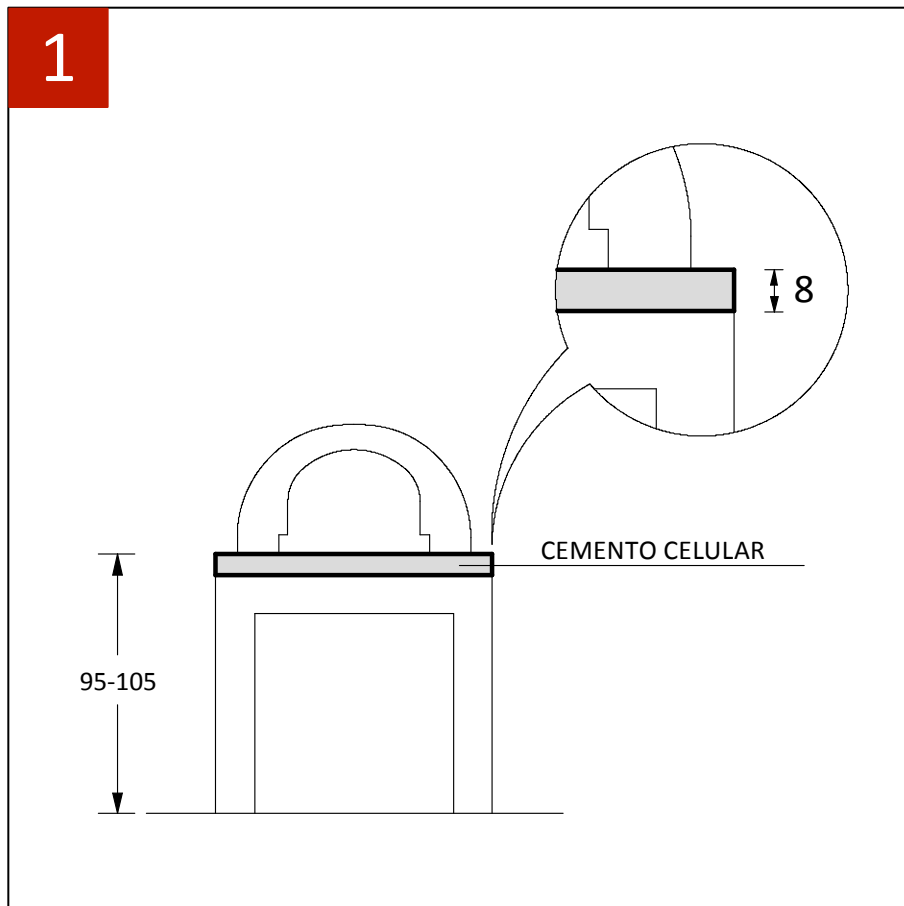


Il Forno del Nonno

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN LÍNEA FAMILIA (F080, F100, F100L, F120)

PREPARACIÓN DEL LA MESA DE APOYO:

DE CUALQUIER MATERIAL LA BASE HA SIDO REALIZADA, LA MESA DE APOYO DEL HORNO TIENE QUE SER HECHA DE CEMENTO CELULAR DE GROSOR MÍNIMO DE 8 cm, PARA LLEGAR A UNA ALTURA TOTAL RECOMENDADA DESDE EL SUELO ENTRE LOS 95 cm Y 105 cm; ESTE MATERIAL GARANTIZARA' UN PERFECTO AISLAMIENTO QUE EXALTARA' LA CAPACIDAD DE COCCIÓN DE LA TERRACOTA. (fig. 1)



