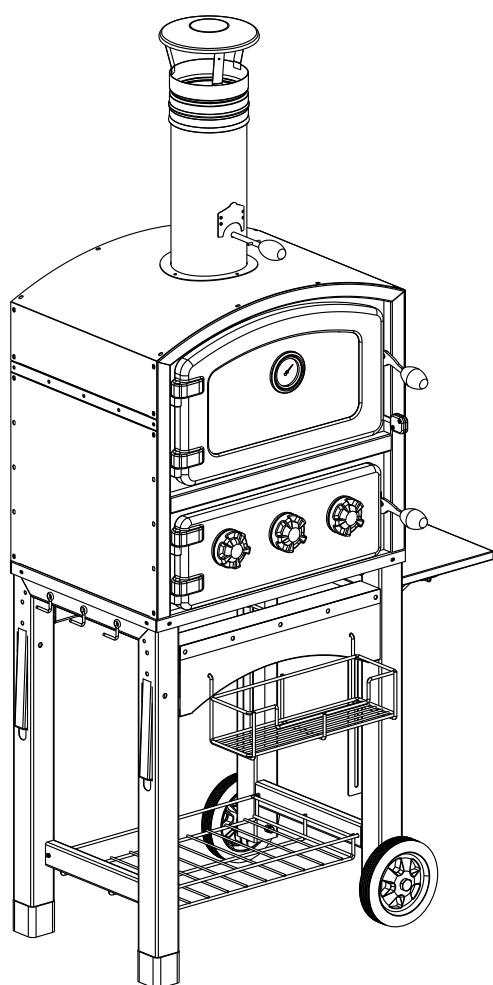


PZ-5

Please read
all instructions
thoroughly before use

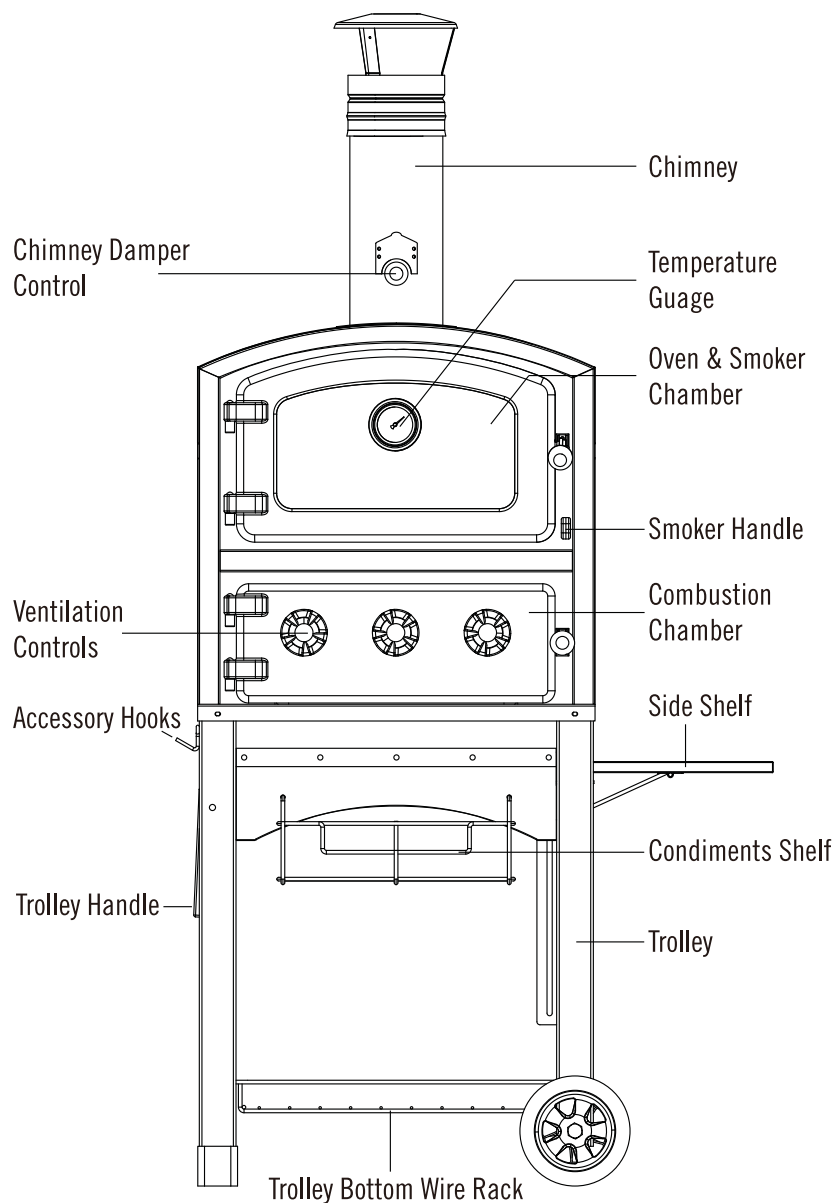
Wood Fired Dual Purpose Smoker and Oven



assembly &
operating
manual

dimensions:

width	650 mm / 25.5 inches
depth	560 mm / 22.05 inches
height	1917 mm / 75.5 inches (includes chimney)
chimney	505 mm / 19.9 inches



COMPOSITION OF OVEN:

1X Chimney	1X Charcoal Holder
1X Chimney Damper Control	1X Ash Tray
1X Temperature Gauge	3X Ventilation Controls
1X Pizza Stone	1X Smoker Box
3X Fire bricks	1X Side Shelf
1X Pizza Stone Wire Rack	1X Condiments Shelf
2X Pizza Oven Cooking Grills	1X Trolley Bottom Wire Rack
3X Accessory Hooks	2X Trolley Handle

Fornetto and Forno-Attrezzi are trademarks of Garth Australia Pty Ltd.

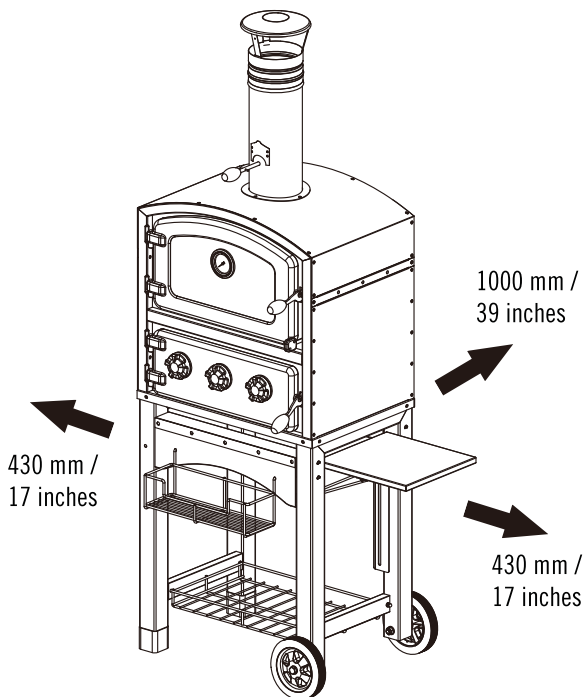
GENERAL INTRODUCTION ON SAFE USAGE:

Before using the oven:

- Remove all point of sale stickers from the glass window and all packaging materials from inside the oven and beneath the pizza stone and fire bricks.
- Carefully read the instructions in this booklet; do not use the oven for purposes otherwise indicated in this booklet;
- Follow carefully all the instructions in this booklet;
- This booklet and all documentation attached to it must be kept in an accessible place;
- Wear oven gloves to avoid burns;
- For first time lighting follow carefully the instructions in "FIRST TIME LIGHTING OF THE OVEN".

This booklet contains instructions regarding the functioning and correct use of the oven and its maintenance.

MINIMUM CLEARANCE



-Minimum clearances from combustible materials must be:

- Rear: 430 mm / 17 inches
- Sides: 430 mm / 17 inches
- Vertical Above: 1000 mm / 39 inches

- This oven is suitable for baking, roasting, and smoking all different types of food.
- Always position the pizza oven on a flat platform to avoid tipping over.
- Do not exceed the temperature of 350°C / 662 °F in the oven otherwise you could seriously damage the appliance!
- To lower the temperature of the oven, open the door of the cooking chamber and do not add any more wood.
- Always wear suitable oven gloves to avoid burns as a result of accidentally touching hot parts of the oven.

OVEN FUNCTION:

The Fornetto wood fired oven and smoker is easy to use, gives excellent results and is economical because it is specially designed to use less wood.

This oven can use charcoal, charcoal briquettes or wood as a fuel source. The combustion chamber can only be 1/2 filled (Maximum) with the fuel source to safely use this appliance.

Let the fire go out completely in the combustion chamber before cleaning or covering with the protective cover.

Wood and charcoal can be used to fuel the oven. Small pieces of wood are most suitable as the oven is designed to be economical and environmentally friendly

DO NOT USE TIMBER THAT HAS A HIGH RESIN CONTENT OR HAS BEEN CHEMICALLY TREATED - SUCH AS TREATED PINE.

Briquettes, heat beads and other combustible products that have been chemically treated should also not be used for cooking in your Fornetto oven.

ATTENTION:

This oven will become very hot, do not move during operation.

CAUTION!

Do not use spirits, petrol or comparable fluids for lighting or relighting of oven.

WARNING!

Keep children and pets away from oven during use.

DO NOT USE INDOORS.

DATAPLATE:

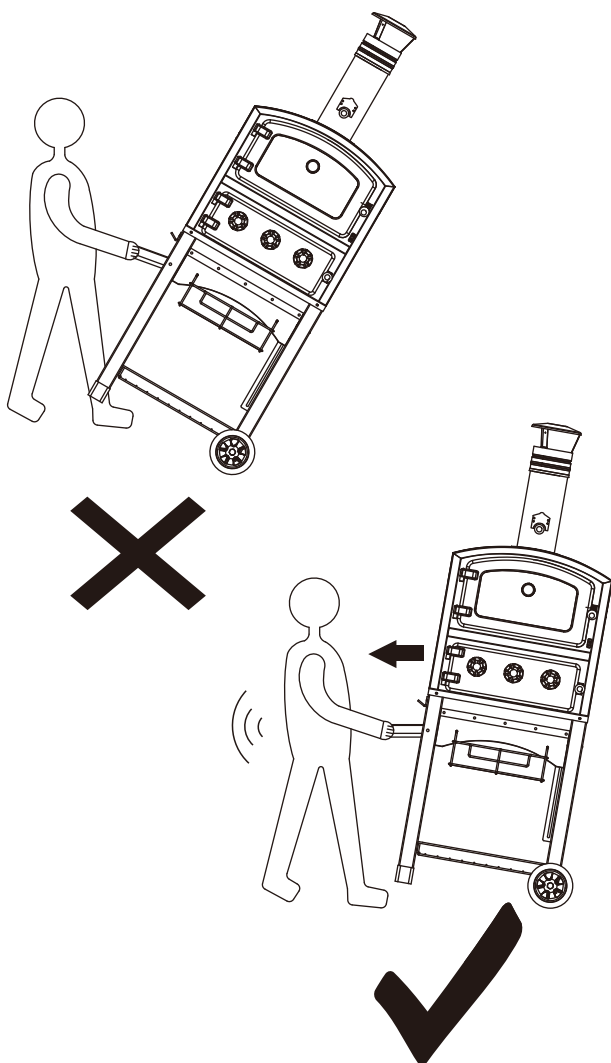
The dataplate is situated on the rear of the oven; always refer to the details on this plate if you need to contact the manufacturer for information or to order spare parts.

The oven functions in the following way:

- Wood is lit in the combustion chamber
- The temperature in the cooking chamber is brought up to the required level
- The fire is stoked with suitable wood
- The cooking of food is carried out observing the correct cooking times
- Let the fire go out completely in the combustion chamber before cleaning or covering with the protective cover.

Moving the Oven:

- The oven can be moved easily by pulling out the two handles located in the legs of the trolley. The handles enable you to easily lift and tilt the oven to engage the castors and move the oven to its new position.
- Take all precautions to avoid tipping the oven during transport, by only lifting the oven a few inches off the ground.



ATTENTION: THE OVEN WILL BECOME VERY HOT, DO NOT MOVE THE OVEN DURING USE.

FIRST TIME LIGHTING OF THE OVEN:

It is **IMPORTANT** to follow the instructions below:

Before lighting your Fornetto wood fired oven for the first time you will need to remove all packaging materials from the inside of the oven and beneath the pizza stone and firebricks.

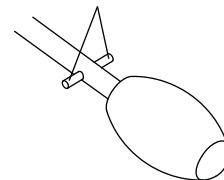
Next, clean the inside of the oven using warm water and a mild detergent to remove the special coatings applied during the manufacturing process, as well as any residue or moisture build up in the insulation that may occur during transportation. These materials can emit unpleasant smells when the oven is lit for the first time.

If you cook without following the instructions below, this may be detrimental to your health.

- Obtain some small size dry wood, not longer than 30 cm / 12 inches.
- Place the grills inside the cooking chamber.
- Open the door of the combustion chamber and light the fire.
- Close the doors opening occasionally to stoke the fire.
- Heat the oven, maintaining a temperature of about 350 F / 177 C for at least 2 hours.
- Open the doors of the cooking chamber frequently and leave it open for a few minutes to allow the release of bad odours, then close the door (repeat this action several times).

Chimney Adjustment:

pointer



If the pointer is in its horizontal position (as shown in the diagram) the chimney is shut.



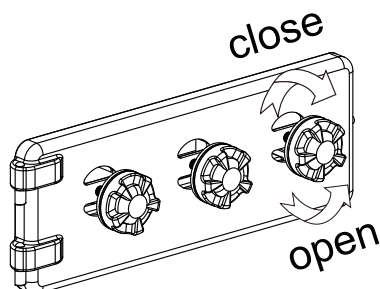
If the pointer is in its vertical position (as shown in the diagram) the chimney is half open.



If the pointer is in its vertical position (as shown in the diagram) the chimney is open.

NOTE: You can rotate the chimney adjustment handle to the position you require. Smoke and the temperature in the oven chamber can be controlled by adjusting the chimney damper control.

COMBUSTION CHAMBER ADJUSTMENT:



By dialing open the ventilation control knobs, in conjunction with the chimney damper, you allow air to enter the combustion chamber and circulate through the oven which will increase the flames and cause the oven temperature to rise.

COOKING INSTRUCTIONS:

Healthy and natural dishes can be prepared with the Fornetto wood fired oven and smoker. Cooking is fast and economical thanks to the insulation of the cooking chamber preventing heat escape. Cooking should take place with the door of the oven chamber closed.

It is possible to use two support surfaces, the ceramic plate at the bottom, as well as a removable slide out rack. This way there is plenty of room for a number of cooking vessels.

It is also possible to cook food directly on the ceramic plate (pizza stone) which is fitted on the floor of the cooking chamber as it is perfectly suited for direct cooking.

To avoid staining with fat or grease, the food should be placed on a tray or a sheet of aluminium (or an extra ceramic plate).

We recommend the Fornetto Pizza Stone CPS-02 , Check with your local store of purchase.

- Obtain small size dry wood, not longer than 30 cm / 12 inches.
- Open the door of the combustion chamber and light the fire towards the back of the chamber.
- Warm the oven, heating it to the required temperature (see table of suggested temperatures)
- Once the desired temperature has been reached, reduce the flames by reducing airflow using the dials at the front of the combustion chamber. The hot coals will continue the cooking process and heat the oven.
- Place the food to be cooked in the cooking chamber
- If, during the cooking process, the temperature falls, or another cooking process has to be started, add small pieces of wood to the combustion chamber in order to stoke the fire and bring the oven back up to temperature.

Practical guidelines for cooking:

Sweets: The temperature is normally moderate (usually 250 F / 121 C or 300 F / 149 C and the oven must be uniformly preheated for 45 to 55 minutes. Remember that the door should not be opened during the cooking process .

Meat and Fish: Meat can be roasted in an oven proof dish or placed directly onto the wire shelves. If positioning your roast on one of the wire shelves, a tray should be placed underneath to collect the cooking juices. To prevent over cooking, the cooking of very small pieces should be avoided.

Cooking Times: Cooking times vary depending on the type of food, its weight and size. When cooking a particular dish for the first time in your Fornetto wood fired oven, you should regularly monitor the food during the cooking process. The large viewing window will enable you to monitor food without opening the door.

It is advisable to refrain from opening the door repeatedly as this will allow the internal heat to escape and affect the cooking time.

The times and temperatures in the table below should be used as a general guide only. Moisture content in foods, different cooking vessels (metals, ceramics, etc) as well the size and weight may cause a variation in required cooking time.

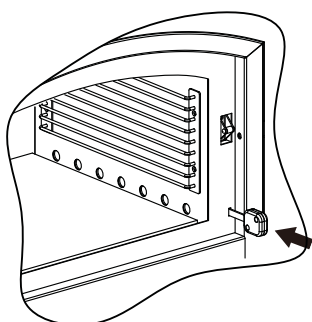
FOOD	WEIGHT	TEMP	TIME
VEAL	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
ROAST BEEF	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
PORK	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
CHICKEN	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
BEEF STEW	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
VEAL STEW	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
SALMON	1 Kg / 2.2 lbs	280F / 138C	45 MINS
TUNA	1 Kg / 2.2 lbs	250F / 121C	30 MINS
OYSTER		250F / 121C	20 MINS
LASAGNA	2 Kg / 4.4 lbs	330F / 165C	60 MINS
PIZZA	0.5 Kg / 1.1 lbs	450F / 233C	8 MINS

Using the Smoker:

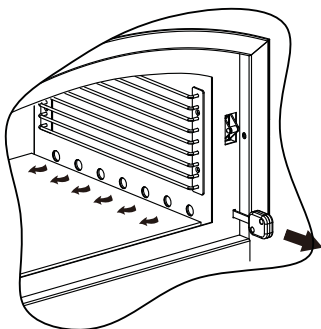
By opening the smoke slider and allowing smoke to enter the Fornetto's oven chamber, it is easy to cook by traditional smoking methods of indirect heat and smoke. A subtle smoky flavour can be produced by opening the smoker slide for short periods of time during the cooking process.

Similar to barbecuing, the food is placed in the oven chamber with the fire in the combustion chamber. Smoking occurs in a temperature range of approximately 140 C / 284 F to 225 C / 437 F and requires an extended cooking time. This type of cooking is ideal for turkey, chicken, ham or sausages.

SMOKER SLIDER:



Close the smoker slide to use the oven without smoke.



Open the smoker slide to allow smoke to enter the oven and flavour or cook the food inside.

With any type of live fire cooking, allow enough time to build a fire and get the smoker up to temperature.

Adjust the chimney damper control and the ventilation control knobs until the temperature is achieved. (Refer to the CHIMNEY ADJUSTMENT and COMBUSTION CHAMBER ADJUSTMENT instructions.)

Place your food in the oven chamber and open the smoker slide.

Keep the door closed while cooking to prevent unnecessary loss of heat and smoke. Add wood as necessary to maintain the fire.

You can try adding several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to wood. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking.

Mild Flavor	Medium Flavor	Heavy Flavor
Peach	White Oak	Mesquite
Apple	Cherry	Red Oak
Pecan	Hickory	Blackjack Oak

Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or freshcut wood can turn food black, and tastes bitter.

MAINTENANCE:

CLEANING THE COOKING CHAMBER:

The cooking chamber should be cleaned periodically with products suited to stainless steel and glass. Do not use abrasive products, as these could scratch all surfaces. Dry the walls of the chamber thoroughly.

CLEANING THE EXTERNAL PAINTED SURFACES:

Regularly clean the external painted surfaces of the oven, to maintain its perfect aspect. Do not use abrasive or corrosive products, as these could damage the paintwork. Use only delicate detergents suited to cleaning painted surfaces, using a damp cloth.

CLEANING THE COMBUSTION CHAMBER:

It is necessary to empty the ash from the tray regularly. When the embers are fully extinguished and the oven has cooled completely, remove the ash tray and support grid and empty contents.

USEFUL HINTS:

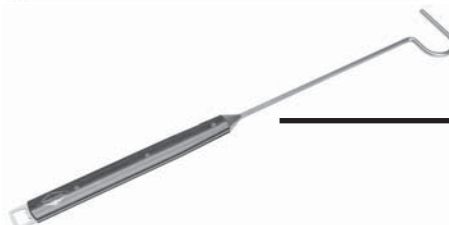
- The Fornetto wood fired oven and smoker has an air vent located on the rear wall of the oven which allows any moisture which may form during cooking to escape and ensures that food is cooked in a natural dry heat. This is especially important when cooking moist recipes that need drying such as cakes, bread and pastries.
- When using the oven, light to the correct cooking temperature and maintain this temperature for at least 10 minutes before introducing food. This allows the temperature to stabilise internally.
- When the oven door is opened to check food inside, the chamber temperature may drop slightly. Do not immediately add more wood. Close the oven door and wait a few minutes to see if temperature rises back to the desired cooking temperature.
- Maintain the cooking temperature, by adding one small piece of wood or charcoal at a time. Allow sufficient time for the fuel to burn, then check when the oven has returned to temperature. If necessary, add another piece of wood or charcoal.
- The Fornetto wood fired oven and smoker has a great ability to maintain temperature even after cooking. Therefore, we suggest that when cooking food at high temperatures such as pizza, you then use the oven to cook another dish that requires a lower temperature without having to add more wood.
- A wide variety of foods can be cooked in the Fornetto wood fired oven and smoker, resulting in more intense flavours. Roast meats should not need to be repeatedly turned or basted, as the cooking temperature will remain constant, with the correct operation steps followed.
- Never exceed the maximum temperature on the gauge at any time as this will permanently damage your oven and void your warranty.

AVAILABLE ACCESSORIES:

The following products are sold under the "Forno-Attrezzi" range of accessories.



BPP-012
Bamboo Pizza Peel



PZ5-S4P
4 Piece Pizza Tool Set



PZ5-GL1
Leather Gloves (pair)

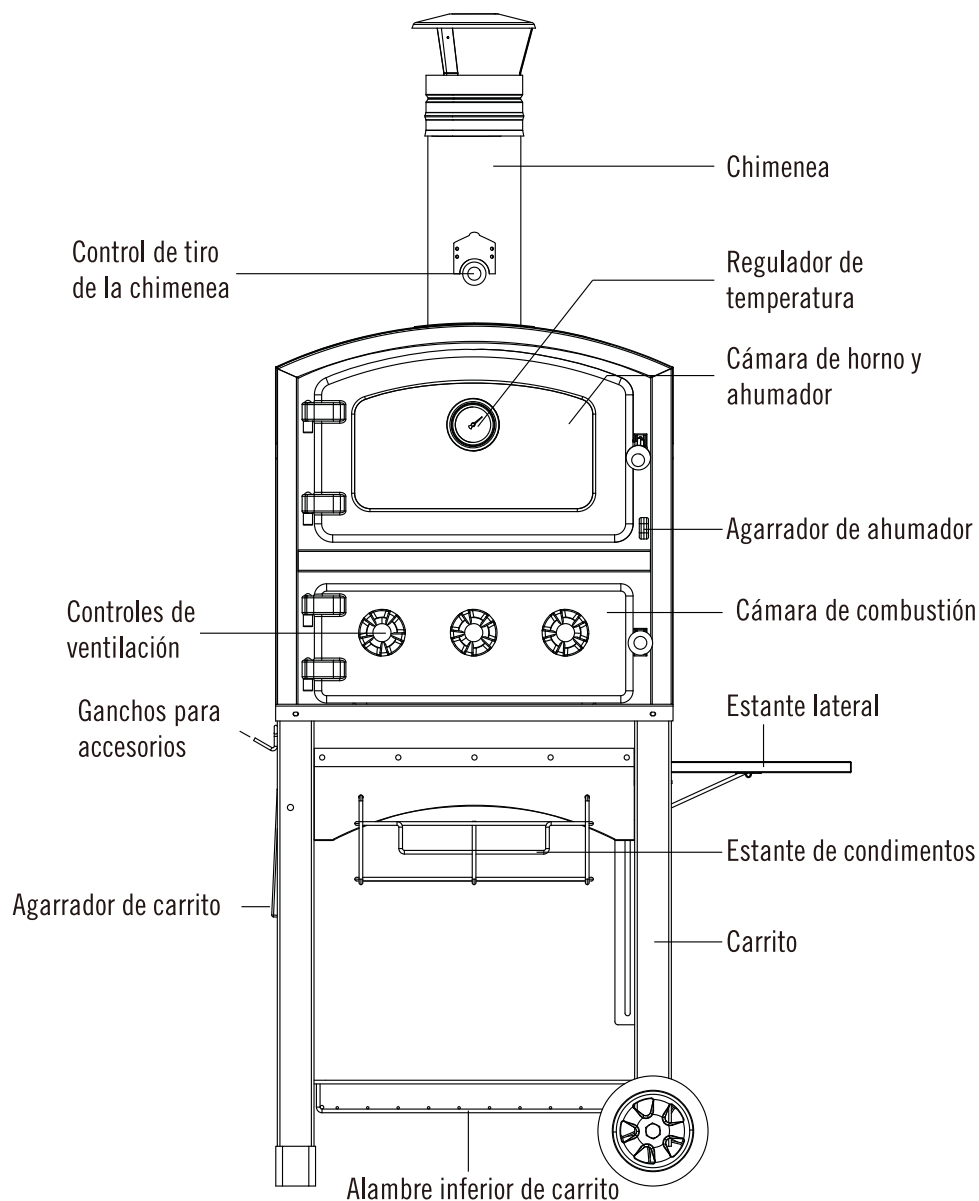


MAT-01
Fornetto Oven Mat



AH-SP-17
Classic Spatula

Check availability with your local supplier or distributor or contact our Customer Service Department.



COMPOSICIÓN DEL HORNO:

1X Chimenea	1X Contenedor para carbón
1X Control de tiro de la chimenea	1X Bandeja para cenizas
1X Regulador de temperatura	3X Controles de ventilación
1X Piedra para pizza	1X Caja del ahumador
3X Ladrillos refractarios	1X Estante lateral
1X Rejilla de alambre para piedra para pizza	1X Estante de condimentos
2X Parrillas para cocinar para el horno para pizzas	1X Alambre inferior de carrito
3X Ganchos para accesorios	2X Agarrador de carrito

Fornetto es una marca registrada de Garth Australia Pty Ltd.

