



12" Tabletop Gas Pizza Oven

OWNER'S MANUAL



Model: 820-0084B

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

FOR OUTDOOR USE ONLY

Table of Contents

Safety

Safety Warnings	3
-----------------------	---

Assembly

Package Parts List	6
Assembly Instructions	7

Setup

Gas Connection	12
Connection.....	
Leak Testing	14
Lighting Instructions	15

Use and Maintenance

Operating Instructions	16
Care and Maintenance	17
Troubleshooting	19

Warranty

Limited Warranty	20
Service.....	21
Exploded View	22
Parts List.....	23

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Ensure opening is not obstructed.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10' (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25' (7.2 m) of any flammable liquid.
- This appliance is not intended for, and should never be used as, a heater.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER

1. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA 1192, and the Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV, as applicable.
2. This tabletop pizza oven is for outdoor use only. The pizza oven should be operated in a well-ventilated space. NEVER operate in an enclosed space, garage or building. Your pizza oven is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
3. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. DO NOT touch the cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.
4. DO NOT install or use pizza oven within 36" (92 cm) of combustible materials from back and sides of pizza oven. Pizza oven shall not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.
5. NEVER attempt to attach this pizza oven to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
6. It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain the gas pizza oven. DO NOT let children operate or play near your pizza oven and keep pets away. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
7. When pizza oven is not in use, turn off control knob on the LP gas cylinder and disconnect.
8. Carefully follow instructions in this manual for proper assembly and leak testing of your pizza oven.
9. DO NOT use pizza oven until leak checked. If a leak is detected at any time, it must be stopped and corrected before using pizza oven further.
10. Appliance area should be kept clear and free from combustible materials, gasoline, bottled gas in any form and other flammable vapours and liquids. DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation air.
11. NEVER try to light pizza oven in an enclosed environment. Buildup of gases is very dangerous and could cause an explosion.
12. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.

Safety Warnings

WARNING

PROPANE FUEL: Propane is a flammable gas. Improper handling may result in an explosion and/or fire and serious accident or injury. This pizza oven is designed to operate with propane (LP) gas only and is equipped with the proper orifice for propane gas.

Propane is a flammable gas and improper handling may result in explosion and/or fire and serious accident or injury.

This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

DO NOT leave your pizza oven unattended while in operation. Keep children and pets away from the appliance at all times.

DO NOT move the appliance while in use.

DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol as this may impair the ability to properly assemble or safely operate the appliance.

DO NOT store any spare LP (propane) cylinder, full or empty, under or near your pizza oven.

This appliance is not intended for commercial use or rental.

The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.

When cooking, the appliance must be on a level, stable, noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.

Sometimes spiders and other small insects climb into the burner tube. The spiders spin webs, build nests and lay eggs. The webs or nests can be very small, but they are very strong and can block the flow of gas. Clean the burner prior to use after storing, at the beginning of the outdoor cooking season or after a period of one month of not being used.

THE FUEL SYSTEM

The items in the fuel system are designed for operation with this pizza oven. They must not be replaced with any other brand. See parts list for replacement items.

GAS BURNER: The gas burner is constructed of stainless steel and should not require maintenance other than inspection for insects/nests inside the air intake slots.

CAUTION

The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. This regulator is equipped with the required orifice and is set for the required outlet pressure for this appliance. This combination of orifice size and pressure regulation specifications provides the cooking performance intended by the manufacturer. Substitution of regulator for any other device is dangerous and could result in serious injury.

FUEL SUPPLY HOSE

The hose connected regulator provided with this appliance is 3' (0.9 m) long. Keep the fuel hose away from any heated surface(s).

CAUTION

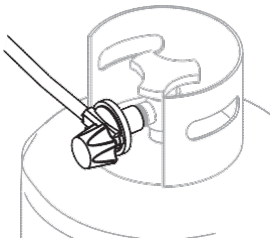
DO NOT connect this pizza oven with any gas supply other than propane. Propane gas is heavier than air and settles in lower areas. Make certain adequate ventilation is available when using the pizza oven. The gas cylinder may be stored outside in a well-ventilated area out of the reach of children when the oven is not in use.

SAFETY INFORMATION

The LP gas cylinder shall be used only outdoors in a well-ventilated space and not in a building, garage, or any other enclosed area. The gas must be turned off at the supply cylinder when the pizza oven is not in use. The LP gas cylinder must be stored outdoors out of the reach of children and shall not be stored in a building, garage, or other enclosed area. The tabletop pizza oven may be stored indoors if the LP gas cylinder is removed and stored outdoors. The LP gas cylinder (not included) is threaded for connection directly to the gas regulator supplied with this appliance. Care should be taken when threading the cylinder to the regulator to engage threads correctly to achieve the proper and intended connection. When disconnecting or connecting the gas cylinder, be careful that the regulator does not strike the pizza oven, the ground, or any other surfaces. Replace the protective cap over the threaded cylinder connection when removed from the pizza oven. If any difficulty occurs when connecting or disconnecting the cylinder to the regulator assembly, contact your local gas supplier for assistance.

When re-connecting the LP gas cylinder to the regulator, be sure to hand-tighten until snug. This connection should be inspected for damage and leak tested after each re-connection.

To do a leak test, make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fitting. Bubbles indicate leaks.



Check all gas supply fittings for leaks before each use. DO NOT use the pizza oven until all connections have been checked and do not leak.

⚠ WARNING

ALWAYS operate the pizza oven on a tabletop, no higher than 32" (81 cm).

Place the propane tank on the ground immediately adjacent to the tabletop, no further than 24" (61 cm) from the pizza oven.

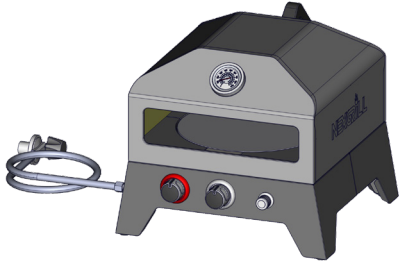
Failure to follow these instructions could cause the propane tank to overheat and vent propane which could ignite, causing serious personal injuries or property damage; and/or create a tripping hazard with the gas hose or propane tank which could lead to the pizza oven being pulled off the tabletop, causing serious personal injuries or property damage.

⚠ CAUTION!

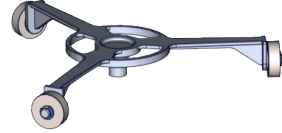
Let the appliance cool down before putting the cover on.

Package Parts List

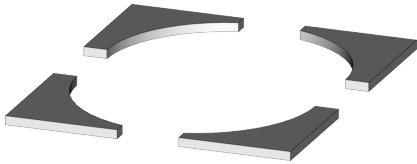
1



2



3 (x4)



