



IMPORTANTE:

SEGUIRE LE INDICAZIONI RIPORTATE DI SEGUITO PER EVITARE DANNI O INCIDENTI.

NON CERCARE DI APRIRE LA PORTA SENZA AVERE RIMOSSO PRIMA I BLOCCHI DI SICUREZZA. Senza la rimozione dei blocchi i contrappesi rimangono fissi e non lavorano. Il peso della porta non viene compensato per cui rimane difficile il movimento di apertura. Se si tenta di sollevare la porta con i blocchi di sicurezza ancora inseriti oltre al rischio di danneggiare le guide c'è la possibilità di fare deragliare il cavo dalla sede delle carrucole compromettendo il funzionamento del meccanismo di apertura. Il cavo che collega le guide e i contrappesi deve essere sempre in tensione e deve appoggiare sempre nella gola delle carruole per poter scorrere senza sforzo. Se il cavo viene fatto uscire della sede di scorrimento delle carruole c'è la possibilità che la porta non riesca più a sollevarsi e che il cavo lavori in modo anomalo danneggiandosi. Potrebbero danneggiarsi le guide compromettendo il funzionamento del sistema di sollevamento.



BLOCCO DI SICUREZZA.

Il forno viene consegnato con un blocco di sicurezza che impedisce sia il sollevamento della porta sia la fuoriuscita del contrappeso dalla guida di scorrimento dovuto alla movimentazione del forno in fase di trasporto e messa in opera.

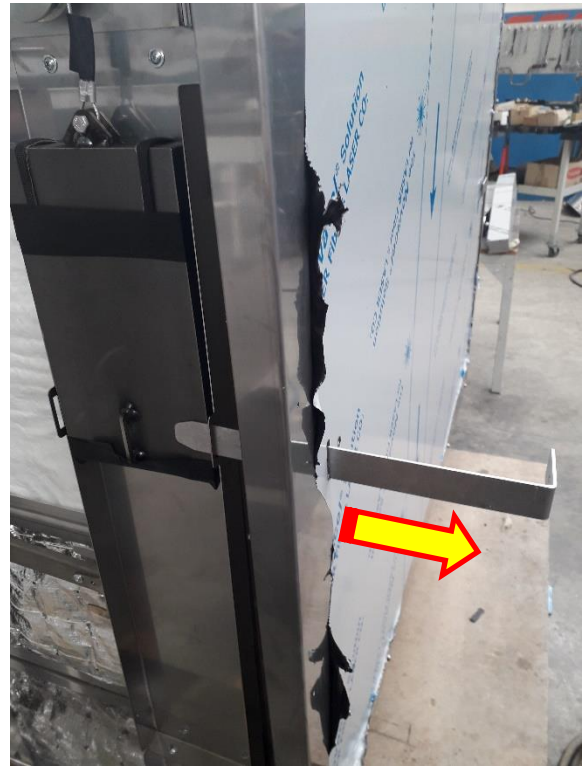
Tale fermo di sicurezza va rimosso solo dopo la messa in opera del forno nella sua destinazione finale e prima dell'utilizzo dello stesso.



Blocco di sicurezza inserito (vista interna)



1



2

Nella parte posteriore svitare la vite che tiene bloccato il gancio di sicurezza (1) e sfilare lo stesso in modo da liberarlo (2) e permettere al contrappeso di muoversi lungo lo scivolo. In questo modo abbiamo abilitato l'apertura della porta superiore (3-4)



3



4



L'apertura della porta avviene in senso verticale e il sistema a contrappesi permette all'utente di aprire e chiudere con il minimo sforzo agendo sulla maniglia centrale in silicone.

PULIZIA E MANUTENZIONE PORTA SUPERIORE.

Per pulire agevolmente la parte interna della porta superiore seguire i passi elencati di seguito e prestare attenzioni ai vari passaggi per evitare di danneggiare il forno e/o evitare incidenti.



Per prima cosa aprire la porta inferiore del forno.

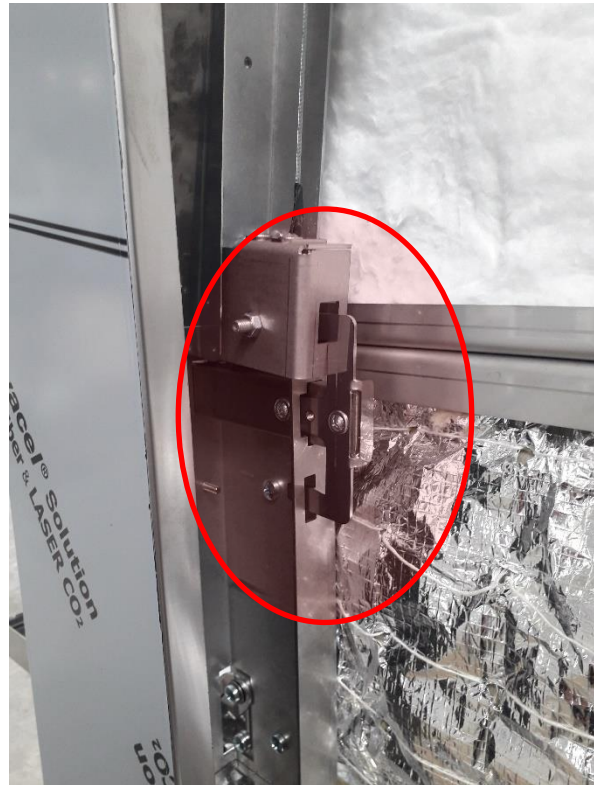


Apreno la porta inferiore, nella zona evidenziata, ci sono 2 manici a scomparsa che hanno un adoppia funzione: una di appoggio e l'altra di sicurezza. Durante l'utilizzo del forno i manici devono essere sempre completamente chiusi come foto sopra.



