

# FONTANA

F O R N I



**INSTALLATIONS UND  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
BACKÖFEN ZUM EINBAU  
UND FÜR DRAUSSEN**



# INHALT

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



## EINLEITUNG

Sehr geehrter Kunde,

Wir möchten uns bei Ihnen für die Vorliebe für unsere Produkte bedanken. Unser Ziel ist es, Technologie mit Benutzerfreundlichkeit, maximaler Leistung und vor allem Sicherheit zu vereinen.

Um den optimalen Betrieb des Produkts zu gewährleisten und die Qualität sowie die maximale Funktionstüchtigkeit, die es bieten kann, voll auszunutzen, empfehlen wir Ihnen, diese Broschüre vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Händler oder direkt an das Unternehmen, das Ihnen eine maximale Zusammenarbeit und Verfügbarkeit gewährleistet.

## PFLEGE DES HANDBUCHS UND HINWEISE ZUM NACHSCHLAGEN

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

## IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE

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

### ANLEITUNGEN

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

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

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

## ZWECK UND INHALT DES HANDBUCHS

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

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

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

## ALLGEMEINES

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

## WICHTIGSTE EINGEHALTENE UND EINZUHALTENDE VERORDNUNGEN ZUR UNFALLVERHÜTUNG

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

## GARANTIEBEDINGUNGEN VON HOLZÖFEN

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

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

## **BENUTZERMERKMALE**

Der Benutzer muss eine erwachsene und verantwortliche Person sein, welche über die notwendigen technischen Kenntnisse verfügt, um die ordentliche Wartung der mechanischen und elektrischen Bauteile auszuführen.

Darauf achten, dass sich Kinder dem Produkt nicht nähern, um damit zu spielen, während es in Betrieb ist.

## **ERSATZTEILE**

Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.

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

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

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

## **KUNDENDIENST**

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

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

## **SICHERHEITSHINWEISE**

### **HINWEISE FÜR DEN MONTEUR**

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

### **HINWEISE FÜR DEN BENUTZER**

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

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

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

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

Den Ofen beim Garen überwachen.

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



## **MONTAGEANWEISUNGEN**

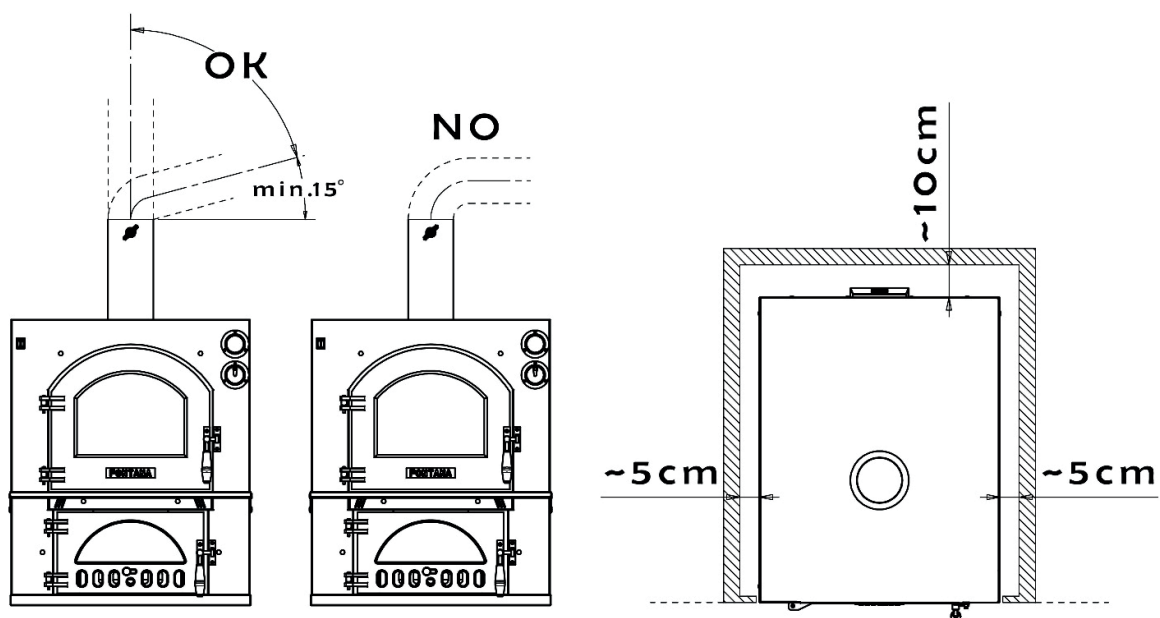
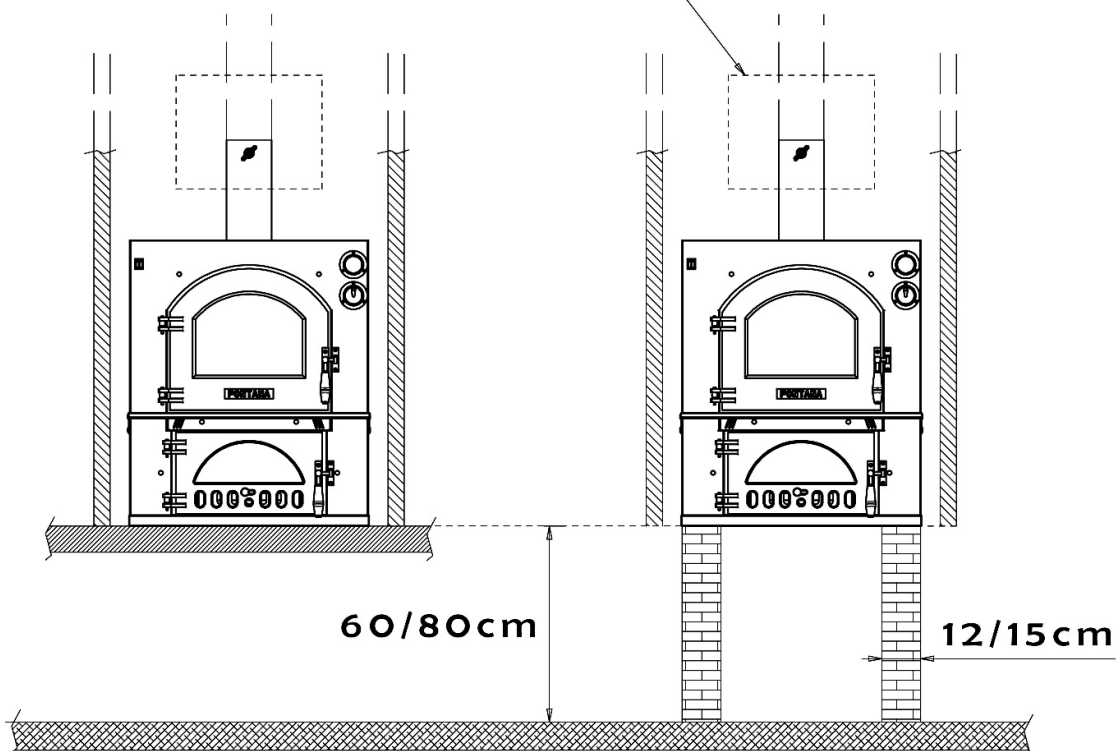
### **EINBAU DES BACKOFENS**

