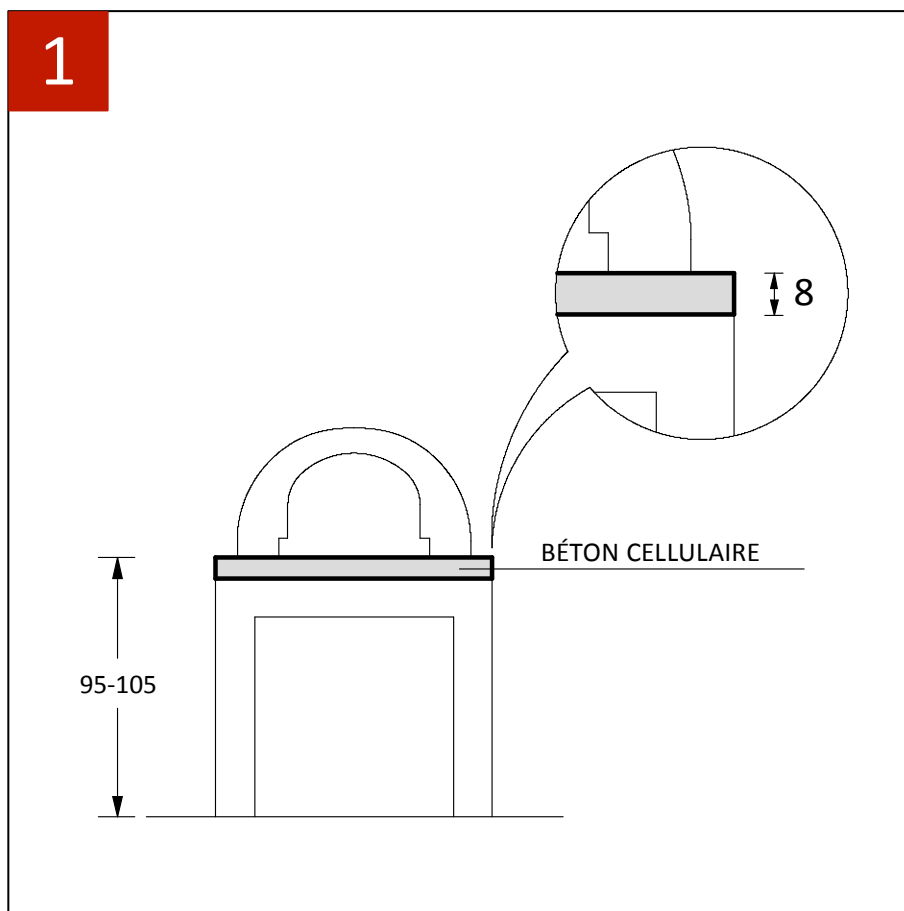


# Il Forno del Nonno

## NOTICE DE POSE DES FOURS LIGNE FAMILLE (F080, F100, F100L, F120)

### PRÉPARATION DU PLAN DE SOUTIEN:

UNE FOIS QUE VOUS AVEZ TERMINÉ LA BASE, COMPLÉTER LE PLAN DE SOUTIEN DU FOUR AVEC UNE DALLE DE BÉTON CELLULAIRE DE 8 CM AU MOIN, POUR ARRIVER À UNE GARDE TOTALE AU SOL ENTRE 95 CM ET 105 CM; LE BÉTON CELLULAIRE ASSURE UN'EXCELLENTE ISOLATION THERMIQUE QUI EXALTE LA CAPACITÉ DE CUISSON DE LA TERRE CUITE (Voir fig. 1)



