

FONTANA

F O R N I



**INSTALLATION AND USAGE MANUAL / BUILT - IN AND OUTDOOR OVENS
MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION / FOURS À ENCASTRER ET D'EXTÉRIEUR
INSTALLATIONS UND BEDIENUNGSANLEITUNG / BACKÖFEN ZUM EINBAU UND FÜR DRAUSSEN
MANUAL DE INSTALACIÓN Y USO / HORNOS DE EMPOTRAR Y DE EXTERIORES
INSTALLATIE EN GEBRUIKSHANDLEIDING / INGEBOUWDE EN BUITENOVENS**



INGLESE

P. 5-35

ENG



FRANCESE

P. 37-67

FRA



TEDESCO

P. 69-99

DEU



SPAGNOLO

P. 101-131

ESP



OLANDESE

P.133-163

NED

INDEX

- Pag. **7** INTRODUCTION AND CARE FOR MANUAL.
- Pag. **7** SYMBOLS USED IN MANUAL.
- Pag. **7** SCOPE OF MANUAL AND HEALTH & SAFETY DIRECTIVES.
- Pag. **10** WARRANTY TERMS AND WARNINGS RELATIVE TO OVEN AND USER.
- Pag. **11** INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RULES.
- Pag. **13** INSTRUCTIONS FOR MAKING ELECTRICAL CONNECTIONS.
- Pag. **14** GENERAL DESCRIPTION OF PRODUCT.
- Pag. **16** DRAWINGS OF OVENS AND CARTS COVERED BY THIS MANUAL WITH DESCRIPTIVE TABLE.
- Pag. **25** INSTRUCTIONS FOR LIFTING AND SECURING OF OVEN ON CART.
- Pag. **31** OVEN CLEANING AND MAINTENANCE.
- Pag. **32** COOKING SUGGESTIONS.

INTRODUCTION

Dear Customer,

We would like to thank you for choosing our products. Our aim is to combine technology with simplicity of use, best performance and above all, safety. To ensure the highest performance of your product and fully benefit from all its features and available functions, we recommend you read this manual carefully before turning the oven on for the first time; if you have any doubts or experience any problems, we kindly invite you to contact your dealer or the company direct, which will ensure maximum collaboration and assistance.

CARE FOR MANUAL AND HOW TO READ IT

- Take care of this manual and store it in a place where it can be easily and quickly reached, for the entire service life of the oven.
- If this manual is lost or destroyed, or in any case is in poor condition, request a new copy from your dealer or from the company direct, specifying the identification data of the product.
- Important points or information that requires particular attention will be indicated in "bold text".

SYMBOLS USED IN THE MANUAL

In this manual, points containing critical information are highlighted by the following symbols:

NOTE

Indications concerning correct use of the oven and responsibilities of the persons in charge.

! CAUTION: Point expressing a note of particular importance.

! DANGER: An important behavioural note expressed to prevent injury and physical damage

SCOPE AND CONTENTS OF THIS MANUAL

The scope of the manual is to allow the user to adopt the necessary precautions and implement all necessary human and material needs for the correct, safe and long-term use of the product.

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

Strict observation of the instructions contained therein shall guarantee a high level of safety and performance of the product.

OVERVIEW

The product is to be used in compliance with the instructions contained in this manual and safety standards set by the specific local legislation where the product is installed.

MAIN HEALTH & SAFETY STANDARDS ADOPTED AND TO BE ADOPTED

- 1) Directive 2006/95/EC: "Electrical equipment designed for use within certain voltage limits".
- 2) Directive 2004/108/EC: "approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility".
- 3) Directive 89/391/EEC: "Introduction of measures to encourage improvements in the safety and health of workers at work".
- 4) Directive 89/106/EEC: "Approximation of laws, regulations and administrative provisions of the Member States relating to construction products".
- 5) Directive 85/374/EEC: "Approximation of the laws, regulations and administrative provisions of the Member States concerning liability for defective products".

WOOD-FIRED OVEN WARRANTY TERMS

The effective validity of the warranty must be proven by a tax document issued by the vendor.

- 1 2 years for the supporting structure, level of insulation, quality of the stainless steel (colour variations with gilding effect is not a defect but rather a normal reaction to the temperature), electrical system and paint.
2. 12 months for the motor, lamp holder, switches, glass panes of doors, thermometer, timer, transformer.
3. No warranty for the refractory surface.
Warranty exemption clauses:
 1. Failure to abide by the instructions.
 2. Negligent or careless use.
 3. Incorrect installation.
 4. Maintenance or repair works carried out by unauthorised personnel and/or use of non-original spare parts.
 5. Damage due to transport, damage due to circumstances and/or events caused by force majeure and which are nonetheless not attributable to manufacturing defects.

FURTHERMORE

Any breakdowns or operational difficulties due to accidents, abuse, misuse, alteration, incorrect application, vandalism, improper installation, improper maintenance or service, failure to perform normal and ordinary maintenance, including but not limited to damage caused by insects inside the burner pipes, as indicated in the owner's manual.

Deterioration or damage due to adverse weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolouration due to exposure to chemicals directly or in the atmosphere.

- Damage to the oven resulting from the use of chemical products inside or outside the oven.
- Thermometer damaged from overheating is not covered under warranty.
- Damage caused by the use of chemical products or proximity to chemical products; (I.E. pool chemicals)
- Corrosion to stainless due to exposure to saltwater environment.

CHARACTERISTICS OF USER

The user of the product must be an adult and responsible person, having the necessary technical knowledge for the ordinary maintenance of the product's mechanical and electrical components.

Ensure children do not approach the product while it is being used, with the intention of playing with it.

SPARE PARTS

Only use original spare parts.

Do not wait for components to become worn due to use before replacing them. Replacing a worn component before it breaks will help to prevent injuries caused by accidents precisely due to the sudden breakage of components, which may cause serious damage to persons and property.

Perform periodic maintenance checks as indicated in the chapter "Maintenance and Cleaning".

TECHNICAL ASSISTANCE

Fontana Srl is able to resolve all technical problems regarding use and maintenance during the entire service life of the product.

The company's headquarters is always available to provide assistance, if possible via phone, or to direct you toward your closest authorised help centre.

SAFETY WARNINGS

WARNINGS FOR THE INSTALLER

⚠ • Check that the systems and set-up in the location where the product will be installed comply with local, national and European standards.

- Follow the instructions provided in this manual.
- Check that the characteristics of the flue and air intake comply with the type of installation.
- Do not make flying-lead connections with makeshift or uninsulated cables.
- Check that the electrical system is efficiently grounded.
- Always use personal protective equipment and other protective means set out by the law.

WARNINGS FOR THE USER

Set up the oven installation area in accordance with local, national and European regulations.

The oven, by its nature, is an appliance that becomes very hot and remains so for long periods of time, even after being turned off. Therefore, avoid touching hot parts and do not place objects, especially if they are flammable, near the walls.

Always use suitable protection when inserting or removing objects from the oven. Moreover, it is good practice to prevent children from approaching the oven when in use.

Never turn the oven on using flammable liquids, for example benzene, alcohol, kerosene or similar.

Always monitor the oven during cooking.

Keep your unprotected face or hands at a safe distance when opening the oven door, at temperatures higher than 200°C.

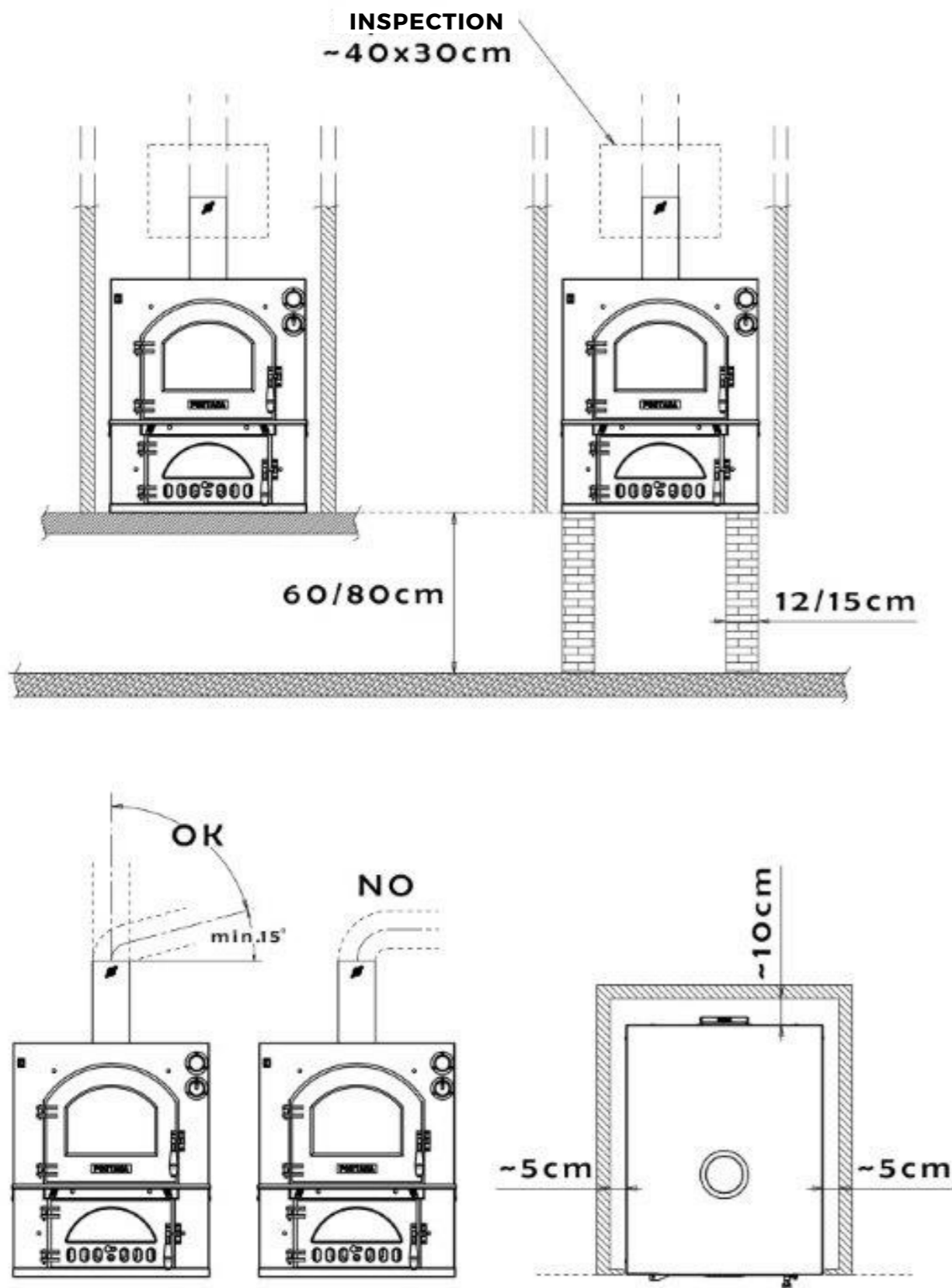
INSTRUCTIONS FOR INSTALLER

POSITIONING BUILT-IN OVENS

The wood-fired oven is no doubt a very evocative product associated with entertainment and the pleasure of cooking, spreading the sweet smell of bread and pizza all around. To achieve best results from your household wood-fired oven, it is necessary to prepare a brief design in regards to the location and spaces where the oven will be located before proceeding with its purchase. In addition to the oven itself, there are two other essential elements necessary for correct installation: the flue and insulation. The first is used to ensure the fumes generated by combustion exit the oven, and if the oven happens to be installed indoors, the flue outlet must be on the roof. Insulation on the other hand consists in the set of materials needed to insulate the oven from the external environment; this helps to avoid heat loss, which may be dangerous to persons and property, and which would otherwise reduce the efficiency of the oven heat, subsequently wasting the combustible material.

THE INSTRUCTIONS BELOW MUST BE STRICTLY FOLLOWED, OTHERWISE ALL LIABILITY SHALL BE DENIED BY THE COMPANY:

- Check that the size of the flue is compatible with the size required by the installation and the oven to be installed.
- The oven must have its own flue, which must not be used by other appliances.
- If the flue is not yet installed, it is recommended to install a circular type with smooth inner surface and properly insulated.
- Built-in ovens can be installed according to one of the following two options:
 - 1) positioned on the two masonry columns at a height of 60/80 cm off the ground, with a thickness of 12/15 cm.
 - 2) Positioned on a existing masonry surface. Make sure the oven is not in contact with cement-based renders.
- It is extremely important to maintain a clearance of 5 cm for suitable ventilation at the back and sides of the oven between the masonry and oven, and 10 cm at the top of the oven between the masonry and oven.
- It is essential to leave an opening on the cladding, at the height of the flue, of at least 30x40 cm for the maintenance and inspection of systems.

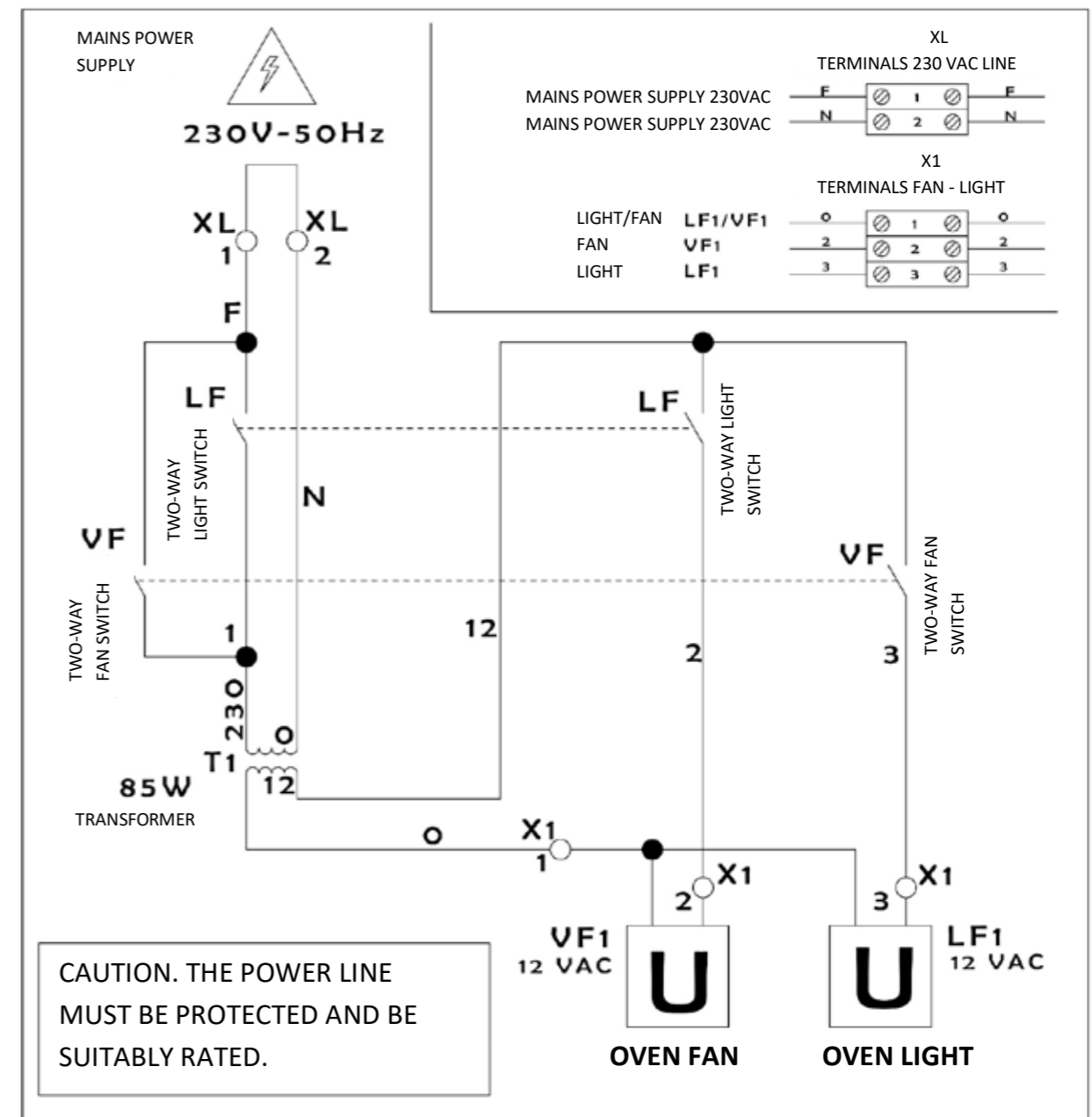


OBSERVATION: To facilitate the flue draft, it is a good idea to connect a flue with an inclination of at least 15°. As can be seen in the drawing, it is advisable to avoid connections with a 90° connecting curve

ELECTRICAL CONNECTION

INFORMATION REGARDING THE ELECTRICAL FIELD IS PROVIDED BELOW, WHICH MUST BE STRICTLY FOLLOWED. OTHERWISE ALL LIABILITY SHALL BE DENIED BY THE COMPANY.

- Check that the rated mains voltage is compatible with the oven's operating requirements.
- Before making the connection, check the efficiency of the grounding system. Grounding is mandatory by law.
- All changes that might be required in this field must be made by expert and authorised personnel.



CHARACTERISTICS OF OVEN

GENERAL DESCRIPTION

The oven has been built with sheet steel treated for use at high temperatures. The cooking chamber, in special stainless steel, is separated from the combustion chamber by a triple layer consisting in:

- Steel surface
- Refractory bricks
- Refractory plate

This allows the even distribution of heat across the oven surface and prevents the formation of areas with different temperatures, otherwise detrimental to even cooking.

The central section of the oven, consisting in the combustion chamber and cooking chamber, is insulated by a layer of mineral wool, which allows the temperature inside the cooking chamber to remain constant, thus avoiding excessive heating of the oven's external panels, and also excessive external heat loss, which would otherwise lower the thermal output and subsequently increase the consumption of wood.

The materials used are high quality: the external structure is in powder-coated electro-galvanized metal or in stainless steel (depending on the model), the inside of the cooking chamber and flue are in stainless steel in all models. All models are equipped with electric lighting (**not the Italia basic external and built-in oven**), thermometer and a handy timer. In all ovens, the position of the flue has been carefully studied to optimise both the draft and path of the hot fumes, which evenly lap the cooking chamber (completely insulated from the combustion chamber), thus avoiding the formation of "preferential paths" that would otherwise cause excessive heating of certain parts of the cooking chamber, to the detriment of others.

This ensures maximum heat with minimum wood consumption.

To eliminate the moisture in the air and make the environment inside the cooking chamber as dry as possible, a special "drain" is installed to eliminate vapours.

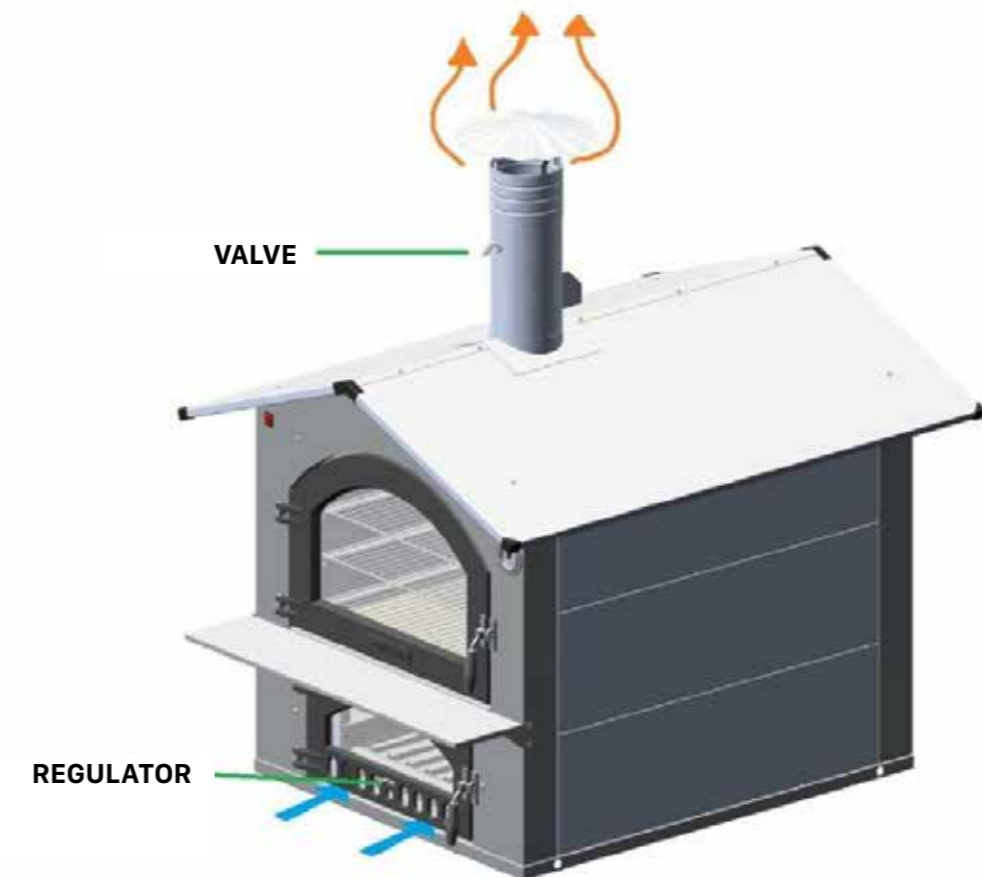
This vapour "drain" must not be modified in any way, nor connected to any piping.

REGULATION OF COMBUSTION AIR AND SMOKE VALVE.

FOR SAFETY REASONS, A MINIMUM OVEN DRAFT MUST BE GUARANTEED.

WHEN THE COMBUSTION AIR REGULATOR IS CLOSED, AN AIR FLOW IS NONETHELESS GUARANTEED AND PASSES THROUGH THE BOTTOM PART OF THE DOOR.

THE SAME APPLIES TO THE SMOKE VALVE, WHICH IF POSITIONED IN CLOSED MODE, NONETHELESS GUARANTEES THE OUTFLOW OF FUMES TO AVOID THEIR STAGNATION AND THE SUBSEQUENT BUILD-UP OF CO₂.



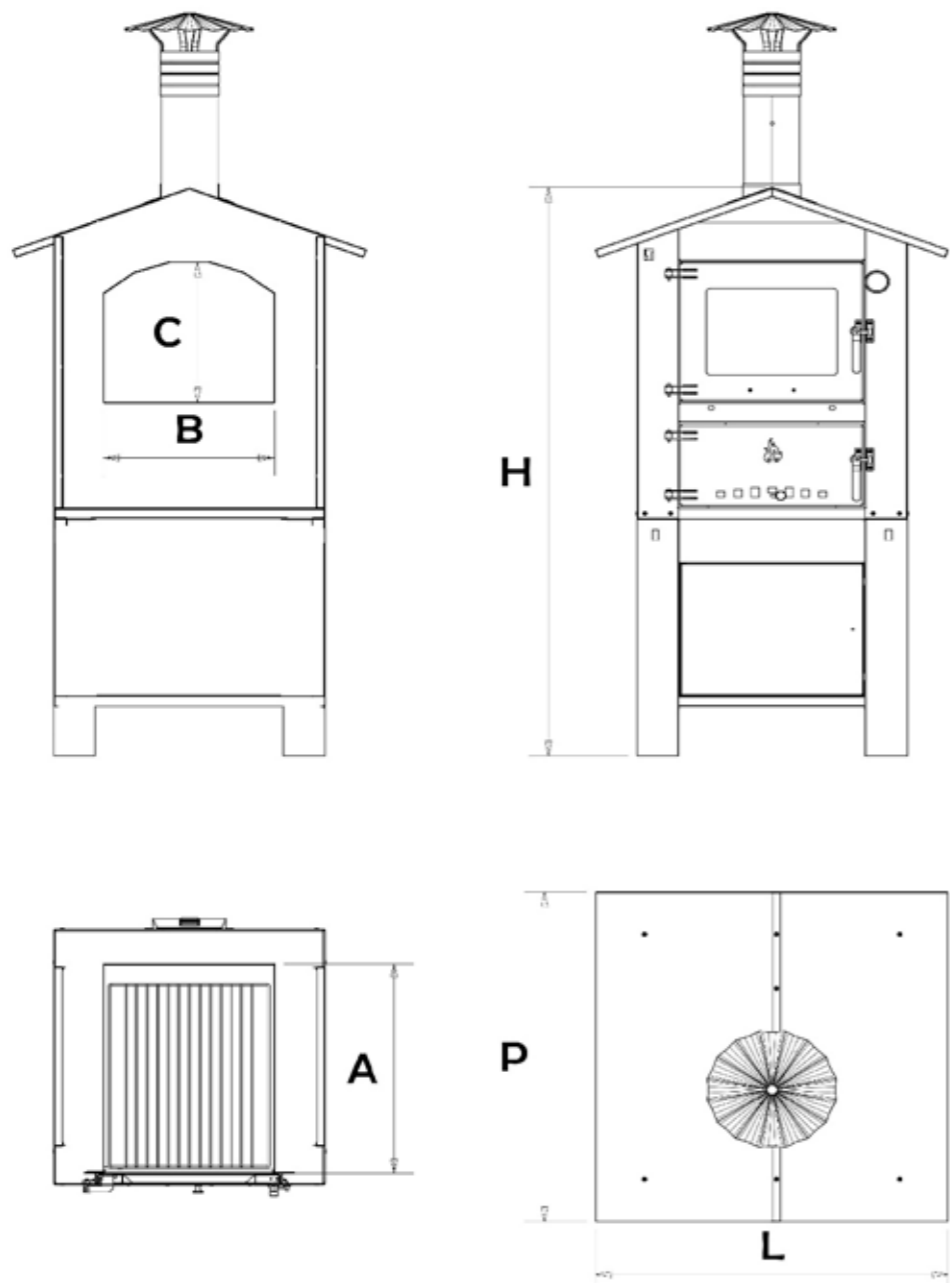
GOOD COMBUSTION ALSO DEPENDS ON THE FLUE TO WHICH THE OVEN IS CONNECTED.

IF THE FLUE DRAFT IS VERY HIGH, IT IS RECOMMENDED TO ADJUST THE SMOKE VALVE TO AVOID THE EXCESSIVE EVACUATION OF HOT FUMES, WHICH IF EXTRACTED TOO RAPIDLY, CREATES A RISK OF EXCESSIVE HEAT LOSS, THUS COMPROMISING THE INTERNAL STABILITY OF THE TEMPERATURE IN ADDITION TO THE EXCESSIVE CONSUMPTION OF WOOD. THE DRAFT IS ALSO AFFECTED BY ATMOSPHERIC FACTORS SUCH AS WIND, WHICH ARE MOST LIKELY TO INTERFERE WITH OUTDOOR, DIRECTLY EXPOSED MODELS. IT IS THEREFORE ADVISABLE TO PARTIALISE THE COMBUSTION AIR AND KEEP THE SMOKE VALVE PARTIALLY CLOSED FOR A MORE CONSTANT TEMPERATURE DURING USE.

THE CONDITIONS OF OVEN USE MUST BE EVALUATED CASE BY CASE.

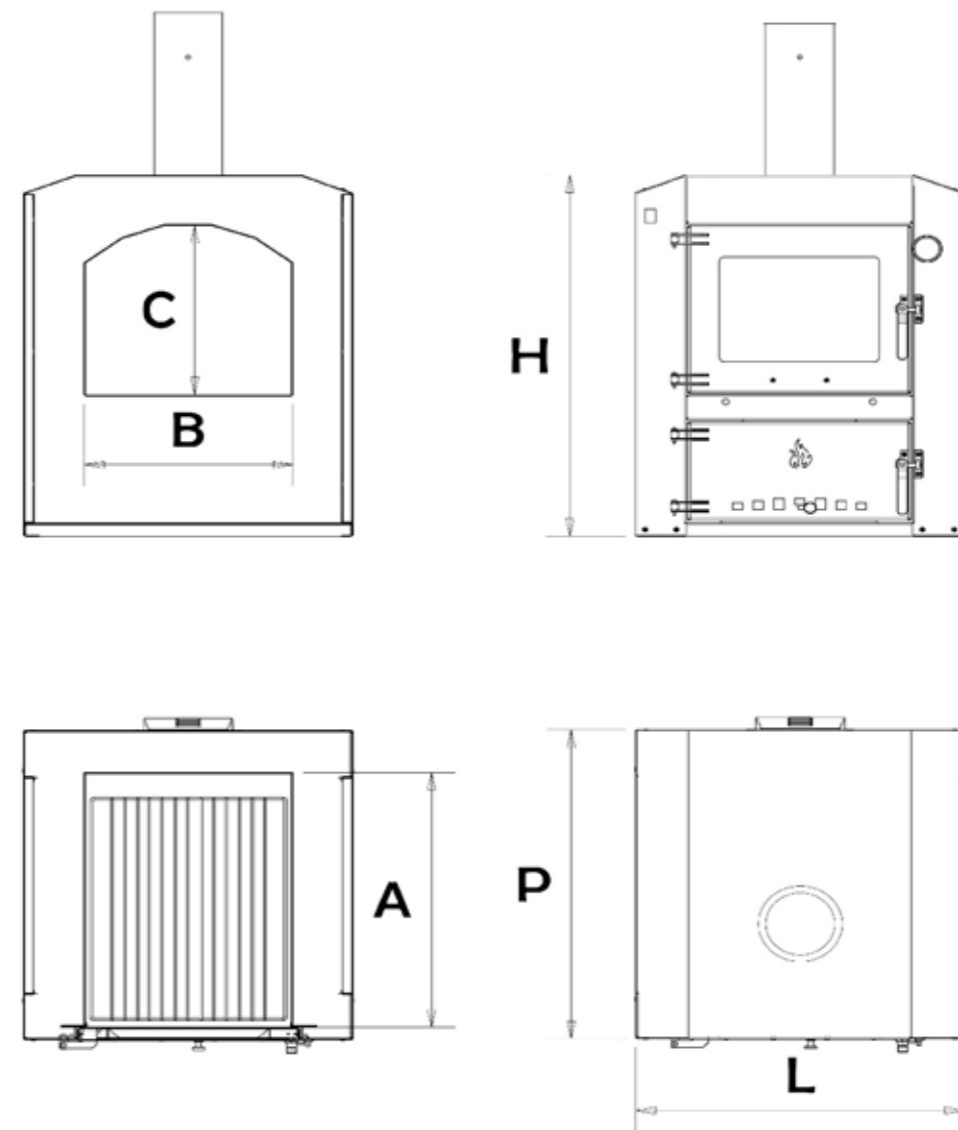
External FORNO ITALIA series

INTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL MODEL	FUMES OUTLET (mm)	WEIGHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



Built-in FORNO ITALIA series

INTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL MODEL	FUMES OUTLET (mm)	WEIGHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170

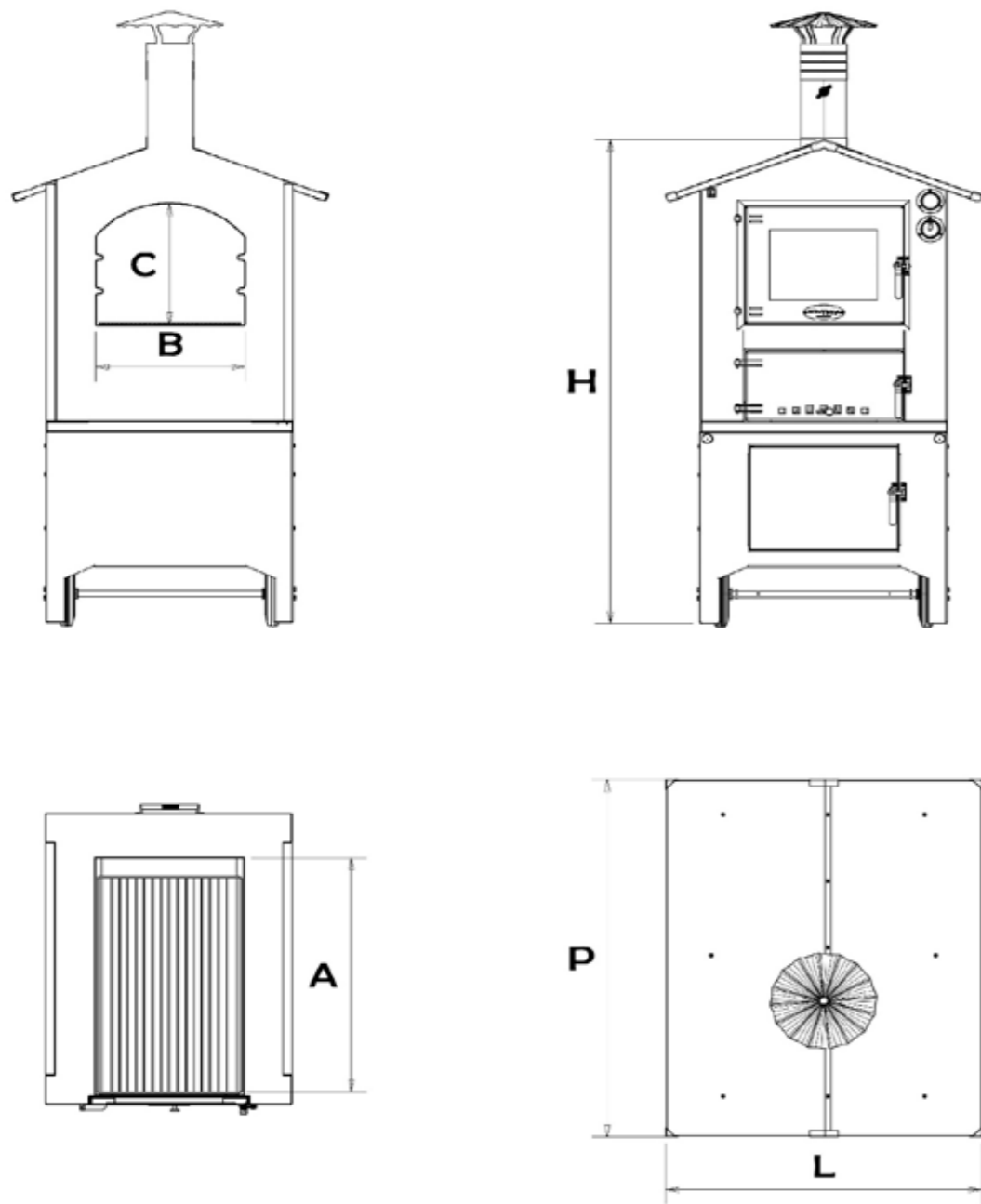


ENG

ENG

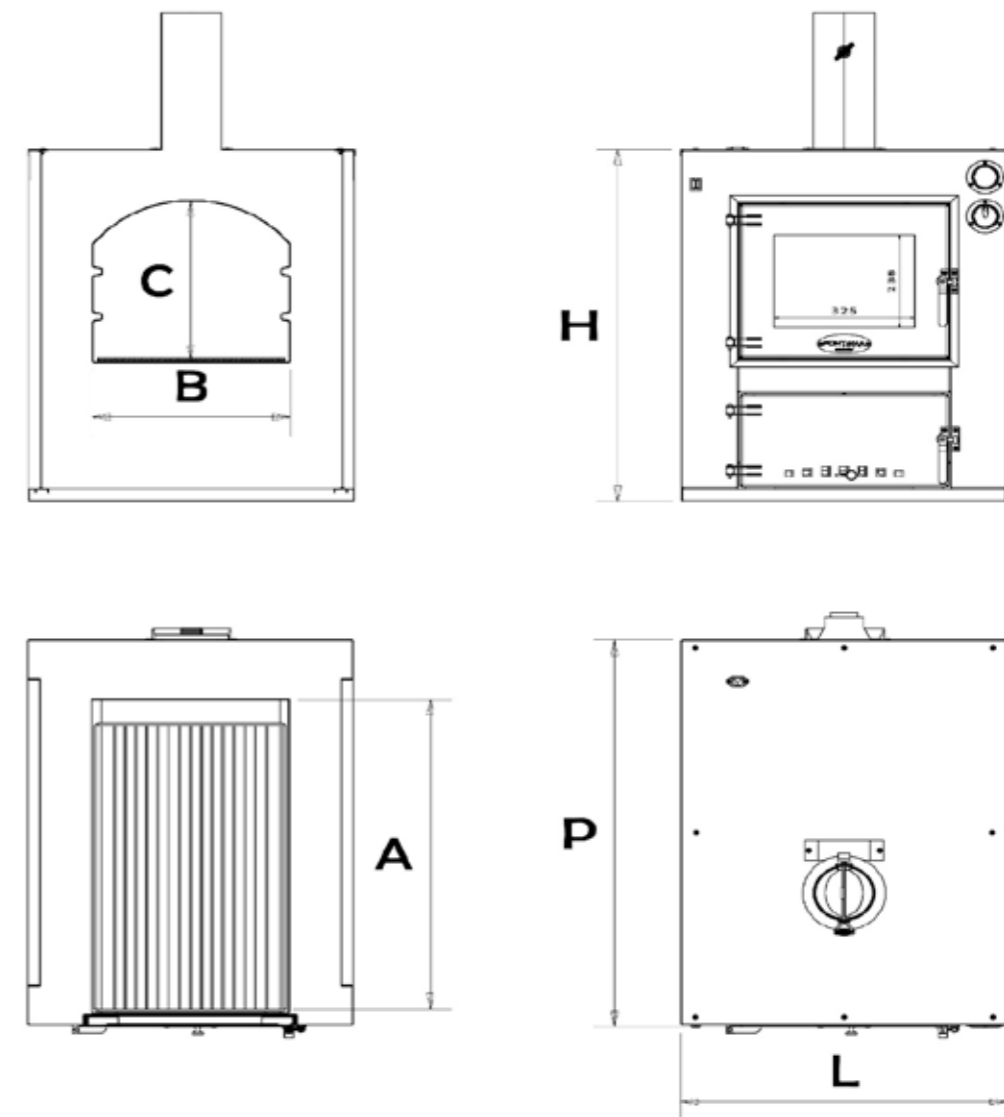
External FORNOLEGNA series

INTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL MODEL	FUMES OUTLET (mm)	WEIGHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	120	95,5	163	80x45	140	260
80	54	45	120	105	171	80x54	140	300



Built-in FORNOLEGNA series

INTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL MODEL	FUMES OUTLET (mm)	WEIGHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	98,5	75	90	80x45	140	205



ENG

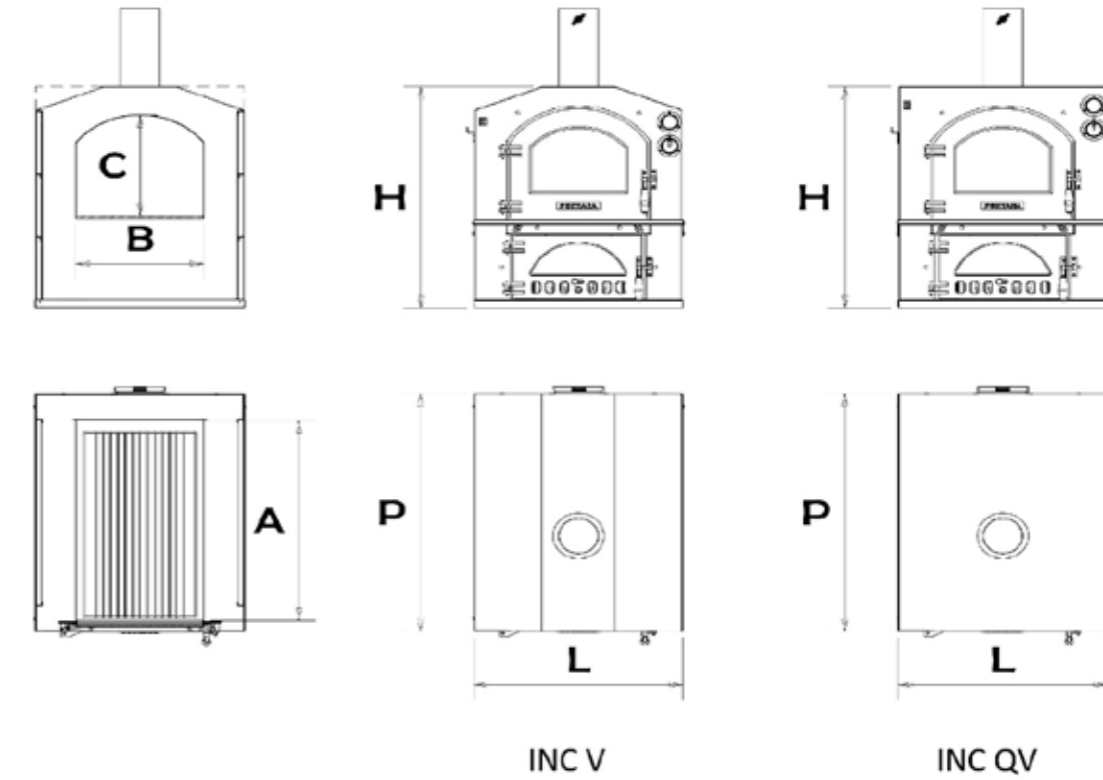
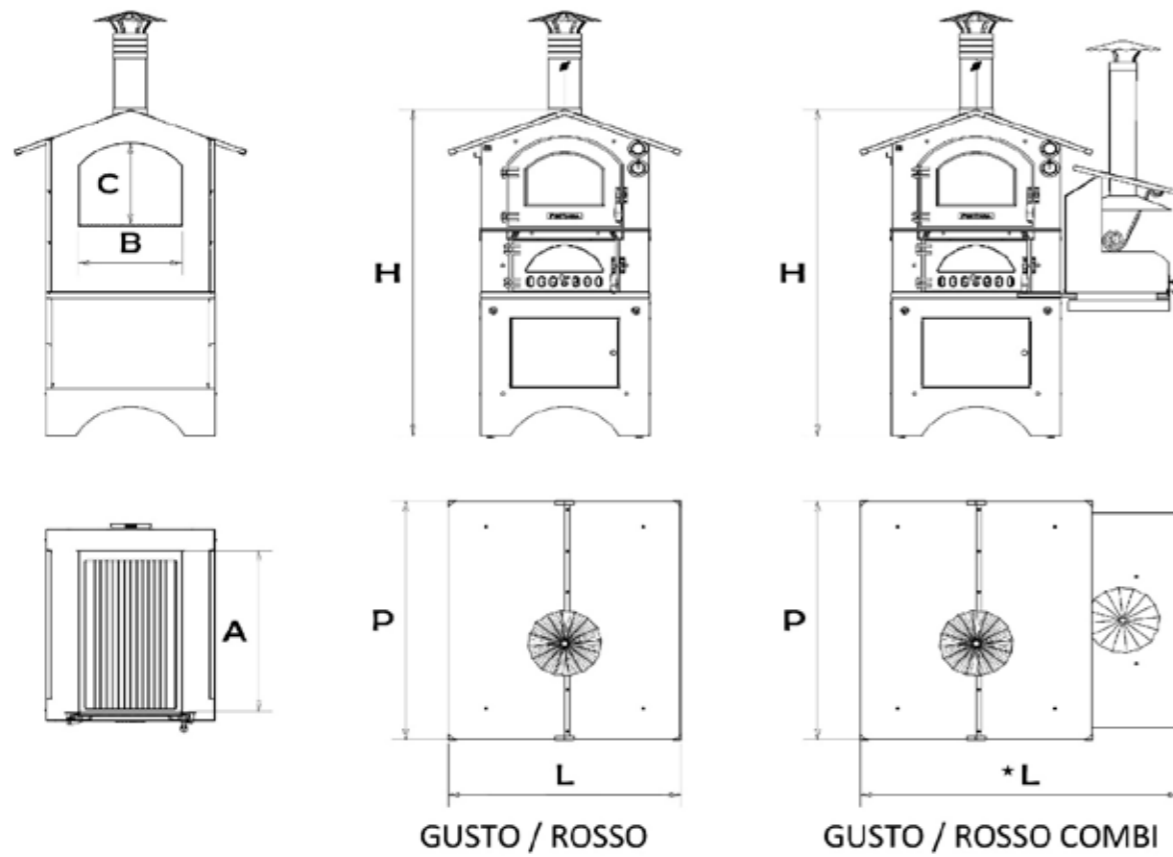
ENG

External PLATINO series

INTERNAL DIMENSIONS						EXTERNAL DIMENSIONS						MODELLO			
A	B	C	P	L(*L)	H	GUSTO	GUSTO COMBI	ROSSO	ROSSO COMBI	FUMES OUTLET (mm)	WEIGHT (KG)				
57	45	42	95	102 (*138)	161	57x45	57x45(*)			140	250 (*295)				
80	45	42	118	102 (*138)	161	80x45	80x45(*)	80x45	80x45(*)	140	310 (*358)				
80	54	45	118	105 (*145)	168	80x54	80x54(*)	80x54	80x54(*)	140	360 (*408)				
100	54	45	138	105 (*145)	168	100x54	100x54(*)			140	430 (*480)				
80	65	45	118	115 (*156)	176	80x65	80x65(*)			160	420 (*468)				
100	65	45	138	115 (*156)	176	100x65	100x65(*)			160	490 (*540)				

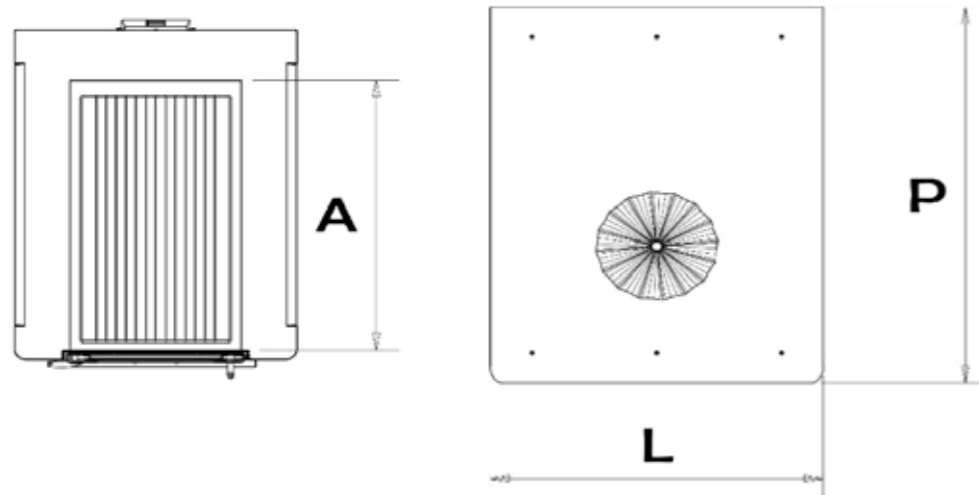
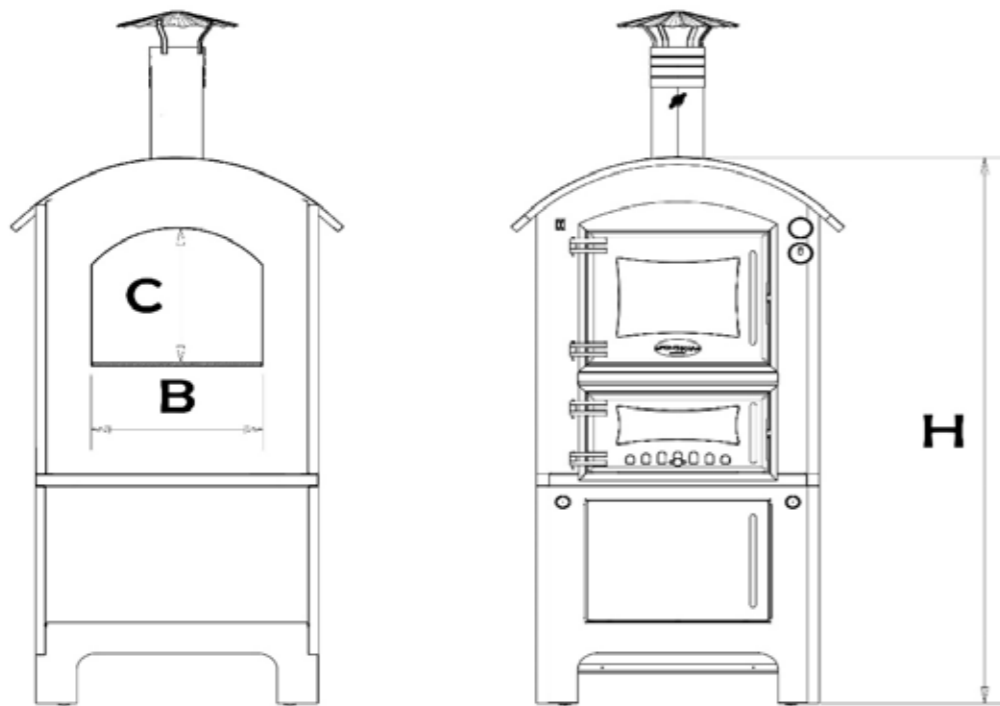
Built-in PLATINO series

INTERNAL DIMENSIONS						EXTERNAL DIMENSIONS						MODELLO			
A	B	C	P	L	H	INC QV		INC V		FUMES OUTLET (mm)	WEIGHT (KG)				
57	45	42	71	74	88,5	57x45		57x45 (*)		140	190(*188)				
80	45	42	94	74	88,5	80x45		80x45 (*)		140	240(*237)				
80	54	45	94	83,5	94,5	80x54		80x54 (*)		140	280(*275)				
100	54	45	114	83,5	94,5	100x54		100x54 (*)		140	345(*340)				
80	65	45	94	93	100	80x65				160	330				
100	65	45	114	93	100	100x65				160	390				



ORO series

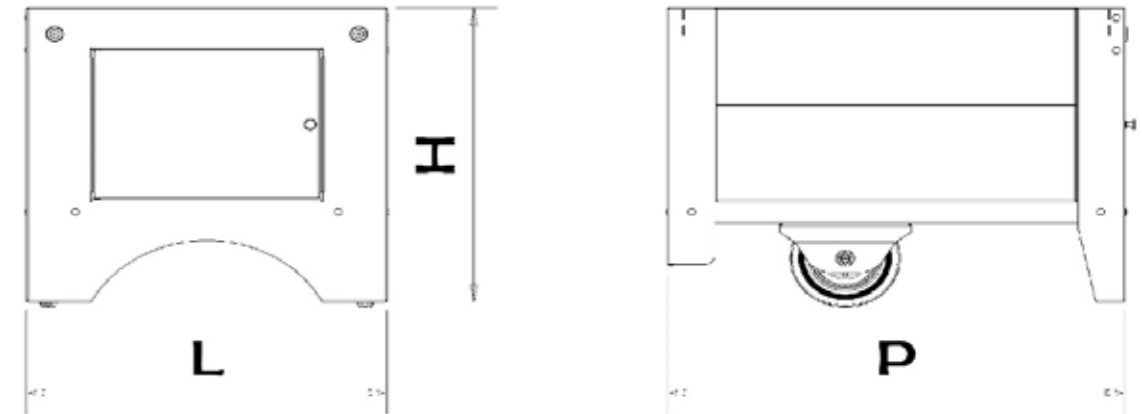
INTERNAL DIMENSIONS			EXTERNAL DIMENSIONS			MODEL	FUMES OUTLET (mm)	WEIGHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	42	112	88	164	DIVINO	140	300
80	45	42	112	88	164	FIAMMA	140	300



CARTS

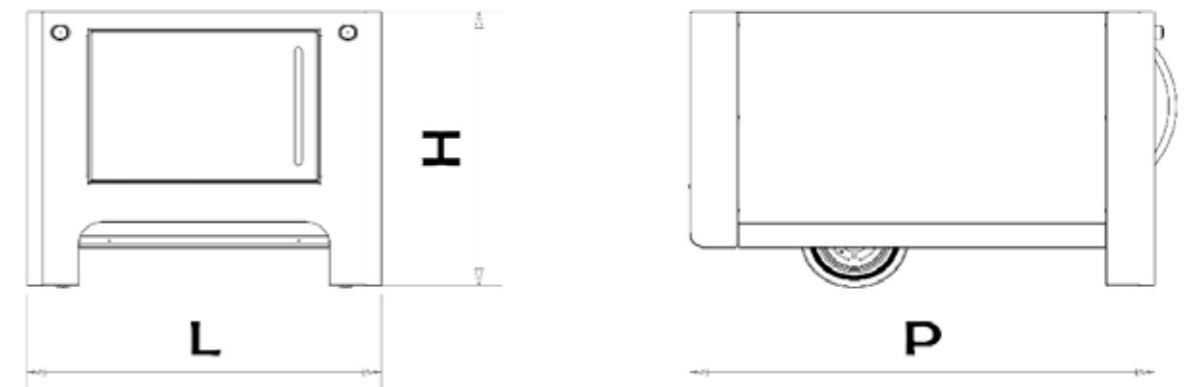
CARTS PLATINO SERIES

EXTERNAL DIMENSIONS			MODELLO		WEIGHT (KG)
P	L	H	GUSTO	ROSSO	
71	74	68	57x45		42
94	74	68	80x45	80x45	50,5
94	83,5	68	80x54	80x54	62,5
114	83,5	68	100x54		66
94	93,5	68	80x65		62,5
114	93,5	68	100x65		70



