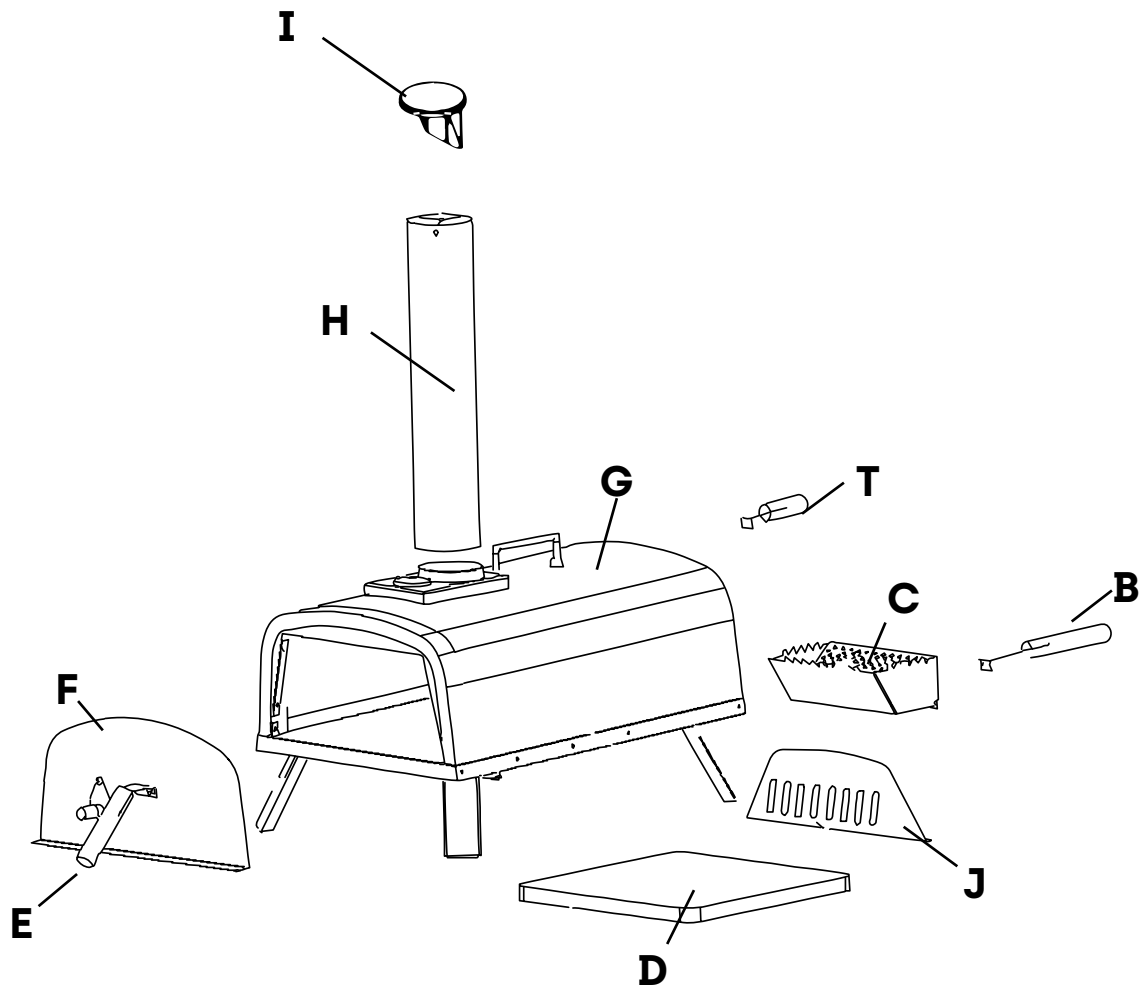




Instructions — EN



Item number	Part	Quantity
H	Chimney	1
I	Chimney Cap	1
E&B	Handle	2
T	Short Handle	1
C	Pallet Tray	1
G	Body	1
D	Pizza stone	1
F	Door	1
J	Isolation Plate	1
L	M5 Bolt	8

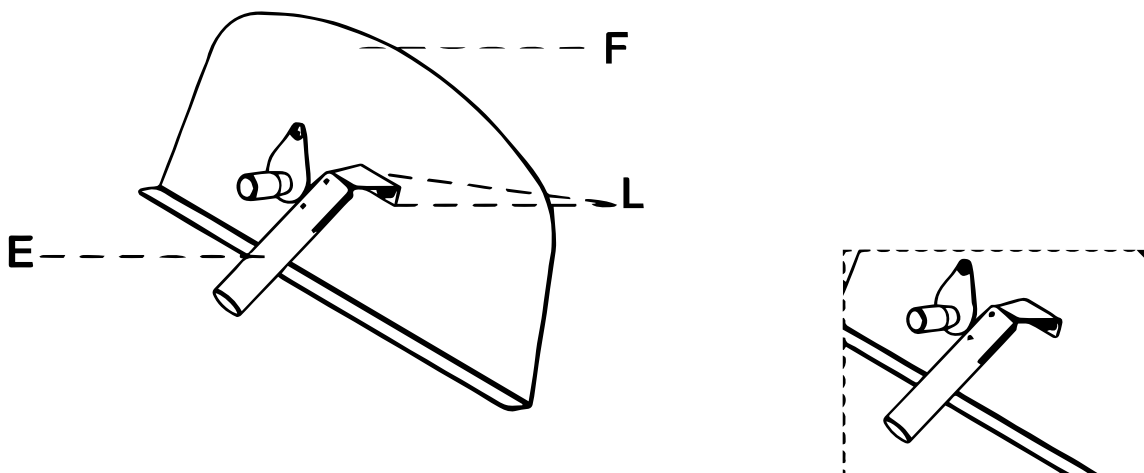
Safety Legal Disclaimer

All instructions and guidelines given in this manual must be followed without exception.

