



MYPIZZA

== WOOD-FIRED OVEN ==

FI: KÄYTTÖOHJE

EN: USER MANUAL

DE: GEBRAUCHSANLEITUNG

NL: GEBRUIKERSHANDLEIDING

IT: ISTRUZIONI PER L'USO





Kiitos, kun ostit kotimaisen MyPizzan!

Lue nämä ohjeet huolella ennen tuotteen käyttöä.

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

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

Käytä vain laadukkaita puupellettejä: laatuluokka 1, EN-koodi A1!

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

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

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

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

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

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

10. Ota pizza uunista ja paista seuraava!

11. **Sammuttaminen:** Anna pellettien palaa loppuun

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

MyPizzan parhaat vinkit

Luukun pitäminen auki saattaa aiheuttaa pellettien turpoamisen.

Pidä pelletit aina lämpimissä sisätiloissa, muuten ne keräävät kosteutta ja turpoavat syöttöputkeen laitettaessa. Jos pelletit turpoavat, ne eivät mene palotilaan ja tuli sammuu. Kosteutta keränneet pelletit eivät myöskään lämmitä yhtä tehokkaasti.

Ilman suhteellinen kosteus voi vaikuttaa pellettien turpoamiseen. Jos syöttöputki tukkeutuu eivätkä pelletit kulkeudu alaspäin, avaa syöttöputken kansi ja työnnä pelletit eteenpäin syöttöputkessa tarpeeksi pitkän kepin avulla. Tukkeutumista voi myös ehkäistä lisäämällä pellettejä vähemmän kerrallaan.

Puhdista MyPizza-uuni käytön jälkeen, kun uuni on jäähtynyt. Nosta syöttöputkea sen verran, että saat polttokaukalon pois, kaada vanhat tuhkat pois ja puhdista polttokaukalon ilma-aukot. Ota paistokivi ulos ja pese se.

MyPizza-uuni vaihtaa kuumuessaan väriä, ja teräs myös taipuu lämmön seurauksena. Nämä ovat tavallisia ominaisuuksia teräkselle.

Vesi voi vahingoittaa kuumaa uunia.

VAROITUS: Uunin kaikki pinnat puukahvoja lukuunottamatta ovat kuumia käytön aikana, joten älä koske niihin.

TAKUU: MyPizzalla on 1 vuoden takuu ostopäivästä. Takuu ei kuitenkaan koske pizzakiveä/vuolukiveä, koska luonnonkivelle ei voida antaa kestävyystakuuta.

Lisätietoja:
www.mypizzamoments.com

Seuraa MyPizzaa sosiaalisessa mediassa:

Facebook: @MyPizzaMoments
Instagram: @MyPizzaMoments
Youtube: MyPizza



Thank you for purchasing MyPizza from Lapland!

Read instructions carefully before using the product.

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

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

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

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

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

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

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

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

Hint: The pizza gets baked quicker deeper inside the

oven and more slowly near the oven door.

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

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

General Advice and Hints

Store the pellets in a warm and dry place; otherwise they might get damp and swell. If the pellets are damp, they will not burn and the fire will go out. Pellets that have absorbed moisture might not heat as effectively.

The relative humidity might cause swelling of pellets. If the pellets are stuck in the pellet hopper, use a long enough stick to push the pellets downwards in the pellet hopper. You can prevent clogging by using less pellets in the pellet hopper.

Always clean MyPizza after use, after the oven has cooled down. Lift the pellet hopper so that you can take the grate out, remove the ashes and clean up the air ventilation holes of the grate. Remove the baking stone and wash it.

MyPizza oven changes colour when hot, and the stainless steel might bend. These are normal features of stainless steel.

Water can damage a hot pizza oven.

WARNING: All the surfaces of the oven excluding the wooden handles will become hot when the oven is in use. Do not touch the hot steel.

WARRANTY: 1 year. Please note: The warranty does NOT cover the Baking Stone/the soapstone, because natural stone can't be durability-guaranteed.

