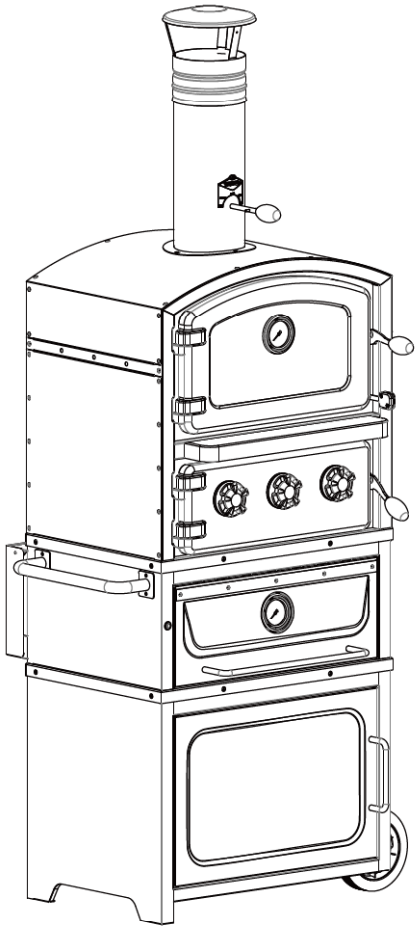
PZ-7

Please read
all instructions
thoroughly before use

Wood Fired Dual Purpose Smoker and Oven

Fornetto™



assembly & operating manual

Dimensions:

Width	1150 mm	/ 45.3 inches	
Depth	653 mm	/ 25.7 inches	
Height	1946 mm	/ 76.6 inches	(includes chimney)
Chimney (height)	505 mm	/ 19.9 inches	
Oven (height)	650 mm	/ 25.6 inches	
Warming Drawer (height)	312 mm	/ 12.3 inches	

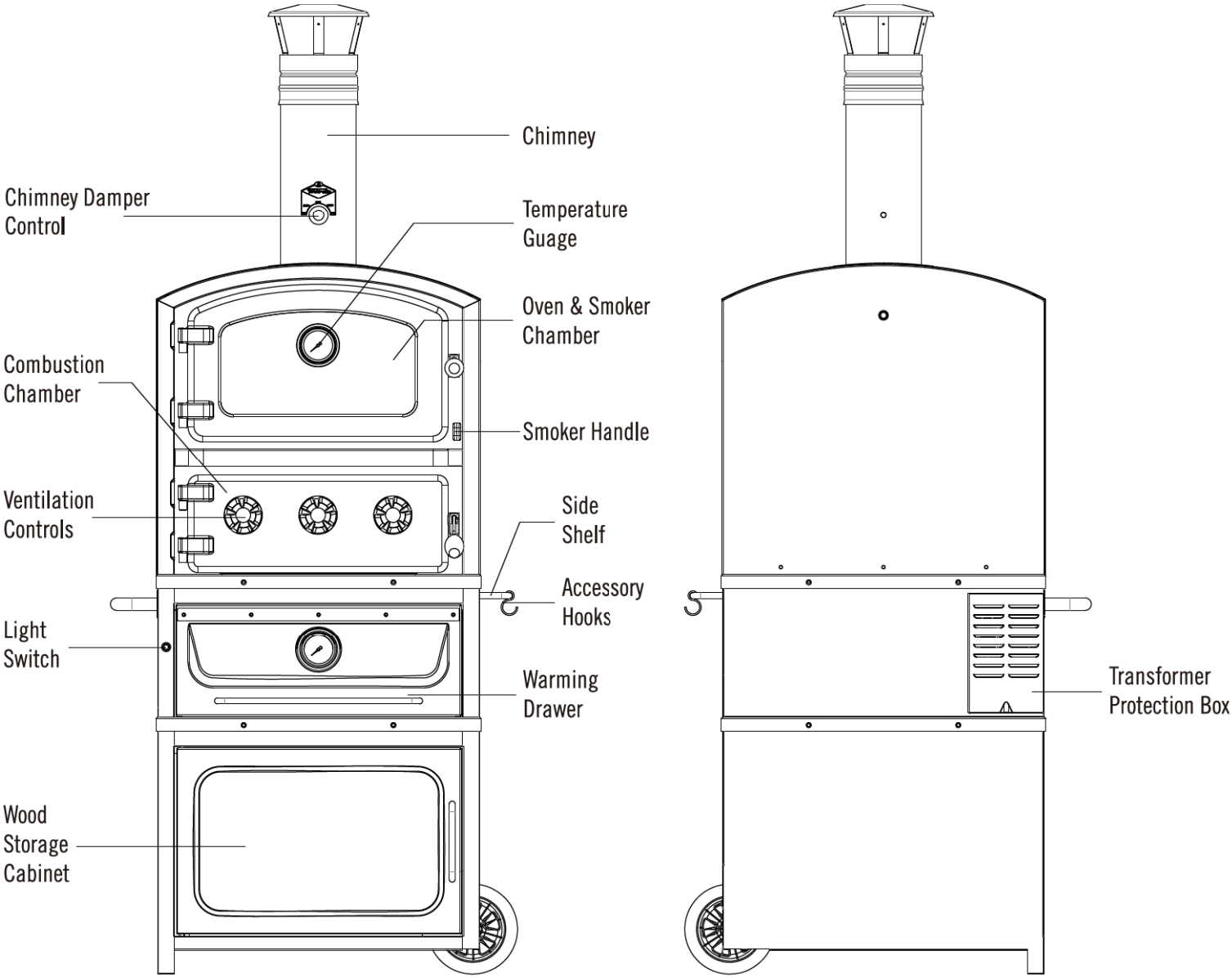
Before using the oven, remove any packaging material within and around the oven supplied for protection during transit.

PZ-7

Pizza and Smoker Oven

GB

Fornetto™



COMPOSITION OF OVEN:

1X Chimney
1X Chimney Damper Control
2X Temperature Gauge
1X Pizza Stone
3X Fire Bricks
1X Pizza Stone Wire Rack
2X Pizza Oven Cooking Grills
3X Accessory Hooks
1X Transformer Protection Box
1X Charcoal Holder
1X Ash Tray
3X Ventilation Controls
1X Smoker Box
1X Side Shelf
1X Light Switch
1X Warming Drawer
1X Wood Storage Cabinet

Fornetto is a registered trademark of Garth Australia Pty Ltd.

PZ-7

Pizza and Smoker Oven

GB

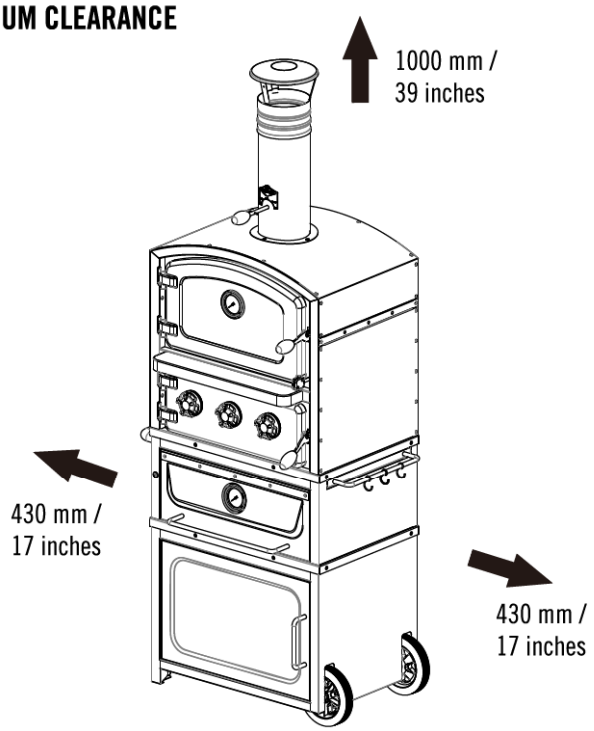
GENERAL INTRODUCTION ON SAFE USAGE:

Before using the oven:

-Remove all point of sale stickers from the glass window and all the 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.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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 infomation or to order spare parts.

DO NOT REMOVE THIS LABEL.

PZ-7

Pizza and Smoker Oven

GB

Fornetto

The oven functions in the following way:

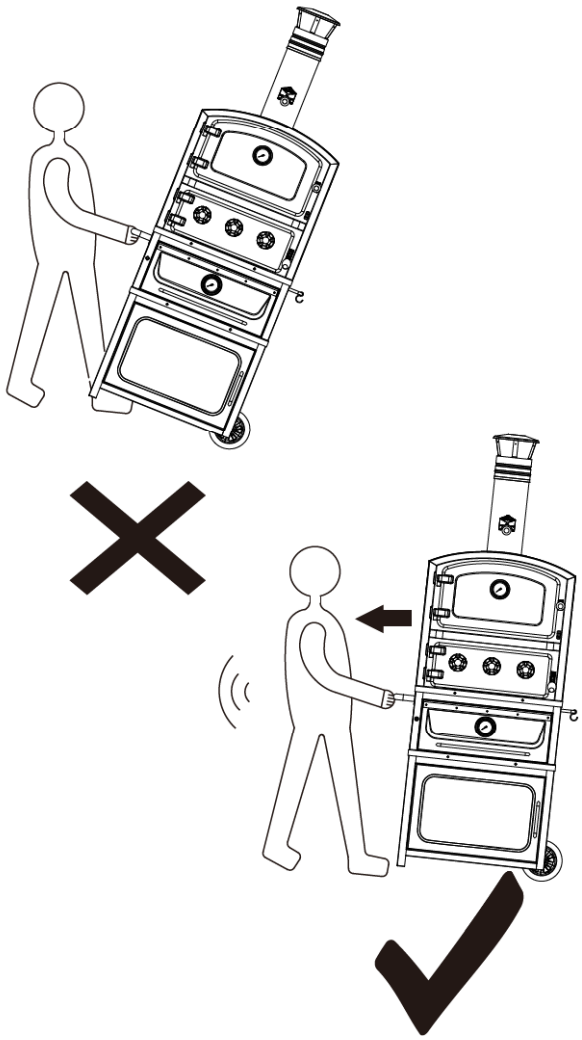
-Wood is lit in the combustion chamber
-The temperature in the cooking chamber is brought up to the required level
-The fire is stoked with suitable wood
-The cooking of food is carried out observing the correct cooking times
-Let the fire go out completely in the combustion chamber before cleaning or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

Moving the Oven:

- The oven can be moved easily by lifting the oven a few inches off the ground, using the heavy duty handle on the left side of the oven. **Do not use the handle on the pull out shelf - it is not designed to position or lift the oven.**

- By lifting just a few inches, you will engage the castors allowing you to easily move the oven to its new position.

- Take all precautions to avoid the oven tipping over when moving or repositioning.



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

MAN04

FIRST TIME LIGHTING OF THE OVEN:

It is IMPORTANT to follow the instructions below:

Before lighting your Fornetto Wood Fired Oven and Smoker 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.

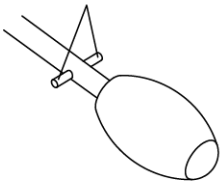
Next, clean the inside of the oven using warm water and a mild detergent to remove the special coatings applied during the manufacturing process, as well as any residue or moisture build up in the insulation that may occur during transportation. These materials can emit unpleasant smells when the oven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

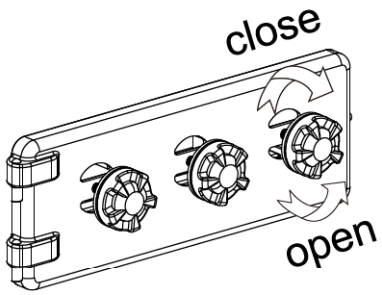
NOTE: You can rotate the chimney adjustment handle to the position you require. Smoke and the temperature in the oven chamber can be controlled by adjusting the chimney damper control.

PZ-7

Pizza and Smoker Oven

GB

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.

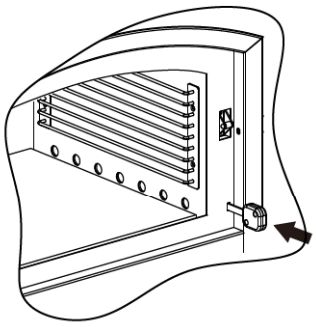
FOOD	WEIGHT	TEMP	TIME
VEAL	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
ROAST BEEF	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
PORK	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
CHICKEN	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
BEEF STEW	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
VEAL STEW	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
SALMON	1 Kg / 2.2 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:

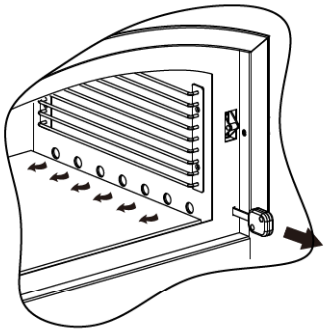
By opening the smoke slider and allowing smoke to enter the Fornetto's oven chamber, it is easy to cook by traditional smoking methods of indirect heat and smoke. A subtle smoky flavour can be produced by opening the smoker slide for short periods of time during the cooking process.

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 Slide:



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.

Using the Warming Drawer

The PZ-7 Forentto Wood Fired Oven and Smoker has been designed with a built-in warming drawer. Using the radiant heat from the fire chamber above, the warming drawer is the perfect place for keeping foods perfectly warm without overcooking, until the rest of dinner is ready to be served. Gently warm breads and rolls, soups,etc even preheat the dinner plates and serving dishes.

The warm environment of the drawer also makes it ideal for proofing your bread or pizza dough, before baking.

Using the Oven Light

The PZ-7 has been fitted with a mains power 12V / 20W Halogen light inside the oven compartment. This means you can easily monitor food as it cooks without continually opening the door or using a torch.

The oven uses an 12V transformer approved to CE standards with plug fittings appropriate to the country of purchase.

To replace the light bulb - refer to the **Maintenance** section on the following pages.

Installing the Base Plate.

In order to build your Fornetto Wood Fired Oven and Smoker into a fixed surrounding you will need to attach the PZ-BI-1 base plate to the bottom of the oven unit.

(Contact your local distributor for availability in your area)

Refer assembly diagrams in this booklet.

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.

If you need to empty the tray before the ashes have time to completely cool, place them in heavy foil or a fireproof container.

CLEANING THE GLASS:

Clean the glass window using a household window cleaner or an oven cleaner product. Care should be taken if using household abrasive cream cleansers so that the glass is not scratched or the painted line markings removed.

CHANGING THE LIGHT BULB:

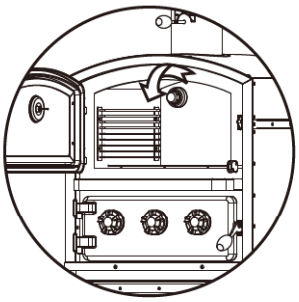
The light bulb in your Fornetto Wood Fired Oven and Smoker is a mains power 12V / 20W G4 Halogen light.

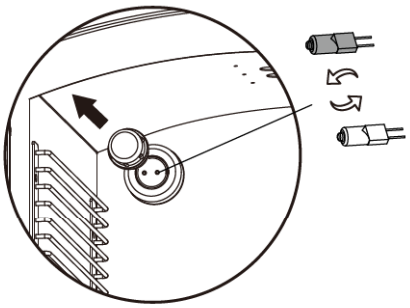
- To replace the bulb, firstly let the oven cool down completely.

- Unscrew the glass dome by turning in an anti-clockwise direction.

- The bulb is held in place by two metal pins. Pull the bulb out firmly and replace with the new bulb.

- Screw in the glass dome securely.





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.

-This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

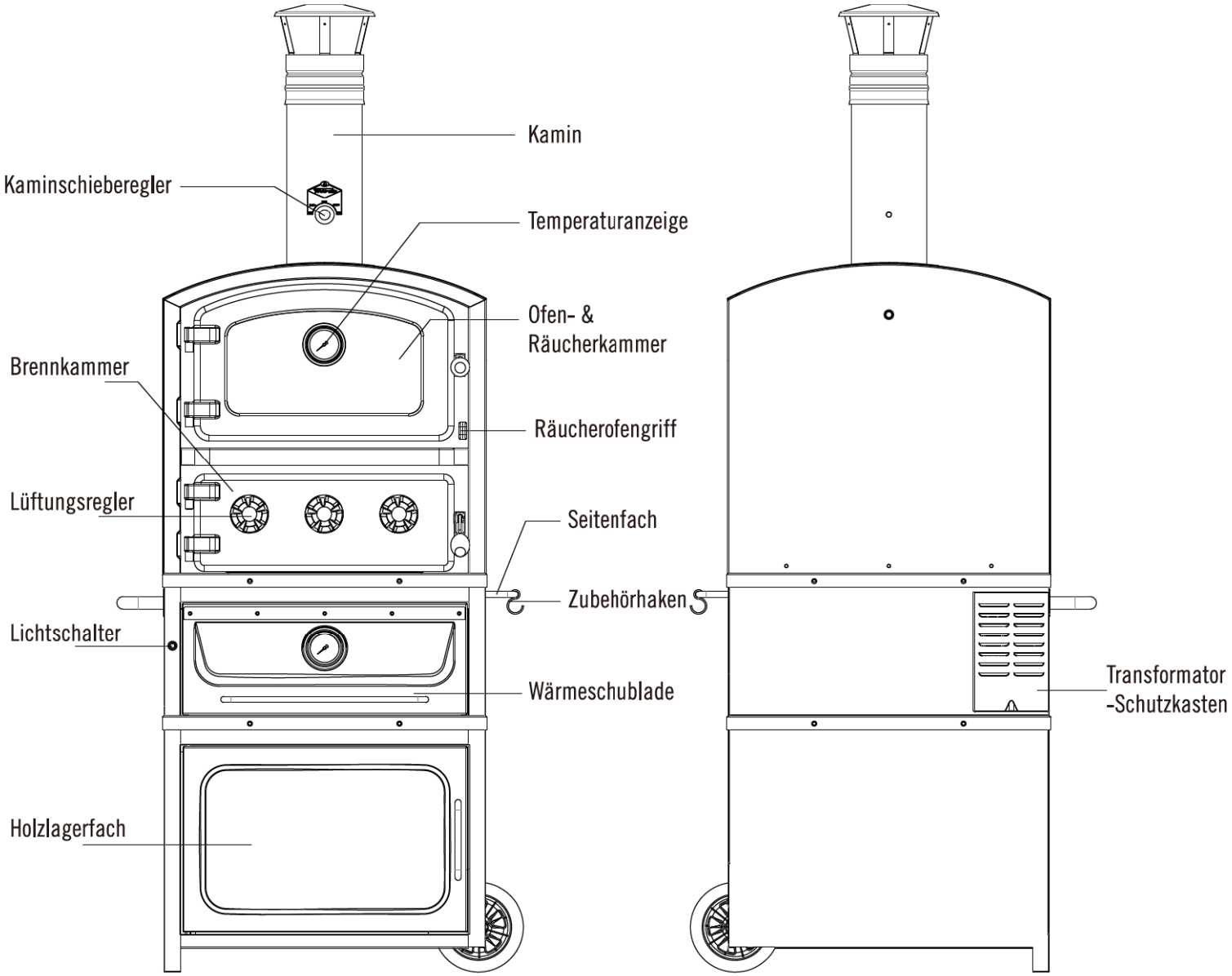
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

PZ-7

Pizza- und Räucherofen

DE



BESTANDTEILE DES OFENS:

1X Kamin
1X Kaminschieberegler
1X Temperaturanzeige
1X Pizzastein
3X Feuerfeste Ziegel
1X Pizzastein-Gitterrost
2X Pizzaofen-Garroste
3X Zubehörhaken
1X Transformator-Schutzkasten
1X Holzkohlebehälter
1X Aschenkasten
3X Lüftungsregler
1X Räucherbox
1X Seitenfach
1X Lichtschalter
1X Wärmeschublade
1X Holzlagerfach

Fornetto ist eine eingetragene Marke der Garth Australia Pty Ltd.

PZ-7

Pizza- und Räucherofen

DE

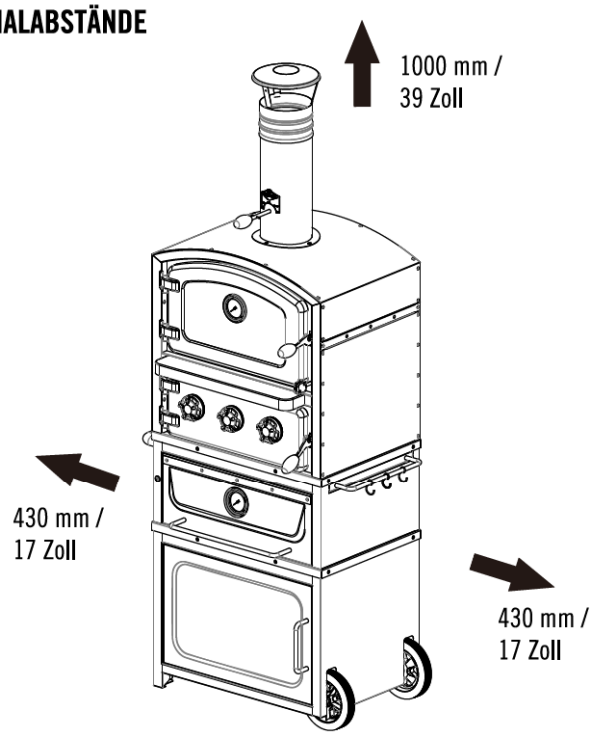
ALLGEMEINE EINFÜHRUNG IN DEN SICHEREN GEBRAUCH:

Vor Gebrauch des Ofens:

-Entfernen Sie alle Aufkleber der Verkaufsstelle vom Glasfenster und jegliches der Verpackungsmaterial aus dem Ofen und unter dem Pizzastein und den feuerfesten Ziegeln.
-Lesen Sie die Anleitungen in dieser Broschüre sorgfältig durch; verwenden Sie den Ofen nicht für Zwecke, die nicht in dieser Broschüre beschrieben werden;
-Halten Sie sich genau an die Anleitungen in dieser Broschüre;
-Diese Broschüre und alle beiliegenden Dokumente müssen an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden;
-Tragen Sie Ofenhandschuhe, um sich nicht zu verbrennen;
-Halten Sie sich beim ersten Anzünden genau an die Anleitungen in "ERSTES ANZÜNDEN DES OFENS".

Diese Broschüre enthält Anleitungen für die Funktion und den richtigen Gebrauch des Ofens sowie seiner Wartung.

MINIMALABSTÄNDE



-Die Minimalenabstände von brennbarem Material müssen wie folgt sein:

Hinten:	430 mm / 17 Zoll
Seiten:	430 mm / 17 Zoll
Vertikal oberhalb:	1000 mm / 39 Zoll

-Dieser Ofen eignet sich zum Backen, Braten und Räuchern aller möglichen Speisen.
-Stellen Sie den Pizzaofen immer auf einer flachen Plattform auf, damit er nicht umfallen kann.
-Überschreiten Sie im Ofen nicht die Temperatur von 350°C / 662 °F, andernfalls kann das Gerät schwer beschädigt werden!
-Um die Temperatur des Ofens zu senken, öffnen Sie die Tür des Garraums und legen Sie kein Holz mehr auf.
-Tragen Sie immer geeignete Handschuhe, damit Sie sich bei einer unabsichtlichen Berührung der heißen Ofenteile nicht verbrennen.

OFENFUNKTION:

Der Fornetto Ofen und Räucherofen mit Holzfeuerung ist einfach im Gebrauch, bietet exzellente Ergebnisse und ist sparsam, da er speziell konzipiert wurde, um weniger Holz zu verbrauchen.

Für diesen Ofen können Holzkohle, Kohlebriketts oder Holz als Brennmaterial verwendet werden. Die Brennkammer kann nur 1/2 (Maximum) mit Brennmaterial gefüllt werden für einen sicheren Betrieb des Geräts.

Warten Sie, bis das Feuer in der Brennkammer komplett ausgegangen ist, bevor Sie den Ofen reinigen oder mit der Schutzhaube bedecken.

Holz und Holzkohle können für die Feuerung des Ofens verwendet werden. Kleine Holzstücke eignen sich am besten, da der Ofen so konzipiert wurde, dass er sparsam und umweltfreundlich ist.

VERWENDEN SIE KEIN HOLZ MIT EINEM HOHEN HARZGEHALT ODER WELCHES, DASS CHEMISCH BEHANDELT WURDE - ZUM BEISPIEL BEHANDELTES KIEFERNHOLZ.

Briketts, Heat Beads und andere brennbare Produkte, die chemisch behandelt wurden, sollten in Ihrem Fornetto Ofen nicht verwendet werden.

ACHTUNG:
Dieser Ofen wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht, während er verwendet wird.

ACHTUNG!
Verwenden Sie keine Spirituosen, Benzin oder vergleichbare Stoffe, um den Ofen anzuzünden oder wieder anzuzünden.

ACHTUNG!
Halten Sie Kinder und Haustiere vom Ofen fern, wenn er verwendet wird.

VERWENDEN SIE IHN NICHT IM HAUS.

TYPENSCHILD:

Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Ofens; geben Sie immer die Details auf diesem Schild an, wenn Sie beim Hersteller nach Informationen fragen oder Ersatzteile bestellen.

ENTFERNEN SIE DIESES ETIKETT NICHT.

PZ-7

Pizza- und Räucherofen

DE

Fornetto

Der Ofen funktioniert wie folgt:

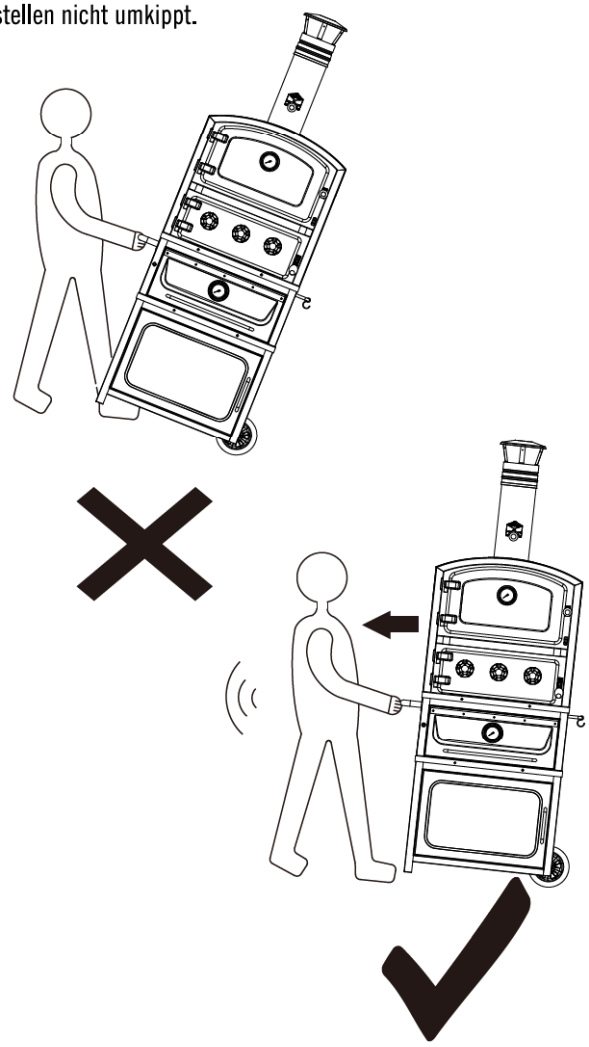
-Holz wird in der Brennkammer angezündet
-Die Temperatur im Garraum wird auf die benötigte Höhe gebracht
-Das Feuer wird mit geeignetem Holz geschürt
-Das Essen wird gegart, dabei sollte auf die korrekte Garzeit geachtet werden
-Warten Sie, bis das Feuer in der Brennkammer komplett ausgegangen ist, bevor Sie den Ofen reinigen oder mit der Schutzhaube bedecken.

Den Ofen bewegen:

- Der Ofen kann einfach bewegt werden, indem er wenige Zentimeter mit dem robusten Griff an der linken Seite des Ofens angehoben wird. **Verwenden Sie nicht den Griff am ausziehbaren Fach - er ist nicht geeignet zum Bewegen oder Heben des Ofens.**

- Wenn Sie den Ofen um nur wenige Zentimeter anheben, berühren die Rollen den Boden, sodass Sie den Ofen leicht an seine neue Position bewegen können.

- Achten Sie unbedingt darauf, dass der Ofen beim Bewegen oder neu Aufstellen nicht umkippt.



ACHTUNG: DER OFEN WIRD SEHR HEISS, BEWEGEN SIE DEN OFEN NICHT, WENN SIE IHN VERWENDEN.

MAN10

ERSTES ANZÜNDEN DES OFENS:

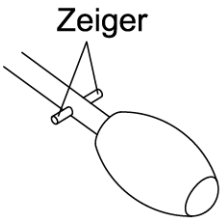
Folgen Sie UNBEDINGT den Anleitungen unten:

Bevor Sie den Fornetto Ofen mit Holzfeuerung und Räucherofen das erste Mal anzünden, entfernen Sie unbedingt jegliches Verpackungsmaterial aus dem Ofen und unter dem Pizzastein und den feuerfesten Ziegeln.
Reinigen Sie im Anschluss das Innere des Ofens mit warmen Wasser und einem milden Reinigungsmittel, um die spezielle Schicht zu entfernen, die im Herstellungsprozess aufgetragen wird, sowie jegliche Rückstände oder Feuchtigkeit, die sich unter Umständen beim Transport in der Isolierung gebildet haben. Diese Materialien können unangenehme Gerüche abgeben, wenn der Ofen das erste Mal angezündet wird.

Wenn Sie den Ofen benutzen, ohne die Anleitungen unten zu beachten, kann sich dies negativ auf Ihre Gesundheit auswirken.

- Nehmen Sie kleine trockene Holzstücke, nicht länger als 30 cm / 12 Zoll.
- Platzieren Sie die Roste im Garraum.
- Öffnen Sie die Tür der Brennkammer und zünden Sie das Feuer an.
- Schließen Sie die Türen und öffnen Sie diese ab und zu, um das Feuer zu schüren.
- Wärmen Sie den Ofen und halten Sie ihn dann auf einer Temperatur von 350 F / 177 C für mindestens 2 Stunden.
- Öffnen Sie häufig die Tür des Garraums und lassen Sie diese einige Minuten lang offen stehen, damit die unangenehmen Gerüche entweichen können (wiederholen Sie dies mehrere Male).

Kamineinstellung:



Wenn der Zeiger in der horizontalen Position ist (wie im Diagramm gezeigt), ist der Kamin zu.

Wenn der Zeiger in der vertikalen Position ist (wie im Diagramm gezeigt), ist der Kamin halb offen.

Wenn der Zeiger in der vertikalen Position ist (wie im Diagramm gezeigt), ist der Kamin offen.

HINWEIS: Sie können den Griff für die Kamineinstellung in die benötigte Position drehen. Der Rauch und die Temperatur in der Ofenkammer können durch die Kaminschieberegelung eingestellt werden.

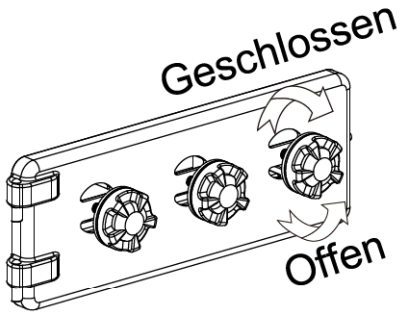
PZ-7

Pizza- und Räucherofen

DE

Fornetto

BRENNKAMMEREINSTELLUNG:



Indem Sie die Einstellknöpfe für die Lüftung zusammen mit dem Kaminschieber auf offen stellen, kann Luft in die Brennkammer eindringen und im Ofen zirkulieren, wodurch die Flammen größer werden und die Ofentemperatur steigt.

