

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pizza Stone

**Model:VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P/VV40615R/VV38015P**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA STONE

Model:VV30038015/VV34350817/VV35540615/VV34350815P/VV40615R/VV38015P



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.



Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) The pizza stone is durable, certified safe for Ovens & Grills.
- 2) For oven use, make sure the right size for your oven.
- 3) For Grill use, once your fuel (charcoal/Cobblestones) is ready, place pizza directly on pizza stone surface, put the Pizza Stone inside the Fenced Roast Rack and ensure it stable on the grill.
- 4) Heat up your Pizza stone for a minimum of 15mins

Note: Depending on thickness of base your pizza should be ready within

15mins

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) After cooking, ensure pizza stone has cooled down properly before handling
- 2) If you have to handle a hot pizza stone, ensure proper oven gloves are used
- 3) Never submerge your pizza stone in water
- 4) Never clean with soap or chemicals
- 5) Remove all loose bits of food or residue by scraping it off with a stone brush or plastic spatula (Easy Cleanup only!)
- 6) Always use a damp cloth to wipe off the surface.
- 7) Always dry well in the oven before using
- 8) Pizza stone is hot when in use. Handle with care. Use heat-resistant oven mitt or pad when handling hot stoneware or placing on surfaces.
- 9) To reduce risk of cracking, do not place hot stone on cold surface or run hot stone under cold water. Allow stoneware to cool fully before cleaning.
- 10) Stoneware is fragile. Do not drop or bump stoneware. Do not use chipped or damaged stoneware.
- 11) Do not use stoneware under broiler or on stove top or other direct heat source.
- 12) Do not allow stoneware to touch sides or door of barbecue or oven

VALUABLE TIPS

Dust the surface of the pizza stone with a fine layer of cornmeal, polenta or semolina before use as this will help prevent your pizza from sticking. Pizza stone is made out of material which can easily chip, always handle with care. Never expose pizza stone to opposing heat extremities.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pierre à pizza

**Modèle : VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P / VV40615R / VV38015P**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA STONE

**Modèle : VV30038015/VV34350817/VV35540615/ VV34350815P
/VV40615R/VV38015P**



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.



Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) La pierre à pizza est durable, certifiée sans danger pour les fours et les grils.
- 2) Pour une utilisation au four, assurez-vous de la bonne taille pour votre four.
- 3) Pour une utilisation au gril, une fois que votre combustible (charbon de bois/pavés) est prêt, Placez la pizza directement sur la surface de la pierre à pizza, placez la pierre à pizza à l'intérieur de la grille de rôtissage

clôturée et assurez-vous qu'elle est stable sur le gril.

4) Faites chauffer votre pierre à pizza pendant au moins 15 minutes

Remarque : selon l'épaisseur de la base, votre pizza devrait être prête dans les 15 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

1) Après la cuisson, assurez-vous que la pierre à pizza a bien refroidi avant de la manipuler.

2) Si vous devez manipuler une pierre à pizza chaude, assurez-vous d'utiliser des gants de cuisine appropriés.

3) Ne plongez jamais votre pierre à pizza dans l'eau

4) Ne jamais nettoyer avec du savon ou des produits chimiques

5) Retirez tous les morceaux de nourriture ou résidus en les grattant avec une brosse en pierre ou une spatule en plastique (nettoyage facile uniquement !)

6) Utilisez toujours un chiffon humide pour essuyer la surface.

7) Toujours bien sécher au four avant utilisation

8) La pierre à pizza est chaude lors de son utilisation. Manipulez-la avec précaution. Utilisez un gant de cuisine ou un tapis de cuisson résistant à la chaleur pour manipuler le grès chaud ou le poser sur une surface.

9) Pour réduire les risques de fissures, ne placez pas la pierre chaude sur une surface froide et ne la passez pas sous l'eau froide. Laissez le grès refroidir complètement avant de le nettoyer.

10) Le grès est fragile. Ne le laissez pas tomber et ne le cognez pas. N'utilisez pas de grès ébréché ou endommagé.

11) Ne pas utiliser le grès sous le gril, sur la cuisinière ou sur toute autre source de chaleur directe.

12) Ne laissez pas le grès toucher les parois ou la porte du barbecue ou du four.

