

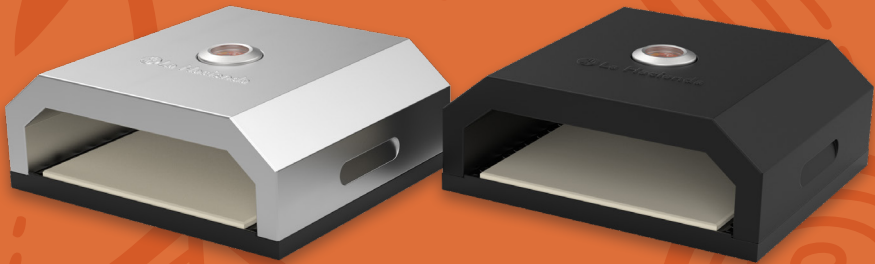


LA HACIENDA®

the outdoor heating experts

# BBQ PIZZA OVEN

THE EASIEST WAY TO CREATE GOURMET  
PIZZA AT HOME



## USER MANUAL

Please read this manual carefully and  
retain for future reference.

Produced in PRC for La Hacienda Ltd  
Hangar 27, Site C, Aston Down Airfield, Nr Stroud, Glos, GL6 8HR, UK  
[www.lahacienda.co.uk](http://www.lahacienda.co.uk)

**BLACK MODEL NO: 56293**  
**STAINLESS STEEL MODEL NO: 56294**

# Safety Warnings

Please read these warnings in their entirety and retain them for future reference.

## WARNINGS

- Do not use indoors.
- Always use heat resistant gloves when handling your BBQ Pizza Oven as it will be hot when in use.
- Never let clothing or other flammable materials come in contact with or close to any hot surface until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.
- The pizza stone is fragile and may break if dropped - handle with care.
- Your BBQ Pizza Oven is designed to be used outside in a well-ventilated area on a properly maintained and sufficiently strong barbecue only. The pizza oven must not be used as a furnace.
- Never touch any part of your BBQ Pizza Oven while it is in use as it becomes extremely hot.
- Do not use or store petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol, charcoal, wood products or other similar flammable chemicals inside the cooking chamber.
- Never leave your BBQ Pizza Oven unattended when in use.
- **WARNING!** Keep children and pets away
- Keep your BBQ Pizza Oven a minimum of 1 meter away from combustible materials.
- Only use suitable heat resistant utensils when cooking on your BBQ Pizza Oven. Do not use glass, plastic or silicone.
- Do not obstruct any ventilation of the barbecue or your BBQ Pizza Oven.
- Do not leave food unattended in your BBQ Pizza Oven.
- In case of a fat fire, turn gas off at cylinder immediately.
- Turn off all barbecue gas valves including cylinder after using your BBQ Pizza Oven.
- Do not allow build-up of unburned gas in the barbecue before using your BBQ Pizza Oven.
- Never lean over the barbecue when lighting.
- Never modify the construction of the barbecue in order to fit your BBQ Pizza Oven.
- **WARNING!** This product will become very hot do not move during operation.



**WARNING:** Failing to follow the appropriate safety guide lines outlined in this manual could cause serious injury and lead to damaged property. Please read the manual in full before using your BBQ Pizza Oven.

**PLEASE NOTE: THIS INSTRUCTION MANUAL IS FOR BOTH THE STAINLESS STEEL AND BLACK LA HACIENDA BBQ PIZZA OVEN MODELS.**

# Care & Use

Please read these warnings in their entirety and retain them for future reference.

## CLEANING

- To clean the pizza stone do not use cleaning agents or liquids. Instead maintain the heat in your BBQ Pizza Oven for 15 minutes after you have finished cooking and scrape off any remaining residue. This process is sufficient, there is no need to wash the pizza stone.

## EXTINGUISHING

- Only remove your BBQ Pizza Oven from the grill once completely cooled. After turning off your barbecue the optimum cooling time is 2 hours. Please note, if using a charcoal grill, it may take longer to cool so please take care as it may still be hot. Do not use water to speed up the cooling process.

## STORAGE

- Your BBQ Pizza Oven is designed to be used outdoors. However, it is recommended to store the product indoors when not in use.

**NOTE: THE PIZZA STONE IS A NATURAL PRODUCT SO COLOUR CHANGE MAY OCCUR OVER TIME, THIS WILL NOT AFFECT THE PERFORMANCE OF YOUR BBQ PIZZA OVEN.**

**THE BBQ PIZZA OVEN MAY DISCOLOUR OVER TIME DUE TO EXTREMELY HOT TEMPERATURE EXPOSURE. THIS WILL NOT AFFECT THE PERFORMANCE.**

# Getting Started

Please read these warnings in their entirety and retain them for future reference.

- Take extra care when unpacking and assembling your BBQ Pizza Oven. The pizza stone is fragile and may break if dropped - handle with care.
- Place the main body on a flat surface and remove any plastic or protective material first, then insert the pizza stone into the BBQ Pizza Oven.
- Place your BBQ Pizza Oven on to the gas BBQ grill before lighting your barbecue. If using a charcoal barbecue, light according to the manufacturer instructions before placing the pizza oven on top of the cooking grill.
- Your BBQ Pizza Oven should be heated with the barbecue hood in the open position. Please remember - Do not leave your barbecue unattended.
- Do not allow your BBQ Pizza Oven to maintain a temperature consistently at the upper limit of the 'Hot' Zone shown as this could damage the unit. The 'Ideal' Zone temperature will produce the best cooking results.

# Cooking Safety Information

Please read these warnings in their entirety and retain them for future reference.

- Always wash your hands before and after handling uncooked meat and before eating.
- Always keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Always ensure tools are clean and free of old food residues before cooking.
- Always ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- Do not use the same utensils to handle cooked and uncooked meats.
- **Caution** – eating raw or under cooked meat can cause food poisoning
- To reduce the risk of under-cooked meat, cut open to ensure it is cooked all the way through.
- **Caution** – if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking large pieces of meat and joints is recommended before finally cooking in your BBQ pizza oven.
- After cooking always clean any utensils you have used.
- Before cooking commences any foods that contain or are coated in fats, oil, or butter should not contact the BBQ Pizza Oven cooking chamber directly as the stone will absorb any fats, oils and butters and can cause staining, odours, smoking and could corrupt the flavour of any future items cooked. Instead these items should be placed on to a metal baking sheet, metal pan or a cast iron skillet.

# Cooking Instructions

Please read these warnings in their entirety and retain them for future reference.

1. To achieve the desired temperature range for cooking food in your BBQ Pizza Oven, adjust the burner settings on your gas barbecue, or adjust vents if using a charcoal grill. Please note heating times may vary depending on your barbecue, for best results the temperature dial should read in the 'Ideal' zone.
2. Use around 2 tbsp flour to dust a wooden pizza peel and disperse over the surface evenly. Remove any excess flour.
3. Once rolled out, place your dough on to the floured wooden peel. Make your pizza using your selected sauces and toppings. Be careful not to spill the sauces or toppings onto the peel as this may cause your dough to stick to it.
4. Place your wooden peel mid-way into the pizza oven, use a quick back and forth motion whilst removing the peel to place the pizza inside. Please remember the cooking chamber will be very hot and failure to use a pizza peel to place the pizza inside could cause serious injury.
5. Once inside the cooking chamber your pizza will begin to cook. The BBQ Pizza oven is hotter at the back, so you will need to rotate the pizza every 20-30 seconds to help achieve an even bake.
6. Once satisfied that the pizza is cooked to your requirements (approx. 3-5 minutes depending on your barbecue and thickness of your dough) you can remove it using a metal pizza peel.

# Avertissements de sécurité

Veillez lire ces avertissements en entier et les conserver pour future référence.

## AVERTISSEMENTS

- N'utilisez pas le four à pizza pour barbecue à l'intérieur.
- Portez toujours des gants résistant à la chaleur lorsque vous manipulez votre four à pizza, car il est chaud lors de l'utilisation.
- Ne laissez jamais de vêtements ou d'autres matériaux inflammables à proximité ou en contact avec une surface chaude tant que celle-ci n'a pas refroidi. Le tissu peut s'enflammer et provoquer des blessures.
- Manipulez la pierre de cuisson avec précaution car elle est fragile et peut se briser en cas de chute.
- Le four à pizza est conçu pour être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé et sur un barbecue bien entretenu et suffisamment résistant. N'utilisez pas le four à pizza pour vous chauffer.
- Ne touchez aucune partie du four à pizza pendant son utilisation car il devient extrêmement chaud.
- N'utilisez pas et ne stockez pas d'essence, de white spirit, de liquide pour briquet, d'alcool, de charbon de bois, de produits en bois ou d'autres produits chimiques inflammables similaires à l'intérieur du compartiment de cuisson.
- Ne laissez jamais votre four à pizza pour barbecue sans surveillance pendant son utilisation.
- **AVERTISSEMENT!** Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés
- Tenez les matériaux combustibles à au moins 1 mètre du four à pizza.
- Utilisez uniquement des ustensiles appropriés résistant à la chaleur lorsque vous cuisinez sur votre four à pizza. N'utilisez pas d'ustensiles en verre, plastique ou silicone.
- Ne gênez pas la ventilation du barbecue ou du four à pizza.
- Ne laissez aucun aliment sans surveillance sur le four à pizza.
- Si les graisses prennent feu, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.
- Fermez toutes les vannes de gaz du barbecue, y compris la bouteille, après avoir utilisé votre four.
- Ne laissez pas s'accumuler le gaz non brûlé dans le barbecue avant d'utiliser votre four à pizza.
- Ne vous penchez jamais au-dessus du barbecue lors de l'allumage.
- Ne modifiez jamais la manière dont votre barbecue a été fabriqué en vue de l'adapter à votre four à pizza.
- **ATTENTION!** Ne déplacez pas le four à pizza pendant son fonctionnement, car il devient très chaud.