GARANLEITUNG:

Gesunde und natürliche Gerichte können mit dem Fornetto Ofen und Räucherofen mit Holzfeuerung zubereitet werden. Das Garen ist schnell und sparsam dank der Isolierung der Brennkammer, die verhindert, dass Wärme entweicht. Beim Garen sollte die Tür der Brennkammer geschlossen sein.

Es ist möglich, zwei Garflächen zu benutzen, die Keramikplatte an der Unterseite sowie den herausnehmbaren und ausziehbaren Rost. Dadurch haben Sie viel Platz für verschiedene Kochgefäße.

Sie können das Essen auch direkt auf der Keramikplatte (dem Pizzastein) garen, die auf dem Boden des Garraums angebracht ist, da sie sich perfekt zum direkten Garen eignet.

Damit die Platte nicht mit Fett oder Öl verschmutzt wird, sollte das Essen auf ein Blech oder Alufolie gelegt werden (oder eine zweite Keramikplatte).

Wir empfehlen den Fornetto Pizzastein CPS-02 , Fragen Sie danach bei Ihrem lokalen Anbieter.

- Nehmen Sie kleine trockene Holzstücke, nicht länger als 30 cm / 12 Zoll.
- Öffnen Sie die Tür der Brennkammer und zünden Sie das Feuer an der hinteren Wand der Kammer an.
- Erwärmen Sie den Ofen auf die benötigte Temperatur (siehe Tabelle mit vorgeschlagenen Temperaturen).
- Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, reduzieren Sie die Flammen, indem Sie den Luftstrom mit den Reglern an der Vorderseite der Brennkammer reduzieren. Die heißen Kohlen werden den Garvorgang fortsetzen und den Ofen wärmen.
- Geben Sie das Essen, das Sie garen möchten, in den Garraum.
- Falls die Temperatur während des Garvorgangs fällt oder ein weiterer Garvorgang begonnen werden soll, legen Sie kleine Holzstücke in die Brennkammer, um das Feuer zu schüren und den Ofen wieder auf die richtige Temperatur zu bringen.

Praktische Anleitungen zum Garen:

Süßes: Die Temperatur ist normalerweise moderat (meistens 250 F / 121 C oder 300 F / 149 C und der Ofen muss gleichmäßig 45 bis 55 Minuten lang vorgeheizt werden. Denken Sie daran, dass die Tür beim Backvorgang nicht geöffnet werden sollte.

Fleisch und Fisch: Fleisch kann in einem backofenfesten Gefäß gebraten oder direkt auf die Gitterroste gelegt werden. Wenn Sie Ihren Braten auf einen der Gitterroste legen, sollte eine Schale darunter gestellt werden, um den Bratensaft aufzufangen. Um ein Verbraten zu verhindern, sollten Sie keine sehr kleinen Stücke garen.

Garzeiten: Die Garzeiten sind unterschiedlich, je nach Art des Essens, seines Gewichts und seiner Größe. Wenn Sie ein bestimmtes Gericht zum ersten Mal in Ihrem Fornetto Ofen mit Holzfeuerung zubereiten, sollten Sie das Essen beim Garen regelmäßig überprüfen. Dank des großen Fensters können Sie das Essen überprüfen, ohne die Tür zu öffnen.

Die Tür sollte nicht mehrmals geöffnet werden, da beim Öffnen die interne Wärme entweicht und dies die Garzeit beeinflusst.

Die Zeiten und Temperaturen in der Tabelle unten sollten nur als allgemeine Hilfe benutzt werden. Der Flüssigkeitsgehalt im Essen, verschiedene Kochgefäße (Metall, Keramik etc) sowie die Größe und das Gewicht können die benötigte Garzeit verändern.

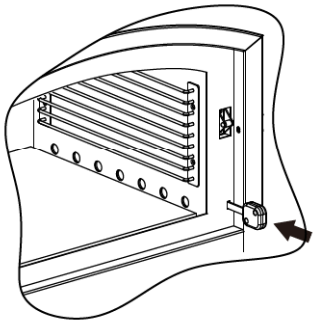
ESSEN	GEWICHT	TEMP	ZEIT
KALB	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
ROASTBEEF	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
SCHWEIN	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
HUHN	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
RINDEREINTOPF	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
KALBSEINTOPF	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
LACHS	1 Kg / 2.2 lbs	280F / 138C	45 MINS
TUNFISCH	1 Kg / 2.2 lbs	250F / 121C	30 MINS
AUSTERN		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

Verwendung des Räucherofens:

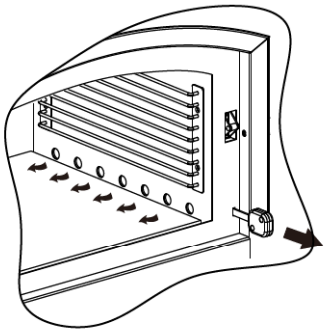
Indem Sie den Rauchschieber öffnen und so Rauch in die Ofenkammer des Fornetto eindringt, können Sie einfach nach traditionellen Räuchermethoden mit indirekter Wärme und Rauch kochen. Ein leichter Rauchgeschmack kann erzeugt werden, indem Sie den Räucherschieber beim Garvorgang ab und zu für kurze Zeit öffnen.

Wie beim Grillen wird das Essen in die Ofenkammer gegeben und das Feuer in der Brennkammer entfacht. Das Räuchern erfolgt in einem Temperaturbereich von etwa 140 C / 284 F bis 225 C / 437 F und benötigt eine längere Garzeit. Diese Zubereitungsart eignet sich perfekt für Truthahn, Huhn, Schinken oder Würste.

RÄUCHERSCHIEBER:



Schließen Sie den Räucherschieber, um den Ofen ohne Rauch zu benutzen.



Öffnen Sie den Räucherschieber, damit Rauch in den Ofen eindringt und dem Essen im Ofen Geschmack verleiht oder es gart.

Planen Sie für jede Zubereitungsart mit echtem Feuer genug Zeit ein, um das Feuer zu entfachen und den Räucherofen auf Temperatur zu bringen.

Stellen Sie die Kaminschieberegler und die Einstellknöpfe für die Lüftung ein, bis die Temperatur erreicht ist. (Siehe die Anleitungen zur KAMINEINSTELLUNG und BRENNKAMMEREINSTELLUNG.)

Geben Sie das Essen in die Ofenkammer und öffnen Sie den Räucherschieber.

Halten Sie die Tür beim Garen geschlossen, damit keine Wärme und kein Rauch entweicht. Legen Sie wenn nötig Holz auf, um das Feuer in Gang zu halten.

Sie können auch Hackgutstücke auf das Feuer legen. Hackgut ist in verschiedenen natürlichen Geschmacksrichtungen erhältlich und kann allein oder zusätzlich zu Holz verwendet werden. Allgemein ist jedes Hartholz, das eine Frucht oder eine Nuss trägt, zum Kochen geeignet.

Milder Geschmack	Mittlerer Geschmack	Starker Geschmack
Pfirsich	Weißeiche	Mesquite
Apfel	Kirsche	Roteiche
Pekannuss	Hickory	Schwarzeiche

Experimentieren Sie mit verschiedenen Holzarten, um Ihr Lieblingsholz zu finden, und verwenden Sie immer gut abgelagertes Holz. Mit grünem oder frisch geschnittenem Holz kann das Essen schwarz werden und schmeckt bitter.

Verwendung der Wärmeschublade

Der PZ-7 Fornetto Ofen mit Holzfeuerung und Räucherofen besitzt eine eingebaute Wärmeschublade. Dank der Strahlungswärme aus der Brennkammer oberhalb, ist die Wärmeschublade der perfekte Ort, um Essen perfekt warm zu halten, ohne dass es verkocht, bis der Rest der Mahlzeit serviert werden kann. Wärmen Sie vorsichtig Brote und Brötchen, Suppen etc. auf oder wärmen Sie sogar Teller und Schüsseln vor.

In der Wärme der Schublade können Sie auch perfekt Ihren Brot- oder Pizzateig vor dem Backen gehen lassen.

Verwendung des Ofenlichts

Der PZ-7 wurde mit einem 12V / 20W-Halogenlicht für Stromanschluss im Ofenfach ausgestattet. So können Sie das Essen beim Garen leicht überprüfen, ohne ständig die Tür zu öffnen oder eine Taschenlampe zu benutzen.

Der Ofen besitzt einen 12V-Transformator nach CE-Standard mit den entsprechenden Steckern für das Land, in dem er gekauft wird.

Zum Wechseln der Glühlampe - lesen Sie den Wartungsteil auf den folgenden Seiten.

Einbau der Basisplatte.

Um Ihren Fornetto Ofen mit Holzfeuerung und Räucherofen in eine feste Umgebung einzubauen, müssen Sie die PZ-BI-1 Basisplatte an der Unterseite der Ofeneinheit anbringen.

(Erkundigen Sie sich bei Ihrem lokalen Händler, ob diese in Ihrer Gegend verfügbar ist)

Siehe Aufbaudiagramme in dieser Broschüre.

WARTUNG:

REINIGUNG DES GARRAUMS:

Der Garraum sollte regelmäßig mit Produkten, die für Edelstahl und Glas geeignet sind, gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese alle Oberflächen zerkratzen können. Trocknen Sie sorgfältig die Wände der Kammer.

REINIGUNG DER EXTERNEN LACKIERTEN OBERFLÄCHEN:

Reinigen Sie regelmäßig die externen lackierten Oberlächen des Ofens, damit er weiterhin perfekt aussieht. Verwenden Sie keine Scheuer- oder korrosive Mittel, da diese die Lackierung beschädigen können. Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, die sich für lackierte Oberflächen eignen, und einen feuchten Lappen.

REINIGUNG DER BRENNKAMMER:

Der Aschenkasten muss regelmäßig geleert werden. Wenn die Asche vollständig erloschen und der Ofen komplett abgekühlt ist, nehmen Sie den Aschenkasten und das Stützgitter heraus und leeren Sie den Kasten.

REINIGUNG DES GLASES:

Reinigen Sie das Glasfenster mit einem Haushaltsglasreiniger oder einem Ofenreiniger. Wenn Sie Haushaltsscheuermittel verwenden, achten Sie darauf, dass das Glas nicht zerkratzt oder die aufgezeichneten Linienmarkierungen nicht entfernt werden.

WECHSELN DER GLÜHLAMPE:

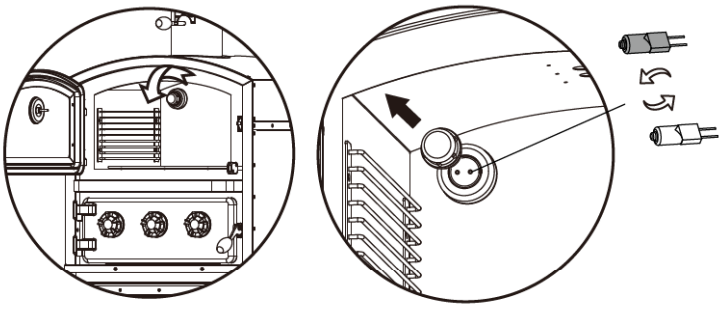
Die Glühlampe in Ihrem Fornetto Ofen mit Holzfeuerung und Räucherofen ist ein 12V / 20W G4 Halogenlicht für Stromanschluss.

- Um das Leuchtmittel zu wechseln, lassen Sie den Ofen erst völlig abkühlen.

- Schrauben Sie den Glaskolben gegen den Uhrzeigersinn ab.

- Die Glühlampe wird von zwei Metallstiften gehalten. Ziehen Sie die Glühlampe fest heraus und setzen Sie die neue Lampe ein.

- Schrauben Sie den Glaskolben fest hinein.



NÜTZLICHE HINWEISE:

-Der Fornetto Ofen und Räucherofen mit Holzfeuerung besitzt eine Entlüftungsöffnung an der Hinterwand des Ofens, durch die alle Feuchtigkeit, die sich beim Garen bildet, entweichen kann, damit das Essen in natürlicher trockener Wärme gart. Dies ist besonders wichtig, wenn Sie feuchte Gerichte zubereiten, die getrocknet werden müssen, zum Beispiel Kuchen, Brot und Gebäck.

-Wenn Sie den Ofen benutzen, erwärmen Sie ihn auf die korrekte Gartemperatur und behalten Sie diese Temperatur mindestens 10 Minuten bei, bevor Sie das Essen hineingeben. Dadurch stabilisiert sich die Temperatur intern.

-Wenn die Ofentür geöffnet wird, um das Essen drinnen zu überprüfen, kann die Temperatur etwas fallen. Legen Sie nicht sofort mehr Holz auf. Schließen Sie die Ofentür und warten Sie ein paar Minuten, um zu sehen, ob die Temperatur zurück auf die gewünschte Temperatur steigt.

-Behalten Sie die Gartemperatur bei, indem Sie nach und nach jeweils ein kleines Holz- oder Holzkohlestück auflegen. Warten Sie, bis das Brennmaterial brennt, und überprüfen Sie, wann der Ofen wieder auf Temperatur ist. Wenn nötig, legen Sie ein weiteres Holz- oder Holzkohlestück auf.

-Der Fornetto Ofen und Räucherofen mit Holzfeuerung kann die Temperatur sogar nach dem Kochen sehr gut halten. Deshalb schlagen wir vor, dass Sie beim Zubereiten eines Gerichts bei hoher Temperatur, z.B. Pizza, den Ofen im Anschluss für ein weiteres Gericht benutzen, das eine niedrigere Temperatur benötigt, ohne dass Sie mehr Holz auflegen müssen.

-Eine große Auswahl an Essen kann im Fornetto Ofen und Räucherofen mit Holzfeuerung zubereitet werden und dadurch entstehen intensivere Geschmacksrichtungen. Braten müssen normalerweise nicht mehrmals gewendet oder begossen werden, da die Gartemperatur konstant bleibt, wenn die richtigen Anwendungsschritte befolgt werden.

-Überschreiten Sie niemals die Maximaltemperatur auf der Anzeige, da dies Ihren Ofen dauerhaft beschädigt und Ihre Garantie dadurch erlischt.

-Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder psychischen Beeinträchtigungen oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen geeignet, sofern diese nicht durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person bei der Bedienung des Geräts beaufsichtigt oder in die Bedienung eingeführt werden.

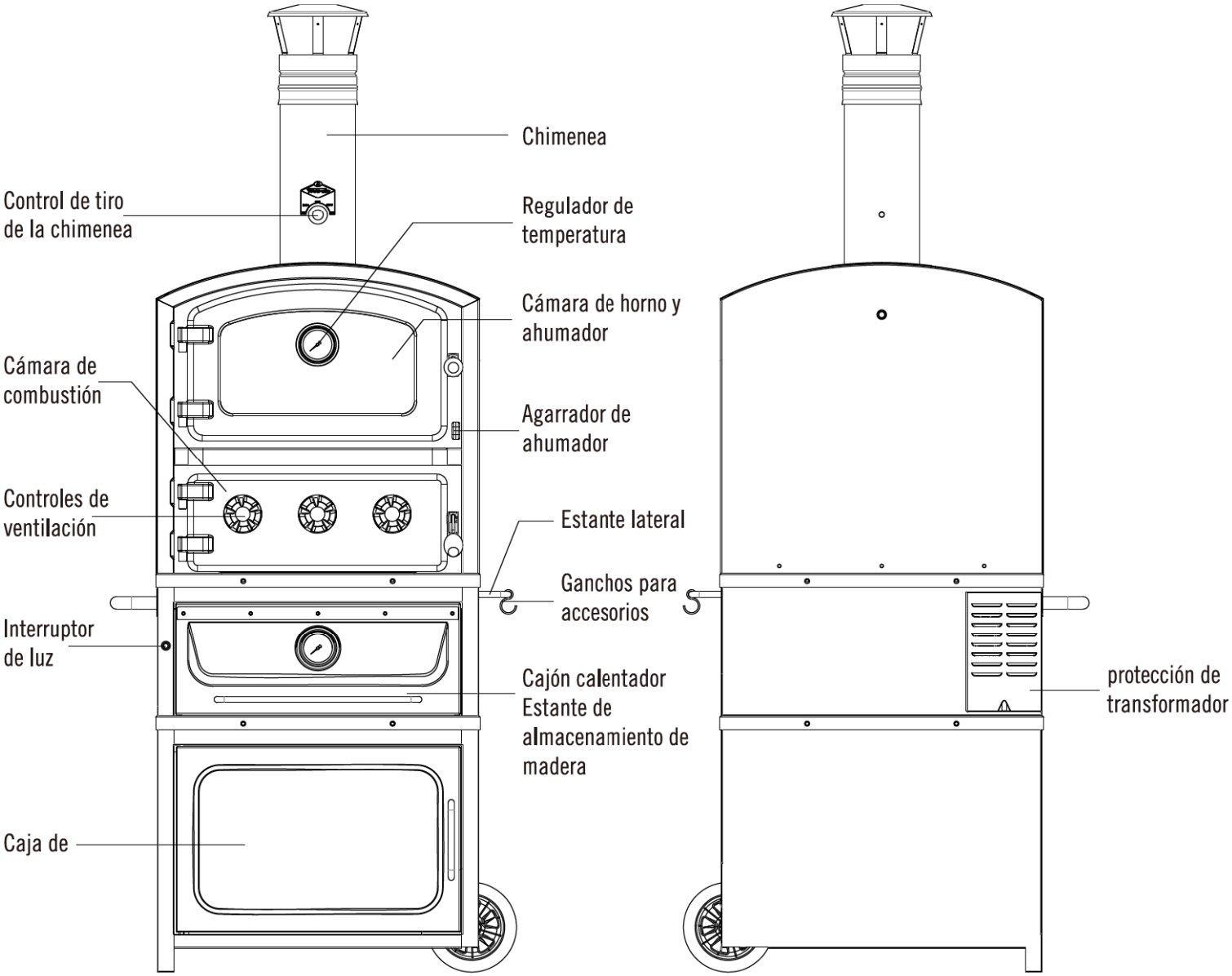
Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Falls das Stromkabel beschädigt wurde, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine gleichermaßen qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

PZ-7

Horno ahumador y para pizzas

ES



COMPOSICIÓN DEL HORNO:

1X Chimenea
1X Control de tiro de la chimenea
1X Regulador de temperatura
1X Piedra para pizza
3X Ladrillos refractarios
1X Rejilla de alambre para piedra para pizza
2X Parrillas para cocinar para el horno para pizzas
3X Ganchos para accesorios
1X protección de transformador
1X Contenedor para carbón
1X Bandeja para cenizas
3X Controles de ventilación
1X Caja del ahumador
1X Estante lateral
1X Interruptor de luz
1X Cajón calentador Estante de almacenamiento de madera
1X Caja de

Fornetto es una marca registrada de Garth Australia Pty Ltd.

PZ-7

Horno ahumador y para pizzas

ES

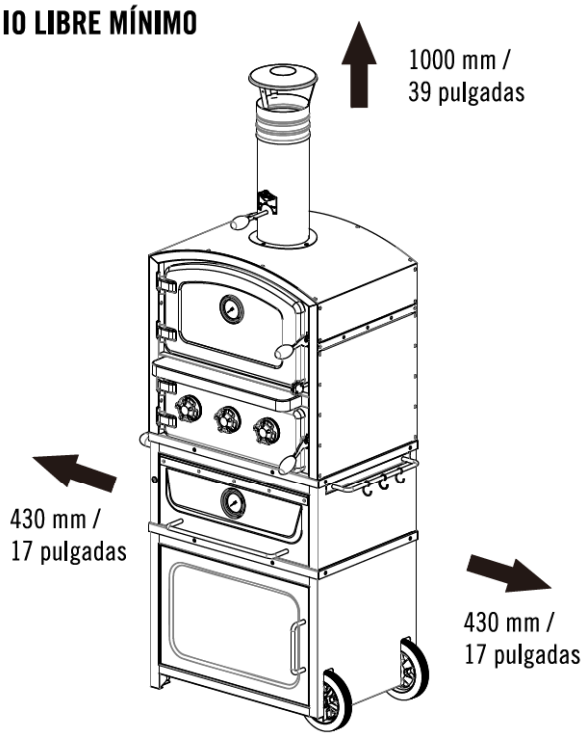
INTRODUCCIÓN GENERAL AL USO SEGURO:

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.

NO RETIRE ESTA ETIQUETA.

PZ-7

Horno ahumador y para pizzas

ES

Fornetto

El horno funciona de la siguiente manera:

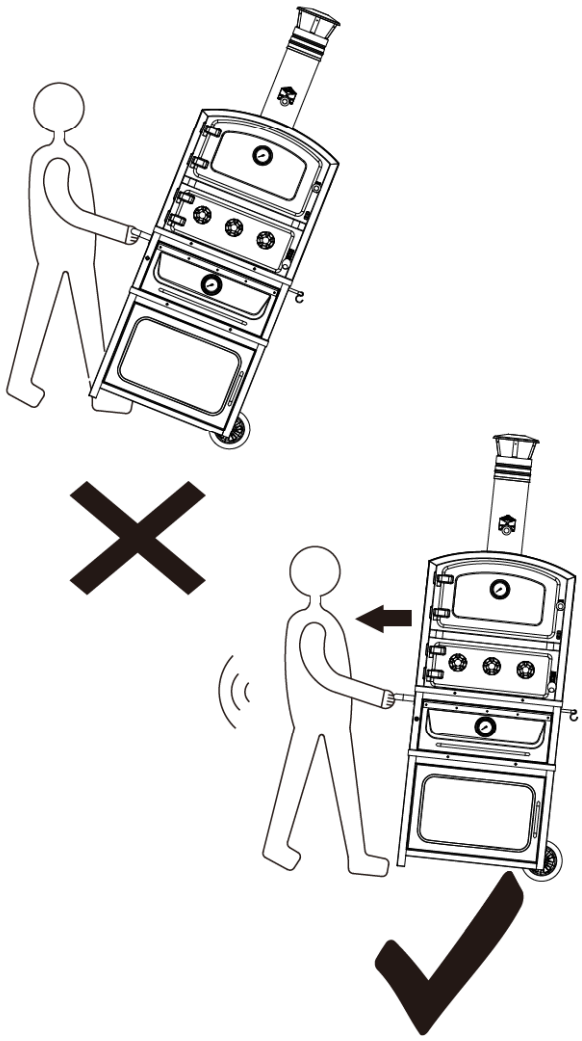
- Se enciende leña en la cámara de combustión
- Se sube la temperatura en la cámara de cocción hasta el nivel requerido
- Se alimenta el fuego con la leña apropiada
- Se lleva a cabo la cocción de los alimentos tomando en cuenta los tiempos de cocción adecuados
- Deje que el fuego se apague por completo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

Cómo mover el horno:

- The oven can be moved easily by lifting the oven a few inches off the ground, using the heavy duty handle on the left side of the oven. Do not use the handle on the pull out shelf - it is not designed to position or lift the oven.

- By lifting just a few inches, you will engage the castors allowing you to easily move the oven to its new position.

- Take all precautions to avoid the oven tipping over when moving or repositioning.



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

MAN16

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.

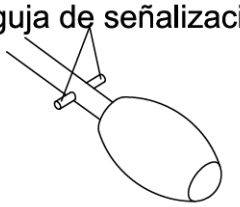
A continuación, deberá limpiar el interior del horno con agua caliente y un detergente suave para eliminar los recubrimientos especiales que se aplicaron durante el proceso de fabricación, así como cualquier residuo o acumulación de humedad en el aislamiento que pudo haberse producido durante el transporte. 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

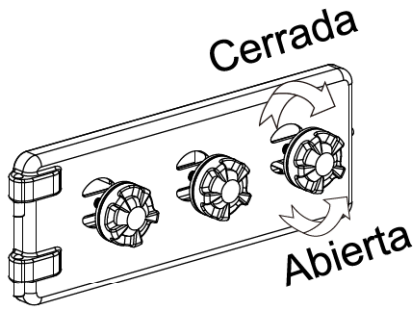
PZ-7

Horno ahumador y para pizzas

ES

Fornetto

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 a 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 supero 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..

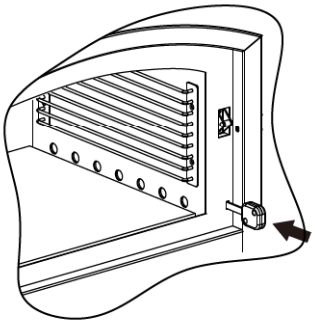
ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA Y	TIEMPO
TERNERA	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
ROSBIF	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
CERDO	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
POLLO	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
ESTOFADO DE CARNE	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
ESTOFADO DE TERNER	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	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:

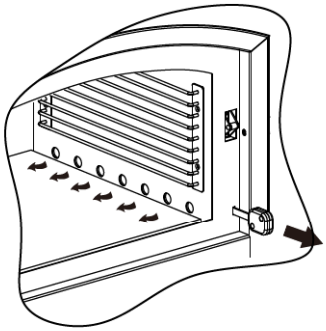
Al abrir el deslizador para humo y permitir que el humo ingrese en la cámara del horno Fornetto, es fácil cocinar mediante métodos tradicionales de ahumado y de calor indirecto. Se puede lograr un sutil sabor ahumado mediante la apertura del deslizador del ahumador por períodos cortos de tiempo durante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

Uso de la cajón calentador

El horno de leña y ahumador PZ-7 Forentto se ha diseñado con un cajón calentador incorporado. Mediante el uso del calor que se irradia desde la cámara de fuego en la parte superior, el cajón de calentamiento es el lugar perfecto para mantener los alimentos perfectamente calientes sin cocinarlos demasiado, hasta que el resto de la comida esté lista para ser servida. Caliente suavemente panes y panecillos, sopas, etc., incluso precaliente los platos y las fuentes para servir.

El ambiente cálido del cajón también hace que sea ideal para realizar pruebas con la masa del pan o la pizza antes de hornear.

Uso de la luz del horno

El horno PZ-7 se ha equipado con una bombilla de luz halógena con fuente de alimentación de energía eléctrica de 12V/20W ubicada en el interior del compartimiento del horno. Esto significa que usted puede controlar fácilmente los alimentos mientras se cocinan sin depender constantemente de abrir la puerta o utilizar una linterna.

El horno utiliza un transformador de 12V aprobado según las normas CE con enchufes con clavijas adecuadas para el país donde se realiza la compra del horno.

Para sustituir la bombilla de luz - consulte la sección **Mantenimiento** en las páginas siguientes.

Instalación de la Placa Base

Con el fin de instalar su Horno de leña y ahumador Fornetto en un entorno fijo, tendrá que fijar la placa base PZ-BI-1 a la parte inferior de la unidad de horno.

(Póngase en contacto con su distribuidor local para verificar la disponibilidad de dicha placa base en su área)

Consulte los diagramas de ensamblaje en este folleto.

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:

IEs 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.

LIMPIEZA DEL CRISTAL:

Se debe tener cuidado si se utilizan productos de limpieza del hogar, como por ejemplo cremas abrasivas, ya que estos productos pueden rayar el cristal o pueden remover las líneas con marcas pintadas.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA DE LUZ:

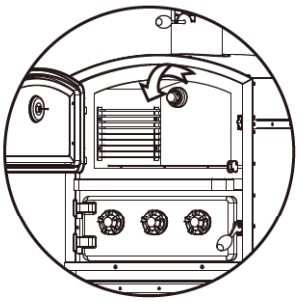
La bombilla de luz en su Horno de leña y ahumador PZ-7 Forentto es una bombilla de luz halógena con fuente de alimentación de energía eléctrica de 12V/20W.

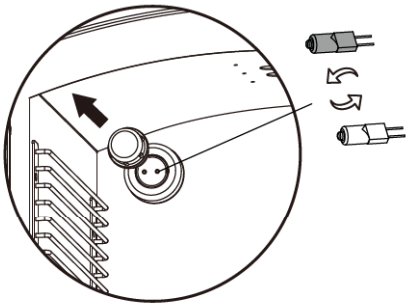
- Para sustituir la bombilla, primero deje que el horno se enfríe por completo.

- Afloje la cúpula de cristal de la bombilla girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

- La bombilla se mantiene en su lugar mediante dos sujetadores de metal. Jale la bombilla con firmeza y sustitúyala con la nueva bombilla.

- Atornille la cúpula de cristal de la bombilla de manera que quede en su lugar firmemente acomodada.





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 estabilice 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.

-Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o personas a quienes les falta experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o instruidas acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.

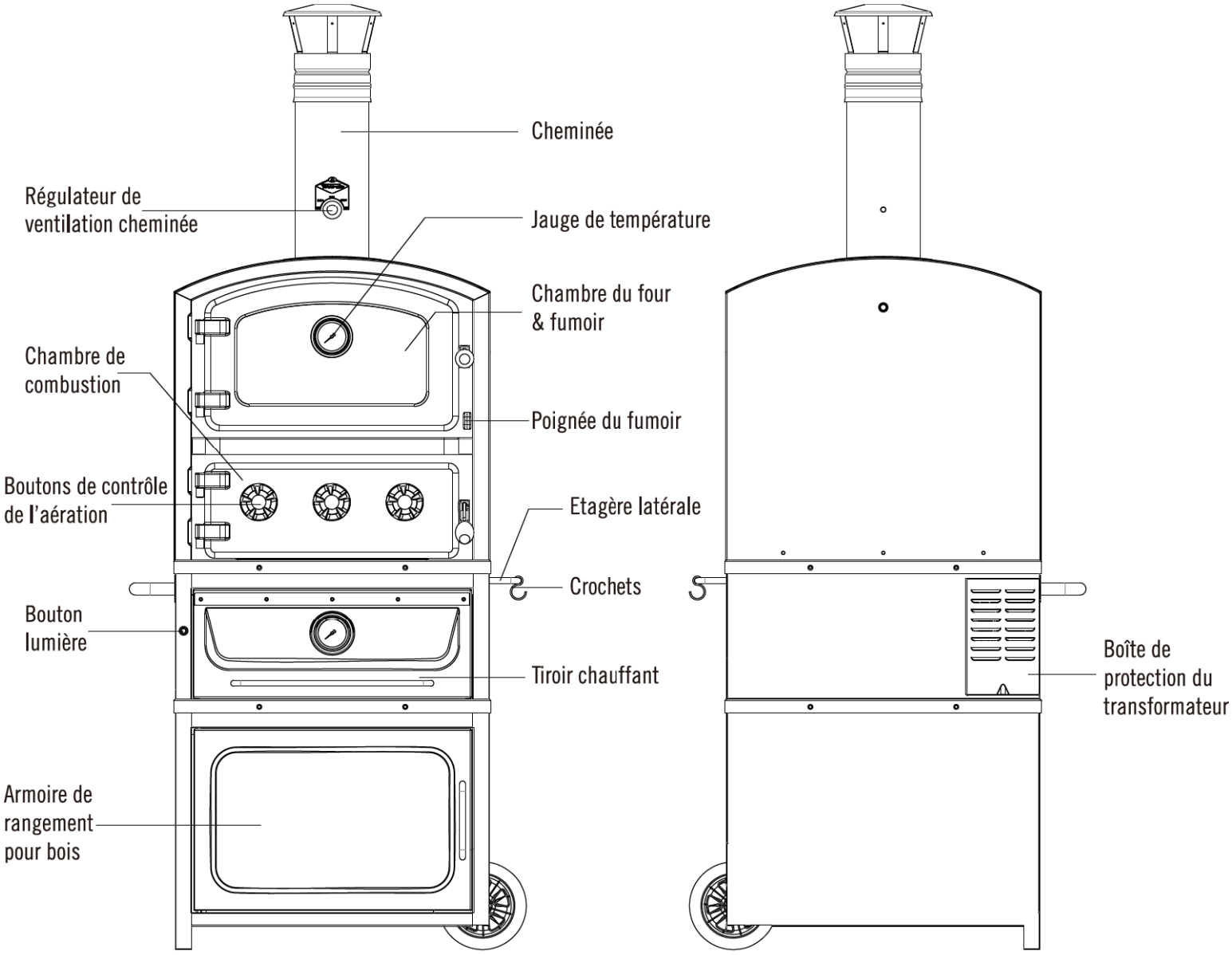
Se debe supervisar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el artefacto.

