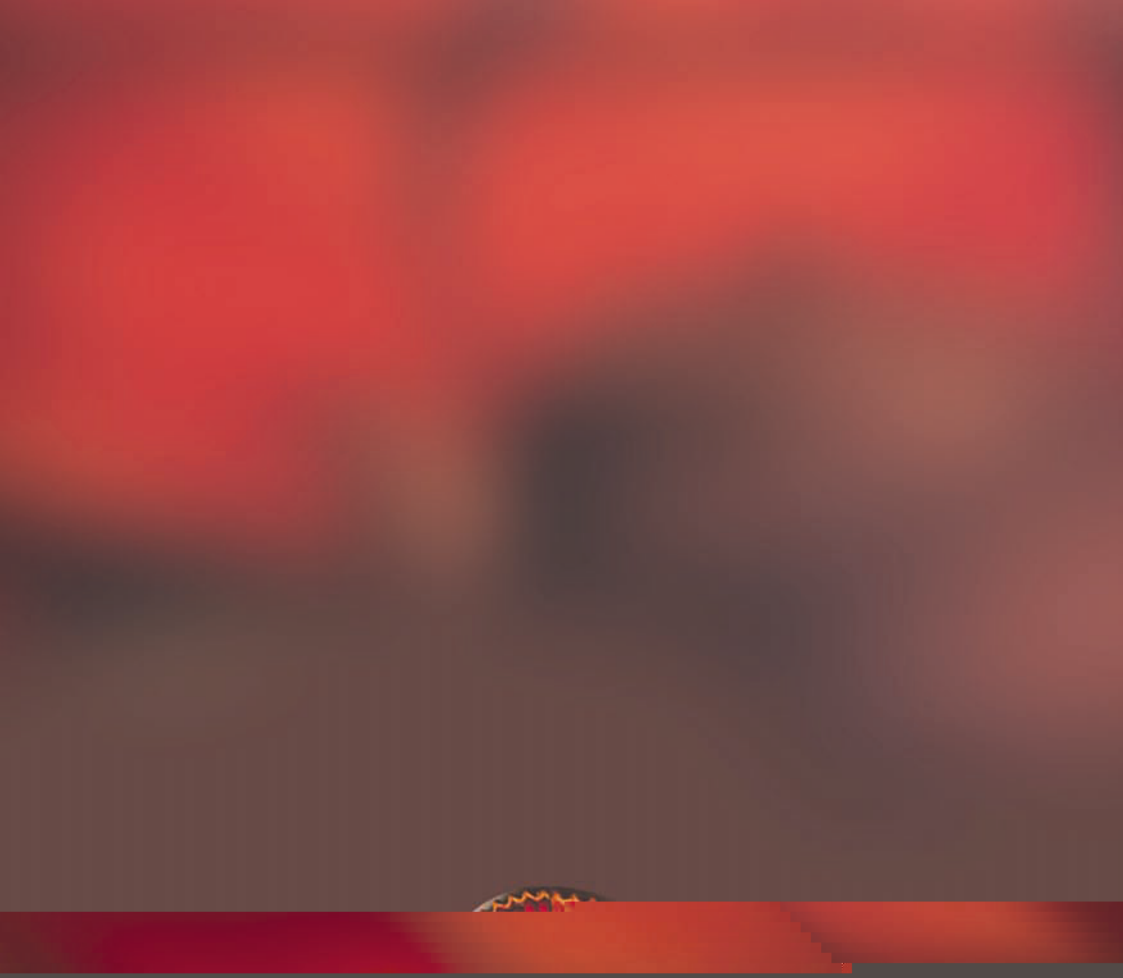


F O R N I

BACKÖFEN FONTANA

GEBRAUCHSANLEITUNG UND INSTANDHALTUNG

FONTANA
FORNI

Sehr geehrter Kunde,wir danken Ihnen für die Wahl unseres Ofens. Unser Unternehmen hofft, dass Sie mit dem Kauf unseres Produktes stets vollkommen zufrieden sein werden.

Wir erinnern daran, dass die vorliegende Gebrauchsanweisung Bestandteil des Ofens ist und beim Kauf mit dem Ofen ausgehändigt wird. Die Vervielfältigung dieser Gebrauchsanweisung, auch nur teilweise, ist nicht gestattet.

Jeder Ofen wurde vor dem Verlassen unserer Firma mehreren Prüfungen und Kontrollen unterzogen, die die korrekte Funktionsweise und absolute Vertrauenswürdigkeit des Gerätes sicherstellen.

Wir sind uns dessen bewusst, dass der Erfolg und das Ansehen unserer Firma von der guten Funktionstüchtigkeit des Ofens abhängt. Die Anwendungen und die Instandhaltung werden Ihnen bildhaft dargestellt, um langfristige, beste Leistungsfähigkeit und somit höchste Zufriedenheit zu gewähren.