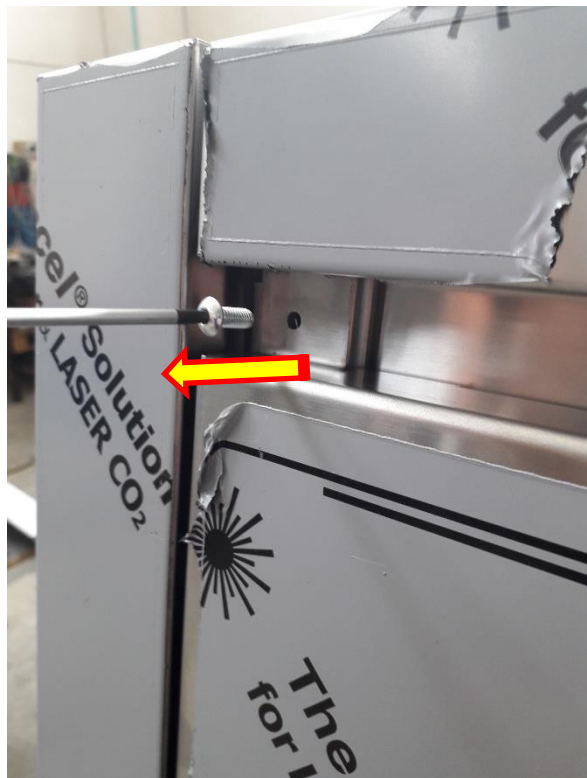
Per la pulizia interna della porta aspettare che il forno sia freddo se utilizzato per evitare scottature.

Sfilare entrambe i manici fino a completa corsa (circa 24cm). In questo modo assicuriamo il bloccaggio delle guide (vedi foto) ed evitiamo nelle fasi successive pericoli di incidente o di danneggiare parti del forno.



Arrivati a questo punto siamo in sicurezza perché abbiamo bloccato le guide ed impedito ai contrappesi di lavorare assicurandoci che nella fase successiva la porta resti ferma senza salire e provocare incidenti. Nella parte in alto della porta superiore (vedi sotto) c'è una vite di sicurezza che deve essere tolta per permettere l'apertura a ribalta e il facile accesso alla parte interna della porta





Tolta la vite possiamo aprire la porta per la manutenzione

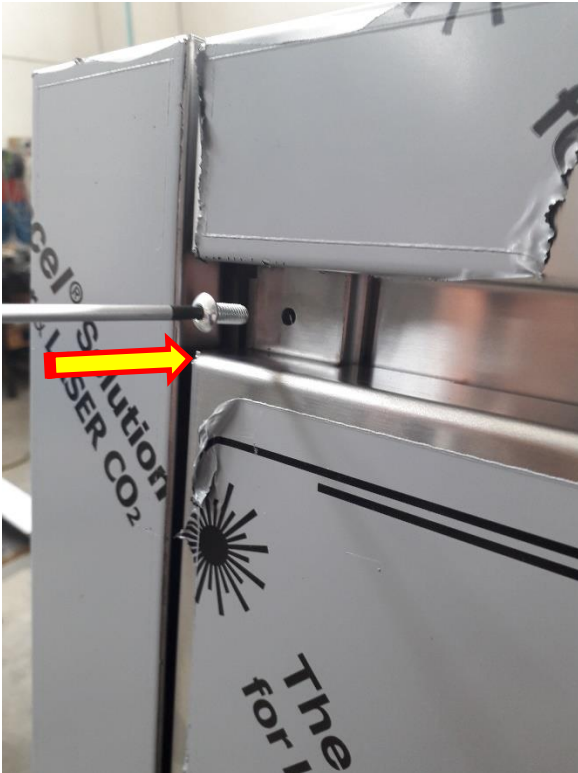


Tirare la maniglia verso di se con decisione, in questo modo la porta si aprirà a ribalta fino ad appoggiarsi sui manici permettendovi così di raggiungere comodamente la parte interna per la pulizia.



Una volta effettuata la manutenzione/pulizia richiudere la porta eseguendo l'operazione al contrario. Per tenere la porta in posizione chiusa nella parte in alto a destra c'è una calamita che assicura la chiusura in posizione.

ATTENZIONE. Per evitare danni o incidenti rimettere sempre la vite di sicurezza (zona alto/sinistra porta)



Vite di bloccaggio



calamita

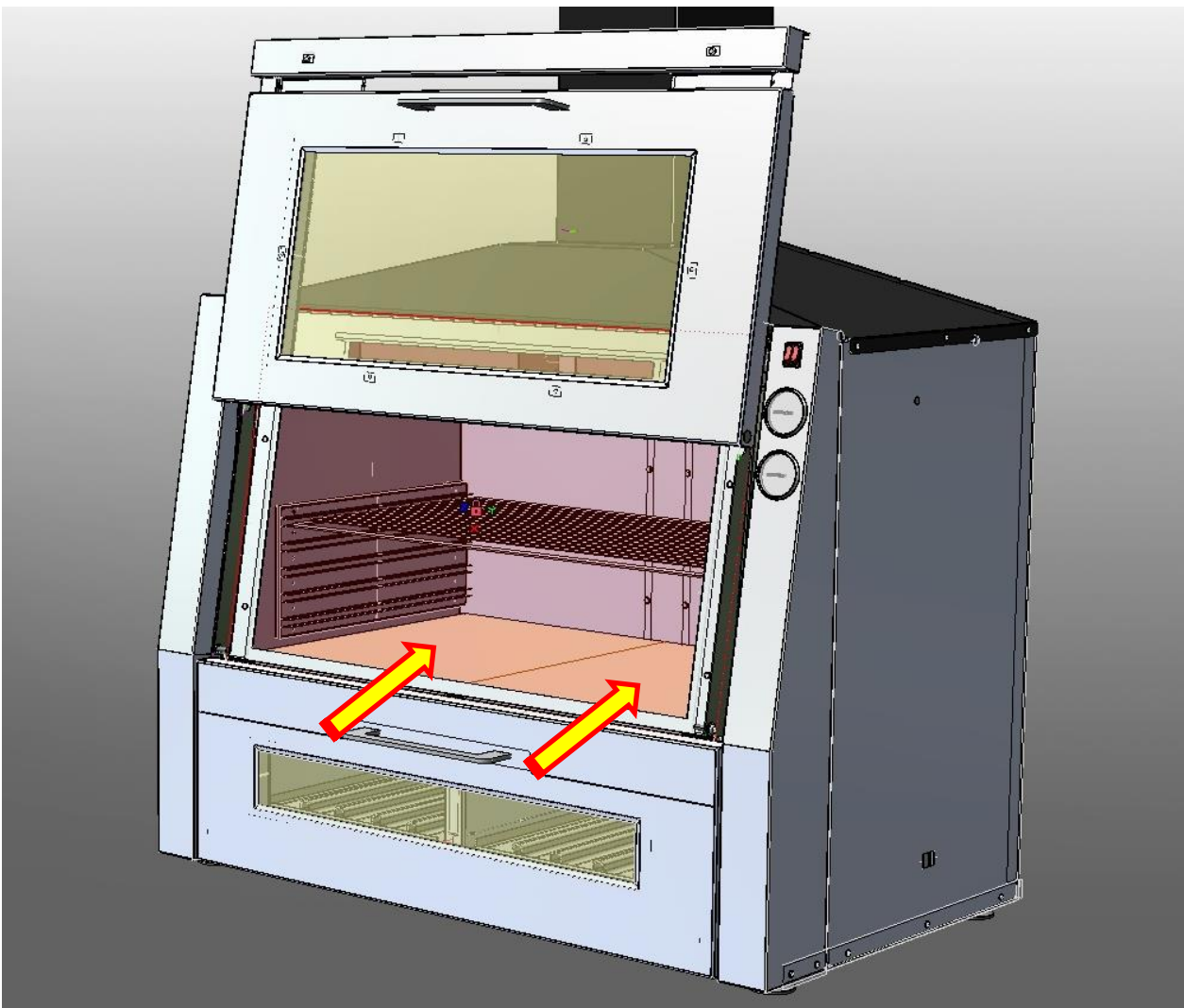
Dopo aver richiuso la porta possiamo riabilitare lo scorrimento verticale di apertura/chiusura spingendo i manici a scomparsa nella posizione iniziale

