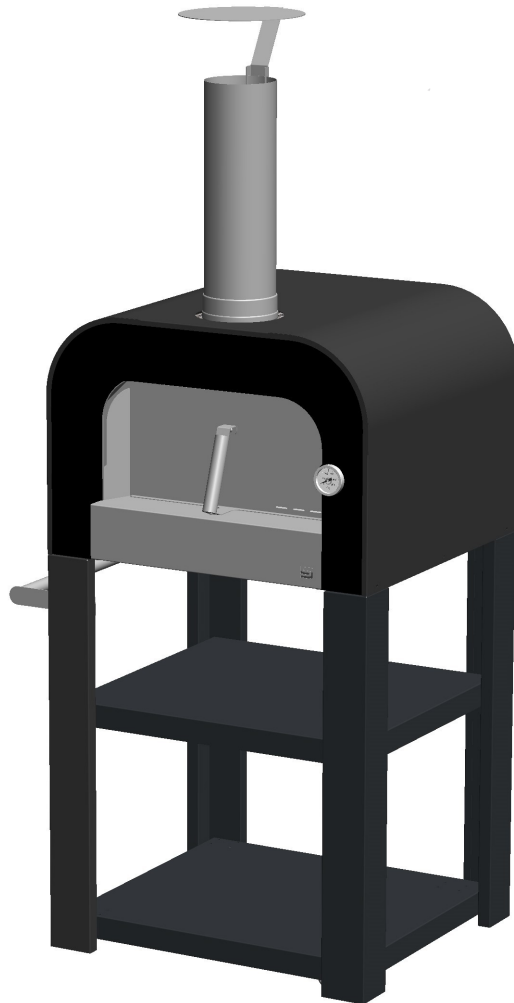




**SAROM  
FUOCO**



# FAST OVEN

**Manuale d'uso**

**Owner's Guide**

**Guide d'utilisation**



## DETTAGLI PRODOTTO / PRODUCT DETAILS / DÉTAILS DU PRODUIT

SCRIVI IN QUESTA SEZIONE I DATI DEL TUO PRODOTTO

*WRITE IN THIS SECTION THE DATA OF YOUR PRODUCT*

*ECRIVEZ DANS CETTE SECTION LES DONNEES DE VOTRE PRODUIT*

Modello / Model: .....

Lotto / Lot: .....

Data di acquisto / Purchase date: .....

La targhetta identificativa è posizionata sul retro del prodotto.

*The identification label is located on the back of the product.*

La plaque d'identification est située à l'arrière du produit.

## SOMMARIO / SUMMARY / SOMMAIRE

1. Scheda Tecnica / Technical sheet / Ficha Técnica / Fiche technique / Technisches Datenblatt 2
2. Installazione e montaggio / Installation and assembly / Installation et montage 4
- IT** 3. Manuale d'uso 8

### Avvertenze - Consigli per l'uso - Cottura - Manutenzione pulizia - Risoluzione anomalie

#### **GARANZIA**

SAROM S.p.A. garantisce all' ACQUIRENTE ORIGINALE del Barbecue che il prodotto è esente da difetti di materiale e di manodopera, a partire dalla data di acquisto.

I BARBECUE KING SONO CONFORME ALLA DIRETTIVA 2001/95/CE RELATIVA ALLA SICUREZZA GENERALE DEL PRODOTTO, IN PARTICOLARE, PER QUANTO RIGUARDA I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI. I BARBECUE KING SODDISFANO COMPLETAMENTE TUTTE LE PRESCRIZIONI DELLA NORMATIVA INTERNAZIONALE UNI EN 1860-1 RELATIVA AI REQUISITI E METODI DI PROVA DEI BARBECUE ALIMENTATI CON COMBUSTIBILI SOLIDI.

Poiché SAROM può richiedere all'utente di comprovare l'acquisto del prodotto, È NECESSARIO CONSERVARE SEMPRE LA RICEVUTA DI ACQUISTO O LA FATTURA.

La presente garanzia limitata prevede unicamente la riparazione o la sostituzione delle parti che si dimostrano difettose se soggette a uso o manutenzione normali e che risultino tali dopo un'accurata ispezione da parte di SAROM. Se il difetto venga accertato e la richiesta dell'utente accettata, SAROM provvederà a riparare o sostituire, a sua discrezione, le parti difettose gratuitamente. Qualora sia necessario provvedere alla restituzione delle parti difettose, queste dovranno essere inviate al produttore con spese di trasporto pre-pagate. SAROM restituirà all'acquirente le parti riparate o sostituite con spese di trasporto o postali prepagate. La presente garanzia limitata non copre eventuali guasti o problemi di funzionamento derivanti da incidenti, uso non autorizzato, uso improprio, modifiche non autorizzate, mancato rispetto delle

istruzioni, vandalismo, operazioni di installazione, manutenzione o riparazione impropri o dalla mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria. Inoltre, la presente garanzia limitata non copre l'eventuale deterioramento o gli eventuali danni dovuti a condizioni atmosferiche particolari quali grandine, uragani, terremoti o tornado; nonché lo scolorimento del prodotto causato dall'esposizione diretta a sostanze chimiche anche se presenti nell'atmosfera.

Il produttore non rilascia alcuna altra garanzia esplicita oltre la presente. Eventuali altre garanzie implicite comprese quelle relative alla commerciabilità e all'idoneità a un uso specifico saranno applicabili solo per il periodo di validità della presente garanzia limitata esplicita. Poiché alcuni paesi o giurisdizioni non ammettono limiti alla durata della garanzia implicita, i limiti o le esclusioni indicati in precedenza possono non essere applicabili.

SAROM non riconosce alcuna responsabilità in merito a danni speciali, indiretti o consequenziali. Poiché alcuni paesi o giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, la presente limitazione o esclusione potrebbe non essere applicabile.

Poiché SAROM non autorizza persone o società a rappresentarla relativamente agli obblighi e alle responsabilità derivanti dalla vendita, dall'installazione, dall'uso, dalla rimozione, dalla restituzione o sostituzione del prodotto, non riconosce le loro eventuali dichiarazioni come legalmente vincolanti.

## **EN** 4. User manual

14

### Caution - Tips for use - Cooking - Cleaning and maintenance - Troubleshooting

#### **WARRANTY**

SAROM S.p.A (SAROM) hereby warrants to the ORIGINAL PURCHASER of this charcoal grill, that it will be free from defects in material and workmanship from the date of purchase.

THIS BARBECUE COMPLIES WITH DIRECTIVE 2001/95/EC RELATIVE TO GENERAL PRODUCT SAFETY, PARTICULARLY AS REGARDS MATERIALS IN CONTACT WITH FOODSTUFFS.

ALL SAROM BARBECUES ARE THOROUGHLY COMPLIANT WITH THE PROVISIONS OF INTERNATIONAL NORM UNI EN 1860-1 REGARDING THE REQUISITES AND TESTING METHODS FOR BARBECUES FUELED BY SOLID COMBUSTIBLES.

Sarom may require reasonable proof of your date of purchase. THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES SLIP OR INVOICE.

This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts which prove defective under normal use and service and which on examination shall indicate to SAROM's satisfaction they are defective. If SAROM confirms the defect and approves the claim, SAROM will elect to repair or replace such parts without charge. If you are required to return defective parts, transportation charges must be prepaid. SAROM will return parts to the purchaser, carriage or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance. Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals, either directly or in the atmosphere, is not covered by this Limited Warranty.

There are no other express warranties except as set forth herein, and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written Limited Warranty. Some regions do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so this limitation may not apply to you.

SAROM is not liable for any special, indirect or consequential damages. Some regions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.

SAROM does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return or replacement of its equipment; and no such representations are binding on SAROM

## **FR** 6. Manuel d'instruction

26

### Avvertimenti - Consigli d'utilizzazione - Cuisson - Entretien et nettoyage - Résolution d'anomalies

#### **GARANTIE**

SAROM S.p.A. (SAROM) garantit par la présente à l'ACHETEUR INITIAL ce barbecue contre tout défaut de matériau et vice de fabrication à partir de la date d'achat.

LES BARBECUE KING SONT CONFORMÉS À LA DIRECTIVE 2001/95/CE RELATIVE À LA SÉCURITÉ GÉNÉRALE DU PRODUIT, EN PARTICULIER, EN CE QUI CONCERNE LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS. LES BARBECUE SAROM SONT COMPLÈTEMENT CONFORMES À TOUTES LES PRESCRIPTIONS DE LA RÉGLEMENTATION INTERNATIONALE UNI EN 1860-1 RELATIVE AUX EXIGENCES ET AUX MÉTHODES D'ESSAI DES BARBECUE ALIMENTÉS AVEC DES COMBUSTIBLES SOLIDES.

SAROM peut exiger une preuve raisonnable de la date d'achat. IL CONVIENT DONC DE CONSERVER VOTRE TICKET DE CAISSE OU VOTRE FACTURE.

La garantie limitée ne concerne que le remplacement ou la réparation de pièces qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien normaux et qui, après examen, sont jugées défectueuses par SAROM. Si SAROM confirme le caractère défectueux et approuve la réclamation, elle choisira alors de réparer ou de remplacer gratuitement la ou les pièces en question. S'il vous est demandé de renvoyer les pièces défectueuses, les frais de port doivent être payés à l'expédition. SAROM renverra les pièces à l'acheteur, port payé d'avance.

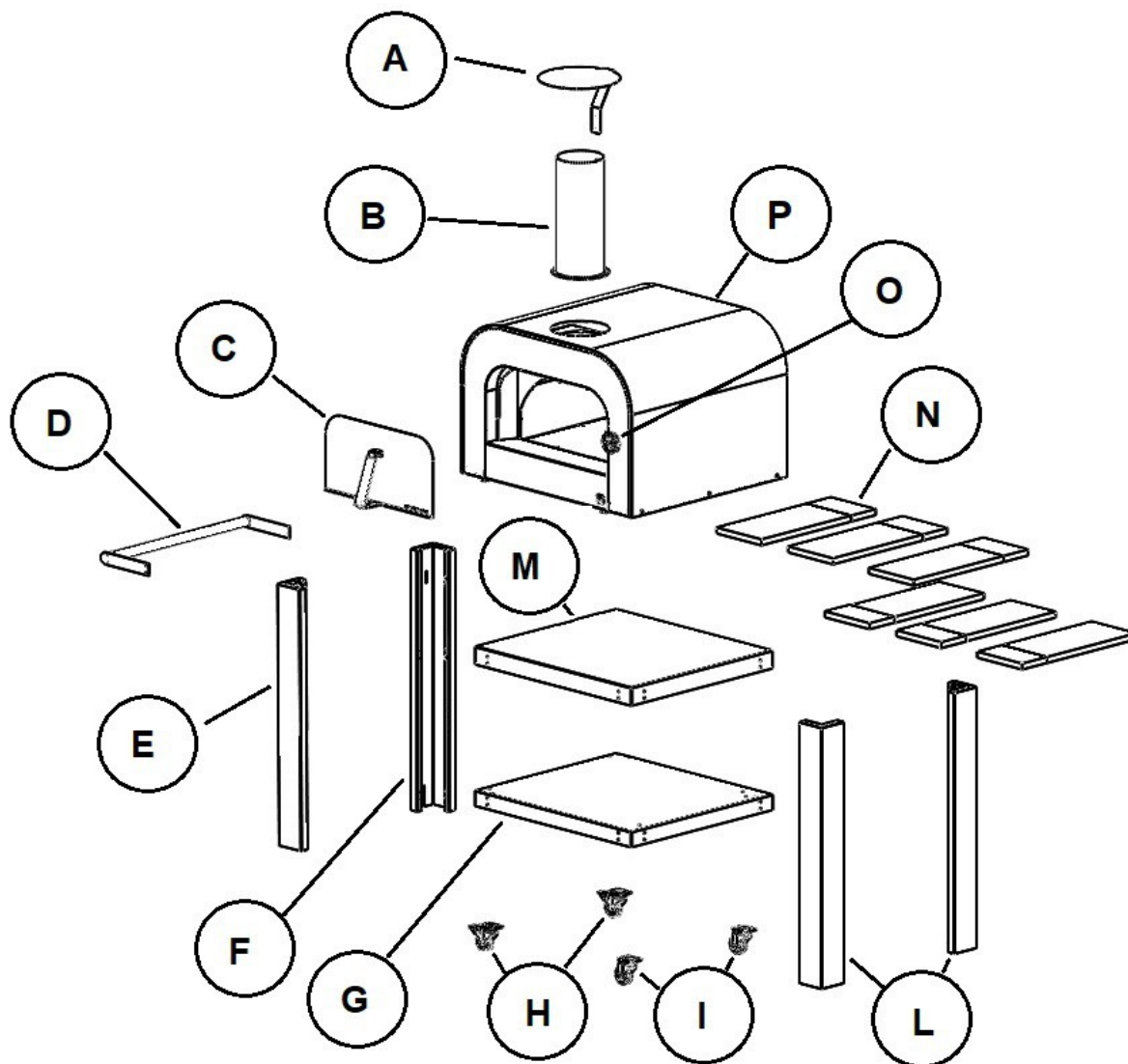
Cette garantie limitée ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement dus à un accident, une utilisation abusive, un usage incorrect, une altération, une mauvaise application, un acte de vandalisme, une installation incorrecte, un entretien ou une réparation inappropriés, ou un défaut d'entretien normal de routine. Cette garantie limitée ne couvre pas les détériorations et les dommages dus à des tremblements de terre ou à d'importants problèmes météorologiques, comme la grêle, les cyclones ou les tornades, ni toute décoloration provenant d'une exposition directe ou atmosphérique à des produits chimiques.

Il n'existe aucune autre garantie en sus des garanties susmentionnées, et la durée de toute garantie tacite de qualité marchande et de convenance applicable sera limitée à la période de couverture stipulée dans la présente garantie limitée expresse. Comme certaines régions n'acceptent pas de limites à la durée d'une garantie tacite, vous n'êtes pas forcément concerné par cette restriction.

SAROM décline toute responsabilité en cas de dommages spéciaux, indirects ou consécutifs. Comme certaines régions n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou consécutifs, vous n'êtes pas forcément concerné par cette exclusion ou cette restriction.

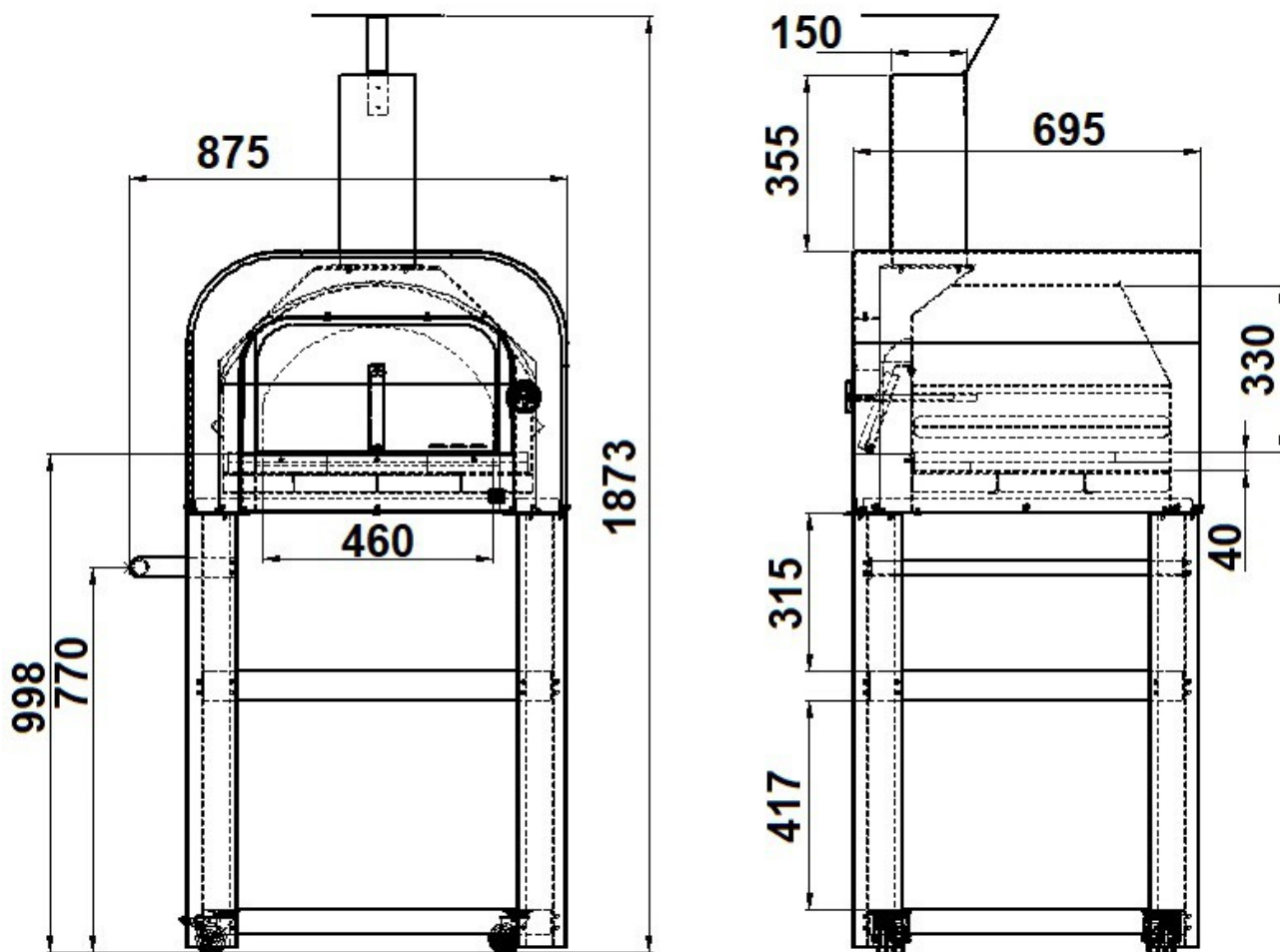
SAROM n'autorise aucune personne ou société à assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité en relation avec la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le renvoi ou le remplacement de son équipement, et elle ne serait nullement engagée par ce type de représentation.

## SCHEDA TECNICA



	DESCRIZIONE	n°	ROSSO 500550	BROWN 500551	ANTRACITE 500552	VINACCIA 500553
A	Comignolo	1	DC 0567	DC 0567	DC 0567	DC 0567
B	Camino	1	DC 0569	DC 0569	DC 0569	DC 0569
C	Porta Forno	1	DC 0772	DC 0772	DC 0772	DC 0772
D	Maniglione	1	DC 0771	DC 0771	DC 0771	DC 0771
E	Gamba DX Maniglia	1	DC 0580	DC 0642	DC 0643	DC 0644
F	Gamba SX Maniglia	1	DC 0584	DC 0645	DC 0646	DC 0647
G	Ripiano inferiore	1	DC 0711	DC 0783	DC 0784	DC 0785
H	Ruote Frenanti	2	DC 0807	DC 0807	DC 0807	DC 0807
I	Ruote Girevoli	2	DC 0806	DC 0806	DC 0806	DC 0806
L	Gamba no Maniglia	2	DC 0589	DC 0648	DC 0649	DC 0650
M	Ripiano superiore	1	DC 0717	DC 0786	DC 0787	DC 0788
N	Tavella FastOven	6	DD 0522	DD 0522	DD 0522	DD 0522
O	Termometro FastOven	1	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500
P	Corpo Forno	1	500550	500551	500552	500553

# SCHEDA TECNICA



Peso	125Kg	Materiali utilizzati	lamiera ferro, acciaio inox, fibra ceramica
Area piano forno	0,95 m <sup>2</sup>	Tipo di refrattario	Tavella silico-alluminoso
Dim. piano forno	61,5x51,5 Cm	Combustibile consigliato	Ciocchi diam. Max 5 cm, potature
Minuti per scaldare	20 min	Carica nominale	6,9 kg/h
N° pizze alla volta	2 - 3	Tiraggio minimo	10 Pa
Infornata di pane	2 - 3 Kg	Flusso volumetrico fumi	57,7 g/s
Temperatura massima	400°C	Emissioni CO al 13% $\phi_2$	0,31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>
Consumo medio	3 - 4 kg/h	Temperatura fumi	395°C

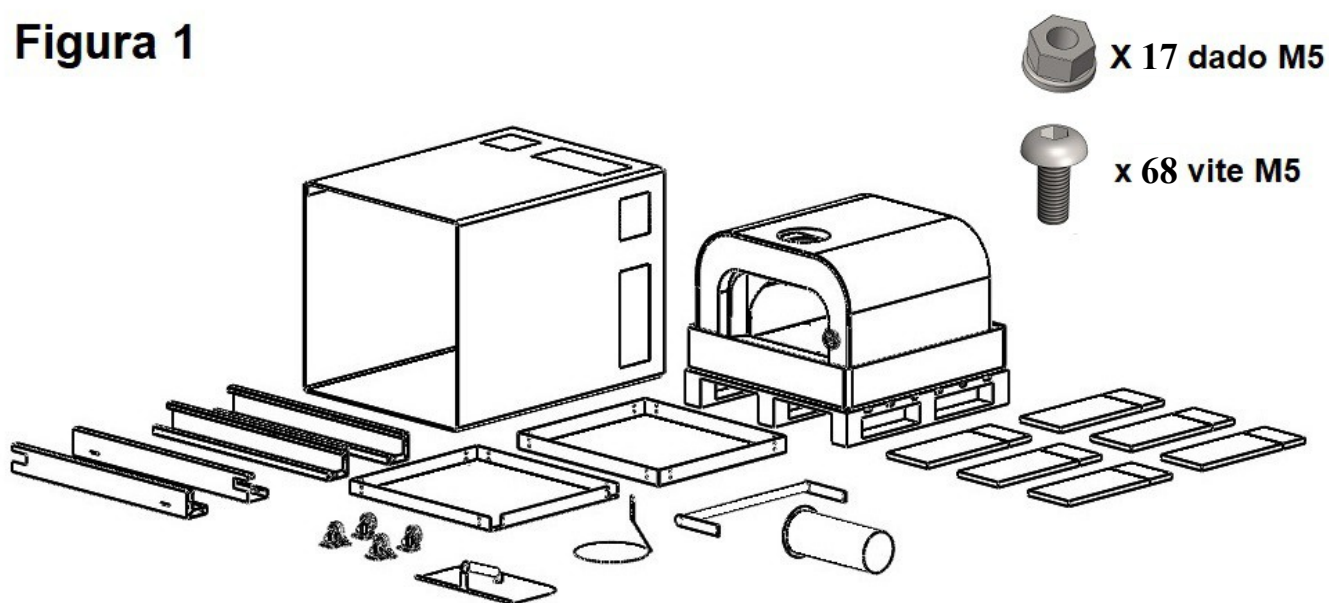
## INSTALLAZIONE E MONTAGGIO

1 – In uno spazio sufficiente al montaggio (min 3m x 3m), iniziate ad aprire la confezione. Tagliare le reggette e sollevate il cartone superiore liberando i componenti del Fast Oven. Il cartone superiore aperto, potrebbe risultare utile ad adagiarci sopra le parti verniciate per evitare di graffiarle sul pavimento.

2 – Estraete con cura tutti i componenti, fare attenzione alle parti verniciate.

3 – Liberati dagli imballi, adagiate su stoffa o cartone tutti i componenti come in Figura 1.