More information:

www.mypizzamoments.com/en

Follow MyPizza:

Facebook: @MyPizzaMoments
Instagram: @MyPizzaMoments
Youtube: MyPizza



Danke, dass Sie sich für MyPizza entschieden haben!

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung durch.

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

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

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

4. Füllen Sie den Feuerrost so, dass Sie die Löcher für die Luftzirkulation in der Mitte noch sehen können, wie im Bild. Dies ermöglicht es Ihnen, das Zuführungsrohr in seine niedrigste Position zu senken.
5. Tragen Sie auf beiden Seiten des Feuerrosts Ethanol-Gel auf den Pellets auf und setzen Sie die Pellets in Brand.
6. Schieben Sie den Feuerrost in den Ofen und platzieren Sie die Pelletschaufel an ihrem Platz auf dem Zuführungsrohr. Lassen Sie die Pellets circa 10 Minuten lang frei brennen. Berühren Sie danach den Feuerrost nicht mehr. Stellen Sie sicher, dass die Ofentür gut verschlossen ist.
7. Nachdem die Pellets circa 10 Minuten lang gebrannt haben, senken Sie das Zuführungsrohr in die niedrigste mögliche Position und füllen Sie das Zuführungsrohr mit Pellets. Wenn das Zuführungsrohr voll ist, heben Sie das Zuführungsrohr circa 1 cm hoch. Lassen Sie den Pizzaofen circa 20 bis 30 Minuten warm werden. Fügen Sie bei Bedarf Pellets hinzu.

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

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

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

9. Verwenden Sie die Pizzaschaufel, um die Pizza in den Ofen zu befördern. **Schließen Sie die Ofenklappe. Bitte halten Sie die Türe geschlossen, während die Pizza im Ofen ist. Öffnen Sie die Türe nur, wenn Sie die Pizza**

drehen oder um sie am Ende herauszunehmen. Backen Sie die Pizza circa 2 bis 5 Minuten lang mit geschlossener Ofenklappe. Sie können durch das Flammenlogo beobachten, wie die Pizza gebacken wird. Drehen Sie die Pizza 2- bis 3-mal, damit sie auf allen Seiten gleichmäßig gebacken wird. Wenn Sie die Pizza drehen, geben Sie die Pizza auf die Schaufel, nehmen Sie sie aus dem Ofen und drehen sie die Pizza auf der Schaufel. Schieben Sie die Pizza zurück in den Ofen und schließen Sie die Ofenklappe.

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

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

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

Allgemeine Hinweise und Tipps

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

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

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

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

Wasser kann den Pizzaofen beschädigen, wenn er heiß ist.

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

GARANTIE: 1 Jahr. Die Garantie gilt sowieso nicht für den Pizzastein des MyPizzas.

Weitere Information:

www.mypizzamoments.com/de

Verfolgen Sie MyPizza in den sozialen Medien:

Facebook & Instagram: @MyPizzaMoments

Youtube: MyPizza



Bedankt voor uw aankoop van de MyPizza oven!

Lees de instructies altijd aandachtig voordat u het product gebruikt.

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

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

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

4. Vul de voorraad container zodanig dat de luchtcirculatie gaten in het midden zichtbaar blijven (zie foto). Dit maakt het mogelijk om de pellet trechter op de laagste stand te plaatsen.

5. Voeg een klein beetje ethanolgel toe op de houtpellets, doe dit aan beide zijden van de container, steek de ethanolgel aan.

6. Plaats de container in de oven en zet de pellet schep op zijn plaats. Laat de houtpellets ongeveer 10 minuten vrij branden. Raak de container tijdens het branden niet aan, deze wordt tijdens gebruik heet! Zorg dat de ovendeur gesloten is.