n.b. per poter inserire i manici a scomparsa in sede la porta deve essere completamente chiusa altrimenti i ganci di blocco potrebbero avere difficoltà a liberare le guide di scorrimento.

MODALITA' FORNO

Alla consegna il forno è già predisposto per il funzionamento in modalità cottura indiretta. In questo modo il fuoco resta separato dalla camera di cottura e i fumi passano nella parte posteriore del forno per poi uscire in canna fumaria.

Nell'imballo sono comprese 2 piastre refrattarie che vanno in appoggio e posizionate alla base della camera di cottura (vedi disegno sotto)



Come nella nostra gamma di forni a cottura indiretta nella parte inferiore troviamo la camera di combustione con cassetto raccogli cenere e griglie di appoggio legna.



Per l'accensione posizionare legna di dimensioni medio/piccole sopra il grigliato in piccole quantità per favorire una miglior combustione. Aggiungere pochi pezzi per mantenere la fiamma viva fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Evitare di sovraccaricare la camera di combustione con troppa legna per evitare eccessivi surriscaldamenti con rischio di deformazioni dovute al troppo calore e/o a shock termico.

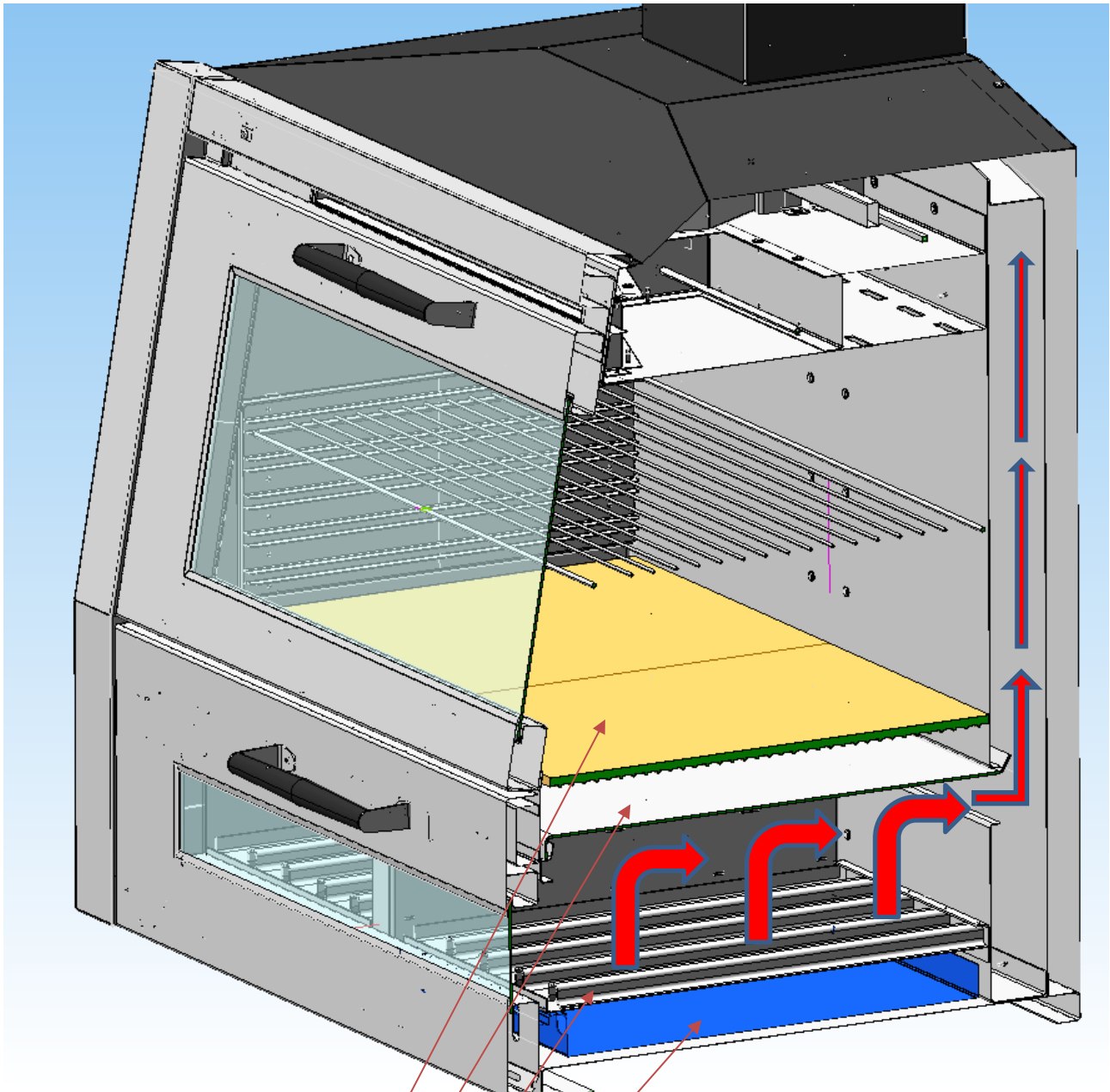


Il forno va alimentato gradualmente per dar modo alla struttura di scaldarsi uniformemente ed evitare zone calde/fredde che potrebbero dar origine a deformazioni. Una volta caldo bastano pochi pezzi di legna per mantenere la temperatura desiderata. Per le cotture tradizionali, con temperature di utilizzo tra i 180/220°C, il forno sarà operativo in breve tempo dall'accensione. Nei primi utilizzi si potrebbero sentire odori dovuti a residui di lavorazione che dopo poco scompariranno.

