

BEDIENUNGSANLEITUNG MODE D'EMPLOI ISTRUZIONI PER L'USO INSTRUCTIONS FOR USE

Pizzaofen
Four à pizza
Forno per pizze
Pizza Oven



Art. 402140

Achtung: Offenes Feuer! Das Gerät darf NUR im Freien betrieben werden, da es in geschlossenen Räumen zu Bränden oder Kohlenmonoxid-Vergiftung kommen kann. Vorsicht! Zum Anzünden oder Wiederanzünden kein Spiritus oder Benzin verwenden.
Attention : flammes libres ! L'appareil doit UNIQUEMENT être utilisé en plein air, car un usage en intérieur dans une pièce fermée peut occasionner des incendies ou une intoxication au monoxyde de carbone. Attention ! Pour allumer ou rallumer pas utiliser du l'alcool ou de l'essence.

Attenzione: fiamma libera! L'apparecchio deve essere utilizzato ESCLUSIVAMENTE all'aria aperta perché in ambienti chiusi può portare a incendi o intossicazione da monossido di carbonio. Attenzione! Per accendere e riaccendere, non utilizzare spirito o benzina

Caution: open fire! The device may ONLY be used outdoors, as use in enclosed spaces can lead to fires or carbon monoxide poisoning. Attention! To inflame or relight don't use ethyl alcohol or gasoline.

Allgemeine Informationen
Informations générales
Informazioni generali
General information

Abmessungen:	78.6x79x180.9 cm	Dimensioni:	78.6x79x180.9 cm
Dimensions:	78.6x79x180.9 cm	Dimension:	78.6x79x180.9 cm

Herzlich Willkommen! Vielen Dank, Sie haben sich für einen hochwertigen Pizzaofen von Nouvel entschieden. Dieses Handbuch wird Ihnen helfen, den Ofen perfekt aufzustellen, korrekt zu benutzen und zu pflegen. Darüber hinaus werden Ihnen wertvolle Hinweise für optimale Resultate bei der Benutzung gegeben. Um die besten Leistungen und Ergebnisse Ihres Ofens zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, das Handbuch sorgfältig zu lesen.

Bienvenue ! Merci, vous avez fait le bon choix avec ce four à pizza d'excellente qualité de Nouvel. Ce manuel va vous aider à installer et utiliser votre four correctement, ainsi qu'à bien l'entretenir. Par ailleurs, nous vous livrerons des conseils judicieux pour de meilleurs résultats durant l'utilisation. Afin d'assurer les meilleures performances et résultats de votre four, nous vous conseillons de lire ce manuel attentivement.

Benvenuti! Vi ringraziamo per aver scelto un forno per pizze di Nouvel di alta qualità. Questo manuale vi aiuterà a mettere perfettamente in funzione il forno, ad usarlo correttamente e a prendervene cura. Verranno inoltre fornite preziose indicazioni al fine di ottenere risultati ottimali durante l'uso. Per ottenere prestazioni e risultati ottimali con il vostro forno, consigliamo di leggere scrupolosamente il manuale.

Welcome! Thank you very much for deciding to purchase a pizza oven from Nouvel. This manual will help you install the oven in an ideal manner and to use it and care for it appropriately. Furthermore, you get valuable tips for achieving ideal results when using this product. In order to achieve the best performance and results from your oven, we recommend reading the manual thoroughly.

Bitte überprüfen Sie bei Lieferung:

- Die Verpackung ist unbeschädigt
- Die Waren entsprechen der Bestellung
- Der Ofen oder Zubehörteile sind nicht beschädigt
- Im Fall von Schäden oder fehlenden Teilen informieren Sie bitte umgehend Ihren Lieferanten.

Eventuelle Reklamationen werden nur in Schriftform und innerhalb von 8 Tagen nach Lieferung akzeptiert, siehe unsere AGB Art. 9.

Lors de la livraison vérifiez que :

- L'emballage ne soit pas endommagé
- L'article corresponde à la commande
- Le four et les accessoires ne soient pas abîmés
- En cas de dommages ou d'objets manquants, veuillez en informer le livreur.

Les éventuelles réclamations seront uniquement acceptées sous forme écrite et dans un délais de 8 jours après la livraison, voir nos CGV Art. 9.

Alla consegna si prega di verificare:

- che la confezione sia intatta
- che la merce corrisponda all'ordine
- che il forno o gli accessori non siano danneggiati
- in caso di danni o di parti mancanti si prega di informare immediatamente il fornitore.

Eventuali reclami verranno accettati solo in forma scritta ed entro 8 giorni dalla consegna, vedere i termini e condizioni generali all'art. 9.

Upon delivery, please make sure:

- the packaging is undamaged
- the goods comply with the order
- the oven or accessories are undamaged
- In the event of damages or missing pieces, please inform your supplier immediately.

Any complaints are only accepted in writing and within 8 days after delivery as stated in our General Terms and Conditions sec. 9.

Hinweis

Indication

Indicazione

Indication

Anwendungsbereich:
Champ d'application:
Ambito di applicazione:
Scope of application:

Outdoor cooking
Outdoor cooking
Outdoor cooking
Outdoor cooking

Vor Erstgebrauch

Avant la première utilisation

Prima del primo impiego

Before using the appliance for the first time

1	
Ofen reinigen	Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Nettoyer le four	Laver à l'eau chaude avant de bien sécher
Pulitura del forno	Lavare con acqua calda, poi asciugare
Cleaning the oven	Wash with hot dishwasher, then dry

2	
Gerätebasis reinigen	Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen. Gerät muss abgekühlt sein.
Nettoyer la base de l'appareil	Laver à l'eau chaude avant de bien sécher. L'appareil laisser refroidir. Éviter le contact avec l'eau courante.
Pulire la base dell'apparecchio	Lavare con acqua calda, poi asciugare. L'apparecchio deve essere raffreddato.
Clean the base unit	Wash with hot dishwasher, then dry. Device must be cool.



Für die korrekte Pflege und den Erhalt des Ofens überzeugen Sie sich vor dem Entzünden, dass nichts das Ofenrohr verstopft oder behindert und dass die Asche des vorhergehenden Gebrauchs entfernt worden ist.

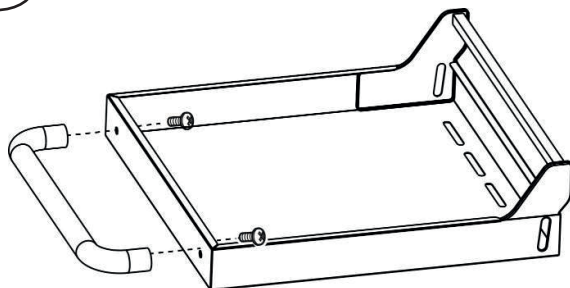
Afin de maintenir votre four en bon état, vérifiez toujours avant de l'allumer que : le conduit de fumée ne soit pas obstrué et que les cendres de la dernière utilisation aient été vidées.

