

# Fontana Forni ITALIEN: GASÖFEN

Modelle: Margherita & Mangiafuoco

## EIGENTÜMER-HANDBUCH

DER FÜR DEN BETRIEB DES OFENS ZU  
VERWENDEDE BRENNSTOFF IST GAS.

### ACHTUNG:

1. LASSEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DER BENUTZUNG NIEMALS UNBEAUFICHTIGT.
2. BEI DER VERWENDUNG DIESES GERÄTES NIEMALS BRENNBARE FLÜSSIGKEIT BENUTZEN.
3. IM FALLE EINES BRANDES HALTEN SIE SICH VOM OFEN FERN UND RUFEN SIE DIE FEUERWEHR.



DIE NICHTEINHALTUNG DIESER REGELN KÖNNTE DAZU FÜHREN: BRAND, EXPLOSION, KÖRPERVERLETZUNG UND TOD.

### ACHTUNG:

WENN SIE GAS RIECHEN:

1. DAS GAS ABSCHALTEN.
2. LASSEN SIE KEINE FLAMME OFFEN.
3. WENN DER GERUCH WEITER BESTEHT, HALTEN SIE SICH VON DEN GERÄTEN FERN UND RUFEN SIE IHREN GASLIEFERANTEN ODER DIE FEUERWEHR AN.



DIE NICHTEINHALTUNG DIESER REGELN KÖNNTE DAZU FÜHREN: BRAND, EXPLOSION, KÖRPERVERLETZUNG UND TOD.

## INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	_____	S. 2
INSTALLATION	_____	S. 2
VERWENDUNG DER GASFLASCHE	_____	S. 3
HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG DES OFENS	_____	S. 4
WARTUNG	_____	S. 5
VENTURI-ROHR	_____	S. 5
FEHLERBEHEBUNG	_____	S. 6
GARANTIE	_____	S. 7
KOCHTIPPS	S. 8	_____

**DIESES HANDBUCH FÜR SPÄTERE BEZUGNAHME AUFBEWAHREN**

**DIESES HANDBUCH ENTHÄLT WICHTIGE UND NOTWENDIGE INFORMATIONEN FÜR DEN  
ZUSAMMENBAU UND DIE VERWENDUNG DIESES OFENS. BEFOLGEN SIE ALLE  
WARNUNGEN UND LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DEN OFEN  
ZUSAMMENBAUEN UND VERWENDEN**

# SICHERHEIT

Ihr neuer Gasofen ist ein sicheres und bequemes Gerät, wenn er richtig zusammengebaut und verwendet wird. Wie bei allen gasbetriebenen Produkten sind jedoch bestimmte Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schäden führen. Wenn Sie Fragen zur Montage oder zum Betrieb haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Gasgeräte-Fachhändler.

## ACHTUNG

- **NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN.**
- **DER OFEN DARF IM BRANDFALL NICHT UNBEAUF SICHTIGT BLEIBEN.**
- **DIE WARTUNG MUSS UNTER VERMEIDUNG VON KINDERN UND TIEREN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**
- **WEGEN DER HOHEN TEMPERATUREN FEUERFESTE HANDSCHUHE BEI DER BENUTZUNG DES OFENS VERWENDEN.**
- **BEWEGEN SIE DEN OFEN NICHT, WÄHREND ER IN BETRIEB IST. VOR DER BEWEGUNG MUSS ES AUF 45°C ABGECÜHLT WERDEN.**
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ZUM HEIZEN VERWENDET WERDEN.**

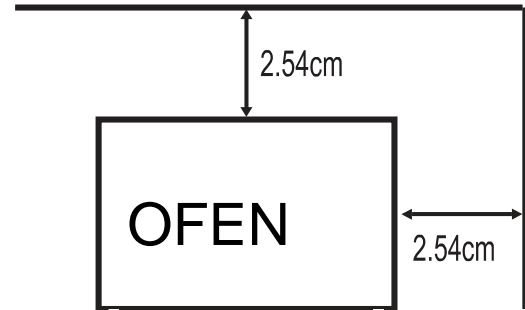
Seien Sie beim Transport dieses Produkts vorsichtig. Metallkanten können gefährlich sein. Verwenden Sie beim Heben oder Bewegen geeignete Handschuhe. Bevor Sie ihn verschieben, entfernen Sie vor dem Lagern alle seitlichen Einlegeböden und Roste.