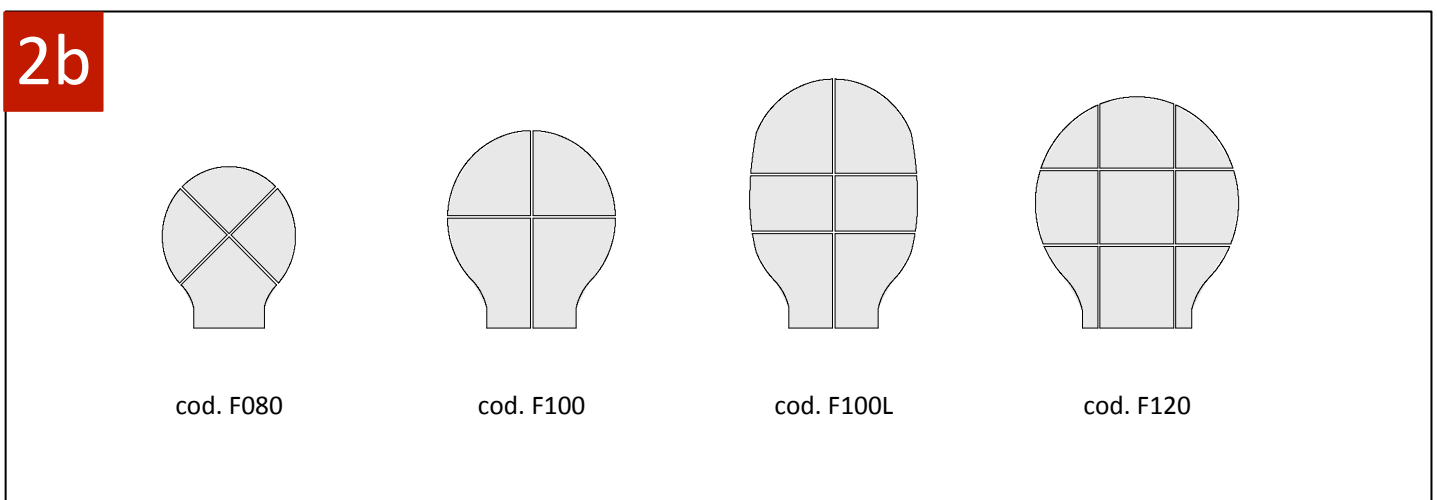
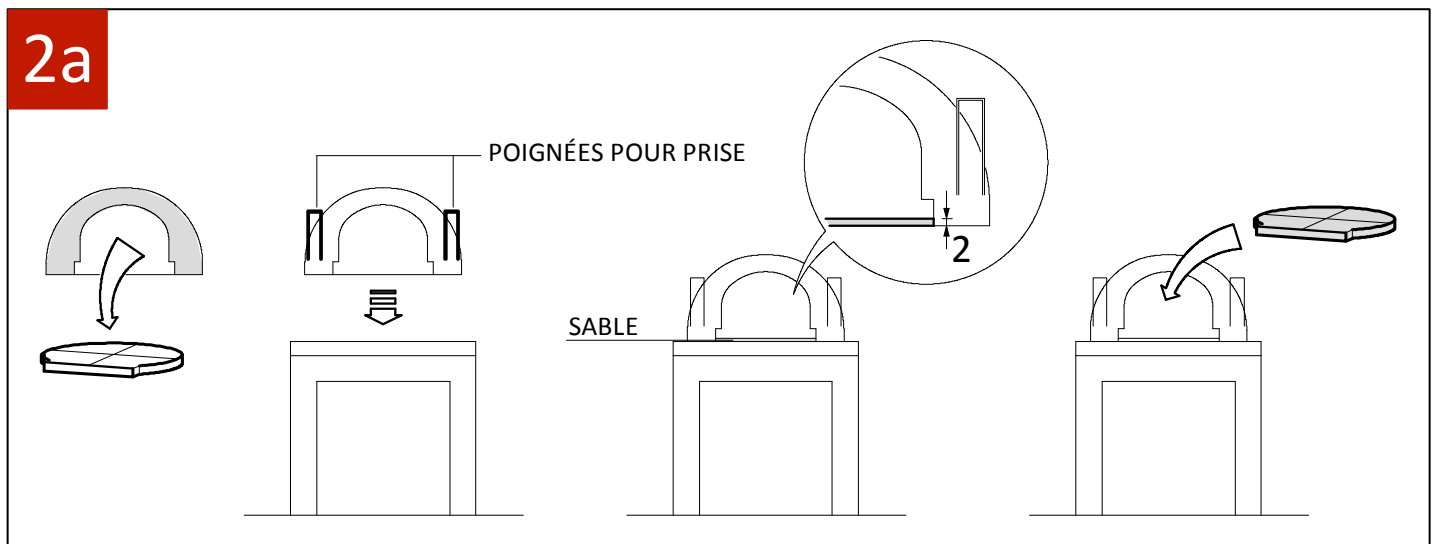
## **MISE EN PLACE DU FOUR:**

PAR LA BOUCHE DU FOUR EXTRAIRE LES PLAQUES QUI FORMENT LE SURFACE DE CUISSON.

