



Creazione forni a legna

### ISTRUZIONI PER L'USO

1. -Accendere il forno le prime tre volte senza infornare portandolo lentamente ad una temperatura di 150 gradi la prima volta, ad una temperatura di 200 gradi la seconda volta e progressivamente per le successive due volte lasciandolo spegnere ogni volta. Eventuali fuoruscite di fumo durante la prima accensione sono da considerarsi normali. Non superare comunque MAI i 300 gradi, si incorre al distaccamento della vernice, formazione di aloni laterali e danneggiamento delle parti metalliche soprattutto le saldature.
2. -Per una buona cottura il forno deve essere portato sino ad una temperatura di 250/270 gradi in un'ora, aspettare ulteriore mezz'ora prima di infornare. Nei Forni Ventilati, spegnere la ventilazione prima di aprire lo sportello.
3. -Tempi di cottura minimi 20-30 minuti circa.
4. -Le teglie devono essere lavate e conservate all'interno del forno dopo averle oleate, con lo sportello aperto, per evitare che si arrugginiscono. Prima di utilizzarle, lavarle sempre per togliere l'olio. Le teglie tenderanno ad avere un aspetto annerito, cosa che le renderà quasi antiaderenti pertanto si consiglia di utilizzarle all'inizio con carta forno.
5. -Nei forni non ventilati si consiglia di alternare e invertire la posizione delle teglie durante la cottura per ottenere una cottura dei cibi omogenea.
6. -Non usare acqua o altro per spegnere il fuoco, se necessario asportare soltanto la legna ancora accesa.
7. -Il forno va coperto, non deve essere lasciato all'acqua e alle intemperie per evitare la formazione di ruggine, aloni e il deterioramento dei materiali (causato dall'alternanza caldo/freddo/acqua).
8. -Quando si utilizza la griglia ricordarsi di proteggersi e proteggere il pavimento da eventuali schizzi e gocciolamenti.

9. -Il forno deve essere utilizzato come tale e non come stufa. Un utilizzo improprio causa un veloce deterioramento del prodotto e la perdita della garanzia

10. -I tempi per raggiungere le temperature ottimali per la cottura variano in base al tipo di legno utilizzato.

11. **Attenzione: non rispettando le istruzioni di cui sopra, si incorre al distaccamento della vernice e alla perdita della garanzia.**

12. **La garanzia è solamente per le saldature sempre che si siano rispettate SCRUPOLOSAMENTE tutte le istruzioni per l'uso, in caso contrario si ha la perdita della garanzia.**

### CONSIGLI PER ALCUNE COTTURE

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Pizza in teglia.   | 250-270° C |
| Pizza su mattone   | 300° C     |
| Panc               | 250-270° C |
| Pasta              | 250-270° C |
| Pesce              | 250-270° C |
| Peperoni e verdure | 250-270° C |
| Torte e dolci      | 180-220° C |



CAMINI



STUFE PELLETT



STUFE A LEGNA



### CERTIFICATO DI GARANZIA

#### ATTENZIONE

LA GARANZIA DEL PRODOTTO E' CONDIZIONATA ALLA LEGGE 46/90 L'ISTALLAZIONE E LA MANUTENZIONE DEVE ESSERE ESEGUITO DA PERSONALE QUALIFICATO

### GARANZIA 3 ANNI

La ditta garantisce la funzionalità dei suoi prodotti e dei suoi materiali da ogni eventuale difetto imperfezione sulle nostre costruzioni. Sono esclusi dalla garanzia la verniciatura, il vetro e la componentistica, è valida solo per le saldature. A sigillo di questa garanzia è ovvio che l'utente si deve Attenere alle istruzioni da noi riportata a fianco. Questa garanzia viene conservata dall'utente provvista di timbro, firma e data del rivenditore autorizzato ed esibita al momento dell'insorgere di qualche problema, ad un nostro esperto.

Timbro del rivenditore autorizzato:

(La mancata apposizione dei dati del rivenditore comporta la nullità della garanzia)

Data di vendita:

