FONTANA FORNI

DEU



MANUAL

INSTALLATIONS UND BEDIENUNGSANLEITUNG FORNI LEGNA (BACKÖFEN ZUM EINBAU UND FÜR DRAUSSEN)

INHALT

IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE 5
ALLGEMEINES 6
WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE VERORDNUNGEN 6
ZUR UNFALLVERHÜTUNG 6
GARANTIEBEDINGUNGEN VON HOLZÖFEN 6
BENUTZERMERKMALE 6
ERSATZTEILE 7
KUNDENDIENST 7
SICHERHEITSHINWEISE 8
MONTAGEANWEISUNGEN 9
VERKABELUNG 11
EIGENSCHAFTEN DES OFENS 12
REGULIERUNG DER VERBRENNUNGSLUFT UND RAUCHVENTIL. 13
CLEVER: INNOVATIVES BELÜFTUNGSSYSTEM 14
BEDIENFELD: DISPLAY 15
FORNI LEGNA 17
PEOPLE 17
PEOPLE INCASSO 18
GUSTO and ROSSO 19
INC QV 20
BARBECUE COMBI* 21
WAGEN PEOPLE 22
WAGEN GUSTO and ROSSO 22
HANDHABUNG UND BEFESTIGUNG DES OFEN MIT WAGEN 23
REINIGUNG UND WARTUNG 30
EMPFEHLUNGEN ZUM BACKEN UND GAREN 31
BROT BACKEN 31
PIZZA BACKEN 31
GAREN VON FLEISCH UND FISCH 32
KUCHEN BACKEN 32
GAREN MIT UMLUFT 32
BERATUNGSTABELLE: 34

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 warden 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 Spannungsgrenzern“.
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. 5 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).
2. 12 Monate für den Lüftermotor, die Lampenfassung, die Schalter, das Thermometer, den Zeitmesser, den Transformator, das Netzteil, die Elektronikkarte, das Display, die elektrische Anlage und die Lackierung.
3. Keine Garantie auf die Schamottfläche und Glastüren.
Ausschluss der Garantie:
1. Nichtbeachtung der Anleitungen.
2. Fahrlässigkeit und Unachtsamkeit bei Gebrauch.
3. Falsche Installation.
4. Wartungen oder Reparaturen, die durch unbefugte Personen au sgeführt werden und/oder Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
5. Transportschäden, Schäden durch Umstände und/oder Ereignisse auf grund höherer Gewalt, die nicht auf Fabrikationsfehler zurückzuführen sind.

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 Forni 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

• Richten Sie den Aufstellungsort des Ofens gemäß den lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften ein.
• Der Ofen ist naturgemäß ein Gerät, das heiß wird und auch nach dem Ausschalten noch lange Zeit heiß bleibt. Berühren Sie daher keine heißen Teile und halten Sie keine Gegenstände, insbesondere brennbare, von den Wänden fern.
• Verwenden Sie zum Einlegen oder Entnehmen von Gegenständen aus dem Ofen immer geeignete Schutzvorrichtungen.
Außerdem ist es ratsam, Kinder vom Ofen fernzuhalten, wenn dieser in Betrieb ist.
• Schalten Sie den Ofen niemals mit brennbaren Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol, Kerosin oder ähnlichem ein.
• Beaufsichtigen Sie den Ofen während des Garvorgangs.
• Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre ungeschützten Hände beim Öffnen der Ofentür bei Temperaturen über 200 °C fern.
• ACHTUNG: Erhitzen Sie den Ofen unter keinen Umständen auf Temperaturen über 400 °C (752 °F), um Schäden an den Komponenten und einen vorzeitigen Verschleiß der Struktur zu vermeiden.

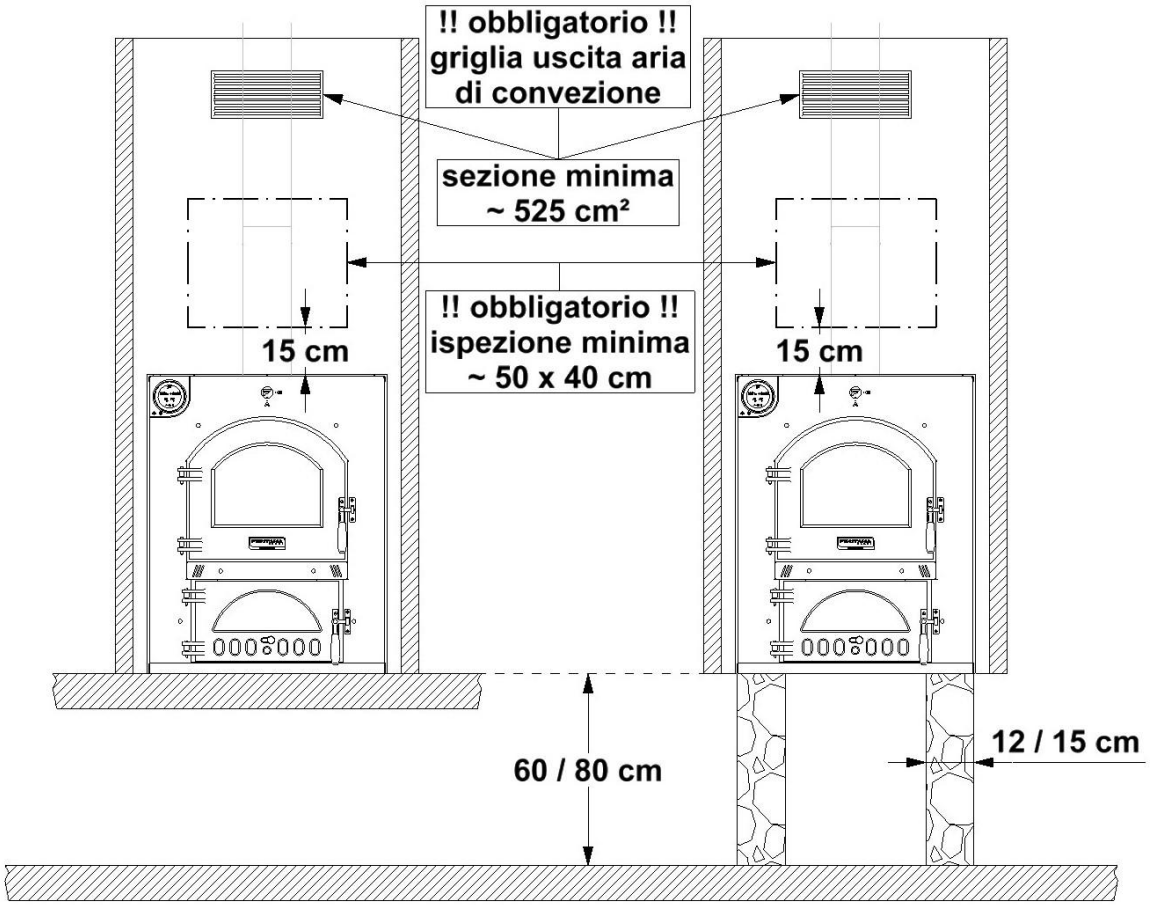
MONTAGEANWEISUNGEN

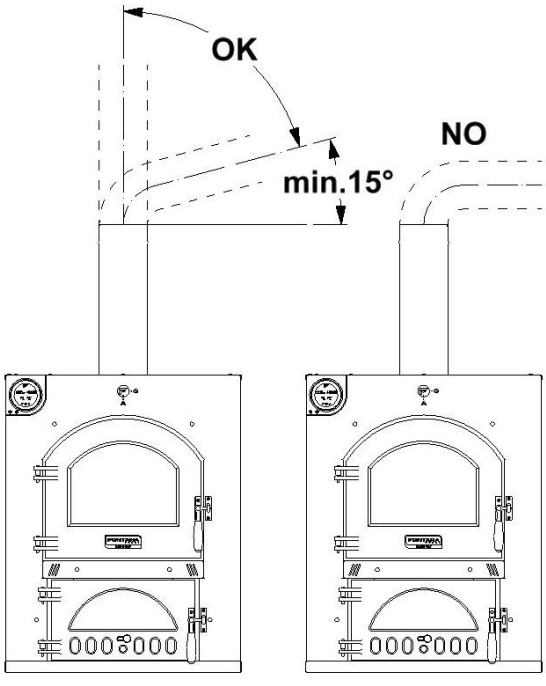
EINBAU DES BACKOFENS

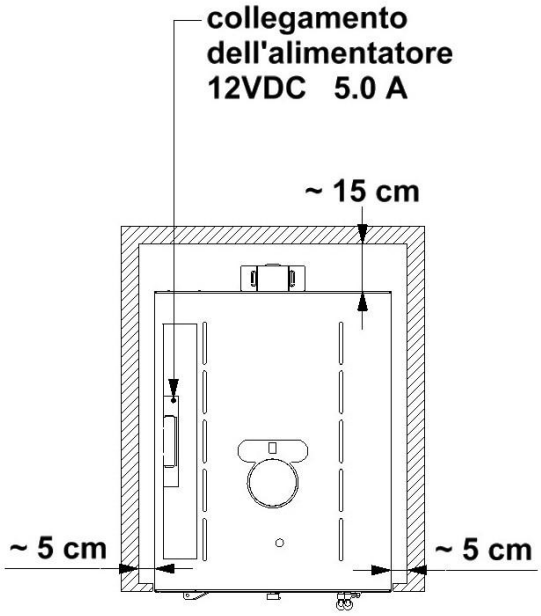
Ein Holzbackofen ist zweifellos ein sehr stimmungsvolles Objekt, das an Geselligkeit und Kochfreuden erinnert, und den Duft von Brot und Pizza verbreitet.
Um die besten Leistungen mit dem heimischen Holzbackofen zu erzielen, ist es notwendig, vor dem Kauf eine kurze Planung über den Ort und die Bereiche 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 JEGLICHE VERANTWORTUNG ABLEHNT.

