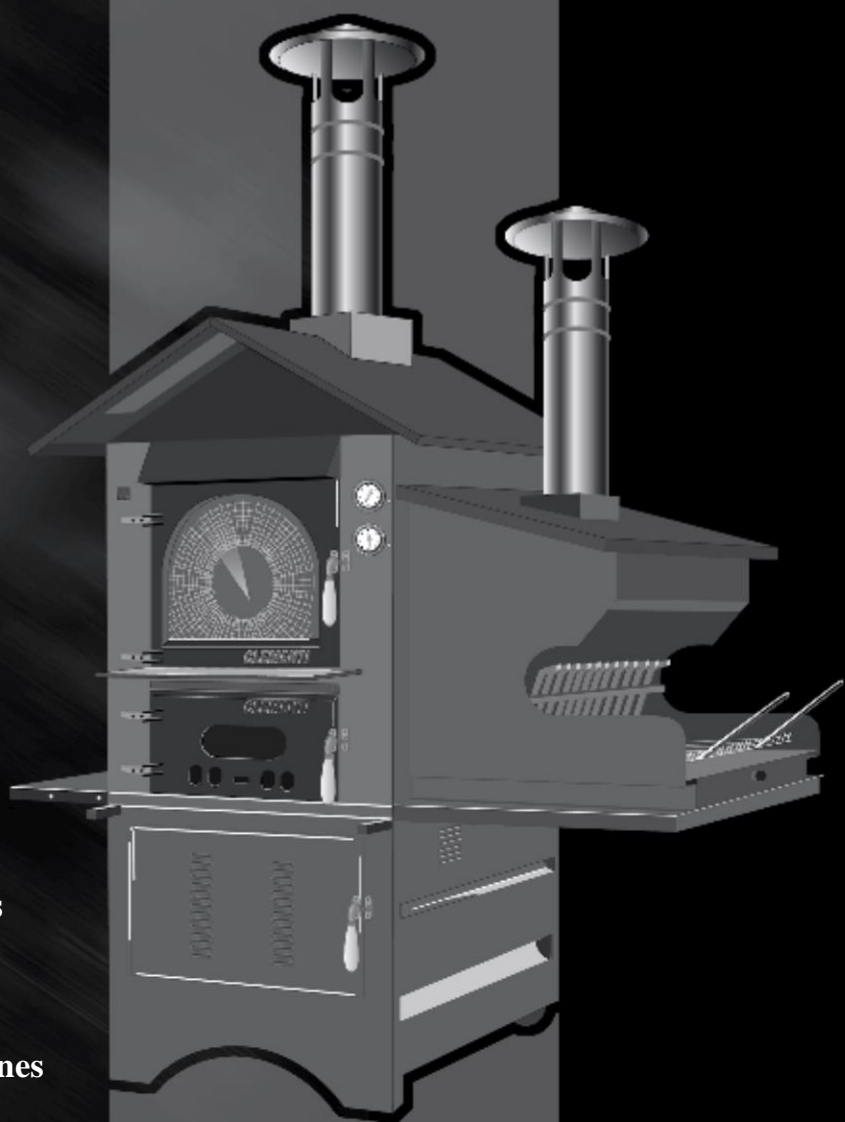


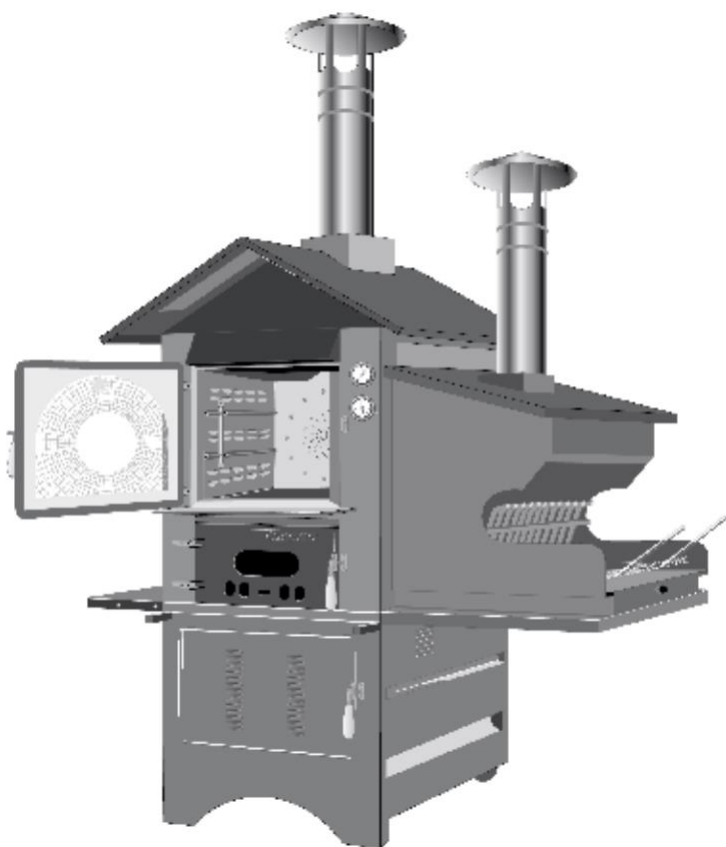


dal 1975

*i forni di oggi
i sapori di un tempo*

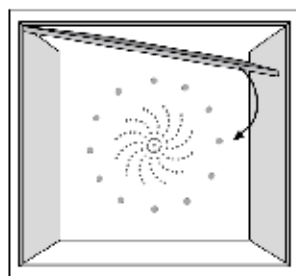
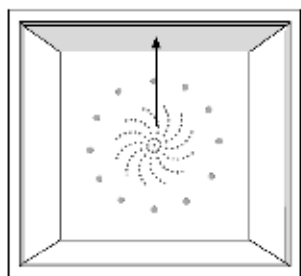


Istruzioni per l'uso
Operating instructions
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Manual de instrucciones

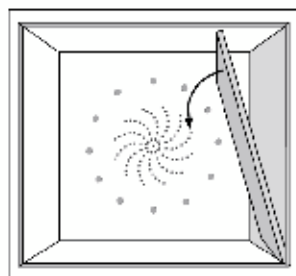
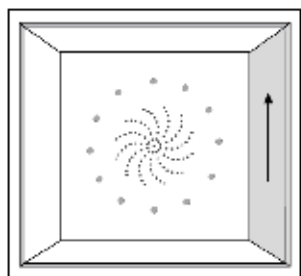


Piano superiore
 premere al centro dal basso
 verso l'alto e far scivolare il
 piano
 obliquamente

Piani laterali
 Spingere il piano dal basso verso
 l'alto e ribaltarlo



Piano superiore



Piani laterali

ITALIANO



**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 piastre 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.

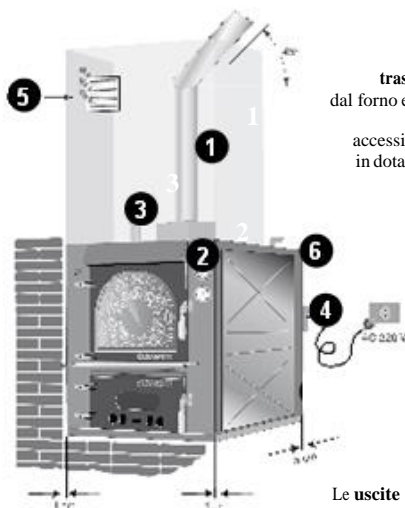


Fig. 2

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

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

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!

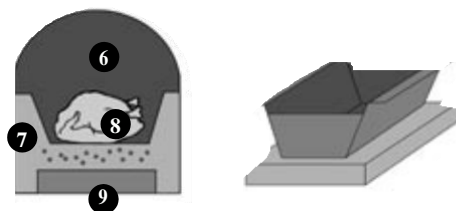


Fig.3

- 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.

Le specialità

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.

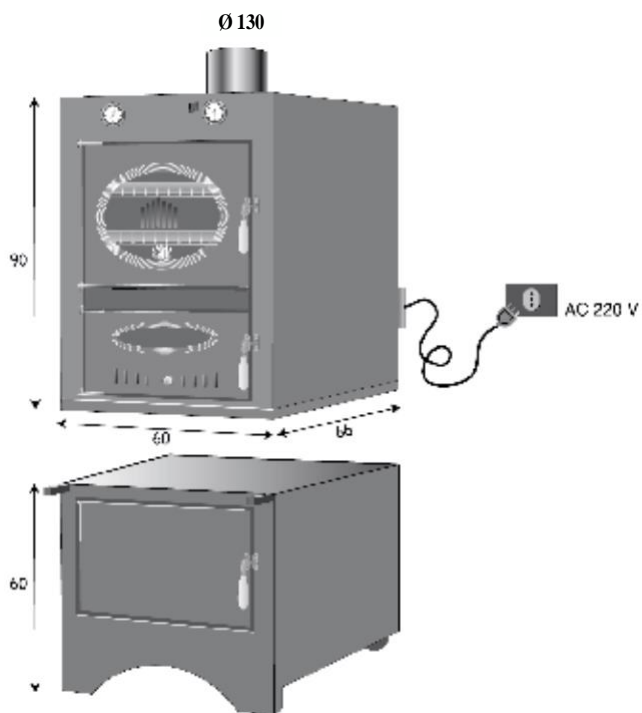
Il carrello inferiore, oltre a trasportare il forno da esterno, viene anche utilizzato come scaldavivande; ad esempio per lievitare dolci e pizze o addirittura per conservare caldi i cibi già cotti.

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

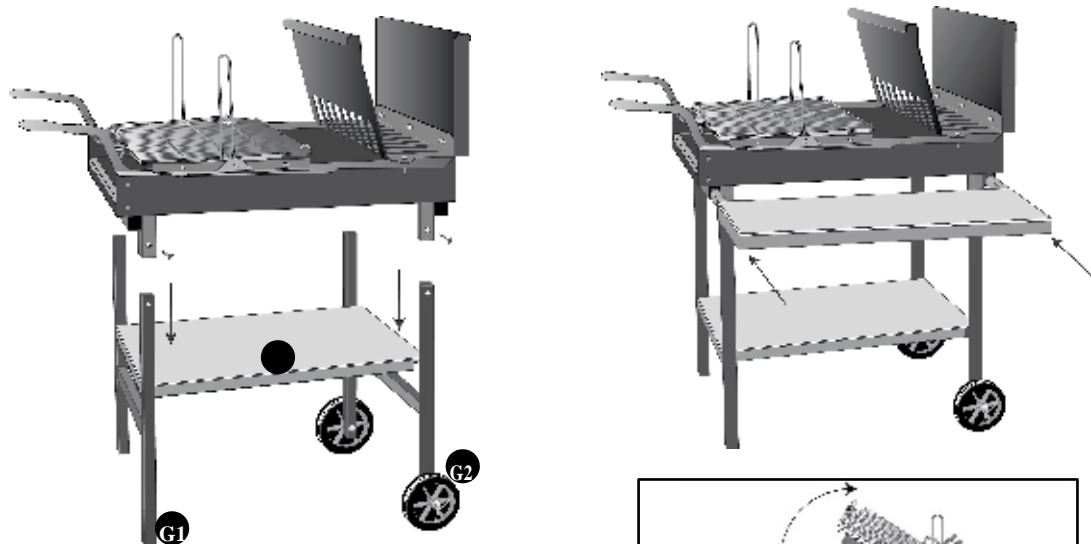


Fig. 4

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

**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 spalmateci 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 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.