Consigliamo per tanto di accendere una prima volta il forno a vuoto senza cuocere niente per dar modo ad eventuali odori di non contaminare le pietanze.

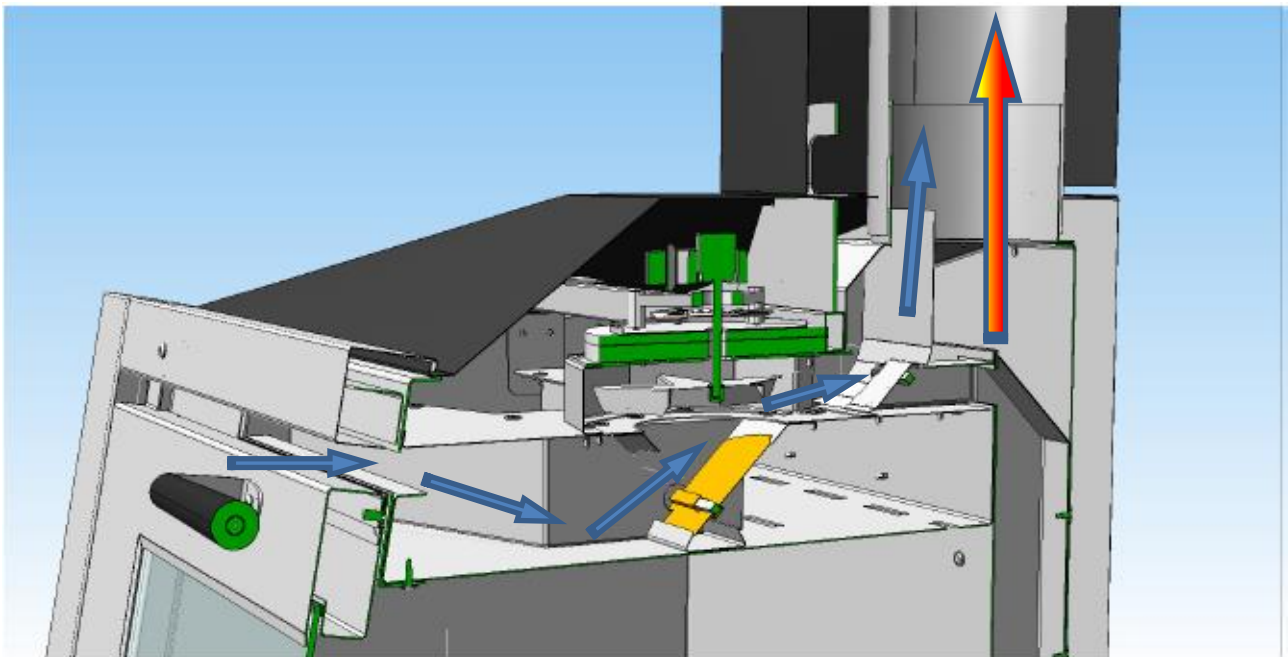
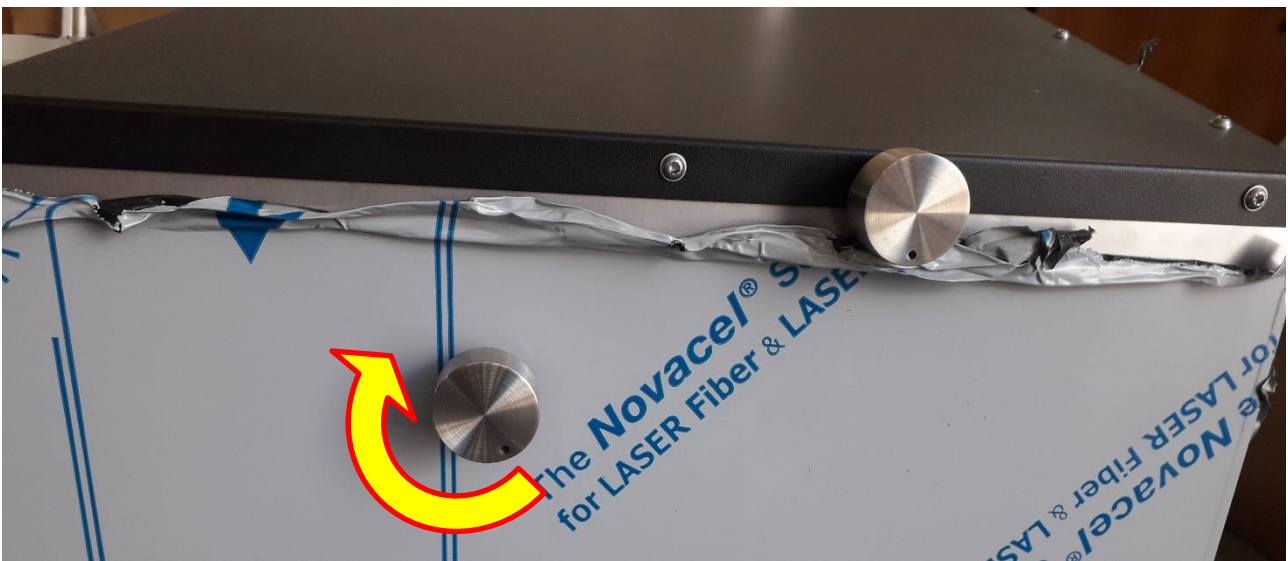
CONTROLLO TIRAGGIO

Accendere il fuoco sopra la griglia come si fa nei forni a cottura indiretta (vedi schema di seguito). Il fuoco scalda direttamente la piastra in metallo e quella refrattaria mentre i fumi escono nella parte posteriore della camera di combustione e nella loro risalita scaldano la parete interna del forno. Nei primi minuti il fumo potrebbe uscire dalla porta o passare all'interno della camera di cottura, questo succede perché all'inizio non abbiamo un tiraggio ottimale. Passati i primi minuti quando il forno inizia a scaldarsi vedrete che i problemi di tiraggio non ci saranno più. Unica raccomandazione è quella di usare poca legna(asciutta) alla volta perché le camere di combustione sono piccole in modo da evitare troppo fumo.

