



# PIZZA OVEN

PO1B-G013 / PO1B-G113/ PO1B-G116/ PO1B-G016

---

DE • Anleitung

PL • Instrukcje

IT • Manuale di istruzioni



LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH GRÜNDLICH DURCH

PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAĆ SIĘ ZE WSZYSTKIMI ZALECENIAMI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

DE

PL

IT

DE

DE

## INHALTSVERZEICHNIS

---

6	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
10	PRODUKTÜBERSICHT
11	AUFBAU
12	DICHTIGKEITSPRÜFUNG
12	GEBRAUCH
12	ANZÜNDANLEITUNG
12	PIZZA BACKEN
13	REINIGUNG UND WARTUNG
14	FEHLERBEHEBUNG
16	GARANTIE
17	SUPPORT UND ERSATZTEILE
17	RECYCLINGFÄHIGKEIT

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- **WARNUNG:** Um die Gefahr von Feuer, Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu verringern, lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen.

## INSTALLATION UND AUFBAU

DE

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in oder auf Wohnwagen oder Booten bestimmt.
- Überprüfen Sie alle Gasversorgungsanschlüsse vor jedem Gebrauch auf Lecks. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Lecks vorhanden sind.
- Während der Dichtigkeitsprüfung nicht rauchen. Führen Sie niemals eine Dichtigkeitsprüfung mit offener Flamme durch.

## BEDIENUNG

- Nur für den Gebrauch im Freien.
- Lassen Sie das Gerät während des Vorheizens oder Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie sich im Brandfall vom Gerät fern und rufen Sie unverzüglich Ihre Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.
- Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Brand-, Explosions- oder Verbrennungsgefahr führen, die zu Sach- und Personenschäden oder zum Tod führen kann.
- Gebrauchen Sie das Gerät stets an einem gut belüfteten Ort.
- Wenn Sie Gas riechen:
  - Sperren Sie die Gaszufuhr zum Gerät.

- Löschen Sie offene Flammen.
- Bleibt der Geruch bestehen, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort das Gaswerk oder die Feuerwehr an.
- Überprüfen Sie auf Lecks, wie in dieser Anleitung beschrieben.

- Halten Sie den Brennstoffschlauch immer von beheizten Oberflächen fern.
- Die Verwendung von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder sicher zu bedienen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Heizgerät vorgesehen und darf niemals als solches verwendet werden.
- Halten Sie Gesicht und Hände beim Anzünden so weit wie möglich vom Gerät fern.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von entflammaren Materialien ferngehalten werden.
- Es wird empfohlen, beim Umgang mit besonders heißen Komponenten Schutzhandschuhe (z. B. Ofenhandschuhe) zu tragen.

DE

#### AUFBEWAHRUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

- Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass sich die Gaszufuhr und der Bedienknopf in der AUS-Position befinden und dass die Brenner und der

Ofen abgekühlt sind.

- Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.
- Spinnen und Insekten können sich im Brenner des Gerätes einnisten und den Gasstrom stören. Überprüfen Sie den Brenner mindestens einmal jährlich.
- Bewahren Sie das Gerät nicht in Innenräumen auf, wenn die Gasflasche nicht angeschlossen ist.
- Bewahren Sie Gasflaschen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen auf und achten Sie darauf, dass sie für Kinder unzugänglich sind.
- Wenn Sie Fragen zum Aufbau oder zum Gebrauch haben, wenden Sie sich an Ihren Händler oder den Flüssiggaslieferanten.
- Stellen Sie das Gerät und die Gasflasche bei Gebrauch auf dem Boden immer auf einem ebenen Untergrund ab.
- Ihr Grill kann mit Gasflaschen zwischen 5 kg und 15 kg verwendet werden. Befolgen Sie die technischen Informationen in der Bedienungsanleitung und erkundigen Sie sich bei Ihrem örtlichen Gasversorger, wo Sie eine geeignete Gasflasche für Ihren Grill bekommen.
- HINWEIS FÜR VERBRAUCHER: Zur späteren Verwendung aufbewahren

#### ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

- Dieses Gerät ist nur für den Einsatz mit Niederdruck-Butan- oder Propangas und LPG-Mischungen geeignet, die über einen Schlauch mit einem passenden Niederdruckregler ausgestattet sind.



- Der Schlauch sollte mit Schlauchklemmen am Regler und am Gerät befestigt werden. Achten Sie darauf, dass der flexible Schlauch nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen kann und sich nicht verdreht.
- Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach DIN EN 16129:2013 zertifiziert ist. Versichern Sie sich, dass der Regler und der flexible Schlauch den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Bitte wenden Sie sich an Ihren Flüssiggasverkäufer, wenn Sie Informationen bezüglich eines geeigneten Reglers für die Gasflasche benötigen.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche niedriger steht als der Gasanschluss/Gaseinlass
- Stellen Sie die Gasflasche immer auf eine ebene Fläche und befestigen Sie sie NICHT auf dem Wagen. Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch und die Gasflasche nicht mit heißen Oberflächen oder scharfen Kanten in Berührung kommen und der Schlauch nicht unter den Grill geführt wird.

DE

## REGLER UND SCHLAUCH

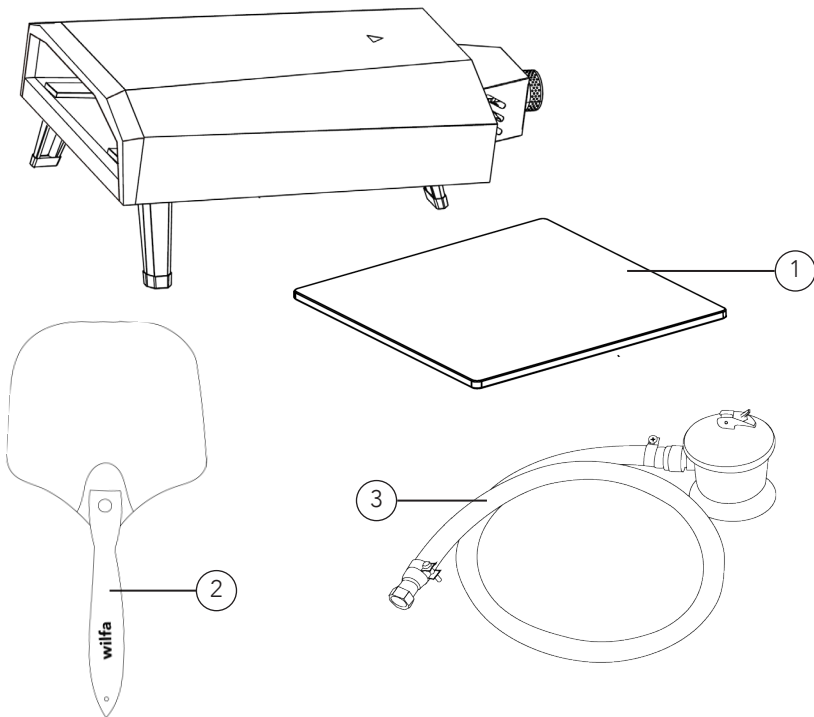
- Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für Flüssiggas bei den oben genannten Drücken zugelassen sind. Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 2 Jahre veranschlagt.
- Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist nicht sicher. Überprüfen Sie immer, ob Sie die richtigen Teile haben, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Der verwendete Schlauch muss der geltenden Norm für das Land entsprechen, in dem er verwendet wird. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ausgetauscht werden. Achten Sie darauf, dass der

Schlauch nicht verstopft, geknickt oder in Kontakt mit anderen Teilen des Grills kommt, ausgenommen der Anschluss.