CARTS ORO SERIES

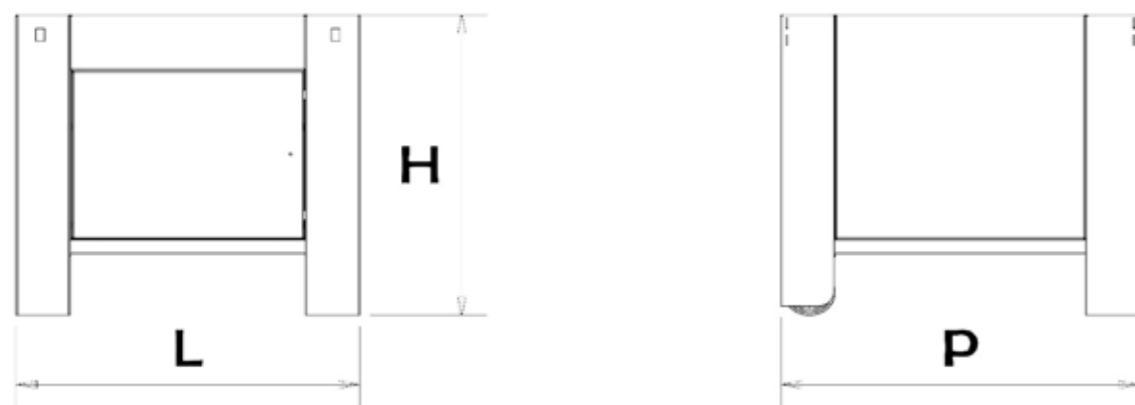
EXTERNAL DIMENSIONS			MODEL	WEIGHT (KG)
P	L	H		
98	75	65	DIVINO	45
98	75	65	FIAMMA	45



CARRELLI

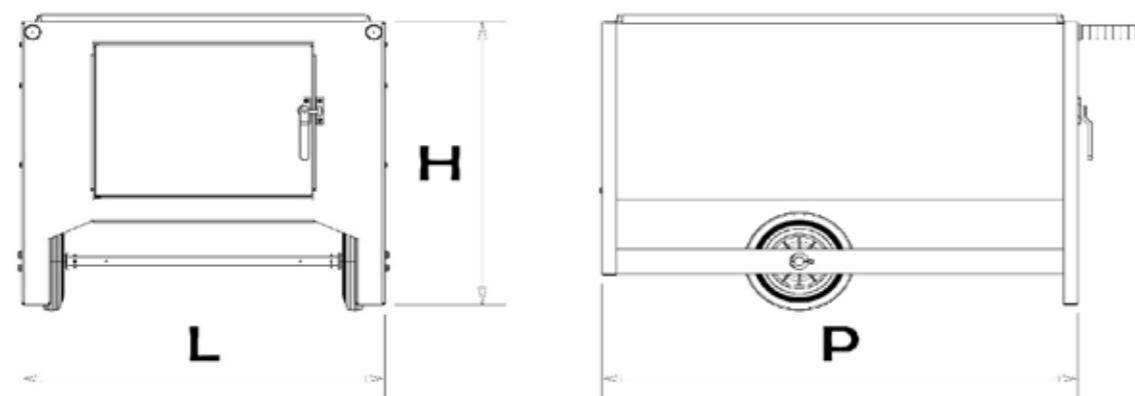
CARTS FORNO ITALIA SERIES

EXTERNAL DIMENSIONS			MODEL	WEIGHT (KG)
P	L	H		
70	67	65	PREMIUM BASIC	35



CARTS FORNOLEGNA SERIES

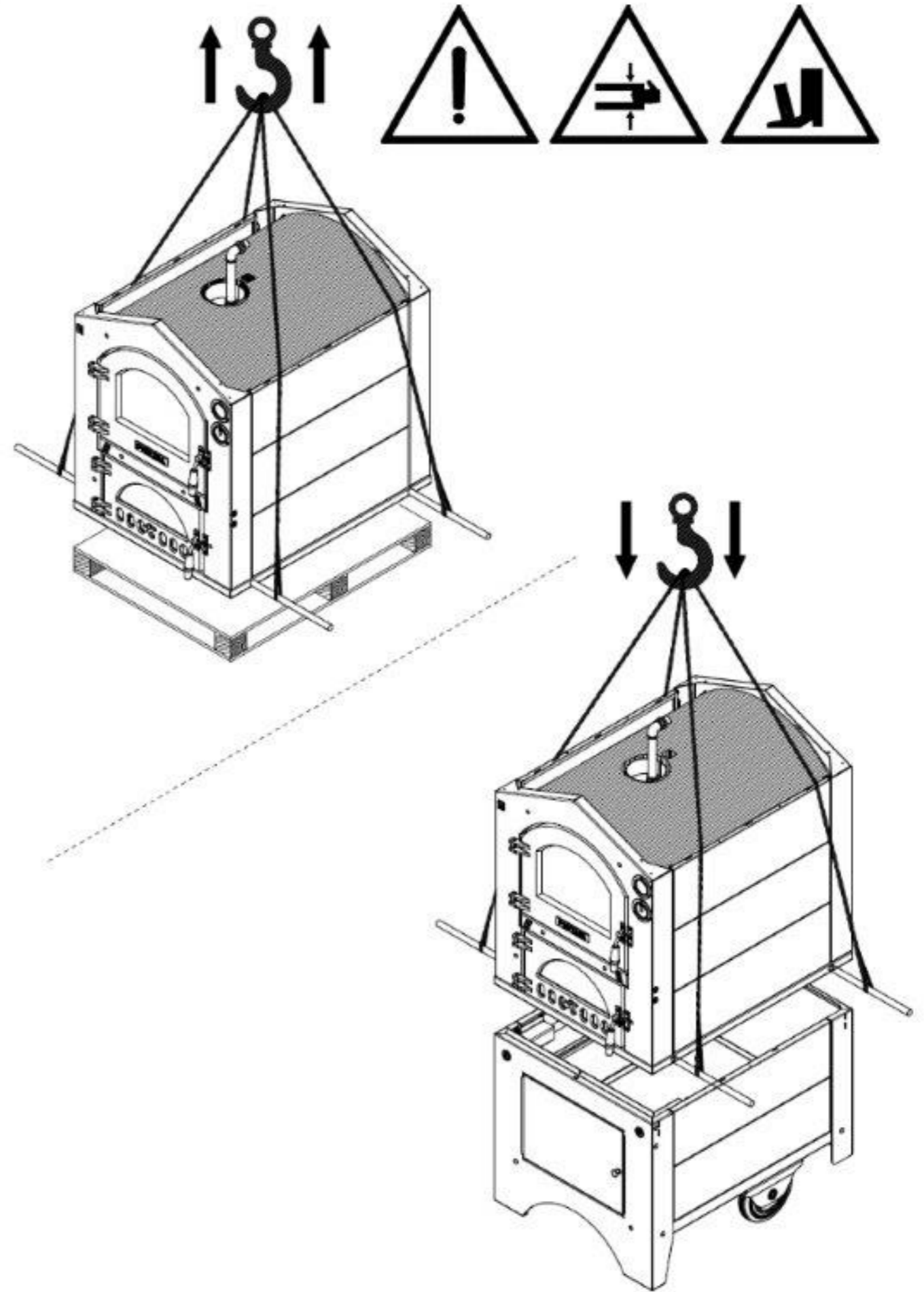
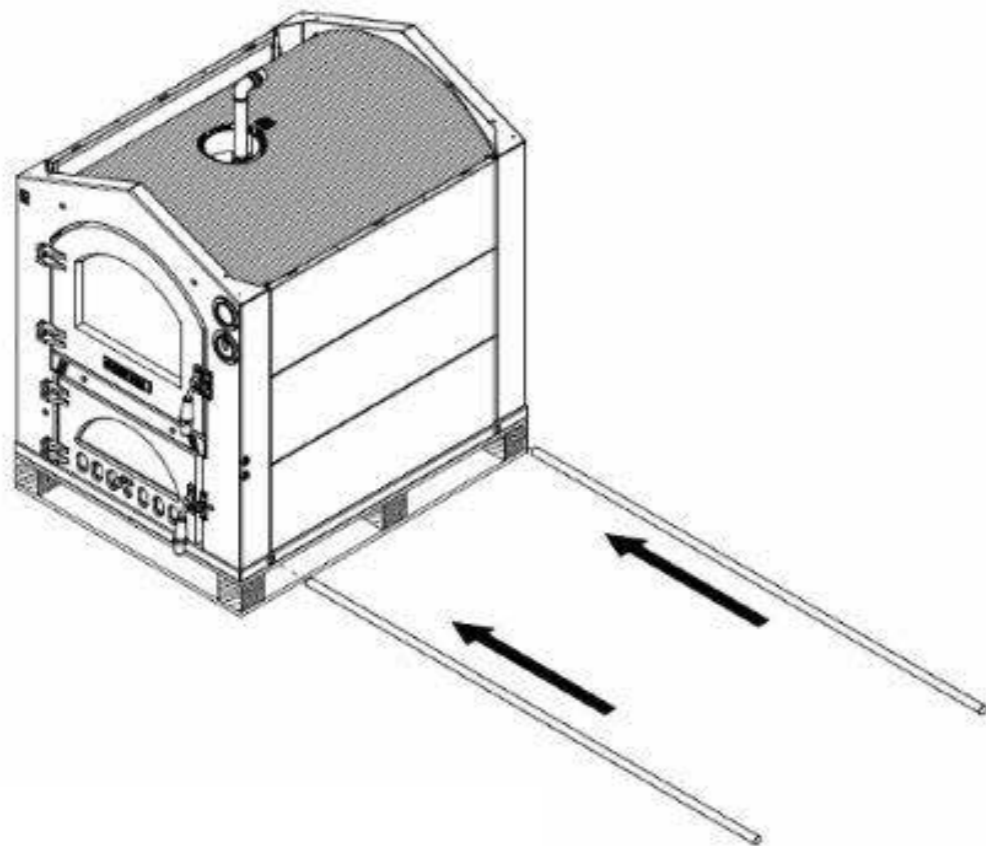
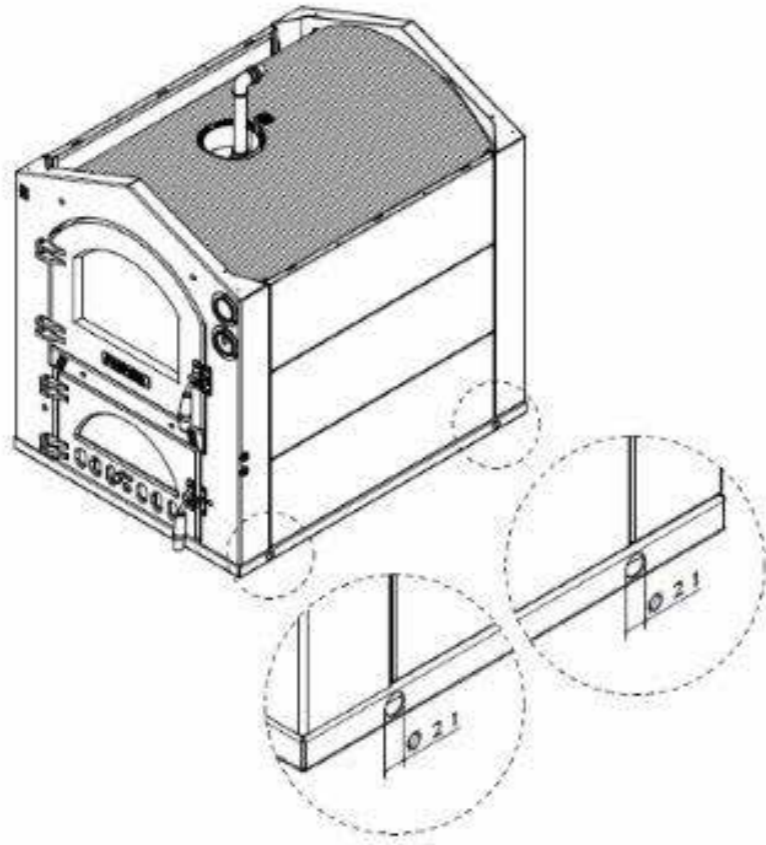
EXTERNAL DIMENSIONS			MODEL	WEIGHT (KG)
P	L	H		
98,5	75	65	80x45	48
98,5	84	65	80x54	52



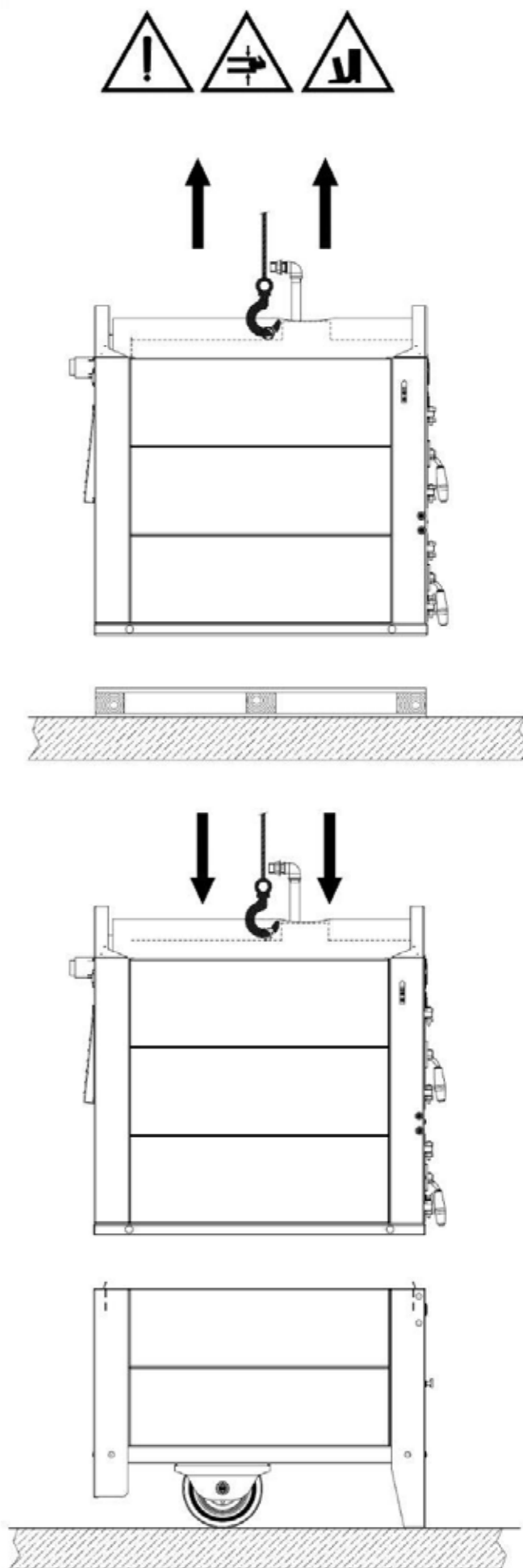
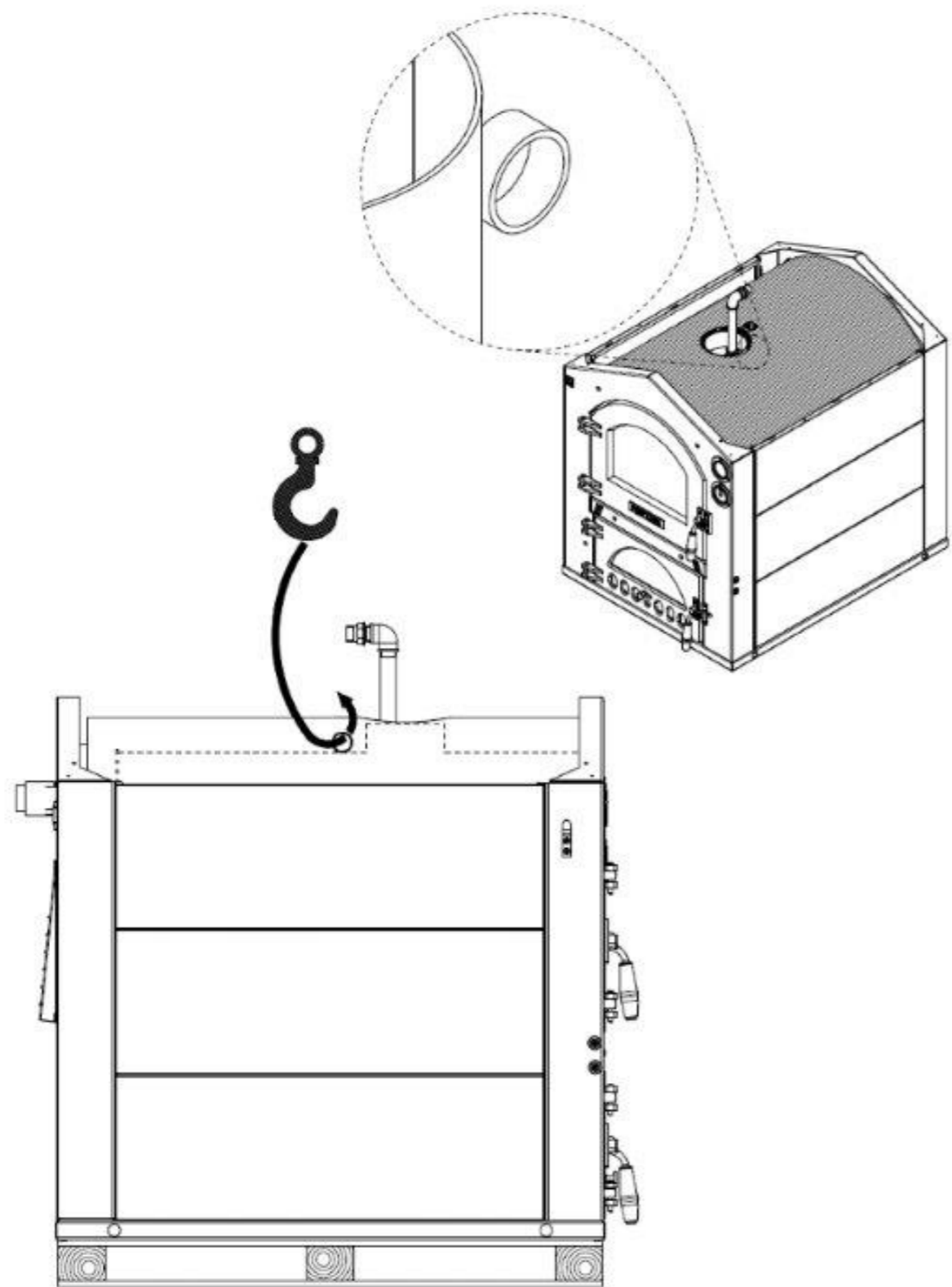
LIFTING AND SECURING THE OVEN ON THE CART



LIFTING OPTION no.1



LIFTING OPTION no.2



SECURING THE OVEN ON THE CART



CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, it is necessary to wait for the oven to cool; the electrical connection must be disabled by detaching the plug from the socket or disconnecting the power supply from the main switch of the electrical system.

- Wash the painted or chrome-plated parts with warm water and soap or a non-corrosive liquid detergent.
- For parts in stainless steel, use commonly sold specific products.
- During cleaning operations never use: abrasives, corrosive or acidic detergents.
- Never leave acidic or corrosive substances on painted or stainless steel parts.
- Clean the glass pane of the oven door with warm water only, avoiding the use of abrasive rags.
- "Spray" products for oven cleaning must not be used to clean the fan and protective glass of the lamp.
- Clean the oven after each use: this will make it easy to remove any cooking residue, thus preventing it from burning during subsequent use.
- The glass panes of the combustion chamber and cooking chamber must be cleaned at a cool temperature to avoid excessive thermal shock, which would otherwise place them at risk of breakage.
- When grilling meat, always place a tray (drip pan) under the grate with some water to prevent burning fats from generating smoke and unpleasant odours.
- To eliminate more persistent stains, it is a good idea to use the oven at its maximum temperature of 450°C every now and then in order to burn them, and once the oven has cooled, remove any residual dust with a damp sponge.
- To facilitate internal cleaning operations, it is possible to remove the internal side panels as shown in the photo (in models with this feature).

For a correct storage and maintenance of the product we recommend:

- Constant cleaning and the application of a protective layer of Vaseline both external and internal (removable with a first vacuum ignition)
- Insertion of a bag of hygroscopic salts to control internal humidity
- Storage under a canopy and cover with a protection bag that guarantees good ventilation to prevent condensation



COOKING SUGGESTIONS

- In order to avoid inconveniences during cooking, it is recommended to open the oven door as little as possible.
- In the case of multiple cooking, make sure to introduce food with approximately the same cooking temperature, albeit differing cooking times.

To heat the oven, it is preferable to use small pieces of dry wood. To reach a temperature of 400°C, approximately 3 kg of wood is required. The temperature will remain constant for about two hours; once the desired temperature is reached, do not leave the flame in the combustion chamber lit, but rather only the embers. If, during cooking, the temperature drops or other food needs to be cooked, the oven can be fed with very little wood. To lower the oven temperature simply open the cooking chamber door. Using this type of oven, quality cooking is possible at a reduced cost.



FOREWORD

Cooking times may vary depending on the nature of the food, its consistency and volume. It is recommended to monitor the first cooking cycles and check the results, in order to achieve similar results when preparing the same dishes in the same conditions.

COOKING BREAD

Light the oven on with some paper and a few small pieces of wood. When the wood has caught fire, add a few larger pieces. Our wood-fired ovens are very efficient and don't need a lot of wood and time to reach temperature. Bring the cooking chamber up to about 300°. Place a small pot of water inside the oven to increase the moisture, because wood-fired ovens tend to be very dry. The humidification of the cooking chamber will delay the premature formation of the crust, which would otherwise prevent the proper internal cooking of the bread.

COOKING PIZZA

If you wish to cook a pizza on the refractory plate, turn the oven on and bring it up to a temperature of about 400°. Place the refractory plate on the lowest shelf and leave it to warm up for about 30 minutes. Then roll out your pizza, transfer it onto a lightly floured pizza peel, top it with tomato and mozzarella, add a drizzle of oil, let it slide onto the plate and cook for 4-5 minutes. It will be even crispier!

If, on the other hand, instead of the refractory plate you'd prefer to bake it on the tray, change both the baking time and temperature used to bake the pizza. In this case, the oven must reach about 450° and the pizza needs to cook for approximately 15/20 minutes.

COOKING MEAT AND FISH

Oven-baked meat needs to weigh at least 1 kg to avoid drying out. Very tender red meat to be cooked rare, in order to properly cook on the outside but still preserve its juices, needs to cook for a short time at a high temperature of 300-350°. For this dish, the total cooking time, based on the quantity of meat reported in the table below, is about 60 minutes.

White meat, poultry and fish need to cook at very low temperatures: 250°-280°C. In this case the cooking times for poultry is about 90 minutes, once again based on the quantity reported in the table below. The cooking time for fish is shorter, normally about 45-60 minutes.

If the cooking time is short, the dressing needs to be applied directly in the tray, otherwise, for long cooking times, it should be added during the final stage of cooking. The level of cooking can be checked by pressing on the meat with a spoon; if it doesn't sink, it means it is cooked at the right level. For roast beef and fillet, which should be pinkish on the inside, the cooking time must be short. The meats can be arranged either on a plate suitable for oven baking (oven pan), on the oven tray or directly on the grille, under which a drip pan must be placed to collect the juices. The dishes, before being served, can be held in the dedicated compartment of the cart (for outdoor models).

BAKING DESSERTS

Desserts need a moderate temperature, normally between 250° and 300°C and require the oven to be pre-heated for about 45/60 minutes. The door must not be opened until at least 3/4 of the baking time has passed. It must be difficult for beaten doughs to detach from the spoon, because any excessive fluidity would pointlessly prolong the baking time. In this case, baking times can vary greatly depending on the type of dessert being baked. It normally takes about 25-40 minutes, depending of course on the quantity of ingredients used to make it.

FORCED CONVECTION COOKING

In forced convection cooking, the heat is transferred to the food by way of pre-heated air made to circulate by force in the oven compartment by a fan located at the back of the oven itself.

Using this method it is possible to cook multiple foods at the same time using the different levels of the oven itself.

The idea of forced convection cooking was inspired by the need to ensure the perfect and even distribution of temperature around the different foods. This is to allow perfect cooking while maintaining the nutritional values of foods at their highest level. In traditional ovens, heat sources are concentrated in certain points, thus making it difficult to properly control the temperature. Heat is in fact transferred by natural convection and radiation, causing the irregular distribution of the temperature and significant thermal fluctuations between the various levels. The insertion of a fan on the back wall of the oven allows the continuous recirculation of hot air across all levels of the oven, and therefore the even and constant distribution of the temperature.

CONSULTATIVE TABLE:

	Quantity	Dish	Cooking level Ventilated °C	Traditional Cooking °C
Bakery		Soft dough	250	290
		Shortcrust pastry	250	290
		Leavened dough	250	290
		Egg white desserts	190	230
		Puff pastry	270	300
Meats	1 Kg	Roast beef	360	360
	1 Kg	Roast veal	290	330
	1 Kg	Roast lamb	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	Codfish	250	250
Other		Lasagne	300	300
		Soufflés	280	300
		Puff pastries	300	300
		Pizza (on tray)	400	450
		Bread	300	330

INDEX

- Pag. **39** INTRODUCTION ET SOIN DU MANUEL.
- Pag. **39** SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL.
- Pag. **39** OBJECTIF DU MANUEL ET DIRECTIVES DE SÉCURITÉ.
- Pag. **42** CONDITIONS DE GARANTIE ET MISES EN GARDE RELATIVES AU FOUR ET À L'UTILISATEUR.
- Pag. **43** INSTRUCTIONS ET CONSIGNES D'INSTALLATION..
- Pag. **45** INDICATIONS SUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.
- Pag. **46** DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PRODUIT.
- Pag. **48** DESSINS DES FOURS ET DES CHARIOTS RELATIFS À CE MANUEL AVEC TABLEAU DESCRIPTIF.
- Pag. **57** INDICATIONS SUR LE LEVAGE ET LA FIXATION DU FOUR SUR LE CHARIOT.
- Pag. **63** NETTOYAGE ET MAINTENANCE DU FOUR.
- Pag. **64** CONSEILS DE CUISSON.

INTRODUCTION

Cher Client,

Nous souhaitons vous remercier d'avoir choisi nos produits. Notre objectif est d'unir la technologie avec la simplicité d'utilisation, le maximum d'efficacité et, surtout, avec la sécurité.

Pour un fonctionnement optimal du produit et pour pouvoir profiter pleinement de la qualité et des fonctionnalités qu'il peut offrir, nous vous conseillons de lire avec attention le présent manuel avant d'effectuer le premier allumage ; en cas de doutes ou de problèmes, nous vous invitons à vous adresser au revendeur ou directement à l'entreprise, qui vous offriront le maximum de collaboration et de disponibilité.

PRENDRE SOIN DU MANUEL ET COMMENT LE CONSULTER

- Prenez soin de ce manuel et conservez-le dans un endroit facile et rapide d'accès, durant toute la durée de vie du four.
- En cas de perte, de destruction de ce manuel, ou en général de mauvais état, demandez-en une copie à votre revendeur ou directement à l'entreprise, en spécifiant les données d'identification du produit.
- Un élément fondamental ou qui requiert une attention particulière est indiqué avec le « texte en gras ».

SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL

Dans ce manuel, les points importants sont signalés par les symboles suivants :

INDICATION

Indications concernant l'utilisation correcte du four et la responsabilité des personnes préposées.

! **ATTENTION** : Signale une information importante.

⚠ **DANGER**: Signale une information concernant le comportement pour la prévention des accidents et des dommages matériels.

BUT ET CONTENU DU MANUEL

L'objectif du manuel est de permettre à l'utilisateur de prendre les mesures et de prévoir tous les moyens humains et matériels nécessaires pour une utilisation correcte, sûre et durable.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance du produit.

Le respect scrupuleux des informations présentes dans ce manuel garantit un niveau élevé de sécurité et de productivité du produit.

GÉNÉRALITÉS

L'utilisation du produit est subordonnée, aux prescriptions contenues dans ce manuel, mais aussi au respect de toutes les normes de sécurité prévues par la loi spécifique en vigueur dans l'État où le produit est installé.

PRINCIPALES NORMES DE SÉCURITÉ RESPECTÉES ET À RESPECTER

- 1) Directive 2006/95/CE : "Matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension".
- 2) Directive 2004/108/CE : "Rapprochement des législations des états membres relatives à la compatibilité électromagnétique".
- 3) Directive 89/391/CEE : "Mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs pendant le travail".
- 4) Directive 89/106 / CEE : "Relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres concernant les produits de construction".
- 5) 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.

CONDITIONS DE GARANTIE DES FOURS À BOIS

La date à laquelle commence à courir la garantie doit être prouvée par une facture délivrée par le vendeur.

- 1 2 ans pour la structure porteuse, degré d'isolement, qualité de l'acier inox (le virage de couleur vers le doré n'est pas un défaut mais une réaction normale à la température), installation électrique et peinture.nt.
2. 12 mois pour le moteur, la douille, les interrupteurs, les vitres des portes, le thermomètre, le minuteur, le transformateur.
3. Aucune garantie pour la sole réfractaire. Les clauses d'exclusion de la garantie :
 1. Non-respect des instructions.
 2. Négligence au cours de l'utilisation.
 3. Installation erronée.
 4. Maintenance ou réparations effectuées par un personnel non autorisé et/ou utilisation de pièces de rechange non d'origine.
 5. Dommages dus au transport, dommages dus à des circonstances et/ou des événements causés par une force majeure et qui ne peuvent dans tous les cas pas provenir de défauts de fabrication.

Toute panne ou difficulté de fonctionnement dues à des accidents, abus, mauvaise utilisation, altération, application incorrecte, vandalisme, installation incorrecte, entretien ou service incorrects, non-exécution de l'entretien normal et ordinaire, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par les insectes à l'intérieur des tuyaux du brûleur, comme indiqué dans le manuel du propriétaire.

Détérioration ou dommages dus à des conditions météorologiques défavorables telles que grêle, ouragans, tremblements de terre ou tornades, décoloration due à l'exposition à des substances chimiques directement ou dans l'atmosphère.

EN PLUS :

- Dommages résultant de l'utilisation de produits chimiques à la fois en interne et/ou externe
- Le thermomètre endommagé par une surchauffe n'est pas couvert par la garantie.
- Dommages causés par l'utilisation de produits chimiques ou la proximité de produits chimiques; (par exemple, produits chimiques pour piscines)
- Corrosion de l'acier inoxydable due à l'exposition au milieu saumâtre et à proximité de la mer.

CARACTÉRISTIQUES DE L'UTILISATEUR

L'utilisateur du produit doit être une personne adulte et responsable disposant des connaissances techniques nécessaires pour la maintenance courante des composants mécaniques et électriques du produit.

Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas du produit, pendant qu'il est en marche, avec l'intention de jouer avec.

PIÈCES DE RECHANGE

Utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Ne pas attendre que les composants soient usés par l'utilisation avant de procéder à leur remplacement.

Remplacer un composant usé avant la rupture favorise la prévention des accidents causés par la rupture soudaine des composants, qui pourraient provoquer de graves dommages personnels et matériels.

Effectuer les contrôles périodiques de maintenance, tel que l'indique le chapitre « Maintenance et Nettoyage ».

ASSISTANCE TECHNIQUE

Fontana Srl est en mesure de résoudre n'importe quel problème technique concernant l'utilisation et la maintenance pendant toute la durée de vie du produit. Fontana Srl reste à votre disposition pour vous aider, si possible par Téléphone, ou en vous adressant au centre d'assistance agréé le plus proche.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES POUR L'INSTALLATEUR

- ⚠ • Contrôler que les préparatifs du logement pour le produit sont conformes aux réglementations locales, nationales et européennes.
- Respecter les prescriptions indiquées dans ce manuel.
- Contrôler que les préparatifs pour le conduit de fumée et la prise d'air sont conformes au type d'installation.
- Ne pas effectuer de branchements électriques volants avec des câbles provisoires ou non isolés.
- Contrôler que la mise à la terre de l'installation électrique est suffisante.
- Toujours utiliser les équipements de protection individuelle et les autres moyens de protection prévus par la loi.

CONSIGNES POUR L'UTILISATEUR

- ⚠ • Préparer le lieu d'installation du four conformément aux réglementations locales, nationales et européennes.
- Le four est, de par sa nature, un appareil qui devient chaud et qui le reste longtemps même après l'extinction ; éviter de toucher les parties chaudes et d'approcher des objets, en particulier inflammables, des parois.
- Toujours utiliser des protections adéquates pour introduire ou enlever les objets du four. Il convient par ailleurs d'empêcher les enfants de s'approcher du four quand il est en marche.
- Ne jamais allumer le four en utilisant des liquides inflammables, comme de l'essence, de l'alcool, du kérosène ou autre.
- Surveiller le four durant la cuisson.
- Ne pas approcher son visage ou ses mains non protégées lors de l'ouverture de la porte du four à des températures supérieures à 200°C.

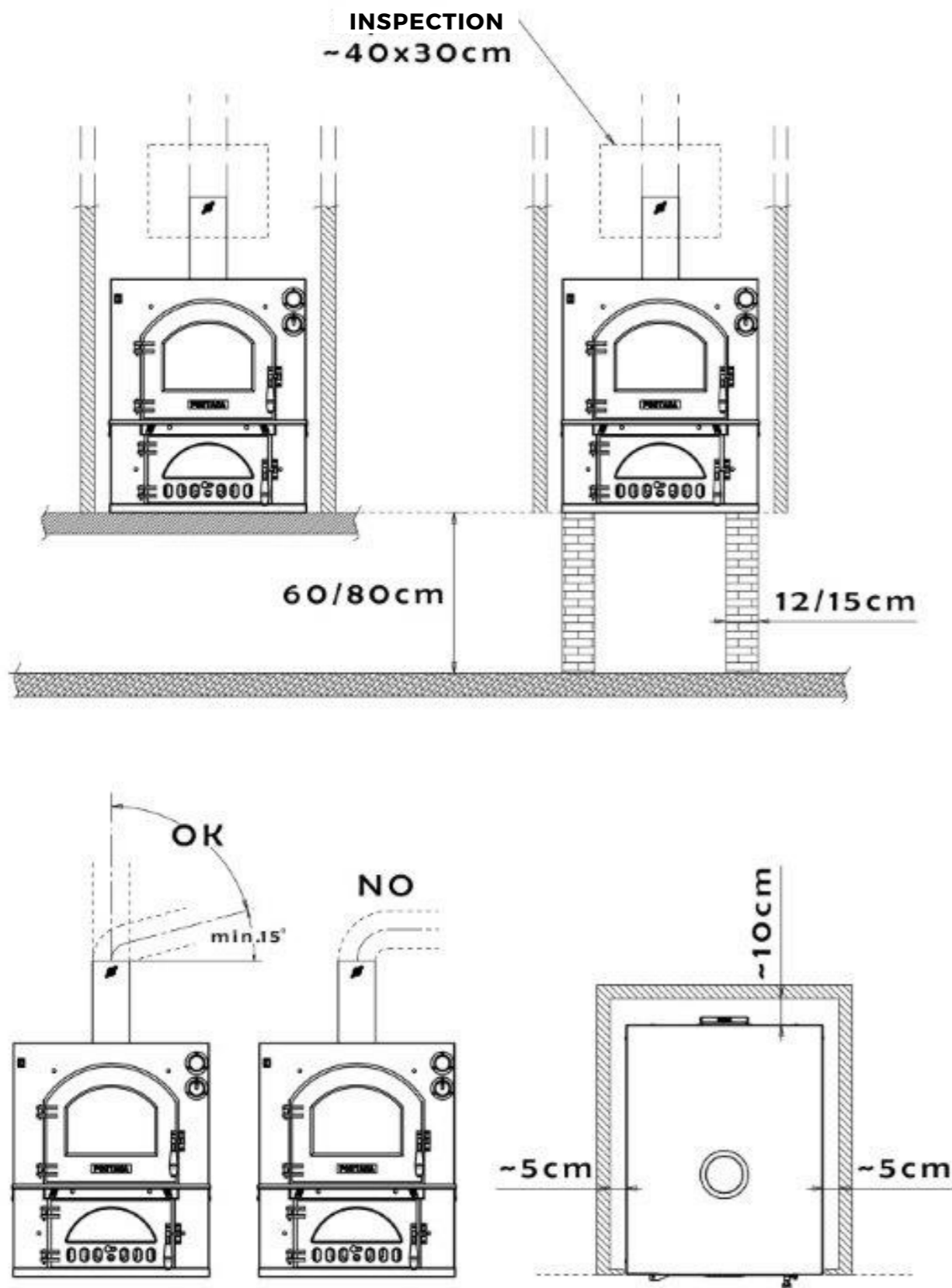
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

POSITIONNEMENT DES FOURS ENCASTRABLES

Le four à bois est indubitablement un objet très évocateur, qui renvoie à la convivialité et au plaisir de cuisiner en diffusant tout autour un parfum de pain et de pizza. Pour obtenir le maximum de résultats du four à bois domestique, il faut, avant de procéder à l'achat, réaliser une petite étude concernant les lieux et les espaces où sera placé le four. En plus du four, il existe deux autres éléments fondamentaux nécessaires à l'installation correcte : le conduit de fumée et l'isolement. Le premier sert à faire sortir la fumée produite par la combustion et, si le four doit être installé à l'intérieur, il faut que le conduit de fumée ait une ouverture sur le toit. L'isolement est l'ensemble du matériel qui sert à isoler le four de l'extérieur ; il permet d'éviter les déperditions de chaleur, qui peuvent provoquer des dommages matériels et personnels, et qui réduisent l'efficacité de la chaleur du four, avec en conséquence un gaspillage de combustible.

L'ENTREPRISE DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE NON-RESPECT DES INDICATIONS SUIVANTES :

- Contrôler que les dimensions du conduit de fumée sont adaptées à celles que requièrent l'installation et le four à installer.
- Le four doit avoir son propre conduit de fumée, qui ne peut pas être utilisé pour d'autres appareils.
- Si le conduit de fumée n'est pas encore installé, il est conseillé d'en monter un d'une section circulaire ayant une surface intérieure lisse et convenablement isolé.
- Le four encastrable peut être monté en suivant deux options :
 - 1) en le positionnant sur deux colonnes en maçonnerie de 60/80 cm de hauteur et de 12/15 cm d'épaisseur.
 - 2) En le positionnant sur un plan en maçonnerie déjà existant. Il est nécessaire d'éviter que le four soit en contact avec des enduits à base de ciment.
- Il est très important de maintenir un espace minimal de 5 cm à l'arrière et sur le côté du four, entre maçonnerie et four, pour permettre une bonne aération, et de 10 cm au-dessus du four entre maçonnerie et four.
- Il est indispensable de laisser sur le revêtement, à la hauteur de la cheminée du four, une ouverture minimale de 30x40 cm pour la maintenance et l'inspection.

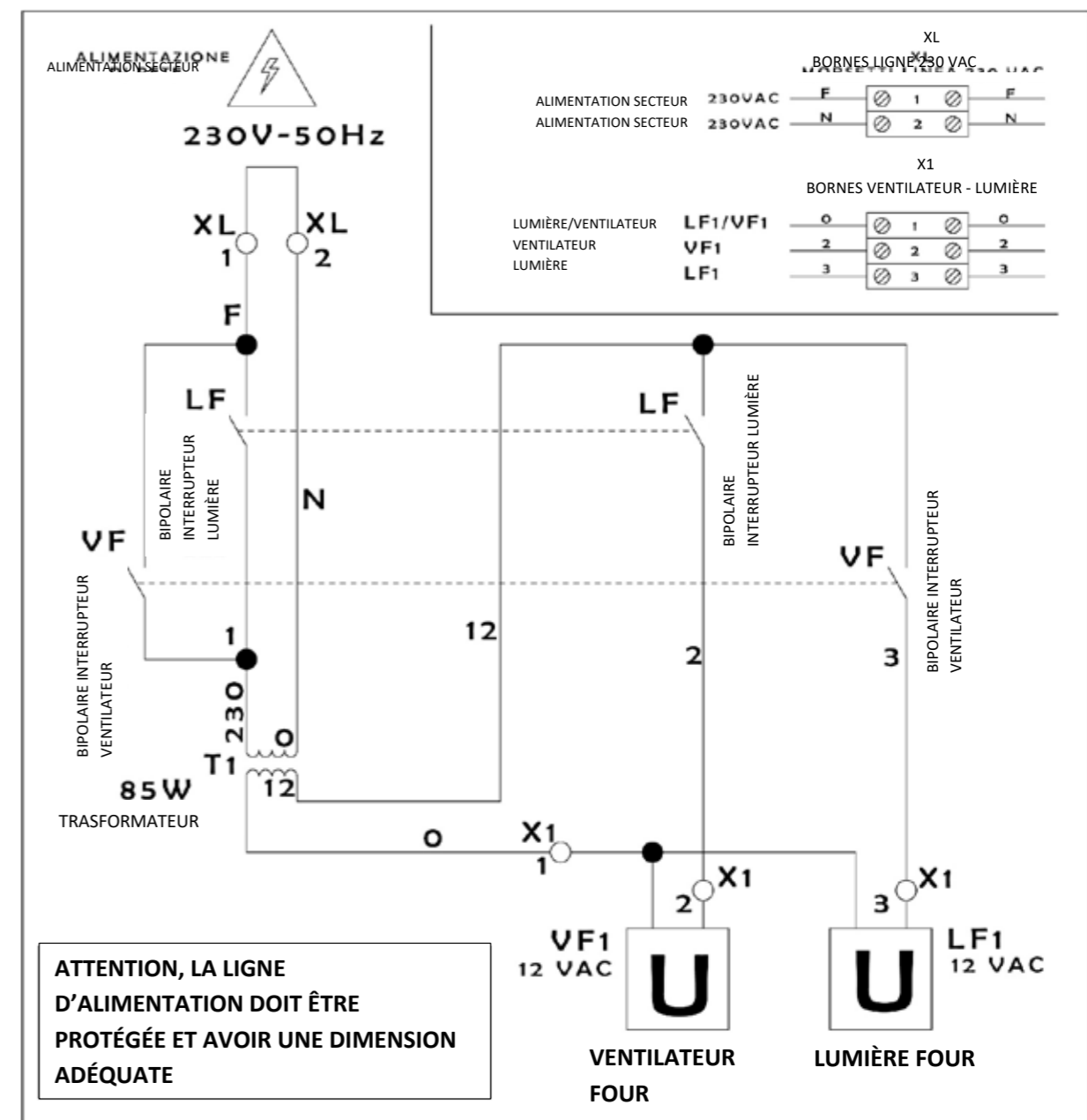


OBSERVATION: Pour favoriser le tirage des fumées, il convient de raccorder le conduit de fumée avec une inclinaison d'au moins 15°. Comme le montre le dessin, il est déconseillé d'effectuer un raccordement avec un coude de 90°.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

CI-APRÈS SONT DONNÉES DES INFORMATIONS À SUIVRE POUR CE QUI CONCERNE LE CHAMP ÉLECTRIQUE. EN CAS DE NON-RESPECT DE CES DERNIÈRES, L'ENTREPRISE DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ.

- Vérifier que la tension nominale du secteur électrique est adaptée au fonctionnement du four.
- Avant d'effectuer le branchement, vérifier l'efficacité du circuit de mise à la terre. La mise à la terre est obligatoire selon la loi.
- Toute modification nécessaire dans ce domaine devra être effectuée par un personnel expérimenté et autorisé.



CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le four a été construit avec des plaques en acier traitées pour être utilisées à haute température. La chambre de cuisson, en acier inox spécial, est séparée de la chambre de combustion par une triple couche constituée de :

- Plan en acier
- Briques réfractaires
- Plaque en réfractaire

Cela permet une distribution uniforme de la chaleur sur toute la surface du four et évite la formation de zones ayant des températures différentes qui compromettent la cuisson homogène.

Le corps central du four, constitué de la chambre de combustion et de la chambre de cuisson, est isolé avec une couche de laine de roche qui permet de maintenir une température constante à l'intérieur de la chambre de cuisson, et d'éviter ainsi le réchauffement excessif des plaques extérieures du four, ainsi que la déperdition de chaleur vers l'extérieur qui provoquerait une baisse du rendement thermique et par conséquent une augmentation de la consommation de bois.

Les matériaux utilisés sont de grande qualité : le revêtement extérieur est en tôle électrozinguée peinte par poudre ou en inox (en fonction du modèle) ; l'intérieur de la chambre et la cheminée sont en acier inox sur tous les modèles. Tous les modèles sont dotés d'un éclairage électrique (sauf Italia basic extérieur et encastrable), d'un thermomètre et d'un minuteur très pratique. Sur tous les fours la position de la cheminée a été rigoureusement étudiée pour optimiser d'une part le tirage mais aussi le parcours des fumées chaudes, qui effleurent de manière uniforme la chambre de cuisson (complètement isolée de la chambre de combustion), évitant ainsi la formation de « parcours préférentiels » qui provoqueraient un réchauffement excessif de certaines parties de la chambre de cuisson aux dépens des autres.

Cela permet d'avoir le maximum de chaleur avec le minimum de bois.

Pour éliminer l'humidité de l'air et rendre la chambre de cuisson plus sèche, une « évacuation » spéciale est prévue pour la sortie des vapeurs.

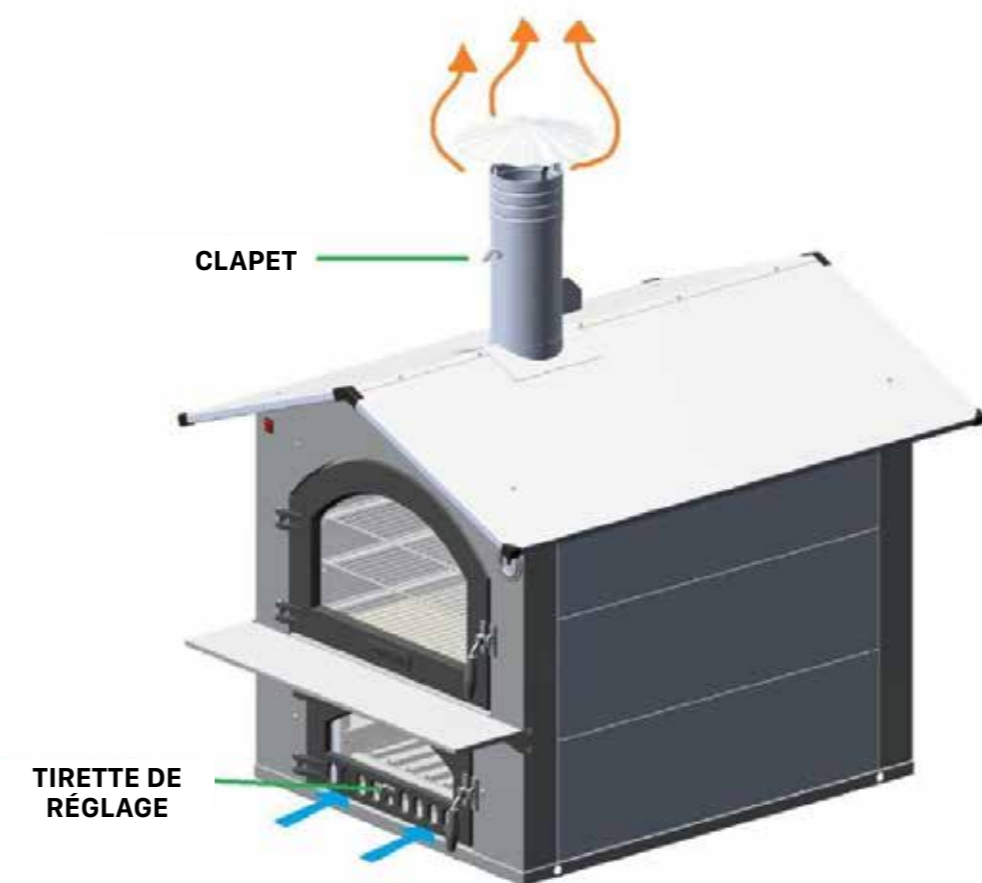
Cette « évacuation » des vapeurs ne doit en aucun cas être modifiée ni raccordée à des conduits.

RÉGLAGE DE L'AIR COMBURANT ET DU CLAPET DE FUMÉE.

POUR DES QUESTIONS DE SÉCURITÉ, UN TIRAGE MINIMAL DU FOUR DOIT ÊTRE GARANTI.

QUAND LA TIRETTE DE RÉGLAGE DE L'AIR COMBURANT EST FERMÉE, UN FLUX D'AIR EST DANS TOUS LES CAS GARANTI ET PASSE DANS LA PARTIE INFÉRIEURE DE LA PORTE.

MÊME CHOSE SUR LE CLAPET DE FUMÉE QUI, EN POSITION FERMÉE, GARANTIT DANS TOUS LES CAS UN FLUX DE SORTIE DES FUMÉES POUR ÉVITER LEUR STAGNATION ET PAR CONSÉQUENT UNE ACCUMULATION DE CO₂.



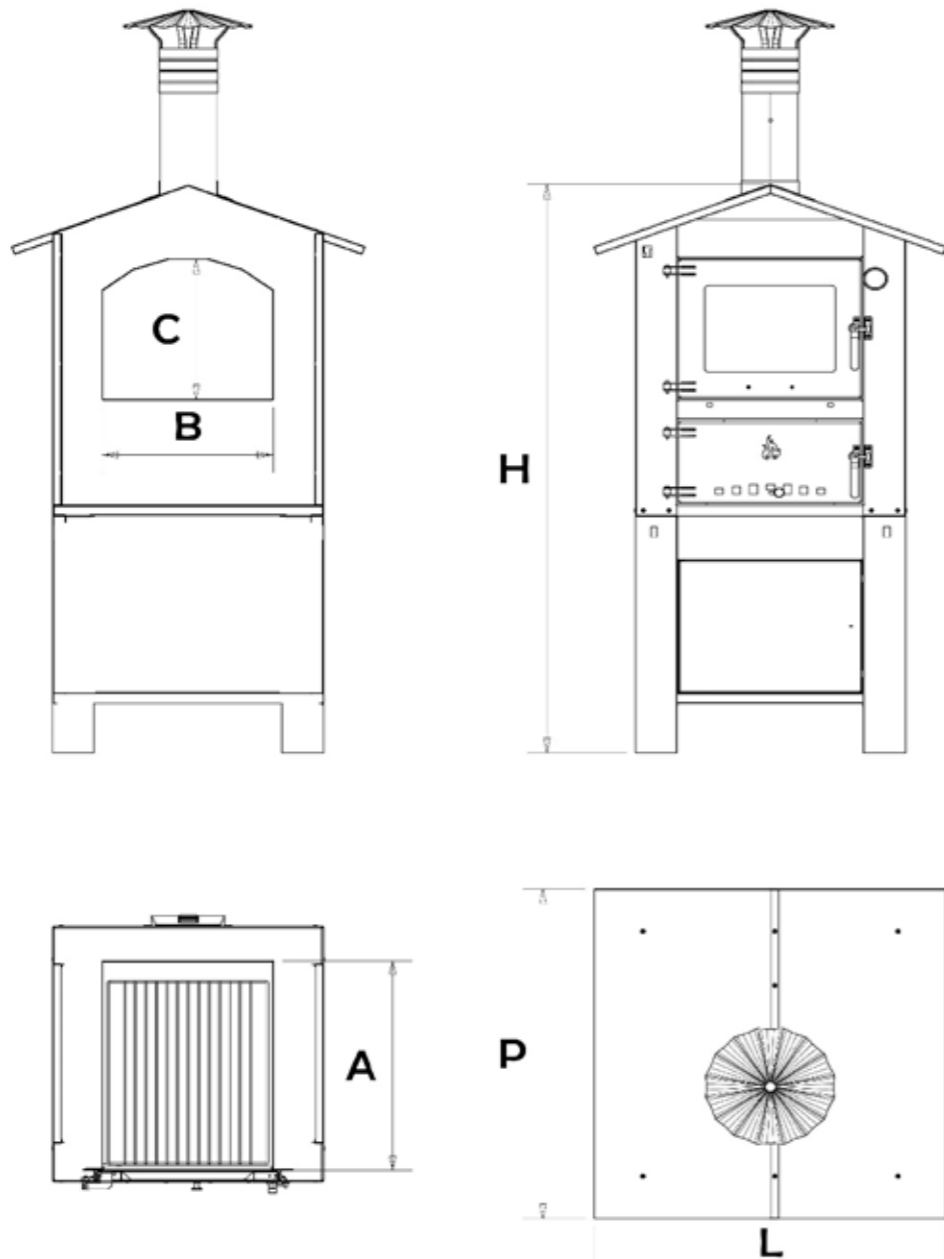
UNE BONNE COMBUSTION DÉPEND DE L'ÉVENTUEL CONDUIT DE FUMÉE AUQUEL LE FOUR EST CONNECTÉ.

