



FORNI A LEGNA E A GAS

MANUALE D'USO VERSIONE A LEGNA P. 5

MANUALE D'USO VERSIONE A GAS P. 14



FORNI A LEGNA E A GAS

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
cod. TSMAN001 - rev.00



Pizza Tì è un marchio **Carpenteria Meccanica TS Srl**
Via Lago di Albano, 64 · 36015 Schio (VI) · Tel. 0445-575569
www.pizzati.eu · info@pizzati.eu

REGISTRAZIONE PRODOTTO

Dettagli prodotto.

Scrivi in questa sezione i dati del tuo prodotto:

Modello: _____

Lotto/matricola: _____

Collegati al sito www.pizzati.eu e possibilmente
registra il forno oggi.

Targa del costruttore

GARANZIA

I forni **Pizza Tì** rispettano appieno le norme italiane ed europee.

Con la presente, si garantisce l'acquirente originale del forno **Pizza Tì** contro difetti su materiali o di lavorazione, dalla data dell'acquisto comprovata da scontrino o fattura per un periodo di due anni se utilizzato conformemente alle istruzioni fornite con il forno.

Il costruttore, nel caso di anomalia e/o malfunzionamento, dopo attenta valutazione di quanto segnalato e/o sopralluogo, si riserva di classificare l'evento come intervento in garanzia (a carico del costruttore) o in assistenza (a carico del cliente).

NB. **Pizza Tì** non risponde per venature, crepe, cavillature del piano cottura, in quanto caratteristiche intrinseche del materiale.

SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO, IN ASSENZA DI TALE DOCUMENTO CONTATTATECI DIRETTAMENTE, RIPORTANDO I DETTAGLI DELLA REGISTRAZIONE PRODOTTO A PAGINA 2.

NB. Un corretto utilizzo e una accurata manutenzione permettono una maggior efficienza e durata del forno. Per la rimessa invernale: si consiglia di riporre il forno al coperto durante i mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici, o altrimenti di coprirlo con un telo impermeabile traspirante.

La garanzia non viene applicata nelle seguenti opzioni:

- Nel caso in cui il forno non sia propriamente utilizzato.
- Nel caso in cui non sia stato usato il combustibile riportato in targa proprio del modello acquistato.
- Nel caso in cui si siano utilizzati carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altri combustibili.
- Nel caso in cui il danno sia risultato dall'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
- In presenza di asperità, difetti minimi e differenze cromatiche nella vernice.
- Difetti causati da uso improprio, negligente o da un'installazione non corretta.
- Modifiche della colorazione e/o formazione di corrosione o ruggine causate da fenomeni atmosferici o da utilizzo inappropriato di prodotti chimici.
- Difetti causati da modifiche, manomissione di qualsiasi natura volontaria o involontaria, utilizzo diverso da quello previsto, danni intenzionali e nel caso il prodotto non sia più nella condizione riscontrata alla consegna.
- Danni causati da una mancanza di manutenzione regolare o da una manutenzione e/o riparazioni non conformi.
- Danni causati dal trasporto.
- Danni causati da un errato montaggio dei componenti in kit e/o errato posizionamento.
- Danni dovuti a causa di forza maggiore.
- Normale usura del bruciatore, termometro, accensione, elettrodi, cavo di accensione, canna fumaria, tavole refrattarie e materiale isolante (di cui **Pizza Tì** mette a disposizione i ricambi originali).
- Danni causati da usura dovuta ad un uso professionale (in alberghi, ristoranti, manifestazioni ecc.).
- Danni dovuti al superamento della temperatura di 400°C.

Gentile Cliente, ti ringraziamo vivamente per aver scelto un forno Pizza Tì!

Per raggiungere la massima prestazione assicurata dai nostri prodotti ti invitiamo a leggere e conservare il seguente manuale di utilizzo, dove potrai trovare una preziosa guida all'uso e alla manutenzione del forno.

Nati dalla profonda passione del suo creatore, i forni **Pizza Tì**, sono prodotti di alta gamma e sono il prodotto perfetto per la cottura casalinga di pizze e altri prodotti di panificazione (Arte Bianca), nonché versatili per la cottura di alimenti in teglia disponibili in versione a legna o gas GPL. La loro progettazione è stata affrontata come una vera missione, per creare una linea di prodotti al massimo livello nel campo dell'utilizzo domestico. I principi guida sono stati la qualità di funzionamento e la semplicità di utilizzo, il rispetto della tradizione culinaria italiana e dell'ambiente, nonché l'utilizzo di materiali eccellenti, il tutto avvalorato da un design Made in Italy unico ispirato alle moderne tendenze nel campo dell'arredamento.

Il forno **Pizza Tì** offre un'ottima qualità di cottura grazie alla sua costruzione che garantisce il raggiungimento di una temperatura interna uniforme. L'ampio sportello facilita le manovre di accensione, inserimento e cottura delle pizze. La canna fumaria e il comignolo in acciaio inox assicurano sempre un tiraggio ottimale.

Coibentato con un materiale multistrato hi-tech, il forno **Pizza Tì** assicura un basso consumo di combustibili e una contenuta dispersione termica. Entrambe le versioni sono green e garantiscono il massimo rispetto ambiente. Il gas naturale è un combustibile a basso impatto ambientale e offre grande praticità e velocità di cottura.

La combustione della legna è ad impatto zero in quanto ad emissioni di CO2 e offre il completo rispetto della tradizione culinaria della cottura a legna con tutto il suo fascino e il suo aroma. Per entrambe le versioni il lay out interno spazioso e di facile operatività e il controllo della temperatura fino a 500°C, ne assicurano una grande facilità di utilizzo.

Il forno **Pizza Tì** è costruito con materiali di alta qualità. La camera forno, la mensola frontale e la canna fumaria sono completamente in acciaio inox, ideale per l'uso alimentare. Tutta la struttura è realizzata in acciaio al carbonio verniciato. Gli spessori delle lamiere e della verniciatura ne garantiscono grande solidità e robustezza. La viteria, completamente in acciaio inox, assicura lunga vita al prodotto anche in esterno. Il suo design Made in Italy unico, moderno e dalla geometria accattivante, lo rende un vero ornamento nell'arredamento di spazi esterni e giardini.



**VERSIONE
A LEGNA**



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

istruzioni - avvertenze p. 6

consigli per l'uso p. 7

manutenzione e pulizia p. 8

controllo del forno p. 9

dati tecnici p. 10-13

ISTRUZIONI

LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE, UN CORRETTO FUNZIONAMENTO ED USO OTTIMALE DEL FORNO.

ATTENZIONE: Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, lontana da forti raffiche di vento.

ATTENZIONE: Non usare nessun combustibile oltre alla legna.

ATTENZIONE: Non usare legna trattata, resinosa o scarti di legna e/o lavorazione del legno.