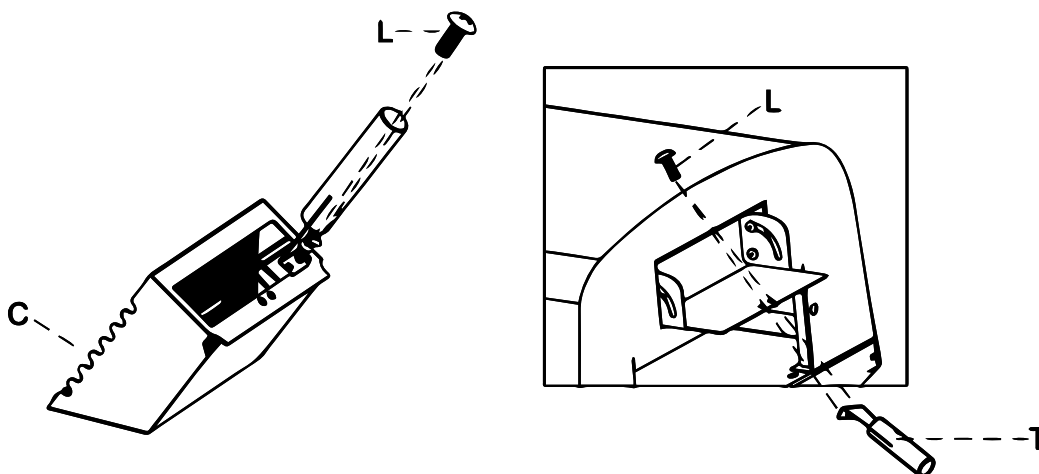
1. BASTE pizza oven is designed for outdoor use only. It must always be placed outdoors, away from structures and never inside a building or a garage or in proximity to any enclosed area. Place your OVEN on a sturdy, level, stable and non-flammable surface and keep it clear and free from flammable or combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Be aware of any local laws or regulations that may specify a required distance between outdoor cookers and any structures, or that may limit outdoor flame of any type during drought or hazard periods.
3. Do not install or use your BASTE pizza oven in or on boats or recreational vehicles.
4. Do not use your BASTE pizza oven in high winds.
5. Your BASTE pizza oven is not intended to be, and should never be used as a heater.
6. Toxic fumes can accumulate and may cause asphyxiation.
7. Flames can blow outside of the metal enclosure:
 - a. At the back where the fire is;
 - b. From the top of the hatch when the lid is opened;
 - c. From the front of the oven when you open the door.
 - d. From the top of the chimney
8. Please keep away from the Baste pizza oven's openings and warn others around you to do so as well.
9. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance of your BASTE pizza oven may cause injury or property damage. Therefore, do not use your BASTE pizza oven unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
10. Your BASTE pizza oven should be inspected on a regular basis.
11. When using the pellet burner: The length of pellets used can greatly affect the temperature of your BASTE pizza oven. The recommended pellet length should be no longer than 1.25" [3cm]. Longer pellets have a slower feed rate which can cause your BASTE pizza oven to burn colder. When changing or refilling pellets be aware of the average length and adjust your BASTE pizza oven setting accordingly. Only use pellets intended for use in cooking.
12. When using the charcoal/wood burner: Add the kindling gradually to reach an optimum temperature. Adding too much kindling will enlarge the fire, risking damage to you or your BASTE pizza oven.
13. When using the optional gas burner: If the flame goes out, turn off the gas supply, open the door and wait 5 minutes before relighting.
14. When using your BASTE pizza oven, there is a risk for your hands to be burned. Protective heat-resistant gloves should be worn at all times to avoid burns and you should never set hot items on or near combustible surfaces. DO NOT touch any metal parts when your BASTE pizza oven is operating. Only touch the handles to open the door and lift the fuel hatch.
15. Do not leave your BASTE pizza oven unattended with the lid open while lit. Be aware of hazards (dry leaves, decking and other combustible materials) that may be in proximity to the BASTE pizza oven while it is in use as they may present a fire hazard if any sparks are allowed to come into contact.
16. Keep all electrical cords away from your BASTE pizza oven.
17. BASTE pizza oven is to be used by responsible adults only.
18. Keep children, pets, and combustible items away from your BASTE pizza oven at all times.
19. DO NOT attempt to remove any parts or move your BASTE pizza oven when it is hot or while cooking.
20. DO NOT leave any hazardous objects such as lighters or barbecue lighting fluid next to your BASTE pizza oven. BASTE pizza oven radiates heat in all directions.

