

FONTANA

VOLTA 70 | VOLTA 90



USER'S MANUAL

MANUEL DE L'UTILISATEUR

OVENS FOR DOMESTIC USE VOLTA MODELS 70 / 90

FOURS À USAGE DOMESTIQUE MODÈLES VOLTA 70 / 90



20251121

REV 1.0

ENGLISHP. **4 - 26****FRANÇAIS**P. **28 - 53**

FOR USE WITH:
LIQUID PETROLEUM GAS (LPG)
 (IN CANADA, PROPANE GAS)
NATURAL GAS (NG)



According to standard ANSI Z21.89:2023 · CSA 1.18:2023 Outdoor cooking specialty gas appliances

Certification for gas burner control intended to use in gas pizza oven:

According to standard ANSI Z21.20:22 · CSA C22.2 No. 60730-2-5:22 & UL 60730-2-5 Edition 4 and CAN/CSA-E60730-1:15 & UL60730-1 Edition 5



DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. SHUT OFF GAS TO THE APPLIANCE.
2. EXTINGUISH ANY OPEN FLAME.
3. IF ODOR CONTINUES, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR GAS SUPPLIER OR YOUR FIRE DEPARTMENT.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE OR EXPLOSION WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.



DANGER

1. NEVER OPERATE THIS APPLIANCE UNATTENDED.
2. NEVER OPERATE THIS APPLIANCE WITHIN 25 FT (7.5M) OF ANY FLAMMABLE LIQUID.
3. IF A FIRE SHOULD OCCUR, KEEP AWAY FROM THE APPLIANCE AND IMMEDIATELY CALL YOUR FIRE DEPARTMENT.

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE, EXPLOSION, OR BURN HAZARD WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

PLEASE RECORD YOUR MODEL NUMBER, SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE HERE.

This information can be found on the black and silver caution sticker on the back or side of your gas appliance.

Model:

Serial No:

Date of Purchase: / /
 dd mm yyyy

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

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 the dealer who will ensure the utmost collaboration and assistance.

INDEX

- GENERAL WARNINGS.....6
- SAFETY.....8
- INSTALLATION 10
- LP GAS CYLINDER..... 11
- OPD EQUIPPED CYLINDER 14
- HOSE & REGULATOR..... 15
- LEAK TESTING 16
- LIGHTING..... 18
- OPERATION..... 21
- MAINTENACE..... 22
- VENTURI TUBE..... 23
- TROUBLESHOOTING..... 24
- TROUBLESHOOTING ERROR CODE..... 25
- WARRANTY 26



All work must be carried out under conditions of safety and with the gas line shut off 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 microfiber 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 or animals 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

Your new gas smoker oven is a safe, convenient appliance when assembled and used properly. As with all gas-fired products, however, certain safeguards must be observed. **Failure to follow these safeguards may result in serious injury or damage.** If you have questions concerning assembly or operation, consult your dealer, gas appliance specialist. This appliance is not intended for commercial use.

CAUTION

- FOR OUTDOOR USE ONLY.
- IF STORED INDOORS, DETACH AND LEAVE CYLINDER OUTDOORS.
- THIS APPLIANCE MUST NOT BE OPERATED UNATTENDED.
- SPECIAL CARE MUST BE TAKEN TO KEEP CHILDREN AND PETS AWAY FROM THE APPLIANCE AT ALL TIMES.
- THIS APPLIANCE WILL BE HOT DURING AND AFTER USE. USE INSULATED OVEN MITTS OR GLOVES FOR PROTECTION FROM HOT SURFACES.
- DO NOT MOVE THE APPLIANCE WHEN IN USE. ALLOW THE APPLIANCE TO COOL TO 115 °F (45 °C) BEFORE MOVING OR STORING.
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR AN SHOULD NEVER BE USED AS A HEATER.

Use caution when handling or transporting this product. Metal edges can be hazardous. Use appropriate gloves when lifting or handling. Before lifting, remove any side shelves, grids and grates.

ELECTRICAL CAUTION

- If any accessory is used on this appliance that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, the following standards apply:

(U.S.A.) ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition and

(Canada) CSA C22.1 Canadian Electrical Code

- Use only a UL, CSA or ETL rated extension cord designed for outdoor, all-weather use.
- Do not use an extension cord over 50ft (15m).
- Use the shortest possible extension cord to reach your oven.
- Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
- Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.
- It is recommended to plug the oven and all accessories into a properly installed GFCI (ground fault circuit interrupter) outlet.
- Do not touch the appliance or its plug with wet hands.

WARNING

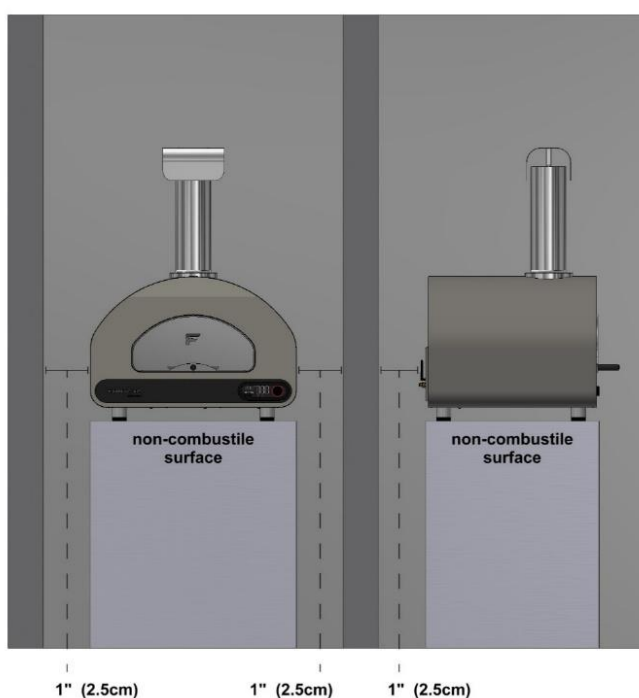
This product can expose you to chemicals including lead, which is known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **Wash your hands after handling this product.**

The burning of gas cooking fuel can expose you to chemicals including Carbon Monoxide, which is known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. **To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the owner's manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.**

For more information go to www.p65warnings.ca.gov

INSTALLATION

1. In the U.S.A., this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant national code:
ANSI Z223.1/NFPA 54 - Latest Edition National Fuel Gas Code
ANSI/NFPA 58 - Latest Edition Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases
2. In Canada, this appliance must be installed in accordance with the local code and the relevant CSA standards:
CSA-B149.1 Natural Gas and Propane installation Code
CSA-B149.2 Propane Storage and Handling
3. The appliance must be located away from both noncombustible and combustible surfaces by at least 1" (2,5cm) from each side, and 1" (2,5cm) from the rear. **If legs are not installed, the appliance must be placed on a non-combustible surface only.**



4. **DO NOT** operate this appliance under overhead combustible construction. **DO NOT EXTEND THE FLUE.**
5. This appliance is for **OUTDOOR USE ONLY**, **DO NOT** operate in garage, shed, balcony or other such enclosed areas.
6. **DO NOT** restrict the flow of air to the appliance.
7. Keep the area surrounding the appliance free of combustible materials, gasoline, and all flammable liquids and vapors.
8. This appliance is **NOT** intended to be installed in, or on, recreational vehicles and/or boats.
9. Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
10. **IMPORTANT:** The free-standing version ovens must be positioned on tables or other fireproof surfaces with adequate load capacity (for weight, refer to the product technical data sheet), **and it is essential to install the feet supplied with the oven.**

LP GAS CYLINDER PLACEMENT

The instructions below apply to LP models only. LP gas cylinders must be installed in safety according to local disposition. Keep always the cylinder in vertical position and do not store a spare cylinder under or near this appliance. Provide for retention means suitable for the size of the cylinders.

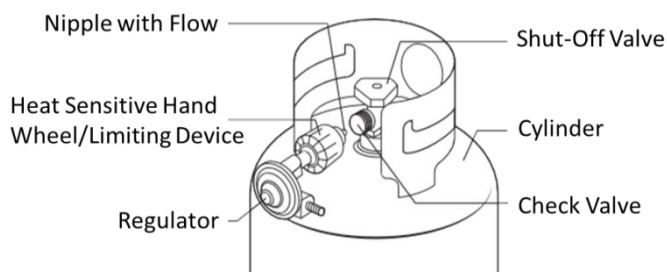
NATURAL GAS INSTALLATIONS:

Your new gas oven comes from the factory configured for use with LP gas. The unit can be converted to natural gas by using a natural gas conversion kit (not included with appliance). Please contact your dealer if you would like to order a conversion kit (see page "conversion kit").

LP GAS CYLINDER

QCC®-1 QUICK CLOSING COUPLING

1. All models are designed to be used with an LP gas cylinder equipped with the QCC®-1 Quick Closing Coupling system.
2. The QCC®-1 system incorporates safety features required by the American National Standards Institute (ANSI) and the Canadian Standards Steering Committee.
 - Gas will not flow until a positive connection has been made.
 - A thermal element will shut off the flow of gas between 240° and 300° F.
 - When activated, a Flow Limiting Device will limit the flow of gas to 10 cubic feet / hour.



3. **The LP Gas Cylinder is not included with the Gas Oven.** Be sure to purchase one with the QCC® valve. This valve is recognized by the external threads on the inlet port of the valve. QCC® equipped cylinders are available from your gas smoker dealer.

NOTE: Any attempt to connect the regulator, by use of adapters or any other means, to any other valve could result in damage, fire or injury and may negate the important safety features in the QCC®-1 system.

SPECIFICATION

1. All LP gas cylinders used with this appliance must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.

2. The LP gas cylinder used for this appliance must not have a capacity exceeding 20 lb. (9 kg).
 - Approximately 18" (46cm) high and 12" (31cm)
3. All LP gas cylinders used with this appliance should be inspected at every filling and re-qualified by a licensed service outlet at the expiry date (10 years), in accordance with the DOT (USA) and Canadian Transport Commission (Canada) codes for LP Gas Cylinders.
4. All LP gas cylinders used with this appliance must be provided with a shutoff valve terminating in a cylinder valve outlet No. 510, specified in the Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection (USA) ANSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
5. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
6. The cylinder must include a collar to protect the valve if the propane capacity is in excess of 2.2 lb (1.0 kg).
7. The cylinder must be installed as per assembly instructions.
8. Never fill the cylinder beyond 80% full.
9. The cylinder valve must include a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.

HANDLING

1. Government regulations prohibit shipping full LP gas cylinders. You must take your new cylinder to a LP gas dealer for filling.
2. A filled LP gas cylinder is under very high pressure. Always handle carefully and transport in the upright position. Protect the valve from accidental damage.
3. The LP Gas Cylinder is not included with the appliance. Be sure to purchase one with the QCC® valve. This valve is recognized by the external threads on the inlet port of the valve. QCC® equipped cylinders are available from your appliance dealer.
4. If the cylinder is tipped after it is connected to the regulator, shut off the gas, disconnect the regulator and have it checked before using it again.