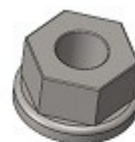
**Figura 1**



**Gli attrezzi necessarie al montaggio sono: una chiave fissa o combinata per bullone da 8 mm e chiave a brugola da 3 mm. NON INCLUSI**



**Chiave combinata 8 mm**

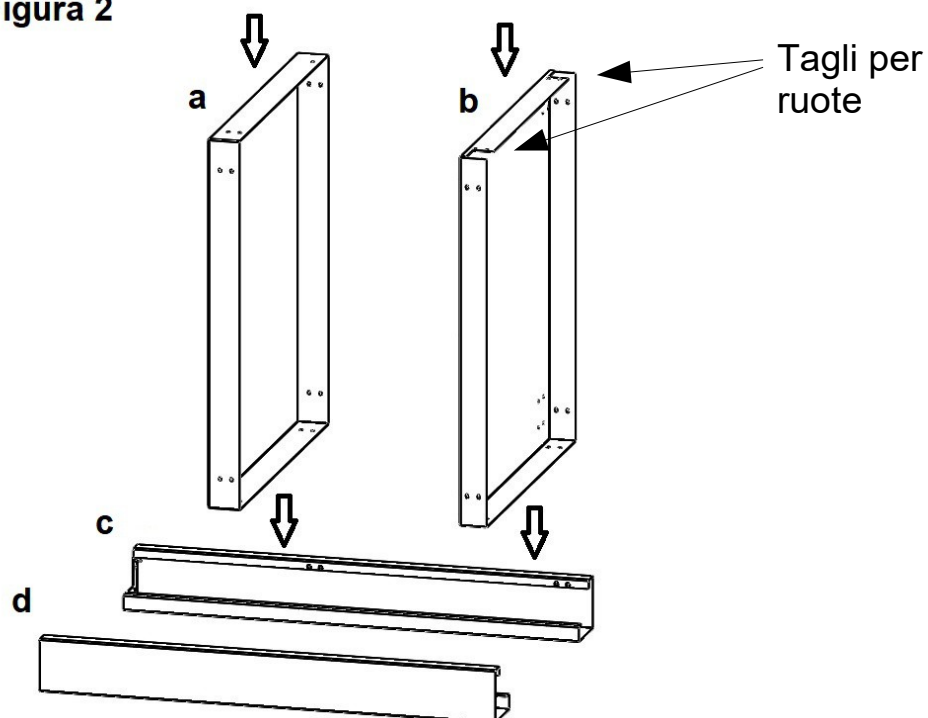


**Chiave a brugola 3 mm**



4 – Iniziate a posizionare a terra le due gambe senza incastro maniglia come in Figura 2 dettaglio "c" e "d", non hanno destra e sinistra, posizionatele solo parallele come in figura, opposte l'una all'altra.

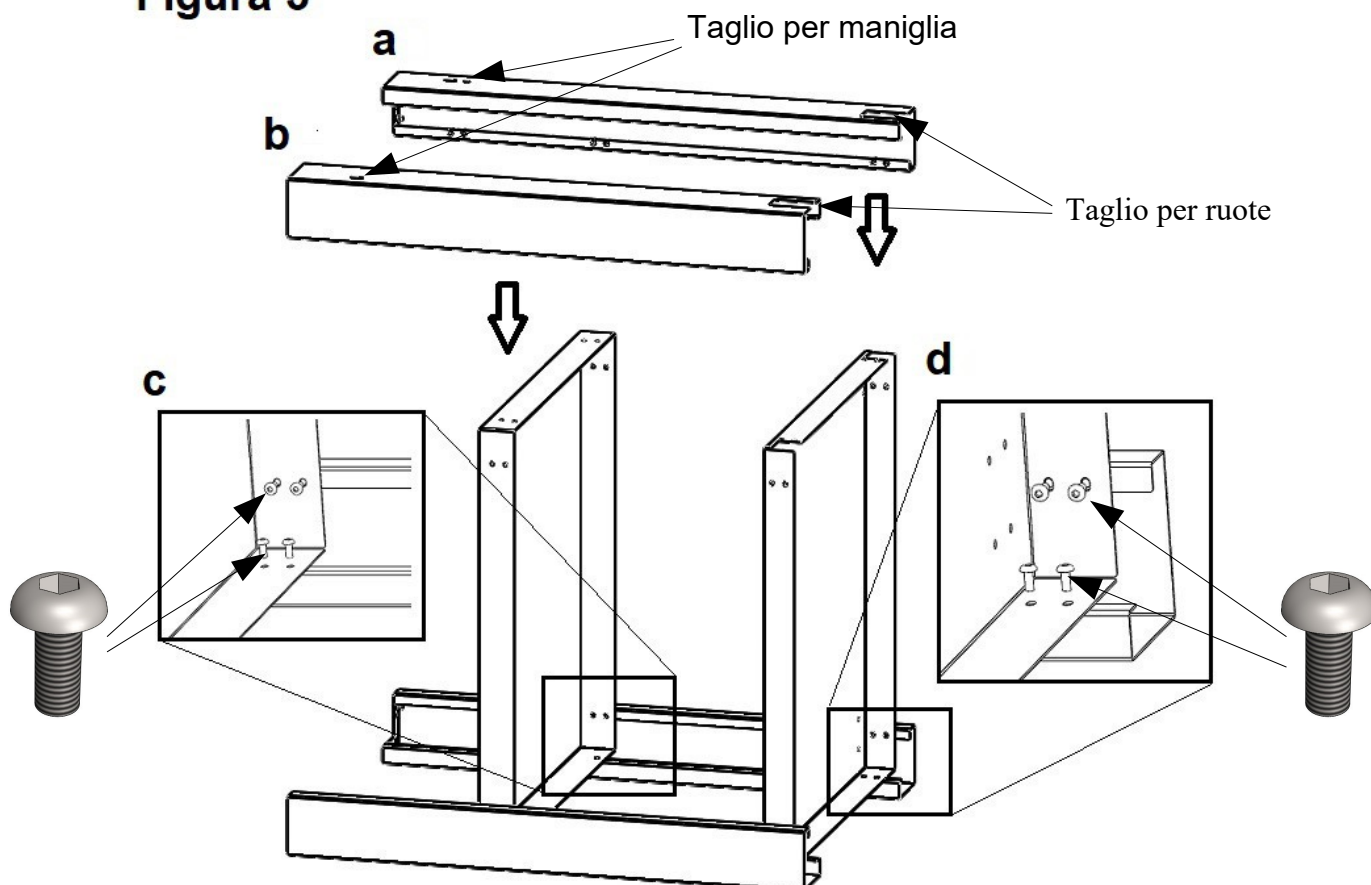
**Figura 2**



5 – Posizionate uno alla volta i ripiani come in Figura 2 dettaglio "a" e "b", le parti piegate verso destra, la parte piana verso sinistra. Il ripiano "b" con i tagli per ruote rivolti verso l'alto.

6 – Fissate i ripiani con le relative viti come in Figura 3 riquadro "c" e "d" e serrate.

**Figura 3**



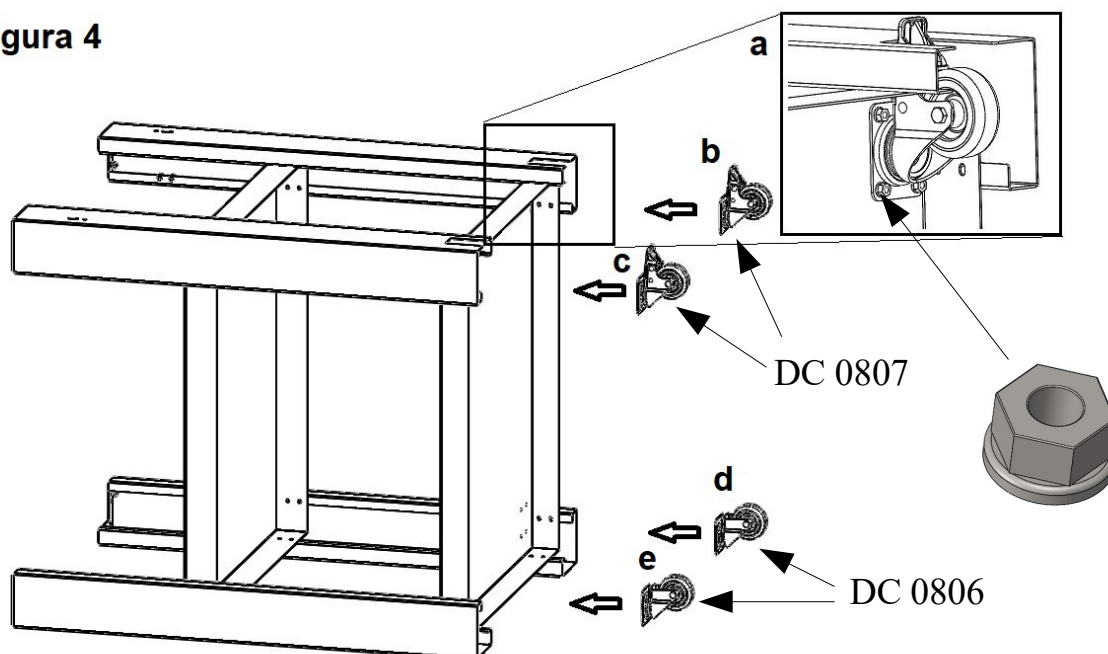


7 – Posizionate le due gambe con incastro maniglia rivolto verso l'alto e fissate tutto con le apposite viti come descritto in precedenza, serrate.

8 – Posizionate una alla volta le ruote con freno come in Figura 4 dettagli "b" e "c".  
Le ruote girevoli come in dettaglio "d" ed "e".

9 – Fissate le ruote con le apposite viti, il dado è da porre rivolto verso la piastra della ruota come visibile in Figura 4 riquadro "a". La leva del freno deve sporgere all'esterno del piede attraverso il taglio sulle due gambe.

**Figura 4**

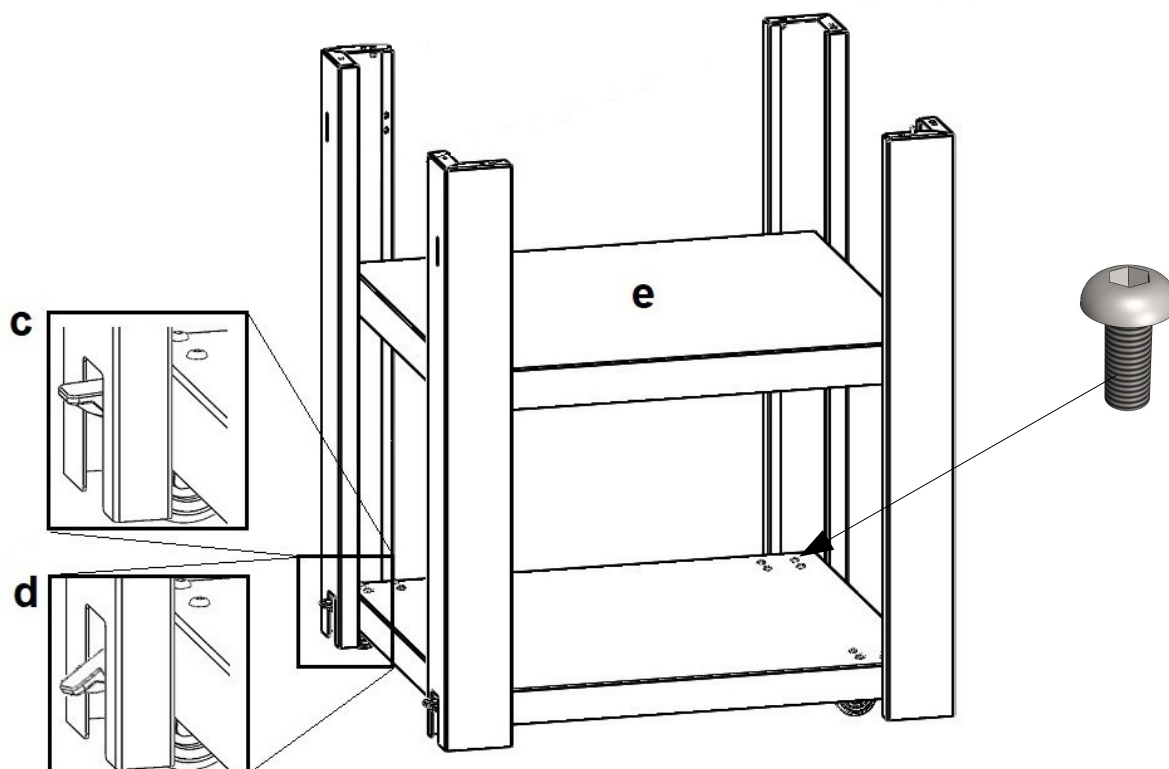


10 – Posizionate la struttura gambe appena assemblata, in posizione verticale come in Figura 5.

11 – Bloccate le ruote con freno spingendo la leva di blocco verso il basso come in Figura 5 riquadro "d".

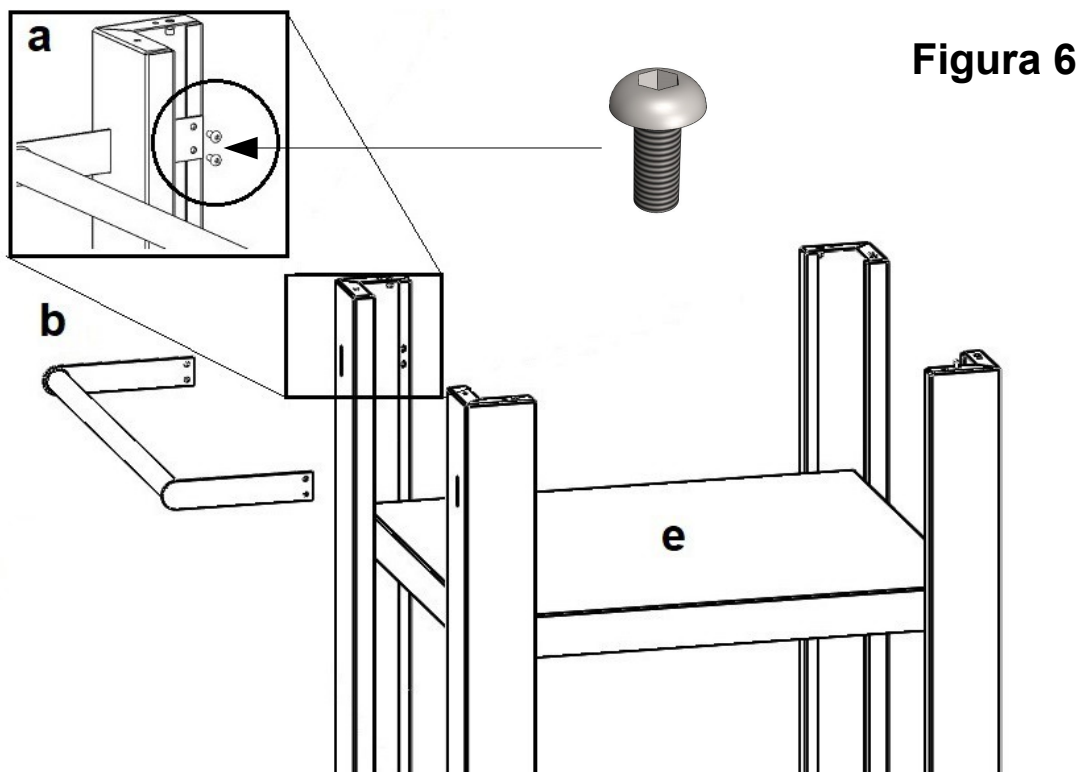
**Per poi movimentare il forno, togliere il freno ruota riportando la leva in alto come in Figura 5 riquadro "c".**

**Figura 5**



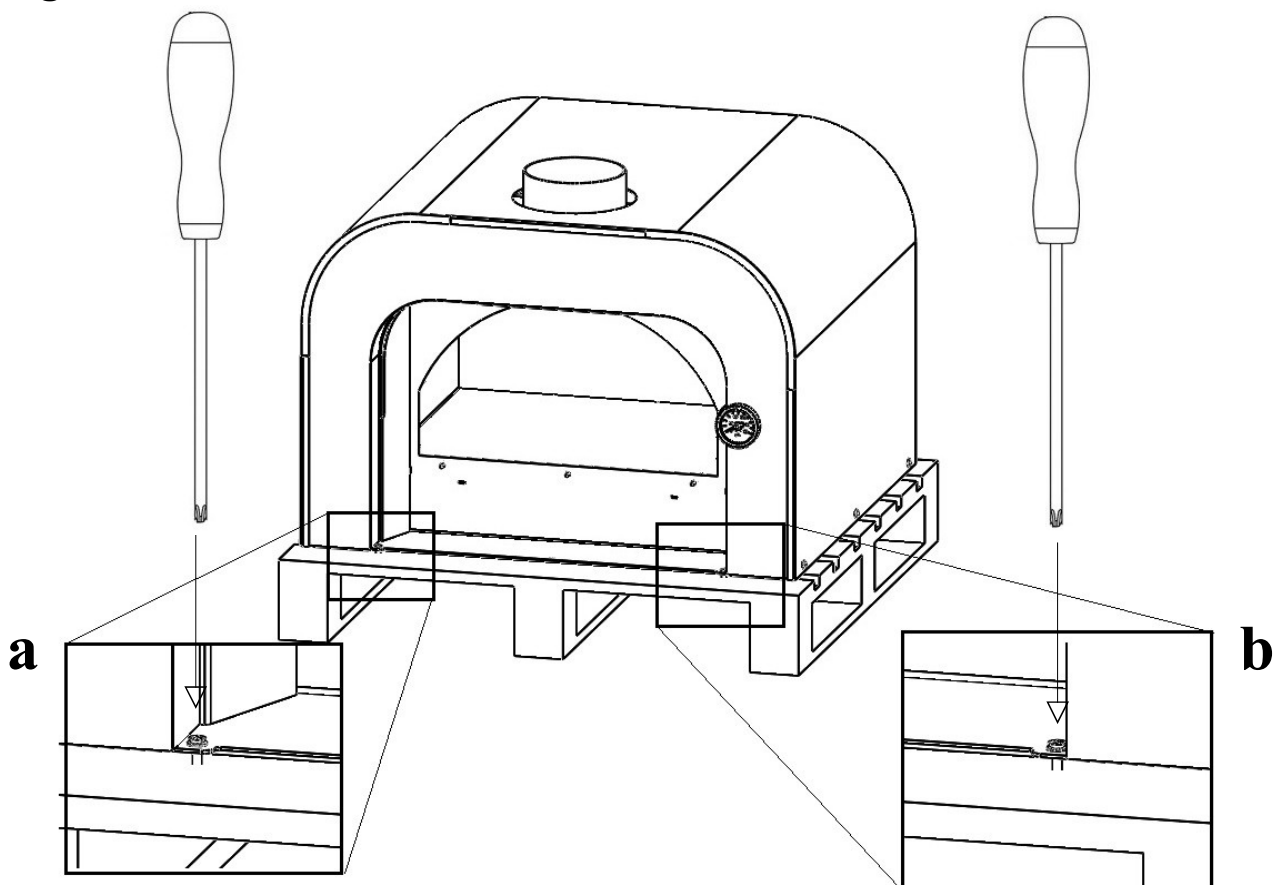


12 – Inserite la maniglia attraverso i due fori rettangolari sulle gambe, Figura 6 dettaglio "b". Fissate la maniglia con le relative viti come in Figura 6 riquadro "a".



13 – Per liberare la parte superiore del forno dalla pedana, svitate le viti in Figura 7 riquadro "a" e "b".

**Figura 7**

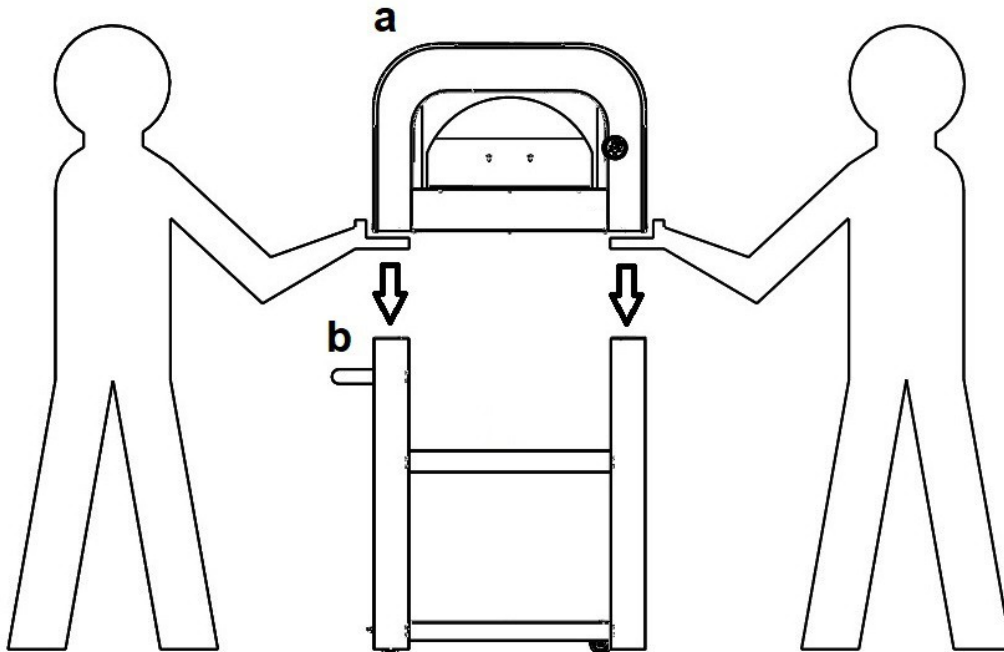


14 – Con l'aiuto di un'altra persona, sollevate la struttura superiore del forno (Figura 7 "a") e poggiatela sulle 4 gambe "b"

**Attenzione alle mani, procedete con cautela.**

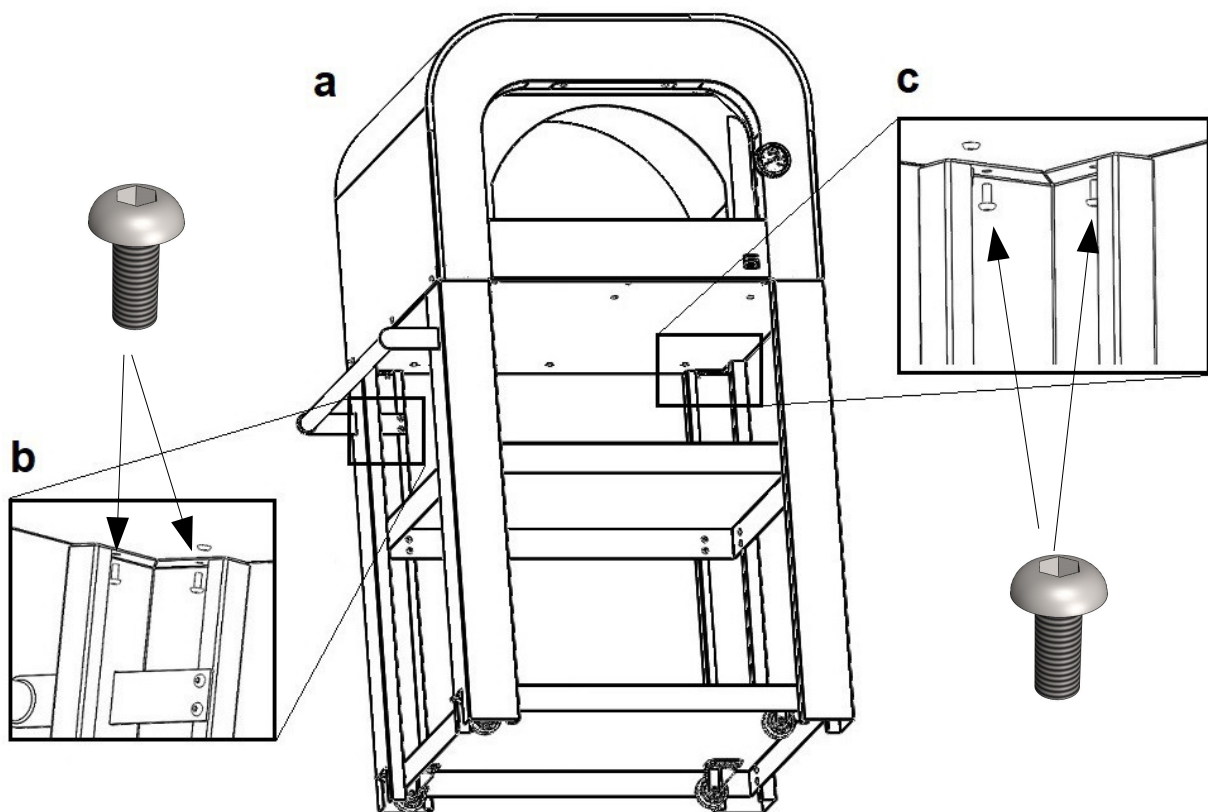
**Assicuratevi di allineare il più possibile la calotta esterna con l'angolo delle gambe.**

**Figura 8**



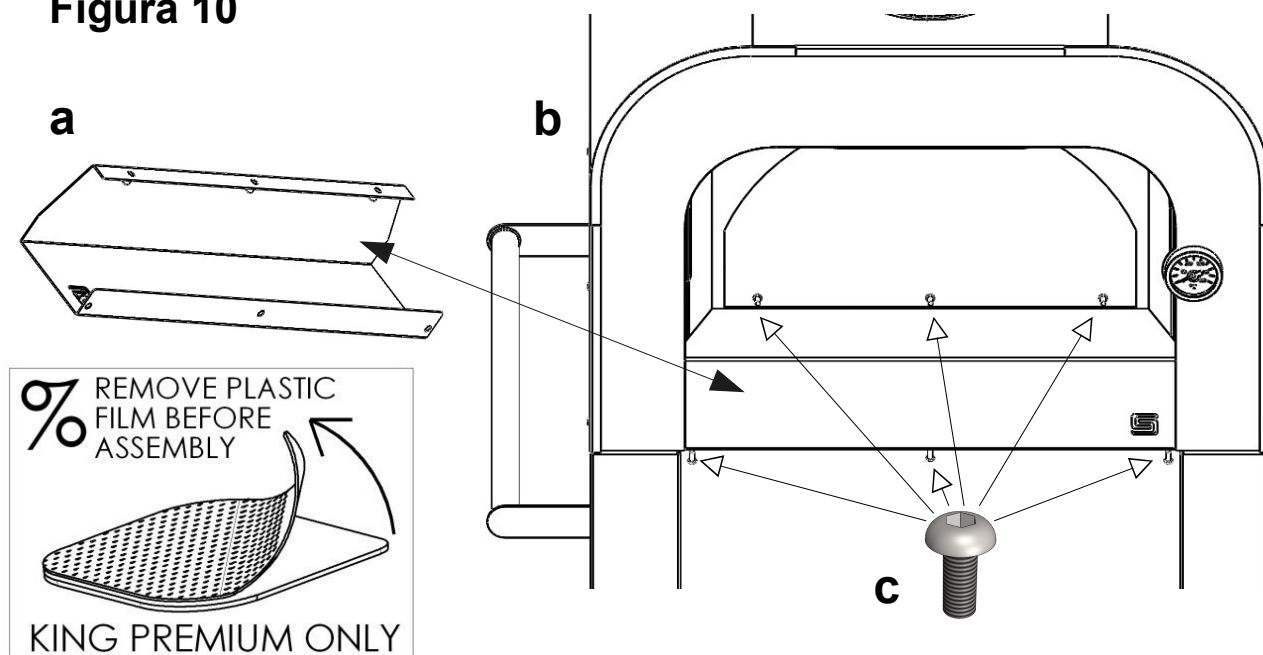
15 – Fissate le gambe al corpo superiore con le relative viti come in Figura 9 riquadro "b" e "c", serrate le viti solo dopo averle inserite tutte (2 viti per gamba).