UTILISER LES POIGNÉES, MANUELLEMENT OU AVEC UN ÉLÉVATEUR MÉCANIQUE, POUR PLACER LE DÔME SUR LA BASE PRÉCÉDEMMENT PRÉPARÉE

À L'INTÉRIEUR DE LA DÔME, PRÉPARER UNE COUCHE DE SABLE DE 2 CM SUR LAQUELLE VOUS VOUS MONTEREZ LA SOLE EN TERRE CUITE DU FOUR À BOIS, TOUT EN ASSURANT UNE BONNE PLANÉITÉ DE CETTE SOLE (Voir fig. 2a, 2b)

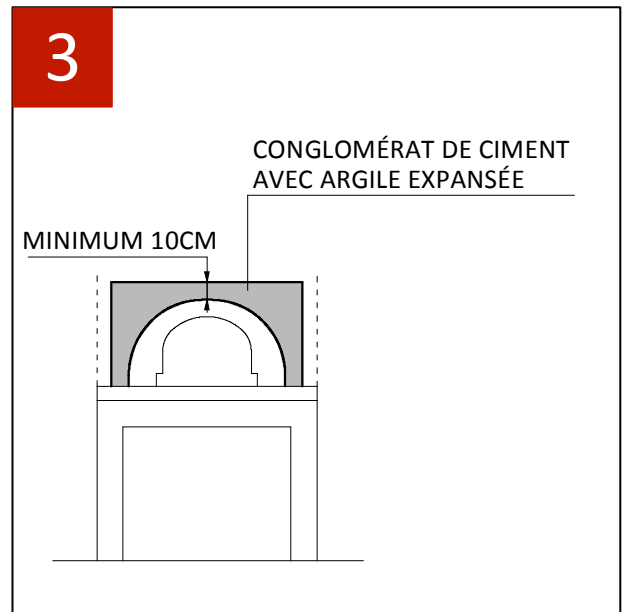
**ATTENTION:** NE PAS UTILISER DES MORTIERS OU DES COLLES QUI, EN BLOQUANT LES PLANS, EMPÊCHENT LA NATURELLE EXPANSION THERMIQUE



### **ACHÈVEMENT ET ISOLATION SUPÉRIEURE DU FOUR:**

BÂTIR AUTOUR DU FOUR UNE ENCEINTE DE CONFINEMENT QUE VOUS REMPLIREZ AVEC UN CONGLOMÉRAT DE CIMENT AVEC ARGILE EXPANSÉE, EN CONTACT AVEC LA VOÛTE DU DÔME ET D'UN ÉPAISSEUR MINIMALE DE 10 CM AU-DESSUS DE LA CÔUPOLE (ILS SONT DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ DES CONGLOMÉRATS PRÉMÉLANGÉES PRÊTS À L'EMPLOI).

CETTE PROCÉDURE PERMET UN BON ISOLEMENT ET UN EFFICACE CONTRASTE À L'EXPANSION THERMIQUE (Voir fig. 3)

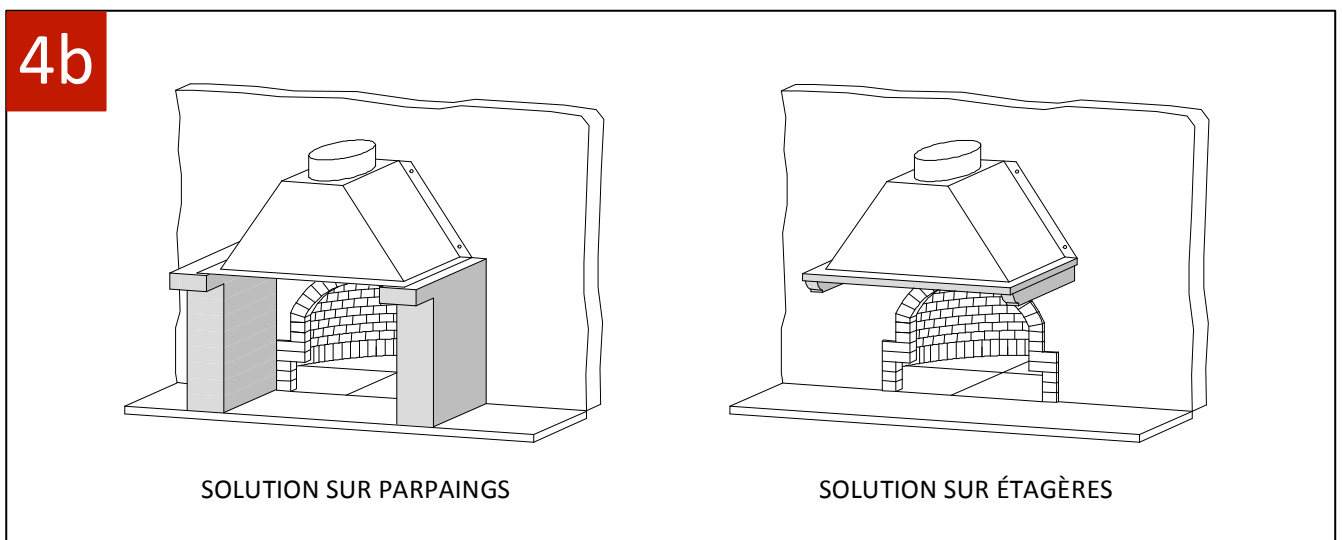
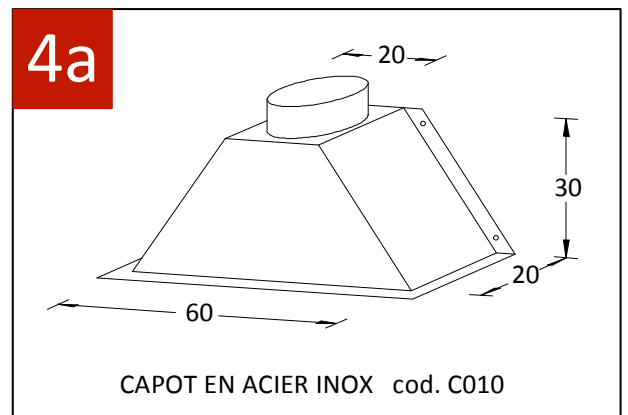


