



Monterings- og brugsvejledning

DK (2-4)

Montage- und Bedienungsanleitung

DE (5-7)

Assembly instructions and user manual

UK (8-10)

Instructions de montage et mode d'emploi

FR (11-13)



Aduro Prisma Pizza Oven

aduro.dk / adurofire.de / adurofire.com / aduro.fr

Tillykke med din nye Aduro Prisma Pizzaovn!

Aduro Prisma Pizzaovn er designet af den prisbelønnede danske designer Torben Madsen. Pizzaovnen er et funktionelt og skulpturelt møbel til terrassen, der både kan fungere som pizzaovn og ildsted.

Indvendig er pizzaovnen beklædt med varrefaste sten, der akkumulerer varmen og afgiver den perfekte varme til bagning. Efter optænding med små og mindre stykker tørt træ, skubbes brændet/gløderne til siden, og pizzaen kan nu bages. Alternativt kan fronten tages af, og dermed kan ovnen bruges som åbent ildsted.

Materiale

Aduro Prisma Pizzaovn er fremstillet i solidt cortenstål, der efter kort tids brug får en flot patina af at stå ude i regn, sol og vind (ved levering fremstår den i rå stål). Der danner sig en ensartet rustbelægning, som er meget modstandsdygtig. Hvis du ønsker at fremskynde patinaprocesen, anbefaler vi at lave en stærk saltvandsblanding (vand og salt, fx vejsalt), som løbende sprøjtes eller pensles på ovnen, indtil det ønskede resultat opnås. Der kan forekomme rustaflejringer, hvor pizzaovnen har stået, så vær opmærksom på eventuelt underlag.

Placering af ovnen

For at sikre perfekt arbejdshøjde, når pizzaerne skal bages, har Torben Madsen designet "Aduro Prisma Base", der hæver pizzaovnen fra jorden. Samtidig giver den mulighed for dekorativ opbevaring af brænde.



Pizzaovnen skal placeres på et ikke-brændbart og plant underlag minimum 1 meter fra brændbare materialer. Underlaget skal også dække foran indfyriingsåbningen, da der kan falde gløder ned. Ovnens må ikke placeres under udhæng eller lave træer.

Optænding og fyringsteknik

For hurtigt at få skabt et godt glødelag og en varm ovn skal du bruge tørt og rent optændingsbrænde. Lav et bål i midten af pizzaovnen med 2-4 stykker træ i en længde af ca. 30 cm og en diameter på 5-6 cm. Oven på dette lægges en del mindre og helt små stykker træ. Læg fx to Aduro Easy Firelighter, Bio-Wool ind i midten af bålet og antænd. Efter ca. 30 min. kan gløderne spredes ud i siderne (brug fx en Aduro askeskraber) og ovnen er klar til den første pizza. Pizzaerne skal eventuelt drejes under bagning lidt afhængig af, hvordan gløderne fordeles, og om frontlågen bruges.



Det er vigtigt at fyre forsigtigt den første gang ovnen anvendes (temperaturen skal stige langsomt), så fugten trænger ud af stenene.

Vigtige sikkerhedsoplysninger

- Pizzaovnen må udelukkende anvendes udendørs.
- Sørg for at ilden og gløder er slukket, inden pizzaovnen forlades eller flyttes.
- Vær opmærksom på at stålet kan slå sig ved brug af vand til slukning.
- Pizzaovnen bliver meget varm under brug. Der skal derfor udvises fornøden forsigtighed. Brug grillhandsker.
- Anvend aldrig letantændelige væsker til optænding eller vedligeholdelse af bålet.
- Pas på gnister og flammer fra ovnens åbning og skorsten.
- Brug kun køkkenredskaber, der kan tåle høje temperaturer (undgå fx silikone og teflon).

Bortskaffelse af aske og gløder

Aske og gløder fjernes lettest med en metalskovl og opbevares i en askespand. Når asken er kold kan den bortskaffes med alm. dagrenovation.

Rengøring

Stenene vil med tiden få mørke aftegninger fra sod og aske samt små revner i stenenes overflade. Revnerne er ubetydelige for brugen af ovnen.

Til rengøring af stenene anbefaler vi en kobberbørste. Rengøringen foretages lettest, når stenene er varme.