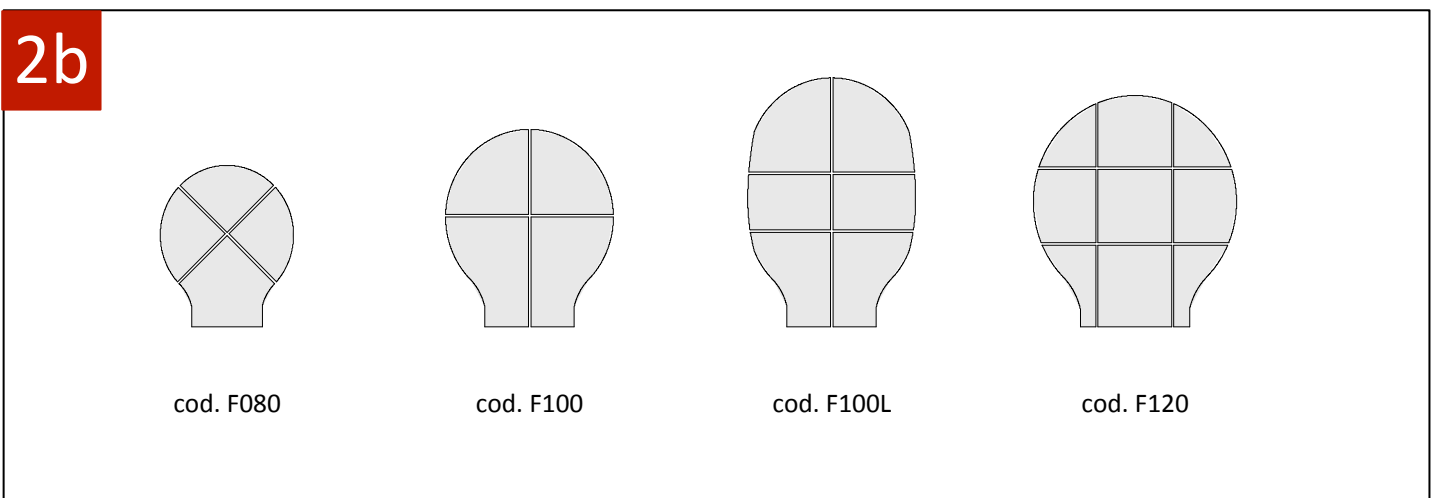
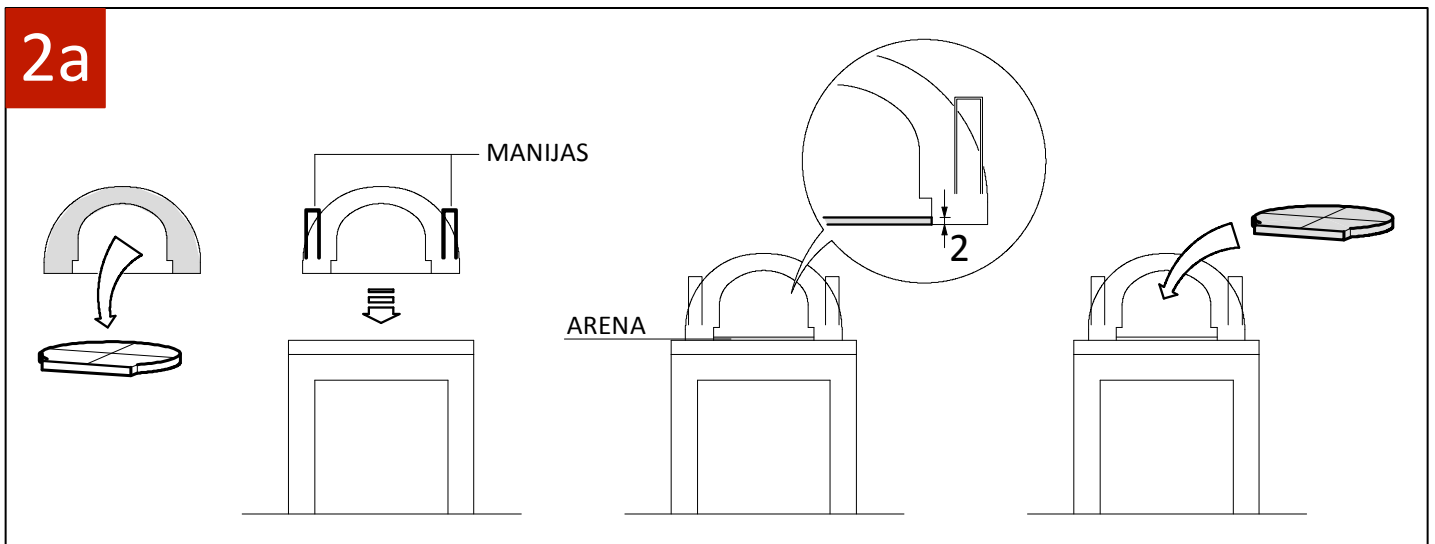
POSICIONAMIENTO DEL HORNO:

SACAR DEL HORNO A TRAVÉS DE LA BOCA, LAS PLACAS QUE COMPONEN LA MESA DE COCCIÓN.

