

## Nur für die verwendung im freien

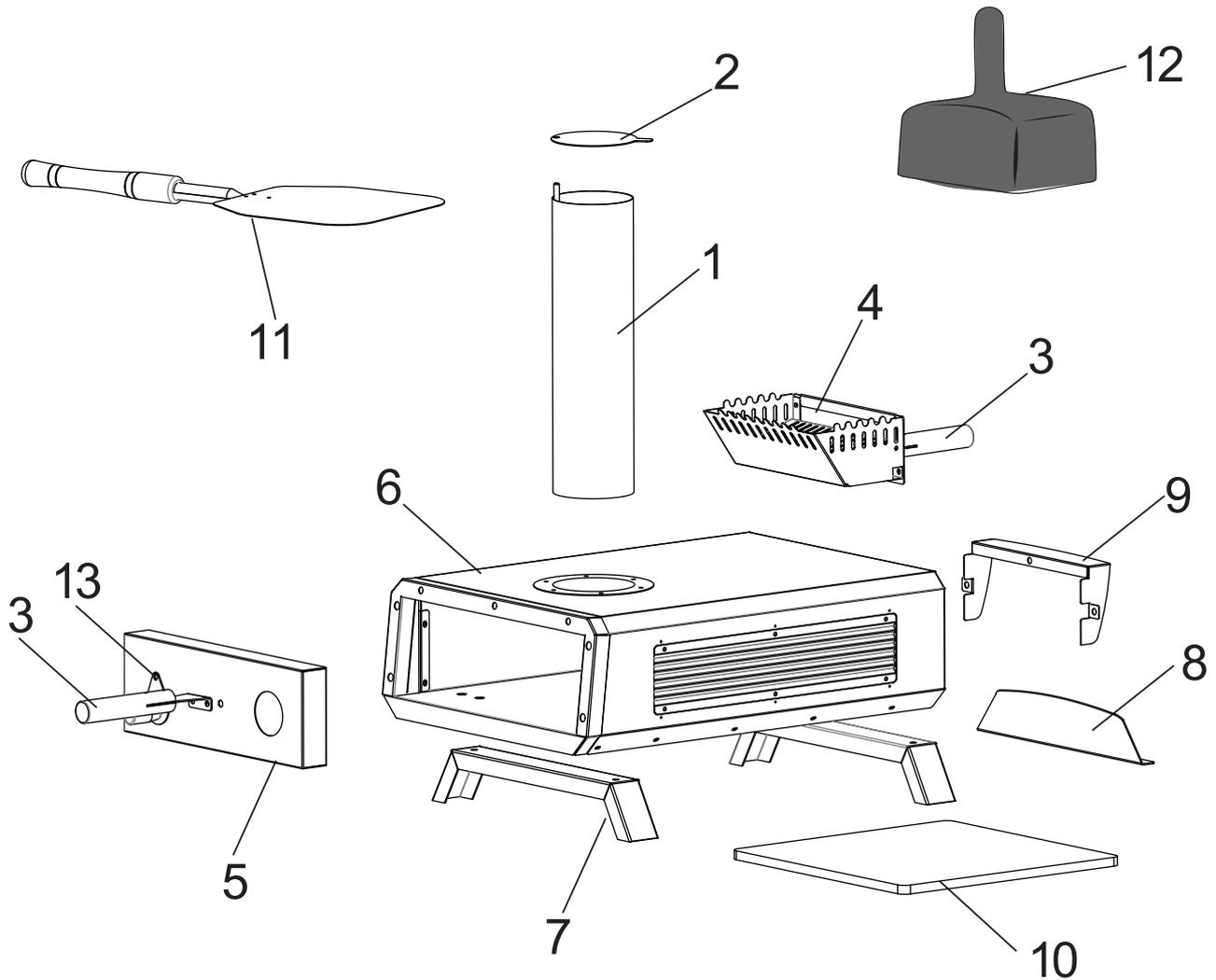
Um eine sichere Verwendung dieses Geräts zu gewährleisten, ist es wichtig dass Sie alle in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise und Anweisungen lesen und befolgen.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

**Warnung:** Decken Sie während des Brennvorgangs niemals gleichzeitig den Schornsteindeckel und die Tür ab, da dies zu einer Explosion führen kann.

WICHTIG - BITTE HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR  
EINE SPÄTERE BEZUGNAHME AUF: SORGFÄLTIG DURCHLESEN

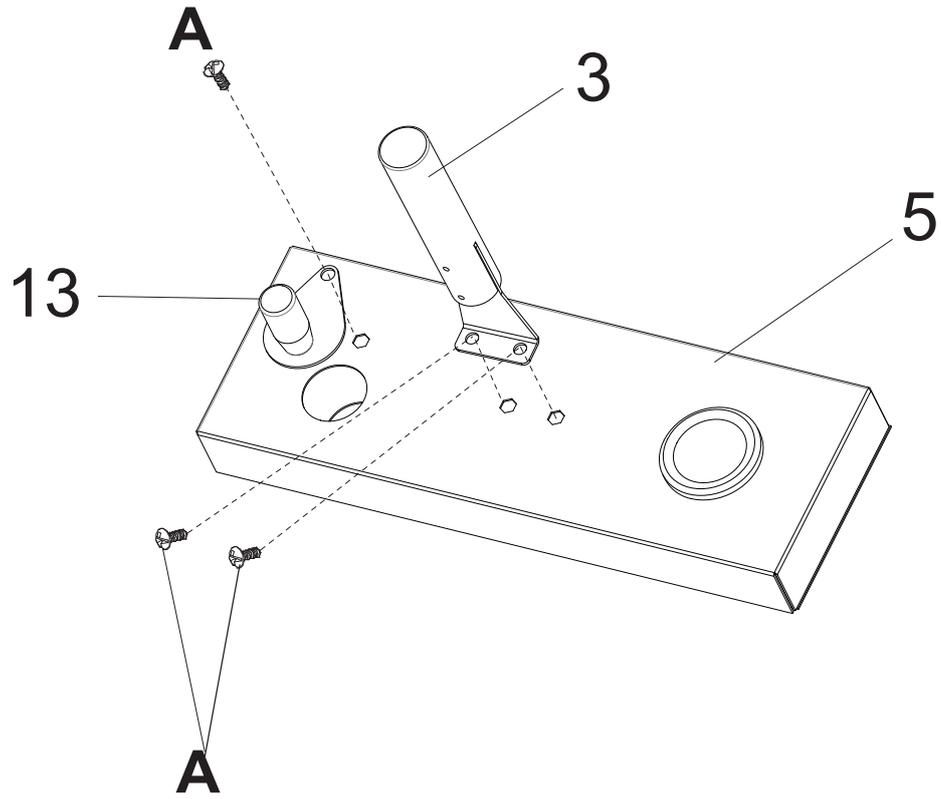
# INHALTSVERZEICHNIS



Ref	Teil	Anzahl	Ref	Teil	Anzahl
1	Schornstein	1	7	Füße	2
2	Schornsteindeckel	1	8	Isolierplatte	1
3	Griff	2	9	Hängen	1
4	Holzkorb	1	10	Pizzastein	1
5	Tür	1	11	Pizzaschieber	1
6	Karosserie	1	12	Deckel	1
A	Schraube M5 × 12	14+2	13	Fensterabdeckung	1
B	Mutter M6	1			
C	Feder	1			

