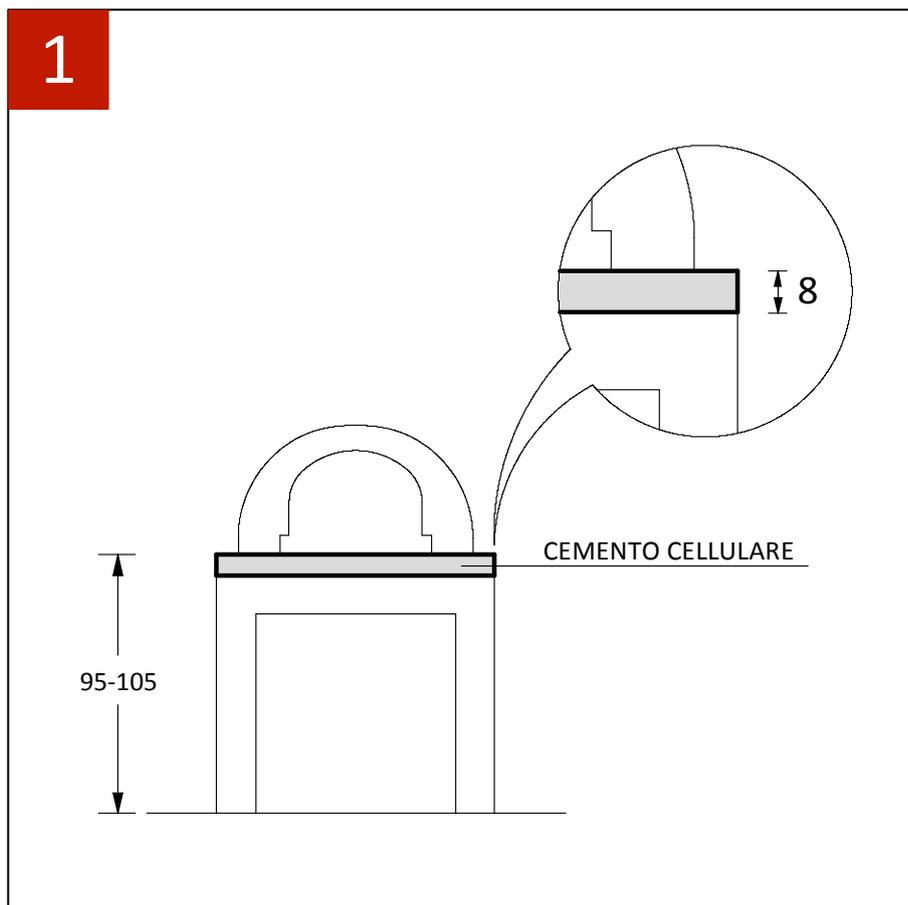


# Il Forno del Nonno

## ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DEI FORNI LINEA "FAMIGLIA" (F080, F100, F100L, F120)

### PREPARAZIONE DEL PIANO DI APPOGGIO:

CON QUALSIASI MATERIALE AVRETE REALIZZATO LA BASE, COMPLETARE IL PIANO DI APPOGGIO DEL FORNO CON CEMENTO CELLULARE DELLO SPESSORE MINIMO DI 8 cm, PER ARRIVARE AD UNA ALTEZZA COPLESSIVA CONSIGLIATA DA TERRA FRA I 95 cm e 105 cm; QUESTO MATERIALE VI GARANTIRA' UN OTTIMO ISOLAMENTO TERMICO, CHE ESALTERA' LA CAPACITA' DI COTTURA DELLA TERRA COTTA. (Vedi fig. 1)