Bei Befolgen der in den folgenden Seiten enthaltenen Ratschläge, wird Ihr Ofen im Lauf der Zeit seine vollkommene Effizienz beibehalten.

Für weitere Informationen können Sie sich jederzeit direkt an uns wenden.

Inhalt

1	**Allgemeine Hinweise**	**Seite 5**
1.1	Zweck der Gebrauchsanweisung	Seite 5
1.2	Hersteller	Seite 5
2	**Sicherheitshinweise auf die Nutzung des Ofens**	**Seite 6**
2.1	Verwendete Symbolik	Seite 6
2.2	Sicherheitshinweise	Seite 7
3	**Anleitung zur Installation**	**Seite 8**
3.1	Positionierung	Seite 8
3.2	Elektrischer Anschluss	Seite 8
4	**Allgemeine Anweisungen**	**Seite 9**
5	**Zusammensetzung des Ofens**	**Seite 10**
5.1	Allgemeine Beschreibung	Seite 10
5.2	Vom Hersteller vorgesehene Nutzung	Seite 11
5.3	Größen und Gewichte	Seite 11
5.4	Beschreibung der Einzelteile	Seite 12
6	**Zubehör**	**Seite 14**
7	**Reinigung und Instandhaltung**	**Seite 15**
8	**Backanleitung**	**Seite 16**
9	**Beurteilung der Wärmeisolierung des Ofens**	**Seite 19**
10	**Testwerte**	**Seite 21**
11	**Grafik: Temperaturverlauf**	**Seite 21**
12	**Zulassung**	**Seite 22**

1 Allgemeine Hinweise

1.1 Zweck der Gebrauchsanweisung

Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf die Öfen der Herstellungsreihe EST 57, EST 80, EST 92, INC 57, INC 80, INC 92, EST 57/A, EST 80/A, EST 92/A und soll, eine Anleitung zur korrekten, und sicheren Anwendung sowie zur richtigen Instandhaltung sein. Diese Öfen wurden gemäß allen vorherrschenden (und als relevant erachteten) Sicherheitsvorschriften gefertigt.
Darüberhinaus hängt die maximale Sicherheit des Benutzers auch vom achtsamen Lesen dieser Gebrauchsanweisung ab, die mit jedem Ofen mitgeliefert wird.

1.2 Hersteller

Fontana s.r.l.
Via G. Di Vittorio, 6
61047 San Lorenzo in Campo (PU) - ITALIEN
Umsatzsteuer-Nr. 01356560415

2 Sicherheitshinweise auf die Nutzung des Ofens

2.1 Verwendete Symbolik

Dieses Symbol weist auf besonders wichtige Situationen hinsichtlich der sicheren Benutzung des Ofens bzw. auf Gefahrensituationen hin.

Dieses Symbol weist auf hohe Temperaturen hin.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nur von Erwachsenen und autorisierten Personen zu benutzten ist.

Dieses Symbol weist auf die Notwendigkeit hin, die Gebrauchsanleitung mit den Hinweisen zur Instandhaltung zu lesen.

Dieses Symbol weist auf elektrische Teile, die unter Spannung stehen, sowie auf die Gefahr eines Stromschlages hin.

Dieses Symbol weist auf die Notwendigkeit hin, Handschuhe zum Schutz der Hände zu tragen.

2.2 Sicherheitshinweise

Diese Hinweise wurden zu Ihrer und zur allgemeinen Sicherheit verfasst. Die Gebrauchsanweisung ist aufmerksam zu lesen, bevor der Ofen installiert wird.

Dieses Gerät wurde konstruiert, um von Erwachsenen benutzt zu werden. Es ist zu verhindern, dass Kinder mit dem Gerät spielen oder die warmen/heißen Oberflächen des heizenden oder noch nicht erkalteten Ofens berühren.

Jede Veränderung und jeder Eingriff zur Instandhaltung muss von autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Der Ofen ist ein Gerät, das sich erhitzt und auch nach dem Ausschalten für längere Zeit warm/heiß bleibt. Es ist zu verhindern, dass die warmen/heißen Teile angefasst werden oder dass Gegenstände, im Besonderen entflammbare Teile, in die Nähe des Ofens gelangen.

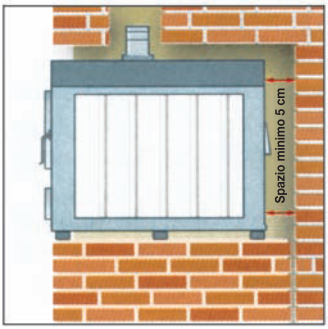
Beim Einführen oder Herausnehmen des Backgutes in den bzw. aus dem Ofen hat man sich in angemessener Form zu schützen. Es ist zu verhindern, dass Kinder sich dem heißen Ofen nähern.

Das Einschalten des Ofens darf nie mit Hilfe entflammbarer Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol usw. geschehen.

Nähern Sie sich beim Öffnen der Ofentür nicht unnötig mit dem Gesicht oder den ungeschützten Händen (besonders bei Backtemperaturen über 200° c).

