

# MANUALE DI INSTALLAZIONE - USO E MANUTENZIONE

INSTALLATION MANUAL - USE AND MAINTENANCE

MANUEL D'INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN

MANUAL DI INSTALLAZIONE - USO - MANTENIMIENTO

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION - GEBRAUCH UND WARTUNG

## FORNI DA INCASSO E DA ESTERNO

BUILT-IN AND OUTDOOR OVENS

FOURS À ENCASTRER ET D'EXTÉRIEUR

HORNOS DE EMPOTRAR Y DE EXTERIORES

BACKÖFEN ZUM EINBAU UND FÜR DRAUSSEN



**PALAZZETTI**



**INDICE**

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>PREMESSA</b>   | <b>4</b>  |
| 1.1      | SIMBOLOGIA  | 4         |
| 1.2      | SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE                                 | 4         |
| 1.4      | CONSERVAZIONE DEL MANUALE                                     | 4         |
| 1.5      | AGGIORNAMENTO DEL MANUALE                                     | 5         |
| 1.6      | GENERALITÀ  | 5         |
| 1.7      | PRINCIPALI NORME ANTIFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE | 5         |
| 1.8      | GARANZIA LEGALE   | 5         |
| 1.9      | RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE                                | 6         |
| 1.10     | CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE                             | 6         |
| 1.11     | ASSISTENZA TECNICA  | 6         |
| 1.12     | PARTI DI RICAMBIO   | 6         |
| <b>2</b> | <b>AVVERTENZE PER LA SICUREZZA</b>                            | <b>7</b>  |
| 2.1      | AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE                                 | 7         |
| 2.2      | AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE                                 | 7         |
| <b>3</b> | <b>ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE</b>                         | <b>7</b>  |
| <b>4</b> | <b>AVVERTENZE GENERALI</b>                                    | <b>8</b>  |
| <b>5</b> | <b>CARATTERISTICHE DEL FORNO</b>                              | <b>8</b>  |
| 5.1      | DESCRIZIONE GENERALE  | 8         |
| <b>6</b> | <b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>                                 | <b>11</b> |
| <b>7</b> | <b>SUGGERIMENTI PER LA COTTURA</b>                            | <b>12</b> |
| 7.1      | COTTURA DEI DOLCI   | 12        |
| 7.2      | COTTURA DI CARNE E PESCE                                      | 12        |
| 7.3      | COTTURA A CONVEZIONE FORZATA                                  | 13        |
|          | <b>DISEGNI TECNICI - FORNI DA ESTERNO</b>                     | <b>58</b> |

Gentile cliente,

desideriamo innanzitutto ringraziarLa per la preferenza che ha voluto accordarci acquistando il nostro prodotto e ci congratuliamo con Lei per la scelta.

Per consentirLe di utilizzare al meglio il suo nuovo forno, la invitiamo a seguire attentamente quanto descritto nel presente manuale.

## **1 PREMESSA**

Non operare se non si sono ben comprese tutte le notizie riportate nel manuale; in caso di dubbi richiedere sempre l'intervento di personale specializzato Palazzetti.

Palazzetti si riserva il diritto di modificare specifiche e caratteristiche tecniche e/o funzionali al prodotto in qualsiasi momento senza darne preavviso.

### **1.1 SIMBOLOGIA**

Nel presente manuale i punti di rilevante importanza sono evidenziati dalla seguente simbologia:



**INDICAZIONE:** Indicazioni concernenti il corretto utilizzo del forno e le responsabilità dei preposti.



**ATTENZIONE:** Punto nel quale viene espressa una nota di particolare rilevanza.



**PERICOLO:** Viene espressa un'importante nota di comportamento per la prevenzione di infortuni o danni materiali.

### **1.2 SCOPO E CONTENUTO DEL MANUALE**

Scopo

Lo scopo del manuale è quello di consentire all'utilizzatore di prendere quei provvedimenti e predisporre tutti i mezzi umani e materiali necessari per un suo uso corretto, sicuro e duraturo.

Contenuto

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie per l'installazione, l'impiego e la manutenzione del prodotto.

La scrupolosa osservanza di quanto in esso descritto garantisce un elevato grado di sicurezza e produttività del prodotto.

### **1.4 CONSERVAZIONE DEL MANUALE**

Conservazione e consultazione

Il manuale deve essere conservato con cura e deve essere sempre disponibile per la consultazione, sia da parte dell'utilizzatore che degli addetti al montaggio

ed alla manutenzione.

Il manuale Istruzione Uso e Manutenzione è parte integrante del prodotto.

Deterioramento o smarrimento

In caso di necessità fare richiesta di un'ulteriore copia a Palazzetti.

Cessione del prodotto

In caso di cessione del prodotto l'utente è obbligato a consegnare al nuovo acquirente anche il presente manuale.

### 1.5 AGGIORNAMENTO DEL MANUALE

Il presente manuale rispecchia lo stato dell'arte al momento dell'immissione sul mercato del prodotto.

I forni già presenti sul mercato, con la relativa documentazione tecnica, non verranno considerate da PALAZZETTI carenti o inadeguati a seguito di eventuali modifiche, adeguamenti o applicazione di nuove tecnologie sui prodotti di nuova commercializzazione.

### 1.6 GENERALITÀ

Responsabilità

Con la consegna del presente manuale Palazzetti declina ogni responsabilità, sia civile che penale, per incidenti derivati dalla non osservanza parziale o totale delle specifiche in esso contenute.



Palazzetti declina, altresì, ogni responsabilità derivante da uso improprio del prodotto od uso non corretto da parte dell'utilizzatore, da modifiche e/o riparazioni non autorizzate, da utilizzo di ricambi non originali o non specifici per questo modello di prodotto.

Manutenzione straordinaria

Le operazioni di manutenzione straordinaria devono essere eseguite da personale qualificato ed abilitato ad intervenire sul prodotto a cui fa riferimento il presente manuale.

Responsabilità delle opere di installazione



La responsabilità delle opere eseguite per l'installazione del prodotto non può essere considerata a carico della PALAZZETTI, essa è, e rimane, a carico dell'installatore, al quale è demandata l'esecuzione delle verifiche relative alla canna fumaria e della presa d'aria ed alla correttezza delle soluzioni di installazione proposte. Inoltre devono essere rispettate tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

Uso

L'uso del prodotto è subordinato, oltre che alle prescrizioni contenute nel presente manuale, anche al rispetto di tutte le norme di sicurezza previste dalla legislazione specifica vigente nello stato dove la stessa è installata.

### 1.7 PRINCIPALI NORME ANTIFORTUNISTICHE RISPETTATE E DA RISPETTARE

A) Direttiva 2006/95/CE: "Materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione".

B) Direttiva 2004/108/CE: "Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica".

C) Direttiva 89/391/CEE: "Attuazione delle misure volte a promuovere il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori durante il lavoro".

D) Direttiva 89/106/CEE: "Concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri concernenti i prodotti da costruzione".

E) Direttiva 85/374/CEE: "Concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative degli stati membri in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi".

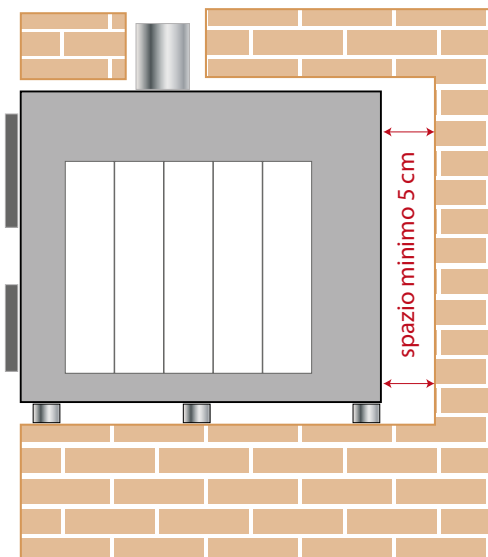
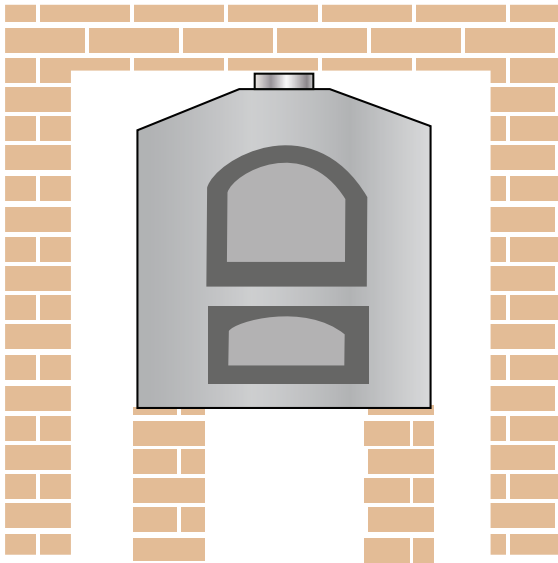
F) Direttiva 1999/5/CE: "Riguardante le apparecchiature radio e le apparecchiature terminali di telecomunicazione e il reciproco riconoscimento della loro conformità".

### 1.8 GARANZIA LEGALE

L'utente per poter usufruire della garanzia legale, di cui alla Direttiva CEE 1999/44/CE deve osservare scrupolosamente le prescrizioni indicate nel presente manuale, ed in particolare:

- operare sempre nei limiti d'impiego del prodotto;
- effettuare sempre una costante e diligente manutenzione;
- autorizzare all'uso del prodotto persone di provata capacità, attitudine ed adeguatamente addestrate allo scopo.

L'inosservanza delle prescrizioni contenute in questo manuale implicherà l'immediata decadenza della garanzia.



### 1.9 RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE



Il Costruttore declina ogni responsabilità civile e penale, diretta o indiretta, dovuta a:

- installazione non conforme alle normative vigenti nel paese ed alle direttive di sicurezza;
- inosservanza delle istruzioni contenute nel manuale;
- installazione da parte di personale non qualificato e non addestrato;
- uso non conforme alle direttive di sicurezza;
- modifiche e riparazioni non autorizzate dal Costruttore;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello di forno;
- carenza di manutenzione;
- eventi eccezionali.

### 1.10 CARATTERISTICHE DELL'UTILIZZATORE

L'utilizzatore del prodotto deve essere una persona adulta e responsabile provvista delle conoscenze tecniche necessarie per la manutenzione ordinaria dei componenti meccanici ed elettrici dello stesso.

Fare attenzione che i bambini non si avvicinino al prodotto, mentre è in funzione, con l'intento di giocarvi.

### 1.11 ASSISTENZA TECNICA

Palazzetti è in grado di risolvere qualunque problema tecnico riguardante l'impiego e la manutenzione nell'intero ciclo di vita del prodotto.

La sede centrale è a vostra disposizione per indirizzarvi al più vicino centro di assistenza autorizzato.

### 1.12 PARTI DI RICAMBIO

Impiegare esclusivamente parti di ricambio originali.

Non attendere che i componenti siano logorati dall'uso prima di procedere alla loro sostituzione.

Sostituire un componente usurato prima della rottura favorisce la prevenzione degli infortuni derivanti da incidenti causati proprio dalla rottura improvvisa dei componenti, che potrebbero provocare gravi danni a persone e cose.



Eseguire i controlli periodici di manutenzione come indicato nel capitolo "Manutenzione e Pulizia".

## 2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

### 2.1 AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



Verificare che le predisposizioni all'accoglimento del prodotto siano conformi ai regolamenti locali, nazionale ed europei.

Osservare le prescrizioni indicate nel presente manuale.

Verificare che le predisposizioni della canna fumaria e della presa d'aria siano conformi al tipo di installazione.

Non effettuare collegamenti elettrici volanti con cavi provvisori o non isolati.

Verificare che la messa a terra dell'impianto elettrico sia efficiente.

Usare sempre i dispositivi di sicurezza individuale e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.

### 2.2 AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



Predisporre il luogo d'installazione del forno secondo i regolamenti locali, nazionale ed europei.

Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo e lo rimane per lungo tempo anche dopo lo spegnimento, evitare di toccare le parti calde e di avvicinare oggetti, in modo particolare se infiammabili, alle pareti.

Usare sempre protezioni adeguate per introdurre o togliere gli oggetti dal forno. Inoltre è buona norma impedire che i bambini possano avvicinarsi al forno quando è in funzione.

Non accendere mai il forno utilizzando liquidi infiammabili es. benzina, alcool, kerosene o altro.

Durante la cottura sorvegliare il forno.

Non avvicinare il viso o le mani non protette nell'aprire la porta del forno a temperature superiori ai 200°C.

## 3 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

### 3.1 POSIZIONAMENTO FORNI DA INCASSO

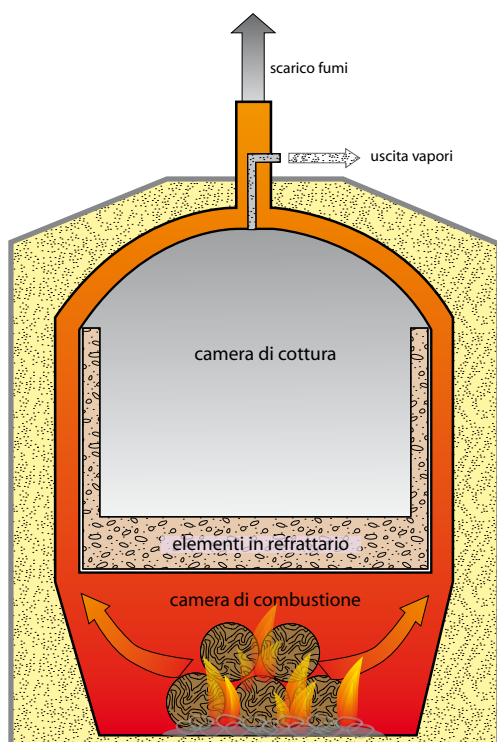
La ditta declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle seguenti norme:

- a. L'operazione preliminare da effettuare è quella di verificare la canna fumaria (sezione e lunghezza proporzionata) e il suo stato di manutenzione (non deve essere sporca o ostruita).
- b. Il forno deve avere una propria canna fumaria che non dovrà essere utilizzata da altri apparecchi.
- c. Se la canna fumaria non è ancora installata, si consiglia di montare una canna fumaria di sezione circolare con superficie interna liscia e adeguatamente isolata.
- d. La canna fumaria deve essere conforme a quanto riportato nella norma UNI 10683/05.
- e. Il forno da incasso deve essere montato nella sua sede definitiva posizionandolo, all'altezza desiderata, su due semplici colonnine in muratura di circa 12 cm di spessore. E' necessario evitare il contatto delle strutture metalliche del forno con intonaci a base di cementi.
- f. E' della massima importanza mantenere uno spazio minimo di 5 cm nella parte posteriore del forno, indispensabile per una adeguata aerazione.
- g. E' indispensabile lasciare sul rivestimento, all'altezza del camino del forno, una apertura (minimo 30x45 cm) per la manutenzione e l'ispezione degli impianti.

### 3.2 Collegamento elettrico

La ditta declina ogni responsabilità in caso di inosservanza delle seguenti norme:

- a. Accertarsi che la tensione nominale di rete sia adatta al funzionamento del forno.
- b. Prima di effettuare il collegamento, verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- c. Ogni modifica che si rendesse necessaria per l'installazione dell'impianto elettrico esistente e ogni intervento di manutenzione dovrà essere fatta da personale esperto ed autorizzato.



## 4 AVVERTENZE GENERALI

- Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento dell'isolante termico e dei residui di grassi della lavorazione. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale.
- Consigliamo, alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto per 2 ore alla temperatura di circa 350°C e con la ventola in funzione (nei modelli dove è prevista).
- Controllare che nei pressi del forno non vi siano materiali infiammabili.

## 5 CARATTERISTICHE DEL FORNO

### 5.1 DESCRIZIONE GENERALE

Il forno è stato costruito con lamiere in acciaio trattate per essere utilizzate ad alte temperature. La camera di cottura, in speciale acciaio inox, è separata dalla camera di combustione da un triplo strato costituito da:

- Piano in acciaio
- Mattoncini refrattari
- Piastra in refrattario

Questo permette una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie del forno ed evita la formazione di zone a temperature diverse dannose per una cottura omogenea.

Il corpo centrale del forno, costituito dalla camera di combustione e dalla camera di cottura, è coibentato con uno strato di lana di roccia dello spessore medio di 80 mm che permette di mantenere costante la temperatura all'interno della camera di cottura evitando sia l'eccessivo riscaldamento delle lamiere esterne del forno sia l'eccessiva dispersione di calore verso l'esterno che causerebbe un abbassamento del rendimento termico con un conseguente aumento del consumo di legna.

I materiali utilizzati sono di alta qualità: l'allestimento esterno è in lamiera elettrozincata verniciata a forno o in inox (in base al modello), l'interno della camera di cottura ed il camino sono in acciaio inox su tutti i modelli. Tutti i modelli sono dotati di illuminazione elettrica, di termometro e di un pratico contaminuti. In tutti i forni la posizione del camino è stata accuratamente studiata per ottimizzare



sia il tiraggio che il percorso dei fumi caldi, i quali lambiscono in modo uniforme la camera di cottura (completamente isolata dalla camera di combustione) evitando la formazione di “percorsi preferenziali” che causerebbero un eccessivo riscaldamento di alcune parti della camera di cottura a discapito di altre.

Questo consente di avere il massimo calore con un minore consumo di legna.

Per eliminare l’umidità dell’aria e rendere l’ambiente più secco all’interno della camera di cottura, è previsto uno speciale “scarico” per l’uscita dei vapori.

Tale “scarico” dei vapori non deve essere assolutamente modificato nè collegato a tubature.

## 5.2 Uso previsto dal costruttore

I forni descritti in questo manuale sono stati costruiti espressamente per la cottura di cibi e per essere alimentati a legna: ben stagionata e di piccola pezzatura. Qualsiasi altra destinazione d’uso o qualsiasi altro tipo di alimentazione è da ritenersi improprio e perciò pericoloso. Questa apparecchiatura è stata costruita in conformità con norme tecniche e direttive di settore.

