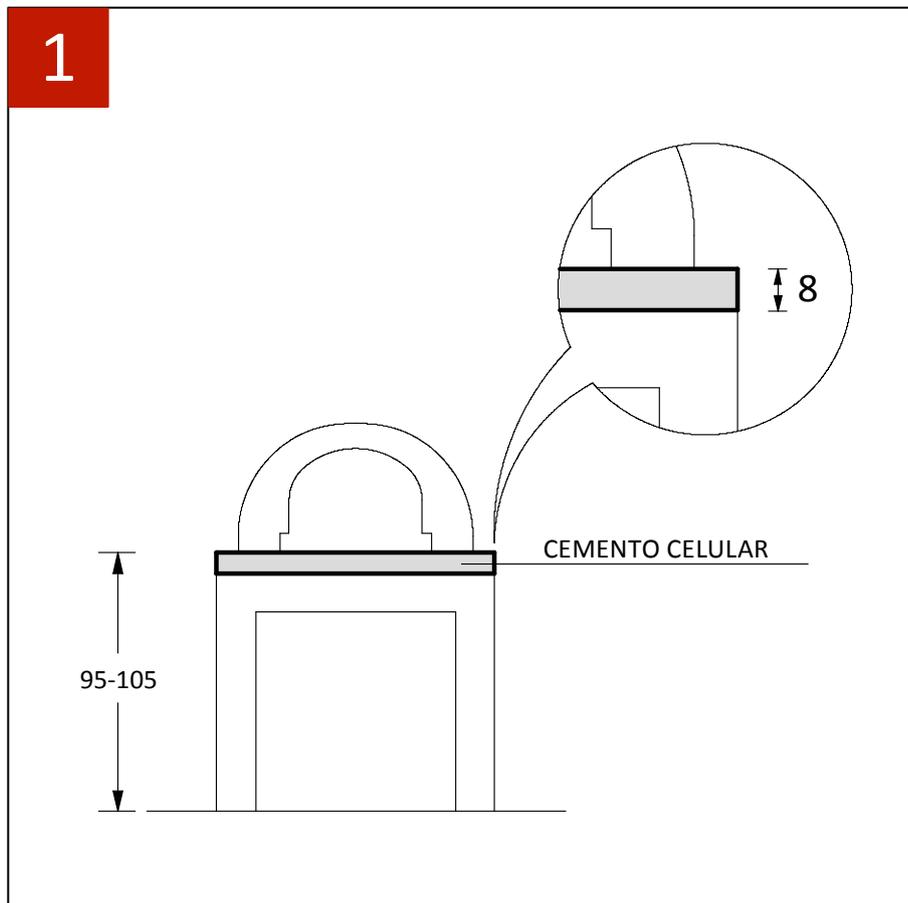


# Il Forno del Nonno

## 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)



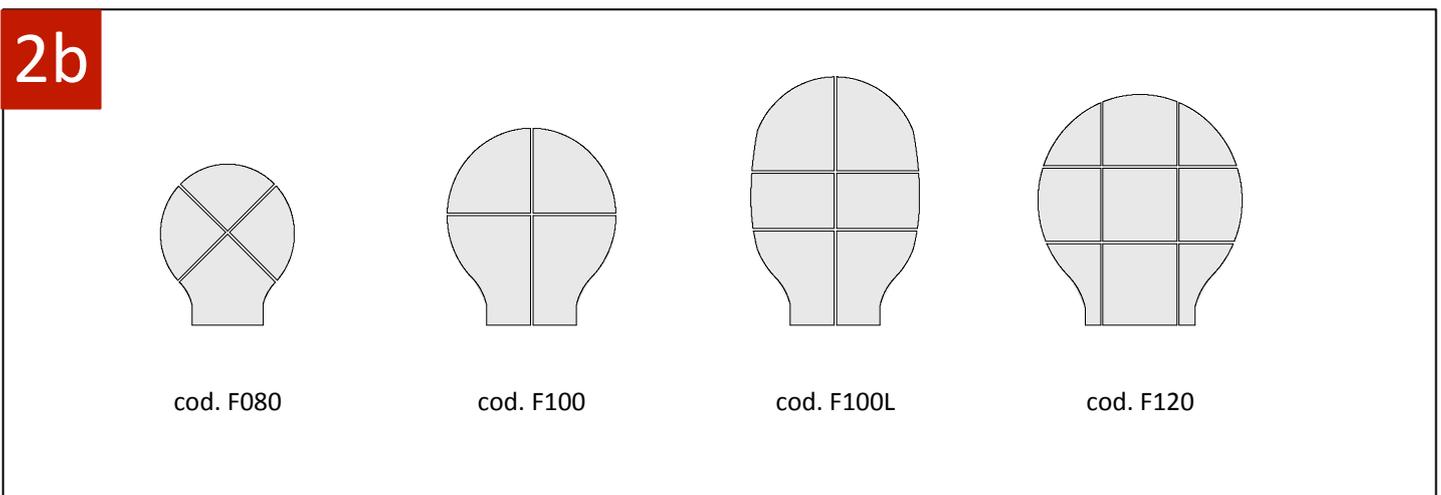
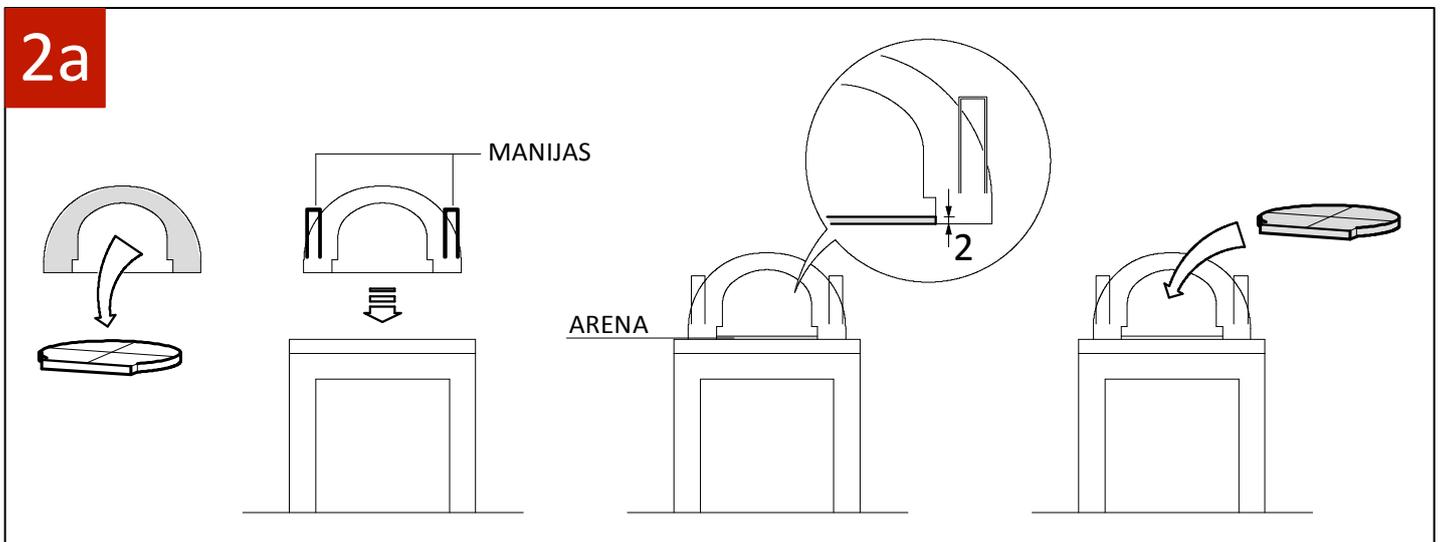