Tilbehør

Til Aduro Prisma Pizzaovn tilbyder vi et bredt sortiment af tilbehør: Aduro Prisma Base, Aduro askerager, Aduro grillhandske, Aduro Easy Firelighters samt Aduro askeskovl.

Reklamationsret og garanti

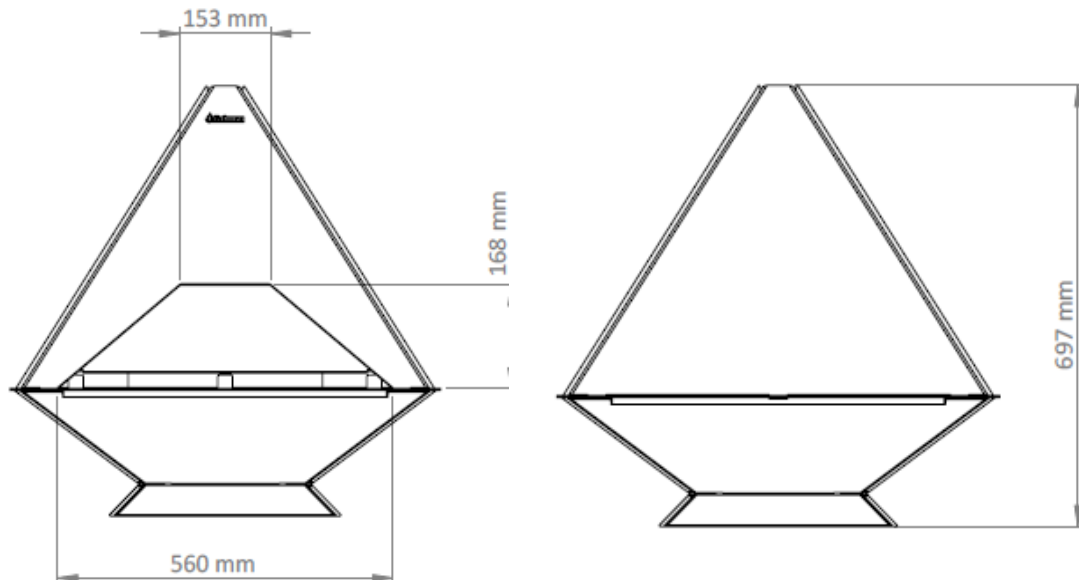
I henhold til købeloven gælder reklamationsretten i to år fra købsdato af Aduro Prisma Pizzaovn. Købskvittering med dato gælder som bevis. Reklamationsretten dækker ikke skader forårsaget af forkert installation og brug af pizzaovnen. Brud på lakken er ikke omfattet af garantien. Reklamationsretten omfatter ligeledes ikke sliddele (varmefaste sten), da de slides ved almindelig brug. Disse dele kan købes som reservedele i vores webshop www.aduroshop.dk.

Specifikationer

Materiale: Cortenstål

Mål (HxBxD): 69,7 x 72 x 72 cm

Vægt: 98 kg



Se side 14-15 for monteringsanvisning.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Aduro Prisma Pizzaofen!

Der Aduro Prisma Pizzaofen wurde von dem preisgekrönten dänischen Designer Torben Madsen entworfen. Der Pizzaofen ist ein funktionelles Terrassenmöbelstück in einer schönen Skulptur, welches sowohl als Pizzaofen, als auch als Gartenkamin fungieren kann.

Von Innen ist der Pizzaofen mit hitzebeständigen Steinen ausgekleidet, welche die Wärme speichern und somit die perfekte Temperatur zum Backen bereitstellt. Nachdem der Pizzaofen mit kleinem oder mittelgroßem, trockenem Brennholz entzündet wurde, wird das Holz bzw. die Glut auf die Seite geschoben und die Pizza kann gebacken werden. Alternativ kann auch die Frontabdeckung entfernt werden und der Pizzaofen als offener Gartenkamin verwendet werden.

Material

Der Aduro Prisma Pizzaofen ist aus solidem Cortenstahl, welcher nach einer kurzen Verwendungszeit im Freien eine schöne Patina erhält (zum Zeitpunkt der Lieferung befindet sich der Cortenstahl in einem blanken Zustand). Der Stahl erhält schnell eine gleichmäßige Rostbelegung, welcher sehr witterungsbeständig ist. Wenn Sie den Prozess der Patina-Bildung beschleunigen wollen, empfehlen wir Ihnen, regelmäßig ein starkes Salzwassergemisch (z.B. mit Streusalz) über den Pizzaofen zu sprühen, oder ihn damit einzureiben. Dort, wo der Pizzaofen steht, kann es zu Rostablagerungen auf dem Untergrund kommen, weshalb wir Ihnen empfehlen, bei Bedarf eine Unterlage zu verwenden.

