

PRAKTICUS / DV-20 / PRO-40 / PRO-GOURMET

O DI VOLPI FORNOFORTE foi desenvolvido para fazer a PIZZA TAL E QUAL O FORNO À LENHA. A boa pizza depende do forno e do OPERADOR, da boa receita da massa e de bons ingredientes. Do forno à lenha saem pizzas excelentes, mais, podem sair péssimas se outros fatores não colaborarem. Esta é a razão deste manual.

O OPERADOR É IMPORTANTE PARA FAZER A PIZZA DE BOA QUALIDADE.

A
INSTALAÇÃO

- A-1)** Ligue primeiramente a extremidade fêmea do cabo de energia (22) na caixa de fusível (21), a outra, na corrente elétrica com aterramento. (Todos fornos saem de fábrica 220 V)
- A-2) Para o gás GLP.** Conectar a extremidade (23) da magueira pictel de gás no forno (19) sem o uso de veda-rosca e a outra extremidade (24), conectar no ponto de gás ou diretamente no Botijão P-13
- A-3) Para o gás NATURAL.** Conectar primeiramente a extremidade (26) da mangueira dourada de 1/2" ao ponto de gás, com registro fechado e o uso de veda-rosca. Conectar a extremidade (25) ao forno (19) sem o uso de veda-rosca, porque possui um retentor de borracha.
- A-4)** Verificar se existe vazamento após a abertura do registro onde foram efetuadas as conexões.

B
PARA ACENDÊ-LO

- B-1)** Subir a chave (14) na posição painel onde acenderá os displays (12) e (13).
- B-2)** Levante a alavanca (2) para abrir a cúpula, neste instante o cronômetro (12) será zerado. Ao fechar a cúpula iniciará a contagem.
- B-3)** Com a cúpula aberta desça a chave (14) na posição ignição, os displays (12) e (13) se apagarão pressione a ignição (6) não mais que 2 segundos para verificar se existe faísca do lado esquerdo do forno junto ao queimador (18).
- B-4)** Feche a cúpula do forno sempre através da alavanca (2) e certifique-se que o ajuste fino (7) esteja fechado. **O forno não acende com a cúpula aberta.**
- B-5)** Abra o registro de saída de gás (9) **apenas uma volta inteira** para o GÁS GLP. Para o **GÁS NATURAL** abra o registro da mangueira dourada.
- B-6)** Gire 1/4 de volta o ajuste fino (7) no sentido anti-horário. **Não abra mais que duas voltas.**
- B-7)** Aperte rapidamente o dispositivo de segurança (11) e simultaneamente verifique a pressão no manômetro (5) que deverá ser ajustada em torno de 0,3 Kg/cm² para o gás GLP. E somente para o gás **NATURAL** abra o registro até o final.
- B-8)** Para acender, mantenha o rosto afastado da cúpula, sempre olhando através do visor (1). Bombar rapidamente duas vezes a válvula de segurança (11) com o polegar e os demais dedos segurando na parte inferior do forno. Na terceira vez manter a válvula de segurança pressionada (11) e simultaneamente aperte a ignição(6) para gerar a faísca (apenas por dois segundos) e manter somente a válvula de segurança (11) pressionada após acesa a coroa de fogo iniciará a contagem de quinze segundos para soltar o polegar da válvula de segurança (11).
- B-9)** Com o forno aceso, voltar a chave (14) para a posição do painel que estará indicando a temperatura do lastro (13). Manter o forno na pressão de 0,3 Kg/cm² por volta de 15 minutos e observar quando a temperatura indicar 200°C (13). Neste momento, iremos colocar o forno na posição **STAND BY**, diminuindo a chama (7) para a altura em torno de 1/2 cm, e indicando no manômetro (5) uma pressão próximo de ZERO.

C
PARA ASSAR A PIZZA

- C-1)** Verificar a temperatura (13) que deve estar em torno de 220°C na posição **STAND BY**.
- C-2)** Para colocar em regime de trabalho, aumenta-se a chama através do ajuste fino (7), eleva-se a pressão de gás para 0,3 Kg/cm² indicada no manômetro (5).
- C-3)** Ao abrir a cúpula a chama irá diminuir automaticamente, e o cronômetro (12) será zerado.
- C-4)** Coloque a pizza centralizada no lastro, para que asse homogeneamente.
- C-5)** Feche a cúpula e a chama voltará imediatamente no regime de trabalho pré-estabelecido e o cronômetro (13) iniciará uma contagem.
- C-6)** Fique atento ao visor (1) e ao cronômetro (12). Por volta de 1' 1/2 a 2' minutos a pizza estará assada.
- C-7)** Retirada a pizza, caso não tenha nenhum pedido, voltar para a posição **STAND BY**.

Dependendo da espessura da massa e da quantidade de recheio, o tempo, temperatura do lastro e a pressão superior deverá ser ajustada para atingir, o seu padrão de assamento. Entendendo sempre que, o forno Di Volpi trabalha com duas temperaturas, uma do lastro indicada pelo termômetro (13) e outra superior que é função da pressão indicada no manômetro (5). Quanto maior for a pressão, maior será a temperatura na parte superior, assando mais rápido a pizza na parte de cima. Deve-se encontrar uma temperatura de lastro para que a pizza asse homogeneamente por cima e por baixo.

D
PARA APAGA-LO

- D-1)** Com a cúpula (3) fechada abra o ajuste fino (7) até que a pressão do manômetro (5) esteja em 0,4 Kg/cm², para o gás **GLP**. Para o gás **NATURAL** abra todo o ajuste fino (7).
- D-2)** Levante a cúpula (3) do forno Di Volpi.
- D-3)** Feche o registro (9), e abaixe a cúpula quando perceber que a chama está se extinguindo.
- D-5)** Após a chama se extinguir feche o ajuste fino (7) e é normal um estampilho.
- D-6)** Coloque a chave (14) na posição do meio para desligar a parte eletrônica.