**Figura 9**



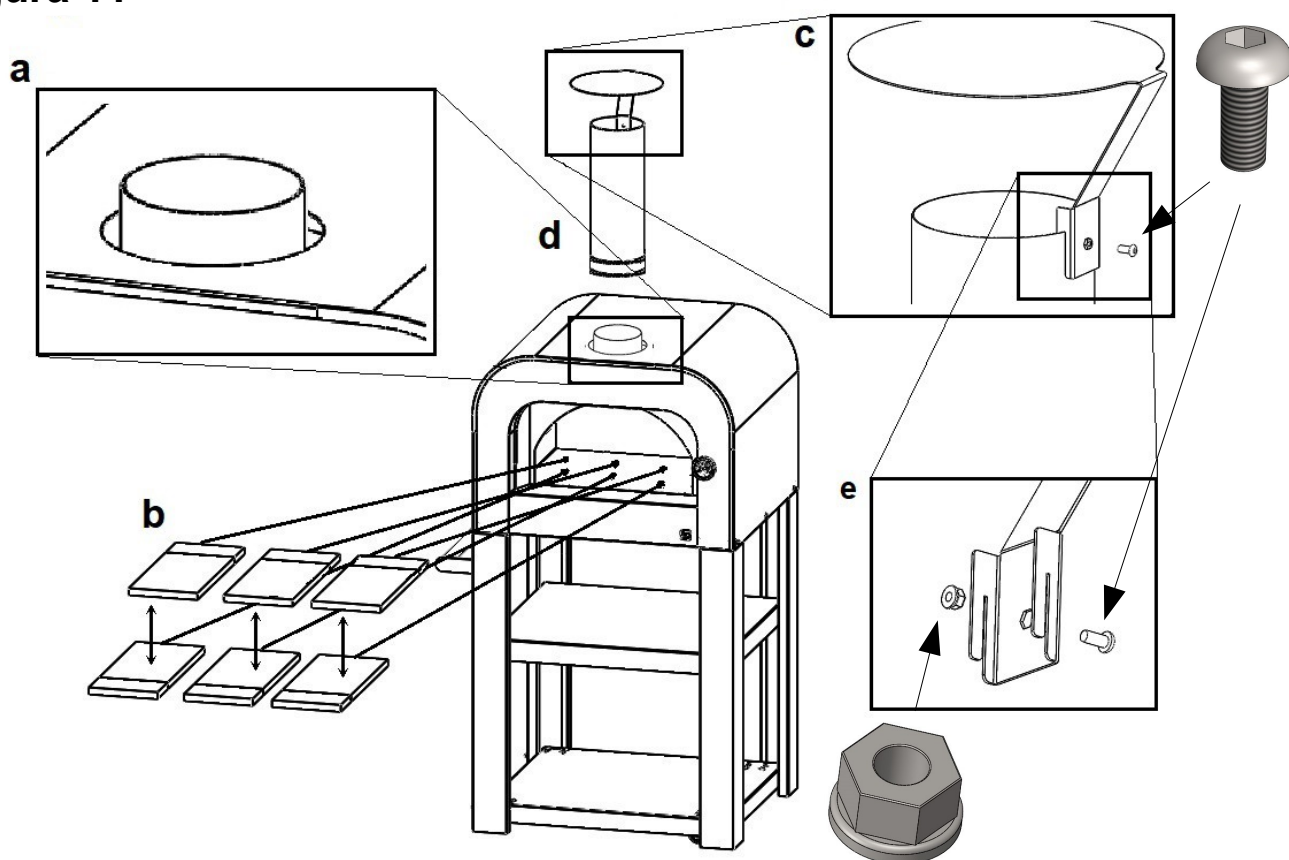
16 – Rimuovete la pellicola protettiva presente sulla mostrina inox DC 0755, Figura 10 "a". Posizionatolo davanti la bocca del focolare come in Figura 10 "b" e avvitate le 6 viti che la fissano, Figura 10 "c".

**Figura 10**



17 – Posizionare le tavole nella camera di cottura come in Figura 10 dettaglio "b". Due strati sovrapposti.

**Figura 11**



18 - Assemblate il comignolo ed il tubo camino, inserite la vite ed il dado come in Figura 11 riquadro "e", il dado flangiato dall'interno e la vite dall'esterno. La flangia del dado resta all'interno tra le due pieghe.

19 – Inserite a baionetta il comignolo come in Figura 11 dettaglio "c" e serrate la vite, il dado si bloccherà nella sua sede e la vite stringerà sul tubo bloccando il tutto .

## AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

I forni prodotti dalla SAROM s.p.a. sono costruiti con materiali di elevate prestazioni. Materiali selezionati durante lunghissimi anni di produzione in cui l'azienda ha accumulato esperienze tali da posizionarla al top del settore.

Utilizzate il vostro forno seguendo scrupolosamente questo manuale e avrete un prodotto sempre efficiente, con la garanzia di una lunghissima vita.

### **ATTENZIONE! Non usare alcol, benzina o fluidi infiammabili simili per l'accensione .**

IT

- a) Prestate sempre attenzione alle parti in metallo esterne che potrebbero raggiungere temperature che per quanto normali, potrebbero creare ustioni al contatto, utilizzate sempre accorgimenti quali guanti di protezione.
- b) Durante il funzionamento, tenete bambini o persone non sufficientemente istruite, lontani dall'apparecchio.
- c) Assicuratevi che materiali infiammabili siano sufficientemente lontani dal forno durante il funzionamento.
- d) Assicuratevi che durante il funzionamento, siano lontani dall'apparecchio materiali che potrebbero danneggiarsi dal calore o da scintille, che potrebbero fuoriuscire dalla bocca e dal comignolo.
- e) Proteggete il pavimento se sia di materiale delicato o infiammabile.
- f) Non movimentate il forno se sono presenti ancora fiamme o barici ardenti al suo interno.
- g) Non utilizzate il forno in caso di anomalie o rotture evidenti.
- h) Non appoggiate oggetti sulla cupola di nessuna specie.
- i) Non sovraccaricate la camera di cottura con legna, la temperatura deve essere raggiunta gradualmente.
- j) Non inserire mai una carica oltre 1 kg di legna alla volta e comunque non superare 3 Kg per ora, attendere sempre che sia stata consumata la carica precedente.
- k) Non utilizzate acqua o altro per spegnere le fiamme all'interno, attendete sempre che la fiamma si estingui naturalmente.
- l) Inserite gradualmente la legna nel forno, fatela scivolare spingendolo non con le mani ma con altra legna o appositi strumenti metallici.
- m) Durante tutte le fasi di funzionamento, evitate di avvicinarvi troppo alla bocca del forno, fate attenzione alle scintille o fumi che potrebbero colpirci anche in maniera improvvisa. Circa 50 cm dalla bocca è già una distanza sicura, ma legna umida crea scintille pericolose.
- n) Qualsiasi modifica apportata all'apparecchio, ne determina la decadenza della garanzia e quindi perdita di qualunque responsabilità in caso di danni a cose o persone.
- o) E' vietato l'inserimento del forno in una struttura muraria, senza lasciare spazio sufficiente alle manutenzioni.
- p) Verificate la consistenza e la tenuta del pavimento prima di posizionare il forno, eseguite operazioni di stabilizzazione del terreno e applicare piastre di distribuzione del carico se necessario.
- q) Non utilizzate il forno se vi sono raffiche di vento che potrebbero investire direttamente la bocca di carico.
- r) Verificate che l'installazione rispetti tutte le normative vigenti, sia locali che europee.
- s) Non utilizzare il forno per altri scopi diversi da quello per cui è stato realizzato.

## AVVERTENZE GENERALI

Non rimuovete targhette identificative applicate.

Conservate sempre la ricevuta di acquisto per la garanzia.

Per la pulizia e gestione della camera di cottura, non utilizzate spazzole in acciaio o oggetti che potrebbero danneggiare le superfici interne.

Non utilizzate prodotti acidi per la pulizia esterna del forno.

Non inserite in camera di cottura tegami o pentole che presentano parti in plastica o che non ne conoscete esattamente l'idoneità a essere utilizzate in un forno ad alta temperatura.

Nella camera di cottura, non inserite pentole o tegami chiusi ermeticamente, potrebbero verificarsi scoppi o fuoriuscite improvvise di gas.

Non lasciate mai incustodito l'apparecchio durante il funzionamento, è consigliato avere la disponibilità di una bombola antincendio nelle immediate vicinanze.

Utilizzate solo posate e attrezzi idonei a funzionare ad alte temperature.

Le alte temperature e agenti atmosferici possono influire sulla tonalità delle vernici, tenete il forno al coperto o protegetelo con appositi teli durante i periodi di non utilizzo.

E severamente vietato l'utilizzo di combustibili diversi dal legno.

IT

**IN CASO DI MANCATA OSSERVAZIONE DELLE NORME SOPRA RIPORTATE, L'AZIENDA DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI ARRECATI ALLE PERSONE ED AL PRODOTTO STESSO .**

**NON VERRÀ QUINDI RICONOSCIUTO ALCUN INTERVENTO E/O SOSTITUZIONE A TITOLO GRATUITO .**

**IL FORNO È CONFORME ALLA DIRETTIVA 2001/95/CE RELATIVA ALLA SICUREZZA GENERALE DEL PRODOTTO , IN PARTICOLARE, PER QUANTO RIGUARDA I MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.**

**I FORNO SAROM SODDISFANO COMPLETAMENTE TUTTE LE PRESCRIZIONI DELLA NORMATIVA INTERNAZIONALE UNI EURO 1860-1 RELATIVA AI REQUISITI E METODI DI PROVA DEI FORNI ALIMENTATI A COMBUSTIBILI SOLIDI.**

## CONSIGLI PER L' USO

### POSIZIONAMENTO FORNO

Posizionare il forno in un luogo sufficientemente arieggiato, lontano da materiali infiammabili e con spazio sufficiente alle operazioni di cucina e movimentazione pietanze al suo interno.

Verificare sempre che il forno sia posizionato in piano, livellare con tavelle o mattoni pieni idonei al peso del forno.

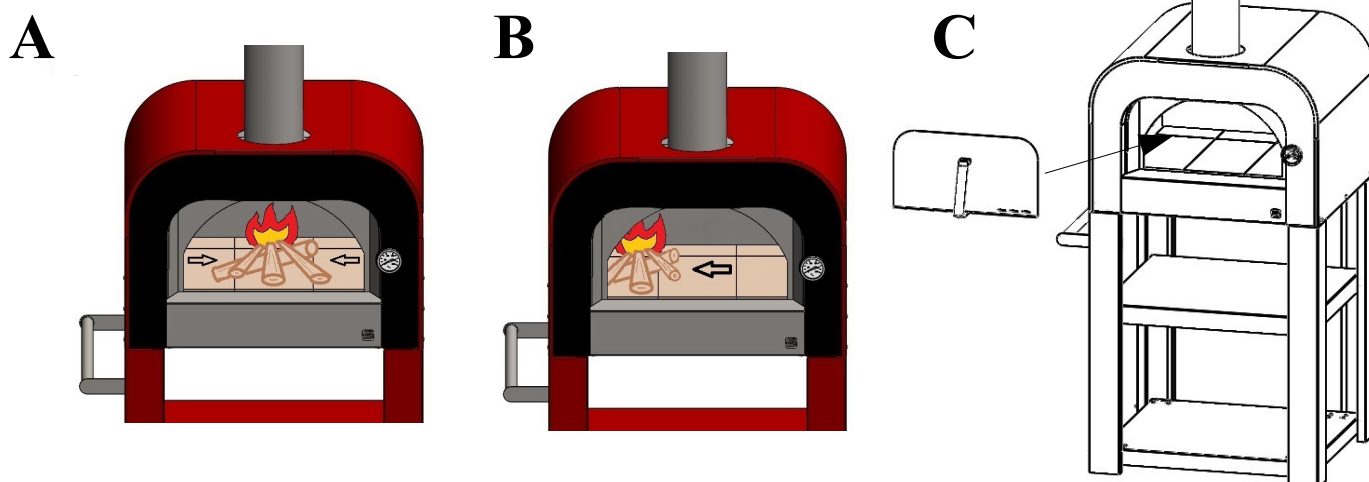
Bloccate sempre i freni, non utilizzare mai il forno senza averlo stabilizzato e frenato.

In caso di installazione in luoghi chiusi, far eseguire un controllo da personale qualificato a certificare che la canna fumaria sia correttamente posizionata e che l'aria comburente sia reintrodotta in ambiente a sufficienza, tramite le prese d'aria obbligatorie presenti.

Avere poco spazio per estrarre le pietanze, aumenta il rischio di ustioni, valutate lo spazio in caso di utilizzo di pale tipo quelle da pizza.

Alimentando gradualmente la fiamma avrete una temperatura omogenea e meno rischi di fuoriuscita di scintille.

## ACCENSIONE



**Verificate la corretta installazione del comignolo e che sia sempre pulito e libero da impurità.**

1 – Inserite una piccola quantità di legna di piccolo taglio e ben secca, è possibile utilizzare prodotti per l'accensione ma che siano esclusivamente ecologici.

2 – Accendere la piccola quantità di legna preparata e attendere una combustione sicura prima di inserire legna di dimensioni più elevate. **Figura A**

2 – Alimentato il fuoco ma facendo attenzione a non avere eccessive fiamme tali da fuoriuscire dal forno, attendere circa 20 minuti che la temperatura raggiunga sia vicino a 250 °.

3 – Spostate la legna ardente su di un fianco della camera di cottura, alimentare gradualmente e diminuire le cariche in caso di temperature oltre quelle desiderate. **Figura B**

4 – Utilizzare la porta di chiusura **Figura C** per accelerare la salita della temperatura, ma non serrate mai completamente, lasciate spazio per la fuoriuscita dei fumi.

5 – Inserire pietanze solo quando le pareti interne del forno appaiono prive di fuliggine.

6 – Per mantenere alta la temperatura, utilizzate la porta modulando la sua apertura.

## SPEGNIMENTO

Per lo spegnimento, non alimentate più la fiamma e attendete che vi sia solo cenere all'interno, normalmente servono 30/40 minuti prima di poter movimentare il fono in sicurezza.

## LA LEGNA

Usate legna di piccolo taglio, ben asciutta.

L'utilizzo di legna proveniente da alberi da frutto, arricchisce i sapori delle pietanze.

Non vi è una regola, affidatevi al vostro gusto e fate prove di cottura per stabilire i tipi di legna a seconda della pietanza.

Non utilizzate mai ne in accensione ne in funzionamento, legna proveniente da scarti di mobilifici o qualsiasi altra fonte che possa aver inquinato con vernici o resine.

L'utilizzo di legna umida crea scoppiettii e scarse prestazioni, conservare il un luogo asciutto il combustibile.

## TERMOMETRO

Il termometro vi permetterà di avere un ottimo riferimento di temperatura.

La temperatura visualizzata viene influita dalla posizione della fiamma, fare sempre prove di cottura partendo si dalle temperature indicate nelle seguenti tabelle, ma personalizzandole a proprio gusto.

## SPORTELLO

Utilizzate lo sportello per mantenere la temperatura costante riducendo la legna da inserire.

Lasciare sempre lo sportello aperto in presenza di fiamme vive e pietanze.

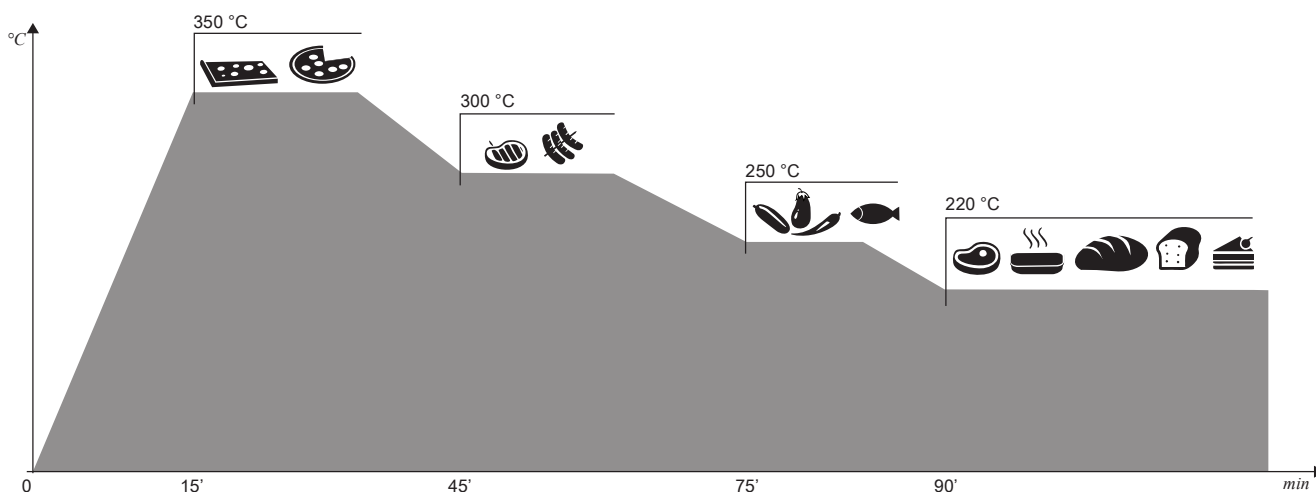
Movimentare lo sportello solo tramite l'apposita maniglia e utilizzare un guanto se il manico si sia surriscaldato.

## COTTURA

Accendere sempre il forno 20/30 minuti prima dell'effettivo utilizzo.

Il tempo di stabilizzazione e di cottura varia a seconda della temperatura esterna e dell'umidità.

E' sempre consigliabile riscaldare fino a 300° ed attendere poi la stabilizzazione della temperatura per le pietanze che richiedano temperature medio / alte.





## **MANUTENZIONE E PULIZIA**

Per una corretta manutenzione, rimuovere sempre la cenere fredda dopo ogni utilizzo.  
Rimuovere grasso o residui di cibo dalla camera di cottura.  
Pulire l'esterno con panno umido riducendo l'utilizzo di detersivi.  
Proteggere le parti non verniciate con olio di vasellina in caso di lunghi periodi di non utilizzo.  
In zone esposte a salsedine, pulire periodicamente tutte le superfici con acqua dolce anche nel periodo di non utilizzo.

## **ANOMALIE E SOLUZIONI**

### **Fumo anomalo dal comignolo.**

Non alimentare la fiamma fino a stabilizzazione di essa, verificare se non si stia utilizzando legna troppo umida o ciocchi troppo grandi.

### **Se non si riesce a raggiungere la temperatura desiderata di cottura.**

Verificare che la fiamma non sia troppo vicino alla bocca.  
Verificate se vi siano fiamme vive, in caso contrario verificate la qualità della legna che utilizzate e verificate se il comignolo non sia intasato.

### **Se vi è perdita eccessive di calore.**

Verificate che vi sia sufficiente fuoco all'interno e che rimanga una fiamma costante per almeno 20/30 minuti, attendete sempre la stabilizzazione e che tutto il forno sia caldo.  
Spostate la brace su di un lato. È preferibile quello a sinistra, posizione più lontana dal termometro.

### **Se vi sono fiamme che fuoriescono dalla bocca del forno o dal comignolo.**

E' possibile che vi sia un eccesso di legna in camera di cottura, non alimentate la fiamma e appoggiate lo sportello lasciandolo leggermente aperto e attendere che si consumi l'eccesso di materiale inserito.

### **Se cottura dei cibi non è soddisfacente.**

Solitamente il tempo e la temperatura determinano la giusta cottura delle pietanze presenti nel forno,  
verificate sempre questi parametri usando la tabella esempio.  
Se il problema persiste, potete contattarci per verifiche più approfondite.

