



Piccolo Pizza

OUTDOOR PELLET PIZZA OVEN

CONTENTS

Outdoor Pellet Fired Pizza Oven – Piccolo Pizza

Technical Data	Page 3
Safety Information	Page 3
Description of Components	Page 4
Assembling the Oven	Page 5
Before first Cook	Page 6
Using the Piccolo Pizza Oven	Page 7
Cleaning and Care	Page 8
Troubleshooting	Page 9
Customer Service	Page 9
Disposal and Recycling	Page 9
How to make Pizza Dough	Page 10
Accessories	Page 10
Spanish Instructions	Page 11-20

TECHNICAL DATA

Size (W/D/H):	407 x 813.5 x 832.6 mm
Weight:	15 Kg
Equipment:	Thermometer for °C and °F, Pizza Stone (330 x 330 mm), Fire Box, Feeder, Chimney, removable Door, Pizza Peel.
Accessories:	Bag

Subject to changes and potential errors concerning equipment features, technology, colour and design.

SAFETY INFORMATION

INTENDED USE - The appliance is intended for outdoor use only.

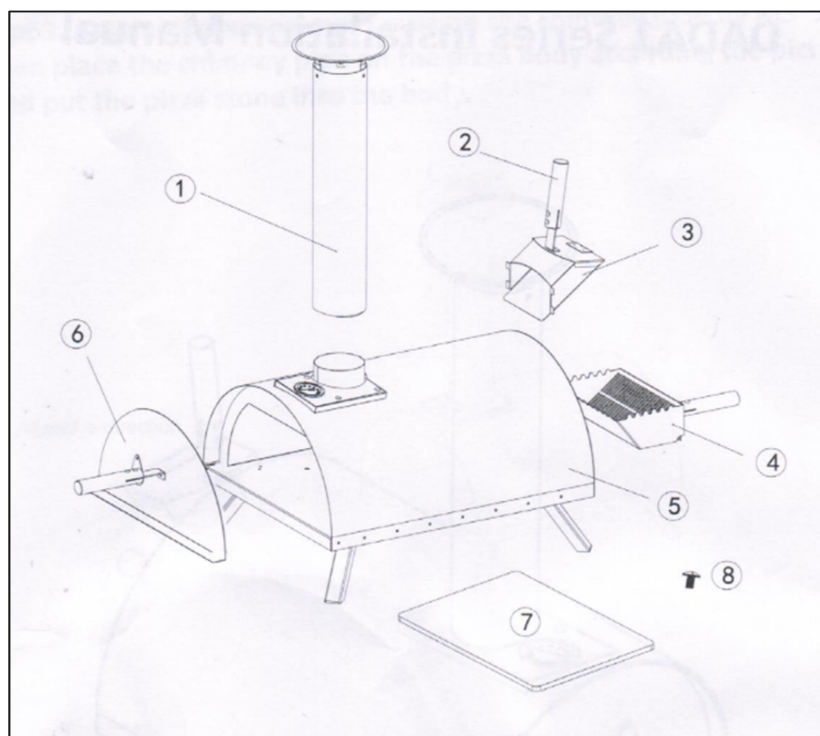
Please read this instruction manual carefully before using the appliance for the first time and retain it.

• The pizza oven may only be used outdoors, away from buildings. It must never be used indoors, or in garages, arbours etc. This is an acute danger of suffocation. • Place the oven on an even, fireproof surface. • Keep flammable fabrics and vapours away from the pizza oven. • Respect the local regulations and laws, stipulating when and where you may work with an open fire. • Never use pizza ovens on boats. • Never use pizza oven, if there is strong wind. • The pizza oven is not designed as a heating appliance and should not be used as such. • Keep a safety distance to the openings of the oven. • Flames may leap out of the openings (firebox, feeder, chimney, and door). • Always wear barbeque gloves when	• The pizza oven must only be used after proper installation. Make sure that all screws are firmly tightened. • The pizza oven should be maintained at regular intervals. • Only use wood, coal, briquettes or pellets for firing. • Warning! Do not use spirit or alcohol for firing or re-firing. • The pizza oven must never be left unsupervised while using it. If the firebox or the door is open, flying sparks can occur. Keep in mind that dry leaves; grass, etc. pose a possible fire hazard. • Keep electric cables away from the pizza oven. • The pizza oven must only be used by responsible adults. • Warning! Accessible parts can be very hot, keep children and animals away. • Don't leave flammable objects next to
--	--

