



Four à pizza à bois

CFRPB435



ATTENZIONE!
ATTENTION !

CAUTION!
ACHTUNG!

¡ATENCIÓN!
ВНИМАНИЕ!



- ALLA PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO LASCIARE ACCESO PER 20 MINUTI CIRCA AL FINE DI FAR EVACUARE FUMI E VAPORI DATI DAGLI OLI DI LAVORAZIONE DELLA LAMIERA
- WHEN THE OVEN IS FIRST SWITCHED ON, LEAVE IT ON FOR ABOUT 20 MINUTES TO ALLOW FUMES AND VAPOURS FROM THE SHEET METAL WORKING OILS TO BE RELEASED
- CUANDO SE ENCIENDA EL HORNO POR PRIMERA VEZ, DÉJELO ENCENDIDO DURANTE UNOS 20 MINUTOS PARA QUE SALGAN LOS HUMOS Y VAPORES DE LOS ACEITES DE ELABORACIÓN DE LA CHAPA
- LORS DE LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ DU FOUR, LAISSEZ-LE ALLUMÉ PENDANT ENVIRON 20 MINUTES POUR PERMETTRE AUX FUMÉES ET AUX VAPEURS DES HUILES DE TÔLERIE DE S'ÉCHAPPER
- LASSEN SIE DEN OFEN BEIM ERSTEN MAL CA. 20 MINUTEN LANG ANHEIZEN, DAMIT DIE DÄMPFE DER BLECHBEARBEITUNGSÖLE ENTWEICHEN KÖNNEN.
- ПРИ ПЕРВОМ ВКЛЮЧЕНИИ ПЕЧИ ОСТАВЬТЕ ЕЕ ВКЛЮЧЕННОЙ ПРИМЕРНО НА 20 МИНУТ, ЧТОБЫ УДАЛИТЬ ДЫМЫ И ИСПАРЕНИЯ РАБОЧИХ МАСЕЛ НА ЛИСТОВОМ МЕТАЛЛЕ



- NON UTILIZZARE LIQUIDI INFIAMMIBILI O ALTRI COMBUSTIBILI PER ACCENDERE IL FORNO.
- DO NOT USE FLAMMABLE LIQUIDS OR OTHER FUELS TO IGNITE THE OVEN.
- NO UTILICE LÍQUIDOS INFLAMABLES U OTROS COMBUSTIBLES PARA ENCENDER EL HORNO.
- N'UTILISEZ PAS DE LIQUIDES INFLAMMABLES OU D'AUTRES COMBUSTIBLES POUR ALLUMER LE FOUR.
- VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN FLÜSSIGKEITEN ODER ANDERE BRENNBARE STOFFE, UM DEN OFEN ANZUFUEERN.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ЖИДКОСТИ ИЛИ ДРУГИЕ ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ РОЗЖИГА ПЕЧИ.



- ASSICURARSI CHE NON CI SIANO MATERIALI INFIAMMABILI VICINIO AL FORNO E CHE SIA RISPETTATA LA DISTANZA MINIMA DI SICUREZZA.
- ENSURE THAT THERE ARE NO FLAMMABLE MATERIALS NEAR THE OVEN AND THAT THE MINIMUM SAFETY DISTANCE IS OBSERVED.
- ASEGÚRESE DE QUE NO HAY MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL HORNO Y DE QUE SE RESPETA LA DISTANCIA MÍNIMA DE SEGURIDAD.
- VEILLEZ À CE QU'IL N'Y AIT PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DU FOUR ET À CE QUE LA DISTANCE DE SÉCURITÉ MINIMALE SOIT RESPECTÉE.
- VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SICH IN DER NÄHE DES OFENS KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN BEFINDEN UND DASS DER MINDESTSICHERHEITSABSTAND EINGEHALTEN WIRD.
- УБЕДИТЕСЬ, ЧТО РЯДОМ С ПЕЧЬЮ НЕТ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ МАТЕРИАЛОВ И СОБЛЮДАЕТСЯ МИНИМАЛЬНОЕ БЕЗОПАСНОЕ РАССТОЯНИЕ.



- SUPERFICI CALDE, PER LA REGOLAZIONE UTILIZZARE I GUANTI
- HOT SURFACES, USE GLOVES FOR ADJUSTMENT
- SUPERFICIES CALIENTES, UTILICE GUANTES PARA EL AJUSTE
- SURFACES CHAUDES, UTILISER DES GANTS POUR LE RÉGLAGE
- HEISSE OBERFLÄCHEN, HANDSCHUHE FÜR DIE EINSTELLUNG VERWENDEN
- ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ! ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩИТНЫЕ ПЕРЧАТКИ

ITALIANO

INDICE

Istruzioni per l'installatore

AVVERTENZE GENERALI	5
MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO DEL FORNO	5
POSIZIONAMENTO DEL FORNO	7

Istruzioni per l'utente

MATRICOLA	8
ETICHETTA MATRICOLA	8
INFORMAZIONI GENERALI	8
IMPORTANZA DEL MANUALE	8
STATO "FORNO SPENTO"	8
GARANZIA	8
DATI TECNICI	9
CARATTERISTICHE TECNICHE	9
INGOMBRI	64
USO E FUNZIONAMENTO	11
SPEGNERE IL FUOCO	11
CONSIGLI DI UTILIZZO	12
SCARICO FUMI	12
IN GIARDINO	12
IN TERRAZZO O SOTTO UN PERGOLATO	12
MANUTENZIONE	13
PULIZIA	13
FREQUENZA DI MANUTENZIONE	13
DEMOLIZIONE	14
AVVERTENZE GENERALI	14
RISOLUZIONE ANOMALIE	14
RICAMBI	65

AVVERTENZE GENERALI

Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:

- Può essere posizionato all'aperto;
- Illuminazione idonea e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.



IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 20 CM.

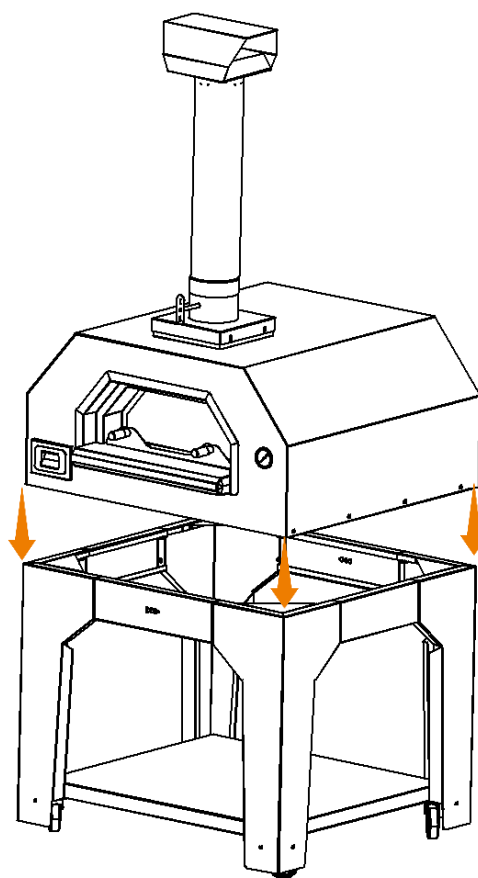
MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Montaggio e installazione

- È consigliato rimuovere le tavole poste all'interno della camera di combustione per facilitare la movimentazione diminuendone consistentemente il peso.
- Rimuovere le tavole all'interno della camera nel caso in cui la movimentazione del forno preveda la rotazione su un lato.

Montaggio e installazione

- Se con basamento, rimuovere i piedini e posizionare il forno in corrispondenza degli angoli del basamento.

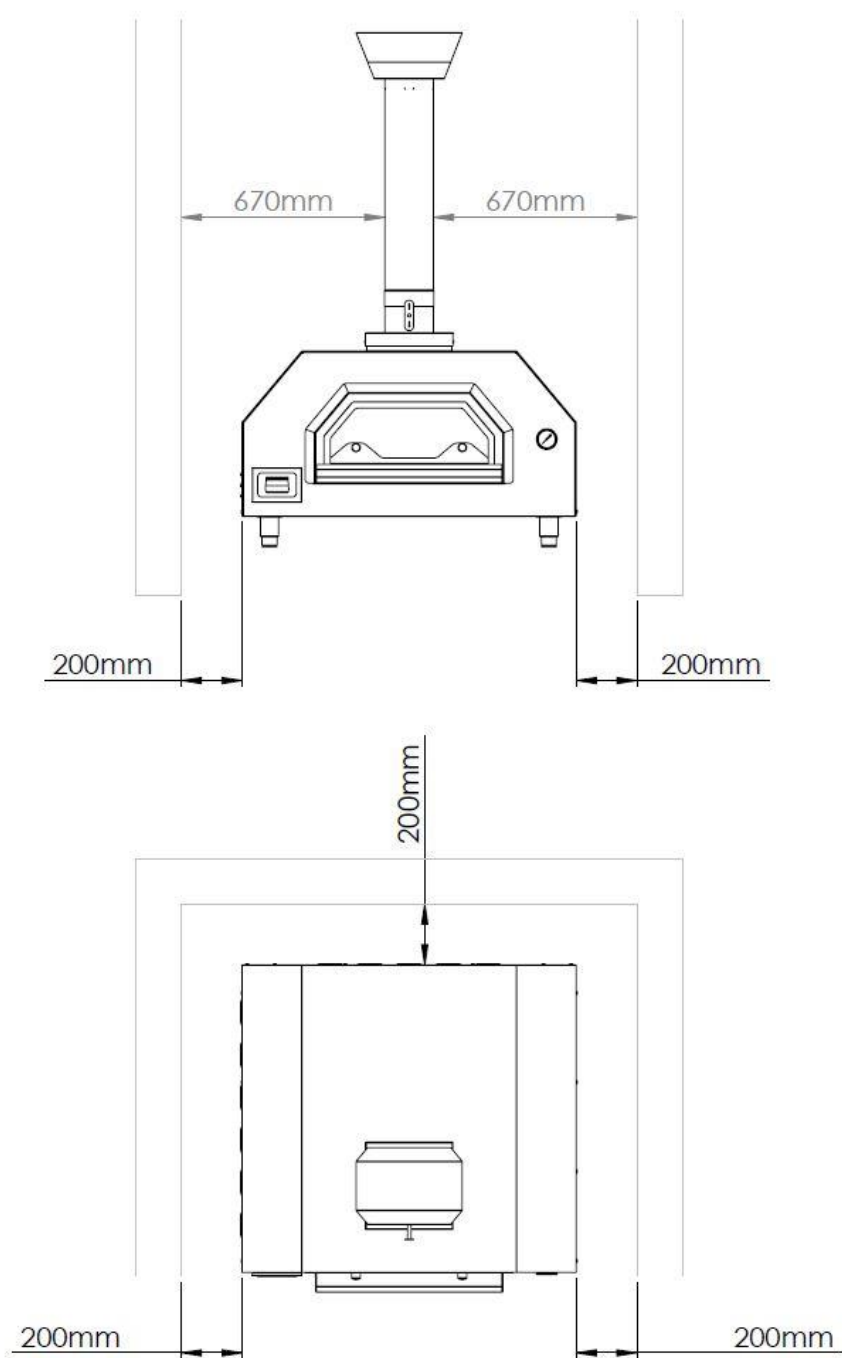


INFORMAZIONI IMPORTANTI PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL FORNO.

- È applicata al prodotto, una targhetta di identificazione con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente.
- Non rimuovere assolutamente la targhetta.
- È obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti, prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Non usare nel modo più assoluto spugne in acciaio e corpi contundenti per non danneggiare le superfici. Usare prodotti non abrasivi, servendosi di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno panno morbido o con un panno in microfibra.
- Non utilizzare contenitori in materiale plastico. Le alte temperature raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere il materiale recando danni all'apparecchio.
- Per le alte temperature, utilizzare stoviglie ed attrezzi resistenti a calore.
- Assicurarsi che il forno si trovi su una superficie piana.
- Il colore delle superfici può variare per effetto della temperatura.
- Non applicare alcun adesivo o colorare parti del forno.
- Il forno dev'essere installato affinché possa essere garantito il facile accesso per la pulizia.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.
- Durante il funzionamento, non permettere ai bambini avvicinarsi all'apparecchio o di giocare con esso.
- Nelle feritoie dell'apparecchio, non inserire oggetti metallici appuntiti (es. posate o utensili).
- Il forno in acciaio inox, pur avendo del materiale isolante, potrebbe surriscaldarsi all'esterno.
- Posizionare il forno lontano da oggetti e materiali che possano essere danneggiati dal calore.
- Frontalmente al forno non posizionare materiali infiammabili, proteggere il pavimento con materiale ignifugo se in materiale infiammabile.
- Non mettere materiale infiammabile sotto la camera del forno.
- Utilizzare i manici appositi per manovrare lo sportello.
- Non toccare la canna fumaria durante l'uso, possibili ustioni.
- Vicino al forno, non utilizzare liquidi infiammabili.
- Allontanare, dalle superfici calde, cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante.
- Non utilizzare il forno se si sospetta una rottura o un funzionamento anomalo.
- Non movimentare il forno durante l'utilizzo o quando è ancora caldo.
- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe essere instabile.
- Spostare il cibo lontano dalle fiamme, fino al loro spegnimento, nel caso si presentino fiamme incontrollate.
- Indossare guanti da cucina resistenti al calore durante l'utilizzo del forno.
- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Per i forni con base integrata, ricordare durante l'utilizzo, di bloccare le ruote del supporto con l'apposito freno.
- Se si utilizza carbone di legna, utilizzare solo carbone di legno naturale di alta qualità. Non usare bricchette, pietra lavica, combustibili liquidi o qualsiasi altra cosa diversa da quella indicata.
- Il Davanzale frontale non è adatto alla presa per il sollevamento del forno.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

L'apparecchio, se racchiuso da pareti, necessita di uno spazio libero per la circolazione dell'aria



Istruzioni per l'utente

MATRICOLA

ETICHETTA MATRICOLA

La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:

Nome del fabbricante	N° di matricola
Modello	Anno di costruzione
Dicitura "Made in Italy"	Peso del forno

INFORMAZIONI GENERALI

IMPORTANZA DEL MANUALE

Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.

Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.

Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.

Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

STATO "FORNO SPENTO"

Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio assicurarsi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

GARANZIA

La durata della garanzia è di dodici mesi e decorre dalla data della ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto.

Entro tale periodo saranno sostituiti o riparati gratuitamente solo nel nostro stabilimento i particolari che per cause accertate ed inequivocabili risultino difettosi di fabbricazione, eccetto i componenti soggetti ad usura. Dalla garanzia sono escluse le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale.

Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina rimarrà inoperosa causa:

avarìa, in attesa per le riparazioni, o comunque riferibile alla non presenza fisica dell'apparecchiatura.

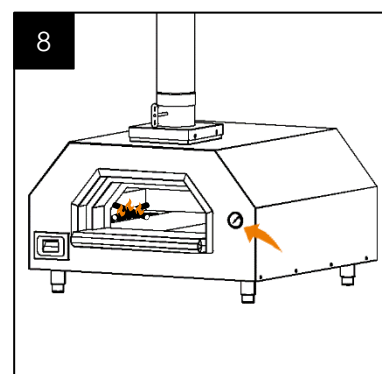
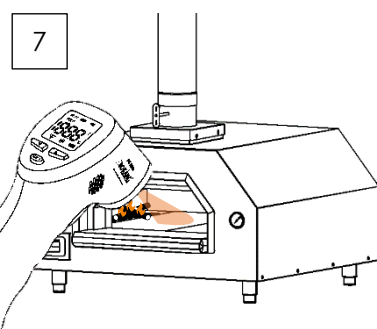
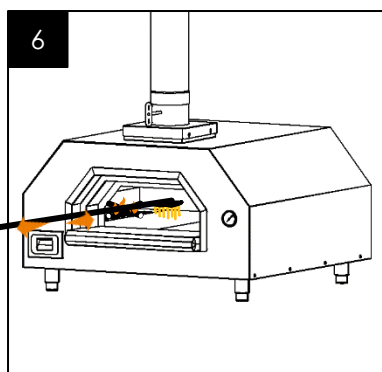
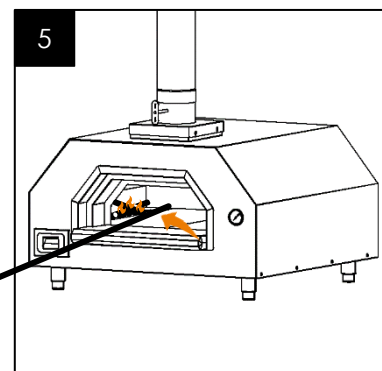
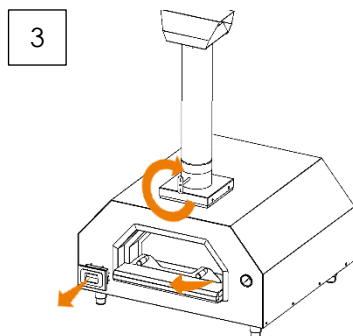
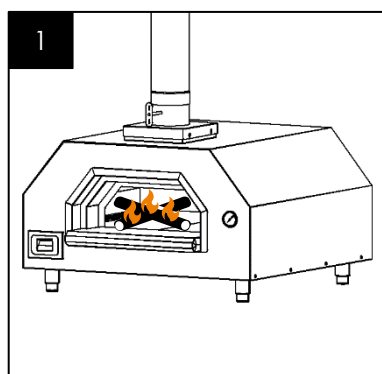


LE MANOMISSIONI E/O LA SOSTITUZIONE DI PEZZI CON RICAMBI NON ORIGINALI, FANNO DECADERE LA GARANZIA, ED ESONERANO IL FABBRICANTE DA OGNI RESPONSABILITÀ. OGNI INTERVENTO DEVE ESSERE ESEGUITO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO.

DATI TECNICI

CARATTERISTICHE TECNICHE	
Installazione	Esterna o interna su canna fumaria predisposta
Resistenza agenti atmosferici	Per periodi di tempi limitati
Peso	160Kg
Dimensioni interne utili di cottura (cm LxPxA)	72 x 72 x 17.5
Minuti per scaldare	30' (450°C)
N° pizze	4 (da 35 cm)
Infornata di pane	4 Kg
Temperatura massima	500° C
Consumo medio	4.3 Kg/h
Materiali utilizzati	Lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica, calcestruzzo aerato
Tipo refrattario	Tavella silico-alluminoso
Combustibile consigliato	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature
Carica Nominale	8.3 Kg/h
Tiraggio minimo	11 Pa
Flusso volumetrico fumi	49.6 g/s
Emissioni CO al 13% O2	0.35% 4444 mg/Nm3
Temperatura fumi	400°C
Controllo tiraggio/aerazione	Sportello+cassetto cenere+valvola a farfalla

USO E FUNZIONAMENTO



1 Posizionare al centro del forno o leggermente a destra, un castelletto di legna utilizzando piccoli ciocchi. Per semplificare l'accensione puoi utilizzare qualche cubetto "accendifuoco".

2 Accendi il fuoco. Per facilitare l'accensione puoi utilizzare un accenditore elettrico o a gas.

3 Dopo aver acceso il fuoco con una fiamma vivace, chiudere lo sportello. Puoi migliorare la combustione regolando il flusso d'aria attraverso le regolazioni: apertura del cassetto ceneri, chiusura parziale dello sportello, o regolazione della farfalla del camino. Questo aiuterà a mantenere il fuoco vivo ed a riscaldare il forno alla temperatura desiderata più velocemente.

