



**FORNO STUFA ELITE**  
**MANUALE USO**



dal 1975.



dal 1975.

## 1. | Introduzione

### **Congratulazioni**

per aver scelto il forno/stufa a legna prodotto dalla ditta CLEMENTI s.n.c., società che dal 1975 vanta una grande esperienza nel settore della cucina a legna. Questo tipo di prodotto è frutto di lunghi studi ed è costruito con la massima cura, precisione e materiali selezionati ed inoltre è destinato a dare un'ottima qualità e durare nel tempo.

Caratteristica molto importante che possiede il forno/stufa CLEMENTI è la cucina a legna a fuoco indiretto, una cottura sana e dietetica che lascia inalterati i sapori genuini dei cibi.

**IMPORTANTE: per un funzionamento buono e duraturo della stufa/forno a legna leggere attentamente queste informazioni prima dell'uso.**

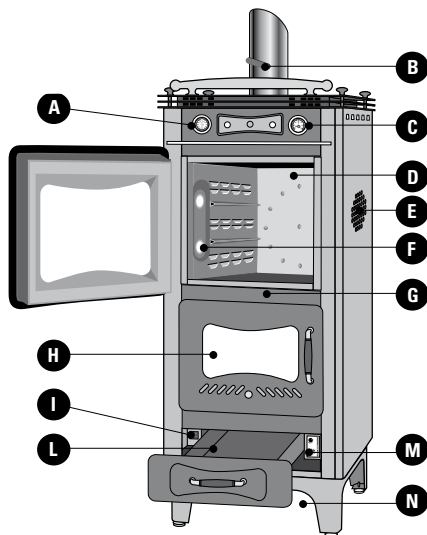
## 2. | Informazioni utili

- Per riscaldare il forno è preferibile usare legna secca di piccolo taglio.
- Per raggiungere la temperatura massima di 400°C occorrono 4/5 kg di legna.
- Si consiglia una volta raggiunta la temperatura desiderata, 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. Durante le accensioni il termometro non dovrà mai superare la temperatura di 400°C. Se questo dovesse accadere aprire immediatamente lo sportello superiore ed aspettare che la temperatura scenda fino a livelli normali.
- Per 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 del fumo sotto il tetto, a causa dell'umidità contenuta nella coibentazione.

**NB: il mancato rispetto delle norme e dei consigli riportati, provoca il decadimento delle responsabilità della ditta costruttrice.**

### 3. Componenti principali

- A. Contaminuti
- B. Valvola fumi
- C. Termometro
- D. Camera di cottura
- E. Ventilazione di cottura
- F. Illuminazione
- G. Volano termico (accumulo)
- H. Camera combustione
- I. Interruttore illuminazione interna e ventilazione di cottura
- L. Cassetto portaoggetti
- L. Potenzimetro
- M. Ventilazione per il riscaldamento (presa aria)



### 4. Caratteristiche tecniche e dimensionali

- Ventilazione: plus
- Piani di cottura: 3
- Camera di cottura 40x50 smontabile lucido: acciaio inox
- Legna per raggiungere 300°C: 4/5 Kg
- Legna per mantenimento orario: 2 Kg
- Temperatura massima del forno: 400°C
- Isolamento forno con lana roccia

