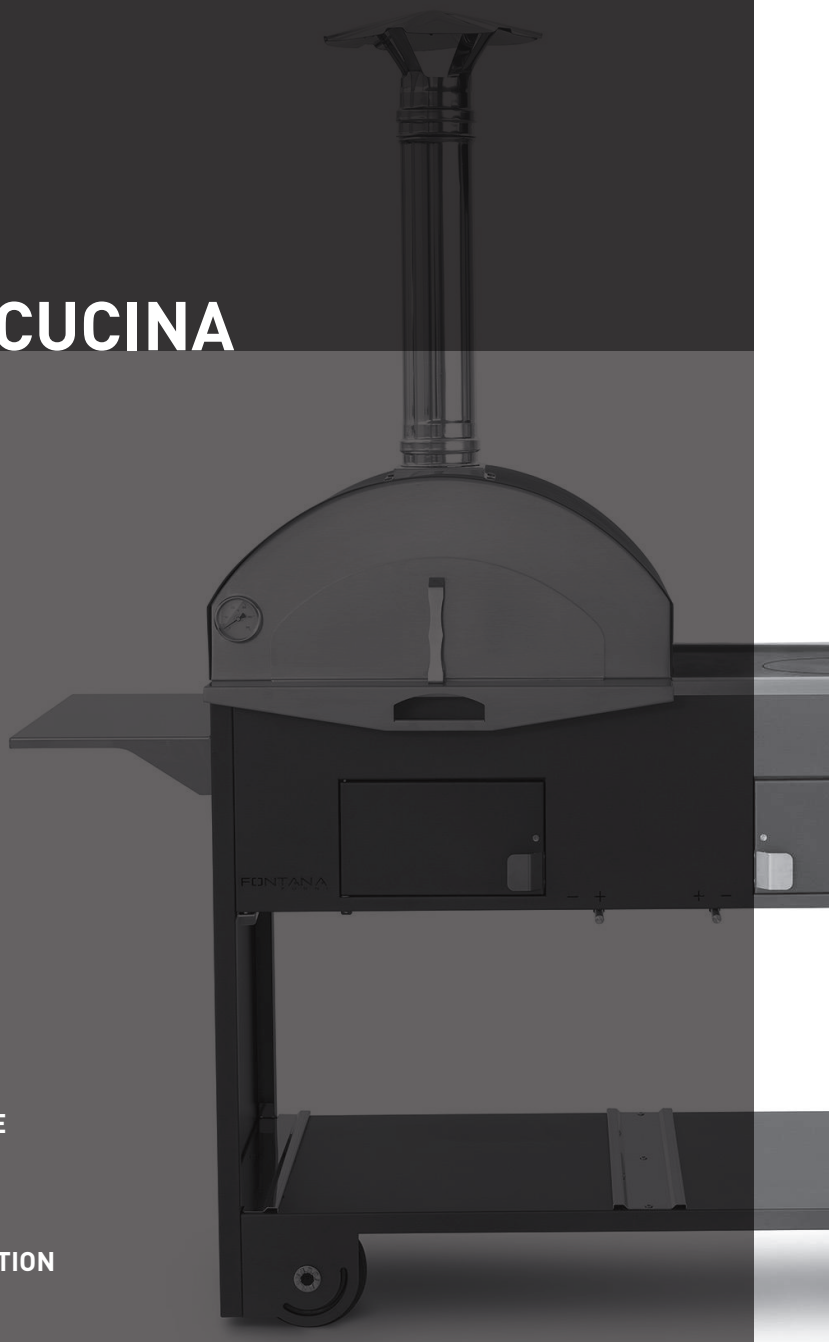
PIZZA&CUCINA

- **DOPPIO**
- **SINGOLO**



GUIDE FOR USE AND MAINTENANCE

MANUALE USO E MANUTENZIONE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INDEX USER GUIDE

1	CONTENT OF PACKAGING	**P. 6**
2	WARNINGS	**P. 8**
3	OPERATING INSTRUCTIONS	**P. 10**
4	METHODS OF USE	**P. 18**
5	TIPS FOR YOUR OVEN	**P. 19**
6	MAINTENANCE AND CLEANING	**P. 21**
7	EQUIPEMENT STORAGE	**P. 22**
8	WARRANTY INFORMATION	**P. 23**

INDICE GUIDA ALL'UTENTE

1	CONTENUTO IMBALLI	**P. 6**
2	AVVERTENZE	**P. 8**
3	ISTRUZIONI D'USO	**P. 10**
4	MODALITA' D'IMPIEGO	**P. 18**
5	CONSIGLI DI UTILIZZO	**P. 19**
6	PULIZIA E MANUTENZIONE	**P. 21**
7	COME RIPORRE LE ATTREZZATURE	**P. 22**
8	INFORMAZIONI DI GARANZIA	**P. 23**

INDEX MANUEL POUR L'UTILISATEUR

1	CONTENU DE L'EMBALLAGE	**P. 6**
2	AVERTISSEMENTS	**P. 8**
3	NOTICE D'UTILISATION	**P. 10**
4	COMMENT UTILISER	**P. 18**
5	CONSEILS D'UTILISATION	**P. 19**
6	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	**P. 21**
7	RANGER L'EQUIPPEMENT	**P. 22**
8	INFORMATIONS DE GARANTIE	**P. 23**

INDEX BENUTZERHANDBUCH

1	INHALT DER VERPACKUNG	**P. 6**
2	HINWEISE	**P. 8**
3	BEDIENUNGSANLEITUNG	**P. 10**
4	ANWENDUNGSVERFAHREN	**P. 18**
5	TIPPS	**P. 19**
6	WARTUNG UND PFLEGE	**P. 21**
7	AUFBEWAHRUNG	**P. 22**
8	GARANTIE	**P. 23**

USERS GUIDE INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of the Pizza&Cucina made in Italy by Fontana, the world's leading manufacturer of high quality residential wood fired ovens.
This manual will help you to achieve a perfect installation and demonstrate the correct use and a proper maintenance of your oven. It will also help you to obtain the best cooking results.
To get the best result from your oven we suggest you to read this manual and keep it in a safe place for future needs.
For additional suggestions and tips about the use we suggest you to visit our youtube channel at

GUIDA ALL'UTENTE ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

Congratulazioni per l'acquisto del Pizza&Cucina di Fontana Forni, costruito interamente in Italia dal maggior produttore di forni e bbq per usi domestici a combustione di legna e carbonella.
Questo manuale vi aiuterà ad installare ed utilizzare correttamente il vs pizza &cucina, oltre alla necessaria manutenzione. Vi aiuterà inoltre a raggiungere i migliori risultati di cottura.
Per ottenere le miglior performance, vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale e conservarlo per future necessità.
Per ulteriori suggerimenti vi consigliamo la visione dei nostri numerosi video tutorial a

MANUEL POUR L'UTILISATEUR NOTICE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

Nos compliments pour l'achat du Pizza&Cucina de Fontana, construit entièrement en Italie par le producteur leader au monde de four domestique à combustion de bois.
Ce manuel vous aidera à l'installation et à l'utilisation correcte du four, ainsi que de l'entretien et des plus grands résultats de cuisson.
Pour obtenir les meilleure performances de votre four, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel et de le préserver pour futurs besoins.
Pour d'autres conseils et renseignements nous vous invitons à voir nos nombreux vidéo « tutorial » sur

BENUTZERHANDBUCH BEDIENUNGSANLEITUNGEN UND PFLEGE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Pizza & Cucina aus Italien, von dem weltweit führenden Hersteller Fontana produziert.
Dieses Handbuch hilft Ihnen, eine perfekte Installation zu erreichen sowie eine korrekte Verwendung und eine ordnungsgemäße Wartung Ihres Ofens zu demonstrieren. Es wird Ihnen auch helfen, die besten Kochergebnisse zu erzielen.
Um das beste Ergebnis aus dem Ofen zu bekommen, empfehlen wir Ihnen, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen. Bewahren Sie das Handbuch sorgfältig auf, um bei Bedarf nach zu lesen. Für weitere Anregungen und Tipps über die Verwendung empfehlen wir den YouTube-Kanal http://www.youtube.com/user/FontanaForni

FONTANA FORNI http://www.youtube.com/user/FontanaForni

PIZZA&CUCINA http://www.youtube.com/watch?v=qcHhwTnOlOc

NOTES ON THE INSTRUCTION MANUAL

The instruction manual is an integral part of the oven and it is also a requirement of security.
Therefore, please keep it in good condition and pass it on to any subsequent owner of the oven.
The manual must not be damaged, it should be kept away from moisture and heat. It is forbidden any reproduction of text and illustrations.

NOTE SUL MANUALE D'USO

Il manuale d'uso è parte integrante del Pizza&Cucina ed è anche una prescrizione di sicurezza. Pertanto si prega di conservarlo in buono stato e passarlo a qualsiasi successivo proprietario.
Il manuale non deve essere danneggiato, va conservato al riparo da umidità e calore. È vietata qualsiasi riproduzione del testo e delle illustrazioni.

NOTES SUR LE MANUEL

Le manuel d'instructions fait partie intégrante du four, et il est également une exigence de sécurité.
Par conséquent, garder-le en bon état pour future nécessitées.
Le manuel ne doit pas être endommagé, il doit être tenu à l'écart de l'humidité et de la chaleur.
Il est interdit toute reproduction du texte et des illustrations.