STORAGE

1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
2. Store the LP gas cylinder outdoors in a well-ventilated place.
3. Do not store the LP gas cylinder in direct sunlight, near a source of heat or combustion.
4. If you intend to store the appliance indoors, disconnect and remove the LP gas cylinder first. Disconnected cylinders must have a dust cap installed and must not be stored in a building, garage or any enclosed area.
5. When the LP gas cylinder is connected to the gas appliance, the gas appliance and LP gas cylinder must be stored outside in a well-ventilated place.
6. Keep out of the reach of children.

OPERATION

1. Never connect your gas oven to an LP gas cylinder without the pressure regulator and hose assembly provided, and **NEVER TO AN UNREGULATED LP GAS SUPPLY.**

2. **Always** leak test the LP gas cylinder to regulator connection when connecting the LP gas cylinder to the appliance. See "Leak Testing." (page 16)
3. **Do not** operate appliance if the smell of LP gas is present. Extinguish all flame and determine source of LP gas before proceeding. **Do not** ignite the appliance until the LP gas leak has been found and sealed.
4. **Always** shut off LP gas cylinder valve when the appliance is not in use.

If the precautions listed on this page are not taken, a fire causing death or serious injury may occur.

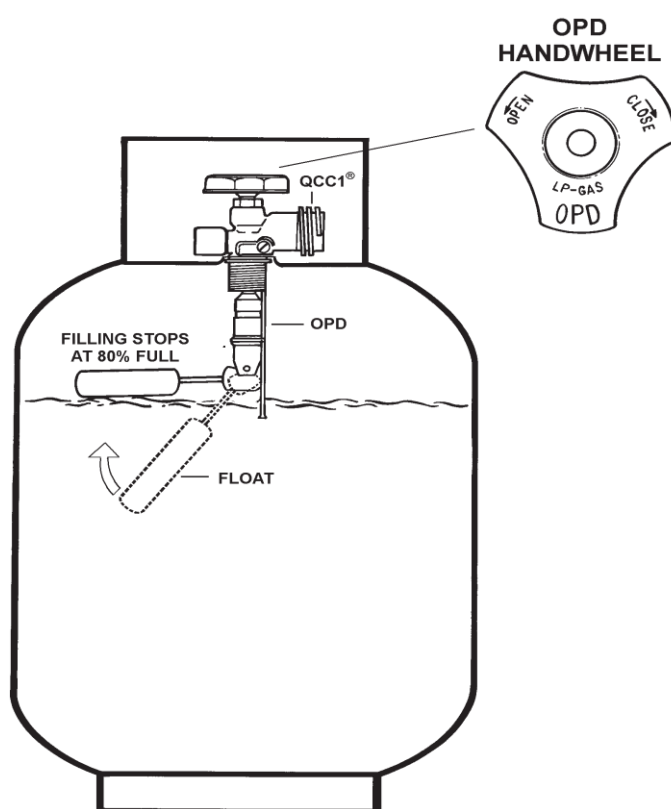
OPD EQUIPPED CYLINDER

OVERFILL PREVENTION DEVICE

1. The standard for outdoor gas appliances, ANSI Z21.58/ CAN/CGA-1.6, requires that appliances be used with cylinders equipped with an Overfill Prevention Device (OPD).
2. The OPD is designed to reduce the potential for the overfilling of propane cylinders, thus reducing the possibility of relief valve discharges of raw propane. **The OPD causes a slower purge/fill operation.** Some consumers have been advised by filling stations that these cylinders are “defective.” **This is not a defect.** Some propane filling stations may not be aware of this device and its effect on the purge/fill operation.
3. New OPDs coming onto the market have technology that allows for much greater BTU outputs which will decrease the amount of time it takes to purge a cylinder.

IDENTIFICATION

To identify these cylinders, the OPD handwheel has been standardized to the shape shown.



HOSE & REGULATOR

1. All models are equipped with a hose and regulator with a QCC®-1 Quick Closing Coupling.
2. The QCC® coupling contains a magnetic Flow Limiting Device which will limit the flow of gas should there be a leak between the regulator and the appliance valve. This device will activate if the cylinder valve is opened while the appliance valves are open. **Be sure the appliance valves are off before the cylinder valve is opened to prevent accidental activation.**
3. The QCC® coupling incorporates a heat sensitive hand wheel that will cause the back check module in the QCC® cylinder valve to close when exposed to temperatures between 240° and 300°F. Should this occur, do not attempt to reconnect the hand wheel. Remove hose/regulator assembly and replace with a new one.
4. The pressure regulator is set at 11 inches WC (water column) and is for use with LP gas only. The hose and hose couplings comply with CGA Standard CAN 1.83. No modifications or substitutions should be attempted.
5. Protect the hose from dripping grease and **keep the fuel supply hose away from any heated surface(s)**, including the base casting of the barbecue.
6. Inspect the seal in the QCC® cylinder valve when replacing the LP gas cylinder or once per year whichever is more frequent. Replace the seal if there is any indication of cracks, creases, or abrasion.
7. Inspect and clean the hose before each use. If the hose is cracked, cut, abraded or damaged in any way, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.
8. For repair or replacement of the hose/regulator assembly (see page "component list"), contact your appliance dealer.

CONNECTION

1. Be sure cylinder valve and appliance valves are "OFF."
2. Center the nipple in the cylinder valve and hold in place. Using other hand, turn the hand wheel clockwise until there is a positive stop. **Do not use tools. Hand tighten only. When making the connection, hold the regulator in a parallel with the cylinder valve, so as not to cross thread the connection.**
3. Leak test connections. See "Leak Testing." (page 16)
4. Refer to lighting instructions. **To avoid activating the Flow Limiting Device when lighting, open cylinder valve slowly with the appliance valves off.** If the Flow Limiting Device is accidentally activated, turn off cylinder valve and appliance valves, wait 10 seconds to allow the device to reset, open cylinder valve slowly, then open the appliance valve.

DISCONNECTION

Always close LP cylinder valve and remove coupling nuts before moving cylinder from specified operation position

LEAK TESTING

All factory-made connections have been rigorously tested for gas leaks. However, shipping and handling may have loosened a gas fitting.

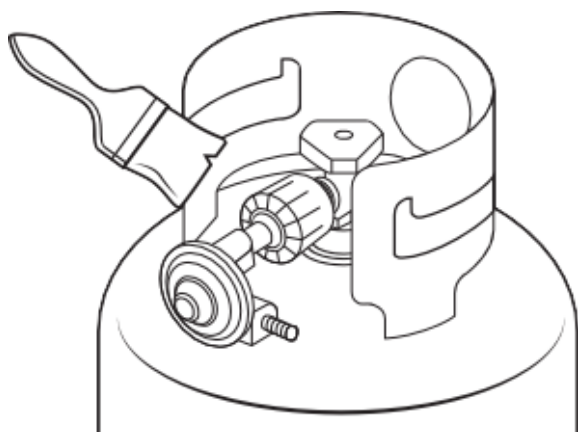
AS A SAFETY PRECAUTION:

- Test all fittings for leaks before using your appliance.
- Test for leaks every time you connect a gas fitting.
- Do not smoke at any time while testing.
- Never test for leaks with a lit match or open flame.
- Test for leaks outdoors.
- Test LP cylinder valve for leaks each time the cylinder is filled.
- If a leak persists, contact your gas appliance dealer for assistance. Do not attempt to operate appliance if a leak is present.

LEAK TEST WITH AN LP CYLINDER:

TO TEST FOR LEAKS BETWEEN THE LP CYLINDER AND GAS VALVE:

1. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Be sure that cylinder and appliance valves are "OFF."
3. Connect LP gas cylinder. See "Hose and Regulator."
4. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
5. Brush the soap solution on each connection.
6. With a full gas cylinder, open cylinder slowly.
7. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
8. If a leak is detected, close the gas cylinder "shut off" valve, tighten the connection and retest.



LEAK TESTING ON NATURAL GAS:

TO TEST FOR LEAKS BETWEEN THE NATURAL GAS SUPPLY AND GAS VALVE:

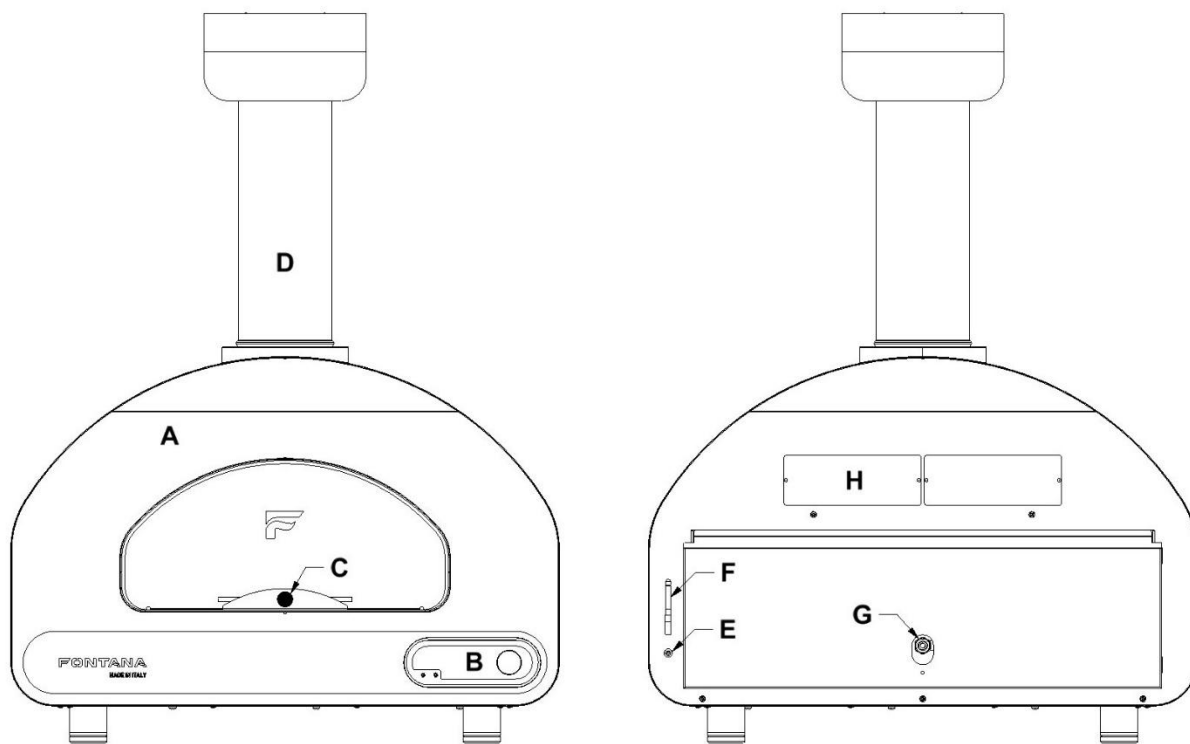
1. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Be sure gas supply and appliance valves are "OFF."
3. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
4. Brush the soap solution on each connection.
5. Slowly open the natural gas supply valve.
6. A leak is identified by a flow of bubbles from the area of the leak.
7. If a leak is detected, close the natural gas supply valve, tighten the connection and retest.