How to set up your BASTE pizza oven

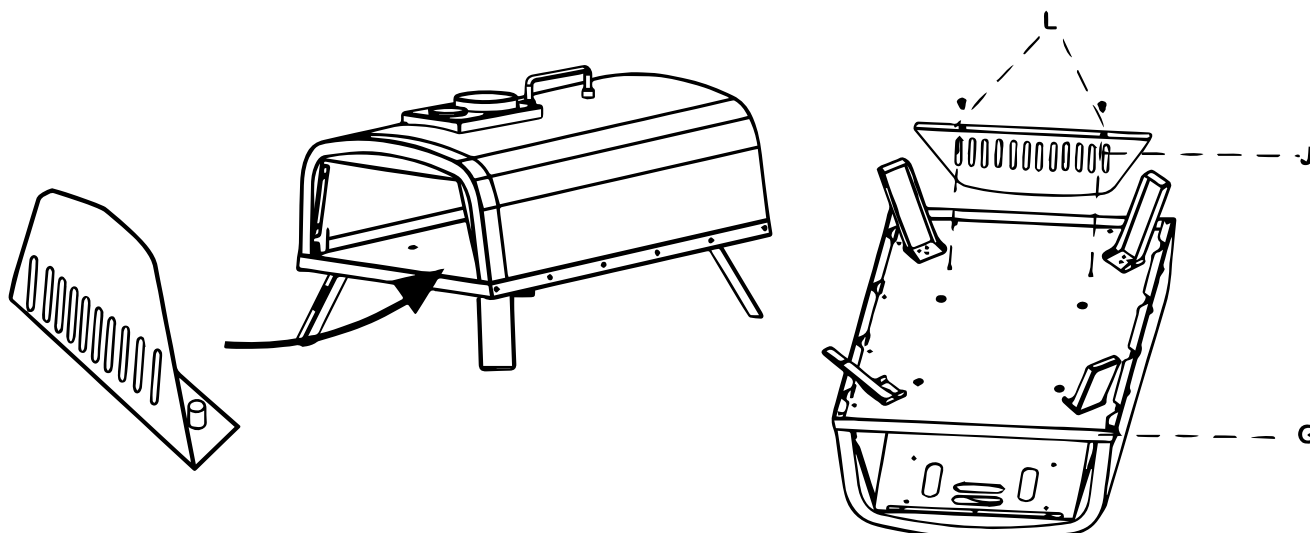
- 1 Attach the handle E to the door with 2 screw L



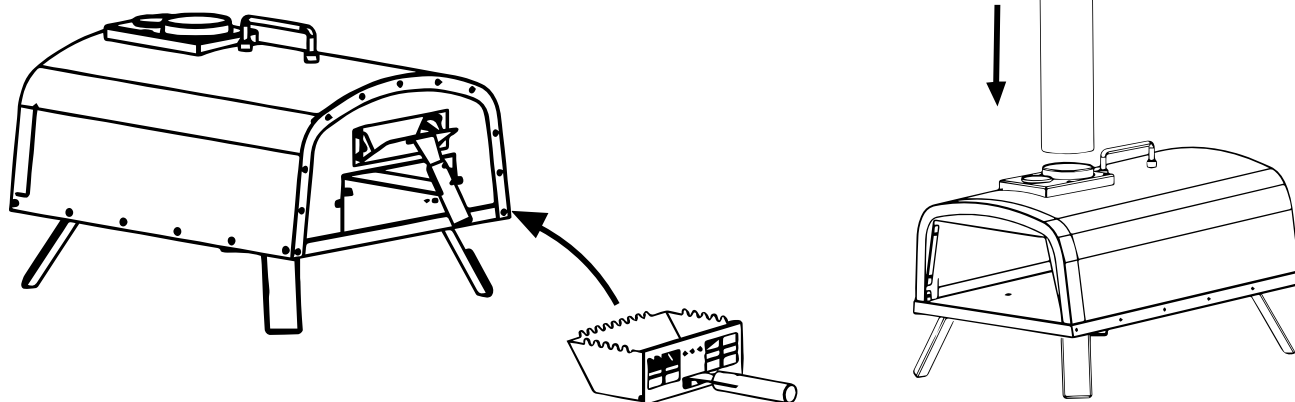
- 2 Attach the handles onto the pallet tray and attach the bakelite handle onto the hopper. Assemble the short handle to the hoop with 2 pc M5 screw.



- 3 Attach the isolation plate to the body, the narrow bending side towards back face of body. Must be installed in the direction shown, do not turn the direction. Otherwise it will affect the temperature. The nut part must be backward and close to the burner.



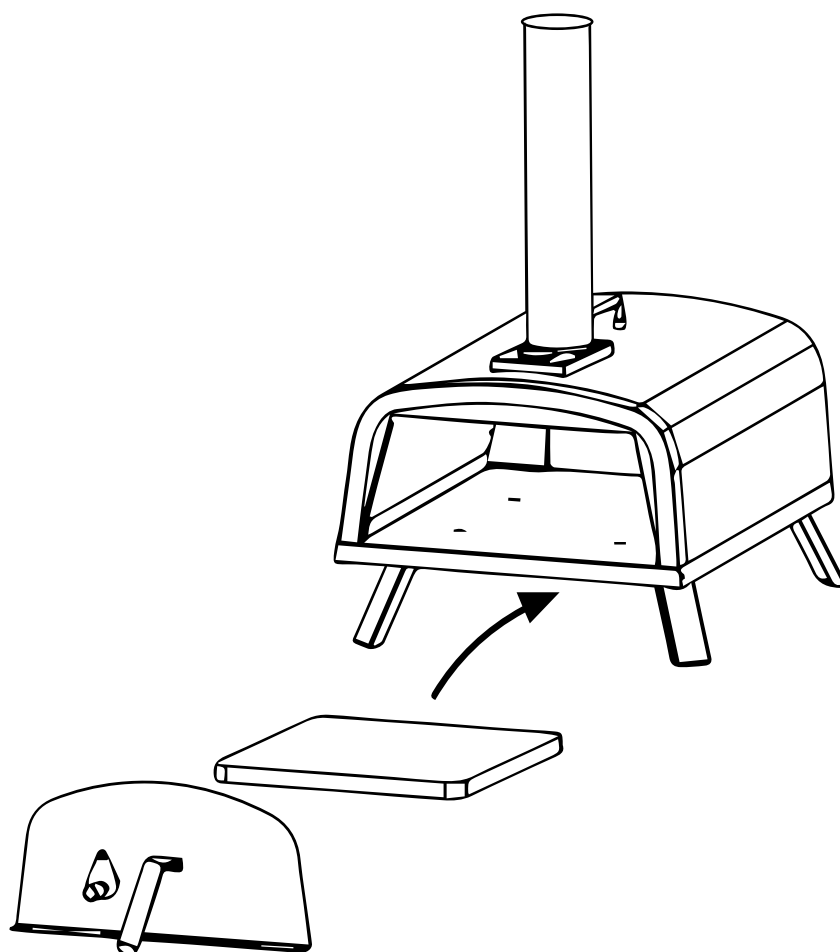
- 4 Place the wood box in the body.
- 5 Attach the chimney cap onto the chimney.



