

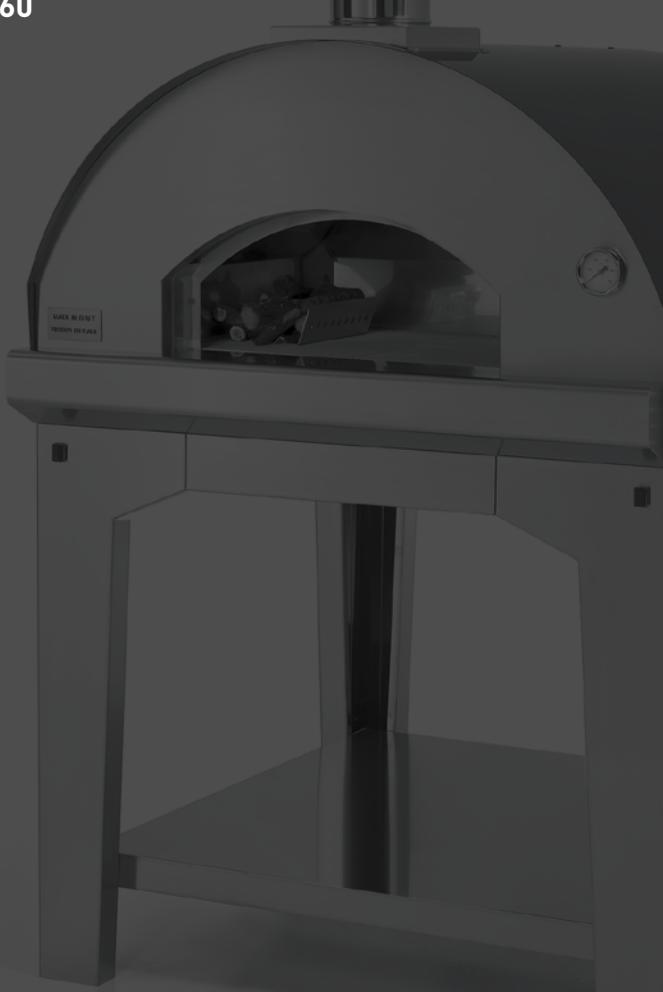


- MARGHERITA 60x60
- MANGIAFUOCO 80x60
- MARINARA 80x80

**GUIDE FOR USE
AND MAINTENANCE**

**MANUALE USO
E MANUTENZIONE**

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'ENTRETIEN**



INDEX

USER GUIDE

1	CAUTION	P. 6
2	USING REDPASSION OVEN	P. 8
3	TIPS FOR YOUR OVEN	P. 10
4	MAINTENANCE AND CLEANING	P. 11
5	TROUBLESHOOTING	P. 12
6	WARRANTY INFORMATION	P. 14

INDICE

GUIDA ALL'UTENTE

1	AVVERTENZE	P. 6
2	ISTRUZIONI D'USO	P. 8
3	CONSIGLI DI UTILIZZO	P. 10
4	PULIZIA E MANUTENZIONE	P. 11
5	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	P. 12
6	INFORMAZIONI DI GARANZIA	P. 14

INDEX

MANUEL POUR L'UTILISATEUR

1	AVERTISSEMENTS	P. 6
2	NOTICE D'UTILISATION	P. 8
3	CONSEILS D'UTILISATION	P. 10
4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 11
5	RESOLUTION DES PROBLEMES	P. 12
6	INFORMATIONS DE GARANTIE	P. 14



USERS GUIDE INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a Pizza Oven made in Italy by Fontana, the world's leading manufacturer of high quality residential wood fired ovens.

This manual will help you to achieve a perfect installation and demonstrate the correct use and a proper maintenance of your oven. It will also help you to obtain the best cooking results.

To get the best result from your oven we suggest you to read this manual and keep it in a safe place for future needs.