**AVERTISSEMENT :** Le fait de ne pas suivre les directives de sécurité appropriées décrites dans ce manuel pourrait causer des blessures graves et des dommages matériels. Veuillez lire le manuel en entier avant d'utiliser votre four à pizza.

**REMARQUE :** CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONCERNE LES MODÈLES DE FOUR À PIZZA POUR BARBECUE LA HACIENDA EN ACIER INOXYDABLE ET NOIRS.

# Entretien et utilisation

Veillez lire ces avertissements en entier et les conserver pour future référence.

## NETTOYAGE

- Pour nettoyer la pierre à pizza, n'utilisez aucun détergent ou liquide. Maintenez plutôt la chaleur dans votre four à pizza pendant 15 minutes après la fin de la cuisson, puis retirez tout résidu en grattant. Cela suffit, il n'est pas nécessaire de laver la pierre à pizza.

## ARRÊT

- Ne retirez votre four à pizza de la grille que lorsqu'il a complètement refroidi. Après avoir éteint votre barbecue, le temps de refroidissement optimal est de 2 heures. Veuillez noter que si vous utilisez un barbecue au charbon de bois, le temps de refroidissement peut être plus long, veuillez donc faire attention, car il peut encore être chaud. N'utilisez pas d'eau pour accélérer le processus de refroidissement.

## RANGEMENT

- Votre four à pizza pour barbecue est conçu pour une utilisation en extérieur. Il est toutefois recommandé de le ranger à l'intérieur quand il n'est pas en fonctionnement.

**REMARQUE : LA PIERRE À PIZZA ÉTANT UN PRODUIT NATUREL, UN CHANGEMENT DE COULEUR PEUT SE PRODUIRE AVEC LE TEMPS. CELA N'AFPECTERAPAS LES PERFORMANCES DE VOTRE FOUR À PIZZA POUR BARBECUE.**

**LE FOUR À PIZZA PEUT SE DÉCOLORER AVEC LE TEMPS EN RAISON D'UNE EXPOSITION À DES TEMPÉRATURES EXTRÊMEMENT CHAUDES. CELA N'AFPECTERA PAS SES PERFORMANCES.**

# Prise en main

Veillez lire ces avertissements en entier et les conserver pour future référence.

- Faites très attention lors du déballage et de l'assemblage de votre four à pizza pour barbecue. Manipulez la pierre de cuisson avec précaution car elle est fragile et peut se briser en cas de chute.
- Placez l'unité principale sur une surface plane et retirez d'abord tout plastique ou matériau de protection, puis insérez la pierre à pizza dans le four à pizza.
- Placez votre four à pizza sur la grille du barbecue à gaz avant d'allumer ce dernier. Si vous utilisez un barbecue à charbon, allumez-le conformément aux instructions du fabricant avant de placer le four à pizza sur la grille de cuisson.
- Votre four à pizza pour barbecue doit être chauffé avec la hotte de barbecue en position ouverte. Veillez bien à ne pas laisser le barbecue sans surveillance.
- Ne laissez pas votre four à pizza pour barbecue maintenir une température constante dans la limite supérieure de la zone « Hot » indiquée, cela pourrait endommager l'unité. La température de la zone « Ideal » produira de meilleurs résultats de cuisson.

# Informations de sécurité relatives à la cuisson

Veuillez lire ces avertissements en entier et les conserver pour future référence.

- Lavez-vous systématiquement les mains avant et après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Conservez toujours la viande crue à l'écart de la viande cuite et des autres aliments.
- Assurez-vous toujours que les outils sont propres et exempts de résidus de nourriture avant de cuisiner.
- Assurez-vous toujours que toute la viande est bien cuite avant de la manger.
- N'utilisez pas les mêmes ustensiles pour manipuler les viandes cuites et crues.
- **Attention:** manger de la viande crue ou insuffisamment cuite peut provoquer une intoxication alimentaire
- Pour réduire ce risque, coupez la viande pour vous assurer qu'elle est bien cuite à l'intérieur.
- **Attention:** si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être clair et il ne doit y avoir aucune trace de jus rose ou rouge ou de couleur viande.
- Il est recommandé de précuire les gros morceaux de viande avant de les cuire au four à pizza pour barbecue.
- Après la cuisson, nettoyez toujours les ustensiles que vous avez utilisés.
- Avant la cuisson, les aliments contenant des matières grasses, de l'huile ou du beurre ou recouverts de graisse ne doivent pas entrer en contact direct avec le compartiment de cuisson du four à pizza pour barbecue, car la pierre absorbera les graisses, les huiles et le beurre. Cela pourrait causer des taches, et donner une odeur et un goût à tous les aliments cuits après. Ces aliments doivent plutôt être placés sur une plaque de cuisson en métal, un plat en métal ou une poêle en fonte.

## Préparation

Veuillez lire ces avertissements en entier et les conserver pour future référence.

1. Pour obtenir la plage de température souhaitée pour la cuisson des aliments dans votre four à pizza pour barbecue, ajustez les réglages du brûleur de votre barbecue à gaz ou les bouches d'aération si vous utilisez un barbecue à charbon. Veuillez noter que la durée de chauffe peut varier en fonction de votre barbecue. Pour un meilleur résultat, l'indicateur de température doit se situer dans la zone « idéal ».
2. Saupoudrez environ deux cuillerées à soupe de farine sur une pelle à pizza en bois, puis répartissez-la uniformément sur la surface. Retirez l'excédent de farine.
3. Une fois étalée, placez votre pâte sur la pelle en bois farinée. Élaborez votre pizza en utilisant les sauces et garnitures souhaitées. Veillez à ne pas renverser de sauce ou de garniture sur la pelle, car votre pâte risque de s'y coller.
4. Placez votre pelle en bois à mi-profondeur dans le four à pizza, et effectuez un mouvement de va-et-vient rapide tout en retirant la pelle pour placer la pizza à l'intérieur. N'oubliez pas que le compartiment de cuisson sera très chaud et que le fait de ne pas utiliser de pelle à pizza pour placer la pizza à l'intérieur pourrait causer des blessures graves.
5. Une fois dans le compartiment de cuisson, votre pizza va commencer à cuire. Le four à pizza pour barbecue est plus chaud au fond ; vous devrez donc faire pivoter la pizza toutes les 20 à 30 secondes pour obtenir une cuisson uniforme.
6. Une fois que la cuisson de la pizza vous satisfait, (environ 3 à 5 minutes, selon votre barbecue et l'épaisseur de votre pâte), vous pouvez la retirer du four à l'aide d'une pelle à pizza en métal.

# Advertencias de seguridad

Lea con atención estas advertencias en su totalidad y consérvelas para su consulta en el futuro.

## ADVERTENCIAS

- No utilizar en interiores.
- Use siempre guantes resistentes al calor al manipular su horno para pizzas BBQ ya que estará caliente mientras se utilice.
- No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con ninguna superficie caliente ni se acerquen a ella hasta que se haya enfriado. El tejido podría prenderse y provocar lesiones personales.
- La piedra para pizzas es frágil y podría romperse si se cae, debe manejarse con cuidado.
- Su horno para pizzas BBQ se ha diseñado para su uso en el aire libre, en una zona bien ventilada y únicamente sobre una barbacoa lo suficientemente resistente y con un mantenimiento adecuado. El horno para pizzas no debe usarse como calefactor.
- Nunca toque ningún componente del horno para pizzas BBQ mientras se esté utilizando ya que estará caliente en extremo.
- No use ni almacene gasolina, aguarrás, líquido combustible, alcohol, carbón vegetal, productos de madera ni otros productos químicos inflamables similares dentro de la cámara de preparación.
- Nunca deje su horno para pizzas BBQ sin vigilancia cuando se esté utilizando.
- **¡ADVERTENCIA!** Mantenga a los niños y las mascotas alejados. Mantenga su horno para pizzas BBQ a un mínimo de 1 metro de distancia de materiales combustibles.
- Use solamente utensilios resistentes al calor adecuados para cocinar en su horno para pizzas BBQ. No use vidrio, plástico ni silicona.
- No obstruya ningún conducto de ventilación de la barbacoa o del horno para pizzas BBQ.
- No deje la comida sin vigilancia en el horno para pizzas BBQ.
- Si se prende algún elemento graso, apague el gas en el cilindro inmediatamente.
- Apague todas las válvulas de gas de la barbacoa, incluyendo el cilindro después de utilizar el horno para pizzas BBQ.
- No permite que se acumule el gas sin quemar en la barbacoa antes de usar su horno para pizzas BBQ.
- Nunca se apoye sobre la barbacoa al encenderla.
- Nunca modifique la estructura de la barbacoa para adaptarla a su horno para pizzas BBQ.
- **¡ADVERTENCIA!** Este producto se calentará muchísimo, de modo que no lo mueva mientras esté funcionando.



