

Manuale Montaggio uso e manutenzione

FORNI USO FAMIGLIA

MADE IN 

it DESIGN

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver preferito uno dei nostri prodotti, certi di avervi consegnato un prodotto di alta qualità.

In questo manuale Le diamo alcune informazioni e consigli in modo che possa installare, conoscere ed usare tale prodotto al meglio e nel massimo della sicurezza, nonché provvedere per l'ordinaria manutenzione dello stesso.

Con la consegna del presente manuale, Linea VZ s.r.l. declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivanti dalla non osservanza, parziale o totale delle istruzioni in esso contenute.

Il costruttore declina ogni responsabilità civile o penale diretta o indiretta dovuta a:

- **scarsa manutenzione**
- **Inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale**
- **uso non conforme alle direttive di sicurezza**
- **installazione non conforme alle normative vigenti nel paese**
- **installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato**
- **modifiche e riparazioni non autorizzate dal costruttore**
- **utilizzo di ricambi non originali**
- **eventi eccezionali**

LINEA VZ S.r.l.

ATTENZIONE :

LINEA VZ s.r.l. si riserva la facoltà di apporre modifiche o migliorie sui propri prodotti senza alcun preavviso; eventuali modifiche di tipo estetico sui prodotti rispetto ai depliant, sono dovute ai normali aggiornamenti delle collezioni.

Indice:

- Indice pag. 3
- Norme generali di sicurezza pag. 4
- Dotazione ed elementi Optional pag. 5
- Imballo pag. 5
- Disegno tecnico pag. 6
- Il forno a legna storia e tradizione pag. 7
- Installazione e combustibile da utilizzare pag. 8
- Istruzioni e Sequenza di montaggio pag. 9-12
- Corretta gestione dei forni norme pag. 13
- Pulizia e manutenzione pag. 14
- Eventuali problemi pag. 15
- Garanzia pag. 15

NORME GENERALI SULLA SICUREZZA

ATTENZIONE!!! La prudenza non è mai troppa: prima dell'installazione leggete e osservate queste Regole fondamentali:

- Per l'installazione del forno (se lo stesso è installato all'interno), vanno rispettate le norme di legge in vigore per lo scarico dei fumi in canna fumaria. Ricordiamo che è necessario affidarsi per l'installazione corretta e la manutenzione periodica del prodotto ad un installatore specializzato (**Fumista**) che possa accertare l'efficienza di tiraggio della canna fumaria, prima e durante la fase di combustione del forno. (Tecnico abilitato alla normativa CEE 46/90).
- Si consiglia di far svolgere dal fumista abilitato, la pulizia della canna fumaria con decorrenza annuale in modo che se il forno è stato allacciato ad una canna fumaria la stessa sia sempre al massimo dell'efficienza.
- Se il forno è stato installato all'interno, vi è l'obbligo di predisporre una presa d'aria del diametro di 15 cm. che comunichi con l'esterno o con un locale areato (es. magazzino, soffitta, garage, sottoscala ecc.).
- Dato il peso del forno, bisogna tenere in considerazione e accertarsi prima dell'installazione, che il luogo nel quale verrà messo in opera il prodotto sia in grado di sostenere il peso dello stesso.
- E' consigliabile ai fini della sicurezza, mantenere una distanza di circa 10 cm. tra i fianchi del rivestimento del forno ed eventuali materiali infiammabili, (es. pareti perlinate, strutture in legno, carta da parati ecc.).
- Per l'accensione del fuoco, evitare in modo categorico di usare liquidi infiammabili (es. Alcol, benzina ecc.), ma usare solo accendi fuoco conformi alla normativa EN1860-3.
- Evitate di lasciare bambini da soli nei pressi del forno acceso, tutte le parti calde dello stesso, possono provocare ustioni gravi.

DOTAZIONE

- Struttura forno in refrattario e cemento fuso
- Porta forno in lamiera di acciaio verniciata con vernici ad alta temperatura
- Termometro da avvitare sulla porta del forno
- Graffe in acciaio D. 4 mm 15X3 per il fissaggio dei componenti (OPTIONAL).

OPTIONAL

Rotolo di lana di roccia densità 100 spessore 10 cm in rotolo da 2 mq.