- Für flexiblen Schlauch:
- Vermeiden Sie es, den flexiblen Schlauch zu verdrehen, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Die Länge des flexiblen Schlauchs
- darf 1,20 m nicht überschreiten. Der Schlauch muss gemäß der geltenden DIN-EN-Norm zertifiziert sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.

DE

## PRODUKTÜBERSICHT

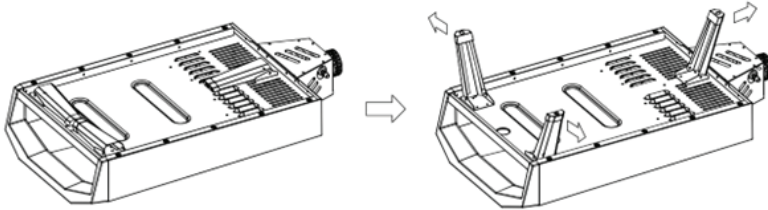


1. Pizzastein
2. Pizzaschieber (nicht enthalten in PO1B-G013 und PO1B-G016)
3. Gasschlauch und Anschluss (nicht enthalten in PO1B-G013 und PO1B-G016)

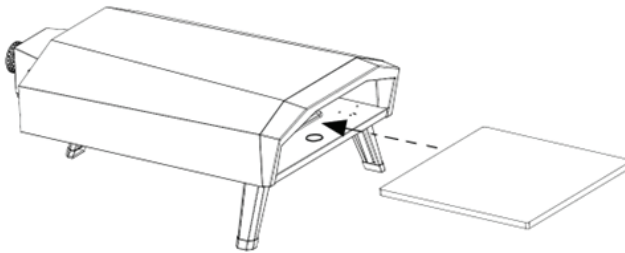
## MONTAGE

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass der gesamte Kunststoffschutz vor der Montage abgenommen wird!

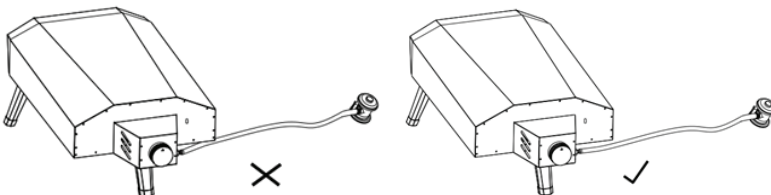
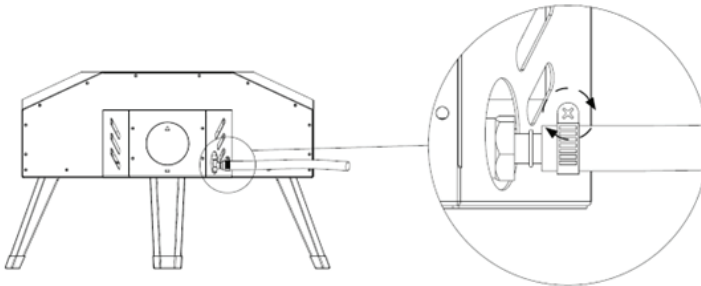
### 1. Beine aufklappen



### 2. Pizzastein einsetzen

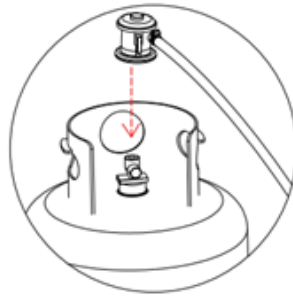


### 3. Gasschlauch an Ihren Pizzaofen anschließen / Connect to gas tank



DE

## 4. Anschluss an Gasflasche



DE

## DICHTIGKEITSPRÜFUNG

HINWEIS: Niemals mit offener Flamme auf Lecks prüfen. Während der Dichtigkeitsprüfung nicht rauchen. Versichern Sie sich vor der Prüfung, dass alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt wurden. Stellen Sie eine Lösung aus einem Teil Flüssigwaschmittel und einem Teil Wasser her. Verwenden Sie eine Sprühflasche, eine Bürste oder einen Lappen, um die Lösung auf die Anschlüsse aufzutragen.

1. Stellen Sie sicher, dass das Regelventil AUS ist.
2. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch am Pizzaofen angeschlossen ist, und schalten Sie das Gas ein.
3. Tragen Sie die Lösung auf alle Gasanschlüsse auf. Wenn Blasen auftreten, haben Sie ein Leck.
4. Bei Undichtigkeiten sofort das Gas abschalten. Ziehen Sie die Verschraubungen an den Stellen fest, an denen das Leck auftrat.
5. Gas wieder einschalten und erneut prüfen.
6. Sollte die Undichtigkeit weiterhin bestehen, schalten Sie das Gas aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.

## GEBRAUCH

- Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer sicheren und ebenen Oberfläche steht und dass die Dichtigkeitsprüfung erfolgreich war.
- Entfernen Sie alle Verpackungen.

## ANZÜNDANLEITUNG

1. Achten Sie darauf, dass sich der Knopf in der AUS-Position befindet. Drehen Sie das Gasventil in die geöffnete Position.

2. Drücken Sie den Knopf ein und drehen Sie ihn langsam gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören und der Brenner zündet.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn aus und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Vorgang wiederholen.

## PIZZA BACKEN

1. Heizen Sie Ihren Ofen \*12–15 Minuten vor (\*15–18 Minuten für den 16")
2. Legen Sie die Pizza auf den Pizzaschieber und schieben Sie sie in den Pizzaofen.
3. Drehen Sie die Pizza regelmäßig, um sie gleichmäßig zu backen.
4. HINWEIS! Behalten Sie die Pizza genau im Blick, weil unterschiedliche Beläge und Teige unterschiedliche Ergebnisse ergeben.

### TIPP

Nutzen Sie beim Vorheizen die volle Leistung und schalten Sie die Hitze während des Backvorgangs um 10–20 % herunter oder drehen Sie die Pizza häufiger, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Wenn der Belag gar wird, bevor sich die Pizzakruste bildet, reduzieren Sie die Hitze – der Pizzastein backt die Kruste weiter. Wenn die Pizza am Pizzaschieber festhaftet, streuen Sie Mehl auf den Pizzaschieber, damit er weniger klebrig wird. Beachten Sie, dass das Mehl verbrennen kann.

DE

## REINUNG UND WARTUNG

Schützen Sie den Pizzaofen vor direkter Sonneneinstrahlung. Bewahren Sie ihn in Innenräumen an einem Ort auf, wo er über einen längeren Zeitraum gelagert werden kann. Der Pizzaofen sollte keinen harten Witterungsbedingungen wie Schnee, Starkregen und starkem Wind ausgesetzt werden.

Warten Sie, bis der Pizzaofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen

Die Außenhülle kann mit der Zeit verblassen, was sich nicht auf die Leistung auswirkt.