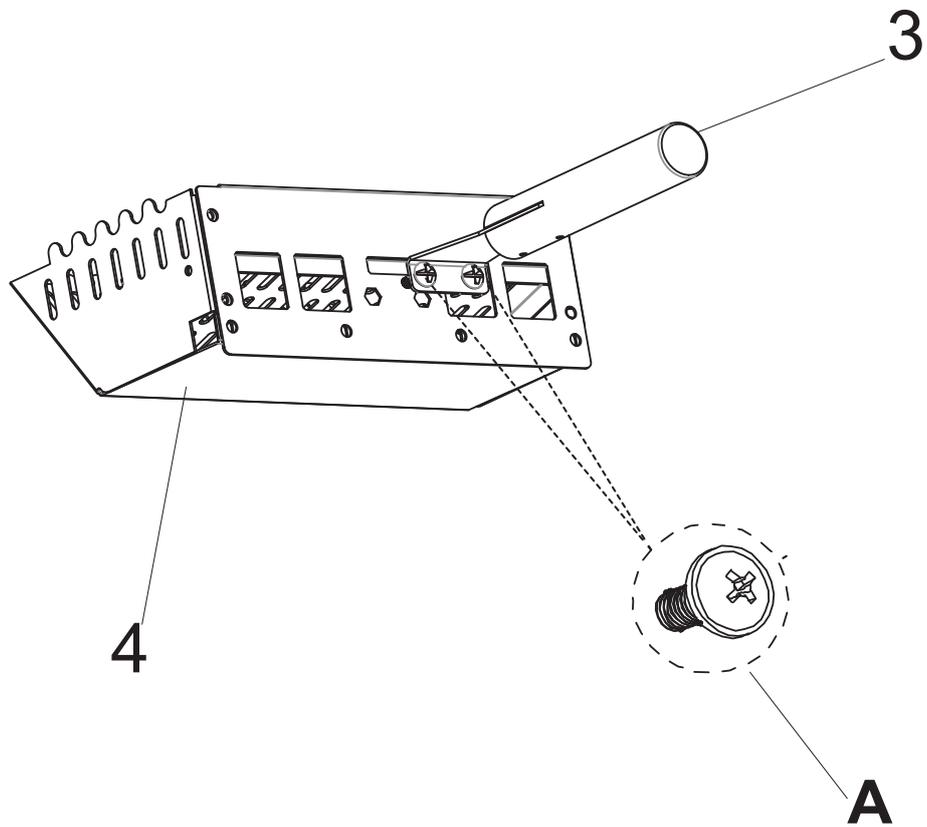
A x 3

01



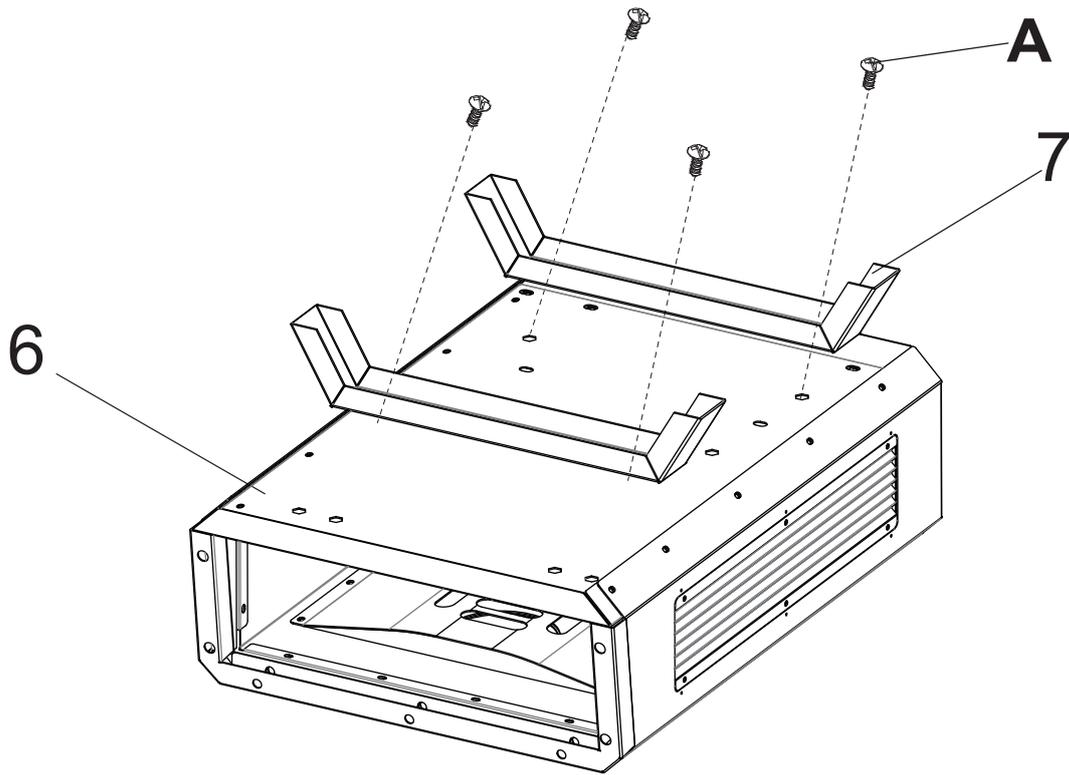
A x 2

02



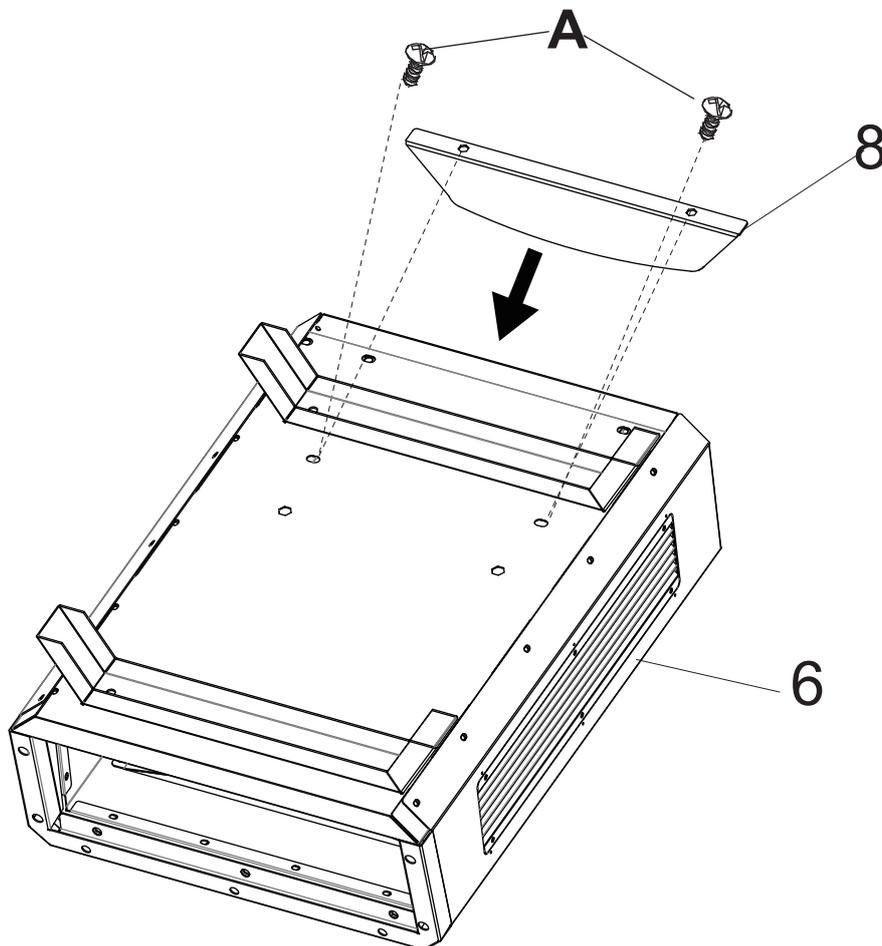
A x 4

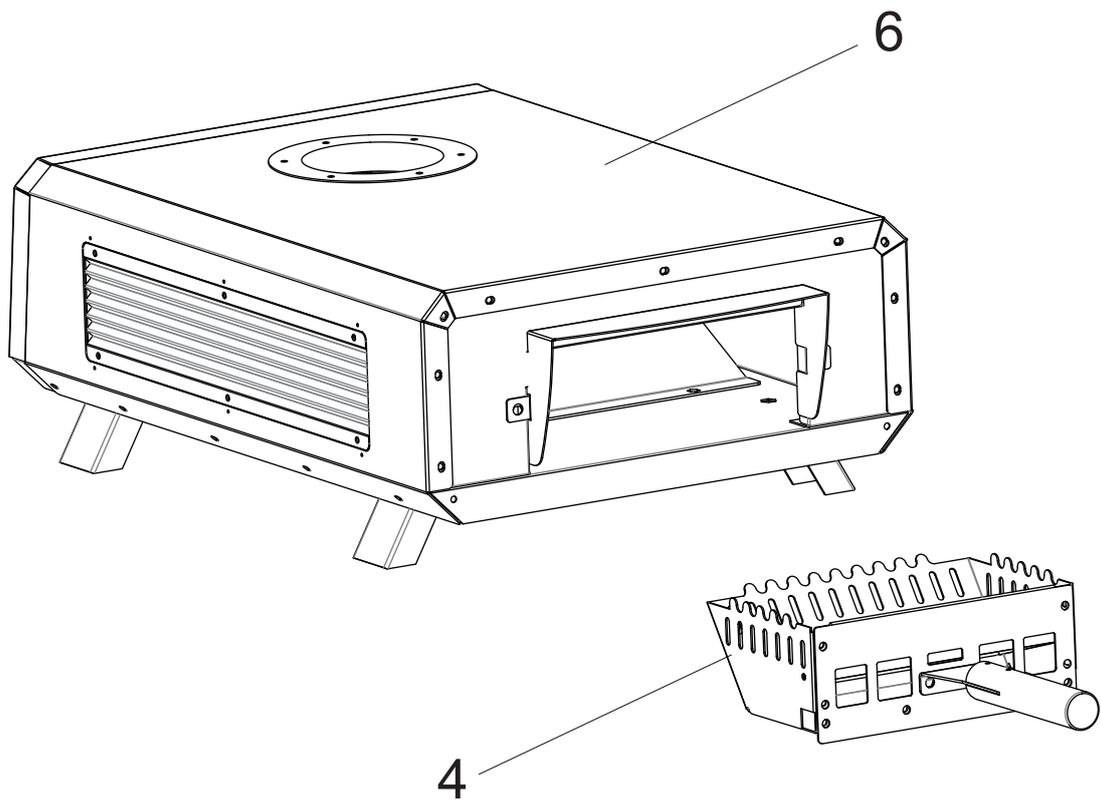
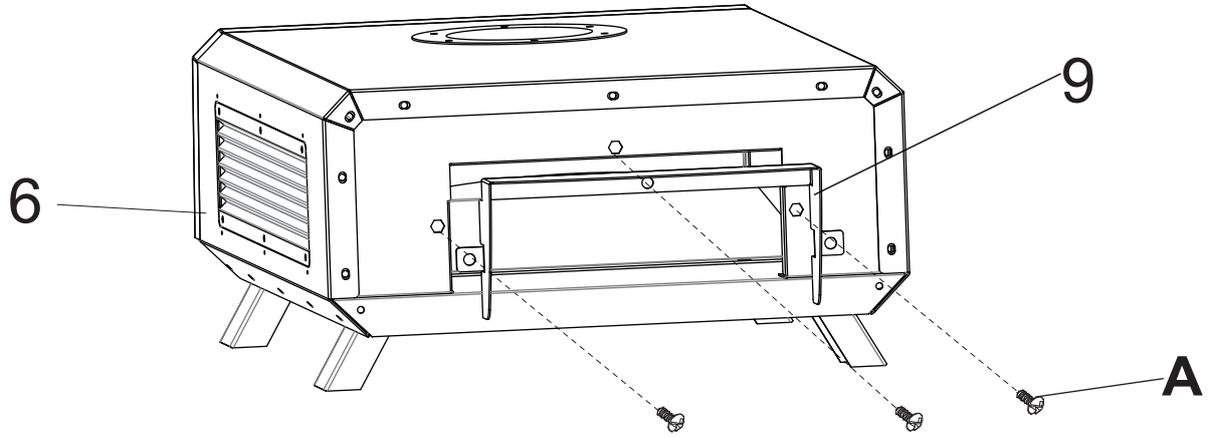
03



A x 2

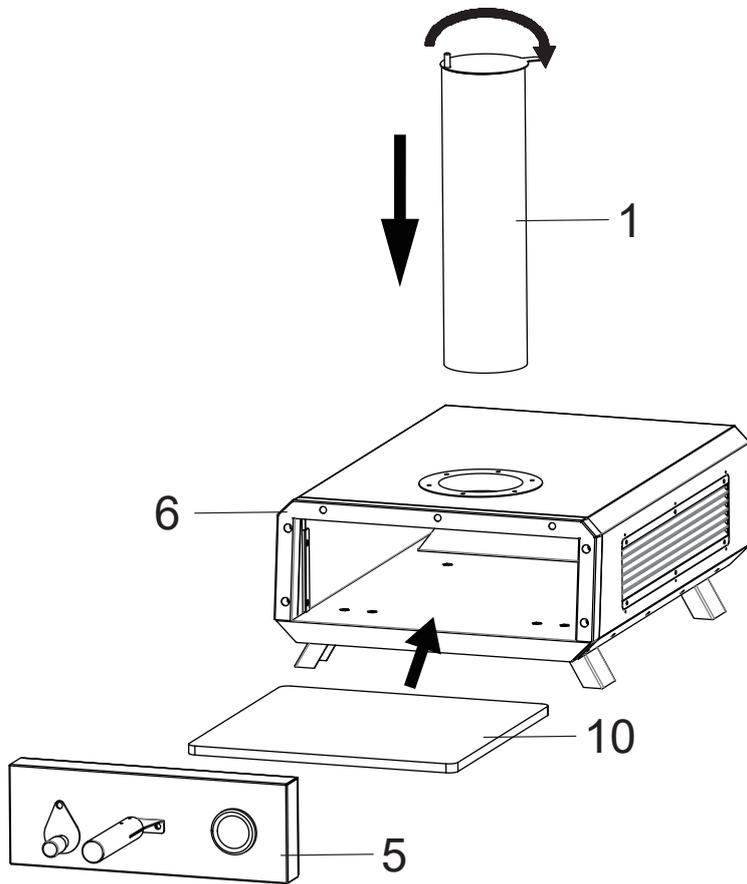
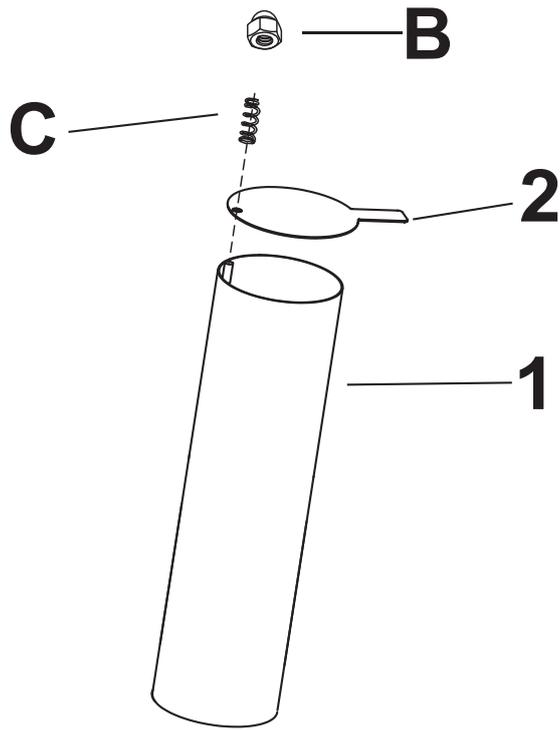
04





**B** x 1

**C** x 1



## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit lauwarmem Wasser, um den Stein abzuwischen und alle Produktionsrückstände zu entfernen.
2. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel und entfernen Sie alle Produktionsrückstände.
3. Bevor Sie Ihre erste Pizza backen, stellen Sie sicher, dass der Ofen eingebrannt ist, indem Sie den Brennstoff 30 Minuten lang glühen lassen.

## VERWENDUNG DES PIZZAOFENS



**Tragen Sie beim Befeuern des Pizzaofens immer feuerfeste Handschuhe.