



FORNI A LEGNA A COTTURA INDIRETTA SUPER MASTER, MASTER, SMART, SMILE, PICCOLO GIOIELLO

MANUALE D'USO
OWNER'S MANUAL & USER GUIDE





GRAZIE!

Grazie per aver acquistato un forno Clementi, siamo sicuri che diventerà presto il vostro strumento preferito in cucina. Seguendo poche semplici regole e soprattutto con un minimo di pratica, vi regalerà esperienze gastronomiche ricche di piatti squisiti e di splendidi ricordi da condividere con i vostri amici e con la vostra famiglia. **Vi raccomandiamo di leggere attentamente tutte le presenti istruzioni prima di usare il vostro forno Clementi.**

THANK YOU!

Thank you for purchasing your Clementi pizza oven. We are confident you will quickly find your oven to be your favourite cooking appliance. With proper care your Clementi pizza oven will provide you, your family, and your friends with many culinary adventures filled with fabulous food and warm memories. **Please make sure you read all of the instructions before using your Clementi pizza oven.**

Clementino Clementi

SOMMARIO

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	10
CONSIGLI UTILI	14
UTILIZZO DEL FORNO A LEGNA CLEMENTI	16
MANUTENZIONE DEL FORNO A LEGNA CLEMENTI	21
COMPONENTI ED ISTRUZIONI DEL FORNO	27
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO	28
DOMANDE FREQUENTI	34
GARANZIA CLEMENTI	36

TABLE OF CONTENTS

SAFETY WARNINGS	40
TIPS & SUGGESTIONS	44
USING YOUR CLEMENTI WOOD FIRED OVENS	46
HOW TO MAINTAIN YOUR CLEMENTI OVEN	51
COMPONENT LIST & ASSEMBLY	57
INSTRUCTIONS	58
FAQ	64
CLEMENTI WARRANTY	66

Dal 1975, appartenenza, professionalità, convivialità, calore e divertimento sono i valori trasmessi a chi sceglie i nostri prodotti e che ci fanno essere un'unica grande famiglia.

Since 1975, belonging, professionalism, conviviality, warmth and fun are the values transmitted to those who choose ours products and that make us one big family.



FORNI A LEGNA A COTTURA INDIRETTA

MANUALE D'USO



INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Vi raccomandiamo di leggere attentamente e per intero il presente manuale prima di utilizzare il forno. Contiene informazioni importanti per un corretto uso dello stesso e per la vostra sicurezza.

PRESTARE SEMPRE MOLTA ATTENZIONE DURANTE L'ACCENSIONE E LA COTTURA. QUESTO APPARECCHIO GENERA TEMPERATURE ESTREMAMENTE ALTE.

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE ISTRUZIONI PUÒ CAUSARE DANNI RILEVANTI AL FORNO ALL'AMBIENTE CIRCOSTANTE, FERITE AL CORPO DI VARIA ENTITÀ FINO ALLA MORTE.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Utilizzare esclusivamente accessori per la cottura, quali contenitori e utensili specifici per le temperature molto alte.

Questo forno può generare temperature estremamente alte nonostante il forno Clementi sia ben coibentato, alcune parti possono surriscaldarsi e causare ustioni.



DURANTE L'USO TENERE I BAMBINI E GLI ANIMALI A DISTANZA DAL FORNO.

Non indossare abiti larghi durante l'uso.

Durante l'uso non toccare il tetto, né la canna fumaria in quanto queste parti diventano estremamente calde.

Non toccare la valvola fumi posizionata sulla canna fumaria senza uso di guanti o adeguate protezioni al calore in quanto raggiunge temperature ustionanti.

Toccare la porta solo tramite la maniglia, in quanto potrebbe diventare incandescente. Tenere mobili, tende e altri materiali combustibili lontani dal forno.



NON BRUCIARE RIFIUTI, PLASTICA O LIQUIDI INFIAMMABILI.

Durante l'uso assicurarsi che qualsiasi materiale combustibile sia tenuto a debita distanza dal forno.

Non muovere il forno durante l'uso.

Posizionare il forno su una superficie piana, lontano da forti correnti d'aria. Eventuali scintille potrebbero fuoriuscire dal forno. Allontanare qualsiasi materiale infiammabile dalla zona intorno al forno.

Non lasciare mai il forno incustodito quando è in funzione.



NON GETTARE ACQUA SUL FUOCO.

Durante la cottura di cibi che contengono o richiedono grassi, oli, prestare attenzione ad evitare eventuali spargimenti che potrebbero prendere fuoco a loro volta.

Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 60cm dal lato anteriore del forno durante l'accensione del fuoco.



NON APPOGGIARE BARATTOLI SIGILLATI O CONTENITORI SIMILI NEL FORNO CALDO: QUANDO IL CONTENUTO SI SCALDA, LA PRESSIONE AUMENTA E POTREBBE CAUSARE UN'ESPLOSIONE.

Per spegnere il fuoco, chiudere completamente la porta del forno ed attendere che la legna termini la sua combustione.

Lasciare chiusa la porta del forno per almeno 30 minuti dopo aver spento il fuoco e usare cautela all'apertura della porta, in quanto l'improvviso flusso di ossigeno potrebbe far riaccendere il fuoco velocemente.

Evitare di accendere fuochi di grande entità, le cui fiamme potrebbero fuoriuscire dall'apertura del forno. Se questo dovesse accadere, chiudere la porta del forno e aspettare che le fiamme si riducano o si spengano.

Non gettare legna nel forno, perché questo potrebbe danneggiare l'interno, bensì appoggiare delicatamente la legna nel forno utilizzando guanti ignifughi lunghi e robusti oppure un attizzatoio.

Utilizzare solamente legno duro asciutto ben stagionato. non utilizzare legno trattato a pressione, schegge, pellet, legno laminato o legno dolce.



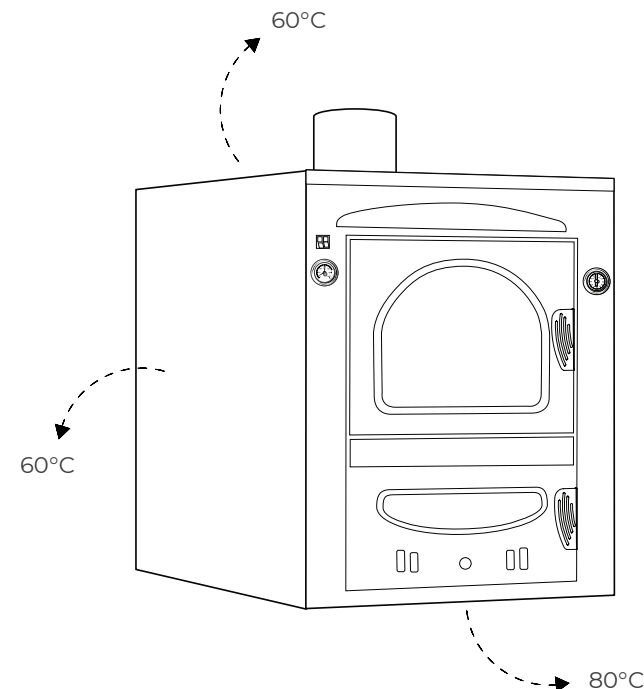
NON UTILIZZARE CARBONE, CARBONELLA, TRONCHETTI ARTIFICIALI, LIQUIDI DI ACCENSIONE, CHEROSENE, OLIO PER LANTERNE, BENZINA O ALTRI ACCELERANTI.

Dopo ogni uso rimuovere la cenere con una pala in acciaio e porla con attenzione in un secchio o contenitore di metallo, lasciandolo poi all'esterno fino a che le braci si siano completamente estinte, quando le ceneri sono totalmente spente o fredde, smaltire secondo le normative locali vigenti.

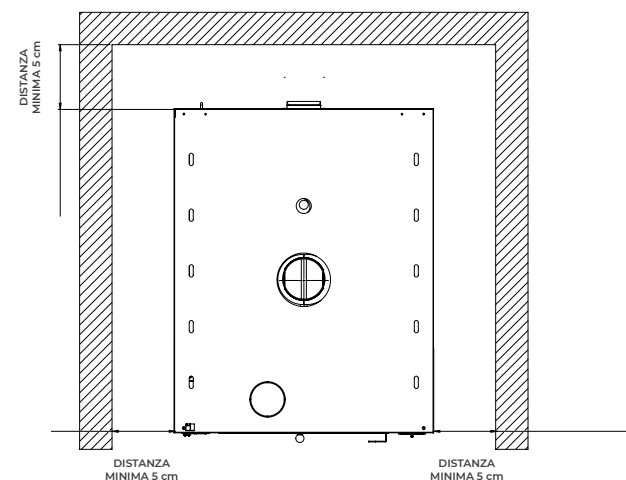
TEMPERATURE ESTERNE (ATTENZIONE ALLE PARTI CALDE)

Temperature esterne rilevate quando il termometro della camera di cottura indica 400 °C.

Per i modelli da incasso da utilizzare in appoggio su un piano predisposto dall'utilizzatore, accertarsi che questo sia stato realizzato a regola d'arte per sostenerne il peso e con materiali che non si danneggino all'esposizione ad una temperatura che, sotto la base del forno, può raggiungere circa 80°C.



Vista dall'alto





CONSIGLI UTILI

Rimuovere le pellicole protettive eventualmente presenti sulle superfici del forno. Questo evita che la pellicola si scaldi sulla superficie del forno a causa del calore del forno stesso o dell'esposizione al sole, risultando poi molto difficile da rimuovere successivamente.

Se la pellicola protettiva non viene via facilmente, provare a riscaldare leggermente la superficie con un asciugacapelli. Non utilizzare un coltello o raschietto, perché potrebbero danneggiare la superficie del forno.

Per la pulizia del forno non utilizzare spugne o raschietti in metallo, perché danneggiano la finitura del forno. Per pulire il forno, utilizzare acqua calda e sapone delicato con un panno non abrasivo.

Alcune parti del forno potrebbero decolorarsi a causa delle alte temperature, ad esempio la canna fumaria. Questo fatto è assolutamente normale e non influisce sul corretto funzionamento del forno.

Le primissime accensioni del forno devono essere effettuate a vuoto (senza cuocere cibi) con poca legna e portando il forno in temperatura in modo molto graduale. Questa fase di rodaggio serve alla struttura del forno per assestarsi a seguito dell'esposizione alle temperature della combustione e per far sì che vengano neutralizzati gli eventuali residui di lavorazione delle componenti del forno stesso.

