

# FONTANA

V O L T A

70 | 90



MANUALE D'USO  
USER'S MANUAL  
MANUEL DE L'UTILISATEUR  
MANUAL DE USO  
BENUTZERHANDBUCH



*Forni per uso  
domestico*

*Oven for  
domestic use*

*Fours à usage  
domestique*

*Hornos para  
uso doméstico*

*Backöfen für  
den Hausgebrauch*

15122025

REV 1.1



**ITALIANO**P. **4 - 23****ENGLISH**P. **24 - 42****FRANÇAIS**P. **43 - 65****ESPAÑOL**P. **62 - 80****DEUTSCH**P. **81 - 101**



Gentile cliente,  
vogliamo ringraziarla per la preferenza che ha voluto accordare ai nostri prodotti. **Questo manuale le permetterà di installare e utilizzare al meglio e in sicurezza il forno da lei acquistato. Le consigliamo di leggere attentamente il seguente manuale prima di effettuare la prima accensione**, qualora dovessero sorgere dei dubbi o problemi. La invitiamo a rivolgersi al rivenditore che le assicurerà la massima collaborazione e assistenza.

## **INDICE**

<b>AVVERTENZE GENERALI</b> .....	4
<b>AVVERTENZE DI SICUREZZA</b> .....	6
<b>GARANZIA</b> .....	7
<b>INSTALLAZIONE</b> .....	8
<b>COLLEGAMENTO GPL</b> .....	9
<b>COLLEGAMENTO NG (metano)</b> .....	11
<b>STOCCAGGIO, ASSISTENZA, MANUTENZIONE</b> .....	12
<b>INDICAZIONI D'USO e caratteristiche tecniche</b> .....	12
<b>ACCENSIONE</b> .....	15
• <b>COMPONENTI PRINCIPALI</b> .....	15
• <b>PANNELLO DI CONTROLLO</b> .....	16
• <b>ACCENSIONE DEL FORNO</b> .....	17
<b>CONSIGLI D'USO</b> .....	19
<b>MANUTENZIONE</b> .....	19
<b>RISOLUZIONE PROBLEMI</b> .....	21
<b>RISOLUZIONE DEL CODICE DI ERRORE</b> .....	22

**Tutti gli interventi devono essere eseguiti in condizioni di sicurezza e con la linea gas chiusa e/o disconnessa.**



## **AVVERTENZE GENERALI**

### **CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI**

**ATTENZIONE:** Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi. Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed usare l'apparecchio.

### **LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PER UNA CORRETTA INSTALLAZIONE ED UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE DEL FORNO.**

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
  - Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti.
  - Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
  - Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.
  - Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
  - Posizionare il forno su una superficie piana.
  - Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
  - L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
  - Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.
  - Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento, PERICOLO DI USTIONI o di farne oggetto di gioco anche da spento.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.
- I forni pur avendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.
  - Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore. Non posizionare materiali infiammabili nella zona del pavimento antistante il forno, proteggere con materiale ignifugo il pavimento se è costituito da materiale infiammabile.
  - Non riporre materiale infiammabile nel ripiano del carrello (se presente) sotto il forno.
  - Manovrare lo sportello impugnando il manico. Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.
  - Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.
  - Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.
  - Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.
  - Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.
  - Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.
  - Non usare fiamme libere vicino al forno.
  - Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.
  - Durante l'utilizzo del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.
  - Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utilizzatore.
  - Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
  - Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore ove presenti.
  - Durante l'uso, per i forni con base integrata (carrello), ricordare di bloccare le ruote con l'apposito freno.

## **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

### **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E UTILIZZARE IL PRODOTTO.**

Leggere l'intero manuale prima di procedere con l'installazione. La mancata osservanza di queste procedure potrebbe causare danni a cose e persone ed eventualmente morte. Contattare le autorità competenti in merito a eventuali restrizioni sull'installazione.

UNA DELLE MAGGIORI CAUSE DI INCENDIO RELATIVE AL FORNO È DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE MINIME DA MATERIALI COMBUSTIBILI O DA ERRATA INSTALLAZIONE.

È OLTREMODO IMPORTANTE CHE QUESTO FORNO SIA INSTALLATO IN ACCORDO CON QUESTE ISTRUZIONI.

**PER LA VOSTRA SICUREZZA:** Non depositare o usare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o altri apparecchi. Mantenere l'area sottostante e circostante l'apparecchio libera da materiali combustibili.

**ATTENZIONE:** Un allacciamento improprio nonché eventuali alterazioni o una manutenzione inadatta possono causare danni materiali a cose o persone e persino la morte nei casi estremi.

**LE FUGHE DI GAS POSSONO PROVOCARE INCENDI O ESPLOSIONI E CAUSARE LESIONI PERSONALI GRAVI O MORTALI, O DANNI ALLE COSE.**

**ATTENZIONE SE SI AVVERTE ODORE DI GAS:**

1. Chiudere immediatamente l'alimentazione del gas.
2. Spegnerne eventuali fiamme libere.
3. Aprire lo sportello del forno.
4. Consultare un tecnico specializzato.

**ATTENZIONE:**

Se il forno a gas non viene utilizzato chiudere la valvola di alimentazione del gas, e non riporre nelle vicinanze bombole di gas non utilizzate anche se vuote.

## GARANZIA

In ottemperanza alle normative italiane ed europee i forni sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 24 mesi dalla data di acquisto. Trascorso il periodo di 24 mesi di garanzia ogni intervento di riparazione sarà a carico del consumatore.

**SI RICHIEDE DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA D'ACQUISTO DA MOSTRARE AL RIVENDITORE. VI CONSIGLIAMO DI ANNOTARE QUI SOTTO IL NUMERO DI SERIE PRESENTE SULLA TARGHETTA IDENTIFICATIVA DEL PRODOTTO.**

Una buona manutenzione ed un uso corretto possono aiutare a prolungare la conservabilità del prodotto. Si consiglia di riporre il forno al coperto nei mesi invernali per proteggerlo dagli agenti atmosferici. Altrimenti si consiglia di proteggere il forno con un telo impermeabile traspirante.

**La garanzia NON viene applicata nei seguenti casi:**

- Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.
- Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
- Nel caso in cui non sia stata effettuata adeguata manutenzione. Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o all'utilizzo di altri combustibili non sono coperti dalla garanzia.
- Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
- Nel caso in cui NON si sia usato il solo combustibile raccomandato. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
- Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.
- Lo sportello non è in garanzia.
- Danni dovuti al superamento della temperatura indicata sul display in dotazione. Oltre i 450°/500°C (840°/1000° F).
- Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate dal costruttore.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.
- Nel caso in cui la targhetta venga rimossa, alterata o cancellata.
- Le tavelle non sono coperte da garanzia, ulteriori ricambi possono essere acquistati su richiesta.

ANNOTARE DI SEGUITO IL MODELLO, IL NUMERO DI SERIE E LA DATA DI ACQUISTO PER FUTURE REFERENZE:

model\*: .....

serial number\*: .....

data di acquisto: .....



\*La targhetta dati è visibile nella parte posteriore del forno.

## INSTALLAZIONE

### SOLO PER USO ESTERNO

**ATTENZIONE:** Le pareti esterne del forno possono raggiungere temperature superiori ai 50°C (120°F) eventuali materiali infiammabili non devono trovarsi nel raggio di 1 metro dal forno. **Si raccomanda di posizionare il forno durante l'utilizzo a sufficiente distanza da materiali infiammabili o che possano danneggiarsi con il calore.**

### IMPORTANTE

**La posizione del forno è molto importante:** orientare la bocca del forno in modo che sia rivolta contro il vento. **Evitare di usare il forno in presenza di vento;** è importante che intorno al forno vi siano delle protezioni per evitare che il vento soffi direttamente dentro la bocca del forno e di conseguenza sulla fiamma. Se si vede del fuoco uscire dalla base del forno, spegnere immediatamente il forno e interrompere il flusso di gas chiudendo la bombola o il metano.

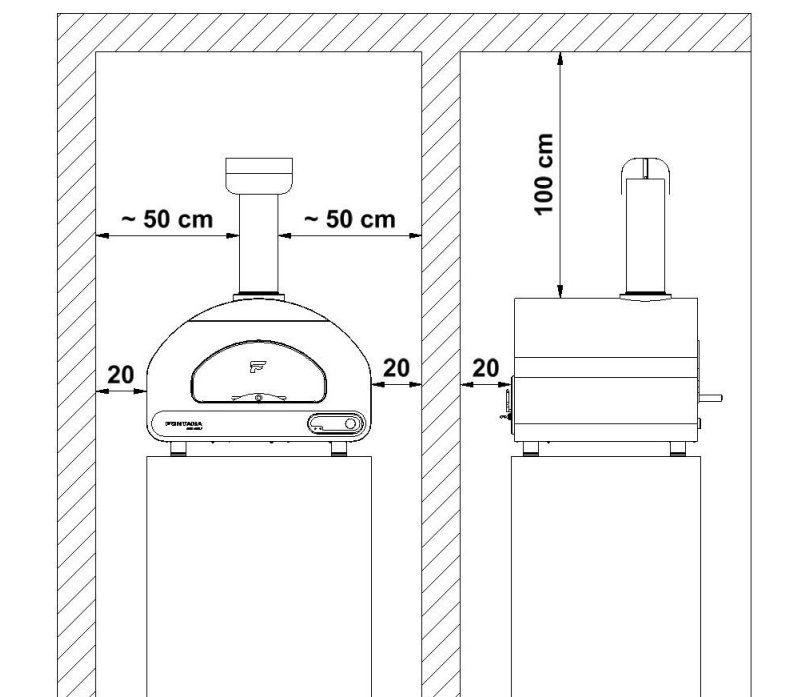
**IMPORTANTE:** Non prolungare e/o collegare la canna fumaria ad una esistente.

**IMPORTANTE:** Posizionare il forno su una superficie pianeggiante e assicurarsi che sia perfettamente stabile. Movimenti involontari durante l'utilizzo possono risultare molto pericolosi per cose e persone.

**IMPORTANTE:** Posizionare il forno ad una distanza minima di **20 cm** dalle pareti e da eventuali altre apparecchiature. Aumentare la distanza minima a **50 cm** attorno alla canna fumaria e a **1 m** dalla parte superiore del forno.

**IMPORTANTE: i forni in versione da appoggio devono essere posizionati su tavoli o altre superfici ignifughe con adeguata capacità di carico (per il peso fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto), ed è indispensabile installare i piedini forniti in dotazione con il forno.**

Per agevolare la movimentazione e il posizionamento è consigliato rimuovere il camino, la porta e le tavelle poste all'interno della camera di combustione.

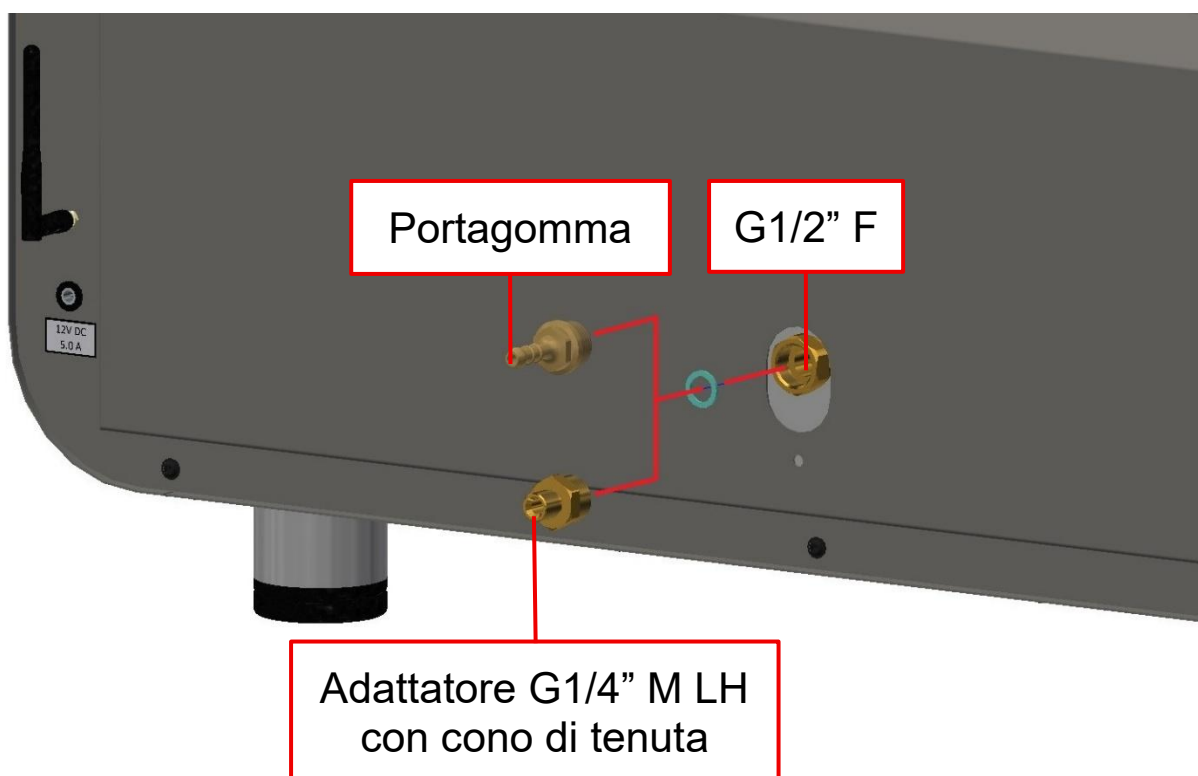


## **COLLEGAMENTO GPL**

solo per modelli gpl

### **COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL al FORNO**

La bombola, sempre dotata di regolatore di pressione (non fornito), deve essere collegata al forno tramite un tubo in gomma flessibile (non fornito) adatto all'utilizzo e della lunghezza compresa tra 60 e 150 cm. L'attacco in ingresso del forno presenta una filettatura G1/2" F su cui fissare un adattatore specifico per allacciarsi alla bombola GPL secondo le norme del paese di destinazione. Nell'esempio vediamo un portagomma (non applicabile universalmente) dove inserire il tubo che deve essere stretto con una fascetta in modo da evitare perdite o scollegamenti accidentali. La bombola deve essere sempre dotata di **regolatore di pressione a taratura fissa** (non fornito) per il tipo di gas utilizzato e a seconda del paese di destinazione. Evitare di attorcigliare, piegare o schiacciare il tubo flessibile. Se ci sono segni evidenti di usura o la data di utilizzo impressa sul tubo è scaduta sostituirlo immediatamente.



### **REGOLATORE DI PRESSIONE** (non fornito in dotazione):

Questo apparecchio deve essere dotato di un regolatore di pressione in osservanza degli standard e/o delle norme locali/nazionali con uscita nominale di pressione di:

29 mbar = CATEGORIA I3+(28-30/37) Butano 28-30 mbar. Propano 37 mbar.

29 mbar = CATEGORIA I3B/P (30) Butano/Propano 30 mbar.

37 mbar = CATEGORIA I3B/P (37) Butano/Propano 37 mbar.

50 mbar = CATEGORIA I3B/P (50) Butano/Propano 50 mbar.

**MAI USARE UNA FONTE DI GAS NON REGOLATA.**

### **TUBO FLESSIBILE** (non fornito in dotazione)

Il tubo in ingresso della vs utenza NON deve essere inferiore a:

$\varnothing \frac{1}{2}$ " =  $\varnothing 14$  mm per Metano.

$\varnothing \frac{1}{4}$ " =  $\varnothing 8$  mm per GPL (Lunghezza max 1,5 metri).

### **BOMBOLA GPL**

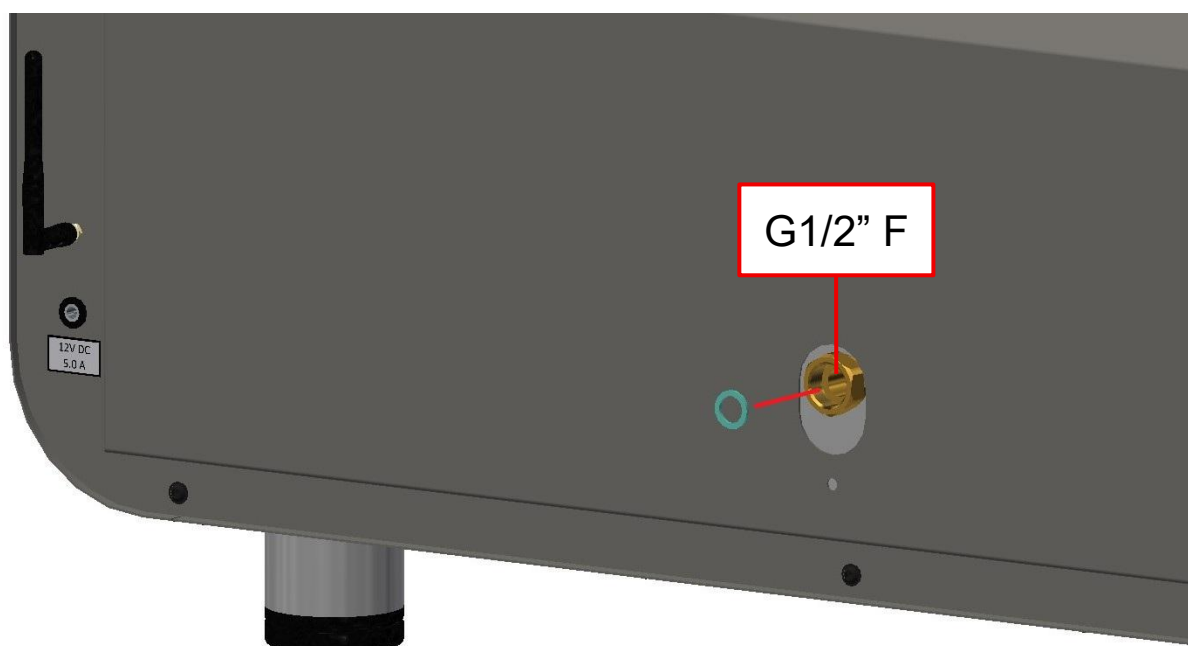
- Consigliamo di usare bombole di peso non superiore a 10 Kg se alloggiate in un carrello sotto forno.
- Lunghezza max del tubo gas consentita 1.5 mt.
- Maneggiare sempre la bombola con cura. Non riporla mai in posizione orizzontale poiché la valvola potrebbe rovinarsi. Ciò potrebbe causare seri problemi di sicurezza. Utilizzate sempre la bombola in posizione verticale. Se posizionata orizzontalmente la bombola potrebbe permettere al liquido combustibile di raggiungere i tubi creando danni con pericolo di scoppio.
- Posizionare sempre la bombola in un luogo accessibile per facilitare l'apertura e la chiusura in caso di emergenza.
- Non sottoporre mai le bombole al calore. La pressione interna potrebbe aumentare e superare i suoi limiti di sicurezza.
- Mai conservare in casa, negli scantinati o seminterrati bombole di gas Butano o Propano (anche se vuote). Il gas propano è più pesante dell'aria, se c'è una perdita il gas si accumulerà al livello più basso e diventerà pericoloso nel caso della presenza di una scintilla o fiamma.
- Mai conservare bombole di gas Butano o Propano di ricambio o anche vuote vicino all'apparecchio in uso "**pericolo di incendio e/o scoppio**".

## COLLEGAMENTO NG (metano)

solo per modelli metano

Su richiesta in fase di ordine il forno può essere predisposto per il funzionamento a metano, la conversione consiste nel montaggio di ugelli calibrati adatti e alla regolazione del minimo specifiche per la categoria di gas. Paesi e pressioni omologate sono indicate nelle pagine successive. L'allaccio alla linea metano domestica deve essere fatta in rispetto delle norme locali e solo da personale qualificato. La linea gas a monte del forno deve avere una valvola di intercettazione on/off obbligatoria. Il collegamento al forno può essere fatto con tubazione rigida (sconsigliato) o flessibile, il diametro della filettatura in ingresso è G1/2" F con guarnizione di tenuta. La guarnizione va sostituita ad ogni sostituzione del tubo in ingresso o dopo lunghi periodi di inutilizzo.

Eeguire sempre un test di tenuta su nuovi allacci o dopo sostituzioni tubo o guarnizioni.



## **STOCCAGGIO, ASSISTENZA, MANUTENZIONE**

### **STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE**

Quando si deve conservare l'apparecchio per lunghi periodi di tempo inutilizzato, rimuovere la bombola e coprire il forno in modo che possa essere garantita una buona ventilazione per ridurre la condensa.

Conservare la Bombola all'aperto in una zona ben ventilata.

### **ASSISTENZA**

Questo apparecchio a gas non deve essere alterato o manipolato.

Ogni sistemazione o assistenza deve essere eseguita da un tecnico.

È consigliabile una regolare manutenzione.

Consultare le istruzioni di manutenzione.

### **MANUTENZIONE ORDINARIA**

A forno freddo o prima di ogni utilizzo rimuovere eventuali residui di cibo dal piano cottura dovuti a precedenti preparazioni. Con un aspiratore pulire e liberare la zona circostante il bruciatore per evitare malfunzionamenti dello stesso dovuti a cenere o residui di cibo. Le parti esterne vanno tenute pulite regolarmente per prevenire fenomeni di ossidazione specialmente le parti in acciaio. Usare prodotti specifici per inox dove presente. Anche se l'acciaio è di buona qualità nel tempo e se non trattato regolarmente potrebbe presentare macchie superficiali che in alcun modo compromettono la sicurezza e la funzionalità del vostro forno. Fenomeni di ossidazione possono verificarsi in presenza di salsedine e/o umidità. Dopo la pulizia per una miglior protezione applicare un leggero strato di olio di vasellina. Se non utilizzato per molto tempo mettere il forno al riparo in un ambiente asciutto e ventilato o proteggerlo con un telo di copertura adatto che garantisca areazione e prevenga fenomeni di condensa.

**Nota:** se le occasioni di utilizzo sono intervallate da lunghi periodi di inutilizzo cercare di pulire il forno subito dopo e appena si è raffreddato perché imbrattamenti da residui grassi e/o cibi acidi potrebbero intaccare e macchiare le parti in acciaio rendendone difficile la pulizia dopo molto tempo.

## **INDICAZIONI D'USO e caratteristiche tecniche**

Seguire le precauzioni e i consigli elencati nel paragrafo "installazione" per posizionare nel modo corretto e sicuro il forno. Nei modelli dotati di carrello dopo il posizionamento assicurare la stabilità del forno per evitare spostamenti accidentali durante l'utilizzo, preferire superfici dure o compatte per non alterare l'assetto del forno durante l'uso. Nei modelli free standing (appoggio) accertarsi che il piano di appoggio sia ignifugo. Se il forno viene appoggiato su un mobile assicurarsi che quest'ultimo sia abbastanza robusto da sostenerne il peso. Lasciare sempre un lato aperto nel caso la bombola venga collocata all'interno del mobile o prevedere adeguate prese d'aria per evitare accumuli di gas che potrebbero dare seguito ad incendi o esplosioni. Un adeguata areazione serve anche per evitare il surriscaldamento della bombola.

In caso di malfunzionamento e/o principio di incendio deve essere possibile intervenire tempestivamente per chiudere la valvola della bombola e mettere in sicurezza la stessa. Mai stoccare bombole di riserva (anche vuote) vicino al forno, vanno conservate in sicurezza.

**N.B.** è consentito movimentare il forno solo se freddo e dopo aver chiuso la valvola della bombola nel caso questa sia alloggiata sotto il carrello. Se la bombola è fuori dal carrello si consiglia di chiudere la valvola e disconnettere la stessa prima di movimentare il forno per evitare ribaltamenti e/o danneggiamenti della bombola che potrebbero comprometterne l'utilizzo e la funzionalità con il rischio di provocare incendi e/o esplosioni.

Le indicazioni sopra riportate sono valide per tutta la serie di forni illustrati nel presente manuale. Di seguito le caratteristiche tecniche dei modelli:

**VOLTA 70 / VOLTA 90**

**Modello: VOLTA 70**

La potenzialità max dell'impianto per ogni categoria di gas (GPL o METANO) si aggira intorno a:  
**18 kW/h**

- **GPL (G30-G31)**

**CATEGORIA GAS: I3+ ( 28-30/37 mbar )****iniettore foro Ø 2.10 mm**

PRESSIONE GAS: 28-30 mbar (butano G30) - 37mbar (propano G31)  
(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 30 mbar )****iniettore foro Ø 2.10 mm**

PRESSIONE GAS: 30 mbar (butano G30, propano G31 o miscela G30/G31)  
(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 37 mbar )****iniettore foro Ø 1,95 mm**

PRESSIONE GAS: 37 mbar (butano G30, propano G31 o miscela G30/G31)  
(PL )

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 50 mbar )****iniettore foro Ø 1,75 mm**

PRESSIONE GAS: 50 mbar (butano G30, propano G31 o miscela G30/G31)  
(DE , AT , CH , SK )

- **METANO (G20-G25)**

**CATEGORIA GAS: 2H , 2E , ( 20 mbar )****iniettore foro Ø 3.10 mm**

(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**CATEGORIA GAS: 2E+ ( 20/25 mbar )****iniettore foro Ø 3.10 mm**

(BE , FR )

**Modello: VOLTA 90**

La potenzialità max dell'impianto per ogni categoria di gas (GPL o METANO) si aggira intorno a:  
**20 kW/h**

- **GPL (G30-G31)**

**CATEGORIA GAS: I3+ ( 28-30/37 mbar )****iniettore foro Ø 2.25 mm**

PRESSIONE GAS: 28-30 mbar (butano G30) - 37mbar (propano G31)  
(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 30 mbar )****iniettore foro Ø 2.25 mm**

PRESSIONE GAS: 30 mbar (butano G30, propano G31 o miscela G30/G31)  
(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 37 mbar )****iniettore foro Ø 2.10 mm**

PRESSIONE GAS: 37 mbar (butano G30, propano G31 o miscela G30/G31)  
(PL )

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 50 mbar )**

***iniettore foro Ø 1,95 mm***

PRESSIONE GAS: 50 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)  
(DE , AT , CH , SK )

- **METANO (G20-G25)**

***CATEGORIA GAS: 2H , 2E , ( 20 mbar )***

***iniettore foro Ø 3.30 mm***

(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

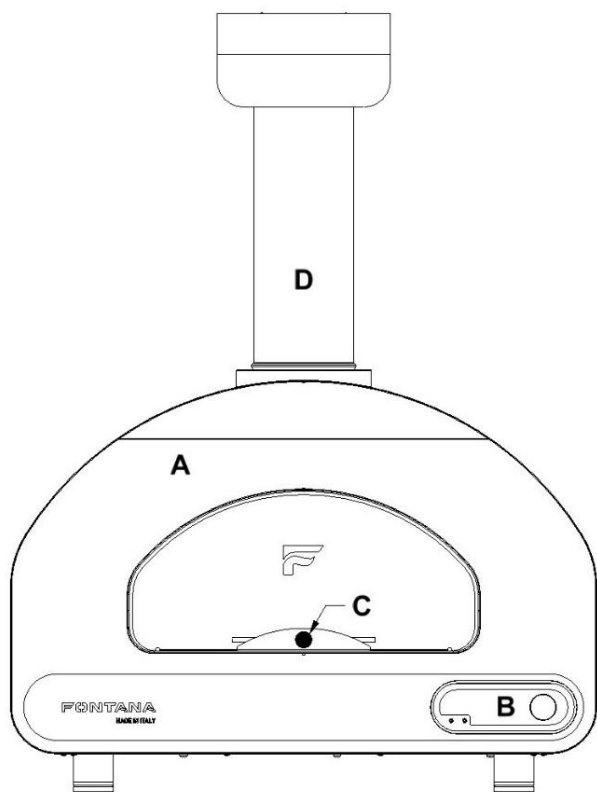
***CATEGORIA GAS: 2E+ ( 20/25 mbar )***

***iniettore foro Ø 3.30 mm***

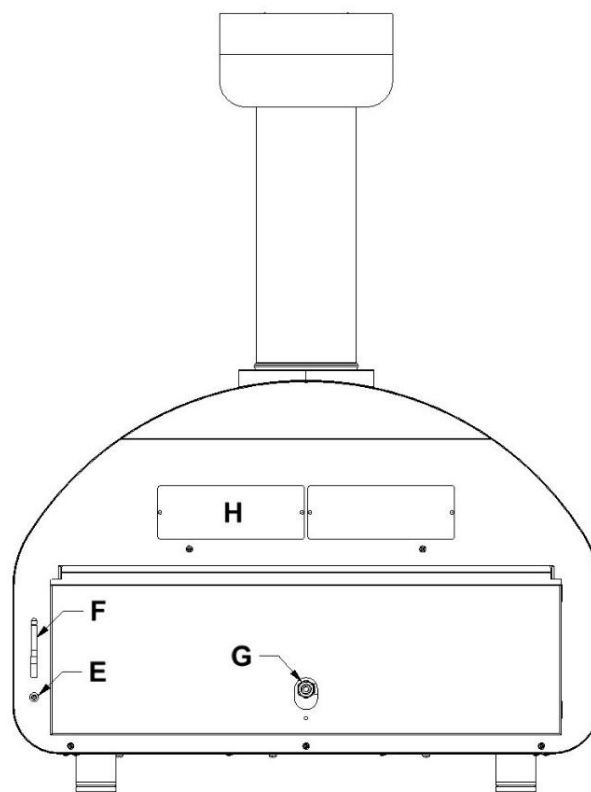
(BE , FR )

## ACCENSIONE

- **COMPONENTI PRINCIPALI**

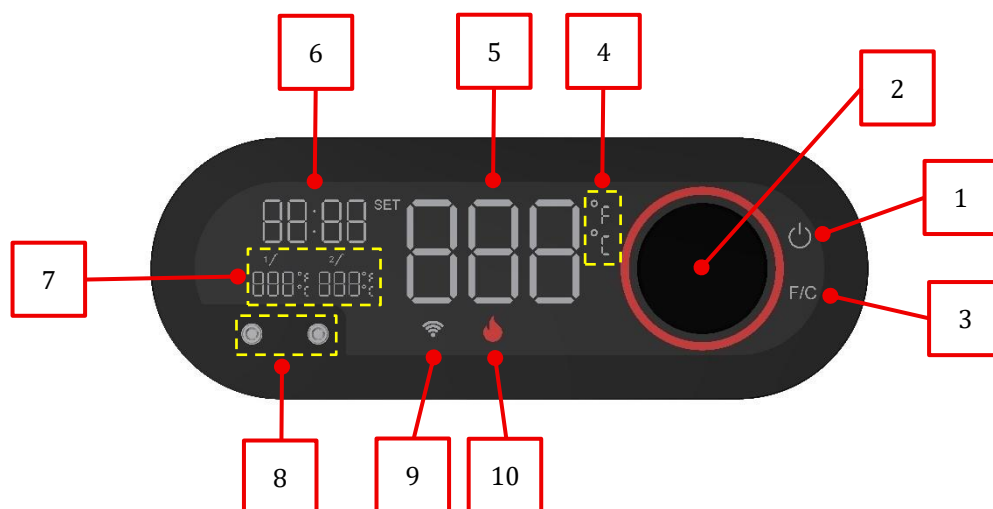


- A. Forno
- B. Display / pannello di controllo
- C. Porta con impugnatura in silicone
- D. Camino



- E. Ingresso alimentatore 12VDC 5.0 A
- F. Antenna Wi-Fi
- G. Connessione gas
- H. Targa dati

## • PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. PULSANTE DI ACCENSIONE

Premere il PULSANTE DI ACCENSIONE per accendere il display.

Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per spegnere il display e il forno.

Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per resettare un messaggio di errore quando appare sul display.

### 2. MANOPOLA DI CONTROLLO

- Premere la manopola una volta per impostare la temperatura di cottura desiderata. Regolabile con incrementi di 5 °C (5 °F). Ruotare la manopola di controllo in senso orario o antiorario per selezionare la temperatura.

- Dopo aver selezionato Temperatura di cottura, confermare premendo la manopola per passare all'impostazione del timer. Regolabile con incrementi di un minuto. Ruotare la manopola di controllo in senso orario o antiorario per selezionare il tempo di cottura desiderato. Premere la manopola per selezionare.

Nota: il display tornerà alla temperatura corrente.

La manopola è illuminata esternamente e in modo diverso a seconda dello stato del forno:

luce BLU fissa:	display acceso / forno spento
luce ROSSA lampeggiante:	forno in fase di accensione
luce ROSSA fissa:	forno acceso e in riscaldamento
luce ROSSA pulsante:	forno in modulazione

### 3. MODIFICA UNITÀ DI TEMPERATURA °F / °C

Premere il pulsante per cambiare la visualizzazione in Fahrenheit o Celsius.

### 4. INDICATORE °F/°C

Visualizza l'unità di misura attualmente impostata in Fahrenheit o Celsius.

### 5. INDICATORE TEMPERATURA PRINCIPALE

Visualizza la temperatura attuale e impostata in °F o °C.

### 6. TIMER

Indica il tempo di cottura impostato (hh:mm).

Nota: allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico.

### 7. INDICATORE TEMPERATURA SONDA CARNE n. 1 e 2

Visualizza la temperatura attuale delle sonde carne n. 1 e 2.

Se le sonde carne non sono collegate alla porta, sul display viene visualizzato "noP".

#### 8. PORTA SONDA CARNE n. 1 e 2

Porta di collegamento per la sonda per carne.

#### 9. INDICATORE SEGNALE WI-FI

Lampeggia quando non è connesso a nessuna rete Wi-Fi.

Rimane acceso fisso quando è connesso a una rete Wi-Fi.

#### 10. INDICATORE FIAMMA ACCESA/SPENTA

Lampeggia per 10 secondi durante la fase di accensione del bruciatore.

Rimane accesa e fissa quando il bruciatore è in funzione e il forno è in fase di riscaldamento.

### • ACCENSIONE DEL FORNO

#### **IMPORTANTE - operazioni preliminari**

- **Prima di accendere il forno controllare tutte le connessioni e gli allacci al gas. Verificare la tenuta dei collegamenti, ed eventualmente risolvere eventuali perdite.**
- **Assicurarsi che l'alimentatore fornito sia collegato ad una presa di corrente funzionante, non visibilmente danneggiata e che l'impianto elettrico sia a norma secondo le leggi locali e dotato di tutte le protezioni necessarie.**
- **Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas e mantenersi distanti con il viso e il corpo dalla bocca del forno.**
- **Al momento dell'accensione lo sportello NON deve esserci, la bocca del forno deve essere aperta.**
- **Non movimentare il forno durante l'uso.**

#### FASE 1

Aprire lo sportello (C) e lasciarlo aperto finché il forno non si sarà avviato e resterà acceso.

#### FASE 2

Collegare il cavo dell'alimentatore all'ingresso del forno (E) e poi l'alimentatore stesso a una presa di corrente domestica con impianto dotato di interruttore differenziale.

**Nota:** alimentatore di corrente fornito con il forno.

Input: 100-240 VAC 50/60Hz 1.5A MAX

Output: 12VDC 5.0A

#### FASE 3

Aprire la valvola di alimentazione del gas.

#### FASE 4



Premere il PULSANTE DI ACCENSIONE [1] per accendere il display.

## FASE 5



Premendo la manopola [2] una volta, l'indicatore della temperatura [5] lampeggerà.

Impostare la temperatura di cottura desiderata, regolabile con incrementi di 5 °C (5 °F), ruotando la manopola in senso orario o antiorario

Confermare premendo la manopola, a questo punto si passa all'impostazione del timer. L'indicatore del timer lampeggerà. Regolabile con incrementi di un minuto. Ruotare la manopola in senso orario o antiorario per selezionare il tempo di cottura desiderato. Confermare premendo la manopola e il forno inizierà la fase di accensione (icona della fiamma [10] lampeggiante).

Il bruciatore dovrebbe accendersi entro 10 secondi. Una volta acceso, l'icona della fiamma passerà da lampeggiante a fissa. Nota: è possibile bypassare l'impostazione del timer semplicemente premendo la manopola dopo aver impostato la temperatura di cottura.

**ATTENZIONE:** controllare la fiamma sul bruciatore dopo l'accensione. Tutti i fori del bruciatore devono mostrare una fiamma superiore a 2,5 cm / 1" alla massima potenza. Le fiamme devono essere prevalentemente blu e non essere staccate, alla base, sopra il bruciatore.



Per spegnere il forno, tenere premuto il PULSANTE DI ACCENSIONE [1] per 3 secondi.

**SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE:**

Se il bruciatore non si accende entro 10 secondi, sul display verrà visualizzato un codice di errore; vedere "Risoluzione del codice errore" a pagina 28. Se il problema persiste, non tentare di utilizzare l'apparecchio contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

## **CONSIGLI D'USO**

**Primo utilizzo:** Prima di cucinare con l'apparecchio a gas per la prima volta, accendere il forno e impostarlo a una temperatura di 350 °C (660 °F) per almeno un'ora. Spegnerlo e attendere che si raffreddi. Il forno è ora pronto per l'uso.

**Funzione sportello:** Lo sportello è essenziale per raggiungere la temperatura desiderata il più rapidamente possibile, mantenerla e cuocere tutti i piatti che non richiedono temperature molto elevate. **AVVERTENZA PER LA COTTURA DELLA PIZZA:** impostare la temperatura desiderata a sportello chiuso; una volta raggiunta questa temperatura, attendere almeno 30/40 minuti prima di infornare la pizza.

**Vento o correnti d'aria:**

**Non utilizzare mai il forno in caso di vento forte.**

La posizione del forno è molto importante: orientare la bocca del forno in modo che sia rivolta verso il vento. **Evitare di utilizzare il forno in condizioni di vento;** È importante che ci siano barriere protettive attorno al forno per evitare che il vento soffi direttamente nella bocca del forno e di conseguenza sulla fiamma. Se si vede fuoco fuoriuscire dalla base del forno, spegnerlo immediatamente e interrompere l'afflusso di gas chiudendo la bombola o la valvola del metano.

**Protezione del display e del forno:** Il display del forno non deve essere esposto alla luce solare e alla pioggia per periodi prolungati.

Quando non è in uso, se il forno non è posizionato sotto un gazebo o un pergolato, deve comunque essere protetto dalle intemperie.

**Temperatura ambiente minima di funzionamento:**

La temperatura ambiente minima di funzionamento deve essere: 0°C (32°F).

## **MANUTENZIONE**

### MANUTENZIONE PERIODICA

I seguenti componenti devono essere ispezionati e puliti (se necessario) prima di ogni utilizzo dell'apparecchio a gas per garantire prestazioni, sicurezza ed efficienza ottimali.

#### PULIZIA GENERALE

Eseguire una pulizia preliminare (vedere di seguito). Quando l'apparecchio è freddo, pulire l'interno, se necessario, raschiando il fondo della superficie di cottura e aspirando.

### MANUTENZIONE ANNUALE

I seguenti componenti devono essere ispezionati e puliti almeno una volta all'anno o dopo un periodo di inutilizzo superiore a 30 giorni per garantire prestazioni, sicurezza ed efficienza ottimali.

#### BRUCIATORE

Rimuovere il bruciatore e verificare la presenza di crepe e deterioramenti. Pulire i tubi Venturi con uno scovolino per eliminare eventuali ostruzioni. Vedere "Tubi Venturi". Con il bruciatore rimosso, pulire l'interno dell'apparecchio raschiando il fondo della superficie di cottura e aspirando.

#### TUBO FLESSIBILE

Ispezionare e sostituire se necessario. Per il propano, vedere "Tubo flessibile e regolatore" (pagina 15).

#### INIETTORE

Ispezionare l'iniettore per assicurarsi che non sia ostruito, disallineato o allentato.

#### ACCIAIO INOX, VERNICE E REFRATTARIO

Lavare con acqua e sapone. Utilizzare un detergente per acciaio inossidabile per lucidare e rimuovere macchie o segni.

**Un eventuale viraggio del colore dell'acciaio inossidabile, del colore forno, o crepe nelle piastre refrattarie, non sono considerati difetti, ma normale usura che non compromette l'affidabilità e le prestazioni del forno.**

#### RICAMBI

Se si riscontra un problema con il regolatore, il tubo flessibile, il bruciatore o le valvole di controllo, non tentare di ripararlo. Rivolgersi al rivenditore, a un centro di assistenza autorizzato o contattare la fabbrica per riparazioni o ricambi. Per garantire prestazioni ottimali, utilizzare solo ricambi originali.

#### PROVA DI TENUTA

Quando si ricollega l'apparecchio alla rete di alimentazione del gas, assicurarsi che non vi siano perdite sulle connessioni.

#### TUBO DI VENTURI

Mantenere sempre pulito il tubo di Venturi sul bruciatore.

Ostruzioni nel tubo di Venturi causate da ragni, insetti e nidi possono causare un ritorno di fiamma. Infatti, sebbene il bruciatore a gas possa ancora accendersi, il gas in eccesso può incendiarsi e causare un incendio o una piccola fiammata. In caso di ritorno di fiamma, chiudere immediatamente il gas alla fonte.

Ispezionare e pulire i tubi di Venturi se si verifica uno dei seguenti sintomi:

1. Si avverte odore di gas.
2. L'apparecchio non raggiunge la temperatura.
3. L'apparecchio si riscalda in modo non uniforme.
4. I bruciatori emettono rumori scoppiettanti.

#### ISPEZIONE E PULIZIA DEI TUBI VENTURI

1. Chiudere il flusso di gas agendo sulla valvola della bombola gpl.
2. Quando l'apparecchio è freddo, pulire il tubo Venturi con uno scovolino.
3. Il bruciatore è accessibile solo dopo aver rimosso la scatola di supporto nella parte posteriore del forno.

## RISOLUZIONE PROBLEMI

PROBLEMI	POSSIBILI CAUSE	AZIONI CORRETTIVE
<b>ODORE DI GAS</b>	<b>CHIUDERE IMMEDIATAMENTE LA VALVOLA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS. NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO FINCHÉ LA PERDITA NON È SIGILLATA.</b>	
<b>Perdita rilevata sulla bombola, nel regolatore o in un altro collegamento.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raccordo del regolatore allentato.</li> <li>2. Perdita di gas nel tubo flessibile/regolatore o nelle valvole di controllo.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serrare il raccordo ed effettuare un Test di tenuta</li> <li>2. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.</li> </ol>
<b>Fiamme sotto il forno vicino al bruciatore</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi bloccato</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere il bruciatore e pulire il Venturi. Per assistenza, vedere "Tubi Venturi"</li> </ol>
<b>Il bruciatore non si accende</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mancanza di gas GPL/Valvola di alimentazione del gas chiusa.</li> <li>2. Problema di accensione.<b>ER2</b></li> <li>3. Regolatore non completamente collegato alla valvola della bombola.</li> <li>4. Venturi bloccato o disallineato con l'orifizio della valvola.</li> <li>5. Orifizio bloccato.</li> <li>6. Tubo flessibile attorcigliato.</li> <li>7. fori del bruciatore bloccate.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sostituire la bombola di gas GPL/aprire la valvola principale di alimentazione del gas.</li> <li>2. Si tratta di un problema all'accenditore. Vedere "Accenditore non funzionante" di seguito.<b>ER2</b></li> <li>3. Serrare il regolatore sulla bombola.</li> <li>4. Pulire il tubo di Venturi. Vedere pagina assistenza.</li> <li>5. Pulire l'orifizio con uno spillo o un filo sottile. Non forare gli orifizi</li> <li>6. Raddrizzare il tubo.</li> <li>7. Rimuovere il bruciatore e pulirlo con una spazzola a setole morbide (ad esempio, uno spazzolino da denti).</li> </ol>
<b>temperature in calo, "rumore di piccoli scoppi"</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GPL esaurito..</li> <li>2. Venturi bloccato.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riempire la bombola di GPL.</li> <li>2. Rimuovere il bruciatore e pulire il Venturi. Consultare la sez. "Tubi Venturi" per assistenza.</li> </ol>
<b>Fiamma irregolare</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi bloccato</li> <li>2. Fori del bruciatore parzialmente ostruiti da detriti.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere il bruciatore e pulire il Venturi. Consultare la sez. "Tubi Venturi" per assistenza.</li> <li>2. Rimuovere il bruciatore e pulirlo con una spazzola a setole morbide (ad esempio uno spazzolino da denti).</li> </ol>
<b>Rumore di ronzio del regolatore</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La valvola della bombola si è aperta troppo rapidamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprire lentamente la valvola della bombola.</li> </ol>
<b>Fiamma gialla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una leggera fiamma gialla è normale. Se è eccessiva, il tubo Venturi potrebbe essere ostruito.</li> <li>2. Fori del bruciatore parzialmente ostruiti da detriti.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulire il tubo Venturi. Per assistenza, vedere "Tubi Venturi"</li> <li>2. Rimuovere il bruciatore e pulirlo con una spazzola a setole morbide (ad esempio uno spazzolino da denti).</li> </ol>

**Se la risoluzione dei problemi non risolve nessuno di questi o altri problemi, contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.**

**RISOLUZIONE DEL CODICE DI ERRORE**

<b>PROBLEMI</b>	<b>POSSIBILE CAUSE</b>	<b>AZIONI CORRETTIVE</b>
Il controller (display) non funziona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unità non collegata all'alimentazione.</li> <li>2. Connessioni allentate o corrose.</li> <li>3. Prolunga elettrica difettosa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Collega il cavo di alimentazione all'elettrodomestico. Collegalo a una presa di corrente funzionante.</li> <li>2. Pulire le connessioni e assicurarsi che tutti i connettori siano ben spinti insieme.</li> <li>3. Ispeziona e sostituisci il cavo di prolunga elettrico.</li> </ol>
Errore della termocoppia <b>Er1</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il sensore di temperatura (sonda di tipo K) è scollegato o rotto.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controlla il filo di collegamento o sostituisci il sensore di temperatura (sonda di tipo K).</li> </ol>
Accensione fallita <b>Er2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando il forno è spento, l'elettrodo di accensione della scintilla è scollegato o rotto.</li> <li>2. Quando il forno è spento, l'elettrodo del sensore di fiamma è scollegato o rotto.</li> <li>3. Quando il forno è spento, il filo di alimentazione della valvola è scollegato o rotto.</li> <li>4. Quando il forno è spento, la bombola di GPL è chiusa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controlla il filo di collegamento o sostituisci l'elettrodo di accensione della scintilla.</li> <li>2. Controlla il cavo di collegamento o sostituisci l'elettrodo del sensore di fiamma.</li> <li>3. Controlla il filo di collegamento dell'alimentatore della valvola o sostituisci la valvola.</li> <li>4. Apri il rubinetto della bombola di GPL e controlla se c'è abbastanza carburante.</li> </ol>
Temperatura troppo alta all'interno del forno, temperatura 500° (932°F) <b>Er3</b>	La causa potrebbe essere un malfunzionamento della valvola che non modula correttamente la fiamma.	Controlla i fili di collegamento della valvola o sostituiscila.
Bassa temperatura. La temperatura all'interno del forno è sotto i 43°C (110°F) per più di cinque minuti. <b>Er4</b>	Il sensore di temperatura (sonda di tipo K) non è posizionato correttamente all'interno della camera di cottura del forno.	Riposiziona il sensore di temperatura (sonda K-type) nel suo posto originale e fissalo con le viti appropriate.
Tensione sbagliata. <b>Er 5</b>	La tensione di alimentazione in ingresso non è corretta.	Usa la corretta tensione di alimentazione di 12 VDC 5A.
Spegnimento <b>Er6</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando il forno è acceso, il gas nella bombola di GPL esaurisce.</li> <li>2. Quando il forno è acceso, l'elettrodo del sensore di fiamma si rompe o il filo viene scollegato.</li> <li>3. Quando il forno è acceso, la valvola si rompe o il cavo di alimentazione è scollegato.</li> <li>4. Quando il forno è acceso, l'esposizione a forti venti o correnti d'aria può spegnere la fiamma del bruciatore.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sostituire la bombola di GPL vuota con una piena.</li> <li>2. Controlla i fili di collegamento o sostituisci l'elettrodo del sensore di fiamma.</li> <li>3. Controlla i cavi di collegamento dell'alimentatore o sostituisci la valvola.</li> <li>4. Posiziona il forno lontano da venti forti o correnti d'aria.</li> </ol>
Errore della valvola. <b>Er7</b>	Con il forno acceso, il filo di collegamento della valvola solenoide si stacca o si rompe.	Controlla i fili di collegamento della valvola solenoide o sostituiscili.
Errore dell'accenditore della scintilla <b>Er8</b>	I fili di alimentazione dell'accenditore sono scollegati, oppure il dispositivo non funziona correttamente.	Controlla i fili di collegamento o sostituisci l'accenditore.

**Se la procedura di risoluzione dei problemi non consente di risolvere nessuno di questi o altri problemi, contattare il proprio rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.**



Dear customer,  
we would like to thank you for the preference you have given to our products.  
**This manual will allow you to install and use the oven you purchased in the best possible way and safely. We advise you to carefully read the following manual before carrying out the first ignition.** If you have any doubts or problems, please contact your dealer who will ensure the utmost cooperation and support.

## **CONTENTS**

<b>GENERAL WARNINGS</b> .....	25
<b>SAFETY WARNINGS</b> .....	26
<b>WARRANTY</b> .....	27
<b>INSTALLATION</b> .....	28
<b>LPG CONNECTION</b> .....	29
<b>NG CONNECTION (natural gas)</b> .....	31
<b>STORAGE, SUPPORT AND MAINTENANCE</b> .....	32
<b>INDICATIONS for use and technical characteristics</b> .....	33
<b>LIGHTING</b> .....	35
□ <b>MAIN COMPONENTS</b> .....	35
□ <b>CONTROL PANEL</b> .....	36
□ <b>IGNITING THE OVEN</b> .....	37
<b>RECOMMENDATIONS FOR USE</b> .....	39
<b>MAINTENANCE</b> .....	39
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	41
<b>ERROR CODE TROUBLESHOOTING</b> .....	42

**All interventions must be carried out in safe conditions and with the gas line closed and/or disconnected.**



## **GENERAL WARNINGS**

### **KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

**WARNING:** Improper connection as well as any alterations or improper maintenance can cause material damage to property or persons and even death in extreme cases. Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

### **READ CAREFULLY THE FOLLOWING INFORMATION FOR A CORRECT INSTALLATION AND OPTIMAL OPERATION OF THE OVEN.**

- The identification plate, including technical data, serial number and marking is visibly affixed to the appliance. The plate must never be removed.
- Before operating the appliance, it is mandatory to remove all protective films present.
- Absolutely avoid the use of steel sponges and sharp scrapers to avoid damaging the surfaces. Use normal, non-abrasive products, possibly using wooden or plastic tools. Rinse thoroughly and dry with a soft cloth or microfibre cloth.
- Do not use tableware or containers made of plastic material. The high temperatures reached inside the oven could melt this material, causing damage to the appliance.
- Use cutlery and tools that are resistant to high temperatures.
- Place the oven on a flat surface.
- Due to the temperature, the colour of the surfaces may vary.
- The installation of the product must ensure easy access for cleaning.
- Never put flammable objects in the oven: if it is accidentally switched on, a fire could start.
- Do not allow children to approach the appliance during operation, DANGER OF BURNS or to play with it even when off.

Do not insert sharp metal objects (cutlery or tools) into the slits of the appliance.

- The furnaces, although they have insulating material between the two layers of steel, may overheat outside.
- Make sure the oven is positioned away from objects and materials that may be damaged by heat. Do not place flammable materials in the area of the floor in front of the oven, protect the floor with fireproof material if it is made of flammable material.
- Do not store flammable material on the trolley shelf (if present) under the oven.
- Manoeuvre the door by holding the handle. Do not touch external surfaces or flue when in use.
- Do not use flammable liquids near the oven.
- Keep any electrical cables and fuel supply pipes away from hot surfaces.
- Do not use the oven in case of abnormal operation or suspected breakage.
- Do not move the oven during use or when it is hot.
- Do not lean or place objects in the oven, their stability may be compromised.
- Do not use naked flames near the oven.
- In case grease catches fire, stop the power supply and leave the oven door closed until the fire extinguishes.
- Wear heat-resistant kitchen gloves when using the oven.
- The parts sealed by the manufacturer must not be modified by the user.
- Do not leave the appliance unattended during cooking, which may release grease or oils. Fats and oils may catch fire.
- Do not obstruct the openings, ventilation and heat disposal slots where present.
- When in use, for ovens with integrated base (trolley), remember to lock the wheels using the brake.

## **SAFETY WARNINGS**

### **READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE PRODUCT.**

Read the entire manual before proceeding with installation. Failure to follow these procedures could result in damage to property and persons and possibly death. Contact the competent authorities regarding any installation restrictions.

ONE OF THE MAJOR CAUSES OF FIRES INVOLVING THE OVEN IS DUE TO FAILURE TO OBSERVE MINIMUM DISTANCES FROM COMBUSTIBLE MATERIALS OR INCORRECT INSTALLATION. IT IS ESSENTIAL THAT THIS OVEN IS INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

**FOR YOUR SAFETY:** Do not deposit or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or other appliances. Keep the area below and around the appliance free from combustible materials.

**CAUTION:** Improper connection as well as any alterations or improper maintenance can cause material damage to property or persons and even death in extreme cases.

**GAS LEAKS MAY CAUSE FIRE OR EXPLOSION AND CAUSE SERIOUS OR FATAL PERSONAL INJURY, OR PROPERTY DAMAGE.**

### **CAUTION IF YOU SMELL GAS:**

5. Immediately shut off the gas supply.
6. Extinguish any open flames.
7. Open the oven door.
8. Contact a specialist technician.

### **CAUTION:**

When the gas oven is not in use, shut off the gas supply valve, and do not store unused gas cylinders nearby, even when empty.

## **WARRANTY**

In compliance with Italian and European regulations, ovens are covered by the legal guarantee, payable by the retailer, 24 months from the date of purchase. After the 24-month warranty period, all repairs will be borne by the consumer.

**YOU ARE REQUIRED TO KEEP THE RECEIPT OR PURCHASE INVOICE TO BE SHOWN TO THE RETAILER. WE RECOMMEND THAT YOU NOTE DOWN THE SERIAL NUMBER ON THE PRODUCT IDENTIFICATION PLATE.**

Good maintenance and proper use can help prolong the shelf life of the product. It is advisable to store the oven indoors in the winter months to protect it from the elements. If this is not possible, protect the oven using a breathable, waterproof tarpaulin.

**The warranty DOES NOT apply in the following cases:**

- If the oven is NOT properly used and installed as described in this manual.
- In the event that the oven has been tampered with in any way, voluntarily or involuntarily.
- In the event that adequate maintenance has not been carried out. Damage to the burner due to cooking residues or the use of other fuels is not covered by the warranty.
- In the event that the oven, for any reason, has been altered and is no longer in the condition found when the product is delivered.
- If you HAVE NOT used only the recommended fuel. Do not use liquid charcoal for barbecue, chemicals or other fuel.
- In the event that the damage is the result of the use of chemicals inside or outside the oven.
- The door is not under warranty.
- Damage caused by exceeding the temperature shown on the display provided. Above 450°/500°C (840°/1000°F).
- If components not produced or recommended by the manufacturer are used.
- Damage to non-functional and decorative parts that do not affect normal oven use, including scratches and colour differences.
- In the event that the plate is removed, modified or rendered illegible.
- Tables are not covered by warranty, additional spare parts can be purchased on request.

NOTE DOWN THE MODEL, SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE FOR FUTURE REFERENCE:

model\*: .....

serial number\*: .....

date of purchase: .....



\*The data plate is visible at the rear of the oven.

## INSTALLATION

### FOR OUTDOOR USE ONLY

**WARNING:** Oven exterior walls may reach temperatures above 50°C (120°F) any flammable materials must not be within 1 meter of the oven. **It is recommended to place the oven during use at a sufficient distance from flammable materials or materials that may be damaged by heat.**

#### **IMPORTANT**

**The position of the oven is very important:** direct the oven opening in such a way that it faces against the wind. **Avoid using the oven when it is windy;** it is important to have wind protection around the oven to prevent the wind from blowing directly into the oven opening and onto the flame. If you see flames emerging from the base of the oven, turn the oven off immediately and stop the gas supply by closing the cylinder or natural gas valve.

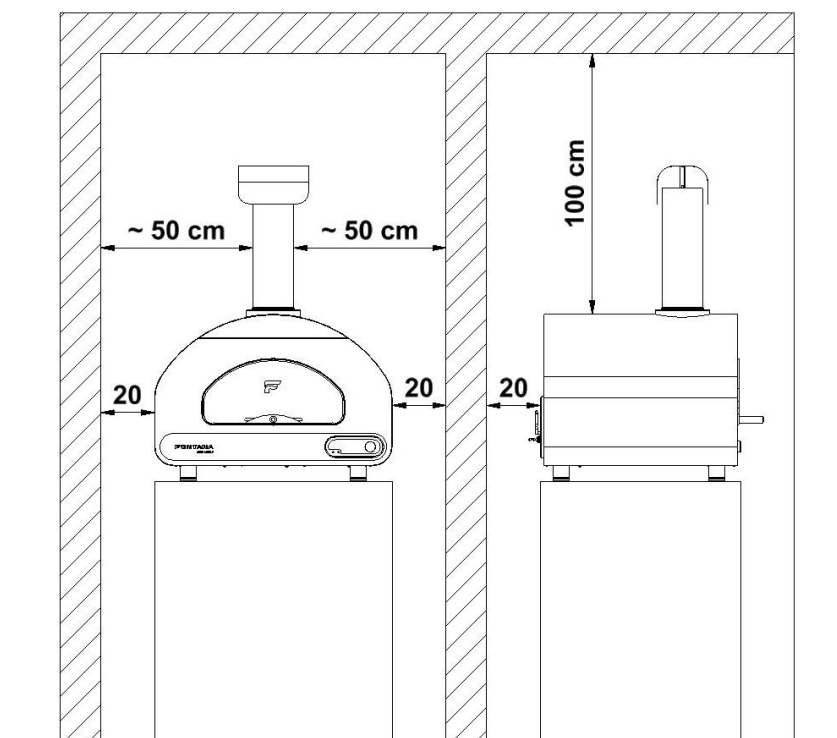
**IMPORTANT:** Do not extend and/or connect the flue to an existing one.

**IMPORTANT:** Place the oven on a flat surface and make sure it is perfectly stable. Accidental movement when in use can be extremely dangerous for persons and property.

**IMPORTANT:** Place the oven at a minimum distance of **20 cm** from walls or any other equipment. Increase the minimum distance to **50 cm** around the flue and **1 m** from the top of the oven.

**IMPORTANT: countertop ovens must be placed on fireproof tables or surfaces with adequate load-bearing capacity** (for the weight, refer to the product's technical data sheet), **and it is essential to install the feet supplied with the oven.**

To facilitate handling and positioning, we recommend removing the chimney, the door and the tiles located inside the combustion chamber.