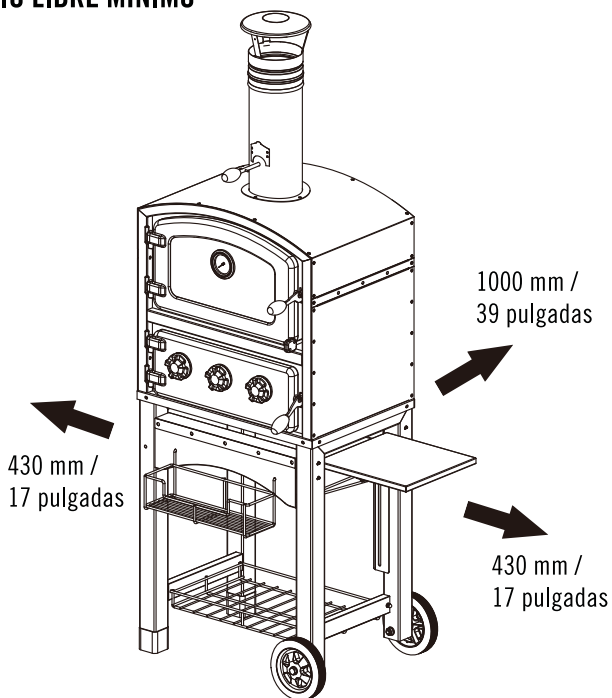
INTRODUCCIÓN GENERAL AL USO SEGURO:

Antes de utilizar el horno:

- Retire todas las pegatinas de propaganda de la ventana de cristal y todos los materiales de embalaje del interior del horno como también los que se encuentran debajo de la piedra para pizza y ladrillos refractarios;
- Lea atentamente las instrucciones que se incluyen en este manual, no utilice el horno para propósitos no especificados en este manual;
- Siga cuidadosamente todas las instrucciones que se indican en este manual;
- Se debe mantener en un lugar accesible tanto este manual como toda la documentación que se adjunta;
- Use guantes para horno para evitar quemaduras;
- Durante el primer encendido siga cuidadosamente las instrucciones en la sección "PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO".

Este manual contiene instrucciones sobre el funcionamiento y el uso correcto del horno, como también sobre su mantenimiento.

ESPACIO LIBRE MÍNIMO



- Espacios libres mínimos desde los materiales combustibles deben ser:
Parte posterior: 430 mm / 17 pulgadas
Lados: 430 mm / 17 pulgadas
Distancia vertical por encima: 1000 mm / 39 pulgadas

- Este horno es ideal para hornear, rostizar y ahumar todos los diferentes tipos de alimentos.
- Coloque siempre el horno para pizza sobre una plataforma plana para evitar vuelcos.
- ¡No se debe sobrepasar la temperatura de 350° C / 662° F en el horno de lo contrario se podría dañar seriamente el aparato!
- Para bajar la temperatura del horno, abra la puerta de la cámara de cocción y no añada más leña.
- Siempre use guantes adecuados para horno a fin de evitar quemaduras en caso de que toque accidentalmente las partes calientes del horno.

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO:

El horno y ahumador a leña de Fornetto es fácil de usar, proporciona excelentes resultados y es económico porque está diseñado especialmente para usar menos leña.

Este horno puede usar como fuente de combustible: carbón, briquetas de carbón o madera. Se puede llenar la cámara de combustión con el combustible fuente sólo hasta la mitad (1/2) (como máximo) para así poder utilizar este artefacto de manera segura.

Deje que el fuego se apague por completo en la cámara de combustión antes de limpiarla o cubrirla con la cubierta protectora.

Se puede utilizar leña y carbón como combustible para el horno. Los trozos pequeños de leña son los más adecuados, ya que el horno está diseñado para ser más económico y ecológico

NO UTILICE MADERA QUE TIENE UN ALTO CONTENIDO DE RESINAS O QUE HUBIESE SIDO TRATADA QUÍMICAMENTE – TAL COMO LA MADERA DE PINO TRATADA.

Las briquetas, el material de combustión llamado "heat beads" y otros productos combustibles que han sido tratados químicamente no se deben utilizar para cocinar en su horno Fornetto.

ATENCIÓN:

Este horno se calentará mucho, no lo mueva mientras está en funcionamiento.

¡CUIDADO!

No use bebidas alcohólicas, gasolina o fluidos similares para encender o reencender el horno.

¡ADVERTENCIA!

Mantenga a los niños y a las mascotas alejadas del horno durante su uso.

NO UTILICE EN ESPACIOS INTERIORES.

PLACA DE DATOS:

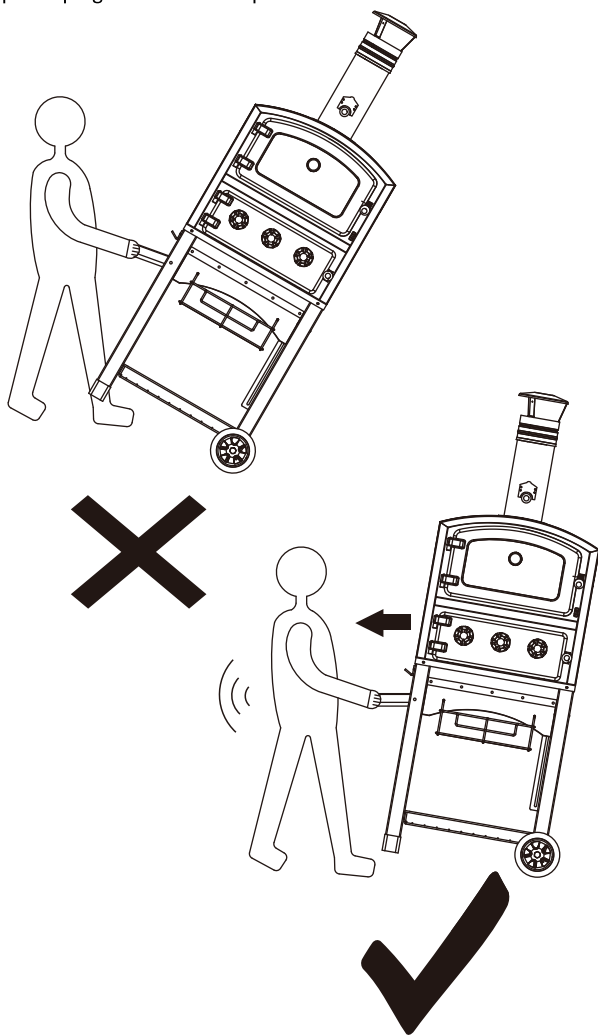
La placa de datos se encuentra en la parte posterior del horno; consulte siempre los detalles de esta placa si necesita ponerse en contacto con el fabricante para obtener una información o para solicitar piezas de repuesto.

El horno funciona de la siguiente manera:

- Se enciende leña en la cámara de combustión
- Se sube la temperatura en la cámara de cocción hasta el nivel requerido
- Se alimenta el fuego con la leña apropiada
- Se lleva a cabo la cocción de los alimentos tomando en cuenta los tiempos de cocción adecuados
- Deje que el fuego se apague por completo en la cámara de combustión antes de limpiarla o cubrirla con la cubierta protectora.

Cómo mover el horno:

- Se puede mover fácilmente el horno tirando de los dos agarradores situados en las patas del carrito. Los agarradores le permiten levantar e inclinar fácilmente el horno para hacer girar las ruedas y mover el horno a su nueva posición.
- Tenga en cuenta todas las precauciones necesarias para evitar volcar el horno mientras se lo desplaza, esto se logra cuando se alza el horno únicamente unas pocas pulgadas arriba del piso.



ATENCIÓN: EL HORNO SE CALENTARÁ MUCHO, NO MUEVA EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.

PRIMER ENCENDIDO DEL HORNO:

Es **IMPORTANTE** seguir las instrucciones detalladas a continuación:

Antes de encender el horno a leña de Fornetto por primera vez, deberá quitar todos los materiales de embalaje que se encuentran en el interior del horno y debajo de la piedra para pizza y de los ladrillos refractarios.

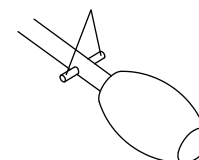
A continuación, deberá limpiar el interior del horno con agua caliente y un detergente suave para eliminar los recubrimientos especiales que se aplicaron durante el proceso de fabricación, así como cualquier residuo o acumulación de humedad en el aislamiento que pudo haberse producido durante el transporte. Estos materiales pueden emitir olores desagradables cuando se encienda el horno por primera vez.

Cocinar sin seguir las instrucciones detalladas a continuación podría perjudicar su salud.

- Obtenga algunos pedazos pequeños de leña seca, que no tengan un largo mayor a 30 cm / 12 pulgadas.
- Coloque las parrillas dentro de la cámara de cocción.
- Abra la puerta de la cámara de combustión y encienda el fuego.
- Cierre las puertas, y ábralas ocasionalmente para avivar el fuego.
- Caliente el horno, manteniendo una temperatura aproximada a 350 F / 177 C durante al menos 2 horas.
- Abra las puertas de la cámara de cocción con frecuencia y déjelas abiertas durante unos minutos para permitir la liberación de los malos olores, luego, ciérrelas (repita esta acción varias veces).

Ajuste de la chimenea:

Aguja de señalización



Si la aguja de señalización se encuentra en esta posición horizontal (tal como se muestra en el diagrama) la chimenea está cerrada.



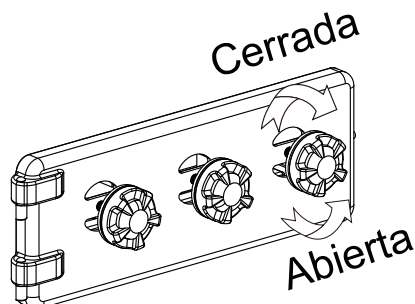
Si la aguja de señalización se encuentra en esta posición vertical (tal como se muestra en el diagrama) la chimenea está medio abierta.



Si la aguja de señalización se encuentra en esta posición vertical (tal como se muestra en el diagrama) la chimenea está abierta.

NOTA: Puede girar la manija de ajuste de la chimenea a la posición que desee. Se puede controlar el humo y la temperatura en la cámara del horno ajustando el control de tiro de la chimenea

AJUSTE DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN:



Cuando se giran las perillas de control hacia la posición "open", junto con el control de tiro de la chimenea, se permite que el aire entre en la cámara de combustión y circule alrededor del horno, lo que aumentará las llamas y hará que la temperatura del horno suba.

INSTRUCCIONES PARA COCINAR:

Con el horno y ahumador a leña de Fornetto se pueden preparar platos naturales y saludables. Se cocina de forma rápida y económica gracias al aislamiento de la cámara de cocción que evita que se escape el calor. Se debe cocinar con la puerta de la cámara del horno cerrada.

Es posible utilizar dos superficies de soporte, la placa de cerámica en la parte inferior, así como un la rejilla extraíble y deslizable. De esta manera se tiene mucho espacio para una serie de recipientes para cocinar.

También es posible cocinar los alimentos directamente sobre la placa de cerámica (piedra para pizza) que está montada en el piso de la cámara de cocción, ya que es perfectamente adecuada para cocinar de forma directa.

Para evitar las manchas aceitosas o de grasa, se deben colocar los alimentos sobre una bandeja o una hoja de aluminio (o sobre una placa de cerámica adicional).

Recomendamos la Piedra de Pizza Fornetto CPS-02, consulte con su tienda local para comprarla.

- Obtenga pedazos de leña pequeños, cuya dimensión no supere los 30 cm / 12 Pulgadas.
- Abra la puerta de la cámara de combustión y encienda el fuego haciendo que el mismo se dirija hacia la parte trasera de la cámara.
- Caliente el horno, haciendo que el calor llegue a la temperatura deseada (vea la tabla de temperaturas sugeridas)
- Una vez que se alcance la temperatura deseada, reduzca las llamas mediante la reducción del flujo de aire usando las perillas en la parte delantera de la cámara de combustión. Las brasas calientes continuarán el proceso de cocción y calentarán el horno.
- Coloque los alimentos que se van a cocinar en la cámara de cocción
- Si durante el proceso de cocción, la temperatura desciende, o se debe iniciar otro proceso de cocción, añada pedazos pequeños de leña a la cámara de combustión con el fin de avivar el fuego y volver a elevar la temperatura del horno.

Directrices prácticas para cocinar:

Dulces: La temperatura es normalmente moderada (por lo general 250 F / 121 C o 300 ° F / 149 C y se debe precalentar el horno de manera uniforme durante 45 a 55 minutos Recuerde que la puerta no debe abrirse durante el proceso de cocción.

Carnes y Pescados: Se puede rostizar la carne en un plato adecuado para horno o se la puede colocar directamente sobre las rejillas de alambre. Si coloca la carne que va a rostizar sobre las rejillas de alambre, se debe colocar una charola por debajo para recoger los jugos de cocción. Para prevenir que la carne se cocine más de lo necesario, se debe evitar cocinar piezas demasiado pequeñas.

Tiempos de cocción: Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimento, como también el peso y tamaño de los mismos. Cuando cocine un plato determinado por primera vez en su horno a leña Fornetto, debe supervisar dichos alimentos en intervalos adecuados durante la cocción. La ventana grande de visualización le permitirá supervisar los alimentos sin necesidad de abrir la puerta.

Es aconsejable abstenerse de abrir la puerta varias veces, ya que esto permitirá que el calor interno se escape y afecte el tiempo de cocción.

Se deben utilizar los tiempos y temperaturas que se indican en la tabla presentada continuación como una guía general. El contenido de humedad de los alimentos, las diferencias entre recipientes de cocción (distintos metales, materiales cerámicos, etc.) así como el tamaño y el peso pueden causar una variación en el tiempo de cocción necesario..

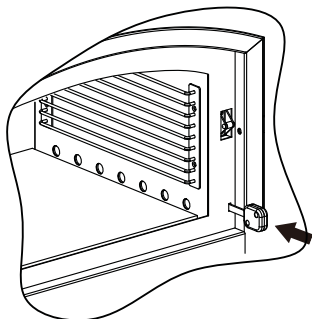
ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA Y	TIEMPO
TERNERA	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
ROSBIF	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
CERDO	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
POLLO	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
ESTOFADO DE CARNE	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
ESTOFADO DE TERNER	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
SALMÓN	1 Kg / 2.2 lbs	280F / 138C	45 MINS
ATÚN	1 Kg / 2.2 lbs	250F / 121C	30 MINS
OSTRAS		250F / 121C	20 MINS
LASAGNA	2 Kg / 4.4 lbs	330F / 165C	60 MINS
PIZZA	0.5 Kg / 1.1 lbs	450F / 233C	8 MINS

Uso del ahumador:

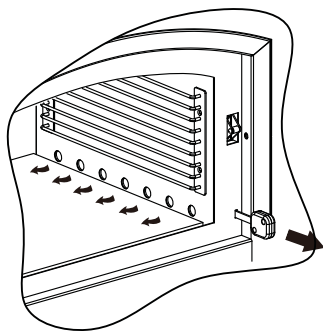
Al abrir el deslizador para humo y permitir que el humo ingrese en la cámara del horno Fornetto, es fácil cocinar mediante métodos tradicionales de ahumado y de calor indirecto. Se puede lograr un sutil sabor ahumado mediante la apertura del deslizador del ahumador por períodos cortos de tiempo durante el proceso de cocción.

De manera similar al proceso de barbacoa, se colocan los alimentos en la cámara del horno con el fuego en la cámara de combustión. El ahumado se produce en un rango de temperaturas que aproximadamente se encuentran entre los 140 C / F 284 a 225 C / 437 F y se requiere un tiempo de cocción prolongado. Este tipo de cocción es ideal para pavos, pollos, jamones o salchichas.

DESLIZADOR DEL AHUMADOR:



Cierre el deslizador del ahumador para usar el horno sin humo.



Abra el deslizador del ahumador para permitir que el humo ingrese al horno y dé sabor o cocine los alimentos que se encuentran dentro.

Con cualquier tipo de cocción a fuego vivo, disponga tiempo suficiente para encender el fuego y lograr que el ahumador llegue a la temperatura necesaria.

Ajuste el control de tiro de la chimenea y las perillas de control de ventilación hasta que se llegue a la temperatura necesaria. (Consulte las instrucciones sobre AJUSTE DE LA CHIMENEA y AJUSTE DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN)

Coloque los alimentos en la cámara del horno y abra el deslizador del ahumador.

Mantenga la puerta cerrada durante la cocción para evitar la pérdida innecesaria de calor y humo. Añada leña según sea necesario para mantener el fuego.

Puede intentar agregar distintos trozos de leña al fuego. Los trozos de leña se encuentran disponibles en una variedad de sabores naturales, y se pueden usar solos o de manera adicional a leña corriente. Como regla general, cualquier madera dura que tiene una fruta o nuez es adecuada para cocinar.

Sabor suave	Sabor medio	Sabor fuerte
Melocotón	Roble blanco	Mezquite
Manzana	Cerezo	Roble rojo
Pacana (Nogal)	Pacana americana	Roble negro

Haga la prueba con diferentes tipos de leña a fin de determinar cuál leña es su favorita; así mismo, siempre debe usar leña bien seca y guardada. La leña verde o recién cortada puede hacer que la comida adquiera un color negro, y tenga un sabor amargo.

MANTENIMIENTO:

LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN:

Se debe limpiar la cámara de cocción periódicamente con productos adecuados para limpiar acero inoxidable y vidrio. No utilice productos abrasivos que puedan rayar las superficies. Se deben secar las paredes de la cámara de manera minuciosa.

LIMPIEZA DE LAS SUPERFICIES EXTERIORES PINTADAS:

Limpie de forma periódica las superficies exteriores pintadas del horno, a fin de mantener su aspecto perfecto. No utilice productos abrasivos o corrosivos, ya que ellos pueden dañar la pintura. Use solamente detergentes suaves adecuados para la limpieza de superficies pintadas, aplíquelos utilizando un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COMBUSTIÓN:

Es necesario vaciar periódicamente las cenizas de la bandeja. Cuando las brasas se extingan totalmente y el horno se haya enfriado por completo, retire la bandeja de cenizas y la rejilla de soporte y vacíe su contenido.

CONSEJOS ÚTILES:

- El horno y ahumador a leña de Fornetto tiene una salida de aire situada en la pared posterior del horno, misma que permite el escape de cualquier humedad que se puede formar durante la cocción y garantiza que los alimentos se cocinen con calor seco natural. Esto es especialmente importante al cocinar recetas con ingredientes húmedos que necesitan secado, tales como tortas, pan y pasteles.
- Cuando se utiliza el horno, enciéndalo a la temperatura de cocción correcta y mantenga esta temperatura durante al menos 10 minutos antes de introducir los alimentos. Esto permite que la temperatura se establezca internamente.
- Cuando se abre la puerta del horno para revisar la comida en el interior, la temperatura de la cámara podría disminuir ligeramente. No añada inmediatamente más leña. Cierre la puerta del horno y espere unos minutos para ver si la temperatura se eleva de nuevo a la temperatura de cocción deseada. En caso necesario, añada otro pedazo de leña o más carbón.
- Mantenga la temperatura de cocción, esto se obtiene añadiendo una pequeña pieza de leña o una cantidad adicional de carbón vegetal. Permita que transcurra el tiempo suficiente para que el combustible se queme; seguidamente, compruebe que el horno haya retornado a la temperatura adecuada. Si es necesario, añada otra pieza de leña o cantidad de carbón.
- El horno y ahumador a leña de Fornetto tiene una gran capacidad para mantener la temperatura incluso después de la cocción. Por lo tanto, sugerimos que cuando cocine alimentos que necesitan temperaturas altas, como por ejemplo pizzas, utilice el horno posteriormente para cocinar otro plato que requiera una temperatura más baja, sin tener que añadir más leña.
- Se puede cocinar una amplia variedad de alimentos en el horno y ahumador a leña de Fornetto, lo que da lugar a sabores más intensos. No se debería necesitar volcar o rociar repetitivamente las carnes rostizas, ya que la temperatura de cocción se mantendrá constante, si se siguen los pasos indicados para un funcionamiento correcto.
- Nunca exceda la temperatura máxima en el medidor, ya que esto dañará permanentemente el horno y anulará la garantía.

ACCESORIOS DISPONIBLES:

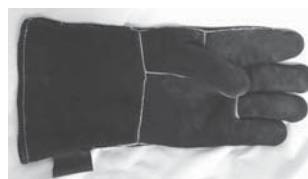
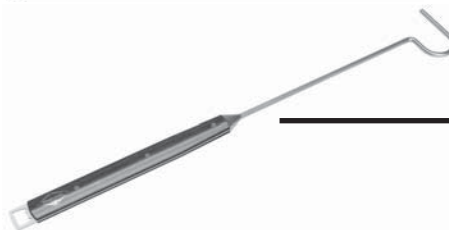
Los siguientes productos se venden bajo la gama de accesorios "Forno-attrezzi"



BPP-012
Pala de bambú
para pizza



PZ5-S4P
Juego de
herramientas para
pizza de 4 piezas



PZ5-GL1
Guantes de cuero
(par)

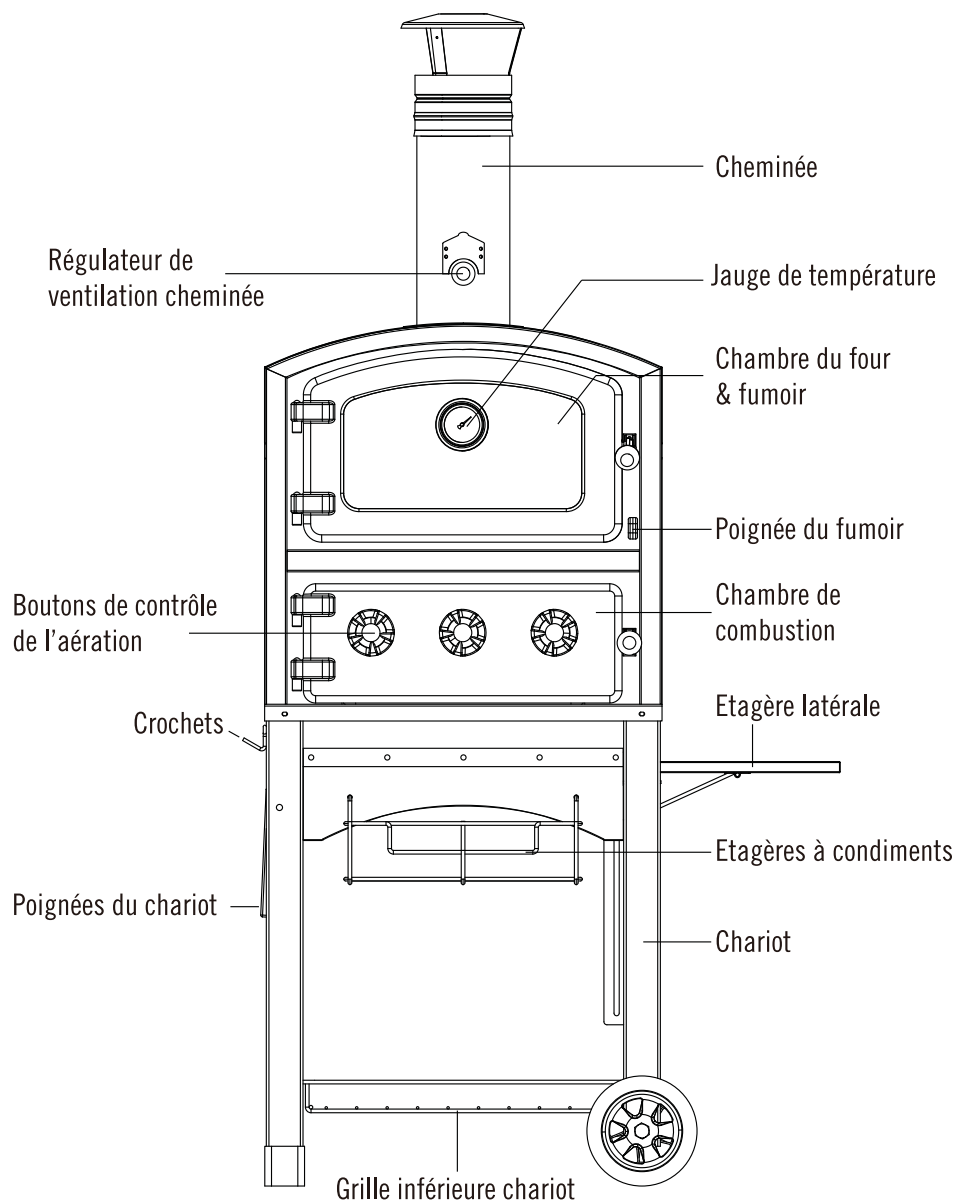


MAT-01
Horno Fornetto
Mat



AH-SP-17
Espátula Clásica

Para comprobar si se encuentran disponibles, consulte a su proveedor o distribuidor local o póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente.



COMPOSITION DU FOUR :

1X Cheminée	1X Bac pour le charbon
1X Régulateur de ventilation cheminée	1X Bac pour la cendre
1X Jauge de température	3X Boutons de contrôle de l'aération
1X Pierre à pizza	1X Boîte de fumage
3X Briques réfractaires	1X Etagère latérale
1X Grille pour pierre à pizza	1X Etagères à condiments
2X Grilles de cuisson pour pizza	1X Grille inférieure chariot
3X Crochets	2X Poignées du chariot

Fornetto et Forno-Attrezzi sont des marques déposées de Garth Australia Pty Ltd.

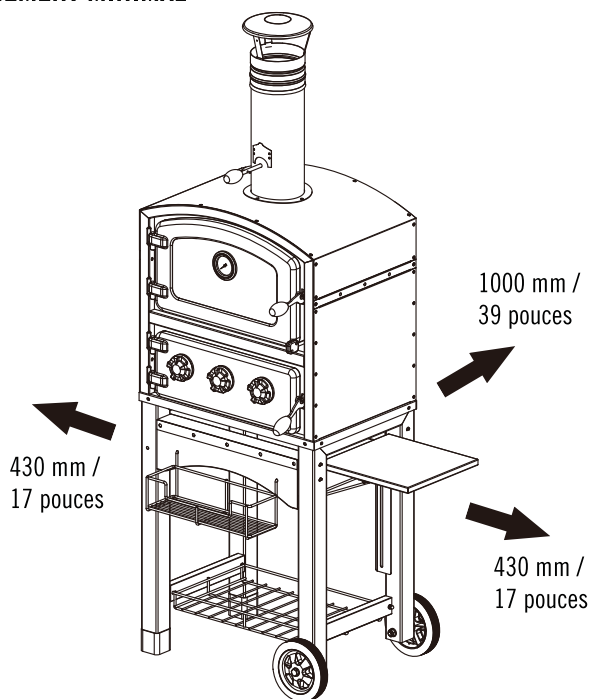
INTRODUCTION GÉNÉRALE POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE :

Avant d'utiliser le four :

- Retirez toutes les étiquettes de la vitre et tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four et du dessous de la pierre à pizza et des briques réfractaires.
- Lisez attentivement les instructions contenues dans ce livret, n'utilisez pas le four à d'autres fins que ce qui est prévu dans ce livret ;
- Suivez attentivement toutes les instructions contenues dans ce livret ;
- Cette brochure et tous les documents qui s'y rattachent doivent être conservés dans un endroit accessible ;
- Portez des gants isolants pour éviter les brûlures ;
- Lors du premier allumage du four suivez attentivement les instructions de la section «PREMIER ALLUMAGE DU FOUR».