Fondo armato in argilla espansa (solo per modelli Napoli (F1 diam.86 cm.) e Amalfi (F2 diam.106 cm.)

Graffe in acciaio

Arco bocca tipo mattoni faccia a vista

Termometro per forni

Valvola per forno diametro 25 cm.

Valvola per forno diametro 20 cm.

Valvola per forno diametro 14 cm.

Imballo

L'imballo è costituito da pallet in legno.

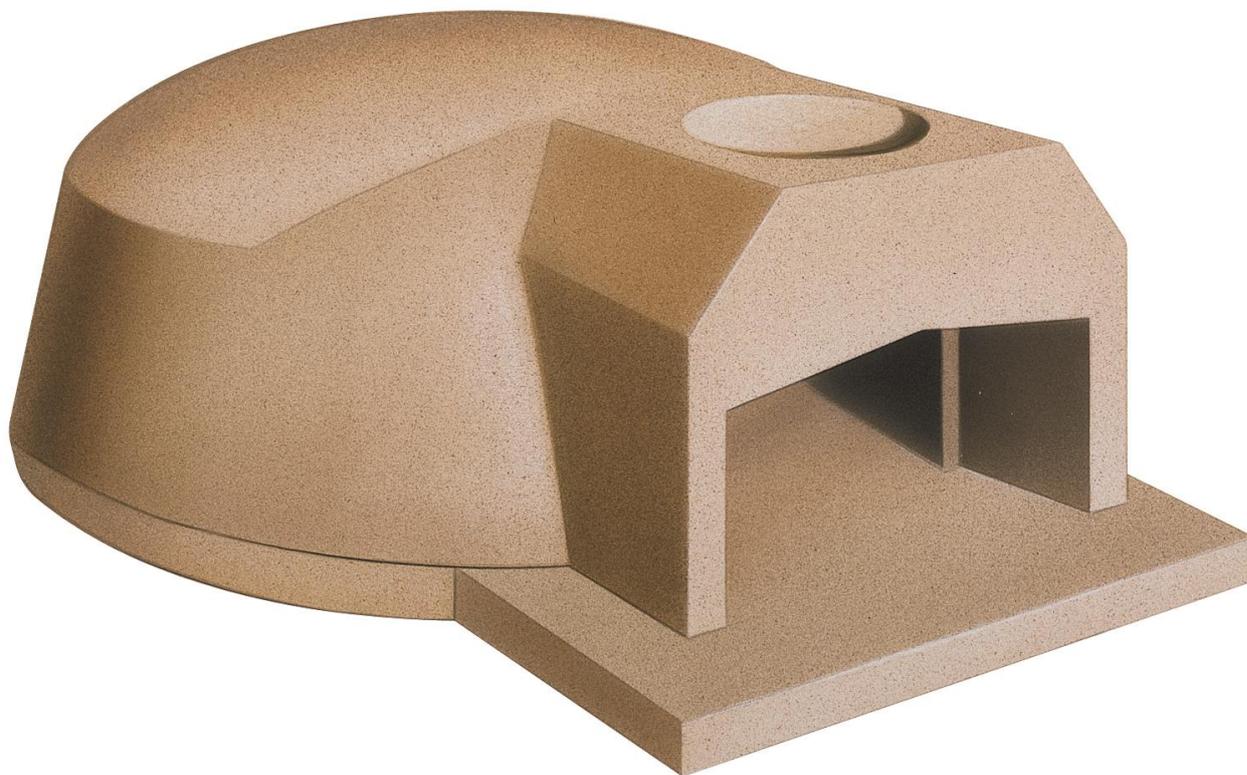
Tutti i materiali d'imballo possono essere riutilizzati per uso simile o eventualmente smaltibili come rifiuti assimilabili ai solidi urbani, nel rispetto delle norme vigenti.

Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità del prodotto.

Attenzione!

Si raccomanda di effettuare ogni movimentazione con mezzi idonei prestando attenzione alle norme vigenti in materia di sicurezza.

