

Il Forno del Nonno

MONTAGEANLEITUNG DER PROFESSIONELLEN LINIE (P120, P140, P140L)

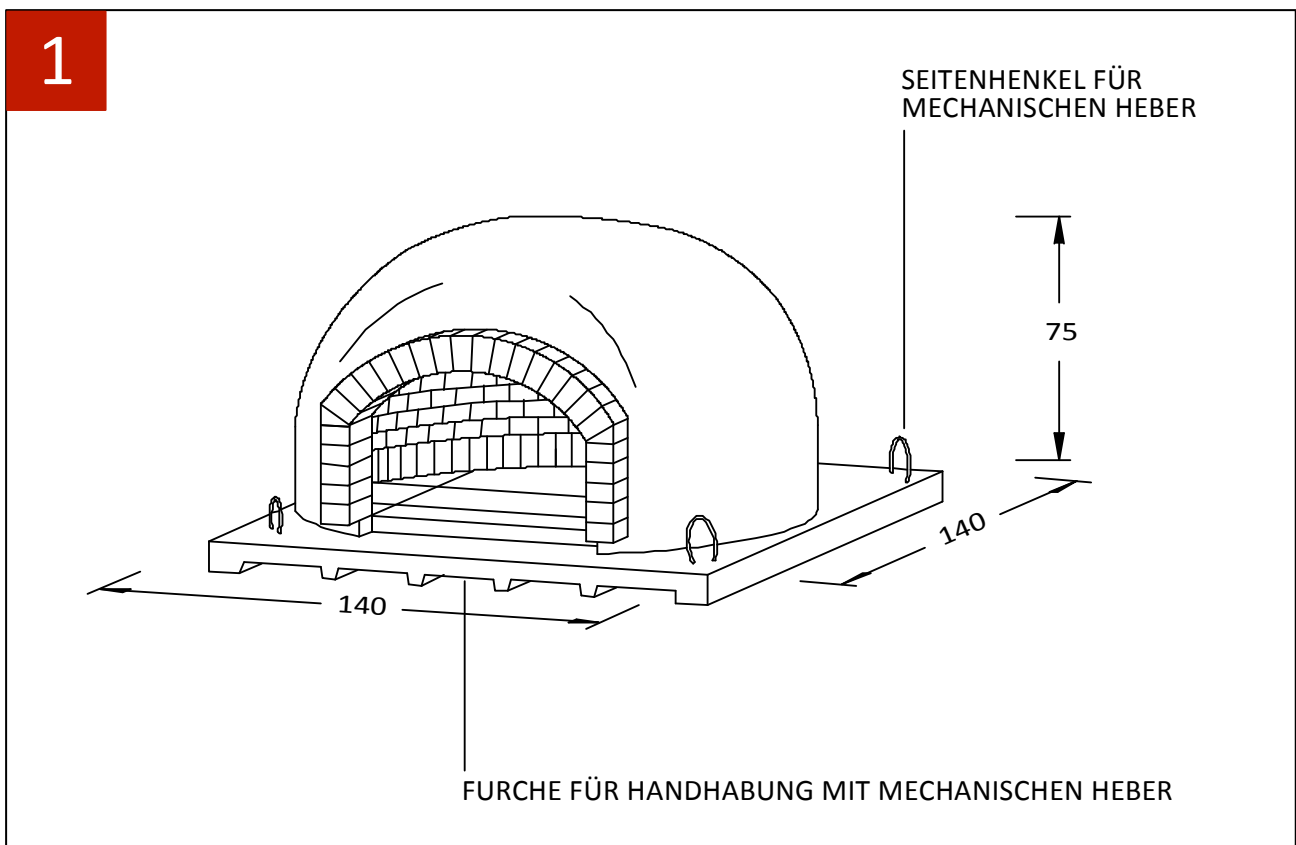
VORBEREITUNG DES BASIS-TRÄGERS:

IM GEGENSATZ ZU DER LINIE FAMILIE SIND DIE PROFESSIONELLEN OFEN AUF EINER GRÖßEREN DICKE DER BETON-BASIS AUFGEBAUT, DIE BACKFLÄCHE, BESTEHEND AUS BRAMMEN VON TERRACOTTA, IST SCHON IM INNEREN DES OFEN POSIZIONIERT.