Per una cura e un mantenimento del forno corretti, prima dell'accensione assicurarsi, che niente ostruisca o blocchi la canna del forno e che la cenere dell'uso precedente sia stata rimossa.

To ensure the appropriate care and maintenance of the oven, please make sure that nothing blocks or interferes with the stove pipe and that the ashes from prior use of the oven have been removed.

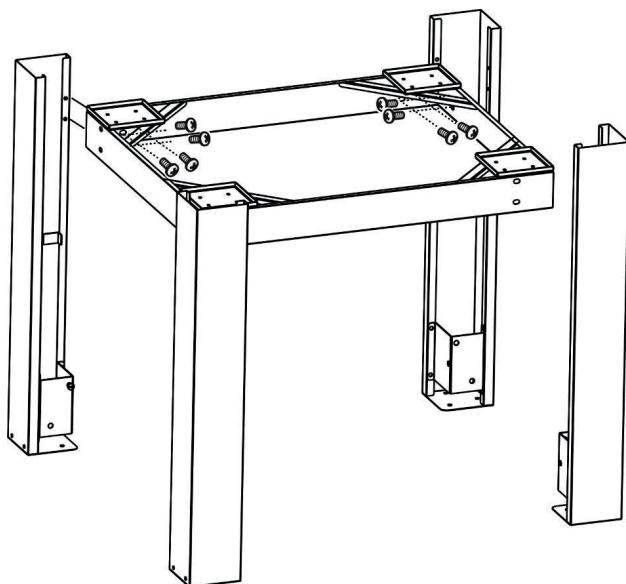
Aufbauanleitung
Instructions de montage
Istruzioni di montaggio
Assembly instructions

1.



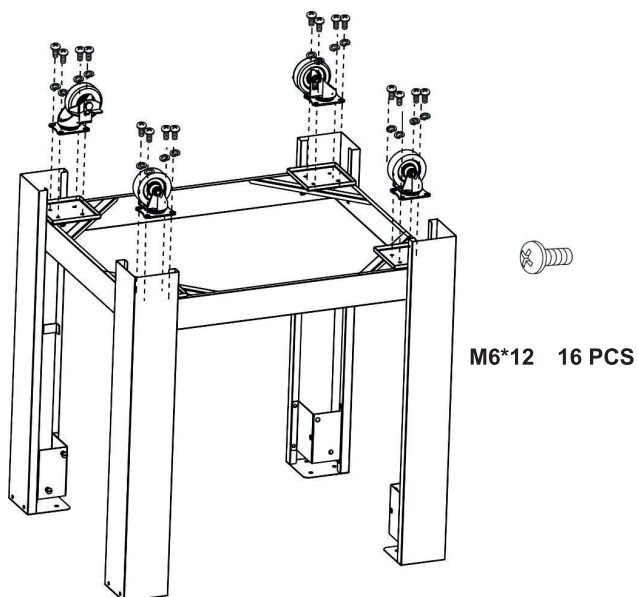
M6*10 4 PCS

2.

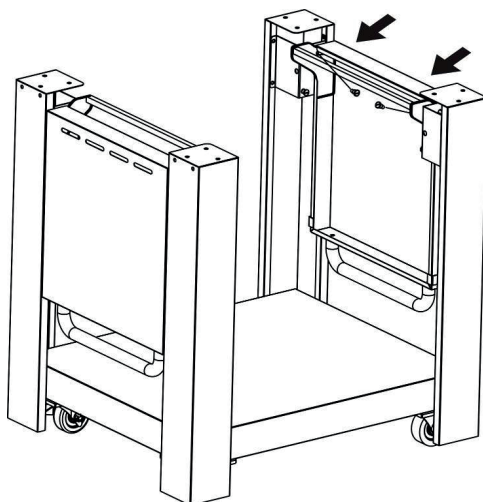


M5*10 16 PCS

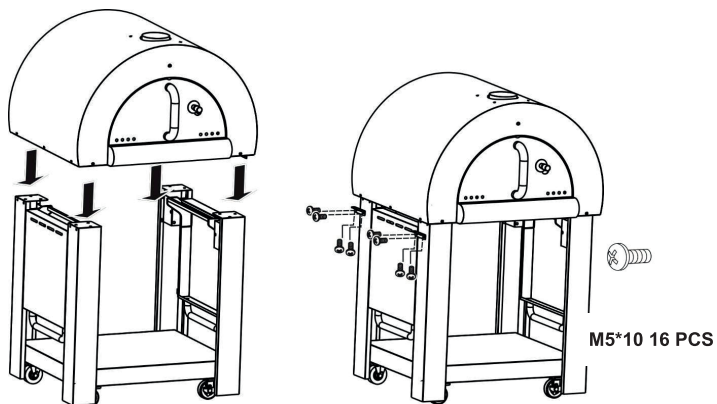
3.



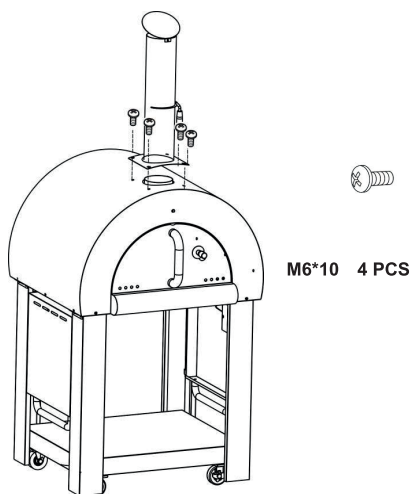
4.



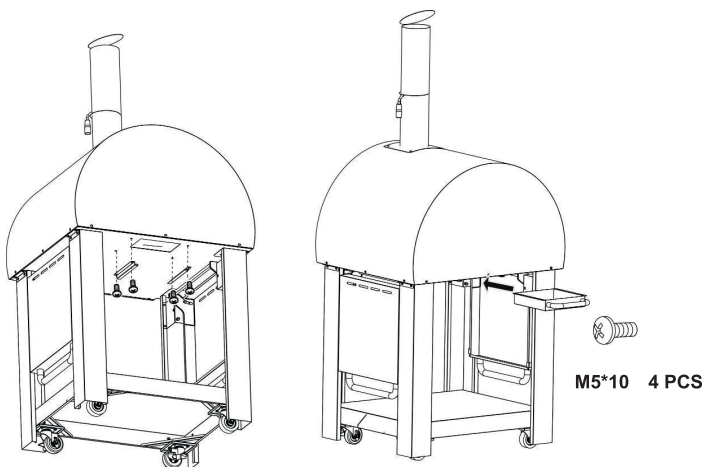
5.



6.



7.



Bei Dauerbetrieb im Freien kann der Artikel Rost ansetzen. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.
 À fonctionnement l'extérieur continu, l'article peut rouille. La fonction n'est pas altérée.
 Nel funzionamento continuo fuori, il articoli può ruggine. La funzione non è compromessa.
 In continuous outdoor operation, the item may be rusty. The function will not be affected.