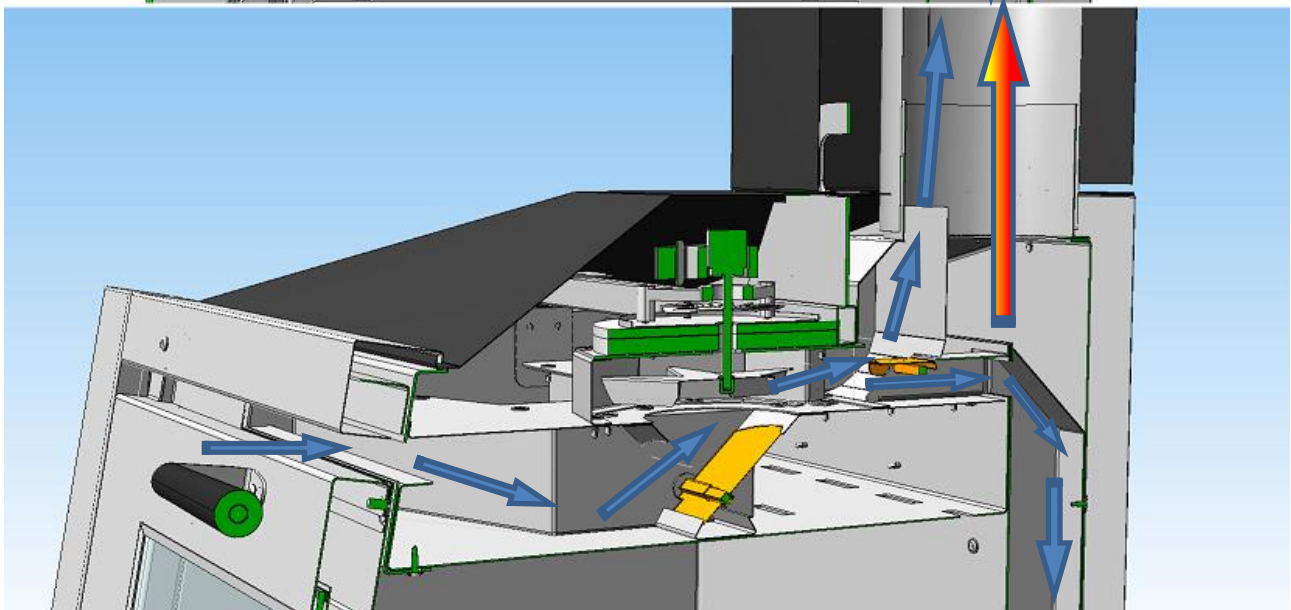
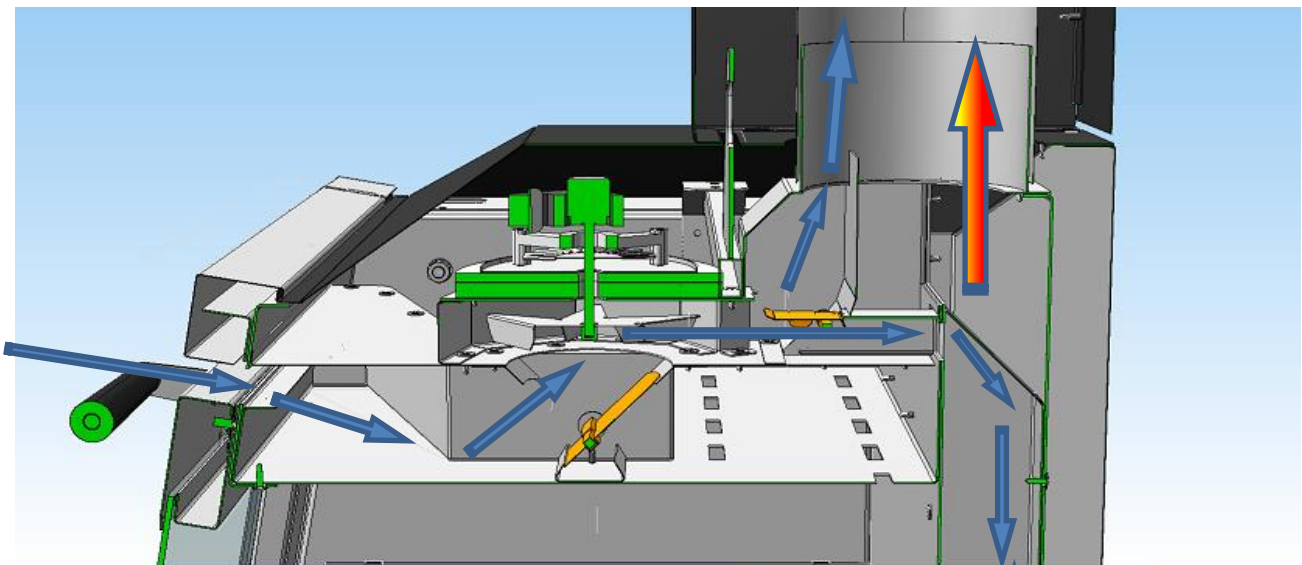
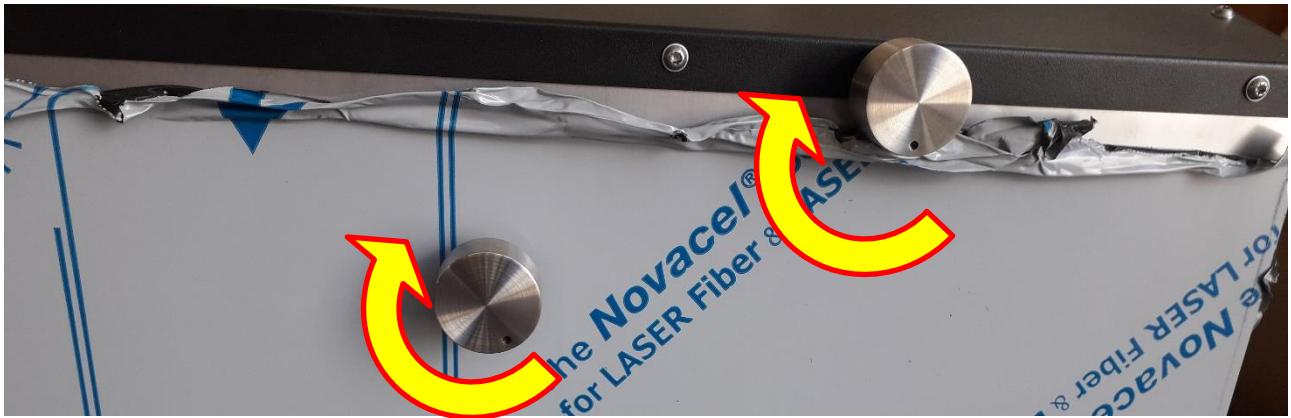