IF THE GAS SUPPLY SYSTEM IS PRESSURE TESTED:

1. The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of $\frac{1}{2}$ psi (3.5 kPa).
2. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than $\frac{1}{2}$ psi (3.5 kPa).

LIGHTING

BASIC GAS OVEN COMPONENTS:



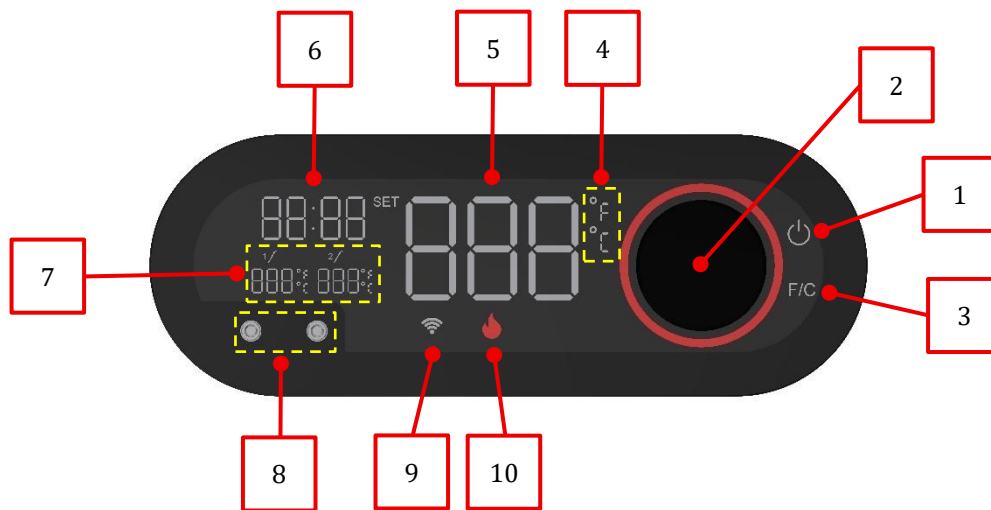
- A. Gas oven
- B. Display
- C. Door with silicon handle
- D. Flue

- E. Power adapter connection
12VDC 5.0 A
- F. Wi-Fi receiver antenna
- G. Gas connection
- H. Data label

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. The appliance must be assembled as per the assembly instructions.
2. Ensure the gas supply is properly connected to the appliance. LP installations see: "Hose and Regulator." (page 11) NG installations see: "Natural Gas Conversion Kit" manual.
3. Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing." (page 12-13).
4. **WARNING: Always open door before lighting.**
5. Turn on the gas supply.

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 increments of 5°C (41°F). Turn the control knob clockwise or counterclockwise to select the temperature.

- After selecting the cooking temperature, confirm by pressing the knob to move on to the timer setting. Adjustable in one-minute increments. Turn the control knob clockwise or counterclockwise to select the desired cooking time. Press the knob to select. Note: Display will return to current temperature.

3. CHANGE TEMPERATURE UNITS °F / °C

Press the button to change the display to Fahrenheit or Celsius.

4. °F/°C INDICATOR

Display current set unit in Fahrenheit or Celsius.

5. MAIN TEMPERATURE INDICATOR

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

6. TIMER

Indicates the set cooking time (hh:mm).

Note: When the time has expired, it alerts you with an acoustic signal.

7. MEAT PROBE TEMPERATURE INDICATOR #1 & 2

Display current temperature meat probe #1 & 2.

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

8. MEAT PROBE PORT #1 & 2

Meat probe connection port.

9. WI-FI SIGNAL INDICATOR

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

It remains lit and steady when connected to a Wi-Fi network.

10. FLAME ON/OFF INDICATOR

Flashes for 10 seconds during burner ignition.

Remains lit and steady once the burner is operating and the oven is in the heating phase.

LIGHTING THE BURNER:

STEP 1

Open door (C) and leave open until lit.

STEP 2

Plug oven into a GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) enabled power supply.

Note: Power Adapter supplied with the oven.



Power Adapter features
 Input: 100-240 VAC 50/60Hz 1.5A MAX
 Output: 12VDC 5.0A

STEP 3

Turn on the gas supply.

STEP 4



Press the POWER BUTTON to turn ON the display.

STEP 5



Press the knob once, the temperature indicator will flash, set the desired cooking temperature. Adjustable in increments of 5°C (41°F). Turn the knob clockwise or counterclockwise to select the temperature. Confirm by pressing the knob, at this point move on to setting the timer. The timer indicator will flash. Adjustable in one-minute increments. Turn the knob clockwise or counterclockwise to select the desired cooking time. Confirm by pressing the knob and the oven will start to heat up (flashing flame icon). The burner should ignite within 10 seconds. Once ignited, the flame icon will change from flashing to steady.

Note: The timer setting can be bypassed by simply pressing the knob after setting the cooking temperature.

CAUTION - Check your burner's flame after lighting. All burner holes should show upper to 2.5cm / 1" flame on HIGH. The flames should be mostly blue and without lifting.



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

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

If the burner does not ignite within 10 seconds, an error code will appear on the display; see "Troubleshooting" on page 24. If the problem persists, do not attempt to use the appliance; contact your dealer or an authorized service center.

OPERATION

WARNING: The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.

TIPPING HAZARD:

Place the gas cylinder in the appropriate secure and fix position to avoid overturns and accidents.

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

Door function: The door is essential for reaching the desired temperature as quickly as possible, maintaining it and cooking all dishes that do not require very high temperatures. **WARNING FOR COOKING PIZZA:** 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 drafts:

Never use the oven in strong winds.

The position of the oven is very important: orient the oven mouth so that it faces away from the wind. **Avoid using the oven in windy conditions;** it is important that there are protective barriers around the oven to prevent the wind from blowing directly into the oven mouth and consequently onto the flame. If you see fire coming out of the base of the oven, turn off the oven immediately and stop the flow of gas by closing the cylinder or methane valve.

Protection of the display and oven: The oven display must not be exposed to sunlight and rain for prolonged periods.

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

MAINTENANCE

REGULAR MAINTENANCE

The following components should be inspected and cleaned (as necessary) before every usage of your gas appliance to ensure optimal performance, safety and efficiency.

GENERAL CLEANING

Perform a Burn-Off (see below). When appliance is cool, clean the interior of the appliance if necessary, by scraping the bottom of the cooking surface and vacuuming.

ANNUAL MAINTENANCE

The following components should be inspected and cleaned at least once a year or after any period of storage over 30 days to ensure optimal performance, safety and efficiency.

BURNER

Remove burner and inspect for cracks and deterioration. Clean venturi tubes using a pipe cleaner to eliminate any blockages. See "Venturi Tubes." While the burner is removed, clean the interior of appliance by scraping the bottom of the cooking surface and vacuuming.

HOSE

Inspect and replace if necessary. For propane see "Hose and Regulator" (Page 15).

ORIFICE

Inspect the orifice to make sure it is not blocked, misaligned, or loose.

STAINLESS STEEL, PAINT AND REFRACTORY

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

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

REPLACEMENT PARTS

If a problem is found with the regulator, hose, burner, or control valves, do not attempt repair. See your dealer, approved service center, or contact the factory for repairs or replacement parts. To ensure optimum performance, use only original replacement parts.

LEAK TEST

When reconnecting the appliance to a gas supply, be sure to check for leaks. See "Leak Testing" (Page 16).

VENTURI TUBE

Always keep venturi tube clean. Blockages in the venturi tube caused by spiders, insects and nests can cause a flashback fire. In fact, although the gas burner may still light, the backed-up gas can ignite and cause a fire or small flear. If a flashback fire occurs, turn off gas at the source immediately. Inspect and clean the venturi tubes if any of the following symptoms occur:

1. You smell gas.
2. Your appliance does not reach temperature.
3. Your appliance heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

INSPECTING & CLEANING VENTURI TUBES

1. Turn off gas by closing the propane cylinder valve.
2. When appliance is cool, clean the venturi tube with a pipe cleaner.
3. The burner is accessible only after remotion the support box in the back of oven.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
SMELL OF GAS	SHUT OFF GAS SUPPLY VALVE AT ONCE. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL LEAK IS SEALED.	
Leak detected at cylinder, regulator or other connection.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulator fitting loose. 2. Gas leak in hose/regulator or control valves. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tighten fitting and "Leak Test." (page 16) 2. See authorized service center.
Flames Beneath Control Panel (Flashback Fire)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner and clean venturi. See "Venturi Tubes" (page 23) for assistance.
Flickering Burner Flame or Low temperatures on HIGH Setting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excess flow safety devices have been activated in connection between cylinder and oven. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn LP cylinder valve off then turns all burners to OFF position. Disconnect the regulator from the cylinder. Wait two minutes. Re-attach regulator to the cylinder. Open the cylinder valve slowly. Wait one minute. Light smoker oven as per "Lighting" (page 18-19)
Burner Not Lighting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP Gas/Gas Supply Valve Off. 2. Ignitr issue. 3. Excess flow safety device has been activated. 4. Regulator is not fully connected to the cylinder valve. 5. A leak in the system causing the excess flow device to activate. 6. Venturi blocked or misaligned with valve orifice. 7. Orifice blocked. 8. Hose is twisted. 9. Burner ports blocked 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP Gas Cylinder/turn on main gas supply valve. 2. It is an igniter issue. See "Igniter Not Working" below 3. Follow "Flickering Flame or Low Temperatures on HIGH setting" solution above. 4. Tighten the regulator hand wheel. 5. Leak test connections to determine loose fitting. Tighten fitting. Leak test system. 6. Clean venturi See page 5 for assistance. 7. Clean orifice with a pin or fine wire. Do not drill orifices. 8. Straighten hose. 9. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
Decreasing Heat, "Popping Sound"	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of LP Gas. 2. Venturi blocked. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill LP Gas Cylinder. 2. Remove burner and clean venturi. See "Venturi Tubes" (page 7) for assistance.
Hot spots on Cooking Surface	<ol style="list-style-type: none"> 1. Venturi blocked 2. Burner ports partially blocked by debris 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove burner, clean venturi. See "Venturi Tubes" (page 7) for assistance. 2. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
Regulator Humming Noise	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cylinder valve opened too quickly. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open cylinder valve slowly.
Yellow Flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Some yellow flame is normal. If it is excessive, the venturi may be blocked. 2. Burner ports partially blocked by debris. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean venturi. See "Venturi Tubes" (page 23) for assistance. 2. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
<p>If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please contact your dealer or approved service center.</p>		