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

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

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

ISPEKTION  
~40x30cm

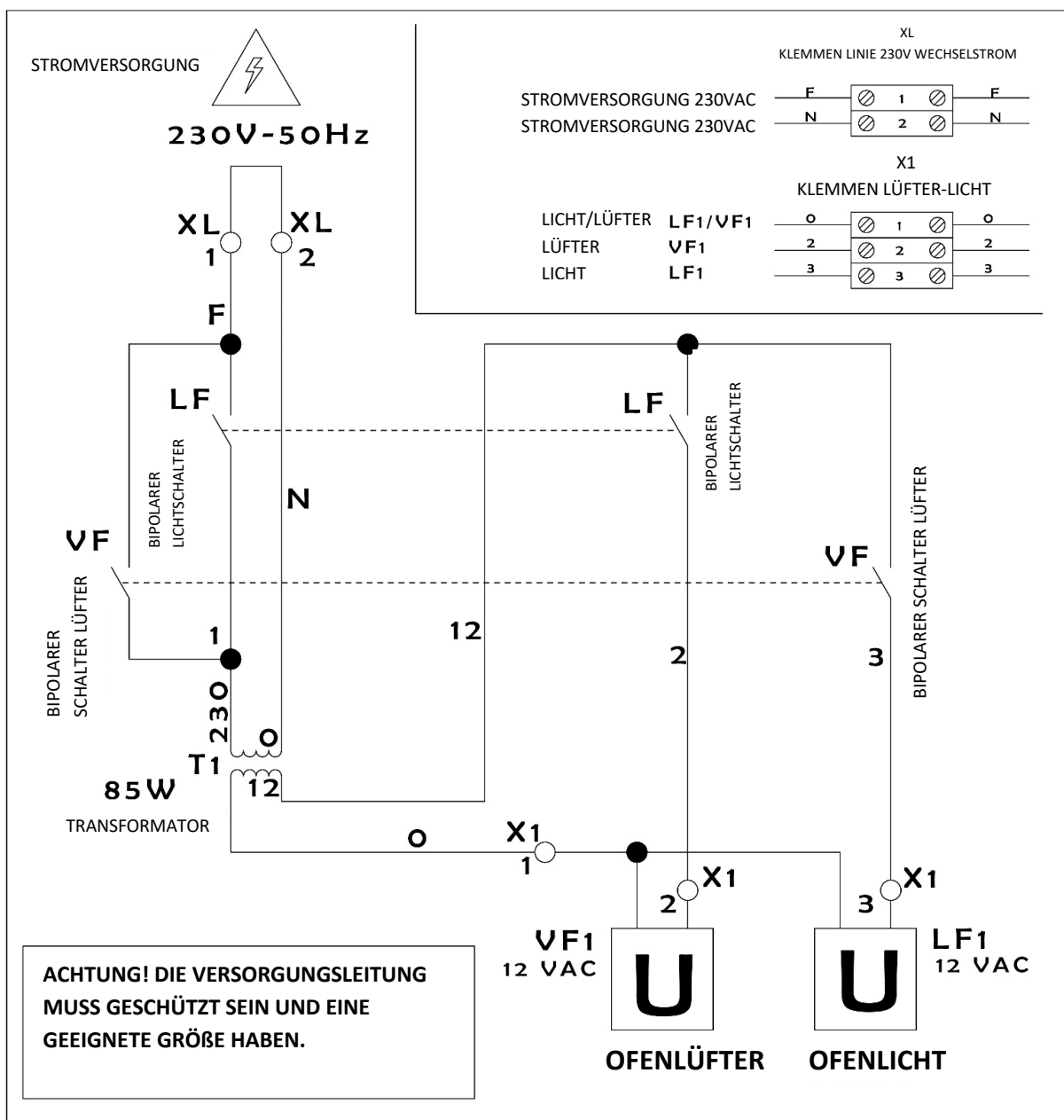


**BEMERKUNG:** Um den Rauchabzug zu begünstigen, den Schornstein mit einer Neigung von mindestens 15° anschließen. Wie in der Zeichnung ersichtlich ist, sollte ein Anschluss mit einer 90°-Kurve vermieden werden.

## VERKABELUNG

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

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



# EIGENSCHAFTEN DES OFENS

## **ALLGEMEINE BESCHREIBUNG**

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

- Edelstahlfläche
- Schamottziegel
- Schamottplatte

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

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

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

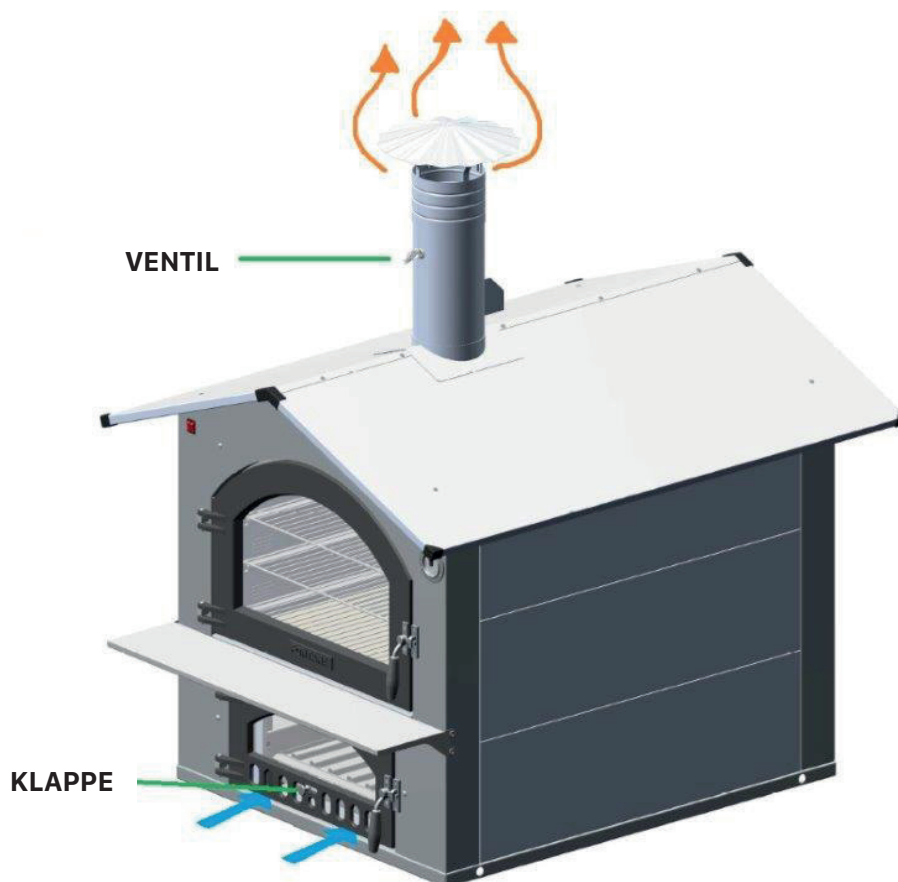
Dadurch kann die maximale Hitze bei geringerem Holzverbrauch erreicht werden.

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

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

## REGULIERUNG DER VERBRENNUNGSLUFT UND RAUCHVENTIL.

AUS SICHERHEITSGRÜNDEN MUSS EIN MINIMALER ZUG DES OFENS GARANTIERT WERDEN. WENN DIE LUFTKLAPPE DER VERBRENNUNGSLUFT GESCHLOSSEN IST, WIRD DENNOCH EIN LUFTFLUSS GARANTIERT, DER UNTEN DURCH DIE TÜR EINTRIT. DIES GILT AUCH FÜR DIE Klappe des Rauchabzugs. IST DIESE GESCHLOSSEN, SO WIRD DENNOCH EIN RAUCHABZUG GARANTIERT, DAMIT SICH DER RAUCH UND DAHER KEIN CO<sub>2</sub> ANSTAUEN KANN.



