



## PIZZA PARTY

**MANUALE D'USO**

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**NOTICE D'UTILISATION ET MONTAGE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**





**AMO I FORNI CLEMENTI PERCHÉ SONO COME ME  
I LOVE THE CLEMENTI OVENS BECAUSE THEY ARE LIKE ME  
J'ADORE LES FOURS CLEMENTI PARCE QU'ILS SONT COMME MOI  
ICH LIEBE DEN BACKÖFEN CLEMENTI, DENN ER IST WIE ICH BIN**

Congratulazioni per aver scelto un forno a legna CLEMENTI, un' Azienda con grande esperienza nel settore della cucina a legna. 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 by CLEMENTI, a company with a great experience in the wood cooking sector. 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 CLEMENTI, une entreprise avec une vaste expérience dans le secteur de la cuisson à bois. 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 CLEMENTI gewählt haben. Unsere Firma ein umfangreicher Erfahrung in der Holzofen –Sektor hat. 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.



## INFORMAZIONI D'USO OPERATING INFORMATION INFORMATION UTILISATEUR NUTZUNGSINFORMATIONEN



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 (circa 45 minuti per raggiungere 300°). Per raggiungere 400° sono necessari circa 5kg di legna. Per il mantenimento della temperatura è consigliabile spargere la brace sull'intero ripiano del forno fino al raggiungimento di 400°/500°, una volta ottenuta la temperatura desiderata, spostare la brace sul lato sinistro del forno utilizzando la griglia e l'apposita asta sposta braciere (vedi foto). Calore costante del forno: 1 ora.

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 (about 45 minutes to reach 300°). To reach the maximum temperature of 400°C you need about 5kg of wood. To maintain the temperature desired for a long time it is advisable to spread the embers on the whole oven floor up to the achievement of 400/500 °. When the required temperature is reached, you can move the fire on the left side, using the rake to move the brazier (see the picture). Constant heat of the oven: 1 hour.

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 (environ 45 minutes pour atteindre 300 °). Pour atteindre 400° on a besoin de environ 5kg de bois. Pour maintenir la température, il est recommandé d'étaler les charbons sur l'ensemble de la base du four jusqu'à ce que le four atteint la température de 400 ° / 500 °. Lorsque la température souhaitée est atteinte, vous pouvez déplacer les charbons sur le côté gauche du four en utilisant la grille de feu et la tige (voir photo). Chaleur constante du four: 1 heure.

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 (ca. 45 Minuten um 300 ° zu erreichen). Die Ofen erreicht 400° mit etwa 5 kg Holz. Um die Temperatur mehr lange zu erhalten, verteilen Sie die Kohlen auf dem gesamten Kochfeld, bis 400 ° / 500 ° erreicht, dann bewegen Sie die Kohlen auf der linken Seite des Ofens mit dem Feuergrill und der Stange um die Feuergrill zu bewegen (sehen Sie das Foto). Konstante Wärme der Ofen: 1 Stunde.



Il re del fuoco. Dal 1975.

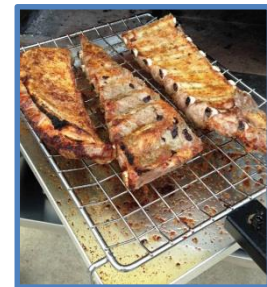
La temperatura ottimale per l'utilizzo del forno è di 300°. Quando la temperatura scende è sufficiente alimentare il fuoco con poca legna. Quando si utilizza il forno la temperatura non dovrebbe mai superare i 450°. NB: L' Azienda Clementi Srl si esonera da ogni responsabilità nel caso in cui le indicazioni 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 450°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 450 ° . Note: L 'entreprise Clementi Srl 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 450 °. Beachten Sie: Die Firma Clementi Srl lehnt jegliche Haftung, wenn die obigen Anweisungen nicht beachtet werden.

