

Fontana Forni: GAS OVEN

6050-1PRO / 6050-2PRO.....6070-1PRO / 6070-2PRO.....8070-1PRO / 8070-2PRO

OWNER'S MANUAL

**FOR USE WITH L.P. (LIQUID PETROLEUM)
& NATURAL GAS**



IN CANADA, PROPANE GAS

ANSI Z21.89 / CSA 1.18

CONTENTS

SAFETY.....	2
INSTALLATION.....	2
LP GAS CYLINDER.....	3
OPD EQUIPPED CYLINDER.....	4
HOSE & REGULATOR.....	4
LEAK TESTING.....	5
LIGHTING.....	6
OPERATION.....	6
MAINTENANCE.....	7
VENTURI TUBES.....	7
TROUBLE SHOOTING.....	8
WARRANTY.....	9

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- 1.SHUT OFF GAS TO THEAPPLIANCE 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 CUASE PROPERTY DAMAGE, PERSONALY INJURY OR DEATH.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

- 1.COUPEZ L'ADMISSION DE GAZ DE L'APPAREIL 2.ETEINDRE TOUTE FLAMME NUE
3. OUVRIR LE COUVERCLE

Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendie.Le non respect des intrucitons suivantes peut entraîner des dommages materiels,des blessures graves ou la mort resultant d'un incendie ou d'une explosion



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 CUASE PROPERTY DAMAGE, PERSONALY 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 Number | | | | | | | | |

Serial Number | | | | | | | | |

Date of Purchase / /
 dd mm yyyy

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE.

FOR ASSEMBLY INSTRUCTION, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL

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. USED 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

1. 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

2. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
3. Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

PROPOSITION 65 WARNING

Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. WASH YOUR HANDS AFTER HANDLING THIS PRODUCT.

WARNING

Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. "This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

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

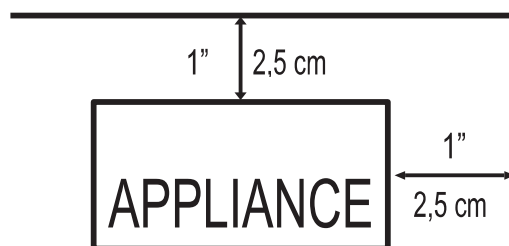
ANSI/NFPA 58 - Latest Edition Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases

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 any overhead roof construction or foliage.
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.

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.

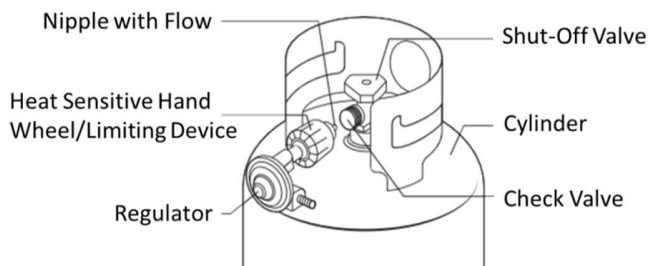
NATURAL GAS INSTALLATIONS:

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

- All models are designed to be used with an LP gas cylinder equipped with the QCC®-1 Quick Closing Coupling system.
- 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.



- 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

- 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.
- 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)
- 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.
- 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.
- The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.

- The cylinder must include a collar to protect the valve if the propane capacity is in excess of 2.2 lb (1.0 kg).
- The cylinder must be installed as per assembly instructions.
- Never fill the cylinder beyond 80% full.
- The cylinder valve must include a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.

HANDLING

- Government regulations prohibit shipping full LP gas cylinders. You must take your new cylinder to a LP gas dealer for filling.
- 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.
- 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.
- 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

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Store the LP gas cylinder outdoors in a well-ventilated place.
- Do not store the LP gas cylinder in direct sunlight, near a source of heat or combustion.
- 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.
- 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.
- Keep out of the reach of children.

OPERATION

- 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.**
- Always** leak test the LP gas cylinder to regulator connection when connecting the LP gas cylinder to the appliance. See "Leak Testing." (page 5)
- 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.
- 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.

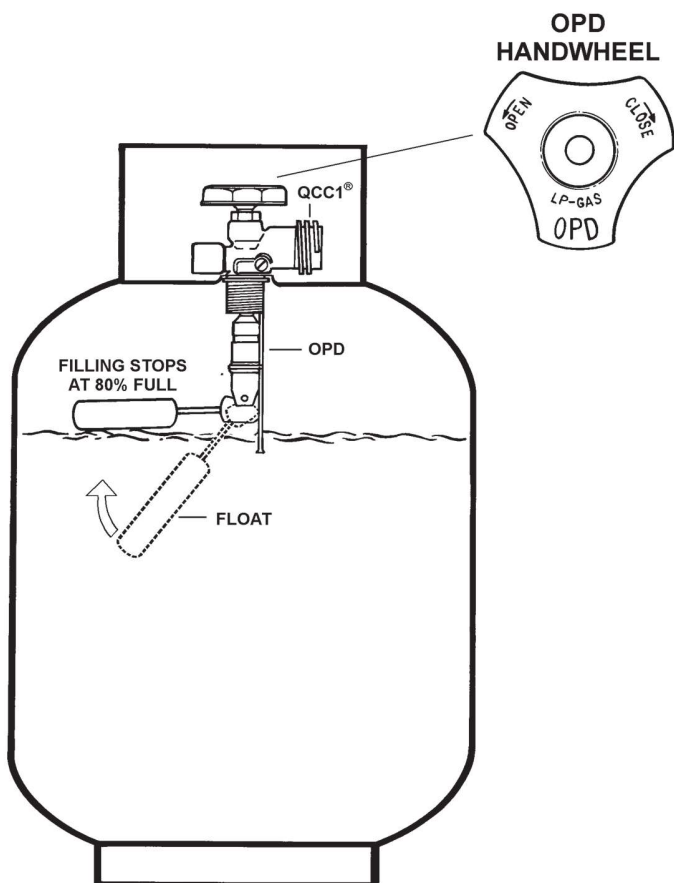
OPD EQUIPPED CYLINDER

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 5)
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 nut 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.

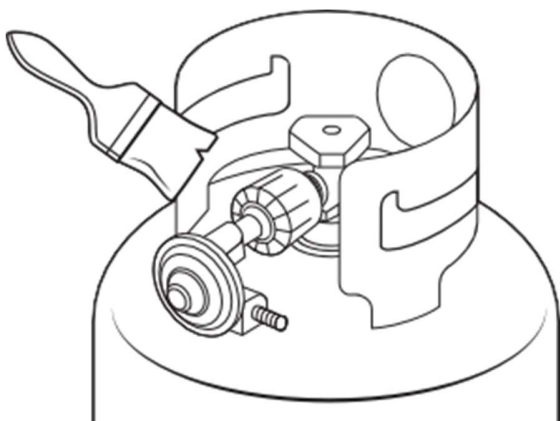
AS A SAFETY PRECAUTION:

- 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:

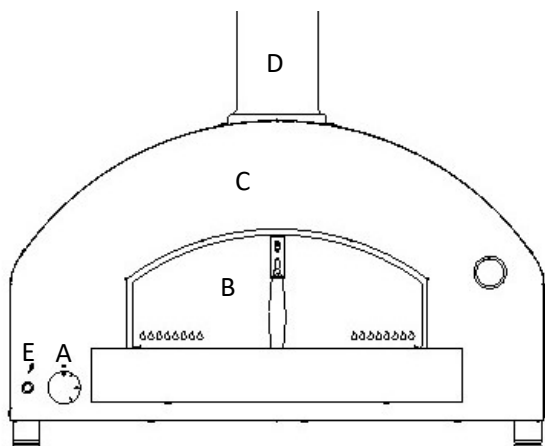
1. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Be sure gas supply and appliance valves are "OFF."
3. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
4. Brush the soap solution on each connection.
5. Slowly open the natural gas supply valve.
6. A leak is identified by 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 ½ 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 ½ psi (3.5 kPa).