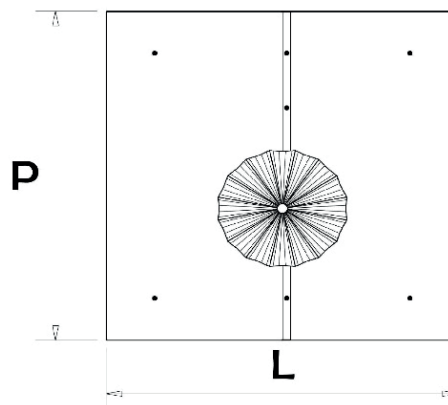
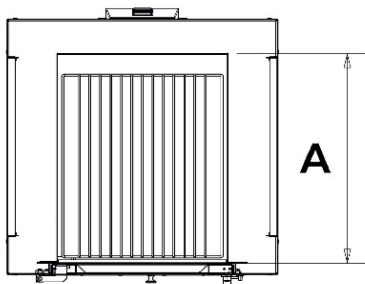
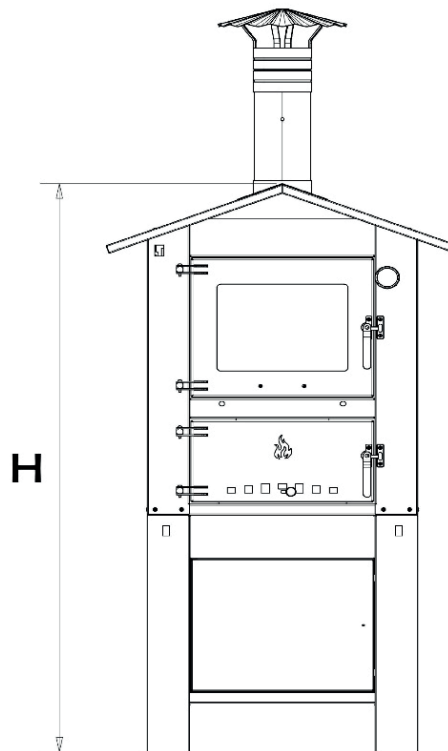
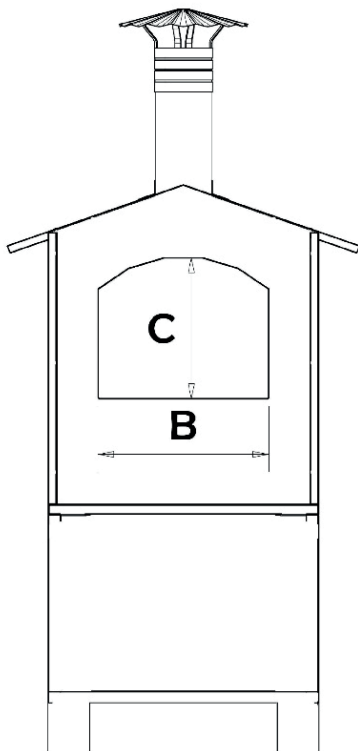
EINE GUTE VERBRENNUNG HÄNGT AUCH VOM EVENTUELLEN SCHORNSTEIN AB, AN DEN DER BACKOFEN ANGESCHLOSSEN WIRD.

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

DIE BETRIEBSBEDINGUNGEN VON FALL ZU FALL BEWERTEN.

# Serie FORNO ITALIA für den Außenbereich

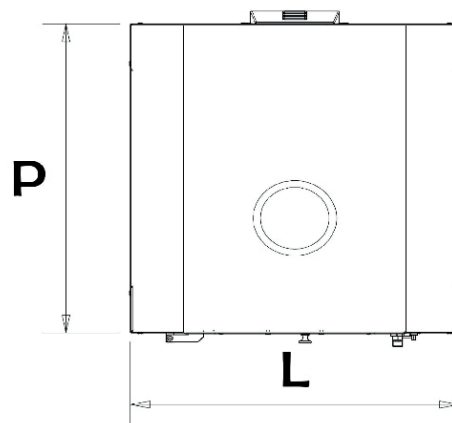
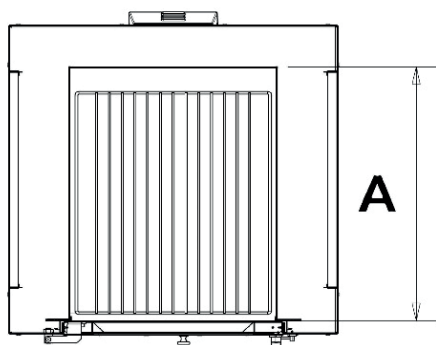
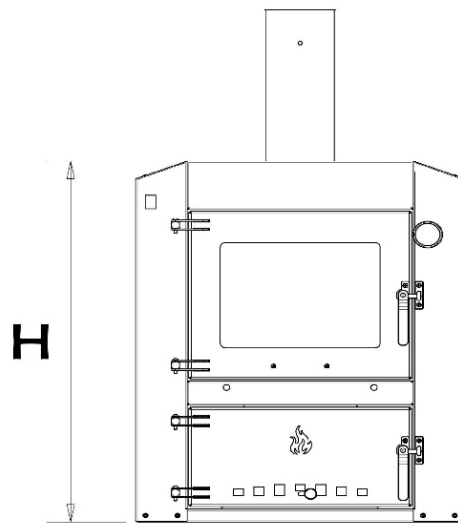
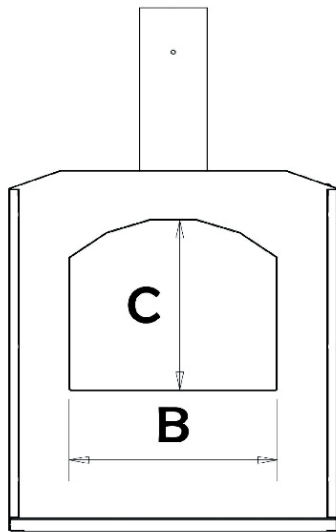
INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELL AUßENBEREICH	RAUCHAB ZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
57	42	37	90	87,5	156	PREMIUM	140	175
57	42	37	90	87,5	156	BASIC	140	170



DEU

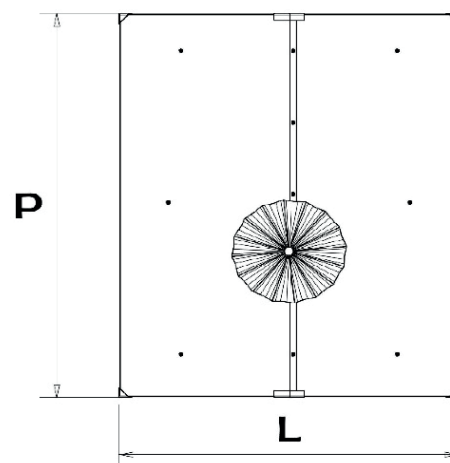
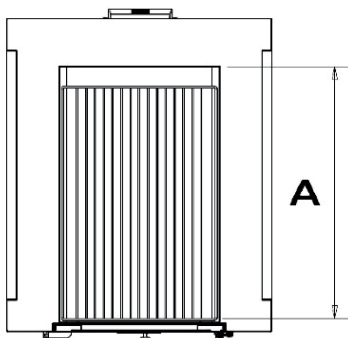
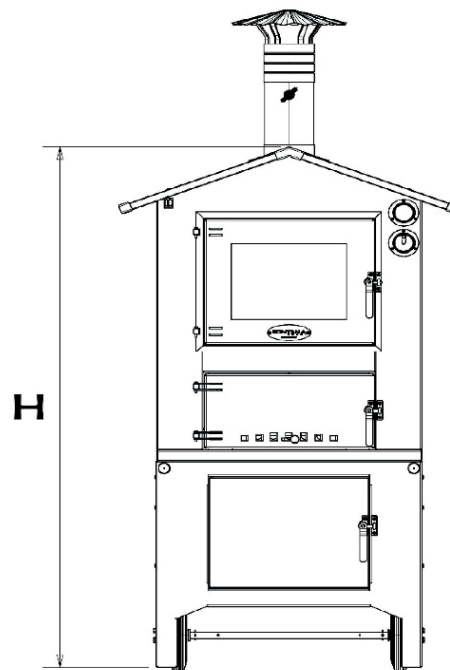
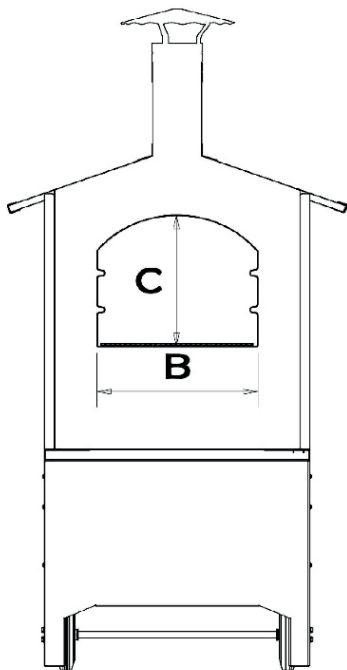
## Serie FORNO ITALIA für den Einbau