TIPS:

How to remove the chimney? Shake the chimney from side to side and pull it up

- 6 Put the pizza stone in and the door on. The oven is now ready for use.



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.
3. The oven must be burned-in before making your first pizza. Note that the fuel should be glowing for at least 30 minutes.

Using the pizza oven

1. Remove the firebox and fill it with wood pellets, charcoal or fire wood. Put a grill lighter in the middle (Warning! Don't use liquid starters like spirit or petrol) and ignite it.
2. Push the firebox into the pizza oven and wait until the wood burns evenly.
3. pile up more charcoal, firewood or pellet via the chute. This prevents the flame from extinguishing and the temperature from dropping.
4. When the oven thermometer shows around 400 °C, open the door and push the pizza to the center 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. Do not open the door during the baking process - otherwise valuable heat is lost.
7. After 1 to 5 minutes, depending on the thickness of the pizza dough, your pizza is ready.

Refilling of combustibles

WARNING: 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, coal, briquettes 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 or no more smoke is rising from the chimney.

SWITCHING OFF THE 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.

Cleaning the oven

1. Allow the oven to cool down completely.
2. Empty the firebox after every use and sweep out the ashes completely with a hob scraper or brush.
3. Both the interior and exterior can be cleaned with water and a mild detergent.
4. If the pizza oven is used regularly, the chimney should be removed and washed out every 4 weeks, to rinse off the soot layer.

Cleaning the Pizza Stone

1. Remove the pizza stone from the pizza oven and carefully scrape off resin dues from the stone with a hob scraper or a sharp knife.
2. The pizza stone is an object of utility and over the time, it will get stains from burnt-in ingredients. This is completely usual and will not interfere with the functioning of the stone. 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 spot for 24 hours.

