

12 PRIME ACCENSIONI

Una volta collegata la canna fumaria si puo' accendere il forno. Prima di procedere al normale utilizzo del forno, è bene eseguire una serie di piccole accensioni onde poter eliminare l'umidità residua presente nella struttura. Si eviteranno così possibili rotture.

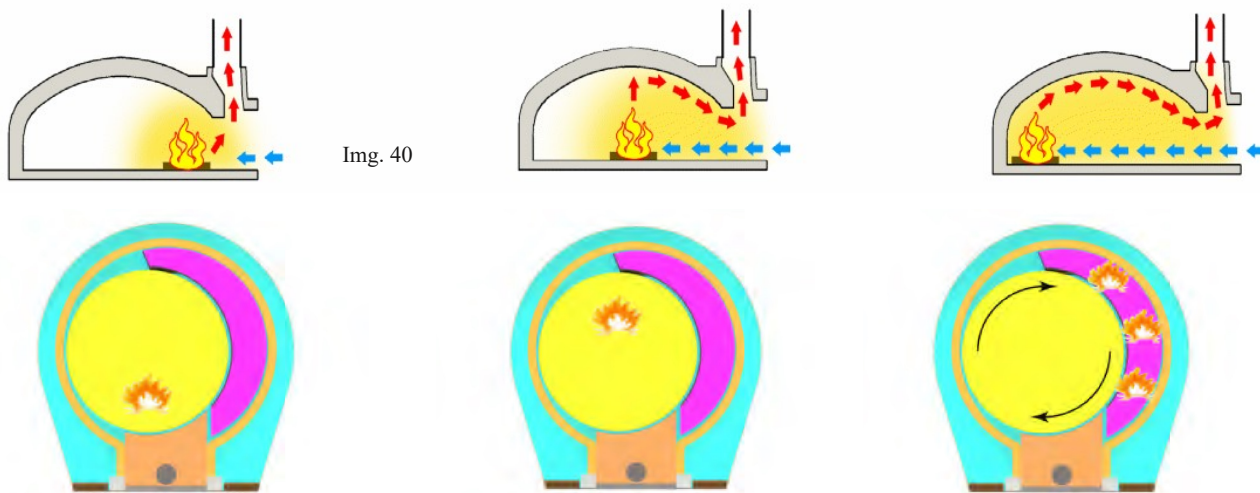
Il forno contiene un quantitativo d'acqua che in fase di asciugamento non deve trasformarsi in vapore all'interno del forno. E' indispensabile pertanto al fine di evitare tale effetto che potrebbe creare delle lesioni procedere con la massima attenzione con la prima accensione. Se si vede fuoriuscire acqua da sotto il forno e' una cosa normale: il forno perde la sua umidità interna.

Preparare un mucchietto di vicino alla bocca e dare fuoco. 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. 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.

12 START UP

After connecting the chimney you can turn on the oven. Before proceeding to the normal use of the oven, it is good to perform a series of small ignitions in order to be able to remove the residual moisture present in the structure. This will prevent breakage. The oven contains a quantity of water that in drying phase must not turn into steam inside the oven. E 'therefore essential in order to avoid such an effect that could create lesions proceed with the utmost care with the first ignition. If you see water coming out from under the oven and is a normal thing: the oven loses its moisture inside. Prepare a pile of wood near the mouth and ignite. Gradually add pieces of wood and gradually more consistent. When the fire is well underway, and the chimney draws well, move the focus from one side, typically the side where you plan to bake. After half an hour or more, depending on the size of the oven, proceed to move fire and embers from the opposite side, by energizing it for another half hour. In very large ovens will be well push the embers also on the bottom of the oven, before proceeding to cooking.

PRIMO GIORNO	100 gradi	FIRST DAY	100 degrees
Accendete il fuoco e lasciatelo estinguere in modo da riscaldare moderatamente le pareti per far trasudare l'umidità presente nel manufatto.		Light the fire and let it settle to moderately heat the walls exude moisture in the article.	
Ripetete le operazioni per almeno 6 giorni consecutivi e comunque fino al totale asciugamento.		Repeat steps for at least 6 consecutive days and in any case until the total drying.	
SECONDO GIORNO	130 gradi	SECOND DAY	130 degrees
TERZO GIORNO	170 gradi	THIRD DAY	170 degrees
QUARTO GIORNO	210 gradi	FOURTH DAY	210 degrees
QUINTO GIORNO	250 gradi	FIFTH DAY	250 degrees
SESTO GIORNO	290 gradi	SIXTH DAY	290 degrees
SETTIMO GIORNO	340 gradi	SEVENTH DAY	340 degrees
OTTAVO GIORNO	380 gradi	EIGHTH DAY	380 degrees



Img. 40

Il forno a questo punto e' pronto. Questa procedura serve a preparare il forno alle cotture ottimali. Quando questo e' stato eseguito spostare la lega a destra o a sinistra in base all'esigenza dell'operatore. Si consiglia di mantenere il fuoco sempre dallo stesso lato.