Artikel nur im freien Betreiben!
 N'utilisez ce poêle qu'en extérieur!
 Far funzionare l'articolo solo all'aperto!
 Only use this items outdoors!

Achtung: Metall kann rosten wenn dies mit Wasser in Berührung kommt. Die rostige Metalloberfläche kann bei Nässe am Boden abfärben!

Attention : Le métal peut rouiller si elle entre en contact avec de l'eau. La cavité d'évacuation de l'eau résiduelle doit être dégagée !

Attenzione: Metallo può arrugginire se viene a contatto con l'acqua. Il buco deve essere libero per lacqua di scarico!

Caution: Metal can rust if it comes into contact with water. Keep free the gap for the residual water!

Das Benutzerhandbuch ist ein integraler Bestandteil des Lieferumfangs. Gleichzeitig dient es den Sicherheitsbestimmungen. Deshalb wird gebeten – auch für einen eventuellen Besitzerwechsel – das Handbuch an einem sicheren Ort aufzubewahren. (Jegliche Reproduktion von Text und/oder Illustration ist untersagt).

Ce manuel d'utilisation est inclus dans la livraison. Il contribue également à vous informer sur les consignes de sécurité. C'est pourquoi nous vous demandons - en cas de changement de propriétaire – de conserver soigneusement ce manuel. (Toute reproduction de ce texte et/ou des illustrations est strictement interdite)

Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto. Serve al contempo per le norme di sicurezza. Pertanto si prega di conservare il presente manuale in un posto sicuro anche in caso di passaggio di proprietà. (È vietata qualunque riproduzione del presente testo e/o illustrazione).

The user's manual is an integral part of the contents of delivery. At the same time, it serves the safety regulations. Therefore, we kindly ask you to keep the manual in a safe place – also in the event of a possible change of ownership. (Any reproduction of text and/or illustrations is prohibited).

Sicherheitshinweise
Consignes de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions



Lesen Sie bitte aufmerksam die folgenden Informationen, um die korrekte Aufstellung und die grösstmögliche Leistung Ihres Ofens zu gewährleisten.

- 1.1 **ACHTUNG:** Ihr Holzofen ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt!
- 1.2 **ACHTUNG:** Positionieren Sie den Ofen auf einer ebenen Fläche und geschützt vor starkem Wind.
- 1.3 **ACHTUNG:** Bewegen Sie den Ofen niemals während des Gebrauchs.
- 1.4 **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, Kinder und Tiere dem Ofen während des Gebrauchs fernzuhalten.
An einigen Stellen können die Temperaturen extrem hoch sein und Verbrennungen verursachen.
- 1.5 **ACHTUNG:** Benutzen Sie bitte immer hitzebeständige Utensilien.
- 1.6 **ACHTUNG:** Auch wenn der Ofen gut isoliert ist, kann durch unsachgemässe Bedienung die äussere Oberfläche stark überhitzen. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, den Kontakt mit der Oberfläche während der Benutzung zu vermeiden. Nicht sachgemässe Bedienung des Ofens kann zu einem Brand führen. Lesen Sie deshalb aufmerksam die Bedienungsanleitung und benutzen Sie als Brennstoff gut getrocknetes Holz.
- 1.7 **ACHTUNG:** Die Flammen können aus der Ofenöffnung herausschlagen. Halten Sie entzündliche Flüssigkeiten oder Materialien fern. Lesen Sie bitte das Handbuch bevor Sie den Ofen in Gebrauch nehmen. Eine unsachgemässe Installation könnte Schäden für Gegenstände und Personen verursachen. Ab 350° C kann sich der Chromstahl verfärben. Für weitergehende Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler.

LÖSCHEN SIE NIEMALS DAS FEUER MIT WASSER. Legen Sie das Holz vorsichtig in den Brennraum, nicht werfen, es könnten im Inneren Schäden entstehen. Benutzen Sie keine entzündlichen Flüssigkeiten. Benutzen Sie keine künstlichen oder chemischen Anzünder oder Alkohol zum Entzünden. Benutzen Sie kein künstliches Holz oder andere chemische Brennstoffe. Verbrennen Sie niemals Plastik, Verpackungsmaterialien etc. im Ofen. **IHR OFEN IST KEINE MÜLLVERBENNUNGSANLAGE!**

Veuillez lire attentivement les informations qui suivent, afin de garantir une installation correcte de votre four et d'en tirer le meilleur parti.

- 1.1 **ATTENTION :** Votre four à bois convient uniquement à un usage en plein air.
- 1.2 **ATTENTION :** Positionnez votre four sur une surface plate et protégée du vent.
- 1.3 **ATTENTION :** Ne jamais déplacer le four durant son utilisation.
- 1.4 **ATTENTION :** Veillez à tenir à distance les enfants et les animaux, durant l'utilisation du four.
À certains endroits, le four peut être extrêmement chaud et peut causer des brûlures.
- 1.5 **ATTENTION :** Utilisez uniquement des ustensiles résistants aux fortes chaleurs.
- 1.6 **ATTENTION :** Bien que le four soit convenablement isolé il peut, en cas de mauvaise utilisation, causer une surchauffe de la surface externe. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'éviter tout contact avec la surface externe, durant l'utilisation. Une mauvaise manipulation du four peut provoquer un incendie. Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation et n'utilisez que du bois bien sec comme combustible.
- 1.7 **ATTENTION :** Des flammes peuvent jaillir par l'ouverture du four. Tenez à distance tous liquides ou matériaux inflammables. Veuillez lire le manuel avant d'utiliser le four. Une mauvaise utilisation peut endommager certains objets et entraîner la mise en danger d'individus. À partir de 350° C l'acier chromé peut changer de couleur. Pour de plus amples informations veuillez contacter votre revendeur.

NE JAMAIS ÉTEINDRE LE FEU AVEC DE L'EAU: Placez le bois avec précaution dans le compartiment de combustion, ne pas le jeter dedans, cela pourrait provoquer des dégâts à l'intérieur du four. N'utilisez aucun liquide inflammable N'utilisez aucun allume-feu artificiel /chimique et aucun alcool pour allumer le four. N'utilisez aucun bois artificiel ou combustible chimique. Ne jamais mettre de plas-

tique, ou emballage etc. dans le four. **VOTRE FOUR N'EST PAS UN INCINÉRATEUR DE DÉCHETS !**

Si prega di leggere attentamente le informazioni seguenti al fine di garantire una corretta messa in uso e di ottenere le migliori prestazioni possibili con il vostro forno.

1.1 **ATTENZIONE:** Il vostro forno a legna è adatto solo all'uso all'aperto!

1.2 **ATTENZIONE:** Posizionare il forno su una superficie piana e protetta da correnti di vento forte.

1.3 **ATTENZIONE:** Non muovere mai il forno dalla sua posizione durante l'uso.