HINWEISE ZUR BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Betriebsanleitung ist ein integraler Teil des Ofens und ist auch ein Erfordernis der Sicherheit. Aus diesem Grund sollte man sie in einem guten Zustand bewahren, um sie bei Bedarf einem weiteren Besitzer übergeben zu können.
Das Handbuch sollte man vor Feuchtigkeit und Wärme schützen.
Es ist jede Reproduktion von Text und Abbildungen verboten.

GENERAL OVERVIEW ON THE DELIVERY

The oven and the trolley are shipped in special carton packaging.
Upon receipt of goods please check:
- Integrity of packaging
- The goods correspond to the order
- The oven or accessories are not damaged

In case of damage or missing parts immediately inform your dealer.
Any complaint is accepted only when informing the manufacturer within 8 days from receipt of goods as and only if noted on the delivery note of the carrier.

NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Il Pizza&Cucina viene spedito in appositi imballi di cartone.
Al ricevimento merci controllare:
- Integrità degli imballi
- La merce corrisponda all'ordine
- Il bbq o accessori non siano danneggiati

In caso di danni o pezzi mancanti informare immediatamente il rivenditore autorizzato.
Eventuali reclami sono accettati solo per iscritto entro 8gg da ricevimento merci come specificato art. 1698 c.c

INFORMATION SUR LA LIVRAISON

Le four et son chariot sont livrés dans un emballage spécial en carton.
Lors de la réception des marchandises bien vérifier:
- L'intégrité de l'emballage
- Les marchandises correspondent à l'ordre
- Le four ou les accessoires ne sont pas endommagés

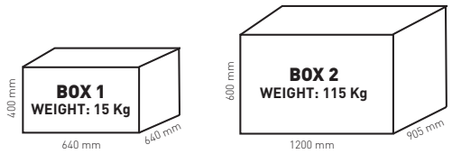
En cas de dommages ou de parties manquantes informer immédiatement votre revendeur.
Toutes les plaintes ne sont acceptées que par écrit dans les 8 jours à compter de la réception des marchandises et seulement si indiqué sur le bordereau de livraison du transporteur.

ÜBERBLICK ÜBER DIE LIEFERUNG

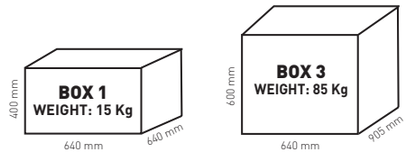
Der Ofen und der Wagen werden in speziellen Kartonverpackungen geliefert.
Nach Eingang der Waren überprüfen Sie bitte:
- Beschädigung der Verpackung
- Vollständigkeit der Lieferung
- Einwandfreie Lieferung (keine Beschädigungen)

Im Falle einer Beschädigung oder fehlender Teile bitte sofort den Händler informieren.
Jede Beschwerde wird nur dann akzeptiert, wenn der Hersteller innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Ware informiert wurde. Mängel bitte unbedingt auch vom Lieferanten auf dem Lieferschein bestätigen lassen.

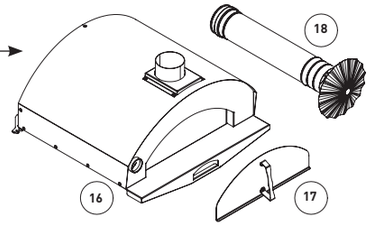
PIZZA&CUCINA DOPPIO



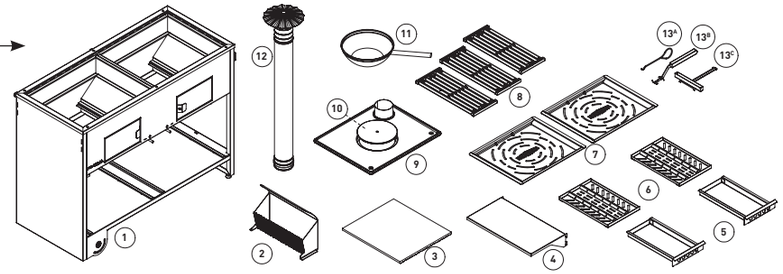
PIZZA&CUCINA SINGOLO



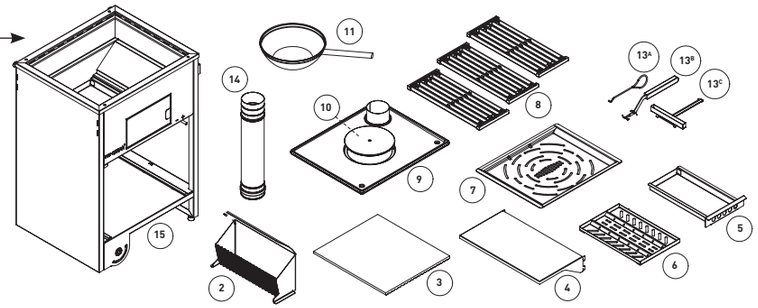
BOX 1



BOX 2



BOX 3



1.1

LIST OF ITEMS:

1 TROLLEY-FIREPLACE P&C DOUBLE
2 PIZZA FIREPLACE (FFA8028)
3 PIZZA STONE (FFA8029)
4 SIDE SHELF
5 ASH TROLLEY
6 WOOD FIRE-GRID
7 CHARCOAL PLATE (FFA8030)
8 COOKING GRILL (FF08)
9 CAST IRON PLANCHA (FF10)
10 PLANCHA CAP (FF09)
11 WOK (FFA8032)
12 PIPE L=1000mm
13 TOOLS
14 PIPE L=500mm
15 TROLLEY-FIREPLACE P&C SINGLE
16 OVEN HOOD
17 HOOD DOOR
18 PIPE L500mm

NOTE SUL MANUALE D'USO

1 BASE PIZZA &CUCINA DOPPIO
2 BRACERE IN ACCIAIO (FFA8028)
3 PIASTRA IN REFRATTARIO (FFA8029)
4 MENSOLA LATERALE
5 CASSETTO CENERE
6 GRIGLIA FUOCO
7 GRIGLIA CARBONELLA (FFA8030)
8 GRIGLIE IN GHISA (FF08)
9 PLANCHA GHISA (FF10)
10 TAPPO PLANCHA (FF09)
11 WOK (FFA8032)
12 TUBO FUMI L=1000mm
13 ACCESSORI/ UTENSILI
14 TUBO FUMI L=500mm
15 BASE PIZZA &CUCINA SINGOLO
16 CAPPA FORNO
17 SPORTELLO CAPPA FORNO
18 TUBO FUMI CAPPA L 500mm

LISTE DU CONTENU:

1 CHARIOT-FOYER P&C DOUBLE
2 BAC COMBUSTION PIZZA (FFA8028)
3 PIZZA PLANCHA (FFA8029)
4 PLAN D'APPUI LATERAL
5 TIROIR A CENDRES
6 GRILLE FEU
7 BRASERO (FFA8030)
8 GRILLES DE CUISSON (FF08)
9 PLANCHA FONTE (FF10)
10 BOUCHON PLANCHA (FF09)
11 WOK (FFA8032)
12 CONDUIT DE FUMEE L=1000mm
13 OUTILS
14 CONDUIT DE FUMEE L=500mm
15 CHARIOT-FOYER P&C SINGLE
16 COUVERCLE FOUR
17 PORTE COUVERCLE
18 CONDUIT DE FUMEE L 500mm

LISTE DER ELEMENTE:

1 UNTERWAGEN DOPPIO
2 FEUERSCHALE (FFA8028)
3 PIZZASTEIN (FFA8029)
4 SEITENPLATTE
5 ASCHEKASTEN
6 FEUERROST
7 KOHLEROST (FFA8030)
8 GRILLROST (FF08)
9 GUSSPLATTE/ PLANCHA (FF10)
10 WOKPLATTE (FF09)
11 WOK (FFA8032)
12 ROHR L=1000mm
13 ZUBEHÖR
14 ROHR L=500mm
15 UNTERWAGEN SINGOLA
16 KUPPEL
17 TÜR
18 ROHR L=500mm

	WARNINGS!	AVVERTENZE!	AVERTISSEMENTS!	WARNHINWEISE!
	Read the following information to ensure the correct installation and the best performance of your oven.	Leggere attentamente le seguenti informazione per assicurare la corretta installazione e le migliori prestazioni del vostro pizza &cucina.	Lire attentivement les suivantes informations pour assurer une correcte installation et les meilleures performances avec votre four.	Lesen Sie die folgenden Informationen, um die korrekte Installation und die beste Leistung Ihres Ofens zu erzielen.
2.1	**WARNING: your OVEN/ BBQ wood fired oven is designed for outdoor use only! Never use indoor or in an enclosed area. Always use in a well-ventilated area in order to prevent carbon-monoxide poisoning.**	**ATTENZIONE: il vostro forno/bbq a legna/ carbonella è realizzato per un uso esclusivo all'aria aperta. Mai usare in casa o in aree chiuse. Utilizzare sempre in zone ben ventilate per prevenire il rischio di formazione di monossido di carbonio.**	**ALERTE : votre four est réalisé pour une utilisation exclusive en plein air. Ne pas utiliser à l'intérieur où dans endroits fermés. Utiliser toujours dans des zones bien aérées pour prévenir le risque de formation de monoxyde de carbonate.**	**WARNUNG: Der Backofen/Grill-Holzofen ist nur für den Einsatz im Freien konzipiert! Verwenden Sie ihn niemals innen- oder in einem geschlossenen Raum. Verwenden Sie ihn nur in einem gut belüfteten Raum, um eine Kohlenmonoxid-Vergiftung zu verhindern.**
2.2	WARNING: always place the oven on a flat surface and out of strong winds.	ATTENZIONE: posizionare il forno/bbq su una superficie piatta e lontano da vento forte.	ALERTE : placer le four sur une surface lisse et loin de vents violents.	WARNUNG: Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und windstille Fläche.
2.3	WARNING: never move the oven while working.	ATTENZIONE: non spostare il forno/bbq quando acceso.	ALERTE : ne pas déplacer le four quand en fonction.	WARNUNG: Niemals den Ofen während des Kochvorgangs bewegen.
2.4	WARNING: always keep children and pets away from the oven when in use. The temperatures could be extremely high and cause serious burns.	ATTENZIONE: tenere lontani bambini e animali dal forno/bbq quando in uso. Le temperature potrebber essere molto elevate e causare scottature.	ALERTE: éloigner des animaux et des enfants quand en fonction. Les températures pourront être beaucoup élevées et provoquer des brûlures.	WARNUNG: Halten Sie immer Kinder und Haustiere vom Ofen fern, wenn er im Einsatz ist. Die Temperaturen können sehr hoch sein und zu schweren Verbrennungen führen.
2.5	WARNING : always use heat resistant tools while cooking. Plastic kitchen tools and others similar items will not withstand the high temperatures in your oven and should be avoided.	ATTENZIONE: utilizzare sempre utensili resistenti al calore. Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del vostro forno/bbq.	ALERTE: utiliser seulement des outils de cuisson résistantes aux hautes températures. Outils en plastique ou similaires pourront ne pas résister aux températures de votre four.	WARNUNG: Verwenden Sie immer hitzebeständige Werkzeuge beim Kochen. Kunststoff-Küchengeräte und andere ähnliche Gegenstände werden den hohen Temperaturen im Ofen nicht standhalten und sollten vermieden werden.