**

## HOLZBEFEUERUNG

1. Nehmen Sie den Holzkorb heraus und füllen Sie ihn mit geeigneten Holzscheiten, legen Sie einen Grillanzünder in die Mitte und bedecken Sie ihn dann mit einigen Stöcken oder dünnem Brennholz, um ihn zu entzünden. Wichtig: Vermeiden Sie die Verwendung von Benzin oder sonstigen flüssigen Anzündern.
2. Schieben Sie den Holzkorb in den Pizzaofen und warten Sie, bis das Holz gleichmäßig brennt.
3. Legen Sie 1-2 Holzscheite über den Füllschacht und warten Sie, bis das Holz durchgebrannt ist, so dass eine Ascheschicht entsteht und kein Rauch mehr aus dem Schornstein entweicht.
4. Sobald das Ofenthermometer etwa 400 °C (750°F) erreicht hat, öffnen Sie die Tür und legen die Pizza in die Mitte des Steins, dann schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie die Pizza nach 45 Sekunden um 180°.
6. Überwachen Sie den Backvorgang durch die Klappe. Vermeiden Sie es, die Tür während des Backens zu öffnen, um die Hitze zu bewahren.
7. Ihre Pizza ist in 1 bis 5 Minuten fertig, je nach Dicke des Teigs.