IL FORNO E' COMPOSTO DA:



LEGENDA:

- PIASTRE DI BASE
- VOLTINI
- PORTA IN ACCIAIO
- TERMOMETRO
- GRAFFE DI FISSAGGIO
(optional)

IL FORNO A LEGNA STORIA E TRADIZIONE

Il disegno base dei forni in muratura riscaldati a legna non è cambiato molto negli ultimi 2000 anni. Sin dall'antichità i costruttori di forni sapevano che un forno in muratura, scaldato con la legna, produce un ambiente ottimale per la cottura di una amplissima gamma di cibi. Tant'è che i forni a legna dissotterrati a Pompei sono straordinariamente simili ai forni attualmente ancora in uso a Napoli (e non solo a Napoli, naturalmente).

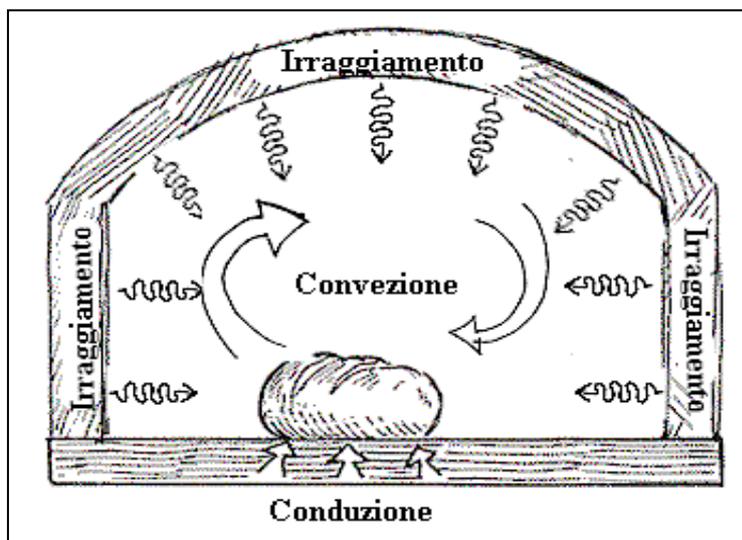
Ancora oggi, un forno a legna rimane il mezzo migliore per cucinare pizza, pane e arrostiti, grazie anche alla sua unica capacità di scaldare e cuocere contemporaneamente in tre modi, un risultato che nessun forno moderno è in grado di ottenere: *conduzione, convezione ed irraggiamento*.

Tutti e tre i processi di trasferimento del calore sono all'opera in un forno a legna Linea VZ s.r.l., e tutti e tre contemporaneamente.

Una grande quantità di calore viene ceduta per conduzione direttamente dal piano cottura del forno a quanto viene posto a cuocere su di esso. La grande capacità di assorbire e mantenere calore dei forni tradizionali a legna Linea VZ s.r.l. è che il piano del forno non si raffredderà troppo rapidamente mentre il cibo assorbe calore.

Le correnti di convezione interne al forno trasportano calore dalle pareti del forno al cibo. Anche se la capacità di accumulare calore dell'aria è limitata, il continuo movimento delle correnti di convezione contribuisce a permettere la cottura dei cibi in ogni parte del forno, inoltre, i moti di convezione naturali e non forzati evitano di asciugare troppo rapidamente i cibi, consentendone la cottura in un ambiente umido, cosa che nei forni a convezione forzata moderni non sempre è possibile.

Ma quello che fa la reale differenza tra un forno tradizionale a legna Linea VZ s.r.l. ed altri tipi di forno elettrici o a gas è la grande quantità di calore trasferita per irraggiamento. La massa di refrattario assorbe e immagazzina enormi quantità di calore, che viene poi ceduto da tutta la superficie interna del forno sotto forma di irraggiamento diretto. Anche se il forno viene aperto per aggiungere o togliere alimenti, e la temperatura dell'aria nel forno si abbassa, la quantità di calore trasferita per irraggiamento assicura comunque la capacità di cuocere completamente e per molte ore.



INSTALLAZIONE

Il forno può essere installato all'esterno, ma anche all'interno come precedentemente spiegato, pertanto la posizione di montaggio deve essere scelta in funzione dell'ambiente, dello scarico e della canna fumaria. La ditta costruttrice declina ogni responsabilità in caso di installazioni non conformi alle leggi in vigore, o ad un uso non appropriato dell'apparecchio.

