



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)



dal 1975

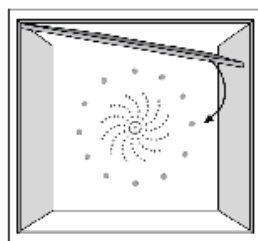
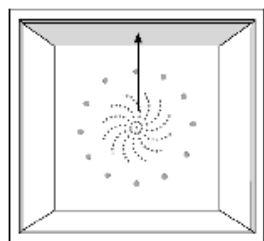
*i forni di oggi  
i sapori di un tempo*



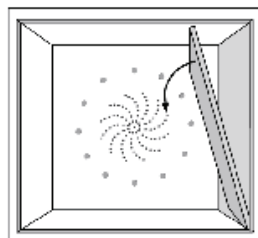
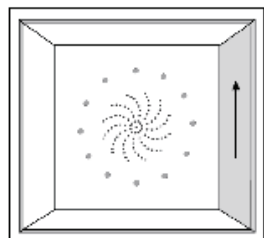
**Istruzioni per l'uso**  
**Operating instructions**  
**Bedienungsanleitung**  
**Mode d'emploi**  
**Manual de instrucciones**



**Piano superiore**  
premere al centro dal basso  
verso l'alto e far scivolare il  
piano  
obliquamente  
**Piani laterali**  
Spingere il piano dal basso verso  
l'alto e ribaltarlo



**Piano superiore**



**Piani laterali**

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 il temperatura massima deve essere portata 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.

The Clementi wood oven is covered by a guarantee for a period of time equal to two years throughout the territory of Italy from the moment of purchase, proven by a bill, invoice or receipt issued by the company itself or an authorized retailer. The present guarantee is given in conformity with the regulation envisaged by the Legislative Decree n° 24/2002. To validate the guarantee, the purchaser must respect the following indications scrupulously. Any defect in the product must be reported to the producer/vendor by means of a registered letter with a return receipt within two months of verifying the defect or the guarantee will be forfeited. In signing the present guarantee, the retailer/purchaser declares to have diligently examined every part of the transacted product and to find it perfect, without obvious faults, conforming to the sales contract and the description made by the vendor. Moreover, he declares that the characteristics and the quality publicized by the producer are present in the product and therefore has found the product suitable for the use desired by the purchaser.

The guarantee covers the good functioning of the oven, i.e. 1. the draught of the smoke; 2. the constructive structure; 3. its functionality.

The electricity plant, not being produced by the Clementi Company, is covered by the guarantee as far as it is given by the agreed supplier, as stipulated in the conditions of sale. Other constructive components, such as the thermometer, are checked at the moment of their insertion into the stove and at the moment of final testing. The thermometer (more delicate) must not exceed the temperature of 450° C because beyond this temperature the instrument could lose the measuring characteristics for which it has been calibrated and must be brought to this maximum temperature gradually, over a period of time equal to 60 minutes. The thermometer will lose its functionality only if the instructions and modalities described above are not respected. The hygienic refractory stone for cooking consists of very delicate material, susceptible to sudden changes in temperature and it is advisable not to lower the temperature of the oven brusquely over a short period of time (e.g. from 450° C to 289° C in a few minutes) because this would damage the refractory stone as if it had been given a strong knock. The doors of the oven must always remain rigorously closed, otherwise the inspection panes will be damaged. Clementi products are treated with power paint, resistant to atmospheric agents and high temperatures, but contact with live flame could ruin the paint, resulting in its detachment from the metal surface of the oven or barbecue. This phenomenon, if it occurs, does not affect the conformity of the product for the use for which it was destined, but is part of normal wear during usage. Observe the above information scrupulously for the good functioning of the oven and its constructive components.