ATTENZIONE: Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.

ATTENZIONE: Non colorare o applicare etichette e/o apporre nessun oggetto all'interno o all'esterno del forno potrebbero dar luogo ad un principio d'incendio.



AVVERTENZE



SE NON CORRETTAMENTE USATO E INSTALLATO IL FORNO PUÒ CAUSARE INCENDI ED USTIONI. PER RIDURRE I RISCHI È NECESSARIO LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE IVI RIPORTATE.

ATTENZIONE: Importante usare il forno solo all'esterno in area aperta.

ATTENZIONE: I forni **Pizza Ti**, seppur coibentati potrebbero surriscaldarsi all'esterno e possono raggiungere temperature maggiori di 40°

ATTENZIONE: Durante l'uso del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.

ATTENZIONE: Usare solo posate e attrezzi resistenti alle alte temperature.

ATTENZIONE: Per motivi di sicurezza tenere fuori dalla portata di bambini ed animali domestici.

ATTENZIONE: Non muovere il forno durante l'uso.

ATTENZIONE: Delle scintille potrebbero uscire dalla bocca del forno, assicurarsi di non posizionare liquidi o altri infiammabili vicino ad essa.

ATTENZIONE: Non toccare lo scarico dei fumi e lo sportello d'acciaio durante il funzionamento, provocherebbe ustioni.

ATTENZIONE: Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o di sospetta rottura.

ATTENZIONE: Maneggiare lo sportello utilizzando solo le apposite maniglie.

ATTENZIONE: Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.

ATTENZIONE: Non spegnere il forno gettandovi acqua all'interno.

ATTENZIONE: Non gettare i ciocchi di legna nel forno, ma appoggiarli.

ATTENZIONE: Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.

CONSIGLI PER L'USO

Seguire questi semplici passi per un uso corretto e per un ottimo funzionamento del forno **Pizza Ti**.

Accensione:

1) Posizionare il portalegna in centro al piano cottura

2) Accensione con legna di piccola pezzatura, appena la legna arde bene inserire tronchetti di maggiori dimensioni e mantenere il fuoco vivo fino al raggiungimento dei 400°/420°, mantenere la temperatura indicata per circa 20 minuti.

3) Spostare il portalegna a sinistra a ridosso della parete interna del forno, eseguire pulizia del piano cottura con l'apposita spazzola in ottone (non in dotazione) quindi portare e mantenere la temperatura a 320°/330° per altri 10 minuti.

4) Questo è il momento in cui il forno è pronto per essere utilizzato per informare.

5) Mantenere la temperatura indicata per tutto il tempo necessario alla cottura

NB: Tempi e temperature riportati nella procedura di accensione sopra descritta, possono variare perché influenzati dalle condizioni atmosferiche e dalla qualità della legna nonché da grado di umidità della stessa.

Spegnimento:

Per spegnere il forno chiudere lo sportello e attendere che si formi la cenere.

Quando il forno è completamente spento da almeno 30 minuti, si può procedere a togliere la cenere.

! Non spegnere il forno gettandovi acqua all'interno.

! Non gettare i ciocchi di legna nel forno, ma appoggiarli.

Differenti tipi di legna:

Usare legna di piccolo taglio e molto asciutta, soprattutto per l'accensione.

Ogni tipo di legna dona una fragranza diversa ai cibi. Legna di alberi da frutta può donare ai cibi un aroma più gustoso. Acero, noce e castagno sono più adatti a cibi come la carne.

Legna trattata, resinosa o scarti di legna sono da escludere tassativamente.

La legna bagnata o leggermente umida può far generare scoppiettii che sono conseguenza dell'aumento di volume dell'acqua. Questo produce molto fumo e poco calore.

Ripiani laterali:

Il carrello del forno **Pizza Ti** è dotato di due comodi ripiani laterali o mensole che si montano con le 6 viti e la chiave a brugola misura del 4.

Termometro:

Il termometro rileva la temperatura in un punto del forno, il valore rilevato è quindi indicativo. Con l'esperienza potrete valutare sempre meglio il momento in cui il forno è pronto per i vari tipi di cottura. Una volta acquisito il completo controllo del forno si diventerà molto abili nella scelta della temperatura di cottura.

Sportello:

Lo sportello è un regolatore di potenza molto efficace: chiudendolo e aprendolo si può gestire meglio la potenza, l'evacuazione del fumo, il consumo di legna e la temperatura all'interno del forno. Lo sportello chiuso (mai in fase di combustione quindi mai in presenza di fiamma o fumo) induce un risparmio energetico nonché mantiene la temperatura nel tempo.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Manutenzione:

ATTENZIONE: operazione da farsi solo a forno completamente freddo.

Si consiglia la manutenzione almeno una volta ogni trimestre o stagione.

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

A braci spente è consigliabile togliere la cenere.

Il forno può essere utilizzato tutto l'anno, nei mesi invernali accedere il forno con un fuoco moderato, così da evitare shock termici o cracking dovuti all'umidità.

Pulizia:

Si consiglia la pulizia da cenere e carboni sempre dopo ogni utilizzo.

Quando il fuoco è spento ed il forno non è più caldo, raccogliere la cenere con una spazzola metallica e una paletta.

A forno freddo, pulire il piano cottura passando delicatamente un panno umido.

Per pulire l'esterno usare un panno inumidito con l'acqua, a superfici asciutte stendere un sottile velo di olio di vaselina se si vuol dare un aspetto lucente al metallo.

Almeno una volta all'anno smontare e pulire la canna fumaria. Potrebbero annidarsi animali e l'accumulo di cenere potrebbe ostruire il passaggio dei fumi.

Nel caso in cui dei residui di cottura sporcassero il forno, nessun problema! La cenere, braci e le fiamme ad alte temperature andranno a bruciarli.

Nel caso in cui compaiano tracce di ruggine, passatele con una spazzola morbida e del polish, poi copritele con un leggero strato di olio di vaselina.

! Non usare prodotti chimici per pulire il forno.

! Non pulire il prodotto quando è in uso

Per igienizzare, pulire e riscaldare il piano di cottura prima di cucinare: spargete la brace ardente all'interno del forno su tutto il piano di cottura e lasciate agire per qualche minuto.

CONTROLLO DEL FORNO

Non usare il forno all'interno di ambienti chiusi. In caso di installazione in ambienti diversi, è necessario far controllare il dimensionamento del condotto fumario e delle prese d'aria del locale. I controlli e l'allacciamento al condotto fumario devono essere eseguiti e controllati periodicamente da tecnici abilitati, e controllate il corretto dimensionamento e funzionamento delle prese d'aria all'interno del locale.

Si consiglia al fine di veicolare i fumi di accostare lo sportello a filo esterno del frontale del forno.