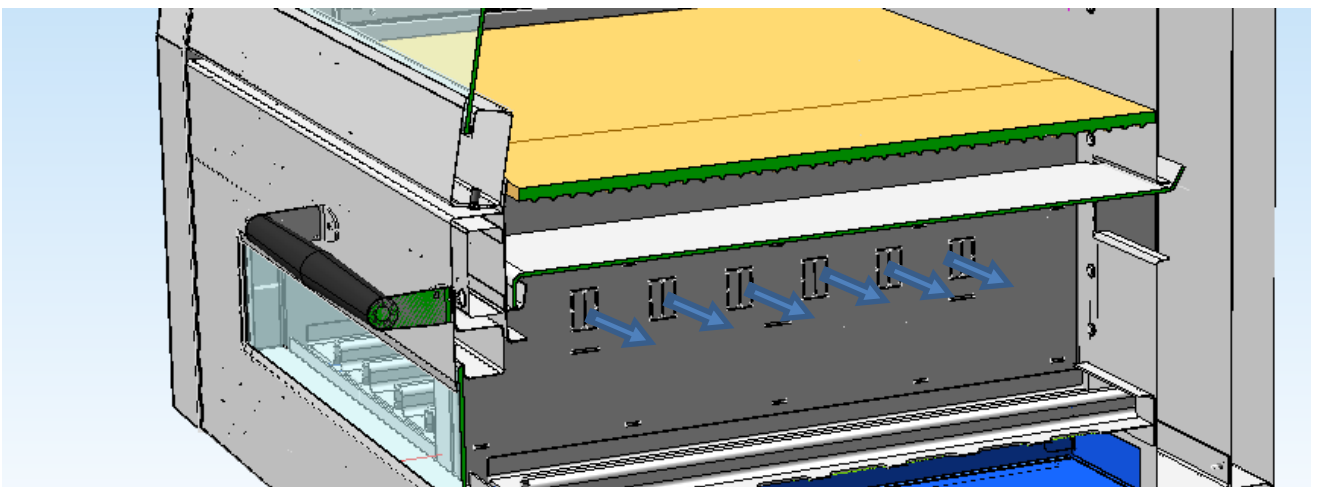
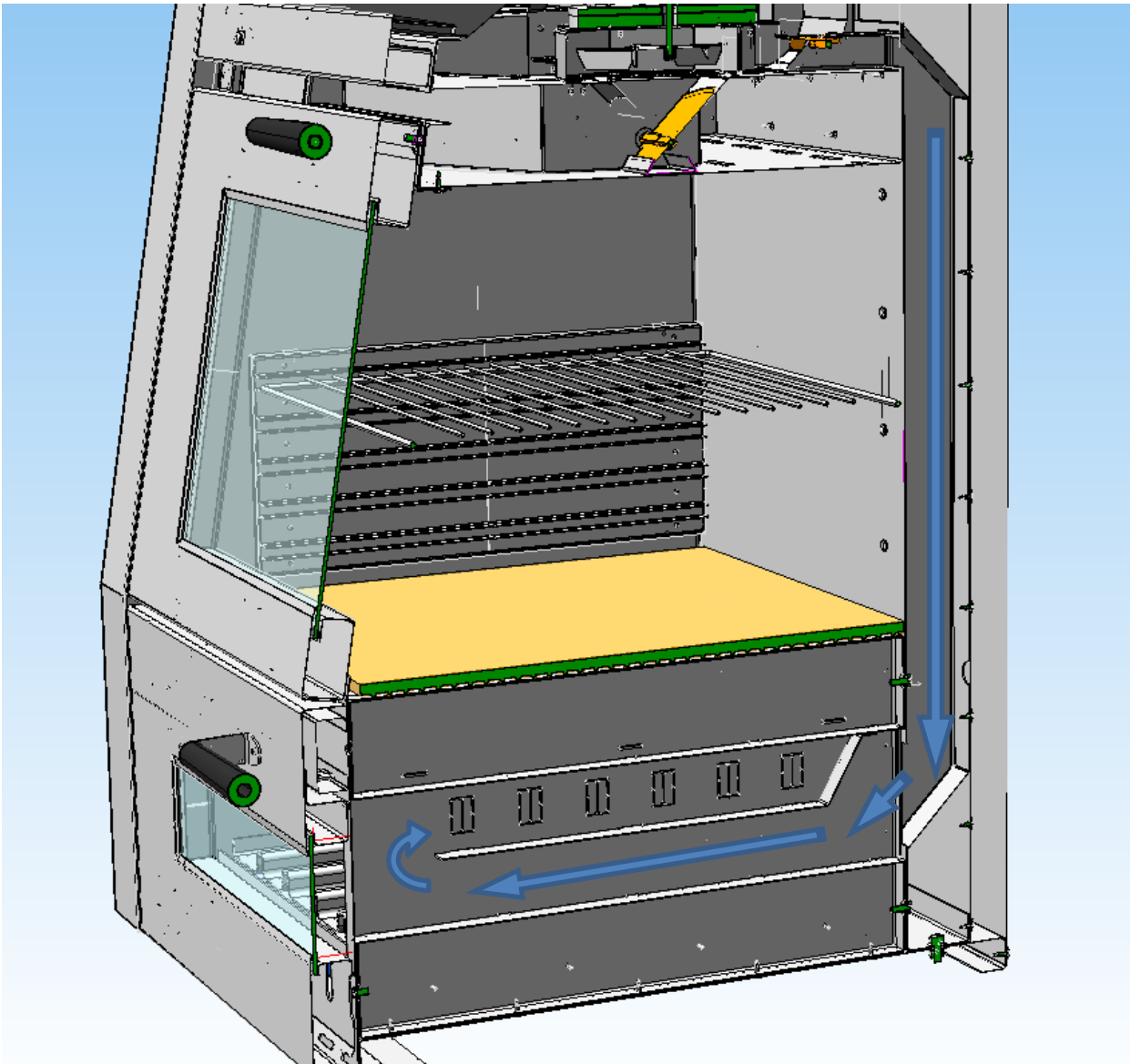
- 1-PIASTRA REFRATTARIA ○
- 2-PIANA IN METALLO ○
- 3- GRIGLIA FUOCO ○
- 4-CASSETTO CENERE ○

Il forno è dotato anche di un aiuto per favorire il tiraggio qual ora ci siano delle difficoltà ad evacuare i fumi in canna fumaria avvalendosi dell'aiuto di una ventola per il tiraggio forzato. Attivando la ventola con il pulsante presente sul pannello frontale e girando il registro in senso orario come in figura sotto la valvola si posiziona in modo che la ventola aspiri aria dall'esterno e la convogli in canna fumaria forzatamente favorendo il tiraggio. In questo modo per effetto del flusso d'aria i fumi caldi tendono ad essere risucchiati verso l'alto.