• Überprüfen Sie, ob die Abmessungen des Schornsteins mit denen übereinstimmen, die für die Installation und den zu installierenden Ofen erforderlich sind.
• Der Ofen muss über einen eigenen Schornstein verfügen, der nicht für andere Geräte verwendet werden darf.
• Wenn der Schornstein noch nicht installiert ist, empfehlen wir, einen Schornstein mit rundem Querschnitt, glatter Innenfläche und ausreichender Isolierung zu montieren.
• Der Einbauofen kann auf zwei Arten montiert werden:
1) Auf zwei gemauerten Säulen mit einer Dicke von 12/15 cm und einer Höhe von 60/80 cm.
2) Auf einem bereits vorhandenen gemauerten Regal. Der Ofen darf nicht mit Zementputz in Berührung kommen.
• Es ist sehr wichtig, einen Mindestabstand von 15 cm an der Rückseite und 5 cm an den Seiten des Ofens zwischen Mauerwerk und Ofen einzuhalten, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Der obere Teil des Ofens muss frei bleiben.
• Es ist unerlässlich, in einer Höhe von etwa 15 cm über dem Ofen in der Nähe des Schornsteins eine Öffnung von mindestens 50 x 40 cm für die Wartung und Inspektion der Anlagen in der Verkleidung zu lassen.
• Es ist unerlässlich, im oberen Teil der Verkleidung ein Lüftungsgitter mit einer Mindestfläche von mindestens 525 cm² für den Austritt der Konvektionsluft vorzusehen.







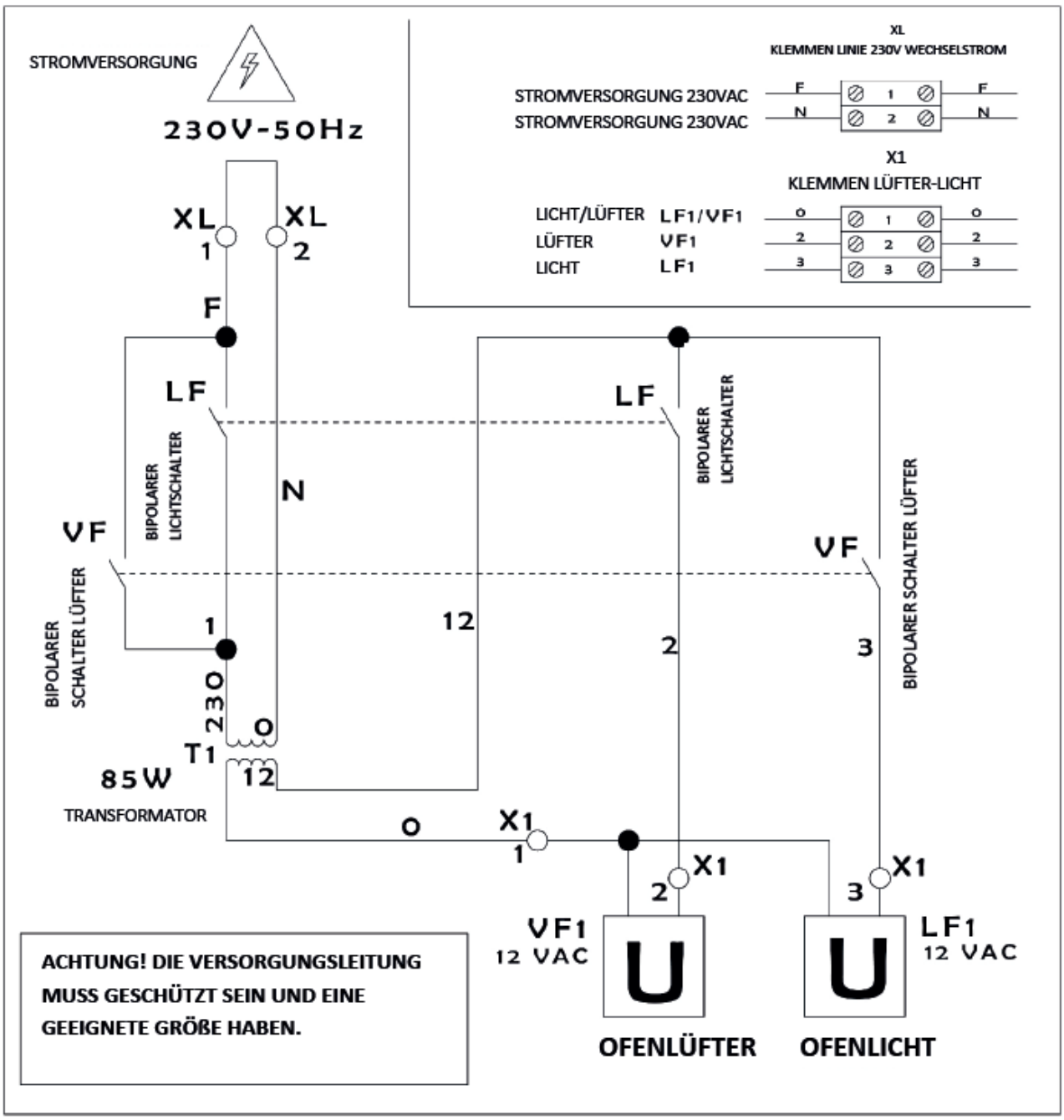
BEMERKUNG: Um den Rauchabzug zu begünstigen, den Schornstein mit einer Neigung von mindestens 15° anschließen. Wie in der Zeichnung ersichtlich ist, sollte ein Anschluss mit einer 90°-Kurve vermieden werden.

VERKABELUNG

(Nur für Mod. PEOPLE)

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 warden



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
- Schamottplatte

Backofens verteilt und verhindert unterschiedliche Temperaturbereiche, die für ein gleichmäßiges Garen von Nachteil sind.

Der Hauptteil des Ofens, bestehend aus der Brennkammer und der Backkammer, ist mit einer speziellen Isolierschicht isoliert, die eine konstante Temperatur in der Backkammer gewährleistet und sowohl eine übermäßige Erwärmung der Außenbleche des Ofens als auch einen übermäßigen Wärmeverlust nach außen verhindert, der zu einer Verringerung der thermischen Leistung und damit zu einem erhöhten Holzverbrauch 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 Innenbeleuchtung, Digitalanzeige (nur bei den Modellen GUSTO und ROSSO, INC QV), Temperaturanzeige und praktischer Zeitschaltuhr (optional bei einigen Modellen) 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 GARANTIERT WERDEN. WENN DIE LUFTKLAPPE DER VERBRENNUNGSLUFT GESCHLOSSEN IST, WIRD DENNOCH EIN LUFTFLUSS GARANTIERT, DER UNTEN DURCH DIE TÜR EINTRITT. DIES GILT AUCH FÜR DIE KLAPPE DES RAUCHABZUGS. IST DIESE GESCHLOSSEN, SO WIRD DENNOCH EIN RAUCHABZUG GARANTIERT, DAMIT SICH DER RAUCH UND DAHER KEIN CO2 ANSTAUEN KANN.

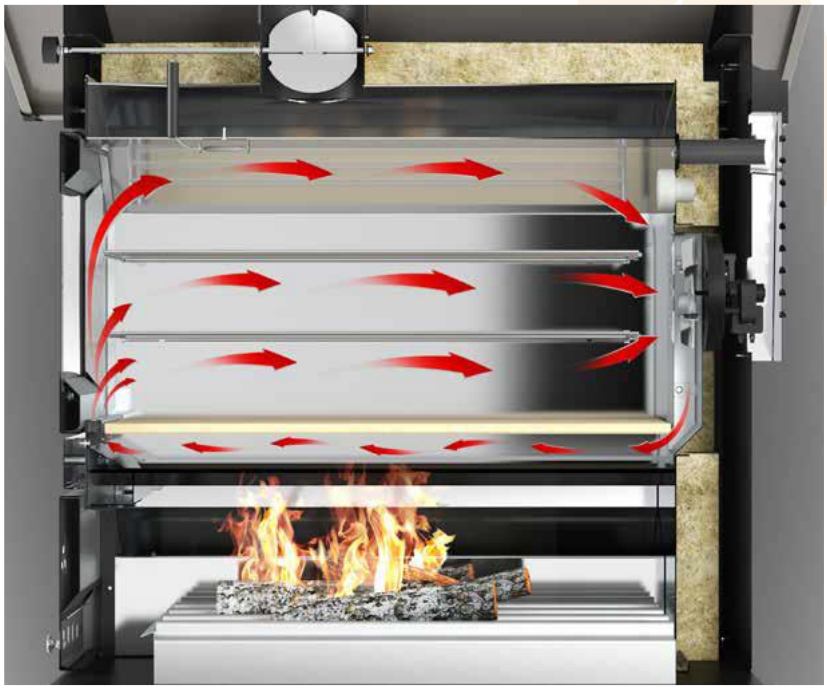


EINE GUTE VERBRENNUNG HÄNGT AUCH VOM EVENTUELLEN SCHORNSTEIN AB, AN DEN DER BACKOFEN ANGESCHLOSSEN WIRD.
FALLS DER ZUG DES SCHORNSTEINS SEHR GROSS IST, DANN EMPFEHLEN WIR, AUF DAS RAUCHVENTIL EINZUWIRKEN, DAMIT NICHT ZUVIEL RAUCH ABZIEHT, DENN DURCH DEN SCHNELLEN ABZUG GEHT AUCH VIEL WÄRME VERLOREN, 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.

