

# PRESENTAZIONE

**eta** kamini  
Italia s.a.s.

Vi ringraziamo per aver scelto il **FORNO a legna della ETA KAMINI ITALIA s.a.s.** che vanta, nel settore della combustione a legna, una esperienza ultra ventennale

Questo prodotto è il frutto di un'accurato studio ed è costruito con materiali di prima qualità che sono stati lavorati in **know-how** da personale altamente qualificato e con l'utilizzo di macchinari in HDF.

Detti materiali e sistemi di lavorazione fanno sì che il nostro prodotto è destinato ad avere un'ottimo utilizzo ed una lunga durata nel tempo.

**La principale caratteristica del FORNO ETA è costituita dallo smontaggio di tutta la camera di cottura, in acciaio inox, per permettere la pulizia integrale della stessa o la sostituzione.**

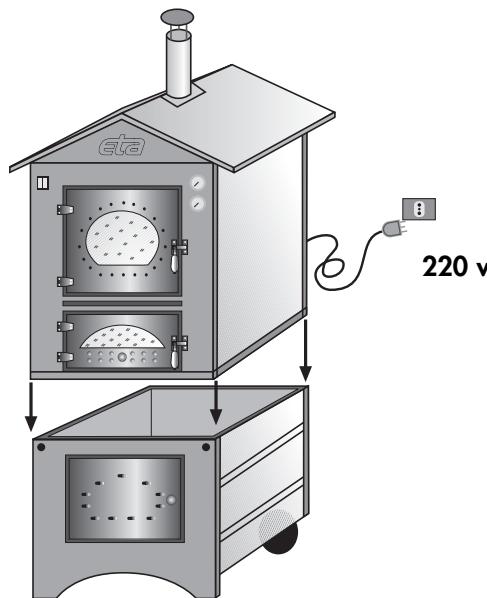
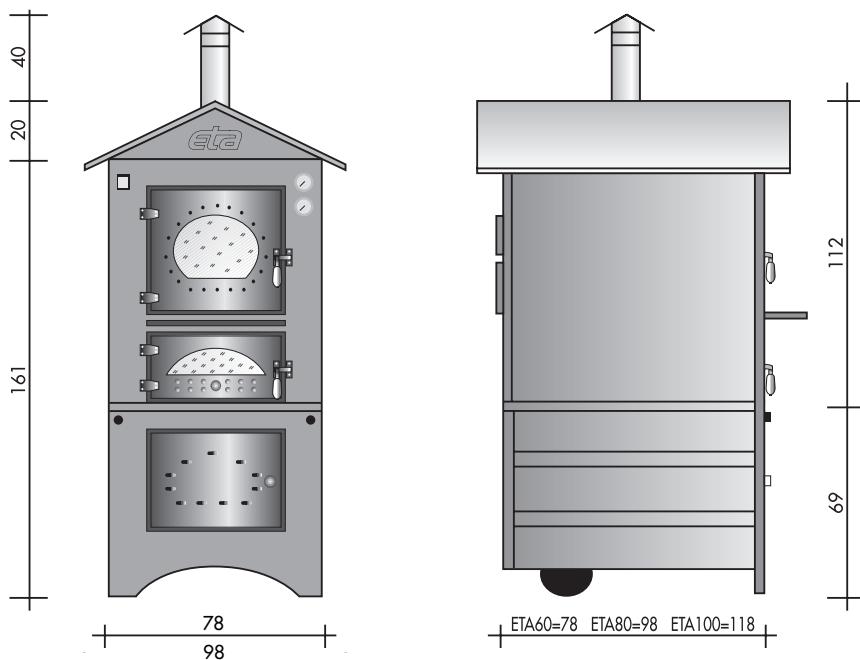
Inoltre, la cucina a fuoco indiretto e la ventilazione interna permettono una cottura uniforme su tutti i tre piani lasciando inalterati il sapore e la genuinità dei cibi.

L'elevato isolamento termico delle parti esterne permette al nostro Forno un'alto rendimento con un bassissimo consumo di legna.



