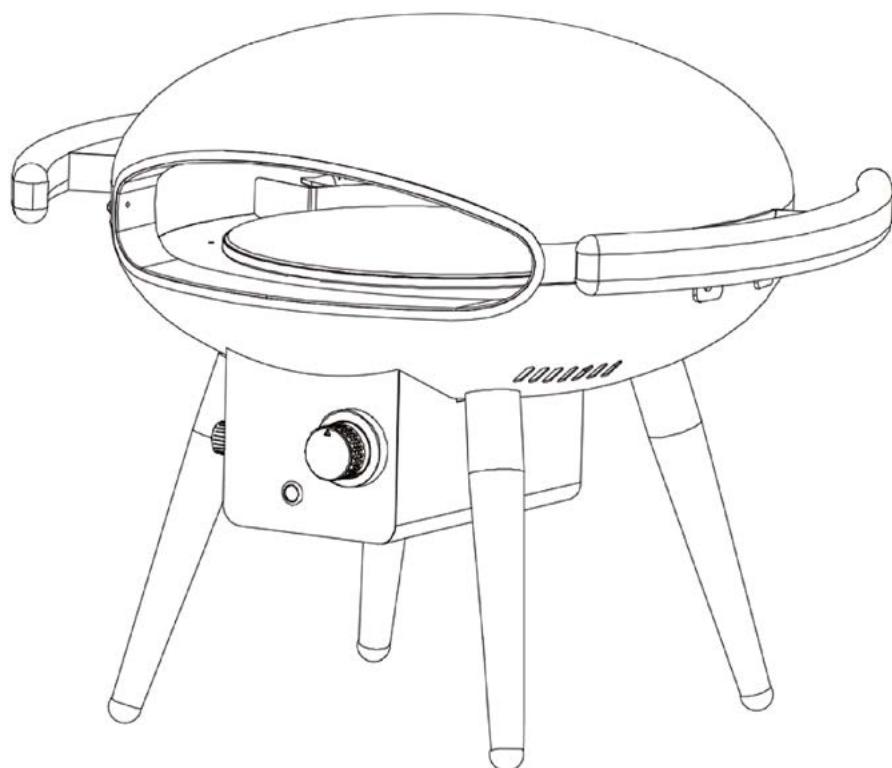




MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

FORNO PORTATILE EASY PIZZA



02049

ATTENZIONE

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI DI QUESTO MANUALE PRIMA DI USARE IL FORNO.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER CONSULTAZIONI FUTURE.

NEL CASO IN CUI QUESTO APPARECCHIO VENGA CEDUTO A TERZI, IL MANUALE DI ISTRUZIONI DEVE ESSERE TRASFERITO UNITAMENTE AD ESSO.

NON PERMETTERE L'UTILIZZO DI QUESTO FORNO A PERSONE INESPERTE O CON RIDOTTE CAPACITÀ PSICO-FISICHE. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

UTILIZZARE SOLO IN AMBIENTI ESTERNI (RIMUOVERE PRIMA OGNI INVOLUCRO).

IL FORNO NON DEVE AVERE ALCUNA OSTRUZIONE AL DI SOPRA DI ESSO (ES: ALBERI, ARBUSTI, TETTOIE). ATTORNO AL FORNO CI DEVE ESSERE ALMENO 1 METRO DI SPAZIO LIBERO DA INGOMBRI.

IL FORNO NON DEVE ESSERE USATO NELLE VICINANZE DI MATERIALI INFIAMMABILI (ES: PRODOTTI A BASE DI PETROLIO, DILUENTI O QUALSIASI ALTRA SOSTANZA O OGGETTO RIPORTANTE UN'ETICHETTA DI MATERIALE INFIAMMABILE).

NON UTILIZZARE BENZINA, CHEROSENE O ALCOL PER L'ACCENSIONE.

NON TENTARE DI COLLEGARE QUESTO FORNO PER PIZZA ALL'IMPIANTO AUTONOMO DI UN CAMPER, ROULOTTE, CAMPER O CASA.

