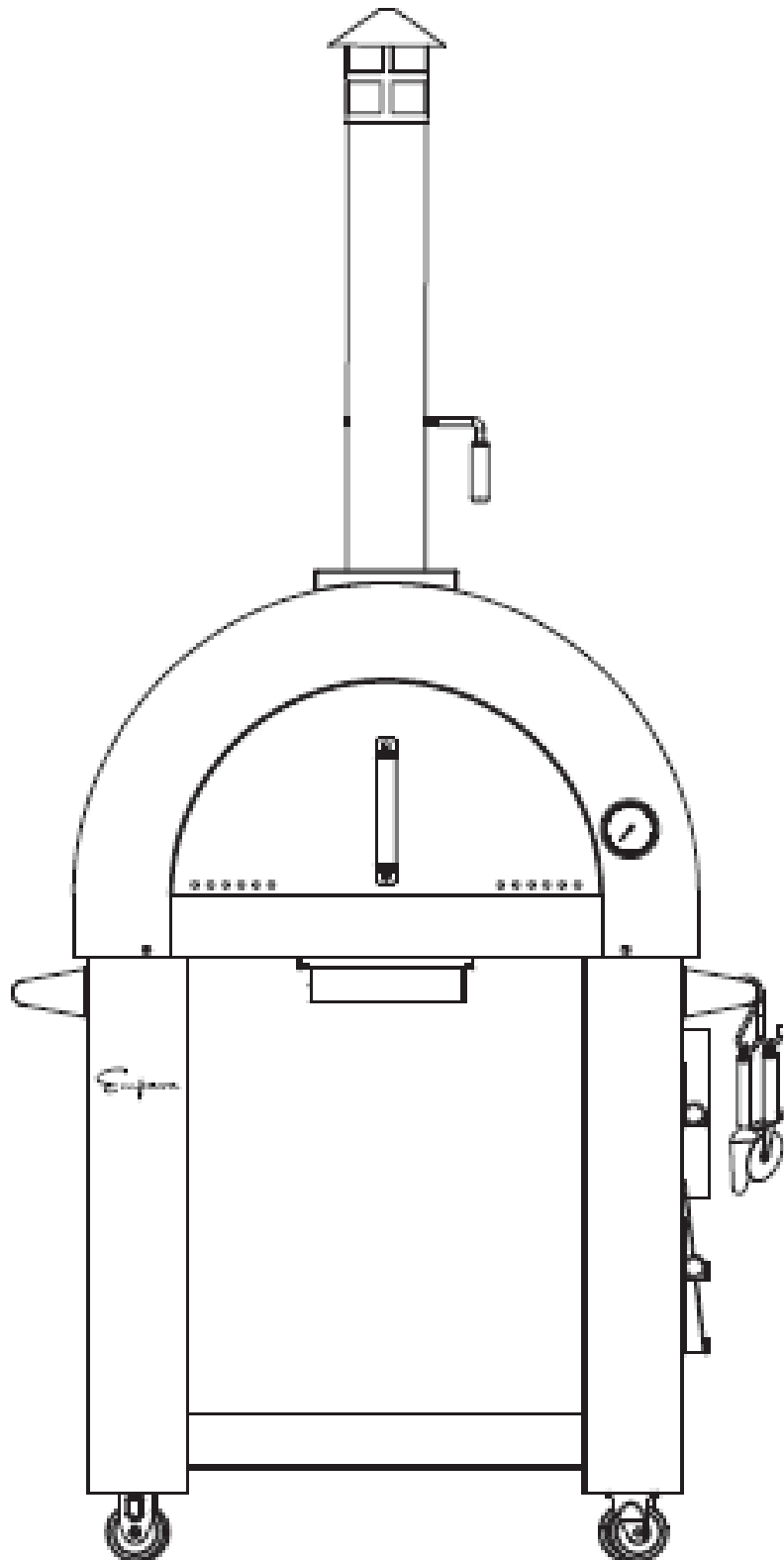


Owner's Manual & User's Guide

Pizza oven(Gas and wood)



WARNING :

- Read and understand instructions prior to assembly and use.
- Place the Outdoor Oven on a non-combustible surface before use.
- Always use cooking utensils (peels, brushes and cookware) suitable for wood-fired or gas cooking.
- The outdoor oven has to be installed on a secure level base prior to use;

คำเตือน :

- อ่านและทำความเข้าใจคำแนะนำก่อนประกอบและใช้งาน
- วาง Outdoor Oven ไว้บนพื้นผิวที่ไม่ติดไฟก่อนใช้งาน
- ใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารด้วยฟืนหรือแก๊ส
- ติดตั้งเตาอบกลางแจ้งบนฐานระดับที่ปลอดภัยก่อนใช้งาน

The recommendation that the barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min before the first cooking on the barbecue;

คำแนะนำ ต้องทำให้เตาร้อนขึ้นและรักษาเชื้อเพลิง(ฟืน)ให้ร้อนแดงเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาทีก่อนปรุงอาหารครั้งแรก

DO NOT OVERHEAT OVEN : Extreme heat can permanently damage the Outdoor Oven. Bring the Outdoor Oven up to temp slowly. Start with a small fire in the center. Once established, move the fire to the LEFT side of the oven. Add small amounts of wood until the Outdoor Oven reaches even, high heat. A good temperature for pizza baking is when the Cooking Stone is 620°F~650°F.