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



## Serie FORNOLEGNA für den Außenbereich

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

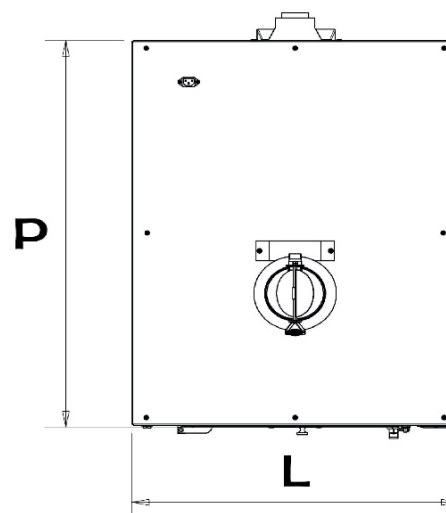
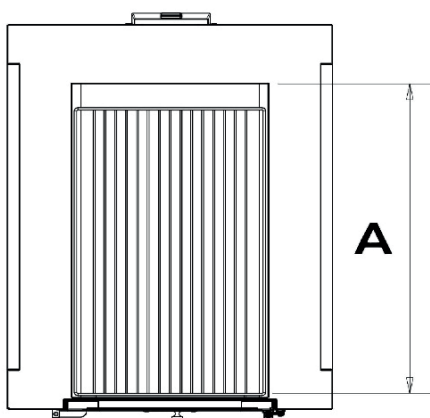
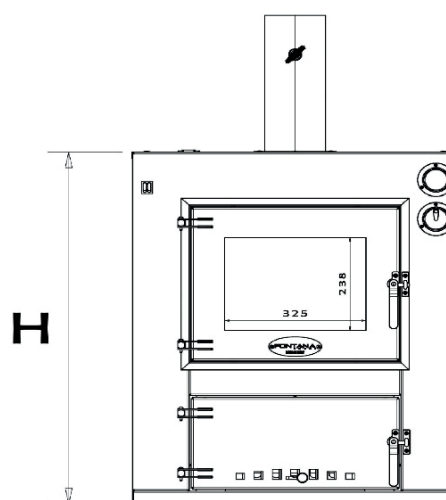
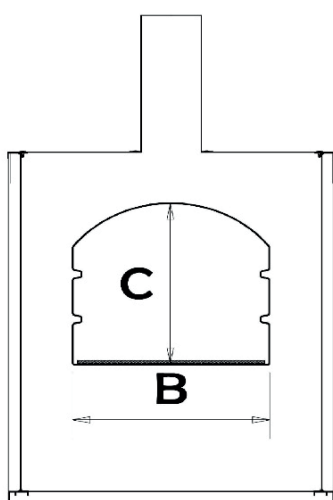


DEU



## Serie FORNOLEGNA für den Einbau

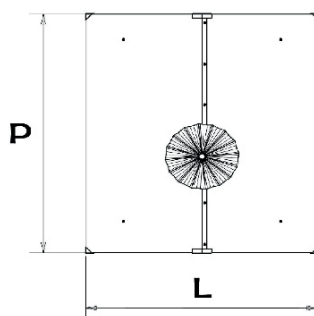
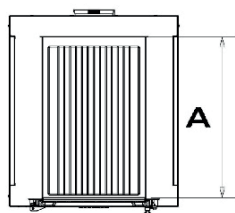
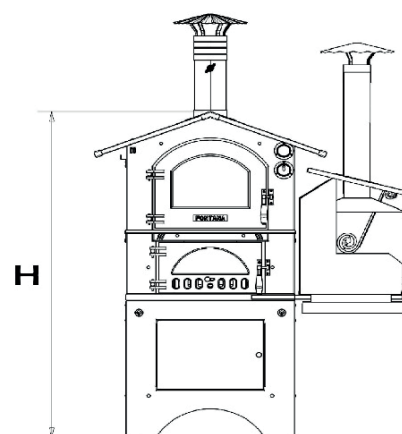
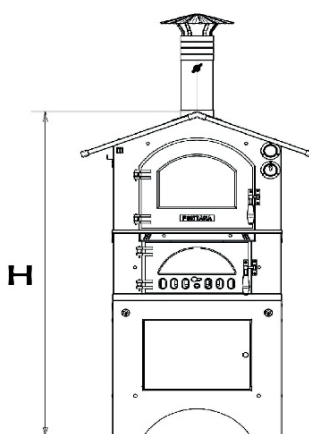
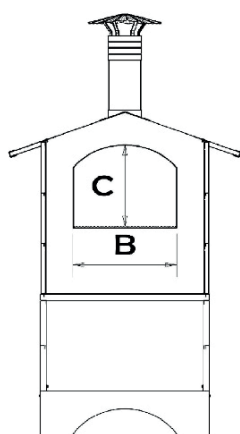
INNENMAßE			AUßENMAßE			MODELL AUßENBEREICH	RAUCHABZ UG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	41	98,5	75	90	80x45	140	205



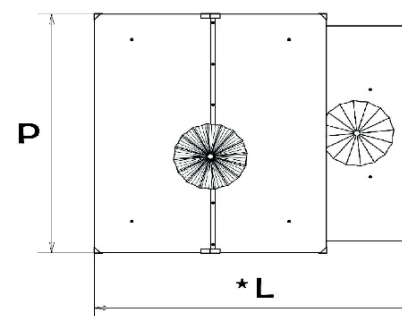
DEU

## Serie PLATINO für den Außenbereich

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



GUSTO / ROSSO

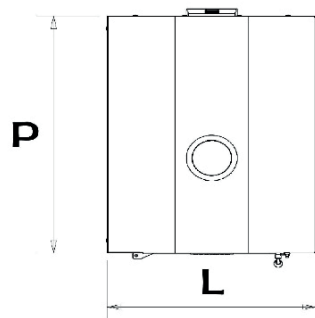
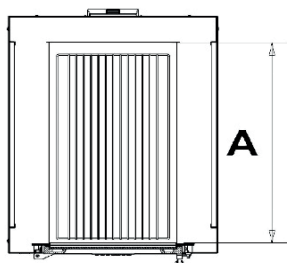
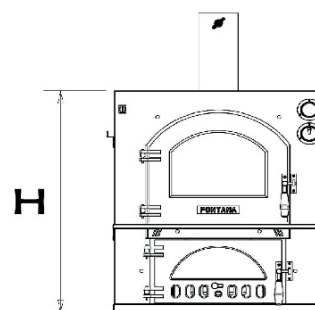
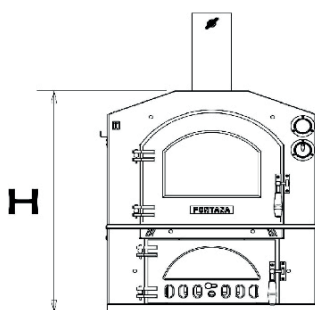
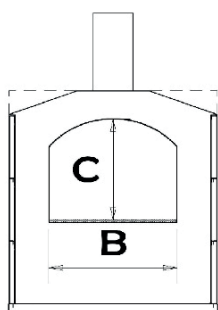