**ADVERTENCIA:** Si no sigue las pautas de seguridad apropiadas indicadas en este manual, podrían causarse lesiones graves y daños en la propiedad. Lea completamente el manual antes de usar su horno para pizzas BBQ.

**RECUERDE: ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ES PARA LOS MODELOS DE HORNO PARA PIZZAS BBQ DE ACERO INOXIDABLE Y NEGRO DE LA HACIENDA.**



# Cuidado y uso

Lea con atención estas advertencias en su totalidad y consérvelas para su consulta en el futuro.

## LIMPIEZA

- Para limpiar la piedra para pizzas no use detergentes ni líquidos limpiadores. En vez de eso, conserve el calor en el horno para pizzas BBQ durante 15 minutos después de terminar de cocinar y raque los residuos que pudieran quedar. Este proceso es suficiente, no es necesario lavar la piedra.

## EXTINCIÓN

- Retire el horno para pizzas BBQ de la parrilla únicamente cuando se haya enfriado por completo. Después de apagar la barbacoa, el tiempo apropiado para que enfríe es de 2 horas. Recuerde, si usa una parrilla de carbón vegetal, podría tardar más en enfriar de modo que tenga cuidado porque podría continuar estando caliente. No use agua para acelerar el proceso de enfriado.

## ALMACENAMIENTO

- Su horno para pizzas BBQ se ha diseñado para su uso al aire libre. Sin embargo, se recomienda guardar el producto en el interior cuando no se use.

**NOTA: LA PIEDRA PARA PIZZAS ES UN PRODUCTO NATURAL DE MODO QUE EL COLOR PUEDE CAMBIAR CON EL PASO DEL TIEMPO, LO QUE NO AFECTARÁ AL RENDIMIENTO DEL HORNO PARA PIZZAS BBQ.**

**EL HORNO PARA PIZZAS BBQ PUEDE DECOLORARSE CON EL PASO DEL TIEMPO DEBIDO A UNA EXPOSICIÓN A TEMPERATURAS EXTREMADAMENTE ALTAS. ESO NO AFECTARÁ AL RENDIMIENTO.**

# Puesta en marcha

Lea con atención estas advertencias en su totalidad y consérvelas para su consulta en el futuro.

- Tenga especial cuidado al desembalar y montar su horno para pizzas BBQ. La piedra para pizzas es frágil y podría romperse si se cae, debe manejarse con cuidado.
- Coloque la estructura principal sobre una superficie plana y retire el plástico o el material de protección, para después insertar la piedra para pizzas en el horno para pizzas BBQ.
- Coloque el horno sobre la parrilla de gas antes de encender la barbacoa. Si usa una barbacoa de carbón vegetal, enciéndala siguiendo las instrucciones del fabricante antes de colocar el horno para pizzas sobre la parrilla de preparación.
- Su horno para pizzas BBQ debe calentarse con la campana de la barbacoa en posición abierta. Recuerde: no deje la barbacoa sin vigilancia.
- No deje que el horno para pizzas BBQ mantenga una temperatura constante en el límite superior de la zona "Hot" indicada, ya que podría dañar la unidad. La temperatura "Ideal" garantizará los mejores resultados de preparación.

# Información sobre seguridad al cocinar

Lea con atención estas advertencias en su totalidad y consérvelas para su consulta en el futuro.

- Lávese siempre las manos antes y después de manipular carne cruda y antes de comer.
- Mantenga la carne cruda siempre alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Asegúrese siempre de que las herramientas no contienen residuos de alimentos antes de cocinar.
- Asegúrese siempre de que toda la carne se cocina concienzudamente antes de comerla.
- No use los mismos utensilios para manipular la carne cocinada y sin cocinar.
- **Precaución:** comer carne cruda o poco cocinada puede causar envenenamiento
- Para reducir el riesgo de comer carne poco cocinada, córtela para comprobar que está bien hecha por dentro.
- **Precaución:** si la carne se ha cocinado lo suficiente, los jugos que suelte deben ser transparentes y no debe haber restos de líquido rosa/rojo ni colorante de la carne.
- Se recomienda precocinar las piezas grandes de carne y las uniones antes de cocinar en su horno para pizzas BBQ.
- Después de cocinar, limpie siempre los utensilios que haya utilizado.
- Antes de que comience la preparación, los alimentos que contengan o estén cubiertos de grasa, aceite o mantequilla no deben entrar en contacto con la cámara de preparación del horno para pizzas BBQ directamente ya que la piedra absorbe las grasas, aceites y mantequillas y pueden quedar manchas, olores, humos y corromper el sabor de los alimentos que se cocinen más adelante. Coloque esos elementos en una bandeja de horneado metálica, un recipiente metálico o una sartén de fundición.

# Instrucciones de preparación

Lea con atención estas advertencias en su totalidad y consérvelas para su consulta en el futuro.

1. Para lograr el rango de temperatura deseado para preparar los alimentos en el horno para pizzas BBQ, ajuste el quemador en la barbacoa de gas o ajuste las rejillas de ventilación si usa una parrilla de carbón vegetal. Recuerde que los tiempos de calentamiento pueden variar dependiendo de la barbacoa; para lograr los mejores resultados, el dial de temperatura debe estar en la zona "Ideal"
2. Use en torno a dos cucharadas de harina para espolvorear la pala de madera para pizzas y espárzala uniformemente sobre la superficie. Retire el exceso de harina.
3. Una vez desplegada, coloque la masa sobre la pala de madera espolvoreada. Haga la pizza con los ingredientes y los aderezos que prefiera. Tenga cuidado de no derramar las salsas sobre la madera ya que podría hacer que la masa se adhiera.
4. Coloque la pala a media altura en el horno para pizzas, con un movimiento rápido mientras retira la pala para dejar la pizza dentro. Recuerde que la cámara de preparación estará muy caliente y si no usa una pala para colocar la pizza dentro podría sufrir lesiones graves.
5. Una vez dentro de la cámara, la pizza comenzará a cocinarse. El horno para pizzas BBQ está más caliente en la parte posterior, de modo que deberá girar la pizza cada 20-30 segundos para ayudar a lograr un horneado uniforme.
6. Una vez que la pizza esté preparada a su gusto (unos 3-5 minutos, dependiendo de la barbacoa y del grosor de la masa) podrá extraerla usando una pala metálica.

# Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Warnhinweise vollständig und verwahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

## WARNHINWEISE

- Nur im Freien benutzen.
- Beim Umgang mit dem BBQ-Pizzaofen immer hitzebeständige Handschuhe tragen, da er sich bei Benutzung erhitzt.
- Kontakt von Kleidung oder anderen entflammaren Materialien mit heißen Oberflächen bis nach dem Abkühlen vermeiden. Der Stoff kann sich entzünden, was zu Körperverletzungen führen kann.
- Der Pizzastein ist zerbrechlich und sollte vorsichtig behandelt werden. Bei einem Fall kann zu Bruch gehen.
- Ihr BBQ-Pizzaofen wurde nur zur Nutzung im Freien, in einem gut belüfteten Bereich auf einem ordnungsgemäß gewarteten und ausreichend starken Grill entwickelt. Der Pizzaofen darf nicht als Brennofen benutzt werden.
- Keinen Teil des BBQ-Pizzaofens während der Nutzung berühren, da er extrem heiß wird.
- Benzin, Testbenzin, Feuerzeugbenzin, Alkohol, Holzkohle, Holzprodukte oder ähnliche entflammare Chemikalien niemals in der Garkammer verwenden oder aufbewahren.
- BBQ-Pizzaofen während der Nutzung nie unbeaufsichtigt lassen.
- **ACHTUNG!** Außer Reichweite von Kindern und Haustieren verwenden.
- BBQ-Pizzaofen mindestens 1 Meter von brennbaren Materialien entfernt aufbewahren.
- Beim Backen im BBQ-Pizzaofen ausschließlich angemessene hitzebeständige Utensilien verwenden. Kein Glas, Plastik oder Silikon verwenden.
- Belüftung des Grills oder des BBQ-Pizzaofens nicht behindern.
- Nahrungsmittel nicht unbeaufsichtigt im BBQ-Pizzaofen lassen.
- Im Falle von Fettbrand, Gas sofort an der Flasche abdrehen.
- Nach Verwendung des BBQ-Pizzaofens alle Gasventile (auch das an der Flasche) abdrehen.
- Ansammlung von unverbranntem Gas im Grill vermeiden, bevor Sie den BBQ-Pizzaofen verwenden.
- Beim Entzünden niemals über den Grill lehnen.
- Die Konstruktion des Grills niemals abändern, um den BBQ-Pizzaofen auf ihm zu verwenden.
- **ACHTUNG!** Dieses Produkt wird sehr heiß und sollte während der Nutzung nicht bewegt werden.