For additional suggestions and tips about the use we suggest you to visit our youtube channel at

<http://www.youtube.com/user/FontanaForni>

GUIDA ALL'UTENTE ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

Questo manuale vi aiuterà ad installare ed utilizzare correttamente il forno, oltre alla necessaria manutenzione. Vi aiuterà inoltre a raggiungere i migliori risultati di cottura. Per ottenere le migliori performance dal vostro forno, vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale e conservarlo per future necessità.

NOTE SUL MANUALE D'USO

Il manuale d'uso è parte integrante del forno ed è anche una prescrizione di sicurezza.

Pertanto si prega di conservarlo in buono stato e passarlo a qualsiasi successivo proprietario del forno.

Il manuale non deve essere danneggiato, va conservato al riparo da umidità e calore. E' vietata qualsiasi riproduzione del testo e delle illustrazioni.

MANUEL POUR L'UTILISATEUR NOTICE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

Nos compliments pour l'achat d'un four Fontana, construit entièrement en Italie par le producteur leader au monde de four domestique à combustion de bois.

Ce manuel vous aidera à l'installation et à l'utilisation correcte du four, ainsi que de l'entretien et des plus grands résultats de cuisson.

Pour obtenir les meilleures performances de votre four, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel et de le préserver pour futurs besoins.

Pour d'autres conseils et renseignements nous vous invitons à voir nos nombreux vidéos « tutorial » sur

<http://www.youtube.com/user/FontanaForni>



FONTANA FORNI <http://www.youtube.com/user/FontanaForni>



REDPASSION https://www.youtube.com/watch?v=mK_yRcoewQc



GENERAL OVERVIEW ON THE DELIVERY

The oven and the trolley are shipped in special cardboard packaging.

PACKAGING SMALL MODEL:

OVEN

L90 x D83 x H64 110 kg

TROLLEY

L90 x D70 x H32 20 kg

PACKAGING MEDIUM MODEL:

OVEN

P103 W90 x H64 x 130 kg

TROLLEY

L90 x D70 x H32 23 kg

Packaging LARGE MODEL:

OVEN

P103 L110 x H64 x 160 kg

TROLLEY

L90 x D90 x H32 26 kg

Upon receipt of goods check:

- Integrity of packaging
- The goods correspond to the order
- The oven or accessories are not damage
- In case of damage or missing parts, please notify your dealer.

Any complaints are only accepted in writing within 8 days from receipt of goods as specified in art. 1698 cc

NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Il forno e il carrello vengono spediti in appositi imballi di cartone.

IMBALLI MODELLO PICCOLO:

FORNO

L90 x P83 x H64 kg 110

CARRELLO

L90 x P70 x H32 kg 20

IMBALLI MODELLO MEDIO:

FORNO

L90 x P103 x H64 kg 130

CARRELLO

L90 x P70 x H32 kg 23

IMBALLI MODELLO GRANDE:

FORNO

L110 x P103 x H64 kg 160

CARRELLO

L90 x P90 x H32 kg 26

Al ricevimento merci controllare:

- Integrità degli imballi
- La merce corrisponda all'ordine
- Il forno o accessori non siano danneggiati
- In caso di danni o pezzi mancanti informare immediatamente il rivenditore autorizzato.

Eventuali reclami sono accettati solo per iscritto entro 8gg da ricevimento merci come specificato art. 1698 c.c.

INFORMATION SUR LA LIVRAISON

Le four et le chariot sont expédiés dans des emballages spéciaux en carton.

EMBALLAGE PETIT MODÈLE:

FOUR

L90 x H64 x D83 110 kg

CHARIOT

L90 x H32 x D70 20 kg

EMBALLAGE MOYEN MODÈLE:

FOUR

P103 W90 x H64 x 130 kg

CHARIOT

L90 x H32 x D70 23 kg

EMBALLAGE GRAND MODÈLE:

FOUR

P103 L110 x H64 x 160 kg

CHARIOT

L90 x H32 x D90 26 kg

Lors de la réception des marchandises vérifier:

- L'intégrité de l'emballage
- Les marchandises correspondent à l'ordre
- Le four ou les accessoires ne sont pas endommagés

- En cas de dommages ou pièces manquantes, s'il vous plaît aviser votre revendeur.