Si el cable de alimentación de energía está dañado, dicho cable debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona con similar cualificaciones con el fin de evitar un peligro.

PZ-7

Four à pizza et fumoir

FR



COMPOSITION DU FOUR :

1X Cheminée
1X Régulateur de ventilation cheminée
1X Jauge de température
1X Pierre à pizza
3X Briques réfractaires
1X Grille pour pierre à pizza
2X Grilles de cuisson pour pizza
3X Crochets
1X Boîte de protection du transformateur
1X Bac pour le charbon
1X Bac pour la cendre
3X Boutons de contrôle de l'aération
1X Boîte de fumage
1X Etagère latérale
1X Bouton lumière
1X Tiroir chauffant
1X Armoire de rangement pour bois

Fornetto est une marque déposée de Garth Australia Pty Ltd.

PZ-7

Four à pizza et fumoir

FR

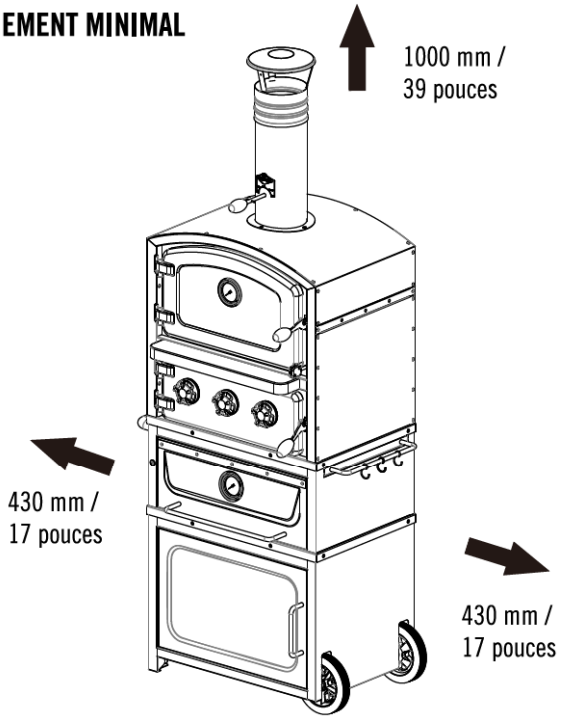
INTRODUCTION GÉNÉRALE POUR UNE UTILISATION SÉCURITAIRE :

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.

NE PAS ENLEVER CETTE ÉTIQUETTE.

PZ-7

Four à pizza et fumoir

FR

Le four fonctionne de la façon suivante :

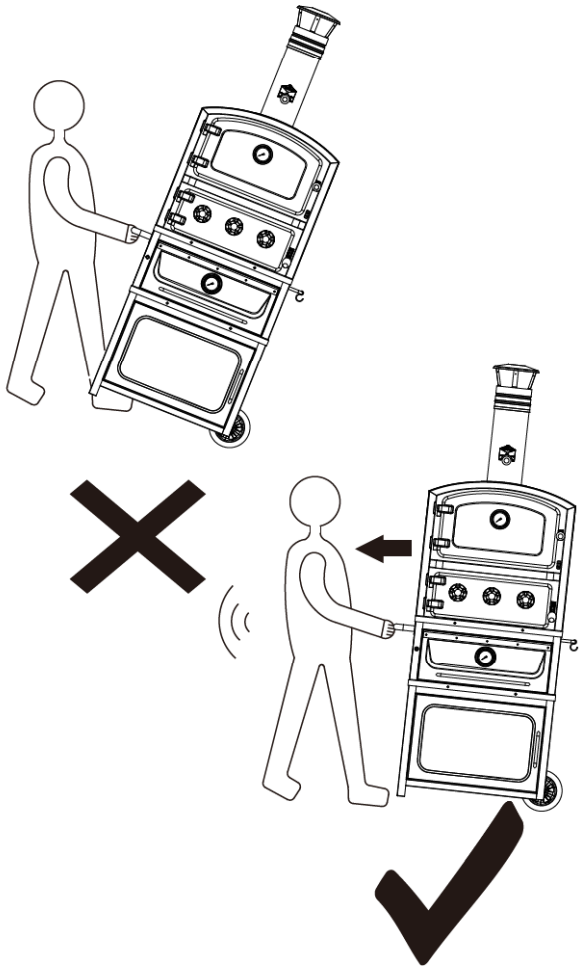
-Allumez le feu dans la chambre de combustion,
-Laissez monter la température de la chambre de cuisson jusqu'au niveau souhaité,
-Alimentez le feu avec du bois approprié,
-La cuisson des aliments doit se faire en respectant les temps de cuisson conseillés,
-Laissez le feu s'éteindre complètement dans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

Déplacement du four :

- Le four peut se déplacer facilement en le soulevant de quelques centimètres du sol, en utilisant la poignée renforcée placée sur le côté gauche du four. N'utilisez surtout pas la poignée de la tablette amovible, celle-ci n'est pas conçue pour positionner ou soulever le four.

- En soulevant le four de quelques centimètres, vous allez faites sortir les roulettes qui vous permettent de placer facilement le four à son nouvel emplacement.

- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter que le four se renverse quand vous le déplacez ou le repositionnez.



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

MAN22

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.

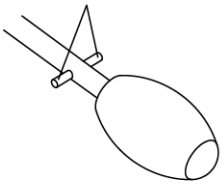
Ensuite, nettoyez l'intérieur du four à l'eau tiède et au détergent doux pour enlever les revêtements spéciaux appliqués au cours du processus de fabrication, ainsi que tout résidu ou humidité accumulés pendant le transport ou le stockage. Ces matériaux peuvent dégager des odeurs désagréables lorsque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

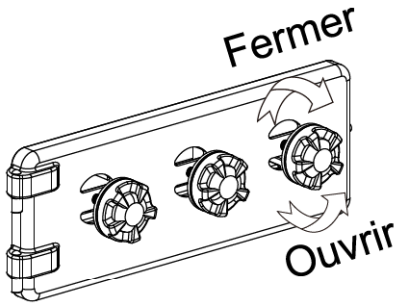
REMARQUE : Vous pouvez faire pivoter la poignée de réglage de cheminée à la position désirée. Le fumage et la température dans la chambre de cuisson se contrôlent en ajustant la commande de réglage de la cheminée.

PZ-7

Four à pizza et fumoir

FR

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.

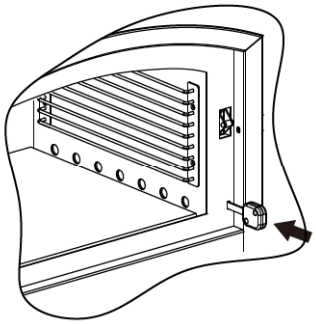
ALIMENT	POIDS	TEMPÉRATURE	TEMPS
VEAU	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
RÔTI DE BŒUF	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
PORC	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
POULET	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
RAGOÛT DE BŒUF	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
BLANQUETTE DE VEAU	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	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 :

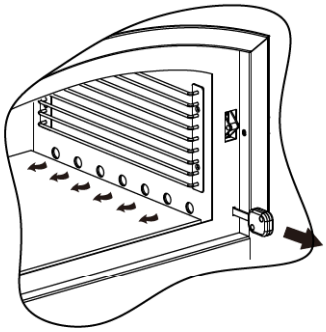
En ouvrant le volet de fumage, la fumée peut entrer dans la chambre du four Fornetto, rien de plus simple que de cuisiner en utilisant les méthodes traditionnelles de fumage de chaleur indirecte et de fumée. Vous pouvez donner un goût subtil de fumer en ouvrant le volet de fumage brièvement de temps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

Utilisation du tiroir chauffant

Le four à bois et fumoir PZ-7 Fornetto dispose d'un tiroir chauffant intégré. Utilisant la chaleur irradiant de la chambre de combustion ci-dessus, le tiroir chauffant est idéal pour conserver les aliments au chaud sans les faire trop cuire, jusqu'à ce que le reste du dîner soit prêt. Placez-y les baguettes et petits pains, les soupes ou encore les assiettes ou les plats de service.

La chaleur du tiroir permet également de faire monter votre pâte à pizza ou à pain, juste avant la cuisson.

Utilisation de la lampe du four

Le PZ-7 est équipé d'une lampe halogène interne d'alimentation secteur 12V / 20W placée dans le compartiment du four, pour vous permettre de contrôler la cuisson des aliments à tout moment sans avoir à ouvrir régulièrement la porte ou à utiliser une lampe torche.

Le four utilise un transformateur 12V homologué selon les normes CE équipé de prises appropriées au pays d'achat.

Pour remplacer l'ampoule - reportez-vous à la section **Maintenance** qui se trouve dans les pages suivantes.

Installation de la plaque du fond

Si vous souhaitez installer votre four à bois et fumoir Fornetto dans un endroit fixe, vous devrez fixer la plaque du fond PZ-BI-1 au bas du four.

(Contactez votre distributeur local pour savoir ci cette pièce est disponible dans votre région)

Reportez-vous aux schémas d'assemblage de cette brochure.

PZ-7

Four à pizza et fumoir

FR

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.

NETTOYAGE DE LA VITRE :

Nettoyez la vitre à l'aide d'un nettoyant pour vitres ou d'un nettoyant pour four. Soyez prudent si vous utilisez un produit nettoyant abrasif, afin d'éviter de rayer le verre ou les lignes peintes.

CHANGER L'AMPOULE :

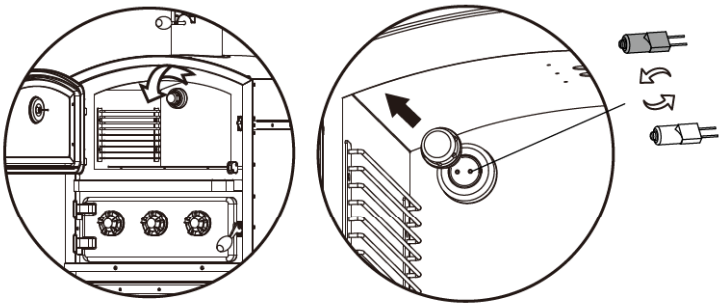
L'ampoule de votre four à bois et fumoir Fornetto est une ampoule halogène secteur 12V / 20W GA4.

- Avant de remplacer l'ampoule, laissez d'abord le four refroidir complètement.

-Dévissez le dôme en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

-L'ampoule est maintenue en place par deux broches métalliques. Tirez fermement sur l'ampoule et remplacez-la par une ampoule neuve.

- Vissez à nouveau le dôme en verre fermement.



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.

-Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont supervisées et encadrées par une personne responsable de leur sécurité lors de l'utilisation de l'appareil.

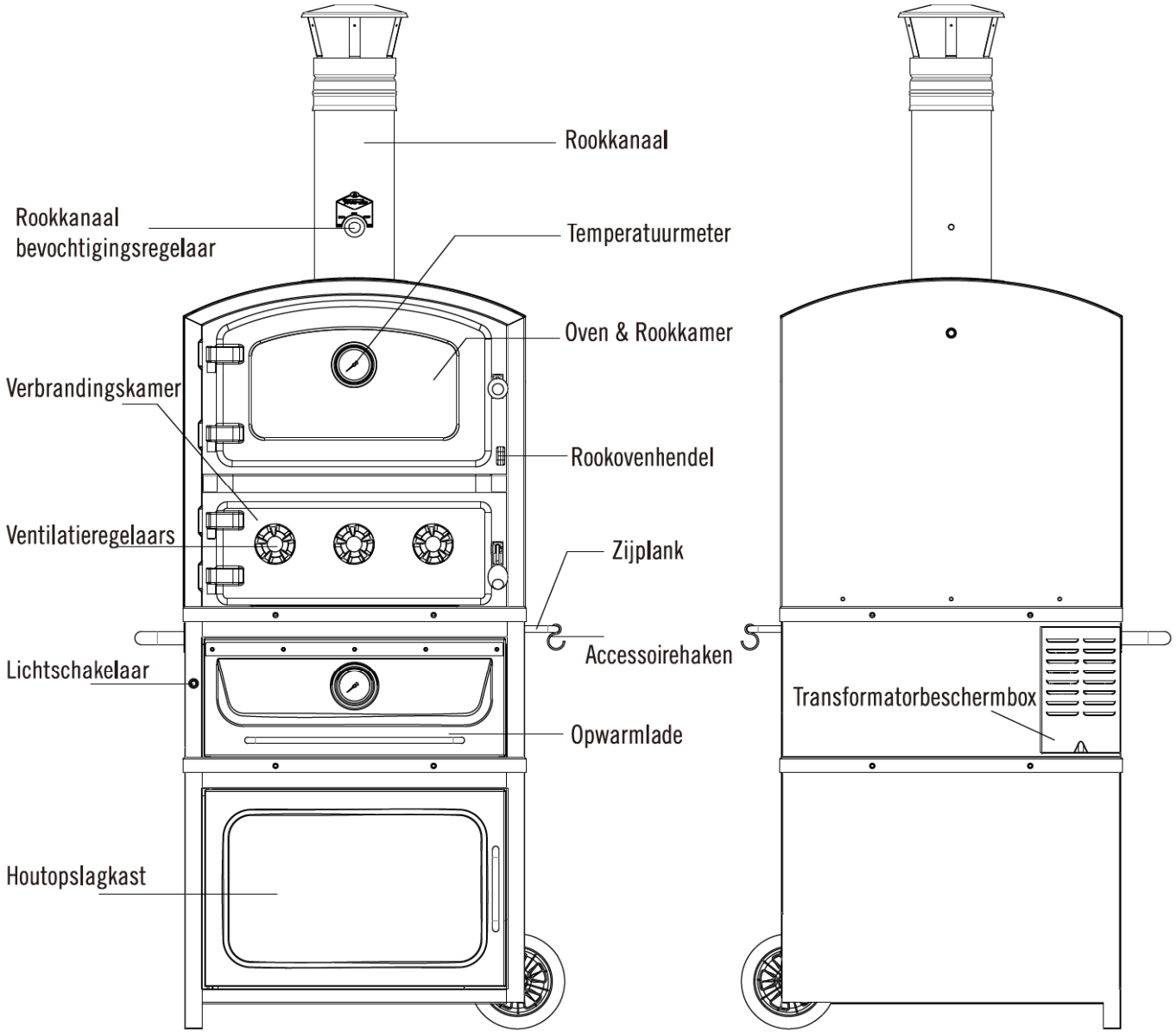
Les enfants doivent être constamment surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

PZ-7

Pizzaoven en rookoven

NL



SAMENSTELLING VAN DE OVEN:

1X Rookkanaal
1X Rookkanaal bevochtigingsregelaar
1X Temperatuurmeter
1X Pizzasteen
3X Vuurstenen
1X Pizzasteenrooster
2X Pizzaovenkookgrills
3X Accessoirehaken
1X Transformatorbeschermbox
1X Houtskoolhouder
1X Asbak
3X Ventilatieregelaars
1X Rookovenbox
1X Zijplank
1X Lichtschakelaar
1X Opwarmlade
1X Houtopslagkast

Fornetto is een geregistreerd handelsmerk van Garth Australia Pty Ltd.

PZ-7

Pizzaoven en rookoven

NL

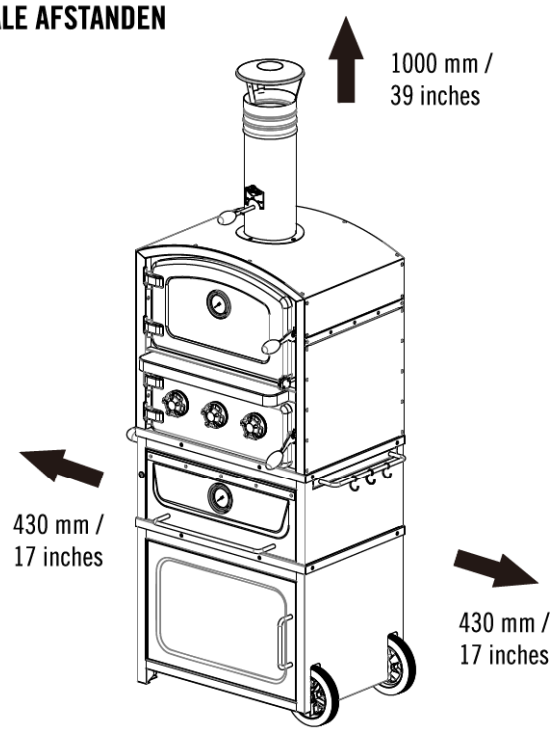
ALGEMENE INTRODUCTIE BETREFFENDE VEILIG GEBRUIK:

Vóór het gebruiken van de oven:

-Verwijder alle verkoopstickers van het glazen raam en al het de verpakkingsmateriaal uit het inwendige van de oven en onder de pizzasteen en de vuurstenen.
-Lees de instructies in dit boekje zorgvuldig; gebruik de oven niet voor doelen anders dan aangegeven in dit boekje;
-Volg alle instructies in dit boekje zorgvuldig;
-Dit boekje en alle er bij gevoegde documentatie moet op een toegankelijke plaats worden bewaard;
-Draag ovenwanten om brandwonden te voorkomen;
-Voor het de eerste keer aansteken, volg de instructies zorgvuldig in “DE EERSTE KEER DE OVEN AANSTEKEN”.

Dit boekje bevat instructies betreffende het functioneren en het juiste gebruik van de oven en het onderhoud ervan.

MINIMALE AFSTANDEN



- De minimale afstanden vanaf de brandbare materialen moeten zijn:

Achterkant:	430 mm / 17 inches
Zijkanten:	430 mm / 17 inches
Verticaal boven:	1000 mm / 39 inches

-Deze oven is geschikt voor bakken, braden en roken van allerlei verschillende types voedsel.
-Zet de pizza-oven altijd op een vlakke ondergrond om kantelen te voorkomen.
-Zorg dat de temperatuur van 350°C / 662 °F in the oven niet wordt overschreden, anders zou het apparaat ernstig beschadigd kunnen worden!
-Om de temperatuur van de oven te verlagen, open de deur van de kookkamer en doe er geen hout meer bij.
-Draag altijd geschikte ovenwanten om brandwonden te voorkomen als gevolg van het per ongeluk aanraken van hete delen van de oven.

OVENFUNCTIE:

De Fornetto houtgestookte oven en rookoven is gemakkelijk in gebruik, geeft uitstekende resultaten en is economisch omdat deze is speciaal is ontworpen om minder hout te gebruiken.

Deze oven kan houtskool, houtskool briketten of hout gebruiken als brandstofbron. De verbrandingskamer kan slechts tot de helft (maximum) gevuld worden met de brandstofbron om dit apparaat veilig te gebruiken.

Laat het vuur in de verbrandingskamer volledig uitdoven vóór het schoonmaken of het bedekken met een beschermend dekkleed.

Hout en houtskool kunnen worden gebruikt om de oven mee te stoken. Kleine stukken hout zijn het meest geschikt, aangezien de oven ontworpen is om economisch en milieuvriendelijk te zijn.

GEBRUIK GEEN TIMMERHOUT DAT EEN HOOG GEHALTE AAN HARS HEEFT OF CHEMISCH IS BEHANDELD - ZOALS BEHANDELD VURENHOUT.

Briketten, 'heat beads' (hittekralen) en andere brandbare producten die chemisch zijn behandeld, moeten ook niet worden gebruikt in uw Fornetto-oven.

LET OP:
Deze oven wordt heel heet, verplaats hem niet tijdens gebruik.

VOORZICHTIG!
Gebruik geen alcohol, benzine of vergelijkbare vloeistoffen voor het aansteken of opnieuw aansteken van de oven.

WAARSCHUWING!
Houd kinderen en huisdieren weg van de oven tijdens gebruik.

NIET BINNENSHUIS GEBRUIKEN.

TYPEPLAATJE:

Het typeplaatje zit achter op de oven. Verwijs altijd naar de details op dit plaatje als u contact moet opnemen met de fabrikant voor informatie of om reserveonderdelen te bestellen.

VERWIJDER DIT ETIKET NIET.

PZ-7

Pizzaoven en rookoven

NL

De oven functioneert op de volgende wijze:

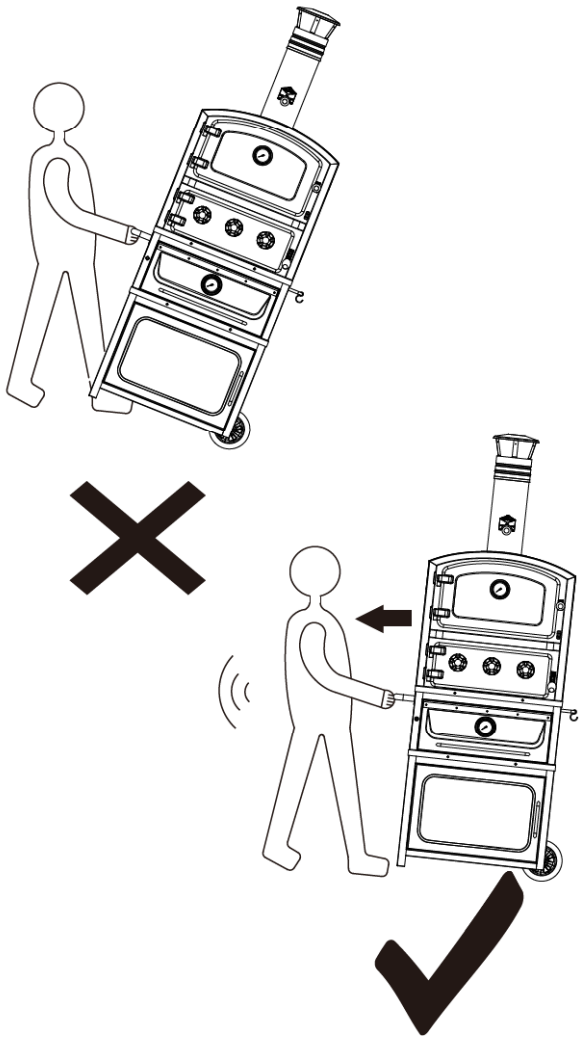
-Het hout wordt aangestoken in de verbrandingskamer
-De temperatuur in de kookkamer wordt op het vereiste niveau gebracht
-Het vuur wordt gestookt met geschikt hout
-Het koken van eten wordt gedaan rekening houdend met de juiste kooktijden
-Laat het vuur volledig uitdoven in de verbrandingskamer vóór het schoonmaken of bedekken met een beschermend dekkleed.

Verplaatsen van de oven:

- De oven kan gemakkelijk worden verplaatst door deze een aantal centimeters van de grond te tillen, gebruik makend van de zware hendel aan de linker kant van de oven. Gebruik de hendel niet om de plank er uit te trekken - deze is niet bedoeld om de oven te positioneren of op te tillen.

- Door slechts een aantal centimeters op te tillen, zullen de zwenkwielen vrij komen, waardoor u de oven gemakkelijk in de nieuwe positie kunt plaatsen.

- Neem alle voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat de oven kantelt bij het verplaatsen of herpositioneren.



LET OP: DE OVEN ZAL HEEL HEET WORDEN, VERPLAATS DE OVEN NIET TIJDENS GEBRUIK.

MAN28

EERSTE KEER AANSTEKEN VAN DE OVEN:

Het is BELANGRIJK om de onderstaande instructies op te volgen:

Vóór het aansteken van uw Fornetto houtgestookte oven en roker voor de eerste keer, zult u alle verpakkingsmateriaal moeten verwijderen uit het inwendige van de oven en onder de pizzasteen en de vuurstenen.

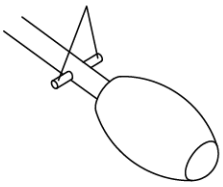
Vervolgens, maak de binnenkant van de oven schoon met gebruik van warm water en een zacht reinigingsmiddel om de speciale coatings te verwijderen die tijdens het fabricageproces zijn aangebracht, evenals alle aanslag of vocht gevormd op het isolatiemateriaal tijdens het transport. Deze materialen kunnen onprettige geuren verspreiden als de oven voor de eerste keer wordt aangestoken.

Als u kookt zonder de onderstaande instructies op te volgen, kan dit uw gezondheid schaden.

- Haal wat droog hout in kleine stukken, niet langer dan 30cm / 12inches.
- Plaats de grills binnen in de kookkamer.
- Open de deur van de verbrandingskamer en steek het vuur aan.
- Doe de deurtjes dicht, en zet ze zo nu en dan open om het vuur op te stoken.
- Verwarm de oven, en houd minstens 2 uur lang een temperatuur van ca. 177 C / 350 F aan.
- Zet de deurtjes van de kookkamer regelmatig open en laat deze een paar minuten open staan om de slechte geuren er uit te laten, doe dan de deurtjes weer dicht (herhaal deze handeling verscheidene keren).

Afstelling rookkanaal:

Wijzer



Als de wijzer in de horizontale positie staat (zoals getoond in het diagram) is het rookkanaal dicht.

Als de wijzer in zijn verticale positie staat (zoals getoond in het diagram) is het rookkanaal half open.

Als de wijzer is in zijn verticale positie staat (zoals getoond in het diagram) is het rookkanaal open.

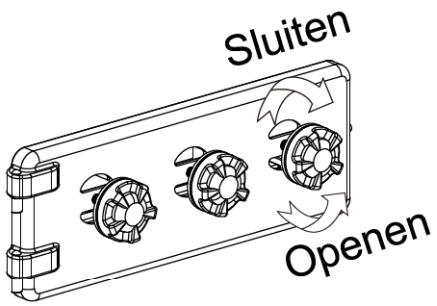
OPMERKING: U kunt de rookkanaalregeling instellen op de positie die u wilt. De rook en de temperatuur in de ovenkamer kunnen geregeld worden door afstelling van de bevochtiger van het rookkanaal.

PZ-7

Pizzaoven en rookoven

NL

AFSTELLING VERBRANDINGSKAMER:



Door de ventilatieregelknoppen open te draaien, in combinatie met de bevochtiger van het rookkanaal, laat u lucht in de verbrandingskamer komen en door de oven circuleren, wat de vlammen zal aanwakkeren en de temperatuur zal doen oplopen.

KOOKINSTRUCTIES:

Gezonde en natuurlijke maaltijden kunnen bereid worden met de Fornetto hout gestookte oven en rookoven. Koken gaat snel en economisch dankzij de isolatie van de kookkamer, waardoor het ontsnappen van warmte voorkomen wordt. Het koken moet gebeuren met de deur van de ovenkamer dicht.

Het is mogelijk om twee steunoppervlakken te gebruiken, de keramische plaat op de bodem, evenals het verplaatsbare uitschuifrek. Op deze manier is er meer dan genoeg ruimte voor een aantal kookvaten.

Het is ook mogelijk om eten rechtstreeks op de keramische plaat (pizzasteen) klaar te maken, die op de bodem van de kookkamer is bevestigd, omdat deze perfect geschikt is voor direct koken.

Om vlekken met vet te voorkomen, moet het eten in een schaal of op een stuk aluminium folie (of een extra keramische plaat) worden geplaatst.

Wij bevelen de Fornetto Pizza Stone CPS-02 aan. Informeer bij uw lokale verkooppunt.

- Haal droog hout in kleine stukken, niet langer dan 30cm / 12inches.
- Zet de deur van de verbrandingskamer open en steek het vuur achter in de kamer aan.
- Warm de oven op tot de vereiste temperatuur (zie tabel van aanbevolen temperaturen)
- Als de gewenste temperatuur eenmaal is bereikt, temper de vlammen door de luchtstroom te verminderen, gebruik makend van de draaiknoppen aan de voorkant van de verbrandingskamer. De hete houtskool zal doorgaan met het kookproces en het verwarmen van de oven.
- Plaats het klaar te maken eten in de kookkamer
- Als, tijdens het kookproces, de temperatuur zakt, of een ander kookproces moet worden opgestart, voeg kleine stukken hout toe aan de verbrandingskamer om het vuur op te stoken en breng de oven weer terug op temperatuur.

Praktische richtlijnen voor het koken:

Toetjes: De temperatuur is normaal gesproken middelmatig (meestal 121 C / 250 F of 149 C / 300 F en de oven moet 45 tot 55 minuten lang gelijkmatig worden voorverwarmd. Vergeet niet dat de deur tijdens het kookproces niet geopend mag worden.

Vlees en vissen: Vlees kan gebraden worden in een ovenvaste schaal of rechtstreeks op de roosters. Als uw braadstuk op één van de roosters wordt geplaatst, moet er een schaal onder worden gezet om de kooksappen op te vangen. Om overkoken te voorkomen, moet het koken van hele kleine stukken worden vermeden.

Kooktijden: Kooktijden variëren afhankelijk van het type eten, 't gewicht en de grootte. Als u een speciaal gerecht voor de eerste keer bereidt in uw Fornetto hout gestookte oven, moet u regelmatig tijdens het kookproces het eten in de gaten houden. Het grote kijkvenster stelt u in staat het eten te bekijken zonder de deur open te doen.

Het is aan te raden om de deur niet te vaak open te zetten, omdat hierdoor inwendige warmte kan ontsnappen en de kooktijd kan beïnvloeden.

De tijden en temperaturen in de onderstaande tabel dienen slechts als algemene richtlijn. Het vochtgehalte in eten, verschillend kookgerei (metaal, keramiek, enz.) evenals de maat en het gewicht, kunnen de vereiste kooktijd doen variëren.

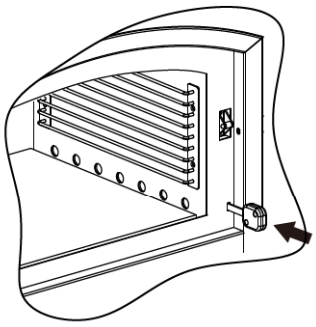
ETEN	GEWICHT	TEMP	TIJD
KALFSVLEES	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	70 MINS
RUNDERBRAADVLEES	1 Kg / 2.2 lbs	360F / 182C	90 MINS
VARKENSVLEES	1 Kg / 2.2 lbs	330F / 165C	90 MINS
KIP	1.5 Kg / 3.3 lbs	330F / 165C	90 MINS
RUNDERSTOOFVLEES	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
KALFSTOOFVLEES	1 Kg / 2.2 lbs	300F / 150C	120 MINS
ZALM	1 Kg / 2.2 lbs	280F / 138C	45 MINS
TONIJN	1 Kg / 2.2 lbs	250F / 121C	30 MINS
OESTER		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

Gebruiken van de rookoven:

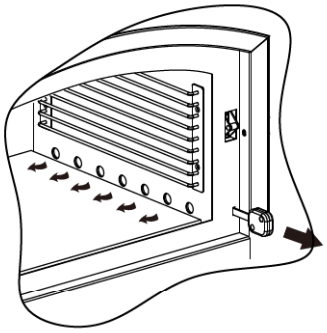
Door het openen van de rookschuif en de rook in de ovenkamer van de Fornetto te laten, is het gemakkelijk volgens de traditionele rookmethodes van indirecte warmte en rook te koken. Een subtiele rooksmaak kan worden gecreëerd door de rookschuif een paar keer kort tijdens het kookproces open te zetten.

Net zo als bij BBQ, wordt het eten in de ovenkamer gezet met het vuur in de verbrandingskamer. Het roken gebeurt binnen een temperatuurbereik van ongeveer 140 C / 284 F tot 225 C / 437 F en vereist een langere kooktijd. Dit type koken is ideaal voor kalkoen, kip, ham of worstjes.