4 Puoi aggiungere ciocchi di legno più grandi per ottenere un fuoco più vivace. Non inserire troppa legna in una sola volta e socchiudere la porta come indicato nella sezione 3 per mantenere la fiamma all'interno del forno.

5 Ottenuto un letto caldo di carboni, spostali sul lato sinistro del forno.

Il fuoco deve essere posizionato sul lato opposto del termometro così da rilevare correttamente la temperatura della camera.

6 Pulisci il piano cottura in refrattario con la spazzola

7 Controlla la temperatura del piano cottura che sia quella desiderata, con un termometro laser (non in dotazione).

8 Ottenuta la temperatura corretta del piano refrattario, puoi cuocere le pizze senza utilizzare lo sportello. Puoi socchiudere anche la bocca del forno lasciando sempre qualche centimetro di areazione, o anche aprendo il cassetto delle ceneri.

SPEGNERE IL FUOCO

- Per spegnere il fuoco chiudere le possibili entrate/uscite di aria: lo sportello del forno, cassetto raccogli cenere, chiudere la valvola a farfalla del camino e attendere che si formi la cenere.
- Quando il fuoco sarà spento e il forno è completamente freddo (circa 60 minuti) è possibile rimuovere la cenere estraendo il cassetto preposto.
- **Attenzione!** Non gettare: carboni ardenti, ceneri sul terreno, o vicino a piante o alberi. Può provocare incendi incontrollati.

CONSIGLI DI UTILIZZO

Stabilizzare la temperatura

Ci sono tre elementi che aiutano a stabilizzare la temperatura:

- **Lo sportello, valvola camino, cassetto-ceneri.** Usare questi, per regolare la temperatura interna del forno: aprire lo sportello per diminuire la temperatura o socchiuderlo per aumentarla. Chiudere completamente lo sportello per soffocare il fuoco.
Aprire la valvola camino e/o il cassetto ceneri per aumentare la fiamma o chiuderli per diminuirla.
- **Il combustibile:** una volta aver stabilizzato la temperatura, aggiungere piccoli pezzi di legna o poca carbonella per mantenere la temperatura costante.
- **La rotazione.** Posizionare a distanza corretta il cibo dalla fiamma o dalla brace per impedire di bruciare il cibo. (La temperatura è più alta vicino la fiamma o alla brace). La rotazione del cibo è fondamentale per una corretta cottura.

SCARICO FUMI

IN GIARDINO

Se il forno si installa in un angolo cottura all'aperto con l'impianto di scarico lontano da strutture o da soffitti bassi, il tubo e il comignolo in acciaio inossidabile di alta qualità forniti sono sufficienti.

ATTENZIONE:

La causa principale degli incendi è dovuta al mancato rispetto delle distanze minime (spazio utile) dai materiali infiammabili.

IN TERRAZZO O SOTTO UN PERGOLATO

Se la canna fumaria attraversa una paretina o copertura è necessario togliere la canna fumaria fornita e rivolgersi ad una azienda specializzata per l'installazione, ad esempio, di una canna fumaria coibentata. Nel caso doppiate evitare un'ostruzione o cambiare la direzione della canna fumaria, ed è necessario un gomito, non usarne più di due (2) con angoli di non più di 30 gradi e mai unirli per formare un angolo pari a 60 gradi.

MANUTENZIONE

PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.

Pulizia della camera:

La camera del Forno, arrivando a 500°C (1 000°F) si pulisce da sola, grazie alla pirolisi (Pyro-fuoco Lysis-Separazione). Si tratta di un processo che utilizza il calore molto elevato che decompone i materiali organici carbonizzandoli in composti volatili.

Per attivare la pirolisi, si raccomanda di mantenere una temperatura di 500°C (1 000°F) per 2-3 minuti.

Pulizia piano cottura:

Una volta terminata la pirolisi, attendere che il forno si raffreddi per eliminare residui rimasti sul piano con l'utilizzo della spazzola e passare delicatamente sul piano con un panno umido dopo ogni utilizzo

Pulizia esterna del forno (superfici in acciaio inox):

Questa operazione va effettuata a forno freddo.

Protezione dell'acciaio inossidabile.

Per proteggere le parti in acciaio inossidabile, consigliamo l'uso di olio di vaselina (oppure olio d'oliva). Nel caso di installazione in luoghi marini, per evitare corrosione e incrostazioni dovuti alla salsedine, si consiglia di pulire spesso il forno con acqua dolce.

Pulizia cassetto ceneri:

A forno freddo, estrarre cassetto raccogli ceneri e svuotarlo.

Rimuovere le eventuali rimanenze con aria o pennello morbido.

Pulizia canna fumaria:

Ogni volta prima di accendere il forno, verificare sia libera da oggetti ed eventuali rimanenze di cenere.

Due volte l'anno controllare la presenza di **Creosoto** (fuliggine infiammabile) e rimuoverlo per ridurre il rischio di incendio.



SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.



PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANTO ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.

FREQUENZA DI MANUTENZIONE

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

PULIZIA/MANUTENZIONE	FREQUENZA
Camera di combustione	Prima e dopo uso
Piano cottura	Prima e dopo uso
Parti strutturali Controllo del serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc)	Annuale
Indicazioni di sicurezza Controllare la leggibilità e la condizione delle indicazioni di sicurezza (etichette).	Annuale

DEMOLIZIONE

AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc...).

RISOLUZIONE ANOMALIE

ANOMALIE	SOLUZIONE
IL FORNO FA FUMO	<p>Verificare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.</p> <ul style="list-style-type: none">- Assicurarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.- Se utilizzato all'interno, controllare che la canna fumaria non sia intasata o con tubo strozzato (angolo maggiore di 45°) e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale. <p>Si consiglia di accostare lo sportello.</p>
IL FORNO NON SI SCALDA	<ul style="list-style-type: none">- Assicurarsi che il fuoco sia posizionato sul lato sinistro del forno, non vicino alla bocca.- Fare fuoco per 20 minuti con fiamma vivace.- Aggiungere legna sul fuoco gradualmente.
IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO	<ul style="list-style-type: none">- Verificare che nel forno non ci siano infiltrazioni di umidità e acqua- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.
LE FIAMME ESCONO	<ul style="list-style-type: none">- Non fare un fuoco eccessivo e smorzare, al contrario subito la fiamma che fuoriesce posizionare lo sportello sulla bocca del forno e lasciando uno spiraglio di 2 o 3 cm.
IL FORNO NON CUOCE COME VOI DESIDERATE	<ul style="list-style-type: none">- Verificare che il forno abbia raggiunto la temperatura adeguata.- Mantenere la temperatura scelta per tutta la durata della cottura; usate lo sportello, il cassetto ceneri, e la valvola come regolatore di fiamma:- Regolare sportello, cassetto ceneri, o valvola a farfalla del camino, per regolare la temperatura del forno.

IN CASO DI MALFUNZIONAMENTI NON CITATI CHIAMARE IL SERVIZIO CLIENTI

ENGLISH

INDEX

Instructions for the installer

GENERAL WARNINGS	5
HANDLING AND POSITIONING OF THE OVEN	5
POSITIONING OF THE OVEN	7

User instructions

SERIAL NUMBER	8
SERIAL NUMBER LABEL	8
GENERAL INFORMATION	8
IMPORTANCE OF THE MANUAL	8
"OVEN OFF" STATUS	8
WARRANTY	8
TECHNICAL DATA	9
TECHNICAL FEATURES	64
OVERALL DIMENSIONS	10
USE AND OPERATION	11
EXTINGUISHING THE FIRE	11
RECOMMENDATIONS FOR USE	12
SMOKE EXHAUST	12
IN THE GARDEN	12
ON A TERRACE OR UNDER A PERGOLA	12
MAINTENANCE	13
CLEANING	13
MAINTENANCE FREQUENCY	13
DEMOLITION	14
GENERAL WARNINGS	14
TROUBLESHOOTING	14
SPARE PARTS	65

Instructions for the installer

GENERAL WARNINGS

The place where the oven is installed must have the following environmental characteristics:

- Can be placed outdoors;
- Appropriate lighting and compliance with the hygiene and safety standards laid down by law.



THE OVEN MUST NOT BE INSTALLED IN THE VICINITY OF FLAMMABLE MATERIALS (WOOD, PLASTIC, FUELS, GAS, ETC.). AVOID CONTACT BETWEEN FLAMMABLE OBJECTS AND THE HOT SURFACES OF THE OVEN. ENSURE FIRE SAFETY CONDITIONS AT ALL TIMES. MAINTAIN A CLEARANCE SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 20 CM.

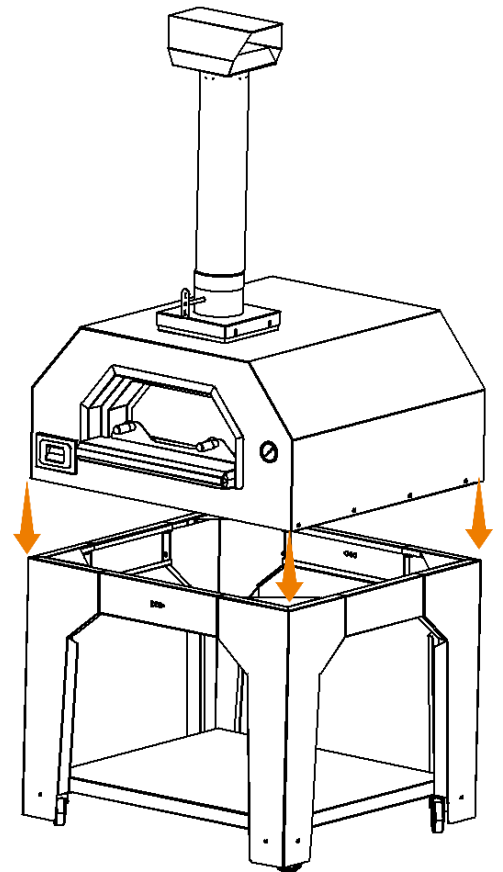
HANDLING AND POSITIONING OF THE OVEN

Assembly and installation

- It is advisable to remove the slats inside the combustion chamber to facilitate handling thus considerably reducing the weight.
- Remove the slats inside the chamber if handling of the oven involves rotation to one side.

Assembly and installation

- If with base, remove the feet and position the oven at the corners of the base.

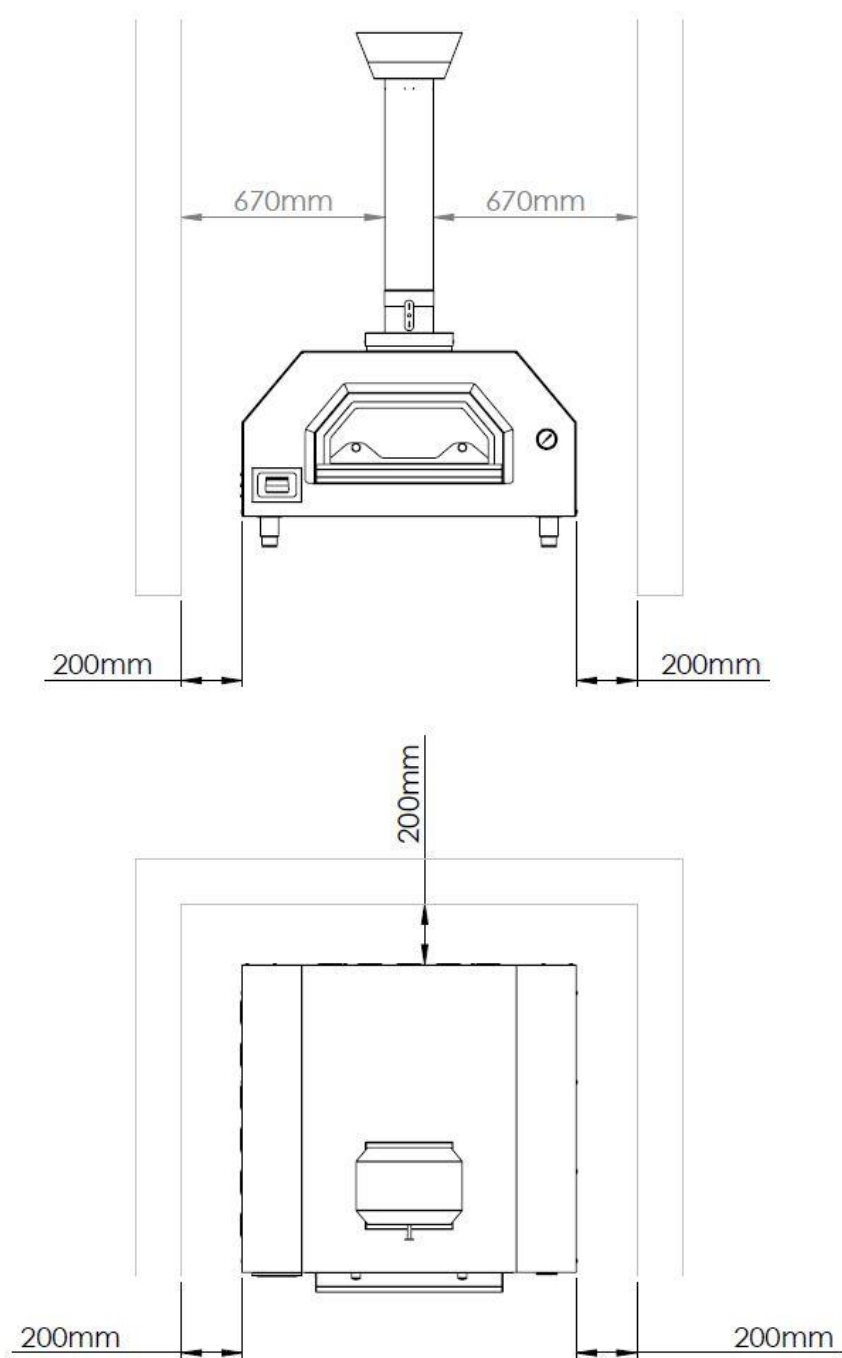


IMPORTANT INFORMATION FOR THE CORRECT OPERATION OF THE OVEN.

- An identification plate with technical data, serial number and marking is visibly attached to the product.
- Do not remove it under any circumstances.
- It is compulsory to remove all protective film before operating the appliance.
- Do not use scouring pads or blunt objects to avoid damaging the surfaces. Use non-abrasive products, using wooden or plastic utensils. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or microfibre cloth.
- Do not use plastic containers. The high temperatures reached inside the oven could melt the material and damage the appliance.
- Due to the high temperatures, use heat-resistant dishes and tools.
- Make sure that the oven is on a flat surface.
- The colour of the surfaces may vary due to temperature.
- Do not apply any stickers or colour any parts of the oven.
- The oven must be installed so that it can easily be accessed for cleaning.
- Never place flammable objects in the oven: a fire could be started if it is accidentally ignited.
- During operation, do not allow children near the appliance or to play with it.
- Do not insert sharp metal objects (e.g. cutlery or utensils) into the slots of the appliance.
- Although the stainless steel oven has insulation material, it may overheat on the outside.
- Place the oven away from objects and materials that can be damaged by heat.
- Do not place flammable materials in front of the oven, protect the floor with fireproof material if it is made of flammable material.
- Do not place flammable material under the oven chamber.
- Use the handles provided to open and close the door.
- Do not touch the chimney during use, risk of possible burns.
- Do not use flammable liquids near the oven.
- Keep electrical cables and fuel lines away from the hot surfaces.
- Do not use the oven if a breakage or faulty operation is suspected.
- Do not move the oven during use or while it is still hot.
- Do not lean or place objects on the oven, it may be unstable.
- Move food away from the flames until they are extinguished, should there be uncontrolled flames.
- Wear heat-resistant kitchen mitts when using the oven.
- Parts sealed by the manufacturer must not be modified by the user.
- Do not leave the appliance unattended during cooking which may release fats or oils. Fats and oils can catch fire.
- Do not obstruct openings, ventilation or heat exhaust slots.
- For ovens with an integrated base, remember to lock the castors of the stand with the appropriate brake during use.
- If using charcoal, use only high-quality natural wood charcoal. Do not use briquettes, lava stone, liquid fuels or anything other than those indicated.
- The front sill is not suitable for gripping when lifting the oven.

POSITIONING OF THE OVEN

The appliance, if enclosed by walls, requires a clearance space for air circulation



User instructions

SERIAL NUMBER

SERIAL NUMBER LABEL

The serial number is a grey screen-printed adhesive label applied to the back of the oven. The following data are legibly and indelibly marked on the plate:

Name of manufacturer	Serial number
Model	Year of manufacture
"Made in Italy" label	Oven weight

GENERAL INFORMATION

IMPORTANCE OF THE MANUAL

This manual must be read and understood in its entirety before the oven is used.

This manual must always be available to "authorised operators" and must be kept close to the oven.

The manufacturer will not be held liable for any damage to persons, animals or property caused by failure to observe the regulations described in this manual.

This manual is an integral part of the oven and must be kept until final disposal of the oven.

The "authorised operators" must only carry out work on the oven that is specifically their responsibility.

"OVEN OFF" STATUS

Before carrying out any maintenance and/or adjustment work on the oven, it is mandatory to make sure that the oven is actually switched off and cooled down.

WARRANTY

The oven is covered by a twelve-month warranty, starting from the date of the fiscal receipt issued at the time of purchase.

Within this period, any parts which, for ascertained and unequivocal reasons, prove to be defective in their manufacture, with the exception of components subject to wear and tear, shall be replaced or repaired free of charge only in our factory.

Shipping and labour costs are excluded from the warranty.

The warranty terminates if it is established that the damage was caused by: transport, incorrect or insufficient maintenance, operator inexperience, tampering, repairs carried out by unauthorised personnel, failure to comply with the instructions in the manual.

Any recourse against the manufacturer for direct or indirect damage resulting from the time the machine remains idle is excluded:

failure, waiting for repairs, or otherwise referring to the physical absence of the equipment.