SI LE TIRAGE DU CONDUIT DE FUMÉE EST TRÈS ÉLEVÉ, IL EST CONSEILLÉ D'AGIR SUR LE CLAPET DE FUMÉE POUR ÉVITER UN ÉCHAPPEMENT EXCESSIF DES FUMÉES CHAUDES QUI, EN SORTANT RAPIDEMENT, RISQUENT DE DISSIPER TROP DE CHALEUR, ET DE COMPROMETTRE AINSI LA STABILITÉ INTÉRIEURE DE LA TEMPÉRATURE ET ENTRAÎNER UNE PLUS GRANDE CONSOMMATION DE BOIS. LE TIRAGE EST AUSSI INFLUENCÉ PAR DES FACTEURS ATMOSPHÉRIQUES COMME LE VENT, QUI PEUT INTERFÉRER EN PARTICULIER SUR LES MODÈLES UTILISÉS À L'EXTÉRIEUR ET DIRECTEMENT EXPOSÉS. IL EST DANS TOUS LES CAS CONSEILLÉ DE RÉDUIRE L'AIR COMBURANT ET DE TENIR LE CLAPET DE FUMÉE PAS TOTALEMENT OUVERT POUR AVOIR DES TEMPÉRATURES PLUS CONSTANTES DURANT L'UTILISATION.

DÉTERMINER AU CAS PAR CAS LES CONDITIONS D'UTILISATION DU FOUR.

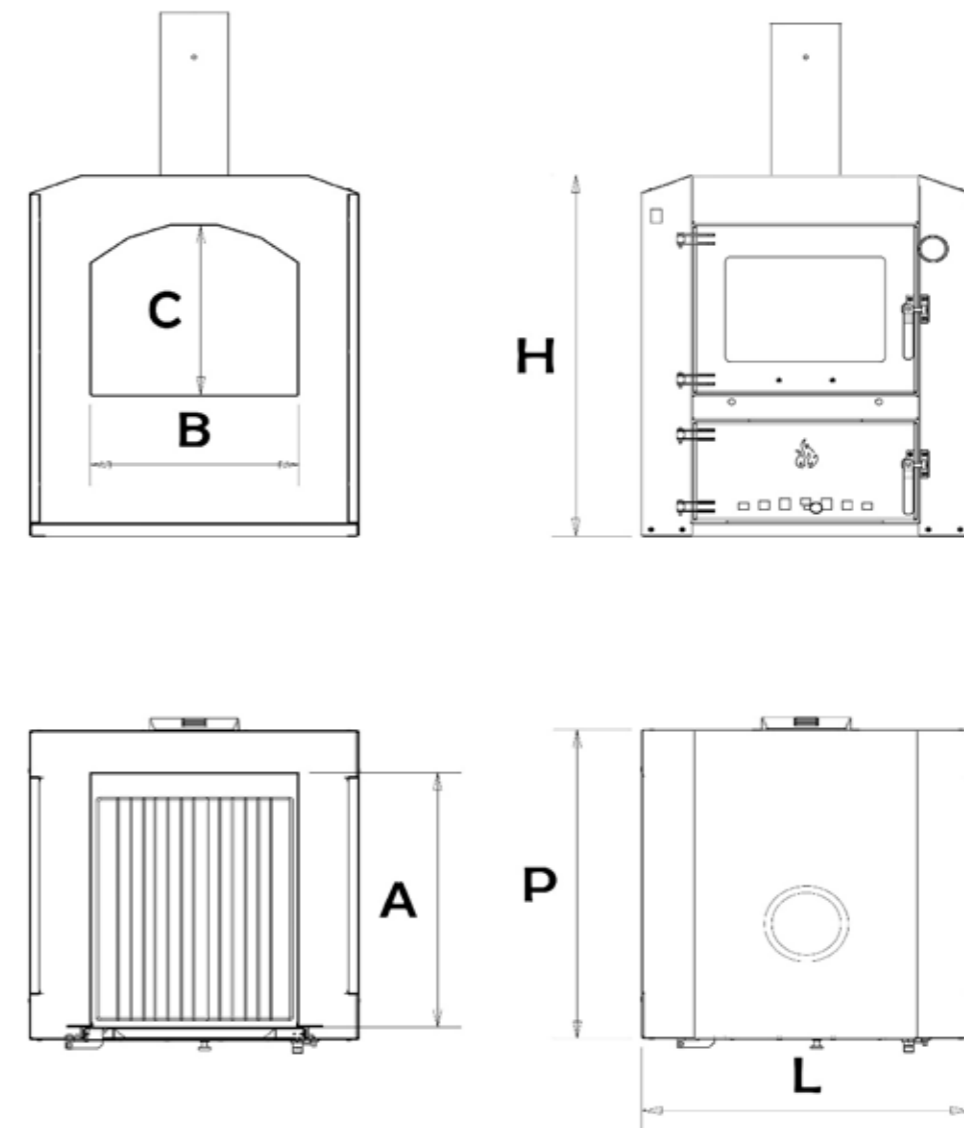
Série FORNO ITALIA d'extérieur

DIMENSION INTÉRIEURE			DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE EXTÉRIEURE	SORTIE FUMÉES (mm)	POIDS (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



Série FORNO ITALIA encastrable

DIMENSION INTÉRIEURE			DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE EXTÉRIEURE	SORTIE FUMÉES (mm)	POIDS (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170

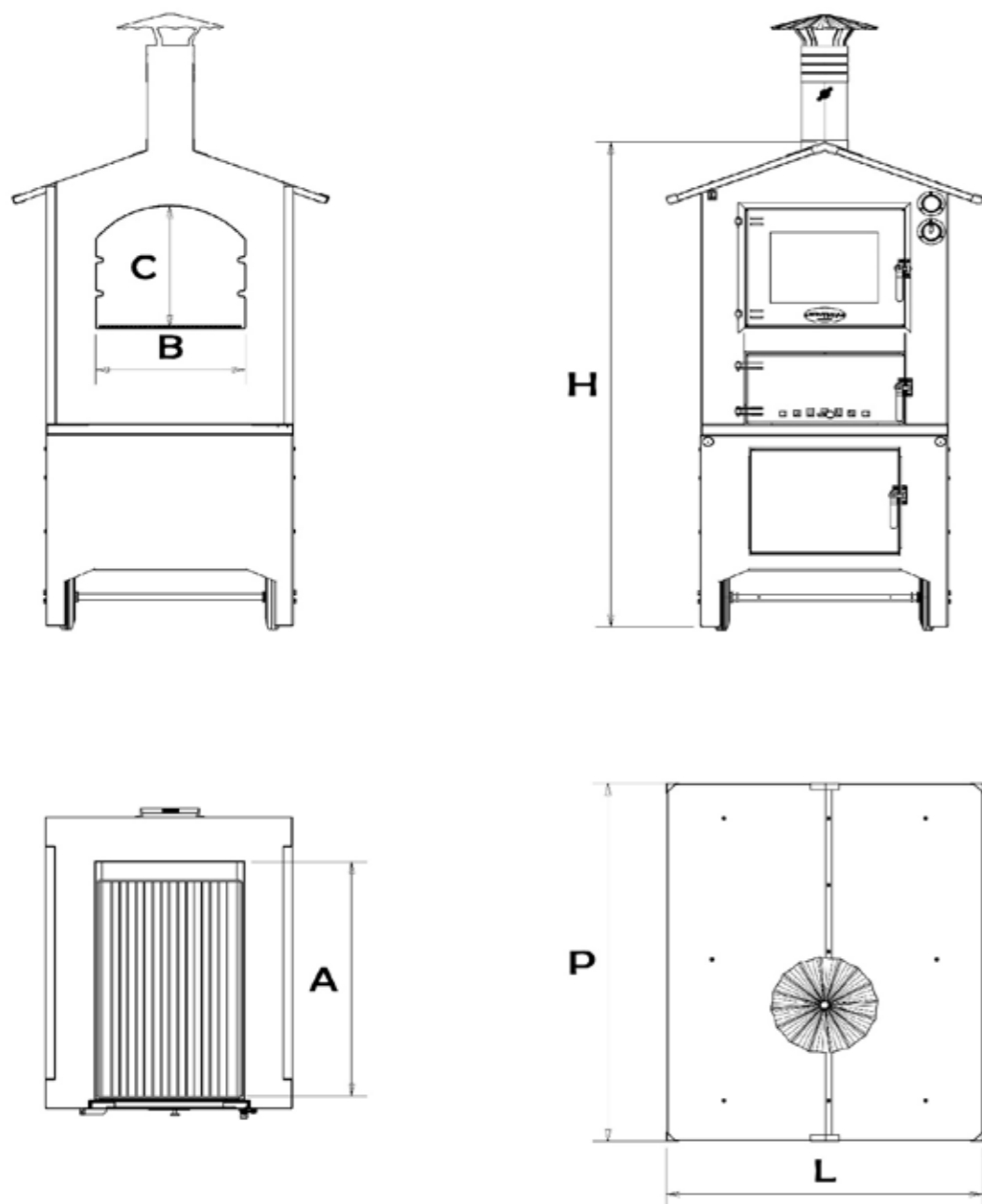


FRA

FRA

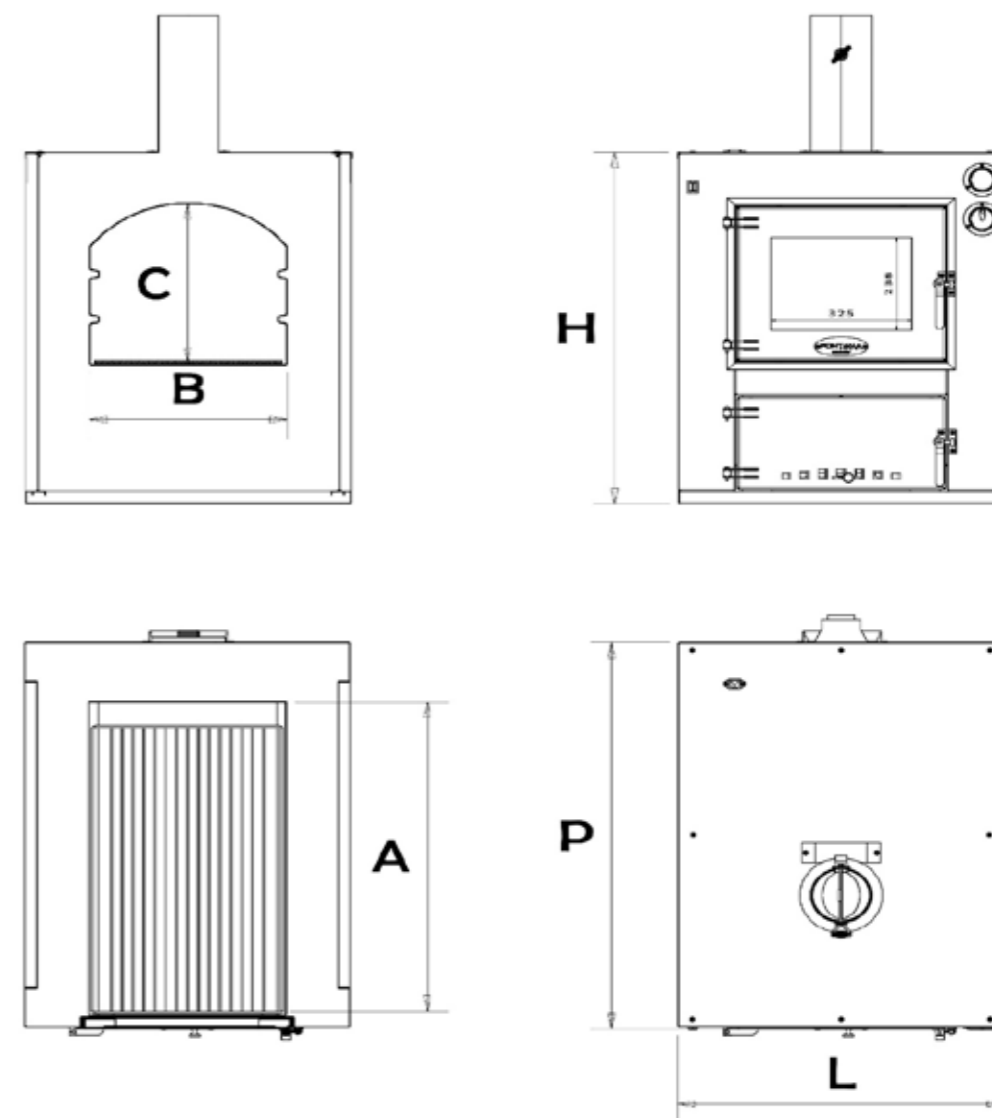
Série FORNOLEGNA d'extérieur

DIMENSION INTÉRIEURE			DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE EXTÉRIEURE	SORTIE FUMÉES (mm)	POIDS (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	120	95,5	163	80x45	140	260
80	54	45	120	105	171	80x54	140	300



Série FORNOLEGNA encastrable

DIMENSION INTÉRIEURE			DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE EXTÉRIEURE	SORTIE FUMÉES (mm)	POIDS (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	98,5	75	90	80x45	140	205

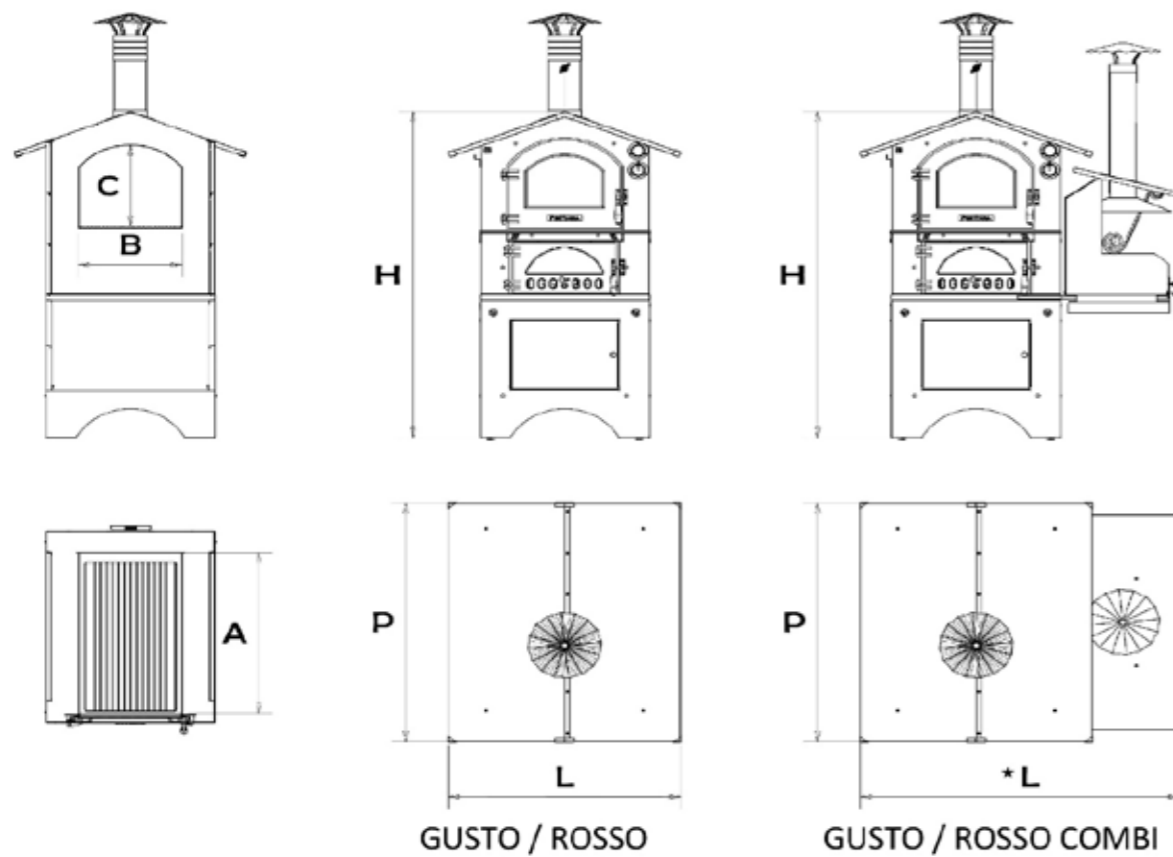


FRA

FRA

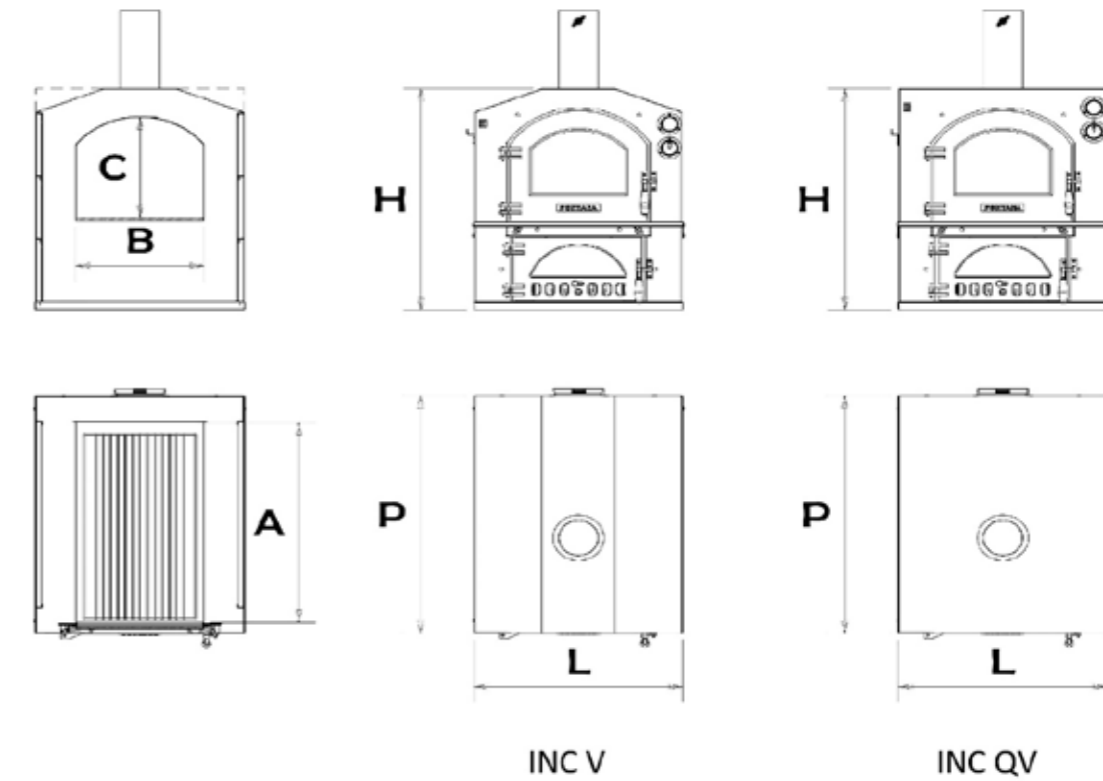
Série PLATINO d'extérieur

DIMENSION INTÉRIEURE			DIMENSION EXTÉRIEURE			MODELLO				SORTIE FUMÉES (mm)	POIDS (KG)
A	B	C	P	L(*L)	H	GUSTO	GUSTO COMBI	ROSSO	ROSSO COMBI		
57	45	42	95	102 (*138)	161	57x45	57x45(*)			140	250 (*295)
80	45	42	118	102 (*138)	161	80x45	80x45(*)	80x45	80x45(*)	140	310 (*358)
80	54	45	118	105 (*145)	168	80x54	80x54(*)	80x54	80x54(*)	140	360 (*408)
100	54	45	138	105 (*145)	168	100x54	100x54(*)			140	430 (*480)
80	65	45	118	115 (*156)	176	80x65	80x65(*)			160	420 (*468)
100	65	45	138	115 (*156)	176	100x65	100x65(*)			160	490 (*540)



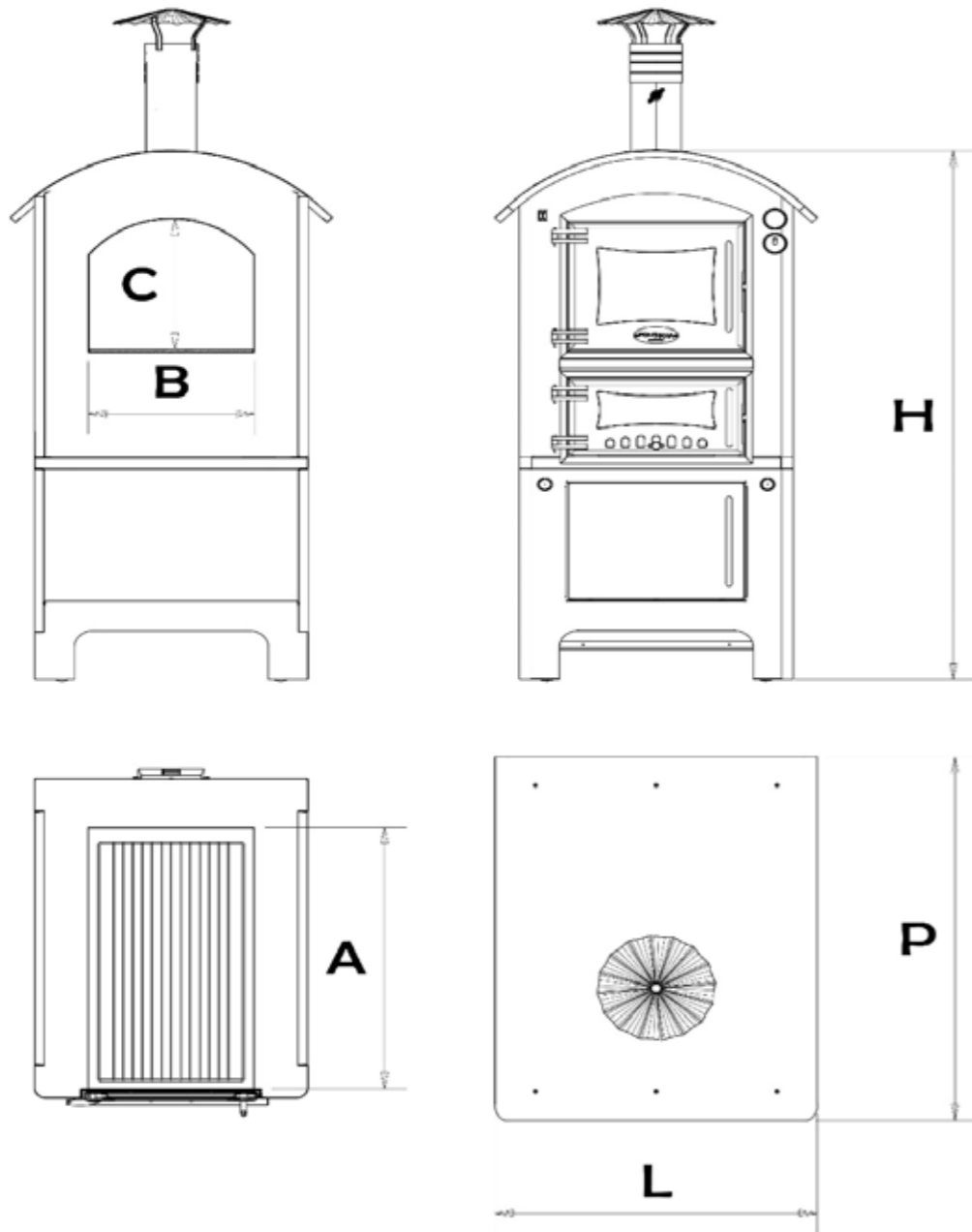
Série PLATINO encastrable

DIMENSION INTÉRIEURE			DIMENSION EXTÉRIEURE			MODELLO		SORTIE FUMÉES (mm)	POIDS (KG)
A	B	C	P	L	H	INC QV	INC V		
57	45	42	71	74	88,5	57x45	57x45 (*)	140	190(*188)
80	45	42	94	74	88,5	80x45	80x45 (*)	140	240(*237)
80	54	45	94	83,5	94,5	80x54	80x54 (*)	140	280(*275)
100	54	45	114	83,5	94,5	100x54	100x54 (*)	140	345(*340)
80	65	45	94	93	100	80x65		160	330
100	65	45	114	93	100	100x65		160	390



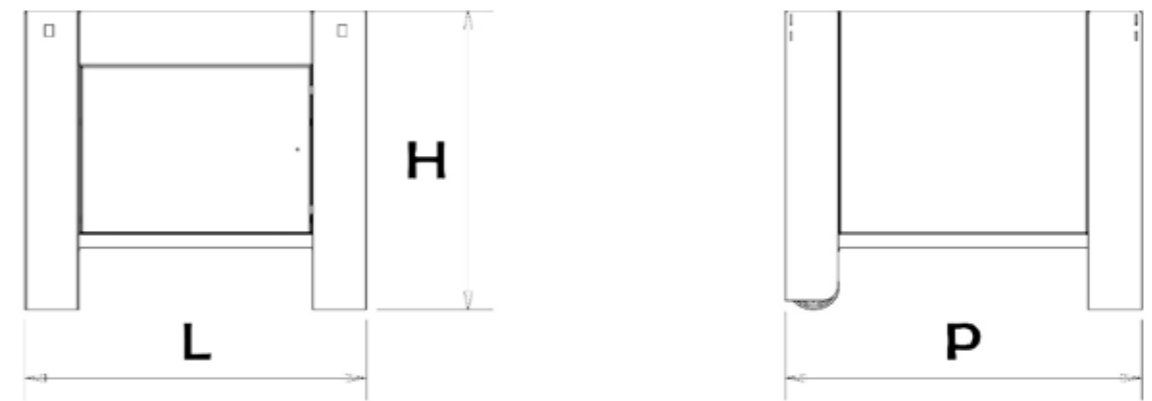
Série ORO

DIMENSION INTÉRIEURE			DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE	SORTIE FUMÉES (mm)	POIDS (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	42	112	88	164	DIVINO	140	300
80	45	42	112	88	164	FIAMMA	140	300



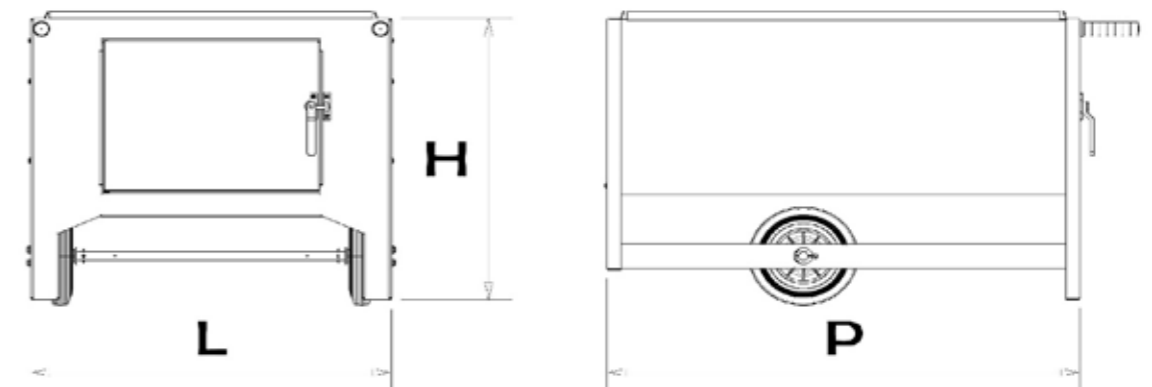
CHARIOTS

DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE	POIDS (KG)
P	L	H		
70	67	65	PREMIUM BASIC	35



CHARIOTS SÉRIE FORNOLEGNA

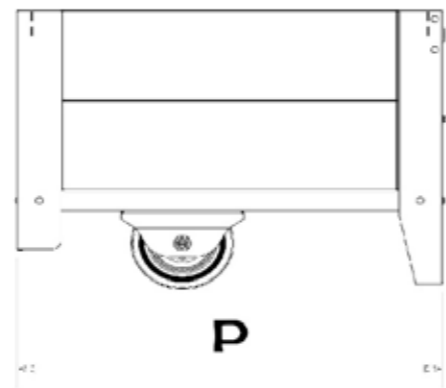
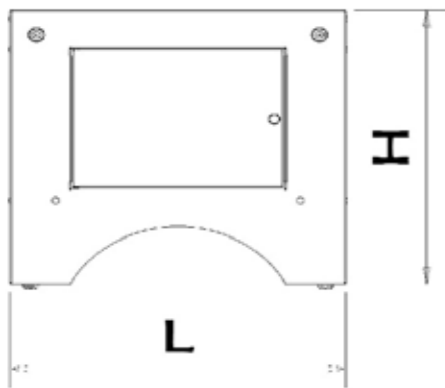
DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE	POIDS (KG)
P	L	H		
98,5	75	65	80x45	48
98,5	84	65	80x54	52



CHARIOTS

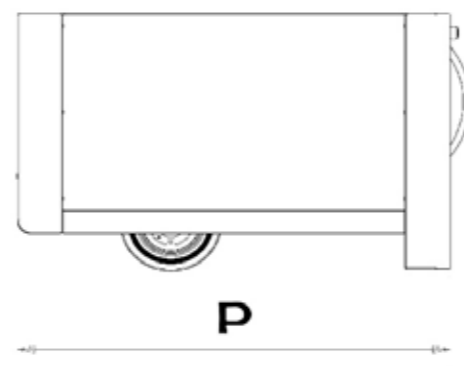
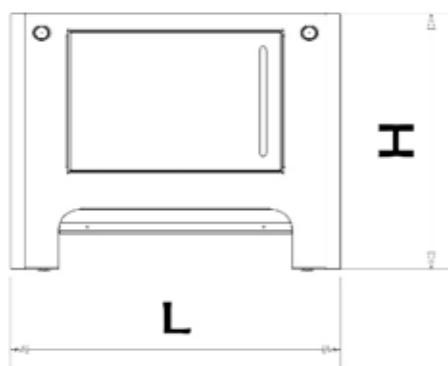
CHARIOTS SÉRIE PLATINO

DIMENSION EXTÉRIEURE			MODELLO		POIDS (KG)
			GUSTO	ROSSO	
P	L	H			
71	74	68	57x45		42
94	74	68	80x45	80x45	50,5
94	83,5	68	80x54	80x54	62,5
114	83,5	68	100x54		66
94	93,5	68	80x65		62,5
114	93,5	68	100x65		70



CHARIOTS SÉRIE ORO

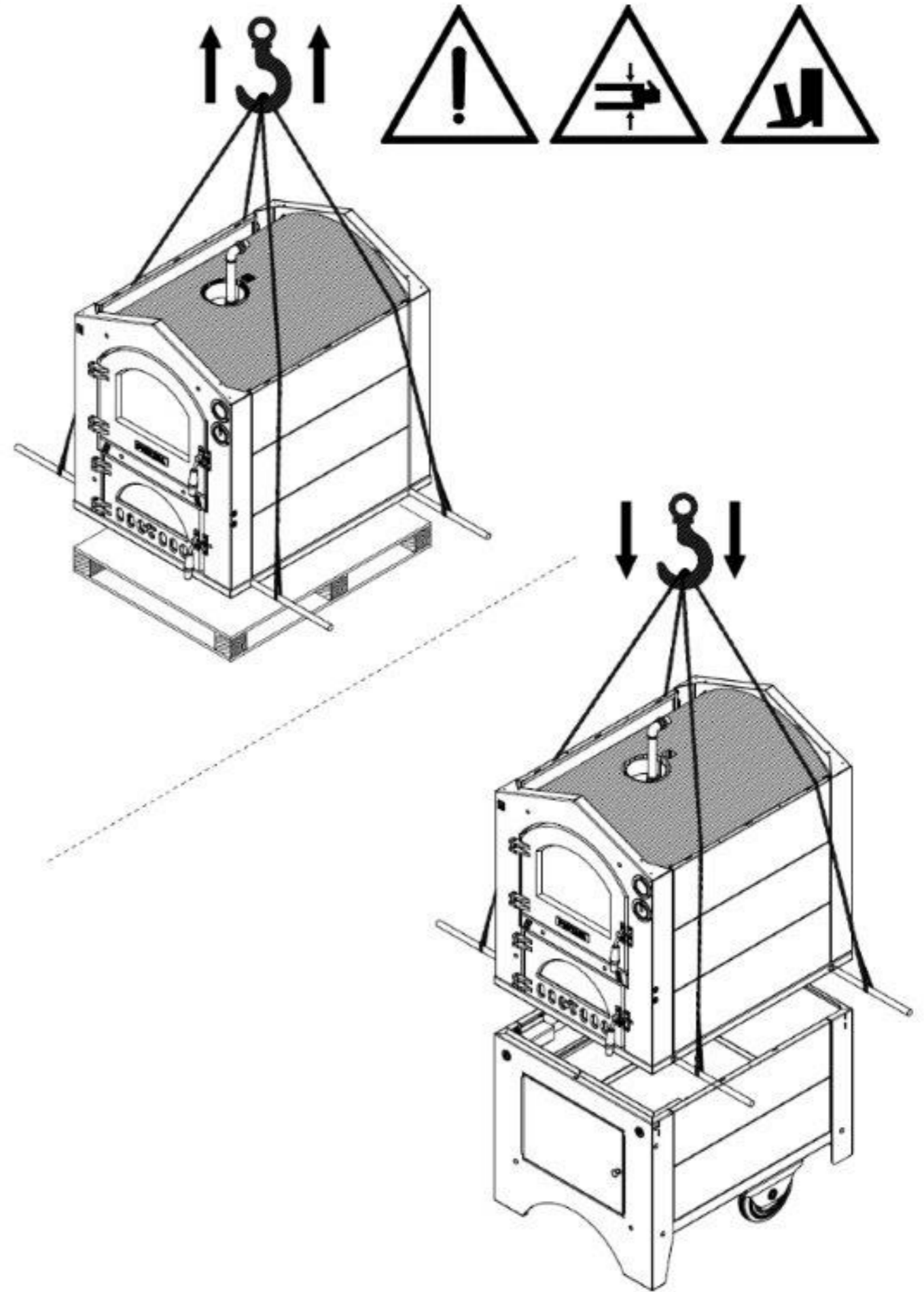
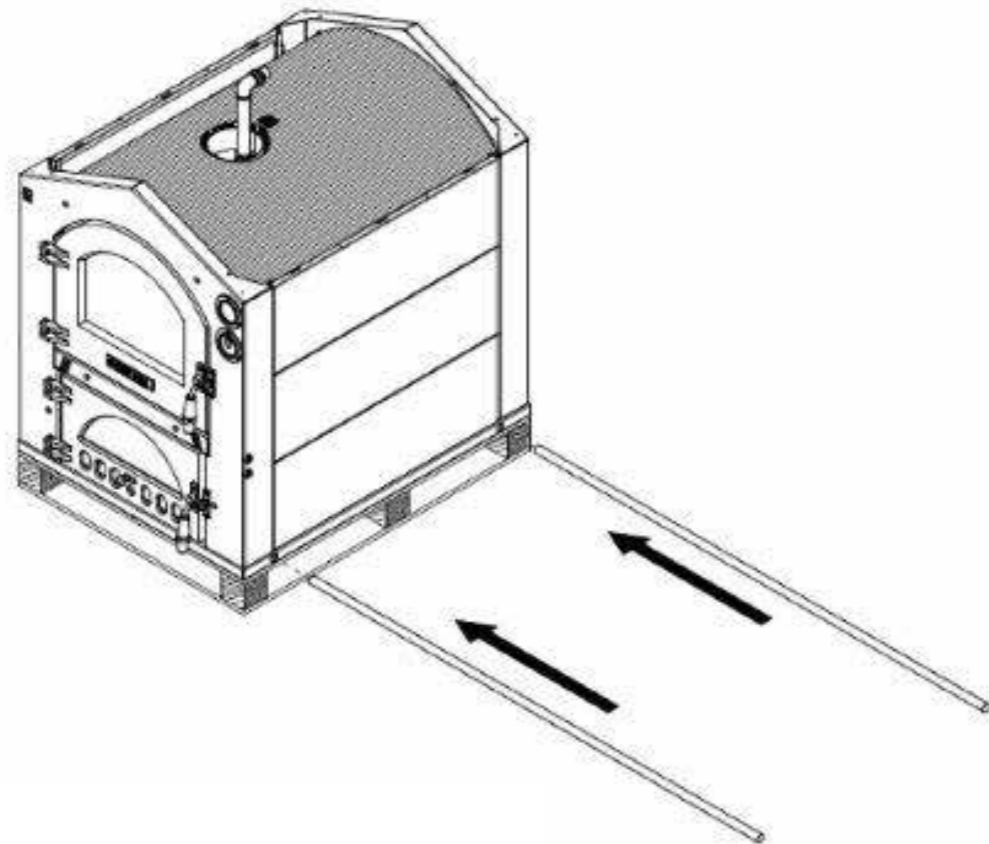
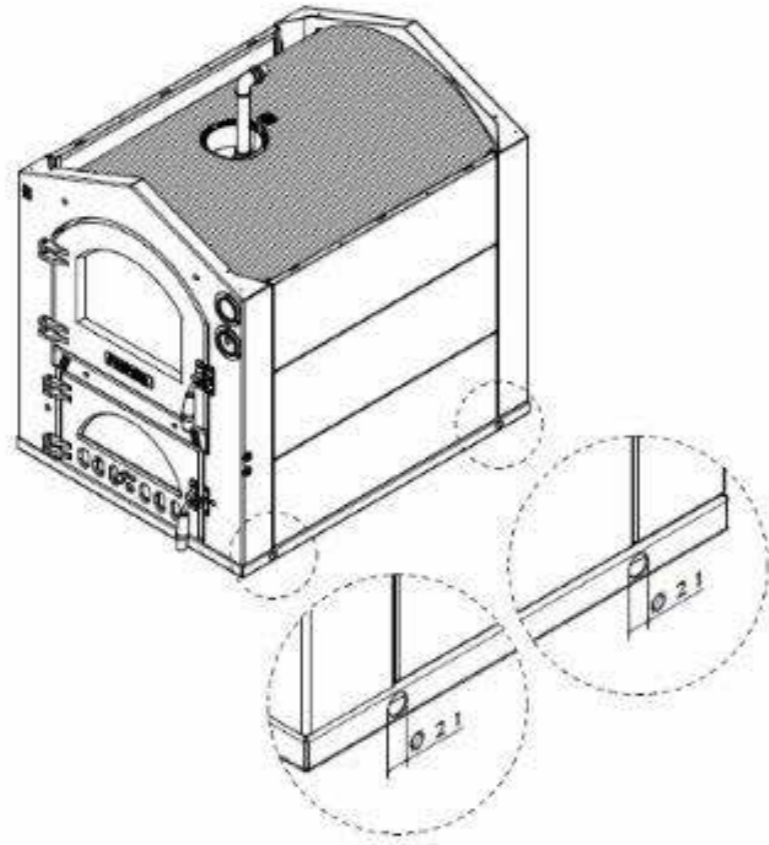
DIMENSION EXTÉRIEURE			MODÈLE	POIDS (KG)
P	L	H		
98	75	65	DIVINO	45
98	75	65	FIAMMA	45



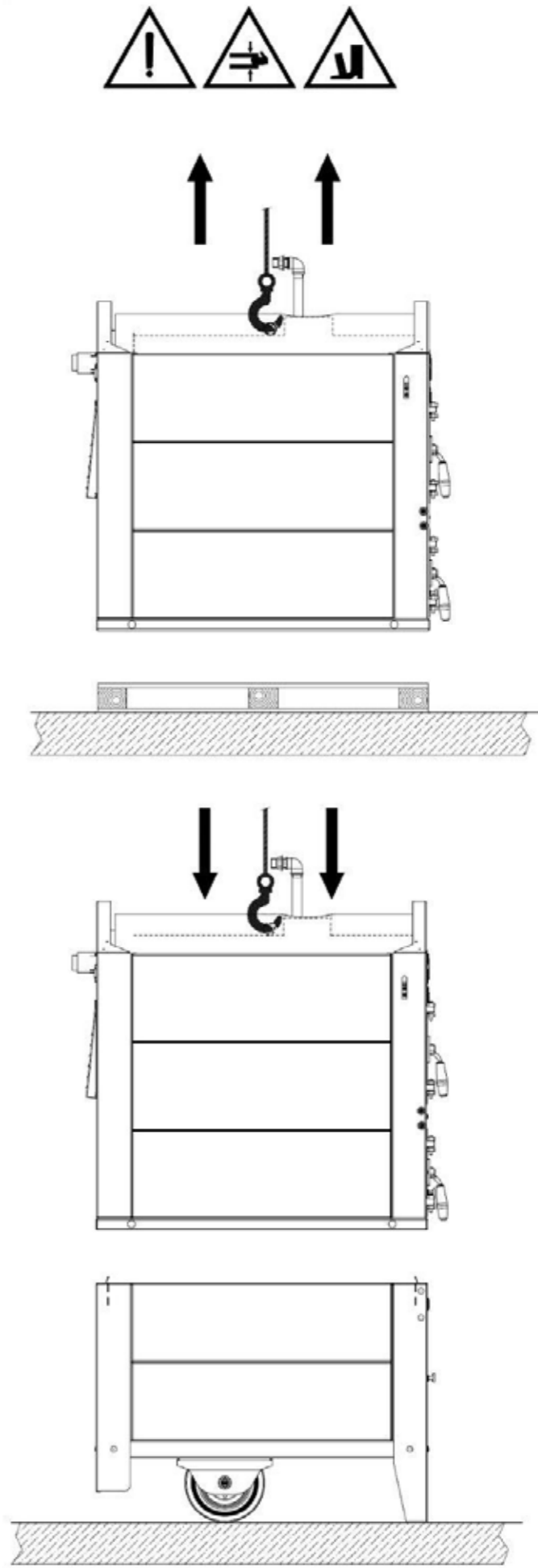
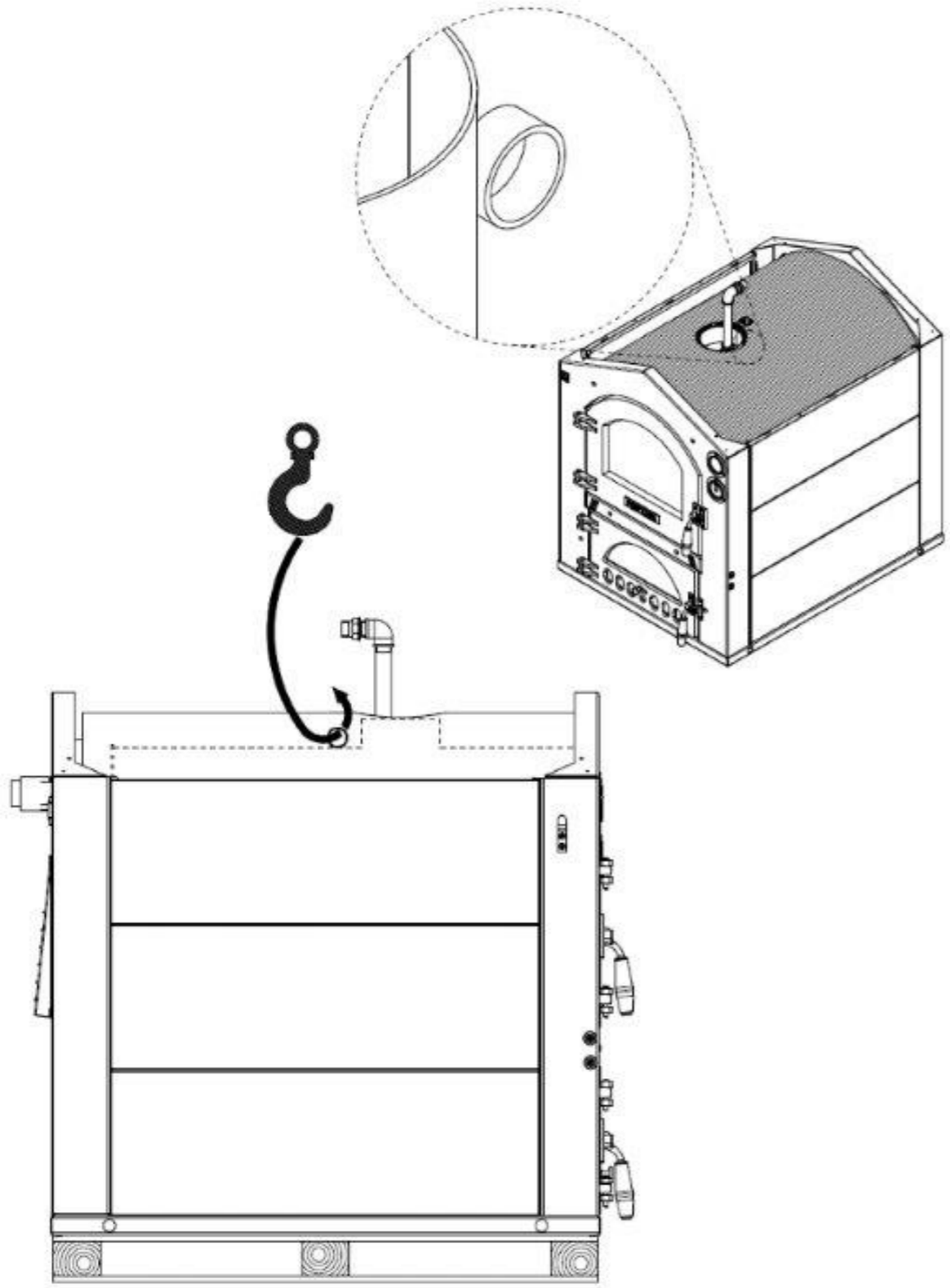
**LEVAGE ET FIXATION
DU FOUR SUR LE CHARIOT**



OPTION DE LEVAGE n°1



OPTION DE LEVAGE n°2



FIXATION DU FOUR SUR LE CHARIOT



NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant d'effectuer le nettoyage, il faut attendre que l'appareil refroidisse ; débrancher la fiche de la prise ou couper l'alimentation au moyen de l'interrupteur général de l'installation électrique.

- Laver les parties peintes ou chromées avec de l'eau tiède et du savon ou du nettoyant liquide non corrosif.
- Pour les parties en acier inox, utiliser des produits spécifiques disponibles dans le commerce.
- Pour les opérations de nettoyage, ne jamais utiliser : d'abrasifs, de nettoyeurs corrosifs ou acides.
- Éviter de laisser des substances acides ou corrosives sur les parties peintes ou en acier inox.
- Nettoyer la vitre de la porte du four uniquement avec de l'eau chaude et éviter l'utilisation de chiffons abrasifs.
- Les produits en « spray » pour le nettoyage du four ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage du ventilateur et de la vitre de protection de l'ampoule.
- Nettoyer le four après chaque utilisation : cela permettra d'éliminer plus facilement les résidus de la cuisson et d'éviter ainsi qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation.
- Les vitres de la chambre de combustion et de la chambre de cuisson doivent être nettoyées à froid pour éviter tout choc thermique qui risquerait d'entraîner leur rupture.
- En cas de cuisson de la viande sur le grill, toujours insérer au-dessous de la grille une plaque (lèchefrite) avec un peu d'eau, afin d'éviter que les graisses brûlées ne produisent de la fumée ou une mauvaise odeur.
- Pour éliminer les taches les plus persistantes, il convient de faire fonctionner de temps en temps le four à la température maximale de 450°C de manière à les brûler et, une fois refroidi, éliminer la poussière résiduelle avec une éponge humide.
- Pour faciliter les opérations de nettoyage interne, il est possible d'extraire les panneaux latéraux intérieurs comme le montre la photo (sur les modèles qui le prévoit).

Pour un stockage et un entretien appropriés du produit, nous recommandons:

- nettoyage constant et application d'une couche protectrice de vaseline à la fois externe et interne (amovible avec un premier allumage sous vide)
- insertion d'un sac de sels hygroscopiques pour contrôler l'humidité interne
- stockage sous une toiture et couvert avec une housse de protection qui garantit une bonne ventilation pour éviter la condensation.



CONSEILS DE CUISSON

- Pour éviter tout problème de cuisson, il est conseillé d'ouvrir la porte du four le moins possible.
- En cas de cuisson multiple, veiller à introduire des aliments qui ont besoin de températures environ identiques, bien qu'avec des temps différents.

Pour chauffer le four, il est préférable d'utiliser du bois sec de petit calibre. Pour atteindre la température de 400°C, il faut environ 3 kg de bois. La température restera constante pendant environ deux heures ; une fois la température atteinte, ne pas laisser la flamme dans la chambre de combustion mais uniquement des braises allumées. Si la température descend au cours de la cuisson, ou pour faire d'autres cuissons, il sera possible d'alimenter le four avec très peu de bois. Pour réduire la température du four, il suffit d'ouvrir la porte de la chambre de cuisson. Avec ce type de four, il est possible d'effectuer des cuissons saines en dépensant peu.



AVANT-PROPOS

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est conseillé de surveiller les premières cuissons et de vérifier les résultats, de manière à ce que, en réalisant les mêmes plats, dans les mêmes conditions, les résultats obtenus soient similaires.

CUISSON DU PAIN

Allumer le four avec un peu de papier et quelques bouts de bois. Quand le bois a bien pris feu, ajouter deux pièces d'un plus gros calibre. Nos fours à bois sont très efficaces et ne demandent pas beaucoup de bois ni de temps pour être chauds. Mettre la chambre de cuisson à environ 300°. Mettre une petite casserole d'eau dans le four pour augmenter l'humidité : les fours à bois ont tendance à être très secs. L'humidification de la chambre de cuisson retarde la formation prématurée de la croûte, qui empêcherait l'obtention d'une bonne cuisson à l'intérieur du pain.

CUISSON DE LA PIZZA

Pour cuire la pizza sur la sole réfractaire, actionner le four et le faire atteindre une température d'environ 400°. Placer la sole réfractaire sur l'étagère la plus basse et la laisser chauffer 30 minutes. Étaler ensuite la pizza, la transférer sur une pelle en bois légèrement farinée, la farcir avec de la tomate et de la mozzarella, ajouter un filet d'huile, la laisser glisser sur la sole et laisser cuire 4-5 minutes. Elle sera encore plus croquante! Pour faire cuire en revanche la pizza sur une plaque, les temps de cuisson et la température sont différents. Le four doit dans ce cas atteindre une température d'environ 450 degrés et faire cuire la pizza environ 15/20 minutes.