2.6	WARNING: although the oven is well insulated, improper use can cause the external surfaces to overheat. For this reasons all contact with the oven's external surfaces should be avoided during operation. If not properly used the oven can cause fires. To reduce the risk of fire follow the instructions and use only well dried seasoned hardwood as fuel.	ATTENZIONE: anche se il forno/bbq è ben isolato, l'uso improprio potrebbe portare le superfici esterne ad alte temperature. Per questa ragione consigliamo di evitare contatti con la superficie esterna del forno/ bbq durante l'utilizzo. Se non propriamente utilizzato il forno/bbq può provocare incendi. Per ridurre questi rischi leggere attentamente le istruzioni e usare solo legna molto secca e carbonella vegetale come combustibile.	ALERTE : votre four est bien isolé, néanmoins l'utilisation inappropriée pourra amener les surfaces externes du four aux grandes températures. Pour cette raison nous vous conseillons d'éviter les contacts durant l'utilisation. Si ne pas utilisé dans un manière appropriée le four peut provoquer des incendies. Pour réduire ces risques lire attentivement les instructions et utiliser du bois sec comme combustible.	WARNUNG: Obwohl der Ofen gut isoliert ist, kann unsachgemäßer Gebrauch die Außenflächen überhitzen. Deshalb sollte jeder Kontakt mit den Außenflächen des Ofens während des Betriebs vermieden werden. Wenn sie den Ofen nicht richtig bedienen, können Brände verursacht werden. Zur Verringerung der Brandgefahr folgen Sie den Anweisungen und verwenden nur gut getrocknetes Hartholz als Brennstoff.
2.7	WARNING: Only use suitable cookware for high temperature, such as terracotta or cast iron pots.	ATTENZIONE: Usare esclusivamente pentole e casseruole per alte temperature.	ALERTE : Utiliser exclusivement poêles et casseroles pour les hautes températures.	WARNUNG: Nur geeignetes Kochgeschirr für hohe Temperaturen, wie Terracotta oder Gusseisentöpfe verwenden.
2.8	WARNING: flames can come out of the mouth of the oven. Keep away any flammable liquid or material. Please read the oven manual before assembly it. Incorrect assembly or installation can cause damages and bodily arm. For additional information please contact your local dealer or a professional oven installer. DO NOT ESTINGUISH FIRES USING WATER. DO NOT throw logs, place them carefully instead. Throwing logs into the oven will damage the inner components of the oven. DO NOT use any flammable liquids in the nearby of the oven. DO NOT use any artificial fire or bbq starter fluids or chemicals. DO NOT use any artificial logs or other fuels. DO NOT burn any plastics, food packaging, wrap, etc.	ATTENZIONE: le fiamme potrebbero uscire dalla bocca del forno/bbq. Tenere lontani qualsiasi materiale o liquidi infiammabili. Leggere il manuale prima di procedere all'uso. Una scorretta installazione potrebbe provocare danni alle cose e alle persone. Per ulteriori informazioni contattare il vostro rivenditore. NON SPEGNERE IL FUOCO CON L'ACQUA. Lanciare i pezzi di legna nel forno/bbq potrebbe danneggiare le componenti interne. Introdurre la legna con delicatezza. NON USARE liquidi infiammabili. NON USARE alcool per accendere il fuoco. NON USARE legna artificiale o altri combustibili chimici. NON BRUCIARE plastica, imballi ecc. nel forno. NON E' UN INCENERITORE!	ALERTE : votre four est bien isolé, néanmoins l'utilisation inappropriée pourra amener les surfaces externes du four aux grandes températures. Pour cette raison nous vous conseillons d'éviter les contacts durant l'utilisation. Si ne pas utilisé dans un manière appropriée le four peut provoquer des incendies. Pour réduire ces risques lire attentivement les instructions et utiliser du bois sec comme combustible.	WARNUNG: Flammen können aus der Öffnung des Ofens kommen. Halten Sie brennbare Flüssigkeiten oder Materialien von der Öffnung fern. Vor Montage und Inbetriebnahme des Ofens unbedingt die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Bei unsachgemäßer Montage oder Installation können körperliche Schäden und Material-schäden verursacht werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder einen professionellen Ofen Installateur. LÖSCHEN SIE DAS FEUER NIEMALS MIT WASSER. Werfen Sie niemals die Holzstücke in den Ofen/ Grill, dies kann die internen Komponenten beschädigen. Legen Sie das Holz vorsichtig hinein. Verwenden Sie KEINE entflammbaren Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Alkohol, um das Feuer zu entzünden. Verwenden Sie keine künstlichen Holz- und keine anderen chemischen Brennstoffe. KEINE brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens verwenden. Verwenden Sie KEINE künstlichen Feuer- oder Grill-Starter-Flüssigkeiten oder Chemikalien. Verbrennen sie keine Lebensmittelverpackungen, Kunststoffe usw.

BASIC CONFIGURATION

FOLLOW THIS GUIDE TO GET THE MAXIMUM PERFORMANCE FROM YOUR OVEN

First of all, remove the protection from the stainless steel parts; assemble the accessories as indicated in the attached instructions. Insert the smoke pipe (one in the Pizza&Cucina single, two pipes in the double). Now your oven is ready for use.

CONFIGURAZIONE BASE

SEGUITE LE SEGUENTI INDICAZIONI PER OTTENERE IL MASSIMO DAL VOSTRO FORNO/ BBQ

Come prima avvertenza togliere la protezione dalle parti in acciaio inox, procedere con l'assemblaggio degli accessori come indicato nelle istruzioni qui di seguito.

CONFIGURATION BASIQUE

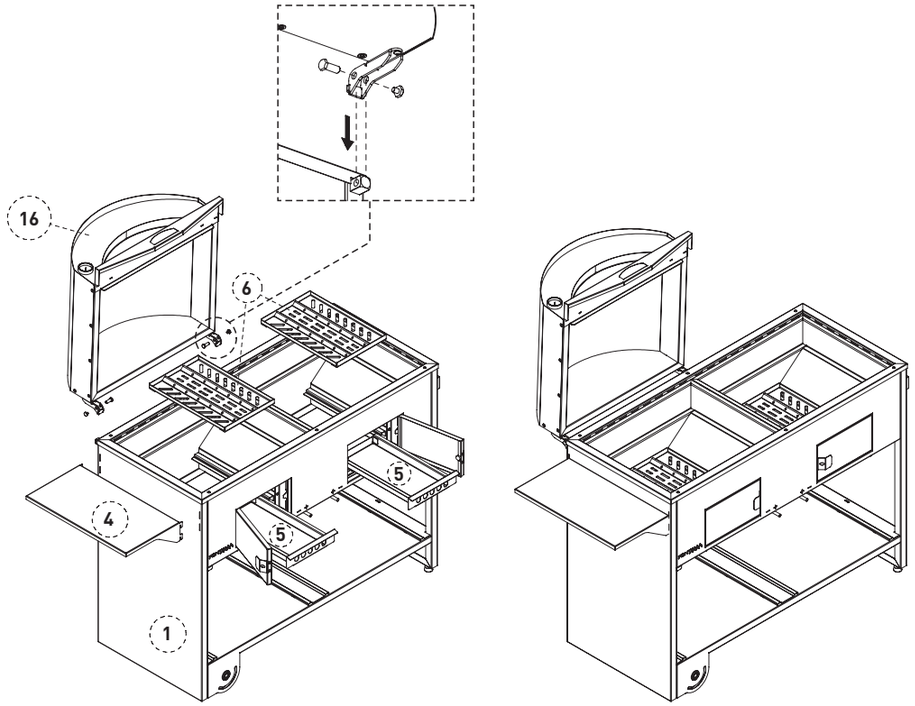
SUIVRE LES INDICATIONS SUIVANTES POUR OBTENIR LA MEILLEURE PERFORMANCE

Supprimer la protection des pièces en acier inoxydable, assembler les accessoires comme indiqué dans les suivantes instructions. Insérez le tube de sortie-fumée (UN dans le model single,
DEUX dans le model double). Maintenant, votre four est prêt à l'emploi .