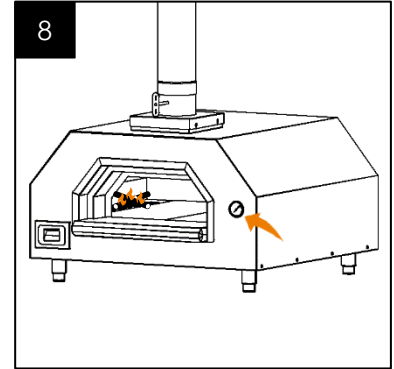
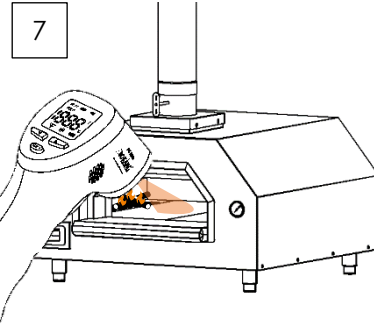
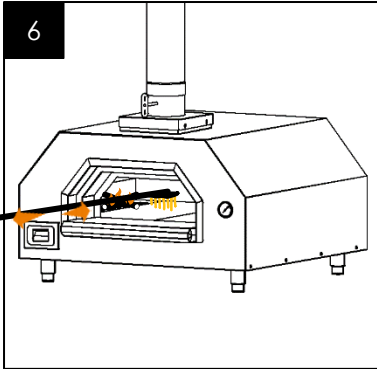
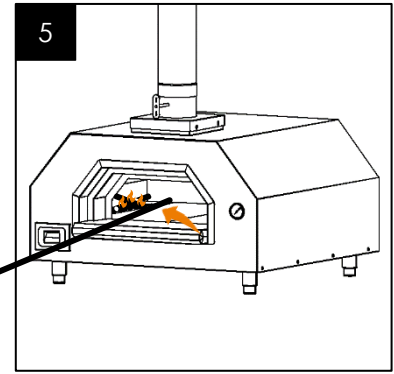
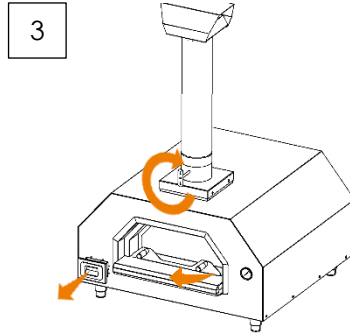
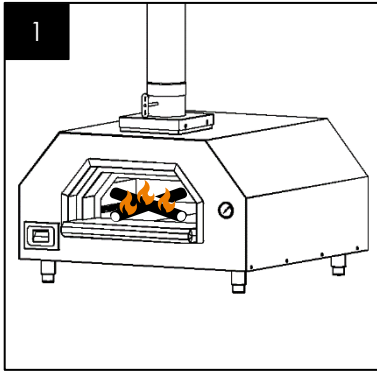


TAMPERING AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON-ORIGINAL SPARE PARTS WILL TERMINATE THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER FROM ALL LIABILITY. ANY INTERVENTION MUST BE CARRIED OUT BY A SPECIALISED TECHNICIAN.

TECHNICAL DATA

TECHNICAL FEATURES	
Installation	indoors or outdoors on designed chimney
Weathering resistance	For limited periods of time
Weight	160Kg
Useful internal dimensions (cm WxDxH)	72 x 72 x 17.5
Minutes to warm up	30' (450°C)
No. of pizzas	4 (from 35 cm)
Baking bread capacity	4 Kg
Maximum temperature	500° C
Average consumption	4.3 Kg/h
Materials used	Iron sheet, stainless steel, ceramic fibre, aerated concrete
Refractory type	Aluminous silicon slats
Recommended fuel	Logs max. diam. 5 cm, pruning twigs
Nominal load	8.3 Kg/h
Minimum draught	11 Pa
Smoke volume flow	49.6 g/s
CO emissions at 13% O2	0.35% 4444 mg/Nm3
Smoke temperature	400°C
Draught/ventilation control	Door + ash pan + butterfly valve

USE AND OPERATION



1

Place a small stack of wood using small logs in the middle of the oven, or slightly to the right. To simplify lighting, you can use some 'firelighter' cubes.

5

Once you have a hot bed of coals, move them to the left-hand side of the oven. The fire must be positioned on the opposite side of the thermometer so as to correctly detect the temperature of the chamber.

2

Light the fire. To facilitate lighting, you can use an electric or gas igniter.

6

Clean the refractory hob with the brush

3

After lighting the fire with a bright flame, close the door. You can improve combustion by adjusting the air flow by doing the following: opening the ash pan, partially closing the door, or adjusting the chimney butterfly valve. This will help to keep the fire going and heat the oven to the desired temperature more quickly.

7

Check that the temperature of the hob is as required using a laser thermometer (not supplied).

4

You can add larger wooden logs for a livelier fire. Do not put too much wood in at once and place the door ajar as indicated in section 3 to keep the fire burning inside the oven.

8

Once the correct refractory hob temperature has been reached, you can bake pizzas without using the door. You can also place the oven mouth ajar while leaving a few centimetres of ventilation, or even open the ash pan.

EXTINGUISHING THE FIRE

- To extinguish the fire, close the possible air inlets/outlets: the oven door, ash pan, close the chimney butterfly valve and wait for the ash to form.
- When the fire is out and the oven is completely cold (about 60 minutes), the ashes can be removed by pulling out the ash pan.
- **Caution!** Do not throw away: burning coals, ashes on the ground, or near plants or trees. This could cause uncontrolled fires.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Stabilising the temperature

There are three elements that help stabilise the temperature:

- **The door, chimney valve, ash pan.** Use these to adjust the temperature inside the oven: open the door to lower the temperature or leave ajar to raise it. Close the door completely to smother the fire. Open the chimney valve and/or the ash pan to increase the flame or close them to decrease the flame.
- **The fuel:** once the temperature has stabilised, add small pieces of wood or a little charcoal to keep the temperature constant.
- **Rotation.** Place the food at the correct distance from the flame or embers to prevent it from burning. (The temperature is higher near the flame or embers). Rotating the food is essential for proper cooking.

SMOKE EXHAUST

IN THE GARDEN

If the oven is installed in an open kitchen area with the exhaust system away from structures or low ceilings, the high-quality stainless steel pipe and chimney provided are sufficient.

CAUTION:

The main cause of fires is failure to maintain minimum distances (useful space) from flammable materials.

ON A TERRACE OR UNDER A PERGOLA

If the smoke pipe passes through a wall or roof, the supplied pipe must be removed and a specialist company must be called in to install, for example, an insulated flue pipe.

When doubling the pipe, avoid an obstruction or change the direction of the chimney, and an elbow is required, use no more than two (2) with angles of no more than 30 degrees and never join them to form an angle of 60 degrees.

MAINTENANCE

CLEANING

Cleaning must be carried out at the end of each use in accordance with hygiene regulations and to protect the functionality of the oven.

Cleaning the chamber:

The oven chamber, reaching 500°C (1,000°F) cleans itself, thanks to pyrolysis (Pyro-fire Lysis-Separation). This is a process that uses very high heat to decompose organic materials by carbonising them into volatile compounds.

To activate pyrolysis, it is recommended to maintain a temperature of 500°C (1,000°F) for 2-3 minutes.

Cleaning the hob:

Once pyrolysis is complete, wait for the oven to cool down to remove residues left on the hob with the brush and wipe it gently with a damp cloth after each use

Cleaning the outside of the oven (stainless steel surfaces):

This operation must be carried out when the oven is cold.

Protection of stainless steel.

To protect stainless steel parts, we recommend the use of Vaseline oil (or olive oil). If the oven is to be installed in a marine location, it is advisable to clean it frequently with fresh water to prevent corrosion and scaling due to salt.

Ash pan cleaning:

When the oven is cold, take out the ash pan and empty it.

Remove any residue by blowing air or using a soft brush.

Cleaning the chimney:

Each time before lighting the oven, check that it is free of objects and any remaining ash.

Twice a year check for **Creosote** (flammable soot) and remove it to reduce the risk of fire.



IT IS RECOMMENDED THAT THE OPERATOR USES SUITABLE GLOVES AND CLOTHING TO AVOID BURNS.



FOR CLEANING, IT IS PROHIBITED TO USE: JETS OF WATER, ABRASIVE POWDERS, CORROSIVE SUBSTANCES OR ANYTHING ELSE THAT COULD DAMAGE THE COMPONENTS AND COMPROMISE SAFETY IN GENERAL AND HYGIENE IN PARTICULAR.

MAINTENANCE FREQUENCY

For all extraordinary maintenance, repairs and/or replacements, contact only the authorised dealer from whom you purchased the oven and/or an authorised technician in possession of the technical-professional skills required by current regulations.

CLEANING/MAINTENANCE	FREQUENCY
Combustion chamber	Before and after use
Hob	Before and after use
Structural parts Checking the tightness of the main bolts (screws, fasteners, etc.)	Annual
Safety instructions Check the legibility and condition of the safety markings (labels).	Annual

DEMOLITION

GENERAL WARNINGS

When dismantling the oven, it is essential to comply with the regulations in force. Differentiate the parts that make up the oven according to the different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

TROUBLESHOOTING

ANOMALIES	SOLUTION
THE OVEN SMOKES	<p>Check that the wood is not excessively damp and the embers unburnt.</p> <ul style="list-style-type: none">- Ensure that a fire is started with an open, gradual but steady flame to avoid incomplete combustion.- If used indoors, check that the chimney is not clogged or with a constricted pipe (angle greater than 45°) and that the air intakes in the room are functioning. It is advisable to open the door.
THE OVEN DOES NOT HEAT UP	<ul style="list-style-type: none">- Make sure that the fire is positioned on the left side of the oven, not near the mouth.- Heat for 20 minutes with a high flame.- Add wood to the fire gradually.
THE OVEN COOLS DOWN QUICKLY	<ul style="list-style-type: none">- Check that no moisture or water has entered the oven- This could be first-time start-up or start-up after long inactivity.- Avoid making a sudden fire, which would not heat the oven fully.
THE FLAMES COME OUT	<ul style="list-style-type: none">- Do not over-fire and dampen any flame that escapes by placing the door over the mouth of the oven and leaving a 2 to 3 cm gap.
THE OVEN DOES NOT COOK AS YOU WISH	<ul style="list-style-type: none">- Check that the oven has reached the appropriate temperature.- Maintain the chosen temperature throughout the cooking process; use the door, ash pan and valve as flame regulators:- Adjust door, ash pan, or chimney butterfly valve to regulate oven temperature.

IN CASE OF UNMENTIONED MALFUNCTIONS CALL CUSTOMER SERVICE

ESPAÑOL

ÍNDICE

Instrucciones para el instalador

ADVERTENCIAS GENERALES	5
MANIPULACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO	5
POSICIONAMIENTO DEL HORNO	7

Instrucciones para el usuario

Nº DE SERIE	8
ETIQUETA DEL Nº DE SERIE	8
INFORMACIÓN GENERAL	8
IMPORTANCIA DEL MANUAL	8
ESTADO «HORNO APAGADO»	8
GARANTÍA	8
DATOS TÉCNICOS	9
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
DIMENSIONES	64
USO Y FUNCIONAMIENTO	11
EXTINCIÓN DEL INCENDIO	11
RECOMENDACIONES DE USO	12
DESCARGA DE HUMOS	12
EN EL JARDÍN	12
EN UNA TERRAZA O BAJO UNA PÉRGOLA	12
MANTENIMIENTO	13
LIMPIEZA	13
FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO	13
DESGUACE	14
ADVERTENCIAS GENERALES	14
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	14
REPUESTOS	65

Instrucciones para el instalador

ADVERTENCIAS GENERALES

El lugar donde se instala el horno debe tener las siguientes características ambientales:

- Puede colocarse en el exterior;
- Iluminación adecuada y cumplimiento de las normas de higiene y seguridad establecidas por la ley.



EL HORNO NO DEBE INSTALARSE CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. GARANTICE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD CONTRA INCENDIOS EN TODO MOMENTO. MANTENGA UN ESPACIO LIBRE ALREDEDOR DEL HORNO DE AL MENOS 20 CM.

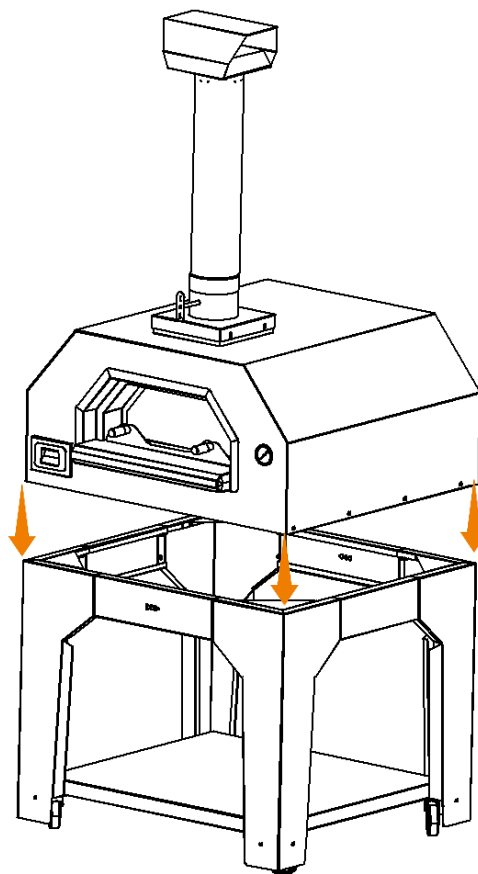
MANIPULACIÓN Y COLOCACIÓN DEL HORNO

Montaje e instalación

- Se recomienda eliminar los listones del interior de la cámara de combustión para facilitar su desplazamiento al reducir considerablemente su peso.
- Retire los listones del interior de la cámara si el movimiento del horno implica la rotación hacia un lado.

Montaje e instalación

- Si es con base, retire los pies y coloque el horno de modo que coincida con las esquinas de la base.

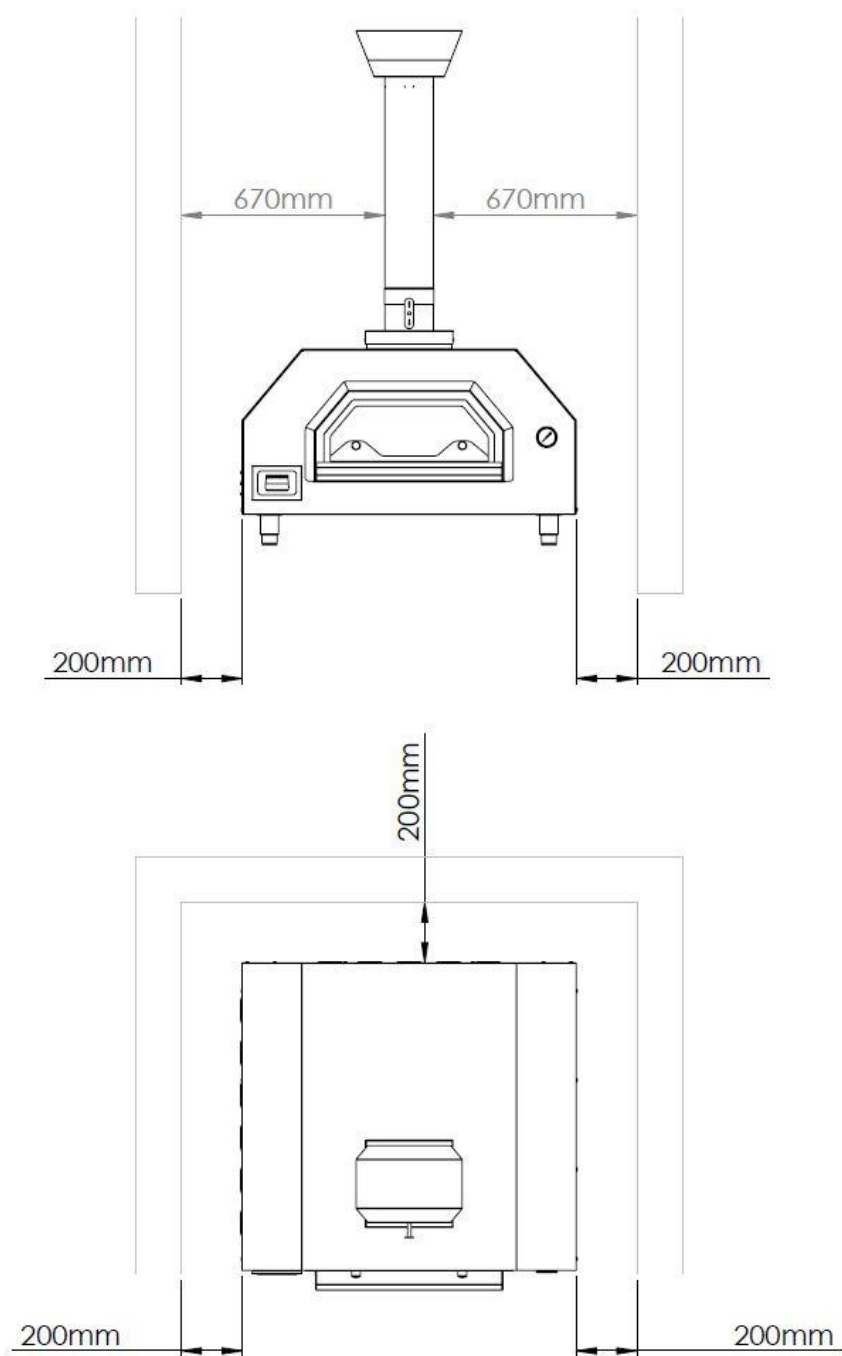


INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL HORNO.

- Una placa de identificación con los datos técnicos, el número de serie y el marcado está fijada de forma visible en el producto.
- No retire la etiqueta bajo ninguna circunstancia.
- Es obligatorio retirar todas las películas de protección antes de poner en funcionamiento el aparato.
- No utilice, bajo ninguna circunstancia, esponjas de acero ni objetos contundentes para no dañar las superficies. Utilice productos no abrasivos, usando herramientas de madera o plástico. Aclare bien y seque con un paño suave o de microfibra.
- No utilice recipientes de plástico. Las altas temperaturas que se alcanzan en el interior del horno pueden fundir el material y dañar el aparato.
- Para las altas temperaturas, utilice vajilla y utensilios resistentes al calor.
- Asegúrese de que el horno está en una superficie plana.
- El color de las superficies puede variar debido a la temperatura.
- No aplique ningún adhesivo ni pinte ninguna parte del horno.
- El horno debe instalarse de forma que se garantice un fácil acceso para su limpieza.
- No coloque nunca objetos inflamables dentro del horno, ya que podría producirse un incendio si se enciende accidentalmente.
- Durante el funcionamiento, no permita que los niños se acerquen al aparato o jueguen con él.
- No introduzca objetos metálicos afilados (por ejemplo, cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.
- Aunque el horno de acero inoxidable posee material aislante, puede sobrecalentarse en el exterior.
- Coloque el horno lejos de objetos y materiales que puedan ser dañados por el calor.
- No coloque materiales inflamables delante del horno, proteja el suelo con material ignífugo si es de material inflamable.
- No coloque material inflamable debajo de la cámara del horno.
- Utilice las asas suministradas para abrir y cerrar la puerta.
- No toque el conducto de humos durante su uso, riesgo de quemaduras.
- No utilice líquidos inflamables cerca del horno.
- Mantenga los cables eléctricos y los conductos de combustible alejados de las superficies calientes.
- No utilice el horno si se sospecha de una rotura o de un funcionamiento anormal.
- No mueva el horno durante su uso o mientras esté caliente.
- No apoye ni coloque objetos sobre el horno, ya que puede ser inestable.
- Aleje los alimentos de las llamas hasta que se extingan, si se producen llamas incontroladas.
- Utilice guantes de cocina resistentes al calor cuando utilice el horno.
- El usuario no debe modificar las piezas selladas por el fabricante.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción, ya que puede liberar grasas o aceites. Las grasas y los aceites pueden incendiarse.
- No obstruya las aberturas, las ranuras de ventilación ni las ranuras de salida de calor.
- En el caso de los hornos con base integrada, recuerde bloquear las ruedas del soporte con el freno pertinente durante su uso.
- Si utiliza carbón vegetal, use solo carbón de madera natural de alta calidad. No utilice briquetas, piedra de lava, combustibles líquidos o cualquier otra cosa que no sea la indicada.
- La parte frontal no es adecuada para agarrar el horno al elevarlo.

POSICIONAMIENTO DEL HORNO

El aparato, si está confinado entre paredes, necesita un espacio libre para la circulación del aire.