Per la versione dei forni a legna con piastra rotante inserire la legna solamente nel comparto separato e togliere la cenere con eventuali spazzoloni usando il foro predisposto e il bidone opzionale.

Eventuali incrinature all'interno dei componenti della volta sono perfettamente normali e dovute alla dilatazione degli stessi (giunti di dilatazione termica). Micro o macro cricature dovute a fattori costruttivi o dilatazioni termiche sono caratteristiche peculiari del prodotto refrattario e non ne compromettono la stabilità, la durata e la loro funzionalità. La FORNI DORIGO SRL non risponde quindi per venature, crepe, cavillature del refrattario, perché caratteristica intrinseca del materiale refrattario.

The oven at this point is ready. This procedure is used to prepare the oven to perfect cooking. When this was performed move the wood to the right or left according to the need of the operator. It is advisable to keep the fire from the same side.

For the version of the ovens with rotating plate insert wood only in the separate compartment and remove ash with any brushes using the prepared hole and optional bin.

Cracks within the components of the vault are perfectly normal and due to the expansion of the same (thermal expansion joints). Micro or macro cracks caused by structural factors or thermal expansion characteristics of the product are refractory and do not compromise the stability, durability and functionality. The OVENS DORIGO SRL does not respond then for grain, cracks, crazing of the refractory, because intrinsic characteristic of the refractory material.

13 UTILIZZO DEL FORNO

Il forno e' un apparecchio idoneo alla combustione intermittente della legna. Occorre accertarsi che essa sia ben stagionata ed asciutta e di misura idonea. Si consiglia faggio, rovere, ulivo. Non usare legna che scoppietta.

In ogni caso all'interno del forno non ci devono essere mai segni di incrostazione di colore nero, indice di forno freddo e quindi non idoneo a qualsiasi cottura.

La quantita' di combustione della legna varia dalle dimensioni del forno e dal tipo di lavoro del locale e sono quantificate nelle tabelle descrittive.

A freddo il tempo di riscaldamento del forno e' di circa 3-4 ore. Per avviamento giornaliero il tempo si riduce a mezz'ora circa.

Si consiglia di utilizzare anche il termometro al laser.

AVVERTENZE IMPORTANTI

- 1 NON PORRE MAI LA PORTINA DI ENTRATA DAVANTI AL FORNO
- 2 NON USARE SPAZZOLE DI PLASTICA PER PULIRE
3. NON BATTERE CON LA PALA SUL PIANO DI COTTURA
4. NON GETTARE ACQUA ALL'INTERNO DEL FORNO E
- 5 NON USARE STRACCI UMIDI PER RAFFREDDARE IL PIANO
- 6 NON GETTARE SALE ALL'INTERNO DEL FORNO

LA NON OSSERVANZA DI QUESTA REGOLA PUO' PROVOCARE SERI DANNI ALLA STRUTTURA DEL FORNO STESSO

13 USING THE OVEN

The oven is a device suitable for burning wood intermittent. Make sure that it is properly seasoned and dry and appropriate measured. We recommend beech, oak, olive. Do not use wood crackling.

In any case inside the oven there must be never signs of fouling by black color, index of cold oven and therefore not eligible for any cooking.

The amount of the combustion of wood varies from the size of the oven and the type of work of the local and are quantified in the descriptive tables.

At cold the heating time of the furnace is about 3-4 hours. For a daily use time is reduced to about half an hour.

It may want to also use the laser thermometer.

IMPORTANT

- 1 DO NOT EVER PUT THE DOOR ENTRY IN FRONT OF THE OVEN
- 2 DO NOT USE PLASTIC BRUSHES
3. DO NOT BEAT WITH SHOVEL ON THE HOB
4. DO NOT THROW WATER INSIDE THE OVEN
- 5 DO NOT USE WET RAGS TO COOL THE PLAN
- 6 DO NOT THROW SALT IN THE OVEN

FAILURE TO COMPLY WITH THIS RULE CAN CAUSE SERIOUS DAMAGE TO THE OVEN AND ITS STRUCTURE