LIGHTING

BASIC GAS OVEN COMPONENTS



- | | |
|-----------------------------|------------|
| A. Knob | D. flue |
| B. Door with silicon handle | E. ignitor |
| C. Gas oven | |

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 4) NG installations see: "Natural Gas Conversion Kit" manual.
3. Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing." (page 5)
4. Ensure that Burner ignition wires are connected.
5. **WARNING: Always open door before lighting.**
6. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.

LIGHTING THE BURNER:

- a. Open door (B) and leave open until lit.
- b. Check that the battery has been installed in the electronic ignition
- c. Push, hold down and turn burner control knob (A) to "HIGH" or "pilot flamme" and push ignitor botton (E)
- d. Burner should ignite within 5 seconds; close gas immediately if ignition does not occur in this timeframe.

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 with out lifting.

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

1. Push and turn control knob to "OFF." Wait 5 minutes then try again with control knob set at "MEDIUM."
2. If burner will not light, see "Troubleshooting" on page 8. If problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact your dealer or an approved 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 your gas appliance for the first time, burn it off (see page 7) to rid it of any odors or foreign matter in the following manner:

Preheating: Preheat the appliance on MEDIUM/HIGH with the door closed for ten minutes. Reduce heat as appropriate for your application.

Door Position: The position of the door during operation is a matter of personal preference, but the appliance cooks faster, uses less fuel, and controls the temperature best with the door closed. A closed door also imparts a smokier flavor, and is essential for smoking and convection cooking.

Shutdown:

1. Turn off cylinder valve/main gas supply.
2. Turn control knobs to "OFF."

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 plane and vacuuming.

BURN-OFF

Ignite the burners as per "Lighting" (page 6). Operate gas appliance on HIGH with door closed for 10 min. or until smoking stops. Turn the gas source off then turn control knobs to OFF.

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 plane and vacuuming.

HOSE

Inspect and replace if necessary. For propane see "Hose and Regulator." (Page 4)

ORIFICE

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

STAINLESS STEEL

Wash with soap and water. Use stainless steel cleaner to polish and remove stains or marks. Extreme heat can cause the turn color to stainless steel door. This is discoloration is not considered a manufacturing defect.

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 that appliance to a gas supply, be sure to check for leaks. See "Leak Testing." (Page 5)

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 bottom 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 5) 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 7) for assistance.
Flickering Burner Flame or Low Temperatures on HIGH Setting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and oven. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn LP cylinder valve off then turn 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 6)
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).
Igniter Not Working	<ol style="list-style-type: none"> 1. Igniter battery is dead 2. Igniter wire(s) not connected 3. Electrode misaligned on burner 4. Igniter malfunction 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace battery 2. Ensure burner electrode wires are all connected 3. Realign electrode and clear any surrounding debris from area 4. Contact dealer for replacement igniter.
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 7) for assistance. 2. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please contact your dealer or approved service center.		

WARRANTY

The Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use.

All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used exclusively by the purchaser in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED

Burners and Stainless Steel	2 years
All Remaining Parts And Paint Excluding The Tank	2 years

WHAT IS NOT COVERED

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

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

Shipping or transportation costs.

Removal or re-installation costs.

Labor costs for installation and repair.

Cost of service calls.

Liability for indirect, or consequential damages.

appliances for community use and not used and maintained directly by the buyer

REPLACEMENT PARTS

"Genuine Gas Oven Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

BURNERS

The life of burners depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. For proper burner maintenance instructions see page 7.

WARRANTY CLAIMS

All warranty is handled directly by FONTANA FORNI . Parts must be returned to, shipping charges prepaid, accompanied by Model Number, Serial Number, and if your appliance is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty.

On receipt of letter or fax (not by phone) may at its option not require part or parts to be returned.

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			

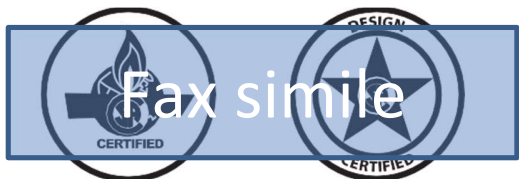


Bull Outdoor Products: GAS OVEN

6050-3PRO.....6070-3PRO.....8070-3PRO

OWNER'S MANUAL

**FOR USE WITH L.P. (LIQUID PETROLEUM)
& NATURAL GAS**



IN CANADA, PROPANE GAS

ANSI Z21.89 / CSA 1.18

CONTENTS

SAFETY.....	2
INSTALLATION.....	2
LP GAS CYLINDER.....	3
OPD EQUIPPED CYLINDER.....	4
HOSE & REGULATOR.....	4
LEAK TESTING.....	5
LIGHTING.....	6
OPERATION.....	6
MAINTENANCE.....	7
VENTURI TUBES.....	7
TROUBLE SHOOTING.....	8
WARRANTY.....	9

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.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. COUPEZ L'ADMISSION DE GAZ DE L'APPAREIL
2. ETEINDRE TOUTE FLAMME NUE
3. OUVRIR LE COUVERCLE

Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies. Le non respect des intrucitons suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion

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 Number									
Serial Number									
Date of Purchase	/		/						
	dd		mm						yyyy

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE.
FOR ASSEMBLY INSTRUCTION, PLEASE SEE YOUR ASSEMBLY MANUAL

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. USED 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

1. 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

2. Do not cut or remove the grounding prong from the plug.
3. Keep the electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surface.

PROPOSITION 65 WARNING

Handling the brass material on this product exposes you to lead, a chemical known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. WASH YOUR HANDS AFTER HANDLING THIS PRODUCT.

WARNING

Fuels used in gas or oil-fired appliances, and the products of combustion of such fuels, contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. "This warning is issued pursuant to California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

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

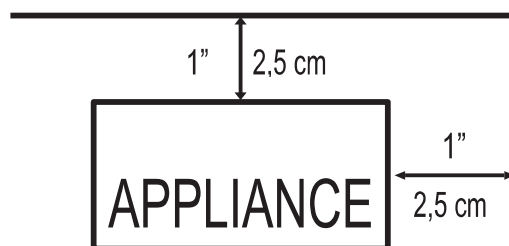
ANSI/NFPA 58 - Latest Edition Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases

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 any overhead roof construction or foliage.
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.

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.

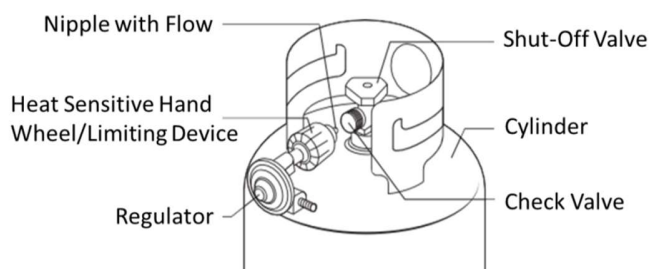
NATURAL GAS INSTALLATIONS:

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 5)
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.

