

FORNI DA ESTERNO PER USO DOMESTICO  
MODELLI: 6050-...PRO / 6070-...PRO / 8070-...PRO

# MANUALE UTENTE

## Installazione uso e manutenzione



---

**FONTANA**  
F O R N I

FONTANA FORNI SRL  
Via G.di Vittorio,6  
61047 San Lorenzo in Campo (PU)  
Tel +39 0721 776697  
Fax +39 0721 735370

## MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Gentile cliente,

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

## INDICE

<u>AVVERTENZE GENERALI</u>	<u>3</u>
<u>AVVERTENTE DI SICUREZZA</u>	<u>6</u>
<u>GARANZIA</u>	<u>7</u>
<u>INSTALLAZIONE</u>	<u>9</u>
<u>COLLEGAMENTO GPL</u>	<u>11</u>
<u>COLLEGAMENTO NG (METANO)</u>	<u>13</u>
<u>STOCCAGGIO, ASSISTENZA, MANUTENZIONE</u>	<u>14</u>
<u>INDICAZIONI D'USO e caratteristiche tecniche</u>	<u>15</u>
<u>ACCENSIONE</u>	<u>19</u>
• <u>ACCENSIONE MODELLI: 6050-...PRO</u>	<u>20</u>
• <u>ACCENSIONE MODELLI: 6070-...PRO, 8070-...PRO (con fiamma pilota)</u>	<u>21</u>
<u>RISOLUZIONE PROBLEMI</u>	<u>23</u>
<u>NOTE TECNICHE E DI SICUREZZA</u>	<u>25</u>

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



# AVVERTENZE GENERALI

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER FUTURE CONSULTAZIONI

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

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

- La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente applicata all'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, è obbligatorio rimuovere tutti i film protettivi presenti.
- Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici. Usare i normali prodotti, non abrasivi, servendosi eventualmente di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.
- Non utilizzare stoviglie o contenitori costruiti con materiale plastico. Le temperature elevate raggiunte all'interno del forno potrebbero fondere questo materiale recando danni all'apparecchio.
- Usare posate ed attrezzi resistenti ad alte temperature.
- Posizionare il forno su una superficie piana.
- Per effetto della temperatura il colore delle superfici può variare.
- L'installazione del prodotto deve garantire facile accesso per la pulizia.
- Mai immettere oggetti infiammabili nel forno: qualora venisse incidentalmente acceso potrebbe innescarsi un incendio.

- Non permettere ai bambini di avvicinarsi all'apparecchio durante il funzionamento, PERICOLO DI USTIONI o di farne oggetto di gioco anche da spento.

Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie dell'apparecchio.

- I forni pur avendo del materiale isolante tra i due strati d'acciaio, potrebbero surriscaldarsi all'esterno.

- Assicurarsi che il forno sia posizionato distante da oggetti e materiali che possono essere danneggiati dal calore. Non posizionare materiali infiammabili nella zona del pavimento antistante il forno, proteggere con materiale ignifugo il pavimento se è costituito da materiale infiammabile.

- Non riporre materiale infiammabile nel ripiano del carrello (se presente) sotto il forno.

- Manovrare lo sportello impugnando il manico. Non toccare le superfici esterne e la canna fumaria durante l'uso.

- Non usare liquidi infiammabili vicino al forno.

- Tenere eventuali cavi elettrici e tubi di alimentazione carburante lontano dalle superfici calde.

- Non utilizzare il forno in caso di funzionamento anomalo o sospetto di rottura.

- Non spostare il forno durante l'utilizzo o quando è caldo.

- Non appoggiarsi né appoggiare oggetti al forno, potrebbe esserne compromessa la stabilità.

- Non usare fiamme libere vicino al forno.

- Nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, interrompere l'alimentazione e lasciare lo sportello chiuso fino a quando il fuoco si estingue.

- Durante l'utilizzo del forno indossare guanti da cucina resistenti al calore.

- Le parti sigillate dal costruttore non devono essere modificate dall'utente.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante le cotture che possono liberare grassi od oli. I grassi e gli oli possono incendiarsi.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore ove presenti.
- Durante l'uso, per i forni con base integrata (carrello), ricordare di bloccare le ruote con l'apposito freno.

# AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

UNA DELLE MAGGIORI CAUSE DI INCENDIO RELATIVE AL FORNO È DOVUTA AL MANCATO RISPETTO DELLE DISTANZE MINIME DA MATERIALI COMBUSTIBILI O DA ERRATA INSTALLAZIONE. È OLTREMODO IMPORTANTE CHE QUESTO FORNO SIA INSTALLATO IN ACCORDO CON QUESTE ISTRUZIONI.

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

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

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

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

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

**ATTENZIONE:**

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

# GARANZIA

In ottemperanza alle normative italiane ed europee i forni sono coperti dalla garanzia legale, a carico del rivenditore, di 24 mesi dalla data di acquisto.

Trascorso il periodo di 24 mesi di garanzia ogni intervento di riparazione sarà a carico del consumatore.

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

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

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

- Nel caso in cui il forno sia NON propriamente utilizzato e installato come descritto nel presente manuale.
- Nel caso in cui il forno sia stato manomesso in qualsiasi modo, volontariamente o involontariamente.
- Nel caso in cui non sia stata effettuata adeguata manutenzione. Danni al bruciatore dovuti a residui di cottura o all'utilizzo di altri combustibili non sono coperti dalla garanzia.
- Nel caso in cui il forno, per qualsiasi causa, sia stato alterato e non sia più nella condizione riscontrata alla consegna del prodotto.
- Nel caso in cui NON si sia usato il solo combustibile raccomandato. Non usare carbone liquido per barbecue, prodotti chimici o altro combustibile.
- Nel caso in cui il danno sia il risultato dell'uso di prodotti chimici all'interno o all'esterno del forno.

