



TURTLE 3.0



BRUGERVEJLEDNING
USER MANUAL
MANUAL DE USUARIO
MANUEL D'UTILISATION
MANUALE UTENTE



EVERY HOME DESERVES A HEART

Appliance Name	EN: Outdoor Gas Pizza oven DK: Udendørs gas pizzaovn FR: four à pizza à gaz pour extérieur IT: Forno a gas per pizza da esterno ES: Horno de gas para pizza de exterior			 1336 25 PIN:51DP5188
Model No.	Le Feu Turtle 3.0 830017			
EN: Categories DK: Katecori FR: Catégorie IT: Categorie ES: Catego	I3+(28-30/37) ☒	I3B/P(30) ☒	(I3B/P(50) ☐)	
EN: Type of gas DK: Gastype FR: Type de gaz IT: Tipo di gas ES: Tipo de gas	Butane (G30)	Propane (G31)	Butane(G30), Propane(G31) or their mixtures	(Butane(G30), Propane(G31) or their mixtures)
EN: Gas Pressure DK: Gastryk FR: Pression de gaz IT: Pressione del gas ES: Presión del gas	28-30mbar	37mbar	30mbar	(50mbar)
EN: Country of Destination DK: Land FR: Pays IT: Paese de destinazione ES: País de destino	BE, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, SI		BG, CY, DK, EE, FI, HR, HU, IT, IS, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, TR	(AT, DE, CH)
EN: Total Heat Input DK: Max Effekt FR: Puissance maximale IT: Potenza termica totale ES: Potencia térmica total	6,8kW			
EN: Gas consumption DK: Gas forbrug (max) FR: Consommation maximale de gaz IT: Consumo de gas (max) ES: Consumo de gas (máx)	G30: 546g/h ; G31: 536g/h			
EN: Injector DK: Dyse FR: Gicleur IT: Intiettore ES: Inyector		0,93mm	0,93mm	0,82mm
 WARNING				
* EN: Use outdoors only *DK: Kun til udendørs brug. *FR: Utilisation à l'extérieur uniquement *EN: Read the instructions before using the appliance *DK: Læs brugsanvisningen før apparatet tages i brug *FR: Lisez le manuel avant d'utiliser l'appareil. *EN: Warning: Accessible parts may be very hot. Keep away from young children. *DK: Advarsel: Kan blive meget varm under brug. Hold børn på afstand *FR: Peut devenir très chaud! Gardez les enfants à distance de l'appareil *EN: This appliance must be kept away from flammable materials during use *DK: Holdes på afstand af brandbare materialer, væsker eller dampe. *FR: Tenir l'appareil à distance des matériaux, liquides ou vapeurs inflammables *EN: Do not move the appliance during use *DK: må ikke flyttes under brug.*FR: Ne pas déplacer pendant l'utilisation.				
Manufactured by: Le Feu by Lauritsen A/S Algade 31 4. 9000 Aalborg - Denmark				

CONTENT

	BRUGERVEJLEDNING.....	4
	USER MANUAL	23
	MANUEL D'UTILISATION	42
	MANUAL DE USUARIO	61
	MANUALE UTENTE	80

TILLYKKE

med din nye Turtle 3.0 Pizzaovn fra Le Feu Fires

Tak fordi du har valgt Le Feu Fires. Vi håber, at din nye pizzaovn vil bidrage til mange hyggelige stunder.

Før du går i gang, er det yderst vigtigt, at du læser og forstår denne brugermanual i sin helhed. Le Feu Fires arbejder løbende på at sikre den højeste produktkvalitet. Vi ønsker at sikre, at du altid har en sikker og tryk produktoplevelse.

Hvis du har spørgsmål vedrørende produktet efter at have læst denne brugermanual, bedes du kontakte din lokale forhandler, distributør eller Le Feu tekniske support. Information kan findes på www.lefeufires.com

Sørg for at håndtere din pizzaovn og brændstoffer som beskrevet i denne brugermanual for at undgå ulykker.

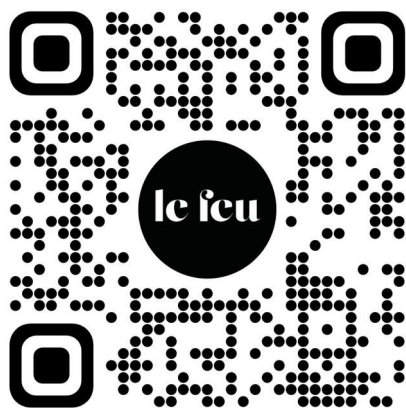
LÆS DENNE MANUAL FØR BRUG!

Vi håber, at du vil nyde dit nye Le Feu produkt.

Venlig hilsen,

Søren Lauritzen

Scan QR koden for:



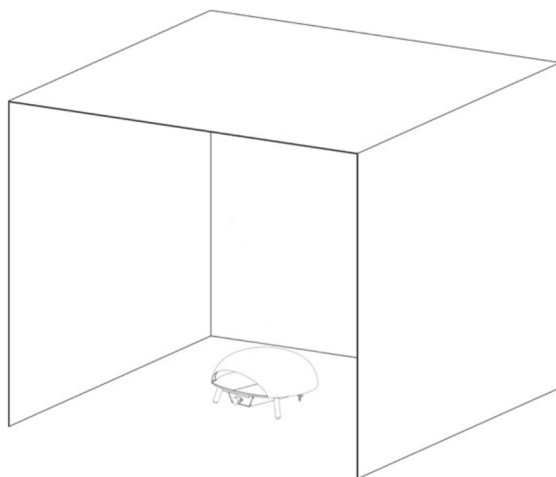
- Trin-for-trin vejledninger
- Fejlfinding
- Svar på ofte stillede spørgsmål
- Gode tips
- Opret reklamation

GENEREL INFORMATION

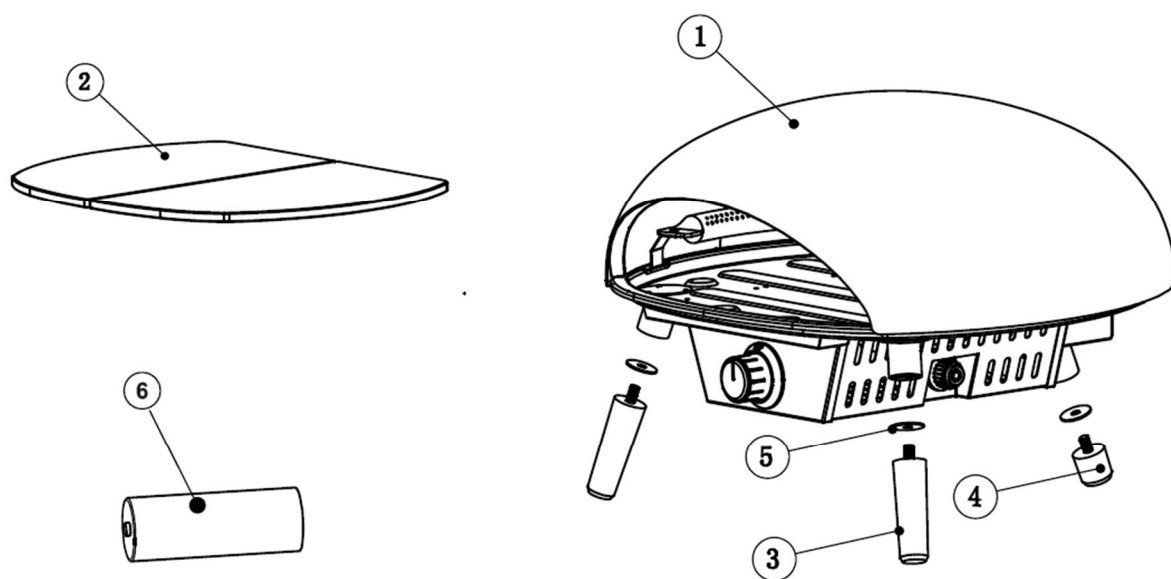
- Luk ventilen på gasflasken eller regulatoren efter brug.
- Læs instruktionerne, før du bruger denne enhed. Kun til udendørs brug i velventilerede områder.
- Brug af denne enhed i lukkede områder kan være farligt og er FORBUDT.
- Enheden skal installeres i overensstemmelse med instruktionerne og lokale forskrifter.
- Et velventileret område skal have mindst 25 % af overfladearealet åbent.

Overfladearealet er summen af væggenes overflade.

- Denne enhed skal bruge en EN16129-godkendt gasregulator og EN16436-1 slange.
- Hvis du lugter gas, skal du lukke for gassen til pizzaovnen ved kilden. Ventilér området. Kontroller alle forbindelser og udfør en ny lækagetest.
- Udskiftning af trykregulator og slangetilslutning skal udføres med Le Feu-produkter.



PAKKEINDHOLD

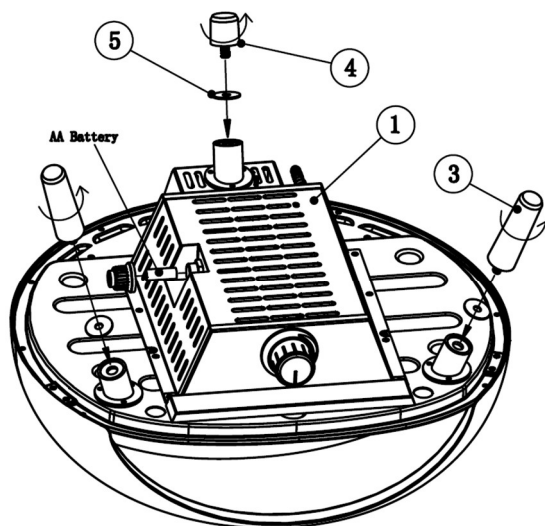


- 1: Krop (1 stk.)
- 2: Sten (2 stk.)
- 3: Lange ben (2 stk.)
- 4: Kort ben (1 stk.)
- 5: Varmeisolerende skiver (3 stk.)
- 6: AA-batterier (1 stk. Ikke inkluderet)

SAMLEVEJLEDNING

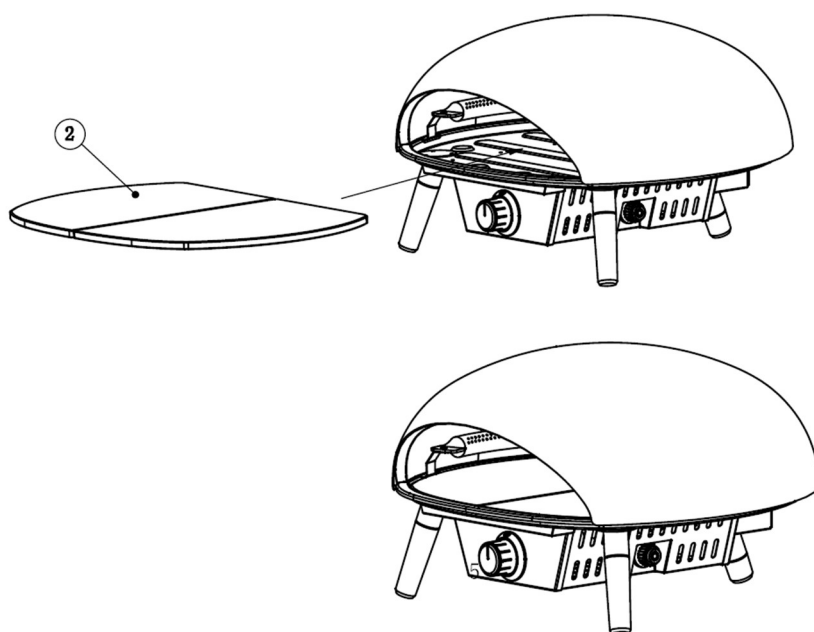
TRIN 1:

Placer pizzaovnen som vist nedenfor på et blødt underlag, og indsæt træbenene og skiverne i de viste positioner. Sørg for, at de er fastgjort. Placer batteriet i tænderen som vist nedenfor.



TRIN 2:

Vend pizzaovnen om og sæt forsigtigt den ene pizzasten ind. Skub den helt på plads før den næste sættes forsigtigt ind.



VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER



Før du bruger dette produkt, er det vigtigt, at du følger trin-for-trin-instruktionerne på de følgende sider

VIGTIGT: KUN TIL UDENDØRS BRUG

- For at reducere risikoen for brand, forbrænding eller anden skade skal du læse denne sikkerhedsmanual omhyggeligt og i sin helhed, før du bruger dette apparat. Inden rengøring skal du sørge for, at gasforsyningen og kontrolknappen er i slukket position, og at brænderen og ovnen er afkølet.
- Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i brand, eksplosion eller forbrænding, som kan forårsage materielle skader, personskade eller død.
- Hold gasslangen væk fra opvarmede overflader.
- Brug af alkohol eller kan svække forbrugerens evne til at samle eller bruge apparatet sikkert.
- Mentalt handicappede eller på anden måde inkompetente personer, herunder dem, der ikke har læst og forstået denne manual, må ikke bruge dette apparat.
- Hold altid børn og kæledyr væk fra apparatet.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til og bør aldrig bruges som varmekilde. Hvis den kører konstant på høj effekt i længere tid, kan overophedning forekomme, hvilket kan føre til tidlig nedbrydning af stålkonstruktionerne og pulverlakeringen, som ikke er dækket af garantien.
- Brug ikke apparatet, hvis brænder eller andre gasrelaterede elementer har synlige defekter.
- Opbevar ikke apparatet indendørs, medmindre gasflasken er afmonteret.
- Opbevar altid gasflasken i overensstemmelse med lokale LPG-gasregler.
- Denne enhed er ikke beregnet til installation i eller på fritidskøretøjer og/eller både.
- Brug ikke denne enhed uden pizzastenen. Forsøg ikke at bruge den med en ødelagt sten eller andre sten end original Le Feu-pizzasten på grund af risikoen for overdreven varmeoverførsel mod ventildelen og varmeforvridning af bunden.
- Tjek alle gasstuds for lækage før hver brug. Brug ikke apparatet, før alle forbindelser er kontrolleret, og der ikke er nogen lækager.
- Ryg ikke under lækagetest. Test aldrig for lækage med åben ild. Se kapitlet om lækagetest i denne manual.
- Når du tænder, skal du holde dit ansigt og dine hænder så langt væk fra apparatet som muligt. Hvis der ikke opstår gnister ved tryk på kontrolknappen, skal du ikke fortsætte med at forsøge at tænde apparatet, men i stedet tjekke tilstanden af tændingsbatteriet og elektroden.
- Antændelse bør ske med det samme, hvis der leveres gas til apparatet. Forsøg ikke at tænde apparatet i længere tid, og stop, hvis du lugter gas, og tjek årsagen. Hvis

tændingen er forsinket, kan flammer springe ud af åbningen og forårsage skade eller forbrænding

- Den minimale afstand fra siderne af enheden til brændbart materiale er 500 mm. Den minimale afstand fra bagsiden af enheden til brændbart materiale er 500 mm.
- De dele, som er forseglet af producenten, må ikke justeres af brugeren.
- Se lokale gasregler for korrekt størrelse af LPG-flaske
- Minimumsafstande mellem apparatet og tilstødende vægge er 0,5 m.
- Slangen til apparatet må ikke overstige 1,5 m eller den længde, som er foreskrevet af de lokale gasmyndigheder. Den skal regelmæssigt inspiceres, og udskiftes som foreskrevet.
- Slange- og regulatorenheden leveres muligvis ikke med apparatet i visse regioner.
- Slangen skal overholde standarden EN16436. Regulatoren skal overholde standarden EN16129. Lokale normer kan foreskrive andre standarder end disse.
- Kontrollér og rengør ovnens indre før optænding for at undgå brand fra fedtstoffer, der kan have samlet sig under tidligere brug.
- Brænderudgangene skal kontrolleres for obstruktion efter tidligere brug og rengøres regelmæssigt med en blød stålborste. Dette er nødvendigt for at undgå blokering og for at sikre god forbrænding.
- Placeringen af den fleksible tilslutningsslange skal sikre, at den ikke udsættes for vridning eller klemning.



FOR DIN SIKKERHED

Hvis du lugter gas:

- Luk for gasforsyningen til apparatet.
- Sluk eventuelle åbne flammer i nærheden.
- Hvis lugten fortsætter, skal du straks kontakte din gasleverandør.
- Opbevar eller brug ikke benzin eller andre brandbare dampe eller væsker i nærheden af dette eller andre apparater.
- En gasflaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller andre apparater.

FØR TÆNDING

Undersøg gasforsyningsslangen inden du tænder for gassen. Hvis der er tegn på skader eller slitage, skal slangen udskiftes før brug. Montér regulatoren på gasflasken. Kontrollér slange- og regulatorforbindelser for lækager med en sæbe- og vandopløsning, som beskrevet i denne manual. Skub slangen så langt ind på studsens som muligt, og sæt spændebåndet på, hvor slangen sidder fast.

ADVARSEL VEDRØRENDE GASFLASKE

Opbevar ikke en ekstra gasflaske under eller i nærheden af dette apparat.

Hvis ovenstående information ikke følges præcist, kan en brand, der resulterer i død eller alvorlig personskade, opstå. Henvis altid til lokale gasregler.

SIKKERHEDSPRAKSIS FOR AT UNDGÅ SKADER

Hvis din pizzaovn plejes korrekt, vil den yde sikker og pålidelig service i mange år. Dog skal der udvises stor forsigtighed, da ovnen producerer intens varme, hvilket kan øge risikoen for ulykker.

Når du bruger denne ovn, skal du følge grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, herunder men ikke begrænset til:

- Reparer eller udskift ikke nogen del af ovnen, medmindre det specifikt anbefales i denne manual. Al anden service bør udføres af en kvalificeret tekniker.
- Børn bør ikke efterlades alene eller uden opsyn i nærheden af ovnen, når den er i brug. Lad ikke børn sidde, stå eller lege omkring ovnen på noget tidspunkt.
- Lad aldrig tøj eller andre brandbare materialer komme i kontakt med eller for tæt på en brænder eller varm overflade, før den er afkølet. Stoffet kan antændes og forårsage alvorlig personskade.

- For din egen sikkerhed, brug passende tøj. Løst tøj eller løse ærmer bør aldrig bæres, når du bruger ovnen. Visse syntetiske stoffer er yderst brandfarlige og bør ikke bæres under madlavning.
- Opvarm ikke uåbnede fødevarebeholdere, da trykopbygning kan få dem til at sprænges. Når du tænder for brænderen, skal du altid være opmærksom på, hvad du laver.
- Når ovnen er i brug, må du ikke røre ved den ydre skal, bagestenen eller de nærmeste omgivelser, da disse områder bliver ekstremt varme og kan forårsage forbrændinger.
- Brug ikke ovnen til at tilberede ekstremt fede kød eller andre produkter, der kan forårsage selvantændelse
- Hold området omkring ovnen fri for brandfarligt materiale, inklusive væsker, affald og dampe som benzin eller grillvæske.
- Forstyr ikke luftstrømmen til forbrænding og ventilation.
- Brug aldrig ovnen under ekstremt blæsende vejrforhold.
Temperaturen under ovnen er høj. Placer ikke ovnen på et bord med brandbare duge, plastik eller andre brandfarlige materialer.
- Brug af beskyttelseshandsker, når du håndterer særligt varme komponenter, anbefales kraftigt.

1. Stærk vind og lave temperaturer kan påvirke opvarmningen og ydeevnen af din pizzaovn.
2. Forstyr ikke luftventilationen omkring pizzaovnens kabinet. Denne pizzaovn er ikke beregnet til installation i eller på fritidskøretøjer og/eller både.
3. Denne pizzaovn skal installeres i overensstemmelse med installationsinstruktionerne fra producenten, lokale gasinstallationsregler og andre relevante lovmæssige bestemmelser.
4. Kontroller for gaslækager første gang, du tilslutter pizzaovnen til gasflasken, og hver gang du udskifter gasflasken eller af- og genmonterer nogen tilslutninger. Inspicér slangen før hver brug.



Pizzaovnen bør ikke placeres under overhængende brandbare konstruktioner, og der skal altid opretholdes korrekt afstand fra brandbare konstruktioner og/eller materialer, med følgende minimumsafstande:

Fra siden:	500 mm
Fra bagsiden:	500 mm
Over:	1000 mm

Tilslutning til gasflaske

ADVARSEL

Hold altid gasflasken i opretstående position.

Henvis til lokale gasregler, når du tilslutter en gasflaske. Brug kun en lokalt godkendt regulator og gasflaske.

Forsøg aldrig at bruge en beskadiget regulator eller gasflaske.

ADVARSEL

Dette er et lavtryksapparat. Brug aldrig en regulator med andet tryk end det foreskrevne. Brug aldrig en regulator med variabelt tryk. Se trykangivelsen på typeskiltet.