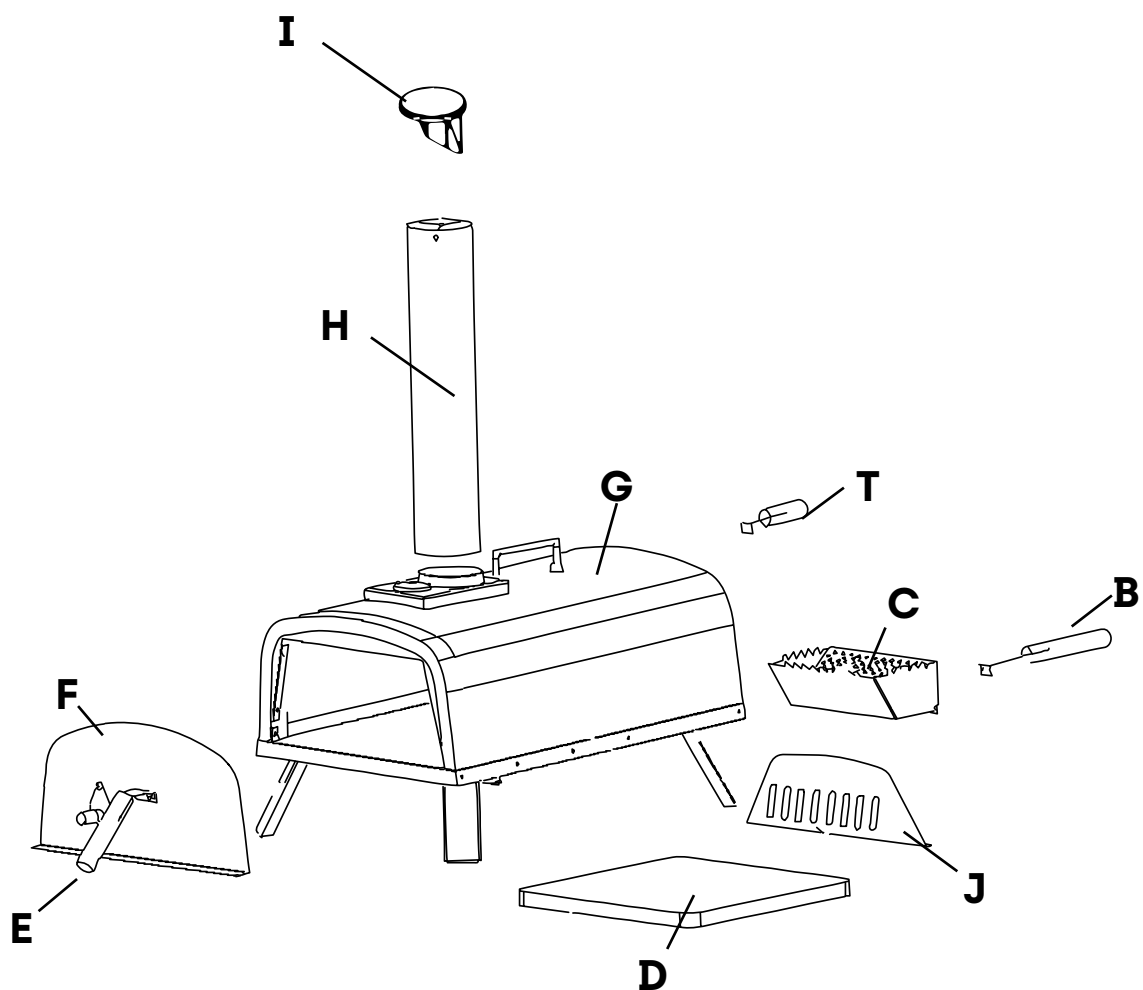
Storing the Pizza Oven

1. The pizza oven comes with 4 foldable stainless steel feet. The oven can be stored and transported easily with the feet folded in. If you don't use the oven for a long time and you want to save space, you can also remove the chimney.
2. To prevent rusting and weathering, the 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 cellar or garden house.

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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Strong wind can impair the heating performance. Place the pizza oven in a wind-protected location. 2. The fire is not burning properly. 3. 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, rotate the pizza.



Instructies – NL



Item number	Part	Quantity
H	Schoorsteen	1
I	Schoorsteen kap	1
E&B	Handvat	2
T	Kort handvat	1
C	Vuurkorf	1
G	Oven	1
D	Pizzasteen	1
F	Deur	1
J	Scheidingsplaat	1
L	M5 moeren	8

Safety Legal Disclaimer

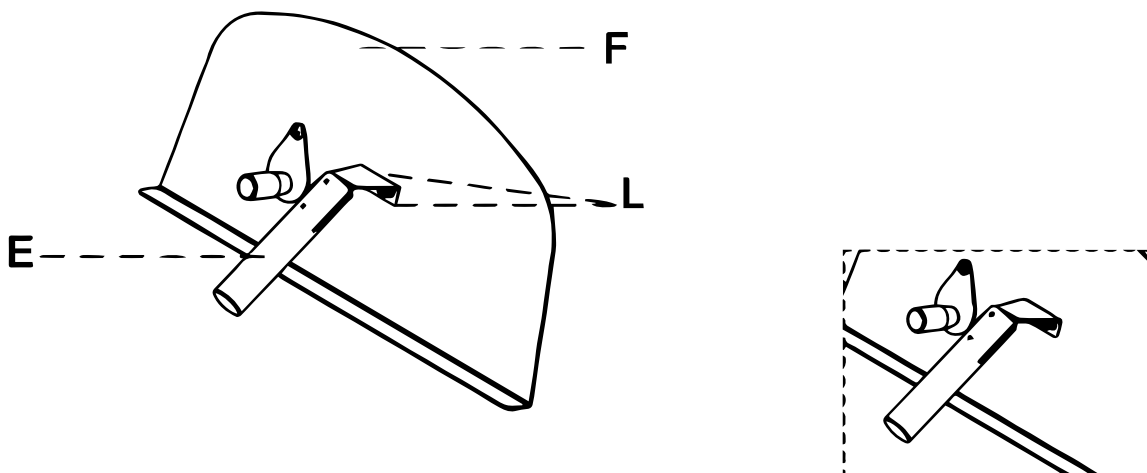
Alle instructies en richtlijnen in deze handleiding moeten zonder uitzondering worden opgevolgd.