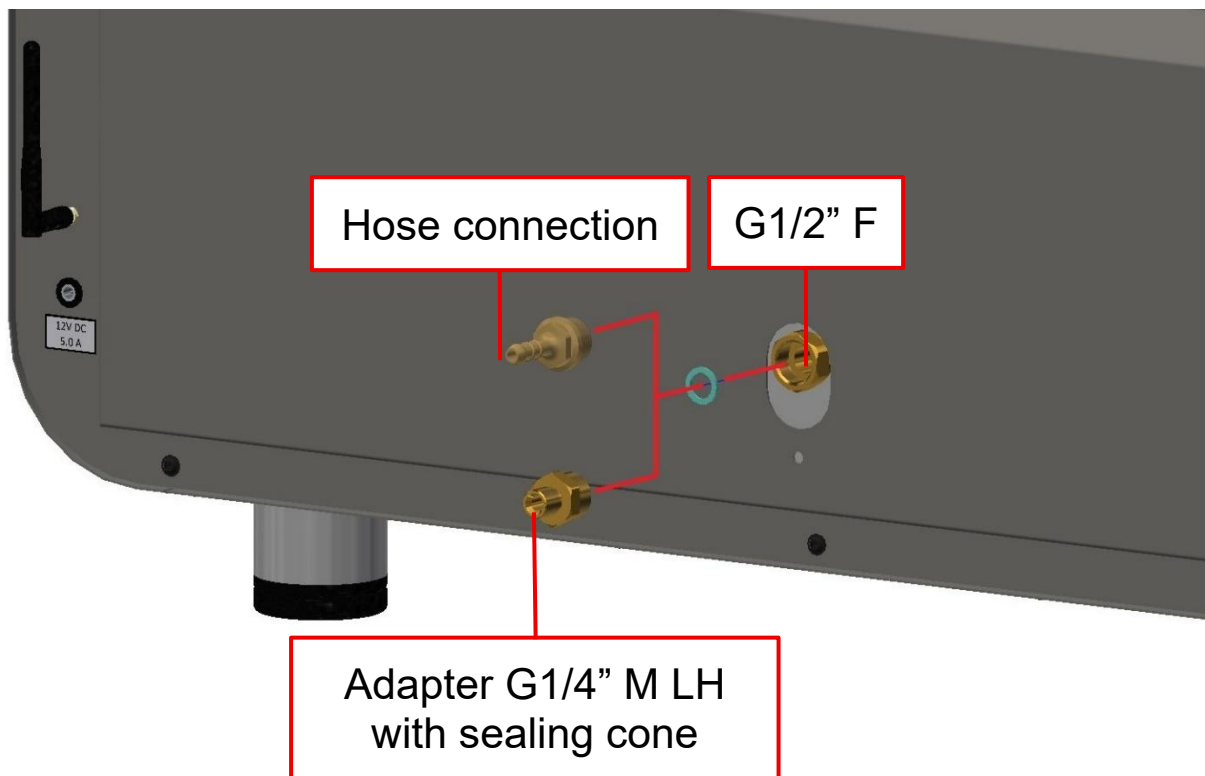
## LPG CONNECTION

for LPG models only

### **CONNECT THE LPG CYLINDER TO THE OVEN**

The cylinder, which is always equipped with a pressure regulator (not supplied), must be connected to the oven via a suitable flexible rubber hose (not supplied) between 60 and 150 cm in length. The inlet connection of the oven includes a G1/2" F thread on which a specific adapter can be attached to connect to the LPG cylinder according to the regulations of the country of destination.

In the example, we see a hose connection (not universally applicable) where the hose must be tightened with a clamp in order to avoid accidental losses or disconnections. The cylinder must always be equipped with a **fixed calibration pressure regulator** (not supplied) for the type of gas used and depending on the country of destination. Avoid twisting, bending or crushing the hose. If there are obvious signs of wear or the date of use imprinted on the tube has expired, replace it immediately.



### **PRESSURE REGULATOR** (not supplied):

This appliance must be equipped with a pressure regulator in compliance with local/national standards and/or regulations with a nominal pressure output of:

29 mbar = CATEGORY I3+(28-30/37) Butane 28-30 mbar. Propane 37 mbar.

29 mbar = CATEGORY I3B/P (30) Butane/Propane 30 mbar.

37 mbar = CATEGORY I3B/P (37) Butane/Propane 37 mbar.

50 mbar = CATEGORY I3B/P (50) Butane/Propane 50 mbar.

**NEVER USE AN UNREGULATED GAS SOURCE.**

### **HOSE** (not supplied)

The inlet pipe of the user must NOT be less than:

Ø1/2" = Ø14 mm for Natural Gas.

Ø1/4" = Ø 8 mm for LPG (Max. length 1.5 metres).

## **LPG CYLINDER**

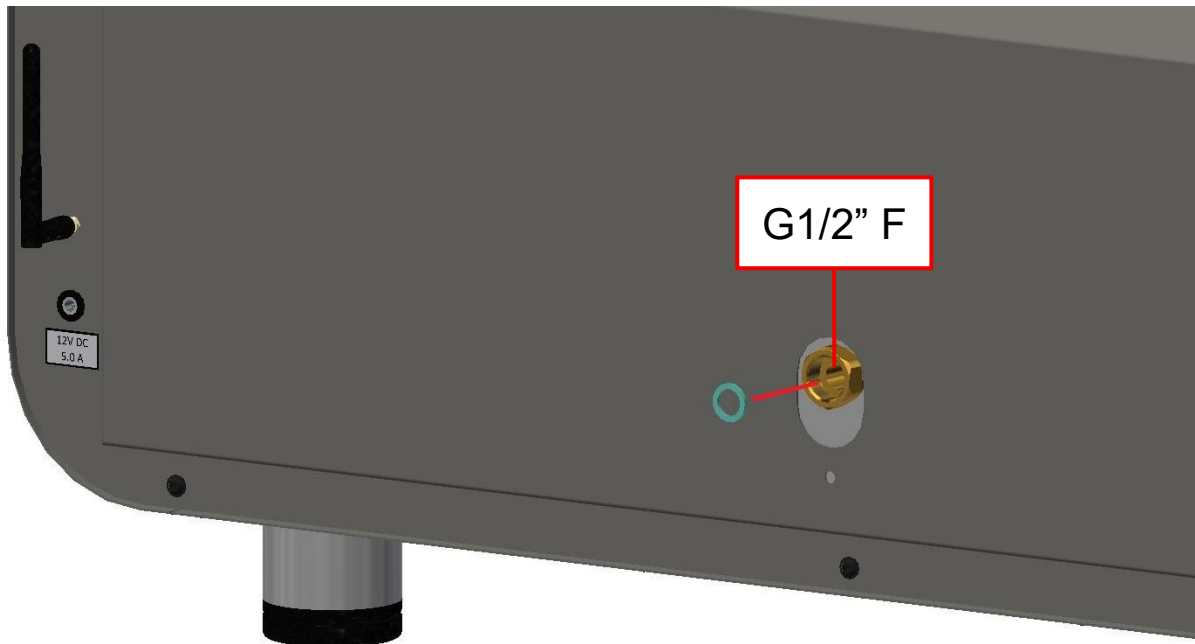
- We recommend using cylinders weighing no more than 10 kg when housed in an under-oven trolley.
- Max. permissible gas pipe length 1.5 m.
- Handle the cylinder with care. Never place it in a horizontal position as the valve may become damaged. This could cause serious safety issues. Always use the cylinder upright. When positioned horizontally, the cylinder may allow combustible liquid to reach the hoses, creating an explosion hazard.
- Place the cylinder always in an accessible location to facilitate opening and closing in an emergency.
- Do not subject cylinders to heat. The internal pressure could increase and exceed its safety limits.
- Do not store butane or propane gas cylinders (even when empty) in the home, basement or cellar. Propane gas is heavier than air, if there is a leak the gas will accumulate at the lowest level and become dangerous in the presence of a spark or flame.
- Do not store spare or even empty butane or propane gas cylinders near the appliance in use **“fire and/or explosion hazard”**.

## **NG CONNECTION (natural gas)**

for natural gas models only

The oven can be fitted for natural gas operation on request when ordering. The conversion consists of fitting calibrated nozzles and minimum adjustment specific to the gas category. Approved countries and pressures are indicated on the following pages. Connection to a domestic natural gas line must be carried out in accordance with local regulations and only by qualified personnel. The gas line upstream of the oven must have a mandatory on/off shut-off valve. Connection to the oven can be carried out using rigid tubing (not recommended) or flexible hoses, the inlet thread diameter is G1/2" F with gasket seal. The gasket must be replaced each time the inlet pipe is replaced or after extended periods of non-use.

Always perform a leak test on new connections or after replacing pipes or gaskets.



## **STORAGE, SUPPORT AND MAINTENANCE**

### **STORAGE AND PRESERVATION**

When storing the appliance for extended periods of time, remove the cylinder and cover it so that proper ventilation is ensured to reduce condensation.

Store the Cylinder outdoors in a well-ventilated area.

### **SERVICE**

This gas appliance must not be altered or tampered with.

Any accommodation or assistance must be carried out by a technician.

Regular maintenance is advisable.

Refer to the maintenance instructions.

### **ROUTINE MAINTENANCE**

When the oven is cold or before each use, remove any food residue from the hob due to previous preparations. With a vacuum cleaner clean and release the area around the burner to avoid malfunctions due to ash or food residues. The external parts must be kept clean regularly to prevent oxidation phenomena, especially steel parts. Use specific products for stainless steel where present. Even if the steel is of good quality over time and if not treated regularly it could present surface stains that in no way compromise the safety and functionality of your oven. Oxidation phenomena can occur in the presence of salt and/or moisture. After cleaning for better protection apply a light layer of vaseline oil. When not in use for a extended periods of time, place the oven in a dry, ventilated room or protect it using a suitable covering that provides ventilation and prevents condensation.

**Note:** if the oven is not in use for long intervals of time, try to clean the oven immediately after use, as soon as it has cooled down, as soiling from fatty residues and/or acidic foodstuffs can attack and stain steel parts, making it difficult to clean at a later date.

## **INDICATIONS for use and technical characteristics**

Follow the precautions and advice listed in the "installation" paragraph to position the oven correctly and safely. In models equipped with a trolley after positioning, ensure the stability of the oven to avoid accidental movement during use, prefer hard or compact surfaces so as not to alter the oven's structure during use. In the free standing models (support) make sure that the support surface is fireproof. If the oven is placed on a piece of furniture, make sure that it is strong enough to support its weight. Always leave one side open if the cylinder is placed inside the cabinet or provide adequate air intakes to avoid gas accumulations that could result in fires or explosions. Adequate ventilation is also used to prevent the cylinder from overheating.

In the event of a malfunction and/or fire start, prompt action must be taken to shut off the cylinder valve and place the cylinder in a safe location. Never store spare (even empty) cylinders near the oven, they must be stored safely.

**N.B.** moving the oven is only permitted when it has cooled down and after shutting off the cylinder valve if it is located beneath the trolley. If the cylinder is outside the trolley, it is advisable to close the valve and disconnect it before moving the oven to avoid tipping over and/or damage to the cylinder that could compromise its use and functionality with the risk of causing fires and/or explosions.

The above instructions apply to the entire range of ovens illustrated in this manual.

The technical specifications of the models are as follows:

### **VOLTA 70 / VOLTA 90**

#### **Model: VOLTA 70**

The maximum system power output for each gas category (LPG or METHANE) is approximately:  
**18 kW/h**

- **LPG (G30-G31)**

#### ***GAS CATEGORY: I3+ (28-30/37 mbar)***

##### ***injector bore Ø 2.10 mm***

GAS PRESSURE: 28-30 mbar (butane G30) - 37mbar (propane G31)  
(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

#### ***GAS CATEGORY: I3B/P (30 mbar)***

##### ***injector bore Ø 2.10 mm***

GAS PRESSURE: 30 mbar (butane G30, propane G31 or mixtures G30/G31)  
(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

#### ***GAS CATEGORY: I3B/P (37 mbar)***

##### ***injector bore Ø 1.95 mm***

GAS PRESSURE: 37 mbar (butane G30, propane G31 or mixtures G30/G31)  
(PL)

#### ***GAS CATEGORY: I3B/P (50 mbar)***

##### ***injector bore Ø 1.75 mm***

GAS PRESSURE: 50 mbar (butane G30, propane G31 or mixtures G30/G31)  
(DE , AT , CH , SK )

- **METHANE (G20-G25)**

#### ***GAS CATEGORY: 2H, 2E, (20 mbar)***

##### ***injector bore Ø 3.10 mm***

(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

#### ***GAS CATEGORY: 2E+ (20/25 mbar)***

**injector bore Ø 3.10 mm**

(BE , FR )

**Model: VOLTA 90**

The maximum system power output for each gas category (LPG or METHANE) is approximately:  
**20 kW/h**

- **LPG (G30-G31)**

**GAS CATEGORY: I3+ (28-30/37 mbar)****injector bore Ø 2.25 mm**

GAS PRESSURE: 28-30 mbar (butane G30) - 37mbar (propane G31)

(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

**GAS CATEGORY: I3B/P (30 mbar)****injector bore Ø 2.25 mm**

GAS PRESSURE: 30 mbar (butane G30, propane G31 or mixtures G30/G31)

(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**GAS CATEGORY: I3B/P (37 mbar)****injector bore Ø 2.10 mm**

GAS PRESSURE: 37 mbar (butane G30, propane G31 or mixtures G30/G31)

(PL)

**GAS CATEGORY: I3B/P (50 mbar)****injector bore Ø 1.95 mm**

GAS PRESSURE: 50 mbar (butane G30, propane G31 or mixtures G30/G31)

(DE , AT , CH , SK )

- **METHANE (G20-G25)**

**GAS CATEGORY: 2H, 2E, (20 mbar)****injector bore Ø 3.30 mm**

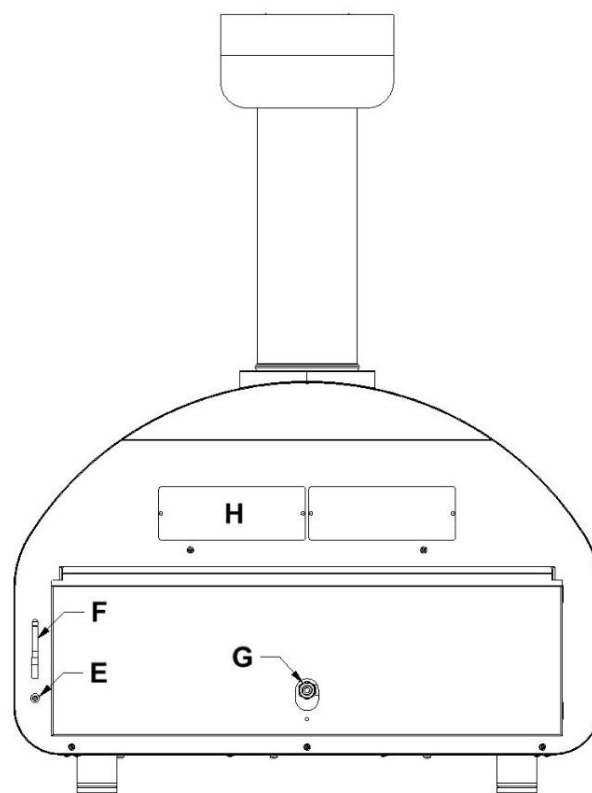
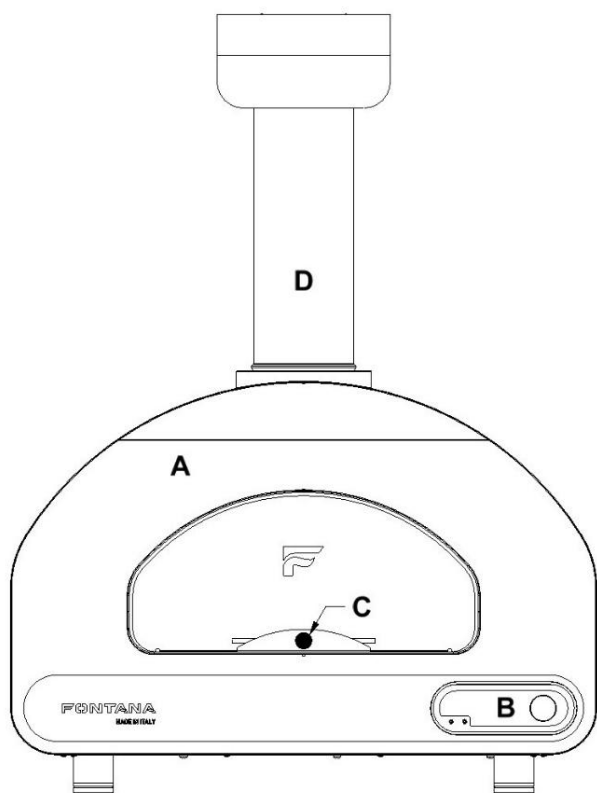
(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**GAS CATEGORY: 2E+ (20/25 mbar)****injector bore Ø 3.30 mm**

(BE , FR )

# LIGHTING

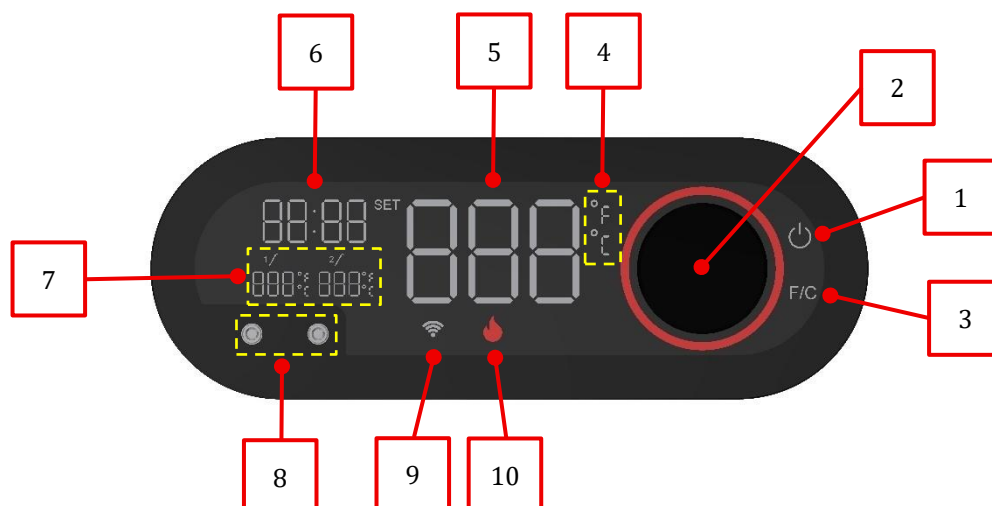
- **MAIN COMPONENTS**



- A. Oven
- B. Display / control panel
- C. Door with silicone handle
- D. Chimney

- E. 12VDC 5.0 A power supply input
- F. Wi-Fi antenna
- G. Gas connection
- H. Data plate

## • CONTROL PANEL



### 1. POWER BUTTON

Press the POWER BUTTON to turn on the display.

Press and hold the button for 3 seconds to turn off the display and the oven.

Press and hold the button for 3 seconds to reset an error message when it appears on the display.

### 2. CONTROL KNOB

- Press the knob once to set the desired cooking temperature. Adjustable in 5°C (5°F) increments. Turn the control knob clockwise or counter-clockwise to select the temperature.

- After selecting the Cooking temperature, confirm by pressing the knob to move on to the timer setting. Adjustable in 1-minute increments. Turn the control knob clockwise or counter-clockwise to select the desired cooking time. Press the knob to select.

Note: the display will go back to the current temperature.

The knob is illuminated externally and in different ways according to the oven status:

steady BLUE light:	display on / oven off
flashing RED light:	oven starting
steady RED light:	oven on and heating
pulsing RED light:	oven in modulation

### 3. CHANGING THE TEMPERATURE UNIT °F/°C

Press the button to switch between Fahrenheit and Celsius.

### 4. °F/°C INDICATOR

Shows the currently set temperature unit, in Fahrenheit or Celsius.

### 5. MAIN TEMPERATURE INDICATOR

Displays the current and set temperature in °F or °C.

### 6. TIMER

Indicates the set cooking time (hh:mm).

Note: when the time elapses, an audible signal is emitted.

### 7. MEAT PROBE 1 and 2 TEMPERATURE INDICATOR

Displays the current temperature of meat probes 1 and 2.

If the meat probes are not connected to the port, "noP" will appear on the display.

### 8. MEAT PROBE 1 and 2 PORT

Connection port for the meat probe.

#### 9. WI-FI SIGNAL INDICATOR

It flashes when it is not connected to a Wi-Fi network.

It remains steadily lit when it is connected to a Wi-Fi network.

#### 10. FLAME ON/OFF INDICATOR

It flashes for 10 seconds during the burner ignition phase.

It remains steadily lit when the burner is on and the oven is heating.

## • IGNITING THE OVEN

### IMPORTANT - preliminary operations

- **Before turning on the oven, check all connections and gas connections. Make sure that all fittings are tight and resolve any leaks if necessary.**
- **Make sure that the power supply provided is connected to a working socket, with no signs of damage, and that the electrical system complies with local regulations and is equipped with all necessary protections.**
- **Do not lean over the oven when lighting the gas and keep face and body away from the opening of the oven.**
- **During ignition, the door must NOT be closed, the oven opening must be open.**
- **Do not move the oven during use.**

#### FASE 1

Open the door (C) and leave it open until the oven has started and remains on.

#### FASE 2

Connect the power cable to the oven input (E) and then plug the power supply into a domestic socket with a residual-current device.

**Note:** power supply provided with the oven.

Input: 100-240 VAC 50/60Hz 1.5A MAX

Output: 12VDC 5.0A

#### FASE 3

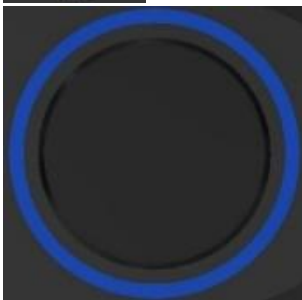
Open the gas supply valve.

#### FASE 4

Press the POWER BUTTON [1] to turn on the display.



#### FASE 5



Press the knob [2] once; the temperature indicator [5] will flash.

Set the desired cooking temperature, adjustable in 5°C (5°F) increments, by turning the knob clockwise or counter-clockwise

Confirm by pressing the knob; then proceed to set the timer. The timer indicator will flash. Adjustable in 1-minute increments. Turn the knob clockwise or counter-clockwise to select the desired cooking time. Confirm by pressing the knob: the oven will start the ignition phase (flame icon [10] flashing). The burner should ignite within 10 seconds. Once ignited, the flame icon will go from flashing to steady. Note: It is possible to bypass the timer setting simply by pressing the knob after

setting the cooking temperature.

**ATTENTION:** check the flame on the burner after ignition. All burner holes must have a flame height of at least 2.5 cm / 1" at maximum power. The flames must be predominantly blue and must not lift off the burner at the base.



To turn off the oven, press and hold the POWER BUTTON [1] for 3 seconds.

**IF THE BURNER DOES NOT IGNITE:**

If the burner does not ignite within 10 seconds, an error code will appear on the display; see "Error code troubleshooting" on page 28. If the problem persists, do not try to use the appliance; contact your dealer or an authorised service centre.

## **RECOMMENDATIONS FOR USE**

**First use:** Before cooking with the gas appliance for the first time, turn on the oven and set it to 350°C (660°F) and leave it on for at least one hour. Turn off the oven and wait for it to cool down. The oven is now ready for use.

**Door function:** The door is essential to reach the desired temperature as quickly as possible, maintain it, and cook foods that do not require very high temperatures. **WARNINGS FOR PIZZA BAKING:** set the desired temperature with the door closed; once this temperature has been reached, wait at least 30/40 minutes before placing the pizza in the oven.

### **Wind or draughts:**

#### **Never use the oven if there is strong wind.**

The position of the oven is very important: direct the oven opening in such a way that it faces against the wind. **Avoid using the oven when it is windy;** it is important to have wind protection around the oven to prevent the wind from blowing directly into the oven opening and onto the flame. If you see flames emerging from the base of the oven, turn the oven off immediately and stop the gas supply by closing the cylinder or natural gas valve.

**Display and oven protection:** The oven display must not be exposed to direct sunlight or rain for prolonged periods.

When not in use, if the oven is not placed under a gazebo or pergola, it must still be protected from the elements.

### **Minimum ambient operating temperature:**

The minimum ambient operating temperature is: 0°C (32°F).

## **MAINTENANCE**

### PERIODIC MAINTENANCE

The following components must be inspected and cleaned (if necessary) before each use of the gas appliance to ensure optimum performance, safety and efficiency.

#### GENERAL CLEANING

Perform preliminary cleaning operations (see below). When the appliance is cold, clean the inside, if necessary, by scraping the bottom of the cooking surface and vacuuming.

### ANNUAL MAINTENANCE

The following components must be inspected and cleaned at least once a year or after a period of non-use longer than 30 days, to ensure optimal performance, safety and efficiency.

#### BURNER

Remove the burner and check for cracks and deterioration. Clean the Venturi tubes with a brush to remove any obstructions. See "Venturi tubes". With the burner removed, clean the inside of the appliance by scraping the bottom of the cooking surface and vacuuming.

#### FLEXIBLE HOSE

Inspect and replace if necessary. For propane, see "Flexible hose and regulator" (page 15).

#### INJECTOR

Inspect the injector to make sure that it is not obstructed, misaligned or loose.

#### STAINLESS STEEL, PAINT AND REFRACTORY MATERIALS

Clean with water and soap. Use a stainless steel cleaner to polish and remove stains or marks.

**Any discolouration of the stainless steel, of the colour of the oven, or cracks in the refractory plates are not considered defects, but normal wear that does not compromise the reliability and performance of the oven.**

#### SPARE PARTS

If there is a problem with the regulator, the flexible hose, the burner or the control valves, do not attempt to repair them. Contact the dealer, an authorised service centre or the Manufacturer for repairs or spare parts. To ensure optimal performance, use only original spare parts.

#### LEAK TEST

When the appliance is reconnected to the gas supply, make sure that there are no leaks in the connections.

#### VENTURI TUBE

Always keep the Venturi tube on the burner clean.

Obstructions in the Venturi tube - caused by spiders, insects and nests - can cause flashback. In fact, even if the gas burner can still ignite, excess gas can catch fire and cause a fire or a small flame. In the event of flashback, immediately close the gas supply at the source.

Inspect and clean the Venturi tubes if any of the following symptoms occur:

1. A gas smell is detected.
2. The appliance does not reach the correct temperature.
3. The appliance heats unevenly.
4. The burners make crackling noises.

#### INSPECTING AND CLEANING THE VENTURI TUBES

1. Close the gas supply by turning off the LPG cylinder valve.
2. When the appliance is cold, clean the Venturi tube with a brush.
3. The burner can be accessed only after removing the support box at the back of the oven.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	CORRECTIVE ACTIONS
<b>SMELL OF GAS</b>	<b>CLOSE THE GAS SUPPLY VALVE IMMEDIATELY. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL THE LEAK IS SEALED.</b>	
<b>Leak detected on the cylinder, regulator or in another connection.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Regulator connection loose.</li> <li>2. Gas leak in the flexible hose/regulator or in the control valves.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tighten the fitting and perform a leak test</li> <li>2. Contact an authorised service centre.</li> </ol>
<b>Flames under the oven near the burner (flashback)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi tube obstructed</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the burner and clean the Venturi tube. For assistance, see "Venturi tubes"</li> </ol>
<b>The burner does not ignite</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No LPG/Gas supply valve closed. Ignition problem. <b>ER2</b></li> <li>2. Regulator not fully connected to the cylinder valve.</li> <li>3. Venturi tube obstructed or misaligned with the valve orifice.</li> <li>4. Orifice obstructed.</li> <li>5. Flexible hose twisted.</li> <li>6. Burner holes obstructed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace the LPG gas cylinder/open the main gas supply valve.</li> <li>2. The problem concerns the igniter. See "Igniter not working" below. <b>ER2</b></li> <li>3. Tighten the regulator on the cylinder.</li> <li>4. Clean the Venturi tube. See the Service page.</li> <li>5. Clean the orifice with a pin or thin wire. Do not pierce the orifices</li> <li>6. Straighten the pipe.</li> <li>7. Remove the burner and clean it with a soft-bristle brush (e.g. a toothbrush).</li> </ol>
<b>Temperature dropping, "crackling noises"</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LPG finished.</li> <li>2. Venturi tube obstructed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refill the LPG cylinder.</li> <li>2. Remove the burner and clean the Venturi tube. See the "Venturi tubes" section for assistance.</li> </ol>
<b>Irregular flame</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi tube obstructed</li> <li>2. Burner holes partially obstructed by debris.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the burner and clean the Venturi tube. See the "Venturi tubes" section for assistance.</li> <li>2. Remove the burner and clean it with a soft-bristle brush (e.g. A toothbrush).</li> </ol>
<b>Regulator humming noise</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The cylinder valve was opened too quickly.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Open the cylinder valve slowly.</li> </ol>
<b>Yellow flame</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A small yellow flame is normal. If excessive, the Venturi tube might be obstructed.</li> <li>2. Burner holes partially obstructed by debris.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Clean the Venturi tube. For assistance, see "Venturi tubes"</li> <li>2. Remove the burner and clean it with a soft-bristle brush (e.g. A toothbrush).</li> </ol>
<b>If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please contact your dealer or approved service centre.</b>		

## ERROR CODE TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	CORRECTIVE ACTIONS
The controller (display) is not working	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unit not connected to the power supply.</li> <li>2. Loose or corroded connections.</li> <li>3. Extension cord faulty.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Connect the power cable to the appliance. Connect it to a working power socket.</li> <li>2. Clean the connections and make sure that all connectors are fully seated.</li> <li>3. Inspect and replace the extension cord.</li> </ol>
Thermocouple error <b>Er1</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The temperature sensor (type K probe) is disconnected or broken.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Check the connection wire or replace the temperature sensor (type K probe).</li> </ol>
Ignition failed <b>Er2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When the oven is off, the spark ignition electrode is disconnected or broken.</li> <li>2. When the oven is off, the flame sensor electrode is disconnected or broken.</li> <li>3. When the oven is off, the valve power supply wire is disconnected or broken.</li> <li>4. When the oven is off, the LPG cylinder is closed.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Check the connection wire or replace the spark ignition electrode.</li> <li>8. Check the connection wire or replace the flame sensor electrode.</li> <li>9. Check the valve power supply connection wire or replace the valve.</li> <li>10. Open the LPG cylinder valve and check that there is enough fuel.</li> </ol>
Temperature too high in the oven, temperature 500° (932°F) <b>Er3</b>	The cause could be a valve malfunction, which results in improper flame modulation.	Check the valve connection wires or replace it.
Low temperature. The temperature inside the oven is below 43°C (110°F) for more than five minutes. <b>Er4</b>	The temperature sensor (type K probe) is not positioned correctly in the oven cooking chamber.	Put the temperature sensor (type K probe) back in its original position and secure it with the appropriate screws.
Incorrect voltage. <b>Er5</b>	The supply voltage is incorrect.	Use the correct supply voltage, i.e. 12 VDC 5A.
Shutdown <b>Er6</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When the oven is on, the gas in the LPG cylinder runs out.</li> <li>2. When the oven is on, the flame sensor electrode breaks or the wire is disconnected.</li> <li>3. When the oven is on, the valve breaks or the power cable is disconnected.</li> <li>4. When the oven is on, exposure to strong wind or draughts can extinguish the burner flame.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Replace the empty LPG cylinder with a full one.</li> <li>2. Check the connection wires or replace the flame sensor electrode.</li> <li>3. Check the power supply connection cables or replace the valve.</li> <li>4. Place the oven away from strong winds or draughts.</li> </ol>
Valve error. <b>Er7</b>	With the oven on, the solenoid valve connection wire disconnects or breaks.	Check the solenoid valve connection wires or replace them.
Spark ignitor error <b>Er8</b>	The igniter wires are disconnected, or the device is not working properly.	Check the connection wires or replace the igniter.
If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please contact your dealer or approved service centre.		