*Diametro uscita fumi: 130 mm*

*Larghezza: 63 cm*

*Profondità: 66 cm*

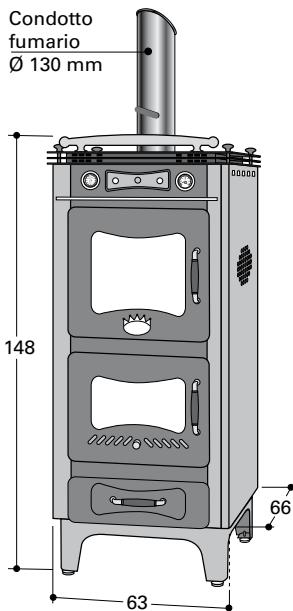
*Altezza: 148 cm*

*Peso: 280 kg*

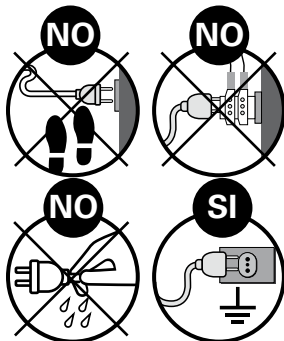
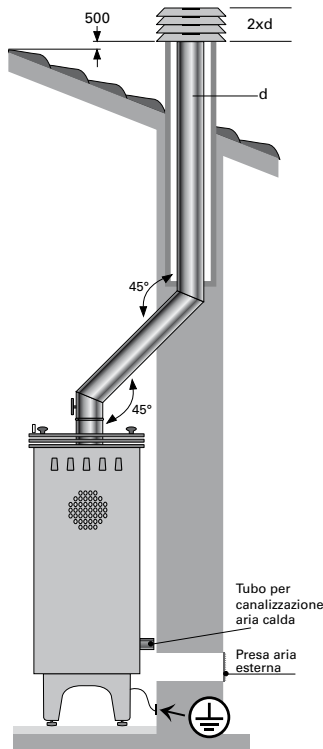
#### **Caratteristiche del riscaldamento:**

*Potenza: Kw*

*Mc ventilatore: 270/h*



## 5. Installazione



- NON posizionare il cavo di alimentazione in una zona di transito
- NON utilizzare riduzioni o multiple per il collegamento della spina
- NON manipolare con mani umide o bagnate
- La presa di corrente DEVE essere dotata di scarico a terra a norma

## 6. Collegamento elettrico ed accensione

**ATTENZIONE: Il forno/stufa deve essere collegato alla rete elettrica mediante il cavo di alimentazione in dotazione. NON TENTARE MAI di adattare o sostituire il cavo di alimentazione con cavi simili**

Inserire la spina su una normale presa di corrente a 220 V.

Aprire lo sportello inferiore, immettere nella camera di combustione 4/5 kg di legna di piccolo taglio e quindi procedere all'accensione del fuoco, anche con l'aiuto di un accendifuoco o della carta.

Chiudere lo sportello ed assicurarsi che la valvola prendiarria sia aperta; assicurarsi inoltre che lo sportello superiore sia chiuso.

Per cucinare, aspettare che la temperatura salga. Quando il forno raggiungerà la temperatura di 200°C accendere la ventilazione (durante questa operazione la temperatura diminuirà di massimo 20°C; cioè da 200°C passerà a 180°C, quindi quando l'aria si sarà miscelata, la temperatura riprenderà a salire). Grazie a questa piccola operazione la temperatura sarà omogenea in tutta la camera di cottura, cuocendo i cibi in maniera perfetta (su 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 basta accendere la luce interna, grazie all'apposito interruttore e guardare attraverso il vetro dello sportello.