you are working with the firebox and filling shaft to prevent burns. The oven's body will be hot after longer use. • Improper installation, adjustment and other changes, as well as lacking maintenance or upkeep can lead to injuries or material damage.	the oven. The pizza oven radiates heat to all sides. • Allow the pizza oven to cool down for at least 120 minutes after use. Even if no flames are visible, a strong residual heat can remain in the oven. • The pizza oven has to be cooled down completely before being covered and stores. • Do not modify the device.
--	--

If used properly and in accordance with the safety guidelines, the pizza oven can be used in a safe way and without danger. The user is responsible for taking all the safety measures and respecting the guidelines for appropriate use.

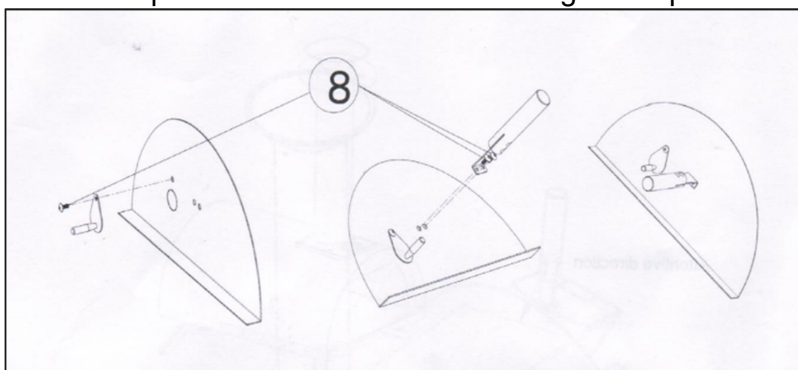
DESCRIPTION OF COMPONENTS



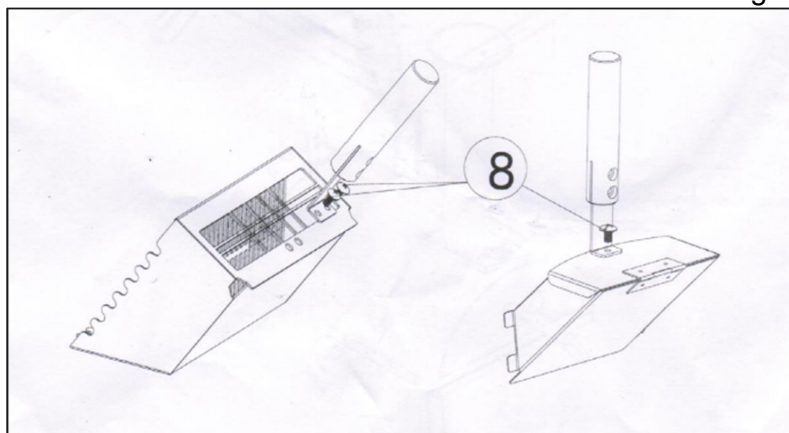
Number	Name	Quantity	Part Number
1	Chimney	1	
2	Handle	3	
3	Feeder	1	
4	Fire box	1	
5	Oven Body	1	
6	Door	1	
7	Pizza Stone	1	273-STONE-PICCOLO
8	M5 Bolt	13	
9	Pizza Peel	1	273-PIZZA-PEEL

ASSEMBLING THE OVEN

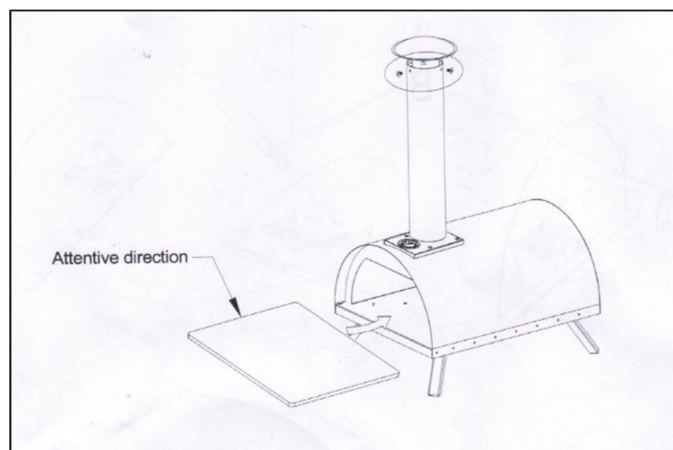
1. Assemble the air flap and wooden handle according to the picture.



