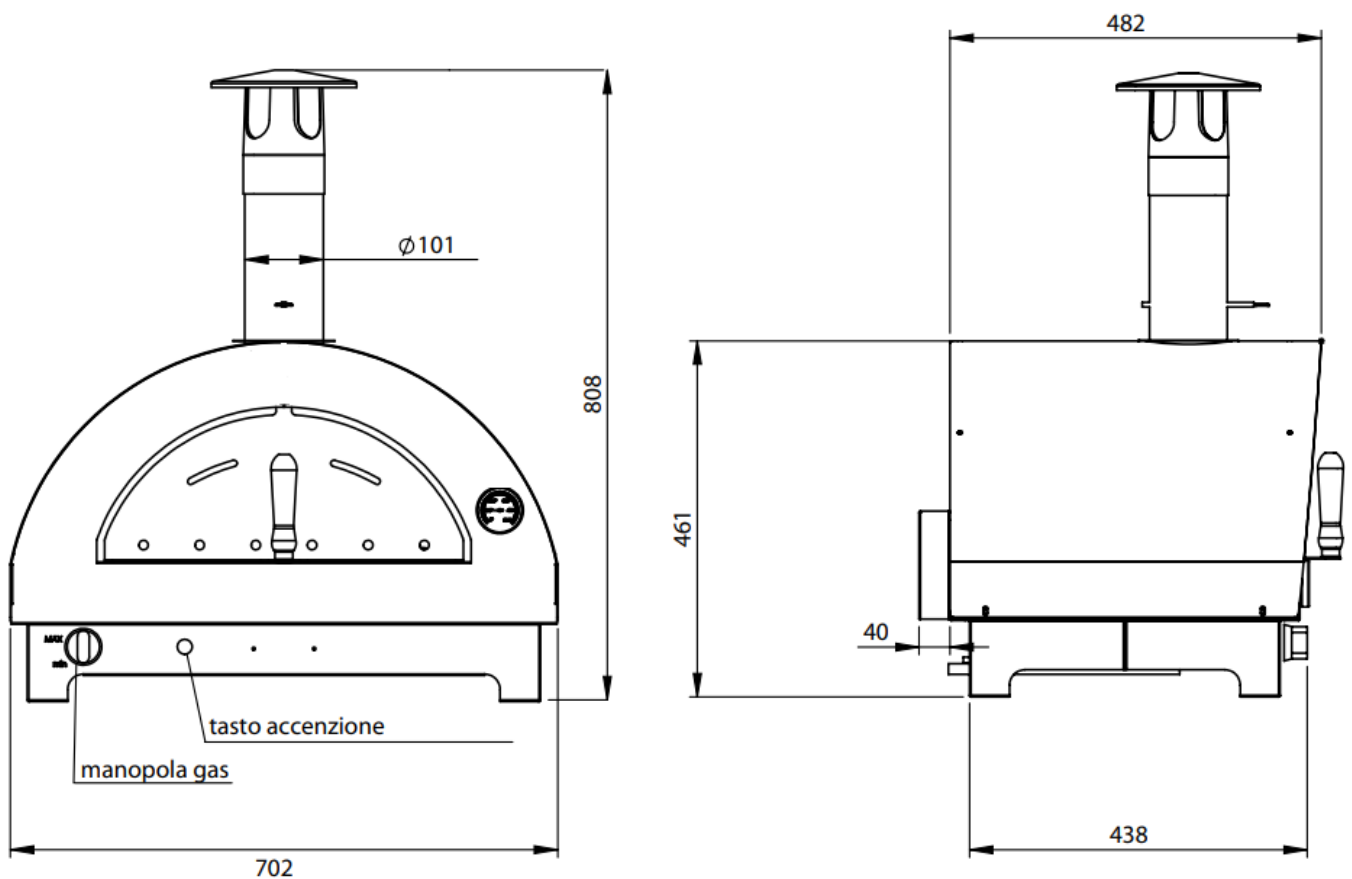




FORNO A LEGNA PICCIRILLO IBRIDO



MANUALE D'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
NOTICE D'UTILISATION ET MONTAGE
BEDIENUNGSANLEITUNG



Congratulazioni per aver scelto un forno a legna BELLA NAPOLI. I nostri forni sono di alta qualità, costruiti con cura, precisione e materie prime selezionate, sono il risultato di lunghi anni di studio e ricerca. **IMPORTANTE:** per un uso corretto del forno, leggere attentamente le seguenti informazioni.