TROUBLESHOOTING ERROR CODE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
ISSUES RELATED TO THE CONTROLLER		
Controller not working	<ol style="list-style-type: none"> Unit not connected to power. Loose or corroded connections. Faulty electrical extension cord. 	<ol style="list-style-type: none"> Connect GFCI power cord to appliance. Plug into a working power outlet. Clean connections and ensure all connectors are pushed together firmly. Inspect and switch the electrical extension cord.
Oven thermocouple fail. Er1	The temperature sensor (K-type probe) is disconnected or broken.	Check the connection wire or replace the temperature sensor (K-type probe).
Ignition failed. Er2	<ol style="list-style-type: none"> When the oven is off, the spark ignition electrode is disconnected or broken. When the oven is off, the flame sensor electrode is disconnected or broken. When the oven is off, the valve power supply wire is disconnected or broken. When the oven is off, the LPG cylinder is closed. 	<ol style="list-style-type: none"> Check the connection wire or replace the spark ignition electrode. Check the connection wire or replace the flame sensor electrode. Check the valve power supply connection wire or replace the valve. Open the LPG cylinder tap and check if there is enough fuel.
Too high temp inside the oven, the temperature oven 500° (932°F). Er3	The cause could be a malfunctioning of the valve that it is not modulating the flame correctly.	Check the connection wires of the valve or replace it.
Low temperature. The temperature inside the oven below 43°C (110°F) for more than five minutes. Er4	The temperature sensor (K-type probe) is not positioned correctly inside the cooking oven chamber.	Reposition the temperature sensor (K-type probe) in its original place and secure it with the appropriate screws
Wrong voltage. Er 5	The input power supply voltage is not correct.	Use the correct power supply voltage of 12 VDC 5A.
Flame out Er6	<ol style="list-style-type: none"> When the oven is on, the gas in the LPG cylinder runs out. When the oven is on, the flame sensor electrode is broken, or the wire is disconnected. When the oven is on, the valve is broken, or its power cable is disconnected. When the oven is on, exposure to strong wind or draughts could 	<ol style="list-style-type: none"> Replace the empty LPG cylinder with a full one. Check the connection wires or replace the flame sensor electrode. Check the power supply connection wires or replace the valve. Position the oven away from strong winds or draughts.
Valve failed Er7	With the oven on, the solenoid valve connection wire becomes disconnected or broken.	Check the solenoid valve connection wires or replace it.
Spark igniter failed Er8	The spark ignitor power wires are disconnected, or the device is not working properly.	Check the connection wires or replace the spark ignitor.
If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please contact your dealer or approved service center.		

WARRANTY

This warranty is extended exclusively to the original purchaser named in the warranty registration and applies only to products sold at retail and only if used exclusively by the purchaser in the country where they were purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, nozzles and regulators).

WHAT THE WARRANTY COVERS

The product is covered by a 24-month warranty on all its components except for refractory plates that wear out with normal use and unless otherwise specified. The following warranty extensions are also provided on structural and functional elements:

- Cooking chamber: 20-year warranty
- Gas burner: 10-year warranty

The validity of the warranty is subject to strict compliance with the installation, use and maintenance instructions contained in this manual. The warranty is valid from the date of purchase and covers only material and/or manufacturing defects found during use in accordance with the manufacturer's technical specifications.

WHAT THE WARRANTY DOES NOT COVER

Any failure or malfunction due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or maintenance or service, or failure to perform routine maintenance, including, but not limited to, damage caused by insects inside the burner tubes, as indicated in the user manual.

Deterioration or damage due to adverse weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals directly or in the atmosphere.

Furthermore, it does not cover shipping or transport costs. Removal or reinstallation costs. Labour costs for installation and repair. Cost of service calls.

Liability for indirect or consequential damages.

SPARE PARTS

Only 'original spare parts for gas ovens' may be used for replacement. The use of any other spare parts will automatically invalidate the above warranty.

WARRANTY CLAIM

All warranties are handled directly by FONTANA FORNI. Replacement parts must be returned, with shipping costs prepaid, accompanied by the model number, serial number and, if the appliance is not registered, proof of purchase (copy of receipt or invoice). If the inspection confirms the defect, we will repair or replace the part in accordance with the terms of the warranty.

Upon receipt of the letter or email (not by telephone), FONTANA FORNI, at its discretion, may not require the return of the part or parts.

Name		Fax #	
Address		Model #	
City, State/Province		Serial #	
Postal/Zip Code		Date of purchase	
Phone #		Name of dealer	
E-mail Address		Part # (see assembly manual)	
Problem			

À UTILISER AVEC :
GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ (GPL)
 (AU CANADA, GAZ PROPANE)
GAZ NATUREL (GN)



Conforme à la norme ANSI Z21.89:2023 • CSA
 1.18:2023

Appareils à gaz spéciaux pour la cuisson en extérieur.
 Certification du système de contrôle du brûleur à gaz destiné à un four à pizza à gaz:
 conformément aux normes ANSI Z21.20:22, CSA C22.2 n° 60730-2-5:22 et UL 60730-2-5, 4e
 édition, CAN/CSA-E60730-1:15 et UL60730-1, 5e édition



DANGER

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. COUPEZ L'ARRIVÉE DE GAZ DE L'APPAREIL.
2. ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE.
3. SI L'ODEUR PERSISTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU LES POMPIERS

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE DE CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.



DANGER

1. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
2. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL À MOINS DE 7,5 M (25 PI) D'UN LIQUIDE INFLAMMABLE.
3. EN CAS D'INCENDIE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE L'APPAREIL ET APPELEZ IMMÉDIATEMENT LES POMPIERS.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER UN RISQUE D'INCENDIE, D'EXPLOSION OU DE BRÛLURE POUVANT CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.

VEUILLEZ NOTER ICI LE NUMÉRO DE MODÈLE, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LA DATE D'ACHAT.

Ces informations se trouvent sur l'autocollant noir et argenté apposé à l'arrière ou sur le côté de votre appareil à gaz.

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat : / /

 jj mm aaaa

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Cher client,
nous vous remercions de la préférence que vous avez accordée à 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 de procéder à la première mise en marche. Si vous avez des doutes ou des problèmes, veuillez contacter le revendeur qui vous garantira une collaboration et une assistance optimales.

INDEX

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	30
SÉCURITÉ.....	32
INSTALLATION.....	34
BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ	36
BOUTEILLE ÉQUIPÉE D'UN DISPOSITIF OPD	39
TUYAU ET RÉGULATEUR	40
TEST D'ÉTANCHÉITÉ	42
FONCTIONNEMENT.....	48
ENTRETIEN	49
TUBE VENTURI	50
DÉPANNAGE.....	51
CODE D'ERREUR DE DÉPANNAGE.....	52
GARANTIE	53



Tous les travaux doivent être effectués dans des conditions de sécurité et avec la conduite de gaz fermée et/ou déconnectée.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

AVERTISSEMENT : Un raccordement incorrect, ainsi que toute modification ou entretien inadéquat, peuvent causer des dommages matériels ou corporels, 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, comprenant les données techniques, le numéro de série et le marquage, est apposée de manière visible sur l'appareil. La plaque ne doit jamais être retirée.

- Avant d'utiliser l'appareil, il est impératif de retirer tous les films de protection présents.
- Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des grattoirs tranchants afin de ne pas endommager les surfaces. Utilisez des produits normaux, non abrasifs, éventuellement avec des 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 plastique. Les températures élevées atteintes à l'intérieur du four pourraient faire fondre ce matériau et endommager l'appareil.
- Utilisez des couverts et des ustensiles 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 permettre un accès facile pour le nettoyage.
- Ne placez jamais d'objets inflammables dans le four : s'il venait à s'allumer accidentellement, un incendie pourrait se déclarer.
- Ne laissez pas les enfants ou les animaux s'approcher de l'appareil pendant son fonctionnement, RISQUE DE BRÛLURES, ni jouer avec lui, même lorsqu'il est éteint.
- N'insérez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou outils) dans les fentes de l'appareil.
- Les fours, bien qu'ils soient équipés d'un matériau isolant entre les deux couches d'acier, peuvent surchauffer à l'extérieur.
- Assurez-vous que le four est placé à distance des objets et matériaux susceptibles d'être endommagés par la chaleur. Ne placez pas de matériaux inflammables sur le sol devant le four. Si le sol est en matériau inflammable, protégez-le avec un matériau ignifuge.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables sur l'étagère du chariot (le cas échéant) sous le four.
- Manipulez la porte en tenant la poignée. Ne touchez pas les surfaces externes ou le conduit de fumée pendant l'utilisation.
- N'utilisez pas de liquides inflammables à proximité du four.
- Éloignez les câbles électriques et les tuyaux d'alimentation en combustible

des surfaces chaudes.

- N'utilisez pas le four en cas de fonctionnement anormal ou de suspicion de panne.
- Ne déplacez pas le four pendant son utilisation ou lorsqu'il est chaud.
- Ne vous appuyez pas sur le four et ne placez pas d'objets dessus, leur stabilité pourrait être compromise.
- N'utilisez pas de flammes nues à proximité du four.
- En cas d'inflammation de graisse, coupez l'alimentation électrique et laissez la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- Portez des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le 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, car cela pourrait entraîner des projections de graisse ou d'huile. Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur, le cas échéant.
- Lors de l'utilisation, pour les fours avec base intégrée (chariot), n'oubliez pas de bloquer les roues à l'aide du frein.

SÉCURITÉ

Votre nouveau four fumoir au gaz est un appareil sûr et pratique lorsqu'il est assemblé et utilisé correctement. Cependant, comme pour tous les produits fonctionnant au gaz, certaines mesures de sécurité doivent être respectées.

Le non-respect de ces mesures de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages importants. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou le fonctionnement, consultez votre revendeur, spécialiste des appareils à gaz. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

ATTENTION

À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

SI VOUS LE STOCKEZ À L'INTÉRIEUR, DÉTACHEZ ET LAISSEZ LA BOUTEILLE À L'EXTÉRIEUR.

CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SANS SURVEILLANCE.

IL FAUT VEILLER À CE QUE LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DOMESTIQUES RESTENT À TOUT MOMENT À L'ÉCART DE L'APPAREIL.

CET APPAREIL SERA CHAUD PENDANT ET APRÈS SON UTILISATION. UTILISEZ DES GANTS OU DES MITTENS ISOLANTS POUR VOUS PROTÉGER DES SURFACES CHAUDES.

NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL LORSQU'IL EST EN MARCHÉ. LAISSER L'APPAREIL REFROIDIR À 115 ° F (45 ° C) AVANT DE LE DÉPLACER OU DE LE RANGER.

CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE UTILISÉ COMME APPAREIL DE CHAUFFAGE ET NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ À CETTE FIN.

Manipulez et transportez ce produit avec précaution. Les bords métalliques peuvent être dangereux. Utilisez des gants appropriés pour le soulever ou le manipuler. Avant de le soulever, retirez toutes les étagères latérales, les grilles et les grilles de cuisson.