TEMPERATURE DI COTTURA:	BAKING TEMPERATURES:	TEMPERATURE DE CUISSON:	KOCHTEMPERATUREN:
Pizza 350°C	Pizza 350°C	Pizza 350°C	Pizza 350°C
Carne alla griglia 300°C	Grilled meat 300°C	Viande grillée 300°C	Gegrilltes Fleisch 300°C
Pesce alla griglia 300°C	Grilled fish 300°C	Poisson grille 300°C	Gegrillten Fisch 300°C
Patate 250/300°C	Potatoes 250/300°C	Pommes de terre 250/300°C	Kartoffeln 250/300°C
Dolci circa 200°C	Cakes about 200°C	Gâteaux environ 200°C	Süßigkeiten 200°C





**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 °.



**ISTRUZIONI MONTAGGIO CARRELLO  
TROLLEY ASSEMBLY INSTRUCTION  
NOTICE DE MONTAGE DU CHARIOT  
AUFBAUANLEITUNG DER WAGEN**





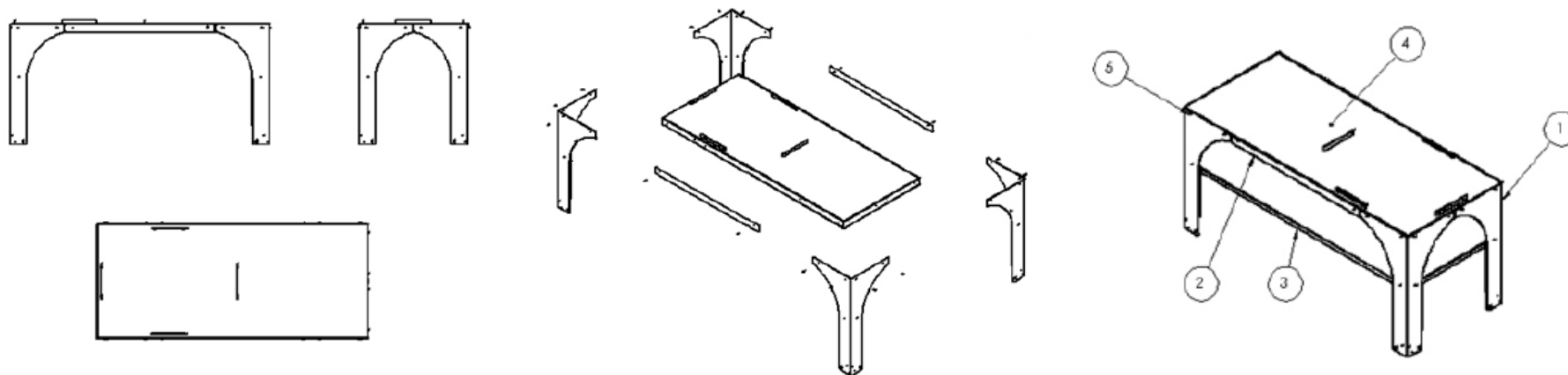
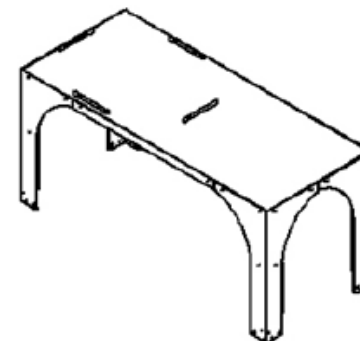
## STEP 1

MONTARE LE GAMBE E LE FASCIE LATERALI CENTRANDOSI NEI PREFORI

ASSEMBLE THE LEGS AND SIDE BAND CENTERING HOLES

MONTER LES JAMBES ET LES BARRES LATERALES AVEC L'AIDE DES PRE-TROUS

MONTIEREN SIE DIE BEINE UND DIE SEITEN PLATTEN UND LEGEN SIE DIE SCHRAUBEN IN DIE LÖCHER



N°	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	DESCRIPTION	BESCHREIBUNG	QTY
1	GAMBA	LEG	JAMBE	BEIN	4
2	LAMIERA LATERALE	SIDE BAND	BARRE LATERALE	SEITENPLATTE	2
3	MENSOLA INFERIORE	BOTTOM SHELF	ETAGERE INFERIEURE	UNTENREGAL	1
4	PIANALE	FLOOR	PLAN DE TRAVAIL	TISCH	1
5	VITE AUTOFILETTANTE	SELFDRILLING SCREW	VITE AUTOFILETTANTE	SELBSTBOHRENDE SCHRAUBE	34