## ELEKTRISCHE VORSICHTSMAßNAHMEN

Wenn ein Zubehörteil, das eine externe Stromquelle benötigt, am Gerät verwendet wird, muss das installierte Zubehörteil gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.

# INSTALLATION DES OFENS

Der Ofen muss mindestens 2,54 cm von jeder Seite und 2,54 cm von der Rückseite des Ofens entfernt von brennbaren Oberflächen positioniert werden. Wenn keine Ofenbeine installiert sind, stellen Sie das Gerät auf eine nicht brennbare Oberfläche.



1. **BETÄTIGEN Sie das Gerät NICHT**, wenn es unter einem Dach oder mit Laub bedeckt ist.
2. Dieser Ofen ist **NUR FÜR DEN AUSSENBEREICH** geeignet, nicht in Garagen, Vordächern, Balkonen oder anderen geschlossenen Räumen betreiben.
3. Den Luftstrom zum Gerät **NICHT BEGRENZEN**.
4. Halten Sie den Bereich um das Gerät herum von brennbaren Materialien frei: Benzin, brennbarer Dampf und andere Brennstoffe.
5. Dieses Gerät ist **NICHT** für die Installation auf Fahrzeugen und/oder Schiffen vorgesehen.
6. Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses frei von jedem Gegenstand.
7. Bei Table-Top installieren Sie die Hochtemperaturfüße (nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten) anstelle der Füße und stellen Sie den Ofen auf eine geeignete Oberfläche. Schließen Sie dann die Erdgasleitung durch die Öffnung an der Rückseite des Geräts an. Bitte beachten Sie: Der Ofen ist in der Stand-Along-Konfiguration nur für Erdgas vorgesehen!

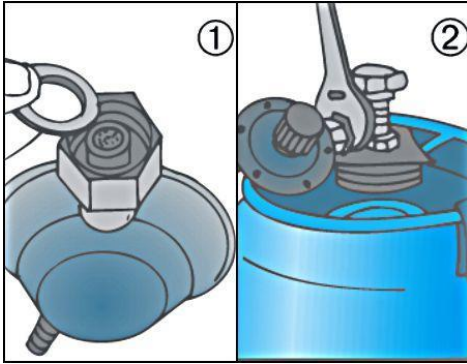
## POSITIONIERUNG DER GASFLASCHE

Folgenden Anweisungen gelten nur für Gasmodelle. Gasflaschen müssen gemäß den Installationsanweisungen mit der mitgelieferten Halterung installiert werden. Keine Ersatzflasche unter oder in der Nähe dieses Geräts lagern. Alle verwendeten Flaschen müssen mit den mitgelieferten Flaschenhaltemitteln kompatibel sein.

# INSTALLATION DER GASFLASCHE

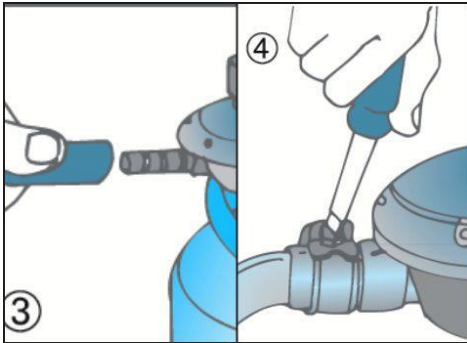
**Gasflaschen** sind in vielen Haushalten vorhanden und werden sowohl zum Kochen als auch für andere Aufgaben verwendet. Es ist angemessen, dass die Flasche durch Fachpersonal installiert und ersetzt wird, aber es ist auch nützlich, auf eigene Weise eingreifen zu können. Zunächst einmal sollten Sie sich niemals mit **Gas** vertraut machen, das ebenso nützlich wie potenziell gefährlich ist.

- 1) Nachdem die neue Flasche gekauft wurde, entfernen Sie das **Siegel** und setzen Sie eine neue **Dichtung** in den Reglerring ein.
- 2) Montieren Sie den Regler auf den Gewindeanschluss der Flasche, indem Sie die Ringmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen und anziehen.



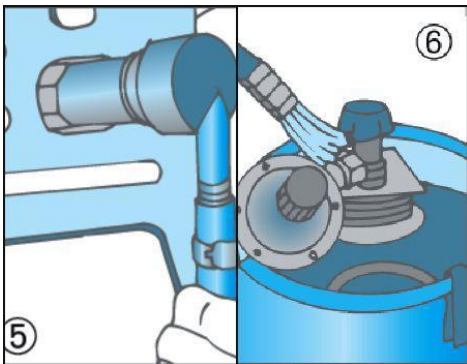
3) Das entsprechend zugeschnittene Rohr wird am Ausgang des Reglers eingeführt, der mit einer Düse mit gewellter Außenfläche ausgestattet ist.

