



# VITTORIO FORNI®

## Инструкция по эксплуатации

Печи для дома и сада VITTORIO FORNI – это полностью готовые для использования печи или наборы для самостоятельной установки.

Производятся из огнеупорного, материала и имеют классический итальянский дизайн. Для правильной и долгой эксплуатации печей внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и технической спецификацией.

**Первый розжиг необходимо производить плавно в течении нескольких дней.**

### **День первый.**

В центре печи разожгите небольшой огонь, используя щепу, мелкие наколотые дрова и т.д., языки пламени не должны быть большими. Плавно поднимайте температуру до 60-70 градусов и постарайтесь поддержать ее в течение 1 -2-х часов; чем больше, тем лучше.

### **День второй.**

Разожгите огонь, плавно поднимая температуру не выше 90 градусов. Поддержите температуру, как можно дольше по времени, мин. 3 часа. Это поможет равномерно прогреть печь и избавиться от остаточной влаги.

### **День третий.**

Можете растопить печь в обычном режиме, предыдущих дней было достаточно, чтобы просушить печь полностью.

При максимальном разогреве печи допускается появление волосяных трещин, не влияющих на работу печи. Также рекомендуется огонь разводить постепенно, давая печи удалить накопившуюся влагу, пока она не использовалась.

## **Обычный розжиг.**

1. Разожгите посередине печи небольшой огонь; используйте щепки, мелкие ветки, бересту, бумагу. Как только все хорошо разгорится, доложите в огонь более крупные дрова диаметром не более 7-8 см.
2. Оставьте дрова гореть в центре печи. Это обеспечивает равномерное насыщение купола и основания печи теплом. Температура в печи начнет приближаться к оптимальной температуре приготовления пищи - 400 градусов. Вы можете использовать инфракрасный термометр или напольный термометр. Максимальная температура внутри печи не должна превышать 450 градусов.
3. Как только печь достигла оптимальной температуры, можно начинать процесс приготовления. Переместите тлеющие угли в заднюю или боковую часть печи, освободив место для размещения пищи.
4. Используйте только сухие дрова не смолистых пород – береза, бук, дуб, а также дрова из фруктовых деревьев.
5. Используйте только огнеупорную посуду, например, из чугуна или керамики.

## **Внимание:**

Не используйте для розжига горючие жидкости! Не используйте влажную древесину!

## **Обслуживание печи.**

1. Прежде чем разжечь печь, убедитесь, что дымоход свободен от любых препятствий.
2. Чтобы потушить огонь, закройте дверцу печи и подождите, пока угли превратятся в золу.
3. После того как печь остынет, очистите ее от пепла. Под печи протрите влажной тканью.
4. Печь может использоваться круглый год. Если печь влажная или предполагается её использование зимой - необходимо постепенное нагревание, чтобы избежать резкого термического расширения.

## **Внимание:**

1. Избегайте попадания жидкости на горячий под печи, это может привести к трещинам.
2. Не кидайте дрова в печь, а кладите их аккуратно.
3. Следите, чтобы дети и домашние животные не приближались к растопленной печи.
4. Не передвигайте печь, когда она горячая.
5. Печь должна быть установлена на ровной поверхности и с подветренной стороны.
6. Пламя может выходить через устье печи. Рядом с устьем печи не должны находиться легковоспламеняющиеся предметы, горючие жидкости.
7. Дверцу печи открывайте и закрывайте только в перчатке.
8. Не используйте печь в случае неисправности.
9. Не опирайтесь на печь и не размещайте на ней предметы для сохранения устойчивости печи.
10. Не тушите огонь в печи водой.
11. Не используйте горючие жидкости вблизи печи.
12. Не используйте искусственные поленья, синтетическое топливо.
13. Не разжигайте печь, если она мокрая или влажная, для того, чтобы избежать повреждения купола и пода
14. Открытием и закрытием дверцы вы можете регулировать температуру в печи.
15. Всегда используйте термостойкую посуду во время приготовления пищи.

При соблюдении вышеизложенных правил, печи будут служить вам верой и правдой в течение долгого времени.