2. Assemble the wooden handle on the feeder and fire box according to the picture.



3. Assemble the chimney cover on the chimney pipe using the M5*10 first. Then place the chimney pipe on the pizza body as per the picture below. Now put the pizza stone into the body.



BEFORE FIRST USE

1. Dampen a sponge with lukewarm water. Wring it out thoroughly and wipe the pizza stone clean once to remove production residues.
2. Clean the inside of the oven with water and a mild detergent to remove any production residues.

USING THE PICCOLO PIZZA OVEN

Always wear fireproof gloves while firing the pizza oven.

WOOD FIRING

1. Remove the firebox and fill it with kindling. Put a fire-lighter in the middle (**Warning!** Don't use liquid fire-lighters like spirit or petrol,) cover it with a few more sticks of kindling and ignite it.
2. Push the firebox into the pizza oven and wait until the wood burns evenly.
3. Pile up 1-2 logs via the feeder and wait until the wood is burned and no more smoke rises from the chimney.
4. When the oven thermometer shows around 400°C, open the door and push the pizza to the centre of the stone. Close the door.
5. Rotate the pizza by 180° once after 45 seconds.
6. You can observe the baking process of your pizza through the peephole.
7. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

SWITCHING OFF THE PICCOLO PIZZA OVEN

1. Close the door and let the oven burn out after use. This process can take up to 4 hours.
2. For quicker storing of the oven put on fireproof gloves, remove the firebox and put the contents into a bucket filled with water. Open the door of the pizza oven and allow the oven to cool completely for about 30 minutes.

FIRING WITH PELLETS

1. Put the pellets with the grill lighter into the firebox. As soon as it starts to burn, push the box into the pizza oven.
2. Pile up more pellets via the chute.
3. Wait until the pellets are completely burnt out and no more smoke rises from the chimney.
4. When the oven thermometer shows around 400°C, open the door and push the pizza to the centre of the stone. Close the door.
5. Rotate the pizza by 180° once after 45 seconds.
6. You can observe the baking process of your pizza through the peephole.
7. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

REFUELING

Always use fireproof gloves when filling and emptying the firebox.

Thanks to its double stainless steel cover with a wool filling, the inside of the pizza oven will be kept hot constantly for a very long time. If you notice the temperature is dropping, pile up a new charge of combustibles (wood, or pellets) into the firebox via the filling chute. Until you start baking the next pizza, you must wait until the combustibles have burnt through and no more smoke is rising from the chimney.

CLEANING AND CARE

CLEANING THE PICCOLO PIZZA OVEN

Allow the oven to cool down completely.

Empty the fire box after every use and sweep out the ashes completely with a brush.

1. Both the interior and exterior can be cleaned with water and a mild detergent.
2. The chimney should be removed and washed out frequently in order to clear away the layer of soot.

CLEANING THE PIZZA STONE

1. Remove the pizza stone from the Piccolo Pizza oven and carefully scrape off residues from the stone with a hob scraper or a sharp knife.
2. The pizza is a utility object and over time it will get stains from burnt on ingredients. This is completely normal and will not interfere with the functioning of the stone.
3. If you want to wash the stone with water – DO NOT USE DETERGENT. After washing it with water, let the stone dry in an oven for at least 3 hours at 80°C. You can also leave it to air dry in a warm area for 24 hours.

STORING PICCOLO PIZZA OVEN

1. Piccolo Pizza oven comes with 4 foldable stainless steel feet. The oven can be stored and transported more easily with the feet folded up. If you don't use the oven for a long time and if you want to save space, then you can also remove the chimney.
2. To prevent rusting and weathering, Piccolo Pizza oven should always be stored in a dry environment after it has completely cooled down. Cover the oven with a weather resistant tarpaulin or store it in the garage or garden house.