## 5.3 Dimensioni

Tabella delle dimensioni:

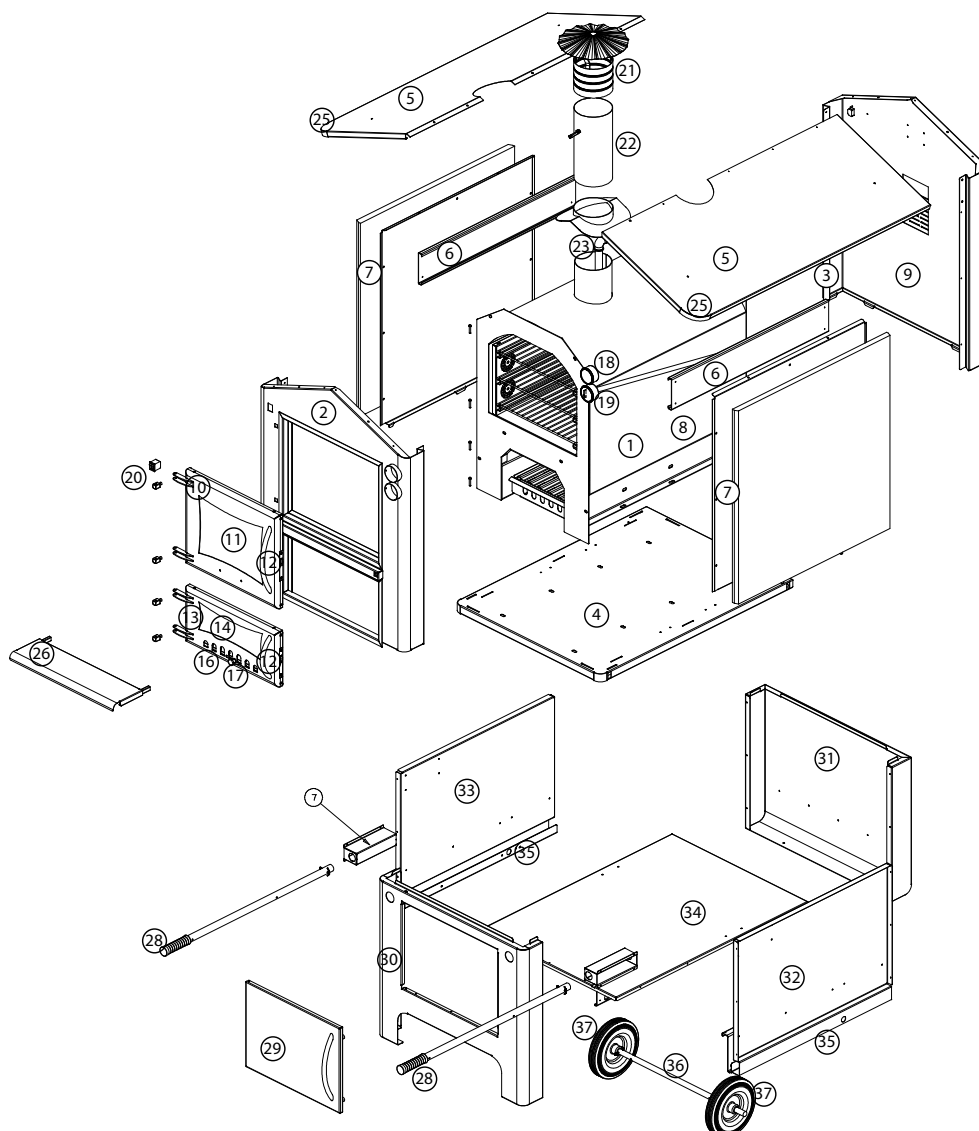
| Modello* | Profondità int. / est. (cm) | Larghezza int. / est. (cm) | Altezza int. / est. (cm) | Peso (kg) | Diametro uscita fumi |
|----------|-----------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------|----------------------|
| FI extra | 100 / 118                   | 42 / 75                    | 42 / 94                  | 270       | 14                   |
| FI maxi  | 80 / 98                     | 42 / 75                    | 42 / 94                  | 227       | 14                   |
| FI mini  | 57 / 75                     | 42 / 75                    | 42 / 94                  | 190       | 14                   |
| FE 100   | 100 / 118                   | 42 / 75                    | 42 / 163                 | 310       | 14                   |
| FE 80    | 80 / 98                     | 42 / 96                    | 42 / 163                 | 280       | 14                   |
| FE 57    | 57 / 75                     | 42 / 96                    | 42 / 163                 | 235       | 14                   |

\*FI= Forni da incasso

FE= Forni da esterno (Andrée, Armand)

## 5.4 DESCRIZIONE DEI COMPONENTI

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corpo centrale forno con camera di cottura separata dalla camera di combustione</li> <li>2. Parte frontale forno</li> <li>3. Parte posteriore forno</li> <li>4. Basamento forno</li> <li>5. Tetto</li> <li>6. Montanti forno</li> <li>7. Pannelli laterali forno</li> <li>8. Lana di roccia</li> <li>9. Pannello posteriore forno</li> <li>10. Sportello camera di cottura</li> <li>11. Vetro camera di cottura</li> <li>12. Maniglie</li> <li>13. Sportello camera di combustione</li> <li>14. Vetro camera di combustione</li> <li>15. Piastre fissavetro</li> <li>16. Piastre valvola</li> <li>17. Pomello per valvola</li> <li>18. Contaminuti</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>19. Termometro</li> <li>20. Interruttori</li> <li>21. Cappa fumaiolo</li> <li>22. Camino</li> <li>23. Gomito uscita vapori</li> <li>24. Tubi con gomito in ottone</li> <li>25. Protezioni in gomma</li> <li>26. Piano di appoggio frontale</li> <li>27. Piano di appoggio laterale</li> <li>28. Manici completi in gomma</li> <li>29. Sportello carrello</li> <li>30. Parte frontale carrello</li> <li>31. Parte posteriore carrello</li> <li>32. Parte laterale destra carrello</li> <li>33. Parte laterale sinistra carrello</li> <li>34. Fondo carrello</li> <li>35. Montanti carrello</li> <li>36. Asse ruote carrello</li> <li>37. Ruote carrello</li> </ol> |
|---|--|



## 6 PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare la pulizia bisogna attendere che l'apparecchio si raffreddi; quindi si disinserisce il collegamento elettrico staccando la spina dalla presa o togliendo l'alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Lavare le parti verniciate o cromate con acqua tiepida e sapone o detersivo liquido non corrosivo.

Per le parti in acciaio inox usare gli appositi prodotti esistenti in commercio.

Durante le operazioni di pulizia non usare mai: abrasivi, detersivi corrosivi o acidi.

Evitare di lasciare sulle parti verniciate o in acciaio inox sostanze acide o corrosive.

- Pulire il vetro della porta del forno solo con acqua calda ed evitare l'uso di panni abrasivi.
- I prodotti "spray" per la pulizia del forno non devono essere utilizzati per la pulizia della ventola e del vetro di protezione della lampada.

Pulire il forno dopo ogni uso: sarà così possibile asportare più facilmente i residui della cottura evitando così che brucino al successivo utilizzo.

I vetri della camera di combustione e della camera di cottura devono essere puliti a freddo per evitare shock termici eccessivi che rischierebbero la loro possibile rottura.

- Quando cuocete la carne alla griglia, inserite sempre sotto la graticola una teglia (leccarda) con un pò d'acqua, in modo da evitare che i grassi bruciando producano fumo e cattivo odore.
- Per eliminare le macchie più persistenti, ogni tanto è bene far funzionare il forno alla temperatura massima di 450°C in modo tale da bruciarle e, quando si è raffreddato, asportare la polvere residua con una spugna umida.

Per facilitare le operazioni di pulizia interne, è possibile estrarre i pannelli laterali interni come illustrato in foto (nei modelli dove previsto).





## 7 SUGGERIMENTI PER LA COTTURA

- Allo scopo di evitare inconvenienti nella cottura, si consiglia di aprire la porta del forno il meno possibile.
- Nel caso cottura multipla fare attenzione ad introdurre vivande con temperature di cottura all'incirca uguali anche se con tempi diversi.

Per scaldare il forno è preferibile legna secca di piccola pezzatura. Per raggiungere la temperatura di 400°C occorrono circa 3 kg di legna. La temperatura rimarrà costante per circa due ore; una volta raggiunta la temperatura desiderata, non lasciare la fiamma nella camera di combustione ma solo braci accese. Nel caso che, durante la cottura, la temperatura scenda o si desideri fare altre cotture, si potrà alimentare il forno con pochissima legna. Per abbassare la temperatura del forno basta aprire lo sportello della camera di cottura. Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture sane con poca spesa.

### 7.1 COTTURA DEI DOLCI

I dolci hanno bisogno di temperatura moderata di norma tra 250° e 300°C e richiedono il preriscaldamento del forno per circa 45/60 minuti. La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti devono staccarsi dal cucchiaino con difficoltà perché l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

### 7.2 COTTURA DI CARNE E PESCE

La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno 1 Kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue per poter essere ben cotte all'esterno pur conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura di 300°-350°C.

Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura : 250°-280°C.

Se il tempo di cottura è breve, il condimento della pietanza va posto subito nella teglia, diversamente, se è lungo va aggiunto nell'ultima parte della cottura. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaino; se non cede vuol dire che è cotta al punto giusto. Per il rost-beef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve. Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per le cotture da forno (pirofila), sulla teglia del forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda

per raccogliere il sugo. I piatti, prima di essere serviti, possono essere tenuti in caldo nell'apposito vano del carrello ( per i modelli da esterno).

### 7.3 COTTURA A CONVEZIONE FORZATA

Nella cottura a convezione forzata il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parte posteriore del forno stesso.

Con questa modalità si possono effettuare più cotture contemporaneamente utilizzando i diversi ripiani del forno stesso.

L'idea della cottura a convezione forzata è nata dalla necessità di assicurare una perfetta ed uniforme distribuzione della temperatura attorno alle vivande. Questo al fine di consentire una cottura ideale ed il mantenimento al massimo grado dei valori nutritivi delle vivande. Nei forni tradizionali, le sorgenti di calore sono concentrate in alcuni punti con la conseguente difficoltà di controllare in modo ottimale il valore della temperatura. Il calore si trasmette infatti per convezione naturale ed irraggiamento provocando

un'irregolare distribuzione di temperatura con salti termici piuttosto elevati tra i vari piani. L'inserimento di un ventilatore sulla parete di fondo del forno consente un ricircolo continuo di aria calda su tutti i piani del forno con conseguente uniforme e costante distribuzione di temperatura.

### 7.4 TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura, possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume. Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in modo che, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengano risultati simili.

Nelle tabelle seguenti sono riportate le temperature indicative per la cottura di alcuni cibi; bisogna comunque tenere presente che le temperature e i tempi sono sempre strettamente collegati, oltre che al tipo di vivande, al loro peso ed al loro volume.

L'esperienza suggerirà eventuali variazioni ai valori riportati in tabella.

|             | Q.tà | Pietanza           | Cottura Ventilata °C | Cottura Tradizionale °C | Tempi di Cottura |
|-------------|------|--------------------|----------------------|-------------------------|------------------|
| pasticceria |      | Impasti molli      | 250                  | 290                     | .....            |
|             |      | Pasta frolla       | 250                  | 290                     | .....            |
|             |      | Impasti al lievito | 250                  | 290                     | .....            |
|             |      | Dolci d'albume     | 190                  | 230                     | .....            |
|             |      | Pasta sfoglia      | 270                  | 300                     | .....            |
| carni       | 1 Kg | Rost-beef          | 360                  | 360                     | .....            |
|             | 1 Kg | Arrosto di vitello | 290                  | 330                     | .....            |
|             | 1 Kg | Arrosto di agnello | 250                  | 290                     | .....            |
| pollame     |      | Piccoli arrosti    | 250                  | 290                     | .....            |
|             | 1 Kg | Tacchino           | 300                  | 330                     | .....            |
|             | 2 Kg | Anatra             | 300                  | 330                     | .....            |
|             | 1 Kg | Pollo              | 300                  | 330                     | .....            |
| pesce       |      | Trota              | 280                  | 280                     | .....            |
|             | 1 Kg | Merluzzo           | 250                  | 250                     | .....            |
| varie       |      | Lasagne            | 300                  | 300                     | .....            |
|             |      | Soufflés           | 280                  | 300                     | .....            |
|             |      | Bignè              | 300                  | 300                     | .....            |
|             |      | Pizza              | 400                  | 450                     | .....            |
|             |      | Pane               | 300                  | 330                     | .....            |

**CONTENTS**

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>FOREWORD</b>                                   | <b>15</b> |
| 1.1      | SYMBOLS   | 15        |
| 1.2      | PURPOSE AND CONTENTS OF THE MANUAL                | 15        |
| 1.4      | KEEPING THE MANUAL                                | 15        |
| 1.5      | UPDATING THE MANUAL                               | 16        |
| 1.6      | GENERAL INFORMATION                               | 16        |
| 1.7      | MAIN SAFETY STANDARDS OBSERVED AND TO BE OBSERVED | 16        |
| 1.8      | LEGAL GUARANTEE                                   | 16        |
| 1.9      | MANUFACTURER'S LIABILITY                          | 17        |
| 1.10     | CHARACTERISTICS OF THE USER                       | 17        |
| 1.11     | TECHNICAL ASSISTANCE                              | 17        |
| 1.12     | SPARE PARTS                                       | 17        |
| <b>2</b> | <b>SAFETY WARNINGS</b>                            | <b>18</b> |
| 2.1      | INFORMATION FOR THE INSTALLER                     | 18        |
| 2.2      | INFORMATION FOR THE USER                          | 18        |
| <b>3</b> | <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>                  | <b>18</b> |
| <b>4</b> | <b>GENERAL INFORMATION</b>                        | <b>19</b> |
| <b>5</b> | <b>OVEN CHARACTERISTICS</b>                       | <b>19</b> |
| 5.1      | GENERAL DESCRIPTION                               | 19        |
| <b>6</b> | <b>CLEANING AND MAINTENANCE</b>                   | <b>22</b> |
| <b>7</b> | <b>SUGGESTIONS FOR COOKING</b>                    | <b>23</b> |
| 7.1      | COOKING DESERTS                                   | 23        |
| 7.2      | COOKING MEAT AND FISH                             | 23        |
| 7.3      | FORCED CONVECTION COOKING                         | 24        |
|          | <b>TECHNICAL DRAWINGS</b>                         | <b>58</b> |

Dear customer,

We would like to start thanking you for choosing one of our products and congratulate you on your choice.

In order to best use your new oven, please follow carefully what is described in this manual.

## 1 FOREWORD

Do not start using the stove until you have read and understood the contents of this manual. Should you have any doubts, please make sure you contact Palazzetti's specialist personnel.

Palazzetti reserves the right to modify the technical and/or functional specifications and features of the product at any time without prior notice.

### 1.1 SYMBOLS

The important points in this manual are highlighted with the following symbols:



**INFORMATION:** Information concerning the correct use of the stove and the responsibilities of those using it.



**ATTENTION:** A particularly important note.



**DANGER:** This is an important note on behaviour for injury preventions or material damage.

### 1.2 PURPOSE AND CONTENTS OF THE MANUAL

#### Purpose

The purpose of the manual is to allow the user to take the necessary precautions and to have all the human and material means required for its correct, safe and lasting use.

#### Contents

This manual contains all the information necessary for installation, use and maintenance of the product.

By complying scrupulously with the contents of this manual you will ensure a high degree of safety and productivity for the product.

### 1.4 KEEPING THE MANUAL

#### Storage and consultation

The manual must be stored in a safe, dry place and be available at all times for consultation by the user and installation and maintenance personnel.

The Use and Maintenance Instructions Manual is an integral part of the product.

#### Deterioration or loss

If required, please ask Palazzetti for another copy of the manual.

Selling the product

If the product is sold the user must give the manual to the new owner as well.

## 1.5 UPDATING THE MANUAL

This manual reflects the state-of-the-art at the time the product was introduced onto the market.

The ovens already on the market, together with their technical documentation, will not be considered as deficient or inadequate simply because changes or adjustments have been made or new technologies have been applied to the next generation of appliances.

## 1.6 GENERAL INFORMATION

Liabilities

Upon delivery of this manual Palazzetti declines all civil and penal responsibility for any accidents that may derive from the total or partial failure to comply with the specifications contained herein.



PALAZZETTI also declines all liability resulting from an improper use of the product, incorrect use by the user, from unauthorised alterations and/or repairs, or the use of non-original or non-specific spare parts for this particular model.

Extraordinary maintenance

Extraordinary maintenance must be carried out by personnel qualified and licensed to work on the product to which this manual refers.

Responsibility for installation



PALAZZETTI is not responsible for the installation of the product. This work is entirely up to the installer who is requested to check the flue and air intake and to check whether the proposed installation solutions are feasible. In addition, all the safety standards established by the relevant law in force in the place of installation must be complied with.

Use

The use of the product is subject to compliance with all the safety standards established by the relevant laws in force in the place of installation, in addition to the instructions contained in this manual.

## 1.7 MAIN SAFETY STANDARDS OBSERVED AND TO BE OBSERVED

A) Directive 2006/95/EC: "Electrical material to be used within certain voltage limits".

B) 2004/108/EC: "Standardization of the legislation of member states concerning electromagnetic compatibility".

C) Directive 89/391/CEE: "Implementation of measures to promote improvement of the safety and health of workers during their working hours".

D) Directive 89/106/EEC: "Concerning the standardization of legislative, regulating and administrative guidelines of the member states on the subject of construction products".

E) Directive 85/374/EEC: "Concerning the standardization of legislative, regulating and administrative guidelines of the state members on the subject of liability for damages due to faulty products".

F) Directive 1999/5/EC: "Concerning radio equipment and telecommunication terminal equipment and the mutual recognition of their compliance".

## 1.8 LEGAL GUARANTEE

The user may only make use of the legal guarantee, as under the EEC directive 1999/44/EC, if he has scrupulously complied with the regulations indicated in this manual, and more specifically:

- always operate within the product's limits of use;
- always perform constant, diligent maintenance work;
- only allow the product to be used by proven qualified and skilled persons, properly trained for the purpose.

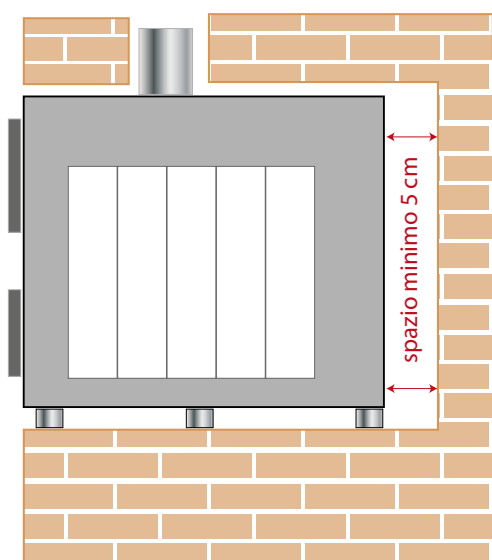
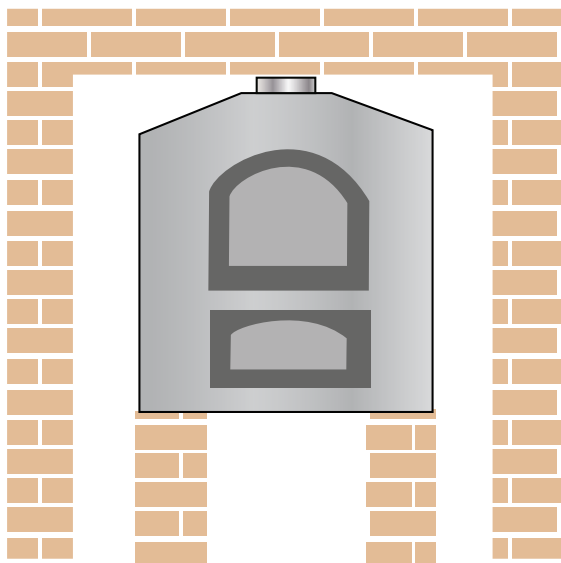
Failure to comply with the regulations contained in this manual will invalidate the warranty with immediate effect.

## 1.9 MANUFACTURER'S LIABILITY



The manufacturer declines all direct and indirect civil





and penal responsibility for:

- installation that fails to comply with the laws in force in the country and the safety directives;
- failure to comply with the instructions provided in the manual;
- installation by unqualified and untrained personnel;
- use that fails to conform to the safety directives;
- modifications and repairs not authorised by the manufacturer;
- use of non-original or non-specific spare parts for this oven model;
- lack of maintenance;
- exceptional events.

### 1.10 CHARACTERISTICS OF THE USER

The product must be used by responsible adults who have the technical knowledge necessary for carrying out routine maintenance on its mechanical and electrical components.

Make sure that children do not come near the product while it is operating to play nearby.

### 1.11 TECHNICAL ASSISTANCE

Palazzetti is able to solve any technical problem concerning the use and maintenance during the product's whole life cycle.

Our main office will help you find the nearest authorised assistance centre.

### 1.12 SPARE PARTS

Only use original spare parts.

Do not wait until the components are worn from use before replacing them.

Changing a worn component before it breaks makes it easier to prevent accidents that could otherwise lead to serious injury or damage to property.



Carry out the routine maintenance checks as explained in the "Maintenance and Cleaning" chapter.

## 2 SAFETY WARNINGS

### 2.1 INFORMATION FOR THE INSTALLER



Make sure that the product's place of installation complies with all local, national and European regulations.

Observe the instructions given in this manual.

Check that the flue and air intake are suitable for the type of installation opted for.

- the electrical connection must not be done using temporary or non-insulated leads.

- make sure the electrical systems earthing is efficient.

Always use the personal protection devices and other means of protection provided for by law.

## 2.2 INFORMATION FOR THE USER



Prepare the oven's place of installation in accordance with local, national and European regulations.

The oven is an appliance that becomes hot due to its nature and remains hot for a long time even after it is shut off. Do not touch the hot parts or bring objects near its walls, especially if they are inflammable.

Always use suitable protection to insert or remove objects from the oven. It is advisable to prevent children from coming close to the oven while it is operating.

Never light the oven using inflammable liquids such as gasoline, alcohol, kerosene or other.

Supervise the oven while cooking.

Do not place your face or unprotected hands near the oven when opening the oven at temperatures above 200°C.

## 3 INSTALLATION INSTRUCTIONS

### 3.1 POSITIONING BUILT-IN OVENS

The company declines all liability if the following

standards are not observed:

- a. The preliminary operation to be performed is checking the flue (proportionate section and length) and its maintenance status (it must not be dirty or obstructed).
- b. The oven must have its own flue that is not used by other appliances.
- c. If the flue is not yet installed, it is recommended to assemble a flue with a circular section and a smooth internal, suitably insulated surface.
- d. The flue must be compliant with what is set forth by UNI standard 10683/05.
- e. The built-in oven must be assembled in its final position, at the desired height, on two simple masonry columns, with a thickness of approx. 12 cm. Prevent the metal structures of the oven from coming into contact with cement plaster.
- f. It is very important to maintain a minimum space of 5 cm behind the oven, which is necessary for suitable ventilation.
- g. An opening must be left in the cladding (minimum 30x45 cm) at the height of the oven chimney for system maintenance and inspections.