Platzierung des Ofens

Für eine einwandfreie Arbeitshöhe zum Backen der Pizza, wurde vom Designer Torben Madsen das "Aduro Prisma Basisholzfach" entworfen, welches den Pizzaofen vom Boden abhebt. Gleichzeitig bietet es die Möglichkeit zur dekorativen Lagerung von Brennholz.



Der Pizzaofen sollte auf einem nicht brennbaren und ebenen Untergrund, mindestens 1 Meter von brennbaren Materialien entfernt, platziert werden. Dieser Untergrund sollte auch den vorderen Bereich bedecken, falls Glutstücke nach unten fallen. Der Pizzaofen sollte nicht unter einer Markise oder unter niedrigen Bäumen platziert werden.

Anzünd- und Feuertechnik

Um zügig eine gutes Glutbett zu schaffen und den Ofen schnell heiß zu bekommen, sollten Sie trockenes und sauberes Brennholz verwenden. Entzünden Sie das Feuer in der Mitte des Pizzaofens mit 2–4 Stücken Brennholz in der Länge von ca. 30 cm und einem Durchmesser von 5-6 cm. Legen Sie einige Stücke kleine oder mittlere Holzstücke an deren Anfang. Verwenden Sie zum Beispiel Aduro Easy Firelighter, Bio-Wool in der Mitte der Anfeuerungsstelle. Nach ca. 30 Minuten kann die Glut auf die Seiten verteilt werden (verwenden Sie hierfür zum Beispiel den Aduro Ascheschieber) und dann ist der Ofen auch schon bereit für

die erste Pizza. Eventuell sollte die Pizza während des Backens leicht gedreht werden, je nachdem wie die Glut verteilt wurde und ob die Frontabdeckung verwendet wird.



Beim ersten Gebrauch muss der Ofen langsam angeheizt werden (die Temperatur darf nur langsam steigen), da die Steine noch Feuchtigkeit gespeichert haben.

Wichtige Sicherheitsinformationen

- Der Pizzaofen darf nur im Freien verwendet werden.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Feuer oder die Glut erloschen sind, wenn der Pizzaofen verlassen oder versetzt werden soll.
- Beachten Sie, dass der Stahl sich abnutzen kann, wenn Wasser verwendet wird um die Glut/das Feuer zu löschen.
- Der Pizzaofen wird bei Gebrauch sehr heiß. Er sollte daher mit Sorgfalt bedient werden. Verwenden Sie Backhandschuhe.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, um das Feuer zu entfachen oder es neu auflodern zu lassen.
- Seien Sie vorsichtig mit den Funken und Flammen, welche aus der Ofenöffnung kommen könnten.
- Verwenden Sie ausschließlich Küchengeräte, welche hohen Temperaturen standhalten (vermeiden Sie zum Beispiel Silikon oder Teflon).

Entsorgung von Asche und Glut

Asche und Glut können einfach mit einer Ascheschaufel entfernt und in einem geeigneten feuerfesten Ascheimer gelagert werden. Wenn die Asche erkaltet ist, kann sie im normalen Haushalts- oder Biomüll entsorgt werden.

Reinigung

Die Steine weisen nach einiger Zeit Gebrauchsspuren durch Ruß und Asche auf und es entstehen kleine Risse auf ihrer Oberfläche. Die Risse beeinträchtigen die Verwendung des Ofens nicht. Zur Reinigung der Steine empfehlen wir eine Kupferbürste. Die Reinigung ist einfacher, wenn die Steine noch warm sind.

Zubehör

Zu dem Aduro Prisma Pizzaofen bieten wir eine umfassende Menge an Zubehör an: Aduro Prisma Basisholzfach, Aduro Ascheschieber, Aduro Grillhandschuhe, Aduro Easy Firelighters und Aduro Ascheschaufel.