1. De BASTE pizzaoven is uitsluitend ontworpen voor gebruik buitenshuis. Het moet altijd buiten worden geplaatst, uit de buurt van constructies en nooit in een gebouw of een garage of in de buurt van een afgesloten ruimte. Plaats je OVEN op een stevige, vlakke, stabiele en niet-ontvlambare ondergrond en houd hem vrij van ontvlambare of brandbare materialen, benzine en andere ontvlambare dampen en vloeistoffen.
2. Houd rekening met plaatselijke wet- en regelgeving die een vereiste afstand voorschrijft tussen buitenfornuizen en bouwwerken, of die buitenvlammen van welk type dan ook kan beperken tijdens droogte- of gevarenperioden.
3. Installeer of gebruik uw BASTE pizzaoven niet in of op boten of recreatievoertuigen.
4. Gebruik uw BASTE pizzaoven niet bij harde wind.
5. Uw BASTE pizzaoven is niet bedoeld als verwarming en mag ook nooit als verwarming worden gebruikt.
6. Giftige dampen kunnen zich ophopen en kunnen verstikking veroorzaken.
7. Vlammen kunnen buiten de metalen behuizing waaien:
 - a. Aan de achterkant waar het vuur is;
 - b. Vanaf de bovenkant van het luik wanneer het deksel is geopend;
 - c. Aan de voorkant van de oven als je de deur opent;
 - d. Vanaf de bovenkant van de schoorsteen
8. Blijf uit de buurt van de openingen van de BASTE pizzaoven en waarschuw anderen in uw omgeving om dit ook te doen.
9. Ondeskundige installatie, aanpassing, wijziging, service of onderhoud van uw BASTE pizzaoven kan letsel of materiële schade veroorzaken. Gebruik uw BASTE pizzaoven daarom alleen als hij volledig gemonteerd is en alle onderdelen goed vastzitten.
10. Uw BASTE pizzaoven moet regelmatig gecontroleerd worden.
11. Bij gebruik van de pelletbrander: De lengte van de gebruikte pellets kan de temperatuur van uw BASTE pizzaoven sterk beïnvloeden. De aanbevolen pelletlengte mag niet langer zijn dan 3 cm. Langere pellets hebben een tragere aanvoersnelheid, waardoor uw BASTE pizzaoven kouder kan branden. Let bij het vervangen of bijvullen van pellets op de gemiddelde lengte en pas de instelling van uw BASTE pizzaoven hierop aan. Gebruik alleen pellets die bedoeld zijn om mee te koken.
12. Bij gebruik van de houtskool/houtbrander: Voeg de aanmaakhoutjes geleidelijk toe om een optimale temperatuur te bereiken. Door te veel aanmaakhout toe te voegen, zal het vuur groter worden, met risico op schade aan u of uw BASTE pizzaoven.
13. Bij gebruik van de optionele gasbrander: Als de vlam uitgaat, zet dan de gastoevoer uit, open de deur en wacht 5 minuten voordat u opnieuw aansteekt.
14. Bij het gebruik van uw BASTE pizzaoven bestaat het risico dat u uw handen verbrandt. Draag altijd hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen en plaats nooit hete voorwerpen op of in de buurt van brandbare oppervlakken. Raak GEEN metalen onderdelen aan wanneer uw BASTE pizzaoven werkt. Raak alleen de handgrepen aan om de deur te openen en het brandstofluik op te tillen.
15. Laat uw BASTE pizzaoven niet onbeheerd achter met het deksel open terwijl het brandt. Let op gevaren (droge bladeren, vloeren en andere brandbare materialen) die zich in de buurt van de BASTE pizzaoven kunnen bevinden terwijl deze in gebruik is, omdat ze brandgevaar kunnen opleveren als er vonken in contact komen.
16. Houd alle elektrische snoeren uit de buurt van uw BASTE pizzaoven.
17. De BASTE pizzaoven mag alleen door verantwoordelijke volwassenen worden gebruikt.
18. Houd kinderen, huisdieren en brandbare voorwerpen altijd uit de buurt van uw BASTE pizzaoven.
19. Probeer NIET om onderdelen te verwijderen of uw BASTE pizzaoven te verplaatsen als deze heet is of tijdens het koken.
20. Laat GEEN gevaarlijke voorwerpen, zoals aanstekers of aanmaakvloeistof voor barbecues, naast uw BASTE pizzaoven liggen. De BASTE pizzaoven straalt warmte uit in alle richtingen.

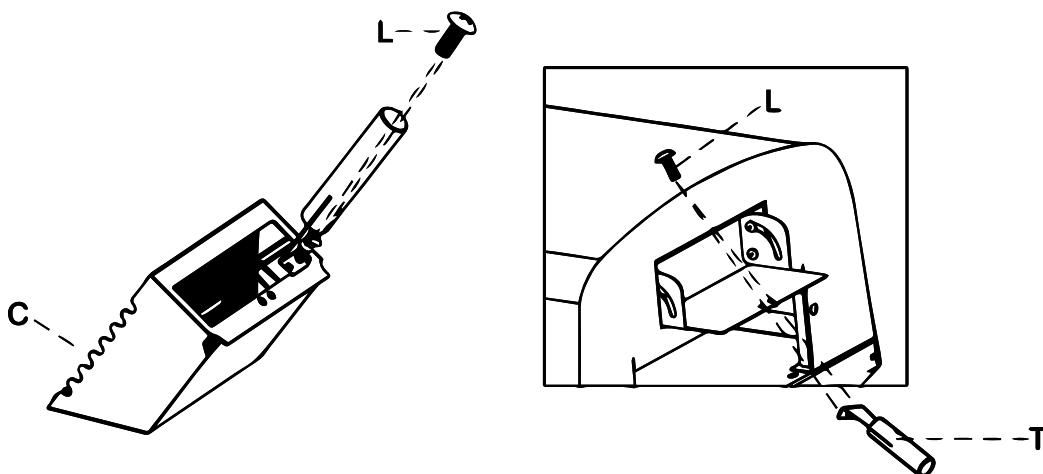


How to set up your BASTE pizza oven

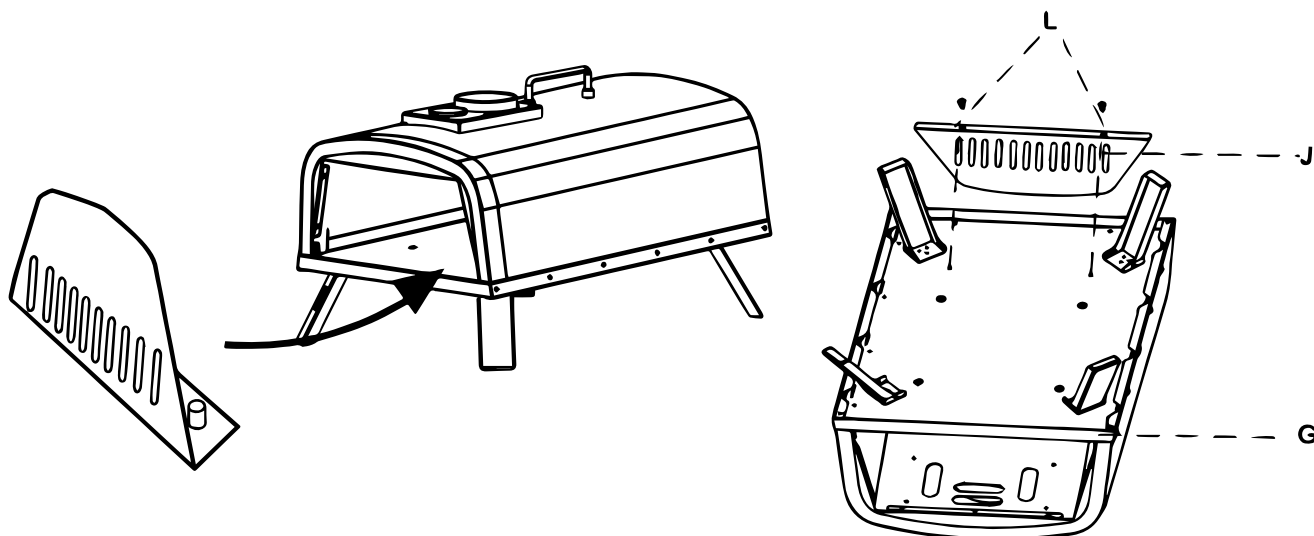
- 1 Bevestig de houten handgreep E aan de deur met 2 schroeven L