UTILIZAR MANUALMENTE LAS MANIJAS O CON UN ELEVADOR MECÁNICO, PARA COLOCAR LA CÚPULA SOBRE LA BASE LISTA ANTERIORMENTE.

EN EL INTERIOR DE LA CÚPULA, PONER APROX. 2 cm DE ARENA SOBRE LA CUAL COLOCAR Y NIVELAR LAS PLACAS DE TERRACOTA QUE FORMAN LA MESA DE COCCIÓN. (fig.2a, 2b)

NB! NO USES MORTEROS O PEGAMENTOS QUE PARAN LAS PLACAS PORQUE NO PERMITIRIAN LA NATURAL EXPANSIÓN TÉRMICA



TERMINACION Y AISLAMIENTO DE LA PARTE SUPERIOR DEL HORNO:

CONSTRUIR ALREDEDOR DEL HORNO UNA ENVOLTURA DE CONTENCIÓN, QUE PUES LLENARAN CON UN CONCRETO DE ARCILLA EXPANDIDA, A CONTACTO CON LA CÚPULA DE GROSOR MÍNIMO DE 10 cm SOBRA LA MISMA. (EN EL MERCADO SE ENCUENTRAN PREMEZCLA CONCRETOS LISTOS PARA USAR).

ESTE PROCEDIMIENTO PERMITIRA' UN BUEN AISLAMIENTO Y UN CONTRASTE EFICAZ A LA EXPANSIÓN TÉRMICA. (fig. 3)



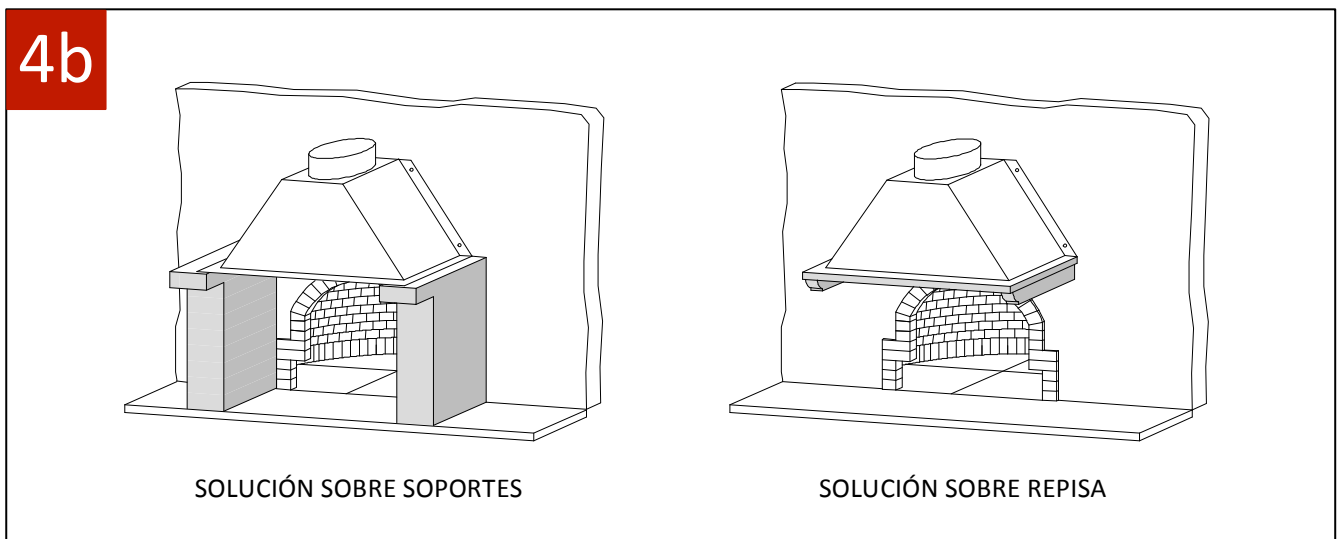
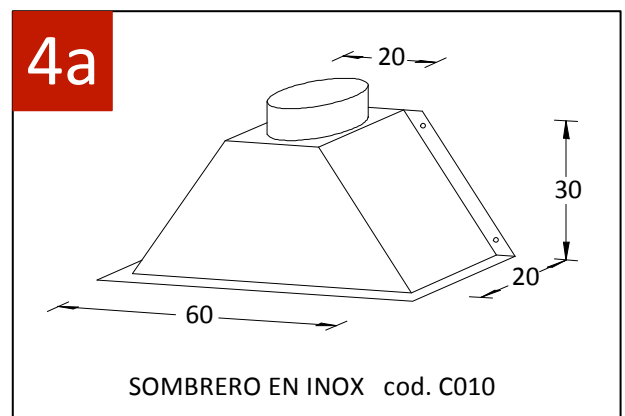
SALIDA DE HUMOS:

NUESTROS HORNOS DEJAN LIBERTAD DE ELEGIR AMBIENTACIONES Y SOLUCIONES SOBRE LA SALIDA DE LOS HUMOS.

“IL FORNO DEL NONNO” PONE A DISPOSICIÓN DOS SOLUCIONES:

1) SOMBRERO EN INOX (COD. C010) STANDARD PARA TODOS LOS MODELOS DE LA LÍNEA FAMILIA (fig.4a)

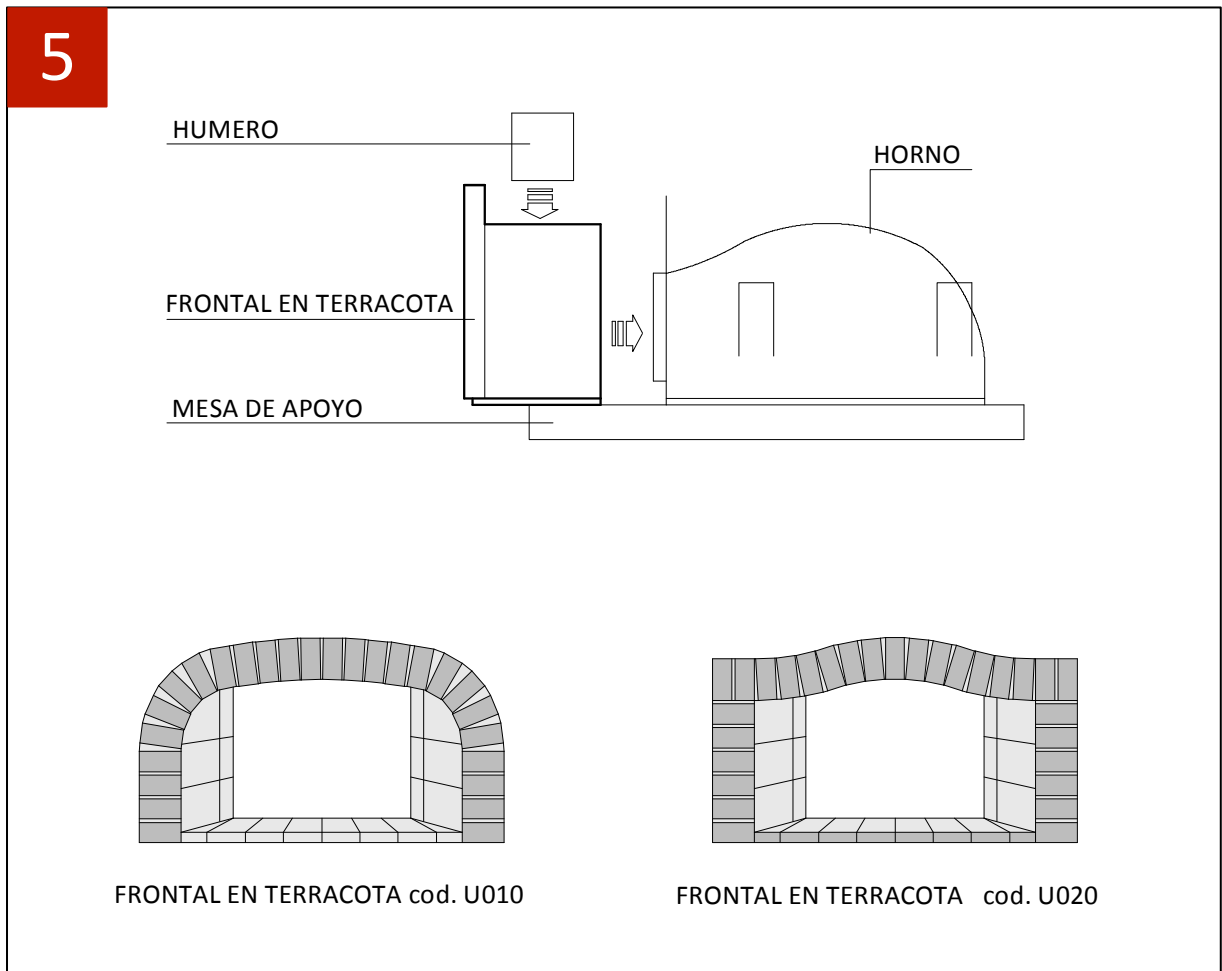
QUE PUEDE SER REVESTIDO Y COLOCADO PONIENDOLO SOBRE SOPORTES O ESTANTE, SOBRE LA BOCA DEL HORNO. (fig.4b)