3 Anleitung zur Installation

3.1 Positionierung (Einbaufofen)



Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls die folgenden Hinweise nicht beachtet werden:

1. Vorbereitende Maßnahme ist die Prüfung der Funktionstüchtigkeit des Rauchfanges. Er darf in der gesamten Länge weder schmutzig noch verstopft sein.

2. Der Ofen muss einen eigenen Rauchfang haben, der nicht von anderen Geräten benutzt werden darf.

3. Ist der Rauchfang noch nicht installiert worden, empfiehlt es sich einen mehrteiligen, runden Rauchfang mit einer glatten Oberfläche und einer guten Isolierung zu montieren.

4. Der Einbauofen muss an seinem definitiven Ort montiert werden. In der gewünschten Höhe ist er auf zwei Säulen aus Backsteinen mit circa 12 cm Breite anzubringen. Der Kontakt der Metallteile des Ofens mit zementartigem Verputz ist unbedingt zu vermeiden.

5. Zur notwendigen Belüftung ist auf der Rückseite des Ofens unbedingt ein Mindestabstand von 5 cm zur Wand einzuhalten.

6. In Höhe des Rauchfanges ist unbedingt eine Öffnung von ca. 30 x 45 cm in der Verkleidung zu lassen, um die Instandhaltung und Wartung der Anlage sicherzustellen.

3.2 Elektrischer Anschluss

Stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung für die sichere Funktion des Ofens angemessen ist.

Vor dem Anschluss ist die Erdung der Anlage zu prüfen. Die Erdung des Gerätes ist rechtlich zwingend notwendig.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung hinsichtlich eventueller Personen- oder Sachschäden ab, die auf mangelhaftes Befolgen dieser Hinweise zurückzuführen sind.

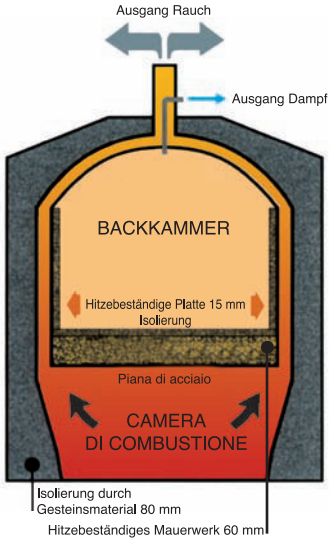
Jede, für die Installation der elektrischen Anlage notwendige, Veränderung und jeder Eingriff zur Instandhaltung ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen.

4 Allgemeine Anweisungen

- Beim ersten Einschalten des Ofens kann es zu einer überriechenden Rauchentwicklung kommen, die durch die erste Erhitzung des isolierenden Materials und durch die fetten Rückstände des Produktionsprozesses entsteht. Es handelt sich dabei um einen absolut normalen Vorgang.
- Wir empfehlen, beim ersten Einschalten den leeren Ofen für zwei Stunden auf circa 350 ° C zu erhitzen. Bei Geräten mit Warmluftheizung ist die Lüftung eingeschaltet zu lassen.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Ofens keine entflammbaren Materialien befinden.

5 Zusammensetzung des Ofens

5.1 Allgemeine Beschreibung



Darstellung 5.1

Der Ofen wurde aus Stahlblechen zusammengesetzt, die hohe Temperaturen aushalten. Das Ofenrohr ist aus einem speziellen, resistenten Inoxstahlblech hergestellt und von der Brennkammer durch drei Schichten getrennt:

- Stahlebene
- Hitzebeständiges Mauerwerk
- Hitzebeständige Platte

Dies erlaubt eine gleichmäßige Verteilung der Hitze auf die gesamte Ofenfläche und verhindert die Bildung von unterschiedlichen Temperaturzonen, die ein gleichmäßiges Backen verhindern können.
Der zentrale Bereich des Ofens (siehe Darstellung 5.1) ist aus der Brennkammer und der Backkammer zusammengesetzt. Er ist mit Gesteinsmaterial mit einem mittleren Durchmesser von 80 mm abgedämmt. Das ermöglicht, die Innentemperatur in der Backkammer konstant zu halten. So wird ein übermäßiger Wärmeverlust nach außen verhindert, der ein Absinken der Backtemperatur und einen zu hohen Brennstoffverbrauch zur Folge hätte.

Die verwendeten Materialien sind von hoher Qualität: die äußere Ausstattung ist aus lackiertem Zinkblech (Modell „Klassik") oder Inoxstahl (Modell „Inox"). Der Innenraum der Backkammer und der Kamin sind bei allen Modellen aus Inoxstahl gefertigt. Alle Modelle haben eine elektrische Beleuchtung, ein Thermometer und einen praktischen Minutenzähler. Bei allen Modellen wurde die Position des Kamins so gestaltet, dass ein optimaler Abzug des Rauches und die Einhaltung einer gleichmäßigen Temperatur in der gesamten Backkammer, die vollkommen von der Brennkammer isoliert ist, ermöglicht werden (siehe Darstellung 5.1).