Für den Holzofen Clementi besteht Garantie auf dem gesamten italienischen Staatsgebiet über einen Zeitraum von zwei Jahren ab dem durch Kassenbon, Rechnung oder eine vom Unternehmen selbst oder einem Händler ausgestellte Quittung nachgewiesenen Erwerb des Produktes. Die vorliegende Garantie wird gemäß den Bestimmungen des gesetzestvertretenden Dekrets Nr. 24/2002 geleistet. Um Garantieleistungen zu erhalten, muss der Käufer die im Folgenden aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten. Sämtliche Fehler des Produktes müssen dem Hersteller bzw. Verkäufer innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach Auftreten des Fehlers per Einschreiben mit Rückschein angezeigt werden, andernfalls verfällt die Garantie. Mit der Unterzeichnung der vorliegenden Garantie erklärt der Verkäufer bzw. Käufer, das ver- bzw. gekaufte Produkt sorgfältig und vollständig untersucht zu haben und es für vollkommen befunden zu haben, ohne sichtbare Mängel und entsprechend dem Kaufvertrag sowie der vom Verkäufer gegebenen Beschreibung. Er erklärt außerdem, dass das Produkt die Eigenschaften aufweist, die vom Hersteller beworben werden, und dass er daher das genannte Produkt als zu dem vom Käufer gewünschten Zweck geeignet ansieht.

Die Garantie erstreckt sich auf den korrekten Betrieb des Ofens und somit auf: 1. den Ofenzug; 2. den Bau; 3. die Funktion.

Für die elektrische Anlage besteht, da sie nicht Erzeugnis des Unternehmens Clementi s.n.c. ist, in dem Maße Garantie, wie diese durch ihren Vertragslieferanten geleistet wird, entsprechend den Angaben in den Einkaufsbedingungen. Sonstige Bauteile wie das Thermometer oder die Zeituhr werden zum Zeitpunkt ihres Einbaus in den Ofen überprüft sowie bei der Endprüfung. Das (empfindlichere) Thermometer darf eine Temperatur von 450° C nicht überschreiten, da ab einer solchen Temperatur die Messeigenschaften des Gerätes beeinträchtigt werden könnten, auf die es eingestellt worden ist, und die besagte Höchsttemperatur darf nur allmählich, innerhalb eines Zeitraums von 60 Minuten, erreicht werden. Die Funktionsfähigkeit des Thermometers wird nur dann eingeschränkt, wenn die oben genannten Anweisungen und Bedingungen nicht eingehalten werden. Der feuerfeste Stein ist zum Kochen geeignet und besteht aus sehr empfindlichem Material, insbesondere in Bezug auf Temperatursprünge: es wird empfohlen, die Temperatur des Ofens nicht unvermittelt in kurzer Zeit abzusenken (beispielsweise von 450° C auf 280° C innerhalb weniger Minuten), da dies den feuerfesten Stein beschädigen würde, ähnlich wie bei einem starken Stoß. Die Türen des Ofens müssen unbedingt stets geschlossen bleiben, andernfalls könnte das Sichtglas beschädigt werden. Die Clementi-Produkte sind mit Pulverlack behandelt worden, witterungs- und hitzebeständig, bei Kontakt mit starker Flamme könnte der Lack jedoch Schaden nehmen und sich von der Metalloberfläche des Ofens oder Grills ablösen. Der oben beschriebene Fall wirkt sich, sollte er eintreten, nicht auf die Eignung des Produkts zum ihm bestimmten Zwecke aus, sondern fällt unter den normalen Verschleiß. Für einen korrekten Betrieb des Ofens und seiner Bauteile sind die oben genannten Anweisungen sorgfältig einzuhalten.

Le four à bois Clementi est couvert par une garantie pour une période de deux ans, sur tout le territoire Italien, à partir du moment de l'achat, démontré par un reçu, facture ou quitance émise par la société en question ou revendeur autorisé. La présente garantie est fournie en conformité avec la normative prévue par le Décret Législatif nr. 24/2002.

Pour faire valoir la garantie, l'acheteur devra respecter scrupuleusement les indications reprises ci-dessous. Tout défaut du bien devra être signalé au producteur/revendeur par lettre recommandée avec réception de réception endéans un délai de deux mois à dater du moment où le défaut a été constaté sous peine de décadence de la garantie même. En souscrivant la présente garantie, le revendeur/l'acheteur déclare d'avoir scrupuleusement essayé le bien vendu et acheté dans toutes ses parties et de l'avoir trouvé en parfait état, sans défauts évidents, conforme au contrat de vente et à la description faite par le vendeur; il déclare en outre que les caractéristiques et les qualités énoncées par le producteur sont présentes dans le bien en question et que ce dernier est approprié pour l'utilisation voulue par l'acheteur.

La garantie couvre le bon fonctionnement, donc: 1. le tirage des fumées; 2. la structure constructive; 3. la fonctionnalité.

L'installation électrique, n'étant pas produite par la Clementi s.n.c., est couverte par la garantie dans la mesure où celle-ci est fournie par son propre fournisseur conventionné, comme stipulé dans les conditions de vente. Les autres composants constructifs, comme le thermomètre, le compteur de minutes, sont contrôlés au moment de leur insertion à l'intérieur du four et au moment de l'essai final, et le thermomètre (le plus délicat) ne doit pas dépasser la température de 450° C au-delà de cette température l'instrument pourrait perdre les caractéristiques de mesure pour lequel il a été calibré et il doit être porté graduellement à cette température maximum, dans un laps de temps égal à 60 minutes. Le thermomètre perd sa fonctionnalité seulement si les instructions et modalités indiquées ci-dessus ne sont pas respectées. La pierre réfractaire hygiénique pour la cuisson est composée de matériel très délicat car elle craint les écarts de température; il est recommandé de ne pas faire baisser la température brusquement en peu de temps (par exemple, de 450° à 280° C en quelques minutes) car cela endommagerait la pierre réfractaire comme si celle-ci avait subi un choc violent. Les portes du four doivent rigoureusement rester toujours fermées car autrement les vitres d'inspection pourraient s'endommager. Les produits Clementi sont traités avec une peinture en poudre, résistante aux agents atmosphériques et aux températures élevées, car au contact avec la flamme vive, la peinture pourrait s'abîmer en provoquant son détachement de la surface métallique du four ou barbecue. Si ce phénomène devait se produire, il n'incide pas sur la conformité du bien pour l'utilisation dont il est destiné et rentre dans l'usure normale d'utilisation. Pour le bon fonctionnement du four et de ses composants constructifs, observer scrupuleusement tout ce qui est indiqué ci-dessus.

El horno a leña Clementi esta cubierto de una garantía por un período de tiempo de dos años, en todo el territorio italiano, del momento de la adquisición comprobado de un recibo o factura emitida por parte de la compañía misma o revendedor autorizado. La presente garantía esta prestada en conformidad de la norma prevista del Decreto Legislativo N°24/2002.

Para hacer valer la garantía, el adquirente deberá escrupulosamente respetar las indicaciones. Cualquier defecto del bien deberá ser reportado al fabricante/vendedor a través de una carta certificada con recibo de devolución, en el termino de dos meses de verificarse el defecto. Con la suscripción de la presente garantía el revendedor/ adquirente declara de haber visto cuidadosamente el bien comprado en cada parte de haberlo encontrado perfecto, ausente de defectos evidentes, conforme al contrato de venta y a la descripción hecha del vendedor, declara que son presente las características y la cualidad publicadas del fabricante y de encontrar al mismo bien idoneo al uso deseado del cliente.

La garantía cubre el buen funcionamiento del horno, por lo tanto: 1. la salida del humo; 2. la estructura constructiva; 3. la funcionalidad.

La instalación eléctrica, no siendo fabricada de la Clementi s.n.c., está cubierto de una garantía en la medida en la cual la misma es prestada del propio fabricante convencionado, como reportado en la condición de venta. Otros componentes constructivos, como el termómetro, el contador de minutos, son controlados al momento de su instalación en el horno y al momento de la prueba final, el termómetro ( más delicado ) no debe superar la temperatura de 450° C porque en éste caso el termómetro puede perder las características de medidas por el cual es tarado y a dicha temperatura máxima debe ser llevada gradualmente en un tiempo de 60 minutos. El termómetro cesa su funcionalidad solo si viene respetado las instrucciones y modalidad antes descritas. La piedra refractaria es higiénica a la cocción, es compuesta de material muy delicado en cuanto se refiere a los cambios de temperatura, se recomienda de no bajar bruscamente la temperatura del horno en poco tiempo (ejm. de 450° C a 280° C, en pocos minutos, porque dañaria la piedra refractaria como si la misma hubiese un fuerte golpe).

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

The above conditions of the guarantee read and accepted. The purchaser/retailer: Signature for acceptance

Zur Kenntnisnahme und Annahme der obigen Bedingungen zum Zwecke der Garantie. Der Käufer/Händler: Unterschrift zur Erklärung der Annahme

Pour vision et acceptation de tout ce qui précède, aux fins de garantie. L'acheteur/revendeur: Signature pour acceptation

Para la aceptación a los fines de garantía. El adquirente/revendedor: Firma de aceptación



# Amo il forno Clementi perché lui è come me

- 4 Mod. Master
- 6 Mod. Bijoux
- 6 Barbecue Automatico
- 7 Ricettario

## Mod. MASTER



dal 1975

Congratulazioni per aver scelto il forno 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 a legna 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 del forno a legna da interno o da esterno leggere attentamente queste informazioni prima dell'uso.

### Informazioni Utili

- Per riscaldare il forno è preferibile usare legna secca di piccolo taglio.
- Per raggiungere la temperatura massima di 400°C occorrono 3,5 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 450°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.

### Istruzioni tecniche

Se accanto al **forno per esterni** volete aggiungere il barbecue non dovete far altro che attenervi a quanto illustrato in **fig. 1**.

Se avete acquistato un **forno a legna per interni** non dovete far altro che attenervi a quanto illustrato in **fig. 2**. Il tubo uscita fumi ha un diametro di 13 cm e può essere collegato all'esterno direttamente o anche tramite una canna fumaria già esistente. Se incassate il forno dovete lasciare 1 cm di spazio tra le pareti laterali del forno ed il rivestimento, in modo tale che il forno si possa togliere dalla sede per eventuali manutenzioni.

**NB:** La cappa si può sfilare.



Fig. 1

Inserire i due perni sporgenti del barbecue negli appositi buchi, già predisposti nel forno, per alloggiare il barbecue.

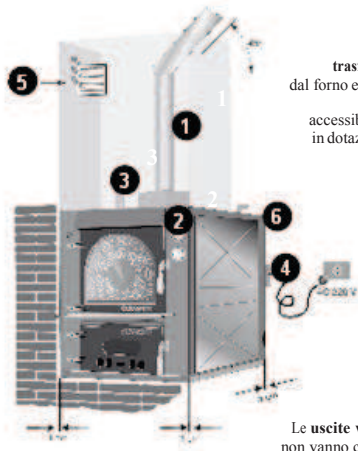


Fig. 2

1. Uscita fumi Ø 13 cm
2. Cappa
3. Uscita vapori
4. Trasformatore 12 V
5. Presa d'aria per ventilazione
6. Uscita vapori di cottura

Staccare il trasformatore (4) dal forno e posizionarlo in un luogo accessibile e freddo in dotazione ci sono 50 cm di filo

Le uscite vapore (3)(6) non vanno collegate, ma restano nella cappa



**Clementi srl**  
Zona ind.le Berbentina, 8  
60041 Sassoferrato (AN)  
Tel. 0039 0732 959862  
Fax 0039 0732 959796  
www.clementi-ovens.com



## GARANZIA

GUARANTEE - GARANTIE  
GARANTIE - GARANTIA

Copja per Il rivenditore - Copy for the retailer - Exemplar für den Händler  
Copie pour le revendeur - Copia para el revendedor

N.

Compiere correttamente in stampatello in tutte le sue parti - Complie every part correctly in capital letters / In Druckschrift korrekt und vollständig auszufüllen  
Completar correctamente en mayúscula todas las partes / Llenar correctamente en letra de molde en todas sus partes

### A. Informazioni personali / Personal Information / Angaben zur Person / Information personnelles / Información personal

Cognome / Surname / Nachname / Nom / Apellido \_\_\_\_\_

Nome / Name / Vorname / Prénom / Nombre \_\_\_\_\_

Indirizzo / Address / Adresse / Adresse / Dirección \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Città / City / Stadt / Ville / Ciudad \_\_\_\_\_

CAP / Postal-Zip Code / PLZ / Code Postal / Código Postal \_\_\_\_\_

Stato / Country / Staat / Nation / Estrado \_\_\_\_\_ Prov. / County-State / Provinz / Provincia / Provincia \_\_\_\_\_

