

NOUVEL® AG

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

**Back- und Pizzaofen
Four à pizza et snack
Forno per pizze
Snack- and pizza stove**



CE

Art. 402000

**Technische Daten
Informations technique
Informazione tecnico
Technical informations
1300W, 220-240V, 50Hz**

Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio
Appliance description

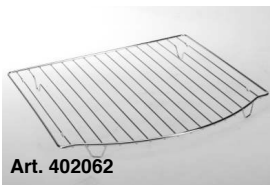
Abmessungen:	43.5 x 41 x 19 cm	Dimensioni:	43.5 x 41 x 19 cm
Füllmenge:	15 Liter	Capacità:	15 litro
Gewicht:	7.55 kg	Peso:	7.55 kg
Dimensions:	43.5 x 41 x 19 cm	Dimension:	43.5 x 41 x 19 cm
Capacité:	15 litre	Capacity:	15 liter
Poids:	7.55 kg	Weight:	7.55 kg



Zubehör
Accessoires
Accessori
Accessories



Blech
 Blaque de four
 Placca da forno
 Baking tray



Einschieberost
 Grille
 Griglia
 Grate



Pizzastein
 Pierre à pizza
 Piedra à pizza
 Pizzastone



Pizzaschaufel
 Pelle à pizza
 Palla da pizza
 Pizza shovel

Hinweis
Indication
Indicazione
Indication

Anwendungsbereich: Cooking, Backen
Champ d'application: Cooking, Cuisson
Ambito di applicazione: Cooking, Cottura al forno
Scope of application: Cooking, Baking

Vor Erstgebrauch
Avant la première utilisation
Prima del primo impiego
Before using the appliance for the first time

1
Für Reinigungsarbeiten sollte das Gerät nicht am Stromnetz angeschlossen sein!
Lors de travaux de nettoyage, toujours débrancher l'appareil de l'alimentation secteur !
Durante la pulizia, l'apparecchio non deve essere collegato alla corrente!
Do not clean the appliance while it is connected to the electricity supply!

2
Alle Kleber auf dem Ofen entfernen.
Retirer tous les autocollants présents sur le four.
Eliminare tutti gli adesivi dal forno.
Remove all labels from the oven.

3
Die Ofentüre öffnen und alle Dokumentationen aus dem Pizzaofen entfernen.
Ouvrir les portes de four et retirer toutes les documentations présentes dans le four.
Aprire lo sportello del forno ed estrarre tutta la documentazione dal suo interno.
Open the oven door and remove all documentation from the inside of the oven.

4
Einschieberost, Pizzablech und Pizzaschaufel reinigen Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Nettoyer la grille, la plaque à pizza ainsi que la pelle à pizza Laver à l'eau chaude avant de bien sécher
Pulire la griglia, la teglia e la pala per la pizza Lavare con acqua calda, poi asciugare
Clean sliding rack, pizza tray and pizza shovel Wash with hot dishwasher, then dry

5
Pizzastein entspannen Feucht abwischen, trocknen lassen
Détacher le pierre à pizza Essuyer avec un chiffon humide et sécher
Allentare la pietra à pizza Pulire con un panno umido e poi asciugarlo
Release the Pizzastone Wipe with a damp cloth, then dry

6
Gerätebasis reinigen Mit feuchtem Lappen abwischen. Nicht in Wasser tauchen.
Nettoyer la base de l'appareil Essuyer avec un linge humide. Ne pas plonger dans l'eau.
Pulire la base dell'apparecchio Pulire con panno umido. Non immergere in acqua.
Clean the base unit Wipe down with a damp cloth. Do not immerse in water.
Apparaatbasis reinigen



Herstellrückstände werden verbrannt. Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Les résidus de fabrication sont carbonisés. Odeurs / fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
Gli scarti si bruciano. Odori / fumo e possibile – aprire una finestra!
Residue from manufacturers is burned. Smell / smoke may develop – open a window!



Warnung: Um Verletzungen und Verbrennungen vorzubeugen, vermeiden Sie die Berührung mit dem Gerät, solange es in Betrieb ist. Benützen Sie immer hitzeresistente Handschuhe oder ähnliches. Extreme Vorsicht ist speziell bei der Herausnahme der Kochgeschirre wie Blech, Pizzastein o.ä. sowie des Grillgitters geboten! Das Gerät bleibt auch nach dem Ausschalten des Ofens über einen gewissen Zeitraum heiss! Immer abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.