1.4 **ATTENZIONE:** Tenere lontani dal forno bambini e animali durante l'uso. In alcuni punti la temperatura può risultare estremamente elevata e causare ustioni.

1.5 **ATTENZIONE:** Si prega di utilizzare solo utensili resistenti al calore.

1.6 **ATTENZIONE:** Sebbene il forno sia ben isolato, un uso improprio può causare un eccessivo riscaldamento della parte superficiale. Per questa ragione si suggerisce di evitare il contatto con la superficie del forno durante l'uso. Un uso improprio del forno può causare un incendio. Al fine di evitare ciò leggere attentamente le istruzioni e utilizzare come combustibile legna ben asciutta.

1.7 **ATTENZIONE:** Aprendo il forno le fiamme potrebbero fuoriuscire. Tenere lontani liquidi e materiali infiammabili. Si prega di leggere il manuale prima di mettere in funzione il forno. Un'installazione scorretta potrebbe causare danni a persone o cose. A partire da una temperatura di 350° l'acciaio cromato potrebbe cambiare colore. Per ulteriori informazioni contattare il rivenditore.

NON SPEGNERE MAI IL FUOCO CON L'ACQUA. Adagiare con cautela la legna nella camera del forno, non gettarla, ne potrebbero risultare danni interni. Non utilizzare liquidi infiammabili.

Non utilizzare accendifuoco artificiali o chimici o alcool per accendere il fuoco. Non utilizzare legna artificiale o altri combustibili chimici. Non bruciare mai nel forno plastica, materiale da confezione, ecc.

IL FORNO NON È UN INCENERITORE!

To ensure the correct assembly and best possible performance of your oven, please carefully read the following information.

1.1 **CAUTION:** Your wood-fired oven is only intended for outdoor use!

1.2 **CAUTION:** Position the oven on a level surface and where it is protected against strong winds.

1.3 **CAUTION:** Never move the oven while it is being used.

1.4 **CAUTION:** Please make sure to keep children and pets away from the oven while it is being used. The temperatures can be extremely high in some places and therefore, cause burns.

1.5 **CAUTION:** Please always use heat-resistant utensils.

1.6 **CAUTION:** Even though the oven is well insulated, improper use can severely overheat the external surface. We therefore recommend that you avoid contact with the surface during use. Improper use of the oven can lead to a fire. Therefore, please carefully read the instructions for use and use well dried wood as a source of fuel.

1.7 **CAUTION:** Flames can come out of the oven opening. Keep away flammable liquids or materials. Please read the manual prior to using the oven. Improper installation can lead to damage to objects and/or persons. The chromium steel can show discoloration as of 350° C. Please contact your dealer for additional information.

NEVER EXTINGUISH THE FIRE USING WATER. Carefully place the wood into the combustion chamber, do not throw it in; this can lead to internal damage of the chamber. Do not use any flammable liquids. Do not use any artificial or chemical igniters or alcohol, to ignite the flame. Do not use any artificial wood or other chemical fuels. Never burn plastic materials, packaging materials, etc. in the oven. **YOUR OVEN IS NOT AN INCINERATOR!**

Achtung: Offenes Feuer! Das Gerät darf NUR im Freien betrieben werden, da es in geschlossenen Räumen zu Bränden oder Kohlenmonoxid-Vergiftung kommen kann. Vorsicht! Zum Anzünden oder Wiederanzünden kein Spiritus oder Benzin verwenden.
Attention : flammes libres ! L'appareil doit UNIQUEMENT être utilisé en plein air, car un usage en intérieur dans une pièce fermée peut occasionner des incendies ou une intoxication au monoxyde de carbone. Attention ! Pour allumer ou rallumer pas utiliser de l'alcool ou de l'essence.
Attenzione: fiamma libera! L'apparecchio deve essere utilizzato ESCLUSIVAMENTE all'aria aperta perché in ambienti chiusi può portare a incendi o intossicazione da monossido di carbonio. Attenzione! Per accendere e riaccendere, non utilizzare spirito o benzina
Caution: open fire! The device may ONLY be used outdoors, as use in enclosed spaces can lead to fires or carbon monoxide poisoning. Attention! To inflame or relight don't use ethyl alcohol or gasoline.

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Instructions for use

Folgen Sie den nachfolgenden Anweisungen um das Maximum Ihres Ofens zu erhalten.

Entfernen Sie zunächst den Schutz von allen Teilen aus Edelstahl und setzen Sie das mitgelieferte Ofenrohr von 140 mm ein. Der Holzofen ist fertig zum Gebrauch.

Anzünden des Feuers

- 2.1.1 Mit kleineren Stücken Holz mit Anzündwürfel anzünden
- 2.1.2 Nach und nach – für ca. 20 Minuten – geben Sie dann mittelgrosse Holzstücke dazu, bis eine Temperatur von ca. 350° C erreicht ist.
- 2.1.3 Fahren Sie kontinuierlich fort, das Feuer mit Holz guter Qualität zu unterhalten, auch während des Backens oder Garens.
- 2.1.4 Lassen Sie die Ofentüre halb offen, solange die Flammen auflodern.
- 2.1.5 Schliessen Sie die Ofentüre erst, wenn die auflodernden Flammen nicht mehr bis zur Ofentüre reichen.
- 2.1.6. Feuern Sie den Ofen massvoll an.

Löschen des Feuers

- 2.2.1 Um das Feuer zu löschen, schliessen Sie den Ofen mit der mitgelieferten Tür und warten Sie bis die Glut zu Asche geworden ist.
- 2.2.2 Wenn die Glut vollständig erkaltet ist, entnehmen Sie die Asche. **NIEMALS WASSER ZUM LÖSCHEN DES FEUERS ODER DER GLUT BENUTZEN!**

Veuillez suivre les instructions qui suivent, afin de tirer le meilleur parti de votre four.

Tout d'abord, retirez la protection de chaque élément en acier, puis installez le conduit de fumée de 140 mm. Le four à bois est prêt à l'emploi.

Allumer un feu

- 2.1.1 Allumez du petit bois
- 2.1.2 Peu à peu – pendant env. 20 min – ajoutez des morceaux de bois un peu plus gros jusqu'à atteindre la température de 350° C.
- 2.1.3 Continuez à fournir du bois de bonne qualité, même durant la cuisson.
- 2.1.4 Aussi longtemps que les flammes jaillissent, la porte du four ne doit jamais être fermée complètement ! (risque de surchauffe).
- 2.1.5 Ne fermez la porte du four que lorsque les flammes jaillissantes n'atteignent plus la porte du four.
- 2.1.6. Allumez le four avec parcimonie.

L'extinction du feu

- 2.2.1 Pour éteindre le feu, fermez le four avec la porte livrée et attendez que les braises se transforment en cendres.
- 2.2.2 Quand les braises sont complètement refroidies, videz les cendres. **NE JAMAIS UTILISER D'EAU POUR L'EXTINCTION DU FEU OU DES BRAISES !**

Seguire le seguenti istruzioni per ottenere il massimo dal vostro forno.