È importante pulire la camera di cottura (griglie e teglie comprese) prima di procedere con le prime accensioni. Questo, oltre che per motivi igienici, anche per evitare che i residui di lavorazione che potrebbero essere presenti sulle pareti di acciaio possano macchiare le stesse nel momento in cui si porta il forno in temperatura. Nel caso in cui questa operazione di pulizia non venga svolta correttamente il forno è comunque perfettamente funzionante ed utilizzabile in completa sicurezza, la Clementi non risponde però della difformità estetica causata dalle macchie sulle pareti di acciaio formate durante le prime accensioni "a vuoto".



Durante le prime accensioni del forno, o quando lo stesso è rimasto inutilizzato per parecchio tempo, è possibile che si noti la fuoriuscita di vapore bianco tra le falde del tetto e/o le lamiere del rivestimento esterno. È un fatto del tutto normale in quanto si tratta di vapore acqueo che può essersi accumulato nell'isolamento interno di lana di roccia che si asciuga con il calore del forno. Questo fenomeno cessa dopo qualche accensione.

Il vano della camera di combustione è realizzato in acciaio al carbonio, un materiale resistente alle alte temperature derivanti dalla combustione della legna. Questo tipo di materiale tende ad ossidarsi anche sui forni nuovi non ancora utilizzati, è un fenomeno del tutto normale. Solo per motivi puramente estetici, per i forni appena usciti dalla linea di produzione, trattiamo l'acciaio della camera di combustione con una finitura alluminata che verrà 'mangiata' dal fuoco fin dalle primissime accensioni o anche dall'umidità dell'ambiente esterno se il forno non viene acceso. Per lo stesso motivo è normale che nella camera di combustione possa presentarsi qualche macchia di ruggine anche se il forno è nuovo e non utilizzato. Non è assolutamente necessario, anzi è sconsigliato, ripristinare questa finitura, a seguito delle prime accensioni del forno la combustione della legna porterà le condizioni della camera a quelle normali che il forno manterrà per tutto il successivo periodo di utilizzo.

Si può utilizzare il vostro forno Clementi tutto l'anno. Tuttavia nei mesi invernali, se la temperatura esterna scende intorno allo zero, premurarsi di accendere il fuoco più lentamente per prevenire eccessivi sbalzi di temperatura. Questo eviterà uno shock termico a varie parti del forno, come i mattoni o le parti in vetro, che altrimenti potrebbero rischiare di creparsi.

Chiudere sempre la porta del forno quando non è in uso per evitare che pioggia, umidità e altri elementi entrino nel forno.

Piccole crepe sottili nei mattoni refrattari sono da considerarsi normali e non influiscono sul funzionamento del forno. Si tratta infatti di una caratteristica intrinseca dei mattoni refrattari, causa del continuo riscaldamento e raffreddamento del forno.



UTILIZZO DEL FORNO A LEGNA CLEMENTI

COLLEGAMENTO DEL TRASFORMATORE

ATTENZIONE: il forno è provvisto di illuminazione e ventilazione alimentati a 12 volt, è importante collegare il trasformatore 220-12 volt in dotazione prima di collegare il forno alla rete elettrica domestica (vedere relativa sezione più avanti). Il mancato collegamento del trasformatore e l'errata alimentazione dei circuiti a 220 volt diretti causa il danneggiamento di luci, ventola e cablaggi che dovranno essere completamente sostituiti e, in questo caso, l'intervento tecnico non sarà coperto da garanzia. Il forno a legna Clementi può essere utilizzato anche senza essere collegato alla rete elettrica, in questo ultimo caso non si potrà disporre della illuminazione della camera di cottura e la temperatura all'interno della stessa non sarà uniformemente distribuita come con l'utilizzo della ventilazione.

N.B. Per informazioni più dettagliate sul collegamento del trasformatore si vedano le relative istruzioni riportate più avanti sempre in questo manuale.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Posizionare il forno su una superficie piana, lontano da materiali combustibili, idealmente su un pavimento in pietra o cemento. Consultare i regolamenti locali in fatto di costruzioni e protezioni per conoscere la distanza di sicurezza raccomandata da edifici, tramezzi e coperture, come le pergole e i tettucci. Si potrebbe necessitare di parti aggiuntive. Leggere attentamente anche le istruzioni riportate nel seguente manuale alla sezione "Istruzioni per il montaggio e per il posizionamento del forno".

PRIME ACCENSIONI DEL FORNO

Inserire la spina su una normale presa di corrente a 220 V ed attivare la ventilazione a forno freddo.



Durante le prime 3 accensioni il forno non deve superare i 150°C. Durante queste operazioni è preferibile togliere le teglie che sono all'interno.

Inoltre durante le prime 3 accensioni si potranno verificare i seguenti fenomeni:

- Il vetro della camera di cottura si può appannare a causa dell'umidità delle piane refrattarie.
- Si possono vedere fuoriuscite di fumo sotto il tetto, a causa dell'umidità nella coibentazione.

ACCENSIONE DEL FORNO

Aprire lo sportello inferiore, immettere nella camera di combustione circa 3 kg di legna di piccolo taglio e quindi procedere all'accensione del fuoco, anche con l'aiuto di un accendi fuoco o della carta. Chiudere lo sportello di combustione ed assicurarsi che la valvola prendi-aria sia aperta; assicurarsi inoltre che lo sportello superiore sia chiuso. È consigliabile accendere subito la ventilazione a forno freddo, grazie a questo accorgimento la temperatura sarà omogenea in tutta la camera di cottura, cuocendo i cibi in maniera perfetta sui 3 piani. Raggiunta la temperatura desiderata aprire lo sportello superiore ed inserire all'interno del vano cottura i cibi, chiudere lo sportello ed impostare sul timer il tempo di cottura. A questo punto, non resta altro che aspettare. Per osservare l'andamento della cottura se necessario si può utilizzare la luce interna comandata dall'apposito interruttore posizionato di fianco a quello che accende e spegne la ventilazione.

Dopo il raggiungimento della temperatura desiderata si consiglia di lasciare nella camera di combustione solo carboni accesi, ma se durante la cottura la temperatura dovesse scendere si dovrà alimentare il fuoco con pochissima legna (2 kg all'ora sono di solito più che sufficienti per mantenere la temperatura al livello desiderato). Durante le accensioni il termometro non dovrà mai superare la temperatura di 450°C, se questo dovesse accadere aprire immediatamente lo sportello superiore ed aspettare che la temperatura scenda fino a livelli normali.

Nota: durante la fase di accensione si noterà che i primi 30 minuti la temperatura segnata dal termometro salirà in modo molto graduale, mentre subirà un innalzamento molto più veloce nei minuti seguenti. Per questo motivo è importante non eccedere nel quantitativo di legna impiegato per l'accensione ed attenersi a quanto qui sopra indicato. In caso contrario si rischia di far raggiungere al forno una temperatura troppo elevata che potrebbe causare danni alla struttura dello stesso.

FORNI DA INCASSO

Se si acquista un forno a legna da incasso l'uscita dei fumi della combustione (diametro di 13 cm, maschio) deve essere collegato all'esterno tramite canna fumaria. Seguire le indicazioni di un installatore autorizzato per realizzare questo collegamento a regola d'arte e secondo le norme vigenti. È necessario far installare, subito dopo l'uscita fumi, all'inizio della canna fumaria, una valvola a farfalla per la regolazione del tiraggio. Questo per evitare che, aumentando il tiraggio del forno, gran parte del calore della combustione vada subito in canna fumaria rendendo più lunga e difficoltosa la fase di raggiungimento della temperatura desiderata ed il mantenimento nel tempo della stessa. Si può utilizzare una di quelle comunemente reperibili in commercio in fumisteria o si può acquistare la cappa con valvola presente nel nostro catalogo accessori. Se si incassa il forno e/o lo si riveste esternamente con mattoni, pietra, cartongesso o altro materiale, si deve lasciare almeno 1 cm di spazio tra le pareti del forno ed il rivestimento per garantire un minimo ricircolo d'aria intorno alla struttura e per poterlo estrarre agevolmente dalla sede in caso di bisogno.

Se si posiziona il forno in appoggio su un piano predisposto dall'utilizzatore, accertarsi che questo sia stato realizzato a regola d'arte per sostenerne il peso e con materiali che non si danneggino all'esposizione ad una temperatura che, sotto la base del forno, può raggiungere circa 80°C.

Le principali operazioni di manutenzione del forno sono in ogni caso realizzabili direttamente dall'interno della camera di cottura o di combustione e non è quindi necessario spostare il forno dalla sua sede. Nei forni da incasso che vengono rivestiti il trasformatore non va fissato nello schienale degli stessi ma deve essere posizionato in un luogo accessibile e freddo. In dotazione ci sono 50 cm di cavo elettrico che possono essere ulteriormente prolungati fino alla misura desiderata utilizzando un cavo dello stesso tipo di quello già presente nel forno.

Le altre uscite presenti, oltre a quella dei fumi di combustione, sono delle uscite vapore che non devono essere collegate e possono restare a dispersione all'interno della cappa di rivestimento, fermo restando lo spazio d'aria da prevedere tra forno e rivestimento così come sopra indicato.

UTILIZZO DI DIVERSI TIPI DI LEGNA

Il requisito più importante è che la legna utilizzata deve essere dura, asciutta e ben stagionata. Se, al contrario, la legna è umida e verde, richiederà un tempo maggiore per prendere fuoco, produrrà molto fumo e non farà arrivare in modo agevole il forno alla temperatura desiderata. Generalmente se durante la combustione avvertite un suono simile a un sibilo, significa che la legna è troppo umida.

I legni dolci come il pino sono sconsigliati perché molto resinosi, non raggiungono temperature elevate e non bruciano a lungo quanto il legno duro.

Quando la combustione è partita correttamente nell'aggiungere legna utilizzate pezzi di grandezza media (diametro 8-10 cm), in questo modo potrete controllare meglio la temperatura, aggiungendo solo poca legna al bisogno. Pezzi di legno più grandi necessitano di più tempo per ardere e possono causare innalzamenti di temperatura tardivi e difficilmente controllabili.

CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Il termometro del vostro forno Clementi rivela la temperatura in una specifica posizione all'interno del forno (parte superiore della camera di cottura, in prossimità dello sportello di apertura) ed è da considerarsi puramente indicativo.

Cucinare in un forno a legna comporta un periodo iniziale di apprendimento, perché dovrete imparare a controllare il fuoco e la temperatura, così come accade per i barbecue o per le stufe a legna. Nelle giornate fredde o ventose, i tempi di riscaldamento e cottura si allungano. Nelle giornate calde, invece, si possono ridurre.

L'apertura e la chiusura della presa d'aria posizionata nello sportello di combustione aiutano a controllare l'intensità della fiamma quando è necessario aumentare o diminuire la temperatura di cottura. Anche l'apertura e la chiusura dello sportello della camera di cottura e l'uso della ventilazione servono per gestire la temperatura, in ogni caso è importante considerare che il forno lavora con un volano termico che accumula e rilascia calore in modo graduale, quindi queste regolazioni non influenzano in modo immediato la temperatura così come avviene per esempio nei fornelli a gas che si utilizzano normalmente in cucina. L'esperienza sarà lo strumento migliore per ottenere i risultati desiderati ed avere successo con le vostre prelibatezze.

I tempi di cottura variano anche in base alla dimensione del cibo o della teglia inseriti nel forno. Non esistono regole fisse. In linea di massima nel forno a legna si cucinano prima i cibi che richiedono una temperatura più alta ed un tempo più breve di cottura, come la pizza. Quando la temperatura del forno inizia a scendere, si possono preparare altre pietanze, come carne alla griglia, verdure e pesce, infine le temperature ancora più basse sono indicate per cuocere pane e dolci.



MANUTENZIONE DEL FORNO A LEGNA CLEMENTI

PULIZIA DELL'ESTERNO DEL FORNO CLEMENTI

Per pulire l'esterno del forno, utilizzate acqua calda e sapone delicato con un panno non abrasivo. Non utilizzate spugne o raschietti in metallo, perché danneggiano la finitura del forno.

Controllate periodicamente che non ci siano ostruzioni nella canna fumaria e rimuovete eventuali residui di cenere o fuliggine.

Potete utilizzare il vostro forno Clementi tutto l'anno in ogni stagione. Tuttavia nei mesi invernali, quando la temperatura esterna scende intorno allo zero, premuratevi di accendere il fuoco più lentamente per prevenire eccessivi sbalzi di temperatura. Questo eviterà uno shock termico a varie parti del forno, come i mattoni o le parti in vetro, che altrimenti potrebbero rischiare di creparsi.

PULIZIA DELL'INTERNO DEL FORNO CLEMENTI

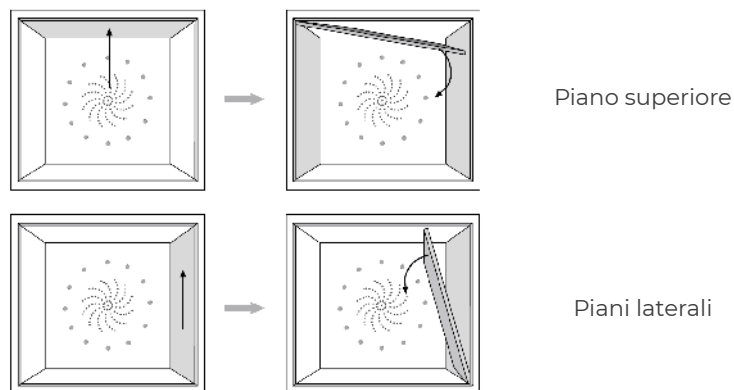
Per pulire la camera superiore (di cottura) basta utilizzare qualsiasi prodotto che si trova in commercio, adatto per pulire l'acciaio inossidabile degli utensili ed attrezzature da cucina.

E' importante pulire la camera di cottura (griglie e teglie comprese) prima di procedere con le prime accensioni. Questo, oltre che per motivi igienici, anche per evitare che i residui di lavorazione che potrebbero essere presenti sulle pareti di acciaio possano macchiare le stesse nel momento in cui si porta il forno in temperatura. Nel caso in cui questa operazione di pulizia non venga svolta correttamente il forno è comunque perfettamente funzionante ed utilizzabile in completa sicurezza, la Clementi non risponde però della difformità estetica causata dalle macchie sulle pareti di acciaio formate durante le prime accensioni "a vuoto".

N.B. Utilizzando il forno con cibi in cottura è probabile che olio o grasso possano schizzare sulle pareti inox della camera di cottura stessa. Questi residui, a forno freddo, possono essere puliti con l'utilizzo di detergenti appositi ma le pareti rimarranno "brunite" in corrispondenza dello schizzo. Questo è del tutto normale

ed è dovuto all'alta temperatura dell'olio o del grasso che finisce sull'acciaio, non si tratta quindi di un residuo di sporcizia ma di un cambio di colore della parte di acciaio inox interessata. E' lo stesso fenomeno di brunitura che accade ad esempio all'inox del comignolo del forno che, a seguito dell'uso dello stesso e della fuoriuscita dei fumi caldi, a poco a poco cambia colore diventando brunito.

Nei modelli MASTER e SUPERMASTER è possibile smontare le pareti interne della camera di cottura (superiore e laterali) per una più facile pulizia. Per rimuovere il piano superiore è sufficiente premere al centro dal basso verso l'alto e far scivolare il piano obliquamente. Per rimuovere i piani laterali basta spingere dal basso verso l'alto e ribaltarli lateralmente dopo aver tolto teglie griglie e sostegni per le griglie.



Per quanto riguarda la camera di combustione si può svuotare il cassetto raccogli cenere quando il forno è completamente spento oppure, per una pulizia più approfondita, si può sfilare il cassetto cenere e la griglia fuoco per poter togliere più agevolmente dalla camera stessa la cenere e l'eventuale legna rimasta incombusta. Il vano della camera di combustione è realizzato in acciaio al carbonio, un materiale resistente alle alte temperature derivanti dalla combustione della legna. Questo tipo di materiale tende ad ossidarsi anche sui forni nuovi non ancora utilizzati, è un fenomeno del tutto normale. Solo per motivi puramente estetici, per i forni appena usciti dalla line di produzione, trattiamo l'acciaio della camera di combustione con una finitura alluminata che verrà 'mangiata' dal fuoco fin dalle primissime

accensioni o anche dall'umidità dell'ambiente esterno se il forno non viene acceso. Per lo stesso motivo è normale che nella camera di combustione possa presentarsi qualche macchia di ruggine anche se il forno è nuovo e non utilizzato. Non è assolutamente necessario, anzi è sconsigliato, ripristinare questa finitura, a seguito delle prime accensioni del forno la combustione della legna porterà le condizioni della camera a quelle normali che il forno manterrà per tutto il successivo periodo di utilizzo.

INDICAZIONI UTILI SU ALCUNE SEMPLICI MANUTENZIONI DEL FORNO

ATTENZIONE: in caso di qualsiasi dubbio o necessità contattare sempre l'azienda Clementi o un centro di assistenza. L'azienda Clementi declina ogni responsabilità sugli eventuali danni causati al prodotto, a persone, animali o cose derivanti dall'improprio o errato uso, manutenzione o movimentazione del prodotto stesso.

PULIZIA DEL PASSAGGIO FUMI DI COMBUSTIONE

I fumi derivanti dalla combustione della legna lasciano al loro passaggio residui quali ceneri e fuliggine che devono essere periodicamente puliti per garantire il corretto funzionamento del prodotto.

Normalmente il passaggio dei fumi nel forno a legna rimane più pulito rispetto a quello delle stufe a legna in quanto i fumi escono molto più caldi e veloci lasciando meno residui. I fumi ed i vapori della legna partono dalla camera di combustione del forno e, attraverso i due passaggi, uno lungo la parete destra e l'altro verso la parete sinistra del forno si ricongiungono nella parte superiore per sfogare nel comignolo. Per la pulizia di questi passaggi si può utilizzare uno scovolino flessibile agendo sia dalla parte superiore dopo aver tolto il comignolo che dalla parte inferiore dopo aver tolto cassetto cenere e griglia fuoco. Per i modelli posizionati all'esterno in luoghi dove c'è possibilità di "fare polvere" è possibile anche utilizzare una pistola ad aria compressa sempre lavorando sia dalla parte superiore che dalla camera di combustione inferiore.



SOSTITUZIONE DELLA VENTOLA

Per la sostituzione della ventola si lavora direttamente dall'interno della camera di cottura. In primo luogo va scollegato il forno dalla rete elettrica domestica staccando la spina e vanno tolte le teglie e le griglie per avere libero accesso alla parte posteriore della camera. A questo punto togliere la piastra di metallo che tiene la ventola spingendola verso l'alto, questa piastra è fissata alla parete del forno semplicemente tramite asole ed inserti ad incastro. Per la sostituzione del kit completo è sufficiente scollegare all'impianto elettrico il vecchio kit, ricollegare il nuovo fissando i cavi nella medesima posizione ed infine rimettere la piastra che tiene la ventola nella sede originaria. Se si volesse sostituire invece solo una parte del kit ventola (elica o motore per es.) procedere smontando dal vecchio kit di ventilazione la parte o le parti interessate per poi sostituirle rimontando le nuove nel medesimo modo. A questo punto ricollegare il kit all'impianto elettrico fissando i cavi nella posizione originaria e riposizionarlo nella sua sede originale come sopra descritto.

SOSTITUZIONE DELLE LUCI INTERNE

Per la sostituzione delle lampadine interne si lavora direttamente dall'interno della camera di cottura. In primo luogo va scollegato il forno dalla rete elettrica domestica staccando la spina e vanno tolte le teglie e le griglie per avere un più comodo accesso alle parti. Successivamente svitare la plafoniera in vetro in senso antiorario e togliere la lampadina da sostituire tirandola per estrarla dalla sede. A questo punto prendere la lampadina nuova ed inserirla nel portalampada spingendola verso l'interno, attenzione a far coincidere i due fili metallici della lampadina nei due fori dove alloggiavano. Una volta inserita la lampadina riavvitare la plafoniera in vetro in senso orario.