TROUBLESHOOTING

Please read the following information if the appliance does not work properly.

Problem	Solution
The fire blows out frequently.	Make sure that you don't add too many combustibles at once via the shaft. This may smother the fire.
The oven won't get hot.	Strong wind can impair the heating performance. Place the Piccolo Pizza oven in a wind-protected location. The fire is not burning properly. The thermometer is broken. Replace it.
The pizza turns black on one side.	Rotate your pizza by 180° after 45 seconds. The side, which is near the firebox, will receive more radiant heat than the one facing the door. To ensure even baking, turn the pizza.

CUSTOMER SERVICE

In principle our products have a legal warranty of 12 months. Further, claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts are excluded from any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact our customer service department.

Customer Service - +44 (0) 1253 600060

Email – customerservice@mi-fire.com

DISPOSAL / RECYCLING

Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong the durability.

If the appliance is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home. The product and packaging must be disposed of in accordance with local regulations. Contact your local waste disposal company or council if necessary.

HOW TO MAKE PIZZA DOUGH

INGREDIANTS

650g / 1lb 5oz 00 flour (or strong white flour)
7g sachet easy-blend yeast
2 tsp salt
25ml / 1 fl oz olive oil
50ml / 2fl oz warm milk
325ml / 11fl oz warm water

METHOD

1. Make the dough: mix the flour, yeast and salt together in a large mixing bowl and stir in the olive oil and milk. Gradually add the water, mixing well to form a soft dough.
2. Turn the dough out on to a floured work surface and knead for about five minutes, until smooth and elastic. Transfer to a clean bowl, cover with a damp tea towel and leave to rise for about 1½ hours, until doubled in size.
3. When the dough has risen, knock it back, then knead again until smooth, roll into a ball and set aside for 30 minutes to 1 hour until risen again.
4. Preheat the Piccolo Pizza oven to its highest setting.
5. Divide the dough into six balls and roll each out onto a lightly floured work surface until 20cm/8in in diameter. (You can also make one big pizza.)
6. Spread a little passata (or homemade tomato sauce) over each pizza base and top with your favourite toppings.
7. Bake the pizzas in the oven for 2-3 minutes until the bases are crisp and golden-brown around the edges and any cheese on the topping has melted.
8. Don't forget to turn the pizzas so they don't burn on one edge.

ACCESSORIES

CARRY BAG



Code: **273-BAG-PICCOLO**

PIZZA PEEL



Code: **273-PEEL-PICCOLO**

CONTENIDO

Horno de Pizza – Piccolo Pizza

Datos Tecnicos	Page 12
Instrucciones de Seguridad	Page 12
Contenid del Paquete Descripcion de las Partes	Page 13
Montaje del Horno de Pizza Piccolo	Page 14
Antes del primer uso	Page 15
Uso del Horno de Pizza Piccolo	Page 15
Limpieza y Mantenimiento	Page 17
Solucion de Problemas	Page 17
Atencion al Cliente	Page 18
Eliminación de Residuos	Page 19
Protecccion del medio ambiente	Page 19

DATOS TECNICOS

Medidas (A/L/A):	407 x 813.5 x 832.6 mm
Peso:	15 Kg
Equipo:	Termómetro para ° C y ° F, piedra de la pizza (330 x 330 mm). Cámara de combustión, eje de llenado, chimenea, puerta extraíble.
Accesorios:	Pala de pizza

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

USO PREVISTO: Este dispositivo sólo es adecuado para uso al aire libre.