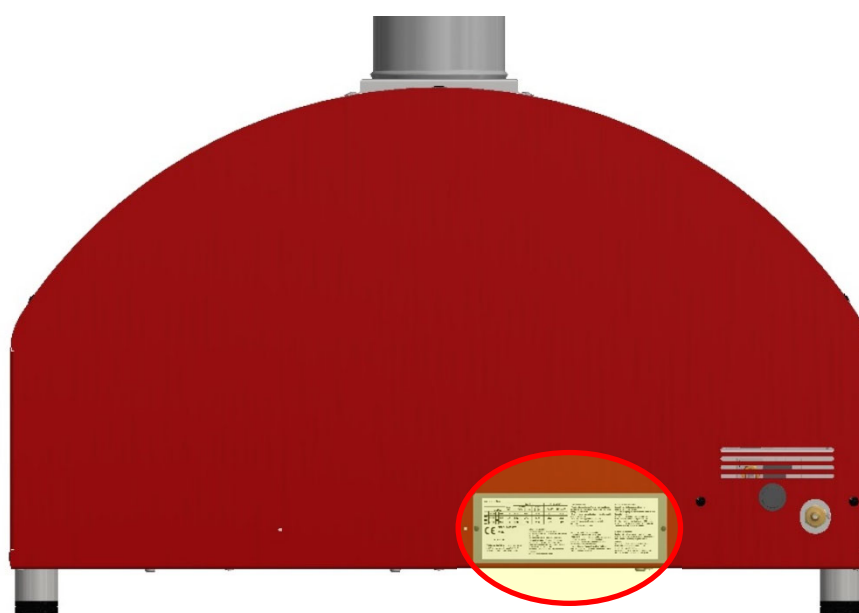
- Lo sportello non è in garanzia.
- Danni dovuti al superamento della temperatura indicata del pirometro in dotazione. Oltre i 450°/500°C (840°/1000° F).
- Nel caso in cui si utilizzino componenti non prodotte o consigliate dal costruttore.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso del forno, inclusi graffi e differenze di colore.
- Nel caso in cui la targhetta venga rimossa, alterata o cancellata.
- Le tavelle non sono coperte da garanzia, ulteriori ricambi possono essere acquistati su richiesta.

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

model\*: .....

serial number\*: .....

data di acquisto: .....



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



## **INSTALLAZIONE (SOLO PER USO ESTERNO)**

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

**IMPORTANTE:** L'esposizione a forte vento o correnti d'aria potrebbe alterare le prestazioni del forno.

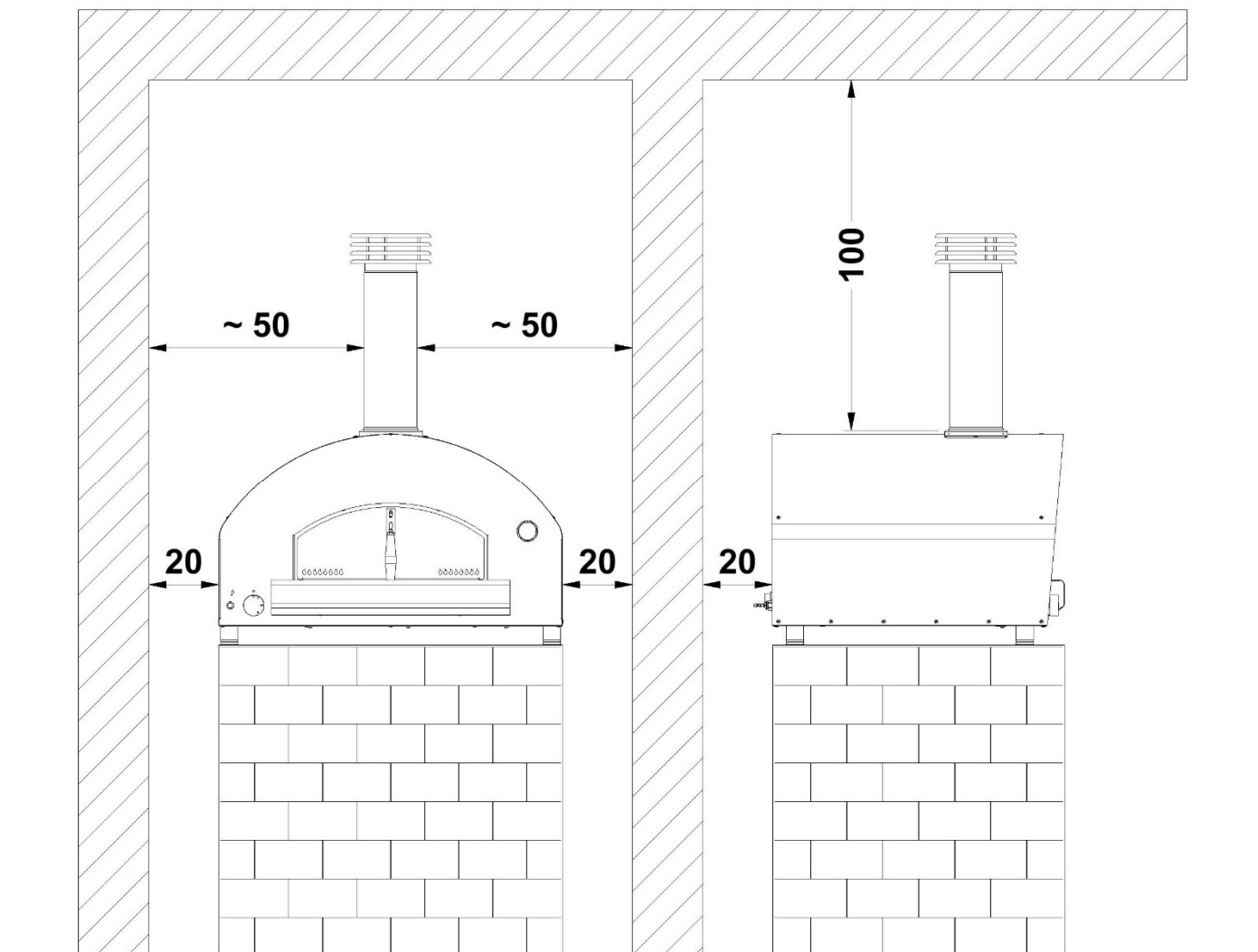
**IMPORTANTE:** Non prolungare e/o collegare la canna fumaria ad una esistente.

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

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

**I FORNI IN VERSIONE DA APPOGGIO VANNO POSIZIONATI SU TAVOLI O ALTRE SUPERFICI IGNIFUGHE DI ADEGUATA CAPACITÀ PORTANTE** (per il peso fare riferimento alla scheda tecnica del prodotto), **SE PRESENTI, REGOLARE I PIEDINI PER LIVELLARE IL FORNO SUL PIANO DI APPOGGIO.**