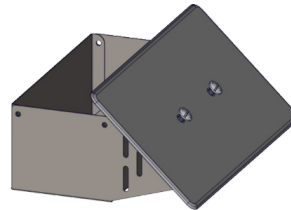
4



5



6



7



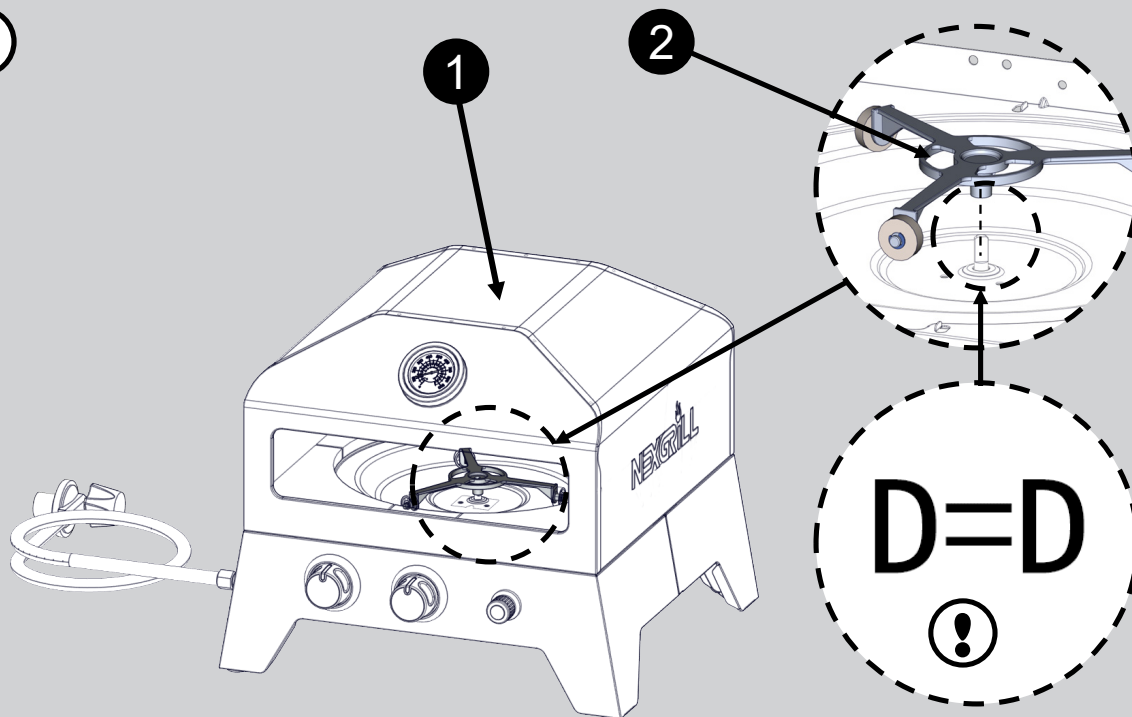
8



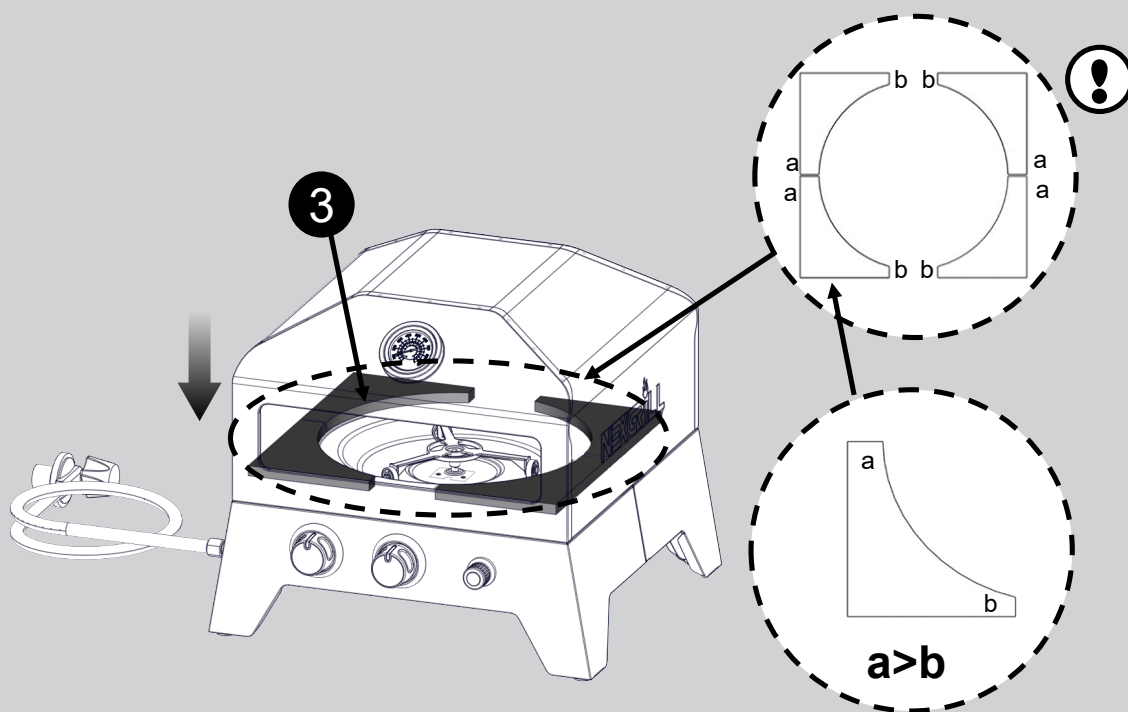
Assembly Step

7

1 

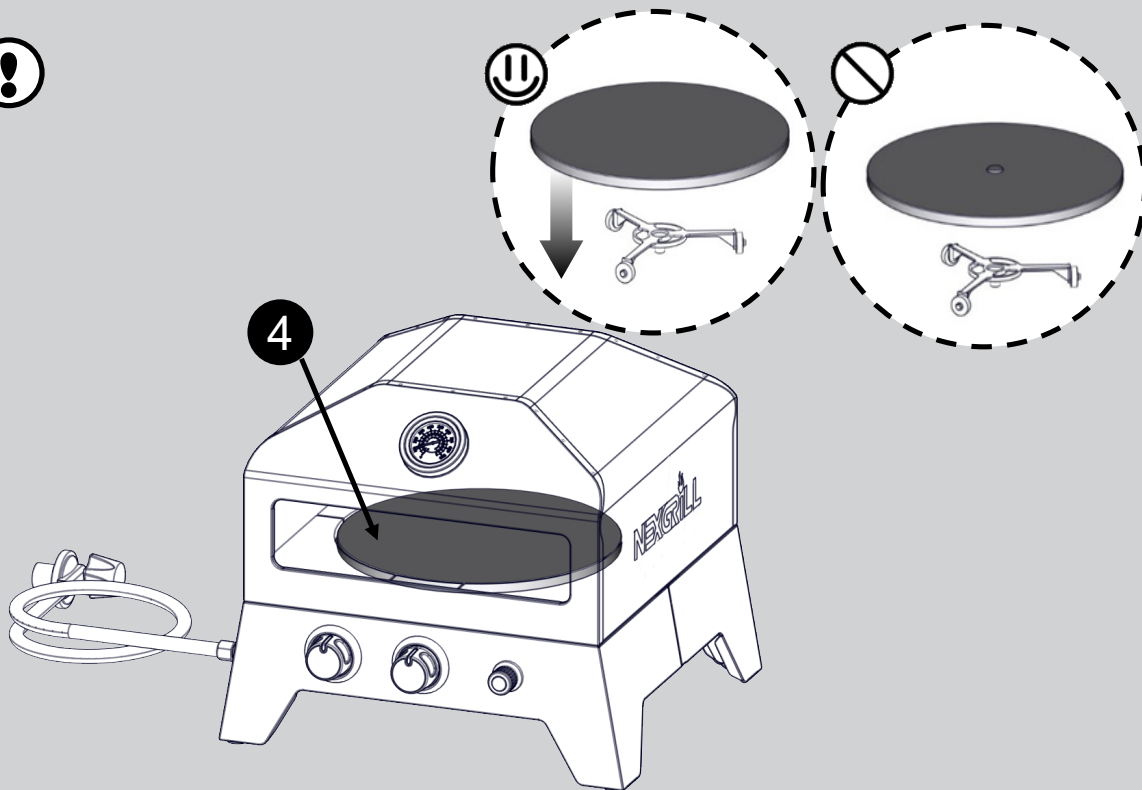


2 

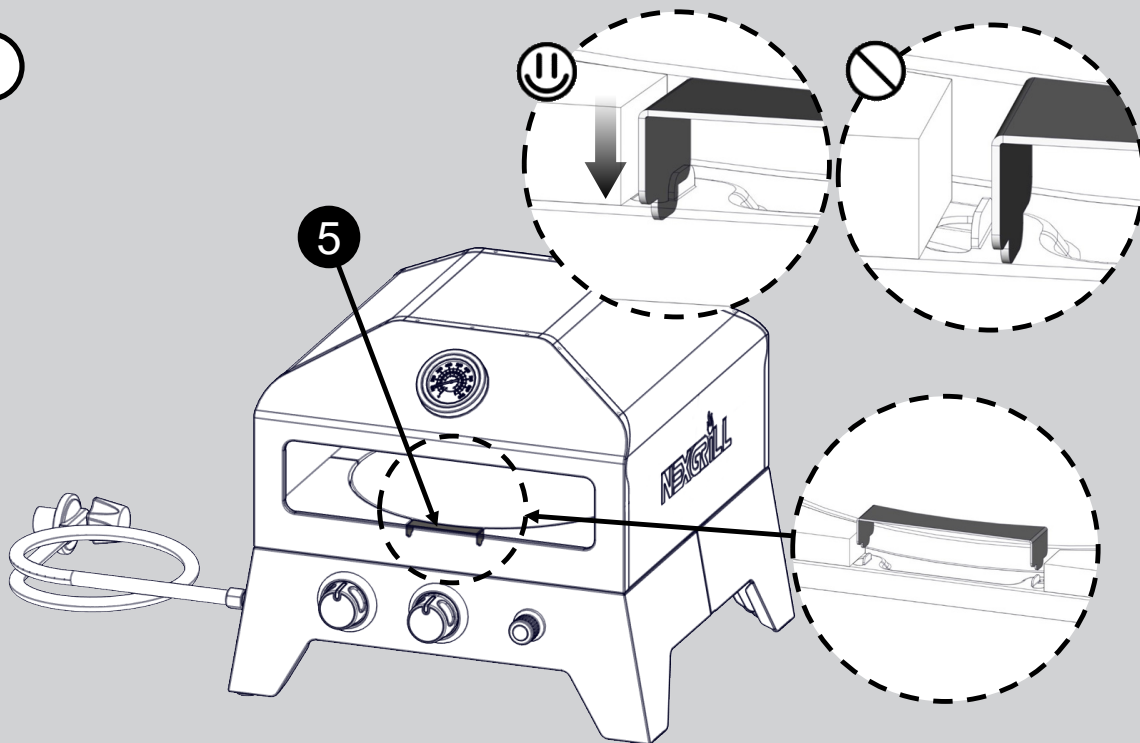


Assembly Step

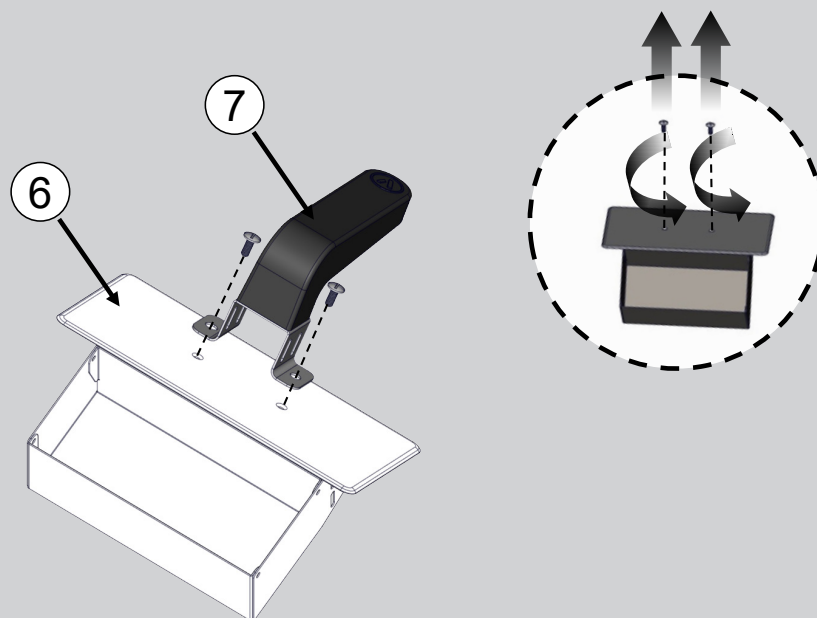
3 



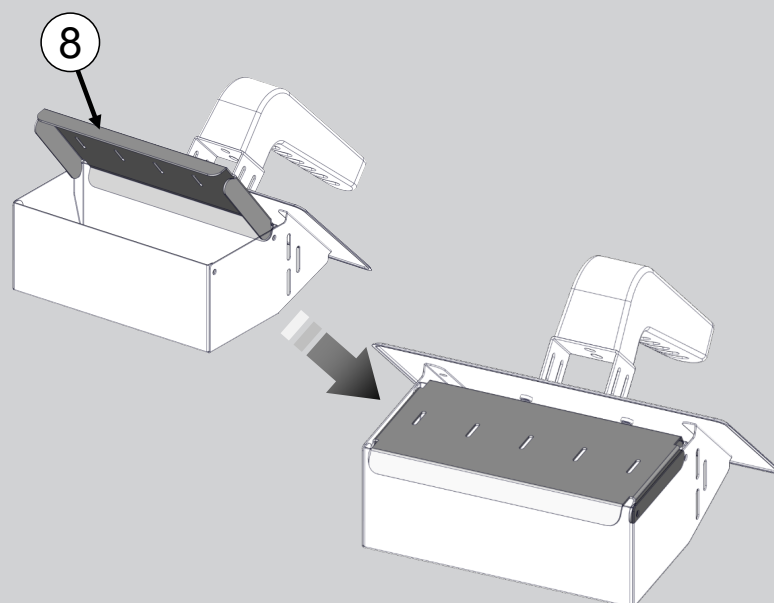
4 



5

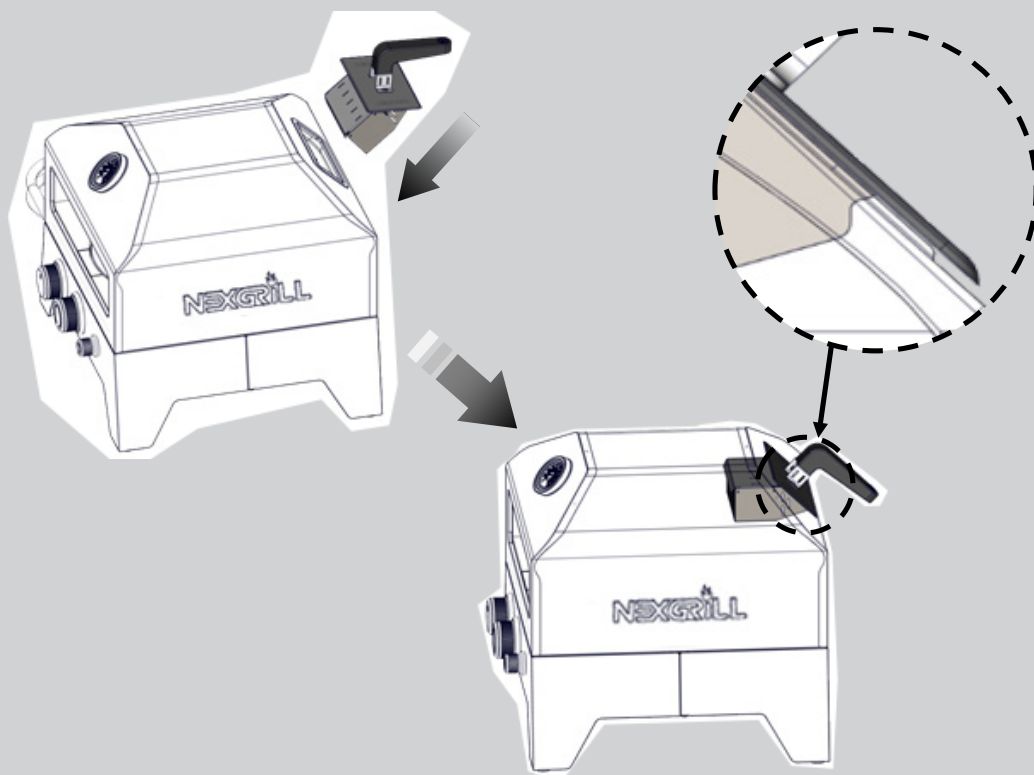


6

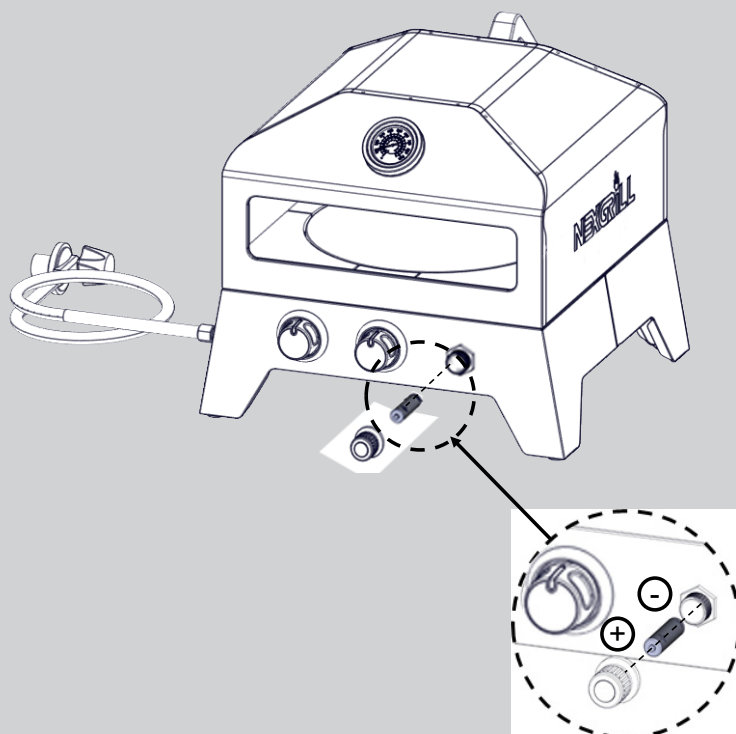


Assembly Step

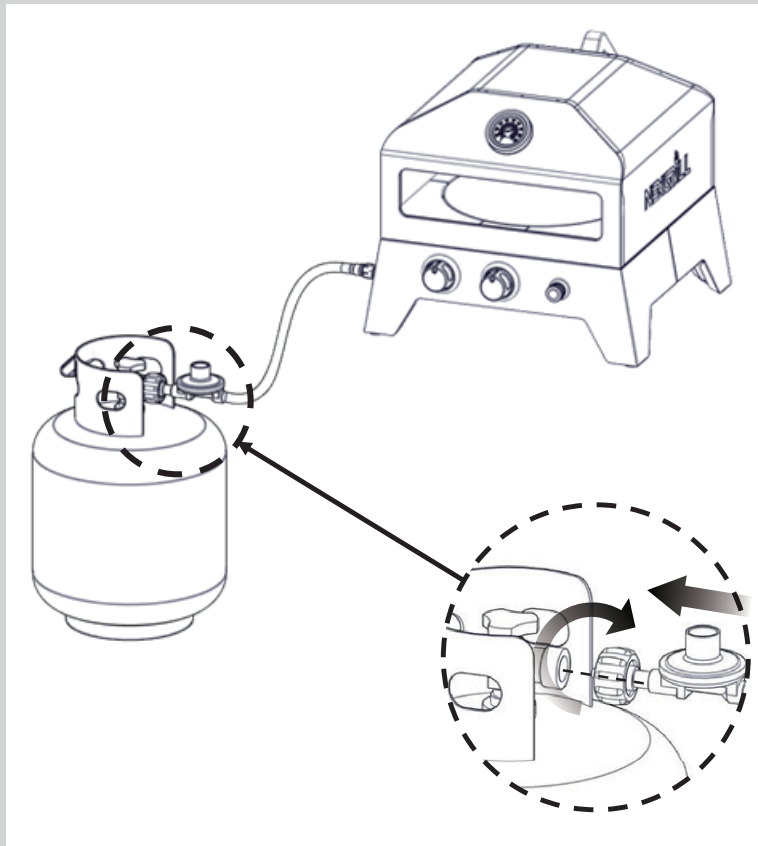
7



8



9



Gas Connection

LP TANK REQUIREMENT

A dented or rusty LP tank may be hazardous and should be checked by your LP supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.