Instrucciones para el usuario

Nº DE SERIE

ETIQUETA DEL Nº DE SERIE

El número de serie es una etiqueta adhesiva gris serigrafiada colocada en la parte trasera del horno. Los siguientes datos están marcados de forma legible e indeleble en la placa:

Nombre del fabricante	Número de serie
Modelo	Año de fabricación
Etiqueta «Made in Italy»	Peso del horno

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

Este manual debe ser leído y comprendido en su totalidad antes de utilizar el horno.

Este manual debe estar siempre a disposición de los «operadores autorizados» y debe mantenerse y guardarse cerca del horno.

El fabricante no se hace responsable de los daños a personas, animales o cosas causados por el incumplimiento de las normas descritas en este manual.

Este manual es parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación definitiva del mismo.

Los «operadores autorizados» solo deben realizar trabajos en el horno que sean específicamente de su responsabilidad.

ESTADO «HORNO APAGADO»

Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento y/o ajuste en el horno, es obligatorio asegurarse de que el horno está totalmente apagado y enfriado.

GARANTÍA

La duración de la garantía es de doce meses y comienza a partir de la fecha del recibo fiscal emitido en el momento de la compra.

Dentro de este plazo, las piezas que, por razones constatadas e inequívocas, resulten defectuosas en su fabricación, a excepción de los componentes sujetos a desgaste, serán sustituidas o reparadas gratuitamente solo en nuestra fábrica.

Los gastos de envío y la mano de obra están excluidos de la garantía.

La garantía queda invalidada si se comprueba que los daños han sido causados por: el transporte, el mantenimiento incorrecto o insuficiente, la inexperiencia del operador, la manipulación y reparaciones realizadas por personal no autorizado o el incumplimiento de las instrucciones del manual.

Queda excluido cualquier recurso contra el fabricante por daños directos o indirectos derivados del tiempo de inactividad de la máquina:

avería, la espera de reparaciones o cualquier otra circunstancia relacionada con la ausencia física del equipo.

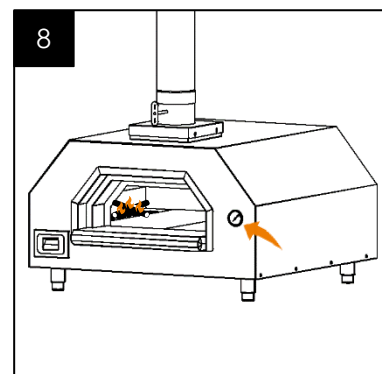
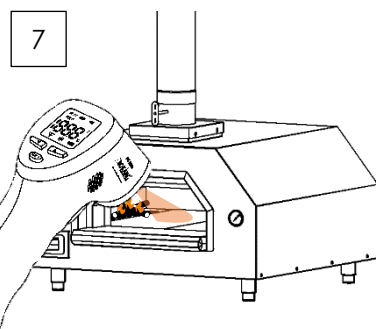
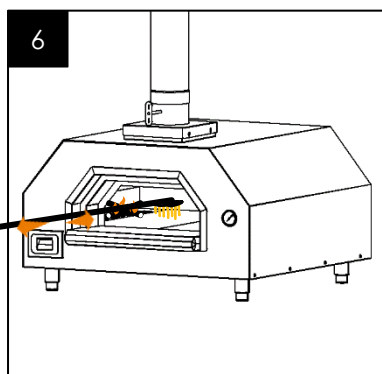
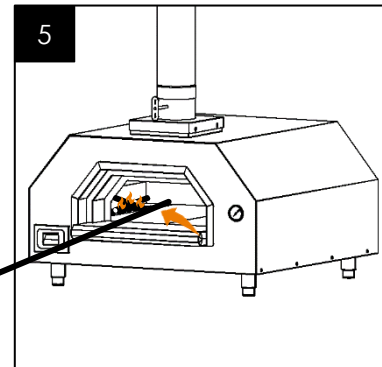
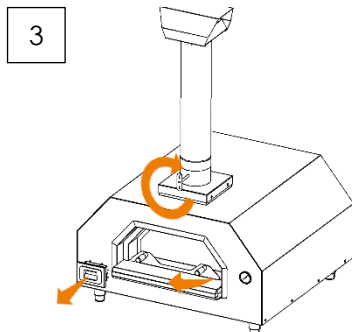
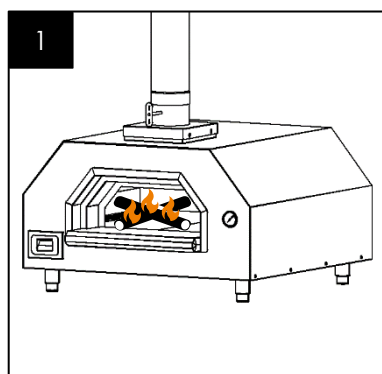


LA MANIPULACIÓN Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS POR OTRAS NO ORIGINALES INVALIDARÁ LA GARANTÍA Y EXIMIRÁ AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD. CUALQUIER INTERVENCIÓN DEBE SER REALIZADA POR UN TÉCNICO ESPECIALIZADO.

DATOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Instalación	Exterior o interior sobre conducto de humos preparado
Resistencia a la intemperie	Durante periodos de tiempo limitados
Peso	160Kg
Dimensiones interiores útiles de cocción (LxPxA cm)	72 x 72 x 17,5
Minutos para el calentamiento	30' (450°C)
Nº de pizzas	4 (a partir de 35 cm)
Horneado de pan	4 Kg
Temperatura máxima	500°C
Consumo medio	4,3 Kg/h
Materiales utilizados	Chapa de hierro, acero inoxidable, fibra cerámica, hormigón celular
Tipo de refractario	Listón silico aluminoso
Combustible recomendado	Troncos de 5 cm como máx. de poda
Carga nominal	8,3 Kg/h
Tiro mínimo	11 Pa
Caudal de humo	49,6 g/s
Emisiones de CO al 13% de O2	0,35% 4444 mg/Nm3
Temperatura de los humos	400°C
Control del tiro/ventilación	Puerta + cajón de cenizas + válvula de mariposa

USO Y FUNCIONAMIENTO



1 Coloque en el centro del horno, o ligeramente a la derecha, una pequeña torre de madera con troncos pequeños. Para simplificar el encendido, puedes utilizar unas pastillas «de encendido».

2 Encienda el fuego. Para facilitar el encendido, puede utilizar un encendedor eléctrico o de gas.

3 Tras encender el fuego con una llama viva y fuerte, cierre la puerta. Puede mejorar la combustión ajustando el flujo de aire a través de los ajustes: abriendo el cajón de las cenizas, cerrando parcialmente la puerta o ajustando la válvula de mariposa del conducto de humos. Esto ayudará a mantener el fuego y a calentar el horno a la temperatura deseada más rápidamente.

4 Puede añadir troncos de madera más grandes para conseguir un fuego más vivo. No introduzca demasiada leña a la vez y entreabra la puerta tal y como se indica en el apartado 3 para mantener la llama dentro del horno.

5 Una vez que tenga un lecho de carbón caliente, muévelo hacia el lado izquierdo del horno.

5 El fuego debe colocarse en el lado opuesto del termómetro para detectar correctamente la temperatura de la cámara.

6 Limpie su placa refractaria con el cepillo

7 Compruebe que la temperatura de la placa de cocción sea la deseada, utilizando un termómetro láser (no suministrado).

8 Una vez alcanzada la temperatura correcta de la superficie refractaria, puede hornear pizzas sin utilizar la puerta. También puede entreabrir la boca del horno dejando unos centímetros de ventilación, o incluso abrir el cajón de las cenizas.

EXTINCIÓN DEL INCENDIO

- Para extinguir el fuego, cierre las posibles entradas/salidas de aire: la puerta del horno y el cajón de las cenizas, así como cierre la válvula de mariposa del conducto de humos y espere a que se forme la ceniza.
- Cuando el fuego se haya apagado y el horno esté completamente frío (unos 60 minutos), se pueden retirar las cenizas sacando el cajón.
- **¡Atención!** No tirar: carbones encendidos, cenizas en el suelo o cerca de plantas o árboles. Puede provocar incendios incontrolados.

RECOMENDACIONES DE USO

Estabilización de la temperatura

Hay tres elementos que ayudan a estabilizar la temperatura:

- **La puerta, la válvula del conducto de humos y el cajón de las cenizas.** Utilícelos para ajustar la temperatura en el interior del horno: abra la puerta para bajar la temperatura o entreábrala para subirla. Cierre completamente la puerta para sofocar el fuego. Abra la válvula del conducto de humos y/o el cajón de las cenizas para aumentar la llama o ciérrelos para disminuirla.
- **El combustible:** una vez estabilizada la temperatura, añada pequeños trozos de madera o un poco de carbón para mantener la temperatura constante.
- **La rotación.** Coloque los alimentos a la distancia correcta de la llama o las brasas para evitar que se quemen. (La temperatura es mayor cerca de la llama o las brasas). La rotación de los alimentos es esencial para su correcta cocción.

DESCARGA DE HUMOS

EN EL JARDÍN

Si el horno se instala en una zona de cocina abierta con el sistema de escape alejado de estructuras o techos bajos, el tubo de acero inoxidable de alta calidad y el conducto de humos suministrados son suficientes.

ATENCIÓN:

La principal causa de los incendios es no mantener las distancias mínimas (espacio útil) de los materiales inflamables.

EN UNA TERRAZA O BAJO UNA PÉRGOLA

Si el conducto de humos atraviesa una pared o un tejado, hay que retirar el conducto de humos suministrado y llamar a una empresa especializada para que instale, por ejemplo, un conducto de humos aislado. Cuando se duplique para evitar una obstrucción o cambiar la dirección del conducto de humos, y se requiera un codo, no utilice más de dos (2) con ángulos de no más de 30 grados y nunca los una para formar un ángulo de 60 grados.

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

La limpieza debe realizarse al final de cada uso, de acuerdo con las normas de higiene y para proteger la funcionalidad del horno.

Limpieza de la cámara:

La cámara del horno, que alcanza los 500°C (1 000°F) se limpia sola, gracias a la pirólisis (Pyro-fuego Lysis-Separación). Se trata de un proceso que utiliza un calor muy elevado para descomponer los materiales orgánicos mediante su carbonización en compuestos volátiles.

Para activar la pirólisis, se recomienda mantener una temperatura de 500°C (1 000 °F) durante 2-3 minutos.

Limpieza de la placa de cocción:

Una vez finalizada la pirólisis, espere a que el horno se enfríe para eliminar los residuos que quedan en la superficie con el cepillo y límpiela suavemente con un paño húmedo después de cada uso.

Limpieza del exterior del horno (superficies de acero inoxidable):

Esta operación debe realizarse cuando el horno está frío.

Protección del acero inoxidable.

Para proteger las piezas de acero inoxidable, recomendamos el uso de aceite de vaselina (o aceite de oliva). Si el horno se va a instalar en un lugar marino, es aconsejable limpiarlo frecuentemente con agua dulce para evitar la corrosión y las incrustaciones debidas a la sal.

Limpieza del cajón de las cenizas:

Cuando el horno esté frío, saque el cajón de las cenizas y vacíelo.

Elimine cualquier residuo con aire o con un cepillo suave.

Limpieza del conducto de humos:

Cada vez, antes de encender el horno, compruebe que está libre de objetos y de restos de ceniza.

Dos veces al año compruebe si hay **creosota** (hollín inflamable) y elimínela para reducir el riesgo de incendio.



SE RECOMIENDA QUE EL OPERADOR UTILICE GUANTES E INDUMENTARIA ADECUADOS PARA EVITAR QUEMADURAS.



PARA LA LIMPIEZA, SE PROHÍBE EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS O CUALQUIER OTRA COSA QUE PUEDA DAÑAR LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL Y LA HIGIENE EN PARTICULAR.

FRECUENCIA DE MANTENIMIENTO

Para cualquier intervención de mantenimiento, reparación y/o sustitución extraordinaria, diríjase únicamente al distribuidor autorizado al que le compró el horno y/o a un técnico autorizado que esté en posesión de los requisitos técnico-profesionales exigidos por las normativas vigentes.

LIMPIEZA/MANTENIMIENTO	FRECUENCIA
Cámara de combustión	Antes y después del uso
Placa de cocción	Antes y después del uso
Piezas estructurales Comprobación del apriete de los principales pernos (tornillos, sistemas de fijación, etc.)	Anual
Instrucciones de seguridad Compruebe la legibilidad y el estado de las indicaciones de seguridad (etiquetas).	Anual

DESGUACE

ADVERTENCIAS GENERALES

Al desmontar el horno, es imprescindible respetar las normativas vigentes. Diferencie las partes que componen el horno según los distintos tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANOMALÍAS	SOLUCIÓN
EL HORNO ECHA HUMO	<p>Compruebe que la madera no esté excesivamente húmeda y que las brasas no estén quemadas.</p> <ul style="list-style-type: none">- Asegúrese de que el fuego se inicia con una llama viva, gradual pero constante, para evitar una combustión incompleta.- Si se utiliza en interiores, compruebe que el conducto de humos no está obstruido o con un tubo estrechado (ángulo superior a 45°) y que las tomas de aire del local funcionen. <p>Se recomienda colocar la puerta casi cerrada.</p>
EL HORNO NO SE CALIENTA	<ul style="list-style-type: none">- Asegúrese de que el fuego está colocado en el lado izquierdo del horno, no cerca de la boca.- Avive el fuego durante 20 minutos con llama fuerte.- Añada leña al fuego poco a poco.
EL HORNO SE ENFRÍA RÁPIDO	<ul style="list-style-type: none">- Compruebe que no haya infiltraciones de humedad o agua en el horno.- Puede deberse a qué es la primera puesta en marcha o una puesta en marcha tras una larga inactividad.- Evite encender un fuego repentino pero breve, que no calentaría a fondo el horno.
LAS LLAMAS SE SALEN	<ul style="list-style-type: none">- No encienda un fuego demasiado fuerte y reduzca inmediatamente la llama que se sale del horno, colocando la puerta sobre la boca del horno y dejando un espacio de 2 a 3 cm.
EL HORNO NO CUECE COMO USTED DESEA	<ul style="list-style-type: none">- Compruebe que el horno ha alcanzado la temperatura adecuada.- Mantenga la temperatura elegida durante todo el proceso de cocción; utilice la puerta, el cajón de las cenizas y la válvula como reguladores de la llama.- Ajuste la puerta, el cajón de las cenizas o la válvula de mariposa del conducto de humos para regular la temperatura del horno.

EN CASO DE MAL FUNCIONAMIENTO NO MENCIONADO, CONTACTE CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

FRANÇAIS

INDEX

Instructions pour l'installateur

MISES EN GARDE GÉNÉRALES	5
MANUTENTION ET POSITIONNEMENT DU FOUR	5
POSITIONNEMENT DU FOUR	7

Instructions pour l'utilisateur

NUMÉRO DE SÉRIE	8
ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE	8
INFORMATIONS GÉNÉRALES	8
IMPORTANCE DU MANUEL	8
ÉTAT « FOUR ÉTEINT »	8
GARANTIE	8
DONNÉES TECHNIQUES	9
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	9
DIMENSIONS	64
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	11
ÉTEINDRE LE FEU	11
CONSEILS D'UTILISATION	12
ÉVACUATION DES FUMÉES	12
DANS UN JARDIN	12
SUR UNE TERRASSE OU SOUS UNE PERGOLA	12
ENTRETIEN	13
NETTOYAGE	13
FRÉQUENCE D'ENTRETIEN	13
DÉMOLITION	14
MISES EN GARDE GÉNÉRALES	14
DÉPANNAGE	14
PIÈCES DE RECHANGE	65

Instructions pour l'installateur

MISES EN GARDE GÉNÉRALES

L'endroit où le four est installé doit présenter les caractéristiques environnementales suivantes :

- Peut être placé à l'extérieur ;
- Éclairage adéquat et respect des normes d'hygiène et de sécurité prévues par la loi.



LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITEZ TOUT CONTACT ENTRE LES OBJETS INFLAMMABLES ET LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. ASSUREZ DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ INCENDIE À TOUT MOMENT. GARDEZ UN ESPACE LIBRE D'AU MOINS 20 CM AUTOUR DU FOUR.

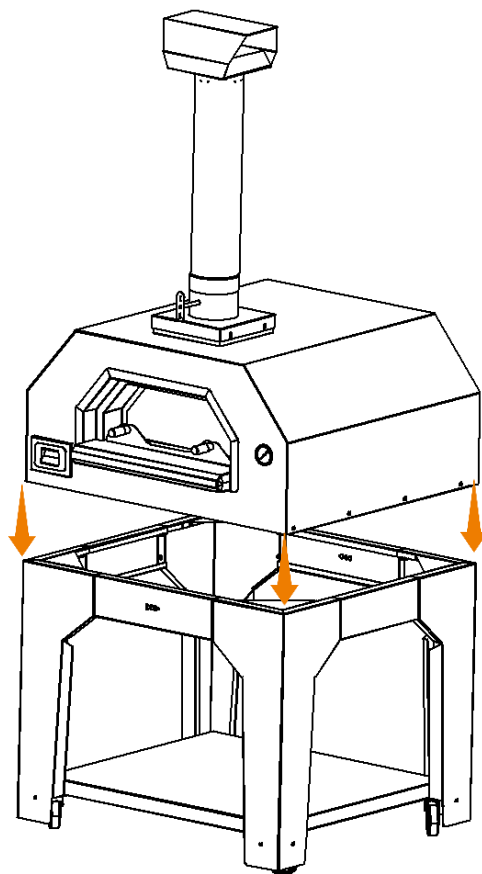
MANUTENTION ET POSITIONNEMENT DU FOUR

Montage et installation

- Il est conseillé d'enlever les dalles à l'intérieur de la chambre de combustion pour faciliter la manutention en réduisant considérablement leur poids.
- Retirez les dalles à l'intérieur de la chambre si la manutention du four implique une rotation sur un côté.

Montage et installation

- Si vous disposez d'un socle, retirez les pieds et positionnez le four au niveau des angles du socle.

