FONTANA FORNI

- PROMETEO
- VULCANO



GUIDE FOR USE AND MAINTENANCE

MANUALE USO E MANUTENZIONE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

BEDIENUNGSANLEITUNG UND INSTANDHALTUNG

INDEX

USER GUIDE

1	CAUTION	**P. 6**
2	USING REDPASSION OVEN	**P. 8**
3	TIPS FOR YOUR OVEN	**P. 10**
4	MAINTENANCE AND CLEANING	**P. 11**
5	TROUBLESHOOTING	**P. 12**
6	COOKING TIPS	**P. 14**
7	WARRANTY INFORMATION	**P. 16**

INDICE

GUIDA ALL'UTENTE

1	AVVERTENZE	**P. 6**
2	ISTRUZIONI D'USO	**P. 8**
3	CONSIGLI DI UTILIZZO	**P. 10**
4	PULIZA E MANUTENZIONE	**P. 11**
5	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	**P. 12**
6	CONSIGLI DI COTTURA	**P. 14**
7	INFORMAZIONI DI GARANZIA	**P. 16**

INDEX

MANUEL POUR L'UTILISATEUR

1	AVERTISSEMENTS	**P. 6**
2	NOTICE D'UTILISATION	**P. 8**
3	CONSEILS D'UTILISATION	**P. 10**
4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	**P. 11**
5	RESOLUTION DES PROBLEMES	**P. 12**
6	CONSEILS DE CUISSON	**P. 14**
7	INFORMATIONS DE GARANTIE	**P. 16**

INHALT

BENUTZERHANDBUCH

1	SICHERHEITSHINWEISE	**P. 6**
2	BEDIENUNGSANLEITUNG	**P. 8**
3	GEBRAUCHSHINWEISE	**P. 10**
4	REINIGUNG UND PFLEGE	**P. 11**
5	PROBLEMLÖSUNGEN	**P. 12**
6	KOCHTIPPS	**P. 14**
7	GARANTIEINFORMATIONEN	**P. 16**

USERS GUIDE INSTALLATION AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of a Pizza Oven made in Italy by Fontana, the world's leading manufacturer of high quality residential wood fired ovens.
This manual will help you to achieve a perfect installation and demonstrate the correct use and a proper maintenance of your oven. It will also help you to obtain the best cooking results.
To get the best result from your oven we suggest you to read this manual and keep it in a safe place for future needs.
For additional suggestions and tips about the use we suggest you to visit our youtube channel at

GUIDA ALL'UTENTE ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

Questo manuale vi aiuterà ad installare ed utilizzare correttamente il forno, oltre alla necessaria manutenzione. Vi aiuterà inoltre a raggiungere i migliori risultati di cottura.
Per ottenere le migliori performance dal vostro forno, vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale e conservarlo per future necessità.

NOTE SUL MANUALE D'USO

Il manuale d'uso è parte integrante del forno ed è anche una prescrizione di sicurezza.
Pertanto si prega di conservarlo in buono stato e passarlo a qualsiasi successivo proprietario del forno.
Il manuale non deve essere danneggiato, va conservato al riparo da umidità e calore.
E' vietata qualsiasi riproduzione del testo e delle illustrazioni.

MANUEL POUR L'UTILISATEUR NOTICE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

Nos compliments pour l'achat d'un four Fontana, construit entièrement en Italie par le producteur leader au monde de four domestique à combustion de bois.
Ce manuel vous aidera à l'installation et à l'utilisation correcte du four, ainsi que de l'entretien et des plus grands résultats de cuisson.
Pour obtenir les meilleure performances de votre four, nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel et de le préserver pour futurs besoins.
Pour d'autres conseils et renseignements nous vous invitons à voir nos nombreux vidéo « tutorial » sur

BENUTZERHANDBUCH BEDIENUNGSANLEITUNGEN UND PFLEGE

Herzlich Willkommen!
Vielen Dank, Sie haben sich für einen hochwertigen Pizzaofen Made in Italy von FONTANA, dem leitenden Hersteller für Holzöfen für den häuslichen Gebrauch, entschieden.
Dieses Handbuch wird Ihnen helfen, den Ofen perfekt aufzustellen, korrekt zu benutzen und zu pflegen. Darüber hinaus werden Ihnen wertvolle Hinweise für optimale Resultate bei der Benutzung gegeben.
Um die besten Leistungen und Ergebnisse Ihres Ofens zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, das Handbuch sorgfältig zu lesen.

ANMERKUNG

Das Benutzerhandbuch ist ein integraler Bestandteil des Lieferumfangs.
Gleichzeitig dient es den Sicherheitsbestimmungen.
Deshalb wird gebeten -
auch für einen eventuellen Besitzerwechsel
- das Handbuch an einem sicheren Ort aufzubewahren.
(Jegliche Reproduktion von Text und/oder Illustration ist untersagt).

Besuchen Sie uns gerne auch auf youtube.

GENERAL OVERVIEW ON THE DELIVERY

The oven and the trolley are shipped in **wooden crates.**

Upon receipt of goods check:

- Integrity of packaging
- The goods correspond to the order
- The oven or accessories are not damage

- In case of damage or missing parts, please notify your dealer.

Any complaints are only accepted in writing within 8 days from receipt of goods as specified in art. 1698 cc

NOTE GENERALI ALLA CONSEGNA

Il forno e il carrello vengono spediti in **casse di legno.**

Al ricevimento merci controllare:

- Integrità degli imballi
- La merce corrisponda all'ordine
- Il forno o accessori non siano danneggiati

- In caso di danni o pezzi mancanti informare immediatamente il rivenditore autorizzato.

Eventuali reclami sono accettati solo per iscritto entro 8gg da ricevimento merci come specificato art. 1698 c.c.