### **SORTIE DES FUMÉES:**

AVEC NOS FOURS VOUS ÊTES LIBRE DE CHOISIR LES MEILLEURES SOLUTIONS ET CONFIGURATIONS POUR L'ÉVACUATION DE FUMÉE.

LE "IL FORNO DEL NONNO", VOUS PROPOSE DEUX SOLUTIONS:

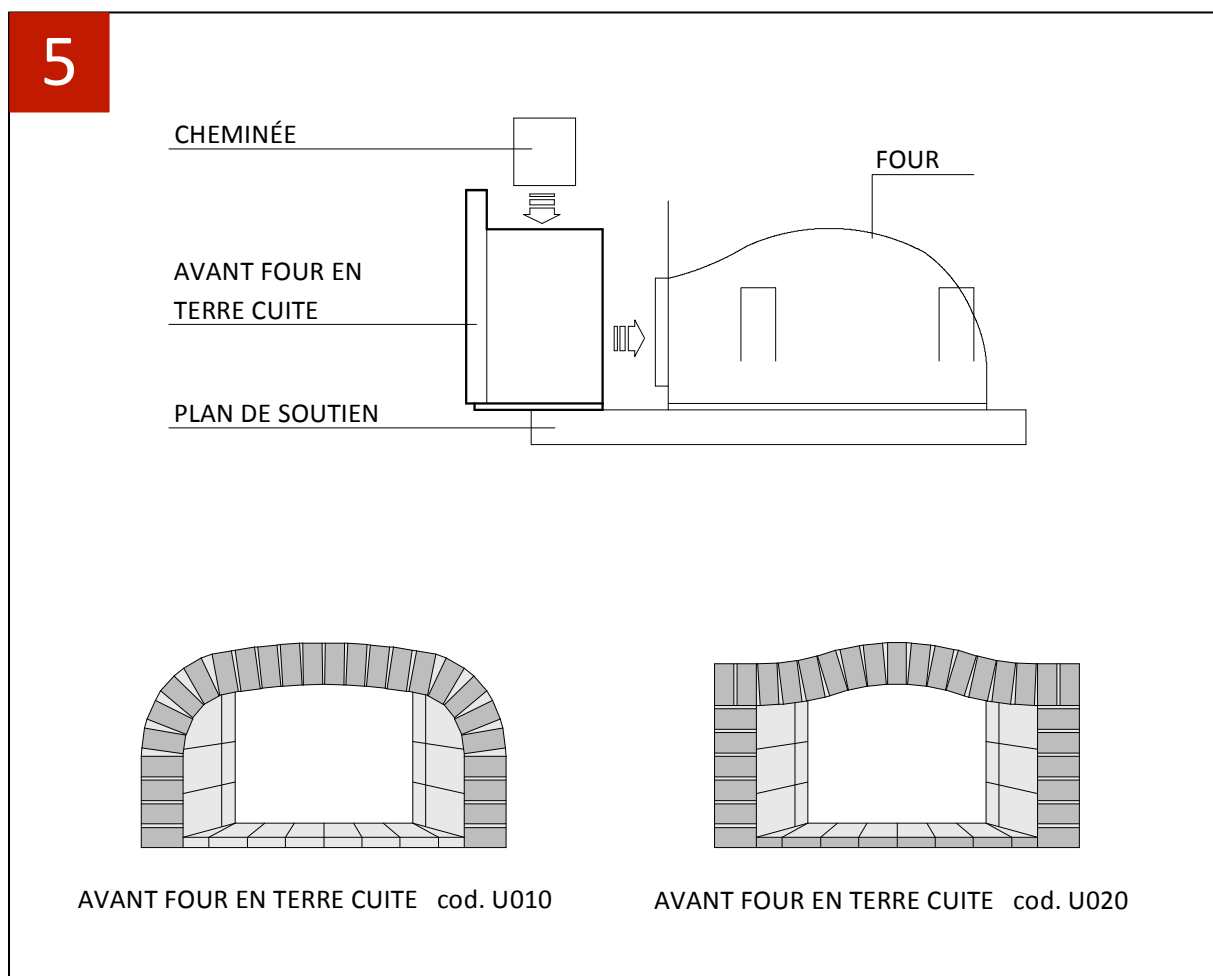
- 1) **CAPOT EN ACIER INOX (COD. C010) ADAPTÉ À TOUS LES MODÈLES DE FOUR POUR LA FAMILLE** (Vedi fig.4a)  
À POSITIONNER SUR PARPAINGS OU ÉTAGÈRES AU-DESSUS DE LA BOUCHE DU FOUR (Voir fig.4b)