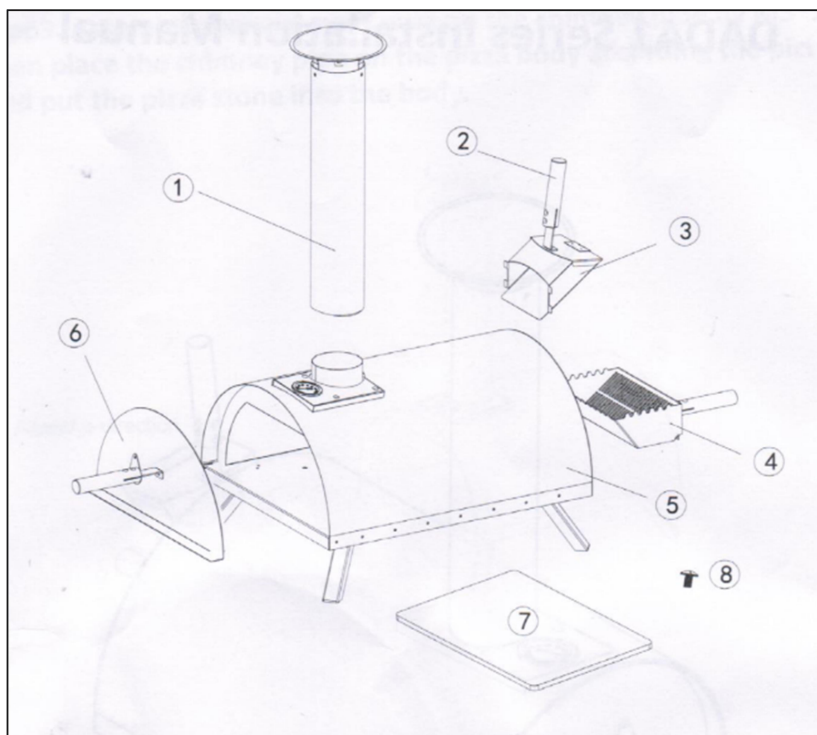
Por Favor lea atentamente este manual antes de utilizar el dispositivo por primera vez y consérvelo.

• El horno de pizza sólo se puede utilizar en el exterior, lejos de edificios. Nunca se debe utilizar en cuartos cerrados, garajes, glorietas, etc., ya que existe gran riesgo de asfixia. • Coloque el horno sobre una superficie plana e incombustible. • Mantenga los tejidos y vapores inflamables alejados del horno de pizza. • Respete las leyes y reglamentos locales, que proporcionan información sobre cuándo y dónde se le permite trabajar con Fuego en zonas abiertas. • Nunca use el horno de de pizza en barcos, y superficies flotanta. • Nunca use el horno de pizza si hay viento fuerte. • El horno de pizza no está diseñado para ser un dispositivo de calefacción y no debe ser utilizado como tal. • Mantenga una distancia de	• Siempre use guantes de barbacoa, use guantes de barbacoa cuando esté trabajando con la caja de combustión y el eje de llenado para evitar quemaduras. El cuerpo del horno estará caliente después de un uso prolongado. • La instalación incorrecta, ajustes y otros cambios, así como la falta de mantenimiento o conservación pueden causar lesiones o daños materiales. • El horno de pizza sólo debe utilizarse después de su adecuada instalación. • Asegúrese de que todos los tornillos estén firmemente apretados. • El horno de pizza debería ser revisado con regularidad. • Utilice solamente madera, carbon, briquetas o pellets para encenderlo. • ¡Advertencia! No utilice alcohol ni etanol para hacer Funcionar el horno. • El horno de pizza nunca debe dejarse sin supervisión mientras se
---	--

seguridad a las aberturas del horno. • Las llamas pueden salir de las aberturas (caja de combustión, eje de llenado, chimenea y puerta). Tenga en cuenta que las hojas secas, hierba, etc. suponen un posible riesgo de incendio. • Mantenga los cables eléctricos lejos del horno de pizza. • El horno de pizza sólo debe ser utilizado por adultos responsables. • !Advertencia! Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños y las mascotas. • No deje objetos inflamables cerca.	esté usando. Si la caja de combustión o la puerta están abiertas, pueden salir del horno ya que irradia calor por todas partes. • Deje que el horno de pizza se enfríe durante al menos 120 minutos después de usarlo. Incluso si no hay llamas visibles, puede existir mucho calor residual en el horno. • El horno de pizza debe dejarse enfriar completamente antes de ser cubierto y almacenado. • No altere el dispositivo.
---	---