GUSTO / ROSSO COMBI

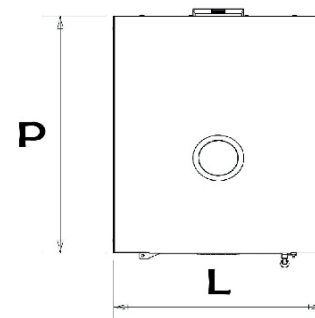
DEU

## Serie PLATINO für den Einbau

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



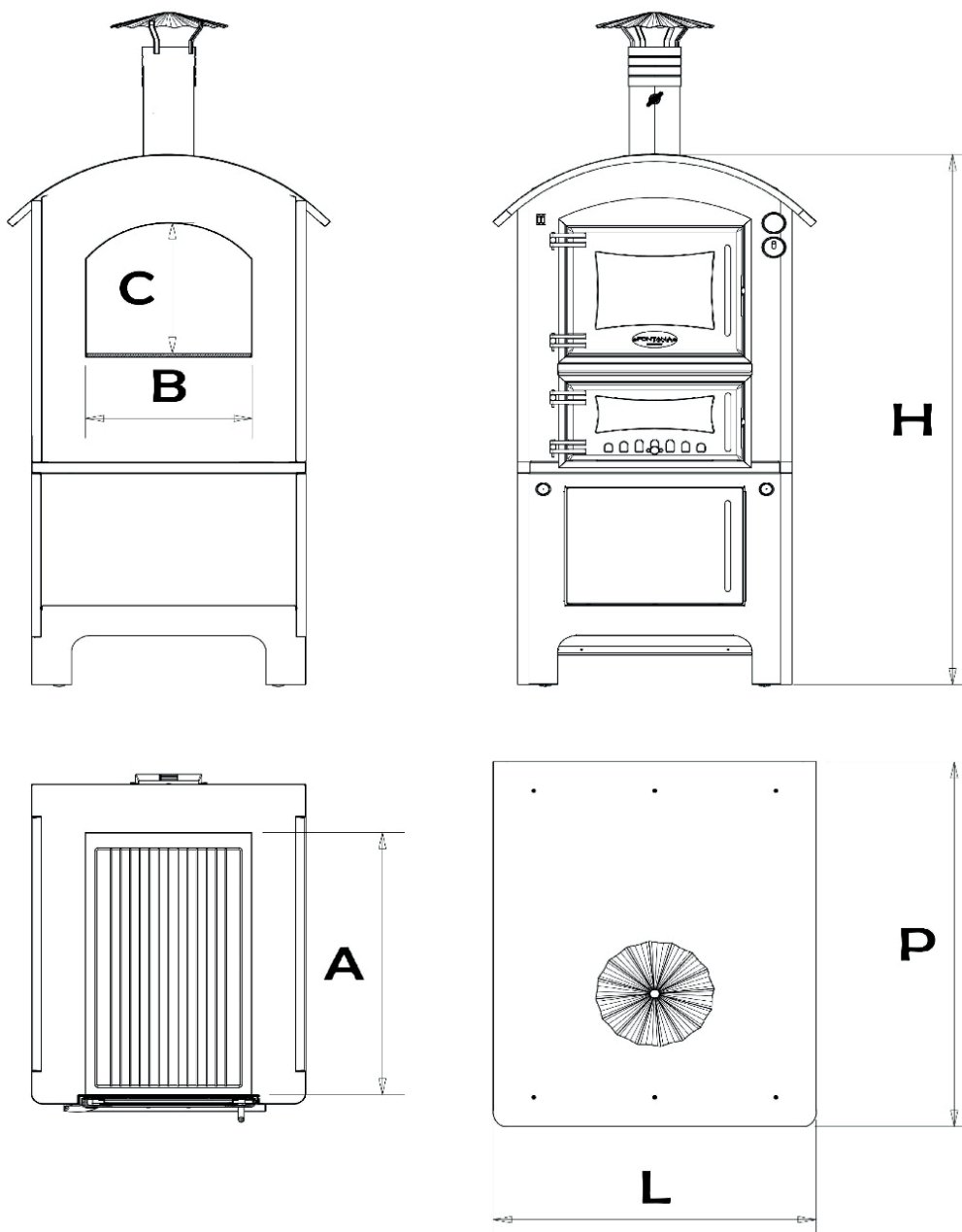
INC V



INC QV

## Serie ORO

INNENMAßE interne			AUßENMAßE externe			MODELL	RAUCHABZUG (mm)	GEWICHT (KG)
A	B	C	P	L	H			
80	45	42	112	88	164	DIVINO	140	300
80	45	42	112	88	164	FIAMMA	140	300

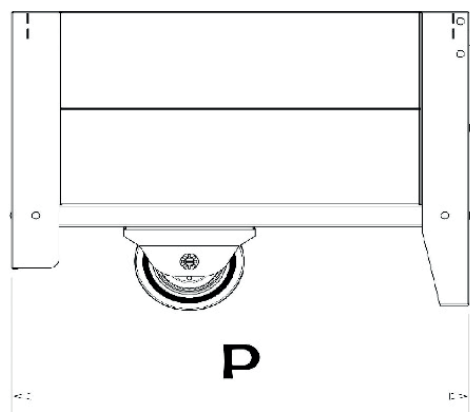
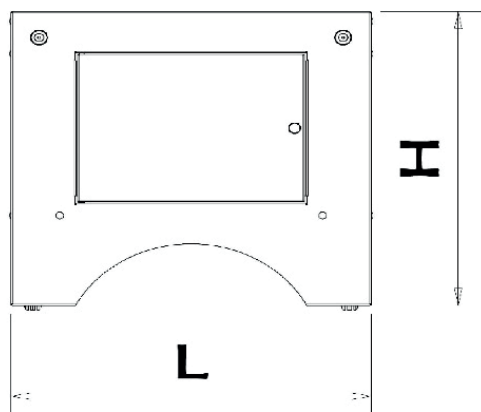


DEU

## WAGEN

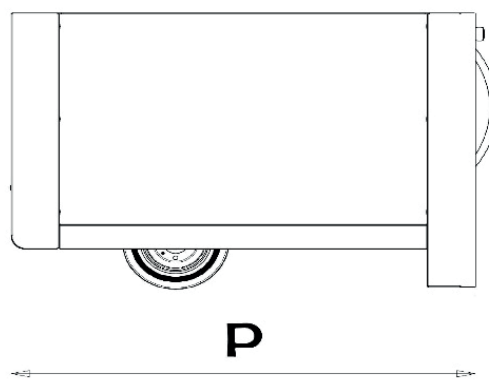
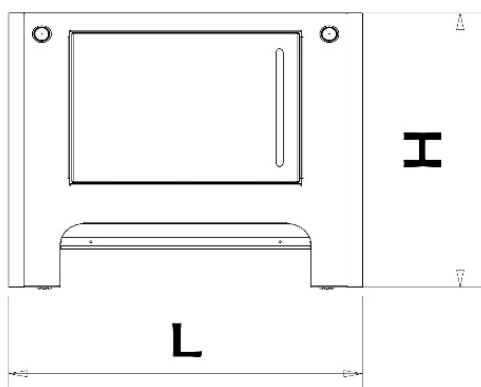
### WAGEN SERIE PLATINO (CARRIFFI SERIE PLATINO)

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



### WAGEN SERIE ORO

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

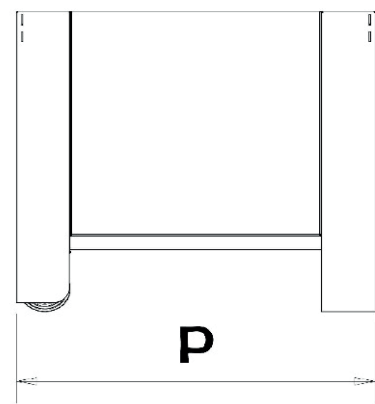
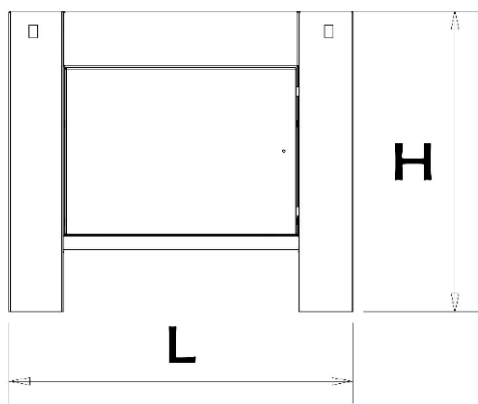