Reklamationsfrist und Garantie

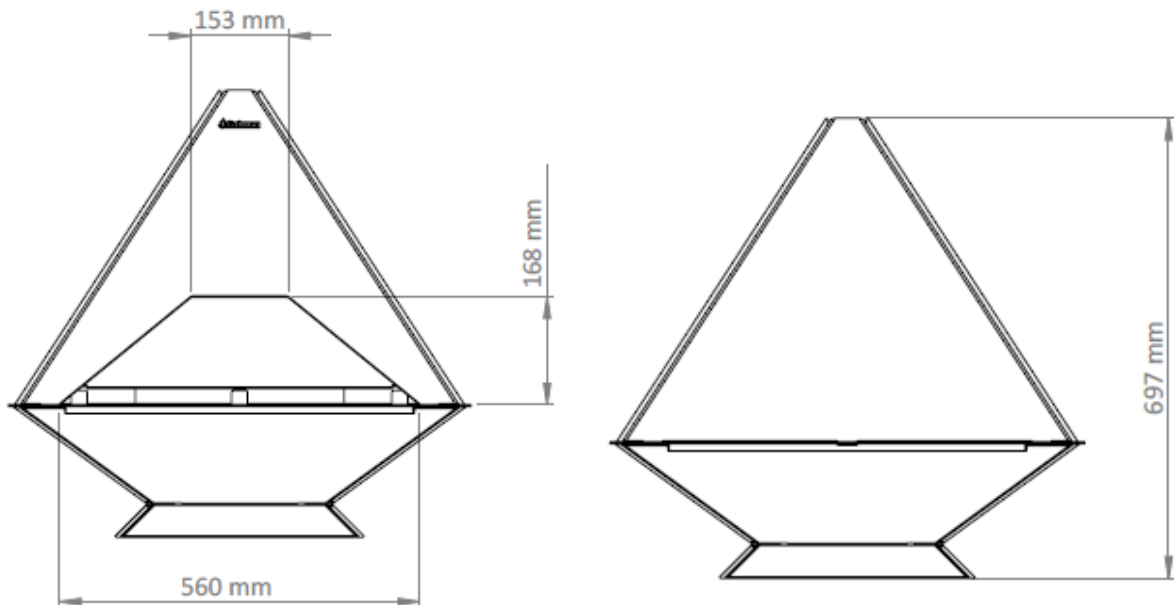
Im Rahmen des Verkaufsgesetzes gilt eine zweijährige Garantie ab Kaufdatum auf den Aduro Prisma Pizzaofen. Der datierte Kassenbon zählt als Beleg. Die Garantie gilt nicht für Schäden, welche durch die unsachgemäße Installation und den unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen wurden. Lackschäden sind nicht im Garantiefumfang enthalten. Die Garantie bezieht sich nicht auf Verschleißteile (hitzebeständige Steine), welche sich im normalen Gebrauch abnutzen. Diese Teile können in unserem Webshop www.aduroshop.de nachbestellt werden.

Technische Daten

Material: Rohstahl

Größe (HxBxT): 69,7 x 72 x 72 cm

Gewicht: 98 kg



Auf Seite 14-15 finden Sie die Montageanleitung.

Congratulations on your new Aduro Prisma Pizza Oven!

Aduro Prisma Pizza Oven is designed by the award-winning Danish designer Torben Madsen. The pizza oven is a functional and sculptural piece of furniture for the terrace which functions both as a pizza oven and a fireplace.

Inside, the pizza oven is tiled with heat-resistant stones which accumulate the heat and release the perfect heat for baking. Once the fire has been lit with kindling and smaller pieces of wood, the wood/embers are pushed aside, and the pizza can be baked. Alternately, the front door can be taken off and the oven can be used as an open fireplace.

Material

Aduro Prisma Pizza Oven is made of solid Corten steel which quickly develops a beautiful patina from exposure to rain, sun and wind (on delivery, it appears in raw steel). An even layer of rust which is very resistant will form. If you wish to speed up the patina process, we recommend that you make a strong saline solution (water and salt, for example road salt) which continuously is sprayed on the oven until the desired result is achieved. As rust deposits might appear on the ground right under the oven it might be necessary to place a protective layer underneath.

Placing the oven

To ensure good working conditions when the pizzas are baking, Torben Madsen has designed "Aduro Prisma Base" which lifts up the pizza oven from the ground. At the same time, it's possible to store firewood underneath it.