Toutes les réclamations ne sont acceptées que par écrit dans les 8 jours à compter de la réception des marchandises telles que spécifiées dans l'art. 1698 cc



1.1

WARNING: your wood fired oven is designed for outdoor use; if it is installed indoor or in an enclosed area, make sure you have good ventilation for air exchange to prevent the risk of developing carbon monoxide.

ATTENZIONE: il vostro forno a legna è realizzato per un uso all'aria aperta; qualora venga installato in aree chiuse assicurarsi di avere una buona ventilazione per il ricambio di aria per prevenire il rischio di formazione di monossido di carbonio.

ALERTE : votre four est réalisé pour une utilisation en plein air ; s'il est installé à l'intérieur assurez vous d'avoir une bonne ventilation pour l'échange d'air pour éviter le risque de formation de monoxyde de carbone.

1.2

WARNING: always place the oven on a flat surface and out of strong winds.

ATTENZIONE: posizionare il forno su una superficie piatta e lontano da vento forte.

ALERTE : placer le four sur une surface lisse et loin de vents violents.

1.3

WARNING: never move the oven while working.

ATTENZIONE: non spostare il forno quando acceso.

ALERTE : ne pas déplacer le four quand en fonction.

1.4

WARNING: always keep children and pets away from the oven when in use. The temperatures could be extremely high and cause serious burns.

ATTENZIONE: tenere lontani bambini e animali dal forno quando in uso. Le temperature di alcune parti potrebbero essere molto elevate e causare scottature.

ALERTE : éloigner des animaux et des enfants quand en fonction. Les températures pourront être beaucoup élevées et provoquer des brûlures.

1.5

WARNING : always use heat resistant tools while cooking. Plastic kitchen tools and others similar items will not withstand the high temperatures in your oven and should be avoided.

ATTENZIONE: utilizzare sempre utensili resistenti al calore. Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del vostro forno.

ALERTE: utiliser seulement des outils de cuisson résistantes aux hautes températures. Outils en plastique ou similaires pourront ne pas résister aux hautes températures de votre four.

1.6

WARNING: although the oven is well insulated, improper use can cause the external surfaces to overheat. For this reasons all contact with the oven's external surfaces should be avoided during operation.

If not properly used the oven may cause fires. To reduce the risk of fire follow the instructions and use only well dried seasoned wood as fuel.

ATTENZIONE: anche se il forno è ben isolato, l'uso improprio potrebbe portare le superfici esterne ad alte temperature. Per questa ragione consigliamo di evitare contatti con la superficie esterna del forno durante l'utilizzo. Se non propriamente utilizzato il forno può provocare incendi. Per ridurre questi rischi leggere attentamente le istruzioni e usare legno molto secco come combustibile.

ALERTE : votre four est bien isolé, néanmoins l'utilisation inappropriée peut amener les surfaces extérieures du four à des températures élevées.

Pour cette raison nous vous conseillons d'éviter les contact avec la surface extérieure du four pendant l'utilisation. Si ne pas utilisé dans un manière appropriée le four peut provoquer des incendies.

Pour réduire ces risques lire attentivement les instructions et utiliser du bois sec comme combustible.

1.7

WARNING: Only use suitable cookware for high temperature, such as terracotta or cast iron pots.

ATTENZIONE: Usare esclusivamente pentole e casseruole per alte temperature.

ALERTE : Utiliser exclusivement poêles et casseroles pour les hautes températures.

1.8



WARNING: flames can come out of the mouth of the oven. Keep away any flammable liquid or material. Please read the oven manual before assembling it. Incorrect assembly or installation may cause damages and bodily harm. For additional information please contact your local dealer or a professional oven installer. **DO NOT EXTINGUISH FIRE USING WATER.**

DO NOT throw logs, place them carefully instead. Throwing logs into the oven will damage the inner components of the oven. **DO NOT** use any flammable liquids in the nearby of the oven.