AVERTISSEMENT ÉLECTRIQUE

- Si un accessoire nécessitant une source d'alimentation électrique externe est utilisé sur cet appareil, il doit être mis à la terre conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, les normes suivantes s'appliquent :

(États-Unis) ANSI/NFPA n° 70 - dernière édition et

(Canada) CSA C22.1 Code canadien de l'électricité

- Utilisez uniquement une rallonge homologuée UL, CSA ou ETL conçue pour une utilisation en extérieur, par tous les temps.
- N'utilisez pas de rallonge de plus de 15 m (50 pieds).
- Utilisez la rallonge la plus courte possible pour atteindre votre four.
- Ne coupez pas et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.
- Tenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
- Il est recommandé de brancher le four et tous ses accessoires à une prise GFCI (disjoncteur différentiel) correctement installée.
- Ne touchez pas l'appareil ou sa fiche avec les mains mouillées.

AVERTISSEMENT

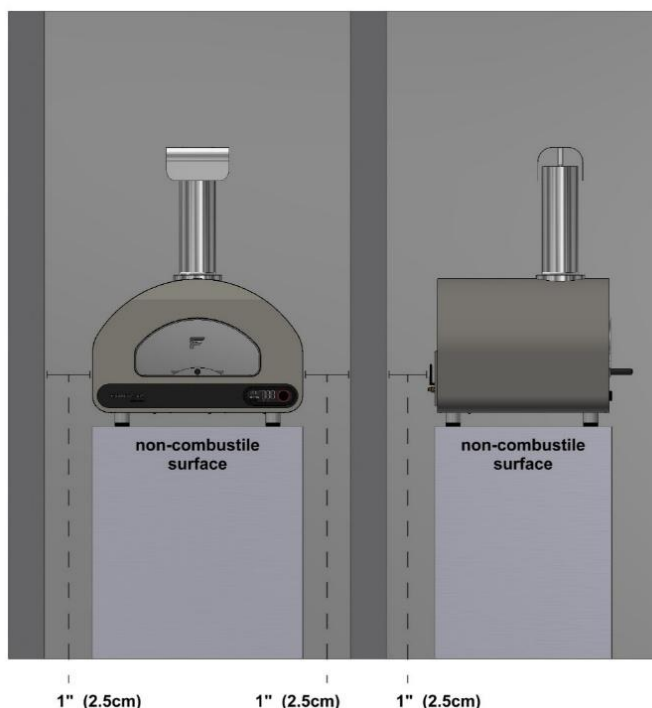
Ce produit peut vous exposer à des substances chimiques, notamment au plomb, qui est reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. **Lavez-vous les mains après avoir manipulé ce produit.**

La combustion de gaz de cuisson peut vous exposer à des produits chimiques, notamment au monoxyde de carbone, reconnu par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction. **Pour minimiser l'exposition à ces substances, utilisez toujours cet appareil conformément au manuel d'utilisation et veillez à assurer une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.**

Pour plus d'informations, rendez-vous sur www.p65warnings.ca.gov

INSTALLATION

11. Aux États-Unis, cet appareil doit être installé conformément au code local et au code national applicable:
 - ANSI Z223.1/NFPA 54 - Dernière édition du Code national sur les gaz combustibles**
 - ANSI/NFPA 58 - Dernière édition Stockage et manipulation des gaz de pétrole liquéfiés**
12. Au Canada, cet appareil doit être installé conformément au code local et aux normes CSA pertinentes :
 - CSA-B149.1 Code d'installation du gaz naturel et du propane**
 - CSA-B149.2 Stockage et manutention du propane**
13. L'appareil doit être placé à au moins 2,5 cm (1 po) de chaque côté et à 2,5 cm (1 po) à l'arrière des surfaces incombustibles et combustibles. **Si les pieds ne sont pas installés, l'appareil doit être placé uniquement sur une surface incombustible.**



14. **NE PAS** utiliser cet appareil sous des structures inflammables situées au-dessus. **NE PAS PROLONGER LE CONDUIT DE FUMÉE.**
15. Cet appareil est destiné à **une UTILISATION EXTÉRIEURE UNIQUEMENT. NE PAS** l'utiliser dans un garage, une remise, un balcon ou tout autre espace clos.
16. **NE PAS** restreindre le flux d'air vers l'appareil.
17. Gardez la zone entourant l'appareil exempte de matériaux combustibles, d'essence et de tous liquides et vapeurs inflammables.
18. Cet appareil **n'est PAS** destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
19. Veillez à ce que les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille soient dégagées et exemptes de débris.
20. **IMPORTANT:** Les fours en version autonome doivent être posés sur des tables ou d'autres surfaces ignifugées ayant une capacité de

charge adéquate (pour le poids, se reporter à la fiche technique du produit) et il est indispensable d'installer les pieds fournis avec le four.

EMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ LP

Les instructions ci-dessous s'appliquent uniquement aux modèles LP. Les bouteilles de gaz LP doivent être installées en toute sécurité conformément à la réglementation locale. Maintenez toujours la bouteille en position verticale et ne stockez pas de bouteille de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Prévoyez des moyens de fixation adaptés à la taille des bouteilles.

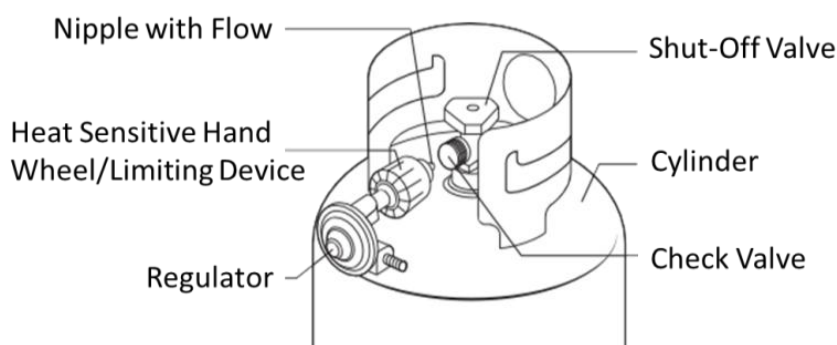
INSTALLATIONS AU GAZ NATUREL :

Votre nouveau four à gaz est livré d'usine configuré pour fonctionner au gaz LP. L'appareil peut être converti au gaz naturel à l'aide d'un kit de conversion au gaz naturel (non fourni avec l'appareil). Veuillez contacter votre revendeur si vous souhaitez commander un kit de conversion (voir la page « kit de conversion »).

BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ

RACCORD À FERMETURE RAPIDE QCC®-1

4. Tous les modèles sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de gaz de pétrole liquéfié équipée du système de raccord à fermeture rapide QCC®-1.
5. Le système QCC®-1 intègre les dispositifs de sécurité requis par l'American National Standards Institute (ANSI) et le Comité canadien de normalisation.
 - Le gaz ne s'écoule pas tant que la connexion n'est pas établie.
 - Un élément thermique coupe l'écoulement du gaz entre 240 °F et 300 °F.
 - Une fois activé, un dispositif de limitation du débit limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes/heure.



6. **La bouteille de gaz LP n'est pas fournie avec le four à gaz.** Veuillez à en acheter une équipée d'une valve QCC®. Cette valve est reconnaissable à ses filets externes sur l'orifice d'entrée. Les bouteilles équipées d'une valve QCC® sont disponibles auprès de votre revendeur de fumoirs à gaz.

REMARQUE : toute tentative de raccordement du régulateur à une autre vanne à l'aide d'adaptateurs ou de tout autre moyen peut entraîner des dommages, un incendie ou des blessures et peut annuler les importantes fonctions de sécurité du système QCC®-1.

SPÉCIFICATIONS

10. Toutes les bouteilles de gaz LP utilisées avec cet appareil doivent être fabriquées et marquées conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz LP du ministère américain des Transports (D.O.T.) ou à la norme nationale canadienne CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses ; et à la Commission, le cas échéant.
11. La bouteille de gaz LP utilisée pour cet appareil ne doit pas avoir une capacité supérieure à 20 lb (9 kg).

- Environ 18 po (46 cm) de haut et 12 po (31 cm)
12. Toutes les bouteilles de gaz LP utilisées avec cet appareil doivent être inspectées à chaque remplissage et requalifiées par un centre de service agréé à la date d'expiration (10 ans), conformément aux codes du DOT (États-Unis) et de la Commission canadienne des transports (Canada) relatifs aux bouteilles de gaz LP.
 13. Toutes les bouteilles de gaz LP utilisées avec cet appareil doivent être équipées d'une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille n° 510, spécifiée dans la norme relative aux raccords d'entrée et de sortie des vannes de bouteilles de gaz comprimé (États-Unis) ANSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
 14. Le système d'alimentation en bouteilles doit être conçu pour permettre le retrait de la vapeur.
 15. La bouteille doit être équipée d'un collier de protection de la vanne si la capacité en propane est supérieure à 2,2 lb (1,0 kg).
 16. La bouteille doit être installée conformément aux instructions de montage.
 17. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.
 18. La vanne de la bouteille doit être équipée d'un dispositif de sécurité communiquant directement avec l'espace vapeur de la bouteille.

MANIPULATION

1. La réglementation gouvernementale interdit l'expédition de bouteilles de gaz LP pleines. Vous devez apporter votre nouvelle bouteille chez un distributeur de gaz LP pour la faire remplir.
2. Une bouteille de gaz LP remplie est soumise à une pression très élevée. Manipulez-la toujours avec précaution et transportez-la en position verticale. Protégez la valve contre tout dommage accidentel.
3. **La bouteille de gaz LP n'est pas fournie avec l'appareil.** Veillez à en acheter une équipée d'une valve QCC®. Cette valve est reconnaissable à ses filets externes sur l'orifice d'entrée. Les bouteilles équipées d'une valve QCC® sont disponibles chez votre revendeur d'appareils électroménagers.
4. Si la bouteille bascule après avoir été raccordée au régulateur, fermez le gaz, déconnectez le régulateur et faites-le vérifier avant de l'utiliser à nouveau.

STOCKAGE

7. Ne stockez pas de bouteille de gaz LP de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
8. Stockez la bouteille de gaz de pétrole liquéfié à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
9. Ne stockez pas la bouteille de gaz LP à la lumière directe du soleil, à proximité d'une source de chaleur ou de combustion.
10. Si vous avez l'intention de stocker l'appareil à l'intérieur, débranchez et retirez d'abord la bouteille de gaz LP. Les bouteilles débranchées doivent être équipées d'un capuchon anti-poussière et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

11. Lorsque la bouteille de gaz LP est raccordée à l'appareil à gaz, l'appareil à gaz et la bouteille de gaz LP doivent être entreposés à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
12. Tenir hors de portée des enfants.

FONCTIONNEMENT

5. Ne raccordez jamais votre four à gaz à une bouteille de gaz de pétrole liquéfié sans le régulateur de pression et le tuyau fournis, et **JAMAIS À UNE ALIMENTATION EN GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ NON RÉGLULÉE.**
6. **Toujours** vérifier l'étanchéité de la connexion entre la bouteille de gaz propane et le régulateur lorsque vous raccordez la bouteille de gaz propane à l'appareil. Voir « Vérification de l'étanchéité » (page 42).
7. **Ne pas** utiliser l'appareil si une odeur de gaz propane est présente. Éteindre toutes les flammes et déterminer la source de la fuite de gaz propane avant de continuer. **Ne pas** allumer l'appareil tant que la fuite de gaz propane n'a pas été localisée et colmatée.
8. Fermez **toujours** la vanne de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Si les précautions indiquées sur cette page ne sont pas respectées, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut se produire.