Per prima cosa rimuovere la protezione da tutte le parti in acciaio e infilare di ca. 140 mm la canna del forno in dotazione. Il forno a legna è pronto all'uso.

Accensione del fuoco

- 2.1.1 Accendere il fuoco con un accendi-fuoco con piccoli pezzi di legno
- 2.1.2 A poco a poco, per ca. 20 minuti, aggiungere pezzi di legno di media grandezza, fino a raggiungere una temperatura di ca. 350° C.
- 2.1.3. Continuare costantemente a mantenere vivo il fuoco con legna di buona qualità, anche durante la cottura.
- 2.1.4 Lo sportello del camino non deve mai essere completamente chiuso quando le fiamme divampano! (Pericolo di surriscaldamento).
- 2.1.5 Chiudere lo sportello del camino solo quando le fiamme che divampano non arrivano più fino allo sportello del camino stesso.
- 2.1.6. Accendere moderatamente il camino.

Spegnimento del fuoco

- 2.2.1 Per spegnere il fuoco, chiudere il forno tramite l'apposita porta e aspettare finché la brace diventa cenere.
- 2.2.2. Una volta che la brace si sarà raffreddata del tutto, rimuovere la cenere. **NON UTILIZZARE MAI ACQUA PER SPEGNERE IL FUOCO!**

Stick to the following instructions to get the most out of your oven.

Firstly, remove the protective film from all stainless steel parts and insert the 140 mm stovepipe provided. The wood-burning oven is now ready to use.

Lighting the fire

2.1.1 Light small pieces of wood with firelighters.

2.1.2 Then, little by little, add medium sized pieces of wood for approx. 20 minutes, until a temperature of approx. 350° C is reached.

2.1.3 Continue to feed the fire with good quality wood, even during the cooking process.

2.1.4 Only close the oven doors when the blazing flames no longer reach the oven doors! (Danger of overheating).

2.1.5 Wait until the blazing flames no longer reach the oven doors before closing them.

2.1.6. Moderately light the oven.

Extinguishing the fire

2.2.1 To extinguish the fire, close the oven using the door included in delivery and wait until the embers have turned into ashes.

2.2.2 When the embers have completely cooled, remove the ashes. **NEVER USE WATER TO EXTINGUISH THE FIRE OR EMBERS!**

Wird der Artikel zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où article est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'articolo venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any possible damage can be accepted if the item is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

Artikel stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Artikel vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Utiliser l'article en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'article avant de le ranger.

Azionare l'articolo in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'articolo prima di riporlo.

Use item in an upright position on a stable surface. Allow item to cool before storing away.

Artikel wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.

L'article en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.

Durante il funzionamento l'articolo diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.

The item will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.

Reparaturen am Artikel nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Les réparations d'article doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Le riparazioni degli articoli devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Only trained personnel should repair item. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.

Artikel ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung.

L'article est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle.

L'articolo è stato costruito per l'uso domestico.

The item is designed for household use and not for industrial operation.

Gebrauchshinweise

Consignes d'utilisation

Consigli d'uso

Instructions for use

Die Qualität des Holzes

Jede Art von hartem, trockenem Holz ist der beste Brennstoff; verschiedene Gerichte können mit unterschiedlichem Holz gegart werden. Insbesondere Obsthölzer wie Apfel, Kirsche, Pfirsich etc. können delikate Aromen an Speisen abgeben.

Trockenes und hartes Holz verbrennt langsamer und länger mit höherer Temperatur und ist damit ökonomischer.

Behandeltes Holz oder sogar mit Kunstharzen versiegeltes sollte auf keinen Fall verbrannt werden. Der Kontakt mit Nahrungsmitteln kann gefährlich für die Gesundheit sein und den Geschmack der Speisen ruinieren.

Gut zu wissen

Die Asche aus dem kalten Ofen entfernen.

Asche oder Holzstücke nicht über längere Zeit im Brennraum belassen, weil sie Feuchtigkeit anziehen und diese dem Ofen schaden.

Das Ofenrohr sollte einmal im Jahr gereinigt werden, um zu vermeiden, dass Russ und Asche nicht in den Ofen zurückfallen. Der Ofen kann jederzeit benutzt werden, jedoch empfiehlt es sich, in der kalten Jahreszeit das Feuer so langsam und behutsam wie möglich anzufachen, um thermische Schocks zu vermeiden. Diese könnten dem Ofen schaden und zu Rissen im Material führen.

Sollten Saucen oder Flüssigkeiten während des Garens auslaufen, ist das kein Problem. Es reicht völlig aus, wenn Sie auf die betreffende Stelle beim nächsten Gebrauch etwas Glut legen. Es ist eine der effizientesten Möglichkeiten der Selbstreinigung, da die hohen Temperaturen Verunreinigungen verbrennen.

La qualité du bois

Tous les bois durs et secs, sont de parfaits combustibles ; différents types de plats peuvent être gardés au chaud avec différents types de bois. En particulier le bois des arbres fruitiers, tel que le pommier, cerisier etc. pourront apporter des arômes délicats aux plats.

Du bois dur et sec brûle plus lentement et plus longtemps à forte température, ce qui fait de lui un combustible plus économique.

Le bois traité ou composé de résines synthétiques ne doit en aucun cas être utilisé comme combustible.

En effet, le contact avec la nourriture peut être dangereux pour la santé et gâcher le goût et les saveurs du repas.

Bon à savoir

Videz les cendres lorsque le four est froid.

Ne pas laisser les cendres et les braises pour une longue durée dans le compartiment à combustible, il peuvent en effet, attirer l'humidité ce qui risque d'endommager le four.

Le conduit de fumée doit être nettoyé une fois par an, afin d'éviter que des cendres et de la suie ne retombent dans le four. Le four peut être utilisé tout au long de l'année, cependant nous vous conseillons, durant les saisons froides, d'allumer le feu lentement et avec précaution afin d'éviter tout choc thermique. Cela pourrait provoquer des dégâts et fissurer le matériel. Si de la sauce ou des liquides s'écoulent durant la cuisson, ce n'est pas problématique. Il suffit de recouvrir l'endroit avec un peu de cendre lors du prochain usage. Cela est l'une des meilleures manières de laisser votre four s'auto-nettoyer. En effet, les hautes températures brûlent les impuretés.

Qualità della legna

Il combustibile più adatto è un qualunque tipo di legna asciutta e dura; ricette diverse possono richiedere un tipo di legna diverso. In particolare la legna di alberi da frutta come il melo, il ciliegio, il pesco, ecc. può conferire alle pietanze delicati aromi.

La legna dura e asciutta brucia lentamente e più a lungo a temperature elevate, per questa ragione è più economica.

Non bruciare legna trattata con resina artificiale o trattata in genere.

Il contatto con gli alimenti può risultare dannoso per la salute ed alterare il sapore delle pietanze.