DO NOT use any artificial or chemical fire lighters nor alcohol to start the fire.

DO NOT use any artificial wood or other chemical fuels.

DO NOT burn any plastics, food packaging, wrap, etc. **THE OVEN IS NOT AN INCINERATOR!**

ATTENZIONE: le fiamme potrebbero uscire dalla bocca del forno. Tenere lontano qualsiasi materiale o liquido infiammabile.

Leggere il manuale prima di procedere all'uso. Una scorretta installazione potrebbe provocare danni alle cose e alle persone. Per ulteriori informazioni contattare il vostro rivenditore.

NON SPEGNERE IL FUOCO CON L'ACQUA.

Lanciare i pezzi di legna nel forno potrebbe danneggiare le componenti interne. Introdurre la legna con delicatezza.

NON USARE liquidi infiammabili.

NON USARE nessun accendi fuoco artificiale o chimico e nemmeno alcool per accendere il fuoco.

NON USARE legna artificiale o altri combustibili chimici.

NON BRUCIARE plastica, imballi ecc. nel forno. **NON E' UN INCENERITORE!**

ALERTE : les flammes pourront sortir de la bouche du four. Eloigner tous matériaux ou fluides inflammables. Lire le manuel avant de procéder avec l'utilisation. L'incorrecte installation peut provoquer d'endommagements.

Pour plus d'informations veuillez contacter votre revendeur.

NE PAS ETAINDRE LE FEU AVEC L'EAU.

Jeter les morceaux de bois dans le four pourra endommager les parties intérieures. Introduire avec soin le bois.

NE PAS utiliser des liquides inflammables.

NE PAS utiliser des allume-feu artificiels ou chimiques, ou d'alcool pour allumer le four.

NE PAS utiliser du bois artificiel ou d'autres combustibles chimiques.

NE PAS brûleur plastique, packaging, etc. dans le four ! **LE FOUR N'EST PAS UN INCINERATEUR !**



FOLLOW THIS GUIDE TO GET THE MAXIMUM PERFORMANCE FROM YOUR OVEN

First of all, remove the protection from the stainless steel parts; assemble the trolley as indicated in the attached instructions using a cross screwdriver, put the oven over the trolley and secure it with the provided screws, insert the smoke pipe with diameter of 140 mm. Now your oven is ready for use.

SEGUITE LE SEGUENTI INDICAZIONI PER OTTENERE IL MASSIMO DAL VOSTRO FORNO

Come prima avvertenza togliere la protezione dalle parti in acciaio inox, procedere al montaggio del carrello come indicato nelle istruzioni con apposito gira-vite , appoggiare il forno sopra il carrello e fissarlo con le apposite viti in dotazione, inserire il tubo dei fumi in dotazione del diametro 140mm. Ora il vostro forno è pronto per l'uso.

SUIVRE LES INDICATIONS SUIVANTES POUR OBTENIR LA MEILLEURE PERFORMANCE

Supprimer la protection des pièces en acier inoxydable, assembler le chariot comme décrit dans les instructions fournies avec le tournevis approprié, placer le four sur chariot et fixez-le avec les vis fournies, insérez le tube de sortie-fumée en 140 mm de diamètre. Maintenant, votre four est prêt à l'emploi .

2.1

IGNITION

ACCENSIONE

ALLUMAGE

2.1.1

Fire must be lighted with small pieces of wood arranged radially above a paper pellet placed in the centre of the cooking surface.

Il forno va acceso con legni di piccolo taglio disposti a raggiera sopra ad un cartoccetto di carta posizionato nella parte centrale del piano cottura.

Le four doit être allumé avec de petites bouts de bois disposés radialement au-dessus du papier, positionné dans la partie centrale de la surface de cuisson.

2.1.2

Feed the fire for about 20 minutes adding medium cut wood, wait until the temperature of the thermometer reaches about 400°C, then move all the embers on the left side with the poker supplied and hold them with the special accessory included, taking care not to extinguish the fire, also using the smoke exit valve situated on the chimney flue.