ROOKOVENSCHUIF:



Doe de rookschuif dicht om de oven te gebruiken zonder rook.



Doe de rookschuif open om rook in de oven te laten en het eten binnenin smaak te geven of te koken.

Neem bij elk type van koken op echt vuur genoeg tijd om het vuur op te bouwen en de rookoven op temperatuur te krijgen.

Stel de bevochtiger van het rookkanaal en de regelknoppen van de ventilatie af totdat de temperatuur wordt bereikt (Zie de instructies voor de REGELING VAN HET ROOKKANAAL en de REGELING VAN DE VERBRANDINGSKAMER.)

Plaats uw eten in de ovenkamer en zet de rookovenschuif open.

Houd onder het koken het deurtje dicht om onnodig verlies van warmte en rook te voorkomen. Leg er zo nodig hout bij om het vuur aan te houden.

U kunt proberen verscheidene stukken hout bij het vuur te leggen. Houtblokken zijn beschikbaar in een variëteit van natuurlijke aroma's, en kunnen op zich, dan wel als toevoeging aan hout worden gebruikt. Over het algemeen is elk soort vrucht- of nootdragend hard hout geschikt voor koken.

Mild Aroma	Medium Aroma	Zwaar Aroma
Perzik	Witte Eik	Mesquite
Appel	Kers	Rode Eik
Pecannoot	Hickory	Zwarte Eik

Experimenteer met verschillende houtsoorten om uw persoonlijke favoriet vast te stellen, en gebruik altijd goed belegen hout. Groen of pas gekapt hout kan eten zwart maken, en smaakt bitter.

Gebruik van de opwarmlade

De PZ-7 Fornetto houtgestookte oven en roker is ontworpen met een ingebouwde opwarmlade. Door gebruik te maken van de stralingswarmte van de kamer daarboven, is de opwarmlade de perfecte plek om eten volkomen warm te houden zonder te lang door te koken, totdat de rest van het eten klaar is om opgediend te worden. Warm voorzichtig brood en broodjes op, soep, etc.. Zelfs geschikt voor het voorverwarmen van eetborden en opdienschalen.

De warme omgeving van de lade maakt deze ook ideaal voor het testen van uw brood- of pizzadeeg, vóór het bakken.

Gebruik van het ovenlicht

De PZ-7 is uitgerust met een op het normale elektriciteitsnet aangesloten 12V / 20W halogeen

licht binnen het ovencompartiment. Dat betekent dat u gemakkelijk eten kunt controleren terwijl het kookt, zonder continu de deur te hoeven open doen of een zaklamp te gebruiken.

De oven gebruikt een 12V transformator goedgekeurd voor CE normen met stekkers geschikt voor het land van aankoop.

Om het lampje te vervangen - zie het onderhoudsgedeelte op de volgende pagina's.

Het installeren van de grondplaat.

Om uw Fornetto houtgestookte oven en roker in een vaste omgeving te bouwen, moet u de PZ-BI-1-grondplaat aan de onderkant van de ovenunit bevestigen.

(Neem contact op met uw lokale distributeur voor beschikbaarheid in uw gebied)

Zie de montagetekeningen in dit boekje.

ONDERHOUD:

SCHOONMAKEN VAN DE KOOKKAMER:

De kookkamer moet periodiek worden schoongemaakt met producten die geschikt zijn voor roestvrij staal en glas. Gebruik geen schuurproducten, aangezien deze alle oppervlakken kunnen krassen. Maak de wanden van de kamer grondig droog.

SCHOONMAKEN VAN DE GEVERFDE OPPERVLAKKEN AAN DE BUITENKANT:

Maak de geverfde oppervlakken aan de buitenkant van de oven regelmatig schoon, om de perfecte staat ervan te handhaven. Gebruik geen schurende of bijtende producten, aangezien deze het verfwerk zouden kunnen beschadigen. Gebruik alleen zachte reinigingsmiddelen geschikt voor het schoonmaken van geverfde oppervlakken, gebruik makend van een vochtig doekje.

SCHOONMAKEN VAN DE VERBRANDINGSKAMER:

Het is nodig om de as regelmatig uit de bak te verwijderen. Als de sintels volledig gedoofd zijn en de oven compleet is afgekoeld, haal de asbak en het steunrooster weg en verwijder de inhoud.

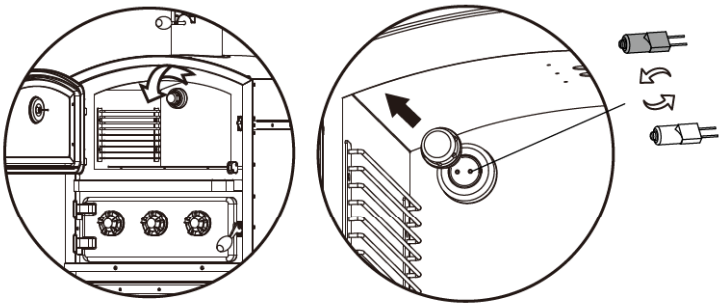
SCHOONMAKEN VAN HET GLAS:

Maak het glazen raam schoon gebruik makend van een huishoud glasreiniger of een ovenreiniger. Voorzichtig bij het gebruiken van vloeibare huishoudschuurmiddelen zodat het glas niet gekrast wordt of de geschilderde lijnmarkeringen verwijderd.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE:

Het lampje in uw Fornetto houtgestookte oven en roker is een op het normale elektriciteitsnet aangesloten 12V / 20W halogeen licht.

- Laat eerst de oven volledig afkoelen, voordat u het lampje vervangt.
- Draai de glazen koepel los door deze naar links te draaien.
- Het lampje zit met twee metalen pinnen op zijn plaats. Trek het lampje er uit en vervang door een nieuw lampje.
- Draai de glazen koepel weer stevig vast.



NUTTIGE HINTS:

-De Fornetto hout gestookte oven en rookoven heeft een luchtopening aan de achterkant van de oven, waardoor alle vocht die zich tijdens het koken zou kunnen vormen kan ontsnappen en er voor zorgt dat het eten in een natuurlijke droge hitte wordt gekookt. Dat is vooral belangrijk bij het koken van vochtige recepten die moeten drogen zoals cake, brood en deegwaren.

-Bij gebruik van de oven, steek meteen aan op de juiste kooktemperatuur en handhaaf deze temperatuur minstens 10 minuten vóór het eten er in te zetten. Hierdoor kan de temperatuur inwendig gestabiliseerd worden.

-Bij het openen van de ovendeur om het eten binnenin te controleren, kan de kamertemperatuur licht zakken. Doe er niet meteen hout bij. Doe de ovendeur dicht en wacht een paar minuten om te zien of de temperatuur weer stijgt naar de gewenste kooktemperatuur.

-Houd de kooktemperatuur aan door één klein stuk hout of houtskool per keer toe te voegen. Gun de brandstof genoeg tijd om te branden, controleer dan of de oven weer op temperatuur is. Doe er zo nodig nog een stuk hout of houtskool bij.

-De Fornetto hout gestookte oven en rookoven heeft een groot vermogen om op temperatuur te blijven zelfs na het koken. Daarom raden we aan om bij het koken op hoge temperaturen zoals met pizza, de oven daarna te gebruiken om een ander gerecht te koken dat een lagere temperatuur nodig heeft, zonder meer hout te hoeven toevoegen.

-Een uitgebreide variëteit aan eten kan gekookt worden in de Fornetto hout gestookte oven en rookoven, resulterend in intensere aroma's. Braadvlees zou niet herhaald gedraaid of bedropen hoeven te worden, aangezien de kooktemperatuur constant blijft als de juiste stappen daarna worden genomen.

-Overschrijd nooit de maximum temperatuur op de meter, aangezien dit uw oven blijvend zal beschadigen en uw garantie ongeldig zal maken.

-Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

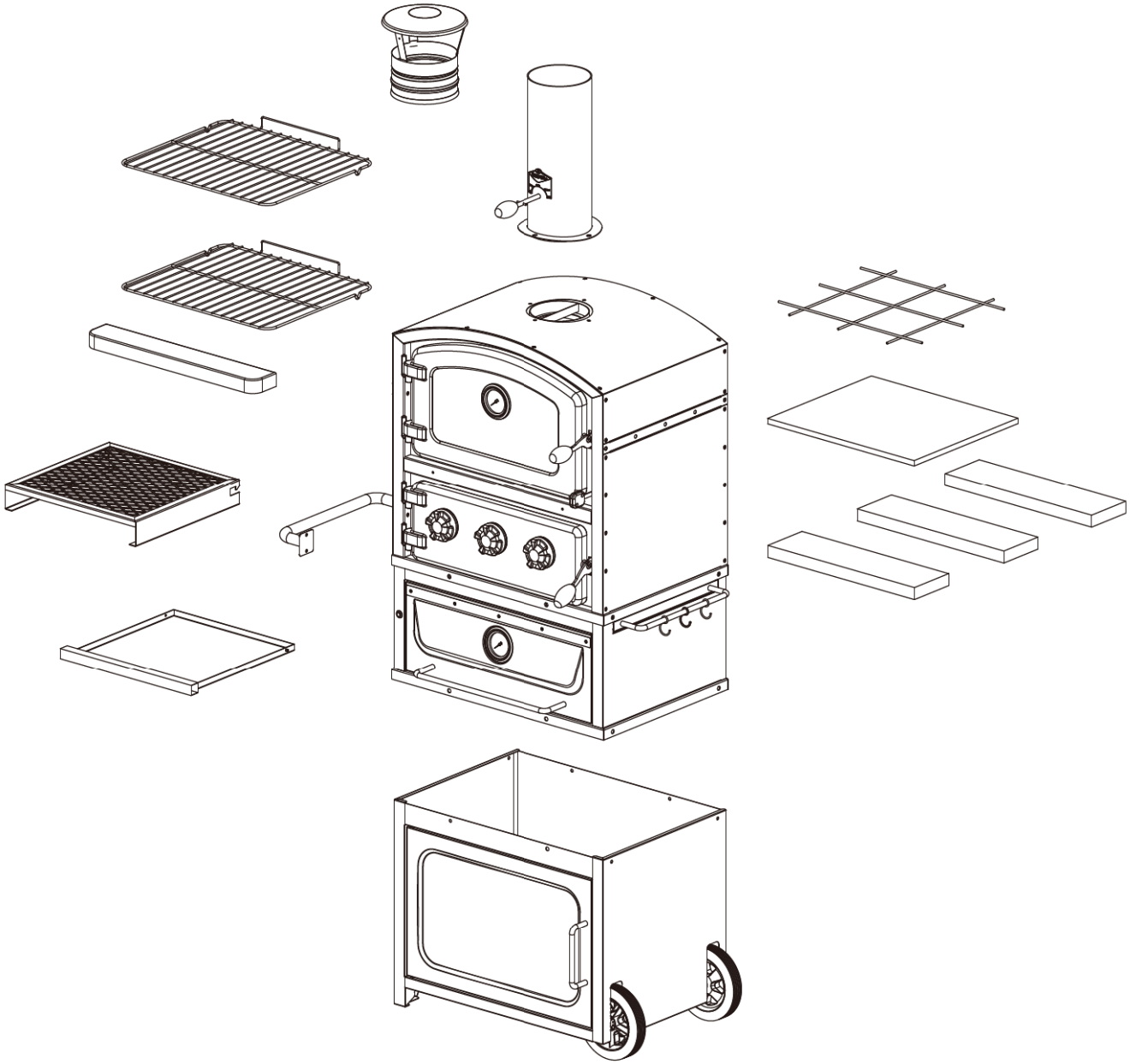
Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te garanderen dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Mocht het elektriciteitssnoer beschadigd zijn, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, de service-agent of soortgelijk gekwalificeerde personen om risico vermijden.

PZ-7

Pizza and Smoker Oven

Oven with Wood Storage Cabinet



14: M5 X 12 mm

4: 6mm

2: M5 X 10 mm

4: M6 X 12 mm

4: 6mm

2: 5mm

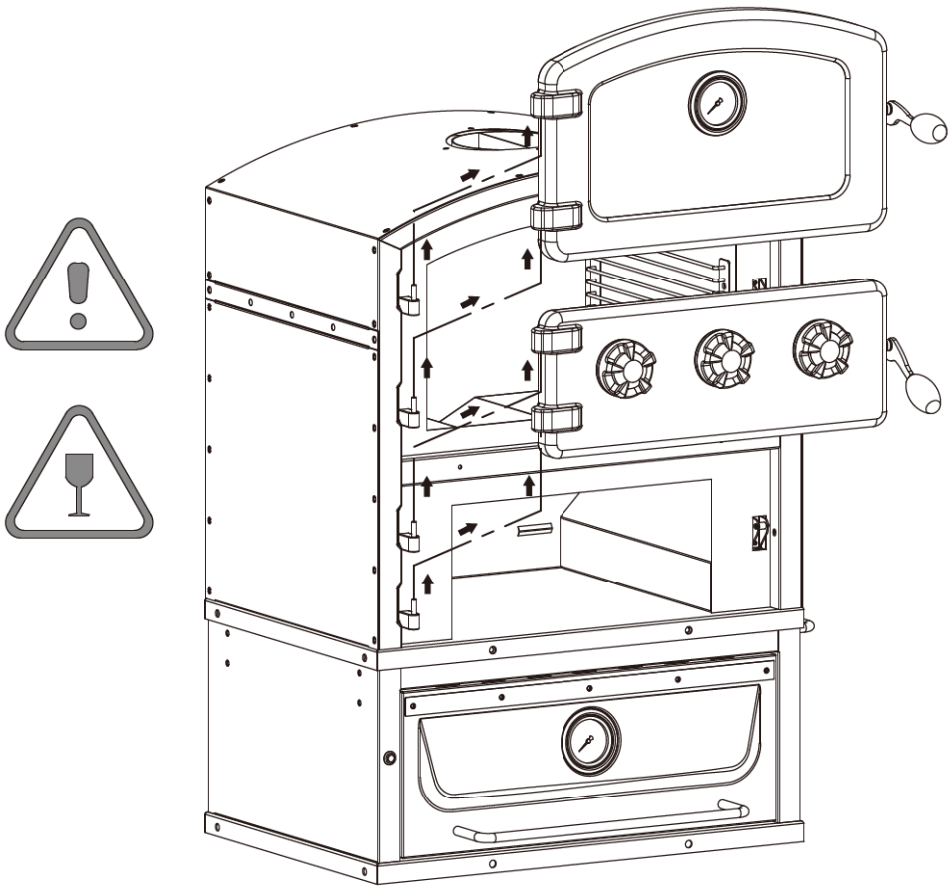
14: 5mm

1:

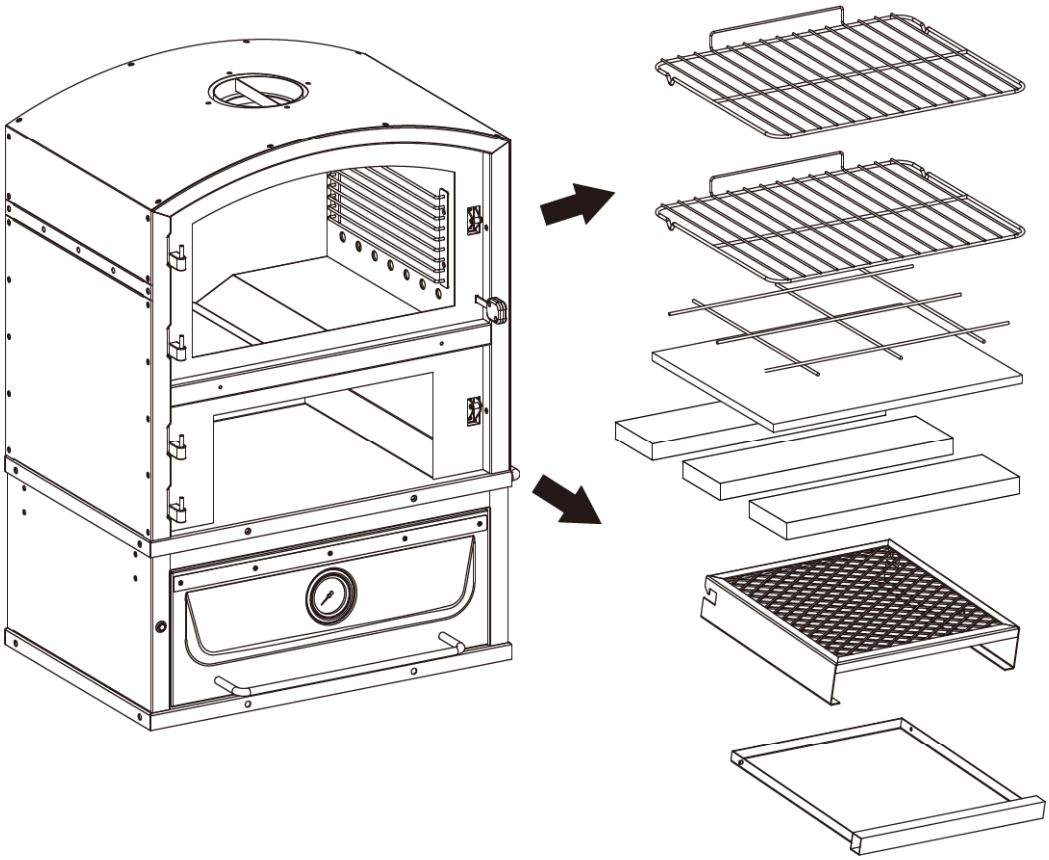
PZ-7

Pizza and Smoker Oven

1.

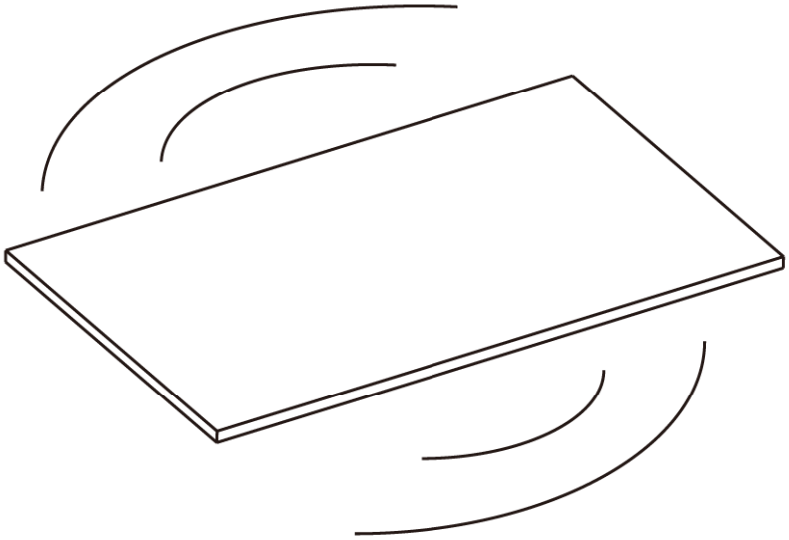


2.

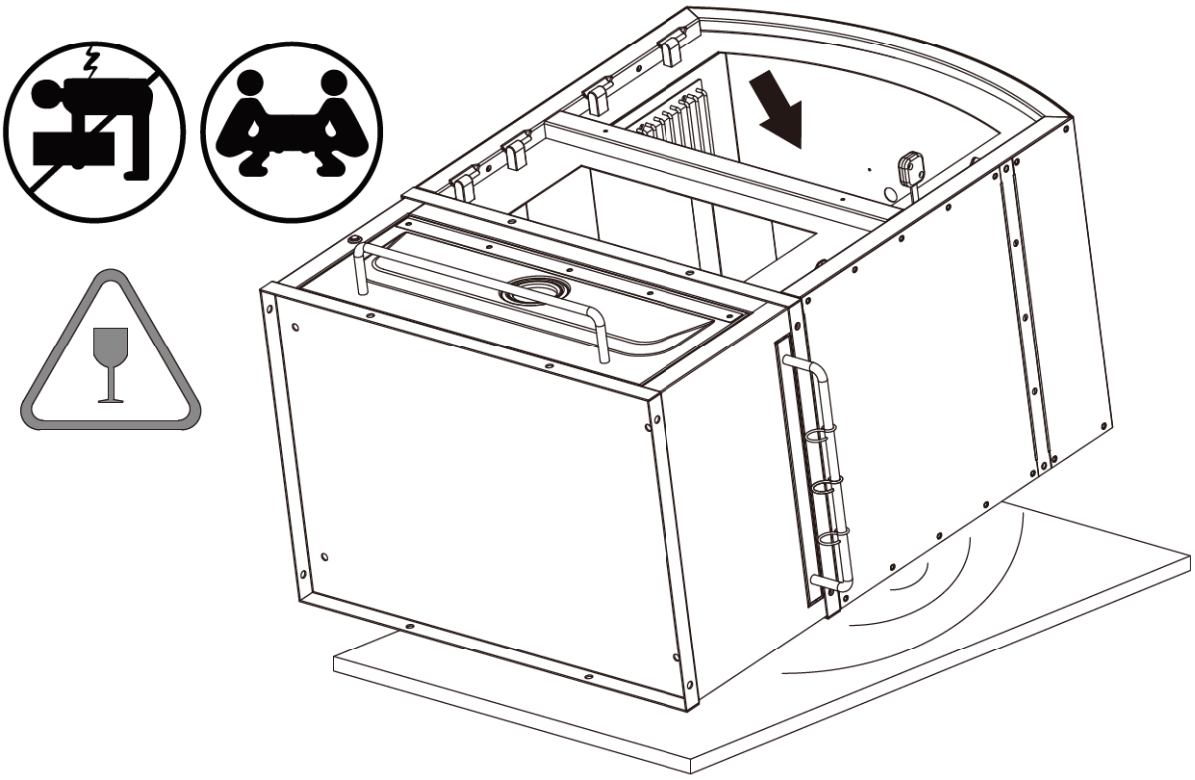


MAN33

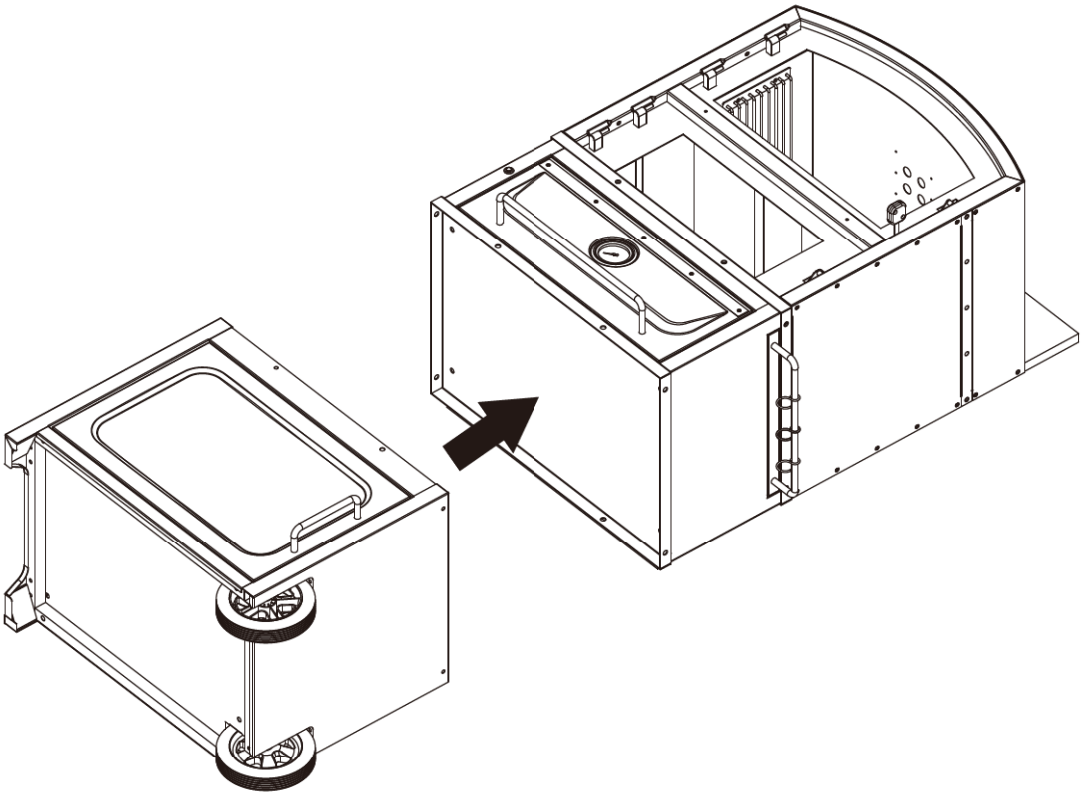
3.



4.



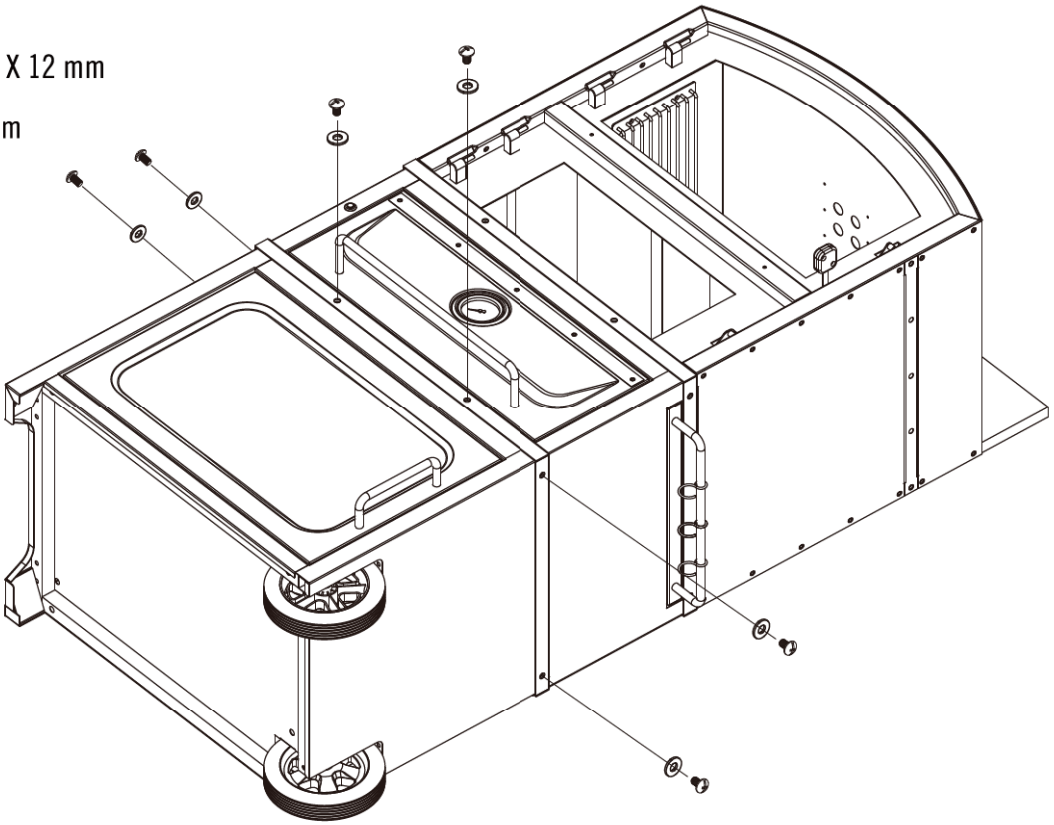
5.



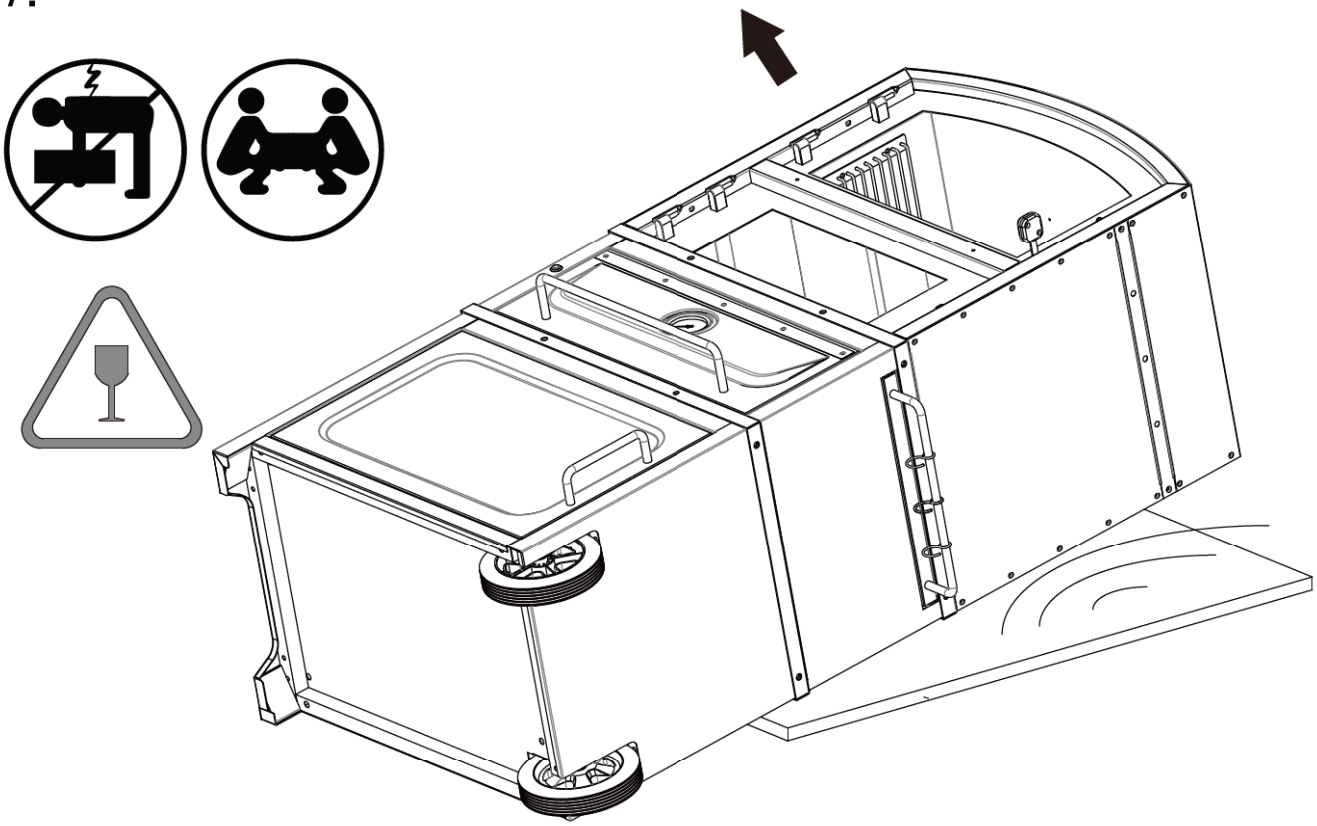
6.

6: M5 X 12 mm

6: 5mm



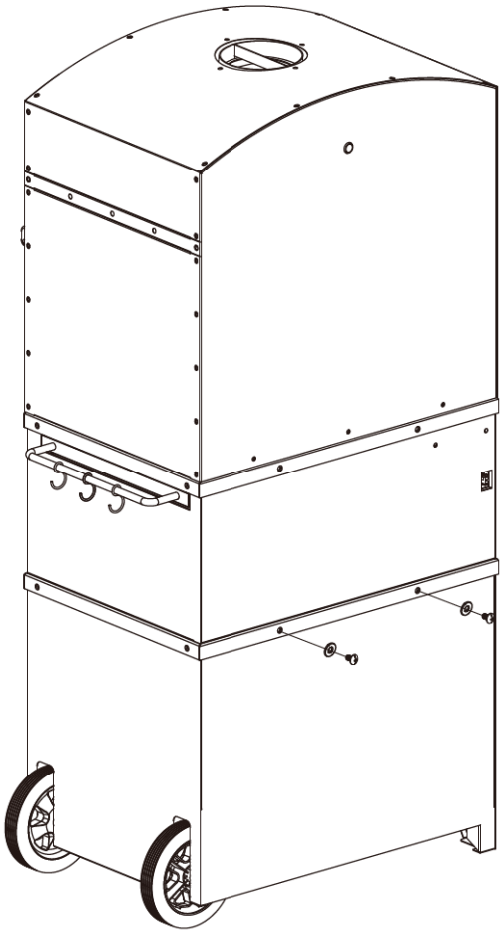
7.