GRUNDLEGENDE KONFIGURATION

Folgen Sie dieser Anleitung, um die maximale Leistung von Ihrem OFEN zu erzielen. Zuerst die Schutzhüllen entfernen.

Dann montieren Sie das Zubehör wie in der beigefügten Anleitung beschrieben. Installieren Sie das Rauchrohr (ein Rohr bei Pizza & Cucina Singolo, zwei Rohre bei Pizza & Cucina Doppio). Jetzt ist Ihr Ofen bereit für den Einsatz.



3.1 (FIG. 1)

HOW TO CONFIGURATE YOUR PIZZA OVEN

By placing the firewood-holder brazier (7) and the refractory plate (3) inside the hearth, we configure our oven for the traditional baking of pizza and bread. The lighting and feeding of the fire is made using the side container brazier(2).

COME CONFIGURARE IL FORNO-PIZZA

Inserire la griglia carbonella (7) nell'apposita sede, collocare il braciere in acciaio (2) per la legna sopra la griglia carbonella e la piastra in refrattario (3) a filo top. Con questa configurazione il nostro forno è pronto per la cottura tradizionale della pizza e del pane.

COMMENT CONFIGURER VOTRE FOUR A' PIZZA

En plaçant le brasero (7) à bois et la plaque à pizza en réfractaire (3) on configure Pizza & Cucina en four traditionnel pour la cuisson des pizzas et du pain. L'allumage et l'alimentation du feu est faite en utilisant le bac à bois latéralement(2).

WIE BEREITEN SIE IHRE PIZZA ZU

Durch die Platzierung der Brennholz-Halter (7) und die feuerfeste Platte (2) im Inneren der Feuerstelle konfigurieren wir den Ofen für das traditionelle Backen von Pizza und Brot. Für das Anzünden des Feuers wird das seitliche Kohlebecken verwendet.

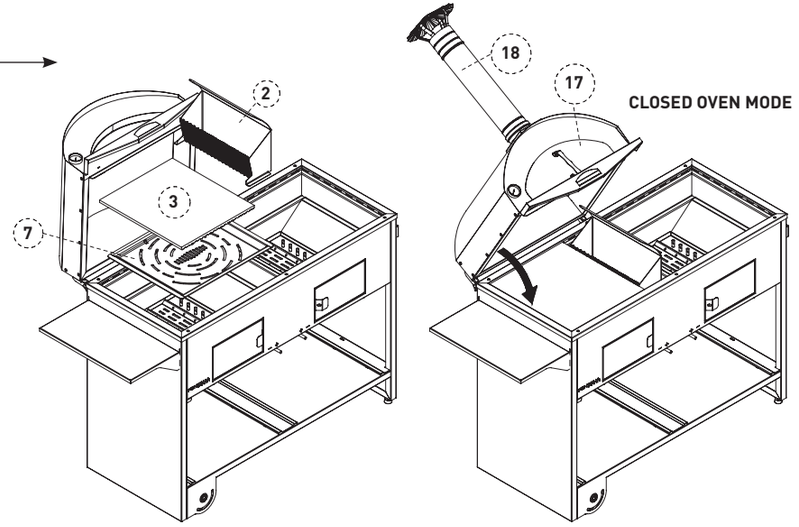
WARNING: please note that you just need to put 3-4 small pieces (0,5 kg) of wood to light the fire and get the temperature necessary to cook the pizza. To mantein the temperature just add 2-3 small pieces every 30 minutes. consider that a large quantity of wood may damage your oven. In this case the warranty is not due. This revolutionary oven allows to obtain the required temperature for pizza in just 10 minutes.

ATTENZIONE: l'accensione e l'alimentazione del fuoco avviene utilizzando esclusivamente il bracere/contenitore laterale la quantità di legna necessaria all'accensione è minima: 3-4 piccoli pezzi di legna (0,5 kg). Per mantenere la temperatura necessaria per i vari utilizzi e' sufficiente aggiungere 2-3 piccoli pezzi di legna ogni 20 minuti. Grandi quantita' di legna potrebbero danneggiare il vostro forno. In questo caso la garanzia non è dovuta. Questo rivoluzionario forno permette di ottenere la temperatura necessaria per la pizza in soli 10 minuti.

ATTENTION: la quantite de bois necessaire pour l'allumage est minimale: 3-4 petits morceaux de bois (0,5 kg) et pour mantenir la temperature necessaire à la cuisson de la pizza il faut seulement 2-3 petits morceaux de bois chaque 30 minutes. Des grandes quantites de bois pourront endommager votre four. Dans ce cas la garantie n'est pas valable. Ce four révolutionnaire permet d'obtenir la température requise pour la pizza en 10 minutes.

WARNHINWEIS: Bitte beachten Sie, dass Sie 3-4 kleine (0,5 KG) Holzstücke zum Anzünden verwenden, um die erforderliche Temperatur zum Backen der Pizza zu erzielen. Um die Temperatur zu halten, alle 30 Minuten 2-3 kleine Holzstücke dazu geben. Beachten Sie, dass eine große Menge Holz Ihren Backofen beschädigen kann. In diesem Fall ist die Garantie nicht gewährleistet.
Dieser revolutionäre Ofen ermöglicht in nur 10 Minuten, die erforderliche Temperatur für die Pizza zu erreichen.

FIG. 1



3.2 (FIG. 2)

HOW TO CONFIGURATE YOUR BARBECUE/GRILL/ SMOKER

Place the charcoal brazier (7) inside the fireplace and the cast iron cooking grids (8) on top. With this configuration your Pizza&Cucina is ready to cook as a grill (open hood) or as a barbecue or smoker (closed hood):

COME CONFIGURARE IL GRILL/BBQ /AFFUMICATORE

Inserire la griglia carbonella (7)nell' apposita sede , collocare le griglie in ghisa(8) a filo top. Con questa configurazione il nostro forno è pronto nelle modalità grill (con coperchio aperto) e bbq / affumicatore (con coperchio chiuso).

COMMENT CONFIGURER VOTRE BARBECUE/ GRILLOIR/FUMOIR

Positionner le brasero (7) à l'intérieur du foyer et en top les grilles de cuisson en fonte (8). Avec cette configuration votre Pizza&Cucina est prête dans sa version grilloir (couvercle ouvert) ou barbecue/fumoir (avec couvercle fermé).

KONFIGURATION GRILL/ BBQ/SMOKER

Legen Sie das Kohlebecken (7) im Inneren des Kamins und die Gusseisen-Grillroste (8) an die Spitze. Mit dieser Konfiguration ist Ihre Pizza & Cucina bereit, als Grill (offene Haube) oder als BBQ, Smoker (geschlossene Haube) verwendet zu werden..

3.2.1

BARBECUE CONFIGURATION

By placing the charcoal in the large coal holder steel surface (7), positioning the sturdy cast iron grills (8) and lowering the lid we are able to create the ideal environment for indirect cooking of any dish, especially foods of great size that need a slower and more penetrating cooking.
In the configuration barbecue the fuel to be used is the charcoal of wood, which has to be placed on the large plate-brazier(7) and lighted using the practical steel container(13C) to fill with ethanol or fire-gel and placed on top of the wood grid (6) from the main fireplace.

UTILIZZO IN MODALITA' BARBECUE

Disponendo la carbonella nell'ampio piano forato in acciaio (7), posizionando le robuste griglie in ghisa (8) e abbassando il coperchio riusciamo a creare l'ambiente ideale per cotture indirette di qualsiasi pietanza, soprattutto dei cibi di grande spessore che hanno bisogno di cotture più lente e penetranti.
Nella configurazione barbecue il combustibile che si utilizza è la carbonella di legna che viene posizionata sull'ampio piatto-braciere (7) e avviata utilizzando il pratico accenditore (13C) in acciaio da riempire con etanolo o fire-gel collocandolo sulla griglia fuoco (6) accedendo dallo sportello frontale.

CONFIGURATION BARBECUE

En positionnant le charbon de bois dans le grand plancher porte-braise en acier(7), plaçant les robustes grilles(8) en fonte et en abaissant le capot, nous pouvons créer l'environnement idéal pour la cuisson indirecte des aliments, en particulier la nourriture avec une grande épaisseur qui a besoin des cuissons plus lentes et pénétrantes.
Dans la configuration barbecue le fuel à utiliser est le charbon de bois qui est placée sur brasero en acier(7) et allumé en utilisant le pratique bac d'allumage(13C) à remplir avec éthanol ou fire-gel et à placer sur la grille porte-bois dans le foyer principal.

BARBECUE KONFIGURATION

Die Holzkohle in dem großen Kohlehalter mit der Stahloberfläche platzieren (7). Durch die Positionierung des robusten Gusseisengitters (8) und das Absenken des Deckels können wir die ideale Umgebung für indirektes Kochen jedes Gerichtes schaffen. Vor allem große, schwere Fleischgerichte benötigen ein langsames und eindringliches Kochen.
In der Konfiguration Grill wird als Brennstoff Holzkohle verwendet.
Die Holzkohle wird in das große Kohlebecken(7) gegeben und der praktische Stahlbehälter (13C) ist mit Ethanol oder Feuer-Gel zu füllen (6).

WARNING: if you need to refill the firebowl with further charcoal please use the special tool with wooden handle to lift the cast iron cooking grid without risking any burn. Please light the charcoal in safe way using the steel container loaded with ethanol or fire gel. Light it and dispose under the charcoal by introducing it in the main fire chamber.