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

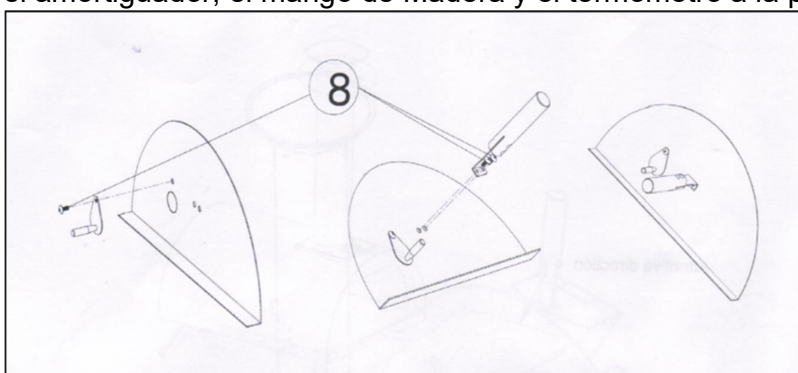
CONTENIDO DEL PAQUETE! DESCRIPCION DE LAS PARTES



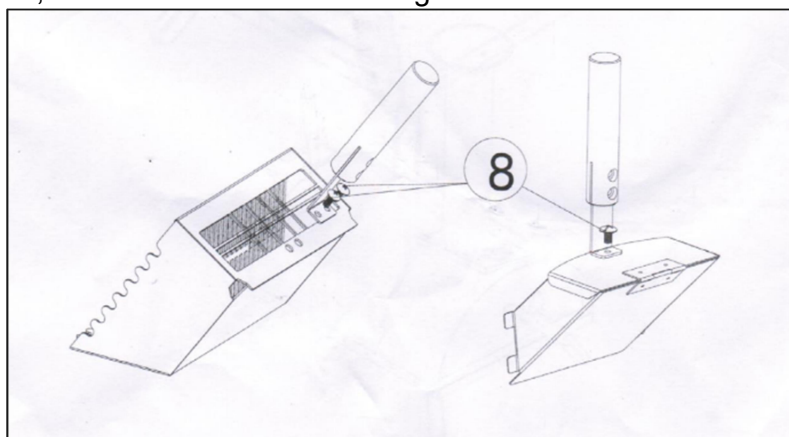
Número	Nombre	Cantidad	Número de Pieza
1	Chimenea	1	
2	Mango	3	
3	Eje de llenado	1	
4	Caja de combustión	1	
5	Cuerpo del horno	1	
6	Puerta	1	
7	Piedra de pizza	1	273-STONE-PICCOLO
8	M8 Perno	13	
9	Pizza Peel	1	273-PIZZA-PEEL

MONTAJE DEL HORNO DE PIZZA PICCOLO

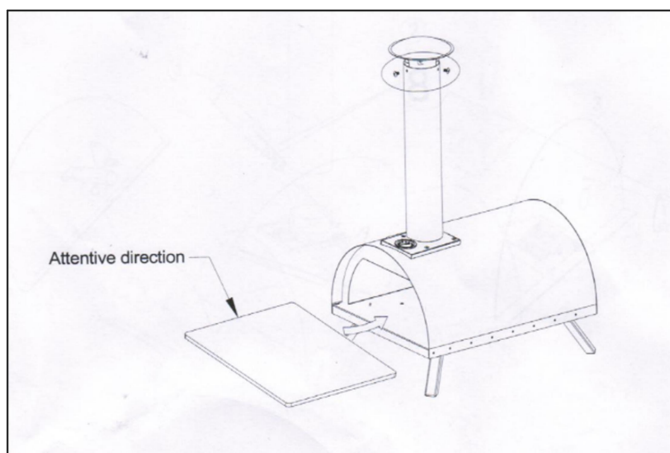
1. Atornille el amortiguador, el mango de Madera y el termómetro a la puerta del horno.



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



3. Atornille la tapa contra la lluvia en la chimenea. Inserte la chimenea en el sentido de las agujas del reloj girando 180° a través de la abertura del cuerpo del horno. Coloque la piedra de pizza en el horno.



El Horno de pizza ya está listo para su uso. Disfrute con Piccolo.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Humedezca una esponja con agua tibia. Escurrala completamente y limpie la piedra del horno una vez para eliminar los residuos de producción.
2. Limpie el interior del horno con agua y detergente suave para eliminar los residuos de producción.