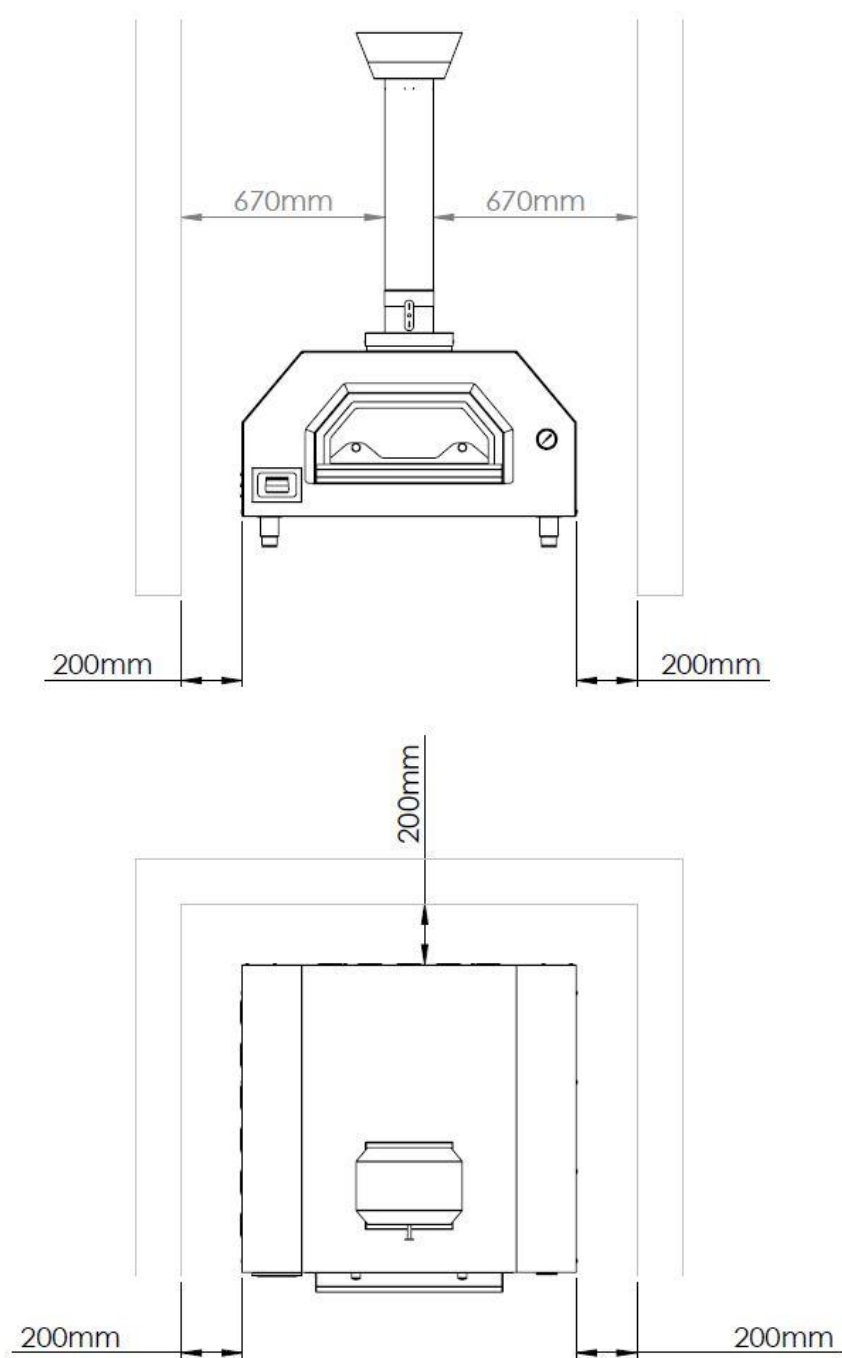


INFORMATIONS IMPORTANTES POUR LE BON FONCTIONNEMENT DU FOUR.

- Une plaque d'identification comportant les données techniques, le numéro de série et le marquage est fixée de manière visible sur le produit.
- Ne retirez en aucun cas l'étiquette.
- Il est obligatoire d'enlever tous les films de protection avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas d'éponges en acier ou d'objets contondants pour ne pas endommager les surfaces. Utilisez des produits non abrasifs, avec des outils en bois ou en plastique. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.
- N'utilisez pas de récipients en plastique. Les températures élevées atteintes à l'intérieur du four pourraient faire fondre le matériau et endommager l'appareil.
- Pour les températures élevées, utilisez de la vaisselle et des outils résistants à la chaleur.
- Assurez-vous que le four se trouve sur une surface plane.
- La couleur des surfaces peut varier en fonction de la température.
- N'appliquez aucun autocollant et ne colorez aucune partie du four.
- Le four doit être installé de manière à garantir un accès facile pour le nettoyage.
- Ne placez jamais d'objets inflammables dans le four : un incendie pourrait se déclarer en cas d'allumage accidentel.
- Pendant le fonctionnement, n'autorisez pas les enfants à s'approcher de l'appareil ou à jouer avec.
- N'insérez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles, par exemple) dans les fentes de l'appareil.
- Bien que le four en acier inoxydable soit doté d'un matériau isolant, il peut surchauffer à l'extérieur.
- Placez le four loin des objets et des matériaux qui peuvent être endommagés par la chaleur.
- Ne placez pas de matériaux inflammables devant le four, protégez le sol avec un matériau ignifuge s'il est composé de matériaux inflammables.
- Ne placez pas de matériaux inflammables sous la chambre du four.
- Utilisez les poignées fournies pour actionner la porte.
- Ne pas toucher la cheminée pendant l'utilisation, risques de brûlures.
- N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité du four.
- Laissez les câbles électriques et les conduites de carburant à l'écart des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le four si vous suspectez un bris ou un fonctionnement anormal.
- Ne déplacez pas le four pendant son utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.
- Ne vous appuyez pas et ne posez pas d'objets sur le four, il pourrait être instable.
- Éloignez les aliments des flammes jusqu'à ce qu'elles soient éteintes, si des flammes incontrôlées se produisent.
- Portez des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le four.
- Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant une cuisson qui pourrait libérer des graisses ou des huiles. Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes de ventilation ou les fentes d'évacuation de la chaleur.
- Pour les fours avec un socle intégré, n'oubliez pas de bloquer les roulettes du socle avec le frein approprié pendant l'utilisation.
- Si vous utilisez du charbon de bois, n'utilisez que du charbon de bois naturel de haute qualité. N'utilisez pas de briquettes, de pierre de lave, de combustibles liquides ou tout autre produit que ceux indiqués.
- Le rebord avant n'est pas adapté pour être saisi lors du levage du four.

POSITIONNEMENT DU FOUR

L'appareil, s'il est entouré de murs, nécessite un espace libre pour la circulation de l'air



Instructions pour l'utilisateur

NUMÉRO DE SÉRIE

ÉTIQUETTE DU NUMÉRO DE SÉRIE

Le numéro de série est une étiquette adhésive grise sérigraphiée appliquée à l'arrière du four. Les données suivantes sont inscrites de manière lisible et indélébile sur la plaque :

Nom du fabricant	Numéro de série
Modèle	Année de construction
Libellé « Made in Italy »	Poids du four

INFORMATIONS GÉNÉRALES

IMPORTANCE DU MANUEL

Ce manuel doit être lu et compris dans son intégralité avant l'utilisation du four.

Ce manuel doit toujours être à la disposition des « opérateurs autorisés » et se trouver à proximité du four, bien gardé et conservé.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage aux personnes, aux animaux ou aux biens causé par le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

Ce manuel fait partie intégrante du four et doit être conservé jusqu'à l'élimination finale du four.

Les « opérateurs autorisés » doivent effectuer uniquement les interventions sur le four qui relèvent de leurs compétences spécifiques.

ÉTAT « FOUR ÉTEINT »

Avant d'effectuer toute opération d'entretien et/ou de réglage sur le four, il est impératif de s'assurer que le four est effectivement éteint et refroidi.

GARANTIE

La durée de la garantie est de douze mois et commence à la date du reçu délivré au moment de l'achat. Dans ce délai, les pièces qui, pour des raisons déterminées et non équivoques, se révèlent défectueuses dans leur fabrication, à l'exception des composants soumis à l'usure, seront remplacées ou réparées gratuitement uniquement dans notre usine.

Les frais d'expédition et les frais de main-d'œuvre sont exclus de la garantie.

La garantie est annulée s'il est établi que les dommages ont été causés par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, l'inexpérience de l'opérateur, des manipulations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, le non-respect des instructions du manuel.

Tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects résultant du temps d'inactivité de la machine est exclu :

panne, attente de réparation ou autre, attribuable à la présence physique de l'appareil.

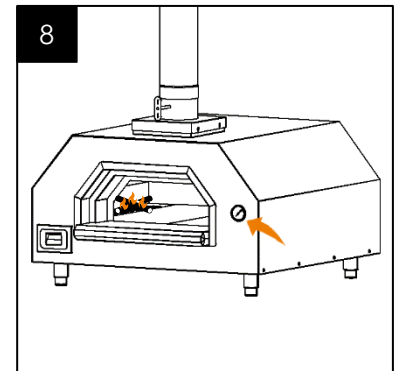
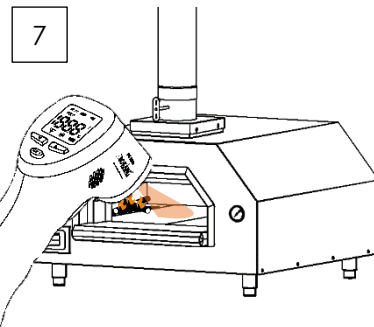
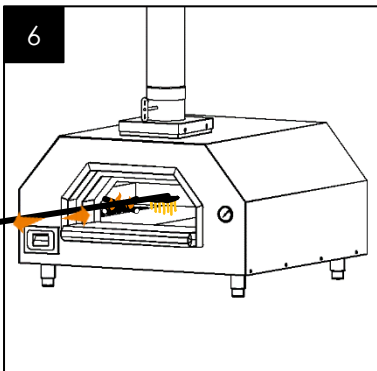
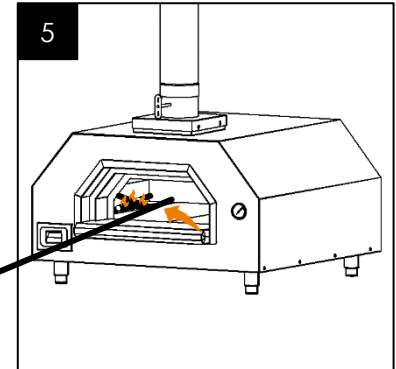
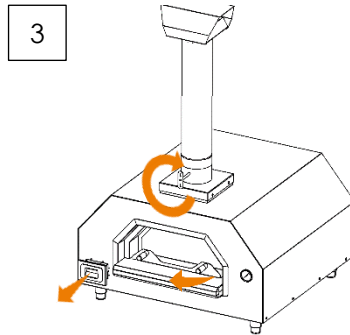
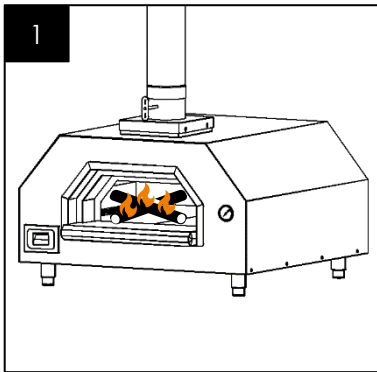


TOUTE ALTÉRATION ET/OU TOUT REMPLACEMENT DE PIÈCES PAR DES PIÈCES DE RECHANGE NON ORIGINALES ANNULE LA GARANTIE ET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ. TOUTE INTERVENTION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ.

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Installation	Externe ou interne sur un conduit de fumée préparé
Résistance aux agents atmosphériques	Pour des périodes de temps limitées
Poids	160 kg
Dimensions intérieures utiles de cuisson (LxPxH)	72 x 72 x 17,5 cm
Minutes pour chauffer	30' (450 °C)
Nombre de pizzas	4 (à partir de 35 cm)
Fournée de pain	4 kg
Température maximale	500 °C
Consommation moyenne	4,3 kg/h
Matériaux utilisés	Tôle de fer, acier inoxydable, fibre céramique, béton cellulaire
Type de réfractaire	Dalles en silicium alumineux
Combustible recommandé	Bûches diam. Max. 5 cm, tailles
Charge nominale	8,3 kg/h
Tirage minimum	11 Pa
Débit volumique de la fumée	49,6 g/s
Émissions de CO à 13 % d'O₂	0.35 % 4444 mg/Nm ³
Température des gaz de combustion	400 °C
Contrôle du tirage/aération	Porte + tiroir à cendre + vanne papillon

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT



1 Placez au centre du four, ou légèrement à droite, un petit tas de bois en utilisant des petites bûches. Pour simplifier l'allumage, vous pouvez utiliser des cubes « allume-feu ».

2 Allumez le feu. Pour faciliter la mise en marche, vous pouvez utiliser un allumeur électrique ou à gaz.

3 Après avoir allumé le feu avec une flamme vive, fermez la porte. Vous pouvez améliorer la combustion en ajustant le flux d'air à travers les réglages : ouvrir le tiroir à cendre, fermer partiellement la porte ou ajuster le papillon de la cheminée. Cela permettra d'entretenir le feu et de chauffer plus rapidement le four à la température souhaitée.

4 Vous pouvez ajouter des bûches de bois plus grandes pour obtenir un feu plus vif. Ne mettez pas trop de bois à la fois et entrebâillez la porte comme indiqué dans la section 3 pour garder la flamme à l'intérieur du four.

5 Une fois que vous avez un lit de charbons chauds, déplacez-les vers le côté gauche du four.

5 Le feu doit être placé sur le côté opposé du thermomètre afin de détecter correctement la température de la chambre.

6 Nettoyer la plaque réfractaire avec la brosse

7 Vérifiez que la température de la table de cuisson est la température souhaitée à l'aide d'un thermomètre laser (non fourni).

8 Une fois que la température correcte du dessus réfractaire a été atteinte, vous pouvez faire cuire des pizzas sans utiliser la porte. Vous pouvez également entrouvrir la bouche du four tout en laissant quelques centimètres de ventilation, ou même ouvrir le tiroir à cendres.

ÉTEINDRE LE FEU

- Pour éteindre le feu, fermez les entrées/sorties d'air possibles : porte du four, tiroir à cendre, fermez la vanne papillon de la cheminée et attendez que la cendre se forme.
- Lorsque le feu est éteint et que le four est complètement froid (environ 60 minutes), on peut retirer les cendres en tirant le cendrier.
- **Attention !** Ne pas jeter : de charbons ardents, de cendres sur le sol, ou à proximité de plantes ou d'arbres. Cela peut provoquer des incendies incontrôlés.

CONSEILS D'UTILISATION

Stabiliser la température

Trois éléments permettent de stabiliser la température :

- **La porte, la valve de la cheminée, le tiroir à cendre.** Utilisez-les pour régler la température à l'intérieur du four : ouvrez la porte pour abaisser la température ou entrebâillez-la pour l'augmenter. Fermez complètement la porte pour étouffer le feu. Ouvrez la valve de la cheminée et/ou le tiroir à cendre pour augmenter la flamme ou fermez-les pour diminuer la flamme.
- **Le combustible :** une fois la température stabilisée, ajoutez de petits morceaux de bois ou un peu de charbon de bois pour maintenir la température constante.
- **La rotation.** Placez les aliments à la bonne distance de la flamme ou des braises pour éviter qu'ils ne brûlent. (La température est plus élevée près de la flamme ou des braises). La rotation des aliments est essentielle pour une bonne cuisson.

ÉVACUATION DES FUMÉES

DANS UN JARDIN

Si le four est installé dans une cuisine ouverte et que le système d'évacuation est loin des structures ou des plafonds bas, le tuyau et la cheminée en acier inoxydable de haute qualité fournis sont suffisants.

ATTENTION :

La principale cause des incendies est le non-respect des distances minimales (espace utilisable) par rapport aux matériaux inflammables.

SUR UNE TERRASSE OU SOUS UNE PERGOLA

Si le conduit de fumée traverse un mur ou un toit, le conduit de fumée fourni doit être retiré et il faut faire appel à une entreprise spécialisée pour installer, par exemple, un conduit de fumée isolé.

Lorsque vous effectuez un doublement pour éviter une obstruction ou changer la direction de la cheminée, et qu'un coude est nécessaire, n'en utilisez pas plus de deux (2) avec des angles ne dépassant pas 30 degrés et ne les joignez jamais pour former un angle de 60 degrés.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation, conformément aux règles d'hygiène et pour protéger la fonctionnalité du four.

Nettoyage de la chambre :

La chambre du four, qui atteint 500 °C (1 000°F) se nettoie elle-même, grâce à la pyrolyse (Pyro-feu Lysis-Separation). Il s'agit d'un procédé qui utilise une chaleur très élevée pour décomposer les matières organiques en les carbonisant en composés volatils.

Pour activer la pyrolyse, il est recommandé de maintenir une température de 500 °C (1 000 °F) pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage de la plaque de cuisson :

Une fois la pyrolyse terminée, attendez que le four refroidisse pour enlever les résidus laissés sur le plateau à l'aide de la brosse et essuyez délicatement le plateau avec un chiffon humide après chaque utilisation

Nettoyage de l'extérieur du four (surfaces en acier inoxydable) :

Cette opération doit être effectuée lorsque le four est froid.

Protection de l'acier inoxydable.

Pour protéger les pièces en acier inoxydable, nous recommandons l'utilisation d'huile de vaseline (ou d'huile d'olive). Si le four est installé dans un environnement marin, il est recommandé de le nettoyer fréquemment à l'eau douce pour éviter la corrosion et l'entartrage dus au sel.

Nettoyage du tiroir à cendres :

Lorsque le four est froid, sortez le tiroir à cendres et videz-le.

Enlevez tout résidu avec de l'air ou une brosse douce.

Nettoyage du conduit de fumée :

Chaque fois avant d'allumer le four, vérifiez qu'il est exempt d'objets et d'éventuels restes de cendres.

Deux fois par an, vérifiez la présence de **créosote** (suie inflammable) et retirez-la pour réduire les risques d'incendie.



IL EST RECOMMANDÉ À L'OPÉRATEUR D'UTILISER DES GANTS ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER LES BRÛLURES.



L'UTILISATION DE PRODUITS DE NETTOYAGE EST INTERDITE : LES JETS D'EAU, LES POUSSIÈRES ABRASIVES, LES SUBSTANCES CORROSIVES OU TOUT AUTRE ÉLÉMENT SUSCEPTIBLE D'ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNÉRAL ET L'HYGIÈNE EN PARTICULIER.

FRÉQUENCE D'ENTRETIEN

Pour toute opération d'entretien extraordinaire, de réparation et/ou de remplacement, adressez-vous exclusivement au revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté le four et/ou à un technicien agréé possédant les qualifications technico-professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

NETTOYAGE/ENTRETIEN	FRÉQUENCE
Chambre de combustion	Avant et après l'utilisation
Plaque de cuisson	Avant et après l'utilisation
Pièces structurelles Contrôle du serrage des principaux boulons (vis, systèmes de fixation, etc.)	Annuelle
Consignes de sécurité Vérifiez la lisibilité et l'état des marquages de sécurité (étiquettes).	Annuelle

DÉMOLITION

MISES EN GARDE GÉNÉRALES

Lors du démontage du four, il est indispensable de respecter les réglementations en vigueur. Différenciez les parties qui composent le four en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc.).

DÉPANNAGE

ANOMALIES	SOLUTION
LE FOUR FUME	<p>Vérifiez que le bois n'est pas excessivement humide et que les braises ne sont pas brûlées.</p> <ul style="list-style-type: none">- Veillez à ce qu'un feu soit allumé avec une flamme ouverte, progressive mais régulière, pour éviter une combustion incomplète.- En cas d'utilisation à l'intérieur, vérifiez que la cheminée ne soit pas obstruée ou qu'un tuyau ne soit étranglé (angle supérieur à 45 °) et que les prises d'air de la pièce ne fonctionnent pas. <p>Il est conseillé d'entrouvrir la porte.</p>
LE FOUR NE CHAUFFE PAS	<ul style="list-style-type: none">- Veillez à ce que le feu soit placé sur le côté gauche du four, et non près de la bouche.- Faites chauffer pendant 20 minutes à feu vif.- Ajoutez progressivement du bois au feu.
LE FOUR REFROIDIT RAPIDEMENT	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez qu'aucune humidité ou eau n'ait pénétré dans le four- Il peut s'agir d'un premier démarrage ou d'un démarrage après une longue période d'inactivité.- Évitez de faire un feu soudain à court terme, qui ne réchaufferait pas à fond le four.
LES FLAMMES SORTENT	<ul style="list-style-type: none">- Ne pas surchauffer et amortir toute flamme qui s'échappe en plaçant la porte sur la bouche du four et en laissant un espace de 2 à 3 cm.
LE FOUR NE CUIT PAS COMME VOUS LE SOUHAITEZ	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que le four a atteint la température appropriée.- Maintenez la température choisie pendant toute la durée de la cuisson ; utilisez la porte, le tiroir à cendre et la vanne comme régulateurs de flamme :- Réglez la porte, le tiroir à cendre ou la vanne papillon de la cheminée pour réguler la température du four.