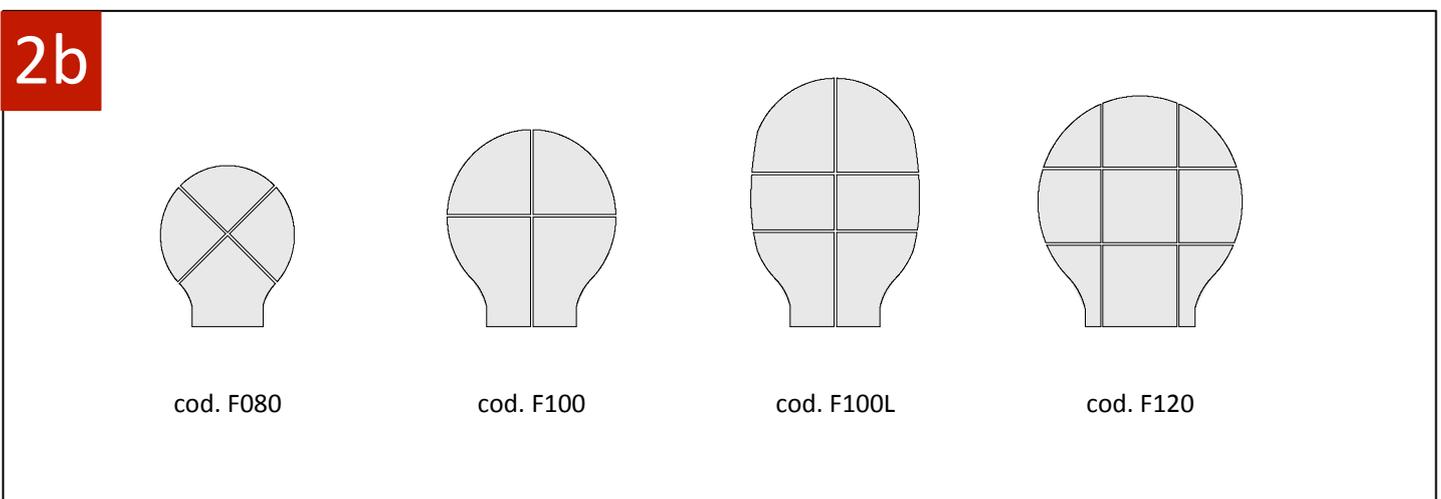
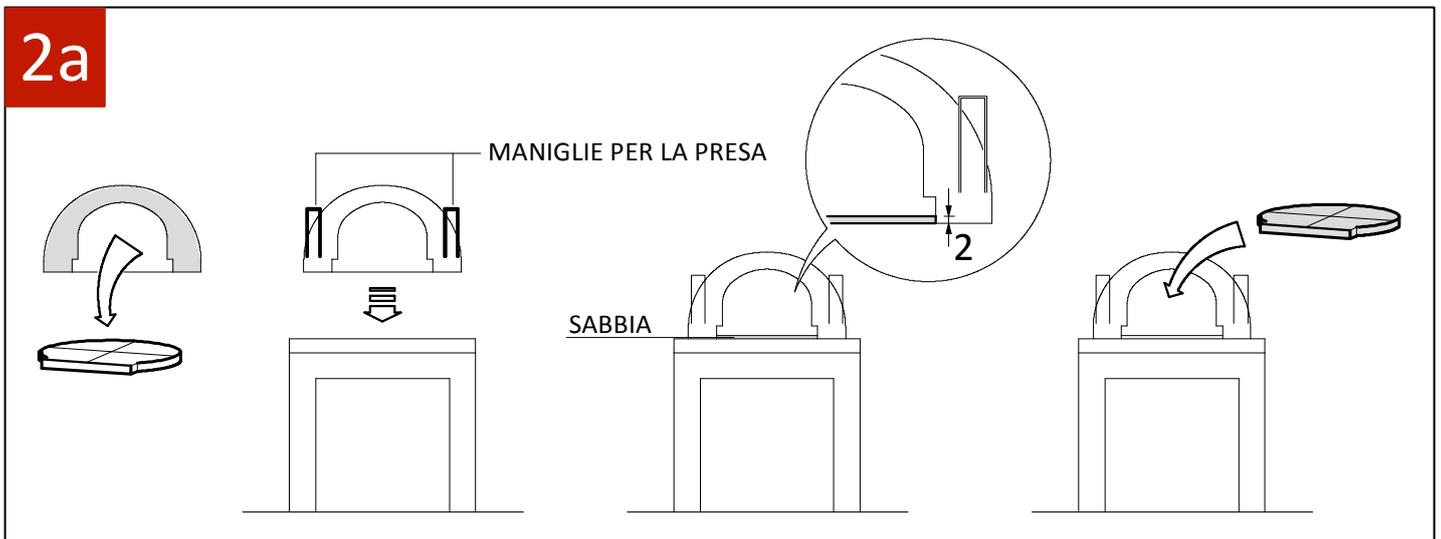
## **POSIZIONAMENTO DEL FORNO:**

ESTRARRE DAL FORNO ATTRAVERSO LA BOCCA, LE LASTRE CHE COMPONGONO IL PIANO DI COTTURA.