**ACHTUNG:** Die Nichtbefolgung der entsprechenden Sicherheitsrichtlinien dieses Handbuchs kann zu schweren Verletzungen und beschädigtem Eigentum führen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vollständig, bevor Sie Ihren BBQ-Pizzaofen verwenden.

**BITTE BEACHTEN SIE: DIESES HANDBUCH GILT FÜR DIE BBQ-PIZZAOFENMODELLE VON HACIENDA SOWOHL IN EDELSTAHL ALS AUCH IN SCHWARZ.**

# Pflege & Nutzung

Bitte lesen Sie diese Warnhinweise vollständig und verwahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

## REINIGUNG

- Keine Reinigungsmittel oder -flüssigkeiten zur Reinigung des Pizzasteins verwenden. Halten Sie stattdessen die Hitze in Ihrem BBQ-Pizzaofen für 15 Minuten nach dem Backen bei und kratzen Sie jegliche Lebensmittelreste ab. Dieses Reinigungsverfahren ist ausreichend – der Pizzastein muss nicht gewaschen werden.

## ABSCHALTEN

- Entfernen Sie Ihren BBQ-Pizzaofen erst nach komplettem Abkühlen vom Grill. Die optimale Kühlzeit beträgt 2 Stunden nach dem Ausschalten des Grills. Bitte beachten Sie, dass die Kühlzeit länger sein kann, sollte es sich um einen Holzkohlegrill handeln. Gehen Sie mit Vorsicht vor, da der BBQ-Pizzaofen noch heiß sein könnte. Verwenden Sie kein Wasser, um den Kühlzeitraum zu verkürzen.

## LAGERUNG

- Ihr BBQ-Pizzaofen wurde zur Nutzung im Freien entwickelt. Es wird jedoch empfohlen, das Produkt im Haus zu lagern, wenn es nicht in Gebrauch ist.

**HINWEIS: BEIDEM PIZZASTEIN HANDELT ES SICH UM EIN NATURPRODUKT. SEINE FARBE KANN SICH MIT DER ZEIT ÄNDERN. DIES HAT KEINERLEI AUSWIRKUNGEN AUF DIE LEISTUNG IHRES BBQ-PIZZAOFENS.**

**DER BBQ-PIZZAOFEN KANN SICH MIT DER ZEIT AUFGRUND EXTREM HOHER TEMPERATUREN VERFÄRBen. DIES HAT KEINERLEI AUSWIRKUNGEN AUF DIE LEISTUNG.**

# Erste Schritte

Bitte lesen Sie diese Warnhinweise vollständig und verwahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

- Entpacken und montieren Sie Ihren BBQ-Pizzaofen sorgfältig. Der Pizzastein ist zerbrechlich und sollte vorsichtig behandelt werden. Bei einem Fall kann zu Bruch gehen.
- Stellen Sie den Hauptteil auf eine flache Oberfläche und entfernen Sie sämtliches Plastik bzw. die Schutzmaterialien. Legen Sie dann den Pizzastein in den BBQ-Pizzaofen ein.
- Platzieren Sie Ihren BBQ-Pizzaofen auf dem Gasgrill, bevor Sie den Grill anzünden. Wenn Sie einen Holzkohlegrill verwenden, zünden Sie ihn gemäß der Anleitung des Herstellers an, bevor Sie den Pizzaofen auf ihm platzieren.
- Ihr BBQ-Pizzaofen sollte mit geöffnetem Grilldeckel beheizt werden. Bitte lassen Sie den Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Die Temperatur Ihres BBQ-Pizzaofens sollte sich nicht gleichbleibend im oberen Ende des „Hot“-Bereichs befinden, da dies das Produkt beschädigen kann. Der „Ideal“-Bereich führt zu den besten Backergebnissen.

# Sicherheit beim Grillen

Bitte lesen Sie diese Warnhinweise vollständig und verwahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

- Waschen Sie sich immer vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch sowie vor dem Essen die Hände.
- Rohes Fleisch immer getrennt von gekochtem Fleisch und anderen Lebensmitteln aufbewahren.
- Sorgen Sie dafür, dass alle Utensilien sauber und frei von alten Lebensmittelrückständen sind, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass Fleisch vor dem Verzehr vollkommen durchgegart ist.
- Verwenden Sie verschiedene Utensilien für rohes und gekochtes Fleisch.
- **Achtung** – der Verzehr von rohem oder nicht durchgegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen.
- Um versehentlichen Verzehr von nicht komplett gegartem Fleisch zu vermeiden, schneiden Sie es zur Prüfung auf.
- **Achtung** – wenn Fleisch ausreichend gegart wurde, sollte der Fleischsaft klar sein, ohne pinke, rote oder fleischfarbene Spuren.
- Große Fleischstücke und Keulen sollten vorgekocht werden, bevor Sie sie im BBQ-Pizzaofen fertig garen.
- Reinigen Sie die verwendeten Utensilien immer nach dem Grillen.
- Lebensmittel, die mit Fett, Öl oder Butter überzogen sind, sollten nicht in direkten Kontakt mit der Garkammer kommen, da der Stein Fette, Öle und Butter absorbiert. Dies kann zu Verfärbungen, Gerüchen und Rauch führen, die das Aroma zukünftiger Gerichte verändern können. Diese Lebensmittel sollten stattdessen auf einem metallenen Backblech, einer Metall- oder Gusseisenpfanne platziert werden.

# Zubereitung

Bitte lesen Sie diese Warnhinweise vollständig und verwahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

1. Um die gewünschte Temperatur für das Backen in Ihrem BBQ-Pizzaofen zu erreichen, passen Sie die Einstellungen Ihres Gasgrills bzw. die Entlüftung Ihres Holzkohlegrills dementsprechend an. Bitte beachten Sie, dass die Garzeiten je nach Grill unterschiedlich sein können. Für beste Backergebnisse sollte sich die Temperaturanzeige im „Ideal“-Bereich befinden.
2. Bestäuben Sie einen hölzernen Pizzaschieber gleichmäßig mit 2 EL Mehl. Übermäßiges Mehl entfernen.
3. Nach dem Ausrollen platzieren Sie Ihren Teig auf dem mehligem Pizzaschieber. Belegen Sie Ihre Pizza wie gewünscht. Sauce und Belag sollten nicht in direkten Kontakt mit dem Pizzaschieber kommen, da sie an ihm kleben bleiben könnten.
4. Schieben Sie den Pizzaschieber in der Mitte des Pizzaofens und platzieren Sie die Pizza auf dem Stein mit einer schnellen Vor- und Zurückbewegung des Schiebers. Entfernen Sie den Pizzaschieber nun vom Ofen. Vergessen Sie nicht, dass die Garkammer sehr heiß wird. Das Platzieren der Pizza ohne Pizzaschieber kann zu schweren Verletzungen führen.
5. Sobald die Pizza in der Garkammer ist, beginnt sie zu backen. Das hintere Ende des BBQ-Pizzaofens ist heißer. Drehen Sie die Pizza alle 20–30 Sekunden, um für ein gleichmäßiges Backen zu sorgen.
6. Nachdem die Pizza wie gewünscht gebacken ist (ca. 3–5 Minuten je nach Grill und Dicke des Teigs), können Sie sie mit einem metallenen Pizzaschieber entnehmen.

# Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze waarschuwingen volledig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

## WAARSCHUWINGEN

- Niet binnenshuis gebruiken.
- Altijd hittebestendige handschoenen gebruiken wanneer u de pizzaoven voor op de barbecue gebruikt, deze wordt tijdens gebruik namelijk warm.
- Kleding of ontvlambare materialen nooit in contact of in de nabijheid laten komen van een oppervlak dat warm kan worden voordat het volledig is afgekoeld. Stoffen kunnen in de fik vliegen en persoonlijk letsel veroorzaken.
- De pizzasteen is fragiel en kan breken als hij valt. Ga er voorzichtig mee om.
- Uw pizzaoven voor op de barbecue is ontworpen voor gebruik buitenshuis in een goed geventileerd gebied en op een naar behoren onderhouden en voldoende stevige barbecue. De pizzaoven mag niet worden gebruikt als gewone oven.
- Raak nooit delen van de pizzaoven voor op de barbecue aan terwijl deze in gebruik is, want de pizzaoven wordt extreem heet.
- Gebruik geen benzine, terpentijn, aanmaakvloeistof, alcohol, houtskool, houtproducten of vergelijkbare, ontvlambare chemicaliën in het bakcompartiment.
- Laat de pizzaoven voor op de barbecue tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt
- Houd uw pizzaoven voor op de barbecue minimaal 1 meter uit de buurt van brandbare materialen.
- Gebruik alleen geschikt hittebestendig gerei wanneer u de pizzaoven voor op de barbecue gebruikt. Gebruik geen gerei van glas, kunststof of silicone.
- Blokkeer de ventilatie van de barbecue of de pizzaoven voor op de barbecue niet.
- Laat eten niet onbeheerd achter in de pizzaoven voor op de barbecue.
- Als er brand ontstaat, moet u het gas, direct bij de tank, onmiddellijk afsluiten.
- Draai alle gasventielen van de barbecue, waaronder die van de tank, dicht nadat u de pizzaoven voor op de barbecue hebt gebruikt.
- Ga na of er zich geen ongebrand gas heeft opgebouwd in de barbecue voordat u de pizzaoven voor op de barbecue gebruikt.
- Leun nooit over de barbecue wanneer u deze aanmaakt.
- Wijzig de constructie van de barbecue nooit om de pizzaoven voor op de barbecue te kunnen plaatsen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product wordt erg heet. Verplaats het niet tijdens gebruik.



**WAARSCHUWING:** Als u de toepasselijke veiligheidsinstructies niet volgt die in deze handleiding worden beschreven, kan dat tot ernstig letsel of schade aan eigendommen leiden. Lees de handleiding volledig voordat u de pizzaoven voor op de barbecue gebruikt.

**LET OP: DEZE HANDLEIDING IS VOOR DE ROESTVRIJSTALEN EN ZWARTE LA HACIENDA-MODELLEN PIZZAOVENS VOOR OP DE BARBECUE.**

# Onderhoud en gebruik

Lees deze waarschuwingen volledig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

## REINIGING

- Gebruik geen schoonmaakmiddel of vloeistoffen om de pizzasteen te reinigen. Laat de pizzaoven voor op de barbecue in plaats daarvan na gebruik nog 15 minuten aan staan terwijl hij warm is en schraap de restjes eruit. Dit proces is afdoende, u hoeft de pizzasteen niet te wassen.

## AFKOELEN

- Haal uw pizzaoven voor op de barbecue pas van de grill als hij volledig is afgekoeld. Nadat u de barbecue hebt uitgezet, kunt u deze het best 2 uur te laten afkoelen. Houd er rekening mee dat het afkoelen bij een houtskoolgrill mogelijk langer duurt. Wees dus voorzichtig, de grill kan nog warm zijn. Gebruik geen water om het koelen te versnellen.

## OPSLAG

- Uw pizzaoven voor op de barbecue is ontworpen voor gebruik buitenshuis. We raden u echter aan het product binnenshuis op te bergen als het niet in gebruik is.

**OPMERKING: DE PIZZASTEEN IS EEN NATUURLIJK PRODUCT DUS DE KLEUR KAN NA VERLOOP VAN TIJD VERANDEREN. DIT ZAL GEEN GEVOLGEN HEBBEN VOOR DE WERKING VAN UW PIZZAOVEN VOOR OP DE BARBECUE.**

**DE PIZZAOVEN VOOR OP DE BARBECUE KAN NA VERLOOP VAN TIJD VAN KLEUR VERANDEREN ALS DEZE WORDT BLOOTGESTELD AAN ZEER HOGE TEMPERATUREN. DIT ZAL GEEN GEVOLGEN HEBBEN VOOR DE WERKING ERVAN.**

# Aan de slag

Lees deze waarschuwingen volledig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

- Wees extra voorzichtig bij het uitpakken en plaatsen van uw pizzaoven voor op de barbecue. De pizzasteen is fragiel en kan breken als hij valt. Ga er voorzichtig mee om.
- Zet het hoofdgedeelte op een vlak oppervlak en verwijder eerst alle plastic en beschermende materialen. Plaats de pizzasteen vervolgens in de pizzaoven voor op de barbecue.
- Plaats uw pizzaoven voor op de barbecue, als u een gasbarbecue gebruikt, op de grill voordat u deze barbecue aan doet. Als u een houtskoolbarbecue gebruikt, maak deze dan aan door de instructies van de fabrikant te volgen voordat u de pizzaoven bovenop de grill zet.
- Bij het verwarmen van de pizzaoven voor op de barbecue moet de deksel van de barbecue open staan. Vergeet niet dat u uw barbecue niet onbeheerd achter mag laten.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven voor op de barbecue niet gedurende lange tijd op een hoge temperatuur blijft (de weergegeven "hot" zone), want dit kan de eenheid schaden. De temperatuur in de "ideal" zone zal tot de beste bakresultaten leiden.

# Informatie voor een veilige bereiding van eten

Lees deze waarschuwingen volledig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

- Was altijd uw handen voordat en nadat u rauw vlees aanraakt en voor het eten.
- Houd rauw vlees altijd uit de buurt van gebakken vlees en andere voedingsmiddelen.
- Zorg er altijd voor dat kookgerei schoon is en dat er geen aangekoekte restjes op zitten.
- Zorg er altijd voor dat vlees goed gaar is voordat het wordt opgegeten.
- Gebruik hetzelfde gerei niet voor rauw en gaar vlees.
- **Pas op:** Het eten van rauw vlees of vlees dat niet gaar is kan leiden tot voedselvergiftiging.
- Om dit risico te verkleinen, moet u het vlees doorsnijden om te zien of het volledig gaar is.
- **Pas op:** Als vlees voldoende is gebakken, is de jus doorzichtig en zijn er geen sporen van roze/rood sap of verkleuring van het vlees.
- Het is aan te raden grote en gecombineerde stukken vlees voor te bakken voordat u ze u in de pizzaoven voor op de barbecue bereidt.
- Reinig het gebruikte gerei na het bakken altijd.
- Voordat u begint met bakken, mogen voedingsmiddelen die vet, olie of boter bevatten of daarmee zijn ingesmeerd, niet direct in contact komen met het bakcompartiment van de pizzaoven voor op de barbecue, omdat de steen vet, olie en boter absorbeert, hetgeen kan leiden tot vlekvorming, geurtjes en rook en de smaak van eten dat u in de toekomst bereidt, negatief kan beïnvloeden. Deze items moeten in plaats daarvan op een metalen bakplaat, in een metalen pan of in een gietijzeren koekenpan worden gedaan.

# Instructies voor bereiding

Lees deze waarschuwingen volledig en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

1. Voor het gewenste temperatuurbereik om eten in de pizzaoven voor op de barbecue te bereiden, stelt u de instellingen van de brander op uw gasbarbecue in of past u de ventilatie aan als u een houtskoolgrill gebruikt. De tijd die nodig is om de oven warm te krijgen, zal afhangen van uw barbecue. Voor de beste resultaten dient de temperatuurknop in de "ideal" zone te staan.
2. Strooi ongeveer 2 eetlepels bloem over een houten pizzaplankje. Verdeel de bloem gelijkmatig. Verwijder overtollige bloem.
3. Plaats het deeg, zodra u het hebt uitgerold, op het met bloem bestrooide houten plankje. Doe de sauzen en ingrediënten van uw keuze op de pizza. Zorg er hierbij voor dat de sauzen en ingrediënten niet op het plankje komen, want dan kan het deeg eraan blijven plakken.
4. Plaats uw houten plankje in het midden van de pizzaoven en gebruik een snelle voorwaartse en achterwaartse beweging om het plankje onder de pizza vandaan te trekken, zodat die in de oven achterblijft. Vergeet niet dat het bakcompartiment erg heet zal zijn. Als u geen plankje gebruikt, kunt u zich ernstig verwonden.
5. Zodra de pizza in het bakcompartiment zit, begint het bakproces. De pizzaoven voor op de barbecue wordt heter aan de achterkant, dus u moet de pizza elke 20-30 seconden draaien om ervoor te zorgen dat hij gelijkmatig gaar wordt.
6. Als de pizza voldoende gaar is (ongeveer na 3-5 minuten, afhankelijk van uw voorkeur, de barbecue en de dikte van het deeg), kunt u hem uit de oven halen met een metalen pizzaschep.



# Sikkerhedsadvarsler

Læs disse advarsler i deres helhed og gem dem til fremtidig brug.