- Verwenden Sie den Pizzastein nicht über offener Flamme.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturwechsel am Stein. Dies kann dazu führen, dass der Pizzastein reißt.
  - Legen Sie keine tiefgefrorenen Lebensmittel auf den Pizzastein.
  - Setzen Sie den Pizzastein nicht im kalten Zustand in einen heißen Ofen.
  - Kühlen Sie den Pizzastein nicht mit kaltem Wasser, wenn er heiß ist.
- Gehen Sie mit Vorsicht mit dem Pizzastein um. Er ist fragil und kann brechen, wenn er gestoßen oder fallen gelassen wird.
- Verwenden Sie den Pizzastein nicht, wenn er nass ist. Die Feuchtigkeit kann

Risse verursachen. Achten Sie darauf, dass der Pizzastein vor Gebrauch vollständig trocken ist. Sie können ihn 2 Stunden lang bei 60 °C im Ofen trocknen.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen
Brenner zündet nicht	1. Kein Gasfluss	1. Prüfen, ob die Gasflasche leer ist.
	2. Anschlussmutter und Regler nicht vollständig verbunden.	2. Anschlussmutter bis zum Anschlag festziehen. Nur von Hand festziehen.
	3. Blockierung des Gasflusses.	3. Brennerrohr reinigen.
	4. Ablösung des Brenners vom Ventil	4. Brenner und Ventil wieder verbinden.
	5. Falsche Montage	5. Schritte in Montageanleitung überprüfen
	6. Möglicher Brennerdefekt	6. An den Händler wenden
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme	Kein Gas mehr	1. Auf Gas im Propantank prüfen.  2. Den Gasknopf ausschalten, 30 Sekunden warten und den Ofen zünden. Wenn die Flammen immer noch niedrig sind, den Gasregelknopf und das Propantankventil ausschalten. Regler trennen. Regler wieder anschließen und Dichtigkeitsprüfung durchführen. Das Ventil des Propantanks einschalten, 30 Sekunden warten und dann den Ofen zünden.

DE

Flammen erlöschen	1. Starker Wind oder Windböen	1. Die Vorderseite des Ofens vom Wind wegdrehen.
	2. Niedriger Gasfüllstand	2. Gasflasche auffüllen.
Aufflackern	1. Fettansammlung	1. Ofen reinigen
	2. Zu viel Fett im Fleisch	2. Fleisch vor dem Grillen von Fett befreien.
	3. Überhohe Grilltemperatur	3. Temperatur entsprechend anpassen
	4. Überschüssiges Mehl auf der Kochfläche	4. Das Mehl von der Grillfläche abbürsten
Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr, laute Geräusche vom Brenner)	1. Brenner und/oder Brennerrohre sind blockiert	1. Gasregelknopf ausschalten. Den Brenner und/oder die Brennerrohre reinigen
	2. Druckabfall während der Zündung	2. Den Ofen ausschalten und sicherstellen, dass das Tankventil vollständig geöffnet ist, und wieder zünden.

DE



DE

## GARANTIE

Wilfa gewährt auf dieses Produkt 5 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantie deckt Produktionsfehler oder Mängel ab, die während der Garantiezeit auftreten. Ihr Kaufbeleg dient als Nachweis gegenüber dem Händler, wenn Sie Ihre Garantie in Anspruch nehmen.

Die Garantie gilt nur für Produkte, die für Privathaushalte gekauft und dort verwendet werden. Die Garantie gilt nicht, wenn das Produkt gewerblich verwendet wird. Die Garantie gilt nicht bei unsachgemäßer oder fahrlässiger Verwendung, Nichtbefolgung der Anleitungen von Wilfa oder falls das Gerät modifiziert oder eine nicht-autorisierte Reparatur daran vorgenommen wurde. Die Garantie gilt auch nicht für normalen Verschleiß und Abnutzung des Produkts, fehlerhafte Verwendung, mangelhafte Pflege, Verwendung einer falschen elektrischen Spannung oder:

- Überlastung des Produkts
- Lackierung
- Teile, die normal abgenutzt sind
- Teile, bei denen ein regelmäßiger Austausch zu erwarten ist (z. B. Filter, Akku usw.)

Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf unserer Website [wilfa.com](http://wilfa.com)



## TECHNISCHE DATEN

Pizzaofen Modell		PO1B-G013/ PO1B-G113	Gesamte Wärmeleistung		4kW G30: 291g/h G31: 286g/h	
		PO1B-G016/ PO1B-G116			5.6kW G30: 408g/h G31: 400g/h	
Kategorie		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Gastyp		Butan	Propan	Butan, Propan oder Mischung		
Gasdruck		28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	37mbar	50 mbar
Injektorgroße/ Kennzeichnung	PO1B-G013/ PO1B-G113	1.03mm/1.03		1.03mm/1.03	0.95mm/0.95	0.89mm/0.89
	PO1B-G016/ PO1B-G116	0.84mm/0.84		0.84mm/0.84	0.80mm/0.80	0.74mm/0.74
Bestimmungsländer		GB, FR, IT, LU, LV, IE, BE, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI		LU, NL DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU	PL	AT, DE, SK, CH, LU
<p>NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN GEBRAUCHEN SIE DIESES GERÄT NICHT, BEVOR SIE DIE ANLEITUNG GELESEN HABEN WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder fernhalten</p>						

DE

## SUPPORT UND ERSATZTEILE

Support erhalten Sie auf [wilfa.com](http://wilfa.com) und auf unserer Kundenservice-/Supportseite. Dort finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen, Ersatzteile, Tipps und Tricks sowie alle unsere Kontaktdaten.

## RECYCLINGFÄHIGKEIT



Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass das Produkt in der EU nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsvoll. Sie fördern so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen. Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte eines der Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt kostenlos für ein umweltfreundliches Recycling zurückgenommen werden.

PL

## SPIS TREŚCI

---

- 20 WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA
- 23 OPIS OGÓLNY PRODUKTU
- 24 MONTAŻ
- 26 TEST SZCZELNOŚCI
- 26 UŻYTKOWANIE
- 26 INSTRUKCJA ZAPALANIA
- 26 PIECZENIE PIZZY
- 27 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
- 28 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW
- 30 GWARANCJA
- 31 POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE
- 31 MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- **OSTRZEŻENIE:** Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, oparzeń lub innych obrażeń, przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać niniejsze instrukcje dotyczące bezpieczeństwa.

## MONTAŻ I INSTALACJA

- Nie modyfikuj urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do instalowania w pojazdach rekreacyjnych ani na łodziach.
- Przed każdym użyciem sprawdź szczelność wszystkich przewodów gazowych. Nie korzystaj z urządzenia, dopóki wszystkie połączenia nie zostaną sprawdzone i nie będą szczelne.
- Nie pal tytoniu podczas kontroli szczelności. Nigdy nie testuj szczelności za pomocą otwartego ognia.

PL

## EKSPLOATACJA

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas rozgrzewania lub użytkowania. W razie pożaru trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast zawiadom straż pożarną. Nie próbuj gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji stwarza ryzyko pożaru, wybuchu lub poparzenia, co może skutkować uszkodzeniem mienia, obrażeniami ciała lub śmiercią.
- Używaj w dobrze wentylowanym miejscu.
- Jeśli wyczuwasz zapach gazu:
  - Odetnij dopływ gazu do urządzenia.
  - Zgaś otwarty ogień.
- – Jeśli zapach jest nadal wyczuwalny, odsuń się od

urządzenia i natychmiast zawiadom dostawcę gazu lub straż pożarną.

– Sprawdź szczelność w sposób opisany w niniejszej instrukcji.

- Nie zbliżaj przewodu gazowego do rozgrzanych powierzchni.
- Spożywanie alkoholu lub leków (na receptę lub bez recepty) może negatywnie wpłynąć na zdolność do właściwego montażu, przemieszczania, przechowywania lub bezpiecznej obsługi urządzenia.
- Urządzenie musi zawsze pozostawać poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.
- Nie przestawiaj urządzenia, które jest włączone.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do ogrzewania i nigdy nie powinno być używane jako grzejnik.
- Podczas zapalania nie zbliżaj twarzy ani rąk do urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie musi znajdować się z dala od materiałów łatwopalnych.
- Podczas pracy ze szczególnie gorącymi elementami zaleca się używanie rękawic ochronnych (np. rękawic kuchennych).

PL

## PRZECHOWYWANIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że kurek zaworu jest w pozycji OFF (WYŁ.) i dopływ gazu jest odcięty, oraz że palnik i piec ostygły.
- Po użyciu odetnij dopływ gazu zaworem na butli.
- Sprawdź, czy w palniku urządzenia nie zagnieździły się owady, które mogą zakłócać przepływ gazu. Sprawdzaj stan palnika co najmniej raz w roku.