## VERWENDUNG DES PIZZAOFENS

1. Legen Sie die Kohle, Briketts oder Pellets zusammen mit einem Grillanzünder in den Feuerraum. Sobald sie zu brennen beginnen, schieben Sie den Holzkorb in den Pizzaofen.
2. Füllen Sie weitere Kohle, Briketts oder Pellets durch den Schacht nach.
3. Warten Sie, bis sie vollständig verbrannt und mit Asche bedeckt sind, und achten Sie darauf, dass kein Rauch aus dem Schornstein entweicht.
4. Wenn das Ofenthermometer ca. 400 °C (750 °F) erreicht, öffnen Sie die Tür und legen Sie die Pizza in die Mitte des Steins, dann schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie die Pizza nach 45 Sekunden um 180°.
6. Überwachen Sie den Backvorgang durch die Klappe.
7. Ihre Pizza ist in 1 bis 5 Minuten fertig, je nach Dicke des Teigs.

Um den Vorgang zu beschleunigen, verbrennen Sie die Kohle oder Briketts an einem separaten Ort und geben Sie die Glut dann auf den Holzkorb. Dadurch wird der Ofen schneller aufgeheizt.

## TIPP:

Verwenden Sie zum Anzünden brennbarer Materialien ein Gebläse. Füllen Sie den Holzkorb mit Holz, Kohle, Briketts oder Pellets. Stellen Sie den Holzkorb an die Rückseite des Ofens und halten Sie das Gebläse von außen auf den Holzkorb gerichtet. Dadurch wird das Brennmaterial effizienter entzündet.

## NACHFÜLLEN VON BRENNMATERIAL



**Verwenden Sie beim Befüllen und Entleeren des Holzkorbs stets feuerfeste Handschuhe.**

Dieser Ofen hat eine doppelte Edelstahlabdeckung mit einer Faserfüllung, die dafür sorgt, dass der Pizzaofen lange Zeit heiß bleibt. Wenn die Temperatur sinkt, geben Sie mehr Brennmaterial (Holz, Kohle, Briketts oder Pellets) durch den Einfüllschacht in den Holzkorb. Bevor Sie die nächste Pizza backen, warten Sie, bis die Brennstoffe durchgebrannt sind und kein Rauch mehr aus dem Schornstein kommt.

## AUSSCHALTEN DES PIZZAOFENS

1. Schließen Sie nach der Verwendung des Ofens die Tür und lassen Sie ihn ausbrennen. Dieser Vorgang kann bis zu vier Stunden dauern.
2. Tragen Sie beim Lagern feuerfeste Handschuhe, nehmen Sie den Holzkorb heraus und stellen Sie den Inhalt in einen mit Wasser gefüllten Eimer. Öffnen Sie die Tür des Pizzaofens und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten lang abkühlen.

## REINIGEN DES OFENS

1. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist.
2. Leeren Sie nach jeder Verwendung den Holzkorb und kehren Sie die Asche mit einem Besen gründlich aus.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Wenn der Pizzaofen regelmäßig verwendet wird, nehmen Sie den Schornstein alle vier Wochen heraus und waschen ihn, um die Rußschicht zu entfernen.

## REINIGUNG DES PIZZASTEINS

1. Nehmen Sie den Pizzastein aus dem Ofen und verwenden Sie dann einen Herdschaber oder ein scharfes Messer, um Harz oder Rückstände abzukratzen.
2. Mit der Zeit können sich auf dem Pizzastein Flecken von eingebrannten Zutaten bilden. Das ist normal und beeinträchtigt seine Leistung nicht.
3. Wenn Sie den Stein mit Wasser abwaschen möchten, verwenden Sie kein Spülmittel. Trocknen Sie den Stein nach dem Waschen mindestens drei Stunden lang bei 80 °C im Backofen. Alternativ können Sie ihn auch 24 Stunden lang an einem warmen Ort an der Luft trocknen lassen.

# AUFBEWAHRUNG DES PIZZAOFENS

1. Dieser Pizzaofen ist mit vier klappbaren Edelstahlfüßen ausgestattet, die die Aufbewahrung und den Transport im zusammengeklappten Zustand erleichtern. Wenn Sie ihn für längere Zeit lagern, sollten Sie den Schornstein abnehmen, um Platz zu sparen.

2. Um Rost und Witterungsschäden zu vermeiden, lagern Sie diesen Pizzaofen immer in einer trockenen Umgebung, nachdem er vollständig abgekühlt ist. Sie können den Ofen mit einer wetterfesten Plane abdecken oder ihn in einem Keller oder Schuppen aufbewahren.

Problem	Lösung
Das Feuer brennt häufig aus.	Füllen Sie nicht viele brennbare Materialien auf einmal in den Schacht. Dies könnte das Feuer ersticken.
Der Ofen wird nicht heiß.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Stellen Sie den Pizzaofen an einen windgeschützten Ort, damit er besser heizt.</li><li>2. Prüfen Sie den Brennstoff und passen Sie ihn an, wenn das Feuer nicht richtig brennt.</li><li>3. Das Thermometer ist zerbrochen und muss ersetzt werden.</li></ol>
Die Pizza wird auf einer Seite schwarz.	Für ein gleichmäßiges Backen drehen Sie die Pizza nach 45 Sekunden um 180°. Auf diese Weise erhalten beide Seiten der Pizza die gleiche Menge an Hitze.
Welche Art von Brennstoff sollte für diesen Pizzaofen verwendet werden?	Verwenden Sie Grill-Räucherchips oder Grill-Holzpellets.

## Sicherheits- und Pflegehinweise

**Der Grill muss vor der Benutzung auf einer sicheren und ebenen Basis installiert werden.**

Verwenden Sie den Grill nicht drinnen. Verwenden Sie den Grill in einem gut belüfteten Bereich.

Verwenden Sie den Grill nicht innerhalb von 1 m von brennbaren Strukturen oder unter brennbaren Oberflächen. Verwenden Sie den Grill nicht, es sei denn, er ist vollständig montiert und alle Teile sind sicher befestigt und festgezogen.

Berühren Sie keine Metallteile des Grills, bis er vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden, es sei denn, Sie tragen Schutzhandschuhe.

Wenn Sie Fragen zu diesen Anweisungen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Händler.

Das Verbrennen fester Brennstoffe erzeugt giftige Gase, die tödlich sein können! Verwenden Sie daher dieses Gerät niemals drinnen oder bringen Sie es nicht drinnen, wenn es nicht vollständig gelöscht ist.

**Der Grill sollte vor dem ersten Kochen mindestens 30 Minuten lang aufgeheizt und der Brennstoff rotglühend gehalten werden. Die maximale Menge des vorgesehenen Brennstoffs darf 0,4 kg nicht überschreiten.**

**"ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht."**

**"Verwenden Sie ihn nicht drinnen!"**

**"ACHTUNG! Verwenden Sie keinen Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Anzünder, die der Norm EN1860-3 entsprechen!"**

**"ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern."**

Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

## Anzündverfahren

a) Stellen Sie den Grill an einem sicheren Ort auf.

b) Füllen Sie genügend Kohle gemäß der Bedienungsanleitung in das Brennstofffach.

c) Zünden Sie die Kohle mit einem geeigneten Anzünder oder einem langen Anzündstab an. Die Kohle wird dann für eine Weile mit Flammen brennen.

d) Wenn das Brennen etabliert ist, verteilen Sie den Brennstoff gleichmäßig.