## ADVARSLER

- Må ikke bruges indendørs.
- Brug altid varmebestandige handsker, når du håndterer din BBQ Pizzaovn, da den bliver varmt under brug.
- Lad aldrig tøj eller andet brandbart materiale komme i kontakt med eller tæt på nogen varm overflade, før den er afkølet. Stof kan antændes og medføre personskade.
- Pizzastenen er skrøbelig og kan knække, hvis du taber den - håndter den forsigtigt.
- Din BBQ Pizzaovn er designet til udendørs brug i et godt ventileret område på en korrekt vedligeholdt og tilstrækkelig stærk grill. Pizzaovnen må ikke bruges som fyr.
- Du må aldrig røre nogen del af din BBQ Pizzaovn, mens den er i brug, da den bliver ekstremt varm.
- Du må ikke bruge eller opbevar benzin, sprit, lightervæske, alkohol, kul, træprodukter eller lignende brændbare kemikalier inde i tilberedningskammeret.
- Efterlad aldrig din BBQ Pizzaovn uden opsyn, når den er i brug.
- **ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr væk
- Hold din BBQ Pizzaovn mindst 1 meter væk fra brændbare materialer.
- Brug kun egnede varmebestandige redskaber, når du laver mad i din BBQ Pizzaovn. Brug ikke glas, plastik eller silikone.
- Undgå at blokere ventilationen på din grill eller din BBQ Pizzaovn.
- Efterlad ikke mad uden opsyn i din BBQ Pizzaovn.
- I tilfælde af en fedtbrand skal du straks slukke for gassen på flasken.
- Sluk alle grillgasventiler inklusive flasken, når du har brugt din BBQ Pizzaovn.
- Tillad ikke opbygning af uforbrændt gas i grillen, før du bruger din BBQ Pizzaovn.
- Læn dig aldrig ind over grillen, når du tænder den.
- Tilpas aldrig grillens konstruktion, så den passer til din BBQ Pizzaovn.
- **ADVARSEL!** Dette produkt bliver meget varmt og må ikke flyttes under brugen.



**ADVARSEL:** Manglende overholdelse af de relevante sikkerhedsvejledninger, der er beskrevet i denne brugsanvisning, kan medføre alvorlig personskade og føre til beskadiget ejendom. Læs hele manualen fuldt ud, inden du bruger din BBQ Pizzaovn.

**BEMÆRK VENLIGST: DENNE BRUGSANVISNING GÆLDER FOR BÅDE LA HACIENDA BBQ PIZZAOVN-MODELLER I SORT OG RUSTFRIT STÅL.**

# Vedligeholdelse og brug

Læs disse advarsler i deres helhed og gem dem til fremtidig brug.

## RENGØRING

- Du må ikke bruge rengøringsmidler eller væsker til at rengøre pizzastenen. I stedet skal du opretholde varmen i din BBQ Pizzaovn i 15 minutter, efter at du er færdig med at lave mad, og skrabe eventuelle rester af. Denne proces er tilstrækkelig. Det er ikke nødvendigt at vaske pizzastenen.

## SLUKNING

- Du må først fjerne din BBQ Pizzaovn fra grillen, når den er helt afkølet. Når du har slukket din grill, er den optimale køletid 2 timer. Bemærk venligst: Hvis du bruger en kulgrill, kan den tage længere tid at afkøle, så pas på, da den stadig kan være varm. Du må ikke bruge vand til at fremskynde afkølingen.

## OPBEVARING

- Din BBQ Pizzaovn er designet til udendørs brug. Det anbefales dog at opbevare produktet indendørs, når det ikke er i brug.

**BEMÆRK: PIZZASTENEN ER ET NATURPRODUKT, SÅ DER KAN FOREKOMME FARVEÆNDRINGER OVER TID. DET VIL IKKE PÅVIRKE YDEEVNEN AF DIN BBQ PIZZAOVN**

**BBQ PIZZAOVNEN KAN BLIVE MISFARVET OVER TID PÅ GRUND AF EKSPONERINGSFOR EKSTREMT VARME TEMPERATURER. DETTE VIL IKKE PÅVIRKE YDEEVNEN.**

# Kom i gang

Læs disse advarsler i deres helhed og gem dem til fremtidig brug.

- Vær ekstra forsigtig, når du pakker din BBQ Pizzaovn ud og samler den. Pizzastenen er skrøbelig og kan knække, hvis du tager den - håndter den forsigtigt.
- Anbring hovedlegemet på en flad overflade, fjern eventuelt plastik- eller beskyttelsesmateriale, og indsæt derefter pizzastenen i BBQ Pizzaovnen.
- Anbring din BBQ Pizzaovn på gasgrillen, før du tænder grillen. Hvis du bruger en kulgrill, skal du tænde den i overensstemmelse med producentens anvisninger, inden du anbringer pizzaovnen oven på grillen.
- Din BBQ Pizzaovn bør opvarmes med grilllåget åbent. Husk, at du ikke må efterlade grillen uden opsyn.
- Lad ikke din BBQ Pizzaovn opretholde en konsekvent temperatur ved den øvre grænse for temperaturområdet "Hot" (Varm), da dette kan beskadige enheden. Temperaturområdet "Ideal" (Ideel) vil give de bedste tilberedningsresultater.

# Sikkerhedsoplysninger ved tilberedning

Læs disse advarsler i deres helhed og gem dem til fremtidig brug.

- Vask altid hænderne før og efter håndtering af rått kød, og før du spiser.
- Hold altid rått kød væk fra tilberedt kød og andre fødevarer.
- Sørg altid for, at værktøjerne er rene og fri for gamle madrester før tilberedningen.
- Sørg altid for, at alt kød er gennemstegt, inden du spiser det.
- Brug ikke de samme redskaber til at håndtere rått og tilberedt kød.
- **Forsigtig** - Hvis du spiser rått eller underkogt kød, kan du få madforgiftning
- For at reducere risikoen for underkogt kød, skal du skære det op for at sikre, at det er kogt hele vejen igennem.
- **Forsigtig** - Hvis kødet er blevet kogt tilstrækkeligt, skal kødsaften være klare, og der må ikke være spor af lyserød/rød saft eller kødfarvning.
- Det anbefales at forstøge store stykker kød, inden du tilbereder dem i din BBQ Pizzaovn.
- Efter tilberedningen skal du altid rengøre alle de redskaber, du har brugt.
- Før tilberedningen påbegyndes, må fødevarer, der indeholder eller er overtrukket med fedtstoffer, olie eller smør, ikke komme i kontakt med tilberedningskammeret i din BBQ Pizzaovn, da pizzastenen absorberer fedtstoffer, olier og smøremidler, hvilket kan forårsage misfarvning, lugt, rygning og ødelægge smagen af eventuelle fremtidige tilberedte fødevarer. I stedet skal disse fødevarer anbringes på en metalbageplade, metalpande eller en støbejernpande.

## Tilberedningsanvisninger

Læs disse advarsler i deres helhed og gem dem til fremtidig brug.

1. For at opnå det ønskede temperaturområde til tilberedningen i din BBQ Pizzaovn skal du justere brænderindstillingerne på din gasgrill (eller justere ventilationskanalerne, hvis du bruger en kulgrill). Bemærk venligst, at opvarmningstiderne kan variere afhængigt af grillen. For at opnå de bedste resultater skal temperaturen være i området "Ideal" (Ideel).
2. Hæld omkring 2 spsk. mel på en træpizzaspade og fordel det jævnt over overfladen. Fjern eventuelt overskydende mel.
3. Når du har rullet dejen ud, skal du lægge den på den meledede træpizzaspade. Lav din pizza med dine valgte saucer og toppings. Pas på, at du ikke spilder saucer eller toppings på træpizzaspaden, da det kan medføre, at din dej sidder fast på den.
4. Anbring din træpizzaspade midt i pizzaovnen, og brug hurtige bevægelser frem og tilbage for at flytte pizzaen af træpizzaspaden inde i ovnen. Husk at tilberedningskammeret vil være meget varmt, og hvis du ikke bruger en pizzaspade til at placere pizzaen inde i ovnen, kan det forårsage alvorlig skade.
5. Når pizzaen er inde i tilberedningskammeret, begynder den at blive tilberedt. BBQ Pizzaovnen er varmest helt inde ved bagsiden, så du skal rotere din pizza hver 20-30 sekunder for at opnå en jævn tilberedning.
6. Når du er tilfreds, og pizzaen er tilberedt efter dine behov (ca. 3-5 minutter afhængigt af din grill og tykkelsen af din dej), kan du fjerne den ved hjælp af en metalpizzaspade.

# Säkerhetsvarningar

Läs dessa varningar i sin helhet och spara dem för framtida bruk.