The pizza oven must be placed on a non-inflammable and even surface at a distance of at least 1 metre from flammable materials. The surface should include the area in front of the opening of the oven as embers can fall out. The oven must not be placed underneath eaves or low trees.

The technicalities of lighting a fire

In order to quickly create a good layer of embers and a hot stove, you'll need dry and clean kindling. Make a fire in the middle of the pizza oven with 2-4 pieces of wood (length: approx. 30 centimetres and diameter: 5-6 centimetres). On top of this, place several small pieces of wood. You can for example place two pieces of Aduro Easy Firelighter, Bio-Wool in the middle of the fire and light it. After approx. 30 minutes, the embers can be pushed aside (for example use an Aduro ash poker) and the oven will be ready for the first pizza.

The pizza might need to be turned while it is in the oven depending on how the embers are scattered and whether or not the front door is used.



The first time the pizza oven is used, it is important to fire carefully (the temperature should rise slowly) so the moist will leave the stones.

Important safety information

- The pizza oven can solely be used outside.
- Make sure that the fire or embers have been put out before you leave the pizza oven or try to move it.
- Keep in mind that the steel can buckle if you use water to put out the fire.
- The pizza oven gets very warm when it's used: That's why it's necessary to exert caution when necessary. Use BBQ gloves.
- Never use inflammable liquids to light the fire or to maintain the fire.
- Beware of sparks and flames from the opening of the oven and the flue.
- Only use kitchen utensils which can endure high temperatures (avoid silicone and Teflon).

Disposal of ashes and embers

Ashes and embers are most easily removed by using a metal shovel and should be kept in an ash bucket. When the ashes are cold, it can be disposed along with regular refuse disposal.

Cleaning

The stones can eventually get dark markings from soot and ashes as well as small cracks in the surface of the stones. The cracks have no influence on the use of the oven.

We recommend a cobber brush for the cleaning of the oven. It's easier to clean the oven when the stones are warm.

Accessories

We have a wide selection of accessories for Aduro Prisma Pizza Oven: Aduro Prisma Base, Aduro ash poker, Aduro BBQ glove, Aduro Easy Firelighters and Aduro ash shovel.

Warranty

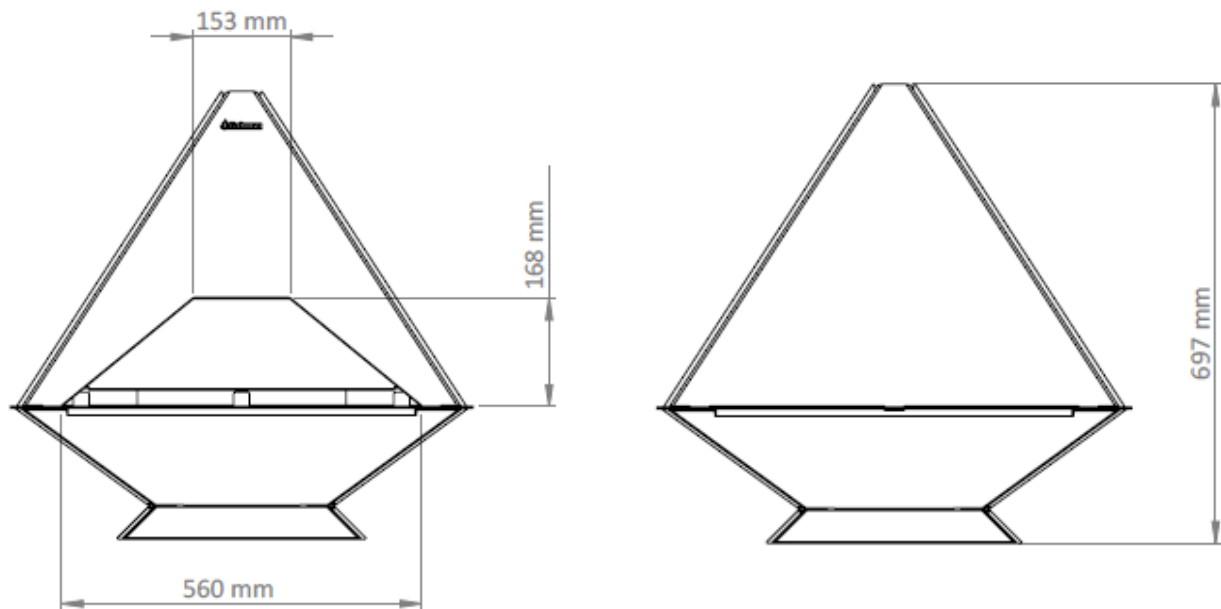
According to the purchasing law, the warranty is valid for two years from the day of purchase of the Aduro Prisma Pizza Oven. The receipt is your proof of purchase. The warranty does not cover damages caused by wrong installation or wrong use of the pizza oven nor damage to the paint. Likewise, the warranty does not cover worn parts (the heat-resistant stones) as they are worn over time. These parts can be bought as spare parts in our web shop www.aduroshop.com.