Cette brochure contient les instructions relatives à la bonne utilisation et au bon fonctionnement du four, ainsi que son entretien.

DÉGAGEMENT MINIMAL



- Le dégagement minimal de matériaux combustibles doit être :
Arrière : 430 mm / 17 pouces
Côtés : 430 mm / 17 pouces
Au-dessus et verticalement : 1000 mm / 39 pouces

- Ce four est conçu pour faire cuire, griller et fumer différents types d'aliments.
- Placez toujours le four à pizza sur une surface plane pour éviter qu'il bascule.
- La température interne du four ne doit jamais dépasser les 350 ° C / 662 ° F sinon l'appareil risque de s'endommager gravement !
- Pour faire diminuer la température du four, ouvrez la porte de la chambre de cuisson et n'ajoutez plus de bois.
- Portez toujours des gants à four appropriés pour éviter les brûlures suite à un contact accidentel avec les parties chaudes du four.

FONCTIONNEMENT DU FOUR :

Le four et fumoir à bois Fornetto est facile à utiliser, donne d'excellents résultats et est économique car il est spécialement conçu pour utiliser le moins de bois possible.

Ce four fonctionne au charbon de bois, avec des briquettes ou au bois. Ne jamais remplir la chambre de combustion au-delà de la moitié (1/2 charge maximale) pour votre sécurité.

Laissez le feu s'éteindre complètement dans la chambre de combustion avant de nettoyer ou de couvrir avec le couvercle de protection.

Pour alimenter le four vous pouvez utiliser du bois ou du charbon. Les petits morceaux de bois sont les plus appropriés car le four est conçu pour être économe en bois et pour respecter l'environnement.

N'UTILISEZ PAS DE BOIS AYANT UNE FORTE TENEUR EN RÉSINE OU TRAITÉ CHIMIQUEMENT - COMME PAR EXEMPLE LE PIN TRAITÉ.

Les briquettes et autres produits combustibles qui ont été traités chimiquement ne doivent pas être utilisés pour la cuisson dans votre four Fornetto.



ATTENTION :

Ce four devient très chaud, ne le déplacez pas quand il est allumé.

ATTENTION !

N'utilisez pas de pétrole, essence ou tous liquides comparables pour allumer ou raviver le four.

ATTENTION !

Tenez les enfants et animaux domestiques éloignés du four pendant l'utilisation.

NE PAS UTILISER À L'INTÉRIEUR.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE :

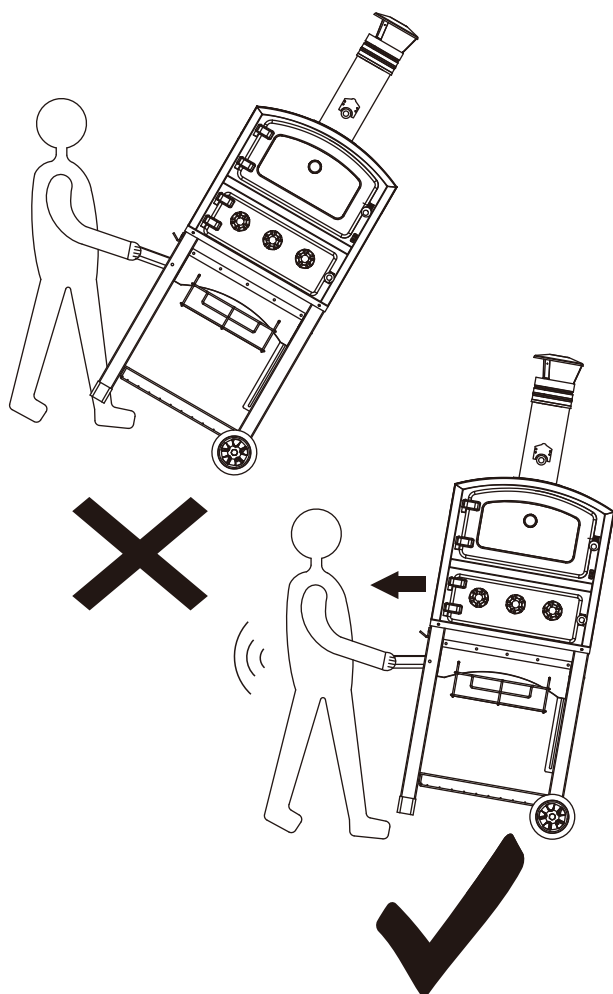
La plaque signalétique se trouve à l'arrière du four ; référez-vous toujours aux détails indiqués sur cette plaque si vous avez besoin de contacter le fabricant pour obtenir des informations ou pour commander des pièces de rechange.

Le four fonctionne de la façon suivante :

- Allumez le feu dans la chambre de combustion,
- Laissez monter la température de la chambre de cuisson jusqu'au niveau souhaité,
- Alimentez le feu avec du bois approprié,
- La cuisson des aliments doit se faire en respectant les temps de cuisson conseillés,
- Laissez le feu s'éteindre complètement dans la chambre de combustion avant de nettoyer ou de couvrir avec le couvercle de protection.

Déplacement du four :

- Le four se déplace facilement en tirant les deux poignées situées dans les montants du chariot. Les poignées vous permettent de soulever et d'incliner le four pour engager les roues et déplacer le four jusqu'à son nouvel emplacement.
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter de faire tomber le four pendant le déplacement, ne le soulevez que de quelques centimètres du sol.



ATTENTION : LE FOUR DEVIENT TRÈS CHAUD, NE LE DÉPLACEZ PAS QUAND IL EST ALLUMÉ.

PREMIER ALLUMAGE DU FOUR:

Il est **IMPORTANT** de suivre toutes les instructions indiquées ci-dessous :

Avant d'allumer votre four à bois Fornetto pour la première fois, vous devrez enlever tous les matériaux d'emballage de l'intérieur du four et en dessous de la pierre à pizza et des briques réfractaires.

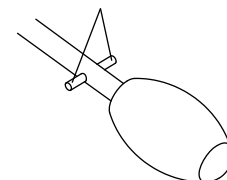
Ensuite, nettoyez l'intérieur du four à l'eau tiède et au détergent doux pour enlever les revêtements spéciaux appliqués au cours du processus de fabrication, ainsi que tout résidu ou humidité accumulés pendant le transport ou le stockage. Ces matériaux peuvent dégager des odeurs désagréables lorsque le four est allumé pour la première fois.

Si vous cuisinez sans suivre les instructions ci-dessous, cela peut être nuisible à votre santé.

- Utilisez du bois sec de petite taille, ne dépassant pas 30 cm / 12 pouces.
- Placez les grilles à l'intérieur de la chambre de cuisson.
- Ouvrez la porte de la chambre de combustion et allumez le feu.
- Fermez toutes les ventilations pratiquées sur les portes pour attiser le feu.
- Laissez chauffer le four, en maintenant une température d'environ 350 ° F / 177 ° C pendant au moins 2 heures.
- Ouvrez à plusieurs reprises les portes de la chambre de cuisson et laissez-les ouvertes pendant quelques minutes pour enlever les mauvaises odeurs, puis fermez la porte (répétez cette action plusieurs fois).

Réglage de la cheminée :

Indicateur



Si l'aiguille est dans en position horizontale (comme indiqué dans le schéma) la cheminée est fermée.



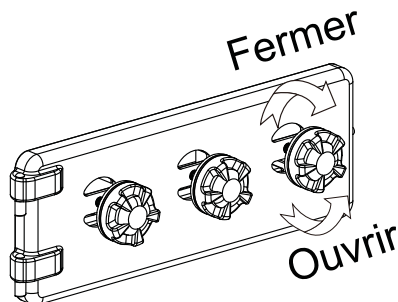
Si le pointeur est en position verticale (comme indiqué dans le schéma) la cheminée est ouverte à moitié.



Si l'aiguille est en position verticale (comme indiqué dans le schéma) la cheminée est ouverte.

REMARQUE : Vous pouvez faire pivoter la poignée de réglage de cheminée à la position désirée. Le fumage et la température dans la chambre de cuisson se contrôlent en ajustant la commande de réglage de la cheminée.

RÉGLAGE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION :



En tournant les boutons de commande de ventilation pour ouvrir et en réglant l'ouverture de la cheminée, vous faites entrer de l'air dans la chambre de combustion et vous faites ainsi de l'air dans le four, ce qui ravive le feu et augmente par conséquent la température du four.

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON :

Grâce au four et fumoir à bois Fornetto vous pouvez préparer des plats sains et naturels. Vous pourrez cuisiner vite et de manière économique grâce à l'isolation de la chambre de cuisson empêchant la perte de chaleur. La cuisson doit se faire en fermant la porte de la chambre du four.

Vous pouvez utiliser deux types de surfaces de support : la plaque en céramique ou la grille amovible. De cette façon, vous pouvez placer un grand nombre de plats à four.

Vous pouvez également faire cuire les aliments directement sur la plaque en céramique (pierre à pizza) fixée sur le fond de la chambre de cuisson, parfaite pour une cuisson directe.

Pour éviter les taches de graisse, placez les aliments sur un plat ou une feuille en aluminium (ou sur une autre plaque en céramique).

Nous vous recommandons la pierre à pizza CPS-02 Fornetto.
Renseignez-vous auprès de votre revendeur local.

- Placez du bois sec de petite taille, ne dépassant pas 30 cm / 12 pouces.
- Ouvrez la porte de la chambre de combustion et allumez le feu à l'arrière de la chambre.
- Laissez chauffer le four jusqu'à obtenir la température désirée (voir le tableau des températures suggérées)
- Une fois la température souhaitée atteinte, réduisez les flammes en réduisant le flux d'air à l'aide des molettes se trouvant à l'avant de la chambre de combustion. Le charbon ardent poursuivra le processus de cuisson et continuera à chauffer le four.
- Placez les aliments à cuire dans la chambre de cuisson.
- Si, pendant le processus de cuisson, la température chute, ou si vous voulez faire cuire d'autres aliments, ajoutez des petits morceaux de bois dans la chambre de combustion afin d'attiser le feu et attendez que le four ait atteint à nouveau la bonne température.

Guide pratique de cuisine :

Préparations sucrés : température généralement modérée (normalement 250 /121 C ou 300 F/ 149 C et le four doit être préchauffé uniformément pendant 45 à 55 minutes. Rappelez-vous que la porte ne doit pas être ouverte pendant la cuisson.

Viandes et poisons : vous pouvez faire cuire la viande dans un plat allant au four ou directement sur les grilles. Si vous placez la viande sur une grille, n'oubliez pas de placer un bac en dessous pour recueillir le jus de cuisson. Pour éviter de faire trop cuire vos plats, évitez de préparer des pièces de petite taille.

Temps de cuisson : Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, son poids et sa taille. Lors de la première cuisson d'un plat particulier dans votre four à bois Fornetto feu, surveillez régulièrement le plat pendant la cuisson. La grande fenêtre vous permet de surveiller la cuisson sans ouvrir la porte.

Il est déconseillé d'ouvrir la porte à plusieurs reprises, ceci fait perdre la chaleur intérieure de et affecte le temps de cuisson.

Les temps et températures indiqués dans le tableau ci-dessous doivent être utilisés comme guide général seulement. La teneur en humidité des aliments, les récipients utilisés (métal, céramique, etc.) ainsi que la taille et le poids des aliments font varier le temps de cuisson.

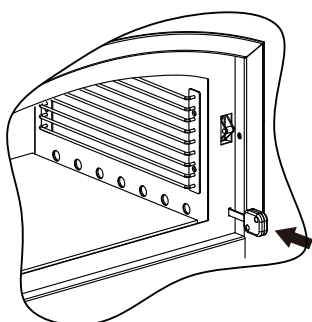
ALIMENT	POIDS	TEMPÉRATURE	TEMPS
VEAU	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
RÔTI DE BŒUF	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
PORC	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
POULET	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
RAGOÛT DE BŒUF	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
BLANQUETTE DE VEAU	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
SAUMON	1 Kg / 2.2 lbs	280F / 138C	45 MINS
THON	1 Kg / 2.2 lbs	250F / 121C	30 MINS
HUÎTRE		250F / 121C	20 MINS
LASAGNE	2 Kg / 4.4 lbs	330F / 165C	60 MINS
PIZZA	0.5 Kg / 1.1 lbs	450F / 233C	8 MINS

Utilisation du fumoir :

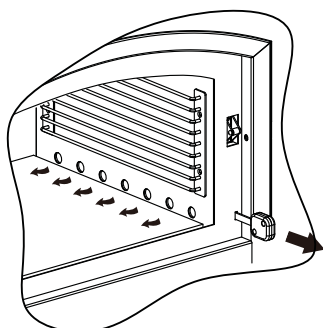
En ouvrant le volet de fumage, la fumée peut entrer dans la chambre du four Fornetto, rien de plus simple que de cuisiner en utilisant les méthodes traditionnelles de fumage de chaleur indirecte et de fumée. Vous pouvez donner un goût subtil de fumer en ouvrant le volet de fumage brièvement de temps en temps pendant la cuisson.

Comme pour la cuisine au barbecue, les aliments sont placés dans la chambre de cuisson du four et le feu se fait dans la chambre de combustion. Le fumage se produit à une température d'environ 140 C/ 284 F à 225 C/437 F et nécessite un temps de cuisson prolongée. Ce type de cuisson est idéal pour la dinde, le poulet, le jambon ou les saucisses.

VOLET DE FUMAGE :



Fermez le volet de fumage pour utiliser le four sans fumage.



Ouvrez le volet de fumage pour faire entrer de fumée dans la chambre de cuisson et parfumer ou cuire votre plat.

Avec tout type de cuisson à feu vif, attendez suffisamment que le feu ait pris et que le fumoir ait atteint la bonne température.

Réglez la commande d'arrivée d'air de la cheminée et de ventilation jusqu'à ce que la température soit atteinte. (Référez-vous à la rubrique RÉGLAGE DE LA CHEMINÉE et aux instructions sur le réglage de la chambre de combustion.)

Placez vos aliments dans la chambre de cuisson du four et ouvrez le volet de fumage.

N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson pour éviter de perdre la chaleur et la fumée. Ajoutez du bois si nécessaire pour maintenir le feu.

Vous pouvez ajouter des morceaux de bois dans le feu. Les morceaux de bois sont disponibles selon une variété de saveurs naturelles et peuvent être utilisés seuls ou en complément du bois. En règle générale, tout bois portant des fruits ou des noix est adapté à la cuisson.

Saveur légère	Saveur Moyenne	Saveur Puissante
Pêcher	Chêne blanc	Prosopis
Pommier	Cerisier	Chêne rouge
Pacanier	Carya	Chêne Blackjack

Essayez différentes sortes de bois pour trouver votre saveur favorite, mais utilisez toujours du bois bien sec. Du bois vert ou juste coupé peut faire noircir vos aliments ou leur donner un goût amer.

ENTRETIEN :

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON :

La chambre de cuisson doit être nettoyée régulièrement avec des produits adaptés à l'acier inoxydable et au verre. N'utilisez pas de produits abrasifs, car ils pourraient rayer les surfaces. Séchez complètement les parois de la chambre.

NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES PEINTES :

Nettoyez régulièrement les surfaces extérieures du four, pour maintenir son aspect. N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, car ils pourraient endommager la peinture. Utilisez uniquement des détergents délicats adaptés au nettoyage des surfaces peintes, à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION :

Vous devez vider régulièrement la cendre accumulée dans le bac à cendre. Quand les braises sont complètement éteintes et que le four est complètement refroidi, retirez le bac à cendre et la grille de support et videz le contenu.

CONSEILS UTILES :

- Le four et fumoir à bois Fornetto est équipé d'une aération se trouvant à l'arrière du four qui permet à l'humidité se formant au cours de la cuisson de s'échapper et veille à ce que les aliments cuisent dans une chaleur sèche naturelle. Ceci est particulièrement important quand vous faites cuire des plats à fort taux d'humidité devant être parfaitement secs comme les gâteaux, le pain et les pâtisseries.
- Quand vous utilisez le four, faites-le chauffer jusqu'à la température de cuisson nécessaire et maintenez cette température pendant au moins 10 minutes avant de placer les aliments dans le four. Cela permet de stabiliser la température interne.
- Quand vous ouvrez la porte du four pour contrôler la cuisson des aliments, la température de la chambre peut diminuer légèrement. N'ajoutez pas immédiatement du bois. Fermez la porte du four et attendez quelques minutes pour voir si la température revient au degré souhaité.
- Maintenez la température de cuisson en ajoutant un seul morceau de bois ou un peu de charbon de bois. Attendez suffisamment de temps pour que le bois brûle, puis vérifiez que le four est revenu à la température. Si nécessaire, ajoutez un autre morceau de bois ou du charbon.
- Le four et fumoir à bois Fornetto maintient très longtemps la température même après la cuisson. Par conséquent, nous suggérons que lorsque vous faites cuire des aliments à des températures élevées, comme la pizza, vous pouvez ensuite utiliser le four pour faire cuire un autre plat qui nécessite une température plus basse, sans avoir à ajouter de bois.
- Une grande variété d'aliments peut être préparée au four et fumoir à bois Fornetto, donnant une saveur plus intense. Vous n'avez pas besoin de tourner ou d'arroser les viandes rôties, étant donné que les températures de cuisson restent constantes, si vous suivez toutes les étapes de cuisson indiquées.
- Ne dépassez jamais, à aucun moment, la température maximale de la jauge, car cela risque d'endommager irréversiblement votre four et annulera votre garantie.

ACCESSOIRES DISPONIBLES:

Les produits suivants sont proposés dans la gamme accessoires « Forno-Attrezzi » :



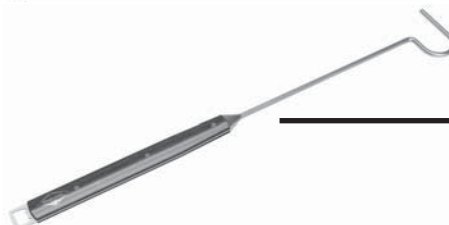
BPP-012

Pelle à pizza en bambou



PZ5-S4P

Ensemble de quatre accessoires pour pizza



PZ5-GL1

Gants en cuir (paire)



MAT-01

Fornetto Four Tapis



AH-SP-17

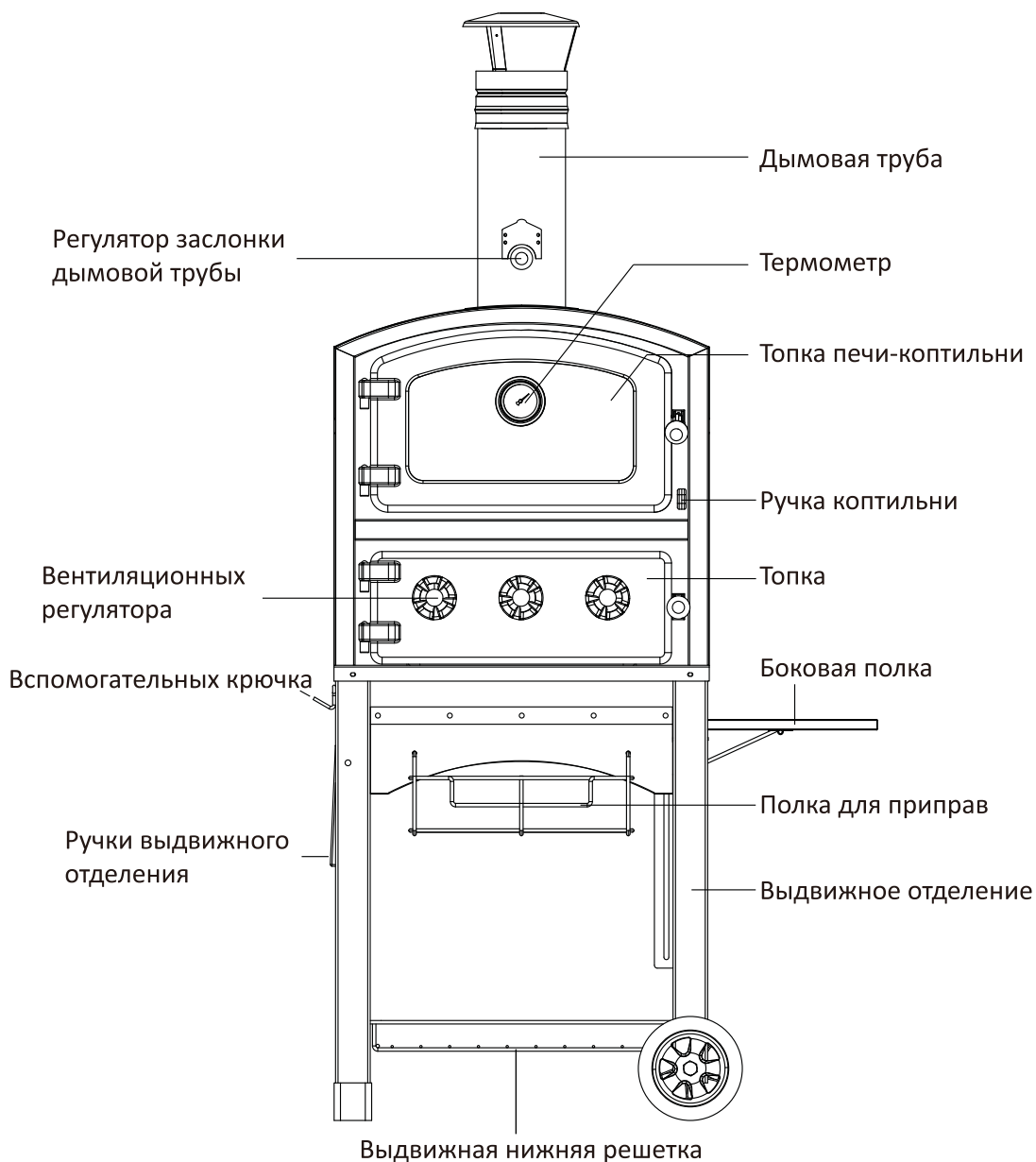
Spatule classique

Vérifiez la disponibilité de ces accessoires auprès de votre fournisseur ou distributeur local ou contactez notre service clientèle.

PZ-5

Печь-копильня для приготовления пиццы

RU



КОМПОНЕНТЫ ПЕЧИ:

1X Дымовая труба
1X Регулятор заслонки дымовой трубы
1X Термометр
1X Блок для приготовления пиццы
3X Огнеупорных кирпича
1X Решетка для приготовления пиццы
2X Гриля для приготовления пиццы
3X Вспомогательных крючка

1X Держатель для угля
1X Зольник
3X Вентиляционных регулятора
1X Копильня
1X Боковая полка
1X Полка для приправ
1X Выдвижная нижняя решетка
2X Ручки выдвижного отделения

Fornetto и Forno-Attrezzi являются торговыми марками Garth Australia Pty Ltd.

PZ-5

Печь-копильня для приготовления пиццы



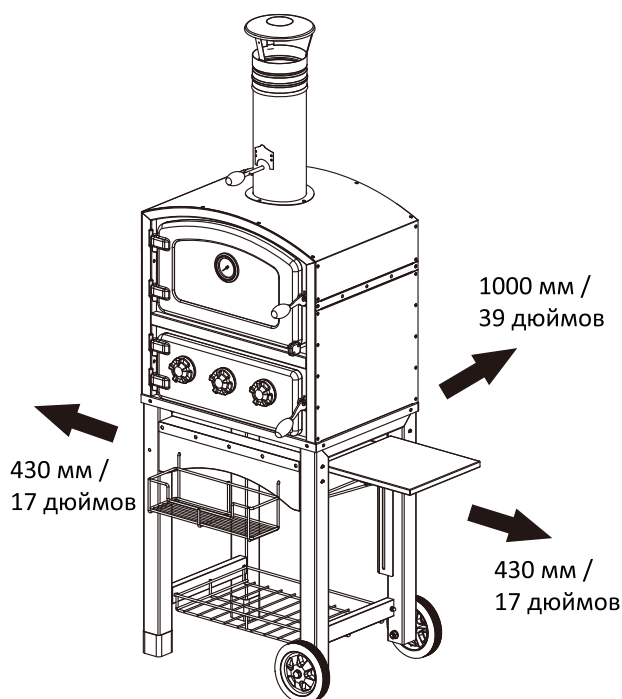
ОБЩИЕ ВВОДНЫЕ ИНСТРУКЦИИ БЕЗОПАСНОСТИ:

Перед тем как использовать печь:

- Снимите все торговые наклейки со стеклянного окна, а также выньте все упаковочные материалы из внутренней части печи и из-под блока для приготовления пиццы и огнеупорных кирпичей.
- Внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в настоящем руководстве, используйте печь исключительно в целях, указанных в настоящем руководстве;
- Следуйте всем инструкциям, представленным в настоящем руководстве;
- Настоящее руководство и вся сопутствующая документация должны храниться в доступном месте;
- Надевайте специальные перчатки во избежание получения ожогов;
- При первом разжигании внимательно следуйте инструкциям, представленным в разделе «ПЕРВОЕ РАЗЖИГАНИЕ ПЕЧИ».

Настоящее руководство содержит инструкции в отношении функционирования и правильного использования печи, а также ее технического обслуживания.