อย่าให้เตาอบร้อนเกินไป : ความร้อนสูงเกินไปสามารถสร้างความเสียหายให้กับเตาอบกลางแจ้งอย่างถาวรได้ ให้อุณหภูมิขึ้นอย่างช้าๆ เริ่มต้นด้วยไฟเล็กๆ ตรงกลาง เมื่อติดแล้ว ให้ย้ายไฟไปทางซ้าย ด้านข้างของเตาอบในกรณีที่ใช้ระบบฟืน จนกระทั่งมีความร้อนสูงสม่ำเสมอ อุณหภูมิที่ดีสำหรับการอบพิซซ่าคือเมื่อหินปรุงอาหารอยู่ที่ 620°F~650°F

NEVER USE CHEMICAL FUEL STARTERS : Only use small kindling and newspaper to help start your fire. Starting fluids and other fire starters can foul the cooking surface and permanently damage the Outdoor Oven.

ห้ามใช้เชื้อเพลิงเคมีในการจุดฟืนในเตา : สามารถใช้หนังสือพิมพ์เพื่อช่วยจุดไฟ น้ำยาสตาร์ทและตัวจุดไฟอื่นๆ อาจทำให้พื้นผิวการปรุงอาหารเปราะเปื้อน และสร้างความเสียหายให้กับเตาอบกลางแจ้งอย่างถาวร

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

อย่าปรุงอาหารก่อนที่เชื้อเพลิงจะมีการเคลือบขี้เถ้า

NEVER USE CHEMICAL CLEANERS : Only clean a cool oven. Only use a metal bristle brush or a damp cloth to clean the Cooking Stone.

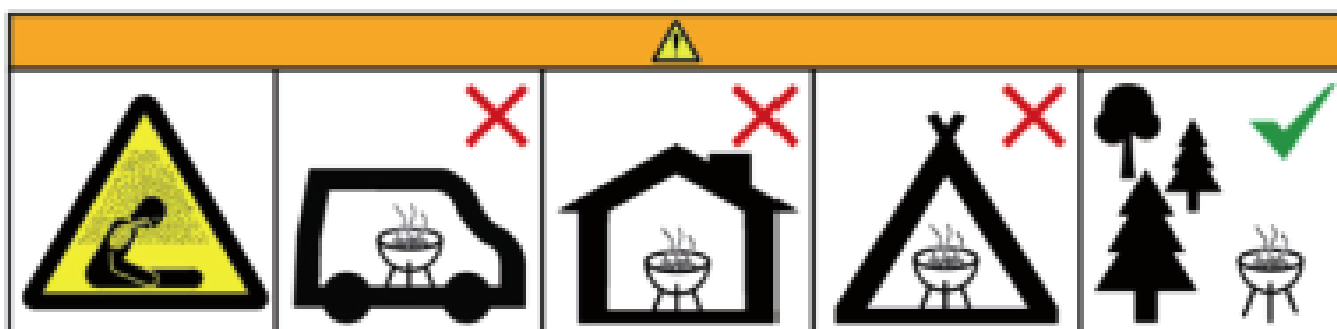
ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดแบบเคมี : ทำความสะอาดเตาอบที่เย็นลงแล้วเท่านั้น ใช้แปรงขนเหล็กหรือผ้าชุบน้ำหมาดๆ ในการทำความสะอาด Cooking Stone เท่านั้น

WARNING :

- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!**
- **WARNING! Keep children and pets away**
- **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation. Use only firelighters**
- **WARNING! Do not use indoors!**
- **Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.**

คำเตือน :

- อย่าใช้น้ำยาหรือน้ำมันเบนซินในการจุดไฟ
- ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเตาขณะใช้งานทุกครั้ง
- ขณะใช้งานเตาจะร้อนมาก ห้ามเคลื่อนย้ายระหว่างใช้งาน ใช้เฉพาะจุดไฟทำอาหารเท่านั้น
- ห้ามใช้ภายในอาคารที่ไม่มีที่ระบายอากาศอย่างเหมาะสม
- ห้ามใช้ในพื้นที่จำกัดหรือที่อยู่อาศัยได้ เช่น บ้าน เต็นท์ คาราวาน รถบ้าน เรือ อันตรายจากพิษคาร์บอนมอนอกไซด์ถึงแก่ชีวิต



Get cooking

High Temperature Cooking :

When the Oven Stone is between 620°F-650°F, you are at a perfect temperature to cook pizza. Pizzas are placed with the 11.5" Square Peel on the Cooking Stone and take less than 3 minutes. Remember to rotate the pizza, with the 8.5" Round Peel, to ensure even cooking.