UTILIZZARE LE MANIGLIE, MANUALMENTE O CON UN SOLLEVATORE MECCANICO, PER POSIZIONARE LA CUPOLA SULLA BASE PRECEDENTEMENTE PREPARATA.

ALL'INTERNO DELLA CUPOLA, STENDERE CIRCA 2 cm DI SABBIA SU CUI APPOGGIARE E LIVELLARE LE LASTRE DI TERRACOTTA CHE FORMANO IL PIANO DI COTTURA. (Vedi figg.2a, 2b)

**NB!** NON USARE MALTE O COLLE, CHE BLOCCANDO I PIANI NON CONSENTIREBBERO LA NATURALE DILATAZIONE TERMICA



### **COMPLETAMENTO E ISOLAMENTO DELLA PARTE SUPERIORE DEL FORNO:**

COSTRUIRE INTORNO AL FORNO UN INVOLUCRO DI CONTENIMENTO, CHE RIEMPIRETE CON UN CONGLOMERATO CEMENTIZIO CON ARGILLA ESPANSA, A CONTATTO CON LA CUPOLA DI SPESSORE MINIMO DI 10 cm AL DI SOPRA DELLA STESSA. (ESISTONO IN COMMERCIO DEI CONGLOMERATI PREMISCELATI GIÀ PRONTI ALL'USO).

QUESTA PROCEDURA CONSENTIRÀ UN BUON ISOLAMENTO ED UN EFFICACE CONTRASTO ALLA DILATAZIONE TERMICA. (Vedi fig. 3)

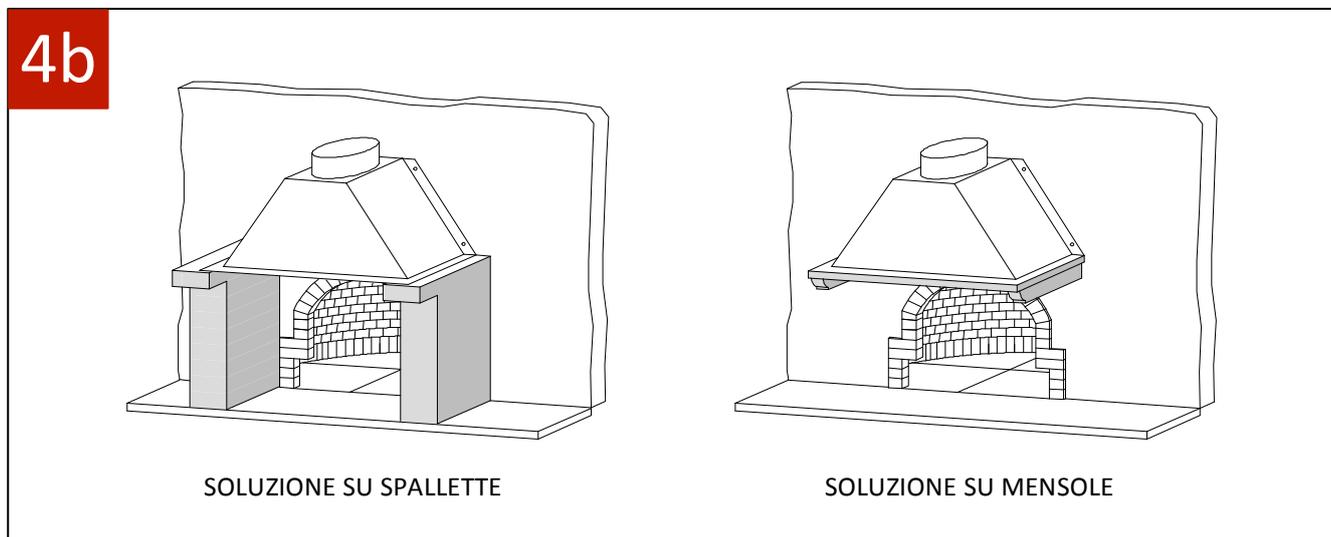
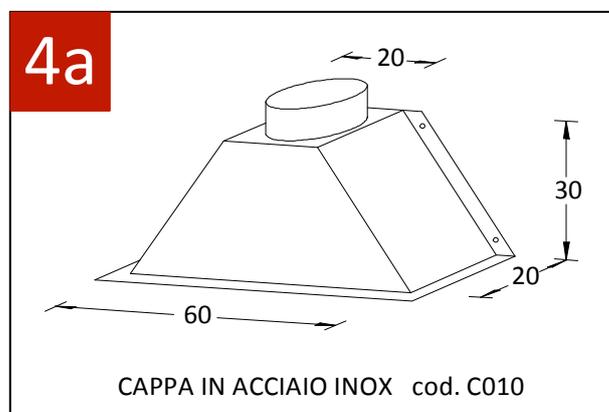