ATTENZIONE: nel caso in cui sia necessario ricaricare ulteriormente la carbonella sul braciere, si deve usare l'utensile speciale con il manico in legno(13b) in dotazione per alzare le griglie in ghisa senza correre alcun rischio di scottatura.

ATTENTION: dans le cas ou il est necessaire recharger le charbon de bois dans le foyer, veuillez utiliser l'outil special avec la poignee en bois pour soulever les grilles en fonte sans risquer de brulees. Allumer le charbon de bois en toute securite avec le bac de combustion en inox a' remplir avec du fire-gel ou ethanol. le bac doit etre positionne en dessous du charbon de bois en accedant a' travers la porte du foyer principale.

WARNHINWEIS: wenn sie die feuerschale mit weiterer kohle nachfüllen, verwenden sie das spezialwerkzeug mit dem holzgriff, um die gusseisen-grillroste zu heben, ohne verbrennungen zu riskieren. Bitte die kohle mit sicherheitsabstand beladen und mit ethanol oder fire gel weiter verwenden.

3.2.2

GRILL CONFIGURATION

Using the same configuration planned for the barbecue and lighting the charcoal in the same way using the container for the fire gel(13C), in 20 minutes we can obtain a vigorous ember. Leave the lid of the oven open to obtain the most classic grilling way.

UTILIZZO IN MODALITA' GRILL

Utilizzando la stessa configurazione prevista per il barbecue e avviando la carbonella di legna allo stesso modo utilizzando l'accenditore(13C), in soli 20 minuti riusciamo ad ottenere una brace vigorosa. Lasciamo aperto il coperchio del forno per ottenere la più classica delle grigliate alla brace.

COMMENT CONFIGURER LE GRILL

En utilisant la même configuration prévue pour le démarrage du barbecue, et en allumant le charbon de bois de la même façon en utilisant le bac à allumage avec fire-gel(13C), en 20 minutes, nous obtenons un feu vigoureux. Laissez ouvert le couvercle du four pour obtenir la plus classique des grillade à la braise de charbon de bois.

GRILL KONFIGURATION

Unter Verwendung der gleichen Konfiguration für den Grill geplant und für die Befeuerung der Kohle in der gleichen Art und Weise den Behälter für das Feuer-Gel (13C) verwenden. In 20 Minuten können Sie eine kräftige Glut erhalten. Lassen Sie den Deckel des Ofens offen, um die klassische Art und Weise des Grillens zu erhalten.

3.2.3

HOW TO CONFIGURE YOUR SMOKER

The art of perfectly smoking a fish or a piece of meat is all in the personal recipe of aromas and woods for the smoker, but also in the choice of the right tool. In this configuration a small fire must be lighted within the main brazier(6) and the coal-holder plate(7) in this case is used as a container for the aromas and the scents used.
The lid has to be left closed as well as the inlet opening, using the door supplied(17).

UTILIZZO IN MODALITA' AFFUMICATORE

L'arte di affumicare alla perfezione un pesce o un trancio di carne sta tutta nella ricetta personale degli aromi e dei legni per l'affumicatore, ma anche nella scelta dello strumento adatto. In questa configurazione il fuoco va avviato in piccola entità sopra la griglia fuoco(6) e la piastra porta-carbone (7) in questo caso va usata come contenitore degli aromi e dei profumi utilizzati. Il coperchio va tenuto chiuso come la bocca di entrata utilizzando lo sportello (17) in dotazione.

COMMENT CONFIGURER LE FUMOIR

L'art de fumer à la perfection un poisson ou une tranche de viande est dans la personnelle recette d'arômes et de bois pour le fumeur, mais aussi dans le choix du bon outil. Dans cette configuration, le feu doit être commencé en petites entités dans le foyer principal(6) et le brasero en acier (7)dans ce cas, est utilisé comme un récipient d'arômes et de parfums utilisés. Le couvercle doit être fermé, ainsi que la porte d'entrée(17).

NUTZUNG ALS SMOKER/ RÄUCHEROFEN

Die Kunst vom Räuchern eines Fisches oder eines Stück Fleisches ist nicht nur die persönliche Note von Aromen und Kräutern aus dem Wald, sondern auch die richtige Nutzung von Pizza&Cucina und der Umgang damit. Am besten ist es, ein kleines Feuer innerhalb des Hauptbrenners (6) mit Holz zu entzünden und die Kohleplatte (7) als Basis für die Aromen und den entstehenden Rauch zu verwenden.
Die Kuppel und die Tür der Cucina sollten beim Räuchern verschlossen sein, um ein richtiges Entfalten der Aromen zu garantieren. Nach Anfeuerung auch die Zugregulation am Ofen (unterhalb) und im Rauchrohr verschließen, um den Effekt zu erhöhen.

WARNING: please note that you just need to put 2-3 small pieces (0,25 kg) of wood to light the fire and get the right temperature for smoking your food. To mantein the temperature just add 1 small piece every 30 minutes. Consider that a large quantity of wood may damage your oven. In this case the warranty is not due.

ATTENZIONE: la quantità di legna necessaria all'accensione è minima: 2-3 piccoli pezzi di legna o carbonella (0,25 kg). Per mantenere la temperatura necessaria per l'affumicazione è sufficiente aggiungere 1 piccolo pezzo di legna ogni 30 minuti. Grandi quantità di legna potrebbero danneggiare il vostro forno. In questo caso la garanzia non è dovuta.

ATTENTION: la quantite de bois necessaire pour l'allumage est minimale: 2-3 petits morceaux de bois (0,25 kg) et pour mantenir la temperature necessaire au fumoir il faut seulement 1 petit morceau de bois chaque 30 minutes. Des grandes quantites de bois pourront endommager votre four. Dans ce cas la garantie n'est pas valable.

WARNHINWEIS : Bitte beachten Sie, dass nur 2-3 kleine Stücke (0,25 kg) Holz gleichzeitig verwendet werden, um nicht zu hohe Temperaturen über 400 Grad zu erhalten. Um die Temperatur zu halten, legen Sie nur ein kleines Stück Holz alle 30 Minuten nach. Beachten Sie, dass eine große Menge Holz Ihren Backofen beschädigen kann. In diesem Fall ist die Garantie nicht gewährleistet.

3.3 (FIG. 3) (FIG. 4)

HOW TO CONFIGURE THE PLANCHA

From the basic configuration, place the plancha with its cap (9+10) on top of the fireplace. Insert the chimney pipe of 1 mt (12) (Pizza&Cucina DOPPIO) or the pipe of 50 cm (14) + pipe of 50 cm with hut (18) (Pizza& Cucina SINGOLO).

COME CONFIGURARE PLANCHA e WOK

Partendo dalla configurazione base posizionare la plancha con il disco (9+10) sul filo top del bbq. Inserire il tubo fumi da 1mt (12) (modello doppio) o il tubo da 50cm (14)+tubo da 50cm con cappello (18) (modello singolo).

COMMENT CONFIGURE VOTRE PLANCHA

De la configuration de base, placer la plancha et son bouchon (9+10) au top du foyer. Insérer la conduit de fumée de 1 mt (12) (model DOPPIO) ou la conduit de 50 cm (14) + conduit de 50 cm avec chapeau (18) (model SINGOLO).

KONFIGURATION DER GUSSEISENPLATTE (PLANCHA)

Vor der Grundkonfiguration, legen Sie die Plancha mit seiner Kappe (9 + 10) oben auf den Kamin. Setzen Sie das Schornsteinrohr von 1 m (12) (Pizza & Cucina DOPPIO) oder das Rohr von 50 cm (14) + Rohr von 50 cm mit Hut (18) (Pizza & Cucina SINGOLO).

3.3.1

HOW TO CONFIGURE YOUR PLANCHA

The real cooking on cast iron plancha is now possible even on a wood burning fireplace. The most delicate dishes, fish and shellfish find their ideal cooking. The wood must be lighted with in the main brazier, and the plancha has to be placed flush with the top of the barbecue. The lid is left open and the chimney pipe supplied must be housed on the smoke outlet hole.

UTILIZZO IN MODALITA' PLANCHA

La vera cottura su plancha in ghisa, ora è possibile anche su di un focolare a combustione di legna. Le pietanze più delicate, il pesce e i crostacei trovano il loro supporto di cottura ideale. La legna va avviata all'interno del bracere principale(zone 3), e la plancha va posizionata sul filo top del barbecue. Il coperchio rimane aperto e la canna fumaria in dotazione va alloggiata sull'apposito foro di uscita dei fumi.

COMMENT CONFIGURER LE PLANCHA

La véritable cuisine à la plancha sur fonte, désormais également sur un foyer à combustion de bois. Les plats les plus délicats, poissons et fruits de mer trouvent leur système de cuisson idéal. Le bois doit être démarré dans le foyer principal, et la plancha doit être placé sur fil-top du barbecue. Le couvercle reste ouvert, et la conduite de fumée doit être posé sur l'orifice de sortie.

WIE SIE IHRE PLANCHA KONFIGURIEREN (BILD NR 1)

Das eigentliche Kochen auf Plancha Gusseisen ist jetzt möglich, auch auf einem Kamin. Eignung ideal zum Kochen von delikaten Speisen wie Fisch und Krustentiere. Das Holz muss im Kohlebecken angefeuert werden, und die Plancha mit der Oberseite des Grills bündig platziert werden. Der Deckel wird offen gelassen, und das gelieferte Schornsteinrohr muss an der Rauchaustrittsöffnung montiert werden.

