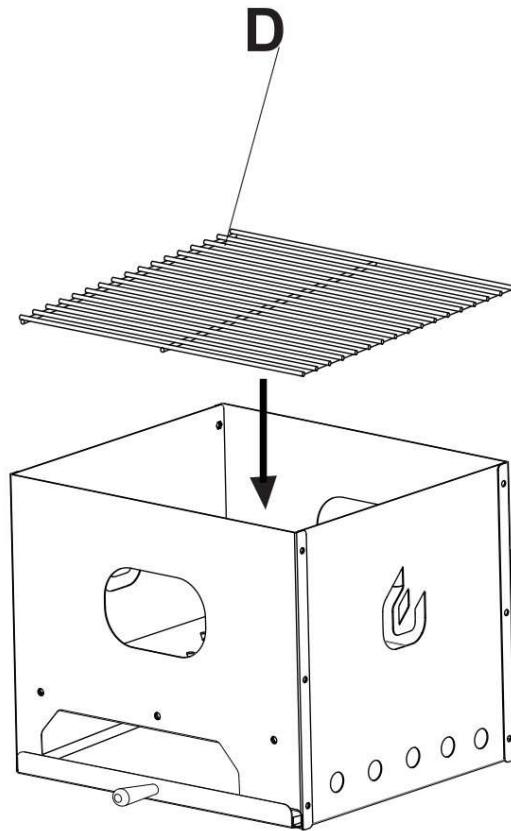
Un cuerpo Overb 1PC	
Piedra para pizza M 1ud	



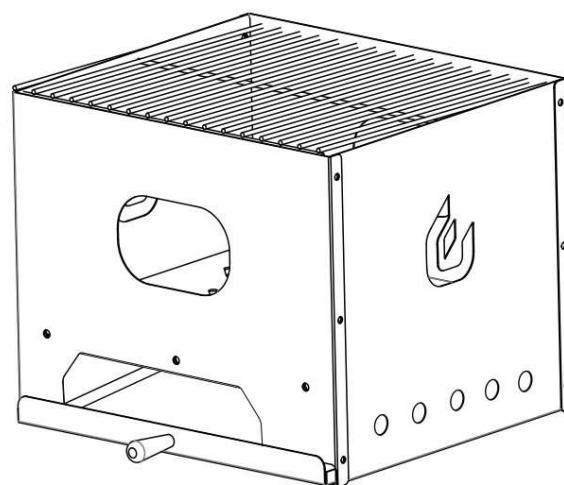
Espere a que el horno se enfrie antes de moverlo con la ayuda del orificio del asa. Y se recomienda mover primero la parte superior del horno.

TIPS : How to use the grill?

- Remove pizza body A
- Put on the cooking grill D on top.

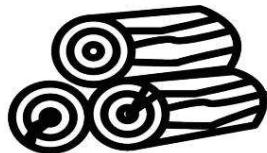


Now you are ready for the cooking.



Fuel Choice

Pizza oven fuel choice :



Firewood



Charcoal



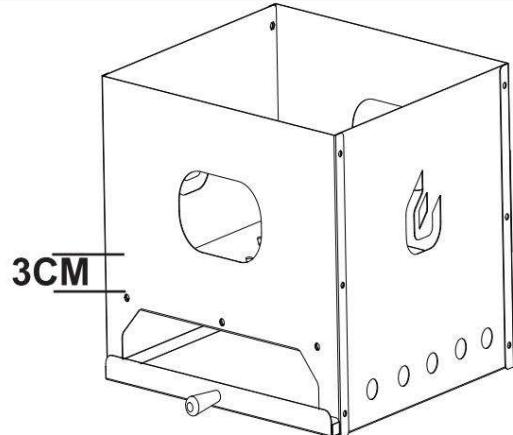
Wood Pellet

How much FUEL you need put in?



For Firewood Choice

- Recomendamos utilizar una capa de madera con una altura máxima de 3cm.



For Charcoal Choice

- We recommend use 1-2 layer, about 2.2-2.64 lbs in MAX weight.
(3-4 pieces of charcoal not too much)



For Wood Pellet Choice

- We recommend usando about 2.2-2.64 lbs Wood Pellet in MAX weight.

NOTE:The amount of fuel needs to be adjusted according to the actual situation.

Razones principales por las que las piedras de la pizza se agrietan

1. PONER UNA PIEDRA FRÍA EN UN HORNO CALIENTE
2. PERMITIR QUE LA HUMEDAD ENTRE EN LA PIEDRA PARA HORNEAR
3. COLOCAR ALIMENTOS FRÍOS O FRÍOS SOBRE LA PIEDRA PARA HORNEAR
4. MANEJAR DEMASIADO LA PIEDRA
5. QUITAR LA PIEDRA DEMASIADO PRONTO DEL HORNO CALIENTE
6. USAR DEMASIADO CALOR

Cómo evitar que la piedra de su pizza

Grietas en el futuro

- Mantén tu piedra en tu horno en todo momento. Si te gusta una piedra bonita, cúbrela con papel de aluminio para que las gotas de otras cosas no la decoloren.
- Coloque siempre una piedra en una estufa fría y realice un precalentamiento prolongado.
- Disminución del manejo. Entrar y salir de la estufa puede provocar grietas.
- Manténgase alejado de limpiar o engrasar una piedra. La humedad puede hacer que se parta.
- Espere hasta que la roca esté completamente fría antes de sacarla del horno.
- No coloque pizzas heladas sobre la piedra para pizza.
- Utilice una toalla doblada y colóquela sobre la encimera antes de sacar la piedra de la estufa, para que la encimera no le envíe la piedra a un “choque térmico”.