For use with a standard 20 lb LP cylinder: 18 1/4" (470 mm) high, 12 1/4" (305 mm) diameter. Overfilling prevention device (OPD) shall be provided on cylinder and QCCI connection on the cylinder valve, ANSI/CGA-V-1. The cylinder supply system must be arranged for vapour withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminal in an LP gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

Manifold pressure: 11" water column (W.C.).

LP GAS HOOK-UP

Ensure that the black plastic grommets on the LP cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the pizza oven.

CONNECTION

Your pizza oven is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a hose/regulator assembly for connection to a standard 20 lb LP cylinder.

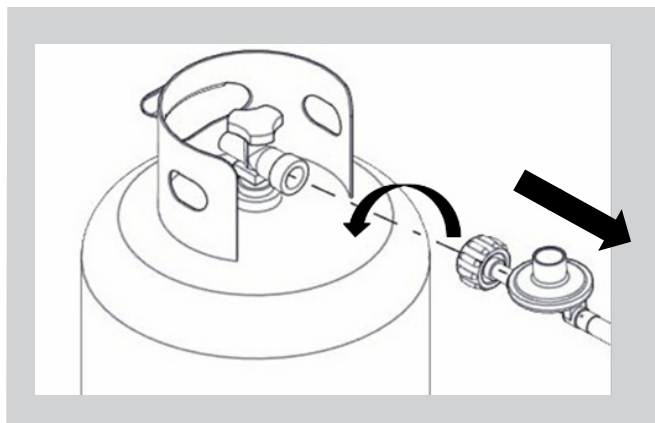
To connect the LP gas supply cylinder, please follow the steps below:

1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).
2. Check tank valve to ensure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSI Z21.81).
3. Make sure the burner valve is in the off position.
4. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local LP gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counter-clockwise). Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution, the connections are not properly sealed.
7. Check each fitting and tighten or repair as necessary.
8. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your pizza oven and call 1-800-913-8999 or your gas supplier for repair assistance. Also apply soapy solution to the tank seams. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it. Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.

Gas Connection

DISCONNECTING LP GAS CYLINDER:

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counter-clockwise.



CAUTION

- a. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance;
- b. Never fill the cylinder beyond 80 percent full; and
- c. If the instructions in (a) and (b) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Leak Testing

GENERAL

Although all gas connections on the pizza oven are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas leak test check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

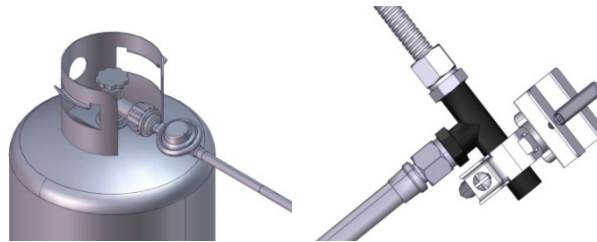
Make sure that all packing material is removed from the pizza oven including tie-down straps.

DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING. NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings.

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the off position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the LP gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service at 1-800-913-8999.



Only parts recommended by the manufacturer should be used on the pizza oven. Substitution will void the warranty. Do not use the pizza oven until all connections have been checked and do not leak.

GAS FLOW CHECK

Each pizza oven burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked. Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service at 1-800-913-8999.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY LP TANK CHANGE

Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

Lighting Instructions

WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas on. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the pizza oven if the odour of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the pizza oven. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

⚠ WARNING

Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

TO LIGHT THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are off then turn on the gas supply from the LP (Liquid Propane) tank. Always keep your face and body as far from the pizza oven as possible when lighting.

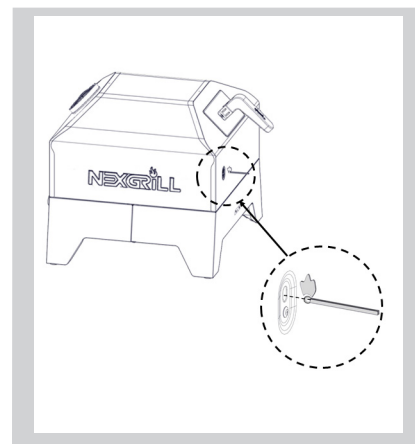
LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Check control knobs are all off and then turn on the gas supply.
2. Push and turn the knob to its highest setting (sound of gas flowing should be heard).
3. Press and hold on the electronic igniter button. The burner should ignite within 4 seconds.
4. If burner does not ignite, push and turn the gas knob completely off, wait 5 minutes and repeat from step 2.

MANUAL LIGHTING INSTRUCTIONS

If the ignition does not spark, the pizza oven can be lit with a match using the following instructions.

1. Check that the control knob is off and then turn on the gas supply.
2. Push and turn the knob to its highest setting (sound of gas flowing should be heard).
3. Ignite a match and use the lighting rod to insert it through the hole on the back of the firebox, as shown.
4. If burner does not ignite, push and turn the knob completely off, wait 5 minutes and then repeat lighting instructions from step 2.



CAUTIONS

- Place dust cap on cylinder valve outlet when the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- The gas must be turned off at the supply cylinder when the unit is not in use.
- If the appliance is stored indoors the cylinder must be disconnected and removed from the appliance. Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children.
- Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

⚠ WARNING

Do not attempt to light the pizza oven if odour of gas is present. Call for service 1-800-913-8999.

Operating Instructions

PREHEATING

It is recommended to preheat the pizza oven for at least 15 minutes before beginning to cook so that the pizza stone may reach an appropriate temperature. Afterwards, adjust burner knob as necessary depending on the food and the cooking style. Most pizzas will be cooked at a medium temperature.



ROTATING PIZZA OVEN

Use and rotate the centre knob to control the rotating pizza stone as desired. Can be rotated in either clockwise or counter-clockwise directions for as much or as little as desired. Two full turns of the knob will rotate the pizza stone half way.



SMOKER BOX

Wood smoker chips or pellets may be added onto the smoker box, located in the rear of the pizza oven. Simply grab by the handle to scoop up or add wood. Ensure the smoker box is not overfilled past its opening. Afterwards, place back into the pizza oven. It is recommended that the wood be sprayed or dampened with water in order to prolong the smoke duration.

WARNING

Do not add fuel, gasoline, or lighter fluid to the wood, as chemicals can be released that are toxic to breathe or eat.

WARNING

Ensure all wood is fully extinguished or put out after turning the pizza oven off. Failing to do so could lead to an unsupervised fire.

Care and Maintenance

To ensure safe operation of your pizza oven, the area of cooking should always be kept free of combustible materials of any type, such as gasoline or other flammable vapours or liquids. Ensure that the flow of combustion and ventilation air is not obstructed.

Store the pizza oven out of direct sunlight and indoors whenever possible and when storing for an extended period of time. The pizza oven should not be exposed to harsh weather conditions such as heavy rain, strong winds, or snow. A cover is included to protect the pizza oven when not in use.

WARNING

Wait for the pizza oven to be completely cool before moving or storing.

EXTERNAL PARTS

- These can be cleaned easily with warm, soapy water.
- Stainless steel parts can be cleaned using a stainless steel cleaner.
- It is recommended to always store the pizza oven with the included PVC cover to increase the life of the pizza oven.

PIZZA STONE CARE

- Avoid applying an extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen foods on a hot stone, as doing so could cause cracks to form.
- The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use. DO NOT cool the stone with water when the stone is hot.

PIZZA STONE CLEANING

- A wire brush or stone brush is all that is needed to clean the pizza stone of remaining food and ash after use.
- If further cleaning is required, or some food remnants do not remove easily, then only applying warm water with a damp rag across the surface of the pizza stone will suffice. Proceed to thoroughly scrub the pizza stone.
- The pizza stone can be air dried or cleaned with a towel.
- Ensure the pizza stone is completely dried before turning on the pizza oven.

MAIN BURNER

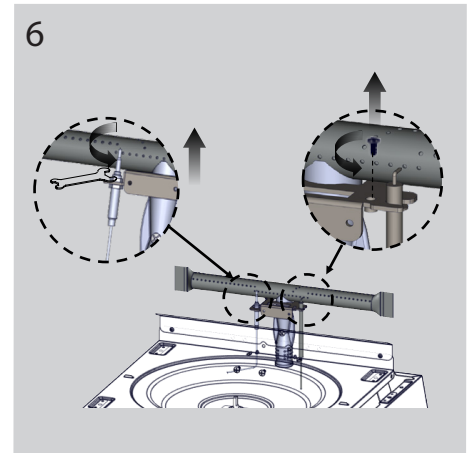
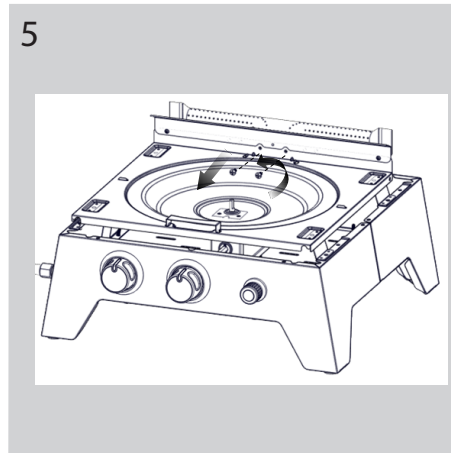
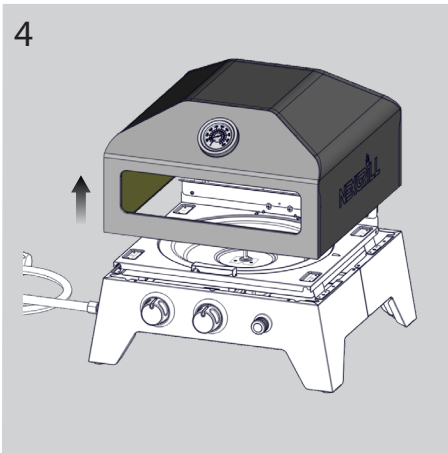
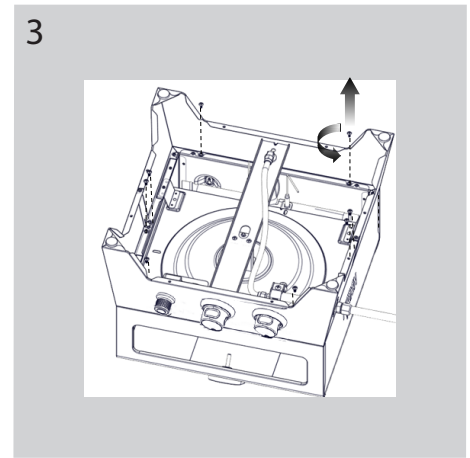
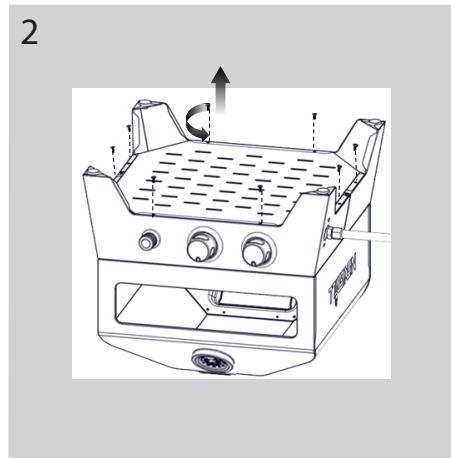
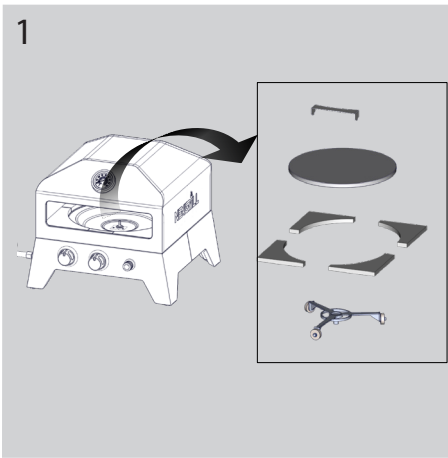
Frequency of cleaning will depend on how often you use the pizza oven. Read the burner removal instructions on the next page before attempting to service the main burner.

- Before cleaning, make sure the gas supply and control knobs are in the "OFF" position and the burners have cooled.
- Clean the exterior of the burner with a wire brush. Use a metal scraper for stubborn stains or debris.
- Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
- Check and clean burners/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath and behind the main control panel.

Care and Maintenance

REMOVING THE MAIN BURNER

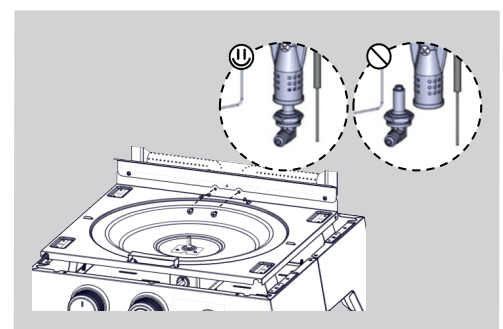
Extreme care should be taken when removing the burner. Make sure that the pizza oven is cool before handling any pieces.



RE-INSTALLING THE MAIN BURNER

To re-install the main burner, re-attach all parts in reverse order of the steps above.

- The main burner must be correctly centred on the orifice before any attempt is made to relight the pizza oven.
- Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the pizza oven and making it unsafe to operate.
- Refer to the image to the right for proper orifice placement within the burner opening.