Alimentare il fuoco per circa 20 minuti aggiungendo legni di medio taglio, attendere che la temperatura del termometro raggiunga circa i 400° poi spostare tutte le braci sul lato sinistro con l'attizzatoio e contenere le stesse con l'apposito accessorio in dotazione facendo attenzione a non spegnere il fuoco utilizzando anche la valvola per regolare il tiraggio fumi posta sulla canna fumaria.

Alimentez le feu pendant environ 20 minutes, ajouter du bois de coupe moyenne, attendre que la température du thermomètre atteint environ 400° pour déplacer alors tous les charbons sur la côté gauche avec le tisonnier fourni en faisant attention de ne pas éteindre le feu, en utilisant aussi la valve pour régler la sortie des fumes situé sur la conduite de fumée.

2.1.3

Keep feeding the fire with good quality wood even during the cooking of pizzas and other dishes.

Continuare ad alimentare il fuoco con legni di buona qualità anche durante la cottura delle pizze e altre pietanze

Alimenter le feu avec du bois de bonne qualité, même pendant la cuisson des pizzas et autres aliments.

2.2**2.2.1**

	ESTINGUISH THE FIRE	SPEGNERE IL FUOCO	COUPER LE FEU
	To extinguish the fire, close the oven with the door supplied holding the valve open and wait until the embers become ash.	Per spegnere il fuoco, chiudere il forno con la porta in dotazione tenendo aperta la valvola di tiraggio e attendere che le braci si trasformino in cenere.	Pour éteindre le feu, fermer le four avec la porte et attendre jusqu'à ce que les braises se transforment en cendres.

2.2.2

	Once the fire has been completely extinguished, remove ashes. NEVER USE WATER TO ESTINGUISH THE FIRE.	Una volta che le braci si sono completamente spente procedere alla rimozione delle ceneri. NON USARE ACQUA PER SPEGNERE IL FUOCO	Une fois que le feu est complètement éteint procéder à l'enlèvement des cendres. NE PAS UTILISER D'EAU POUR COUPER LE FEU.
--	--	---	---

3.1

THE TYPES OF WOOD

While any dried hardwood is the best for your oven, different dishes can be cooked by using different types of hardwood. Wood from fruit trees (apple, cherry, peach etc.) can add delicious flavours and aromas to your food. Dry and well-seasoned hardwood will burn longer and at higher temperatures resulting more cost effective. Treated and resinous wood must be absolutely avoided. Being in contact with food, it can be dangerous for your health and affect the taste of food.

3.2

OPERATING YOUR OVEN

Always remove the ashes when the oven is cool. Do not leave ashes and unburned pieces of embers for long periods, as this will tend to collect moisture and may damage your oven. Sweep and clean the chimney flue once a year, so that soot and ashes will not fall back into the oven. You can operate the oven all year long, however when using it in the colder season, build your fire more slowly in order to avoid thermal shocks to the oven. This may damage your oven and increase the risk of cracking. If it happens to spill any juices or sauces during cooking don't worry. Simply place the embers over the spot the next time you cook. This is one of the easiest self-cleaning tools available and the hot temperatures will burn off any residual drippings or food.

IL TIPO DI LEGNA

Qualsiasi tipo di legna duro e secco è il combustibile migliore, piatti diversi possono essere cucinati con legna diversa. Legna da alberi da frutta (mela, ciliegio, pesco, ecc.) può aggiungere deliziosi aromi al vostro cibo. Legna asciutta e dura brucerà più a lungo e a temperature più elevate risultando più economica. Legna trattata o resinosa va assolutamente evitata. Essendo in contatto con i cibi, può risultare pericolosa per la salute e rovinare il sapore dei cibi.