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



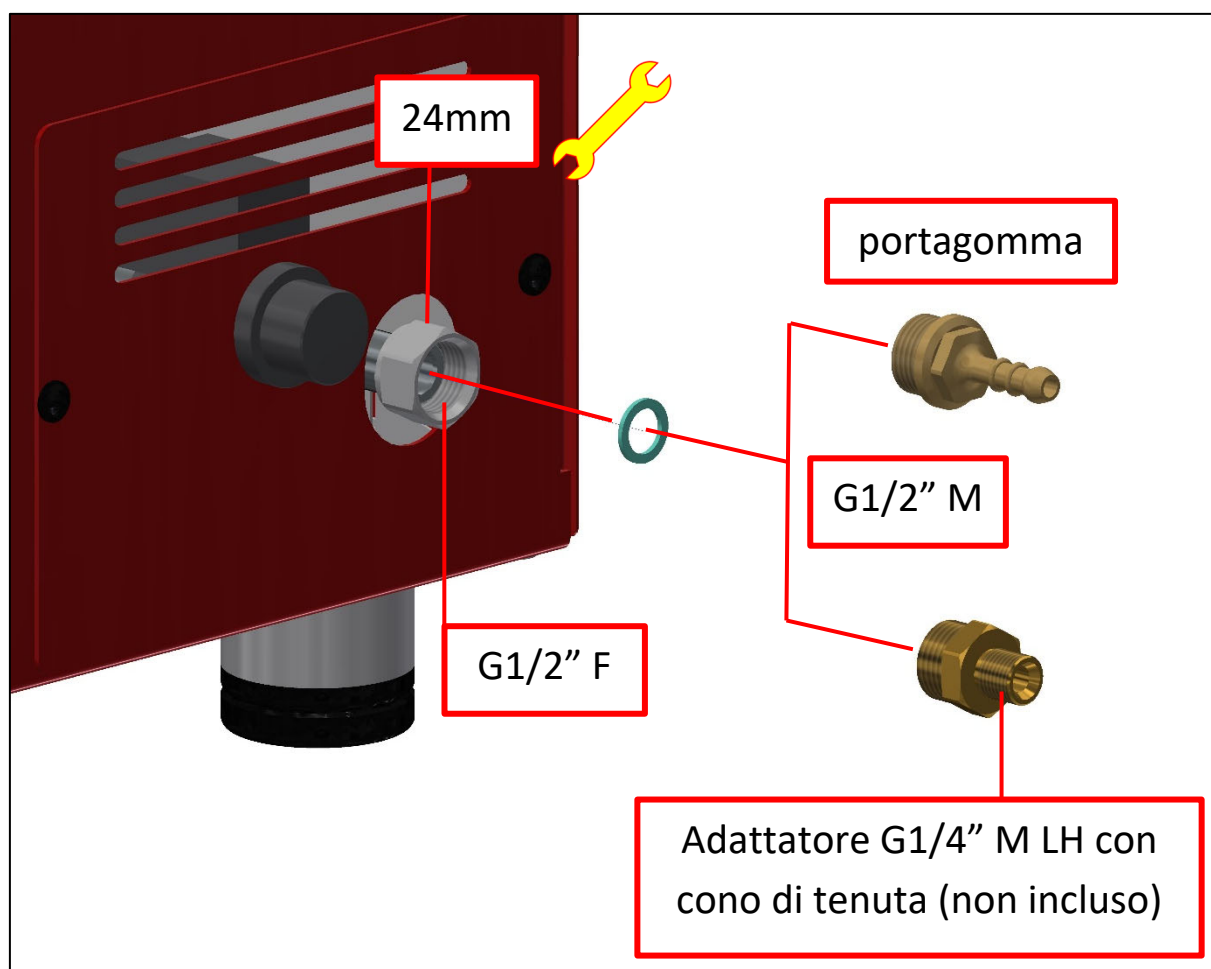
# COLLEGAMENTO GPL

SOLO PER MODELLI GPL

## COLLEGARE LA BOMBOLA DI GPL al FORNO

La bombola, sempre dotata di regolatore di pressione (non fornito), deve essere collegata al forno tramite un tubo in gomma flessibile (non fornito) adatto all'utilizzo e della lunghezza compresa tra 60 e 150 cm. L'attacco in ingresso del forno presenta una filettatura G1/2" F su cui fissare un adattatore specifico per allacciarsi alla bombola GPL secondo le norme del paese di destinazione.

Nell'esempio vediamo un portagomma (non applicabile universalmente) dove inserire il tubo che deve essere stretto con una fascetta in modo da evitare perdite o scollegamenti accidentali. La bombola deve essere sempre dotata di regolatore di pressione a taratura fissa (non fornito) per il tipo di gas utilizzato e a seconda del paese di destinazione. Evitare di attorcigliare, piegare o schiacciare il tubo flessibile. Se ci sono segni evidenti di usura o la data di utilizzo impressa sul tubo è scaduta sostituirlo immediatamente.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