Avertissement : Afin d'éviter blessures et brûlures, éviter de toucher l'appareil tant qu'il est en service. Servez-vous toujours de gants résistants. À la chaleur ou de tout autre équipement similaire. Une prudence extrême est recommandée particulièrement lorsque vous sortez des ustensiles de cuisson du four, comme la tôle, la pierre à pizza ainsi que la grille ! L'appareil reste chaud pendant un certain temps même après la mise à l'arrêt du four ! Toujours laisser refroidir le four et débrancher la fiche électrique.

Attenzione: Per evitare lesioni e ustioni, evitare il contatto con l'apparecchio quando è in funzione. Utilizzare sempre guanti da forno o presine resistenti al calore. Bisogna prestare particolare attenzione quando si estraggono gli accessori come teglia, pietra per pizza, griglia e simili! L'apparecchio rimane bollente per diverso tempo anche dopo aver spento il forno! Lasciare sempre raffreddare e estrarre la presa di corrente.

Warning: to avoid risk of injury or burns, do not touch hot surfaces when oven is in use. Always use oven mitts.

Caution: always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

Wichtige Hinweise

Remarques importantes

Indicazioni importanti

Important advice

Machen Sie sich vor der ersten Benützung mit den Funktionen und den Zubehörteilen des Ofens vertraut. Die Backzeiten richten sich nach den regulären Rezepten. Beachten Sie, dass tiefgefrorene Produkte längere Backzeiten benötigen.

- **Timer:** um den Timer zu aktivieren drehen Sie den Schalter nach rechts. Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signal. Sie können den Timer wieder neu einstellen.
- **Kontrolllampe:** die Lampe leuchtet wenn der Ofen läuft.
- Mit dem mitgelieferten Einschieberost, Blech oder Pizzastein gelingen Ihnen die verschiedensten Gerichte wie Pizzen, Brote, Wähen, Kuchen, Toast, Braten oder Gratins. Diverse Tiefkühlprodukte lassen sich backen und auch heiße Steine können erwärmt werden.
- Halten Sie sich an die vorgegebenen Zeiten Ihrer Rezepte.

Veillez vous familiariser avec les fonctionnalités et les accessoires du four avant la première utilisation. Les durées de cuisson sont basées sur les recettes standards. Sachez que les produits surgelés nécessitent des durées de cuisson plus importantes.

- **Minuterie :** afin d'activer la minuterie, tournez le commutateur vers la droite. Dès que la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit. Vous pouvez alors régler de nouveau la minuterie.
- **Voyant témoin de contrôle :** le voyant témoin s'allume lorsque le four est en marche.
- La grille, la tôle et la pierre à pizza fournies vous permettent de réussir les mets les plus divers comme les pizzas, les pains, les quiches, les toasts, les rôtis ou les gratins. Il est possible de cuire divers produits surgelés ainsi que de faire chauffer des pierres brûlantes.
- Veuillez respecter les durées indiquées de vos recettes.

Prendere dimestichezza con gli accessori ed il funzionamento del forno prima del primo utilizzo. I tempi di cottura dipendono da quanto espresso nelle ricette. Non dimenticare che i prodotti surgelati necessitano di un tempo di cottura più lungo.

- **Timer:** per attivare il timer, ruotare l'interruttore verso destra. Quando la durata impostata è giunta al termine, viene emesso un segnale acustico. È possibile avviare di nuovo il timer.
- **Spia di controllo:** la spia si illumina quando il forno è acceso.
- Grazie agli accessori inclusi, quali griglia, teglia e pietra per pizza, la preparazione di pietanze come pizza, pane, sformati, dolci, toast, arrostiti e gratin è un successo assicurato. Molti prodotti surgelati possono essere cotti al forno e anche le pietre possono essere riscaldate.
- Attenersi ai tempi indicati nelle ricette.

Familiarise yourself with the functions and parts accessories before using the oven for the first time. Baking times are in accordance with the standard recipes. Please note that deep frozen products require longer baking times.