Crostata di frutta

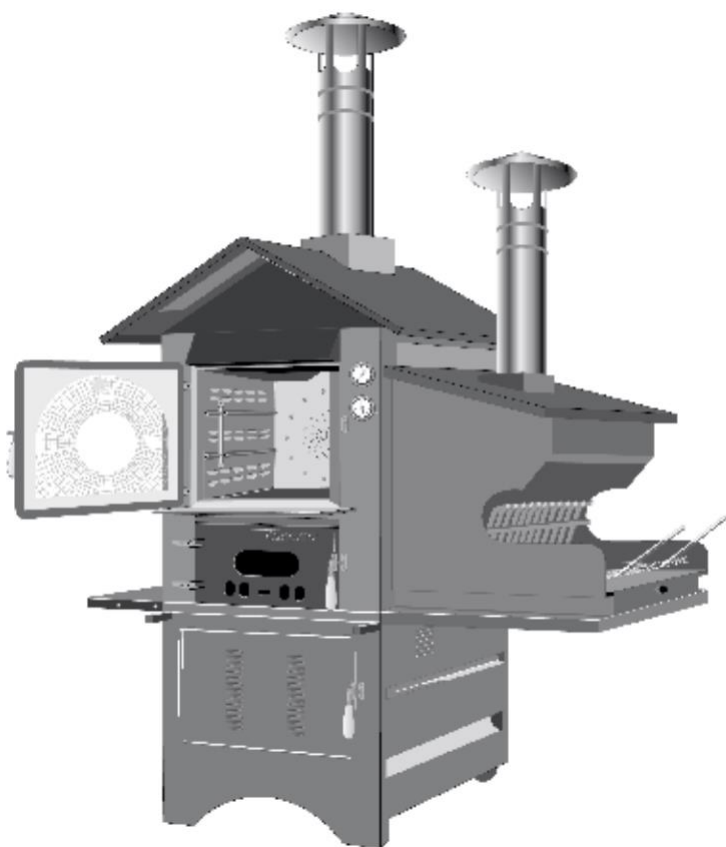
pasta frolla surgelata
70 gr. di burro
1 uovo
1 barattolo di confettura
o marmellata di
qualunque specie

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 cannello 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.

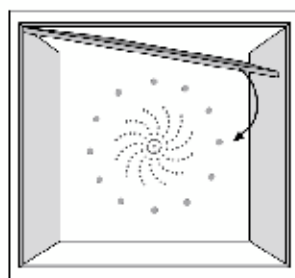
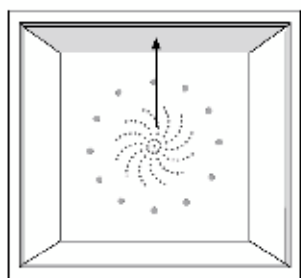


Upper level

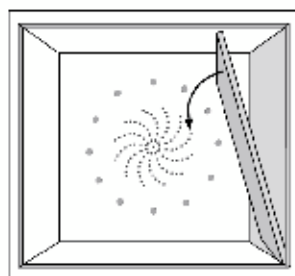
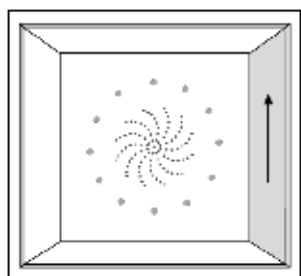
Press in the center from down to up and make the level slide obliquely

Lateral levels

Push the level from down to up and upset it



Upper level



Lateral levels



**I love the Clementi kitchen
because he is like me**

10 Mod. Mater

12 Mod. Bijoux

12 Automatic barbecues

13 Recipe book

Mod. MASTER



dal 1975

Congratulations for your choice of a wood oven by CLEMENTI s.n.c., a company with a great experience in the wood cooking sector.

Our ovens are top quality articles; built with the utmost care, precision and selected materials, they are the result of long studies and are made to last.

A very important feature of CLEMENTI's wood oven is that it works by indirect fire, those baking is healthy and leaves flavours unaltered.

IMPORTANT: for a correct and lasting working of the indoor or outdoor oven, read carefully the following information before use.

Operating information

- To heat the oven is better to use dry, small cut wood.
- To reach the maximum temperature of 400°C 3,5 kg of wood are needed.
- When the required temperature is reached, it is advisable to leave only lighted coals in the combustion chamber. But, if the temperature should drop during the cooking, feed the fire with very little wood.
- When the oven is working, the temperature must never be over 450°C. But if this should occur, immediately open the upper door and wait till the temperature lowers to normal levels.
- The first three times the oven is used, its temperature must not exceed 150°C. During these operations is better to take out the baking pans which are inside. Besides, during the first three (3) times, it might occur that:
 - The glass pane of the combustion chamber steams up owing to the dampness of the refractory material.
 - Smoke leaks from under the roof owing to the dampness of the insulation.

NB: The manufacturing firm disclaims all responsibilities if the above mentioned rules and advices are not followed.

Technical instructions

If you want to place a barbecue beside the outdoor oven, follow the instructions (fig. 1).

If you have purchased an indoor wood oven, you haven't got to do anything but follow what shown (fig. 2). The fume outlet pipe has a 13 cm diameter and can be directly connected outside or also to an existing chimney flue. If you build in the oven, you have to leave 1 cm of space between the side wall and the oven lining so that the oven can be removed from its seat.

NB: The hood can be taken off.



Fig. 1

Insert the two jutting pivots into the holes of the oven to lodge the barbecue.

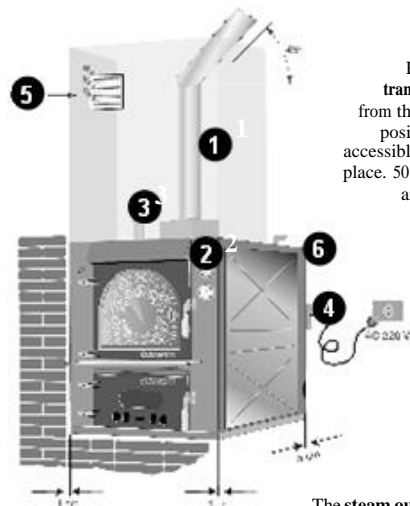


Fig. 2

1. Ø 13 cm fumes outlet
2. Hood
3. Steam outlets

4. 12 V transformer
5. Air intake for ventilation
6. Outlet for cooking steam

Remove the transformer (4) from the oven and position it in an accessible and cool place. 50 cm of wire are supplied

The steam outlets (3) (6) are not to be connected but remain in the hood

Insert the plug in a 220V. AC outlet.

Open the lower door, put 3 kg. of small cut wood into the combustion chamber and then light the fire, also using a lighter or some paper.

Close the door and make sure the air intake valve is open and the upper door is closed. Now wait for the temperature to rise.

When the oven has reached the temperature of 200°C, turn on the ventilation (during this operation the temperature will drop of 20°C at most, that is it will go from 200°C to 180°C, then, when the air has mixed, the temperature will rise again). Thanks to this little operation the temperature will be kept uniform in all the baking chamber and food will be cooked perfectly. When the required temperature is reached, open the upper door and put the food inside, close the door and set the cooking time on the timer.

Now you only have to wait.

To control the cooking turn on the inside light thanks to the switch and look through the glass pane of the door.

Bread	240°C - 300°C
Pizza	400°C - 450°C
Baked pasta	250°C - 300°C
Roast	250°C - 300°C
Grilled meat	300°C - 350°C
Roast pork	250°C - 300°C
Cakes	200°C - 250°C

Baking temperatures

Hoping that you are satisfied with the purchase of our products, we only have to wish you to have a delicious meal.

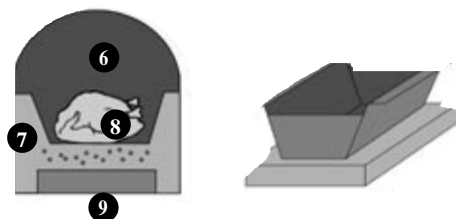


Fig. 3

- 6. Baking chamber
- 7. Roast pork grill
- 8. Meat
- 9. Pan

The wood oven by CLEMENTI is used by lots of families to cook BREAD, PIZZA, BAKED PASTA, CAKES, ROAST, GRILLED FOOD AND ROAST PORK.

Specialities

ATTENTION: to cook grilled food or roast sucking-pork follow the instructions below:

- **Grilled food:** put a baking pan with some water on a cooking top. The meat must be placed on a flat grill. The heat will be set in motion by the ventilation system and this guarantees a uniform cooking without the need to turn the meat. The fat produced by the cooking will be collected by the pan underneath. This way of cooking can be considered an alternative to the spit; it guarantees a fast, simple, ecological, money-saving cooking.
- **Roast pork:** the roast pork kit sold as optional is indispensable; it consists of a grill and a dripping pan. As to the way of cooking, follow the instructions for the grilled food.

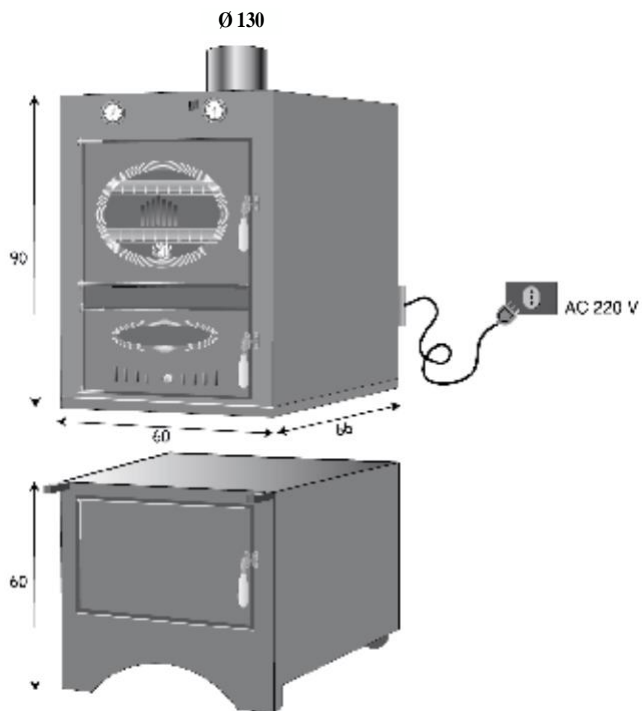
The lower trolley, besides carrying the outdoor oven, can be used as food warmer, for instance to leaven cakes or pizza or to keep cooked food warm.