### **USCITA FUMI:**

I NOSTRI FORNI, LASCIANO LIBERA SCELTA DI AMBIENTAZIONI E SOLUZIONI RIGUARDO ALL'USCITA DEI FUMI.

“IL FORNO DEL NONNO”, METTE A DISPOSIZIONE DUE POSSIBILI SOLUZIONI:

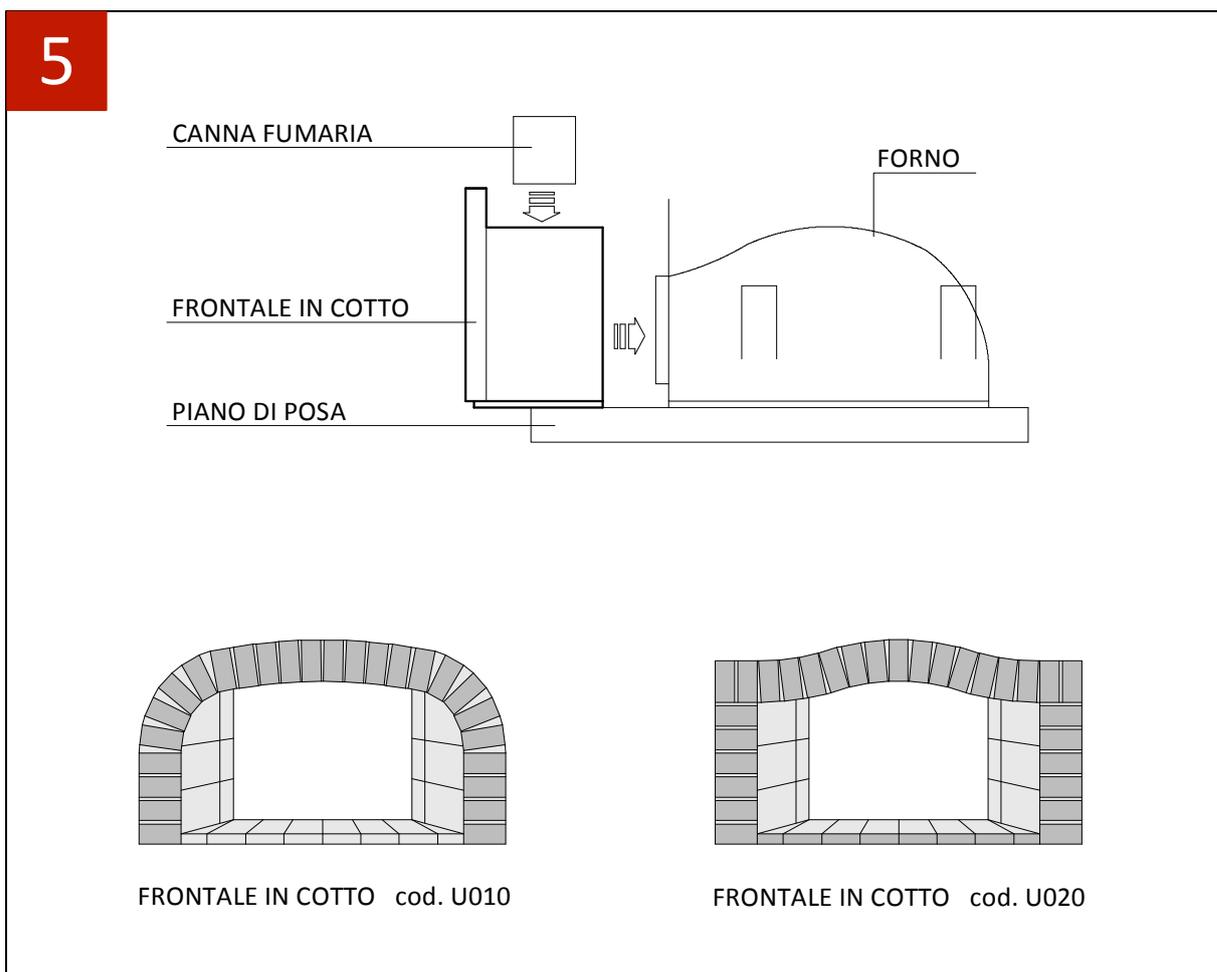
- 1) **CAPPA IN ACCIAIO INOX (COD. C010) STANDARD PER TUTTI I MODELLI DI “FORNO FAMIGLIA”** (Vedi fig.4a)  
DA RIVESTIRE ED AMBIENTARE, APPOGGIANDOLA SU SPALLETTE O MENSOLA, SOPRA LA BOCCA DEL FORNO. (Vedi fig.4b)