CUISSON DE LA VIANDE ET DU POISSON

La viande à cuire au four devrait peser au moins 1 Kg pour éviter qu'elle ne sèche trop. Les viandes rouges très tendres à cuire saignantes ont besoin, pour être bien cuites à l'extérieur tout en conservant leur jus, d'une cuisson rapide à haute température : 300-350 degrés. Pour ce plat, le temps total de cuisson est, en faisant référence à la quantité de viande indiquée dans le tableau ci-après, d'environ 60 minutes. Les viandes blanches, les volailles et le poisson ont besoin d'une cuisson à basse température : 250°-280°C. Les temps de cuisson pour les volailles est dans ce cas d'environ 90 minutes, toujours en fonction de la quantité indiquée dans le tableau suivant. Pour la cuisson du poisson, les temps de cuisson sont inférieurs et tournent autour de 45-60 minutes. Si le temps de cuisson est court, le condiment du plat doit être immédiatement placé dans la plaque, et s'il est long, il doit être ajouté au cours de la dernière partie de la cuisson. Le degré de cuisson peut être contrôlé en appuyant sur la viande avec une cuillère ; si elle ne s'effrite pas, cela veut dire qu'elle est correctement cuite. Pour le roast-beef et le filet, dont l'intérieur doit rester de couleur rose, le temps de cuisson devra être court. Les viandes peuvent être placées dans un plat adapté aux cuissons au four, sur la plaque du four ou directement sur la grille, sous laquelle il faudra placer la lèchefrite pour récupérer le jus. Avant d'être servis, les plats peuvent être gardés au chaud dans le compartiment dédié du chariot (pour les modèles d'extérieur).

CUISSON DES DESSERTS

Les desserts ont besoin d'une température modérée, en général comprise entre 250° et 300°C et requièrent un préchauffage du four d'environ 45/60 minutes. La porte ne doit pas être ouverte avant qu'au moins les 3/4 du temps de cuisson ne se soient écoulés. Les pâtes battues doivent se défaire de la cuillère avec difficulté car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson. Dans ce cas les temps de cuisson peuvent varier de beaucoup en fonction du type de dessert qui va cuire. Ils tournent dans tous les cas autour de 25-40 minutes, toujours par contre en fonction des quantités d'ingrédients utilisés pour le préparer.

CUISSON À CHALEUR TOURNANTE

Dans la cuisson à convection forcée, la chaleur est transmise aux aliments à travers de l'air préchauffé mis en circulation de manière forcée dans le compartiment du four par un ventilateur placé au fond du four. Avec ce mode, il est possible d'effectuer plusieurs cuissons en même temps, en utilisant les différents étages du four. L'idée de la cuisson à convection forcée est née du besoin d'assurer une distribution parfaite et uniforme de la température autour des plats. Ceci afin de permettre une cuisson idéale et le maintien maximal des valeurs nutritives des aliments. Dans les fours traditionnels, les sources de chaleur sont concentrées sur certains points, avec comme conséquence la difficulté de contrôler de manière optimale la valeur de la température. La chaleur se transmet en effet par convection naturelle et rayonnement, provoquant une distribution irrégulière de température avec des écarts plutôt élevés entre les différents étages. L'ajout d'un ventilateur sur la paroi du fond du four permet une circulation continue d'air chaud sur tous les étages du four, offrant ainsi une distribution uniforme et constante de température.

TABLEAU INDICATIF :

	Quantité	Plat	Cuisson Ventilée °C	Cuisson traditionnelle °C
Pâtisserie		Pâtes molles	250	290
		Pâte à foncer	250	290
		Pâtes au levain	250	290
		Desserts à base de blancs en neige	190	230
		Pâte feuilletée	270	300
Viandes	1 Kg	Roast-beef	360	360
	1 Kg	Rôti de veau	290	330
	1 Kg	Rôti d'agneau	250	290
Volaille		Petits rôtis	250	290
	1 Kg	Dinde	300	330
	2 Kg	Canard	300	330
	1 Kg	Poulet	300	330
Poisson		Truite	280	280
	1 Kg	Cabillaud	250	250
Divers		Lasagnes	300	300
		Soufflés	280	300
		Beignets	300	300
		Pizzas (sur plaque)	400	450
		Pain	300	330

INHALT

- Seite **71** EINLEITUNG UND PFLEGE DES HANDBUCHS
- Seite **71** IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE
- Seite **71** ZWECK DES HANDBUCHS UND VERORDNUNGEN ZUR UNFALLVERHÜTUNG
- Seite **74** GARANTIEBEDINGUNGEN UND HINWEISE ÜBER DEN OFEN UND DEN BENUTZER
- Seite **75** INSTALLATIONSANLEITUNGEN UND -REGELN
- Seite **77** ANLEITUNGEN ZUR VERKABELUNG
- Seite **78** ALLGEMEINE PRODUKTBESCHREIBUNG
- Seite **80** ZEICHNUNGEN DER BACKÖFEN UND DER WAGEN DIESES HANDBUCHS UND TABELLEN
- Seite **89** ANLEITUNGEN ZUR HANDHABUNG UND BEFESTIGUNG DES OFENS MIT WAGEN
- Seite **95** REINIGUNG UND WARTUNG DES BACKOFENS
- Seite **96** EMPFEHLUNGEN ZUM BACKEN UND GAREN

EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,
Wir möchten uns bei Ihnen für die Vorliebe für unsere Produkte bedanken. Unser Ziel ist es, Technologie mit Benutzerfreundlichkeit, maximaler Leistung und vor allem Sicherheit zu vereinen.
Um den optimalen Betrieb des Produkts zu gewährleisten und die Qualität sowie die maximale Funktionstüchtigkeit, die es bieten kann, voll auszuschöpfen, empfehlen wir Ihnen, diese Broschüre vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Händler oder direkt an das Unternehmen, das Ihnen eine maximale Zusammenarbeit und Verfügbarkeit gewährleistet.

PFLEGE DES HANDBUCHS UND HINWEISE ZUM NACHSCHLAGEN

- Pflegen Sie dieses Handbuch und bewahren Sie es während der gesamten Lebensdauer des Backofens an einem leicht zugänglichen Ort auf.
- Bei Verlust, Beschädigung oder falls es sich in einem schlechten Zustand befindet, fordern Sie bei Ihrem Händler oder direkt beim Unternehmen eine Kopie unter Angabe der Identifikationsdaten des Produkts an.
- Ein besonders wichtiger Punkt oder einer, der besonders beachtet werden muss wird mit einem „fettgedruckten Text“ hervorgehoben.

IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE

In diesem Handbuch werden die wichtigsten Punkte durch folgende Symbole hervorgehoben:

ANLEITUNGEN

Anleitungen zum korrekten Gebrauch des Backofens und die Verantwortung der übergeordneten Person.e.

! **ACHTUNG:** Hier wird ein besonders wichtiger Hinweis gegeben.

! **GEFAHR:** Es wird eine wichtige Verhaltensregel erläutert, um Unfälle oder Materialschäden zu verhüten

ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

Zweck dieses Handbuchs ist es, den Benutzer in die Lage zu versetzen, Maßnahmen zu ergreifen und alle menschlichen und materiellen Ressourcen bereitzustellen, die für einen korrekten, sicheren und dauerhaften Gebrauch erforderlich sind. In diesem Handbuch stehen alle notwendigen Informationen zur Installation, den Gebrauch und die Wartung des Produkts.

Die gewissenhafte Einhaltung der beschriebenen Punkte garantiert ein hohes Maß an Sicherheit und Leistung des Produkts.

Strict observation of the instructions contained therein shall guarantee a high level of safety and performance of the product.

ALLGEMEINES

Die Verwendung des Produkts unterliegt neben den in diesem Handbuch enthaltenen Anforderungen auch der Einhaltung aller Sicherheitsnormen, die von den spezifischen Rechtsvorschriften des Landes, in dem das Produkt installiert ist, vorgesehen sind.

WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE VERORDNUNGEN ZUR UNFALLVERHÜTUNG

- 1) Richtlinie 2006/95/EU: „Elektrische Ausrüstung zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen“.
- 2) Richtlinie 2004/108/EU: "Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit".
- 3) Richtlinie 89/391/CEE: "Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit".
- 4) Richtlinie 89/106/CEE: "Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über Bauprodukte."
- 5) Richtlinie 85/374/CEE: "Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte."

GARANTIEBEDINGUNGEN VON HOLZÖFEN

Der Garantiebeginn muss durch einen, vom Verkäufer ausgestellten Beleg nachgewiesen werden.

- 1 2 Jahre auf die tragende Struktur, den Isoliergrad, die Edelstahlqualität (eine Farbänderung, die ins Goldene neigt, ist kein Mangel, sondern eine normale Reaktion auf die Temperatur), die elektrische Anlage und die Lackierung.
2. 12 Monate auf den Motor, Birnenhalterung, Schalter, Glastüren, Thermometer, Zähler, Transformator.
3. Keine Garantie auf die Schamottfläche.
Ausschluss der Garantie:
 1. Nichtbeachtung der Anleitungen.
 2. Fahrlässigkeit und Unachtsamkeit bei Gebrauch.
 3. Falsche Installation.
 4. Wartungen oder Reparaturen, die durch unbefugte Personen ausgeführt werden und/oder Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
 5. Transportschäden, Schäden durch Umstände und/oder Ereignisse aufgrund höherer Gewalt, die nicht auf Fabrikationsfehler zurückzuführen sind.

Jegliches Versagen oder Betriebsstörungen aufgrund von Unfall, Missbrauch, falscher Verwendung, Änderung, falscher Anwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation, unsachgemäßer Wartung oder Instandhaltung, Nichtdurchführung normaler und routinemäßiger Wartungsarbeiten, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden, die durch Insekten im Inneren der Brennerrohre verursacht wurden, wie in der Bedienungsanleitung angegeben. Verschlechterung oder Schäden durch ungünstige Witterungsbedingungen wie Hagel, Hurrikane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbung durch Einwirkung von Chemikalien direkt oder in der Atmosphäre.

AUSSERDEM :

- Schäden, die durch die Anwendung chemischer Produkte im Inneren des Ofens und/oder auf dessen Oberfläche
- Durch Überhitzung beschädigtes Thermometer fällt nicht unter die Garantie.
- Schäden, die durch die Verwendung von Chemikalien oder die Nähe zu Chemikalien verursacht werden (z. B. Poolchemikalien)
- Korrosion von Edelstahl durch Kontakt mit der Brackumgebung und in der Nähe des Meeres.

BENUTZERMERKMALE

Der Benutzer muss eine erwachsene und verantwortliche Person sein, welche über die notwendigen technischen Kenntnisse verfügt, um die ordentliche Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile auszuführen. Darauf achten, dass sich Kinder dem Produkt nicht nähern, um damit zu spielen, während es in Betrieb ist.

ERSATZTEILE

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

Warten Sie nicht, bis die Bauteile durch den Gebrauch abgenutzt sind, bevor Sie diese austauschen.

Wird ein abgenutztes Bauteil ausgetauscht, bevor es bricht, trägt dies dazu bei, Unfälle zu vermeiden, die durch den plötzlichen Bruch von Bauteilen verursacht werden und schwere Schäden an Menschen und Gegenständen verursachen können.

Regelmäßige Wartungskontrollen durchführen, wie im Kapitel „Wartung und Reinigung“ angegeben ist.

KUNDENDIENST

Fontana Srl kann jedes technische Problem in Bezug auf Einsatz und Wartung während der gesamten Lebensdauer des Produkts lösen.

Der Hauptsitz steht Ihnen immer für Hilfe zur Verfügung, möglichst telefonisch, oder wenden Sie sich an den befugten Kundendienst in Ihrer Nähe.

SICHERHEITSHINWEISE

HINWEISE FÜR DEN MONTEUR

- ⚠ • Überprüfen, dass die Anforderungen für die Aufstellung des Produkts den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften entspricht.
- Die Vorschriften dieses Handbuchs beachten.
- Überprüfen, dass die Anforderungen des Schornsteins und des Lufteintritts mit der Installationsart übereinstimmen.
- Keine fliegenden Anschlüsse mit provisorischen oder nicht isolierten Kabeln ausführen.
- Überprüfen, dass die Erdung des elektrischen Systems leistungsfähig ist.
- Immer eine persönliche Schutzausrüstung tragen und andere, gesetzlich vorgeschriebene, Schutzvorrichtungen verwenden.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Bereiten Sie den Aufstellungsort des Backofens gemäß den örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften vor.

Ein Backofen ist von Natur aus ein Gerät, das heiß wird und auch nachdem es ausgeschaltet wurde, noch lange Zeit heiß bleibt. Vermeiden Sie es, die heißen Teile zu berühren und Gegenstände den Wänden zu nähern, vor allem, wenn sie brennbar sind.

Sich immer entsprechend schützen, wenn Dinge in den Ofen gestellt oder aus dem Ofen genommen werden. Außerdem sollte es Kindern verboten werden, sich diesem zu nähern, wenn dieser in Betrieb ist.

Den Ofen niemals mit entzündbaren Flüssigkeiten anfeuern, zum Beispiel Benzin, Alkohol, Kerosin oder anderem.

Den Ofen beim Garen überwachen.

Sich nicht mit dem Gesicht oder den Händen beim Öffnen dem Ofen nähern, wenn dieser über 200°C warm ist.

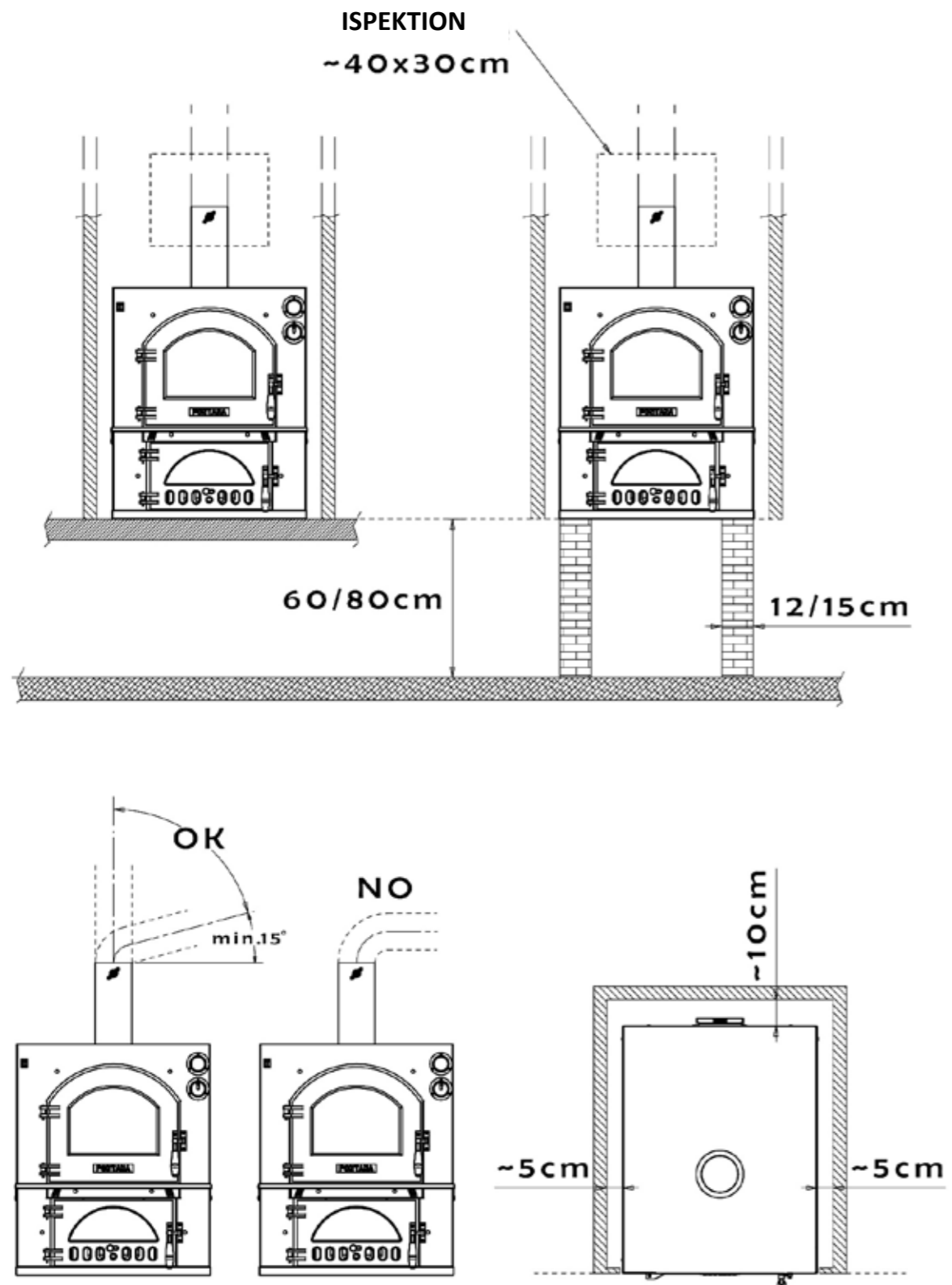
MONTAGEANWEISUNGEN

EINBAU DES BACKOFENS

Ein Holzbackofen ist zweifellos ein sehr stimmungsvolles Objekt, das an Geselligkeit und Kochfreuden erinnert, und den Duft von Brot und Pizza verbreitet. Um die besten Leistungen mit dem heimischen Holzbackofen zu erzielen, ist es notwendig, vor dem Kauf eine kurze Planung über den Ort und die Bereiche vorzunehmen, an denen der Ofen aufgestellt wird. Außer dem Backofen selbst, sind noch zwei grundlegende Elemente für eine einwandfreie Installation zu beachten: den Schornstein und die Isolierung. Der Schornstein sorgt dafür, dass der Rauch des Verbrennungsvorgangs aus dem Ofen tritt und falls der Backofen im Haus aufgestellt werden soll, dann muss der Schornstein bis zum Dach reichen. Die Isolierung hingegen besteht aus allen Materialien, die zur Isolierung des Ofens gegenüber der Umgebung verwendet werden; auf diese Weise werden Wärmeverluste vermieden, die für Menschen und Gegenstände schädlich sein können sowie die Wärmeleistung des Ofens verringern und damit die Verschwendung von Brennstoff.

NACHFOLGEND WERDEN DIE VERSCHIEDENEN ANLEITUNGEN AUFGEFÜHRT, DIE ZU BEACHTEN SIND, DA DER HERSTELLER ANSONSTEN JEDLICHE VERANTWORTUNG ABLEHNT.

- Überprüfen, dass die Abmessungen des Schornsteins mit denen der Installation und des Backofens übereinstimmen.
- Der Backofen benötigt einen eigenen Schornstein, der nicht für andere Vorrichtungen verwendet werden darf.
- Falls noch kein Schornstein vorhanden ist, dann empfehlen wir, einen runden Schornstein mit glatter Innenfläche und entsprechender Isolierung zu montieren.
- Für den Einbauofen gibt es zwei Einbauoptionen:
 - 1) er kann auf zwei gemauerte Säulen gestellt werden, die 60/80 cm hoch und 12/15 cm breit sind.
 - 2) er kann auf eine schon vorhandene, gemauerte Oberfläche gestellt werden. Es sollte vermieden werden, dass der Ofen auf Zementputz steht.
- Es ist sehr wichtig, dass auf der Rückseite und an den Seiten mindestens 5 cm Raum zwischen dem Mauerwerk und dem Ofen verbleiben und 10 cm Raum an der Oberseite zwischen Mauerwerk und Ofen.
- An der Verkleidung, in Übereinstimmung mit dem Schornstein des Backofens, eine Öffnung von mindestens 30 x 40 cm für Wartungen und Inspektionen der Anlage lassen.

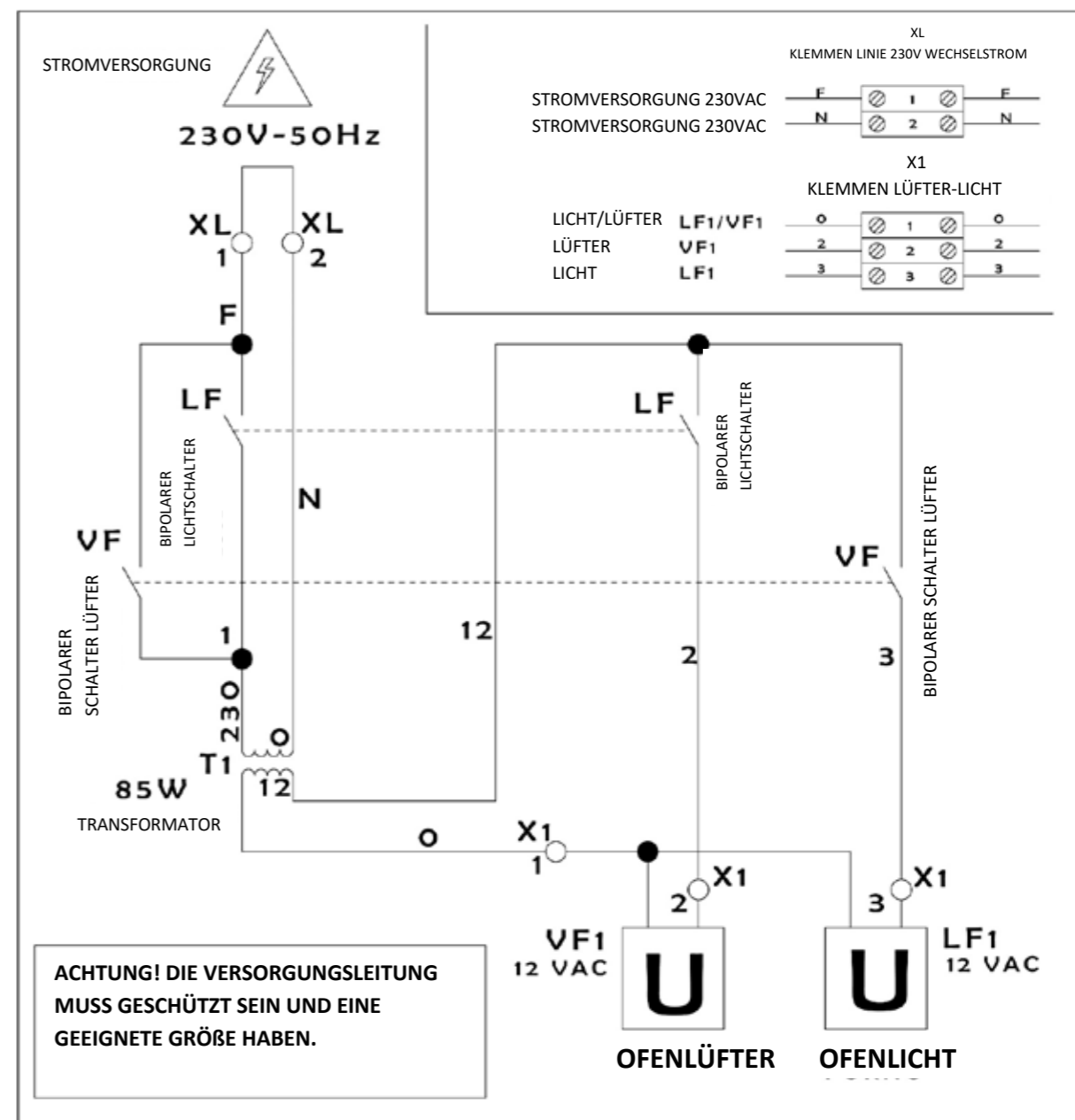


BEMERKUNG: Um den Rauchabzug zu begünstigen, den Schornstein mit einer Neigung von mindestens 15° anschließen. Wie in der Zeichnung ersichtlich ist, sollte ein Anschluss mit einer 90°-Kurve vermieden werden.

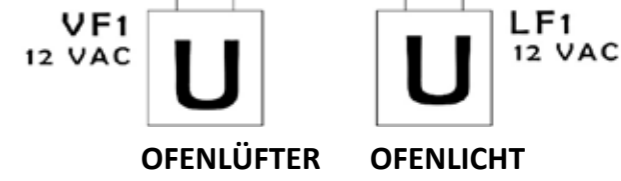
VERKABELUNG

HIER FINDEN DIE ALLE INFORMATIONEN ÜBER DIE ELEKTRIK, DIE ZU BEACHTEN SIND. FALLS DIESE NICHT BEACHTET WERDEN, LEHNT DAS UNTERNEHMEN JEGLICHE VERANTWORTUNG AB.

- Überprüfen, dass die Nennspannung für den Betrieb des Backofens geeignet ist.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss die Funktionsfähigkeit des Erdungssystems. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Alle Änderungen, die in diesem Bereich erforderlich sind, müssen durch Fachpersonal ausgeführt werden.



ACHTUNG! DIE VERSORGUNGSLEITUNG MUSS GESCHÜTZT SEIN UND EINE GEEIGNETE GRÖÖE HABEN.



EIGENSCHAFTEN DES OFENS

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Der Ofen wurde aus behandelten Stahlblechen gebaut, die bei hohen Temperaturen eingesetzt werden können. Die Garkammer besteht aus speziellem Edelstahl und ist von der Brennkammer durch drei Schichten getrennt:

- Edelstahlfläche
- Schamottziegel
- Schamottplatte

Dadurch wird die Wärme gleichmäßig über die gesamte Oberfläche des Backofens verteilt und verhindert unterschiedliche Temperaturbereiche, die für ein gleichmäßiges Garen von Nachteil sind.

Der zentrale Körper des Ofens, der aus der Brennkammer und der Garkammer besteht, ist mit einer Schicht aus Steinwolle isoliert, wodurch die Temperatur im Inneren der Brennkammer konstant gehalten wird und sowohl eine übermäßige Erwärmung des äußeren Ofenblechs als auch ein übermäßiger Wärmeverlust nach außen vermieden wird, was zu einer Verringerung des thermischen Wirkungsgrades und damit zu einem Anstieg des Holzverbrauchs führen würde.

Das verwendete Material ist von hoher Qualität: Die Außenausstattung besteht aus pulverbeschichtetem, elektrolytisch verzinktem Blech oder aus Edelstahl (je nach Modell); das Innere der Garkammer und der Kamin sind bei allen Modellen aus Edelstahl. Alle Modelle sind mit Beleuchtung (nicht der Ofen Italia basic zum Einbauen oder für den Außenbereich), Thermometer und einem praktischen Wecker ausgestattet. Bei allen Backöfen wurde die Position des Kamins sorgfältig entwickelt, um sowie den Abzug, als auch den Verlauf des heißen Rauchs zu optimieren, der die Garkammer gleichmäßig erfasst (vollkommen von der Brennkammer isoliert), um „bevorzugte Wege“ zu vermeiden, die zur übermäßigen Erwärmung einiger Bereiche der Garkammer auf Kosten anderer führen würde.

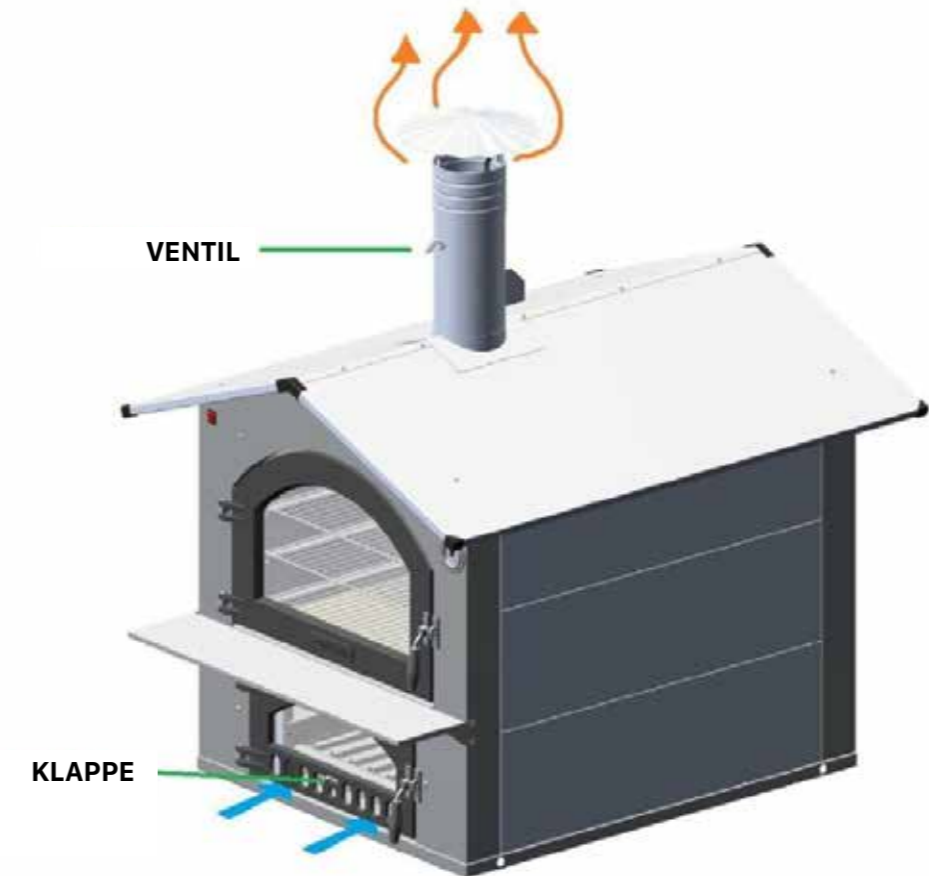
Dadurch kann die maximale Hitze bei geringerem Holzverbrauch erreicht werden.

Um die Luftfeuchtigkeit zu beseitigen und die Garkammer trockener zu machen, ist ein spezieller Auslass für die Dämpfe vorgesehen.

Dieser Dampfauslass darf niemals verändert und auch nicht an Rohre angeschlossen werden.

REGULIERUNG DER VERBRENNUNGSLUFT UND RAUCHVENTIL.

AUS SICHERHEITSGRÜNDEN MUSS EIN MINIMALER ZUG DES OFENS GARANTIERTE WERDEN. WENN DIE LUFTKLAPPE DER VERBRENNUNGSLUFT GESCHLOSSEN IST, WIRD DENNOCH EIN LUFTFLUSS GARANTIERTE, DER UNTEN DURCH DIE TÜR EINTRITTE. DIES GILT AUCH FÜR DIE Klappe DES RAUCHABZUGS. IST DIESE GESCHLOSSEN, SO WIRD DENNOCH EIN RAUCHABZUG GARANTIERTE, DAMIT SICH DER RAUCH UND DAHER KEIN CO2 ANSTAUEN KANN.



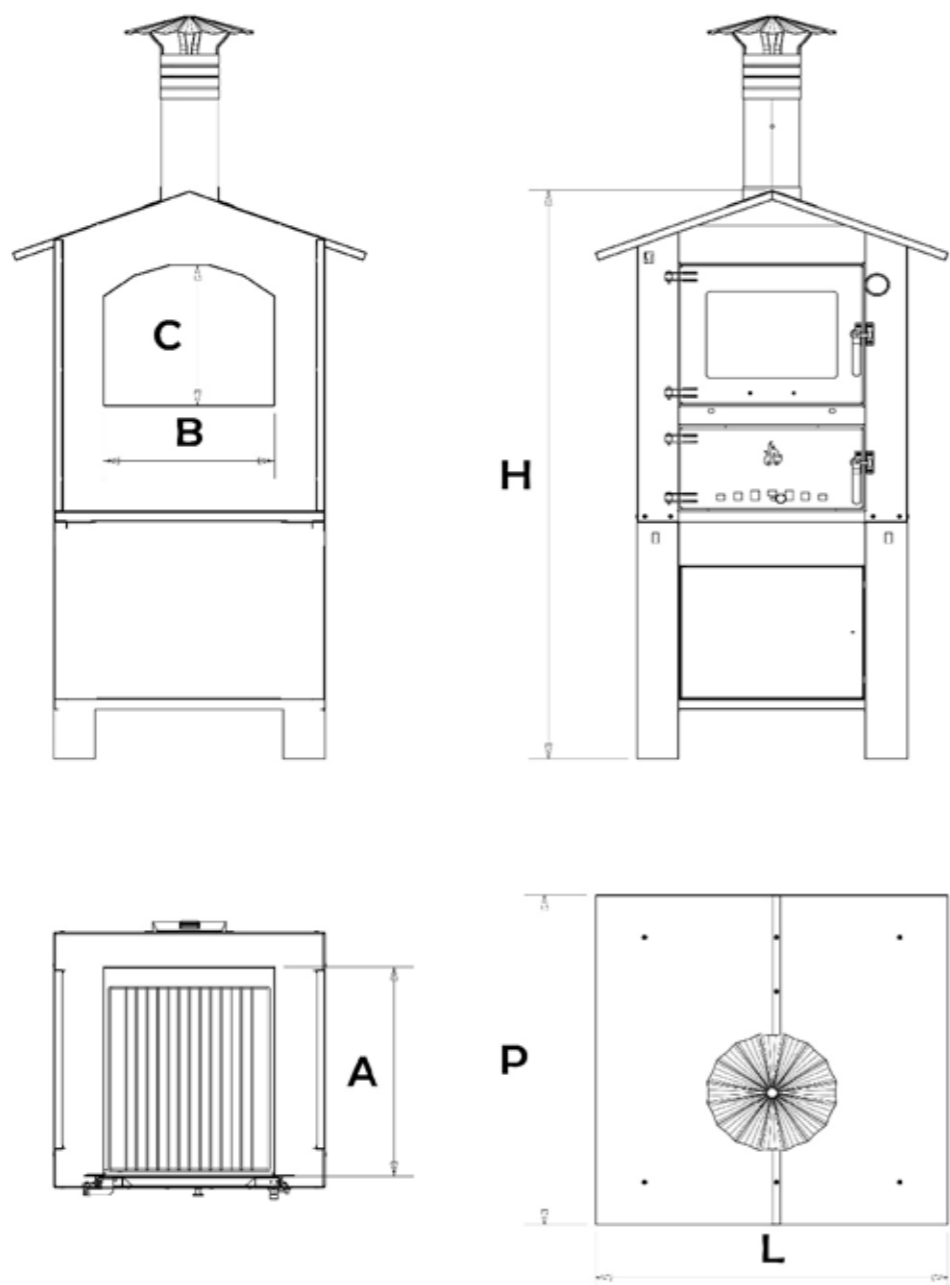
EINE GUTE VERBRENNUNG HÄNGT AUCH VOM EVENTUELLEN SCHORNSTEIN AB, AN DEN DER BACKOFEN ANGESCHLOSSEN WIRD.

FALLS DER ZUG DES SCHORNSTEINS SEHR GROSS IST, DANN EMPFEHLEN WIR, AUF DAS RAUCHVENTIL EINZUWIRKEN, DAMIT NICHT ZUVIEL RAUCH ABZIEHT, DENN DURCH DEN SCHNELLEN ABZUG GEHT AUCH VIEL WÄRME VERLOREN, DIE INNENTEMPERATUR WIRD INSTABIL UND DER HOLZVERBRAUCH ERHÖHT SICH. DER ABZUG WIRD AUCH DURCH WETTERBEDINGUNGEN, WIE WIND, BEEINFLUSST, DIE VOR ALLEM DIE DRAUSSEN AUFGESTELLTEN MODELLE BEEINFLUSSEN KÖNNEN. ES WIRD EMPFOHLEN, DIE VERBRENNUNGSLUFT ZU REGELN UND DEN RAUCHABZUG NICHT VOLLKOMMEN OFFEN ZU LASSEN, DAMIT DIE TEMPERATUREN WÄHREND DES BETRIEBS KONSTANTER SIND.

DIE BETRIEBSBEDINGUNGEN VON FALL ZU FALL BEWERTEN.

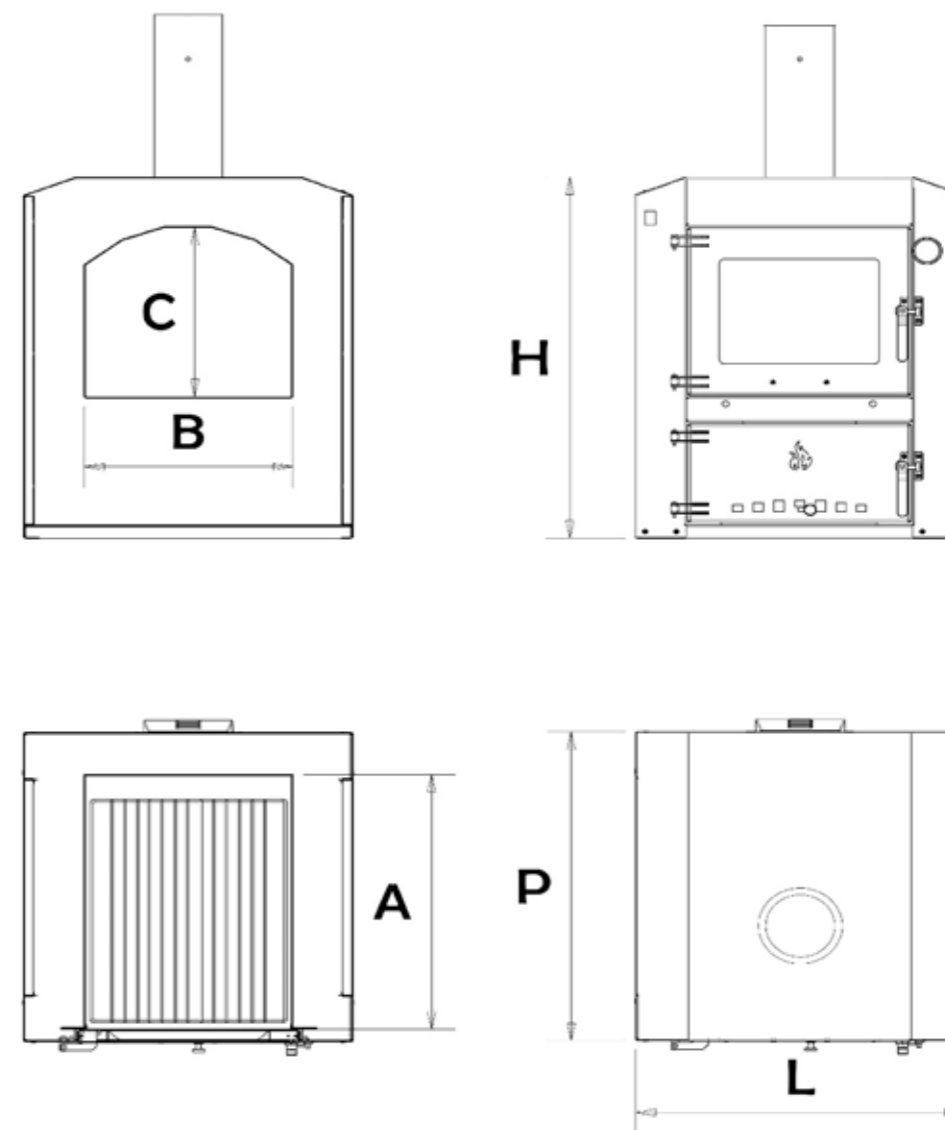
Serie FORNO ITALIA für den Außenbereich

INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELL AUßENBEREICH	RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



Serie FORNO ITALIA für den Einbau

INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELL AUßENBEREICH	RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170

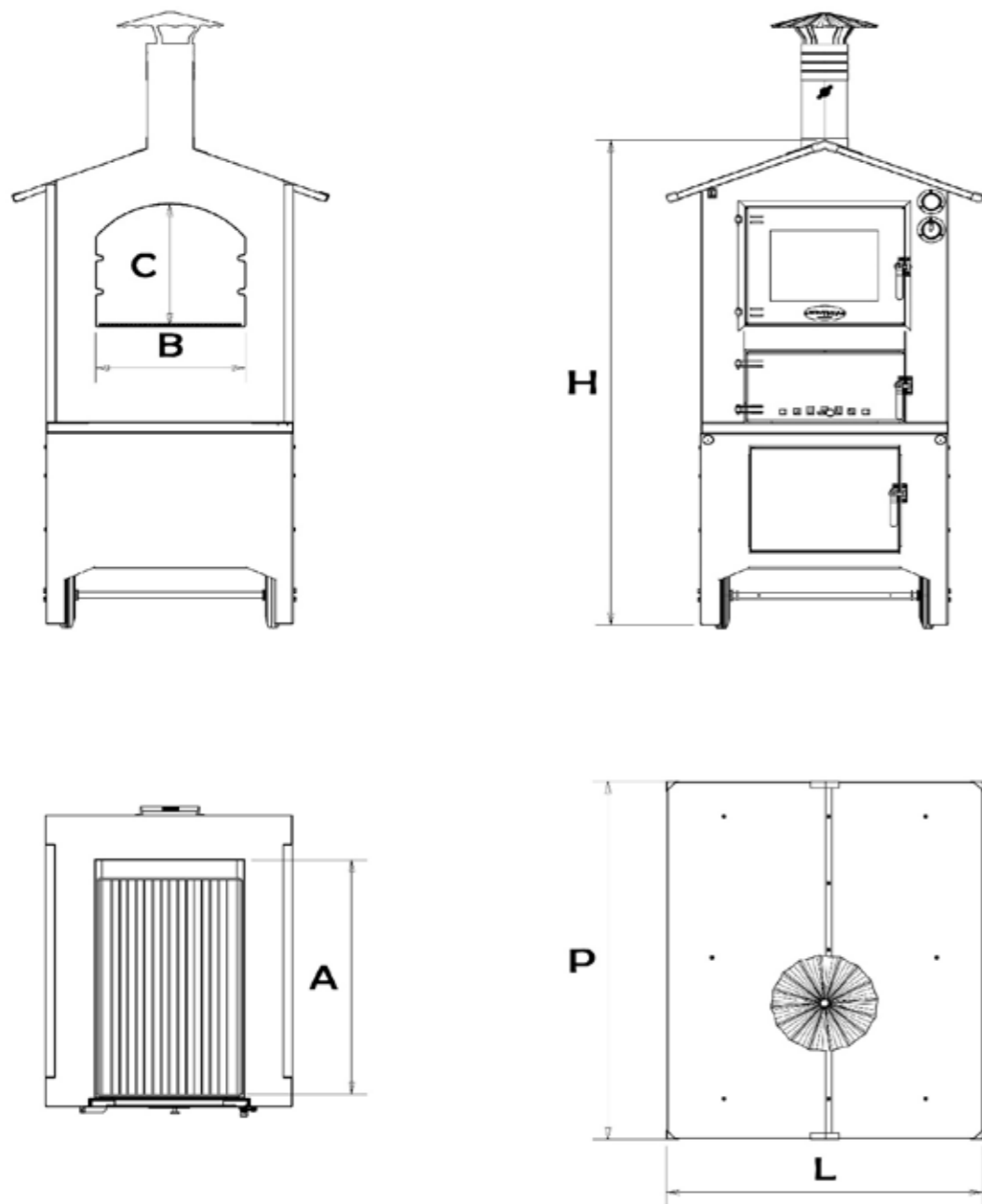


DEU

DEU

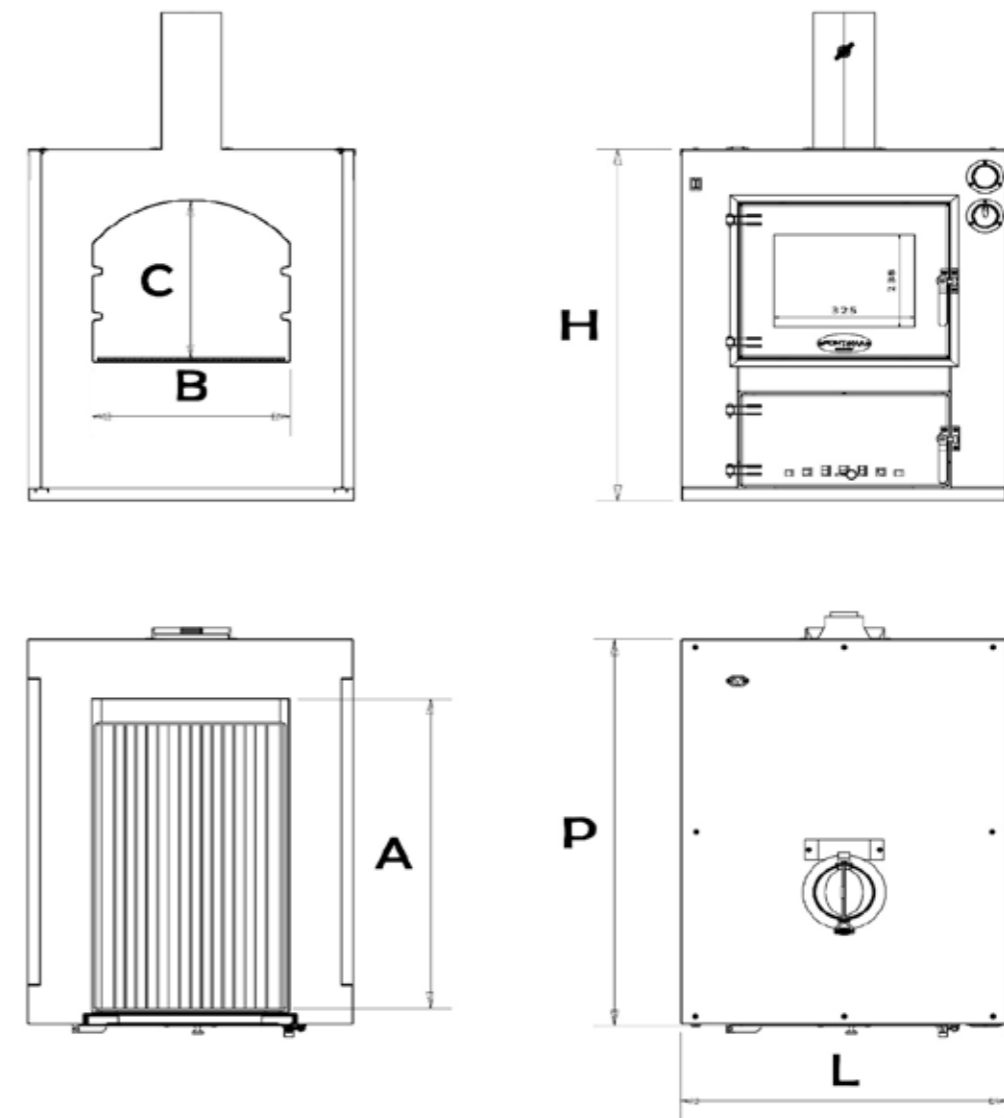
Serie FORNOLEGNA für den Außenbereich

INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELL AUßENBEREICH	RAUCHABZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	120	95,5	163	80x45	140	260
80	54	45	120	105	171	80x54	140	300



Serie FORNOLEGNA für den Einbau

INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELL AUßENBEREICH	RAUCHABZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	98,5	75	90	80x45	140	205

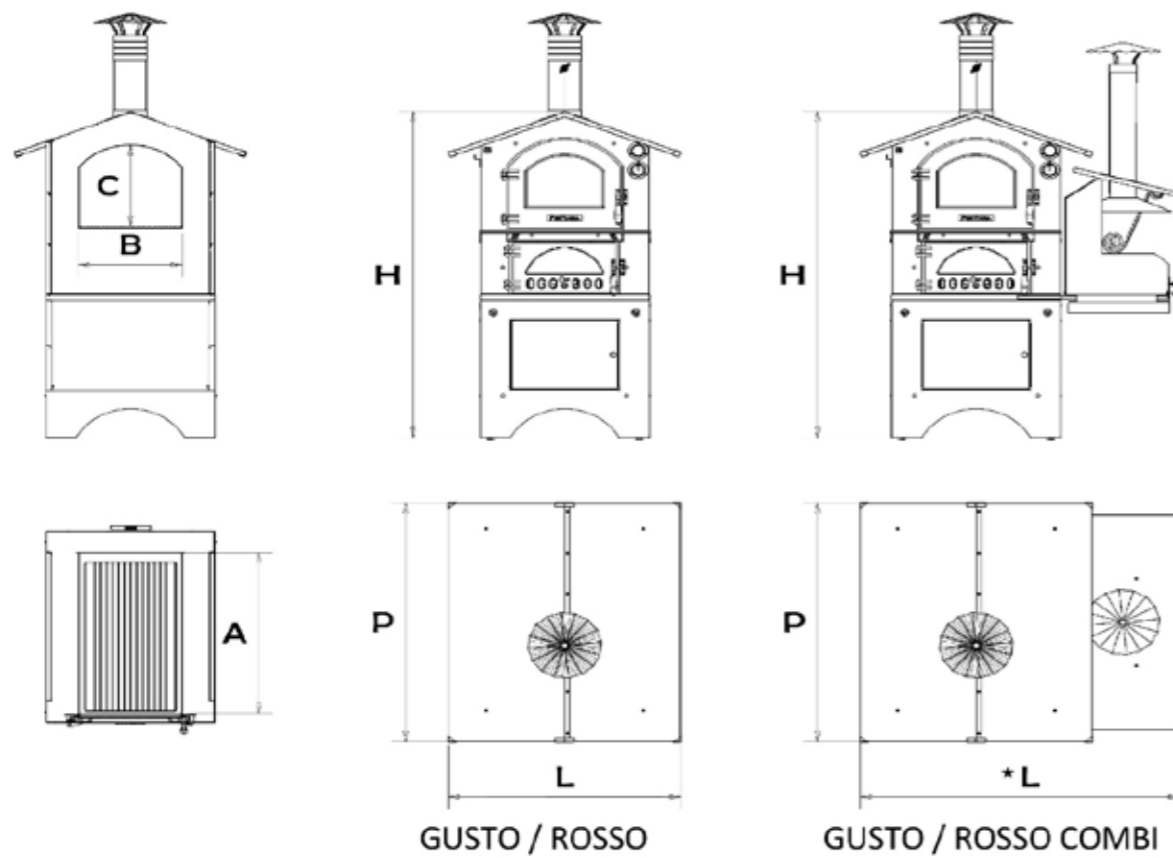


DEU

DEU

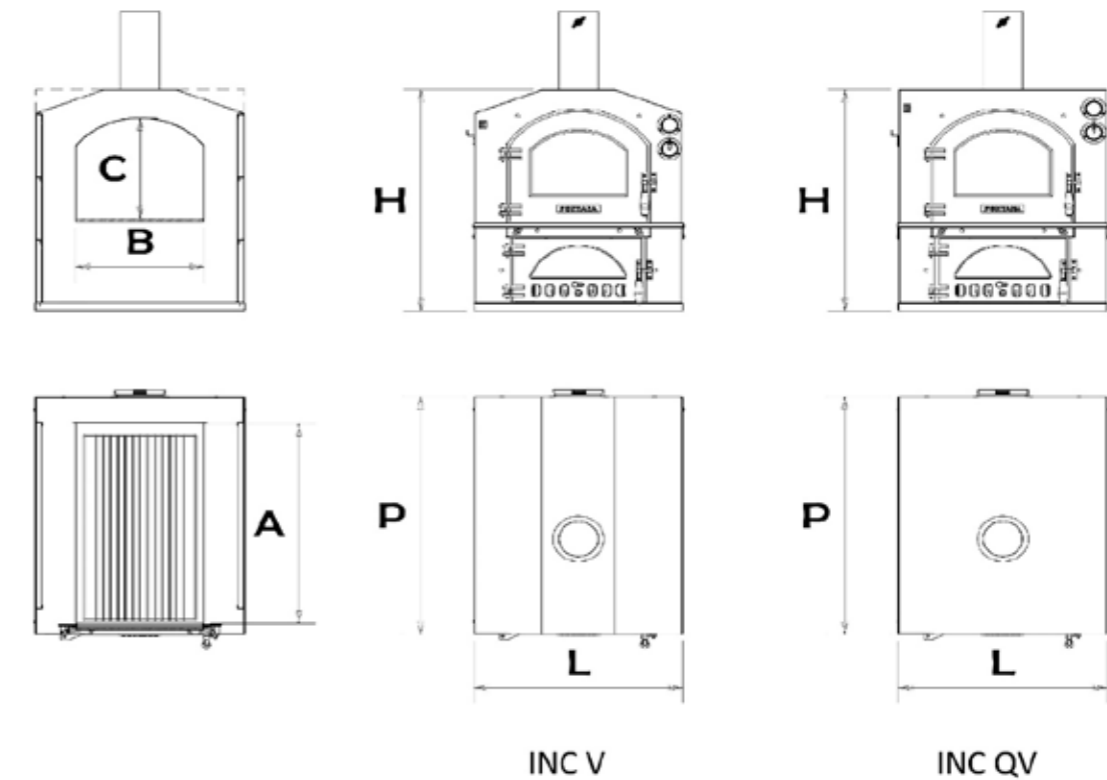
Serie PLATINO für den Außenbereich

INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELLO				RAUCHA BZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L(*L)	H	GUSTO	GUSTO COMBI	ROSSO	ROSSO COMBI		
57	45	42	95	102 (*138)	161	57x45	57x45(*)			140	250 (*295)
80	45	42	118	102 (*138)	161	80x45	80x45(*)	80x45	80x45(*)	140	310 (*358)
80	54	45	118	105 (*145)	168	80x54	80x54(*)	80x54	80x54(*)	140	360 (*408)
100	54	45	138	105 (*145)	168	100x54	100x54(*)			140	430 (*480)
80	65	45	118	115 (*156)	176	80x65	80x65(*)			160	420 (*468)
100	65	45	138	115 (*156)	176	100x65	100x65(*)			160	490 (*540)