Congratulations for your choice of a wood burning oven BELLA NAPOLI. Our ovens are top quality articles; built with care, precision and selected materials, they are the result of long study and research. **IMPORTANT:** for a correct use of the oven, read carefully the following information.

Félicitations pour avoir choisi un four à bois BELLA NAPOLI. Nos fours sont de haute qualité, construits avec soin, précision et matières premières sélectionnées, ils sont le résultat d'années d'études et de recherche. **IMPORTANT:** pour une utilisation correcte du four, lire attentivement les informations suivantes.

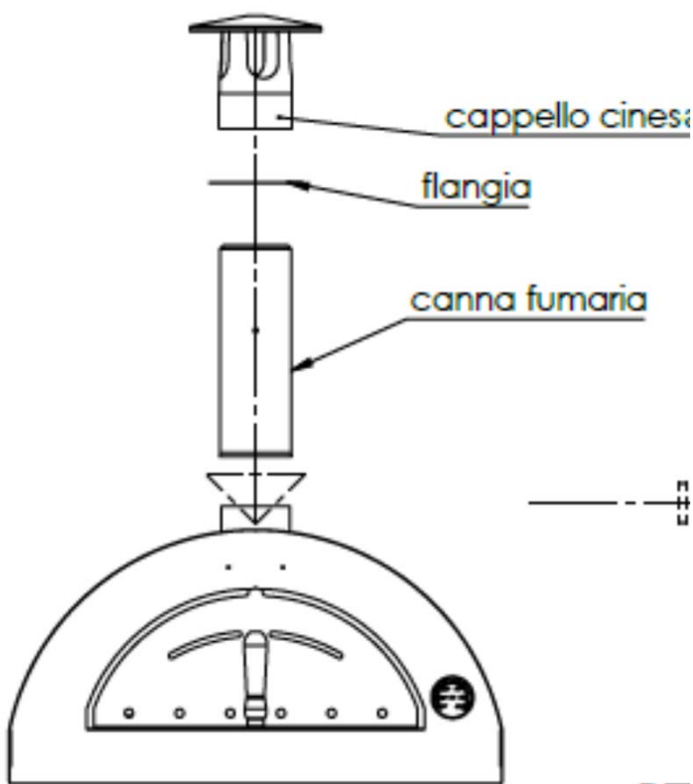
Herzlichen Glückwunsch, dass Sie den Holzbackofen BELLA NAPOLI. Unsere Holzbackofen sind von hoher Qualität, gebaut mit Sorgfalt, Sie sind das Ergebnis der langjährigen Studien- und Forschungsmaterialien. **WICHTIG:** für den korrekten Gebrauch des Ofens, lesen Sie die folgenden Informationen.



ISTRUZIONI MONTAGGIO CANNA FUMARIA

1- Inserire la canna fumaria nel foro presente sul tetto del forno

- Insert the chimney in the hole on the roof of the oven
- Inserez la cheminée dans le trou du toit
- Schieben Sie den Kamin in das Loch auf dem Dach des Ofens



2- Inserire la flangia al centro della canna fumaria e fissarla con le viti autofilettanti 4,2x16 in dotazione

- Insert the flange in the center of the chimney and fasten it with the supplied 4.2x16 self-tapping screws
- Insérez la bride au centre de la cheminée et fixez-la avec les vis auto-taraudeuses 4.2x16 fournies.
- Setzen Sie den Flansch in die Mitte des Kamins ein und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten 4,2x16 Blechschrauben