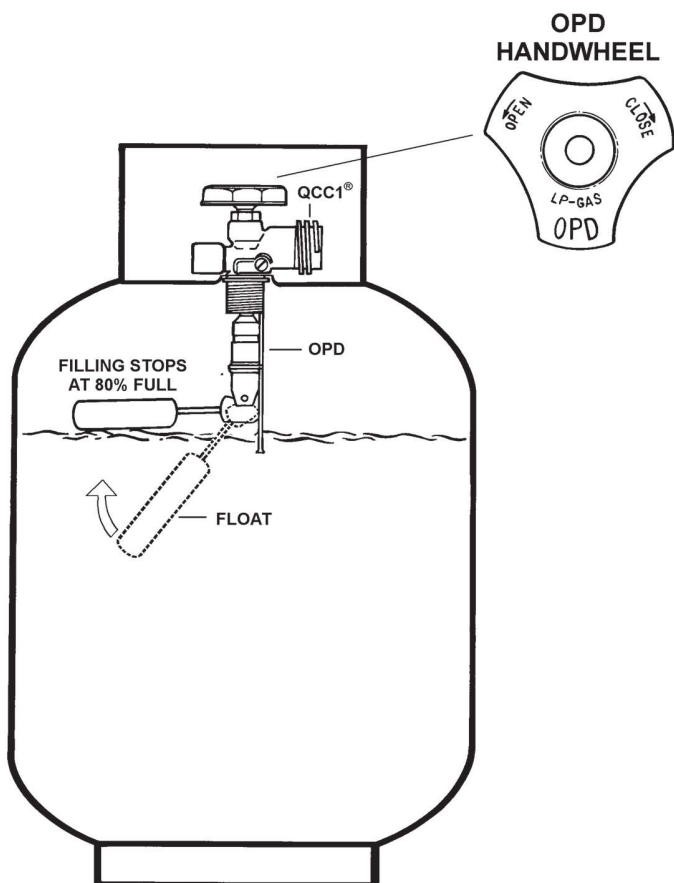
OPD EQUIPPED CYLINDER

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 5)
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 nut 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.

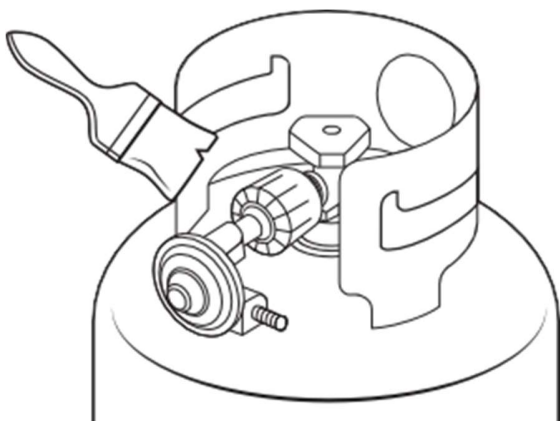
AS A SAFETY PRECAUTION:

- 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:

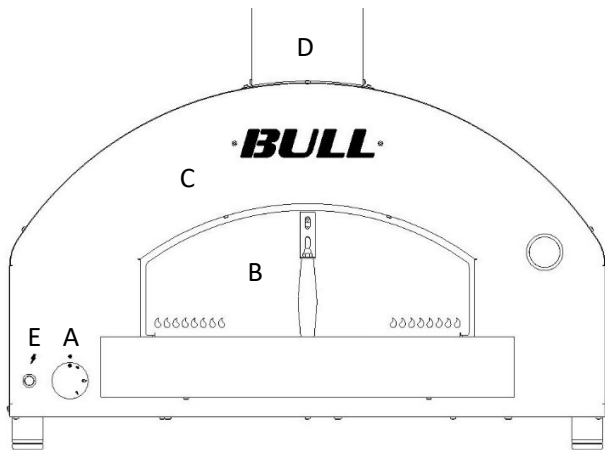
1. Extinguish any open flame or cigarettes in the area.
2. Be sure gas supply and appliance valves are "OFF."
3. Prepare a soap solution of one part water, one part liquid detergent.
4. Brush the soap solution on each connection.
5. Slowly open the natural gas supply valve.
6. A leak is identified by 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 ½ 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 ½ psi (3.5 kPa).

LIGHTING

BASIC GAS OVEN COMPONENTS



- | | |
|-----------------------------|-----------|
| A. Knob | D.flue |
| B. Door with silicon handle | E.ignitor |
| C. Gas oven | |

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 your gas appliance for the first time, burn it off (see page 7) to rid it of any odors or foreign matter in the following manner:

Preheating: Preheat the appliance on MEDIUM/HIGH with the door closed for ten minutes. Reduce heat as appropriate for your application.

Door Position: The position of the door during operation is a matter of personal preference, but the appliance cooks faster, uses less fuel, and controls the temperature best with the door closed. A closed door also imparts a smokier flavor, and is essential for smoking and convection cooking.

Shutdown:

1. Turn off cylinder valve/main gas supply.
2. Turn control knobs to "OFF."

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 4) NG installations see: "Natural Gas Conversion Kit" manual.
3. Ensure there are no gas leaks in the gas supply system. See: "Leak Testing." (page 5)
4. Ensure that Burner ignition wires are connected.
5. **WARNING: Always open door before lighting.**
6. Set control knobs to "OFF" and turn on the gas supply.

LIGHTING THE BURNER:

- a. Open door (B) and leave open until lit.
- b. Check that the battery has been installed in the electronic ignition
- c. Push, hold down and turn burner control knob (A) to "HIGH" or "pilot flamme" and push ignitor botton (E)
- d. Burner should ignite within 5 seconds; close gas immediately if ignition does not occur in this timeframe.

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 with out lifting.

IF BURNER DOES NOT IGNITE:

1. Push and turn control knob to "OFF." Wait 5 minutes then try again with control knob set at "MEDIUM."
2. If burner will not light, see "Troubleshooting" on page 8. If problem persists, do not attempt to operate the appliance; contact your dealer or an approved service center.

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 plane and vacuuming.

BURN-OFF

Ignite the burners as per "Lighting" (page 6). Operate gas appliance on HIGH with door closed for 10 min. or until smoking stops. Turn the gas source off then turn control knobs to OFF.

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 plane and vacuuming.

HOSE

Inspect and replace if necessary. For propane see "Hose and Regulator." (Page 4)

ORIFICE

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

STAINLESS STEEL

Wash with soap and water. Use stainless steel cleaner to polish and remove stains or marks. Extreme heat can cause the turn color to stainless steel door. This is discoloration is not considered a manufacturing defect.

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 that appliance to a gas supply, be sure to check for leaks. See "Leak Testing." (Page 5)

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 bottom 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 5) 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 7) for assistance.
Flickering Burner Flame or Low Temperatures on HIGH Setting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Excess flow safety device has been activated in connection between cylinder and oven. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn LP cylinder valve off then turn 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 6)
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).
Igniter Not Working	<ol style="list-style-type: none"> 1. Igniter battery is dead 2. Igniter wire(s) not connected 3. Electrode misaligned on burner 4. Igniter malfunction 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace battery 2. Ensure burner electrode wires are all connected 3. Realign electrode and clear any surrounding debris from area 4. Contact dealer for replacement igniter.
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 7) for assistance. 2. Remove burner & clean with soft bristle brush (e.g. toothbrush).
If troubleshooting fails to solve any of these or any other issues, please contact your dealer or approved service center.		

WARRANTY

The Warranty is effective from date of purchase and is limited to the repair or replacement of parts at no charge which prove to be defective under normal domestic use.

All other costs are the responsibility of the owner.

This warranty is extended only to the original purchaser as indicated on the warranty registration and applies only to products sold at retail and only when used exclusively by the purchaser in country where purchased. (Different types of gas used in different countries require appropriate valves, orifices and regulators.)

WHAT IS COVERED

Burners and Stainless Steel	2 years
All Remaining Parts And Paint Excluding The Tank	2 years

WHAT IS NOT COVERED

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

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

Shipping or transportation costs.

Removal or re-installation costs.

Labor costs for installation and repair.

Cost of service calls.

Liability for indirect, or consequential damages.

appliances for community use and not used and maintained directly by the buyer

REPLACEMENT PARTS

"Genuine Gas Oven Parts" must always be used for replacement. Use of any other parts will automatically nullify the above warranty.