DEU

# WAGEN

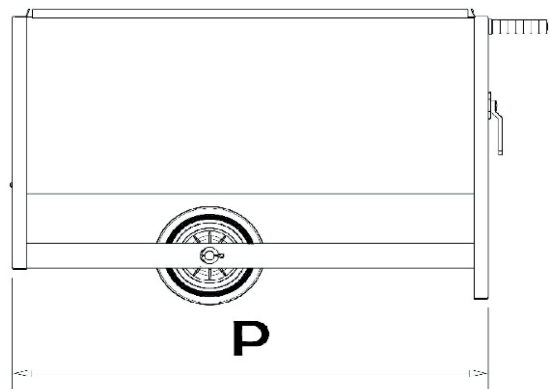
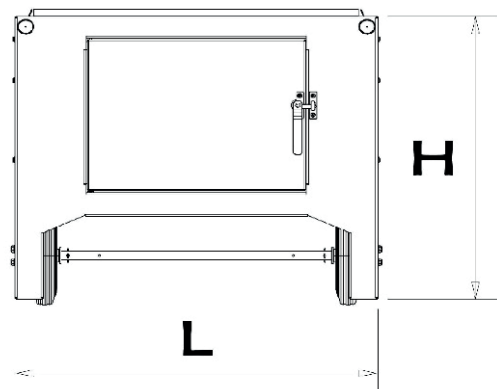
## WAGEN SERIE FORNO ITALIA

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



## WAGEN SERIE FORNOLEGNA

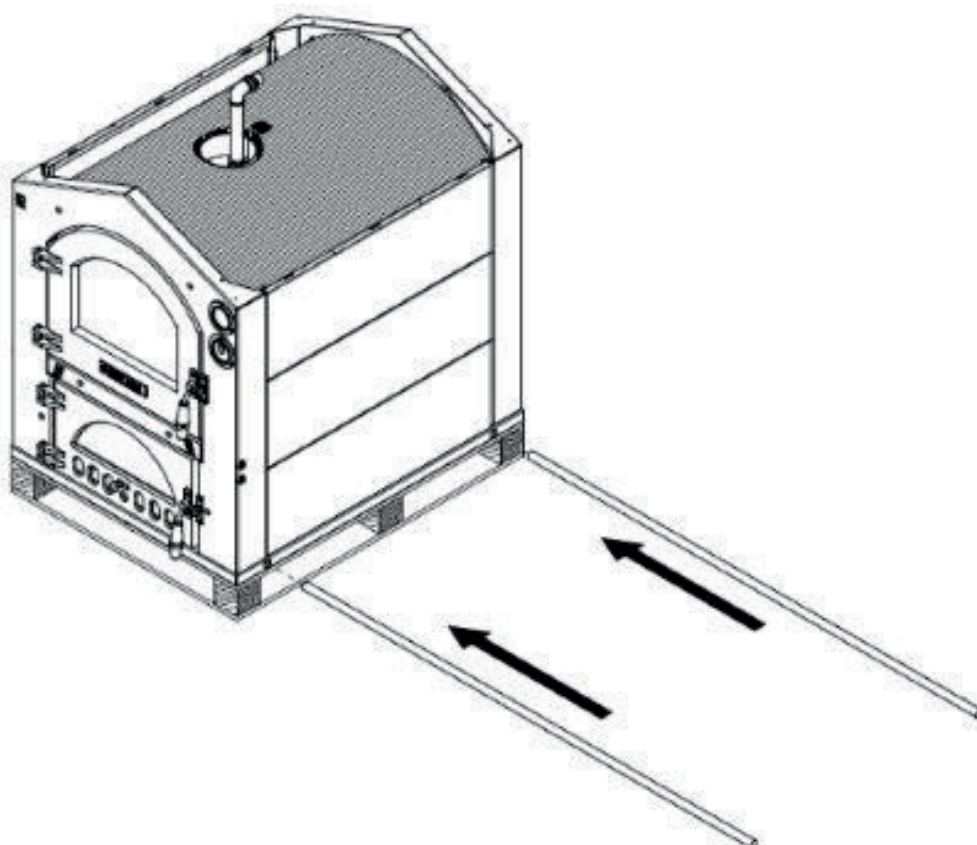
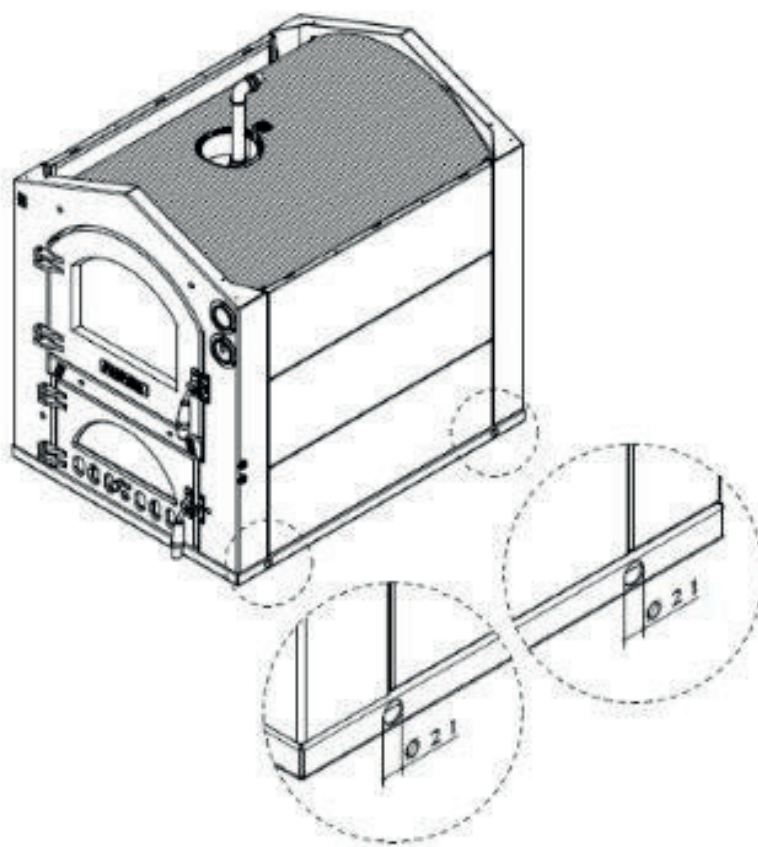
AUßENMAßE			MODELL	GEWICHT (KG)
P	L	H		
98,5	75	65	80x45	48
98,5	84	65	80x54	52



