



 **FORNO VENETZIA**  
*Ignite Your Culinary Passions*

Forno Venetia Pronto 200/220 Assembly Guide

.....  
Forno Venetia Pronto 200/220 Guida All'assemblaggio

.....  
Forno Venetia Pronto 200/220 Guide de montage





## Table of Contents / Sommario / Sommaire

Product Specifications / Specifiche del Prodotto / Spécifications du Produit .....	2
<hr/>	
Forno Venetia Pronto 200/220 Wood Burning Oven Assembly Guide .....	3
Forno Venetia Pronto 200/220 Parts List .....	4
Storing Your Forno Venetia Wood Burning Oven .....	5
<hr/>	
Forno Venetia Pronto 200/220 Guida All'assemblaggio .....	6
Forno Venetia Pronto List 200/220 parti .....	7
Immagazzinaggio Del Vostro Forno .....	8
<hr/>	
Forno Venetia Pronto 200/220 Guide de montage .....	9
Liste de pièces Forno Venetia Pronto 200/220 .....	10
Rangement de votre four .....	11



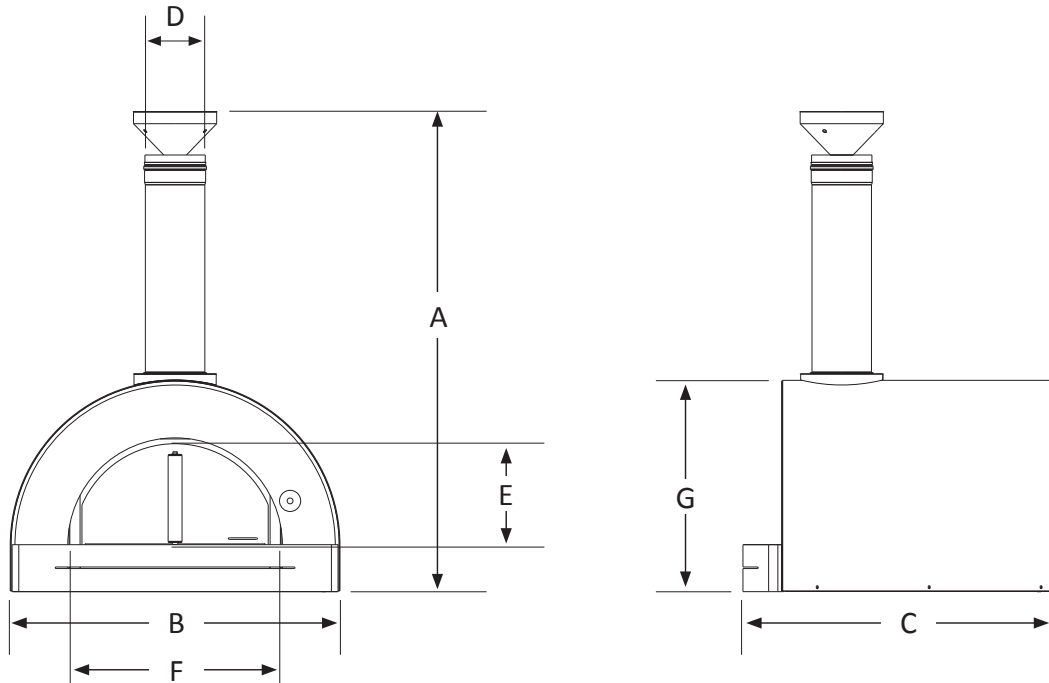
FORNO VENETZIA



FVP200 model shown

**FORNO VENETZIA**  
**PRONTO 200/220**

Wood Burning Oven  
**Product Specifications**  
**Specifiche del Prodotto**  
**Spécifications du Produit**



A	48.75" / 123.8 cm	E	9.85" / 25 cm
B	33.25" / 84.5 cm	F	18" / 46 cm
C	FVP220 - 31.25" / 79.5 cm FVP200- 30" / 76 cm	G	21.5" / 54.5 cm
D	6" / 15.25 cm		A

Product Weight	FVP220 - 222.75 Lbs / 101 Kg FVP200- 220.5 Lbs / 100 Kg	Pizza Capacity	2
Cooking surface	20" x 24" / 50.8 x 61 cm	Max. oven temperature	Approx. 850° F / 450° C

Shipping Dimensions	48.75" / 123.8 cm	Shipping Weight	267 Lbs / 121 Kg
---------------------	-------------------	-----------------	------------------