Food warmer

To clean the upper chamber (the baking chamber) use any kind of product available on the market, suitable to clean stainless steel.

Oven cleaning

As to the combustion chamber, you only have to empty the ash collecting drawer.



Automatic Barbecue

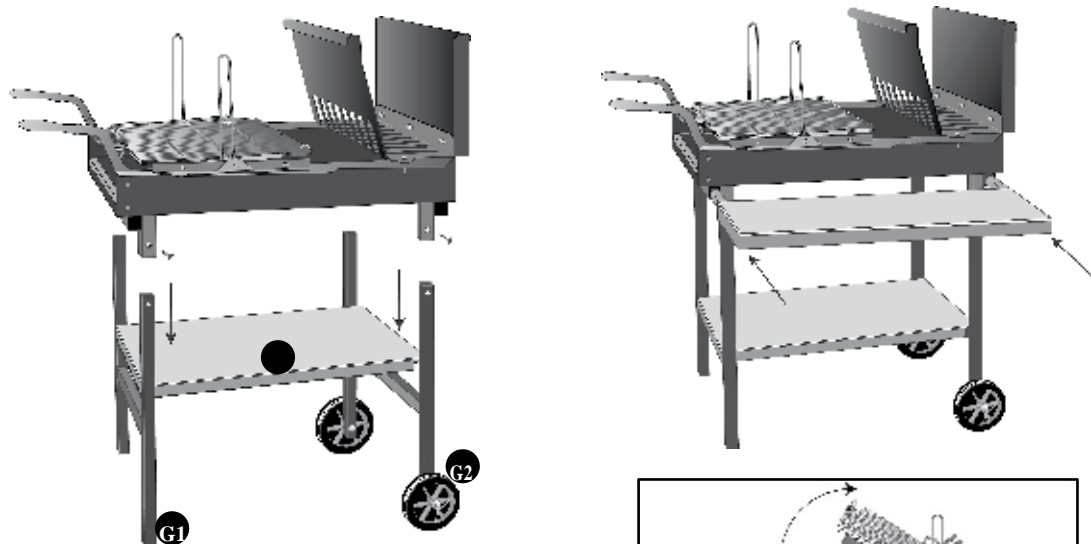


Fig. 4

1. Insert the G1 and G2 legs into the barbecue housing
2. Fix them with the appropriate screws
3. Fix the P1 top over the crosspiece of the legs



Home-made bread

1,5 kg of flour
8 gr of brewer's yeast
5 gr of salt
water in sufficient quantity

Dissolve the yeast in a little warm water. Knead the flour with the water and add the yeast and salt. The mixture must become very soft. Transform it into the classical form of a loaf using the flour. Wrap it in a cloth sprinkled with flour and let it rise in a warm place. When it has doubled in size, cook at 300 °C for 60 minutes.

Seasoned lasagne

700 gr of fresh lasagne
meat sauce made with 300 gr. of minced beef
1 litre of béchamel sauce
300 gr of mozzarella
a pat of butter
grated Parmesan
salt and pepper

Take a baking-pan, fill it 3/4 with slightly salted water, put it on a flame and when the water begins to boil, boil the lasagne for about 1 minute per portion. Drain and leave to dry on a kitchen dishcloth without however superimposing them or they will stick together. Now prepare the béchamel sauce, letting it cool down before mixing it with the minced beef and light the oven at 190°C. Butter an oven-proof dish and cover the bottom with the béchamel sauce and minced beef, add a layer of lasagne and then spread a little more béchamel and add abundant grated parmesan and the mozzarella you have chopped up. Add further layers following this order, finishing with a final layer of lasagne covered with béchamel sauce, flakes of butter here and there and abundant grated Parmesan. Cook for about 30 minutes at 250°C. Leave the lasagne for at least ten minutes before serving.

Neapolitan-style pizza

250 gr of dough
150 gr of tomato pulp
oregano
basil
olive oil

Take the dough and place it on a slightly floured pastry board. Stretch the dough out with your hands until making the form desired. Spread the tomato pulp, put the oregano and 2 or 3 leaves of basil over it, leaving about 2 cm of the edge of the pasta ("the frame") uncovered. Pour abundant oil over it and cook for about 3-4 minutes in a very hot oven at 350-400°C.

Roast pork

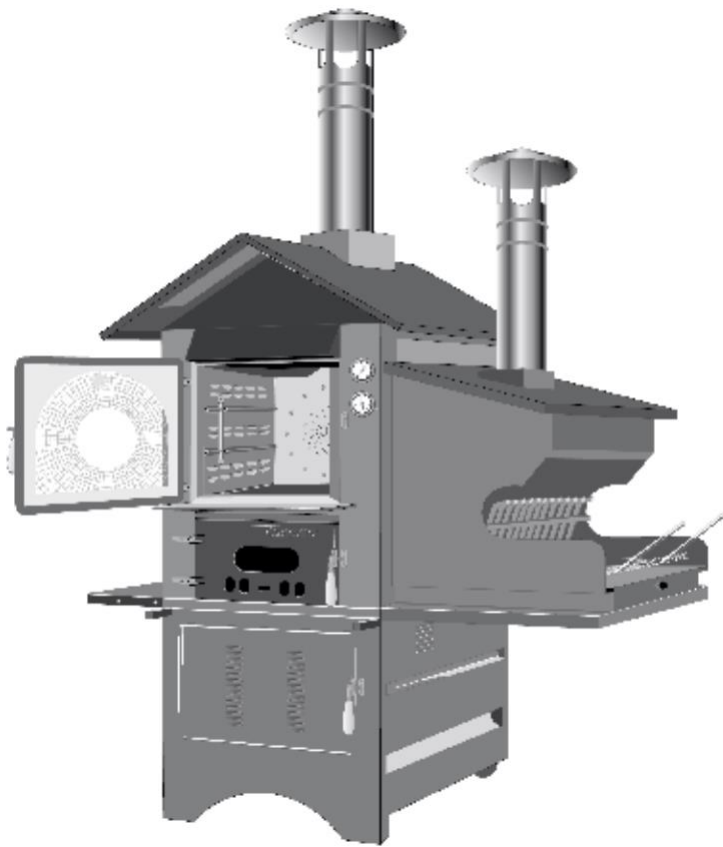
a suckling pig
garlic
wild fennel
olive oil
white wine
salt, pepper and lard

Clean, empty and de-bone the pig. Prepare a mixture by chopping up a little wild fennel, 5 or 6 cloves of garlic, rosemary, salt and pepper, filling the innards of the pig with it. Leave for a few hours and then put it in a large oiled recipient. Cook on the oven grill at 300° C for 4 hours, basting it every now and again with white wine until it reaches a nice golden colour. Place the fat-collector dish with a little water in it under the grill.

Fruit tart

frozen short pastry
70 gr. of butter
1 egg
1 jar of any kind of jam or marmalade

After having defrozed the short pastry, put a quarter of it to one side and spread the rest out into a sheet and place at the bottom of a buttered dish. Pour the jam over the prepared sheet, spreading it up to two fingers from the edge. Spread a little of the short pastry left aside and make strips about a finger wide with which to make a grid over the jam. With the remaining pastry made a large container with which to enclose the tart. Paint the edge and the grid with a beaten egg and cook the tart for 40 minutes at 200°C.

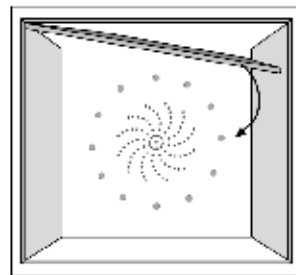
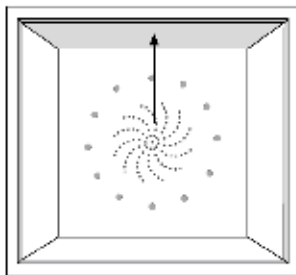


Obere ebene

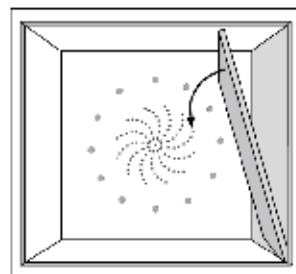
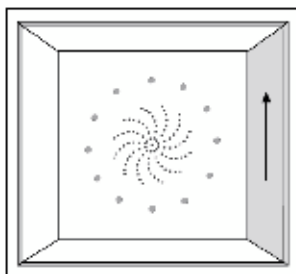
Von unten nach oben im zentrum druecken und die ebene schraeg gleiten lassen

Seitenwaende

Von unten nach oben druecken und umdrehen



Obere ebene



Seitenwaende



**Ich liebe den backofen Clementi,
denn er ist wie ich bin**

16 Mod. Master

18 Mod. Bijoux

18 Automatische barbecue

19 Rezeptbuch

Mod. MASTER



dal 1975

Herzlichen Glueckwunsch, dass Sie den Holzbackofen der Firma CLEMENTI s.n.c., welche auf dem Sektor Kochen mit Holz sehr erfahren ist, gewaehlt haben. Unser Geraet ist das Ergebnis eines langen Studiums und ist mit hoechster Sorgfalt, Praezision und bestem Material gefertigt worden und bietet deshalb die beste Qualitaet. Die wichtigste Eigenschaft, die der Ofen Clementi hat, ist das Kochen mit Holz mit indirektem Feuer, welches gesund und dietaetisch ist und den Geschmack der Speisen nicht veraendert.

WICHTIG: zum guten und dauerhaften betrieb des backofens innen oder draussen bitte die betriebsanleitung sorgfaeltig vor dem gebrauch lesen.

Nuetzliche Hinweise

- Zum Anheizen sollte in den Ofen moeglichst trockenes Kleinholz gegeben werden.
- Zur Erreichung der Hoechsttemperatur von 400°C werden 3,5 KG Holz gebraucht.
- Nach Erreichung der gewuenschten Temperatur ist es ratsam im Brennraum nur noch die brennende Holzkohle zu lassen. Sollte die Temperatur sinken, so ist noch mit ganz wenig Holz nachzufeuern, beim Heizen darf die Temperatur 450° C nicht uebersteigen, sollte es jedoch passieren, so ist die Obentuere mit dem Fenster sofort zu oeffnen und zu warten, bis die Temperatur wieder auf das, normale Niveau gesunken ist.
- Bei dem ersten dreimaligen Anzuenden darf der Ofen 150°C nicht ueberschreiten. Dabei sollten die Bleche aus dem Ofen genommen werden. Ausserdem koennte bei dem ersten dreimaligen Anzuenden folgendes passieren:
 - Das Fenster kann beschlagen und zwar wegen der Feuchtigkeit der Refraktorflaechen.
 - Rauch kann unter dem Dach wegen Feuchtigkeit in dem Nichtleiter rauskommen.

ZUR BEACHTUNG: bei nichtbeachtung der hinweise und ratschlaege entfaellt die verantwortung des herstellers.

Technische hinweise

Wenn sie an den Ofen aussen das Barbecue anbringen wollen, so gehen Sie bitte so vor wie abgebildet worden ist (in der abbildung 1).