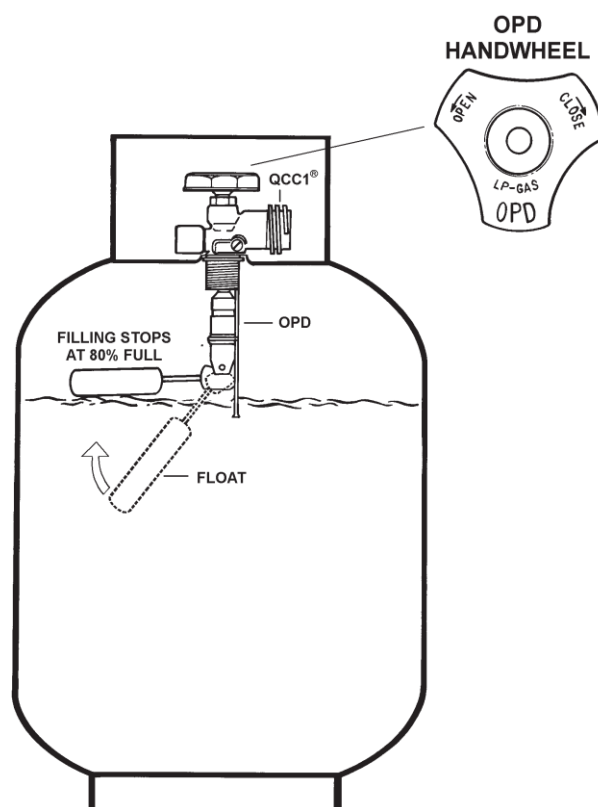
BOUTEILLE ÉQUIPÉE D'UN DISPOSITIF OPD

DISPOSITIF DE PRÉVENTION DE DÉBORDEMENT

4. La norme ANSI Z21.58/ CAN/CGA-1.6 relative aux appareils à gaz d'extérieur exige que les appareils soient utilisés avec des bouteilles équipées d'un dispositif de prévention de surremplissage (OPD).
5. L'OPD est conçu pour réduire le risque de surremplissage des bouteilles de propane, réduisant ainsi la possibilité de décharges de propane brut par la soupape de sécurité. **L'OPD ralentit l'opération de purge/remplissage.** Certaines stations de remplissage ont informé certains consommateurs que ces bouteilles étaient « défectueuses ». **Il ne s'agit pas d'un défaut.** Certaines stations de remplissage de propane ne connaissent peut-être pas cet appareil et son effet sur l'opération de purge/remplissage.
6. Les nouveaux OPD arrivant sur le marché sont dotés d'une technologie qui permet d'obtenir des rendements BTU beaucoup plus élevés, ce qui réduira le temps nécessaire pour purger une bouteille.

IDENTIFICATION

Afin d'identifier ces bouteilles, le volant de l'OPD a été standardisé pour adopter la forme illustrée.



TUYAU ET RÉGULATEUR

9. Tous les modèles sont équipés d'un tuyau et d'un régulateur avec un raccord à fermeture rapide QCC®-1.
10. Le raccord QCC® contient un dispositif magnétique de limitation du débit qui limite le débit de gaz en cas de fuite entre le régulateur et la vanne de l'appareil. Ce dispositif s'active si la vanne de la bouteille est ouverte alors que les vannes de l'appareil sont ouvertes. **Assurez-vous que les vannes de l'appareil sont fermées avant d'ouvrir la vanne de la bouteille afin d'éviter toute activation accidentelle.**
11. Le raccord QCC® comprend un volant thermosensible qui provoque la fermeture du module anti-retour dans la vanne du cylindre QCC® lorsqu'il est exposé à des températures comprises entre 240 °F et 300 °F. Si cela se produit, n'essayez pas de reconnecter le volant. Retirez l'ensemble tuyau/régulateur et remplacez-le par un neuf.
12. Le régulateur de pression est réglé à 11 pouces WC (colonne d'eau) et est destiné à être utilisé uniquement avec du gaz LP. Le tuyau et les raccords de tuyau sont conformes à la norme CGA CAN 1.83. Aucune modification ou substitution ne doit être tentée.
13. Protégez le tuyau des gouttes de graisse et **éloignez le tuyau d'alimentation en combustible de toute surface chauffée**, y compris la base moulée du barbecue.
14. Inspectez le joint de la vanne de la bouteille QCC® lors du remplacement de la bouteille de gaz LP ou une fois par an, selon la fréquence la plus élevée. Remplacez le joint s'il présente des fissures, des plis ou des traces d'abrasion.
15. Inspectez et nettoyez le tuyau avant chaque utilisation. Si le tuyau est fissuré, coupé, abrasé ou endommagé de quelque manière que ce soit, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.
16. Pour réparer ou remplacer l'ensemble tuyau/régulateur (voir la page « Liste des composants »), contactez votre revendeur d'appareils.

RACCORDEMENT

5. Assurez-vous que la vanne de la bouteille et les vannes de l'appareil sont en position « OFF ».
6. Centrez le raccord dans la vanne de la bouteille et maintenez-le en place. De l'autre main, tournez le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il y ait une butée positive. **N'utilisez pas d'outils. Serrez uniquement à la main. Lors du raccordement, maintenez le régulateur parallèle à la vanne de la bouteille afin de ne pas endommager le filetage du raccord.**
7. Testez l'étanchéité des raccords. Voir « Test d'étanchéité » (page 42).
8. Reportez-vous aux instructions d'allumage. **Pour éviter d'activer le dispositif de limitation de débit lors de l'allumage, ouvrez lentement la vanne de la bouteille avec les vannes de l'appareil fermées.** Si le dispositif de limitation de débit est accidentellement activé, fermez la vanne de la bouteille et les vannes de l'appareil,

attendez 10 secondes pour permettre au dispositif de se réinitialiser, ouvrez lentement la vanne de la bouteille, puis ouvrez la vanne de l'appareil.

DÉCONNEXION

Fermez toujours la vanne de la bouteille de GPL et retirez l'écrou d'accouplement avant de déplacer la bouteille de sa position de fonctionnement spécifiée.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Tous les raccords fabriqués en usine ont été rigoureusement testés pour détecter les fuites de gaz. Cependant, le transport et la manutention peuvent avoir desserré un raccord de gaz.

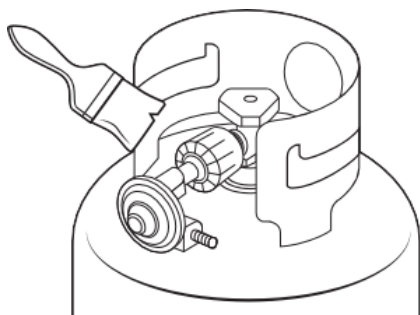
PAR MESURE DE SÉCURITÉ :

- **Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'utiliser votre appareil.**
- **Vérifiez l'étanchéité à chaque fois que vous raccordez un raccord de gaz.**
- **Ne fumez à aucun moment pendant le test.**
- **Ne vérifiez jamais l'étanchéité à l'aide d'une allumette allumée ou d'une flamme nue.**
- **Effectuez les tests de fuite à l'extérieur.**
- **Vérifiez l'étanchéité de la vanne de la bouteille de GPL chaque fois que celle-ci est remplie.**
- **Si une fuite persiste, contactez votre revendeur d'appareils à gaz pour obtenir de l'aide. N'essayez pas d'utiliser l'appareil s'il y a une fuite.**

TEST D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE BOUTEILLE DE GPL :

POUR VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ ENTRE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ ET LA VANNE DE GAZ :

9. Éteignez toute flamme nue ou cigarette dans la zone.
10. Assurez-vous que les vannes de la bouteille et de l'appareil sont en position « OFF ».
11. Raccordez la bouteille de gaz LP. Voir « Tuyau et régulateur ».
12. Préparez une solution savonneuse composée d'une part d'eau et d'une part de détergent liquide.
13. Appliquez la solution savonneuse sur chaque raccord à l'aide d'une brosse.
14. Avec une bouteille de gaz pleine, ouvrez lentement la bouteille.
15. Une fuite est identifiée par un flux de bulles provenant de la zone de la fuite.
16. Si une fuite est détectée, fermez la vanne d'arrêt de la bouteille de gaz, resserrez le raccord et refaites le test.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ AU GAZ NATUREL :

POUR TÉSTER LES FUITES ENTRE L'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL ET LA VANNE DE GAZ :

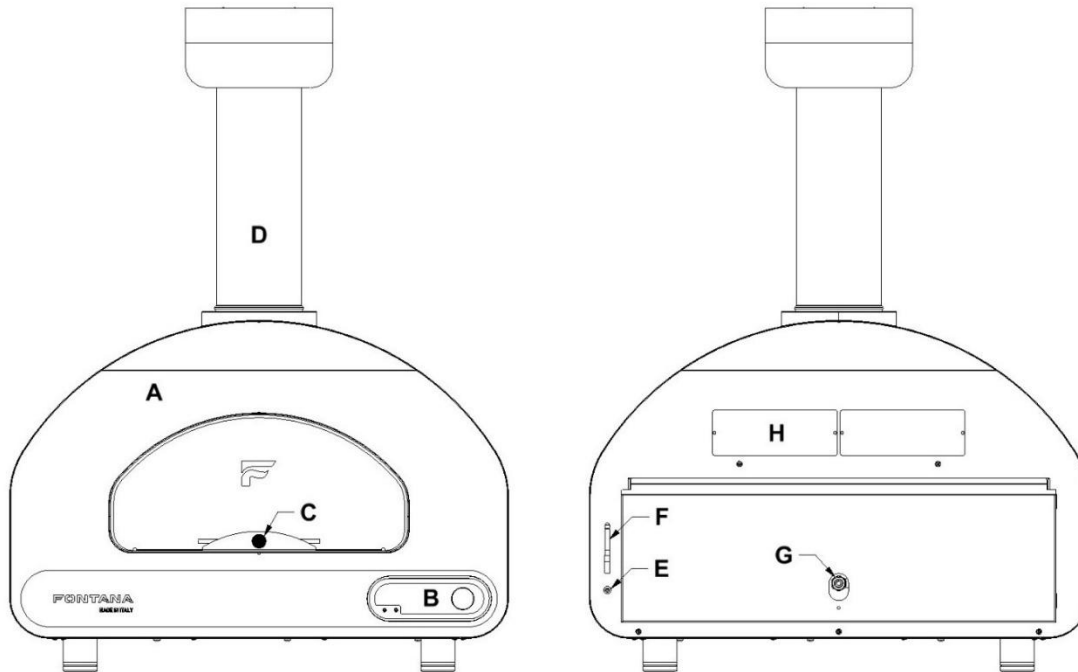
8. Éteignez toute flamme nue ou cigarette dans la zone.
9. Assurez-vous que l'alimentation en gaz et les vannes des appareils sont fermées.
10. Préparez une solution savonneuse composée d'une part d'eau et d'une part de détergent liquide.
11. Appliquez la solution savonneuse sur chaque raccord à l'aide d'un pinceau.
12. Ouvrez lentement la vanne d'alimentation en gaz naturel.
13. Une fuite est identifiée par un flux de bulles provenant de la zone de la fuite.
14. Si une fuite est détectée, fermez la vanne d'alimentation en gaz naturel, resserrez le raccord et refaites le test.