Se il forno fa fumo:

Controllare che la legna non sia eccessivamente umida e le braci incombuste.

Accertarsi che sia stato avviato un fuoco con fiamma viva, graduale e costante, al fine di evitare una combustione incompleta.

Se il forno non si scalda:

Controllare che il fuoco sia fatto al centro o al lato sinistro del forno, mai vicino alla bocca.

Fare fuoco almeno per 20 minuti con fiamma viva.

Non ammassare la legna sopra la brace.

Aggiungere gradatamente la lega sul fuoco.

Se il forno si raffredda presto:

Verificate che nel forno non si infiltri umidità e acqua.

Potrebbe trattarsi di prima accensione dopo lunga inattività.

Evitare di fare fuoco repentino ma breve, che non scalderebbe completamente l'interno del forno.

Se le fiamme escono dalla bocca o dal comignolo:

Evitare di fare un fuoco eccessivo e smorzare subito la fiamma che fuoriesce poggiando lo sportello sulla bocca del forno e lasciando aperto solo uno spiraglio di 2-3 cm. A forno completamente freddo provvedere alla pulizia dello stesso compresa la canna fumaria.

Se il forno non cuoce come desiderate:

Assicuratevi che il forno sia a temperatura corretta.

Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la cottura, usate lo sportello come regolatore di potenza. Aprire e chiudere per alzare o abbassare la temperatura.

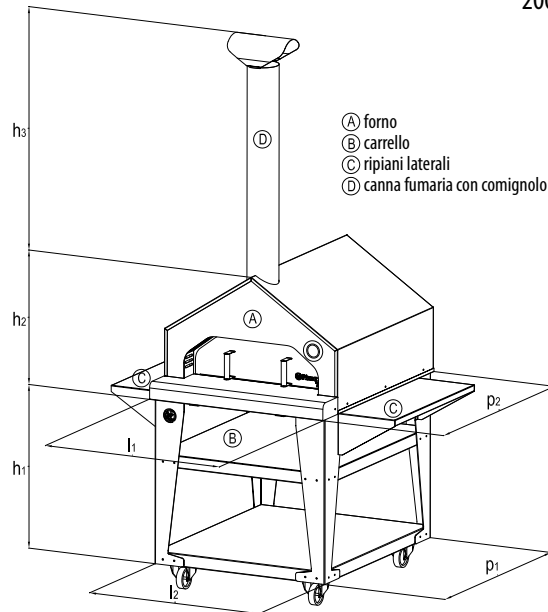
Contattateci direttamente per il consiglio di un esperto su www.pizzati.eu

In costruttore non risponde per venature, crepe, cavitazioni del piano cottura, in quanto caratteristiche intrinseche del materiale.

PIZZA TÌ ESSE

Dimensioni forno h2/l2/p2	600/915/820 mm
Dimensioni piano di cottura	500x800 mm
Tempo a regime di temperatura	22'
N° pizze in cottura contemporanea	2 pz
Consumo medio legna	2,66 kg/h
Temperatura massima	500°C
Diametro canna fumaria	150 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	630 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1130 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1230 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1730 mm
Peso del forno	118 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1000/800 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/900/770 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/800/1000 mm
Peso carrello compreso imballo	65+7,5 kg (74,5 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2190/915/820 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2690/915/820 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x500 mm

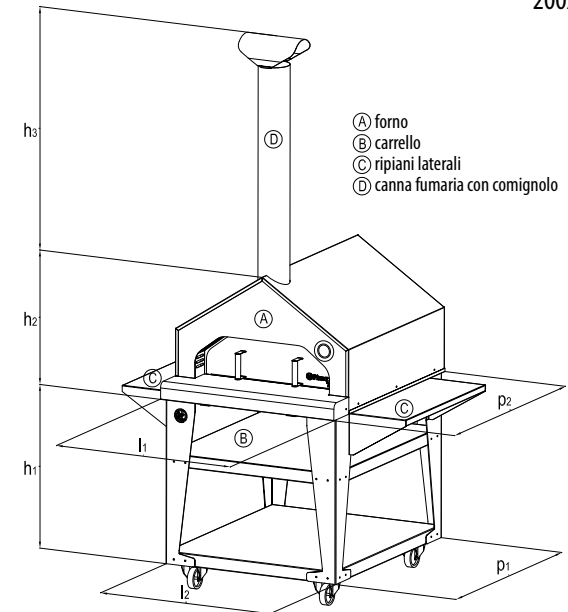
(*opzionale)



PIZZA TÌ EMME

Dimensioni forno h2/l2/p2	600/915/1115 mm
Dimensioni piano di cottura	800x800 mm
Tempo a regime di temperatura	30'
N° pizze in cottura contemporanea	4 pz
Consumo medio legna	2,98 kg/h
Temperatura massima	500°C
Diametro canna fumaria	180 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	630 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1130 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1230 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1730 mm
Peso del forno	165 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1000/1000 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/900/1070 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/1000/1200 mm
Peso carrello compreso imballo	70+12 kg (82 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2190/915/1115 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2690/915/1115 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x800 mm

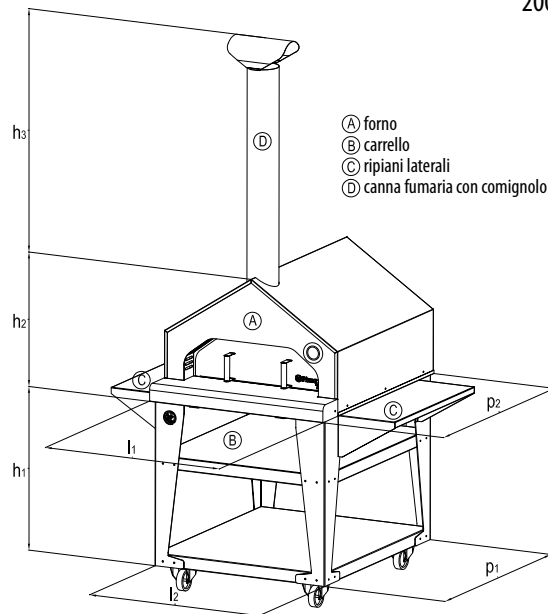
(*opzionale)