Tilslutning af gasflasken

For at tilslutte gasflasken:

- Sørg for, at flaske-/regulatorventilen er i slukket position.
- Inspicer ventilforbindelser, åbninger og regulatorforsamling. Fjern affald, og inspicér slangen for skader.
- Tilslut regulatoren til gasflasken i henhold til regulatorens brugervejledning.
- Åbn flaskeventilen/regulatorventilen helt som beskrevet i regulatorens brugermanual.
- Før du tænder ovnen, skal du bruge en sæbe- og vandopløsning til at kontrollere alle forbindelser for lækager.
- Hvis der findes en lækage mellem regulatoren og gasflasken, skal du slukke for flaske-/regulatorventilen og undlade at bruge den defekte del.

Frakobling af gasflasken

- Sluk for ovnens brænderventil, og sørg for, at ovnen er afkølet.
- Sluk for regulator-/gasflaskeventilen, og frakobl regulatoren i henhold til regulatorens brugervejledning.
- Placer en støvhætte på flaskens åbning, når flasken ikke er i brug.

LÆKAGETEST

Alle interne gasforbindelser i dette apparat er dobbelttestet for lækager før pakning og bør ikke kræve lækagetest ved installation og brug. Det er dog vigtigt at udføre lækagetest på de eksterne forbindelser.

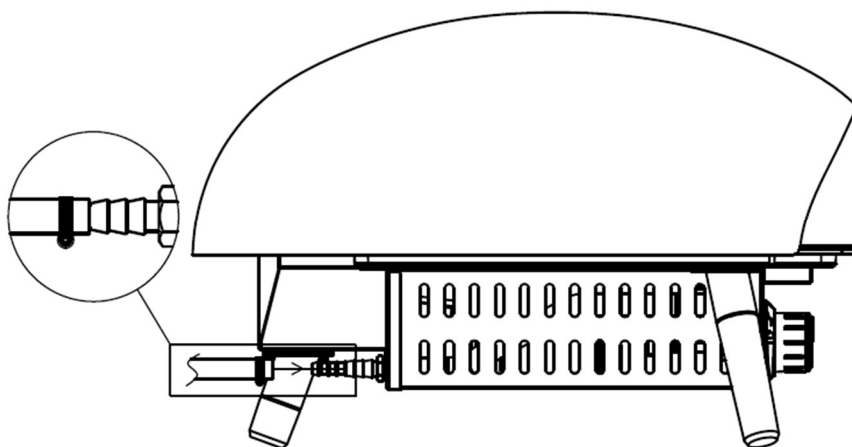
Før brug skal du kontrollere alle gasforbindelser for lækager ved hjælp af proceduren nedenfor. Hvis du på noget tidspunkt lugter gas, skal du straks stoppe med at bruge apparatet og få hele systemet testet for lækager af en godkendt tekniker.

Før testning

- Sørg for, at alt emballagemateriale er fjernet fra apparatet.
- Lav en opløsning bestående af en del flydende opvaskemiddel og en del vand. Du skal bruge en sprayflaske eller en børste til at påføre opløsningen på samlingerne.

Test

- Sluk for brænderventilen.
- Påfør sæbeopløsningen på alle gasforbindelser. Hvis det er en lækage, vil sæbebobler vise sig.
- Hvis testen påviser lækage, skal du straks slukke for gasforsyningen og stramme de utætte samlinger.
- Tænd for gassen igen, og kontrollér på ny.
- Hvis der stadig er lækager ved nogen af samlingerne, skal du slukke for gasforsyningen og kontakte kundeservice, hvor du har købt den defekte del.

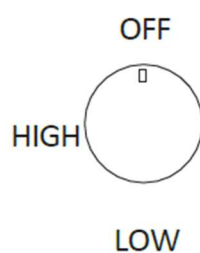


Gaslækagetest

1. Tilsæt sæbe og vand i en sprayflaske eller brug sæbevand med en børste.



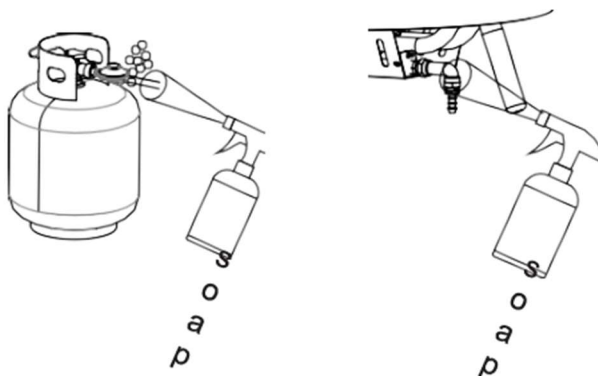
2. Sluk for gasventilen foran på pizzaovnen.



3. Tænd gasflasken. Påfør sæbevand på gasforbindelserne.



4. Spray eller påfør sæbevand på gasforbindelserne. Hvis der er en lækage, vil bobler vise sig.



PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Opbevar Turtle 3.0 væk fra direkte sollys og tildækket, hvor det er muligt, og når den skal opbevares i længere perioder. Turtle 3.0 bør ikke udsættes for hårde vejrforhold som sne, kraftig regn og stærk vind.

Vent, indtil Turtle 3.0 er helt afkølet, før du flytter den eller dækker den med et Le Feu-cover.

Den ydre skal på Turtle 3.0 kan falme over tid og ved brug. Dette vil ikke påvirke ydeevnen. Fedt og tomat-aerosoler fra bagning af pizza kan kondensere på ydersiden af pizzaovnen, og med tiden nedbryde overfladen hvis det får lov til at sidde.

Rengør ydersiden af ovnen med mildt sæbevand og en blød svamp, når den er afkølet. Tør den af med en ren klud. Pizzaovnen skal være tør, når du opbevarer eller dækker den. Manglende overholdelse af dette kan resultere i overfladeændringer, der ikke er dækket af garantien.

Inspicér regelmæssigt brænderne for tilstopning, og rens dem om nødvendigt. Pas på ikke at bøje tændingselektroderne eller sikkerhedsanordningen, når du rengør.

ADVARSEL

Pizzastenene er tunge og skrøbelige. Undgå at tabe dem på gulvet, da der er risiko for, at de knækker. Pizzastenene er lavet af keramisk materiale og kan absorbere vand. Hvis de opvarmes på fuld effekt, kan de risikere at knække på grund af damptryk fra vandet. Små stykker kan knække af kanten uden at påvirke stenens ydeevne og levetid.

BRUGERVEJLEDNING

BETJENINGSVEJLEDNING - BRUG AF OVNE

Brænderen har en effekt på 8 kW. Der skal udvises forsigtighed, da dette er et kraftfuldt apparat.

Sørg for, at ovnens slangeforbindelser er blevet lækagetestet som beskrevet ovenfor og er korrekt monteret med slangebeslag uden vridning, bøjning eller træk på slangen.

Fjern alt tilbageværende emballagemateriale.

Tænd brænderen ved hjælp af tændingsinstruktionerne nedenfor.

TÆNDINGSINSTRUKTIONER

Sådan tænder du brænderen

Sørg for, at kontrolknappen er i slukket position, og tænd derefter regulatorventilen.

Tryk ind og drej langsomt kontrolknappen 90° mod uret, mens du holder den inde, indtil brænderen antænder. En hurtig tikkelyd skal høres fra tænderen og gnisterne.

Hvis brænderen ikke antænder inden for maksimalt 5 sekunder, skal du slukke knappen, vente et minut og gentage tændingen (for at undgå overdreven gasopbygning i ovnen, som kan medføre slikflammer ved forsøg på genantændelse).



ADVARSEL

Risiko for forbrænding

Forsøg aldrig at tænde apparatet i længere tid end 5 sekunder på grund af risikoen for slikflammer.

Når brænderen antænder, skal du holde knappen inde i cirka 5 sekunder for at aktivere sikkerhedsanordningen, og derefter slippe knappen. Drej knappen yderligere mod uret til den ønskede effekt.



ADVARSEL

På grund af apparatets høje effekt kan vi ikke anbefale at tænde gassen med andre tændingsmidler på grund af risikoen for forbrænding.

Tænd ikke ovnen, hvis stenen ikke er tør, da den kan revne.

Efter tænding af ovnen, lad den køre i 20 til 30 minutter på fuld kraft for at opvarme til den ønskede temperatur. Denne temperatur måles bedst med Le Feu's infrarøde afstandstermometer. Lad ikke ovnen opvarme over 500°C. Efter du har lagt pizzaen ind, anbefaler vi at reducere effekten for at lade dejen bage uden at brænde toppingen.

Flammer kan forekomme, hvis der spildes for meget mel på pizzastenen ved temperaturer over 450°C. Dette er normalt.

Lad ovnen brænde på fuld effekt i 5 minutter mellem pizzaerne for at genopvarme stenen. Lad den ikke være på fuld effekt i længere tid.

Slukning af ovnen

Drej kontrolknappen til slukket position for at slukke ovnen. Drej derefter regulatorens knap til slukket position.

FEJLFINDING

Problem	Årsag	Forebyggelse/Løsning
Brænderen tænder ikke	<i>Tænderen undlader at antænde gassen</i> • <i>Ingen tikkende lyd høres.</i> • <i>Tikkende lyd høres, men der ses ingen synlige gnister.</i> <i>Ingen gas når frem til brænderen: (Gasstrømmen skal være hørbar i et stille miljø)</i> • <i>Gasflasken er tom.</i> • <i>Regulatoren er slukket eller ikke korrekt monteret.</i> • <i>Gasslangen er snoet eller klemmt.</i>	Kontrollér, at batteriet (1 stk. AA-batteri) ikke mangler, er vendt forkert, afladet, eller at dækslet ikke er korrekt spændt. Kontrollér, at tænderelektroden og isoleringen ikke er snavsede, da dette kan forårsage kortslutning af gnisten. Kontrollér, at elektroden ikke er bøjet væk fra brænderen. Kontrollér, at batteriet ikke er svagt. ADVARSEL! (Frakobl gasflasken, når du kontrollerer for gnister.) Kontrollér, om der er gas i gasflasken. Se brugervejledningen for regulatoren. Kontrollér, at gasslangen er lige.
Pludseligt fald i gas tilstrømning/ingen eller meget lidt gas tilstrømning ved tænding (Gasstrømmen skal være hørbar i et stille miljø)	<i>Gasflasken er tom.</i> <i>Regulatoren leverer ikke nok gas.</i> <i>Hvis den omgivende temperatur er ekstremt lav, kan trykket falde i gasflasken, især hvis gasflasken er mindre end ¼ fyldt.</i> <i>Turtle Motion 3.0 har en effekt på 8kW. Den flydende gas i gasflasken skal fordampe for at kunne strømme ud, og dette sænker yderligere temperaturen i gasflasken, hvilket gør det sværere for regulatoren at levere gas.</i> <i>Is tilstopper regulatoren, hvis den er frosset i våd tilstand. Forhindring af gasstrømmen.</i>	Skift gasflaske. Se brugervejledningen for regulatoren. Opbevar gasflasken ved en højere temperatur inden madlavning. Undgå at bruge en næsten tom gasflaske i meget koldt vejr. Optø regulatoren og opbevar den tørt. Kontrollér slangen.
Flammer blæser ud	1. <i>Kraftig eller pludselig vind.</i> 2. <i>Lav gasmængde i gasflasken.</i>	Vend fronten af ovnen væk fra vinden. Overvej, om det valgte sted er passende,

		og flyt pizzaovnen til et sted, der er mindre udsat for vind. 2 Fyld gasflasken op. 2.1. Se ovenfor for pludseligt fald i gasstrøm.
Opblusning: Flammer fra og omkring maden	1. Fedtophobning. 2. For meget fedt i kødet. 3. For høj tilberedningstemperatur. 4. For meget mel på tilberedningsfladen.	1. Rens ovnen. 2. Skær fedt af kødet inden tilberedning. 3. Justér (sænk) temperaturen. 4. Børst overskydende mel af pizzastenen, eller accepter dette som tegn på høj temperaturtilberedning (pas på ikke at blive skadet af flammerne).
Flashback (ild i brænderrøret, brølende lyd fra brænderen)	1. <i>Brænderen og/eller brænderrørene er tilstoppede.</i> 2. <i>Trykfald under tænding.</i> <i>(Flashback skaber overdreven opvarmning af brænderkonstruktionen og udsender kulilte. Det skal stoppes straks ved at slukke apparatet. Lad det køle ned i et par minutter).</i>	1. Drej gaskontrolknappen til OFF. Rens brænderen og/eller brænderrørene. 2. Sluk ovnen, sørg for, at ventilen på gasflasken er helt åben (hvis relevant), og tænd igen. Kontrollér regulatoren og gasflasken.

GARANTI

- Vores pizzaovn er garanteret for et års reservedele. Garantien er gyldig fra købsdatoen.
- Garantien gælder ved fremvisning af en dateret kvittering eller faktura og er strengt begrænset til fabriksservice reparation af den/det del(e), der er fundet defekt.
- Producenten kan ikke holdes ansvarlig for nogen utilsigtede eller efterfølgende fejl på varer eller personer.
- Garantien dækker ikke, hvis produktet har været udsat for unormal brug eller anvendt under andre forhold end de tiltænkte.
- Garantien dækker ikke forringelse eller uheld på grund af forsømmelse, skader som følge af manglende vedligeholdelse og service af enheden eller som følge af ændringer af materialet.
- Producenten garanterer produktet, med undtagelse af følgende dele, som er underlagt normalt slid, i 1 år fra købsdatoen som angivet.
- Garantien er gyldig, forudsat at instruktionerne og advarslerne i brugs- og vedligeholdelsesmanualen, der følger med pizzaovnen, overholdes for korrekt brug.
- Garantien dækker gratis udskiftning eller reparation af dele, der er fundet defekte på grund af produktionsfejl.
- Reklamationer skal ske gennem forhandleren, hvor pizzaovnen er købt eller via Le Feu's reklimations-portal
- Producenten fraskriver sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader på personer, dyr eller genstande forårsaget af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen, især instruktionerne vedrørende installation, brug og vedligeholdelse af pizzaovnen.
- Brænder, overdel, alle mekaniske dele og beslag til kontrolpanelet og brænderkonstruktionen samt alle dele, der ikke er støbt aluminium, er garanteret mod materiale- og/eller håndværksfejl i en periode på et (1) år fra den oprindelige købsdato. Rust er ikke dækket.
- Overfladen af pizzaovnen er garanteret mod afskalning, revner eller blærer i en periode på et (1) år, forudsat at produktet ikke er blevet ridset eller slidt. Ridser og skrammer som følge af almindeligt slid er ikke dækket. Brug venligst det originale Le Feu Turtle Cover for at beskytte produktet.
- Falmning som følge af udsættelse for elementer, f.eks. sollys, er ikke dækket. Pletter som følge af kemiske spild og madvarer er ikke dækket.
- Pizzaovne solgt som restvarer, udstillingsmodeller eller varer købt som beset, fragtbeskadigede varer, apparater beskadiget af naturkatastrofer, hærværk, brand, misbrug, manglende korrekt pleje og vedligeholdelse eller forkert samling ikke

dækket af garantien. Mærker fra emballage, stropper og almindelig falmning eller misfarvning som følge af eksponering for elementer, olier, spild, væsker eller kemikalier er ikke dækket af garantien. Desuden er tab af brugstid eller besværligheder i den forbindelse, penge, rejser, emballering eller andre følgeskader eller utilsigtede skader ikke dækket.

- Le Feu Fires kan ikke holdes ansvarlig for at overstige værdien af erstatningsproduktet. Garantien gælder for den oprindelige køber, når varen er købt hos en af vores autoriserede forhandlere, og kan ikke overdrages.
- Disse garantivilkår begrænser ikke kundens ret til at gøre gavn af forbrugerrettigheder, der er pålagt af myndighedsbeslutninger.

Le Feu ønsker dig masser af gode stunder med at lave fantastisk pizza!

CONGRATULATIONS

With your new Turtle 3.0 pizza oven from Le Feu Fires

Thank you for choosing Le Feu Fires. We hope your new pizza oven will contribute to many pleasant moments that new line before you get started, it is highly important that you read and understand this entire user manual that

Le Feu Fires continuously work to ensure the highest product quality that we want to make sure that you always have a safe and secure product experience.

If you have any questions regarding the product after reading this user manual, please contact your local dealer, distributor, or le feu technical support.

Information can be found at www.leufires.com

Make sure to handle your pizza oven and fuels, as described in this user manual, to avoid any accidents.

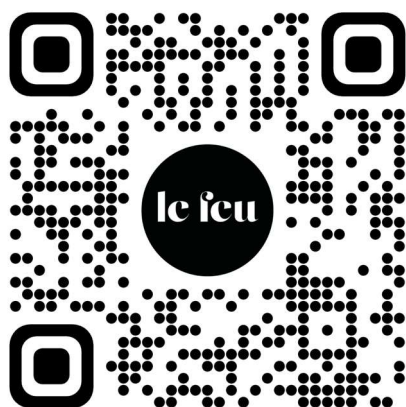
Read this manual before use!

We hope you will enjoy your new Le Feu product

Best regards,

Søren Lauritzen

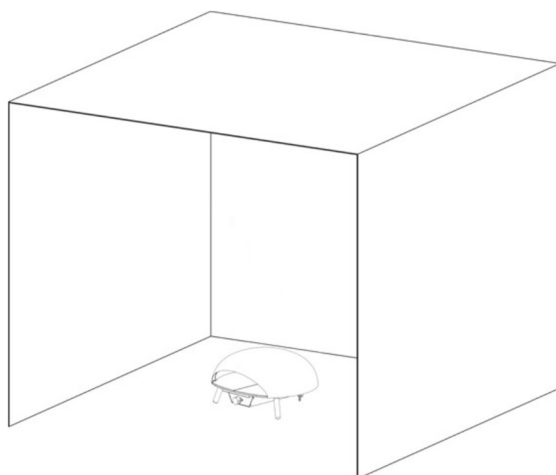
Scan the QR code for:



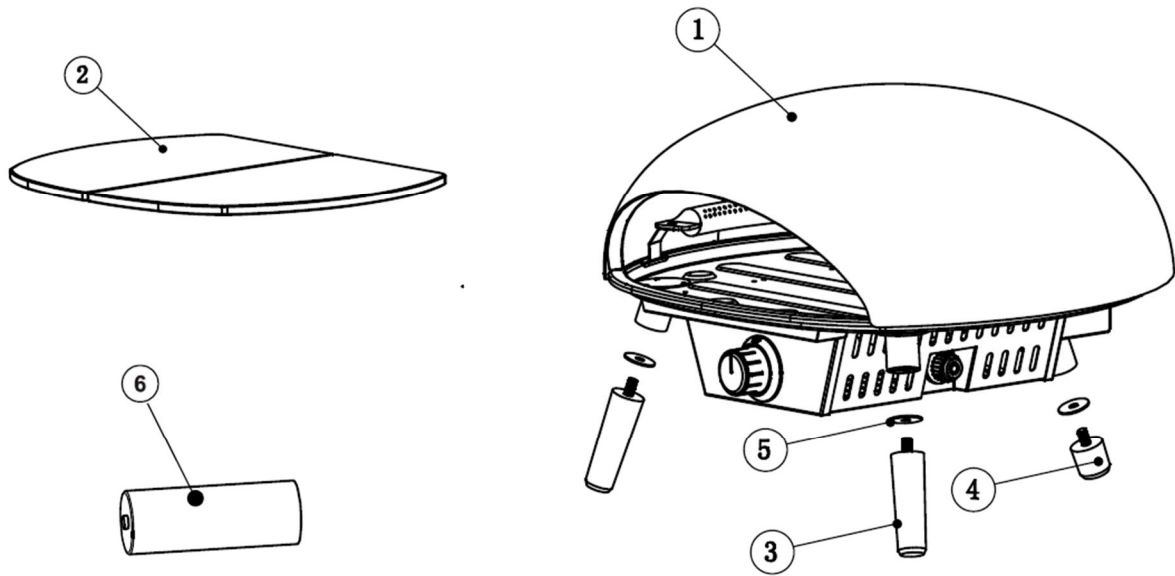
- Step-by-step guides
- Troubleshooting
- Answers to frequently asked questions
- Useful tips
- Submit a claim

GENERAL INFORMATION

- Close the valve of the gas bottle or the regulator after use.
- Read the instructions before using this appliance. For outdoor use only in well ventilated areas.
- The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is PROHIBITED.
- The appliance must be installed in accordance with the instructions and local regulations.
- A well-ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open. The surface area is the sum of the walls surface.
- This appliance must use an EN16129 approved gas regulator and EN16436-1 hose.
- If you smell gas, shut off gas to the pizza oven at its source. Ventilate the area. Check all connections and perform a new leak test.
- Replacement of pressure control and hose connector shall be carried out using Le Feu products only.