INFORMATION SUR LA LIVRAISON

Le four et le chariot sont expédiés dans des caisses en bois.

Lors de la réception des marchandises vérifier:

- L'intégrité de l'emballage
- Les marchandises correspondent à l'ordre
- Le four ou les accessoires ne sont pas endommagés

- En cas de dommages ou pièces manquantes, s'il vous plaît aviser votre revendeur.

Toutes les réclamations ne sont acceptées que par écrit dans les 8 jours à compter de la réception des marchandises telles que spécifiées dans l'art.**1698 c.c.**

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUR LIEFERUNG

Der Ofen und der Wagen werden in Holzkisten versandt.

Bitte überprüfen Sie bei Lieferung:

- Die Verpackung ist unbeschädigt
- Die Waren entsprechen der Bestellung
- Der Ofen oder Zubehörteile sind nicht beschädigt

- Im Fall von Schäden oder fehlenden Teilen informieren Sie bitte umgehend Ihren Fachhändler.

Eventuelle Reklamationen werden nur in Schriftform und innerhalb von 8 Tagen nach Lieferung nach Art. 1698 c.c. (BGB) akzeptiert.

Feuer. Flamme. Cheminée
www.glutform.ch

	WARNINGS!	AVVERTENZE!	AVERTISSEMENTS!	SICHERHEITSHINWEISE
	Read the following information to ensure the correct installation and the best performance of your oven.	Leggere attentamente le seguenti informazioni per assicurare la corretta installazione e le migliori prestazioni del vostro forno.	Lire attentivement les suivantes informations pour assurer une correcte installation et les meilleures performances avec votre four.	Lesen Sie bitte aufmerksam die folgenden Informationen, um die korrekte Aufstellung und die größtmögliche Leistung Ihres Ofens zu gewährleisten.
1.1	**WARNING: your wood fired oven is designed for outdoor use; if it is installed indoor or in an enclosed area, make sure you have good ventilation for air exchange to prevent the risk of developing carbon monoxide.**	**ATTENZIONE: il vostro forno a legna è realizzato per un uso all'aria aperta; qualora venga installato in aree chiuse assicurarsi di avere una buona ventilazione per il ricambio di aria per prevenire il rischio di formazione di monossido di carbonio.**	**ALERTE : votre four est réalisé pour une utilisation en plein air ; s'il est installé à l'intérieur assurez vous d'avoir une bonne ventilation pour l'échange d'air pour éviter le risque de formation de monoxyde de carbone.**	**ACHTUNG: Ihr Holzofen ist für den Gebrauch im Freien bestimmt; wenn er in geschlossenen Räumen installiert werden sollte, muss eine gute Ventilation für den Luftaustausch sichergestellt sein, um das Risiko einer Kohlenmonoxidbildung zu vermeiden.**
1.2	WARNING: always place the oven on a flat surface and out of strong winds.	ATTENZIONE: posizionare il forno su una superficie piatta e lontano da vento forte.	ALERTE : placer le four sur une surface lisse et loin de vents violents.	ACHTUNG: Positionieren Sie den Ofen auf einer ebenen Fläche und geschützt vor starkem Wind.
1.3	WARNING: never move the oven while working.	ATTENZIONE: non spostare il forno quando acceso.	ALERTE : ne pas déplacer le four quand en fonction.	ACHTUNG: Bewegen Sie den Ofen niemals während des Gebrauchs.
1.4	WARNING: always keep children and pets away from the oven when in use. The temperatures could be extremely high and cause serious burns.	ATTENZIONE: tenere lontani bambini e animali dal forno quando in uso. Le temperature di alcune parti potrebbero essere molto elevate e causare scottature.	ALERTE : éloigner des animaux et des enfants quand en fonction. Les températures pourront être beaucoup élevées et provoquer des brûlures.	ACHTUNG: Achten Sie darauf, Kinder und Tiere dem Ofen während des Gebrauchs fernzuhalten. An einigen Stellen können die Temperaturen extrem hoch sein und Verbrennungen verursachen.
1.5	WARNING : always use heat resistant tools while cooking. Plastic kitchen tools and others similar items will not withstand the high temperatures in your oven and should be avoided.	ATTENZIONE: utilizzare sempre utensili resistenti al calore. Utensili da cucina in plastica o similari potrebbero non resistere alle alte temperature del vostro forno.	ALERTE: utiliser seulement des outils de cuisson résistantes aux hautes températures. Outils en plastique ou similaires pourront ne pas résister aux hautes températures de votre four.	ACHTUNG: Benutzen Sie bitte immer hitzebeständige Utensilien. Küchengeschirr aus Kunststoff o. Ä. ist nicht unbedingt hitzeresistent.