L'installazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato, che dovrà rilasciare all'acquirente una dichiarazione di conformità dell'impianto (se il forno è allacciato ad una canna fumaria) ed il quale si assumerà l'intera responsabilità dell'installazione definitiva e del conseguente buon funzionamento del prodotto.

INSTALLAZIONE ALLA CANNA FUMARIA

L'installazione del forno alla canna fumaria è un'operazione importante che può pregiudicare il corretto funzionamento del forno e va quindi effettuata e controllata sempre da personale competente e qualificato. Evitate di installare il forno mediante "fai da te", soprattutto senza conoscere in modo adeguato tutte le informazioni necessarie.

Bisogna sempre accertarsi prima dell'installazione che la sezione interna e l'altezza della canna fumaria siano di misura adeguata per un corretto tiraggio, inoltre assicurarsi che la stessa non sia ostruita o male installata.

N.B. per assicurare il corretto funzionamento evitare assolutamente di installare tratti orizzontali poiché soggetti a riempimento di cenere e conseguente riduzione della sezione prevista, così come e bene evitare l'utilizzo eccessivo di curve (al massimo 2), fissate necessariamente in modo stabile, per garantire le minori perdite di carico.

La depressione (tiraggio) di una canna fumaria dipende anche dalla sua altezza.

La depressione necessaria per i vari modelli è di 10 pa a 20pa (0,10 a 0,20mbar).

COMBUSTIBILE DA UTILIZZARE

Viene consigliato l'utilizzo di legna stagionata e asciutta, senza uso di additivi, coloranti e materiali estranei.

Caratteristiche tecniche del legno:

In linea generale, ceppi di piccole dimensioni sono più adatti per portare il forno a temperatura, perchè la somma delle superficie incendiate è maggiore, producendo più fiamma ed una maggiore superficie di irraggiamento del calore. Una volta raggiunta la temperatura, ceppi di maggiori dimensioni sono utili per mantenerla, senza dover rifornire il forno troppo spesso.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO DEI FORNI

1) IL BASAMENTO

- Se il forno viene installato esternamente predisporre una base d' appoggio in calcestruzzo che sia perfettamente orizzontale e sicura, onde evitare che vi siano cedimenti nel terreno a causa del peso del forno.
- E' assolutamente inidoneo utilizzare piastre in cemento appoggiate a terra.

2) LA SOLETTA ARMATA

- Dopo aver creato 2 muretti in mattoni dello spessore di 13 cm. per l' appoggio del forno calcolando che il piano fuoco raggiunga l' altezza desiderata, costruire una soletta armata avendo cura che sia perfettamente livellata ed in bolla.

3) LO STRATO DI ARGILLA

- Formare uno strato dello spessore di 7 cm. circa composto da perlite o vermicolite o argilla espansa miscelata con 30 kg. di cemento e aggiungere acqua fino ad ottenere un impasto semi asciutto da stendere uniformemente su tutta la superficie (in corrispondenza del piano del forno)

4) LE BASI DEL FORNO

- Appoggiare le basi del forno controllando che siano perfettamente livellate utilizzando una Livella a bolla, e che le singole parti siano perfettamente combacianti e pianeggianti senza il minimo dislivello.

5) LE VOLTE DEL FORNO

- Appoggiare i voltini del forno avendo cura che siano perfettamente combacianti tra loro.

6) LE GRAFFE DI FISSAGGIO (OPTIONAL)

- Unire tutti gli elementi con le graffe di fissaggio (optional) del diametro di 4 mm. forando gli elementi del forno (voltini e piastre di base). Per questa operazione le graffe vanno piegate a forma di "U" fino ad ottenere le misure di 15x3 cm.

7) ULTIME OPERAZIONI DI MONTAGGIO

- Raccordare il foro di uscita alla canna fumaria con tubi in acciaio inox rigido o flessibile, mantenendo il diametro dell'uscita fumi del forno.
- Ricoprire i fianchi e i voltini con il materassino di LANA DI ROCCIA dello spessore di 10 cm. e densità 100, che sarà tenuta fissa dalla rete metallica.
- Stendere sopra la LANA DI ROCCIA un impasto uniforme di malta composta per l' 80% da sabbia fina e per il restante 20% da calce.