AUF GRUND DES GEWICHTES UND DER GRÖSSE BRAUCHT ES FÜR DIE HANDHABUNG EINEN MECHANISCHEN AUFZUG (HEBER) DER DIE SEITENHENKEL ODER DIE SPEZIELLEN FURCHEN, DIE SICH UNTER DER BASIS BEFINDEN, DAFÜR GEBRAUCHT. (Siehe Abb. 1)

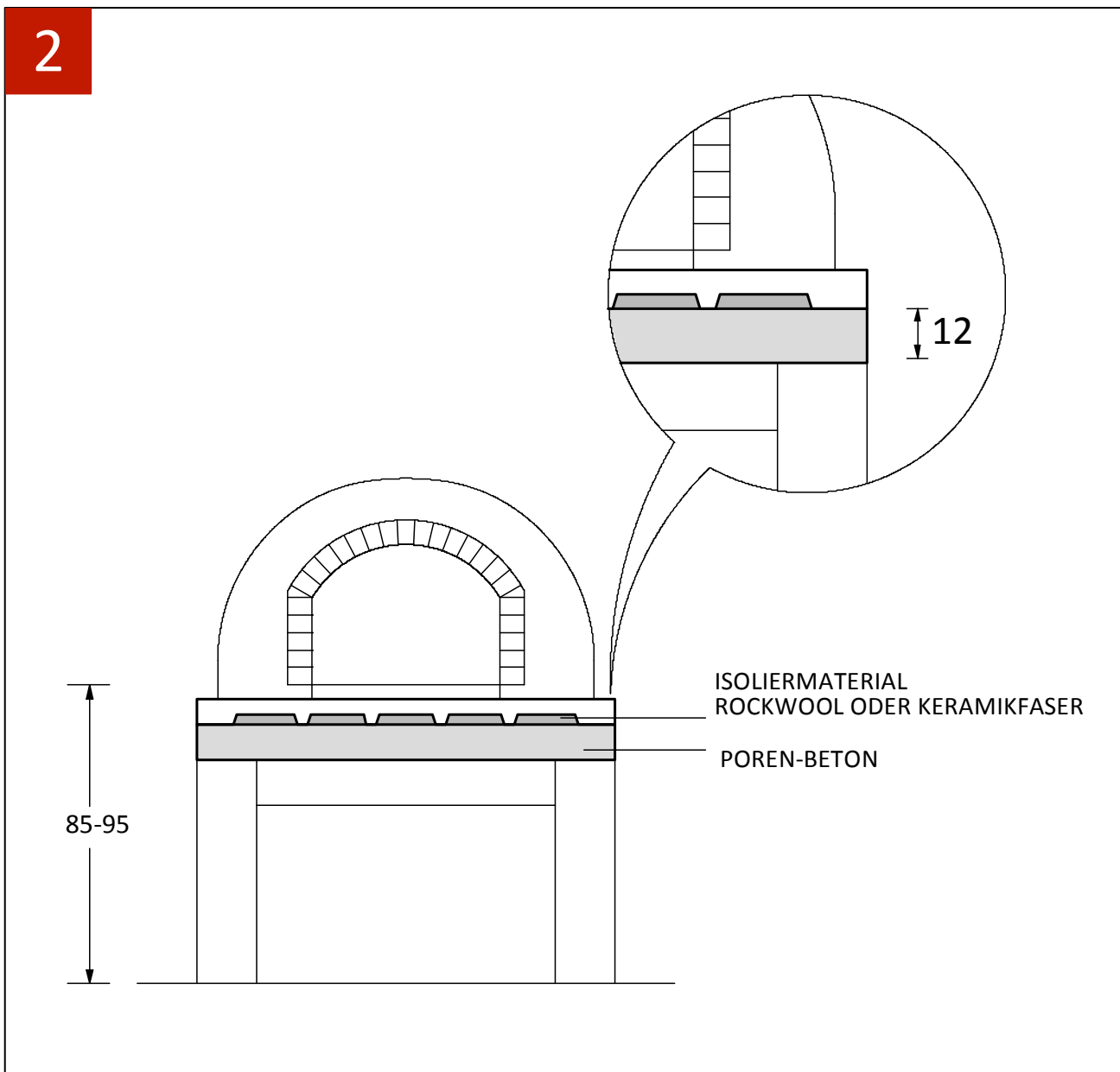
WICHTIG: ÜBERPRÜFEN SIE DIE NOTWENDIGE RAUMBELASTUNG FÜR DIE PASSAGE DES OFENS, MAN KANN DEN OFEN NICHT AUF DIE SEITE NEIGEN:

- **P120 – RAUMBELASTUNG VON 140 cm**
- **P140 und P140L – RAUMBELASTUNG VON 160 cm**



VERVOLLSTÄNDIGEN SIE NUN DEN BASIS-TRÄGER MIT POREN-BETON VON EINER DICKE VON MINDESTENS 12CM, UM AUF EINER KOMPLETTEN HÖHE, VOM BODEN GEMESSEN, AUF EINER HÖHE VON 85 CM BIS 95 CM ZU KOMMEN; DIE FURCHEN UNTER DER BASIS MIT ISOLIERMATERIAL AUS ROCKWOOL ODER KERAMIKFASER AUFFÜLLEN. (Siehe Abb. 2)