1.6	WARNING: although the oven is well insulated, improper use can cause the external surfaces to overheat. For this reasons all contact with the oven's external surfaces should be avoided during operation. If not properly used the oven may cause fires. To reduce the risk of fire follow the instructions and use only well dried seasoned wood as fuel.	ATTENZIONE: anche se il forno è ben isolato, l'uso improprio potrebbe portare le superfici esterne ad alte temperature. Per questa ragione consigliamo di evitare contatti con la superficie esterna del forno durante l'utilizzo. Se non propriamente utilizzato il forno può provocare incendi. Per ridurre questi rischi leggere attentamente le istruzioni e usare legno molto secco come combustibile.	ALERTE : votre four est bien isolé, néanmoins l'utilisation inappropriée peut amener les surfaces extérieures du four à des températures élevées. Pour cette raison nous vous conseillons d'éviter les contact avec la surface extérieure du four pendant l'utilisation. Si ne pas utilisé dans un manière appropriée le four peut provoquer des incendies. Pour réduire ces risques lire attentivement les instructions et utiliser du bois sec comme combustible.	ACHTUNG: Auch wenn der Ofen gut isoliert ist, kann durch unsachgemäße Bedienung die äußere Oberfläche stark überhitzen. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, den Kontakt mit der Oberfläche während der Benutzung zu vermeiden. Nicht sachgemäße Bedienung des Ofens kann zu einem Brand führen. Lesen Sie deshalb aufmerksam die Bedienungsanleitung und benutzen Sie als Brennstoff gut getrocknetes Holz.
1.7	WARNING: flames can come out of the mouth of the oven. Keep away any flammable liquid or material. Please read the oven manual before assembling it. Incorrect assembly or installation may cause damages and bodily harm. For additional information please contact your local dealer or a professional oven installer. DO NOT ESTINGUISH FIRE USING WATER. DO NOT throw logs, place them carefully instead. Throwing logs into the oven will damage the inner components of the oven. DO NOT use any flammable liquids in the nearby of the oven. DO NOT use any artificial or chemical fire lighters nor alcohol to start the fire. DO NOT use any artificial wood or other chemical fuels. DO NOT burn any plastics, food packaging, wrap, etc. THE OVEN IS NOT AN INCINERATOR!	ATTENZIONE: le fiamme potrebbero uscire dalla bocca del forno. Tenere lontano qualsiasi materiale o liquido infiammabile. Leggere il manuale prima di procedere all'uso. Una scorretta installazione potrebbe provocare danni alle cose e alle persone. Per ulteriori informazioni contattare il vostro rivenditore. NON SPEGNERE IL FUOCO CON L'ACQUA. Lanciare i pezzi di legna nel forno potrebbe danneggiare le componenti interne. Introdurre la legna con delicatezza. NON USARE liquidi infiammabili. NON USARE nessun accendi fuoco artificiale o chimico e nemmeno alcool per accendere il fuoco. NON USARE legna artificiale o altri combustibili chimici. NON BRUCIARE plastica, imballi ecc. nel forno. NON E' UN INCENERITORE!	ALERTE : les flammes pourront sortir de la bouche du four. Eloigner tous matériaux ou fluides inflammables. Lire le manuel avant de procéder avec l'utilisation. L'incorrecte installation peut provoquer d'endommagements. Pour plus d'informations veuillez contacter votre revendeur. NE PAS ETAINDRE LE FEU AVEC L'EAU. Jeter les morceaux de bois dans le four pourra endommager les parties intérieures. Introduire avec soin le bois. NE PAS utiliser des liquides inflammables. NE PAS utiliser des allume-feu artificiels ou chimiques, ou d'alcool pour allumer le four. NE PAS utiliser du bois artificiel ou d'autres combustibles chimiques. NE PAS bruleur plastique, packaging, etc. dans le four ! LE FOUR N'EST PAS UN INCINERATEUR !	ACHTUNG: Die Flammen können aus der Ofenöffnung herausschlagen. Halten Sie entzündliche Flüssigkeiten oder Materialien fern. Lesen Sie bitte das Handbuch bevor Sie den Ofen in Gebrauch nehmen. Eine unsachgemäße Installation könnte Schäden für Gegenstände und Personen verursachen. Für weitergehende Informationen kontaktieren Sie Ihren Händler. LÖSCHEN SIE NIEMALS DAS FEUER MIT WASSER. Legen Sie das Holz vorsichtig in den Brennraum, nicht werfen, es könnten im Inneren Schäden entstehen. Benutzen Sie keine entzündlichen Flüssigkeiten. Benutzen Sie keine künstlichen oder chemischen Anzünder oder Alkohol zum Entzünden. Benutzen Sie kein künstliches Holz oder andere chemische Brennstoffe. Verbrennen Sie niemals Plastik, Verpackungsmaterialien etc. im Ofen. IHR OFEN IST KEINE MÜLLVERBRENNUNGSANLAGE!
1.8				

USING

FOLLOW THIS GUIDE TO GET THE MAXIMUM PERFORMANCE FROM YOUR OVEN

First of all, remove the protection from the stainless steel parts insert the smoke pipe. Now your oven is ready for use.

2.1 IGNITION

Fire must be lighted with small pieces of wood arranged radially above a paper pellet placed in the centre of the cooking surface.

2.1.1

Feed the fire for about 20 minutes adding medium cut wood, wait until the temperature of the thermometer reaches about 400°C, then move all the embers on the left side with the poker supplied, taking care not to extinguish the fire, also using the smoke exit valve situated on the chimney flue.

2.1.2

Keep feeding the fire with good quality wood even during the cooking of pizzas and other dishes.

2.1.3

ISTRUZIONI D'USO

SEGUITE LE SEGUENTI INDICAZIONI PER OTTENERE IL MASSIMO DAL VOSTRO FORNO

Come prima avvertenza togliere la protezione dalle parti in acciaio inox, inserire il tubo dei fumi in dotazione. Ora il vostro forno è pronto per l'uso.

ACCENSIONE

Il forno va acceso con legni di piccolo taglio disposti a raggiera sopra ad un cartoccetto di carta posizionato nella parte centrale del piano cottura.

Alimentare il fuoco per circa 20 minuti aggiungendo legni di medio taglio, attendere che la temperatura del termometro raggiunga circa i 400° poi spostare tutte le braci sul lato sinistro con l'attizzatoio, facendo attenzione a non spegnere il fuoco utilizzando anche la valvola per regolare il tiraggio fumi posta sulla canna fumaria.

Continuare ad alimentare il fuoco con legni di buona qualità anche durante la cottura delle pizze e altre pietanze

NOTICE D'UTILISATION

SUIVRE LES INDICATIONS SUIVANTES POUR OBTENIR LA MEILLEURE PERFORMANCE

Supprimer la protection des pièces en acier inoxydable, insérez le tube de sortie-fumée. Maintenant, votre four est prêt à l'emploi .