Buono a sapersi

Rimuovere la cenere dal forno una volta freddo.

Non lasciare per troppo tempo cenere o pezzi di legno nella camera del forno possono attirare umidità e danneggiare il forno.

La canna del forno va pulita una volta all'anno al fine di evitare che la fuliggine e la cenere ricada nel forno. Il forno può essere utilizzato in qualsiasi momento, tuttavia durante i periodi più freddi dell'anno si consiglia di attizzare il fuoco il più lentamente e con la maggiore cautela possibile al fine di evitare shock termici. Questi ultimi potrebbero danneggiare il forno e causare crepe nel materiale.

La fuoriuscita di salse o altri liquidi durante la cottura non rappresenta un problema. È sufficiente al momento del successivo uso, porre della brace sul punto interessato. Questo è uno dei metodi di auto-pulitura più efficace in quanto le alte temperature bruciano le impurità.

The quality of the wood

The best source of fuel is any type of hard, dry wood; different dishes can be cooked with different types of wood. In particular, wood from fruit-bearing trees such as apple, cherry, peach, etc. can produce delicious flavours.

Dry and hard wood burns slower and longer with a higher temperature and is therefore more economic.

Under no circumstances should treated wood or wood sealed with resin be burned.

Contact with food can be dangerous to your health and the taste can ruin the food.

Good to know

Remove the ashes from the cold oven.

Do not leave ashes or pieces of wood in the combustion chamber for a longer period of time because these can cause the formation of moisture and moisture can cause damage to the oven.

The flue should be cleaned once a year, to avoid soot and ashes from falling back into the oven.

The oven can be used anytime, however it is recommended to fan the flames as slowly and carefully as possible during cold seasons, to avoid thermal shocks. These could damage the oven and lead to tears in the material. Sauces or liquids escaping during the cooking process are not a problem.

Placing some embers on those spots the next time you use the oven suffices. It is one of the most efficient ways of self-cleaning, given that the high temperatures burn off any soiling.

Reinigung und Pflege

Nettoyage et entretien

Pulizia e cura

Cleaning and care

Pflege

Für die korrekte Pflege und den Erhalt des Ofens überzeugen Sie sich vor dem Entzünden, dass Nichts das Ofenrohr verstopf oder behindert und dass die Asche des vorhergehenden Gebrauchs entfernt worden ist.

Reinigung

- 4.2.1 Wenn das Feuer erloschen ist und der Ofen abgekühlt ist, entfernen Sie die Asche mit einem Besen und einem Behälter.
- 4.2.2 Reinigen Sie den Ofenboden mit einer Bürste und einem feuchten Tuch.
- 4.2.3 Die äusseren Oberflächen können Sie mit heissem Wasser und Neutralseife reinigen.
- 4.2.4 Nach Beendigung des Backvorganges empfiehlt es sich, die vorhandene Kohleglut auf der gesamten Bodenfläche zu verteilen, die Ofentür zu schliessen und zu warten, bis der Ofen vollständig erkaltet ist; auf diese Weise kann die Bodenfläche sauber und frei von Verunreinigung gehalten werden. Wenn die Glut komplett erkaltet ist, kann die Asche herausgesaugt oder -gekehrt werden. So ist Ihr Ofen immer sauber und bereit für die nächste Benutzung.

Entretien

Afin de maintenir votre four en bon état, vérifiez toujours avant de l'allumer que :
le conduit de fumée ne soit pas obstrué et que les cendres de la dernière utilisation aient bien été vidées.

Nettoyage

- 4.2.1 Quand le feu est éteint et le four froid, vous pouvez alors vider les cendres avec une pelle et une balayette.
- 4.2.2 Nettoyez la sole du four avec une brosse et un tissu humide.
- 4.2.3 La surface externe du four peut être nettoyée avec de l'eau chaude et du savon.
- 4.2.4 Après la cuisson, il est conseillé d'étaler les braises sur toute la sole du four, de fermer la porte et d'attendre jusqu'à ce que le four soit complètement froid, de cette manière la sole du four reste propre et exempt de toutes impuretés. Quand les braises sont complètement froides, vous pouvez alors balayer ou aspirer les cendres. C'est ainsi que vous maintenez votre four propre et prêt pour le prochain emploi.

Cura

Per una cura e un mantenimento del forno corretti, prima dell'accensione assicurarsi, che niente ostruisca o blocchi la canna del forno e che la cenere dell'uso precedente sia stata rimossa.

Pulizia

- 4.2.1 Una volta che il fuoco è spento e il forno si sarà raffreddato rimuovere la cenere con scopa e paletta
- 4.2.2 Pulire il fondo del forno con una spazzola e un panno umido.
- 4.2.3 La superficie esterna può essere pulita con acqua calda e sapone neutro.
- 4.2.4 Dopo il processo di cottura, si consiglia di spargere la cenere rimasta sull'intera superficie del fondo, chiudere la porta del forno e aspettare finché il forno non si sarà completamente raffreddato; in questo modo è possibile mantenere la superficie pulita dalle impurità. Una volta che la brace sarà completamente raffreddata, è possibile aspirare o spazzare via la cenere. In questo modo il forno sarà pulito e pronto per il prossimo utilizzo.

Care

To ensure the appropriate care and maintenance of the oven, please make sure that nothing Blocks or interferes with the flue and that the ashes from prior use of the oven were removed.

Cleaning

- 4.2.1 After the fire has gone out and the oven is cooled off, remove the ashes using a broom and an appropriate container.
- 4.2.2 Clean the bottom of the oven using a brush and a damp cloth.
- 4.2.3 You can clean the external surfaces using hot water and neutral soap.
- 4.2.4 At the end of the cooking process, it is recommended to spread the existing embers over the entire bottom surface, to close the oven door and to wait, until the oven is completely cooled off; this facilitates keeping the bottom surface clean and free of any soiling. When the embers are completely cooled off, the ashes can be vacuumed up or swept out. Consequently, your oven is always clean and ready to be used again.

Problemlösungen

Solutions au problèmes

Risoluzione dei problemi

Troubleshooting

Der Ofen produziert zuviel Rauch

- Vergewissern Sie sich, dass das Holz nicht frisch und feucht ist. Das Holz muss trocken und hart sein.
- Sorgen Sie dafür, dass das Feuer nach und nach grösser wird, indem Sie mit kleinen Holzstücken beginnen und grössere Stücke erst dann auflegen, wenn die Flammen ausreichen. Vermeiden Sie, dass unverbranntes Holz entsteht.
- Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Ventilation im Brennraum herrscht, damit ein korrekter Rauchabzug gewährleistet ist.

Der Ofen wird nicht ausreichend heiss

- Schieben Sie das Feuer und die Glut an die Seite des Brennraumes, entfernt von der Ofenöffnung.
- Benutzen Sie kein frisches oder feuchtes Holz.
- Legen Sie das Holz nur nach und nach auf.