VALUABLE TIPS

Saupoudrez la surface de la pierre à pizza d'une fine couche de semoule de maïs, de polenta ou de semoule avant utilisation. Cela empêchera votre pizza de coller . La pierre à pizza est fabriquée dans un matériau qui s'écaille facilement ; manipulez-la donc avec précaution. N'exposez jamais la pierre à des sources de chaleur opposées.

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

Shanghai 200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD
NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pizzastein

**Modell: VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P /VV40615R/VV38015P**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA STONE

**Modell: VV30038015/VV34350817/VV35540615/ VV34350815P
/VV40615R/VV38015P**



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.



Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) Der Pizzastein ist langlebig und als sicher für Öfen und Grills zertifiziert.
- 2) Achten Sie bei der Verwendung im Backofen darauf, dass die Größe für Ihren Backofen die richtige ist.
- 3) Für den Grillgebrauch: Sobald Ihr Brennstoff (Holzkohle/Kopfsteinpflaster) bereit ist, legen Sie die Pizza direkt auf die Oberfläche des Pizzasteins, legen Sie den Pizzastein in den umzäunten

Bratenrost und stellen Sie sicher, dass er stabil auf dem Grill steht.

4) Erhitzen Sie Ihren Pizzastein mindestens 15 Minuten lang

Hinweis: Je nach Dicke des Bodens sollte Ihre Pizza innerhalb von 15 Minuten fertig sein

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) Stellen Sie nach dem Backen sicher, dass der Pizzastein richtig abgekühlt ist, bevor Sie ihn weiterverarbeiten.
- 2) Wenn Sie einen heißen Pizzastein anfassen müssen, achten Sie darauf, dass Sie geeignete Ofenhandschuhe tragen.
- 3) Tauchen Sie Ihren Pizzastein niemals in Wasser
- 4) Niemals mit Seife oder Chemikalien reinigen
- 5) Entfernen Sie alle losen Essensreste oder Rückstände, indem Sie sie mit einer Steinbürste oder einem Plastikspatel abkratzen (nur Easy Cleanup!)
- 6) Wischen Sie die Oberfläche immer mit einem feuchten Tuch ab.
- 7) Vor Gebrauch immer gut im Backofen trocknen
- 8) Der Pizzastein ist während des Gebrauchs heiß. Gehen Sie daher vorsichtig damit um. Verwenden Sie hitzebeständige Topflappen oder Topflappen, wenn Sie heißes Steingut anfassen oder auf Oberflächen ablegen.
- 9) Um das Risiko von Rissen zu verringern, legen Sie heiße Steine nicht auf kalte Oberflächen und halten Sie sie nicht unter kaltes Wasser. Lassen Sie Steingut vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- 10) Steingut ist zerbrechlich. Lassen Sie Steingut nicht fallen und stoßen Sie es nicht an. Verwenden Sie kein angeschlagenes oder beschädigtes Steingut.
- 11) Verwenden Sie Steingut nicht unter dem Grill oder auf dem Herd oder einer anderen direkten Wärmequelle.
- 12) Achten Sie darauf, dass das Steingut nicht die Seiten oder die Tür des Grills oder Ofens berührt.

VALUABLE TIPS

Bestäuben Sie die Oberfläche des Pizzasteins vor Gebrauch mit einer dünnen Schicht Maismehl, Polenta oder Grieß, damit Ihre Pizza nicht kleben bleibt . Pizzasteine bestehen aus splitterfähigem Material. Gehen Sie daher stets vorsichtig damit um. Setzen Sie den Pizzastein niemals extremer Hitze aus.

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pietra per pizza

**Modello: VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P /VV40615R/VV38015P**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA STONE

**Modello: VV30038015/VV34350817/VV35540615/ VV34350815P
/VV40615R/VV38015P**



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.



Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) La pietra per pizza è durevole e certificata come sicura per forni e grill.
- 2) Per l'uso in forno, accertarsi che la dimensione sia adatta al proprio forno.
- 3) Per l'uso sulla griglia, una volta che il combustibile (carbone/ciottoli) è pronto , Posizionare la pizza direttamente sulla superficie della pietra per pizza , posizionare la pietra per pizza all'interno della griglia per arrostiti

recintata e assicurarsi che sia stabile sulla griglia.