## VARNINGAR

- Använd inte inomhus.
- Använd alltid värmeresistenta handskar när du använder din ugn för barbecuepizza eftersom den blir het när den används.
- Låt aldrig kläder eller andra brandfarliga material komma i kontakt med eller nära ytan förrän den har svalnat. Tyg kan fatta eld och medföra personskada.
- Pizzastenen är bräcklig och kan gå sönder om den tappas. Hantera den försiktigt!
- Din ugn för barbecuepizza är utformad att användas utomhus i ett välventilerat utrymme och endast på en lämpligt underhållen och tillräckligt stark barbecuegrill. Pizzaugnen ska inte användas som värmepanna.
- Rör inte någon del av din barbecueugn för pizza medan den används eftersom den blir extremt varm.
- Använd inte eller lagra grillkol, träprodukter, bensin, lacknafta, tändvätska, alkohol eller andra brandfarliga kemikalier inuti tillagningsutrymmet.
- Lämna aldrig din ugn för barbecuepizza oövakad när den används.
- **VARNING!** Håll barn och husdjur borta
- Placera din ugn för barbecuepizza minst 1 meter bort från brännbara material.
- Använd endast lämpliga värmeresistenta redskap när du tillagar barbecuepizza i din ugn. Använd inte redskap i glas, plast eller silikon.
- Tapp inte igen någon ventil på barbecuegrillen eller din ugn för barbecuepizza.
- Lämna inte mat oövakad i ugnen för barbecuepizza.
- Om fett eller olja skulle börja brinna, stäng omedelbart av gasen på cylindern.
- Stäng av alla grillgasventiler inklusive cylindern efter du har använt din ugn för barbecuepizza.
- Låt inte obränd gas samlas i barbecuegrillen innan du använder din ugn för barbecuepizza.
- Luta dig aldrig över barbecuegrillen när den är tänd.
- Ändra aldrig barbecuegrillens konstruktion för att den ska passa din ugn för barbecuepizza.
- **VARNING!** Denna produkt blir väldigt het. Flytta den inte när den är i drift.



**VARNING:** Ignoreras riktlinjerna för korrekt säkerhet som sammanfattas i din här bruksanvisningen kan det medföra allvarlig personskador och att egendom skadas. Läs hela bruksanvisningen innan du använder din ugn för barbecuepizza.

**OBSERVERA: DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN GÄLLER FÖR BÅDE MODELLEN I ROSTFRITT STÅL OCH DEN SVARTA LA HACIENDA-UGNEN FÖR BARBECUEPIZZA.**

# Skötsel och användning

Läs dessa varningar i sin helhet och spara dem för framtida bruk.

## RENGÖRING

- Använd inte rengöringsmedel eller vätskor för att göra ren pizzastenen. Behåll istället värmen i din ugn för barbecuepizza under 15 minuter efter du har avslutat tillagningen och skrapa av eventuella kvarsittande rester. Den proceduren är tillräcklig, pizzastenen behöver inte tvättas.

## SLÄCKNING

- Flytta endast ugnen för barbecuepizza från grillen efter ugnen är fullständigt kall. Efter du har stängt av din barbecuegrill är den optimala avsvälningstiden 2 timmar. Observera att om en kolgrill används kan det ta längre tid innan den har svalnat, så var försiktig eftersom den fortfarande kan vara varm. Använd inte vatten för att påskynda avsvälningprocessen.

## FÖRVARING

- Din ugn för barbecuepizza är utformad att användas utomhus. Men det rekommenderas att den förvaras inomhus när den inte används.

**NOTERA: PIZZASTENEN ÄR EN NATURPRODUKT SÅ FÄRGFÖRÄNDRINGAR KAN UPPSTÅ MED TIDEN. DET KOMMER INTE ATT PÅVERKA PRESTANDAN HOS DIN UGN FÖR BARBECUEPIZZA.**

**UGNEN FÖR BARBECUEPIZZA KAN MISSFÄRGA MED TIDEN PÅ GRUNDAVEXPONERING FÖR EXTREMT HÖGA TEMPERATURER. DET KOMMER INTE ATT PÅVERKA PRESTANDAN.**

# Komma igång

Läs dessa varningar i sin helhet och spara dem för framtida bruk.

- Var extra försiktig när du packar upp och monterar ihop din ugn för barbecuepizza. Pizzastenen är bräcklig och kan gå sönder om den tappas. Hantera den försiktigt!
- Placera huvudenheten på en plan yta och avlägsna först all plast eller annat skyddande material, placera sedan pizzastenen i ugnen för barbecuepizza.
- Ställ din ugn för barbecuepizza på gasbarbecuegrillen innan du tänder barbecuegrillen. Om du använder en kolbarbecuegrill, tänd den i enlighet med tillverkarens anvisningar innan du placerar pizzaugnen ovanpå barbecuegrillen.
- Din ugn för barbecuepizza ska upphetas med grillhuvan i öppet läge. Kom ihåg att inte lämna din barbecuegrill obevakad.
- Låt inte din ugn för barbecuepizza konstant behålla temperaturen i området för den övre temperaturgränsen, som anges "Hot" (het), eftersom det kan skada enheten. Temperaturområdet som anges "Ideal" (idealisk) kommer att ge de bästa tillagningsresultat.

# Komma igång

Läs dessa varningar i sin helhet och spara dem för framtida bruk.

- Tvätta alltid händerna före och efter hantering av rått kött och innan du äter.
- Håll alltid rått kött borta från tillagat kött och annan mat.
- Se alltid till att redskap är rena och fria från gamla matrester före tillagningen.
- Se alltid till att köttet är ordentligt genomstekt innan det äts.
- Använd inte samma redskap för att hantera rått och tillagat kött.
- **Varning!** Att äta rått eller otillräckligt tillagat kött kan orsaka matförgiftning.
- För att minska risken för otillräckligt tillagat kött, skär igenom det för att kontrollera att det är helt genomstekt.
- **Varning!** Om köttet har tillagts ordentligt kommer köttsaften att vara transparent. Det ska inte finnas rester av rosa eller röd köttsaft eller rosa/röd färg på köttet.
- Det rekommenderas att stora köttbitar och bitar med ben lagas till innan de slutligen tillagas i ugnen för barbecuepizza.
- Efter tillagningen, rengör alltid alla redskap som du har använt.
- Innan tillagningen startar, kom ihåg att all mat som innehåller eller är täckt av fett, olja eller smör inte ska komma i direkt kontakt med tillagningsutrymmet i ugnen för barbecuepizza, eftersom stenen kommer att absorbera fett, olja och smör och orsaka fläckar, lukter och rök och även kan förstöra smaken på framtida mat i ugnen. Istället ska mat som tillagas med fett placeras på bakplåt, stekpanna eller kastrull helt och hållet tillverkade av metall.

# Information för säker tillagning

Läs dessa varningar i sin helhet och spara dem för framtida bruk.

1. För att uppnå önskat temperaturintervall i din ugn för barbecuepizza, justera inställningen av gaslågan på din gasbarbecuegrill eller justera luftdraget om du använder en kolgrill. Observera att upphettningstiden kan variera beroende på barbecuegrillen. För bästa resultat ska temperaturvisaren befinna sig i "ideal"-området.
2. Använd ca 2 msk mjöl för att mjöla en pizzaspade av trä och sprid ut jämt över ytan. Ta bort överflödigt mjöl.
3. Efter degen har kavlat ut placeras den på den mjölade pizzaspaden. Gör din pizza och välj såser och toppingar efter smak. Var försiktig så att du inte spiller säs eller topping på träspaden eftersom det kan göra att pizzan fastnar på den.
4. Placera träspaden halvvägs in i pizzaugnen, använd en snabb rörelse framåt och bakåt för att placera pizzan i ugnen dra ut spaden. Kom ihåg att tillagningsutrymmet kommer att vara väldigt varmt. Används inte pizzaspaden på korrekt sätt för att placera pizzan i ugnen, kan det orsaka allvarliga personskador.
5. Efter pizzan har placerats i tillagningsutrymmet kommer den börja gräddas. Ugnen för barbecuepizza är varmare på baksidan, så du kommer att behöva rotera pizzan var 20–30 sekund för att uppnå en jämn gräddning.
6. Efter du är nöjd med hur pizzan har gräddats (ca 3–5 minuter beroende på din barbecuegrill och tjockleken på degen), tar du ut den med hjälp av en pizzaspade i metall.

# Avvertenze di sicurezza

Leggere bene queste avvertenze e conservarle per poterle consultare in futuro.