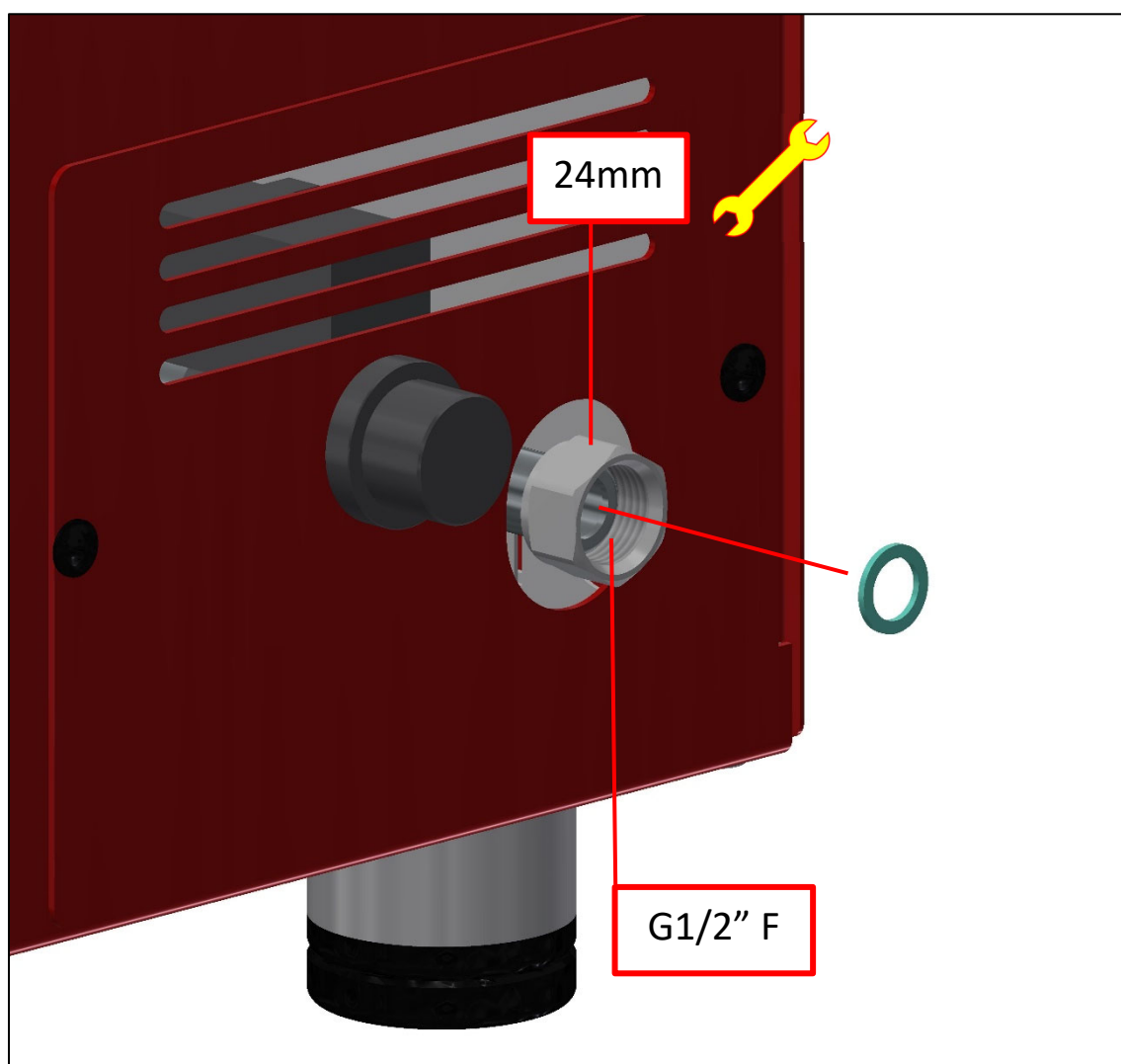
## **BOMBOLA GPL**

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

## COLLEGAMENTO NG (metano)

SOLO PER MODELLI METANO

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



## STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

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

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

## ASSISTENZA

Questo apparecchio a gas non deve essere alterato o manipolato.

Ogni sistemazione o assistenza deve essere eseguita da un tecnico.

È consigliabile una regolare manutenzione.

Consultare le istruzioni di manutenzione.

## MANUTENZIONE

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

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

## INDICAZIONI D'USO e caratteristiche tecniche.

Seguire le precauzioni e i consigli elencati nel paragrafo “installazione” per posizionare nel modo corretto e sicuro il forno. Nei modelli dotati di carrello dopo il posizionamento assicurare la stabilità del forno per evitare spostamenti accidentali durante l'utilizzo, preferire superfici dure o compatte per non alterare l'assetto del forno durante l'uso. Nei modelli free standing (appoggio) accertarsi che il piano di appoggio sia ignifugo. Se il forno viene appoggiato su un mobile assicurarsi che quest'ultimo sia abbastanza robusto da sostenerne il peso. Lasciare sempre un lato aperto nel caso la bombola venga collocata all'interno del mobile o prevedere adeguate prese d'aria per evitare accumuli di gas che potrebbero dare seguito ad incendi o esplosioni. Un adeguata aereazione serve anche per evitare il surriscaldamento della bombola. In caso di malfunzionamento e/o principio di incendio deve essere possibile intervenire tempestivamente per chiudere la valvola della bombola e mettere in sicurezza la stessa. Mai stoccare bombole di riserva (anche vuote) vicino al forno, vanno conservate in sicurezza.

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

Le indicazioni sopra riportate sono valide per tutta la serie di forni illustrati nel presente manuale.

Di seguito le caratteristiche tecniche dei modelli:

**6050-...PRO, 6070-...PRO, 8070-...PRO**

## **Modelli: 6050-...PRO**

La potenzialità max dell'impianto per ogni categoria di gas (GPL o METANO) si aggira intorno a: **16 kW/h**

- **GPL (G30-G31)**

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

**iniettore foro Ø 1,95mm**

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

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

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 30 mbar )**

**iniettore foro Ø 1,95mm**

PRESSIONE GAS: 28-30 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

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

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

**iniettore foro Ø 1,70mm**

PRESSIONE GAS: 50 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

(DE , AT , CH , SK )

- **METANO (G20-G25)**

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

**iniettore foro Ø 2,90mm**

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

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

**iniettore foro Ø 2,90mm**

(BE , FR )



## **Modelli: 6070-...PRO**

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

- **GPL (G30-G31)**

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

**iniettore foro  $\varnothing$  2,25mm**

**iniettore pilota foro 1x $\varnothing$  0,22mm**

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

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

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 30 mbar )**

**iniettore foro  $\varnothing$  2,25mm**

**iniettore pilota foro 1x $\varnothing$  0,22mm**

PRESSIONE GAS: 28-30 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

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

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

**iniettore foro  $\varnothing$  1,95mm**

**iniettore pilota foro 1x $\varnothing$  0,22mm**

PRESSIONE GAS: 50 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

(DE , AT , CH , SK )

- **METANO (G20-G25)**

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

**iniettore foro  $\varnothing$  3,30mm**

**iniettore pilota fori 2x $\varnothing$  0,29mm**

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

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

**iniettore foro  $\varnothing$  3,30mm**

**iniettore pilota fori 2x $\varnothing$  0,29mm**

(BE , FR )

## **Modelli: 8070-...PRO**

La potenzialità max dell'impianto per ogni categoria di gas (GPL o METANO) si aggira intorno a: **22 kW/h**

- **GPL (G30-G31)**

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

**iniettore foro  $\varnothing$  2,35mm**

**iniettore pilota foro 1x $\varnothing$  0,22mm**

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

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

**CATEGORIA GAS: I3B/P ( 30 mbar )**

**iniettore foro  $\varnothing$  2,35mm**

**iniettore pilota foro 1x $\varnothing$  0,22mm**

PRESSIONE GAS: 28-30 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

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

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

**iniettore foro  $\varnothing$  2,05mm**

**iniettore pilota foro 1x $\varnothing$  0,22mm**

PRESSIONE GAS: 50 mbar (butano G30, propano G31 o miscele G30/G31)

(DE , AT , CH , SK )

- **METANO (G20-G25)**

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

**iniettore foro  $\varnothing$  3,50mm**

**iniettore pilota fori 2x $\varnothing$  0,29mm**

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

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

**iniettore foro  $\varnothing$  3,50mm**

**iniettore pilota fori 2x $\varnothing$  0,29mm**

(BE , FR )