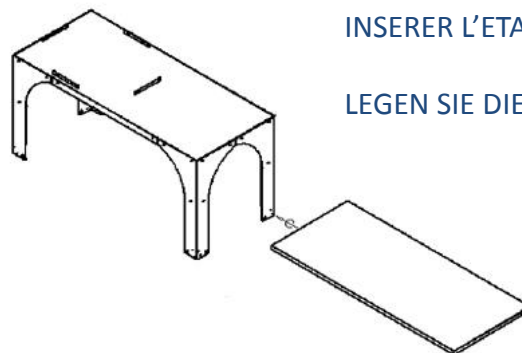
## STEP 2

INSERIRE LA MENSOLA SOTTO AL PIANALE

INSERT THE SHELF UNDER THE FLOOR

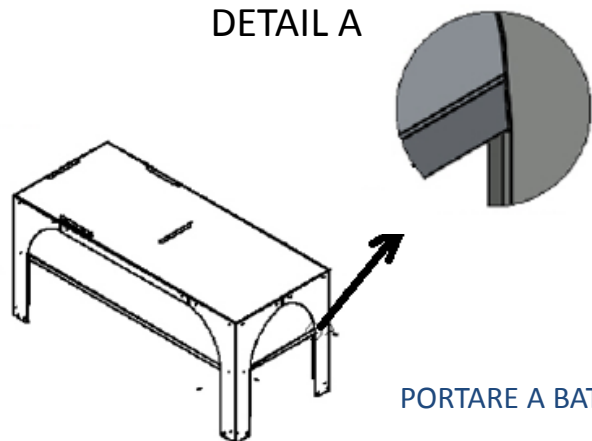
INSERER L'ETAGERE AU DESSOUS DU PLAN DE TRAVAIL

LEGEN SIE DIE UNTENREGAL UNTER DEM TISCH



## STEP 3

DETAIL A



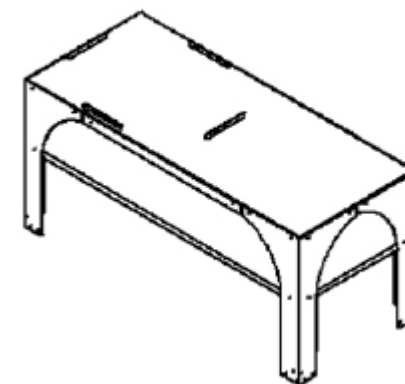
PORTARE A BATTUTA LA MENSOLA E FISSARE LE VITI

FIX THE SHELF WITH THE SCREWS

FIXER L'ETAGERE AVEC DES VIS

BEFESTIGEN SIE DIE UNTENREGAL MIT DIE SCHRAUBEN

## STEP 4



CARRELLO MONTATO

MOUNTED TROLLEY

CHARIOT MONTE'