Telefono / Telephone / Telefon / Téléphone / Teléfono \_\_\_\_\_

### B. Prodotto Acquisito / Product purchased / Erworbenes Produkt / Produit acheté / Producto adquirido

Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo \_\_\_\_\_

Data Acquisito / Date Purchased / Kaufdatum  
Date d'achat / Fecha de compra

Forno		Mese		Anno	

Firma dell'acquirente  
Purchaser's signature / Unterschrift des Käufers  
Signature de l'acheteur / Firma del comprador

Timbro e firma del rivenditore  
Retailer's stamp and signature / Stempel und Unterschrift des Händlers  
Timbre et signature du revendeur / Sello y firma del revendedor

Spedire a Clementi s.n.c. - Send to Clementi s.n.c. - An Clementi s.n.c. zu senden - Envoyer à Clementi s.n.c. - Enviar a Clementi s.n.c.

**informative** - Ai sensi e per gli effetti della legge 675/96 sulla tutela dei dati personali si informa che i dati qui contenuti saranno trattati informaticamente ed in forma cartacea da Clementi snc per i fini connessi all'esercizio del Servizio di Assistenza. Consultazione, aggiornamento o cancellazione dei dati devono essere richiesti gratuitamente al responsabile del trattamento della Clementi snc.  
**information** - in terms of and by the effects of law 675/96 on the protection of personal data, we state that the data contained herein will be processed in computer technology form and as a document on paper by the Clementi snc Company for the purposes connected with providing the Assistance Service. Consultation, updating or cancellation of data must be requested free from the Clementi snc Company manager responsible for the processing.  
**Zur information** - Laut und kraft des Gesetzes Nr. 675/96 zum Schutz der persönlichen Daten wird mitgeteilt, dass die hier enthaltenen Daten von der Firma Clementi snc zu den mit der Ausübung des Kundendienstes verbundenen Zwecken elektronisch und in Papierform erfasst werden. Die Einsichtnahme, Aktualisierung oder Löschung der Daten muss beim Verantwortlichen für Datenverarbeitung der Clementi snc unentgeltlich beantragt werden.  
**information** - Aux sens et selon les effets de la loi 675/96 sur la tutelle des données personnelles, nous informons que les données contenues dans ce document seront traitées par informatique et en copie papier par la Clementi s.n.c., destinées aux fins de l'exercice du Service Assistance. Toute consultation, mise à jour ou annulation des données devront être demandées gratuitement au Responsable du Traitement de la Clementi s.n.c.  
**información** - A los efectos de la ley 675/96 sobre la tutela de los datos personales, les informamos que serán tratados informáticamente de la Clementi s.n.c. para los fines de conexión al ejercicio del Servicio de Asistencia. Consulta, actualización o cancelación de los datos deben ser pedidos gratuitamente al responsable de la Clementi s.n.c.



DAL 1975

Clementi snc  
Zona Ind.le Berbentlna, 8  
60041 Sassoferrato (AN) Italy  
Tel. 0039 0732 959862  
Fax 0039 0732 959796  
www.clementi-ovens.com

2  
Ann - Years - Jahre - Ans

**GARANZIA**  
GUARANTEE - GARANTIE  
GARANTIE - GARANTIA



Copja per Il produttore - Copy for the producer - Exemplar für den Hersteller  
Copie pour le producteur - Copla para el fabricante

N.

Compiare correttamente in stampate lo in tutte le sue parti - Complie every part correctly in capital letters / In Druckschrift korrekt und vollständig auszufüllen  
Compiéter correctéement en majuscule toutes les parties / Llenar correctamente en letra de molde en todas sus partes

**A. Informazioni personali / Personal Information / Angaben zur Person / Information personnelles / Informacón personal**

Cognome / Surname / Nachname / Nom / Apellido \_\_\_\_\_

Nome / Name / Vorname / Prénom / Nombre \_\_\_\_\_

Indirizzo / Address / Adresse / Adresse / Dirección \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_

Città / City / Stadt / Ville / Ciudad \_\_\_\_\_

CAP / Postal-Zip Code / PLZ / Code Postal / Código Postal \_\_\_\_\_

Stato / Country / Staat / Nation / Estrado \_\_\_\_\_ Prov. / County-State / Provinz / Province / Provincia \_\_\_\_\_