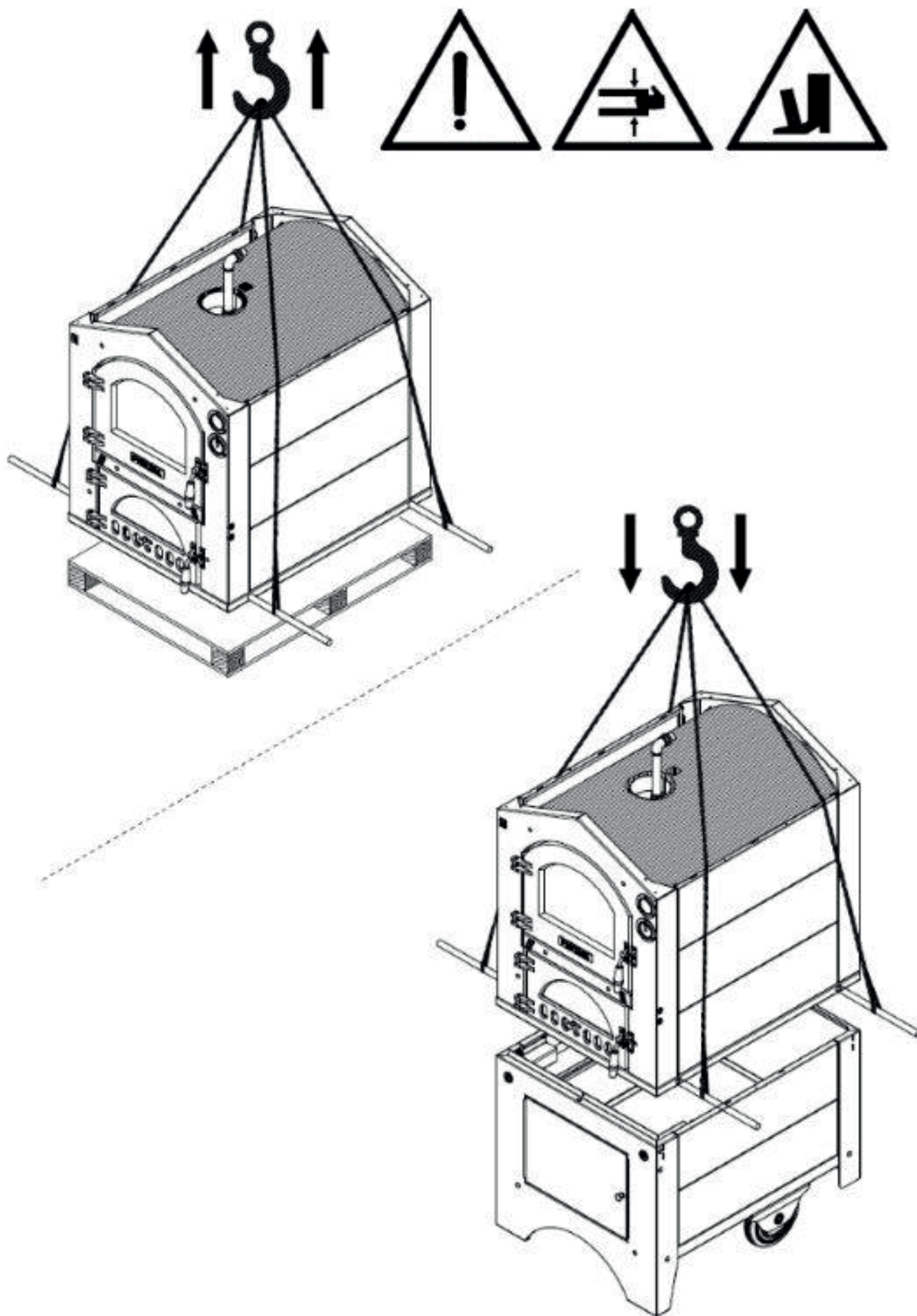
## HANDHABUNG UND BEFESTIGUNG DES OFEN MIT WAGEN



## HUBMÖGLICHKEIT Nr. 1

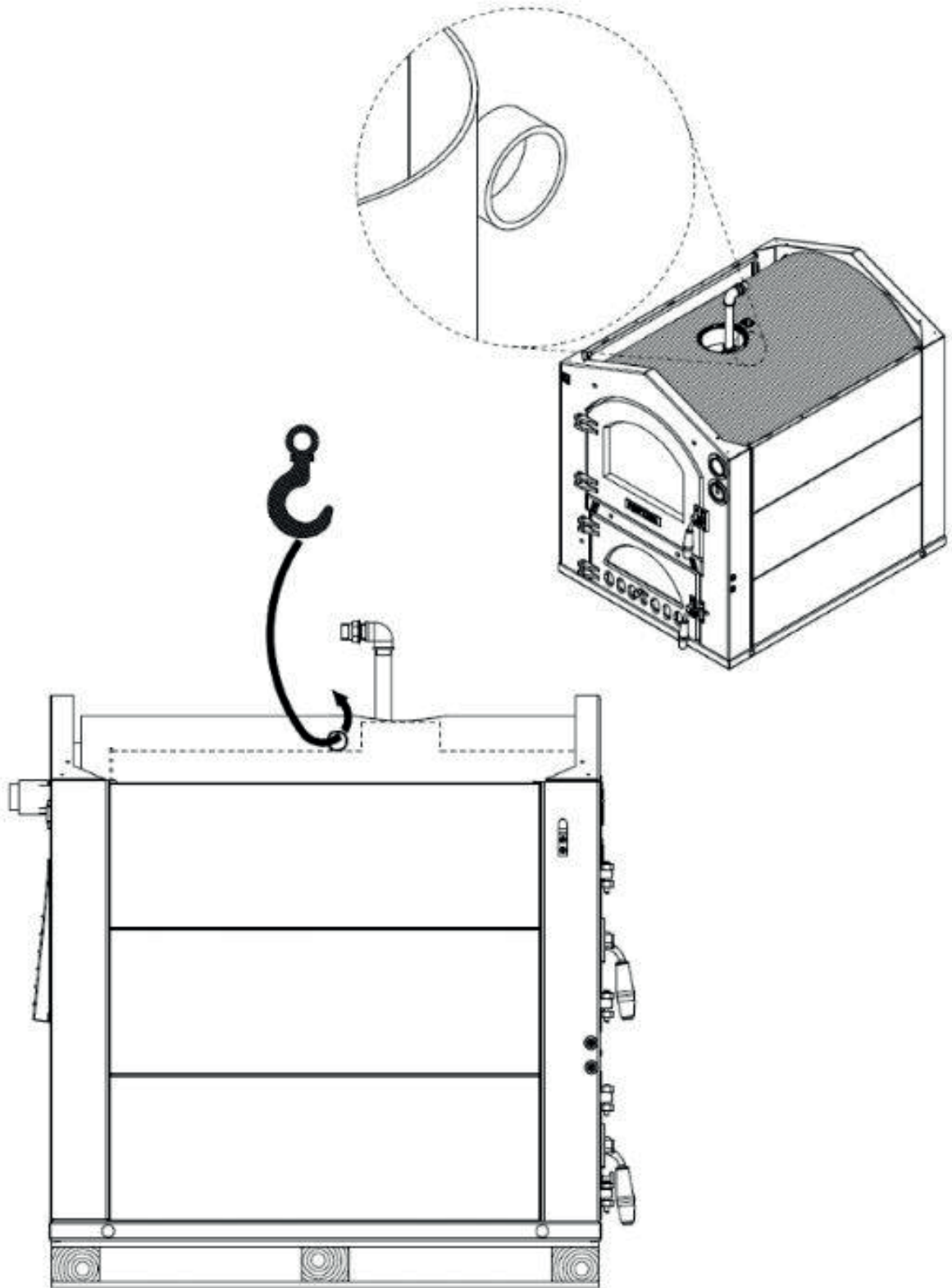


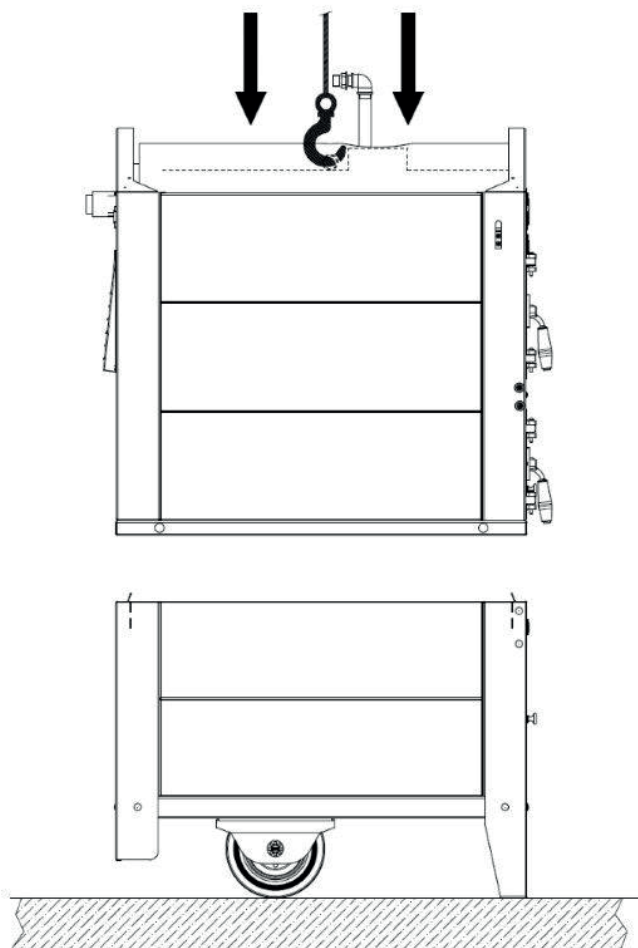
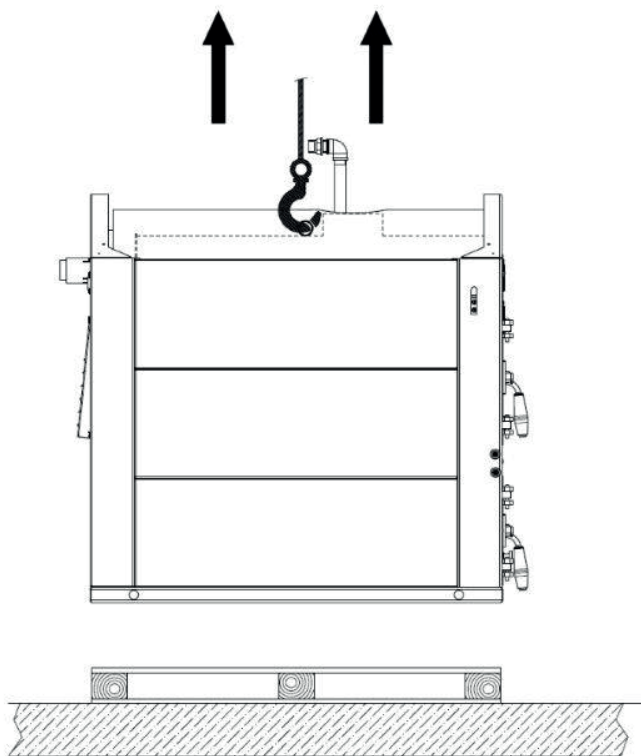