IL FORNO DIVENTA MOLTO CALDO DURANTE L'USO. INDOSSARE PROTEZIONI ADEGUATE (GUANTI E GREMBIULE TERMORESISTENTI ED IGNIFUGHI, MASCHERINA IGNIFUGA A COPERTURA DEL VOLTO).

NON UTILIZZARE PADELLE E/O PENTOLE PER CUOCERE PIETANZE.

POSIZIONARE FORNO E BOMBOLA DEL GAS SU UNA SUPERFICIE PIANA STABILE.

NON MUOVERE IL FORNO QUANDO È IN USO.

QUESTO APPARECCHIO NON DEVE MAI ESSERE UTILIZZATO COME STUFA.

L'UTILIZZO SCORRETTO O IMPROPRI DI QUESTO APPARECCHIO PUÒ ARRECARE DANNI (ANCHE GRAVI) ALLE PERSONE E/O ALLE COSE.

CHIUDERE IMMEDIATAMENTE LA BOMBOLA DEL GAS SE SI SENTE ODORE DI GAS MENTRE IL FORNO È IN USO.

PULIRE IL FORNO DOPO OGNI UTILIZZO.

ASSICURARSI CHE IL FORNO SIA INSTALLATO, ASSEMBLATO, MANTENUTO E UTILIZZATO CORRETTAMENTE SECONDO QUANTO INDICATO IN QUESTE ISTRUZIONI.

L'uso del forno in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è VIETATO.

La mancata osservazione di queste istruzioni può provocare gravi lesioni alle persone e/o danni alle cose.

Questo forno è stato progettato per un uso domestico e dilettantistico. Non idoneo all'utilizzo di tipo professionale.

Qualsiasi modifica apportata al forno senza autorizzazione è pericolosa in quanto può provocare gravi lesioni alle persone e/o danni alle cose e ne invalida completamente la garanzia.

La riparazione e la manutenzione del forno deve essere effettuata da un tecnico specializzato e qualificato.

Se avete domande riguardanti l'assemblaggio o il mantenimento di questo forno, contattate il vostro rivenditore o un tecnico qualificato.

Le illustrazioni e/o le fotografie di questo manuale sono solo riferimenti indicativi.

SCHEDA TECNICA

ARTICOLO	02049 / KZ-PS002		 2575	
DESCRIZIONE	FORNO PIZZA GAS			
NUMERO DI SERIE	202510/41		PER SOLO USO ESTERNO	
Paesi di destinazione	Categoria apparecchio	Tipologie di gas	Misura iniettori Ø	Potenza nominale totale
			Bruciatore principale	
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	I3 + (28-30/37)	Butano (G30) 28-30 mbar Propano (G31) 37 mbar	0.99 mm	3.8 kW (277 g/h)
ATTENZIONE LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO. ALCUNE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE, UTILIZZA PROTEZIONI ADEGUATE (GUANTI E GREMBIULE TERMORESISTENTI ED IGNIFUGHI E MASCHERINA IGNIFUGA A COPERTURA DEL VOLTO). TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI. NON MUOVERE IL BARBECUE QUANDO È IN USO.				

CARATTERISTICHE

Forno pizza a gas portatile a un bruciatore con potenza 3.8 kW e accensione piezoelettrica. Dotato di motore elettrico alimentato a batteria (necessarie 2 batterie D non incluse) per piatto girevole in pietra refrattaria. Cuoce una pizza in soli 4 minuti!

ASSESSORI INCLUSI

- Piatto in pietra refrattaria Ø cm 30
- Regolatore pressione gas 30 mbar (CE 2531)
- Tubo flessibile Ø mm 8 x m 3 (EN 16436)
- Paletta triangolare
- Rotella taglia pizza
- Pala per pizza Ø cm 30
- Telo copertura

ISTRUZIONI PER L'USO

Seguire attentamente queste istruzioni per evitare di danneggiare seriamente il forno e provo-
care danni alle cose e/o alle persone.