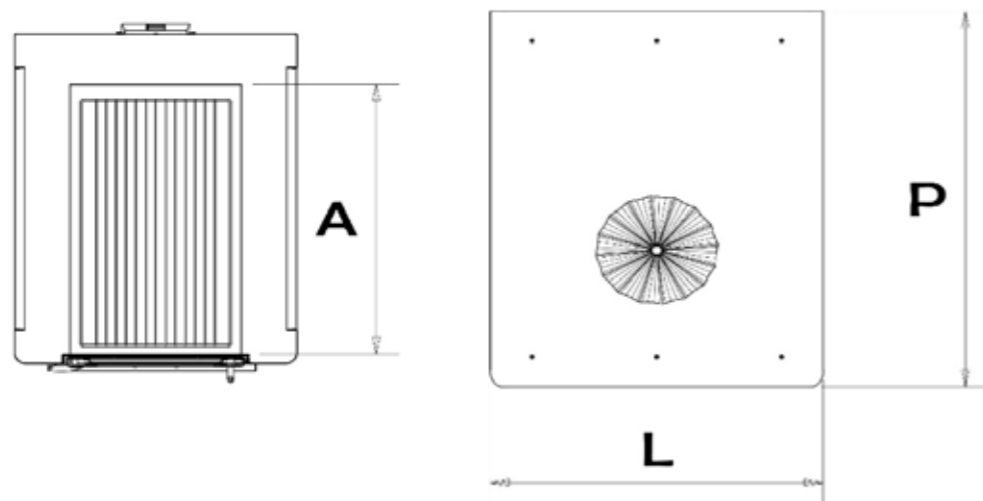
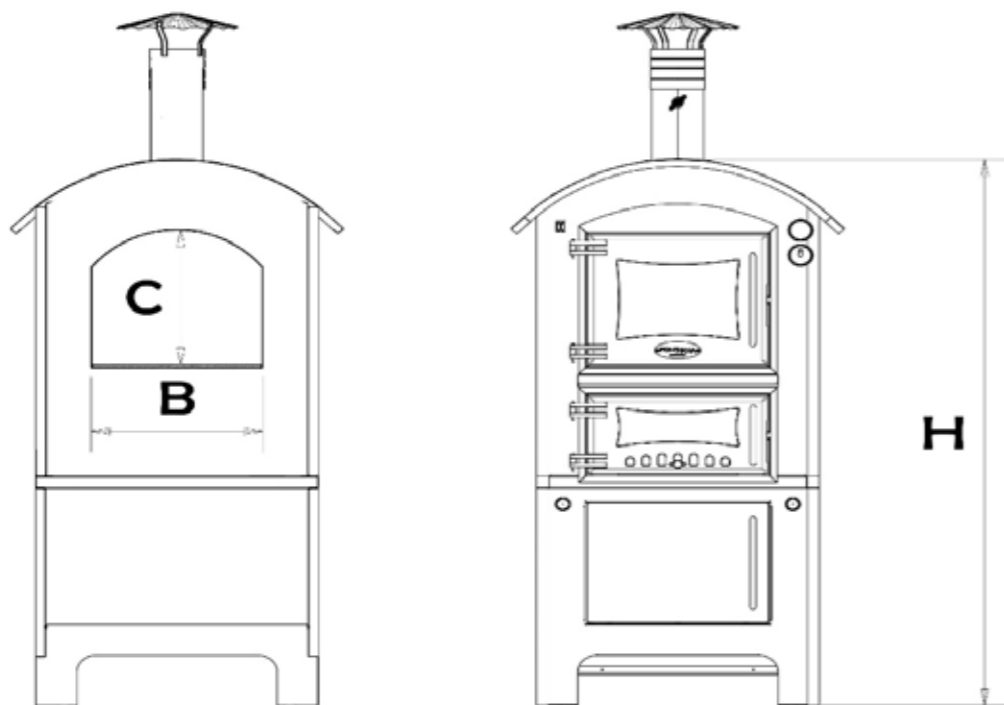
Serie PLATINO für den Einbau

INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELLO		RAUCHA BZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H	INC QV	INC V		
57	45	42	71	74	88,5	57x45	57x45 (*)	140	190(*188)
80	45	42	94	74	88,5	80x45	80x45 (*)	140	240(*237)
80	54	45	94	83,5	94,5	80x54	80x54 (*)	140	280(*275)
100	54	45	114	83,5	94,5	100x54	100x54 (*)	140	345(*340)
80	65	45	94	93	100	80x65		160	330
100	65	45	114	93	100	100x65		160	390



Serie ORO

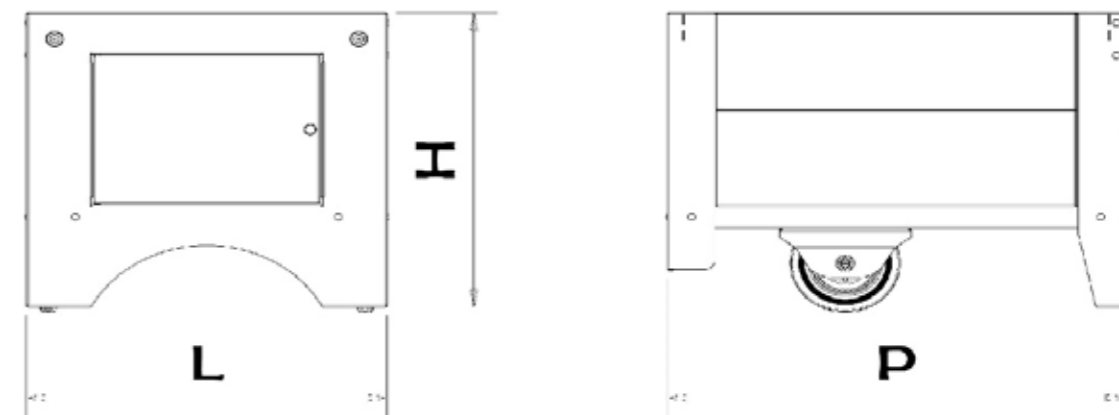
INNENMAßE <small>interna</small>			AUßENMAßE <small>esterna</small>			MODELL	RAUHEHAB- ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	42	112	88	164	DIVINO	140	300
80	45	42	112	88	164	FIAMMA	140	300



WAGEN

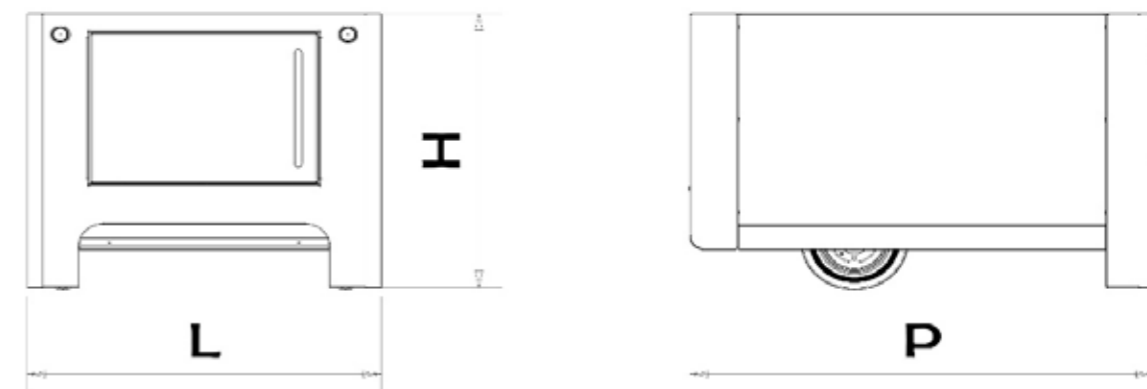
WAGEN SERIE PLATINO

AUßENMAßE			MODELLO		GEWICHT (KG)
P	L	H	GUSTO	ROSSO	
71	74	68	57x45		42
94	74	68	80x45	80x45	50,5
94	83,5	68	80x54	80x54	62,5
114	83,5	68	100x54		66
94	93,5	68	80x65		62,5
114	93,5	68	100x65		70



WAGEN SERIE ORO

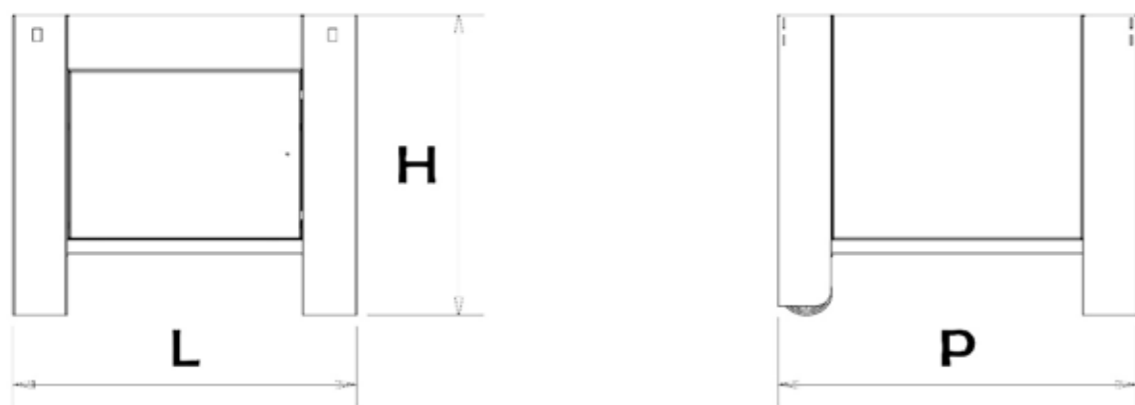
AUßENMAßE			MODELL	GEWICHT (KG)
P	L	H		
98	75	65	DIVINO	45
98	75	65	FIAMMA	45



WAGEN

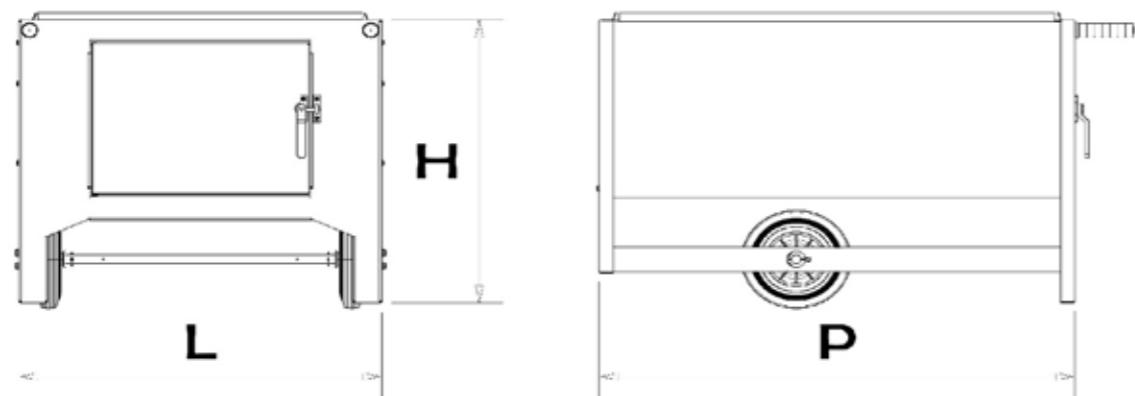
WAGEN SERIE FORNO ITALIA

AUßENMAßE			MODELL	GEWICHT (KG)
P	L	H		
70	67	65	PREMIUM BASIC	35



WAGEN SERIE FORNOLEGNA

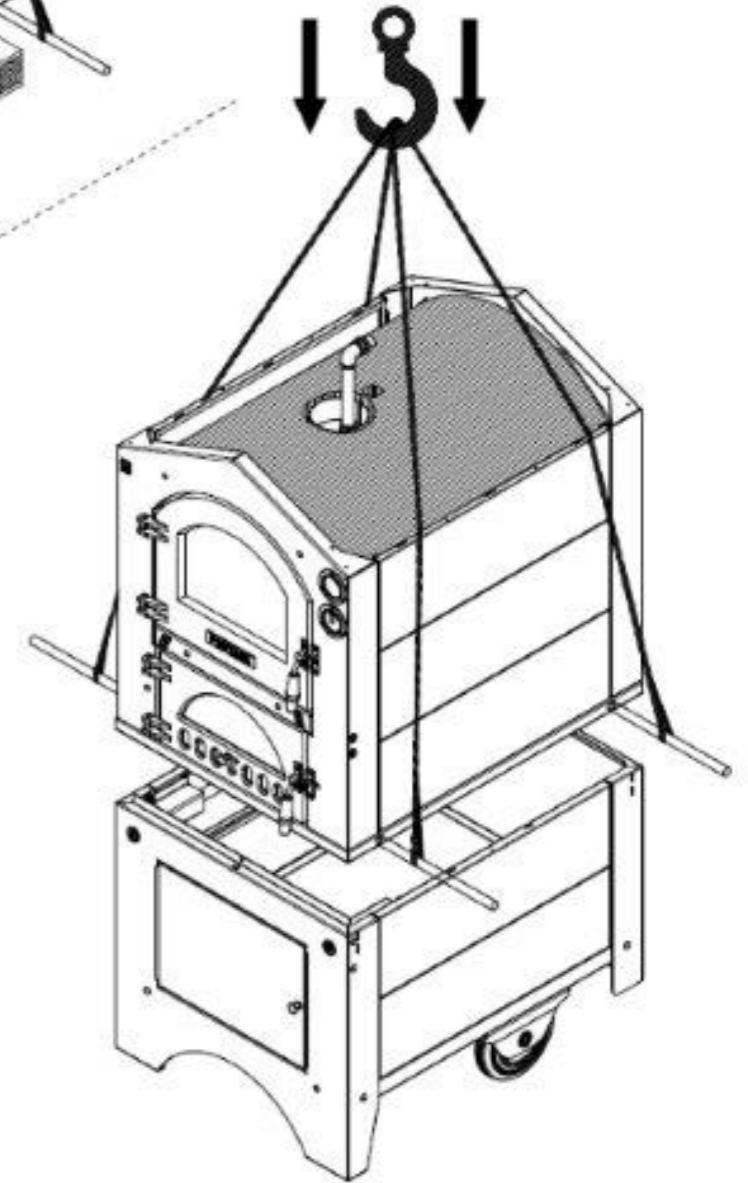
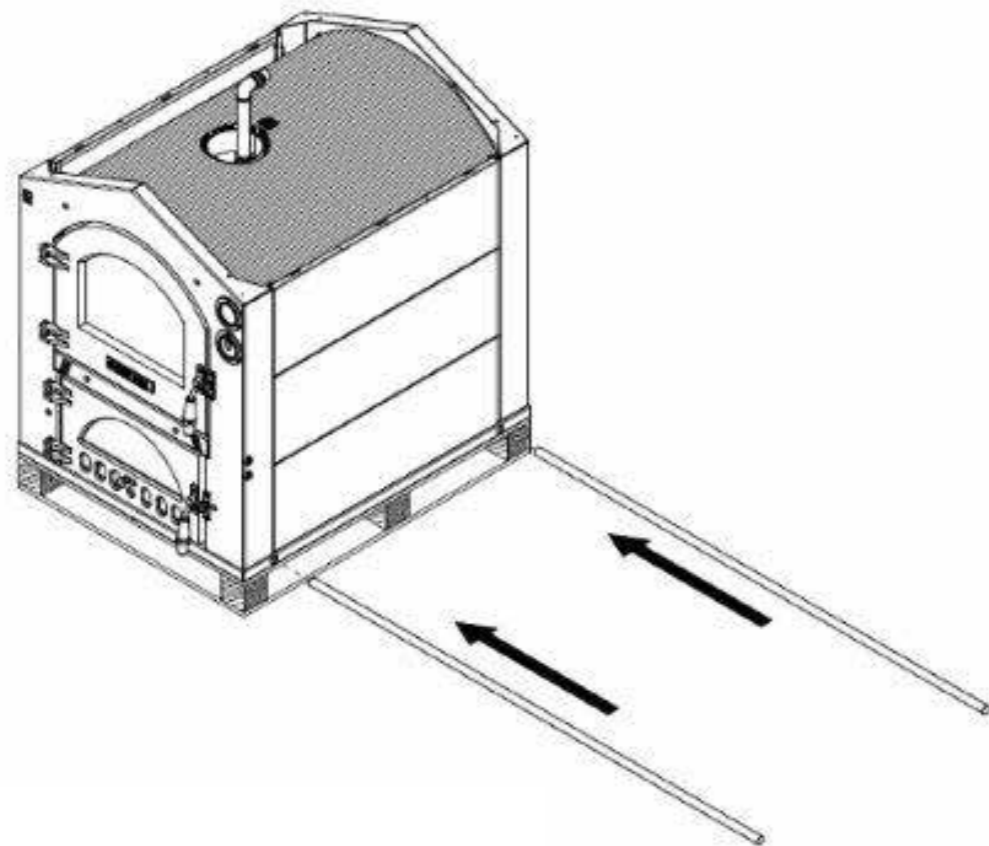
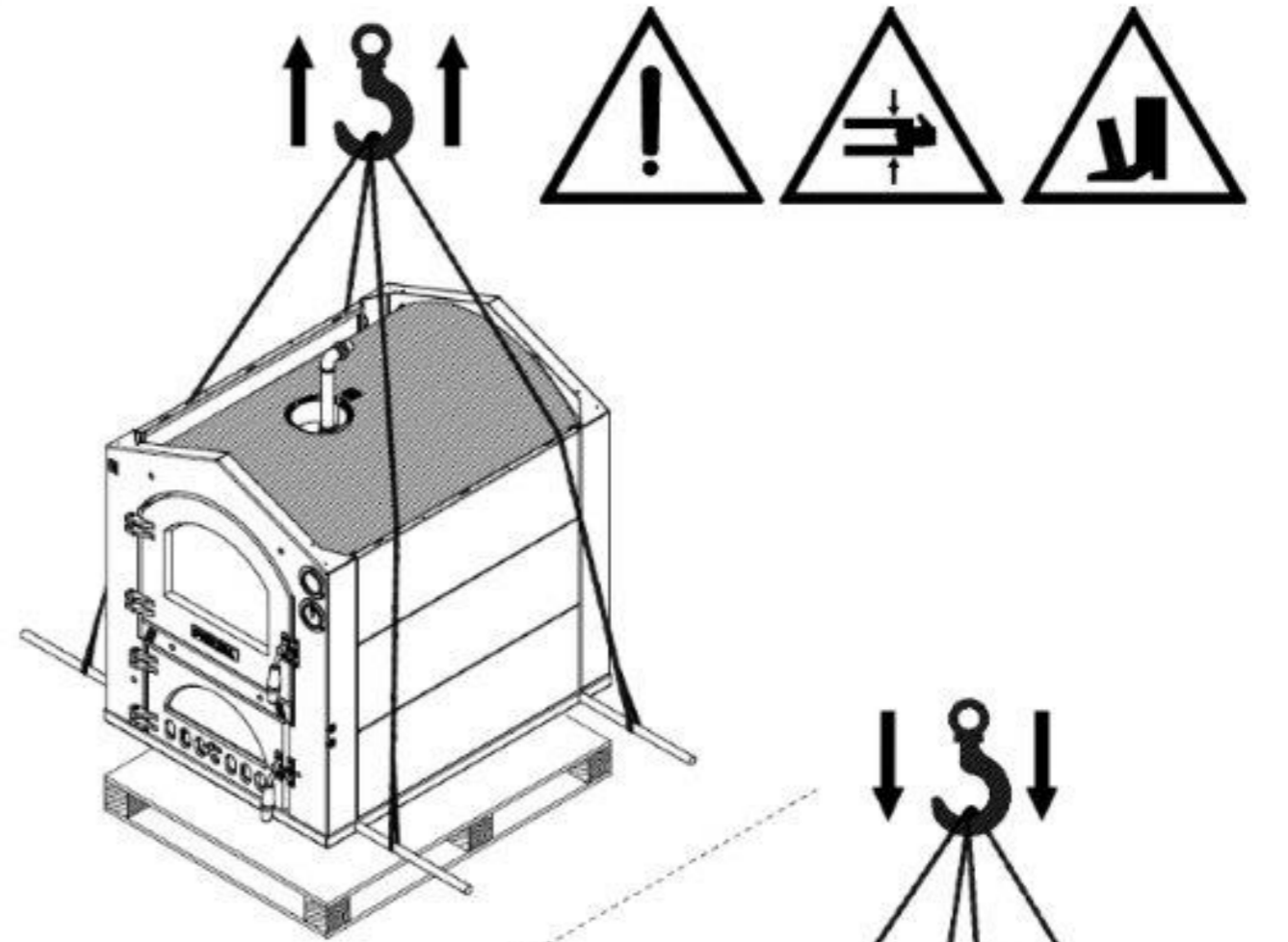
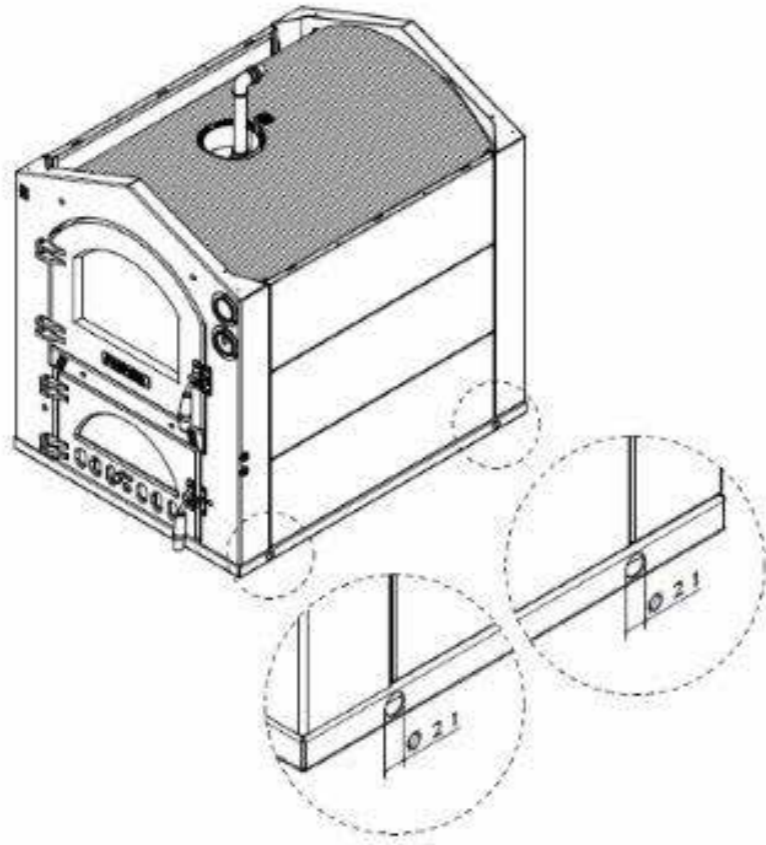
AUßENMAßE			MODELL	GEWICHT (KG)
P	L	H		
98,5	75	65	80x45	48
98,5	84	65	80x54	52



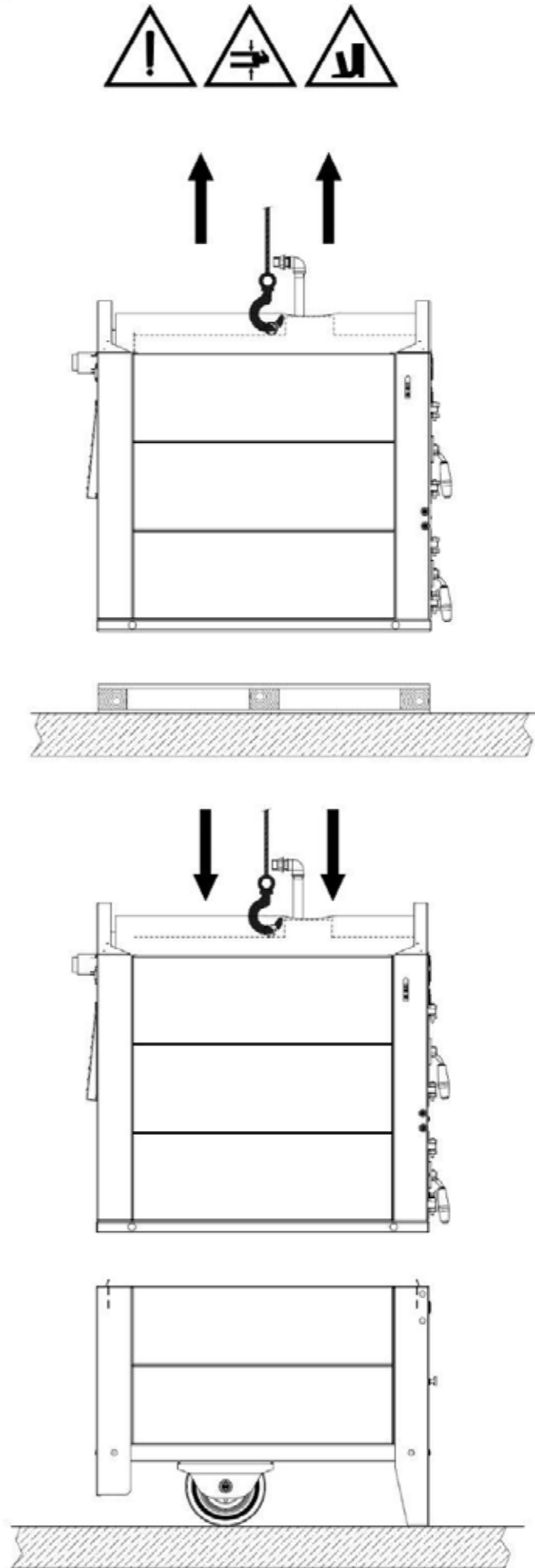
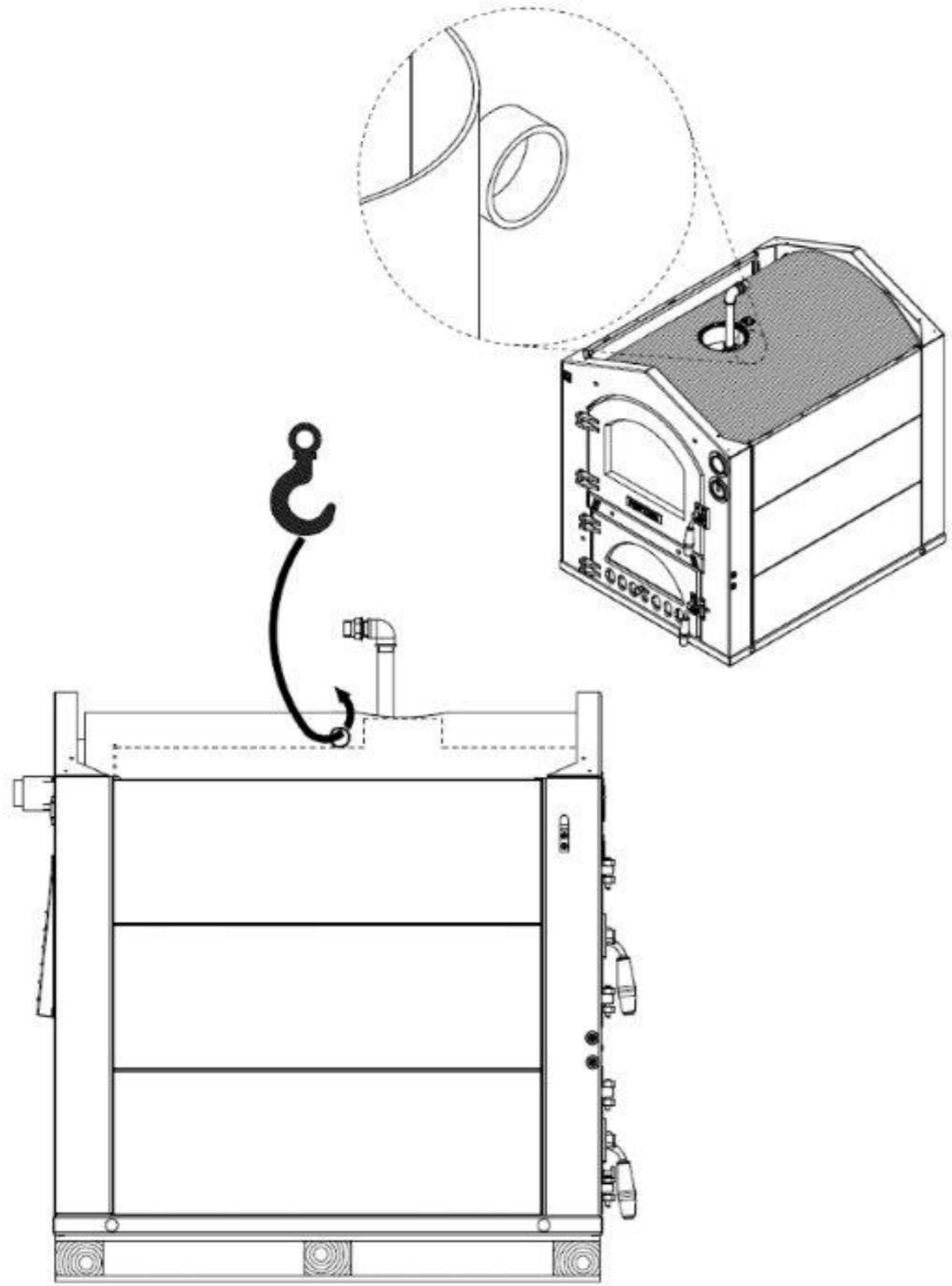
HANDHABUNG UND BEFESTIGUNG DES OFEN MIT WAGEN



HUBMÖGLICHKEIT Nr. 1



HUBMÖGLICHKEIT Nr. 2



BEFESTIGUNG DES OFEN MIT DEM WAGEN



REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Beginn der Reinigung abwarten, bis das Gerät abgekühlt ist. Dann den Netzstecker ziehen oder den Hauptschalter umlegen, um die Stromversorgung zu trennen.

- Die lackierten oder verchromten Bauteile mit lauwarmen Seifenwasser oder mit einem flüssigen Reinigungsmittel abwaschen.
- Für die Edelstahlteile ein handelsübliches Produkt verwenden.
- Zur Reinigung niemals kratzende, korrosive Mittel oder Säuren verwenden.
- Niemals Säuren oder korrosive Mittel auf die lackierten Bauteilen oder das Edelstahl stellen.
- Die Glastür des Ofens nur mit heißem Wasser reinigen und niemals kratzende Tücher verwenden.
- Sprays zur Ofenreinigung dürfen nicht zur Reinigung des Ventils und der Glasabdeckung der Beleuchtung verwendet werden.
- Den Ofen nach jedem Einsatz reinigen: dadurch können die Rückstände des Garkvorgangs einfacher entfernt werden und es wird vermieden, dass diese beim nächsten Mal einbrennen.
- Das Glas der Brennkammer und der Garkammer dürfen erst gereinigt werden, wenn sie kalt sind, um einen übermäßigen Temperaturschock zu vermeiden, wodurch sie zerbrechen könnten.
- Falls Sie Grillfleisch zubereiten, immer ein Blech (Bratschale) mit etwas Wasser unter den Rost legen, so dass das Fett nicht verbrennen kann und Rauch sowie unangenehme Gerüche erzeugt.
- Um die hartnäckigsten Flecken zu entfernen, sollte der Ofen ab und auf seine maximale Temperatur von 450°C aufgeheizt werden, um die Flecken zu verbrennen. Der verbleibende Staub kann dann, wenn er abgekühlt ist, mit einem feuchten Schwamm entfernt werden.
- Um die Reinigung des Innenbereichs zu vereinfachen, können die seitlichen Verkleidungen herausgezogen werden, wie im Foto dargestellt (Modelle, bei denen dies vorgesehen ist).

Für eine korrekte Lagerung und Wartung des Produkts empfehlen wir:

- Ständige Reinigung und Aufbringen einer äußeren und inneren Schutzschicht aus Vaseline (abnehmbar mit einer ersten Leerzündung)
- Einsetzen eines Beutels mit hygroskopischen Salzen zur Kontrolle der inneren Luftfeuchtigkeit
- Unter eine Überdachung aufbewahren und mit einer Schutztasche abdecken, das eine gute Belüftung garantiert, um Kondensation zu vermeiden.



EMPFEHLUNGEN ZUM BACKEN UND GAREN

- Um Unannehmlichkeiten beim Garen zu vermeiden, wird empfohlen, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen.
- Achten Sie beim Garen mehrerer Speisen darauf, dass Sie Gerichte mit etwa gleichen Gartemperaturen einführen, auch wenn diese unterschiedliche Garzeiten haben

Zum Beheizen des Ofens, trockenes und kleines Holz verwenden. Um eine Temperatur von 400°C Grad zu erreichen, werden etwa 3 kg Holz benötigt. Die Temperatur bleibt etwa 2 Stunden stabil; ist die gewünschte Temperatur erreicht, darf in der Brennkammer keine Flamme mehr sein, sondern nur Glut. Falls beim Garen die Temperatur absinkt oder noch andere Zubereitungen gegart werden sollen, dann kann der Backofen mit einer ganz kleinen Holzmenge beheizt werden. Um die Temperatur des Ofens zu senken, einfach die Tür der Garkammer öffnen. Mit diesem Backofen können Speisen mit geringen Kosten gesund zubereitet werden.



VORWORT

Die Garzeiten können je nach Art der Speisen, ihrer gleichen Machart und ihrem Volumen variieren. Es wird empfohlen, die ersten Male beim Garen anwesend zu sein und das Ergebnis zu kontrollieren, so dass Sie bei der Zubereitung der gleichen Speisen unter gleichen Bedingungen, ähnliche Ergebnisse erhalten.

BROT BACKEN

Zünden Sie den Ofen mit ein wenig Papier und ein paar Holzstückchen an. Wenn das Holz gut angebrannt ist, ein paar größere Stücke Holz auflegen. Unsere Backöfen sind sehr leistungsfähig, verbrauchen wenig Holz und wärmen sich schnell auf. Die Garkammer auf etwa 300° bringen. Einen Topf mit etwas Wasser in den Ofen stellen, um die Feuchtigkeit zu erhöhen, denn Holzöfen neigen dazu, sehr trocken zu sein. Wird die Garkammer feucht gehalten, dann wird die vorzeitige Bildung der Kruste vermieden, denn dadurch kann das Brot innen nicht richtig ausbacken.

PIZZA BACKEN

Falls Sie Pizza auf den Schamottsteinen backen möchten, feuern Sie den Ofen auf eine Temperatur von circa 400° an. Den Schamottstein in den unteren Einschub hineinschieben und 30 Minuten aufheizen lassen. Nun die Pizza ausbreiten und auf die Holzschaufel überführen, diese mit Tomatensauce und Mozzarella belegen, mit etwas Öl beträufeln, auf den Stein rutschen lassen und 4-5 Minuten lang backen. Sie wird dadurch noch knuspriger sein!

Falls Sie die Pizza lieber auf einem Backblech anstatt auf dem Schamottstein backen möchten, dann ändern sich sowohl die Zeiten als auch die Temperatur mit der die Pizza gebacken wird. In diesem Fall den Ofen auf eine Temperatur von etwa 450° Grad aufheizen und die Pizza circa 15/20 Minuten backen.

GAREN VON FLEISCH UND FISCH

Falls Sie Fleisch im Backofen garen möchten, dann sollte dies mindestens 1 kg wiegen, da es ansonsten zu sehr austrocknet. Rote, sehr zarte Fleischsorten, die auf den Punkt gegart werden sollen, also außen gar und innen saftig, müssen kurze Zeit auf einer hohen Temperatur von 300-350° Grad braten. Für diese Speise wird eine Garzeit von etwa 60 Minuten angegeben, wie für die Fleischmenge in der unten aufgeführten Tabelle angegeben.

Weißes Fleischsorten, Geflügel und Fisch werden bei niedrigen Temperaturen gegart: 250°-280°C. In diesem Fall beträgt die Garzeit von Geflügel etwa 90 Minuten, wobei immer auf die Mengen in der unten aufgeführten Tabelle Bezug genommen wird. Die Garzeiten von Fisch sind hingegen kürzer, etwa 45-60 Minuten.

Bei kurzen Garzeiten werden die Würzstoffe gleich in den Bräter gegeben, bei langen Garzeiten werden diese gegen Ende hinzugegeben. Der Garpunkt kann überprüft werden, in dem das Fleisch mit einem Löffel gedrückt wird; gibt es nicht nach, dann bedeutet dies, dass es gar ist. Bei Roastbeef und Filets, die innen rosa bleiben sollten, ist die Garzeit kurz. Das Fleisch kann in einen Behälter, der sich zum Garen im Ofen eignet (Bräter), auf das Backblech oder direkt auf den Rost gelegt werden, unter den eine Bratschale mit etwas Wasser zu stellen ist. Die Speisen können vor dem Servieren im dafür vorgesehenen Fach im Wagen warm gehalten werden (bei Modellen für den Außenbereich).

KUCHEN BACKEN

Kuchen brauchen normalerweise gemäßigte Temperaturen zwischen 250° und 300°C und der Ofen ist etwa 45/60 Minuten vorzuheizen. Die Tür darf nicht geöffnet werden, bevor mindestens 3/4 der Backzeit vergangen ist. Geschlagene Teige müssen sich schwer vom Löffel lösen, denn ein übermäßiger Flüssigkeitsgehalt verlängert die Backzeit unnötig. In diesem Fall kann sich Backzeit, je nach dem zu backenden Kuchentyp, stark variieren. Die Zeit beträgt stets zwischen 25-40 Minuten, wobei immer die Menge der Zutaten bedacht werden muss.

GAREN MIT UMLUFT

Beim Garen mit Umluft wird die Wärme mittels vorgewärmter Luft auf die zu garenden Speisen übertragen, die von einem Ventilator auf der Rückseite des Ofens zwangsweise im Ofenraum umgewälzt wird.

Dadurch können mehrere Speisen gleichzeitig gegart werden, in dem die verschiedenen Ebenen des Backofens verwendet werden.

Die Idee der Umluft ist durch die Notwendigkeit entstanden, eine perfekte und gleichmäßige Verteilung der Temperatur an den Speisen sicherzustellen. Dadurch wird eine ideale Garung ermöglicht und die Nährwerte der Lebensmittel erhalten. In herkömmlichen Backöfen sind die Wärmequellen an einigen Stellen konzentriert, wodurch es schwierig ist, den optimalen Temperaturwert zu steuern. Die Wärme wird nämlich durch natürliche Umwälzung und Strahlung übertragen, was zu einer unregelmäßigen Temperaturverteilung mit recht hohen Temperaturunterschieden zwischen den verschiedenen Ebenen führt. Durch den Einbau eines Ventilators an der unteren Ofenwand wird eine fortlaufende Umwälzung auf allen Ebenen des Backofens ermöglicht, wodurch die Temperatur gleichmäßig und konstant verteilt wird.

BERATUNGSTABELLE:

	Menge	Speise	Garen mit Umluft °C	Herkömmliches Garen °C
Backwaren		Weiche Teige	250	290
		Mürbeteig	250	290
		Hefeteige	250	290
		Eiweiß-Süßspeisen	190	230
		Blätterteig	270	300
Fleisch	1 Kg	Roastbeef	360	360
	1 Kg	Rinderbraten	290	330
	1 Kg	Lammbraten	250	290
Geflügel		Kleine Braten	250	290
	1 Kg	Truthahn	300	330
	2 Kg	Ente	300	330
	1 Kg	Huhn	300	330
Fisch		Forelle	280	280
	1 Kg	Kabeljau	250	250
Verschie		Lasagne	300	300
		Soufflés	280	300
		Windbeutel	300	300
		Pizza (auf dem Backblech)	400	450
		Brot	300	330

ÍNDICE

- Pág. **103** INTRODUCCIÓN Y CUIDADO DEL MANUAL.
- Pág. **103** SIMBOLOGÍA PRESENTE EN EL MANUAL.
- Pág. **103** OBJETIVO DEL MANUAL Y DIRECTIVAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.
- Pág. **106** CONDICIONES DE GARANTÍA Y ADVERTENCIAS RELATIVAS AL HORNO Y AL USUARIO.
- Pág. **107** INSTRUCCIONES Y REGLAS PARA LA INSTALACIÓN.
- Pág. **109** INDICACIONES SOBRE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA.
- Pág. **110** DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO.
- Pág. **112** DIBUJOS DE LOS HORNOS Y DE LOS CARROS RELATIVOS A ESTE MANUAL CON TABLA DESCRIPTIVA DE ESTOS.
- Pág. **121** INDICACIONES SOBRE LA ELEVACIÓN Y LA FIJACIÓN DEL HORNO EN EL CARRO.
- Pág. **127** LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO.
- Pág. **128** SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN.

INTRODUCCIÓN

Estimado Cliente,

Queremos agradecerle la preferencia que le ha concedido a nuestros productos. Nuestro objetivo es conjugar la tecnología con la simplicidad de uso, la máxima eficiencia y, sobre todo, con la seguridad.

Para un funcionamiento óptimo del producto y para poder disfrutar a pleno las cualidades y las máximas funcionalidades que este puede ofrecerle, le recomendamos leer con atención el presente manual antes de realizar el primer encendido; en el caso de que surgieran dudas o problemas, le invitamos a dirigirse al revendedor o directamente a la empresa que le ofrecerá la máxima colaboración y disponibilidad.

CUIDADO DE MANUAL Y CÓMO CONSULTARLO

- Cuide este manual y consérvelo en un lugar de fácil y rápido acceso, durante toda la vida del horno.
- En el caso de que este manual se perdiera, destruyera o estuviera de cualquier modo en malas condiciones solicite una copia a su revendedor o directamente a la empresa especificando los datos de identificación del producto.
- Una información fundamental o que requiere una atención particular es indicada con el "texto en negrillas".

SIMBOLOGÍA PRESENTE EN EL MANUAL

En el presente manual los puntos de relevante importancia son evidenciados por la siguiente simbología:

INDICACIÓN

Indicaciones concernientes al uso correcto del horno y las responsabilidades de los encargados.

! **ATENCIÓN:** Punto en el cual es expresada una nota de particular relevancia.

! **PELIGRO:** Se expresa una nota importante de comportamiento para la prevención de accidentes o daños materiales.

OBJETIVO Y CONTENIDO DEL MANUAL

El objetivo del manual es permitir al usuario tomar las medidas y predisponer todos los medios humanos y materiales necesarios para un uso correcto, seguro y duradero.

Este manual contiene todas las informaciones necesarias para la instalación, el empleo y el mantenimiento del producto.

La escrupulosa observancia de cuanto expresado en este garantiza un elevado grado de seguridad y rendimiento del producto.

GENERALIDADES

El uso del producto está subordinado, además de las indicaciones presentes en el presente manual, también al respeto de todas las normas de seguridad previstas por la legislación específica vigente en el Estado donde el mismo haya sido instalado.

PRINCIPALES NORMAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES RESPETADAS Y DE RESPETAR

- 1) Directiva 2006/95/CE: "Material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión".
- 2) Directiva 2004/108/CE: "Aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética".
- 3) Directiva 89/391/CEE: "Ejecución de las medidas dirigidas a la promoción de la seguridad y de la salud de los trabajadores durante el trabajo".
- 4) Directiva 89/106 / CEE: "Que incumben el acercamiento a las disposiciones legislativas, de reglamentación y administrativas de los Estados miembros que atañen los productos de construcción".
- 5) Directiva 85/374 / CEE: "Que incumben el acercamiento a las disposiciones legislativas, de reglamentación y administrativas de los estados miembros en materia de responsabilidad por daños debidos a productos defectuosos".

CONDICIONES DE GARANTÍA DE LOS HORNOS DE LEÑA

La entrada en vigor de la garantía debe ser comprobada por un documento fiscal entregado por el vendedor.

- 1 2 años para la estructura portante, grado de aislamiento, calidad del acero inox (el cambio de color con tendencia al dorado no es un defecto sino una reacción normal a la temperatura), instalación eléctrica y pintura.
2. 12 meses para el motor, portalámpara, interruptores, cristales de las puertas, termómetro, contador de minutos, transformador.
3. Ninguna garantía para la piedra refractaria.
Las cláusulas de exclusión de la garantía:
 1. Inobservancia de las instrucciones.
 2. Negligencia y descuido en el uso.
 3. Errada instalación.
 4. Mantenimiento o reparaciones realizados por personal no autorizado y/o uso de repuestos no originales.
 5. Daños de transporte, daños por circunstancias y/o eventos causados por fuerza mayor y que en cualquier caso no pueden caer en defectos de fabricación.

OTRAS EXCEPCIONES A LA GARANTÍA:

Cualquier falla o dificultad operativa debido a accidentes, abuso, mal uso, alteración, mala aplicación, vandalismo, instalación incorrecta, mantenimiento o servicio inadecuado, falta de mantenimiento normal y de rutina, que incluye, entre otros, daños causados por insectos en el interior de los tubos de los quemadores, como se indica en el manual del propietario.

Deterioro o daño debido a condiciones climáticas adversas como granizo, huracán, terremoto o tornado, decoloración debido a la exposición a productos químicos directamente o en la atmósfera.

- Daños resultantes del uso de productos químicos tanto internamente como externamente
- El termómetro dañado por sobrecalentamiento no está cubierto por la garantía.
- Daños causados por el uso de productos químicos o por la proximidad de productos químicos; (por ejemplo, productos químicos para piscinas)
- Corrosión del acero inoxidable debido a la exposición a ambientes salobres, cargados de humedad y cercanos al mar.

CARACTERÍSTICAS DEL USUARIO

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

Prestar atención a que los niños no se acercan al producto con la intención de jugar, mientras está en funcionamiento.

PIEZAS DE REPUESTO

Emplear exclusivamente piezas de repuesto originales.

No esperar a que los componentes estén desgastados por el uso antes de proceder a su sustitución.

Sustituir un componente gastado antes de la rotura favorece la prevención de los infortunios derivados por accidentes causados justo por la rotura imprevista de los componentes, que podrían provocar graves daños a personas y cosas.

Realizar los controles periódicos de mantenimiento como se indica en el capítulo "Mantenimiento y Limpieza".

ASISTENCIA TÉCNICA

Fontana Srl es capaz de resolver cualquier problema técnico respecto al empleo y el mantenimiento durante todo el ciclo de vida del producto.

La sede central está siempre a su disposición para ayudarle, si es posible vía telefónica, o dirigiéndole al centro de asistencia autorizado más cercano.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

⚠ • Verificar que las predisposiciones para la colocación del producto estén conformes con los reglamentos locales, nacionales y europeos.

- Respetar las prescripciones indicadas en el presente manual.
- Verificar que las predisposiciones del conducto de salida de humos y de la toma de aire estén conformes con el tipo de instalación.
- No efectuar conexiones eléctricas volantes con cables provisionales o no aislados.
- Verificar que la toma de tierra de la instalación sea eficiente.
- Usar siempre los dispositivos de seguridad individual y los otros medios de protección previstos por la ley.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

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

El horno es por su naturaleza un aparato que se pone caliente y permanece así por largo tiempo incluso después del apagado, por lo tanto evitar tocar las partes calientes y acercarse a objetos, de modo particular si son inflamables, a las paredes.

Usar siempre protecciones adecuadas para introducir o sacar los objetos del horno. Además es buena norma impedir que los niños puedan acercarse al horno cuando está en funcionamiento.

No encender nunca el horno utilizando líquidos inflamables como por ejemplo gasolina, alcohol, kerosén u otro.

Durante la cocción vigilar el horno.

No acercarse el rostro o las manos sin protección al abrir la puerta del horno a temperaturas superiores a los 200°C.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

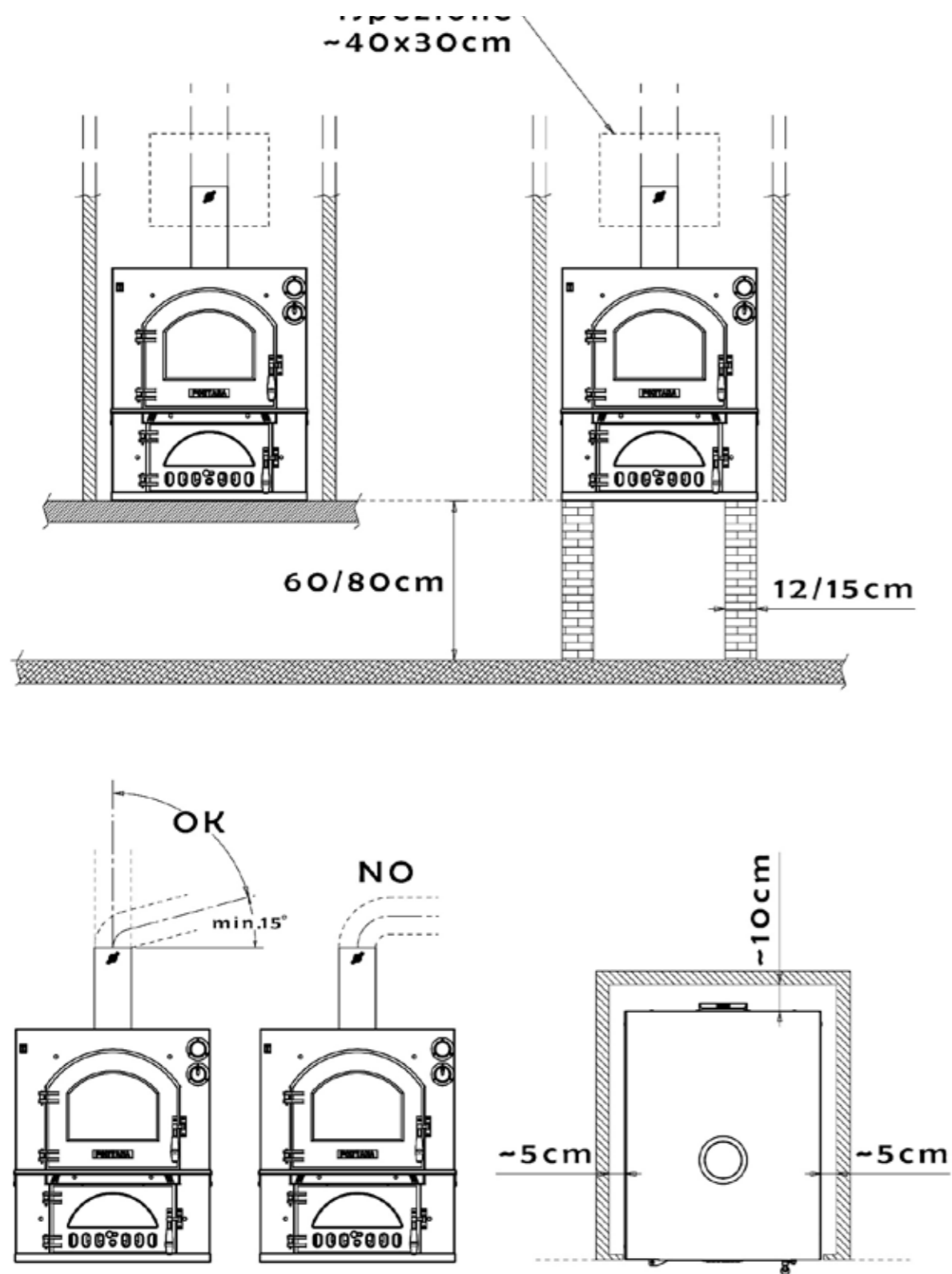
COLOCACIÓN HORNOS DE EMPOTRADO

El horno de leña es sin dudas un objeto muy evocativo, que invita a la convivencia y al placer de cocinar difundiendo en todo el entorno perfume de pan y de pizza. Para obtener el máximo resultado del horno de leña doméstico es necesario realizar un breve diseño respecto a los lugares y los espacios donde será colocado el horno, antes de realizar la compra. Además del simple horno, son de hecho dos los elementos fundamentales necesarios para una correcta instalación: el conducto de salida de humos y el aislamiento. El primero sirve para hacer que el humo derivado de la combustión salga del horno, y, en caso de que se decida instalar el horno en casa, es necesario que el conducto de salida de humos tenga un respiradero en el techo. El aislamiento en cambio consiste en el conjunto de los materiales que sirven para aislar el horno respecto al ambiente externo; de este modo se evitan dispersiones de calor, que pueden resultar dañinas para cosas y personas, y que disminuyen la eficiencia del calor del horno, con consecuente desperdicio de combustible.