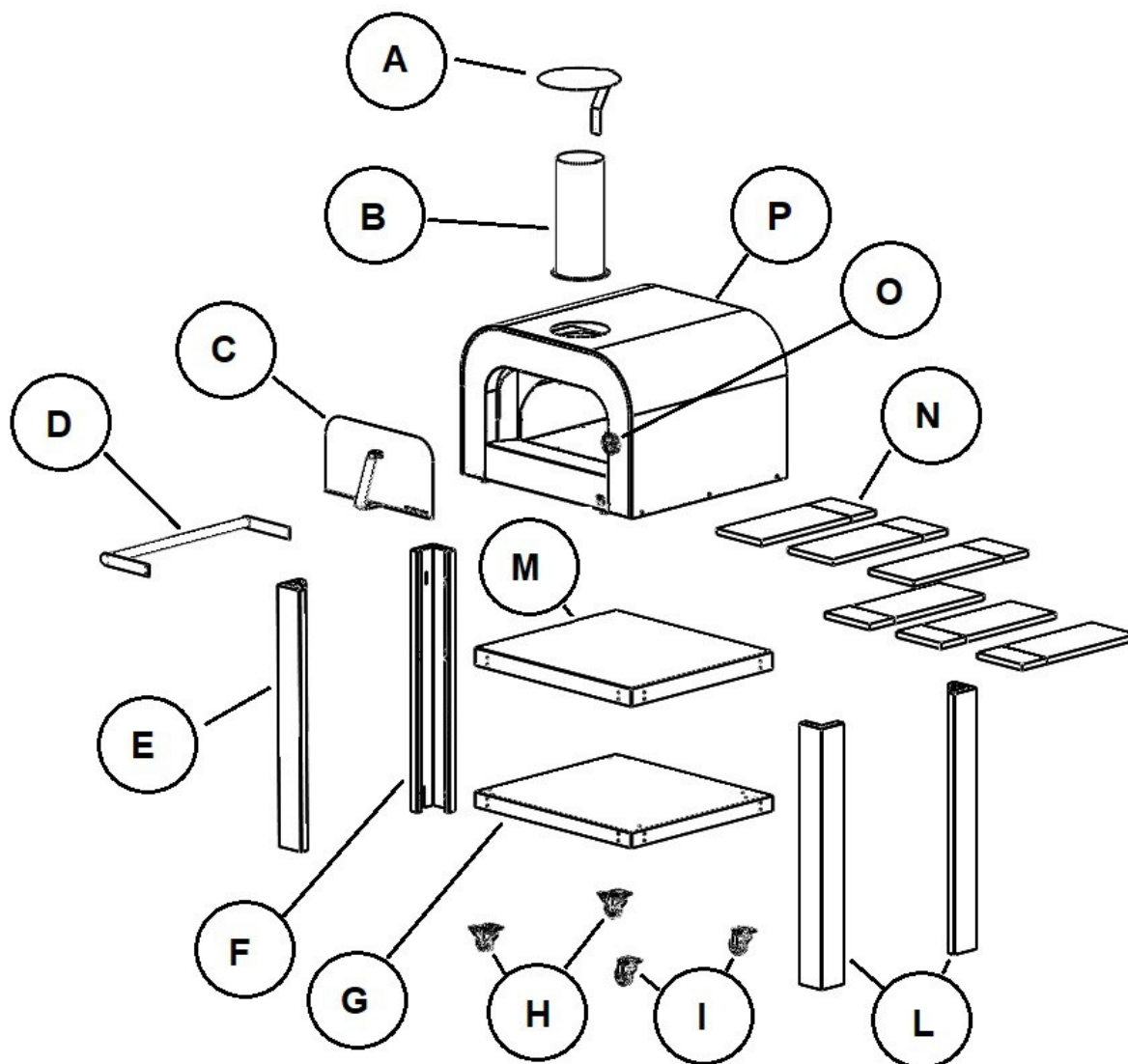
## **GARANZIA**

I forni SAROM rispettano tutte le normative vigenti e sono costruiti con materiali di elevata qualità.  
Hanno una garanzia di 2 anni, ma sono costruiti per durare molto di più, se ne avrete cura.  
Conservate tutti i dati relativi alla targhetta identificativa e la fattura di acquisto da esibire in caso di richiesta assistenza.

### **Ricovero periodo di inutilizzo.**

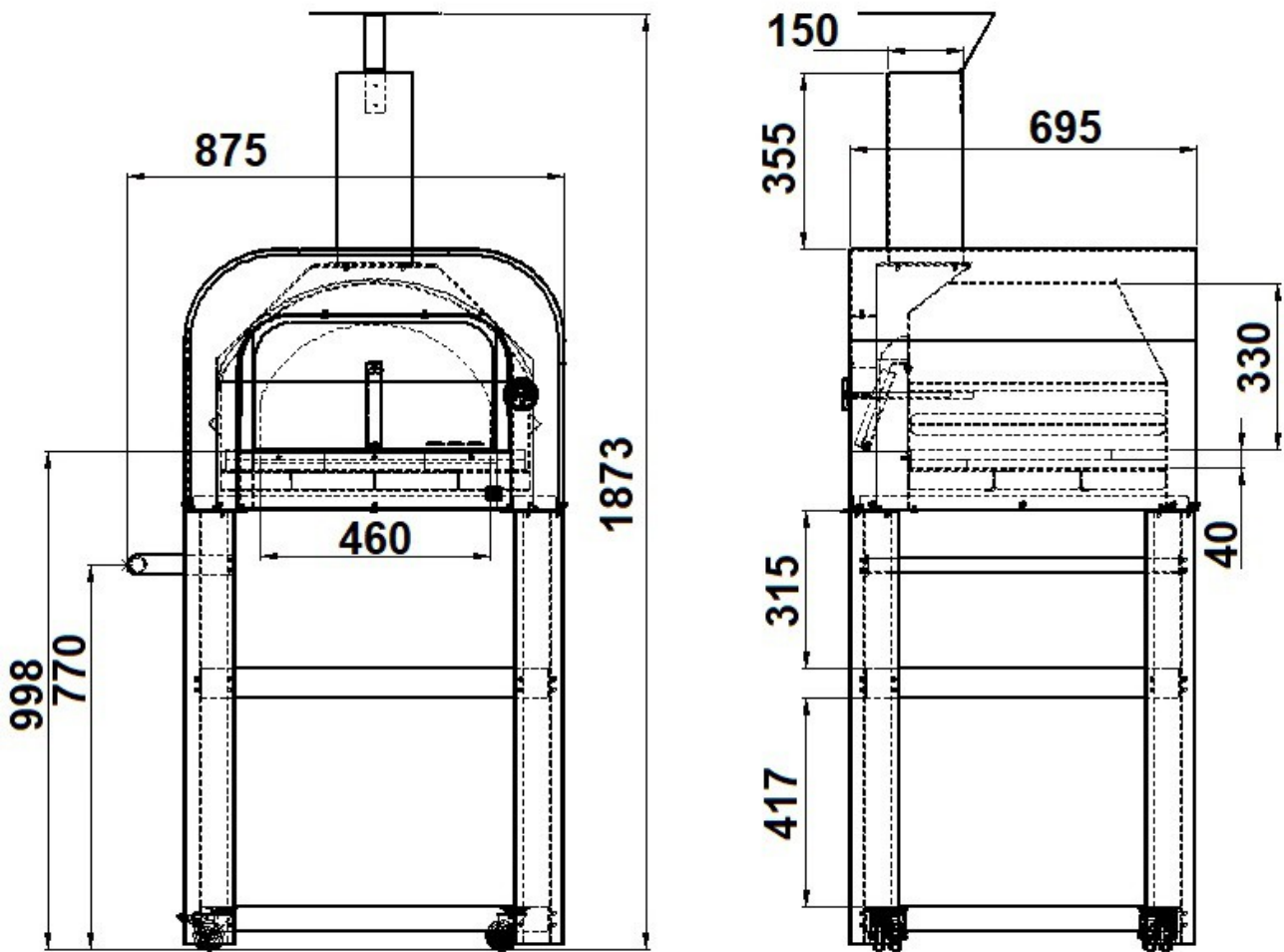
Potendo movimentare facilmente il forno grazie alle 4 ruote, è sempre consigliato riporlo al coperto dalle intemperie  
Dove non vi sia un riparo idoneo, coprire con un telo traspirante fino ad un nuovo utilizzo.

# TECHNICAL SHEET



	DESCRIPTION	n°	ROSSO 500550	BROWN 500551	ANTRACITE 500552	VINACCIA 500553
A	Chimney	1	DC 0567	DC 0567	DC 0567	DC 0567
B	Fireplace	1	DC 0569	DC 0569	DC 0569	DC 0569
C	Oven door	1	DC 0772	DC 0772	DC 0772	DC 0772
D	Handle	1	DC 0771	DC 0771	DC 0771	DC 0771
E	Leg DX Handle	1	DC 0580	DC 0642	DC 0643	DC 0644
F	Leg SX Handle	1	DC 0584	DC 0645	DC 0646	DC 0647
G	Lower shelf	1	DC 0711	DC 0783	DC 0784	DC 0785
H	Brake Wheels	2	DC 0807	DC 0807	DC 0807	DC 0807
I	Swivel Wheels	2	DC 0806	DC 0806	DC 0806	DC 0806
L	Swivel wheels	2	DC 0589	DC 0648	DC 0649	DC 0650
M	Upper shelf	1	DC 0717	DC 0786	DC 0787	DC 0788
N	Tavella FastOven	6	DD 0522	DD 0522	DD 0522	DD 0522
O	FastOven thermometer	1	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500
P	Furnace body	1	500550	500551	500552	500553

# TECHNICAL SHEET

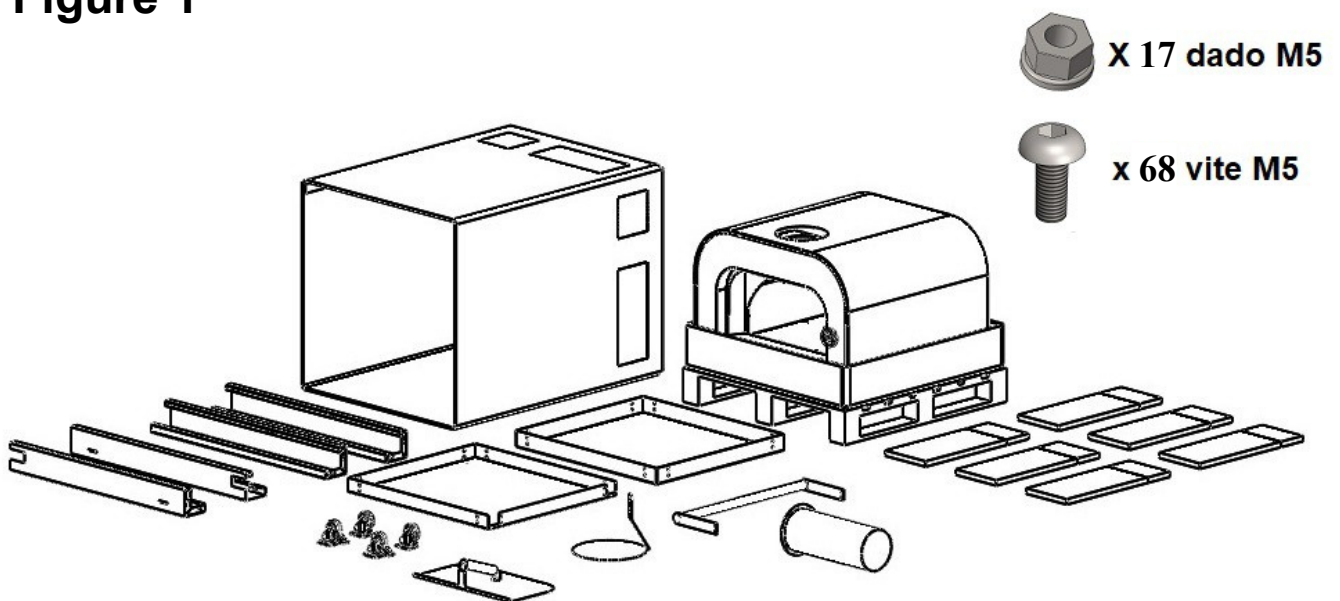


Weight	125Kg	Used material	iron sheet, stainless steel, ceramic fiber
Oven floor area	0,95 m <sup>2</sup>	Type of refractory	Alumina silicate bricks
Oven floor dim.	61,5x51,5 Cm	Recommended fuel	Max 1,9 ln diam. logs, trimmings
Heating time (min)	20 min	Rated charge	6,9 kg/h
Pizza capacity	2 - 3	Minimum flue draught	10 Pa
Bread capacity	2 - 3 Kg	Flue smokes mass flow	57,7 g/s
Max oven temperature	400°C	CO emission at 13% O <sub>2</sub>	0,31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>
Average fuel consumption	3 - 4 kg/h	Smoke temperature	395°C

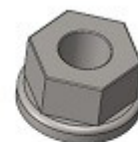
## INSTALLATION AND ASSEMBLY

- 1 - In a space sufficient for assembly (min 3m x 3m), start opening the package. Cut the straps and lift the top carton freeing the components of the Fast Oven. The upper open carton may be useful to place the painted parts on it to avoid scratching them on the floor.
- 2 - Carefully remove all the components, pay attention to the painted parts.
- 3 - Free from packaging, lay all the components on fabric or cardboard as shown in Figure 1.

**Figure 1**

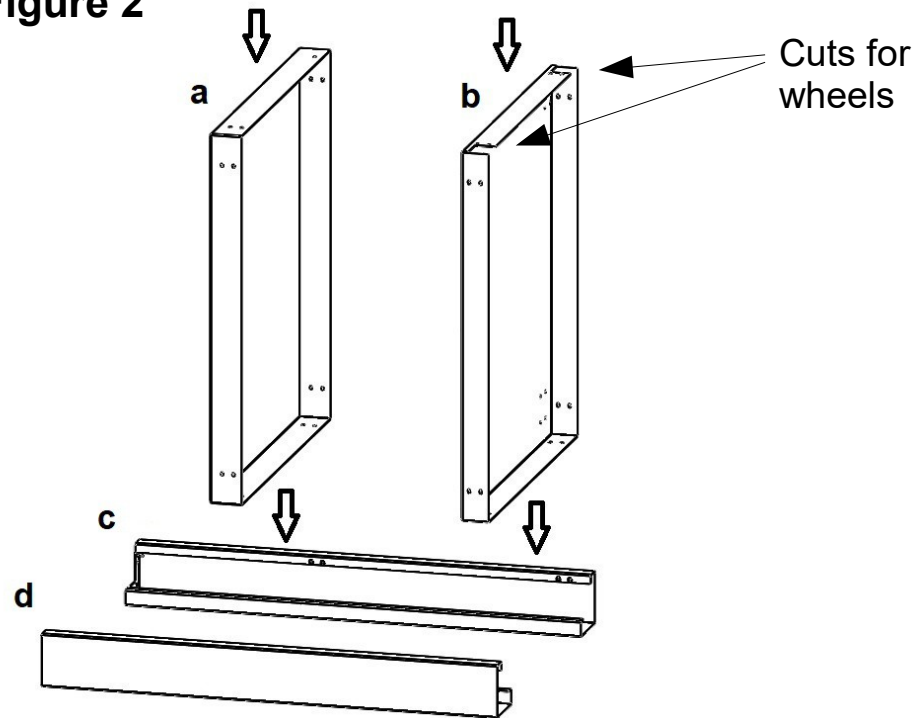


**The tools required for assembly are: a fixed or combined wrench for 8 mm bolt and 3 mm socket wrench. NOT INCLUDED**



4 - Start positioning the two legs without handle interlocking on the ground as shown in Figure 2 detail "c" and "d", they have no right and left, place them only parallel as shown, opposite each other.

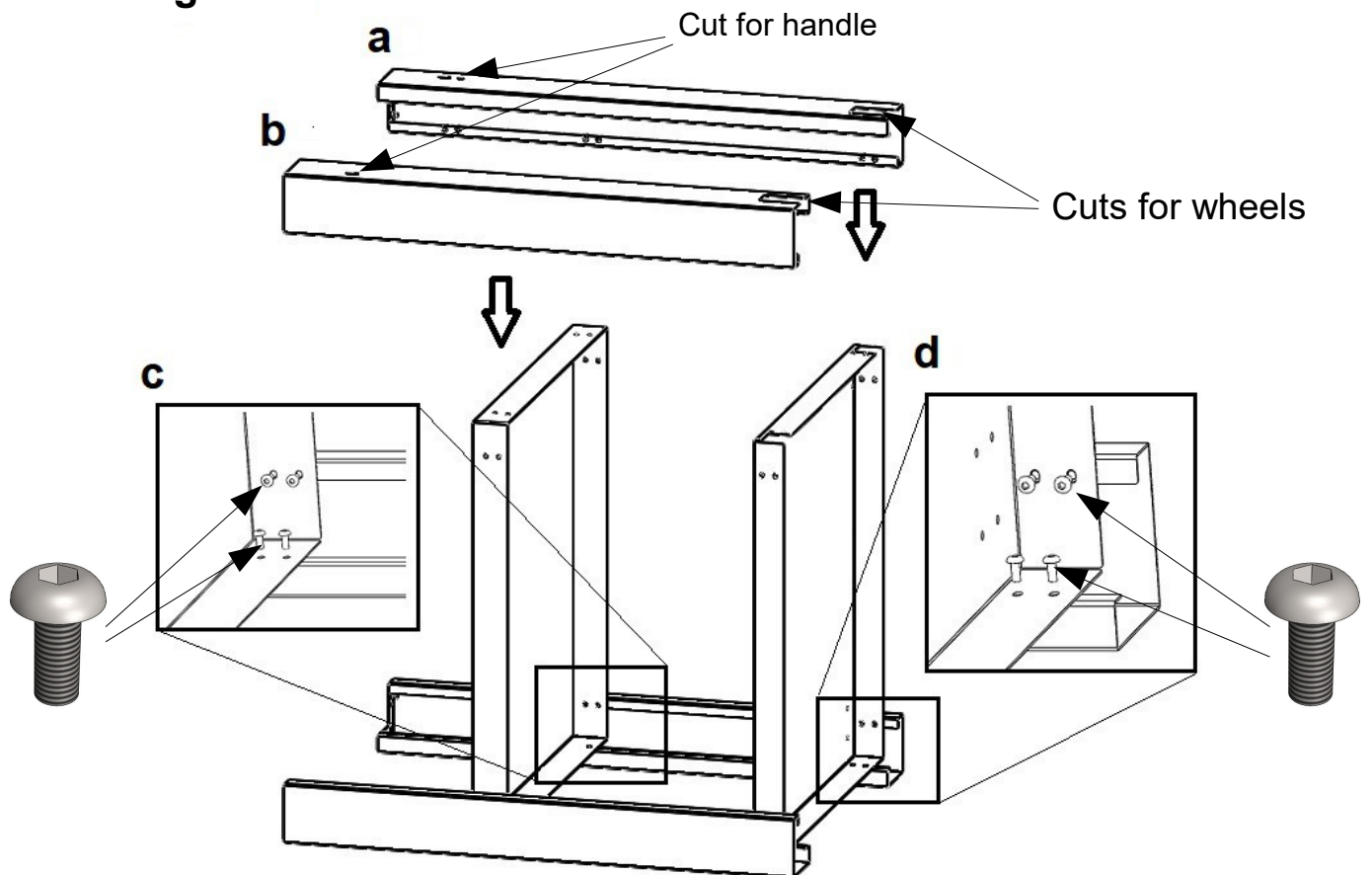
**Figure 2**



5 - Place the shelves one by one, as shown in Figure 2, detail "a" and "b", the parts bent to the right, the flat part to the left. The shelf "b" with the cuts for wheels facing upwards.

6 - Fix the shelves with the relative screws as in Figure 3 box "c" and "d" and tighten.

**Figure 3**

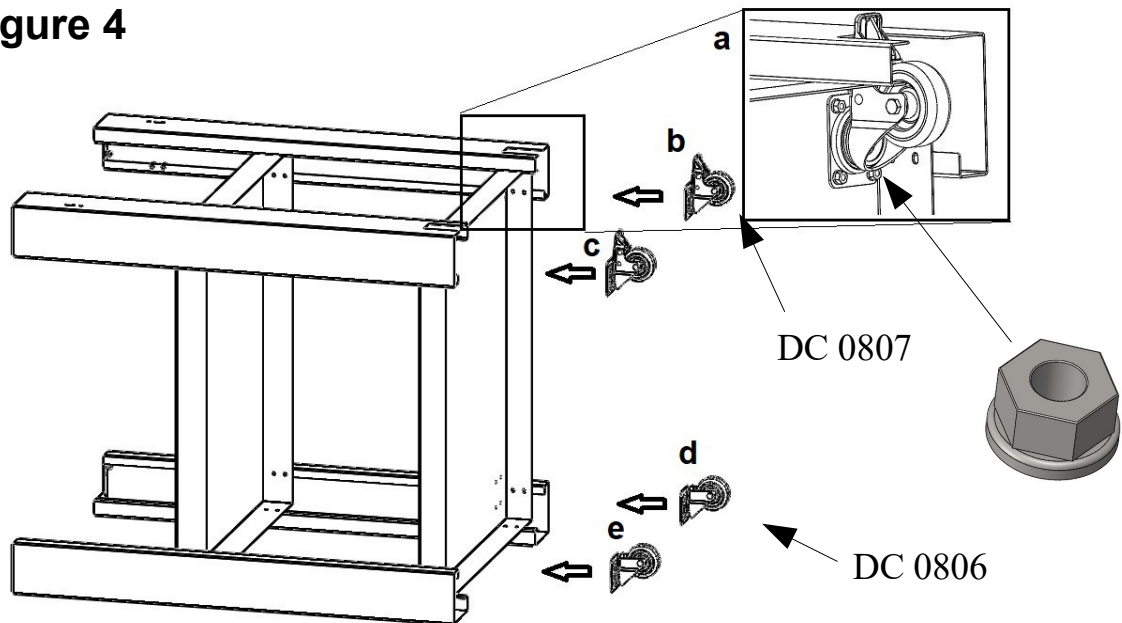


7 - Position the two legs with the handle joint facing upwards and secure everything with the appropriate screws as described above, tighten.

8 - Position the wheels with brakes one at a time, as shown in Figure 4 details "b" and "c". The swivel wheels as in detail "d" and "e".

9 - Once the wheels are fixed with the appropriate screws, the nut is to be placed facing the wheel plate as shown in Figure 4 box "a". The brake lever must protrude outside the foot through the cut on the two legs.

**Figure 4**

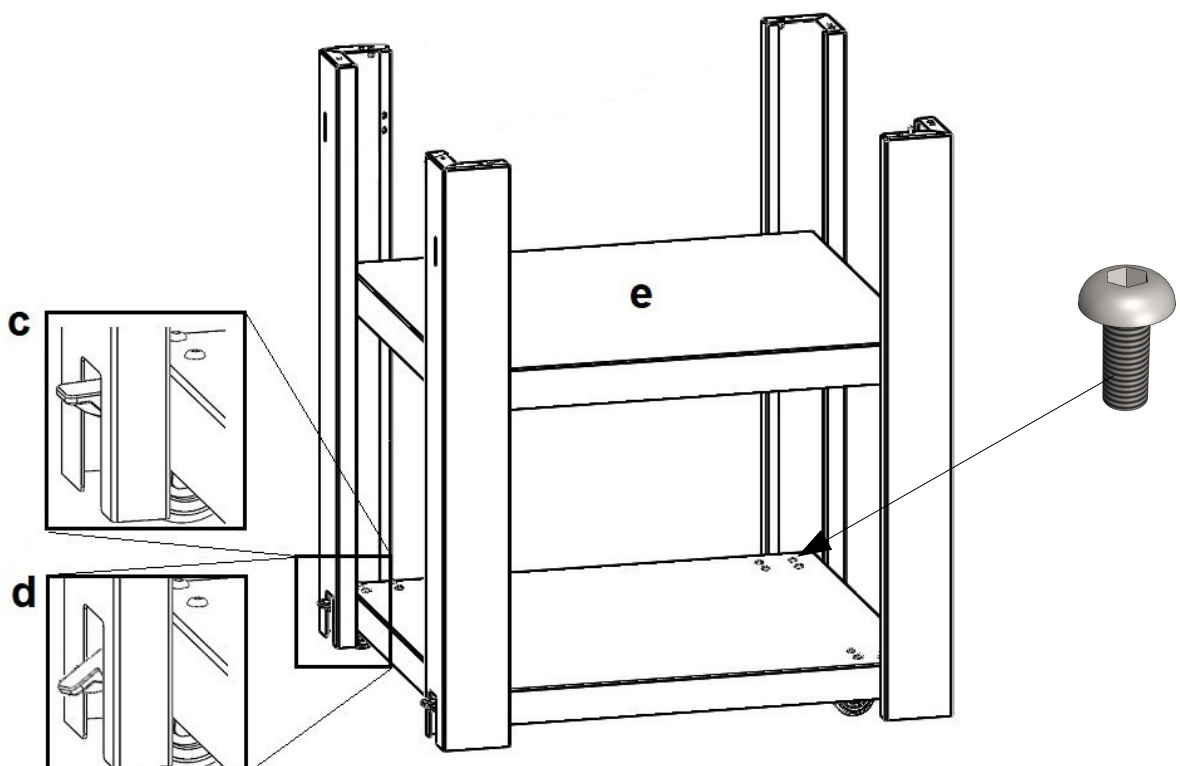


10 - Position the newly assembled leg structure, in a vertical position as in Figure 5.