Dies ermöglicht eine maximale Hitze mit minimalem Holzverbrauch, da die Wärmeverluste im Kamin vermindert werden. Ein spezieller Ausgang für die Dämpfe aus der Backkammer ermöglicht ein trockenes Klima und ein geruchs- und geschmacksneutrales Backen (siehe Darstellung 5.1).

Der Ausgang für die Dämpfe ist weder zu verändern noch an andere Rohre anzuschließen.

5.2 Vom Hersteller vorgesehene Nutzung

Die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Öfen wurden für das Backen von Nahrungsmitteln und für ein Beheizen mit trockenem, klein geschnittenem Holz hergestellt. Jegliche andere Nutzung oder Beheizung ist als ungeeignet und daher gefährlich anzusehen. Dieses Gerät wurde gemäß geltender technischer Normen und Richtlinien hergestellt.

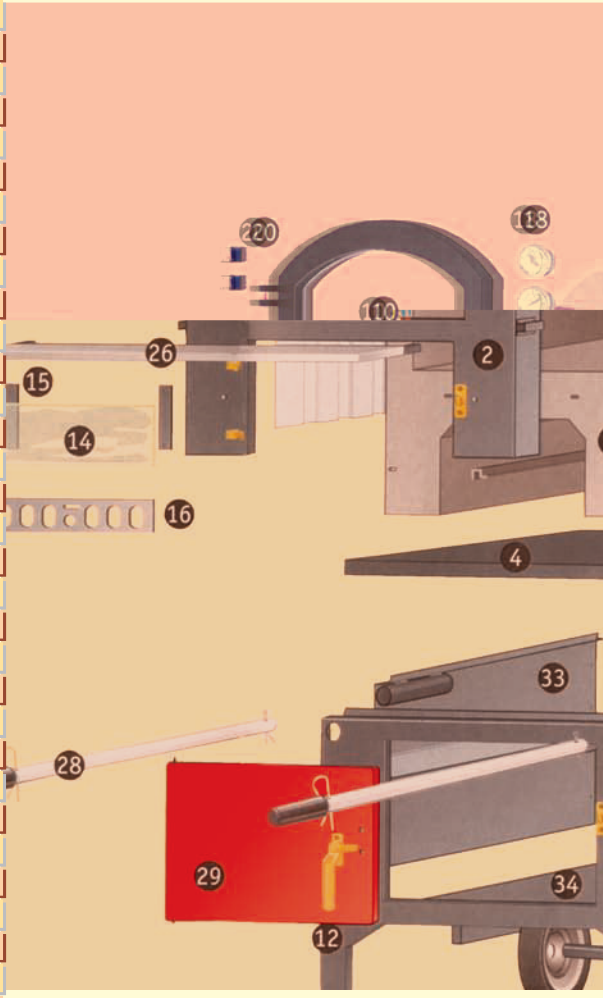
5.3 Größen und Gewichte

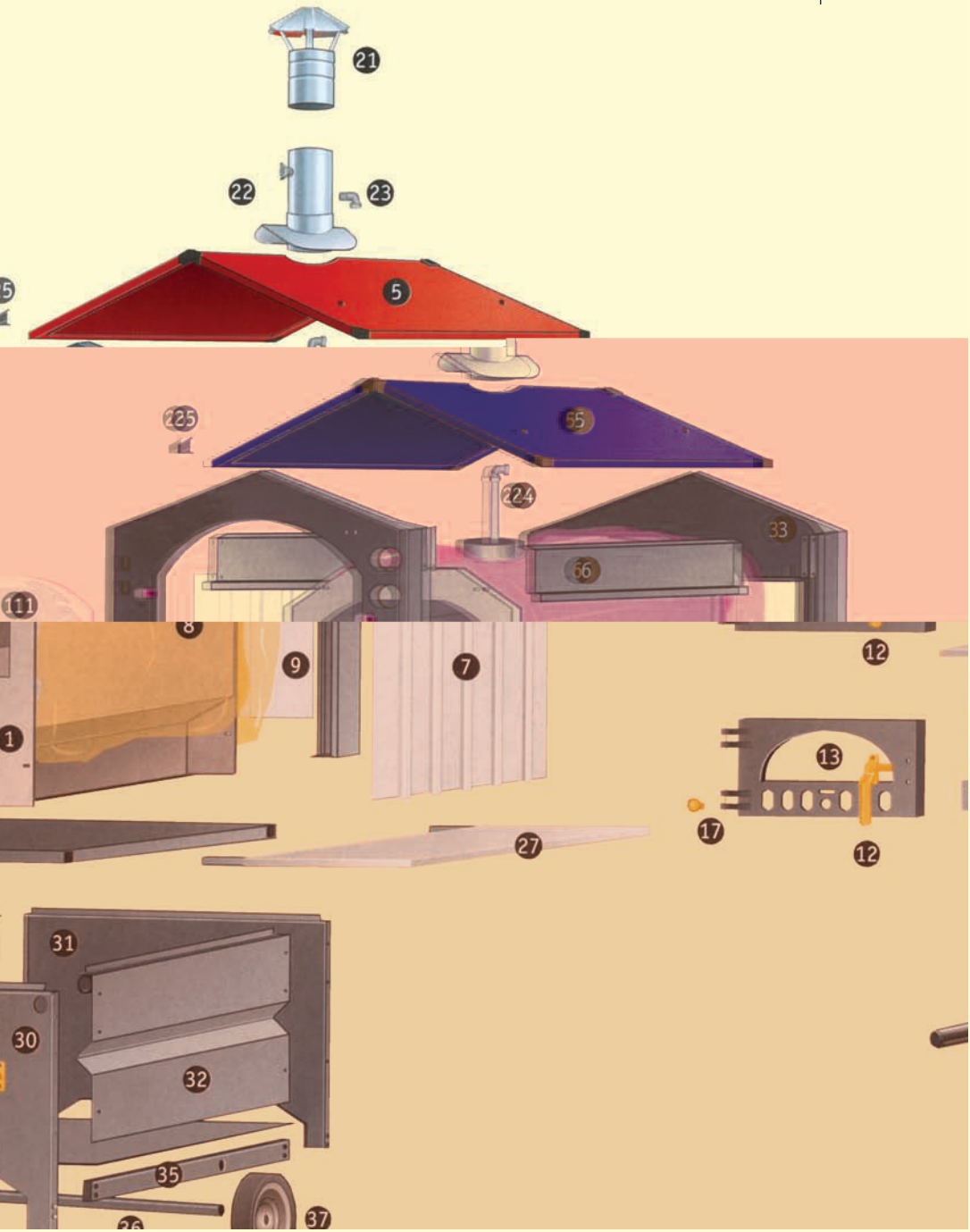
	Tiefe in cm	Breite	Höhe	Gewicht
EST 57/A	Innen 57 – außen 101	Innen 42 – außen 102	Innen 42 – außen 91	230* kg
EST 80/A	Innen 80 – außen 118	Innen 42 – außen 102	Innen 42 – außen 91	280* kg
EST 92/A	Innen 92 – außen 132	Innen 52. – außen 118	Innen 45. – außen 93	390* kg
INC 57	Innen 57 – außen 70	Innen 42 – außen 74	Innen 42 – außen 87	230 kg
INC 80	Innen 80 – außen 92	Innen 42 – außen 74	Innen 42 – außen 87	280 kg
INC 92	Innen 92 – außen 105	Innen 52. – außen 80	Innen 45. – außen 90	390 kg

*Gewicht des Rollwagens nicht eingeschlossen