Specifications

Material: Corten steel

Measurements (HxWxD): 69,7 x 72 x 72 cm

Weight: 98 kg



Please find the assembly instructions on page 14-15.

Félicitations pour l'achat de votre nouveau four à pizza Aduro Prisma !

Le four à pizza Aduro Prisma a été conçu par le designer danois et primé, Torben Madsen. Le four à pizza est un appareil fonctionnel et esthétique à mettre en terrasse, qui peut à la fois cuire des pizzas et faire office de cheminée d'extérieur.

L'intérieur du four à pizza est tapissé de pierres résistantes à la chaleur, elles accumulent la chaleur pour en libérer la quantité adaptée à la cuisson. Après avoir allumé le four à l'aide de petits morceaux de bois sec, poussez le bois et les braises sur le côté afin que la pizza puisse être mise à cuire. Vous pouvez également enlever la face avant du four afin de vous en servir en tant que cheminée à foyer ouvert.

Matériau

Le four à pizza Aduro Prisma a été fabriqué à partir d'acier Corten. À la livraison, le four aura l'aspect d'acier brut, mais lorsque qu'il sera exposé à la pluie, au soleil et au vent, il se formera, après un court laps de temps un bel effet de patine. Ce revêtement uniforme en rouille est très résistant. Si vous souhaitez accélérer la formation de la patine, nous vous recommandons d'utiliser un mélange d'eau et de sel à vaporiser ou badigeonner sur le four jusqu'à l'obtention du résultat voulu. Il peut y avoir des dépôts de rouille à l'endroit où a été placé le four, il faut donc éventuellement envisager un revêtement pour protéger le sol.

Emplacement de l'appareil

Afin de s'assurer que la hauteur de l'appareil soit parfaite pour la cuisson des pizzas, Torben Madsen a conçu la "Base Aduro Prisma" qui est un support permettant de surélever le four. Cette base permet de stocker le bois de façon esthétique.



Le four à pizza doit être posé sur une surface plane et non-inflammable. Il doit être placé au minimum à 1 mètre de distance des matériaux inflammables. La surface sous l'appareil doit également être assez grande pour recevoir les braises qui pourraient éventuellement tomber. Le four ne doit pas être placé sous une gouttière ou sous des arbres dont les branches sont basses.

Allumage et entretien du feu

Pour qu'une bonne couche de braises se forme et que le four soit chaud rapidement, utilisez du bois propre et sec. Placez 2 à 4 morceaux de bois au milieu du foyer d'environ 30 cm de longueur et 5 à 6 cm de diamètre. Ajoutez par-dessus plusieurs petits morceaux de bois. Vous pouvez, par exemple, ajouter des allume-feux Aduro Bio Wool au centre du foyer, puis allumer un feu. Après environ 30 minutes, des braises vont être projetées sur les côtés (vous pourrez utiliser, par exemple, un tisonnier Aduro pour les enlever) cela signifie que le four est prêt à être utilisé.

Il est possible que la pizza ait besoin d'être tournée afin que la cuisson soit égale. Cela dépendra de la façon dont vous avez réparti les braises et si la face avant du four est présente.



Il est important de faire fonctionner le four avec précaution lors de la première utilisation. La température doit monter lentement pour que l'humidité présente dans les pierres puisse s'évaporer.

Conseils de sécurité

- Le four à pizza ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
- Vous devez vous assurer que le feu et les braises soient éteints avant de déplacer le four ou de le laisser sans surveillance.
- L'acier peut se déformer si vous utilisez de l'eau pour éteindre le feu.
- Le four à pizza devient extrêmement chaud lors de son fonctionnement : Vous devez donc faire attention et utiliser des gants de barbecue.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables pour allumer ou maintenir le feu.
- Faites attention aux étincelles et aux flammes pouvant sortir de la porte du four et du conduit.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisine qui peuvent supporter de hautes températures (évités par exemple le silicone et le téflon).