**Alcune parti del forno potrebbero risultare affilate. L'utilizzo di protezioni adeguate
(guanti) è fortemente raccomandato durante la fase di montaggio del forno.**

1. Assemblare il forno (ove previsto) seguendo le istruzioni di montaggio contenute nella confezione.
2. Posizionare il forno su una superficie elevata piana e stabile; posizionare la bombola del gas a terra su un fondo piano stabile. Posizionare la bobola del gas alla massima distanza consentita dal tubo flessibile (fig. 2).
3. Assicurarsi che la manopola del bruciatore sia su **OFF** (fig. 1).
4. Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa.
5. Collegare il tubo flessibile al forno e al regolatore del gas; utilizza il regolatore in dotazione (ove previsto) o uno adatto a quanto specificato in tabella "Scheda tecnica" a pagina 3.
6. Collegare il regolatore alla valvola della bombola del gas (fig. 3), assicurarsi di posizionare correttamente la guarnizione (fig. 3 - A) tra la bombola e il regolatore. Avvitare saldamente il dado del regolatore alla bombola. Eventualmente consultare un tecnico qualificato.
7. Prima di alimentare il forno con il gas assicurarsi che la manopola del bruciatore sia in posizione **OFF** (fig. 1).
8. Verifica l'assenza di perdite di gas con una soluzione di acqua saponata (vedi paragrafo COME VERIFICARE L'ASSENZA DI PERDITE DI GAS pag. 6).

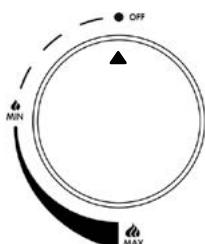


Fig. 1



Fig. 2

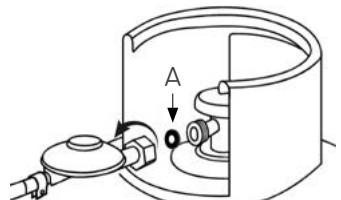


Fig. 3

BOMBOLA DEL GAS

Il forno può essere utilizzato con qualsiasi bombola di gas di peso max 9,1 kg, circa cm 46,35 di altezza, cm 31,1 di diametro. Funziona con gas a una pressione di 2,74 kPa (28 cm di colonna d'acqua).

⚠ ASSICURARSI CHE LA BOMBOLA DEL GAS SIA CONFORME ALLE NORME DI SICUREZZA VIGENTI.

La bombola del gas non deve essere fatta cadere e deve essere maneggiata con cura. Se il forno non è in uso, la bombola deve essere scollegata. Ricollocare il cappuccio protettivo sulla bombola dopo averla scollegata dal forno.

Le bombola deve essere conservata all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata in luoghi dove le temperature possono oltrepassare i 50 °C. Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiamme pilota o ad altre fonti di accensione. Non fumare. Non utilizzare mai vicino a liquidi infiammabili.

⚠ NON POSIZIONARE LA BOMBOLA AL DI SOTTO DEL FORNO. NON CONSERVARE LE BOMBOLE DI GAS IN AMBIENTI CHIUSI, MA IN LUOGHI BEN VENTILATI E LONTANO DALLA LUCE DIRETTA DEL SOLE.

REGOLATORE E TUBO

Questo forno può essere utilizzato solo con gas butano o propano ed è stato progettato per operare con regolatori a 28 mbar (butano) e a 37 mbar (propano) o miscele di questi. Il regolatore e il tubo inclusi nella confezione (ove previsti) sono conformi alle normative vigenti.

Utilizzare solo regolatori e tubi per gas approvati per funzionare alle pressioni specificate in tabella a pagina 3. Si consiglia comunque di consultare il proprio fornitore di gas per informazioni in merito ai regolatori adatti.

La vita media di un regolatore è stimata intorno ai 10 anni. Si raccomanda di sostituire il regolatore entro il periodo dichiarato dal costruttore. L'uso di un regolatore o di un tubo del gas non adatti è rischioso; verificare sempre l'idoneità di tali componenti prima di utilizzare il forno.