Troubleshooting

Problem	Potential Cause	Corrective Action
Burner will not light.	1. No gas flow 2. Igniter battery is empty or no battery installed. 3. Gas flow obstruction 4. Gas hose is incorrectly assembled or not connected. 5. Gas hose is damaged or cut.	1. Check to see if propane tank is empty. 2. Check to see if battery is installed in the electronic igniter. If so, then replace with new battery. 3. Wipe the tube burner clean. 4. Ensure gas hose coupling nut is fully connected to gas tank. 5. Order a replacement part by contacting customer service at 1-800-913-8999.
Noticeable drop in gas flow or low flame	1. Out of gas	1. Check for gas in propane tank.
Flame blows out.	1. High or strong gusting winds 2. Low or out of gas	1. Carefully turn the pizza oven away from wind. 2. Check for gas in propane tank.
Flare-ups	1. Grease build up 2. Excessive fat in meat 3. Excessive flour on pizza stone	1. Clean the pizza oven. 2. Trim fats from meat before cooking. 3. Brush excess flour from pizza stone.
Flashback (fire in burner tube or roaring sound from the burner)	1. Burner and/or burner tubes are blocked. 2. Pressure drop during ignition	1. Turn gas control knob off. Clean and wipe down the burner. 2. Turn off the gas. Ensure the tank valve is fully opened, and re-ignite the pizza oven.
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odour.	1. Spiders or insects are in or near the burner.	1. Carefully remove all spiders or insects and clean the burner. 2. Contact customer service at 1-800-913-8999.

Limited Warranty

The manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #820-0084B) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or the return of defective parts, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

MAIN BURNER: 5-year LIMITED warranty against perforation.

PIZZA STONE: 1-Year LIMITED warranty; does not cover dropping, chipping, scratching, or surface damage.

ALL OTHER PARTS: 1-Year LIMITED warranty (includes, but is not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses).

*Does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts that are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer/purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada, is only available to the original owner of the product, and is not transferable. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless-steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labour costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non-warranty and replacement parts.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE OR PROVINCE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither Dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller. NOTE: Some states and provinces do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. You may also have other rights, which vary from province to province.

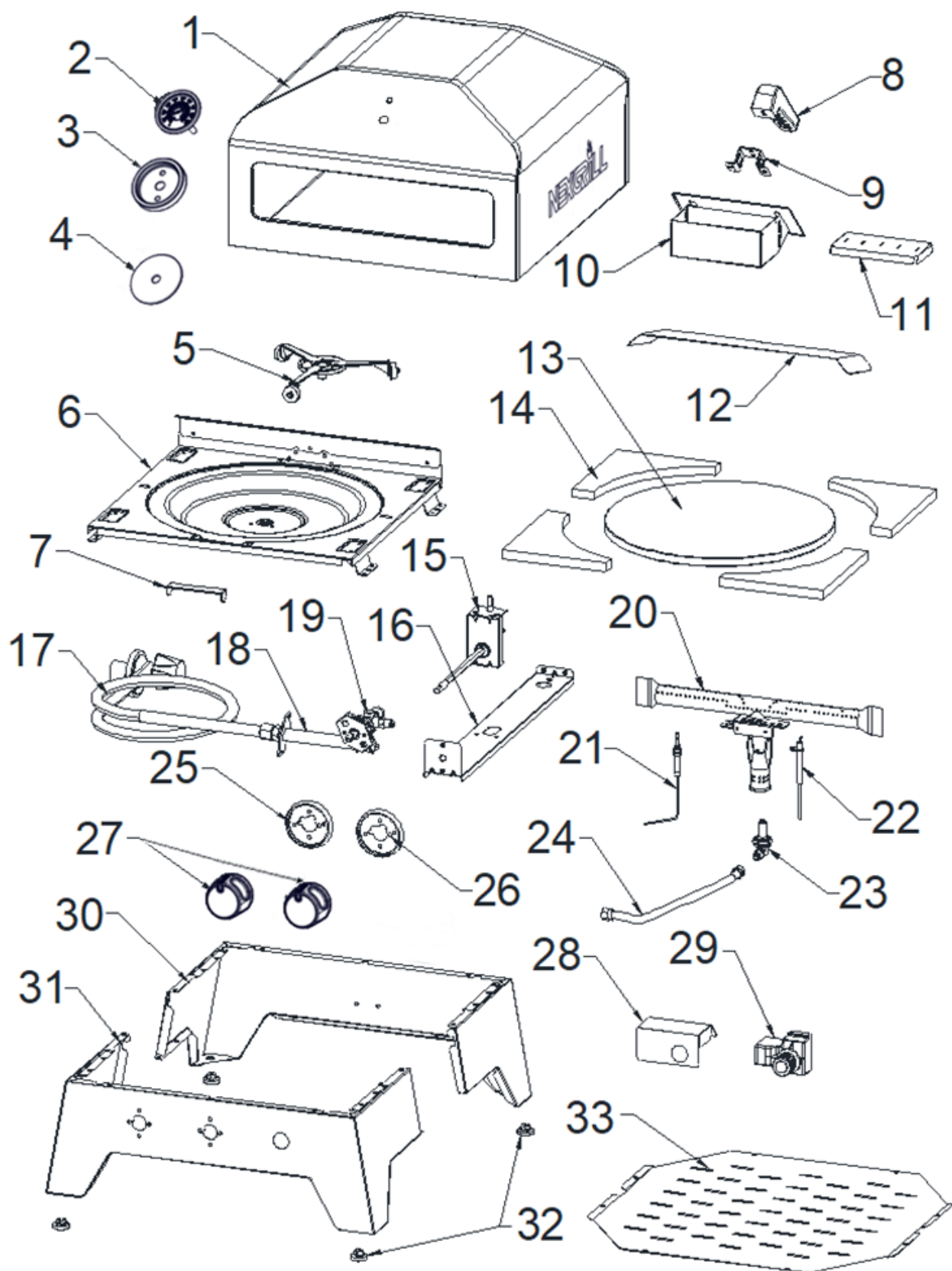
If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,
Chino, CA 91710

All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling customer service department at: 1-800-913-8999 (USA), 1-800-648-5864 (Canada), or 1-909-598-1812 (International).

Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday.

Exploded View



Parts List

No.	Part (Description)	Qty.	Warranty (Years)	No.	Part (Description)	Qty.	Warranty (Years)
1	Main lid	1	1	13	Inner pizza stone	1	1
2	Temperature gauge	1	1	14	Outer pizza stone	4	1
3	Temperature gauge seat	1	1	15	Rotating structure	1	1
4	Heat shield plate under lid	1	1	16	Orifice fix panel	1	1
5	Pizza stone bracket assembly	1	1	17	Regulator assembly	1	1
6	Pizza stone tray	1	Non-replaceable	18	Manifold assembly	1	1
7	Front gap cover	1	1	19	Gas valve	1	1
8	Smoker box handle	1	1	20	Burner	1	5
9	Smoker box bracket	1	1	21	Thermocouple	1	1
10	Smoker box	1	1	22	Ignition rod	1	1
11	Smoker box lid	1	1	23	Orifice	1	1
12	Fire baffle	1	1	24	Flex gas line	1	1

Parts List

No.	Part (Description)	Qty.	Warranty (Years)	No.	Part (Description)	Qty.	Warranty (Years)
25	Main control knob seat	1	1	30	Supporting leg rear	1	1
26	Control knob seat for pizza stone	1	1	31	Supporting leg front	1	1
27	Main control knob	2	1	32	Bumpers	4	1
28	Pulse heat shield	1	1	33	Heat shield	1	1
29	Pulse	1	1				

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PAGE LAISSÉE INTENTIONNELLEMENT VIDE



Four à pizza au gaz de table de 12 po

MANUEL D'UTILISATION



Modèle: 820-0084B

- Ce guide d'utilisation contient des renseignements importants nécessaires pour l'assemblage et l'utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lisez et suivez toutes les consignes et tous les messages d'avertissement avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Lisez et suivez toutes les consignes et tous les messages d'avertissement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Conservez ce guide aux fins de consultation ultérieure.

S'UTILISE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT

Sécurité

Avertissements de sécurité	27
----------------------------------	----

Assemblage

Liste des pièces d'emballage	30
Instructions d'assemblage	31

Préparation

Raccordement au gaz	36
Test de fuite	38
Consignes d'allumage	39

Utilisation et entretien

Mode d'emploi	40
Entretien	41
Dépannage	43

Garantie

Garantie limitée	44
Entretien	45
Vue éclatée	46
Liste des pièces	47

Avertissements de sécurité

DANGER

Si vous sentez du gaz :

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Assurez-vous que l'ouverture n'est pas obstruée.
4. Si l'odeur est toujours présente, éloignez-vous de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie, une explosion ou des risques de brûlures, et causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

DANGER

- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 10 pi (3 m) de toute structure, de matériau combustible ou autre bouteille de gaz.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 25 pi (7,2 m) de tout liquide inflammable.
- Ce gril n'est pas destiné à être utilisé comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé dans cette perspective.
- En cas d'incendie, tenez l'appareil à l'écart et appelez immédiatement le service d'incendie. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

Le non-respect de ces consignes peut entraîner un incendie, une explosion ou des risques de brûlures, et causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

DANGER

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, aux codes nationaux des gaz combustibles, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, ou Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, et au Code des véhicules récréatifs, CSA Z240 RV, le cas échéant.
2. Ce four à pizza est destiné à une utilisation à l'extérieur seulement. Le four à pizza doit être utilisé dans un espace bien ventilé. Ne l'utilisez JAMAIS dans un espace clos, un garage ou un bâtiment. Votre four à pizza n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.
3. Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après la cuisson. NE TOUCHEZ PAS l'appareil de cuisson tant que les liquides n'ont pas refroidi à 115 °F (45 °C) ou moins.
4. N'INSTALLEZ PAS ou N'UTILISEZ PAS le four à pizza à moins de 36 po (92 cm) de matériaux combustibles à l'arrière et sur les côtés du four. Le four à pizza ne doit pas être situé sous des surplombs (abri pour véhicule fermé, garage, porche, patio) qui peuvent prendre feu.
5. N'essayez JAMAIS de connecter ce four à pizza au système de gaz propane autonome d'une caravane, d'une remorque ou d'une autocaravane.
6. Il incombe à l'assembleur/propriétaire d'assembler, d'installer et d'entretenir le four à pizza. NE LAISSEZ PAS les enfants utiliser ou jouer près de votre four à pizza, et éloignez les animaux domestiques. Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels.
7. Lorsque le four à pizza n'est pas utilisé, fermez le robinet de la bouteille de gaz propane et débranchez la bouteille.
8. Suivez attentivement les instructions de ce guide pour bien assembler et effectuer des tests de fuite de votre four à pizza.
9. N'UTILISEZ PAS le four à pizza avant qu'un test de fuite ne soit effectué. Si une fuite est détectée à tout moment, elle doit être arrêtée et colmatée avant d'utiliser davantage le four à pizza.

Avertissements de sécurité

10. La zone des appareils électroménagers doit être dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence, de gaz embouteillé sous quelque forme que ce soit et d'autres vapeurs et liquides inflammables. N'OBSTRUEZ PAS l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation.
11. N'ESSAYEZ JAMAIS d'allumer le four à pizza dans un environnement fermé. L'accumulation de gaz est très dangereuse et pourrait provoquer une explosion.
12. Gardez le tuyau d'alimentation en gaz loin de toute surface chauffée.

AVERTISSEMENT

PROPANE : Le propane est un gaz inflammable. Une mauvaise manipulation peut entraîner une explosion ou un incendie et un accident ou une blessure grave. Ce four à pizza est conçu pour fonctionner avec du gaz propane seulement et est équipé de l'orifice approprié pour le gaz propane.

Le propane est un gaz inflammable et une mauvaise manipulation peut entraîner une explosion ou un incendie et des accidents ou des blessures graves.

Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des gants isolants ou des mitaines de protection pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

NE LAISSEZ PAS votre four à pizza sans surveillance pendant son fonctionnement. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin de l'appareil en tout temps.

NE DÉPLACEZ PAS l'appareil pendant son utilisation.

N'UTILISEZ PAS l'appareil sous l'influence de drogues ou d'alcool, car cela peut nuire à la capacité de bien assembler ou de faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.

N'ENTREPOSEZ PAS de bouteille de rechange (propane), pleine ou vide, sous ou près de votre four à pizza.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou à la location.

La bouteille doit être débranchée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Lors de la cuisson, l'appareil doit se trouver sur une surface plane, stable et incombustible dans une zone dégagée de matériaux combustibles. Une surface asphaltée peut ne pas être acceptable à cette fin.

Parfois, les araignées et autres petits insectes grimpent dans le tube du brûleur. Les araignées font des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Les toiles ou les nids peuvent être très petits, mais ils sont très solides et peuvent bloquer le flux de gaz. Nettoyez le brûleur avant de l'utiliser après l'entreposage, au début de la saison de cuisson extérieure ou après une période d'un mois sans être utilisés.

SYSTÈME D'ALIMENTATION DE CARBURANT

Les pièces du système d'alimentation en carburant sont conçues pour fonctionner avec ce four à pizza. Elles ne doivent pas être remplacées par des pièces d'une autre marque. Consultez la liste des pièces pour les pièces de remplacement.

BRÛLEUR À GAZ : Le brûleur à gaz est construit en acier inoxydable et ne devrait pas nécessiter d'entretien autre que l'inspection des insectes/nids à l'intérieur des fentes d'admission d'air.

MISE EN GARDE

Le régulateur de pression du gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Ce régulateur est équipé de l'orifice requis et est réglé pour la pression de sortie requise pour cet appareil. Cette combinaison de spécifications de taille d'orifice et de régulation de la pression fournit les performances de cuisson prévues par le fabricant. La substitution d'un régulateur à tout autre dispositif est dangereuse et pourrait entraîner des blessures graves.