ALLUMAGE

Le four doit être allumé avec de petites bouts de bois disposés radialement au-dessus du papier, positionné dans la partie centrale de la surface de cuisson.

Alimentez le feu pendant environ 20 minutes, ajouter du bois de coupe moyenne, attendre que la température du thermomètre atteint environ 400° pour déplacer alors tous les charbons sur la côté gauche en faisant attention de ne pas éteindre le feu, en utilisant aussi la valve pour régler la sortie des fumes situé sur la conduite de fumée.

Alimenter le feu avec du bois de bonne qualité, même pendant la cuisson des pizzas et autres aliments.

BEDIENUNGSANLEITUNG

FOLGEN SIE DEN NACHFOLGENDEN ANWEISUNGEN UM DAS MAXIMUM IHRES OFENS ZU ERHALTEN.

Entfernen Sie zunächst den Schutz von allen Teilen aus Edelstahl, Setzen Sie das mitgelieferte Ofenrohr. Der Holzofen ist fertig zum Gebrauch.

ANZÜNDEN DES FEUERS

Mit kleineren Stücken Holz, die Sie in die Mitte des Brennraumes auf zerknittertes Papier legen, zünden Sie den Ofen an.

Nach und nach – für ca. 20 Minuten – geben Sie dann mittelgroße Holzstücke dazu, bis eine Temperatur von ca. 400 C erreicht ist. Schieben Sie nun die Glut mit dem Feuerhaken auf die linke Seite. Achten Sie darauf, dass das Feuer nicht ausgeht und benutzen Sie dazu auch die Ventilklappe am Ofenrohr, um den Zug zu regulieren.

Fahren Sie kontinuierlich fort, das Feuer mit Holz guter Qualität zu unterhalten, auch während des Backens oder Garens.

2.2 ESTINGUISH THE FIRE

2.2.1

To extinguish the fire, close the oven with the door supplied holding the valve open and wait until the embers become ash.

2.2.2

Once the fire has been completely extinguished, remove ashes.

NEVER USE WATER TO ESTINGUISH THE FIRE.

SPEGNERE IL FUOCO

Per spegnere il fuoco, chiudere il forno con la porta in dotazione tenendo aperta la valvola di tiraggio e attendere che le braci si trasformino in cenere.

Una volta che le braci si sono completamente spente procedere alla rimozione delle ceneri.

NON USARE ACQUA PER SPEGNERE IL FUOCO

COUPER LE FEU

Pour éteindre le feu, fermer le four avec la porte et attendre jusqu'à ce que les braises se transforment en cendres.

Une fois que le feu est complètement éteint procéder à l'enlèvement des cendres.

NE PAS UTILISER D'EAU POUR COUPER LE FEU.

LÖSCHEN DES FEUERS

Um das Feuer zu löschen, schließen Sie den Ofen mit der mitgelieferten Tür, lassen Sie die Ventilklappe am Ofenrohr geöffnet und warten Sie bis die Glut zu Asche geworden ist.

Wenn die Glut vollständig erkaltet ist, entnehmen Sie die Asche.

NIEMALS WASSER ZUM LÖSCHEN DES FEUERS ODER DER GLUT BENUTZEN

3 TIPS FOR YOUR OVEN | CONSIGLI D'UTILIZZO | CONSEILS D'UTILISATION | GEBRAUCHSHINWEISE

3.1

THE TYPES OF WOOD

While any dried hardwood is the best for your oven, different dishes can be cooked by using different types of hardwood.
Wood from fruit trees (apple, cherry, peach etc.) can add delicious flavours and aromas to your food. Dry and well-seasoned hardwood will burn longer and at higher temperatures resulting more cost effective. Treated and resinous wood must be absolutely avoided. Being in contact with food, it can be dangerous for your health and affect the taste of food.

IL TIPO DI LEGNA

Qualsiasi tipo di legna duro e secco è il combustibile migliore, piatti diversi possono essere cucinati con legna diversa. Legna da alberi da frutta (mela, ciliegio, pesco, ecc.) può aggiungere deliziosi aromi al vostro cibo.
Legna asciutta e dura brucerà più a lungo e a temperature più elevate risultando più economica.
Legna trattata o resinosa va assolutamente evitata. Essendo in contatto con i cibi, può risultare pericolosa per la salute e rovinare il sapore dei cibi.

LA QUALITE DU BOIS

Si n'importe quel type de bois dur et sec est le meilleur combustible, différents plats peuvent être cuits avec du bois différent. Le bois des arbres fruitiers (pomme, cerise, pêche, etc.) peut ajouter une saveur délicieuse à votre nourriture. Le bois sec et dur brûlera plus longtemps et à des températures plus élevées résultant en plus économique. Bois traité ou avec résine doivent être évités. Être en contact avec les aliments, il peut être dangereux pour votre santé.

DIE QUALITÄT DES HOLZES

Jede Art von hartem, trockenem Holz ist der beste Brennstoff; verschiedene Gerichte können mit unterschiedlichem Holz gegart werden. Insbesondere Obsthölzer wie Apfel, Kirsche, Pfirsich etc. können delikate Aromen an Speisen abgeben.
Trockenes und hartes Holz verbrennt langsamer und länger mit höherer Temperatur und ist damit ökonomischer.
Behandeltes Holz oder sogar mit Kunstharzen versiegeltes sollte auf keinen Fall verbrannt werden. Der Kontakt mit Nahrungsmitteln kann gefährlich für die Gesundheit sein und den Geschmack der Speisen ruinieren.