Telefono / Telephone / Telefon / Téléphone / Teléfono \_\_\_\_\_

**B. Prodotto Acquistato / Product purchased / Erworbenes Produkt / Produit acheté / Producto adquirido**

Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo \_\_\_\_\_

Data Acquisito / Date Purchased / Kaufdatum  
Date d'achat / Fecha de compra

Giorno | Mese | Anno

Firma del acquirente  
Purchaser's signature / Unterschrift des Käufers  
Signature de l'acheteur / Firma del comprador

Timbro e firma del rivenditore  
Retailer's stamp and signature / Stempel und Unterschrift des Händlers  
Timbre et signature du revendeur / Sello y firma del revendedor

Spedire a Clementi s.n.c. - Send to Clementi s.n.c. - An Clementi s.n.c. zu senden - Envoyer à Clementi s.n.c. - Enviar a Clementi s.n.c.

informativa - Ai sensi e per gli effetti della legge 675/96 sulla tutela dei dati personali si informa che i dati qui contenuti saranno trattati informaticamente ed in forme cartacee della Clementi snc per i fini connessi all'esercizio del Servizio di Assistenza. Consultazione, aggiornamento o cancellazione dei dati devono essere richiesti gratuitamente al responsabile del trattamento della Clementi snc.

information - In terms of and by the effects of law 675/96 on the protection of personal data, we state that the data contained herein will be processed in computer technology form and as a document on paper by the Clementi snc Company for the purposes connected with providing the Assistance Service. Consultation, updating or cancellation of data must be requested free from the Clementi snc Company manager responsible for the processing.

Zur information - Laut und kraft des Gesetzes Nr. 675/96 zum Schutz der persönlichen Daten wird mitgeteilt, dass die hier enthaltenen Daten von der Firma Clementi snc zu den mit der Ausübung des Kundendienstes verbundenen Zwecken elektronisch und in Papierform erfasst werden. Die Einsichtnahme, Aktualisierung oder Löschung der Daten muss beim Verantwortlichen für Datenverarbeitung der Clementi snc unentgeltlich beantragt werden.

information - Aux sens et selon les effets de la loi 675/96 sur la tutèe des données personnelles, nous informons que les données contenues dans ce document seront traitées par informatique et en copie papier par la Clementi s.n.c., destinées aux fins de l'exercice du Service Assistance. Toute consultation, mise à jour ou annulation des données devront être demandées gratuitement au Responsable du Traitement de la Clementi s.n.c.

información - A los efectos de la ley 675/96 sobre la tutela de los datos personales, les informamos que serán tratados informáticamente de la Clementi s.n.c. para los fines de conexión al ejercicio del Servicio de Asistencia. Consulta, actualización o cancelación de los datos deben ser pedidos gratuitamente al responsable de la Clementi s.n.c.

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

Aprire lo sportello inferiore, immettere nella camera di combustione 3 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. A questo punto, 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.

Collegamento elettrico ed accensione

ITALIANO

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

Temperatura di cottura

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

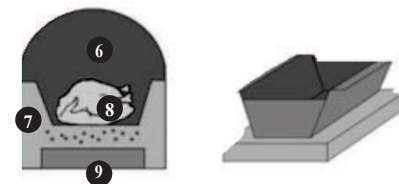


Fig.3

- 6. Camera di cottura
- 7. Griglia porchetta
- 8. Carne
- 9. Teglia

Il forno a legna CLEMENTI è utilizzabile dalla moltitudine delle famiglie per cuocere PANE, PIZZE, PASTA AL FORNO, DOLCI, ARROSTI, GRIGLIATE E PORCHETTE.

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 e quindi 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 può essere definita come alternativa al girarrosto ed inoltre garantisce una cottura igienica, utilizzando una cucina rapida, semplicissima, 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 raccogligrasso. Per le modalità di cottura attenersi alle istruzioni delle grigliate.