Avertissements de sécurité

TUYAU D'ALIMENTATION DE CARBURANT

Le régulateur de tuyau connecté fourni avec cet appareil mesure 3 pi (0,9 m) de long. Gardez le tuyau d'alimentation de carburant loin de toute surface chauffée.

⚠ MISE EN GARDE

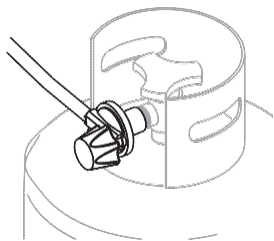
NE CONNECTEZ PAS ce four à pizza à une alimentation en gaz autre que le propane. Le gaz propane est plus lourd que l'air et s'accumule dans les zones inférieures. Assurez-vous qu'une ventilation adéquate est disponible lors de l'utilisation du four à pizza. La bouteille de gaz peut être entreposée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de la portée des enfants, lorsque le four à pizza n'est pas utilisé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

La bouteille de gaz propane ne doit être utilisée qu'à l'extérieur dans un espace bien ventilé et non dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation lorsque le four à pizza n'est pas utilisé. La bouteille de propane doit être entreposée à l'extérieur et placée hors de la portée des enfants. Ne l'entrez pas dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Le four à pizza peut être entreposé à l'intérieur si la bouteille de gaz propane est retirée et entreposée à l'extérieur. La bouteille de gaz propane (non incluse) est filetée pour être raccordée directement au régulateur de gaz fourni avec cet appareil. Des précautions doivent être prises lors de la connexion de la bouteille au régulateur pour engager correctement les filets afin d'assurer l'étanchéité de la connexion. Lorsque vous débranchez ou connectez la bouteille de gaz, veillez à ce que le régulateur ne heurte pas le four à pizza, le sol ou toute autre surface. Remplacez le capuchon de protection sur l'entrée de la bouteille une fois que celle-ci est retirée du four à pizza. Si une difficulté survient lors de la connexion ou du débranchement de la bouteille à l'ensemble du régulateur, contactez votre fournisseur de gaz local pour obtenir de l'aide.

Lorsque vous reconnectez la bouteille de gaz propane au régulateur, assurez-vous de serrer à la main jusqu'à ce qu'elle soit bien ajustée. Cette connexion devrait être inspectée pour détecter les dommages et les fuites testées après chaque reconnexion.

Pour faire un test de fuite, faites une solution savonneuse avec une partie de détergent liquide et une partie d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. La formation de bulles indique des fuites.



Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour les fuites avant chaque utilisation. N'UTILISEZ PAS le four à pizza tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et qu'elles ne fuient pas.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez TOUJOURS le four à pizza sur une table, pas plus de 32 po (81 cm) en hauteur.

Placez la bouteille de propane sur le sol immédiatement à côté de la table, pas plus loin que 24 po (61 cm) du four à pizza.

Le non-respect de ces instructions pourrait faire surchauffer la bouteille de propane et la faire libérer du propane, qui pourrait s'enflammer, causer de graves blessures ou des dommages matériels, ou créer un risque de trébuchement avec le tuyau de propane ou la bouteille de propane, ce qui pourrait entraîner la chute du four à pizza de la table et causer des blessures graves ou des dommages matériels.

⚠ MISE EN GARDE!

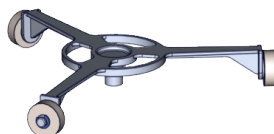
Laissez refroidir l'appareil avant de remettre le couvercle.

Liste des pièces d'emballage

1

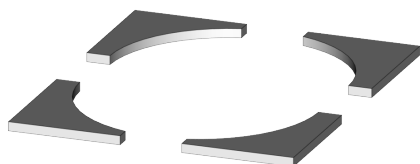


2



3

x4



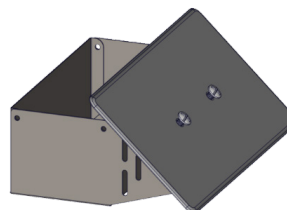
4



5



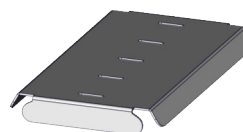
6



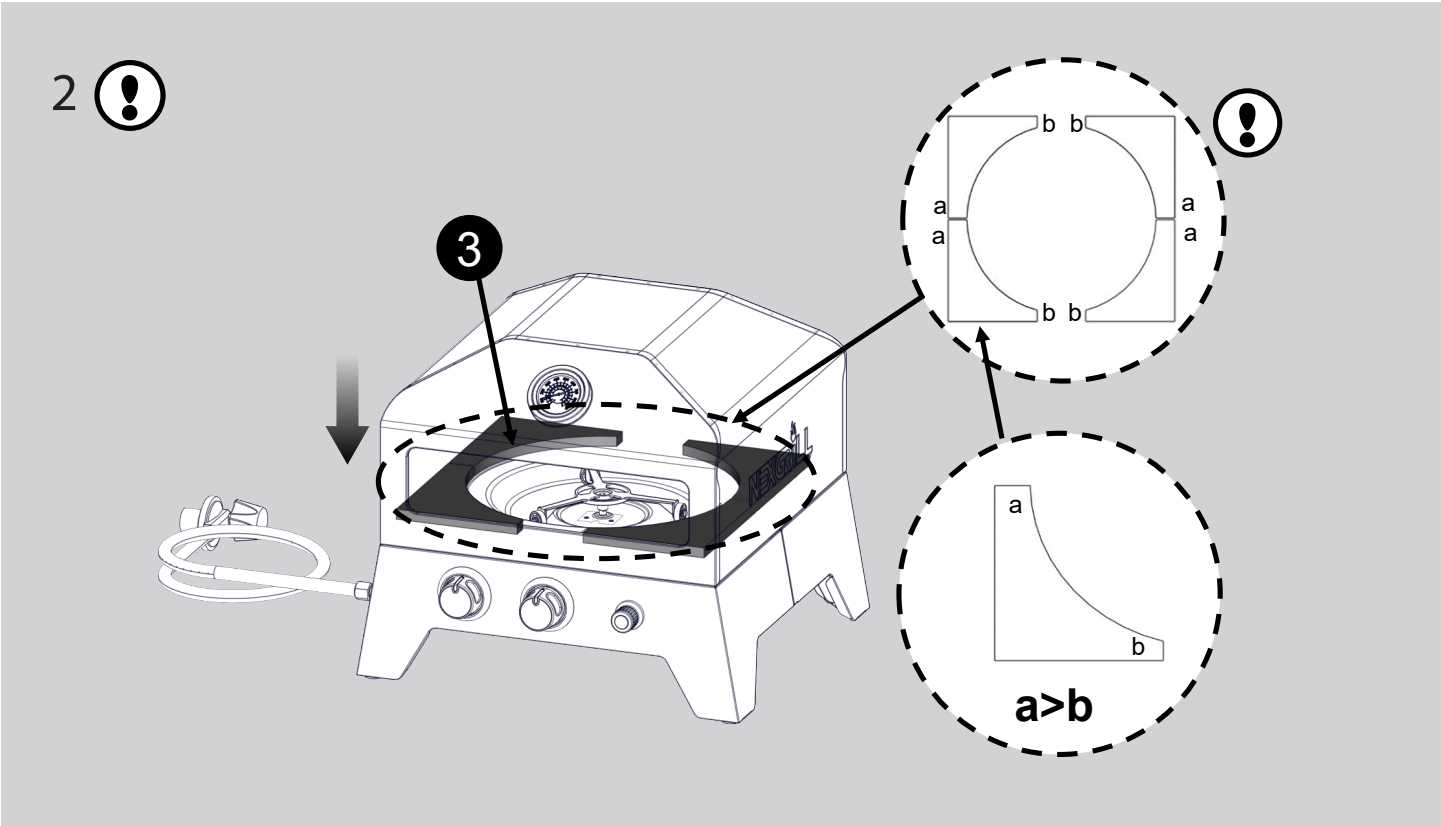
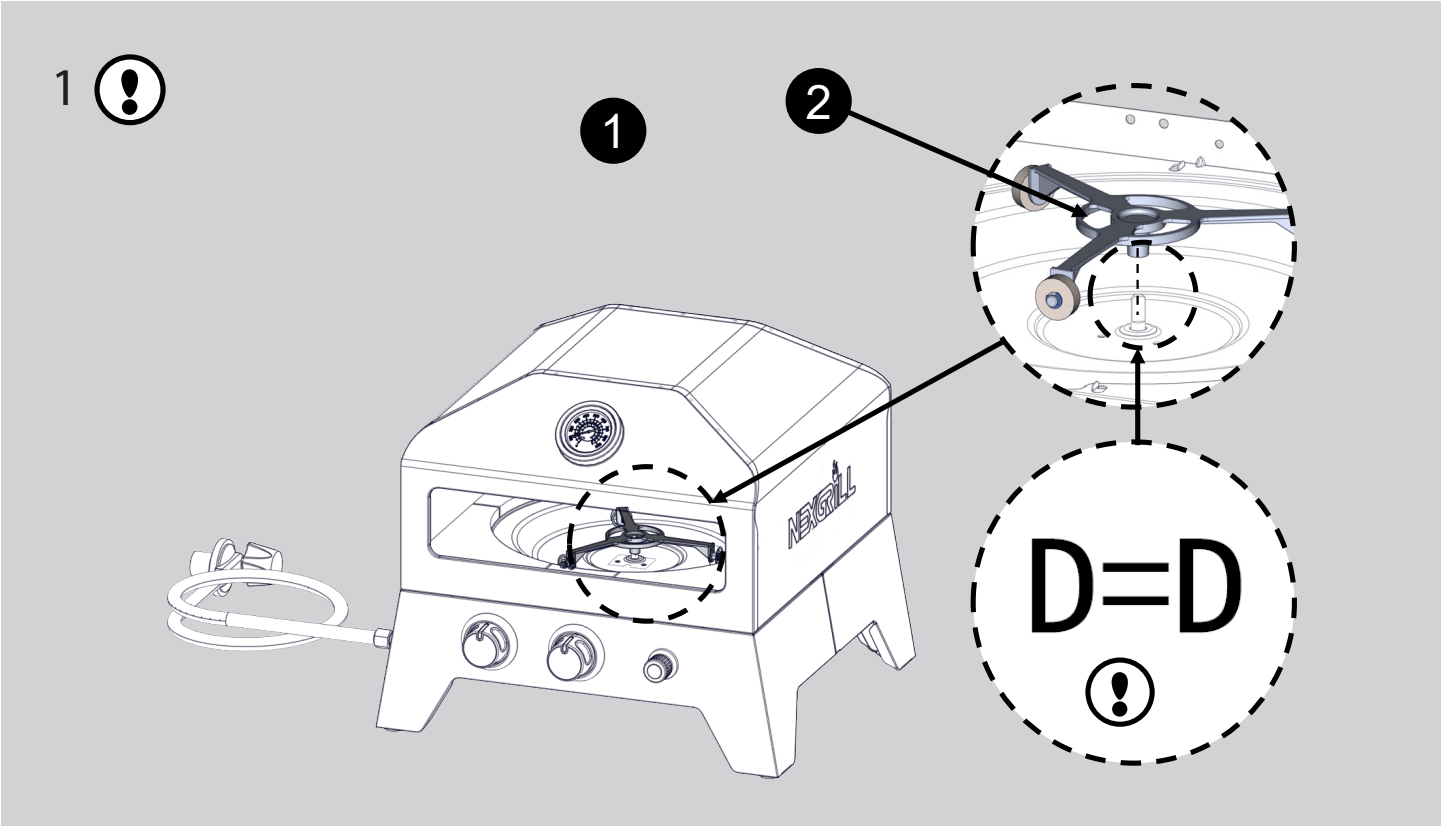
7