- **Timer:** It is activated by turning the switch to the right. When the programmed time has expired, a signal sounds. The timer can be reset.
- **Indicator light:** The light is illuminated when the oven is in operation.
- The sliding rack, tray or pizza stone allow you to successfully produce a great variety of food such as pizzas, breads, flans, cakes, toast, roasts or gratin dishes. Diverse frozen products get baked and warmed on hot stones.
- Keep to the times stated for your recipes

Reinigung und Pflege

Nettoyage et entretien

Pulizia e cura

Cleaning and maintenance

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Dazu muss der Netzstecker unbedingt vom Stromnetz getrennt werden und das Gerät muss genügend abgekühlt sein. Verbrennungsgefahr!
2. Um das Gerät zu reinigen, nehmen Sie einen feuchten Lappen und putzen Sie den Innenraum sowie das Gehäuse aussen.
3. Die Zubehörteile wie Gitter, Blech und Pizzaschaufel können Sie normal abwaschen und gut abtrocknen.

Der Pizzastein darf nicht in Wasser getaucht werden. Diesen mit einem feuchten Lappen abwischen und trocknen lassen.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Débrancher pour ceci impérativement la fiche électrique et attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi. Risque de brûlure !
2. Afin de nettoyer l'appareil, servez-vous d'un linge humide et nettoyez l'espace intérieur ainsi que l'extérieur du boîtier.
3. Les accessoires comme la grille, la tôle et la pelle à pizza peuvent être lavés comme de la vaisselle et doivent être bien séchés.

La pierre à pizza ne doit pas être plongée dans l'eau. Nettoyez-la avec un linge humide et laissez-la sécher.

Pulire l'intero apparecchio dopo l'uso.




1. La presa di corrente deve essere assolutamente scollegata e l'apparecchio deve essersi raffreddato a dovere. Pericolo di ustioni!
2. Per pulire l'apparecchio, servirsi di un panno umido e passarlo all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
3. Gli accessori quali la griglia, la teglia e la pala per la pizza possono essere lavati come cons eto e devono essere asciugati bene.

Non immergere la pietra per pizza in acqua. Lavarla con un panno umido e lasciar asciugare.

Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray, the grille and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly
3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
4. Place all the items back in the oven and store the oven. Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance. Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.

Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.



Sicherheitshinweise

Consignes de sécurité

Direttive di sicurezza

Safety instructions

- 
- 
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
 - Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
 - Stecker nie am Netzkabel / mit feuchten Händen ziehen. Netzstecker ziehen bei Störungen während Gebrauch, vor der Reinigung, Umplatzierung oder nach dem Gebrauch.
 - Gerät / Netzkabel / Verlängerungskabel auf Schadstellen überprüfen. Defektes Gerät nie in Betrieb nehmen. Schadhafte Netzkabel durch den Hersteller ersetzen lassen.
 - Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
 - Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr.
 - Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
 - Gerät / Anschlussleitung nie auf heisse Flächen (Herdplatte) stellen / legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.
 - Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.
 - Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken, etc) benutzen. Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.
 - Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Gerätebasis verhindert Flecken auf heiklen Unterlagen.
 - Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.
 - Gerät nie am Netzkabel tragen / ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen, über scharfe Kanten ziehen.
 - Unbenutzte / unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln.
 - Gerät stehend auf ebener, stabiler Unterlage betreiben. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.
 - Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung gedacht.
 - Bei Nichtgebrauch Gerät immer vom Stromnetz trennen.
-
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient été formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou l'emballage.
 - Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
 - Retirer la fiche électrique en cas de dysfonctionnements pendant l'utilisation, avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil ou après son utilisation.
 - Contrôler régulièrement si le cordon / l'appareil / la rallonge est défectueux. Dans ce cas l'appareil ne doit pas être mis en marche (retirer la fiche immédiatement) et envoyer l'appareil au fabricant pour réparation.
 - Au cas où l'appareil 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.
 - L'appareil en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure.
 - Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.
 - Ne jamais mettre/poser l'appareil / le cordon sur des surfaces chaudes (plaque de cuisson), ni à proximité de flammes nues.
 - L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 - Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (baignoires, lavabos, etc). Ne pas l'exposer à la pluie / humidités.
 - Un linge résistant à la chaleur (en coton) placé sous la base de l'appareil évite les taches sur les surfaces sensibles.
 - Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortir qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé agréé.
 - Ne jamais porter ni tirer l'appareil par le cordon. Ne pas plier, coincer, ni tirer le cordon par-dessus des bords tranchants.
 - Arrêter l'appareil et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé / laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
 - Utiliser l'appareil en position verticale sur un sol stable et plat. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.
 - L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur ou tout autre système de télécommande.
 - En cas de non utilisation, toujours débrancher l'appareil de l'alimentation secteur.
-
- Questo dispositivo non è ideato per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze, a meno che non abbiano ricevuto un'introduzione su come utilizzare il dispositivo da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.
 - I bambini dovrebbero essere tenuti sotto osservazione per assicurare che non giochino con il dispositivo o con l'imballaggio.
 - Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
 - Non lasciar pendere il cavo. Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.
 - Non staccare mai la spina tirando il cavo / con le mani bagnate. Staccare la spina in caso di guasto, prima di pulire, di spostare l'apparecchio o dopo l'uso.
 - Controllare regolarmente se il cavo / l'apparecchio / la prolunga sono difettosi. In questo caso l'apparecchio non deve essere messo in funzione (staccare subito la spina) e mandare l'apparecchio al produttore per riparazione.