# ACCENSIONE

## IMPORTANTE

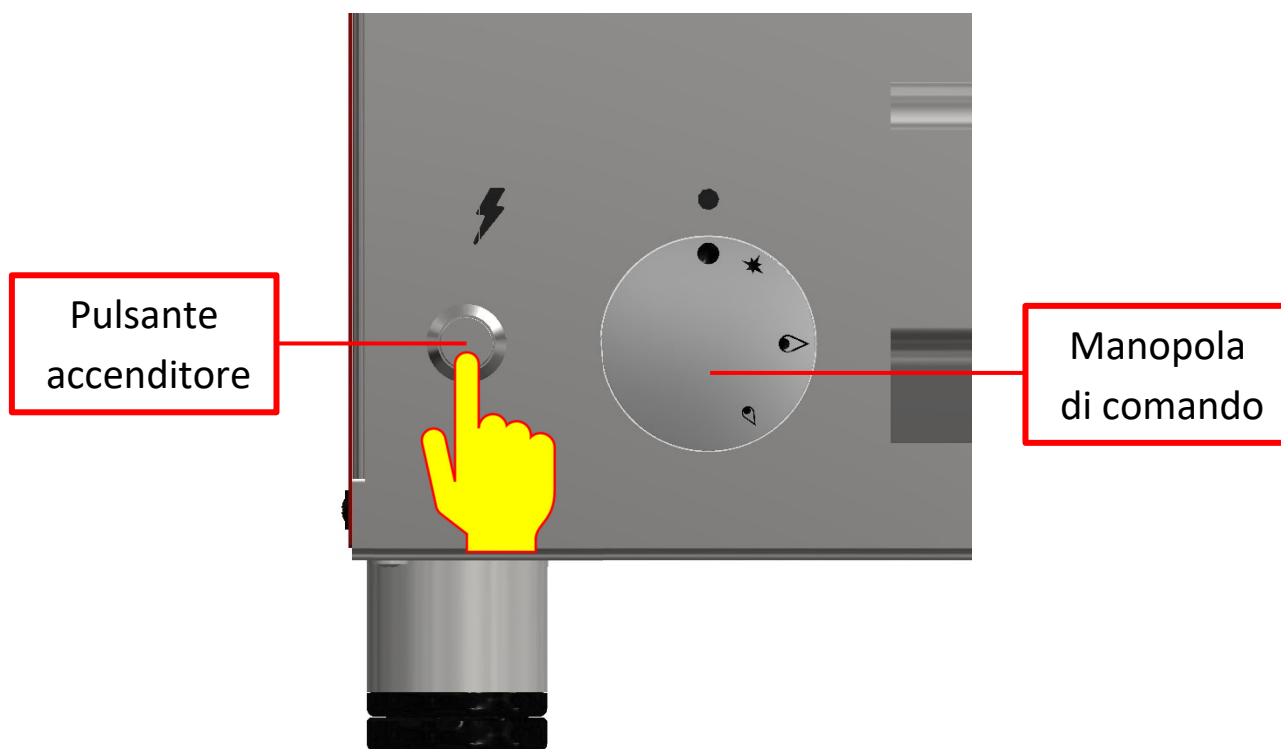
- Prima di accendere il forno controllare tutte le connessioni e gli allacci al gas.
- Non chinarsi sul forno durante l'accensione del gas e mantenersi distanti con il viso e il corpo dalla bocca del forno.
- Al momento dell'accensione NON deve esserci lo sportello, la bocca del forno deve essere aperta.
- La manopola di comando del gas deve essere in posizione di zero (OFF).
- Non movimentare il forno durante l'uso.

## OPERAZIONI PRELIMINARI

Dopo aver collegato la linea gas al forno verificare la tenuta dei collegamenti, ed eventualmente risolvere eventuali perdite.

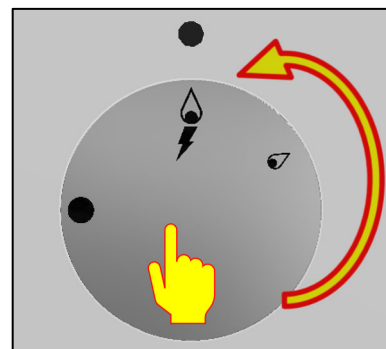
Con la manopola in posizione di zero (OFF), premere il pulsante dell'accenditore per verificare se funziona.

Se tutto funziona, aprire il rubinetto del gas sulla bombola e procedere all'accensione del forno seguendo le istruzioni specifiche per ogni singolo modello riportate di seguito.



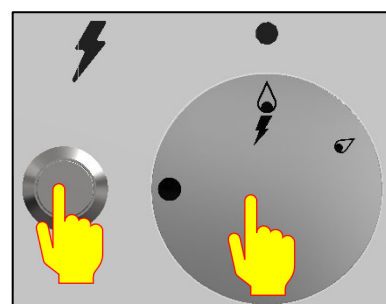
## ACCENSIONE MODELLI: 6050-...PRO

1. Per accendere il bruciatore del forno occorre pigiare e ruotare in senso antiorario la manopola di comando fino al simbolo grande della fiamma.



2. Mentre si tiene premuta la manopola di comando, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere il bruciatore.

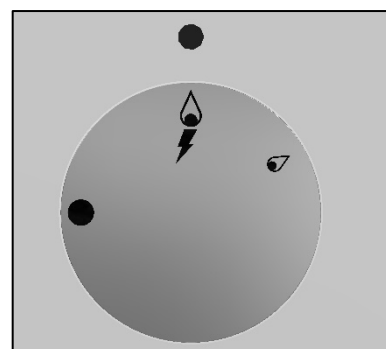
**N.B. L'accensione del bruciatore per la prima volta o dopo il suo raffreddamento potrebbe richiedere alcuni tentativi a causa dell'aria presente nella linea di alimentazione del gas.**



3. Una volta che il bruciatore è acceso, è quindi possibile rilasciare il pulsante dell'accenditore **ma sarà necessario mantenere la manopola di comando premuta per qualche secondo**. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire al bruciatore di rimanere acceso.



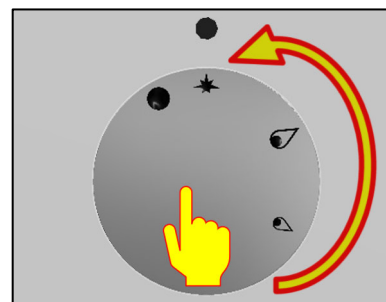
4. Rilasciare la manopola di comando. Il bruciatore del forno è acceso a fiamma alta e puoi preriscaldare il forno. Chiudi la bocca del forno con lo sportello e attendi il tempo necessario (es. 30/50 minuti) che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino fino a raggiungere la temperatura desiderata.



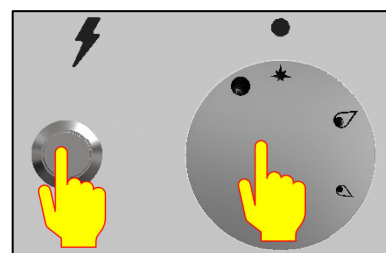
5. Passato il tempo necessario, il forno è pronto per iniziare a cuocere. È possibile regolare la fiamma ruotando la manopola di comando tra le posizioni di min<max (simbolo piccolo e simbolo grande della fiamma).