- Nie przechowuj urządzenia w pomieszczeniu, jeśli butla z gazem nie jest odłączona.
- Butli gazowej nie wolno przechowywać w budynkach, garażach ani innych zamkniętych pomieszczeniach. Zawsze należy ją przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących montażu lub obsługi kontaktuj się ze sprzedawcą lub dostawcą gazu.
- W przypadku korzystania z urządzenia na gruncie zawsze ustawiaj urządzenie i butlę na płaskim podłożu.
- Piec może być używany z butlami gazowymi o masie od 5 kg do 15 kg. Postępuj zgodnie z informacjami technicznymi podanymi w instrukcji obsługi i skontaktuj się z lokalnym dostawcą gazu, aby dobrać odpowiednią butlę gazową do pieca.
- **INFORMACJA DLA KLIENTÓW:** Zachowaj do wykorzystania w przyszłości

PL

## PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM DO URZĄDZENIA

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku z niskociśnieniowymi mieszaninami butanu i propanu albo gazu LPG, wyposażonymi w odpowiedni reduktor niskiego ciśnienia i podłączanymi przy użyciu przewodu giętkiego.
- Przewód powinien być przymocowany do reduktora oraz urządzenia opaskami zaciskowymi. Upewnij się, że przewód giętki nie ma kontaktu z gorącą

powierzchnią i nie jest skręcony.

- Używaj odpowiedniego reduktora certyfikowanego zgodnie z normą EN 16129:2013. Upewnij się, że reduktor i przewód giętki są zgodne z lokalnymi przepisami.
- W celu uzyskania informacji na temat odpowiedniego reduktora do butli z gazem skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem gazu LPG.
- Upewnij się, że butla z gazem znajduje się poniżej przyłącza gazu/wlotu gazu
- Butlę z gazem należy zawsze umieszczać na płaskiej, poziomej powierzchni. NIE mocować do wózka. Uważaj, aby przewód gazowy i butla z gazem nie stykały się z gorącymi powierzchniami lub ostrymi krawędziami ani nie leżały pod piecem

PL

## REDUKTOR I PRZEWÓD

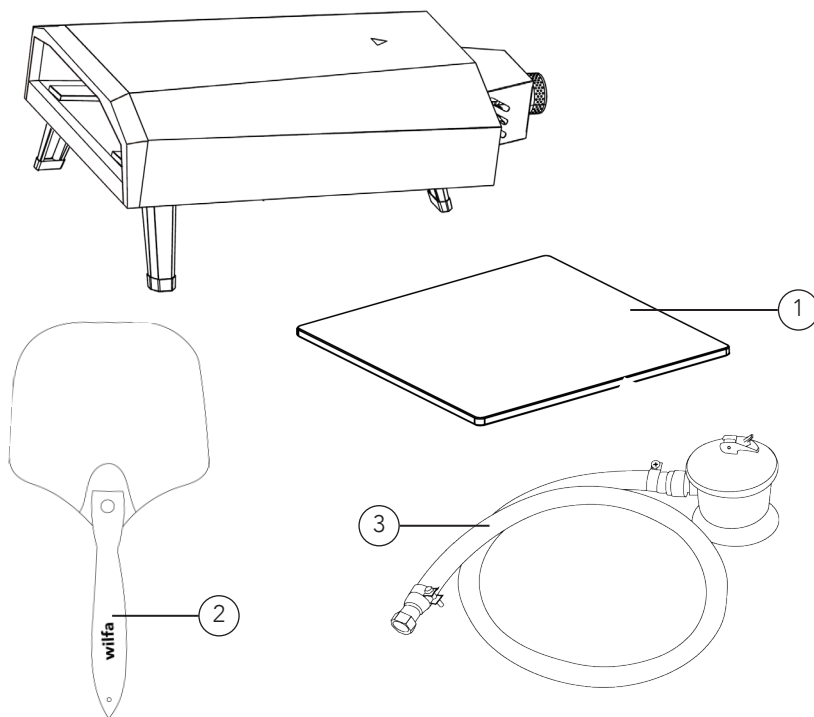
- Należy używać wyłącznie reduktorów i przewodów zatwierdzonych dla gazu LPG przy powyższych ciśnieniach. Przewidywana żywotność reduktora wynosi 2 lata.
- Użycie niewłaściwego reduktora lub przewodu jest niebezpieczne; przed użyciem urządzenia zawsze sprawdź, czy używasz właściwych elementów.
- Stosowany przewód giętki musi być zgodny z odpowiednimi normami obowiązującymi w danym kraju. Zużyty lub uszkodzony przewód giętki należy wymienić. Upewnij się, że przewód nie jest zablokowany, zagięty ani nie styka się z żadną

częścią pieca inną niż złącze.

- Przewód giętki:
- Nie skręcaj przewodu giętkiego podczas korzystania z urządzenia. Długość przewodu giętkiego
- Nie może przekraczać 1,2 m. Przewód powinien posiadać certyfikat zgodności z odpowiednią normą EN i być zgodny z lokalnymi przepisami

## OPIS OGÓLNY PRODUKTU

PL



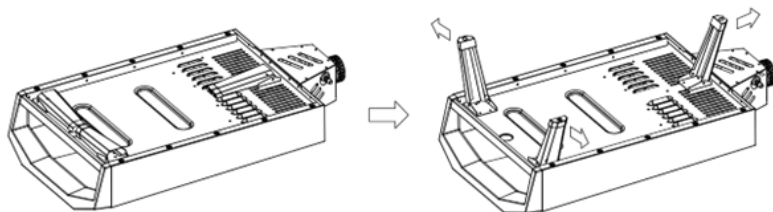
1. Kamień do pizzy
2. Łopata do pizzy (brak w zestawach PO1B-G013 i PO1B-G016)
3. Przewód gazowy i złącze (brak w zestawach PO1B-G013 i PO1B-G016)



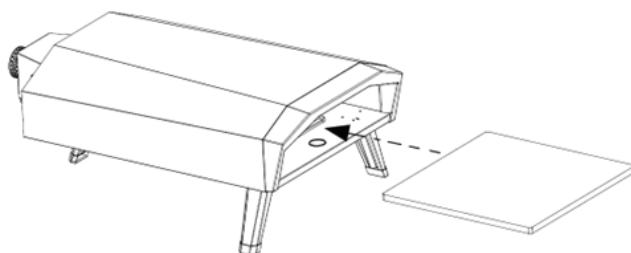
## MONTAŻ

UWAGA: Przed montażem upewnij się, że wszystkie plastikowe zabezpieczenia zostały oderwane!