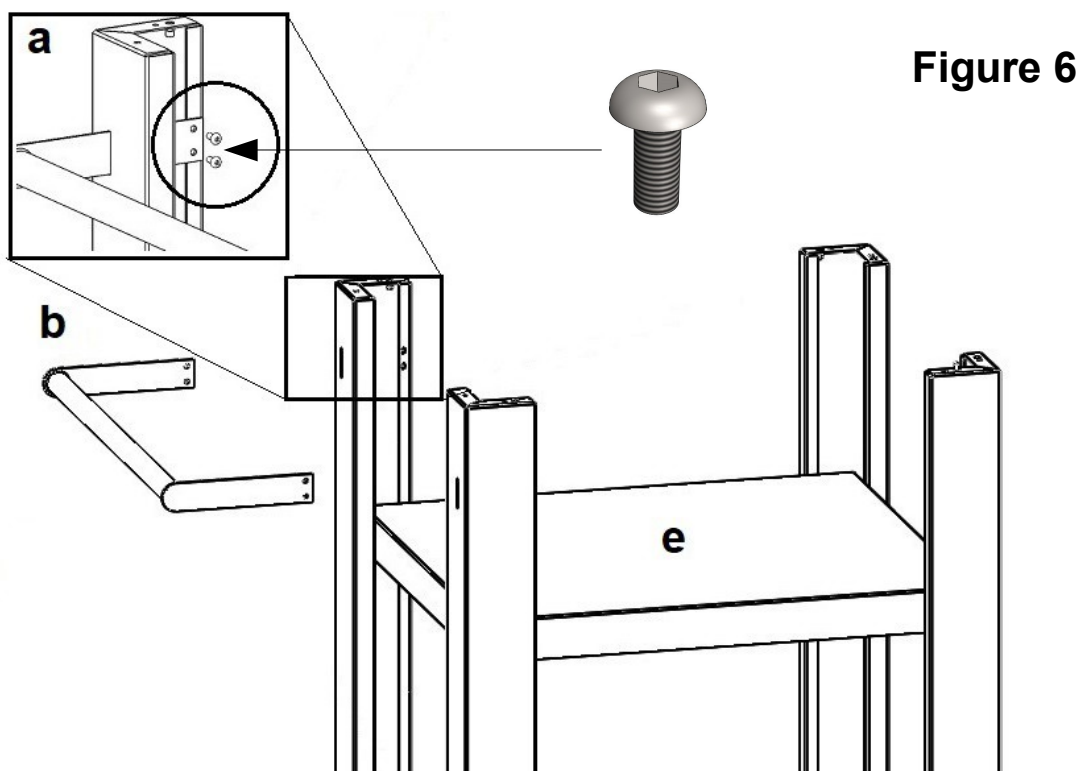
11 - Lock the wheels with brake by pushing the lock lever down as shown in Figure 5 box "d".

**To then move the oven, remove the wheel brake by bringing the lever back up as in Figure 5 box "c".**

**Figure 5**

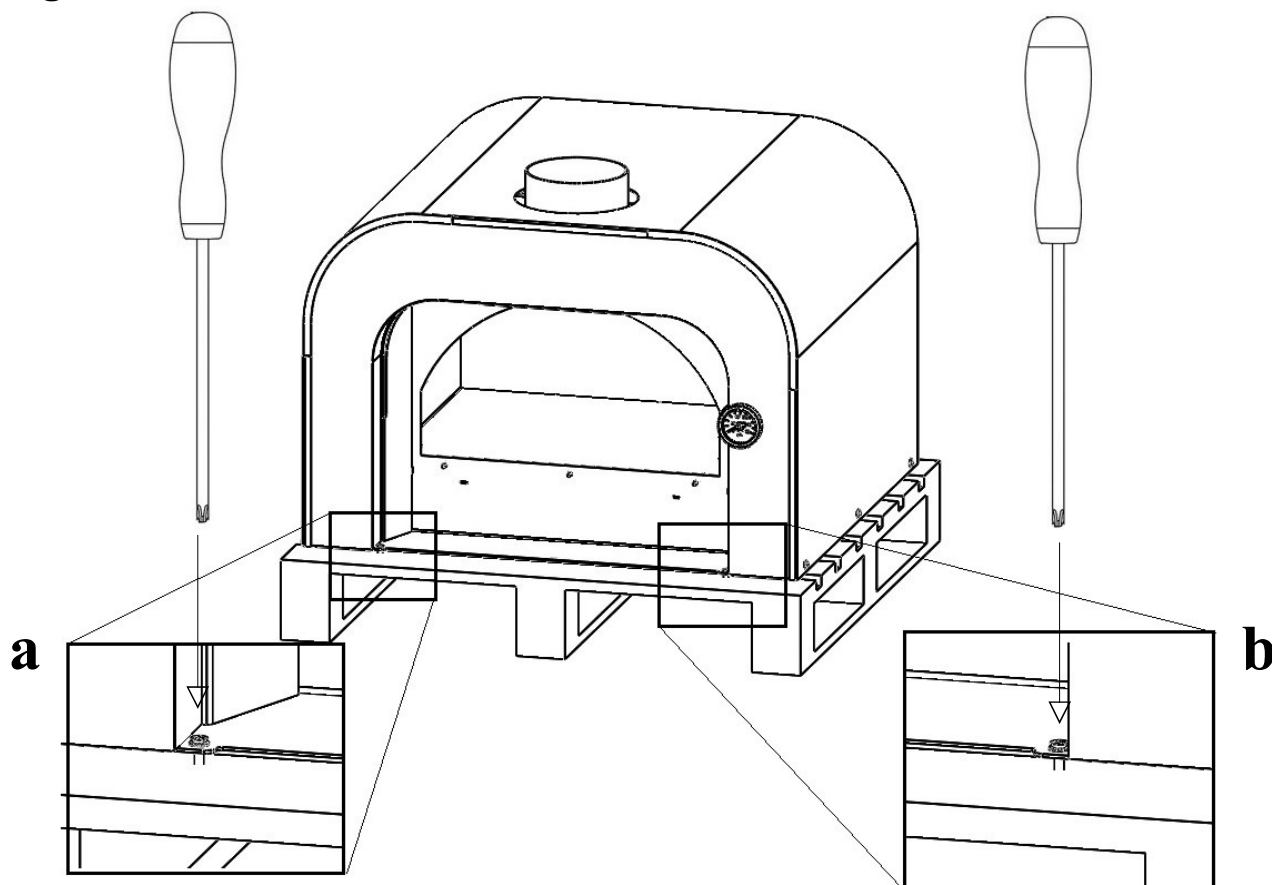


12 - Insert the handle through the two rectangular holes on the legs, Figure 6 detail "b". Fix the handle with the relative screws as shown in Figure 6 box "a".



13 – To free the upper part of the oven from the platform, unscrew the screws in Figure 7 box "a" and "b".

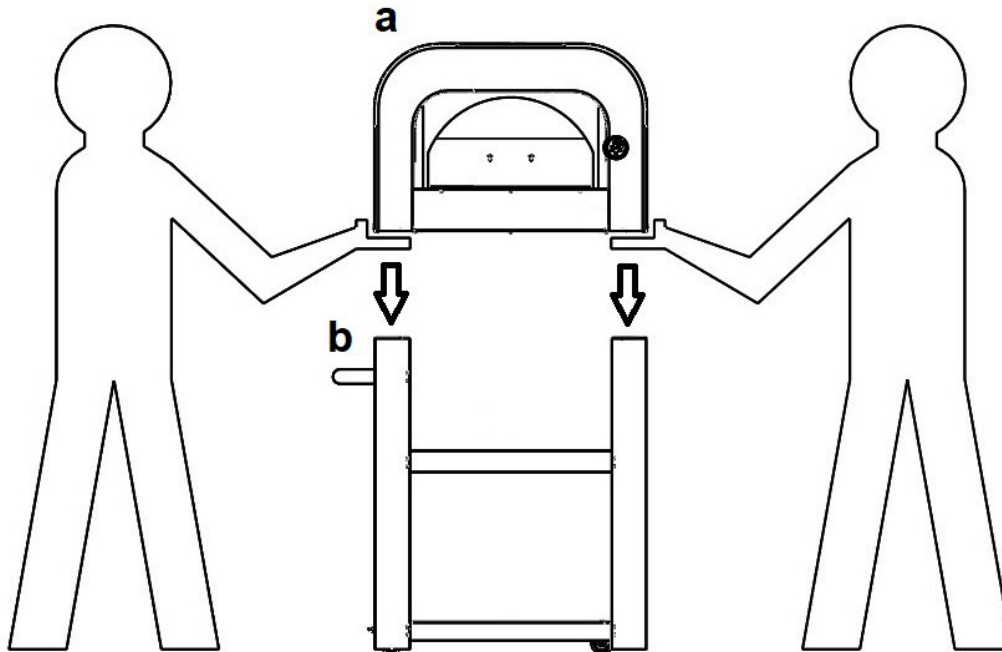
**Figura 7**





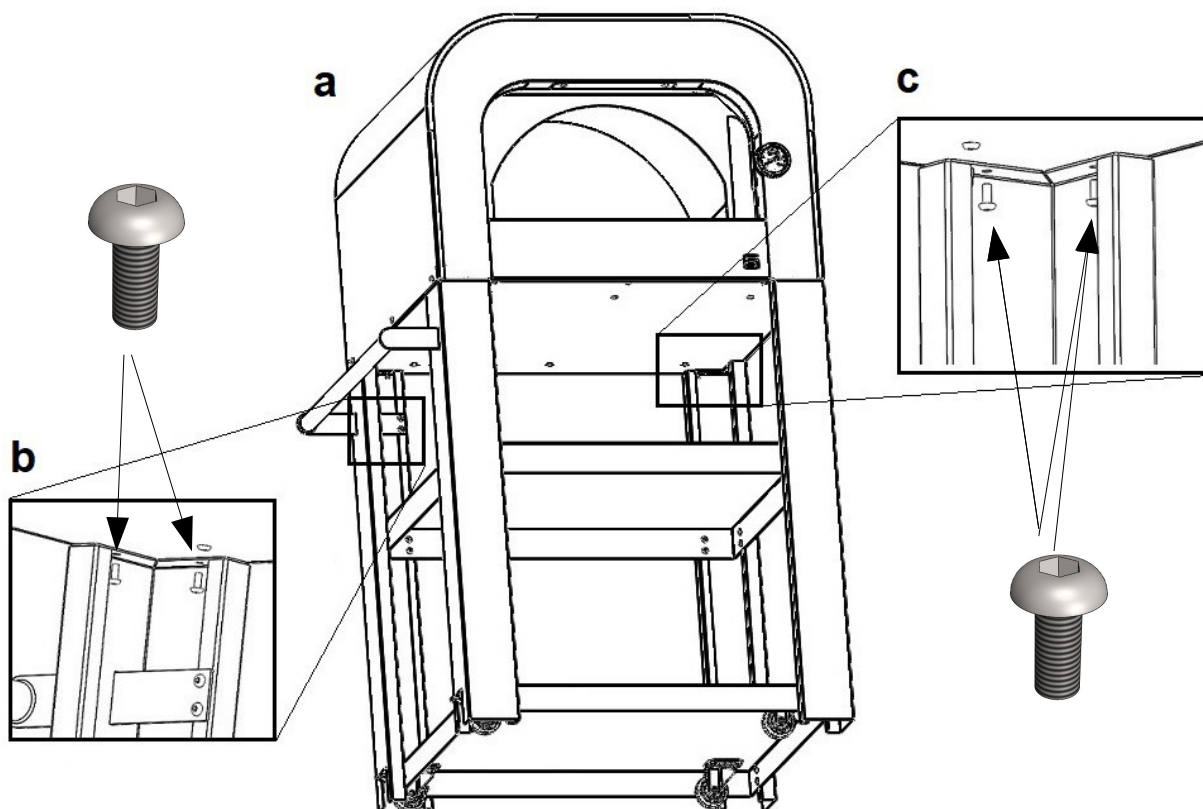
**14 - With the help of another person, lift the upper structure of the oven (Figure 7 "a") and lay it on the 4 legs "b"**  
**Attention to the hands, proceed with caution.**  
**Make sure to align the outer shell as much as possible with the angle of the legs.**

**Figure 8**



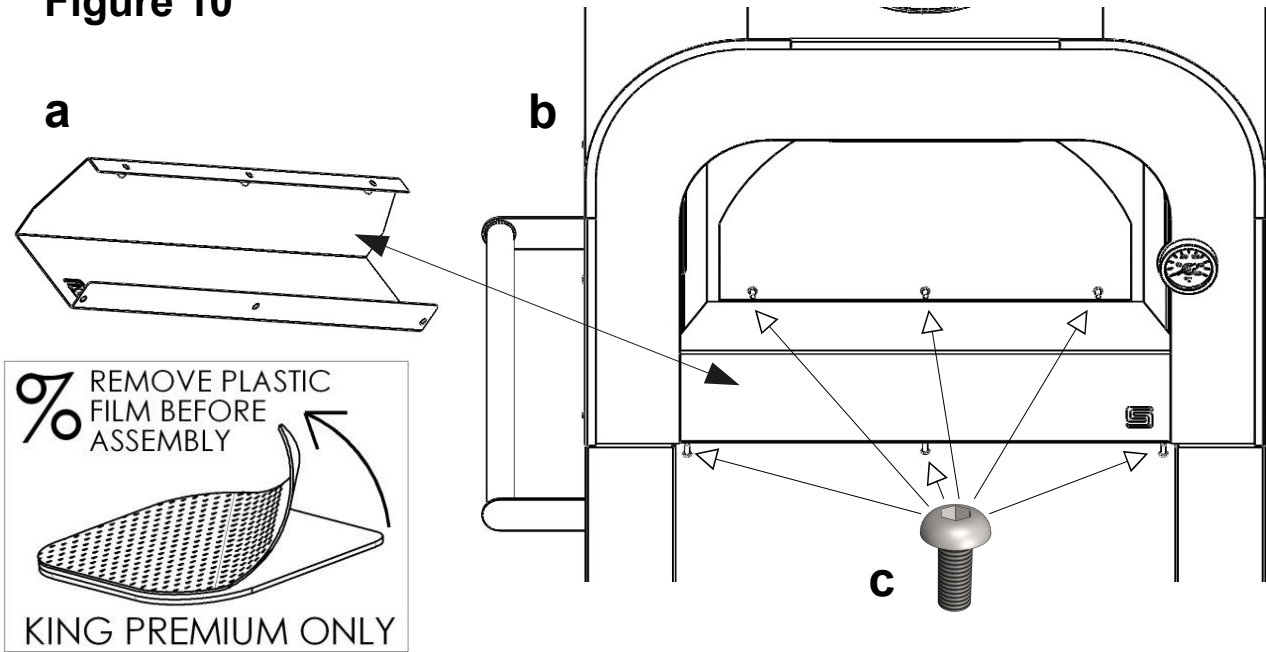
15 - Fix the legs to the upper body with the relative screws as in Figure 9 box "b" and "c", tighten the screws only after having inserted them all (2 screws per leg).

**Figure 9**



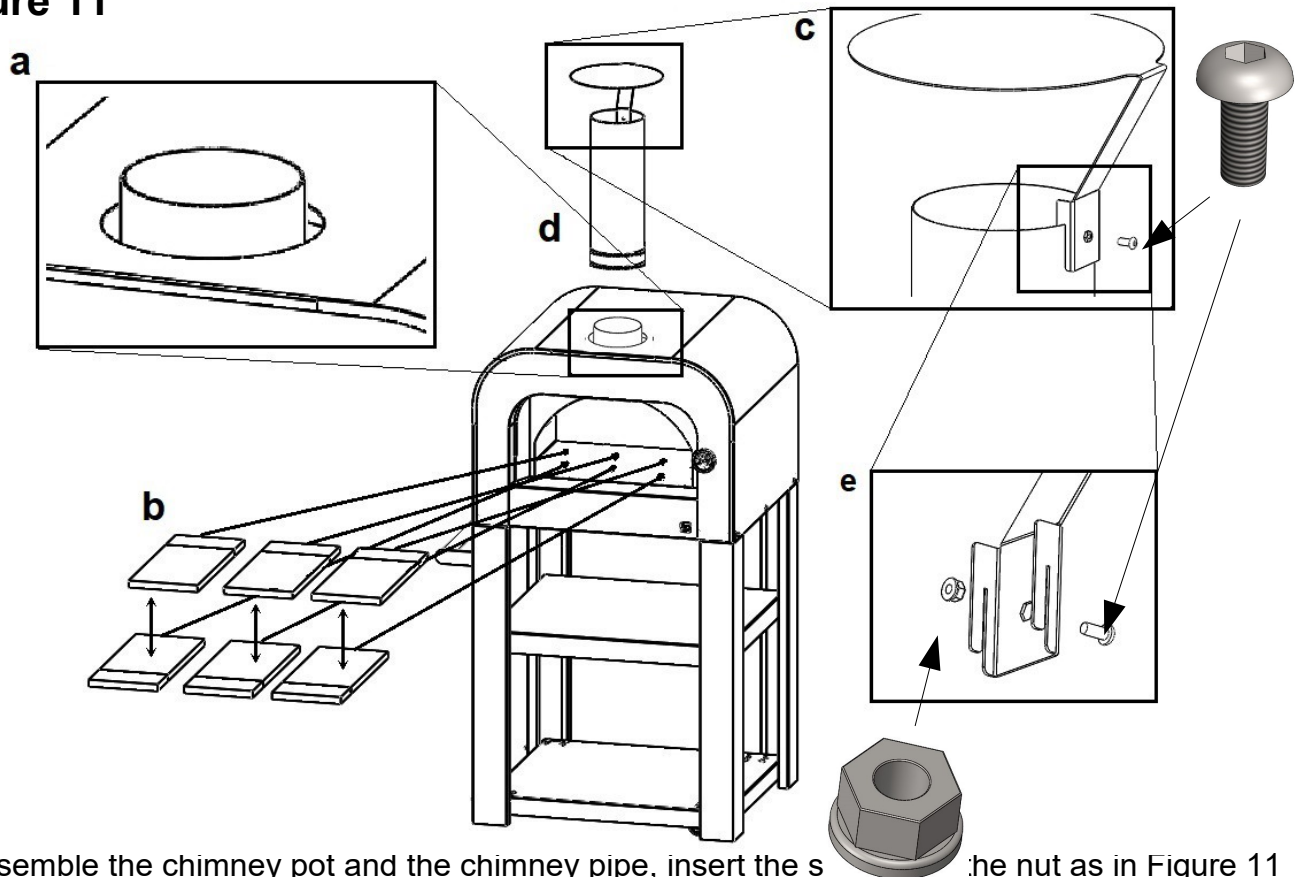
16 – Remove the protective film on the stainless steel DC 0755 plate, Figure 10 "a". Position it in front of the hearth mouth as in Figure 10 "b" and tighten the 6 screws that fix it, Figure 10 "c".

**Figure 10**



17 - Place the tiles in the cooking chamber as shown in Figure 10 detail "b". Two overlapping layers

**Figure 11**



18 - Assemble the chimney pot and the chimney pipe, insert the screw and the nut as in Figure 11 box "e", the nut flanged from the inside and the screw from the outside. The flange of the nut remains inside between the two folds.

19 - Insert the chimney-like bayonet as shown in Figure 11 detail "c" and tighten the screw, the nut will lock in its seat and the screw will tighten on the pipe blocking everything.

## SAFETY WARNINGS

The ovens produced by SAROM s.p.a. they are built with high performance materials. Selected materials during very long years of production in which the company has accumulated such experiences as to place it at the top of the sector.

Use your oven scrupulously following this manual and you will always have an efficient product, with the guarantee of a very long life.

- EN** WARNING! Do not use alcohol, gasoline or similar flammable fluids for ignition.
- a) Always pay attention to external metal parts that could reach temperatures that, even if normal, could cause burns on contact, always use precautions such as protective gloves.
  - b) Keep children or insufficiently instructed persons away from the appliance during operation.
  - c) Make sure that flammable materials are far enough from the oven during operation.
  - d) Make sure that during operation, materials that could be damaged by heat or sparks, which could come out of the mouth and the chimney, are far away from the appliance.
  - e) Protect the floor if it is of delicate or flammable material.
  - f) Do not handle the oven if there are still flames or burning baricones inside.
  - g) Do not use the oven in case of obvious anomalies or breakages.
  - h) Do not place objects on the dome of any species.
  - i) Do not overload the cooking chamber with wood, the temperature must be reached gradually.
  - j) Never insert a charge over 1 kg of wood at a time and in any case do not exceed 3 kg per hour, always wait until the previous charge has been consumed.
  - k) Do not use water or other to extinguish the flames inside, always wait for the flame to extinguish naturally.
  - l) Gradually insert the wood in the oven, let it slide, pushing it not with your hands but with other wood or special metal tools.
  - m) During all phases of operation, avoid getting too close to the mouth of the oven, pay attention to sparks or fumes that could strike you even in a sudden way. About 50 cm from the mouth is already a safe distance, but damp wood creates dangerous sparks.
  - n) Any modification made to the appliance will void the warranty and therefore the loss of any liability in the event of damage to things or persons.
  - o) It is forbidden to insert the oven in a wall structure, without leaving sufficient space for maintenance.
  - p) Check the consistency and tightness of the floor before positioning the oven, perform soil stabilization operations and apply load distribution plates if necessary.
  - q) Do not use the oven if there are gusts of wind that could directly affect the loading mouth.
  - r) Check that the installation complies with all applicable regulations, both local and European.
  - s) Do not use the oven for other purposes than the one for which it was made.

## GENERAL WARNINGS

Do not remove applied identification plates.

Always keep the purchase receipt for the warranty.

For cleaning and managing the cooking chamber, do not use steel brushes or objects that could damage the internal surfaces.

Do not use acid products to clean the outside of the oven.

Do not insert pans or saucepans with plastic parts into the cooking chamber or you do not know exactly how to use them in a high temperature oven.

In the cooking chamber, do not insert hermetically sealed pots or pans, gas bursts or gas leaks may occur.

Never leave the appliance unattended during operation, it is advisable to have a fire extinguisher in the immediate vicinity.

Use only cutlery and tools suitable for operating at high temperatures.

High temperatures and atmospheric agents can affect the shade of the paint, keep the oven indoors or protect it with special sheets during periods of non-use.

The use of fuels other than wood is strictly prohibited.

**IN THE EVENT OF NON-OBSERVATION OF THE ABOVE RULES, THE COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR ANY DAMAGES ARRANGED TO PEOPLE AND THE PRODUCT ITSELF.**

**THEREFORE IT WILL NOT BE RECOGNIZED ANY INTERVENTION AND / OR REPLACEMENT ON FREE TITLE.**

**THE OVEN COMPLIES WITH THE DIRECTIVE 2001/95 / EC CONCERNING THE GENERAL SAFETY OF THE PRODUCT, IN PARTICULAR, WITH REGARD TO THE MATERIALS IN CONTACT WITH FOODS.**

**I SAROM OVEN COMPLETELY MEET ALL REQUIREMENTS OF THE INTERNATIONAL UNI EURO 1860-1 REGULATIONS CONCERNING THE REQUIREMENTS AND METHODS OF TESTING THE OVENS POWERED BY SOLID FUELS.**

Do not remove applied identification plates.