7. Wanneer de oven ongeveer 10 minuten vrij brand, plaats dan de pellet schep tot de laagst mogelijke positie en vul de container van bovenaf met houtpellets. Wanneer de container volledig is gevuld, til dan de pellet trechter ongeveer 1 cm omhoog. Laat de pizzaoven gedurende 20 tot 30 minuten opwarmen. Vul de container bij met houtpellets wanneer dit nodig is.

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

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

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

9. Gebruikt de pizzaschep om de pizza in de oven te plaatsen. **Sluit hierna de ovendeur. Houdt de ovendeur gesloten tijdens het bakken van de pizza, open deze enkel om de pizza rond te draaien en voor het plaatsen en uitnemen van de pizza.** Bak de pizza in ongeveer 2 tot 5 minuten met een gesloten ovendeur. Door het MyPizza logo van de ovendeur kunt u kijken hoe uw

pizza wordt gebakken. Draai de pizza 2-3 maal zodat de pizza gelijkmatig en rondom wordt gebakken. Bij het draaien van de pizza schuift u de pizza op de pizzaschep, haalt u de pizza uit de oven en draait u de pizza op de pizzaschep. Leg hierna de pizza weer terug in de oven en sluit de ovendeur.

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

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

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

Algemeen advies en tips:

Bewaar de houtpellets in een warme en droge plaats. Als de pellets vochtig zijn, zullen ze niet branden en het vuur zal dan worden gedoofd. Pellets die vocht hebben geabsorbeerd verwarmen mogelijk niet effectief genoeg.

Vocht kan leiden tot zwelling van de houtpellets. Als de pellets vastzitten in de pellet container, gebruik dan een lange stok om de pellets naar beneden te duwen in de pellet trechter. U kunt verstopping voorkomen door minder pellets in de pellet trechter te deponeren.

Maak de MyPizza oven altijd na gebruik weer netjes schoon. Doe dit nadat de oven volledig is afgekoeld. Til de pellet trechter omhoog en neem de container uit de oven, verwijder de as en maak de luchtcirculatiegaten schoon. Verwijder het bakplateau en was deze af.

De MyPizza oven zal na verloop van tijd veranderen van kleur en het RVS zou kunnen buigen, dit komt door de warmte van de oven. Dit is normaal bij het gebruiken van rvs.

Water kan een hete pizzaoven beschadigen.

WAARNING: Alle oppervlakken van de oven, met uitzondering van de houten handvaten, worden warm wanneer de oven in gebruik is. Raak nooit de oven aan tijdens gebruik!

GARANTIE: 1 jaar. Let op: de garantie is NIET van toepassing op de spekstenen bakplaat, omdat natuursteen niet gegarandeerd duurzaam hoeft te zijn.

Meer informatie:

www.mypizzamoments.com/en

Volg MyPizza:

Facebook & Instagram: @MyPizzaMoments
Youtube: MyPizza



Grazie per aver acquistato MyPizza!

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il prodotto.

Usa sempre il forno MyPizza su una superficie non infiammabile e ad almeno due metri di distanza dagli edifici. Aprire la porta del forno solo quando si mette o si toglie la pizza dal forno, altrimenti tenere la porta del forno chiusa.

1. Apri il serbatoio pellet.
2. Estrai la griglia.
3. Riempi la griglia di pellet.

Usa pellet in legno adatti al barbecue (standard europeo EN classe A1)

4. Riempi la grata assicurandoti che i fori per la circolazione dell'aria centrali siano liberi e visibili (come in figura). Questo permetterà di abbassare al massimo il serbatoio pellet.
5. Spargi il gel di etanolo sui pellet da entrambi i lati della griglia e accendi i pellet.
6. Posiziona la grata nel forno e riporre la paletta per pellet nell'apposita posizione sul serbatoio pellet. Lascia bruciare liberamente i pellet per circa 10 minuti. Non toccare la grata. Assicurarsi di aver chiuso bene la porta del forno.
7. Dopo aver lasciato bruciare i pellet per circa 10 minuti, abbassa al massimo il serbatoio pellet e riempi nuovamente il serbatoio di pellet. Quando sarà pieno, solleva di circa 1 cm il serbatoio. Lascia scaldare il forno per 20 o 30 minuti. Se necessario, aggiungi altri pellet.