- Nel caso in cui l'apparecchio 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.
 - Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione.
 - Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.
 - Non mettere mai l'apparecchio / spina sopra superfici calde né vicino a fiamme libere.
 - L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
 - Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini, etc) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità.
 - Un panno resistente alle alte temperature (cotone) da posizionare sotto all'apparecchio evita che si formino macchie su superfici sensibili.
 - Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.
 - Non trasportate né tirare mai l'apparecchio per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo.
 - Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.
 - Azionare l'apparecchio in verticale su un supporto piano e stabile. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.
 - Il dispositivo non è concepito per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema separato di controllo remoto.
 - Quando non viene utilizzato, l'apparecchio deve essere scollegato dalla corrente elettrica.
-
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Mains Connection: The supply voltage must comply with that shown on the appliance label.
 - Do not allow power cable to hang down within easy reach. Keep children away from packing material (e.g. plastic bags).
 - Never pull on the mains cable / with damp hands. Disconnect mains plug in case of faults during use, prior to cleaning, relocation, after use.
 - Regularly check if the main cable / appliance / extension lead is defective. In this case the appliance must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.
 - No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.
 - The raclette grill will become very hot during use – Do not touch, otherwise you may burn yourself.
 - Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.
 - Never put the appliance / cable on hot surfaces or near open flames.
 - The appliance is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the appliance outside.

- A heat resistant cloth (cotton) under the base of the appliance prevents marks on delicate surfaces.
- A heat-resistant cloth (cotton) under the appliance base prevents stains on the table.
- Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the appliance anymore. It has to be checked by an authorized service department first.
- Never carry or pull the appliance by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it.
- Switch the appliance off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the appliance.
- Use appliance in an upright position on a stable surface. Allow appliance to cool before storing away.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use.

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.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
 Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
 In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.
 In accordance with the European guidelines for safety and EMC.



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.

Garantie-Hinweis
Conseils concernant de garantie
Dichiriazione de garanzia
Garantee

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.

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.

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.

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.

Rezepte

Recettes

Ricette

Recipes

Pizza aus dem Pizzaofen

Zutaten:

650 g	Weizen Mehl Type 550
420 g	Wasser kalt
28 g	Hefe frisch
12 g	Salz
1 TL	Zucker
20 ml	Olivenöl extra vergine

Zubereitung:

Den Teig anrühren

- Mehl in eine grosse (der Teig geht noch auf!) Schüssel - möglichst mit Deckel - geben, mit dem Salz vermischen. In die Mitte eine Kuhle drücken und mit etwas von dem Wasser füllen. Die Hefe hineinbröckeln und durch Rühren darin auflösen, auch den Zucker. Jetzt das restliche Wasser angiesen und mit den Knethaken des Mixers verrühren. Geht natürlich alles auch mit der Hand, aber dauert länger und ist anstrengender. Den Teig kneten, bis er schön glatt wird und beginnt, sich vom Schüsselrand zu lösen (mit dem Mixer schätzungsweise knapp 10 Minuten).
- Schüssel verschliessen oder mit Frischhaltefolie gut abdecken und 24 h kalt stellen (in den Kühlschrank bzw. ich hatte den Teig bei derzeitigen 5-10° C Lufttemperatur draussen stehen). Die Hefe arbeitet trotzdem! Nur langsamer als bei warmen Temperaturen, und das ist auch gut so. Denn dann schmeckt der Teig nicht dominierend-hefig, sondern eher fein-brotig, und er wird feinporiger. Man kann den Teig sogar ein paar Tage lang so gehen lassen. Er wird dann immer saureteigartiger.