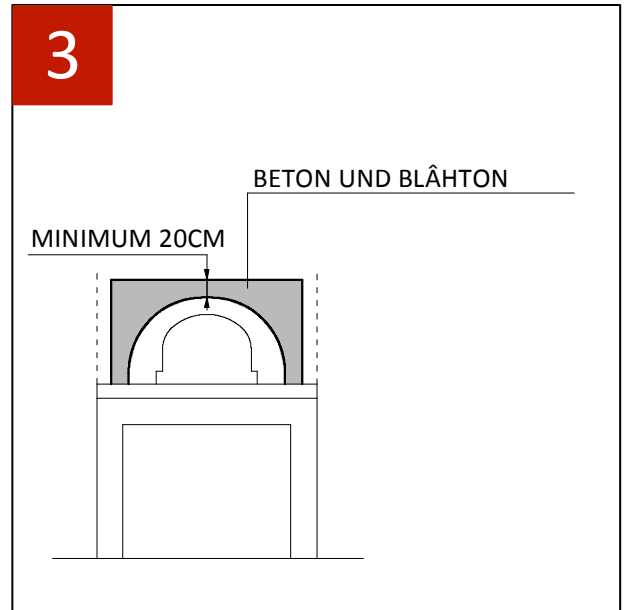
DIESES VERFAHREN GARANTIERT EINE OPTIMALE TERMOISOLATION, DIE DEN BACKVORGANG ERHÖHT.



FERTIGSTELLUNG UND ISOLIERUNG DER OBERSEITE DES OFENS:

UM DER KUPPEL DEN RICHTIGEN HALT ZU GARANTIEREN, WIRD NUN EINE VERPACKUNG, AUS BETON BESTEHEND, AUFGEBAUT UND MIT BLÄHTON IN KONTAKT MIT DER KUPPEL AUFGEFÜLLT. DIE DICKE DER BLÄHTONSCHICHT SOLL MINDESTENS 20 CM ÜBER DER KUPPEL BETRAGEN (IM HANDEL SCHON VORGEFERTIGTE PRODUKTE).

DIESES VERFAHREN GARANTIERT EINE HERVORRAGENDE ISOLIERUNG UND EINEN WIRKSAMEN KONTRAST ZUR WÄRME-AUSDEHNUNG. (Siehe Abb. 3)



RAUCHABZUG:

UNSERE OFEN ERLAUBEN EINE INDIVIDUELLE AMBIENTATION UND LÖSUNG DES RAUCHABZUGES.

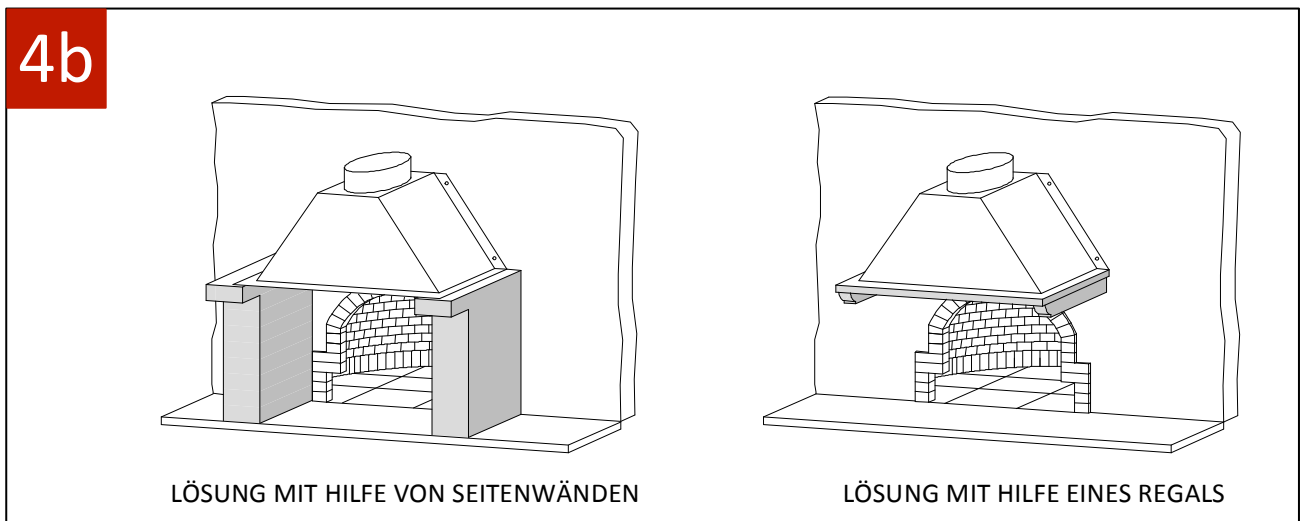
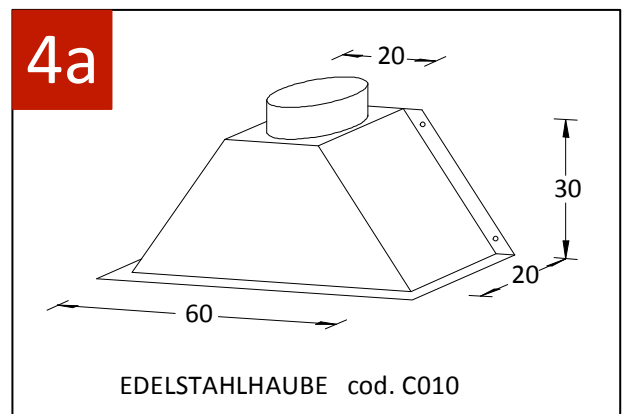
“IL FORNO DEL NONNO”, STELLT 2 MÖGLICHE LÖSUNGEN DES RAUCHABZUGES BEREIT:

1) EDELSTAHLHAUBE (COD. C010)

(Siehe Abb. 4a)

2) NUR FUER DAS MODELL P120

VERKLEIDUNG UND AMBIENTATION, MIT HILFE EINES REGALS ÜBER DER OEFFNUNG DES OFEN. (Siehe Abb. 4b)

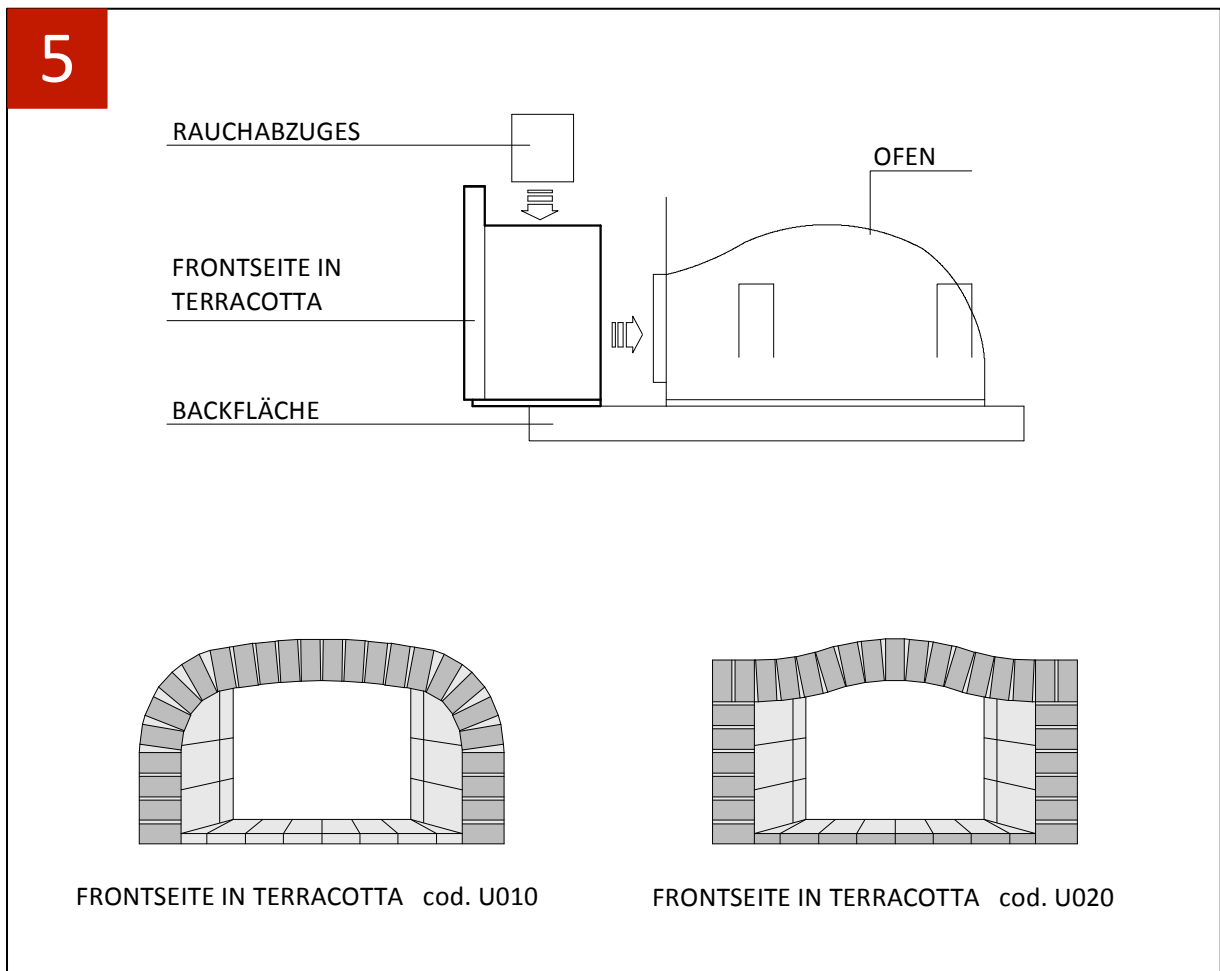


3) FRONTSEITE IN TERRACOTTA (2 VERSIONEN, U010 UND U020)

NUR FUER MOD. P120

DIESE VERSION IN TERRACOTTA WIRD INSTALLIERT, INDEM DIE FRONTSEITE AN DIE WAND ÜBER DER OEFFNUNG DES OFENS ANGELEHNT UND DANN GEKITTET WIRD UND EINE LINIE ZWISCHEN DER FRONTSEITE UND DER BACKFLÄCHE BILDET.

AUF DEM OBEREN TEIL DER FRONTSEITE BEFINDET SICH EIN LOCH MIT EINEM DURCHMESSER VON 20 CM FÜR DIE BEFESTIGUNG DES RAUCHABZUGES. (Siehe Abb. 5)



FÜR DIE MODELLE P140 UND P140L, BEDARF ES EINER INDIVIDUELLEN LÖSUNG DES RAUCHABZUGES VOR ORT MIT MINDESTENS EINEM DURCHMESSER VON 30 CM.

ANLEITUNG FÜR DIE ERSTEN ANZÜNDUNGEN DES OFENS

- VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH MUSS DER OFEN LANGSAM EIN/ZWEIMAL AM TAG FÜR MINDESTENS 12 TAGE ERWÄRMT WERDEN, UM DIE FEUCHTIGKEIT ZU ELIMINIEREN.
- DIE ERSTEN DREI/VIERMAL GENÜGT ES EINE ZEITSCHRIFT ODER ETWAS MEHR ANZUZÜNDEN, SOBALD DIE FLAMME ERLÖSCHT DEN OFEN MIT SEINER OFENTÜR SCHLIESSEN.