WARNING: please note that you just need to put 4-5 small pieces (0,75 kg) of wood to light the fire and get the right temperature for cooking your food. To mantein the temperature just add 2-3 small pieces every 30 minutes. Consider that a large quantity of wood may damage your oven. In this case the warranty is not due.

ATTENZIONE: la quantità di legna necessaria all'accensione è minima: 4-5 piccoli pezzi di legna (0,75 kg). Per mantenere la temperatura necessaria per la cottura è sufficiente aggiungere 2-3 piccoli pezzi di legna ogni 15 minuti. Grandi quantità di legna potrebbero danneggiare il vostro barbecue. In questo caso la garanzia non è dovuta.

ATTENTION: la quantite de bois necessaire pour l'allumage est minimale: 4-5 petits morceaux de bois (0,75 kg) et pour mantenir la temperature necessaire a la cuisson il faut seulement 2-3 petits morceaux de bois chaque 30 minutes. Des grandes quantites de bois pourront endommager votre four. Dans ce cas la garantie n'est pas valable.

WARNHINWEIS: Bitte beachten Sie, dass Sie nur 4-5 kleine Holzstücke (0,75 kg) zum Anzünden und für die richtige Temperatur zum Kochen brauchen. Ca. alle 30 Minuten 2-3 kleine Holzstücke nachlegen. Beachten Sie, dass eine große Menge Holz den Backofen beschädigen kann. In diesem Fall ist die Garantie nicht gewährleistet.

3.3.2

HOW TO CONFIGURE YOUR WOK

Included in the standard equipment there is also a wok pan (11)for cooking oriental dishes and delicate sautéed vegetables and fish. The configuration includes the plancha positioned flush with the top of the barbecue, the combustion to be carried inside the main brazier and the insertion of the wok pan by removing the disk of cast iron in the centre of the plancha

UTILIZZO IN MODALITA' WOK

Compreso nella dotazione degli accessori anche una pentola wok(11) per la cottura di pietanze orientali e delicate sauté di verdure e pesce . La configurazione prevede la plancha posizionata sul filo top del barbecue, la legna va accesa all'interno del braciere principale(zona 3) e rimuovendo il disco di ghisa(10) con l'apposito utensile in dotazione(13A) posizionare la padella wok al centro della plancha.

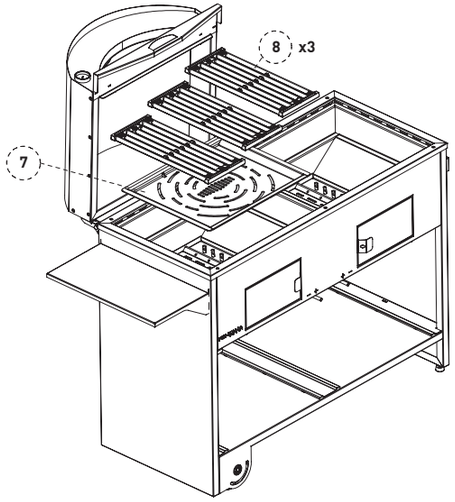
COMMENT CONFIGURER LE WOK

Inclus dans la dotation d'accessoires aussi un wok(11) pour la cuisson des plats orientaux et des délicates sautés de légumes et poissons. La configuration comprend la plancha positionnée sur le fil-top du barbecue, la combustion de bois à réaliser dans le foyer principal et l'inclusion du wok par enlèvement du disque de fonte dans le centre de la plancha.

KONFIGURATION WOK (BILD NR 2)

Eingeschlossen in der Standardausstattung gibt es auch eine Wok-Pfanne zum Kochen orientalischer Gerichte und zart sautiertem Gemüse und Fisch. Die Wok-Pfanne einfach durch das Entfernen der Plancha aus Gusseisen in der Mitte der Plancha einsetzen.

FIG. 2



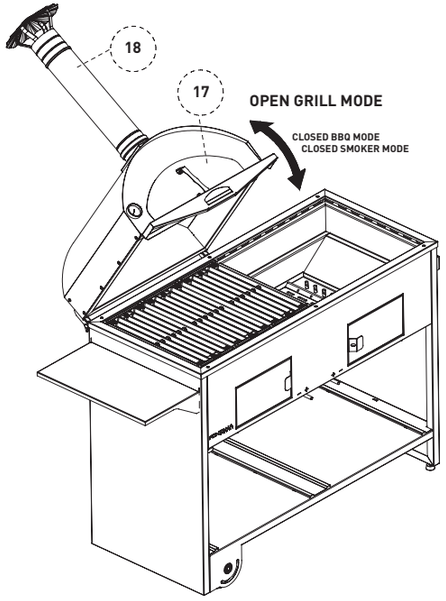
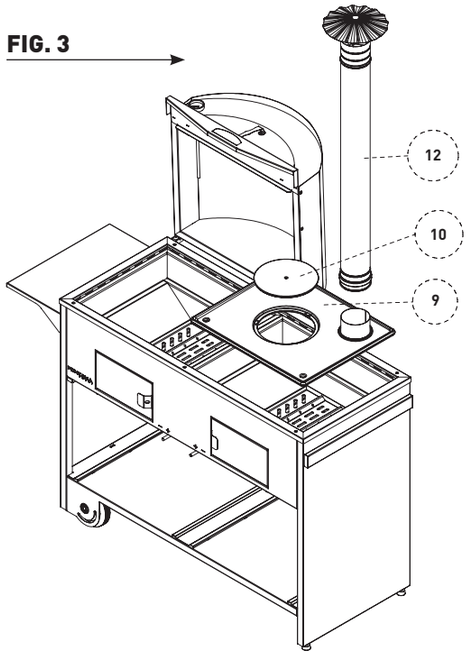


FIG. 3



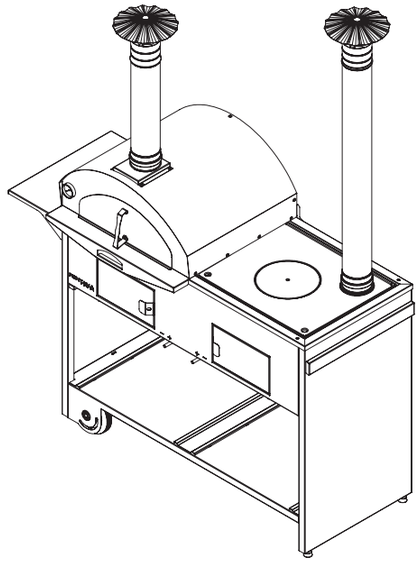
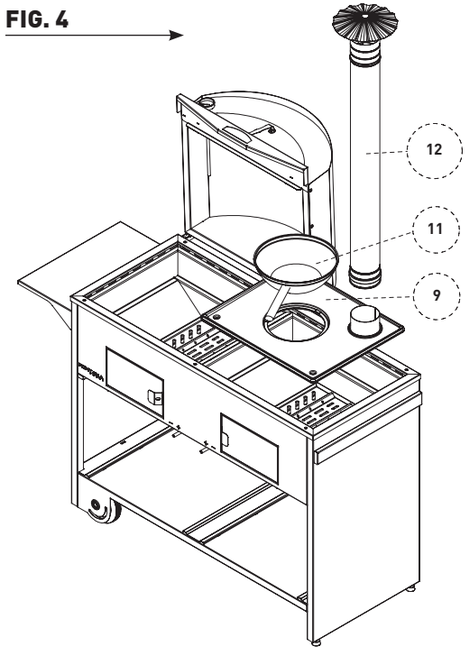
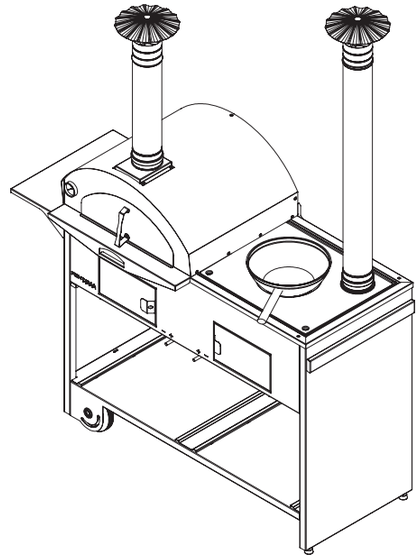


FIG. 4





COMBUSTION ZONES

- **PIZZA OVEN**
(ZONE 1) LIGHTING AND WOOD BURNING
- **BBQ AND GRILL**
(ZONE 2) CHARCOAL BURNING
(ZONE 3) LIGHTING
- **SMOKER**
(ZONE 2) AROMA PLACEMENT
(ZONE 3) ACCENSIONE E COMBUSTIONE
- **PLANCHA AND WOK**
(ZONA 3) WOOD LIGHTING AND COMBUSTION

ZONE IN CUI AVVIENE LA COMBUSTIONE

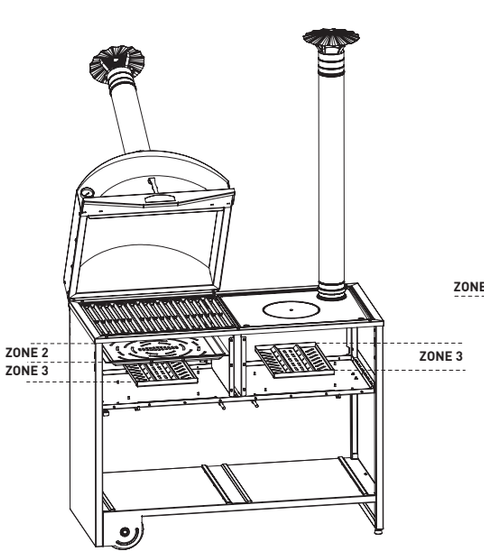
- **FORNO PIZZA**
(ZONA 1) ACCENSIONE E COMBUSTIONE LEGNA
- **BBQ E GRILL**
(ZONA 2) COMBUSTIONE CARBONELLA
(ZONA 3) ACCENSIONE CARBONELLA
- **SMOKER**
(ZONA 2) POSIZIONAMENTO AROMI
(ZONA 3) ACCENSIONE E COMBUSTIONE
- **PLANCHA E WOK**
(ZONA 3) ACCENSIONE E COMBUSTIONE LEGNA