  
**FORNO  
VENETZIA**  
**PRONTO 200/220**  
Wood Burning Oven  
**Assembly Guide**

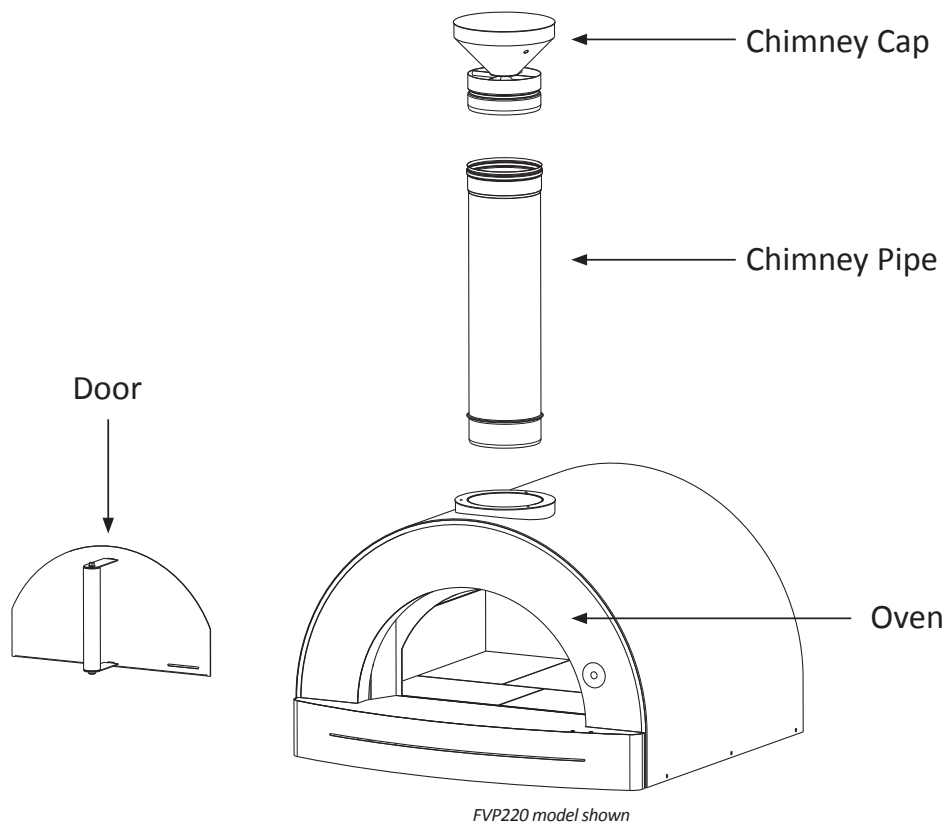


*FVP200 model shown*



1. Carefully unpack the oven legs and all other contents found inside the box taking care not to scratch the various parts. Do not dispose of the polystyrene as you will need this during assembly to avoid scratching the oven and parts.
2. Next, ensure you have all the necessary parts and components.

**Forno Venetia Pronto 200/220 Parts List**



3. Carefully remove the laser film protective covering. Avoid using sharp or metal objects as to not damage the finish of the oven.
4. Position the polystyrene packaging on the floor and place the parts on it to avoid scratches

**\*\*CAUTION – AS THE OVEN IS HEAVY SOME STEPS REQUIRE TWO PEOPLE TO PERFORM THE ASSEMBLY\*\***

5. Carefully remove the bricks from the inside of the oven. This will make it lighter and easier to move. Handle the bricks with care as they are fragile.
6. All Forno Venezia counter top models come with 4 feet that also assist in ensuring the oven is level. Using the thread screw holes underneath the oven on the bottom, toward each corner, insert the threaded bolt on each foot/leveler. Adjust to ensure the oven is level.
7. Ensure the construction of your outdoor kitchen or BBQ island counter is well built and strong enough to support the weight of the oven including the wood from the fire.
8. Ensure the countertop of your outdoor kitchen or BBQ island is made of a heat resistant material that can withstand high temperatures. While the underneath of the oven hearth is insulated, this area can get hot. Consult the countertop Manufacturer's User's Manual for additional information.
9. With the help of an assistant position the oven on the countertop of your outdoor kitchen or BBQ Island. This area should be level and away from combustible materials.
10. Slide the chimney pipe into the flue opening on the top of the oven. Ensure it is completely in place and straight.
11. Slide the chimney cap into the top of the chimney pipe. Ensure it is also completely inserted into the chimney pipe.
12. Carefully replace the refractory bricks back inside the oven.
13. Place the oven door on the oven.