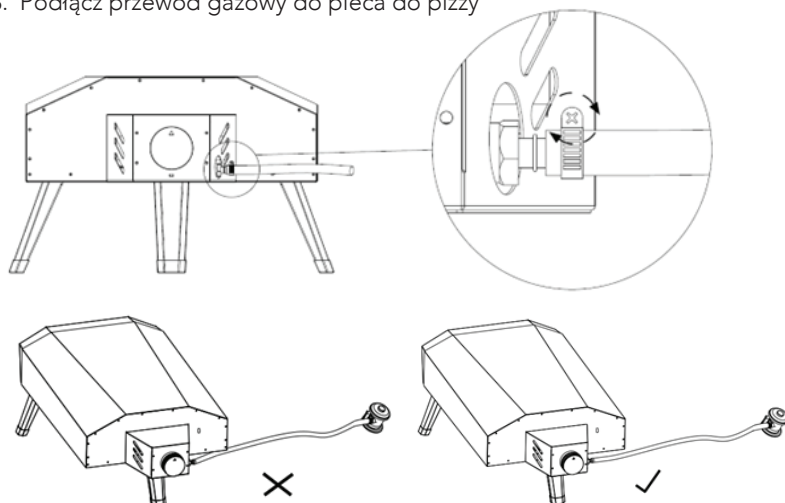
1. Rozłóż nogi urządzenia



2. Włóż kamień do pizzy

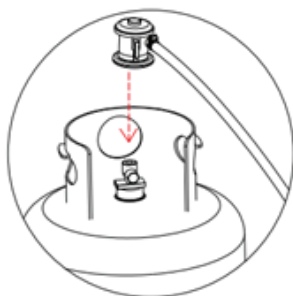


3. Podłącz przewód gazowy do pieca do pizzy



PL

#### 4. Podłącz butlę z gazem



### TEST SZCZELNOŚCI

UWAGA: Nigdy nie testuj szczelności za pomocą otwartego ognia. Nie pal tytoniu podczas kontroli szczelności. Przed kontrolą upewnij się, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte z urządzenia. Zmieszaj jedną część płynnego detergentu z jedną częścią wody. Użyj butelki ze spryskiwaczem, pędzla lub szmatki, aby nanieść roztwór na połączenia przewodu gazowego.

PL

1. Upewnij się, że zawór jest w pozycji OFF (wyłączony)
2. Upewnij się, że przewód gazowy jest podłączony do pieca do pizzy, a następnie włącz gaz.
3. Nałóż roztwór na wszystkie złącza gazowe. Pojawienie się pęcherzyków oznacza nieszczelność.
4. W przypadku nieszczelności natychmiast wyłącz dopływ gazu. Dokręć złączki w miejscu, w którym występuje wyciek.
5. Ponownie włącz gaz i sprawdź.
6. Jeśli nieszczelność nadal występuje, wyłącz dopływ gazu i skontaktuj się z serwisem.

### KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Upewnij się, że piec jest ustawiony na bezpiecznej i płaskiej powierzchni oraz że próba szczelności zakończyła się powodzeniem.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe

### INSTRUKCJA ZAPALANIA

1. Upewnij się, że pokrętko znajduje się w pozycji OFF. Przekręć zawór gazu do pozycji otwartej.
2. Wciśnij i powoli obróć pokrętko w lewo, aż usłyszysz trzask i palnik zapali

się.

3. Jeśli palnik się nie zapali, wyłącz gaz i odczekaj 5 minut przed powtórzeniem.

## PIECZENIE PIZZY

1. Nagrzej wstępnie piec \*12–15 minut (\*15–18 minut dla pizzy o średnicy przez 40 cm)

2. Umieść pizzę na łożaciu i wsuń ją do pieca.

3. Często obracaj pizzę, aby ją równomiernie upiec.

4. UWAGA: Dokładnie obserwuj pizzę, efekt końcowy zależy od dodatków i ciasta.

## WSKAZÓWKA

Użyj pełnej mocy podczas rozgrzewania i zmniejsz temperaturę o 10–20% podczas pieczenia, możesz także częściej obracać pizzę, aby uzyskać lepszy efekt. Jeśli dodatki upieką się przed przypieczeniem pizzy, zmniejsz temperaturę, a kamień do pizzy zapewni upieczenie ciasta. Jeśli pizza przywrze do łożaty, posyp łożatę mąką, aby ograniczyć przywieranie. Pamiętaj, że mąka może się zapalić.

PL

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piec do pizzy należy przechowywać z dala od bezpośredniego światła słonecznego. Trzymaj go w pomieszczeniu, w którym można przechowywać przez dłuższy czas. Piec do pizzy nie powinien być narażony na działanie trudnych warunków atmosferycznych, takich jak śnieg, intensywne opady deszczu i silny wiatr.
- Przed przeniesieniem pieca do pizzy poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Powłoka zewnętrzna może z czasem blaknąć, co nie ma wpływu na działanie pieca.
- Nie używaj kamienia do pizzy na otwartym ogniu.
- Unikaj skrajnych zmian temperatury kamienia. Mogą one spowodować jego pęknięcie.
  - Nie kładź mrożonych produktów spożywczych na kamieniu do pizzy.
  - Nie wkładaj zimnego kamienia do pizzy do gorącego piekarnika.
  - Nie schładzaj kamienia do pizzy zimną wodą, gdy jest gorący.
- Z kamieniem do pizzy należy obchodzić się ostrożnie. Jest kruchy i może pęknąć w razie uderzenia lub upuszczenia.
- Nie używaj mokrego kamienia do pizzy. Wilgoć może powodować pęknięcie. Przed użyciem upewnij się, że kamień do pizzy jest całkowicie suchy. Można go suszyć w piecu w temperaturze 60°C przez 2 godziny.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Palnik nie zapala się.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Brak przepływu gazu</li> <li>2. Nakrętka łącząca i reduktor nie szczelnie połączone.</li> <li>3. Zablokowany dopływ gazu.</li> <li>4. Odłączanie palnika od zaworu</li> <li>5. Nieprawidłowy montaż</li> <li>6. Możliwa awaria palnika</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdź, czy butla z gazem jest pusta.</li> <li>2. Dokręć nakrętkę łączącą do oporu. Dokręcaj tylko ręcznie.</li> <li>3. Wyczyść dyszę palnika.</li> <li>4. Ponownie połącz palnik i zawór.</li> <li>5. Sprawdź kroki w instrukcji montażu</li> <li>6. Skontaktuj się z dostawcą</li> </ol>
PL Nagły spadek przepływu gazu lub niski płomień	Brak gazu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sprawdzić, czy w butli jest gaz.</li> <li>2. Ustaw pokrętło gazu w pozycji OFF, odczekaj 30 sekund i zapal gaz. Jeśli płomienie są nadal niskie, zakręć pokrętło regulacji gazu i zawór butli. Odłącz reduktor. Ponownie podłącz reduktor i przeprowadź test szczelności. Odkręć zawór butli, odczekaj 30 sekund i zapal gaz w piecu.</li> </ol>
Gwałtowne spalanie.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Silny lub porywisty wiatr</li> <li>2. Niski poziom gazu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ustaw piec tyłem do wiatru.</li> <li>2. Napełnij butlę gazem</li> </ol>

Oppflamming	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nagromadzenie tłuszczu</li> <li>2. Nadmiar tłuszczu w mięsie</li> <li>3. Zbyt wysoka temperatura pieczenia</li> <li>4. Za dużo mąki na płycie pieca</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Czyszczenie pieca</li> <li>2. Przed pieczeniem usuń z mięsa tłuszcz.</li> <li>3. Dostosuj odpowiednio temperaturę</li> <li>4. Zmieć mąkę z płyty pieca</li> </ol>
Cofanie płomienia (pożar w rurze palnika, głośny odgłos z palnika)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Palnik i/lub dysze palnika są zablokowane</li> <li>2. Spadek ciśnienia podczas zapalania</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przekręć pokrętkę gazu w pozycję OFF. Wyczyść palnik i/lub dysze palnika</li> <li>2. Wyłącz piec, upewnij się, że zawór butli jest całkowicie otwarty i ponownie zapal gaz.</li> </ol>

PL



## GWARANCJA

Firma Wilfa obejmuje ten produkt 5-letnią gwarancją począwszy od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne lub usterki wynikłe w okresie gwarancji. W przypadku roszczeń z tytułu gwarancji dowodem dla sprzedawcy jest paragon lub inny dokument potwierdzający zakup.