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS NON MENTIONNÉS, APPELEZ LE SERVICE CLIENTÈLE

DEUTSCH

INHALTSVERZEICHNIS

Anweisungen für den Installationsfachmann

ALLGEMEINE WARNHINWEISE	5
HANDHABUNG UND AUFSTELLUNG DES BACKOFENS	5
AUFSTELLUNG DES BACKOFENS	7

Gebrauchsanweisung

SERIENNUMMER	8
SERIENNUMMER-ETIKETT	8
ALLGEMEINE INFORMATIONEN	8
BEDEUTUNG DES HANDBUCHS	8
STATUS „OFEN AUS“	8
GARANTIE	8
TECHNISCHE DATEN	9
TECHNISCHE MERKMALE	9
ABMESSUNGEN	64
GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE	11
DAS FEUER LÖSCHEN	11
EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG	12
RAUCHABZUG	12
IM GARTEN	12
AUF EINER TERRASSE ODER UNTER EINER PERGOLA	12
WARTUNG	13
REINIGUNG	13
WARTUNGSHÄUFIGKEIT	13
DEMONTAGE	14
ALLGEMEINE WARNHINWEISE	14
FEHLERBEHEBUNG	14
ERSATZTEILE	65

Anweisungen für den Installationsfachmann

ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Der Aufstellungsort des Holzofens muss die folgenden Umgebungsbedingungen erfüllen:

- Kann im Freien aufgestellt werden
- Eine angemessene Beleuchtung, die den gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene- und Sicherheitsstandards entspricht.



DER BACKOFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, KRAFTSTOFFE, GAS, ETC.) AUFGESTELLT WERDEN. VERMEIDEN SIE DEN KONTAKT ZWISCHEN BRENNBAREN GEGENSTÄNDEN UND DEN HEISSEN OBERFLÄCHEN DES BACKOFENS. STELLEN SIE IMMER DIE BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN SICHER. HALTEN SIE EINEN FREIRAUM VON MINDESTENS 20 CM UM DEN BACKOFEN HERUM EIN.

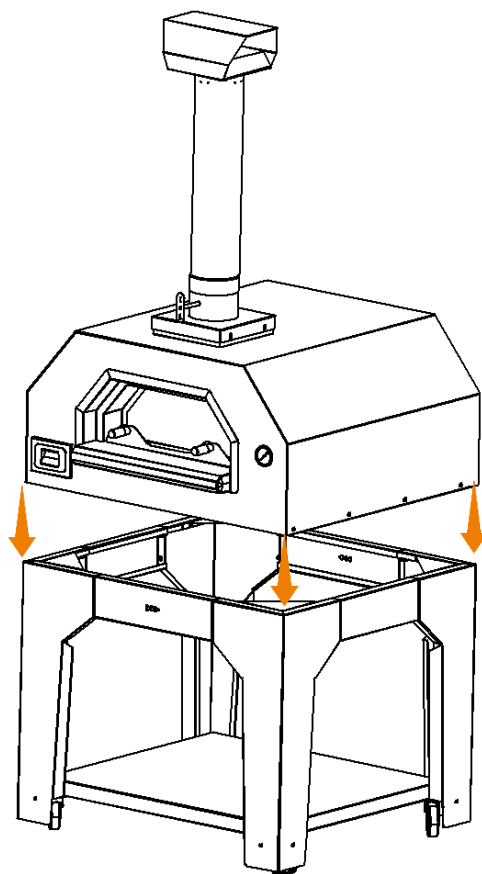
HANDHABUNG UND AUFSTELLUNG DES BACKOFENS

Montage und Installation

- Es ist ratsam, die Platten im Inneren der Glutkammer zu entfernen, sodass die Handhabung durch eine Gewichtsreduzierung erleichtert wird.
- Entfernen Sie die Platten im Inneren der Kammer, wenn der Backofen auf eine Seite gedreht werden muss.

Montage und Installation

- Ist ein Sockel vorhanden, müssen die Füße entfernt werden und der Ofen an den Sockelkanten aufgestellt werden.

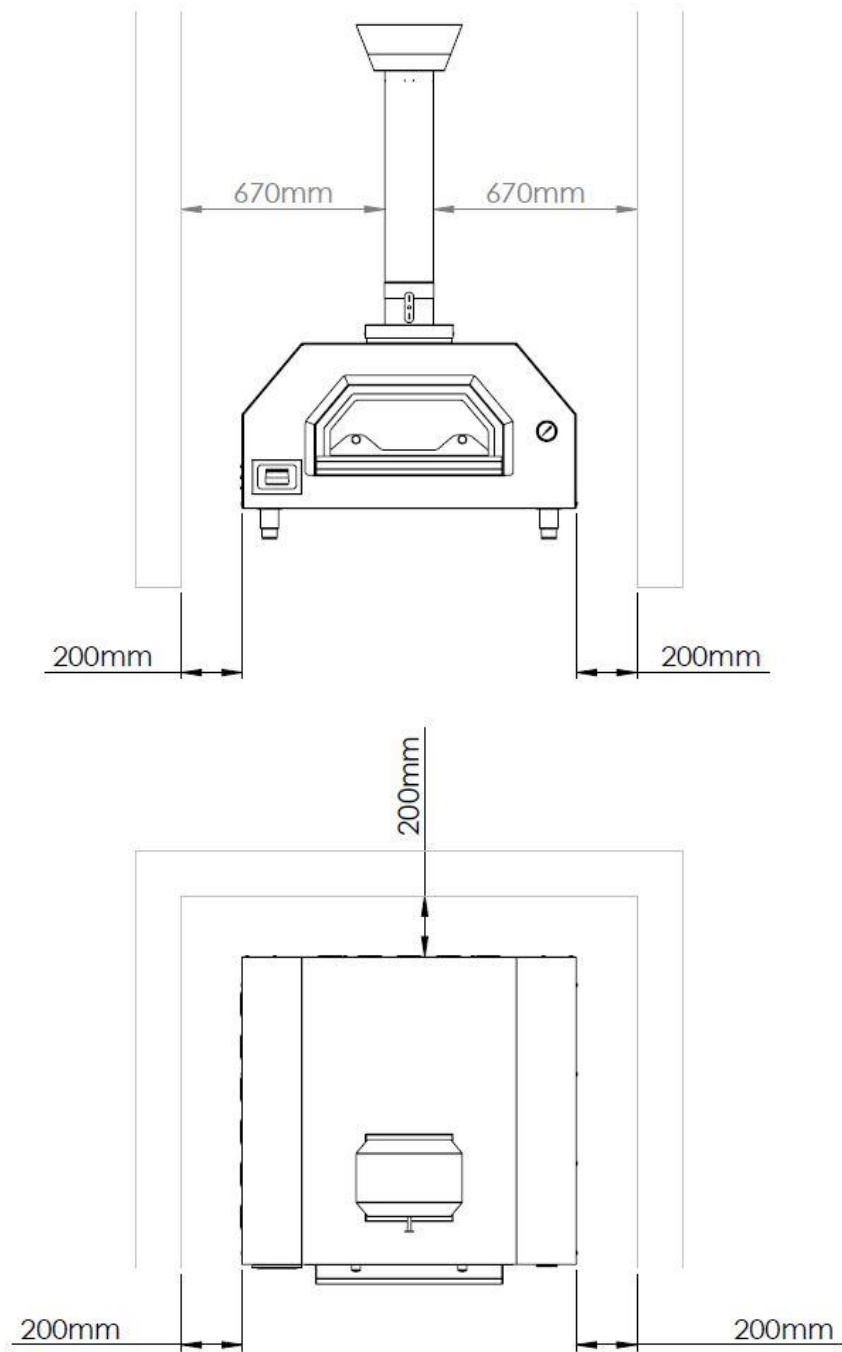


WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DEN ORDNUNGSGEMÄSSEN BETRIEB DES BACKOFENS.

- Ein Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und der Kennzeichnung ist gut sichtbar am Produkt angebracht.
- Entfernen Sie das Etikett unter keinen Umständen.
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts müssen alle Schutzfolien entfernt werden.
- Verwenden Sie keine Stahlschwämme oder stumpfe Gegenstände, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie nicht scheuernde Produkte und Utensilien aus Holz oder Kunststoff. Gründlich abspülen und mit einem weichen Tuch oder Mikrofasertuch abtrocknen.
- Verwenden Sie keine Plastikbehälter. Die hohen Temperaturen im Inneren des Backofens können das Material schmelzen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie bei hohen Temperaturen hitzebeständiges Geschirr und Utensilien.
- Achten Sie darauf, dass der Backofen auf einer ebenen Fläche steht.
- Die Farbe der Oberflächen kann aufgrund der Temperatur variieren.
- Bringen Sie keine Aufkleber an und lackieren Sie keine Ofenteile.
- Der Backofen muss so eingebaut werden, dass ein leichter Zugang für die Reinigung gewährleistet ist.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände in den Backofen, da bei versehentlicher Entzündung ein Feuer ausbrechen könnte.
- Während des Betriebs dürfen Kinder nicht in der Nähe des Geräts sein oder damit spielen.
- Stecken Sie keine scharfen Metallgegenstände (z. B. Besteck oder Utensilien) in die Schlitze des Geräts.
- Obwohl der Backofen aus Edelstahl mit Isoliermaterial ausgestattet ist, können die Außenseiten überhitzen.
- Stellen Sie den Ofen nicht in der Nähe von Gegenständen und Materialien auf, die durch die Hitze beschädigt werden können.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien vor den Ofen, schützen Sie den Boden mit feuerfestem Material, wenn er aus brennbarem Material besteht.
- Stellen Sie kein brennbares Material unter die Backkammer.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Griffe zur Handhabung der Tür.
- Berühren Sie den Kamin während des Betriebs nicht, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens.
- Halten Sie Stromkabel und Kraftstoffleitungen von heißen Oberflächen fern.
- Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn Sie einen Schaden oder einen anormalen Betrieb vermuten.
- Bewegen Sie den Backofen nicht während des Gebrauchs oder solange er noch heiß ist.
- Stützen Sie sich nicht auf den Ofen und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab, da er sonst instabil werden könnte.
- Wenn unkontrollierte Flammen auftreten, entfernen Sie die Lebensmittel von den Flammen, bis sie gelöscht sind.
- Tragen Sie bei der Benutzung des Ofens hitzebeständige Küchenhandschuhe.
- Die vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Lassen Sie das Gerät während der Backzeit nicht unbeaufsichtigt, da sonst Fette oder Öle austreten können. Fette und Öle können sich entzünden.
- Die Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeabzugsschlitze dürfen nicht abgedeckt werden.
- Denken Sie bei Öfen mit integriertem Sockel daran, die Rollen des Gestells während des Betriebs mit der entsprechenden Bremse zu blockieren.
- Wenn Sie Holzkohle verwenden, sollten Sie nur hochwertige Naturholzkohle verwenden. Verwenden Sie keine Briketts, Lavasteine, Flüssigbrennstoffe oder andere als die angegebenen Brennstoffe.
- Die vordere Schwelle eignet sich nicht zum Greifen, um den Backofen anzuheben.

AUFSTELLUNG DES BACKOFENS

Wenn das Gerät von Wänden umgeben ist, muss ein freier Raum für die Luftzirkulation vorhanden sein



Gebrauchsanweisung

SERIENNUMMER

SERIENNUMMER-ETIKETT

Die Seriennummer ist im Siebdruck auf ein graues Etikett gedruckt und auf der Rückseite des Ofens angebracht.

Die folgenden Angaben sind gut leserlich und unauslöschlich auf dem Schild angebracht:

Name des Herstellers	Seriennummer
Modell	Baujahr
Schriftzug „Made in Italy“	Gewicht des Backofens

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

Vor der Verwendung des betreffenden Backofens ist es zwingend erforderlich, dieses Handbuch vollständig zu lesen und zu verstehen.

Dieses Handbuch muss dem „autorisierten Bediener“ immer zur Verfügung stehen und in der Nähe des Backofens gut aufbewahrt und erhalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der in diesem Handbuch beschriebenen Regeln verursacht werden.

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Backofens und muss bis zur endgültigen Entsorgung des Backofens aufbewahrt werden.

Die „befugten Bediener“ dürfen nur Arbeiten am Backofen durchführen, für die sie ausdrücklich zuständig sind.

STATUS „OFEN AUS“

Bevor Sie Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Backofen durchführen, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen tatsächlich ausgeschaltet und abgekühlt ist.

GARANTIE

Die Dauer der Garantie beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum des beim Kauf ausgestellten Steuerbelegs.

Innerhalb dieser Frist werden alle Teile, die sich aus festgestellten und eindeutigen Gründen als mangelhaft in ihrer Herstellung erweisen, mit Ausnahme von Verschleißteilen, nur in unserem Werk kostenlos ersetzt oder repariert.

Versandkosten und Arbeitskosten sind von der Garantie ausgeschlossen.

Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden durch Transport, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit des Bedieners, Manipulationen, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen im Handbuch verursacht wurde.

Jeglicher Anspruch gegenüber dem Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Stillstandszeit der Maschine ergeben wie bei

Ausfall, Warten auf Reparaturen oder sonstige Gründe, die mit der physischen Abwesenheit des Geräts zusammenhängen, ist ausgeschlossen.

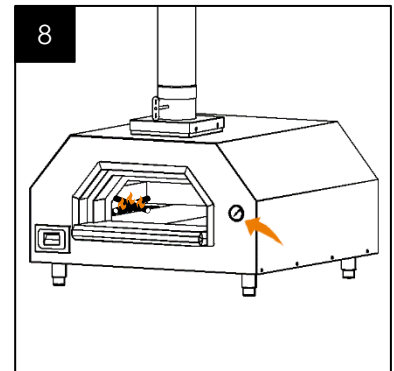
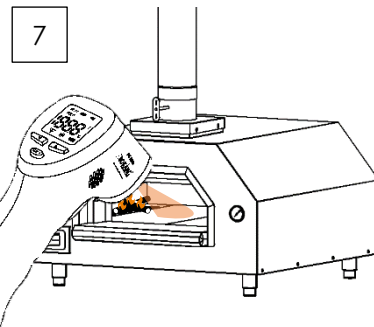
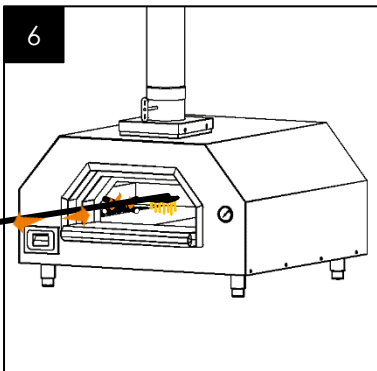
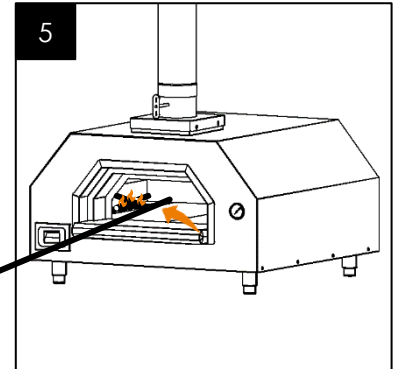
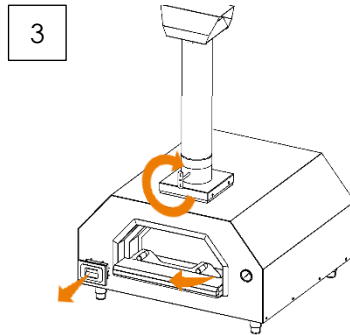
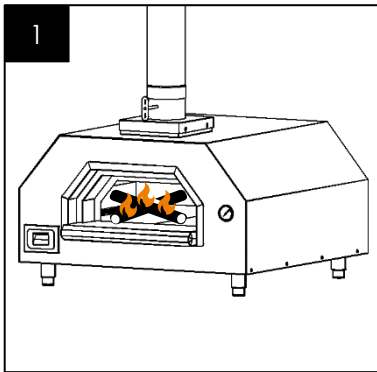


EINGRIFFE UND/ODER DER AUSTAUSCH VON TEILEN DURCH NICHT-ORIGINAL-ERSATZTEILE FÜHREN ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG. JEDER EINGRIFF MUSS VON EINEM SPEZIALISIERTEN TECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN.

TECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE MERKMALE	
Installation	Im Außen- oder Innenbereich auf einem vorbereiteten Kamin
Witterungsbeständigkeit	Für begrenzte Zeiträume
Gewicht	160 kg
Interne Nutzmaße (cm BxTxH)	72 x 72 x 17,5
Minuten zum Aufheizen	30' (450 °C)
Anzahl der Pizzen	4 (zu je 35 cm)
Brotkapazität	4 kg
Maximale Temperatur	500 °C
Durchschnittlicher Verbrauch	4,3 kg/h
Verwendete Materialien	Eisenblech, Edelstahl, Keramikfaser, Porenbeton
Feuerfestmaterialien	Aluminium-Silizium-Platte
Empfohlener Kraftstoff	Scheitholz Durchm. max. 5 cm
Nennlast	8,3 kg/h
Mindestförderdruck	11 Pa
Abgasmassenstrom	49,6 g/s
CO-Emissionen bei 13% Sauerstoff	0,35% 4444 mg/Nm ³
Abgastemperatur	400 °C
Zugluft-/Lüftungssteuerung	Tür + Aschefach + Drosselklappe

GEBRAUCH UND FUNKTIONSWEISE



1 In der Mitte des Ofens oder etwas weiter rechts ein kleines Holzsplit mit kleineren Holzspliten platzieren. Um das Anzünden zu vereinfachen, können Sie einige „Feuerstarter“-Würfel verwenden.

2 Zünden Sie das Feuer an. Um das Anzünden zu erleichtern, können Sie eine Elektro- oder Gaszünder verwenden.

3 Nachdem Sie das Feuer mit einer lebendigen Flamme angezündet haben, schließen Sie die Tür. Sie können den Verbrennungsprozess verbessern, indem Sie den Luftstrom durch die Einstellungen anpassen: Öffnen Sie das Aschefach, schließen Sie die Tür teilweise oder stellen Sie die Drosselklappe des Kamins ein. Dadurch wird das Feuer lebendig gehalten und der Ofen schneller auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt.

4 Für ein lebendigeres Feuer können Sie größere Holzsplitte hinzufügen. Legen Sie nicht zu viel Holz auf einmal ein und öffnen Sie die Tür wie in Abschnitt 3 beschrieben, damit die Flamme im Ofen brennt.

5 Sobald Sie ein heißes Bett aus Kohlen haben, schieben Sie sie auf die linke Seite des Ofens. Das Feuer muss sich auf der gegenüberliegenden Seite des Thermometers befinden, um die Temperatur in der Brennkammer korrekt zu erfassen.