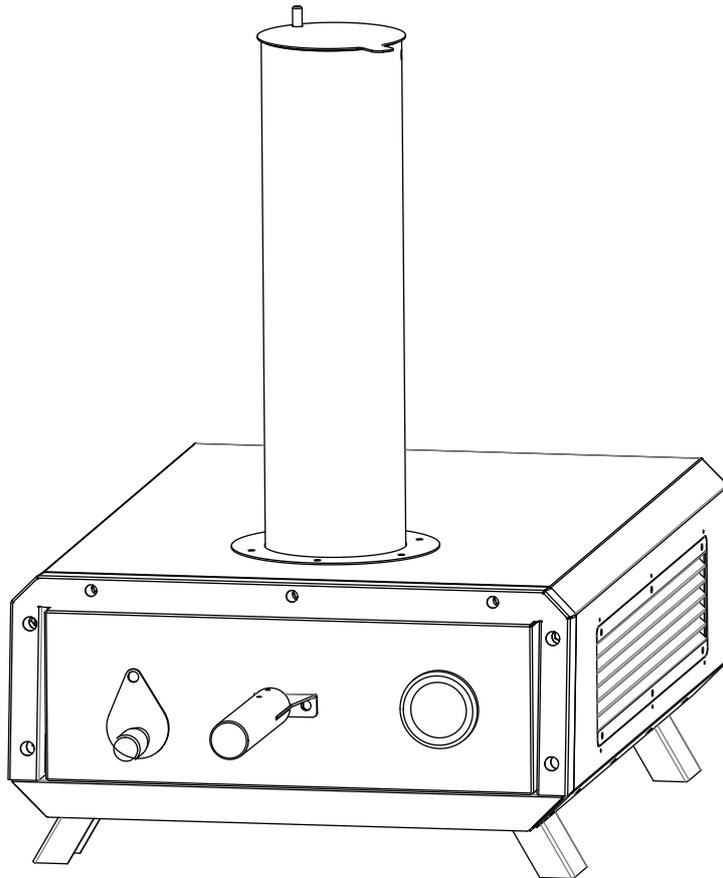
e) Stellen Sie sicher, dass der Grillrost vollständig auf den Grillhalterungen liegt, dann können Sie Ihr Grillen genießen.

**f) Kochen Sie nicht, bevor der Brennstoff eine Schicht Asche hat.**

## Pflege und Wartung

Um Ihren Grill zu reinigen, legen Sie das Grillrost und die Werkzeuge so bald wie möglich nach dem Gebrauch in heißes Seifenwasser ein. Trocknen Sie sie gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort. Schützen Sie den Grill mit einer Abdeckung oder lagern Sie ihn drinnen. Lassen Sie Ihren Grill nicht ungeschützt im Freien stehen.





### **For Outdoor Use Only**

To ensure safe use of this appliance, it is important to read and follow all warnings and instructions provided in this manual.

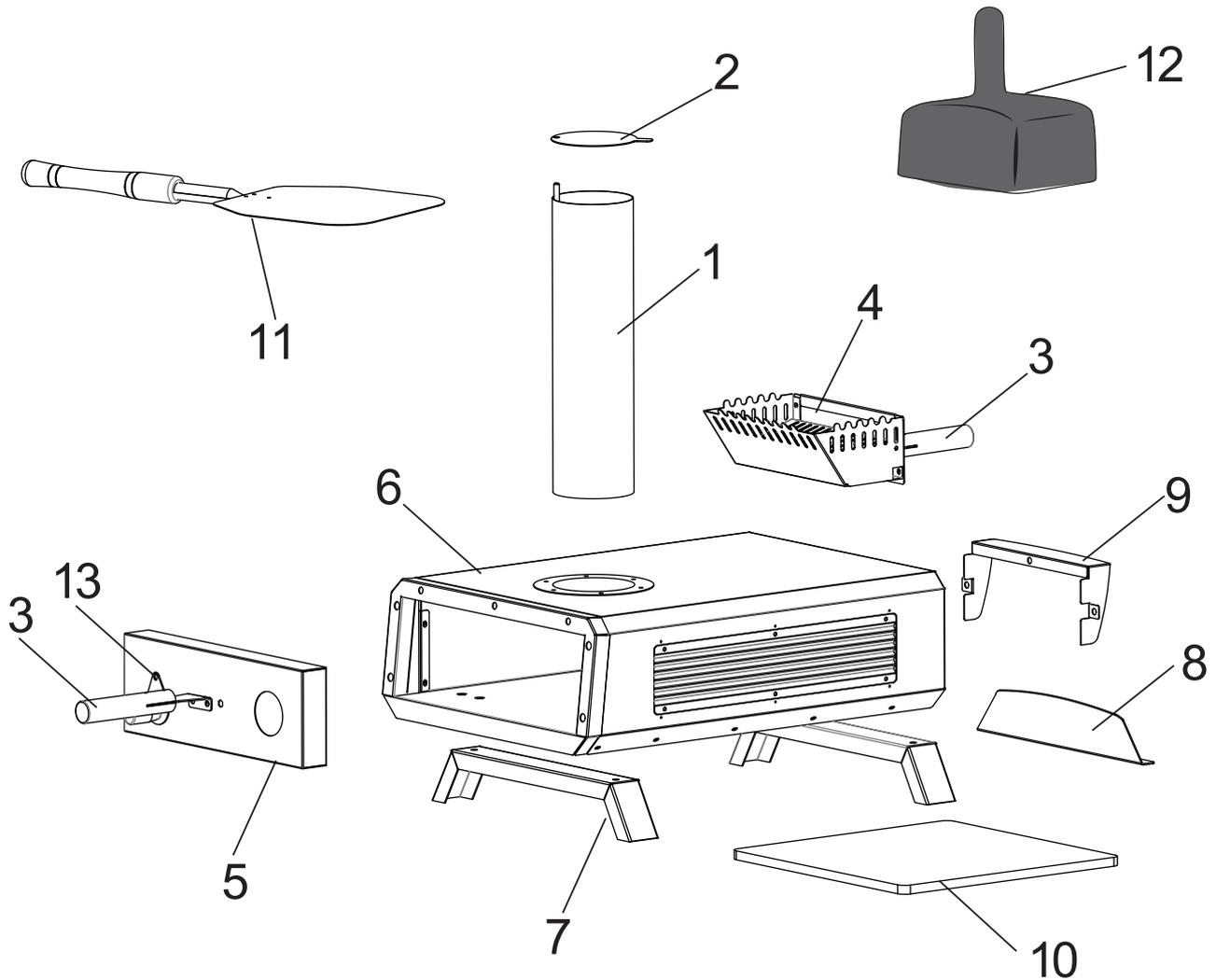
Keep this manual safe for future reference.

**Warning: Never cover the chimney cap and door at the same time during burning, as it may cause an explosion.**

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

## **ASSEMBLY INSTRUCTIONS**

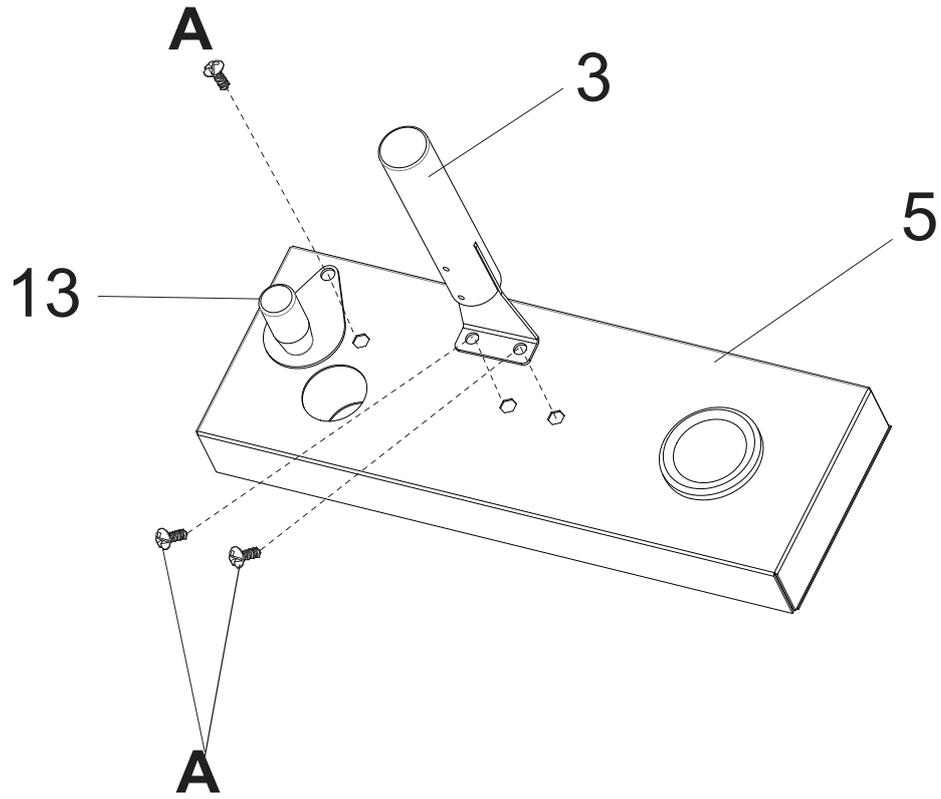
# TABLE OF CONTENTS



Ref	Part	Quantity	Ref	Part	Quantity
1	Chimney	1	9	Hook	1
2	Chimney Cap	1	10	Pizza stone	1
3	Handle	2	11	Pizza Peel	1
4	Wood Tray	1	12	Cover	1
5	Door	1	13	Window Cover	1
6	Body	1	A	Screw M5*12	14+2
7	Feet	2	B	Nut M6	1
8	Isolation Plate	1	C	Spring	1