5.4 Beschreibung der Einzelteile

1	Zentraler Ofenkörper mit separater Back- und Brennkammer
2	Ofenfront
3	Ofenrückwand
4	Ofensockel
5	Dach
6	Ofenpfeiler
7	Seitenwände des Ofens
8	Isolierung durch Gesteinspartikel
9	Hintere Ofenwand
10	Tür der Backkammer
11	Glasscheibe der Backkammer
12	Griffe
13	Tür der Brennkammer
14	Glasscheibe der Brennkammer
15	Platten zur Befestigung der Glasscheibe
16	Platten des Ventils
17	Befestigung des Ventils
18	Kurzzeitmesser
19	Thermometer
20	Schalter
21	Rauchfang
22	Kamin
23	Dampfabzug (gebogen)
24	Messingrohre (gebogen)
25	Schutzmaterial aus Gummi
26	Vordere Stützebene
27	Seitliche Stützebene
28	Griffe aus Gummimaterial
29	Tür des Rollgestelis
30	Vordere Seitenwand des Rollgestelis
31	Hintere Seitenwand des Rollgestelis
32	Rechte Seitenwand des Rollgestelis
33	Linke Seitenwand des Rollgestelis
34	Bodenfläche des Rollgestelis
35	Pfeiler des Rollgestelis
36	Achse des Rollgestelis
37	Reifen des Rollgestelis




21
22
23
5
225
55
224
33
66
111
8
9
7
12
1
13
17
27
12
31
30
32
35
37

6 Zubehör

Die Öfen der Firma Fontana können mit einem „Rollgestell" ausgestattet werden, der das optimale Positionieren des Ofens ermöglicht. Das Rollgestell kann zum Warmhalten der Speisen oder als Holzdepot genutzt werden.
Weiteres Zubehör sind ein verchromter Bratenrost, eine hitzebeständige Grillplatte, große Pfannen und, auf Anfrage, ein Spanferkelrost.