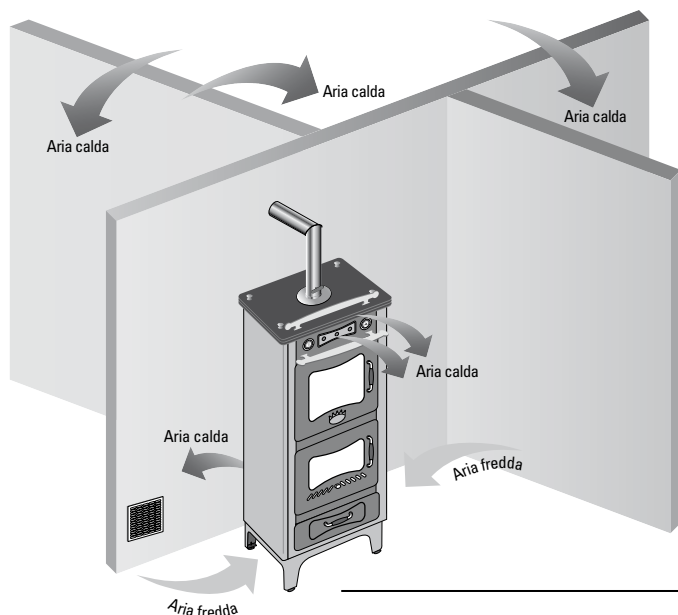
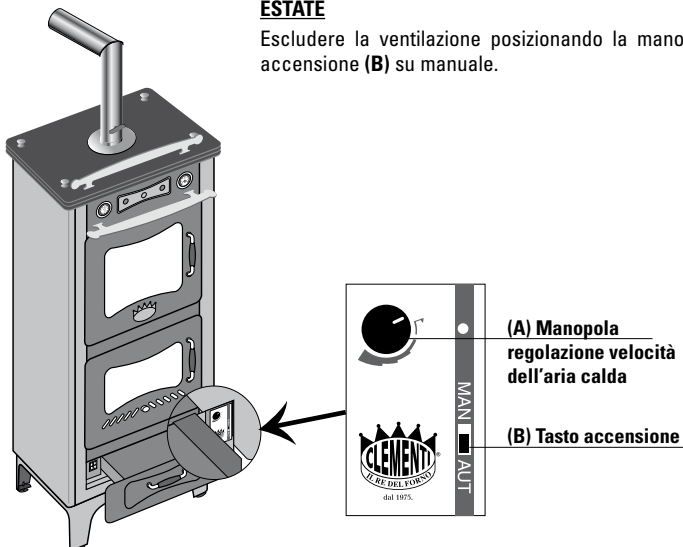
## 7. Funzionamento riscaldamento

### INVERNO

Posizionare il tasto accensione **(B)** nella posizione **AUT** (*AUTOMATICO*), la stufa si accende. Raggiunta la temperatura di 60°C la ventilazione della stufa parte automaticamente, a questo punto regolare la velocità di uscita dell'aria calda attraverso l'apposita manopola **(B)**.

### ESTATE

Escludere la ventilazione posizionando la manopola sul minimo e il tasto accensione **(B)** su manuale.



## 8. Temperatura di cottura

Il forno/stufa a legna CLEMENTI è utilizzabile per cuocere PANE, PIZZE, PASTA AL FORNO, DOLCI, ARROSTI, GRIGLIATE E PORCHETTE.

**Pane** 240/300°C - **Pizza** 400/450°C - **Pasta al forno** 250/300°C - **Arrosti** 250/300°C  
**Carne alla griglia** 300/350°C - **Porchetta** 250/300°C - **Dolci** 200/250°C

## 9. Le specialità

### Pane casereccio

*INGREDIENTI: 1,5 kg di farina, 8 gr di lievito di birra, 5 gr di sale, acqua q.b.*

Sciogliete il lievito in un poco d'acqua tiepida. Impastate la farina con l'acqua, aggiungete il lievito e il sale. L'impasto deve essere molto morbido. Aiutandovi con la farina dategli la forma classica di un filone. Avvolgetelo in un panno spolverato di farina e fatelo lievitare in un ambiente caldo. Quando il volume sarà raddoppiato infornate a 300 °C per 60 minuti.