BURNERS

The life of burners depends almost entirely on proper use, cleaning and maintenance. This warranty does not cover failure due to improper use and maintenance. For proper burner maintenance instructions see page 7.

WARRANTY CLAIMS

All warranty is handled directly by Bull Outdoor Products Inc. Parts must be returned to, shipping charges prepaid, accompanied by Model Number, Serial Number, and if your appliance is not registered, proof of purchase (copy of sales slip or invoice). If inspection confirms the defect, will repair or replace such part in accordance with the terms of the warranty.

On receipt of letter or fax (not by phone) may at its option not require part or parts to be returned.

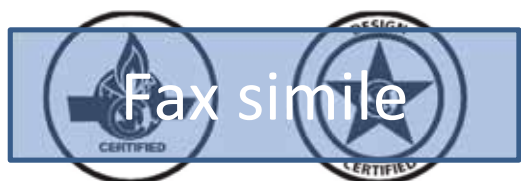
Name		Fax #	
Address		Model #	
City, State/Province		Serial #	
Postal/Zip Code		Date of purchase	
Phone #		Name of dealer	
E-mail Address		Part # (see assembly manual)	
Problem			

Fontana Forni : FOUR À GAZ

6050-1PRO / 6050-2PRO.....6070-1PRO / 6070-2PRO.....8070-1PRO / 8070-2PRO

MANUEL D'UTILISATION

POUR UTILISATION AVEC L.P.G. (Système à gaz liquide) (PÉTROLE LIQUIDE) & GAZ NATUREL



AU CANADA, GAZ PROPANE

ANSI Z21.89 / CSA 1.18

SOMMAIRE

SÉCURITÉ	2
INSTALLATION	2
BOUEILLE DE GAZ BP.....	3
CYLINDRE ÉQUIPÉ OPD.....	4
TUYAU ET RÉGULATEUR.....	4
TEST D'ÉTANCHÉITÉ.....	5
ÉCLAIRAGE	6
FONCTIONNEMENT.....	6
ENTRETIEN	7
TUBES VENTURI.....	7
DÉPANNAGE	8
GARANTIE	9

DANGER

SI VOUS SENTEZ LE GAZ :



1. COUPER LE GAZ DE L'APPAREIL 2. ÉTEINDRE TOUTE FLAMME NUE
3. SI L'ODEUR PERSISTE, TENEZ-VOUS LOIN DE L'APPAREIL ET APPELÉ IMMÉDIATEMENT VOTRE FOURNISSEUR DE GAZ OU VOTRE SERVICE D'INCENDIE, LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POUVANT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES OU LA MORT.

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

1. COUPER L'ADMISSION DE GAZ DE L'APPAREIL 2. ÉTEINDRE TOUTE FLAMME NUE
3. OUVRIR LE COUVERCLE

Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendie. Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultante d'un incendie ou d'une explosion

DANGER



1. NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER CET APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
2. NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL À MOINS DE 7,5 M (25 PIEDS) DE TOUT LIQUIDE INFLAMMABLE.
3. EN CAS D'INCENDIE, SE TENIR À L'ÉCART DE L'APPAREIL ET APPELER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE D'INCENDIE.

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

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

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

Numéro modèle									
Numéro de série									
Date d'achat		/		/					
			jj				mm		aaaa

CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR S'Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

CE MODE D'EMPLOI CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES AU MONTAGE CORRECT ET À L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LIRE ET SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS AVANT DE MONTER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

POUR LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE, VEUILLEZ CONSULTER LE MANUEL

SÉCURITÉ

Votre nouveau barbecue à gaz avec fumoir est un appareil sûr et pratique s'il est assemblé et utilisé correctement. Cependant, comme pour tous les appareils à gaz, certaines précautions doivent être observées.

Le non-respect de ces précautions peut être la cause de graves blessures ou de dommages. Pour toute question relativement au montage ou au fonctionnement, contacter votre revendeur ou spécialiste des appareils à gaz. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

ATTENTION

- **POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.**
- **SI STOCKÉ À L'INTÉRIEUR, DÉTACHER ET LAISSER LA BOUTEILLE À L'EXTÉRIEUR.**
- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SANS SURVEILLANCE.**
- **DES PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES DOIVENT ÊTRE PRISES POUR ÉLOIGNER LES ENFANTS ET LES ANIMAUX DE COMPAGNIE DE L'APPAREIL EN TOUT TEMPS.**
- **CET APPAREIL SERA CHAUD PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION. MOUFLES OU GANTS DE FOUR ISOLÉS UTILISÉS POUR LA PROTECTION CONTRE LES SURFACES CHAUDES.**
- **NE PAS DÉPLACER L'APPAREIL EN COURS D'UTILISATION. LAISSER REFROIDIR L'APPAREIL À 115 °F (45 °C) AVANT DE LE DÉPLACER OU DE LE RANGER.**
- **CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ COMME APPAREIL DE CHAUFFAGE.**

Être prudent lors de la manipulation ou le transport de ce produit. Les bords métalliques peuvent être dangereux. S'équiper de gants adaptés lors du levage ou de la manutention. Avant de soulever, retirer les étagères latérales, les dispositifs et les grilles.

AVERTISSEMENT ÉLECTRIQUE

1. En cas d'utilisation sur cet appareil d'accessoires qui nécessitent une source d'alimentation électrique externe, l'accessoire, lorsqu'il est installé, doit être branché à la terre conformément aux réglementations en vigueur. En l'absence de réglementations locales, ce sont les normes suivantes qui s'appliquent :

(U.S.A.) ANSI/NFPA n° 70 - Dernière édition

et

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

2. Ne pas couper et ne pas retirer la broche de mise à la terre de la prise.
3. Garder le cordon de l'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation du gaz éloigné de toute surface chauffée.

AVERTISSEMENT LIÉ À LA PROPOSITION 65

La manipulation du matériau en laiton sur ce produit vous exposera au plomb, un produit chimique reconnu par l'État de Californie comme cancérigène, pouvant causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes liés à l'appareil reproductif. SE LAVER LES MAINS APRÈS AVOIR MANIPULÉ CE PRODUIT.

AVERTISSEMENT

Les combustibles utilisés dans les appareils au gaz ou au mazout, et les produits de combustion de ces combustibles, contiennent des produits chimiques connus de l'État de Californie pour causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres dommages à la reproduction. Cet avertissement est émis en vertu du California Health and Safety Code Sec. 25249.6"

INSTALLATION

1. Aux États-Unis, cet appareil doit être installé conformément au code local et au code national applicable :

ANSI Z223.1 / NFPA 54 - Dernière édition National Fuel Gas Code

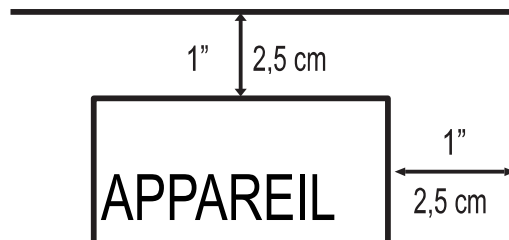
ANSI/NFPA 58 - Dernière édition Entreposage et Manipulation des Gaz Liquides

2. Au Canada, cet appareil doit être installé conformément à la réglementation locale et aux normes CSA en vigueur :

CSA-B149.1 Code installation Gaz Naturel et Propane

CSA-B149.2 Stockage et Manipulation du Propane

3. L'appareil doit être situé à une distance d'au moins 1po (2,5 cm) de chaque côté et 1po (2,5 cm) de l'arrière des deux surfaces combustibles non combustibles. **Si les pieds ne sont pas installés, l'appareil ne doit être placé que sur une surface non combustible.**



4. **NE PAS** utiliser cet appareil sous un toit ou de la végétation.
5. Cet appareil est destiné à un **USAGE EN EXTÉRIEUR EXCLUSIVEMENT**, ne pas l'utiliser dans un garage, un hangar, sur un balcon ou dans tout autre espace clos.
6. **NE PAS** limiter le débit de l'air dans l'appareil.
7. La zone autour de l'appareil doit être exempte de matériaux combustibles, essence et tout autre liquides et vapeurs inflammables.
8. Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
9. La(es) ouverture(s) de ventilation du compartiment de la bouteille doivent être dégagées de tout débris.

POSITIONNEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ LIQUIDE

Les instructions ci-dessous s'appliquent uniquement aux modèles Gaz liquides. Les bouteilles de gaz BP doivent être installées en toute sécurité selon la disposition locale. Toujours maintenir la bouteille en position verticale et ne pas stocker une bouteille de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Prévoir des moyens de retenue adaptés à la taille des bouteilles.

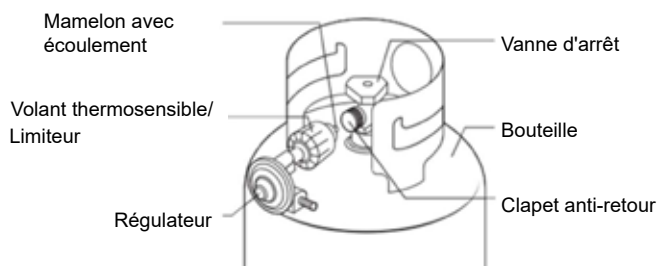
INSTALLATIONS GAZ NATUREL :

Votre nouveau four à gaz provient de l'usine configurée pour une utilisation avec du gaz BP. 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 page « kit de conversion »)

BOUTEILLE DE GAZ BP

QCC®-1 RACCORD À FERMETURE RAPIDE

1. Tous les modèles sont conçus pour être utilisés avec une bouteille de gaz liquide équipée du système QCC®-1 raccord à fermeture rapide.
2. Le système QCC®-1 incorpore les dispositifs de sûreté exigés par l'American National Standards Institute (ANSI) et le Canadian Standards Steering Committee.
 - Le gaz ne s'écoulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été établie.
 - Un élément thermique coupera le flux de gaz entre 240° et 300° F.
 - Lorsqu'il est activé, un dispositif limiteur de débit limite le débit de gaz à 10 pieds cubes/ heure.



3. **La bouteille de gaz BP n'est pas incluse avec le four à gaz.** S'assurer d'en acheter une dotée du raccord QCC®. Ce raccord est reconnaissable grâce au filetage extérieur sur son orifice d'alimentation. Les bouteilles dotées du raccord QCC® sont disponibles auprès des détaillants de barbecues.

REMARQUES : Toute tentative de raccordement du régulateur à l'aide d'adaptateurs ou d'autres moyens à une autre vanne pourrait être la cause de dommages, d'incendies ou de blessures et inhiber les fonctions de sécurité système QCC®-1.

SPÉCIFICATION

1. Toutes les bouteilles utilisées avec cet appareil doivent être fabriquées et identifiées selon les Spécifications relatives aux bouteilles de gaz liquide du ministère des Transports des États-Unis (D.O.T.) ou la norme nationale Canadienne CAN/CSA-B339, Bouteilles, Sphères et Tubes pour le Transport de Marchandises Dangereuses ; et Commission, selon le cas.
2. La capacité de la bouteille utilisée avec cet appareil ne doit pas dépasser 9 kg (20 lb).
 - Environ 18po (46 cm) de hauteur et 12 po (31 cm) de hauteur
3. Toutes les bouteilles de gaz liquide utilisées avec cet appareil doivent être inspectées à chaque remplissage et re-qualifiées par un centre de service autorisé à la date de péremption (10 ans), conformément aux normes du DOT (USA) et le la Commission des Transports Canadiens (Canada).
4. Toutes les bouteilles utilisées avec cet appareil doivent être dotées d'un robinet d'arrêt pour la vanne de sortie de la bouteille n° 510, tel que spécifié dans la norme « Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connection » (USA) et ANSI/CGA-V-1-1977 (Canada) CSA B96.
5. Le système d'alimentation de la bouteille doit permettre l'échappement de la vapeur.

6. La bouteille doit inclure un collier pour protéger la valve si la capacité de propane est supérieure à 2,2 lb (1,0 kg).
7. La bouteille doit être installée conformément aux instructions de montage.
8. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80%.
9. La valve de la bouteille doit comprendre un dispositif de décharge de sécurité communiquant directement avec l'espace de vapeur de la bouteille.

MANIPULATION

1. Les règlements gouvernementaux interdisent l'expédition de bouteilles de gaz liquide pleines. La bouteille neuve doit être amenée chez un détaillant de gaz liquides pour être remplie.
2. Une bouteille de gaz liquide pleine est sous très haute pression. Toujours la manipuler avec soin et la transporter en position verticale. Protéger le détendeur des dommages accidentels.
3. **La bouteille de gaz n'est pas fournie avec l'appareil.** S'assurer d'en acheter une dotée du raccord QCC®. Ce raccord est reconnaissable grâce au filetage extérieur sur son orifice d'alimentation. Les bouteilles dotées du raccord QCC® sont disponibles auprès des détaillants de barbecues.
4. Si la bouteille est inclinée après son raccordement au régulateur, couper le gaz, débrancher le régulateur et faire contrôler la bouteille avant de la réutiliser.

STOCKAGE

1. Ne pas stocker de bouteille de réserve sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ranger la bouteille de gaz BP à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
3. Ne pas stocker la bouteille de gaz liquide à la lumière directe du soleil, près d'une source de chaleur ou de combustion.
4. Pour stocker l'appareil à l'intérieur, débrancher et retirer préalablement la bouteille de gaz liquide. Les bouteilles déconnectées doivent être munies d'un capuchon anti-poussière et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou une zone fermée.
5. Lorsque la bouteille de gaz liquide est connectée à l'appareil à gaz, l'appareil à gaz et la bouteille de gaz liquide doivent être stockés à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
6. Garder hors de la portée des enfants.

FONCTIONNEMENT

1. Ne jamais raccorder votre four à gaz à une bouteille de gaz BP sans le régulateur de pression et le flexible fournis, **ET NE JAMAIS RACCORDER À UNE ALIMENTATION EN GAZ BP NON RÉGULÉE.**
2. **Toujours** tester l'étanchéité de la bouteille de gaz BP au raccord du régulateur lors du raccordement de la bouteille de gaz BP à l'appareil. Voir « Test d'étanchéité ». (page 5)
3. **Ne pas** faire fonctionner l'appareil en présence d'une odeur de gaz. Éteindre toutes les flammes et déterminer la source de l'odeur avant de poursuivre. **Ne pas** allumer l'appareil tant que la fuite de gaz BP n'a pas été détectée et scellée.
4. **Toujours** fermer le bouteille de gaz BP lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Le non-respect des précautions indiquées dans cette page peut être la cause du déclenchement d'un incendie source de blessures graves ou mêmes mortelles.