CLEVER: INNOVATIVES BELÜFTUNGSSYSTEM

Ein völlig neuartiges Belüftungssystem, das eine Temperatur von 250° in 25 Minuten (*) bei einem Verbrauch von nur 1,5 kg Holz zu erreichen ermöglicht und damit den Anforderungen an Energieeinsparung und Effizienz gerecht wird. Der an der Rückwand des Ofens angebrachte Ventilator saugt die von den Speisen erzeugten Dämpfe ab und entfernt die gesamte Feuchtigkeit aus dem Garraum. Gleichzeitig nimmt die Wärme, die direkt von der Brennkammer zum Boden des Garraums gelangt, dank der vom Ventilator ausgeübten Kraft eine obligatorische Drehbewegung auf. Dadurch wird die Wärme von der Rückseite des Backofens nach vorne gedrückt, wo sie durch kleine Löcher in der Vorderseite entweicht: Dies ermöglicht nicht nur ein vollkommen gleichmäßiges Garen, sondern verhindert auch die plötzliche Freisetzung von Wärme beim Öffnen des Backofens und schafft eine Luftbarriere.

*Temperatur und Zeiten beziehen sich auf einen Ofen mit den Maßen 80X45 und trockenem Holz.





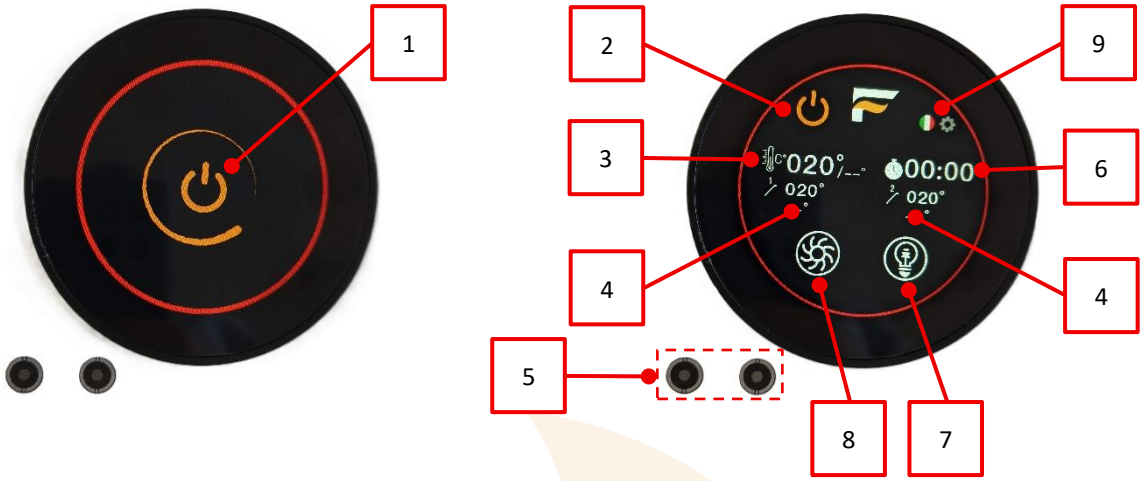
250°

25 Min.

1.5 Kg

CLEVER

BEDIENFELD: DISPLAY
(Nur für Modelle: e-GUSTO und e-ROSSO, INC QV)



1. EIN-/AUS-TASTE

Halten Sie die EIN-/AUS-TASTE 1 Sekunde lang gedrückt, um das Display zu aktivieren.

2. AUS-TASTE

Halten Sie die AUS-TASTE 1 Sekunde lang gedrückt, um das Display auszuschalten.

3. HAUPTTEMPERATURANZEIGE

Zeigt die aktuelle Temperatur im Garraum des Ofens an.

4. ANZEIGE FÜR DIE TEMPERATUR DER FLEISCHFÜHLER Nr. 1 und 2

Zeigt die aktuelle Temperatur der Fleischfühler Nr. 1 und 2 an.

Wenn die Fleischfühler nicht an den Anschluss angeschlossen sind, wird auf dem Display „ --° “ angezeigt.

5. ANSCHLUSS FÜR DIE FLEISCHFÜHLER Nr. 1 und 2

Anschluss für die Fleischsonden.

6. TIMER

Einstellung des Timers: Drücken Sie auf die Zahlen, um die gewünschte Garzeit auszuwählen. Nach der Einstellung drücken Sie zur Bestätigung auf „OK”. Die eingestellte Garzeit (hh : mm) wird angezeigt und der Countdown beginnt.

Hinweis: Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

TIMER EINSTELLEN (hh : mm)



TIMER EIN



TIMER AUS



1. LICHT EIN-/AUSSCHALTEN

Drücken Sie die Taste, um das Licht im Backofen ein- oder auszuschalten.

EIN AUS



2. EIN-/AUSSCHALTEN/REGELUNG DES LÜFTERS

Der Backofen verfügt über eine Innenbelüftung mit drei Geschwindigkeitsstufen:

HOCH MITTEL NIEDRIG AUS



Drücken Sie die Taste, um den Lüfter einzuschalten. Standardmäßig wird er mit der Geschwindigkeitsstufe 3 (HOCH) aktiviert. Drücken Sie die Taste nacheinander, um zu Geschwindigkeit 2 (MITTEL) und 1 (NIEDRIG) zu wechseln, und drücken Sie sie erneut, um die Belüftung auszuschalten.

Die aktuell eingestellte Geschwindigkeit wird im Symbol angezeigt, das den Ventilator darstellt.

3. EINSTELLUNGEN

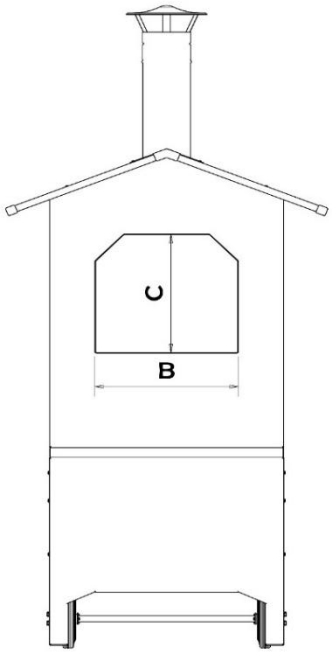
Drücken Sie die Taste mit dem Symbol des Rädchens um das Einstellungsmenü aufzurufen, in dem Sie die folgenden Funktionen einstellen können:

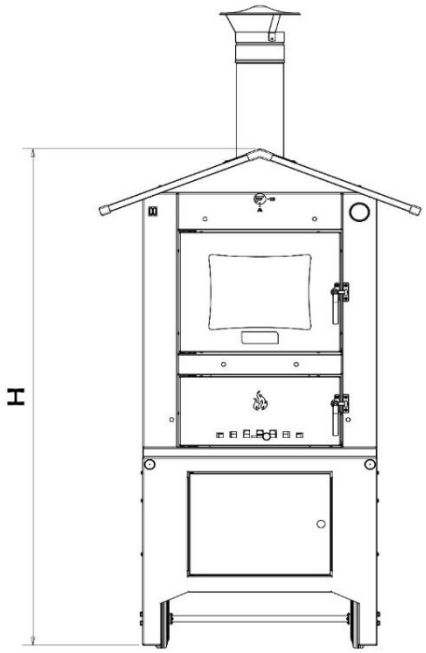
a) Temperatureinheit: °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit).
b) Sprache: Englisch, Italienisch, Deutsch, Französisch.
c) Bildschirmhelligkeit: Hoch, Mittel, Niedrig.
d) Ausschaltzeit: Sie können die Aktivierungszeit des Displays einstellen, d. h. die Zeit, nach der das Display vom aktiven (leuchtenden) in den dunklen Zustand wechselt. Um das Display wieder zu aktivieren, drücken Sie einfach auf die Mitte des Displays.
e) Ton: Aktiviert und deaktiviert den Ton des Displays.
f) Version: Informationen zur aktuellen Softwareversion.