Den Pizzateig belegen

- Zwei bis drei Kleckse Tomatensauce in die Mitte auf den Pizzateig geben und mit dem Löffel spiralförmig nach aussen kreisend verteilen, den Rand freilassen. Etwas geraspelten Käse darüber verteilen - fertig ist die „Rohpizza“. Sie kann nun nach Wunsch belegt werden. Klassiker sind z.B. Mozzarella und Basilikum („Margherita“) oder Salami und/oder (Koch-)Schinken. Da wird der Raspelkäse dann auch gerne oben drüber gestreut anstatt unten drunter. Nur dezent belegen, sonst wird der Belag zu schwer und die Pizza geht nicht mehr schön auf! Dafür lasse ich jede TK-Pizza stehen!

Das Backen

- Im Pizzaofen kann die Pizza bei bis zu 450° C fast wie beim Italiener backen. Meine ist dann bei etwas moderateren Temperaturen nach ca. 8 Minuten fertig, schön knuspriger Boden und trotzdem noch saftig. Wer keinen Pizzaofen hat: im Backofen bei 200° C ca. 20-25 Minuten backen. Was bei dünner Pizza auch geht: Ofen auf volle Pulle vorheizen, dann Pizza erst ganz unten 4-5 Minuten und dann ganz oben 4-5 Minuten backen.

Topping und Würzung

- In oder auf die Tomatensauce gehören würzige italienische Kräuter, z.B. Oregano und Thymian. Und auch immer eine Prise Zucker zur Neutralisierung der Tomatensäure. Über die fertige Pizza einige Spritzer Olivenöl träufeln, das hebt den Geschmack. Die Margherita, nach Geschmack auch andere, mit frischem Basilikum garnieren. Guten Appetit!

Toast Hawaii aus dem Pizzaofen

Zutaten:

- 8 Scheibe Ananas, aus der Dose
- 3 Teelöffel Butter
- 130 Gramm Schinken
- 8 Scheibe Schmelzkäse
- 8 Scheibe Toastbrot

Zubereitung:

1. Für den Toast Hawaii das Toastbrot in einem Toaster leicht vortoasten. Ananasscheiben aus der Dose gut abtropfen lassen.
2. Toastbrot mit Butter bestreichen, mit Schinken belegen und jeweils eine Ananasscheibe darauf legen. Diese dann mit Käse abdecken.
3. Toastbrot auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Appenzeller Toast Hawaii aus dem Pizzaofen

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 TL Salz
- 100 ml Wasser

Für den Belag:

- 250 g Käse, Appenzeller
- 50 g Zwiebel(n)
- 20 g Butter
- 2 Ei(er)
- 150 g Sahne
- 1/2 TL Anis, gemahlen
- 1/2 TL Koriander, gemahlen
- Salz und Pfeffer
- 10 g Butter, zur Form einfetten

Zubereitung:

Mehl sieben, die kalte Butter in Flöckchen zugeben, Salz darüber streuen und das kalte Wasser zufügen. Sofort, rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig ca. 30 Min. kalt stellen. Für den Belag den Käse reiben und die Zwiebel würfeln. Die Zwiebel in der Butter goldgelb braten und dann abkühlen lassen. Eier mit der Sahne verquirlen, den geriebenen Käse, die Zwiebel, Anis und Koriander zugeben und die Masse mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Eine Tartform (ca. 30 cm) leicht einfetten. Den Mürbeteig zu einer passenden dünnen Platte ausrollen und in die Form legen. Den Rand etwas hochziehen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Käsemasse auf den Teig geben, gut verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 25-30 Min. backen. Der Kuchen wird heiss gegessen.

Pizza au four à pizza :

Ingrédients :

650 g	de farine de blé de type 550
420 g	d'eau froide
28 g	de levure fraîche
12 g	de sel
1 cuillère	à café de sucre
20 ml	d'huile d'olive vierge extra

Préparation

Préparer la pâte

- Verser la farine dans un grand (la pâte continue à lever !) saladier, si possible avec couvercle, et mélanger avec le sel. Creuser un puits au milieu et y verser un peu d'eau. Ajouter la levure effritée et la délayer avec le sucre en mélangeant bien. Verser maintenant le reste d'eau et pétrir à l'aide des crochets du mixeur. Il est possible de pétrir à la main. Cette opération est cependant plus longue et fatigante. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et commence à se détacher des bords du saladier (10 min environ sont nécessaires au mixeur).
- Refermer le saladier et bien recouvrir à l'aide d'un film alimentaire. Placer au frais pendant 24 h (au réfrigérateur. Quant à moi, j'avais laissé la pâte à la température ambiante actuelle de 5-10° C). La levure continue malgré tout à agir ! En fait, plus lentement que dans le cas de températures plus élevées, et c'est très bien comme ça. La pâte n'a alors plus un goût dominant de levure, mais présente une saveur fine de pain tout en étant plus homogène. On peut même la laisser reposer ainsi pendant plusieurs jours. Elle va s'apparenter de plus en plus au levain.