**Storing your oven....**

1. Ensure any embers and ash are extinguished completely and empty into the metal bucket or container as previously instructed. Sweep oven hearth to remove any residual ash and soot.
2. While you can use your Forno Venezia Pronto 200/220 all year, if you do not plan on using it during the winter season follow the steps below.
3. Carefully remove the chimney cap and then the chimney pipe. Take care as the chimney cap may have some soot around the edges of the top of the cap.
4. Carefully store the chimney cap and pipe inside the oven chamber and replace the door.
5. Using a tarp and tie down cords, securely cover the oven entirely ensuring water cannot get inside the oven.



FORNO VENETZIA

 FORNO  
VENETZIA

PRONTO 200/220

Wood Burning Oven

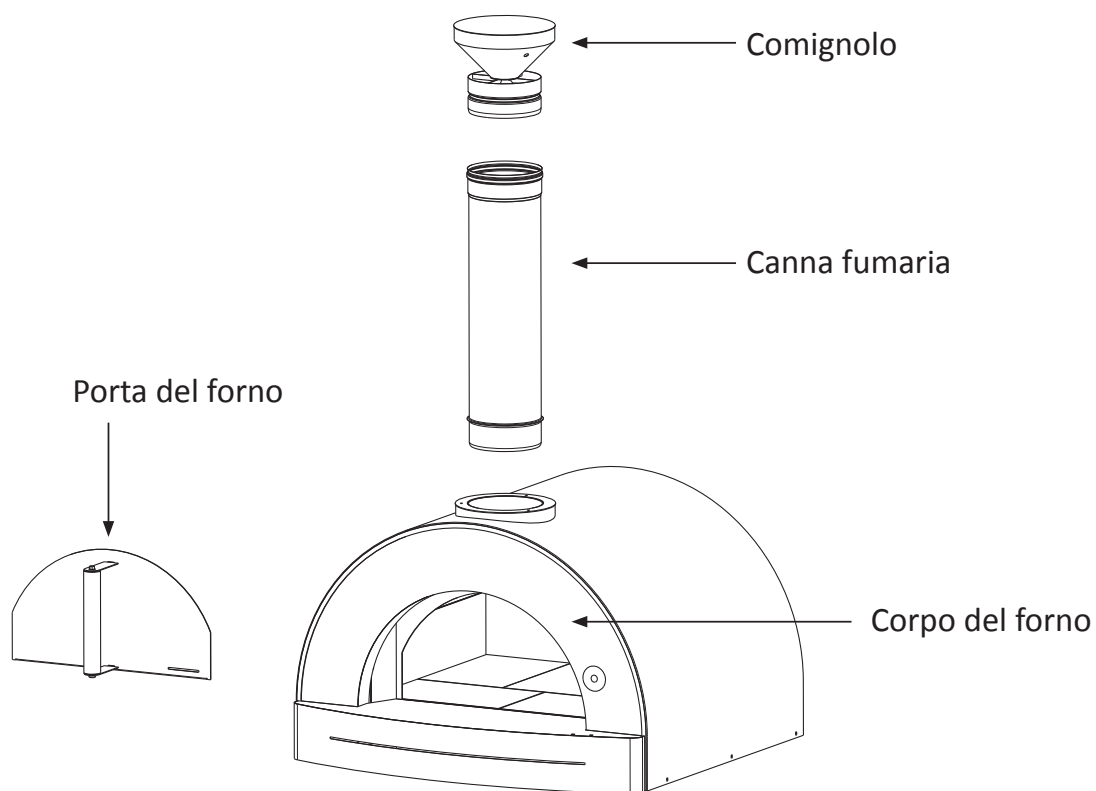
**Guida all'assemblaggio**



*FVP200 modello mostrato*

1. Togliete con attenzione dall'imballo le gambe del forno e tutte le altre parti, cercando di evitare che si graffino. Non gettate via il polistirolo perché vi servirà durante l'assemblaggio proprio per proteggere le varie parti da eventuali graffi.
2. Assicuratevi di avere tutti i componenti necessari.

### **Forno Venezia Pronto List 200/220 parti**



3. Rimuovete con attenzione la pellicola protettiva. Non utilizzate oggetti metallici o affilati per non danneggiare la finitura del forno.
4. Posizionate il polistirolo sul pavimento e appoggiateci sopra i vari componenti per evitare il rischio di graffi.