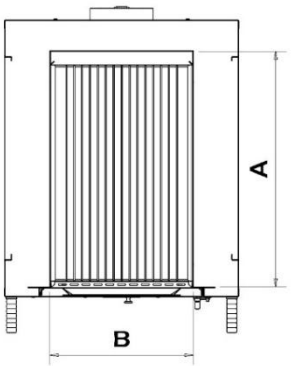
FORNI LEGNA

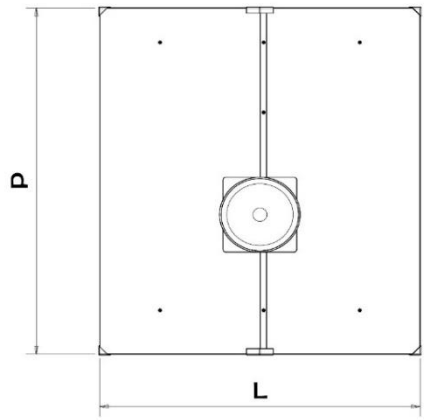
PEOPLE

Innenmaße			Außenmaße			MODELL AUSSENBEREICH	RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	**B**	**C**	**P**	**L**	**H**			
57	**45**	**38,6**	**95**	**101,5**	**170**	**57x45**	**150**	**185**
80	**45**	**38,6**	**118**	**101,5**	**170**	**80x45**	**150**	**240**





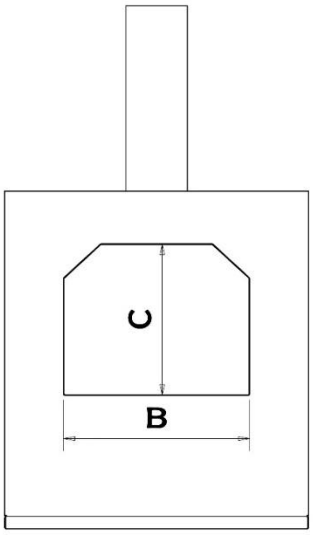


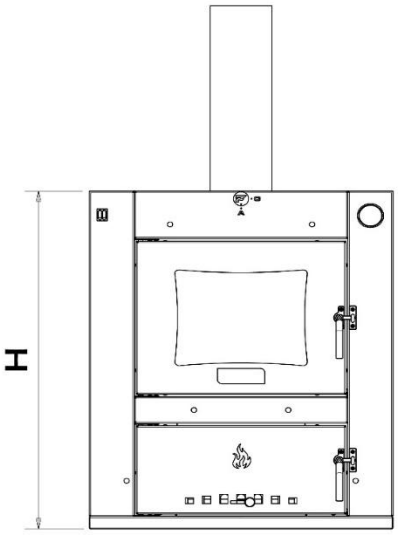


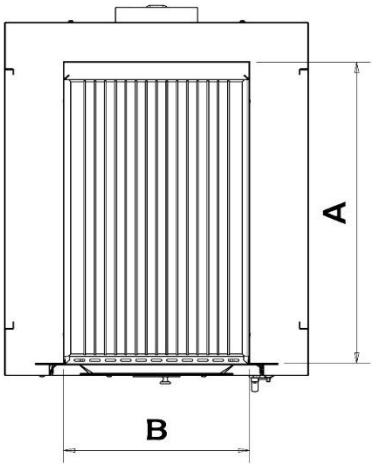
DEU

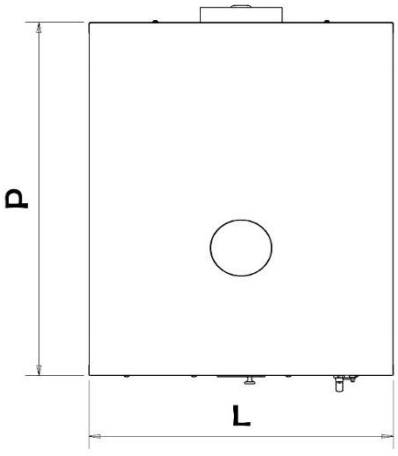
PEOPLE INCASSO

Innenmaße			Außenmaße			MODELL AUSSENBEREICH	RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	45	38,6	71	74	90	57x45	150	140
80	45	38,6	94	74	90	80x45	150	170



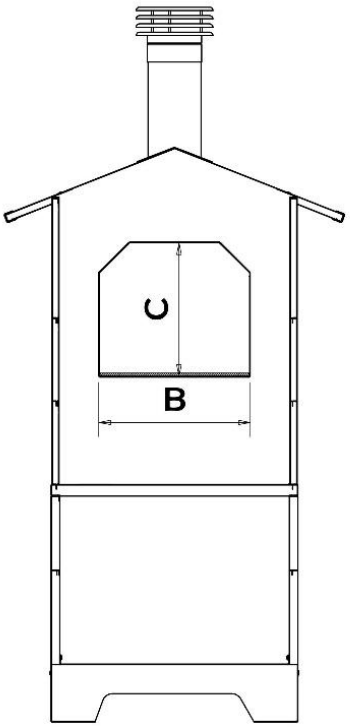


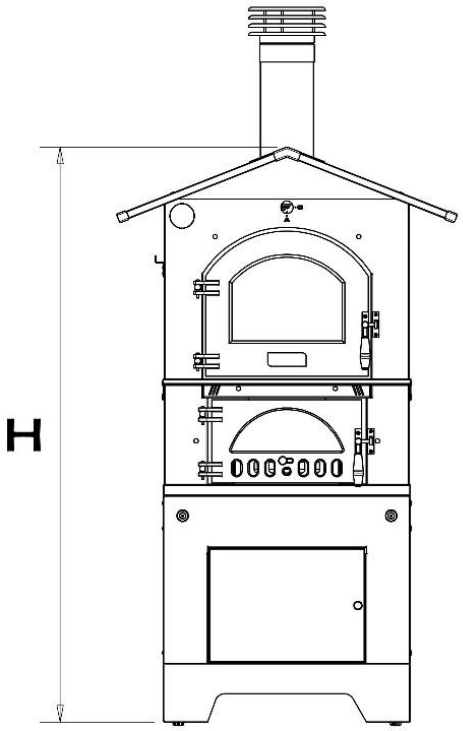


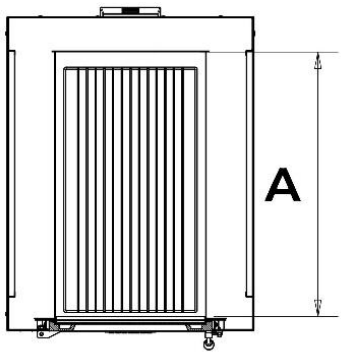


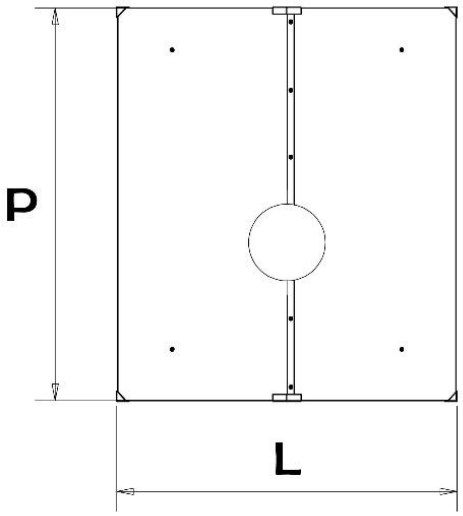
GUSTO and ROSSO

Innenmaße			Außenmaße			MODELL		RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H	GUSTO	ROSSO		
57	45	38,6	95	101,5	176	57x45		150	217
80	45	38,6	118	101,5	176	80x45	80x45	150	260
80	54	42	118	105	183	80x54	80x54	150	312
80	65	42	118	115	188	80x65		160	365
100	65	42	138	115	188	100x65		160	420