Garnir la pâte à pizza

- Verser deux à trois noisettes de sauce tomate au centre de la pâte et étendre la sauce en spirale vers l'extérieur à l'aide d'une cuillère tout en évitant le bord. Saupoudrer de fromage râpé. La pizza « brute » est prête. Vous pouvez à présent la garnir selon votre goût. Les variantes classiques sont p. ex. la mozzarella et le basilic (« margherita ») ou le salami et/ou le jambon (cuit). Dans ce cas-ci, le fromage râpé est volontiers saupoudré sur le dessus au lieu du dessous. Ne pas trop charger la pizza pour éviter que la garniture ne soit trop lourde et empêche la pizza de bien lever ! Oubliez les pizzas surgelées !

La cuisson

- Dans le four à pizza, la pizza peut cuire quasiment à 450° C comme dans votre restaurant italien favori. La mienne est prête après environ 8 minutes à des températures moins élevées. La pâte est croustillante et juteuse à la fois. Si vous n'avez pas de four à pizza : cuire au four à 200° C pendant environ 20-25 minutes. Possible aussi dans le cas d'une pizza fine : Mettre le four à fond, cuire la pizza tout en bas pendant 4-5 minutes puis tout en haut pendant 4-5 minutes.

Garniture et assaisonnement

- Dans ou sur la sauce tomate, ajouter des herbes italiennes comme l'origan ou le thym. Et toujours une pincée de sucre pour neutraliser l'acidité de la tomate. Arroser la pizza cuite d'un filet d'huile d'olive afin de relever le goût. Garnir la pizza margherita, mais également d'autres pizzas selon votre goût, de basilic frais. Bon appétit !

Toast Hawaï au four à pizza

Ingrédients

- 8 tranches d'ananas en boîte
- 3 cuillères à café de beurre
- 130 g de jambon
- 8 tranches de fromage fondu
- 8 tranches de pain de mie

Préparation :

1. Passer les tranches de pain de mie brièvement au grille-pain. Retirer les tranches d'ananas de la boîte et bien les égoutter.
2. Étaler le beurre sur le pain de mie, garnir de jambon et poser une tranche d'ananas dessus. La recouvrir d'une tranche de fromage.
3. Placer le toast sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et cuire au four préchauffé à 200° C jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Quiche au fromage d'Appenzell au four à pizza

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 100 ml d'eau

Pour la garniture :

- 250 g de fromage d'Appenzell
- 50 g d'oignon
- 20 g de beurre
- 2 œufs
- 150 g de crème
- 1/2 cuillère à café d'anis moulu
- 1/2 cuillère à café de coriandre moulu
- Sel et poivre
- 10 g de beurre pour graisser le moule

Préparation :

Tamiser la farine, ajouter le beurre froid en flocons, saupoudrer de sel et verser l'eau froide. Mélanger immédiatement pour en faire une pâte brisée. Placer la pâte au frais pendant environ 30 min. Pour la garniture, râper le fromage et couper l'oignon en dés. Faire revenir l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré puis laisser refroidir. Mélanger les œufs à la crème, ajouter le fromage râpé, l'oignon, l'anis et le coriandre puis relever le tout avec le sel et le poivre. Graisser légèrement un moule à tarte (env. 30 cm). Étaler la pâte brisée en galette fine et la placer dans le moule. Étirer légèrement les bords vers le haut et piquer la pâte plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Ajouter la préparation au fromage sur la pâte, bien étaler et cuire à 200° C au four préchauffé pendant env. 25-30 min. Le gâteau se savoure chaud.