	Tiefe	Länge	Höhe	Gewicht
CAR 92	106 cm	81 cm	65 cm	60 Kg
CAR 80	93 cm	73 cm	65 cm	50 Kg
CAR 57	71 cm	73 cmi	65 cm	40 Kg

7 Reinigung und Instandhaltung

Vor der Reinigung ist abzuwarten, bis das Gerät erkaltet. Man schaltet das Gerät durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder durch Betätigen des elektrischen Hauptschalters aus.
Die lackierten oder verchromten Oberflächen sind mit warmem Wasser und Seife oder mit nicht ätzendem, flüssigem Spülmittel zu reinigen.
Die Teile aus Inoxstahl sind mit Alkohol oder entsprechenden handelsüblichen Reinigungsmitteln zu säubern. Beim Reinigen sind niemals scheuernde, ätzende Reinigungsmittel oder Säuren zu verwenden.
Vermeiden Sie das Verbleiben von ätzenden Mitteln oder Säuren auf Inoxstahlflächen oder Lackflächen.

• Reinigen Sie die Scheibe der Ofentür nur mit warmem Wasser und vermeiden Sie Tücher mit einer rauhen Oberfläche.

• Es dürfen keine Reinigungssprays für die Reinigung der Lüftung und des Schutzglases der Lampe benutzt werden.

Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung. So ist es einfacher alle Backrückstände zu entfernen und ein Verbrennen eventueller Reste beim nächsten Backen wird verhindert.

Die Scheiben der Brenn- und Backkammer dürfen erst gereinigt werden, wenn sie erkaltet sind, um übermäßige Temperaturunterschiede zu verhindern, die ein Bersten des Glases zur Folge haben könnten.

• Um festsitzende Flecken zu entfernen, ist es oft ratsam, den Ofen auf die maximale Temperatur von 450°C zu erhitzen, so dass die Flecken verbrennen und man die Rückstände danach mit einem feuchtem Schwamm wegwischen kann.

8 Backanleitungen

Wir empfehlen Ihnen, während des Backens die Ofentüre möglichst wenig zu öffnen.

Beim Backen mehrerer verschiedener Speisen achten Sie bitte darauf, Speisen mit gleicher Backtemperatur, wenn auch unterschiedlicher Backdauer, in den Ofen zu geben.

Zum Erhitzen des Ofens ist trockenes, klein geschnittenes Holz vorzuziehen. Um die Temperatur von 400 ° C zu erreichen, benötigt man ca. 3 kg Holz. Diese Temperatur bleibt für circa zwei Stunden konstant. Sobald diese Temperatur erreicht ist, lässt man statt der Flamme nur die Kohlen in der Backkammer brennen. Falls die Temperatur während des Backens sinkt oder man weitere Speisen backen möchte, genügt es, sehr wenig Holz nachzuschieben. Um die Temperatur im Ofen zu senken, reicht es, die Tür der Backkammer zu öffnen. Dieser Ofen ermöglicht ein gesundes, preisgünstiges Backen in sicherer Abwesenheit schädlicher Brenngase.

Backen von Kuchen

Kuchen benötigen eine gemäßigte Temperatur zwischen 250 – 300 ° C und das Vorheizen des Ofens für circa 45 – 60 Minuten. Die Ofentür darf nicht geöffnet werden, bevor nicht 3/4 der Backzeit erreicht wurden. Ein gequirlter Kuchenteig sollte sich nur schwer vom Löffellösen; ein zu flüssiger Teig würde die Backzeit nur unnötig verlängern.

Braten von Fleisch und Fisch

Das zu bratende Stück Fleisch sollte mindestens 1 kg wiegen, um ein unnötiges Austrocknen zu verhindern. Zartes, rotes Fleisch, das außen gut durchgebraten und innen blutig sein soll, muss für kurze Zeit bei einer hohen Temperatur von 300 – 350 ° C gebraten werden. Weißes Fleisch, Geflügel und Fisch sollte bei niedrigen Temperaturen von circa 250 – 280 ° C gebraten werden.

Ist die Backzeit kurz, werden Soßen und Gewürze sofort aufs Blech hinzugefügt. Ist die Backzeit hingegen lang, werden sie zum Schluss hinzugefügt. Man kann das Fleisch mit einem Löffel drücken, um zu prüfen, ob es fertig gebraten ist. Gibt das Fleisch nicht nach, dann ist es fertig gebraten. Roastbeef und Filet, die innen rosa bleiben, werden nur kurze Zeit gebraten. Das Fleisch kann in einer zweckmäßigen, feuerfesten Ofenform oder auf dem Bratenrost, wobei ein Blech unterzulegen ist, das den Bratensaft sammelt, gebraten werden. Die Teller können vor dem Servieren im Rollgestell warmgehalten werden (für Modelle im Außenbereich).