PACKAGE CONTENT

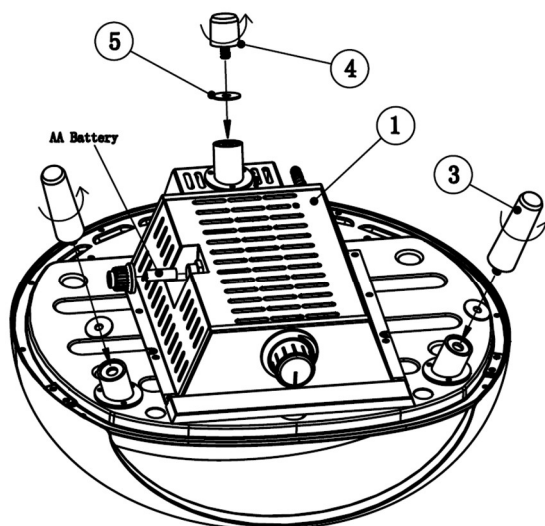


- 1: Body (1pcs)
- 2: Stone (2pcs)
- 3: Longer legs (2pcs)
- 4: Shorter leg (1pcs)
- 5: Heat insulating shims (3pcs)
- 6: AA batteries (1 pcs. Not included)

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

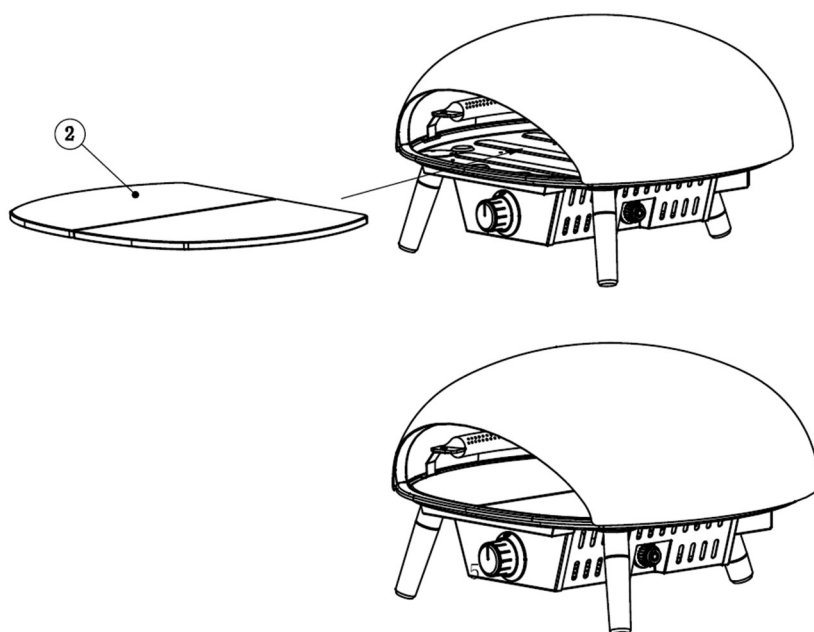
STEP 1:

Place the pizza oven as shown below on a soft surface, and insert the wooden legs and washers in the indicated positions. Make sure they are securely attached. Insert the battery into the igniter as shown below..



STEP 2:

Place the pizza oven on its legs and carefully insert one of the pizza stones. Push it all the way in before carefully inserting the next one.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Before using this product, it is important that you follow the step-by-step instructions on the following pages.

IMPORTANT: FOR OUTDOOR USE ONLY

- To reduce the risk of fire, burns, or other injury, read this safety manual carefully and in its entirety before using this appliance. Before cleaning, ensure the gas supply and control knob are in the OFF position, and that the burner and oven have cooled down. Failure to follow these instructions may result in fire, explosion, or burns, which can cause property damage, personal injury, or death.
- Keep the gas hose away from heated surfaces. The use of alcohol or drugs may impair the user's ability to assemble or operate the appliance safely. Mentally impaired or otherwise incompetent persons, including those who have not read and understood this manual, must not use this appliance. Always keep children and pets away from the appliance. Do not move the appliance while it is in use.
- This appliance is not intended to and should never be used as a heat source. Prolonged operation at high output may cause overheating, leading to early deterioration of steel components and powder coating, which is not covered by the warranty. Do not use the appliance if the burner or other gas-related parts show visible defects. Do not store the appliance indoors unless the gas cylinder has been removed. Always store the gas cylinder in accordance with local LPG gas regulations. This appliance is not intended for installation in or on recreational vehicles and/or boats.
- Do not use this appliance without the pizza stone. Do not attempt to use it with a broken stone or any stones other than the original Le Feu pizza stone, due to the risk of excessive heat transfer toward the valve section and heat distortion of the bottom.
- Check all gas connections for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and found to be leak-free. Do not smoke during leak testing. Never test for leaks with an open flame. Refer to the leak test chapter in this manual.
- When igniting, keep your face and hands as far away from the appliance as possible. If there is no spark when pressing the control knob, do not continue trying to ignite the appliance. Instead, check the ignition battery and electrode. Ignition should occur immediately if gas is supplied to the appliance. Do not continue ignition attempts for a prolonged period. Stop if you smell gas and check for the cause. Delayed ignition may cause flames to shoot out of the opening, resulting in injury or burns.
- The minimum distance from the sides of the unit to combustible material is 500 mm. The minimum distance from the back of the unit to combustible material is also 500 mm. Parts sealed by the manufacturer must not be adjusted by the user.

Refer to local gas regulations for the correct size of LPG cylinder. Minimum distances between the appliance and adjacent walls are 0.5 m.

- The hose for the appliance must not exceed 1.5 m or the length prescribed by local gas authorities. It must be regularly inspected and replaced as required. The hose and regulator unit may not be supplied with the appliance in certain regions. The hose must comply with standard EN16436. The regulator must comply with standard EN16129. Local norms may prescribe other standards than these.
- Check and clean the inside of the oven before ignition to avoid fire caused by grease buildup from previous use. Burner outlets must be checked for obstructions after previous use and regularly cleaned with a soft wire brush. This is necessary to avoid blockage and to ensure proper combustion. The placement of the flexible connection hose must ensure that it is not subject to twisting or pinching.
- Ensure that the appliance is placed on a stable, level, and heat-resistant surface before operation. Never use the appliance in enclosed areas or without proper ventilation. It is intended for outdoor use only. Operating the unit in enclosed spaces may lead to the accumulation of toxic gases, including carbon monoxide, which can result in serious injury or death.
- Only use the appliance with gas types and pressures specified by the manufacturer. Incorrect gas types or pressure levels may cause malfunctions or hazardous conditions. If in doubt, consult your gas supplier or a qualified technician. All servicing must be performed by a qualified professional using original spare parts.
- Before each use, ensure that the ignition system is functioning properly and that there are no blockages in the burner ports or gas lines. If the appliance does not light within a few seconds, turn off the gas, wait a full minute to allow any accumulated gas to dissipate, and then try again.
- After use, always turn off the gas supply at the cylinder before closing the control knob on the appliance. Allow the unit to cool completely before cleaning, moving, or storing it. Store the appliance in a dry, ventilated area out of reach of children when not in use.
- Do not attempt to disassemble or modify the appliance in any way. Unauthorized alterations may compromise safety and void the warranty. If repairs are needed, contact your dealer or an authorized service technician.
- For additional safety information, including diagrams and emergency procedures, refer to the full user manual provided with this product.



FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

Shut off gas to the appliance.

Extinguish any open flames in the vicinity.

If odour continues, immediately call your gas supplier.

Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Before lighting

Inspect the gas supply hose before turning on the gas. If there are signs of damage or wear, the hose must be replaced before use. Attach the regulator to the gas cylinder. Check hose and regulator connections for leaks using a soap and water solution, as described in this manual. Push the hose as far as possible onto the nozzle and secure it with a clamp where the hose fits.

LPG gas bottle WARNING

Do not store spare LPG gas bottle under or near this appliance.

If the information above is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury may occur.

Please refer to local gas regulations at any time

Safety practises to avoid injury

When properly cared for, your Pizza oven will provide safe and reliable service for many years. However, extreme care must be used as the oven produces intense heat that can increase the risk of accidents.

When using this oven basic practices must be followed, including but not limited to following:

- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.

- Children should not be left alone or unattended in an area where the oven is being used. Do not allow children to sit, stand or play around the oven at any time.
- Never let clothing or other flammables come in contact with or too close to any burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite, causing serious personal injury.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose fittings garments or sleeves should never be worn while using the oven. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- Do not heat unopened food containers as a buildup of pressure may cause the containers to burst. When lighting the burner, always pay close attention to what you are doing.
- When using the oven, do not touch the outer shell, baking stone or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns.
- Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products that may cause spontaneous ignition.
- Keep the area surrounding the oven free from combustible material including fluids, trash and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Never use the oven in extremely windy conditions.
- The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with flammable tablecloths, plastic or any other inflammable materials.
- The use of protective gloves when handling particularly hot components is highly recommended

1. Strong winds and low temperatures can affect the heating and performance of your pizza oven
2. Do not obstruct the flow of insulation air around the pizza oven housing. This pizza oven is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats
3. This pizza oven must be installed in accordance with the installation instructions provided by the manufacturer, local gas fitting regulations and other relevant statutory regulations
4. Please check for gas leakage the first time you are connecting the pizza oven to the gas cylinder, and each time you are replacing the gas cylinder or disconnecting/re connecting any fittings. Inspect the hose before each use.



The pizza oven should not be located under overhead combustible constructions and proper clearance must always be maintained from combustible construction and/or materials, with minimum clearance as follow:

From sides:	500 mm
From back :	500 mm
From above:	1000 mm

Connecting to gas bottle

WARNING

- Please always keep the gas bottle in upright position
- Refer to local gas regulations when connecting to LPG gas bottle. Only used locally approved regulator and gas bottle
- Never attempt to use damaged regulator or gas bottle.

WARNING

- This is a low pressure appliance. Never use regulator with pressure other than prescribed. Never use regulator with variable pressure. Refer to pressure indication on type plate.

Connecting the LPG gas bottle

To connect the LPG gas bottle:

- The bottle/regulator valve should be in off position
- Inspect evolve connections, port and regulator assembly. Remove debris and inspect the hose for damage.
- Connect the regulator to the gas bottle according to regulator user guide instructions.
- Open the bottle valve/regulator valve fully as described in regulator user manual
- Before lighting the oven, use a soap and water solution to check all connections for leaks
- If a leak is found, between regulator and yeah gas bottle turn the bottle/regulator valve off, and do not use the defective part

Disconnecting the LPG gas bottle

Turn the oven burner valve off and make sure the oven is cool

Turn the regulator slash gas bottle valve off and detach the regulator according to regulator user manual.

Place a dust cap for bottle outlet whenever the bottle is not in use.

LEAK TESTING

All internal gas connections of this appliance are double league tested prior to packing and should not need leak testing upon installation and use. It is important however to leak test the external connections.

Before use, check all the gas connections for leak testing using the procedure listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately stop using and get the entire system tested for leaks by an approved technician.

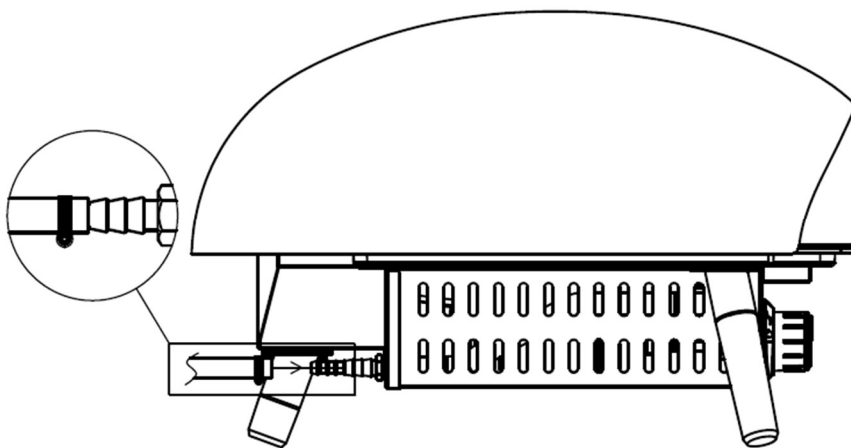
Before testing

Make sure all packaging material has been removed from the appliance

Make a solution of one part liquid detergent (hand dishwashing soap) and one part water. You will need a spray bottle or a brush to apply the solution to the fittings.

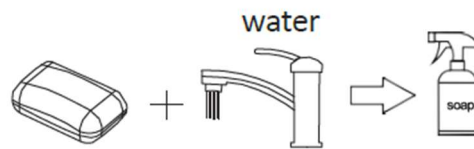
To test

- Turn the burner valve OFF
- Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles would appear when a leak is present
- If a leak is present, immediately turn the gas supply off and tighten leaky fittings
- Turn the gas back on and recheck
- Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the gas supply off and contact customer service where you bought the leaking part.

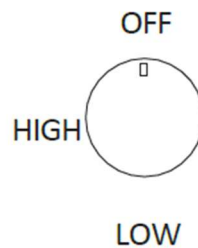


Gas leak testing

1. Add soap and water to a spray bottle or soapy water with a brush turn.



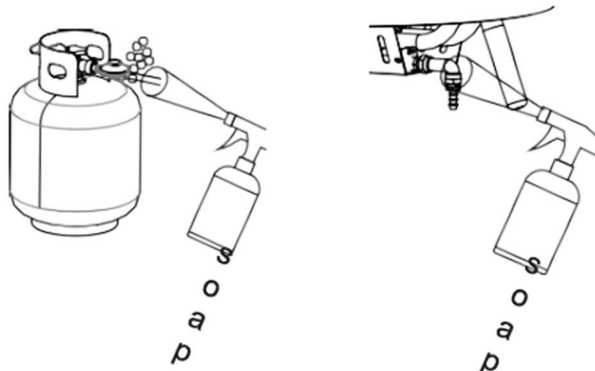
2. Turn off the gas valve in the front of the pizza oven.



3. Turn on the gas bottle. Add soap and water to a spray bottle or soapy water with a brush.



4. Spray or apply soapy water on the gas connections. If a leak is present bubbles will appear.



CARE AND MAINTENANCE

Store the Turtle 3.0 away from direct sunlight and covered whenever possible, especially when storing for longer periods. Turtle 3.0 should not be exposed to harsh weather conditions such as snow, heavy rain, or strong wind.

Wait until Turtle 3.0 has completely cooled before moving it or covering it with a Le Feu cover.

The outer shell of the Turtle 3.0 may fade over time and with use. This will not affect performance. Grease and tomato aerosols from baking pizza may condense on the outside of the pizza oven and, over time, degrade the surface if left uncleaned.

Clean the exterior of the oven with mild soapy water and a soft sponge once it has cooled down. Wipe it with a clean cloth. The pizza oven must be dry before storing or covering it. Failure to do so may result in surface changes that are not covered by the warranty.

Inspect the burners regularly for blockages and clean them if necessary. Be careful not to bend the ignition electrodes or the safety device during cleaning.

WARNING

The pizza stone is heavy and fragile. Avoid dropping it on the floor due to risk of breaking. The pizza stone is of ceramic material, it can absorb water and if heated on full power it risk to break due to water vapour pressure. Small debris may break off the edge without affecting the performance and lifetime of the baking stone.

USER INSTRUCTIONS

Operating instructions - using the oven

The burner is rated at 8.0 kw. Care must be taken as it is a high power appliance.

Make sure the oven host connections have been leak tested according to the above and mounted correctly using host claims with no twisting, bending or pulling off the hose.

Remove any remaining packing material

Light the burner using the lighting instructions below

Lighting instruction - to light the burner

Make sure the control knob is in off position, and then turn the regulator valve on.

Push in and slowly turn the control nob anti clockwise 90°, holding it pushed in until the burner ignites. A fast ticking sound must be heard from the igniter and the sparks.

If burner doesn't light within max 5 seconds, turn the nob off, wait one minute and repeat the lighting (to avoid excessive quantities of gas building up in the oven that might flare up when re attempting to ignite)

WARNING

WARNING burning risk!

Never go on trying to ignite the appliance for longer than 5 seconds due to the risk of flaring of gas

When the burner ignites, keep the button pressed in for ca. 5 seconds to activate the safety device, then release the button. Turn the button further up counterclockwise to the desired power.

WARNING

Due to the high output of the appliance, we do not recommend igniting the gas with any other ignition sources, as there is a risk of burns.

Do not light the oven if the stone is not dry, as it may crack.

After lighting the oven, let it run at full power for 20 to 30 minutes to reach the desired temperature. This temperature is best measured using Le Feu's infrared distance thermometer. Do not allow the oven to heat above 500°C. After placing the pizza in the oven, we recommend reducing the power to allow the dough to bake without burning the topping. Flames may occur if too much flour is spilled on the pizza stone at temperatures above 450°C. This is normal.

Let the oven run at full power for 5 minutes between pizzas to reheat the stone. Do not keep it at full power for extended periods.

Shutting off the oven

Turn the control knob to off position to shut down the oven. Then turn the regulator knob to the off position.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Burner will not light	Igniter fails to ignite the gas: - No ticking sound is heard. - Ticking sound is heard but no visible sparks. No gas arriving to burner: (Gas flow should be audible in quiet environment) - Gas bottle empty - Regulator shut off or not properly mounted. - Gas hose twisted or squeezed	Check that Battery (1 pc. AA battery) is not missing, reversed, discharged or cap not correctly tightened. Check that igniter electrode and insulation are not dirty as this could short circuit the spark. Check that the electrode has not been bent away from the burner. Check that battery is not weak. WARNING! (detach gas bottle when checking) Check for gas in gas bottle. Check user-guide for regulator. Check that gas hose is straight.
Sudden drop in gas flow/ no or very little gas flow when lighting (Gas flow should be audible in quiet environment)	Gas bottle empty Gas regulator not giving enough gas out. If ambient temperature is extremely low pressure may drop in gas bottle indeed if gas bottle is less than ¼ full. The power of Turtle Motion 625 is 8kW. The liquid gas in gas bottle must evaporate to come out, and this leads to lowering further the temperature in the gas bottle thus making it harder for regulator to provide gas. Ice clogging in regulator if frozen in wet condition. Obstruction of gas flow.	Change gas bottle. Check user-guide for regulator. Store gas bottle at higher temperature before cooking. Avoid using almost empty bottle in very cold weather. Thaw regulator and store it in dry conditions Check hose
Flames blow out	- High or gusting winds - Low on propane gas	Turn front of oven away from wind. Consider if the chosen place is appropriate, and move the pizza oven to a less wind exposed place

		2. Refill propane tank 2.1 Refer to Sudden drop in gas flow above
Flare-up: Flames from and around the food	1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature 4. Excess flour on the cooking surface	1. Clean oven 2. Trim fats from meat before cooking 3. Adjust (lower) temperature accordingly 4. Brush remnant flour from pizza stone, or accept this proof of high temperature cooking (taking care not to be injured by the flames)
Flashback (fire in burner tube, roaring sound from burner)	1. Burner and/or burner tubes are blocked 2. Pressure drops during ignition (Flashback creates excessive heating of burner construction as well as carbon monoxide and must be stopped immediately by turning off the appliance. Let it cool down for a couple of minutes.	Turn gas control knob off. Clean burner and/or burner tubes. Turn off oven, ensure the tank valve is fully open (if applicable) and relight. Check the regulator and gas bottle

WARRANTY

- Our pizza oven is guaranteed for one year for spare parts. The warranty is valid from the date of purchase.

The warranty applies upon presentation of a dated receipt or invoice and is strictly limited to factory service repair of the part(s) found to be defective.

The manufacturer cannot be held responsible for any incidental or consequential damage to goods or persons.

The warranty does not cover the product if it has been subject to abnormal use or used under conditions other than those intended.

The warranty does not cover deterioration or accidents due to neglect, damage resulting from lack of maintenance and service of the unit, or due to material modifications.

The manufacturer guarantees the product, excluding the following parts which are subject to normal wear and tear, for one year from the date of purchase as stated.

The warranty is valid provided that the instructions and warnings in the use and maintenance manual supplied with the pizza oven are followed for correct usage.

The warranty covers free replacement or repair of parts found to be defective due to manufacturing faults.

Claims must be made through the retailer where the pizza oven was purchased or via Le Feu's claims portal.

The manufacturer disclaims all liability for direct or indirect damage to persons, animals, or property caused by failure to comply with the instructions in the user manual, especially the instructions regarding installation, use, and maintenance of the pizza oven.

The burner, top section, all mechanical parts, and brackets for the control panel and burner structure, as well as all parts not made of cast aluminum, are warranted against material and/or workmanship defects for a period of one (1) year from the original date of purchase. Rust is not covered.

The surface of the pizza oven is warranted against peeling, cracking, or blistering for a period of one (1) year, provided the product has not been scratched or worn. Scratches and scuffs resulting from normal wear are not covered. Please use the original Le Feu Turtle Cover to protect the product.

Fading due to exposure to elements, such as sunlight, is not covered. Stains caused by chemical spills or food are not covered.