## ACCENSIONE MODELLI: 6070-...PRO, 8070-...PRO (con fiamma pilota)

1. Per accendere la fiamma pilota occorre pigiare e ruotare la manopola di comando sul simbolo della scintilla.



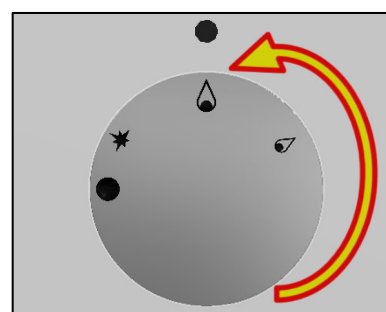
2. Mentre si tiene premuta la manopola di comando, premere contemporaneamente il pulsante dell'accenditore per accendere la fiamma pilota.  
**N.B. L'accensione della fiamma pilota per la prima volta o dopo il suo raffreddamento può richiedere fino a 2 minuti di tempo a causa dell'aria presente nella linea di alimentazione del gas.**



3. Una volta che la fiamma pilota è accesa vedrai una piccola fiamma. È quindi possibile rilasciare il pulsante dell'accenditore **ma sarà necessario mantenere la manopola di comando premuta per qualche secondo**. Ciò assicurerà che la termocoppia sia sufficientemente calda da consentire alla fiamma pilota di rimanere accesa.



4. Rilasciare la manopola di comando. Il bruciatore del forno è ora acceso a fiamma alta e puoi preriscaldare il forno. Chiudi la bocca del forno con lo sportello e attendi il tempo necessario (es. 30/50 minuti) che le pietre refrattarie del piano cottura si scaldino fino a raggiungere la temperatura desiderata.



5. Passato il tempo necessario, il forno è pronto per iniziare a cuocere. È possibile regolare la fiamma ruotando la manopola di comando tra le posizioni di min<max (simbolo piccolo e simbolo grande della fiamma).

**ATTENZIONE:** Nella fase di accensione di tutti i modelli, se la fiamma non si accende, rilasciare la manopola di comando riportandola in posizione di zero (OFF), attendere alcuni minuti per permettere all'eventuale gas incombusto di disperdersi nell'aria e ripetere la procedura di accensione.

Eventuali accumuli di gas potrebbero dare origine a fiammate e/o detonazioni potenzialmente pericolose causando danni, ustioni o morte in casi estremi.

**IMPORTANTE:** CONTROLLO VISIVO DELLA FIAMMA DOPO L'ACCENSIONE.

Quando il bruciatore è acceso a fiamma alta (simbolo grande della fiamma), tutti i fori del bruciatore devono mostrare una fiamma regolare. Se si avverte odore di gas, se si verificano ritorni di fiamma, se il bruciatore emette rumori tipo piccoli scoppi o le fiamme sono irregolari sulla lunghezza del bruciatore, potrebbero esserci dei problemi nel circuito gas.

**SPEGNERE IMMEDIATAMENTE.**

Una volta terminata la cottura o a fine utilizzo seguire correttamente la procedura di spegnimento che segue. Quando la fiamma è ancora accesa chiudere il rubinetto sulla bombola e attendere che il bruciatore si spenga, solo dopo ruotare la manopola di comando portandola nella posizione zero (OFF).

Così facendo si assicura il completo svuotamento del circuito dal gas.

## ACCENDITORE

L'accenditore elettronico posto nella parte posteriore del forno è dotato di una batteria 1.5v AA al suo interno, per inserirla seguire questa procedura.

1. Svitare il tappo dell'accenditore
2. Inserire la batteria 1.5v AA rispettando la polarità
3. Avvitare il tappo dell'accenditore

Eeguire la procedura a forno spento.

Per periodi di lunga inattività del forno togliere la batteria.





# RISOLUZIONE PROBLEMI

## MANCATA ACCENSIONE o MALFUNZIONAMENTI cause e rimedi

**ACCENDITORE:** se non funziona, la fiamma del bruciatore non si accende.

Controllare lo stato delle batterie dell'accenditore (1.5v AA), se scariche o con segni di ossidazione sostituirle. Per periodi di lunga inattività del forno è consigliabile rimuovere la batteria per evitare malfunzionamenti o danneggiamenti all'accenditore stesso. Se la batteria è funzionante, controllare i fili e la candelella se sono danneggiati e/o scollegati, sostituire se danneggiati. Controllare se il circuito funziona correttamente azionando il pulsante con il gas chiuso, se si vede la scintilla scoccare sul bruciatore vuol dire che il circuito funziona altrimenti ricontrollare le connessioni. Se batteria, cavi e candelella sono collegati correttamente ma l'impianto non funziona probabilmente bisogna sostituire l'accenditore elettronico.

**VALVOLA:** se danneggiata può non far passare il gas o interrompere il flusso.

Se mettendo la manopola in posizione "max" (simbolo grande della fiamma per i modelli 6050-...PRO) o nella posizione "scintilla" (simbolo della scintilla per i modelli 6070-...PRO, 8070-...PRO) il flusso di gas non passa, assicurarsi di aver aperto la valvola sulla bombola (e che sia piena) o il rubinetto del gas. Nelle prime fasi di accensione bisogna tener premuta la manopola per bypassare la sicurezza della termocoppia e riuscire ad accendere la fiamma. Se riusciamo ad accendere la fiamma ma nel momento del rilascio della manopola la stessa si spegne vuol dire che la termocoppia non è ancora sufficientemente calda da poter tenere il circuito aperto, ripetere la procedura di accensione e tener premuta la manopola per più tempo. Se dopo questa operazione la fiamma si spegne controllare che la termocoppia sia collegata, che sia in posizione e che non sia danneggiata, in questo caso sostituirla. Se la termocoppia viene sostituita ma il problema non si risolve probabilmente bisogna sostituire la valvola. Potrebbe succedere anche che l'accensione avvenga in modo corretto ma mettendo la manopola di comando in posizione "min" (simbolo piccolo della fiamma) la fiamma non riesca a stare accesa in autonomia; In questo caso bisogna agire sulla vite di regolazione del minimo alzando l'apporto di gas (la regolazione è fissa e impostata di fabbrica e non va modificata, ma in caso di sostituzione potrebbe essere necessario una nuova regolazione).