8.

2: M5 X 12 mm

2: 5mm

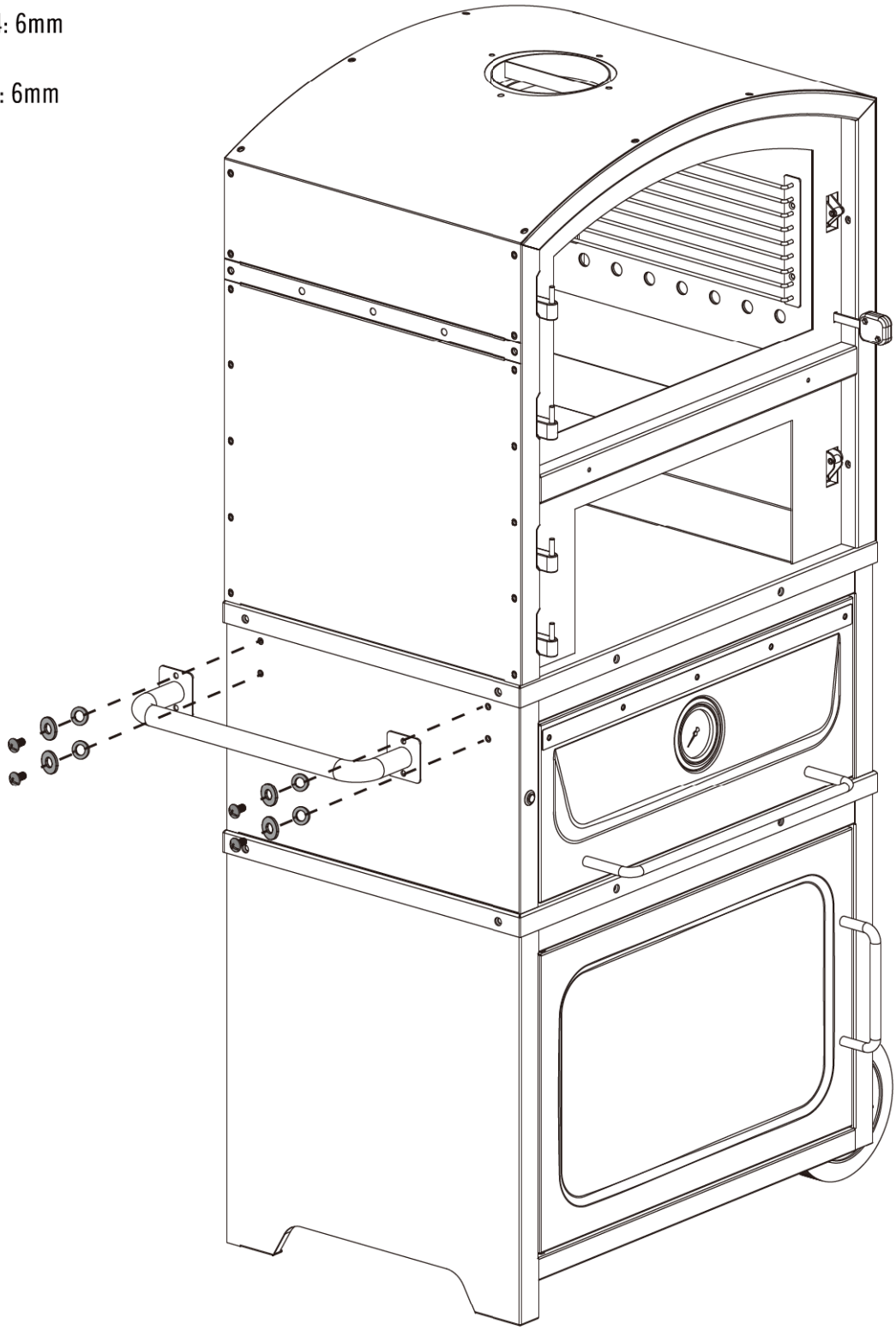


9.

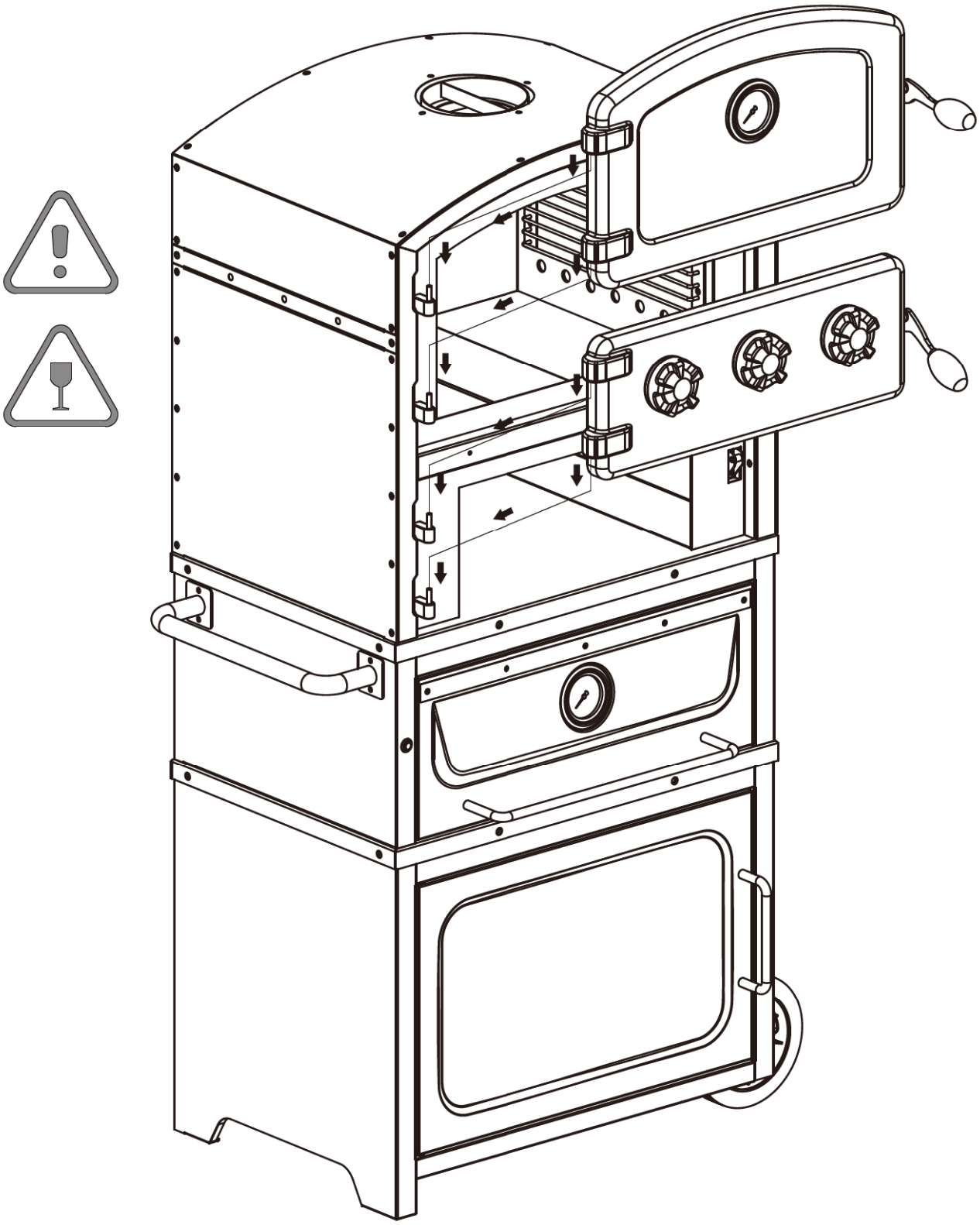
4: M6 X 12 mm

4: 6mm

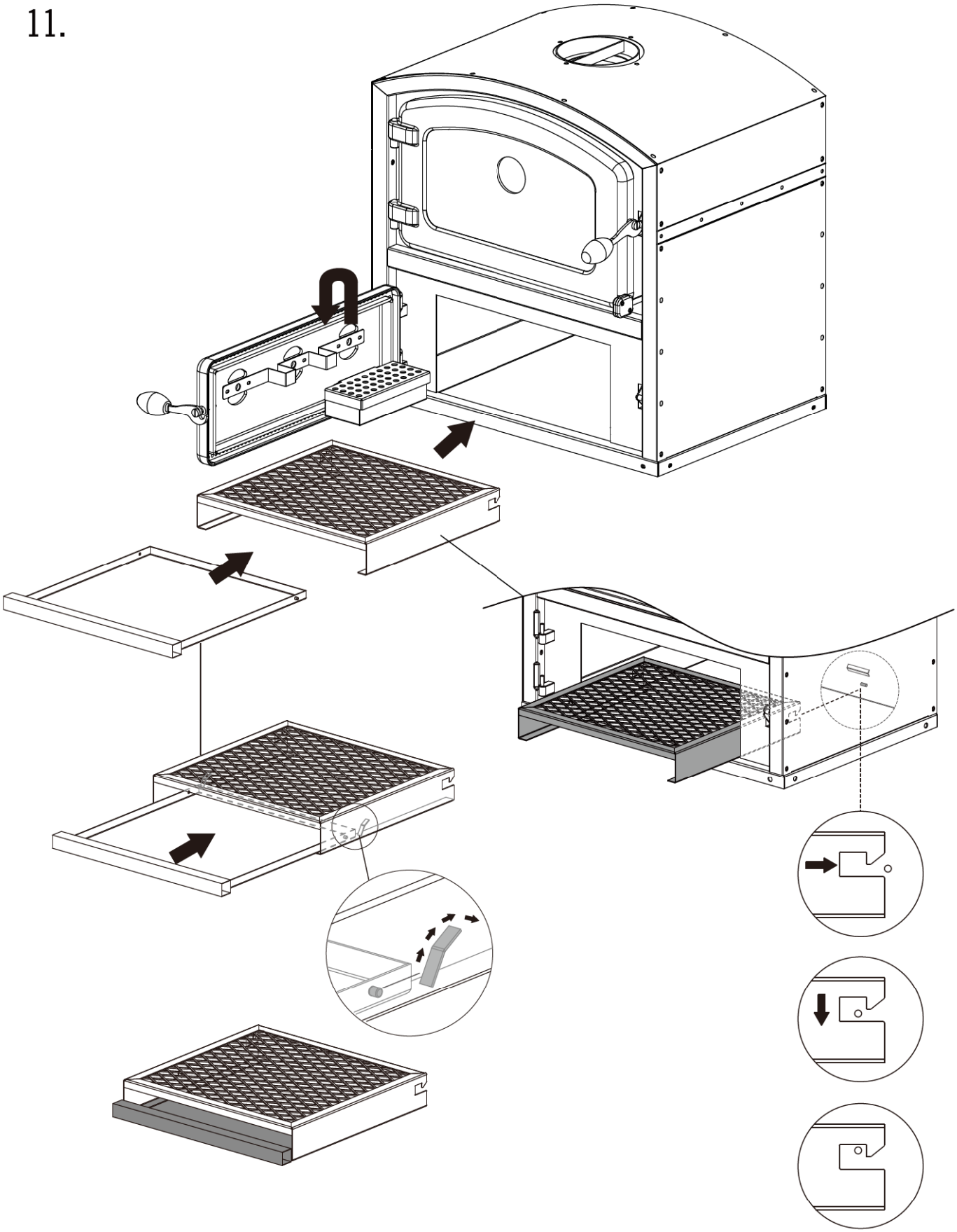
4: 6mm



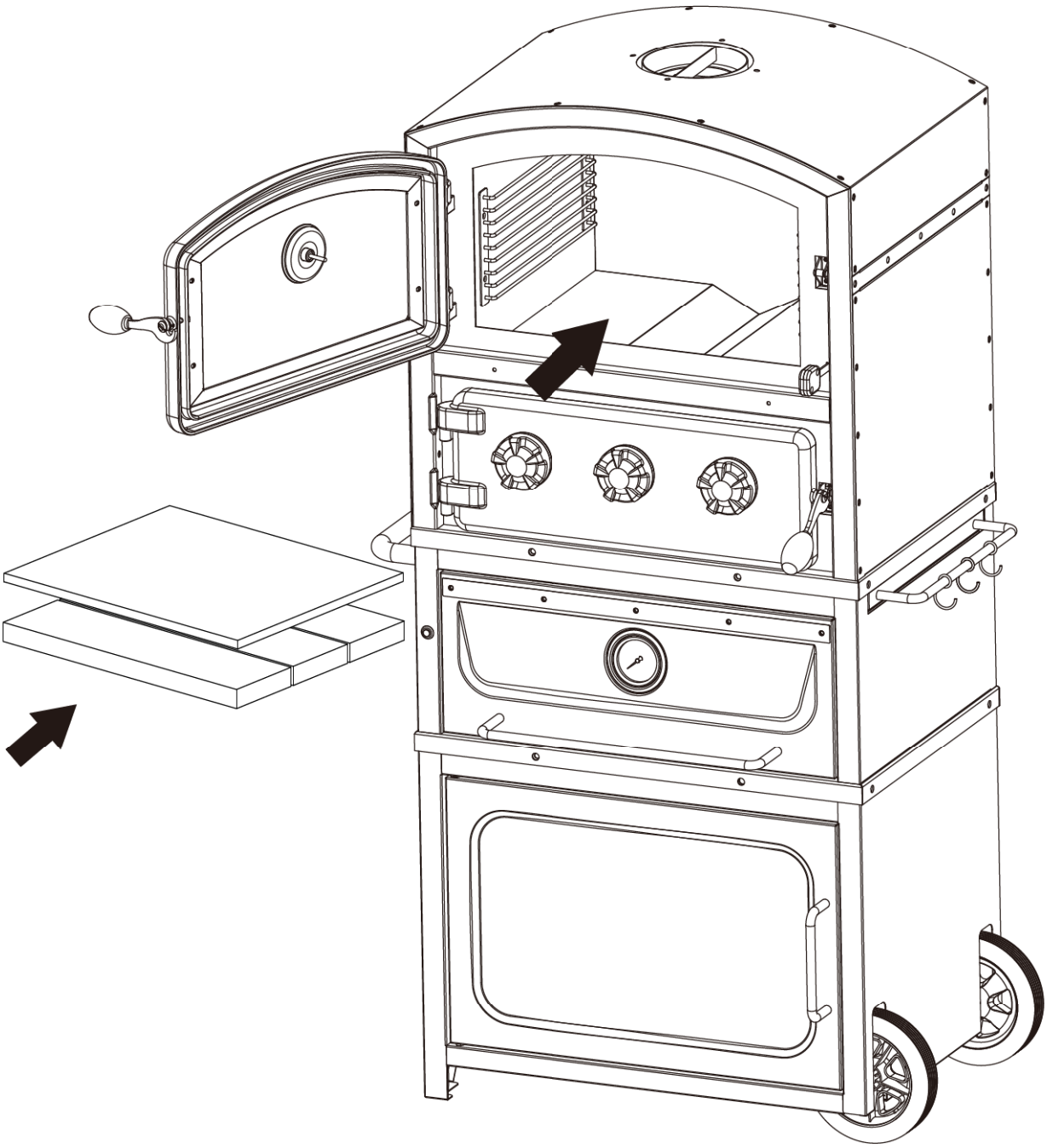
10.



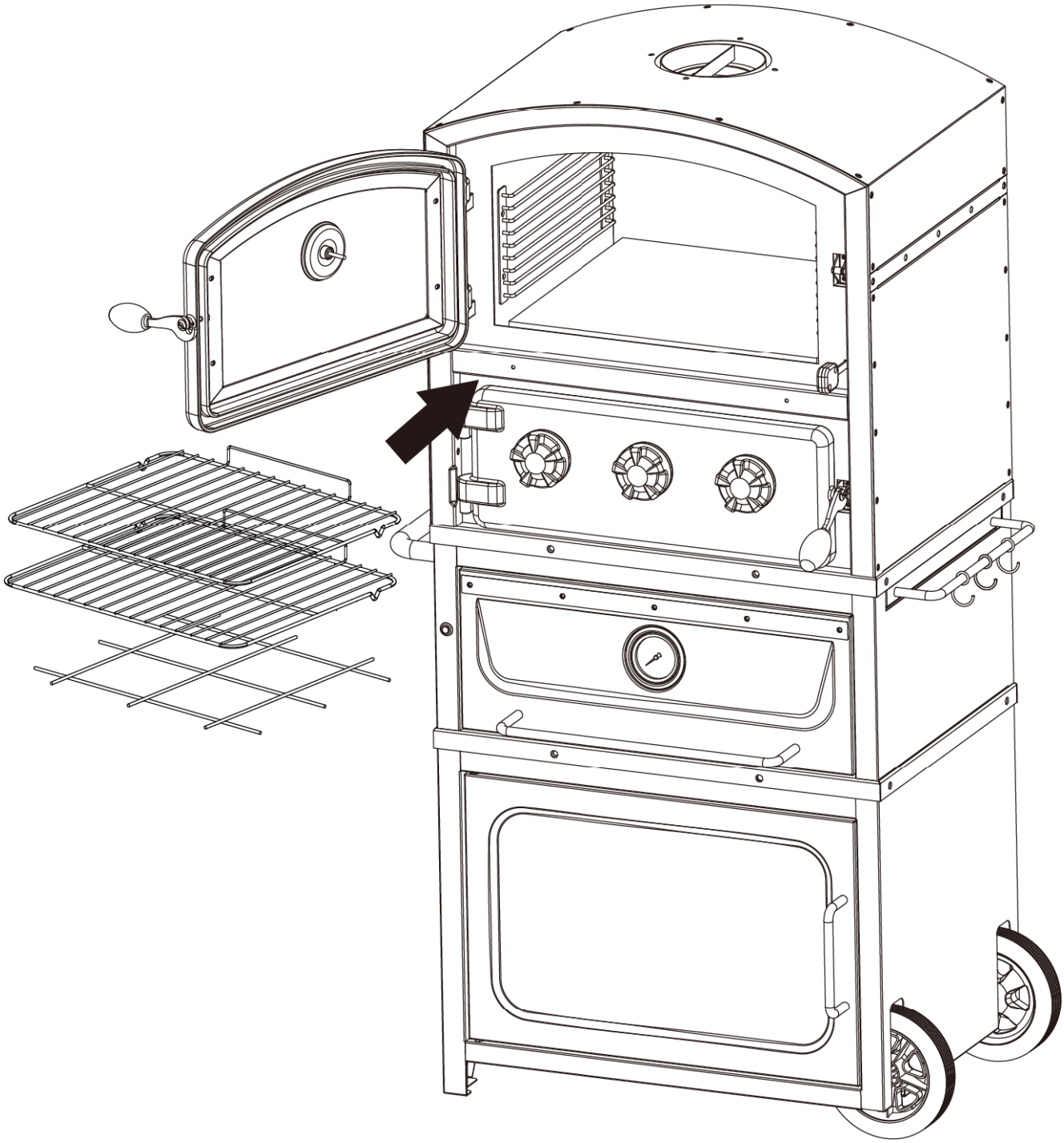
11.



12.

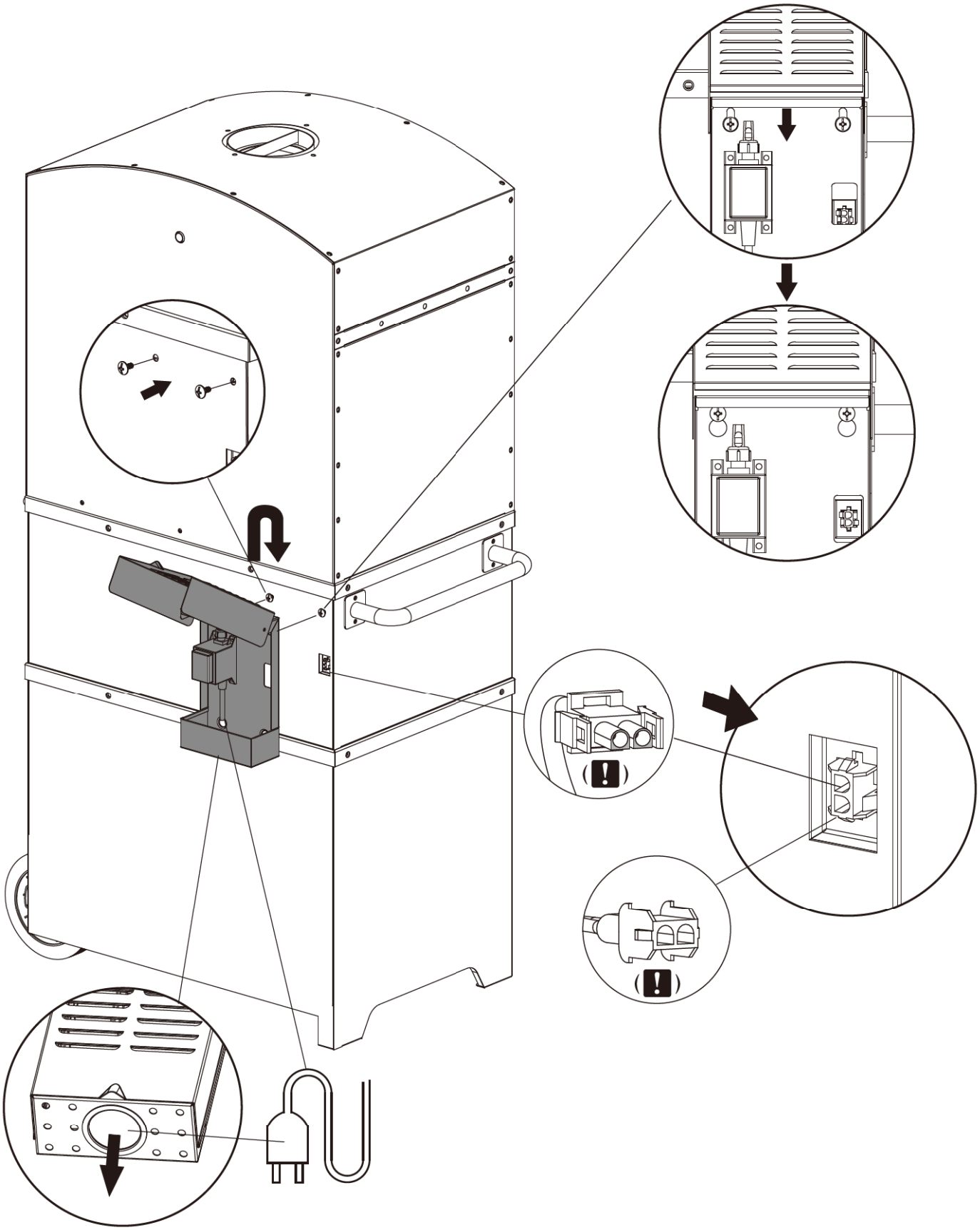


13.



14.

2: M5 X 12 mm

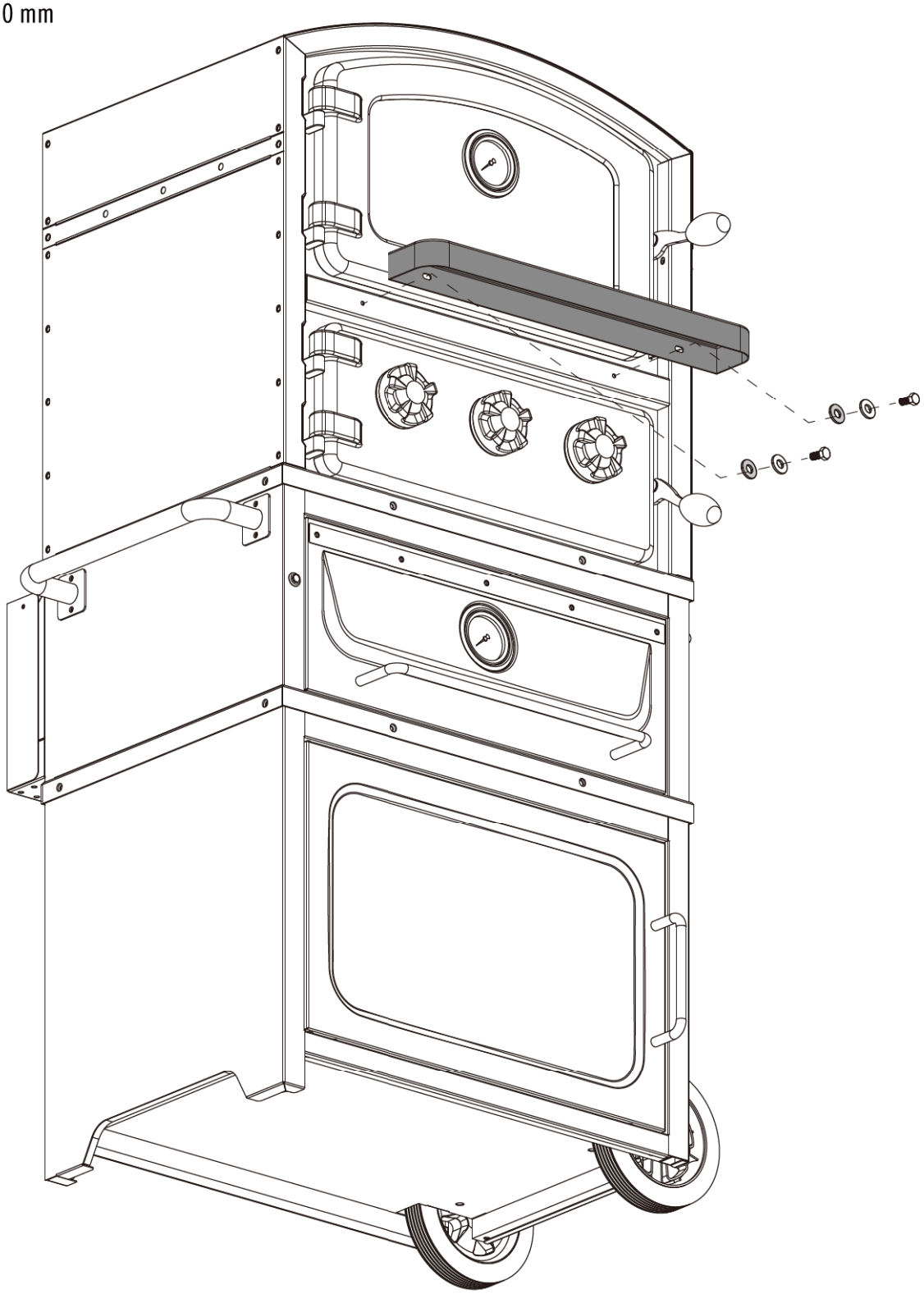


15.

2: M5 X 10 mm

2: 5mm

2: 5mm

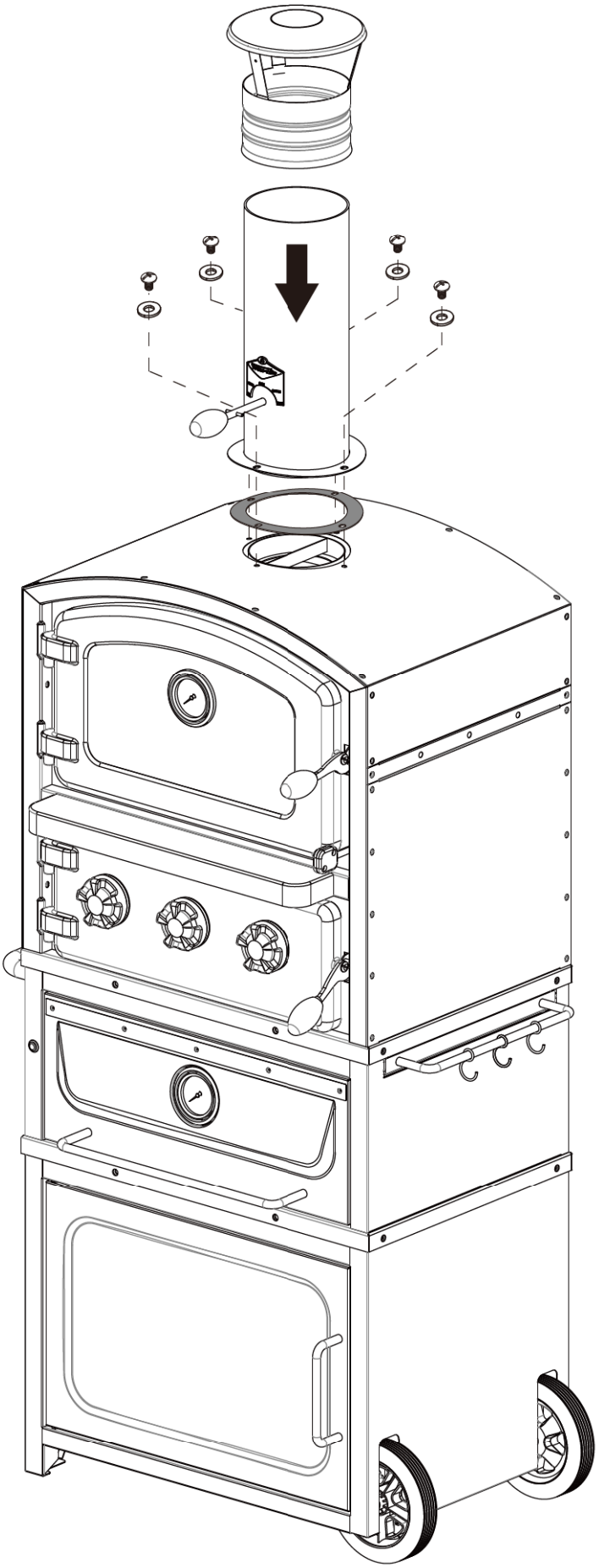


16.