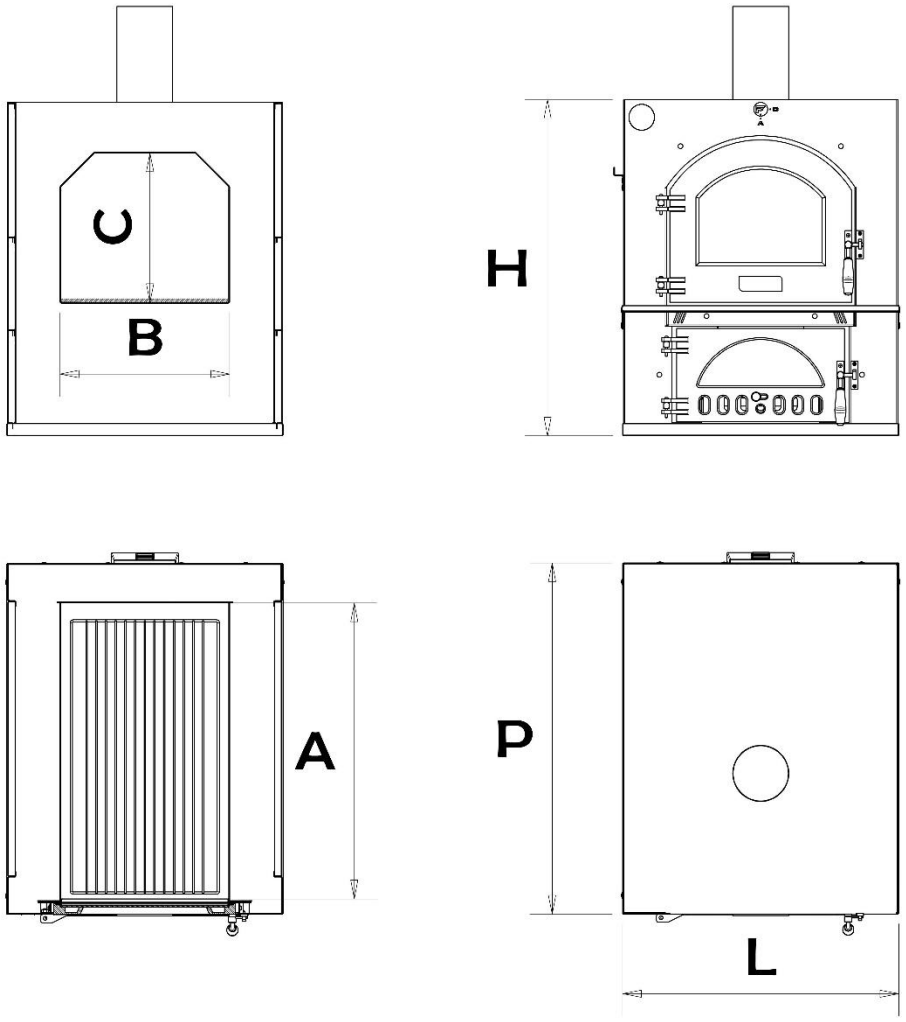






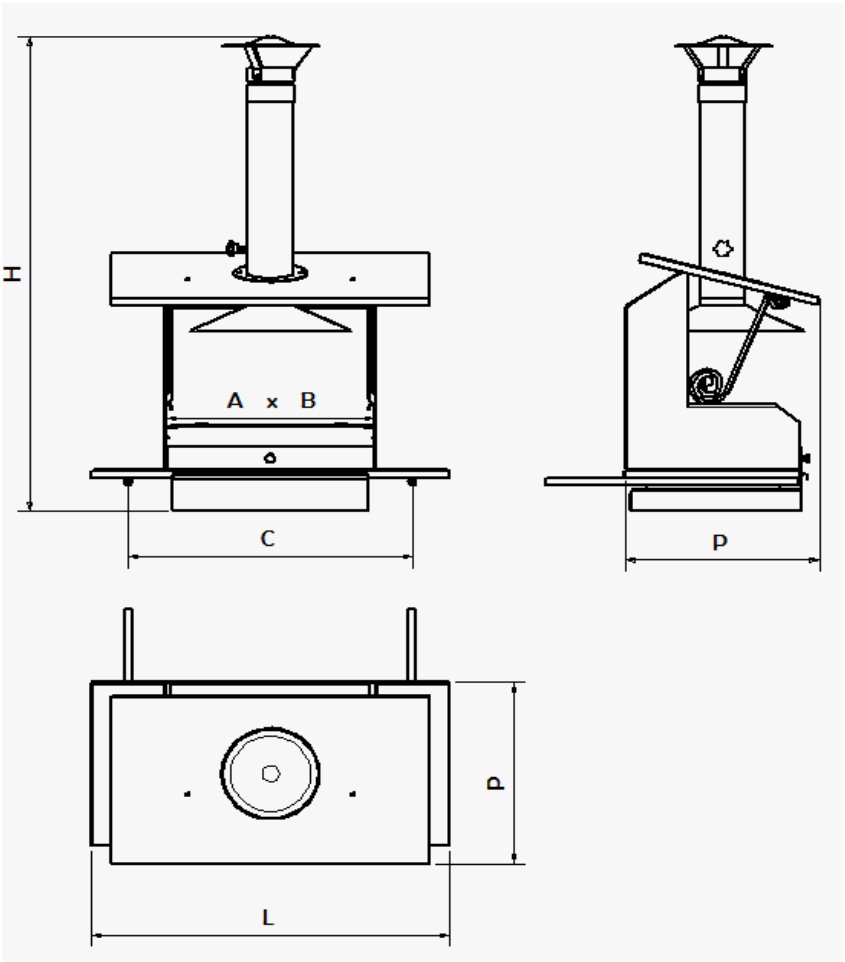
INC QV

Innenmaße			Außenmaße			INC QV	RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	45	38,6	79	74	93	57x45	150	165
80	45	38,6	102	74	93	80x45	150	200
80	54	42	102	83,5	98,5	80x54	150	247
80	65	42	102	93,5	101	80x65	160	295
100	65	42	122	93,5	101	100x65	160	345



BARBECUE COMBI*

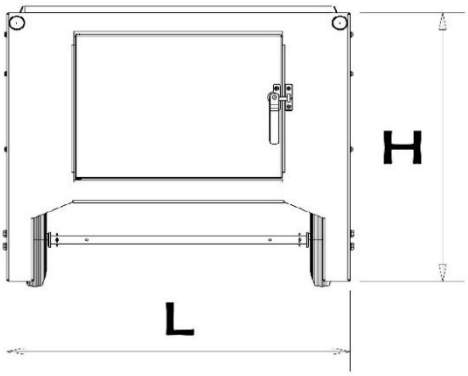
RASTERMASSE		ACHSABSTAND DER KUPPLUNG	Außenmaße			MODELLO BBQ COMBI	RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
53	40	51	51	83,2	133	57	120	42,5
53	40	74	51	93,6	133	80	120	45
53	40	94	51	113,6	133	100	120	46,5

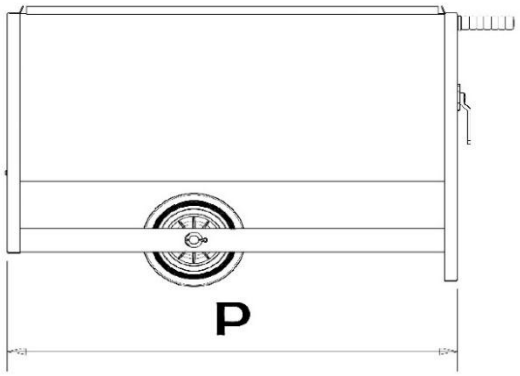


**Gültig für die Größen der Modelle Gusto, Rosso und People, wie angegeben*

WAGEN PEOPLE

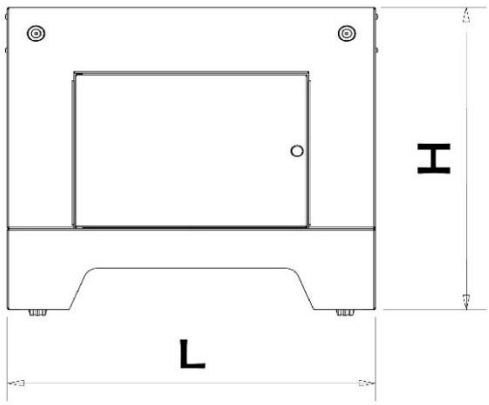
Außenmaße			MODELLO	GEWICHT (KG)
P	L	H		
94	74	66	80x45	40

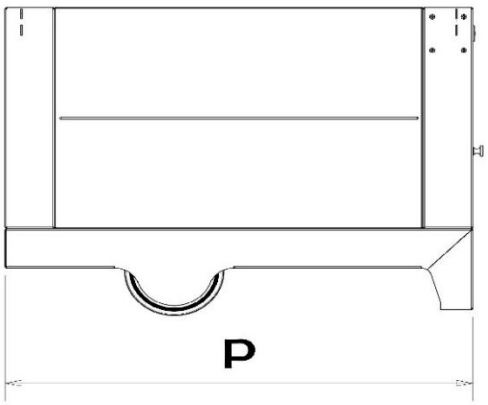




WAGEN GUSTO and ROSSO

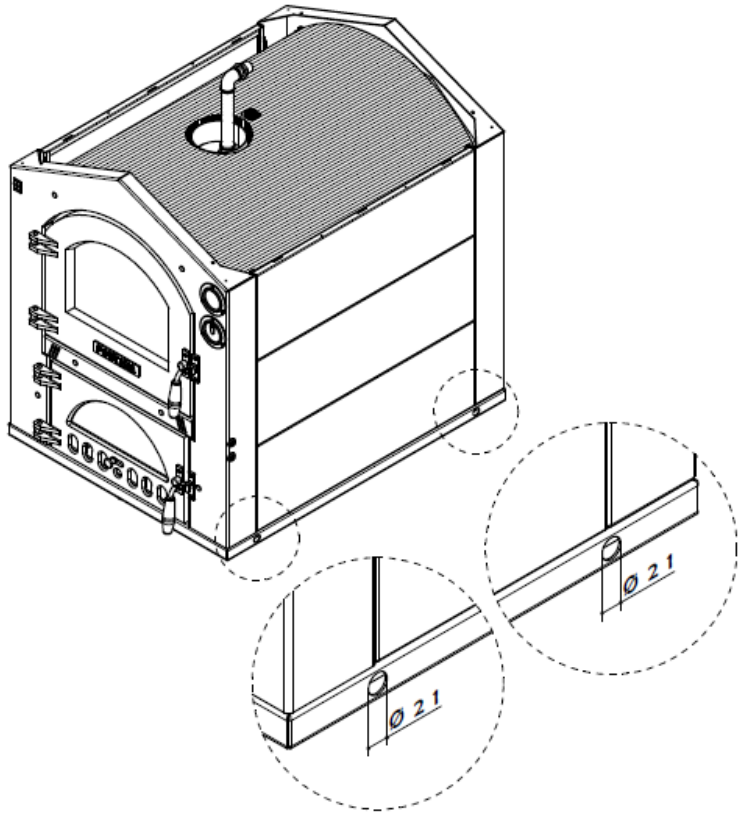
Außenmaße			MODELLO		GEWICHT (KG)
P	L	H	GUSTO	ROSSO	
71	74	68	57x45		40,5
94	74	68	80x45	80x45	47
94	83,5	68	80x54	80x54	52
94	93,5	68	80x65		55
114	93,5	68	100x65		61

