

Forni a legna

MANUALE D'USO, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE



Il marchio **FORNI GODINO** è in fase di registrazione da parte della GODINO GROUP SRL.
E' vietata ogni riproduzione, per qualunque scopo.

GODINO GROUP SRL
Loc. Grottone Zona Industriale
83030 Pietradefusi (AV)
Contatti: info@godino.eu

Questo manuale è generale e valido per tutta la gamma di forni ibridi VITA.



ATTENZIONE



LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO

ATTENZIONE: I FORNI PRONTI **GODINO** PUR COMPRENDENDO DEL MATERIALE ISOLANTE TRA I DUE STRATI D'ACCIAIO E SE NON CORRETTAMENTE UTILIZZATI, POTREBBERO SURRISCALDARSI SOPRATTUTTO NELLA PARTE POSTERIORE E LATERALE DEL FORNO

QUESTO FORNO SE NON PROPRIAMENTE USATO PUÒ CAUSARE INCENDI; PER RIDURRE IL RISCHIO SEGUIRE LE ISTRUZIONI ED USARE MATERIALI STUDIATI APPOSITAMENTE PER LE ALTE TEMPERATURE

ATTENZIONE: LE SCINTILLE POTREBBERO FUORIUSCIRE DALLA BOCCA DEL FORNO; ASSICURARSI DI NON POSIZIONARE LIQUIDI INFIAMMABILI VICINO AD ESSA



- NON** SPEGNERE IL FORNO GETTANDO ACQUA ALL'INTERNO
- NON** GETTARE I CIOCCHI DI LEGNA NEL FORNO, MA APPOGGIARLI
- NON** USARE LIQUIDI INFIAMMABILI VICINO AL FORNO
- NON** COLORARE O APPLICARE NESSUN OGGETTO SULLA CUPOLA

Si prega di leggere attentamente il manuale d'installazione prima di installare il forno. L'installazione non corretta potrebbe causare danni a oggetti e persone. Per ulteriori informazioni contattare degli installatori esperti o direttamente l'azienda.

GARANZIA E NORMATIVE



SONO PIENAMENTE RISPONDENTI AL PROGETTO DI
NORME ITALIANE ED EUROPEE

GARANZIA

Il forno **N.B.** é garantito per 2 anni, una buona manutenzione ed un uso corretto possono far in modo che il forno duri molto di più.

NON GARANTITI

La garanzia non viene applicata nelle seguenti opzioni:

1. Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato.
2. Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
3. Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione nella quale ha lasciato la fabbrica.
4. Nel caso in cui NON si sia usato il solo legno come combustibile.
5. Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno ed all'esterno del forno.

NORMATIVE CEE



sono stati provati e garantiti da esperti che hanno testato la resistenza, la combustione e la tenuta termica del prodotto.



QUALITÀ: I nostri forni sono completamente costruiti e assemblati in azienda grazie ad i nostri reparti di metalmeccanica, falegnameria, marmeria e refrattari.

DESIGN UNICO: Il nostro forno ha la grande capacità di mantenere alta, stabile ed omogenea la temperatura di cottura, per lungo tempo, grazie alla forma a cupola alta e alla bocca schiacciata che catturano il calore e lo mantengono all'interno.

MATERIALI PREGIATI: Il materiale che utilizziamo é sinonimo di qualità e di garanzia: chamotte refrattaria alluminosa.

PIANI RESISTENTI: I piani di cottura dei nostri forni sono realizzati in refrattario resistente alle alte temperature: l'argilla refrattaria é pura come si trova in natura.

FACILITÀ D'USO: Le bocche  sono spaziose e sagomate per infornare in modo semplice e veloce.

RISPARMIO: Con il nostro forno risparmi legna grazie all'elevato spessore della cupola.

COTTURA UNIFORME: Grazie alle caratteristiche dei nostri forni le pizze ed i cibi vengono cotti in modo uniforme.

VELOCITÀ: Il nostro forno arriva a regime in massimo 20 minuti d'accensione raggiungendo la temperatura d'esercizio, oltre i 200°C e si mantiene per almeno 40 minuti.

CONSIGLI PER L' USO

SEGUIRE QUESTI SEMPLICI PASSI PER UN USO CORRETTO E PER IL MIGLIOR FUNZIONAMENTO DEL TUO FORNO



ACCENSIONE

1. Fare un piccolo cumulo di legna al centro della bocca del forno con legna di piccolo taglio e secca.
2. Appena la legna ha preso bene inserire tronchetti di dimensioni più grandi e spostare il fuoco da un lato.
3. Dopo pochi minuti di fuoco continuo, mai eccessivo, il forno raggiungerà la temperatura di 250°C, bruciando la fuliggine scura.
E' questo il momento in cui il forno é pronto per essere utilizzato.