МИНИМАЛЬНОЕ РАССТОЯНИЕ



-Минимальное расстояние от воспламеняющихся материалов должно быть следующим:

Внизу: 430 мм / 17 дюймов
По бокам: 430 мм / 17 дюймов
Вверху: 1000 мм / 39 дюймов

- Настоящая печь предназначена для выпекания, жарки и копчения различных пищевых продуктов.
- Всегда размещайте блок для приготовления пиццы на плоской платформе, чтобы тот не перевернулся.
- Максимальная температура в печи не должна превышать 350°C / 662 °F, в противном случае вы можете нанести серьезные повреждения прибору!
- Чтобы понизить температуру печи, откройте дверцу варочной камеры и не подкладывайте больше дров.
- Всегда надевайте подходящие перчатки, чтобы не получить ожогов в результате случайного прикосновения к горячим частям печи.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ПЕЧИ:

Дровяная печь-копильня Fornetto проста в использовании, позволяет достичь великолепных результатов и отличается экономичностью благодаря особому дизайну, обеспечивающему уменьшенное потребление дров. В качестве топлива для этой печи можно использовать обычный уголь, уголь в брикетах или дрова. Топливную камеру разрешено заполнять топливом только на половину (максимальное количество) — только так можно обеспечить безопасное использование прибора. Перед тем как мыть или закрыть печь защитным чехлом, убедитесь в том, что огонь в топке полностью погас.

Для разжигания печи можно использовать уголь и дрова. Лучше всего подойдут небольшие поленья, так как дизайн печи обеспечивает экономичность в использовании и соответствие параметрам экологической безопасности.

Не используйте для приготовления пищи в печи Fornetto брикеты, гранулированное топливо и другие горючие материалы, которые были подвержены химической обработке.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДРЕВЕСИНУ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ СМОЛЫ ИЛИ ПОСЛЕ ХИМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, НАПРИМЕР, ОБРАБОТАННУЮ СОСНУ.



ВНИМАНИЕ:

Настоящая печь сильно нагревается, не трогайте прибор во время приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО!

Не используйте спиртосодержащие вещества, бензин или воспламеняющиеся жидкости для первичного или повторного разжигания печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не подпускайте детей и животных близко к печи во время ее использования.

ТОЛЬКО ДЛЯ УЛИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ:

Таблица технических данных расположена в задней части печи; в случае если возникла необходимость связаться с производителем для получения какой-либо информации или заказа запасных частей, контактные данные можно найти в этой таблице.

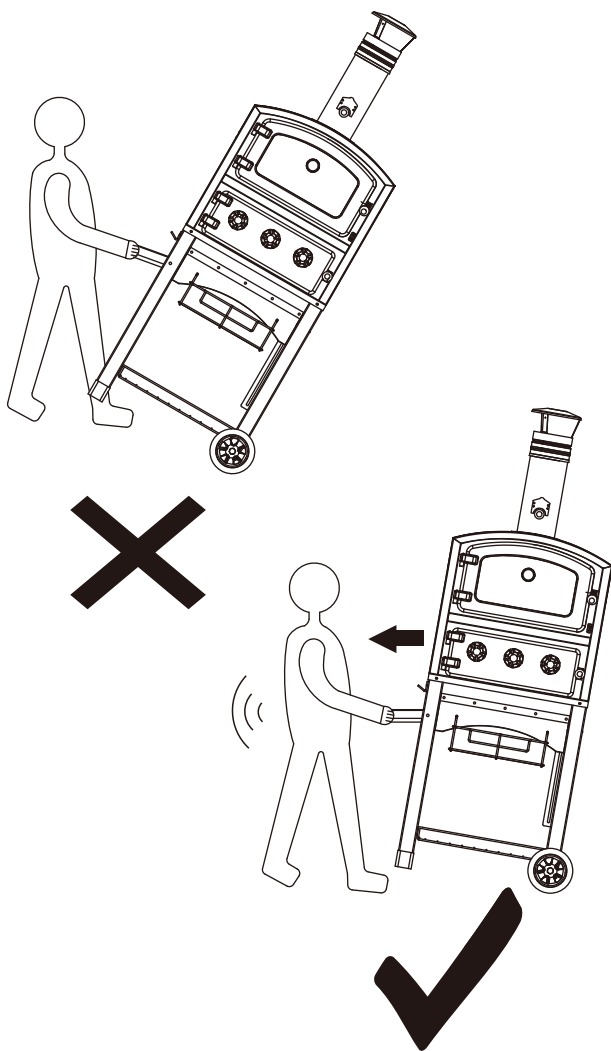
PZ-5 MAN21

Печь функционирует следующим образом:

- Дрова разжигают в топке
- Температуру в варочной камере доводят до необходимого уровня
- Огонь в топке поддерживают с помощью подходящих по качеству дров
- Приготовление пищи осуществляется с соблюдением верной длительности
- Перед тем как мыть или закрыть печь защитным чехлом, убедитесь в том, что огонь в топке полностью погас.

Перемещение печи:

- Печь можно легко передвинуть, потянув за две ручки, расположенные в ножках выдвижной части. Благодаря ручкам вы сможете легко поднять и наклонить печь, чтобы пустить в ход самоориентирующееся колесико, затем передвиньте печь в новое место.
- Примите все меры предосторожности во избежание падения печи во время транспортировки, не поднимайте печь выше нескольких дюймов над землей.



ВНИМАНИЕ: ПЕЧЬ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ, НЕ ТРОГАЙТЕ ПРИБОР ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ.

ПЕРВОЕ РАЗЖИГАНИЕ ПЕЧИ:

ВАЖНО следовать представленным ниже инструкциям:

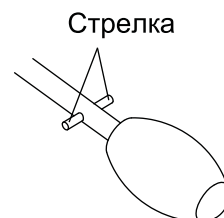
Прежде чем разжигать дровяную печь Fornetto в первый раз, уберите все упаковочные материалы из внутренней части печи и из-под блока для приготовления пиццы и огнеупорных кирпичей.

Затем помойте внутреннюю часть печи мягким теплым раствором моющего средства, чтобы удалить особые покрытия, наносимые во время производственного процесса, а также любые загрязнения или влагу, накопившиеся в изоляционном слое во время транспортировки. Эти материалы могут издавать неприятные запахи при первом использовании печи.

Обязательно ознакомьтесь с приведенными ниже инструкциями перед приготовлением пищи, иначе вы можете нанести вред своему здоровью.

- Приготовьте небольшие сухие поленья не длиннее 30 см / 12 дюймов.
- Поместите гриль внутрь варочной камеры.
- Откройте дверцы топки и разожгите огонь.
- Периодически закрывайте отверстие в дверках, чтобы поддерживать огонь.
- Нагрейте печь, поддерживая температуру порядка 350 F / 177 C в течение как минимум 2 часов.
- Открывайте дверцы варочной камеры почаще и оставьте их открытыми на несколько минут, чтобы выпустить неприятные запахи, затем закройте дверцу (повторите это действие несколько раз).

Регулировка дымовой трубы:



Если стрелка находится в горизонтальном положении (как на рисунке), дымовая труба закрыта.



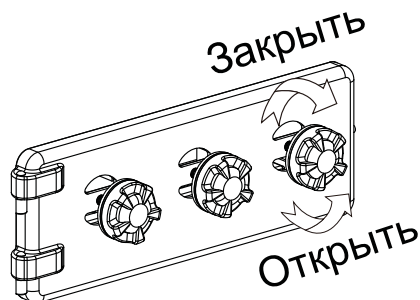
Если стрелка находится в вертикальном положении (как на рисунке), дымовая труба наполовину открыта.



Если стрелка находится в вертикальном положении (как на рисунке), дымовая труба открыта.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете поворачивать регулирующую ручку дымовой трубы, выбирая необходимое вам положение. Количество дыма и температуру в варочной камере можно контролировать с помощью заслонки дымовой трубы.

РЕГУЛИРОВКА ТОПКИ ПЕЧИ:



Поворачивая ручки вентиляционного регулятора в положение «открыто», а также регулируя заслонку дымовой трубы, вы впускаете воздух в топку, позволяя ему циркулировать по печи, что разжигает пламя и приводит к повышению температуры печи.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦИ:

С помощью дровяной печи-копильни Fornetto вы можете приготовить полезные блюда из натуральных ингредиентов. Процесс приготовления пищи быстрый и экономичный благодаря изоляции варочной камеры, отлично удерживающей тепло. При приготовлении пищи дверца варочной камеры должна быть закрыта.

Вы можете использовать две опорные поверхности: керамическую пластину внизу и выдвижную подставку. Так вы сможете разместить в камере сразу несколько варочных емкостей.

Кроме того, существует возможность приготовления пищи непосредственно на керамической пластине (блоке для приготовления пиццы), который закреплен на нижней поверхности варочной камеры и прекрасно подходит для приготовления блюд без использования кухонной утвари.

Чтобы не испачкать печь в жире или масле, кладите еду на поднос или лист алюминия (или дополнительную керамическую пластину).

Мы рекомендуем камень для пиццы Fornetto Pizza Stone CPS-02. Обратитесь в ближайший к вам магазин.

- Приготовьте небольшие сухие поленья не длиннее 30 см / 12 дюймов.
- Откройте дверцы топки и разожгите огонь в направлении задней стенки камеры.
- Разогрейте печь до необходимой температуры (см. таблицу предлагаемых температур)
- Как только печь нагрелась до необходимой температуры, слегка затушите пламя за счет сокращения потока воздуха с помощью регулятора на передней панели топки печи. Приготовление пищи и нагревание печи продолжатся за счет раскаленных углей.
- Поместите продукты внутри варочной камеры.
- В случае падения температуры во время процесса приготовления пищи или необходимости начать приготовление другого блюда, подложите несколько небольших поленьев в топку, чтобы поддержать огонь и заново разогреть печь.

Практическое руководство по приготовлению пищи:

Сладкая выпечка: Как правило, температура должна быть умеренной (обычно 250 F / 121 C или 300 F / 149 C), а саму печь необходимо предварительно разогреть в течение 45-55 минут. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.

Мясо и рыба: Мясо можно пожарить в специальной посуде или поместить непосредственно на решетки. При выкладке мяса на одну из решеток, под решетку необходимо поставить специальный поднос, предназначенный для сбора сока. Во избежание пережаривания мяса, не стоит готовить слишком маленькие кусочки.

Длительность приготовления: Время приготовления пищи зависит от типа продукта, его веса и размера. Если вы готовите какое-либо блюдо в дровяной печи Fornetto впервые, постоянно следите за состоянием продуктов на протяжении всего процесса приготовления. Вы сможете следить за процессом приготовления через большое смотровое окно, не открывая дверцу печи.

Рекомендуется не открывать дверцу повторно, так как это приведет к понижению температуры и увеличению времени приготовления блюда.

Длительность и температура приготовления пищи, указанные в таблице ниже, могут быть использованы только как общее руководство. Точно время приготовления может варьироваться в зависимости от содержания влаги в продукте, различной кухонной утвари (металлической, керамической и т.д.), а также размера и веса.

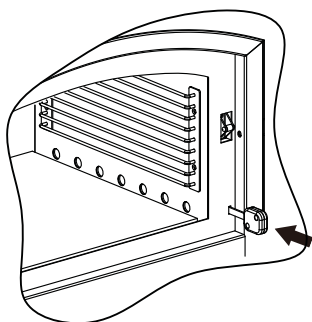
ПРОДУКТ	ВЕС	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ
ТЕЛЯТИНА	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
РОСТБИФ	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
СВИНИНА	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
ЦЫПЛЕНОК	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
ЛОСОСЬ	1 Kg / 2.2 lbs	280F / 138C	45 MINS
ТУНЕЦ	1 Kg / 2.2 lbs	250F / 121C	30 MINS
УСТРИЦА		250F / 121C	20 MINS
ЛАЗАНЬЯ	2 Kg / 4.4 lbs	330F / 165C	60 MINS
ЛАЗАНЬЯ	0.5 Kg / 1.1 lbs	450F / 233C	8 MINS

Использование коптильни:

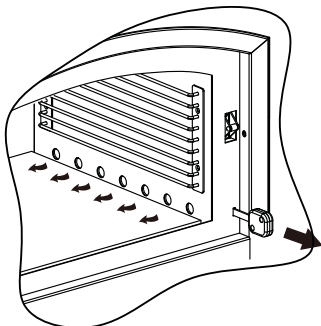
Открывая затворку и впуская дым в варочную камеру печи Fornetto, можно легко приготовить любое блюдо с помощью традиционной методики копчения с помощью непрямого воздействия жара и дыма. Легкий эффект копчения может быть достигнут за счет открывания затворки на короткие периоды во время процесса приготовления пищи.

Так же, как и в барбекю, продукты помещают в варочную камеру растопленной печки. Копчение происходит примерно в следующем температурном диапазоне — 140 C / 284 F до 225 C / 437 F и требует более продолжительного времени приготовления пищи. Такой тип приготовления идеально подходит для индейки, цыпленка, ветчины и сосисок.

ЗАТВОРКА КОПТИЛЬНИ:



Чтобы использовать печь без дыма, закройте затворку коптильни.



Откройте затворку коптильни, чтобы пустить дым в печь и придать аромат копчения находящимся в ней продуктам.

При использовании любого типа приготовления пищи дождитесь, пока пламя хорошо разгорится, а коптильня как следует разогреется.

Отрегулируйте заслонку дымовой трубы и вентиляционный регулятор до достижения необходимой температуры. (См. разделы РЕГУЛИРОВКА ДЫМОВОЙ ТРУБЫ и РЕГУЛИРОВКА ТОПКИ.)

Поместите продукты в варочную камеру и откройте затворку.

Не открывайте дверцу во время приготовления пищи во избежание нежелательных потерь жара и дыма. Подкидывайте дров по мере необходимости для поддержания огня.

Вы можете попробовать подбросить несколько чурбанов в огонь. Деревянные чурбаны представлены разными породами дерева и могут использоваться отдельно или в дополнении к дровам. Как правило, для приготовления пищи подходит любое плодоносящее дерево.

Мягкий вкус	Мягкий вкус	Тяжелый вкус
Персик	Орех-пекан	Мескитовое дерево
Яблоко	Вишня	Красный дуб
Орех-пекан	Древесина пекана	Черный дуб

Экспериментируйте с различными типами древесины, чтобы определить, что вам нравится больше, и используйте только хорошо просушенные дрова. Сырые или только что нарубленные дрова могут привести к тому, что ваше блюдо почернеет и станет горьким на вкус.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ:

Необходимо периодически чистить варочную камеру с помощью чистящих средств, подходящих для нержавеющей стали и стекла. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхности. Тщательно просушите стенки камеры.

ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ОКРАШЕННЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ:

Регулярно очищайте внешние окрашенные поверхности печи, чтобы сохранить ее в отличном состоянии. Не используйте абразивные чистящие средства или коррозионноактивные вещества, так как они могут повредить окрашенную поверхность. Используйте только мягкие растворы моющих средств, чтобы очистить окрашенные поверхности с помощью влажной тканевой тряпки.

ОЧИСТКА ТОПКИ ПЕЧИ:

Необходимо регулярно выгребать золу из поддона. После того как угли полностью истлеют, а печь совершенно остынет, выньте подзолник и опорную решетку и выбросите содержимое.

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Дровяная печь-коптильня Fornetto оборудована отверстием для выхода воздуха на задней стенке печи, которое выпускает всю влагу, образующуюся во время приготовления пищи и обеспечивает приготовление пищи с помощью природного сухого жара. Это особенно важно при приготовлении блюд, предполагающих подсушивание влажного теста, например, пирогов, хлеба и кондитерских изделий.
- При использовании печи нагревайте ее до необходимой температуры приготовления пищи и поддерживайте такую температуру как минимум в течение 10 минут до того, как поставите в печь само блюдо. Таким образом, температура внутри печи стабилизируется сама по себе.
- При открытии дверцы печи для того, чтобы проверить процесс приготовления блюда, температура может слегка упасть. Но не спешите сразу подкладывать дров. Закройте дверцу печи и подождите несколько минут, пока температура вновь не поднимется до необходимой температуры приготовления блюда.
- Поддерживайте необходимую температуру, подкладывая по одному небольшому поленьцу или кучке угля за раз. Подождите, пока топливо прогорит, затем убедитесь, что температура в печи достигла требуемых значений. При необходимости, подложите еще поленьев или угля.
- Дровяная печь-коптильня Fornetto может сохранять температуру даже после приготовления пищи. Поэтому после приготовления блюда при высокой температуре, например, пиццы, рекомендуется использовать печь для жарки другого блюда при более низкой температуре, не подкладывая больше дров.
- Дровяная печь-коптильня Fornetto может использоваться для приготовления широкого диапазона блюд с самыми необычными вкусами. При жарке мяса вам не понадобится повторно переворачивать его или поливать соком, так как температура приготовления пищи не будет менять при условии соблюдения всех этапов использования печи.
- Следите, чтобы температура нагрева печи никогда не превышала максимальных значений на термометре, так как это приведет к поломке печи и недействительности предоставленной на нее гарантии.

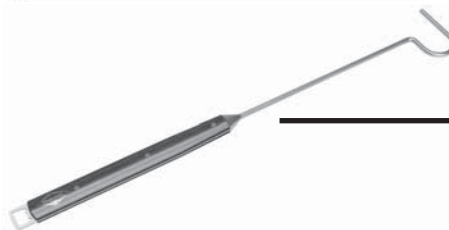
АКСЕССУАРЫ:

Следующие товары продаются под маркой аксессуаров «Forno-Attrezzi».



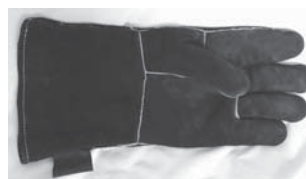
BPP-012

Следующие товары продаются под маркой аксессуаров «Forno-Attrezzi».



PZ5-S4P

Набор приборов для пиццы из 4 компонентов



PZ5-GL1

Кожаные перчатки (пара)



MAT-01

Печь Fornetto Подставка



AH-SP-17

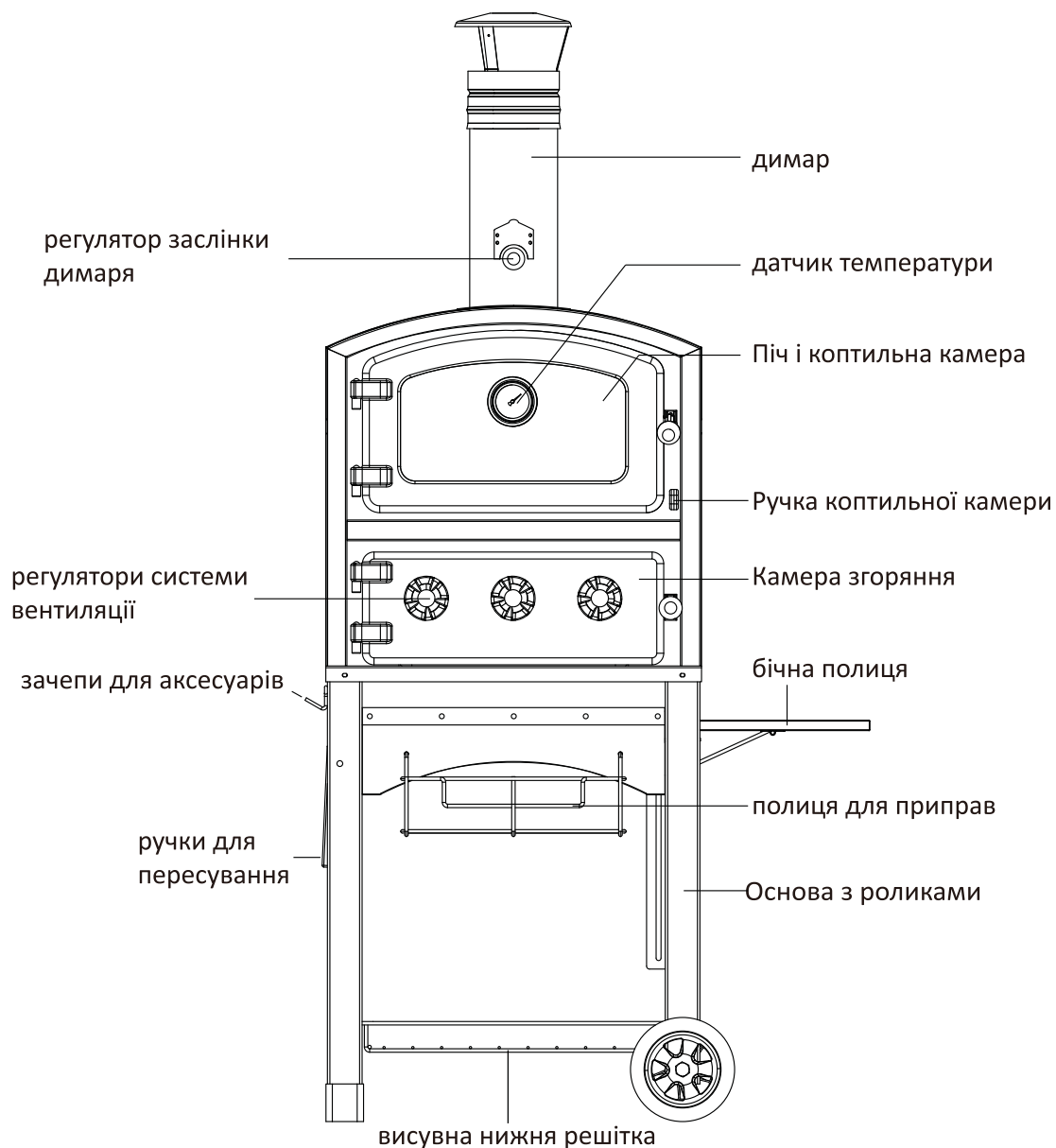
Классическая лопатка

Для покупки свяжитесь с местным поставщиком или дистрибьютором или обратитесь в наш Отдел клиентского обслуживания.

PZ-5

Піч для копчення та приготування піци

UA



КОНСТРУКЦІЯ ПЕЧІ:

1X димар
1X регулятор заслінки димаря
1X датчик температури
1X камінь для піци
3X вогнетривка цегла
1X решітка каменю для піци
2X решітки-гриль печі для піци
3X зачеми для аксесуарів

1X тримач для деревного вугілля
1X зольник
3X регулятори системи вентиляції
1X димова коробка
1X бічна полиця
1X полиця для приправ
1X висувна нижня решітка
2X ручки для пересування

Fornetto та Forno-Attrezzi є товарними знаками Garth Australia Pty Ltd.

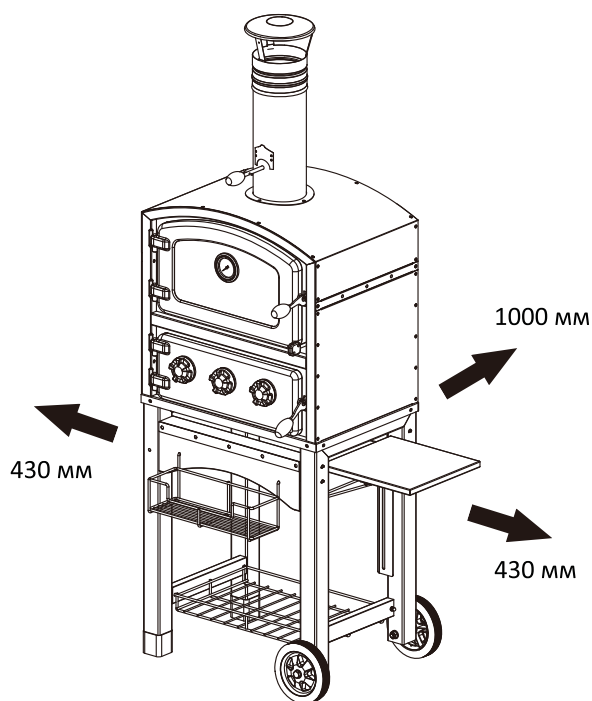
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Перед використанням печі:

- Видаліть усі етикетки зі скла та всі пакувальні матеріали, що знаходяться всередині печі, а також під каменем для піци й вогнетривкою цеглою.
- Уважно ознайомтеся з інструкціями, викладеними в цій брошурі; не використовуйте піч для інших цілей, ніж зазначено в цій брошурі.
- Ретельно дотримуйтеся всіх інструкцій, викладених в цій брошурі.
- Ця брошура й вся супровідна документація повинні зберігатися в доступному місці.
- Користуйтеся кухонними рукавицями, щоб уникнути опіків.
- При розпалюванні печі в перший раз неухильно дотримуйтеся інструкцій, викладених в розділі «РОЗПАЛЮВАННЯ ПЕЧІ В ПЕРШИЙ РАЗ».

У цій брошурі викладено інструкції щодо функціонування й правильного використання печі, а також її обслуговування.

МІНІМАЛЬНА ВІДСТАНЬ



- Мінімальна відстань до займистих матеріалів повинна становити:
від задньої стінки: 430 мм
від бокових стінок: 430 мм
вертикально вгору: 1000 мм

- Піч може використовуватися для випічки, запікання й копчення різноманітних продуктів.
- Завжди розташовуйте піч для піци на рівній поверхні, щоб уникнути перекидання.
- Забороняється доводити температуру в печі вище 350 °C, оскільки це може серйозно пошкодити прилад!
- Щоб знизити температуру печі, відкрийте дверцята робочої камери, припинивши підкидати дрова.
- Завжди використовуйте кухонні рукавиці, щоб уникнути опіків від випадкового дотику до гарячих частин печі.

РОБОТА ПЕЧІ:

Дров'яна піч із копильною камерою Fornetto проста у використанні, функціональна й економна, оскільки розроблена спеціально для використання меншої кількості деревини.

В якості джерела палива для печі можна використовувати вугілля, вугільні брикети або дрова. Для безпечного використання даного пристрою дозволяється заповнювати камеру згоряння джерелом палива не більше ніж на 1/2.

Перш ніж чистити піч або вкривати її захисним чохлам, дочекайтеся, щоб у камері згоряння повністю згас вогонь.

В якості палива для печі можна використовувати дрова та деревне вугілля. Найоптимальнішим паливом є дрібні поліна, оскільки піч розрахована на економну роботу та мінімальне забруднення навколишнього середовища.

Для приготування їжі в печі Fornetto не слід використовувати брикети, штучне вугілля та інші паливні матеріали, що пройшли хімічну обробку.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ДЕРЕВИНУ, ЩО МІСТИТЬ ВЕЛИКУ КІЛЬКІСТЬ СМОЛИ АБО ПРОЙШЛА ХІМІЧНУ ОБРОБКУ, НАПРИКЛАД ОБРОБЛЕНУ СОСНУ.



УВАГА:

Під час роботи піч стає дуже гарячою; не пересувати, поки не охолоне.

ОБЕРЕЖНО!

Забороняється використовувати спирт, бензин та аналогічні рідини для першого чи повторного розпалювання печі.

ВАЖЛИВО!

Не підпускати дітей і домашніх тварин до працюючої печі.

НЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ В ПРИМІЩЕННІ.