8

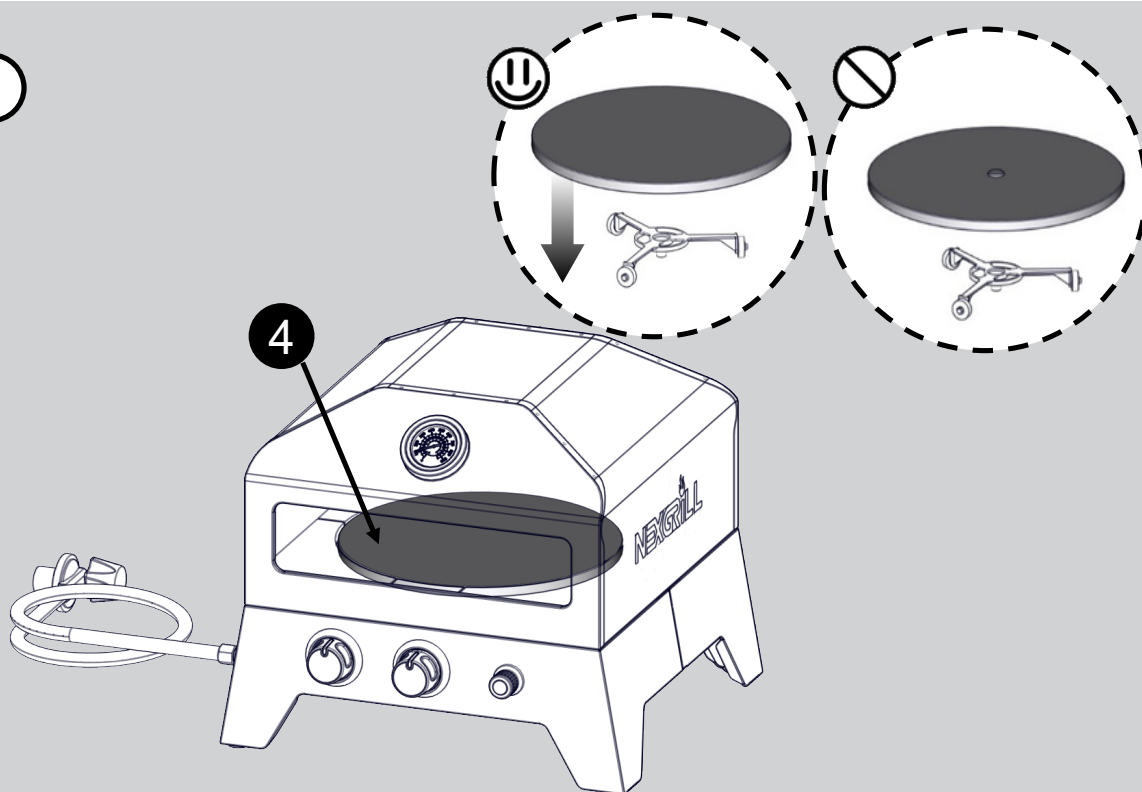


Assemblage

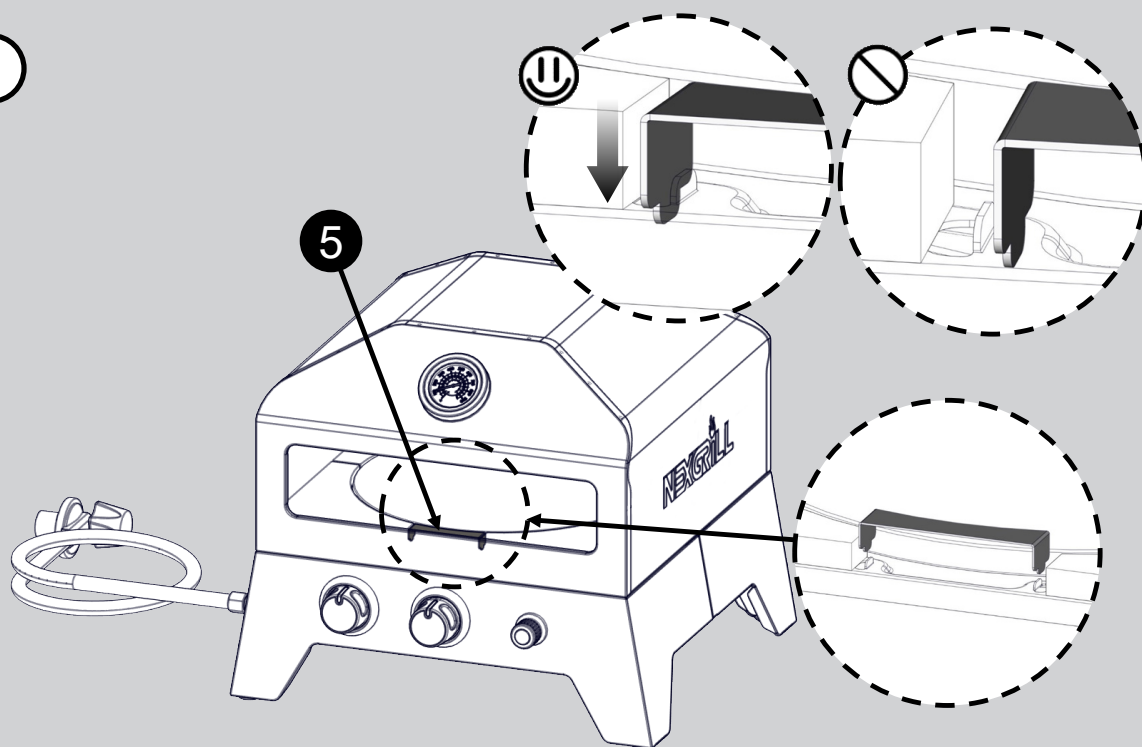


Assemblage

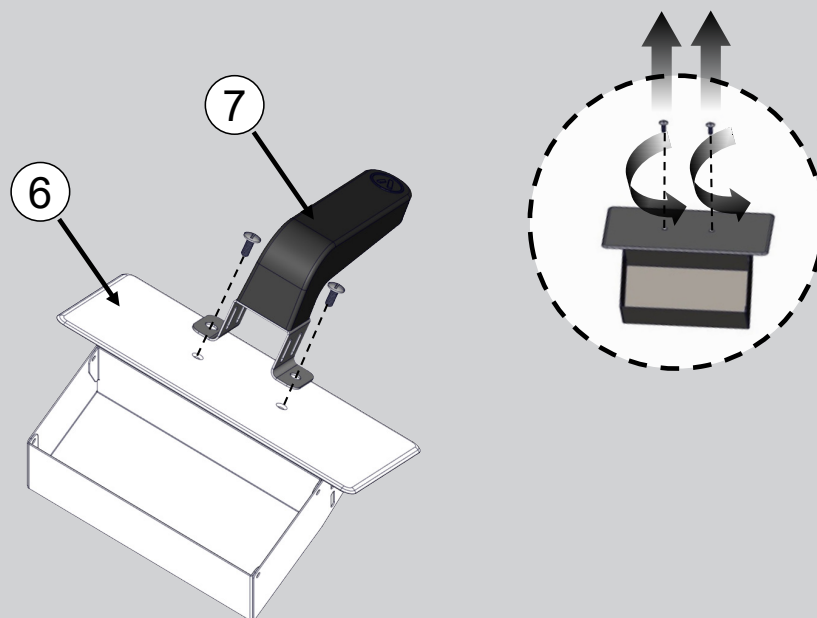
3 



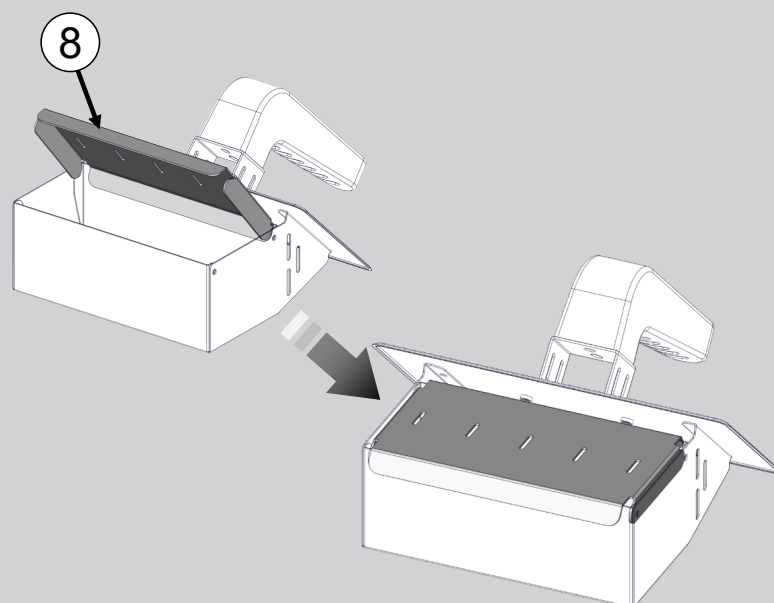
4 



5

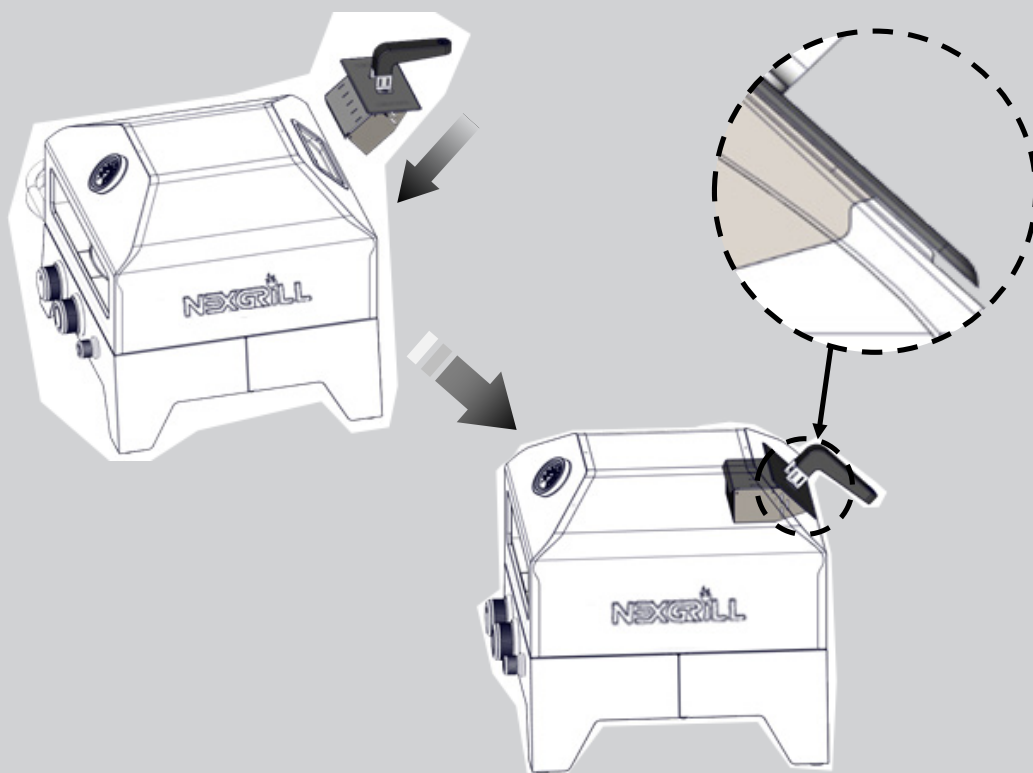


6

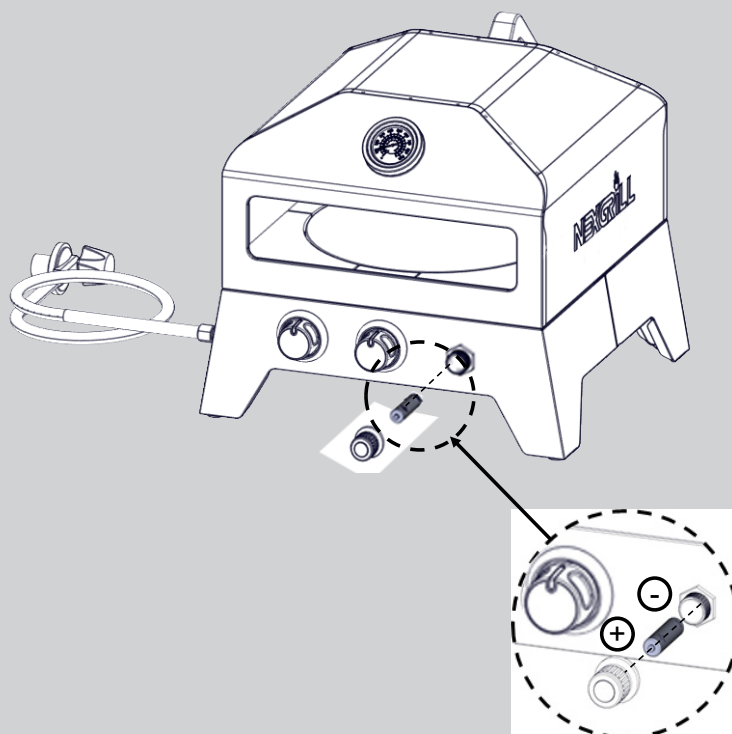


Assemblage

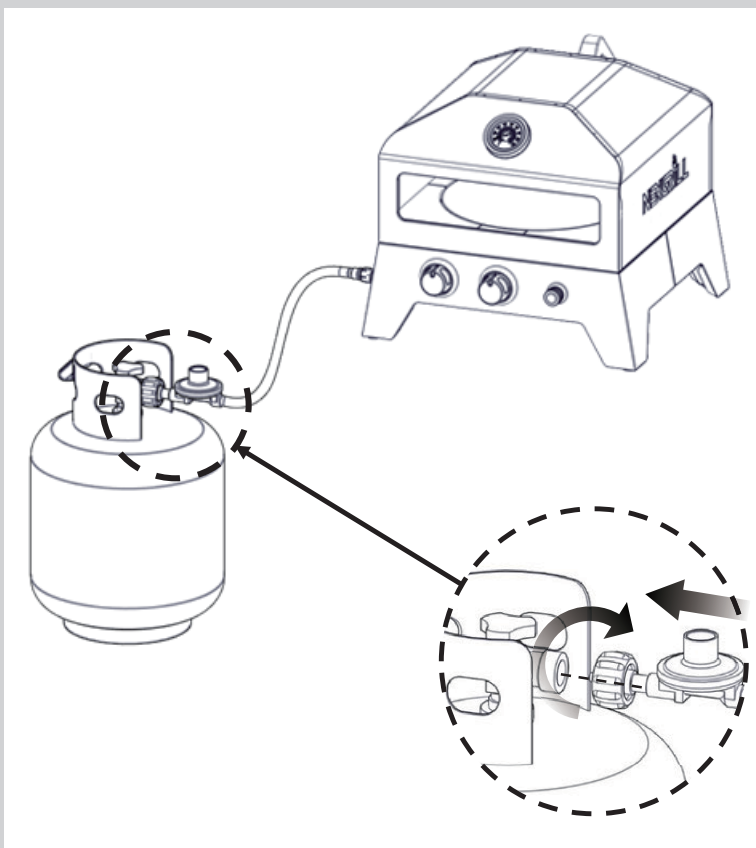
7



8



9



Raccordement au gaz

EXIGENCE RELATIVE AUX BOUTEILLES DE PROPANE

Une bouteille de propane bosselé ou rouillé peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur. N'utilisez jamais une bouteille avec une vanne endommagée. La bouteille de propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications relatives aux bouteilles de propane du département des Transports des États-Unis (DOT) ou à la Norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses; et à la Commission, le cas échéant.