4) Riscalda la pietra per pizza per almeno 15 minuti

Nota: a seconda dello spessore della base, la pizza dovrebbe essere pronta entro 15 minuti.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) Dopo la cottura, assicurarsi che la pietra per pizza si sia raffreddata correttamente prima di porla
- 2) Se devi maneggiare una pietra per pizza calda, assicurati di utilizzare guanti da forno adeguati
- 3) Non immergere mai la pietra per pizza nell'acqua
- 4) Non pulire mai con sapone o prodotti chimici
- 5) Rimuovere tutti i residui o i pezzetti di cibo staccati raschiandoli con una spazzola di pietra o una spatola di plastica (solo per la pulizia facile!)
- 6) Utilizzare sempre un panno umido per pulire la superficie.
- 7) Lasciare sempre asciugare bene nel forno prima dell'uso
- 8) La pietra per pizza è calda durante l'uso. Maneggiare con cura. Utilizzare guanti da forno o presine resistenti al calore quando si maneggia la pietra per pizza calda o quando la si appoggia su altre superfici .
- 9) Per ridurre il rischio di crepe, non posizionare la pietra calda su una superficie fredda né passarla sotto l'acqua fredda. Lasciare raffreddare completamente la pietra prima di pulirla.
- 10) Il gres porcellanato è fragile. Non farlo cadere o urtare. Non utilizzare piastrelle scheggiate o danneggiate.
- 11) Non utilizzare pentole in gres sotto la griglia, sul fornello o su altre fonti di calore dirette.
- 12) Non lasciare che la pietra tocchi i lati o lo sportello del barbecue o del forno

VALUABLE TIPS

Prima dell'uso, cospargere la superficie della pietra refrattaria con un

sottile strato di farina di mais, polenta o semola, per evitare che la pizza si attacchi . La pietra refrattaria è realizzata in un materiale che può scheggiarsi facilmente, quindi maneggiarla sempre con cura. Non esporre mai la pietra refrattaria a fonti di calore opposte.

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

Shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Piedra para pizza

**Modelo: VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P /VV40615R/VV38015P**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA STONE

**Modelo: VV30038015/VV34350817/VV35540615/ VV34350815P
/VV40615R/VV38015P**



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar su manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.



Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) La piedra para pizza es duradera y está certificada como segura para hornos y parrillas.
- 2) Para utilizarlo en horno, asegúrese de que el tamaño sea el adecuado para su horno.
- 3) Para usar la parrilla, una vez que el combustible (carbón/adoquines) esté listo, Coloque la pizza directamente sobre la superficie de la piedra

para pizza , coloque la piedra para pizza dentro de la rejilla para asar cercada y asegúrese de que esté estable en la parrilla.

4) Calienta tu piedra para pizza durante un mínimo de 15 minutos.

Nota: Dependiendo del grosor de la base, su pizza debería estar lista en 15 minutos.

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) Después de cocinar, asegúrese de que la piedra para pizza se haya enfriado correctamente antes de manipularla.
- 2) Si tiene que manipular una piedra de pizza caliente, asegúrese de utilizar guantes de horno adecuados.
- 3) Nunca sumerjas tu piedra para pizza en agua.
- 4) Nunca limpie con jabón ni productos químicos.
- 5) Retire todos los restos de comida o residuos sueltos raspándolos con un cepillo de piedra o una espátula de plástico (¡ Solo limpieza fácil!)
- 6) Utilice siempre un paño húmedo para limpiar la superficie.
- 7) Secar siempre bien en el horno antes de usar.
- 8) La piedra para pizza está caliente al usarla. Manéjela con cuidado. Use guantes o estropajos resistentes al calor al manipular utensilios de gres calientes o colocarlos sobre superficies .
- 9) Para reducir el riesgo de grietas, no coloque piedras calientes sobre superficies frías ni las enjuague con agua fría. Deje que la cerámica se enfríe completamente antes de limpiarla.
- 10) El gres es frágil. No lo deje caer ni lo golpee. No utilice gres astillado o dañado.
- 11) No utilice recipientes de cerámica debajo del asador, sobre la estufa o cualquier otra fuente de calor directo.
- 12) No permita que la vajilla de gres toque los lados o la puerta de la barbacoa o del horno.