Таблиця основних параметрів

Таблиця основних параметрів розташована на задній стінці печі; зверніться до відомостей, вказаних у таблиці, якщо потрібно зв'язатися з виробником для отримання інформації або замовлення запасних частин.

PZ-5

Піч для копчення та приготування піци

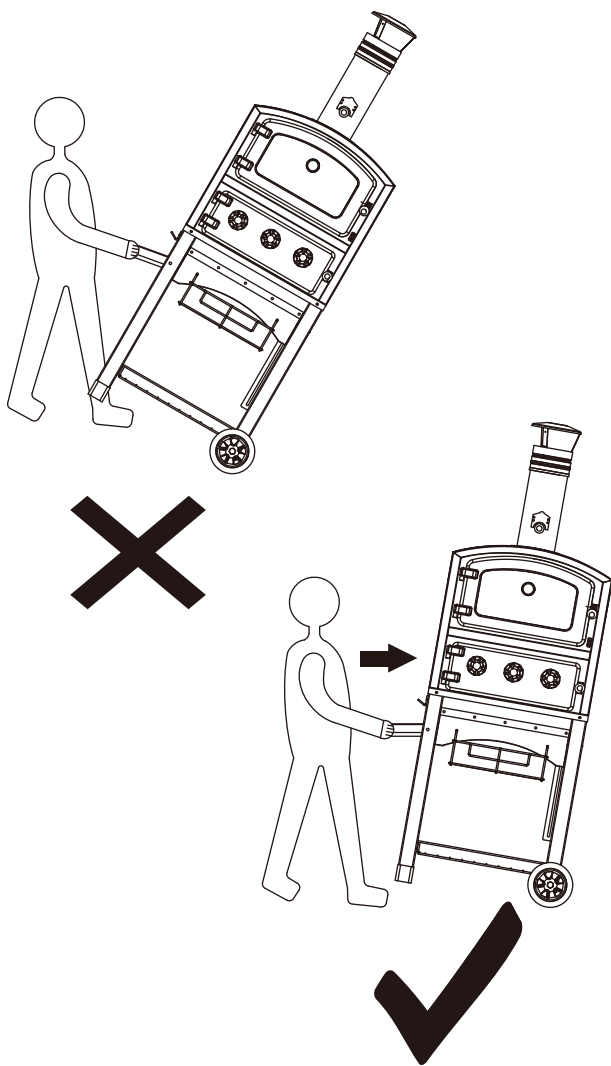


Порядок роботи печі:

- Розпаліть дрова в камері згорання.
- Доведіть температуру в робочій камері до необхідного рівня.
- Підтримуйте вогонь за допомогою необхідної кількості дров.
- Приготуйте страву з дотриманням необхідного часу приготування.
- Дочекайтеся, щоб вогонь у камері згорання повністю згас, перш ніж чистити піч або вкривати її захисним чохлом.

Переміщення печі:

- Піч можна легко переміщувати за допомогою двох ручок, розташованих в її основі. Витягнувши ручки, підніміть і нахиліть піч, щоб перемістити її на роликах у потрібне місце.
- Слідкуйте за тим, щоб піч не перекинулася під час транспортування. Для цього висота її підйому від землі не повинна перевищувати кількох сантиметрів.



**УВАГА: ПІД ЧАС РОБОТИ ПІЧ СТАЄ ДУЖЕ ГАРЯЧОЮ;
НЕ ПЕРЕСУВАТИ ПІД ЧАС РОБОТИ.**

РОЗПАЛЮВАННЯ ПЕЧІ В ПЕРШИЙ РАЗ:

НЕУХИЛЬНО дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

Перед розпалюванням дров'яної печі Fornetto в перший раз слід видалити всі пакувальні матеріали, що знаходяться всередині печі, а також під каменем для піци й вогнетривкою цеглою.

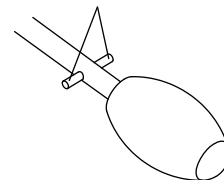
Після цього очистіть внутрішню частину печі за допомогою теплої води й м'якого миючого засобу, щоб видалити спеціальні покриття, нанесені в процесі виробництва, а також будь-які речовини чи вологу, що могли накопичитися в ізоляційному матеріалі під час транспортування. Ці матеріали можуть виділяти неприємні запахи при розпалюванні печі в перший раз.

Недотримання наведених нижче інструкцій під час приготування може спричинити шкоду здоров'ю.

- Підготуйте сухі дрова невеликого розміру (довжиною не більше 30 см).
- Помістіть решітки-гриль усередину робочої камери.
- Відкрийте дверцята камери згорання й запаліть вогонь.
- Слідкуйте, щоб дверцята не відкривалися, інакше вогонь може згаснути.
- Розігрійте піч, підтримуючи температуру в межах 177 °C протягом щонайменше двох годин.
- Періодично відкривайте дверцята робочої камери на декілька хвилин для вивільнення неприємних запахів (цю дію слід повторити кілька разів).

Регулювання димаря

Вказівник



Якщо вказівник знаходиться в горизонтальному положенні (як показано на схемі), то димар закритий.



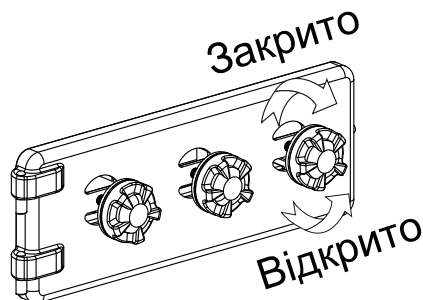
Якщо вказівник знаходиться у вертикальному положенні (як показано на схемі), то димар відкритий наполовину.



Якщо вказівник знаходиться у вертикальному положенні (як показано на схемі), то димар відкритий.

ПРИМІТКА: Ручку регулювання димаря можна встановлювати в бажане положення. Для регулювання кількості диму й температури в камері печі можна використовувати регулятор заслінки димаря.

РЕГУЛЮВАННЯ КАМЕРА ЗГОРЯННЯ:



Поворот регуляторів системи вентиляції в положення «Відкрито» разом із регулюванням заслінки димоходу забезпечує надходження повітря в камеру згоряння та його циркуляції всередині печі, завдяки чому розгорається полум'я й підвищується температура.

ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ:

Дров'яна піч із копильною камерою Fornetto дозволяє готувати здорові та натуральні страви. Завдяки ізоляційному шару, що вкриває робочу камеру та утримує тепло, приготування страв відбувається швидко та економно. Під час приготування дверцята камери печі повинні бути зачинені.

Допускається використання двох опорних поверхонь — керамічної пластини в нижній частині, а також знімної висувної решітки. У такий спосіб буде достатньо місця для розміщення декількох посудин.

Крім того, страви можна готувати безпосередньо на керамічній пластині (камені для піци), яка встановлюється на днищі робочої камери й найкраще підходить для прямого приготування.

Щоб уникнути забруднення керамічної пластини жиром, страви слід розміщувати на піддоні або листі алюмінію (чи додатковій керамічній пластині).

Ми рекомендуємо камінь для піци Fornetto CPS-02. Зверніться в найближчий магазин для придбання.

- Підготуйте сухі дрова невеликого розміру (довжиною не більше 30 см).
- Відкрийте дверцята камери згоряння й запаліть вогонь біля її задньої стінки.
- Прогрійте піч до необхідної температури (див. таблицю рекомендованих температур).
- Після досягнення бажаної температури зменшіть полум'я, обмеживши потік повітря за допомогою регуляторів на фронтальній поверхні камери згоряння. Гаряче вугілля продовжуватиме процес приготування й підтримуватиме жар у печі.
- Розмістіть страву, яку слід приготувати, в робочій камері.
- Якщо в процесі приготування впаде температура або потрібно розпочати приготування іншої страви, додайте декілька полін у камеру згоряння, щоб роздути вогонь і розжарити піч до необхідної температури.

Практичні рекомендації з приготування страв:

Солодощі: Для приготування солодощів, встановлюється, як правило, помірна температура (121-149 °C). Попередньо піч потрібно рівномірно нагріти протягом 45-55 хвилин. Пам'ятайте, що в процесі приготування дверцята повинні бути зачинені.

М'ясо та риба: М'ясо можна смажити в жаростійкій посудині або розміщувати безпосередньо на дротяних полицях. Якщо м'ясо розміщується на дротяній полиці, знизу слід поставити піддон для збору м'ясного соку. Щоб м'ясо не пересмажилось, рекомендується готувати його великими шматками.

Час приготування: Час приготування залежить від типу страв, їх ваги та розміру. При приготуванні певного блюда в дров'яній печі Fornetto в перший раз слід регулярно перевіряти його готовність. Велике оглядове вікно дозволяє контролювати процес приготування, не відкриваючи двері.

Бажано утриматися від частого відкривання дверей, оскільки з камери виходитиме гаряче повітря й це впливатиме на час приготування.

Значення часу й температури, наведені в таблиці нижче, повинні використовуватися в якості орієнтовних. Вміст вологи в харчових продуктах, матеріал посуду для приготування (метал, кераміка тощо), а також розмір і вага порцій можуть змінювати необхідний час приготування.

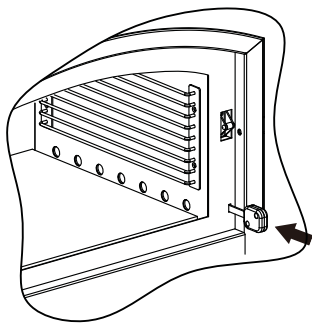
СТРАВА	ВАГА	ТЕМПЕРАТУРА	ЧАС
ТЕЛЯТИНА	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
РОСТБІФ	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
СВИНИНА	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
КУРКА	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
РАГУ З ЯЛОВИЧИНИ	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
РАГУ З ТЕЛЯТИНИ	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
ЛОСОСЬ	1 Kg / 2.2 lbs	280F / 138C	45 MINS
ТУНЕЦЬ	1 Kg / 2.2 lbs	250F / 121C	30 MINS
УСТРИЦІ		250F / 121C	20 MINS
ЛАЗАНЬЯ	2 Kg / 4.4 lbs	330F / 165C	60 MINS
ПІЦА	0.5 Kg / 1.1 lbs	450F / 233C	8 MINS

Використанням копильної камери:

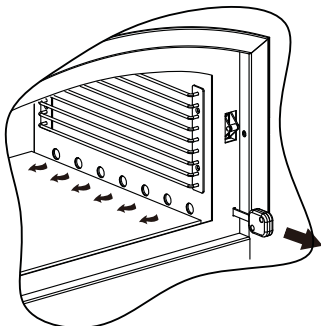
Завдяки можливості регулювати заслінку димаря та спрямовувати дим у камеру печі можна коптити продукти традиційними методами холодного й гарячого копчення. Щоб надати продуктам легкого аромату диму, слід у процесі приготування висувувати заслінку копильної камери на короткі проміжки часу.

Як і під час приготування барбекю, страву слід розміщувати в камері печі, розпалюючи вогонь у камері згоряння. Коптіння відбувається при температурі приблизно 140-225 °C та вимагає тривалого часу приготування. Цей спосіб приготування ідеально підходить для індички, курки, шинки або ковбаси.

ЗАСЛІНКА КОПІЛЬНОЇ КАМЕРИ



Закрийте заслінку копильної камери, якщо бажаєте, щоб у піч не потрапляв дим.



Відкрийте заслінку копильної камери, якщо бажаєте, щоб дим потрапляв у піч, насичуючи страву своїм ароматом.

Незалежно від того, який тип приготування на відкритому вогні ви обрали, потрібно, щоб вогонь добре розгорівся, а копильна камера нагрілася до потрібної температури.

Налаштуйте регулятор заслінки димаря та регулятори системи вентиляції у відповідне положення, поки не буде досягнуто потрібної температури. (Див. вказівки, наведені в розділах «РЕГУЛЮВАННЯ ДИМАРЯ» та «РЕГУЛЮВАННЯ КАМЕРИ ЗГОРЯННЯ».)

Розмістіть страву в камері печі та відкрийте заслінку копильної камери.

Під час приготування дверцята повинні бути зачинені, щоб запобігти непотрібній втраті тепла й диму. Для підтримки вогню додавайте дрова в потрібній кількості.

Рекомендується підкидати у вогонь по декілька полін. Поліна можуть мати різні природні аромати та використовуватися окремо або на додаток до деревини. Як правило, деревина будь-яких листяних порід (фруктових та горіхових) підходить для приготування страв на відкритому вогні.

М'який аромат	Помірний аромат	Сильний аромат
Персик	Білий дуб	Мескитове дерево
Яблуна	Вишня	Червоний дуб
Горіх-пекан	Гікорі	Мерилендський дуб

Поекспериментуйте з різними видами деревини щоб визначити той, який подобається вам найбільше. Завжди використовуйте добре висушену деревину. Деревина з листям або свіжозрізана деревина може призвести до того, що страва потьмяніє, а її смак стане гіркий.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЧИЩЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ:

Робочу камеру слід регулярно очищати за допомогою речовин, призначених для нержавіючої сталі й скла. Не використовуйте абразивні засоби, так як вони можуть пошкодити поверхню. Стінки камери потрібно ретельно висушувати.

ЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ПОФАРБОВАНИХ ПОВЕРХОНЬ:

Регулярно очищайте зовнішні пофарбовані поверхні печі для підтримки її в гарному вигляді. Не використовуйте абразивні або їдкі речовини, так як вони можуть пошкодити лакофарбове покриття. Дозволяється використовувати м'які миючі засоби, які підходять для очищення пофарбованих поверхонь, нанесені на вологу тканину.

ЧИЩЕННЯ КАМЕРИ ЗГОРЯННЯ:

Необхідно регулярно висипати золу із зольника. Коли жар повністю згасне й піч повністю охолоне, висуньте зольник з опорною решіткою та висипте золу.

КОРИСНІ ПОРАДИ:

- На задній стінці дров'яної печі з копильною камерою Fornetto знаходиться повітряний клапан, через який випаровується волога, що може утворитися в процесі приготування. У результаті страва готується під дією природного сухого тепла. Це особливо важливо при приготуванні страв з великим вмістом вологи, які вимагають обсушування (тістечка, хліб, випічка тощо).
- Під час використання печі розпалюйте вогонь таким чином, щоб досягнути потрібної температури приготування та підтримувати її протягом щонайменше 10 хвилин до закладання страви. Це сприяє стабілізації температури всередині.
- При відкритті дверцят для перевірки готовості страви температура в камері може дещо зменшитися. Не варто відразу підкидати дрова. Закрийте дверцята та зачекайте декілька хвилин — температура може повернутися до потрібної позначки.
- Підтримуйте температуру приготування, підкидаючи одне невелике поліно або одну вуглину за один раз. Зачекайте, щоб вогонь почав горіти сильніше, та перевірте температуру. При необхідності додайте ще одне поліно або вуглину.
- Дров'яна піч із копильною камерою Fornetto здатна підтримувати температуру навіть після завершення приготування. Тому рекомендуємо спочатку готувати страву, що вимагає високої температури, наприклад піцу, а потім закладати в піч іншу страву, для якої потрібна нижча температура. Таким чином не доведеться додавати більше дров.
- У дров'яній печі з копильною камерою Fornetto можна готувати велике різноманіття страв, що сприяє покращенню смакових властивостей. Смажене м'ясо не потрібно постійно перевертати чи поливати, оскільки температура приготування залишається незмінною за умови дотримання вищенаведених вказівок.
- Забороняється перевищувати максимальну температуру на датчику, так як це призведе до виходу печі з ладу. Гарантія не поширюється на такі випадки.

АКСЕСУАРИ:

До складу аксесуарів Forno-Attrezzi входять такі предмети.



BPP-012

Бамбукова лопатка для піци.



PZ5-S4P

Набір для приготування піци з чотирьох предметів



PZ5-GL1

Шкіряні рукавички (пара)



MAT-01

Килимок для печі Fornetto



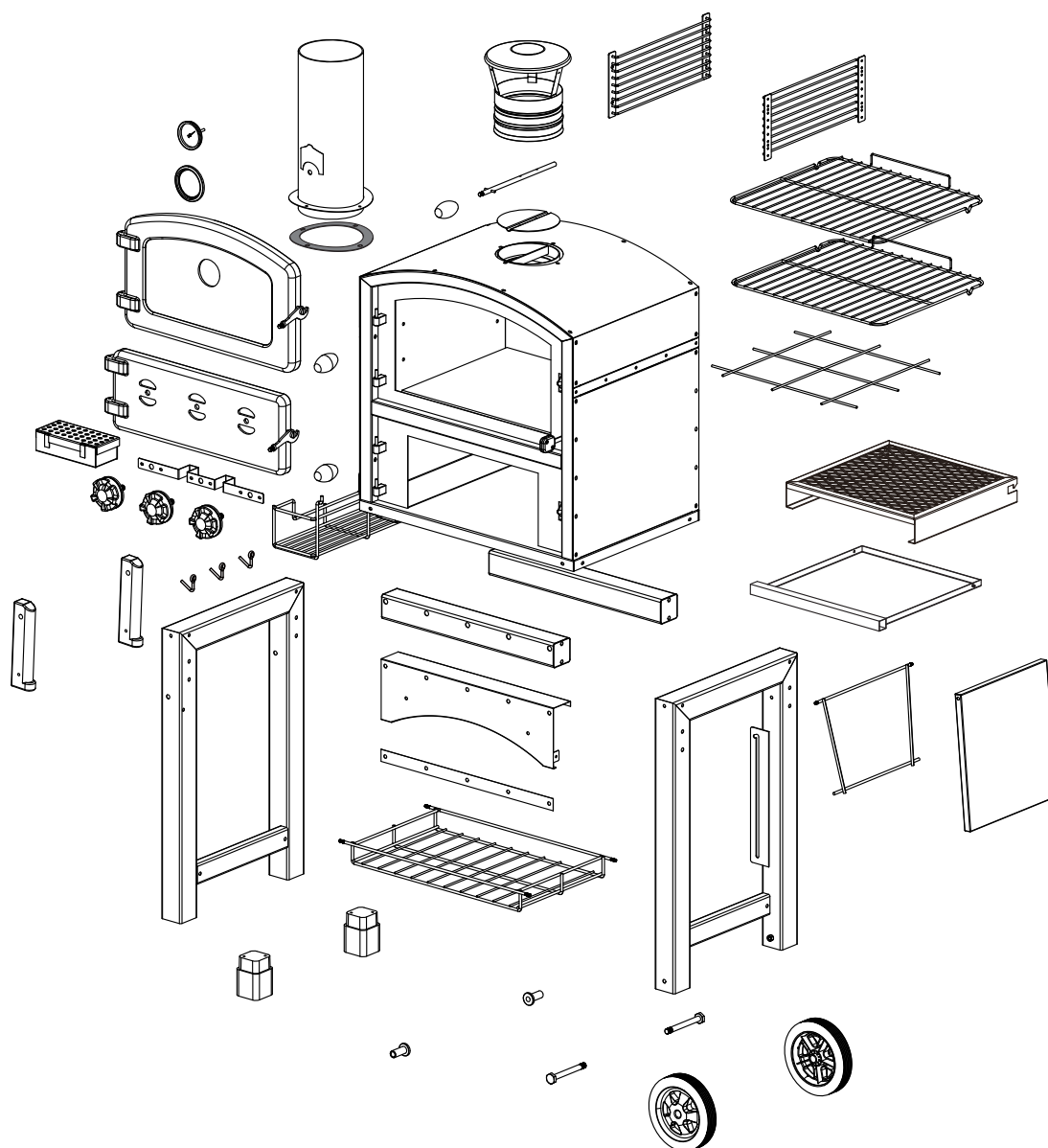
AH-SP-17

Лопатка класична

Щоб придбати камінь для піци, зверніться до місцевого дистриб'ютора або в наш відділ з обслуговування клієнтів.

PZ-5

Печь-копильня для приготовления пиццы



8: M6 X 75 mm

2:

2:

2:

2: M5 X 20 mm

4:

2: M6

2: M12

14: M5 X 12 mm

2: M12

8: 6mm

2: M4

2: M4 X 16 mm

3: M5 X 12 mm

4: M4 X 8 mm

2: 5mm

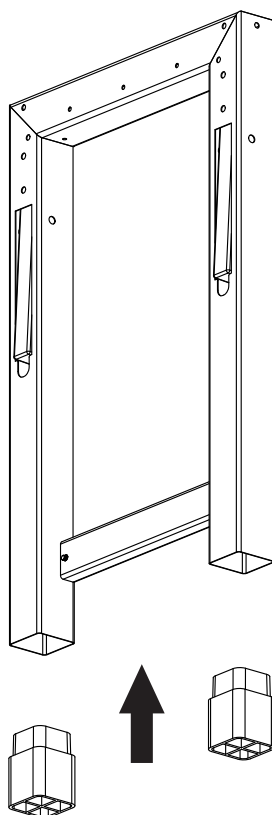
12: 5mm

4: 6mm

4: 12mm

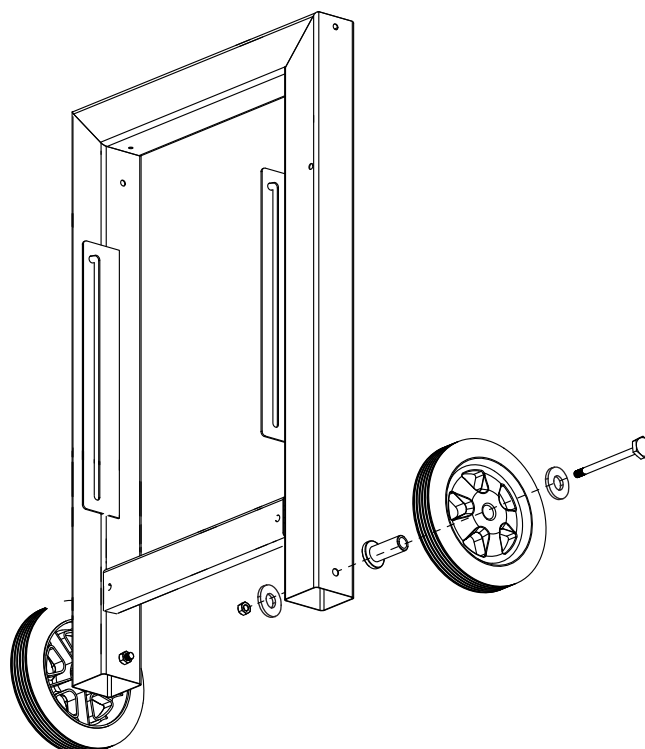
4: 6mm

1.



2.

-  2: M12
-  2:
-  2: M12
-  4: 12mm



3.



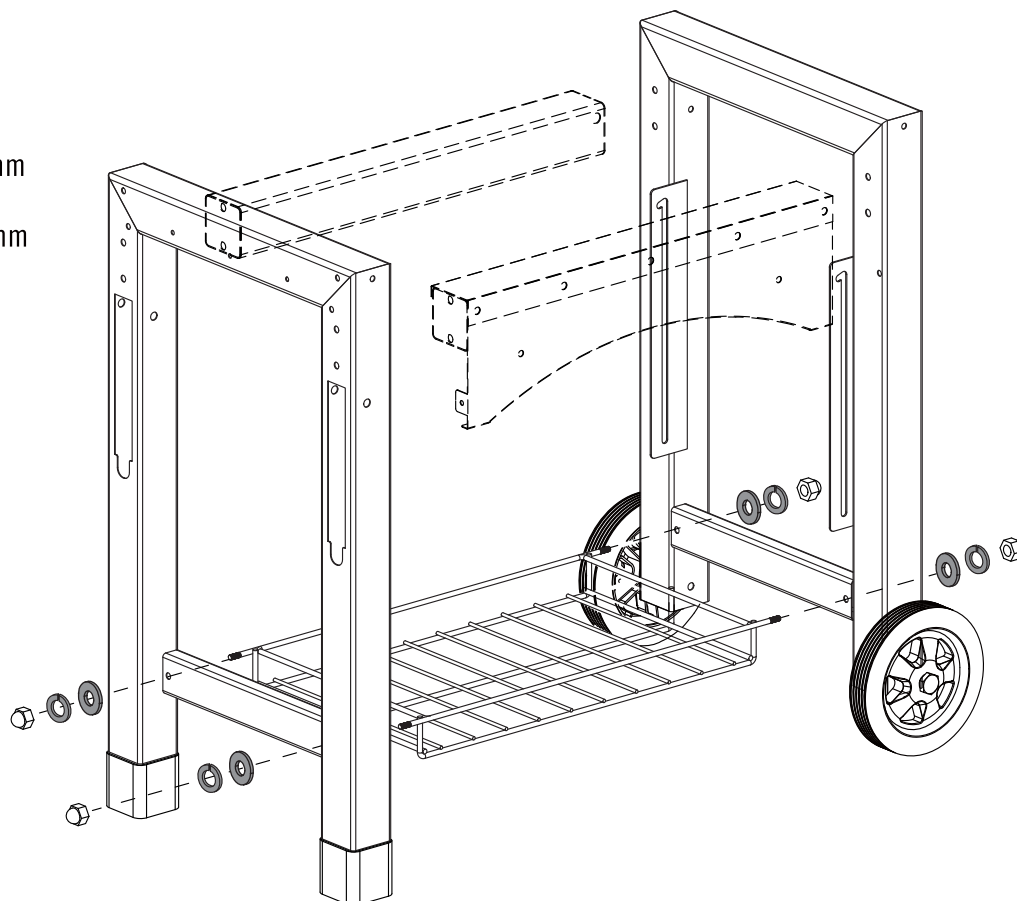
4:



4: 6mm



4: 6mm



4.