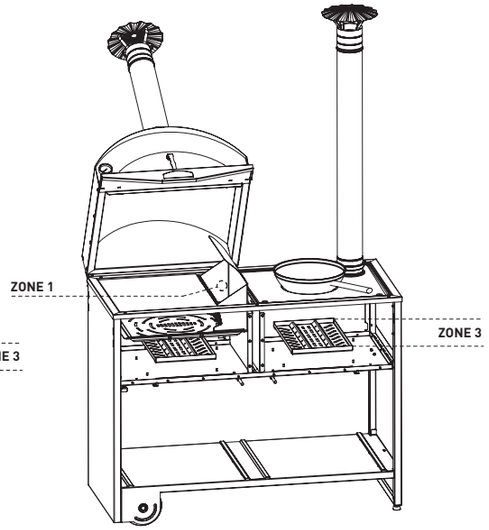
ZONES DE COMBUSTION

- **FOUR A PIZZA**
(ZONE 1) ALLUMAGE ET COMBUSTION BOIS
- **BBQ E GRILL**
(ZONE 2) COMBUSTION CHARBON BOIS
(ZONE 3) ALLUMAGE CHARBON BOIS
- **SMOKER**
(ZONE 2) PLACEMENT AROMAS
(ZONE 3) ALLUMAGE ET COMBUSTION
- **PLANCHA E WOK**
(ZONE 3) ALLUMAGE ET COMBUSTION BOIS

NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN

- **PIZZAOFEN**
(Zone 1) FEUERSCHALE = HOLZFEUER
- **BBQ UND GRILL**
(Zone 2) HOLZKOHLE
(ZONE 3) HOLZFEUER
- **SMOKER/RÄUCHEROFEN**
(Zone 2) PLATZ FÜR RÄUCHERZUSÄTZE
(Zone 3) HOLZFEUERKAMMER
- **PLANCHA UND WOK**
(Zone 3) HOLZFEUERKAMMER





5.1

THE TYPES OF WOOD

While any dried hardwood is the best for your oven, different dishes can be cooked by using different types of hardwood. Wood from fruit trees (apple, cherry etc.) can add delicious flavours and aromas to your food. Dry and well-seasoned hardwood will burn hotter and heat your oven faster so more cost effective.

IL TIPO DI LEGNA E CARBONELLA

Qualsiasi tipo di legna duro e secco sono il combustibile migliore per l utilizzo del forno e plancha ; piatti diversi possono essere cucinati con legna diversa. Legna da alberi da frutta (mela, ciliegio, pesco, ecc.) possono aggiungere deliziosi aromi al vostro cibo. Legna asciutta e dura brucerà più a lungo e a temperature più elevate risultando più economica La carbonella vegetale va utilizzata per le cotture su grill o bbq.

LA QUALITE DU BOIS

Si n'importe quel type de bois dur et sec est le meilleur combustible, différents plats peuvent être cuits avec du bois différent. Le bois des arbres fruitiers (pomme, cerise, pêche, etc.) peut ajouter une saveur délicieuse à votre nourriture. Le bois sec et dur brûlera plus longtemps et à des températures plus élevées résultant en plus économique.

DIE HOLZARTEN

Während jedes getrocknete Hartholz das Beste für Ihren Ofen ist, können verschiedene Gerichte unter Verwendung von unterschiedlichen Hartholzarten gegart werden. Holz von Obstbäumen (Apfel, Kirsche etc.) können köstliche Aromen und Düfte erzeugen. Trockenes Hartholz wird den Ofen schneller und kostengünstiger erhitzen.

WARNING: Treated woods, resinous woods and scrap wood have to be avoided at any times. This is a health hazard and will affect the taste of your food.

ATTENZIONE: L'impiego di Legna trattata / resinosa o carbonella chimica va assolutamente evitata essendo in contatto con i cibi, può risultare pericolosa per la salute e alterare il sapore dei cibi.

ATTENTION: Bois traité ou avec résine doivent être évités. Être en contact avec les aliments, il peut être dangereux pour votre santé.

WARNHINWEIS: Behandelte Hölzer, Nadelhölzer und Altholz dürfen nicht verwendet werden. Dies ist gesundheitsgefährdend und außerdem wird der Geschmack der Speisen negativ beeinflusst.

5.2

WHERE TO PLACE YOUR OVEN

Safety is always the first priority.Always ensure that other combustible materials are far from the oven. Ensure the oven has sufficient clearance from your home or other structures. Place the oven always in a flat, hard surface.

DOVE POSIZIONARE IL FORNO

La sicurezza è sempre prioritaria. Assicurarsi sempre che altri materiali infiammabili siano posizionati lontano dal forno/bbq. Assicurarsi che le distanze fra il forno e la casa o altre strutture siano rispettate. Installare il forno sempre su una superficie piana e consistente.

OU PLACER LE FOUR

La sécurité est toujours une priorité. Assurez-vous toujours que d'autres matériaux combustibles sont placés loin du four . Assurez-vous que la distance entre le four et la maison ou d'autres structures sont observées . Toujours installer le four sur une surface plane.

PLATZIERUNG DES OFENS

Sicherheit ist das höchste Gebot. Es ist immer sicherzustellen, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe des Ofens befinden.
Der Abstand zu Häusern oder anderen brennbaren Gebäuden muss ausreichend sein.
Stellen Sie das Gerät immer auf eine harte und gerade Oberfläche.

5.3

ESTINGUISH THE FIRE

1. To extinguish the fire, close the oven with the door and wait until the embers become ash.
2. Once the fire has been completely extinguished, remove ashes.

NEVER USE WATER TO ESTINGUISH THE FIRE.

SPEGNERE IL FUOCO

1. Per spegnere il fuoco, chiudere il forno con la porta in dotazione e attendere che le braci si trasformino in cenere.
2. Una volta che il fuoco si è completamente spento attendere che le ceneri si siano raffreddate quindi procedere alla rimozione delle stesse.

NON USARE ACQUA PER SPEGNERE IL FUOCO.

COUPER LE FEU

1. Pour éteindre le feu, fermer le four avec la porte et attendre jusqu'à ce que les braises se transforment en cendres.
2. Une fois que le feu est complètement éteint procéder à l'enlèvement des cendres.

NE PAS UTILISER D'EAU POUR COUPER LE FEU.

LÖSCHEN DES FEUERS

1. Um das Feuer zu löschen, die Ofentür schließen und warten, bis die Glut zu Asche geworden ist.
2. Sobald der Brand vollständig erloschen ist, die Asche entfernen.

ZUM FEUERLÖSCHEN NIEMALS WASSER VERWENDEN .

MAINTENANCE AND CLEANING

PULIZIA E MANUTENZIONE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

WARTUNG UND REINIGUNG

6.1

MAINTENANCE

For the correct maintenance of the oven be sure that, before lighting it, the chimney flue is free from any blockage and the ashes from the previous use have been removed.

MANUTENZIONE

Per una corretta manutenzione del forno/bbq, assicurarsi, prima dell'accensione, che nessun elemento ostruisca la canna fumaria e che le ceneri del precedente utilizzo siano state rimosse.

ENTRETIEN

Pour un correct entretien du four, il faut s'assurer que, avant l'allumage, la sortie de fumée et la cheminée ne soient pas bloquées et que les cendres soient retirées.

WARTUNG

Bei der Wartung des Ofens muss sichergestellt sein, dass der Schornsteinzug von jeder Blockade frei und die Asche entfernt worden ist.

6.2

CLEANING

Cleaning and maintenance have to be done always whit the appliance shut down and cold.

PULIZIA

La pulizia e manutenzione vanno effettuate sempre a forno/bbq spento e freddo.

NETTOYAGE

Entretien et nettoyage seulement avec le flamme éteinte et le four froid.

REINIGUNG

Die Reinigung und Wartung sollte immer erfolgen, wenn der Ofen kalt ist.

6.2.1

When the fire is extinguished and the oven is cool, remove the ash using a brush and an ash bucket.

Attendere che il fuoco sia spento e che il forno si sia raffreddato, poi rimuovere la cenere dai piani di combustione(2-6-7) con una spazzola e svuotare dopo ogni utilizzo i cassetti porta cenere(5).

Retirer les cendres avec une brosse, seulement après le complet coupage du feu et le refroidissement du four.

Wenn der Ofen kalt ist, entfernen Sie die Asche. Verwenden Sie eine Bürste und einen Ascheeimer

6.2.2

The external surfaces can be cleaned with warm water and gentle soap.

Le superfici esterne possono essere pulite con acqua calda e detergente neutro.

Les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et détergent neutre.

Die Außenflächen können mit warmen Wasser und milder Seife gereinigt werden.

6.2.3

It is recommended the protection of the product and its accessories with lubricating oil.