PIZZA TÌ ELLE

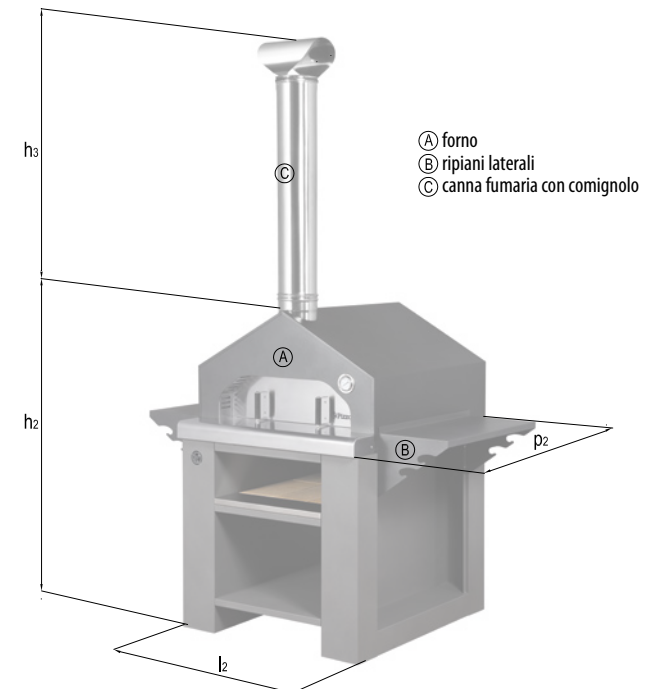
Dimensioni forno h2/l2/p2	600/1120/1115 mm
Dimensioni piano di cottura	800x1000 mm
Tempo a regime di temperatura	38'
N° pizze in cottura contemporanea	5 pz
Consumo medio legna	3,54 kg/h
Temperatura massima	500°C
Diametro canna fumaria	180 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	660 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1160 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1260 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1760 mm
Peso del forno	196 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1200/1200 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/1100/1070 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/1100/1200 mm
Peso carrello compreso imballo	72+13 kg (85 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2190/915/820 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2690/915/820 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x800 mm

(*opzionale)



PIZZA TÌ CLASSIC MONOBLOCCO

Dimensioni forno h2/l2/p2	1520/1010/1110 mm
Dimensioni piano di cottura	800x900 mm
Tempo a regime di temperatura	34'
N° pizze in cottura contemporanea	5 pz
Consumo medio legna	4,15 kg/h
Temperatura massima	500°C
Diametro canna fumaria	200 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria h2+h3	2700 mm
Lunghezza canna fumaria	1180 mm
Dimensioni dell'imballo monoblocco h/l/p	1120/1200/1600 mm
Peso compreso imballo	318+22 kg (340 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria	2700/1010/1110 mm
Dimensioni ripiani laterali	250/350/770 mm





VERSIONE A GAS



MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

istruzioni - avvertenze p. 15

installazione p. 18

sostituzione bombola GPL p. 18

consigli per l'uso p. 19

accensione p. 19-20

cottura p. 21

consigli per la cottura della pizza p. 21

manutenzione pulizia e stivaggio p. 22

rimessa invernale p. 22

smontaggio e pulizia del bruciatore p. 23

risoluzione anomalie p. 24

segnalazioni del costruttore p. 24

valutazione del profilo termico p. 25

dati tecnici p. 26-29

ISTRUZIONI

PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE, UN CORETTO FUNZIONAMENTO ED UN USO OTTIMALE DEL FORNO, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE ISTRUZIONI IVI RIPORTATE.

ATTENZIONE: Prima di accendere il forno, aprire la valvola/regolatore di pressione della bombola ed accertarsi dopo qualche minuto che non ci sia odore di gas e non ci siano perdite di gas.

ATTENZIONE: Tenere cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.

ATTENZIONE: Posizionare il forno su una superficie piana e stabile, lontana da forti raffiche di vento, il forno non deve essere mai collocato su superfici infiammabili, all'interno di locali chiusi e/o tettoie.

ATTENZIONE: Non appoggiarsi o appoggiare oggetti al forno, potrebbe venire compromessa la stabilità dello stesso.

ATTENZIONE: Non colorare o applicare etichette e/o apporre nessun oggetto all'interno o all'esterno del forno potrebbero dar luogo ad un principio d'incendio.



AVVERTENZE



PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE, UN CORETTO FUNZIONAMENTO, USO OTTIMALE DEL FORNO E RIDURRE I RISCHI, LEGGERE ATTENTAMENTE TUTTE LE AVVERTENZE IVI RIPORTATE.

LE FUGHE DI GAS POSSONO PROVOCARE INCENDI O ESPLOSIONI E CAUSARE LESIONI PERSONALI GRAVI O MORTALI O DANNI ALLE COSE. NEL CASO SI AVVERTANO STRANI ODORI O PERDITE DI GAS NON ACCENDERE IL FORNO E ACCERTARE IL MALFUNZIONAMENTO PER EVITARE IL RISCHIO DI INCENDI O SCOPPIO.

ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:

- 1) Allontanare tutte le persone nelle immediate vicinanze.
- 2) Chiudere immediatamente la valvola sulla bombola del gas.

- 3) Spegnerne eventuali fiamme libere.
- 4) Aprire lo sportello del forno.
- 5) Allontanarsi ed attendere che la temperatura interna del forno sia inferiore ai 40°C.

ATTENZIONE: Utilizzare il forno solamente all'aperto

ATTENZIONE: Il collegamento della bombola GPL o l'eventuale sostituzione dev'essere eseguito sempre lontano da fiamme libere e/o materiali infiammabili.

ATTENZIONE: In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'uso del forno.

ATTENZIONE: Prima di accendere il forno verificare che non vi siano accumuli di grasso e/o residui di cibo, e se presenti rimuoverli per evitare che prendano fuoco.

ATTENZIONE: Durante l'accensione non chinarsi o avvicinare il viso alla bocca del forno, tenersi con il viso e corpo ad una distanza non inferiore ai 70 cm dalla bocca del forno.

ATTENZIONE: Durante la cottura il forno avrà alte temperature, pertanto non dovrà mai essere spostato né lasciato incustodito.

ATTENZIONE: I forni Pizza Ti, seppur coibentati potrebbero surriscaldarsi all'esterno e possono raggiungere temperature maggiori di 40°.

ATTENZIONE: Durante l'uso accertarsi che il forno sia sempre lontano da materiali infiammabili.

ATTENZIONE: Usate posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.

ATTENZIONE: Durante l'uso del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.

ATTENZIONE: Per motivi di sicurezza tenere fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

ATTENZIONE: Per effetto della temperatura il colore delle superfici esterne può variare.

ATTENZIONE: Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.

ATTENZIONE: Non spostare il forno fino a che non sia completamente raffreddato.

ATTENZIONE: Non usare fiamme libere vicino al forno.

ATTENZIONE: Non cercare mai di estinguere le fiamme con acqua.

ATTENZIONE: Non riporre nelle vicinanze bombole di gas scariche e/o inutilizzate e accertarsi sempre e comunque che le stesse abbiano le valvole ben chiuse.

ATTENZIONE: Non usare combustibile diverso dal gas riportato in targa per cui il forno è predisposto (il forno viene fornito predisposto per il gas GPL da bombola).