PL

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty zakupione i używane na potrzeby indywidualnych gospodarstw domowych. Komercyjna eksploatacja produktu powoduje unieważnienie gwarancji. Gwarancja zostanie unieważniona w przypadku niewłaściwego używania produktu, niedbałości, postępowania niezgodnego z instrukcjami podanymi przez firmę Wilfa, a także w przypadku modyfikacji produktu lub jego nieautoryzowanej naprawy. Gwarancja nie obejmuje ponadto normalnego zużycia, użycia niezgodnego z przeznaczeniem, braku konserwacji, podłączenia do nieprawidłowego napięcia elektrycznego oraz:

- Przeciążenia produktu
- Powłoki produktu
- Części, które zużywają się w wyniku normalnej eksploatacji
- Części, które należy regularnie wymieniać (np. filtr, akumulator itp.)

Instrukcja obsługi jest także dostępna na naszej stronie internetowej [wilfa.com](http://wilfa.com)

## DANE TECHNICZNE

Model pieca do pizzy	PO1B-G013/ PO1B-G113	Całkowita moc cieplna		4kW G30: 291g/h G31: 286g/h		
	PO1B-G016/ PO1B-G116			5.6kW G30: 408g/h G31: 400g/h		
Kategoria	I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Rodzaj gazu	Butan	Propan	Butan, propan lub ich mieszanina			
Ciśnienie gazu	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	37mbar	50 mbar	
Wielkość/ oznaczenie dyszy	PO1B-G013/ PO1B-G113	1.03mm/1.03		1.03mm/1.03	0.95mm/0.95	0.89mm/0.89
	PO1B-G016/ PO1B-G116	0.84mm/0.84		0.84mm/0.84	0.80mm/0.80	0.74mm/0.74
Rynek docelowy	GB, FR, IT, LU, LV, IE, BE, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI		LU, NL DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU	PL	AT, DE, SK, CH, LU	
<b>TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ</b> <b>NIE URUCHAMIAĆ URZĄDZENIA PRZED PRZECZYTANIEM INSTRUKCJI OBSŁUGI</b> <b>OSTRZEŻENIE: Zewnętrzne części mogą być bardzo gorące. Trzymać poza zasięgiem dzieci</b>						

PL

## POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby uzyskać pomoc techniczną, odwiedź stronę obsługi klienta/pomocy technicznej w naszej witrynie [wilfa.com](http://wilfa.com). Znajdziesz tam często zadawane pytania, listy części zamiennych, porady i wskazówki oraz wszystkie dane kontaktowe.

## MOŻLIWOŚĆ RECYKLINGU

Ten znak wskazuje, że w Unii Europejskiej to urządzenie nie może być wyrzucane wraz z odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapobiec możliwemu skażeniu środowiska lub zagrożeniom dla zdrowia ludzi z uwagi na niekontrolowaną utylizację odpadów, należy odpowiedzialnie przekazać je do recyklingu w celu promocji zrównoważonej gospodarki zasobami materiałowymi w zakresie ponownego użycia. Aby pozbyć się urządzenia po okresie eksploatacji, należy skorzystać z właściwego punktu zbiórki lub skontaktować się ze sklepem, w którym kupiono produkt. W ten sposób produkt zostanie bezpłatnie przekazany do recyklingu bezpiecznego dla środowiska



IT



## INDICE

---

34	IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA
38	PANORAMICA DEL PRODOTTO
39	ASSEMBLAGGIO
40	PROVA DI TENUTA
40	USO
40	ISTRUZIONI DI ACCENSIONE
40	COTTURA DELLA PIZZA
41	PULIZIA E MANUTENZIONE
42	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI
44	GARANZIA
45	ASSISTENZA E RICAMBI
45	RICICLABILITÀ

IT

## ISTRUZIONI IMPORTANTI RELATIVE ALLA SICUREZZA

- **AVVERTENZA:** Al fine di ridurre il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente e integralmente il presente manuale di sicurezza prima di utilizzare questo apparecchio.

## INSTALLAZIONE E ASSEMBLAGGIO

- Non modificare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato all'installazione in o su veicoli per il tempo libero e/o barche.
- Prima di ogni utilizzo, controllare che tutti i raccordi di alimentazione del gas non presentino perdite. Non utilizzare l'apparecchio finché tutti i collegamenti non sono stati controllati e non vi sono perdite.
- Non fumare durante la prova di tenuta. Non effettuare mai una prova di tenuta in presenza di una fiamma libera.

IT

## FUNZIONAMENTO

- Solo per uso interno.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il pre-riscaldamento o l'uso. In caso di incendio, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di estinguere con l'acqua un incendio causato da olio o grasso.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare incendi, esplosioni o ustioni, con conseguenti danni materiali, lesioni personali o morte.

- Utilizzare in un luogo ben ventilato.
- Se si sente odore di gas:
  - Spegnerne il gas dell'apparecchio.
  - Spegnerne le fiamme libere.
  - Se l'odore persiste, tenersi a distanza dall'apparecchio e contattare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.
  - Controllare che non vi siano perdite come descritto nel presente manuale.
- Tenere il tubo di alimentazione del combustibile lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
- L'uso di alcol, farmaci da prescrizione o farmaci non soggetti a prescrizione può compromettere la capacità dei consumatori di montare, spostare, conservare o utilizzare l'apparecchio in modo sicuro.
- Tenere sempre i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato e non deve mai essere utilizzato come riscaldatore.
- Durante l'accensione, tenere il viso e le mani il più lontano possibile dall'apparecchio.
- Durante l'uso, l'apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
- Si raccomanda di utilizzare guanti protettivi (ad es. guanti da forno) quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

IT

#### CONSERVAZIONE E/O NON UTILIZZO

- Prima della pulizia, assicurarsi che

l'alimentazione del gas e la manopola di controllo siano in posizione OFF e che il bruciatore e il forno si sono raffreddati

- Spegnere l'alimentazione del gas sulla bombola dopo l'uso.
- Ragni e insetti possono annidarsi all'interno del bruciatore dell'apparecchio e ostruire il flusso di gas. Ispezionare il bruciatore almeno una volta all'anno.
- Non conservare questo apparecchio in ambienti chiusi, a meno che la bombola del gas non sia scollegata.
- Non conservare le bombole di gas in edifici, garage o qualsiasi altra area chiusa e tenerle sempre lontano dalla portata dei bambini.
- In caso di domande relative al montaggio o al funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore o alla società del gas GPL.
- Se utilizzati a terra, posizionare sempre l'apparecchiatura e la bombola su un terreno pianeggiante.
- Il barbecue può essere utilizzato con bombole di gas con peso compreso tra 5 kg e 15 kg. Seguire le informazioni tecniche indicate nel manuale di istruzioni e contattare il fornitore di gas locale per ricevere una bombola di gas adatta al barbecue.
- **NOTA PER IL CLIENTE:** Conservare per riferimenti futuri

IT

#### COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS ALL'APPARECCHIO

- Questo apparecchio è adatto solo per l'uso con miscele di gas propano, butano o gas propano a

bassa pressione, dotati di un apposito regolatore di bassa pressione tramite un tubo flessibile.

- Il tubo flessibile deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con le fascette stringitubo. Accertarsi che il tubo flessibile non possa entrare in contatto con superfici calde o attorcigliarsi.
- Utilizzare un regolatore adeguato con certificazione EN 16129:2013. Assicurarsi che il regolatore e il tubo flessibile siano conformi alle normative locali.
- Rivolgersi al proprio rivenditore di GPL per informazioni su un regolatore adatto per la bombola del gas.
- Assicurarsi che la bombola del gas sia più bassa del collegamento del gas/ingresso del gas
- Posizionare sempre la bombola del gas su una superficie piana, NON fissare sul carrello. Prestare attenzione affinché il tubo del gas e la bombola del gas non entrino in contatto con superfici calde o bordi taglienti e non passino sotto il barbecue.