Consiglio: Ci vuole tempo per imparare a regolare la temperatura in modo efficiente. Non sollevare troppo il serbatoio, o il forno potrebbe diventare troppo caldo. Più basso è il serbatoio, più bassa sarà la temperatura del forno.

8. Spargi della farina sulla pala, quindi posizionali sopra la tua pizza. Usa più farina per far scivolare più facilmente la pizza nel forno.

Consiglio: Prova a usare farina grezza (semola) sulla pala e sotto la pizza. La farina grezza non viene assorbita dall'impasto e permette di spostare la pizza più facilmente.

9. Usa la pala per posizionare la pizza nel forno, quindi chiudi lo sportello del forno. **Temere chiusa la porta del forno durante la cottura della pizza. Aprire la porta solamente per ruotare, mettere o togliere la pizza dal forno.** Cuoci la pizza per 2-5 minuti con lo sportello chiuso. Puoi osservare la cottura attraverso il logo a fiamma. Ruota la pizza 2 o 3 volte nel forno per assicurarti che venga cotta uniformemente. Per ruotare la pizza, raccoglila con la pala, estraila, ruotala e inseriscila nuovamente nel forno.

Consiglio: La pizza si cuoce più velocemente sul fondo del forno e più lentamente vicino allo sportello.

10. Tira fuori la tua pizza dal forno e prepara la successiva!

11. Per spegnere il forno: Lascia bruciare tutti i pellet rimasti tenendo lo sportello chiuso e la paletta per pellet in posizione. Quando non vedi più fiamme guardando nello sportello del forno, controlla il serbatoio pellet per assicurarti che il fuoco sia completamente spento.

Altri avvisi e consigli:

Conserva i pellet in un luogo tiepido e asciutto per evitare che l'umidità li renda gonfi e bagnati. Se i pellet sono bagnati non bruceranno e il fuoco si spegnerà. I pellet che hanno assorbito umidità potrebbero non riscaldare in modo efficace.

L'umidità può causare gonfiore del pellet. Se i pellet sono bloccati nel serbatoio, utilizzare un utensile abbastanza lungo per spingerlo verso il basso del serbatoio. Per evitare l'intasamento utilizzare meno pellet nel serbatoio.

Pulisci con cura MyPizza dopo ogni utilizzo, quando il forno si è raffreddato. Solleva il serbatoio per poter estrarre la grata, rimuovi la cenere e pulisci i fori di ventilazione. Rimuovi la pietra refrattaria e lavalà.

Il forno MyPizza cambia colore quando è incandescente e l'acciaio inossidabile potrebbe deformarsi. Si tratta del normale comportamento dell'acciaio inossidabile.

Usare acqua sul forno caldo potrebbe danneggiarlo.

Tutte le superfici del forno, escluse le maniglie, diventeranno incandescenti mentre il forno è in funzione. Non toccare l'acciaio incandescente.

ATTENZIONE: Tutte le superfici del forno, con l'eccezione della maniglia dello sportello anteriore e di quelle in legno, diventano roventi durante l'utilizzo. Non toccare!

GARANZIA: Tutte le parti del Forno MyPizza sono garantite per un anno contro i difetti di fabbrica. La garanzia non si applica alle pietre refrattarie, che sono fatte di materiali reperiti in natura, e la cui durata non può essere garantita.

Per maggiori informazioni:
www.mypizzamoments.com/en

Seguici sui nostri social:

Facebook & Instagram: @MyPizzaMoments
Youtube: MyPizza

Safety and Legal Disclaimer

Before assembling, installing and using MyPizza, please read the following legal disclaimer. Failure to comply with these provisions may result in property damage, personal injury or even death.