PRESENTAZIONE

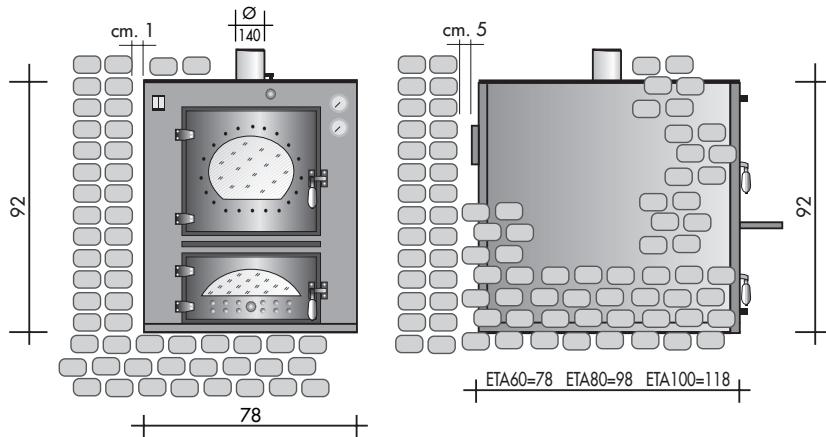
## Versione da Esterno



# CARATTERISTICHE TECNICHE

**eta** kamini  
Italia s.a.s.

## Versione da Incasso



Si raccomanda, per la versione da incasso, di lasciare qualche centimetro di spazio tra il forno e la muratura laterale e cinque centimetri tra il forno e la muratura posteriore; questo permetterà una circolazione di aria esterna che serve principalmente al raffreddamento del motore della ventola.

In più è preferibile poggiare la struttura del forno non direttamente sulla muratura, ma su due piastre metalliche, in modo da facilitare l'estrazione del forno dal vano muratura per permettere la sostituzione del trasformatore o del motore della ventola.

## Particolari



Controllo  
Temperatura  
Contaminuti



Maniglie antiscotto  
in ceramica



Gruppo  
Trasformatore  
Tensione 12v

- Utilizzare legna di piccolo taglio e stagionata.
- Effettuare, prima dell'utilizzo, tre accensioni e portare la temperatura ai 180° in modo che l'umidità, presente nel refrattario di base e quella nella coibentazione, venga eliminata e con essa anche un leggero odore dovuto al surriscaldamento dei materiali.

Si consiglia di porre nella camera di cottura una teglia con un poco di acqua e di immergervi dei rami di spezie, come: alloro, rosmarino, salvia in modo da aromatizzare l'interno della stessa.

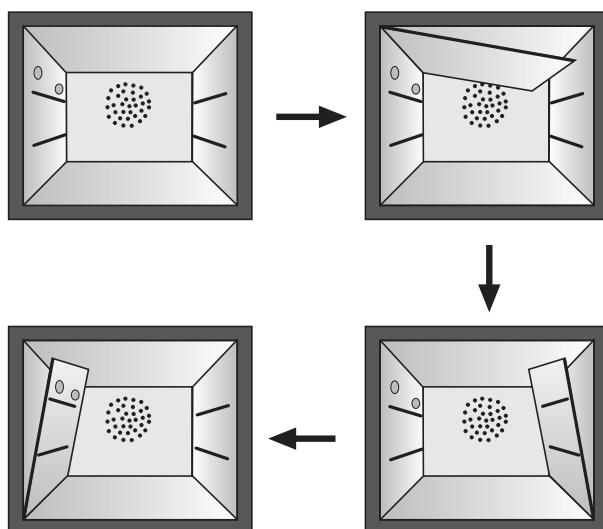
- Una volta raggiunta la temperatura di utilizzo lasciare in combustione solo la brace avendo cura di non accentuarla, ma stenderla per tutto il braciere.
- Se durante la cottura si dovesse notare un leggero calo di temperatura alimentare il fuoco con pochissima legna.
- Si consiglia, durante l'accensione, di non superare mai i 450°, se questo dovesse verificarsi, aprire immediatamente lo sportello della camera di cottura del forno ed attendere che la temperatura ritorni alla normalità



N.B.: per raggiungere la temperatura di 400° C occorrono circa 3-4 Kg. di legna.