Sempre nell'utilizzo in modalità forno è possibile alimentare il fuoco con un flusso di aria fresca per aumentare la combustione utilizzando il secondo registro come nella figura successiva. Questa funzione intercetta parte dell'aria che favorisce il tiraggio forzato dei fumi

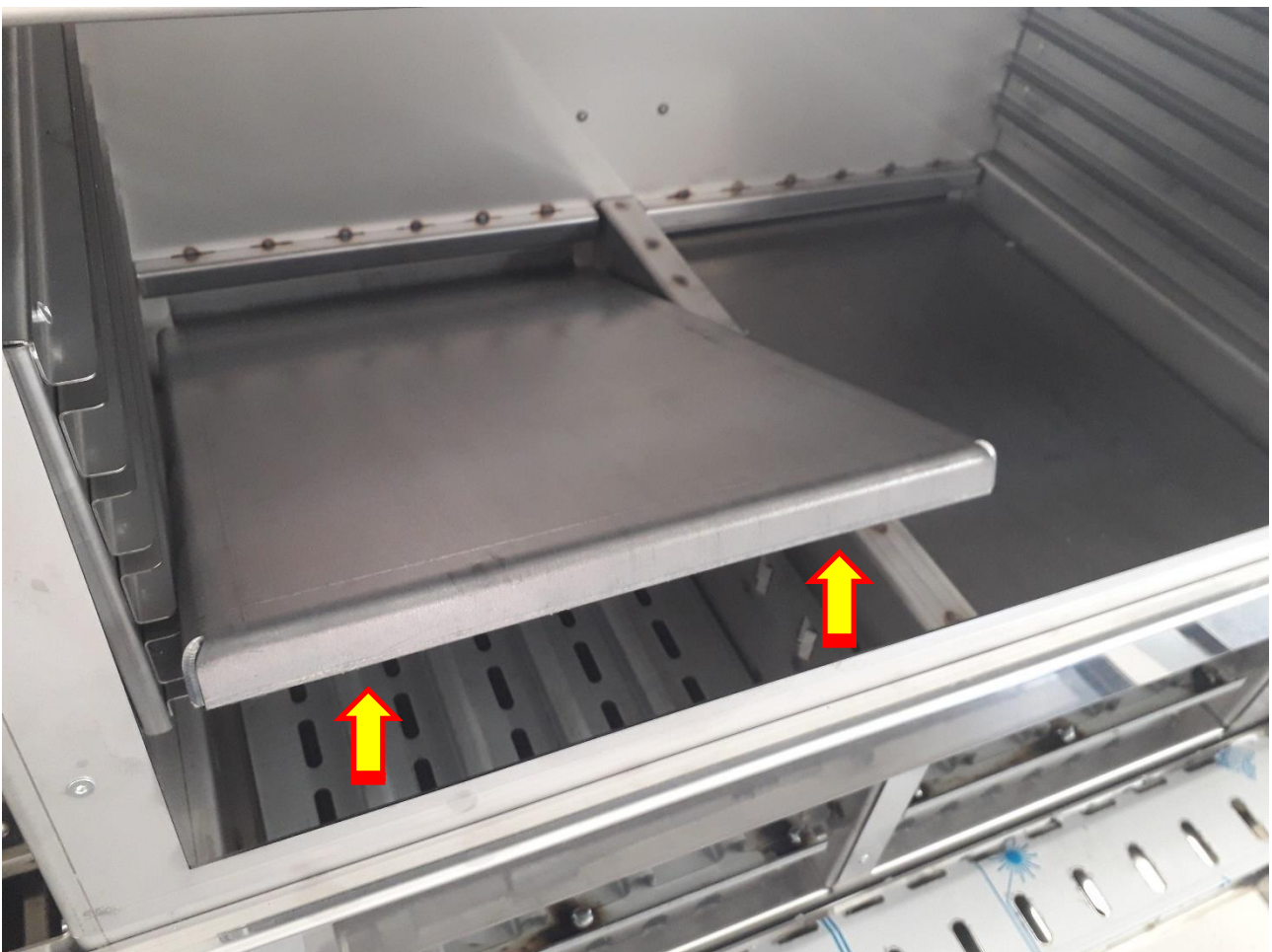




MODALITA' BBQ

Partendo dallo schema di forno a cottura indiretta togliere le piastre refrattarie alla base della camera di cottura.

Alzare le piane in metallo spingendole dal basso come in figura sotto e toglierle dalla loro sede.



A questo punto estrarre dalla camera di combustione le griglie fuoco



Ruotarle di 180°



E metterle al posto delle piastre in metallo appena estratte.