- MyPizza is for outdoor use only. Never use MyPizza in an enclosed space. Check local laws and regulations for specified distance requirements between outdoor cookers and structures.
- MyPizza is not intended for and should never be used as a heater.
- Always place MyPizza on a sturdy and non-flammable surface away from any structures.
- Do not use MyPizza until it is fully assembled with all parts securely fastened.
- Keep MyPizza away from flammable or combustible materials, liquids and vapours.
- Do not add lighter fluid/lighter gel on hot pellets.
- Always keep the oven door closed except when placing pizza into the oven or when taking one out.
- Please notice that flames can also blow from the oven door or from the back where the pellet grate is, or from the top of the chimney. Flames can also blow from the top of the pellet hopper when the lid is opened.
- Toxic fumes can accumulate and may cause asphyxiation.
- When in use, MyPizza can reach up to 1040°F (560 °C). All metal surfaces will become hot when the oven is in use. Do not touch the hot surfaces. Skin contact with hot metal surface can cause burns.
- Always use protective heat resistant gloves when handling MyPizza.
- Never leave MyPizza unattended when in use.
- MyPizza is to be used by responsible adults only. Always keep children and pets away from MyPizza.
- Do not use MyPizza in heavy wind.
- Keep electrical cords away from MyPizza.
- Do not attempt to move MyPizza when it is in use or still hot.
- Always clean MyPizza after use. Before cleaning it, make sure that it has cooled down properly. MyPizza will remain hot for some time even after visible flames have died down. Allow minimum of 60–90 minutes for it to cool down.
- Do not cover, move or store MyPizza until it has cooled down properly. Also make sure that all fire and glowing embers are gone from the burner before storing it.
- MyPizza is safe to use when used as intended and according to safety guidelines. It is the user's responsibility to maintain safe operation of MyPizza and to exercise reasonable standards of care at all times.

POLAR METALLI OY DOES NOT ACCEPT ANY RESPONSIBILITY, LEGAL OR OTHERWISE, FOR THE INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGE TO PROPERTY OR PERSONS RESULTING FROM THE USE OF MYPIZZA WHICH DOES NOT OR DID NOT COMPLY WITH THE PROVISIONS OF THIS LEGAL DISCLAIMER.

POLAR METALLI OY SHALL IN NO EVENT BE LIABLE FOR ANY INDIRECT, SPECIAL, CONSEQUENTIAL OR OTHER DAMAGES OF ANY NATURE WHATSOEVER IN EXCESS OF THE ORIGINAL PURCHASE PRICE OF MYPIZZA.

Reseptejä / Recipes / Rezepte

FI: Yön yli kohonnut pizzataikina

(5 pizzapohjaa)

Taikinan kohottaminen kylmässä yön yli antaa pohjalle ainutlaatuisen, syvän maun. Valmista taikina 1–2 päivää ennen pizzan tarjoamista.

Ainekset

500 g vehnäjauhoja
3,2 dl vettä
2 tl suolaa
5 g kuivahiivaa
2 rkl oliiviöljyä

Valmistusohjeet

1. Sekoita keskenään jauhot, suola ja kuivahiiva. Lisää jauhoseos kädenlämpöiseen veteen. Lisää viimeisenä öljy.
 2. Alusta noin 10 minuuttia, kunnes taikina on kimmoisaa. Yleiskoneella saat parhaan lopputuloksen.
 3. Anna taikinan kohota liinan alla tai kannellisessa kulhossa 20 minuuttia. Kun taikina on kohonnut hieman, laita taikina kohoamaan jääkaappiin. Anna kohota jääkaapissa 1–2 vuorokautta.
 4. Ota taikina lämpenemään noin tunti ennen leipomista. Jaa taikina viideksi pienemmäksi palloksi. Venytä tai kauli taikinapalat ohuiksi pizzapohjiksi.
- Levitä päälle haluamasi täytteet ja paista!

EN: Overnight Pizza Dough

(5 pizza bases)

Letting the dough rise overnight in a cool place gives the base a unique, deep flavour. Prepare the dough 1–2 days before serving pizza.