### Lasagne pasticciate

*INGREDIENTI: 700 gr di lasagne fresche, ragù fatto con 300 gr, di trita di manzo, 1 lt di salsa béchamel 300 gr di mozzarella, noce di burro, parmigiano grattugiato, sale e pepe.*

Riempite una teglia a 3/4 con acqua leggermente salata e portare a ebollizione. Fate bollire le lasagne per circa 1 min. per parte. Scolatele e fatele asciugare su uno strofinaccio da cucina senza sovrapporle. Preparate la salsa béchamel, fatela intiepidire prima di mescolarla al ragù di carne ed accendete il forno a 190°C. Imburrate una pirofila e ricoprite la base con la béchamel al ragù e adagiatevi sopra uno strato di lasagne, poi spalmateci ancora un po' di salsa béchamel e aggiungete abbondante parmigiano grattugiato e della mozzarella che avrete tritato. Formate altri strati seguendo quest'ordine e finendo con un ultimo strato di lasagne ricoperte con la salsa béchamel, dei fiocchetti di burro e abbondante parmigiano grattugiato. Infornate per circa 30 min. a 250°C. Prima di servire, fate riposare le vostre lasagne per almeno 10 min.

### Pizza napoletana

*INGREDIENTI: 250 gr di pasta di pane, 150 gr di polpa di pomodoro, origano, basilico, olio d'oliva.*

Prendete la pasta di pane e posatela sulla spianatoia leggermente infarinata. Aiutandovi con le mani stendete la pasta dandole la forma desiderata. Distribuiteci sopra la passata di pomodoro, l'origano, 2 o 3 foglie di basilico lasciando scoperto per 2 cm circa il bordo della pasta (il "cornicione"). Irrorate con abbondante olio e fate cuocere per circa 3/4 minuti nel forno molto caldo a 350°-400°C.

### Porchetta

*INGREDIENTI: una porchetta da latte, aglio, finocchio selvatico, olio d'oliva, vino bianco, sale, pepe e lardo.*

Pulite, svuotate e disossate la porchetta. Preparate un composto tritando insieme un pò di finocchio selvatico, 5 o 6 spicchi d'aglio, il rosmarino, sale, pepe e mescolate il tutto cospargendo poi con questo miscuglio l'interno della porchetta. Lasciatela riposare per qualche ora poi collocatela in un recipiente grande, ungetela con olio. Cuocere in forno su apposita griglia a 300° C per 4 ore, irrorando di tanto in tanto con vino bianco, fino a quando non avrà raggiunto un bel colore dorato. Posizionare sotto la griglia la teglia raccogligrassa con un po' d'acqua dentro.

**ATTENZIONE: per cuocere grigliate e porchette occorre seguire le seguenti istruzioni:**

- **Per le grigliate:** inserire su un piano di cottura una teglia con un po' d'acqua. La carne deve essere appoggiata su una griglia piana. Il calore verrà messo in movimento dalla ventilazione, questo garantisce una cottura omogenea senza la necessità di girare la carne. Il grasso prodotto durante la cottura verrà raccolto dalla teglia sottostante. Questa operazione, alternativa al girarrosto, garantisce una cottura igienica, una cucina rapida, semplice, ecologica ed economica.
- **Per le porchette:** è indispensabile il KIT da porchetta venduto come optional, il quale è composto da una griglia ed una teglia raccogligrassa.

**Sperando che siate soddisfatti dell'acquisto fatto dei nostri prodotti, non ci resta che augurarVi BUON APPETITO!**

## 10. Come si pulisce

Per pulire la camera di cottura utilizzare qualsiasi prodotto in commercio, adatto per pulire l'acciaio inossidabile. Per quanto riguarda la camera di combustione basta svuotare il cassetto raccogli cenere.



**CLEMENTI snc**

Zona Ind.le Berbentina, 8 - 60041 Sassoferrato (AN)

Telefono 0732 959862 - Fax 0732 959796

www.clementi-ovens.com

**A**

**DAL 1975**

# GARANZIA

N.

**2**

**anni**

Copia per il cliente

Compilare correttamente in stampatello in tutte le sue parti

## A. Informazioni personali

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

## B. Prodotto Acquistato

Modello \_\_\_\_\_

Data Acquisto                                                                                                                                                                  

Firma dell'acquirente

Timbro e firma del rivenditore

Il forno a legna Clementi è coperto 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 da parte della società stessa o rivenditore autorizzato. 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.