Pizza al forno

Ingredienti

650 g	farina di grano di tipo 0
420 g	acqua fredda
28 g	lievito fresco
12 g	sale
1 cucchiaino	di zucchero
20 ml	olio extravergine d'oliva

Procedimento:

Mescolare l'impasto

- Versare la farina in una ciotola capiente (l'impasto si gonfierà!) possibilmente con un coperchio e aggiungere il sale. Creare una fontana al centro e versare un po' dell'acqua. Il lievito deve essere sbriciolato e sciolto mescolando, anche lo zucchero. Ora versare l'acqua rimanente e impastare con il gancio apposito del mixer. Naturalmente è anche possibile fare tutto a mano, ma costa tempo e fatica. Impastare fino ad ottenere una consistenza liscia e fino a quando l'impasto comincia a staccarsi dai bordi della ciotola (con il mixer, circa 10 minuti).
- Chiudere la ciotola con un coperchio o con la pellicola trasparente e lasciar riposare per 24 ore (in frigorifero o ad una temperatura tra i 5 e i 10° C). Il lievito funziona lo stesso! Lavora più lentamente rispetto a temperature più calde, ed è un fattore positivo. Poi l'impasto non avrà quel sapore forte di farina, ma piuttosto simile al pane, e con una consistenza porosa. Si può addirittura far lievitare l'impasto per un paio di giorni. Diventerà sempre più simile ad una lievitazione naturale.

Condire l'impasto

- Versare la salsa al pomodoro al centro e aiutandosi con un cucchiaio distribuirla formando una spirale lasciando i bordi liberi. Distribuire del formaggio grattugiato e la pizza cruda è finita. Può essere condita a proprio piacimento. Dei condimenti classici sono ad esempio Mozzarella e basilico ("Margherita") oppure salame o prosciutto crudo/cotto. In questo caso è possibile cospargere il formaggio al di sopra del condimento invece che sul fondo. Non esagerare con il condimento, altrimenti risulterà troppo pesante e la pizza non si gonfierà a dovere! Così non c'è bisogno di comprare le pizze surgelate!

La cottura

- Nel forno la pizza può cuocere fino a 450° C come nei forni tradizionali. Di solito è pronta in 8 minuti a temperature moderate, con il fondo croccante e morbida all'interno. Per chi non sa fare la pizza: cuocere in forno a 200° C per circa 20-25 minuti. Per le pizze più sottili: preriscaldare il forno alla massima temperatura e infornare la pizza sul ripiano più basso per 4-5 minuti e sul ripiano più alto per altrettanti minuti.

Condimenti finali

- Con la salsa al pomodoro o sopra di essa stanno bene delle erbe tipiche, ad esempio origano e timo. Un pizzico di zucchero neutralizza l'acidità del pomodoro. Per finire la pizza versare un filo d'olio d'oliva che ne aumenta il sapore. Guarnire la margherita così come anche le altre pizze con del basilico fresco a proprio piacimento. Buon appetito!

Toast Hawaii al forno

Ingredienti:

- 8 fette d'ananas in scatola
- 3 cucchiaini di burro
- 130 grammi di prosciutto
- 8 fette di formaggio fondibile
- 8 fette di toast

Procedimento:

1. Tostare le fette di pane leggermente in un tostapane. Sgocciolare bene le Fette d'ananas in scatola.
2. Imburrare il pane tostato, aggiungere il prosciutto e una fetta d'ananas ciascuno. Ricoprire con il formaggio.
3. Mettere i toast su della carta da forno ed infornare nel forno preriscaldato a 200° C, fino a che il formaggio è fuso.

Sformato di formaggio Appenzeller in forno

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 300 g di farina
- 100 g di burro
- 1 cucchiaino di sale
- 100 ml d'acqua

Per il condimento:

- 250 g di formaggio Appenzeller
- 50 g di cipolla/e
- 20 g di burro
- 2 uova
- 150 g di panna
- mezzo cucchiaino di anice tritato
- mezzo cucchiaino di coriandolo tritato
- Sale e pepe
- 10 g di burro per imburrare lo stampo

Procedimento:

Setacciare la farina, aggiungere il burro freddo a fiocchi, cospargere di sale e versare l'acqua fredda. Impastare immediatamente per ottenere la pasta frolla. Riporre l'impasto al fresco per circa 30 minuti. Per il condimento grattugiare il formaggio e tagliare le cipolle a dadini. Rosolare le cipolle fino a doratura nel burro e lasciare raffreddare. Mescolare le uova con la panna, aggiungere formaggio, cipolle, anice e coriandolo ed insaporire il tutto con sale e pepe. Imburrare leggermente uno stampo (ca. 30 cm). Spianare l'impasto della pasta frolla con uno spessore sottile e adagiarlo nello stampo. Sollevare un po' il bordo e bucherellare più volte l'impasto con una forchetta. La massa di formaggio va versata nella forma, distribuita uniformemente e cotta in forno preriscaldato a 200° C per 25-30 minuti. La torta salata deve essere mangiata quando è ancora calda.