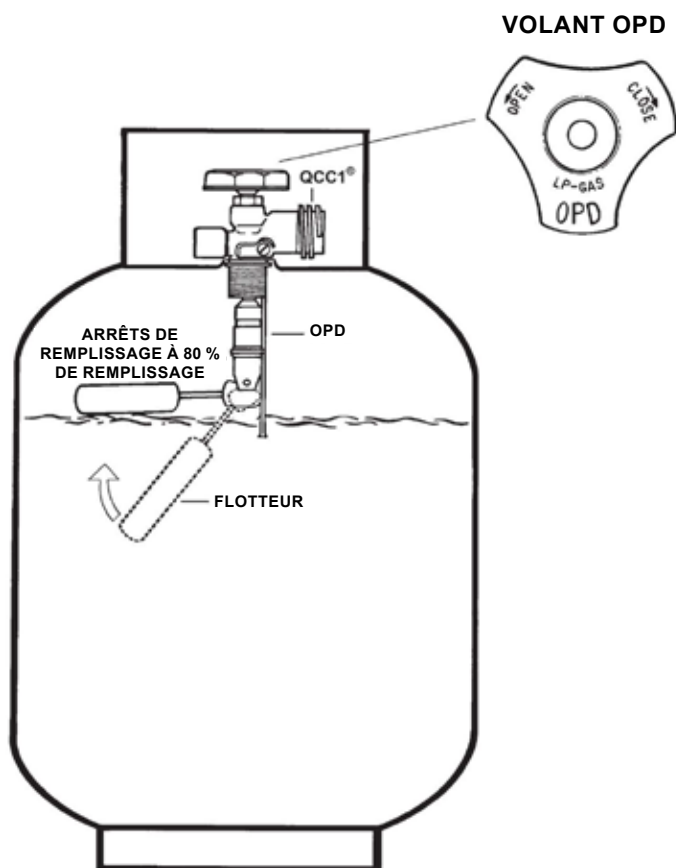
BOUTEILLE ÉQUIPÉE OPD

DISPOSITIF DE PRÉVENTION DE REMPLISSAGE EXCESSIF

1. La norme pour les appareils à gaz extérieurs, ANSI Z21.58/CAN/CGA-1.6, exige que les appareils soient utilisés avec des bouteilles équipées d'un dispositif de prévention des débordements (OPD).
2. Le système OPD est conçu pour réduire le risque de remplissage excessif des bouteilles de propane, réduisant ainsi le risque de décharge du clapet de sécurité de propane brut. **L'OPD provoque une opération de purge/remplissage plus lente.** Les stations de remplissage ont informé certains consommateurs que ces bouteilles étaient «défectueuses». **Ce n'est pas un défaut.** Certaines stations de remplissage de propane peuvent ne pas être au courant de cet appareil et de ses effets sur l'opération de purge/remplissage.
3. Les nouveaux OPD qui arrivent sur le marché ont une technologie qui permet des sorties de BTU beaucoup plus importantes, ce qui réduira le temps nécessaire pour purger une bouteille.

IDENTIFICATION

Pour identifier ces bouteilles, le volant à main OPD a été normalisé à la forme indiquée.



TUYAU ET RÉGULATEUR

1. Tous les modèles sont équipés d'un tuyau et d'un régulateur avec un raccord à fermeture rapide QCC®-1.
2. Le couplage QCC® contient un limiteur de débit magnétique qui limitera le débit de gaz en cas de fuite entre le régulateur et la valve de l'appareil. Cet appareil s'active si le robinet de la bouteille est ouvert tandis que les valves de l'appareil sont ouvertes. **S'assurer que les valves de l'appareil sont éteintes avant d'ouvrir la vanne de la bouteille pour éviter toute activation accidentelle.**
3. Le couplage QCC® comprend un volant thermo-sensible qui provoque la fermeture du module de contrôle du refoulement dans le robinet de la bouteille QCC® lorsqu'il est exposé à des températures comprises entre 240° et 300° F. Si cela se produit, ne pas essayer de reconnecter le volant. Retirer le groupe tuyau/détendeur et le remplacer par un neuf.
4. Le régulateur de pression est réglé à 11 pouces WC (colonne d'eau) et est destiné à être utilisé uniquement avec du gaz BP. Le tuyau et les raccords de tuyau sont conformes à la norme CGA CAN 1.83. Aucune modification ou substitution ne doit être tentée.
5. Protéger le tuyau contre les gouttes de graisse et **garder le tuyau d'alimentation en carburant loin de toute surface chauffée**, y compris de la base du barbecue.
6. Inspecter le joint d'étanchéité du robinet de la bouteille QCC® lors du remplacement de la bouteille de gaz propane ou une fois par an, selon la fréquence. Remplacer le joint s'il présente des signes de fissures, de plis ou d'abrasion.
7. Inspecter et nettoyer le tuyau avant chaque utilisation. Si le tuyau est fissuré, coupé, usé ou endommagé de quelque manière que ce soit, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil.
8. Pour la réparation ou le remplacement de l'ensemble tuyau/régulateur (voir la page « Liste des composants »), contactez votre concessionnaire d'appareils.

BRANCHEMENT

1. S'assurer que le robinet de la bouteille et les valves de l'appareil sont sur «OFF».
2. Centrer le mamelon dans le robinet de la bouteille et le maintenir en place. De l'autre main, tourner le volant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il y ait un arrêt positif. **Ne pas utiliser d'outils. Serrer uniquement à la main. Lors de la connexion, tenir le régulateur parallèlement à la valve de la bouteille, afin de ne pas fausser le filetage de la connexion.**
3. Test d'étanchéité des branchements. Voir « Test d'étanchéité » (page 5)
4. Se référer aux instructions d'allumage. **Pour éviter d'activer le dispositif de limitation de débit lors de l'éclairage, ouvrir lentement la valve de la bouteille avec les valves de l'appareil éteintes.** Si le limiteur de débit est activé par inadvertance, fermer le robinet de la bouteille et les vannes de l'appareil, attendre 10 secondes pour permettre à l'appareil de se réinitialiser, ouvrir lentement le robinet de la bouteille, puis ouvrir la valve de l'appareil.

DÉCONNEXION

Toujours fermer le robinet de la bouteille et enlever l'écrou de raccordement avant de déplacer la bouteille de sa position d'utilisation.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Tous les raccordements fabriqués en usine ont été rigoureusement testés pour les fuites de gaz. Toutefois, le transport et la manipulation peuvent avoir desserré un raccord de gaz.

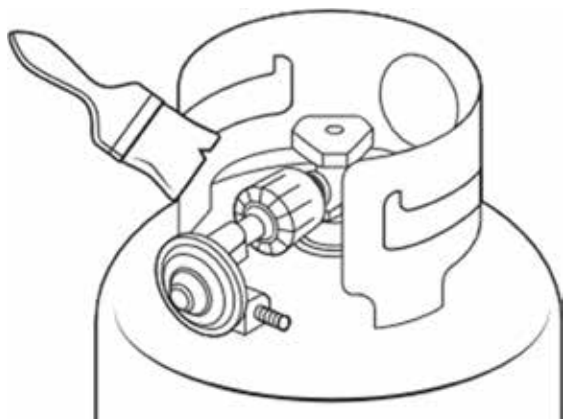
COMME PRÉCAUTION DE SÉCURITÉ :

- **Tester tous les raccords pour détecter les fuites avant d'utiliser votre appareil.**
- **Tester les fuites chaque fois que vous raccordez un raccord de gaz.**
- **Ne fumer à aucun moment pendant le test.**
- **Ne jamais tester les fuites avec une allumette allumée ou une flamme nue.**
- **Tester les fuites à l'extérieur.**
- **Tester la valve de la bouteille BP pour détecter les fuites chaque fois que la bouteille est remplie.**
- **Si une fuite persiste, contactez votre concessionnaire d'appareils à gaz pour obtenir de l'aide. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil en cas de fuite.**

TEST D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE BOUTEILLE PL :

POUR TESTER L'ÉTANCHÉITÉ ENTRE LA BOUTEILLE PL ET LA VALVE À GAZ :

1. Éteindre toute flamme nue ou cigarettes dans la zone.
2. S'assurer que les valves de la bouteille et de l'appareil sont sur «OFF».
3. Raccorder la bouteille de gaz PL. Voir « Tuyau et Régulateur ».
4. Préparer une solution savonneuse composée d'une part d'eau et d'une part de détergent liquide.
5. Badigeonner la solution savonneuse sur chaque raccord.
6. Quand la bouteille de gaz est pleine, il faut l'ouvrir lentement.
7. Une fuite est identifiée par un flux de bulles provenant de la zone de la fuite.
8. Si une fuite est détectée, fermer le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz, serrer la connexion et tester à nouveau.