SOSTITUZIONE DEL TERMOMETRO

Il termometro dei forni indiretti è composto dal quadrante con la lancetta che indica la temperatura e da un filo metallico di circa 50 cm con alla fine il bulbo che legge la temperatura nella camera di cottura del forno. Il bulbo al termine del filo metallico è posizionato nella parte superiore della camera di cottura, appena

sopra lo sportello del forno ed all'interno della camera stessa. Queste componenti sono indivisibili così come la loro sostituzione. Anche il termometro di ricambio è sempre completo sia di quadrante che di filo con bulbo. Per la sostituzione bisogna svitare le tre viti che fissano il quadrante al forno e rimuoverlo sfilando delicatamente anche il filo metallico fino alla sua completa estrazione.

N.B.1 Per i modelli da esterno è consigliabile smontare la falda destra del tetto (quella sopra al termometro) per riuscire a reinserire il bulbo del nuovo termometro nel foro della camera di cottura e per poi posizionarlo nello stesso punto di quello sostituito.

N.B.2 Per i modelli incassati o quando in generale non è possibile smontare il tetto del forno, si può legare un filo di ferro sottile sul bulbo del vecchio termometro prima di estrarlo. In questo modo si potrà usare il filo (tirandolo da dentro la camera di cottura del forno) come sonda guida per l'inserimento del nuovo bulbo. Questo ovviamente dopo averlo legato, una volta estratto il vecchio, sul bulbo del nuovo termometro.

N.B.3 Nei modelli Master e Super Master, con la camera di cottura interna smontabile, è necessario togliere il pannello superiore all'interno della camera di cottura per avere accesso al bulbo del termometro. Per questa operazione seguire le istruzioni riportate nel seguente manuale alla sezione "pulizia dell'interno del forno Clementi".

SOSTITUZIONE DEL CONTAMINUTI

La sostituzione del contaminuti è molto semplice. È sufficiente svitare le tre viti che fissano il vecchio contaminuti al forno, estrarlo e riutilizzarle le stesse viti per fissare il nuovo contaminuti.

SOSTITUZIONE DEL TRASFORMATORE

Scollegare il vecchio trasformatore prima dalla rete elettrica domestica, staccando la spina, poi dai fili che fuoriescono dal posteriore del forno e ricollegare quello nuovo seguendo le istruzioni riportate nel presente manuale alla sezione "utilizzo del forno a legna Clementi" e alla sezione "istruzioni per il montaggio ed il posizionamento del forno".

COMPONENTI ED ISTRUZIONI

DI MONTAGGIO

ITA

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO ED IL POSIZIONAMENTO DEL FORNO



I forni da esterno completi di carrello, per motivi di corretta movimentazione del carico, vengono spediti imballati su bancale e con il carrello rovesciato e posizionato sopra il corpo del forno. All'interno del carrello è sistemato il comignolo mentre le falde del tetto sono imballate a lato del forno.

Per il montaggio e la sistemazione del forno procedere come descritto qui di seguito.

N.B. L'azienda Clementi declina ogni responsabilità sugli eventuali danni causati al prodotto, a persone, animali o cose derivanti dall'improprio o errato uso, manutenzione o movimentazione del prodotto stesso.

1. Togliere l'imballo esterno del forno riponendo le falde del tetto a parte.
2. Togliere il comignolo posizionato in alto, all'interno del carrello rovesciato, e riporlo a parte.
3. Sollevare il carrello da sopra il forno con l'aiuto di una o più persone, secondo necessità e modello, e girarlo per poggiarlo con le ruote a terra.
4. A questo punto è possibile montare le falde del tetto sul forno poggiato sul bancale (si vedano le relative istruzioni qui di seguito riportate). N.B. non montare il

comignolo se si intende movimentare il forno come dal seguente punto 5(a).

5. Sollevare il forno e poggiarlo sul carrello scegliendo tra queste due modalità consigliate:

- a) è possibile agganciarlo con un braccio meccanico utilizzando l'apposita barra di acciaio saldata all'imbocco dell'uscita fumi superiore.
- b) si possono utilizzare 2 barre di metallo (non fornite) da far passare ai 4 fori posizionati vicino agli angoli alla base del forno per poter avere delle maniglie da impugnare manualmente (una persona ad ogni angolo del forno).

6. Il forno va solo appoggiato sul carrello, lo sportello del carrello deve rimanere frontale nello stesso lato degli sportelli del forno.

7. Nel caso in cui non si fosse già fatto al punto 4, montare le falde del tetto sul forno poggiato sul bancale (si vedano le relative istruzioni qui di seguito riportate).

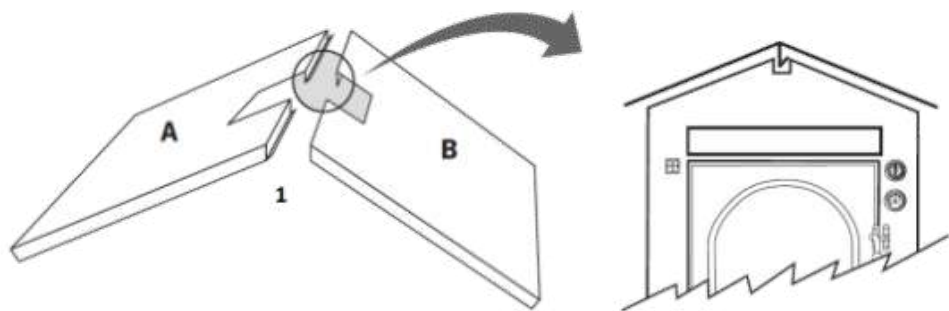
8. Inserire il comignolo nella bocca di uscita dei fumi di combustione e fissarlo (si vedano le relative istruzioni qui di seguito riportate).

9. Collegare il trasformatore elettrico 220-12 volts in dotazione seguendo le relative istruzioni qui di seguito riportate.

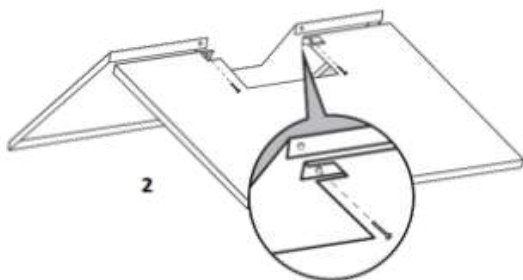
10. A questo punto il forno può essere movimentato estraendo dalla parte frontale alta del carrello le due barre di metallo che servono per sollevare da terra la parte anteriore e a far scorrere il forno sulle due ruote del carrello stesso. Si consiglia di non svolgere questa operazione su terreni sconnessi, morbidi, bagnati o in pendenza e di prestare sempre la massima attenzione.

N.B. Tutte le operazioni di cui sopra vanno eseguite con la massima attenzione e cautela e non devono essere intraprese se non si è sicuri di svolgerle nel modo più sicuro ed adeguato. Si raccomanda di valutare attentamente la fattibilità di ogni spostamento manuale o meccanico. L'azienda Clementi declina ogni responsabilità sugli eventuali danni causati al prodotto, a persone, animali o cose derivanti dal montaggio, dall'uso, manutenzione o movimentazione del prodotto stesso.

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO DEI TETTI ESTERNI



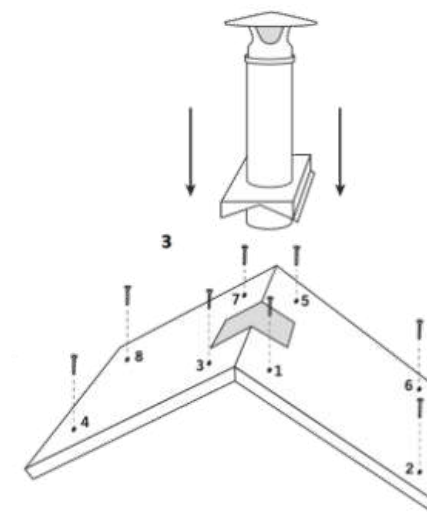
- 1.**
Posizionare le falde del tetto sopra il forno.
Per incastrare le due falde insieme posizionare prima quella con la doppia piega (A) poi l'altra (B).



- 2.**
Spostarsi sulla destra del forno per fissare le due falde.
Insieme con due viti metriche M5x10 in dotazione.
Inserire sulla canna fumaria la cappa per esterno del forno per centrare il tetto.

- 3.**
Fissare il tetto alle pendenze del forno (triangolari superiori) con le 8 viti M5x10 seguendo l'ordine riportato in figura.
Fissare la cappa con le 4 viti in dotazione.

N.B. Dopo aver fissato le viti della parte anteriore e passando quindi a fissare quelle della parte posteriore, potrebbe essere necessario centrare i fori del tetto con quelli della pendenza triangolare spingendo leggermente in avanti o indietro il tetto o la pendenza stessa.



COLLEGAMENTO TRASFORMATORE - CABLAGGIO DEL FORNO

Prima di poter utilizzare il forno è necessario collegare il cablaggio esterno del forno, situato nella parte posteriore del forno (al termine del quale si trova un mammut elettrico ceramico vedi figura di seguito), al trasformatore elettrico che si trova al suo interno.

Preso il trasformatore, i due cavi elettrici scoperti del trasformatore vanno inseriti nei due fori del mammut, quelli indicati dalle due frecce nere sottili in basso nella figura 1.

Mantenuti i cavi all'interno dei due fori (si consiglia di eseguire l'operazione un cavo alla volta) avvitare con un cacciavite a taglio le due viti situate sopra il mammut (quelle indicate con le frecce nere più pronunciate in figura 1). Si riporta come sia indifferente collegare un filo o l'altro del trasformatore ad uno dei due fori del mammut elettrico ceramico.

Il trasformatore nei forni da esterno si può fissare nella parte posteriore del forno stesso utilizzando le apposite viti autoforanti in dotazione. In generale il trasformatore va posizionato in un luogo accessibile e freddo, quindi nei forni da incasso che vengono rivestiti, ma anche in tutti quei casi in cui il trasformatore risulti difficilmente accessibile o soggetto all'esposizione ad alte temperature, questo non va fissato nella parete posteriore ma deve essere posizionato in un luogo accessibile e freddo. Per questo motivo sfilando il cavo elettrico che esce dalla parte posteriore del forno ci sono in dotazione circa 50 cm di cavo elettrico che possono poi essere ulteriormente prolungati fino alla misura desiderata utilizzando un cavo dello stesso tipo di quello già presente nel forno.



Figura 1. Mammut elettrico ceramico

? DOMANDE FREQUENTI

Posso cucinare altro oltre alla pizza in questo forno?

1. Assolutamente sì, potete cucinare pizza, salsicce, pesce, bistecche, tacchino, pollo, oppure pane, torte, biscotti e molto altro ancora, porchetta compresa!
2. Per le porchette è indispensabile l'apposito KIT venduto come optional, il quale è composto da una griglia ed una teglia raccogli grasso. Per le modalità di cottura attenersi alle istruzioni delle grigliate. Inserire su un piano di cottura la teglia con un po' d'acqua e/o vino e/o aromi. La carne deve essere appoggiata sulla griglia posizionata sopra la teglia. E' necessaria la ventilazione che garantisce una cottura omogenea senza la necessità di girare la carne. Il grasso prodotto durante la cottura viene raccolto dalla teglia sottostante.

Quale è l'uso del carrello inferiore del forno?

1. Il carrellino inferiore, oltre che per la movimentazione del forno, può essere utilizzato per riporre griglie, teglie e strumentazione varia, oppure anche come scaldavivande o per lievitare gli impasti per dolci, pane o pizza. E' sconsigliato stoccare nel carrello inferiore legna da ardere.

Avete anche accessori e attrezzi per il forno?

1. Sì! Offriamo una varietà di attrezzi e accessori, da acquistare separatamente.

Che tipo di legna dovrei usare?

1. Qualsiasi legno duro asciutto, come rovere, acero, noce, ulivo, mandorlo, frassino, faggio, noce americano, mogano e betulla.
2. Meglio evitare di usare legni umidi o resinosi, come il pino e l'abete.

Perché il mio forno produce molto fumo?

1. Assicuratevi che la legna utilizzata non sia umida o verde. Se avvertite un rumore simile a un sibilo proveniente dal fuoco, allora il legno non è completamente asciutto.
2. Anche se nei forni a cottura indiretta i fumi della combustione non vanno a contatto con il cibo evitate di bruciare legna trattata, verniciata o contenente altri materiali plastici o chimici.

Che temperature ci vogliono per cucinare vari tipi di piatti nel forno a legna?

3. Indicativamente sono le seguenti:
 Pane 240°C - 300°C
 Pizza 400°C - 450°C
 Pasta al forno 250°C - 300°C
 Arrostiti 250°C - 300°C
 Carne alla griglia 300°C - 350°C
 Porchetta 250°C - 300°C
 Dolci 200°C - 250°C
 Ogni ricetta ed ogni cuoco hanno poi ovviamente la loro formula particolare, in cucina l'unico limite è la fantasia!



GARANZIA CLEMENTI

I prodotti Clementi sono coperti da garanzia per un periodo di tempo pari a 2 anni, in tutto il territorio Italiano, dal momento dell'acquisto comprovato da uno scontrino, fattura o ricevuta emessa. La presente garanzia è prestata in conformità della normativa prevista dal Decreto Legislativo n 24/2002.

Per far valere la garanzia l'acquirente dovrà scrupolosamente rispettare le indicazioni di seguito riportate. Qualunque difetto del bene dovrà essere denunciato al produttore/venditore a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno nel termine di 2 mesi dal verificarsi del difetto, pena la decadenza dalla garanzia stessa. Con la sottoscrizione della presente garanzia il rivenditore/l'acquirente dichiara di aver diligentemente visionato il bene compravenduto in ogni sua parte e di averlo trovato perfetto, esente da vizi palesi, conforme al contratto di vendita ed alla descrizione fatta dal venditore; dichiara, altresì, che sono presenti nel bene le caratteristiche e le qualità pubblicizzate dal produttore e quindi di trovare lo stesso bene idoneo all'uso voluto dall'acquirente.

Per quanto riguarda i forni la garanzia copre il buon funzionamento del prodotto, quindi:

- 1. il tiraggio dei fumi;**
- 2. la struttura costruttiva;**
- 3. la funzionalità.**

Il termometro (più delicato) non deve superare la temperatura di 450° C perché oltre tale temperatura lo strumento potrebbe perdere le caratteristiche di misura per il quale è stato tarato e a detta temperatura massima deve essere portato gradualmente, in un arco di tempo pari a 60 minuti. Il termometro cessa la sua funzionalità solo se non vengono rispettate le istruzioni e modalità sopra descritte. La pietra refrattaria igienica alla cottura è composta da materiale molto delicato in quanto teme gli sbalzi di temperatura; si raccomanda di non far abbassare bruscamente la temperatura del forno in poco tempo (es. da 450° C. a 280° C. nell'arco di pochi minuti) perché ciò danneggerebbe la pietra refrattaria come se la stessa avesse subito un forte urto. Gli sportelli del forno a cottura indiretta



debbono rimanere sempre, rigorosamente, chiusi, diversamente i vetri d'ispezione potrebbero rimanere danneggiati. I prodotti Clementi sono trattati utilizzando vernice a polvere, resistente agli agenti atmosferici ed alle alte temperature, ma al contatto con la fiamma viva la vernice si potrebbe rovinare provocando il distacco della stessa dalla superficie metallica del forno o barbecue.

Detto fenomeno, ove si verificasse, non incide sulla conformità del bene per l'uso cui lo stesso è destinato, ma rientra nel normale logorio d'uso.

Per il buon funzionamento del forno e dei suoi componenti costruttivi osservare con scrupolo quanto sopra riportato e quanto esposto nel manuale di istruzioni.

Sono esclusi da garanzia tutti i particolari soggetti ad usura come vetri griglia fuoco e mattoni refrattari

Sono esclusi inoltre da garanzia:

Eventuali danni causati da un'inadeguata installazione e/o manomissione della macchina da parte dell'utilizzatore e/o di tecnici non autorizzati dalla Clementi.

I danni derivanti da opere murarie.

L'impiego di combustibile scadente o non idoneo alla combustione potrebbe danneggiare componenti della macchina determinando la cessazione della garanzia su di essi e l'annessa responsabilità del produttore.

Tutti i danni causati dal trasporto non sono riconosciuti, pertanto si consiglia di controllare accuratamente la merce al ricevimento, eventualmente firmare la bolla del corriere con riserva (specificando se per causa imballo non integro ecc..) ed avvisando immediatamente la Clementi o il rivenditore di ogni eventuale danno.

INDIRECT WOOD FIRED OVEN

OWNER'S MANUAL
& USER GUIDE

ENG



SAFETY WARNINGS!

Please read the entire owner's manual before attempting to assemble and use your oven. This manual contains important information that will help you to assemble and enjoy your oven.

ALWAYS USE CAUTION WHEN LIGHTING AND COOKING ON YOUR OVEN. THIS APPLIANCE GENERATES EXTREMELY HIGH TEMPERATURES.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN SERIOUS DAMAGE TO YOUR OVEN AS WELL AS PROPERTY DAMAGE, BODILY INJURY OR POSSIBLY DEATH.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Only use cooking materials including tools and containers that are specifically designed for very high temperatures.

This oven can generate extremely high temperatures and while your Clementi oven uses insulating material, some parts of the oven can get very hot and can cause severe burns.



KEEP CHILDREN AND PETS OUT OF REACH OF THE OVEN DURING USE.

Do not wear loose clothing while operating the oven.

Do not touch the roof of the oven or the chimney pipe during use as these parts will be extremely hot.

Only hold the door using the handle, as it could be very hot.

Keep furniture, canopies and other combustible materials away from oven.



DO NOT BURN ANY GARBAGE, PLASTICS OR FLAMMABLE LIQUIDS.

When in use make sure any combustible fuels are kept a safe distance away from the oven.

Do not move the oven during use.

Place the oven on a flat level surface and away from strong winds. Sparks can be ejected out of the oven. remove all flammable material from around the oven.

Never leave the oven unattended during use.



DO NOT THROW WATER ON THE FIRE.



Keep a safe distance of at least 24" (60cm) away from the front of the oven when lighting the fire.

To extinguish the fire, place the door on the front of the oven mouth completely sealing the oven opening. Leave the oven door closed for at least 30 minutes after extinguishing the fire and use caution when opening the door afterward as the sudden flow of oxygen can cause the fire to reignite.

Avoid excessively large fires that cause flames to come out the front of the oven. If this happens, close the oven door and wait for the fire to die down.

Do not throw firewood into the oven as it will damage the inside of the oven. Gently place your firewood into the oven using long heavy-duty fireproof gloves or a fire poker.

Only use well-seasoned dry hardwood. Do not use pressure treated wood, chipped or pellet wood products, laminated wood or softwoods.



Do not use charcoal, coal, artificial logs or starter/lighter fluid, kerosene, lantern oil, gasoline or other accelerants.

When cooking dishes that may contain or involve grease or oils, use caution to avoid any spillage that could be ignited by the fire.

After every use, remove ashes by emptying the drawer and carefully place it in a metal bucket or container and leave outside for 2-3 days to ensure all embers are completely extinguished.

once ashes are completely extinguished and have cooled, dispose appropriately according to the local requirements.

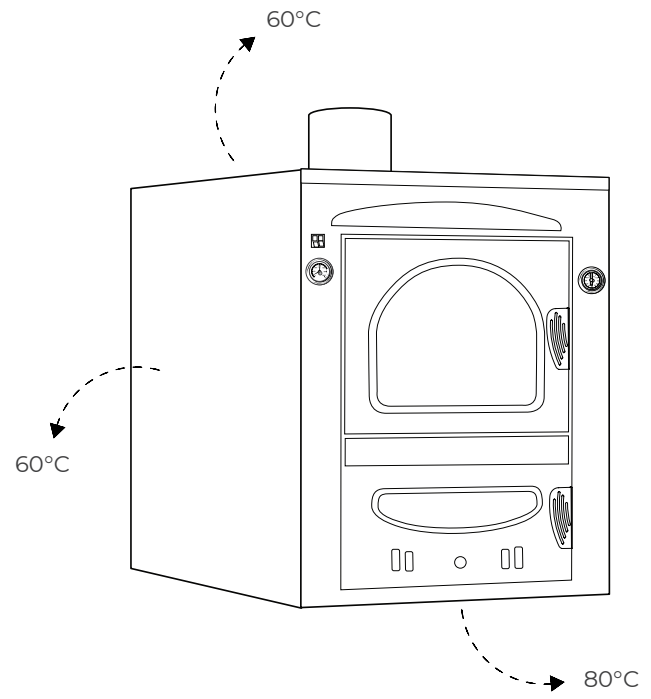
TEMPERATURES (ATTENTION TO HOT PARTS)

External temperature and minimum distance to combustibles illustration when the oven is in use at 400 °C .