DEU

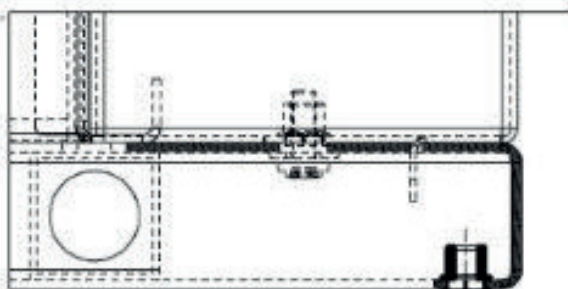
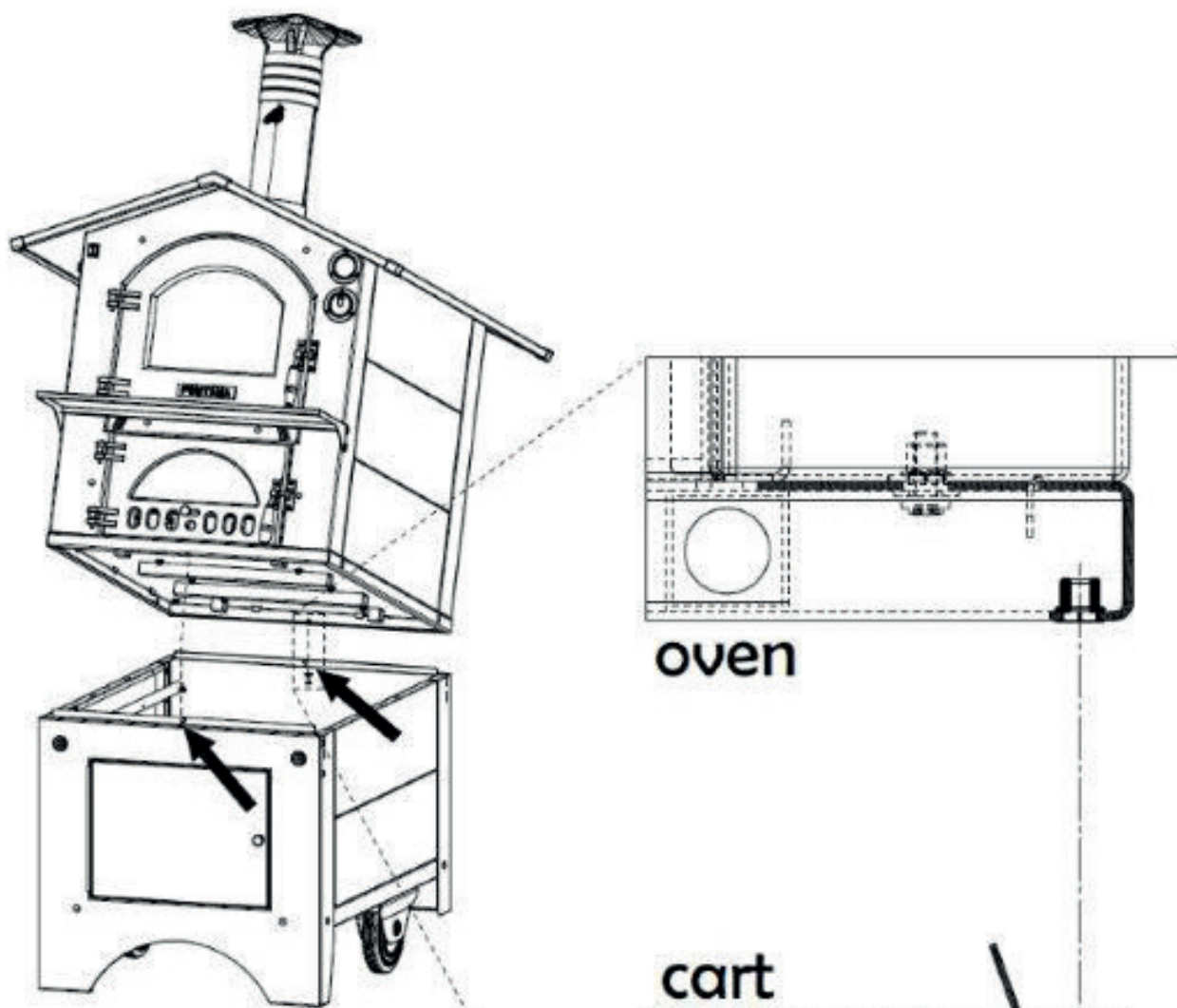
## HUBMÖGLICHKEIT Nr. 2



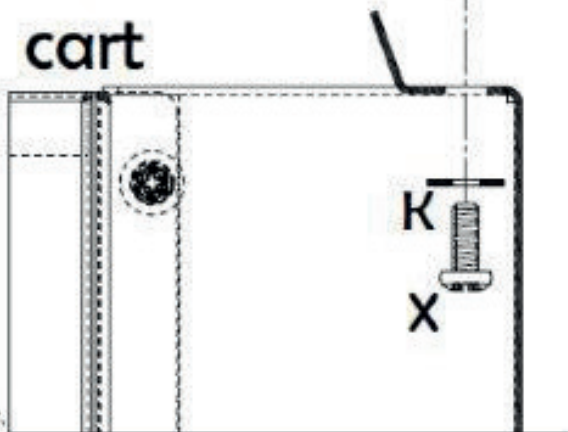


DEU

# BEFESTIGUNG DES OFEN MIT DEM WAGEN



oven



cart



M6x16

**X**

x2



Ø6/18

**K**

x2

## 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 450°C aufgeheizt werden, um die Flecken zu verbrennen. Der verbleibende Staub kann dann, wenn er abgekühlt ist, mit einem feuchten Schwamm entfernt werden.
- Um die Reinigung des Innenbereichs zu vereinfachen, können die seitlichen Verkleidungen herausgezogen werden, wie im Foto dargestellt (Modelle, bei denen dies vorgesehen ist).



## **EMPFEHLUNGEN ZUM BACKEN UND GAREN**

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

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



### **VORWORT**

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

## BROT BACKEN

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

## PIZZA BACKEN

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

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

## GAREN VON FLEISCH UND FISCH

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

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

## KUCHEN BACKEN

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

## GAREN MIT UMLUFT

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

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

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



## BERATUNGSTABELLE:

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









**FONTANA FORNI SRL**

Via G. di Vittorio 6

61047 San Lorenzo in Campo (PU)

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

[fontanaforni@fontanaforni.com](mailto:fontanaforni@fontanaforni.com)

[www.fontanaforni.com](http://www.fontanaforni.com)



FONTANAFORNI