Cher client,

Nous souhaitons vous remercier d'avoir choisi nos produits. **Ce manuel vous permettra d'installer et d'utiliser le four que vous avez acheté de la meilleure façon possible et en toute sécurité. Nous vous conseillons de lire attentivement le manuel suivant avant d'effectuer le premier allumage** ; en cas de doutes ou de problèmes, nous vous invitons à vous adresser au revendeur qui vous assurera un maximum de collaboration et d'assistance.

## **INDEX**

<b>AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX</b> .....	44
<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	45
<b>GARANTIE</b> .....	46
<b>INSTALLATION</b> .....	47
<b>BRANCHEMENT GPL</b> .....	48
<b>BRANCHEMENT NG (méthane)</b> .....	50
<b>STOCKAGE, ASSISTANCE, MAINTENANCE</b> .....	51
<b>MODE D'EMLOI et caractéristiques techniques</b> .....	51
<b>ALLUMAGE</b> .....	54
□ <b>COMPOSANTS PRINCIPAUX</b> .....	54
□ <b>PANNEAU DE CONTRÔLE</b> .....	55
□ <b>ALLUMAGE DU FOUR</b> .....	56
<b>CONSEILS D'UTILISATION</b> .....	58
<b>ENTRETIEN</b> .....	58
<b>DÉPANNAGE</b> .....	60
<b>RÉSOLUTION DU CODE D'ERREUR</b> .....	61

**Toutes les interventions doivent être effectuées dans des conditions de sécurité et avec la conduite de gaz fermée et/ou déconnectée.**



## **AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX**

### **CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

**ATTENTION :** Un mauvais raccordement ainsi que des modifications ou un entretien inapproprié peuvent causer des dommages matériels aux biens ou aux personnes, voire la mort dans des cas extrêmes. Lisez attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

#### **LISEZ ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES POUR UNE INSTALLATION CORRECTE ET UN FONCTIONNEMENT OPTIMAL DU FOUR.**

- La plaque signalétique, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est appliquée de manière visible sur l'appareil. L'étiquette ne doit jamais être retirée.
  - Avant d'utiliser l'appareil, il est obligatoire de retirer tous les films protecteurs présents.
  - Évitez absolument l'utilisation d'éponges en acier et de grattoirs tranchants pour éviter d'endommager les surfaces. Utilisez des produits normaux et non abrasifs, éventuellement à l'aide d'outils en bois ou en plastique. Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux ou un chiffon en microfibre.
  - N'utilisez pas de vaisselle ou de récipients en matière plastique. Les températures élevées atteintes à l'intérieur du four pourraient faire fondre ce matériau et endommager l'appareil.
  - Utilisez des couverts et des outils résistants aux températures élevées.
  - Placez le four sur une surface plane.
  - En raison de la température, la couleur des surfaces peut varier.
  - L'installation du produit doit assurer un accès facile pour le nettoyage.
  - Ne mettez jamais d'objets inflammables dans le four : s'il est allumé accidentellement, un incendie pourrait se déclencher.
  - Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant le fonctionnement, DANGER DE BRÛLURES ou d'en faire l'objet d'un jeu, même lorsqu'il est éteint.
- N'insérez pas d'objets métalliques tranchants (couverts ou outils) dans les fentes de l'appareil.
- Les fours, bien qu'ils aient un matériau isolant entre les deux couches d'acier, peuvent surchauffer à l'extérieur.
  - Assurez-vous que le four est positionné à l'écart des objets et des matériaux qui peuvent être endommagés par la chaleur. Ne placez pas de matériaux inflammables dans la zone du sol devant le four, protégez le sol avec un matériau ignifuge s'il est fait de matériau inflammable.
  - Ne stockez pas de matériaux inflammables sur l'étagère du chariot (le cas échéant) sous le four.
  - Manœuvrez la porte en tenant la poignée. Ne touchez pas les surfaces extérieures et le conduit de fumée pendant l'utilisation.
  - Ne pas utiliser de liquides inflammables près du four.
  - Gardez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chaudes.
  - N'utilisez pas le four en cas de fonctionnement anormal ou de rupture suspectée.
  - Ne déplacez pas le four pendant l'utilisation ou lorsqu'il est chaud.
  - Ne vous penchez pas et ne placez pas d'objets dans le four, leur stabilité peut être compromise.
  - N'utilisez pas de flammes nues près du four.
  - Dans le cas où la graisse prend feu, arrêtez l'alimentation électrique et laissez la porte fermée jusqu'à ce que l'incendie s'éteigne.
  - Portez des gants de cuisine résistants à la chaleur lors de l'utilisation du four.
  - Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
  - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson, ce qui pourrait libérer de la graisse ou des huiles. Les graisses et les huiles peuvent prendre feu.
  - N'obstruez pas les ouvertures, les fentes de ventilation et d'évacuation de la chaleur, si présentes.
  - Pendant l'utilisation, pour les fours à base intégrée (chariot), pensez à bloquer les roues avec le frein spécifique.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

### **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE PRODUIT.**

Lisez le manuel complet avant de procéder à l'installation. Le non-respect de ces procédures pourrait entraîner des dommages aux biens et aux personnes, voire la mort. Contactez les autorités compétentes pour toute restriction d'installation.

L'UNE DES CAUSES LES PLUS FRÉQUENTES D'INCENDIE CONCERNANT LES FOURS EST DUE AU NON-RESPECT DES DISTANCES MINIMALES PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES OU À UNE INSTALLATION INCORRECTE.

IL EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT QUE CE FOUR SOIT INSTALLÉ CONFORMÉMENT À CES INSTRUCTIONS.

**POUR VOTRE SÉCURITÉ :** Ne déposez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Assurez l'absence de matériaux combustibles dans la zone située sous et autour de l'appareil.

**ATTENTION :** Un mauvais raccordement ainsi que des modifications ou un entretien inapproprié peuvent causer des dommages matériels aux biens ou aux personnes, voire la mort dans des cas extrêmes.

**LES FUITES DE GAZ PEUVENT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ET CAUSER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES, OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

### **ATTENTION SI VOUS SENTEZ DU GAZ :**

9. Arrêtez immédiatement l'alimentation en gaz.
10. Éteignez les flammes nues.
11. Ouvrez la porte du four.
12. Consultez un technicien spécialisé.

### **ATTENTION :**

Si le four à gaz n'est pas utilisé, fermez le robinet d'alimentation du gaz ; ne placez pas de bouteilles de gaz non utilisées à proximité, même si elles sont vides.

## **GARANTIE**

Conformément à la réglementation italienne et européenne, les fours sont couverts par la garantie légale, payable par le détaillant, de 24 mois à compter de la date d'achat. Après la période de garantie de 24 mois, toutes les réparations seront à la charge du consommateur.

**VOUS DEVEZ CONSERVER LA FACTURE DE RÉCEPTION OU D'ACHAT À MONTRER AU DÉTAILLANT. NOUS VOUS CONSEILLONS DE NOTER CI-DESSOUS LE NUMÉRO DE SÉRIE PRÉSENT SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE DU PRODUIT.**

Un bon entretien et une bonne utilisation peuvent aider à prolonger la durée de conservation du produit. Il est conseillé de ranger le four à l'intérieur pendant les mois d'hiver pour le protéger des agents atmosphériques. Sinon, il est conseillé de protéger le four avec une feuille imperméable respirante.

**La garantie NE s'applique PAS dans les cas suivants :**

- Si le four N'EST PAS correctement utilisé et installé comme décrit dans ce manuel.
- Dans le cas où le four a été altéré de quelque manière que ce soit, volontairement ou involontairement.
- Dans le cas où un entretien adéquat n'a pas été effectué. Les dommages causés au brûleur par des résidus de cuisson ou l'utilisation d'autres combustibles ne sont pas couverts par la garantie.
- Dans le cas où le four, pour une raison quelconque, a été modifié et n'est plus dans l'état trouvé lors de la livraison du produit.
- Si vous N'AVEZ PAS utilisé uniquement le carburant recommandé. N'utilisez pas de charbon liquide pour le barbecue, les produits chimiques ou tout autre combustible.
- Dans le cas où le dommage est le résultat de l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four.
- La porte n'est pas sous garantie.
- Dommages dus au dépassement de la température indiquée sur l'écran fourni. Au-dessus de 450°/500 °C (840°/1000 °F).
- Si des composants non fabriqués ou recommandés par le fabricant sont utilisés.
- Dommages aux pièces non fonctionnelles et décoratives qui n'affectent pas l'utilisation normale du four, y compris les rayures et les différences de couleur.
- En cas de retrait, d'altération ou de suppression de la plaque.
- Les carreaux ne sont pas couverts par la garantie, des pièces de rechange supplémentaires peuvent être achetées sur demande.

NOTEZ CI-DESSOUS LE MODÈLE, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE D'ACHAT POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE :

modèle\* : .....

numéro de série\* : .....

date d'achat : .....



\*La plaque signalétique est visible au dos du four.

## INSTALLATION

### POUR USAGE EXTERNE UNIQUEMENT

**ATTENTION :** Les parois extérieures du four peuvent atteindre des températures supérieures à 50 °C (120 °F). Les matériaux inflammables ne doivent pas se trouver à moins de 1 mètre du four. **Il est recommandé de placer le four pendant l'utilisation à une distance suffisante des matériaux inflammables ou des matériaux qui peuvent être endommagés par la chaleur.**

#### IMPORTANT

**La position du four est très importante :** orientez la bouche du four de sorte à la tourner face au vent. **Éviter d'utiliser le four en présence de vent ;** il est important que des protections soient présentes autour du four pour éviter que le vent ne souffle directement dans la bouche du four et par conséquent sur la flamme. Si du feu sort de la base du four, éteignez immédiatement le four et coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille ou le méthane.

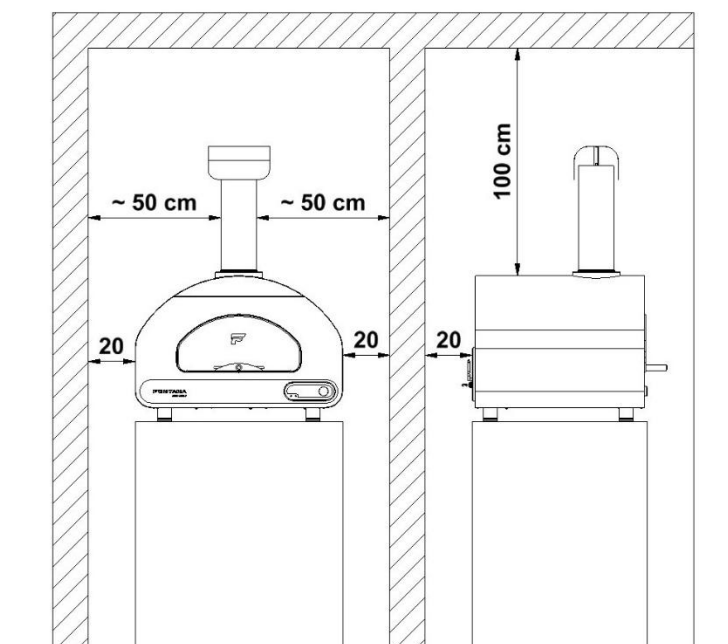
**IMPORTANT :** Ne prolongez pas et/ou ne connectez pas le conduit de fumée à un conduit déjà existant.

**IMPORTANT :** Placez le four sur une surface plane et assurez-vous qu'il est parfaitement stable. Les mouvements involontaires pendant l'utilisation peuvent être très dangereux pour le matériel et les personnes.

**IMPORTANT :** Placez le four à une distance minimale de **20 cm** des murs et de tout autre équipement. Augmentez la distance minimale à **50 cm** autour du conduit de fumée et à **1 m** de la partie supérieure du four.

**IMPORTANT : les fours en version à poser doivent être placés sur des tables ou autres surfaces ignifuges ayant une capacité de charge adéquate (pour le poids, consultez la fiche technique du produit), et il est indispensable d'installer les pieds fournis avec le four.**

Pour faciliter la manutention et le positionnement, il est recommandé d'enlever la cheminée, la porte et les briques placées à l'intérieur de la chambre de combustion.



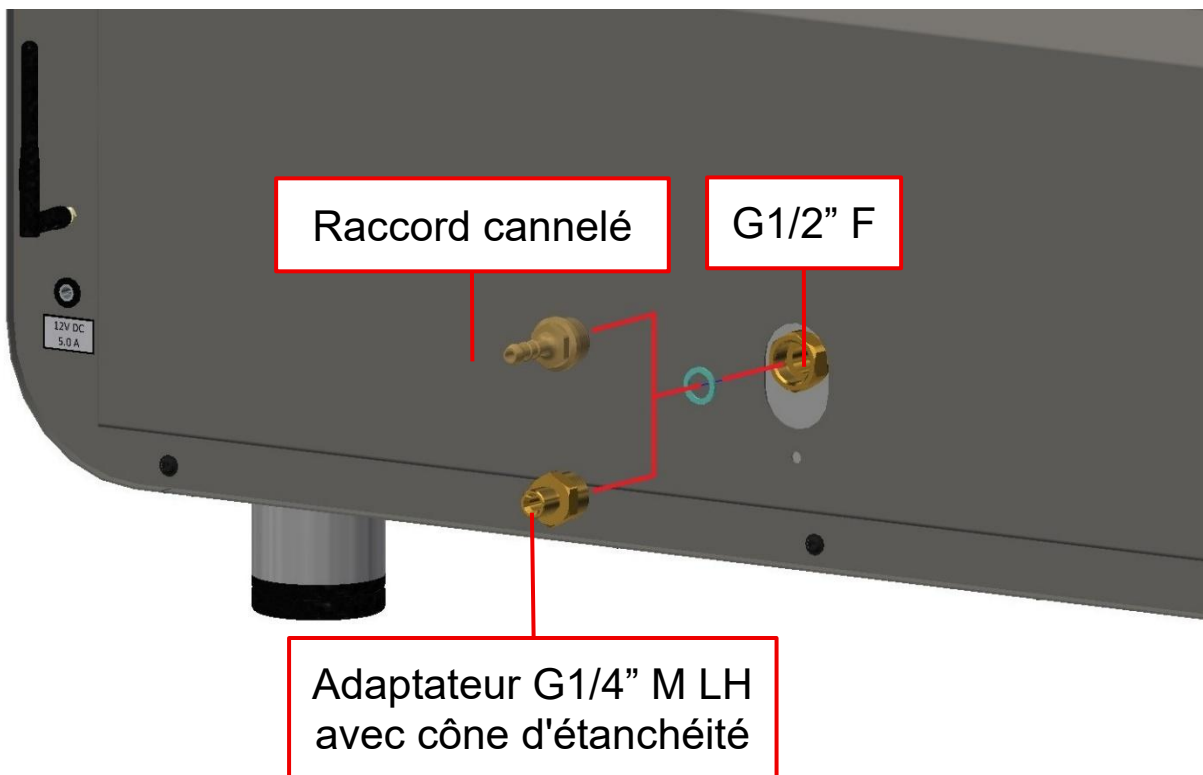
## **BRANCHEMENT GPL**

Uniquement pour modèles gpl

### **CONNECTEZ LA BOUTEILLE DE GPL AU FOUR**

La bouteille, toujours dotée d'un régulateur de pression (non fourni), doit être connectée au four par un tuyau souple en caoutchouc (non fourni) adapté à l'utilisation et d'une longueur comprise entre 60 et 150 cm. Le raccord d'entrée du four a un filetage G1/2" F sur lequel fixer un adaptateur spécifique pour se connecter à la bouteille de GPL conformément aux réglementations du pays de destination.

Dans l'exemple, nous voyons un raccord de tuyau (non universellement applicable) où le tuyau doit être serré avec une pince de serrage afin d'éviter des pertes ou des déconnexions accidentelles. La bouteille doit toujours être dotée d'un **régulateur de pression à étalonnage fixe** (non fourni) pour le type de gaz utilisé et en fonction du pays de destination. Évitez de tordre, de plier ou d'écraser le tuyau. S'il y a des signes évidents d'usure ou si la date d'utilisation estampillée sur le tuyau est expirée, remplacez-le immédiatement.



### **RÉGULATEUR DE PRESSION** (non fourni) :

Cet appareil doit être équipé d'un régulateur de pression conforme aux normes et/ou réglementations locales/nationales avec une sortie de pression nominale de :

29 mbar = CATÉGORIE I3+(28-30/37) Butane 28-30 mbar. Propane 37 mbar.

29 mbar = CATÉGORIE I3B/P (30) Butane/Propane 30 mbar.

37 mbar = CATÉGORIE I3B/P (37) Butane/Propane 37 mbar.

50 mbar = CATÉGORIE I3B/P (50) Butane/Propane 50 mbar.

**N'UTILISEZ JAMAIS UNE SOURCE DE GAZ NON RÉGULÉE.**

### **TUYAU FLEXIBLE** (non fourni)

Le tuyau d'entrée de l'utilisateur NE DOIT PAS être inférieur à :

Ø1/2" = Ø14 mm pour Méthane.

Ø1/4" = Ø 8 mm pour GPL (Longueur maxi 1,5 mètres).

**BOUTEILLE GPL**

- Nous vous conseillons d'utiliser des bouteilles ne pesant pas plus de 10 kg si elles sont logées dans un chariot sous le four.
- Longueur maxi du tuyau de gaz autorisée 1,5 m.
- Manipulez toujours la bouteille avec précaution. Ne la stockez jamais horizontalement car le robinet pourrait être endommagé. Cela pourrait entraîner de graves problèmes de sécurité. Utilisez toujours la bouteille en position verticale. Si elle est positionnée horizontalement, la bouteille pourrait permettre au liquide combustible d'atteindre les tuyaux, créant des dommages avec un risque d'explosion.
- Placez toujours la bouteille dans un endroit accessible pour faciliter l'ouverture et la fermeture en cas d'urgence.
- N'exposez jamais les bouteilles à la chaleur. La pression interne pourrait augmenter et dépasser ses limites de sécurité.
- Ne conservez jamais les bouteilles de gaz butane ou propane (même vides) à la maison, dans les caves ou les sous-sols. Le gaz propane est plus lourd que l'air, en cas de fuite, le gaz s'accumule au niveau le plus bas et devient dangereux en cas de présence d'étincelle ou de flamme.
- N'entreposez jamais des bouteilles de gaz Butane ou Propane de remplacement, même vides, près de l'appareil utilisé « **danger d'incendie et/ou d'explosion** ».

## **BRANCHEMENT NG (méthane)**

uniquement pour modèles méthane

Sur demande lors de la commande, le four peut être équipé pour fonctionner au méthane ; la conversion consiste à monter des gicleurs calibrés adaptés et à régler le minimum spécifique pour la catégorie de gaz. Les pays et les pressions homologués sont indiqués dans les pages suivantes. Le raccordement à la conduite de méthane domestique doit être effectué dans le respect des normes locales et uniquement par un personnel qualifié. La conduite de gaz en amont doit avoir un robinet d'arrêt on/off obligatoire. Le branchement au four peut être effectué avec un tuyau rigide (déconseillé) ou flexible, dont le diamètre du filetage en entrée est G1/2" F avec un joint d'étanchéité. Le joint doit être remplacé à chaque remplacement du tuyau en entrée ou après de longues périodes d'inutilisation.

Effectuez toujours un test d'étanchéité sur les nouveaux raccordements ou après des remplacements de tuyau ou de joints.



## **STOCKAGE, ASSISTANCE, MAINTENANCE**

### **STOCKAGE ET CONSERVATION**

Lorsque vous stockez l'appareil inutilisé pendant de longues périodes, retirez la bouteille et couvrez le four de manière à garantir une bonne ventilation pour réduire la condensation. Rangez la bouteille à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

### **ASSISTANCE**

Cet appareil à gaz ne doit pas être altéré ou manipulé.  
Tout réglage ou assistance doit être effectué par un technicien.  
Il est recommandable d'effectuer un entretien régulier.  
Consultez les instructions pour l'entretien.

### **ENTRETIEN ORDINAIRE**

Avec le four froid ou avant chaque utilisation, éliminez tout résidu alimentaire de la table de cuisson du aux préparations précédentes. À l'aide d'un aspirateur, nettoyez et dégagez la zone entourant le brûleur pour éviter les dysfonctionnements de celui-ci à cause des cendres ou résidus de nourriture. Les parties externes doivent être régulièrement nettoyées pour éviter les phénomènes d'oxydation, notamment les pièces en acier. Utilisez des produits spécifiques pour l'acier inoxydable, le cas échéant. Même si l'acier est de bonne qualité dans le temps et s'il n'est pas traité régulièrement, il pourrait présenter des taches de surface qui ne compromettent en aucune façon la sécurité et la fonctionnalité de votre four. Des phénomènes d'oxydation peuvent se produire en présence de sel et/ou d'humidité. Après le nettoyage, appliquez une légère couche d'huile de vaseline pour une meilleure protection. S'il n'est pas utilisé pendant une longue période, placez le four dans un environnement sec et ventilé ou protégez-le avec une bâche adéquate qui garantit la ventilation et prévient les phénomènes de condensation.

**Remarque :** si les occasions d'utilisation sont entrecoupées de longues périodes d'inutilisation, essayez de nettoyer le four immédiatement après et dès qu'il a refroidi car la saleté des résidus gras et/ou des aliments acides pourrait endommager et tacher les pièces en acier, ce qui rendrait leur nettoyage difficile après une longue période.

## **MODE D'EMLOI et caractéristiques techniques**

Suivez les précautions et les conseils énumérés dans le paragraphe « installation » pour positionner le four correctement et en toute sécurité. Après son positionnement, sur les modèles dotés d'un chariot, assurez la stabilité du four pour éviter tout mouvement accidentel lors de l'utilisation, privilégiez les surfaces dures ou compactes afin de ne pas altérer l'équilibre du four lors de l'utilisation. Dans les modèles autoportants (support), assurez-vous que la surface de support est ignifuge. Si le four repose sur un meuble, assurez-vous que ce dernier est suffisamment solide pour supporter le poids. Laissez toujours un côté ouvert si la bouteille est placée à l'intérieur du meuble ou prévoyez des prises d'air adéquates pour éviter les accumulations de gaz qui pourraient entraîner des incendies ou des explosions. Une ventilation adéquate est également utilisée pour empêcher la bouteille de surchauffer.

En cas de dysfonctionnement et/ou de départ d'incendie, il doit être possible d'intervenir rapidement pour fermer le robinet de la bouteille et la sécuriser. Ne stockez jamais des bouteilles de réserve (même vides) à proximité du four, elles doivent être stockées en toute sécurité.

**N.B.** il n'est permis de déplacer le four que s'il est froid et après fermeture du robinet de la bouteille si celle-ci est logée sous le chariot. Si la bouteille est à l'extérieur du chariot, il est conseillé de fermer la valve et de la déconnecter avant de déplacer le four pour éviter des basculements et/ou dommages de la bouteille qui pourraient compromettre son utilisation et son fonctionnement avec le risque de provoquer des incendies et/ou des explosions.

Les indications données ci-dessus sont valables pour toute la série de fours illustrés dans ce manuel.

Voici les caractéristiques techniques des modèles :

**VOLTA 70 / VOLTA 90**

**Modèle : VOLTA 70**

La capacité maxi de l'installation pour chaque catégorie de gaz (GPL ou MÉTHANE) est d'environ :  
**18 kW/h**

- **GPL (G30-G31)**

**CATÉGORIE GAZ : I3+ ( 28-30/37 mbar )****injecteur trou Ø 2,10mm**

PRESSION GAZ : 28-30 mbar (butane G30) - 37mbar (propane G31)  
(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

**CATÉGORIE GAZ : I3B/P ( 30 mbar )****injecteur trou Ø 2,10mm**

PRESSION GAZ : 30 mbar (butane G30, propane G31 ou mélanges G30/G31)  
(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**CATÉGORIE GAZ : I3B/P ( 37 mbar )****injecteur trou Ø 1,95mm**

PRESSION GAZ : 37 mbar (butane G30, propane G31 ou mélanges G30/G31)  
(PL )

**CATÉGORIE GAZ : I3B/P ( 50 mbar )****injecteur trou Ø 1,75mm**

PRESSION GAZ : 50 mbar (butane G30, propane G31 ou mélanges G30/G31)  
(DE , AT , CH , SK)

- **MÉTHANE (G20-G25)**

**CATÉGORIE GAZ : 2H , 2E , ( 20 mbar )****injecteur trou Ø 3,10mm**

(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**CATÉGORIE GAZ : 2E+ ( 20/25 mbar )****injecteur trou Ø 3,10mm**

(BE , FR)

**Modèle : VOLTA 90**

La capacité maxi de l'installation pour chaque catégorie de gaz (GPL ou MÉTHANE) est d'environ :  
**20 kW/h**

- **GPL (G30-G31)**

**CATÉGORIE GAZ : I3+ ( 28-30/37 mbar )****injecteur trou Ø 2,25mm**

PRESSION GAZ : 28-30 mbar (butane G30) - 37mbar (propane G31)  
(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

**CATÉGORIE GAZ : I3B/P ( 30 mbar )****injecteur trou Ø 2,25mm**

PRESSION GAZ : 30 mbar (butane G30, propane G31 ou mélanges G30/G31)  
(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**CATÉGORIE GAZ : I3B/P ( 37 mbar )****injecteur trou Ø 2,10mm**

PRESSION GAZ : 37 mbar (butane G30, propane G31 ou mélanges G30/G31)  
(PL )

**CATÉGORIE GAZ : I3B/P ( 50 mbar )****injecteur trou Ø 1,95mm**

PRESSION GAZ : 50 mbar (butane G30, propane G31 ou mélanges G30/G31)  
(DE, AT, CH, SK)

- **MÉTHANE (G20-G25)**

**CATÉGORIE GAZ : 2H , 2E , ( 20 mbar )****injecteur trou Ø 3,30mm**

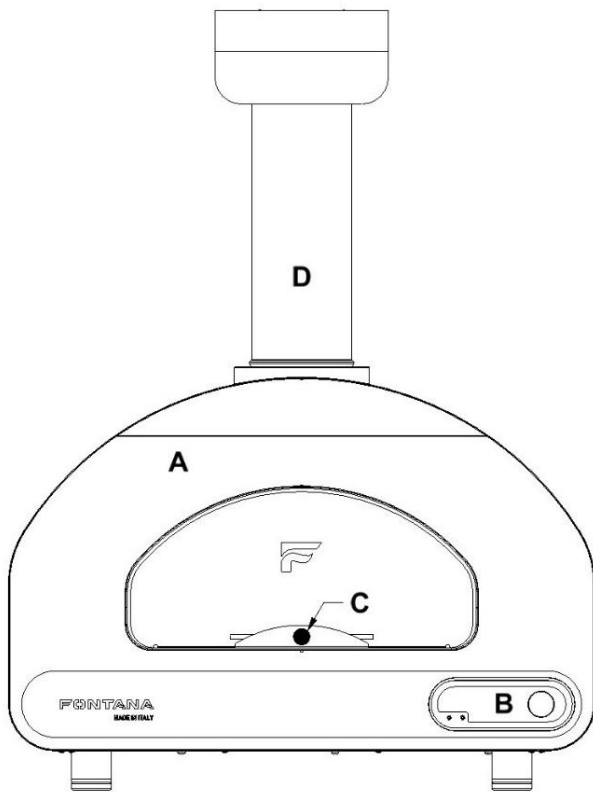
(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**CATÉGORIE GAZ : 2E+ ( 20/25 mbar )****injecteur trou Ø 3,30mm**

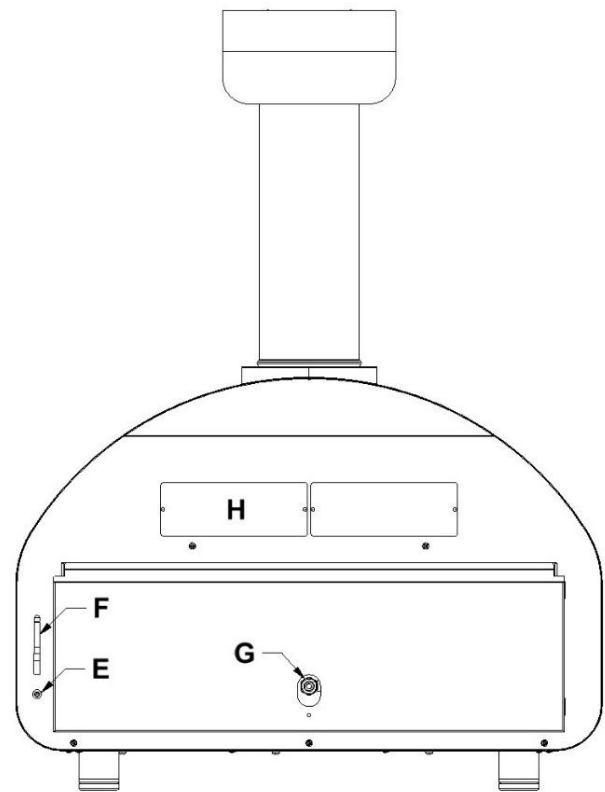
(BE, FR)

## **ALLUMAGE**

- **COMPOSANTS PRINCIPAUX**

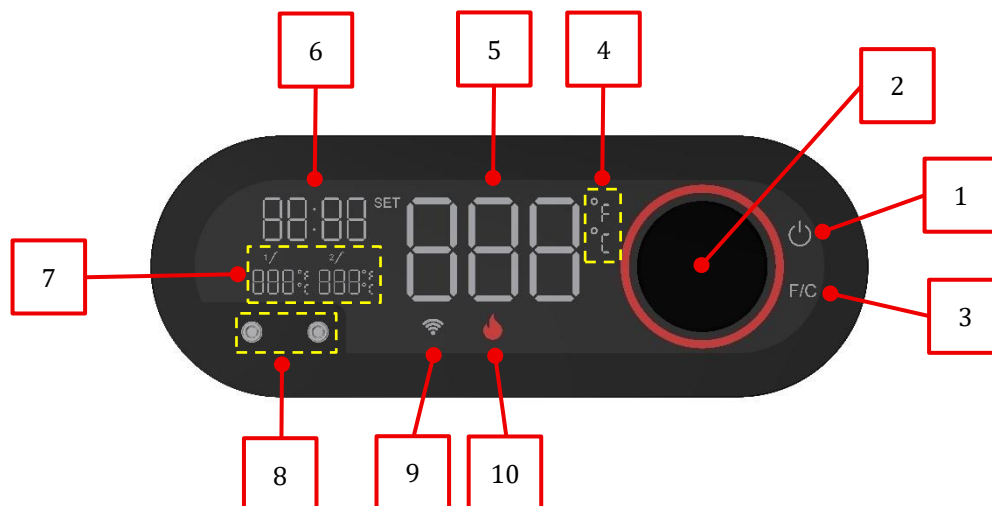


- A. Four
- B. Écran / panneau de contrôle
- C. Porte avec poignée en silicone
- D. Cheminée



- E. Entrée alimentation 12VCC 5.0 A
- F. Antenne Wi-Fi
- G. Connexion gaz
- H. Plaque signalétique

## • PANNEAU DE CONTRÔLE



### 1. BOUTON D'ALLUMAGE

Appuyez sur le BOUTON D'ALLUMAGE pour allumer l'écran.

Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'écran et le four.

Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes pour réinitialiser un message d'erreur lorsqu'il apparaît sur l'écran.

### 2. BOUTON DE CONTRÔLE

• Appuyez sur le bouton une fois pour définir la température de cuisson souhaitée. Réglable par incréments de 5°C (5°F). Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner la température.

• Après avoir sélectionné la Température de cuisson, confirmez en appuyant sur le bouton pour passer au réglage du minuteur. Réglable par incréments d'une minute. Tournez le bouton de contrôle dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton pour sélectionner.

Remarque : l'écran reviendra à la température actuelle.

Le bouton est illuminé à l'extérieur et de manière différente en fonction de l'état du four :

lumière BLEUE fixe :	écran allumé / four éteint
lumière ROUGE clignotante :	four en phase d'allumage
lumière ROUGE fixe :	four allumé et en chauffage
lumière ROUGE clignotante :	four en modulation

### 3. MODIFICATION DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE °F / °C

Appuyez sur le bouton pour changer l'affichage en Fahrenheit ou Celsius.

4. **INDICATEUR °F/°C** Affiche l'unité de mesure actuellement définie en Fahrenheit ou Celsius.

### 5. INDICATEUR TEMPÉRATURE PRINCIPALE

Affiche la température actuelle et la température définie en °F ou °C.

### 6. MINUTEUR

Indique le temps de cuisson définie (hh:mm).

Remarque : un signal sonore est émis à la fin du temps.

### 7. INDICATEUR DE TEMPÉRATURE DE LA SONDE À VIANDE n°1 et 2

Affiche la température actuelle des sondes à viande n°1 et 2.

Si les sondes à viande ne sont pas connectées au port, l'écran affiche « noP ».

## 8. PORT SONDE À VIANDE n°1 et 2

Port de connexion pour la sonde à viande.

## 9. INDICATEUR DE SIGNAL WI-FI

Il clignote lorsqu'il n'est connecté à aucun réseau Wi-Fi.

Il reste allumé lorsqu'il est connecté à un réseau Wi-Fi.

## 10. INDICATEUR DE FLAMME ALLUMÉE/ÉTEINTE

Il clignote pendant 10 secondes pendant la phase d'allumage du brûleur.

Il reste allumé et fixe lorsque le brûleur est en marche et que le four est en phase de chauffage.

## • ALLUMAGE DU FOUR

### IMPORTANT - opérations préliminaires

- **Avant d'allumer le four, vérifiez toutes les connexions et les raccordements de gaz. Vérifiez l'étanchéité des connexions, et résolvez tout problème de fuites.**
- **Assurez-vous que l'alimentation fournie est connectée à une prise de courant en état de marche et sans dommages visibles, et que l'installation électrique est conforme aux lois locales et dotée de toutes les protections nécessaires.**
- **Ne vous penchez pas sur le four durant l'allumage du gaz et gardez votre visage et votre corps à distance de la bouche du four.**
- **Lors de l'allumage, la porte NE doit PAS être présente : la bouche du four doit être ouverte.**
- **Ne déplacez pas le four pendant l'utilisation.**

### FASE 1

Ouvrez la porte (C) et laissez-la ouverte tant que le four n'aura pas démarré et ne restera pas allumé.

### FASE 2

Connectez le câble de l'alimentation à l'entrée du four (E) puis l'alimentation à une prise de courant domestique d'une installation dotée d'un disjoncteur différentiel.

**Remarque** : alimentation secteur fourni avec le four.

Entrée : 100-240 VCA 50/60Hz 1.5A MAX

Sortie : 12VCC 5.0A

### FASE 3

Ouvrez le robinet d'alimentation du gaz.

### FASE 4



Appuyez sur le BOUTON D'ALLUMAGE [1] pour allumer l'écran.

### FASE 5

En appuyant sur le bouton [2] une fois, l'indicateur de la température [5] clignotera.



Définissez la température de cuisson souhaitée, réglable par incréments de 5°C (5°F), en tournant le bouton dans le sens horaire ou antihoraire

Confirmez en appuyant sur le bouton ; on passe ensuite au réglage du minuteur. L'indicateur du minuteur clignotera. Réglable par incréments d'une minute. Tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Confirmez en appuyant sur le bouton, et le four commencera sa phase d'allumage (icône de la flamme [10])

clignotante). Le brûleur devrait s'allumer dans les 10 secondes. Une fois allumé, l'icône de la flamme passera de clignotante à fixe. Remarque : il est possible de contourner le réglage du minuteur en appuyant simplement sur le bouton après avoir défini la température de cuisson. ATTENTION : contrôlez la flamme sur le brûleur après l'allumage. Tous les trous du brûleur doivent montrer une flamme supérieure à 2,5 cm / 1" à la puissance maximale. Les flammes doivent être principalement bleues et ne pas être détachées, à la base, sur le brûleur.



Pour éteindre le four, maintenez le BOUTON D'ALLUMAGE [1] enfoncé pendant 3 secondes.

#### SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS :

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 10 secondes, l'écran affiche un code d'erreur ; voir « Résolution du code d'erreur » page 28. Si le problème persiste, ne tentez pas d'utiliser l'appareil, mais contactez le revendeur ou un centre d'assistance agréé.

## **CONSEILS D'UTILISATION**

**Première utilisation** : Avant de cuisiner avec l'appareil à gaz pour la première fois, allumez le four et réglez-le à une température de 350°C (660°F) pendant au moins une heure. Éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Le four est maintenant prêt à être utilisé.

**Fonction porte** : La porte est essentielle pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible ; maintenez-la et cuisez tous les plats qui ne nécessitent pas de températures très élevées. **AVERTISSEMENT POUR LA CUISSON D'UNE PIZZA** : définissez la température souhaitée avec la porte fermée ; une fois cette température atteinte, attendez au moins 30/40 minutes avant d'enfourner la pizza.

**Vent ou courants d'air** :

**N'utilisez jamais le four en cas de vent fort.**

La position du four est très importante : orientez la bouche du four de sorte à la tourner vers le vent. **Éviter d'utiliser le four en présence de vent** ; il est important que des barrières de protection soient présentes autour du four pour éviter que le vent ne souffle directement dans la bouche du four et par conséquent sur la flamme. Si du feu sort de la base du four, éteignez-le immédiatement et coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille ou le robinet du méthane.

**Protection de l'écran et du four** : L'écran du four ne doit pas être exposé à la lumière du soleil et à la pluie pendant des périodes prolongées.

Lorsqu'il n'est pas utilisé, il doit être protégé des intempéries même s'il est placé sous un gazebo ou une pergola.

**Température ambiante minimale de fonctionnement** :

La température ambiante minimale de fonctionnement doit être de : 0°C (32°F).

## **ENTRETIEN**

### ENTRETIEN PÉRIODIQUE

Les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés (si nécessaire) avant chaque utilisation de l'appareil à gaz pour garantir des prestations, une sécurité et une efficacité optimales.

### NETTOYAGE GÉNÉRAL

Effectuez un nettoyage préliminaire (voir ci-dessous). Avec l'appareil froid, nettoyez l'intérieur, si nécessaire en grattant le fond de la surface de cuisson et en aspirant.

### ENTRETIEN ANNUEL

Les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés au moins une fois par an ou après une période d'inutilisation supérieure à 30 jours pour garantir les performances, la sécurité et une efficacité optimales.

### BRÛLEUR

Retirez le brûleur et vérifiez l'absence de fissures et de détériorations. Nettoyez les tubes Venturi avec un goupillon pour éliminer toute obstruction. Voir « Tubes Venturi ». Avec le brûleur retiré, nettoyez l'intérieur de l'appareil en grattant le fond de la surface de cuisson et en aspirant.

### TUYAU FLEXIBLE

Inspectez et remplacez si nécessaire. Pour le propane, voir « Tuyau flexible et régulateur » (page 15).

## INJECTEUR

Inspectez l'injecteur pour vous assurer qu'il n'est pas bouché, désaligné ou desserré.

## ACIER INOX, PEINTURE ET RÉFRACTAIRE

Lavez à l'eau et au savon. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable pour polir et éliminer les taches ou les marques.

**Tout virage de la couleur de l'acier inoxydable, de la couleur du four, et toute fissure dans les plaques réfractaires, ne sont pas considérés comme des défauts, mais comme une usure normale qui ne compromet pas la fiabilité et les performances du four.**

## PIÈCES DE RECHANGE

En cas de problème avec le régulateur, le tuyau flexible, le brûleur ou les vannes de contrôle, ne tentez pas de réparation. Adressez-vous à un centre d'assistance agréé ou contactez l'usine pour les réparations et les pièces de rechange. Pour garantir des performances optimales, utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Lors du rebranchement de l'appareil à l'alimentation en gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites au niveau des connexions.

## TUBE DE VENTURI

Gardez le tube de Venturi toujours propre sur le brûleur.

Les obstructions dans le tube de Venturi provoqués par des araignées, des insectes et des nids peuvent provoquer un retour de flamme. En effet, bien que le brûleur à gaz pourrait encore s'allumer, l'excès de gaz pourrait provoquer un incendie ou de petites flammes. En cas de retour de flamme, fermez immédiatement le gaz à la source.

Inspectez et nettoyez les tubes Venturi si l'un des symptômes suivants apparaît :

1. Il y a une odeur de gaz.
2. L'appareil n'atteint pas la température.
3. L'appareil chauffe de manière irrégulière.
4. Les brûleurs font des bruits de crépitement.

## INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUBES VENTURI

1. Fermez l'arrivée de gaz en agissant sur le robinet de la bouteille gpl.
2. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez le tube de Venturi avec un goupillon.
3. Le brûleur est accessible uniquement après avoir retiré le boîtier de support situé à l'arrière du four.

# DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
<b>ODEUR DE GAZ</b>	<b>FERMEZ IMMÉDIATEMENT LE ROBINET D'ALIMENTATION DU GAZ. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL TANT QUE LA FUITE N'EST PAS RÉPARÉE.</b>	
<b>Fuite détectée sur la bouteille, dans le régulateur ou sur un autre</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raccord du régulateur desserré.</li> <li>2. Fuite de gaz dans le tuyau flexible/régulateur ou dans les vannes de contrôle.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Serrez le raccord et effectuez un test d'étanchéité</li> <li>2. Adressez-vous à un centre d'assistance agréé.</li> </ol>
<b>Flammes sous le four à proximité du brûleur (retour de</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi bloqué</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. retirez le brûleur et nettoyez le Venturi. Pour obtenir de l'aide, voir « Tubes de Venturi »</li> </ol>
<b>Le brûleur ne s'allume pas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Absence de gaz GPL/Robinet d'alimentation du gaz fermé.</li> <li>2. Problème d'allumage.<b>ER2</b></li> <li>3. Régulateur non totalement branché au robinet de la bouteille.</li> <li>4. Venturi bloqué ou désaligné par rapport à l'orifice du robinet.</li> <li>5. Orifice bloqué.</li> <li>6. Tuyau flexible entortillé.</li> <li>7. trous du brûleur bloqués.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. remplacez la bouteille de gaz GPL/ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz.</li> <li>2. Il s'agit d'un problème au niveau de l'allumeur. Voir « Allumeur défectueux » ci-dessous.<b>ER2</b></li> <li>3. Serrer le régulateur sur la bouteille.</li> <li>4. Nettoyer le tube de Venturi. Voir page assistance.</li> <li>5. Nettoyez l'orifice avec une épingle ou un fil fin. Ne percez pas les orifices</li> <li>6. Redresser le tube.</li> <li>7. Retirez le brûleur et nettoyez-le avec une brosse à poils doux (par exemple, une brosse à dents).</li> </ol>
<b>baisse des températures, « bruit de petites explosions »</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GPL terminé.</li> <li>2. Venturi bloqué.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remplissez la bouteille de GPL.</li> <li>2. retirez le brûleur et nettoyez le Venturi. Consultez la sect. « Tubes de venturi » pour obtenir de l'aide.</li> </ol>
<b>Flamme irrégulière</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi bloqué</li> <li>2. Trous du brûleur partiellement bouchés par des débris.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. retirez le brûleur et nettoyez le Venturi. Consultez la sect. « Tubes de venturi » pour obtenir de l'aide.</li> <li>2. Retirez le brûleur et nettoyez-le avec une brosse à poils doux (par exemple une brosse à dents).</li> </ol>
<b>Bourdonnement du régulateur</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille.</li> </ol>
<b>Flamme jaune</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Une légère flamme jaune est normale. Si elle est excessive, le tube Venturi pourrait être bouché.</li> <li>2. Trous du brûleur partiellement bouchés par des débris.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nettoyez le tube Venturi. Pour obtenir de l'aide, voir « Tubes de Venturi »</li> <li>2. Retirez le brûleur et nettoyez-le avec une brosse à poils doux (par exemple une brosse à dents).</li> </ol>
<b>Si la section dépannage ne résout aucun problème, contactez le revendeur ou un centre d'assistance agréé.</b>		

## RÉSOLUTION DU CODE D'ERREUR

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le contrôleur (écran) ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> <li>Unité non branchée à l'alimentation.</li> <li>Connexions desserrées ou corrodées.</li> <li>Rallonge électrique défectueuse.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil électroménager. Branchez-le à une prise de courant en état de marche.</li> <li>Nettoyez les connexions et assurez-vous que tous les connecteurs sont bien poussés ensemble.</li> <li>Inspectez et remplacez le câble de rallonge électrique.</li> </ol>
Erreur du thermocouple <b>Er1</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Le capteur de température (sonde de type K) est débranché ou cassé.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Contrôlez le fil de branchement ou remplacez le capteur de température (sonde de type K).</li> </ol>
Échec de l'allumage <b>Er2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Quand le four est éteint, l'électrode d'allumage d'étincelle est débranchée ou cassée.</li> <li>Quand le four est éteint, l'électrode du capteur de flamme est débranchée ou cassée.</li> <li>Quand le four est éteint, le fil d'alimentation du robinet est débranché ou cassé.</li> <li>Quand le four est éteint, la bouteille de GPL est fermée.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Contrôlez le fil de branchement ou remplacez l'électrode d'allumage de l'étincelle.</li> <li>Contrôlez le câble de branchement ou remplacez l'électrode du capteur de flamme.</li> <li>Contrôlez le fil de branchement de l'alimentation du robinet ou remplacez le robinet.</li> <li>Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL et contrôlez s'il y a assez de carburant.</li> </ol>
Température trop élevée à l'intérieur du four, température 500°C (932°F) <b>Er3</b>	La cause pourrait être un dysfonctionnement du robinet qui ne module pas correctement la flamme.	Contrôlez les fils de branchement du robinet ou remplacez-le.
Basse température. La température à l'intérieur du four est en dessous des 43°C (110°F) pendant plus de cinq minutes. <b>Er4</b>	Le capteur de température (sonde de type K) n'est pas correctement positionné à l'intérieur de la chambre de cuisson du four.	Repositionnez le capteur de température (sonde de type K) à son emplacement d'origine et fixez-le avec les vis appropriées.
Tension incorrecte. <b>Er5</b>	La tension d'alimentation d'entrée n'est pas correcte.	Utilisez une tension d'alimentation correcte de 12 VCC 5A.
Extinction <b>Er6</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Quand le four est allumé, le gaz de la bouteille de GPL se termine.</li> <li>Quand le four est allumé, l'électrode du capteur de flamme se casse ou le fil est débranché.</li> <li>Quand le four est allumé, le robinet se casse ou le cordon d'alimentation est débranché.</li> <li>Quand le four est allumé, l'exposition à des vents forts ou à des courants d'air peut éteindre la flamme du brûleur.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Remplacez la bouteille de GPL vide par une pleine.</li> <li>Contrôlez les fils de branchement ou remplacez l'électrode du capteur de flamme.</li> <li>Contrôlez les câbles de branchement de l'alimentation ou remplacez le robinet.</li> <li>Positionnez le four à l'abri des vents forts ou des courants d'air.</li> </ol>
Erreur du robinet. <b>Er7</b>	Avec le four allumé, le fil de branchement de la vanne solénoïde se débranche ou se casse.	Contrôlez les fils de branchement de la vanne solénoïde ou remplacez-les.
Erreur de l'allumeur de la scintille <b>Er8</b>	Les fils d'alimentation de l'allumeur sont déconnectés ou le dispositif ne fonctionne pas correctement.	Contrôlez les fils de branchement ou remplacez l'allumeur.
<p><b>Si la section dépannage ne résout aucun problème, contactez le revendeur ou un centre d'assistance agréé.</b></p>		

Estimado cliente:

queremos darle las gracias por la preferencia que ha dado a nuestros productos. **Este manual le permitirá instalar y utilizar el horno que compró de la mejor manera posible y de forma segura. Le aconsejamos que lea atentamente el siguiente manual antes de realizar el primer encendido**, si tiene alguna duda o problema, póngase en contacto con el distribuidor que se asegurará de la máxima colaboración y asistencia.

## **ÍNDICE DE CONTENIDOS**

<b>ADVERTENCIAS GENERALES</b> .....	63
<b>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</b> .....	64
<b>GARANTÍA</b> .....	65
<b>INSTALACIÓN</b> .....	66
<b>CONEXIÓN GPL</b> .....	67
<b>CONEXIÓN NG (metano)</b> .....	69
<b>ALMACENAMIENTO, ASISTENCIA, MANTENIMIENTO</b> .....	70
<b>INDICACIONES DE USO y características técnicas</b> .....	71
<b>ENCENDIDO</b> .....	73
□ <b>COMPONENTES PRINCIPALES</b> .....	73
□ <b>PANEL DE CONTROL</b> .....	74
□ <b>ENCENDIDO DEL HORNO</b> .....	75
<b>CONSEJOS DE USO</b> .....	77
<b>MANTENIMIENTO</b> .....	77
<b>RESOLUCIÓN PROBLEMAS</b> .....	79
<b>RESOLUCIÓN DEL CÓDIGO DE ERROR</b> .....	80

**Todas las intervenciones deben realizarse en condiciones seguras y con la línea de gas cerrada y/o desconectada.**



## **ADVERTENCIAS GENERALES**

### **CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS**

**ATENCIÓN:** Una conexión inadecuada, así como cualquier alteración o mantenimiento inadecuado, pueden causar daños materiales a la propiedad o a las personas e incluso la muerte en casos extremos. Lea atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

#### **LEA ATENTAMENTE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO ÓPTIMO DEL HORNO.**

- La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y el marcado se aplica visiblemente al aparato. La placa nunca debe eliminarse.
  - Antes de utilizar el aparato, es obligatorio retirar todas las películas protectoras presentes.
  - Evite absolutamente el uso de esponjas de acero y raspadores afilados para evitar dañar las superficies. Use productos normales y no abrasivos, posiblemente usando herramientas de madera o plástico. Enjuague bien y seque con un paño suave o un paño de microfibra.
  - No utilice vajillas o recipientes hechos de material plástico. Las altas temperaturas alcanzadas dentro del horno podrían fundir este material causando daños al aparato.
  - Utilice cubiertos y herramientas resistentes a las altas temperaturas.
  - Coloque el horno sobre una superficie plana.
  - Debido a la temperatura, el color de las superficies puede variar.
  - La instalación del producto debe garantizar un fácil acceso para la limpieza.
  - Nunca ponga objetos inflamables en el horno: si se enciende accidentalmente, podría iniciarse un incendio.
  - No permita que los niños se acerquen al aparato durante el funcionamiento, PELIGRO DE QUEMADURAS o para que sea objeto de juego incluso cuando está apagado.
- No inserte objetos metálicos afilados (cubiertos o herramientas) en las ranuras del aparato.
- Los hornos, aunque tienen material aislante entre las dos capas de acero, pueden sobrecalentarse en el exterior.
  - Asegúrese de que el horno esté colocado lejos de objetos y materiales que puedan dañarse por el calor. No coloque materiales inflamables en el área del piso frente al horno, proteja el piso con material ignífugo si está hecho de material inflamable.
  - No almacene material inflamable en el estante del carro (si está presente) debajo del horno.
  - Maniobre la puerta sosteniendo la manija. - No toque las superficies externas y el conducto de humos mientras esté en uso.
  - No utilice líquidos inflamables cerca del horno.
  - Mantenga los cables eléctricos y las tuberías de suministro de combustible alejados de superficies calientes.
  - No utilice el horno en caso de funcionamiento anormal o sospecha de rotura.
  - No mueva el horno durante su uso o cuando esté caliente.
  - No incline ni coloque objetos en el horno, su estabilidad puede verse comprometida.
  - No utilice llamas libres cerca del horno.
  - En caso de que la grasa se incendie, detenga la fuente de alimentación y deje la puerta cerrada hasta que el fuego se apague.
  - Use guantes de cocina resistentes al calor cuando use el horno.
  - Las piezas selladas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.
  - No deje el aparato desatendido durante la cocción, ya que podría liberar grasa o aceites. Las grasas y los aceites pueden incendiarse.
  - No obstruya las aberturas, la ventilación y las ranuras de eliminación de calor donde estén presentes.
  - Durante el uso, para hornos con base integrada (carro), recuerde bloquear las ruedas con el freno adecuado.

## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

### **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL PRODUCTO.**

Lea todo el manual antes de continuar con la instalación. El incumplimiento de estos procedimientos podría causar daños a la propiedad y a las personas y posiblemente la muerte. Póngase en contacto con las autoridades competentes con respecto a cualquier restricción de instalación.

UNA DE LAS PRINCIPALES CAUSAS DE INCENDIO RELACIONADAS CON EL HORNO SE DEBE AL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISTANCIAS MÍNIMAS DE LOS MATERIALES COMBUSTIBLES O A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA.

ES MUY IMPORTANTE QUE ESTE HORNO SE INSTALE DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

**POR SU SEGURIDAD:** No deposite ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otros aparatos. Mantenga el área debajo y alrededor del aparato libre de materiales combustibles.

**ATENCIÓN:** Una conexión inadecuada, así como cualquier alteración o mantenimiento inadecuado, pueden causar daños materiales a la propiedad o a las personas e incluso la muerte en casos extremos.

### **LAS FUGAS DE GAS PUEDEN CAUSAR INCENDIO O EXPLOSIÓN Y CAUSAR LESIONES PERSONALES GRAVES O MORTALES, O DAÑOS A LAS COSAS.**

#### **PRECAUCIÓN SI HUELE GAS:**

13. Apague inmediatamente el suministro de gas.
14. Apague las llamas abiertas.
15. Abra la puerta del horno.
16. Consulte a un técnico especializado.

#### **ATENCIÓN:**

Si el horno a gas no se utiliza, cierre la válvula de alimentación de gas y no almacene en las proximidades bombonas de gas no utilizadas, incluso si están vacías.

## **GARANTÍA**

En cumplimiento de la normativa italiana y europea, los hornos están cubiertos por la garantía legal, a cargo del revendedor, de 24 meses a partir de la fecha de compra. Después del periodo de garantía de 24 meses, todas las reparaciones correrán a cargo del consumidor.

**SE REQUIERE QUE CONSERVE EL RECIBO O LA FACTURA DE COMPRA QUE SE MOSTRARÁ AL REVENDEDOR. LE RECOMENDAMOS ANOTAR AQUÍ ABAJO EL NÚMERO DE SERIE PRESENTE EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.**

Un buen mantenimiento y un uso adecuado pueden ayudar a prolongar la vida útil del producto. Es aconsejable guardar el horno en el interior en los meses de invierno para protegerlo de los elementos. De lo contrario, es aconsejable proteger el horno con una lámina impermeable y transpirable.

**La garantía NO se aplica en los siguientes casos:**

- Si el horno NO se utiliza e instala correctamente como se describe en este manual.
- En el caso de que el horno haya sido manipulado de cualquier manera, voluntaria o involuntariamente.
- En caso de que no se haya realizado un mantenimiento adecuado. El daño al quemador debido a residuos de cocción o al uso de otros combustibles no está cubierto por la garantía.
- En el caso de que el horno, por cualquier motivo, se haya alterado y ya no se encuentre en las condiciones encontradas al momento de la entrega del producto.
- Si NO ha utilizado únicamente el combustible recomendado. No utilice carbón líquido para barbacoas, productos químicos u otro combustible.
- En el caso de que el daño sea el resultado del uso de productos químicos dentro o fuera del horno.
- La puerta no está bajo garantía.
- Daños debidos a la superación de la temperatura indicada en la pantalla proporcionada. Por encima de 450°/500°C (840°/1000° F).
- Si se utilizan componentes no producidos o recomendados por el fabricante.
- Daños en piezas no funcionales y decorativas que no afectan el uso normal del horno, incluidos arañazos y diferencias de color.
- En el caso de que la placa sea removida, alterada o eliminada.
- Las mesas no están cubiertas por la garantía, se pueden comprar piezas de repuesto adicionales bajo petición.

ANOTE A CONTINUACIÓN EL MODELO, EL NÚMERO DE SERIE Y LA FECHA DE COMPRA PARA FUTURAS REFERENCIAS:

modelo\*: .....

número de serie\*: .....

fecha de compra: .....



\*La placa de datos se puede ver en la parte trasera del horno.

## INSTALACIÓN

### SOLO PARA USO EXTERIOR

**ATENCIÓN:** Las paredes exteriores del horno pueden alcanzar temperaturas superiores a 50 °C (120 °F). Los materiales inflamables no deben estar a menos de 1 metro del horno. **Se recomienda colocar el horno durante su uso a una distancia suficiente de materiales inflamables o materiales que puedan dañarse por el calor.**

#### **IMPORTANTE**

**La posición del horno es muy importante:** coloque la boca del horno de modo que esté dirigida contra el viento. **Evite usar el horno cuando haya viento;** es importante que alrededor del horno haya protecciones para evitar que el viento sople directamente dentro de la boca del horno y, en consecuencia, en la llama. Si se ve que el fuego sale de la base del horno, apague inmediatamente el horno e interrumpa el flujo de gas cerrando la bombona o el metano.

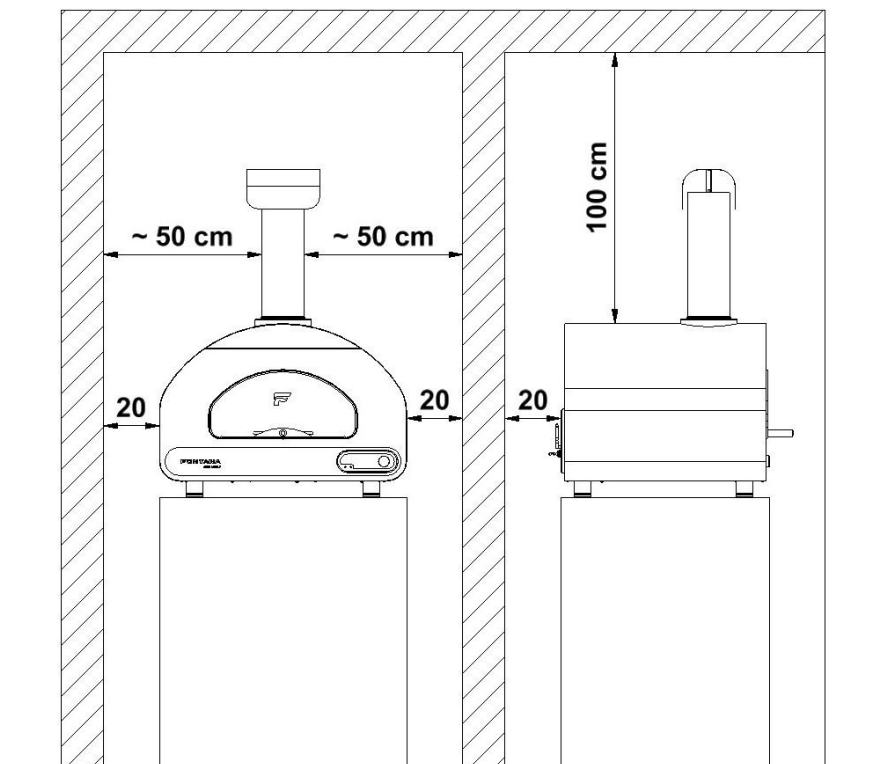
**IMPORTANTE:** No prolongue y/o conecte el conducto de humos a uno existente.