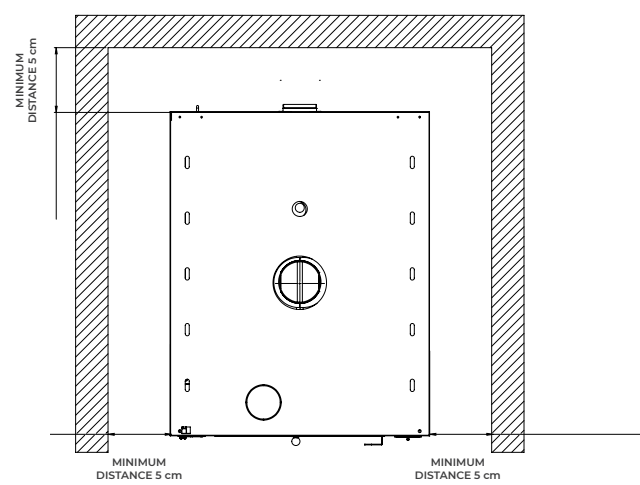
For FAMILY ovens, ensure that the supportive structure is built to withstand the weight imposed by the oven, with non-combustible materials and is done so by competent work persons as the base of the oven can reach temperatures up to 80°C. Clementi advise raising the oven off the surface using non-combustible tiles or bricks by approx. 2-3cm (not supplied).



DO NOT PLACE SEALED TINS OR SIMILAR CONTAINERS IN THE HOT OVEN: AS THE CONTENTS HEATS, PRESSURE WILL BUILD UP RESULTING IN A POSSIBLE EXPLOSION.



Top view





TIPS & SUGGESTIONS

Remove any protective films on the oven surfaces. This prevents the film from heating up on the surface of the oven, due to the heat of the oven itself or exposure to the sun, making it very difficult to remove later.

If the protective film is hard to peel off, try slightly warming the surface with the use of a hair dryer. Do not use a knife or scraper as this will damage the oven surface.

When cleaning your oven do not use steel sponges or metal scrappers as this will damage the finish of your oven.

Use warm soapy water with a mild non-abrasive cleaner, to clean your oven. Some parts of your oven may experience some discoloration due to the high temperatures, such as the chimney pipe. This is normal and does not affect the performance of the oven.

The very first ignitions of the oven must be carried out empty (without cooking food) with little wood and bringing the oven to temperature slowly. This running-in phase is needed to settle down the body of the oven, following the exposure to the combustion temperatures and to ensure that any processing residues of the components of the oven are neutralized.

It is important to clean the cooking chamber (grids and trays included) before starting up for the first time. This is important for hygienic reasons and to prevent that the residues of production process, that could be present on the steel walls, stain the cooking chamber walls when the oven reaches high temperature. If this cleaning operation is not carried out correctly, the oven is in any case perfectly functional and can be used in complete safety; however, Clementi is not responsible for the aesthetic discrepancy caused by the stains on the steel walls.

During the first start-ups of the oven, or when it has not been used for a long time, it is possible that white steam escapes between the slopes of the roof and / or the sheets of the external cladding. This is completely normal as it is water vapor that may have accumulated in the internal insulation of rock wool that dries with the heat of the oven. This phenomenon ceases after a few ignitions.

The combustion chamber compartment is made of carbon steel, a material resistant to the high temperatures. This material can oxidize even on new ovens that are not used; it is a completely normal phenomenon. Only for purely aesthetic reasons, we treat the steel of the combustion chamber with an aluminized finish, which will be 'eaten' by the fire from the very first ignitions or even by the humidity of the external environment if the oven is not used. It is not necessary, indeed, we do not recommend, restoring this finish after using the oven.

You can use your Clementi oven all year round. However, in the winter months, if the outside temperature drops to around freezing, take care to light the fire more slowly to prevent excessive changes in temperature. This will avoid a thermal shock to various parts of the oven, such as bricks, which could otherwise risk cracking.

Always close the oven door when not in use to prevent rain, moisture and other elements from entering the oven.

Small thin cracks in the refractory bricks are to be considered normal and do not affect the performance of your oven. This is an intrinsic characteristic of refractory materials as they heat up and cool off and it is common to all wood fired ovens.





USING YOUR CLEMENTI WOOD FIRED OVEN

CONNECTION OF THE TRANSFORMER

ATTENTION: the oven is equipped with lighting and ventilation powered by 12 volts, it is important to connect the 220-12 volt transformer supplied before connecting the oven to the home electrical network (see the relevant section below). Failure to connect the transformer and incorrect power supply to the direct 220 volt circuits causes damage to the lights, fan and wiring which will have to be completely replaced and, in this case, the technical intervention will not be covered by the warranty. The Clementi wood-fired oven can also be used without being connected to the electricity mains, in this last case it will not be possible to have lighting in the cooking chamber and the temperature inside it will not be uniformly distributed as with the use of ventilation.

N.B. For more detailed information about transformer connection, look at the instructions later in this manual.

POSITIONING YOUR OVEN

Place your oven on a flat even surface, away from any combustible materials. Ideally a stone or concrete floor is preferred. Consult local building and fire regulations for the recommended safe distance from buildings, partitions and coverings such as pergolas and roofs. Additional parts maybe required. Also carefully read the instructions in the following manual in the "Instructions for assembling and positioning the oven" section.

1° IGNITION

Insert the plug in a 220V. AC outlet and activate the ventilation when the oven is cold. During the first three times the oven's temperature must not exceed 150°C. During these operations it is better to take out the baking pans which are inside.



Besides, during the first three (3) times, it might occur that:

- The glass of the door of the cooking chamber can steam up because of the dampness of the refractory material.
- Some smoke can leak from under the roof because of the dampness of the insulation.

IGNITION OF THE OVEN

Open the lower door, put 3 kg. of small cut wood into the combustion chamber and then light the fire, also using a lighter or some paper.

Close the door and make sure the air valve is open and the upper door is closed. Now wait for the temperature to rise.

It is advisable to immediately turn on the ventilation when the oven is cold, thanks to this precaution the temperature will be homogeneous throughout the cooking chamber, cooking the food perfectly on the 3 floors.

When the required temperature is reached, open the upper door and put the food inside, close the door and set the cooking time on the timer.

Now you only have to wait.

To control the cooking, turn on the inside light using the switch and look through the glass of the door.

It is advisable to leave only lighted coals in the combustion chamber. But, if the temperature should drop during the cooking, feed the fire with very little wood (2 kg are usually enough to keep the temperature at the desired level). When the oven is working, the temperature must never be over 450°C. But if this should occur, immediately open the upper door and wait till the temperature lowers to normal levels.

Note: During the ignition phase you will notice that during the first 30 minutes, the temperature marked by the thermometer will rise very gradually, while it will rise faster in the following minutes. For this reason, it is important not to exceed with the amount of wood used for lighting and to comply with the above. Otherwise, there is the risk that the oven reaches a temperature too high, which could cause damages to its structure.

INDOOR WOOD FIRED OVEN

If you have purchased an indoor wood fired oven, the smoke outlet pipe (13 cm diameter, male) has to be directly connected outside with a chimney.

If you build in the oven, you have to leave 1 cm of space between the side wall and the oven lining so that the oven can be removed from its seat. Remove the transformer from the oven and put it in an accessible and cool place, 50 cm of wire are supplied. The steam outlets are not to be connected but remain in the hood.

If you have purchased an indoor wood fired oven, you have to connect outside the smoke outlet pipe (diameter of 13 cm, male) with a chimney flue. Follow the instructions of an authorized technician to make this connection in a correct manner and in accordance with current regulations. It is necessary to install, immediately after the smoke outlet, at the beginning of the chimney flue, a butterfly valve to adjust the draft. This is necessary to avoid that, by increasing the oven draft, most of the combustion heat goes immediately into the flue, making the phase of reaching the desired temperature and maintaining it over time, longer and more difficult.

You can use a common valve that you can easily find on the market or you can buy the chimney with valve in our accessories catalogue. If you built-in the oven and / or cover it externally with brick, stone, plasterboard or other material, you have to leave at least 1 cm of space between the walls of the oven and the cladding to ensure a minimum recirculation of air around the oven and to be able to remove it easily if needed.

If you place the oven on a surface made by the user, make sure that this is able to support its weight and that it is made with materials that can't be damaged when exposed to a temperature that, under the base of the oven, can reach about 80° C.

Please note that the main maintenance operations of the oven can be carried out directly from inside the cooking chamber or the combustion chamber and it is therefore not necessary to move the oven from its seat.

In built-in ovens that are coated, the transformer must not be fixed in the back of the oven but must be positioned in an accessible and cold place. The oven is equipped with 50 cm of electric cable that can be further extended to the desired size using a cable of the same type.

The other outlets you find on the roof of the oven, different from the combustion smoke outlet, are steam outlets that must not be connected and can remain inside the coating, always considering the space between the oven and the cladding as indicated above.

USING DIFFERENT TYPES OF WOOD

The most important requirement is to use some seasoned and dry wood. If the wood is wet or "green", it will take longer to light, it will produce more smoke and won't reach the same high temperatures. If during the combustion you hear a "hissing" sound, it means that the wood is too wet.

Soft wood such as pine, are not recommended because they are very resinous, it does not reach high temperatures and does not burn as long as hardwood. It also tends to spark, crackle and pop when burning, which can spread embers and ash on food while it is cooking.

Once the fire is burning well, use medium sized pieces of wood (8-10 cm in diameter). It makes it is easier to control the temperature, you can always add another piece of wood if needed. Large pieces of wood take longer to burn and can create "hot spots" once they start burning which are difficult to control.

MANAGING TEMPERATURES

The thermometer of your Clementi oven detects the temperature in a specific position inside the oven (upper part of the cooking chamber, close to the oven's door) and it is only meant as a general guide.

Cooking on a wood fired oven may need a small learning period, as you have to learn to manage the fire and temperature. This is similar to cooking on a charcoal BBQ or wood stove.

On a cold or windy day, heating and cooking times can be longer than expected. On a hot day, heating and cooking times maybe reduced.

