

Linea Pro

Istruzioni per il montaggio

Rev. 01 - 13/08/2020



Istruzioni

1. Realizzare una solida base in muratura (Fig.1) tenendo conto delle dimensioni del forno come riportato nella tabella:

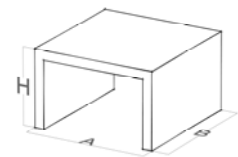


Fig.1

Base in muratura

Modello	Ø 140	140 x 170
Larghezza base A [cm]	200	200
Profondità base B [cm]	200	230
Altezza base H [cm]	100	100

2. Livellare accuratamente il piano ottenuto e costruire un **cordolo in mattoni** alto 10 cm e spesso 10 cm (Fig.2)

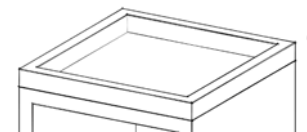


Fig.2

3. Inserire i **blocchi isolanti** all'interno della vasca realizzata sagomandoli, se necessario, con comuni attrezzi per il taglio del legno (Fig.3). I blocchi vanno posati a secco senza cemento o altri leganti e senza stuccare le fughe.

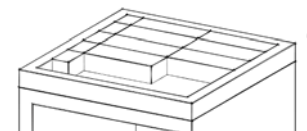


Fig.3

4. Disporre a secco gli elementi del **piano di cottura** accostandoli al centro (Fig.4).

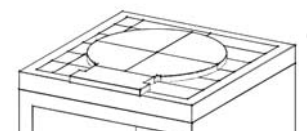


Fig.4

5. Montare la **volta** a secco e sigillare, solo esternamente, tutte le giunzioni tra gli elementi, utilizzando la malta fornita con il kit (Fig.5).

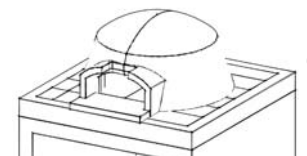


Fig.5

6. Incollare il **raccordo fumi**, quindi coprire tutta la volta del forno con il **materassino isolante** fornito con il kit (Fig.6).

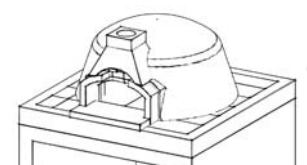


Fig.6

Linea Pro

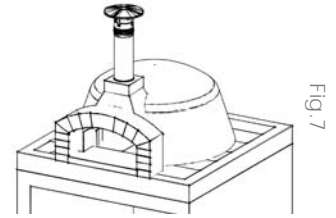
Istruzioni per il montaggio

Rev. 01 - 13/08/2020

Pag. 2 / 2

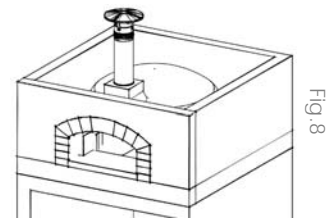


7. Incollare l'**arco in mattoni** ed alloggiare la **canna fumaria** nel raccordo fumi (Fig.7).

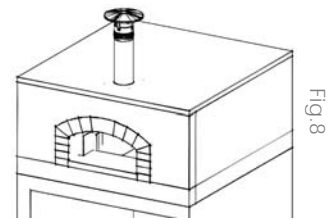


8. Realizzare le **pareti di chiusura** del forno predisponendo 2 griglie di areazione laterali nel caso in cui si preveda di dotare il forno di un tetto di protezione (min. 10x10 cm).

Versare il contenuto del sacco di vermiculite granulata, fornito con il kit, in modo da riempire gli spazi vuoti tra forno e pareti esterne.



9. Nel caso in cui il forno sia esposto alle intemperie, è opportuno realizzare il **tetto di protezione**.



Accensione

Terminato il montaggio, si può procedere con l'accensione.

Primo giorno:

Utilizzando legna di piccola pezzatura, accendere un piccolo fuoco al centro del forno, avendo cura che la fiamma non raggiunga la volta, e mantenerlo vivo per tutta la giornata.

A fine giornata lasciar spegnere il fuoco a sportello chiuso.

Secondo, terzo e quarto giorno:

Ripetere le stesse operazioni

Quinto giorno:

Accendere ed alimentare in maniera costante il fuoco, in modo da aumentare gradualmente la temperatura nell'arco della giornata, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Avvertenze

Eventuali venature dovute alla dilatazione termica non compromettono il buon funzionamento del forno.