Pizza ovens sold as clearance items, display models, or items purchased "as is," freight-damaged goods, appliances damaged by natural disasters, vandalism, fire, misuse, lack of proper care and maintenance, or incorrect assembly are not covered by the warranty. Marks from packaging, straps, and normal fading or discoloration from exposure to the elements, oils, spills, liquids, or chemicals are not covered under the warranty. Furthermore, loss of use or related inconvenience, money, travel, packaging, or any consequential or incidental damages are not covered.

Le Feu Fires cannot be held responsible for exceeding the value of the replacement product. The warranty applies to the original purchaser when the product is purchased from one of our authorized dealers and is non-transferable.

These warranty terms do not limit the customer's right to benefit from consumer rights imposed by governmental decisions.

Le Feu wishes you plenty of good times making great pizza!

FÉLICITATIONS

pour votre nouveau Four à Pizza Turtle 3.0 de Le Feu Fires.

Merci d'avoir choisi Le Feu Fires. Nous espérons que votre nouveau four à pizza contribuera à de nombreux moments agréables.

Avant de commencer, il est très important que vous lisiez et compreniez l'intégralité de ce manuel d'utilisation.

Le Feu Fires travaille continuellement pour garantir la meilleure qualité de produit. Nous voulons nous assurer que vous ayez toujours une expérience produit sûre et sécurisée.

Si, après avoir lu ce manuel d'utilisation, vous avez des questions concernant le produit, veuillez contacter votre revendeur local, distributeur ou le support technique de Le Feu.

Les informations sont disponibles sur www.lefeufires.com.

Assurez-vous de manipuler votre four à pizza et les combustibles comme décrit dans ce manuel d'utilisation, pour éviter tout accident.

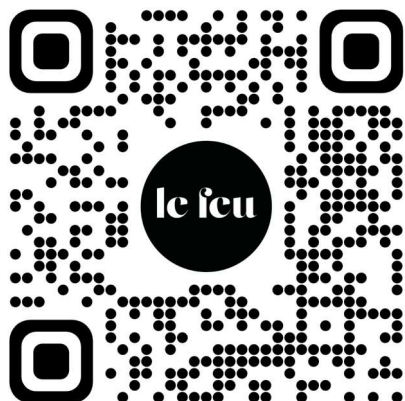
LISEZ CE MANUEL AVANT UTILISATION !

Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau produit Le Feu.

Cordialement,



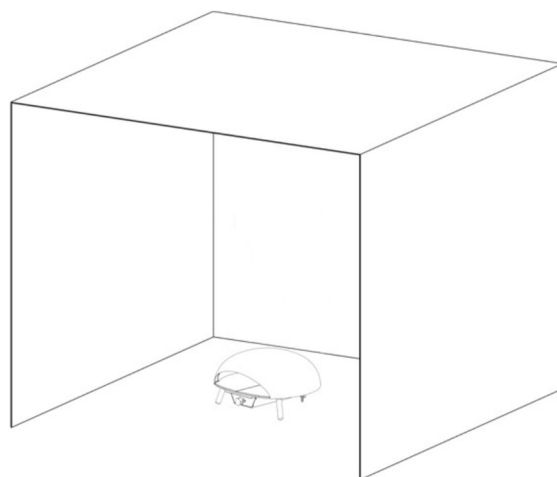
Scannez le code QR pour :



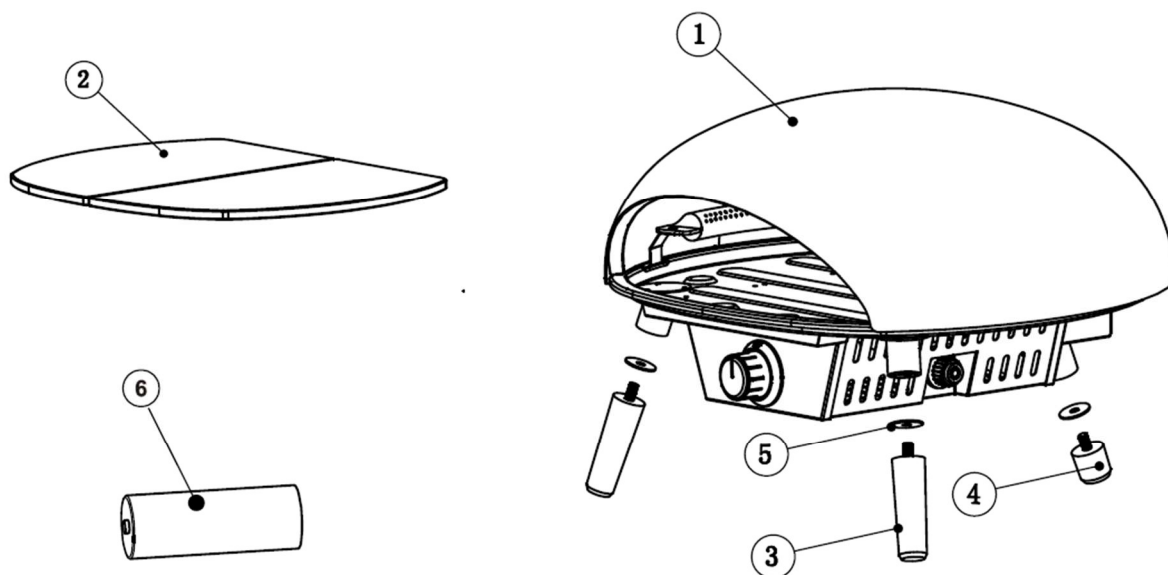
- Des guides étape par étape
- Dépannage
- Questions fréquemment posées
- Bons conseils
- Déposer une réclamation

INFORMATIONS GENERALES

- Fermez la valve de la bouteille de gaz ou le régulateur après utilisation.
- Lisez les instructions avant d'utiliser cet appareil. Pour une utilisation en extérieur uniquement, dans des zones bien ventilées.
- L'utilisation de cet appareil dans des espaces clos peut être dangereuse et est INTERDITE.
- L'appareil doit être installé conformément aux instructions et aux réglementations locales.
- Une zone bien ventilée doit avoir au moins 25 % de la surface ouverte. La surface est la somme des surfaces des murs.
- Cet appareil doit utiliser un régulateur de gaz approuvé EN16129 et un tuyau de gaz de type EN16436-1
- Si vous sentez une odeur de gaz, fermez immédiatement le gaz à la source du four à pizza. Aérez la zone. Vérifiez toutes les connexions et effectuez un nouveau test d'étanchéité.
- Le remplacement du régulateur de pression et du connecteur du tuyau doit être effectué uniquement avec des produits Le Feu.



CONTENU DE L'EMBALLAGE

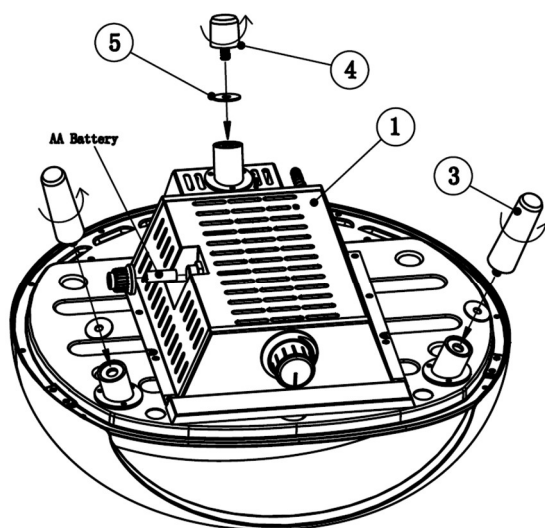


- 1 : Corps (1 pièce)
- 2 : Pierre (2 pièces)
- 3 : Pieds longs (2 pièces)
- 4 : Pied court (1 pièce)
- 5 : Cales isolantes thermiques (3 pièces)
- 6 : Piles AA (1 pièce. Non incluses)

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

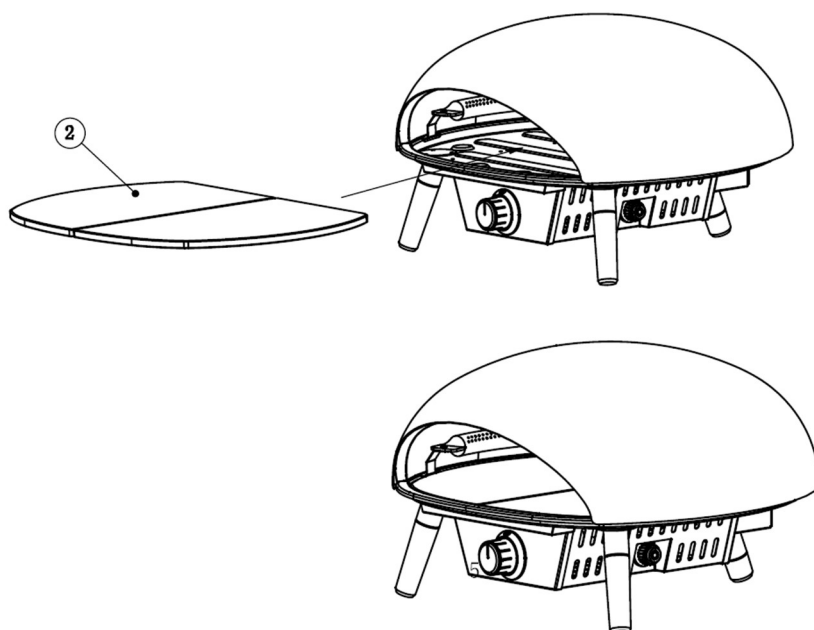
ÉTAPE 1 :

Placez le four à pizza comme indiqué ci-dessous sur une surface souple, puis insérez les pieds en bois et les rondelles dans les positions indiquées. Assurez-vous qu'ils sont bien fixés. Insérez la pile dans l'allumeur comme indiqué ci-dessous..



ÉTAPE 2 :

Placez le four à pizza sur ses pieds et insérez délicatement une des pierres à pizza. Poussez-la complètement en place avant d'insérer la suivante avec précaution..



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Avant d'utiliser ce produit, il est important de suivre les instructions étape par étape des pages suivantes.

IMPORTANT : POUR UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT

- Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures, veuillez lire attentivement et entièrement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton de commande sont en position ARRÊT, et que le brûleur et le four ont eu le temps de refroidir. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou des brûlures, pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- Maintenez le tuyau de gaz éloigné des surfaces chaudes. La consommation d'alcool ou de drogues peut nuire à la capacité de l'utilisateur à assembler ou à utiliser l'appareil en toute sécurité. Les personnes mentalement déficientes ou incompetentes, y compris celles qui n'ont pas lu et compris ce manuel, ne doivent pas utiliser cet appareil. Tenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme source de chaleur. Une utilisation prolongée à puissance maximale peut entraîner une surchauffe, provoquant une détérioration prématurée des composants en acier et du revêtement en poudre, ce qui n'est pas couvert par la garantie. N'utilisez pas l'appareil si le brûleur ou d'autres composants liés au gaz présentent des défauts visibles. Ne stockez pas l'appareil à l'intérieur sauf si la bouteille de gaz a été retirée. Conservez toujours la bouteille de gaz conformément aux réglementations locales sur le GPL. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- N'utilisez pas cet appareil sans la pierre à pizza. N'essayez pas de l'utiliser avec une pierre endommagée ou toute autre pierre que celle d'origine de Le Feu, en raison du risque de transfert thermique excessif vers la vanne et de déformation thermique de la base.
- Vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter toute fuite avant chaque utilisation. N'utilisez pas l'appareil tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et qu'aucune fuite n'a été détectée. Ne fumez pas pendant les tests de fuite. Ne testez jamais une fuite avec une flamme nue. Consultez le chapitre sur les tests de fuite dans ce manuel.
- Lors de l'allumage, gardez votre visage et vos mains aussi éloignés que possible de l'appareil. S'il n'y a pas d'étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande, n'insistez pas. Vérifiez plutôt l'état de la pile d'allumage et de l'électrode. L'allumage doit être immédiat si le gaz est correctement alimenté. N'essayez pas d'allumer l'appareil pendant une période prolongée. Arrêtez si vous

sentez une odeur de gaz et vérifiez l'origine. Un allumage retardé peut provoquer des flammes à la sortie, entraînant blessures ou brûlures.

- La distance minimale entre les côtés de l'unité et les matériaux combustibles est de 500 mm. La distance minimale à l'arrière est également de 500 mm. Les pièces scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur. Consultez les réglementations locales pour connaître la taille correcte de la bouteille de GPL. Les distances minimales entre l'appareil et les murs adjacents doivent être de 0,5 m.
- Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m ou la longueur prescrite par les autorités locales. Il doit être inspecté régulièrement et remplacé selon les besoins. L'ensemble tuyau-régulateur peut ne pas être fourni avec l'appareil dans certaines régions. Le tuyau doit être conforme à la norme EN16436. Le régulateur doit être conforme à la norme EN16129. Les normes locales peuvent exiger d'autres spécifications.
- Vérifiez et nettoyez l'intérieur du four avant l'allumage afin d'éviter tout risque d'incendie dû à l'accumulation de graisse provenant d'utilisations précédentes. Les sorties du brûleur doivent être inspectées après chaque utilisation et nettoyées régulièrement avec une brosse métallique douce. Cela est nécessaire pour éviter les blocages et garantir une bonne combustion. Le positionnement du tuyau flexible de raccordement doit garantir qu'il n'est pas tordu ni pincé.
- Avant l'utilisation, assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. N'utilisez jamais l'appareil dans un espace clos ou sans ventilation adéquate. Il est conçu uniquement pour une utilisation en extérieur. Son utilisation dans des espaces confinés peut entraîner une accumulation de gaz toxiques, notamment de monoxyde de carbone, pouvant provoquer des blessures graves voire mortelles.
- Utilisez uniquement les types de gaz et les pressions spécifiés par le fabricant. Des types ou pressions de gaz incorrects peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des situations dangereuses. En cas de doute, consultez votre fournisseur de gaz ou un technicien qualifié. L'entretien doit être effectué exclusivement par un professionnel qualifié utilisant des pièces détachées d'origine.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le système d'allumage fonctionne correctement et qu'aucun orifice du brûleur ni conduit de gaz n'est obstrué. Si l'appareil ne s'allume pas après quelques secondes, fermez le gaz, attendez une minute pour dissiper le gaz accumulé, puis réessayez.
- Après l'utilisation, coupez toujours l'alimentation en gaz à la bouteille avant de tourner le bouton de commande en position OFF. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger. Stockez-le dans un endroit sec, ventilé et hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'essayez jamais de démonter ou de modifier l'appareil. Toute modification non autorisée pourrait compromettre la sécurité et annuler la garantie. En cas de besoin de réparation, contactez votre revendeur ou un technicien agréé.
- Pour plus d'informations sur la sécurité, y compris des schémas et des procédures d'urgence, veuillez consulter le manuel complet fourni avec ce produit.



POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez une odeur de gaz :

Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.

Éteignez toute flamme nue à proximité.

Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz.

Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de gaz non connectée à l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVANT L'ALLUMAGE

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'ouvrir le gaz. En cas de signes de dommages ou d'usure, le tuyau doit être remplacé avant utilisation. Montez le régulateur sur la bouteille de gaz. Vérifiez l'étanchéité des raccords du tuyau et du régulateur avec une solution d'eau savonneuse, comme décrit dans ce manuel. Enfoncez le tuyau aussi loin que possible sur la buse, puis fixez-le avec un collier de serrage à l'endroit où le tuyau est raccordé.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

Ne stockez pas de bouteille de gaz GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies exactement, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait se produire. Veuillez vous référer aux réglementations locales en matière de gaz à tout moment.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

Lorsque votre four à pizza est bien entretenu, il fournira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Cependant, une extrême prudence doit être exercée, car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents.

Lors de l'utilisation de ce four, les pratiques de base suivantes doivent être respectées, y compris mais non limitées à :

- Ne réparez ou ne remplacez aucune partie du four, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans une zone où le four est utilisé. Ne permettez pas aux enfants de s'asseoir, de se tenir debout ou de jouer autour du four à tout moment.
- Ne laissez jamais de vêtements ou d'autres matériaux inflammables entrer en contact ou trop près de tout brûleur ou surface chaude jusqu'à ce qu'ils aient refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer, provoquant de graves blessures.
- Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou les manches ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés lors de la cuisson.
- Ne chauffez pas des contenants d'aliments non ouverts car une accumulation de pression pourrait provoquer l'éclatement des contenants. Lors de l'allumage du brûleur, faites toujours attention à ce que vous faites.
- Lors de l'utilisation du four, ne touchez pas à la coque extérieure, à la pierre de cuisson ou aux environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent causer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits pouvant provoquer une auto-inflammation.
- Gardez la zone entourant le four exempte de matériaux combustibles, y compris les fluides, les déchets et les vapeurs comme l'essence ou le liquide allume-barbecue.
- Ne faites pas obstruction à l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation.
- N'utilisez jamais le four par des conditions de vent extrêmes.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou d'autres matériaux inflammables.
- Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.

1. Les vents forts et les basses températures peuvent affecter le chauffage et les performances de votre four à pizza.
2. Ne bloquez pas le flux d'air de ventilation autour du boîtier du four à pizza. Ce four à pizza n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
3. Ce four à pizza doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies par le fabricant, aux réglementations locales en matière de raccordement au gaz et aux autres réglementations légales applicables.
4. Veuillez vérifier l'absence de fuite de gaz la première fois que vous connectez le four à pizza à la bouteille de gaz, et à chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz ou que vous déconnectez/reconnectez des raccords. Inspectez le tuyau avant chaque utilisation.



Ce four à pizza ne doit pas être situé sous une structure combustible en hauteur, et des distances de sécurité doivent toujours être respectées par rapport aux constructions et/ou matériaux combustibles, avec les dégagements minimaux suivants :

Depuis le côté :	500 mm
Depuis l'arrière :	500 mm
Au-dessus :	1000 mm

Connexion à la bouteille de gaz



AVERTISSEMENT

Veillez toujours garder la bouteille de gaz en position verticale.

Reportez-vous aux réglementations locales en matière de gaz lors de la connexion à une bouteille de gaz GPL. Utilisez uniquement un régulateur et une bouteille de gaz approuvés localement.

Ne tentez jamais d'utiliser un régulateur ou une bouteille de gaz endommagé(e).



AVERTISSEMENT

Il s'agit d'un appareil à basse pression. N'utilisez jamais un régulateur avec une pression autre que celle prescrite. N'utilisez jamais un régulateur à pression variable. Reportez-vous à l'indication de pression sur la plaque signalétique.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

Pour connecter la bouteille de gaz GPL :

- La vanne de la bouteille/régulateur doit être en position OFF (arrêt).
- Assurez-vous que la vanne du brûleur est en position OFF (arrêt).
- Inspectez les connexions de la vanne, le port et l'ensemble régulateur. Retirez les débris et vérifiez si le tuyau est endommagé.
- Connectez le régulateur à la bouteille de gaz selon les instructions du guide d'utilisation du régulateur.
- Ouvrez complètement la vanne de la bouteille / du régulateur comme décrit dans le manuel du régulateur.
- Avant d'allumer le four, utilisez une solution d'eau savonneuse pour vérifier s'il y a des fuites au niveau de toutes les connexions.
- Si une fuite est détectée entre le régulateur et la bouteille de gaz, fermez la vanne de la bouteille/régulateur et n'utilisez pas la pièce défectueuse.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ GPL

Éteignez la vanne du brûleur du four et assurez-vous que le four est refroidi.

Éteignez la vanne du régulateur/de la bouteille de gaz et déconnectez le régulateur selon le manuel d'utilisation du régulateur. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

TEST DE FUITE

Toutes les connexions de gaz internes de cet appareil ont été testées deux fois pour les fuites avant l'emballage et ne devraient pas nécessiter de test de fuite lors de l'installation et de l'utilisation. Cependant, il est important de tester les connexions externes pour les fuites.

Avant utilisation, vérifiez toutes les connexions de gaz pour détecter les fuites en utilisant

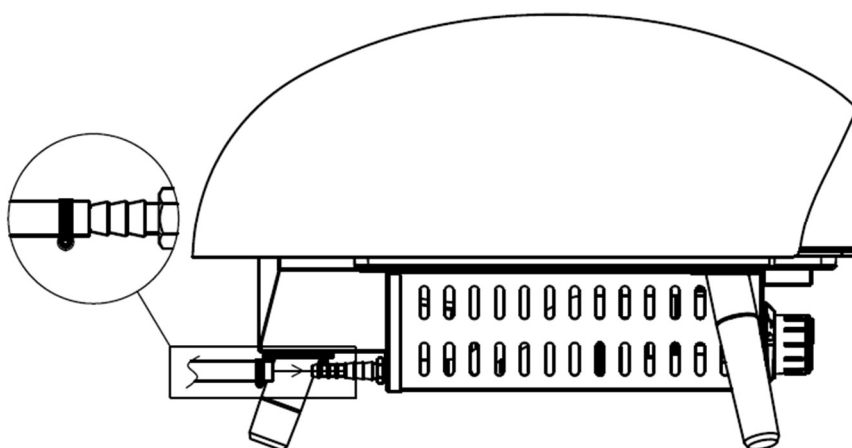
la procédure ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à tout moment, vous devez immédiatement cesser d'utiliser l'appareil et faire tester tout le système pour les fuites par un technicien agréé.