Always keep the purchase receipt for the warranty.

For cleaning and managing the cooking chamber, do not use steel brushes or objects that could damage the internal surfaces.

Do not use acid products to clean the outside of the oven.

Do not insert pans or saucepans with plastic parts into the cooking chamber or you do not know exactly how to use them in a high temperature oven.

In the cooking chamber, do not insert hermetically sealed pots or pans, gas bursts or gas leaks may occur.

Never leave the appliance unattended during operation, it is advisable to have a fire extinguisher in the immediate vicinity.

Use only cutlery and tools suitable for operating at high temperatures.

High temperatures and atmospheric agents can affect the shade of the paint, keep the oven indoors or protect it with special sheets during periods of non-use.

The use of fuels other than wood is strictly prohibited.

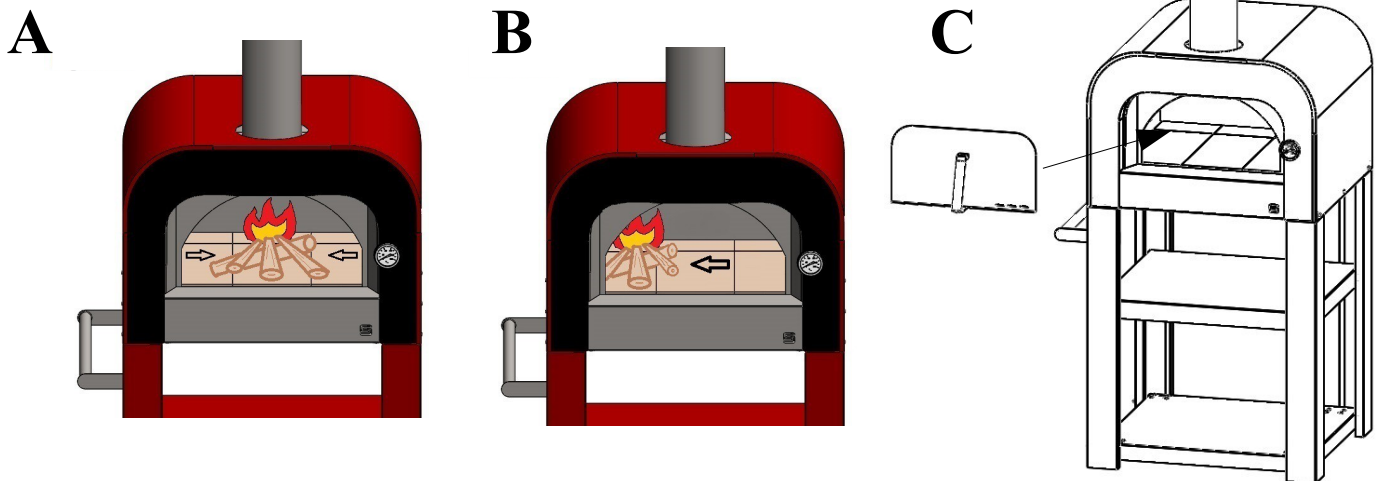
**IN THE EVENT OF NON-OBSERVATION OF THE ABOVE RULES, THE COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR ANY DAMAGES ARRANGED TO PEOPLE AND THE PRODUCT ITSELF.**

**THEREFORE IT WILL NOT BE RECOGNIZED ANY INTERVENTION AND / OR REPLACEMENT ON FREE TITLE.**

**THE OVEN COMPLIES WITH THE DIRECTIVE 2001/95 / EC CONCERNING THE GENERAL SAFETY OF THE PRODUCT, IN PARTICULAR, WITH REGARD TO THE MATERIALS IN CONTACT WITH FOODS.**

**I SAROM OVEN COMPLETELY MEET ALL REQUIREMENTS OF THE INTERNATIONAL UNI EURO 1860-1 REGULATIONS CONCERNING THE REQUIREMENTS AND METHODS OF TESTING THE OVENS POWERED BY SOLID FUELS.**

## POWER ON



**Check that the chimney is installed correctly and that it is always clean and free from impurities.**

- 1 - Insert a small quantity of small, well-dried wood, it is possible to use lighting products that are exclusively ecological.
- 2 - Turn on the small quantity of prepared wood and wait for a safe combustion before inserting larger sized wood. Figure A
- 2 - When the fire is fed but taking care not to have excessive flames that come out of the oven, wait about 20 minutes for the temperature to reach close to 250 °.
- 3 - Move the burning wood on one side of the cooking chamber, gradually feed and reduce the charges in the event of temperatures above those desired. Figure B
- 4 - Use the closing door (Figure C) to accelerate the temperature rise, but never tighten it completely, leaving space for the fumes to escape.
- 5 - Insert dishes only when the inside walls of the oven appear to be free of soot.
- 6 - To keep the temperature high, use the door modulating its opening.

## **SHUTDOWN**

**To switch off, no longer supply the flame and wait until there is only ash inside, it normally takes 30/40 minutes before you can handle the phono in safety.**

## THE WOOD

Use small, very dry wood.

The use of wood from fruit trees enriches the flavors of the dishes.

There is no rule, rely on your taste and do cooking tests to determine the types of wood depending on the dish.

Never use wood in ignition or in operation, wood from furniture factory waste or any other source that may have been polluted with paint or resins.

The use of damp wood creates crackles and poor performance, keeping the fuel dry.

## THERMOMETER

The thermometer will allow you to have an excellent temperature reference.

The temperature displayed is influenced by the position of the flame, always carry out cooking tests starting from the temperatures indicated in the following tables, but personalizing them to your taste.

## FRONT OFFICE

Use the door to keep the temperature constant by reducing the wood to be inserted.

Always leave the door open in the presence of open flames and dishes.

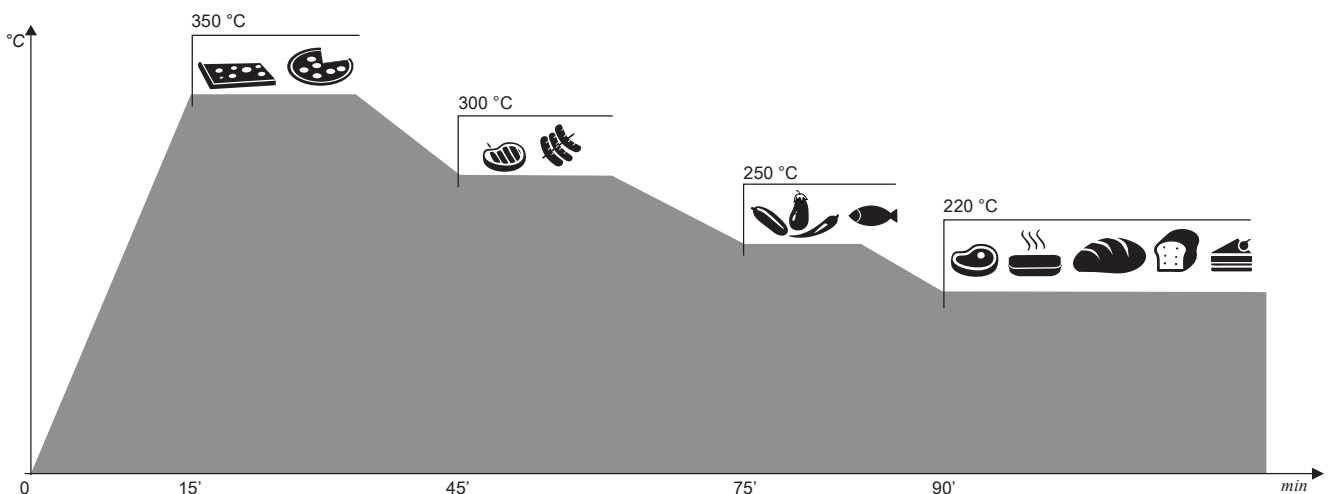
Move the door only using the handle provided and use a glove if the handle has overheated.

## COOKING

Always turn the oven on 20/30 minutes before actual use.

The stabilization and cooking time varies according to the outside temperature and humidity.

It is always advisable to heat up to 300 ° and then wait for the temperature to stabilize for dishes that require medium / high temperatures.





## **MAINTENANCE AND CLEANING**

For proper maintenance, always remove the cold ash after each use.  
Remove grease or food residues from the cooking chamber.  
Clean the outside with a damp cloth, reducing the use of detergents.  
Protect the unpainted parts with Vaseline oil in case of long periods of non-use.  
In areas exposed to salt, periodically clean all surfaces with fresh water even during the period of non-use.

## **ANOMALIES AND SOLUTIONS**

### **Abnormal smoke from the chimney.**

Do not feed the flame until it has stabilized, check whether you are using too wet wood or logs that are too large.

### **If you cannot reach the desired cooking temperature.**

Check that the flame is not too close to the mouth.  
Check for open flames, otherwise check the quality of the wood you use and check if the chimney is not clogged.

### **If there is excessive heat loss.**

Check that there is sufficient fire inside and that it remains a constant flame for at least 20/30 minutes, always wait for the stabilization and for the whole oven to be hot.  
Move the embers to one side. The one on the left is preferable, a position further from the thermometer.

### **If there are flames coming out of the oven or from the chimney.**

It is possible that there is an excess of wood in the cooking chamber, do not feed the flame and rest the door leaving it slightly open and wait for the excess material to be consumed.

### **If cooking food is not satisfactory.**

Usually the time and temperature determine the correct cooking of the dishes present in the oven,  
always check these vestments using the example table.  
If the problem persists, you can contact us for more in-depth checks.

## **WARRANTY**

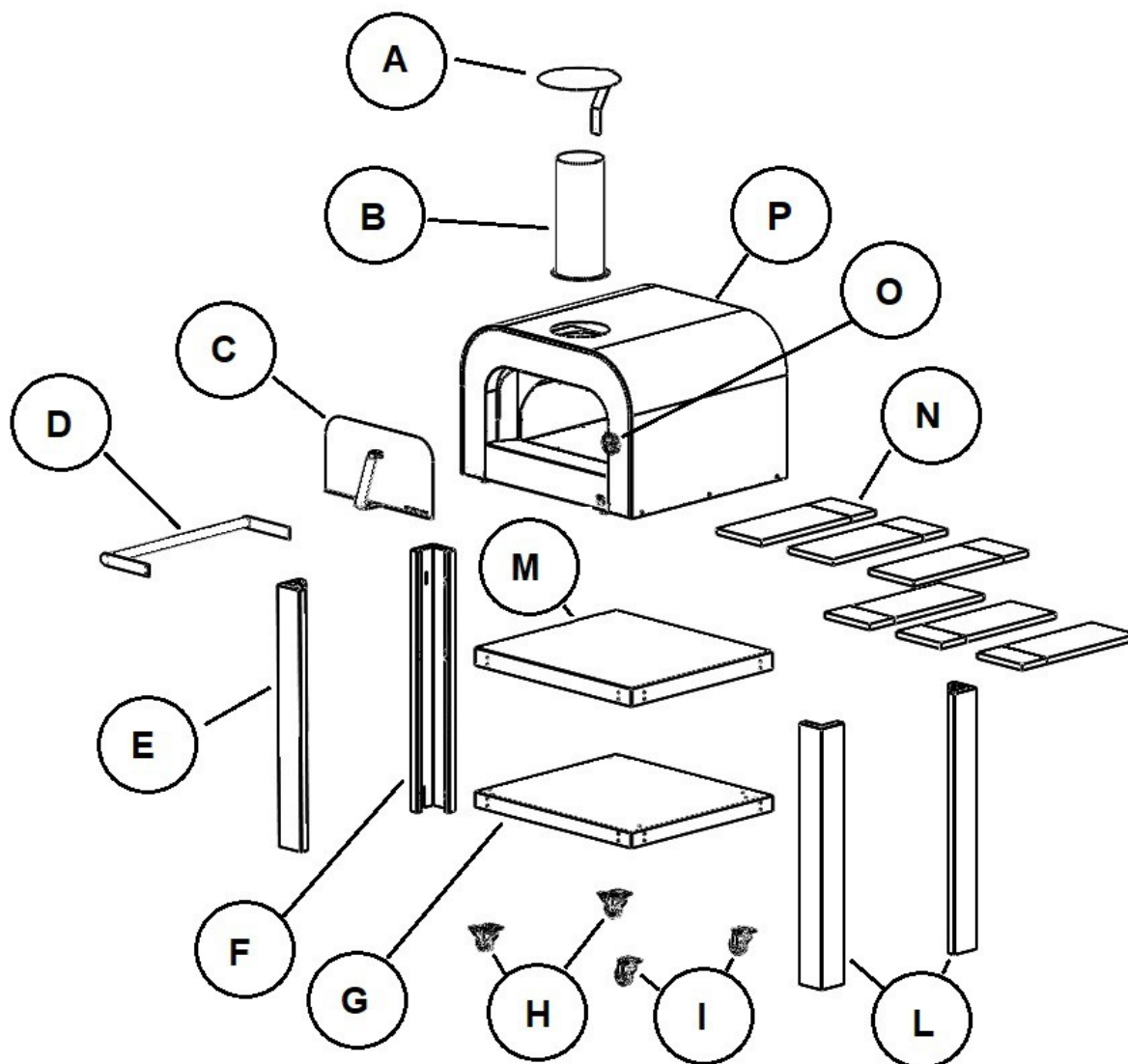
SAROM ovens comply with all current regulations and are built with high quality materials. They have a 2 year warranty, but they are built to last much longer if you take care of them. Keep all the data related to the identification plate and the purchase invoice to be shown in case of assistance request.

### **Hospitalization period of inactivity.**

Being able to easily move the oven thanks to the 4 wheels, it is always advisable to store it under the weather conditions  
Where there is no suitable shelter, cover with a breathable sheet until new use.

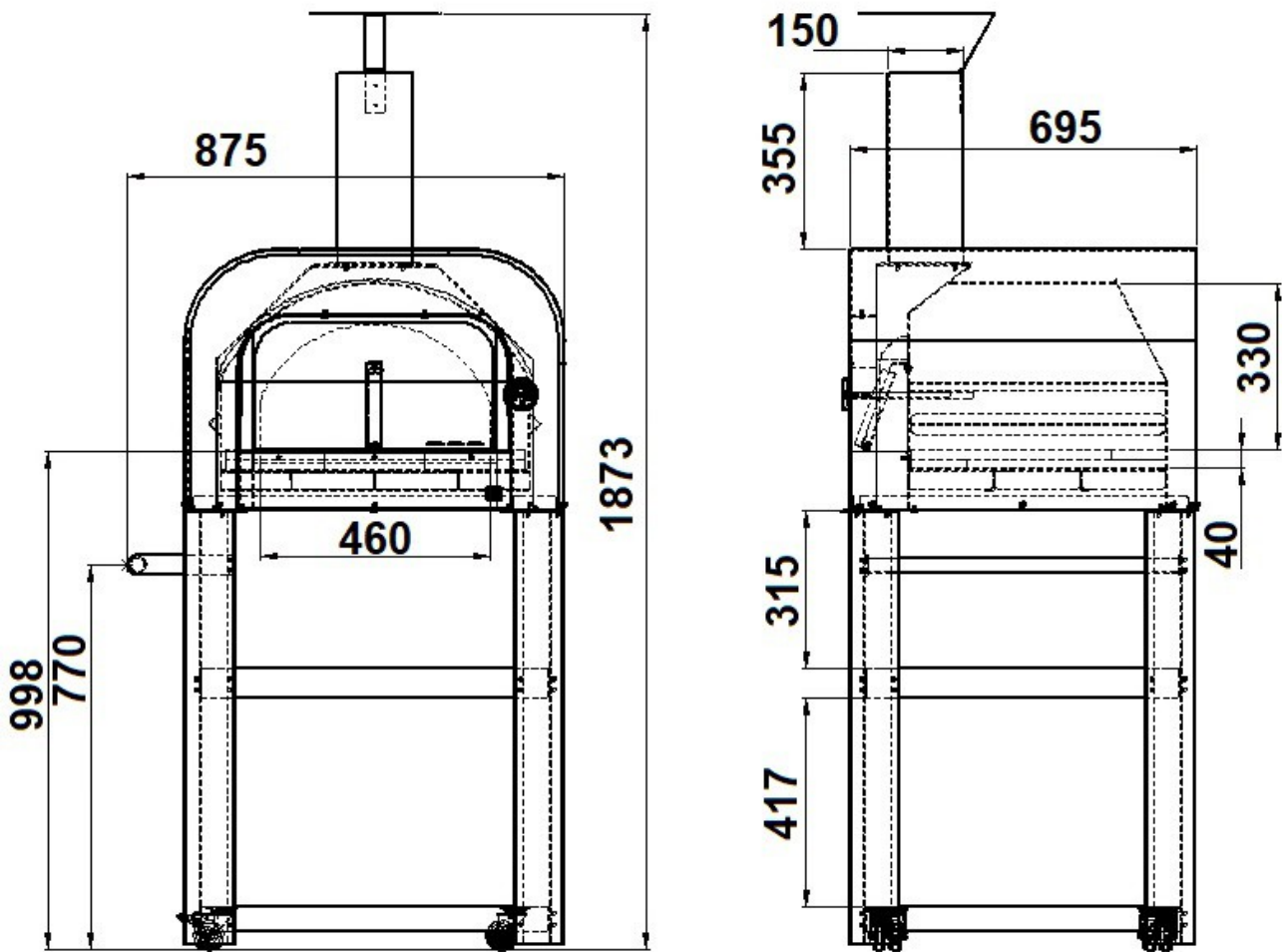


## FICHE TECHNIQUE



	DESCRIPTION	n°	ROSSO 500550	BROWN 500551	ANTRACITE 500552	VINACCIA 500553
A	cheminée	1	DC 0567	DC 0567	DC 0567	DC 0567
B	foyer au bois	1	DC 0569	DC 0569	DC 0569	DC 0569
C	Porte du four	1	DC 0772	DC 0772	DC 0772	DC 0772
D	poignée	1	DC 0771	DC 0771	DC 0771	DC 0771
E	Jambe DX Poignée	1	DC 0580	DC 0642	DC 0643	DC 0644
F	Jambe SX Poignée	1	DC 0584	DC 0645	DC 0646	DC 0647
G	Étagère inférieure	1	DC 0711	DC 0783	DC 0784	DC 0785
H	Roues De Frein	2	DC 0807	DC 0807	DC 0807	DC 0807
I	Roues pivotantes	2	DC 0806	DC 0806	DC 0806	DC 0806
L	Jambe sans poignée	2	DC 0589	DC 0648	DC 0649	DC 0650
M	Roues pivotantes	1	DC 0717	DC 0786	DC 0787	DC 0788
N	Tavella FastOven	6	DD 0522	DD 0522	DD 0522	DD 0522
O	Thermomètre FastOven	1	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500	DC PIR 0-500
P	Corps du four	1	500550	500551	500552	500553

## FICHE TECHNIQUE



poids	125Kg	Matériaux utilisés	feuille de fer, acier inoxydable, fibre de céramique
Surface du four	0,95 m <sup>2</sup>	Type de réfractaire	Panneau silico-alumineux
Taille du four	61,5x51,5 Cm	Carburant recommandé	Ciocchi diam. Max 5 cm, taille
Minutes pour s'échauffer	20 min	Charge nominale	6,9 kg/h
N° de pizzas à la fois	2 - 3	Tirant d'eau minimum	10 Pa
Cuire au four	2 - 3 Kg	Débit volumétrique de fumée	57,7 g/s
Température maximale	400°C	Émissions de CO à 13% <sub>2</sub> O	0,31% 3843 mg/Nm <sup>3</sup>
Consommation moyenne	3 - 4 kg/h	Température de fumée	395°C

## INSTALLATION ET MONTAGE

1 - Dans un espace suffisant pour le montage (min 3 mx 3 m), commencez à ouvrir l'emballage.

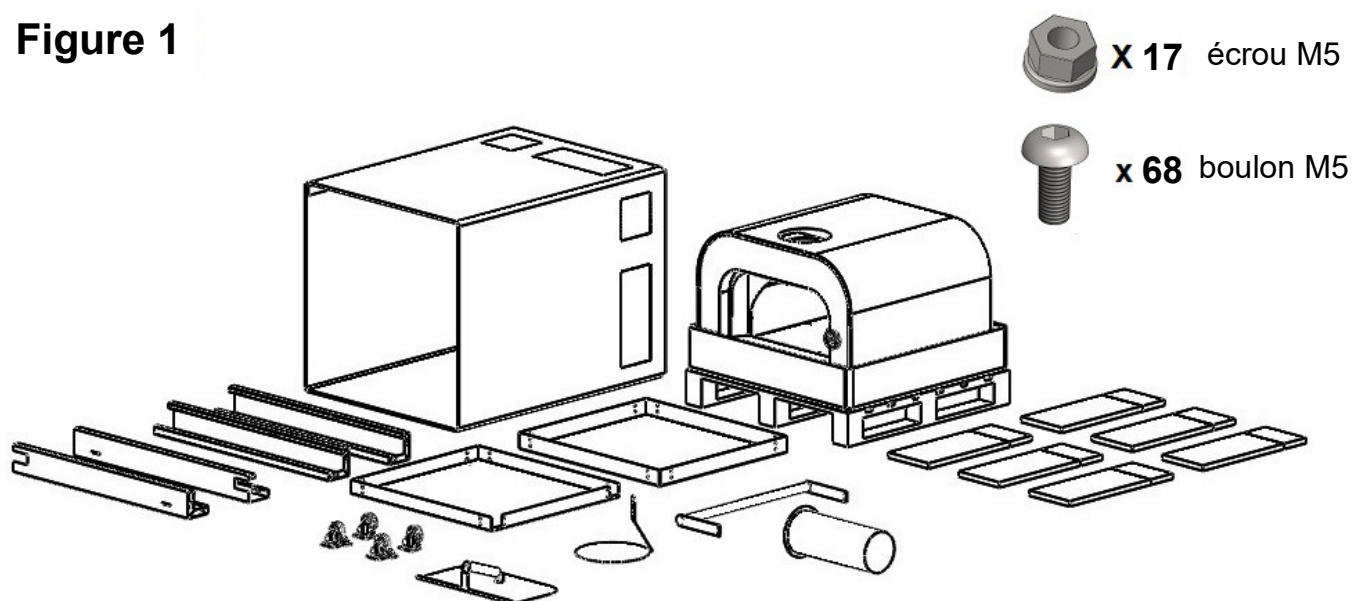
Coupez les lanières et soulevez le carton supérieur pour libérer les composants du four rapide.

Le carton supérieur ouvert peut être utile pour y placer les parties peintes afin d'éviter de les rayer par terre.

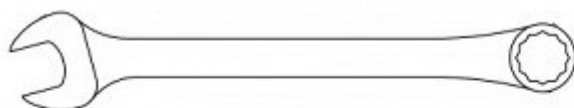
2 - Retirez soigneusement tous les composants, faites attention aux pièces peintes.

3 - Exempte d'emballage, posez tous les composants sur du tissu ou du carton comme indiqué à la Figure 1.