AHORA SE SUMINISTRARÁN VARIAS INDICACIONES A SEGUIR, SI NO SON RESPETADAS, LA EMPRESA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD:

- Verificar que las dimensiones del conducto de salida de humos sean apropiadas con las que requieren la instalación y el horno a instalar.
- El horno debe tener un propio conducto de salida de humos que no puede ser utilizado para otros aparatos.
- Si el conducto de salida de humos no está todavía instalado se recomienda montar uno de sección circular con superficie interna lisa y adecuadamente aislado.
- El horno de empotrado puede montarse siguiendo dos opciones:
 - 1) colocándolo en dos columnas de mampostería iguales a una altura de 60/80 cm y un espesor de 12/15 cm de espesor.
 - 2) Colocándolo en un estante en mampostería ya existente. Es necesario evitar que el horno esté en contacto con revoques a base de cemento.
- Es muy importante mantener un espacio mínimo de 5 cm en la parte posterior y lateral del horno, entre la pared y el horno, para una adecuada aireación y de 10 cm en la parte superior del horno entre la pared y el horno.
- Es indispensable dejar en el revestimiento, a la altura de la chimenea del horno, una apertura de al menos 30x40 cm para el mantenimiento y la inspección de las instalaciones.

INSPECCIÓN

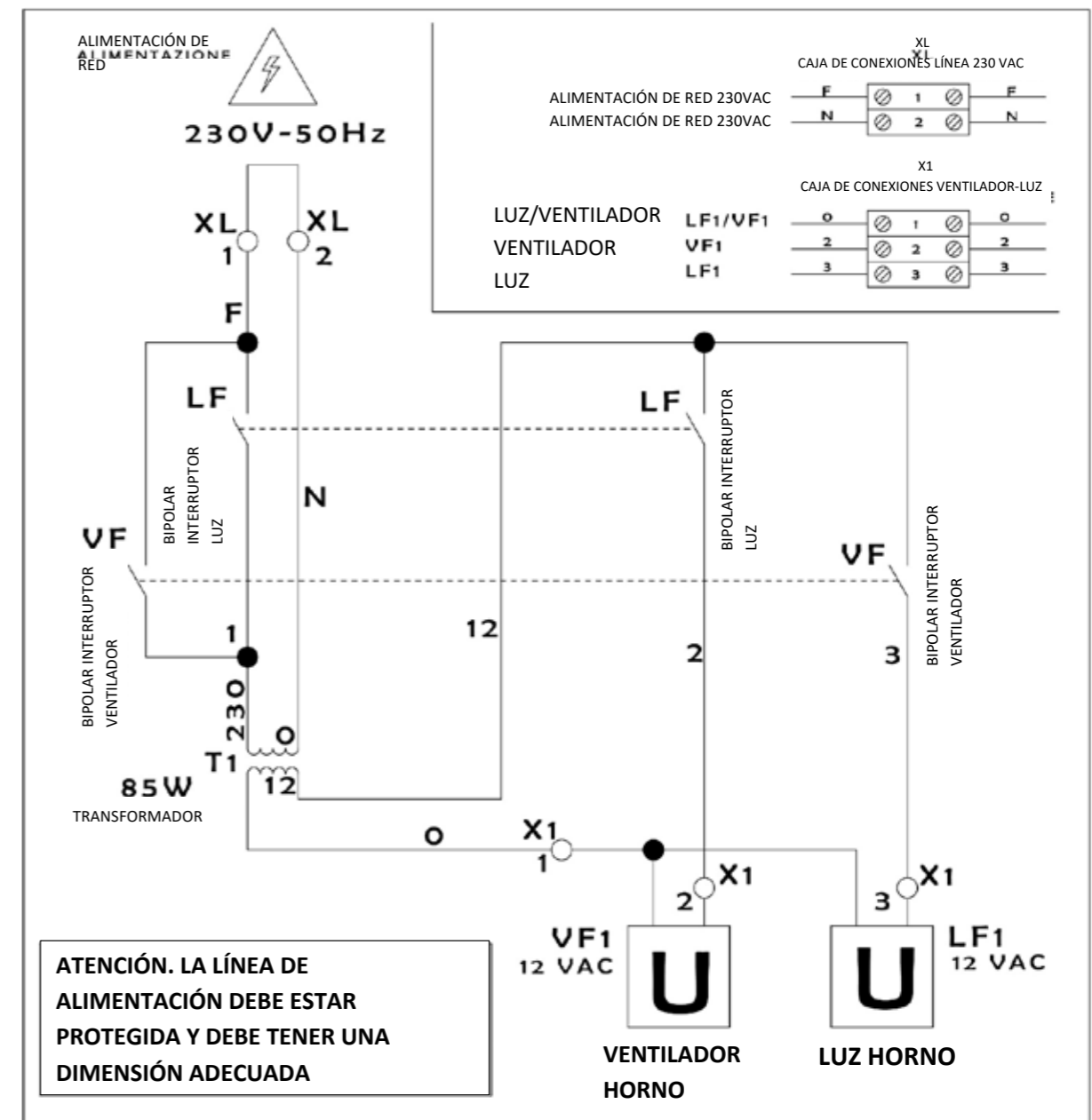


OBSERVACIÓN: Para favorecer el tiro de los humos es oportuno conectar el conducto de salida de humos con una inclinación de al menos 15°. Como se puede observar en el dibujo no se recomienda hacer una conexión con una curva de empalme a 90°.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

AQUÍ SON DADAS INFORMACIONES A SEGUIR EN CUANTO SE REFIERE AL CAMPO ELÉCTRICO. EN EL CASO DE QUE ESTAS NO FUERAN RESPETADAS LA EMPRESA DECLINA TODA RESPONSABILIDAD.

- Asegurarse de que la tensión nominal de red sea adecuada al funcionamiento del horno.
- Antes de efectuar la conexión verificar la eficiencia de la instalación de toma de tierra. La toma de tierra es obligatoria por ley.
- Toda modificación que fuera necesaria en este campo deberá ser efectuada por personal experto y autorizado.



ESP

ESP

CARACTERÍSTICAS DEL HORNO

DESCRIPCIÓN GENERAL

El horno ha sido fabricado con chapas en acero tratadas para ser utilizadas a altas temperaturas. La cámara de cocción, en acero inox especial, está separada de la cámara de combustión por una triple capa constituida por:

- Nivel en acero
- Ladrillos refractarios
- Placa en refractario

Esto permite una distribución uniforme del calor en toda la superficie del horno y evita la formación de zonas a temperaturas diversas dañinas para una cocción homogénea.

El cuerpo central del horno, constituido por la cámara de combustión y por la cámara de cocción, está aislado con una capa de lana de roca que permite mantener constante la temperatura dentro de la cámara de cocción evitando tanto el excesivo calentamiento de las chapas externas del horno como la excesiva dispersión de calor hacia afuera que causaría una reducción del rendimiento térmico con un consecuente aumento del consumo de leña.

Los materiales utilizados son de alta calidad: el acondicionamiento externo es en chapa electro galvanizada pintada con polvo o en inox (en base al modelo), el interior de la cámara de cocción y la chimenea son en acero inox en todos los modelos. Todos los modelos están dotados de iluminación eléctrica (en horno Italia basic de exterior y de empotrado), de termómetro y de un práctico contador de minutos. 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, los cuales rozan de modo uniforme la cámara de cocción (completamente aislada de la cámara de combustión) evitando la formación de "recorridos preferenciales" que causarían un excesivo calentamiento de algunas partes de la cámara en detrimento de otras.

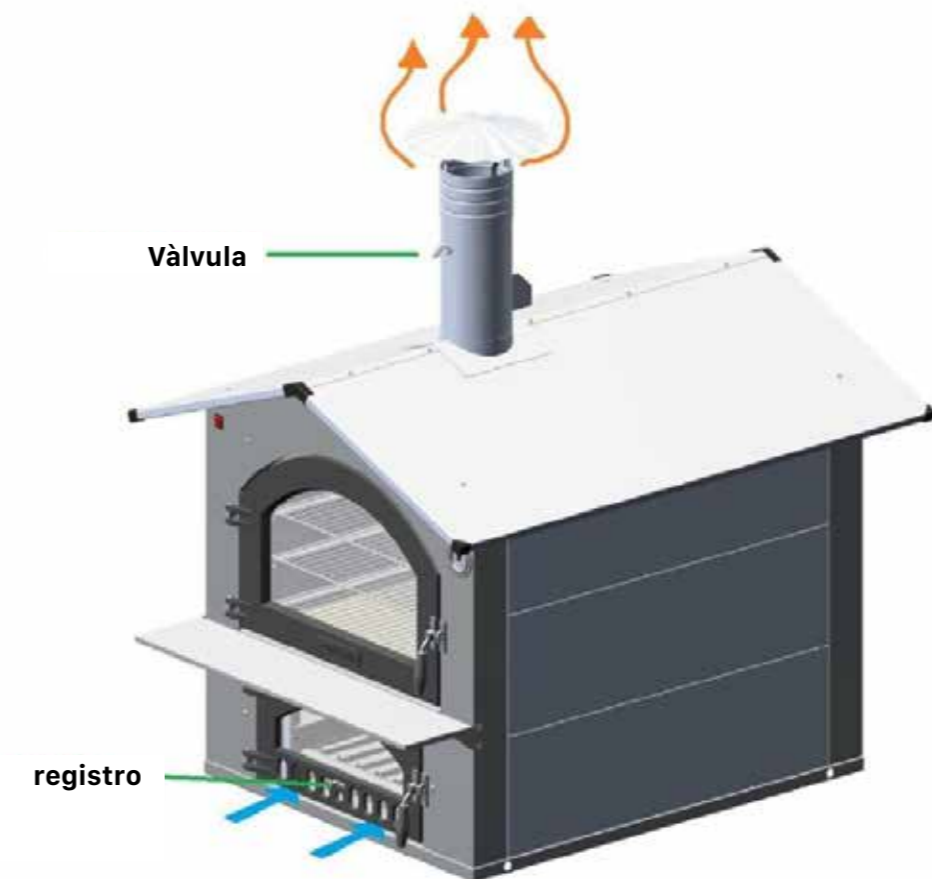
Esto permite tener el máxima calor con un menor consumo de leña.

Para eliminar la humedad del aire y hacer el ambiente más seco dentro de la cámara de cocción, está prevista una "descarga" especial para la salida de los vapores.

Dicha "descarga" de los vapores no debe ser absolutamente modificada ni conectada a tuberías.

REGULACIÓN AIRE COMBURENTE Y VÁLVULA HUMOS.

POR CUESTIONES DE SEGURIDAD DEBE ESTAR GARANTIZADO UN TIRO MÍNIMO DEL HORNO. CUANDO EL REGISTRO AIRE COMBURENTE ESTÁ CERRADO DE TODOS MODOS UN FLUJO DE AIRE ESTÁ GARANTIZADO Y PASA A LA PARTE INFERIOR DE LA PUERTA. LO MISMO SUCEDE EN LA VÁLVULA REGISTRO HUMOS QUE SI ES COLOCADA EN MODALIDAD CERRADO DE TODOS MODOS GARANTIZA UN FLUJO EN SALIDA DE LOS HUMOS PARA EVITAR UN ESTANCAMIENTO DE LOS MISMOS Y EN CONSECUENCIA UNA ACUMULACIÓN DE CO₂.

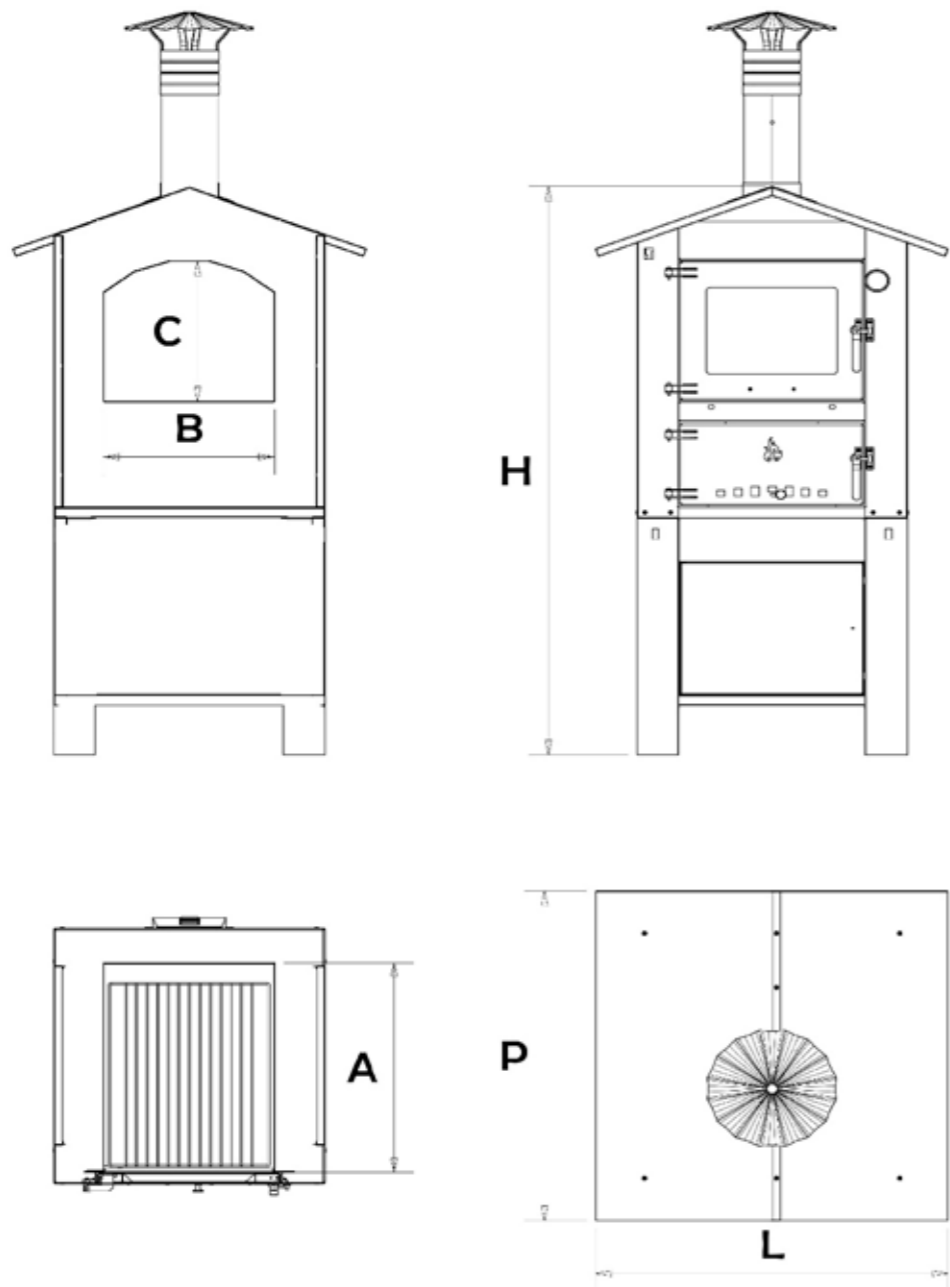


UNA BUENA COMBUSTIÓN DEPENDE ADEMÁS DEL EVENTUAL CONDUCTO DE SALIDA DE HUMOS AL QUE SE CONECTA EL HORNO.

SI EL TIRO DEL CONDUCTO DE SALIDA DE HUMOS ESTÁ MUY ALTO SE RECOMIENDA INTERVENIR EN LA VÁLVULA DE HUMOS PARA EVITAR UNA EXCESIVA EVACUACIÓN DE LOS HUMOS CALIENTES QUE SALIENDO RÁPIDAMENTE CORREN EL RIESGO DE DISPERSAR DEMASIADO CALOR COMPROMETIENDO LA ESTABILIDAD INTERNA DE LA TEMPERATURA ADEMÁS DE UN MAYOR CONSUMO DE LEÑA. EL TIRO ESTÁ INFLUENCIADO ADEMÁS POR FACTORES ATMOSFÉRICOS COMO EL VIENTO QUE PUEDE INTERFERIR ESPECIALMENTE EN LOS MODELOS UTILIZADOS AL ABIERTO Y EXPUESTOS DIRECTAMENTE. SE RECOMIENDA DE TODOS MODOS PARCIALIZAR EL AIRE COMBURENTE Y MANTENER LA VÁLVULA HUMOS NO DEL TODO ABIERTA PARA TENER TEMPERATURAS MÁS CONSTANTES DURANTE EL USO. EVALUAR CASO POR CASO LAS CONDICIONES DE USO DEL HORNO.

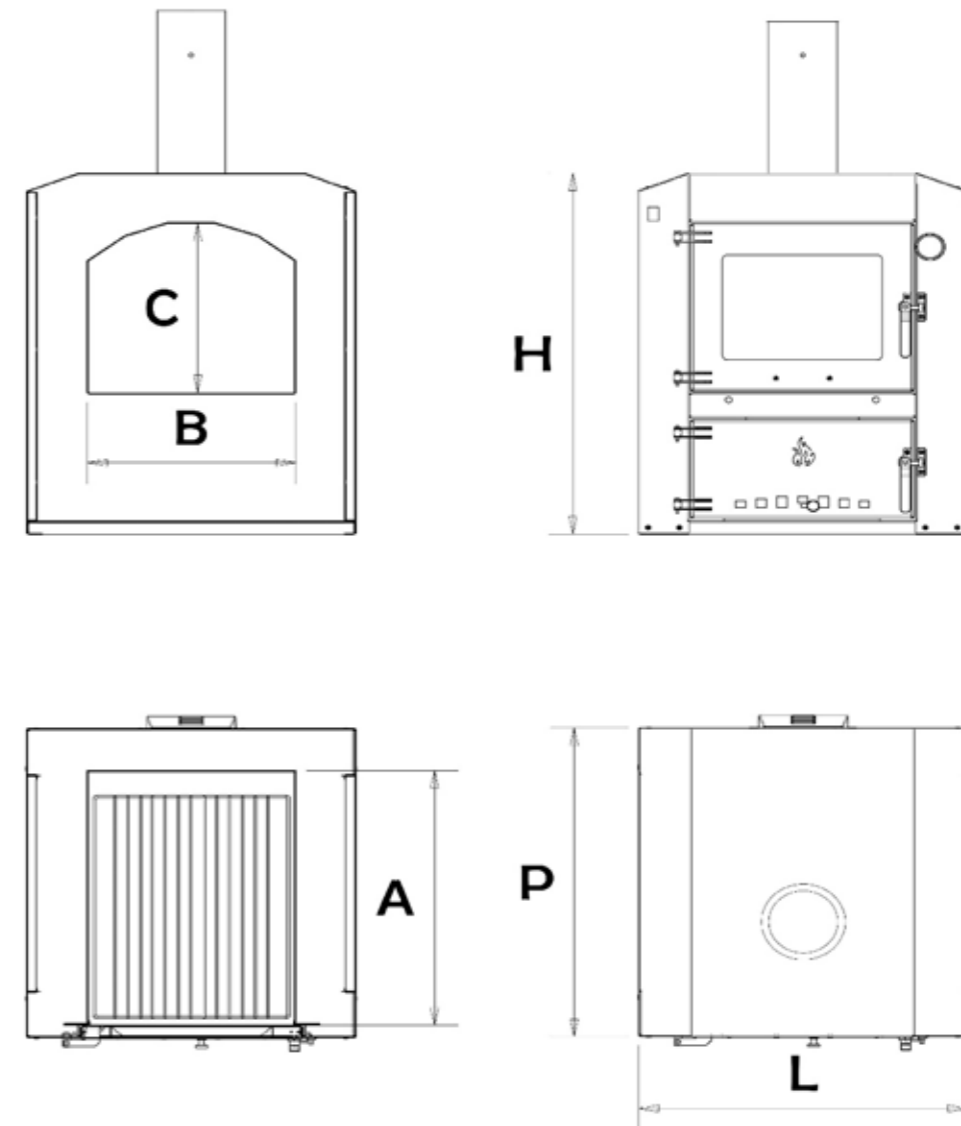
Serie FORNO ITALIA de exteriores

DIMENSIÓN INTERNAS			DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO EXTERIOR	SALIDA HUMOS (mm)	PESO(Kg)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



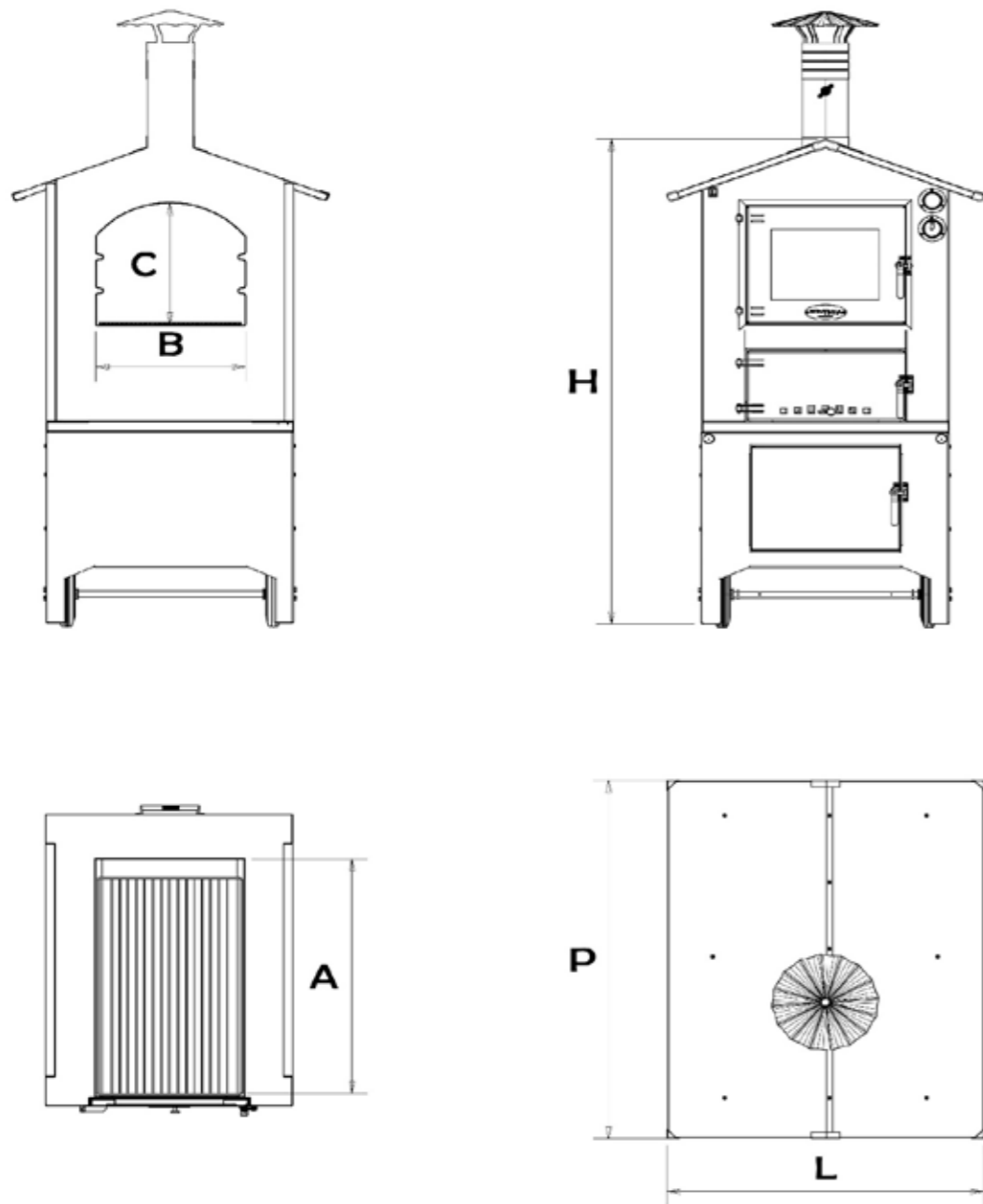
Serie FORNO ITALIA de empotrado

DIMENSIÓN INTERNAS			DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO	SALIDA HUMOS (mm)	PESO(Kg)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



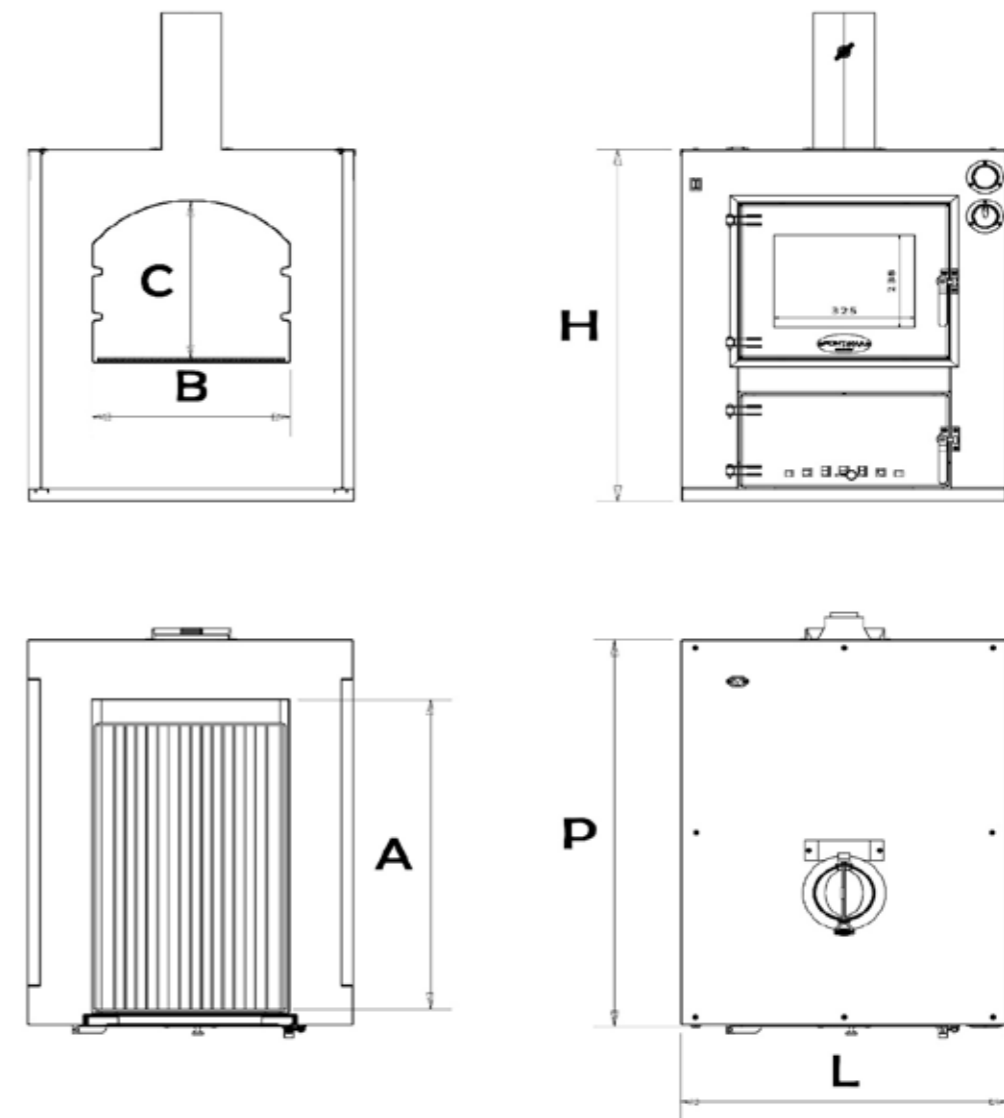
Serie FORNOLEGNA de exteriores

DIMENSIÓN INTERNAS			DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO	SALIDA HUMOS (mm)	PESO(Kg)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	120	95,5	163	80x45	140	260
80	54	45	120	105	171	80x54	140	300



Serie FORNOLEGNA de empotrado

DIMENSIÓN INTERNAS			DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO	SALIDA HUMOS (mm)	PESO(Kg)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	98,5	75	90	80x45	140	205

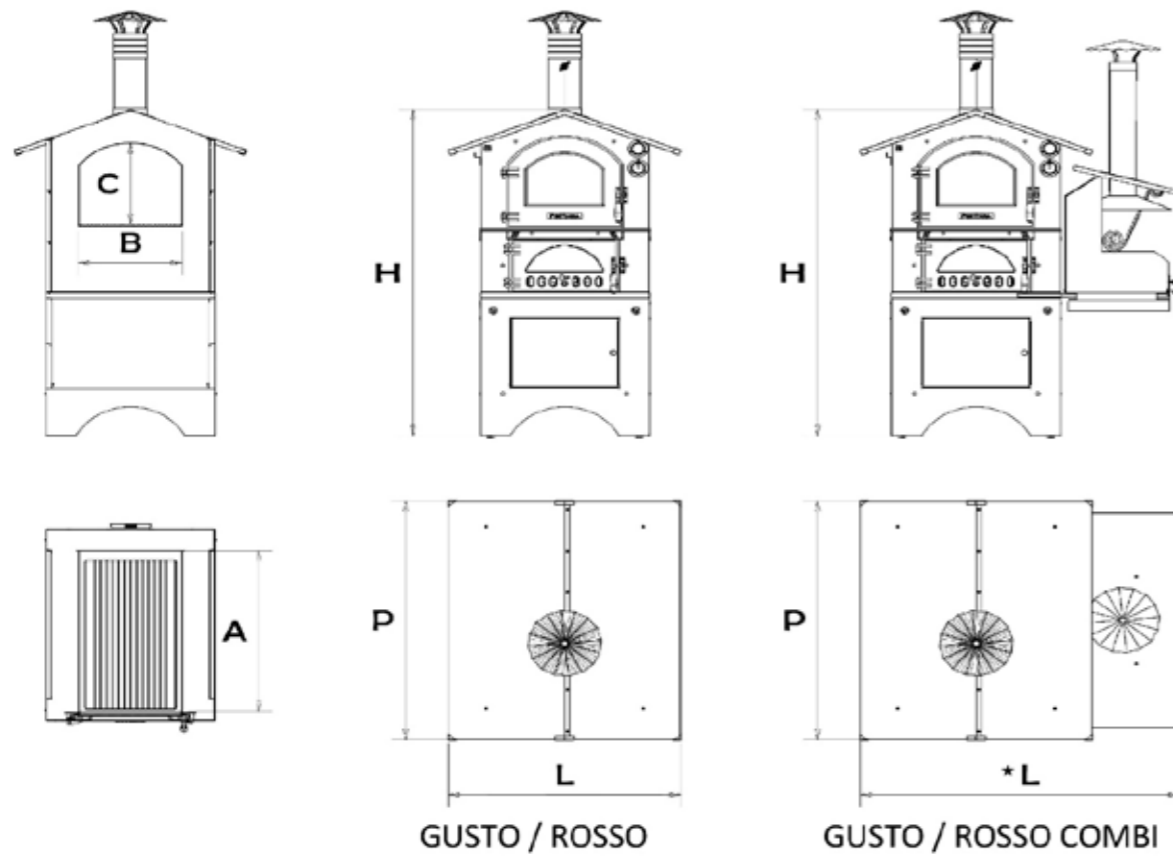


ESP

ESP

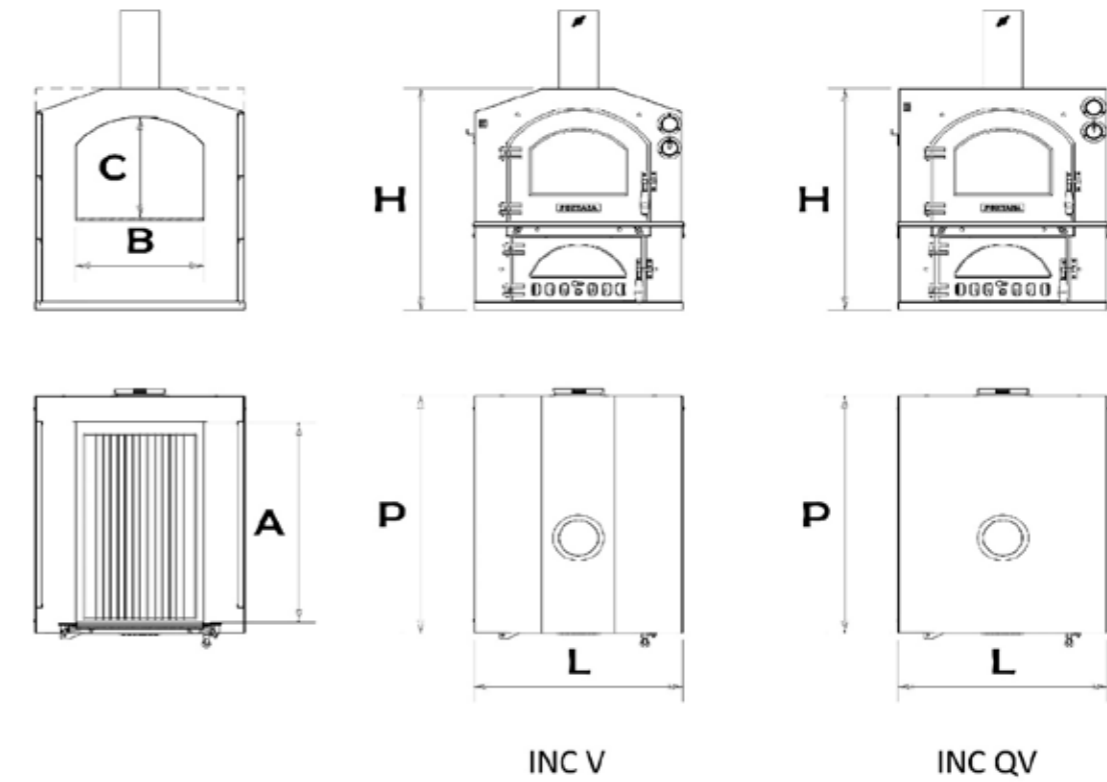
Serie PLATINO de exteriores

DIMENSIÓN INTERNAS						DIMENSIÓN EXTERNAS						MODELO				SALIDA HUMOS (mm)	PESO(Kg)
A	B	C	P	L(*L)	H	GUSTO	GUSTO COMBI	ROSSO	ROSSO COMBI								
57	45	42	95	102 (*138)	161	57x45	57x45(*)							140	250 (*295)		
80	45	42	118	102 (*138)	161	80x45	80x45(*)	80x45	80x45(*)					140	310 (*358)		
80	54	45	118	105 (*145)	168	80x54	80x54(*)	80x54	80x54(*)					140	360 (*408)		
100	54	45	138	105 (*145)	168	100x54	100x54(*)							140	430 (*480)		
80	65	45	118	115 (*156)	176	80x65	80x65(*)							160	420 (*468)		
100	65	45	138	115 (*156)	176	100x65	100x65(*)							160	490 (*540)		



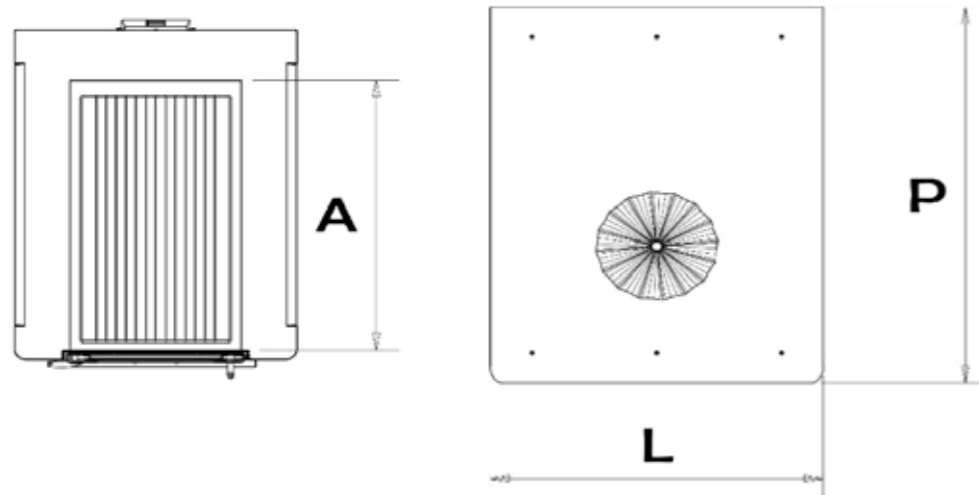
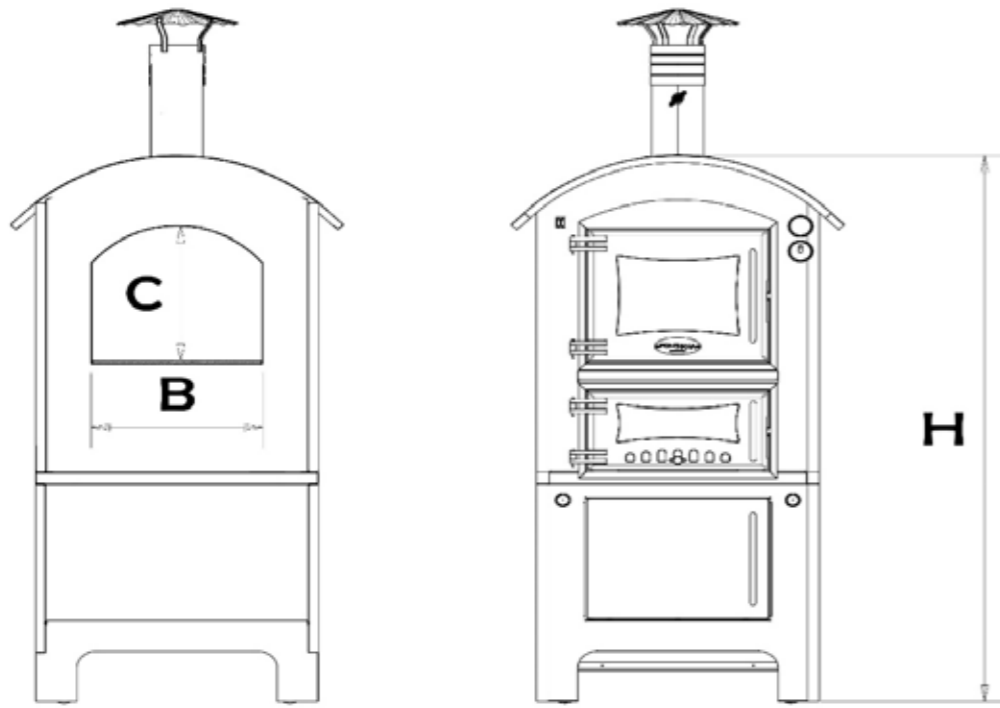
Serie PLATINO de empotrado

DIMENSIÓN INTERNAS						DIMENSIÓN EXTERNAS						MODELO		SALIDA HUMOS (mm)	PESO(Kg)
A	B	C	P	L	H	INC QV	INC V								
57	45	42	71	74	88,5	57x45	57x45 (*)			140	190(*188)				
80	45	42	94	74	88,5	80x45	80x45 (*)			140	240(*237)				
80	54	45	94	83,5	94,5	80x54	80x54 (*)			140	280(*275)				
100	54	45	114	83,5	94,5	100x54	100x54 (*)			140	345(*340)				
80	65	45	94	93	100	80x65				160	330				
100	65	45	114	93	100	100x65				160	390				



Serie ORO

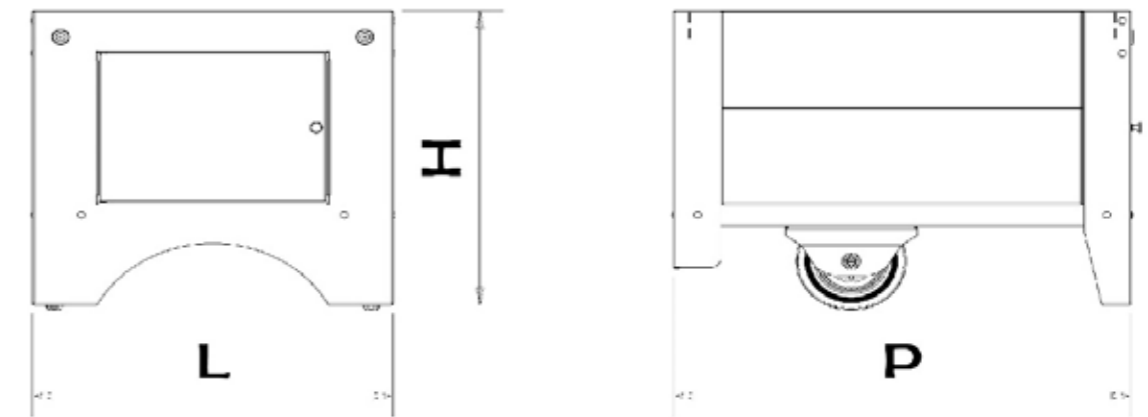
DIMENSIÓN INTERNAS			DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO	SALIDA HUMOS (mm)	PESO(Kg)
A	B	C	P	L	H			
80	45	42	112	88	164	DIVINO	140	300
80	45	42	112	88	164	FIAMMA	140	300



CARROS

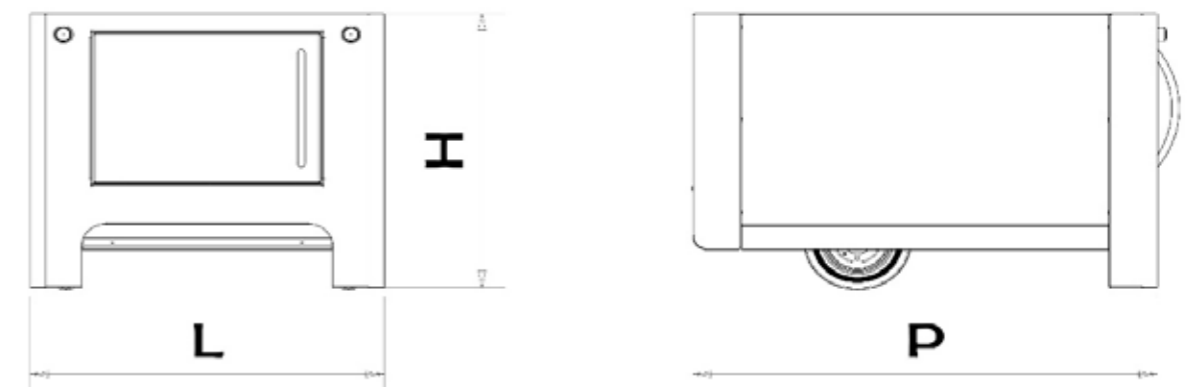
CARROS SERIE PLATINO

DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO		PESO(Kg)
P	L	H	GUSTO	ROSSO	
71	74	68	57x45		42
94	74	68	80x45	80x45	50,5
94	83,5	68	80x54	80x54	62,5
114	83,5	68	100x54		66
94	93,5	68	80x65		62,5
114	93,5	68	100x65		70



CARROS SERIE ORO

DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO	PESO(Kg)
P	L	H		
98	75	65	DIVINO	45
98	75	65	FIAMMA	45



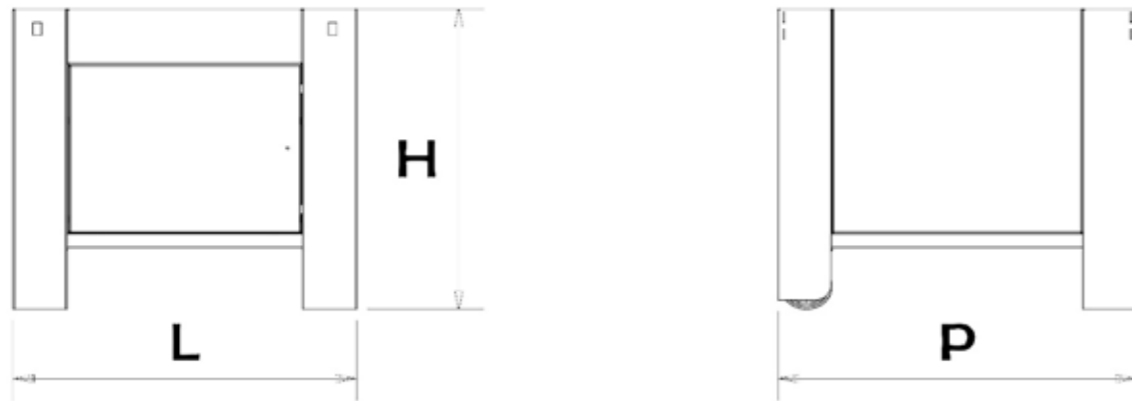
ESP

ESP

CARROS

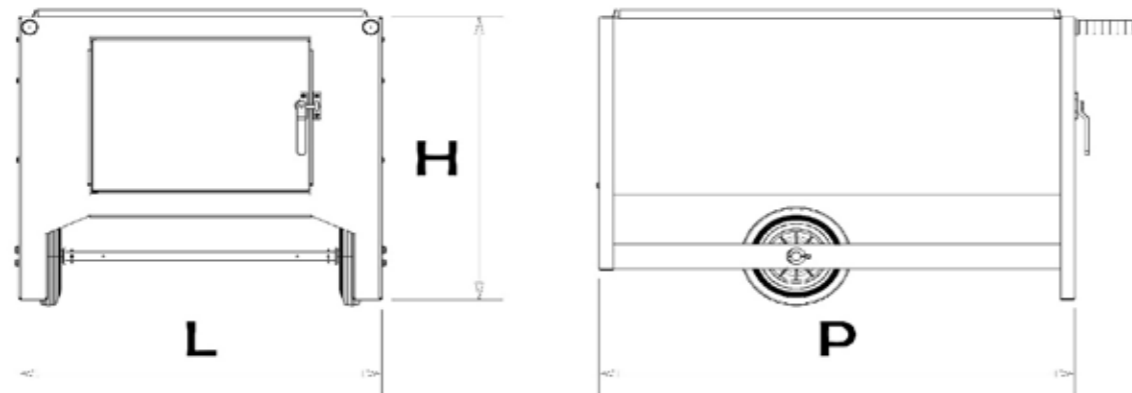
CARROS SERIE FORNO ITALIA

DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO	PESO(Kg)
P	L	H		
70	67	65	PREMIUM BASIC	35



CARROS SERIE FORNOLEGNA

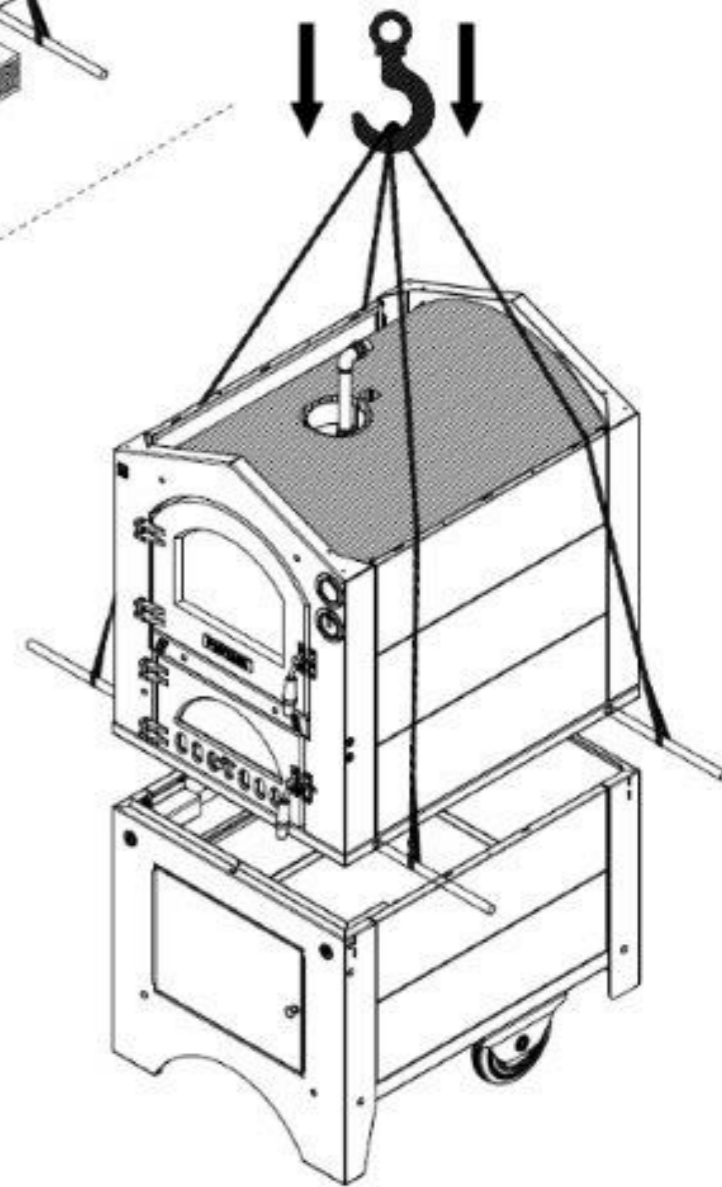
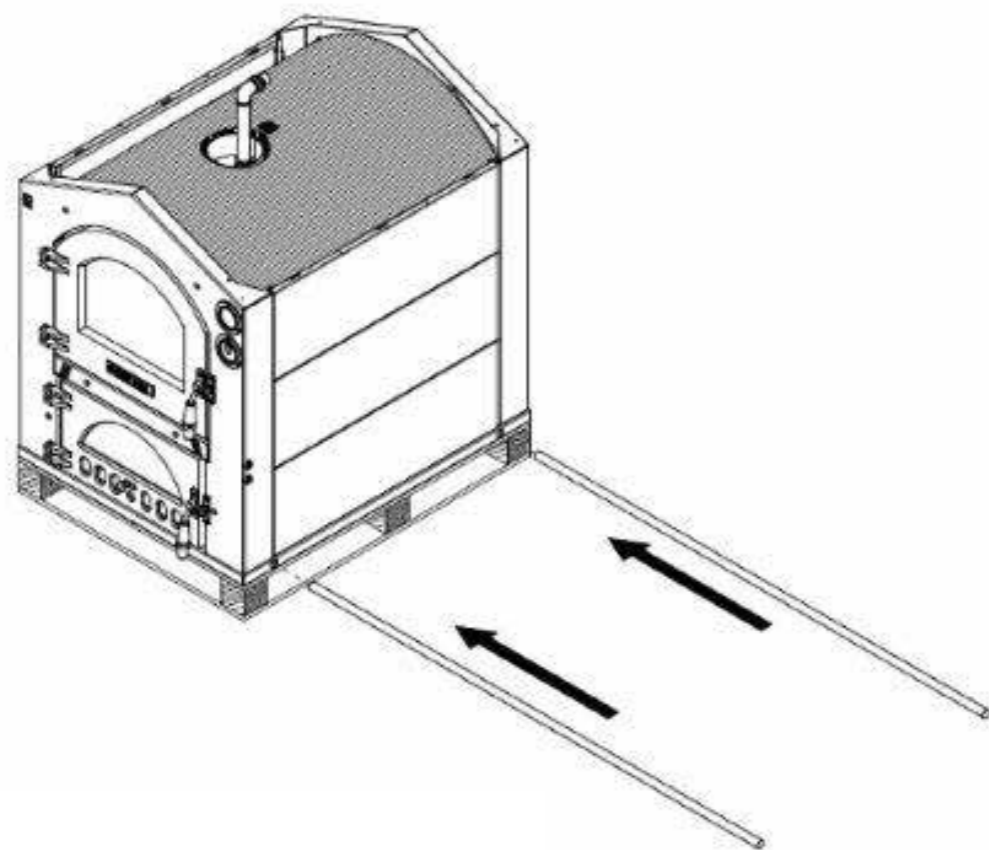
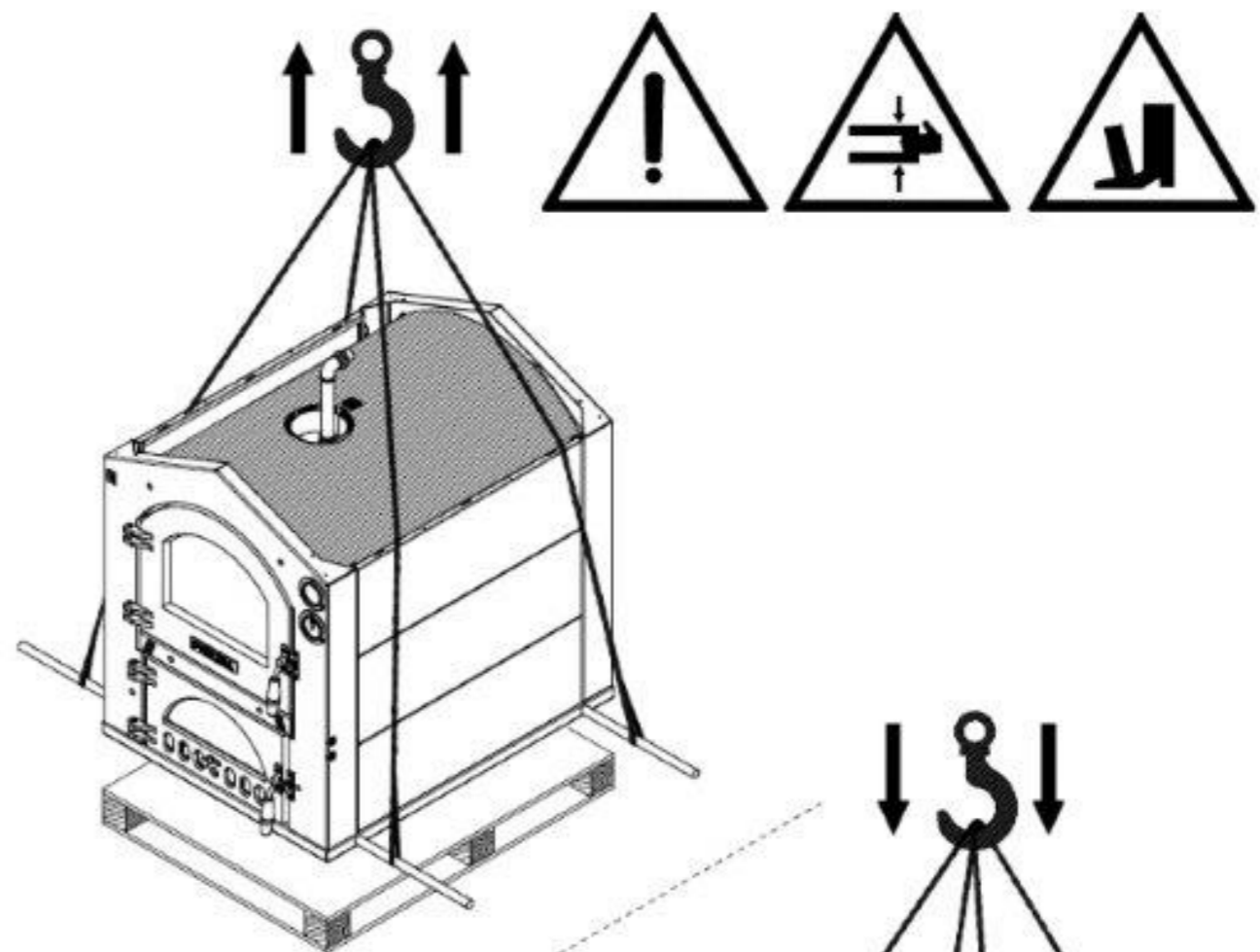
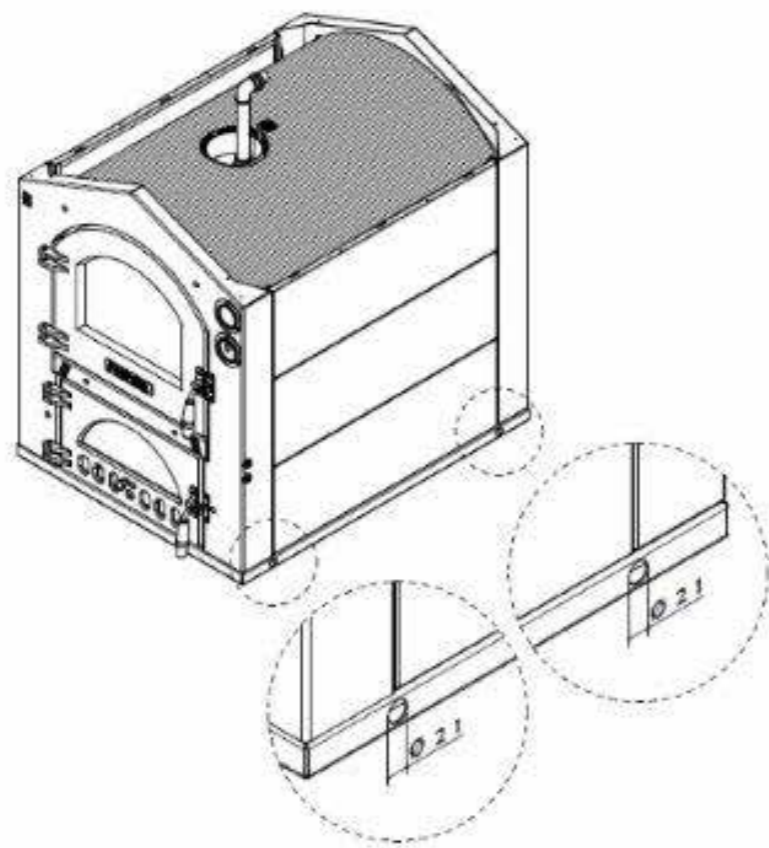
DIMENSIÓN EXTERNAS			MODELO	PESO(Kg)
P	L	H		
98,5	75	65	80x45	48
98,5	84	65	80x54	52