Wenn Sie einen Holzbackofen fuer innen gekauft haben, so haben Sie nichts anderes zu tun, als abgebildet (in der abbildung 2). Das Rohr zum Ablassen des Rauche hat einen Durchmesser von 13 cm und kann aussen direkt oder in einer bereits vorhanden Rauchkammer verbunden werden. Wenn Sie den Ofen einbauen, so sollte 1 Cm. platz zwischen den Seitenwaenden des Backofens und der Verkleidung gelassen werden, so dass der Ofen leicht wieder herausgenommen werden kann

ZUR BEACHTUNG: Die Haube ist abnehmbar.



Fig. 1

Die beiden Stifte, die aus dem Barbecue rauskommen in die entsprechende Loeche des Ofens zum Halten des Barbecues stecken.

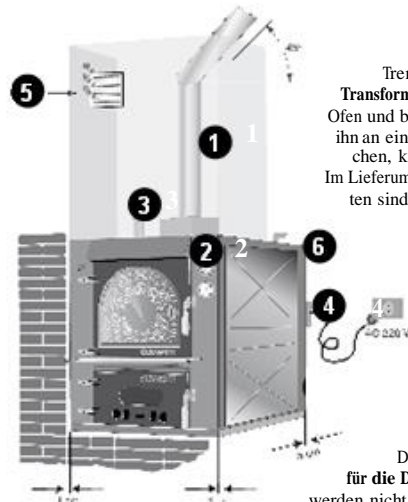


Fig. 2

1. Rauchabgang Ø 13 cm
2. Dunstabzugshaube
3. Öffnung für die Dämpfe

Trennen Sie den Transformator (4) vom Ofen und bewahren Sie ihn an einem zugänglichen, kalten Ort auf. Im Lieferumfang enthalten sind 50 cm Kabel

Die Öffnungen für die Dämpfe (3) werden nicht angeschlossen, sondern bleiben in der Dunstabzugshaube

4. Transformator 12 V
5. Zuluftöffnung für die Ventilation
6. Öffnung für die Kochdünste

Elektrische verbinding und anzuenden

Den Stecker in eine normale Steckdose von 220 V stecken.
 Die untere Tuere offnen, in die Feuerkammer 3 KG Kleinholz legen und das Feuer mit einem Feuerzeug oder Papier anstecken, sich dann vergewissern, dass das Luftventil auf ist und die Tuere oben geschlossen ist. Dann warten, dass die Temperatur steigt. Hat der Ofen die Temperatur von 200° erreicht, so ist die Ventilation einzuschalten (dabei verringert sich die Hitze um 20° C, dass heisst von 200° zu 180°C).
 Dann, nachdem sich die Luft gemischt hat, steigt die Temperatur wieder. Dank dieses Vorgehens bleibt die Temperatur beim Kochen gleichmaessig und kocht die Speisen auf perfekte Art. Nachdem die gemischte Temperatur erreicht worden ist, oeffnet man die Tuere oben, gibt die Speisen rein und schliesst die Tuere und stellt die Uhr ein.
 Jetzt braucht man nur noch zu warten. Will man das Backen beobachten, so schaltet man das Licht innen ein, schaut durch das Fenster.

Brot	240°C - 300°C
Pizza	400°C - 450°C
Nudeln	250°C - 300°C
Braten	250°C - 300°C
Gegrilltes fleisch	300°C - 350°C
Spanferkel	250°C - 300°C
Kuchen	200°C - 250°C

Kochzeiten

Wir hofen, dass sie mit dem Kauf unserer Geraete zufrieden sind und es bleibt uns nichts anderes als Ihnen guten Appetit zu wuenschen.

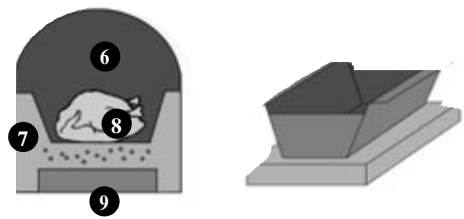


Fig.3
 6. Kochraum
 7. Spanferkelrost
 8. Fleisch
 9. Blech

Der Holzbackofen CLEMENTI kann in der Familie vielseitig verwendet werden und zwar zum BACKEN VON BROT, PIZZA, NUDELN, KUCHEN, BRATEN, GEGRILLTES FLEISCH UND SPANFERKEL.

Spezialitaeten

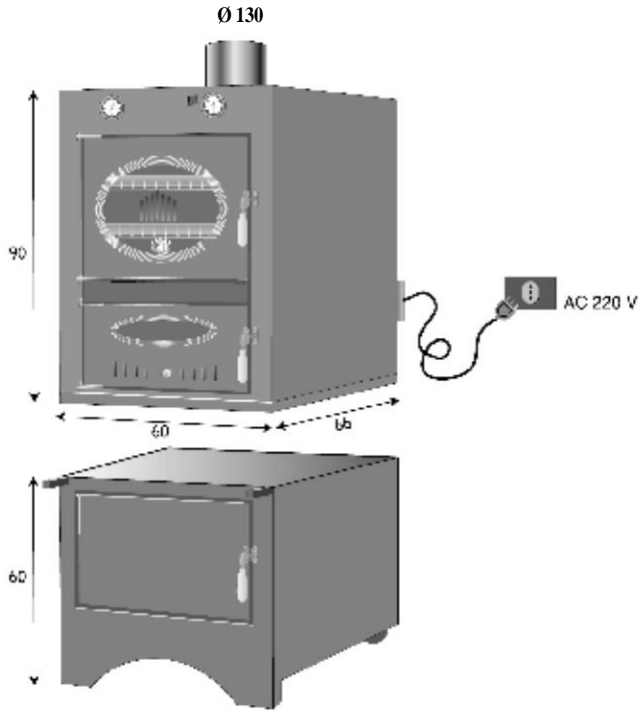
- ZUR BEACHTUNG: Beim Grillen von Fleisch oder Spanferkel bitte Folgendes beachten:
- **Beim grillen:** ein Blech mit ein wenig Wasser auf die Kochflaeche schieben. Das Fleisch ist auf den ebenen Rost zu legen. Die Hitze wird durch die Ventilation verteilt, so dass ein gleichmaessiges Kochen geschieht und man so das Fleich nicht umdrehen muss. Das ablaufende Fett sammelt sich in dem Blech unten. Diese Kochen ist eine alternative zum Grill und garantiert ausserdem ein hygienisches, schnelles, einfaches, ekologisches und wirtschaftliches Kochen.
 - **Beim spanferkel:** braucht man den entsprechenden Kit, der als Zusatz verkauft wird. Dieser hat einen Grill und eine Pfanne zum auffangen des Fettes.

Das untere Gestell dient nicht nur zum Transport sondern auch als Warmhalter der Speisen. Zum Beispiel zum Aufgehen von Kuchen und Pizza oder sogar zum Warmhalten der bereits gekochten Speisen.

Warmhalter

Zum Saubermachen des Ofens innen kann man jedes Produkt, was fuer Inox geeignet ist, gebrauchen. Die Feuerkammer wird so gesaubert, dass man einfach den Aschenkasten rausnimmt und leert.

Wie wird sauber gemacht



Automatische Barbecue

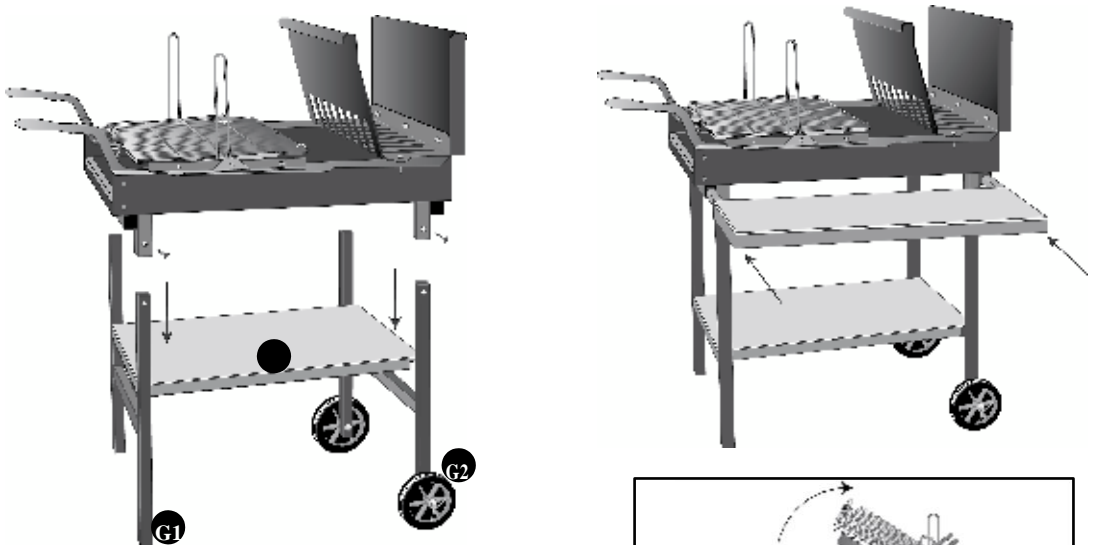
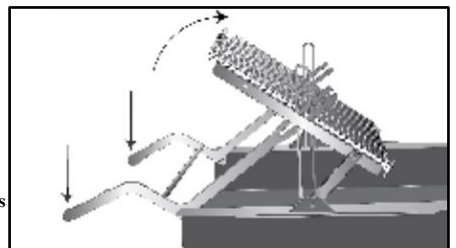


Fig. 4

1. Stecken Sie die Beine G1 und G2 in die Gehäuse des Barbecues
2. Machen Sie diese mit den dafür vorgesehenen Schrauben fest
3. Stecken Sie die Fläche P1 auf den Querträger der Beine





Bauernbrot

1,5 Kilo Mehl
8 Gramme Bierhefe
5 Gramme Salz
Wasser q.b.

Zerlassen Sie die Hefe in wenigem lauwarmen Wasser. Kneten Sie das Mehl mit dem Wasser, der Hefe und dem Salz. Die Teigmasse muss sehr weich sein. Mit der Hilfe der Mehl geben Sie der Teigmasse die klassische Form einer Stange. Verhüllen Sie den Teig in einem mit Mehl bestreuten Tuch und lassen Sie ihn in einem warmen Raum aufgeben. Wenn das Volumen sich verdoppeln wird, schieben Sie auf 300° C für 60 Minuten in den Backofen.