IT

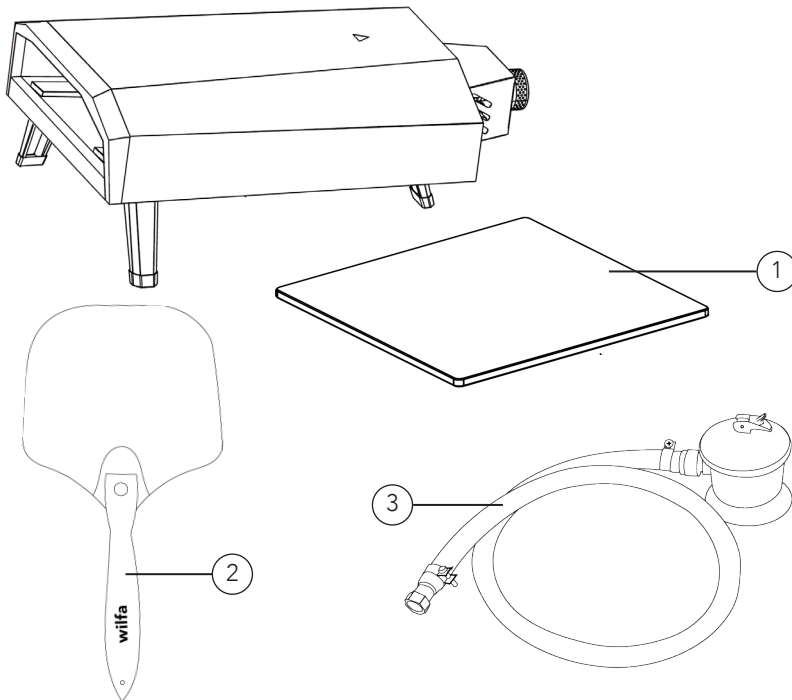
#### REGOLATORE E TUBO

- Utilizzare solo regolatori e tubi approvati per il gas GPL alle pressioni di cui sopra. La durata prevista del regolatore è stimata in 2 anni.
- L'uso del regolatore o del tubo flessibile sbagliati non è sicuro; verificare sempre di avere i componenti corretti prima di utilizzare il barbecue.
- Il tubo utilizzato deve essere conforme allo standard pertinente per il paese di utilizzo. Sostituire il flessibile usurato o danneggiato. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, attorcigliato o a contatto

con qualsiasi parte del barbecue diversa dalla sua connessione.

- Per tubi flessibili:
- Evitare di attorcigliare il tubo flessibile quando l'apparecchio è in uso. Lunghezza del tubo flessibile
- non deve superare 1,2 m. Il tubo flessibile deve essere certificato secondo la norma EN applicabile e deve essere conforme alle normative locali.

## PANORAMICA DEL PRODOTTO

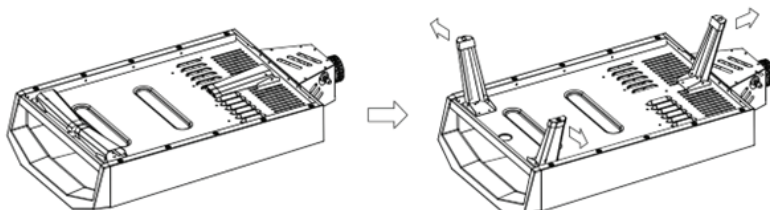


1. Pietra per pizza
2. Pala per pizza (non inclusa in PO1B-G013 e PO1B-G016)
3. Tubo del gas e connettore (non inclusi in PO1B-G013 e PO1B-G016)

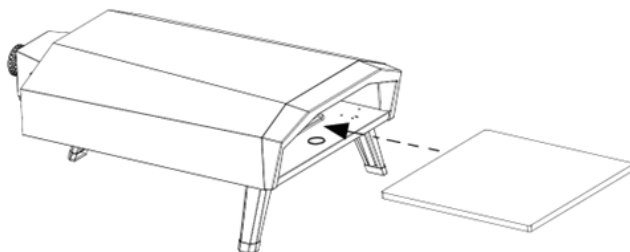
## ASSEMBLAGGIO

NOTA: Accertarsi di rimuovere completamente la protezione in plastica prima dell'assemblaggio!

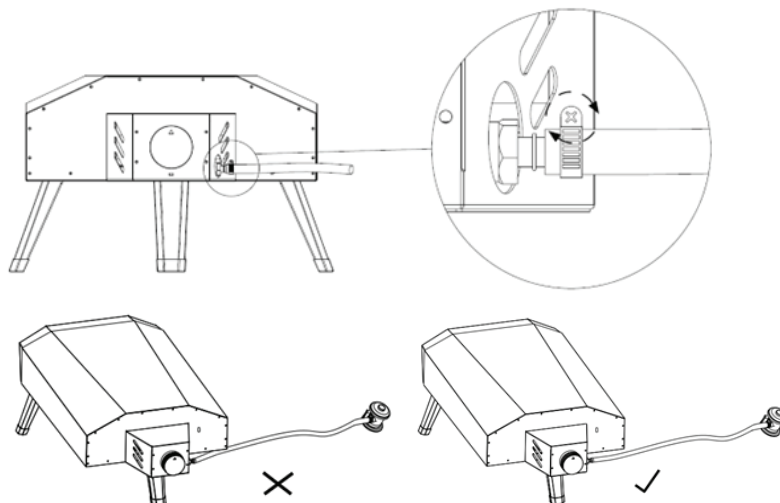
1. Aprire le gambe



2. Inserire la pietra per pizza

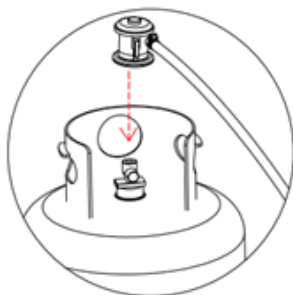


3. Collegare il tubo del gas al forno per pizza



IT

#### 4. Collegare al serbatoio del gas



### PROVA DI TENUTA

N.B.: Non controllare mai la presenza di perdite in presenza di una fiamma libera. Non fumare durante la prova di tenuta. Prima della prova, assicurarsi che tutti i materiali di imballaggio siano stati rimossi dall'apparecchio. Preparare una soluzione con una parte di detergente liquido e una parte di acqua. Utilizzare un flacone spray, un pennello o uno straccio per applicare la soluzione ai raccordi.

1. Assicurarsi che la valvola di controllo sia in posizione OFF
2. Assicurarsi che il tubo del gas sia collegato al forno per pizza e accendere il gas.
3. Applicare la soluzione a tutti i raccordi del gas. L'eventuale presenza di bolle indica che una perdita.
4. In caso di perdita, spegnere immediatamente il gas. Serrare i raccordi dove è apparsa la perdita.
5. Riaccendere il gas e ricontrollare.
6. Se la perdita persiste, spegnere il gas e contattare il servizio clienti.

IT

### USO

- Assicurarsi che il forno sia posizionato su una superficie piana e sicura e che la prova di tenuta sia stata superata.
- Rimuovere tutto l'imballaggio.

### ISTRUZIONI DI ACCENSIONE

1. Assicurarsi che la manopola sia in posizione OFF. Ruotare la valvola del gas in posizione aperta.
2. Spingere e ruotare lentamente la manopola in senso antiorario fino a udire un



clic e finché il bruciatore non si accende.