Si raccomanda una protezione delle parti mobili con spray lubrificante.

il est recommandé de protéger le produit et ses composants avec de l'huile de lubrification.

Zum Schutz des Grills und dessen Zubehör ist es ratsam, ab und zu ein Schmieröl zu verwenden.

6.2.4

Clean the grill and plancha from cooking residues, it is advisable to anoint with oil food grill and plancha before using again. In this way your oven will always be clean and ready for the next use.

Pulire le griglie e la plancha da residui di cottura, è consigliabile ungere con olio alimentare griglie e plancha prima di un nuovo utilizzo. Così facendo il vostro PIZZA & CUCINA rimarrà sempre pronto e pulito per il prossimo utilizzo

Nettoyez le gril et plancha de résidus de cuisson, il est conseillé d'oindre avec de l'huile alimentaire grill et plancha avant de l'utiliser à nouveau. De cette manière votre Pizza & Cucina sera toujours prête et propre pour la suivante utilisation.

Nettoyez le gril et plancha de résidus de cuisson, il est conseillé d'oindre avec de l'huile alimentaire grill et plancha avant de l'utiliser à nouveau. De cette manière votre Pizza & Cucina sera toujours prête et propre pour la suivante utilisation.

7 HOW TO STORAGE THE COMPONENTS

All the components can be stored in the trolley, in the sides (A-B) or on the basement (C). The pizza stone has to be placed carefully in vertical position on the left side (A) and secured with the special hinge. The charcoal brazier has to be placed on the right side (B). Plancha and the its cap (9-10) have to be placed on top of the inox parts.

COME RIPORRE LE ATTREZZATURE

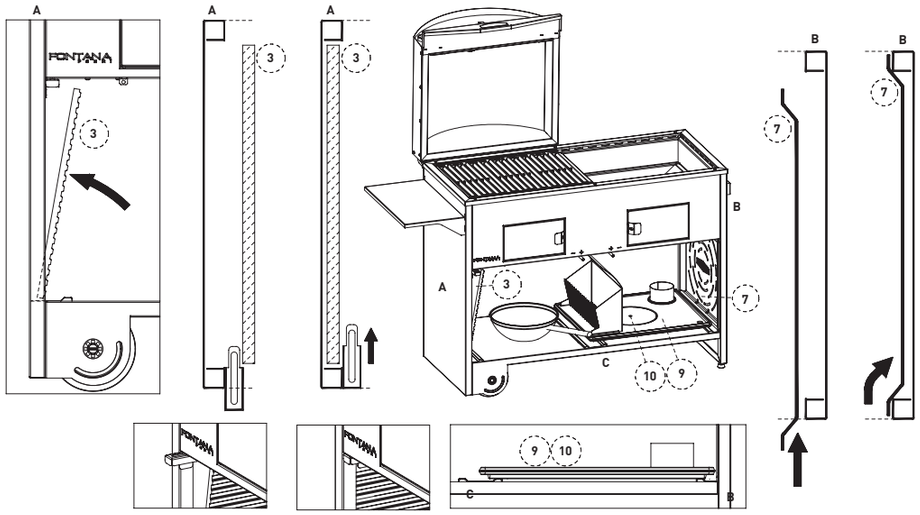
Ogni attrezzatura va riposta nella propria sede ricavata nei fianchi (A-B) o sulla base (C) del pizza & cucina. La piastra refrattaria (3) va riposta molto delicatamente in posizione verticale nel fianco sinistro(A) e assicurata con l'apposito fissaggio scorrevole. La griglia carbonella (7) va riposta verticalmente nel fianco destro (B). La plancha e il tappo (9-10) vanno riposti sul piano (C) sopra le guide in acciaio inox.

STOCKAGE DE L'EQUIPEMENT

Tout équipement va entreposé dans son chariot, dans les parois latérales (A-B) ou sur la base (C) du Pizza&Cucina. La Plancha à Pizza (3) doit être placée doucement en position verticale dans la paroi de gauche (A). Le Brasero (7) doit être positionné verticalement à droite (B). La Plancha en Fonte et son bouchon (9-10) doivent être placés en horizontal sur le chariot.

AUFBEWAHRUNG

Alle Komponenten können in dem Wagen und in den Seiten gelagert werden (A-C) Der Pizzastein muss sorgfältig in vertikaler Position auf der linken Seite (A) mit speziellen Scharnieren befestigt werden.
Das Kohlebecken ist auf der rechten Seite (B) anzuordnen.
Plancha und seine Kappe (9-10) können auf der Oberseite der INOX Teile platziert werden.



8 TIPS FOR YOUR OVEN

WARRANTY

The Fontana-Pizza&Cucina ovens have 2 years for any production defect.

WARRANTY EXCEPTIONS

Warranty in Fontana products is considered void in the following circumstances:

- damages caused by misuse or negligence
- damages caused by the transporter if these damages are not highlighted in the bill of lading at the receiving of the oven
- the BBQ has not been assembled, install and/ or used properly
- the BBQ was damaged or tampered with in any way, both voluntarily or involuntarily
- the BBQ, for whatever reasons, was physically altered in any way and is no longer in the same conditions it was when it left the factory. Any modifications of any kind will void this warranty
- combustible material other than wood or charcoal was used to light fires in the oven.
- damage to the oven resulting from the use of chemical products inside or outside the oven.

MICRO-VEINS, CRACKS OR BREAKS IN THE OVEN FLOOR ARE INTRINSIC CARACHTERISTICS OF THE REFRACTORY MATERIAL ITSELF, SO NO WARRANTY IS DUE

INFORMAZIONI DI GARANZIA

GARANZIA

Pizza&Cucina hanno 2 anni di garanzia contro qualsiasi difetto di produzione.

ECCEZZIONI

La garanzia non è valida nelle seguenti circostanze:

- danni causati da errato uso o negligenza da parte dell'utente
- danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi danni non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto e di consegna alla ricezione del prodotto
- il prodotto non è stato montato, installato o utilizzato correttamente
- il BBQ viene danneggiato in qualsiasi maniera volontariamente o involontariamente
- il BBQ viene alterato o manomesso. Qualsiasi modifica apportata da personale non autorizzato dalla fabbrica rende nulla la garanzia
- combustibile utilizzato differente dalla legna o carbonella
- danneggiamenti risultanti dall'uso di prodotti chimici sia internamente e/o esternamente.
- Danni alla verniciatura riconducibili a temperature di utilizzo troppo elevate e da eccessivo carico di legna o carbonella(vedi ATTENZIONI su varie modalità di utilizzo)

FESSURAZIONI, MICRO-VENATURE O PICCOLE ROTTURE DELLA PIASTRA DI COTTURA SONO CARATTERISTICHE INTRINSECHE DEL MATERIALE REFRATTARIO STESSO E QUINDI NESSUN GARANZIA E' DOVUTA

CONSEILS D'UTILISATION

GARANTIE

Nos four Fontana-Redpassion sont garanti 5 ans sur la voute et 2 ans sur les autres éléments contre toute vice de fabrication.

EXCEPTION

La garantie n'est pas valable dans les suivantes circonstances:

- dégâts causés par une mauvaise utilisation ou négligence de la part de l'utilisateur
- dommages causés par le transitaire dans le cas que les mêmes dommages ne sont pas déclarés en bon de livraison au moment de la consigne
- le produit n'a pas été monté, installé ou utilisé d'une manière correcte
- le four est endommagé de quelque façon volontaire ou involontaire
- le four est modifié ou altéré. Toutes les modifications apportées par le personnel non autorisé annuleront la garantie d'usine
- le fuel utilisé n'est pas du bois ou du charbon de bois
- dommages résultant de l'utilisation de produits chimiques à la fois en interne et/ou externe.

FISSURES ET PETITES RUPTURES DANS LES PLAQUES DE LA SURFACE DE CUISSON SONT CARACTERISTIQUE INTRINSEQUES DU MATERIAU REFRACTAIRE ET DONC AUCUNE GARANTIE EST PREVUE

GARANTIE

GARANTIE

Die Fontana-Pizza & Cucina-Öfen haben 2 Jahre Garantie auf Produktionsfehler.

GARANTIE AUSNAHMEN

Garantie für Fontana Produkte erlischt in folgenden Fällen:

- Schäden, die durch Missbrauch oder Fahrlässigkeit verursacht wurden.
- Schäden, die durch den Transporteur verursacht wurden und nicht im Frachtbrief dokumentiert wurden.
- Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß zusammengebaut oder verwendet worden ist.
- Wenn der Grill beschädigt oder in irgendeiner Weise manipuliert wurde.
- Wenn der Grill, aus welchen Gründen auch immer, körperlich in einer Weise verändert wurde und nicht mehr in den gleichen Bedingungen ist, als er das Werk verlassen hat. Alle Veränderungen jeglicher Art lassen die Garantie ungültig werden.
- Wenn brennbares Material mit Ausnahme von Holz oder Holzkohle zum Entzünden von Feuer im Ofen verwendet wurde.
- Wenn Beschädigungen des Ofens aus der Verwendung von chemischen Produkten innerhalb oder außerhalb des Ofens führen.

KLEINE MIKRO-RISSE ODER LEICHTE ANBRÜCHE IN DER SCHAMOTTEPLATTE SIND CHARAKTERISTISCH UND DAHER KEIN GARANTIEFALL.

Made in Italy

Fontana srl • Via G. Di Vittorio, 6 - 61047 San Lorenzo in Campo (Pu) - Italy - fontanaforni
Tel. **0039.0721.776697** - Fax **0039.0721.735370** • www.fontanaforni.com - fontanaforni@fontanaforni.com