Il tubo utilizzato deve essere conforme alla normativa vigente nel paese di utilizzo. Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e al forno con fascette adatte e a norma. Un tubo usurato o danneggiato deve essere sostituito. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato, o in contatto con qualsiasi parte del forno se diversa da quella preposta alla connessione.

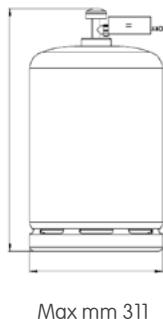
Il tubo non deve essere ritorto o attorcigliato quando collegato alla bombola del gas. Nessuna parte del tubo deve venire in contatto con qualsiasi parte calda del forno. Posizionare quindi la bombola alla massima distanza consentita dalla lunghezza del tubo.

⚠ IL TUBO DEL GAS HA UNA SCADENZA. VERIFICARE PERIODICAMENTE IL BUONO STATO DEL TUBO DEL GAS E SOSTITUIRLO PRIMA DELLA SCADENZA O IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO / LOGORIO. È CONSIGLIABILE SOSTITUIRE IL TUBO DEL GAS OGNI DUE ANNI ANCHE SE LA DURATA DICHIARATA DAL COSTRUTTORE VA OLTRE TALE PERIODO.

PRIMA DELL'USO VERIFICARE SEMPRE L'ASSENZA DI PERDITE DI GAS

NON verificare l'assenza di perdite di gas con una fiamma,
usare sempre una soluzione di acqua saponata.

Max mm 463



COME VERIFICARE L'ASSENZA DI PERDITE DI GAS

Preparare un bicchiere di acqua saponata mescolando una parte di sapone neutro liquido con 3 parti di acqua. Una volta collegata la bombola al regolatore, il regolatore al tubo e il tubo al forno, procedere aprendo la valvola della bombola del gas e del regolatore quindi passare una spugna imbevuta di acqua saponata su tutte le connessioni, tra la valvola della bombola e il regolatore, tra il regolatore e il tubo e tra il tubo e il forno.

Se vedete comparire delle bollicine significa che c'è una perdita di gas che deve essere eliminata prima di utilizzare il forno.

Dopo aver corretto il problema verificare nuovamente l'eventuale presenza di perdite di gas ripetendo l'operazione descritta sopra.

Se le perdite di gas rilevate non possono essere eliminate, non utilizzare il forno, e consultare un tecnico qualificato.

ACCENDERE IL FORNO

1. Svitare il tappo del vano batteria dell'accenditore elettronico (fig. 4 - A) e inserire una batteria AA (non inclusa) nell'alloggiamento. Assicurarsi che il polo positivo della batteria sia rivolto verso l'esterno (fig. 5). Avvitare il tappo sulla batteria.
2. Inserire le batterie nel vano motore elettrico del piatto girevole, come indicato a pag. 4 del manuale di istruzioni di montaggio.
3. Aprire la valvola del regolatore e lentamente la valvola della bombola del gas; attendere quindi 30 secondi affinché la pressione si stabilizzi.

⚠ NON STARE DVANTI ALLA "BOCCA" DEL FORNO DURANTE L'ACCENSIONE POICHÉ POTREBBERO FUORIUSCIRE FIAMME. UTILIZZA SEMPRE PROTEZIONI ADATTE (GUANTI IGNIFUGHI, OCCHIALI PROTETTIVI, GREMBIULE IGNIFUGO).

4. Premere e ruotare in senso antiorario la manopola del bruciatore (fig. 4 - B), mantenendola premuta, fino alla posizione MIN. Si sentirà un "ticchettio" ripetuto ad indicare che il piezo sta generando la scintilla. Mantenere premuta la manopola del bruciatore per 5 secondi prima di rilasciarla.