AVANT LE TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil. Préparez une solution composée d'une part de détergent liquide (savon à vaisselle) et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur ou d'une brosse pour appliquer la solution sur les raccords.

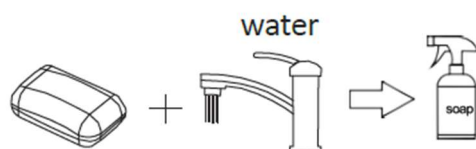
POUR TESTER

- Éteignez la vanne du brûleur.
- Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Des bulles apparaîtront là où une fuite est présente.
- Si une fuite est détectée, éteignez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
- Rallumez le gaz et vérifiez à nouveau.
- Si la fuite persiste à tout moment, éteignez l'alimentation en gaz et contactez le service client où vous avez acheté la pièce défectueuse.

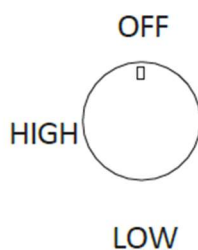


TEST DE FUITE DE GAZ

1. Ajoutez de l'eau savonneuse dans un flacon pulvérisateur ou utilisez une brosse pour appliquer l'eau savonneuse.



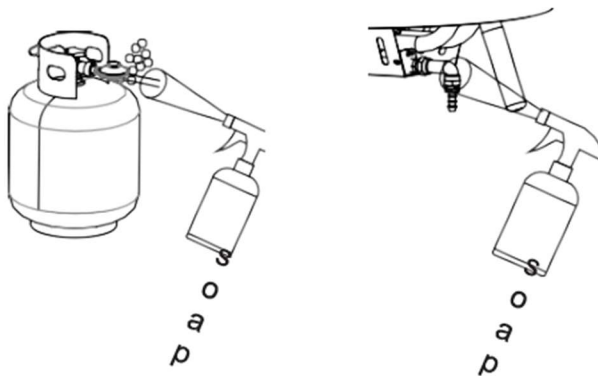
2. Éteignez la vanne de gaz située à l'avant du four à pizza.



3. Allumez la bouteille de gaz. Appliquez de l'eau savonneuse avec un flacon pulvérisateur ou une brosse.



4. Vaporisez ou appliquez de l'eau savonneuse sur les connexions de gaz. Si une fuite est présente, des bulles apparaîtront.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Rangez le Turtle 3.0 à l'abri de la lumière directe du soleil et sous une housse si possible, en particulier pour un stockage de longue durée. Le Turtle 3.0 ne doit pas être exposé à des conditions climatiques extrêmes telles que la neige, la pluie forte ou le vent violent.

Attendez que le Turtle 3.0 ait complètement refroidi avant de le déplacer ou de le couvrir avec une housse Le Feu.

La coque extérieure du Turtle 3.0 peut se décolorer avec le temps et l'utilisation. Cela n'affecte pas les performances. Des graisses et des aérosols de tomate provenant de la cuisson de pizzas peuvent se condenser sur l'extérieur du four et, avec le temps, dégrader la surface s'ils ne sont pas nettoyés.

Les graisses et aérosols de tomate générés lors de la cuisson des pizzas peuvent se condenser sur l'extérieur du four.

Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau savonneuse douce et une éponge souple une fois refroidi. Essuyez avec un chiffon propre. Le four doit être sec avant d'être rangé ou couvert. Ne pas respecter cela peut entraîner des altérations de surface non couvertes par la garantie.

Inspectez régulièrement les brûleurs pour détecter des obstructions et nettoyez-les si nécessaire. Faites attention à ne pas plier les électrodes d'allumage ni le dispositif de sécurité lors du nettoyage.

AVERTISSEMENT

Les pierres à pizza sont lourdes et fragiles. Évitez de les faire tomber au sol pour ne pas les casser. Les pierres à pizza sont en matériau céramique, elles peuvent absorber de l'eau, et si elles sont chauffées à pleine puissance, elles risquent de se casser en raison de la pression de la vapeur d'eau. De petits débris peuvent se détacher du bord sans affecter les performances et la durée de vie des pierres de cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT - UTILISATION DU FOUR

Le brûleur a une puissance de 8 kW. Il faut faire preuve de prudence, car il s'agit d'un appareil de grande puissance.

Assurez-vous que les connexions du tuyau du four ont été testées pour détecter les fuites, comme indiqué ci-dessus, et qu'elles sont montées correctement avec des colliers de serrage, sans torsion, pliage ou traction du tuyau.

Retirez tout matériel d'emballage restant.

Allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage ci-dessous.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE - POUR ALLUMER LE BRÛLEUR

Assurez-vous que le bouton de commande est en position OFF (arrêt), puis tournez la vanne du régulateur en position ON.

Appuyez et tournez lentement le bouton de commande dans le sens antihoraire à 90 degrés, en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Un son de tic-tac rapide doit être entendu de l'allumeur, ainsi que des étincelles.

Si le brûleur ne s'allume pas en moins de 5 secondes, tournez le bouton en position OFF, attendez une minute et répétez l'allumage (Pour éviter une accumulation excessive de gaz dans le four, qui pourrait provoquer des flammes soudaines sortant du four lors d'une nouvelle tentative d'allumage).



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure !

Ne tentez jamais d'allumer l'appareil pendant plus de 5 secondes en raison du risque d'inflammation du gaz.

Lorsque le brûleur s'allume, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 5 secondes pour activer le dispositif de sécurité, puis relâchez le bouton. Tournez le bouton davantage dans le sens antihoraire jusqu'à la puissance désirée.



AVERTISSEMENT

En raison de la puissance élevée de l'appareil, nous ne recommandons pas d'allumer le gaz avec d'autres sources d'allumage, en raison du risque de brûlure.

N'allumez pas le four si la pierre n'est pas sèche, car elle pourrait se fissurer.

Après avoir allumé le four, laissez-le fonctionner à pleine puissance pendant 20 à 30 minutes afin d'atteindre la température souhaitée. Cette température est préférable à mesurer avec le thermomètre infrarouge à distance de Le Feu. Ne laissez pas le four dépasser les 500°C. Après avoir enfourné la pizza, nous recommandons de réduire la puissance afin que la pâte cuise sans brûler la garniture. Des flammes peuvent apparaître si trop de farine tombe sur la pierre à pizza à des températures supérieures à 450°C. C'est normal.

Laissez le four chauffer à pleine puissance pendant 5 minutes entre chaque pizza pour réchauffer la pierre. Ne le laissez pas à pleine puissance plus longtemps.

EXTINCTION DU FOUR

Tournez le bouton de commande en position OFF pour éteindre le four. Ensuite, tournez la vanne du régulateur en position OFF.

DÉPANNAGE

Problème	Cause du problème	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas	<i>L'allumeur ne parvient pas à allumer le gaz:</i> • <i>Aucun bruit de tic-tac n'est entendu.</i> • <i>Le bruit de tic-tac est entendu mais aucune étincelle n'est visible.</i> <i>Pas de gaz qui arrive au brûleur :</i> <i>(Le flux de gaz devrait être audible dans un environnement calme)</i> • <i>Bouteille de gaz vide</i> • <i>Régulateur fermé ou mal monté</i> • <i>Tuyau de gaz tordu ou écrasé</i>	Vérifiez que la pile (1 pile AA) n'est pas manquante, inversée, déchargée ou que le capuchon n'est pas mal serré. Vérifiez que l'électrode de l'allumeur et l'isolation ne sont pas sales, car cela pourrait provoquer un court-circuit de l'étincelle. Assurez-vous que l'électrode n'est pas pliée loin du brûleur. Vérifiez que la pile n'est pas faible. AVERTISSEMENT ! Détachez la bouteille de gaz lors de la vérification des étincelles. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille. Consultez le guide de l'utilisateur pour le régulateur. Assurez-vous que le tuyau de gaz est droit.
Diminution soudaine du débit de gaz / pas ou très peu de débit de gaz lors de l'allumage (Le flux de gaz devrait être audible dans un environnement calme)	<i>Bouteille de gaz vide.</i> <i>Le régulateur de gaz ne fournit pas suffisamment de gaz.</i> <i>Si la température ambiante est extrêmement basse, la pression dans la bouteille de gaz peut chuter, surtout si la bouteille est remplie à moins de ¼.</i> <i>La puissance du Turtle 3.0 est de 8 kW.</i> <i>Le gaz liquide dans la bouteille doit s'évaporer pour sortir, ce qui refroidit encore davantage la bouteille de gaz, rendant plus difficile pour le régulateur de fournir du gaz.</i>	Remplacez la bouteille de gaz. Consultez le guide de l'utilisateur pour le régulateur. Stockez la bouteille de gaz à une température plus élevée avant la cuisson. Évitez d'utiliser une bouteille presque vide par temps très froid. Dégelez le régulateur et conservez-le dans un endroit sec. Vérifiez le tuyau.
Les flammes s'éteignent	1. <i>Vents forts ou en rafales</i> 2. <i>Faible niveau de propane</i>	Tournez l'avant du four à pizza à l'opposé du vent. Considérez si l'endroit choisi est approprié et déplacez le four à pizza vers un endroit moins exposé au vent.

		2. Remplissez le réservoir de propane. 2.1. Consultez la section "Chute soudaine du débit de gaz" ci-dessus.
Retour de flamme: Flammes provenant de et autour des aliments	<i>1 Accumulation de graisse</i> <i>2 Excès de graisse dans la viande</i> <i>3 Température de cuisson excessive</i> <i>4 Excès de farine sur la surface de cuisson</i>	1. Nettoyez le four. 2. Enlevez l'excès de graisse de la viande avant de la cuire. 3. Ajustez (baissez) la température en conséquence. 4. Brossez la farine restante de la pierre à pizza, ou acceptez ceci comme preuve de cuisson à haute température (en prenant soin de ne pas vous blesser avec les flammes).
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, bruit rugissant du brûleur)	<i>1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont bloqués.</i> <i>2. La pression chute pendant l'allumage.</i> <i>(Le retour de flamme provoque un chauffage excessif de la structure du brûleur et émet du monoxyde de carbone, il doit être arrêté immédiatement en éteignant l'appareil. Laissez-le refroidir pendant quelques minutes).</i>	1. Éteignez la manette de contrôle du gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. 2. Éteignez le four, assurez-vous que la vanne du réservoir est complètement ouverte (si applicable) et rallumez. Vérifiez le régulateur et la bouteille de gaz.

GARANTIE

- Notre four à pizza est garanti un an pour les pièces détachées. La garantie est valable à partir de la date d'achat.
- La garantie s'applique sur présentation d'un reçu ou d'une facture daté(e) et se limite strictement à la réparation en usine de la ou des pièces reconnues défectueuses.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages accidentels ou consécutifs causés à des biens ou des personnes.
- La garantie ne couvre pas le produit s'il a été soumis à une utilisation anormale ou utilisé dans des conditions autres que celles prévues.
- La garantie ne couvre pas la détérioration ou les dommages causés par négligence, l'absence d'entretien et de maintenance de l'appareil ou les modifications apportées au matériau.
- Le fabricant garantit le produit, à l'exception des pièces soumises à une usure normale, pendant un an à compter de la date d'achat indiquée.
- La garantie est valable à condition que les instructions et avertissements du manuel d'utilisation et d'entretien fourni avec le four à pizza soient respectés pour une utilisation correcte.
- La garantie couvre le remplacement ou la réparation gratuite des pièces reconnues défectueuses en raison d'un défaut de fabrication.
- Les réclamations doivent être effectuées auprès du revendeur auprès duquel le four à pizza a été acheté ou via le portail de réclamation de Le Feu.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés à des personnes, animaux ou objets résultant du non-respect des instructions du manuel d'utilisation, en particulier celles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien du four à pizza.
- Le brûleur, la partie supérieure, toutes les pièces mécaniques, les fixations du panneau de commande et la structure du brûleur, ainsi que toutes les pièces qui ne sont pas en aluminium moulé, sont garantis contre les défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La rouille n'est pas couverte.
- La surface du four à pizza est garantie contre l'écaillage, les fissures ou les cloques pendant une période d'un (1) an, à condition que le produit n'ait pas été rayé ou usé. Les rayures et marques dues à une usure normale ne sont pas couvertes. Veuillez utiliser la housse d'origine Le Feu Turtle pour protéger le produit.
- La décoloration due à l'exposition aux éléments, comme la lumière du soleil, n'est pas couverte. Les taches causées par des déversements de produits chimiques ou d'aliments ne sont pas couvertes.
- Les fours à pizza vendus en fin de série, en tant que modèles d'exposition, ou achetés « en l'état », endommagés durant le transport, ou affectés par des catastrophes naturelles, des actes de vandalisme, un incendie, une mauvaise utilisation, un manque d'entretien approprié ou un mauvais assemblage, ne sont pas couverts par la garantie. Les marques d'emballage, les traces de sangles et la

décoloration ou les taches dues à une exposition aux éléments, aux huiles, liquides, déversements ou produits chimiques ne sont pas non plus couvertes. Par ailleurs, les pertes d'usage, les désagréments liés, les frais, les déplacements, l'emballage ou tout dommage indirect ou accidentel ne sont pas couverts.

- Le Feu Fires ne peut être tenu responsable d'un montant supérieur à la valeur du produit de remplacement. La garantie s'applique à l'acheteur initial lorsque le produit a été acheté auprès d'un de nos revendeurs agréés, et elle est non transférable.
- Ces conditions de garantie ne limitent en rien les droits du consommateur prévus par la législation applicable.

Le Feu vous souhaite de bons moments en préparant de délicieuses pizzas !

CONGRATULAZIONI

per il vostro nuovo forno per pizza Turtle 3.0 di Le Feu Fires

Grazie per aver scelto Le Feu Fires. Ci auguriamo che il vostro nuovo forno per pizza contribuisca a molti momenti piacevoli. Prima di cominciare, è molto importante che leggete e comprendiate questo manuale d'uso completo.

Le Feu Fires lavora continuamente per garantire la massima qualità del prodotto, per assicurarsi che il cliente abbia sempre un'esperienza sicura e protetta.

In caso di domande relative al prodotto dopo la lettura del presente manuale d'uso, contattare il rivenditore, il distributore o l'assistenza tecnica Le Feu di zona. Le informazioni sono disponibili su www.leufires.com

Assicurarsi di maneggiare il forno per pizza e i combustibili come descritto in questo manuale d'uso, per evitare incidenti.

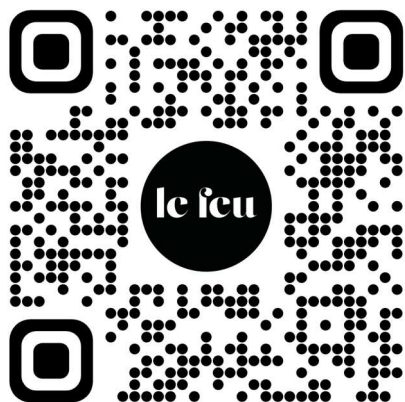
Leggete questo manuale prima dell'uso!

Ci auguriamo che il vostro nuovo prodotto Le Feu vi piaccia.

Cordiali saluti,



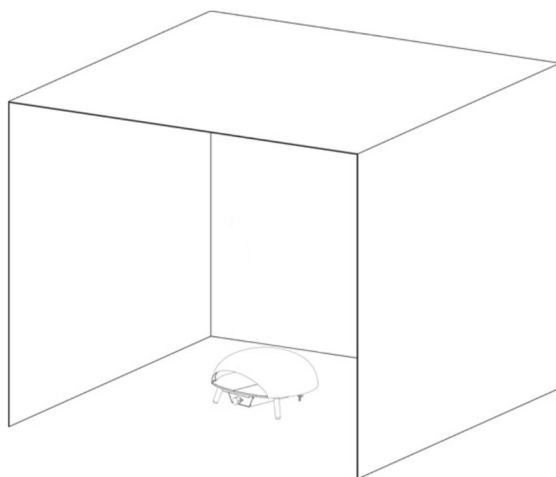
Scansiona il codice QR per:



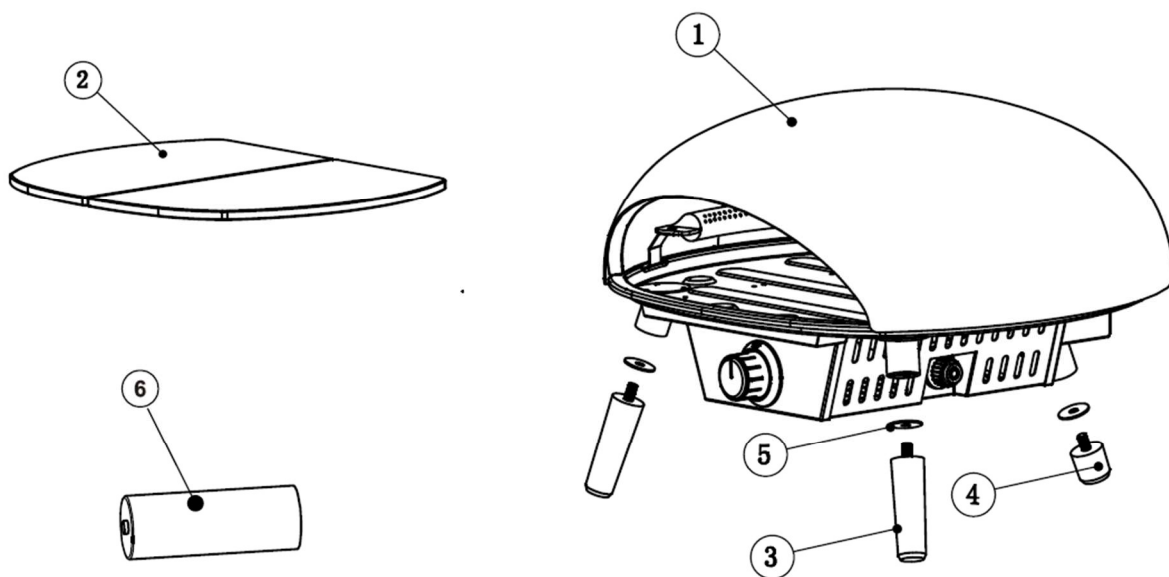
- Guide passo dopo passo
- Risoluzione dei problemi
- Risposte alle domande frequenti
- Consigli utili
- Inviare una richiesta

Informazioni generali

- Chiudere la valvola della bombola di gas o del regolatore dopo l'uso.
- Leggere le istruzioni prima di utilizzare questo apparecchio. Da utilizzare solo all'aperto in aree ben ventilate.
- L'uso di questo apparecchio in ambienti chiusi può essere pericoloso ed è vietato.
- L'apparecchio deve essere installato in conformità alle istruzioni e alle norme locali.
- Un'area ben ventilata deve avere almeno il 25% della superficie aperta. La superficie è data dalla somma delle superfici delle pareti.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato con un regolatore di gas approvato EN16129 e un tubo del gas di tipo EN16436-1.
- Se si sente odore di gas, chiudere il forno alla fonte. Ventilare l'area. Controllare tutti i collegamenti ed eseguire una nuova prova di tenuta.
- La sostituzione del controllo della pressione e del connettore del tubo flessibile deve essere effettuata esclusivamente con prodotti Le Feu.