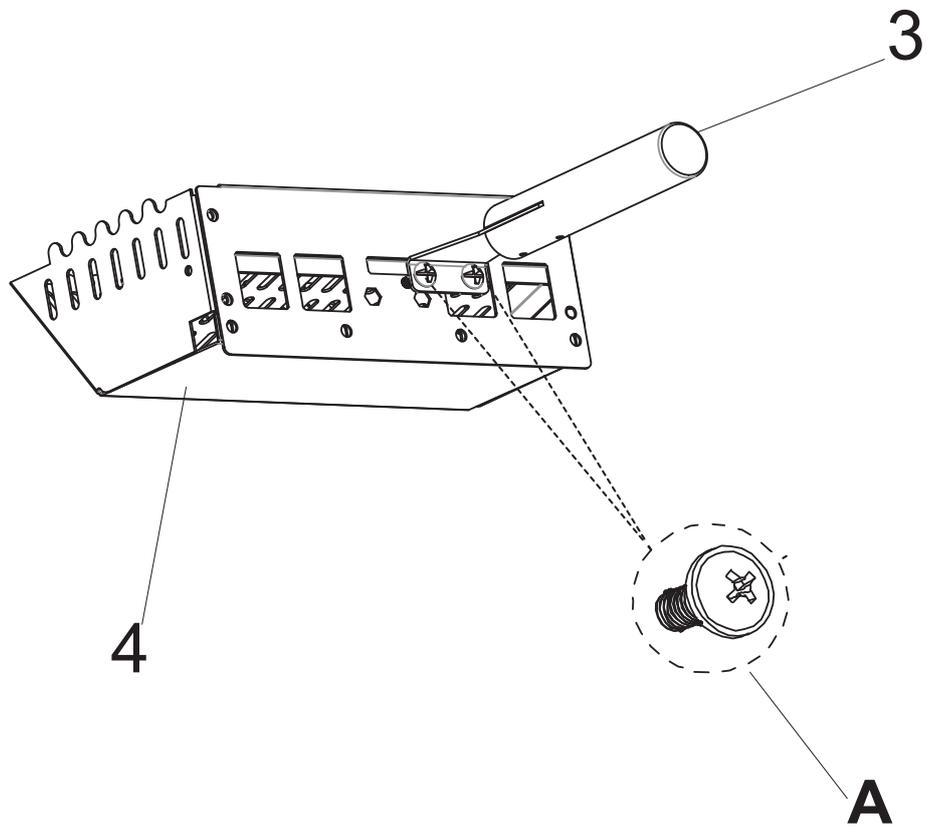
A x 3

01



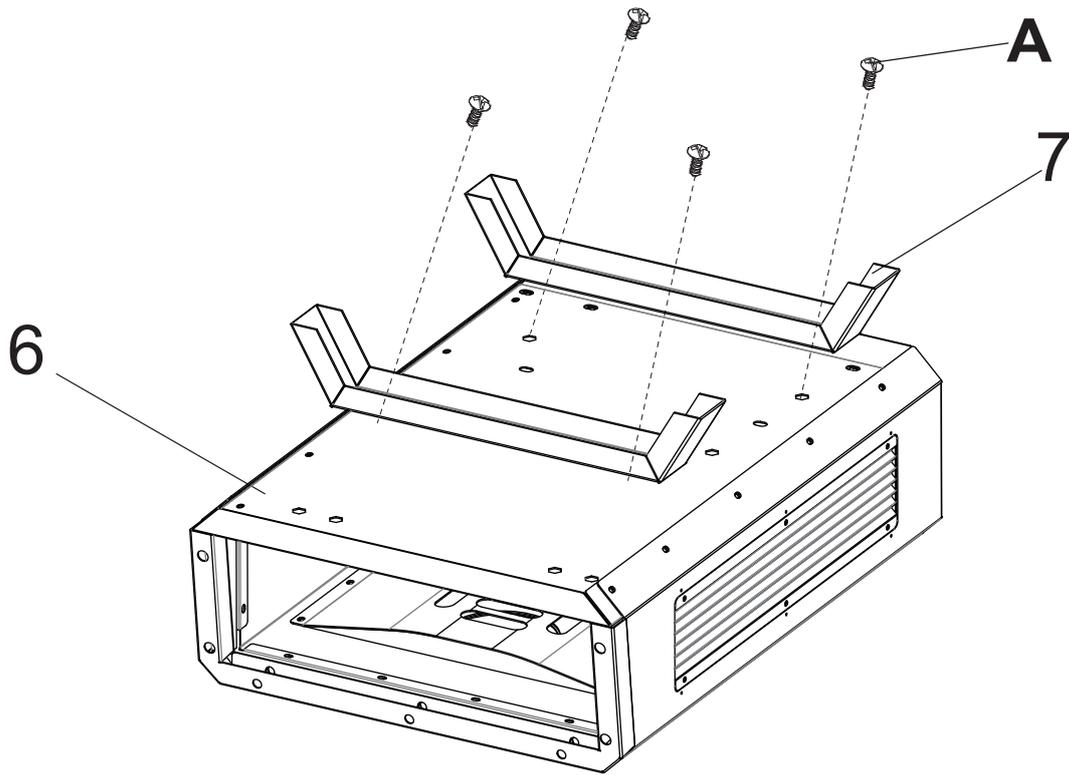
A x 2

02



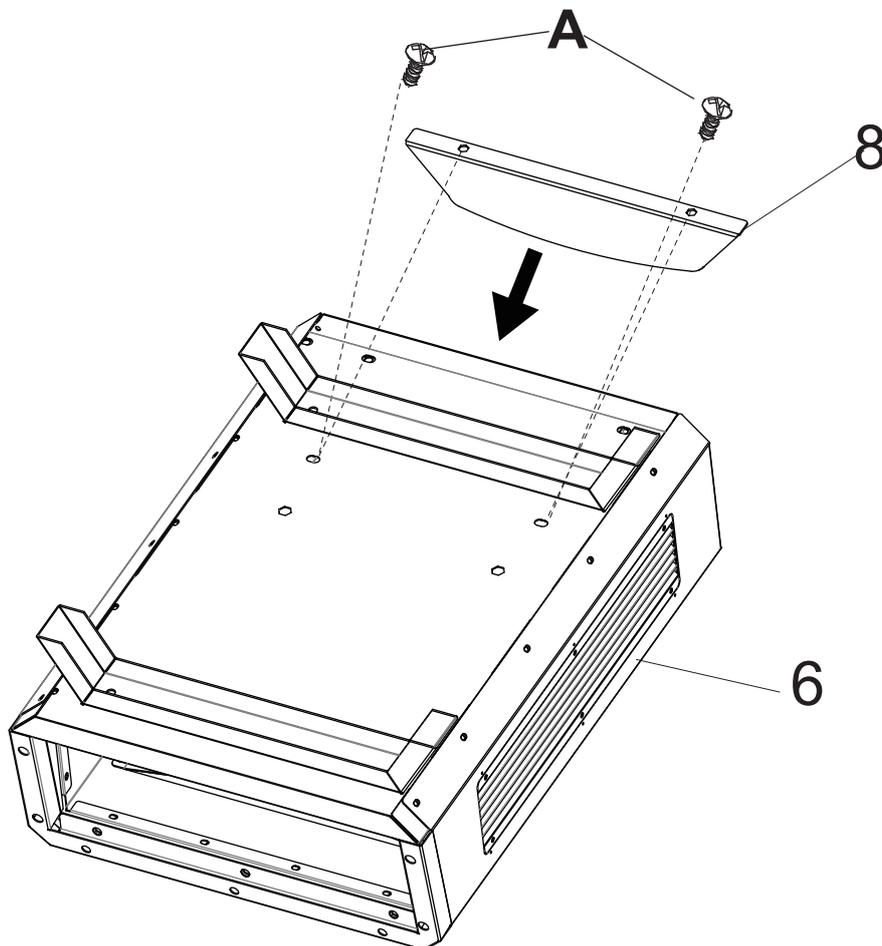
A x 4

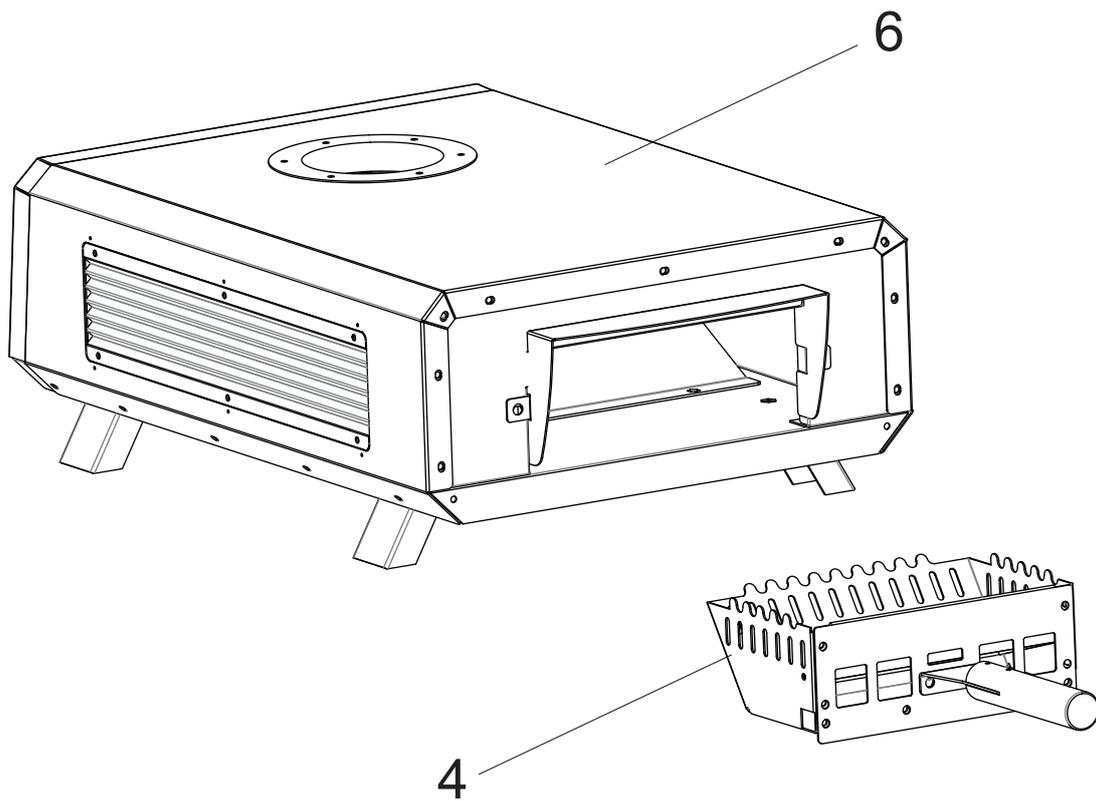
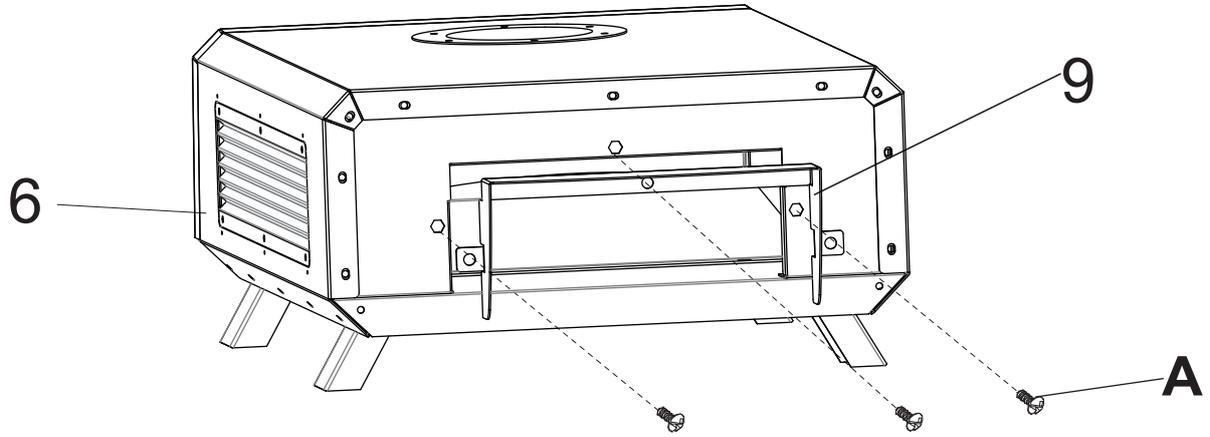
03



A x 2

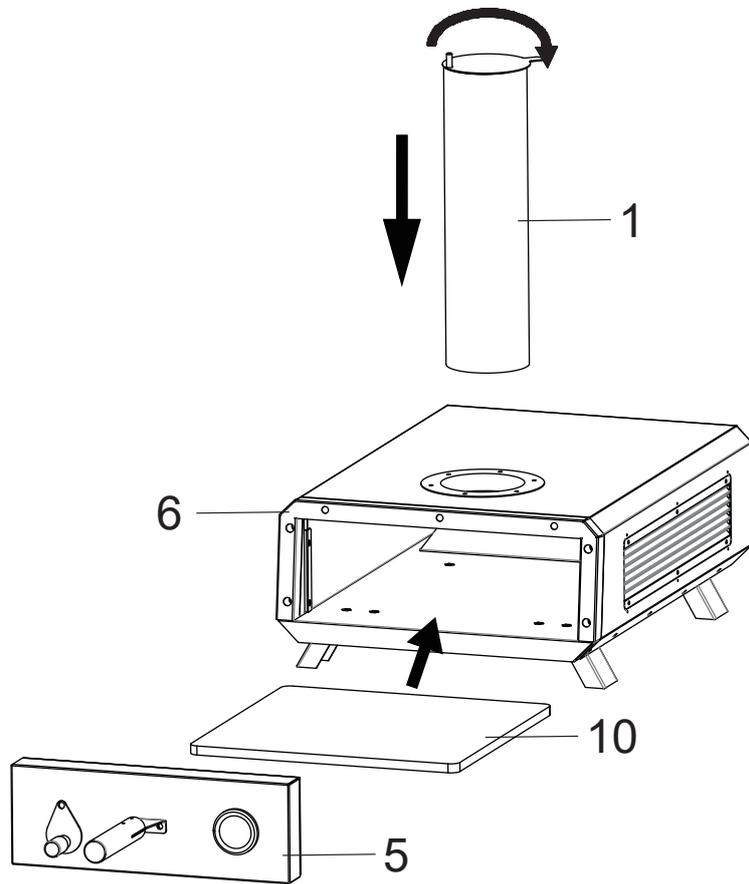
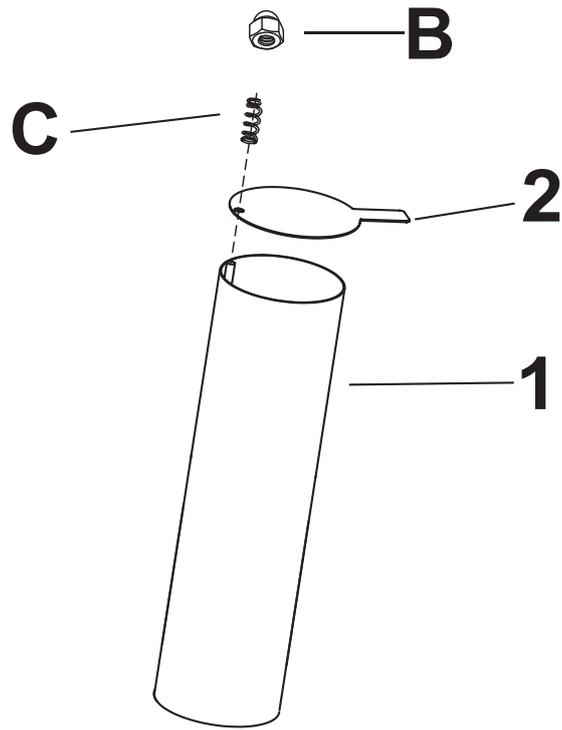
04