Der Ofen kühlt zu schnell ab

- Der Ofen wurde nach langer Zeit des Nichtgebrauchs in Betrieb genommen.
- Das Feuer ist zu schwach und zu klein, um den Brennraum effektiv zu erhitzen.
- Kontrollieren Sie, ob Wasser oder Feuchtigkeit in den Ofen gedrungen sind.

Die Flammen schlagen aus dem Brennraum heraus

- Vermeiden Sie eine grosse Ausdehnung des Feuer und für den Fall, dass dennoch Flammen herausschlagen, schliessen Sie die Öffnung bis zur Hälfte mit der Tür.

Le four produit trop de fumée

- Accertarsi che la legna non sia fresca ed umida. La legna deve essere asciutta e dura.
- Veillez à ce que le feu grandisse peu à peu, en commençant avec de petits morceaux de bois et lorsque le feu a bien pris, continuez avec de plus gros morceaux. Veillez à ce que tout le bois brûle.
- Assurez-vous que le compartiment à combustible soit bien ventilé, afin que la fumée soit bien évacuée par le conduit.

Le four n'est pas assez chaud

- Déplacez le feu et les braises sur le côté du compartiment à combustible mais assez éloigné de l'ouverture.
- Allumez un feu vif pendant 20-30 minutes.
- N'utilisez pas de bois frais ou humide.
- Fournissez en bois, petit à petit.

Le four refroidit trop rapidement

- Le four est remis en fonction après une longue pause.
- Le feu est trop faible et trop petit pour chauffer correctement le compartiment à combustible.
- Vérifiez qu'il n'y ait pas d'eau ou d'humidité à l'intérieur du four.

Les flammes jaillissent du compartiment à combustible

- Vermeiden Sie eine grosse Ausdehnung des Feuer und für den Fall, dass dennoch Flammen herausschlagen, schliessen Sie die Öffnung bis zur Hälfte mit der Tür.

Il forno rilascia troppo fumo

- Accertarsi che la legna non sia fresca ed umida. La legna deve essere asciutta e dura.
- rimanga della legna non arsa.
- Assicurarasi che il forno sia ventilato a sufficienza, in modo da garantire la corretta uscita del fumo.

Il forno non si riscalda a sufficienza

- Spostare il fuoco e la brace sul lato della camera opposto all'apertura del forno.
- Attizzare un fuoco vivo per circa 20-30 minuti.
- Non utilizzare legna fresca o umida.
- Aggiungere la legna a poco a poco.

Il forno si raffredda troppo velocemente.

- Il forno è stato rimesso in funzione dopo un lungo periodo di inutilizzo.
- Il fuoco è troppo debole e piccolo, per riscaldare adeguatamente la camera del forno.
- Controllare che acqua o altri liquidi non siano penetrati nel forno.

Le fiamme fuoriescono dalla camera del forno

- Vermeiden Sie eine grosse Ausdehnung des Feuer und für den Fall, dass dennoch Flammen herausschlagen, schliessen Sie die Öffnung bis zur Hälfte mit der Tür.

The oven generates too much smoke

- Please make sure that the wood is not fresh and moist. The wood must be dry and hard.
- Make sure there is sufficient ventilation in the combustion chamber, to ensure a proper smoke outlet.

The oven does not get hot enough

- Move the fire and the embers to the side of the combustion chamber, away from the oven opening.
- Spark a vigorous fire for 20–30 minutes.
- Do not use fresh or moist wood.
- Only add wood gradually.

The oven cools off too quickly

- The oven wasn't used for a long period of time
- The fire is not hot enough and too small to heat up the combustion chamber effectively.
- Please check whether water or moisture has penetrated the oven.

Flames are coming out of the combustion chamber

- Vermeiden Sie eine grosse Ausdehnung des Feuer und für den Fall, dass dennoch Flammen herausschlagen, schliessen Sie die Öffnung bis zur Hälfte mit der Tür.

Garantie-Hinweis

Conseils concernant de garantie

Dichiriazione de garanzia

Guarantee

Für diesen Artikel leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Artikels mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf einen neuen Artikel oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass der schadhafte Artikel mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

Die Öfen haben 2 Jahre Garantie auf das Gewölbe und alle anderen Teile gegen jegliche Produktionsfehler.

Ausnahmen

Die Garantie gilt nicht unter folgenden Umständen:

- Schäden, die auf Grund falscher Behandlung oder Nachlässigkeit entstanden sind.
- Schäden, die der Transporteur verursacht hat und die nicht umgehend auf dem Lieferschein vermerkt wurden beim Empfang der Ware.
- Der Ofen wurde nicht sachgemäss montiert, installiert oder bedient.
- Der Ofen wurde in beliebiger Art willentlich oder unwillentlich beschädigt.
- Der Ofen wurde abgeändert oder manipuliert. Jegliche Veränderung, vorgenommen von einer nicht autorisierten Person, führt zum Ausschluss der Garantie.
- Benutzung von Brennmaterial ausser Holz.
- Schäden, die durch die Anwendung chemischer Produkte im Inneren des Ofens und/oder auf dessen Oberfläche entstanden sind.

Rissbildung, Mini-Adern oder kleine Brüche in der Ofenplatte sind charakteristische Eigenschaften der Schamottziegel und unterliegen nicht der Garantie.

- Feuer berührende Teile sind ausgeschlossen.
- Chromstahl das sich durch zu hohe Temperaturen verfärbt.

Pour cet article, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un article présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un article neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'article défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.

Les fours ont une garantie de 2 ans, contre tous défauts de production, sur la voûte et tous les autres éléments.

Exceptions

La garantie n'est pas valable dans les cas suivants :

- Dommages causés par une mauvaise utilisation ou par négligence.
- Dommages causés par le transporteur, qui ne sont pas signalés immédiatement à la livraison et inscrits sur le bon de livraison.
- Le four n'a pas été monté, installé ou utilisé comme conseillé dans le mode d'emploi.

- Le four a été endommagé volontairement ou involontairement de quelques manières qu'il soit.
- Le four a été modifié ou manipulé. Toute modification d'une personne non autorisée n'est pas couverte par la garantie.
- L'utilisation de combustibles autres que du bois.
- Dommages causés par l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur et à l'extérieur du four.

La formation de fissures ou cassures sur la sole du four résultent de l'utilisation de briques, et ne sont pas couvertes par la garantie.

- Sont exclus les éléments en contact avec le feu.
- Décoloration de l'acier chromé causée par les hautes températures.

Questo articolo è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un articolo con difetti di materiale o di fabbricazione.

Sono escluse la sostituzione con un nuovo articolo oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie.

La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'articolo danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

I forni sono provvisti di una garanzia di 2 anni sulla volta e su tutte le altre parti per qualunque difetto di produzione.