Backen mit Warmluftheizung

Beim Backen mit Warmluftheizung kreist die vorgeheizte Luft, mit Hilfe eines auf der Rückwand befestigten Ventilators, um das Backgut. Hiermit können mehrere Speisen gleichzeitig auf den verschiedenen Einschubhöhen gebacken werden. Die Warmluftheizung sorgt dafür, dass eine gleichmäßige Temperatur die Speisen umgibt. Dies ermöglicht ein ideales Backergebnis und höchste Nährwerte. In den traditionellen Öfen sind die Wärmequellen in verschiedenen Punkten des Ofens konzentriert und daher ist die optimale Temperaturkontrolle problematisch. Die Hitze verteilt sich unregelmäßig und strahlenförmig. Es entstehen so in den verschiedenen Einschubhöhen des Ofenrohrs große Temperaturunterschiede. Durch Anbringen eines Ventilators auf der Rückwand des Ofens wird ein kontinuierliches Kreisen der warmen Luft in den verschiedenen Höhen des Ofenrohres ermöglicht. Dies hat eine gleichmäßige und kontinuierliche Verteilung der Wärme zur Folge.

Backzeiten

Die Backzeiten variieren je nach Art, Homogenität und Volumen des Backgutes. Es wird die Überwachung der ersten Backversuche und –resultate empfohlen, um bei später folgenden, gleichen Speisen und Backweisen dieselben Ergebnisse zu erreichen.

In der folgenden Tabelle sind die empfohlenen Temperaturen für das Backen verschiedener Speisen angegeben. Es ist zu beachten, dass die Temperaturen und die Backzeiten der Speisen stets von ihrer Art, ihrem Gewicht und ihrem Volumen abhängen.
Je nach Ihren Erfahrungswerten sind die unten aufgeführten Werte der Tabelle 8.1 zu variieren.

Nach Erreichen der gewünschten Backtemperatur ist circa 30 – 45 Minuten zu warten, bevor man mit dem Backen beginnt.

	Menge	Speise	Backtemp. in °C konventionell	Backtemp. in °C Warmluftheizung	Backzeit
Süßspeisen		Rührteig	250	290	.....
		Mürbiteig	250	290	.....
		Hefeteig	250	290	.....
		Speisen mit Eiklar	190	230	.....
		Blätterteig	270	300	.....
Fleisch	1 Kg.	Roastbeef	360	360	.....
	1 Kg.	Kalbsbraten	290	330	.....
	1 Kg.	Lammbraten	250	290	.....
Geflügel		Kleine Braten	250	290	.....
	1 Kg.	Truthahn	300	330	.....
	2 Kg.	Ente	300	330	.....
	1 Kg.	Hähnchen	300	330	.....
Fisch		Forelle	280	280	.....
	1 Kg.	Kabeljau	250	250	.....
Teigwaren		Lasagne	300	300	.....
		Soufflés	280	300	.....
		Bignés	300	300	.....
		Pizza	400	450	.....
		Brot	300	330	.....

tab. 8.1

9 Beurteilung der Warmeisolierung des Ofens

Verzeichnis

_ 1 Gegenstand und Zweck
_ 2 Anwendung
_ 3 Allgemeines
_ 4 Zeiten und Methoden
_ 5 Ergebnisse

1 Gegenstand und Zweck

Die folgende Prozedur erklärt die Vorgehensweise zur Prüfung der Wärmeisolierung des Ofens „Ökologisch", der von der Firma Fontana s.r.l. hergestellt wird.

2 Anwendung

Die Prozedur ist für alle Öfen anwendbar, die mit den gleichen Eigenschaften und Materialien hergestellt wurden, wie die Öfen der Firma Fontana s.r.l..

3 Allgemeines

Die Nachprüfung der Wärmeisolierung der Öfen der Firma Fontana s.r.l. ist von Fachpersonal auszuführen. Es wurde festgestellt, dass die Temperatur der äußeren Bleche nie die Sicherheit der Personen und Gegenstände gefährdet, selbst wenn sie diese berühren. Die Prüfungen wurden an den Öfen der Produktserie „Standard" der Firma Fontana s.r.l. durchgeführt. Die getesteten Produkte haben „durchschnittliche" Eigenschaften und sind daher rapräsentativ für die gesamte Produktpalette der Firma Fontana s.r.l..

4 Zeiten und Methoden

Die Tests sind unter folgenden Bedingungen durchgeführt worden:

- **Zeit 0**

Raumtemperatur (RT)
RT Ofenwand der Brennkammer
(unverstellbare Temperatursonde)
RT Innenwand der Backkammer
(bewegliche Temperatursonde)
RT Innenraum der Backkammer
(bewegliche Temperatursonde)
RT Abluft
(bewegliche Temperatursonde)
RT Außenwand des Ofens
(bewegliche Temperatursonde)

- **Einschalten des Ofens**
- **Sämtliche oben beschriebenen Werte** (außer RT Raumtemperatur) **wurden 13 Mal im 10-Minuten-Abstand** (also 130 Minuten) **an denselben Punkten mit denselben Instrumenten und demselben Sachverständigen erhoben.**

5 Ergebnisse

Aus der Analyse der erhobenen Daten ergibt sich, dass die Öfen der Firma Fontana s.r.l. bei korrekter Benutzung sicher für die Benutzer und die umliegenden Gegenstände sind. Während der Testdauer von 130 Minuten hat die Außenwand nie eine gefährliche Temperatur (max. 47,2 ° C) erreicht.