ATTENZIONE: Dopo un periodo di inattività verificare che non vi siano perdite di gas e che i bruciatori non siano ostruiti.

ATTENZIONE: Nel caso di irregolare funzionamento del bruciatore, chiudere il gas e allontanare il cibo dalle fiamme fino al loro spegnimento.

ATTENZIONE: Nel caso in cui residui di cibo prendessero fuoco, prima chiudere il gas dalla bombola e poi lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.

ATTENZIONE: Se il gas si spegne durante la cottura, portare la manopola in posizione zero (bollino nero) e chiudere il rubinetto del gas della bombola. Attendere cinque minuti prima di riaprire il rubinetto e riaccendere la fiamma.

ATTENZIONE: È consigliabile controllare periodicamente la scadenza del tubo del gas (data riportata su tubo stesso) e sostituirlo in caso risulti scaduto (il portagomma e il tubo non sono in dotazione al forno), per la sostituzione consultare vostro tecnico di fiducia. Si raccomanda che la lunghezza del tubo non sia superiore a 1,5mt, che non risulti attorcigliato, danneggiato o manomesso.

ATTENZIONE: Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.

ATTENZIONE: Se il forno non viene utilizzato chiudere sempre la valvola di alimentazione del gas.

ATTENZIONE: Se il forno a gas viene riposto in un locale chiuso, scollegare il l'alimentazione del gas ed accertarsi che la valvola del gas sia ben chiusa e la bombola riposta lontano dalla portata di bambini e/o altre persone non direttamente interessate all'utilizzo del forno.

ATTENZIONE: Per l'uso della bombola GPL seguire attentamente le istruzioni del vostro fornitore.

INSTALLAZIONE

La sicurezza dev'essere prioritaria pertanto:

- 1) Il forno deve essere posizionato su una superficie piana, stabile e non infiammabile, come pietra stabilizzata o muratura con alta capacità portante di almeno due volte il peso del forno.
- 2) Si richiede che il collegamento bombola/bruciatore con il tubo flessibile (non in dotazione) sia eseguito da un tecnico abilitato di vostra fiducia.
- 3) Utilizzare solo tubi flessibili a bassa pressione e regolatori consentiti dalla norma vigente. Consultare vostro tecnico specializzato di fiducia.
- 4) Per la sostituzione del regolatore di pressione e del tubo sulla bombola, consultare vostro tecnico specializzato di fiducia.
- 5) Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio è potenzialmente pericolosa.

SOSTITUZIONE BOMBOLA GPL

- 1) La bombola deve essere posizionata in verticale con rubinetto/valvola in alto.
- 2) La bombola non deve essere capovolta o inclinata e non deve essere collocata in equilibrio instabile.
- 3) La bombola e il tubo flessibile non devono essere esposti a fonti di calore.
- 4) La sostituzione di una bombola non deve essere eseguita in presenza di fiamme libere, braci, apparecchi elettrici in funzione o materiali infiammabili.
- 5) Togliere il sigillo e montare un regolatore di bassa pressione 30m/bar, 1,5kg/h conforme alla norma EN 16129. Prima di procedere alla sostituzione, assicurarsi che il rubinetto della bombola vuota da sostituire e quello della bombola piena siano ben chiusi.

CONSIGLI PER L'USO

- 1) Prima di accendere il forno e per tutta la durata del suo funzionamento, cioè fino al completo spegnimento e raffreddamento, assicurarsi che nessun materiale combustibile sia vicino o portato in prossimità del forno stesso.
- 2) L'uso, la manutenzione e la pulizia del forno è consigliato a persone di comprovata consapevolezza e solo dopo aver preso completa visione del presente manuale.
- 3) Prima di ogni utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti tacche, crepe, abrasioni o tagli. Se il tubo flessibile risulta in qualche modo danneggiato provvedere la sostituzione, non utilizzare il forno con il tubo danneggiato.
- 4) Manovrare lo sportello solo usando i manici.
- 5) Si raccomanda di controllare sempre tutti gli allacciamenti del gas (tubo ben inserito nei raccordi porta gomma e fascette ben strette) prima dell'utilizzo del forno.
- 6) Per l'installazione e/o sostituzione della bombola seguire attentamente le istruzioni del vostro fornitore GPL.

ACCENSIONE

AL MOMENTO DELL'ACCENSIONE LA BOCCA DEL FORNO DEV'ESSERE APERTA, NON CHINARSI SUL FORNO DURANTE L'ACCENSIONE DEL GAS. TENERE IL VISO ED IL CORPO AD UNA DISTANZA NON INFERIORE AI 70 CM DALLA SPORTELLA DEL FORNO.



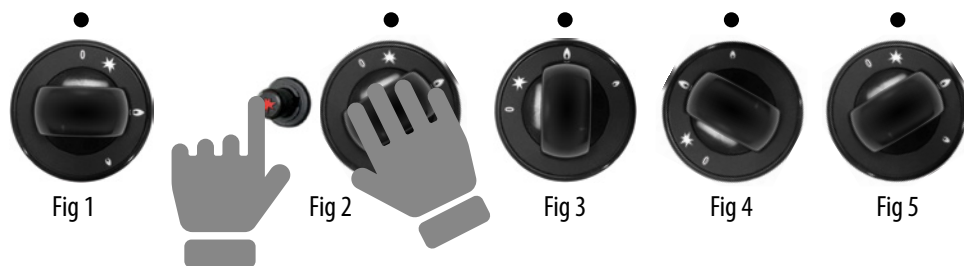
ACCENSIONE

Prima di accendere il forno verificare che non vi siano accumuli di grasso e/o residui di cibo, e se presenti rimuoverli per evitare che prendano fuoco.

ALLA PRIMA ACCENSIONE E DOPO OGNI SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA, l'accensione può risultare difficoltosa in quanto occorre un certo tempo per far sì che esca tutta l'aria contenuta nel tubo di collegamento. Occorre insistere come descritto al punto 3 (Fig.2) finché sulla testa del pilota si saranno accese le tre fiammelle.

PROCEDERE SECONDO QUANTO DESCRITTO:

- 1) Aprire la valvola della bombola
- 2) La manopola di controllo del gas deve essere in posizione di zero (**bollino nero in alto Fig 1**).
- 3) Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola nella posizione della stella, tenere premuto per minimo 8 o 10 secondi quindi premere il pulsante che fa scoccare la scintilla per l'accensione della fiamma pilota (Fig 2). Mantenere premuta la manopola per altri 20 o 30 secondi (preriscaldamento candeletta).
- 4) Rilasciare premere leggermente e ruotare in senso antiorario la manopola e posizionarla sulla fiamma alta, accostare lo sportello a 2 o 3 cm dalla bocca del forno e mantenere il tutto fino al raggiungimento dei 400° (Fig 3).
- 5) Pigiare e ruotare la manopola e posizionarla sulla fiamma bassa per il tempo necessario a raggiungere e mantenere i 320° (Fig 4).
- 6) Per spegnere la fiamma del bruciatore principale e lasciare accesa solo la fiamma pilota occorre posizionare la manopola sulla stella (Fig 5).
- 7) Per spegnere completamente il bruciatore principale e la fiamma pilota occorre posizionare la manopola sullo zero (**bollino nero Fig 1**).