3- Inserire il cappello nella canna fumaria

- Insert the hat in the the chimney
- Inserez le chapeau dans la cheminée
- Setzen Sie den Hut in den Kamin



INFORMAZIONI D'USO (LEGNA)
OPERATING INFORMATION (WOOD)
INFORMATION UTILISATEUR (BOIS)
NUTZUNGSINFORMATIONEN (HOLTZ)

Per l'utilizzo del forno è meglio usare legna asciutta e di piccolo taglio. Per l'accensione del forno posizionare la legna al centro della camera ed accendere il fuoco, è bene tenere la porta chiusa fino al raggiungimento della temperatura desiderata (una volta ottenuta la temperatura desiderata, spostare la brace sul lato sinistro del forno inserendo prima l'apposita griglia per contenere le braci.

To heat the oven is better to use dry, small cut wood. You can put the wood in the center of the chamber and light the fire, it is advisable to keep the door closed till the desired temperature is reached. When the required temperature is reached, you can move the fire on the left side.

Il est préférable d'utiliser du bois sec et de petite taille. Pour allumer le four, il faut placer le bois dans le centre de la chambre de cuisson et allumer le feu, garder la porte fermée jusqu'à ce que la température désirée est atteinte. Lorsque la température souhaitée est atteinte, vous pouvez déplacer les charbons sur le côté gauche du four en utilisant la grille de feu.

Benutzen Sie trockenes Holz und kleinen Stücken. Legen Sie das Holz in der Mitte der Kochkammer und anzünden Sie das Feuer. Halten Sie die Tür geschlossen, bis sie die gewünschte Temperatur erreicht hat. Dann bewegen Sie die Kohlen auf der linken Seite des Ofens mit dem Feuergrill.



La temperatura ottimale per l'utilizzo del forno è di 300°. Quando la temperatura scende è sufficiente alimentare il fuoco con poca legna. Quando si utilizza il forno la temperatura non dovrebbe mai superare i 400°. NB: Ci esoneriamo da ogni responsabilità nel caso in cui le indicazioni sopramenzionate non vengano seguite.

The ideal temperature for the using of the oven is 300°. When the temperature drops during the cooking, feed the fire with very little wood. When the oven is working, the temperature should never be over 400°C. Note: The manufacturing firm disclaims all responsibilities if the above mentioned rules and advices are not followed.

La température optimale pour l'utilisation du four est de 300°. Lorsque la température descend, alimenter le feu avec peu de bois. Lorsque l'utilisation du four, la température ne doit jamais dépasser les 400°. Note: nous décline toute responsabilité en cas où les indications mentionnées ci-dessus ne sont pas suivies.

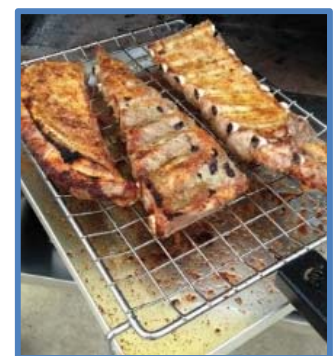
Die optimale Temperatur für den Backofen ist 300°. Wenn die Temperatur fällt, fügen Sie wenig Holz. Nie übersteigen Sie 400°. Beachten Sie: Die Firma BELLA NAPOLI lehnt jegliche Haftung, wenn die obigen Anweisungen nicht beachtet werden.