3.2

OPERATING YOUR OVEN

Always remove the ashes when the oven is cool.
Do not leave ashes and unburned pieces of embers for long periods, as this will tend to collect moisture and may damage your oven.
Sweep and clean the chimney flue once a year, so that soot and ashes will not fall back into the oven. You can operate the oven all year long, however when using it in the colder season, build your fire more slowly in order to avoid thermal shocks to the oven. This may damage your oven and increase the risk of cracking. If it happen to spill any juices or sauces during cooking don't worry. Simply place the embers over the spot the next time you cook. This is one of the easiest self-cleaning tools available and the hot temperatures will burn off any residual drippings or food.

UTILIZZARE IL VOSTRO FORNO

Rimuovere sempre le ceneri a forno freddo.
Non lasciare ceneri e pezzi di brace incombusti per lunghi periodi, in quanto sono elementi che tendono a raccogliere umidità che potrebbe rovinare il forno. Pulire la canna fumaria una volta all'anno, per evitare che le ceneri ricadano nel forno. Il forno può essere usato sempre, tuttavia nelle stagioni fredde si consiglia di accendere il fuoco con maggiore lentezza per evitare shock termici al forno. Questi potrebbero danneggiare il forno e aumentare i rischi di rotture. Se si verificano perdite di salse o sughi durante la cottura, non è un problema. È sufficiente posizionare le braci sopra il residuo la volta successiva che si accende il forno. Questo è uno dei più efficaci strumenti auto-pulenti disponibili e le alte temperature bruceranno qualsiasi residuo.

UTILISER VOTRE FOUR

Toujours retirer les cendres à four froid.
Ne pas laisser des cendres et des morceaux non brûlés de braises pendant de longues périodes, car ils sont des éléments qui tendent à collecter l'humidité qui pourrait ruiner le four.
Nettoyez la cheminée une fois par an, afin d'éviter que les cendres tombent dans le four. Le four peut être utilisé toute l'année, mais en saison froide, il est conseillé d'allumer le feu plus lentement pour éviter tout choc thermique au four. Celles-ci pourraient endommager le four et augmenter le risque de bris. Si des pertes de jus ou sauces se produisent lors de la cuisson, ce n'est pas un problème. Il suffit de placer les charbons sur le résidu la prochaine fois que vous allumez le four. Il est l'un des outils les plus efficaces d'auto-nettoyage et les hautes température brûlent tout résidu.

GUT ZU WISSEN

Die Asche aus dem kalten Ofen entfernen.
Asche oder Holzstücke nicht über längere Zeit im Brennraum belassen, weil sie Feuchtigkeit anziehen und diese den Ofen ruinieren kann.
Das Ofenrohr sollte einmal im Jahr gereinigt werden, um zu vermeiden, dass Ruß und Asche nicht in den Ofen zurückfallen. Der Ofen kann jederzeit benutzt werden, jedoch empfiehlt es sich, in der kalten Jahreszeit das Feuer so langsam und behutsam wie möglich anzufachen, um thermische Schocks zu vermeiden.
Diese könnten dem Ofen schaden und zu Rissen im Material führen.
Sollten Soßen oder Flüssigkeiten während des Garens auslaufen, ist das kein Problem. Es reicht völlig aus, wenn Sie auf die betreffende Stelle beim nächsten Gebrauch etwas Glut legen. Es ist eine der effizientesten Möglichkeiten der Selbstreinigung, da die hohen Temperaturen Verunreinigungen verbrennen.

4 MAINTENANCE AND CLEANING | PULIZIA E MANUTENZIONE | NETTOYAGE ET ENTRETIEN | REINIGUNG UND PFLEGE

4.1

MAINTENANCE

For the correct maintenance of the oven be sure, before lighting it, that there is nothing obstructing the chimney flue and the ashes from the previous use have been removed.

MANUTENZIONE

Per una corretta manutenzione del forno, assicurarsi, prima dell'accensione, che nessun elemento ostruisca la canna fumaria e che le ceneri del precedente utilizzo siano state rimosse.

ENTRETIEN

Pour un correct entretien du four, il faut s'assurer que, avant l'allumage, la sortie de fumée et la cheminée ne soient pas bloquées et que les cendres ont été retirées.

PFLEGE

Für die korrekte Pflege und den Erhalt des Ofens überzeugen Sie sich vor dem Entzünden, dass Nichts das Ofenrohr verstopf oder behindert und dass die Asche des vorhergehenden Gebrauchs entfernt worden ist.

4.2

CLEANING

PULIZIA

NETTOYAGE

REINIGUNG

4.2.1

When the fire is extinguished and the oven is cool, remove the ash using a brush and an ash bucket.

Attendere che il fuoco sia spento e che il forno sia raffreddato, poi rimuovere la cenere con una spazzola e un contenitore.

Retirer les cendres avec une brosse et un récipient, seulement après l'extintion complète du feu et le refroidissement du four.

Wenn das Feuer erloschen ist und der Ofen abgekühlt ist, entfernen Sie die Asche mit einem Besen und einem Behälter.

4.2.2

Clean the oven floor with a brush and a wet cloth.

Pulire la base del forno con una spazzola e un panno umido.

Nettoyer la surface de cuisson du four avec une brosse et un chiffon humide.

Reinigen Sie den Ofenboden mit einer Bürste und einem feuchten Tuch.

4.2.3

The external surfaces can be cleaned with warm water and neutral soap.

Le superfici esterne possono essere pulite con acqua calda e detergente neutro.

Les surfaces extérieures peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et détergent neutre.

Die äußeren Oberflächen können Sie mit heißem Wasser und Neutralseife reinigen.

4.2.4

When you have finished cooking, we recommend you to scatter the remaining embers on the entire cooking surface, half-close the door and wait until the oven is cool; this operation is recommended to keep the cooking surface always clean and free from dirt due to previous cooking. When the embers are cold, suck up or brush the residual ash. In this way your oven will always be clean and ready for the next use.