Eccezioni

La garanzia non è valida nelle seguenti circostanze:

- Danni derivati da uso scorretto o negligenza.
- Danni causati dal trasportatore e non riportati immediatamente nel documento di trasporto al momento della ricezione della merce.
- Il forno non è stato montato, installato o utilizzato correttamente.
- Il forno è stato in qualche modo, intenzionalmente o non intenzionalmente, danneggiato.
- Il forno è stato modificato o manipolato. Qualunque modifica eseguita da una persona non autorizzata, comporta la decadenza della garanzia.
- Utilizzo di combustibile diverso dalla legna.
- Danni causati dall'utilizzo di prodotti chimici all'interno del forno e/o sulla superficie esterna dello stesso.

Imperfezioni, piccole venature o crepe sul piano del forno sono caratteristiche proprie dei mattoni di argilla e non rientrano nella garanzia.

- Sono escluse le parti a contatto con il fuoco
- L'acciaio che cambia colore a causa delle temperature troppo alte

With this item you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the item will be replaced or repaired. Replacement with a new item or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the item as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be

attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty item be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.

I forni sono provvisti di una garanzia di 2 anni sulla volta e su tutte le altre parti per qualunque difetto di produzione.

Exceptions

Warranty is excluded under the following circumstances:

- Damage caused by improper handling or carelessness.
- Damage caused by the carrier and which was not noted on the delivery receipt upon receipt of the merchandise.
- The oven was not properly assembled, installed or operated.
- Any type of deliberate or unintentional damage to the oven.
- The oven was modified or manipulated. Any modification carried out by an unauthorised individual leads to the warranty lapsing.
- The use of any type of fuel other than wood.
- Damage caused to the inside of the oven and/or its external surfaces due to the use of chemical products.

Cracking, fissures or small breaks in the oven plate are characteristic attributes of the fireclay bricks and are not subject to warranty.

- Parts which come into direct contact with fire are not included.
- Chromium steel which is discoloured by temperatures that are too high.

Entsorgung Elimination Smaltimento Disposal



Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.

Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.

We reserve the right to make changes in design, equipment, technical data as well as errors.



Kein Hausmüll. Muss gemäss den lokalen Vorschriften entsorgt werden.

Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.

Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.

No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.

Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Zutaten:

Teig:

500 Gramm Mehl
1 Prise Salz
1 Stück Hefewürfel
250 Milliliter Wasser lauwarm
1 Prise Zucker
8 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

1. Mehl abwiegen, Salz hinzufügen und in die Küchenmaschine mit den Knethaken geben
2. Wasser, Zucker und den Hefewürfel verrühren und kurz gehen lassen, danach unter Rühren dem Mehl zugeben
3. Olivenöl dazugeben und mindestens fünf Minuten kneten lassen (mittlere, dann höchste Stufe)
4. Den Teig mindestens 6 h zugedeckt gehen lassen, dann nochmal bei mittlerer Stufe ungefähr zwei Minuten kneten, anschließend nochmals ungefähr eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen, dann zügig zu einem dünnen Pizzaboden verarbeiten.

Für den Belag: Zwiebeln und Knoblauch anbraten, passierte Tomaten und jede Menge italienische frische Gewürze dazu, dann ein wenig köcheln lassen. Darauf kommt eine Mischung aus Emmentaler und Mozzarella (aus der Packung zum Streuen), darauf noch je nach Gusto Schinken, Gemüse, Meeresfrüchte, etc und dann noch ein paar Stückchen frischen Mozzarella. Guten Appetit!

Ingrédients :

Pâte :

500g de farine
1 pincée de sel
1 dé de levure boulanger
250 ml d'eau tiède
1 pincée de sucre
8 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

1. Dans un robot pâtissier ajoutez la farine, le sel et mélangez avec le tout avec un crochet à pâte
2. À part, mélangez l'eau, le sucre et le dé de levure patientez quelques minutes puis ajoutez le mélange à la farine
3. Ajoutez l'huile et puis mettez le robot en marche pendant 5 minutes (vitesse moyenne puis rapide)
4. Laissez reposer la pâte au moins 6 h (recouverte d'un torchon), puis remettez votre robot en marche pendant deux minutes, et laissez de nouveau la pâte reposer (recouverte) pendant 30 minutes, étalez alors la pâte très finement, sur une plaque de cuisson.

Pour la garniture : Faites revenir à la poêle : oignons, ails, purée de tomates et herbes aromatiques italiennes laissez mijoter quelques minutes. Et ajoutez du fromage râpé. Étalez la préparation sur la pâte et garnissez avec ce que vous voulez (légumes, viande, fruits de mer) ajoutez des rondelles de mozzarella ou autre fromage. Bon appétit !

Ingredienti:

Impasto:

500g	di farina
1 pizzico	di sale
1 cubetto	di lievito
250 ml	di acqua tiepida
1 pizzico	di zucchero
8 cucchiaini	di olio d'oliva

Preparazione

1. Pesare la farina, aggiungere il sale e versarla nell'impastatrice con le fruste a gancio
2. Amalgamare l'acqua, lo zucchero il lievito e lasciar riposare un po', in seguito aggiungere il composto ottenuto alla farina e lasciar impastare
3. Aggiungere l'olio d'oliva e lasciar impastare per almeno cinque minuti (a velocità media e poi alta)
4. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per almeno 6 ore, dopodiché impastarlo nuovamente a velocità media per circa due minuti, successivamente coprire di nuovo la pasta e lasciarla riposare ancora per circa mezz'ora.

Stendere la pasta in una cerchio sottile che sarà la base della pizza.

Per il condimento: Soffriggere aglio e cipolla, aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere.

Aggiungere sopra della mozzarella, delle foglie di basilico ed, eventualmente, altri ingredienti a

piacimento: prosciutto, verdure, frutti di mare, ecc. Buon Appetito

Ingredients:

Dough:

500 grams	of flour
1 pinch	of salt
1 yeast	cube
250 mm	of lukewarm water
1 pinch	of sugar
8 tbsp.	of olive oil

Preparation:

1. Weigh flour, add salt and place into food processor with dough hooks
2. Mix the water, sugar and yeast cube and briefly let rise; then, add flour while continuing to mix
3. Add olive oil and allow to knead for at least five minutes (medium and then, high setting)
4. Cover dough and let it rise for at least 6 h, then knead again at medium setting for approximately two minutes; then, cover and let rise again for about half an hour, then quickly make the dough into a thin pizza crust.

For the topping: Sauté onions and garlic, add tomato puree and a lot of fresh Italian spices; then, allow to cook for a bit. On top of that, add a mixture of Emmenthaler cheese and mozzarella (grated in a package) and on top of that depending on your taste, add ham, vegetables, etc. and then, a few pieces of fresh mozzarella. Enjoy!

Notes

[illegible]

NOUVEL® AG

Industrie Grund
CH-6234 Triengen
Switzerland

Phone +41 41 935 55 55

Fax +41 41 935 55 66

E-Mail: info@nouvel.ch

Internet: www.nouvel.ch