Lasagne pasticciate

(d.h. breite Bandnudeln, die mit Tomaten, Fleischsoße und Käse überbacken sind)

700 Gramme frische Lasagne
Hackfleischsoße, die mit 300 Gramme gehacktem Rindfleisch gemacht ist
1 Liter Béchamelsoße salsa béchamel
300 Gramme Mozzarella
weniger Butter
geriebener Parmesankäse
Salz und Pfeffer

Nehmen Sie eine Backform, füllen Sie sie mit dreiviertellangem leicht gesalzenen Wasser und stellen Sie aufs Feuer und wenn das Wasser beginnt zu siedeln, lassen Sie die beide Seite der Lasagne für zirka 1 Minute siedeln. Giessen Sie sie ab und lassen Sie sie auf einem Geschirrtuch abtrocknen, ohne sie übereinander setzen zu lassen, sonst kleben sie sich. Jetzt Bereiten Sie die Béchamelsoße zu, lassen Sie diese lauwarm machen, bevor Sie mit der Hackfleischsoße mischen und stellen Sie den Backofen auf 190° C an. Buttern Sie eine feuerfeste Form, ziehen Sie mit der Béchamelsoße mit Hackfleischsoße den Boden über und legen Sie auf ihn eine Schichte Lasagne hin, dann streichen Sie noch ein bisschen Béchamelsoße und fügen Sie reichlichen geriebenen Parmesankäse und den bevor gehackten Mozzarella hinzu. Folgen Sie diese Ordnung und bilden Sie andere Schichten und beenden Sie mit der letzten Schichte Lasagne, die mit Béchamelsoße, mit kleinen Butterflocken und mit reichlichen geriebenen Parmesankäse bedeckt werden. Schieben Sie für zirka 30 minuti auf 250° C in den Ofen. Bevor aufzutischen, lassen Sie Ihre Lasagne für ungefähr zehn Minuten ruhen.

Pizza mit Tomaten, Sardellen und Käse

250 Gramme Brotteig
150 Gramme passierte Tomaten, Origano, Basilikum, Olivenöl

Nehmen Sie den Brotteig und stellen Sie ihn aufs leicht mit Mehl bestreute Nudelbrett. Helfen Sie sich mit den Händen und rollen Sie den Teig aus und geben Sie ihm die gewünschte Form. Verteilen Sie auf den Teig die passierten Tomaten, den Origano, 2 oder 3 Basilikumblätter und lassen Sie den Teigrand, "cornicione" d.h. "Gesims", ungefähr für 2 cm ungedeckt. Benässen Sie mit reichlichem Öl und lassen Sie alle ungefähr für 3-4 Minuten im sehr warmen Backofen auf 350°-400° C.

Gebratenes Spanferkel

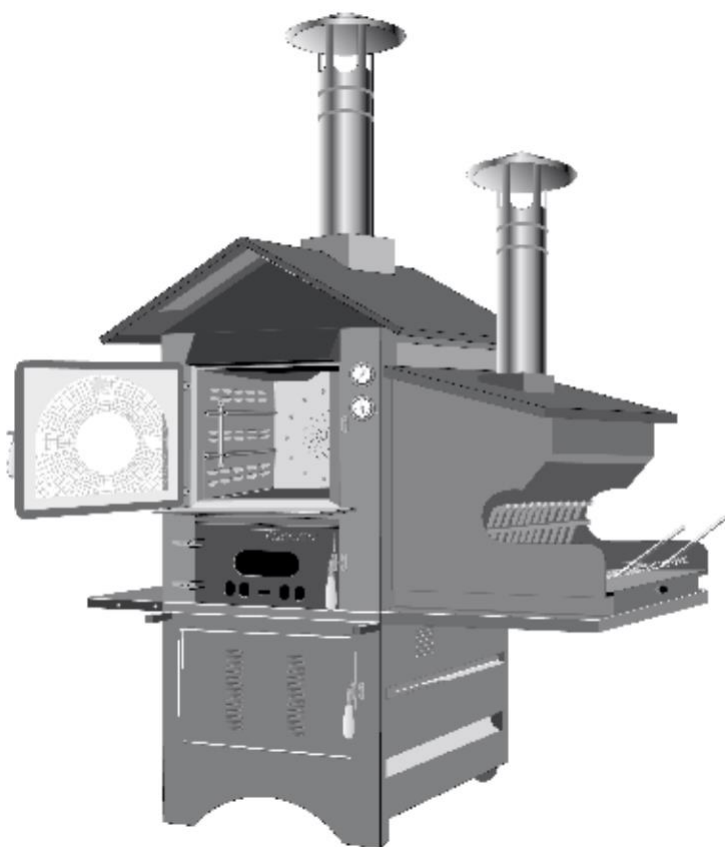
Ein Milchspanferkel
Knoblauch
Wildfenchel
Olivenöl
Weißwein
Salz, Pfeffer und Speck

Reinigen, leeren und entbeinen Sie das Panferkel. Bereiten Sie eine Mischung von Wildfenchel, 5 oder 6 Knoblauchzehen, Rosmarin, Salz, Pfeffer, die zusammen gehackt werden müssen, und mischen Sie alles und dann streuen Sie mit dieser Mischung das Innere des Panferkels aus. Lassen Sie für einige Stunde ruhen, dann stellen Sie es in einen großen Behälter und mit fetten Sie es mit Öl aus. Kochen Sie das im Backofen auf einem dafür vorgesehenen Rost auf 300° C für 4 Stunden und von Zeit zu Zeit spritzen Sie es mit Weißwein, bis wenn es ein schön Goldfarbe erreichen wird. Stellen Sie unter dem Rost die Backform für die Fettsammlung mit ein bisschen Wasser.

Obstmürbeteigkuchen

Mürbeteig
70 Gramme Butter
1 Ei
1 welche Konfitüre- oder Marmeladedose

Nachdem Sie den Mürbeteig auftauen lassen, legen einem Teigviertel beiseite und rollen den restlichen Teig aus und legen Sie ihn auf eine gebutterte Backform hin. Gießen Sie die Marmelade auf den ausgerollten Teig und tragen Sie diese zu zwei Fingerbreiten vom Rand auf. Rollen Sie auf den mit Mehl aus bestreuten Tisch wenigen beiseite gestellten Mürbeteig und bekommen Sie mit dem Finger einige breite Streifen heraus, mit denen Sie ein Gitternetz auf die Marmelade machen werden. Mit dem übrig gebliebenen Teig machen Sie ein großes Röhrchen, mit dem Sie um den Mürbeteigkuchen schließen. Bestreichen Sie mit einem verschlagen Ei den Rand und das Gitternetz und schieben Sie das Mürbeteigkuchen für 40 Minuten auf 200° C in den Backofen.

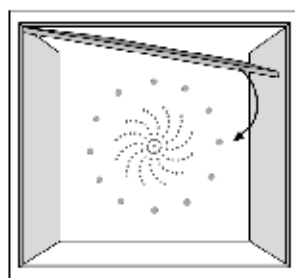
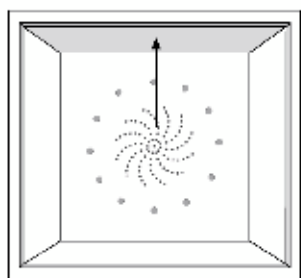


Plan supérieur

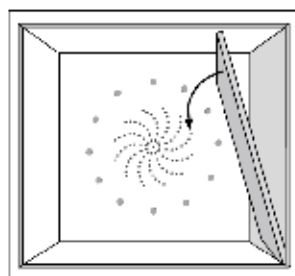
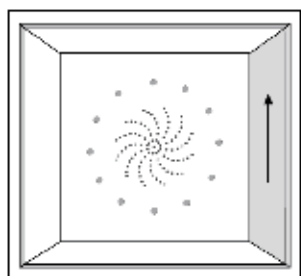
Pressez au centre de bas vers haut et faites glisser le plan obliquement

Plans latéraux

Poussez le plan de bas vers haut et renversez le plan



Plan supérieur



Plans latéraux



**J'aime le four Clementi
parce qu'il est comme moi**

22 Mod. Master

24 Mod. Bijoux

24 Barbecue Automatique

25 Livre de Recettes

Mod. MASTER



dal 1975

Félicitations! Vous avez choisi le four à bois que la Maison CLEMENTI s.n.c. a lancé sur le marché, une Maison qui jouit d'une grande expérience dans le secteur de la cuisine à bois. Ce type de produit est le fruit de longues études. Il est fabriqué avec grand soin, précision et matériaux sélectionnés, destiné à donner une très grande qualité de cuisson et à durer longtemps. La caractéristique la plus importante du four à bois CLEMENTI est la cuisine à bois à feu indirect, une cuisson saine et diététique qui maintient inaltérées les saveurs véridiques de la nourriture.

IMPORTANT: lisez attentivement ces instructions avant l'usage pour obtenir un fonctionnement bon et durable du four soit pour l'intérieur que pour l'extérieur.

Conseils d'utilisation

- Pour réchauffer le four il est préférable d'employer du bois sec de petite taille.
- Pour atteindre la température maximale de 400° C il faut 3,5 kilos de bois.
- Dès qu'on a obtenu la température désirée on conseille de laisser dans la chambre de combustion seulement des charbons allumés. Mais si pendant la cuisson la température descend on devra alimenter le feu avec très peu de bois. Pendant l'allumage le thermomètre ne devra jamais dépasser la température de 450° C. Si ça arrive on doit ouvrir tout de suite la porte supérieure et il faut attendre que la température descende jusqu'à des niveaux inférieurs.
- Pour les trois premiers allumages le four ne doit pas dépasser les 150° C. Pendant ces opérations il est préférable d'enlever les plats à rôti qui sont à l'intérieur:
 - En outre pendant les trois premiers allumages il peut arriver que le verre de la chambre de cuisson se couvre de buée à cause de l'humidité des plans réfractaires.
 - On peut voir des fuites de fumée sous le toit à cause de l'humidité contenue dans l'isolation.

NB: la maison qui construit les fours décline toute responsabilité si l'on ne respecte pas les règles et les conseils ci-dessus.

Instructions techniques

Si vous voulez utiliser le four externe, vous pouvez rajouter le barbecue, ceci en suivant les indications de la fig. 1

Si vous avez acheté un four à bois pour l'intérieur suivez à la fig. 2.

Le tuyau de décharge-fumées a un diamètre de 13 cm, et peut être relié à l'extérieur directement ou par un charneau montant déjà existant.

Si vous encastrez le four vous devez laisser 1 cm. d'espace entre les parois latérales du four et le revêtement, de sorte qu'on puisse enlever le four de sa place.

NB: La hotte peut être retirée.



Fig. 1

Insérer les deux pivots qui sortent du barbecue dans les trous prévus, placés dans le four à cet effet, pour loger le barbecue.

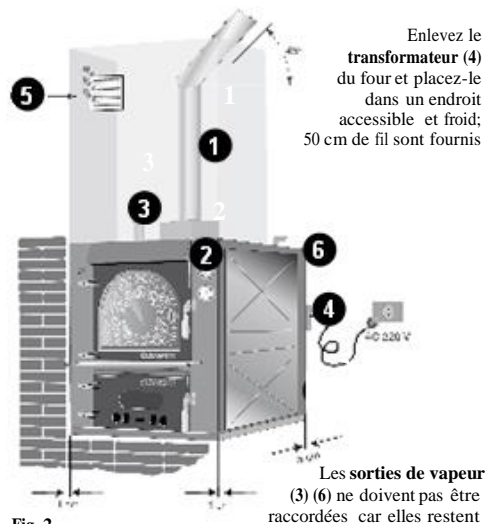


Fig. 2

1. Sortie fumées Ø 13 cm
2. Hotte
3. Sortie vapeurs

4. Transformateur 12 V
5. Prise d'air pour ventilation
6. Sortie vapeurs de cuisson

Enlevez le transformateur (4) du four et placez-le dans un endroit accessible et froid; 50 cm de fil sont fournis

Les sorties de vapeur (3) (6) ne doivent pas être raccordées car elles restent

Enfoncer la fiche dans une prise normale de courant à 220V.