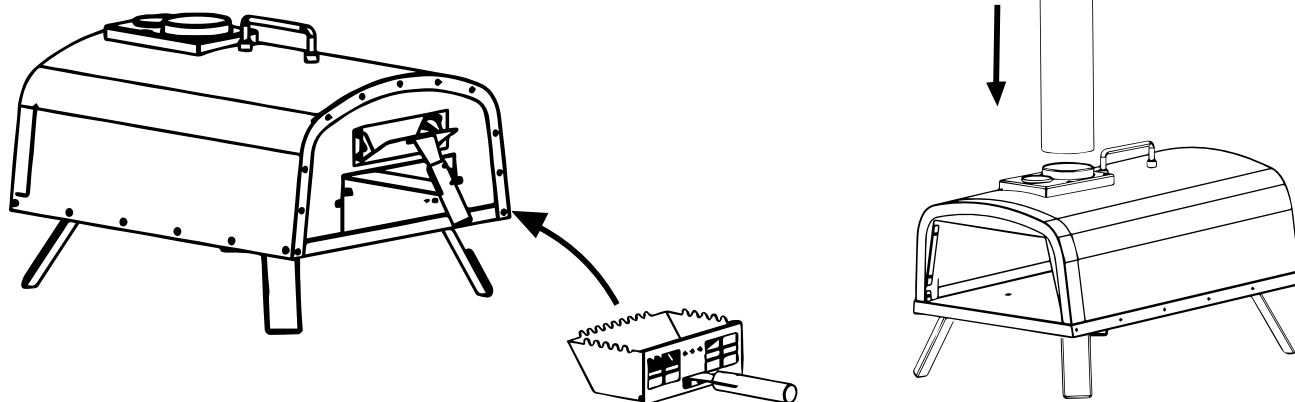
- 2 Bevestig de handgrepen op de vuurkorf en bevestig de bakelieten handgreep op de trechter. Bevestig de korte handgreep aan de hoepel met 2 M5-schroeven.



- 3 Bevestig de scheidingsplaat aan de oven (de smalle buigzijde naar de achterkant van de oven). Moet worden geïnstalleerd in de getoonde richting, draai de richting niet om. Anders wordt de temperatuur beïnvloed. Het moederdeel moet naar achteren en dicht bij de brander worden geplaatst.



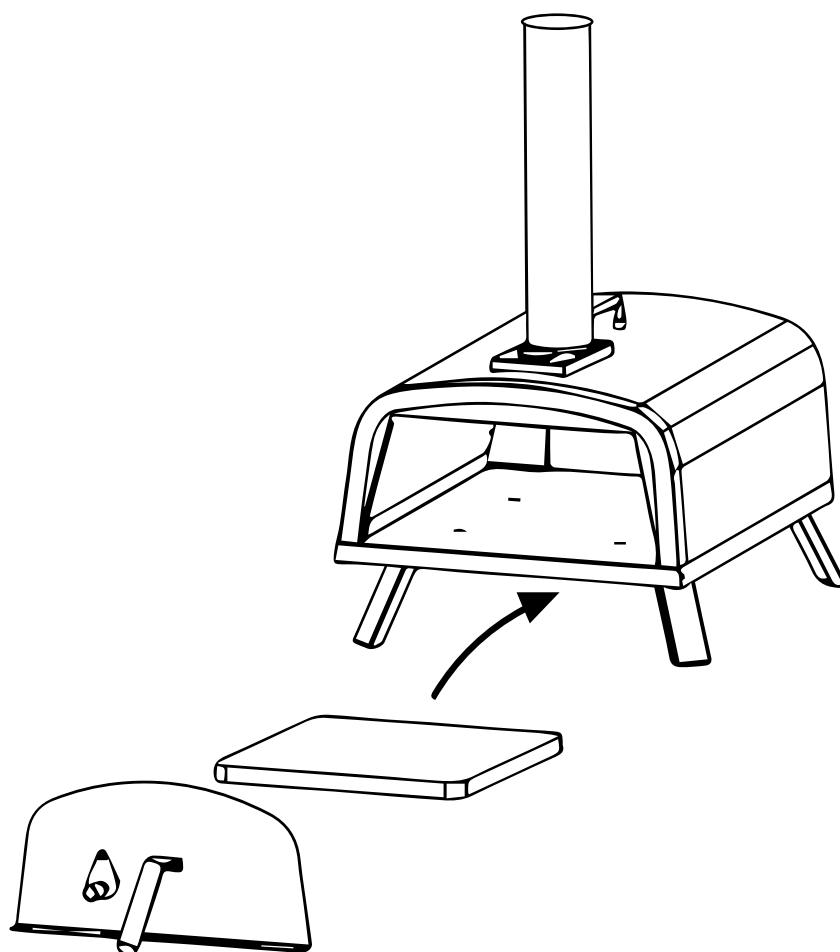
- 4 Plaats de vuurkorf in de oven.
- 5 Bevestig de schoorsteenkap op de schoorsteen.