Se la fiamma non si accende, rilasciare la manopola riportandola in posizione zero (**bollino nero Fig 1**) attendere circa tre minuti e ripetere la procedura di accensione.

Non tenere mai acceso al massimo per più di 15/20 minuti.

Non superare mai la temperatura limite di 480°C.

In nessun caso si dovrà tentare di scollegare il tubo del gas o altri raccordi durante l'uso del forno.

Non toccare le superfici esterne del forno e la canna fumaria durante l'uso, potrebbero surriscaldarsi.

COTTURA

Preriscaldare il forno prima di cucinare: riscaldare per 5/10 minuti o fino a quando il termometro raggiunge la temperatura di 300/330°C.

Calcolare un tempo maggiore di cottura nelle giornate fredde, ventilate o ad elevate altitudini.

Calcolare un tempo di cottura inferiore se la temperatura esterna è particolarmente elevata.

I tempi di cottura variano in base alle condizioni atmosferiche o alla quantità, dimensioni e forma delle pietanze da cuocere.

In base alle condizioni di cottura può rendersi necessario regolare la manopola del bruciatore per raggiungere la giusta temperatura di cottura.

Temperature e tempi per la cottura:

Pizza sottile = 320°C

Pizza Napoletana (bordo alto) = 400°C

Prodotti di panificazione e dolci = 300°C

Carne = 200/220°C (solo in teglia)

Pesce e verdure = 200°C (solo in teglia)

CONSIGLI PER LA COTTURA DELLA PIZZA

Dopo circa 20 minuti dall'accensione, con la manopola del bruciatore al massimo e lo sportello a filo del frontale estremo del forno si raggiunge la temperatura ideale per cuocere una ottima pizza napoletana (con maggiore grado di umidità):

- temperatura camera forno di 400°C
- temperatura piano refrattario di 280°/300°C
- una volta raggiunta la temperatura ottimale basta regolare il bruciatore in posizione minimo o intermedia e aprire lo sportello, il forno manterrà la temperatura costante e sarà possibile infornare le pizze.
- durante la cottura, non chinarsi sul forno aperto e non appoggiare le mani o altre parti del corpo in prossimità della bocca del forno.

ATTENZIONE: Se il gas si spegne durante la cottura, portare la manopola in posizione di zero (**bollino nero**) e il rubinetto del gas della bombola. Attendere cinque minuti prima di riaprire il rubinetto e riaccendere la fiamma.

MANUTENZIONE PULIZIA E STIVAGGIO

Spegnere il forno e attendere che si raffreddi prima di pulirlo.

Per pulire il forno non utilizzare detersivi per forno, detergenti abrasivi (detersivi per cucina) o contenenti prodotti acidi, né pagliette abrasive.

Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo accurato i residui della cottura, durante la pulizia di valvole e bruciatori, fare attenzione a non danneggiare il bruciatore.

Termometro:

Pulire con acqua calda e sapone neutro, con una paglietta di plastica morbida.

Interno del Forno:

Rimuovere eventuali residui dai bruciatori con una spazzola, non manomettere in alcun modo i fori (aperture) e la posizione del bruciatore.

Superfici in acciaio inox:

Lavare con uno straccio morbido e una soluzione di acqua e sapone neutro. Fare attenzione a strofinare seguendo il senso di finitura dell'acciaio inox. Non utilizzare detersivi contenenti acidi, acqueragia, diluenti/solventi o xilolo. Risciacquare bene dopo aver pulito il forno. Per far brillare l'acciaio inox è cosa facile. Basta lavarlo con acqua e sapone, sciacquare con acqua ed asciugare completamente. Nel caso di residui particolarmente resistenti è possibile usare una spazzola morbida con setole di plastica non di metallo.

RIMESSA INVERNALE

Si consiglia di riporre il forno al coperto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti è consigliato un telo impermeabile traspirante. Prima di riporre il forno si consiglia inoltre di ingrassare leggermente le parti metalliche con olio di vaselina per evitare che si corrodano. Al primo utilizzo verificare che non vi siano anomalie di funzionamento.

SMONTAGGIO E PULIZIA DEL BRUCIATORE

Per un'accurata manutenzione e pulizia occorre estrarre il bruciatore dal forno si deve eseguire la seguente procedura:

Per smontare il bruciatore eseguire la seguente procedura:

ATTENZIONE: Operazione da farsi solo a forno completamente freddo.

- 1) Estrarre la manopola anteriore.
- 2) Svitare le viti di fissaggio anteriori (presenti sotto la manopola con chiave a Brugola misura del 2,5).
- 3) Per togliere il carter posteriore, svitare le viti (Brugola misura del 4).
- 4) Estrarre unitamente il carter posteriore e il kit gas per circa 15/20 cm appoggiando il tutto su un tavolino.
- 5) Accedere con la mano nell'apertura creatasi all'interno del forno fino a raggiungere il collegamento del cavo di accensione piezoelettrica, quindi tirate con cura per scollegare il cavo dal connettore.
- 6) Estrarre completamente il kit gas fino a completa fuoriuscita.
- 7) Il bruciatore a gas deve essere pulito aspirando periodicamente in modo sistematico e accurato, togliere eventuali incrostazioni e/o residui della cottura. Durante la pulizia l'impianto gas è totalmente scoperto e visibile, non manomettere o danneggiare parti dello stesso.

Per rimontare il bruciatore eseguire la seguente procedura:

- 1) Reinserire il kit gas lasciandolo fuoriuscire da dietro per 15cm.
- 2) Accedere con la mano nell'apertura creatasi all'interno del forno fino a raggiungere il collegamento del cavo di accensione piezoelettrica, quindi inserire completamente con cura il cavo nel connettore dell'accenditore quindi eseguire prova di funzionamento (emissione della scintilla).
- 3) Inserire completamente il kit gas fino in appoggio al frontale.
- 4) Avvitare le viti di fissaggio anteriori (con chiave a Brugola misura del 2,5).
- 5) inserire nel perno la manopola anteriore.
- 6) Rimontare il carter posteriore, avvitare le viti (Brugola misura del 4).

RISOLUZIONE ANOMALIE

Se il forno si raffredda presto:

Verificate che nel forno non si infiltri umidità e acqua, nel caso accenderlo e tenerlo in temperatura 200°C per 30 minuti.