**\*\*ATTENZIONE – IL FORNO E' PESANTE, PERTANTO PER ALCUNE FASI DELL'ASSEMBLAGGIO SONO NECESSARIE DUE PERSONE\*\***



5. Rimuovete con attenzione i mattoni dall'interno del forno. Questo lo renderà più leggero e maneggevole. Spostate i mattoni con attenzione perché sono fragili.
6. Tutti i modelli da banco di Forno Venezia sono dotati di 4 piedini che aiutano anche a garantire il livello del forno. Utilizzando i fori filettati sotto il forno sul fondo, verso ciascun angolo, inserire il bullone filettato su ciascun piedino/livellatore. Regolare per garantire che il forno sia livellato.
7. Garantire la costruzione del vostro bancone della cucina o barbecue all'aperto isola è ben costruito e abbastanza forte per sostenere il peso del forno tra cui il legno dal fuoco.
8. Assicurarsi che il piano di lavoro della vostra cucina o barbecue all'aperto isola è fatta di un materiale resistente al calore in grado di sopportare alte temperature. Mentre la parte inferiore del focolare del forno è isolato, quest'area può fare caldo. Consultare il Manuale d'uso del piano di lavoro del produttore per ulteriori informazioni.
9. Con l'aiuto di una posizione di assistente al forno sul piano di lavoro della vostra cucina all'aperto o barbecue Island. Questa zona dovrebbe essere a livello e lontano da materiali combustibili.
10. Infilate la canna fumaria nel condotto sopra il forno. Assicuratevi che sia dritta e posizionata fino in fondo.
11. Infilate il comignolo sulla sommità della canna fumaria. Assicuratevi che sia perfettamente inserito.
12. Ricollocare accuratamente i mattoni refrattari di nuovo all'interno del forno.
13. Posizionare la porta del forno sul forno.

#### **Immagazzinaggio del vostro forno....**

1. Assicuratevi che braci e ceneri siano completamente estinte e svuotatele in un secchio o contenitore metallico come da istruzioni precedenti. Spazzate il pavimento del forno per rimuovere ogni residuo.
2. Mentre è possibile utilizzare il Forno Venezia Pronto 200/220 per tutto l'anno, se non si pensa di utilizzarlo durante la stagione invernale procedere come segue.
3. Rimuovete con attenzione il comignolo e poi la canna fumaria. Fate attenzione, perché il comignolo potrebbe presentare della fuliggine sui bordi.
4. Posizionate con attenzione il comignolo e la canna fumaria dentro la camera del forno e chiudete la porta.
5. Utilizzando un telo e legare i cavi, coprire saldamente il forno garantendo interamente non penetri acqua all'interno del forno.