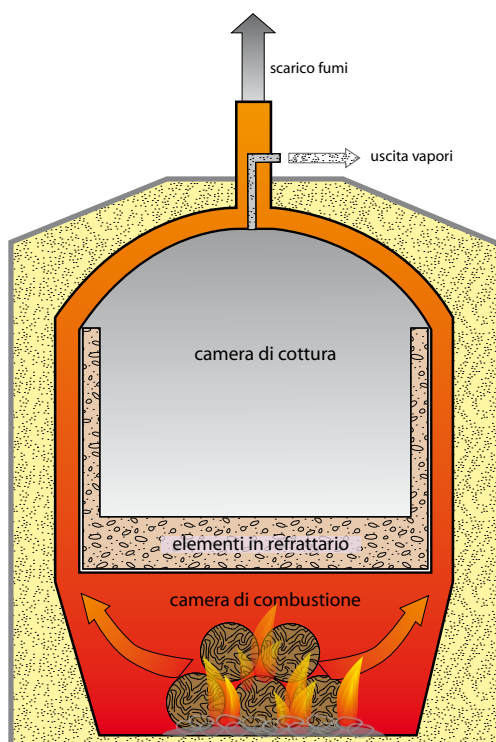
### 3.2 Electrical connection

The company declines all liability if the following standards are not observed:

- a. Make sure that the nominal network voltage is suitable for oven operation.
- b. Before making the connection, make sure that the earthing system is functioning properly. The earthing of the appliance is required by law.
- c. Any change to the existing electrical system required for the installation and all maintenance work must be performed by expert and authorised personnel.

## 4 GENERAL INFORMATION

- The first time the oven is ignited smoke with a pungent odour may be produced, which is caused by the thermal insulation and the residual grease



used during manufacturing being heated for the first time. This is a completely normal occurrence.

- The first time the oven is turned on, it is recommended to heat the oven empty for 2 hours at a temperature of approx. 350°C, with the fan operating (in models where it is foreseen).
- Make sure there are no inflammable materials near the oven.

## 5 OVEN CHARACTERISTICS

### 5.1 GENERAL DESCRIPTION

The oven is made of steel plate that is treated for being used at high temperatures. The cooking chamber, in special stainless steel, is separated from the combustion chamber by a triple layer composed of:

- Steel top
- Refractory bricks
- Refractory plate

This permits an even distribution of heat across the entire oven surface and prevents the formation of areas at different temperatures, which is detrimental for homogeneous cooking.

The central body of the oven, which consists of the combustion chamber and the cooking chamber, is insulated by a layer of rock wool with an average thickness of 80 mm that maintains a constant temperature inside the cooking temperature, preventing both the excessive heating of the plates outside of the oven as well as the excessive dispersion of heat outside the oven, which would cause a decrease in thermal efficiency and result in increased wood consumption.

The utilised materials are of high quality: the external material is stove-enamelled, electrogalvanised plate or stainless steel (based on the model), the inside of the cooking chamber and the chimney is in stainless steel in all models. All models have electric lights, a thermometers and a practical timer. In all ovens, the position of the chimney was carefully studied to optimise both the draught as well as the path of the hot smoke, which uniformly strike the cooking chamber (completely insulated from the combustion chamber), avoiding the creation of "preferential paths" that would cause excessive heating in some parts of the cooking chamber to the detriment of others.

This makes it possible to obtain the maximum heat

with less wood consumption.

To eliminate the moisture from the air and make the area in the cooking chamber drier, there is a special "outlet" so the vapours can be released.

This vapour "outlet" must never be modified or connected to piping.

## 5.2 Use foreseen by the manufacturer

The ovens described in this manual were specifically built to cook food and to burn small pieces of well seasoned wood. Any other intended use or any other type of fuel supply is to be considered improper and therefore dangerous. This appliance was built in compliance with technical standards and industry directives.

## 5.3 Dimensions

Dimension table:

| Model*   | Depth int. / ext. (cm) | Width int. / ext. (cm) | Height int. / ext. (cm) | Weight (Kg.) | Smoke outlet diameter |
|----------|------------------------|------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| FI extra | 100 / 118              | 42 / 75                | 42 / 94                 | 270          | 14                    |
| FI maxi  | 80 / 98                | 42 / 75                | 42 / 94                 | 227          | 14                    |

| Model*  | Depth int. / ext. (cm) | Width int. / ext. (cm) | Height int. / ext. (cm) | Weight (Kg.) | Smoke outlet diameter |
|---------|------------------------|------------------------|-------------------------|--------------|-----------------------|
| FI mini | 57 / 75                | 42 / 75                | 42 / 94                 | 190          | 14                    |
| FE 100  | 100 / 118              | 42 / 75                | 42 / 163                | 310          | 14                    |
| FE 80   | 80 / 98                | 42 / 96                | 42 / 163                | 280          | 14                    |
| FE 57   | 57 / 75                | 42 / 96                | 42 / 163                | 235          | 14                    |

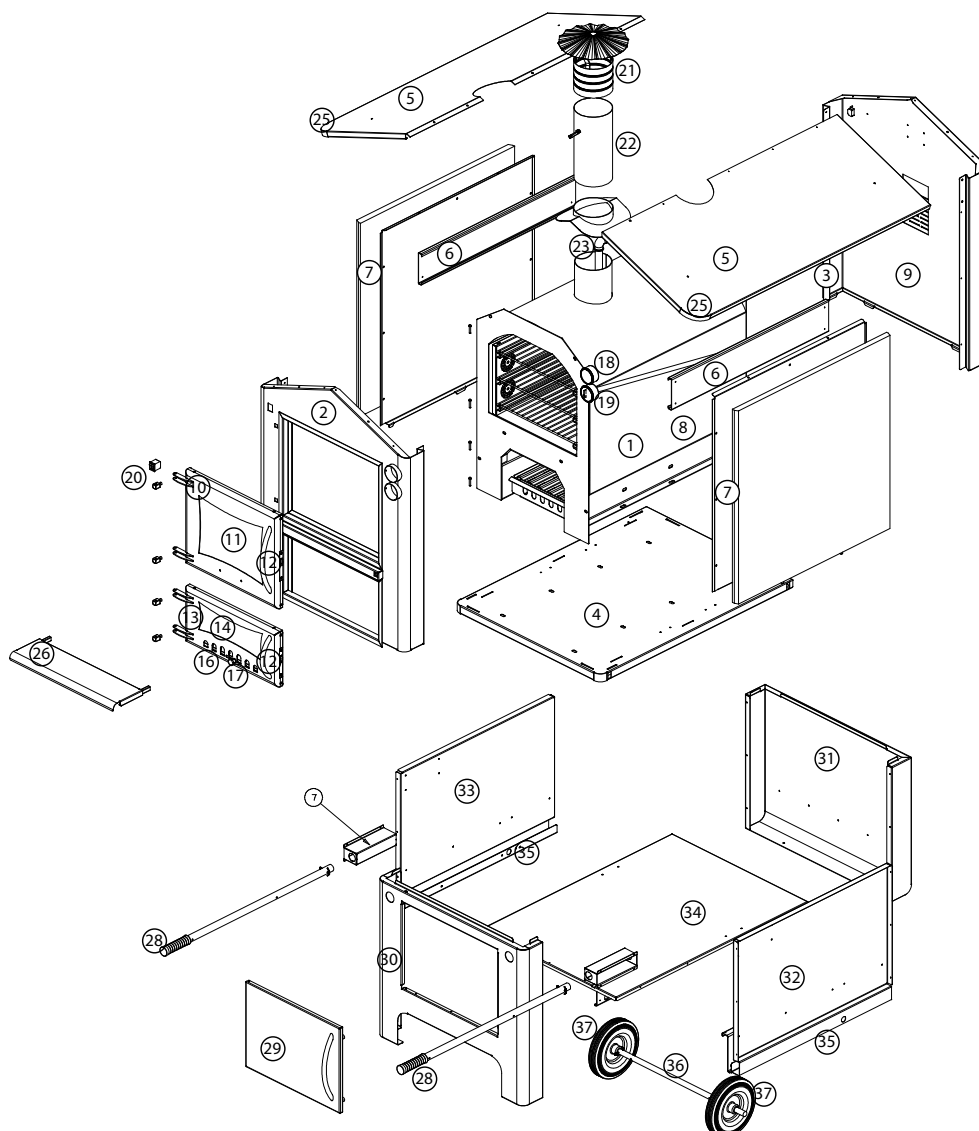
\*FI= Built-in ovens

FE= Outdoor ovens (Andrée, Armand)

## 5.4 DESCRIPTION OF THE COMPONENTS

1. Central body of the oven with the cooking chamber separated from the combustion chamber
2. Front part of the oven

- 3. Rear part of the oven
- 4. Oven base
- 5. Roof
- 6. Oven uprights
- 7. Oven side panels
- 8. Rock wool
- 9. Oven rear panel
- 10. Cooking chamber door
- 11. Cooking chamber glass
- 12. Handles
- 13. Combustion chamber door
- 14. Combustion chamber glass
- 15. Glass fixing plates
- 16. Valve plates
- 17. Valve knob
- 18. Minute counter
- 19. Thermometer
- 20. Switches
- 21. Chimney hood
- 22. Chimney
- 23. Vapour outlet elbow
- 24. Pipes with brass elbow
- 25. Rubber protections
- 26. Front support surface
- 27. Side support surface
- 28. Complete rubber handles
- 29. Carriage doors
- 30. Front of the cart
- 31. Rear of the cart
- 32. Right side of the cart
- 33. Left side of the cart
- 34. Back of the cart
- 35. Cart uprights
- 36. Cart wheel axles
- 37. Cart wheels



## 6 CLEANING AND MAINTENANCE

Before starting with cleaning, wait for the appliance to cool down; then disconnect the electrical connection by removing the plug from the socket or by shutting off the power using the main switch on the electrical system.

Wash the painted or chrome-plated parts with warm water and soap or non-corrosive liquid detergent.

For stainless steel parts, use specific commercially available products.

When cleaning, never use abrasive materials, corrosive or acid detergents.

Do not leave acid or corrosive substances on the painted or stainless steel parts.

- Clean the glass in the oven door only with hot water and do not use abrasive cloths.
- “Spray” products used to clean the oven must not be used to clean the fan or the lamp’s protective glass.

Clean the oven after each use: this makes it easier to remove cooking residuals, preventing them from burning the next time the oven is used.

The glass in the combustion chamber and in the cooking chamber must be cleaned when cold to avoid excessive thermal shocks, which may cause it to break.

- When grilling meat, always place a tray (drip pan) with a bit of water under the grille, in order to prevent the grease from burning, creating smoke and a bad smell.
- To eliminate more persistent spots, operate the oven occasionally at the maximum temperature of 450°C in order to burn them and, when it has cooled, remove the residual powder with a moist sponge.

To make it easier to clean inside the oven, the inner side panels can be removed as shown in the photo (in the models where foreseen).



## 7 SUGGESTIONS FOR COOKING



- In order to avoid cooking problems, open the oven door as little as possible.
- If cooking multiple items, pay attention to insert food items that require approximately the same cooking temperature, even if the cooking times are different.

Small pieces of dry wood are preferable for heating the oven. Approx. 3 kg. of wood are required to reach a temperature of 400°C. The temperature will remain constant for approx. two hours; once the desired temperature is reached do not leave a flame in the combustion chamber, but only the embers burning. If the temperature decreases while cooking or to cook additional items, a small amount of wood can be added. To lower the oven temperature simply open the cooking chamber door. This type of oven makes it possible to cook in a healthy manner at a low cost.

### 7.1 COOKING DESERTS

Deserts require a moderate temperature usually between 250° and 300°C and require the oven to be preheated for approx. 45/60 minutes. The door must not be opened before at least 3/4 of the cooking time has passed. Whipped mixtures must detach from the spoon with difficulty, because excessive liquids would uselessly extend the cooking time.

### 7.2 COOKING MEAT AND FISH

The meat to cook in the oven must weigh at least 1 Kg to prevent it from drying out too much. Very tender red meat to be cooked rare should be cooked briefly at a high temperature of 300°-350°C to cook it well outside while maintaining its juices.

White meat, poultry and fish must be cooked at a low temperature: 250°-280°C.

If the cooking time is short, the seasonings should be placed immediately in the tray, otherwise with a longer cooking time, they should be added towards the end of the cooking period. The degree of cooking can be controlled by pressing the meat with a spoon; if it does not create a depression in the meat, then the cooking is at the correct point. For roast beef and filet mignon, which must remain pink inside, the cooking time must be short. Meat can be placed on a plate suitable for oven use (Pyrex), on the oven tray or directly on the grill, under which a drip pan must be placed to collect

the juice . Before being served, the plates can be kept warm in the specific compartment in the cart (for outdoor models).

**7.3 FORCED CONVECTION COOKING**

With forced convection cooking, the heat is transmitted to the food through preheated air that is forced to circulate in the oven compartment by a fan located on the rear panel of the oven.

With this method, it is possible to cook different items at the same time, using different racks in the oven.

The idea of forced convection cooking was created due to the need to ensure a perfect and uniform distribution of the temperature around the food. This helps permit perfect cooking and maintains the nutritional values of the food. In traditional ovens, the heat sources are concentrated in some points, which makes it difficult to optimally control the temperature. The heat is transmitted by natural convection and thermal radiation, causing an irregular distribution of the temperature with large thermal gradients between

the various levels. Adding a fan on the back wall of the oven makes it possible to continuously recirculate the hot air on all oven levels, resulting in a uniform and constant distribution of the temperature.

**7.4 COOKING TIMES**

The cooking times can vary according to the type of food, their homogeneity and their volume. It is recommended to monitor the first times food is cooked and check the results so that when making the same dishes, in the same conditions, similar results are obtained.

The following table provides approximate temperatures for cooking certain foods; keep in mind that the temperature and times are closely connected not only to the type of food, but also its weight and volume.

With experience you will be able to make any necessary variations to the values in the table.

|               | Qty. | Food              | times cooking °C | times cooking °C | Cooking times |
|---------------|------|-------------------|------------------|------------------|---------------|
| pastries      |      | Soft mixtures     | 250              | 290              | .....         |
|               |      | Shortcrust pastry | 250              | 290              | .....         |
|               |      | Yeast mixtures    | 250              | 290              | .....         |
|               |      | Egg white deserts | 190              | 230              | .....         |
|               |      | Puff pastry       | 270              | 300              | .....         |
| meats         | 1 Kg | Roast-beef        | 360              | 360              | .....         |
|               | 1 Kg | Veal roast        | 290              | 330              | .....         |
|               | 1 Kg | Lamb roast        | 250              | 290              | .....         |
| poultry       |      | Small roasts      | 250              | 290              | .....         |
|               | 1 Kg | Turkey            | 300              | 330              | .....         |
|               | 2 Kg | Duck              | 300              | 330              | .....         |
|               | 1 Kg | Chicken           | 300              | 330              | .....         |
| fish          |      | Trout             | 280              | 280              | .....         |
|               | 1 Kg | Cod               | 250              | 250              | .....         |
| miscellaneous |      | Lasagna           | 300              | 300              | .....         |
|               |      | Soufflés          | 280              | 300              | .....         |
|               |      | Cream puffs       | 300              | 300              | .....         |
|               |      | Pizza             | 400              | 450              | .....         |
|               |      | Bread             | 300              | 330              | .....         |



## SOMMAIRE

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>INTRODUCTION</b>   | <b>26</b> |
| 1.1      | SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL  | 26        |
| 1.2      | FONCTION ET CONTENU DU MANUEL   | 26        |
| 1.4      | CONSERVATION DU MANUEL  | 26        |
| 1.5      | MISE À JOUR DU MANUEL   | 27        |
| 1.6      | GÉNÉRALITÉS   | 27        |
| 1.7      | PRINCIPALES NORMES DE SÉCURITÉ DE RÉFÉRENCE ET NORMES DE SÉCURITÉ À RESPECTER | 27        |
| 1.8      | GARANTIE LÉGALE   | 27        |
| 1.9      | RESPONSABILITÉ DU FABRICANT   | 28        |
| 1.10     | CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR   | 28        |
| 1.11     | ASSISTANCE TECHNIQUE  | 28        |
| 1.12     | PIÈCES DÉTACHÉES  | 28        |
| <b>2</b> | <b>RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ</b>  | <b>29</b> |
| 2.1      | RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR   | 29        |
| 2.2      | RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATEUR  | 29        |
| <b>3</b> | <b>INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION</b>                                       | <b>29</b> |
| <b>4</b> | <b>AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX</b>  | <b>30</b> |
| <b>5</b> | <b>CARACTÉRISTIQUES DU FOUR</b>   | <b>30</b> |
| 5.1      | DESCRIPTION GÉNÉRALE  | 30        |
| <b>6</b> | <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b>   | <b>33</b> |
| <b>7</b> | <b>CONSEILS POUR LA CUISSON</b>   | <b>34</b> |
| 7.1      | CUISSON DE GÂTEAUX  | 34        |
| 7.2      | CUISSON DE VIANDES ET POISSONS  | 34        |
| 7.3      | CUISSON À CONVECTION FORCÉE   | 35        |
|          | <b>DESSINS TECHNIQUES</b>   | <b>58</b> |

Cher client,

Nous tenons avant tout à vous remercier de la confiance que vous nous avez accordée en achetant un de nos appareils et nous vous félicitons de votre choix.

Pour vous permettre d'utiliser au mieux votre nouveau four, nous vous invitons à lire attentivement le présent manuel.

## **1 INTRODUCTION**

Ne pas utiliser le poêle et ne procéder à aucune intervention sur celui-ci avant d'avoir bien compris le contenu du présent manuel; en cas de doute, demander l'intervention d'un technicien qualifié Palazzetti.

Palazzetti se réserve le droit de modifier à tout moment, et sans préavis, les spécifications et les caractéristiques techniques et/ou fonctionnelles de ses produits.

### **1.1 SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MANUEL**

Dans le présent manuel, les points les plus importants sont accompagnés par les symboles suivants:



NOTE: Indications relatives à la bonne utilisation du four et aux responsabilités des personnes amenées à intervenir sur celui-ci.



ATTENTION: Note importante.



DANGER: Indication relative au respect d'une règle spécifique pour prévenir les risques de dommages physiques et matériels.

### **1.2 FONCTION ET CONTENU DU MANUEL**

Fonction

Le présent manuel fournit à l'utilisateur toutes les informations lui permettant de disposer des compétences et de tout le matériel nécessaire pour l'utilisation sûre, correcte et durable de l'appareil.

Contenu

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien du produit.

Le respect scrupuleux des informations figurant dans le manuel est gage de sécurité et de meilleur rendement du produit.

### **1.4 CONSERVATION DU MANUEL**

Conservation et consultation

Ce manuel doit être conservé avec soin et être toujours disponible en cas de besoin, aussi bien pour

l'utilisateur que pour les techniciens responsables du montage et de l'entretien.

Le manuel d'Emploi et d'Entretien fait partie intégrante du produit.

Détérioration ou perte

En cas de besoin, demander un nouvel exemplaire à la société PALAZZETTI.

Cession du produit

En cas de cession du produit, l'utilisateur devra remettre le présent manuel au nouvel utilisateur.

### 1.5 MISE À JOUR DU MANUEL

Le présent manuel est conforme aux connaissances techniques disponibles lors de la commercialisation du produit.

Les fours déjà vendus, et leur documentation technique, ne sauraient être considérés non-conformes par PALAZZETTI suite à d'éventuelles modifications ou à l'application de nouvelles technologies sur ses nouveaux produits.

### 1.6 GÉNÉRALITÉS

Responsabilités

La remise du présent manuel décharge Palazzetti de toute responsabilité, civile et/ou pénale, en cas de dommages dérivant du non-respect, même partiel, des spécifications y contenues.



Palazzetti décline également toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée et non conforme, de modifications et/ou de réparations effectuées sans autorisation, et/ou de l'utilisation de pièces détachées non originales ou non adaptées au modèle du four.

Entretien extraordinaire

Les opérations d'entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel agréé et qualifié pour intervenir sur le produit objet du présent manuel.

Responsabilités de l'installateur



PALAZZETTI ne saurait être tenu responsable des opérations d'installation du produit, lesquelles relèvent de la responsabilité exclusive de l'installateur auquel il incombe de procéder aux contrôles nécessaires sur le conduit de fumée et sur la prise d'air, et de s'assurer de la conformité des solutions d'installation proposées. Il faut également respecter toutes les normes de sécurité prévues par la législation spécifique en vigueur dans le pays d'installation.

Utilisation

L'utilisation de l'appareil prévoit le respect de toutes les instructions et recommandations figurant dans le présent manuel ainsi que le respect des normes de sécurité prévues par la législation en vigueur du lieu d'installation.