Una volta terminata la cottura si consiglia di spargere le braci residue per tutta la superficie del piano cottura, socchiudere lo sportello ed attendere che il forno si raffreddi; tale operazione è consigliata per mantenere il piano cottura sempre pulito, esente da imbrattamenti dati dalle cotture precedenti. Infine, quando tutte le braci si sono freddate, aspirare o spazzolare le ceneri residue.
Così facendo il vostro forno rimarrà sempre pronto e pulito per il prossimo utilizzo.

Une fois terminé la cuisson, nous conseillons de distribuer les braises restantes sur toute la surface de cuisson, fermer la porte et attendre que le four soit refroidit; cette opération est conseillé pour maintenir le plan de cuisson toujours propre et exempt de résidus de cuisson précédente.
Enfin, quand les braises seront froides, retirez les cendres avec une brosse. Ce faisant votre four restera propre et prêt pour la prochaine utilisation.

Nach Beendigung des Backvorganges empfiehlt es sich, die vorhandene Kohleglut auf der gesamten Bodenfläche zu verteilen, die Ofentür zu schließen und zu warten, bis der Ofen vollständig erkaltet ist; auf diese Weise kann die Bodenfläche sauber und frei von Verunreinigung gehalten werden. Wenn die Glut komplett erkaltet ist, kann die Asche herausgesaugt oder -gekehrt werden.
So ist Ihr Ofen immer sauber und bereit für die nächste Benutzung.

5.1

THE OVEN PRODUCES MUCH SMOKE

- make sure the wood used is not too green and damp and therefore incombustible. The wood to use should be dry and hard.
- be sure that the fire is fed gradually by increasing a constant living flame, in order to avoid incomplete combustion.
- ensure that there is adequate ventilation in the oven area, so as to ensure proper evacuation of smoke
- ensure proper draft of the smoke by acting on the regulating valve

IL FORNO PRODUCE MOLTO FUMO

- assicurarsi che la legna usata non sia verde e umida. La legna da utilizzare deve essere dura e secca.
- assicurarsi che il fuoco venga alimentato gradualmente incrementando progressivamente la fiamma, evitando pezzi di legna incombusti
- assicurarsi che ci sia una adeguata ventilazione nell'area del forno, tale da garantire una corretta evacuazione del fumo
- assicurare il corretto tiraggio dei fumi agendo sull'apposita valvola di regolazione

LE FOUR PRODUIT TROP DE FUMEE

- assurer que le bois utilisé ne soit pas trop vert ou humide. Le bois doit être sec et dur
- assurer que le feu soit réalisé graduellement, en augmentant progressivement la flamme et en évitant morceaux de bois imbrûlés
- assurez-vous que la ventilation est adéquate dans la zone du four, de manière à assurer une bonne évacuation de la fumée
- assurer un bon tirage de la fumée, en agissant sur la valve de régulation.

DER OFEN PRODUZIERT ZUVIEL RAUCH

- Vergewissern Sie sich, dass das Holz nicht frisch und feucht ist. Das Holz muss trocken und hart sein.
- Sorgen Sie dafür, dass das Feuer nach und nach größer wird, indem Sie mit kleinen Holzstücken beginnen und größere Stücke erst dann auflegen, wenn die Flammen ausreichen. Vermeiden Sie, dass unverbranntes Holz entsteht.
- Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Ventilation im Brennraum herrscht, damit ein korrekter Rauchabzug gewährleistet ist.
- Regulieren Sie die Ventilklappe in der Weise, dass der Rauch korrekt abziehen kann.

5.2

THE OVEN DOES NOT HEAT PROPERLY

- the fire has to be placed laterally within the baking chamber and removed from the oven's mouth, holding the control valve of the fumes slightly closed
- produce 20-30 minutes of blazing flame
- do not use green or wet wood
- add additional wood gradually

IL FORNO NON SCALDA

- il fuoco va posizionato lateralmente all'interno della camera di cottura e allontanato dalla bocca del forno tenendo la valvola di regolazione dei fumi leggermente chiusa
- produrre 20-30 minuti di fuoco vivace
- non usare legna verde o umida
- aggiungere ulteriore legna gradualmente

LE FOUR NE CHAUFFE PAS

- le feu doit être positionné latéralement dans la chambre de cuisson et retiré de la bouche du four en maintenant la valve de régulation des fumées partiellement fermée
- réaliser 20-30 minutes de feu animé
- ne pas utiliser du bois vert ou humide
- ajouter d'autre bois graduellement

DER OFEN WIRD NICHT AUSREICHEND HEISS

- Schieben Sie das Feuer und die Glut an die Seite des Brennraumes, entfernt von der Ofenöffnung und halten Sie die Ventilklappe leicht geschlossen.
- Entfachen Sie für 20 – 30 Minuten ein lebhaftes Feuer.
- Benutzen Sie kein frisches oder feuchtes Holz.
- Legen Sie das Holz nur nach und nach auf.

5.3

THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY

- the oven has been lighted after a long period of inactivity
- the fire is too small or not very intense and this not allows to properly heat the dome
- check if water or humidity have infiltrated the oven
- close the smoke control valve

IL FORNO SI RAFFREDDA TROPPO VELOCEMENTE

- il forno è stato acceso dopo un lungo periodo di non utilizzo
- il fuoco è poco intenso o piccolo e non riesce a scaldare efficacemente la volta
- controllare se acqua o umidità si sono infiltrate nel forno
- chiudere la valvola di regolazione fumi

LE FOUR SE REFROIDISSE TROP RAPIDEMENT

- le four a été allumé après une longue période de non utilisation
- le feu n'est pas assez intense ou trop petit et il ne réussit pas à chauffer la voute
- vérifier si de l'eau ou de l'humidité se sont infiltré dans le four
- fermer la valve de régulation des fumées

DER OFEN KÜHLT ZU SCHNELL AB

- Der Ofen wurde nach langer Zeit des Nichtgebrauchs in Betrieb genommen.
- Das Feuer ist zu schwach und zu klein, um den Brennraum effektiv zu erhitzen.
- Kontrollieren Sie, ob Wasser oder Feuchtigkeit in den Ofen gedrungen sind.r
- Schließen Sie die Ventilklappe des Rauchabzuges.