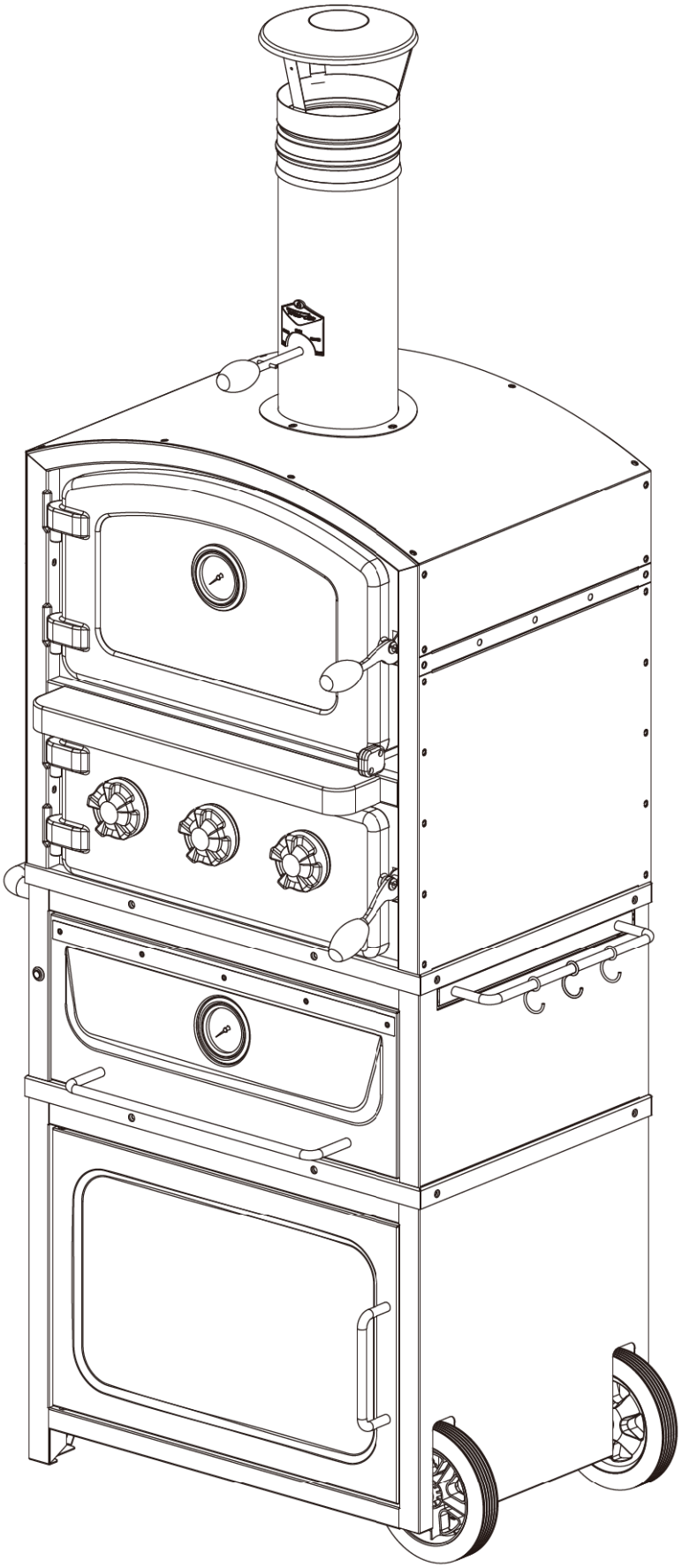
4: M5 X 12 mm

4: 5mm

1:



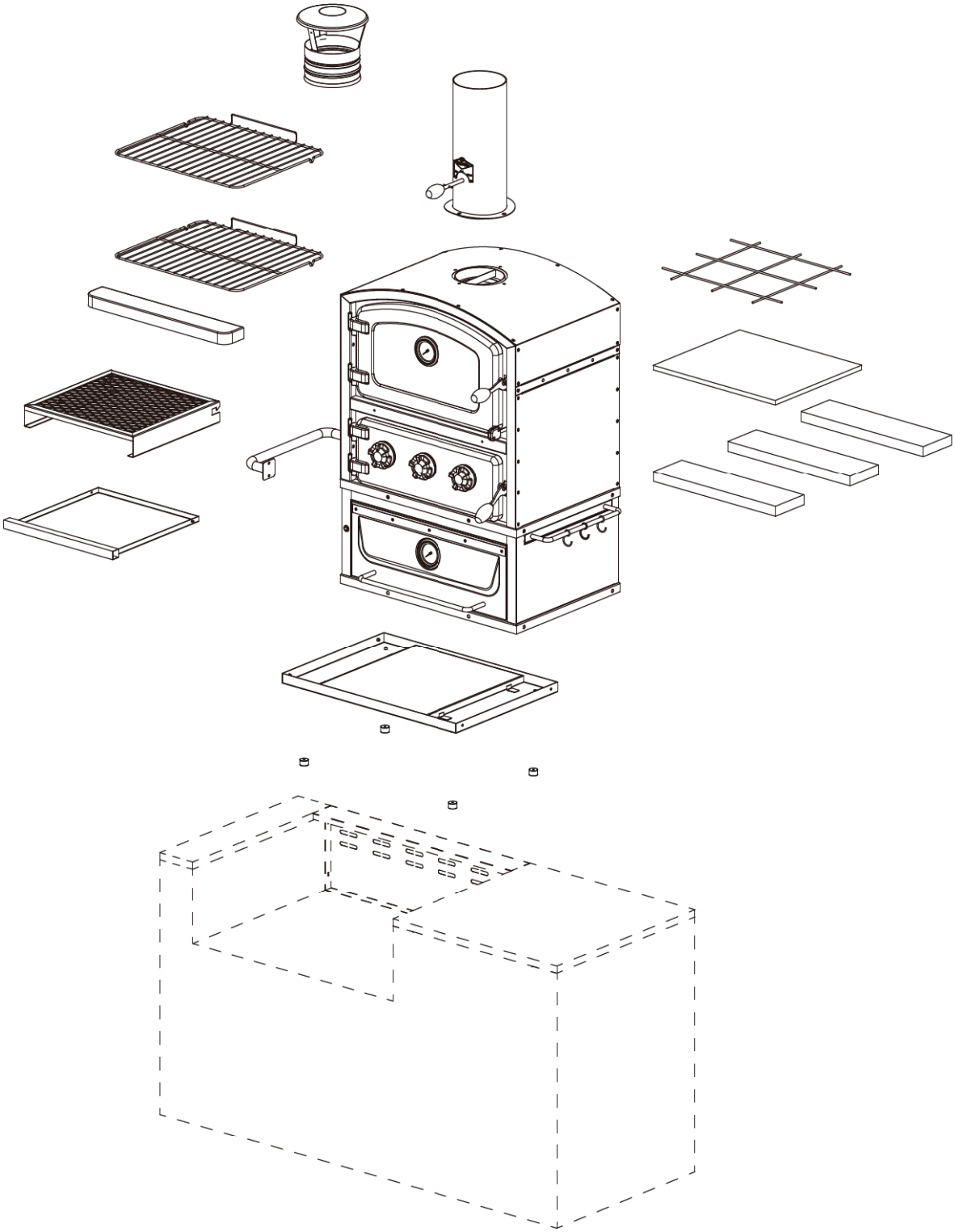
17.



PZ-7

Pizza and Smoker Oven

Built in Oven



10: M5 X 12 mm

4: M6 X 12 mm

2: M5 X 10 mm

4: M5 X 25 mm

4: 6mm

2: 5mm

10: 5mm

1:

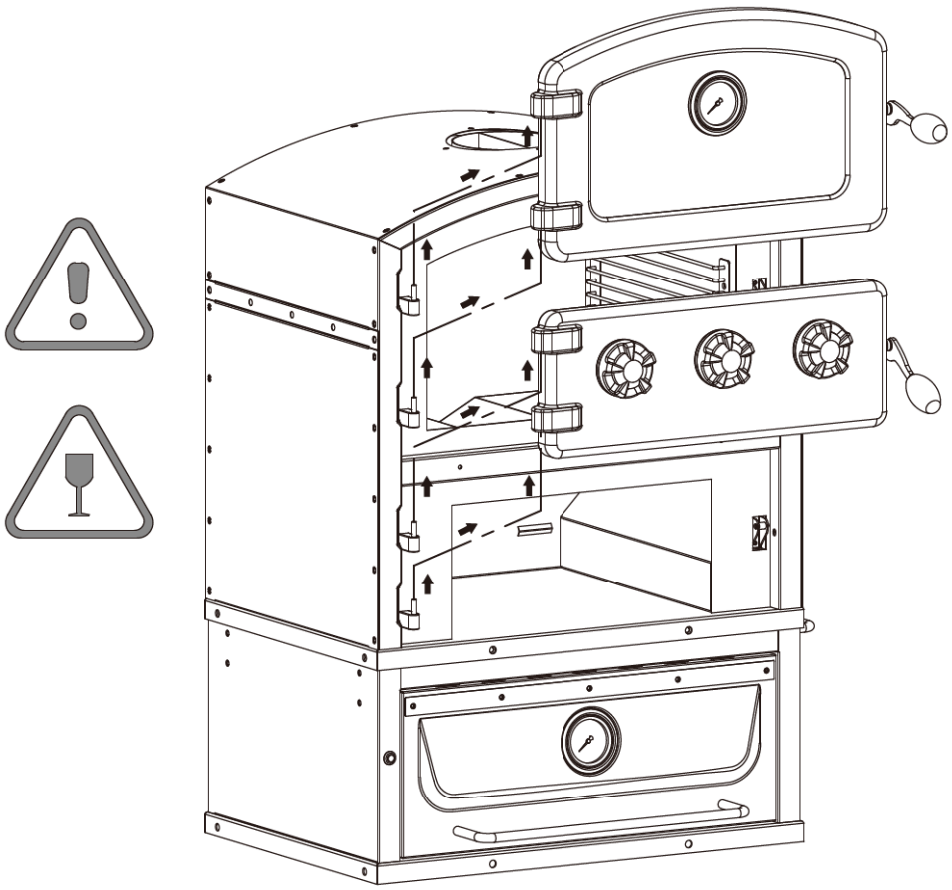
4: 6mm

MAN46

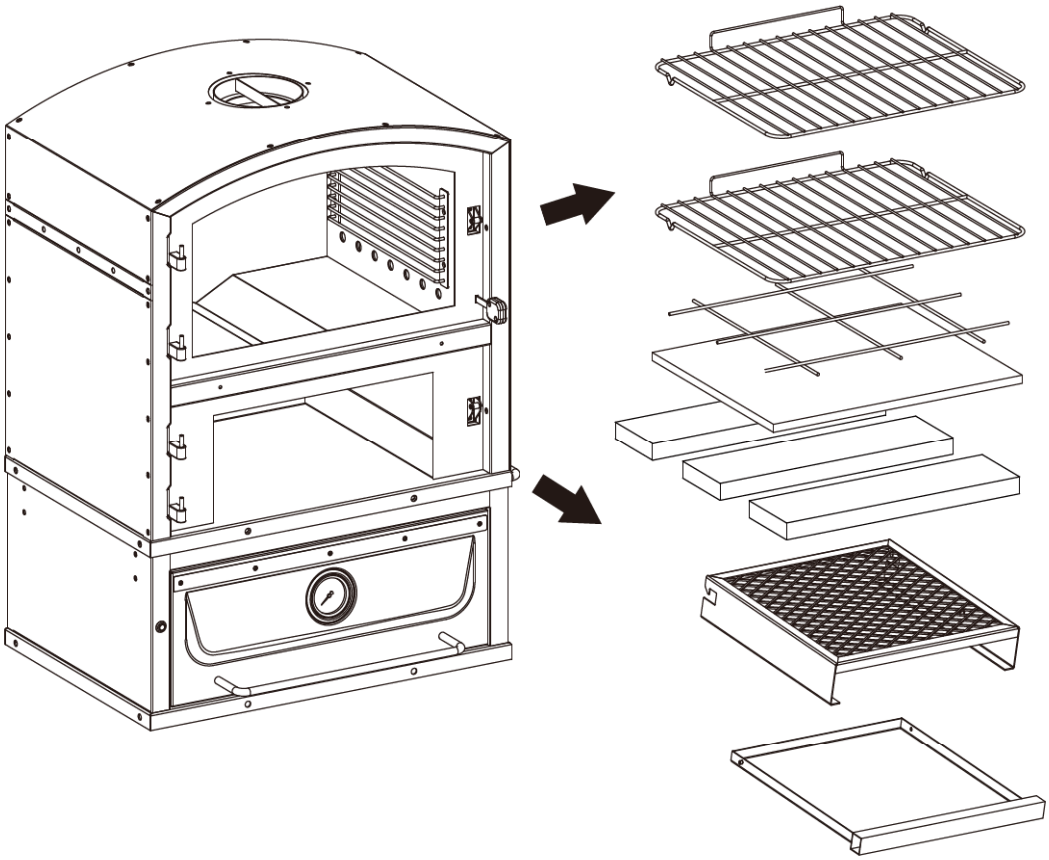
PZ-7

Pizza and Smoker Oven

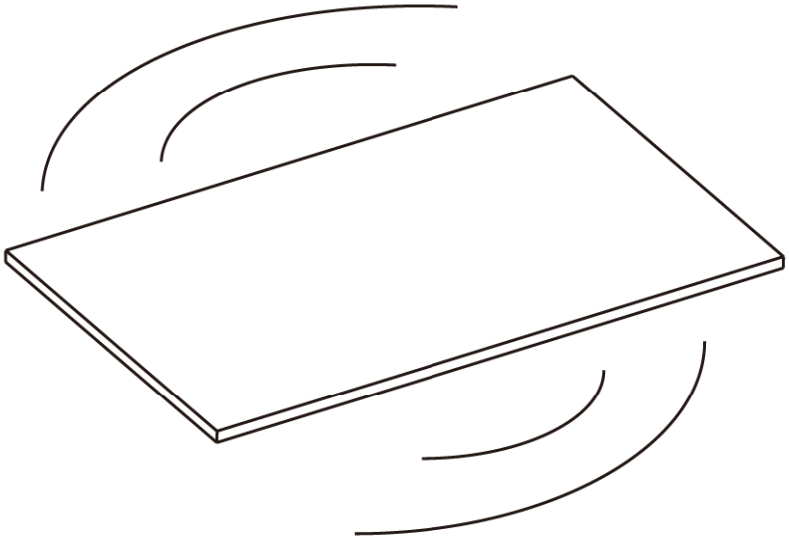
1.



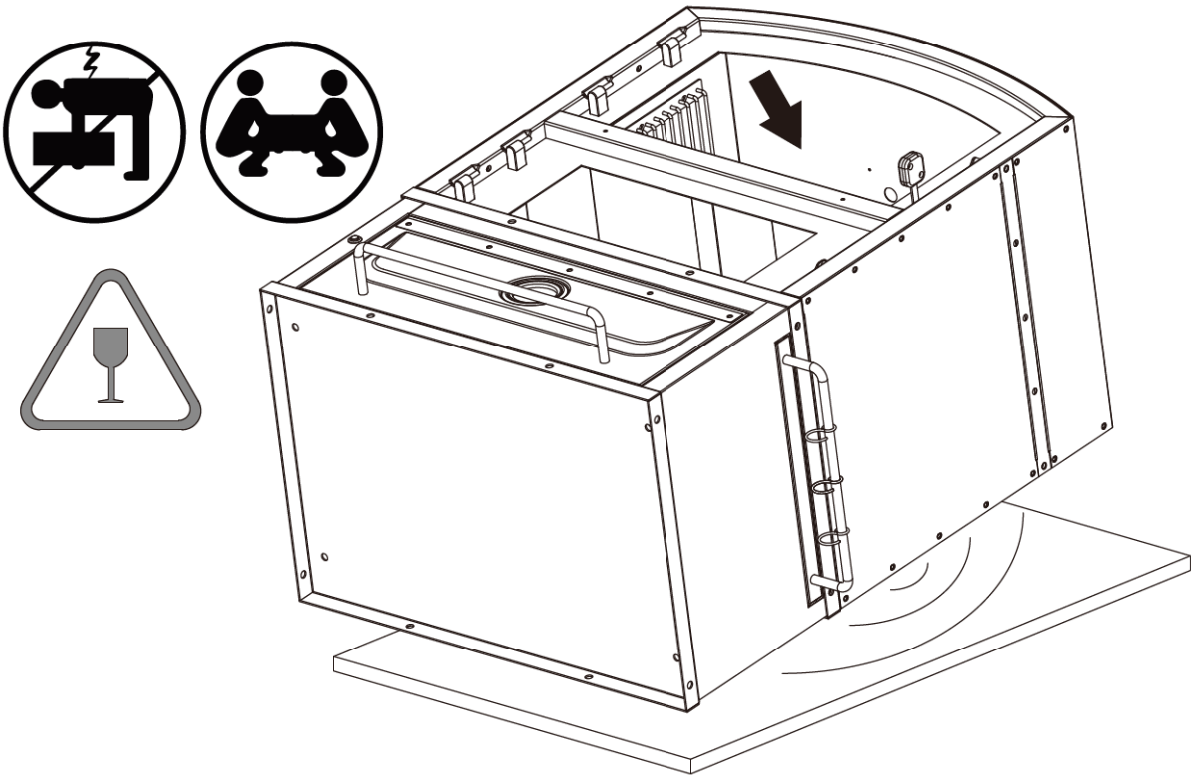
2.



3.

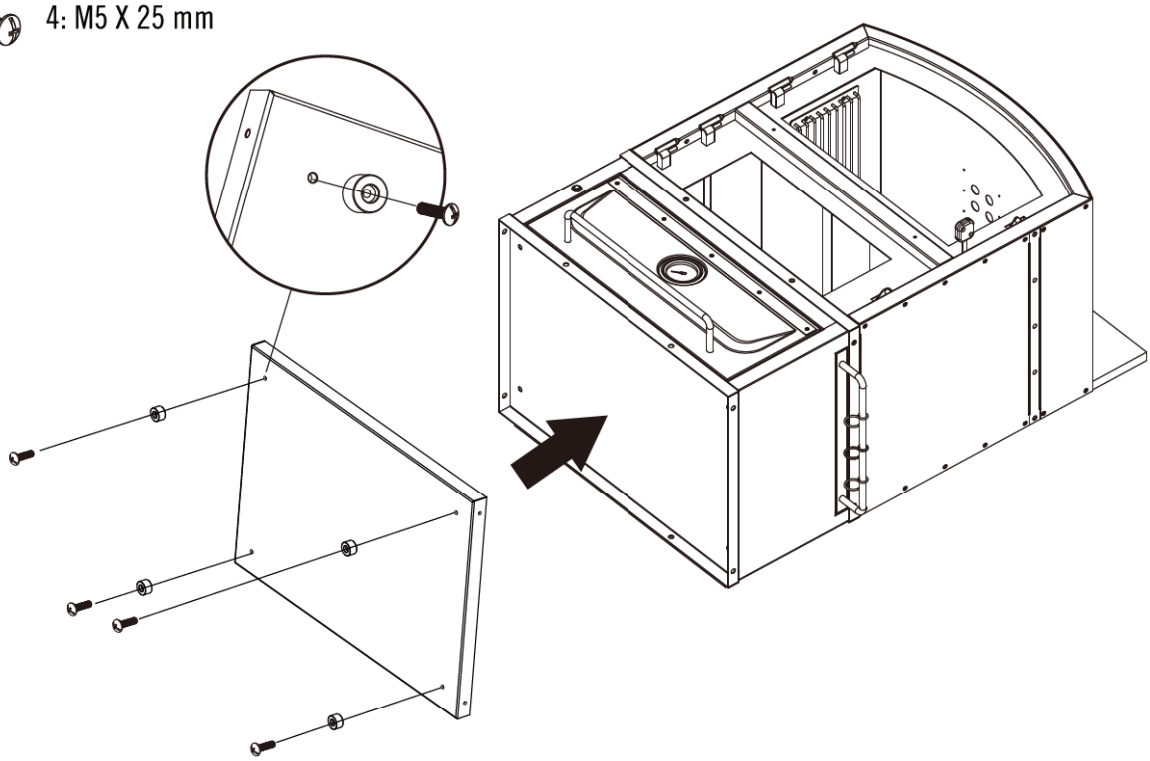


4.



5.

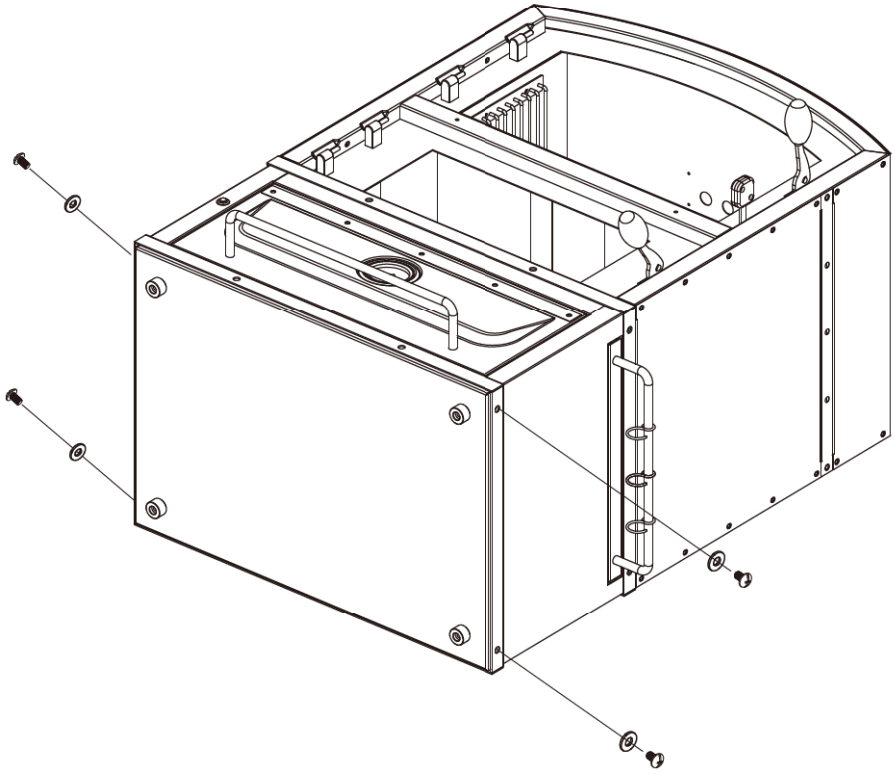
4: M5 X 25 mm



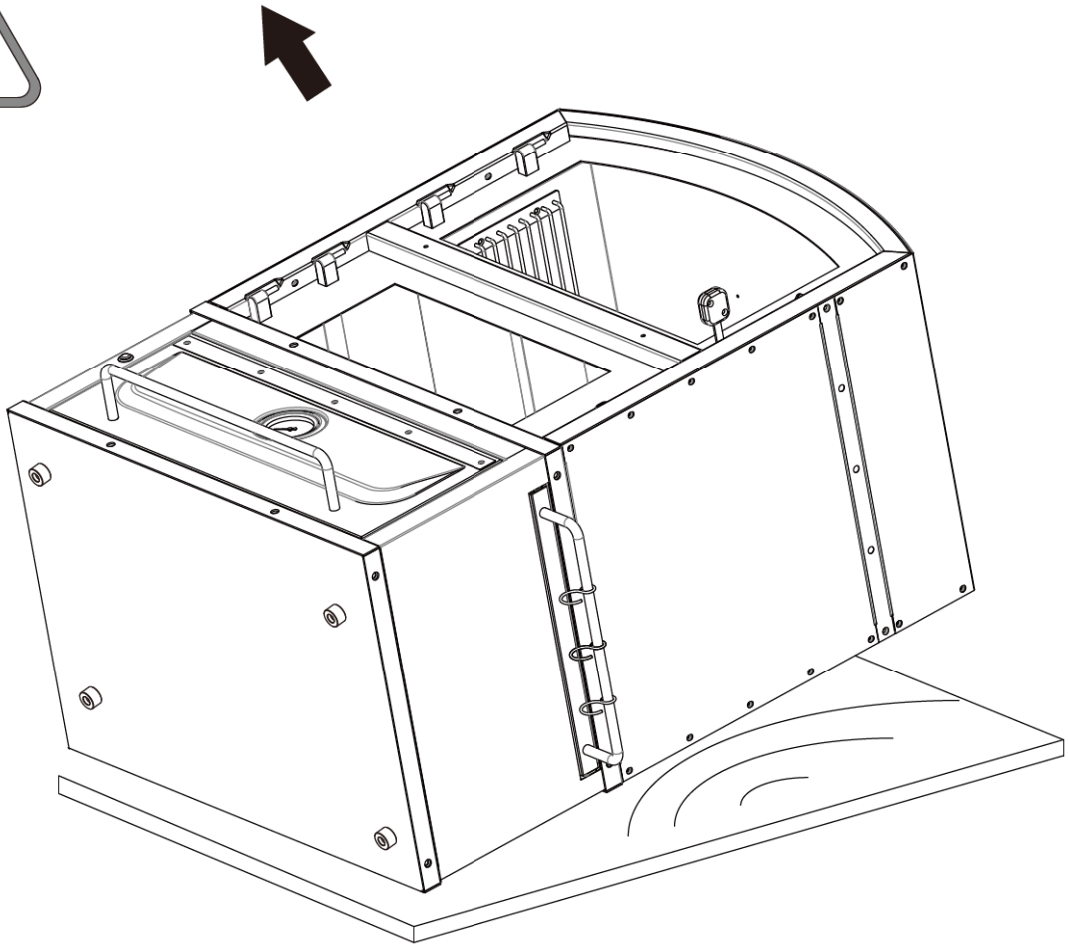
6.

4: M5 X 12 mm

4: 5mm



7.

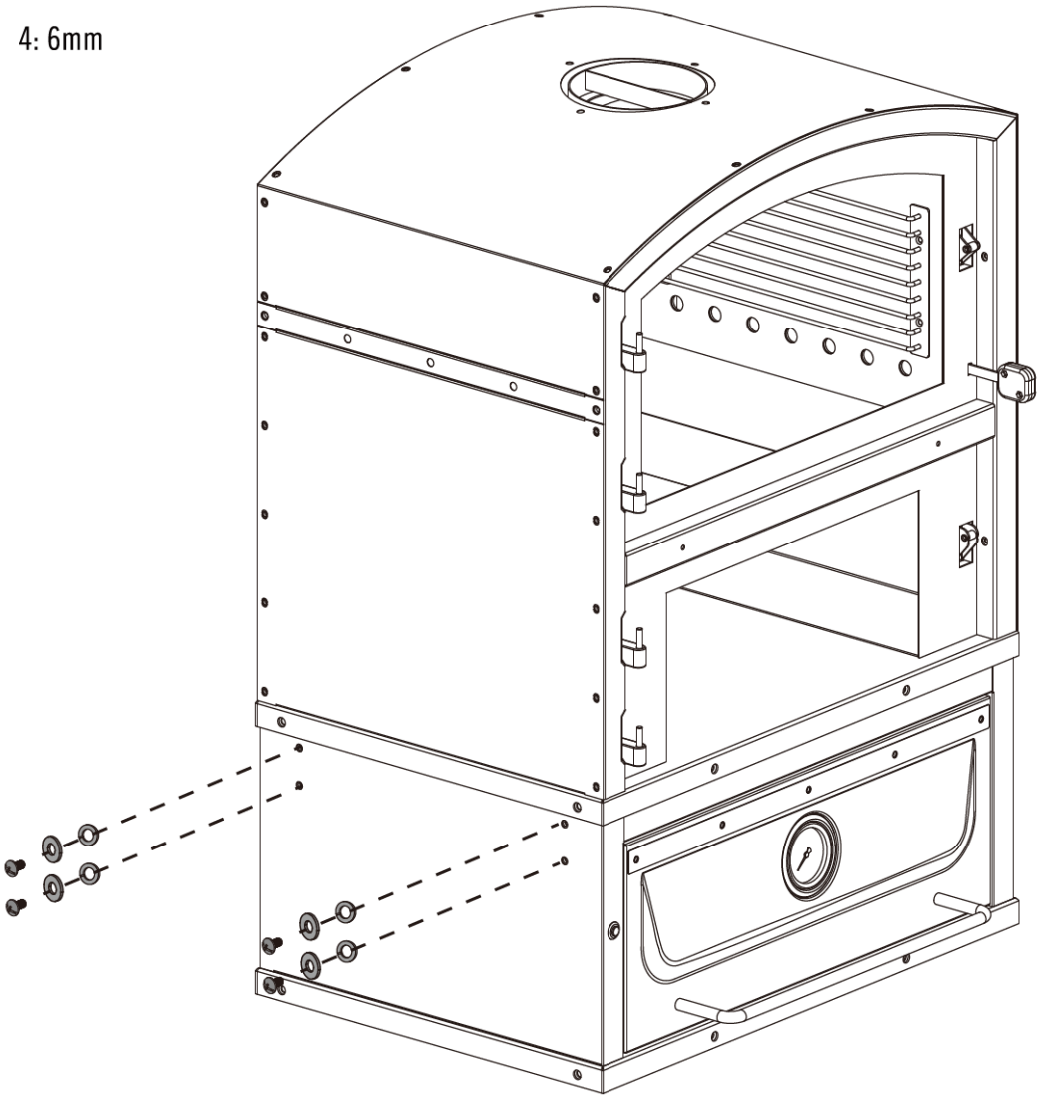


8.