## 2) AVANT-FOUR EN TERRE CUITE (U010 E U020) ADAPTÉ À TOUS LES MODÈLES DE FOUR POUR LA FAMILLE

L'AVANT FOUR DOIT ÊTRE APPLIQUÉ AVEC DU STUC AU-DESSUS DE L'ENTRÉE DU FOUR, ET ALIGNÉ AU SOL DE CUISSON.

LA PARTIE SUPÉRIEURE DE L'AVANT-FOUR EST MUNIE D'UN TROU Ø 20 cm POUR L'ENGAGEMENTS DE LA CHEMINÉE. (Voir fig. 5)



## CONSEIL POUR LA MISE EN CHAUFFÉ

- AVANT D'ÊTRE UTILISÉ, LE FOUR DOIT ÊTRE CHAUFFÉ PROGRESSIVEMENT UNE OU DEUX FOIS PAR JOUR PENDANT AU MOINS SEPT JOURS AFIN D'ÉLIMINER L'HUMIDITÉ.
- POUR LES PREMIÈRES TROIS OU QUATRE CHAUFFES D'ESSAI EST SUFFISANT BRÛLER UN JOURNAL ET DÈS QUE LA FLAMME EST ÉPUISEE, LE FOUR DOIT ÊTRE FERMÉE AVEC LE BOUCHON EN BUTÉE.
- EN SUITE AUGMENTER PROGRESSIVEMENT LA DURÉE DE LA FLAMME EN UTILISANT DU CARTON OU DE PETITS MORCEAUX DE BOIS, MAIS SANS JAMAIS DÉPASSER LA DURÉE DE 15 MINUTES.

### COMMENT ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON:

LE FOUR DOIT ÊTRE PORTÉE À LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE AVEC **GRADUALITÉ**

**IL FAUT ENVIRON TROIS HEURES POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE POUR CUIRE LA PIZZA (LA VOÛTE DEVIENT TOUTE BLANCHE LORS QUE VOUS AVEZ ATTEINT LA BONNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 400 °); DE CETTE FAÇON ON LIMITE LA FORMATION NATURELLE DE MINUSCULES FISSURES SUR LA VOÛTE QUI CEPENDANT NE MODIFIENT PAS LE FONCTIONNEMENT OPTIMAL DU FOUR.**

LE CHAUFFAGE PROGRESSIF SERVIRA AUSSI AU SOL EN TERRE CUITE QUI SERA EN MESURE DE RATISSER LA CHALEUR POUR UNE CUISSON OPTIMALE ÉGALEMENT EN BAS.

**POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS ET DES CONSEILS S'IL VOUS PLAÎT CONTACTER:**

+39 329 2122 867 **MARCELLO**

+39 348 3131311 **GIOVANNI**

MERCI D'AVOIR CHOISI LE **Il Forno del Nonno**