⚠ NON CERCARE DI ACCENDERE I BRUCIATORI UTILIZZANDO ACCENDIGAS DI ALCUN TIPO. NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO DURANTE L'USO.

5. Se il bruciatore non si accende, riportare la manopola del bruciatore in posizione OFF e attendere 5 minuti. Ripetere il passaggio 4.
6. Prima di iniziare a cucinare, preriscaldare il forno per 10 minuti, con all'interno il piatto in pietra refrattaria, posizionando la manopola del bruciatore su MAX.
7. Trascorsi 10 minuti, abbassare la potenza della fiamma ruotando manopola del bruciatore su MIN.
8. Posizionare la pizza al centro del piatto in pietra refrattaria utilizzando la pala per pizza.
9. Premere l'interruttore C (fig. 4 e 6) per attivare la rotazione del piatto. Lasciare cuocere la pizza per 3/5 minuti. Il tempo di cottura è indicativo e varia in base allo spessore della pizza. Monitorare l'avanzamento della cottura le prime volte che si cucina per familiarizzare con i tempi di cottura.
10. Per spegnere il forno, portare la manopola su MIN, premerla e ruotarla appena sopra MIN quindi rilasciarla e ruotarla fino a OFF. Quando la manopola raggiunge la posizione OFF si dovrà sentire un "click".
11. Chiudere la bombola del gas.

⚠ IL FORNO RIMARRÀ CALDO PER UN CERTO PERIODO DI TEMPO. NON TENTARE DI SPOSTARE O RIPORRE IL FORNO PER PIZZA FINCHÉ NON SI È COMPLETAMENTE RAFFREDDATO. NON UTILIZZARE IL FORNO IN CASO

DI VENTO FORTE. NON OSTRIRE IL FLUSSO DI COMBUSTIONE E VENTILAZIONE.

12. Scollegare la bombola del gas prima di riporre il forno.

In caso di spegnimento mentre il forno è in uso, chiudere la valvola della bombola del gas e del regolatore e posizionare la manopola del bruciatore su OFF. Aspettare 5 minuti prima di tentare di riaccendere nuovamente il forno. Se il problema persiste dopo la riaccensione, rivolgersi al rivenditore o contattare un tecnico qualificato per l'assistenza. Non tentare mai di risolvere il problema da soli in quanto ciò, oltre a inficiare la garanzia del prodotto, potrebbe causare lesioni gravi alle persone e/o danni alle cose.

Conservare il forno in un ambiente pulito ed asciutto. Coprire il forno con il suo telo di copertura (ove disponibile), adatto a ridurre gli accumuli di polvere, detriti ed evitare che gli insetti nidifichino all'interno del forno.

RIPRISTINO DEL FLUSSO DEL REGOLATORE

In caso si verifichi uno dei seguenti problemi di prestazione,

- I bruciatori non si riscaldano a sufficienza;
- Fiamme basse o incomplete dei bruciatori;
- Bassa pressione del gas;
- I bruciatori non rimangono accesi;

procedere come indicato di seguito,

1. Assicurarsi che la manopola del bruciatore sia su OFF.
2. Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa.
3. Scollegare il regolatore dalla bombola del gas.
4. Spingere e ruotare la manopola del bruciatore in senso antiorario fino alla posizione MIN, rilasciare la manopola e premerla di nuovo e posizionarla su MAX. Lasciare riposare per 1-2 minuti consentendo a tutto il gas in eccesso nella valvola di dissiparsi.
5. Riportare la manopola del bruciatore in posizione OFF.
6. Ricollegare il regolatore alla bombola del gas.
7. Controllare tutti i collegamenti. Verifica l'assenza di perdite di gas. Vai quindi al punto 4 del paragrafo precedente ACCENDERE IL FORNO pag. 6.