SPEGNIMENTO

1. Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.
2. Quando il forno é completamente spento da 30 minuti si può togliere la cenere



NON SPEGNERE IL FORNO GETTANDO ACQUA ALL'INTERNO

NON GETTARE I CIOCCHI DI LEGNA DENTRO IL FORNO, MA APPOGGIARLI

MANUTENZIONE E PULIZIA

MANUTENZIONE

- Per una corretta manutenzione del forno assicurarsi prima di accenderlo che la canna fumaria sia libera di qualsiasi oggetto e che la cenere della cottura precedente sia stata asportata.

PULIZIA

- Quando il fuoco é spento ed il forno non é abbastanza caldo raccogliere la cenere della cottura precedente con la spazzola adatta del set di pale (optional) e raccogliere con la paletta.
- Pulire il piano (a forno freddo) con una spazzola e con un panno umido passare delicatamente sul piano.
- Per pulire l'esterno in acciaio usare un panno imbevuto d'acqua.
- Stendere un sottile velo protettivo di olio di vaselina se si vuole dare un aspetto lucente al metallo.



NON USARE PRODOTTI CHIMICI PER PULIRE IL FORNO
EFFETTUARE LE OPERAZIONI DI PULIZIA A FORNO SPENTO

PER IGIENIZZARE, PULIRE E RISCALDARE IL PIANO DI COTTURA PRIMA DI CUCINARE SPARGERE ALL'INTERNO DEL FORNO LA BRACE ROVENTE SU TUTTO IL PIANO E LASCIAR AGIRE PER QUALCHE MINUTO.

CHECK CONTROL

SE IL FORNO FA FUMO

- Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.
- Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale ma costante, al fine di evitare una combustione incompleta.
- In caso d'installazione all'interno della casa controllare la canna fumaria e l'eventuale funzionamento delle prese d'aria presenti all'interno del locale.

SE IL FORNO NON SI SCALDA

- Controllare che il fuoco sia fatto da un lato del forno, non vicino alla bocca.
- Fare fuoco per 20/30 minuti con fiamma viva
- Non ammassare la legna sopra la brace.
- Aggiungere legna sul fuoco gradatamente.

SE IL FORNO SI RAFFREDDA PRESTO

- Potrebbe trattarsi di prima accensione o accensione dopo lunga inattività.
- Evitare di fare un fuoco repentino a breve, che non scalderebbe a fondo il forno.
- Verificare che nel forno non si infiltri umidità e acqua.

SE LE FIAMME ESCONO DALLA BOCCA O DAL COMIGNOLO

- Evitare di fare un fuoco eccessivo e smorzare subito la fiamma che fuoriesce poggiando lo sportello sulla bocca del forno e lasciando aperto solo uno spiraglio di 2 o 3 cm.

FUNZIONAMENTO A GPL CON BRUCIATORE UUNI

Il forno VITA può essere alimentato a GPL, grazie all'apposito bruciatore UUNI fornito in dotazione.

APPLICAZIONE: Sul retro del forno è presente un vano che va rimosso con un cacciavite. Con l'ausilio del taglierino va tagliato il rettangolo di lana di roccia. Si vedrà a questo punto il pannellino interno in acciaio inox, che andrà rimosso dall'interno, sempre tramite le apposite viti presenti.

Liberato il vano, va fissato il BRUCIATORE con i bulloni del pannolino precedentemente rimosso.



COLLEGAMENTO: Il bruciatore va alimentato **ESCLUSIVAMENTE** a GPL, utilizzando il regolatore di pressione in dotazione ed il tubo di collegamento. Può essere utilizzato qualunque altro tubo, purché certificato e di dimensioni comprese tra i 70cm (minimo) ed i 170cm (massimo).

FUNZIONAMENTO A GAS: l'accensione piezoelettrica avviene tramite la manopola del bruciatore stesso. E' bene ricordare di aprire il rubinetto del gas della bombola. E' altrettanto importante ricordare di chiudere il rubinetto quando non viene utilizzato il forno.

La valvola del tiraggio del forno va tenuta **CHIUSA** per consentire al calore di rimanere all'interno della camera di cottura.

Il forno raggiunge una temperatura di cottura in circa 25-35 minuti. **Lo sportello va tenuto chiuso e va maneggiato con il guanto in dotazione per evitare scottature.**

In fase di prima accensione è fondamentale misurare la temperatura della base, non quella del termometro: infatti la temperatura del termometro dopo già 10min potrebbe toccare i 270-300 gradi, ma per infornare una pizza napoletana occorre misurare la temperatura della base di cottura, altrimenti la pizza risulterà cotta non in modo omogeneo. Basterà munirsi di apposito termometro laser.



IL BRAND APPARTIENE A GODINO GROUP S.R.L.

Tutti i prodotti sono conformi alle direttive comunitarie vigenti e rispettano gli standard richiesti dall'ordinamento italiano.

GODINO GROUP S.R.L.

Zona Ind. Loc. Grottone

83030 Pietradefusi (AV)

info@godino.eu