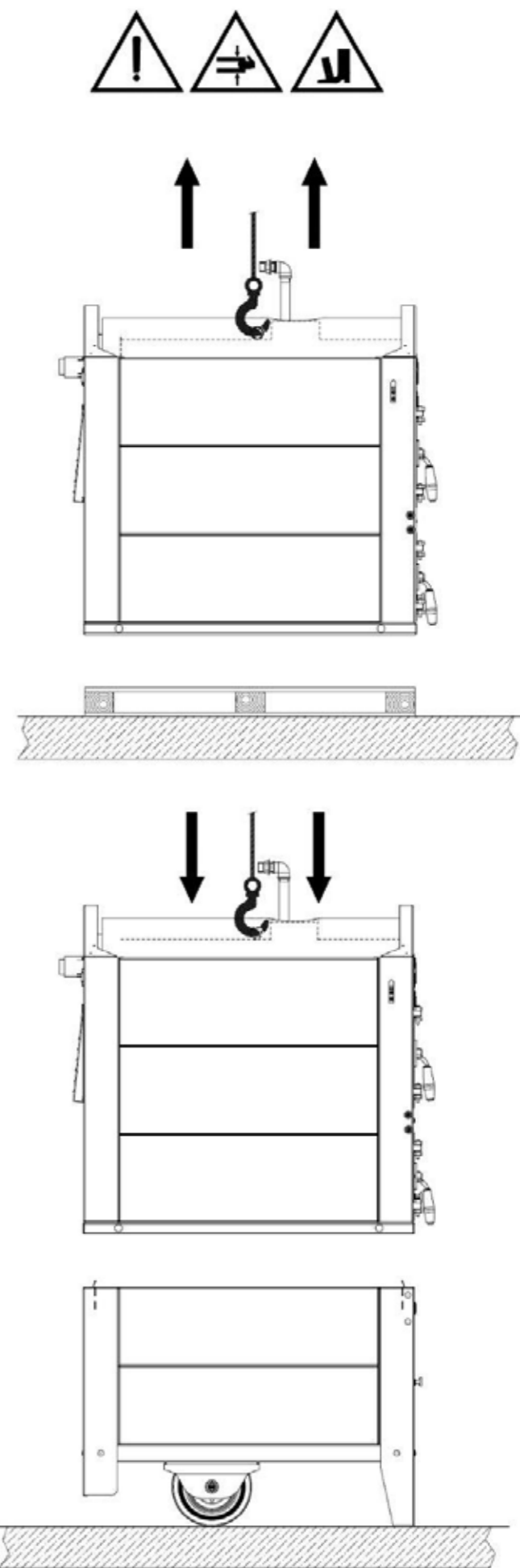
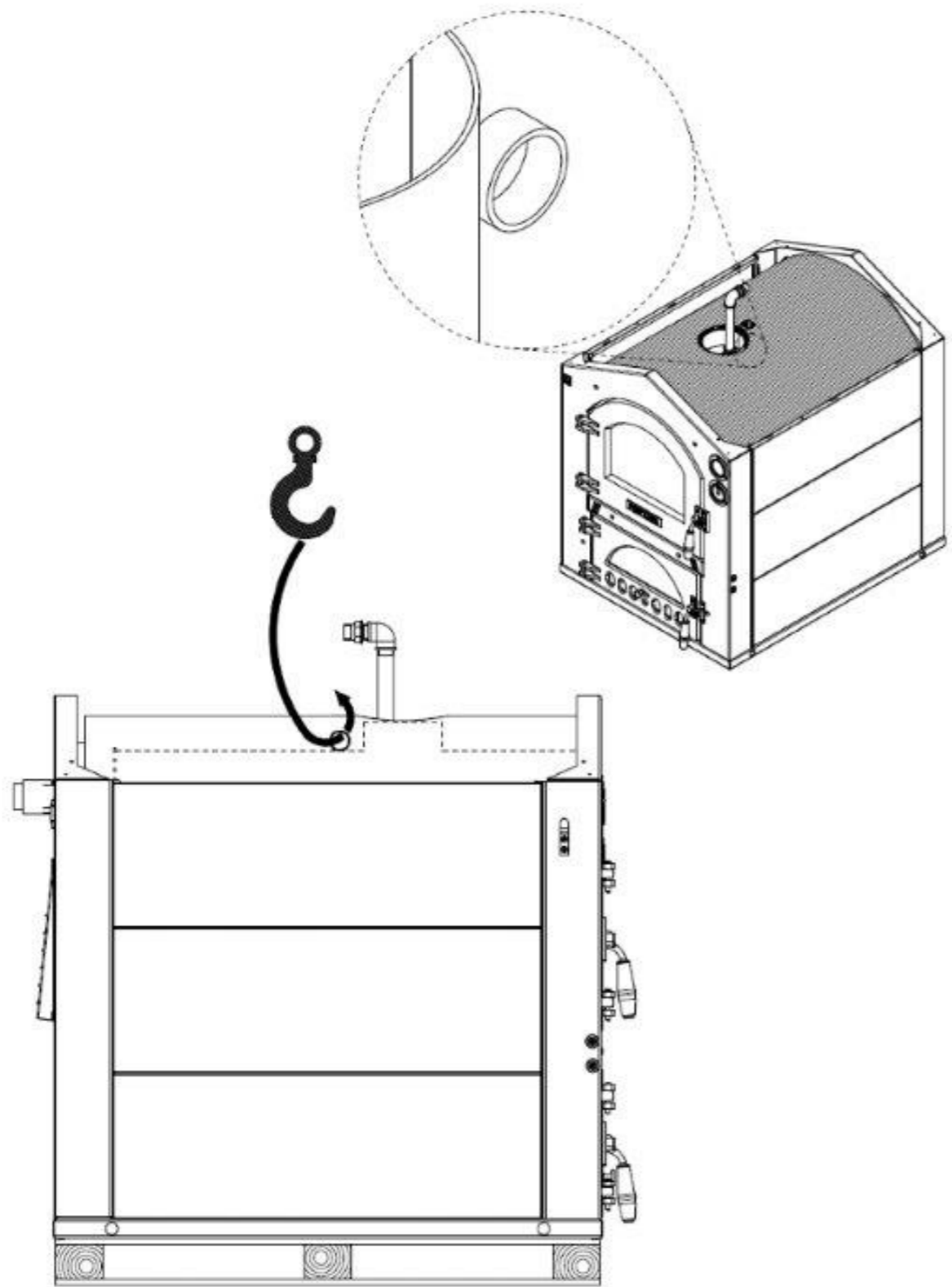
ELEVACIÓN Y FIJACIÓN DEL HORNO EN EL CARRO



OPCIÓN DE ELEVACIÓN n°1



OPCIÓN DE ELEVACIÓN n°2



FIJACIÓN DEL HORNO EN EL CARRO



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de efectuar la limpieza es necesario esperar que el aparato se enfríe; luego se desconecta la conexión eléctrica desconectando el enchufe de la toma o quitando la alimentación mediante el interruptor general de la instalación eléctrica.

- Lavar las partes pintadas o cromadas con agua tibia y jabón o detergente líquido no corrosivo.
- Para las partes en acero inox usar los adecuados productos existentes en el mercado.
- Durante las operaciones de limpieza no usar nunca: abrasivos, detergentes corrosivos o ácidos.
- Evitar dejar en las partes pintadas o en acero inox sustancias ácidas o corrosivas.
- Limpiar el cristal de la puerta del horno solo con agua caliente y evitar el uso de paños abrasivos.
- Los productos "spray" para la limpieza del horno no deben ser utilizados para la limpieza del ventilador y del cristal de protección de la lámpara.
- Limpiar el horno después de cada uso: así será posible quitar más fácilmente los residuos de la cocción evitando así que se quemem en el uso siguiente.
- Los cristales de la cámara de combustión y de la cámara de cocción deben limpiarse fríos para evitar impactos térmicos excesivos que provocarían su posible rotura.
- Cuando cocine la carne a la parrilla, introduzca siempre debajo de la rejilla una cazuela (grasera) con un poco de agua, de modo de evitar que las grasas quemándose produzcan humo y mal olor.
- Para eliminar las manchas más persistentes, de vez en cuando es bueno hacer funcionar el horno a la temperatura máxima de 450°C de modo tal de quemarlas y, cuando se ha enfriado, quitar el polvo residual con una esponja húmeda.
- Para facilitar las operaciones de limpieza internas, es posible extraer los paneles laterales internos como está ilustrado en la foto (en modelos donde está previsto).

Para un correcto almacenamiento y mantenimiento del producto, recomendamos:

- Limpieza constante y aplicación de una capa protectora de vaselina tanto en el exterior como en el interior (extraíble con un primer encendido con el horno vacío)
- Inserción de una bolsa de sales higroscópicas para controlar la humedad interna
- Proteger el producto por un toldo y cubriendo con una hoja protectora que garantiza una buena ventilación para evitar fenómenos de condensación



SUGERENCIAS PARA LA COCCIÓN

- Con la finalidad de evitar inconvenientes en la cocción, se recomienda abrir la puerta del horno lo menos posible.
- En el caso de cocción múltiple prestar atención a introducir alimentos con temperaturas de cocción aproximadamente iguales incluso con tiempos diversos.

Para calentar el horno es preferible leña seca de pequeño tamaño. Para alcanzar la temperatura de 400°C se necesitan aproximadamente 3 kg de leña. La temperatura permanecerá constante por aproximadamente dos horas; una vez alcanzada la temperatura deseada, no dejar la llama en la cámara de combustión sino solo brasas encendidas. En el caso de que, durante la cocción, la temperatura baje o se desee hacer otras cocciones, se podrá alimentar el horno con poquísima leña. Para bajar la temperatura del horno basta abrir la puerta de la cámara de cocción. Con este tipo de horno es posible realizar cocciones sanas con poco gasto.



PREMISA

Los tiempos de cocción, pueden variar según la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen. Se recomienda vigilar las primeras cocciones y verificar los resultados, de modo que, realizando los mismos platos, en las mismas condiciones, se obtengan resultados similares.

COCCIÓN DEL PAN

Encender el horno con un poco de papel y alguna pieza pequeña de leña. Cuando la leña ha agarrado bien fuego, agregar un par de piezas más grandes. Nuestros hornos de leña son muy eficientes y no necesitan mucha leña y tiempo para ir a la temperatura. Llevar la cámara de cocción a aproximadamente 300°. Coloque una ollita de agua dentro del horno para aumentar la humedad porque los hornos de leña tienden a ser muy secos. La humidificación de la cámara de cocción retarda la formación prematura de la corteza que no favorecería la buena cocción dentro del pan.

COCCIÓN DE LA PIZZA

Si desea cocinar la pizza en la placa refractaria accione el horno haciéndolo alcanzar una temperatura de aproximadamente 400°. Coloque en la placa refractaria en el nivel más bajo y déjela calentar por 30 minutos. Luego extienda su pizza, transfírela en una paleta de madera ligeramente enharinada, aderécela tanto con tomate como con la mozzarella, agregue un hilo de aceite, déjela deslizar en la placa y cocínela por 4-5 minutos. ¡Quedará todavía más crocante!

En el caso de que en vez de cocinarla en la placa refractaria se quiere cocinar en la rejilla, cambian tanto los tiempos de cocción como la temperatura con la cual se cocina la pizza. En este caso se hace alcanzar al horno una temperatura de aproximadamente 450° y se deja cocinar por aproximadamente 15/20 minutos.

COCCIÓN DE LA CARNE Y DEL PESCADO

La carne a cocinar al horno debería pesar al menos 1 Kg para evitar que se seque demasiado. Las carnes rojas muy tiernas de cocinar poco hechas para poder ser cocinadas bien fuera mientras conservan todo su jugo, requieren por breve tiempo una cocción a alta temperatura de 300-350°. Para este plato el tiempo total de cocción, haciendo referencia a la cantidad de carne que está indicada en la tabla de abajo, es de aproximadamente 60 minutos.

Las carnes blancas, los volátiles y el pescado requieren una cocción a baja temperatura: 250°-280°C. En este caso los tiempos de cocción para los volátiles es de aproximadamente 90 minutos, considerando siempre la cantidad indicada en la siguiente tabla. Para la cocción del pescado tendremos en cambio tiempos de cocción inferiores que circundan entorno a los 45-60 minutos.

Si el tiempo de cocción es breve, el condimento del plato debe ser puesto en la rejilla, al contrario, si es largo debe ser agregado en la última parte de la cocción. El grado de cocción puede ser controlado pinchando la carne con un cuchillo, si no cede quiere decir que está cocida al punto justo. Para el roast-beef y el filette, cuyo interior debe permanecer de color rosa, el tiempo de cocción deberá ser breve. Las carnes pueden ser colocadas en un plato adecuado para las cocciones de horno (pyrex), en la rejilla del horno o directamente en la parrilla, debajo de la cual estará colocada la grasera para recoger el jugo. Los platos, antes de ser servidos, pueden ser mantenidos calientes en el respectivo compartimiento del carro (para los modelos de exterior).

COCCIÓN DE LOS DULCES

Los dulces necesitan temperatura moderada por norma entre 250° y 300°C y requieren el precalentamiento del horno por aproximadamente 45/60 minutos. La puerta no debe abrirse antes de que hayan transcurrido al menos 3/4 del tiempo de cocción. Las masas batidas deben despegarse de la cuchara con dificultad porque la excesiva fluidez prolongaría inútilmente el tiempo de cocción. En esto caso los tiempos de cocción pueden variar mucho en base al tipo de dulce que se va a cocinar. Sin embargo, son alrededor de 25-40 minutos pero siempre considerando las cantidades de ingredientes que se utilizan para hacerlo.

COCCIÓN A CONVECCIÓN FORZADA

En la cocción a convección forzada el calor es transmitido a los alimentos mediante aire precalentado hecho circular forzadamente en el compartimiento del horno por un ventilador colocado en parte posterior del mismo. Con esta modalidad se pueden efectuar más cocciones contemporáneamente utilizando diversos niveles del horno. La idea de la cocción a convección forzada nació de la necesidad de asegurar una distribución perfecta y uniforme de la temperatura entorno a los alimentos. Esto con el fin de permitir una cocción ideal y el mantenimiento al máximo grado de los valores nutritivos de los alimentos. En los hornos tradicionales, las fuentes de calor están concentradas en algunos puntos con la consecuente dificultad de controlar de modo óptimo el valor de la temperatura. El calor se transmite de hecho por convección natural e irradiación provocando una irregular distribución de temperatura con saltos térmicos más bien elevados entre los distintos niveles. La introducción de un ventilador en la pared de fondo del horno permite una recirculación continua del aire caliente en todos los niveles del horno con consecuente uniforme y constante distribución de temperatura.

TABLA CONSULTIVA:

	Cantidad	Plato	Cocción Ventilada °C	Cocción Tradicional °C
Pastelería		Masas suaves	250	290
		Pasta frola	250	290
		Masas de Levadura	250	290
		Dulces de clara de huevo	190	230
		Hojaldre	270	300
Carnes	1 Kg	Roastbeef	360	360
	1 Kg	Asado de ternera	290	330
	1 Kg	Asado de cordero	250	290
Aves		Asados pequeños	250	290
	1 Kg	Pavo	300	330
	2 Kg	Pato	300	330
	1 Kg	Pollo	300	330
Pescad		Trucha	280	280
	1 Kg	Merluza	250	250
Varias		Lasañas	300	300
		Soufflés	280	300
		Bignè	300	300
		Pizza (en rejilla)	400	450
		Pan	300	330

INHOUD

- Pag. **135** INLEIDING EN ZORG VOOR DE HANDLEIDING.
- Pag. **135** IN DE HANDLEIDING GEBRUIKTE SYMBOLEN.
- Pag. **135** DOEL VAN DE HANDLEIDING EN RICHTLIJNEN VOOR ONGEVALLENPREVENTIE.
- Pag. **138** GARANTIEVOORWAARDEN EN WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE OVEN EN DE GEBRUIKER.
- Pag. **139** AANWIJZINGEN EN REGELS VOOR DE INSTALLATIE.
- Pag. **141** AANWIJZINGEN VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING.
- Pag. **142** ALGEMENE BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.
- Pag. **144** TEKENINGEN VAN DE OVENS EN WAGENS BESCHREVEN IN DEZE HANDLEIDING EN BESCHRIJVENDE TABEL.
- Pag. **153** AANWIJZINGEN VOOR HET HEFFEN VAN DE OVEN EN ZIJN BEVESTIGING OP DE WAGEN.
- Pag. **159** REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN.
- Pag. **160** KOOKTIPS.

INLEIDING

Geachte klant,
Hartelijk dank voor uw voorkeur voor onze producten. Ons doel is om technologie te combineren met gebruiksgemak, maximale efficiëntie en, bovenal, veiligheid.

Voor een optimale werking van het product, en om ten volle te kunnen profiteren van de kwaliteit en de functies van de oven, raden wij u aan om deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het product voor de eerste keer te gebruiken. Mocht er twijfel bestaan, of er is sprake van problemen, neem dan contact op met de dealer of rechtstreeks met de fabrikant, die u beiden een volledige medewerking en beschikbaarheid verzekeren.

ZORG VOOR DE HANDLEIDING EN DE HANDLEIDING RAADPLEGEN

- Zorg goed voor deze handleiding en bewaar ze op een eenvoudig en onmiddellijk bereikbare plek, gedurende de gehele levensduur van de oven.
- Mocht deze handleiding verloren raken of vernietigd worden, of wanneer ze in slechte staat verkeert, vraag er dan een kopie van bij uw dealer of rechtstreeks bij de fabrikant, onder vermelding van de identificatiegegevens van het product.
- Zeer belangrijke tekst of tekst die speciale aandacht behoeft, wordt "vetgedrukt" weergegeven.

IN DE HANDLEIDING GEBRUIKTE SYMBOLEN

In deze handleiding worden de belangrijke passages aangegeven met de volgende symbolen:

AANWIJZING:

Aanwijzingen inzake het correcte gebruik van de oven en de aansprakelijkheid van de betrokken personen.

! **OPGELET:** Passage waarin een bijzonder belangrijke opmerking wordt gegeven.

! **GEVAAR:** Belangrijke informatie inzake gedragsregels voor de preventie van ongevallen of materiële schade.

DOEL EN INHOUD VAN DE HANDLEIDING

Het doel van de handleiding is om ervoor te zorgen dat de gebruiker in staat is om alle maatregelen te treffen en zorg te dragen voor alle menselijke en materiële middelen noodzakelijk voor een correct, veilig en langdurig gebruik van het product. Deze handleiding bevat alle informatie noodzakelijk voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van het product.

De nauwgezette naleving van de inhoud van de handleiding garandeert een hoge mate van veiligheid en productiviteit van het product.

ALGEMEEN

Het gebruik van het product is onderworpen aan de voorschriften opgenomen in deze handleiding en aan de naleving van alle veiligheidsnormen voorzien door de specifieke wetgeving van kracht in het land van installatie.

VOORNAAMSTE TOEGEPASTE EN NA TE LEVEN NORMEN VOOR ON-GEVALLENPREVENTIE

- 1) Richtlijn 2006/95/EG: "Elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen".
- 2) Richtlijn 2004/108/EG: "Harmonisatie van de wetgevingen van de lidstaten inzake elektromagnetische compatibiliteit".
- 3) Richtlijn 89/391/EEG: "Implementatie van maatregelen ter verbetering van de veiligheid en van de gezondheid van de werknemers tijdens het werk".
- 4) Richtlijn 89/106/EEG: "Met betrekking tot de harmonisatie van de wettelijke, bestuursrechtelijke en administratieve bepalingen van de lidstaten inzake bouwproducten".
- 5) Richtlijn 85/374/EEG: "Met betrekking tot de harmonisatie van de wettelijke, bestuursrechtelijke en administratieve bepalingen van de lidstaten inzake de aansprakelijkheid voor producten met gebreken".

GARANTIEVOORWAARDEN HOUTOVENS

De ingangsdatum van de garantie moet worden aangetoond door een door de verkoper afgegeven fiscaal document.

- 1 2 Jaar voor de draagconstructie, isolatieklasse, kwaliteit van het roestvrij staal (een verkleuring neigend naar een goudachtige tint is geen defect, maar een normale reactie op de temperatuur), elektrisch systeem en lak.
2. 12 Maanden voor de motor, lamphouder, schakelaars, ruitjes deuren, thermometer, timer, transformator.
3. Geen garantie voor het vuurvaste oppervlak.
Bepalingen voor de uitsluiting van de garantie:
 1. Niet-naleving van de aanwijzingen.
 2. Nalatigheid en verwaarlozing tijdens het gebruik.
 3. Onjuiste installatie.
 4. Onderhoud of reparaties uitgevoerd door onbevoegd personeel en/of met gebruik van niet-originele reserveonderdelen.
 5. Transportschade, schade veroorzaakt door omstandigheden en/of gebeurtenissen door overmacht en die in ieder geval niet kunnen worden teruggeleid tot fabricagefouten.

KENMERKEN VAN DE GEBRUIKER

De gebruiker van het product moet een volwassen en verantwoordelijke persoon zijn, die beschikt over de technische kennis noodzakelijk voor het gewone onderhoud van de mechanische en elektrische onderdelen van het product.

Zorg ervoor dat kinderen het product tijdens de werking niet benaderen en er niet mee spelen.

RESERVEONDERDELEN

Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

Wacht met het vervangen van de onderdelen niet tot ze door het gebruik versleten raken.

Een versleten onderdeel vervangen voordat het stuk raakt, bevordert de preventie van ongevallen veroorzaakt door een plotselinge breuk van de onderdelen, met mogelijk ernstige gevolgen voor personen en voorwerpen.

Voer de periodieke onderhoudscontroles uit zoals aangegeven in hoofdstuk "Onderhoud en Reiniging".

TECHNISCHE BIJSTAND

Fontana Srl is in staat om elk technisch probleem op te lossen met betrekking tot het gebruik en onderhoud gedurende de gehele levensduur van het product.

Het personeel van de hoofdvestiging staat altijd tot uw beschikking voor ondersteuning, indien mogelijk via telefoon, of anders door u te verwijzen naar het dichtstbijzijnde servicecentrum.

WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- ⚠ • Controleer of de voorbereidingen van de ruimte van installatie van het product voldoen aan de plaatselijke, nationale en Europese regelgeving.
- Neem de voorschriften van deze handleiding in acht.
- Controleer of de voorbereiding van het rookkanaal en de luchtinlaat geschikt zijn voor het type installatie.
- Maak geen geïmproviseerde elektrische aansluitingen, met voorlopige of niet-geïsoleerde kabels.
- Controleer de efficiëntie van de aarding van het elektrische systeem.
- Gebruik altijd de wettelijk voorgeschreven persoonlijke beschermingsmiddelen

WAARSCHUWINGEN VOOR DE GEBRUIKER

Bereid de plaats van installatie van de oven voor volgens de plaatselijke, nationale en Europese regelgeving.

De oven is van nature een apparaat dat heet wordt en ook na de uitschakeling lang heet blijft; vermijd dus om de hete onderdelen aan te raken en om de oppervlakken van de oven te benaderen met voorwerpen, vooral als deze brandbaar zijn.

Wanneer er voorwerpen in de oven worden geplaatst of er uit verwijderd worden, moet altijd gebruik worden gemaakt van geschikte beschermingsmiddelen. Verder is het belangrijk ervoor te zorgen dat kinderen de functionerende oven niet kunnen benaderen.

Ontsteek de oven nooit met gebruik van ontvlambare vloeistoffen, zoals benzine, alcohol, kerosine of dergelijke.

Tijdens het koken moet de oven onder toezicht blijven.

Wanneer het deurtje van de oven bij temperaturen boven de 200°C graden wordt geopend, vermijd dan om de oven zonder bescherming met het gezicht en de handen te benaderen.

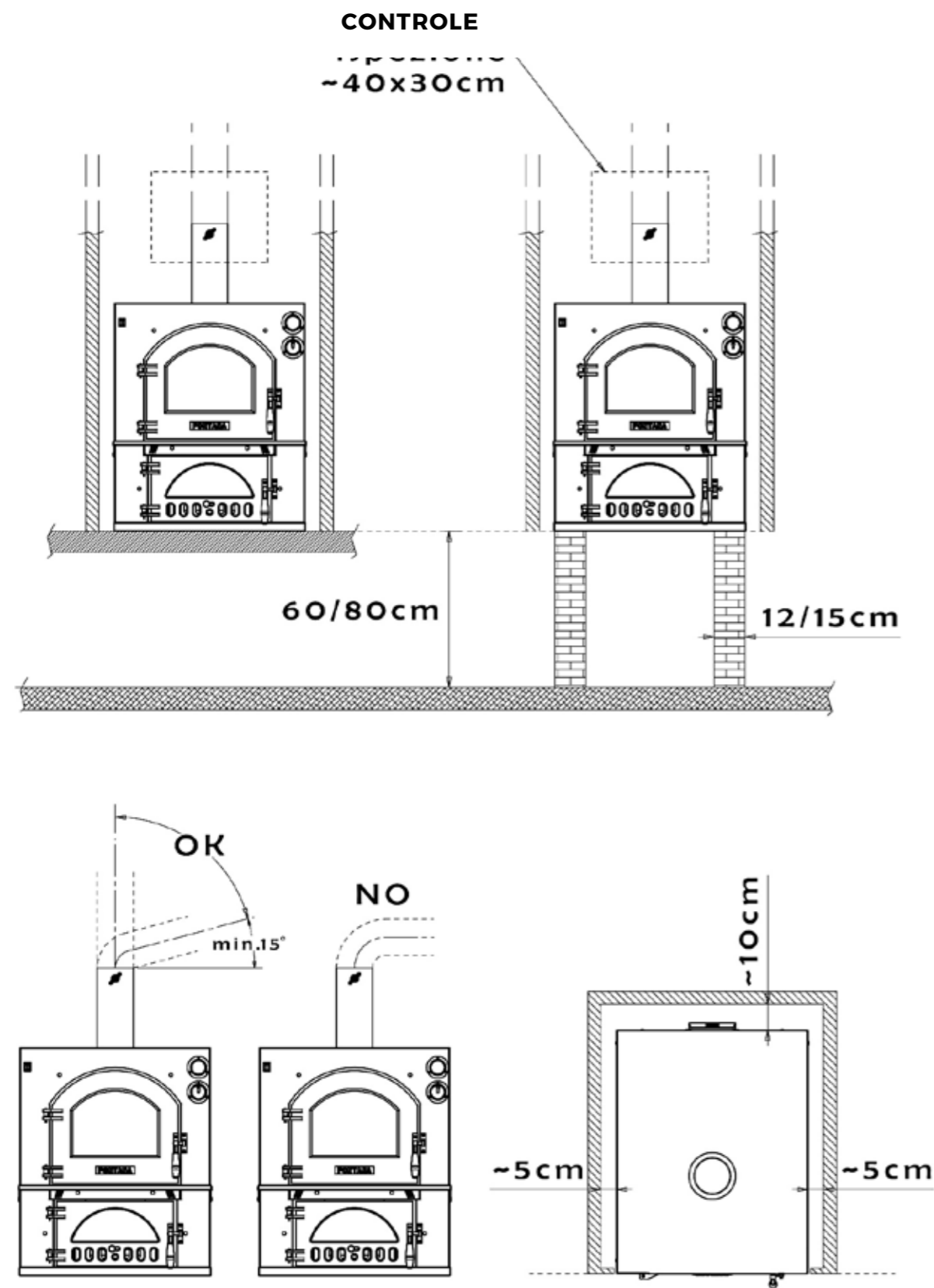
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

PLAATSING VAN DE INBOUWOVEN

De houtoven is ongetwijfeld een zeer suggestief voorwerp, dat doet denken aan gezelligheid en het genoegen van koken met rondom de geur van brood en pizza. Voor de beste resultaten van de houtoven bij u thuis moet, voorafgaand aan de aanschaf, een beknopt ontwerp worden gemaakt met betrekking tot de ruimten en omgevingen waar de oven geplaatst moet worden. Naast de oven zelf zijn er immers nog twee fundamentele elementen die noodzakelijk zijn voor een correcte installatie: de schoorsteen en de isolatie. De schoorsteen dient om de bij de verbranding vrijgekomen rookgassen uit de oven af te voeren; wanneer gekozen wordt voor een binnenshuis geïnstalleerde oven, moet de schoorsteen een uitlaat op het dak hebben. De isolatie bestaat daarentegen uit materialen die de oven van de externe omgeving isoleren; zo voorkomt men warmteverlies dat schadelijk kan zijn voor voorwerpen en personen en dat het warmerendement van de oven vermindert, met diensteengevolge brandstofverspilling.

DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID IN GEVAL DE ONDERSTAANDE AANWIJZINGEN NIET WORDEN NAGELEEFD:

- Controleer of de afmetingen van de schoorsteen voldoen aan de installatievereisten en geschikt zijn voor de te installeren oven.
- De oven moet een eigen schoorsteen hebben, die niet gedeeld mag worden met andere apparaten.
- Als de schoorsteen nog niet geïnstalleerd is, raden wij aan er een met een ronde doorsnede te monteren, en met een gladde binnenkant en een goede isolatie.
- De inbouwoven kan volgens twee mogelijkheden gemonteerd worden:
 - 1) door hem te plaatsen op twee kolommen van metselwerk, met een hoogte van 60/80 cm en een dikte van 12/15 cm.
 - 2) door hem op een reeds bestaand gemetseld oppervlak te plaatsen. Voor- kom dat de oven contact maakt met cementgebonden pleisterwerk.
- Voor een voldoende ventilatie is het zeer belangrijk dat er aan de achter- en zijkanten van de oven, tussen de muur en de oven, een vrije ruimte van ten minste 5 cm aanwezig is en 10 cm boven de oven.
- Laat in de bekleding van de oven, ter hoogte van de schoorsteen, een opening van ten minste 30x40 cm voor het onderhoud en de controles van de systemen.

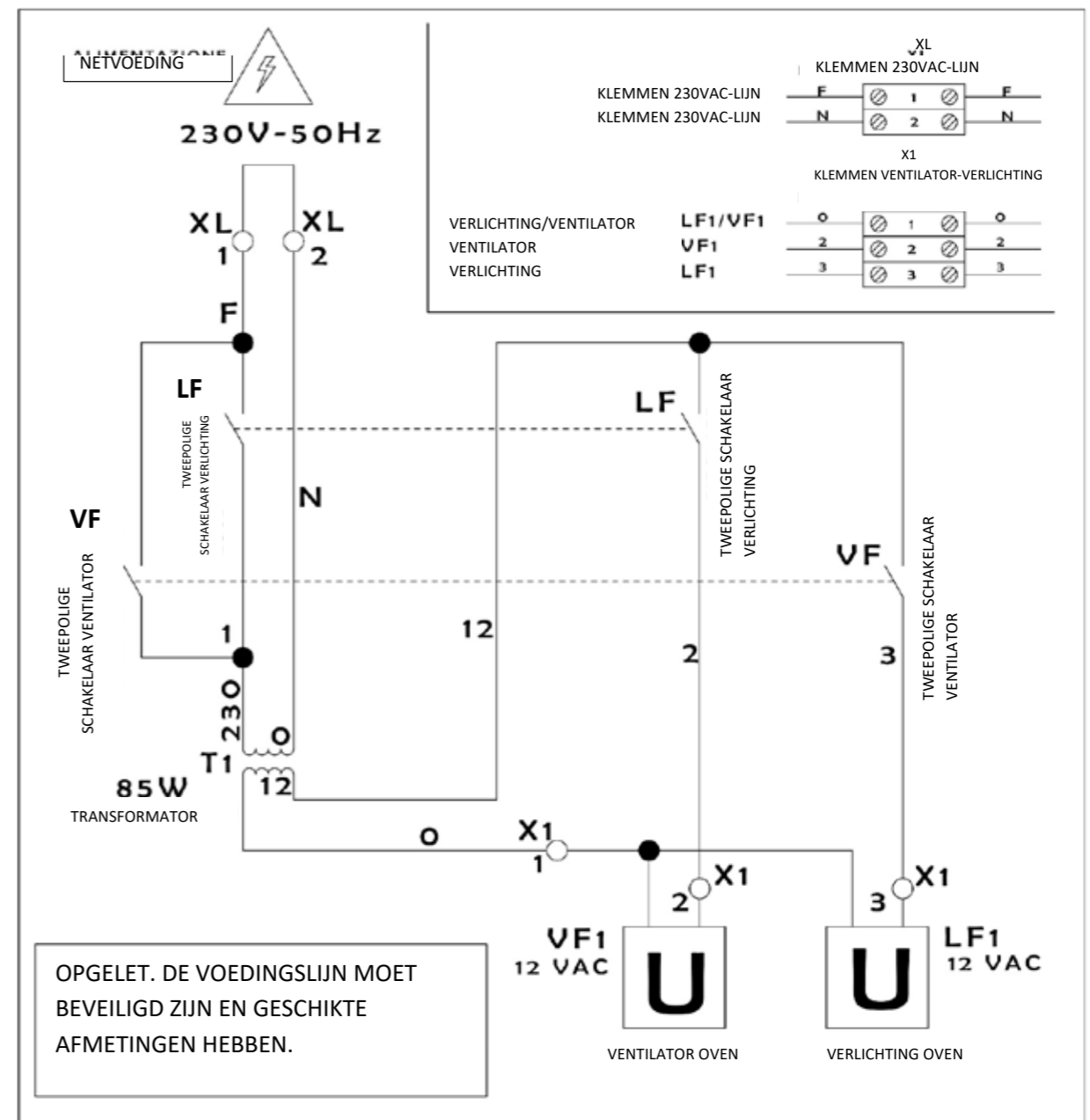


OPMERKING: Om de trek van de schoorsteen te bevorderen, moet hij met een kanteling van ten minste 15° geïnstalleerd worden. Zoals aangegeven op de tekening, wordt afgeraden om een aansluiting met een bocht van 90° tot stand te brengen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

HIERONDER VOLGT DE INFORMATIE DIE IN ACHT MOET WORDEN GENOMEN VOOR HET ELEKTRISCHE SYSTEEM. IN GEVAL DEZE INFORMATIE NIET WORDT NAGELEEFD, WIJST DE FABRIKANT ALLE AANSPRAKELIJKHEID AF.

- Controleer of de nominale netspanning geschikt is voor de werking van de oven.
- Controleer voorafgaand aan de aansluiting de efficiëntie van het aardingsysteem. De aarding is wettelijk verplicht.
- Alle wijzigingen die op dit gebied eventueel noodzakelijk zijn, moeten worden uitgevoerd door deskundig en bevoegd personeel.



KENMERKEN VAN DE OVEN

ALGEMENE BESCHRIJVING

De oven is gebouwd van staalplaat, behandeld voor gebruik bij hoge temperaturen. Het ovencompartiment, van speciaal roestvrij staal, wordt van de verbrandingskamer gescheiden door een driedubbele laag bestaande uit:

- Plaat van staal
- Vuurvaste stenen
- Vuurvaste plaat

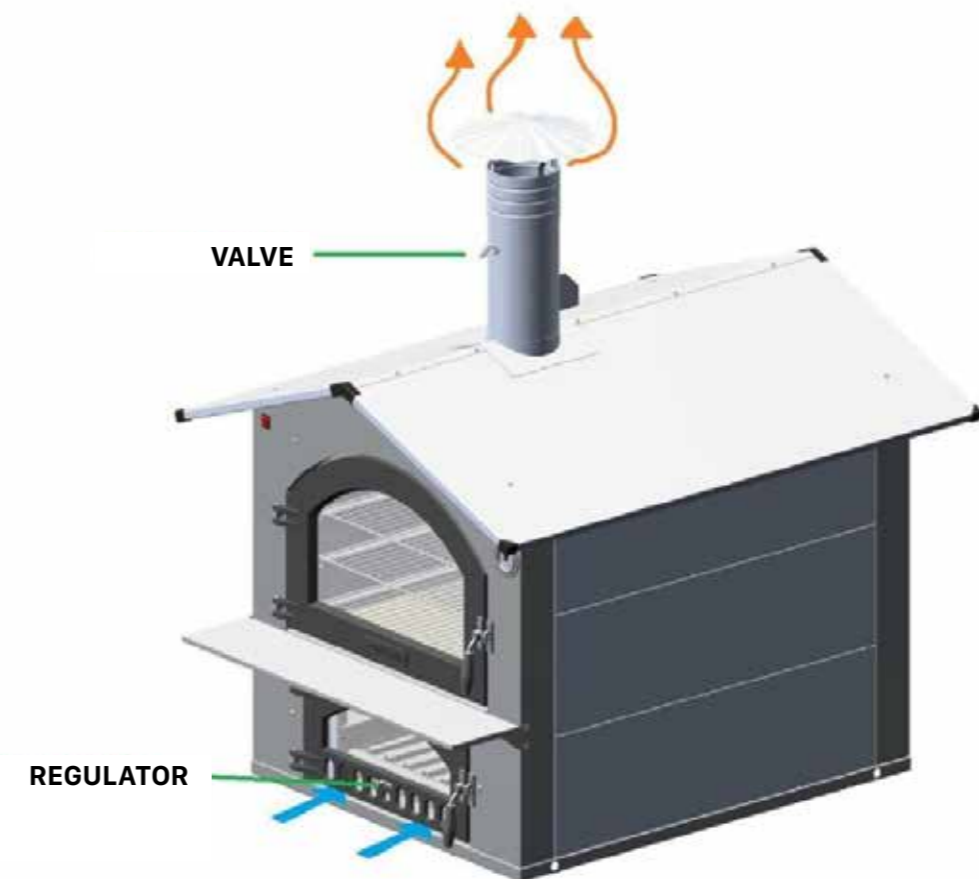
Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld over het gehele oppervlak van de oven en wordt het ontstaan van zones met verschillende temperaturen, nadelig voor een gelijkmatig kookresultaat, vermeden.

Het centrale lichaam van de oven, bestaande uit de verbrandingskamer en het ovencompartiment, is geïsoleerd met een laag steenwol die de temperatuur in het ovencompartiment constant houdt; ook wordt voorkomen dat de externe staalplaten van de oven oververhit raken, evenals warmteverlies naar buiten, dat zou leiden tot een vermindering van het warmterendement en dus een hoger verbruik van hout.

De gebruikte materialen zijn van hoge kwaliteit: de buitenkant is gemaakt van poedergelakt gegalvaniseerd staal of van roestvrij staal (afhankelijk van het model), terwijl de binnenkant van het ovencompartiment en de schoorsteen op alle modellen gemaakt zijn van roestvrij staal. Alle modellen zijn voorzien van elektrische verlichting (met uitzondering van de buitenoven en inbouwoven Italia basic), een thermometer en een handige timer. Op alle ovens is de positie van de schoorsteen zorgvuldig onderzocht om zowel de trek als het traject van de warme rookgassen te optimaliseren: deze raken op gelijkmatige wijze het ovencompartiment (volledig geïsoleerd van de verbrandingskamer), waardoor de vorming van "preferentiële trajecten", waardoor enkele delen van het ovencompartiment ten koste van de andere te veel verhit worden, wordt voorkomen. Hierdoor wordt maximale warmte met een lager verbruik van hout verkregen. Om de vocht uit de lucht te verwijderen en om de omgeving in het ovencompartiment droger te maken, is een speciale "afvoer" van de dampen voorzien. Deze "afvoer" van de dampen mag onder geen beding gewijzigd worden of op leidingen worden aangesloten.

REGELING VERBRANDINGSLUCHT EN ROOKGASVENTIEL. OM VEILIGHEIDREDEKEN MOET EEN MINIMALE TREK VAN DE OVEN GEGARANDEERD WORDEN. WANNEER DE REGELKLEP VAN DE VERBRANDINGSLUCHT GESLOTEN IS, WORDT IN IEDER GEVAL EEN LUCHTSTROOM GEGARANDEERD VIA DE ONDERKANT VAN HET DEURTJE.

HETZELFDE GEBEURT OP DE REGELKLEP VAN DE ROOKGASSEN DIE IN GESLOTEN STAND IN IEDER GEVAL EEN UITGAANDE STROOM VAN ROOKGASSEN GARANDEERT OM STAGNERING ERVAN EN DUS EEN ACCUMULATIE VAN CO₂ TE VOORKOMEN.



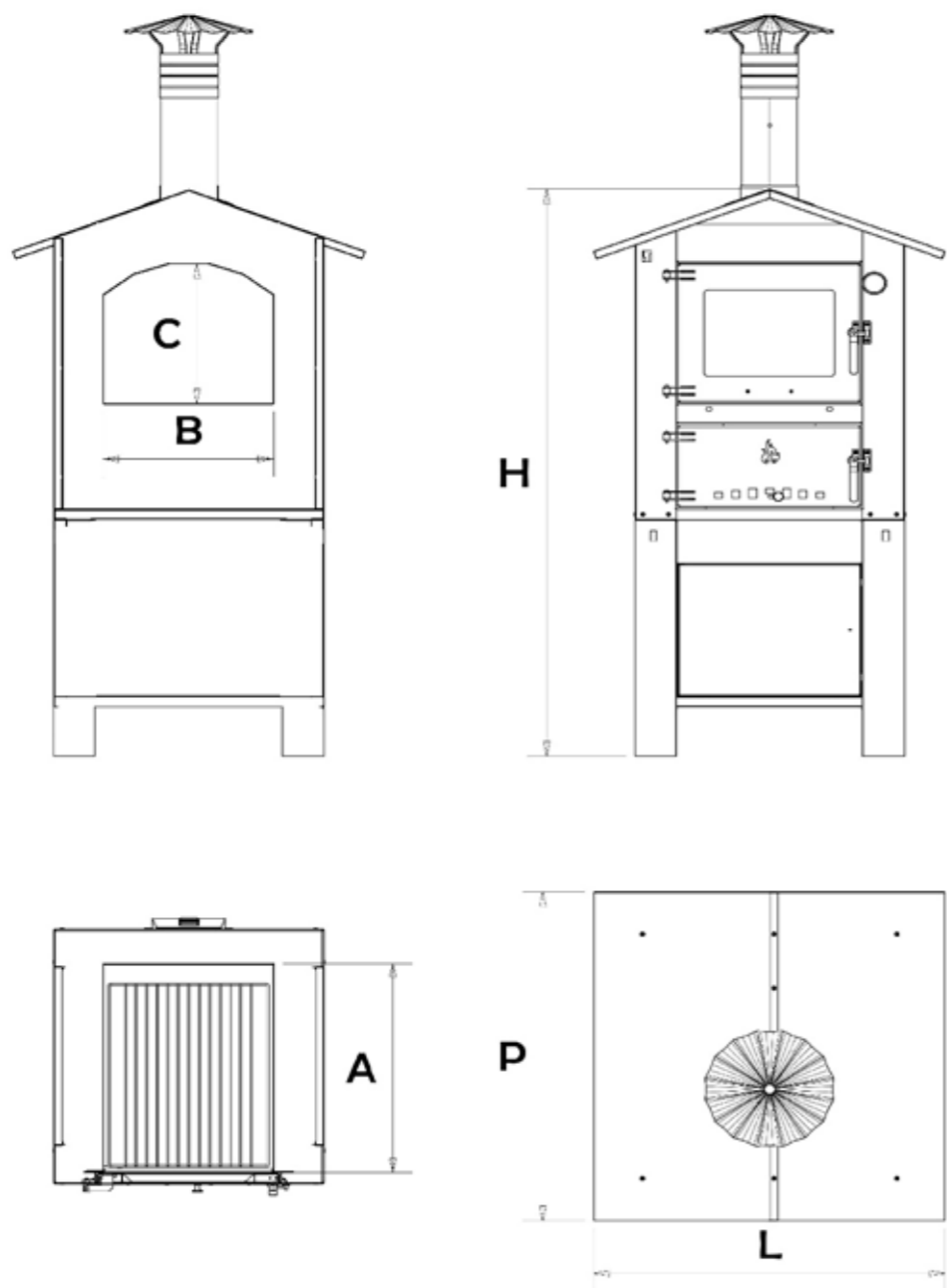
EEN GOEDE VERBRANDING IS OOK AFHANKELIJK VAN DE EVENTUELE SCHOORSTEEN WAAROP DE OVEN WORDT AANGESLOTEN.

ALS DE TREK VAN DE SCHOORSTEEN TE STERK IS, WORDT AANGERADEN TE HANDELEN OP DE REGELKLEP VAN DE ROOKGASSEN OM EEN OVERMATIGE AFVOER VAN DE WARMTE TE VOORKOMEN: MET EEN SNELLE AFVOER VAN DE ROOKGASSEN TREEDT ER EEN WARMTEVERLIES OP, MET NEGATIEVE GEVOLGEN VOOR DE STABILITEIT VAN DE INTERNE TEMPERATUUR EN VOOR HET VERBRUIK VAN HOUT. DE TREK WORDT OOK BEÏNVLOED DOOR ATMOSFERISCHE FACTOREN ZOALS DE WIND DIE, SPECIAAL IN GEVAL VAN DE BUITEN GEBRUIKTE EN RECHTSTREEKS BLOOTGESTELDE MODELLEN, KAN HINDEREN. WIJ RADEN DERHALVE AAN OM DE VERBRANDINGSLUCHT TE REGELEN EN DE REGELKLEP VAN DE ROOKGASSEN NIET GEHEEL GEOPEND TE HOUDEN OM TIJDENS HET GEBRUIK EEN MEER CONSTANTE TEMPERATUUR TE VERKRIJGEN.

ALLE GEBRUIKSOMSTANDIGHEDEN VAN DE OVEN MOETEN PER GEVAL BEOORDEELD WORDEN.