TEST D'ÉTANCHÉITÉ SUR GAZ NATUREL :

POUR TESTER LES FUITES ENTRE L'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL ET LA VALVE À GAZ :

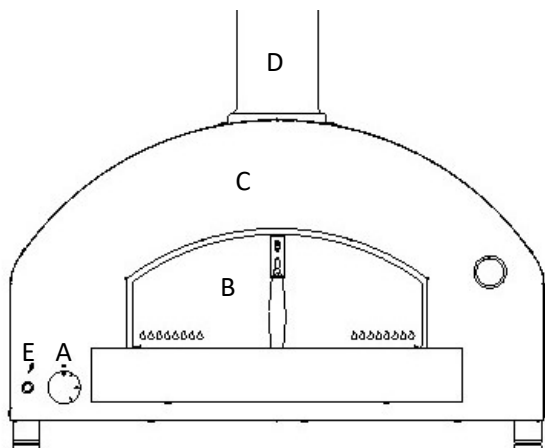
1. Éteindre toute flamme nue ou cigarettes dans la zone.
2. S'assurer que l'alimentation en gaz et les valves de l'appareil sont sur «OFF».
3. Préparer une solution savonneuse composée d'une part d'eau et d'une part de détergent liquide.
4. Badigeonner la solution savonneuse sur chaque raccord.
5. Ouvrir lentement la valve d'alimentation en gaz naturel.
6. Une fuite est identifiée par un flux de bulles provenant de la zone de la fuite.
7. Si une fuite est détectée, fermer la valve d'alimentation en gaz naturel, resserrer le raccord et tester à nouveau.

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

1. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout test de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3,5 kPa).
2. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa valve d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions de test égales ou inférieures à ½ psi (3,5 kPa).

ALLUMAGE

COMPOSANTS CLASSIQUES D'UN BARBECUE À GAZ



- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| A. Bouton | C. Four à gaz |
| B. Porte avec poignée en silicone | D. conduit |
| | E. allumeur |

INSTRUCTIONS DE MISE EN ROUTE

1. L'appareil doit être assemblé conformément aux instructions de montage.
2. S'assurer que l'arrivée de gaz est correctement raccordée à l'appareil. Installation PL, voir : « Tuyau et Régulateur ». (page 4) Installations NG, voir : Manuel « Kit de conversion au gaz naturel ».
3. S'assurer qu'il n'y a pas de fuite de gaz dans le système d'arrivée du gaz. Voir : « Test d'étanchéité ». (page 5)
4. S'assurer que les fils d'allumage du brûleur sont connectés.
5. **MISE EN GARDE : Toujours ouvrir la porte avant l'allumage.**
6. Régler les boutons de commande sur «OFF» et ouvrir l'arrivée du gaz.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR :

- a. Ouvrir la porte (B) et la laisser ouverte jusqu'à l'allumage.
- b. Vérifier que la batterie a été installée dans l'allumage électronique
- c. Appuyer sur le bouton de commande du brûleur (A), le maintenir enfoncé et le tourner sur « HIGH » ou « Pilot flamme » et appuyer sur le bouton d'allumage (E)
- d. Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes ; fermer immédiatement le gaz si l'allumage ne se produit pas dans ce laps de temps.

ATTENTION - Vérifier la flamme de votre brûleur après l'allumage. Tous les trous du brûleur doivent montrer une flamme supérieure à 2,5 cm / 1" sur « HIGH ». les flammes doivent être principalement bleues et sans soulèvement.

SI LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS :

1. Appuyer sur le bouton de commande et le tourner sur «OFF». Attendre 5 minutes, puis réessayer avec le bouton de commande réglé sur « MEDIUM ».
2. Si le brûleur ne s'allume pas, voir « Dépannage » à la page 8. Si le problème persiste, ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil ; contacter le revendeur ou un centre de service agréé.

FONCTIONNEMENT

MISE EN GARDE : La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou de médicaments non prescrits peut nuire à la capacité du consommateur d'assembler correctement et d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

RISQUE DE BASCULEMENT :

placer la bouteille de gaz dans la position de sécurité appropriée et la fixer pour éviter les basculements et les accidents

Première utilisation : Avant de cuisiner avec l'appareil à gaz pour la première fois, le faire brûler (voir page 7) pour le débarrasser de toute odeur ou de tout corps étranger de la manière suivante :

Préchauffage : Préchauffer l'appareil sur MEDIUM/HIGH avec la porte fermée pendant dix minutes. Réduire la chaleur en fonction de l'application.

Position porte : La position de la porte pendant le fonctionnement est une question de préférence personnelle, mais l'appareil cuit plus rapidement, utilise moins de combustible et contrôle mieux la température lorsque la porte est fermée. Une porte fermée confère également un saveur plus fumée et est essentielle pour le fumage et la cuisson par convection.

Arrêt :

1. Fermer le robinet de la bouteille/l'arrivée du gaz principale.
2. Tourner les boutons de commande sur «OFF».

ENTRETIEN

ENTRETIEN NORMAL

Les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés (si nécessaire) avant chaque utilisation de votre appareil à gaz pour assurer une performance, une sécurité et une efficacité optimales.

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Exécuter un « Burn-Off » (voir ci-dessous). Une fois l'appareil refroidi, nettoyer l'intérieur de l'appareil si nécessaire en grattant le bas du plan de cuisson et en aspirant.

BURN-OFF (Nettoyage Haute température)

Allumer les brûleurs comme indiqué au paragraphe « Allumage » (page 6). Faire fonctionner l'appareil à gaz sur HIGH avec la porte fermée pendant 10 min ou jusqu'à ce que la fumée cesse. Éteindre la source de gaz puis tourner les boutons de commande sur OFF.

ENTRETIEN ANNUEL

Les composants suivants doivent être inspectés et nettoyés au moins une fois par an ou après une période de stockage de plus de 30 jours pour assurer des performances, une sécurité et une efficacité optimales.

BRÛLEUR

Retirer le brûleur et contrôler la présence éventuelle de craquelures et dommages. Nettoyer les tubes venturi en utilisant un cure-pipe pour éliminer toute obstruction. Voir « Tubes Venturi ». Tandis que le brûleur est retiré, nettoyer l'intérieur de l'appareil en grattant la partie inférieure du plan de cuisson et en aspirant.

FLEXIBLE

Inspecter et remplacer si nécessaire. Pour le propane, voir « Tuyau et régulateur ». (Page 4)

ORIFICE

Inspecter l'orifice pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué, décalé ou relâché.

ACIER INOXYDABLE

Laver à l'eau et au savon. Utiliser un nettoyant pour acier inoxydable pour polir et enlever les taches ou marques. La chaleur extrême peut causer un changement de couleur de la porte en acier inoxydable. Cette décoloration n'est pas considérée comme un défaut de fabrication.

PIÈCES DE RECHANGE

En cas de problème avec le régulateur, le tuyau, le brûleur ou les valves de commande, ne pas essayer pas de le réparer. S'adresser au revendeur, à un centre de service agréé ou contacter l'usine pour des réparations ou le remplacement de pièces. Pour garantir des performances optimales, utiliser uniquement des pièces de rechange originales.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

Lors du nouveau branchement de cet appareil à une source de gaz, rechercher toute fuite éventuelle. Voir « Test d'étanchéité ». (Page 5)

TUBE VENTURI

Garder toujours le tube venturi propre. Les obstructions dans le tube venturi causées par les araignées, les insectes et les nids peuvent provoquer un retour de flamme. En fait, bien que le brûleur à gaz puisse encore s'allumer, le gaz de secours peut s'enflammer et provoquer un incendie ou une petite éruption.