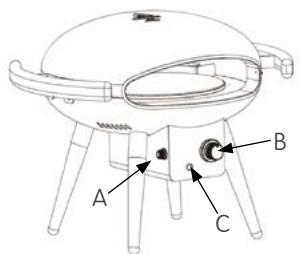


Fig. 4

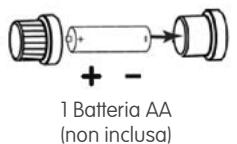


Fig. 5

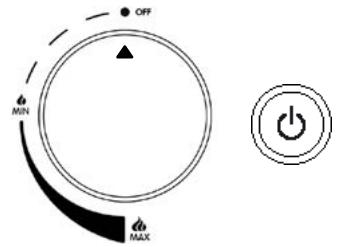


Fig. 6 B C

PULIZIA E MANUTENZIONE

Superficie interna

Lasciare il forno con i fuochi accessi al massimo per circa 10 minuti dopo ogni uso; questa operazione è utile per ridurre al minimo i residui di cibo. Attendere che il forno si sia raffreddato completamente prima di pulirne l'interno; utilizzare un panno morbido.

NON UTILIZZARE PRODOTTI PER LA PULIZIA DEL FORNO.

Superficie esterna

Attendere che il forno si sia raffreddato completamente.

Utilizzare un panno morbido umido e asciugare immediatamente con un panno morbido asciutto.

NON UTILIZZARE DETERGENTI ABRASIVI, SGRASSANTI O DETERGENTI CONCENTRATI PER FORNI.

Pietra refrattaria

Una volta raffreddata, utilizzare una spazzola o un raschietto per pulire la pietra refrattaria.

È anche possibile lavarla con acqua calda e sapone per piatti. Asciugarla sempre accuratamente prima di riutilizzarla.

⚠ EVITARE SBALZI DI TEMPERATURA ESTREMI SULLA PIETRA.

NON POSIZIONARE CIBI CONGELATI SULLA PIETRA.

LA PIETRA È FRAGILE E PUÒ ROMPERSI SE URTATA O FATTA CADERE.

LA PIETRA DIVENTA MOLTO CALDA DURANTE L'USO E RIMANE CALDA A LUNGO.

NON RAFFREDDARE LA PIETRA CON ACQUA QUANDO È ANCORA CALDA.

Pulizia del bruciatore

Una ragnatela all'interno del tubo di Venturi del bruciatore può bloccare il flusso del gas e persino causare un incendio alla valvola di controllo del gas. Un incendio di questo tipo può causare lesioni anche gravi all'operatore e danni alle cose.

Ispezionare regolarmente la copertura dello schermo del tubo di Venturi e rimuovere eventuali ragnatele o detriti.

RIMESSAGGIO

Matenere il forno al riparo dagli agenti atmosferici; pioggia, neve e vento possono rovinarne la struttura o comprometterne il funzionamento.

Il rimessaggio del forno in ambienti chiusi è consentito solo se la bombola viene scollegata e rimossa. Quando il forno non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo dovrebbe essere conservato nella sua confezione originale in un ambiente asciutto e privo di polvere.

Non siamo responsabili per danni, deterioramenti, scolorimento e/o ruggine causati da:

- Abuso, uso improprio, alterazione, modifica, applicazione errata, vandalismo, incuria, assemblaggio o installazione improprie ed esecuzione non corretta della manutenzione ordinaria e straordinaria;
- Insetti e roditori, incluso ma non limitato a danni ai bruciatori ai tubi del gas;
- Esposizione a salsedine e/o fonti di cloro come piscine e vasche di idromassaggio;
- Condizioni atmosferiche particolarmente avverse, quale grandine, uragani, terremoti, tsunami o ondate, tornado o forti tempeste.
- Pioggia acida e altri fattori ambientali.

L'uso e/o installazione sul prodotto di parti che non sono originali annulleranno la garanzia. Qualsiasi modifica al prodotto non autorizzata e/o non eseguita da un tecnico autorizzato inficerà la garanzia sul prodotto.

AVVERTENZA: RITORNO DI FIAMMA

Ragni e insetti possono annidarsi all'interno dei bruciatori e interrompere il flusso di gas. Ciò potrebbe causare un incendio dietro al pannello posteriore, danneggiando il forno e rendendolo pericoloso per il funzionamento.