Ouvrir la porte inférieure, introduire dans la chambre de combustion 3 kilos de bois de petite taille et allumer ensuite le feu avec l'aide également d'un allume-feu ou de papier. Fermer la porte et s'assurer que la valve aspirante soit ouverte; s'assurer en outre que la porte supérieure soit fermée. A ce point attendre que la température augmente. Lorsque le four atteindra la température de 200°C, allumer le ventilateur (pendant cette opération la température baissera de 20° C maximum; c'est-à-dire qu'elle passera de 200°C à 180°C, quand l'air se sera donc mélangé, la température recommencera à monter).

Grâce à cette petite opération la température sera homogène dans toute la chambre de cuisson et les mets seront cuits de la meilleure façon possible. Après avoir obtenu la température désirée il faut ouvrir la porte supérieure et mettre les aliments dans la chambre de cuisson, fermer la porte et établir sur le timer le temps de cuisson. A ce moment il ne reste qu'attendre. Pour observer la marche de la cuisson il suffit d'allumer la lumière intérieure, grâce à l'interrupteur correspondant, et de regarder par le verre de la porte.

Pain	240°C - 300°C
Pizza	400°C - 450°C
Pates au four	250°C - 300°C
Rotis	250°C - 300°C
Viande a la grille	300°C - 350°C
Porchetta	250°C - 300°C
Gateaux	200°C - 250°C

Dans l'espoir que vous serez satisfaits de l'achat de nos produits, il ne nous reste qu'a souhaiter BON APPÉTIT.

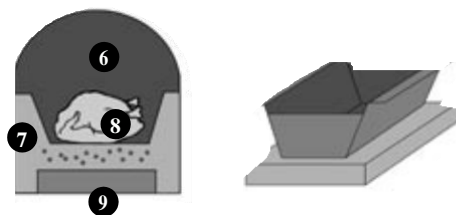


Fig.3

- 6. Chambre à cuisson
- 7. Grille pour la porchetta
- 8. Viande
- 9. Plat à rôtir

Le four à bois CLEMENTI est utilisé par la plupart des familles pour cuire PAIN, PIZZA, PATES AU FOUR, GATEAUX, ROTIS, VIANDES GRILLEES ET PORCHETTA.

ATTENTION: pour cuire les viandes grillées et la porchetta il faut suivre les instructions suivantes:

- **Pour les viandes grillées:** introduire sur un plan de cuisson un plat à rôtir avec un peu d'eau. La viande doit être appuyée sur une grille plate. La chaleur sera mise en mouvement par la ventilation et ceci garantira une cuisson homogène sans devoir tourner la viande. La graisse produite pendant la cuisson sera recueillie par le plat à rôtir sous la grille. Cette opération peut être définie comme une alternative au tourne-broche et elle garantit en plus une cuisson très saine, utilisant une cuisine rapide, très simple, écologique et économique.
- **Pour les "porchette":** le kit pour porc rôti vendu comme option est indispensable, qui est composé d'un grill et d'un plat à rôtir recueille-graisse. Pour les modalités de cuisson il faut suivre les instructions des grillades.

Le petit chariot inférieur ne transporte pas seulement le four extérieur, il est aussi utilisé comme chauffe-mets; par exemple pour faire lever gâteaux et pizza et même pour garder au chaud les aliments déjà cuits.

Pour nettoyer la chambre supérieure (de cuisson) il suffit d'utiliser n'importe quel produit qu'on trouve en commerce, le plus indiqué pour nettoyer l'acier inoxydable. En ce qui concerne la chambre de combustion il suffit de vider le bac à cendres.

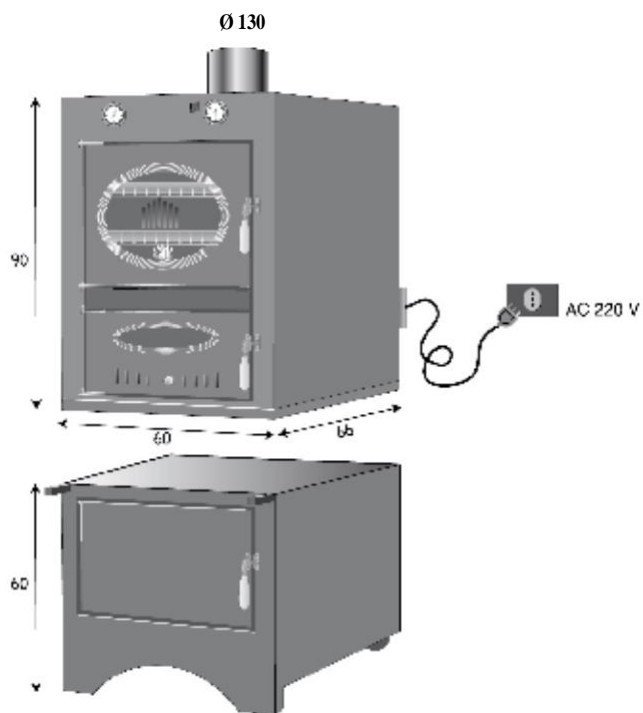
Connexion électrique et allumage

Températures de cuisson

Les specialites

Le chauffe-plats

Comment on nettoie le four



Barbecue Automatique

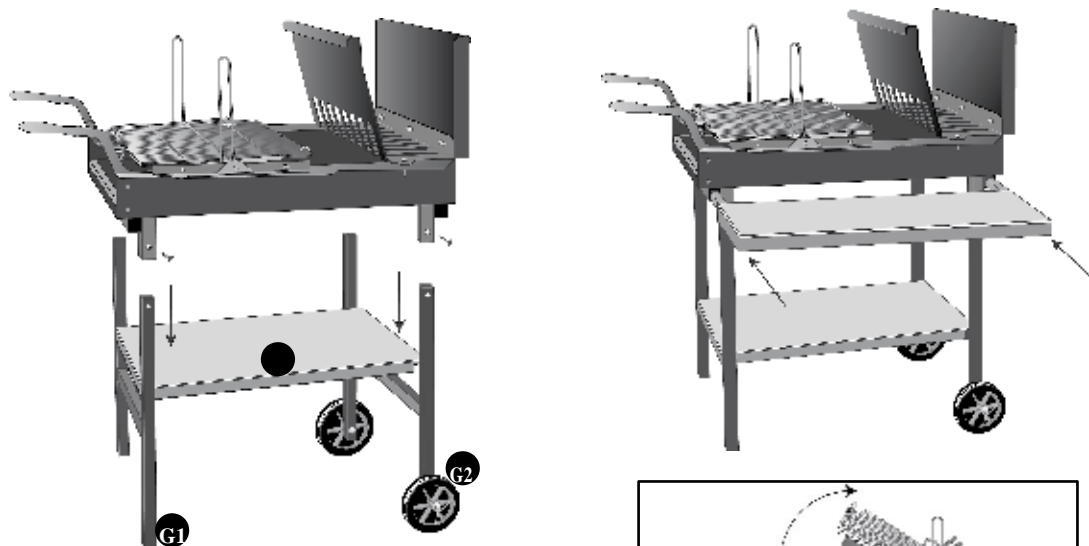
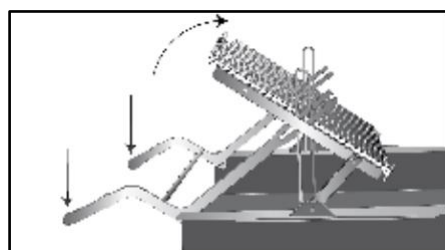


Fig. 4

1. Enfilez les pieds G1 et G2 dans les logements du barbecue
2. Fixez-les avec les vis appropriées
3. Encastrez le plan P1 sur la traverse des pieds





Pain fait maison

1,5 Kg de farine
8 gr de levure de bière
5 gr de sel
eau q.s.

Diluer la levure dans un peu d'eau tiède. Pétrir la farine avec l'eau, ajouter la levure et le sel. La pâte doit être très molle. En vous aidant de la farine donnez-lui la forme classique du pain de campagne. Enveloppez-le dans un torchon soupoudré de farine et faites-le lever dans un endroit chaud. Quand le volume aura doublé mettez-le au four à 300°C pendant 60 minutes.

Lasagnes

700 gr de lasagnes fraîches
sauce tomate faite avec
300 gr de viande de bœuf hachée
1l de sauce béchamel
300 gr de mozzarella
une noix de beurre
parmesan râpé
sel et poivre

Prenez un plat, remplissez-le au 3/4 d'eau légèrement salée, mettez-le sur le feu et quand l'eau commence à bouillir, faites bouillir les lasagnes pendant 1 minute environ de chaque côté. Egouttez-les et faites-les sécher sur un torchon de cuisine sans les superposer autrement elles se collent. Préparez la béchamel, faites-la tiédir avant de la mélanger à la sauce tomate et allumez le four à 190°C. Beurrez un plat à four et recouvrez le fond avec la béchamel à la sauce tomate et posez dessus un étage de lasagnes, puis recouvrez-les de sauce béchamel et ajoutez une quantité abondante de parmesan râpé et de la mozzarella que vous aurez coupé en morceaux. Composez d'autres étages en suivant cet ordre et en finissant avec un dernier étage de lasagnes recouvertes de béchamel, des petits morceaux de beurre et beaucoup de parmesan râpé. Mettez au four à 250°C pendant environ 30 minutes. Avant de servir, faites reposer vos lasagnes pendant 10 minutes au moins.

Pizza napolitaine

250 gr de pâte à pain
150 gr de pulpe de tomate
origan
basilique
huile d'olive

Prenez la pâte à pain et posez-la sur la planche à pâtisserie légèrement enfarinée. En vous aidant de vos mains étendez la pâte en lui donnant la forme désirée. Distribuez dessus à 2 cm du bord (la "corniche") le coulis de tomate, l'origan, 2 ou 3 feuilles de basilique. Arroser abondamment d'huile et faites cuire pendant environ 3-4 minutes dans le four très chaud à 350°-400°C.