 **FORNO  
VENETZIA**  
**PRONTO 200/220**  
Wood Burning Oven  
**Guide de montage**

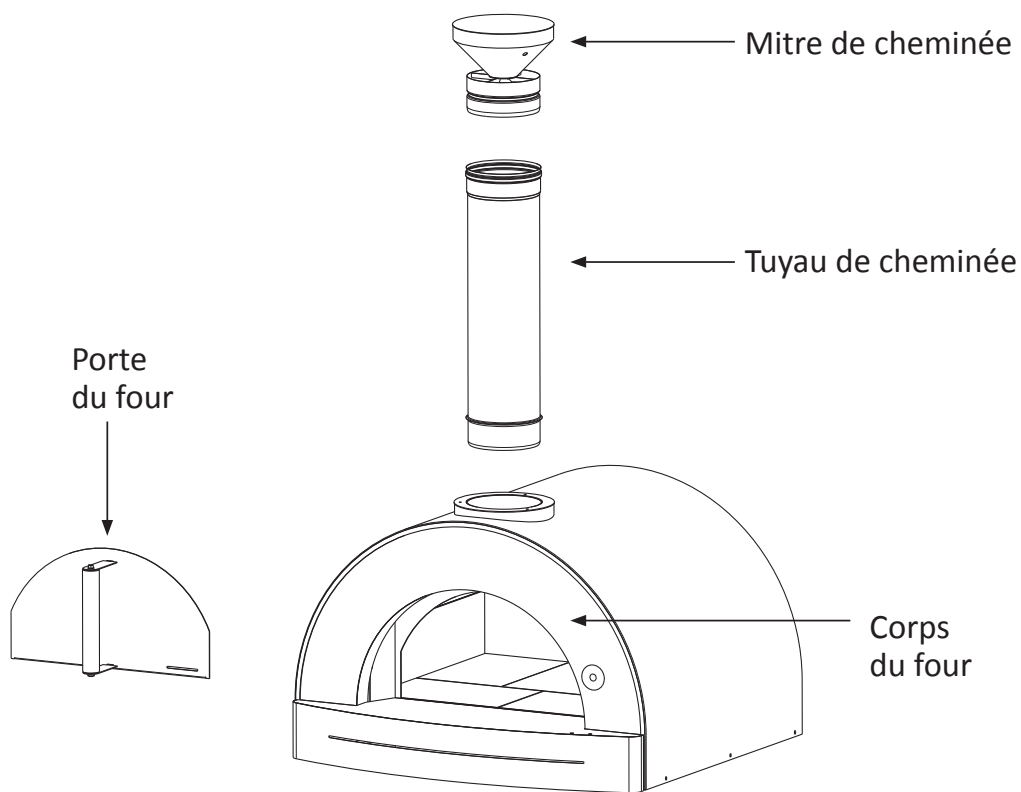


*FVP200 modèle présenté*



1. Déballez soigneusement les pattes du four et toutes les autres pièces contenues dans la boîte en prenant soin de ne pas les rayer. Ne jetez pas le polystyrène car vous en aurez besoin lors du montage pour ne pas égratigner le four et les pièces.
2. Ensuite, assurez-vous d'avoir toutes les pièces et composants nécessaires.

**Liste de pièces Forno Venetia Pronto 200/220**



3. Retirez soigneusement la pellicule laser protectrice. Évitez d'utiliser des objets tranchants ou métalliques pour ne pas endommager la finition du four.
4. Étendez l'emballage de polystyrène sur le sol pour y poser les pièces et ainsi éviter de les rayer.

**\*\*MISE EN GARDE – EN RAISON DE SON POIDS ÉLEVÉ, CERTAINES ÉTAPES DE MONTAGE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DEUX PERSONNES\*\***

5. Retirez soigneusement les briques de l'intérieur du four. Il sera ainsi plus léger et plus facile à déplacer. Manipulez les briques avec soin car elles sont fragiles.
6. Tous les modèles de comptoir Forno Venetia sont livrés avec 4 pieds qui aident également à garantir que le four est de niveau. À l'aide des trous de vis filetés sous le four, en bas, vers chaque coin, insérez le boulon fileté sur chaque pied/niveleur. Ajustez pour vous assurer que le four est de niveau.
7. Assurez-vous que la construction de votre cuisine extérieure ou de votre comptoir d'îlot BBQ est bien construite et suffisamment solide pour supporter le poids du four, y compris le bois provenant de l'incendie.
8. Assurez-vous que le comptoir de votre cuisine extérieure ou de votre barbecue est constitué d'un matériau résistant à la chaleur qui peut supporter des températures élevées. Alors que la partie inférieure du foyer du four est isolée, cette zone peut devenir chaude. Consultez le manuel de l'utilisateur du fabricant du comptoir pour plus d'informations.
9. Avec l'aide d'un assistant, placez le four sur le comptoir de votre cuisine extérieure ou de votre barbecue. Cette zone doit être au niveau et à l'écart des matériaux combustibles.
10. Glissez le tuyau de cheminée dans l'ouverture au haut du four. Assurez-vous qu'il est bien fixe et droit.
11. Glissez la mitre de cheminée au haut du tuyau de cheminée. Assurez-vous qu'elle est entièrement insérée dans le tuyau de cheminée.
12. Remplacez soigneusement les briques réfractaires à l'intérieur du four.
13. Placez la porte du four sur le four.

#### **Rangement de votre four....**

1. Assurez-vous que toutes les braises et cendres sont complètement éteintes et videz-les dans le seau ou le récipient en métal comme indiqué précédemment. Balayer la sole du four pour éliminer les cendres et la suie résiduelles.
2. Bien que vous puissiez utiliser votre Forno Venetia Pronto 200/220 toute l'année, si vous ne prévoyez pas de l'utiliser pendant la saison hivernale, suivez les étapes ci-dessous.
3. Retirez soigneusement le chapeau de cheminée, puis le tuyau de cheminée. Faites attention car le chapeau de cheminée peut avoir de la suie sur les bords du haut du chapeau.
4. Rangez soigneusement le chapeau et le tuyau de la cheminée à l'intérieur de la chambre du four et replacez la porte.
5. À l'aide d'une bâche et de cordons d'arrimage, couvrez solidement le four en vous assurant que l'eau ne puisse pas pénétrer à l'intérieur du four.







 **FORNO VENETZIA**  
*Ignite Your Culinary Passions*

[www.fornovenetzia.com](http://www.fornovenetzia.com)  
email: [info@fornovenetzia.com](mailto:info@fornovenetzia.com)