TIPS:

Hoe verwijder je de schoorsteen? Schud de schoorsteen van links naar rechts en trek hem omhoog.

- 6 Doe de pizzasteen erin en de deur erop. De oven is nu klaar voor gebruik.



Voor het eerste gebruik

1. Maak een spons nat met lauw water. Wring hem goed uit en veeg de pizzasteen één keer schoon om productieresten te verwijderen.
2. Reinig de binnenkant van de oven met water en een mild schoonmaakmiddel om productieresten te verwijderen.
3. De oven moet ingebrand zijn voordat je je eerste pizza maakt. Houd er rekening mee dat de brandstof minstens 30 minuten moet gloeien.

De pizzaoven gebruiken

1. Verwijder de vuurkorf en vul deze met houtpellets, houtskool of brandhout. Plaats een grillaanstecker in het midden (Waarschuwing! Gebruik geen vloeibare aanmaakblokjes zoals spiritus of benzine) en steek deze aan.
2. Schuif de vuurkorf in de pizzaoven en wacht tot het hout of de pellets gelijkmatig brandt.
3. Stapel meer houtskool, brandhout of pellets op via de stortkoker. Dit voorkomt dat de vlam dooft en de temperatuur daalt.
4. Wanneer de oventhermometer ongeveer 400 °C aangeeft, open je de deur en duw je de pizza naar het midden van de steen. Sluit de deur.
5. Draai de pizza na 45 seconden eenmaal 180°.
6. U kunt het bakproces van uw pizza bekijken door het kijkgaatje. Open de deur niet tijdens het bakproces - anders gaat er kostbare warmte verloren.
7. Na 1 tot 5 minuten, afhankelijk van de dikte van het pizzadeeg, is je pizza klaar.

Bijvullen van brandstof

WARNING: Gebruik altijd vuurvaste handschoenen bij het vullen en legen van de vuurkorf.

Dankzij het dubbele roestvrijstalen deksel met wolvulling blijft de binnenkant van de pizzaoven zeer lang constant heet. Als je merkt dat de temperatuur daalt, doe dan een nieuwe lading brandstof (hout, kolen, briketten of pellets) in de vuurkorf via de vulopening. Totdat je de volgende pizza gaat bakken, moet je wachten tot de brandbare stoffen zijn doorgebrand of er geen rook meer uit de schoorsteen komt.

DE PIZZAOVEN UITSCHAKELEN

1. Sluit de deur en laat de oven uitbranden na gebruik. Om de oven sneller op te bergen, trek brandwerende handschoenen aan, verwijder de vuurkorf en doe de inhoud in een emmer gevuld met water.
2. Open de deur van de pizzaoven en laat de oven ongeveer 30 minuten volledig afkoelen.

De oven schoonmaken

1. Laat de oven volledig afkoelen.
2. Leeg de vuurkorf na elk gebruik en veeg de as volledig uit met een pannelikker of borstel.
3. Zowel de binnenkant als de buitenkant kunnen worden schoongemaakt met water en een mild schoonmaakmiddel.
4. Als de pizzaoven regelmatig wordt gebruikt, moet de schoorsteen om de 4 weken worden verwijderd en uitgewassen, om de roetlaag af te spoelen.

De pizzasteen schoonmaken

1. Haal de pizzasteen uit de pizzaoven en schraap voorzichtig residu van de steen met een pannenborstel of een scherp mes.
2. De pizzasteen is een gebruiksvoorwerp en na verloop van tijd zullen er vlekken op komen van ingebrande ingrediënten. Dit is volkomen normaal en zal de werking van de steen niet verstoren. Als je de steen met water wilt wassen, gebruik dan geen afwasmiddel. Laat de steen na het wassen met water minstens 3 uur drogen in een oven op 80°C. U kunt de steen ook 24 uur op een warme plek aan de lucht laten drogen.

De Pizza Oven opbergen

1. De pizzaoven wordt geleverd met 4 inklapbare roestvrijstalen voetjes. De oven kan gemakkelijk worden opgeborgen en vervoerd met de voeten ingeklapt. Als je de oven lange tijd niet gebruikt en ruimte wilt besparen, kun je ook de schoorsteen verwijderen.
2. Om roest en verwerking te voorkomen, moet de pizzaoven altijd worden opgeslagen in een droge omgeving nadat hij volledig is afgekoeld. Dek de oven af met een weerbestendig dekzeil of bewaar hem in een kelder of tuinhuis.

Problem	Solution
Het vuur gaat regelmatig uit	Zorg ervoor dat je niet te veel brandbare stoffen tegelijk toevoegt op een brandend vuur. Dit kan het vuur doven.
De oven wordt niet heet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Harde wind kan de verwarmingsprestaties nadelig beïnvloeden. 2. Het vuur brand niet goed 3. De thermometer functioneert niet goed
De pizza wordt zwart aan één kant	Draai de pizza na 45 seconden 180°. De kant bij de vuurkorf zal meer stralingswarmte ontvangen dan de kant tegenover de deur. Draai de pizza om hem gelijkmatig te laten bakken.