8) ANNOTAZIONI

- **E' importante sottolineare che il forno deve avere sempre un rivestimento totalmente autoportante, sia la sua collocazione esterna (giardino o terrazzo) oppure interna (cucina, taverna ecc.).**
- **Nel contornare l'arco bocca, mettere un giunto (in materiale siliconico) di dilatazione fra l' arco ed il rivestimento; in questa maniera il forno può garantire la normale dilatazione termica dovuta al calore.**

SEQUENZA FASI INSTALLAZIONE FORNO

Predisposizione soletta armata



Predisposizione dello strato di coibentazione inferiore di 7 cm di argilla e cemento

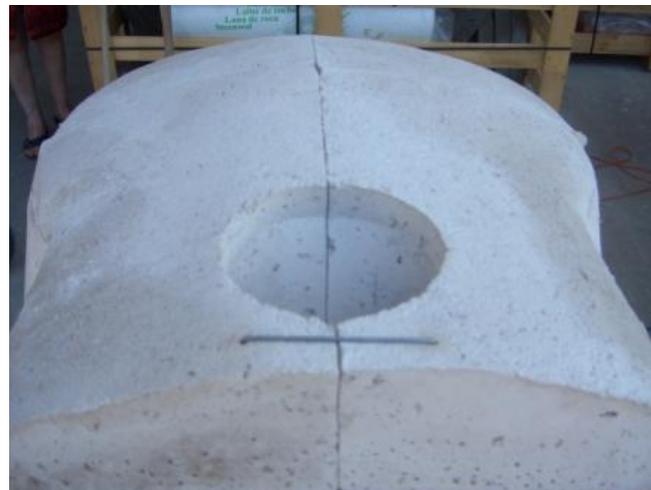


Appoggio delle basi del forno con controllo tramite livella bolla



Appoggio dei voltini avendo cura che siano perfettamente combacianti fra loro e inserimento delle graffe di fissaggio.





Posizionamento della lana di roccia spessore 10 cm. densità 100 su rete metallica.



Per una corretta gestione dei forni osservare queste semplici norme:

Dopo aver completato il forno, è bene attendere almeno 48 ore per eseguire le prime fasi di accensione, per dar modo alla struttura di asciugarsi a sufficienza ed alle malte di 'fare presa' completamente. **Dopodiché, si può procedere all'accensione, con qualche cautela.**

Un forno appena costruito è carico di umidità (fino a 20 litri di acqua in eccesso per un forno medio) che deve essere eliminata gradualmente: l'acqua, vaporizzandosi, aumenta sino a 30 volte il proprio volume, ed il vapore è in grado di esercitare una tremenda azione meccanica. Riscaldando il forno troppo rapidamente, si rischia di provocare fratture irreparabili.

Per il primo giorno poi, è IMPORTANTE inserire all'interno del forno una resistenza elettrica o un fornello a gas per dissipare l'umidità presente nel materiale. Quindi, dopo 72 ore dall'installazione si può procedere all'accensione del fuoco in maniera lenta e graduale per tre volte al giorno, distribuite nell'arco della giornata per tre giorni, cambiando ogni volta la posizione del fuoco (max. ½ kg. per ogni ricarica); dopodiché per altri due giorni aumentare gradualmente l'intensità del fuoco fino ad arrivare a schiarire la volta del forno e fino al raggiungimento della temperatura ideale di cottura. Accade spesso che le pareti interne del forno trasudino acqua a vista d'occhio, durante le prime accensioni: è perfettamente normale.

E' bene procedere nello stesso modo anche dopo lunghi periodi di inattività se il forno è stato installato all'esterno. Il refrattario è sempre poroso ed avido di acqua, ed assorbe facilmente umidità dall'atmosfera, specialmente in zone piovose e nel periodo invernale. Dopo poche settimane (a volte pochi giorni) un forno può aver assorbito una quantità sorprendente di acqua, che deve essere nuovamente eliminata gradualmente.

Tenere presente che è normale che i forni, dopo qualche uso, presentino delle venature interne simili a linee di frattura. Tali venature sono necessarie e conseguenti alla normale dilatazione termica del refrattario, **ma non alterano in alcun modo il corretto funzionamento e la stabilità del forno stesso che potrà continuare ad essere utilizzato in futuro senza alcuna controindicazione.**

Rammentiamo che tali normali venature dovute all'assestamento termico del materiale, non devono essere oggetto di reclamo.