**IMPORTANTE:** Coloque el horno sobre una superficie plana y asegúrese de que sea perfectamente estable. Los movimientos involuntarios durante el uso pueden ser muy peligrosos para las cosas y las personas.

**IMPORTANTE:** Coloque el horno a una distancia mínima de **20 cm** de las paredes y cualquier otro equipo. Aumente la distancia mínima a **50 cm** alrededor del conducto de humos y a **1 m** de la parte superior del horno.

**IMPORTANTE: los hornos en versión de apoyo deben estar colocados en mesas u otras superficies ignífugas con adecuada capacidad de carga** (para el peso haga referencia a la ficha técnica del producto), **y es indispensable instalar los pies proporcionados con el horno.**

Para facilitar la manipulación y el posicionamiento, se recomienda retirar la chimenea, la puerta y las mesas colocadas dentro de la cámara de combustión.



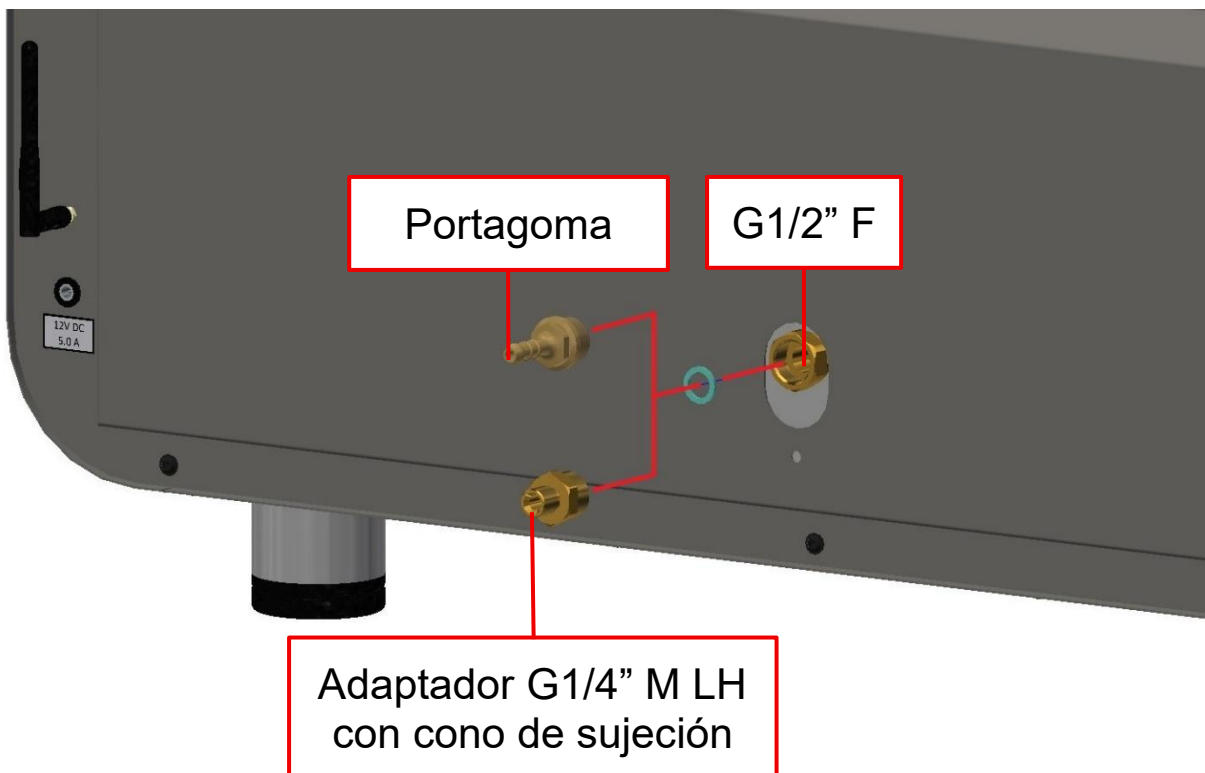
## CONEXIÓN GPL

solo para modelos gpl

### CONECTE LA BOMBONA DE GLP AL HORNO

La bombona, siempre equipada con un regulador de presión (no suministrado), debe conectarse al horno a través de un tubo de goma flexible (no suministrado) adecuado para su uso y entre 60 y 150 cm de longitud. La conexión de entrada del horno tiene una rosca G1/2" F en la que se puede conectar un adaptador específico para conectar a la bombona de GLP de acuerdo con las regulaciones del país de destino.

En el ejemplo vemos una conexión de manguera (no universalmente aplicable) donde la manguera debe apretarse con una abrazadera para evitar pérdidas accidentales o desconexiones. La bombona siempre debe estar equipada con un **regulador de presión de calibración fijo** (no suministrado) para el tipo de gas utilizado y dependiendo del país de destino. Evite torcer, doblar o aplastar la manguera. Si hay signos evidentes de desgaste o la fecha de uso impresa en el tubo ha expirado, reemplácelo inmediatamente.



### REGULADOR DE PRESIÓN (no suministrado):

Este aparato debe estar equipado con un regulador de presión que cumpla con las normas y/o regulaciones locales/nacionales con una salida de presión nominal de:

29 mbar = CATEGORÍA I3+(28-30/37) Butano 28-30 mbar. Propano 37 mbar.

29 mbar = CATEGORÍA I3B/P (30) Butano/Propano 30 mbar.

37 mbar = CATEGORÍA I3B/P (37) Butano/Propano 37 mbar.

50 mbar = CATEGORÍA I3B/P (50) Butano/Propano 50 mbar.

**NUNCA USE UNA FUENTE DE GAS NO REGULADA.**

### MANGUERA (no suministrada)

La tubería de entrada del usuario NO debe ser inferior a:

Ø1/2" = Ø14 mm para Metano.

Ø1/4" = Ø 8 mm para GPL (Longitud máx 1,5 metros).

## **BOMBONA GPL**

- Recomendamos utilizar bombonas de un peso máximo de 10 Kg si se encuentra en un carro bajo el horno.
- Longitud máxima de la tubería de gas permitida 1.5 mt.
- Manipule siempre la bombona con cuidado. Nunca lo coloque en posición horizontal ya que la válvula puede dañarse. Esto podría causar graves problemas de seguridad. Utilice siempre la bombona en posición vertical. Si se coloca horizontalmente, la bombona podría permitir que el líquido combustible llegue a las tuberías, creando daños con riesgo de explosión.
- Coloque siempre la bombona en un lugar accesible para facilitar su apertura y cierre en caso de emergencia.
- Nunca someta las bombonas a calor. La presión interna podría aumentar y exceder sus límites de seguridad.
- Nunca almacene bombonas de gas butano o propano (incluso si están vacíos) en la casa, el sótano o el sótano. El gas propano es más pesado que el aire, si hay una fuga, el gas se acumulará en el nivel más bajo y se volverá peligroso en presencia de una chispa o llama.
- Nunca guarde bombonas de gas butano o propano de repuesto o incluso vacíos cerca del aparato en uso "**peligro de incendio y/o explosión**".

## **CONEXIÓN NG (metano)**

solo para los modelos de metano

A solicitud en la fase de pedido, el horno puede prepararse para el funcionamiento con gas metano; la conversión consiste en el montaje de inyectores calibrados adecuados y en el ajuste del mínimo específicos para la categoría de gas. Los países y las presiones homologadas se indican en las páginas siguientes. La conexión a la red doméstica de gas metano debe realizarse respetando las normativas locales y únicamente por personal cualificado. La línea de gas aguas arriba del horno debe disponer obligatoriamente de una válvula de corte on/off. La conexión al horno puede realizarse con tubería rígida (no recomendada) o flexible; el diámetro de la rosca de entrada es G1/2" hembra, con junta de estanqueidad. La junta debe sustituirse en cada cambio del tubo de entrada o después de largos períodos de inactividad.

Realice siempre una prueba de estanqueidad en nuevas conexiones o tras la sustitución del tubo o de las juntas.



# **ALMACENAMIENTO, ASISTENCIA, MANTENIMIENTO**

## **ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

Cuando guarde el aparato durante largos períodos de tiempo sin usar, retire la bombona y cubra el horno para garantizar una buena ventilación y reducir la condensación.

Guarde la bombona al aire libre en un área bien ventilada.

### **ASISTENCIA**

Este aparato de gas no debe ser manipulado ni manipulado.

Cualquier alojamiento o asistencia debe ser realizada por un técnico.

Se recomienda un mantenimiento regular.

Consulte las instrucciones de mantenimiento.

### **MANTENIMIENTO ORDINARIO**

En un horno frío o antes de cada uso, elimine cualquier residuo de alimento de la placa debido a preparaciones anteriores. Con una aspiradora, limpie y suelte el área alrededor del quemador para evitar mal funcionamiento debido a cenizas o residuos de alimentos. Las partes externas deben mantenerse limpias regularmente para evitar fenómenos de oxidación, especialmente las partes de acero. Utilice productos específicos para el acero inoxidable cuando esté presente. Incluso si el acero es de buena calidad con el tiempo y si no se trata regularmente, podría presentar manchas en la superficie que de ninguna manera comprometen la seguridad y la funcionalidad de su horno. Los fenómenos de oxidación pueden ocurrir en presencia de sal y/o humedad. Después de la limpieza para una mejor protección, aplique una capa ligera de aceite de vaselina. Si no se utiliza durante mucho tiempo, coloque el horno en un entorno seco y ventilado o protéjalo con una cubierta adecuada que garantice la ventilación y evite fenómenos de condensación.

**Nota:** si las ocasiones de uso se intercalan con largos períodos de inutilización, intente limpiar el horno inmediatamente después y tan pronto como se haya enfriado porque la suciedad de los residuos grasos y/o alimentos ácidos podría dañar y manchar las piezas de acero, lo que dificultaría su limpieza después de mucho tiempo.

## INDICACIONES DE USO y características técnicas

Siga las precauciones y consejos enumerados en el párrafo "instalación" para colocar el horno de forma correcta y segura. En los modelos equipados con un carro después del posicionamiento, asegúrese de la estabilidad del horno para evitar movimientos accidentales durante el uso, prefiera superficies duras o compactas para no alterar la estructura del horno durante el uso. En los modelos independientes (soporte), asegúrese de que la superficie de soporte sea ignífuga. Si el horno se coloca sobre un mueble, asegúrese de que sea lo suficientemente fuerte como para soportar su peso. Siempre deje un lado abierto si la bombona se coloca dentro del gabinete o proporcione tomas de aire adecuadas para evitar acumulaciones de gas que podrían resultar en incendios o explosiones. También se utiliza una ventilación adecuada para evitar que la bombona se sobrecaliente.

En caso de mal funcionamiento y/o incendio, debe ser posible intervenir rápidamente para cerrar la válvula de la bombona y asegurarla. Nunca almacene bombonas de repuesto (incluso vacíos) cerca del horno, deben almacenarse de forma segura.

**N.B.** solo se permite mover el horno si está frío y después de cerrar la válvula del cilindro si está alojado debajo de un carro. Si la bombona está fuera del carro, es recomendable cerrar la válvula y desconectarla antes de mover el horno para evitar volcar y/o dañar el cilindro que podría comprometer su uso y funcionalidad con el riesgo de provocar incendios y/o explosiones.

Las indicaciones antes mencionadas son válidas para toda la serie de hornos ilustrados en el presente manual.

A continuación se muestran las características técnicas de los modelos:

### **VOLTA 70 / VOLTA 90**

#### **Modelo: VOLTA 70**

La potencialidad máx del sistema para cada categoría de gas (GPL o METANO) se sitúa en torno a: **18 kW/h**

- **GLP (G30-G31)**

#### **CATEGORÍA GAS: I3+ ( 28-30/37 mbar )**

##### **inyector orificio Ø 2.10 mm**

PRESIÓN GAS: 28-30 mbar (butano G30) - 37mbar (propano G31)  
(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

#### **CATEGORÍA GAS: I3B/P ( 30 mbar )**

##### **inyector orificio Ø 2.10 mm**

PRESIÓN GAS: 30 mbar (butano G30, propano G31 o mezclas G30/G31)  
(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

#### **CATEGORÍA GAS: I3B/P ( 37 mbar )**

##### **inyector orificio Ø 1.95 mm**

PRESIÓN GAS: 37 mbar (butano G30, propano G31 o mezclas G30/G31)  
(PL )

#### **CATEGORÍA GAS: I3B/P ( 50 mbar )**

##### **inyector orificio Ø 1.75 mm**

PRESIÓN GAS: 50 mbar (butano G30, propano G31 o mezclas G30/G31)  
(DE , AT , CH , SK )

- **METANO (G20-G25)**

**CATEGORÍA GAS: 2H, 2E, ( 20 mbar )****inyector orificio Ø 3.10 mm**

(AT, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, AL, HR, MK, TR)

**CATEGORÍA GAS: 2E+ ( 20/25 mbar )****inyector orificio Ø 3.10 mm**

(BE, FR)

**Modelo: VOLTA 90**

La potencialidad máx del sistema para cada categoría de gas (GPL o METANO) se sitúa en torno a: **20 kW/h**

- **GLP (G30-G31)**

**CATEGORÍA GAS: I3+ ( 28-30/37 mbar )****inyector orificio Ø 2.25 mm**

PRESIÓN GAS: 28-30 mbar (butano G30) - 37mbar (propano G31)

(BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, AL, MK, TR)

**CATEGORÍA GAS: I3B/P ( 30 mbar )****inyector orificio Ø 2.25 mm**

PRESIÓN GAS: 30 mbar (butano G30, propano G31 o mezclas G30/G31)

(BG, CY, DK, EE, FI, GR, HU, IS, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, AL, HR, MK, TR)

**CATEGORÍA GAS: I3B/P ( 37 mbar )****inyector orificio Ø 2.10 mm**

PRESIÓN GAS: 37 mbar (butano G30, propano G31 o mezclas G30/G31)

(PL)

**CATEGORÍA GAS: I3B/P ( 50 mbar )****inyector orificio Ø 1.95 mm**

PRESIÓN GAS: 50 mbar (butano G30, propano G31 o mezclas G30/G31)

(DE, AT, CH, SK)

- **METANO (G20-G25)**

**CATEGORÍA GAS: 2H, 2E, ( 20 mbar )****inyector orificio Ø 3.30 mm**

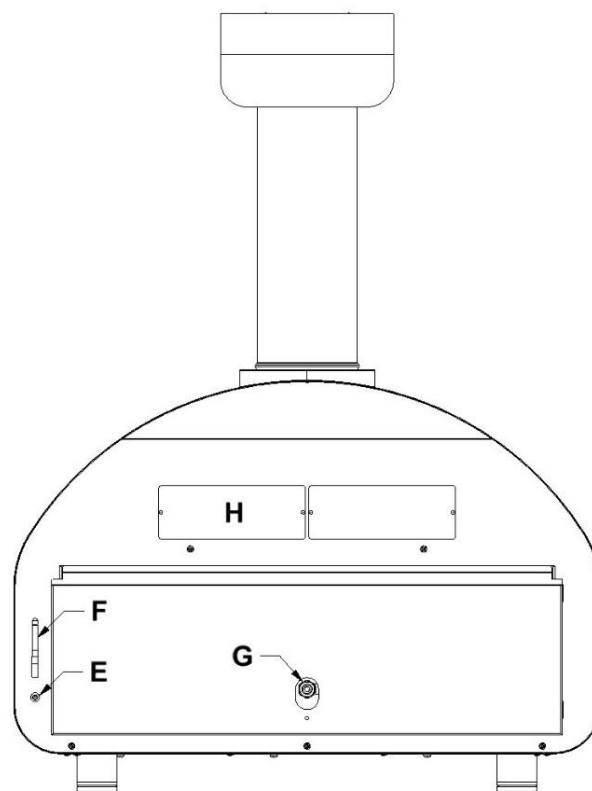
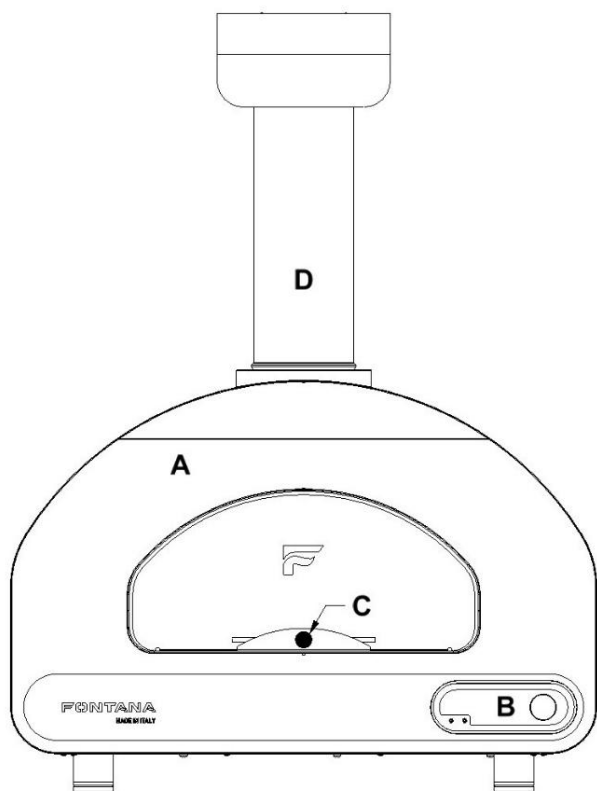
(AT, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, AL, HR, MK, TR)

**CATEGORÍA GAS: 2E+ ( 20/25 mbar )****inyector orificio Ø 3.30 mm**

(BE, FR)

## ENCENDIDO

### • COMPONENTES PRINCIPALES

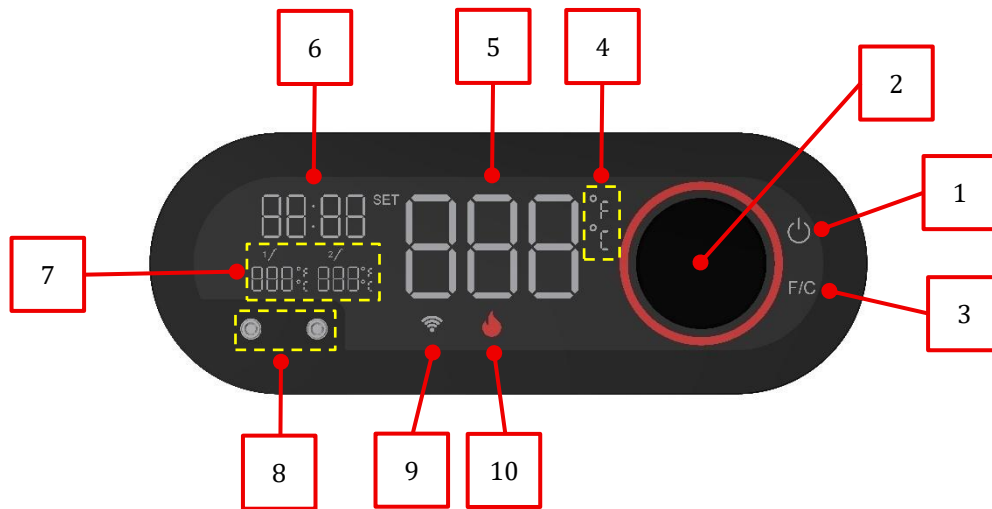


- A. Horno
- B. Pantalla / panel de control
- C. Puerta con empuñadura de silicona
- D. Chimenea

- E. Entrada alimentador 12VDC 5.0 A
- F. Antena Wi-Fi
- G. Conexión gas
- H. Placa de datos

•

## • PANEL DE CONTROL



### 1. BOTÓN DE ENCENDIDO

Presione el BOTÓN DE ENCENDIDO para encender la pantalla.  
 Mantenga presionado el botón por 3 segundos para apagar la pantalla y el horno.  
 Mantenga presionado el botón por 3 segundos para reiniciar un mensaje de error cuando aparece en la pantalla.

### 2. PERILLA DE CONTROL

- Presione la perilla una vez para configurar la temperatura de cocción deseada. Regulable con incrementos de 5 °C (5 °F). Gire la perilla de control en sentido horario o antihorario para seleccionar la temperatura.
- Después de haber seleccionado la Temperatura de cocción, confirme presionando la perilla para pasar a la configuración del temporizador. Regulable con incrementos de un minuto. Gire la perilla de control en sentido horario o antihorario para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Presione la perilla para seleccionar.

Nota: la pantalla volverá a la temperatura actual.

La perilla se ilumina exteriormente de modo diferente según el estado del horno:

- luz AZUL fija: pantalla acceso / horno apagado
- luz ROJA parpadeante: horno en fase de encendido
- luz ROJA fija: horno encendido y en calentamiento
- luz ROJA intermitente: horno en modulación

### 3. MODIFICACIÓN UNIDAD DE TEMPERATURA °F / °C

Presione el botón para cambiar la visualización en Fahrenheit o Celsius.

### 4. INDICADOR °F/°C

Muestra la unidad de medición actualmente configurada en Fahrenheit o Celsius.

### 5. INDICADOR DE TEMPERATURA PRINCIPAL

Visualiza la temperatura actual y configurada en °F o °C.

### 6. TEMPORIZADOR

Indica el tiempo de cocción configurado (hh:mm).  
 Nota: al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica.

### 7. INDICADOR TEMPERATURA Sonda CARNE n. 1 y 2

Muestra la temperatura actual de las sondas de carne n. 1 y 2.

Si las sondas de carne no están conectadas a la puerta, en la pantalla se muestra "noP".

#### 8. PUERTA Sonda DE CARNE n. 1 y 2

Puerta de conexión para la sonda para carne.

#### 9. INDICADOR SEÑAL WI-FI

Parpadea cuando no está conectado a ninguna red Wi-Fi.

Permanece encendido fijo cuando está conectado a una red Wi-Fi.

#### 10. INDICADOR LLAMA ENCENDIDA/APAGADA

Parpadea por 10 segundos durante la fase de encendido del quemador.

Permanece encendido fijo cuando el quemador está en funcionamiento y el horno está en fase de calentamiento.

### • ENCENDIDO DEL HORNO

#### IMPORTANTE - operaciones preliminares

- **Antes de encender el horno, compruebe todas las conexiones y las conexiones de gas. Verifique la sujeción de las conexiones, y eventualmente resuelva eventuales pérdidas.**
- **Asegúrese de que el alimentador proporcionado esté conectado a una toma de corriente funcional, no visiblemente dañada y que el sistema eléctrico cumpla con la normativa según las leyes locales y esté equipado con todas las protecciones necesarias.**
- **No se incline sobre el horno durante el encendido del gas y manténgase alejado con el rostro y el cuerpo de la boca del horno.**
- **En el momento del encendido la puerta NO debe tener que estar, la boca del horno debe estar abierta.**
- **No mueva el horno durante su uso.**

#### FASE 1

Abra la puerta (C) y déjela abierta hasta que el horno se haya puesto en marcha y permanezca encendido.

#### FASE 2

Conecte el cable del alimentador en la entrada del horno (E) y luego el alimentador mismo a una toma de corriente doméstica con sistema equipado con interruptor diferencial.

**Nota:** alimentador de corriente proporcionado con el horno.

Input: 100-240 VAC 50/60Hz 1.5A MAX

Output: 12VDC 5.0A

#### FASE 3

Abra la válvula de alimentación del gas.

#### FASE 4



Presione el BOTÓN DE ENCENDIDO [1] para encender la pantalla.



#### FASE 5

Presionando la perilla [2] una vez, el indicador de la temperatura [5] parpadeará.

Configure la temperatura de cocción deseada, regulable con incrementos de 5 °C (5 °F), girando la perilla en sentido horario o antihorario

Confirme presionando la perilla, en este punto se pasa a la configuración del temporizador. El indicador del temporizador parpadeará. Regulable con incrementos de un minuto. Gire la perilla en sentido horario o

antihorario para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Confirme presionando la perilla y el horno comenzará la fase de encendido (ícono de la llama [10] parpadeante). El quemador debería encenderse dentro de 10 segundos. Una vez encendido, el ícono de la llama pasará de parpadeante a fijo. Nota: es posible saltar la configuración del temporizador simplemente presionando la perilla después de haber configurado la temperatura de cocción.

**ATENCIÓN:** controle la llama en el quemador después de el encendido. Todos los orificios del quemador deben mostrar una llama superior a 2,5 cm / 1" a la máxima potencia. Las llamas deben ser predominantemente azules y no deben separarse en la base, sobre el quemador.



Para apagar el horno, mantenga presionado el BOTÓN DE ENCENDIDO [1] por 3 segundos.

#### SI EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE:

Si el quemador no se enciende dentro de 10 segundos, en la pantalla se mostrará un código de error; véase "Resolución del código de error" en página 28. Si el problema persiste, no intente utilizar el aparato, contacte con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

## **CONSEJOS DE USO**

**Primer uso:** Antes de cocinar con el aparato de gas por primera vez, encienda el horno y configúrelo a una temperatura de 350 °C (660 °F) por lo menos una hora. Apague el horno y espere a que se enfríe. El horno ahora está listo para el uso.

**Función puerta:** la puerta es esencial para alcanzar la temperatura deseada lo antes posible, manténgala y cocine todos los platos que no requieran temperaturas muy elevadas.  
**ADVERTENCIA PARA LA COCCIÓN DE LA PIZZA:** configure la temperatura deseada con la puerta cerrada; una vez alcanzada esta temperatura, espere por lo menos 30/40 minutos antes de informar la pizza.

**Viento o corrientes de aire:**

**No utilice nunca el horno en caso de viento fuerte.**

La posición del horno es muy importante: coloque la boca del horno de modo que esté dirigida hacia el viento. **Evite utilizar el horno en condiciones de viento;** Es importante que haya barreras de protección alrededor del horno para evitar que el viento sople directamente en la boca del horno y en consecuencia en la llama. Si se ve fuego que sale de la base del horno, apáguelo inmediatamente e interrumpa el flujo de gas cerrando la bombona o la válvula del metano.

**Protección de la pantalla y del horno:** La pantalla del horno no debe estar expuesta a la luz solar y a la lluvia por periodos prolongados.

Cuando no esté en uso, si el horno no está colocado bajo un cenador o una pérgola, debe protegerse igualmente de las inclemencias del tiempo.

**Temperatura ambiente mínima de funcionamiento:**

La temperatura ambiente mínima de funcionamiento debe ser: 0°C (32°F).

## **MANTENIMIENTO**

### MANTENIMIENTO PERIÓDICO

Los siguientes componentes deben ser inspeccionados y limpiados (si es necesario) antes de cada uso del aparato de gas para garantizar un rendimiento, una seguridad y una eficiencia óptimos.

#### LIMPIEZA GENERAL

Realice una limpieza preliminar (véase a continuación). Cuando el aparato esté frío, limpie el interior, si es necesario, rascando el fondo de la superficie de cocción y aspirando.

### MANTENIMIENTO ANUAL

Los siguientes componentes deben ser inspeccionados y limpiados por lo menos una vez al año o después de un periodo de inutilización superior a 30 días para garantizar rendimientos, seguridad y eficiencia ideales.

#### QUEMADOR

Remueva el quemador y verifique la presencia de grietas y deterioros. Limpie los tubos Venturi con un cepillo para eliminar posibles obstrucciones. Véase "Tubos Venturi". Con el quemador removido, limpie todo el aparato rascando el fondo de la superficie de cocción y aspirando.

#### MANGUERA

Inspeccione y sustituya si es necesario. Para el propano, véase "Manguera y regulador" (página 15).

## INYECTOR

Inspeccione el inyector para asegurarse de que no esté obstruido, desalineado o flojo.

## ACERO INOXIDABLE, PINTURA Y REFRACTARIO

Lave con agua y jabón. Utilice un detergente para acero inoxidable para pulir o remover manchas o marcas.

**Un posible cambio de color del acero inoxidable, del color del horno o la aparición de grietas en las placas refractarias no se consideran defectos, sino un desgaste normal que no compromete la fiabilidad ni el rendimiento del horno.**

## REPUESTOS

Si se encuentra un problema con el regulador, la manguera, el quemador o las válvulas de control, no intente repararlo. Diríjase al revendedor, a un centro de asistencia autorizado o contacte con la fábrica para reparaciones o repuestos. Para garantizar rendimientos ideales, utilice solo repuestos originales.

## PRUEBA DE SUJECIÓN

Cuando se vuelva a conectar el aparato a la red de suministro de gas, asegúrese de que no haya fugas en las conexiones.

## TUBO DE VENTURI

Mantenga siempre limpio el tubo de Venturi en el quemador.

Obstrucciones en el tubo Venturi causadas por arañas, insectos y nidos pueden causar un retorno de llama. De hecho, aunque el quemador de gas aún pueda encenderse, el exceso de gas puede inflamarse y provocar un incendio o una pequeña llamarada. En caso de retorno de llama, cerrar inmediatamente el gas en la fuente.

Inspeccione y limpie los tubos de Venturi si se verifica uno de los siguientes síntomas:

1. Se advierte olor a gas.
2. El aparato no alcanza la temperatura.
3. El aparato se calienta de modo no uniforme.
4. Los quemadores emiten ruidos de chisporroteo.

## INSPECCIÓN Y LIMPIEZA DE LOS TUBOS VENTURI

1. Cierre el flujo de gas actuando en la válvula de la bombona gpl.
2. Cuando el aparato está frío, limpie el tubo Venturi con un cepillo.
3. El quemador es accesible solo después de haber removido la caja de soporte en la parte trasera del horno.