TEMPERATURE DI
COTTURA:
Pizza 300°C
Carne alla griglia 300°C
Pane 300°C

BAKING
TEMPERATURES:
Pizza 300°C
Grilled meat 300°C
Bred 300°C

TEMPERATURE DE
CUISSON:
Pizza 300°C
Viande grillée 300°C
Pain 300°C

KOCHTEMPERATUREN:
Pizza 300°C
Gegrilltes Fleisch 300°C
Brot 300°C





INFORMAZIONI D'USO (GAS)

ATTENZIONE!! Informazioni importanti di sicurezza:

- Durante la fase di accensione del forno **NON** mettere mai lo sportello di chiusura.
- Se la fiamma non si innesca entro pochi secondi, **NON** insistere tenendo premuta la manopola del gas.
- **E' IMPORTANTE SPINGERE IL PULSANTE DI ACCENSIONE INSIEME ALL' AZIONAMENTO DELLA MANOPOLA DEL GAS PER NON FAR ACCUMULARE COMBUSTIBILE NELLA CAMERA DI COTTURA.**
- Non avvicinarsi troppo alla bocca del forno con il viso o altre parti del corpo durante le fasi di accensione.
- In caso di mancata accensione rilasciare la manopola del gas riposizionandola in verticale (OFF) ed attendere qualche minuto prima di ripetere la procedura di accensione per fare uscire dalla camera del forno il gas eventualmente accumulato.
- Una volta che la fiamma è partita attendere qualche secondo e rilasciare la manopola di accensione. Se la fiamma si spegne ripetere le fasi di accensione seguendo scrupolosamente le raccomandazioni di cui sopra.
- Posizionare lo sportello di chiusura del forno solo dopo che il bruciatore si è acceso e la fiamma si è stabilizzata a manopola del gas rilasciata.
- Utilizzare **SEMPRE** un riduttore di pressione (non fornito) posizionato tra il forno e bombola GPL, questo deve avere le caratteristiche seguenti:

**Uscita 30 mbar
Mg 1 Kg/h**





INFORMAZIONI D'USO (GAS)

Il forno a gas BELLA NAPOLI ha una camera di cottura interna di dimensioni di circa 60x40cm ed è equipaggiato con un bruciatore atmosferico con valvola termoelettrica, alimentabile a GPL, posizionato sul lato sinistro della camera stessa. Il bruciatore può sviluppare una potenza di circa 7 kW. Per l'accensione togliere lo sportello di chiusura del forno, girare e tenere premuta la manopola del gas spingendo **CONTEMPORANEAMENTE** il tasto di accensione per innescare la combustione del gas.

ATTENZIONE!! E' IMPORTANTE SPINGERE IL PULSANTE DI ACCENSIONE INSIEME ALL'AZIONAMENTO DELLA MANOPOLA DEL GAS PER NON FAR ACCUMULARE COMBUSTIBILE NELLA CAMERA DI COTTURA. Una volta partita la fiamma attendere qualche secondo per far scaldare la termocoppia di sicurezza e rilasciare lentamente la manopola del gas posizionandola sull'intensità desiderata.

La temperatura ottimale per l'utilizzo del forno è di 300°. Quando si raggiunge la temperatura si può regolare l'erogazione del gas verso il minimo, se la temperatura scende è sufficiente girare verso il massimo la stessa manopola di regolazione. Quando si utilizza il forno la temperatura non dovrebbe mai superare i 400° .

NB: L' Azienda BELLA NAPOLI si esonera da ogni responsabilità su danni a persone e cose derivanti dal non corretto utilizzo del prodotto e dalla mancata osservanza di quanto riportato nel presente manuale.



OPERATING INFORMATION (GAS)

CAUTION!! Important safety information:

- During the ignition phase of the oven, NEVER put the closing door on.
- If the flame does not ignite within a few seconds, DO NOT insist by pressing and holding the gas knob.
- IT IS IMPORTANT TO PUSH THE IGNITION BUTTON TOGETHER WITH THE GAS KNOB SO AS NOT TO ACCUMULATE FUEL IN THE COOKING CHAMBER.
- Do not get too close to the mouth of the oven with your face or other parts of your body during the ignition phases.
- In case of ignition failure, release the gas knob repositioning it vertically (OFF) and wait a few minutes before repeating the ignition procedure to let any gas accumulated out of the oven chamber.
- Once the flame has started, wait a few seconds and release the ignition knob. If the flame goes out, repeat the ignition phases carefully following the above recommendations.
- Put the closing door of the oven only after the burner has ignited and the flame has stabilized with the gas knob released.
- ALWAYS use a pressure reducer (not included) between the oven and the LPG cylinder, the reducer must have the following characteristics:

Exit 30 mbar
Mg 1 Kg/h





OPERATING INFORMATION (GAS)

The BELLA NAPOLI gas oven has an internal cooking chamber, dimensions approximately 60x40cm, and it is equipped with an atmospheric burner with thermoelectric valve, fueled by LPG, positioned on the left side of the chamber itself. The burner can develop a power of about 7 kW. To switch on, remove the closing door of the oven, turn and hold down the gas knob while simultaneously pushing the ignition button to start the gas combustion.

CAUTION!! IT IS IMPORTANT TO PUSH THE IGNITION BUTTON TOGETHER WITH THE GAS KNOB SO AS NOT TO ACCUMULATE FUEL IN THE COOKING CHAMBER. Once the flame has started, wait a few seconds for the safety thermocouple to heat up and slowly release the gas knob, positioning it on the desired intensity.

The optimal temperature for using the oven is 300 °. When the temperature is reached, the gas supply can be adjusted towards the minimum, if the temperature drops, simply turn the same adjustment knob towards the maximum. When using the oven, the temperature should never exceed 400 °.

NB: The BELLA NAPOLI Company is exempt from any liability for damage to persons and property resulting from incorrect use of the product and failure to comply with the instructions of this manual.



PIZZA NAPOLETANA
NEAPOLITAN PIZZA
PIZZA NAPOLETANA
NEAPOLITANISCHE PIZZA



INGREDIENTI:

Pasta di pane 250 gr;
Polpa di pomodoro 150gr;
Origano;
Basilico;
Olio d'oliva;

INGREDIENTS:

250 gr of dough;
150 gr of tomato pulp;
Oregano;
Basil;
Olive oil;

INGREDIENTS:

250 gr de pâte à pizza;
150 gr de sauce tomate;
Origan;
Basilic;
Huile d'olive;

ZUTATEN:

Brotteig 250 gr;
Tomatenpulpe 150gr;
Oregano;
Basilikum;
Olivenöl;

PROCEDIMENTO:

Prendete la pasta di pane e posatela sulla spianatoia leggermente infarinata. Aiutandovi con le mani stendete la pasta dandole la forma desiderata. Distribuiteci sopra la passata di pomodoro, l'origano, 2 o 3 foglie di basilico lasciando scoperto per 2 cm circa il bordo della pasta. Irrorate con abbondante olio e fate cuocere per circa 3-4 minuti nel forno molto caldo a 350°-400°.

PROCEEDINGS:

Take the dough and place it on a slightly floured pastry board. Stretch the dough out with your hands until making the form desired. Spread the tomato pulp, put the oregano and 2 or 3 leaves of basil over it, leaving about 2 cm of the edge of the pasta ("the frame") uncovered. Pour abundant oil and cook for about 3-4 minutes in a very hot oven at 350-400°C.

PROCEDURE:

Prendre la pâte à pizza, placer la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Rouler la pâte avec les mains en lui donnant la forme désirée. Répartir la sauce tomate, l'origan, 2-3 feuilles de basilic, en laissant environ 2 cm du bord. Ajouter de l'huile d'olive et cuire pendant environ 3-4 minutes dans un four très chaud à 350 ° -400 °.

VERFAHREN:

Legen Sie den Brotteig auf den leicht bemehlten Tisch. Rollen Sie den Brotteig mit den Händen. Verbreiten Sie die Tomatenpüree, Oregano, 2 oder 3 Basilikumblätter und lassen etwa 2 cm den Rand des Teiges entdeckt. Verbreiten Sie das Öl und kochen Sie für ca. 3-4 Minuten in einem heißen Ofen bei 350 ° -400 °.