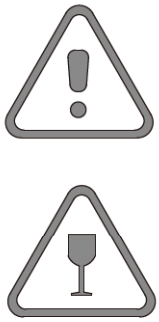
4: M6 X 12 mm

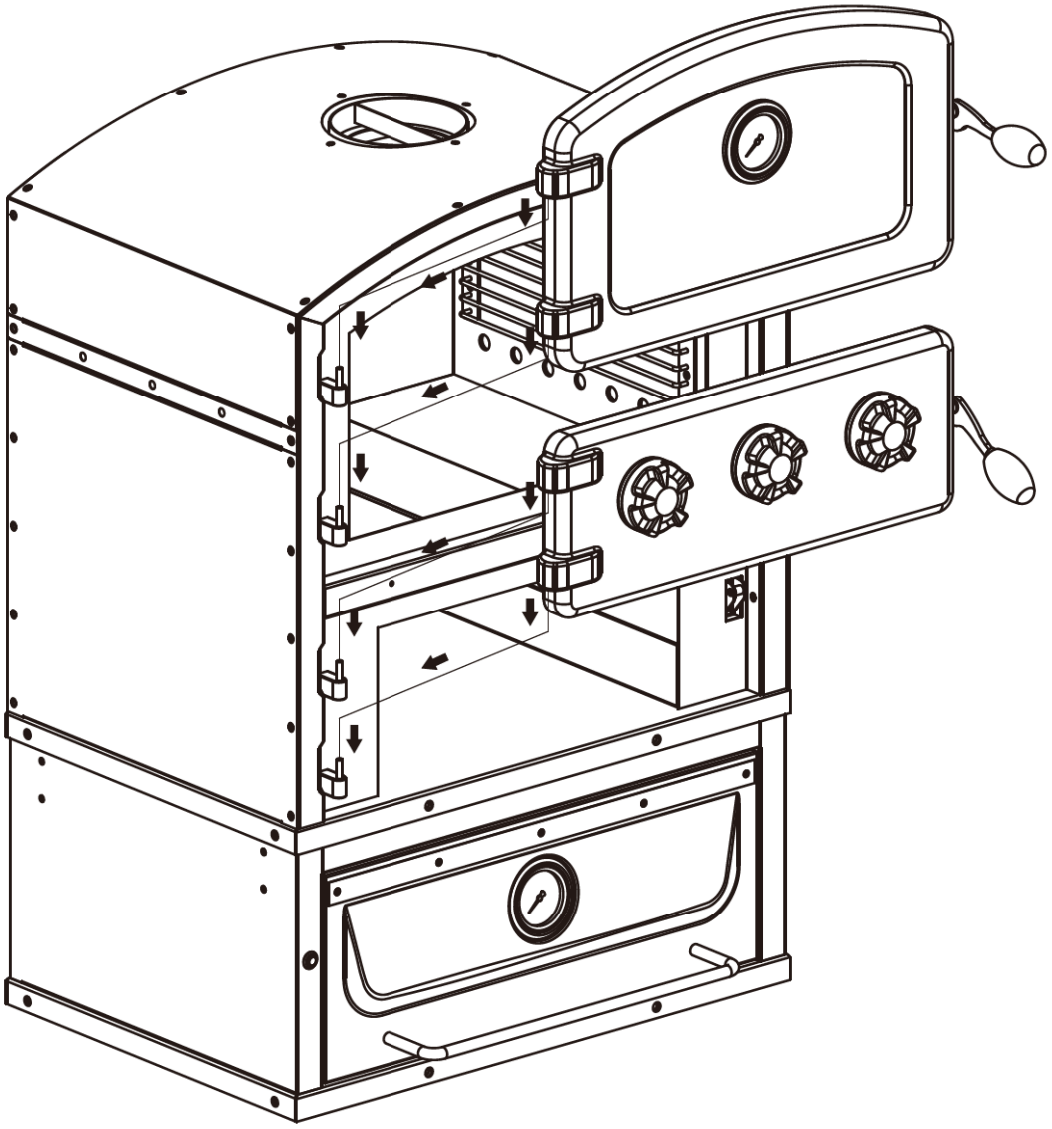
4: 6mm

4: 6mm

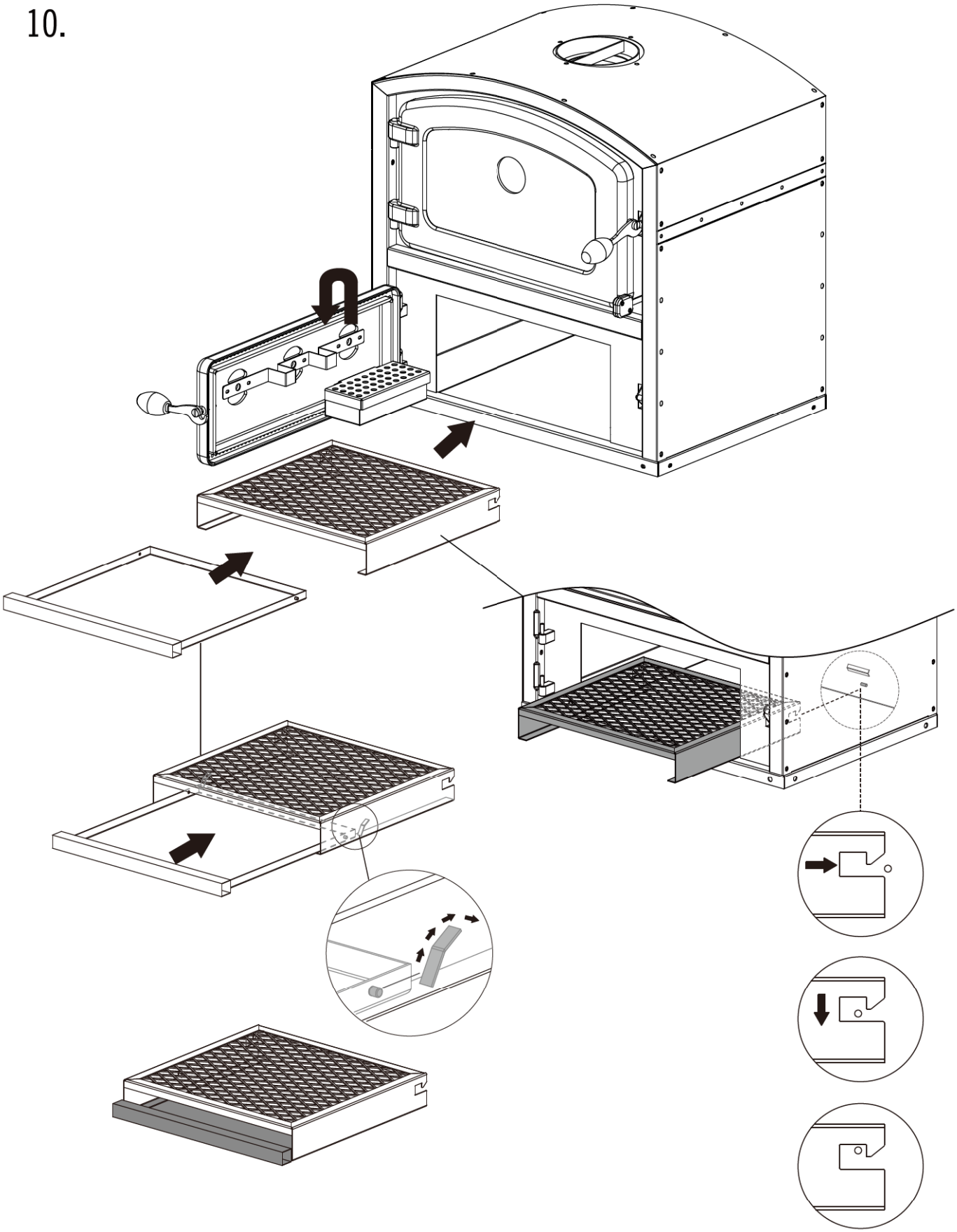


9.

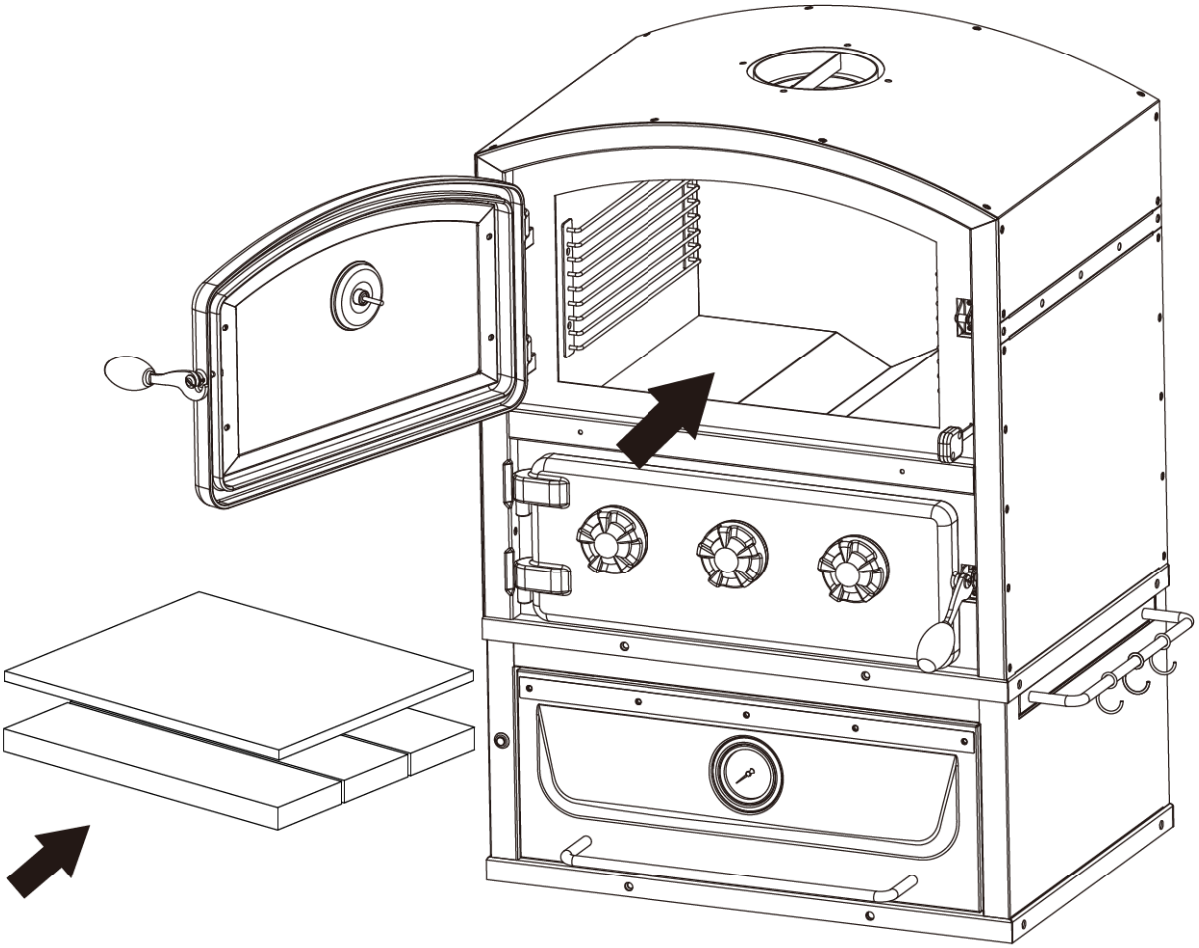




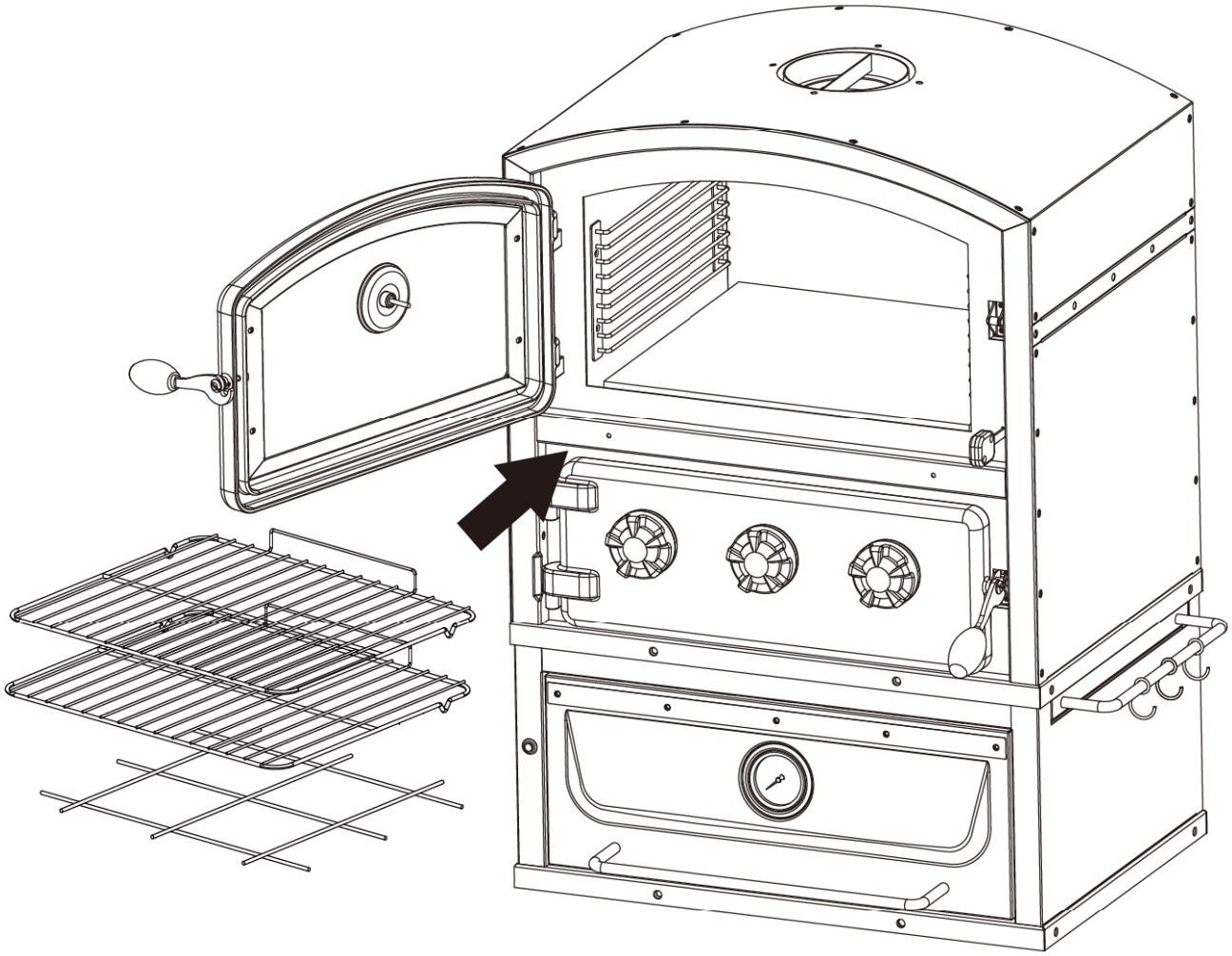
10.



11.

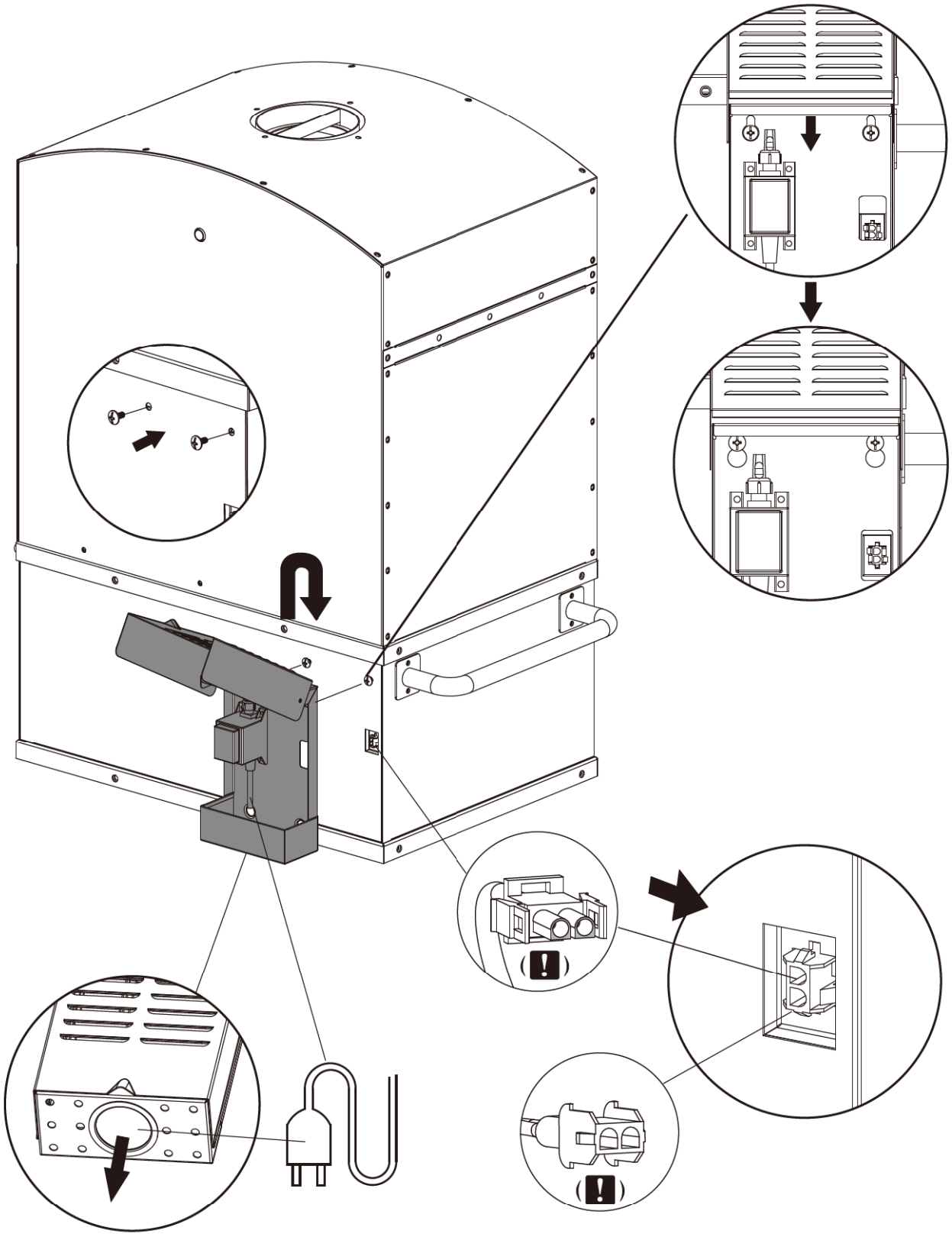


12.



13.

2: M5 X 12 mm

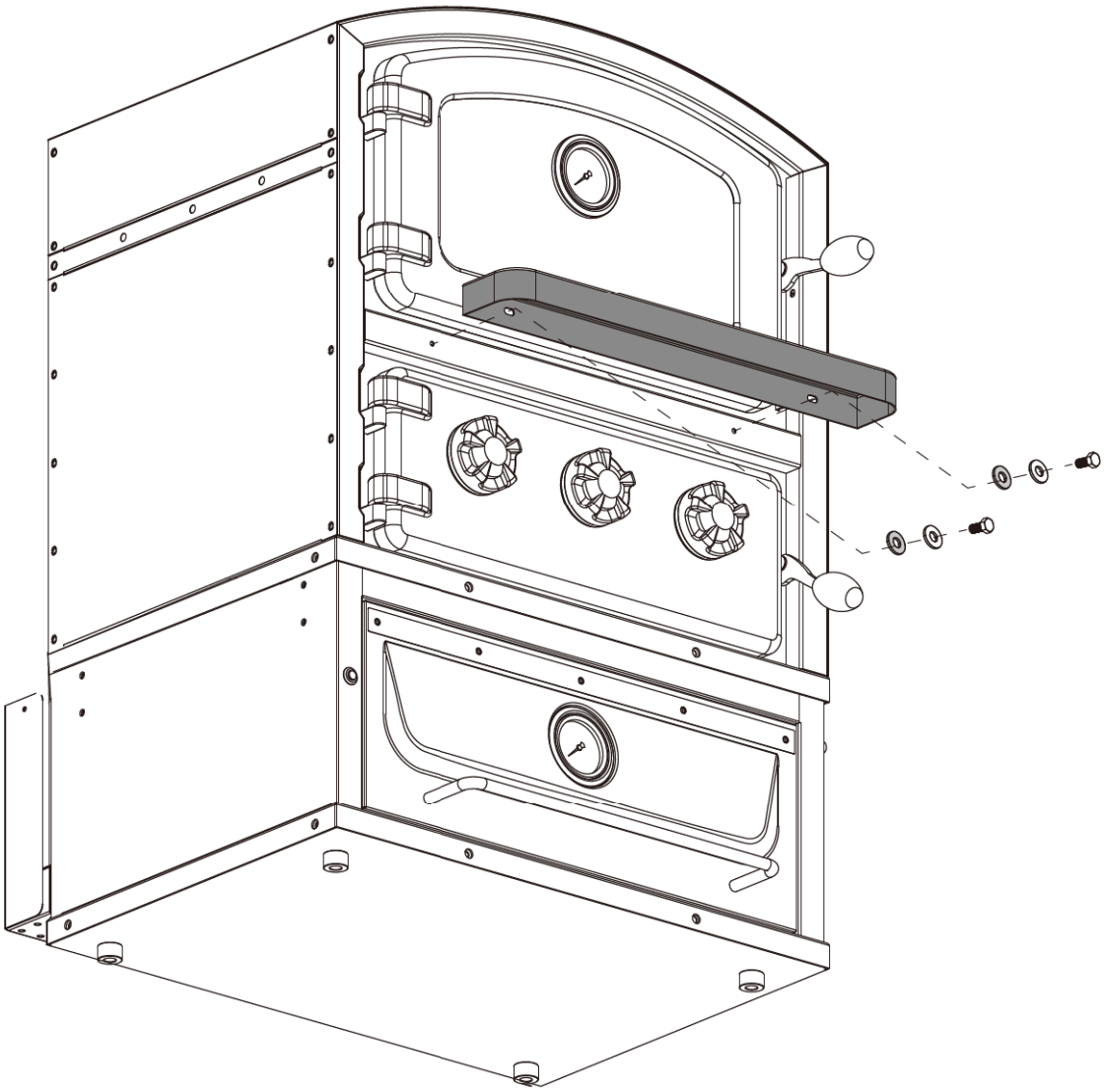


14.

2: M5 X 10 mm

2: 5mm

2: 5mm

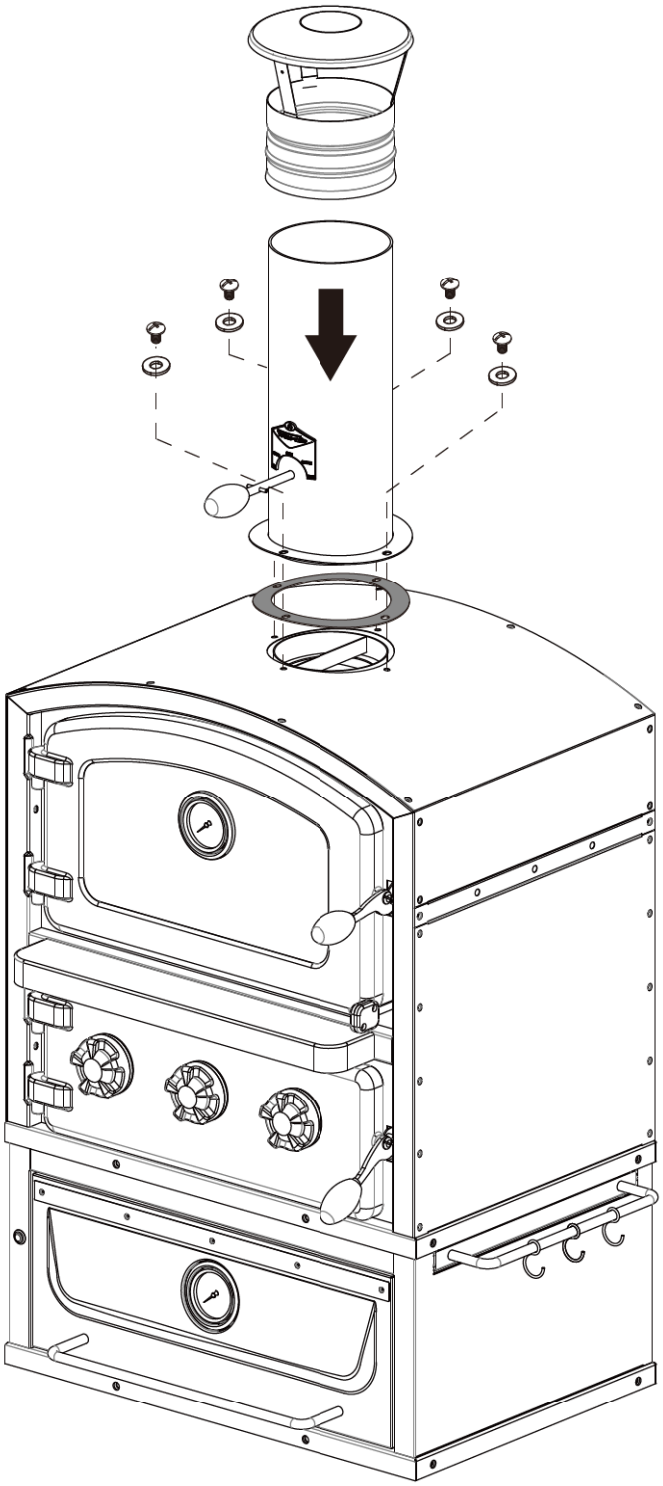


15.

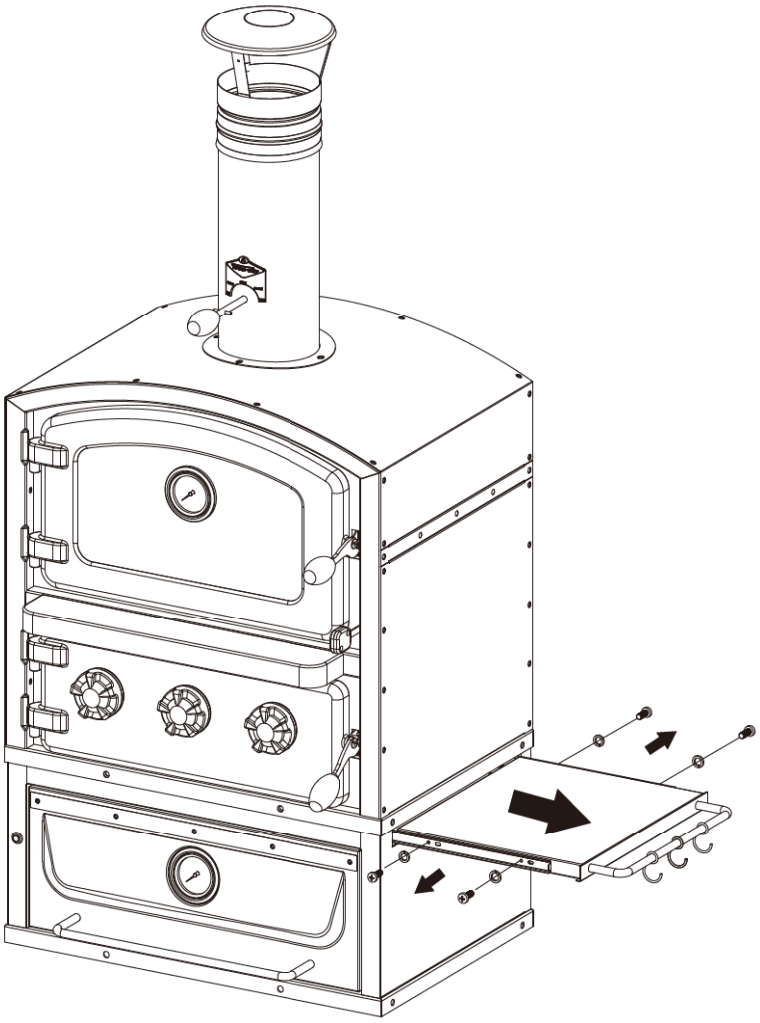
4: M5 X 12 mm

4: 5mm

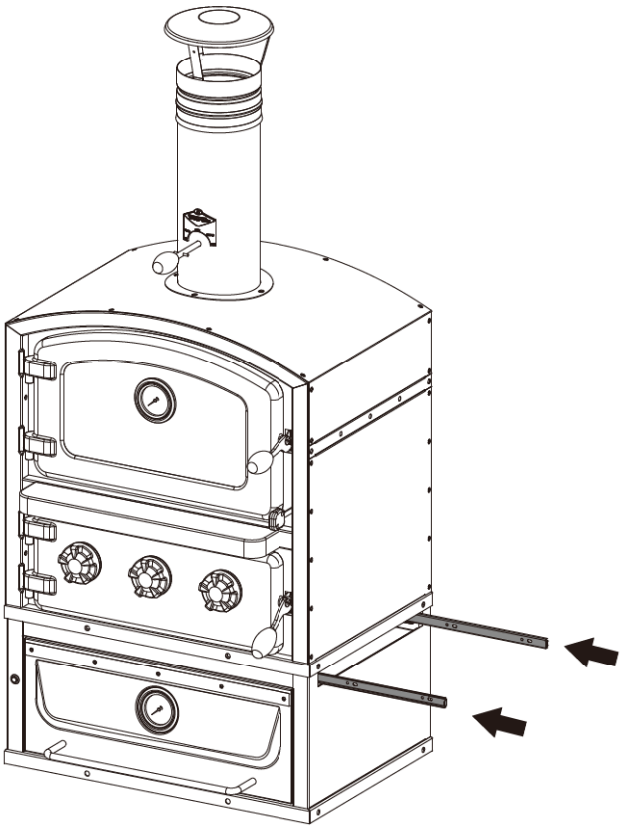
1:



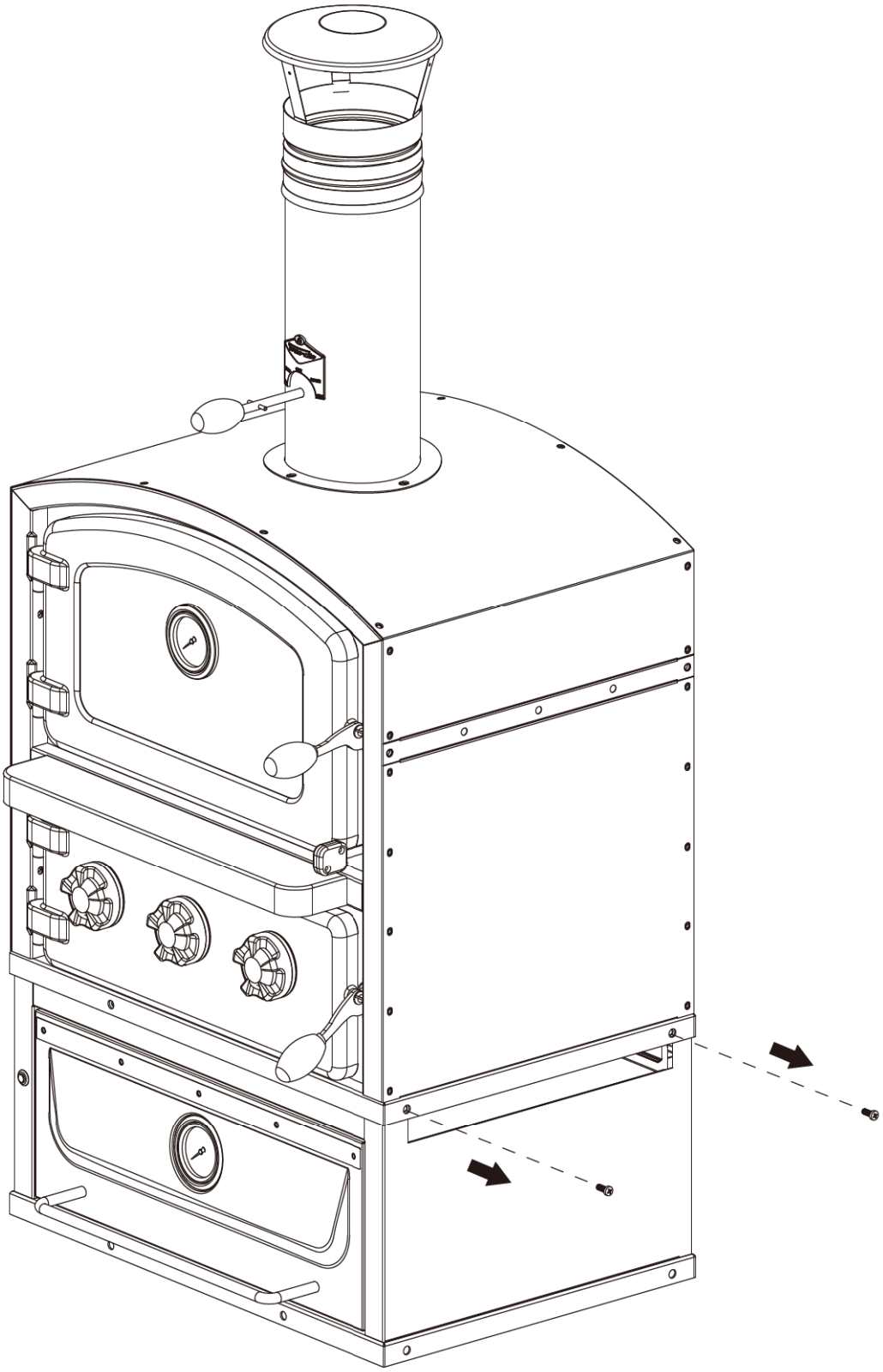
16.