Contenuto della confezione

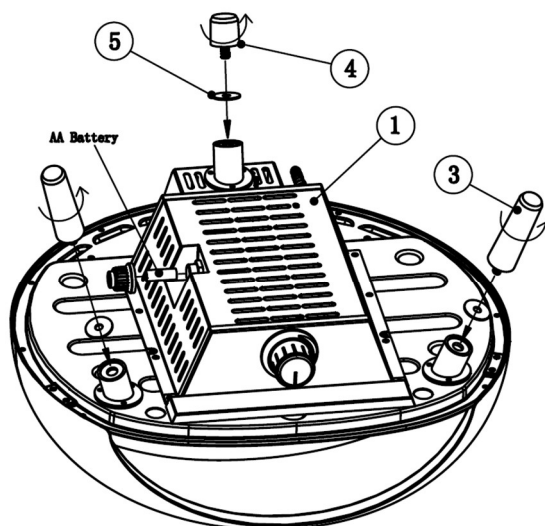


- 1: Corpo (1pz)
- 2: Pietra (2 pz)
- 3: Gambe più lunghe (2 pz)
- 4: Gamba più corta (1pz)
- 5: Spessori termoisolanti (3 pz)
- 6: batterie AA (1 pz, non incluse)

Istruzioni di montaggio

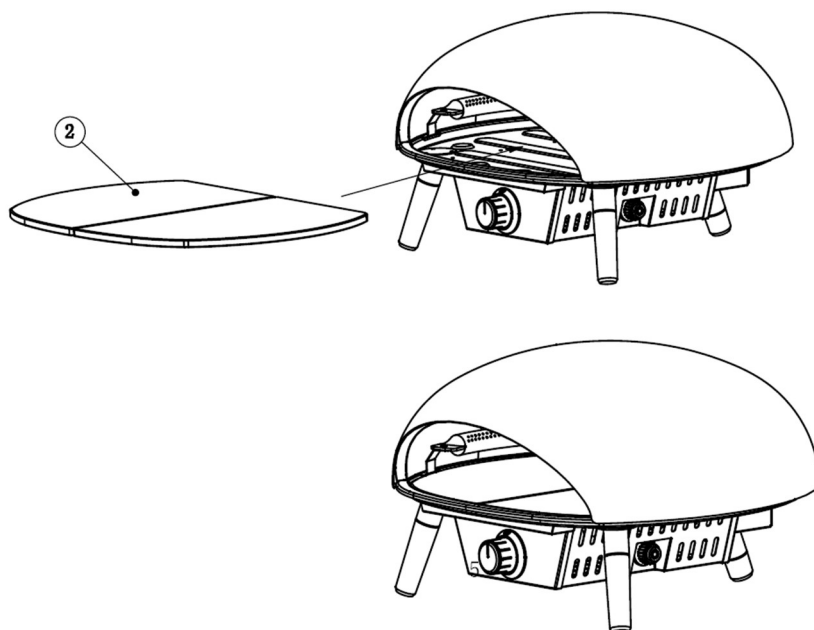
FASE 1

Posizionare il forno per pizza come mostrato di seguito su una superficie morbida e inserire le gambe in legno e le rondelle nelle posizioni indicate. Assicurarsi che siano ben fissate. Inserire la batteria nell'accenditore come mostrato di seguito.



FASE 2

Posizionare il forno per pizza sui suoi piedi e inserire con attenzione una delle pietre refrattarie. Spingerla completamente in posizione prima di inserire con cautela la successiva.



Importanti istruzioni di sicurezza



Prima di utilizzare questo prodotto, è importante seguire le istruzioni passo passo riportate nelle pagine seguenti.

IMPORTANTE: SOLO PER USO ESTERNO

- Per ridurre il rischio di incendi, ustioni o altri infortuni, leggere attentamente e integralmente questo manuale di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio. 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 siano raffreddati. Il mancato rispetto di queste istruzioni può causare incendi, esplosioni o ustioni, con possibili danni materiali, lesioni personali o morte.
- Tenere il tubo del gas lontano da superfici calde. L'uso di alcol o droghe può compromettere la capacità dell'utente di assemblare o utilizzare l'apparecchio in modo sicuro. Persone con disabilità mentali o comunque non competenti, inclusi coloro che non hanno letto e compreso questo manuale, non devono utilizzare l'apparecchio. Tenere sempre bambini e animali domestici lontano dall'apparecchio. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Questo apparecchio non è progettato né deve mai essere utilizzato come fonte di calore. Un utilizzo prolungato a potenza elevata può causare il surriscaldamento e il deterioramento prematuro dei componenti in acciaio e della verniciatura a polvere, che non sono coperti dalla garanzia. Non utilizzare l'apparecchio se il bruciatore o altri componenti del gas presentano difetti visibili. Non conservare l'apparecchio in ambienti chiusi, a meno che la bombola del gas non sia stata rimossa. Conservare sempre la bombola del gas in conformità alle normative locali sul GPL. Questo apparecchio non è destinato all'installazione su veicoli ricreativi o imbarcazioni.
- Non utilizzare l'apparecchio senza la pietra refrattaria per pizza. Non tentare di utilizzarlo con pietre rotte o con pietre diverse da quelle originali Le Feu, poiché vi è il rischio di un trasferimento termico eccessivo verso la valvola e deformazioni della base.
- Controllare tutte le connessioni del gas per eventuali perdite prima di ogni utilizzo. Non utilizzare l'apparecchio finché tutte le connessioni non sono state controllate e risultano prive di perdite. Non fumare durante il test delle perdite. Non eseguire mai il test delle perdite con fiamma libera. Fare riferimento al capitolo relativo nel presente manuale.
- Durante l'accensione, tenere il viso e le mani il più lontano possibile dall'apparecchio. Se non si produce alcuna scintilla premendo la manopola di controllo, non continuare a tentare l'accensione. Verificare invece la batteria e l'elettrodo. L'accensione deve avvenire immediatamente se viene fornito gas. Non tentare di accendere l'apparecchio per un periodo prolungato. In caso di odore di gas, interrompere subito e verificarne la causa. Un'accensione ritardata può provocare fuoriuscite di fiamme con rischio di ustioni o lesioni.

- La distanza minima tra i lati dell'unità e materiali infiammabili è di 500 mm. Anche la distanza posteriore minima deve essere di 500 mm. Le parti sigillate dal produttore non devono essere modificate dall'utente. Fare riferimento alle normative locali sul gas per le dimensioni corrette della bombola GPL. La distanza minima tra l'apparecchio e le pareti adiacenti deve essere di 0,5 m.
- Il tubo dell'apparecchio non deve superare 1,5 m o la lunghezza prescritta dalle autorità locali. Deve essere ispezionato regolarmente e sostituito se necessario. Il tubo e il regolatore potrebbero non essere forniti in alcune regioni. Il tubo deve essere conforme alla norma EN16436. Il regolatore deve essere conforme alla norma EN16129. Le normative locali possono prevedere standard diversi.
- Controllare e pulire l'interno del forno prima dell'accensione per evitare incendi causati da accumuli di grasso derivanti da utilizzi precedenti. Le uscite del bruciatore devono essere controllate per verificare che non vi siano ostruzioni, e devono essere pulite regolarmente con una spazzola metallica morbida. Ciò è necessario per evitare blocchi e garantire una combustione efficiente. La posizione del tubo flessibile di collegamento deve evitare torsioni o strozzature.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie stabile, piana e resistente al calore prima dell'uso. Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti chiusi o senza adeguata ventilazione. È destinato esclusivamente all'uso esterno. L'uso in spazi chiusi può causare l'accumulo di gas tossici, incluso il monossido di carbonio, con conseguente rischio di gravi lesioni o morte.
- Utilizzare solo tipi e pressioni di gas specificati dal produttore. L'uso di gas o pressioni errate può causare malfunzionamenti o condizioni pericolose. In caso di dubbi, consultare il fornitore di gas o un tecnico qualificato. Tutti gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando parti di ricambio originali.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che il sistema di accensione funzioni correttamente e che non vi siano ostruzioni nei condotti o negli ugelli del bruciatore. Se l'accensione non avviene entro pochi secondi, chiudere il gas, attendere un minuto per disperdere eventuali accumuli, quindi riprovare.
- Dopo l'uso, chiudere sempre l'alimentazione del gas dalla bombola prima di spegnere l'apparecchio con la manopola. Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di procedere alla pulizia, allo spostamento o al rimessaggio. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, ventilato e fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare di smontare o modificare l'apparecchio in alcun modo. Qualsiasi modifica non autorizzata può compromettere la sicurezza e invalidare la garanzia. Per eventuali riparazioni, contattare il rivenditore o un tecnico autorizzato.
- Per ulteriori informazioni sulla sicurezza, compresi schemi e procedure di emergenza, consultare il manuale completo fornito con questo prodotto.



Per la vostra sicurezza

Se si sente odore di gas:

Chiudere il gas verso l'apparecchio.

Spegnere eventuali fiamme libere nelle vicinanze.

Se l'odore continua, chiamare immediatamente il fornitore di gas.

Non conservare o utilizzare benzina o altri vapori o liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Una bombola di gas non collegata per il suo utilizzo non deve essere riposta in prossimità di questo o di altri apparecchi.

Prima dell'accensione

Controllare il tubo di alimentazione del gas prima di aprire il gas. Se ci sono segni di danni o usura, il tubo deve essere sostituito prima dell'uso. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Controllare eventuali perdite nelle connessioni del tubo e del regolatore con una soluzione di acqua e sapone, come descritto in questo manuale. Spingere il tubo il più possibile sul raccordo e fissarlo con una fascetta dove il tubo è inserito.

ATTENZIONE Bombola di gas GPL

Non conservare la bombola di gas GPL di riserva sotto o vicino a questo apparecchio.

Se le informazioni sopra riportate non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio con conseguente morte o gravi lesioni.

Consultare in qualsiasi momento le norme locali sul gas

Pratiche di sicurezza per evitare lesioni

Se tenuto correttamente, il vostro forno per pizza funzionerà in modo sicuro e affidabile per molti anni. Tuttavia, è necessario prestare la massima attenzione poiché il forno produce un calore intenso che può aumentare il rischio di incidenti.

Quando si utilizza questo forno è necessario seguire le seguenti pratiche di base, tra cui, ma non solo:

- Non riparare o sostituire alcun componente del forno se non espressamente consigliato nel presente manuale. Tutti gli altri interventi di assistenza devono essere affidati a un tecnico qualificato.

- I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area di utilizzo del forno. I bambini non devono mai sedersi, stare in piedi o giocare intorno al forno.
- Non lasciare mai che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino troppo a bruciatori o superfici calde finché non si sono raffreddati. Il tessuto potrebbe incendiarsi, causando gravi lesioni personali.
- Per la sicurezza personale, indossare un abbigliamento adeguato. Durante l'utilizzo del forno non si devono mai indossare indumenti larghi o con le maniche. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati durante la cottura.
- Non riscaldare contenitori di cibo non aperti, perché l'accumulo di pressione potrebbe farli scoppiare. Quando si accende il bruciatore, prestare sempre molta attenzione a ciò che si sta facendo.
- Quando si utilizza il forno, non toccare il rivestimento esterno, la pietra da forno o le immediate vicinanze, poiché queste aree diventano estremamente calde e possono provocare ustioni.
- Non utilizzare il forno per cuocere carni estremamente grasse o altri prodotti che potrebbero causare un'autoaccensione.
- Mantenere l'area circostante il forno libera da materiale combustibile, compresi liquidi, rifiuti e vapori come benzina o liquido per accendini.
- Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Non utilizzare mai il forno in condizioni di forte vento.
- La temperatura sotto il forno è elevata. Non collocare il forno su un tavolo con tovaglie infiammabili, plastica o altri materiali infiammabili.
- Si raccomanda l'uso di guanti protettivi quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

5. Il vento forte e le basse temperature possono influire sul riscaldamento e sulle prestazioni del forno per pizza.
6. Non ostruire il flusso d'aria isolante attorno all'alloggiamento del forno per pizza. Questo forno per pizza non è destinato a essere installato in o su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
7. Questo forno per pizza deve essere installato in conformità alle istruzioni di installazione fornite dal produttore, alle norme locali in materia di installazione del gas e alle altre norme di legge pertinenti.
8. Controllare che non vi siano perdite di gas la prima volta che si collega il forno per pizza alla bombola del gas e ogni volta che si sostituisce la bombola del gas o si scollegano/ricollegano i raccordi. Ispezionare il tubo prima di ogni utilizzo.



Il forno per pizza non deve essere collocato sotto costruzioni infiammabili e deve essere sempre mantenuta una distanza adeguata da costruzioni e/o materiali infiammabili, con la distanza minima indicata di seguito:

Dai lati: 500 mm
Dal retro : 500 mm
Dall'alto: 1000 mm

Collegamento alla bombola del gas

ATTENZIONE

- Tenere sempre la bombola del gas in posizione verticale.
- Per il collegamento alla bombola di gas GPL, fare riferimento alle norme locali in materia di gas. Utilizzare solo regolatori e bombole di gas approvati a livello locale.
- Non tentare mai di utilizzare un regolatore o una bombola del gas danneggiati.

ATTENZIONE

- Questo è un apparecchio a bassa pressione. Non utilizzare mai il regolatore con una pressione diversa da quella prescritta. Non utilizzare mai il regolatore con pressione variabile. Fare riferimento all'indicazione della pressione sulla targhetta.

Collegamento della bombola di gas GPL

Per collegare la bombola del gas GPL:

- La valvola della bottiglia/regolatore deve essere in posizione off.
- Ispezionare le connessioni evolute, la porta e il gruppo del regolatore. Rimuovere i detriti e controllare che il tubo non sia danneggiato.
- Collegare il regolatore alla bombola del gas secondo le istruzioni del manuale d'uso del regolatore.
- Aprire completamente la valvola della bombola/regolatore come descritto nel manuale d'uso del regolatore.
- Prima di accendere il forno, controllare con una soluzione di acqua e sapone che tutti i collegamenti non presentino perdite.
- Se si riscontra una perdita tra il regolatore e la bombola di gas, chiudere la valvola della bombola/regolatore e non utilizzare la parte difettosa.

Scollegare la bombola del gas GPL

Spegnere la valvola del bruciatore del forno e assicurarsi che il forno sia freddo.

Spegnere la valvola della bombola del gas e staccare il regolatore come indicato nel manuale d'uso del regolatore.

Mettere un tappo antipolvere all'uscita della bottiglia ogni volta che questa non viene utilizzata.

Test di tenuta

Tutti i collegamenti interni del gas di questo apparecchio sono stati sottoposti a un doppio test di tenuta prima dell'imballaggio e non dovrebbero necessitare di test di tenuta al momento dell'installazione e dell'uso. È tuttavia importante testare la tenuta dei collegamenti esterni.

Prima dell'uso, controllare tutti i collegamenti del gas per verificare la presenza di perdite utilizzando la procedura elencata di seguito. Se in qualsiasi momento si avverte odore di

gas, è necessario interrompere immediatamente l'utilizzo e far controllare l'intero sistema da un tecnico autorizzato.

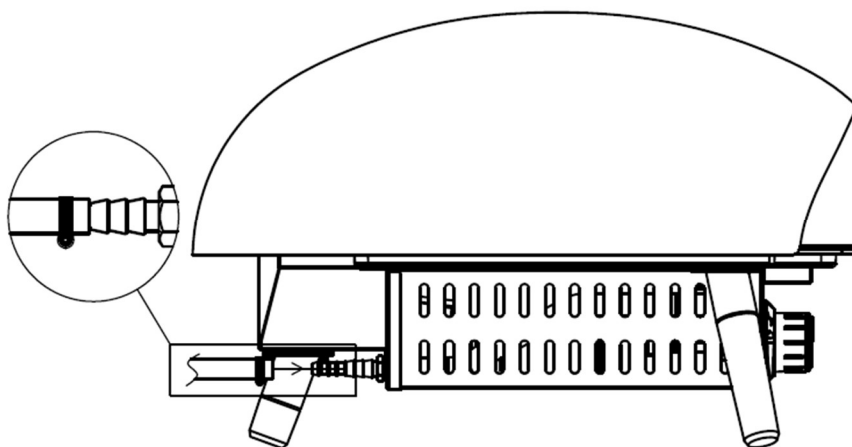
Prima del test

Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

Preparare una soluzione con una parte di detergente liquido (sapone per piatti) e una parte di acqua. Per applicare la soluzione ai raccordi è necessario un flacone spray o un pennello.

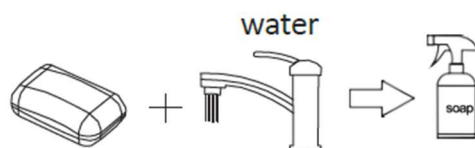
Per testare

- Spegnere la valvola del bruciatore
- Applicare la soluzione di sapone a tutti i raccordi del gas. Le bolle di sapone appaiono quando è presente una perdita.
- In caso di perdite, chiudere immediatamente l'alimentazione del gas e stringere i raccordi che perdono.
- Riaccendere il gas e ricontrollare
- Se il gas continua a fuoriuscire da uno dei raccordi, interrompere l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti presso il quale è stato acquistato il componente che perde.

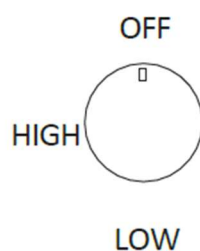


Test perdita di gas

1. Aggiungere acqua e sapone in un flacone spray o acqua insaponata con un pennello.



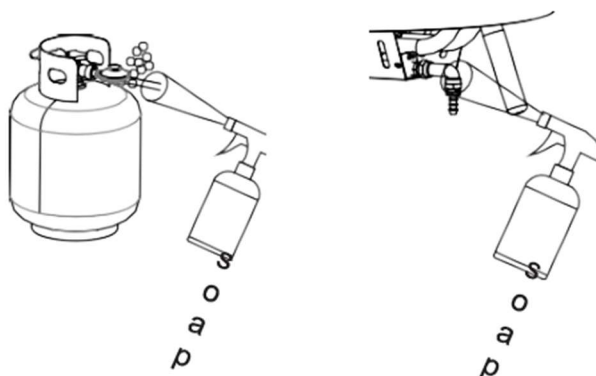
2. Chiudere la valvola del gas nella parte anteriore del forno per pizza.



3. Accendere la bombola del gas. Aggiungere acqua e sapone in un flacone spray o acqua saponata con un pennello



4. Spruzzare o applicare acqua saponata sui raccordi del gas. Se è presente una perdita, appariranno delle bolle.



Cura e manutenzione

Conservare il Turtle 3.0 lontano dalla luce solare diretta e coperto, quando possibile, soprattutto per lunghi periodi di inattività. Il Turtle 3.0 non deve essere esposto a condizioni meteorologiche estreme come neve, pioggia intensa o vento forte.

Attendere che il Turtle 3.0 si sia completamente raffreddato prima di spostarlo o coprirlo con una copertura Le Feu.

Il guscio esterno del Turtle 3.0 può scolorirsi nel tempo e con l'uso. Questo non compromette le prestazioni. I grassi e gli aerosol di pomodoro derivanti dalla cottura della pizza possono condensarsi sull'esterno del forno e, col tempo, deteriorare la superficie se non vengono rimossi.

Pulire l'esterno del forno con acqua saponata e una spugna morbida una volta che si è raffreddato. Asciugare con un panno pulito. Il forno deve essere asciutto prima di essere riposto o coperto. Il mancato rispetto può causare alterazioni superficiali non coperte dalla garanzia.

Ispezionare regolarmente i bruciatori per eventuali ostruzioni e pulirli se necessario. Fare attenzione a non piegare gli elettrodi di accensione o il dispositivo di sicurezza durante la pulizia.

ATTENZIONE

La pietra per pizza è pesante e fragile. Evitare di farla cadere sul pavimento per non rischiare di romperla. La pietra per pizza è in materiale ceramico, può assorbire acqua e se riscaldata alla massima potenza rischia di rompersi a causa della pressione del vapore acqueo. Piccoli detriti possono staccarsi dal bordo senza compromettere le prestazioni e la durata della pietra da forno.

Istruzioni per l'utente

Istruzioni per l'uso - utilizzo del forno

Il bruciatore ha una potenza nominale di 8,0 kw. È necessario prestare attenzione poiché si tratta di un apparecchio ad alta potenza.

Assicurarsi che le connessioni del conduttore del forno siano state sottoposte a test di tenuta in base a quanto indicato sopra e che siano state montate correttamente utilizzando le indicazioni del conduttore senza che il tubo sia attorcigliato, piegato o tirato.

Rimuovere il materiale di imballaggio rimanente

Accendere il bruciatore seguendo le istruzioni di accensione riportate di seguito

Istruzioni per l'accensione - per accendere il bruciatore

Assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione off, quindi attivare la valvola di regolazione.

Premere e ruotare lentamente la manopola in senso antiorario di 90°, tenendola premuta fino all'accensione del bruciatore. L'accenditore e le scintille devono emettere un rapido ticchettio.

Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi al massimo, spegnere la manopola, attendere un minuto e ripetere l'accensione (Per evitare che nel forno si accumulino quantità eccessive di gas che potrebbero causare fiammate improvvise fuoriuscendo dal forno al momento del tentativo di accensione.).



ATTENZIONE

AVVERTENZA rischio di ustione!

Non tentare mai di accendere l'apparecchio per più di 5 secondi, per non rischiare di provocare un'esplosione di gas.

Quando il bruciatore si accende, tenere premuto il pulsante per circa 5 secondi per attivare il dispositivo di sicurezza, quindi rilasciare il pulsante. Ruotare ulteriormente il pulsante in senso antiorario fino alla potenza desiderata.



ATTENZIONE

A causa dell'elevata potenza dell'apparecchio, non consigliamo di accendere il gas con altri dispositivi di accensione, a causa del rischio di ustioni.

Non accendere il forno se la pietra non è asciutta, poiché potrebbe rompersi.

Dopo l'accensione del forno, lasciarlo funzionare alla massima potenza per 20-30 minuti per raggiungere la temperatura desiderata. Questa temperatura è meglio misurata con il termometro a infrarossi a distanza di Le Feu. Non lasciare che il forno superi i 500°C.