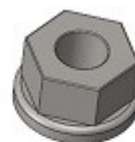
**Figure 1**



**Les outils nécessaires au montage sont: une clé fixe ou combinée pour un boulon de 8 mm et une clé à douille de 3 mm. NON INCLUS**



touche combinée m8

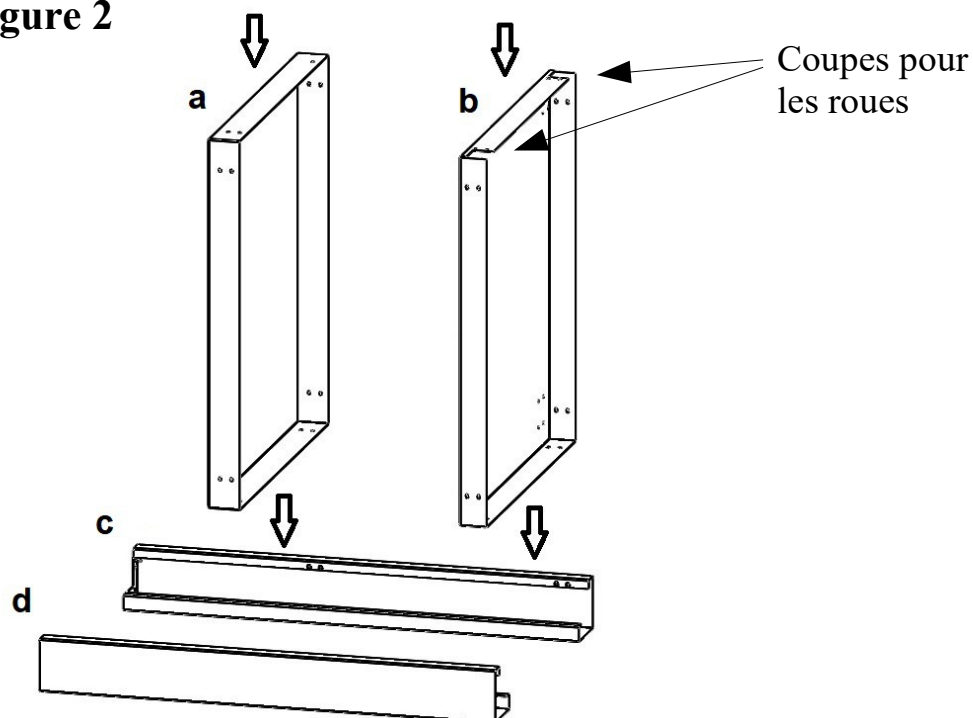


Clé Allen 3 mm



4 - Commencez par positionner les deux pieds sans poignée s'emboîtant sur le sol comme indiqué à la figure 2 détail "c" et "d", ils n'ont pas de droite ni de gauche, placez-les uniquement parallèles comme indiqué, en face de l'autre.

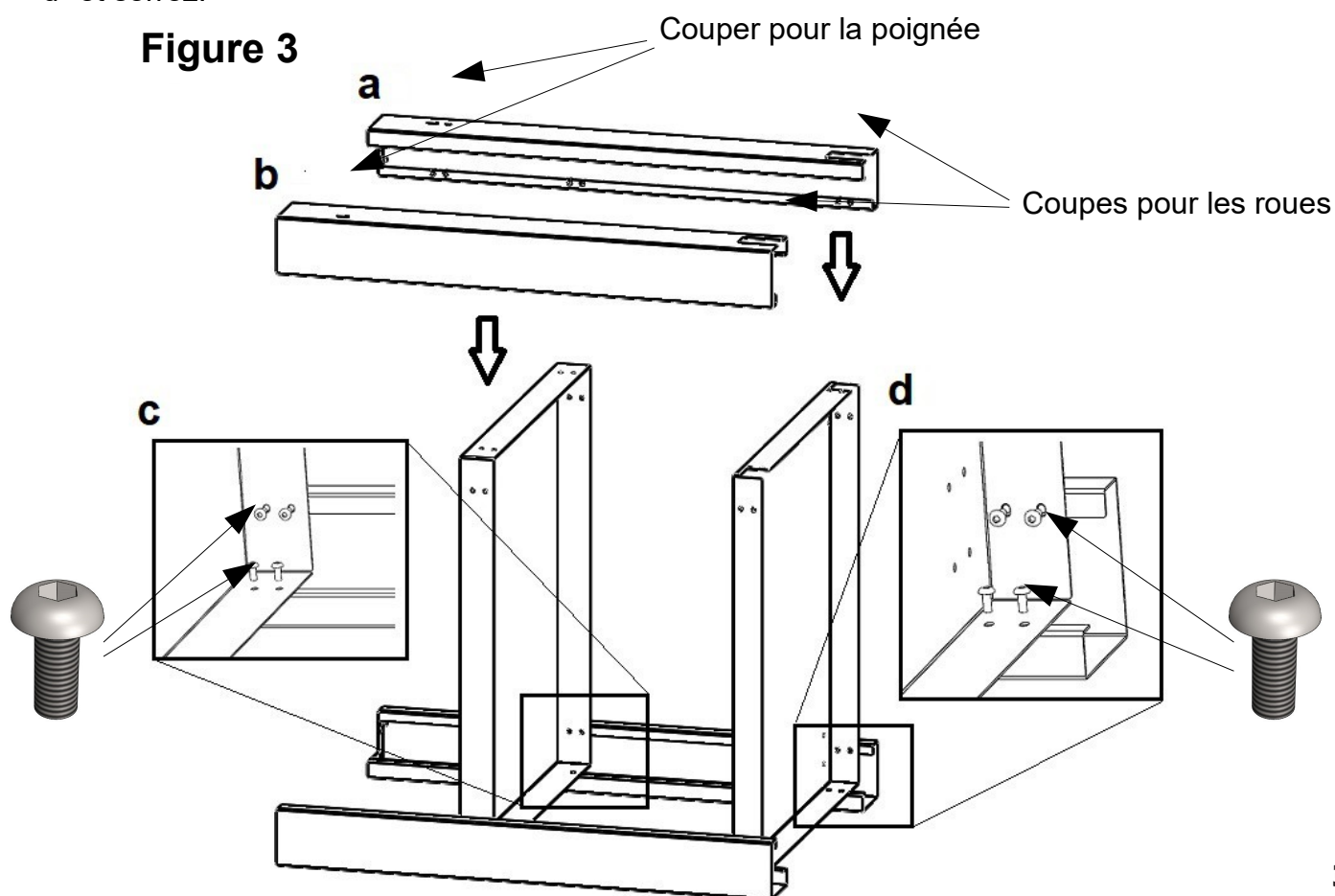
**Figure 2**



5 - Placez les étagères une à une, comme indiqué à la figure 2, détail "a" et "b", les pièces pliées à droite, la partie plate à gauche. L'étagère "b" avec les découpes pour les roues tournée vers le haut.

6 - Fixez les étagères avec les vis correspondantes comme indiqué à la figure 3, encadré "c" et "d" et serrez.

**Figure 3**



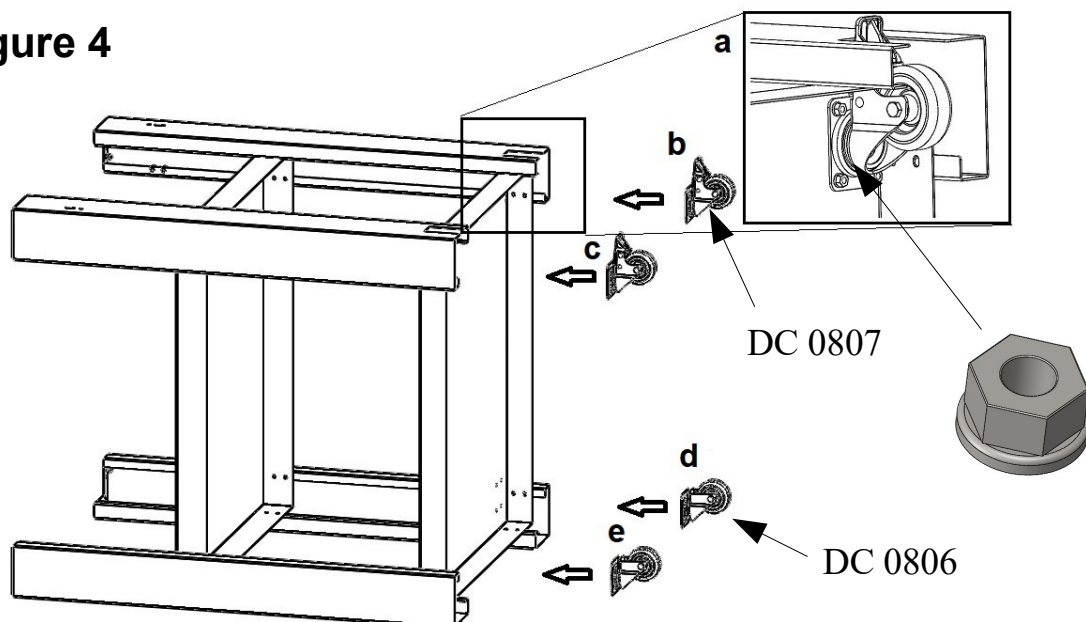
7 - Positionnez les deux pieds avec le joint de poignée tourné vers le haut et fixez le tout avec les vis appropriées comme décrit ci-dessus, puis serrez.

8 - Positionnez les roues avec les freins une par une, comme indiqué à la figure 4 détails "b" et "c".

Les roues pivotantes sont détaillées dans les détails "d" et "e".

9 - Une fois que les roues sont fixées avec les vis appropriées, l'écrou doit être placé face à la plaque de roue, comme indiqué à la figure 4, encadré "a". Le levier de frein doit dépasser du pied par la coupe des deux jambes.

**Figure 4**

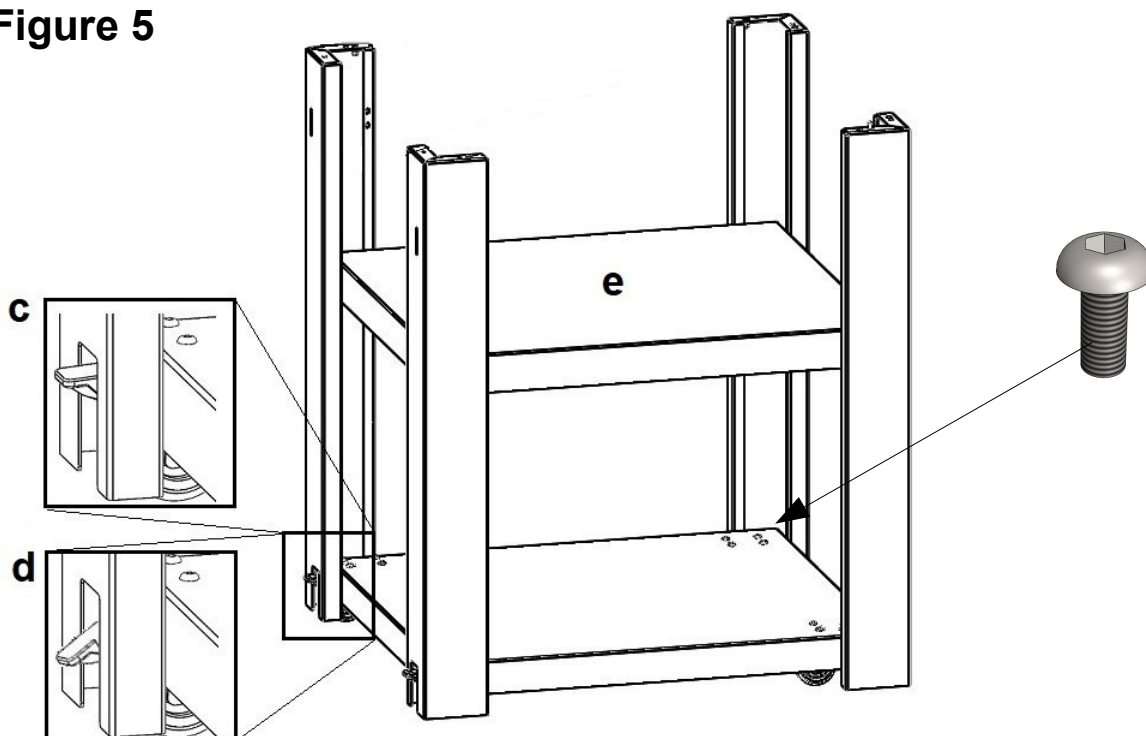


10 - Positionnez la structure de jambe nouvellement assemblée dans une position verticale, comme illustré à la figure 5.

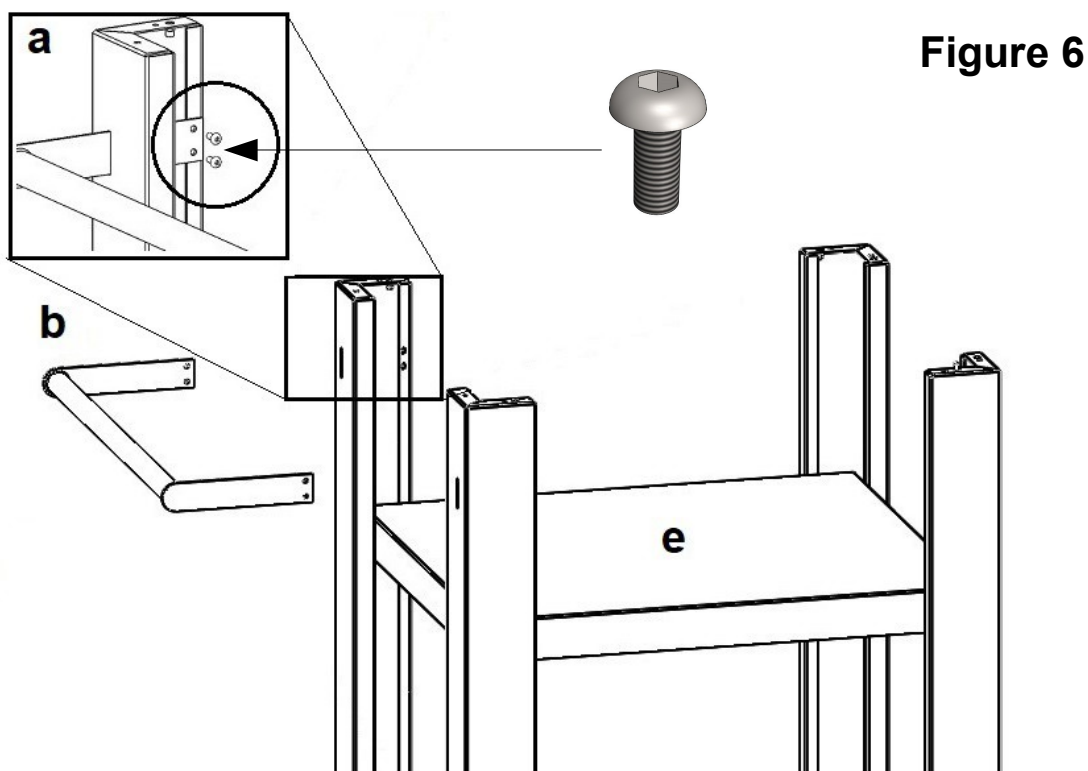
11 - Verrouillez les roues avec le frein en poussant le levier de verrouillage vers le bas, comme indiqué à la figure 5, encadré "d".

Pour déplacer ensuite le four, retirez le frein de roue en ramenant le levier vers le haut, comme indiqué à la Figure 5, encadré "c".

**Figure 5**

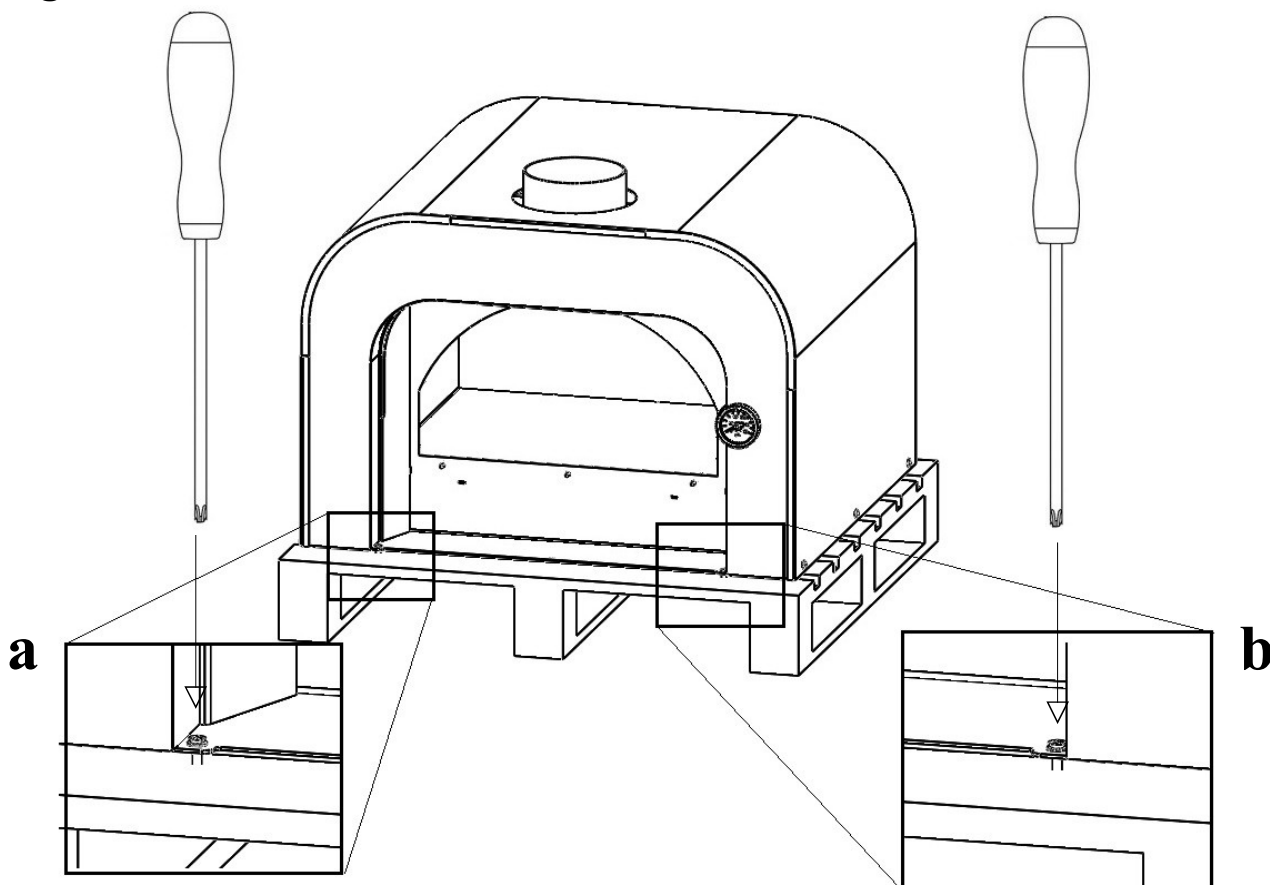


12 - Insérer la poignée dans les deux trous rectangulaires des pieds, Figure 6 détail "b". Fixez la poignée avec les vis correspondantes, comme indiqué à la figure 6, encadré "a".



13 – Pour libérer la partie supérieure du four de la plate-forme, dévisser les vis de la Figure 7, cases "a" et "b".

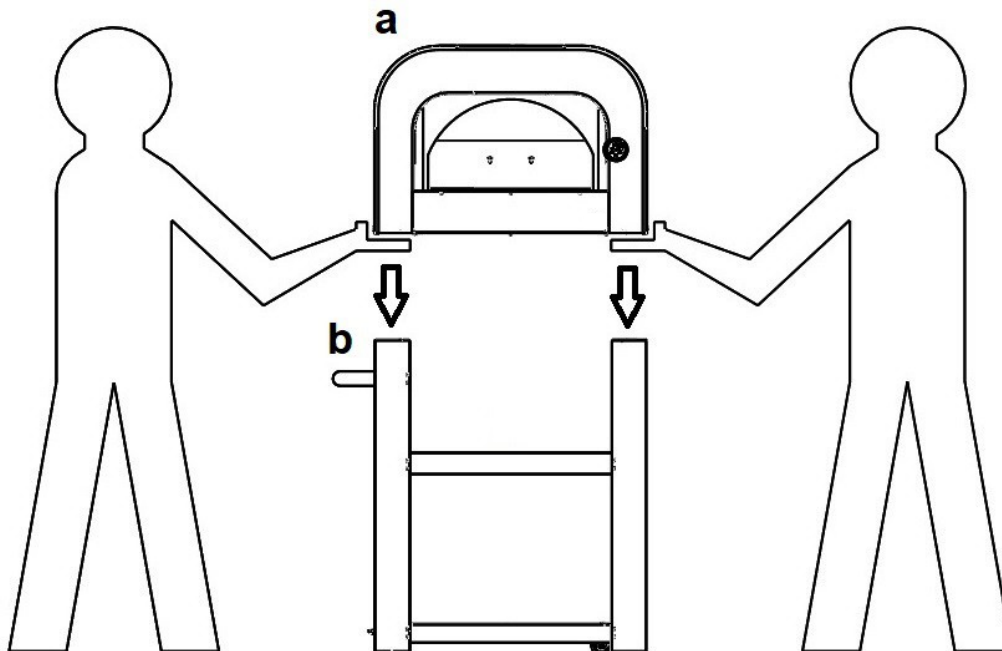
**Figure 7**





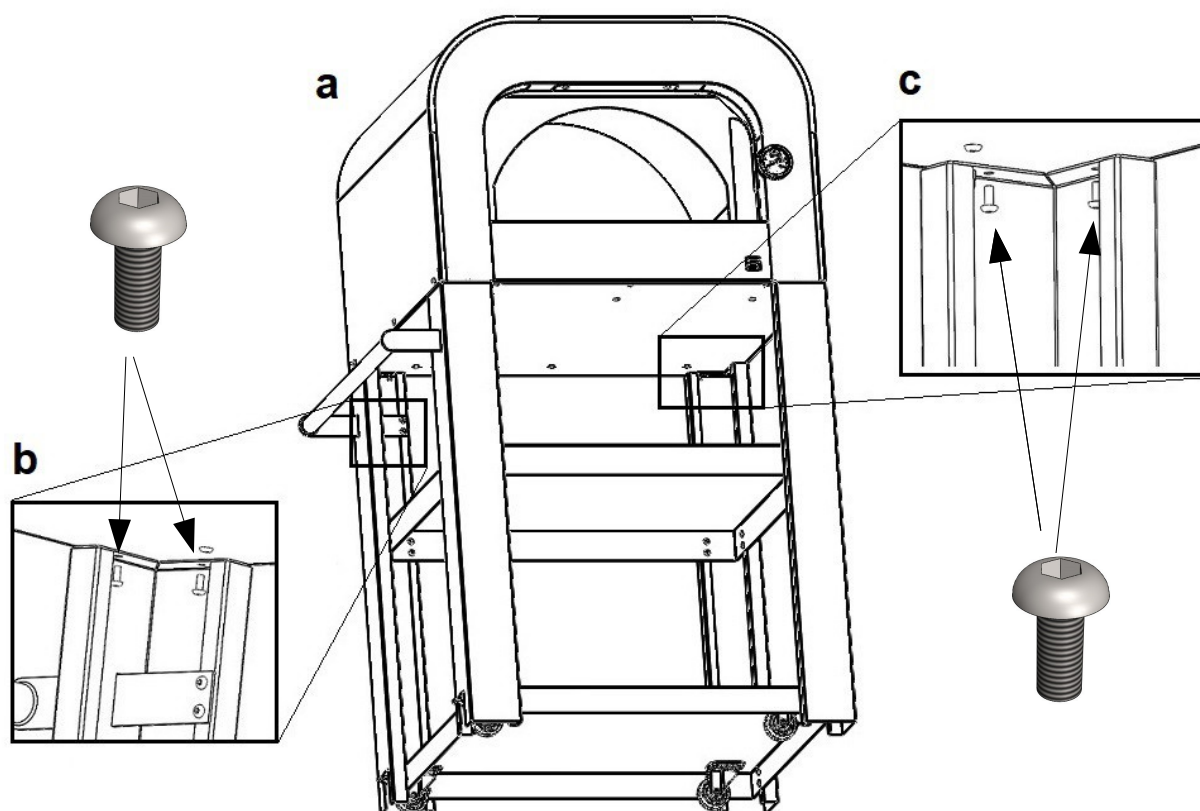
14 - Avec l'aide d'une autre personne, soulevez la structure supérieure du four (Figure 7 "a") et posez-la sur les 4 pieds "b"  
Attention aux mains, procéder avec prudence.  
**Veillez à aligner le plus possible l'enveloppe extérieure avec l'angle des jambes.**

**Figure 8**



15 - Fixez les pieds à la partie supérieure du corps avec les vis correspondantes, comme indiqué à la figure 9, cases "b" et "c", serrez les vis uniquement après les avoir toutes insérées (2 vis par pied).