Élimination des cendres et des braises

Les cendres et les braises sont faciles à enlever à l'aide d'une pelle en métal et doivent être conservées dans un seau à cendres. Une fois refroidies, elles peuvent être jetées avec les ordures ménagères.

Nettoyage

Avec le temps, des traces noires de suie et de cendres se formeront sur les pierres. De petites fissures pourront aussi se former à leur surface. Les fissures n'altèrent pas le fonctionnement du four. Pour nettoyer les pierres nous vous recommandons d'utiliser une brosse en cuivre. Il est plus facile de nettoyer les pierres lorsqu'elles sont chaudes.

Accessoires

Nous proposons une grande variété d'accessoires : La Base Aduro Prisma, le tisonnier Aduro, les gants de barbecue Aduro, les allume-feux Aduro et la pelle à cendres Aduro.

Garantie et réclamations

La garantie est valable deux ans à compter de la date d'achat du four à pizza Aduro Prisma, la facture sur laquelle figure la date d'achat fait foi. La garantie ne couvre ni les dommages causés par une mauvaise installation ou un mauvais usage du four à pizza, ni les dommages causés à la peinture. La garantie ne couvre pas les pierres résistantes à la chaleur car il est normal qu'elles s'usent avec le temps, même avec

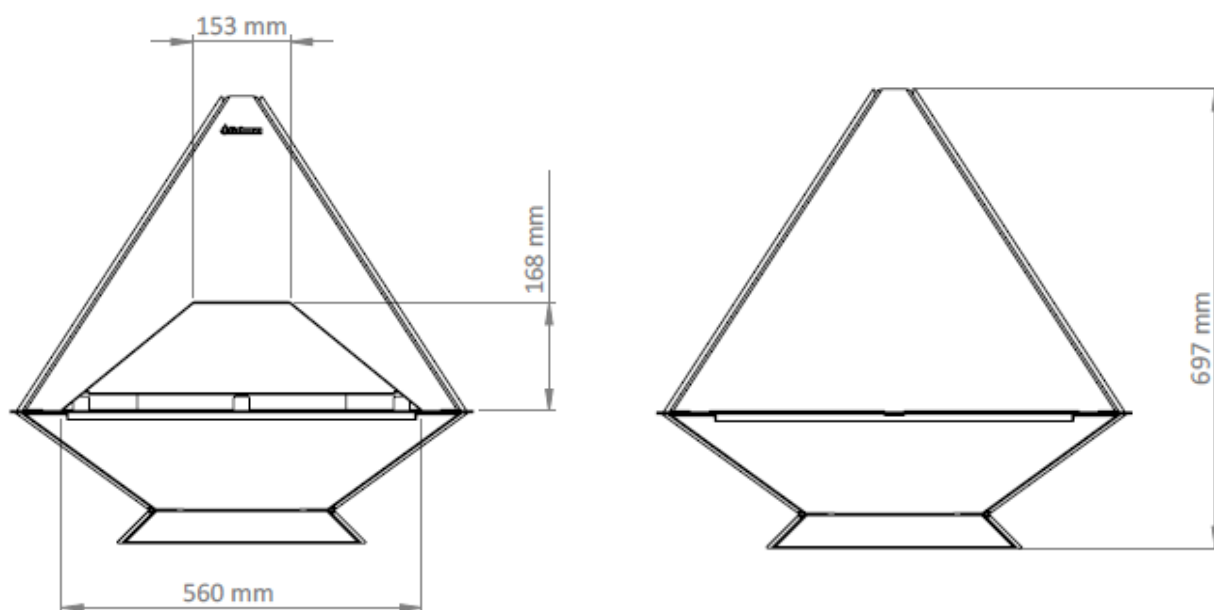
un usage approprié. Ces pierres peuvent être achetées en tant que pièces détachées sur notre web shop www.aduroshop.fr.

Spécifications techniques

Matériau : Acier Corten

Dimensions (HxLxP) : 69,7 x 72 x 72 cm

Poids : 98 kg



Veillez trouver la notice de montage en pages 14-15.

Monteringsanvisning • Montageanleitung

Assembly instructions • Instructions de montage