2) FRONTAL EN TERRACOTA (DOS VERSIONES , U010 E U020) STANDARD PARA TODOS LOS MODELOS IN COTTO DE LA LÍNEA FAMILIA

EL FRONTAL EN TERRACOTA SE INSTALA PONIENDOLO CON MASILLA A LA PARED SOBRE LA BOCA DEL HORNO, ALINEANDO EL PLANO DEL FRONTAL CON LA MESA DE COCCIÓN.

EN LA PARTE SUPERIOR DEL FRONTAL, HAY UN AGUJERO DE \varnothing 20 cm PARA EL INJERTO DEL TIRO. (fig. 5)



INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

- ANTES DEL USO EL HORNO TIENE QUE SER CALENTADO GRADUALMENTE UNA / DOS VECES AL DÍA DURANTE AL MENOS 7 DÍAS, PARA ELIMINAR LA HUMEDAD.
- LAS PRIMERAS TRES/CUATRO VECES ES SUFICIENTE EL FUEGO DE UN PERIÓDICO O POCO MÁS, Y COMO LA LLAMA SE ACABA DEBEN CERRAR EL HORNO CON SU TAPÓN.
- PUES, DE MANERA GRADUAL, AUMENTAR EL TIEMPO DEL FUEGO MEDIANTE CARTONE Y/O PEQUEÑOS TROZOS DE MADERA.
EN ESTA FASE EL FUEGO TIENE QUE NO EXCEDER LOS 15 MINUTOS.

ALCANZAR TEMPERATURAS DE COCCIÓN:

EL HORNO TIENE QUE SER LLEVADO A LA TEMPERATURA DESEADA EN FORMA **GRADUAL**

NECESITAN TRES HORAS PARA ALCANZAR LA TEMPERATURA ADECUADA PARA COCER LA PIZZA (CUANDO LA BÓVEDA SE VUELVE BLANCUZCA SE HA ALCANZADA LA TEMPERATURA CORRECTA DE 400°); EN ESTA FORMA SE LIMITARÁ LA NATURAL FORMACIÓN DE PEQUEÑAS GRIETAS SOBRE LA BÓVEDA, QUE PERO NO ALTERAN EL PERFECTO FUNCIONAMIENTO DEL HORNO.

EL CALENTAMIENTO **GRADUAL** SIRVE TAMBIÉN A MESA DE TERRACOTA, QUE PUEDE RETENER CALOR PARA UNA OPTIMA COCCIÓN POR ABAJO TAMBIÉN.

PARA CUALQUIER CONSULTA O DUDA QUE TE SE PRESENTE CONTACTA:

+39 329 2122 867 **MARCELLO**

+39 348 3131311 **GIOVANNI**

GRACIAS POR ELEGIR **Il Forno del Nonno**