PULIZIA ORDINARIA DEL FOCOLARE

- A forno caldo non pulire la base con stracci bagnati e non abbassare la temperatura con acqua e sale.
- **NON BATTERE SULLA BASE DEL FORNO CON LE PALE, MA PULIRLE CON GLI APPOSITI SPAZZOLONI IN OTTONE.**
- Per una buona conservazione del calore del forno Linea VZ si consiglia dopo l'uso di chiudere la bocca del forno con l'apposita porticina in acciaio completa di termometro (in dotazione).

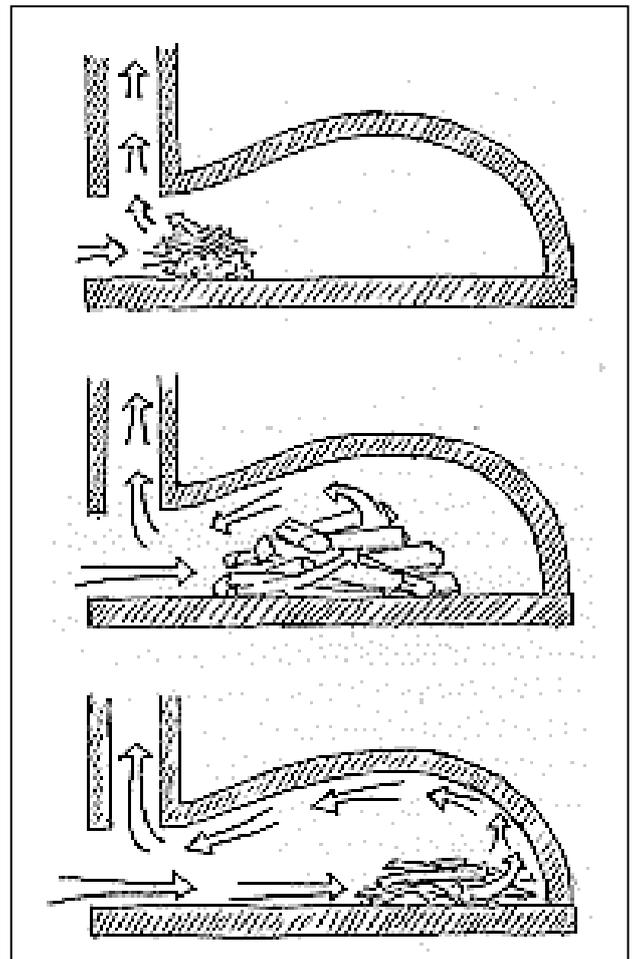
ACCENSIONE DEL FUOCO

Preparare un mucchietto di legna secca e ben stagionata all'interno del forno, ma vicino alla bocca, dando fuoco da sotto, aiutandosi con degli accenditori ecologici, se serve, ma evitando di utilizzare carta di giornali o riviste, specie se patinate e colorate, i cui inchiostri contengono prodotti chimici velenosi. Evitare anche l'uso di liquidi infiammabili di qualunque genere, che all'interno del forno formano facilmente miscele esplosive mescolandosi con l'aria.

Aggiungere gradatamente pezzi di legno via via più consistenti. Quando il fuoco è ben avviato, ed il tiraggio della canna fumaria anche, spostare il fuoco da un lato, in genere il lato dove si pensa di infornare. Alimentare il fuoco dallo stesso lato, facendo attenzione a non soffocarlo, sempre a fiamma viva. Insomma, nè troppa legna, nè troppo poca, aggiungendo legna volta a volta in modo da lasciare sempre la fiamma visibile e vivace. Posizionare i ceppi non troppo stretti tra loro, al contrario, lasciare ampio spazio all'aria, per ottenere una combustione completa, pulita e vivace.