- Per effettuare la pulizia della camera di cottura in acciaio basta utilizzare qualsiasi prodotto in commercio per questo tipo di materiale (Es. Fornet).
- Per effettuare invece quella della camera di combustione basta tirare all'esterno il cassetto contenente cenere e svuotarlo.
- Se si dovesse procedere ad una pulizia più radicale della camera di cottura basta smontare la pannellatura in acciaio, lavarla, asciugarla e rimetterla al suo posto.

**Di seguito mostriamo come avviene lo smontaggio dei pannelli**



1. Per togliere il pannello superiore, esercitare una leggera spinta dal basso verso l'alto e far cadere lo stesso in modo obliquo.
2. Per togliere i pannelli laterali, sollevarli leggermente e farli ribaltare all'interno.

PULIZIA

- Inserire la spina in presa di corrente a 220 v, in modo che si alimenti il trasformatore a 12 v per la ventola e le lampade.
- Aprire lo sportello della camera di combustione, caricare la legna e procedere all'accensione della stessa.
- Raggiunta la temperatura di circa 200° C azionare la ventola del forno, si noterà un calo di circa 25° C, quando l'aria interna risulterà miscelata, la temperatura inizierà a salire fino al fabbisogno.  
**Questa operazione si rende necessaria per il buon funzionamento (omogeneo) del Forno.**
- Appena il Forno ha raggiunto la temperatura desiderata si procederà alla immissione dei cibi da cuocere e si potrà osservare l'andamento della cottura attraverso il vetro della porta avendo cura di accendere le luci interne.

Di seguito si riporta la tabella indicativa di cottura per alcuni alimenti

ALIMENTO	TEMPERATURA °C	TEMPO COTTURA (min.)
Arrosti	280 - 330	70 - 110
Dolci	200 - 250	15 - 30
Pane	250 - 300	40 - 60
Pasta al Forno	200 - 250	20 - 30
Pesce	250 - 300	30 - 40
Pizza (Teglia)	280 - 320	15 - 20
Porchetta	250 - 300	80 - 120
Pizza (Suolo)	350 - 400	2 - 3
Verdure	150 - 200	5 - 15

# GARANZIA

**eta** kamini  
italia s.a.s.

## CERTIFICATO DI GARANZIA

La nostra società garantisce per i propri Forni l'assenza di difetti di costruzione. Tale garanzia ha la durata di **anni 2** dalla data di acquisto che deve essere comprovata da scontrino fiscale, ricevuta, o fattura. La presente garanzia è prestata in base alla normativa del D.L. n. 24/2002.

La garanzia ha valore se comunicata a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno entro un mese dal verificarsi del difetto, pena la decadenza della garanzia stessa.  
Gli interventi in periodo di garanzia non variano la scadenza dello stesso.

I componenti elettrici, non essendo un prodotto della ETA KAMINI ITALIA s.a.s., non sono coperti da garanzia.  
Sono esclusi da garanzia anche il termometro e il contaminuti i quali possono subire alterazioni per il cattivo uso.

## CERTIFICATO DI GARANZIA

La nostra società garantisce per i propri Forni l'assenza di difetti di costruzione. Tale garanzia ha la durata di **anni 2** dalla data di acquisto che deve essere comprovata da scontrino fiscale, ricevuta, o fattura. La presente garanzia è prestata in base alla normativa del D.L. n. 24/2002.

La garanzia ha valore se comunicata a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno entro un mese dal verificarsi del difetto, pena la decadenza della garanzia stessa.  
Gli interventi in periodo di garanzia non variano la scadenza dello stesso.

I componenti elettrici, non essendo un prodotto della ETA KAMINI ITALIA s.a.s., non sono coperti da garanzia.  
Sono esclusi da garanzia anche il termometro e il contaminuti i quali possono subire alterazioni per il cattivo uso.

**eta** **kamini**  
italia s.a.s.

*di Angelo Giammatteo & C.*

Sede Legale e Stabilimento:

Zona Industriale Via Filettono, 7

81011 ALIFE (Caserta)

Tel. 0823 787217 - Fax 0823 7833402

internet: [www.etakamini.com](http://www.etakamini.com)

E-mail: [etakamini@virgilio.it](mailto:etakamini@virgilio.it)



## INDIRIZZO UTENTE

Signor.....

Via.....

Città .....

C.A.P.....

Prov.....

Modello -

/ /

COPIA PER IL PRODUTTORE

COPIA PER L'UTENTE

GARANZIA