5.4

FLAMES COME OUT OF THE OVEN MOUTH

- avoid to make any excessively large fire and contain any fire that comes out of the oven mouth by placing the door near the oven mouth leaving it open with 2-3 cm

LE FIAMME FUORIESCONO DALLA BOCCA DEL FORNO

- evitare di realizzare fuochi troppo ampi e nel caso in cui si verifichi la fuoriuscita di fiamme, posizionare la porta sulla bocca del forno lasciando un varco di 2-3 cm ed aprire la valvola di regolazione fumi

LES FLAMMES SORT DE LA BOUCHE DU FOUR

- éviter de réaliser de feu trop grand et dans le cas où se vérifie la sortie des flammes de la bouche du four veuillez placer la porte devant la bouche en laissant 2-3 cm de ouverture

DIE FLAMMEN SCHLAGEN AUS DEM BRENNRAUM HERAUS

- Vermeiden Sie eine große Ausdehnung des Feuer und für den Fall, dass dennoch Flammen herausschlagen, schließen Sie die Öffnung mit der Tür, lassen jedoch einen Spalt von 2 – 3 cm offen und öffnen Sie die Ventilklappe des Rauchabzuges.





6.1

BREAD AND PIZZA

- In our RED PASSION gas line the thermometer will perceive the caloric value of the flame after approximately 20 minutes but not the temperature of the plates which needs 40/45 minutes to absorb the heat. We therefore suggest, for cooking on refractory plates, waiting 40/45 minutes before baking pizza or bread.

The temperatures of use are the same both in gas and wood-fired ovens. Each type of bread bakes at different temperatures/ times (200°-220° and the cooking time varies according to the type of dough to be cooked). Pizza on the plate instead must be cooked at 350° and also here the cooking time varies according to the type of dough being used.

PANE E PIZZA

- Nella nostra linea di forni a cottura diretta il termometro percepirà dopo circa 20 minuti il valore calorico della fiamma ma non la temperature della piastre che hanno bisogno di 40/45 minuti per assorbire il calore. Suggeriamo quindi, per quanto riguarda le cotture su piastre refrattaria di attendere 40/45 minuti prima di infornare pizza o pane.

Le temperature di utilizzo sono le stesse sia nei forni a gas, che in quelli a legna. Ogni tipo di pane cuoce a temperature/tempi diversi (200°-220° e il tempo di cottura varia in base al tipo di impasto che si va cuocere). La pizza al piatto invece va cotta a 350°e anche qui il tempo di cottura varia in base al tipo di impasto che si fa.

PAIN ET PIZZA

- Dans notre ligne RED PASSION à gaz, le thermomètre percevra la valeur calorique de la flamme après environ 20 minutes mais pas la température des plaques qui a besoin de 40/45 minutes pour absorber la chaleur. Nous suggérons donc, pour cuisiner sur plaques réfractaires, d'attendre 40/45 minutes avant d'enfourner pizza ou pain.

Les températures d'utilisation sont les mêmes dans les fours à gaz et à bois. Chaque type de pain cuit à des températures/temps différents (200°- 220° et le temps de cuisson varie selon le type de pâte à cuire). La pizza sur plaque doit être cuite à 350° et ici aussi, le temps de cuisson varie selon le type de pâte que l'on fait.

BROT UND PIZZA

- In unserer Gas-Produktreihe RED PASSION nimmt das Thermometer nach etwa 20 Minuten den Brennwert der Flamme wahr, nicht aber die Temperatur der Platte, die 40/45 Minuten benötigt, um die Wärme zu absorbieren. Wir schlagen daher vor, beim Backen auf feuerfesten Platten 40/45 Minuten zu warten, bevor man Pizza oder Brot backt.

Die Gebrauchstemperaturen sind sowohl bei Gas- als auch bei Holzöfen gleich. Jede Brotsorte backt bei unterschiedlichen Temperaturen/Zeiten (200°-220° und die Backzeit variiert je nach der Art des zu backenden Teigs). Pizza auf dem Teller muss dagegen bei 350° gebacken werden, und auch hier variiert die Backzeit je nach Art des Teigs, der hergestellt wird. Weise, dass der Rauch korrekt abziehen kann.



6.2

ROASTS

- For this type of dish, the cooking temperatures range from 200° -230° and the cooking time is 60 minutes, but also in this case it depends on the quantity of meat that is being cooked and the size of the meat.

ARROSTI

- Per quanto riguarda questo tipo di pietanza le temperature di cottura vanno dai 200°-230° e il tempo di cottura è di 60 minuti ma anche in questo caso dipende dalla quantità di carne che si cuoce e dalla pezzatura della carne.

RÔTIS

- Pour ce type de plat, les températures de cuisson varient de 200° à 230° et le temps de cuisson est de 60 minutes, mais dans ce cas aussi, cela dépend de la quantité de viande que l'on cuit et de la taille de celle-ci.

ROSTBRATEN

- Bei dieser Art von Gerichten liegen die Gartemperaturen zwischen 200°-230° und die Garzeit beträgt 60 Minuten, aber auch in diesem Fall hängt es von der Menge des zu garenden Fleisches und der Größe des Fleisches ab.

6.3

CONFECTIONERY PATISSERIE/

- Take for example the classic tart: to cook this dessert the oven must reach a temperature of 200° for a total of 40 minutes.

DOLCI

- Prendiamo per esempio la classica crostata: per la cottura di questo dolce il forno deve raggiungere una temperature di 200° per un totale di 40 minuti.