Potrebbe trattarsi di prima accensione dopo lunga inattività.

Evitare di fare fuoco repentino ma breve, che non scalderebbe a fondo il forno.

Verificare che il bruciatore sia funzionante e chiudere quindi lo sportello.

Se il forno non cuoce come desiderate:

Assicuratevi che il forno sia alla temperatura giusta.

Fare fuoco per circa 15/20 minuti con fiamma alta o fino alla temperatura massima 480°C.

Assicuratevi che il forno mantenga la temperatura scelta per tutta la cottura, oltre che con la manopola regolatore di fiamma, usate lo sportello come regolatore di potenza, aprire e chiudere per alzare o abbassare la temperatura. Contattateci direttamente per il consiglio di un esperto su www.pizzati.eu

SEGNALAZIONI DEL COSTRUTTORE

1) Il costruttore si riserva la facoltà di apportare modifiche, integrazioni o miglioramenti al manuale, nell'interesse e sicurezza dello stesso utilizzatore.

2) Il costruttore, fedele alla politica intrapresa di continuo sviluppo e miglioramento del prodotto, si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche e/o istruzioni ed avvertenze presenti nel manuale senza alcun obbligo di preavviso e/o aggiornamento del prodotto venduto.

VALUTAZIONE DEL PROFILO TERMICO

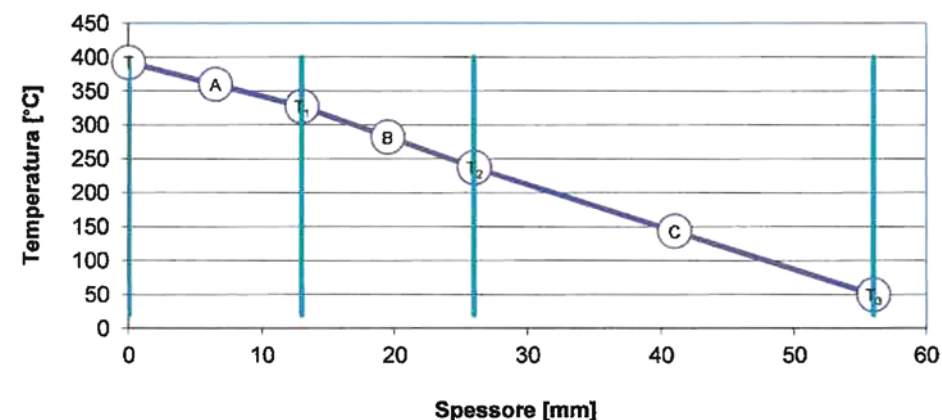
Costruttore prodotto	Carpenteria meccanica TS
Prodotto	forno Pizza Ti versione gas
Zona	parete e volta
Miscela gassosa interna	GPL-G20

Temperatura di esercizio	400°C
Temperatura ambiente	20°C
Velocità vento esterno	1,0m/sec

Nome materiali	Spessore (mm)	λ (W/mk)
SW PLUS+alu D.96	13x2	0,090
SW PLUS D.96	13	0,065

Dispersione	451W/m ²	Media T-T1	360°C
T	392°C	Media T1-T2	282°C
T1	327°C	Media T2-T3	143°C
T2	237°C		
T3 (esterno carpenteria)	49°C		

PROFILO TERMICO

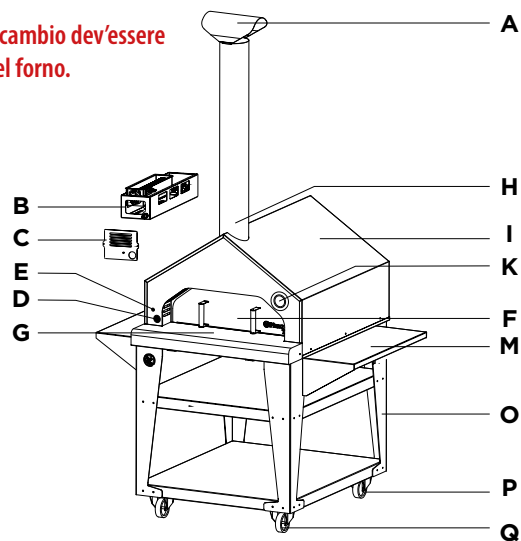


I valori riportati sono il risultato di un calcolo teorico, tenendo presente che il forno sia posto all'ombra, in assenza di vento e con un funzionamento regolare e costante. Eventuali fluttuazioni possono verificarsi in funzione delle condizioni ambientali o in presenza di diverse condizioni di temperatura.

DESCRIZIONE COMPONENTI O PARTI DI RICAMBIO

	codice	n.	descrizione
A:	TIT15-100BA-0	1	Tubo inox aisi Ø 150x1130mm con comignolo
A (opzionale):	TIT18-100BA-0	0	Tubo inox aisi Ø 180x1130mm con comignolo
B:	TIPOLI24M-G	1	Kit gas metano/GPL
C:	TIFH-01-001	1	Sportello posteriore kit gas
D:	TIMAN-70-8-6,5	1	Manopola nera 70-8-6,5
E:	TIGENPIEZ001	1	Generatore piezoelettrico
F:	TISP700-220-001	1	Sportello frontale forno con maniglia
G:	TIMF-001	1	Mensola frontale inox
H:	TIIC180-150-001	1	Tubo inox imbocco camino
I:	TIMAN-01-000	1	Mantello esterno
J:	TICOI2P-4P-5P	1	Kit coibentazione a misura
Ji:	TIISOVERM15	1	Kit isolamento fondo camera forno
K:	TITHBH001	1	Termometro
L:	TIPA500-250-30	1	Piastrella interna
M (opzionale):	TIML500-300	0	Kit 2 ripiani laterali opzionale
N (opzionale):	TIPIEC01D50-60	0	Kit 4 Piedini inox opzionale
O (opzionale):	TICAR2P-4P-5P001	0	Carrello forno completo
P:	TIRFP100-01	2	Ruota fissa posteriore
Q:	TIRGA100-01	2	Ruota girevole anteriore
R:	TIUGEGPLMET	1	Kit ugelli (GPL e G20)
S:	TICONV-01-001	1	Carter convogliatore
T:	TSMANN01	1	Manuale d'uso e manutenzione

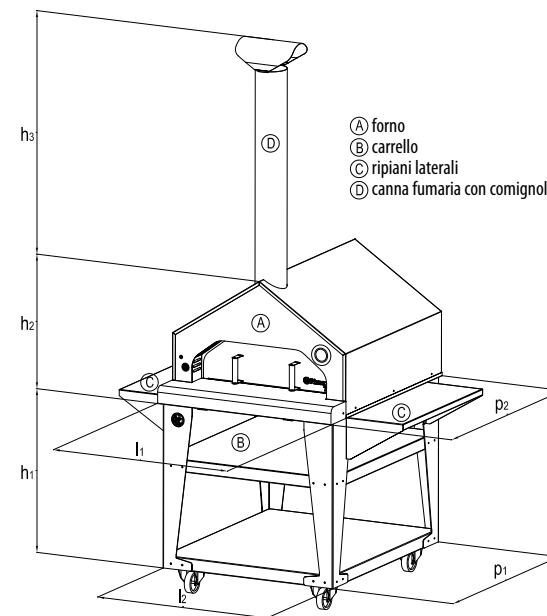
NB: nella richiesta del ricambio dev'essere riportata la matricola del forno.