SI LE SYSTÈME D'ALIMENTATION EN GAZ EST SOUMIS À UN TEST DE PRESSION:

3. L'appareil et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa). L'appareil doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression du système d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa)

ALLUMAGE

COMPOSANTS DE BASE D'UN FOUR À GAZ :



- A. Four à gaz
- B. Écran
- C. Porte avec poignée en silicone
- D. Conduit d'évacuation

- E. Connexion adaptateur secteur 12 V CC 5,0
- F. Antenne réceptrice Wi-Fi
- G. Raccordement au gaz
- H. Étiquette d'identification

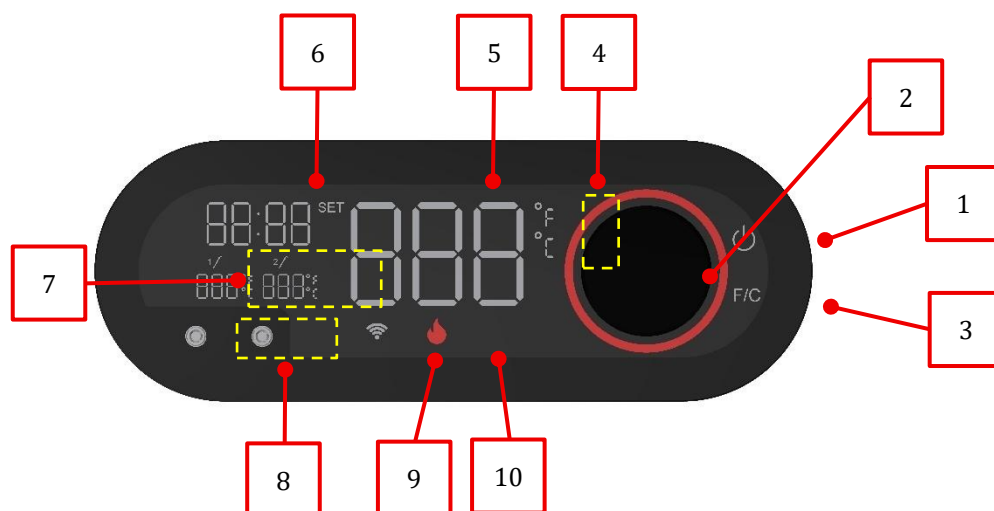
INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE

6. L'appareil doit être assemblé conformément aux instructions de montage.
7. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est correctement raccordée à l'appareil. Installations au GPL : voir « Tuyau et régulateur » (page 11). Installations au GN : voir le manuel « Kit de conversion au gaz naturel ».
8. Assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite de gaz dans le système d'alimentation en gaz. Voir: « Test d'étanchéité » (pages 12-13).

9. AVERTISSEMENT : Ouvrez toujours la porte avant d'allumer.

10. Ouvrez l'alimentation en gaz.

PANNEAU DE COMMANDE:



11. BOUTON D'ALIMENTATION

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

Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour éteindre l'écran et le four.

Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour réinitialiser un message d'erreur lorsqu'il s'affiche à l'écran.

12. BOUTON DE COMMANDE

- Appuyez une fois sur le bouton pour régler la température de cuisson souhaitée. Réglable par incréments de 5 °C (41 °F). Tournez le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner la température.

- Après avoir sélectionné la température de cuisson, appuyez sur le bouton pour passer au réglage de la minuterie. Réglable par incréments d'une minute. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton pour sélectionner.

Remarque : l'affichage revient à la température actuelle.

13. CHANGER LES UNITÉS DE TEMPÉRATURE °F / °C

Appuyez sur le bouton pour passer de l'affichage en degrés Fahrenheit à l'affichage en degrés Celsius.

14. INDICATEUR °F/°C

Affiche l'unité actuellement réglée en Fahrenheit ou en Celsius.

15. INDICATEUR DE TEMPÉRATURE PRINCIPALE

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

16. MINUTERIE

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

Remarque : lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.

17. INDICATEUR DE TEMPÉRATURE DE LA SONDÉ 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, « noP » s'affiche à l'écran.

18. PORT DES SONDES À VIANDE N° 1 ET 2

Port de connexion des sondes à viande.

19. INDICATEUR DE SIGNAL WI-FI

Clignote lorsqu'il n'est connecté à aucun réseau Wi-Fi.
Reste allumé et fixe lorsqu'il est connecté à un réseau Wi-Fi.

20. INDICATEUR DE FLAMME MARCHÉ/ARRÊT

Clignote pendant 10 secondes lors de l'allumage du brûleur.
Reste allumé et fixe une fois que le brûleur est en marche et que le four est en phase de chauffage.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR :**ÉTAPE 1**

Ouvrez la porte (C) et laissez-la ouverte jusqu'à l'allumage.

ÉTAPE 2

Branchez le four à une prise électrique équipée d'un disjoncteur différentiel (GFCI).

Remarque : adaptateur secteur fourni avec le four.



Caractéristiques de l'adaptateur secteur
Entrée : 100-240 VCA 50/60 Hz 1,5 A
MAX
Sortie : 12 V c.c. 5,0 A

ÉTAPE 3

Ouvrez l'alimentation en gaz.

ÉTAPE 4

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

ÉTAPE 5

Appuyez une fois sur le bouton, l'indicateur de température clignote, réglez la température de cuisson souhaitée. Réglable par incréments de 5 °C (41 °F). Tournez le bouton dans le sens horaire ou antihoraire pour sélectionner la température. Confirmez en appuyant sur le bouton, puis passez au réglage de la minuterie. L'indicateur de la minuterie clignote. 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 s'allumera (icône de flamme clignotante). Le brûleur devrait s'allumer dans les 10 secondes. Une fois allumé, l'icône de flamme passera de la phase clignotante à la phase fixe.

Remarque: le réglage de la minuterie peut être ignoré en appuyant simplement sur le bouton après avoir réglé la température de cuisson.

ATTENTION - Vérifiez la flamme de votre brûleur après l'allumage. Tous les trous du brûleur doivent présenter une flamme supérieure à 2,5 cm / 1 pouce en position HIGH. Les flammes doivent être principalement bleues et ne pas s'élever.

Pour éteindre le four, maintenez enfoncé le bouton POWER BUTTON



pendant 3 secondes.

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS :

Si le brûleur ne s'allume pas dans les 10 secondes, un code d'erreur s'affiche à l'écran ; voir « Dépannage » à la page XX. Si le problème persiste, n'essayez pas d'utiliser l'appareil ; contactez votre revendeur ou un centre de service agréé.

FONCTIONNEMENT

AVERTISSEMENT: La consommation d'alcool ou de médicaments (avec ou sans ordonnance) peut altérer la capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.

RISQUE DE BASCULEMENT:

Placez la bouteille de gaz en position stable et fixe afin d'éviter tout basculement et accident.

Première utilisation: Avant la première utilisation de l'appareil à gaz, 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. Votre four est maintenant prêt à l'emploi.

Fonction de la porte: La porte est essentielle pour atteindre la température souhaitée le plus rapidement possible, la maintenir et cuire tous les plats ne nécessitant pas de très hautes températures.

AVERTISSEMENT POUR LA CUISSON DE PIZZAS: Réglez la température souhaitée avec la porte fermée ; une fois cette température atteinte, attendez au moins 30 à 40 minutes avant d'enfourner la pizza.

Vent ou courants d'air: n'utilisez jamais le four par grand vent. L'emplacement du four est fondamentale: orientez l'ouverture du four de manière à ce qu'elle soit à l'abri du vent. Évitez d'utiliser le four par temps venteux ; il est important de prévoir des protections autour du four afin d'empêcher le vent de souffler directement sur l'ouverture et, par conséquent, sur la flamme. Si vous voyez des flammes s'échapper de la base du four, éteignez-le immédiatement et coupez l'arrivée de gaz en fermant la bouteille ou la vanne du méthane.

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

Lorsqu'il n'est pas utilisé, si le four n'est pas installé sous un gazebo ou une pergola, il doit tout de même être protégé des intempéries.

ENTRETIEN

ENTRETIEN RÉGULIER

Les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés (si nécessaire) avant chaque utilisation de votre appareil à gaz afin d'assurer un fonctionnement, une sécurité et une efficacité optimaux.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Effectuez une combustion (voir ci-dessous). Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur de l'appareil si nécessaire en grattant le fond de la surface de cuisson et en passant l'aspirateur.

ENTRETIEN ANNUEL

Les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés au moins une fois par an ou après toute période de stockage supérieure à 30 jours afin de garantir des performances, une sécurité et une efficacité optimales.

BRÛLEUR

Retirez le brûleur et inspectez-le pour détecter d'éventuelles fissures ou détériorations. Nettoyez les tubes Venturi à l'aide d'un cure-pipe pour éliminer tout blocage. Voir «Tubes Venturi». Une fois le brûleur retiré, nettoyez l'intérieur de l'appareil en grattant le fond de la surface de cuisson et en passant l'aspirateur.

TUYAU

Inspectez-le et remplacez-le si nécessaire. Pour le propane, voir Tuyau et régulateur (Page 40).

ORIFICE

Inspectez l'orifice pour vous assurer qu'il n'est pas bouché, mal aligné ou desserré.

ACIER INOXYDABLE, PEINTURE ET MATÉRIAU RÉFRACTAIRE

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

Toute décoloration de l'acier inoxydable ou du four, ou toute fissure dans les plaques réfractaires, n'est pas considérée comme un défaut, mais comme une usure normale qui ne compromet pas la fiabilité et les performances du four.

PIÈCES DE RECHANGE

Si vous constatez un problème au niveau du régulateur, du tuyau, du brûleur ou des vannes de régulation, n'essayez pas de le réparer. Consultez votre revendeur, un centre de service agréé ou contactez l'usine pour les réparations ou les pièces de rechange. Pour garantir des performances optimales, utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Lorsque vous reconnectez l'appareil à une alimentation en gaz, assurez-vous de vérifier l'absence de fuites.

Voir « Test d'étanchéité » (page 42).

TUBE VENTURI

Veillez à toujours garder le tube Venturi propre. Les obstructions du tube Venturi causées par des araignées, des insectes et des nids peuvent provoquer un retour de flamme. En effet, même si le brûleur à gaz s'allume, le gaz accumulé peut s'enflammer et provoquer un incendie ou de petites flammes.

En cas de retour de flamme, coupez immédiatement l'alimentation en gaz à la source.