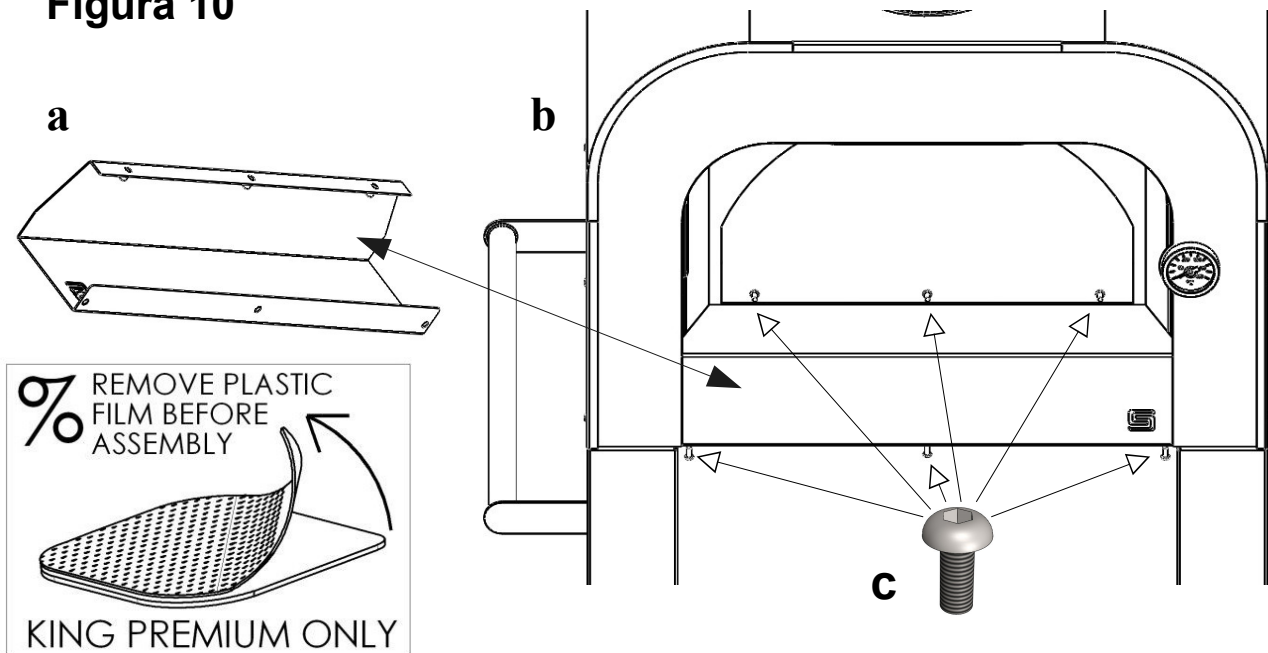
**Figure 9**





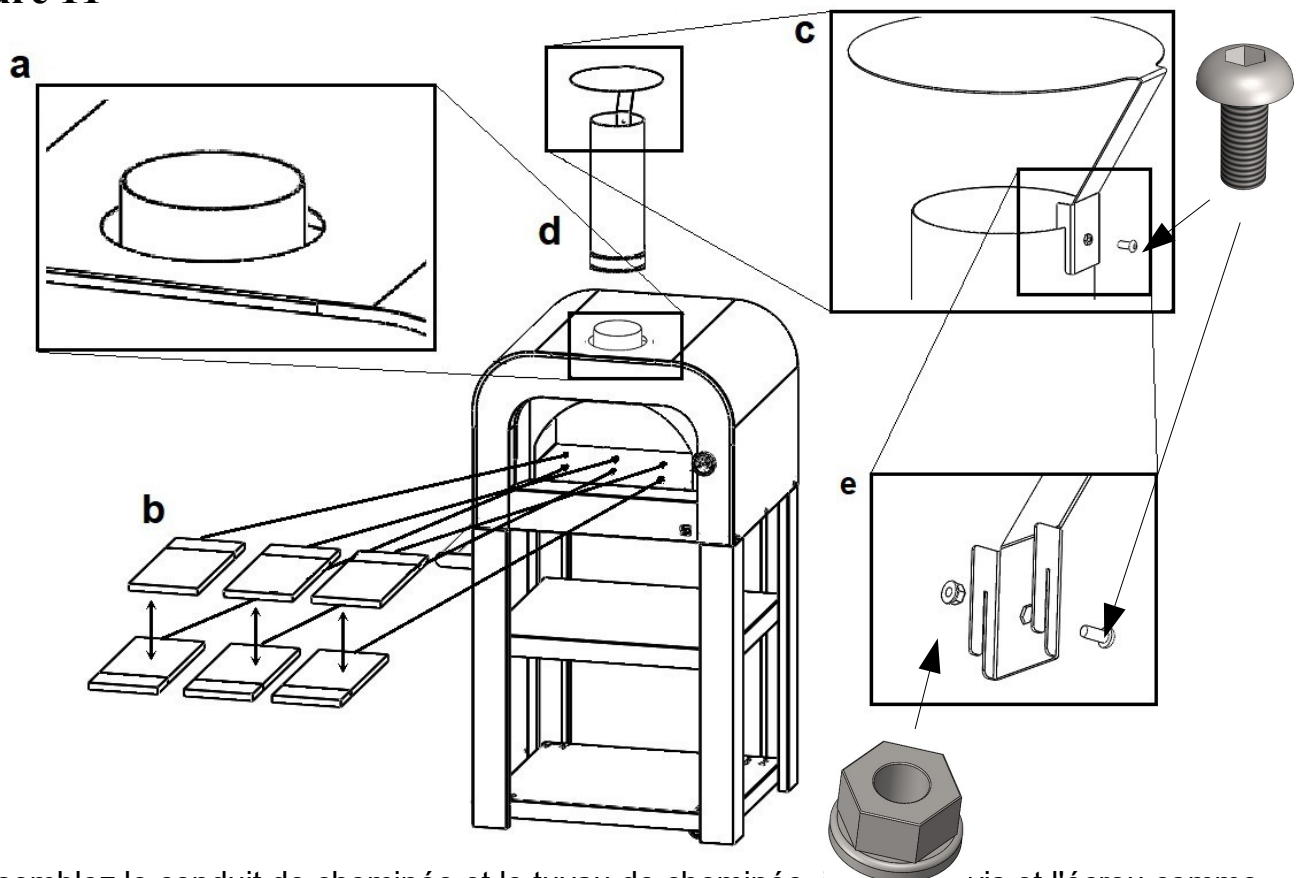
16 – Retirez le film de protection de la plaque en acier inoxydable DC 0755, Figure 10 "a". Positionnez-le devant la bouche de l'âtre comme à la figure 10 "b" et serrez les 6 vis qui le fixent, figure 10 "c".

**Figura 10**



17 - Placez les carreaux dans la chambre de cuisson comme indiqué à la figure 10 détail "b". Deux couches qui se chevauchent.

**Figure 11**



18 - Assemblez le conduit de cheminée et le tuyau de cheminée, insérez la vis et l'écrou comme illustré à la figure 11, encadré "e", l'écrou bridé de l'intérieur et la vis de l'extérieur. La bride de l'écrou reste à l'intérieur entre les deux plis.

19 - Insérez la baïonnette en forme de cheminée comme indiqué à la figure 11, détail "c", puis serrez la vis. L'écrou se bloquera dans son logement et la vis se resserrera sur le tuyau en bloquant tout.

## AVERTISSEMENTS DE SECURITE

- (a)
- (b) Les fours fabriqués par SAROM à partir de ils sont construits avec des matériaux de haute performance. Une sélection de matériaux au cours de très longues années de production au cours desquelles l'entreprise a accumulé des expériences lui permettant de se placer au sommet du secteur.
- (c) Si vous utilisez votre four en suivant scrupuleusement ce manuel, vous aurez toujours un produit efficace, avec la garantie d'une très longue durée de vie.
- (d)
- (e) **ATTENTION!** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou de liquides inflammables similaires pour l'allumage.
- (f)
- (g) Faites toujours attention aux parties métalliques externes qui pourraient atteindre des températures qui, même normales, pourraient causer des brûlures au contact, prenez toujours des précautions telles que des gants de protection.
- (h) Gardez les enfants ou les personnes insuffisamment instruites à l'écart de l'appareil pendant le fonctionnement.
- (i) Assurez-vous que les matériaux inflammables sont suffisamment éloignés du four pendant le fonctionnement.
- (j) Assurez-vous qu'en cours de fonctionnement, les matériaux susceptibles d'être endommagés par la chaleur ou des étincelles, susceptibles de sortir de la bouche et de la cheminée, soient éloignés de l'appareil.
- (k) Protégez le sol s'il s'agit d'un matériau délicat ou inflammable.
- (l) Ne manipulez pas le four s'il y a encore des flammes ou des baricones en feu à l'intérieur.
- (m) N'utilisez pas le four en cas d'anomalies évidentes ou de casse.
- (n) Ne placez aucun objet sur le dôme d'aucune espèce.
- (o) Ne surchargez pas la chambre de cuisson en bois, la température doit être atteinte progressivement.
- (p) N'insérez jamais une charge supérieure à 1 kg de bois à la fois et, dans tous les cas, ne dépassez pas 3 kg par heure. Attendez toujours que la charge précédente ait été consommée.
- (q) N'utilisez pas d'eau ou autre pour éteindre les flammes à l'intérieur, attendez toujours que la flamme s'éteigne naturellement.
- (r) Insérez progressivement le bois dans le four, laissez-le glisser, en le poussant non pas avec vos mains mais avec un autre outil en bois ou en métal spécial.
- (s) Pendant toutes les phases de fonctionnement, évitez de vous approcher trop près de la bouche du four, faites attention aux étincelles ou aux émanations qui pourraient vous atteindre même de manière soudaine. Environ 50 cm de la bouche constituent déjà une distance de sécurité, mais le bois humide crée des étincelles dangereuses.
- (t) Toute modification apportée à l'appareil annulera la garantie et par conséquent la perte de toute responsabilité en cas de dommages causés à des objets ou à des personnes.
- (u) Il est interdit d'insérer le four dans une structure murale sans laisser suffisamment d'espace pour la maintenance.
- (v) Vérifiez la consistance et l'étanchéité du sol avant de placer le four, effectuez les opérations de stabilisation du sol et posez des plaques de répartition de la charge si nécessaire.
- (w) N'utilisez pas le four s'il y a des rafales de vent qui pourraient affecter directement la bouche de chargement.
- (x) Vérifiez que l'installation est conforme à toutes les réglementations applicables, locales et européennes.
- (y) N'utilisez pas le four à d'autres fins que celle pour laquelle il a été fabriqué.

FR

## **AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX**

Ne retirez pas les plaques d'identification appliquées.

Conservez toujours le reçu d'achat pour la garantie.

Pour le nettoyage et la gestion de la chambre de cuisson, n'utilisez pas de brosses en acier ni d'objets pouvant endommager les surfaces internes.

N'utilisez pas de produits acides pour nettoyer l'extérieur du four.

N'insérez pas de casseroles ou de casseroles contenant des pièces en plastique dans la chambre de cuisson ou vous ne savez pas exactement comment les utiliser dans un four à haute température.

Dans la chambre de cuisson, n'insérez pas de casseroles ou de poêles hermétiquement fermées, vous risqueriez une explosion de gaz ou une fuite de gaz.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, il est conseillé de disposer d'un extincteur d'incendie à proximité immédiate.

N'utilisez que des couverts et des outils adaptés à une utilisation à des températures élevées.

Les températures élevées et les agents atmosphériques peuvent affecter la couleur de la peinture, maintenir le four à l'intérieur ou le protéger avec des feuilles spéciales pendant les périodes de non-utilisation.

L'utilisation de combustibles autres que le bois est strictement interdite.

**EN CAS DE NON-RESPECT DES RÈGLES CI-DESSUS, LA SOCIÉTÉ DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ À L'ÉGARD DE TOUT DOMMAGE PROVOQUÉ PAR LE PERSONNE ET SON PRODUIT.**

**PAR CONSÉQUENT, IL NE SERA RECONNU AUCUNE INTERVENTION ET / OU REMPLACEMENT À TITRE GRATUIT.**

**LE FOUR CONFORME A LA DIRECTIVE 2001/95 / CE CONCERNANT LA SECURITE GENERALE DU PRODUIT, NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE LES PRODUITS EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.**

**LE FOUR SAROM RÉPOND TOUT À TOUTES LES EXIGENCES DU RÈGLEMENT INTERNATIONAL UNI EURO 1860-1 CONCERNANT LES EXIGENCES ET LES MÉTHODES DE CONTRÔLE DES FOURS ALIMENTÉS PAR DES CARBURANTS SOLIDES.**

## **CONSEILS D'UTILISATION**

### **POSITIONNEMENT AU FOUR**

Placez le téléphone dans un endroit suffisamment ventilé, à l'écart des matériaux inflammables et avec un espace suffisant pour la cuisson et le transport des aliments à l'intérieur.

Vérifiez toujours que le four est placé sur une surface plane et nivelée avec des carreaux ou des briques pleines adaptées au poids du four.

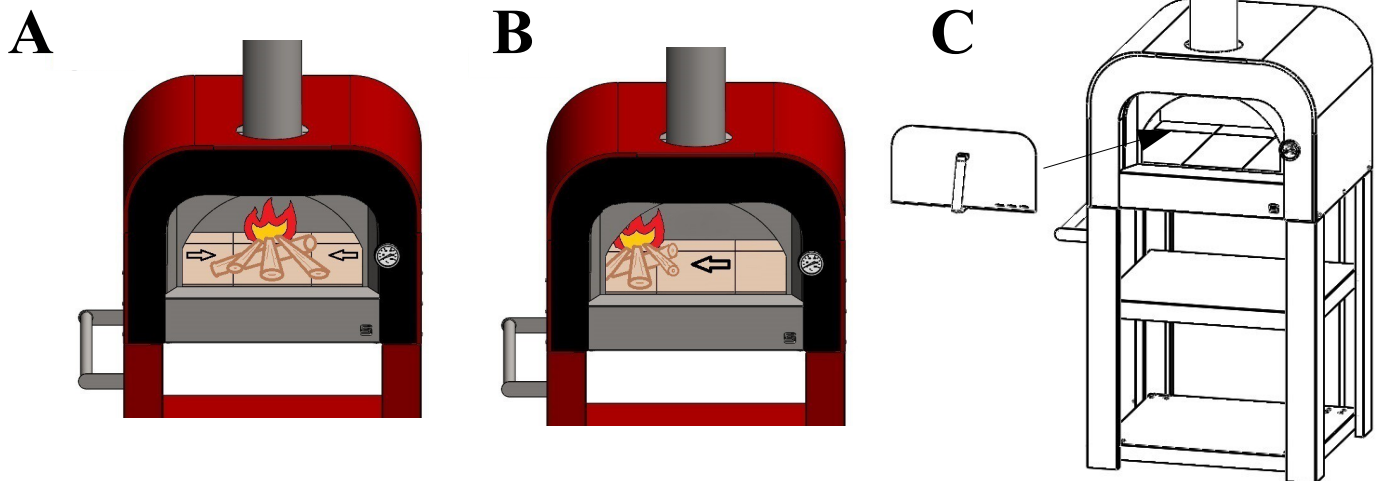
Verrouillez toujours les freins, n'utilisez jamais le four sans le stabiliser et le freiner.

En cas d'installation dans des zones fermées, faire vérifier par un personnel qualifié que la cheminée est correctement positionnée et que l'air de combustion est réintroduit dans un environnement suffisant, grâce aux entrées d'air obligatoires présentes.

Avoir peu d'espace pour extraire les aliments, augmente le risque de brûlures, tenez compte de l'espace en cas d'utilisation de lames comme celles de pizza.

En alimentant progressivement la flamme, vous obtiendrez une température homogène et moins de risques de débordement.

## PUISSANCE



**Vérifiez que la cheminée est correctement installée et qu'elle est toujours propre et exempte d'impuretés.**

- 1 - Insérez une petite quantité de petit bois bien séché, il est possible d'utiliser des produits d'éclairage exclusivement écologiques.
- 2 - Allumez la petite quantité de bois préparé et attendez une combustion sans danger avant d'insérer du bois de plus grande taille. Figure a
- 2 - Lorsque le feu est alimenté mais en veillant à ne pas avoir trop de flammes, attendez environ 20 minutes pour que la température atteigne près de 250 °.
- 3 - Déplacer le bois en combustion sur un côté de la chambre de cuisson, alimenter progressivement et réduire les charges en cas de températures supérieures à celles souhaitées. Figure B
- 4 - Utilisez la porte ( Figure C) qui se ferme pour accélérer la montée en température, mais ne la serrez jamais complètement, en laissant un espace pour que les émanations s'échappent.
- 5 - N'introduisez les plats que lorsque les parois intérieures du four semblent exemptes de suie.
- 6 - Pour maintenir la température élevée, utilisez la porte en modulant son ouverture.

## **SHUTDOWN**

**Pour éteindre, n'alimentez plus la flamme et attendez qu'il ne reste plus que des cendres; cela prend normalement 30 à 40 minutes avant de pouvoir manipuler le phono en toute sécurité.**

## Le bois

Utilisez un petit bois très sec.

L'utilisation de bois d'arbres fruitiers enrichit les saveurs des plats.

Il n'y a pas de règle, comptez sur vos goûts et faites des tests de cuisson pour déterminer les types de bois en fonction du plat.

N'utilisez jamais de bois d'allumage ou en fonctionnement, du bois de déchets de fabrication de meubles ou de toute autre source susceptible d'avoir été polluée par de la peinture ou des résines.

L'utilisation de bois humide crée des craquements et des performances médiocres tout en maintenant le combustible au sec.

## thermomètre

Le thermomètre vous permettra d'avoir une excellente référence de température.

La température affichée dépend de la position de la flamme. Effectuez toujours des tests de cuisson à partir des températures indiquées dans les tableaux suivants, en les personnalisant à votre goût.

## PORTE

Utilisez la porte pour maintenir la température constante en réduisant le bois à insérer.

Laissez toujours la porte ouverte en présence de flammes nues et de vaisselle.

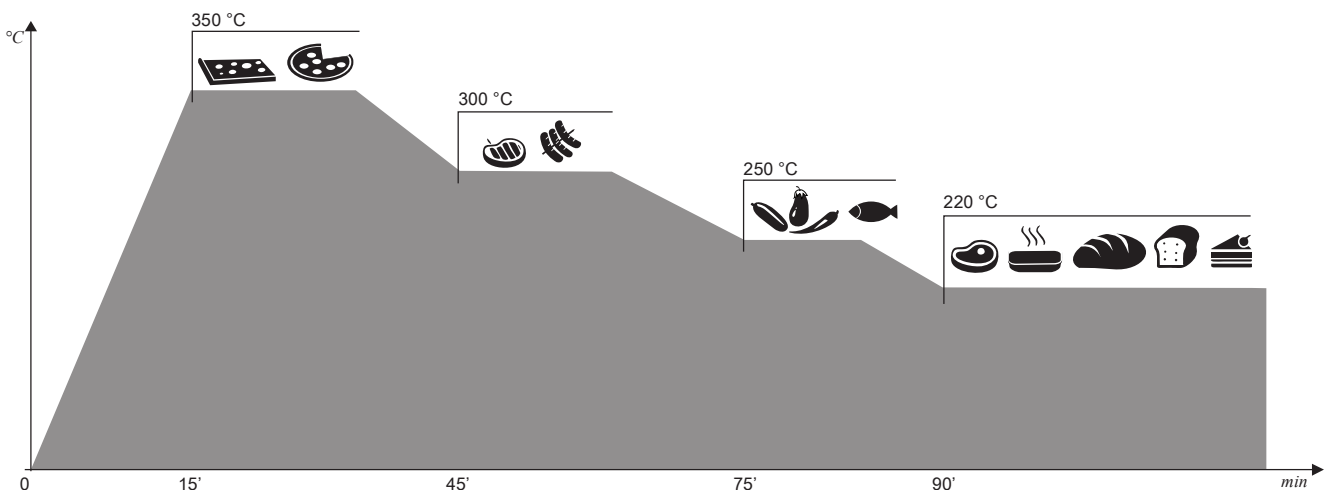
Déplacez la porte uniquement à l'aide de la poignée fournie et utilisez un gant si la poignée a surchauffé.

## CUISSON

Allumez toujours le four 20/30 minutes avant son utilisation réelle.

Le temps de stabilisation et de cuisson varie en fonction de la température et de l'humidité extérieures.

Il est toujours conseillé de chauffer à 300 ° et d'attendre que la température se stabilise pour les plats nécessitant des températures moyennes / élevées.



## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

Pour un bon entretien, retirez toujours les cendres froides après chaque utilisation.

Enlevez la graisse ou les résidus d'aliments de la chambre de cuisson.

Nettoyez l'extérieur avec un chiffon humide, en réduisant l'utilisation de détergents.

Protégez les parties non peintes avec de l'huile de vaseline en cas de non utilisation prolongée.

Dans les zones exposées au sel, nettoyez régulièrement toutes les surfaces avec de l'eau douce, même pendant la période de non-utilisation.

## **ANOMALIES ET SOLUTIONS**

### **Fumée anormale de la cheminée.**

N'allumez pas la flamme tant qu'elle n'est pas stabilisée. Vérifiez si vous utilisez du bois trop humide ou des bûches trop grosses.

### **Si vous ne pouvez pas atteindre la température de cuisson souhaitée.**

Vérifiez que la flamme n'est pas trop proche de la bouche.

Vérifiez la présence de flammes nues, sinon, vérifiez la qualité du bois que vous utilisez et vérifiez si la cheminée n'est pas bouchée.

### **S'il y a une perte de chaleur excessive.**

Vérifiez que le feu est suffisant à l'intérieur et qu'il reste une flamme constante pendant au moins 20/30 minutes, attendez toujours la stabilisation et que tout le four soit chaud.

Déplacez les braises d'un côté. Celui de gauche est préférable, une position plus éloignée du thermomètre.

### **S'il y a des flammes sortant du four ou de la cheminée.**

Il est possible qu'il y ait un excès de bois dans la chambre de cuisson. Ne pas alimenter la flamme et laisser reposer la porte légèrement ouverte et attendre que le matériau en excès soit consommé.

### **Si la cuisson des aliments n'est pas satisfaisante.**

Habituellement, le temps et la température déterminent la cuisson correcte des plats présents dans le four,

vérifiez toujours ces vêtements en vous référant au tableau des exemples.

Si le problème persiste, vous pouvez nous contacter pour des vérifications plus approfondies.

## **GARANTIE**

Les fours SAROM sont conformes à toutes les réglementations en vigueur et sont construits avec des matériaux de haute qualité.

Ils ont une garantie de 2 ans, mais ils sont construits pour durer beaucoup plus longtemps si vous en prenez soin.

Conservez toutes les données relatives à la plaque d'identification et à la facture d'achat à afficher en cas de demande d'assistance.

### **Période d'inactivité d'hospitalisation.**

Etant capable de déplacer facilement le four grâce aux 4 roues, il est toujours conseillé de le ranger sous les conditions météorologiques

En l'absence d'abri approprié, recouvrir d'un drap respirant jusqu'à la nouvelle utilisation.







**Sarom SpA**

Via del Lavoro, Zona Industriale  
31010, Orsago (TV) - Italia

**Tel. 0438 400400 Fax 0438 401308**