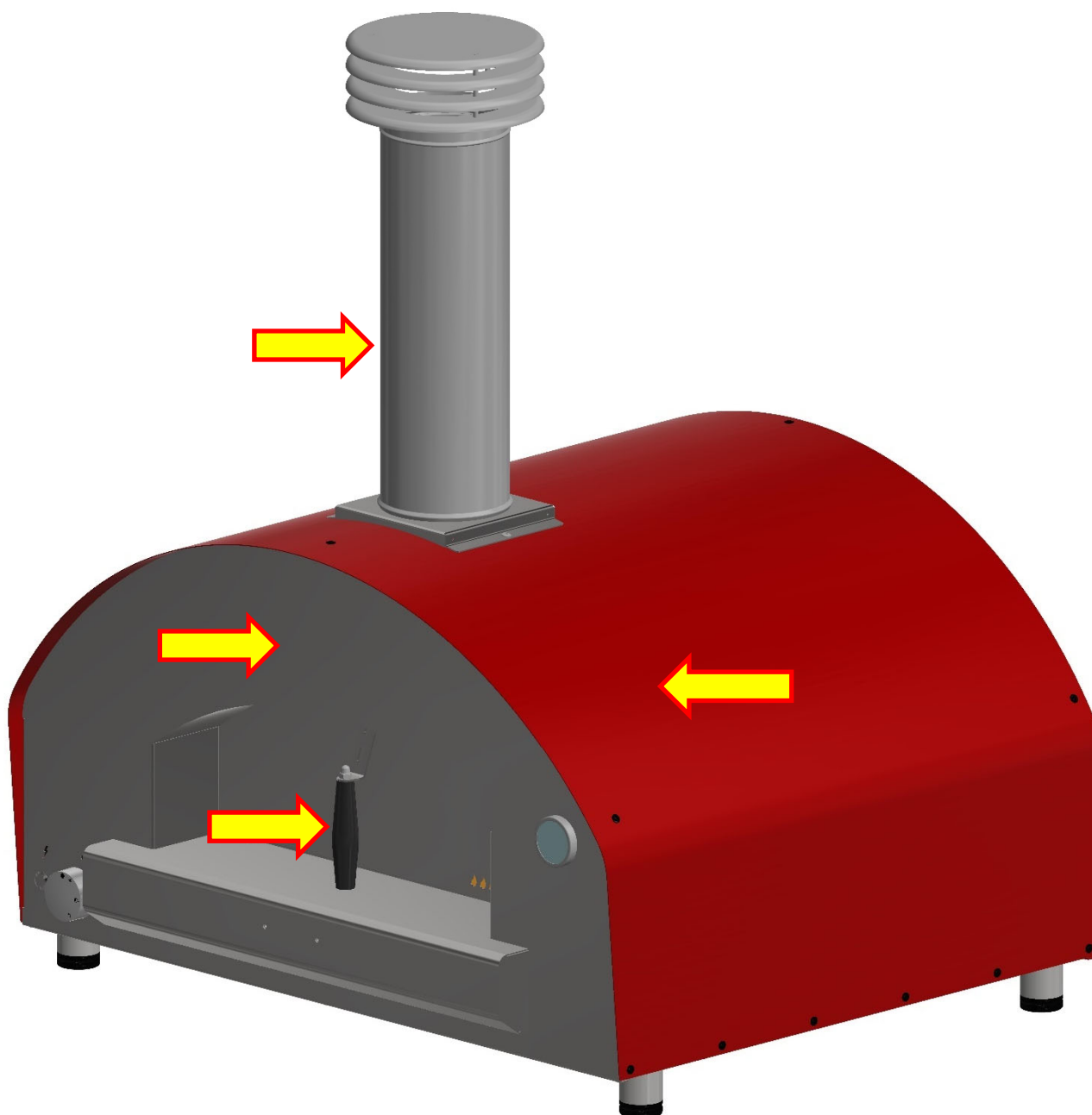
**BRUCIATORE:** potrebbe avere ritorni di fiamma e accendersi parzialmente.

Se ci sono ritorni di fiamma chiudere subito l'alimentazione del gas (bombola o linea domestica) e spegnere il fuoco. Probabilmente il tubo venturi presenta ostruzioni che vanno rimosse, anche semplici ragnatele possono comprometterne il funzionamento. Se il fronte fiamma non brucia completamente su tutta la lunghezza del bruciatore oltre a non scaldare bene potrebbero verificarsi piccoli scoppi o ritorni di fiamma, in questo caso assicurarsi che tutti i fori del bruciatore siano liberi e non ostruiti da residui di cibo di precedenti utilizzi. Nel caso si siano fatte regolazioni precedenti o sostituzioni di iniettori assicurarsi che la carburazione aria/gas sia corretta per un funzionamento ottimale. Potrebbe dipendere anche dal montaggio di un iniettore con foro calibrato di dimensioni errate rispetto al gas utilizzato. Se non ci sono ostruzioni evidenti, i fori sono regolarmente aperti e la carburazione risulta regolare ma i problemi sussistono potrebbe essere necessario sostituire il bruciatore in quanto difettoso o usurato. Se regolarmente mantenuto, pulito e utilizzato in modo corretto la sua durata nel tempo è notevole.

**Far eseguire da un tecnico le operazioni di controllo e manutenzione.** Alcuni malfunzionamenti potrebbero dipendere anche da un errato posizionamento dei sensori sul bruciatore. Se la termocoppia non fosse alla giusta distanza dal supporto sul bruciatore questa potrebbe leggere male la temperatura e non entrare in funzione correttamente oppure logorarsi velocemente ed avere un ciclo di vita breve. Stesso discorso vale per la candele di accensione, se troppo lontana potrebbe non riuscire a scoccare la scintilla per accendere il bruciatore o la fiamma pilota oppure se viene messa a contatto con il bruciatore l'impulso viene scaricato senza generare la scintilla.



## NOTE TECNICHE E DI SICUREZZA



**ATTENZIONE:** PERICOLO DI USTIONE.

PARTI MOLTO CALDE DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.  
USARE DPI (guanti o simili) PER EVITARE INCIDENTI E SCOTTATURE.

Anche la maniglia nello sportello, nonostante sia in silicone, dopo un uso prolungato del forno potrebbe ustionare se non maneggiata con guanti.

## Modelli: 6050-...PRO

POTENZA MAX: 16Kw

CONSUMO: (1164 g/h → LPG) --- (1525 dm<sup>3</sup>/h → NG)

### LPG

CATEGORIA I3+ (28-30/37 mbar)

CATEGORIA I3B/P (30 mbar)

CATEGORIA I3B/P (50 mbar)

### Ø INIETTORE

1.95 mm

1.95 mm

1.70 mm

CAT	GAS	G30	G31					
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE <input type="checkbox"/>	IT <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NL <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL <input type="checkbox"/>				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT <input type="checkbox"/>	DE <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	

### NG

CATEGORIA 2H , 2E (20 mbar)

CATEGORIA 2E+ (20/25 mbar)

### Ø INIETTORE

2.90 mm

2.90 mm

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25.3					
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL <input type="checkbox"/>	AT <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK <input type="checkbox"/>	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	DE <input type="checkbox"/>	PL <input type="checkbox"/>	
I2K	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL <input type="checkbox"/>				
I2L	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO <input type="checkbox"/>				
I2HS	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU <input type="checkbox"/>				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>			
I2LL	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE <input type="checkbox"/>				
I2Lw	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL <input type="checkbox"/>				