The opening and closing of the air intake placed in the combustion door help to control the intensity of the flame when it is necessary to increase or decrease the cooking temperature. Even the opening and closing of the cooking chamber door and the use of ventilation are used to manage the temperature, in any



case it is important to consider that the oven works with a specific system that accumulates and releases heat gradually, therefore such adjustments do not immediately affect the temperature as it happens for example in the gas stoves normally used in the kitchen. Experience will be the best tool to achieve the desired results and to be successful with your delicacies.

Cooking times can also change depending on the size of the food or dish placed inside the oven. There are no fixed rules.

Usually in a wood fired oven you cook first the foods that require the highest temperatures and shortest cooking times, such as pizza. When the temperature of the oven gets down, you can cook other foods such as grilled meats followed by roasted vegetables, fish and meats and finally breads and desserts.



HOW TO MAINTAIN YOUR CLEMENTI WOOD FIRED OVEN

To clean the outside of your oven, use warm soapy water with a mild non-abrasive cleaner.

When cleaning your oven do not use steel sponges, metal scrappers as this will damage the finish of your oven.

Periodically check the chimney for any obstructions and remove any ash or soot that may have built up in the chimney pipe.

You can use your Clementi oven all year long through all seasons. However, during the winter season when the outside temperature is close to or below freezing, build your fire more slowly to avoid rapid increases in the oven temperature. This will help to avoid thermal shock to various parts of your oven such as the bricks, which could also crack.

CLEANING THE INSIDE OF YOUR CLEMENTI WOOD FIRED OVEN

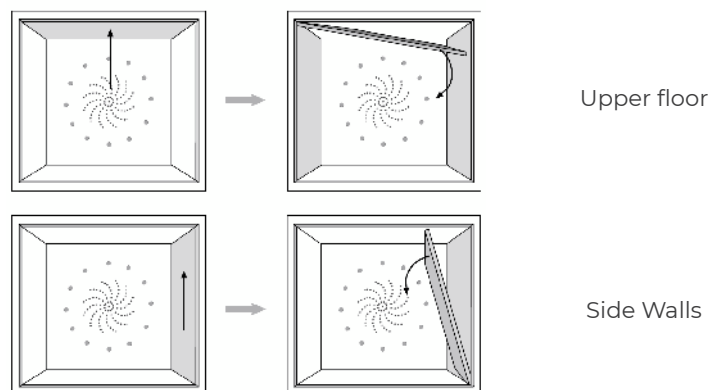
To clean the upper chamber (the cooking chamber) use any kind of product available on the market, suitable to clean stainless steel.

It is important to clean the cooking chamber (grids and trays included) before starting up for the first time. This is important for hygienic reasons and to prevent that the residues of production process, that could be present on the steel walls, stain the cooking chamber walls when the oven reaches high temperature. If this cleaning operation is not carried out correctly, the oven is in any case perfectly functional and can be used in complete safety; however, Clementi is not responsible for the aesthetic discrepancy caused by the stains on the steel walls.

N.B. when using the oven, it is possible that oil or fat could splash on the stainless-steel walls of the cooking chamber. These residues, when the oven is cold, can be cleaned with special detergents but the walls will remain "burnished" in correspondence with the sketch. This is completely normal and it is due to the high temperature of the oil or grease that ends up on the steel, it is not a residue of dirt but a change in colour of the stainless-steel part concerned. It is the same phenomenon of burnishing that occurs, for example, in the stainless steel of the

oven chimney which, following its use and the release of hot fumes, gradually changes colour becoming burnished.

For the models MASTER and SUPERMASTER, it is possible to disassemble the internal walls of the oven (upper and side) for easier cleaning. To remove the upper surface, simply press the centre from the bottom upwards and slide the surface obliquely. To remove the side shelves, just push from the bottom up and turn it over, after removing the trays, grids and supports for the grids.



The ash tray of the combustion chamber can be emptied when the oven is completely switched off or, for a more thorough cleaning, you can remove the ash tray and the fire grate to easily take off the ash from the chamber itself and any wood left unburned.

The combustion chamber compartment is made of carbon steel, a material resistant to the high temperatures. This material can oxidize even on new ovens that are not used; it is a completely normal phenomenon. Only for purely aesthetic reasons, we treat the steel of the combustion chamber with an aluminized finish, which will be 'eaten' by the fire from the very first ignitions or even by the humidity of the external environment if the oven is not used. It is not necessary; indeed, we do not recommend, restoring this finish after using the oven.

CLEANING THE COMBUSTION SMOKE PASSAGE

The smoke deriving from the combustion of wood leaves residues such as ashes and soot in its passage, it has to be periodically cleaned to guarantee the correct functioning of the product.

Usually, the passage of fumes in the wood-burning oven remains cleaner than that of wood-burning stoves as the smoke comes out much hotter and faster, leaving less residues. The smoke and vapours of the wood coming from the combustion chamber of the oven, pass through two passages, one along the right wall and the other along the left wall of the oven, the smoke re-joins in the upper part of the oven into the chimney. To clean these passages, you can use a flexible brush, acting both from the upper part of the oven, after removing the chimney pot, and from the lower part, after removing the ash drawer and fire grate. For ovens standing outside, in places where there is the possibility of "making dust", it is also possible to use a compressed air gun, always acting both from the upper part and from the lower combustion chamber.

USEFUL INFORMATION ON SIMPLE OVEN MAINTENANCE

ATTENTION: in case of any doubt or need, always contact the Clementi company or an assistance centre. The Clementi company declines all responsibility for any damage caused to the product, to people, animals or things resulting from improper or incorrect use, maintenance or handling of the product itself.

FAN REPLACEMENT

To replace the fan, it is necessary work directly from inside the cooking chamber. First of all, the oven must be disconnected from the domestic electricity supply by unplugging it and the trays and grills must be removed to have free access to the rear part of the chamber. At this point, the metal plate that holds the fan must be removed by pushing it upwards. This plate is fixed to the oven wall simply using slots and interlocking inserts. To replace the complete kit, the old kit must be simply disconnected from the electrical system, the new one must be reconnected

by fixing the cables in the same position and finally the plate that holds the fan must be replaced in its original location. However, if you wish to replace only part of the fan kit (propeller or motor for example), proceed by dismantling the affected part or parts from the old ventilation kit and then replacing them by reassembling the new ones in the same way. At this point reconnect the kit to the electrical system by fixing the cables in their original position and reposition it in its original location as described above.

LIGHTS REPLACEMENT

To replace the interior light bulbs, you work directly from inside the cooking chamber. First of all, the oven must be disconnected from the domestic electricity supply by unplugging the plug and the trays and grills must be removed to have more convenient access to the parts. Unscrew the glass of the light counterclockwise and remove the bulb by pulling it out of its seat. Insert the new light bulb into the lamp holder by pushing it inwards, taking care to match the two metal wires of the light bulb in the two holes. Once the bulb has been inserted, screw the glass light clockwise.

THERMOMETER REPLACEMENT

The thermometer is made of the dial with the pointer that indicates the temperature and a metal wire of approximately 50 cm with the bulb at the end that reads the temperature in the oven's cooking chamber. The bulb at the end of the metal wire is positioned in the upper part of the cooking chamber, just above the oven door and inside the chamber itself. These components are indivisible as is their replacement. The replacement thermometer is also always complete with both dial and wire with bulb. To replace it, you must unscrew the three screws that secure the dial to the oven and remove it by delicately also removing the metal wire until it is completely extracted.

N.B.1 For outdoor models it is advisable to remove the right side of the roof (the one above the thermometer) to be able to reinsert the bulb of the new thermometer into the hole in the cooking chamber and then position it in the same point as the replaced one.

N.B.2 For built-in models or when it is generally not possible to dismantle the oven roof, you can tie a thin wire to the bulb of the old thermometer before removing it. In this way you can use the wire (pulling it from inside the oven cooking chamber) as a guide probe for inserting the new bulb. This obviously after tying it, once the old one has been removed, to the bulb of the new thermometer.

N.B.3 In the Master and Super Master models, with the removable internal cooking chamber, it is necessary to remove the upper panel inside the cooking chamber to gain access to the thermometer bulb. For this operation, follow the instructions in the following manual in the "cleaning the inside of the Clementi oven" section.

TIMER REPLACEMENT

Replacing the minute minder is very simple. Simply unscrew the three screws that secure the old timer to the oven, remove it and reuse the same screws to secure the new timer.

TRANSFORMER REPLACEMENT

Disconnect the old transformer first from the domestic electrical network, unplugging it, then from the wires coming out of the rear of the oven and reconnecting the new one following the instructions given in this manual in the "use of the Clementi wood-fired oven" section and in the "instructions for the assembly and positioning of the oven".

COMPONENT LIST & ASSEMBLY

INSTRUCTIONS

ENG



INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLING AND POSITIONING THE OVEN



The outdoor ovens complete with trolley are shipped packaged on a pallet and with the trolley reversed and positioned above the body of the oven. The chimney cap is placed inside the trolley while the roof slopes are packed next to the oven. To assemble and arrange the oven, proceed as described below.

N.B. the Clementi company declines all responsibility for any damage caused to the product, to people, animals or things resulting from improper or incorrect use, maintenance or handling of the product itself.

1. Remove the external packaging of the oven, placing the roof flaps separately.
2. Remove the chimney cap positioned at the top, inside the overturned trolley, and place it aside.
3. Lift the trolley from above the oven with the help of one or more people, and turn it to place it with the wheels on the ground.
4. At this point it is possible to assemble the roof slopes on the oven placed on the pallet (see the relevant instructions below). Please Note: do not fit the chimney cap if you are going to move the oven as per the following point 5(a).



5. Lift the oven and place it on the trolley choosing between these two recommended methods:

- a) it is possible to lift it with a mechanical arm using the special steel bar inside the smoke outlet.
- b) you can use 2 metal bars (not supplied) to pass through the 4 holes positioned near the corners at the base of the oven in order to have handles to hold manually (one person at each corner of the oven).

6. The oven must be placed on the trolley; the trolley door must remain at the front on the same side as the oven doors.

7. If you have not already done so in point 4, mount the roof flaps on the oven placed on the pallet (see the relevant instructions below).