Pizza from the pizza oven

Ingredients:

650 g	wheat flour type 550
420 g	cold water
28 g	fresh yeast
12 g	salt
1 tbsp	sugar
20 ml	olive oil extra vergine

Preparation:

Mix the dough

- Put the flour in a large bowl with a lid if possible (the dough is still rising!) and mix with the salt. Hollow out the middle and fill it with some of the water. Crumble in the yeast and dissolve by stirring together with the sugar. Add the remaining water and mix with the dough hook of the mixer. Can also be done by hand of course but it takes longer and is more strenuous. Knead the dough until it gets really smooth and starts to come away from the bowl (barely 10 minutes by mixer).
- Seal bowl or cover well with cling film and store in a cool place for 24 h (refrigerator, or what I do for example is leave the dough outside when the air temperature of 5°-10° C). Even though the yeast is still working! Only slower than in warm temperatures, and that is as it should be. This way the dough does not taste dominantly of yeast but rather like fine bread and it becomes finely pored. You can even leave the dough like this for a few days. It will turn into something more like a sourdough.

Garnish the pizza dough

- Put two to three blobs of mustard in the middle of the pizza dough and spread out in a spiral fashion towards the outside, leave the rim free. Sprinkle some grated cheese on top - and the uncooked pizza is ready. It may now be garnished according to taste. Among the classics are e.g. mozzarella and basil ('Margherita') or salami and/or (cooked) ham. Here the grated cheese is preferably sprinkled on top rather than underneath. Only garnish finely, otherwise the topping is too heavy and the pizza no longer rises! This pizza leaves every frozen pizza in the shade!

Baking

- The pizza oven can be heated to almost 450° C just about the same as at the Italian. My pizzas are normally ready after about 8 minutes at a slightly more moderate temperature with a nicely crisp base and yet still sufficiently succulent. Whoever does not have a pizza oven: bake in an oven at 200° C ca. 20-25 minutes. Thinner pizzas can also handle: Heat the oven at full blast, then place the pizza right at the bottom for 4-5 minutes and then bake right at the top for 4-5 minutes.

Topping and seasoning

- Spicy Italian herbs, e.g. oregano or thyme are essential ingredients either in or on the tomato sauce. And there should always be a pinch of sugar to neutralise the acidity of the tomatoes. Drip a few drops of olive oil onto the finished pizza to enhance the flavour. Garnish the Margherita or others with fresh basil according to taste. Enjoy!

Toast Hawaii from the pizza oven

Ingredients:

- 8 Scheibe Ananas, aus der Dose
- 8 tinned pineapple slices
- 3 teaspoons butter
- 130 grams ham
- 8 slices processed cheese
- 8 slices toast

Preparation:

1. Slightly toast the bread for Toast Hawaii. Drain the tinned pineapple slices well.
2. Butter the toast and garnish each with ham and a slice of pineapple. Then cover with cheese.
3. Place toast onto a baking tray covered with baking paper in a preheated oven at 200 degrees until the cheese has melted.

Appenzeller cheese flan from the pizza oven

Ingredients:

For the dough:

- 300 g flour
- 100 g butter
- 1 tsp salt
- 100 ml water

For the topping:

- 250 g Appenzeller cheese
- 50 g onions
- 20 g butter
- 2 eggs
- 150 g cream
- 1/2 tsp ground aniseed
- 1/2 tsp ground coriander
- Salt and pepper
- 10 g butter to grease the baking dish

Preparation:

Sieve the flour, add flakes of cold butter, sprinkle salt and add cold water. Quickly knead to short pastry. Keep the dough in a cool place for ca. 30 minutes. Grate the cheese and dice the onion for the topping. Fry the onion until golden and allow to cool. Beat the eggs into the cream and add the grated cheese, onion, aniseed and coriander and salt and pepper to taste. Lightly grease a tart dish (ca. 30 cm). Roll out the short pastry to form a thin base and place in the dish. Pull the edge of the pastry up slightly and prick the pastry with a fork a number of times. Pour the cheese mixture onto the pastry, spread out well and bake in a preheated oven at 200° C for ca. 25-30 minutes. The flan is best eaten hot.



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