WAGEN MONTIERT





INSERIRE DELLE ASTE NEI FORI PER SOLLEVARE IL FORNO

INSERT THE RODS INTO THE HOLES TO LIFT THE OVEN

POUR SOULEVER LE FOUR IL FAUT INSERER DES BARRES DANS LES TROUS

EINLEGEN SIE DIE STANGEN IN DIE LÖCHER, UM DIE BACKOFEN ZU HEBEN

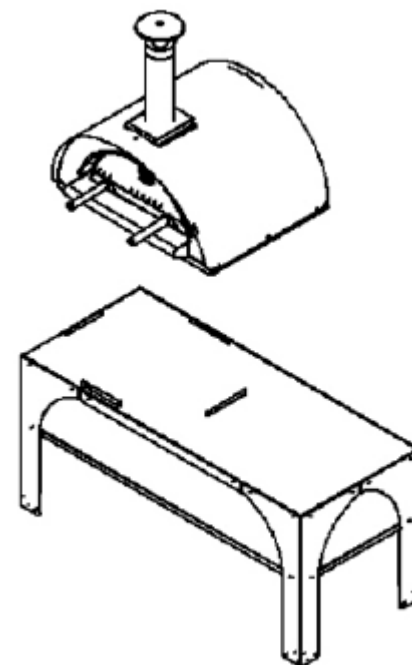
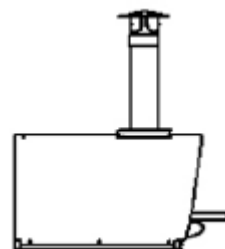
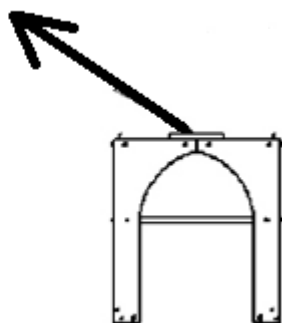
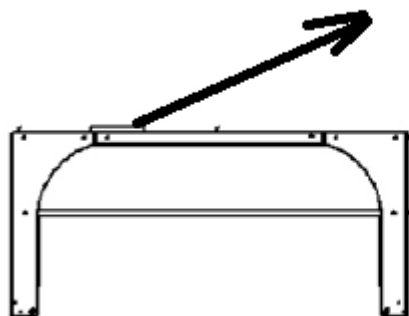


CENTRARE IL FORO NELLE LINGUETTE DI GUIDA

CENTER THE OVEN INTO THE GUIDE TABS

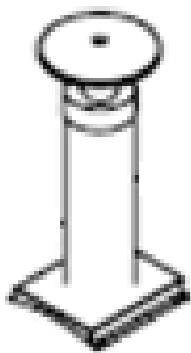
CENTRER LE FOUR SUIVANT LE TABS

ZENTRIEREN SIE DAS LOCH IN DER FÜHRUNGLASCHEN





## MONTAGGIO DELLA CAPP ASSEMBLING OF THE CHIMNEY MONTAGE DE LA CHEMINEE EINBAU DER SCHORNSTEIN



LA CANNA FUMARIA PUO' ESSERE APPOGGIATA OPPURE FISSATA AL TETTO CON LE APPOSITE VITI AUTOFORANTI.

THE CHIMNEY CAN BE PLACED ON THE ROOF WITH OR WITHOUT BEING FIXED, IT CAN BE FIXED WITH SELF-TAPPING SCREWS.

LA CHEMINEE PEUT ETRE APPUYE OU FIXE AU TOIT AVEC DES VIS

DER SCHORNSTEIN KANN PLATZIERT ODER FIXIERT AUF DAS DACH WERDEN. SIE KÖNNEN DEN SCHORNSTEIN MIT DEN BOHRSCHRAUBEN FIXIEREN.



**NELLA SPERANZA CHE SIATE SODDISFATTI DEL VOSTRO ACQUISTO, NON CI RESTA CHE AUGURARVI...BUON APPETITO!!!**

**HOPING THAT YOU ARE SATISFIED WITH YOUR PURCHASE OF OUR OVEN, WE CAN ONLY WISH YOU...ENJOY YOUR MEAL!!!**

**DANS L'ESPOIR QUE VOUS ETES SATISFAIT DE VOTRE ACHAT, NOUS VOUS SOUHAITONS...BON APPETIT!!!**

**IN DER HOFFNUNG, DASS SIE MIT IHREM KAUF ZUFRIEDEN SIND, WIR WUNSCHEN IHNEN...GUTEN APPETIT!!!**