6 Reinigen Sie den feuerfesten Backkammerboden mit der Bürste

7 Prüfen Sie mit einem Laserthermometer (nicht im Lieferumfang enthalten), ob die Temperatur des Backkammerbodens die gewünschte Temperatur hat.

8 Sobald die richtige Temperatur des Backkammerbodens erreicht ist, können Sie Pizzen backen, ohne die Tür zu benutzen. Sie können auch die Backofenklappe einen Spalt weit öffnen und dabei einige Zentimeter Belüftung lassen oder sogar das Aschefach öffnen.

DAS FEUER LÖSCHEN

- Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die möglichen Luftein- und -auslässe: Ofentür, Aschefach und Kamin-Drosselklappe schließen und warten, bis sich Asche bildet.
- Wenn das Feuer erloschen und der Ofen vollständig abgekühlt ist (nach etwa 60 Minuten), kann die Asche durch Herausziehen des Aschefachs entfernt werden.
- **Achtung!** Keine brennende Kohlen oder Asche auf den Boden oder in die Nähe von Pflanzen oder Bäumen werfen. Dies könnte unkontrollierte Brände verursachen.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Stabilisierung der Temperatur

Es gibt drei Elemente, die zur Stabilisierung der Temperatur beitragen:

- **Die Tür, das Drosselventil, das Aschefach.** Mit ihnen lässt sich die Temperatur im Backofen einstellen: Öffnen Sie die Tür, um die Temperatur zu senken, oder schließen Sie sie etwas, um sie zu erhöhen. Schließen Sie die Tür vollständig, um das Feuer zu ersticken. Öffnen Sie das Drosselventil und/oder das Aschefach, um die Flamme zu erhöhen, oder schließen Sie sie, um die Flamme zu verringern.
- **Der Brennstoff:** Sobald sich die Temperatur stabilisiert hat, fügen Sie kleine Holzstücke oder ein wenig Holzkohle hinzu, um die Temperatur konstant zu halten.
- **Die Rotation.** Positionieren Sie die Speisen im richtigen Abstand zur Flamme oder Glut ab, damit sie nicht anbrennen. (Die Temperatur ist in der Nähe der Flamme oder der Glut höher). Das Drehen der Speisen ist für das richtige Garen unerlässlich.

RAUCHABZUG

IM GARTEN

Wird der Backofen im Außenbereich installiert, in der das Abgassystem nicht in der Nähe von Gebäuden oder niedrigen Decken angebracht ist, reichen das mitgelieferte hochwertige Edelstahlrohr und der Kamin aus.

ACHTUNG:

Die Hauptursache für Brände ist die Nichteinhaltung von Mindestabständen (Nutzfläche) zu brennbaren Materialien.

AUF EINER TERRASSE ODER UNTER EINER PERGOLA

Führt das Abgasrohr durch eine Wand oder ein Dach, muss das mitgelieferte Abgasrohr entfernt und eine Fachfirma mit dem Einbau z. B. eines isolierten Abgasrohrs beauftragt werden.

Wenn eine Umgehung eines Hindernisses oder eine Richtungsänderung des Kamins und ein Winkel erforderlich ist, verwenden Sie nicht mehr als zwei (2) mit Winkeln von höchstens 30 Grad und verbinden Sie sie nie zu einem Winkel von 60 Grad.

WARTUNG

REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende jeder Benutzung gemäß den Hygienevorschriften und zum Schutz der Funktionsfähigkeit des Backofens durchgeführt werden.

Reinigung der Backkammer:

Eine Backkammer, die 500 °C erreicht, reinigt sich dank der Pyrolyse (Pyro-fire Lysis-Separation) selbst. Es handelt sich dabei um die thermochemische Spaltung organischer Verbindungen unter Sauerstoffausschluss.

Zur Aktivierung der Pyrolyse wird empfohlen, eine Temperatur von 500 °C für 2-3 Minuten aufrechtzuerhalten.

Reinigung des Backkammerbodens:

Nach Abschluss der Pyrolyse warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, um die Rückstände auf dem Backkammerboden mit der Bürste zu entfernen, und wischen Sie den Boden nach jedem Gebrauch vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigung der Außenseite des Backofens (Oberflächen aus Edelstahl):

Dieser Vorgang muss bei kaltem Backofen durchgeführt werden.

Schutz von Edelstahl.

Zum Schutz von Edelstahlteilen empfehlen wir die Verwendung von Vaselineöl (oder Olivenöl). Wenn der Backofen in einem Meeresgebiet installiert werden soll, ist es ratsam, ihn häufig mit Süßwasser zu reinigen, um Korrosion und Ablagerungen durch Salz zu vermeiden.

Reinigung des Aschefachs:

Wenn der Ofen kalt ist, nehmen Sie das Aschefach heraus und leeren Sie es.

Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit Luft oder einer weichen Bürste.

Reinigung des Kamins:

Überprüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme des Backofens, ob er frei von Gegenständen und Ascheresten ist.

Prüfen Sie zweimal im Jahr, ob **Kreosot** (Teeröl) vorhanden ist, und entfernen Sie es, um die Brandgefahr zu verringern.



ES WIRD EMPFOHLEN, DASS DER BETRIEBER GEEIGNETE HANDSCHUHE UND KLEIDUNG TRÄGT, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.



DIE VERWENDUNG VON REINIGUNGSMITTELN IST VERBOTEN: WASSERSTRAHLEN, SCHEUERENDE REINIGUNGSMITTEL, ÄTZENDE STOFFE ODER ANDERE GEGENSTÄNDE, DIE DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN UND DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND BESONDERS DEN HYGIENZUSTAND BEEINTRÄCHTIGEN KÖNNTEN.

WARTUNGSHÄUFIGKEIT

Wenden Sie sich für außerordentliche Wartungs-, Reparatur- und/oder Austauscharbeiten ausschließlich an den Vertragshändler, bei dem Sie den Backofen gekauft haben, und/oder an einen autorisierten Techniker, der über die von den geltenden Vorschriften geforderten technisch-professionellen Voraussetzungen verfügt.

REINIGUNG/WARTUNG	HÄUFIGKEIT
Brennkammer	Vor und nach dem Gebrauch
Backkammerboden	Vor und nach dem Gebrauch
Strukturelle Teile Überprüfung des festen Sitzes der Hauptschrauben (Schrauben, Befestigungselemente usw.)	Jährlich
Sicherheitshinweise Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitskennzeichnungen (Etiketten).	Jährlich

DEMONTAGE

ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Bei der Demontage des Backofens sind die geltenden Vorschriften unbedingt einzuhalten. Trennen Sie die Teile die die Bestandteile des Backofens nach den verschiedenen Arten von Baumaterialien (Kunststoff, Kupfer, Eisen etc.).

FEHLERBEHEBUNG

ANOMALIEN	LÖSUNG
DER OFEN RAUCHT	<p>Prüfen Sie, ob das Holz nicht zu feucht ist und kein Ruß vorhanden ist.</p> <ul style="list-style-type: none">- Achten Sie darauf, dass ein Feuer mit einer lebendigen, allmählichen, aber gleichmäßigen Flamme entzündet wird, um eine unvollständige Verbrennung zu vermeiden.- Bei Verwendung in Innenräumen ist zu prüfen, ob der Kamin nicht verstopft ist oder ein verengtes Rohr aufweist (Winkel größer als 45°) und ob die Lufteinlässe im Raum ordnungsgemäß funktionieren. <p>Es ist ratsam, die Tür etwas zu schließen.</p>
DER BACKOFEN HEIZT NICHT AUF	<ul style="list-style-type: none">- Achten Sie darauf, dass das Feuer auf der linken Seite des Ofens und nicht in der Nähe der Öffnung brennt.- Backofen 20 Minuten lang mit lebendiger Flamme anfeuern.- Fügen Sie dem Feuer nach und nach Holz hinzu.
DER BACKOFEN KÜHLT SCHNELL AB	<ul style="list-style-type: none">- Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit oder Wasser in den Ofen eingedrungen ist.- Es kann sich um eine erstmalige Inbetriebnahme oder um eine Inbetriebnahme nach langer Inaktivität handeln.- Vermeiden Sie ein kurzfristiges Feuer, das den Backofen nicht vollständig erhitzt.
ES TRETEN FLAMMEN AUS	<ul style="list-style-type: none">- Den Backofen nicht übermäßig anfeuern und die austretende Flammen dämpfen, indem Sie die Öffnung des Backofens mit der Tür mit einem Spalt von 2 bis 3 cm schließen.
DIE BACKLEISTUNG DES OFENS IST NICHT ZUFRIEDENSTELLEND	<ul style="list-style-type: none">- Überprüfen Sie, ob der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat.- Halten Sie die gewählte Temperatur während des gesamten Backvorgangs aufrecht; verwenden Sie die Tür, das Aschefach und das Ventil als Flammenregler:- Stellen Sie die Tür, das Aschefach oder die Drosselklappe ein, um die Ofentemperatur zu regulieren.

BEI NICHT AUFGEFÜHRTE Fehlfunktionen den Kundendienst kontaktieren

РУССКИЙ

УКАЗАТЕЛЬ

Инструкции для установщика

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	5
ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ	5
ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ	7

Инструкции для пользователя

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР	8
ЭТИКЕТКА С РЕГИСТРАЦИОННЫМ НОМЕРОМ	8
ОБЩИЕ ДАННЫЕ	8
ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА	8
СОСТОЯНИЕ «ПЕЧЬ ВЫКЛЮЧЕНА»	8
ГАРАНТИЯ	8
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	9
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ	64
ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ	11
ГАШЕНИЕ ОГНЯ	11
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	12
ОТВОД ДЫМОВ	12
В САДУ	12
НА ТЕРРАСЕ ИЛИ ПОД БЕСЕДКОЙ	12
ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ	13
ОЧИСТКА	13
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ	13
ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДЕМОНТАЖ	14
ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	14
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	65

Инструкции для установщика

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Место установки печи должно обладать следующими характеристиками окружающей среды:

- Может размещаться на открытом воздухе;
- Соответствующее освещение и соблюдение установленных законом норм гигиены и безопасности.



ПЕЧЬ НЕЛЬЗЯ УСТАНАВЛИВАТЬ ВБЛИЗИ ГОРЮЧИХ МАТЕРИАЛОВ (ДЕРЕВО, ПЛАСТИК, ТОПЛИВО, ГАЗ И Т.Д.). СТРОГО ИЗБЕГАЙТЕ КОНТАКТА ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИХСЯ ПРЕДМЕТОВ С ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ ПЕЧИ. ПОСТОЯННО ОБЕСПЕЧИВАЙТЕ УСЛОВИЯ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ. ОСТАВЬТЕ СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО ВОКРУГ ПЕЧИ НЕ МЕНЕЕ 20 СМ.

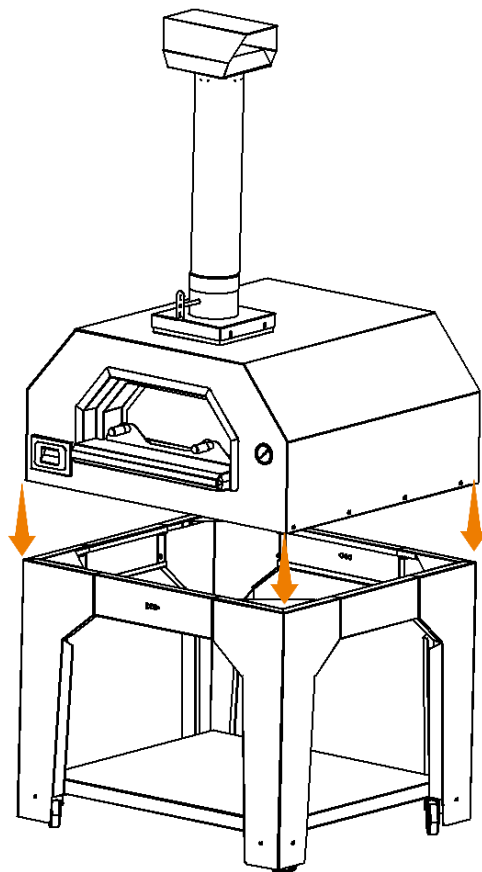
ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ

Сборка и установка

- Рекомендуется удалить огнеупоры из камеры сгорания, чтобы облегчить перемещение, значительно уменьшив ее вес.
- Удалите огнеупоры из камеры, если при перемещении печи необходимо её перевернуть на одну сторону.

Сборка и установка

- Если установка с основанием, то снимите ножки и установите печь, ориентируясь по углам основания.

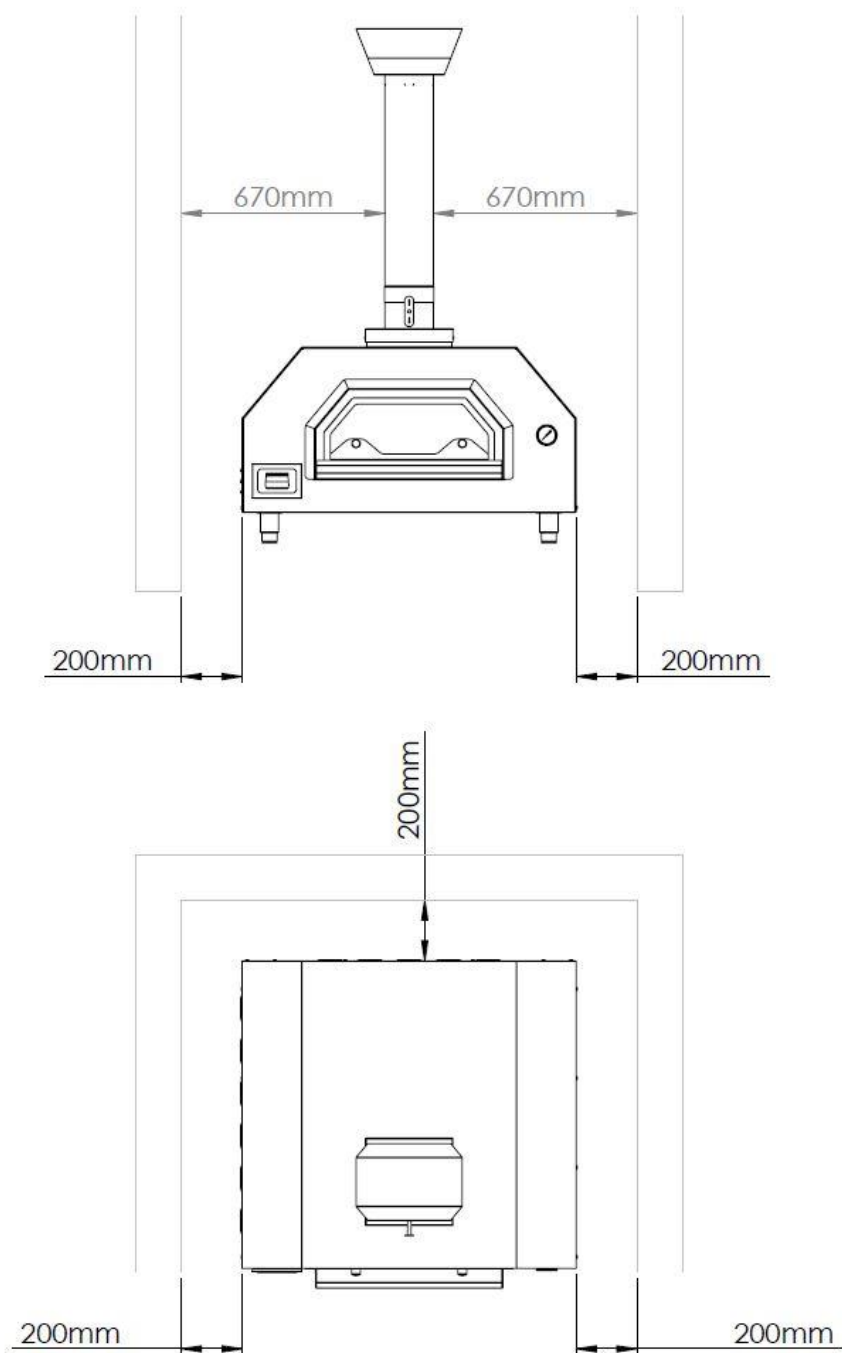


ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕЧИ.

- Идентификационная табличка с техническими данными, серийным номером и маркировкой прикреплена к изделию на видном месте.
- Ни в коем случае не снимайте табличку.
- Перед эксплуатацией прибора необходимо удалить все защитные пленки.
- Не используйте стальные губки или тупые предметы, чтобы не повредить поверхности. Используйте неабразивные средства, применяя деревянные или пластиковые инструменты. Тщательно промойте и высушите мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.
- Не используйте пластиковые контейнеры. Высокие температуры, достигаемые внутри печи, могут расплавить материал и повредить прибор.
- При высоких температурах используйте жаропрочную посуду и инструменты.
- Убедитесь, что печь стоит на ровной поверхности.
- Цвет поверхностей может меняться под воздействием температуры.
- Не наносите никаких наклеек и не окрашивайте детали печи.
- Печь должна быть установлена так, чтобы был обеспечен легкий доступ для очистки.
- Никогда не кладите в печь легковоспламеняющиеся предметы: при случайном воспламенении может начаться пожар.
- Во время работы не позволяйте детям находиться рядом с прибором или играть с ним.
- Не вставляйте острые металлические предметы (например, столовые приборы или посуду) в отверстия прибора.
- Печь выполнена из нержавеющей стали и, несмотря на наличие изоляционного материала, она может сильно нагреваться снаружи.
- Располагайте печь вдали от предметов и материалов, которые могут быть повреждены теплом.
- Не кладите легковоспламеняющиеся материалы перед печью, защитите пол огнеупорным материалом, если он сделан из легковоспламеняющегося материала.
- Не кладите легковоспламеняющиеся материалы под камеру печи.
- Для открытия/закрытия дверцы используйте специальные ручки.
- Не прикасайтесь к дымоходу во время использования, возможны ожоги.
- Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости вблизи печи.
- Держите электрические кабели и топливопроводы подальше от горячих поверхностей.
- Не используйте печь при подозрении на поломку или ненормальную работу.
- Не перемещайте печь во время использования или пока она еще горячая.
- Не опирайтесь на печь и не ставьте на нее предметы, она может быть неустойчива.
- В случае возникновения неконтролируемого пламени, отодвиньте пищевые продукты в сторону от пламени, пока оно не погаснет.
- При использовании печи надевайте термостойкие кухонные перчатки.
- Детали, опломбированные производителем, не должны изменяться пользователем.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи, если могут выделяться жиры или масла. Жиры и масла могут загореться.
- Не загораживайте отверстия, вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.
- Для печей со встроенным основанием во время её использования не забывайте блокировать опорные колеса соответствующим тормозом.
- При использовании древесного угля используйте только высококачественный уголь из натурального дерева. Не используйте брикеты, лавовый камень, жидкое топливо или что-либо другое, кроме указанного.
- Передний карниз не подходит для захвата при подъеме печи.

ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ

Прибор, если он помещается между стенами, требует свободного пространства для циркуляции воздуха



РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР

ЭТИКЕТКА С РЕГИСТРАЦИОННЫМ НОМЕРОМ

Регистрационный номер находится на наклейке серого цвета, нанесенной на заднюю стенку печи. На заводской табличке разборчиво и недвусмысленно указана следующая информация:

Наименование производителя	Регистрационный №
Модель	Год изготовления
Надпись «Сделано в Италии»	Вес печи

ОБЩИЕ ДАННЫЕ

ВАЖНОСТЬ РУКОВОДСТВА

Перед началом эксплуатации печи необходимо полностью прочитать и понять данное руководство.