Le specialità

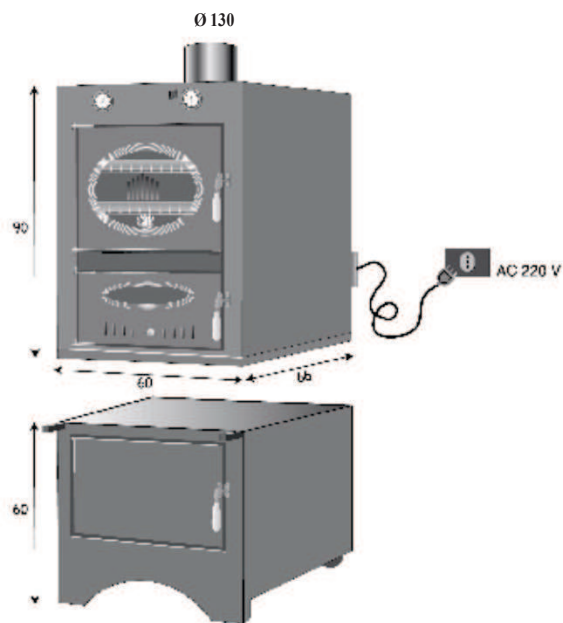
Il carrello inferiore, oltre a trasportare il forno da esterno, viene anche utilizzato come scaldavivande; ad esempio per lievitare dolci e pizze o addirittura per conservare caldi i cibi già cotti.

Lo scaldavivande

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

Come si pulisce

Istruzioni per l'uso



Barbecue Automatico

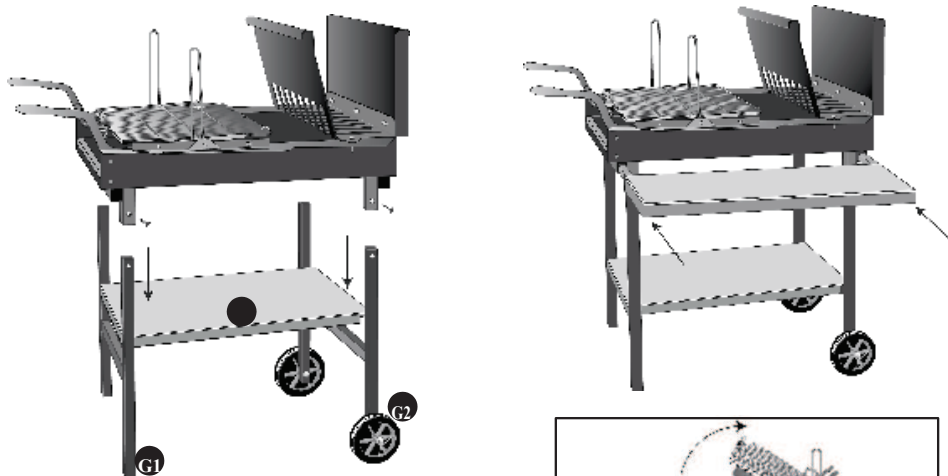


Fig. 4

1. Infilare le gambe G1 e G2 negli alloggi del barbecue
2. Fissarle con le apposite viti
3. Incastrare il piano P1 sopra la traversa delle gambe

Istruzioni per l'uso



**Pane casereccio**

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**

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

Prendete una teglia, riempitela a 3/4 di acqua leggermente salata, mettetela sul fuoco e quando l'acqua incomincia a bollire, fate bollire le lasagne per circa 1 minuto per parte. Scolatele, e fatele asciugare su uno strofinaccio da cucina senza però sovrapporle altrimenti si incollano. Preparate ora 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 spalmatevi ancora un po' di salsa béchamel e aggiungere 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 qua e là e abbondante parmigiano grattugiato. Infornate per circa 30 minuti a 250°C. Prima di servire, fate riposare le vostre lasagne per almeno dieci minuti.

**Pizza napoletana**

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**

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

Pulite, svuotate e dissolate 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.

**Crostata di frutta**

pasta frolla surgelata  
70 gr. di burro  
1 uovo  
1 barattolo di confettura  
o marmellata di  
qualsunque specie

Dopo aver fatto scongelare la pasta frolla, tenerne da parte un quarto e stendere la restante in una sfoglia che andrà adagiata sul fondo di una teglia imburrata. Versate la marmellata sulla sfoglia preparata, spandendola fino a due dita dal bordo. Stendete sulla tavola infarinata un pò della pasta frolla messa da parte e ricavatene delle strisce larghe un dito, con cui farete un reticolato sulla marmellata. Con la pasta avanzata fate un grosso canello col quale chiuderete intorno intorno la crostata. Spennellare con un uovo sbattuto il bordo e il reticolato e infornare la crostata per 40 minuti a 200°C.

Le nostre ricette