LA QUALITE DU BOIS

Si n'importe quel type de bois dur et sec est le meilleur combustible, différents plats peuvent être cuits avec du bois différent. Le bois des arbres fruitiers (pomme, cerise, pêche, etc.) peut ajouter une saveur délicieuse à votre nourriture. Le bois sec et dur brûlera plus longtemps et à des températures plus élevées résultant en plus économique. Bois traité ou avec résine doivent être évités. Être en contact avec les aliments, il peut être dangereux pour votre santé.

UTILIZZARE IL VOSTRO FORNO

Rimuovere sempre le ceneri a forno freddo. Non lasciare ceneri e pezzi di brace incombusti per lunghi periodi, in quanto sono elementi che tendono a raccogliere umidità che potrebbe rovinare il forno. Pulire la canna fumaria una volta all'anno, per evitare che le ceneri ricadano nel forno. Il forno può essere usato sempre, tuttavia nelle stagioni fredde si consiglia di accendere il fuoco con maggiore lentezza per evitare shock termici al forno. Questi potrebbero danneggiare il forno e aumentare i rischi di rotture. Se si verificano perdite di salse o sughi durante la cottura, non è un problema. È sufficiente posizionare le braci sopra il residuo la volta successiva che si accende il forno. Questo è uno dei più efficaci strumenti auto-pulenti disponibili e le alte temperature bruceranno qualsiasi residuo.

UTILISER VOTRE FOUR

Toujours retirer les cendres à four froid. Ne pas laisser des cendres et des morceaux non brûlés de braises pendant de longues périodes, car ils sont des éléments qui tendent à collecter l'humidité qui pourrait ruiner le four. Nettoyez la cheminée une fois par an, afin d'éviter que les cendres tombent dans le four. Le four peut être utilisé toute l'année, mais en saison froide, il est conseillé d'allumer le feu plus lentement pour éviter tout choc thermique au four. Celles-ci pourraient endommager le four et augmenter le risque de bris. Si des pertes de jus ou saucisses se produisent lors de la cuisson, ce n'est pas un problème. Il suffit de placer les charbons sur le résidu la prochaine fois que vous allumez le four. Il est l'un des outils les plus efficaces d'auto-nettoyage et les hautes température brûlent tout résidu.

4.1**MAINTENANCE**

For the correct maintenance of the oven be sure, before lighting it, that there is nothing obstructing the chimney flue and the ashes from the previous use have been removed.

MANUTENZIONE

Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi, prima dell'accensione, che nessun elemento ostruisca la canna fumaria e che le ceneri del precedente utilizzo siano state rimosse.

ENTRETIEN

Pour un correct entretien du four, il faut s'assurer que, avant l'allumage, la sortie de fumée et la cheminée ne soient pas bloquées et que les cendres ont été retirées.

4.2**CLEANING****PULIZIA****NETTOYAGE****4.2.1**

When the fire is extinguished and the oven is cool, remove the ash using a brush and an ash bucket.

Attendere che il fuoco sia spento e che il forno sia raffreddato, poi rimuovere la cenere con una spazzola e un contenitore.

Retirer les cendres avec une brosse et un récipient, seulement après l'extinction complète du feu et le refroidissement du four.

4.2.2

Clean the oven floor with a brush and a wet cloth.

Pulire la base del forno con una spazzola e un panno umido.

Nettoyer la surface de cuisson du four avec une brosse et un chiffon humide.

4.2.3

The external surfaces can be cleaned with warm water and neutral soap.

Le superfici esterne possono essere pulite con acqua calda e detergente neutro.

Les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et détergent neutre.

4.2.4

When you have finished cooking, we recommend you to scatter the remaining embers on the entire cooking surface, half-close the door and wait until the oven is cool; this operation is recommended to keep the cooking surface always clean and free from dirt due to previous cooking. When the embers are cold, suck up or brush the residual ash. In this way your oven will always be clean and ready for the next use.