VALUABLE TIPS

Espolvoree la superficie de la piedra para pizza con una fina capa de harina de maíz, polenta o sémola antes de usarla, ya que esto ayudará a evitar que la pizza se pegue . La piedra para pizza está hecha de un material que se astilla fácilmente, así que manipúlela siempre con cuidado. Nunca la exponga a extremos opuestos de calor.

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

Shanghái 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, EASTWOOD
NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Kamień do pizzy

**Model: VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P /VV40615R/VV38015P**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA STONE

**Modele: VV30038015/VV34350817/VV35540615/ VV34350815P
/VV40615R/VV38015P**



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.



Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) Kamień do pizzy jest trwały i posiada certyfikat bezpieczeństwa pozwalający na jego bezpieczne używanie w piekarnikach i grillach.
- 2) Jeśli używasz piekarnika, upewnij się, że ma on odpowiedni rozmiar.
- 3) Do grillowania, gdy paliwo (węgiel drzewny/kostka brukowa) jest już gotowe, połóż pizzę bezpośrednio na kamieniu do pizzy, umieść kamień

do pizzy w rusztach Fenced Roast Rack i upewnij się, że jest stabilny na grillu.

4) Rozgrzej kamień do pizzy przez co najmniej 15 minut

Uwaga: W zależności od grubości spodu pizza powinna być gotowa w ciągu 15 minut

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) Po upieczeniu upewnij się, że kamień do pizzy dobrze ostygł przed podaniem.
- 2) Jeśli musisz dotykać gorącego kamienia do pizzy, upewnij się, że używasz odpowiednich rękawic kuchennych
- 3) Nigdy nie zanurzaj kamienia do pizzy w wodzie
- 4) Nigdy nie czyść mydłem ani środkami chemicznymi
- 5) Usuń wszystkie luźne resztki jedzenia i pozostałości, zeskrobując je szczotką kamienną lub plastikową szpatułką (wyłącznie Easy Cleanup!)
- 6) Do wycierania powierzchni należy zawsze używać wilgotnej ściereczki.
- 7) Zawsze dokładnie osusz w piekarniku przed użyciem
- 8) Kamień do pizzy jest gorący w użyciu. Zachowaj ostrożność. Używaj żaroodpornych rękawic kuchennych lub podkładek kuchennych podczas obsługi gorącego kamionki lub stawiania jej na powierzchniach.
- 9) Aby zmniejszyć ryzyko pęknięć, nie należy kłaść gorącego kamienia na zimnej powierzchni ani polewać go zimną wodą. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż kamionka całkowicie ostygnie.
- 10) Kamionka jest delikatna. Nie upuszczaj ani nie uderzaj kamionki. Nie używaj obtłuczonej ani uszkodzonej kamionki.
- 11) Nie należy używać naczyń kamionkowych pod grillem, na kuchence ani innym bezpośrednim źródle ciepła.
- 12) Nie dopuszczaj do kontaktu kamionki z bokami lub drzwiczkami grilla

lub piekarnika.

VALUABLE TIPS

Przed użyciem oprósz powierzchnię kamienia do pizzy cienką warstwą mąki kukurydzianej, polenty lub semoliny, aby zapobiec przywieraniu pizzy . Kamień do pizzy jest wykonany z materiału, który łatwo się odpryskuje , dlatego należy obchodzić się z nim ostrożnie. Nigdy nie wystawiaj kamienia na działanie przeciwnych źródeł ciepła.

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pizzasteen

**Model: VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P /VV40615R/VV38015P**

**Model: VV30038015/VV34350817/VV35540615/ VV34350815P
/VV40615R/VV38015P**



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.



Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) De pizzasteen is duurzaam en gecertificeerd veilig voor ovens en grills.
- 2) Zorg ervoor dat de juiste maat geschikt is voor uw oven als u hem in de oven gebruikt.
- 3) Voor gebruik op de grill, zodra uw brandstof (houtschoor/keien) klaar is , Leg de pizza direct op de pizzasteen , plaats de pizzasteen in het rooster en zorg ervoor dat deze stevig op de grill staat.