8: M6 X 75 mm



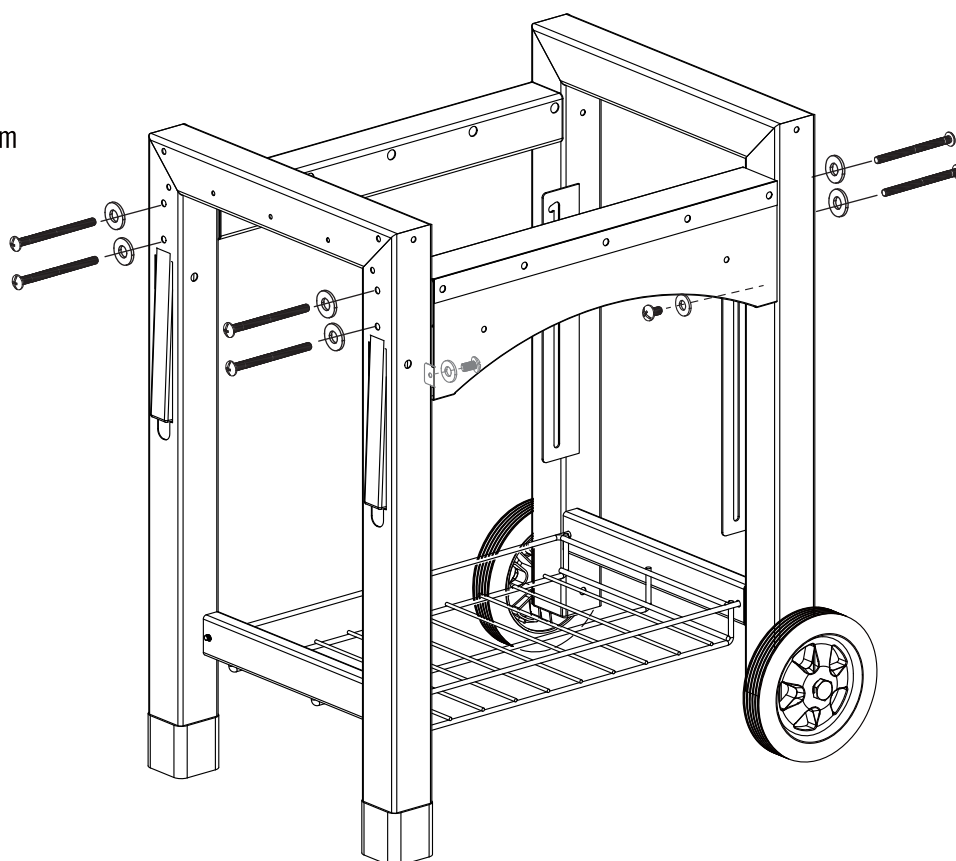
8: 6mm



2: M5X12mm



2: 5mm



PZ-5

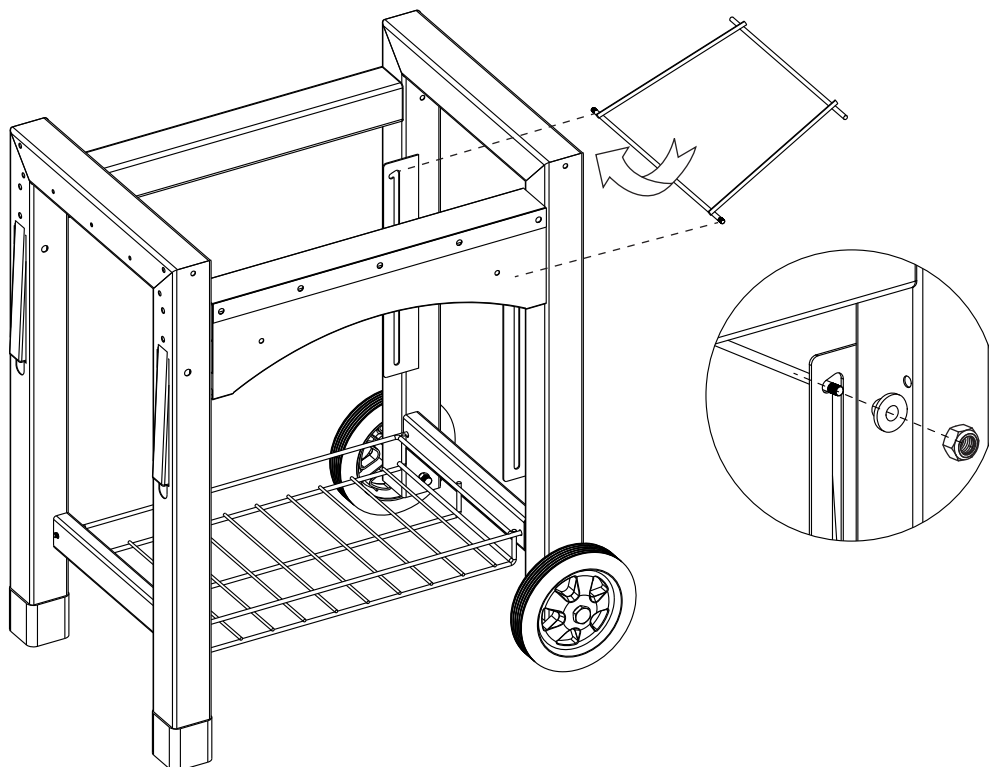
Печь-коптильня для приготовления пиццы



5.

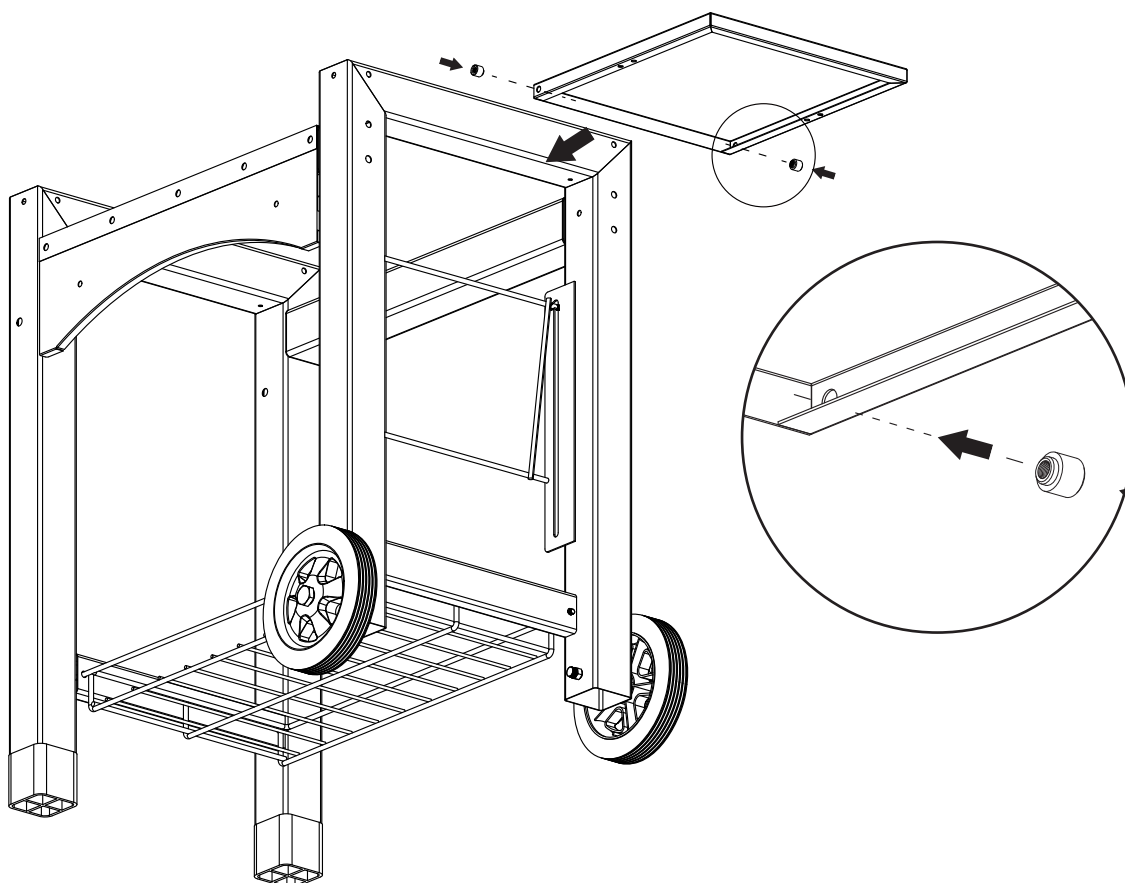
 2: M6

 2:



6.

 2:



PZ-5

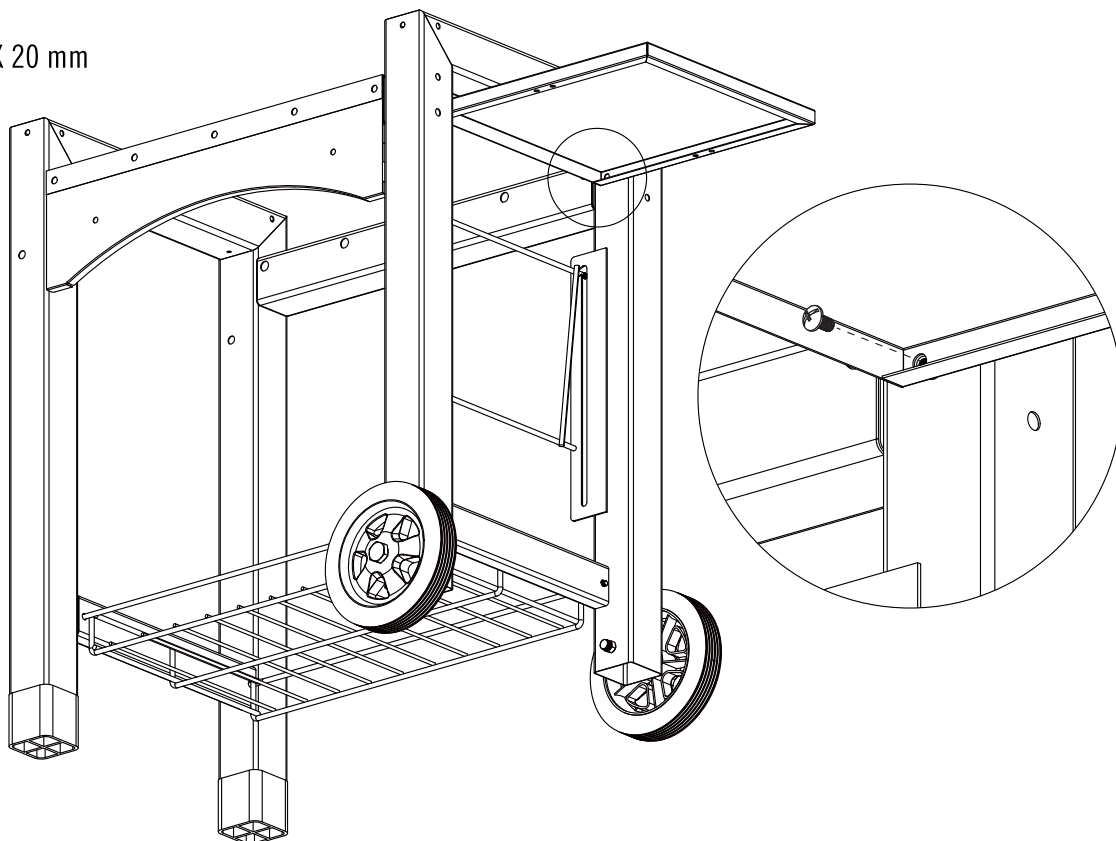
Печь-коптильня для
приготовления пиццы



7.



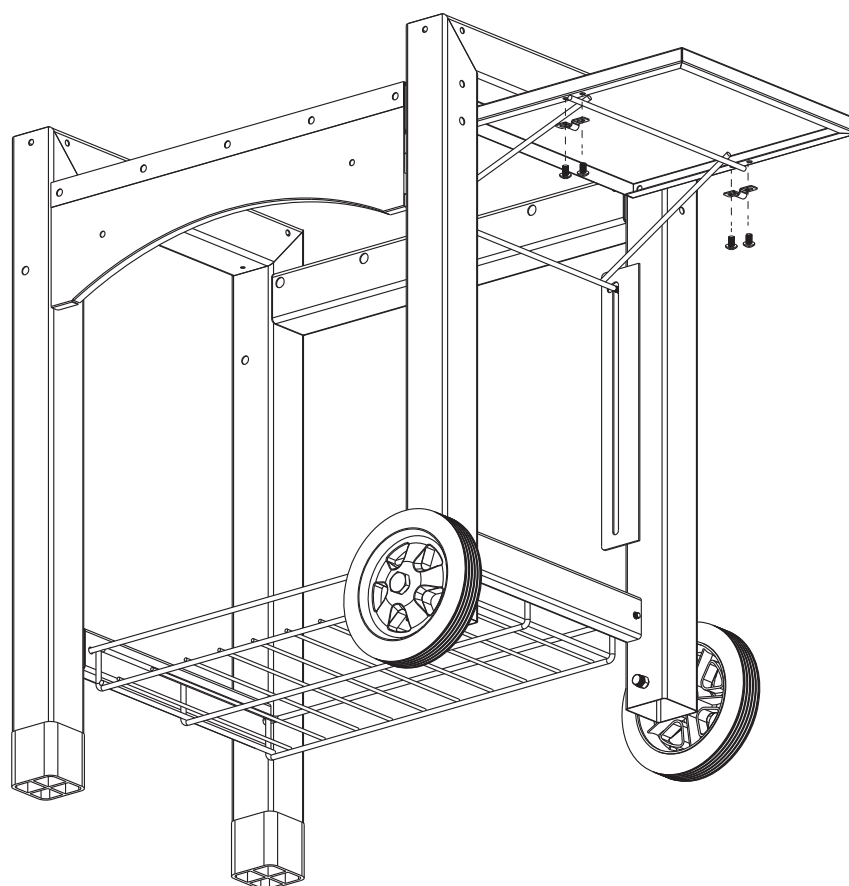
2: M5 X 20 mm



8.



4: M4 X 8 mm



PZ-5

Печь-коптильня для
приготовления пиццы



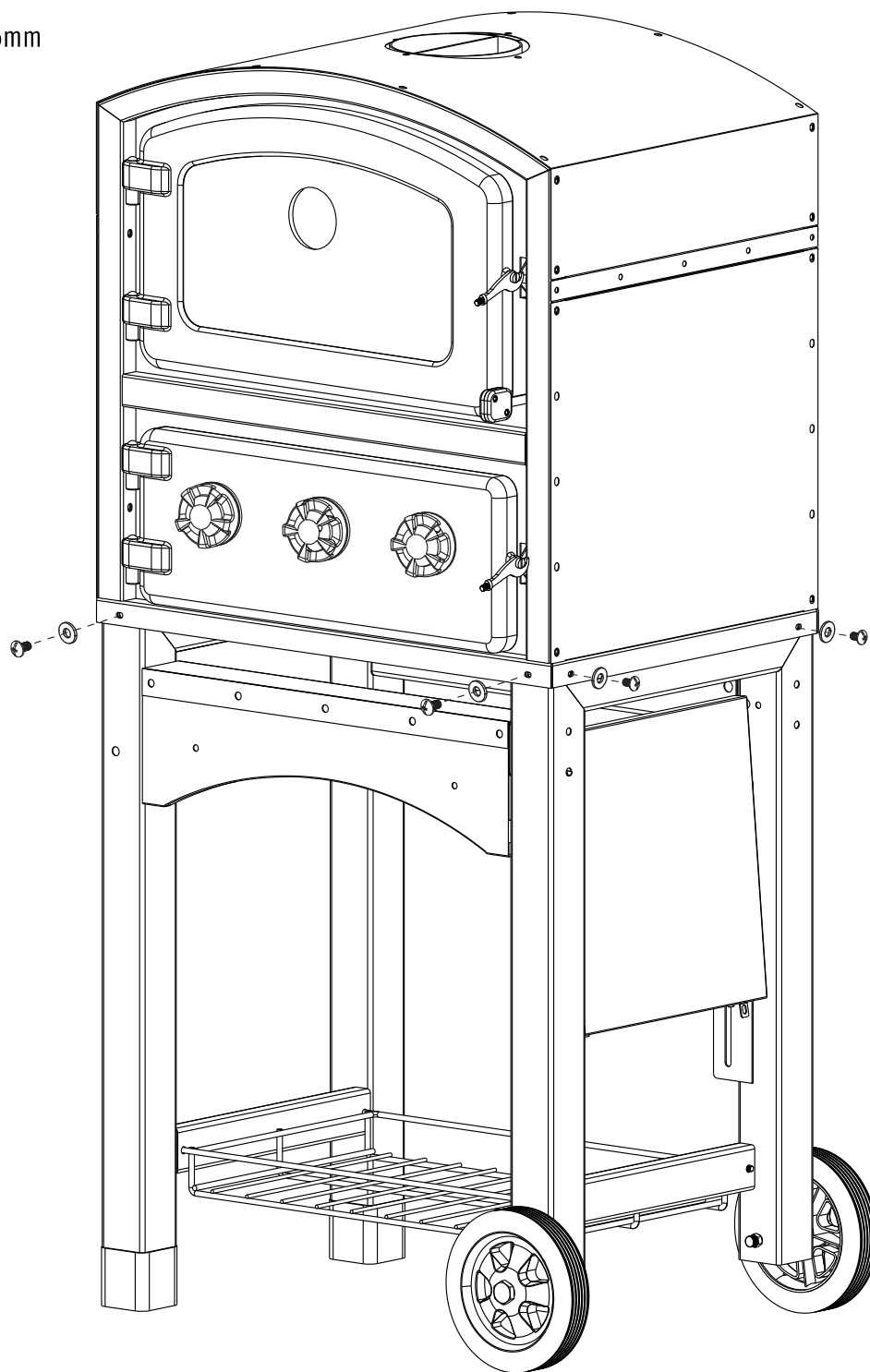
9.



8: M5 X 12 mm



8: 5mm

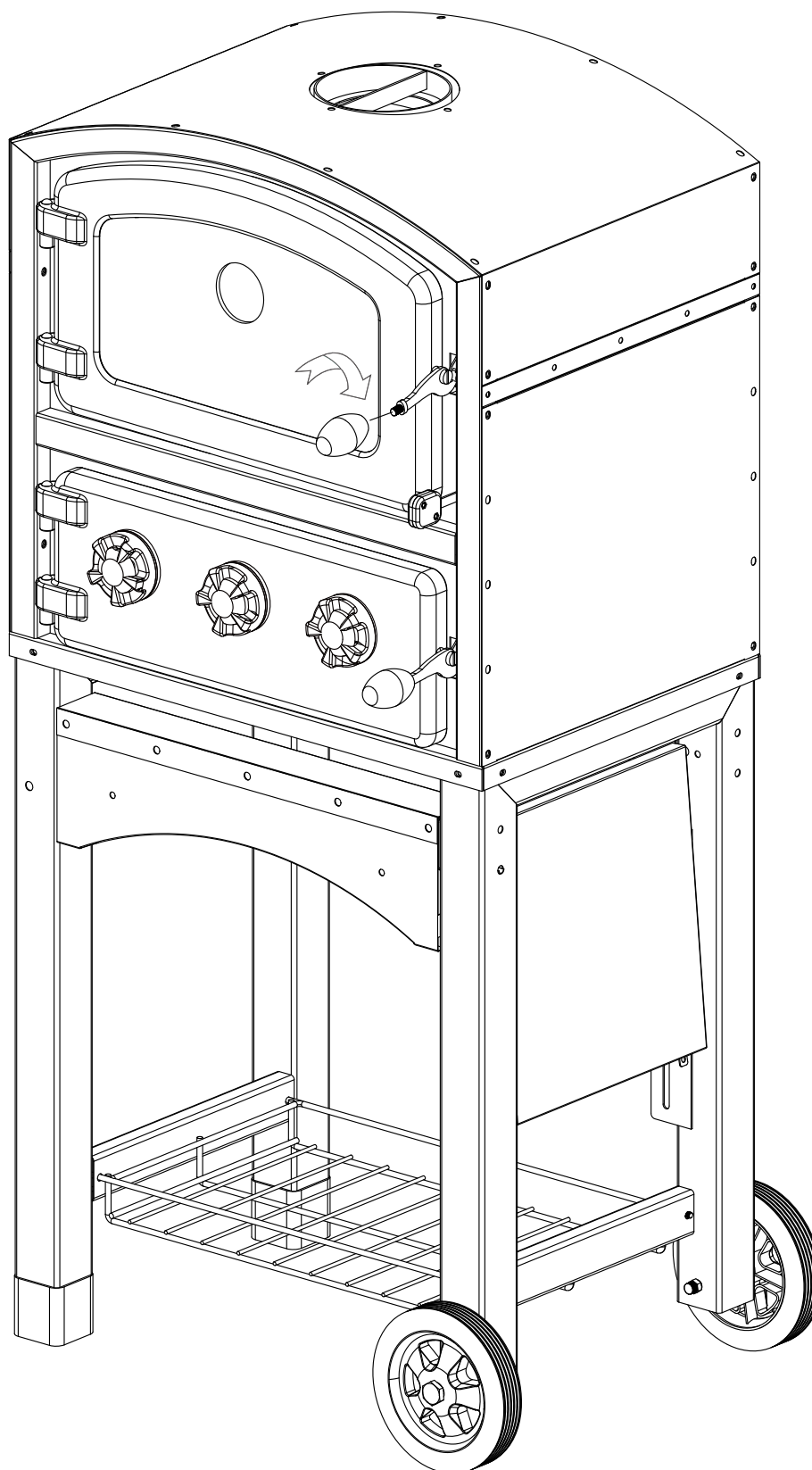


PZ-5

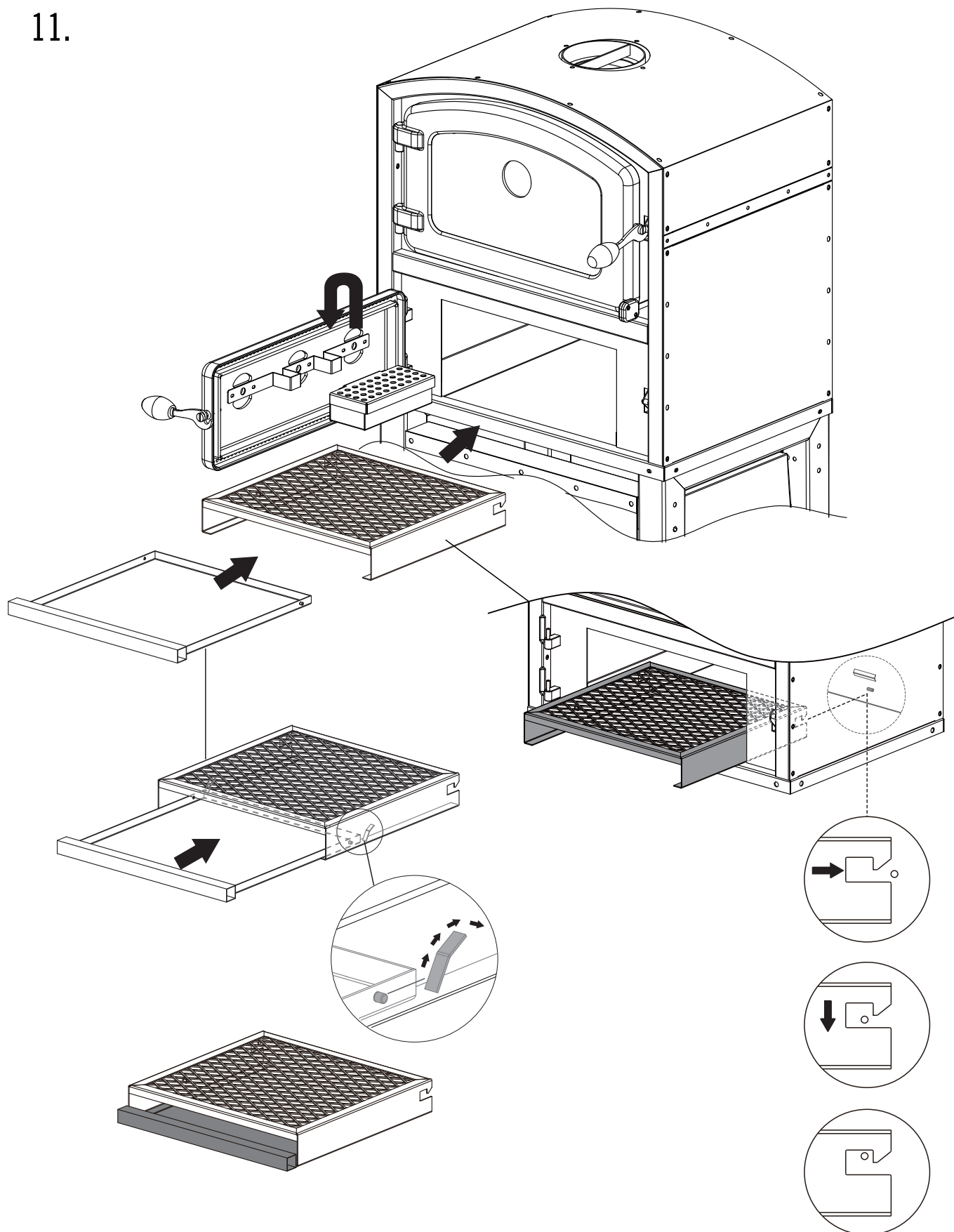
Печь-коптильня для
приготовления пиццы



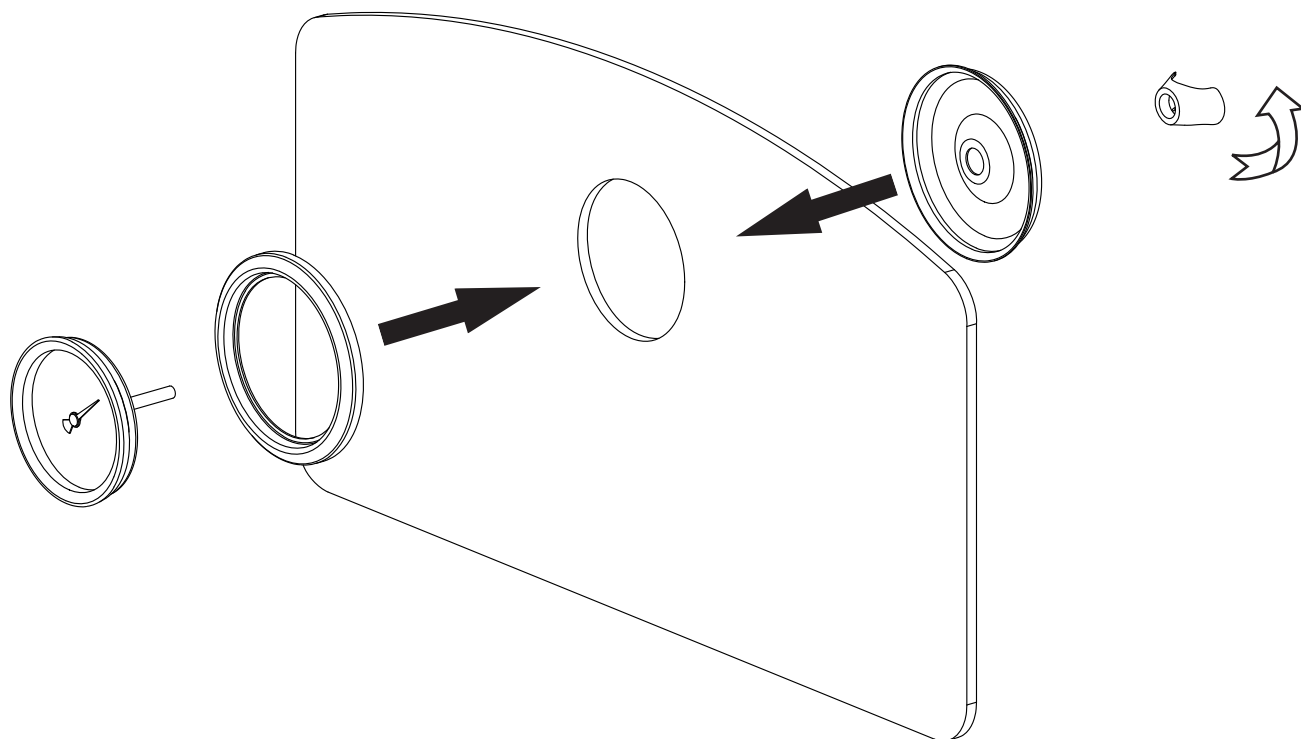
10.