Una volta terminata la cottura si consiglia di spargere le braci residue per tutta la superficie del piano cottura, socchiudere lo sportello ed attendere che il forno si raffreddi; tale operazione è consigliata per mantenere il piano cottura sempre pulito, esente da imbrattamenti dati dalle cotture precedenti. Infine, quando tutte le braci si sono fredde, aspirare o spazzolare le ceneri residue. Così facendo il vostro forno rimarrà sempre pronto e pulito per il prossimo utilizzo.

Une fois terminé la cuisson, nous conseillons de distribuer les braises restantes sur toute la surface de cuisson, fermer la porte et attendre que le four soit refroidit; cette opération est conseillé pour maintenir le plan de cuisson toujours propre et exempt de résidus de cuisson précédente. Enfin, quand les braises seront froides, retirez les cendres avec une brosse. Ce faisant votre four restera propre et prêt pour la prochaine utilisation.

5.1

THE OVEN PRODUCES
MUCH SMOKE

- make sure the wood used is not too green and damp and therefore incombustible. The wood to use should be dry and hard.
- be sure that the fire is fed gradually by increasing a constant living flame, in order to avoid incomplete combustion.
- ensure that there is adequate ventilation in the oven area, so as to ensure proper evacuation of smoke
- ensure proper draft of the smoke by acting on the regulating valve

IL FORNO PRODUCE
MOLTO FUMO

- assicurarsi che la legna usata non sia verde e umida. La legna da utilizzare deve essere dura e secca.
- assicurarsi che il fuoco venga alimentato gradualmente incrementando progressivamente la fiamma, evitando pezzi di legna incombusti
- assicurarsi che ci sia una adeguata ventilazione nell'area del forno, tale da garantire una corretta evacuazione del fumo
- assicurare il corretto tiraggio dei fumi agendo sull'apposita valvola di regolazione

LE FOUR PRODUIT TROP
DE FUMEE

- assurer que le bois utilisé ne soit pas trop vert ou humide. Le bois doit être sec et dur
- assurer que le feu soit réalisé graduellement, en augmentant progressivement la flamme et en évitant morceaux de bois imbrûlés
- assurez-vous que la ventilation est adéquate dans la zone du four, de manière à assurer une bonne évacuation de la fumée
- assurer un bon tirage de la fumée, en agissant sur la valve de régulation.

5.2

THE OVEN DOES NOT HEAT
PROPERLY

- the fire has to be placed laterally within the baking chamber and removed from the oven's mouth, holding the control valve of the fumes slightly closed
- produce 20-30 minutes of blazing flame
- do not use green or wet wood
- add additional wood gradually

IL FORNO NON SCALDA

- il fuoco va posizionato lateralmente all'interno della camera di cottura e allontanato dalla bocca del forno tenendo la valvola di regolazione dei fumi leggermente chiusa
- produrre 20-30 minuti di fuoco vivace
- non usare legna verde o umida
- aggiungere ulteriore legna gradualmente

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

- le feu doit être positionné latéralement dans la chambre de cuisson et retiré de la bouche du four en maintenant la valve de régulation des fumées partiellement fermée
- réaliser 20-30 minutes de feu animé
- ne pas utiliser du bois vert ou humide
- ajouter d'autre bois graduellement

5.3

THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY

- the oven has been lighted after a long period of inactivity
- the fire is too small or not very intense and this not allows to properly heat the dome
- check if water or humidity have infiltrated the oven
- close the smoke control valve

IL FORNO SI RAFFREDDA TROPPO VELOCEMENTE

- il forno è stato acceso dopo un lungo periodo di non utilizzo
- il fuoco è poco intenso o piccolo e non riesce a scaldare efficacemente la volta
- controllare se acqua o umidità si sono infiltrate nel forno
- chiudere la valvola di regolazione fumi

LE FOUR SE REFROIDISSE TROP RAPIDEMENTE

- le four a été allumé après une longue période de non utilisation
- le feu n'est pas assez intense ou trop petit et il ne réussit pas à chauffer la voute
- vérifier si de l'eau ou de l'humidité se sont infiltré dans le four
- fermer la valve de régulation des fumées