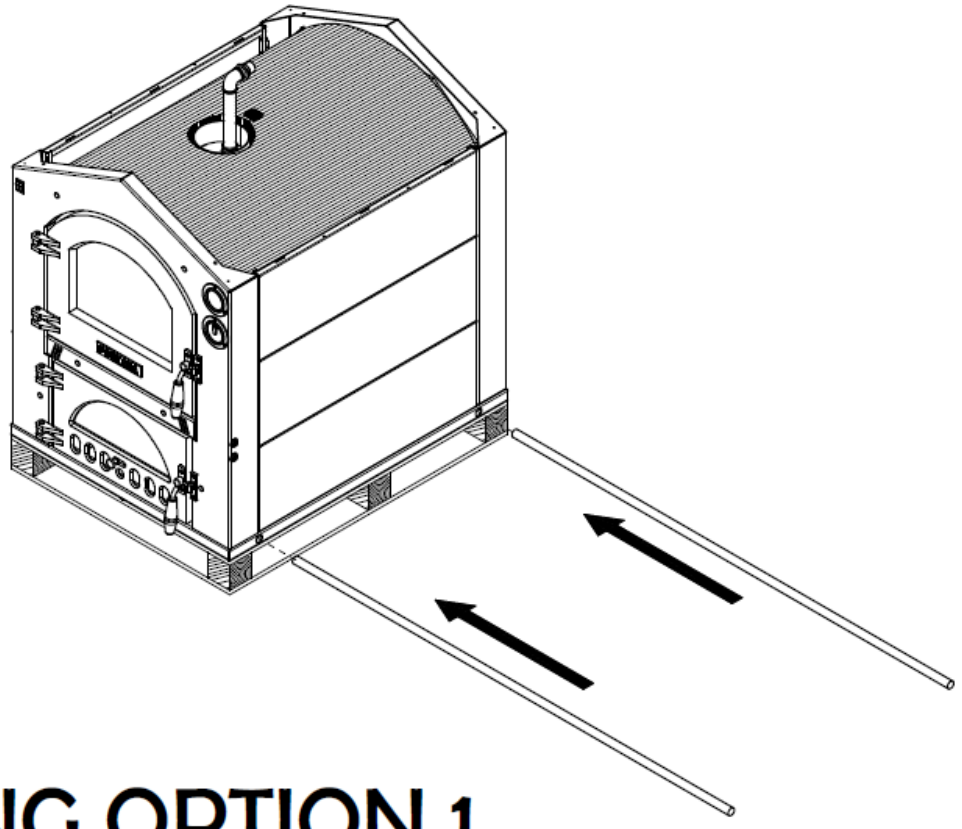




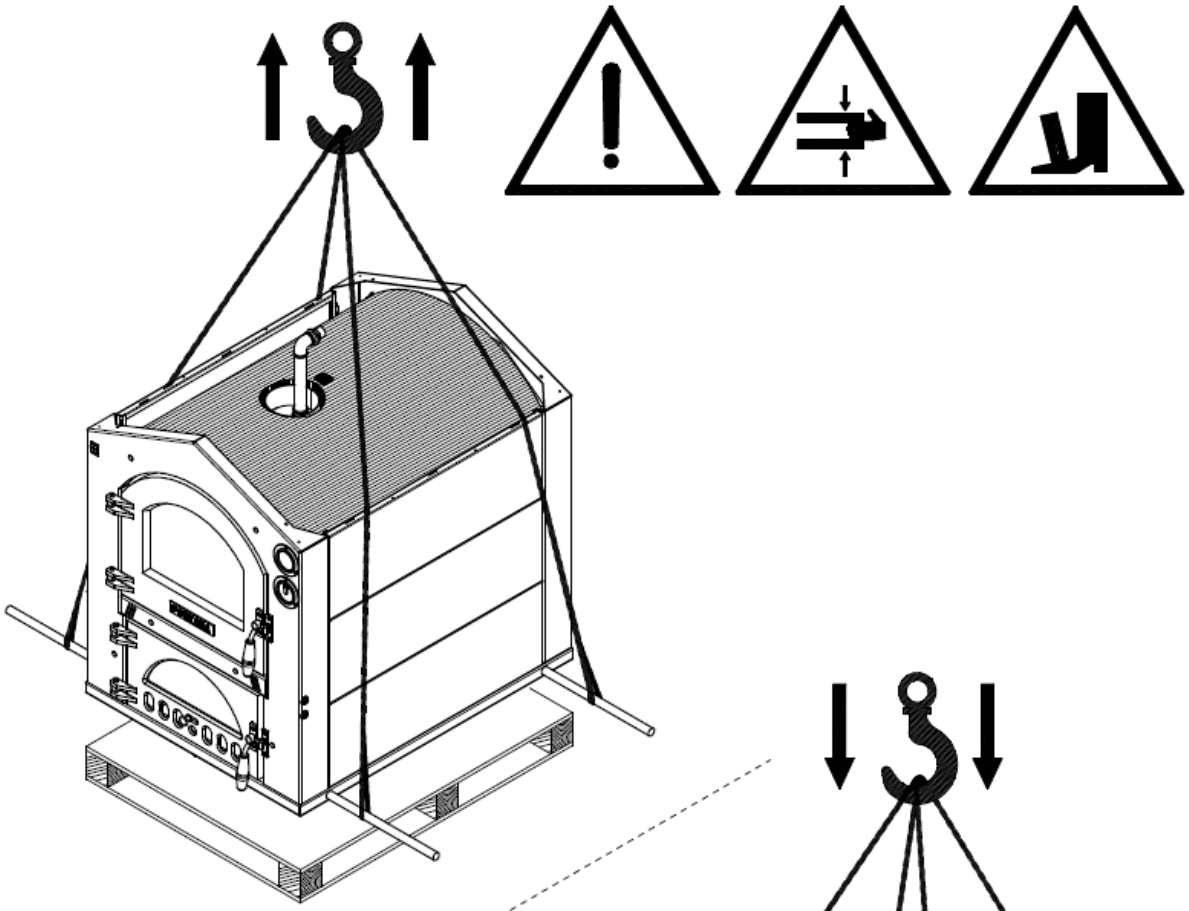
HANDHABUNG UND BEFESTIGUNG DES OFEN MIT WAGEN