## AVVERTENZE

- Non utilizzare al chiuso.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggia il Forno Pizza per BBQ perché può raggiungere temperature molto elevate durante l'uso.
- Fare attenzione perché gli indumenti o altri materiali infiammabili non entrino in contatto con le superfici roventi e non vi si avvicinino finché il forno non si sia raffreddato. I tessuti possono prendere fuoco e arrecare gravi lesioni.
- La pietra per pizza è fragile e si può rompere se viene fatta cadere. Maneggiare con cura.
- Il Forno Pizza per BBQ è studiato per l'uso all'aperto in una zona ben ventilata e solo su un barbecue sufficientemente robusto e sottoposto a corretta manutenzione. Il forno per pizza non deve essere utilizzato per il riscaldamento.
- Il Forno Pizza per BBQ diventa estremamente caldo. Non toccare mai le sue parti quando è in uso.
- Non utilizzare né conservare benzina, acquaragia, liquido per accendini, alcol, carbone, prodotti lignei o altre simili sostanze chimiche infiammabili all'interno della camera di cottura.
- Non lasciare mai il Forno Pizza per BBQ incustodito quando è in uso.
- **ATTENZIONE!** Tenere lontani bambini e animali domestici
- Tenere il Forno Pizza per BBQ a una distanza minima di 1 metro dai materiali combustibili.
- Utilizzare unicamente utensili resistenti al calore quando si cucina con il Forno Pizza per BBQ. Non utilizzare vetro, plastica o silicone.
- Non ostruire la ventilazione del barbecue o del Forno Pizza per BBQ.
- Non lasciare il cibo incustodito nel Forno Pizza per BBQ.
- In caso di incendio dei residui di grasso, spegnere immediatamente il gas chiudendo la bombola.
- Chiudere tutte le valvole del gas del barbecue, inclusa la bombola, dopo aver usato il Forno Pizza per BBQ.
- Non lasciare che si formino accumuli di gas non bruciato nel barbecue prima di usare il Forno Pizza per BBQ.
- Non chinarsi mai sul barbecue durante l'accensione.
- Non modificare mai la costruzione del barbecue per montarvi sopra il Forno Pizza per BBQ.
- **ATTENZIONE!** Questo prodotto diventa molto caldo, non spostare durante l'uso.



**AVVERTENZA:** il mancato rispetto delle opportune linee guida di sicurezza riportate in questo manuale può provocare gravi lesioni alle persone e danni alle cose. Leggere il manuale in ogni sua parte prima di usare il Forno Pizza per BBQ.

**NB: QUESTO MANUALE DI ISTRUZIONI È VALIDO SIA PER IL MODELLO DI FORNO PIZZA PER BBQ LA HACIENDA IN ACCIAIO INOX CHE PER IL MODELLO NERO.**

# Uso e manutenzione

Leggere bene queste avvertenze e conservarle per poterle consultare in futuro.

## PULIZIA

- Non utilizzare liquidi o agenti detergenti per pulire la pietra per pizza. Invece, mantenere il calore all'interno del Forno Pizza per BBQ per 15 minuti al termine della cottura e grattare via eventuali residui. Questa operazione è sufficiente, non è necessario lavare la pietra per pizza.

## SPEGNIMENTO

- Rimuovere il Forno Pizza per BBQ dalla griglia solo a raffreddamento completo. Dopo aver spento il barbecue, il tempo di raffreddamento ottimale è di 2 ore. NB: se si utilizza un barbecue a carbone, potrebbe essere necessario più tempo per raggiungere il raffreddamento completo. Si raccomanda la massima attenzione perché l'apparecchio potrebbe essere ancora caldo. Non utilizzare acqua per accelerare il processo di raffreddamento.

## CONSERVAZIONE

- Il Forno Pizza per BBQ è progettato per l'utilizzo all'aperto. Tuttavia, raccomandiamo di conservare il prodotto in un ambiente chiuso quando non lo si utilizza.

**NOTA: LA PIETRA PER PIZZA È UN PRODOTTO NATURALE, PER CUI PUÒ ESSERE SOGGETTA A MUTAZIONI DI COLORE NEL TEMPO. CIÒ NON ALTERA LE PRESTAZIONI DEL FORNO PIZZA PER BBQ.**

**IL FORNO PIZZA PER BBQ PUÒ SCOLORIRE NEL TEMPO A CAUSA DELL'ESPOSIZIONE A TEMPERATURE ESTREMAMENTE CALDE. CIÒ NON NE ALTERA LE PRESTAZIONI.**

# Per iniziare

Leggere bene queste avvertenze e conservarle per poterle consultare in futuro.

- Fare molta attenzione quando si estrae il Forno Pizza per BBQ dall'imballo e durante l'assemblaggio. La pietra per pizza è fragile e si può rompere se viene fatta cadere. Maneggiare con cura.
- Posizionare il corpo principale su una superficie piana e rimuovere prima tutta la plastica o il materiale protettivo, quindi inserire la pietra per pizza nel Forno Pizza per BBQ.
- Sistemare il Forno Pizza per BBQ sulla griglia prima di accendere il barbecue a gas. Se si utilizza un barbecue a carbone, accenderlo seguendo le istruzioni del produttore prima di posizionare il forno per pizza sopra la griglia di cottura.
- Il Forno Pizza per BBQ deve essere riscaldato con la cappa del barbecue in posizione aperta. Attenzione: ricordiamo di non lasciare incustodito il barbecue.
- Evitare che il Forno Pizza per BBQ mantenga costantemente la temperatura al limite superiore della zona calda mostrata per non danneggiare l'unità. La temperatura della zona ideale produce i migliori risultati di cottura.



# Informazioni di sicurezza per la cottura

Leggere bene queste avvertenze e conservarle per poterle consultare in futuro.

- Lavarsi sempre le mani prima e dopo aver maneggiato carne cruda e prima di mangiare.
- Tenere sempre la carne cruda lontano dalla carne cotta e dagli altri alimenti.
- Assicurarci sempre che gli utensili siano puliti e privi di residui di cibo prima di cucinare.
- Assicurarci sempre che tutta la carne sia ben cotta prima della consumazione.
- Non utilizzare gli stessi utensili per toccare carni crude e cotte.
- Attenzione: la consumazione di carne cruda o poco cotta può provocare intossicazione alimentare.
- Per ridurre il rischio di consumare carne ancora cruda, tagliarla per verificarne la cottura all'interno.
- Attenzione: se la carne è stata cotta a sufficienza, i succhi dovrebbero essere chiari e non dovrebbero esservi tracce di succhi rosa/rossi o colorazione della carne.
- Si raccomanda di pre-cuocere i pezzi e i tagli di carne più grandi prima di cuocerli nel Forno Pizza per BBQ.
- Dopo la cottura, lavare sempre gli utensili usati.
- Prima di iniziare la cottura, i cibi contenenti o rivestiti di grassi, olio o burro non devono entrare in contatto diretto con la camera di cottura del Forno Pizza per BBQ in quanto la pietra li assorbe macchiandosi e provocando odore e fumo. È inoltre possibile la contaminazione in futuro del sapore degli alimenti cucinati. Invece, questi devono essere sistemati su una teglia di metallo, una padella di metallo o in ghisa.

## Istruzioni di cottura

Leggere bene queste avvertenze e conservarle per poterle consultare in futuro.

1. Per raggiungere l'intervallo di temperatura desiderato per la cottura dei cibi nel Forno Pizza per BBQ, regolare le impostazioni del fornello sul barbecue a gas o aggiustare le aperture se si utilizza un barbecue a carbone. Ricordiamo che i tempi di riscaldamento possono variare a seconda del barbecue. Per risultati ottimali, il quadrante della temperatura deve essere impostato sulla zona "ideale".
2. Spolverare circa 2 cucchiaini di farina su una pala di legno per pizza e disperdere uniformemente sulla superficie. Rimuovere eventuale farina in eccesso.
3. Una volta distesa, sistemare la pasta sulla pala di legno ricoperta di farina. Preparare la pizza utilizzando le salse e i condimenti selezionati. Prestare attenzione perché le salse o i condimenti non finiscano sopra la pala facendovi aderire sopra la pasta.
4. Posizionare la pala di legno al centro del forno per pizza. Con un rapido movimento avanti e indietro, rimuovere la pala lasciando la pizza all'interno. Ricordare che la camera di cottura è molto calda e il mancato utilizzo di una pala apposita per il posizionamento della pizza all'interno potrebbe provocare lesioni gravi.
5. Una volta all'interno della camera di cottura, la pizza inizia a cuocere. Il Forno Pizza per BBQ è più caldo in fondo, per cui occorre ruotare la pizza ogni 20-30 secondi per raggiungere una cottura uniforme.
6. Dopo essersi assicurati che la pizza sia cotta secondo i propri requisiti (circa 3-5 minuti a seconda del barbecue e dello spessore della pasta), la si può rimuovere usando una pala per pizza in metallo.



La Hacienda Ltd,  
Hangar 27, Site C,  
Aston Down Airfield,  
Nr Stroud, GL6 8HR, UK  
[sales@lahacienda.co.uk](mailto:sales@lahacienda.co.uk)  
[www.lahacienda.co.uk](http://www.lahacienda.co.uk)  
01285 762 060