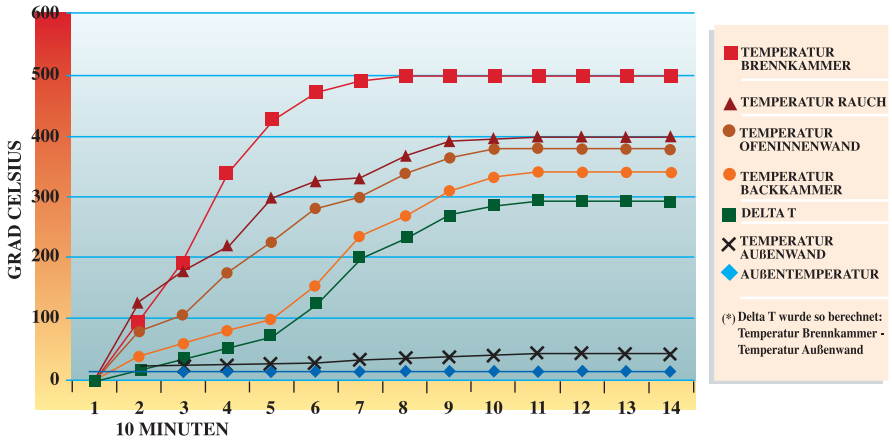
10 Testwerte

Der angewendete Toleranzwert ist ± 1° C Anhang Nr. 3 PRO 00.01 Ref. 00 vom 28.03.1998

Zeit in Minuten	Außentemperatur	Temp. Brennkammer	Temp. Rauch	Temp. Außenwand	Temp. Ofeninnenwand	Temp. Backkammer	Delta T
0	16	0	0	0	0	0	0
10	16	100	128	23	80	40	17
20	16	191	180	24,5	106	60	35,5
30	16	340	220	26	176	80	54
40	16	428	300	27,5	225	100	72,5
50	16	472	325	30	280	155	125
60	16	489	330	35,5	300	235	199,5
70	16	500	368	38	340	270	232
80	16	500	391	40,5	365	310	269,5
90	16	500	394	43	380	330	287
100	16	500	400	45,5	380	340	294,5
110	16	500	400	47	379	340	293
120	16	500	400	47,1	379	340	292,9
130	16	500	400	47	380	340	293

Bemerkung: Delta T wurde so berechnet: Temp. Brennkammer - Temp. Außenwand

11 Temperaturverlauf



12 Zulassung

Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen — Association des établissements cantonaux d'assurance incendie

VKF AEAI

Schweizerische Brandschutz-Zulassung
Homologation suisse de protection incendie

Schweizerische Bescheinigung der Anwendbarkeit
Attestation suisse autorisant l'utilisation

No Z 10371

Gruppe 305 Groupe 305	Zentralheizungsherde und Backöfen Cuisinières et fours à chauffage central	
Gesuchsteller Requérant	Quinto GES World Trade Center Casella Postale 317 6982 Lugano	
Hersteller Fabricant	Fontana s.r.l. I-61047 S. Lorenzo in Campo	
Produkt Produit	FONTANA	
Beschrieb Description	Holzbackofen aus Stahl und Schamotte, mit Glastüre und Steinwollisolation Mod. FONTANA CLASSICO, INCASSO, INOX Leistung: 5 kW	Four à feu de bois en acier et chamotte, avec porte vitrée et isolation en laine de roche Mod. FONTANA CLASSICO, INCASSO, INOX Puissance: 5 kW
Anwendung Application	Brennstoff: Holz	Combustible: bois
Unterlagen Documentation	Prüfbericht ISTITUTO GIORDANO Nr. 62769 vom 10.12.1992	
Prüfbestimmungen Conditions d'exam.	VKF AEAI	
Beurteilung Appréciation	Entspricht den Bestimmungen der VKF Correspond aux dispositions AEAI	

Gültigkeitsdauer / Durée de validité: 31.12.2003

Anzahl Seiten / nombre de pages: 1

Zulassungsstelle der kantonalen Brandschutzbehörden
Organisme d'homologation des autorités cantonales de protection incendie

Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen
Association des établissements cantonaux d'assurance incendie

3001 Bern, 25.05.1998

Hess — Stüdle

Schweizer Zulassung fur Feüerschutz

Ristampa aprile 2004

Die Firma Fontana s.r.l. behält sich das Recht vor, an den eigenen Öfen Änderungen vorzunehmen, die sie, auch im Interesse des Benutzers, als notwendig und sinnvoll erachtet, ohne dabei die grundlegenden Funktions- und Sicherheitseigenschaften zu beeinträchtigen.