Il cassetto cenere rimane nella sua posizione



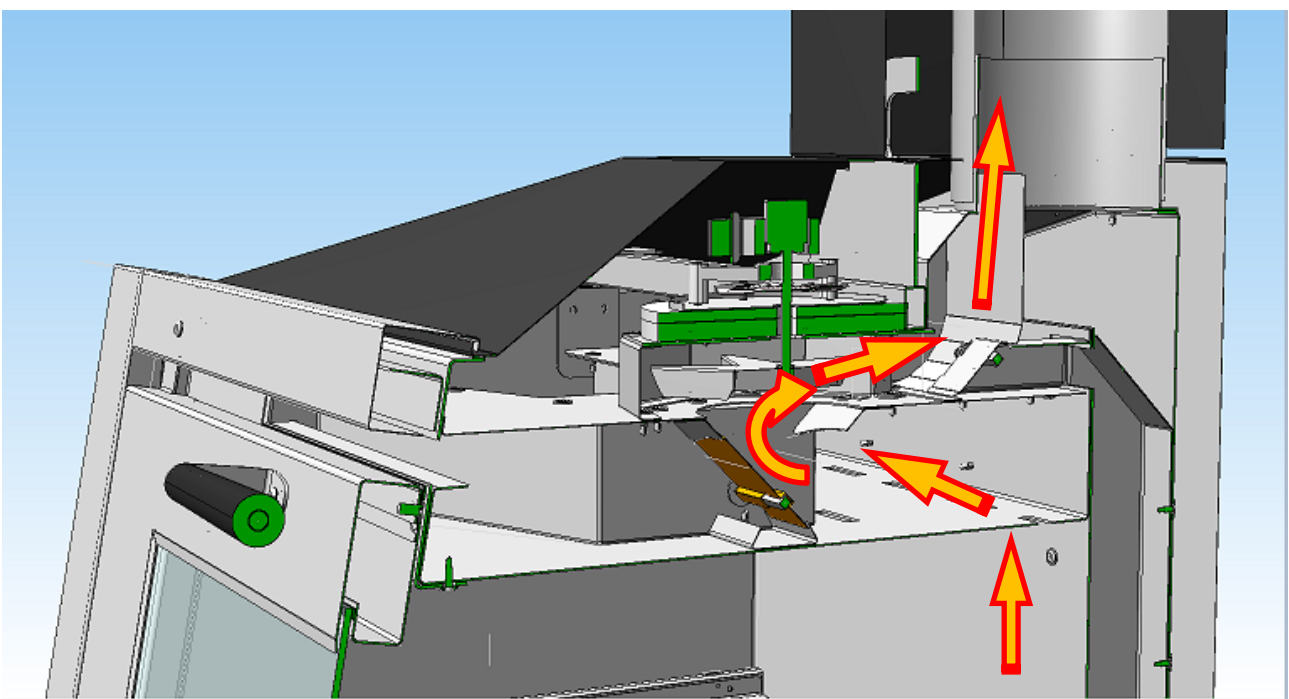


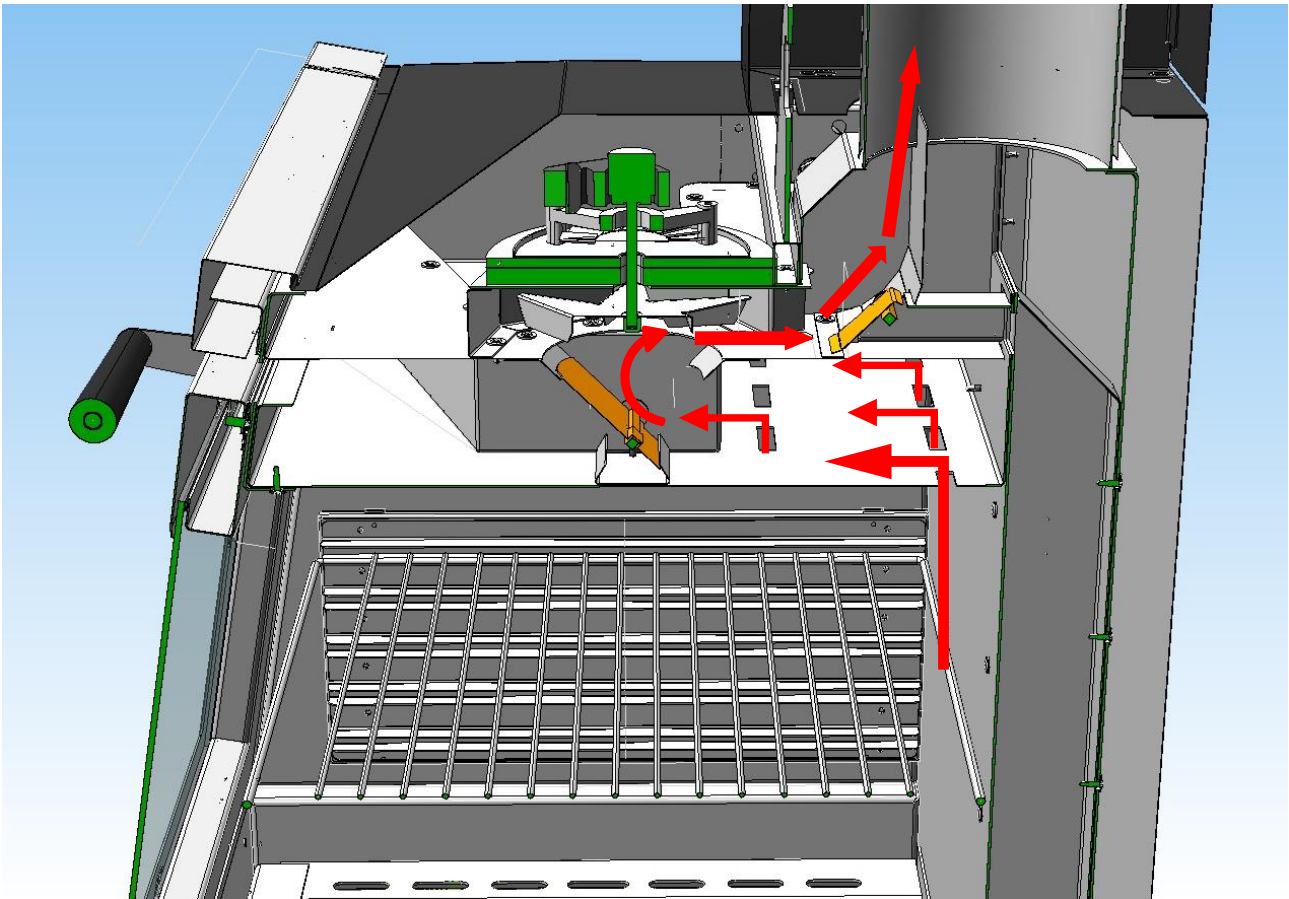
Diversamente dal forno in questo caso il carbone e le braci vanno messe sopra la griglia all'interno della camera di cottura. Una volta scaldate le braci si può cuocere sia con la porta chiusa sia con la porta aperta.

Può succedere che durante la cottura alla griglia e sopra la brace si venga a creare molto fumo che potrebbe dare fastidio per chi cucina davanti al bbq se la porta è aperta o riempire la camera di cottura se la porta è chiusa. Per diminuire questo inconveniente possiamo azionare la ventola di aspirazione nella stessa modalità vista in precedenza mettendo i registri nella posizione come in foto sotto



In questo modo la ventola aspira aria e fumo dalla parte interna della camera e li manda direttamente in canna fumaria.





La funzione ventola garantisce solo l'aspirazione interna o il tiraggio dei fumi di combustione. **NON E' PREVISTA LA FUNZIONE COTTURA VENTILATA** come nei forni tradizionali.