### 1.7 PRINCIPALES NORMES DE SÉCURITÉ DE RÉFÉRENCE ET NORMES DE SÉCURITÉ À RESPECTER

A) Directive 2006/95/CE: "Matériel électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension".

B) Directive 2004/108/CE: "Rapprochement des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique".

C) Directive 89/391/CEE: "Mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs sur le lieu de travail".

D) Directive 89/106/CEE: "Harmonisation des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives aux matériaux de construction".

E) Directive 85/374/CEE: "Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux".

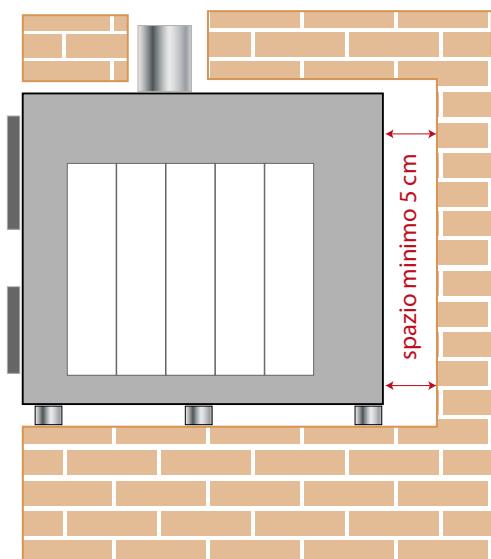
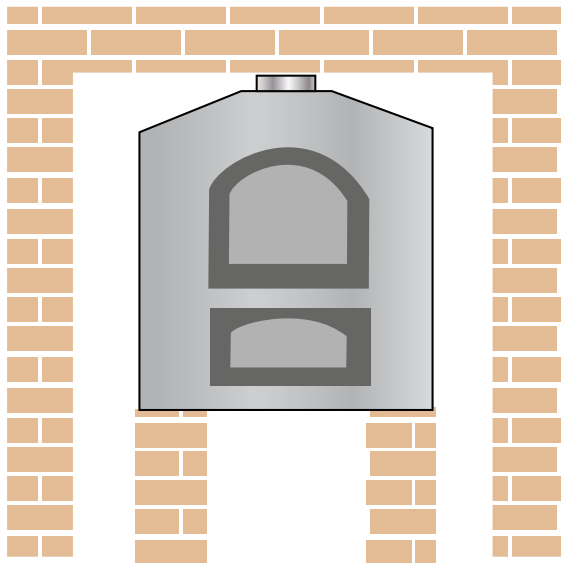
F) Directive 1999/5/CEE: "Relative aux équipements terminaux de radio et de télécommunications et la reconnaissance mutuelle de leur conformité".

### 1.8 GARANTIE LÉGALE

Pour bénéficier de la garantie légale prévue par la directive CEE 1999/44/CE, l'utilisateur doit respecter scrupuleusement les prescriptions reportées dans le présent manuel; il doit en particulier:

- toujours utiliser le produit dans le respect des limites de fonctionnement indiquées;
- toujours effectuer un entretien constant et régulier;
- confier l'utilisation du produit aux seules personnes possédant toutes les compétences nécessaires à cet effet.

Le non-respect des instructions et des recommandations figurant dans le présent manuel a pour effet d'annuler immédiatement la garantie.



### 1.9 RESPONSABILITÉ DU FABRICANT



Le Fabricant décline toute responsabilité civile et pénale, directe ou indirecte, dans les cas suivants

- installation non conforme aux normes en matière de sécurité en vigueur sur le lieu d'installation;
- non-respect des instructions figurant dans le présent manuel;
- installation effectuée par un personnel non qualifié à cet effet;
- utilisation non conforme aux directives en matière de sécurité en vigueur;
- modifications et/ou réparations non autorisées par le fabricant;
- utilisation de pièces détachées non originales ou non adaptées au modèle du four;
- entretien insuffisant;
- tout cas exceptionnel.

### 1.10 CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur du produit doit être une personne adulte et responsable ayant les connaissances techniques nécessaires pour procéder aux opérations d'entretien ordinaire des composants mécaniques et électriques.

Veiller à ce que les enfants ne puissent ni s'approcher ni jouer avec le produit pendant son fonctionnement.

### 1.11 ASSISTANCE TECHNIQUE

Les services d'assistance Palazzetti sont en mesure de résoudre tout problème inhérent à l'utilisation et à l'entretien du produit pendant toute sa durée de vie.

Le siège central est à votre entière disposition pour vous fournir les coordonnées du centre d'assistance agréé le plus proche.

### 1.12 PIÈCES DÉTACHÉES

Utiliser exclusivement des pièces détachées originales.

Ne pas attendre l'usure complète des composants pour procéder à leur remplacement.

Changer un composant avant l'usure complète permet de prévenir toute rupture soudaine, susceptible de provoquer de graves dommages physiques et/ou matériels.



Effectuer des contrôles d'entretien périodiques comme indiqué au chapitre "Entretien et Nettoyage".

## 2 RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

### 2.1 RECOMMANDATIONS POUR L'INSTALLATEUR



S'assurer que les conditions d'installation du produit soient conformes aux règlements locaux, nationaux et européens.

Respecter les prescriptions figurant dans le présent manuel.

Contrôler que le conduit de fumée et la prise d'air soient conformes au type d'installation prévue.

Ne pas effectuer de branchements électriques à l'aide de câbles volants provisoires ou non isolés ;

S'assurer que le branchement de mise à la terre du circuit électrique soit conforme ;

Utiliser toujours les équipements de protection individuelle et les autres dispositifs prévus par les dispositions de lois en vigueur.

### 2.2 RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATEUR



Préparer le lieu d'installation du four conformément aux règlements locaux, nationaux et européens.

De par sa nature, le four est un appareil qui devient chaud et qui le reste longtemps même après l'extinction; éviter d'en toucher les parties chaudes et d'approcher des objets près des parois du produit, notamment les objets inflammables.

Utiliser toujours des moyens de protection adaptés pour introduire ou retirer des objets du four. En outre, il est de bonne règle d'empêcher que les enfants ne puissent s'approcher du four allumé.

Ne jamais allumer le four à l'aide de liquides inflammables tels qu'essence, alcool, kérosène ou autre.

Surveiller le four pendant la cuisson.

N'approcher ni les mains ni le visage au moment de l'ouverture de la porte du four lorsque sa température est supérieure à 200 °C.

## 3 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### 3.1 MISE EN PLACE DES FOURS À ENCASTRER

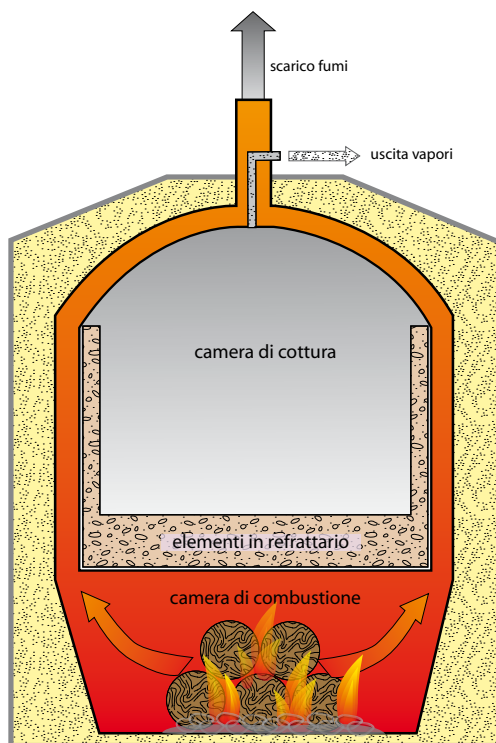
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes suivantes:

- a. La première opération à effectuer est de contrôler le conduit de cheminée (section et longueur proportionnelles) et son état d'entretien (il doit être propre et ne pas être colmaté).
- b. Le four doit disposer de son propre conduit de cheminée qui ne devra pas être utilisé par d'autres appareils.
- c. Si le conduit de cheminée n'est pas encore installé, il est conseillé de monter un conduit de section circulaire, à surface intérieure lisse et avec une isolation appropriée.
- d. Le conduit de cheminée doit être conforme aux prescriptions de la norme UNI 10683/05.
- e. Le four à encastrer doit être monté à la hauteur souhaitée sur l'emplacement définitif et en le plaçant sur deux simples petites colonnes en maçonnerie d'environ 12 cm d'épaisseur. Il faut éviter le contact des structures métalliques du four avec des enduits à base de ciment.
- f. Il est très important de laisser un espace minimum de 5 cm au dos du four afin d'assurer une aération adéquate.
- g. Il est indispensable de laisser une ouverture (d'un minimum de 30x45 cm) au niveau du conduit de cheminée du four pour l'entretien et l'inspection de l'installation.

### 3.2 Branchement électrique

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes suivantes:

- a. Vérifier que la tension nominale du réseau soit adaptée au fonctionnement du four.
- b. Avant d'effectuer le branchement, vérifier que l'installation de mise à la terre soit parfaitement efficace. La mise à la terre de l'appareil est une obligation prescrite par la loi.
- c. Toute modification qui s'avérerait nécessaire sur l'installation électrique existante et/ou toute autre opération d'entretien devra être effectuée par du personnel qualifié et autorisé.



## 4 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Lors du premier allumage du four, une odeur âcre de fumée pourrait se dégager. Ceci est dû au premier chauffage de l'isolation thermique et des résidus graisseux de fabrication. Ce phénomène est tout à fait normal.
- Lors du premier allumage, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pendant 2 heures à une température d'environ 350 °C, et ceci en mettant le ventilateur en fonction (sur les modèles qui en sont équipés).
- Contrôler l'absence de matériaux inflammables à proximité du four.

## 5 CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

### 5.1 DESCRIPTION GÉNÉRALE

Ce four a été fabriqué avec des tôles en acier traitées pour un emploi à des températures élevées. La chambre de cuisson, en acier inox particulier, est séparée de la chambre de combustion par une triple couche constituée de:

- Plan en acier
- Briques réfractaires
- Plaque réfractaire

Ceci permet d'obtenir la répartition uniforme de la chaleur sur toute la surface du four en évitant la formation de zones à différentes températures ce qui conduirait à une cuisson non homogène.

Le corps central du four, constitué des chambres de cuisson et de combustion, est isolé avec une couche de laine de roche d'une épaisseur moyenne de 80 mm qui permet de maintenir constante la température à l'intérieur de la chambre de cuisson en évitant tant un chauffage excessif des tôles externes du four qu'une déperdition excessive de chaleur vers l'extérieur qui provoquerait la baisse du rendement thermique et la conséquente augmentation de la consommation de bois.

Les matériaux utilisés sont de haute qualité: selon le modèle de four, l'habillage extérieur est en inox ou en tôle électrozinguée vernie à chaud, tandis que l'intérieur de la chambre de cuisson et la cheminée sont en acier inox pour tous les modèles. Tous les modèles sont équipés d'éclairage électrique, de thermomètre et de timer. Sur tous les fours, la position de la cheminée a été soigneusement étudiée pour optimiser tant le

tirage que le parcours des fumées chaudes, lesquelles “lèchent” la chambre de cuisson de manière uniforme (complètement isolée de la chambre de combustion), ceci pour éviter la formation de “parcours préférentiels” qui causeraient le chauffage excessif de certaines parties de la chambre de cuisson au détriment de d’autres parties du four.

Ceci permet d’obtenir le maximum de chaleur et une moindre consommation de bois.

En outre, l’appareil est doté d’une “évacuation” particulière pour la sortie des vapeurs, ceci pour éliminer l’humidité de l’air et rendre plus sec l’air à l’intérieur de la chambre de cuisson.

Cette “évacuation” des vapeurs ne doit absolument pas être modifiée ni raccordée à des tuyaux.

## 5.2 Utilisation prévue par le fabricant

Les fours décrits dans ce manuel ont été expressément conçus pour la cuisson d’aliments et pour une alimentation au bois (bois bien sec et de petite taille). Toute autre destination d’emploi et tout autre type d’alimentation doivent être considérés inappropriés et donc dangereux. Cet appareil a été fabriqué en conformité aux normes techniques et aux directives du secteur.

## 5.3 Dimensions

Tableau des dimensions:

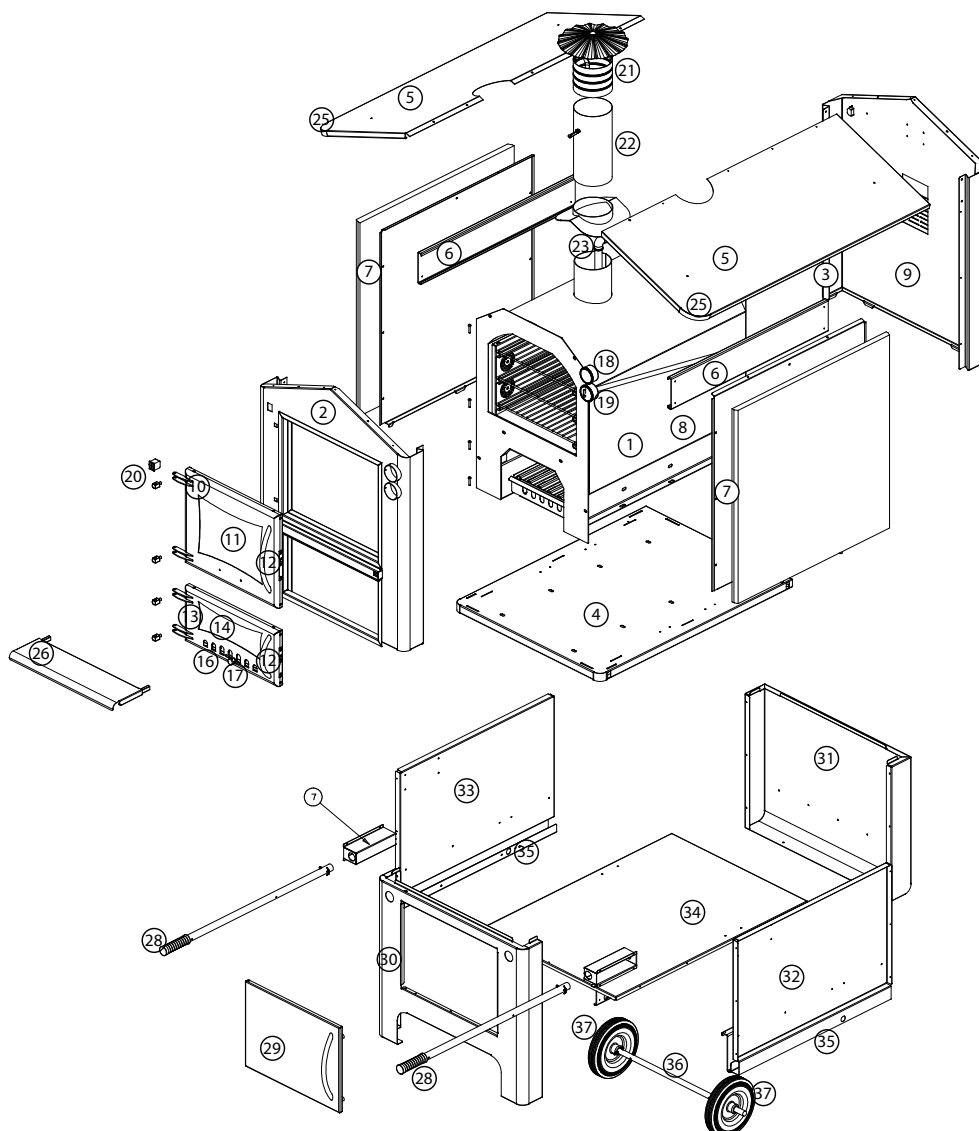
| Modèle*  | Profondeur int./ ext. (cm) | Largeur int./ ext. (cm) | Hauteur int./ ext. (cm) | Poids (kg) | Diamètre sortie des fumées |
|----------|----------------------------|-------------------------|-------------------------|------------|----------------------------|
| FI extra | 100 / 118                  | 42 / 75                 | 42 / 94                 | 270        | 14                         |
| FI maxi  | 80 / 98                    | 42 / 75                 | 42 / 94                 | 227        | 14                         |
| FI mini  | 57 / 75                    | 42 / 75                 | 42 / 94                 | 190        | 14                         |
| FE 100   | 100 / 118                  | 42 / 75                 | 42 / 163                | 310        | 14                         |
| FE 80    | 80 / 98                    | 42 / 96                 | 42 / 163                | 280        | 14                         |
| FE 57    | 57 / 75                    | 42 / 96                 | 42 / 163                | 235        | 14                         |

\*FI= fours à encastrer

FE= fours d’extérieur (Andrée, Armand)

**5.4 DESCRIPTION DES COMPOSANTS**

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corps central du four avec chambre de cuisson séparée de la chambre de combustion</li> <li>2. Partie frontale du four</li> <li>3. Partie postérieure du four</li> <li>4. Base du four</li> <li>5. Toit</li> <li>6. Montants du four</li> <li>7. Panneaux latéraux du four</li> <li>8. Laine de roche</li> <li>9. Panneau postérieur du four</li> <li>10. Porte de la chambre de cuisson</li> <li>11. Vitre de la chambre de cuisson</li> <li>12. Poignées</li> <li>13. Porte de la chambre de combustion</li> <li>14. Vitre de la chambre de combustion</li> <li>15. Plaques de fixation de la vitre</li> <li>16. Plaques de la vanne</li> <li>17. Manette de la vanne</li> <li>18. Timer</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>19. Thermomètre</li> <li>20. Interrupteurs</li> <li>21. Hotte des fumées</li> <li>22. Cheminée</li> <li>23. Coude de sortie des vapeurs</li> <li>24. Tubes avec coude en laiton</li> <li>25. Protections en caoutchouc</li> <li>26. Plan d'appui frontal</li> <li>27. Plan d'appui latéral</li> <li>28. Poignées en caoutchouc</li> <li>29. Porte du chariot</li> <li>30. Partie frontale du chariot</li> <li>31. Partie postérieure du chariot</li> <li>32. Partie latérale droite du chariot</li> <li>33. Partie latérale gauche du chariot</li> <li>34. Fond du chariot</li> <li>35. Montant du chariot</li> <li>36. Essieux roues du chariot</li> <li>37. Roues du chariot</li> </ol> |
|--|--|





## 6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant d'effectuer le nettoyage, il faut attendre que l'appareil ait refroidi; puis débrancher l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant ou en coupant l'alimentation avec l'interrupteur général de l'installation électrique.

Laver les parties vernies et chromées à l'eau tiède en utilisant du savon ou du détergent liquide non corrosif.

Pour les parties en acier inox, utiliser les produits spécifiques vendus dans le commerce.

Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de produits abrasifs ou détergents acides ou corrosifs.

Éviter de laisser des substances acides ou corrosives sur les parties vernies ou en acier inox.

- Nettoyer la vitre de la porte du four en utilisant exclusivement de l'eau chaude et éviter l'emploi de chiffons abrasifs.
- Les produits "spray" pour l'entretien de four ne doivent pas être utilisés pour nettoyer le ventilateur et la vitre de protection de la lampe.

Nettoyer le four après chaque utilisation: ceci facilitera l'élimination des résidus de cuisson en évitant qu'ils ne puissent brûler lors de l'utilisation suivante.

Les vitres des chambres de cuisson et de combustion doivent être nettoyées à froid pour éviter tout choc thermique excessif susceptible d'en causer le bris.

- Pour la cuisson de la viande au grill, placer toujours dessous une plaque (lèche-frite) remplie d'un peu d'eau de manière à éviter que les graisses ne puissent brûler en dégageant de la fumée et de mauvaises odeurs.
- Pour éliminer les taches les plus persistantes, faire fonctionner le four de temps en temps à la température maximale de 450 °C de manière à brûler ces taches, puis une fois le four refroidi, nettoyer les résidus de poussière avec une éponge humide.

Pour faciliter les opérations de nettoyage interne, il est possible de retirer les panneaux latéraux intérieurs comme illustré sur la photo (prévu sur certains modèles).





## 7 CONSEILS POUR LA CUISSON

- Il est recommandé d'ouvrir le moins possible la porte du four pour éviter d'éventuels inconvénients de cuisson.
- En cas de cuissons multiples, veiller à introduire des aliments ayant des températures de cuisson approximativement identiques, même si les temps de cuisson sont différents.

Pour chauffer le four, il est préférable d'utiliser du bois sec de petite taille. Pour atteindre la température de 400 °C, il faut environ 3 kg de bois. La température restera constante pendant environ deux heures; une fois atteinte la température désirée, ne plus alimenter la flamme dans la chambre de combustion, mais laisser seulement les braises allumées. Si la température devait baisser pendant la cuisson ou si l'on souhaite effectuer d'autres cuissons, il suffira d'alimenter le four avec une très petite quantité de bois. Pour baisser la température du four, il suffit d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson. Ce type de four permet de réaliser une cuisson saine et économique.