## **POSICIONAMIENTO DEL HORNO:**

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)



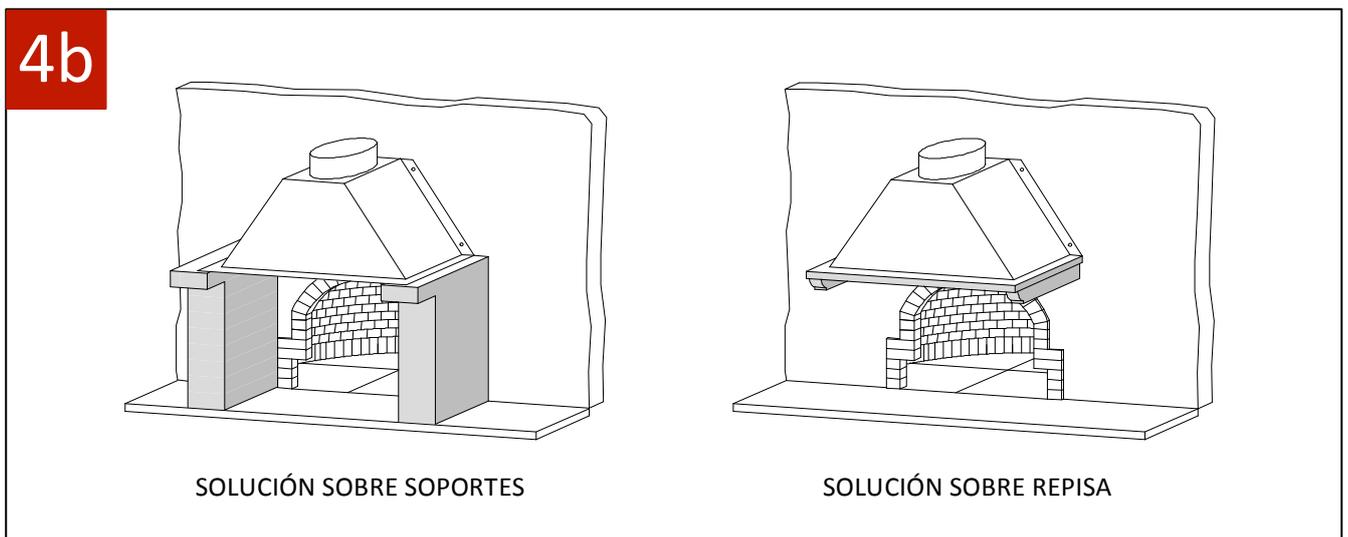
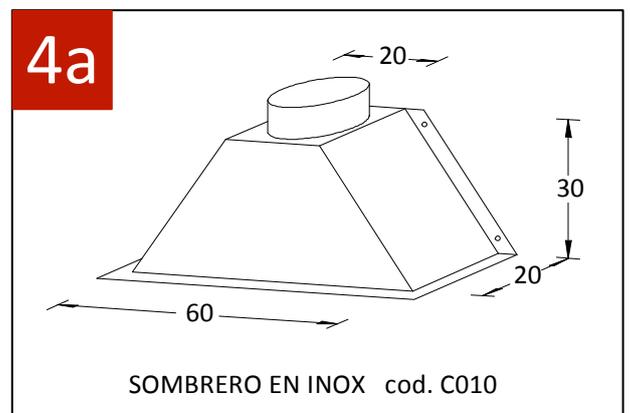
### **SALIDA DE HUMOS:**