Ispezionare il forno almeno due volte all'anno o immediatamente dopo che si è verificata una delle seguenti condizioni:

- Se si avverte odore di gas insieme alle fiamme del bruciatore che appaiono gialle.
- Se la manopola del bruciatore si è fusa.
- Se il forno non raggiunge la temperatura.
- Se il forno si riscalda in modo non uniforme.
- Se il bruciatore emette scoppiettii.

ASSISTENZA

Sottoporre annualmente il forno all'ispezione di un tecnico qualificato.

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE E LA COTTURA DELLA PIZZA

Preparare l'impasto per pizza, seguendo la ricetta che più si preferisce. Stendere l'impasto su un piano cosparso di farina, per evitare che si appiccichi.

Per stendere più facilmente l'impasto, utilizzare un impasto che ha lievitato a temperatura ambiente. Se invece l'impasto ha lievitato in frigorifero, lasciarlo a temperatura ambiente per almeno 3/5 ore prima di stenderlo.

Cospargere di farina la pala per far sì che la pizza si stacchi facilmente quando la si inforna. Verificare che non ci siano buchi nell'impasto, poiché il pomodoro potrebbe creare un effetto "colla" tra l'impasto e la pala.

Preriscaldare il forno, con all'interno la pietra refrattaria, per 10 minuti. Per una cottura ottimale la temperatura della pietra refrattaria non dovrà essere inferiore a 232 °C. Per rilevare la temperatura precisa della pietra refrattaria, è possibile utilizzare un termometro digitale a infrarossi.

Non mettere i condimenti troppo vicino ai bordi della pizza, per evitare che cadano infornando e sfornando la pizza. L'utilizzo di condimenti pesanti appesantiranno l'impasto e renderanno più difficile girare e sfornare la pizza.

Posizionare la pizza sulla pala e lasciarla scivolare sulla pietra refrattaria, con un colpo secco.

⚠ NON LASCIARE L'IMPASTO SULLA PALA PER MOLTO TEMPO PRIMA DELLA COTTURA, POTREBBE RISULTARE DIFFICILE FARLA SCIVOLARE DALLA PALA.