**B** x 1

**C** x 1



## BEFORE FIRST USE

1. Use a damp sponge with lukewarm water to wipe the stone clean, removing any production residues.
2. Clean the inside of the oven with water and mild detergent, removing any production residues.
3. Before making your first pizza, ensure the oven is burned in by allowing the fuel to glow for 30 minutes.

## USING THE PIZZA OVEN



**Always wear fireproof gloves while firing the pizza oven.**

### WOOD FIRING

1. Remove the wood tray and fill it with suitable logs, place a grill lighter in the middle, then cover it with a few sticks or thin firewood to ignite it. Important: Avoid using petrol or other liquid starters.
2. Push the wood tray into the pizza oven and wait for the wood to burn evenly.
3. Place 1-2 logs over the filling shaft and wait for the wood to burn through, leading to a layer of ash and no more smoke escaping from the chimney.
4. Once the oven thermometer reaches approximately 400°C (750°F), open the door and place the pizza in the centre of the stone, then close the door.
5. After 45 seconds, rotate the pizza 180°.
6. Monitor the baking process through the damper. Avoid opening the door during baking to retain heat.
7. Your pizza will be ready in 1-5 minutes, depending on the dough thickness.

## USING THE PIZZA OVEN

1. Place the coal, briquettes or pellets in the firebox along with a grill lighter. Once it starts burning, push the wood tray into the pizza oven.
2. Add more coal, briquettes or pellets through the chute.
3. Wait until they are fully burned and covered with ash, checking that no smoke is escaping from the chimney.
4. When the oven thermometer reaches approximately 400°C (750°F), open the door and place the pizza in the centre of the stone, then close the door.
5. After 45 seconds, rotate the pizza 180°.
6. Monitor the baking process through the damper.
7. Your pizza will be ready in 1-5 minutes, depending on the dough thickness.

To speed up the process, burn the coal or briquettes in a separate igniting place, then transfer the glowing embers to the wood tray. This will heat the oven faster.

## TIP:

Use a blowpipe to light combustible materials. Fill the wood tray with wood, coal, briquettes or pellets. Position the wood tray at the back of the oven and hold the blowpipe from the outside, directing it into the wood tray. This will ignite the combustibles more efficiently.

## REFILLING OF COMBUSTIBLES



**Always use fireproof gloves when filling and emptying the wood tray.**

This oven has a double stainless steel cover with a wool filling, ensuring the pizza oven remains hot for long periods. If the temperature drops, add more combustibles ( wood, coal, briquettes or pellets) to the wood tray through the filling chute. Before baking the next pizza, wait until the combustibles burn through and no smoke comes from the chimney.

## SWITCHING OFF THE PIZZA OVEN

1. After using the oven, close the door and let it burn out. This process can take up to four hours.
2. When storing, wear fireproof gloves, take out the wood tray and place the contents in a bucket filled with water. Open the pizza oven door and allow it to cool down for approximately 30 minutes.

## CLEANING THE OVEN

1. Wait for the oven to cool down completely.
2. After each use, empty the wood tray and thoroughly sweep out the ashes using a brush.
3. Clean the inside and outside of the oven with water and mild detergent.
4. If the pizza oven is used regularly, remove and wash the chimney every four weeks to remove the soot layer.

## CLEANING THE PIZZA STONE

1. Remove the pizza stone from the oven, then use a hob scraper or sharp knife to scrape off any resin or residue.
2. Over time, the pizza stone may develop stains from burnt-in ingredients. This is normal and does not affect its performance.
3. If you choose to wash the stone with water, do not use detergent. After washing it, dry the stone in an oven at 80°C for at least three hours. Alternatively, you can let it air-dry in a warm spot for 24 hours.

# STORING PIZZA OVEN

1. This pizza oven includes four foldable stainless steel feet, which make it easier to store and transport when folded. When storing for long periods, remove the chimney to save space.
2. To prevent rust and weather damage, always store this pizza oven in a dry environment after it has completely cooled down. You can cover the oven with a weather-resistant tarpaulin or store it in a cellar or shed.

Problem	Solution
The fire blows out frequently.	Do not add lots of combustibles through the shaft at once. This may smother the fire.
The oven won't get hot.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Place the pizza oven in a wind protected area for better heating.</li><li>2. Check and adjust the fuel if the fire is not burning properly.</li><li>3. The thermometer is broken and needs to be replaced.</li></ol>
The pizza turns black on one side	For even baking, rotate the pizza 180° after 45 seconds. This allows both sides of the pizza to receive an equal amount of heat.
What type of fuel should be used for this pizza oven?	Use grilling smoker chips or grilling wood pellets.

## Safety and Care Advice

**The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.**

Do not use indoors. Use the BBQ in a well-ventilated area.

Do not use within 1 m of any flammable structure or under any combustible surface.

Do not use the barbecue unless it's completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.

Do not touch metal parts of barbecue until it has completely cooled to avoid burns, unless you are wearing protective gloves.

If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer.

Burning of solid fuels produces poisonous gases, which can kill! Therefore, never use this appliance indoors or bring indoors if not totally extinguish.

**The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.**

**The maximum amount of the fuel design to use shall not exceed 0.4 kg.**

**“WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.”**

**“Do not use indoors!”**

**“WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!”**

**“WARNING! Keep children and pets away”**

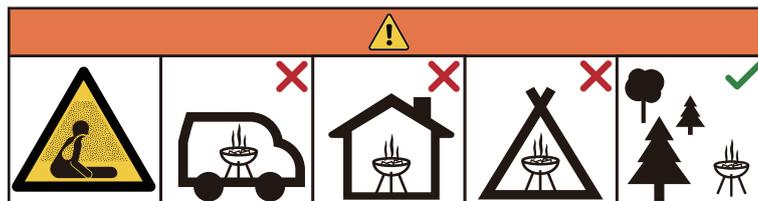
**Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.**

## Lighting procedure

- Set up the barbecue in a safe place.
- Place enough charcoal into the fuel compartment according to the instruction manual.
- Light the charcoal with a suitable fire starter or a long taper. The charcoal will then burn for a period with flames.
- When burning is established, spread the fuel evenly.
- Make sure that the cooking grid is fully located into the grill supports, then you can enjoy your barbecuing.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.**

## Care and maintenance

To clean your barbecue, soak the cooking grill and tools in hot soapy water as soon as possible after use. Dry thoroughly and store in a dry place. Protect the barbecue with a cover or store inside. Do not leave your barbecue outside unprotected.



**UK**

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,

Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

**ES**

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con nuestro Centro de Atención al Cliente. Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L.

C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETES DE

BALENYÀ, SPAIN.

B66295775

WWW.AOSOM.ES

ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES

TEL: 931294512

HECHO EN CHINA

**FR**

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

**PT**

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o nosso Centro de Atendimento ao Cliente. Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:

SPANISH AOSOM, S.L

C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

**DE**

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

**IT**

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.I.: 08567220960

FATTO IN CINA