En cas de retour de flamme, fermer immédiatement le gaz à la source.

Inspecter et nettoyer les tubes venturi si l'un des symptômes suivants apparaît :

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

INSPECTION & NETTOYAGE DES TUBES VENTURI

1. Fermer le robinet du gaz en fermant le robinet de la bouteille de propane.
2. Lorsque l'appareil est froid, nettoyer le tube venturi avec un nettoyeur pour tuyaux.
3. Le brûleur n'est accessible qu'après déplacement de la boîte de support dans le fond du four

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ACTION CORRECTIVE
ODEUR DE GAZ	ARRÊT DE L'ARRIVÉE DE GAZ D'UN COUP. NE PAS UTILISER L'APPAREIL JUSQU'À CE QUE LA FUITE SOIT SCELLÉE.	
Fuite détectée sur la bouteille, régulateur ou autre raccord.	<ol style="list-style-type: none"> Raccord du régulateur desserré. Fuite de gaz sur le tuyau/régulateur ou les vannes de régulation. 	<ol style="list-style-type: none"> Serrer le raccord et le «tester l'étanchéité» (page 5) Contacter le centre de service agréé.
Flammes sous le panneau de commande (Retour de flamme)	<ol style="list-style-type: none"> Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir « tubes venturi » (page 7) pour l'assistance.
Flamme de brûleur scintillante ou Températures basses sur réglage ÉLEVÉ	<ol style="list-style-type: none"> Un dispositif de sécurité contre les débits excessifs a été activé en liaison entre la bouteille et le four. 	<ol style="list-style-type: none"> Fermer le robinet de la bouteille de propane, puis régler tous les brûleurs en position OFF. Débrancher le régulateur de la bouteille. Attendre deux minutes. Refixer le régulateur à la bouteille Ouvrir le robinet de la bouteille lentement. Attendre une minute. Fumoir léger selon « Allumage » (page 6)
Le brûleur ne s'allume pas	<ol style="list-style-type: none"> Vanne d'alimentation en gaz PL/gaz Off. Problème de l'allumeur. Le dispositif de sécurité contre le débit excessif a été activé. Le régulateur n'est pas complètement connecté au robinet de la bouteille. Une fuite dans le système provoque l'activation du dispositif contre le débit excessif. Venturi bloqué ou mal aligné avec l'orifice de la valve. Orifice bloqué. Le tuyau est tordu. Orifices du brûleur bloqués 	<ol style="list-style-type: none"> Remplir la bouteille de gaz propane/ouvrir le robinet de l'entrée de gaz principal. Il y a un problème avec l'allumeur. Voir « L'allumeur ne fonctionne pas » ci-dessous Suivre la solution «Flammes vacillantes ou basses températures sur réglage HIGH» ci-dessus. Serrer le volant du régulateur. Faire un test d'étanchéité aux raccords afin de déterminer un raccord desserré. Serrer le raccord. Système du test d'étanchéité. Nettoyer le venturi Voir page 5 pour l'assistance. Nettoyer l'orifice à l'aide d'une épingle ou d'un fil fin. Ne pas percer de trous. Redresser le tuyau. Retirer le brûleur et le nettoyer avec une brosse à poils doux (par ex. une brosse à dent).
L'allumeur ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> La batterie de l'allumeur est épuisée. Le/s fil/s de l'allumeur n'est/ne sont pas connecté/s. Électrode mal alignée sur le brûleur Dysfonctionnement de l'allumeur 	<ol style="list-style-type: none"> Remplacer la batterie S'assurer que les fils de l'électrode du brûleur sont tous connectés Réaligner l'électrode et débarrasser la zone des débris environnants Contacter le revendeur pour obtenir un allumeur de remplacement.
Diminution de chaleur, « Bruit d'éclatement »	<ol style="list-style-type: none"> Hors LP Gaz. Venturi bloqué. 	<ol style="list-style-type: none"> Remplir la bouteille de gaz PL. Enlever le brûleur et nettoyer le venturi. Voir « tubes venturi » (page 7) pour l'assistance.
Points chauds sur la surface de cuisson	<ol style="list-style-type: none"> Venturi bloqué Les orifices du brûleur sont partiellement bloqués par des débris 	<ol style="list-style-type: none"> Retirer le brûleur, nettoyer le venturi. Voir la section « Tubes Venturi » (page 7) pour obtenir de l'aide. Retirer le brûleur et le nettoyer avec une brosse à poils doux (par ex. une brosse à dent).
Bruit de bourdonnement du régulateur	<ol style="list-style-type: none"> Le robinet de la bouteille a été ouvert trop rapidement. 	<ol style="list-style-type: none"> Ouvrir le robinet de la bouteille doucement.
Flamme jaune	<ol style="list-style-type: none"> Une flamme jaune est normale. Si elle est excessive, le venturi peut se bloquer. Les orifices du brûleur sont partiellement bloqués par des débris. 	<ol style="list-style-type: none"> Nettoyer le venturi. Voir la section « Tubes Venturi » (page 7) pour obtenir de l'aide. Retirer le brûleur et le nettoyer avec une brosse à poils doux (par ex. une brosse à dent).
Si le dépannage ne résout aucun de ces problèmes, veuillez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé.		

GARANTIE

La garantie prend effet à compter de la date d'achat et se limite à la réparation ou au remplacement de pièces sans frais qui s'avèrent défectueuses dans le cadre d'un usage domestique normal.

Toutes les autres dépenses sont à la charge du propriétaire.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial, comme indiqué dans la souscription de la garantie, et ne s'applique qu'aux produits vendus au détail et lorsqu'ils sont utilisés exclusivement par l'acheteur dans le pays d'achat. (Les différents types de gaz utilisés dans différents pays requièrent des vannes, des orifices et des régulateurs adaptés.).

CE QUI EST COUVERT

Brûleurs et acier inoxydable	2 ans
Toutes les pièces restantes et la peinture à l'exclusion du réservoir	2 ans

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Toute défaillance ou difficulté de fonctionnement due à un accident, un usage abusif, une mauvaise utilisation, une modification, une application erronée, au vandalisme, une installation ou à un entretien inadapté, ou à une carence dans l'entretien courant, ainsi que, sans toutefois s'y limiter, les dommages causés par des insectes dans les conduits du brûleurs, comme indiqué dans le manuel d'entretien.

Détérioration ou dommages dus à des conditions météorologiques extrêmes telles que grêle, ouragans, tremblements de terre ou tornades, décoloration due à l'exposition à des produits chimiques directe ou présents dans l'atmosphère.

Frais d'expédition ou de transport.

Frais de retrait ou de réinstallation.

Frais de main d'œuvre pour installation et réparation.

Coût des appels au service.

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

appareils à usage collectif et non utilisés et entretenus directement par l'acheteur

RÉCLAMATIONS EN GARANTIE

Toute la garantie est gérée directement par FONTANA FORNI. Les pièces doivent être retournées, frais d'expédition prépayés, accompagnés du numéro de modèle, du numéro de série et, si votre appareil n'est pas enregistré, d'une preuve d'achat (copie du bordereau de vente ou de la facture). Si le contrôle de l'appareil confirme l'anomalie, la pièce sera réparée ou remplacée conformément aux termes de la garantie.

Après réception d'une lettre ou d'un fax (pas par téléphone), le constructeur indiquera s'il est nécessaire de renvoyer une ou plusieurs pièces.

Nom		Numéro Fax	
Adresse		N° modèle	
Ville, État/Province		Numéro de série	
Code postal		Date d'achat	
Numéro de téléphone		Nom du revendeur	
Adresse électronique		N° pièce (voir le manuel d'assemblage)	
Problème			