4) Verbinden Sie das Rohr fest mit einer **Schelle**, die ein Rohrstück aus weichem Material mit größerem Durchmesser festhält.



5) Führen Sie das andere Ende des Rohrs in den Einlass des Benutzers ein. Sichern Sie es auch hier mit einer Schelle.

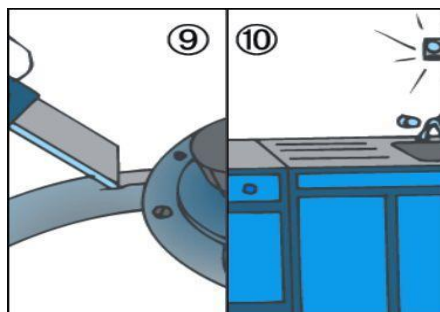
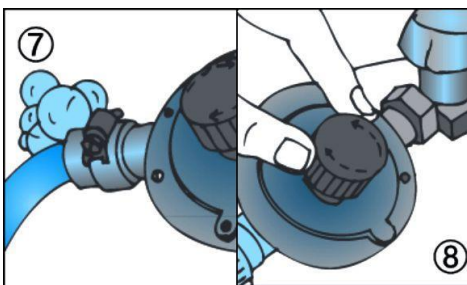
6) Nach dem Öffnen des Handrads die Anschlüsse mit Seife und Wasser **bürsten**. Wenn es ein Leck gibt, werden sich viele Blasen bilden.



7) Bei einem **Gasleck** wären die Blasen, die sich auf dem Rohr bilden, deutlich sichtbar. In einer Situation wie dieser müssen Sie die Verbindung neu herstellen.

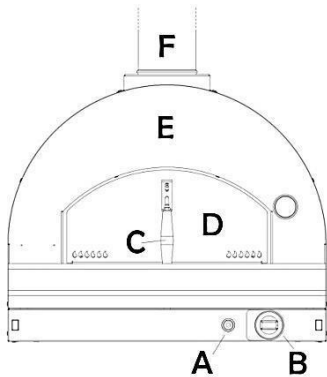
8) Der Gasfluss kann durch **Drehen** eines Knopfes am Druckregler variiert werden.

9) Wechseln Sie den **Schlauch** regelmäßig aus. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, ihn auszuziehen, schneiden Sie ihn mit einem langen Schnitt durch.



# ALLGEMEINE HINWEISE

## HAUPTKOMPONENTEN DES OFENS



- A. Zündung
- B. Steuerknopf
- C. Handgriff (Silikon)
- D. STür
- E. Ofen-Fassade
- F. Kaminrohr

## ANGABEN ZUR ZÜNDUNG

1. Das Gerät muss gemäß den Installationsanweisungen installiert werden.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Gasversorgung korrekt an das Gerät angeschlossen ist.
3. Stellen Sie sicher, dass es keine Gaslecks im Gasversorgungssystem gibt. Siehe die Installationsanleitung: "Dichtheitsprüfung". (Seite3)
4. Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel des Brenners angeschlossen sind.
5. **WARNUNG:** Öffnen Sie immer die Tür, bevor Sie sie anzünden.
6. Stellen Sie die Steuermonopole auf "OFF" und aktivieren Sie die Gasversorgung.

## ANGABEN ZUM ZÜNDEN DES BRENNERS

- a. Öffnen Sie die Tür (D) und lassen Sie diese offen, bis die Zündung eingeschaltet wird.
- b. Überprüfen Sie, ob die Batterie in die elektronische Zündung eingebaut ist (A).
- c. Drücken und drehen Sie den Brennersteuerknopf (B) auf "HOCH".
- d. Drücken und halten Sie die Zündungstaste (A).

Der Brenner sollte innerhalb von 5 Sekunden zünden; schalten Sie die Gasquelle sofort ab, wenn die Zündung während dieser Zeit nicht erfolgt.

**VORSICHT** - Überprüfen Sie die Brennerflammen nach der Zündung. Alle Brennertüren müssen eine Flamme von 11,43 cm auf "HOCH" aufweisen. Wenn die Flammen faul gelb sind oder den Brenner anheben, stellen Sie die Luftklappe so ein, dass die Flammen meist blau sind und sich nicht anheben. Nachdem Sie die Flammen auf "HOCH" eingestellt haben, drehen Sie gegebenenfalls das Gasventil auf die Einstellung "NIEDRIG". Flammen mit der Einstellung "NIEDRIG" sollten 3,81 cm betragen. Falls nicht, stellen Sie die "niedrige"-Einstellung am Gasventil ein, bis die Flammen 3,81 cm betragen.

## WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET:

1. Drücken Sie den Steuerknopf und drehen Sie ihn auf "OFF". Warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es dann erneut.
2. Wenn ein Brenner nicht zündet, siehe "Fehlerbehebung" auf Seite 6.

Wenn das Problem weiterhin besteht, versuchen Sie nicht, das Gerät zu verwenden; wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

## BETRIEB

**WARNUNG:** Die Verwendung von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers, das Gerät sicher zu montieren oder zu verwenden, beeinträchtigen.

### Installation der Gasflasche

der Flaschenboden muss auf der Ebene wie im Bild unten positioniert sein. Nachdem Sie diesen Schritt ausgeführt haben, beginnen Sie mit dem Anschluss des Schlauchs sowohl an den Zylinder als auch an das Ventil am Ofen.



**WARNUNG:** Eine falsche Installation und/oder falsche Lagerung des Zylinders kann zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

**Erste Verwendung:** Bevor Sie das Gasgerät zum ersten Mal benutzen, verbrennen Sie es wie folgt, um Gerüche oder Fremdkörper zu entfernen:

**Vorheizen:** Das Gerät auf MITTEL/HOCH bei geschlossener Tür zehn Minuten lang vorheizen. Reduzieren Sie die für die Anwendung geeignete Wärme.

**Türposition:** Die Position der Tür während des Betriebs ist eine Frage der persönlichen Vorliebe, aber das Gerät kocht schneller, verbraucht weniger Brennstoff und kontrolliert die Temperatur besser bei geschlossener Tür. Eine geschlossene Tür verleiht den Speisen auch einen weicheren Geschmack und ist für das Konvektionskochen unerlässlich.

### Ausschalten:

1. Schließen Sie das Ventil an der Gasflasche/Hauptgasversorgung.
2. Schalten Sie die Steuerknöpfe des Reglers auf "OFF".

# WARTUNG

## REGELMÄßIGE WARTUNG

Die folgenden Komponenten müssen vor jeder Benutzung des Gasgerätes überprüft und (falls erforderlich) gereinigt werden, um optimale Leistung, Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.

### ALLGEMEINE REINIGUNG

Führen Sie ein Abbrennen durch (siehe unten). Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie gegebenenfalls das Innere des Geräts, indem Sie den Boden des Kochfeldes abschaben und staubsaugen.

### BURN-OFF

Zünden Sie den Brenner gemäß den Anweisungen auf der vorherigen Seite. Bedienen Sie das Gasgerät mit dem Knopf, der bei geschlossener Tür für 10 Minuten oder bis zum Rauchstopp auf HOCH zeigt. Schalten Sie dann die Gasquelle ab und bringen Sie die Steuerknöpfe wieder in den "OFF"-Zustand.

## JÄHRLICHE WARTUNG

Die folgenden Komponenten müssen mindestens einmal pro Jahr oder nach einer Lagerzeit von mehr als 30 Tagen inspiziert und gereinigt werden, um optimale Leistung, Sicherheit und Effizienz zu gewährleisten.

### BRENNER

Entfernen Sie den Brenner und prüfen Sie ihn auf Risse und Beschädigungen. Reinigen Sie das Venturi-Rohr mit einer Bürste, um eventuelle Verstopfungen zu entfernen. Siehe "Venturi-Rohr". Während der Brenner entfernt wird, reinigen Sie das Innere des Geräts, indem Sie die Unterseite des Kochfeldes reiben und staubsaugen.

### VERROHRUNG

Inspect Prüfen und ggf. ersetzen.

### ÖFFNUNG

Überprüfen Sie die Öffnung, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert, falsch ausgerichtet oder locker ist.



### ROSTFREIER STAHL

Mit Wasser und Seife waschen. Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger zum Polieren und zum Entfernen von Flecken oder Markierungen. Extreme Hitze kann dazu führen, dass sich die Farbe in Richtung der Edelstahltür dreht. Diese Verfärbung wird nicht als Herstellungsfehler betrachtet.