### 7.1 CUISSON DE GÂTEAUX

Les gâteaux nécessitent d'une température modérée, normalement entre 250 °C et 300 °C, et du préchauffage du four pendant 45/60 minutes environ. Ne pas ouvrir la porte avant que se soit écoulé au moins 3/4 du temps de cuisson. La pâte pétrie ne doit se détacher que difficilement de la cuillère car une fluidité excessive prolongerait inutilement les temps de cuisson.

### 7.2 CUISSON DE VIANDES ET POISSONS

La viande à cuire au four devrait peser au moins 1 Kg pour éviter qu'elle ne puisse trop sécher en devenant moins tendre. Pour réussir la cuisson d'une viande rouge saignante, bien cuite à l'extérieur et en conservant son jus, effectuer une cuisson de courte durée à une température entre 300 °C et 350 °C.

Les viandes blanches, la volaille et le poisson nécessitent d'une cuisson à basse température : 250 °C-280 °C.

Si le temps de cuisson est de courte durée, verser immédiatement la sauce dans le plat; en cas contraire, ajouter la sauce pendant la dernière phase de cuisson. Le degré de cuisson peut être contrôlé en pressant la viande avec une cuillère; si la viande reste ferme, cela signifie qu'elle est cuite à juste point. Pour le rosbif et le filet dont la viande à l'intérieur doit rester rouge, le temps de cuisson devra être court. Les viandes peuvent être placées sur un plat adapté à la cuisson au four (plat en pyrex) ou sur le plat du four, ou directement sur la grille

en y plaçant la lèchefrite dessous pour recueillir le jus de cuisson. Avant d'être servis, les plats peuvent être maintenus au chaud dans le compartiment du chariot prévu à cet effet (modèles d'extérieur).

**7.3 CUISSON À CONVECTION FORCÉE**

Dans la cuisson à convection forcée, la chaleur est transmise aux aliments en forçant la circulation d'air préchauffé dans le compartiment du four grâce à un ventilateur placé dans la partie postérieure du four.

Cette modalité permet d'effectuer plusieurs cuissons simultanées en utilisant les différentes plaques du four.

La cuisson à convection forcée répond à la nécessité d'assurer une répartition parfaite et uniforme de la température autour des aliments. Elle permet d'obtenir une cuisson idéale et de préserver parfaitement les qualités nutritionnelles des aliments. Dans les fours traditionnels, les sources de chaleur sont concentrées sur quelques points avec une conséquente difficulté de contrôler parfaitement la valeur de la température. En effet, la chaleur se transmet par rayonnement et par convection naturelle en provoquant une répartition irrégulière de la

température accompagnée d'écart thermique plutôt élevés entre les plats placés à différentes hauteurs. L'insertion d'un ventilateur sur la paroi de fond du four offre une recirculation continue de l'air chaud sur toutes les hauteurs du four avec la répartition constante et uniforme de la température.

**7.4 TEMPS DE CUISSON**

Les temps de cuisson varient en fonction de la nature, du volume et de l'homogénéité des aliments. Il est conseillé de surveiller les premières cuissons et d'en contrôler les résultats de manière à obtenir les mêmes résultats pour la réalisation des mêmes plats en conditions identiques.

Les tableaux suivants reportent les températures de cuisson approximatives de quelques aliments; toutefois, il ne faut pas oublier que les températures et les temps de cuisson sont étroitement liés non seulement au type d'aliments, mais également à leurs poids et volume.

L'expérience vous permettra de modifier à votre gré les valeurs reportées sur le tableau.

|            | Q.té | Plat                     | Cuisson Ventilée °C | Cuisson Traditionnelle °C | Temps de Cuisson |
|------------|------|--------------------------|---------------------|---------------------------|------------------|
| pâtisserie |      | Pâte molle               | 250                 | 290                       | .....            |
|            |      | Pâte brisée              | 250                 | 290                       | .....            |
|            |      | Pâte à lever             | 250                 | 290                       | .....            |
|            |      | Gâteaux à base d'albumen | 190                 | 230                       | .....            |
|            |      | Pâte à feuilletée        | 270                 | 300                       | .....            |
| viandes    | 1 Kg | Rosbif                   | 360                 | 360                       | .....            |
|            | 1 Kg | Rôti de veau             | 290                 | 330                       | .....            |
|            | 1 Kg | Rôti d'agneau            | 250                 | 290                       | .....            |
| volailles  |      | Petits rôtis             | 250                 | 290                       | .....            |
|            | 1 Kg | Dindon                   | 300                 | 330                       | .....            |
|            | 2 Kg | Canard                   | 300                 | 330                       | .....            |
|            | 1 Kg | Poulet                   | 300                 | 330                       | .....            |
| poisson    |      | Truite                   | 280                 | 280                       | .....            |
|            | 1 Kg | Morue                    | 250                 | 250                       | .....            |
| divers     |      | Lasagnes                 | 300                 | 300                       | .....            |
|            |      | Soufflés                 | 280                 | 300                       | .....            |
|            |      | Beignets                 | 300                 | 300                       | .....            |
|            |      | Pizza                    | 400                 | 450                       | .....            |
|            |      | Pain                     | 300                 | 330                       | .....            |

**INDICE**

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>PREÁMBULO</b>  | <b>37</b> |
| 1.1      | SÍMBOLOS  | 37        |
| 1.2      | OBJETO Y CONTENIDO DEL MANUAL   | 37        |
| 1.4      | CONSERVACIÓN DEL MANUAL   | 37        |
| 1.5      | ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL  | 38        |
| 1.6      | INFORMACIÓN GENERAL   | 38        |
| 1.7      | PRINCIPALES NORMAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES QUE SE CUMPLEN Y SE DEBEN CUMPLIR | 38        |
| 1.8      | GARANTÍA LEGAL  | 38        |
| 1.9      | RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE  | 39        |
| 1.10     | CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO   | 39        |
| 1.11     | ASISTENCIA TÉCNICA  | 39        |
| 1.12     | REPUESTOS   | 39        |
| <b>2</b> | <b>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b>  | <b>40</b> |
| 2.1      | ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR   | 40        |
| 2.2      | ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO  | 40        |
| <b>3</b> | <b>INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</b>   | <b>40</b> |
| <b>4</b> | <b>ADVERTENCIAS GENERALES</b>   | <b>41</b> |
| <b>5</b> | <b>CARACTERÍSTICAS DEL HORNO</b>  | <b>41</b> |
| 5.1      | DESCRIPCIÓN GENERAL   | 41        |
| <b>6</b> | <b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>   | <b>44</b> |
| <b>7</b> | <b>SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN</b>  | <b>45</b> |
| 7.1      | COCCIÓN DE POSTRES  | 45        |
| 7.2      | COCCIÓN DE CARNE Y PESCADO  | 45        |
| 7.3      | COCCIÓN POR CONVECCIÓN FORZADA  | 46        |
|          | <b>DIBUJOS TÉCNICOS</b>   | <b>58</b> |

Distinguido cliente,  
en primer lugar deseamos agradecerle la preferencia que nos ha demostrado adquiriendo nuestro producto y le felicitamos por su elección.

Para que pueda aprovechar al máximo su nuevo horno, le recomendamos que siga escrupulosamente las instrucciones facilitadas en este manual.

## 1 PREÁMBULO

No realice ninguna operación si no ha comprendido perfectamente toda la información facilitada en el manual. En caso de dudas, solicite siempre la intervención del personal especializado de Palazzetti.

Palazzetti se reserva el derecho de modificar las especificaciones y características técnicas y/o funcionales del producto en cualquier momento y sin previo aviso.

### 1.1 SÍMBOLOS

En este manual los puntos de más importancia están resaltados con los símbolos siguientes:



**INDICACIÓN:** indicaciones sobre el uso correcto del horno y la responsabilidad de las personas encargadas.



**ATENCIÓN:** punto donde se facilita una nota de especial importancia.



**PELIGRO:** se facilita una importante nota de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales.

### 1.2 OBJETO Y CONTENIDO DEL MANUAL

#### Objeto

El objeto del manual es permitir que el usuario tome todas las medidas y predisponga todos los recursos humanos y materiales necesarios para hacer un uso correcto, seguro y duradero.

#### Contenido

Este manual contiene toda la información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento del producto.

El escrupuloso cumplimiento de las instrucciones de este manual garantiza un alto grado de seguridad y productividad del producto.

### 1.4 CONSERVACIÓN DEL MANUAL

#### Conservación y consulta

El manual se debe guardar cuidadosamente y siempre

debe estar disponible para la consulta, tanto por parte del usuario como de los encargados del montaje y del mantenimiento.

El manual de Instrucciones, Uso y Mantenimiento es parte integrante del producto.

Deterioro o pérdida

Si fuese necesario, solicite otro ejemplar a Palazzetti.

Traspaso del producto

En caso de que se traspase el producto, el usuario está obligado a entregar al nuevo comprador también este manual.

### 1.5 ACTUALIZACIÓN DEL MANUAL

Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de la comercialización del producto.

Los hornos ya comercializados, junto con la documentación técnica correspondiente, no serán considerados por PALAZZETTI carentes o inadecuados después de posibles modificaciones, adaptaciones o la aplicación de nuevas tecnologías a los hornos de nueva comercialización.

### 1.6 INFORMACIÓN GENERAL

Responsabilidad

Con la entrega de este manual, Palazzetti no se responsabiliza, ni civil ni penalmente, de los accidentes debidos a incumplimiento parcial o total de las especificaciones que éste contiene.



Palazzetti tampoco se responsabiliza de las consecuencias del uso impropio del producto o uso incorrecto por parte del usuario, de modificaciones y/o reparaciones no autorizadas, uso de repuestos no originales o no específicos para este modelo de producto.

Mantenimiento extraordinario

Las operaciones de mantenimiento extraordinario deben ser realizadas por personal cualificado y facultado para operar sobre el producto al que se refiere este manual.

Responsabilidad de las obras de instalación



La responsabilidad de las obras realizadas para la instalación del producto no puede ser atribuida a PALAZZETTI, sino que recae en el instalador, quien debe efectuar las comprobaciones concernientes al cañón de humo, la toma de aire y la idoneidad de las soluciones de instalación propuestas. Además, se deben cumplir todas las normas de seguridad

dispuestas por las leyes vigentes al respecto en el país donde se instala el producto.

Uso

El uso del producto está sometido, además de a las disposiciones indicadas en este manual, también al cumplimiento de todas las normas de seguridad dispuestas por las leyes específicas vigentes en el país donde éste está instalado.

### 1.7 PRINCIPALES NORMAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES QUE SE CUMPLEN Y SE DEBEN CUMPLIR

A) Directiva 2006/95/CE: "material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión".

B) Directiva 2004/108/CE: "aproximación de las leyes de los estados miembros referidas a la compatibilidad electromagnética".

C) Directiva 89/391/CEE: "aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo".

D) Directiva 89/106/CEE: "relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los estados miembros sobre los productos de la construcción".

E) Directiva 85/374/CEE: "relativa a la aproximación de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los estados miembros en materia de responsabilidad por daños debidos a productos defectuosos".

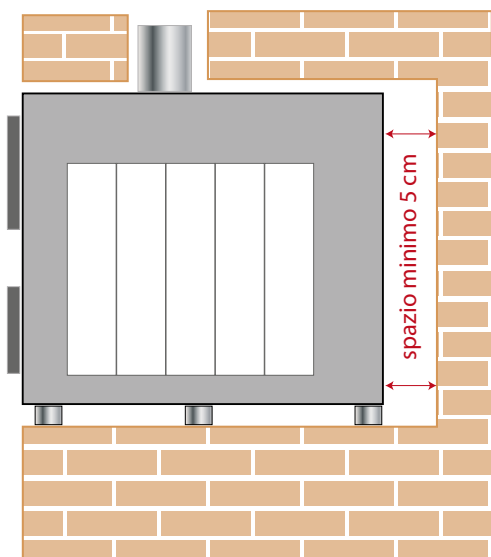
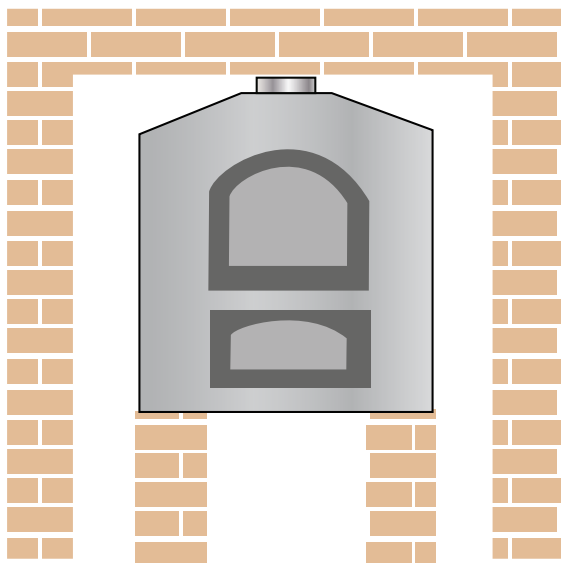
F) Directiva 1999/5/CE: "con respecto a los aparatos de radio y a los terminales de telecomunicaciones y el recíproco reconocimiento de su conformidad".

### 1.8 GARANTÍA LEGAL

El usuario, para poder hacer uso de la garantía legal, según la Directiva CEE 1999/44/CE, debe cumplir escrupulosamente las prescripciones indicadas en este manual, y en especial:

- operar siempre dentro de los límites de uso del producto;
- realizar siempre un mantenimiento constante y esmerado;
- autorizar al uso del producto a personas de demostrada capacidad, aptitud y oportunamente formadas a tal fin.

El incumplimiento de las prescripciones detalladas en este manual supone la anulación inmediata de la garantía.



### 1.9 RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE



El fabricante no se responsabiliza, civil ni penal, directa o indirectamente, por:

- instalación no conforme con las normativas vigentes en el país y con las directivas de seguridad;
- incumplimiento de las instrucciones facilitadas en este manual;
- instalación por parte de personal no cualificado y no formado;
- uso no conforme con las directivas de seguridad;
- modificaciones y reparaciones realizadas sin la autorización del fabricante;
- uso de repuestos no originales o no específicos para este modelo de horno;
- mantenimiento insuficiente;
- acontecimientos excepcionales.

### 1.10 CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

El usuario del producto debe ser una persona adulta y responsable poseedora de los conocimientos técnicos necesarios para el mantenimiento ordinario de los componentes mecánicos y eléctricos de éste.

Cerchiórese de que los niños no se acerquen al producto para jugar con él mientras esté funcionando.

### 1.11 ASISTENCIA TÉCNICA

Palazzetti puede solucionar cualquier problema técnico relacionado con el uso y mantenimiento durante todo el ciclo de vida del producto.

La sede central está a su disposición para indicarle el centro de asistencia autorizado más próximo.

### 1.12 REPUESTOS

Utilice únicamente repuestos originales.

No espere a que se deterioren los componentes para sustituirlos.

Sustituir un componente desgastado antes de su rotura favorece la prevención de los accidentes debidos precisamente a la rotura repentina de los componentes, que podría ocasionar graves daños a las personas y a las cosas.



Realice las revisiones periódicas de mantenimiento tal y como se indica en el capítulo "Mantenimiento y limpieza".

## 2 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

### 2.1 ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR



Compruebe que las obras de preinstalación para la colocación del producto se ajusten a los reglamentos locales, nacionales y europeos.

Cumpla las prescripciones indicadas en este manual.

Compruebe que las obras de preinstalación del cañón de humo y de la toma de aire sean conformes al tipo de instalación.

No realice conexiones eléctricas provisionales con cables temporales o no aislados.

Compruebe que la puesta a tierra de la instalación eléctrica sea eficiente.

Use siempre los equipos de seguridad individual y los demás medios de protección dispuestos por las leyes.

### 2.2 ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO



Prepare el lugar de instalación del horno según los reglamentos locales, nacionales y europeos.

El horno es por naturaleza un equipo que se calienta y permanece a alta temperatura durante mucho tiempo, incluso tras el apagado. Evite tocar las partes calientes y no acerque objetos, especialmente si son inflamables, a las paredes.

Use siempre protecciones adecuadas para introducir o retirar los objetos del horno. Además conviene impedir que los niños se acerquen al horno cuando esté funcionando.

No encienda nunca el horno utilizando líquidos inflamables como gasolina, alcohol, queroseno o demás.

Durante la cocción mantenga vigilado el horno.

No acerque la cara o las manos sin protección al abrir la puerta del horno con temperaturas superiores a los 200°C.

## 3 INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

### 3.1 COLOCACIÓN DE LOS HORNOS DE EMPOTRAR

La empresa declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las siguientes normas:

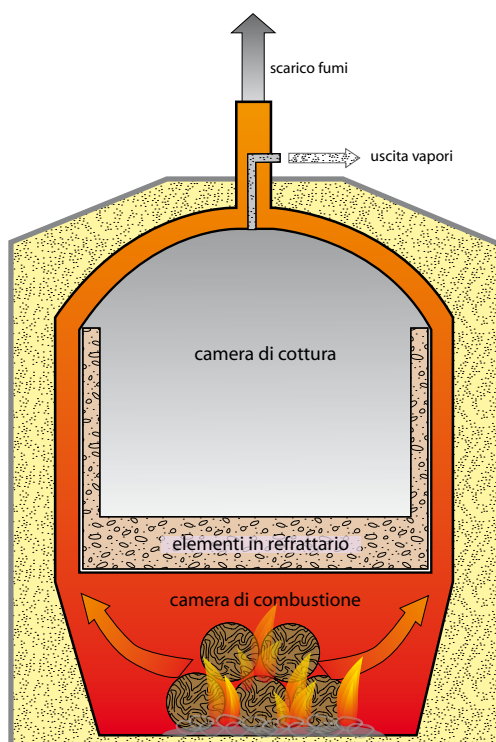
- La operación preliminar que se debe realizar es la comprobación del cañón de humo (sección y longitud proporcionada) y de su estado de mantenimiento (no debe estar sucio u obstruido).
- El horno debe tener un cañón de humo propio, que no deberá ser utilizado por otros equipos.
- Si todavía no hay un cañón de humo instalado, se recomienda montar uno de sección circular con superficie interna lisa y aislada adecuadamente.
- El cañón de humo debe ser conforme a las disposiciones de la norma UNI 10683/05.
- El horno de empotrar debe montarse en su alojamiento definitivo colocándolo a la altura deseada, sobre dos sencillas columnas de obra de unos 12 cm de espesor. Debe evitarse el contacto de las estructuras metálicas del horno con enlucidos a base de cementos.
- Es sumamente importante dejar un espacio mínimo de 5 cm en la parte trasera del horno, indispensable para una ventilación adecuada.
- Es imprescindible dejar en el revestimiento, a la altura de la chimenea del horno, una abertura (mínimo 30x45 cm) para el mantenimiento y el registro de las instalaciones.

### 3.2 Conexión eléctrica

La empresa declina toda responsabilidad en caso de incumplimiento de las siguientes normas:

- Asegúrese de que la tensión nominal de red sea adecuada para el funcionamiento del horno.
- Antes de realizar la conexión, compruebe la eficiencia de la instalación de puesta a tierra. La puesta a tierra del equipo es obligatoria por ley.
- Cualquier modificación del sistema eléctrico existente que se hiciese necesaria para la instalación y cualquier intervención de mantenimiento deberá ser realizada por personal experto y autorizado.





## 4 ADVERTENCIAS GENERALES

- Durante el primer encendido del horno puede formarse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del aislante térmico y de los restos de grasas de la fabricación. Se trata de un fenómeno completamente normal.
- Durante el primer encendido recomendamos calentar el horno vacío durante 2 horas a una temperatura aproximada de 350°C y con el ventilador funcionando (en los modelos que lo incluyen).
- Compruebe que no haya materiales inflamables en las proximidades del horno.

## 5 CARACTERÍSTICAS DEL HORNO

### 5.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El horno ha sido fabricado con planchas de acero tratadas para su uso a altas temperaturas. La cámara de cocción, de acero inoxidable especial, está separada de la cámara de combustión mediante una triple capa formada por:

- Superficie de acero
- Ladrillos refractarios
- Losa de refractario

Esto permite una distribución uniforme del calor por toda la superficie del horno y evita la formación de zonas a temperaturas diferentes, que impiden una cocción homogénea.

El cuerpo central del horno, formado por la cámara de combustión y por la cámara de cocción, está aislado con una capa de lana de roca de 80 mm de espesor medio que permite mantener constante la temperatura interna de la cámara de cocción, evitando tanto un calentamiento excesivo de las planchas externas del horno como la excesiva dispersión de calor hacia el exterior, que provocaría una reducción del rendimiento térmico, con un consiguiente aumento del consumo de energía.