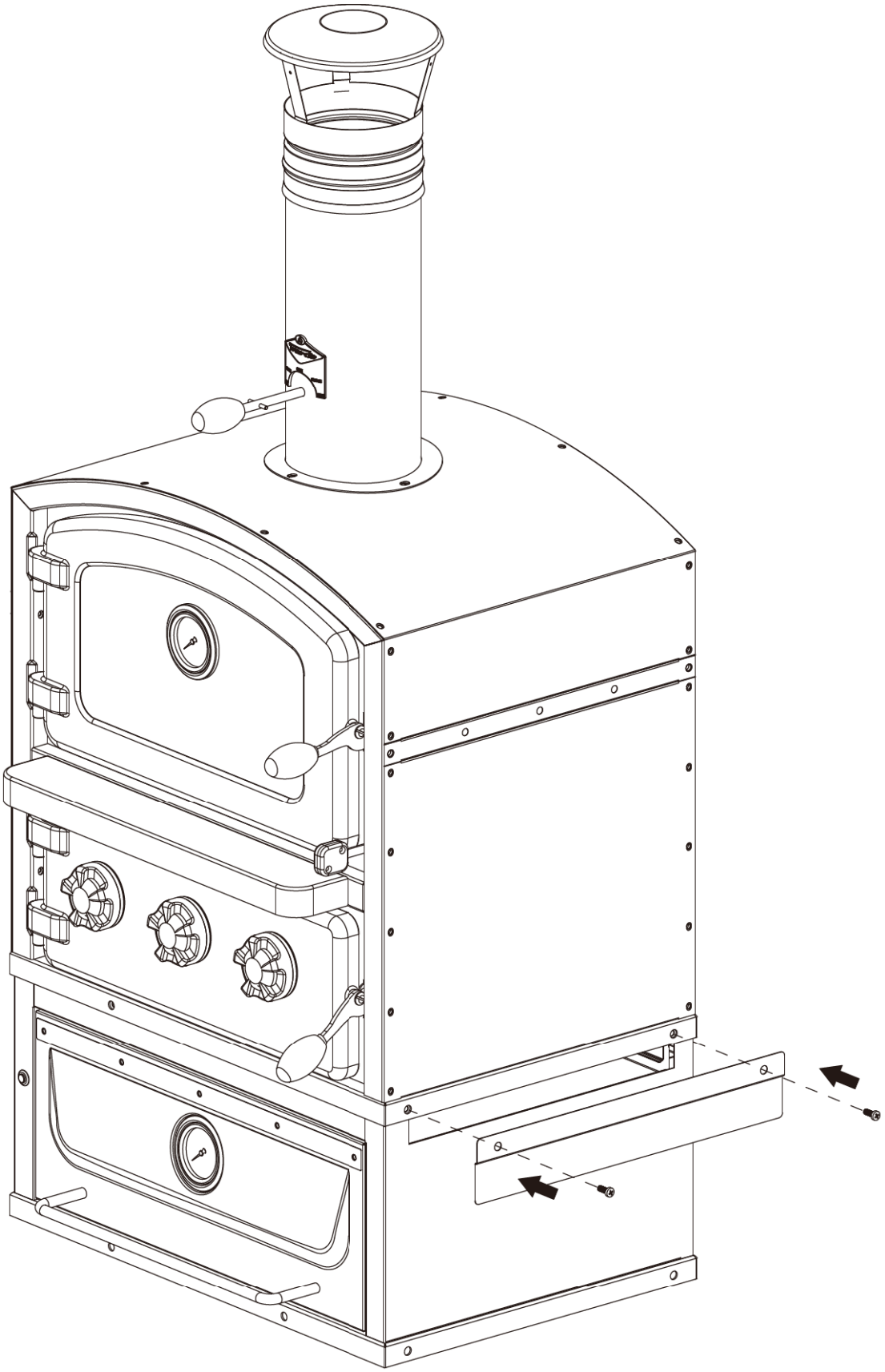
17.



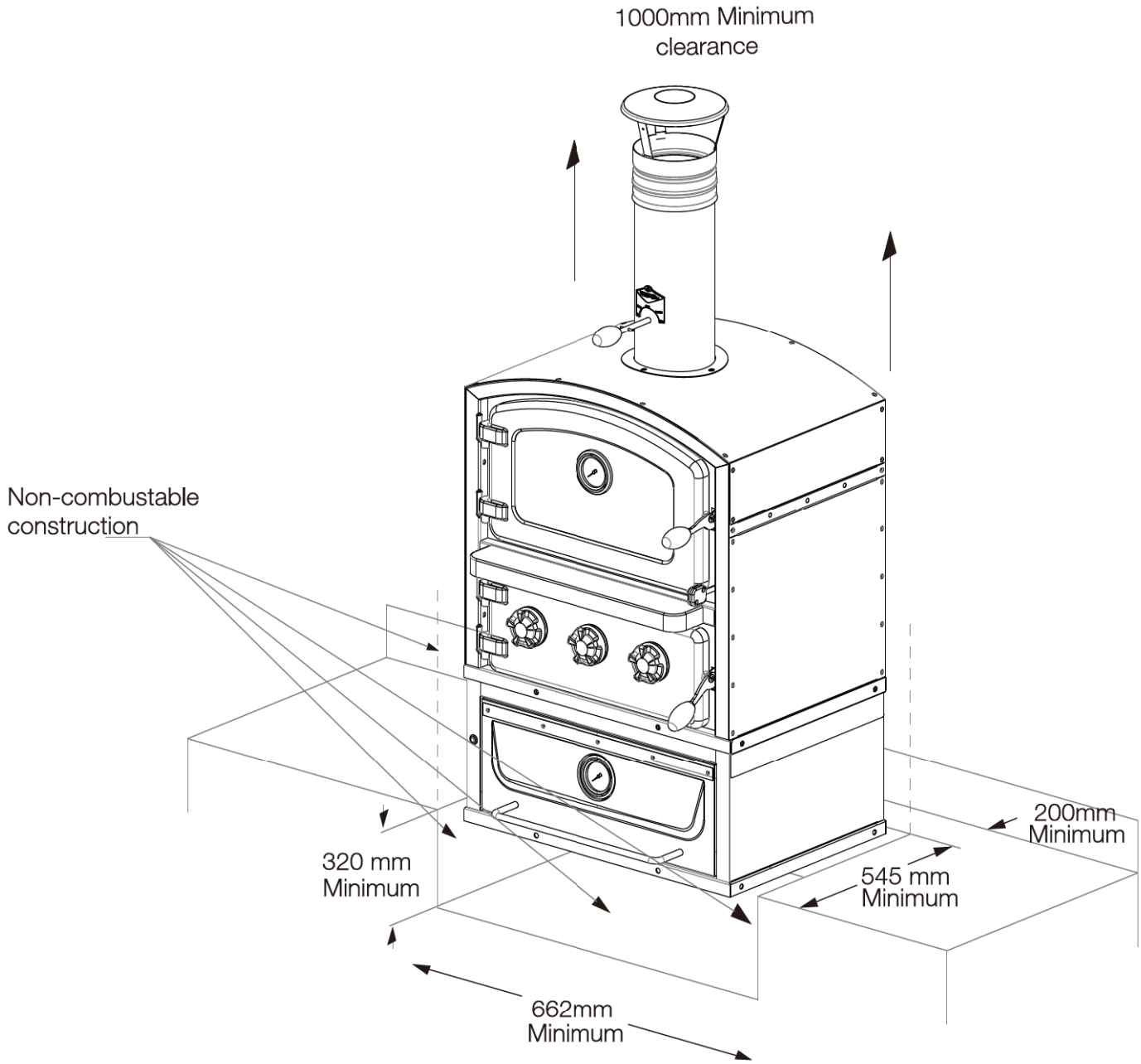
18.



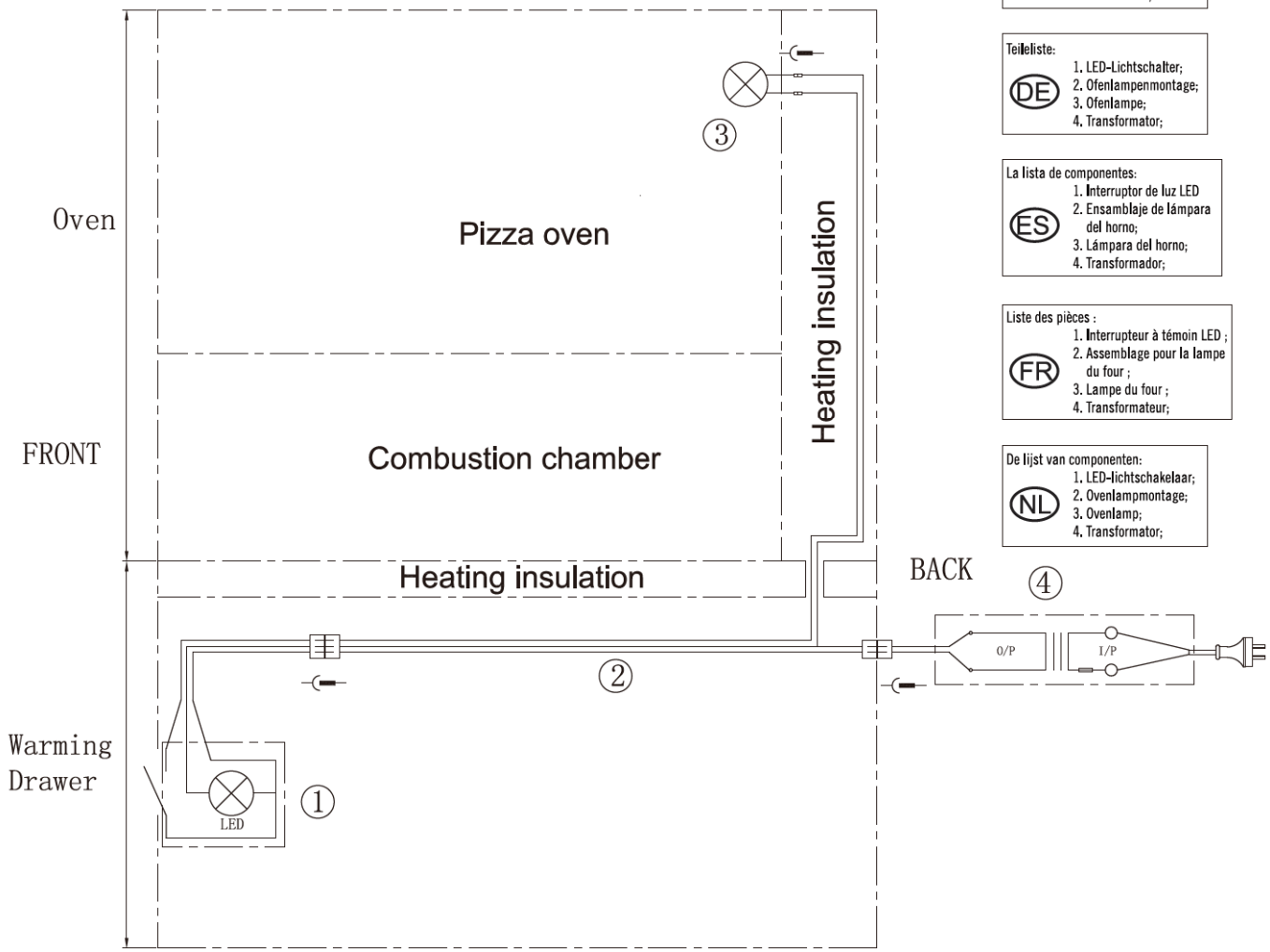
19.



BUILT-IN DIMENSIONS



Wire Diagram



The list of components:
GB
1. LED Light Switch;
2. Oven Lamp Assembly;
3. Oven Lamp;
4. Transformer;

Teileliste:
DE
1. LED-Lichtschalter;
2. Ofenlampenmontage;
3. Ofenlampe;
4. Transformator;

La lista de componentes:
ES
1. Interruptor de luz LED
2. Ensamblaje de lámpara del horno;
3. Lámpara del horno;
4. Transformador;

Liste des pièces :
FR
1. Interrupteur à témoin LED ;
2. Assemblage pour la lampe du four ;
3. Lampe du four ;
4. Transformateur;

De lijst van componenten:
NL
1. LED-lichtschakelaar;
2. Ovenlampmontage;
3. Ovenlamp;
4. Transformator;

GB The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

DE Die Trennung kann ermöglicht werden, indem der Stecker zugänglich ist oder ein Schalter in der festen Verdrahtung im Einklang mit den Verdrahtungsregeln integriert wird.

ES Se puede lograr la desconexión haciendo que el enchufe se encuentre accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo, de acuerdo con las normas de cableado.

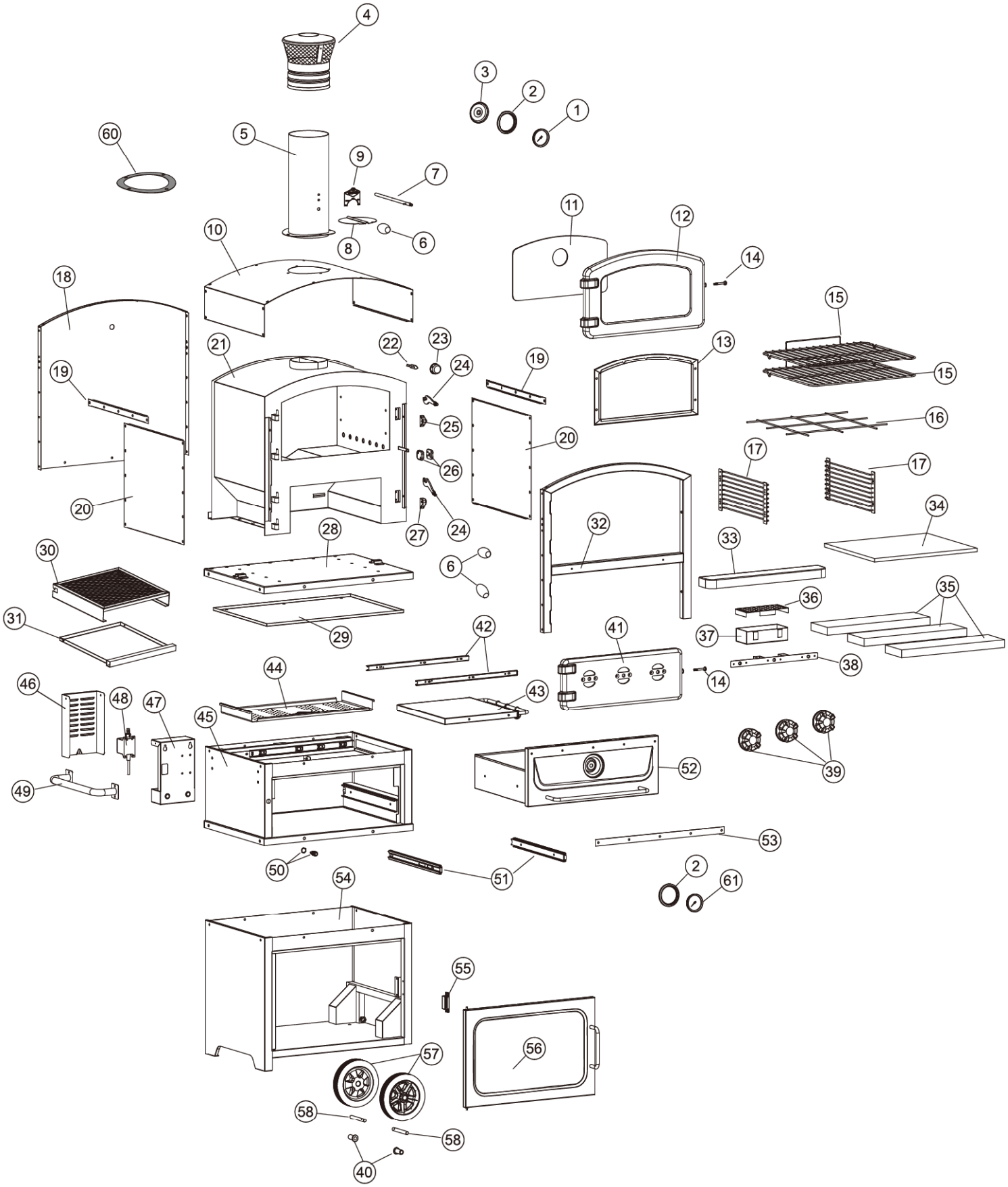
FR Pour déconnecter : soit la prise doit être accessible, soit un interrupteur doit être monté sur le circuit électrique fixe, en conformité avec les normes applicables aux circuits électriques.

NL De ontkoppeling kan worden bereikt via toegang tot de stekker, dan wel door een schakelaar in te bouwen in de vaste bedrading overeenkomstig de bedradingsregels.

PZ-7

Pizza and Smoker Oven

Oven with Wood Storage Cabinet

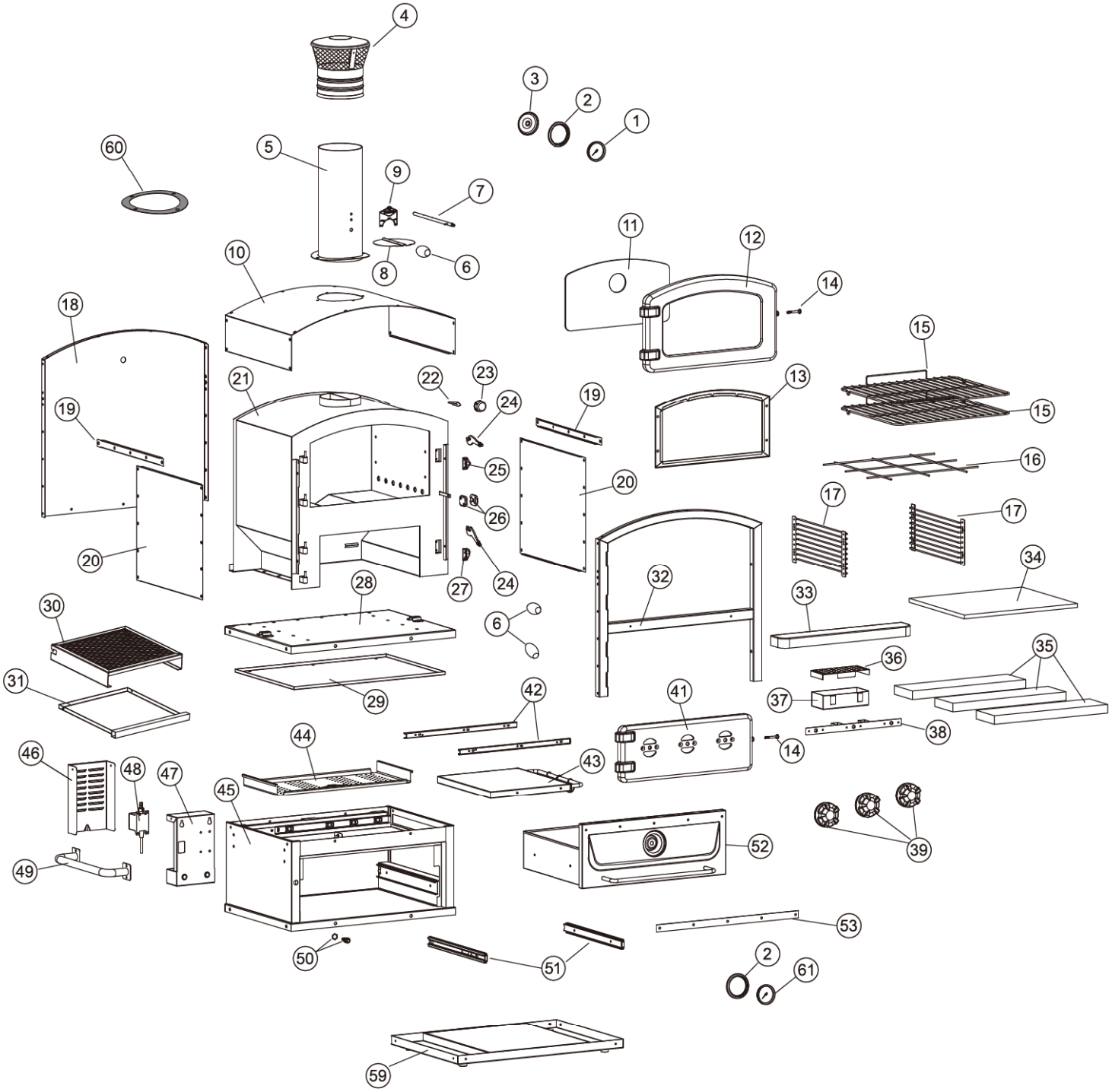


MAN64

PZ-7

Pizza and Smoker Oven

Built in Oven



PART NUMBER	PART NAME	SUPPLIER CODE	AVAILABLE OR NOT
1	Temp Gauge	PZ120418	
2	Temp Gauge Bezel	LG0812	
3	Temp Gauge Bowl	TG-B05	
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	Chimney badge	CBG-PZ7	
10	Pizza oven Top panel	POTP-PZ5	N/A
11	Window Glass	GS-PZ5	
12	Pizza oven door (Offwhite)	PZ5D-1W	
	Pizza oven door (Rust orange)	PZ5D-1RO	
13	Window fitting panel	WFP-PZ5	N/A
14	Restriction bolt	RB-PZ5	N/A
15	Pizza oven cooking grill	POCG-PZ5	
16	Pizza stone wire rack	PSWR-PZ5	
17	Cooking grill holder	CGH-PZ5	
18	Pizza oven back plate	POBP-PZ5	N/A
19	Decoration strip	DS-PZ5	N/A
20	Pizza oven outer side panel	POSP-PZ5	N/A
21	Pizza oven frame	POF-PZ5	N/A
22	Oven Lamp bulb	OLB-PZ7	
23	Oven light cover	OLC-PZ7	
24	Door lever	DL-PZ5	
25	Pizza oven door door catch	PDC-PZ5	
26	Smoker control handle	SCH-PZ5	
27	Combustion chamber door door catch	CDC-PZ5	
28	Base	BASE-PZ5	N/A
29	Heat insulation plate	HIP-PZ7	N/A
30	Charcoal holder	CH-PZ5-14	
31	Ash tray	AT-PZ5-14	

PART NUMBER	PART NAME	SUPPLIER CODE	AVAILABLE OR NOT
32	Pizza oven front plate	PSFP-PZ7	N/A
33	Heat shield panel	HSP-PZ7	N/A
34	Pizza stone	PS-PZ5	
35	Fire brick	FB-PZ5	
36	Smoke box cover	SBC-PZ5	
37	Smoke box	SB-PZ5	
38	Smoke box hook	SBH-PZ5	N/A
39	Ventilation Control	BKNB-PZ5	
40	Axle socket	AS-PZ5	
41	Combustion chamber door (Offwhite)	PZ5D-2W	
	Combustion chamber door (Rust orange)	PZ5D-2RO	
42	Side shelf guide rail	SSGR-PZ7	
43	Side shelf	SSF-PZ7	N/A
44	Warming drawer second layer	WDSL-PZ7	
45	Warming drawer frame	WDF-PZ7	N/A
46	Transformer protection cover	TPC-PZ7	N/A
47	Transformer protection box	TPB-PZ7	N/A
48	Transformer (AU)	BQLT-PZ7-AU	
	Transformer (US)	BQLT-PZ7-US	
	Transformer (CE)	BQLT-PZ7-CE	
49	Oven handle	OH-PZ7	
50	Led switch	LSH-PZ7	
51	Drawer guide rail	DGR-PZ7	
52	Drawer	DWR-PZ7	N/A
53	Drawer decoration panel	DDP-PZ7	N/A
54	Wood storage frame	WSF-PZ7	N/A
55	Magnet	MG-01	
56	Wood storage door assembly	WSDA-PZ7	N/A
57	Wheel	WH-BT026	
58	Wheel axle	WA-PZ7	
59	Built in tray	PZ-BI-1	
60	Chimney washer	CW-PZ5	N/A
61	Temp Gauge	PZ140804	
62	Bolt Pack	BP-PZ7	

2 YEAR WARRANTY GB

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 THOUROUGHLY READ CONDTIONS OF THE WARRANTY

This warranty is given by

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

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

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

E: euwarranty@garth.com.au

Garth USA
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**

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 GB

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 chargable
- 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

GARANTIE FÜR 2 JAHRE DE

DIE GARANTIE DECKT BEI DEFEKTEN DIE ARBEIT AN UND DIE REPARATUR VON TEILEN FÜR 2 JAHRE AB

KAUFDATUM AB.

DIESE GARANTIE SCHLIESST ROSTEN DER OBERFLÄCHEN UND BESCHÄDIGUNGEN DURCH UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH ODER NACHLÄSSIGKEIT AUS.

BITTE LESEN SIE DIE BEDINGUNGEN DER GARANTIE SORGFÄLTIG DURCH.

Diese Garantie wird geleistet von

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

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

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

E: euwarranty@garth.com.au

Garth USA
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**

Diese Garantie wird zusätzlich zu anderen Rechten und Rechtsmitteln geleistet, die Sie gegebenenfalls unter australischem Kundenrecht (Australian Consumer Law) oder den entsprechenden Kundenrechten des Landes, in dem der Kauf erfolgt ist, haben. Sie haben das Recht auf Austausch oder Erstattung bei einer erheblichen Störung und auf Entschädigung bei anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Minderungen oder Beschädigungen. Sie haben außerdem das Recht auf Reparatur oder Austausch, wenn die Qualität der Ware nicht akzeptabel ist und die Störung nicht erheblich ist

Alle Ansprüche, die unter diese Garantie fallen, müssen innerhalb 2 Jahres nach Kaufdatum des Produkts gestellt werden. Ein Kaufbeleg muss vorgelegt werden.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Das Produkt hat eine Garantie für einen Zeitraum von 2 Jahren nach Kaufdatum.
- Ein Kaufbeleg muss vorgelegt werden, wenn Garantieansprüche gestellt werden.
- Die Bedienungsanleitung muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.
- Das Gerät muss gemäß den Anleitungen in der Bedienungsanleitung bedient und gewartet werden.
- Reparaturen jeglicher Art verlängern nicht die Garantiezeit.
- Durch jegliche Teile, die keine Original-Ofenteile sind, erlischt die Garantie.

INSTALLATIONSBEDINGUNGEN

- Alle Installationen müssen den geltenden Gas-, Elektrizitäts- und Gebäudestandards entsprechen, die in den lokalen Ordnungen für Länder oder Regionen verankert sind.

GARANTIE FÜR 2 JAHRE DE

WAS VON DER GARANTIE NICHT GEDECKT IST

- Kosten für Ab- oder erneuten Aufbau Diese Garantie deckt nicht die Kosten für den Transit oder Heimservice
- Für Minderungen oder Beschädigungen beim Transit wird keine Haftung übernommen.
- Mangelnde Wartung, unsachgemäßer Gebraucht, Nachlässigkeit, Missbrauch, fehlerhafte oder falsche Installation dieses Geräts.
- Kratzer, Beulen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, chemische Scheuermittel oder das Absplittern von porzellanemaillierten Teilen.
- Reinigung und Verschleiß - Serviceeinsätze dieser Art sind kosenpflichtig.
- Korrosion oder Beschädigungen, die durch Einflüsse wie Insekten, Wetter, Hagel oder Öl- und Fettfeuer verursacht wurden.
- Kommerzielle Nutzung dieses Geräts.
- Unautorisierte Reparaturen oder Änderungen während der Garantiezeit.
- Glasbruch durch Missbrauch oder Überhitzung.

TECHNISCHE HILFE

Falls Sie technische Probleme mit Ihrem Fornetto Ofen & Räucherofen mit Holzfeuerung haben, lesen Sie erst die Bedienungsanleitung und die Abschnitte zur Störungsbehebung durch oder gehen Sie auf www.fornetto.com

Für Gewährleistungsansprüche ODER ERSATZTEILE GEHEN SIE

www.garthsupport.com

Um Ihren Fornetto Ofen & Räucherofen mit Holzfeuerung online zu finden, gehen Sie zum Garantiebereich auf www.fornetto.com und wählen Sie das Land oder die Region aus, wo der Kauf erfolgte, und folgen Sie den Anweisungen.

SCHREIBEN SIE SOFORT DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN AUF

Kaufdatum .....

Gekauft bei .....

Ort .....

Modellname und -nummer .....

Seriennummer .....

Belegnummer .....

Hinweis: Die Seriennummer befindet sich sowohl außen auf dem Verpackungskarton sowie auf dem Typenschild des Geräts, entweder an der Seite des Fornetto Ofen & Räucherofen mit Holzfeuerung oder in der Unterschranktür.

BEFESTIGEN SIE DEN KAUFBELEG AN DIESEM GARANTIEBOGEN

2 AÑOS DE GARANTÍA ES

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_

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

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

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

E: euwarranty@garth.com.au

Garth USA
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**

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 ES

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 desgate 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 substancias 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 (FR)

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 :

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

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

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

E: euwarranty@garth.com.au

Garth USA
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 définis par les lois locales de l'État ou de la région.

GARANTIE DE 2 ANS (FR)

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 nettoyants chimiques abrasifs ou l'écaillement 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

2 JAAR GARANTIE

NL

UW OVEN IS GEDEKT TEGEN DEFECTEN VOOR EEN PERIODE VAN 2 JAAR VANAF DE AANKOOPDATUM VOOR ONDERDELEN, ARBEIDSLOON EN REPARATIE.

DEZE GARANTIE IS EXCLUSIEF OPPERVLAKTEROEST OF SCHADE VEROORZAAKT DOOR VERKEERD GEBRUIK OF VERONACHTZAMING.

LEES DE GARANTIEVOORWAARDEN ALSTUBLIEFT ZORGVULDIG

Deze garantie wordt afgegeven door

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

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

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

E: euwarranty@garth.com.au

Garth USA
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**

Deze garantie wordt verstrekt naast de andere rechten en verhalen die u mogelijk heeft onder de Australische Consumentenwet, dan wel de relevante Consumentenwetten in het land van aankoop: u heeft recht op vervanging of terugbetaling in geval van een belangrijk gebrek en compensatie voor enig ander redelijk voorzienbaar verlies of voorzienbare schade. U heeft ook recht op reparatie of vervanging van artikelen als de artikelen niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het gebrek geen groot gebrek inhoudt.

Elke claim onder deze garantie moet binnen 2 jaar na de aankoopdatum van het product worden geuit. Het aankoopbewijs moet worden overlegd.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Het product heeft garantie voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum.
- Het aankoopbewijs moet worden overlegd bij het aanspraak maken op garantie.
- De handleiding moet op een veilige plaats worden bewaard.
- Het apparaat moet gebruikt en onderhouden worden overeenkomstig de instructies in de verstrekte handleiding.
- Geen enkele reparatie verlengt de garantieperiode.
- Alle onderdelen anders dan de originele ovenonderdelen maken deze garantie ongeldig.

INSTALLATIEVOORWAARDEN

- Alle installaties moeten voldoen aan de van toepassing zijnde gas-, elektriciteit- en bouwnormen zoals vastgelegd in de plaatselijke wetgeving voor staat of regio.

2 JAAR GARANTIE NL

WAT NIET GEDEKT IS IN DE GARANTIE

- Verwijdering- of re-installatiekosten. Deze garantie dekt geen kosten voor vervoer, noch service aan huis.
- Voor verlies of schade tijdens transport wordt geen aansprakelijkheid geaccepteerd.
- Gebrek aan onderhoud, misbruik, verwaarlozing, verkeerd gebruik, niet bedoelde of onjuiste installatie van dit apparaat.
- Krassen, deuken, corrosie of verkleuring veroorzaakt door hitte, agressieve chemische schoonmaakmiddelen of putjes in de porseleinen email onderdelen.
- Schoonmaken en slijtage - service-oproepen van deze soort worden in rekening gebracht
- Corrosie of schade veroorzaakt door blootstelling aan de elementen zoals insecten, weer, hagel of vet en vetbrandjes.
- Commercieel gebruik van dit apparaat.
- Onbevoegde reparaties of modificaties tijdens de garantieperiode.
- Glasbreuk als gevolg van verkeerd gebruik of oververhitting.

TECHNISCHE ASSISTENTIE

Als u technische problemen ervaart met uw Fornetto hout gestookte rookoven & oven, bekijk dan eerst de handleiding en de probleem-oplossing-gedeeltes, of ga naar www.fornetto.com

Voor garantieclaims OF ONDERDELEN Ga naar

www.garthsupport.com

Om uw Fornetto hout gestookte rookoven & oven online te vinden, ga naar het garantiegedeelte op www.fornetto.com en kies uw land of regio van aankoop en volg de instructies.

LEG DE VOLGENDE INFORMATIE ONMIDDELLIJK VAST

Aankoopdatum .....

Gekocht van .....

Locatie .....

Modelnaam en -nummer .....

Serienummer .....

Nummer ontvangstbewijs .....

Opmerking: het serienummer zit zowel op de buitenkant van de verpakkingsdoos, als op het typeplaatje op het apparaat, óf op de zijkant van de Fornetto hout gestookte rookoven & oven, óf op de binnenkant van de kastdeur.

BEVESTIG HET AANKOOPBEWIJS AAN DIT GARANTIEBLAD