USO DEL HORNO DE PIZZA PICCOLO

!!! Use siempre guantes ignífugos mientras enciende el horno de pizza.

MADERA COMO COMBUSTIBLE.

1. Coloque un encendedor de parrilla en el centro (**¡ADVERTENCIA!** No utilice líquidos encendedores como alcohol o gas), cubralo con algunos palos o leña Fina y enciéndala.
2. Coloque la caja de combustión en el horno de pizza y espere hasta que la madera esté quemándose uniformemente.
3. Ponga 1-2 troncos de madera más sobre el eje de llenado y espere hasta que la madera se haya quemado por completo y no salga más humo de la chimenea.
4. Si el termómetro muestra una temperatura de más de 400°C, abra la puerta, ponga la pizza en el centro de la piedra y cierre la puerta.
5. Después de 45 segundos, gire la pizza 180°C.
6. Puede observar el proceso de cocción de su pizza a través de la mirilla. Después de 15 minutos, dependiendo del grosor de la pizza, su pizza estará hecha.

APAGAR EL HORNO DE PIZZA PICCOLO

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

CARBÓN, BRIQUETAS O PELLETS COMO COMBUSTIBLE

1. Ponga el carbón, las briquetas, o los pellets con el encendedor de parrilla en la caja de combustión. Tan pronto como empiece a quemarse, ponga la caja en el horno de pizza.
2. Vierta un poco más de carbón, briquetas, o pellets a través del eje.
3. Espere hasta que el carbon o las briquetas se hayan quemado por completo y no haya más humo saliendo de la chimenea.
4. Si el termómetro muestra una temperatura de más de 400°C, abra la puerta, ponga la pizza en el centro de la piedra y cierre la puerta.
5. Después de 45 segundos, gire la pizza 180°.
6. Puede observar el proceso de cocción de su pizza a través de la mirilla.
7. Después del 5 minutos, dependiendo del grosor de la pizza, su pizza estará hecha.

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

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

RECARGA DEL COMBUSTIBLE

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL HORNO

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

LIMPIEZA DE LA PIEDRA DE PIZZA

1. Retire la piedra de pizza del horno y rasque los residuos quemados con un rascador de cocina o un cuchillo afilado
2. La piedra de pizza es un objeto de uso que con el tiempo, se teñirá o quedarán manchas negras de ingredientes quemados. Esto es completamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la piedra.
3. Si desea lavar la piedra con agua, no utilice detergente. Después de lavarla con agua, deje que la piedra se seque en el horno durante al menos 3 horas a 80°C. También puede dejarla secar al aire en un lugar cálido durante 24 horas.

ALMACENAJE DEL HORNO DE PIZZA PICCOLO

1. El horno de pizza viene con 4 patas plegables de acero inoxidable. El horno se puede almacenar y transportar más fácilmente con las patas plegadas. Si no utiliza el horno durante largo tiempo y desea ahorrar espacio, también puede quitar la chimenea.
2. Para evitar la corrosión y las influencias del clima, debería siempre almacenar el horno en un lugar seco después de que se haya enfriado completamente. Cubra el horno con una manta impermeable o guárdelo en el sótano.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por Favor, lea los siguientes pasos si el dispositivo no Funciona correctamente:

Problema	Solución
El Fuego se apaga con frecuencia.	Asegúrese de que no agrega demasiado combustible a la vez a través del eje. Esto puede ahogar el Fuego.
El horno no se calienta.	El viento fuerte puede afectar a la potencia calozifica. Coloque el horno de pizza en un lugar protegido contra el viento. El Fuego no está ardiendo correctamente.

	El termómetro está roto. Reemplácelo.
La pizza se vuelve negra en un lado.	Dé la vuelta a su pizza en 180° después de 45 segundos. El lado que está más cerca de la caja de combustión recibirá más radiación de calor que el que situado Frente a la puerta. Para cocinar la pizza uniformemente, siga girándola.

ATENCIÓN AL CLIENTE

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

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

Desde otros países de la UE: +44 (0) 1253 600060

Correo electrónico: customerservice@mi-fire.com: www.mi-fire.com

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

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

Piccolo Pizza



Piccolo Pizza