Los materiales empleados son de alta calidad: el equipamiento externo es de chapa electrolgalvanizada pintada al horno o de acero inoxidable (dependiendo del modelo); el interior de la cámara de cocción y la chimenea son de acero inoxidable para todos los modelos. Todos los modelos incluyen iluminación eléctrica, termómetro y un práctico cuentaminutos.

En todos los hornos, la posición de la chimenea ha sido cuidadosamente estudiada para optimizar tanto el tiro como el recorrido de los humos calientes, que lamén de manera uniforme la cámara de cocción (completamente aislada de la cámara de combustión), con lo que se evita la formación de “recorridos preferentes”, que provocarían un excesivo calentamiento de algunas partes de la cámara de cocción en detrimento de otras.

Esto permite obtener el máximo calor con un menor consumo de leña.

Para eliminar la humedad del aire y para que el ambiente interno de la cámara de cocción sea más seco, se ha previsto una “salida” especial para los vapores.

Esta “salida” de los vapores no se debe modificar ni conectar a conductos en ningún caso.

## 5.2 Uso previsto por el fabricante

Los hornos descritos en este manual han sido fabricados expresamente para la cocción de alimentos y para ser alimentados con leña: bien seca y en pedazos pequeños. Cualquier otro destino de uso o tipo de alimentación debe considerarse impropio y por tanto peligroso. Este equipo ha sido fabricado conforme a normas técnicas y directivas del sector.

## 5.3 Dimensiones

Tabla de dimensiones:

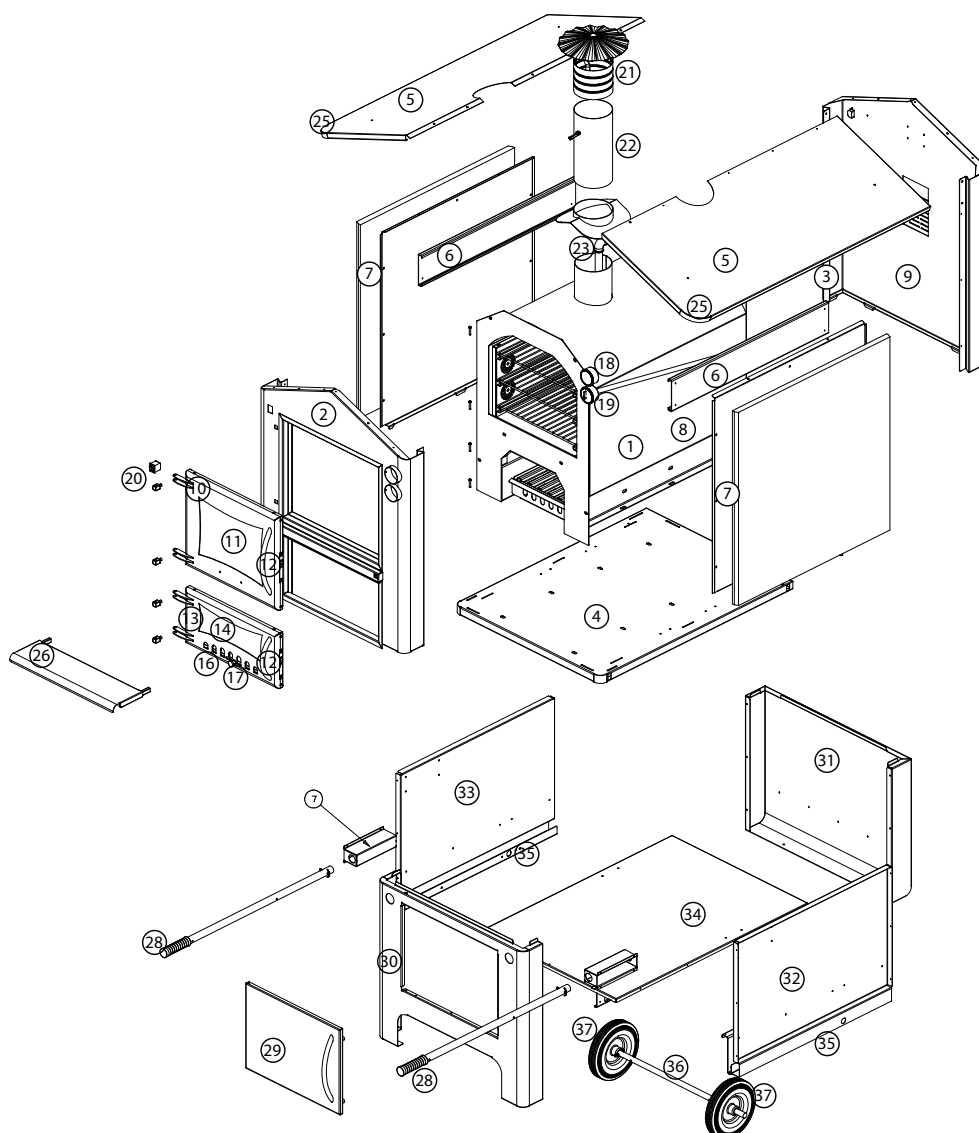
| Modelo*  | Profundidad int./ ext. (cm) | Anchura int./ ext. (cm) | Altura int./ ext. (cm) | Peso (kg) | Diámetro salida de humos |
|----------|-----------------------------|-------------------------|------------------------|-----------|--------------------------|
| FI extra | 100 / 118                   | 42 / 75                 | 42 / 94                | 270       | 14                       |
| FI maxi  | 80 / 98                     | 42 / 75                 | 42 / 94                | 227       | 14                       |
| FI mini  | 57 / 75                     | 42 / 75                 | 42 / 94                | 190       | 14                       |
| FE 100   | 100 / 118                   | 42 / 75                 | 42 / 163               | 310       | 14                       |
| FE 80    | 80 / 98                     | 42 / 96                 | 42 / 163               | 280       | 14                       |
| FE 57    | 57 / 75                     | 42 / 96                 | 42 / 163               | 235       | 14                       |

\*FI= Hornos de empotrar

FE= Hornos de exteriores (Andrée, Armand)

**5.4 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES**

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuerpo central del horno con cámara de cocción separada de la cámara de combustión</li> <li>2. Parte frontal del horno</li> <li>3. Parte trasera del horno</li> <li>4. Base del horno</li> <li>5. Tejado</li> <li>6. Montantes del horno</li> <li>7. Paneles laterales del horno</li> <li>8. Lana de roca</li> <li>9. Panel trasero del horno</li> <li>10. Puerta cámara de cocción</li> <li>11. Cristal cámara de cocción</li> <li>12. Manillas</li> <li>13. Puerta cámara de combustión</li> <li>14. Cristal cámara de combustión</li> <li>15. Placas fijación del cristal</li> <li>16. Placas para válvula</li> <li>17. Pomo para válvula</li> <li>18. Cuentaminutos</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>19. Termómetro</li> <li>20. Interruptores</li> <li>21. Campana humero</li> <li>22. Chimenea</li> <li>23. Codo salida de vapores</li> <li>24. Tubos con codo de latón</li> <li>25. Protecciones de goma</li> <li>26. Plano de apoyo frontal</li> <li>27. Plano de apoyo lateral</li> <li>28. Mangos con goma</li> <li>29. Puerta del carro</li> <li>30. Parte frontal del carro</li> <li>31. Parte trasera del carro</li> <li>32. Parte lateral derecha del carro</li> <li>33. Parte lateral izquierda del carro</li> <li>34. Fondo del carro</li> <li>35. Montantes del carro</li> <li>36. Ejes de ruedas del carro</li> <li>37. Ruedas del carro</li> </ol> |
|--|---|



## 6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar la limpieza es necesario esperar a que se enfríe el equipo; después se desconecta la corriente extrayendo el enchufe de la toma o cortando la alimentación mediante el interruptor general de la instalación eléctrica.

Lave las partes pintadas o cromadas con agua templada y jabón o detergente no corrosivo.

Para las partes de acero inoxidable, utilice los productos previstos disponibles en el mercado.

Durante las operaciones de limpieza no utilice nunca: abrasivos, detergentes corrosivos o ácidos.

Evite dejar sustancias ácidas o corrosivas sobre las partes pintadas o de acero inoxidable.

- Limpie el cristal de la puerta del horno únicamente con agua caliente y evite el uso de paños abrasivos.
- Los productos "spray" para la limpieza del horno no deben utilizarse para limpiar el ventilador ni el cristal de protección de la lámpara.

Limpie el horno después de cada uso: de esta manera será más fácil eliminar los restos de la cocción, evitando que se quemen durante el siguiente uso.

Los cristales de la cámara de combustión y de la cámara de cocción deben limpiarse en frío para evitar choques térmicos excesivos, que podrían provocar su rotura.

- Cuando ase carne a la parrilla, coloque siempre bajo ésta una bandeja (grasera) con un poco de agua, para evitar que las grasas se quemen y generen humo y malos olores.
- Para eliminar las manchas más resistentes, de vez en cuando conviene hacer funcionar el horno a la máxima temperatura de 450°C para quemarlas y, cuando se haya enfriado, eliminar el polvo residual con una esponja húmeda.

Para facilitar las operaciones de limpieza interna se pueden extraer los paneles laterales interiores tal y como se muestra en la fotografía (en los modelos que los incluyan).





## 7 SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN

- Con el fin de evitar inconvenientes durante la cocción, se recomienda abrir la puerta del horno lo menos posible.
- En caso de cocción múltiple, asegúrese de introducir alimentos con temperaturas de cocción similares, aunque los tiempos sean diferentes.

Para calentar el horno es preferible usar leña seca en pedazos pequeños. Para alcanzar la temperatura de 400°C se necesitan unos 3 kg de leña. La temperatura permanecerá constante durante aproximadamente dos horas; una vez alcanzada la temperatura deseada, no deje la llama en la cámara de combustión, sino solo brasas encendidas. Si, durante la cocción, la temperatura desciende o se desea realizar otras cocciones, se podrá alimentar el horno con muy poca leña. Para bajar la temperatura del horno basta con abrir la puerta de la cámara de cocción. Con este tipo de horno se pueden realizar cocciones sanas de manera económica.

### 7.1 COCCIÓN DE POSTRES

Los postres requieren una temperatura moderada, normalmente de entre 250° y 300°C, así como el precalentamiento del horno durante unos 45/60 minutos. No se debe abrir la puerta hasta que hayan transcurrido al menos 3/4 del tiempo de cocción. Las masas batidas deben despegarse de la cuchara con dificultad, porque una fluidez excesiva prolongaría inútilmente el tiempo de cocción.

### 7.2 COCCIÓN DE CARNE Y PESCADO

La carne para cocinar al horno debe pesar al menos 1 Kg para evitar que se seque demasiado. Las carnes rojas muy tiernas que se desea cocinar poco hechas, para estar bien cocinadas por fuera y conservar al mismo tiempo todo su jugo, requieren una cocción breve a alta temperatura, de 300°-350°C.

Las carnes blancas, las aves y el pescado requieren una cocción a baja temperatura: 250°-280°C.

Si el tiempo de cocción es breve, el condimento del plato debe añadirse inmediatamente en la bandeja; en cambio, si es largo, debe añadirse en la parte final de la cocción. El grado de cocción puede comprobarse presionando la carne con una cuchara; si no cede quiere decir que está cocinada en su punto. Para el rosbif y el filete, cuyo interior debe quedar de color rosa, el tiempo de cocción deberá ser breve. Las carnes pueden colocarse sobre un plato adecuado para la cocción al horno (pirófila), sobre la bandeja del

homo o directamente sobre la parrilla, bajo la que se deberá poner la grasera para recoger el jugo. Antes de servir los platos, pueden conservarse calientes en el compartimento previsto del carro (para los modelos de exteriores).

**7.3 COCCIÓN POR CONVECCIÓN FORZADA**

En la cocción por convección forzada el calor se transmite a los alimentos mediante aire precalentado que se hace circular de manera forzada por la cámara del horno mediante un ventilador situado en la parte trasera del equipo.

De este modo se pueden realizar varias cocciones al mismo tiempo utilizando las distintas baldas del horno.

La idea de la cocción por convección forzada nace de la necesidad de garantizar una perfecta y uniforme distribución de la temperatura alrededor de los alimentos. Esto permite una cocción ideal y la máxima conservación de los valores nutritivos de los alimentos. En los hornos tradicionales, las fuentes de calor se concentran en algunos puntos, lo que hace difícil controlar de manera ideal el valor de la temperatura. De hecho, el calor se transmite por convección natural e irradiación,

provocando una distribución irregular de la temperatura, con saltos térmicos considerables entre los distintos niveles. La colocación de un ventilador en la pared de fondo del horno permite una recirculación continua de aire caliente por todos los niveles del horno, lo que implica una distribución de la temperatura uniforme y constante.

**7.4 TIEMPOS DE COCCIÓN**

Los tiempos de cocción pueden variar en función del tipo de alimento, su homogeneidad y su volumen. Se recomienda vigilar las primeras cocciones y comprobar los resultados, de manera que, elaborando los mismos platos en las mismas condiciones, se obtengan resultados similares.

Las siguientes tablas exponen las temperaturas indicativas para la cocción de algunos alimentos; en cualquier caso, hay que tener en cuenta que las temperaturas y los tiempos siempre están estrechamente ligados, además de al tipo de alimento, a su peso y volumen.

La experiencia dictará posibles variaciones de los valores indicados en la tabla.

|            | Cant. | Alimento                   | Cocción Ventilada °C | Cocción Tradicional °C | Tiempos de Cocción |
|------------|-------|----------------------------|----------------------|------------------------|--------------------|
| pastelería |       | Masas blandas              | 250                  | 290                    | .....              |
|            |       | Pasta frolla               | 250                  | 290                    | .....              |
|            |       | Masas con levadura         | 250                  | 290                    | .....              |
|            |       | Postres con clara de huevo | 190                  | 230                    | .....              |
|            |       | Hojaldre                   | 270                  | 300                    | .....              |
| carnes     | 1 Kg  | Rosbif                     | 360                  | 360                    | .....              |
|            | 1 Kg  | Asado de ternera           | 290                  | 330                    | .....              |
|            | 1 Kg  | Asado de cordero           | 250                  | 290                    | .....              |
| aves       |       | Pequeños asados            | 250                  | 290                    | .....              |
|            | 1 Kg  | Pavo                       | 300                  | 330                    | .....              |
|            | 2 Kg  | Pato                       | 300                  | 330                    | .....              |
|            | 1 Kg  | Pollo                      | 300                  | 330                    | .....              |
| pescado    |       | Trucha                     | 280                  | 280                    | .....              |
|            | 1 Kg  | Merluza                    | 250                  | 250                    | .....              |
| varios     |       | Lasaña                     | 300                  | 300                    | .....              |
|            |       | Soufflés                   | 280                  | 300                    | .....              |
|            |       | Beignets                   | 300                  | 300                    | .....              |
|            |       | Pizza                      | 400                  | 450                    | .....              |
|            |       | Pan                        | 300                  | 330                    | .....              |

## INHALTSVERZEICHNIS

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>VORWORT</b>   | <b>48</b> |
| 1.1      | SYMBOLS  | 48        |
| 1.2      | ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS                                     | 48        |
| 1.4      | AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS   | 48        |
| 1.5      | AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS                                       | 49        |
| 1.6      | ALLGEMEINE ANGABEN   | 49        |
| 1.7      | GRUNDLEGENDE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN | 49        |
| 1.8      | GESETZLICHE GARANTIE   | 49        |
| 1.9      | HAFTBARKEIT DES HERSTELLERS  | 50        |
| 1.10     | EIGENSCHAFTEN DES BENUTZERS  | 50        |
| 1.11     | TECHNISCHER KUNDENDIENST   | 50        |
| 1.12     | ERSATZTEILE  | 50        |
| <b>2</b> | <b>HINWEISE ZUR SICHERHEIT</b>                                     | <b>51</b> |
| 2.1      | HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR                                      | 51        |
| 2.2      | HINWEISE FÜR DEN BENUTZER  | 51        |
| <b>3</b> | <b>INSTALLATIONSANLEITUNG</b>                                      | <b>51</b> |
| <b>4</b> | <b>ALLGEMEINE HINWEISE</b>   | <b>52</b> |
| <b>5</b> | <b>MERKMALE DES BACKOFENS</b>                                      | <b>52</b> |
| 5.1      | ALLGEMEINE BESCHREIBUNG  | 52        |
| <b>6</b> | <b>REINIGUNG UND WARTUNG</b>                                       | <b>55</b> |
| <b>7</b> | <b>EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN</b>                                  | <b>56</b> |
| 7.1      | BACKEN VON SÜSSSPEISEN   | 56        |
| 7.2      | GAREN VON FLEISCH UND FISCH  | 56        |
| 7.3      | GAREN MIT ZWANGSKONVEKTION   | 57        |
|          | <b>TECHNISCHE ZEICHNUNGEN</b>                                      | <b>58</b> |

## **Sehr geehrter Kunde,**

zuerst möchten wir Ihnen für den uns gewährten Vorzug danken, den Sie uns durch den Kauf unseres Produktes gewährt haben, und Ihnen zu Ihrer Wahl gratulieren.

Damit Sie Ihren neuen Backofen optimal nutzen können, dürfen wir Sie bitten, den Inhalt dieses Handbuchs aufmerksam durchzulesen.

## **1 VORWORT**

Werden Sie keinesfalls tätig, wenn sie nicht alle Hinweise des Handbuchs verstanden haben. Fordern Sie im Zweifelsfall immer den Eingriff durch Fachpersonal der Firma PALAZZETTI an.

Palazzetti behält sich vor, Spezifikationen und technische bzw. funktionelle Merkmale des Produkts jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern.

### **1.1 SYMBOLE**

Im vorliegenden Handbuch sind Punkte von besonderer Wichtigkeit durch folgende Symbole gekennzeichnet:



**HINWEIS:** Hinweise zum sachgerechten Gebrauch des Backofens und die Verantwortung des Bedieners.



**ACHTUNG:** In diesem Punkt wird eine Anmerkung von besonderer Wichtigkeit zum Ausdruck gebracht.



**GEFAHR:** Hierbei handelt es sich um wichtige Verhaltenshinweise zur Vorbeugung von Verletzungen oder Materialschäden.

### **1.2 ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS**

#### Zweck

Zweck des Handbuchs ist es, dem Bediener zu ermöglichen die geeigneten Maßnahmen zu ergreifen und alle menschlichen und materiellen Mittel für den sachgerechten, sicheren und langfristigen Gebrauch zur Verfügung zu stellen.

#### Inhalt

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen zur Installation, zum Gebrauch und zur Wartung des Produkts.

Die gewissenhafte Beachtung aller Anweisungen gewährleistet einen hohen Sicherheits- und Produktivitätsgrad des Produkts.

### **1.4 AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS**

#### Aufbewahrung und Nachschlagen

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt und werden und sowohl für den Benutzer, als auch für das Montage-



und Wartungspersonal immer zum Nachschlagen verfügbar sein.

Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist integrierender Teil des Produkts.

Verschleiß oder Verlust

Fordern Sie, falls erforderlich, eine Ersatzkopie bei der Firma Palazzetti an.

Veräußerung des Produkts

Beim eventuellen Verkauf des Produkts ist der Benutzer verpflichtet, dem neuen Käufer auch dieses Handbuch auszuhändigen.

**1.5 AKTUALISIERUNG DES HANDBUCHS**

Das vorliegende Handbuch entspricht dem Stand der Technik zum Zeitpunkt der Einführung des Produktes auf dem Markt.

Die bereits auf dem Markt befindlichen Backöfen und ihre technische Unterlagen werden von PALAZZETTI nach eventuellen Änderungen, Anpassungen oder Anwendung neuer Technologien an den Produkten nicht als überholt bzw. ungeeignet angesehen.

**1.6 ALLGEMEINE ANGABEN**

Haftung

Mit der Übergabe dieses Handbuchs lehnt die Fa. Palazzetti jede sowohl zivil- als auch strafrechtliche Haftbarkeit für Unfälle zurück, die durch teilweise oder vollständige Nichtbeachtung der darin enthaltenen Vorgaben hervorgerufen werden.



Die Firma PALAZZETTI weist des Weiteren jede Verantwortung zurück, die sich aus einem unzumutbaren oder nicht korrekten Gerätegebrauch seitens des Benutzers, aus unbefugten Änderungen bzw. Reparaturen, dem Einsatz von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht spezifisch für dieses Produkt ergibt.

Außergewöhnliche Wartung

Die außergewöhnlichen Wartungsarbeiten müssen durch Fachpersonal ausgeführt werden, das für den Eingriff an dem in diesem Handbuch beschriebenen Produkt zugelassen ist.