GÂTEAUX

- Prenons par exemple la tarte classique : pour la cuisson de ce gâteau, le four doit atteindre une température de 200° pour un total de 40 minutes.

KUCHEN

- Nehmen wir die klassische Crostata als Beispiel: Um diesen Kuchen zu backen, muss der Ofen insgesamt 40 Minuten lang eine Temperatur von 200° erreichen.



WARRANTY INTFORMATION

WARRANTY
The ovens have 2 years warranty on the dome an on all the other parts for any production defect.

WARRANTY EXCEPTIONS
Warranty is considered void in the following circumstances:

- damages caused by misuse or negligence
- damages caused by the transporter if these damages are not highlighted in the bill of lading at the receiving of the oven
- the oven has not been assembled, installed or used properly
- the oven is damaged in any way, both voluntarily or involuntarily
- the oven is altered or tampered with. Any modifications made by unauthorized personnel will void the factory warranty.
- combustible material other than wood was used to light fires in the oven.
- 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."

INFORMAZIONI DI GARANZIA

GARANZIA
I forni hanno 2 anni di garanzia sulla volta e sulle restanti componenti contro qualsiasi difetto di produzione.

ECCEZIONI
La garanzia non è valida nelle seguenti circostanze:

- danni causati da errato uso o negligenza da parte dell'utente
- danni causati dal trasportatore nel caso in cui gli stessi danni non vengano notificati immediatamente sul documento di trasporto e di consegna alla ricezione del prodotto
- il prodotto non è stato montato, installato o utilizzato correttamente
- il forno viene danneggiato in qualsiasi maniera volontariamente o involontariamente
- il forno viene alterato o manomesso. Qualsiasi modifica apportata da personale non autorizzato dalla fabbrica rende nulla la garanzia.
- combustibile utilizzato differente dalla legna
- danneggiamenti risultanti dall'uso di prodotti chimici sia internamente e/o esternamente.
- Il termometro danneggiato dal surriscaldamento non è coperto da garanzia.
- Danni causati dall'uso di prodotti chimici o dalla vicinanza di prodotti chimici; (ad esempio, prodotti chimici per piscine)
- Corrosione dell'acciaio inossidabile dovuta all'esposizione ad ambienti salmastri , carichi di umidità e in prossimità del mare.

INFORMATIONS DE GARANTIE

GARANTIE
Les four sont garanti 2 ans sur la voute et sur tous les autres éléments contre toute vice de fabrication.

EXCEPTION
La garantie n'est pas valable dans les suivantes circonstances:

- dégâts causés par une mauvaise utilisation ou négligence de la part de l'utilisateur
- dommages causés par le transitaire dans le cas que les mêmes dommages ne sont pas déclarés en bon de livraison au moment de la réception du produit.
- le produit n'a pas été monté, installé ou utilisé d'une manière correcte
- le four est endommagé de quelque façon volontaire ou involontaire
- le four est modifié ou altéré. Toutes les modifications apportées par le personnel non autorisé annuleront la garantie d'usine
- le fuel utilisé n'est pas du bois
- 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.

GARANTIEINFORMATIONEN

GARANTIE
Die Öfen haben 2 Jahre Garantie auf das Gewölbe und alle anderen Teile gegen jegliche Produktionsfehler.

AUSNAHMEN
Die Garantie gilt nicht unter folgenden Umständen:

- Schäden, die auf Grund falscher Behandlung oder Nachlässigkeit entstanden sind.
- Schäden, die der Transporteur verursacht hat und die nicht umgehend auf dem Lieferschein vermerkt wurden beim Empfang der Ware.
- Der Ofen wurde nicht sachgemäß montiert, installiert oder bedient.
- Der Ofen wurde in beliebiger Art willentlich oder unwillentlich beschädigt.
- Der Ofen wurde abgeändert oder manipuliert. Jegliche Veränderung, vorgenommen von einer nicht autorisierten Person, führt zum Ausschluss der Garantie.
- Benutzung von Brennmaterial außer Holz.
- Schäden, die durch die Anwendung chemischer Produkte im Inneren des Ofens und/oder auf dessen Oberfläche entstanden sind.
- 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.

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.

MICRO-VEINS, CRACKS OR BREAKS IN THE OVEN FLOOR ARE INTRINSIC CHARACTERISTICS OF THE REFRACTORY MATERIAL ITSELF, SO NO WARRANTY IS DUE

Per una corretta conservazione e manutenzione del prodotto, consigliamo:

- Pulizia costante e applicazione di uno strato protettivo di vaselina sia esterno che interno (asportabile con una prima accensione a vuoto)
- Inserimento di una sacca di sali igroscopici per il controllo dell'umidità interna
- Stoccaggio sotto un tettoia e copertura con un telo di protezione che garantisca una buona ventilazione per evitare fenomeni di condensa.

FESSURAZIONI, MICRO-VENATURE O PICCOLE ROTTURE DELLA PIASTRA DI COTTURA SONO CARATTERISTICHE INTRINSECHE DEL MATERIALE REFRATTARIO STESSO E QUINDI NESSUNA GARANZIA E' DOVUTA

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.

FISSURES ET PETITES RUPTURES DANS LES PLAQUES DE LA SURFACE DE CUISSON SONT CARACTERISTIQUE INTRINSEQUES DU MATERIAU REFRACTAIRE ET DONC AUCUNE GARANTIE EST PREVUE

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 eine Schutztasche abdecken, das eine gute Belüftung garantiert, um Kondensation zu vermeiden.

RISSBILDUNG, MINI-ADERN ODER KLEINE BRÜCHE IN DER OFENPLATTE SIND CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN DER SCHAMOTTZIEGEL UND UNTERLIEGEN NICHT DER GARANTIE.



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