Данное руководство должно всегда находиться в распоряжении "уполномоченных операторов" и находиться вблизи печи, в надежном месте.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям, животным и имуществу в результате несоблюдения правил, описанных в данном руководстве.

Настоящее руководство является неотъемлемой частью печи и должно храниться до момента окончательной утилизации печи.

«Уполномоченные операторы» должны выполнять только те работы на печи, которые непосредственно входят в их компетенцию.

СОСТОЯНИЕ «ПЕЧЬ ВЫКЛЮЧЕНА»

Перед выполнением любых работ по обслуживанию и/или регулировке печи необходимо убедиться, что печь выключена и остыла.

ГАРАНТИЯ

Срок гарантии составляет двенадцать месяцев и начинается с даты, указанной в чеке, выданном во время покупки.

В течение этого периода будут бесплатно заменены или отремонтированы только на нашем заводе детали, которые по установленным и недвусмысленным причинам обладают производственными дефектами, за исключением подверженных износу компонентов.

Гарантией не покрываются стоимость доставки и трудозатраты.

Гарантия недействительна в случаях, когда установлено, что ущерб был вызван: транспортировкой, неправильным или недостаточным техобслуживанием, неопытностью операторов, вмешательством, ремонтом, выполненным неуполномоченным персоналом, несоблюдением предписаний руководства.

Исключены любые претензии к производителю с возмещением прямого или косвенного ущерба, возникшего в результате простоя машины по следующим причинам:

неисправность, в ожидании ремонта или, в любом случае, при физическом отсутствии оборудования.

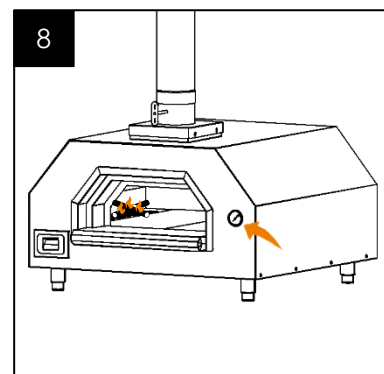
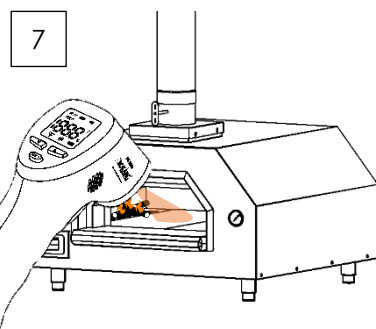
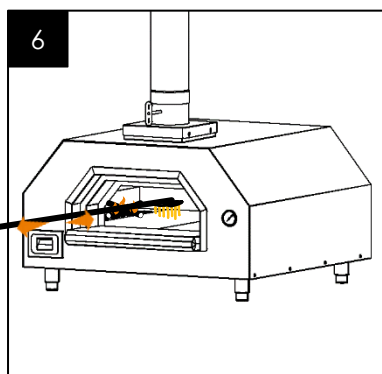
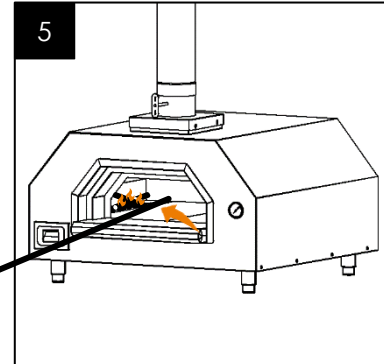
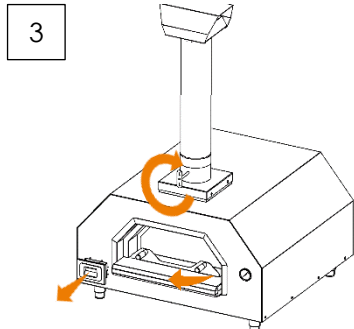
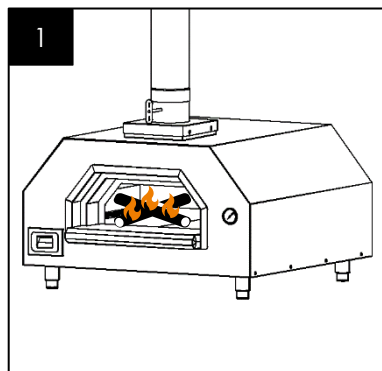


НАРУШЕНИЕ ЦЕЛОСТНОСТИ И/ИЛИ ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ НА НЕОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ АННУЛИРУЮТ ГАРАНТИЮ И ОСВОБОЖДАЮТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ЛЮБОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ. ЛЮБОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Установка	Внешняя или внутренняя, с подключением к подготовленному дымоходу
Устойчивость к атмосферным воздействиям	В течение ограниченного периода времени
Вес	160 кг
Полезные внутренние размеры (см ШхГхВ)	72 x 72 x 17.5
Минуты для разогрева	30 мин. (450°C)
Количество пицц	4 (диам. 35 см)
Выпечка хлеба	4 кг
Максимальная температура	500° С
Среднее потребление	4.3 кг/ч
Используемые материалы	Железный лист, нержавеющая сталь, керамическое волокно, газобетон
Тип огнеупорного материала	Алюмосиликатные огнеупоры
Рекомендуемое топливо	Поленья диам. Макс. 5 см, ветки
Номинальная загрузка	8.3 кг/ч
Минимальная вытяжка	11 Па
Объемный поток дыма	49.6 г/с
Выбросы СО при 13% O₂	0.35% 4444 мг/нм ³
Температура дымовых газов	400°C
Контроль вытяжки/вентиляции	Дверца + зольник + заслонка

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ



1 Поместите в центр печи или немного справа сложенные вместе небольшие поленья. Чтобы упростить розжиг, можно использовать несколько кубиков для розжига.

2 Зажгите огонь. Чтобы облегчить розжиг, можно использовать электрический или газовый запальник.

3 После того как огонь разгорится ярким пламенем, закройте дверцу. Вы можете улучшить горение, регулируя поток воздуха следующим образом: открывая зольник, частично закрывая дверцу или регулируя заслонку дымохода. Это поможет поддерживать огонь и быстрее нагреть печь до нужной температуры.

4 Для получения более живого огня можно добавить более крупные поленья. Не кладите сразу слишком много дров и прикройте дверцу, как указано в разделе 3, чтобы пламя оставалось внутри печи.

5 Когда будут получены раскаленные угли, переместите их в левую часть печи. Огонь должен располагаться на противоположной стороне от термометра, чтобы правильно определить температуру в камере.

6 Очистите огнеупорную варочную поверхность с помощью щетки

7 Убедитесь, что температура варочной поверхности соответствует желаемой, используя лазерный термометр (не входит в комплект поставки).

8 После достижения нужной температуры огнеупорной поверхности можно выпекать пиццу без использования дверцы. Можно также приоткрыть устье печи, оставив несколько сантиметров для вентиляции, или даже открыть ящик для золы.

ГАШЕНИЕ ОГНЯ

- Чтобы погасить огонь, закройте возможные входы/выходы воздуха: дверцу печи, зольник, закройте заслонку дымохода и подождите, пока образуется пепел.
- Когда огонь погаснет и печь полностью остынет (около 60 минут), золу можно удалить, вытащив зольник.
- **Внимание!** Не бросайте раскаленные угли, пепел на землю, а также вблизи растений или деревьев. Это может вызвать неконтролируемые пожары.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Стабилизация температуры

Есть три элемента, которые помогают стабилизировать температуру:

- **Дверца, заслонка дымохода, зольник.** Используйте их для регулировки температуры внутри печи: откройте дверцу, чтобы понизить температуру, или прикройте ее, чтобы повысить температуру. Полностью закройте дверцу, чтобы погасить огонь. Откройте клапан дымохода и/или зольник, чтобы увеличить пламя, или закройте их, чтобы уменьшить пламя.
- **Топливо:** как только температура стабилизируется, добавьте небольшие поленья или немного древесного угля для поддержания постоянной температуры.
- **Поворачивание.** Располагайте продукты на правильном расстоянии от пламени или углей, чтобы они не подгорели. (Температура выше вблизи пламени или углей). Поворачивание продуктов необходимо для их правильного приготовления.

ОТВОД ДЫМОВ

В САДУ

Если печь установлена в открытой кухонной зоне с вытяжной системой вдали от строений или низких потолков, достаточно трубы из высококачественной нержавеющей стали и дымохода, входящих в комплект поставки.

ВНИМАНИЕ!

Основной причиной пожаров является несоблюдение минимальных расстояний (полезного пространства) от воспламеняющихся материалов.

НА ТЕРРАСЕ ИЛИ ПОД БЕСЕДКОЙ

Если дымоход проходит через стену или крышу, необходимо убрать дымоход из комплекта поставки и вызвать специализированную компанию для установки, например, изолированной дымовой трубы. Если требуется обойти препятствие или изменить направление дымохода и для этого требуется колено, используйте не более двух (2) колен с углами не более 30 градусов и никогда не соединяйте их для образования угла в 60 градусов.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА

Очистка должна производиться в конце каждого использования в соответствии с гигиеническими нормами и для защиты функциональности печи.

Очистка камеры:

Камера печи, в которой достигается температура 500°C (1 000°F), очищается сама, благодаря пиролизу (Pyro-огонь Lysis-отделение). Это процесс, в котором используется очень высокая температура для разложения органических материалов путем их карбонизации с образованием летучих соединений. Для активации пиролиза рекомендуется поддерживать температуру 500°C (1 000°F) в течение 2-3 минут.

Очистка варочной поверхности:

После завершения пиролиза подождите, пока печь остынет, чтобы удалить остатки, оставшиеся на поверхности, с помощью щетки, а также аккуратно протирайте поверхность влажной тканью после каждого использования

Очистка внешней поверхности печи (поверхности из нержавеющей стали):

Эта операция должна выполняться, когда печь холодная.

Защита нержавеющей стали.

Для защиты деталей из нержавеющей стали рекомендуется использовать вазелиновое масло (или оливковое масло). Если печь установлена в месте с морским климатом, рекомендуется часто очищать ее пресной водой, чтобы предотвратить коррозию и образование накипи из-за воздействия соли.

Очистка зольника:

Когда печь остынет, выньте ящик для золы и опорожните его.

Удалите остатки воздухом или мягкой щеткой.

Очистка дымохода:

Каждый раз перед зажиганием печи проверяйте, чтобы в ней не было предметов и оставшейся золы. Два раза в год проверяйте наличие **креозота** (легковоспламеняющейся сажи) и удаляйте его, чтобы снизить риск возгорания.



ОПЕРАТОРУ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОДХОДЯЩИЕ ПЕРЧАТКИ И ОДЕЖДУ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОЖОГОВ.



ДЛЯ ОЧИСТКИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ: СТРУИ ВОДЫ, АБРАЗИВНЫЕ ПОРОШКИ, КОРРОЗИОННЫЕ ВЕЩЕСТВА ИЛИ ЧТО-ЛИБО ЕЩЕ, ЧТО МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ КОМПОНЕНТЫ И ПОСТАВИТЬ ПОД УГРОЗУ БЕЗОПАСНОСТЬ В ЦЕЛОМ И ГИГИЕНУ В ЧАСТНОСТИ.

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для проведения внепланового технического обслуживания, ремонта и/или замены, пожалуйста, обращайтесь только к авторизованному дилеру, у которого вы приобрели печь, и/или к авторизованному специалисту, обладающему технически-профессиональными навыками, требуемыми действующими нормативами.

ОЧИСТКА/ОБСЛУЖИВАНИЕ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ
Камера сгорания	До и после использования
Варочная поверхность	До и после использования
Конструкционные элементы Проверка затяжки основных болтов (винтов, крепежных систем и т.д.)	Ежегодно
Указания по технике безопасности Проверьте читаемость и состояние указаний по безопасности (этикетки).	Ежегодно

ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДЕМОНТАЖ

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

При демонтаже печи необходимо соблюдать действующие правила. Разделите части, из которых состоит печь, в соответствии с различными типами конструкционных материалов (пластик, медь, железо и т.д.).

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

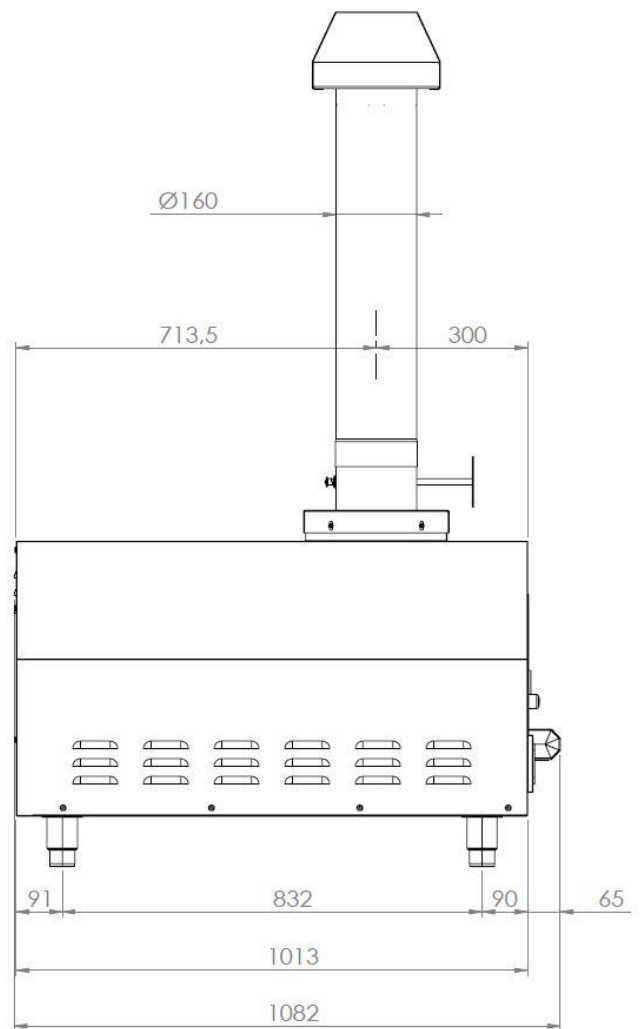
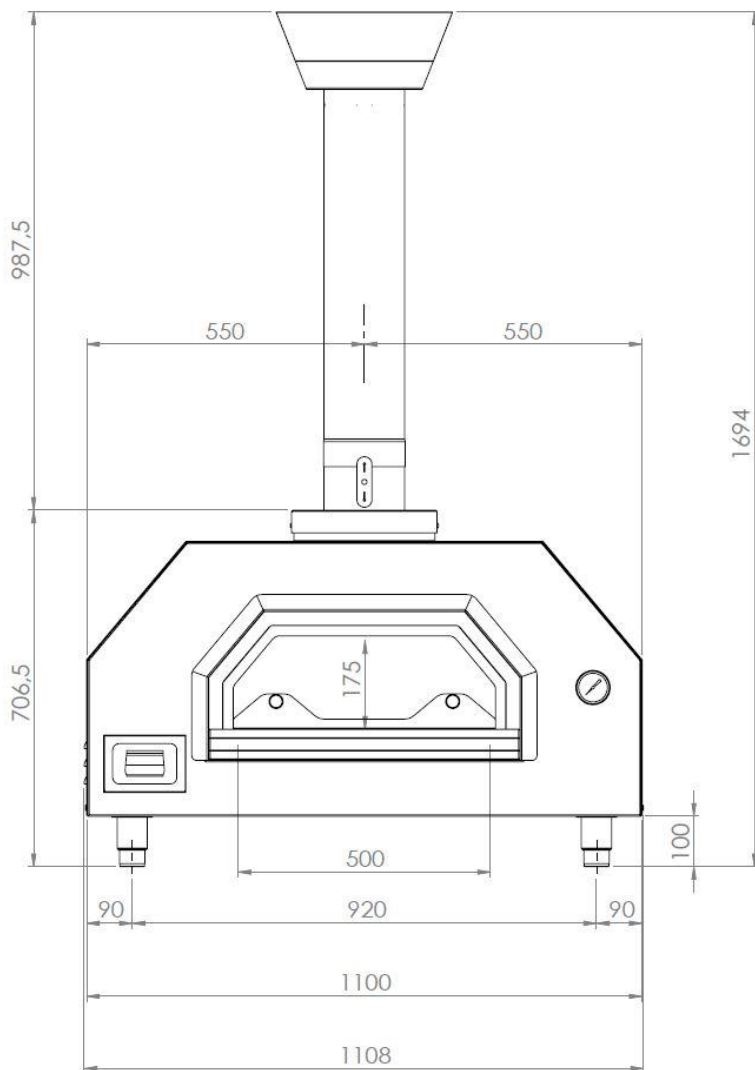
НЕИСПРАВНОСТИ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
ПЕЧЬ ДЫМИТ	<p>Убедитесь, что дрова не слишком влажные и не осталось не прогоревших углей.</p> <ul style="list-style-type: none">- Убедитесь, что огонь горит открытым пламенем, постепенным, но постоянным, чтобы избежать неполного сгорания.- При использовании в помещении убедитесь, что дымоход не засорен или труба не согнута (угол более 45°), а также что воздухозаборники в помещении функционируют. <p>Рекомендуется немного прикрыть дверцу.</p>
ПЕЧЬ НЕ НАГРЕВАЕТСЯ	<ul style="list-style-type: none">- Убедитесь, что огонь расположен с левой стороны печи, а не возле устья.- Нагревайте в течение 20 минут сильным пламенем.- Добавляйте дрова в огонь постепенно.
ПЕЧЬ БЫСТРО ОСТЫВАЕТ	<ul style="list-style-type: none">- Убедитесь, что в печь не попала влага или вода- Это может быть первый запуск или запуск после длительного простоя.- Избегайте внезапного разведения огня в кратчайшие сроки, в этом случае дно печи не успевает прогреться.
ПЛАМЯ ВЫРЫВАЕТСЯ НАРУЖУ	<ul style="list-style-type: none">- Не допускайте слишком сильного пламени и сразу же гасите вырывающееся пламя, поместив дверцу на устье печи, оставив зазор 2-3 см.
ПЕЧЬ НЕ ВЫПЕКАЕТ, КАК ВЫ ТОГО ЖЕЛАЕТЕ	<ul style="list-style-type: none">- Убедитесь, что в печи достигнута соответствующая температура.- Поддерживайте выбранную температуру на протяжении всего процесса приготовления; используйте дверцу, зольник и заслонку в качестве регуляторов пламени:- Отрегулируйте дверцу, зольник или заслонку дымохода, чтобы регулировать температуру печи.

В СЛУЧАЕ ДРУГИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ЗВОНИТЕ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

**INGOMBRI
DIMENSIONS**

**OVERALL DIMENSIONS
ABMESSUNGEN**

**DIMENSIONES
ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ**



**RICAMBI
PIÈCES DE RECHANGE**

**SPARE PARTS
ERSATZTEILE**

**REPUESTOS
ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ**

No. item	CODE
1	4B030820
2	4C010950
3	5C010450
4	4C030480
5	4V010100
6	7F010100
7	4B030840
8	5P020046
9	5T010200
10	5B010610
11	5M200040
12	4F020150
13	4F020180
14	4C010652
15	5M200042
16	4S060850
17	5B010600
18	5P050060
19	4P060150
20	7A010600