11.



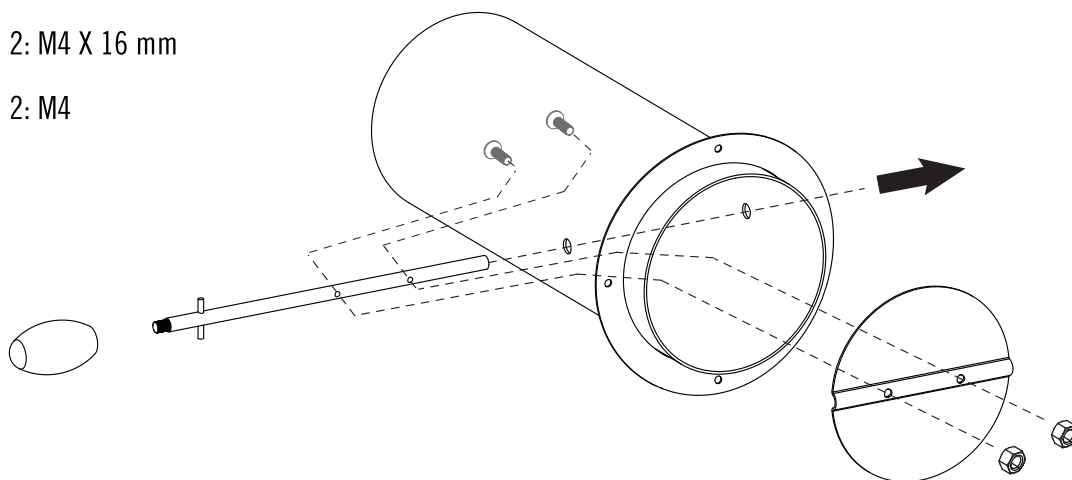
12.



13.

 2: M4 X 16 mm

 2: M4



PZ-5

Печь-копильня для
приготовления пиццы

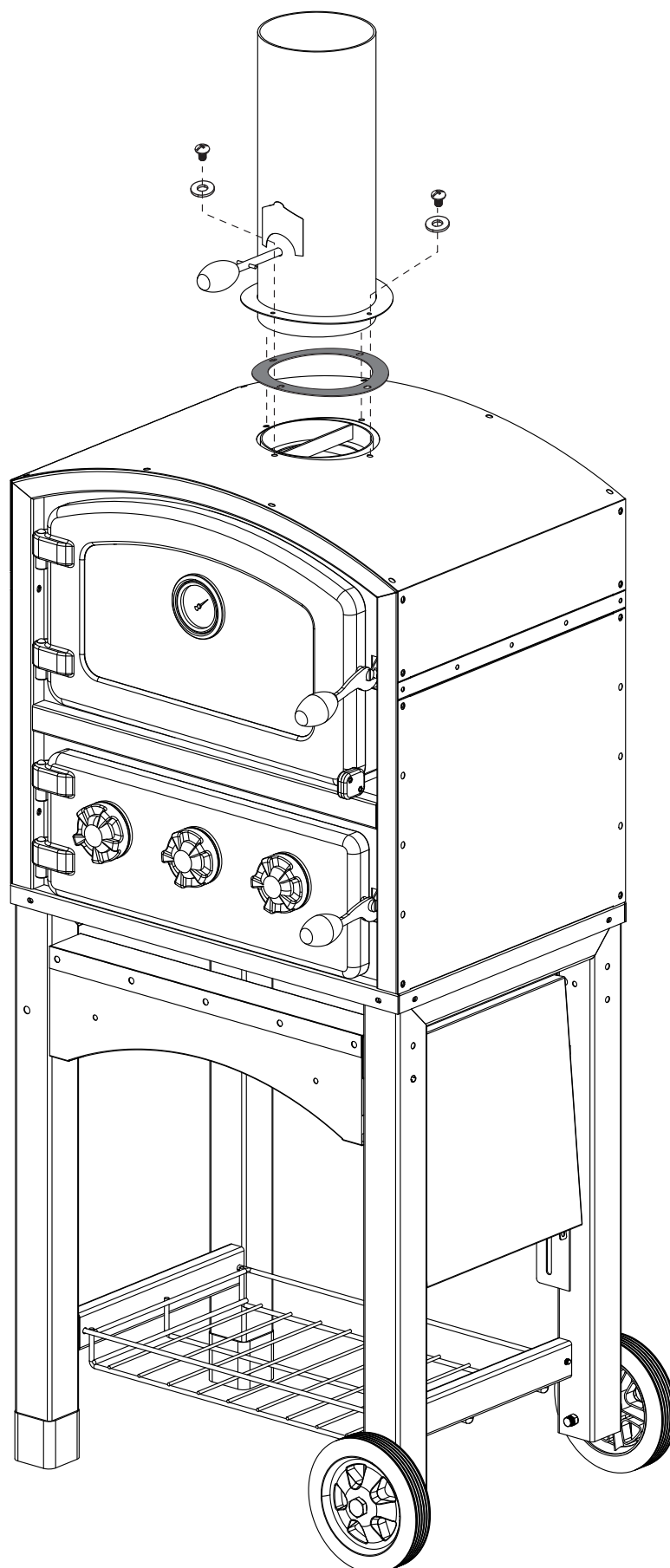


14.

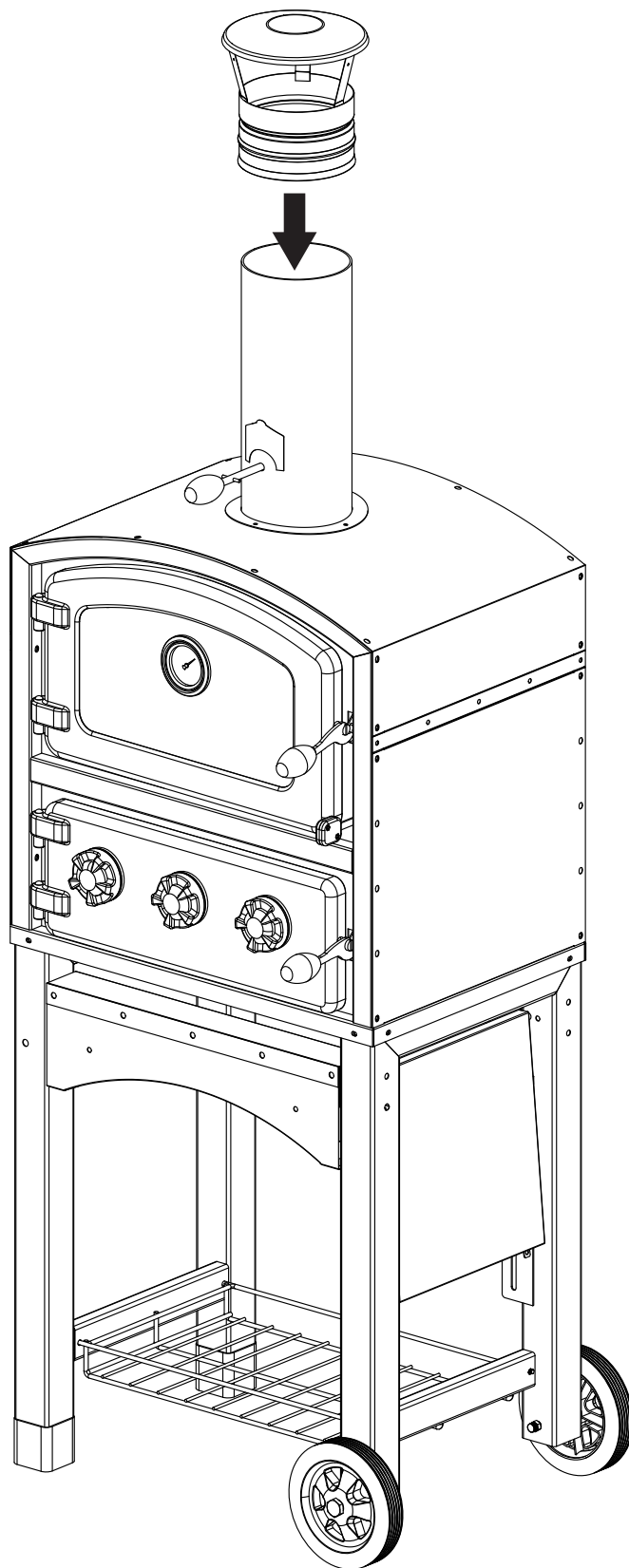
 4: M5 X 12 mm

 4: 5mm

 1:



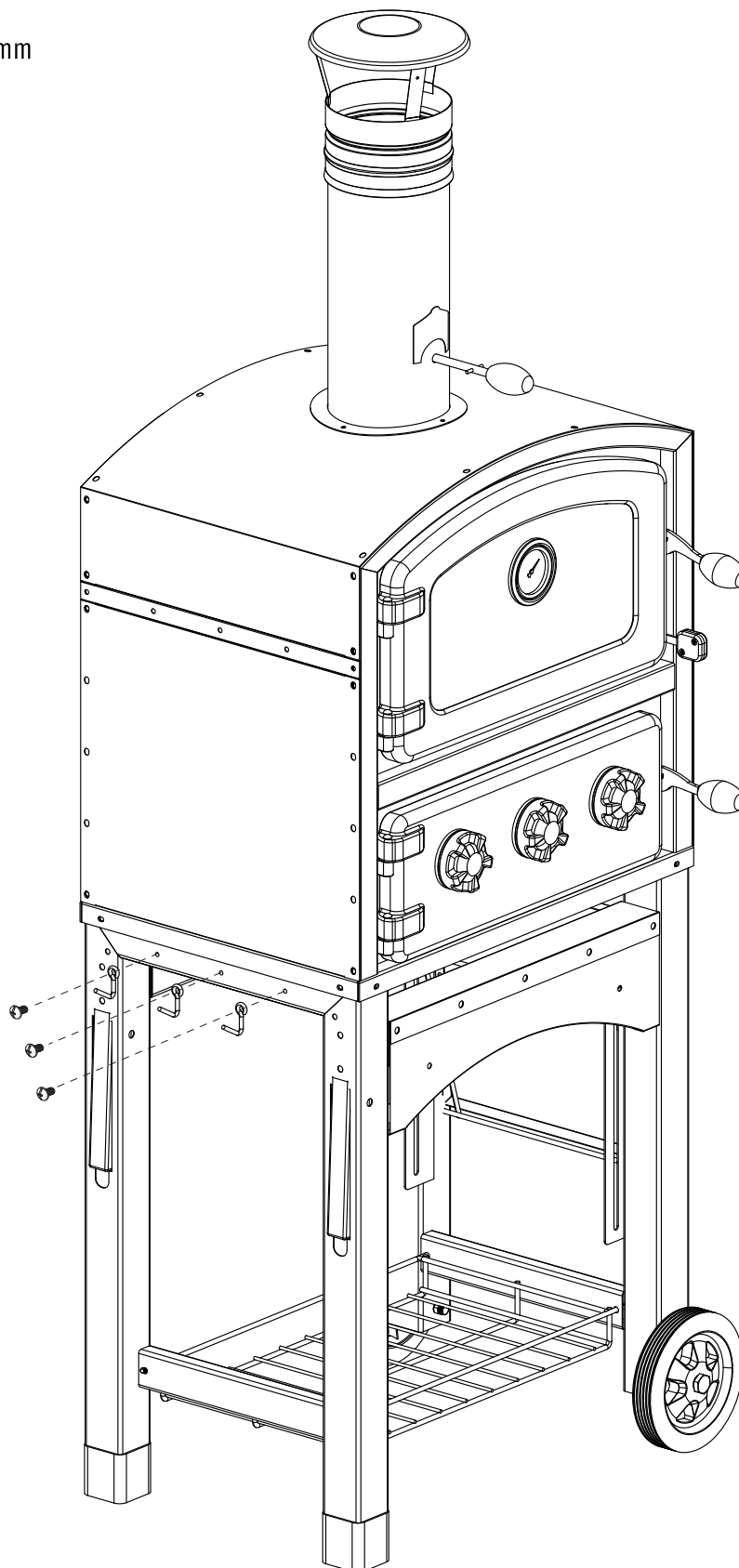
15.



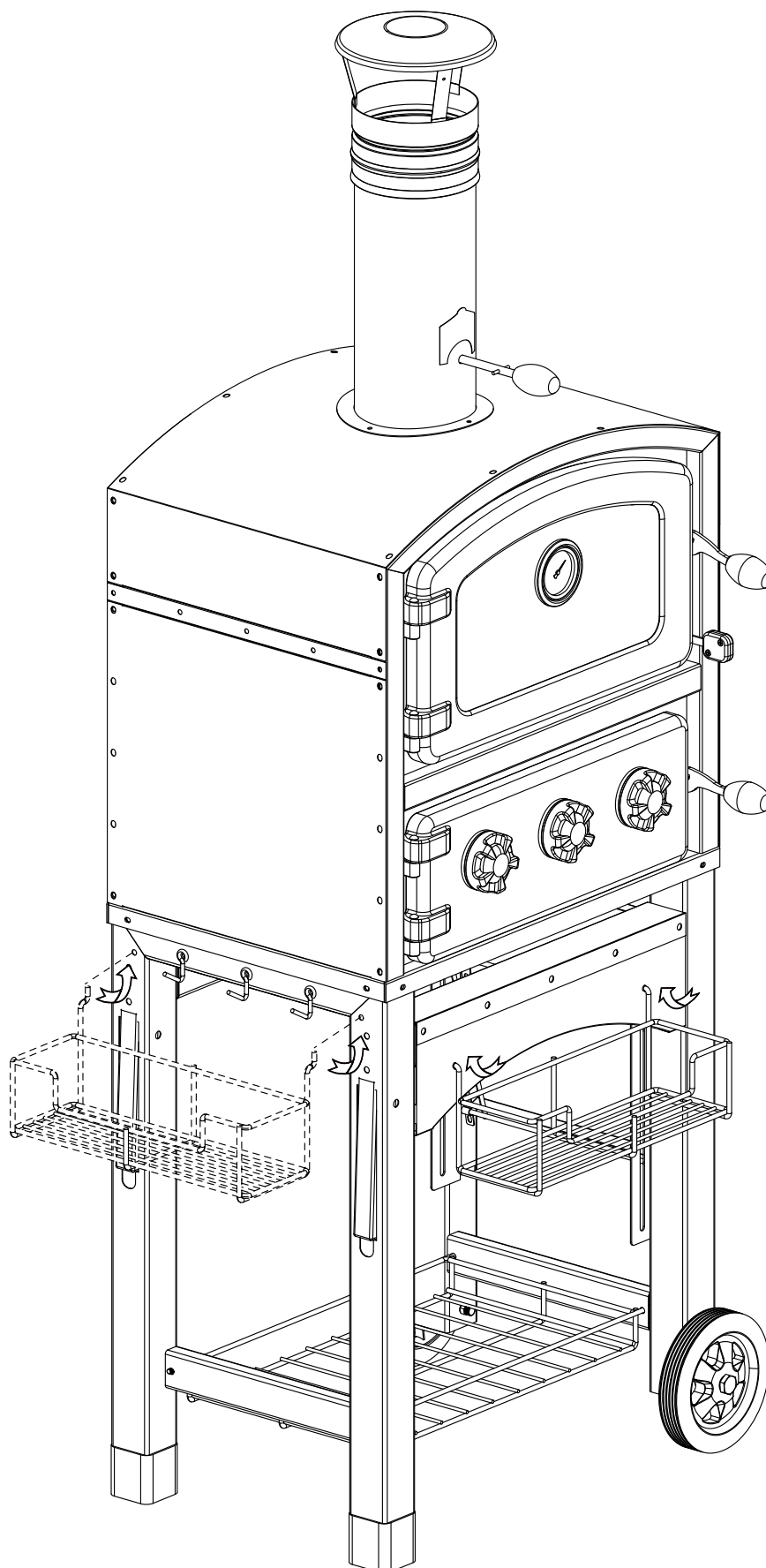
16.



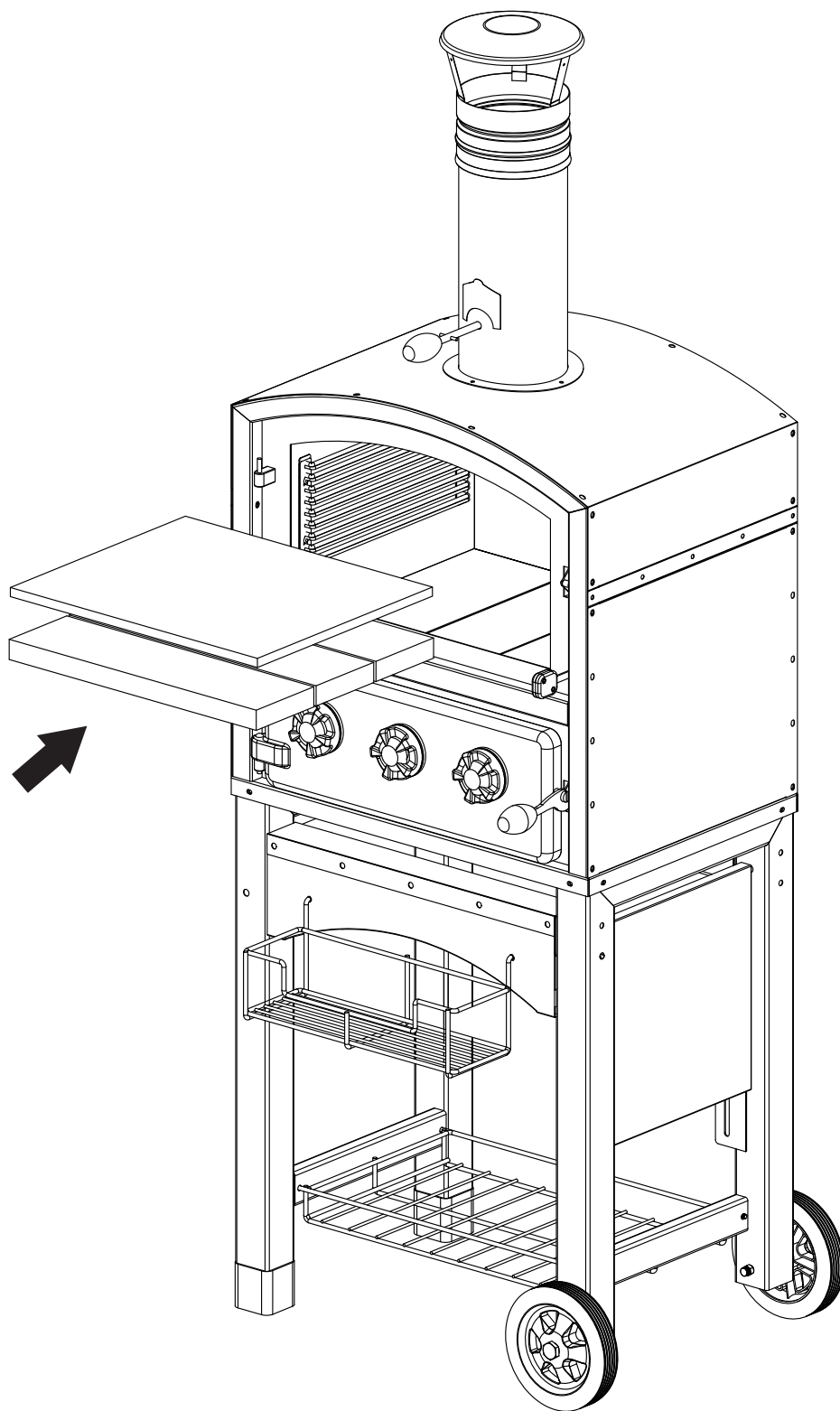
3: M5 X 12 mm



17.



18.

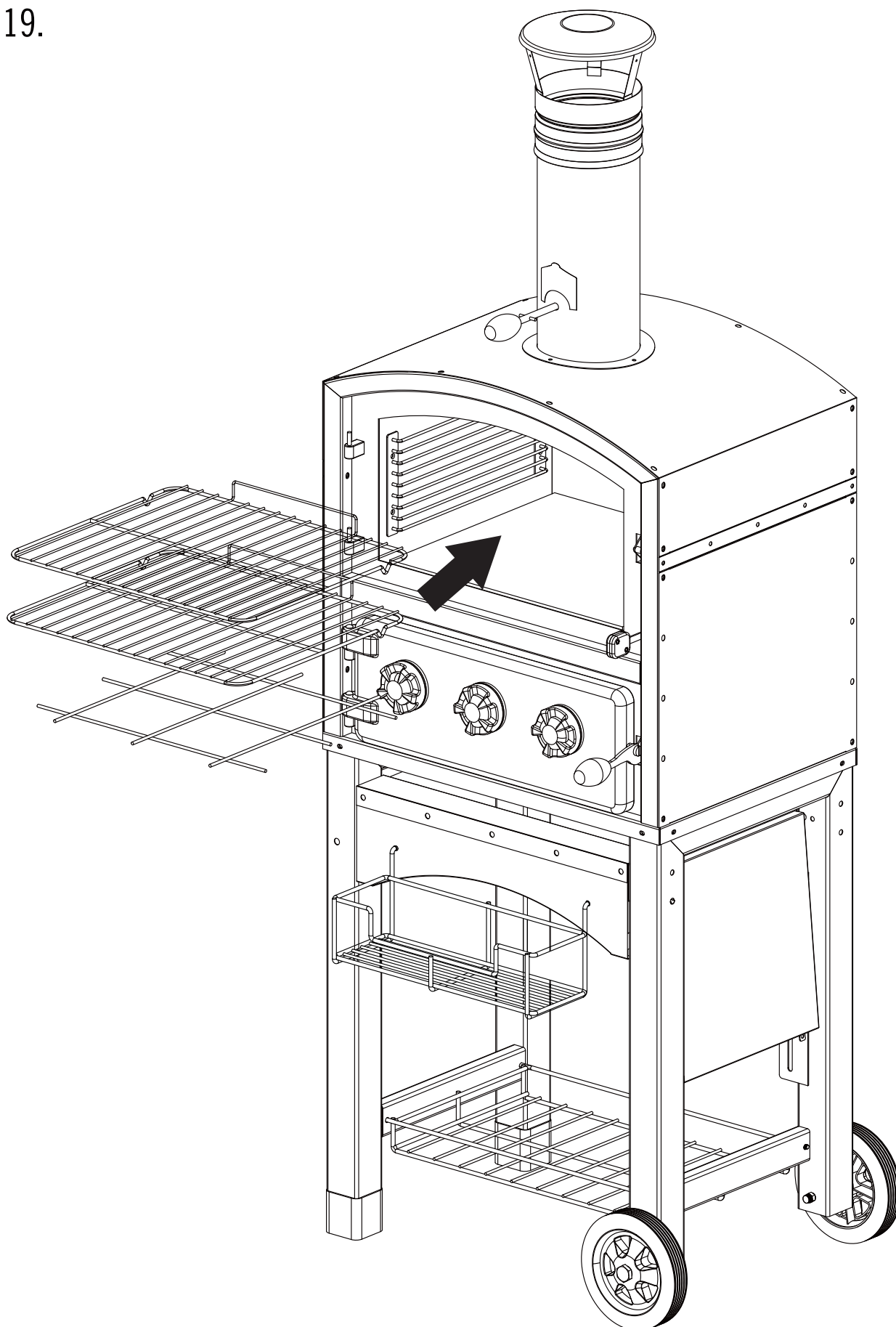


PZ-5

Печь-коптильня для
приготовления пиццы

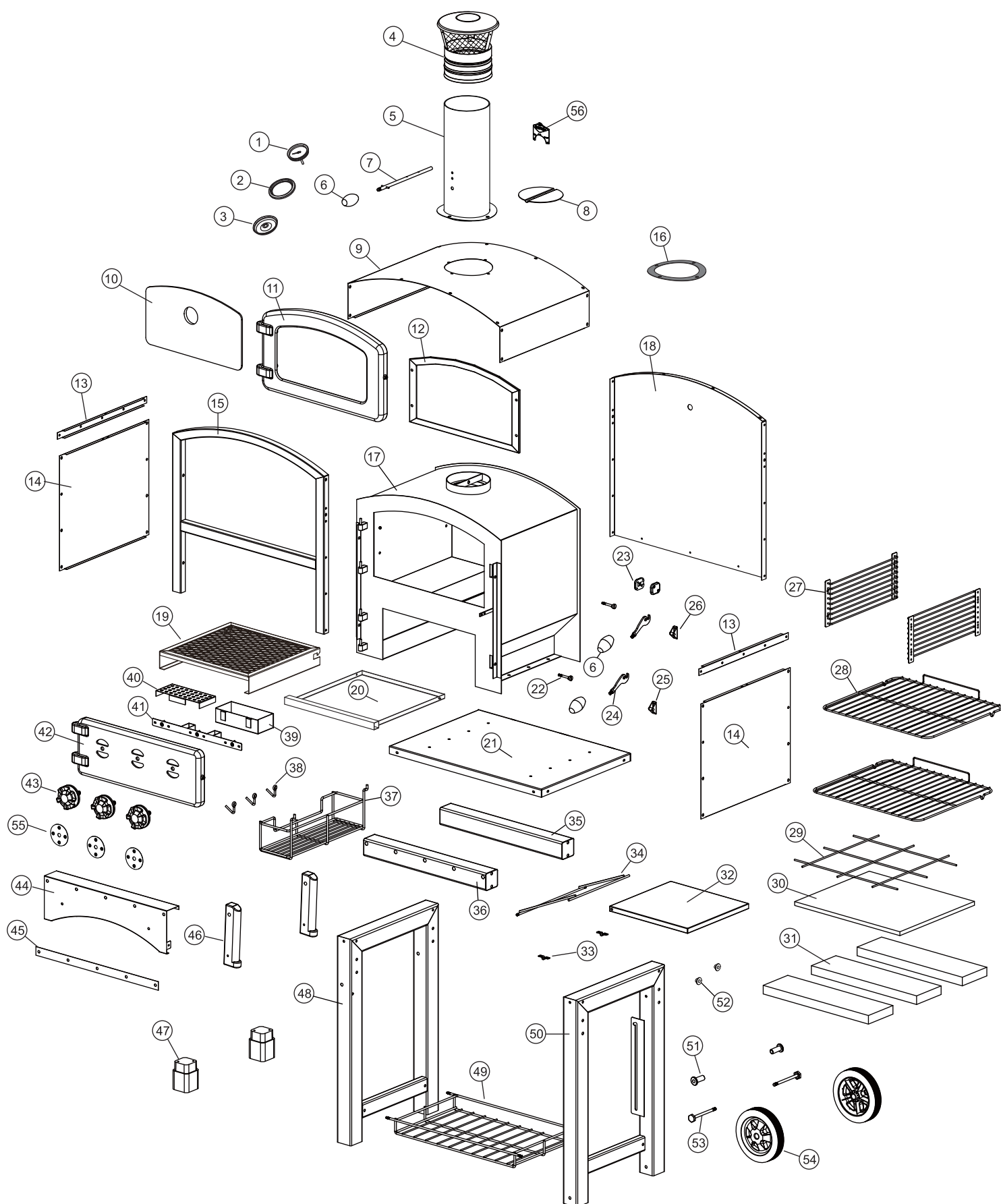


19.