PIZZA TÌ ESSE

Dimensioni forno h2/l2/p2	600/915/820 mm
Dimensioni piano di cottura	500x800 mm
Tempo a regime di temperatura	10'
N° pizze in cottura contemporanea	2 pz
Temperatura massima	450°C
Diametro canna fumaria	150 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	630 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1130 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1230 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1730 mm
Peso del forno	121 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1000/800 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/900/770 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/800/1000 mm
Peso carrello compreso imballo	65+7,5 kg (74,5 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2190/915/820 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2690/915/820 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x500 mm
Infornata pane/pasta	4kg
Combustibile raccomandato	GPL / gas metano G20
Categoria gas metano (G20)	12H
Consumo massimo (G20)	1,14 m³/h
Consumo massimo (GPL)	0,56 l/h - 0,28 kg/h
Potenza nominale	10Kw
Funzionamento a G20	20mbar
Funzionamento a GPL	da bombola 10kg

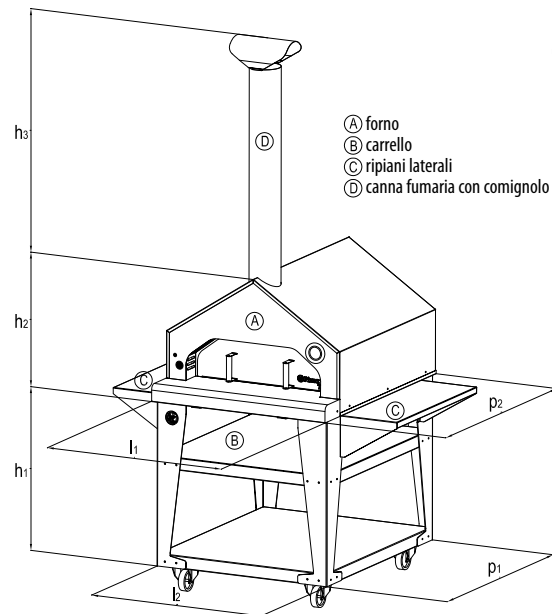
(*opzionale)



PIZZA TÌ EMME

Dimensioni forno h2/l2/p2	600/915/1115 mm
Dimensioni piano di cottura	800x800 mm
Tempo a regime di temperatura	18'
N° pizze in cottura contemporanea	4 pz
Temperatura massima	500°C
Diametro canna fumaria	180 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	630 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1130 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1230 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1730 mm
Peso del forno	169 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1000/1000 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/900/1070 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/1000/1200 mm
Peso carrello compreso imballo	70+12 kg (82 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2190/915/1115 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2690/915/1115 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x800 mm
Infornata pane/pasta	6kg
Combustibile raccomandato	GPL / gas metano G20
Categoria gas metano (G20)	12H
Consumo massimo (G20)	1,44 m ³ /h
Consumo massimo (GPL)	0,86 l/h - 0,45kg/h
Potenza nominale	10Kw
Funzionamento a G20	20mbar
Funzionamento a GPL	da bombola 10kg

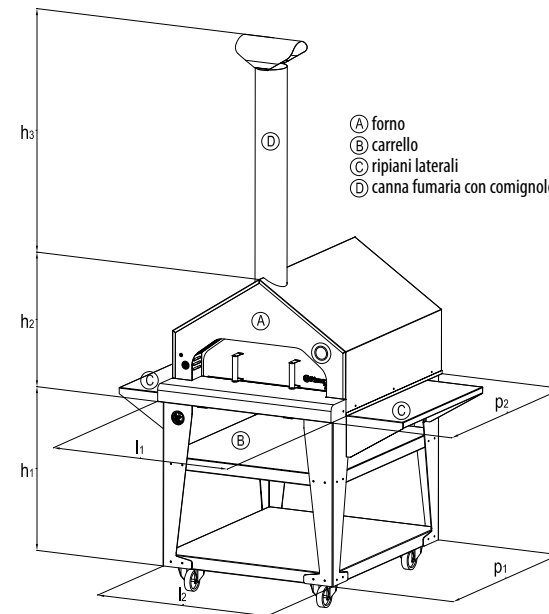
(*opzionale)

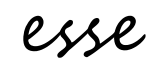


PIZZA TÌ ELLE

Dimensioni forno h2/l2/p2	600/1120/1115 mm
Dimensioni piano di cottura	800x1000 mm
Tempo a regime di temperatura	22'
N° pizze in cottura contemporanea	5 pz
Temperatura massima	500°C
Diametro canna fumaria	180 mm
Lunghezza canna fumaria standard (tubo inox aisi 500mm)	660 mm
*Lunghezza canna fumaria opzionale (tubo inox aisi 1000mm)	1160 mm
Altezza forno complessiva di canna fumaria standard h2+h3	1260 mm
*Altezza forno complessiva di canna fumaria opzionale h2+h3	1760 mm
Peso del forno	201 kg
*Kit 4 Piedini inox	Ø 40 mm
Dimensioni dell'imballo forno h/l/p	800/1200/1200 mm
*Dimensioni del carrello assemblato h1/l1/p1	920/1100/1070 mm
Dimensioni dell'imballo carrello h/l/p	480/1100/1200 mm
Peso carrello compreso imballo	72+13 kg (85 kg)
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria standard	2220/1120/1120 mm
Dimensioni totali: carrello + forno + canna fumaria opzionale	2720/1120/1120 mm
*Dimensioni ripiani laterali	200x300x800 mm
Infornata pane/pasta	8kg
Combustibile raccomandato	GPL / gas metano G20
Categoria gas metano (G20)	12H
Consumo massimo (G20)	2,6 m ³ /h
Consumo massimo (GPL)	1,12 l/h - 0,59kg/h
Potenza nominale	12Kw
Funzionamento a G20	20mbar
Funzionamento a GPL	da bombola 10kg

(*opzionale)



[illegible]



Pizza Tì è un marchio **Carpenteria Meccanica TS Srl**
Via Lago di Albano, 64 · 36015 Schio (VI) · Tel. 0445-575569
www.pizzati.eu · info@pizzati.eu