3. Se il bruciatore non si accende, spegnerlo e attendere 5 minuti prima di ripetere.

## COTTURA DELLA PIZZA

1. Preriscaldare il forno per \*12-15 minuti (\*15-18 minuti per 16")
2. Posizionare la pizza sulla pala per pizza e inserirla nel forno per pizza.
3. Girare spesso la pizza per cuocerla in modo uniforme.
4. N.B.: Osservare attentamente la pizza, con diversi condimenti e impasti è possibile ottenere risultati diversi.

## SUGGERIMENTO

Utilizzare la potenza massima durante il preriscaldamento e abbassare il calore del 10-20% durante la cottura al forno, oppure ruotare la pizza più spesso per un risultato migliore. Se il condimento risulta cotto prima della base della pizza, abbassare la fiamma e la pietra per pizza continuerà a cuocere la base. Se la pizza si attacca alla pala, utilizzare la farina sulla pala per pizza per renderla meno appiccicosa. Tenere presente che la farina potrebbe bruciarsi.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Conservare il forno per pizza al riparo dalla luce solare diretta. Conservarlo al chiuso dove è possibile conservarlo per lunghi periodi di tempo. Il forno per pizza non deve essere esposto a condizioni climatiche avverse come neve, pioggia forte e vento forte.
- Attendere che il forno per pizza si raffreddi completamente prima di spostarlo.
- La superficie esterna potrebbe sbiadire con il tempo senza comprometterne le prestazioni.
- Non utilizzare la pietra per pizza su fiamme libere.
- Evitare variazioni di temperatura estreme della pietra. In questo modo si può verificare la rottura della pietra per pizza.
  - Non collocare alimenti surgelati sulla pietra per pizza.
  - Non riporre una pietra per pizza fredda in un forno caldo.
  - Non raffreddare la pietra per pizza con acqua fredda quando è calda.
- Maneggiare la pietra per pizza con cautela. È fragile e può rompersi in caso di urto o caduta.
- Non utilizzare la pietra per pizza quando è bagnata. L'umidità può causare crepe. Assicurarsi che la pietra per pizza sia completamente asciutta prima dell'uso. È possibile asciugarla in forno a 60 °C per 2 ore.

IT

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

<b>Problema</b>	<b>Possibili cause</b>	<b>Soluzione</b>
Il bruciatore non si accende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flusso di gas assente</li> <li>2. Dado di accoppiamento e regolatore non completamente collegati.</li> <li>3. Ostruzione del flusso di gas.</li> <li>4. Disinnesto del bruciatore sulla valvola</li> <li>5. Assemblaggio scorretto</li> <li>6. Possibile guasto del bruciatore</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare se il serbatoio del gas è vuoto.</li> <li>2. Serrare il dado di accoppiamento fino all'arresto. Serrare solo a mano.</li> <li>3. Pulire il tubo del bruciatore.</li> <li>4. Ricollegare il bruciatore e la valvola.</li> <li>5. Controllare le fasi nelle istruzioni di montaggio</li> <li>6. Contattare il proprio rivenditore.</li> </ol>
Riduzione improvvisa del flusso di gas o fiamma bassa	Gas in uscita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare la presenza di gas nel serbatoio del propano.</li> <li>2. Spegnerne la manopola del gas, attendere 30 secondi e accendere il forno. Se le fiamme sono ancora basse, spegnere la manopola di controllo del gas e la valvola della bombola di propano. Scollegare il regolatore. Ricollegare il regolatore ed eseguire la prova di tenuta. Attivare la valvola del serbatoio del propano, attendere 30 secondi, quindi accendere il forno.</li> </ol>

IT

Fiamme spente.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vento forte o violento</li> <li>2. Gas scarso</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ruotare la parte anteriore del forno lontano dal vento.</li> <li>2. Riempire il serbatoio dell'acqua.</li> </ol>
Esplosione	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quantità di grasso</li> <li>2. Eccessivo contenuto di grassi nella carne</li> <li>3. Temperatura di cottura troppo alta</li> <li>4. Farina in eccesso</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pulire il forno</li> <li>2. Rimuovere i grassi dalla carne prima della cottura.</li> <li>3. Regolare la temperatura di conseguenza</li> <li>4. Rimuovere la farina dalla superficie di cottura</li> </ol>
Ritorno di fiamma (fiamma nel tubo del bruciatore, suono roboante dal bruciatore)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bruciatore e/o tubi del bruciatore ostruiti</li> <li>2. Riduzione di pressione all'accensione</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegnerne la manopola di controllo del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore</li> <li>2. Spegnerne il forno, assicurarsi che la valvola del serbatoio sia completamente aperta e riaccendere.</li> </ol>

IT



## GARANZIA

Su questo prodotto Wilfa rilascia una garanzia di 5 anni valida a partire dalla data dell'acquisto. La garanzia copre i guasti o i difetti di produzione che si verificano durante il periodo di garanzia. La ricevuta d'acquisto funge da prova nei confronti del rivenditore in caso di rivendicazione della garanzia.

La garanzia è valida solo per i prodotti acquistati e utilizzati per l'uso domestico privato. In caso di utilizzo commerciale del prodotto, la garanzia perde la sua validità. La garanzia non è valida se il prodotto viene utilizzato in modo improprio o negligente, se le istruzioni fornite da Wilfa non vengono rispettate, se viene modificato o se viene effettuata una riparazione non

autorizzata. La garanzia non è valida anche in caso di normale usura del prodotto, uso improprio, mancanza di manutenzione, uso di tensioni elettriche errate o:

- Sovraccarico del prodotto
- Usura del rivestimento
- Componenti normalmente soggetti a usura
- Componenti di cui si prevede la sostituzione periodica (ad es.: filtro, batteria, ecc.)

Il manuale di istruzioni è disponibile anche sul nostro sito web [wilfa.com](http://wilfa.com)

## SPECIFICHE TECNICHE

Modello forno per pizza		PO1B-G013/ PO1B-G113	Potenza termica totale		4kW G30: 291g/h G31: 286g/h
		PO1B-G016/ PO1B-G116			5.6kW G30: 408g/h G31: 400g/h
Categoria		I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Tipo di gas		Butano	Propano	Butano, propano o loro miscela	
Pressione del gas		28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	37mbar 50 mbar
Misura iniettore/ marchio	PO1B-G013/ PO1B-G113	1.03mm/1.03		1.03mm/1.03	0.95mm/0.95 0.89mm/0.89
	PO1B-G016/ PO1B-G116	0.84mm/0.84		0.84mm/0.84	0.80mm/0.80 0.74mm/0.74
Paese di destinazione		GB, FR, IT, LU, LV, IE, BE, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI	LU, NL DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU	PL	AT, DE, SK, CH, LU
<p><b>ESCLUSIVAMENTE PER USO INTERNO</b>  <b>NON UTILIZZARE QUESTA APPARECCHIATURA PRIMA DI LEGGERE</b>  <b>IL MANUALE DI ISTRUZIONI</b>  <b>AVVERTENZA:</b> Le parti accessibili possono essere molto calde.                  Tenere lontano dalla portata dei bambini</p>					

## ASSISTENZA E RICAMBI

Per ricevere assistenza, visitare il sito [wilfa.com](http://wilfa.com) e consultare la nostra pagina dedicata all'assistenza clienti. In questa sezione è possibile trovare le risposte alle domande frequenti, nonché informazioni su ricambi, consigli, suggerimenti pratici e tutti i nostri dati di contatto.

IT

## RICICLABILITÀ



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici all'interno dell'UE. Al fine di evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile allo scopo di promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Restituire il vostro dispositivo usato, utilizzate i sistemi di raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questo prodotto può essere smaltito presso un centro di riciclaggio ecologico gratuito.



# BEYOND EXPECTATIONS