Ingredients

500 g wheat flour
3,2 dl water
2 tsp salt
5 g dry yeast
2 tbsp olive oil

Method

1. Combine flour, salt and yeast in a bowl. Add the flour mixture to lukewarm water. Add olive oil.
 2. Knead for about 10 minutes, until it becomes slightly tacky. Using a stand mixer will help you to reach the optimal result.
 3. Let the dough rest and rise for 20 minutes, under a cloth or in a covered bowl. When the dough has risen slightly, put it in the fridge. Let rise in the fridge for 1–2 days.
 4. Take the dough out of the fridge about an hour before baking. Divide into 5 equal pieces. Place a dough ball on a floured surface and stretch it with your fingers or with a rolling pin.
- Top as you wish and bake!

Reseptejä / Recipes / Rezepte

DE: Pizzateig über Nacht

(5 Pizzaböden)

Den Teil an einem kühlen Ort über Nacht gehen zu lassen verleiht dem Boden einen einzigartigen intensiven Geschmack. Den Teig 1–2 Tage vor dem Servieren der Pizza zubereiten.

Zutaten

500 g Mehl
3,2 dl Wasser
2 TL Salz
6 g Trockenhefe
2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben. In einer anderen Schüssel lauwarmes Wasser und Olivenöl mischen. Die Mehlmischung zu dem Wasser hinzugeben. Ungefähr 10 Minuten kneten, bis der Teig leicht klebrig wird. Mit einer Küchenmaschine kann das beste Ergebnis erzielt werden.
2. Den Teil 20 Minuten unter einem Tuch oder in einer zugedeckten Schüssel ruhen und gehen lassen. Wenn er leicht aufgegangen ist, in den Kühlschrank stellen. Im Kühlschrank 1–2 Tage gehen lassen.
3. Den Teil ungefähr eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. In 5 gleich große Stücke teilen. Eine Teigkugel auf eine bemehlte Fläche geben und mit den Fingern oder einem Nudelholz auswellen. Nach Wunsch belegen und backen.

FI: MyPizzan tulinen tomaattikastike

Ainekset

500 ml paseerattua tomaattikastiketta (luomu)
1 tl suolaa
2 tl sokeria
1 tl oreganoa
riipaus mustapippuria
n. 3 rkl chilikastiketta
3–6 valkosipulinkynttä

Valmistusohje

1. Tee kastike noin 2 tuntia ennen pizzan täyttämistä, jotta kastike ehtii maustua jääkaapissa.
2. Sekoita kaikki ainekset keskenään.
3. Mausta oman makusi mukaan.

Vinkki

Kokeile sopiva tulisuusaste muuttamalla chilikastikkeen ja valkosipulin määrää.

EN: MyPizza Spicy Tomato Sauce for Pizza

Ingredients

500 ml tomato purée
1 teaspoon salt
2 teaspoons sugar
1 teaspoon oregano
black pepper
3 tablespoons chilli sauce
3 to 6 gloves of garlic

Method

1. Mix all ingredients in a bowl. Add spices according to your own taste.
2. Let the sauce rest for 2 hours in a refrigerator.

Hint

Try changing the amount of chilli sauce and garlic.

DE: MyPizza Pikante Tomatensauce

Zutaten

500 ml durchgeseibtes Bio-Tomatenpüree
1 TL Salz
2 TL Zucker
1 TL Oregano
Schwarzer Pfeffer
3 EL Chilli-Sauce
3-6 Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.
2. Gewürze nach Belieben hinzufügen

Tipp:

Vor dem Backen die Sauce für 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Menge an Chilli-Sauce und Knoblauch nach Belieben variieren.



MYPIZZA

== WOOD-FIRED OVEN ==

Valmistaja/Manufacturer:



Teollisuuskylänraitti 5
FI-94450 Keminmaa
FINLAND

Tel. +358 400 284 400
info@polarmetalli.fi
www.polarmetalli.fi