# RESOLUCIÓN PROBLEMAS

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	ACCIONES CORRECTIVAS
<b>OLOR A GAS</b>	<b>CIERRE INMEDIATAMENTE LA VÁLVULA DE ALIMENTACIÓN DEL GAS. NO UTILICE EL APARATO HASTA QUE LA PÉRDIDA ESTÉ SELLADA.</b>	
<b>Pérdida detectada en la bombona, en el regulador o en otra conexión.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Racor del regulador flojo.</li> <li>2. Pérdida de gas en la manguera/regulador o en las válvulas de control.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apriete el racor y realice una Prueba de sujeción</li> <li>2. Diríjase a un centro de asistencia autorizado.</li> </ol>
<b>Llamas bajo el horno cerca del quemador (retorno de llama)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi bloqueado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remueva el quemador y limpie el Venturi. Para asistencia, véase "Tubos Venturi"</li> </ol>
<b>El quemador no se enciende</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Falta de gas GPL/Válvula de alimentación del gas cerrado.</li> <li>2. Problema de encendido.<b>ER2</b></li> <li>3. Regulador no completamente conectado a la válvula de la bombona.</li> <li>4. Venturi bloqueado o desalineado con el orificio de la válvula.</li> <li>5. Orificio bloqueado.</li> <li>6. Manguera retorcida.</li> <li>7. orificios del quemador bloqueados.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. sustituya la bombona de gas GPL/abra la válvula principal de alimentación del gas.</li> <li>2. Se trata de un problema en el encendedor. Véase "Encendedor no funcional" a continuación.<b>ER2</b></li> <li>3. Apriete el regulador en la bombona.</li> <li>4. Limpie el tubo de Venturi. Véase página de asistencia.</li> <li>5. Limpie el orificio con un alfiler o alambre fino. No perforo los orificios</li> <li>6. Enderece el tubo.</li> <li>7. Remueva el quemador y límpielo con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un cepillo de dientes).</li> </ol>
<b>temperaturas en descenso, "ruido de pequeños estallidos"</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GPL agotado.</li> <li>2. Venturi bloqueado.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Llene la bombona de GPL.</li> <li>2. Remueva el quemador y limpie el Venturi. Consulte la sec. "Tubos Venturi" para asistencia.</li> </ol>
<b>Llama irregular</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi bloqueado</li> <li>2. Orificios del quemador parcialmente obstruidos por desechos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remueva el quemador y limpie el Venturi. Consulte la sec. "Tubos Venturi" para asistencia.</li> <li>2. Remueva el quemador y límpielo con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un cepillo de dientes).</li> </ol>
<b>Ruido de zumbido del regulador</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La válvula de la bombona se ha abierto demasiado rápido.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Abra lentamente la válvula de la bombona.</li> </ol>
<b>Llama amarilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una ligera llama amarilla es normal. Si es excesiva, el tubo Venturi podría estar obstruido.</li> <li>2. Orificios del quemador parcialmente obstruidos por desechos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpie el tubo Venturi. Para asistencia, véase "Tubos Venturi"</li> <li>2. Remueva el quemador y límpielo con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un cepillo de dientes).</li> </ol>
<b>Si la resolución de problemas no soluciona ninguno de estos u otros problemas, contacte al distribuidor o a un centro de asistencia autorizado.</b>		

## RESOLUCIÓN DEL CÓDIGO DE ERROR

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	ACCIONES CORRECTIVAS
El controlador (pantalla) no funciona	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad no conectada a la alimentación.</li> <li>2. Conexiones flojas o corroídas.</li> <li>3. Extensión eléctrica defectuosa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conecte el cable de alimentación alelectrodoméstico. Conéctelo a una toma de corriente funcional.</li> <li>2. Limpie las conexiones y asegúrese de que todos los conectores estén correctamente ensamblados.</li> <li>3. Inspeccione y sustituya el cable de extensión eléctrico.</li> </ol>
Error del termopar <b>Er1</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El sensor de temperatura (sonda de tipo K) está desconectado o roto.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controle el cable de conexión o sustituya el sensor de temperatura (sonda de tipo K).</li> </ol>
Encendido fallido <b>Er2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuando el horno está apagado, el electrodo de encendido por chispa está desconectado o roto.</li> <li>2. Cuando el horno está apagado, el electrodo del sensor de llama está desconectado o roto.</li> <li>3. Cuando el horno está apagado, el cable de alimentación de la válvula está desconectado o roto.</li> <li>4. Cuando el horno está apagado, la bombona de GLP está cerrada.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controle el cable de conexión o sustituya el electrodo de encendido de la chispa.</li> <li>2. Controle el cable de conexión o sustituya el electrodo del sensor de llama.</li> <li>3. Controle el cable de conexión del alimentador de la válvula o sustituya la válvula.</li> <li>4. Abra el grifo de la bombona de GPL y controle si hay bastante combustible.</li> </ol>
Temperatura demasiado alta en el interior del horno, temperatura 500° (932°F) <b>Er3</b>	La causa podría ser un mal funcionamiento de la válvula que no modula correctamente la llama.	Controle los cables de conexión de la válvula o sustitúyala.
Baja temperatura. La temperatura en el interior del horno está bajo los 43°C (110°F) por más de cinco minutos. <b>Er4</b>	El sensor de temperatura (sonda de tipo K) no está posicionado correctamente en el interior de la cámara de cocción del horno.	Reposicione el sensor de temperatura (sonda K-type) en su puesto original y fíjelo con los tornillos apropiados.
Tensión incorrecta. <b>Er 5</b>	La tensión de alimentación en entrada no es correcta.	Use la tensión correcta de alimentación de 12 VDC 5A.
Apagado <b>Er6</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuando el horno está encendido, el gas en la bombona de GPL se agota.</li> <li>2. Cuando el horno está encendido, el electrodo del sensor de llama se rompe o el cable se desconecta.</li> <li>3. Cuando el horno está encendido, la válvula se rompe o el cable de alimentación está desconectado.</li> <li>4. Cuando el horno está encendido, la exposición a fuertes vientos o corrientes de aire puede apagar la llama del quemador.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sustituya la bombona de GPL vacía con un llenado.</li> <li>2. Controle los cables de conexión o sustituya el electrodo del sensor de llama.</li> <li>3. Controle los cables de conexión del alimentador o sustituya la válvula.</li> <li>4. Posicione el horno lejos de vientos fuertes o corrientes de aire.</li> </ol>
Error de la válvula. <b>Er7</b>	Con el horno encendido, el cable de conexión de la válvula solenoide se desconecta o se rompe.	Controle los cables de conexión de la válvula solenoide o sustitúyalos.
Error del encendido de la chispa <b>Er8</b>	Los cables de alimentación del encendedor están desconectados, o el dispositivo no funciona correctamente.	Controle los cables de conexión o sustituya el encendedor.
<p><b>Si la resolución de problemas no logra solucionar ninguno de estos u otros problemas, comuníquese con su distribuidor o centro de servicio autorizado.</b></p>		

Sehr geehrter Kunde,  
Wir möchten uns bei Ihnen für die Vorliebe für unsere Produkte bedanken. **In diesem Handbuch können Sie den gekauften Ofen installieren und sicher verwenden. Wir empfehlen Ihnen, das folgende Handbuch sorgfältig zu lesen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten.** Wenn Sie Zweifel oder Probleme haben, wenden Sie sich bitte an den Händler, der Ihnen die größtmögliche Zusammenarbeit und Unterstützung versichert.

## **INHALTSVERZEICHNIS**

<b>ALLGEMEINE WARNHINWEISE</b> .....	82
<b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	83
<b>GARANTIE</b> .....	84
<b>INSTALLATION</b> .....	85
<b>LPG-ANSCHLUSS</b> .....	86
<b>NG-ANSCHLUSS (Methan)</b> .....	88
<b>LAGERUNG, KUNDENDIENST, WARTUNG</b> .....	89
<b>ANWENDUNGSHINWEISE und technische Merkmale</b> .....	90
<b>EINSCHALTEN</b> .....	92
□ <b>HAUPTBAUTEILE</b> .....	92
□ <b>STEUERTAFEL</b> .....	93
□ <b>ZÜNDEN DES OFENS</b> .....	94
<b>VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN</b> .....	96
<b>WARTUNG</b> .....	97
<b>FEHLERBEHEBUNG</b> .....	99
<b>LÖSUNG DES FEHLERCODES</b> .....	100

**Alle Eingriffe müssen unter sicheren Bedingungen und bei geschlossener und/oder getrennter Gasleitung durchgeführt werden.**



## **ALLGEMEINE WARNHINWEISE**

### **BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF**

**ACHTUNG:** Ein unsachgemäßer Anschluss sowie jegliche Veränderungen oder unzureichende Wartung können zu Sach- oder Personenschäden und im Extremfall sogar zum Tod führen. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und benutzen.

**LESEN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN SORGFÄLTIG DURCH, UM EINE KORREKTE INSTALLATION UND EINEN OPTIMALEN BETRIEB DES BACKOFENS ZU GEWÄHRLEISTEN.**

- Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und der Kennzeichnung ist gut sichtbar am Gerät angebracht. Das Typenschild darf niemals entfernt werden.
- Vor der Inbetriebnahme des Geräts müssen alle Schutzfolien entfernt werden.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Stahlschwämmen und scharfen Schabern, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie normale, nicht scheuernde Produkte, gegebenenfalls mit Holz- oder Kunststoffwerkzeugen. Spülen Sie es gründlich ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch oder Mikrofasertuch.
- Verwenden Sie kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff. Die hohen Temperaturen im Inneren des Ofens könnten dieses Material schmelzen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie temperaturbeständiges Besteck und Utensilien.
- Stellen Sie den Ofen auf eine ebene Fläche.
- Die Farbe der Oberflächen kann aufgrund der Temperatur variieren.
- Die Installation des Produkts muss einen einfachen Zugang für die Reinigung gewährleisten.
- Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände in den Ofen: Bei versehentlicher Entzündung könnte ein Feuer entstehen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, sich dem Gerät während des Betriebs zu nähern - **VERBRENNUNGSGEFAHR** - oder damit zu spielen, auch wenn es ausgeschaltet ist. Führen Sie keine scharfen Metallgegenstände (Besteck oder Utensilien) in die Schlitze des Geräts ein.
- Die Öfen haben zwar Isoliermaterial zwischen den beiden Stahlschichten, können aber außen überhitzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen von Gegenständen und Materialien entfernt ist, die durch Hitze beschädigt werden können. Stellen Sie keine brennbaren Materialien in den Bereich des Bodens vor den Ofen, schützen Sie den Boden mit feuerfestem Material, wenn es aus brennbarem Material besteht.
- Lagern Sie kein brennbares Material auf dem Wagenregal (falls vorhanden) unter dem Ofen.
- Manövrieren Sie die Tür, indem Sie den Griff halten. Berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Außenflächen und den Abzug.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Ofens.
- Halten Sie alle elektrischen Kabel und Kraftstoffversorgungsleitungen von heißen Oberflächen fern.
- Verwenden Sie den Ofen nicht bei abnormalem Betrieb oder vermutetem Bruch.
- Bewegen Sie den Ofen nicht während des Gebrauchs oder wenn er heiß ist.
- Lehnen Sie sich nicht oder legen Sie keine Gegenstände in den Ofen, ihre Stabilität kann gefährdet sein.
- Verwenden Sie keine offenen Flammen in der Nähe des Ofens.
- Falls das Fett brennt, stoppen Sie die Stromversorgung und lassen Sie die Tür geschlossen, bis das Feuer erlischt.
- Tragen Sie hitzebeständige Küchenhandschuhe, wenn Sie den Ofen benutzen.
- Die vom Hersteller abgedichteten Teile dürfen vom Anwender nicht verändert werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Kochens nicht unbeaufsichtigt, da dies Fett oder Öle freisetzen kann. Fette und Öle können sich entflammen.
- Verstopfen Sie nicht die Öffnungen, Lüftungs- und Wärmeentsorgungsschlitze, wo vorhanden.
- Denken Sie bei Öfen mit integriertem Boden (Wagen) daran, die Räder mit der entsprechenden Bremse zu blockieren.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

### **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, BEVOR SIE DAS PRODUKT INSTALLIEREN UND VERWENDEN.**

Lesen Sie das gesamte Handbuch, bevor Sie mit der Installation fortfahren. Die Nichtbeachtung dieser Verfahren kann zu Sach- und Personenschäden und möglicherweise zum Tod führen. Wenden Sie sich bezüglich etwaiger Installationsbeschränkungen an die zuständigen Behörden.

EINE DER HAUPTURSACHEN FÜR BRÄNDE IM ZUSAMMENHANG MIT DEM OFEN LIEGT IN DER NICHTEINHALTUNG DER MINDESTABSTÄNDE ZU BRENNBAREN MATERIALIEN ODER IN EINER FALSCHEN INSTALLATION.

ES IST ÄUSSERST WICHTIG, DASS DIESER OFEN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DIESER ANLEITUNG INSTALLIERT WIRD.

**ZU IHRER SICHERHEIT:** Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder anderer Geräte. Halten Sie den Bereich unter und um das Gerät frei von brennbaren Materialien.

**ACHTUNG:** Ein unsachgemäßer Anschluss sowie jegliche Veränderungen oder unzureichende Wartung können zu Sach- oder Personenschäden und im Extremfall sogar zum Tod führen.

### **GASLECKS KÖNNEN FEUER ODER EXPLOSIONEN VERURSACHEN UND ZU SCHWEREN ODER TÖDLICHEN VERLETZUNGEN SOWIE ZU SACHSCHÄDEN FÜHREN.**

#### **SEIEN SIE VORSICHTIG, WENN SIE GAS RIECHEN:**

17. Schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab.
18. Löschen Sie alle offenen Flammen.
19. Öffnen Sie die Ofentür.
20. Fachtechniker konsultieren.

#### **ACHTUNG:**

Wenn der Gasofen nicht benutzt wird, schließen Sie das Gaszufuhrventil und lagern Sie keine unbenutzten Gasflaschen in der Nähe, auch wenn sie leer sind.

## GARANTIE

In Übereinstimmung mit den italienischen und europäischen Vorschriften gilt für die Öfen eine gesetzliche Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum, die vom Händler zu tragen ist. Nach Ablauf der 24-monatigen Garantiezeit gehen alle Reparaturen zu Lasten des Verbrauchers.

**BITTE BEWAHREN SIE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUF, UM SIE DEM HÄNDLER VORZULEGEN. WIR EMPFEHLEN IHNEN, DARUNTER DIE SERIENNUMMER, DIE SICH AUF DEM TYPENSCHILD BEFINDET, ZU NOTIEREN.**

Eine gute Pflege und die richtige Verwendung können dazu beitragen, die Haltbarkeit des Produkts zu verlängern. Es ist ratsam, den Ofen in den Wintermonaten unter einer Abdeckung zu lagern, um ihn vor Witterungseinflüssen zu schützen. Andernfalls ist es ratsam, den Ofen mit einer atmungsaktiven, wasserdichten Folie zu schützen.

**Die Garantie gilt NICHT in folgenden Fällen:**

- Wenn der Ofen NICHT ordnungsgemäß verwendet und installiert wird, wie in diesem Handbuch beschrieben.
- Für den Fall, dass der Ofen in irgendeiner Weise, freiwillig oder unfreiwillig manipuliert wurde.
- Für den Fall, dass keine angemessene Wartung durchgeführt wurde. Schäden am Brenner durch Kochrückstände oder die Verwendung anderer Brennstoffe sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Für den Fall, dass der Ofen aus irgendeinem Grund verändert wurde und sich nicht mehr in dem Zustand befindet, der bei der Lieferung des Produkts gefunden wurde.
- Wenn man NICHT nur den empfohlenen Kraftstoff verwendet wurde. Verwenden Sie keine flüssige Holzkohle zum Grillen, für Chemikalien oder andere Brennstoffe.
- Für den Fall, dass der Schaden auf die Verwendung von Chemikalien innerhalb oder außerhalb des Ofens zurückzuführen ist.
- Die Tür unterliegt keiner Garantie.
- Schäden, die durch die Überschreitung der am mitgelieferten Display angezeigten Temperatur entstanden sind. Über 450°/500°C (840°/1000° F).
- Wenn Komponenten verwendet werden, die nicht vom Hersteller hergestellt oder empfohlen wurden.
- Schäden an nicht funktionalen und dekorativen Teilen, die den normalen Gebrauch des Ofens nicht beeinträchtigen, einschließlich Kratzer und Farbunterschiede.
- Für den Fall, dass das Schild entfernt, verändert oder gelöscht wird.
- Die Fliesen sind nicht von der Garantie abgedeckt, zusätzliche Teile können auf Anfrage erworben werden.

NOTIEREN SIE BITTE IM FOLGENDEN DAS MODELL, DIE SERIENNUMMER UND DAS KAUFDATUM FÜR SPÄTERE ZWECKE:

Modell\*: .....

SERIENNUMMER\*: .....

Kaufdatum: .....



\* Das Typenschild ist auf der Rückseite des Ofens sichtbar.

## INSTALLATION

### NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN

**ACHTUNG:** Die Außenwände des Ofens können Temperaturen von über 50°C (120°F) erreichen. Brennbar Materialien dürfen sich nicht im Umkreis von 1 Meter um den Ofen befinden. **Es wird empfohlen, den Ofen in ausreichender Entfernung von brennbaren Materialien oder Materialien, die durch Hitze beschädigt werden können, aufzustellen.**

#### WICHTIG

**Die Position des Ofens ist sehr wichtig:** Richten Sie die Ofenöffnung so aus, dass sie nicht dem Wind zugewandt ist. **Vermeiden Sie die Benutzung des Ofens bei Wind.** Schützen Sie den Ofen mit einer Abdeckung, damit der Wind nicht direkt in die Ofenöffnung und somit auf die Flammen strömt. Sollten Sie Flammen aus dem Ofenboden austreten, schalten Sie den Ofen sofort aus und unterbrechen Sie die Gaszufuhr, indem Sie die Gasflasche oder das Methangasventil schließen.

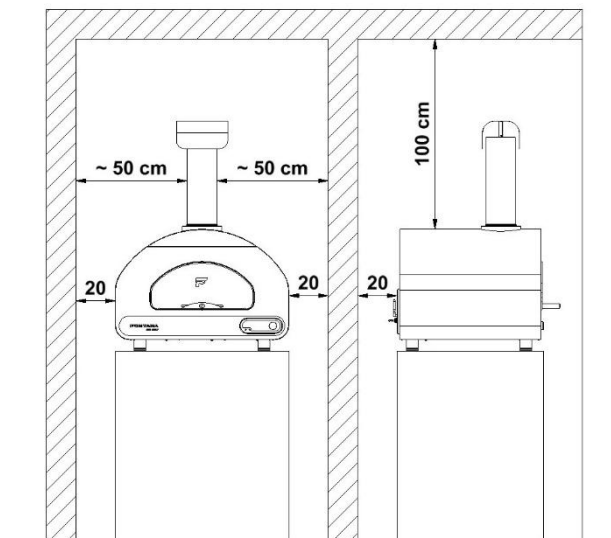
**WICHTIG:** Verlängern Sie nicht den Abzug und/oder verbinden Sie ihn nicht mit einem bereits vorhandenen.

**WICHTIG:** Stellen Sie den Ofen auf eine ebene Fläche und stellen Sie sicher, dass er perfekt stabil ist. Unbeabsichtigte Bewegungen während der Benutzung können sehr gefährlich für Sachen und Personen sein.

**WICHTIG:** Stellen Sie den Ofen in einem Mindestabstand von **20 cm** von den Wänden und anderen Geräten auf. Erhöhen Sie den Mindestabstand auf **50 cm** um den Rauchabzug und **1 m** von der Oberseite des Ofens.

**WICHTIG: Tischbacköfen müssen auf Tischen oder anderen feuerfesten Oberflächen mit ausreichender Tragfähigkeit aufgestellt werden** (Gewichtsangaben finden Sie im Produktdatenblatt). **Es ist unbedingt erforderlich, die mit dem Ofen gelieferten Füße zu montieren.**

Um die Handhabung und Positionierung zu erleichtern, wird empfohlen, den Kamin, die Tür und die in der Brennkammer platzierten Fliesen zu entfernen.



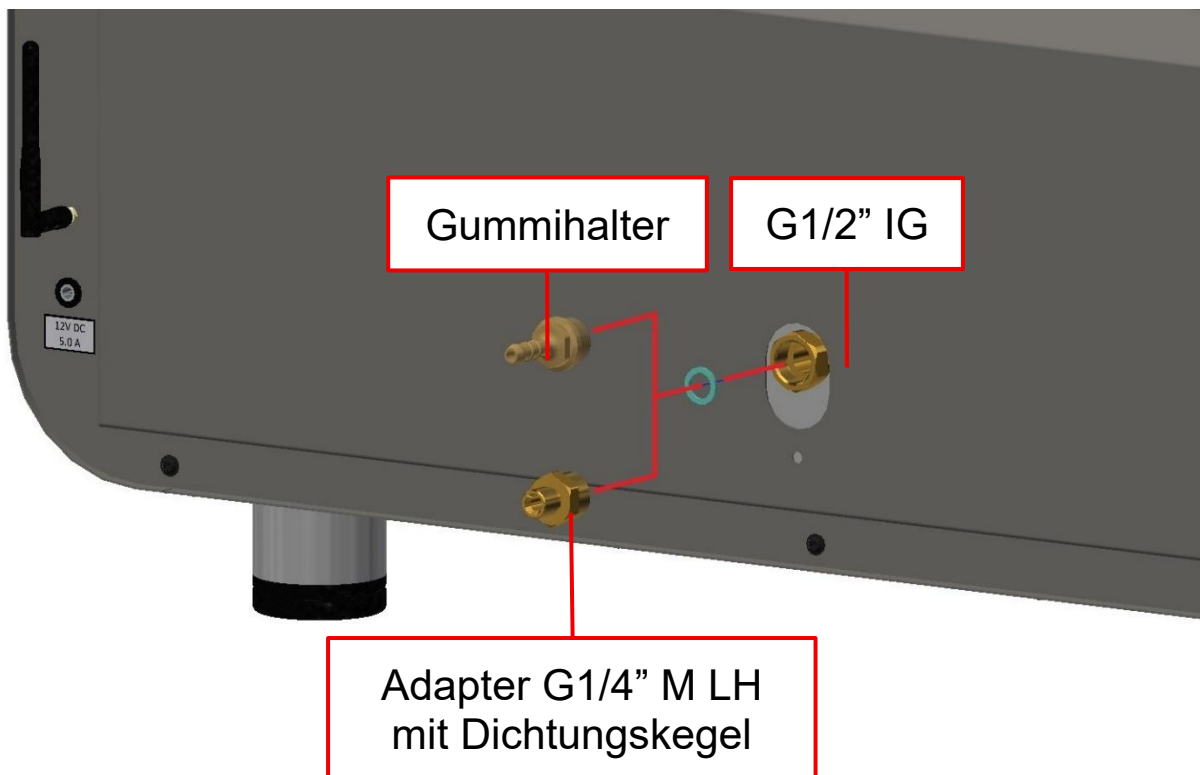
## LPG-ANSCHLUSS

Nur für LPG-Modelle

### **ANSCHLUSS DER LPG-FLASCHE AN DEN OFEN**

Die Flasche, die immer mit einem Druckregler (nicht im Lieferumfang enthalten) ausgestattet ist, muss mit einem flexiblen Gummischlauch (nicht im Lieferumfang enthalten), der für den Gebrauch geeignet und zwischen 60 und 150 cm lang ist, an den Ofen angeschlossen werden. Der Eingangsanschluss des Ofens hat ein G1/2" Innengewinde, an dem ein spezieller Adapter für den Anschluss an die LPG-Flasche gemäß den Vorschriften des Bestimmungslandes angebracht werden kann.

Im Beispiel sehen wir einen Schlauchanschluss (nicht universell anwendbar), bei dem der Schlauch mit einer Schelle festgezogen werden muss, um ein Auslaufen oder ein versehentliches Abziehen zu verhindern. Die Flasche muss immer mit einem **Druckregler mit fixer Kalibrierung** (nicht im Lieferumfang enthalten) für die verwendete Gasart und je nach Bestimmungsland ausgestattet sein. Vermeiden Sie das Knicken, Biegen oder Quetschen des Schlauchs. Bei offensichtlichen Verschleißerscheinungen oder wenn das auf dem Schlauch aufgedruckte Verwendungsdatum abgelaufen ist, ersetzen Sie ihn sofort.



### **DRUCKREGLER**(nicht mitgeliefert):

Dieses Gerät muss mit einem Druckregler in Übereinstimmung mit lokalen/nationalen Normen und/oder Vorschriften mit einer Nenndruckabgabe von:

29 mbar = KATEGORIE I3+(28-30/37) Butan 28-30 mbar. Propan 37 mbar.

29 mbar = KATEGORIE I3B/P (30) Butan/Propan 30 mbar.

37 mbar = KATEGORIE I3B/P (37) Butan/Propan 37 mbar.

50 mbar = KATEGORIE I3B/P (50) Butan/Propan 50 mbar.

**VERWENDEN SIE NIEMALS EINE UNGEREGLTE GASQUELLE.**

### **SCHLAUCH** (nicht mitgeliefert)

Das Einlassrohr des Benutzers darf NICHT kleiner sein als:

$\varnothing\frac{1}{2}$ " =  $\varnothing 14$  mm für Methan.

Ø $\frac{1}{4}$ " = Ø 8 mm für LPG (max. Länge 1,5 Meter).

#### LPG-FLASCHE

- Wir empfehlen, Flaschen mit einem Gewicht von höchstens 10 kg zu verwenden, wenn sie in einem Unterbauwagen untergebracht sind.
- Maximal zulässige Länge der Gasleitung 1,5 m.
- Behandeln Sie die Flasche immer mit Vorsicht. Lagern Sie es niemals in horizontaler Position, da das Ventil beschädigt werden könnte. Dies könnte zu ernsthaften Sicherheitsproblemen führen. Verwenden Sie die Flasche immer in aufrechter Position. Wenn die Flasche waagrecht aufgestellt wird, kann brennbare Flüssigkeit in die Rohre gelangen, was zu Schäden und Berstgefahr führen kann.
- Stellen Sie die Flasche immer an einem zugänglichen Ort auf, um das Öffnen und Schließen im Notfall zu erleichtern.
- Setzen Sie die Flaschen niemals der Hitze aus. Der Innendruck könnte ansteigen und seine Sicherheitsgrenzen überschreiten.
- Lagern Sie niemals Butan- oder Propangasflaschen (auch wenn sie leer sind) in Ihrer Wohnung, im Keller oder im Kriechkeller. Propangas ist schwerer als Luft. Bei einem Leck sammelt sich das Gas in der untersten Ebene und wird bei Vorhandensein eines Funkens oder einer Flamme gefährlich.
- Lagern Sie niemals Ersatz- oder leere Butan- oder Propangasflaschen in der Nähe des verwendeten Geräts „**Brand- und/oder Explosionsgefahr**“.

## NG-ANSCHLUSS (Methan)

nur für Modelle mit Methan

Auf Anfrage bei der Bestellung kann der Ofen für den Betrieb mit Methan vorbereitet werden; die Umrüstung besteht aus dem Einbau geeigneter kalibrierter Düsen und einer LeerlaufEinstellung speziell für die Gasklasse. Die zugelassenen Länder und Drücke sind auf den folgenden Seiten angegeben. Der Anschluss an die häusliche Erdgasleitung darf nur von qualifiziertem Personal und unter Beachtung der örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Die Gasleitung vor dem Ofen muss mit einem obligatorischen Ein/Aus-Absperrventil versehen sein. Der Anschluss an den Ofen kann mit starren Schläuchen (nicht empfohlen) oder mit flexiblen Schläuchen erfolgen, der Einlassgewindedurchmesser ist G1/2" IG mit Dichtung. Die Dichtung sollte bei jedem Austausch des Einlassrohrs oder nach längerer Nichtbenutzung ersetzt werden.

Führen Sie bei neuen Anschlüssen oder nach dem Austausch von Schläuchen oder Dichtungen immer eine Dichtheitsprüfung durch.



## **LAGERUNG, KUNDENDIENST, WARTUNG**

### **LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG**

Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum unbenutzt lagern, entfernen Sie die Flasche und decken Sie den Ofen ab, damit eine gute Belüftung gewährleistet werden kann, um Kondenswasser zu reduzieren.

Lagern Sie die Flasche im Freien in einem gut belüfteten Bereich.

### **KUNDENDIENST**

Dieses Gasgerät darf nicht manipuliert oder manipuliert werden.

Jede Einstellung oder Wartung muss von einem Techniker durchgeführt werden.

Eine regelmäßige Wartung wird empfohlen.

Beachten Sie die Wartungsanweisungen.

### **LAUFENDE WARTUNG**

Entfernen Sie im kalten Backofen oder vor jedem Gebrauch Lebensmittelreste aus dem Kochfeld, die durch vorherige Zubereitungen entstanden sind. Reinigen und befreien Sie mit einem Staubsauger den Bereich um den Brenner, um Fehlfunktionen des Brenners durch Asche oder Lebensmittelreste zu vermeiden. Äußere Teile müssen regelmäßig sauber gehalten werden, um Oxidationserscheinungen, insbesondere Stahlteile, zu vermeiden. Verwenden Sie spezielle Produkte für rostfreien Stahl, sofern vorhanden. Selbst wenn der Stahl im Laufe der Zeit von guter Qualität ist und nicht regelmäßig behandelt wird, kann er Oberflächenflecken aufweisen, welche die Sicherheit und Funktionalität Ihres Ofens in keiner Weise beeinträchtigen. Oxidationserscheinungen können in Gegenwart von Sole und/oder Feuchtigkeit auftreten. Nach der Reinigung für besseren Schutz eine leichte Schicht Vaselineöl auftragen. Wenn Sie den Ofen längere Zeit nicht benutzen, stellen Sie ihn in einen trockenen, belüfteten Raum oder schützen Sie ihn mit einer geeigneten Abdeckung, die die Belüftung gewährleistet und Kondensation verhindert.