LE ZONE IN GRIGIO NON SONO COPERTE DA OMOLOGAZIONE

## Modelli: 6070-...PRO

POTENZA MAX: 20Kw

CONSUMO: (1455 g/h → LPG) --- (1906 dm<sup>3</sup>/h → NG)

LPG	Ø INIETTORE	Ø INIETTORE PILOTA
CATEGORIA I3+ (28-30/37 mbar)	2.25 mm	1x0.22 mm
CATEGORIA I3B/P (30 mbar)	2.25 mm	1x0.22 mm
CATEGORIA I3B/P (50 mbar)	1.95 mm	1x0.22 mm

CAT	GAS	G30	G31					
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE <input type="checkbox"/>	IT <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NL <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL <input type="checkbox"/>				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT <input type="checkbox"/>	DE <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	

NG	Ø INIETTORE	Ø INIETTORE PILOTA
CATEGORIA 2H , 2E (20 mbar)	3.30 mm	2x0.29 mm
CATEGORIA 2E+ (20/25 mbar)	3.30 mm	2x0.29 mm

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25.3					
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL <input type="checkbox"/>	AT <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK <input type="checkbox"/>	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	DE <input type="checkbox"/>	PL <input type="checkbox"/>	
I2K	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL <input type="checkbox"/>				
I2L	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO <input type="checkbox"/>				
I2HS	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU <input type="checkbox"/>				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>			
I2LL	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE <input type="checkbox"/>				
I2Lw	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL <input type="checkbox"/>				

LE ZONE IN GRIGIO NON SONO COPERTE DA OMOLOGAZIONE

## Modelli: 8070-...PRO

POTENZA MAX: 22Kw

CONSUMO: (1601 g/h → LPG) --- (2096 dm<sup>3</sup>/h → NG)

LPG	Ø INIETTORE	Ø INIETTORE PILOTA
CATEGORIA I3+ (28-30/37 mbar)	2.35 mm	1x0.22 mm
CATEGORIA I3B/P (30 mbar)	2.35 mm	1x0.22 mm
CATEGORIA I3B/P (50 mbar)	2.05 mm	1x0.22 mm

CAT	GAS	G30	G31					
I3+	p (mbar)	28-30	37	AL <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	IE <input type="checkbox"/>	IT <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>
I3+	p (mbar)	28-30	37	CH <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	30	30	AL <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	LT <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	NL <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	MK <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>
I3B/P	p (mbar)	30	30	TR <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>			
I3B/P	p (mbar)	37	37	PL <input type="checkbox"/>				
I3B/P	p (mbar)	50	50	AT <input type="checkbox"/>	DE <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	

NG	Ø INIETTORE	Ø INIETTORE PILOTA
CATEGORIA 2H , 2E (20 mbar)	3.50 mm	2x0.29 mm
CATEGORIA 2E+ (20/25 mbar)	3.50 mm	2x0.29 mm

CAT	GAS	G20	G25	G25.1	G2.350	G25.3					
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	AL <input type="checkbox"/>	AT <input type="checkbox"/>	BG <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	HR <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	DK <input type="checkbox"/>	EE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	IT <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	GB <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	MK <input type="checkbox"/>	TR <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>
I2H	p (mbar)	20	-	-	-	-	SI <input type="checkbox"/>	ES <input type="checkbox"/>	SE <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	
I2E	p (mbar)	20	-	-	-	-	LU <input type="checkbox"/>	RO <input type="checkbox"/>	DE <input type="checkbox"/>	PL <input type="checkbox"/>	
I2K	p (mbar)	-	-	-	-	25	NL <input type="checkbox"/>				
I2L	p (mbar)	-	20	-	-	-	RO <input type="checkbox"/>				
I2HS	p (mbar)	25	-	25	-	-	HU <input type="checkbox"/>				
I2E+	p (mbar)	20	25	-	-	-	BE <input type="checkbox"/>	FR <input type="checkbox"/>			
I2LL	p (mbar)	-	20	-	-	-	DE <input type="checkbox"/>				
I2Lw	p (mbar)	-	-	-	13	-	PL <input type="checkbox"/>				

LE ZONE IN GRIGIO NON SONO COPERTE DA OMOLOGAZIONE

## ESEMPIO TARGA DATI (la forma potrebbe variare pur mantenendo lo stesso schema delle informazioni)

serial number:

MODEL	input : kW	orifice Ømm			CONSUMPTION	
		LPG mbar		NG mbar	LPG g/h	NG dm <sup>3</sup> /h
<input type="checkbox"/> 8070 - <input type="checkbox"/> PRO	22	<input type="checkbox"/> 28/30	<input type="checkbox"/> 50	<input type="checkbox"/> 20	1601	2096
<input type="checkbox"/> 6070 - <input type="checkbox"/> PRO	20	2.25	1.95	3.30	1455	1906
<input type="checkbox"/> 6050 - <input type="checkbox"/> PRO	16	1.95	1.70	2.90	1164	1525

**CE** PIN: 51DM5037  
0051-  
COUNTRY

**FONTANA FORNI srl** Via G. Di Vittorio 6  
61047 S. Lorenzo in Campo (PU) ITALY  
Tel.0721-776697 fax. 0721-735370

-USARE SOLO ALL'APERTO  
-LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO  
-ATTENZIONE: LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE.  
-TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.  
-TENERE LONTANO DA MATERIALE INFIAMMABILE  
-NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO  
-VIETATO TENERE BOMBOLE NON COLLEGATE VICINO ALL'APPARECCHIO QUANDO IN USO.  
-CHIUDERE LA VALVOLA GAS SULLA BOMBOLA DOPO L'UTILIZZO.  
-NON MODIFICARE L'APPARECCHIO

-Use outdoors only  
-Read the instructions before using the appliance  
-WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away  
-This appliance must be kept away from flammable material during use  
-don't move the appliance during use  
-turn off the gas supply at the gas cylinder after use.  
-don't modify the appliance.

-A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux  
-Consulter la notice avant l'utilisation  
-ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants  
-Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables Durant l'utilisation  
-Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.  
-Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.  
-Ne pas modifier l'appareil.

-Nur im Freien verwenden.  
-Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.  
-ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.  
-Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden  
-Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen.  
-Nach Gebrauch das SchlieBventil der Gasflasche schlieBen.-Das Gerät nicht verändern!

-Usar solo al aire libre  
-Lea las instrucciones antes de usar el aparato.  
-ADVERTENCIA: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños  
-Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso  
-no mueva el aparato durante el uso  
-Cierre el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso. -no modifique el aparato.

### INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO:

IL PRODOTTO A FINE VITA DEVE ESSERE CONFERITO AGLI IDONEI CENTRI DI RACCOLTA per RIFIUTI INGOMBRANTI FERROSI, ELETTRICI O ELETTRONICI.

# NOTE

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