### ERSATZTEILE

Wenn es ein Problem mit dem Regler, dem Schlauch, dem Brenner oder den Regelventilen gibt, versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Wenden Sie sich für Reparaturen oder Ersatzteile an Ihren Händler, ein autorisiertes Servicezentrum oder an das Werk. Um eine optimale Leistung zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

### LECK-TEST

Wenn Sie das Gerät wieder an einen Gasausgang anschließen, achten Sie darauf, dass es auf Lecks überprüft wird."

# VENTURI-ROHR

Halten Sie die Venturi-Rohren immer sauber.

Verstopfungen in den Venturi-Rohren, die durch Spinnen, Insekten und Nester verursacht werden, können einen Brand verursachen. Obwohl sich der Gasgrill noch immer entzünden kann, kann sich das Reservegas entzünden und ein Feuer um die Venturi-Rohren auf dem Bedienfeld oder dem Seitenbrenner verursachen.

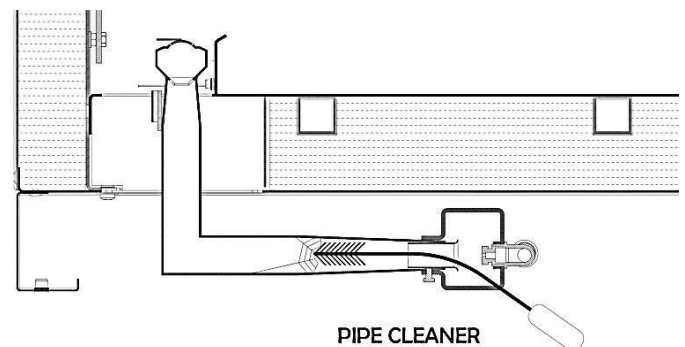
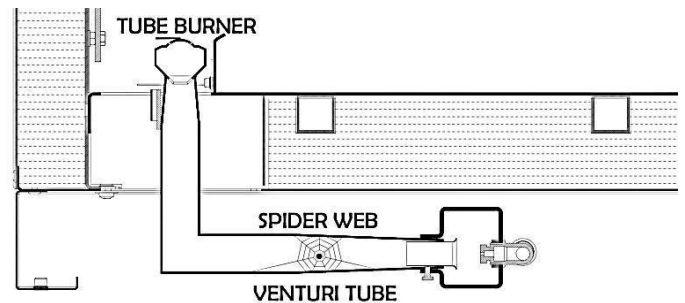
Im Falle eines Brandes ist das Gas sofort an der Quelle zu löschen.

Überprüfen Sie die Venturi-Rohren, wenn folgende Tatsachen auftreten:

1. Es riecht nach Gas.
2. Der Ofen wird nicht wärmer.
3. Der Ofen heizt sich ungleichmäßig auf.
4. Die Brenner erzeugen Geräusche, die einem Platzen ähneln.

## INSPEKTION UND REINIGUNG DER VENTURI-ROHREN

1. Stellen Sie das Gas ab, indem Sie das Flaschenventil schließen.
2. Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie die Venturi-Rohren mit einem Rohrreiniger.



# FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
<b>GASGERUCH</b>	<b>ZUERST DAS GASVENTIL ABSCHALTEN. BENUTZEN SIE DEN OFEN NICHT, BIS DAS PROBLEM GELÖST IST.</b>	
Leckage an der Flasche, dem Regler oder einem anderen Element des Gassystems festgestellt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gelöste Reglerverbindung.</li> <li>2. Leckgas aus dem Rohr/Regler oder den Regelventilen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Verbindung festschrauben.</li> <li>2. Rufen Sie das autorisierte Servicezentrum an.</li> </ol>
Vorhandensein einer Flamme unter dem Boden des Ofens.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi-Rohr blockiert/verschmutzt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brenner entfernen und Venturi-Rohr reinigen.</li> </ol>
Die Brennerflamme flackert oder erreicht niedrige Temperaturen, wenn der Gasknopf auf HOCH eingestellt ist.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Überlaufsicherung wurde mit der Verbindung zwischen Flasche und Grill aktiviert.</li> <li>2. Falsche Einstellung der Luftklappe.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schließen Sie das Flaschenventil, drehen Sie alle Drehknöpfe in die AUS-Stellung und trennen Sie den Regler von der Flasche. Warten Sie zwei Minuten und schließen Sie den Regler wieder an die Flasche an. Öffnen Sie dann langsam das Flaschenventil, warten Sie eine Minute und starten Sie den Ofen langsam wieder.</li> <li>2. Stellen Sie die Luftklappe ein.</li> </ol>
Der Brenner zündet nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gaszufuhrventil erschöpft oder abgeschaltet.</li> <li>2. Problem mit dem Zünder.</li> <li>3. Die Überlaufsicherung wurde aktiviert.</li> <li>4. Der Regler ist nicht vollständig an das Flaschenventil angeschlossen.</li> <li>5. Ein Leck im System, das die Aktivierung der Überschussmengenvorrichtung verursacht.</li> <li>6. Venturi-Rohr ist blockiert oder mit der Ventilöffnung falsch ausgerichtet.</li> <li>7. Der Schlauch ist verdreht.</li> <li>8. Falsche Einstellung der Luftklappe.</li> <li>9. Brenntüren blockiert.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füllen Sie die Gasflasche und aktivieren Sie das Hauptgaszufuhrventil.</li> <li>2. Es handelt sich um ein Zündungsproblem. Siehe "Zünder funktioniert nicht" unten.</li> <li>3. Überprüfen Sie die Sicherheitsvorrichtung.</li> <li>4. Ziehen Sie das Regelventil fest.</li> <li>5. Führen Sie einen Lecktest durch, um festzustellen, welche Verbindung lose ist, und ziehen Sie die Verbindung fest.</li> <li>6. Reinigen Sie das Venturi-Rohr.</li> <li>7. Reinigen Sie die Öffnung mit einem Stift oder dünnen Draht. Die Öffnungen dürfen nicht durchstoßen werden.</li> <li>8. Richten Sie das Rohr aus.</li> <li>9. Stellen Sie die Luftklappe ein.</li> <li>10. Nehmen Sie den Brenner heraus und reinigen Sie ihn mit einer Bürste mit weichen Borsten.</li> </ol>
Der Zünder funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Batterie des Zünders ist leer.</li> <li>2. Die Zündkabel sind nicht angeschlossen.</li> <li>3. Die Elektrode ist auf dem Brenner falsch ausgerichtet.</li> <li>4. Fehlfunktion des Zünders.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Batterie austauschen.</li> <li>2. Stellen Sie sicher, dass die Elektrodendrähte des Hauptbrenners und des Seitenbrenners alle angeschlossen sind.</li> <li>3. Richten Sie die Elektrode neu aus und entfernen Sie alle umliegenden Ablagerungen aus dem Bereich.</li> <li>4. Wenden Sie sich an Ihren Händler, um ein Ersatz-Zündgerät zu erhalten.</li> </ol>
Abnehmende Hitze.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Gas geht langsam zu Ende.</li> <li>2. Venturi-Rohr durch Schmutz blockiert.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füllen Sie die Gasflasche.</li> <li>2. Entfernen Sie den Brenner und reinigen Sie ihn.</li> </ol>
Heiße Stellen auf der Kochfläche.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi-Rohr verstopft oder verschmutzt.</li> <li>2. Brenntüren teilweise durch Trümmer blockiert.</li> <li>3. Falsche Einstellung der Luftklappe.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brenner entfernen und Venturi-Rohr reinigen.</li> <li>2. Nehmen Sie den Brenner heraus und reinigen Sie ihn mit einer Bürste mit weichen Borsten.</li> <li>3. Stellen Sie die Luftklappe ein.</li> </ol>
Brummgeräusch des Reglers.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Flaschenventil öffnet sich zu schnell.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ventil langsam öffnen.</li> </ol>
Gelbe Flamme.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eine gelbe Flamme ist normal. Wenn sie übermäßig groß ist, kann das Venturi-Rohr blockiert werden.</li> <li>2. Brenntüren durch Trümmer blockiert.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinigen Sie das Venturi-Rohr.</li> <li>2. Nehmen Sie den Brenner heraus und reinigen Sie ihn mit einer Bürste mit weichen Borsten.</li> </ol>
<b>Wenn die Fehlerbehebung keines dieser oder andere Probleme löst, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein zugelassenes Servicezentrum.</b>		



# KOCHTIPPS

## 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.



## 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.



## 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.





# HINWEISE

A series of approximately 32 horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for handwritten notes.

# FONTANA FORNI

**Fontana Forni Srl, Via G. di Vittorio 6 – 61047 San Lorenzo in Campo (PU)**

**Telefon und Fax: 0721 – 77 66 97 e 73 53 46**

[www.fontanaforni.com](http://www.fontanaforni.com); e-mail: [fontanaforni@fontanaforni.com](mailto:fontanaforni@fontanaforni.com)