Dopo aver inserito la pizza, si consiglia di ridurre la potenza per permettere alla pasta di cuocere senza bruciare la farcitura. Possono verificarsi fiammate se si versa troppa farina

sulla pietra per pizza a temperature superiori ai 450°C. Questo è normale.
Lasciare il forno alla massima potenza per 5 minuti tra una pizza e l'altra per riscaldare nuovamente la pietra. Non lasciarlo alla massima potenza per periodi prolungati.

Spegnimento del forno

Ruotare la manopola di controllo in posizione off per spegnere il forno. Ruotare quindi la manopola di regolazione in posizione off.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Il bruciatore non si accende	<i>L'indicatore non riesce ad accendere il gas:</i> • <i>Non si sente alcun ticchettio.</i> • <i>Si sente un ticchettio ma non si vedono scintille.</i> <i>Il gas non arriva al bruciatore:</i> (Il flusso di gas deve essere udibile in un ambiente silenzioso) • <i>Bombola del gas vuota</i> • <i>Regolatore spento o non montato correttamente.</i> • <i>Tubo del gas attorcigliato o schiacciato</i>	Controllare che la batteria (1 pz. AA) non sia mancante, invertita, scarica o che il tappo non sia serrato correttamente. Verificare che l'elettrodo dell'accenditore e l'isolamento non siano sporchi, in quanto potrebbero causare un cortocircuito della scintilla. Controllare che l'elettrodo non sia stato piegato lontano dal bruciatore. Controllare che la batteria non sia debole. ATTENZIONE! (staccare la bombola del gas durante il controllo) Verificare la presenza di gas nella bombola. Controllare la guida all'uso del regolatore. Controllare che il tubo del gas sia diritto.
Improvviso calo del flusso di gas/ flusso di gas assente o molto ridotto durante l'accensione (il flusso di gas deve essere udibile in un ambiente silenzioso)	<i>Bombola del gas vuota</i> <i>Il regolatore del gas non eroga abbastanza gas.</i> <i>Se la temperatura ambiente è estremamente bassa, la pressione può diminuire nella bombola del gas, infatti, se la bombola è piena per meno di ¼. La potenza del Turtle Motion 625 è di 8kW. Il gas liquido contenuto nella bombola del gas deve evaporare per uscire, e questo porta ad abbassare ulteriormente la temperatura nella bombola del gas, rendendo più difficile per il regolatore fornire gas.</i> <i>Intasamento del ghiaccio nel regolatore se congelato in condizioni di umidità.</i> <i>Ostruzione del flusso di gas.</i>	Cambiare la bombola del gas. Controllare la guida dell'utente per il regolatore. Conservare la bombola del gas a una temperatura più alta prima della cottura. Evitare di utilizzare il flacone quasi vuoto quando fa molto freddo. Scongelare il regolatore e conservarlo in luogo asciutto. Controllare il tubo flessibile

Le Fiamme si spengono	1. <i>Vento forte o a raffica</i> 2. <i>Scarsa disponibilità di gas propano</i>	3. Girare la parte anteriore del forno lontano dal vento. Valutare se il luogo scelto è appropriato e spostare il forno per pizza in un luogo meno esposto al vento. 4. Riempire il serbatoio del propano 4.1 Consultare la sezione Calo improvviso del flusso di gas di cui sopra
Riaccensione: Fiamme provenienti dal cibo e intorno ad esso	1. <i>Accumulo di grasso</i> 2. <i>Eccesso di grassi nella carne</i> 3. <i>Temperatura di cottura eccessiva</i> 4. <i>Eccesso di farina sul piano di cottura</i>	5. Pulire il forno 6. Eliminare i grassi dalla carne prima della cottura 7. Regolare di conseguenza la temperatura (abbassandola) 8. Spazzolare i resti di farina dalla pietra della pizza o accettare questa prova di cottura ad alta temperatura (facendo attenzione a non essere feriti dalle fiamme).
Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore, suono roboante dal bruciatore)	3. <i>Il bruciatore e/o i tubi del bruciatore sono bloccati</i> 4. <i>Cadute di pressione durante l'accensione</i> <i>(Il ritorno di fiamma provoca un riscaldamento eccessivo della struttura del bruciatore e del monossido di carbonio e deve essere interrotto immediatamente spegnendo l'apparecchio. Lasciare raffreddare per un paio di minuti.</i>	Spegnere la manopola di controllo del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. Spegnere il forno, assicurarsi che la valvola del serbatoio sia completamente aperta (se applicabile) e riaccendere. Controllare il regolatore e la bombola del gas

Garanzia

- Il nostro forno per pizza è garantito per un anno per quanto riguarda i pezzi di ricambio. La garanzia è valida dalla data di acquisto.
- La garanzia si applica dietro presentazione di uno scontrino o di una fattura datata ed è strettamente limitata alla riparazione, da parte del servizio tecnico autorizzato, delle parti ritenute difettose.
- Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni accidentali o consequenziali a cose o persone.
- La garanzia non copre il prodotto se è stato utilizzato in modo anomalo o in condizioni diverse da quelle previste.
- La garanzia non copre deterioramenti o incidenti dovuti a negligenza, danni derivanti dalla mancata manutenzione o servizio dell'unità, o da modifiche ai materiali.
- Il produttore garantisce il prodotto, ad eccezione delle parti soggette a normale usura, per un anno dalla data di acquisto indicata.
- La garanzia è valida a condizione che vengano rispettate le istruzioni e gli avvertimenti presenti nel manuale d'uso e manutenzione fornito con il forno per pizza.
- La garanzia copre la sostituzione o la riparazione gratuita delle parti riconosciute difettose a causa di difetti di fabbricazione.
- Le richieste di assistenza devono essere inoltrate tramite il rivenditore presso il quale è stato acquistato il forno per pizza oppure tramite il portale reclami di Le Feu.
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti a persone, animali o oggetti causati dal mancato rispetto delle istruzioni del manuale, in particolare per quanto riguarda l'installazione, l'uso e la manutenzione del forno per pizza.
- Il bruciatore, la parte superiore, tutte le componenti meccaniche e le staffe del pannello di controllo e della struttura del bruciatore, nonché tutte le parti non realizzate in alluminio pressofuso, sono garantite contro difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di un (1) anno dalla data di acquisto. La ruggine non è coperta.
- La superficie del forno per pizza è garantita contro scrostature, crepe o bolle per un periodo di un (1) anno, a condizione che il prodotto non sia stato graffiato o usurato. Graffi e segni dovuti al normale utilizzo non sono coperti. Si consiglia di utilizzare la copertura originale Le Feu Turtle per proteggere il prodotto.
- Lo scolorimento causato dall'esposizione agli agenti atmosferici, come la luce solare, non è coperto. Le macchie causate da versamenti di sostanze chimiche o alimenti non sono coperte.
- I forni per pizza venduti come articoli in saldo, modelli da esposizione o acquistati "così come sono", prodotti danneggiati durante il trasporto, danneggiati da calamità naturali, atti vandalici, incendi, uso improprio, mancanza di cura o manutenzione, o montaggio errato non sono coperti da garanzia. Segni da imballaggio, cinghie e scolorimento normale dovuto a esposizione a elementi, oli,

versamenti, liquidi o sostanze chimiche non sono coperti. Inoltre, non sono coperti la perdita d'uso, disagi associati, spese, viaggi, imballaggio o danni consequenziali o accidentali.

- Le Feu Fires non può essere ritenuta responsabile per un valore superiore a quello del prodotto sostitutivo. La garanzia è valida per l'acquirente originale se il prodotto è stato acquistato presso un rivenditore autorizzato e non è trasferibile.
- Queste condizioni di garanzia non limitano i diritti del consumatore stabiliti dalla normativa vigente.

Le Feu vi augura tantissimi bei momenti per preparare un'ottima pizza!

FELICITACIONES

por su nuevo Horno de Pizza Turtle 3.0 de Le Feu Fires.

Gracias por elegir Le Feu Fires. Esperamos que su nuevo horno de pizza contribuya a muchos momentos agradables.

Antes de comenzar, es muy importante que lea y comprenda todo este manual de usuario.

Le Feu Fires trabaja continuamente para garantizar la más alta calidad de producto. Queremos asegurarnos de que siempre tenga una experiencia segura y confiable con el producto.

Si tiene alguna pregunta sobre el producto después de leer este manual, por favor contacte a su distribuidor local, distribuidor o al soporte técnico de Le Feu. La información se puede encontrar en www.lefeufires.com.

Asegúrese de manejar su horno de pizza y los combustibles como se describe en este manual, para evitar cualquier accidente.

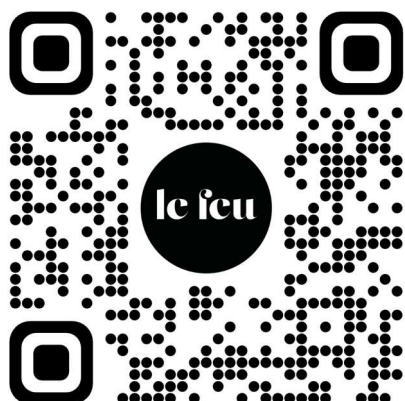
¡LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR!

Esperamos que disfrute de su nuevo producto de Le Feu.

Saludos cordiales,



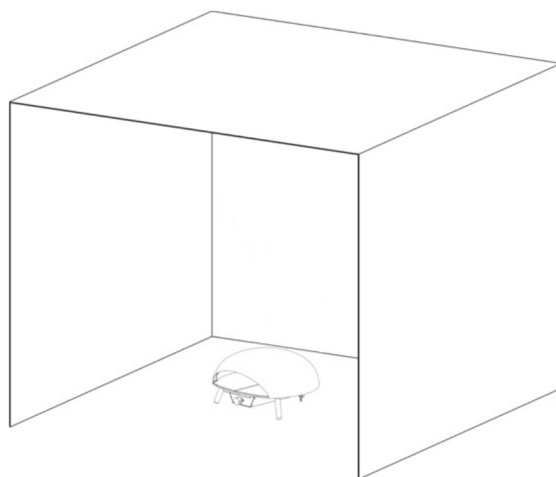
Escanea el código QR para:



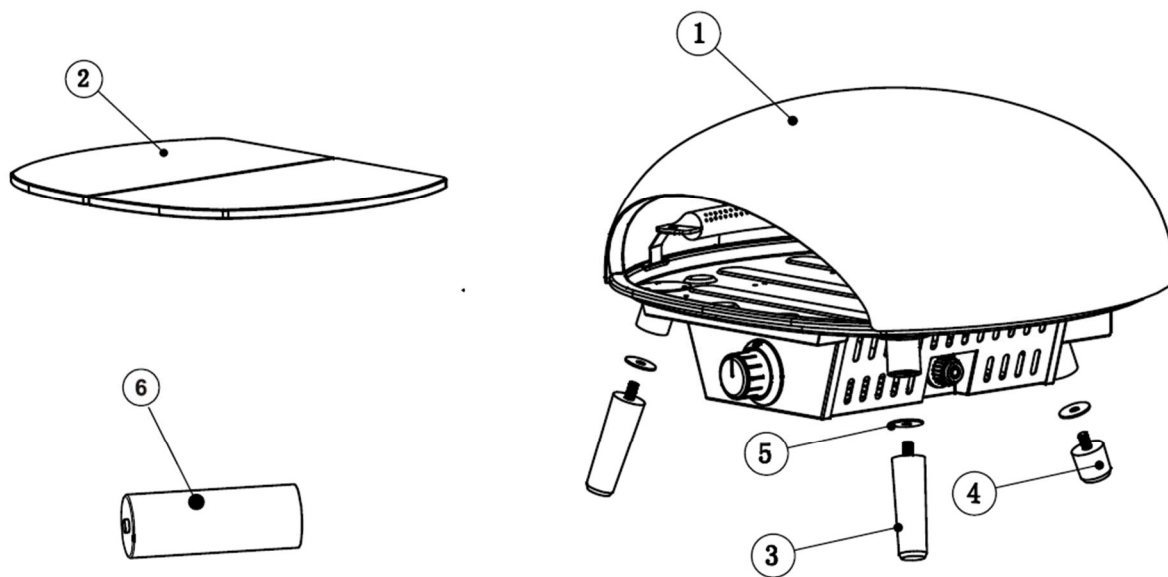
- Guías paso a paso
- Solución de problemas
- Preguntas frecuentes
- Buenos consejos
- Registrar una reclamación

INFORMACIÓN GENERAL

- Cierre la válvula de la botella de gas o del regulador después de su uso.
- Lea las instrucciones antes de usar este aparato. Solo para uso en exteriores en áreas bien ventiladas.
- El uso de este aparato en áreas cerradas puede ser peligroso y está PROHIBIDO
- El aparato debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones y las normativas locales.
- Un área bien ventilada debe tener al menos el 25% de la superficie abierta. La superficie es la suma de las paredes.
- Este aparato debe utilizar un regulador de gas aprobado según la norma EN16129 y una manguera de gas del tipo EN16436-1.
- Si huele a gas, cierre el suministro de gas al horno de pizza en su fuente. Ventile el área. Verifique todas las conexiones y realice una nueva prueba de fugas.
- La sustitución del control de presión y del conector de la manguera debe realizarse únicamente con productos Le Feu.



CONTENIDO DEL PAQUETE

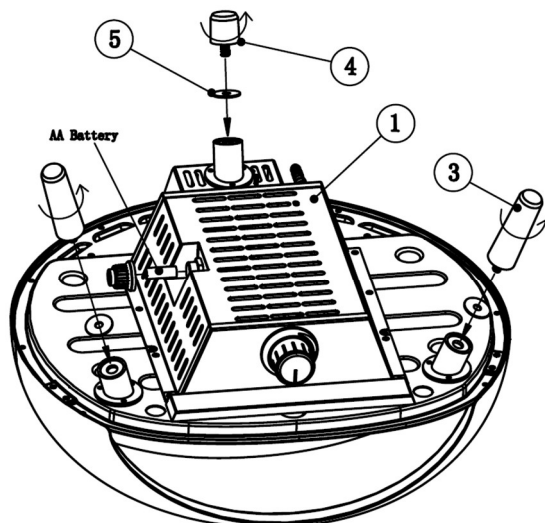


- 1: Cuerpo (1 pieza)
- 2: Piedra (2 piezas)
- 3: Patas largas (2 piezas)
- 4: Pata corta (1 pieza)
- 5: Separadores aislantes de calor (3 piezas)
- 6: Pila AA (1 pieza, no incluida)

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

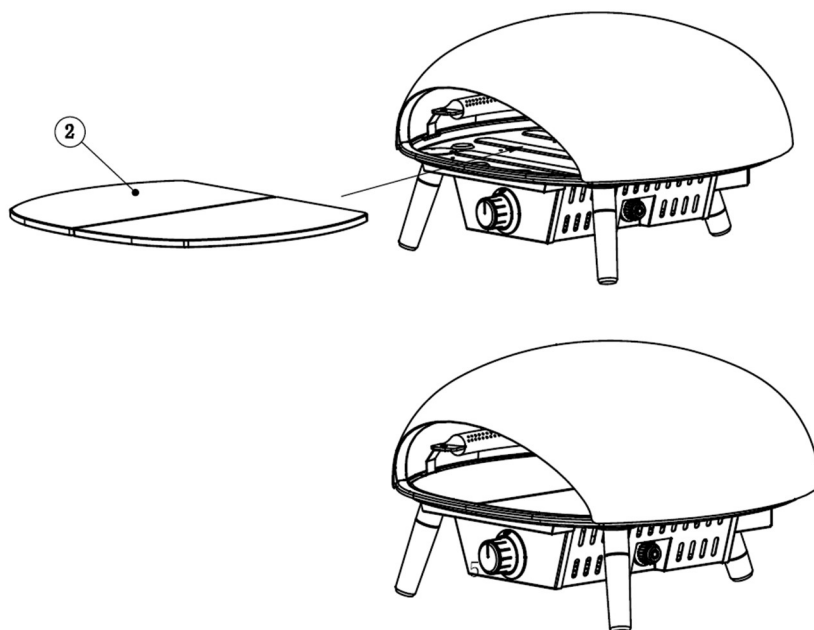
PASO 1:

Coloque el horno de pizza como se muestra a continuación sobre una superficie blanda e inserte las patas de madera y las arandelas en las posiciones indicadas. Asegúrese de que estén bien sujetas. Inserte la batería en el encendedor como se muestra a continuación.



PASO 2:

Coloque el horno de pizza sobre sus patas e inserte con cuidado una de las piedras para pizza. Empújela completamente hasta el fondo antes de insertar con cuidado la siguiente.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Antes de usar este producto, es importante que siga las instrucciones paso a paso en las siguientes páginas.

IMPORTANTE: SOLO PARA USO EN EXTERIORES

- Para reducir el riesgo de incendios, quemaduras u otras lesiones, lea cuidadosamente y en su totalidad este manual de seguridad antes de utilizar este aparato. Antes de limpiarlo, asegúrese de que el suministro de gas y el mando de control estén en la posición de APAGADO, y que el quemador y el horno se hayan enfriado por completo. No seguir estas instrucciones puede provocar incendios, explosiones o quemaduras, lo que puede causar daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.
- Mantenga la manguera de gas alejada de superficies calientes. El consumo de alcohol o drogas puede afectar la capacidad del usuario para montar o utilizar el aparato de manera segura. Las personas con discapacidad mental o que no sean competentes, incluyendo aquellas que no hayan leído ni comprendido este manual, no deben utilizar este aparato. Mantenga siempre a los niños y animales domésticos alejados del aparato. No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato no está diseñado ni debe utilizarse nunca como fuente de calor. El uso prolongado a alta potencia puede provocar sobrecalentamiento, deterioro prematuro de los componentes de acero y del recubrimiento en polvo, lo cual no está cubierto por la garantía. No utilice el aparato si el quemador u otros componentes relacionados con el gas presentan defectos visibles. No almacene el aparato en interiores a menos que la bombona de gas haya sido retirada. Guarde siempre la bombona de gas según las normativas locales sobre gas GLP. Este aparato no está diseñado para ser instalado en vehículos recreativos ni embarcaciones.
- No utilice este aparato sin la piedra para pizza. No intente usarlo con una piedra rota ni con piedras distintas a la piedra original Le Feu, debido al riesgo de transferencia excesiva de calor hacia la válvula y deformación por calor en la base.
- Revise todas las conexiones de gas para detectar fugas antes de cada uso. No utilice el aparato hasta que todas las conexiones hayan sido verificadas y estén libres de fugas. No fume durante la prueba de fugas. Nunca realice la prueba de fugas con una llama abierta. Consulte el capítulo sobre pruebas de fugas en este manual.
- Al encender, mantenga la cara y las manos lo más alejadas posible del aparato. Si no se produce chispa al presionar el botón de control, no continúe intentando encender el aparato. En su lugar, revise el estado de la batería de encendido y del electrodo. El encendido debe producirse inmediatamente si se suministra gas. No intente encender el aparato durante un período prolongado. Deténgase si huele a

gas y verifique la causa. Un encendido tardío puede hacer que las llamas salgan del aparato, lo que puede provocar quemaduras o lesiones.

- La distancia mínima entre los lados del aparato y materiales combustibles es de 500 mm. La distancia mínima desde la parte trasera del aparato también debe ser de 500 mm. Las partes selladas por el fabricante no deben ser ajustadas por el usuario. Consulte la normativa local sobre gas para conocer el tamaño correcto de la bombona de GLP. Las distancias mínimas entre el aparato y las paredes adyacentes deben ser de 0,5 m.
- La manguera del aparato no debe superar los 1,5 m o la longitud prescrita por las autoridades locales de gas. Debe inspeccionarse regularmente y sustituirse según sea necesario. Es posible que la unidad de manguera y regulador no se suministre con el aparato en algunas regiones. La manguera debe cumplir con la norma EN16436. El regulador debe cumplir con la norma EN16129. Las normativas locales pueden exigir otras especificaciones.
- Revise y limpie el interior del horno antes de encenderlo para evitar incendios provocados por grasa acumulada de usos anteriores. Las salidas del quemador deben revisarse para detectar obstrucciones tras cada uso y limpiarse regularmente con un cepillo de alambre suave. Esto es necesario para evitar bloqueos y garantizar una buena combustión. La ubicación de la manguera flexible de conexión debe asegurar que no esté sometida a torsiones ni estrangulamientos.
- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor antes de utilizarlo. No utilice el aparato en espacios cerrados ni sin ventilación adecuada. Está diseñado únicamente para uso en exteriores. El uso del aparato en lugares cerrados puede provocar acumulación de gases tóxicos, incluido monóxido de carbono, lo que puede causar lesiones graves o la muerte.
- Utilice el aparato únicamente con los tipos de gas y presiones especificadas por el fabricante. El uso de tipos o presiones de gas incorrectos puede causar fallos de funcionamiento o situaciones peligrosas. En caso de duda, consulte a su proveedor de gas o a un técnico cualificado. Todos los trabajos de mantenimiento deben ser realizados por personal cualificado utilizando piezas de repuesto originales.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el sistema de encendido funcione correctamente y de que no haya obstrucciones en las salidas del quemador ni en las tuberías de gas. Si el aparato no se enciende en unos segundos, apague el gas, espere un minuto para permitir que el gas acumulado se disipe y luego intente nuevamente.
- Después de usarlo, cierre siempre el suministro de gas desde la bombona antes de cerrar el mando de control del aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo, moverlo o guardarlo. Guarde el aparato en un lugar seco, ventilado y fuera del alcance de los niños cuando no esté en uso.
- No intente desmontar ni modificar el aparato de ninguna manera. Las alteraciones no autorizadas pueden comprometer la seguridad y anular la garantía. Si necesita reparaciones, póngase en contacto con su distribuidor o con un técnico autorizado.
- Para obtener información adicional de seguridad, incluidos esquemas y procedimientos de emergencia, consulte el manual completo suministrado con este producto.