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

1. Vous sentez une odeur de gaz.
2. Votre appareil n'atteint pas la température souhaitée.
3. Votre appareil chauffe de manière inégale.
4. Les brûleurs émettent des bruits de claquement.

INSPECTION ET NETTOYAGE DES TUBES VENTURI

1. Coupez le gaz en fermant la vanne de la bouteille de propane.
2. Une fois l'appareil refroidi, nettoyez le tube Venturi à l'aide d'un cure-pipe.
3. Le brûleur n'est accessible qu'après avoir retiré le boîtier de support situé à l'arrière du four.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	FERMEZ IMMÉDIATEMENT LA VANNE D'ALIMENTATION EN GAZ. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL TANT QUE LA FUITE N'A PAS ÉTÉ RÉPARÉE.	
Fuite détectée au niveau de la bouteille, du régulateur ou d'un autre raccord.	<ol style="list-style-type: none"> Raccord du régulateur desserré. Fuite de gaz dans le tuyau/régulateur ou les vannes de régulation. 	<ol style="list-style-type: none"> Serrez le raccord et effectuez un « test d'étanchéité » (pages 42). Consultez un centre de service agréé.
Flammes sous le panneau de commande (retour de flamme)	Venturi bloqué.	Retirez le brûleur et nettoyez le venturi. Reportez-vous à la section « Tubes Venturi » (page 50) pour obtenir de l'aide.
Flamme du brûleur vacillante ou températures basses en position HIGH	Le dispositif de sécurité contre les débits excessifs s'est déclenché au niveau du raccord entre la bouteille et le four.	Fermez la vanne de la bouteille de propane, puis mettez tous les brûleurs en position OFF. Débranchez le régulateur de la bouteille. Attendez deux minutes. Rebranchez le régulateur à la bouteille. Ouvrez lentement la vanne de la bouteille. Attendez une minute. Allumez le fumeur comme indiqué dans la section « Allumage » (page 48).
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> Plus de gaz LP/vanne d'alimentation en gaz fermée. Problème d'allumage. Le dispositif de sécurité anti-débit excessif s'est déclenché. Le régulateur n'est pas complètement connecté à la vanne de la bouteille. Une fuite dans le système provoque l'activation du dispositif de sécurité contre les débits excessifs. Venturi bloqué ou mal aligné avec l'orifice de la vanne. Orifice bloqué. Le tuyau est tordu. Orifices du brûleur obstrués. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplissez la bouteille de gaz LP/ouvrez la vanne d'alimentation principale en gaz. Il s'agit d'un problème d'allumeur. Voir « L'allumeur ne fonctionne pas » ci-dessous Suivez la solution « Flamme vacillante ou basses températures en position HIGH » ci-dessus. Serrez le volant du régulateur. Testez l'étanchéité des raccords pour déterminer s'ils sont desserrés. Serrez les raccords. Testez l'étanchéité du système. Nettoyez le venturi. Voir page 50 pour obtenir de l'aide. Nettoyez l'orifice à l'aide d'une épingle ou d'un fil fin. Ne percez pas les orifices. Redressez le tuyau. Retirez le brûleur et nettoyez-le à l'aide d'une brosse à poils doux (par exemple brosse à dents).
Diminution de la chaleur, « claquements »	<ol style="list-style-type: none"> Manque de gaz LP. Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplissez la bouteille de gaz LP. Retirez le brûleur et nettoyez le venturi. Voir « Tubes Venturi » (page 50) pour obtenir de l'aide.
Points chauds sur la surface de cuisson	<ol style="list-style-type: none"> Venturi bouché Orifices du brûleur partiellement obstrués par des débris 	Retirez le brûleur, nettoyez le venturi. Reportez-vous à la section « Tubes venturi » (page 50) pour obtenir de l'aide. Retirez le brûleur et nettoyez-le à l'aide d'une brosse à poils doux (par exemple, une brosse à dents).
Bourdonnement du régulateur	La vanne de la bouteille s'est ouverte trop rapidement.	Ouvrez lentement la vanne de la bouteille.
Flamme jaune	<ol style="list-style-type: none"> Une flamme jaune est normale. Si elle est excessive, le venturi est peut-être bouché. Orifices du brûleur partiellement obstrués par des débris. 	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyez le venturi. Reportez-vous à la section « Tubes venturi » (page 7) pour obtenir de l'aide. Retirez le brûleur et nettoyez-le à l'aide d'une brosse à poils doux (par exemple une brosse à dents).
<p>Si le dépannage ne permet pas de résoudre l'un de ces problèmes ou tout autre problème, veuillez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé.</p>		

CODE D'ERREUR DE DÉPANNAGE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	CORRECTIVE ACTION
ISSUES RELATED TO THE CONTROLLER		
Controlleur ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique. Les connexions sont desserrées ou corrodées. La rallonge électrique est défectueuse. 	<ol style="list-style-type: none"> Branchez le cordon d'alimentation GFCI à l'appareil. Branchez-le à une prise électrique qui fonctionne. Nettoyez les connexions et assurez-vous que tous les connecteurs sont bien enfoncés. Inspectez et remplacez la rallonge électrique.
Le thermocouple ne fonctionne pas Er1	Le capteur de température (K-type probe) est déconnecté ou cassé.	Vérifiez le câble de connexion ou remplacez le capteur de température (sonde de type K).
L'allumage ne fonctionne pas Er2	<ol style="list-style-type: none"> Lorsque le four est éteint, l'électrode d'allumage par étincelle est déconnectée ou cassée. Lorsque le four est éteint, l'électrode du capteur de flamme est déconnectée ou cassée. Lorsque le four est éteint, le fil d'alimentation de la valve est déconnecté ou cassé. Lorsque le four est éteint, la bouteille de GPL est fermée. 	<ol style="list-style-type: none"> Vérifiez le fil de connexion ou remplacez l'électrode d'allumage par étincelle. Vérifiez le fil de connexion ou remplacez l'électrode du capteur de flamme. Vérifiez le fil de connexion d'alimentation de la valve ou remplacez la valve. Ouvrez le robinet de la bouteille de GPL et vérifiez s'il y a suffisamment de combustible.
Température trop élevée Er3	La température à l'intérieur du four a dépassé 932 °F (500 °C). La cause pourrait être un dysfonctionnement de la valve qui ne module pas correctement la flamme.	Vérifiez les fils de connexion de la valve ou remplacez-la.
Température basse Er4	La température à l'intérieur du four est restée inférieure à 110 °F (43 °C) pendant plus de cinq minutes. 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 à l'aide des vis appropriées.
Tension incorrecte Er 5	La tension d'alimentation d'entrée n'est pas correcte.	Utilisez uniquement une alimentation électrique de 12 VCC 5A.
Flamme éteinte Er6	<ol style="list-style-type: none"> Lorsque le four est allumé, le gaz dans la bouteille de GPL est épuisé. Lorsque le four est allumé, l'électrode du capteur de flamme est cassée ou le fil est déconnecté. Lorsque le four est allumé, la vanne est cassée ou son câble d'alimentation est déconnecté. Lorsque le four est allumé, l'exposition à des vents forts ou à des courants d'air peut éteindre la flamme du brûleur. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplacez la bouteille de GPL vide par une bouteille pleine. Vérifiez les fils de connexion ou remplacez l'électrode du capteur de flamme. Vérifiez les fils de connexion de l'alimentation électrique ou remplacez la vanne. Placez le four à l'abri des vents forts ou des courants d'air.
La valve ne fonctionne pas Er7	La valve ne fonctionne pas ou est déconnectée. Lorsque le four est allumé, le fil de connexion de la valve est déconnecté ou cassé.	Vérifiez les fils de connexion de la valve ou remplacez-la.
L'allumeur piézoélectrique ne fonctionne pas Er8	L'allumeur piézoélectrique ne fonctionne pas ou est déconnecté. Les fils d'alimentation de l'allumeur piézoélectrique sont déconnectés ou l'appareil ne fonctionne pas correctement.	Vérifiez les fils de connexion ou remplacez l'allumeur piézoélectrique.
Si le dépannage ne permet pas de résoudre l'un de ces problèmes ou tout autre problème, veuillez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé.		

GARANTIE

La présente garantie est exclusivement réservée à l'acheteur initial indiqué dans l'enregistrement de la garantie et s'applique uniquement aux produits vendus au détail et uniquement s'ils sont utilisés exclusivement par l'acheteur dans le pays où ils ont été achetés. (Les différents types de gaz utilisés dans les différents pays nécessitent des valves, des buses et des régulateurs adaptés).

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

Le produit est couvert par une garantie de 24 mois sur tous ses composants, à l'exception des plaques réfractaires qui s'usent lors d'une utilisation normale et sauf indication contraire. Les extensions de garantie suivantes sont également prévues sur les éléments structurels et fonctionnels :

- Chambre de cuisson : garantie de 20 ans
- Brûleur à gaz : garantie de 10 ans

La validité de la garantie est subordonnée au respect scrupuleux des instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien figurant dans le présent manuel. La garantie prend effet à la date d'achat et couvre exclusivement les défauts de matériaux et/ou de fabrication constatés lors d'une utilisation conforme aux spécifications techniques du fabricant.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

Toute panne ou difficulté de fonctionnement due à un accident, un abus, une utilisation inappropriée, une altération, une application incorrecte, un acte de vandalisme, une installation, un entretien ou une assistance inappropriés, ou à la non-exécution de l'entretien ordinaire normal, y compris, mais sans s'y limiter, les dommages causés par des insectes à l'intérieur des tuyaux du brûleur, comme indiqué dans le manuel d'utilisation.

Détérioration ou dommages dus à des conditions météorologiques défavorables telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, décoloration due à l'exposition directe ou atmosphérique à des substances chimiques.

En outre, elle ne couvre pas les frais d'expédition ou de transport. Frais de démontage ou de réinstallation. Coûts de main-d'œuvre pour l'installation et la réparation. Coût des appels d'assistance.

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des « pièces de rechange originelles pour fours à gaz » doivent être utilisées pour le remplacement. L'utilisation de toute autre pièce de rechange invalidera automatiquement la garantie susmentionnée.

DEMANDE DE GARANTIE

Toutes les garanties sont gérées directement par FONTANA FORNI. Les pièces de rechange doivent être renvoyées, frais d'expédition prépayés, accompagnées du numéro de modèle, du numéro de série et, si l'appareil n'est pas enregistré, de la preuve d'achat (copie du ticket de caisse ou de la facture). Si l'inspection confirme le défaut, nous réparerons ou remplacerons la pièce détachée conformément aux conditions de la garantie.

À la réception de la lettre ou de l'e-mail (pas par téléphone), FONTANA FORNI, à sa discrétion, peut ne pas demander le retour de la ou des pièces détachées.

Nom		Fax #	
Adresse		Modèle #	
Ville, Nation/Province		Serial #	
Code Postal		Date d'achat	
Tel #		Nom du revendeur	
Adresse mail		Composant #(voir manual montage)	
Problème			

FONTANA

FONTANA FORNI SRL

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