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)**

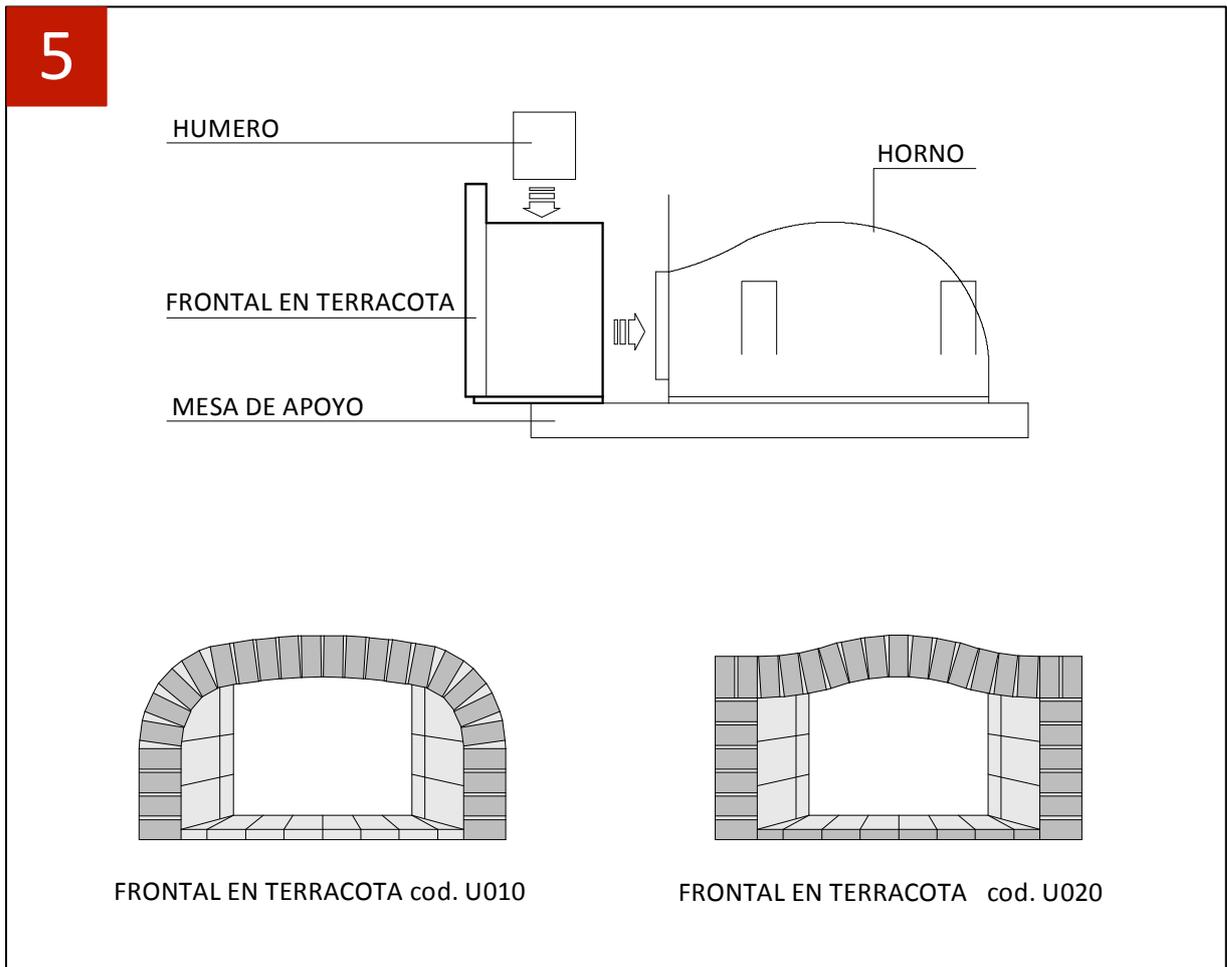
QUE PUEDE SER REVESTIDO Y COLOCADO PONIENDOLO SOBRE SOPORTES O ESTANTE, SOBRE LA BOCA DEL HORNO. (fig.4b)



**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**