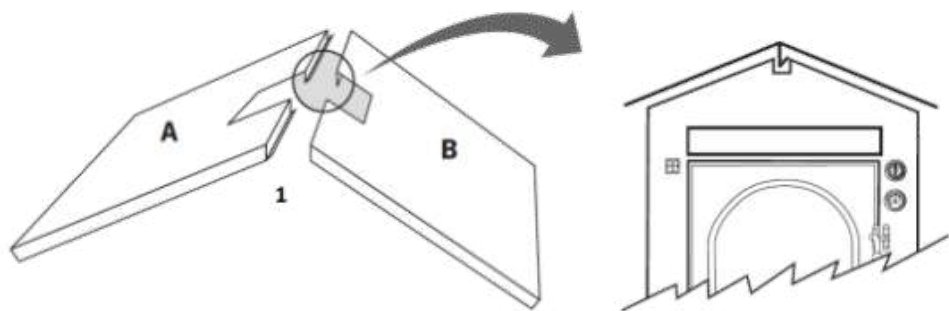
8. Put the chimney cap into the combustion smoke outlet and secure it (see the relevant instructions below).

9. Connect the 220-12-volt electrical transformer supplied following the relevant instructions below.

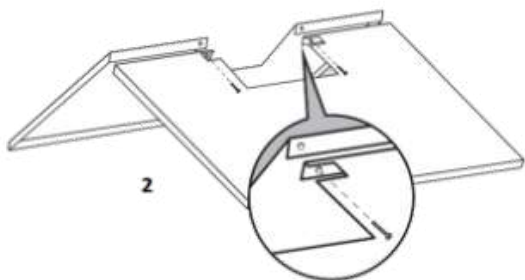
10. At this point the oven can be moved by the two metal bars which are used to lift the front part from the ground and to slide the oven on the two wheels of the trolley itself. It is advisable not to carry out this operation on uneven, soft, wet or sloping ground and to always pay maximum attention.

N.B. All the above operations must be carried out with attention and caution and must not be undertaken if you are not sure that you are carrying them out in the safest and most suitable way. It is recommended to carefully evaluate the feasibility of any manual or mechanical movement. The Clementi company declines all responsibility for any damage caused to the product, to people, animals or things resulting from the assembly, use, maintenance or handling of the product itself.

ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO DEI TETTI ESTERNI



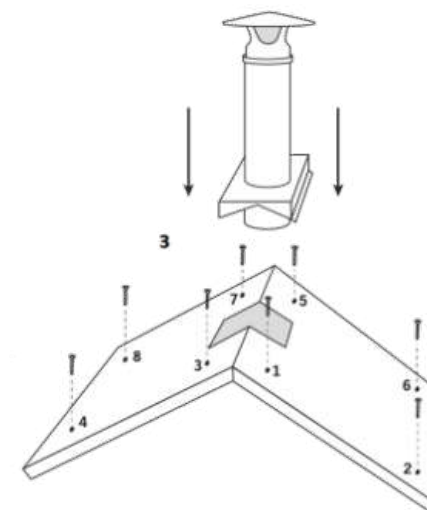
- 1.** Place the roof slopes over the oven to fit the two flaps together, first position the one with the double fold (A) then the other (B).



- 2.** Move to the right of the oven to fix the two flaps together with the two M5X10 metric screws supplied. Insert the external oven hood onto the flue to center the roof.

- 3.** Fix the roof to the oven slopes (upper triangular ones) with the 8 M5X10 screws following the order shown in the picture. Fix the hood with the 4 screws supplied.

N.B. After fixing the screws on the front part and then moving on to fixing those on the rear part, it may be necessary to center the holes in the roof with those of the triangular slope by pushing the roof or the slope itself slightly forward or backward.



ELECTRICAL TRANSFORMER

Before using the oven it is necessary to connect the external wiring of the oven, that is placed in the back of the oven (at the bottom of the wiring there is a ceramic electric mammoth as shown in fig. 1) with the electrical transformer that is placed inside the cooking chamber.

Once the transformer has been taken, the two electric cables must be inserted into the two holes of the mammoth (see the thinner arrows Fig. 1) and then you must to screw the screws that are on top (see the thicker arrows Fig. 1) with a screwdriver Fig. 1).

Finally, the transformer must be placed in an accessible and cold place. The transformer in outdoor ovens can be fixed to the rear part of the oven itself using the special self-drilling screws supplied. In general, the transformer must be positioned in an accessible and cold place, therefore in built-in ovens that are covered, but also in all those cases in which the transformer is difficult to access or subject to exposure to high temperatures, it must not be fixed in the wall rear but must be placed in an accessible and cold place. For this reason, by removing the electric cable that comes out of the rear part of the oven, approximately 50 cm of electric cable is supplied which can then be further extended to the desired size using a cable of the same type as the one already present in the oven.

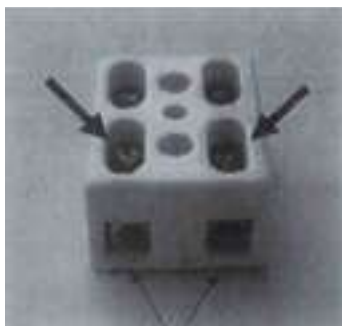


Figure 1. Ceramic electric mammoth



FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Can I cook anything other than pizza in this oven?

1. Absolutely! You can cook pizza, sausages, fish, steak, turkey, chicken, or bake bread, cakes, biscuits and much more, including porchetta!
2. To cook a good porchetta, it is advisable to use the special KIT sold as an option, which consists of a grill and a pan to collect fat. For cooking methods, follow the same instructions as for grilling. Place the pan with a little water and / or wine and / or flavourings on one shelf of the cooking chamber. The meat must be placed on the grill placed above the pan. Ventilation is required to ensure homogeneous cooking without the need to turn the meat. The fat produced during cooking is collected from the pan below.
3. The lower trolley, in addition to move the oven outdoor, is also used as a food warmer; for example, to leaven desserts and pizzas or even to keep cooked foods warm.
4. Remember that each food requires a different cooking time and temperature.

Do you also have accessories and tools for the oven?

1. Yes! We offer a variety of tools and accessories, which are sold separately.

What kind of wood should I use?

1. Any dry hardwood such as oak, maple walnut, olive, almond, ash, beech, hickory, mahogany and birch.
2. Avoid using wet or resinous woods such as pine or fir.

Why does my oven produce a lot of smoke?

1. Make sure that the wood used is not damp or green. If you hear a hissing sound coming from the fire, then the wood is not completely dry.
2. Even if in indirect cooking ovens the combustion smokes do not come into contact with food, avoid burning wood that has been treated, painted or containing other plastic or chemical materials.

What temperatures does it take to cook various types of dishes in the wood fired oven?

1. Indicatively they are the following:
 Bread 240°C - 300°C
 Pizza 400°C - 450°C
 Baked pasta 250°C - 300°C
 Roast 250°C - 300°C
 Grilled meat 300°C - 350°C
 Roast pork 250°C - 300°C
 Cakes 200°C - 250°C

Each recipe and each cook obviously have their own particular formula, in the kitchen the only limit is your imagination!



CLEMENTI WARRANTY

Clementi products are covered by a warranty for a period of 2 years, throughout the Italian territory, from the time of purchase proven by a receipt, invoice or receipt issued by the company itself or by an authorized retailer. The present guarantee is given in conformity with the regulations provided for by Legislative Decree No. 24/2002.

To enforce the guarantee, the buyer must scrupulously comply with the instructions below. Any defect of the goods must be reported to the manufacturer / seller by registered letter with return receipt within 2 months from the occurrence of the defect, under penalty of forfeiture of the guarantee itself. By signing this warranty, the dealer / buyer declares that he has diligently inspected every part of the product in its entirety and found it perfect, free from defects, compliant with the sales contract and the description made by the seller; he also declares that the characteristics and qualities advertised by the manufacturer are present in the product and therefore that he finds it suitable for the use desired by the buyer.

The guarantee covers the good functioning of the oven, i.e.,

1. the draught of the smoke
2. the structure;
3. its functionality.

The thermometer (more delicate) must not exceed the temperature of 450° C because beyond this temperature the instrument could lose the measuring characteristics for which it has been calibrated and must be brought to this maximum temperature gradually, over a period of time equal to 60 minutes. The thermometer will cease to function only if the instructions and methods described above are not respected.

The refractory stone is made of a very delicate material and it fears sudden changes in temperature; it is recommended not to drop the oven temperature abruptly in a short time (eg from 450 ° C. to 280 ° C. within a few minutes) because this would



damage the refractory stone as if it had suffered a strong impact. The doors of the indirect wood fired oven must always remain strictly closed, otherwise the inspection glass could be damaged. Clementi products are treated with powder paint, resistant to atmospheric agents and high temperatures, but in contact with the open flame the paint could be damaged and cause a detachment from the metal surface of the oven or barbecue.

If this phenomenon occurs, it does not affect the conformity of the product and its use, but it is part of the normal wear during its use.

Observe the above information scrupulously for the good functioning of the oven and its components.

All parts subject to wear such as fire grill, glass and refractory bricks are excluded from the guarantee.

They are also excluded from the guarantee:

Any damage caused by inadequate installation and / or tampering with the machine by the user and / or technicians not authorized by Clementi.

Damage resulting from masonry works.

The use of poor quality or unsuitable fuel for combustion could damage product components, resulting in the termination of the warranty on them and the attached liability of the manufacturer.

All damages caused by transport are not recognized, therefore it is advisable to carefully check the goods upon receipt, possibly sign the courier's bill with reserve (specifying if the packaging is not intact, etc.) and immediately informing Clementi or the retailer of any possible damage.

NELLA SPERANZA CHE SIATE SODDISFATTI DEL VOSTRO
ACQUISTO, NON CI RESTA CHE AUGURARVI...

BUON APPETITO!!!

HOPING THAT YOU ARE SATISFIED WITH YOUR PURCHASE
OF OUR OVEN, WE CAN ONLY WISH YOU...

BUON APPETITO!!!

Clementino Clementi



Il re del fuoco. Dal 1975.





Il re del fuoco. Dal 1875.

Via delle Fornaci, 86 - 60044 Fabriano (An) Italy
Tel. +39 0732 959862 - info@clementicompany.com
www.clementicompany.com



Clementi – il Re del Fuoco



[clementi_ilredelfuoco](https://www.instagram.com/clementi_ilredelfuoco)



[Clementi il re del fuoco](https://www.youtube.com/Clementi%20il%20re%20del%20fuoco)