Porchetta

Un cochon de lait
Ail
Fenouille sauvage
Romarin
Huile d'olive
Vin blanc
Sel, poivre et lard

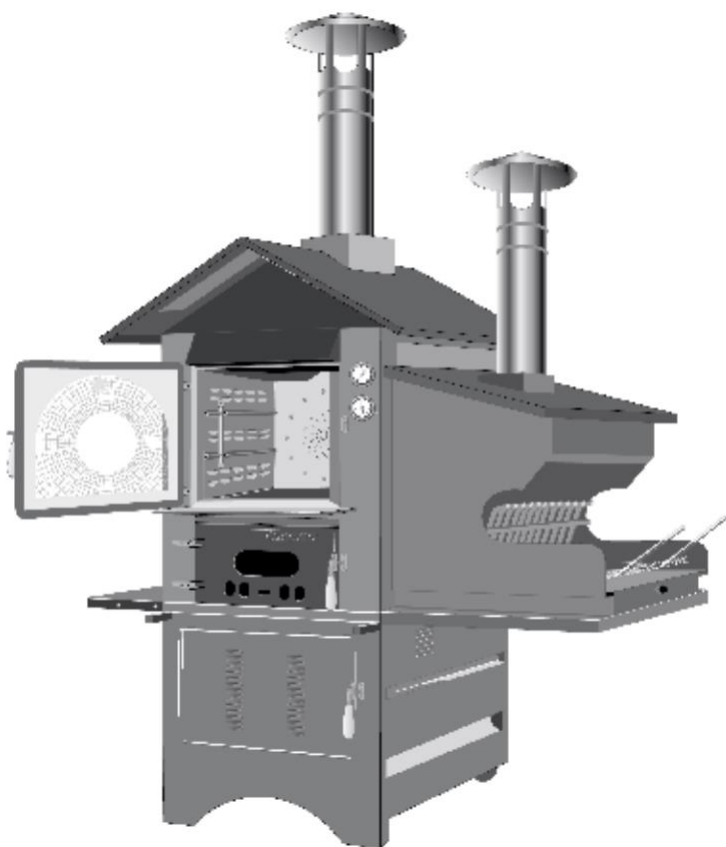
Nettoyez, videz et désossez le cochon de lait.

Préparez un mélange en hachant un peu de fenouille sauvage, 5 ou 6 gousses d'ail, le romarin, du sel et du poivre et parsemez en l'intérieur du cochon. Laissez-le reposer pendant quelques heures puis mettez-le dans un grand récipient et huilez-le. Cuire au four sur la grille appropriée à 300°C pendant 4 heures, en l'arrosant de temps en temps avec le vin blanc jusqu'à qu'il aie une belle couleur dorée. Positionnez sous la grille le lèche-frite avec un peu d'eau dedans.

Tarte aux fruits

Pâte brisée surgelée
70 gr de beurre
1 œuf
1 pot de confiture
de n'importe quelle sorte

Après avoir fait décongeler la pâte brisée, mettez-en de côté un quart et étendez le reste en une feuille que vous mettrez dans le fond d'un plat beurré. Versez la confiture sur la feuille préparée, en l'étendant jusqu'à deux doigts du bord. Étendez sur la table enfarinée un peu de la pâte mise de côté et faites des bandes larges d'un doigt, avec lesquelles vous ferez une grille sur la confiture. Avec le reste de la pâte faites un gros bâton avec lequel vous fermerez tout autour la tarte. Badigeonnez avec un œuf battu le bord et la grille et mettez au four la tarte pendant 40 minutes à 200°C.

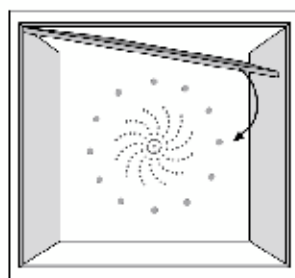
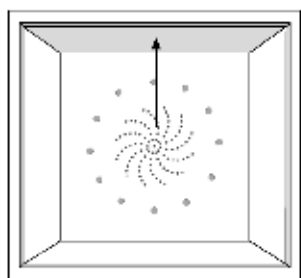


Plano superior

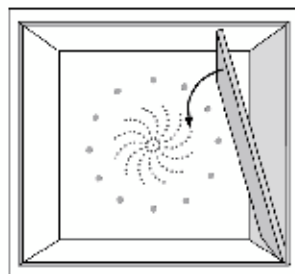
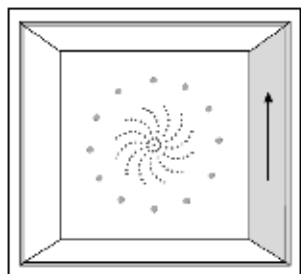
Apretar en el centro, desde abajo hacia arriba, y deslizar el plano

Plano inferior

Apretar la repisa desde abajo hacia arriba y volcarlo



Plano superior



Plano inferior



**Amo el horno Clementi
porque el es como yo**

28 Mod. Master

30 Mod. Bijoux

30 Barbacoa automaticas

31 Recetario

Mod. MASTER



dal 1975

Congratulations por haber elegido el horno a leña Clementi s.n.c. ésta es una firma que tiene grande experiencia por lo que interesa la cocedura a leña.

Esto producto es el resultado de luengos estudios y está construido con el máximo cuidado, precisión y materiales seleccionados a fin de contentar su clientela.

El horno a leña Clementi posee la característica de la cocedura a fuego indirecto, una manera de cocinar sana y dietética que no áltera los sabores genuinos de los víveres.

PRECAUCIONES IMPORTANTES: para los mejores resultados de su nuovo horno dedique algunos momentos a leer atentamente este follete de instrucciones.

Informaciones útiles

- Para calentar el horno se prefiere usar fogotes y ramas
- Para conseguir la temperatura máxima de 400° se necesitan 3 1/2 kilogramos de leña.
- Al conseguir la temperatura que se desea, se recomienda dejar en la cámara de combustión sólo los carbones encendidos. Pero si durante la cocedura la temperatura caiga, le recomendamos alimentar el fuego con poca leña.
- Durante el encendido el termómetro no debe superar nunca la temperatura de 450°. Si ésto sucede abra de inmediato el postigo superior y espere que la temperatura baje hasta niveles normales. Durante los primeros tres encendimientos el horno no debe superar los 150°. Es preferible sacar las cazuelas que están en el horno. Además, durante los primeros tres encendimientos puede ocurrir:
 - El cristal de la cámara de cocedura puede apanarse en consecuencia de la humedad del material refractario
 - Es posible veer la salida de humo bajo el tejado en consecuencia de la humedad contenida en el aislamiento.

NB.: la responsabilidad de la firma constructora decae si no se observan las instrucciones y los consejos reportados.

Instrucciones técnicas

Si además del horno de utilizar por fuera queréis agregar el barbecue siga la ilustración 1.

Si compráis el horno de utilizar dentro de la casa siga la ilustración 2.

El orificio del humo tiene el diámetro de 13 centímetros y puede ligarse directamente por fuera o por medio de un chupón. Si encaja el horno, deje 1 centímetro entre las paredes laterales del horno y el revestimiento de modo que el horno pueda sacarse.

NB: La campana puede sacarse.



Fig. 1

Para fijar el barbecue al horno, inserte los dos pernos sobresalientes en los agujeros del horno.-



Fig. 2

1. Salida humo Ø 13 cm
2. Campana
3. Salida vapores

4. Transformador 12 V
5. Enchufe para la ventilación del aire
6. Salida del vapor realizado durante la cocción

Conecte el enchufe en una toma de corriente de 200V.

Abra el postigo inferior, introduzca en la cámara de combustión 3 kilogramos de fogotes y ramasy encienda el fuego.

Cierre el postigo y compruebe que la toma de aire está abierta; compruebe además que el postigo superior esté cerrado. Espere que la temperatura suba. Cuando la temperatura llega a 200° encenderéis la ventilación (durante esta acción la temperatura baja a lo sumo de 20°, es decir desde 200° hasta 180° y después seguirá subiendo).

Gracias a esta simple acción la temperatura está homogénea en todo el horno y los víveres cuecen perfectamente.

Conseguida la temperatura exacta abra el postigo superior y ponga los víveres, cierre el postigo, ajuste el tiempo de cocción y espere. Si desea observar la cocción, encienda la luz y mire al través del cristal.

Conexión eléctrica y encendido

Pan	240°C - 300°C
Pizza	400°C - 450°C
Canelones	250°C - 300°C
Asados	250°C - 300°C
Parrilladas	300°C - 350°C
Lechone asado	250°C - 300°C
Dulces	200°C - 250°C

Temperatura de cocción

Esperando que estén satisfechos de nuestros productos, le deseamos BUEN PROVECHO!

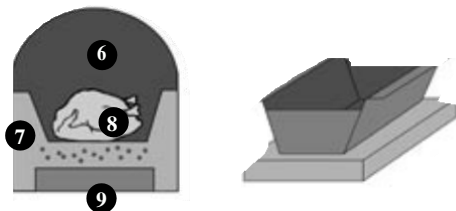


Fig.3

- 6. Cámara de cocción
- 7. Parrilla para lechone asado
- 8. Carne
- 9. Cazuela

El horno Clementi ha sido creado para cocer PAN, PIZZA, CANELONES, DULCES, ASADOS, PARRILLADAS Y LECHONES ASADOS.

Especialidades

NOTA IMPORTANTE: para cocer parailladas y lechones asado siga las siguientes instrucciones:

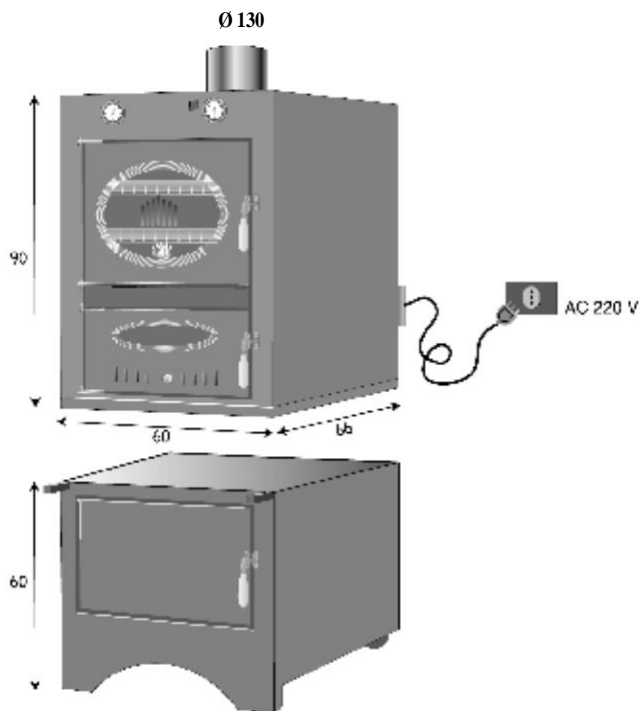
- **Parrilladas:** ponga una cazuela con un poco de agua. Apoye la carne sobre una parrilla llana. La ventilación difunde el calor así que no se necesita voltear la carne. El saín producido durante la cocción se recoge en la cazuela que está debajo. Este tipo de cocción es una alternativa del asador automático y además es rápida, muy simple, ecológica y económica.
- **Lechones asados:** es necesario tener el kit completo, vendido a parte; éste se compone de una parrilla y una cazuela llana para recoger el saín.
Para la cocción siga las mismas instrucciones para las parrilladas.