PARA SU SEGURIDAD

Si huele gas:

Apague el suministro de gas al aparato.

Apague cualquier llama abierta en las cercanías.

Si el olor persiste, llame inmediatamente a su proveedor de gas.

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato

Una botella de gas no conectada para su uso no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro aparato.

Antes de encender

Revise la manguera de suministro de gas antes de abrir el gas. Si hay signos de daño o desgaste, debe reemplazarse antes de su uso. Monte el regulador en la bombona de gas. Compruebe si hay fugas en las conexiones de la manguera y el regulador con una solución de agua y jabón, como se describe en este manual. Empuje la manguera lo más posible sobre el racor y fíjela con una abrazadera donde se conecta.

Advertencia sobre la botella de gas glp

No almacene botellas de gas glp de repuesto debajo o cerca de este aparato.

Si no se siguen exactamente las instrucciones anteriores, puede ocurrir un incendio que resulte en la muerte o lesiones graves. Consulte siempre las normativas locales de gas.

Prácticas de seguridad para evitar lesiones

Si se cuida adecuadamente, su horno de pizza le brindará un servicio seguro y confiable durante muchos años. Sin embargo, se debe tener mucho cuidado, ya que el horno produce un calor intenso que puede aumentar el riesgo de accidentes.

Al usar este horno, se deben seguir prácticas básicas, que incluyen, entre otras:

- No repare ni reemplace ninguna parte del horno a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todo otro servicio debe ser realizado por un técnico calificado.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en un área donde se esté utilizando el horno. No permita que los niños se sienten, paren o jueguen alrededor del horno en ningún momento.

- Nunca permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto o se acerquen demasiado a cualquier quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría incendiarse, causando lesiones graves.
- Por seguridad personal, use ropa adecuada. No use prendas sueltas o mangas holgadas mientras utiliza el horno. Algunas telas sintéticas son altamente inflamables y no deben usarse durante la cocción.
- No caliente envases de alimentos no abiertos, ya que la acumulación de presión puede hacer que los envases exploten. Cuando encienda el quemador, preste siempre mucha atención a lo que está haciendo.
- Cuando use el horno, no toque la carcasa exterior, la piedra para hornear ni las áreas circundantes inmediatas, ya que estas áreas se vuelven extremadamente calientes y podrían causar quemaduras.
- No utilice el horno para cocinar carnes extremadamente grasosas u otros productos que aumenten las llamaradas.
- Mantenga el área alrededor del horno libre de materiales combustibles, incluidos líquidos, basura y vapores como gasolina o líquido de encendedor de carbón.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Nunca use el horno en condiciones de viento extremo.
- La temperatura debajo del horno es alta. No coloque el horno sobre una mesa con manteles inflamables, plásticos u otros materiales inflamables.
- Se recomienda encarecidamente el uso de guantes protectores al manipular componentes particularmente calientes.

1. Los vientos fuertes y las bajas temperaturas pueden afectar la calefacción y el rendimiento de su horno de pizza.
2. No obstruya el flujo de aire de ventilación alrededor de la carcasa del horno de pizza. Este horno de pizza no está diseñado para ser instalado en vehículos recreativos y/o barcos.
3. Este horno de pizza debe ser instalado de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas por el fabricante, las normativas locales de instalación de gas y otras normativas legales pertinentes.
4. Verifique si hay fugas de gas la primera vez que conecte el horno de pizza a la botella de gas, y cada vez que reemplace la botella de gas o desconecte/conecte cualquier conexión. Inspeccione la manguera antes de cada uso.



Este horno de pizza no debe ubicarse debajo de construcciones combustibles superiores y siempre se deben mantener las distancias adecuadas con las construcciones y/o materiales combustibles, con las siguientes distancias mínimas:

Lado:	500 mm
Parte trasera:	500 mm
Parte superior:	1000 mm

Conexión a la botella de gas



ADVERTENCIA

- Mantenga siempre la botella de gas en posición vertical.
- Consulte las normativas locales de gas al conectar la botella de gas GLP. Use solo reguladores y botellas de gas aprobados localmente.
- Nunca intente usar un regulador o una botella de gas dañados.



ADVERTENCIA

- This is a low pressure appliance. Never use regulator with pressure other than prescribed. Never use regulator with variable pressure. Refer to pressure indication on type plate.

Este es un aparato de baja presión. Nunca use un regulador con una presión diferente a la prescrita. Nunca use un regulador con presión variable. Consulte la indicación de presión en la placa de tipo.

CONECTAR LA BOTELLA DE GAS GLP

Para conectar la botella de gas GLP:

- La válvula de la botella/regulador debe estar en la posición de OFF.
- Asegúrese de que la válvula del quemador esté en la posición de OFF.
- Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Elimine los residuos e inspeccione la manguera para detectar daños.
- Conecte el regulador a la botella de gas según las instrucciones del manual del regulador.
- Abra completamente la válvula de la botella/regulador como se describe en el manual del regulador.
- Antes de encender el horno, use una solución de agua y jabón para verificar que no haya fugas en todas las conexiones.
- Si se encuentra una fuga entre el regulador y la botella de gas, apague la válvula de la botella/regulador y no use la pieza defectuosa.

DESCONECTAR LA BOTELLA DE GAS GLP

Apague la válvula del quemador del horno y asegúrese de que el horno esté frío.

Apague la válvula del regulador/botella de gas y desconecte el regulador según el manual del regulador. Coloque una tapa antipolvo en la salida de la botella siempre que no esté en uso.

PRUEBA DE FUGAS

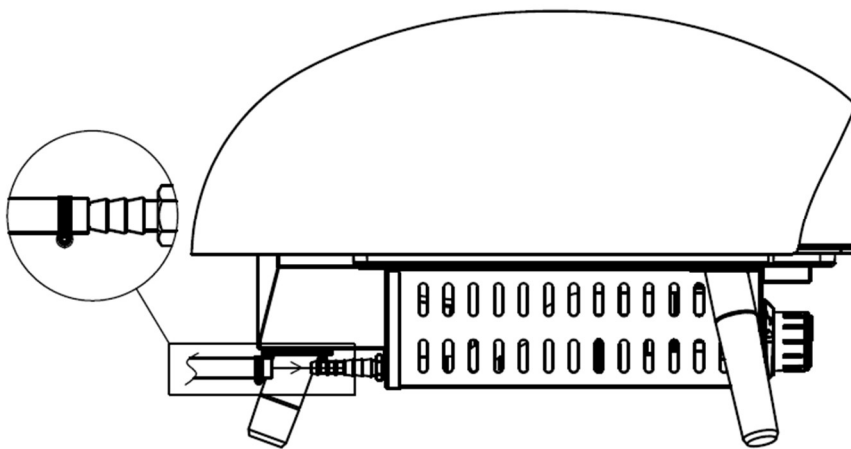
Todas las conexiones de gas internas de este aparato se prueban para fugas dos veces antes del embalaje y no deberían necesitar pruebas de fugas durante la instalación y el uso. Sin embargo, es importante realizar una prueba de fugas en las conexiones externas. Antes de usar, verifique todas las conexiones de gas para realizar pruebas de fugas utilizando el procedimiento que se describe a continuación. Si en algún momento se detecta olor a gas, debe dejar de usar el aparato de inmediato y hacer que un técnico autorizado revise todo el sistema en busca de fugas.

ANTES DE LA PRUEBA

Asegúrese de que todo el material de embalaje haya sido retirado del aparato. Prepare una solución de una parte de detergente líquido (jabón para lavar platos a mano) y una parte de agua. Necesitará una botella rociadora o un cepillo para aplicar la solución a las conexiones.

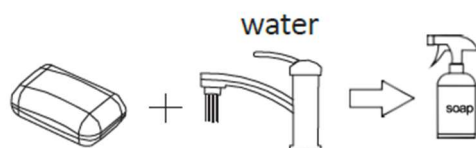
PARA PROBAR

- Apague la válvula del quemador.
- Aplique la solución de jabón a todas las conexiones de gas. Aparecerán burbujas donde haya una fuga.
- Si se detecta una fuga, apague inmediatamente el suministro de gas y apriete las conexiones que tengan fugas.
- Vuelva a encender el gas y vuelva a verificar.
- Si el gas continúa escapándose de alguna conexión, apague el suministro de gas y contacte al servicio de atención al cliente del lugar donde compró la pieza con fugas.

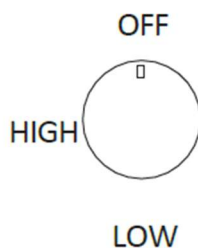


PRUEBA DE FUGAS DE GAS

1. Agregue agua y jabón a una botella rociadora o use agua jabonosa con un cepillo.



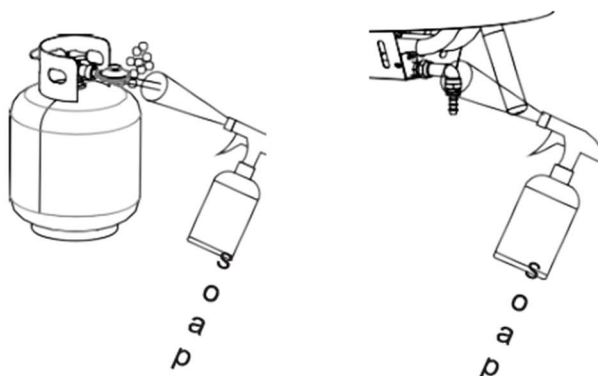
2. Apague la válvula de gas en la parte frontal del horno de pizza.



3. Encienda la botella de gas. Agregue agua y jabón a una botella rociadora o use agua jabonosa con un cepillo.



4. Rocíe o aplique agua jabonosa en las conexiones de gas. Si hay una fuga, aparecerán burbujas



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Guarde el Turtle 3.0 lejos de la luz solar directa y cubierto siempre que sea posible, especialmente si se almacena por períodos prolongados. El Turtle 3.0 no debe exponerse a condiciones climáticas extremas como nieve, lluvia intensa o viento fuerte.

Espere a que el Turtle 3.0 se haya enfriado completamente antes de moverlo o cubrirlo con una funda Le Feu.

La carcasa exterior del Turtle 3.0 puede decolorarse con el tiempo y el uso. Esto no afecta al rendimiento. La grasa y los aerosoles de tomate procedentes de hornear pizzas pueden condensarse en el exterior del horno y, con el tiempo, dañar la superficie si no se limpian.

Limpie el exterior del horno con agua jabonosa suave y una esponja blanda una vez que se haya enfriado. Séquelo con un paño limpio. El horno debe estar seco antes de guardarlo o cubrirlo. No hacerlo puede causar alteraciones en la superficie no cubiertas por la garantía.

Inspeccione regularmente los quemadores para detectar obstrucciones y límpielos si es necesario. Tenga cuidado de no doblar los electrodos de encendido ni el dispositivo de seguridad al limpiar.

ADVERTENCIA

Las piedras para pizza son pesadas y frágiles. Evite dejarlas caer al suelo, ya que corren el riesgo de romperse. Las piedras para pizza están hechas de material cerámico y pueden absorber agua; si se calientan a máxima potencia, existe el riesgo de que se rompan debido a la presión del vapor de agua. Pequeños fragmentos pueden desprenderse del borde sin afectar el rendimiento ni la vida útil de las piedras para hornear.

INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO - USO DEL HORNO

El quemador tiene una potencia de 8KW. Se debe tener cuidado, ya que es un aparato de alta potencia.

Asegúrese de que las conexiones de la manguera del horno hayan sido probadas para detectar fugas según las instrucciones anteriores y estén montadas correctamente, utilizando abrazaderas para mangueras, sin torceduras, dobleces ni tirones de la manguera.

Retire cualquier material de embalaje restante.

Encienda el quemador utilizando las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO a continuación.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO - ENCENDER EL QUEMADOR

Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de OFF, y luego gire la válvula del regulador a la posición de ENCENDIDO.

Presione y gire lentamente la perilla de control en sentido antihorario noventa grados, manteniéndola presionada hasta que el quemador se encienda. Se debe escuchar un rápido sonido de tictac del encendedor y ver las chispas.

Si el quemador no se enciende en un máximo de 5 segundos, gire la perilla a OFF, espere 1 minuto y repita el encendido (Para evitar que se acumulen cantidades excesivas de gas en el horno, lo que podría causar una llamarada repentina que salga del horno al volver a intentar encenderlo).



ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

Nunca intente encender el aparato durante más de 5 segundos debido al riesgo de llamaradas de gas.

Cuando el quemador se encienda, mantenga el botón presionado durante aproximadamente 5 segundos para activar el dispositivo de seguridad, luego suelte el botón. Gire el botón más en sentido antihorario hasta alcanzar la potencia deseada.



ADVERTENCIA

Debido a la alta potencia del aparato, no recomendamos encender el gas con otros métodos de ignición debido al riesgo de quemaduras.

No encienda el horno si la piedra no está seca, ya que podría romperse.

Después de encender el horno, déjelo funcionar a máxima potencia durante 20 a 30

minutos para alcanzar la temperatura deseada. Esta temperatura se mide mejor con el termómetro de infrarrojos a distancia de Le Feu. No permita que el horno supere los 500°C. Después de introducir la pizza, recomendamos reducir la potencia para que la masa se hornee sin que se queme el relleno. Pueden ocurrir llamaradas si se derrama demasiada harina sobre la piedra a temperaturas superiores a los 450°C. Esto es normal. Deje el horno a plena potencia durante 5 minutos entre pizzas para recalentar la piedra. No lo mantenga a máxima potencia durante períodos prolongados.

APAGAR EL HORNO

Gire la perilla de control a la posición de OFF para apagar el horno. Luego, gire la perilla del regulador a la posición de OFF.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa del problema	Prevención/Solución
El quemador no se enciende	El encendedor no enciende el gas: • No se escucha el sonido de tictac. • Se escucha el sonido de tictac, pero no hay chispas visibles. No llega gas al quemador: (El flujo de gas debe ser audible en un ambiente silencioso). • Botella de gas vacía. • El regulador está OFF o no está correctamente montado. • La manguera de gas está torcida o presionada.	Verifique que la batería (1 pila AA) no esté ausente, invertida, descargada o que la tapa no esté correctamente ajustada. Verifique que el electrodo del encendedor y el aislamiento no estén sucios, ya que esto podría provocar un cortocircuito en la chispa. Verifique que el electrodo no se haya doblado alejándose del quemador. Verifique que la batería no esté débil. ¡ADVERTENCIA! (desconecte la botella de gas al verificar). Verifique si hay gas en la botella de gas. Consulte la guía del usuario del regulador. Verifique que la manguera de gas esté recta.
Caída repentina en el flujo de gas / poco o ningún flujo de gas al encender (El flujo de gas debe ser audible en un ambiente silencioso).	Botella de gas vacía El regulador de gas no está proporcionando suficiente gas. Si la temperatura ambiente es extremadamente baja, la presión puede disminuir en la botella de gas, especialmente si la botella tiene menos de ¼ de gas. La potencia del Turtle 3.0 es de 8kW. El gas líquido en la botella de gas debe evaporarse para salir, lo que reduce aún más la temperatura en la botella de gas, dificultando que el regulador proporcione gas.	Cambie la botella de gas. Consulte la guía del usuario del regulador. Almacene la botella de gas a una temperatura más alta antes de cocinar. Evite usar una botella casi vacía en un clima muy frío.

	Congelamiento en el regulador si está congelado en condiciones húmedas. Obstrucción del flujo de gas.	Descongele el regulador y guárdelo en condiciones secas. Verifique la manguera.
Las llamas se apagan	1. Vientos fuertes o ráfagas. 2. Poco gas en la botella de propano.	1. Gire el frente del horno lejos del viento. Considere si el lugar elegido es adecuado y mueva el horno de pizza a un lugar menos expuesto al viento. 2. Llene el tanque de propano. 2.1 Consulte la sección sobre la Caída repentina en el flujo de gas anteriormente.
Llamarada: Llamas provenientes de y alrededor de la comida	1. Acumulación de grasa 2. Exceso de grasa en la carne 3. Temperatura de cocción excesiva 4. Exceso de harina en la superficie de cocción	1. Clean oven 2. Trim fats from meat before cooking 3. Adjust (lower) temperature accordingly 4. Brush remnant flour from pizza stone, or accept this proof of high temperature cooking (taking care not to be injured by the flames)
Retroceso de llama (fuego en el tubo del quemador, sonido)	1. El quemador y/o los tubos del quemador están bloqueados. 2. La presión disminuye durante el encendido.	Gire la perilla de control de gas a la posición de OFF. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Apague el horno, asegúrese de que la válvula

rugiente del quemador)	(El retroceso de llama provoca un calentamiento excesivo de la estructura del quemador y emite monóxido de carbono. Debe detenerse inmediatamente apagando el aparato. Déjelo enfriar durante un par de minutos).	del tanque esté completamente abierta (si corresponde) y vuelva a encender. Verifique el regulador y la botella de gas.
------------------------	---	---

GARANTÍA

- Nuestro horno para pizza tiene una garantía de un año para las piezas de repuesto. La garantía es válida a partir de la fecha de compra.
- La garantía se aplica con la presentación de un recibo o factura con fecha y está estrictamente limitada a la reparación en fábrica de las piezas consideradas defectuosas.
- El fabricante no se hace responsable de ningún daño incidental o consecuente a bienes o personas.
- La garantía no cubre el producto si ha sido sometido a un uso anormal o utilizado en condiciones distintas a las previstas.
- La garantía no cubre el deterioro ni los accidentes causados por negligencia, daños derivados de la falta de mantenimiento y servicio del aparato, o por modificaciones del material.
- El fabricante garantiza el producto, excluyendo las piezas sujetas al desgaste normal, durante un año desde la fecha de compra indicada.
- La garantía es válida siempre que se respeten las instrucciones y advertencias del manual de uso y mantenimiento suministrado con el horno para pizza.
- La garantía cubre la sustitución o reparación gratuita de las piezas que se consideren defectuosas por fallos de fabricación.
- Las reclamaciones deben realizarse a través del distribuidor donde se compró el horno para pizza o mediante el portal de reclamaciones de Le Feu
- El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos o indirectos a personas, animales u objetos causados por el incumplimiento de las instrucciones del manual de usuario, especialmente en lo relativo a la instalación, uso y mantenimiento del horno para pizza.
- El quemador, la parte superior, todas las piezas mecánicas y los soportes del panel de control y la estructura del quemador, así como todas las piezas que no sean de aluminio fundido, están garantizadas contra defectos de materiales y/o de fabricación durante un (1) año desde la fecha original de compra. La oxidación no está cubierta.
- La superficie del horno para pizza está garantizada contra desconchados, grietas o ampollas durante un (1) año, siempre que el producto no haya sido rayado o desgastado. Los arañazos y marcas causados por el uso normal no están cubiertos. Por favor, utilice la funda original Le Feu Turtle para proteger el producto.
- La decoloración debida a la exposición a elementos como la luz solar no está cubierta. Las manchas provocadas por derrames de productos químicos o alimentos no están cubiertas.
- Los hornos para pizza vendidos como artículos de liquidación, modelos de exposición o artículos comprados "tal cual", productos dañados durante el transporte, dañados por catástrofes naturales, vandalismo, incendios, mal uso, falta de mantenimiento adecuado o montaje incorrecto no están cubiertos por la garantía. Las marcas del embalaje, correas y la decoloración normal o manchas debidas a la exposición a elementos, aceites, derrames, líquidos o productos

químicos no están cubiertas por la garantía. Además, la pérdida de uso o inconvenientes relacionados, gastos, viajes, embalaje o cualquier daño consecuente o incidental no están cubiertos.

- Le Feu Fires no se hace responsable por un valor que supere el del producto de reemplazo. La garantía aplica al comprador original cuando el producto ha sido adquirido en uno de nuestros distribuidores autorizados y no es transferible.
- Estas condiciones de garantía no limitan los derechos del consumidor establecidos por las decisiones de las autoridades competentes.

¡Le Feu le desea muchos momentos agradables haciendo excelentes pizzas!