4) Verwarm je pizzasteen minimaal 15 minuten

Let op: Afhankelijk van de dikte van de bodem zou uw pizza binnen 15 minuten klaar moeten zijn

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) Zorg ervoor dat de pizzasteen na het bakken goed is afgekoeld voordat u hem aanraakt.
- 2) Als u een hete pizzasteen moet hanteren, zorg er dan voor dat u geschikte ovenwanten gebruikt
- 3) Dompel uw pizzasteen nooit onder in water
- 4) Maak nooit schoon met zeep of chemicaliën
- 5) Verwijder alle losse voedselresten of resten door ze weg te schrapen met een stenen borstel of plastic spatel (alleen voor Easy Cleanup!)
- 6) Gebruik altijd een vochtige doek om het oppervlak af te vegen.
- 7) Laat het altijd goed drogen in de oven voordat u het gebruikt
- 8) De pizzasteen is heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig. Gebruik een hittebestendige ovenwant of onderlegger bij het hanteren van heet aardewerk of het plaatsen ervan op oppervlakken.
- 9) Om het risico op barsten te verminderen, mag u hete stenen niet op een koud oppervlak plaatsen of onder koud water houden. Laat het aardewerk volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- 10) Aardewerk is kwetsbaar. Laat het niet vallen of stoten. Gebruik geen gebarsten of beschadigd aardewerk.
- 11) Gebruik aardewerk niet onder de grill, op het fornuis of op een andere directe warmtebron.
- 12) Laat het aardewerk niet in aanraking komen met de zijkanten of de deur van de barbecue of oven.

VALUABLE TIPS

Bestrooi het oppervlak van de pizzasteen voor gebruik met een dunne laag maïsmeel, polenta of griesmeel. Dit voorkomt dat je pizza blijft plakken . De

pizzasteen is gemaakt van materiaal dat gemakkelijk kan afbrokkelen, dus ga er altijd voorzichtig mee om. Stel de pizzasteen nooit bloot aan tegenovergestelde hitte.

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim

Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Pizzasten

**Modell: VV30038015/VV34350817/VV35540615/
VV34350815P /VV40615R/VV38015P**

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIZZA STONE

**Modell: VV30038015/VV34350817/VV35540615/ VV34350815P
/VV40615R/VV38015P**



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.



Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.

IMPORTANT ASSURANCE

- 1) Pizzastenen är hållbar och certifierad som säker för ugnar och grillar.
- 2) För användning i ugn, se till att du har rätt storlek för din ugn.
- 3) För grillanvändning, när ditt bränsle (kol/kullersten) är klart , Placera pizzan direkt på pizzastenens yta , placera pizzastenen inuti det inhägnade stekgallret och se till att den står stadigt på grillen.
- 4) Värm upp din pizzasten i minst 15 minuter

Obs: Beroende på botten tjocklek bör din pizza vara klar inom 15 minuter

CLEANING AND MAINTENANCE

- 1) Se till att pizzastenen har svalnat ordentligt efter tillagningen innan du ger den
- 2) Om du måste hantera en varm pizzasten, se till att du använder lämpliga ugnsvantar.
- 3) Doppa aldrig din pizzasten i vatten
- 4) Rengör aldrig med tvål eller kemikalier
- 5) Ta bort alla lösa matrester eller rester genom att skrapa bort dem med en stenborste eller plastspatel (endast Easy Cleaning!)
- 6) Använd alltid en fuktig trasa för att torka av ytan.
- 7) Torka alltid väl i ugnen innan användning
- 8) Pizzastenen är varm när den används. Hantera försiktigt. Använd värmetålig ugnsvante eller ugnsunderlägg när du hanterar varmt stengods eller placerar det på ytor.
- 9) För att minska risken för sprickbildning, placera inte het sten på en kall yta och skölj inte den heta stenen under kallt vatten. Låt stengodset svalna helt innan rengöring.
- 10) Stengods är ömtåligt. Tappa eller stöt inte mot stengods. Använd inte stengods som är flisat eller skadat.
- 11) Använd inte stengods under grillen, på spisen eller annan direkt värmekälla.
- 12) Låt inte stengods vidröra sidorna eller luckan på grillen eller ugnen.

VALUABLE TIPS

Pudra ytan på pizzastenen med ett tunt lager majs mjöl, polenta eller semolina före användning, eftersom detta hjälper till att förhindra att pizzan fastnar. Pizzastenen är tillverkad av ett material som lätt kan flisas, hantera alltid den försiktigt. Utsätt aldrig pizzastenen för motstående värmeytor.

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu,

Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.

Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD

NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