El carrito inferior sirve para transportar el horno y se utiliza también como calentaplatos, para leudar los dulces y mantener los víveres calientes.

Calentaplatos

Para limpiar la cámara superior (de cocción) utilice cualquier producto para el acero inoxidable.
Para limpiar la cámara de combustión es suficiente vaciar el cayón por la cenira.

Limpieza



Barbacoa Automaticas

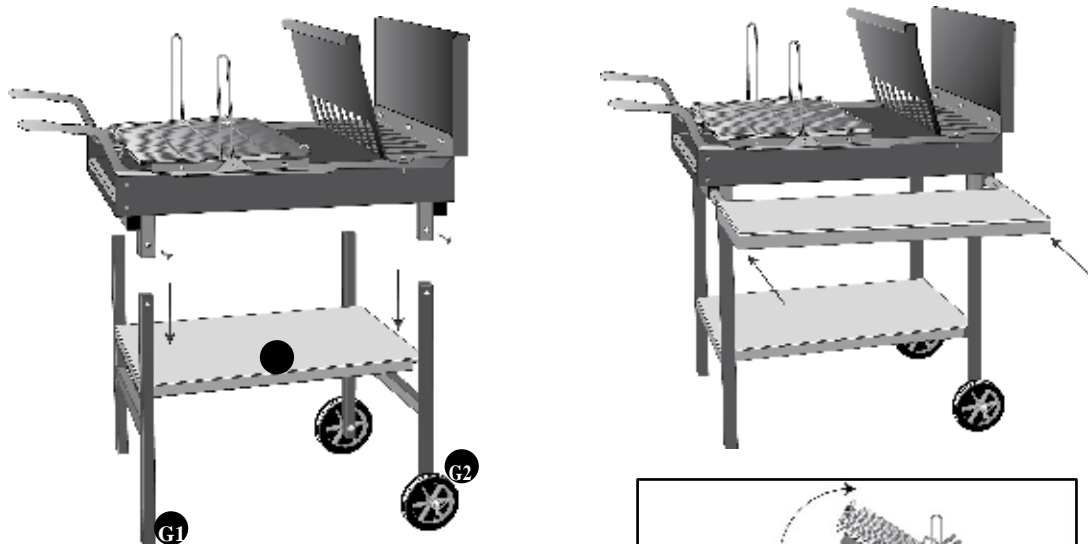


Fig. 4

1. Ajustar las patas G1 y G2 en la base de la barbacoa
2. Fijarlas con los respectivos tornillos
3. Meter la mesa P1 sobre la travesa de las patas



RECETARIO

Pan casero

1,5 Kg de harina
8 gr de levadura de
cerveza
5 gr de sal
agua

Disolver la levadura en un poco de agua tibia. Mezclar la harina con el agua, agregar la levadura y la sal, la masa debe ser muy suave. Ayudando con la harina darle la forma clásica de una barra. Envolverlo en un paño despolvado de harina y dejarlo crecer en un ambiente caliente.

Cuando el volumen sea duplicado meterlo al horno a 300°C por 60 minutos.

Lasaña

200gr de lasaña fresca
Ragú hecho con 300 gr de
carne de res molida
1 lts de salsa bechamel
300 gr de mozarella
1 trozo de mantequilla
Parmesano rallado
sal y pimienta

En un molde llenar con 3/4 de agua ligeramente salada, meterla en fuego y cuando el agua comienza a hervir, agregar la lasaña cerca de 1 minuto por parte, colarla y secarla bien con un trapo de cocina, en caso contrario se pegan. Preparar la salsa bechamel, ponerla a entibiar antes de mezclarla al ragú de carne, encienda el horno a 190°C. Se unta de mantequilla en un pirex y cubrir la base con la bechamel al ragú, colocar con cuidado una capa de lasaña, despues untar un poco de salsa bechamel y agregar abundante queso parmesano rallado y de mozarella molida. Formar otras capas siguiendo este orden, termina con una ultima capa de lasaña cubierta con la salsa bechamel, mantequilla y abundante queso parmesano rallado. Meter en el horno por 30 minutos a 250°C.

Antes de servir, dejarla reposar por lo menos 10 minutos.

Pizza napolitana

250gr de masa para pan
150gr de pulpa de tomate
orégano
albahaca
aceite de oliva

Tomar la masa de pan y aplanarla con un rodillo ligeramente con harina. Ayudando con las manos extender la masa dandole la forma deseada. Agregar la pulpa de tomate, el oregano, dos o tres hojas de albahaca, demando descubierto por 2 cm cerca del borde de la masa ("el cornicione").

Rociar con abundante aceite y cocinar por 3-4 minutos en horno muy caliente a 350°C - 400°C.

Lechón

1 lechón
ajo
hinojo silvestre
aceite de oliva
vino blanco
sal, pimenta y tocino

Limpiar, vaciar y deshuesar el lechón.

Preparar un compuesto moliendo un poco de hinojo silvestre, 5 o 6 dientes de ajo, romero, sal pimienta. Mezclar todo y agrgar toda esta mezcla al interno del lechón.

Dejar reposar por varias horas y luego meterla en un recipiente grande, untar con aceite. Cocinar en horno sobre la respectiva parrilla a 300°C por 4 horas. Rociar cada tanto con vino blanco hasta cuando habra tomado un buen color dorado.

Meter debajo de la parrilla el molde recoge grasa con un poco de agua.

Pastel de fruta

masa para tartaleta
70gr de mantequilla
1 huevo
1 barra de dulce o
mermelada de cualquier
sabor

Después de haber descongelado la masa para tartaleta, apartar un cuarto de masa y extender la masa restante en un hojaldre que estará puesto en el fondo de un molde con mantequilla. Vaciar la mermelada sobre el hojaldre preparado, extendiéndola a dos dedos del borde.

Extender sobre la masa enharinada un poco de la masa para tartaleta puesta a parte, cortar tiras largas un dedo, con el cual se hará un enrejado sobre la mermelada.

Con la masa restante hacer un grueso rolo con el cual cerrará el pastel.

Pasas un huevo batido con una brocha el borde y el enrejado, hornear el pastel por 40 minutos a 200°C.



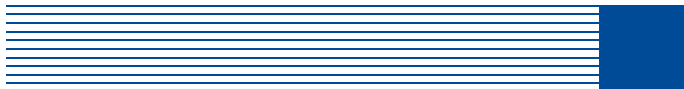
DAL 1975

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



GARANZIA

GUARANTEE - GARANTIE
GARANTIE - GARANTIA



Copja per ll cliente - Copy for the client - Exemplar für den Kunden
Copie pour le client - Copla para el client

N.

Compiare correttamente in stampatello in tutte le sue parti - Compile every part correctly in capital letters / In Druckschrift korrekt und vollständig auszufüllen
Compléter correctement 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 / 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 / Province / Provincia _____

Telefono / Telephone / Telefon / Téléphone / Telefono _____

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

Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo _____

Data Acquistata / 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 de l'art. 675/96 su l' tute a dei dati persona i si informa che i dati qui contenuti saranno trattati informaticamente ed in forma cartacea de a Clementi snc per i fini connessi a l'esercizio de Servizio di Assistenza. Consultazione, aggiornamento o cancellazione dei dati devono essere richiesti gratuitamente a responsabil de trattamento de a 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 s.n.c. Company for the purposes connected with providing the Assistance Service. Consultation, updating or cancellation of data must be requested free from the Clementi s.n.c. 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 se on les effets de l'art. 675/96 sur la tute a des données personnelles, nous informons que les données contenues dans ce document seront traitées par informatique et en copie papier par a 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 a Clementi s.n.c.

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



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 palei, 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 tragitto 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, i contaminanti, 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.

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 280° 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 Kassenbonn, Rechnung oder eine vom Unternehmen selbst oder einem Händler ausgestellte Quittung nachgewiesenen Erwerb des Produktes. Die vorliegende Garantie wird gemäß den Bestimmungen des gesetzestretretenden 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 Zeiluhr 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 abzusinken (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 Zweck 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 quittance 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 récépissé 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 car 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 periodo 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 presentes las características y la cualidad publicadas del fabricante y de encontrar el mismo bien idóneo 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 el 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 este 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 dañaría 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



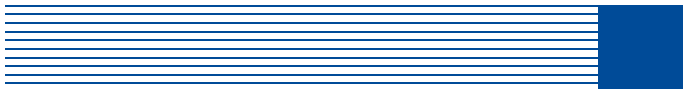
DAL 1975

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



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 stampatello in tutte le sue parti - Compile every part correctly in capital letters / In Druckschrift korrekt und vollständig auszufüllen
Compléter correctement 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 / 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 / Province / Provincia _____

Telefono / Telephone / Telefon / Téléphone / Telefono _____

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

Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo _____

Data Acquistato / 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 sulle tutele dei dati personali si informa che i dati qui contenuti saranno trattati informaticamente ed in forma cartacea dalla 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 tutèle 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.



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 palei, 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 tragitto 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 contaminanti, 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 di incisione 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 280° 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 Kassenbonn, Rechnung oder eine vom Unternehmen selbst oder einem Händler ausgestellte Quittung nachgewiesenen Erwerb des Produktes. Die vorliegende Garantie wird gemäß den Bestimmungen des gesetzestretretenden 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 Zeiluhr 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 abzusinken (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 würde sich, sollte er eintreten, nicht auf die Eignung des Produkts zum ihm bestimmten Zweck 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 quittance 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 car 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 está cubierto de una garantía por un periodo 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 está 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 término 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 presentes las características y la calidad publicadas del fabricante y de encontrar el mismo bien idóneo 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 cubierta de una garantía en la medida en el cual la misma es prestada del propio fabricante convenionado, 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 este 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 dañaría 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



DAL 1975

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

2 Anni - Years - Jahre - Ans

GARANZIA

GUARANTEE - GARANTIE
GARANTIE - GARANTIA

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

N.

Compiare correttamente in stampate il o in tutte le sue parti - Compile every part correctly in capital letters / In Druckschrift korrekt und vollständig auszufüllen
Compléter correctement 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 / 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 / Province / Provincia _____

Telefono / Telephone / Telefon / Téléphone / Teléfono _____

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

Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo _____

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

Giorno	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 - Al sensi e per gli effetti di legge 675/96 sulla tutela dei dati personali si informa che i dati qui contenuti saranno trattati informaticamente ed in forma cartacea 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 donnèes personnelles, nous informons que les donnèes 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 donnèes 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, pero 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.



Gestione Garanzia / Garantie Management / Garantiefleistung / Gestion Garantie / Garantia

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 traggo 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 contenutino, 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.

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 280° 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 Kassenbonn, 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 Auftrieb des Produktes 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 Zeltuhr 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 eingestell- 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 quittance émise par la société en question ou revendeur autorisé. La présente garantie est fournie en conformité avec la normative prévue par le Décret Législatif n° 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 récépissé de réception en évitant 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 car 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 periodo 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 el mismo bien idóneo 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 el 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 ese 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 dañaría 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



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 - info@clementi-ovens.com