Dopo mezz'ora o più, a seconda delle dimensioni del forno, procedere a spostare fuoco e braci dal lato opposto, alimentandolo per un'altra mezz'ora. In forni molto grandi sarà bene spostare la brace anche sul fondo del forno, prima di procedere alla cottura. Per avere una maggiore omogeneità ed intensità di calore, quando il tiraggio sia ben avviato, socchiudere la porta del forno in modo da lasciare solo un piccolo spiraglio (naturalmente se il forno è dotato di porta; altrimenti anche una chiusura di fortuna può aiutare). Il calore della combustione penetrerà più a fondo nel refrattario

Trascorsa un'ora o poco più per i forni prefabbricati in refrattario, qualcosa di più per i forni in mattoni, (anche diverse ore!!) le fiamme diventano pigre, mentre le pareti del forno diventano bianche: è il segnale che il forno è pronto a cuocere.



Eventuali problemi

Se il forno fa troppo fumo, controllare che la legna non sia troppo umida, o che non ci siano braci incombuste nel forno. Accertarsi che la fiamma sia sempre viva, con fuoco graduale, ma costante, per evitare una combustione incompleta. Infine SE IL FORNO E' POSIZIONATO ALL'INTERNO verificare altezza e sezione della canna fumaria, che potrebbero essere insufficienti.

Se il forno non si scalda, controllare che il fuoco sia vicino alle pareti del forno, e non vicino alla bocca. Ricordarsi che in ogni caso bisogna attendere almeno un'ora prima che il forno raggiunga una temperatura accettabile. Non ammassare troppa legna per volta, aggiungerla sempre gradatamente. Se la temperatura della pareti esterne e sotto il piano del forno supera i 40°C è probabile che l'isolamento sia insufficiente, per cui il calore della legna non viene trattenuto dal forno, ma è disperso attraverso le pareti ed il fondo stesso.

Se il forno si raffredda troppo velocemente, potrebbe dipendere da un lungo periodo di inattività: in questo caso il calore del fuoco è stato assorbito dall'acqua trasformata in vapore invece che dal refrattario. Controllare anche eventuali infiltrazioni nella copertura, specie in caso di installazione all'aperto. Anche un isolamento insufficiente provoca un rapido raffreddamento, mentre un fuoco troppo repentino e breve non riesce a scaldare a sufficienza il forno.

GARANZIA

La Linea VZ srl si rende garante della buona esecuzione e della qualità dei materiali impiegati. La garanzia ha validità di anni 2 e decorre dalla data di acquisto riportata sul documento fiscale per i modelli dove prevista, ed installato da personale qualificato, sempre che non siano trascorsi più di 24 mesi dalla data di acquisto da Linea VZ srl, in questo caso la garanzia dovrà essere riconosciuta dal venditore.

Durante tale periodo la Linea VZ srl si impegna a sostituire gratuitamente, le parti che a suo insindacabile giudizio risultassero difettose.

Tali interventi non modificano la data di decorrenza della garanzia.

Sono esclusi dalla garanzia:

- 1 - Danni dovuti ad errata installazione dell'apparecchio od originati da inadeguatezza dell'impianto.
- 2 - Avarie dovute a negligenza, trascuratezza, incapacità d'uso o riparazioni effettuate da terzi non autorizzati.
- 3 - Le parti normalmente soggette ad usura o che comunque abbiano una durata inferiore al periodo di Garanzia sopra indicato.

La Linea VZ srl non risponde di eventuali danni causati a persone o a cose dovuti ad avaria, forzata sospensione di uso dell'apparecchiatura e uso improprio.

La Garanzia è valida solamente alle seguenti condizioni:

- 1 - L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato.
- 2 - L'installazione deve essere conforme alle Leggi vigenti nel territorio e alle nostre indicazioni riportate sul "manuale di istruzioni".
- 3 - Eventuali riparazioni devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Nessun'altra Garanzia viene data dalla Linea VZ srl all'infuori di quanto espressamente sopraindicato.

Per qualsiasi controversia è competente il Foro di VENEZIA.



!!!! ATTENZIONE !!!!

Qualsiasi manovra descritta nel presente manuale di installazione deve essere eseguita solamente da personale tecnico specializzato.

Linea VZ Srl

Sede operativa: Via Abbate Tommaso n. 90
30020 – Quarto D' Altino (VE)
ITALY

tel.+39 0422 780750
fax. +39 0422 780097

www.lineavz.it
info@lineavz.it