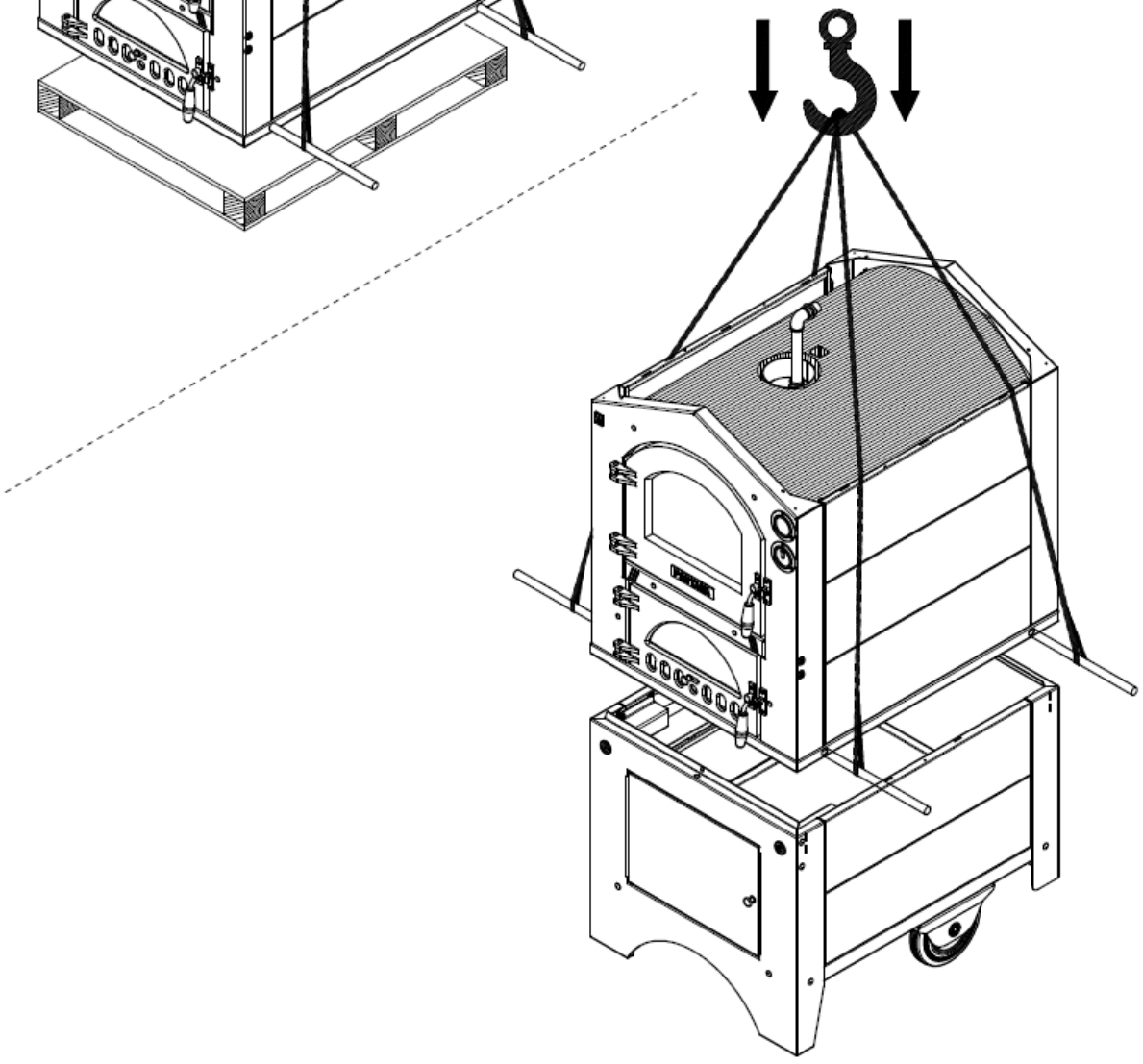


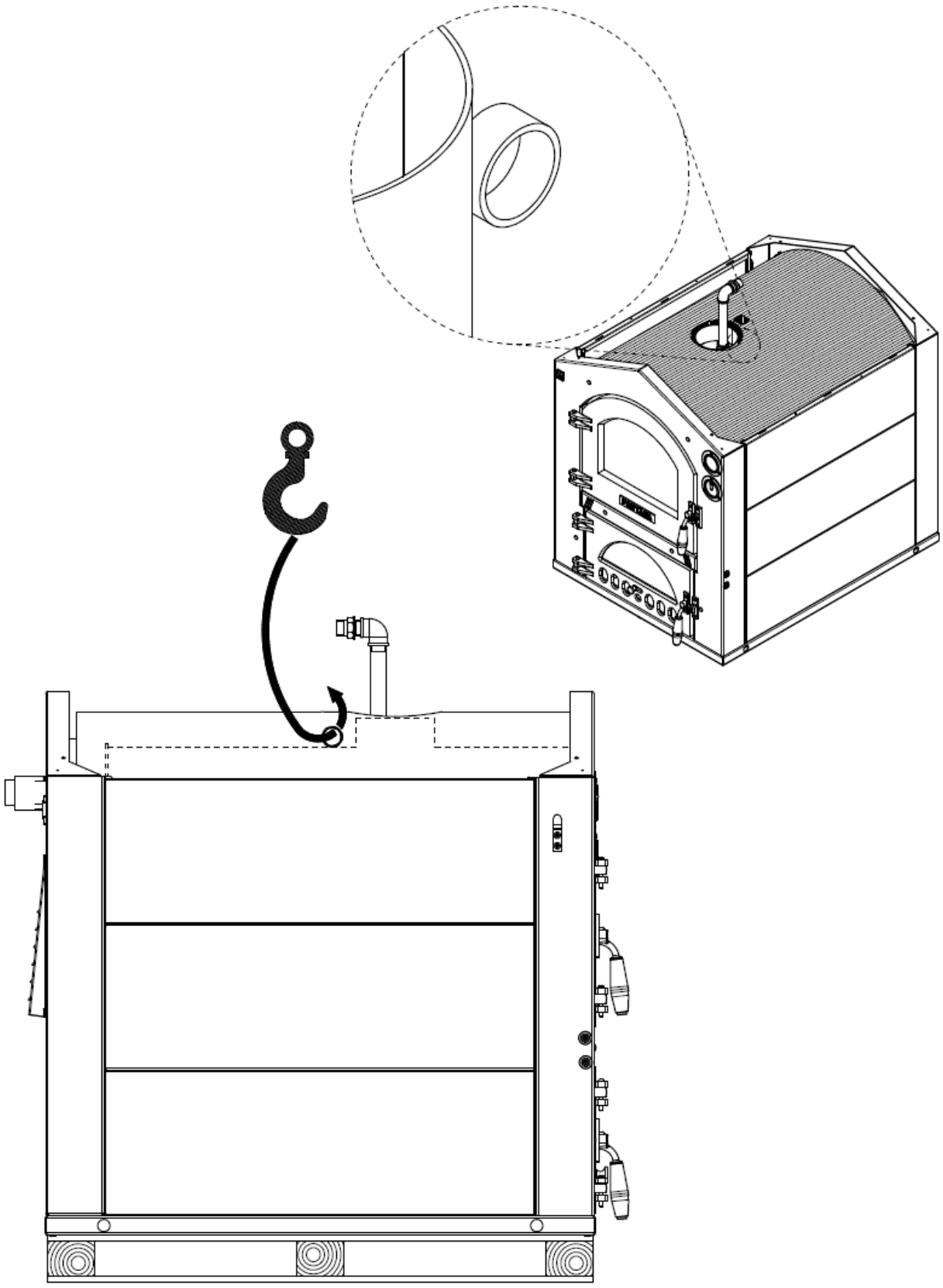




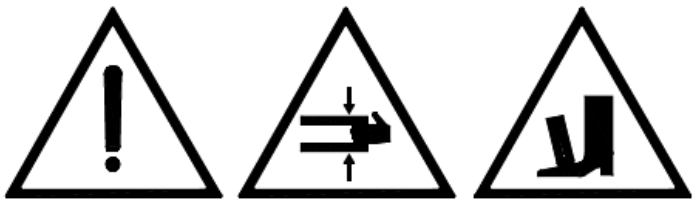
LIFTING OPTION 1

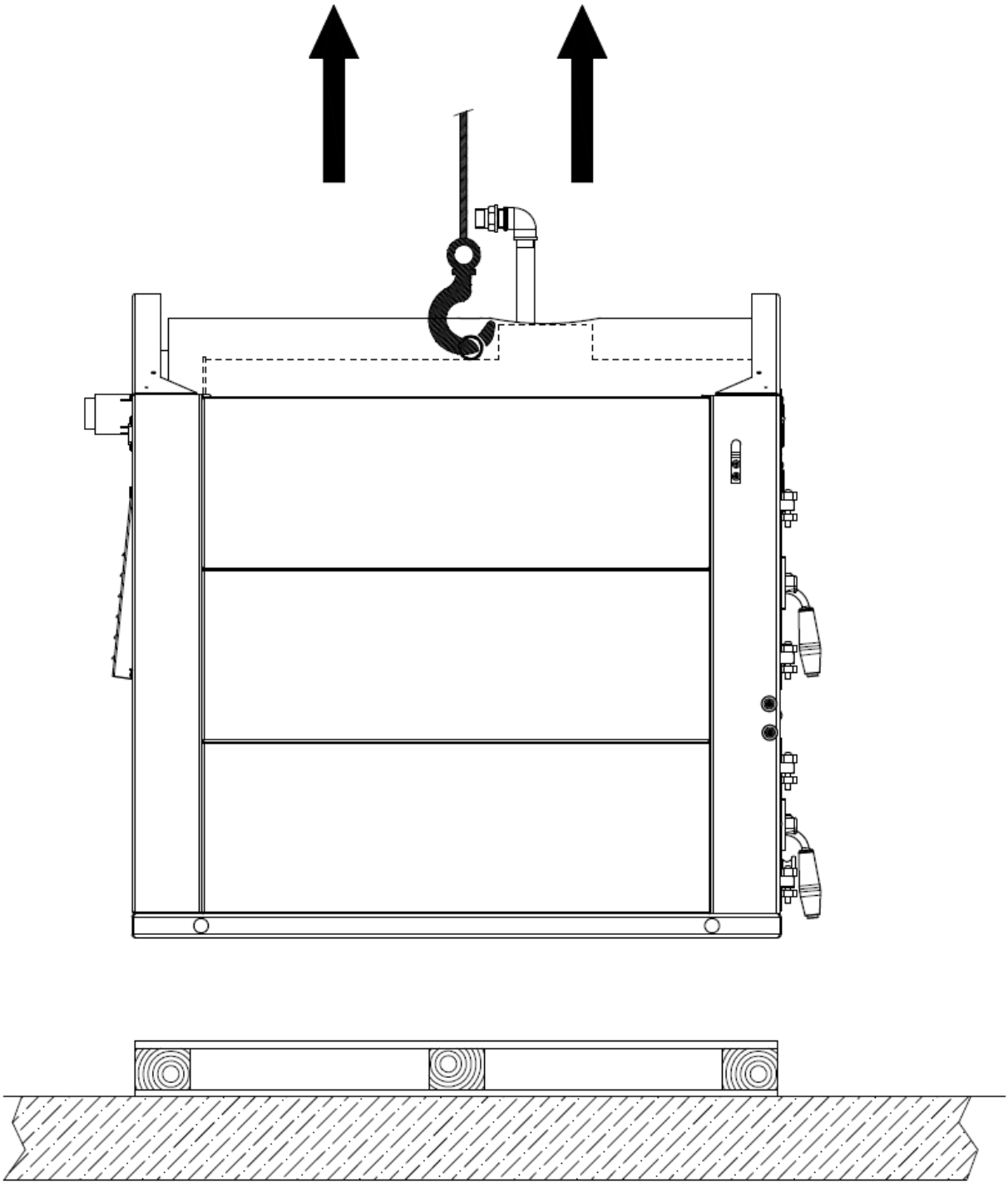


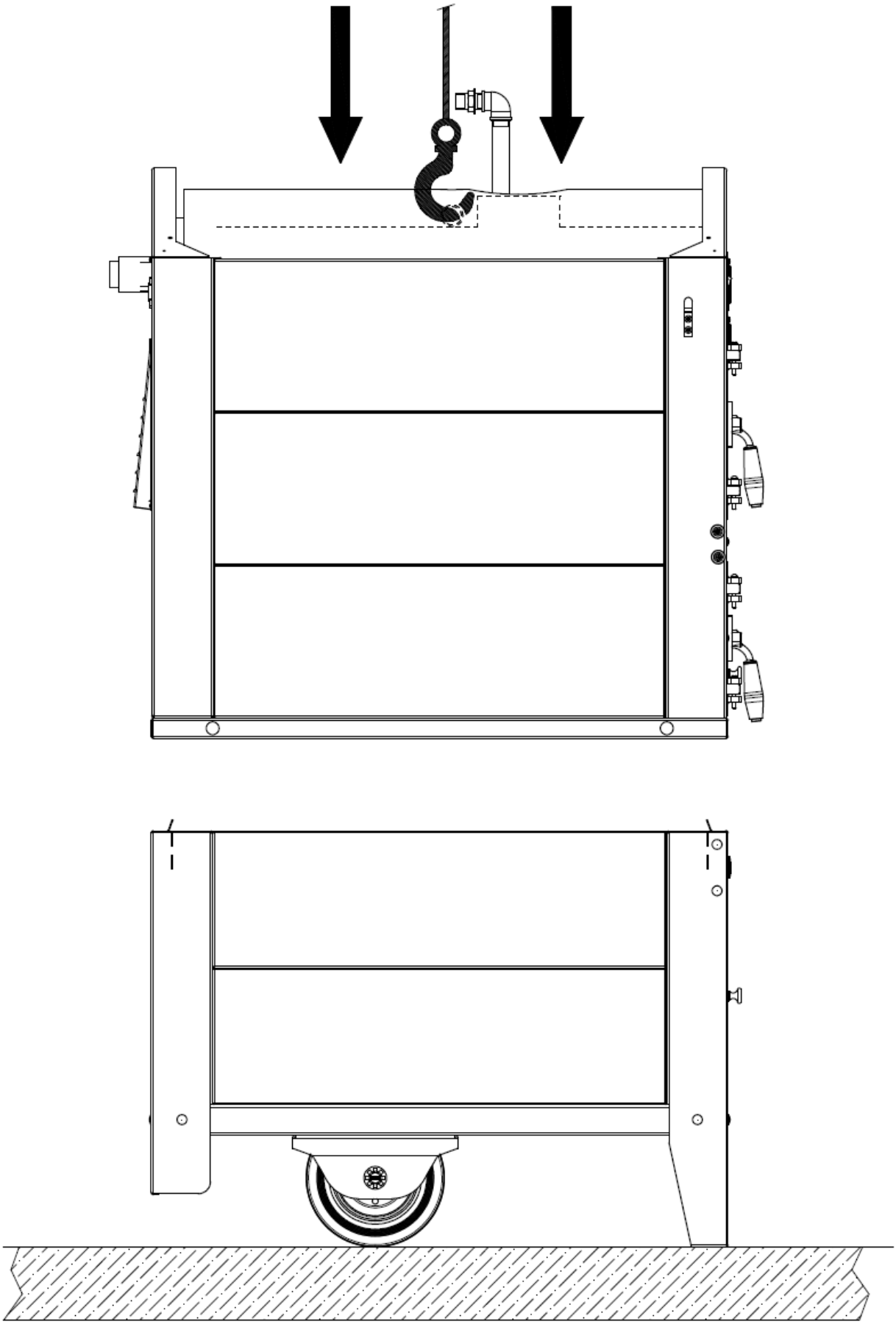




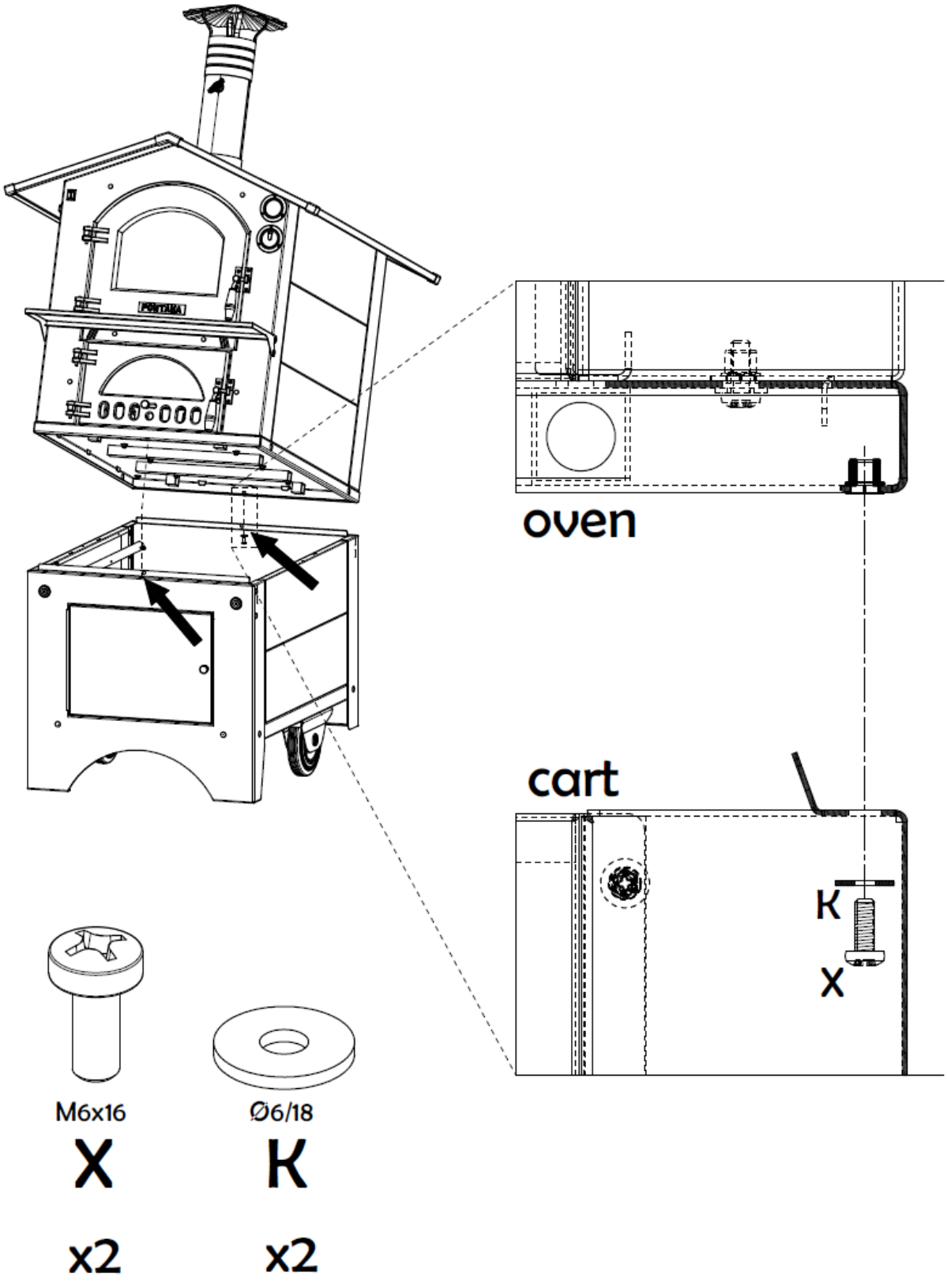
LIFTING OPTION 2







FIX THE OVEN TO THE CART



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 Garvorgangs 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 400°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 Innenraums zu erleichtern, können die Innenseitenwände herausgenommen werden. (Modelle, bei denen dies vorgesehen ist).

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 warden 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 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, to achieve similar results when preparing the same dishes in the same conditions.

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 250° 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 galate, 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 350-380° 