**La garanzia copre il buon funzionamento del forno, quindi: 1.** il tiraggio dei fumi; **2.** la struttura costruttiva; **3.** la funzionalità.

L'impianto elettrico, non essendo prodotto dalla Clementi s.n.c., è coperto da garanzia nella misura in cui la stessa è prestata dal proprio fornitore convenzionato, come riportato nelle condizioni di vendita. Altri componenti costruttivi, come il termometro, il contaminuti, sono controllati al momento del loro inserimento nel forno ed al momento del collaudo finale ed 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 e 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 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.

Per presa visione e accettazione di quanto sopra ai fini della garanzia. **L'acquirente / Rivenditore**









**CLEMENTI snc**

Zona Ind.le Berbentina, 8 - 60041 Sassoferrato (AN)

Telefono 0732 959862 - Fax 0732 959796

www.clementi-ovens.com

**B**

**DAL 1975**

# GARANZIA

N.

**2**

**anni**

**Copia per il produttore**

*Compilare correttamente in stampatello in tutte le sue parti*

## A. Informazioni personali

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

## B. Prodotto Acquistato

Modello \_\_\_\_\_

Data Acquisto                                                                                                                                                                  

Firma dell'acquirente

Timbro e firma del rivenditore

Il forno a legna Clementi è coperto 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 da parte della società stessa o rivenditore autorizzato. 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.

**La garanzia copre il buon funzionamento del forno, quindi: 1.** il tiraggio dei fumi; **2.** la struttura costruttiva; **3.** la funzionalità.

L'impianto elettrico, non essendo prodotto dalla Clementi s.n.c., è coperto da garanzia nella misura in cui la stessa è prestata dal proprio fornitore convenzionato, come riportato nelle condizioni di vendita. Altri componenti costruttivi, come il termometro, il contaminuti, sono controllati al momento del loro inserimento nel forno ed al momento del collaudo finale ed 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 e 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 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.

Per presa visione e accettazione di quanto sopra ai fini della garanzia. **L'acquirente / Rivenditore**







**CLEMENTI snc**

Zona Ind.le Berbentina, 8 - 60041 Sassoferrato (AN)

Telefono 0732 959862 - Fax 0732 959796

www.clementi-ovens.com

**C**

**DAL 1975**

# GARANZIA

N.

**2**

**anni**

**Copia per il rivenditore**

*Compilare correttamente in stampatello in tutte le sue parti*

## A. Informazioni personali

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_

## B. Prodotto Acquistato

Modello \_\_\_\_\_

Data Acquisto \_\_\_\_\_

Giorno

Mese

Anno

Firma dell'acquirente

Timbro e firma del rivenditore

Il forno a legna Clementi è coperto 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 da parte della società stessa o rivenditore autorizzato. 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.

**La garanzia copre il buon funzionamento del forno, quindi: 1.** il tiraggio dei fumi; **2.** la struttura costruttiva; **3.** la funzionalità.

L'impianto elettrico, non essendo prodotto dalla Clementi s.n.c., è coperto da garanzia nella misura in cui la stessa è prestata dal proprio fornitore convenzionato, come riportato nelle condizioni di vendita. Altri componenti costruttivi, come il termometro, il contaminuti, sono controllati al momento del loro inserimento nel forno ed al momento del collaudo finale ed 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 e 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 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.

Per presa visione e accettazione di quanto sopra ai fini della garanzia. **L'acquirente / Rivenditore**





dal 1975.

**CLEMENTI s.n.c. di Clementi Clementino & C.**

Zona Industriale Berbentina, 8 - 60041 Sassoferrato (An) - Italy

Tel. 0039 0732 959862 - Fax 0039 0732 959796

**[www.clementi-ovens.com](http://www.clementi-ovens.com)** - [info@clementi-ovens.com](mailto:info@clementi-ovens.com)