Hint: A great trick to check if your pizza crust is fully baked, is to lift your pizza (while cooking) with the 8.5" Round Peel. If the pizza folds over the sides of the peel, the crust is not fully cooked.

Medium Temperature Cooking :

When the Cooking Stone is between 450°F-600°F, you are at a good temperature to roast meat, vegetables, fish and seafood. Depending on the dish, you may want to cover it initially to allow it to cook fully before removing the cover for browning. You will also want to rotate the pans and roasts, alternating the side facing the fire.

Low Temperature Cooking :

When the Cooking Stone is between 325°F-425°F, you are at a good temperature for baking breads, pies and desserts. Generally, this is easiest to do after all of your cooking is complete, and by removing all the embers from the Outdoor Oven. Keep in mind that the Outdoor Oven will have to be pre- heated well in order to retain enough heat for cooking without fire. So make sure the Cooking Stone is 500°F or higher for at least 15 minute before removing all the embers.

Hint :

Always wear barbecue mitts when cooking or adjusting the vents as well as when using a chimney starter. When preparing food, adjusting the vents, placing wood and using the thermometer or lid always wear barbecue mitts.

Get cooking

การปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิสูง :

เมื่ออุณหภูมิหินอยู่ระหว่าง 620°F - 650°F แสดงว่าอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมในการปรุงอาหารพิชซ่า วางพิชซ่าโดยใช้ไม้พายพิชซ่าสี่เหลี่ยม และใช้เวลาน้อยกว่า 3 นาที อย่าสัมผัสพิชซ่าด้วยไม้พายพิชซ่าเพื่อให้แน่ใจว่าสุกได้ทั่วถึง เคล็ดลับ: เคล็ดลับที่ดีในการตรวจสอบว่าแป้งพิชซ่าอบเต็มที่แล้วหรือไม่ คือการยกพิชซ่าขึ้น(ขณะทำอาหาร) ถ้าพิชซ่าพับลง แสดงว่าเปลือกพิชซ่ายังไม่สุกเต็มที่

ปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิปานกลาง :

เมื่ออุณหภูมิหินอยู่ระหว่าง 450°F - 600°F แสดงว่าอยู่ในอุณหภูมิที่ดีในการย่างเนื้อสัตว์ ผัก ปลา และอาหารทะเล คุณอาจต้องปิดฝาตั้งแต่แรกเพื่อให้สุกเต็มที่ ก่อนถอดฝารอบออกเพื่อให้เนื้อสัตว์ออกสีน้ำตาลทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของเมนูด้วย หากใช้กระทะคุณจะต้องหมั่นกะทะหันเข้าหาไฟด้วย

การปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ :

เมื่ออุณหภูมิหินอยู่ระหว่าง 325°F-425°F แสดงว่าอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบขนมปัง พาย และขนมหวาน โดยทั่วไป วิธีนี้จะง่ายที่สุด โดยการเอาถ่านที่ยังคุอยู่ทั้งหมดออกจากเตา โปรดทราบว่าเตาอบจะต้องมีความร้อนก่อนหน้าเป็นอย่างดีเพื่อรักษาความร้อนเพียงพอสำหรับการปรุงอาหารแบบอบ ดังนั้นตรวจสอบให้แน่ใจว่าหินมีอุณหภูมิ 500°F หรือสูงกว่าเป็นเวลาอย่างน้อย 15 นาทีก่อนที่จะนำถ่านที่ยังคุอยู่ออก

Hint :

สวมถุงมือบาร์บีคิวเสมอเมื่อปรุงอาหารหรือปรับช่องระบายอากาศ รวมถึงเมื่อใช้ตัวสตาร์ทปล่องไฟ เมื่อเตรียมอาหาร ให้ปรับช่องระบายอากาศ ใช้อุปกรณ์ไม้พาย และใช้เทอร์โมมิเตอร์หรือฝาให้สวมถุงมือบาร์บีคิวเสมอ

Cleaning the oven :

Once the Outdoor Oven is cold, use the 11.5" Square Peel and the Ash Sweep to brush the Cooking Stone to remove all the ash and debris. Never extinguish the fire with water. Never use chemical cleaners. If you wish to clean the surface of your Cooking Stone, a damp cloth works best.

เมื่อเตาอบเย็นแล้ว ให้ใช้ Square Peel ขนาด 11.5 นิ้วและไม้กวาด Ash เพื่อแปรงหินทำอาหารกำจัดขี้เถ้าและเศษขี้เถ้าทั้งหมด ห้ามดับไฟด้วยน้ำ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นสารเคมี หากต้องการทำความสะอาดพื้นผิว Cooking Stone การใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ จะได้ผลดีที่สุด