5.4

FLAMES COME OUT OF THE OVEN MOUTH

- avoid to make any excessively large fire and contain any fire that comes out of the oven mouth by placing the door near the oven mouth leaving it open with 2-3 cm

LE FIAMME FUORI ESCONO DALLA BOCCA DEL FORNO

- evitare di realizzare fuochi troppo ampi e nel caso in cui si verifichi la fuoriuscita di fiamme, posizionare la porta sulla bocca del forno lasciando un varco di 2-3 cm ed aprire la valvola di regolazione fumi

LES FLAMMES SORT DE LA BOUCHE DU FOUR

- éviter de réaliser de feu trop grand et dans le cas où se vérifie la sortie des flammes de la bouche du four veuillez placer la porte devant la bouche en laissant 2-3 cm de ouverture

WARRANTY

The ovens have 2 years warranty on the dome and on all the other parts for any production defect.

WARRANTY EXCEPTIONS

Warranty is considered void in the following circumstances:

- damages caused by misuse or negligence
- damages caused by the transporter if these damages are not highlighted in the bill of lading at the receiving of the oven
- the oven has not been assembled, installed or used properly
- the oven is damaged in any way, both voluntarily or involuntarily
- the oven is altered or tampered with. Any modifications made by unauthorized personnel will void the factory warranty.
- combustible material other than wood was used to light fires in the oven.
- damage to the oven resulting from the use of chemical products inside or outside the oven.

MICRO-VEINS, CRACKS OR BREAKS IN THE OVEN FLOOR ARE INTRINSIC CHARACTERISTICS OF THE REFRACTORY MATERIAL ITSELF, SO NO WARRANTY IS DUE

INFORMAZIONI DI GARANZIA

GARANZIA

I forni hanno 2 anni di garanzia sulla volta e sulle restanti componenti contro qualsiasi difetto di produzione.

ECCEZIONI

La garanzia non è valida nelle seguenti circostanze:

- danni causati da errato uso o negligenza da parte dell'utente
- danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi danni non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto e di consegna alla ricezione del prodotto
- il prodotto non è stato montato, installato o utilizzato correttamente
- il forno viene danneggiato in qualsiasi maniera volontariamente o involontariamente
- il forno viene alterato o manomesso. Qualsiasi modifica apportata da personale non autorizzato dalla fabbrica rende nulla la garanzia.
- combustibile utilizzato differente dalla legna
- danneggiamenti risultanti dall'uso di prodotti chimici sia internamente e/o esternamente.

FESSURAZIONI, MICRO-VENATURE O PICCOLE ROTTURE DELLA PIASTRA DI COTTURA SONO CARATTERISTICHE INTRINSECHE DEL MATERIALE REFRATTARIO STESSO E QUINDI NESSUNA GARANZIA E' DOVUTA

INFORMATIONS DE GARANTIE

GARANTIE

Les four sont garanti 2 ans sur la voute et sur tous les autres éléments contre toute vice de fabrication.

EXCEPTION

La garantie n'est pas valable dans les suivantes circonstances:

- dégâts causés par une mauvaise utilisation ou négligence de la part de l'utilisateur
- dommages causés par le transitaire dans le cas que les mêmes dommages ne sont pas déclarés en bon de livraison au moment de la réception du produit.
- le produit n'a pas été monté, installé ou utilisé d'une manière correcte
- le four est endommagé de quelque façon volontaire ou involontaire
- le four est modifié ou altéré. Toutes les modifications apportées par le personnel non autorisé annuleront la garantie d'usine
- le fuel utilisé n'est pas du bois
- dommages résultant de l'utilisation de produits chimiques à la fois en interne et/ou externe.

FISSURES ET PETITES RUPTURES DANS LES PLAQUES DE LA SURFACE DE CUISSON SONT CARACTERISTIQUE INTRINSEQUES DU MATERIAU REFRACTAIRE ET DONC AUCUNE GARANTIE EST PREVUE

NOTES

Made in Italy