- DARAUf ALLMÄHLICH DIE DAUER DER FLAMMEN ERHÖHEN INDEM AUCH KARTON ODER KLEINE HOLZSTÜCKCHEN VERBRANNT WERDEN, JEDOCH DIE ZEIT VON 15 MINUTEN NICHT ÜBERSCHREITEN .

ERREICHUNG DER KOCHTEMPERATUR:

DIE ERREICHUNG DER ERWÜNSCHTE TEMPERATUR MUSS **LANGSAM** ERFOLGEN.

UM PIZZA ZU BACKEN, ERFORDERT ES UMGEFÄHR 3 STUNDEN UM DIE RICHTIGE TEMPERATUR ZU ERHALTEN. EINE RICHTLINIE IST, WENN DIE INNENKUPPEL SICH WEISS VERFÄRBT HABEN WIR EINE TEMPERATUR VON 400 GRAD ERREICHT. MIT DIESER METHODE WIRD DIE NATÜRLICHE BILDUNG VON KLEINEN RISSEN IN DER INNENKUPPEL LIMITIERT, DIE IN JEDEM FALL EINE OPTIMALE FUNKTION DES OFENS NICHT BEEINTRÄCHTIGEN .

DIE LANGSAME ERWÄRMUNG WIRKT SICH AUCH AUF DIE BACKFLÄCHE POSSITIV AUS, DIE SO DIE MÖGLICHKEIT HAT, WÄRME ZU SPEICHERN, UM EINE OPTIMALE GARUNG DER SPEISEN AUCH VON UNTEN ZU GARANTIEREN.

FÜR WEITERE INFO UND/ODER RATSCHLÄGE KONTAKTIEREN SIE UNS UNVERBINDLICH :

+39 329 2122 867 **MARCELLO**

+39 348 3131311 **GIOVANNI**

DANKE FUER DIE WAHL EINES **Il Forno del Nonno**