Haftung für die Installationsarbeiten



Die Haftung für die Installation des Produkts geht keinesfalls zu Lasten der Fa. PALAZZETTI. Sie geht zu Lasten des Installateurs, dem die Ausführung der Kontrollen des Rauchfangs und der Lüftungsöffnung bzw. der Korrektheit der Installationsvorschläge übertragen wird.

Außerdem sind alle im Installationsland durch

die entsprechende Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Gebrauch

Der Gebrauch des Gerätes unterliegt nicht nur den im vorliegenden Handbuch enthaltenen Vorgaben, sondern auch der Beachtung aller im Installationsland durch die entsprechende Gesetzgebung vorgesehenen Sicherheitsbestimmungen.

**1.7 GRUNDLEGENDE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN**

A) Richtlinie 2006/95/EG: "Elektrisches Material, das innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen zu verwenden ist".

B) Richtlinie 2004/108/EG: "Angleichung der Gesetzgebung der Mitgliedsstaaten hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit".

C) Richtlinie 89/391/EG: "Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit".

D) Richtlinie 89/106/EG: "Angleichung der Gesetzes-, Regel- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Bauprodukte".

E) Richtlinie 85/374/EG: "Angleichung der Gesetzes-, Regel- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten hinsichtlich der Haftung für Schäden durch fehlerhafte Produkte".

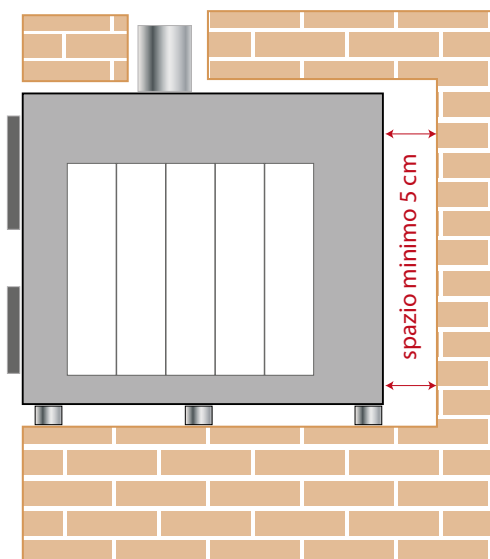
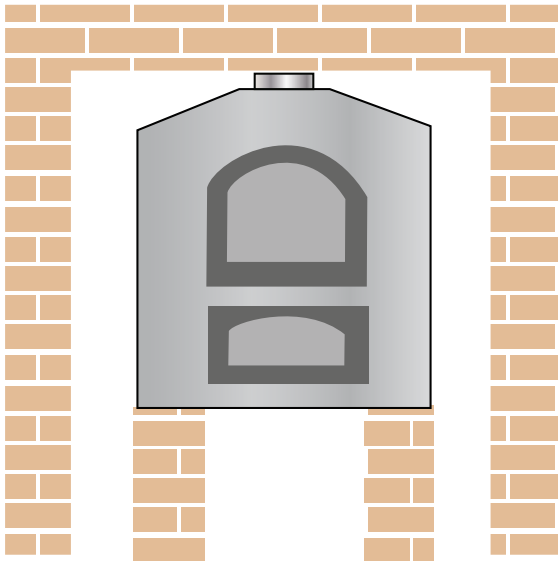
F) Richtlinie 1999/05/EG: "In Bezug auf Funkgeräte und Geräte des Fernmeldewesens sowie deren gegenseitige Anerkennung ihrer Konformität".

**1.8 GESETZLICHE GARANTIE**

Damit der Benutzer die gesetzliche Garantie gemäß der EWG-Richtlinie 1999/44/EG in Anspruch nehmen kann, muss er die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anweisungen gewissenhaft befolgen, d.h. insbesondere:

- Immer innerhalb der Einsatzgrenzen des Produkts bleiben;
- die Wartung regelmäßig und sorgfältig ausführen;
- nur Personen mit erprobten Kapazitäten und Befähigungen bzw. zu diesem Zweck geschulte Personen mit dem Gebrauch des Produkts zu beauftragen.

Die Nichtbeachtung der Anweisungen dieses Handbuchs führt zum unverzüglichen Garantieverfall.



## 1.9 HAFTBARKEIT DES HERSTELLERS



Der hersteller lehnt in folgenden fällen jede direkte oder indirekte zivil- und strafrechtliche haftung ab:

- Nicht konform mit den im aufstellungsland gültigen Bestimmungen und den Sicherheitsrichtlinien erfolgte Installation;
- Fehlendes Einhalten der im Handbuch enthaltenen Anweisungen;
- Installation durch nicht qualifiziertes bzw. nicht geschultes Personal;
- Nicht mit den Sicherheitsrichtlinien konformer Gebrauch;
- vom Hersteller nicht genehmigte Änderungen und Reparaturen;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht spezifisch für dieses Backofenmodell geeignete Ersatzteile;
- Mangelnde Wartung;
- Außerordentliche Vorfälle.

## 1.10 EIGENSCHAFTEN DES BENUTZERS

Beim Benutzer des Produkts muss es sich um eine verantwortungsbewusste erwachsene Person mit den nötigen technischen Kenntnissen für die ordentliche Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile handeln.

Darauf achten, dass sich die Kinder nicht dem arbeitenden Produkt nähern um damit zu spielen.

## 1.11 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Palazzetti ist in der Lage, jedes technische Problem in Bezug auf die Benutzung oder Wartung während der gesamten Lebensdauer des Produktes zu lösen.

Unser Firmensitz teilt Ihnen gerne mit, wo sich die nächstgelegene zugelassene Kundendienststelle befindet.

## 1.12 ERSATZTEILE

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Warten Sie mit einem Austausch nicht ab, bis die Bauteile durch den Gebrauch abgenutzt sind.

Der Austausch eines abgenutzten Bauteils vor seinem Defekt begünstigt die Verhütung von Unfällen, die gerade durch den plötzlichen Defekt von Bauteilen hervorgerufen werden und schwere Personen- und Sachschäden verursachen könnten.



Die regelmäßigen Kontrollen zur Instandhaltung laut Kapitel „Wartung und Reinigung“ durchführen.

## 2 HINWEISE ZUR SICHERHEIT

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR



Sicherstellen, dass die Vorbereitungen für die Installation des Produkts den örtlichen, nationalen und europäischen Normen entsprechen.

Die Anweisungen dieses Handbuchs beachten.

Sicherstellen, dass sich der Rauchfang und die Lüftungsöffnung für die Installation eignen.

Keine losen Stromanschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln durchführen.

Sicherstellen, dass die Erdung der Stromleitung wirksam ist.

Immer die persönlichen Sicherheitsausrüstungen und die gesetzlich vorgesehenen Schutzmittel verwenden.

### 2.2 HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



Den Installationsort des Backofens gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Normen vorbereiten.

Der Backofen wird seiner Natur gemäß heiß und bleibt es auch nach der Ausschaltung für lange Zeit, nicht die heißen Teile berühren und keine Gegenstände, besonders wenn sie entflammbar sind, den Ofenwänden nähern.

Um Gegenstände aus dem Backofen zu nehmen oder hineinzustellen, immer geeignete Schutzhandschuhe anlegen. Kinder sind selbstredend dem Backofen fernzuhalten wenn er in Betrieb ist.

Den Backofen niemals mit entflammaren Flüssigkeiten z.B. Benzin, Alkohol, Petroleum oder ähnlichem anzünden.

Während des Backens den Ofen überwachen.

Bei Temperaturen über 200°C die Backofentür nicht mit ungeschütztem Gesicht oder bloßen Händen öffnen.

## 3 INSTALLATIONSANLEITUNG

### 3.1 AUFSTELLUNG DER EINBAUBACKÖFEN

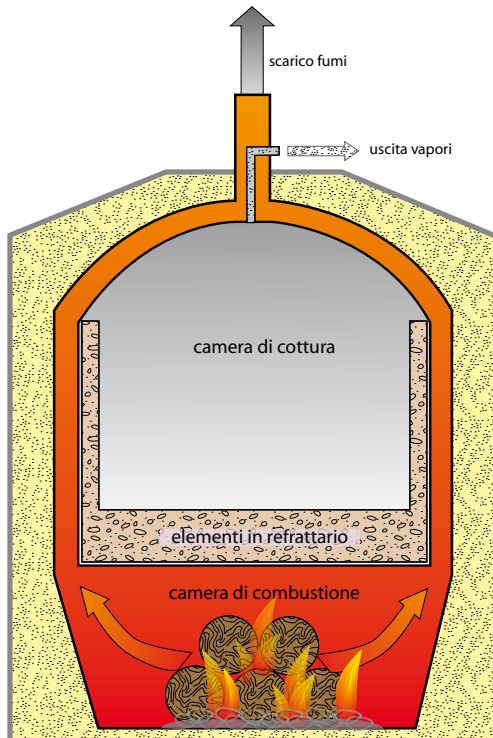
Bei Nichtbeachtung der folgenden Normen übernimmt das Unternehmen keine Haftung:

- a. Vor der Installation muss der Rauchfang (Querschnitt und proportionale Länge) und sein Wartungszustand geprüft werden (er darf weder verschmutzt noch verstopft sein).
- b. Der Backofen muss einen eigenen Rauchfang haben, der nicht von anderen Geräten benutzt werden darf.
- c. Falls der Rauchfang noch nicht installiert wurde, empfiehlt sich die Montage eines Rauchfangs mit rundem Querschnitt, glatter Innenfläche und angepasster Isolierung.
- d. Der Rauchfang muss nach den Vorschriften der Norm DIN 10683/05 angelegt werden.
- e. Der Einbaubackofen muss in seiner endgültigen Unterbringung auf zwei einfachen, gemauerten Säulen mit einer Stärke von etwa 12 cm, in gewünschter Höhe, abgesetzt werden. Der Kontakt der Metallgehäuses des Backofens mit zementhaltigem Verputz muss vermieden werden.
- f. Der Mindestabstand von 5 cm am rückseitigen Teil des Backofens ist von größter Wichtigkeit, da er für eine ausreichende Lüftung unentbehrlich ist.
- g. An der Verkleidung auf Kaminhöhe des Backofens muss unbedingt für die Wartung und Inspektion der Anlagen eine Öffnung (mindestens 30x45 cm) bleiben.

### 3.2 Stromanschluss

Bei Nichtbeachtung der folgenden Normen übernimmt das Unternehmen keine Haftung:

- a. Sich vergewissern, dass sich die Nenn-Netzspannung für den Backofenbetrieb eignet.
- b. Vor dem Anschluss die Wirksamkeit der Erdungsanlage prüfen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- c. Jede für die Installation der elektrischen Anlage notwendige Änderung und jeder Wartungseingriff muss von erfahrenem und befugtem Personal ausgeführt werden.



#### 4 ALLGEMEINE HINWEISE

- Bei der ersten Einschaltung des Backofens kann sich Rauch bilden oder ein säuerlicher Geruch durch die erste Erwärmung der Wärmeisolierung und der Fettrückstände aus der Verarbeitung entstehen. Es handelt sich hierbei um ein absolut normales Phänomen.
- Wir empfehlen bei der ersten Einschaltung den Backofen leer für 2 Stunden auf eine Temperatur von etwa 350°C zu bringen und das Gebläse (in den Modellen in denen es vorhanden ist) einzuschalten.
- Sicher stellen, dass sich Backofennähe kein entflammbares Material befindet.

#### 5 MERKMALE DES BACKOFENS

##### 5.1 ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der Backofen ist aus Stahlblech hergestellt, das zur Benutzung bei hohen Temperaturen behandelt wurde. Der Backraum aus speziellem Edelstahl, ist durch eine dreifache Schicht von der Brennkammer getrennt:

- Stahlplatte
- Feuerfeste Ziegelsteine
- Feuerfeste Platte

Dies erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Wärme auf der gesamten Backofenfläche und schließt das Entstehen von Bereichen mit abweichender Temperatur aus, die sich nachteilig auf den gleichmäßigen Backvorgang auswirken würden.

Der mittlere Teil des Backofens, der aus Brennkammer und Backraum besteht, ist mit einer Schicht aus Steinwolle, durchschnittliche Stärke 80 mm, isoliert, was den Beibehalt der Innentemperatur des Backraums ermöglicht und verhindert dass sich Außenbleche des Backofens zu stark erwärmen und zu viel Wärme nach außen verloren geht. Dies würde wiederum zu einem Wärmeleistungsabfall und zu einem höheren Holzverbrauch führen.

Benutzt wird nur hochwertiges Material: die Außenausstattung ist aus elektro-verzinktem und einbrennlackiertem Blech oder aus Edelstahl (je nach Modell), der Backraum und der Kamin sind innen bei allen Modellen aus Edelstahl. Alle Modelle sind mit einer elektrischen Beleuchtung, einem Thermometer und einem praktischen Minutenzähler ausgestattet. Bei allen

Backofen wurde die Stellung des Kamins sowohl für die Optimierung des Abzugs als auch für die Strecke der heißen Rauchgase sorgfältig geplant, diese streichen gleichmäßig über den Backraum (vollständig von der Brennkammer abgetrennt). So vermeidet man das Entstehen "bevorzugter Strecken", die einige Abschnitte des Backraums übermäßig erhitzen würden, während andere zu kühl blieben.

Dies ermöglicht die maximale Hitze bei geringem Holzverbrauch.

Zum Beseitigen der Luftfeuchtigkeit, damit die Luft im Backraum trockener wird, ist ein besonderer "Abzug" für den Dampfaustritt im Backraum vorgesehen.

Dieser Dampfzug darf in keinem Fall abgeändert oder an Rohrleitungen angeschlossen werden.

**5.2 Vom Hersteller vorgesehener Gebrauch**

Die in diesem Handbuch beschriebenen Backöfen wurden ausdrücklich zum Garen von Speisen und für die Versorgung mit Holz konstruiert: gut getrocknet und in kleinen Scheiten. Jeder andere Verwendungszweck oder eine andere Versorgungsart muss als unsachgemäß und gefährlich angesehen werden. Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den technischen Normen und Richtlinien des Sektors hergestellt.

**5.3 Maße**

Maßtabelle:

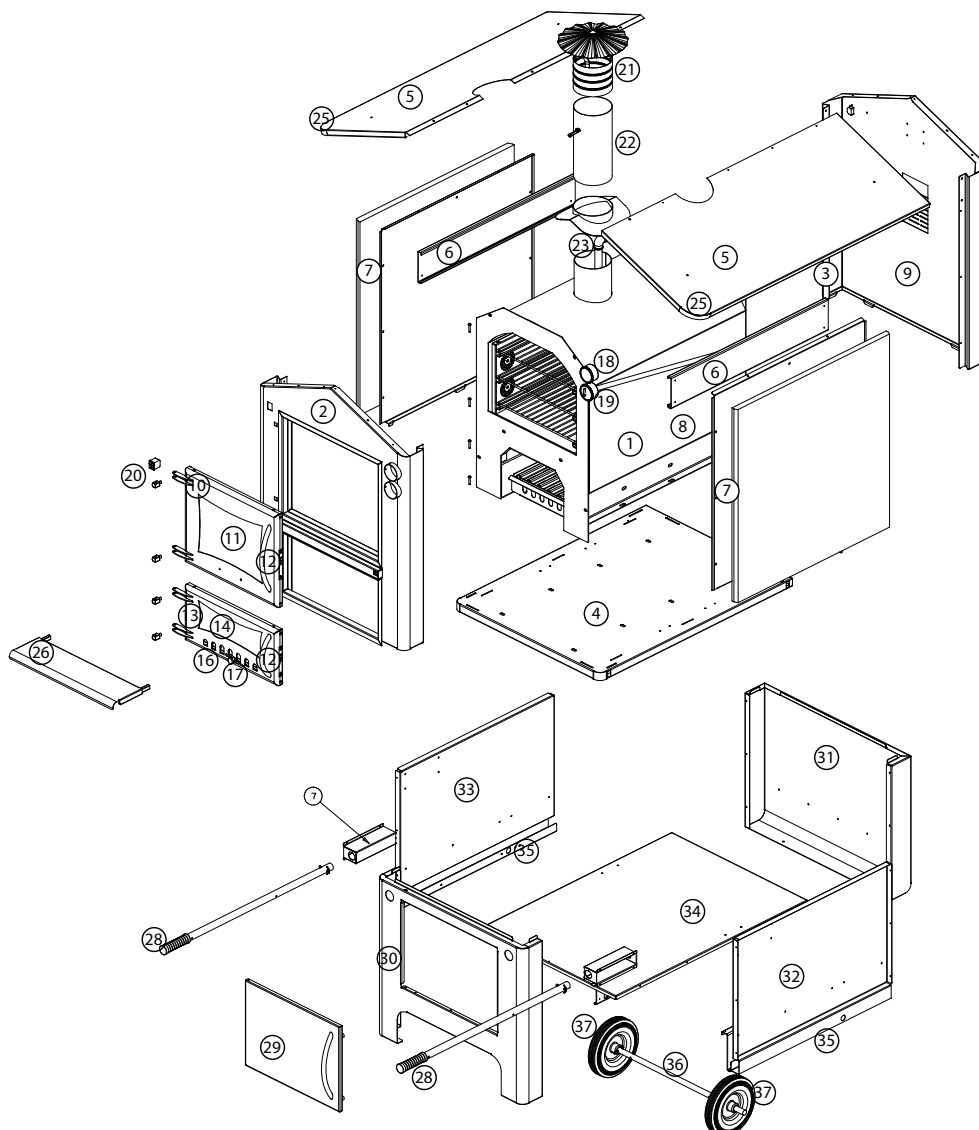
| Modell*  | Tiefe innen / außen (cm) | Breite innen / außen (cm) | Höhe innen / außen (cm) | Gewicht (kg) | Durchmesser Rauchgasaustritt |
|----------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------|------------------------------|
| FI Extra | 100 / 118                | 42 / 75                   | 42 / 94                 | 270          | 14                           |
| FI Maxi  | 80 / 98                  | 42 / 75                   | 42 / 94                 | 227          | 14                           |
| FI Mini  | 57 / 75                  | 42 / 75                   | 42 / 94                 | 190          | 14                           |
| FE 100   | 100 / 118                | 42 / 75                   | 42 / 163                | 310          | 14                           |
| FE 80    | 80 / 98                  | 42 / 96                   | 42 / 163                | 280          | 14                           |
| FE 57    | 57 / 75                  | 42 / 96                   | 42 / 163                | 235          | 14                           |

\*FI= Einbaubacköfen

FE= Backöfen für Außenaufstellung (Andrée, Armand)

## 5.4 BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1. Mittelteil des Backofens mit von der Brennkammer abgetrenntem Backraum | 19. Thermometer                       |
| 2. Backofenvorderseite  | 20. Schalter                          |
| 3. Backofenrückseite  | 21. Schornsteinhaube                  |
| 4. Backofenunterteil  | 22. Kamin                             |
| 5. Abdeckung  | 23. Dampfaustrittsbogen               |
| 6. Montageleisten des Backofens   | 24. Rohre mit Bogen aus Messing       |
| 7. Seitenwände des Backofens  | 25. Gummischutz                       |
| 8. Steinwolle   | 26. Vordere Abstellfläche             |
| 9. Rückwand des Backofens   | 27. Seitliche Abstellfläche           |
| 10. Backraumklappe  | 28. Komplette Gummigriffe             |
| 11. Backraumglasscheibe   | 29. Laufwagenklappe                   |
| 12. Griffe  | 30. Laufwagenvorderseite              |
| 13. Brennkammerklappe   | 31. Laufwagenrückseite                |
| 14. Brennkammerglasscheibe  | 32. Rechtes Seitenteil des Laufwagens |
| 15. Glashalteplatten  | 33. Linkes Seitenteil des Laufwagens  |
| 16. Ventilplatten   | 34. Laufwagenboden                    |
| 17. Ventilknopf   | 35. Montageleisten des Laufwagens     |
| 18. Minutenzähler   | 36. Radachse des Laufwagens           |
|   | 37. Laufwagenräder                    |



## 6 REINIGUNG UND WARTUNG

Für die Reinigung muss man warten bis das Gerät abgekühlt ist; dann trennt man den elektrischen Anschluss durch Herausziehen des Steckers ab oder man unterbricht die Versorgung mit dem Hauptschalter der elektrischen Anlage.

Die lackierten oder verchromten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder einem nicht scheuernden Flüssigreiniger abwaschen.

Für die Teile aus Edelstahl eines der im Handel zu findenden Produkte verwenden.

Während der Reinigungsarbeiten auf keinen Fall Scheuermittel, ätzende Reiniger oder Säuren verwenden.

Keine säurehaltigen oder ätzenden Substanzen auf den lackierten oder Edelstahlteilen lassen.