**Hinweis:** Wenn der Ofen längere Zeit nicht benutzt wird, versuchen Sie, ihn unmittelbar danach und sobald er abgekühlt ist, zu reinigen, da Verschmutzungen durch fetthaltige Reste und/oder säurehaltige Lebensmittel die Stahlteile angreifen und verfärben könnten, was die Reinigung nach längerer Zeit erschwert.

## **ANWENDUNGSHINWEISE und technische Merkmale**

Befolgen Sie die im Abschnitt "Installation" aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen und Empfehlungen, um den Ofen richtig und sicher zu positionieren. Bei Modellen, die mit einem Fahrgestell ausgestattet sind, stellen Sie nach der Positionierung des Ofens dessen Stabilität sicher, um versehentliche Bewegungen während des Gebrauchs zu vermeiden; bevorzugen Sie harte oder kompakte Oberflächen, um die Position des Ofens während des Gebrauchs nicht zu verändern. Achten Sie bei freistehenden Modellen darauf, dass die Auflagefläche (Halterung) feuerfest ist. Wenn der Ofen auf einem Möbelstück positioniert wird, stellen Sie sicher, dass dieses robust genug ist, um sein Gewicht zu tragen. Lassen Sie immer eine Seite offen, wenn der Zylinder im Schrank platziert ist, oder sorgen Sie für ausreichende Lufteinlässe, um Ansammlungen von Gasen zu vermeiden, die zu Bränden oder Explosionen führen können. Eine ausreichende Belüftung ist auch erforderlich, um eine Überhitzung der Flasche zu verhindern. Im Falle einer Störung und/oder eines Brandes muss es möglich sein, das Flaschenventil sofort zu schließen und die Flasche zu sichern. Lagern Sie Ersatzflaschen (auch leer) niemals in der Nähe des Ofens, sie müssen sicher gelagert werden.

**HINWEIS:** Es ist nur erlaubt, den Ofen in kaltem Zustand und nach Schließen des Flaschenventils zu bewegen, wenn sich dieses unter dem Wagen befindet. Befindet sich die Flasche außerhalb des Fahrgestells, ist es ratsam, das Ventil zu schließen und es vor dem Bewegen des Ofens zu trennen, um ein Umkippen und/oder Beschädigungen der Flasche zu vermeiden, die seine Verwendung und Funktionalität beeinträchtigen könnten und die Gefahr von Bränden und/oder Explosionen bergen könnten.

Die obigen Angaben gelten für die gesamte Palette der in diesem Handbuch abgebildeten Öfen. Nachstehend finden Sie die technischen Merkmale der Modelle:

### **VOLTA 70 / VOLTA 90**

#### **Modell: VOLTA 70**

Die maximale Kapazität des Systems für jede Gaskategorie (LPG oder METHAN) beträgt etwa: **18 kW/h**

- **LPG (G30-G31)**

#### **KATEGORIE GAS: I3+ ( 28-30/37 mbar )**

##### **Injektor-Bohrung Ø 2,10 mm**

GASDRUCK: 28-30 mbar (Butan G30) -37mbar (Propan G31)  
(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

#### **KATEGORIE GAS: I3B/P ( 30 mbar )**

##### **Injektor-Bohrung Ø 2,10 mm**

GASDRUCK: 30 mbar (Butan G30, Propan G31 oder G30/G31-Gemische)  
(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

#### **KATEGORIE GAS: I3B/P ( 37 mbar )**

##### **Injektor-Bohrung Ø 1,95 mm**

GASDRUCK: 37 mbar (Butan G30, Propan G31 oder G30/G31-Gemische)  
(PL )

#### **KATEGORIE GAS: I3B/P ( 50 mbar )**

##### **Injektor-Bohrung Ø 1,75 mm**

GASDRUCK: 50 mbar (Butan G30, Propan G31 oder G30/G31-Gemische)  
(DE , AT , CH , SK )

- **METHAN (G20-G25)**

**KATEGORIE GAS: 2H , 2E , ( 20 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 3,10 mm**

(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**KATEGORIE GAS: 2E+ ( 20/25 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 3,10 mm**

(BE, FR )

**Modell: VOLTA 90**

Die maximale Kapazität des Systems für jede Gaskategorie (LPG oder METHAN) beträgt etwa: **20 kW/h**

- **LPG (G30-G31)**

**KATEGORIE GAS: I3+ ( 28-30/37 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 2,25 mm**

GASDRUCK: 28-30 mbar (Butan G30) -37mbar (Propan G31)

(BE , CH , CY , CZ , ES , FR , GB , GR , IE , IT , LT , PT , SI , SK , AL , MK , TR )

**KATEGORIE GAS: I3B/P ( 30 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 2,25 mm**

GASDRUCK: 30 mbar (Butan G30, Propan G31 oder G30/G31-Gemische)

(BG , CY , DK , EE , FI , GR , HU , IS , LT , LV , MT , NL , NO , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**KATEGORIE GAS: I3B/P ( 37 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 2,10 mm**

GASDRUCK: 37 mbar (Butan G30, Propan G31 oder G30/G31-Gemische)

(PL )

**KATEGORIE GAS: I3B/P ( 50 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 1,95 mm**

GASDRUCK: 50 mbar (Butan G30, Propan G31 oder G30/G31-Gemische)

(DE , AT , CH , SK )

- **METHAN (G20-G25)**

**KATEGORIE GAS: 2H , 2E , ( 20 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 3,30 mm**

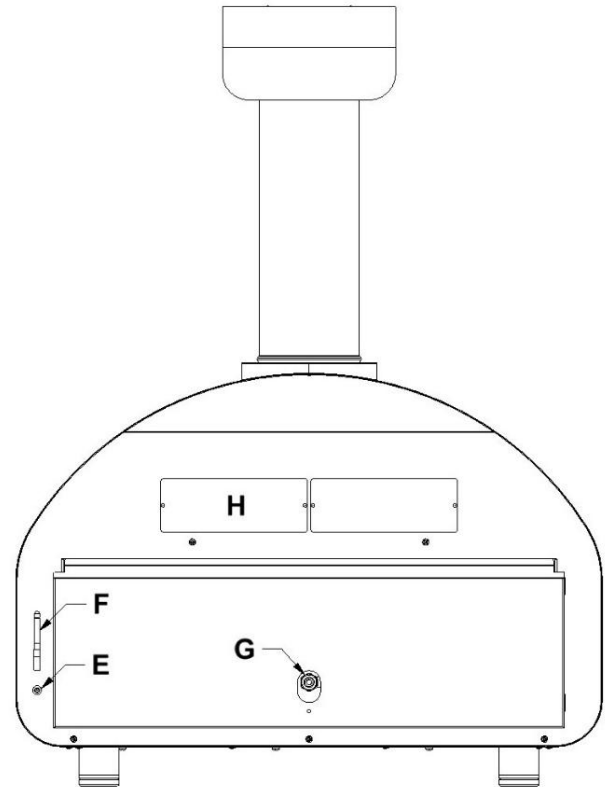
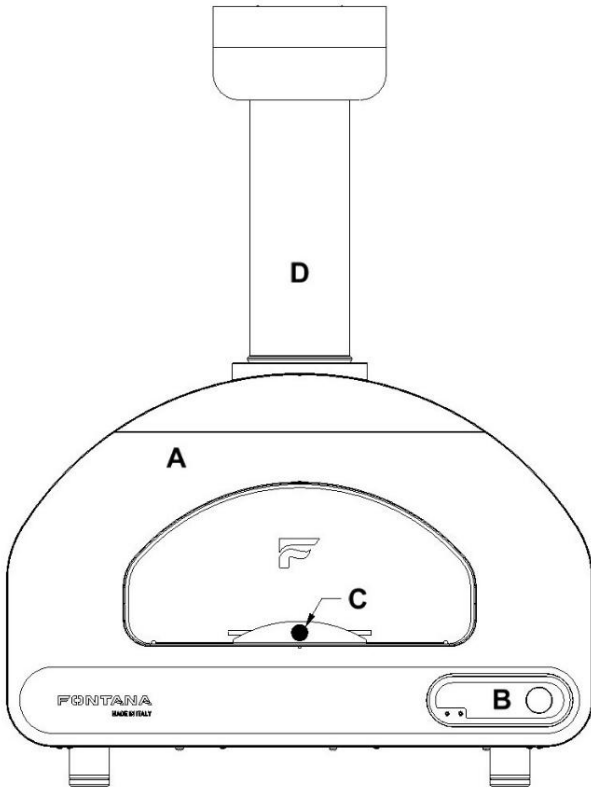
(AT , BG , CH , CY , CZ , DE , DK , EE , FI , GB , GR , IE , IT , LT , LU , LV , NL , NO , PL , PT , RO , SE , SI , SK , AL , HR , MK , TR )

**KATEGORIE GAS: 2E+ ( 20/25 mbar )****Injektor-Bohrung Ø 3,30 mm**

(BE, FR )

## EINSCHALTEN

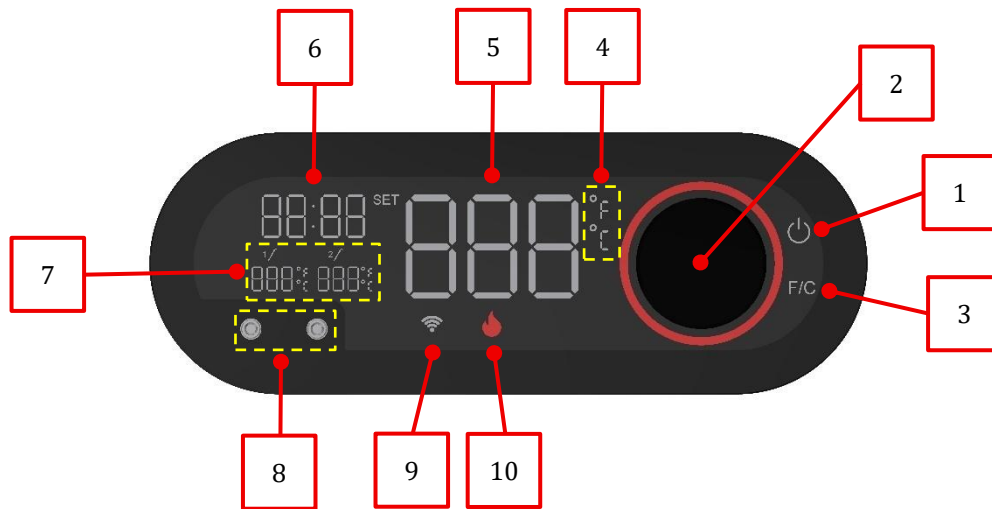
### • HAUPTBAUTEILE



- A. Ofen
- B. Display / Steuertafel
- C. Tür mit Griff aus Silikon
- D. Kamin

- E. Eingang Netzgerät 12 VDC 5,0 A
- F. WLAN-Antenne
- G. Gasanschluss
- H. Typenschild

• **STEUERTAFEL**



**1. ZÜNDTASTE**

Drücken Sie die ZÜNDTASTE, um das Display einzuschalten.

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Display und den Ofen auszuschalten.

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um eine Fehlermeldung zurückzusetzen, wenn diese am Display erscheint.

**2. STEUERDREHNKOPF**

• Drücken Sie den Drehknopf einmal, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen. In 5-°C-Schritten (5 °F) einstellbar. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur einzustellen.

Nachdem Sie die Gartemperatur ausgewählt haben, bestätigen Sie dies durch Drücken des Reglers, um zur Timer-Einstellung zu gelangen. Er ist in Ein-Minuten-Schritten einstellbar. Drehen Sie den Steuerelement im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Garzeit auszuwählen. Drücken Sie den Drehknopf zum Auswählen.

Hinweis: Das Display kehrt zur aktuellen Temperatur zurück.

Der Drehknopf leuchtet außen. Dies variiert je nach Zustand des Ofens:

BLAUES Licht fix: Display eingeschaltet / Ofen ausgeschaltet

ROTES Licht blinkend: Ofen zündet

ROTES Licht fix: Ofen eingeschaltet und heizt auf

ROTES Licht Taste: Ofen moduliert

**3. ÄNDERUNG DER TEMPERATUREINHEIT °F / °C**

Drücken Sie die Taste, um die Anzeige von Fahrenheit auf Celsius oder umgekehrt zu wechseln.

**4. ANZEIGE °F/°C**

Anzeige der zur Zeit eingestellten Maßeinheit: Fahrenheit oder Celsius.

**5. HAUPTANZEIGE DER TEMPERATUR**

Anzeige der aktuellen Temperatur und eingestellt in °F oder °C.

#### 6. TIMER

Zeigt die eingestellte Garzeit (hh:mm) an.

Hinweis: bei Ablauf der Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben.

#### 7. TEMPERATURANZEIGE FLEISCHSONDE Nr. 1 und 2

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

Wenn die Fleischsonden nicht an den Anschluss angeschlossen sind, erscheint „noP“ auf dem Display.

#### 8. FLEISCHSONDENHALTER Nr. 1 und 2

Halter für die Verbindung der Fleischsonde.

#### 9. ANZEIGE DER WLANSIGNALE

Blinkt, wenn es an kein WLAN-Netz angeschlossen ist.

Bleibt eingeschaltet, wenn es an ein WLAN-Netz angeschlossen ist.

#### 10. ANZEIGE FLAMME EIN/AUS

Blinkt 10 Sekunden lang während der Zündphase des Brenners.

Bleibt fix eingeschaltet, solange der Brenner eingeschaltet ist und der Ofen aufheizt.

### • ZÜNDEN DES OFENS

#### WICHTIG - vorausgehende Arbeiten

- **Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Ofens alle Anschlüsse und Gasverbindungen. Prüfen Sie die Anschlüsse auf Undichtigkeiten und beheben Sie diese im Bedarfsfall.**
- **Stellen Sie sicher, dass das mitgelieferte Netzteil an eine funktionierende und unbeschädigte Steckdose angeschlossen ist und dass die elektrische Anlage den örtlichen Vorschriften entspricht und über alle erforderlichen Schutzvorrichtungen verfügt.**
- **Beugen Sie sich nicht über den Ofen, wenn Sie das Gas einschalten, und halten Sie Ihr Gesicht und Ihren Körper von der Ofenöffnung fern.**
- **Beim Einschalten des Ofens darf die Tür nicht offen stehen; die Ofenöffnung muss geöffnet sein.**
- **Bewegen Sie den Ofen während des Gebrauchs nicht.**

#### FASE 1

Öffnen Sie die Tür (C) und lassen Sie sie so lange geöffnet, bis der Ofen startet und eingeschaltet bleibt.

#### FASE 2

Schließen Sie das Netzkabel an den Ofeneingang (E) und anschließend das Netzteil an eine Haushaltssteckdose mit Leitungsschutzschalter an.

**Hinweis:** Mit dem Ofen geliefertes Netzteil.

Eingang: 100-240 VAC 50/60 Hz 1,5 A MAX

Ausgang: 12 VDC 5,0 A

#### FASE 3

Öffnen Sie das Gasversorgungsventil.

#### FASE 4

Drücken Sie die ZÜNDTASTE [1], um das Display einzuschalten.



## FASE 5



Drücken Sie den Drehknopf [2] einmal, die Temperaturanzeige [5] blinkt. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur in 5°C-Schritten (5°F) ein, indem Sie den Drehknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken des Drehknopfs und stellen Sie anschließend den Timer ein. Die Anzeige des Timers beginnt zu blinken. Er ist in Ein-Minuten-Schritten einstellbar. Drehen Sie den Drehknopf im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die gewünschte Garzeit auszuwählen. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Drehknopfs. Der Ofen beginnt nun mit der Zündung (Flammensymbol [10] blinkt). Der Brenner müsste sich innerhalb von 10 Sekunden einschalten.

Sobald er eingeschaltet ist, ändert das Flammensymbol seinen Status von blinkend auf fix. Hinweis: Sie können die Timer-Einstellung umgehen, indem Sie nach dem Einstellen der Gartemperatur einfach den Drehknopf drücken.

**ACHTUNG:** Kontrollieren Sie die Flamme des Brenners nach dem Zünden. Alle Brenneröffnungen müssen bei voller Leistung eine Flamme von mindestens 2,5 cm / 1" Höhe aufweisen. Die Flammen müssen überwiegend blau sein und sich nicht am Brennerfuß ablösen.



Zum Ausschalten des Ofens halten Sie die Ein-/Aus-Taste [1] 3 Sekunden lang gedrückt.

**WENN DER BRENNER NICHT ZÜNDET:**

Zündet der Brenner nicht innerhalb von 10 Sekunden, erscheint ein Fehlercode auf dem Display; siehe „Fehlercodebehebung“ auf Seite 28. Wenn das Problem weiterhin besteht, versuchen Sie nicht, das Gerät zu verwenden; wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

## **VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN**

**Erste Verwendung:** Bevor Sie Ihr Gasgerät zum ersten Mal zum Kochen benutzen, schalten Sie den Ofen ein und stellen Sie ihn auf eine Temperatur von 350 °C (660 °F) ein. Heizen Sie ihn mindestens eine Stunde lang vor. Schalten Sie den Ofen ab und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Ofen ist nun bereit für die Nutzung.

**Klappenfunktion:** Die Klappe ist unerlässlich, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen, sie zu halten und alle Gerichte zuzubereiten, die keine sehr hohen Temperaturen erfordern. **WARNHINWEISE ZUM BACKEN DER PIZZA:** Stellen Sie die gewünschte Temperatur bei geschlossener Tür ein; sobald diese Temperatur erreicht ist, warten Sie mindestens 30/40 Minuten, bevor Sie die Pizza in den Ofen schieben.

**Wind oder Luftzug:**

**Bei starkem Wind den Ofen niemals verwenden.**

Die Position des Ofens ist sehr wichtig: Richten Sie die Ofenöffnung so aus, dass sie dem Wind zugewandt ist. **Benutzen Sie den Ofen nicht bei Wind.** Es ist wichtig, Schutzbarrieren um den Ofen herum anzubringen, um zu verhindern, dass Wind direkt in die Ofenöffnung und somit auf die Flamme weht. Sollten Sie Flammen am Ofenboden bemerken, schalten Sie ihn sofort aus und unterbrechen Sie die Gaszufuhr, indem Sie die Gasflasche oder das Ventil schließen.

**Schutz des Displays und des Ofens:** Das Display des Ofens darf nicht Sonnenlicht oder Regen für lange Zeit ausgesetzt sein.

Wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist und nicht unter einem Pavillon oder einer Laube steht, muss er dennoch vor Witterungseinflüssen geschützt werden.

**Min. Umgebungstemperatur für den Betrieb:**

Die min. Umgebungstemperatur für den Betrieb muss sein: 0 °C (32 °F).

## 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 eine Reinigung durch (siehe nachstehende Absätze). Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie gegebenenfalls den Innenraum, indem Sie die Unterseite der Kochfläche abkratzen und absaugen.

### JÄHRLICHE WARTUNG

Die folgenden Komponenten müssen mindestens einmal pro Jahr oder nach einer Stillstandzeit 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 einem Flaschenreiniger, um eventuelle Verstopfungen zu entfernen. Siehe "Venturi-Rohr". Nachdem der Brenner ausgebaut wurde, reinigen Sie das Innere des Geräts, indem Sie die Unterseite der Kochfläche abkratzen und absaugen.

### SCHLAUCH

Kontrollieren Sie ihn und tauschen Sie ihn im Bedarfsfall aus. Informationen zu Propan finden Sie unter „Schlauch und Regler“ (Seite 15).

### EINSPRITZDÜSE

Kontrollieren Sie die Einspritzdüse, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft, falsch ausgerichtet oder locker ist.

### EDELSTAHL, LACKIERT UND FEUERBESTÄNDIG

Mit Wasser und Seife waschen. Verwenden Sie einen Edelstahlreiniger zum Polieren und zum Entfernen von Flecken oder Markierungen.

**Eine Verfärbung des Edelstahls, der Ofenfarbe oder Risse in den feuerfesten Platten gelten nicht als Mängel, sondern als normale Abnutzung, die die Zuverlässigkeit und Leistung des Ofens nicht beeinträchtigt.**

### 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 Servicecenter oder den Hersteller. Für optimale Leistungen dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

### DICHTHEITSPRÜFUNG

Beim Wiederanschießen des Geräts an die Gasversorgung ist auf Dichtheit der Anschlüsse zu achten.

### VENTURI-ROHR

Das Venturi-Rohr am Brenner muss stets sauber gehalten werden.

Verstopfungen im Venturi-Rohr durch Spinnen, Insekten und Nester können eine Rückzündung verursachen. Selbst wenn der Gasbrenner noch zündet, kann überschüssiges Gas entzündet werden und einen Brand oder eine kleine Flamme verursachen. Bei einem Flammenrückschlag die Gaszufuhr sofort an der Quelle abstellen.

Prüfen und reinigen Sie die Venturi-Rohre prüfen, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:

1. Sie können Gasgeruch feststellen.
2. Das Gerät erreicht die Temperatur nicht.
3. Das Gerät heizt nicht gleichmäßig auf.
4. Die Brenner machen knallende Geräusche.

#### INSPEKTION UND REINIGUNG DER VENTURI-ROHREN

1. Schließen Sie den Gasfluss, indem Sie auf das Ventil der Flüssiggasflasche einwirken.
2. Wenn das Gerät kalt ist, reinigen Sie die Venturi-Rohre mit einem Flaschenreiniger.
3. Der Brenner ist erst zugänglich, nachdem Sie das Stützgehäuse auf der Rückseite des Ofens entfernt haben.

# FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTIVE MASSNAHMEN
<b>GASGERUCH</b>	<b>SCHLIESSEN SIE UMGEHEND DAS GASVERSORGUNGSVENTIL. VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT, BIS DIE LECKAGE ABGEDICHTET WURDE.</b>	
<b>Bei der Flasche, im Regler oder in einer anderen Verbindung festgestellte Leckage.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gelöste Reglerverbindung.</li> <li>2. Gasleckage im Schlauch/Regler oder in den Steuerventilen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ziehen Sie das Fitting fest und führen Sie eine Dichtungstest durch</li> <li>2. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.</li> </ol>
<b>Flamme unter dem Ofen, in der Nähe des Brenners (Flammenrückschlag)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi-Rohr ist blockiert</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie den Brenner und reinigen Sie das Venturi-Rohr. Für nähere Informationen siehe „Venturi-Rohr“</li> </ol>
<b>Der Brenner zündet nicht</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kein Flüssiggas/Gaszufuhrventil geschlossen.</li> <li>2. Zündproblem.<b>ER2</b></li> <li>3. Regler nicht vollständig mit dem Flaschenventil verbunden.</li> <li>4. Venturi-Rohr blockiert oder nicht mit der Öffnung des Ventils ausgerichtet.</li> <li>5. Öffnung blockiert.</li> <li>6. Verdrehter Schlauch.</li> <li>7. Öffnungen des Brenners verstopft.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flüssiggasflasche austauschen/Hauptgaszufuhrventil öffnen.</li> <li>2. Es handelt sich um ein Problem mit dem Anzünder. Siehe „Zünder funktioniert nicht“ weiter unten.<b>ER2</b></li> <li>3. Ziehen Sie den Regler auf der Flasche fest.</li> <li>4. Reinigen Sie das Venturi-Rohr. Siehe Seite „Kundendienst“.</li> <li>5. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Nadel oder einem dünnen Draht. Die Öffnungen nicht durchbohren.</li> <li>6. Richten Sie das Rohr aus.</li> <li>7. Nehmen Sie den Brenner heraus und reinigen Sie ihn mit einer weichen Bürste (z. B. einer Zahnbürste).</li> </ol>
<b>Temperaturen sinken, „Knallgeräusche“</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kein LPG.</li> <li>2. Venturi-Rohr ist blockiert.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Füllen Sie die LPG-Flasche.</li> <li>2. Entfernen Sie den Brenner und reinigen Sie das Venturi-Rohr. Siehe Abschnitt „Venturi-Rohre“ zur Unterstützung.</li> </ol>
<b>Ungleichmäßige Flamme</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Venturi-Rohr ist blockiert</li> <li>2. Löcher des Brenners teilweise durch Abfall verstopft.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie den Brenner und reinigen Sie das Venturi-Rohr. Siehe Abschnitt „Venturi-Rohre“ zur Unterstützung.</li> <li>2. Nehmen Sie den Brenner heraus und reinigen Sie ihn mit einer weichen Bürste (z. B. einer Zahnbürste).</li> </ol>
<b>Brummgeräusch des Reglers</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Ventil der Flasche hat sich zu schnell geöffnet.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Öffnen Sie das Ventil der Flasche langsam.</li> </ol>
<b>Gelbe Flamme</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eine leicht gelbe Flamme ist normal. Wenn Sie zu gelb ist, könnte das Venturi-Rohr verstopft sein.</li> <li>2. Löcher des Brenners teilweise durch Abfall verstopft.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reinigen Sie das Venturi-Rohr. Für nähere Informationen siehe „Venturi-Rohr“</li> <li>2. Nehmen Sie den Brenner heraus und reinigen Sie ihn mit einer weichen Bürste (z. B. einer Zahnbürste).</li> </ol>
<b>Sollten die Fehlerbehebungsmaßnahmen diese oder andere Probleme nicht beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein autorisiertes Kundendienstzentrum.</b>		

# LÖSUNG DES FEHLERCODES

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	KORREKTIVE MASSNAHMEN
Das Steuergerät (Display) funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Einheit nicht an das Netzteil angeschlossen.</li> <li>2. Verbindungen gelöst oder verrostet. Defekte elektrische Verlängerung.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schließen Sie das Versorgungskabel an das Elektrogerät an. Schließen Sie es an eine funktionierende Steckdose an.</li> <li>2. Reinigen Sie die Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass alle Stecker fest sitzen.</li> <li>3. Kontrollieren Sie das Verlängerungskabel und tauschen Sie es im Bedarfsfall aus.</li> </ol>
Fehler des Thermoelements <b>Er1</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Temperatursensor (K-Sonde) ist getrennt oder defekt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie das Anschlusskabel oder tauschen Sie die Temperatursonde (K-Sonde) aus.</li> </ol>
Zündung fehlgeschlagen <b>Er2</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, ist die Zündelektrode nicht angeschlossen oder defekt.</li> <li>2. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, ist die Elektrode des Flammensensors nicht angeschlossen oder defekt.</li> <li>3. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, ist das Versorgungskabel des Ventils nicht angeschlossen oder defekt.</li> <li>4. Wenn der Ofen ausgeschaltet ist, ist die Gasflasche geschlossen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie das Anschlusskabel oder tauschen Sie die Zündelektrode aus.</li> <li>2. Kontrollieren Sie das Verbindungskabel oder tauschen Sie die Elektrode des Flammensensors aus.</li> <li>3. Überprüfen Sie das Versorgungskabel des Ventils oder tauschen Sie das Ventil aus.</li> <li>4. Öffnen Sie das LPG-Tankventil und prüfen Sie, ob ausreichend Gas vorhanden ist.</li> </ol>
Die Temperatur im Ofen ist mit 500 °C (932 °F) zu hoch. <b>Er3</b>	Die Ursache könnte ein defektes Ventil sein, das die Flamme nicht richtig regelt.	Kontrollieren Sie die Verbindungsdrähte Ventils oder tauschen Sie es aus.
Niedrige Temperatur. Die Temperatur im Ofen liegt seit mehr als fünf Minuten unter 43 °C (110 °F). <b>Er4</b>	Die Temperatursonde (K-Sonde) befindet sich nicht korrekt im Garraum.	Setzen Sie die Temperaturfsonde (K-Sonde) wieder an seinen ursprünglichen Platz und befestigen Sie ihn mit den entsprechenden Schrauben.
Falsche Spannung. <b>Er 5</b>	Die Versorgungsspannung am Eingang ist nicht korrekt.	Verwenden Sie die richtige Versorgungsspannung 12 VDC 5 A.
Ausschalten <b>Er6</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn der Ofen eingeschaltet ist, wird das Flüssiggas in der Flasche verbraucht.</li> <li>2. Wenn der Ofen eingeschaltet ist, bricht die Elektrode des Flammensensors oder der Draht wird getrennt.</li> <li>3. Bei eingeschaltetem Ofen ist das Ventil defekt oder das Versorgungskabel nicht angeschlossen.</li> <li>4. Bei eingeschaltetem Ofen kann starker Wind oder Zugluft die Brennerflamme löschen.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ersetzen Sie die Flüssiggasflasche durch eine neue.</li> <li>2. Kontrollieren Sie die Verbindungsdrähte oder tauschen Sie die Elektrode des Flammensensors aus.</li> <li>3. Überprüfen Sie die Verbindungskabel oder tauschen Sie das Ventil aus.</li> <li>4. Stellen Sie den Ofen an einem windgeschützten Ort auf.</li> </ol>
Ventilfehler. <b>Er7</b>	Bei eingeschaltetem Ofen ist das Anschlusskabel des Magnetventils locker oder defekt.	Kontrollieren Sie die Verbindungsdrähte der Magnetventile oder tauschen Sie sie aus.

Fehler beim Anzünder des Funkens <b>Er8</b>	Die Zündkabel sind nicht angeschlossen oder das Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Kontrollieren Sie die Verbindungsdrähte oder tauschen Sie den Anzünder aus.
<b>Falls die Fehlersuche keine Lösung für diese oder andere Probleme bietet, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein autorisiertes Kundendienstzentrum.</b>		

**FONTANA**  
V O L T A

Controllo da remoto / Remote control / Contrôle à distance /  
Control remoto / Fernsteuerung

## APP FONTANA FORNI



Disponibile su / Available on / Disponible sur / Disponible en / Erhältlich bei

**Google Play e Apple Store**

# FONTANA

**FONTANA FORNI SRL**

Via G. di Vittorio 6  
61047 San Lorenzo in Campo (PU)  
Phone: 0721 77 66 97  
[fontanaforni@fontanaforni.com](mailto:fontanaforni@fontanaforni.com)  
[www.fontanaforni.com](http://www.fontanaforni.com)