La pizza si cuoce in circa 3/5 minuti, il tempo varia in base allo spessore della pizza. Girare frequentemente la pizza, per evitare che la crosta si bruci.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PREVENZIONE/SOLUZIONE
Il bruciatore non si accende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Livello di gas basso o esaurito. 2. Una procedura di accensione non corretta. 3. Collegamento regolatore/tubo difettoso o di una perdita. 4. Guasto all'elettrodo. 5. Bruciatore non posizionato correttamente sul gruppo valvola. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il livello del gas. Riempire il serbatoio se basso o esaurito. 2. Controllare tutti i collegamenti e verificare l'assenza di perdite di gas (vedere le istruzioni). 3. Seguire le istruzioni di reset del regolatore per riavviare il sistema. 4. Sostituire l'elettrodo. 5. Riposizionare il bruciatore e la valvola.
Il bruciatore non si accende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Livello di gas basso o esaurito. 2. Procedura di accensione non corretta perdita di gas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il livello del gas. Riempire il serbatoio se basso o esaurito. 2. Spegnere e verificare l'assenza di perdite di gas prima di tentare di riaccendere.
Il forno continua a spegnersi. La fiamma si spegne. Difficoltà ad accendere il forno.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Procedura di accensione non corretta. La manopola del bruciatore non è stata tenuta premuta abbastanza a lungo durante l'accensione. 2. Dispositivo di sicurezza della fiamma (FSD) attivato. Il dispositivo FSD è una parte della valvola del gas che garantisce che l'alimentazione di combustibile al forno venga interrotta automaticamente e immediatamente se per qualsiasi motivo la fiamma si spegne o diventa instabile. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ruotare la manopola del bruciatore su OFF e seguire la procedura di accensione corretta. Durante l'accensione, è necessario premere e ruotare la manopola del bruciatore lentamente dalla posizione OFF alla posizione MAX e tenere la manopola del bruciatore premuta per almeno 5 secondi dopo l'accensione. Questa operazione può richiedere alcuni tentativi. 2. Controllare tutti i collegamenti e verificare l'assenza di perdite di gas (vedere le istruzioni). 3. Controllare il livello del gas. Sostituire la bombola del gas se esaurita. 4. Spostare il forno in un luogo meno ventoso. Solo per uso esterno.
Problemi di bassa temperatura del forno	<ol style="list-style-type: none"> 1. Livello di gas basso o esaurito 2. Necessario un tempo di preriscaldamento più lungo. 3. Procedura di accensione non corretta o perdita di gas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il livello del gas. Sostituire la bombola del gas se esaurita. 2. Preriscaldare per 20 minuti. Nei climi più freddi potrebbe essere necessario più tempo. 3. Controllare tutti i collegamenti e verificare l'assenza di perdite di gas (vedere le istruzioni).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PREVENZIONE/SOLUZIONE
Fiammata all'interno del forno	<p>1. Quando i condimenti cadono sulla pietra refrattaria o entrano in contatto con lo scudo termico posteriore, può verificarsi una fiammata.</p> <p>2. Temperatura del forno troppo alta.</p> <p>3. Farina in eccesso sulla superficie di cottura</p>	<p>1. Evitare che i condimenti cadano sulla pietra refrattaria ed evitare di posizionare la pizza troppo in profondità sulla pietra. In caso di fiammata, utilizzare semplicemente la pala per pizza per rimuovere la pizza e attendere che brucino i residui caduti. Quando il forno è spento e si è raffreddato, seguire le istruzioni per la pulizia.</p> <p>2. Dopo il preriscaldamento ad alta temperatura, abbassare la temperatura del forno se necessario.</p> <p>3. Quando la pietra refrattaria si è raffreddata, spazzolare via la farina in eccesso dalla superficie di cottura e regolare la quantità di farina utilizzata sulla pala per pizza.</p>
Ritorno di fiamma (fiamma sulla manopola del bruciatore)	1. Il tubo del bruciatore presenta una ragnatela o un altro blocco che impedisce il flusso di gas nel bruciatore.	<p>1. Ruotare la manopola del bruciatore su OFF. Chiudere la bombola e scollegare il regolatore. Pulire i tubi di ventilazione del bruciatore. <u>Sostituire la manopola o qualsiasi altra parte del sistema di accensione che dovesse risultare danneggiata.</u></p> <p>2. Ricollegare il regolatore e verificare l'assenza di perdite di gas prima di tentare di riaccendere.</p>
La pietra refrattaria è scolorita	1. La pietra refrattaria durante la cottura brucerà la farina in eccesso e i condimenti che cadranno sulla superficie. Questo farà sì che la pietra possa cambiare colore o macchiarsi.	1. La pietra refrattaria cambierà colore, ma ciò non influirà sulle prestazioni. I residui di cibo, la cenere e i detriti possono essere rimossi con un raschietto o una spazzola a manico lungo. La procedura potrà essere effettuata solo con forno spento e raffreddato. Rimuovere e capovolgere la pietra refrattaria, pulirla e riposizionarla. Preriscaldare il forno alla massima potenza consentirà la combustione di tutti i detriti rimasti all'interno.
Forte rumore "ruggente" quando il forno è acceso	1. Il bruciatore a gas non si è acceso correttamente	Ruotare la manopola del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti prima di riaccendere. Seguire sempre la corretta procedura di accensione per evitare potenziali rischi per la sicurezza.

Verifica la disponibilità di una versione più aggiornata di questo manuale alla pagina www.q-bo.net/manuali

Inquadra il codice QR con il
tuo smartphone per scaricare
una copia di questo manuale



Lo trovi anche alla pagina
www.q-bo.net/manuali

Made in China