PZ-5

Печь-копильня для приготовления пиццы



PZ-5

Печь-коптильня для приготовления пиццы



PART NUMBER	PART NAME	SUPPLIER CODE	AVAILABLE OR NOT
1	Temp Gauge	PZ120418	
2	Temp Gauge Bezel	LG0812	
3	Temp Gauge Bowl	TG-PZ5	
4	Chimney top	CT-PZ5	
5	Chimney	CY-PZ5	
6	Pizza oven handle	P5976	
7	Chimney adjustment handle	CDH-PZ5	N/A
8	Chimney shutter	CS-PZ5	N/A
9	Pizza oven Top panel	POTP-PZ5	N/A
10	Window glass	GS-PZ5	
11	Pizza oven door (red)	PZ5D-1R	
	Pizza oven door (black)	PZ5D-1B	
12	Window fitting panel	WFP-PZ5	N/A
13	Decoration strip	DS-PZ5	N/A
14	Pizza oven outer side panel	POSP-PZ5	N/A
15	Pizza oven front plate	PSFP-PZ5	N/A
16	Chimney washer	CW-PZ5	
17	Pizza oven frame	POF-PZ5	N/A
18	Pizza oven back plate	POBP-PZ5	N/A
19	Charcoal holder	CH-PZ5-14	
20	Ash tray	AT-PZ5-14	
21	Base	BASE-PZ5	N/A
22	Restriction bolt	RB-PZ5	N/A
23	Smoker control handle	SCH-PZ5	
24	Door lever	DL-PZ5	
25	Combustion chamber door door catch	CDC-PZ5	
26	Pizza oven door door catch	PDC-PZ5	
27	Cooking grill holder	CGH-PZ5	
28	Pizza oven cooking grill	POCG-PZ5	
29	Pizza stone wire rack	PSWR-PZ5	
30	Pizza stone	PS-PZ5	
31	Fire brick	FB-PZ5	
32	Drop down side shelves	DDSS-PZ5	
33	Hinge support plate	HSP-PZ5	
34	Side shelf support wire	SSSW-PZ5	
35	Trolley top cross bar (Back)	TTCB-F-PZ5	N/A
36	Trolley top cross bar (Front)	TTCB-B-PZ5	N/A
37	Wire basket	WB-PZ5	
38	Wire hook	WH-PZ5	N/A
39	Smoke box	SB-PZ5	
40	Smoke box cover	SBC-PZ5	
41	Smoke box hook	SBH-PZ5	N/A
42	Combustion chamber door (red)	PZ5D-2R	
	Combustion chamber door (black)	PZ5D-2B	
43	Ventilation Control	BKNB-PZ5	
44	Trolley front decoration panel	TFDP-PZ5	N/A
45	Trolley decoration strip	TDS-PZ5	N/A
46	Trolley handle	TH-PZ5	
47	Plastic insert	PI-PZ5	
48	Trolley left leg	TLL-PZ5	N/A
49	Trolley bottom wire rack	TBWR-PZ5	
50	Trolley right leg	TRL-PZ5	N/A
51	Axle socket	AS-PZ5	
52	Nylon socket	NS-PZ5	
53	Wheel axle	WA-PZ5	
54	Wheel	WH-BT026	
55	Stainless steel backing plate	SSBP-PZ5	
56	Chimney adjustment label	CAL-PZ5	
57	Bolt Pack	BP-PZ5	

2 YEAR WARRANTY



YOUR OVEN IS COVERED AGAINST DEFECTS FOR A PERIOD UP TO 2 YEAR FROM DATE OF PURCHASE FOR PARTS LABOUR AND REPAIR.

THIS WARRANTY EXCLUDES SURFACE RUST AND DAMAGE CAUSED BY ABUSE OR NEGLECT.

PLEASE THOROUGHLY READ CONDITIONS OF THE WARRANTY

This warranty is given by

Garth Australia Pty Ltd.
134 Hall Street
Spotswood
Victoria 3015
AUSTRALIA

Garth Europe B.V.
Prisma 25, 2495 AS
Den Haag
THE NETHERLANDS

Garth USA
ALFRESCO HOME, LLC
1000 Armand Hammer Blvd
Pottstown, PA 19464
USA

T: +61 3 8566 7660
E: info@garth.com.au

E: euwarranty@garth.com.au

E: info@garth.com.au

www.garthsupport.com www.fornetto.com www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven

This warranty is provided in addition to other rights and remedies you may have under Australian Consumer Law or the relevant Consumer Laws in the country of purchase: You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Any claim under this warranty must be made within 2 years of the date of purchase of the product. Proof of purchase must be presented.

CONDITIONS OF THE WARRANTY

- The product is warranted for a period of 2 year from date of purchase.
- Proof of purchase must be supplied when applying for warranty.
- The operating manual must be retained in a safe place.
- The appliance must be operated and maintained in accordance with the instructions supplied in the operating manual.
- Any repair does not extend the warranty period.
- Any parts other than original oven parts will void this warranty

INSTALLATION CONDITIONS

- All installations must conform to the applicable Gas, Electrical and Building standards as laid down by the local codes for state or region.

2 YEAR WARRANTY



WHAT IS NOT COVERED IN THE WARRANTY

- Removal or re-installation costs. This warranty does not cover costs for transit, nor in home service.
- No liability will be accepted for loss or damage during transit.
- Lack of maintenance, abuse, neglect, misuse, accidental or improper installation of this appliance.
- Scratches, dents, corrosion or discoloration caused by heat, abrasive chemical cleaners or chipping of porcelain enamel parts.
- Cleaning and wear and tear - service calls of this nature are chargeable
- Corrosion or damage caused by exposure to the elements such as insects, weather, hail or grease and fat fires.
- Commercial use of this appliance.
- Unauthorized repairs or modifications during the warranty period.
- Glass breakage due to misuse or overheating.

TECHNICAL ASSISTANCE

If you experience any technical issues with your Fornetto Wood Fired Smoker & Oven, firstly review the operating manual and the troubleshooting sections or go to www.fornetto.com

FOR WARRANTY CLAIMS OR SPARE PARTS PLEASE GO TO

www.garthsupport.com

To find your Fornetto Wood Fired Smoker & Oven online go to the warranty section on www.fornetto.com and select your country or region of purchase and follow the instructions.

RECORD THE FOLLOWING INFORMATION IMMEDIATELY

Date of purchase

Purchased from

Location

Model name and number

Serial number

Receipt number

Note: the serial number is located on both the outside of the packing carton and on the appliance data plate, either on the side of the Fornetto Wood Fired Smoker & Oven or inside the cabinet door.

ATTACH THE PURCHASE RECEIPT TO THIS WARRANTY SHEET

2 AÑOS DE GARANTÍA



SU HORNO ESTÁ CUBIERTO POR DEFECTOS DURANTE UN PERIODO DE HASTA 2 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA CON RELACIÓN A LAS PIEZAS DE REPUESTO, TRABAJO Y REPARACIÓN.

ESTA GARANTÍA EXCLUYE CORROSIÓN EN LA SUPERFICIE O DAÑO CAUSADO POR ABUSO O NEGLIGENCIA.

POR FAVOR, LEA MINUCIOSAMENTE LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA.

Esta garantía es otorgada por_

AUSTRALASIA

Garth Australia Pty Ltd.
134 Hall Street
Spotswood
Victoria 3015
AUSTRALIA

T: +61 3 8566 7660
E: info@garth.com.au

UNIÓN EUROPEA

Garth Europe B.V.
Prisma 25, 2495 AS
Den Haag
LOS PAÍSES BAJOS

E: euwarranty@garth.com.au

AMÉRICA DEL NORTE

ALFRESCO HOME, LLC
1000 Armand Hammer Blvd
Pottstown, PA 19464
EE.UU.

E: info@garth.com.au

www.garthsupport.com www.fornetto.com www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven

Esta garantía se otorga de manera adicional a otros derechos y recursos que usted pueda tener en virtud de la Ley del Consumidor de Australia o las leyes pertinentes de consumidores en el país de compra: usted tiene derecho a un reemplazo o un reembolso por una falla mayor y compensación por cualquier otra pérdida o daño razonablemente previsible. Usted también tiene derecho a que los bienes sean reparados o reemplazados si los bienes no son de calidad aceptable y la falla no equivale a una falla mayor.

Cualquier reclamo bajo esta garantía se debe hacer en el plazo de 2 año de la fecha de compra del producto. Se debe presentar prueba de compra debe ser.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- El producto está garantizado durante un periodo de 2 años desde la fecha de compra.
- Se debe suministrar prueba de compra al momento de solicitar la garantía.
- Se debe conservar el manual de funcionamiento en un lugar seguro.
- Se debe hacer funcionar y realizar el mantenimiento del aparato de acuerdo con las instrucciones suministradas en el manual de funcionamiento.
- Cualquier reparación no extiende el período de garantía.
- Las piezas que no sean piezas originales del horno anularán esta garantía

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

- Todas las instalaciones deben cumplir con las normas aplicables sobre gas, electricidad y construcción establecidas por los códigos locales para el estado o región.

2 AÑOS DE GARANTÍA



QUÉ NO SE ENCUENTRA CUBIERTO BAJO LA GARANTÍA

- Gastos de extracción o reinstalación. Esta garantía no cubre los gastos de transporte, ni de servicio a domicilio.
- No se aceptará responsabilidad alguna por pérdidas o daños durante el tránsito.
- La falta de mantenimiento, el abuso, la negligencia, el mal uso, la instalación accidentada o incorrecta de este aparato.
- Los rasguños, las abolladuras, la corrosión ni la decoloración que causan el calor, los limpiadores químicos abrasivos o el desportillado de piezas de esmalte de porcelana.
- Se facturarán llamadas para solicitar servicios de limpieza o relacionadas al desgaste del aparato.
- La corrosión o daños causados por la exposición a los elementos, tales como insectos, elementos climáticos, granizo o incendios causados por grasas o sustancias grasosas.
- El uso comercial de este aparato.
- Las reparaciones o modificaciones no autorizadas durante el período de garantía.
- Rotura del vidrio debido al mal uso o sobrecalentamiento.

ASISTENCIA TÉCNICA

Si ocurre cualquier problema técnico con su horno y ahumador a leña de Fornetto, en primer lugar debe revisar el manual de funcionamiento y las secciones sobre de solución de problemas o debe visitar www.fornetto.com

PARA RECLAMOS DE GARANTÍA O REPUESTOS POR FAVOR VAYA A

www.garthsupport.com

Para encontrar su horno y ahumador a leña de Fornetto vía internet, visite la sección sobre garantías en www.fornetto.com y elija su país o región de compra y siga las instrucciones.

REGISTRE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN DE MANERA INMEDIATA

Fecha de compra

Se compró de

Ubicación.....

Nombre y número del modelo

Número de serie

Número de recibo

Nota: el número de serie se encuentra tanto en el exterior de la caja de embalaje como en la placa de datos del aparato, ya sea en la parte lateral del Horno y ahumador a leña de Fornetto en el interior de la puerta del armario.

ADJUNTE EL RECIBO DE COMPRA A ESTA HOJA DE GARANTÍA

GARANTIE DE 2 ANS



VOTRE FOUR EST COUVERT PAR LA GARANTIE CONTRE LES VICES DE FABRICATION PENDANT UNE PÉRIODE DE 2 ANS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES ET LA RÉPARATION.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS L'APPARITION DE ROUILLE EN SURFACE OU TOUS DOMMAGES CAUSÉS PAR ABUS OU NÉGLIGENCE.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Cette garantie est donnée par :

AUSTRALASIA

Garth Australia Pty Ltd.
134 Hall Street
Spotswood
Victoria 3015
AUSTRALIA

T: +61 3 8566 7660
E: info@garth.com.au

UNION EUROPEENNE

Garth Europe B.V.
Prisma 25, 2495 AS
La Haye
PAYS-BAS

E: euwarranty@garth.com.au

AMÉRIQUE DU NORD

ALFRESCO HOME, LLC
1000 Armand Hammer Blvd
Pottstown, PA 19464
USA

E: info@garth.com.au

www.garthsupport.com

www.fornetto.com

www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven

Cette garantie est fournie en plus des autres droits et recours que vous pourriez avoir en vertu du droit des consommateurs australiens ou des lois pertinentes en matière de consommation en vigueur dans le pays d'achat : vous avez droit à un remplacement ou un remboursement en raison de vices de construction majeurs et une indemnisation pour toute autre perte prévisible ou dommage. Vous êtes également en droit d'obtenir la réparation ou le remplacement de l'appareil si la marchandise n'est pas de qualité acceptable et si la défaillance n'est pas une panne.

Toute réclamation en vertu de cette garantie doit être effectuée dans les deux années suit la date d'achat du produit. La preuve d'achat doit être présentée.

CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

- Le produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat.
- Une preuve d'achat doit être fournie lors de l'application de la garantie.
- Le manuel d'utilisation doit être conservé dans un endroit sûr.
- L'appareil doit être utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies dans le manuel d'utilisation.
- Une réparation ne prolonge pas la période de garantie.
- Toutes les pièces autres que les pièces originales annulent cette garantie

CONDITIONS D'INSTALLATION

- Toutes les installations doivent être conformes aux normes applicables aux appareils à gaz et aux appareils électriques et aux normes applicables à la construction telles que définies par les lois locales de l'État ou de la région.

GARANTIE DE 2 ANS



CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

- Frais d'enlèvement ou de réinstallation. Cette garantie ne couvre pas les frais de transport ni de service à domicile.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée pour perte ou dommage pendant le transport.
- Le manque d'entretien, abus, négligence, mauvaise utilisation, installation accidentelle ou incorrecte de cet appareil.
- Rayures, bosses, corrosion ou décoloration causées par la chaleur, les nettoyeurs chimiques abrasifs ou l'écaillage des pièces en porcelaine émaillée.
- Les services de nettoyage, de réparation contre l'usure ou l'endommagement seront à la charge du client.
- La corrosion ou les dommages causés par l'exposition à des éléments tels que les insectes, les conditions météorologiques, la grêle ou la graisse et les feux provoqués par la graisse.
- L'utilisation commerciale de cet appareil.
- Les réparations ou modifications non autorisées au cours de la période de garantie.
- Le bris de verre dû à une mauvaise utilisation ou à la surchauffe.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Si vous rencontrez des problèmes techniques avec votre four & fumoir à bois Fornetto, consultez d'abord votre manuel d'utilisation et la section dépannage ou consultez www.fornetto.com

POUR LES RECOURS EN GARANTIE OU PIÈCES DE RECHANGE S'IL VOUS PLAÎT GO TO

www.garthsupport.com

Pour trouver votre four & fumoir à bois Fornetto en ligne allez à la section garantie sur le site www.fornetto.com et sélectionnez votre pays ou région d'achat et suivez les instructions.

INDIQUEZ IMMÉDIATEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES

Date d'achat

Acheté à

Lieu.....

Nom du modèle et numéro

Numéro de série

Numéro de ticket de caisse

Remarque : le numéro de série est situé à la fois sur l'extérieur du carton d'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil, soit sur le côté du four & fumoir à bois Fornetto soit à l'intérieur de la porte de l'armoire.

ATTACHEZ LE TICKET DE CAISSE À CE FORMULAIRE DE GARANTIE

ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ



ВАМ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ 2-ЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ НА ПЕЧЬ С ДАТЫ ПОКУПКИ НА СЛУЧАЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ КАКИХ-ЛИБО ДЕФЕКТОВ, КОТОРАЯ ПОКРЫВАЕТ СТОИМОСТЬ ЗАПЧАСТЕЙ И РЕМОНТНЫХ РАБОТ. НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ.

ИСКЛЮЧАЕТ СЛУЧАИ КОРРОЗИИ ПОВЕРХНОСТИ ИЛИ ПОЛОМОК, ВЫЗВАННЫХ НЕПРАВИЛЬНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЛИ ХАЛАТНОСТЬЮ.

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Настоящая гарантия предоставляется

Garth Australia Pty Ltd.
134 Hall Street
Spotswood
Victoria 3015
AUSTRALIA

Garth Europe B.V.
Prisma 25, 2495 AS
Den Haag
THE NETHERLANDS

Garth USA
ALFRESCO HOME, LLC
1000 Armand Hammer Blvd
Pottstown, PA 19464
USA

T: +61 3 8566 7660
E: info@garth.com.au

E: euwarranty@garth.com.au

E: info@garth.com.au

www.garthsupport.com

www.fornetto.com

www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven

Настоящая гарантия предоставляется в дополнение к другим правам и средствам правовой защиты, которые могут принадлежать вам в соответствии с Законом Австралии о защите прав потребителей или соответствующими Законами о защите прав потребителей в стране покупки товара: Вы имеете право на замену или компенсацию значительного дефекта и компенсацию любого иного объективно предвиденного ущерба или утраты. Кроме того, вы имеете право на ремонт или замену товаров в случае, если товары не соответствуют стандартам приемлемого качества, а данный дефект не может быть охарактеризован как значительный.

Любой иск по настоящей гарантии должен быть подан в течение 1 года с даты покупки товара.

Доказательство покупки должно быть предоставлено.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

- Срок гарантии на товар — 2 года с даты покупки.
- Доказательство совершения покупки должно быть предоставлено при подаче заявления на гарантийное обслуживание.
- Руководство пользователя должно храниться в безопасном месте.
- Оборудование должно использоваться и обслуживаться в соответствии с инструкциями, предоставленными вместе с руководством пользователя.
- Любая ремонтная работа не должна превышать гарантийный период.
- Гарантия покрывает только оригинальные детали печи

УСЛОВИЯ УСТАНОВКИ

- Установка должна осуществляться в соответствии с действующими Стандартами на проведение газовых, электрификационных и строительных работ, указанных в местных кодексах штата или региона.

ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ



СЛУЧАИ, НЕ ПОКРЫВАЮЩИЕСЯ ГАРАНТИЕЙ

- Стоимость демонтажа или повторной установки. Настоящая гарантия не покрывает стоимость перевозки или обслуживания товара на дому.
- Компания не несет ответственности за утрату или повреждение товара в процессе перевозки.
- Отсутствие технического обслуживания, неправильное использование, халатность, слишком интенсивное использование, аварийная или неправильная установка прибора.
- Царапины, зазубрины, коррозия или обесцвечивание, вызванные воздействием тепла, абразивных химических моющих средств или чисткой деталей, покрытых фарфоровой эмалью.
- Чистка и износ оборудования — услуги такого характера предоставляются на платной основе
- Коррозия или повреждения, вызванные воздействием насекомых, погодных условий, града, пожара или жирной смазки.
- Коммерческое использование настоящего прибора.
- Несанкционированные ремонтные работы и модификации в гарантийный период.
- Разбитое стекло в результате неправильного использования или перегрева.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

В случае возникновения каких-либо проблем технического характера с дровяной печью-коптильной Fornetto, прежде всего, обратитесь к руководству пользователя и разделу «Устранение неполадок», а затем зайдите на сайт www.fornetto.com.

FOR WARRANTY CLAIMS OR SPARE PARTS PLEASE GO TO

www.garthsupport.com

Чтобы найти вашу Дровяную печь-коптильную Fornetto в Интернете, откройте раздел «Гарантийное обслуживание» на сайте www.fornetto.com, выберите вашу страну или регион и следуйте представленным инструкциям

ВНЕСИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ДАННЫЕ СРАЗУ ПОСЛЕ ПОКУПКИ ТОВАРА

Дата покупки

Куплено в

Куплено в

Название и номер модели

Серийный номер

Серийный номер

Примечание: серийный номер расположен на внешней стороне упаковочного картон и на таблице с данными на приборе — либо на боковой поверхности дровяной печи-коптильни Fornetto, либо внутри, под дверкой приборного щитка

ПРИКРЕПИТЕ КВИТАНЦИЮ О ПОКУПКЕ ТОВАРА К НАСТОЯЩЕЙ ГАРАНТИИ

2-РІЧНА ГАРАНТІЯ



ГАРАНТІЙНИЙ СТРОК НА ПІЧ СКЛАДАЄ 2 РОКИ З ДАТИ ПРИДБАННЯ.
ГАРАНТІЯ РОЗПОВСЮДЖУЄТЬСЯ НА ДЕТАЛІ, ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА РЕМОНТ.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА КОРОЗІЮ ПОВЕРХНІ АБО ПОШКОДЖЕННЯ,
ВИКЛИКАНІ В РЕЗУЛЬТАТІ ПОРУШЕННЯ РЕЖИМУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З УМОВАМИ ГАРАНТІЇ.

Гарантія надається

Garth Australia Pty Ltd.
134 Hall Street
Spotswood
Victoria 3015
AUSTRALIA

Garth Europe B.V.
Prisma 25, 2495 AS
Den Haag
THE NETHERLANDS

Garth USA
ALFRESCO HOME, LLC
1000 Armand Hammer Blvd
Pottstown, PA 19464
USA

T: +61 3 8566 7660
E: info@garth.com.au

E: euwarranty@garth.com.au

E: info@garth.com.au

www.garthsupport.com

www.fornetto.com

www.facebook.com/FornettoWoodFiredPizzaOven

Дана гарантія надається як доповнення до інших прав і засобів, передбачених австралійським законодавством про захист прав споживачів або відповідним законодавством у країні придбання. Ви маєте право на заміну або повернення приладу в разі його серйозної несправності, а також на компенсацію за будь-який інші обґрунтовані втрати або шкоду. Ви також маєте право на ремонт або заміну приладу в разі його неналежної якості, навіть якщо несправність не відноситься до категорії серйозних.

Будь-які претензії в межах даної гарантії повинні бути пред'явлені протягом 1 року з дати придбання приладу. Покупець зобов'язаний надати підтвердження факту придбання.

УМОВИ ГАРАНТІЇ:

- Гарантійний строк складає 2 роки з дати придбання.
- Покупець зобов'язаний надати підтвердження факту придбання.
- Посібник з експлуатації повинен зберігатися в безпечному місці.
- Експлуатація й обслуговування приладу повинні здійснюватися відповідно до інструкцій, наведених у посібнику з експлуатації.
- Будь-який ремонт не продовжує гарантійний термін.
- Встановлення будь-яких деталей, відмінних від оригінальних, анулює дану гарантію.

УМОВИ ВСТАНОВЛЕННЯ:

- Встановлення приладу слід виконувати відповідно до чинних стандартів у сфері газо- та електропостачання й будівництва, передбачених регіональним чи національним законодавством.

2-РІЧНА ГАРАНТІЯ



ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА:

- Витрати з демонтажу та повторного встановлення. Дана гарантія не покриває витрати на транспортування та монтажні роботи.
- Гарантійні зобов'язання не виникають у разі втрати чи пошкодження приладу під час транспортування.
- Відсутність технічного обслуговування, недбале використання, порушення режиму експлуатації, неправильне встановлення цього приладу.
- Подряпини, вм'ятини, корозію або зміну кольору, викликані впливом тепла, абразивних хімічних очищувачів або сколюванням порцелянових емальованих деталей.
- Очистку та знос (обслуговування здійснюється на платній основі).
- Корозію або пошкодження, викликані впливом комах, погоди, граду або жиру.
- Комерційне використання даного приладу.
- Несанкціонований ремонт або зміну конструкції протягом гарантійного періоду.
- Пошкодження скла в результаті неправильного використання або перегріву.

ТЕХНІЧНА ДОПОМОГА

У разі виникнення технічних проблем із дров'яною піччю з копильною камерою Fornetto перш за все слід переглянути посібник з експлуатації (зокрема, розділ з усунення неполадок) або відвідати сайт www.fornetto.com.

FOR WARRANTY CLAIMS OR SPARE PARTS PLEASE GO TO

www.garthsupport.com

Щоб знайти в режимі онлайн сервісний центр, що здійснює гарантійне обслуговування дров'яних печей з копильною камерою Fornetto, перейдіть у розділ «Гарантійне обслуговування» на сайті www.fornetto.com та виберіть свою країну або регіон придбання. Дотримуйтесь наведених інструкцій.

ОБОВ'ЯЗКОВО ЗАПИШІТЬ НАВЕДЕНУ НИЖЧЕ ІНФОРМАЦІЮ

Дата придбання

Продавець

Місцезнаходження

Назва моделі та номер

Серійний номер

Номер чека

Примітка: серійний номер вказано на обох зовнішніх сторонах картонної упаковки та в таблиці основних параметрів, що знаходиться на корпусі дров'яної печі з копильною камерою Fornetto та на дверцятах робочої камери.

ПРИКРІПІТЬ ТОВАРНИЙ ЧЕК ДО ЦЬОГО ГАРАНТІЙНОГО ТАЛОНА