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 290-330° Grad braten. Für diese Speise wird eine Garzeit von etwa 60 Minuten angegeben, wie für die Fleischmenge in der unten aufgeführten Tabelle angegeben.
Weiße 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 vorgesehen 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 warden 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.

DEU

BERATUNGSTABELLE:

	Menge	Speise	Garen mit Umluft °C	Herkömmliches Garen °C
Backwaren		Weiche Teige	250	290
		Mürbeteig	250	290
		Hefeteige	250	290
		Eiweiß-Süßspeisen	190	290
		Blätterteig	270	300
Fleisch	1 Kg	Roastbeef	360	300
	1 Kg	Rinderbraten	290	330
	1 Kg	Lammbraten	250	300
Geflügel		Kleine Braten	250	290
	1 Kg	Truthahn	300	300
	2 Kg	Ente	300	300
	1 Kg	Huhn	300	300
Fisch		Forelle	280	280
	1 Kg	Kabeljau	250	250
Verschie		Lasagne	300	300
		Soufflés	280	**280**
		Windbeutel	300	**280**
		Pizza (auf dem Backblech)	**350/380**	**350/380**
		Brot	300	**270**

DEU

FONTANA
FORNI

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

www.fontanaforni.com; e-mail: fontanaforni@fontanaforni.com