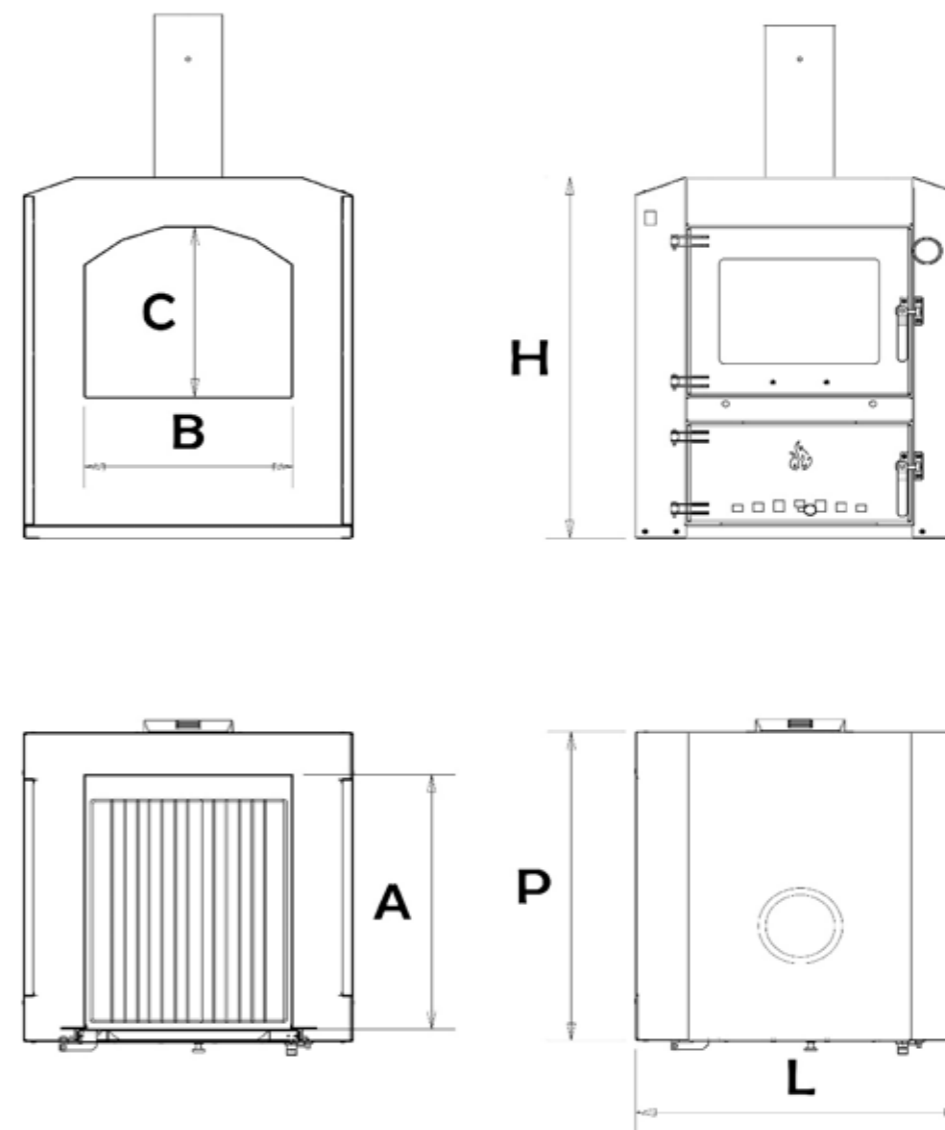
Serie FORNO ITALIA buitenovens

BINNENAFMETINGEN			BUITENAFMETINGEN			BUITENOVEN	ROOKGAUS UITLAAT (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



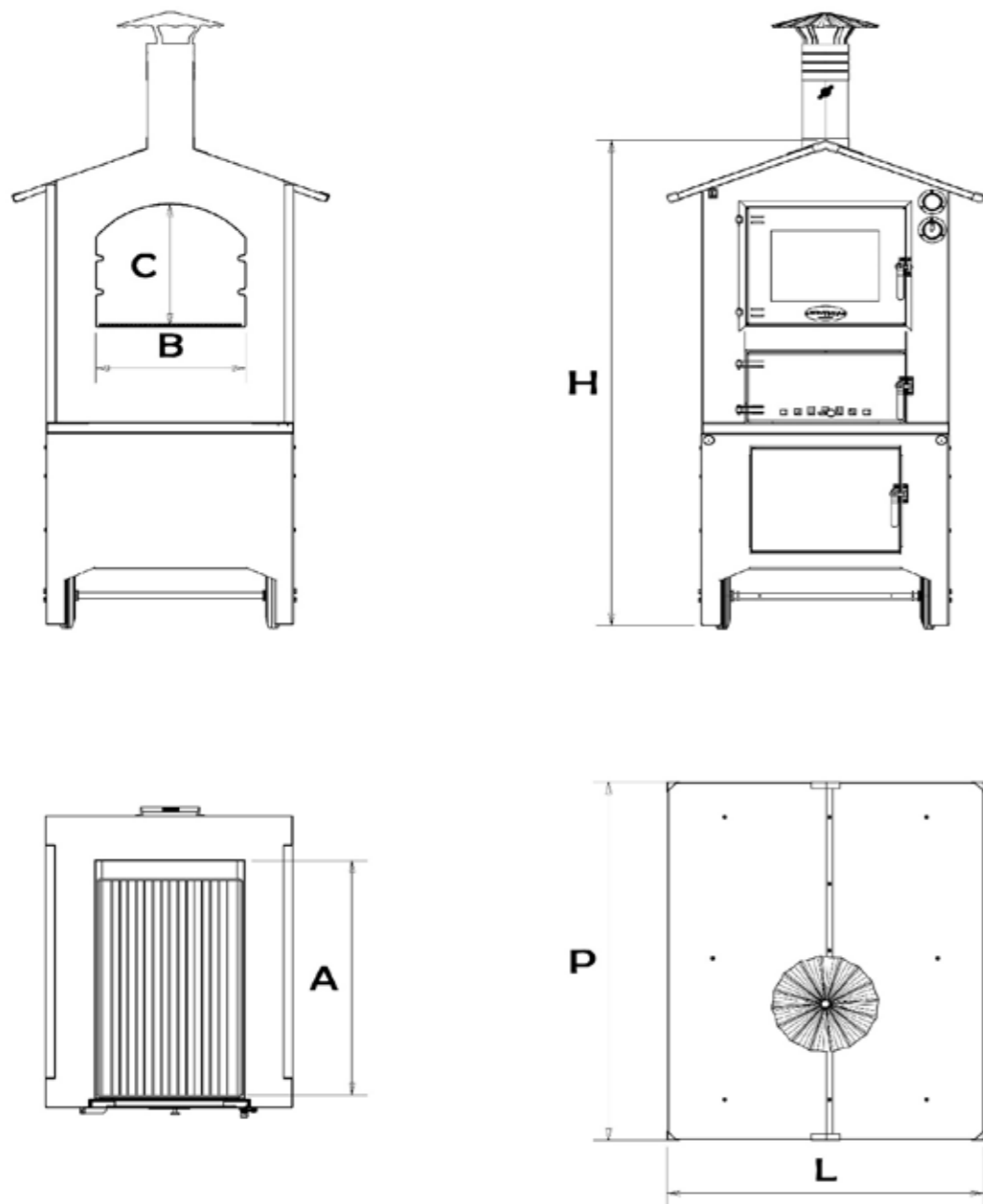
Serie FORNO ITALIA inbouwovens

BINNENAFMETINGEN			BUITENAFMETINGEN			BUITENOVEN	ROOKGASUI TLAAT (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



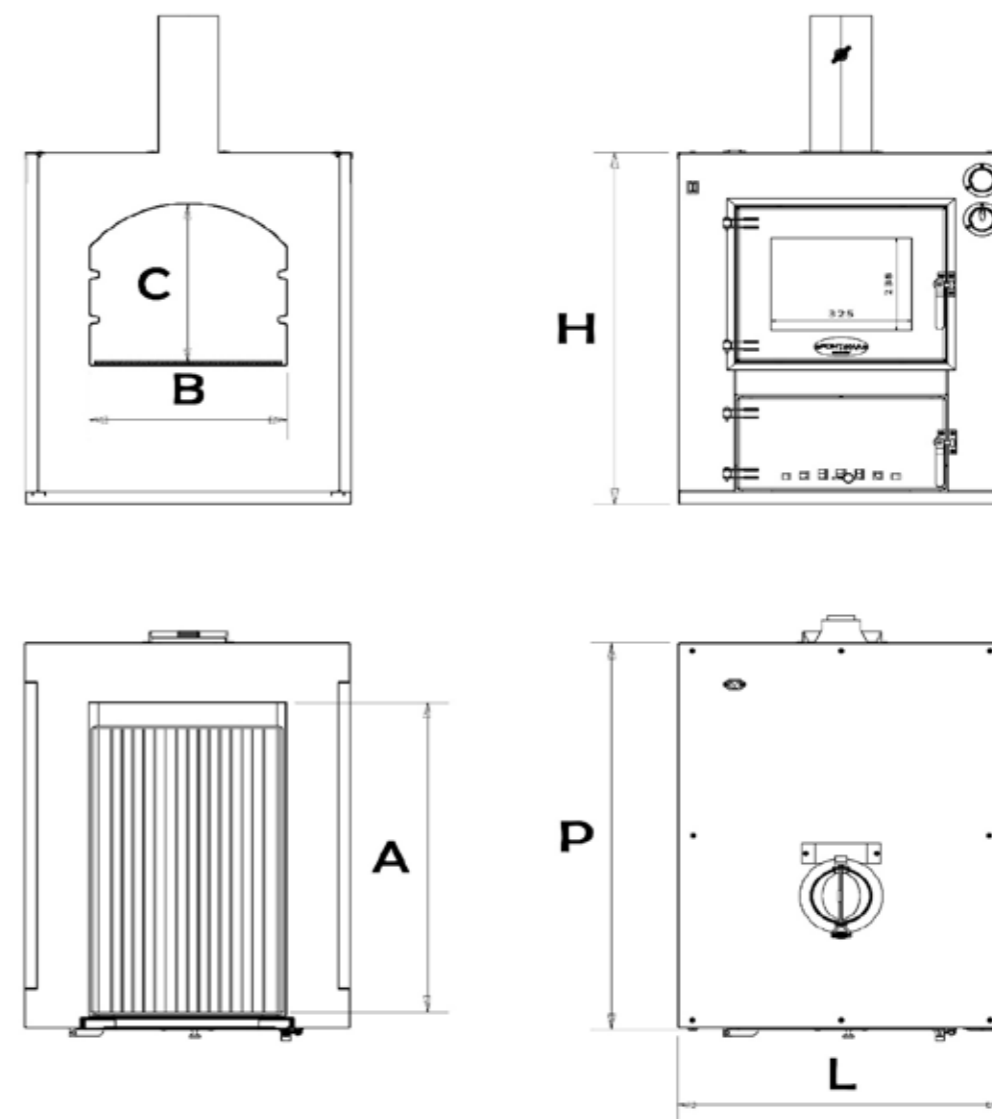
Serie FORNOLEGNA buitenovens

BINNENAFMETINGEN			BUITENAFMETINGEN			BUITENOVEN	ROOKGASUI TLAAT (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	120	95,5	163	80x45	140	260
80	54	45	120	105	171	80x54	140	300



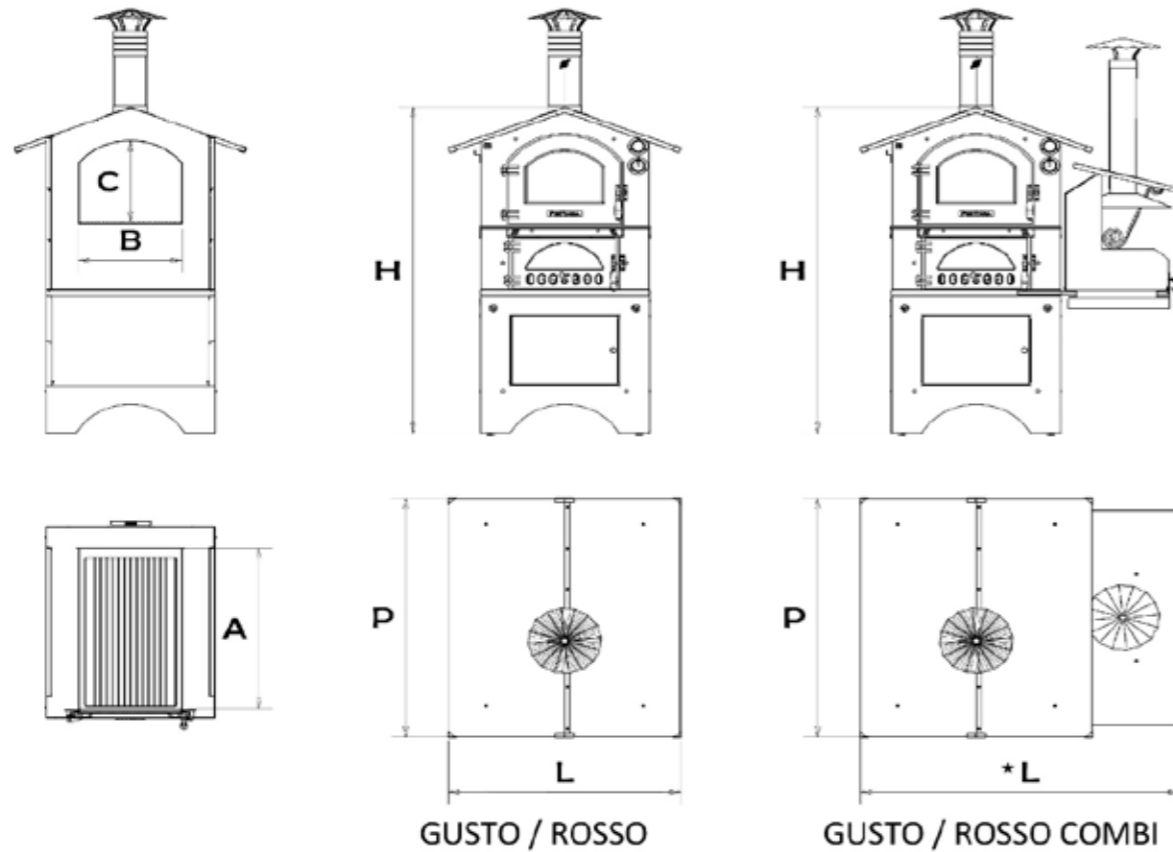
Serie FORNOLEGNA inbouwovens

BINNENAFMETINGEN			BUITENAFMETINGEN			BUITENOVEN	ROOKGASUI LAAT (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	98,5	75	90	80x45	140	205



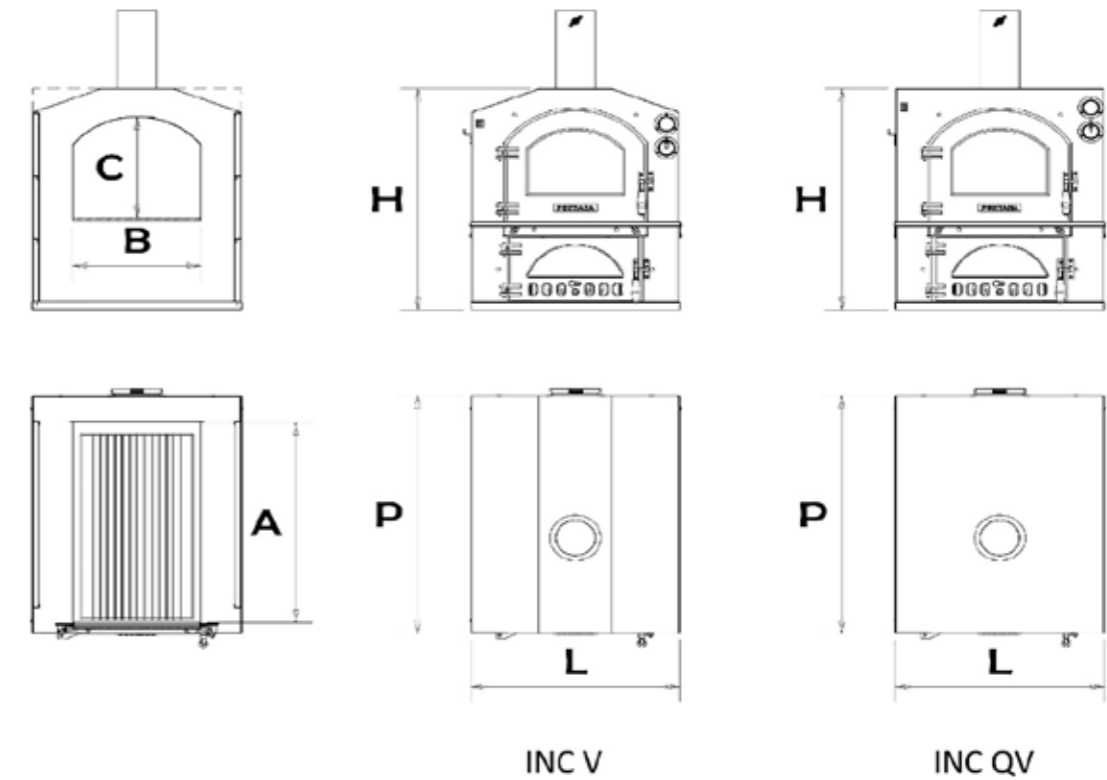
Serie PLATINO buitenovens

BINNENAFMETINGEN			BUITENAFMETINGEN			MODELLO				ROOKGA SUITLAAT (mm)	GEWICHT (KG)
						GUSTO	GUSTO COMBI	ROSSO	ROSSO COMBI		
A	B	C	P	L(*L)	H						
57	45	42	95	102 (*138)	161	57x45	57x45(*)			140	250 (*295)
80	45	42	118	102 (*138)	161	80x45	80x45(*)	80x45	80x45(*)	140	310 (*358)
80	54	45	118	105 (*145)	168	80x54	80x54(*)	80x54	80x54(*)	140	360 (*408)
100	54	45	138	105 (*145)	168	100x54	100x54(*)			140	430 (*480)
80	65	45	118	115 (*156)	176	80x65	80x65(*)			160	420 (*468)
100	65	45	138	115 (*156)	176	100x65	100x65(*)			160	490 (*540)



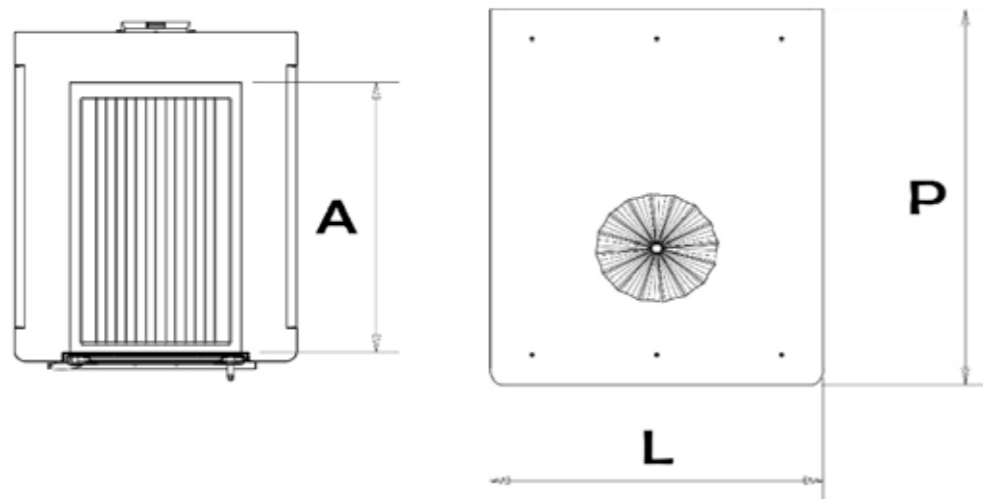
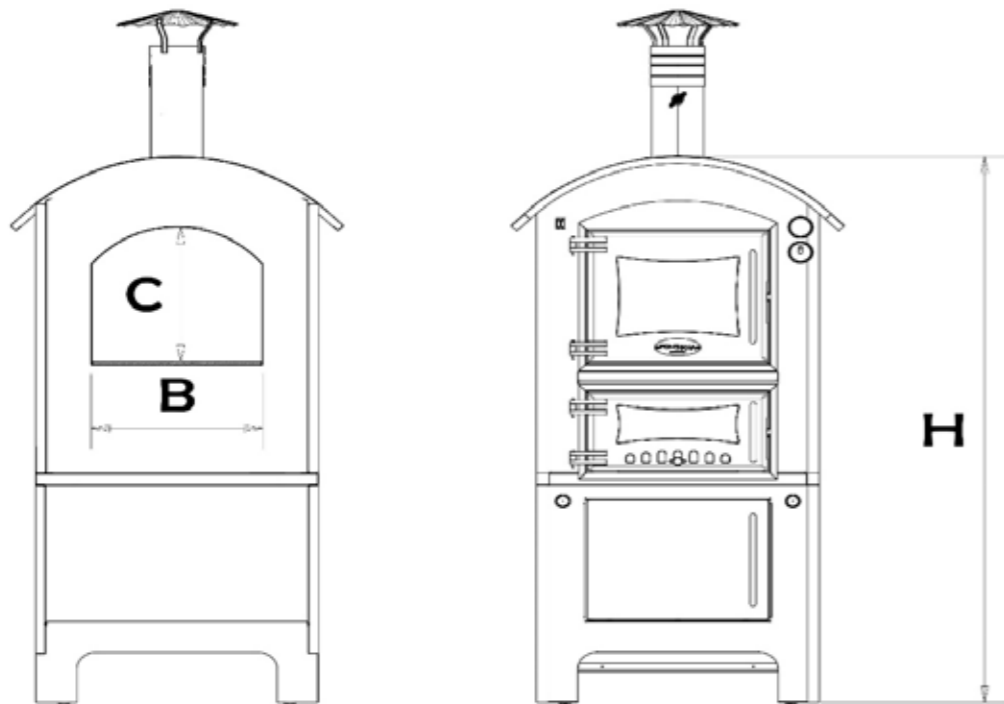
Serie PLATINO inbouwovens

BINNENAFMETINGEN			BUITENAFMETINGEN			MODELLO		ROOKGA SUITLAAT (mm)	GEWICHT (KG)
						INC QV	INC V		
A	B	C	P	L	H				
57	45	42	71	74	88,5	57x45	57x45 (*)	140	190(*188)
80	45	42	94	74	88,5	80x45	80x45 (*)	140	240(*237)
80	54	45	94	83,5	94,5	80x54	80x54 (*)	140	280(*275)
100	54	45	114	83,5	94,5	100x54	100x54 (*)	140	345(*340)
80	65	45	94	93	100	80x65		160	330
100	65	45	114	93	100	100x65		160	390



Serie ORO

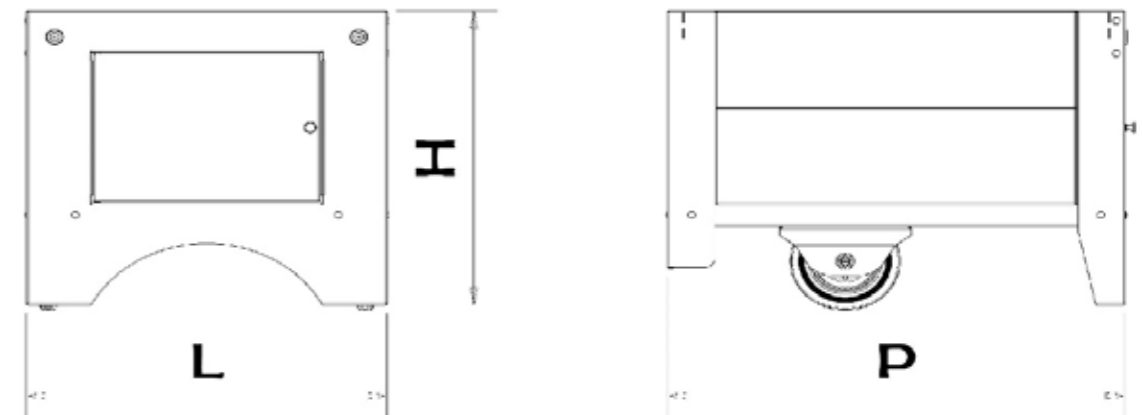
BINNENAFMETINGEN ^o			BUITENAFMETINGEN ^o			MODEL	ROOKGAS UITLAAT (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	42	112	88	164	DIVINO	140	300
80	45	42	112	88	164	FIAMMA	140	300



WAGENS

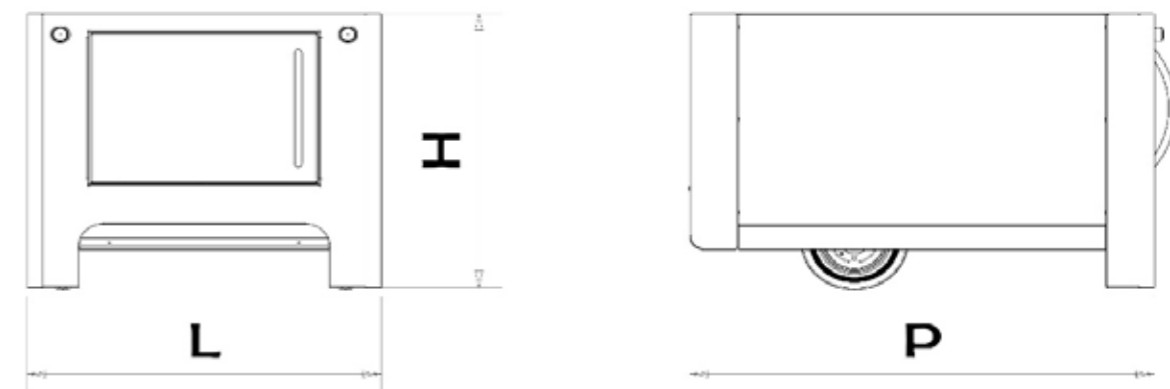
WAGENS SERIE PLATINO

BUITENAFMETINGEN			MODELLO		GEWICHT (KG)
P	L	H	GUSTO	ROSSO	
71	74	68	57x45		42
94	74	68	80x45	80x45	50,5
94	83,5	68	80x54	80x54	62,5
114	83,5	68	100x54		66
94	93,5	68	80x65		62,5
114	93,5	68	100x65		70



WAGENS SERIE ORO

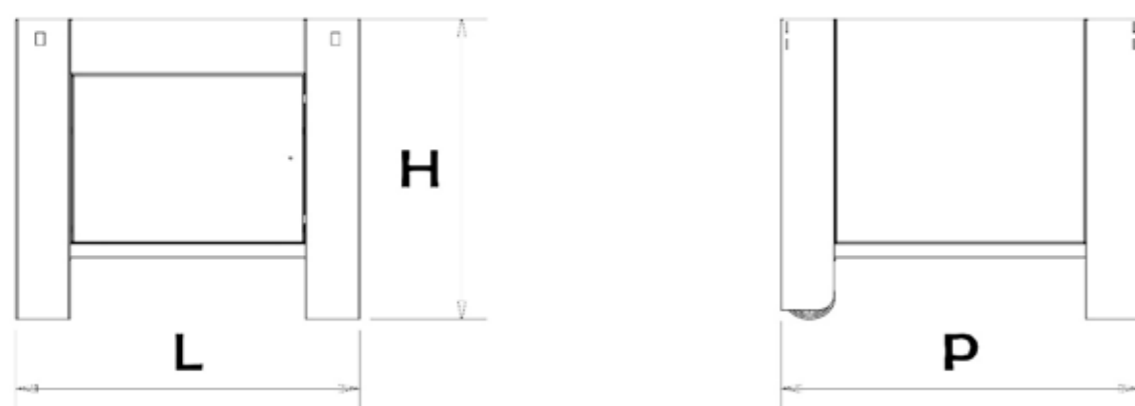
BUITENAFMETINGEN			MODELLO	GEWICHT (KG)
P	L	H		
98	75	65	DIVINO	45
98	75	65	FIAMMA	45



WAGENS

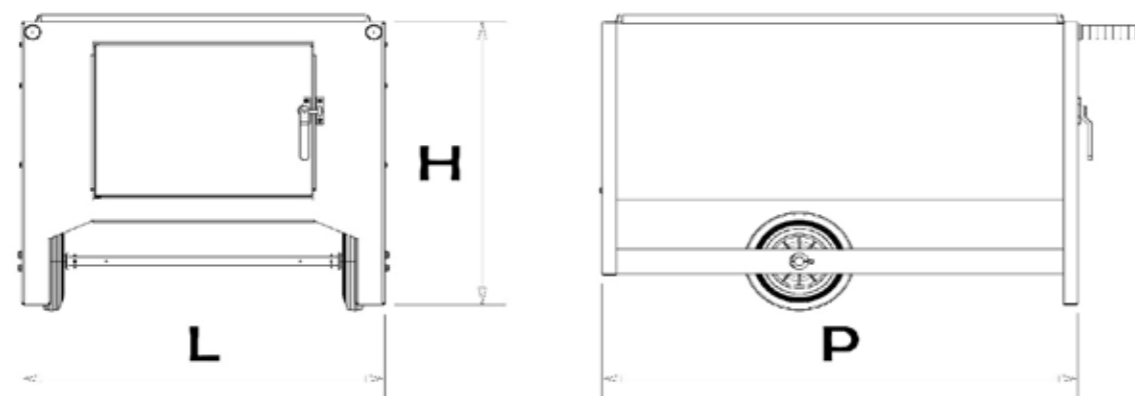
WAGENS SERIE FORNO ITALIA

BUITENAFMETINGEN			MODEL	GEWICHT (KG)
P	L	H		
70	67	65	PREMIUM BASIC	35



WAGESN SERIE FORNOLEGNA

BUITENAFMETINGEN			MODEL	GEWICHT (KG)
P	L	H		
98,5	75	65	80x45	48
98,5	84	65	80x54	52



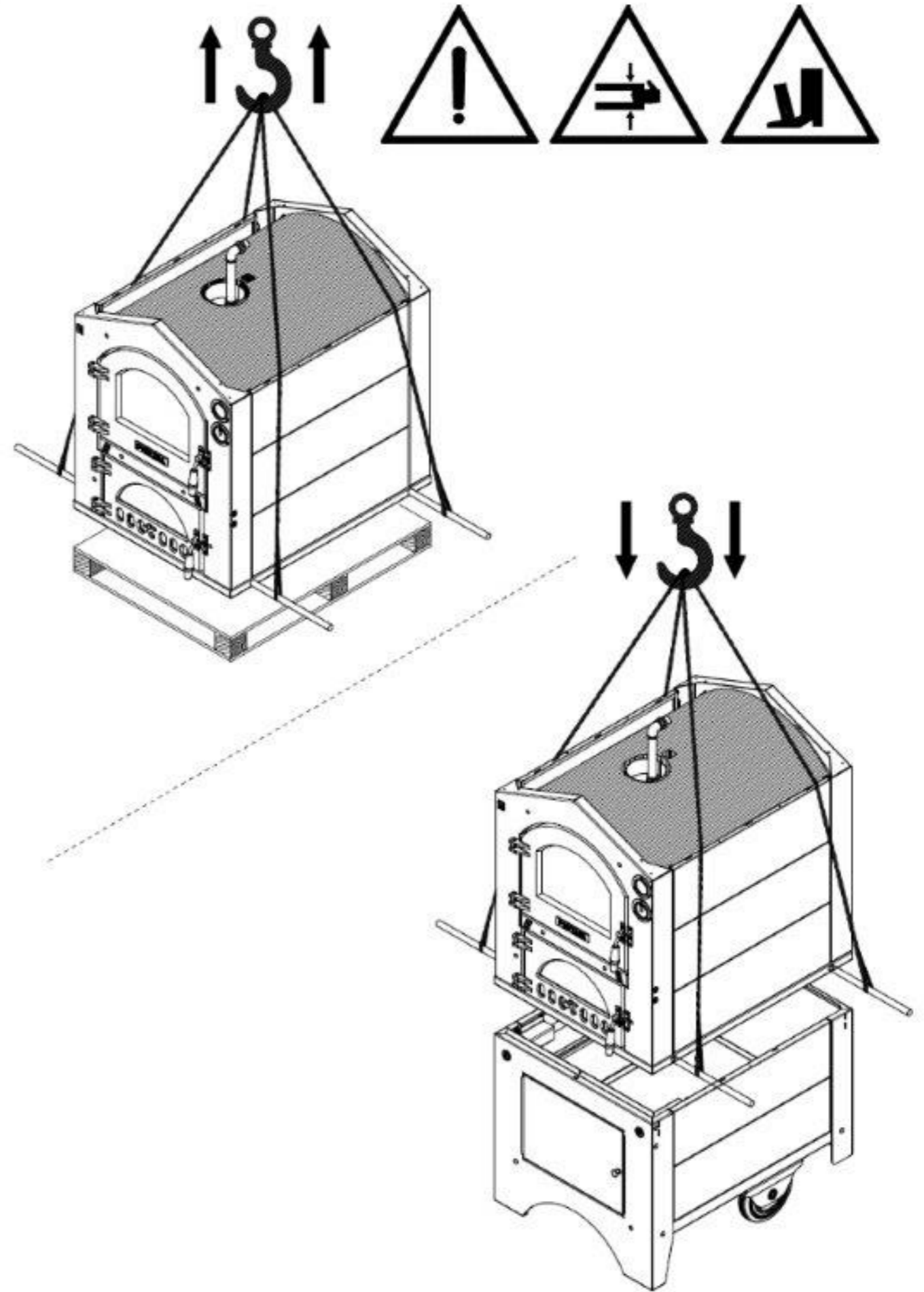
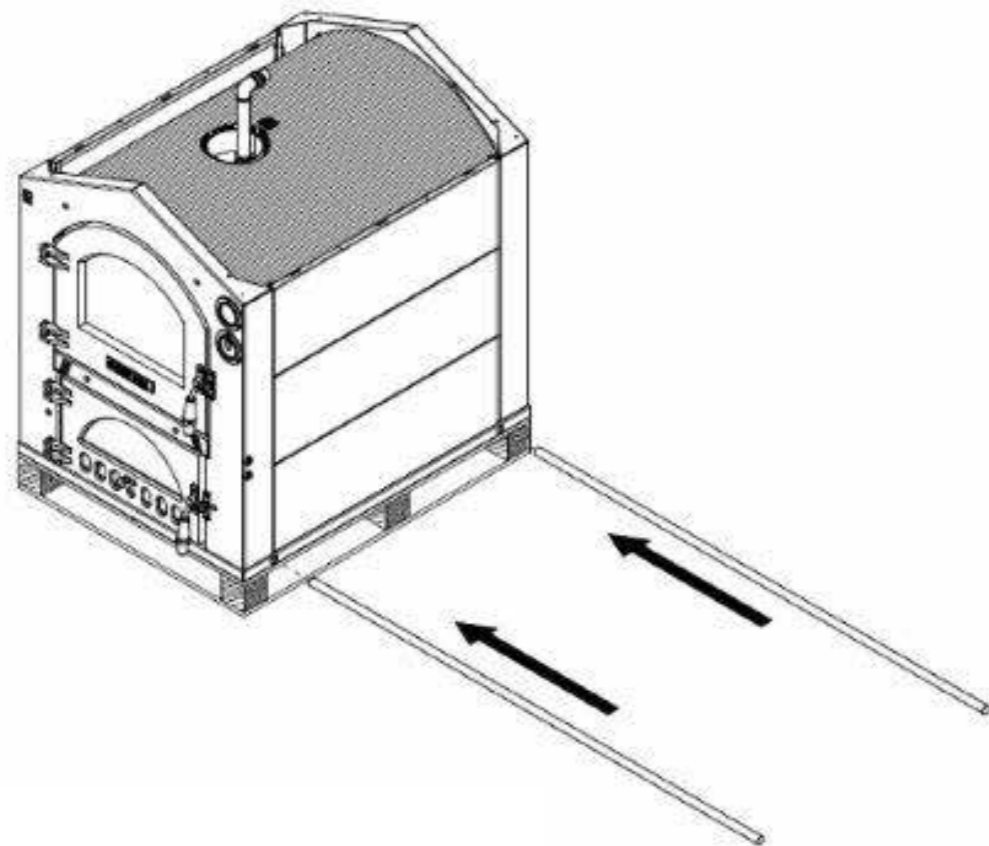
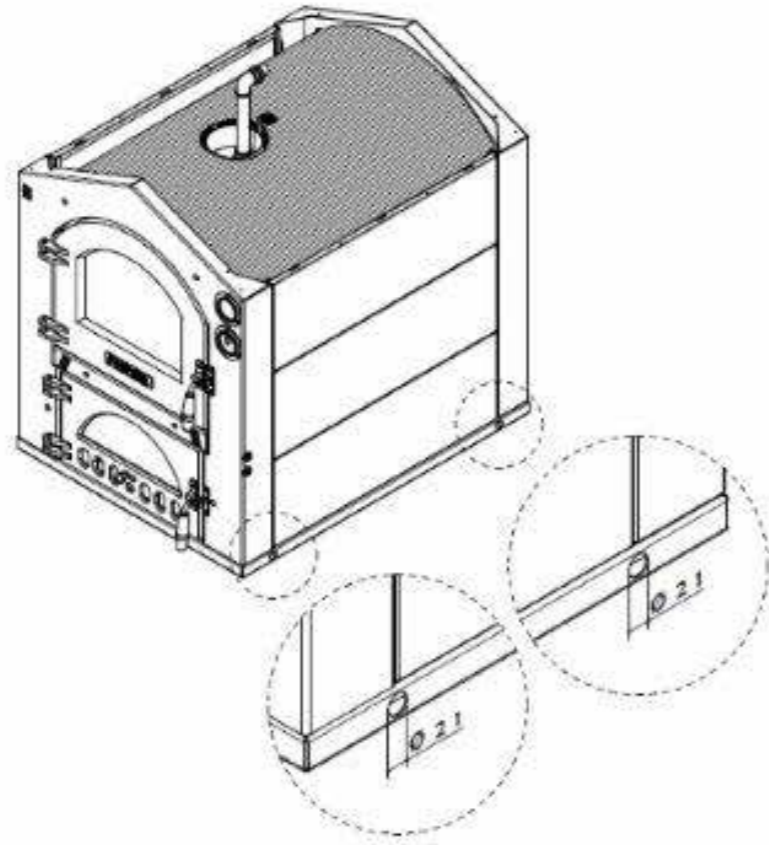
DE OVEN HEFFEN EN OP DE WAGEN BEVESTIGEN



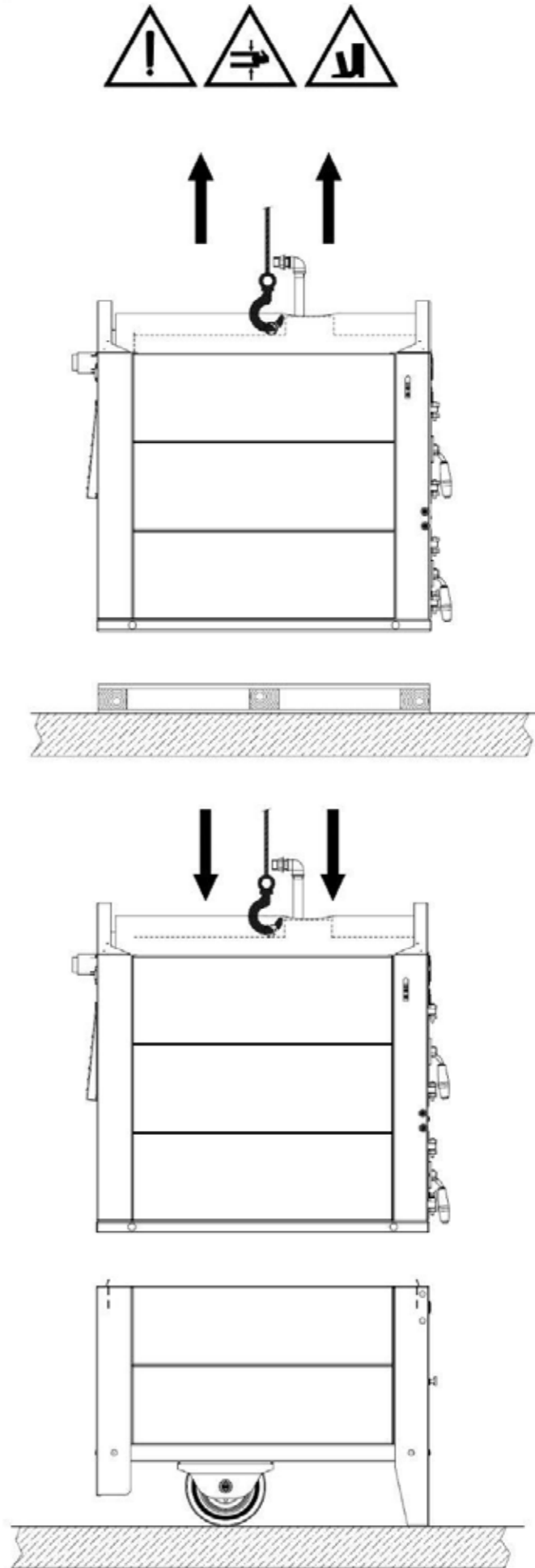
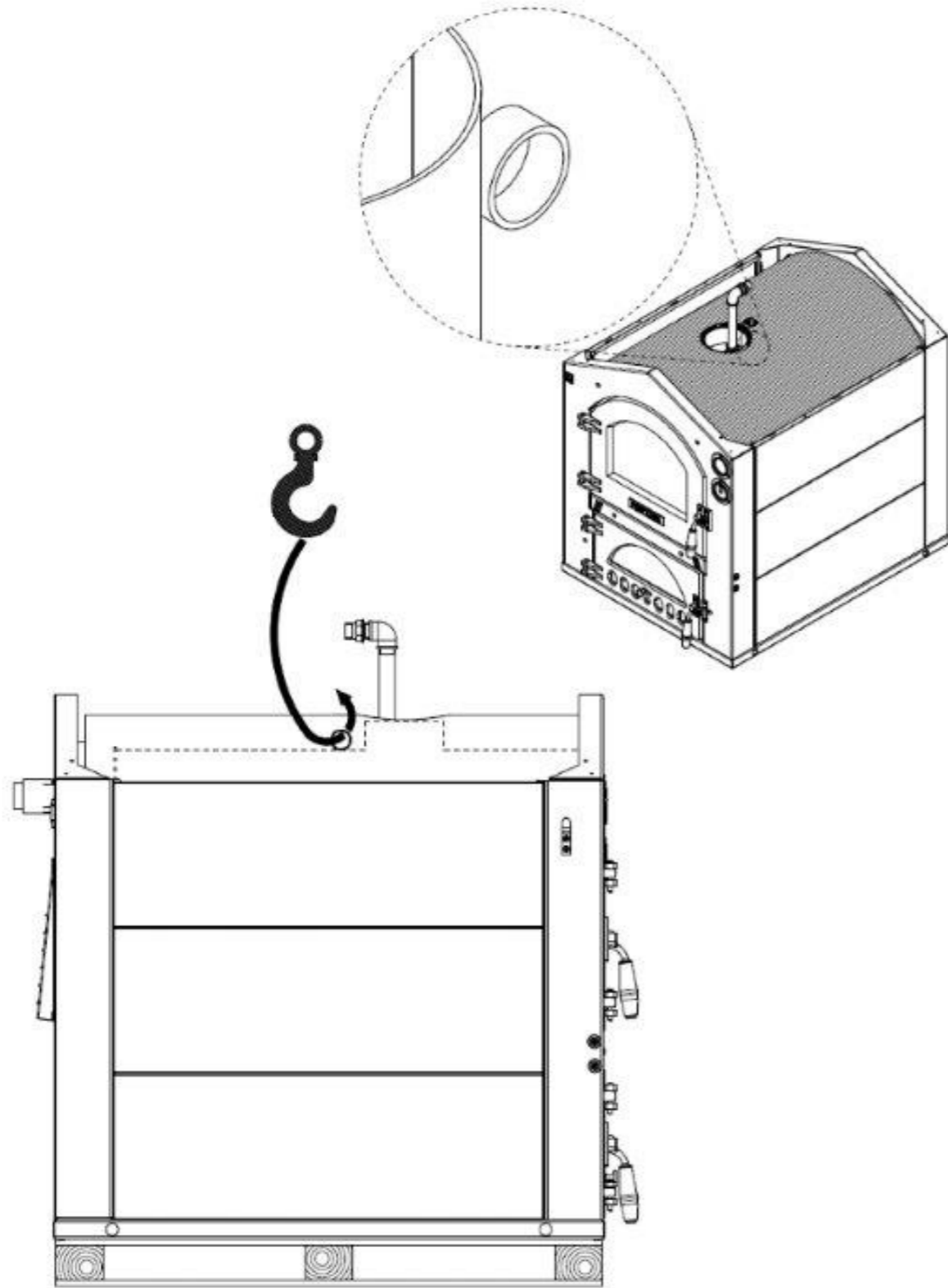
NED

NED

OPTIE VOOR HEFFEN nr 1



OPTIE VOOR HEFFEN nr 2



BEVESTIGING VAN DE OVEN OP DE WAGEN



REINIGING EN ONDERHOUD

Voordat de oven gereinigd wordt, moet gewacht worden tot het apparaat is afgekoeld; koppel vervolgens de elektriciteit los door de stekker uit het stopcontact te nemen of door de voeding te onderbreken door middel van de hoofdschakelaar van het elektrische systeem.

- Was de gelakte of verchromde delen met lauwwarm water en zeep, of een mild vloeibaar reinigingsmiddel.
- Gebruik voor de roestvrij stalen onderdelen geschikte, in de handel verkrijgbare producten.
- Gebruik voor de reiniging nooit schurende, bijtende of zure reinigingsmiddelen.
- Vermijd om op de gelakte of roestvrij stalen delen zure of bijtende stoffen te laten.
- Reinig de ruit van de oven deur alleen met warm water en vermijd het gebruik van schurende doeken.
- Sprays voor de reiniging van de oven mogen niet gebruikt worden voor de reiniging van de ventilator en het beschermglas van het ovenlampje.
- Reinig de oven na elk gebruik: op deze manier kunnen de kookresten eenvoudig verwijderd worden en wordt voorkomen dat ze bij het volgende gebruik verbranden.
- De ruiten van de verbrandingskamer en het ovencompartiment moeten voor de reiniging koud zijn, om een te grote thermische schok, mogelijke oorzaak voor breuk, te voorkomen.
- Wanneer er gegrild vlees wordt bereid, moet onder de grill altijd een bakplaat (drupbak) met een beetje water worden geplaatst, om te voorkomen dat het vet bij verbranding rook en stank genereert.
- Voor het verwijderen van hardnekkige vlekken wordt aangeraden om de oven zo nu en dan bij de maximale temperatuur van 450°C te laten functioneren, zodat de vlekken verbranden en het resterende stof, nadat de oven is afgekoeld, met een vochtige spons verwijderd kan worden.
- Om de reiniging van de binnenkant te vereenvoudigen, is het mogelijk om de binnenste zijpanelen te verwijderen, zoals aangegeven op de foto (voor de daarmee uitgeruste modellen).



KOOKTIPS

- Om problemen tijdens het koken te voorkomen, wordt aangeraden de ovendeur zo min mogelijk te openen.
- Wanneer er meerdere gerechten worden bereid, moeten in de oven levensmiddelen worden geplaatst die ongeveer dezelfde kooktemperatuur behoeven, ook indien met verschillende bereidingstijden.

Voor het verwarmen van de oven moet bij voorkeur kleine stukjes droog hout worden gebruikt. Voor het bereiken van de temperatuur van 400°C is er ongeveer 3 kg hout nodig. De temperatuur blijft gedurende ongeveer twee uur constant; laat, na het bereiken van de gewenste temperatuur, de vlam in de verbrandingskamer niet branden, maar alleen het houtskool. In geval de temperatuur tijdens het kookproces daalt, of wanneer u verdere gerechten wenst te bereiden, kan de oven verder gevoed worden met zeer weinig hout. Voor het verlagen van de temperatuur van de oven is het voldoende om het deurtje van het ovencompartiment te openen. Met dit type oven kunt u gezond en voordelig koken.



VOORWOORD

Kooktijden kunnen variëren afhankelijk van de aard, de consistentie en het volume van de gerechten. Wij raden aan om de eerste bereidingen te bewaken en de resultaten ervan te controleren: op deze manier kunnen voor dezelfde gerechten, bij gelijke omstandigheden, soortgelijke resultaten worden verkregen.

BROOD BAKKEN

Ontsteek de oven met een beetje papier en enkele kleine stukjes hout.

Wanneer het hout goed vlam heeft gevat, kunnen enkele grote stukken worden toegevoegd. Onze houtovens zijn zeer efficiënt en hebben niet veel hout en tijd nodig om de gewenste temperatuur te bereiken.

Breng het ovencompartiment naar een temperatuur van ongeveer 300°C. Plaats een pannetje met water in de oven voor een correcte vochtigheidsgraad: houtovens hebben de neiging zeer droog te zijn. De bevochtiging van het ovencompartiment vertraagt de vroegtijdige vorming van de korst, die het goed garen van de binnenkant van het brood belemmert.

VLEES EN VIS BEREIDEN

Vlees dat in de oven wordt bereid, moet een gewicht van ten minste 1 Kg hebben, om te voorkomen dat het te veel uitdroogt. Zeer mals rood vlees dat "rare" gebakken moet worden, vereist, voor een goed gegaarde buitenkant en een sappige binnenkant, gedurende korte tijd een hoge temperatuur van 300-350°C. Voor dit type gerecht bedraagt de totale kooktijd, onder verwijzing naar de hoeveelheid vlees aangegeven in de onderstaande tabel, ongeveer 60 minuten.

Wit vlees, gevogelte en vis behoeven een bereiding bij lage temperatuur: 250°-280°C. In dit geval zijn de bereidingstijden voor gevogelte ongeveer 90 minuten, ook hier afhankelijk van de hoeveelheid aangegeven in de onderstaande tabel. Voor het bereiden van vis zijn de kooktijden korter: ongeveer 45-60 minuten.

In geval van korte bereidingstijden moeten de "smaakmakers" van het gerecht vanaf het begin worden toegevoegd, terwijl ze voor lange bereidingstijden gedurende het laatste gedeelte van het kookproces moeten worden toegevoegd. De gaarheid kan gecontroleerd worden door met een lepel op het vlees te drukken; als het niet meer wordt vervormd, is het vlees perfect gaar. Rosbief en biefstuk, waarvan de binnenkant rood moet blijven, behoeven een korte kooktijd. Het vlees kan geplaatst worden op een bord dat geschikt is voor gebruik in de oven (ovenschaal), op de ovenplaat of rechtstreeks op het rooster, met daaronder de lekbak voor het opvangen van de sappen. De gerechten kunnen tot aan het opdienen warm gehouden worden in de daarvoor bestemde ruimte van de wagen (voor de buitenovens).

GEBAK

Gebak behoeft over het algemeen lage temperaturen tussen 250° en 300°C, waarvoor de oven ongeveer 45/60 minuten moet worden voorverwarmd. De deur mag voor het verstrijken van ongeveer 3/4 van de bereidingstijd niet geopend worden. Opgeklopt beslag moet een zodanige vloeibaarheid hebben dat het

nauwelijks loskomt van de lepel: een te grote vloeibaarheid zou de kooktijd onnodig verlengen. In deze gevallen kunnen de kooktijden zeer variëren, afhankelijk van het te bereiden gebak. In ieder geval zijn er altijd 25-40 minuten nodig, afhankelijk echter van de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

BEREIDING MET GEFORCEERDE CONVECTIE

Tijdens de bereiding met geforceerde convectie wordt de warmte overgedragen aan de gerechten door voorverwarmde lucht die door middel van een ventilator op de achterwand van de oven geforceerd in het ovencompartiment circuleert.

Met deze methode kunnen gelijktijdig meerdere gerechten worden bereid op de verschillende schappen van de oven.

Het idee van de geforceerde convectie is ontstaan uit de noodzaak van een perfecte en gelijkmatige verdeling van de temperatuur rond de gerechten. Dit om een ideaal kookresultaat toe te staan, naast de handhaving van de maximale voedingswaarden van de levensmiddelen. In traditionele ovens zijn de warmtebronnen geconcentreerd in enkele punten, hetgeen ertoe leidt dat het moeilijk is op de temperatuurwaarde optimaal te regelen. De warmte wordt immers door natuurlijke convectie en straling overgedragen en veroorzaakt een ongelijkmatige verdeling van de temperatuur, met aanzienlijke temperatuurverschillen tussen de verschillende schappen. Door middel van het toevoegen van een ventilator op de achterwand van de oven wordt een continue recirculatie van warme lucht over alle schappen van de oven verkregen, met dienstegevolge een gelijkmatige en constante verdeling van de temperatuur.

RAADGEVENDE TABEL:

	Hoeveelheid	Gerecht	Geventileerde Bereiding °C	Traditionele bereiding °C
Gebak		Vloeibaar deeg	250	290
		Zanddeeg	250	290
		Gerezen deeg	250	290
		Eiwitgebak	190	230
		Bladerdeeg	270	300
Vlees	1 Kg	Rosbief	360	360
	1 Kg	Kalfsgebraad	290	330
	1 Kg	Lamsgebraad	250	290
Gevogelte		Klein gebraad	250	290
	1 Kg	Kalkoen	300	330
	2 Kg	Eend	300	330
	1 Kg	Kip	300	330
Vis		Forel	280	280
	1 Kg	Kabeljauw	250	250
Overig		Lasagne	300	300
		Soufflés	280	300
		Beignets	300	300
		Pizza (op bakplaat)	400	450
		Brood	300	330



FONTANA FORNI SRL

Via G. di Vittorio 6

61047 San Lorenzo in Campo (PU)

Telefono e fax: 0721 77 66 97 e 73 53 46

fontanaforni@fontanaforni.com

www.fontanaforni.com



FONTANAFORNI