- Die Glasscheibe der Backofentür nur mit warmem Wasser abwaschen, keine Scheuerlappen verwenden.
- Sprays für die Backofenreinigung dürfen nicht für die Reinigung des Gebläses und der Schutzglasscheibe der Lampe benutzt werden.

Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen: so ist es leichter, die Garrückstände zu beseitigen, die beim nächsten gebrauch anbrennen können.

Die Glasscheiben der Brennkammer und des Backraums müssen kalt gereinigt werden, um einen übermäßigen Thermoschock zu vermeiden, der zum Brechen des Glases führen könnte.

- Wenn Sie Fleisch grillen, unter den Rost immer ein Blech (Fettauffangschale) mit ein wenig Wasser stellen, damit das Fett nicht anbrennt und ein unangenehmer Geruch entsteht.
- Zur Beseitigung hartnäckigerer Flecken, ab und zu den Backofen auf die Höchsttemperatur von 450°C bringen, damit sie verbrennen, nach dem Abkühlen kann man dann das übrig gebliebene Pulver mit einem feuchten Schwamm beseitigen.

Für eine leichtere Innenreinigung kann man, wie auf dem Foto gezeigt, die inneren Seitenwände herausziehen (bei den Modellen, bei denen dies vorgesehen ist).





## 7 EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

- Damit beim Garen keine Störungen auftreten, sollte die Backofentür so wenig wie möglich geöffnet werden.
- Bei einem mehrfachen Garen darauf achten, dass nur Speisen in den Backofen kommen, die ungefähr die gleiche Gartemperatur verlangen, auch wenn die Zeiten unterschiedlich sind.

Zum Aufheizen des Backofens trockene kleine Holzscheite bevorzugen. Um die Temperatur von 400°C zu erreichen, benötigt man etwa 3 kg Holz. Die Temperatur wird für etwa 2 Stunden beibehalten. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, benötigt man in der Brennkammer keine Flamme mehr, sondern nur noch Glut. Falls die Temperatur während des Garens sinkt oder man möchte noch weiter garen, braucht man nur ganz wenig Holz nachzulegen. Zum Senken der Backofentemperatur genügt es die Backraumklappe zu öffnen. Mit dieser Art Backofen kann man wenig Geld gesund Garen.

### 7.1 BACKEN VON SÜSSPEISEN

Für Süßspeisen wird eine mittlere Temperatur benötigt, normalerweise zwischen 250° und 300°C, und man muss den Backofen für etwa 45/60 Minuten vorheizen. Die Tür darf erst wieder geöffnet werden, wenn mindestens 3/4 der Backzeit verstrichen sind. Rührteig muss schwer reißend vom Löffel fallen, wenn er zu flüssig ist, würde die Backzeit unnötig verlängert werden.

### 7.2 GAREN VON FLEISCH UND FISCH

Das im Backofen zu garenden Fleischstück muss mindestens 1 kg wiegen, damit es nicht zu trocken wird. Zartes rotes Fleisch, das blutig gegart werden soll, verlangt, damit es außen gut durch ist und innen seinen ganzen Saft behält, eine kurze Garzeit bei einer hohen Temperatur von 300°-350°C.

Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch erfordern ein Garen bei niedriger Temperatur: 250°-280°C.

Bei einer kurzen Garzeit muss das Würzen der Speise sofort im Topf erfolgen, handelt es sich jedoch um eine lange Garzeit, würzt man zum Schluss. Die Garung kann mit einem Löffel geprüft werden, den man auf das Fleisch drückt, wenn es nicht nachgibt, ist der richtige Garpunkt erreicht. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben müssen, benötigen eine kurze Garzeit. Das Fleisch kann in eine Schale gelegt werden, die sich zum Garen im Backofen eignet (Auflaufform), oder auf das Blech des Backofens oder aber direkt auf den Rost, darunter stellt man dann die Fettaufschale zum Auffangen



des Fleischsaftes. Vor dem Servieren können die Teller im entsprechenden Fach des Laufwagens vorgewärmt werden (für Modelle des Außenbereichs).

**7.3 GAREN MIT ZWANGSKONVEKTION**

Beim Garen mit Zwangskonvektion wird die Hitze mit vorgeheizter Luft auf die Speisen übertragen. Die Luft zirkuliert zwangsweise im Ofenraum mit Hilfe eines Gebläses, das sich im hinteren Ofenteil befindet.

Mit dieser Betriebsart kann man gleichzeitig mehrere Speisen garen, in dem man die verschiedenen Fachböden des Backofens benutzt.

Die Idee des Garens mit Zwangskonvektion entstand durch die Notwendigkeit eine perfekte und gleichmäßige Verteilung der Temperatur um die Speisen herum zu garantieren. Damit soll ein ideales Garen und der größt mögliche Erhalt der Nährwerte der Speisen ermöglicht werden. In den herkömmlichen Backöfen sind die Wärmequellen auf einige Punkte konzentriert, dadurch kann die Temperatur nur schwer kontrolliert werden. Die Wärme wird hier durch natürliche Konvektion und Strahlung übertragen, was eine ungleichmäßige

Temperaturverteilung mit großen Wärmeunterschieden zwischen den einzelnen Flächen ergibt. Der Einbau eines Ventilators an der Bodenwand des Backofens erlaubt die ständige Zirkulation der Heißluft auf allen Backofenflächen, dadurch bewirkt man eine gleichmäßige und konstante Temperaturverteilung.

**7.4 GARZEITEN**

Die Garzeiten können je nach Art der Speisen, ihrer Zusammensetzung und ihrer Größe variieren. Es empfiehlt sich die ersten Garungen zu überwachen und die Ergebnisse zu prüfen, damit man bei den gleichen Gerichten unter denselben Bedingungen ähnliche Ergebnisse erzielt.

In den nachfolgenden Tabellen findet man die ungefähren Temperaturen einiger Speisen. Dabei ist stets zu beachten, dass die Temperaturen und Zeiten immer eng an die Art der Speise, ihr Gewicht und ihr Volumen gebunden sind.

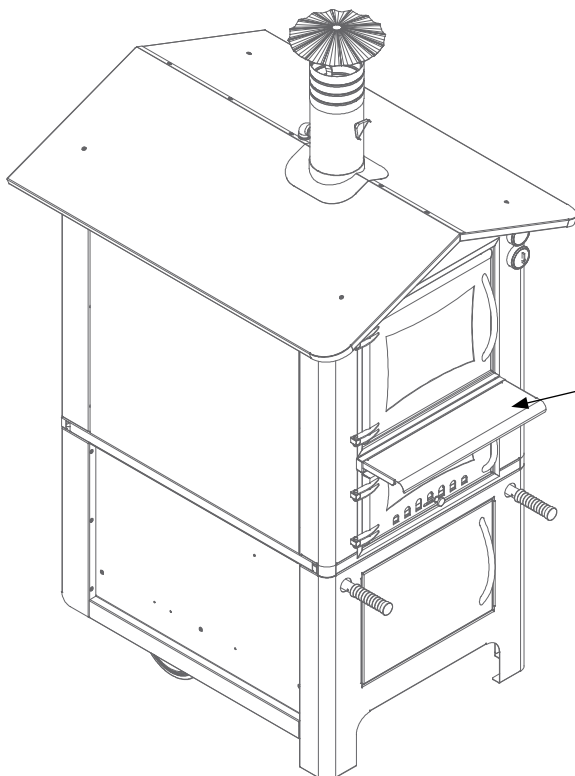
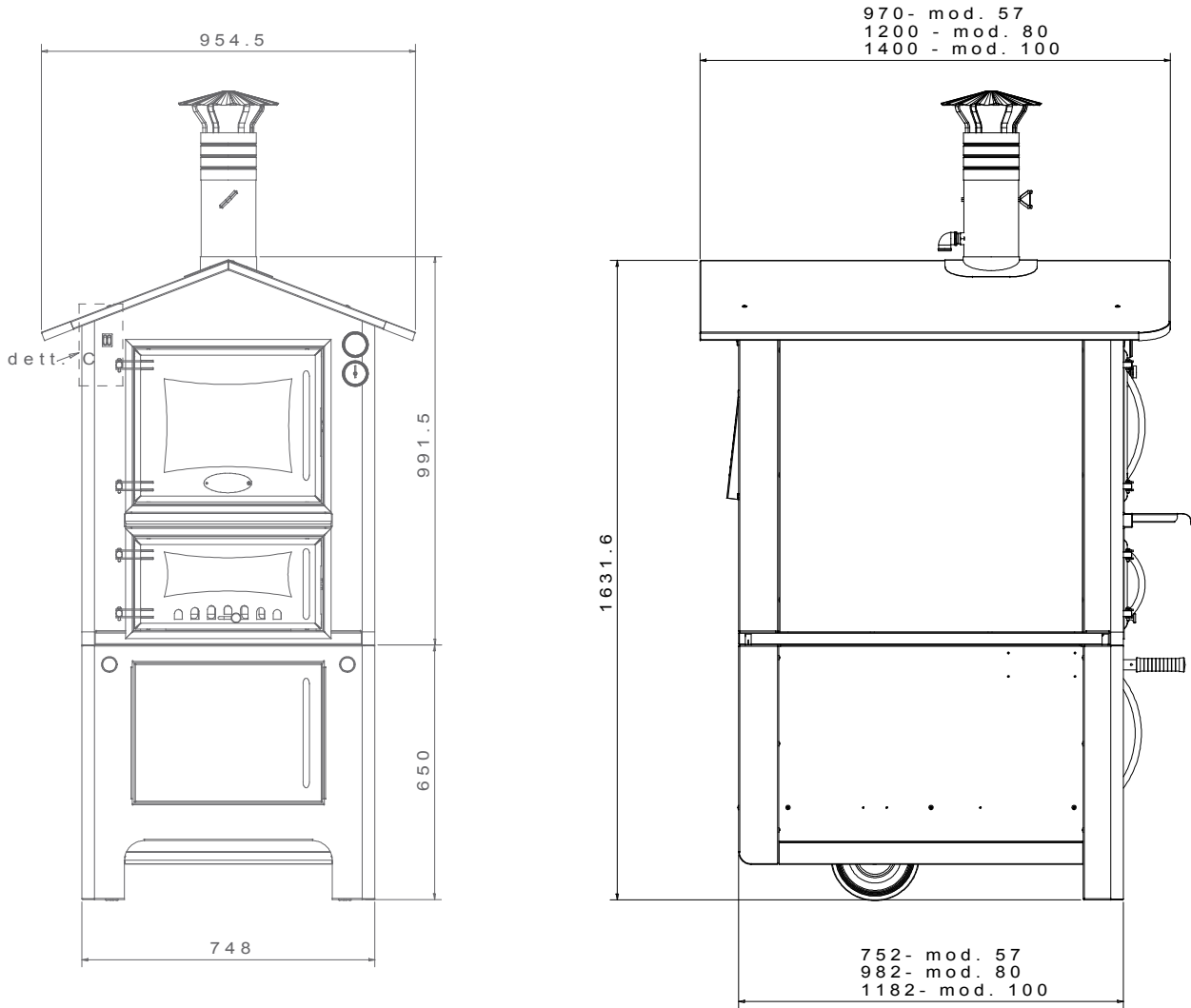
Die Erfahrung kann sicherlich zu anderen Werten als die in Tabelle genannten führen.

|                      | Menge | Speise               | Garen Umluftgaren °C | Garen Herkömmliches Garen °C | Garzeiten Garen |
|----------------------|-------|----------------------|----------------------|------------------------------|-----------------|
| <b>Konditorwaren</b> |       | Weiche Teige         | 250                  | 290                          | .....           |
|                      |       | Mürbteig             | 250                  | 290                          | .....           |
|                      |       | Teige mit Backpulver | 250                  | 290                          | .....           |
|                      |       | Baiser               | 190                  | 230                          | .....           |
|                      |       | Blätterteig          | 270                  | 300                          | .....           |
| <b>Fleisch</b>       | 1 kg  | Roastbeef            | 360                  | 360                          | .....           |
|                      | 1 kg  | Kalbsbraten          | 290                  | 330                          | .....           |
|                      | 1 kg  | Lammbraten           | 250                  | 290                          | .....           |
| <b>Geflügel</b>      |       | Kleine Braten        | 250                  | 290                          | .....           |
|                      | 1 kg  | Truthahn             | 300                  | 330                          | .....           |
|                      | 2 kg  | Ente                 | 300                  | 330                          | .....           |
|                      | 1 kg  | Hähnchen             | 300                  | 330                          | .....           |
| <b>Fisch</b>         |       | Forelle              | 280                  | 280                          | .....           |
|                      | 1 kg  | Kabeljau             | 250                  | 250                          | .....           |
| <b>Verschiedenes</b> |       | Lasagne              | 300                  | 300                          | .....           |
|                      |       | Soufflés             | 280                  | 300                          | .....           |
|                      |       | Brandteig            | 300                  | 300                          | .....           |
|                      |       | Pizza                | 400                  | 450                          | .....           |
|                      |       | Brot                 | 300                  | 330                          | .....           |

DISEGNI TECNICI - FORNI DA ESTERNO

TECHNICAL DRAWINGS - OUTDOOR OVENS / DESSINS TECHNIQUES - FOURS D'EXTÉRIEUR

DIBUJOS TÉCNICOS - HORNOS DE EXTERIORES / TECHNISCHE ZEICHNUNGEN - BACKÖFEN ZUR AUSSENAUFSTELLUNG



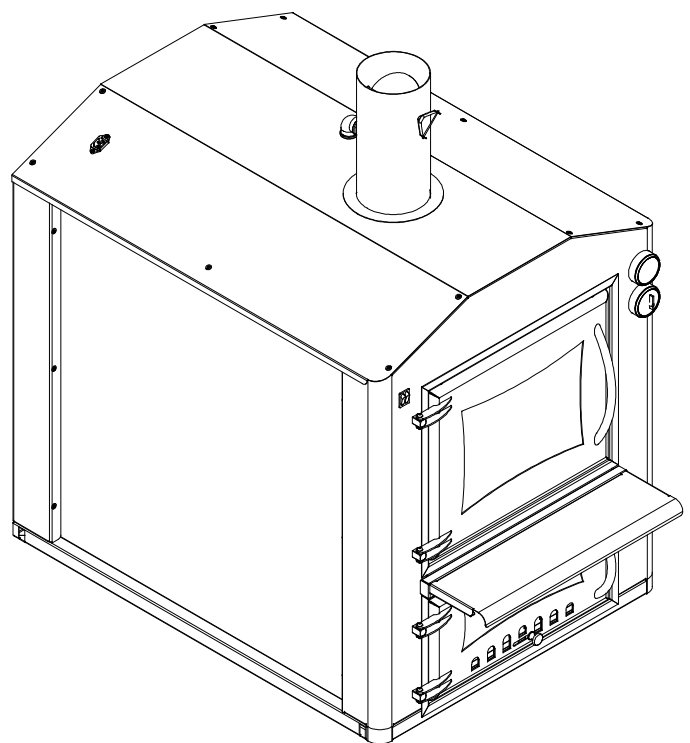
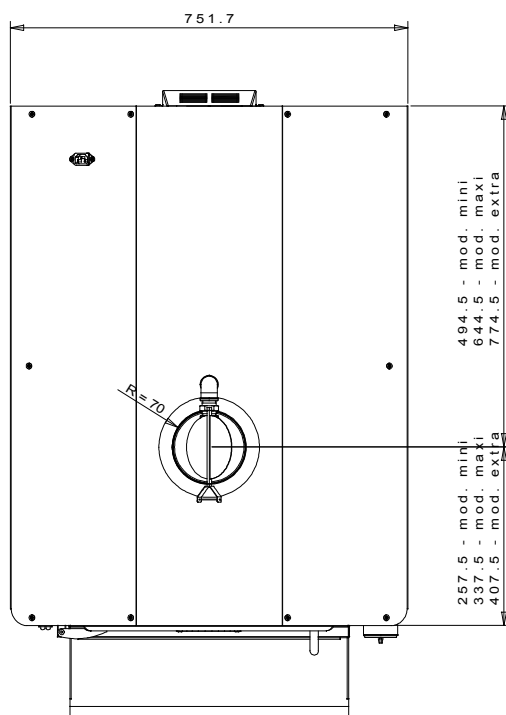
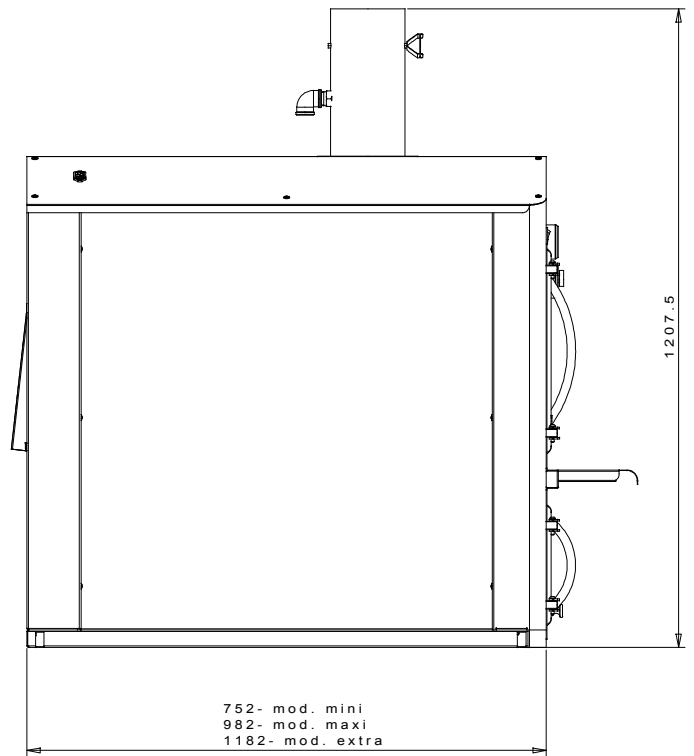
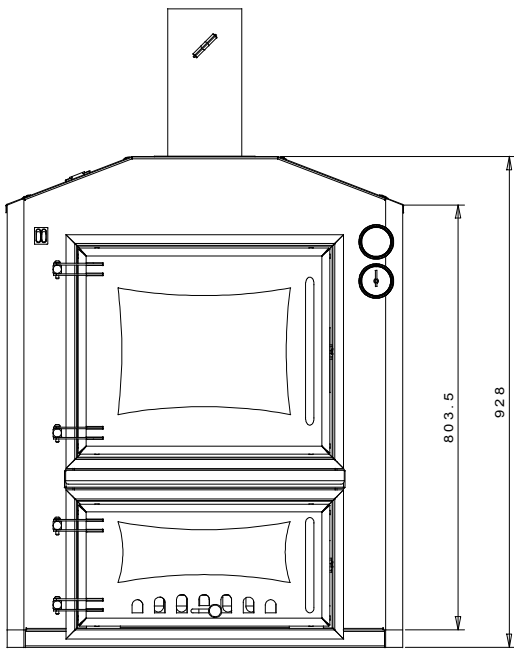
optional

Optional - Option - Opcional - Zusatzteil

DISEGNI TECNICI - FORNI DA INCASSO

TECHNICAL DRAWINGS - BUILT-IN OVENS / DESSINS TECHNIQUES - FOURS À ENCASTRER

DIBUJOS TÉCNICOS - HORNOS DE EMPOTRAR / TECHNISCHE ZEICHNUNGEN - EINBAUBACKÖFEN



**PALAZZETTI**

IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA

**Palazzetti Lelio s.p.a.**

Via Roveredo, 103 - 33080 Porcia/PN - ITALY

Tel. 0434/922922-922655

Telefax 0434/922355

Internet: [www.palazzetti.it](http://www.palazzetti.it)E-mail: [info@palazzetti.it](mailto:info@palazzetti.it)

Per maggiori informazioni tecniche, di  
installazione o di funzionamento è operativo il:

**SERVIZIO DI CONSULENZA TECNICA  
POST-VENDITA  
0434.591121**

Attivo dal Lunedì al Venerdì  
dalle 09.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 18.00

La Ditta Palazzetti non si assume alcuna responsabilità per eventuali errori del presente opuscolo e si ritiene libera di variare senza preavviso le caratteristiche dei propri prodotti.

Palazzetti accepts no liability for any mistakes in this handbook and is free to modify the features of its products without prior notice.

Die Firma Palazzetti übernimmt für eventuelle Fehler in diesem Heft keine Verantwortung und behält sich das Recht vor, die Eigenschaften ihrer Produkte ohne Vorbescheid zu ändern.

Palazzetti décline toute responsabilité en cas d'erreurs dans la présente documentation et conserve la faculté de modifier sans préavis les caractéristiques de l'appareil.

La empresa Palazzetti no se responsabiliza de los errores eventuales de este manual y tiene el derecho de modificar sin previo aviso las características de sus productos.