**2) FRONTALE IN COTTO (DUE VERSIONI, U010 E U020) STANDARD PER TUTTI I MODELLI DI “FORNI FAMIGLIA”**

IL FRONTALE IN COTTO SI INSTALLA APPOGGIANDOLO E STUCCANDOLO ALLA PARETE SOPRA LA BOCCA DEL FORNO, ALLINEANDO IL PIANO DEL FRONTALE AL PIANO DI COTTURA.

LA PARTE SUPERIORE DEL FRONTALE, E' FORNITA DI UN FORO DI Ø 20 cm PER L'INNESTO DELLA CANNA FUMARIA. (Vedi fig. 5)



## **ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE DEL FORNO**

- PRIMA DELL'UTILIZZO, IL FORNO DEVE ESSERE SCALDATO GRADUALMENTE UNA/DUE VOLTE AL GIORNO PER ALMENO 7 GIORNI, IN MODO DA ELIMINARE L'UMIDITA'.
- LE PRIME TRE/QUATTRO VOLTE E' SUFFICIENTE IL FUOCO DI UN GIORNALE QUOTIDIANO O POCO PIU', APPENA LA FIAMMA SI ESAURISCE CHIUDERE IL FORNO CON IL SUO TAPPO A BATTUTA.
- SUCCESSIVAMENTE E IN MANIERA GRADUALE AUMENTARE LA DURATA DELLA FIAMMA UTILIZZANDO CARTONE E/O PICCOLI PEZZI DI LEGNO.  
IN QUESTA FASE IL FUOCO NON DEVE MAI SUPERARE LA DURATA DI 15 MINUTI

### **RAGGIUNGIMENTO TEMPERATURE DI COTTURA:**

IL FORNO DEVE ESSERE PORTATO ALLA TEMPERATURA DESIDERATA CON **GRADUALITA'**

**SARANNO NECESSARIE CIRCA TRE ORE PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA PER CUOCERE LA PIZZA, (QUANDO LA VOLTA DIVENTA BIANCASTRA SI E' RAGGIUNTA LA GIUSTA TEMPERATURA DI CIRCA 400°);** IN QUESTO MODO LIMITERETE LA NATURALE FORMAZIONE DI PICCOLE CREPE SULLA VOLTA CHE COMUNQUE NON ALTERANO L'OTTIMO FUNZIONAMENTO DEL FORNO.

IL RISCALDAMENTO **GRADUALE** SERVIRA' ANCHE AL PIANO DI COTTO, CHE AVRA' MODO DI INCAMERARE CALORE PER UNA COTTURA OTTIMALE ANCHE DAL BASSO.

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI E/O CONSIGLI NON ESITATE A CONTATTARCI AL:**

+39 329 2122 867 **MARCELLO**

+39 348 3131311 **GIOVANNI**

GRAZIE PER AVER SCELTO **Il Forno del Nonno**