Pour une utilisation avec une bouteille de propane standard de 20 lb : 18 1/4 po (470 mm) de haut, 12 1/4 po (305 mm) de diamètre. Le dispositif de prévention du remplissage excessif doit être fourni sur la bouteille et la connexion QCCI sur la soupape de la bouteille, ANSI / CGA-V-1. Le système d'alimentation des bouteilles doit être disposé pour le retrait de la vapeur. La bouteille doit être munie d'une bague pour protéger le robinet de la bouteille. La bouteille doit être munie d'un clapet d'arrêt dans une sortie de soupape de bouteille d'alimentation en gaz LP spécifiée, le cas échéant, pour le type de connexion QCC1 pour la sortie de soupape de bouteille de gaz comprimé et le raccord d'entrée ANSI/CGA-V-1.

Pression d'admission : colonne d'eau de 11 po (CE).

RACCORDEMENT AU GAZ PROPANE

Assurez-vous que les œillets en plastique noir de la vanne de la bouteille de propane sont en place et que le tuyau n'entre pas en contact avec le four à pizza.

RACCORDEMENT

Votre four à pizza est équipé d'orifices d'alimentation en gaz pour une utilisation effectuée uniquement avec du gaz propane liquide. Il est également équipé d'un ensemble tuyau/régulateur pour la connexion à une bouteille de propane standard de 20 lb.

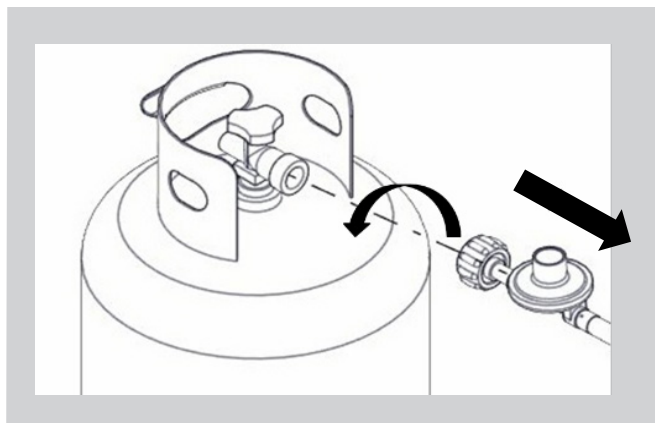
Pour raccorder la bouteille d'alimentation en gaz propane, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

1. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est en position d'arrêt complet (tournez-le dans le sens horaire pour la mettre en position d'arrêt).
2. Vérifiez la vanne de la bouteille pour vous assurer qu'il a des filetages mâles externes appropriés (connexion de type 1 selon ANSI Z21.81).
3. Assurez-vous que le bouton du brûleur est en position d'arrêt.
4. Inspectez les connexions de vanne, l'orifice et l'assemblage du régulateur. Recherchez tout dommage ou débris. Enlevez tous les débris. Inspectez le tuyau pour détecter tout dommage. Ne tentez jamais d'utiliser de l'équipement endommagé ou obstrué. Consultez votre concessionnaire de gaz propane local pour la réparation.
5. Lors de la connexion de l'ensemble du régulateur à la vanne, serrez à la main l'écrou de couplage rapide dans le sens horaire jusqu'en butée. N'utilisez pas de clé pour serrer. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou d'accouplement rapide et entraîner une condition dangereuse.
6. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille (dans le sens antihoraire). Appliquez la solution savonneuse avec une brosse propre sur toutes les connexions de gaz. Consultez la figure ci-dessous. Si des bulles en croissance apparaissent dans la solution, les connexions ne sont pas étanches.
7. Vérifiez chaque raccord, serrez ou colmatez au besoin.
8. Si vous avez une fuite de connexion de gaz que vous ne pouvez pas réparer, coupez l'alimentation en propane de la bouteille, débranchez la conduite de carburant de votre four à pizza et appelez le 1 800 263-9768 ou votre fournisseur de gaz propane pour obtenir de l'aide à la réparation. Appliquez également une solution savonneuse sur les joints de la bouteille. Si des bulles se forment, fermez le robinet et ne l'utilisez pas ou ne le déplacez pas. Communiquez avec un fournisseur de gaz de propane ou votre service d'incendie pour obtenir de l'aide.

Raccordement au gaz

DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

1. Éteignez les vannes du brûleur.
2. Fermez le robinet de la bouteille (tournez-le dans le sens horaire pour le mettre en position d'arrêt).
3. Détachez le régulateur de la vanne de la bouteille en tournant l'écrou d'accouplement rapide dans le sens antihoraire.



⚠ MISE EN GARDE

- a. N'entrez pas une bouteille de propane de rechange sous cet appareil ou à proximité de cet appareil.
- b. Ne remplissez pas une bouteille de propane liquéfié au-delà de 80 % de sa capacité; et
- c. Le non-respect des consignes telles qu'énoncées aux étapes (a) et (b) peut entraîner des blessures graves et même la mort.

Test de fuite

AVERTISSEMENT GÉNÉRAL

Bien que toutes les connexions de gaz sur le four à pizza soient testées à l'usine avant l'expédition, une vérification complète de test de fuite du gaz doit être effectuée sur le site d'installation en raison d'une mauvaise manipulation possible lors de l'expédition ou d'une pression excessive appliquée sans le savoir à l'appareil. Vérifiez périodiquement l'ensemble du système pour détecter les fuites en suivant les procédures énumérées ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à tout moment, vous devez immédiatement vérifier l'ensemble du système pour les fuites.

AVANT D'EFFECTUER LE TEST

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré du four à pizza, y compris les sangles d'arrimage. NE FUMEZ PAS PENDANT UN TEST DE FUITE. N'EFFECTUEZ JAMAIS DE TEST DE FUITE AVEC UNE FLAMME NUE. Faites une solution savonneuse en mélangeant une partie de détergent liquide et une partie d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

POUR TESTER

1. Assurez-vous que les vannes de commande sont en position d'arrêt et allumez l'alimentation en gaz.
2. Vérifiez toutes les connexions du régulateur de gaz de propane et de la vanne d'alimentation jusqu'à, et y compris, la connexion à l'ensemble du tuyau collecteur (le tuyau s'acheminant vers les brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront là où une fuite est présente.
3. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et serrez les raccords qui fuient.
4. Rétablissez l'alimentation en gaz et revérifiez les fuites. Si le gaz continue de fuir de l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service à la clientèle au 1 800 913-8999.



Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le four à pizza. L'utilisation de pièces de rechange non recommandées annulera la garantie. N'utilisez pas le four à pizza tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et qu'il n'y a pas de fuite.

CONTRÔLE DU DÉBIT DE GAZ

Chaque brûleur du four à pizza est testé et ajusté à l'usine avant l'expédition; toutefois, des variations dans l'approvisionnement local en gaz peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Les flammes des brûleurs doivent être vérifiées visuellement.

Les flammes doivent être bleues et stables sans pointes jaunes, bruit excessif ou levage. Si l'une de ces conditions existe, vérifiez si les ports de l'obturateur d'air ou du brûleur sont bloqués par la saleté, les débris, les toiles d'araignée, etc. Si vous avez des questions concernant la stabilité à la flamme, veuillez appeler le service à la clientèle au 1 800 913-8999.

VÉRIFIEZ TOUJOURS LES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE PROPANE

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour les fuites avant chaque utilisation. Il est pratique de garder un flacon pulvérisateur d'eau savonneuse près de la vanne d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz. Vaporisez tous les raccords. La formation de bulles indique des fuites.

Consignes d'allumage

AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

AVANT L'ALLUMAGE

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de l'allumer. S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant d'être utilisé. N'utilisez pas le four à pizza si l'odeur de gaz est présente. Seuls le régulateur de pression et l'ensemble du tuyau fourni avec le gril doivent être utilisés. Ne substituez jamais les régulateurs et l'ensemble de tuyaux à ceux fournis avec le four à pizza. Si un remplacement est nécessaire, contactez le fabricant pour un remplacement approprié. La pièce de rechange doit être celle précisée dans le guide d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

Gardez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du brûleur lors de l'allumage.

POUR ALLUMER LE BRÛLEUR PRINCIPAL

Assurez-vous que tous les boutons sont éteints, puis allumez l'alimentation en gaz de la bouteille de propane. Gardez toujours votre visage et votre corps aussi loin que possible du four lors de l'allumage.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

1. Vérifiez que les boutons de commande sont tous éteints, puis rétablissez l'alimentation en gaz.
2. Poussez et tournez le bouton à son réglage le plus élevé (le bruit du gaz qui coule doit être entendu).
3. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de l'allumeur électronique. Le brûleur doit s'enflammer dans les 4 secondes qui suivent.
4. Si le brûleur ne s'enflamme pas, poussez et éteignez complètement le bouton de gaz, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage à partir de l'étape 2.

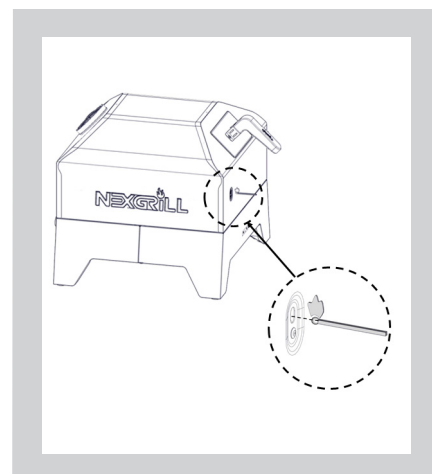
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL

Si l'allumage ne produit pas d'étincelles, le four à pizza peut être allumé avec une allumette en suivant les instructions suivantes.

1. Vérifiez que le bouton de commande est en position d'arrêt, puis ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
2. Poussez et tournez le bouton à son réglage le plus élevé (le bruit du gaz qui coule doit être entendu).
3. Allumez une allumette et utilisez la tige d'allumage pour l'insérer à travers le trou sur le dos de la chambre de combustion, comme indiqué.
4. Si le brûleur ne s'enflamme pas, poussez et éteignez complètement le bouton, attendez 5 minutes, puis répétez les instructions d'allumage de l'étape 2.

MISES EN GARDE

- Placez le capuchon antipoussière sur la sortie de la vanne de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon de sécurité fourni avec la bouteille sur la sortie de la vanne. D'autres types de bouchons ou de capuchons peuvent provoquer des fuites de propane.
- Le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation lorsque le gril n'est pas utilisé.
- Si l'appareil est stocké à l'intérieur, la bouteille doit être déconnectée et retirée de l'appareil. Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de la portée des enfants.
- Gardez un pulvérisateur d'eau savonneuse près de la vanne d'alimentation en gaz et vérifiez les connexions avant d'utiliser le four à gaz.



⚠ AVERTISSEMENT

N'essayez pas d'allumer le four à pizza si une odeur de gaz est présente. Appelez le service à la clientèle au 1 800 913-8999.

Mode d'emploi

PRÉCHAUFFAGE

Il est recommandé de préchauffer le four à pizza pendant au moins 15 minutes avant de commencer à cuire afin que la pierre à pizza puisse atteindre une température appropriée. Ensuite, ajustez le bouton du brûleur si nécessaire en fonction de la nourriture et du style de cuisson. La plupart des pizzas seront cuites à une température moyenne.



FOUR À PIZZA ROTATIF

Tournez le bouton de milieu pour contrôler la pierre à pizza rotative comme vous le souhaitez. Le bouton peut être tourné dans le sens horaire ou dans le sens antihoraire pour autant ou aussi peu que vous le souhaitez. Deux tours complets du bouton feront tourner la pierre à pizza à mi-chemin.



BOÎTIER DE FUMAGE

Des copeaux ou des granulés de fumeur de bois peuvent être ajoutés au boîtier de fumage, situé à l'arrière du four à pizza. Il suffit de saisir la poignée pour ramasser ou ajouter du bois. Assurez-vous que le boîtier de fumage n'est pas trop rempli après son ouverture. Ensuite, replacez-le dans le four à pizza. Il est recommandé de pulvériser ou d'humidifier le bois avec de l'eau afin de prolonger la durée de la fumée.

⚠ AVERTISSEMENT

N'ajoutez pas de carburant, d'essence ou de liquide d'allumage au bois, car des produits chimiques peuvent être libérés qui sont toxiques à respirer ou à manger.

⚠ AVERTISSEMENT

Assurez-vous que tous les copeaux de bois sont complètement éteints après avoir éteint le four à pizza. Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie non supervisé.

Entretien

Pour assurer le fonctionnement sécuritaire de votre four à pizza, la zone de cuisson doit toujours être exempte de matériaux combustibles de tout type, tels que l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables. Assurez-vous que le débit d'air de combustion et de ventilation n'est pas obstrué.

Rangez le four à pizza à l'écart de la lumière directe du soleil et à l'intérieur dans la mesure du possible et lors de l'entreposage pendant une période prolongée. Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que de fortes pluies, des vents forts ou de la neige. Une housse est incluse pour protéger le four à pizza lorsqu'il n'est pas utilisé.



AVERTISSEMENT

Attendez que le four à pizza soit complètement refroidi avant de le déplacer ou de le ranger.

PIÈCES EXTERNES

- Celles-ci peuvent être nettoyées facilement avec de l'eau chaude savonneuse.
- Les pièces en acier inoxydable peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyant en acier inoxydable.
- Il est recommandé de toujours entreposer le four à pizza avec la housse en PVC incluse pour augmenter la durée de vie du four à pizza.

ENTRETIEN DE LA PIERRE À PIZZA

- Évitez un changement de température extrême à la pierre. NE PLACEZ PAS les aliments congelés sur une pierre chaude, car cela pourrait provoquer la formation de fissures.
- La pierre est fragile et peut se casser si elle est heurtée ou tombée.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant une longue période après utilisation. NE REFROIDISSEZ PAS la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude.

NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

- Une brosse métallique ou une brosse à pierre est tout ce qui est nécessaire pour nettoyer la pierre à pizza de restes de nourriture et de cendres après utilisation.
- Si un nettoyage supplémentaire est nécessaire ou si certains restes de nourriture ne s'enlèvent pas facilement, il suffira d'appliquer de l'eau tiède avec un chiffon humide sur la surface de la pierre à pizza. Procédez à bien frotter la pierre à pizza.
- La pierre à pizza peut être séchée à l'air ou nettoyée avec une serviette.
- Assurez-vous que la pierre à pizza est complètement séchée avant d'allumer le four à pizza.

BRÛLEUR PRINCIPAL

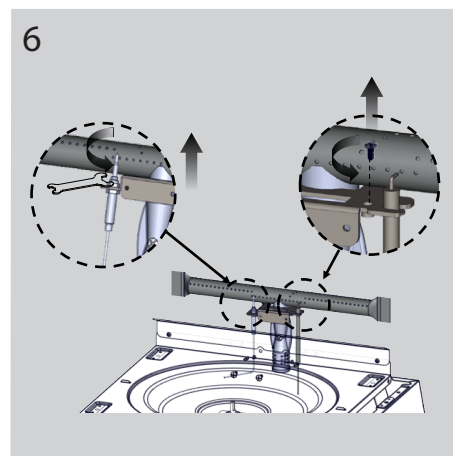
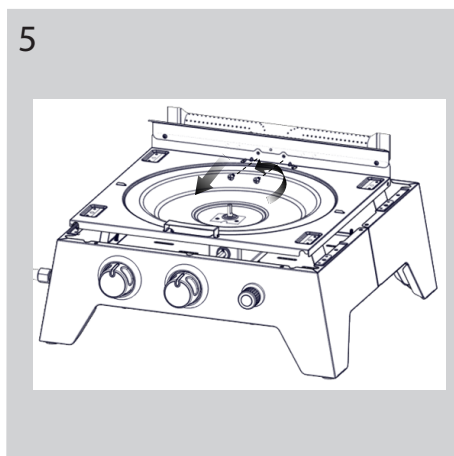
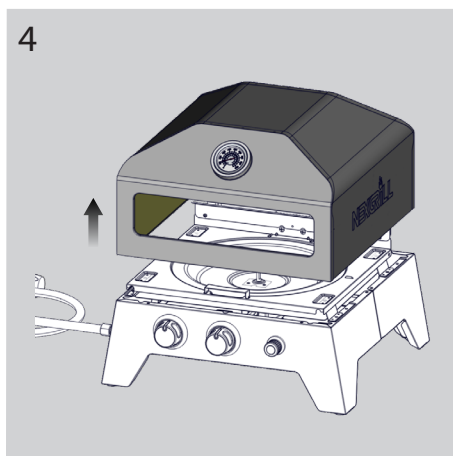
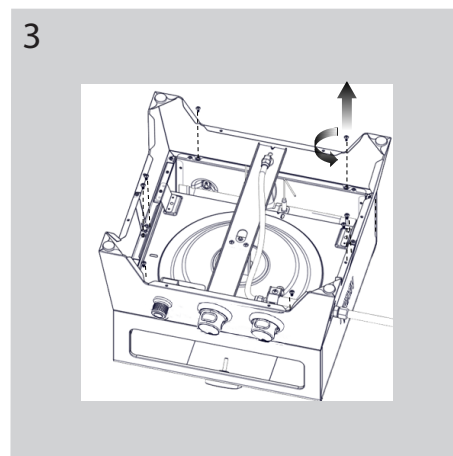
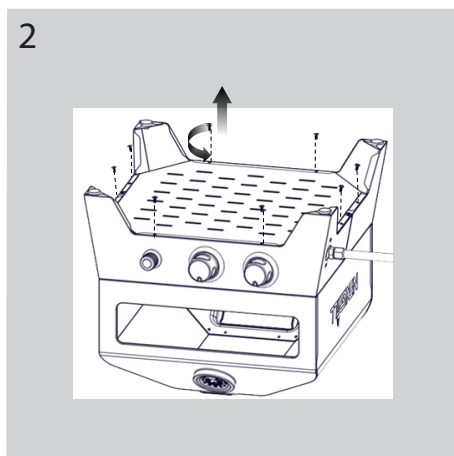
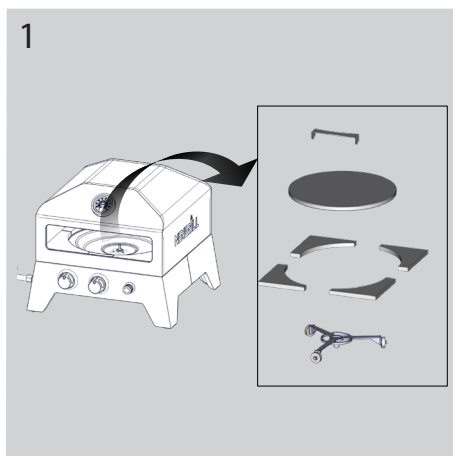
La fréquence du nettoyage dépendra de la fréquence à laquelle vous utilisez le four à pizza. Lisez les instructions de retrait du brûleur à la page suivante avant de tenter d'entretenir le brûleur principal.

- Avant d'effectuer le nettoyage, assurez-vous que les boutons d'alimentation et de contrôle du gaz sont en position d'arrêt et que les brûleurs ont refroidi.
- Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir métallique pour les taches tenaces ou les débris.
- Nettoyez les orifices obstrués avec un trombone redressé. N'utilisez jamais un cure-dent en bois, car il pourrait se détacher et obstruer l'orifice.
- Vérifiez et nettoyez les brûleurs/tubes venturi pour les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut entraîner un incendie sous et derrière le panneau de commande principal.

Entretien

RETRAIT DU BRÛLEUR PRINCIPAL

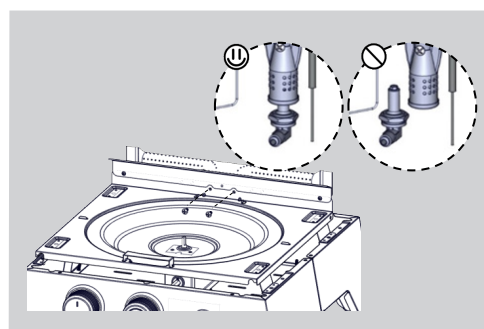
Des précautions extrêmes doivent être prises lors du retrait du brûleur. Assurez-vous que le four à pizza est refroidi avant de manipuler des pièces.



RÉINSTALLATION DU BRÛLEUR PRINCIPAL

Pour réinstaller le brûleur principal, fixez à nouveau toutes les pièces dans l'ordre inverse des étapes ci-dessus.

- Le brûleur principal doit être correctement centré sur l'orifice avant toute tentative de rallumage du four à pizza.
- Le fait de ne pas placer correctement le brûleur sur l'orifice pourrait provoquer un incendie derrière et sous le panneau de vanne, endommageant ainsi le four à pizza et le rendant dangereux à utiliser.
- Reportez-vous à l'illustration à droite pour un placement approprié de l'orifice dans l'ouverture du brûleur.



Dépannage

Problème	Cause potentielle	Action corrective
Le brûleur ne s'allumera pas.	1. L'alimentation en gaz est coupée 2. La pile de l'allumeur est épuisée ou aucune pile n'est installée. 3. Obstruction de l'écoulement du gaz propane 4. Tuyau de gaz propane mal assemblé ou non connecté. 5. Le tuyau de gaz propane est endommagé ou coupé.	1. Vérifiez si la bouteille de propane est vide. 2. Vérifiez les orifices du brûleur pour tout blocage. Utilisez une brosse métallique souple pour débloquer les orifices bouchés. 4. Assurez-vous que l'écrou d'accouplement du tuyau de gaz est entièrement connecté à la bouteille de propane. 5. Commandez une pièce de rechange en contactant le service à la clientèle au 1 800 913-8999.
Chute notable du débit de gaz ou faible flamme	1. La bouteille de propane est vide.	1. Vérifiez s'il y a du propane dans la bouteille.
La flamme s'éteint.	1. Vents violents ou forts en rafales 2. Faible ou à court de gaz propane	1. Laissez le gril refroidir et détournez soigneusement le gril du vent. 2. Vérifiez s'il y a du propane dans la bouteille.
Montées des flammes	1. Accumulation de graisse 2. Excès de graisse dans la viande	1. Tournez le bouton de commande de gaz en position d'arrêt. Nettoyez et essuyez le brûleur. 2. Coupez le gaz propane. Assurez-vous que le robinet de la bouteille est complètement ouvert et rallumez les brûleurs.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur ou bruit rugissant du brûleur)	1. Le brûleur et les tubes du brûleur sont bouchés. 2. Chute de pression pendant l'allumage	1. Turn gas control knob off. Clean and wipe down the burner. 2. Turn off the gas. Ensure the tank valve is fully opened, and re-ignite the burners.
La flamme du brûleur est jaune ou orange en conjonction avec l'odeur de gaz.	1. Des araignées ou des insectes se trouvent à l'intérieur ou près du ou des brûleurs.	1. Retirez soigneusement toutes les araignées ou les insectes et nettoyez le ou les brûleurs. 2. Contactez le service à la clientèle au 1 800 913-8999.

Garantie limitée

Le fabricant garantit seulement au consommateur-acheteur d'origine que ce produit (modèle n°820-0084A) doit être exempt de défauts de fabrication et de matériaux après un assemblage correct et sous utilisation normale et raisonnable à la maison pour les périodes indiquées ci-dessous à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger une preuve photographique de dommages, ou le retour de pièces défectueuses, d'affranchissement et/ou de fret prépayé par le consommateur pour examen.

BRÛLEUR PRINCIPAL : Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.

PIERRE À PIZZA : Garantie LIMITÉE de 1 an; ne couvre pas les chutes, les écaillages, les rayures ou les dommages à la surface. **TOUTES LES AUTRES PIÈCES :** Garantie LIMITÉE de 1 an (comprend, mais sans s'y limiter, les vannes, le cadre, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur, les tuyaux). *Ne couvre pas l'écaillage, la corrosion de surface de fissuration, les rayures ou la rouille.

Sur la base de la preuve d'achat fournie par le consommateur comme prévu aux présentes, le fabricant réparera ou remplacera les pièces dont la défectuosité a été prouvée pendant la période de garantie en vigueur. Les pièces nécessaires pour effectuer une telle réparation ou remplacement doivent être gratuites pour vous, sauf pour les frais d'expédition, tant que l'acheteur est dans la période de garantie à compter de la date d'achat d'origine. Le consommateur/acheteur d'origine sera responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de cette garantie limitée. Cette garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada, n'est disponible que pour le propriétaire d'origine du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de votre date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de vente ou votre facture. Si le gril a été reçu en cadeau, veuillez demander au donneur d'envoyer le reçu en votre nom, à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes soumises à cette garantie limitée ne seront pas remplacées sans preuve d'achat. Cette garantie limitée s'applique uniquement à la fonctionnalité du produit et ne couvre pas les problèmes cosmétiques tels que les rayures, les bosses, les corrosions ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques ou tout outil utilisé dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'écaillage de peinture en poudre sur les pièces métalliques qui n'affecte pas l'intégrité structurale du produit n'est pas considéré comme un défaut de fabrication ou de matériau et n'est pas couvert par cette garantie. Cette garantie limitée ne vous rembourse pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera envoyée. Vous serez responsable de tous les frais d'expédition des pièces remplacées selon les conditions de cette garantie limitée.

LE FABRICANT D'ARTICLES NE PAIERA PAS POUR :

- Les frais de service de réparation à votre domicile.
- Les réparations lorsque votre produit est utilisé pour un usage autre que normal, unifamilial ou résidentiel.
- Les dommages résultant d'un accident, d'une modification, d'une mauvaise utilisation, d'un manque d'entretien ou de nettoyage, d'un abus, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure, d'une mauvaise installation et d'une installation non conformes aux codes électriques ou de plomberie ou à l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Toute perte de nourriture due à des défaillances de produits.
- Le remplacement de pièces ou coûts de main-d'œuvre de réparation pour les produits utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Le ramassage et la livraison de votre produit.
- Les frais d'affranchissement ou frais de traitement des photos pour les photos envoyées en tant que documentation.
- Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées au produit.
- Le retrait ou la réinstallation de votre produit.
- Les frais d'expédition, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange sous garantie/non garantie et de remplacement.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement de pièces défectueuses est votre recours exclusif selon les conditions de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages consécutifs ou accessoires découlant de la violation de cette garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou de la défaillance ou des dommages résultant d'un cas de force majeure, d'un entretien inapproprié, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par quelqu'un d'autre que le fabricant, d'une mauvaise utilisation, d'un transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, des environnements hostiles (intempéries, actes de la nature, altération des animaux), installation inappropriée ou installation non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE DONNÉE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION DES PERFORMANCES DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAISSE, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, SAUF DANS LA MESURE INDIQUÉE DANS CETTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, EST PAR LES PRÉSENTES LIMITÉE À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les concessionnaires ni l'établissement de vente au détail qui vend ce produit n'ont l'autorité de donner des garanties supplémentaires ou de promettre des recours en plus ou incompatibles avec ceux indiqués ci-dessus. La responsabilité maximale du fabricant, dans tous les cas, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur d'origine. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés auprès d'un détaillant autorisé ou d'un revendeur. **REMARQUE :** Certains États et provinces n'autorisent pas une exclusion ou une limitation des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que certaines des limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous; cette garantie limitée vous donne des droits légaux spécifiques tels que définis dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre.

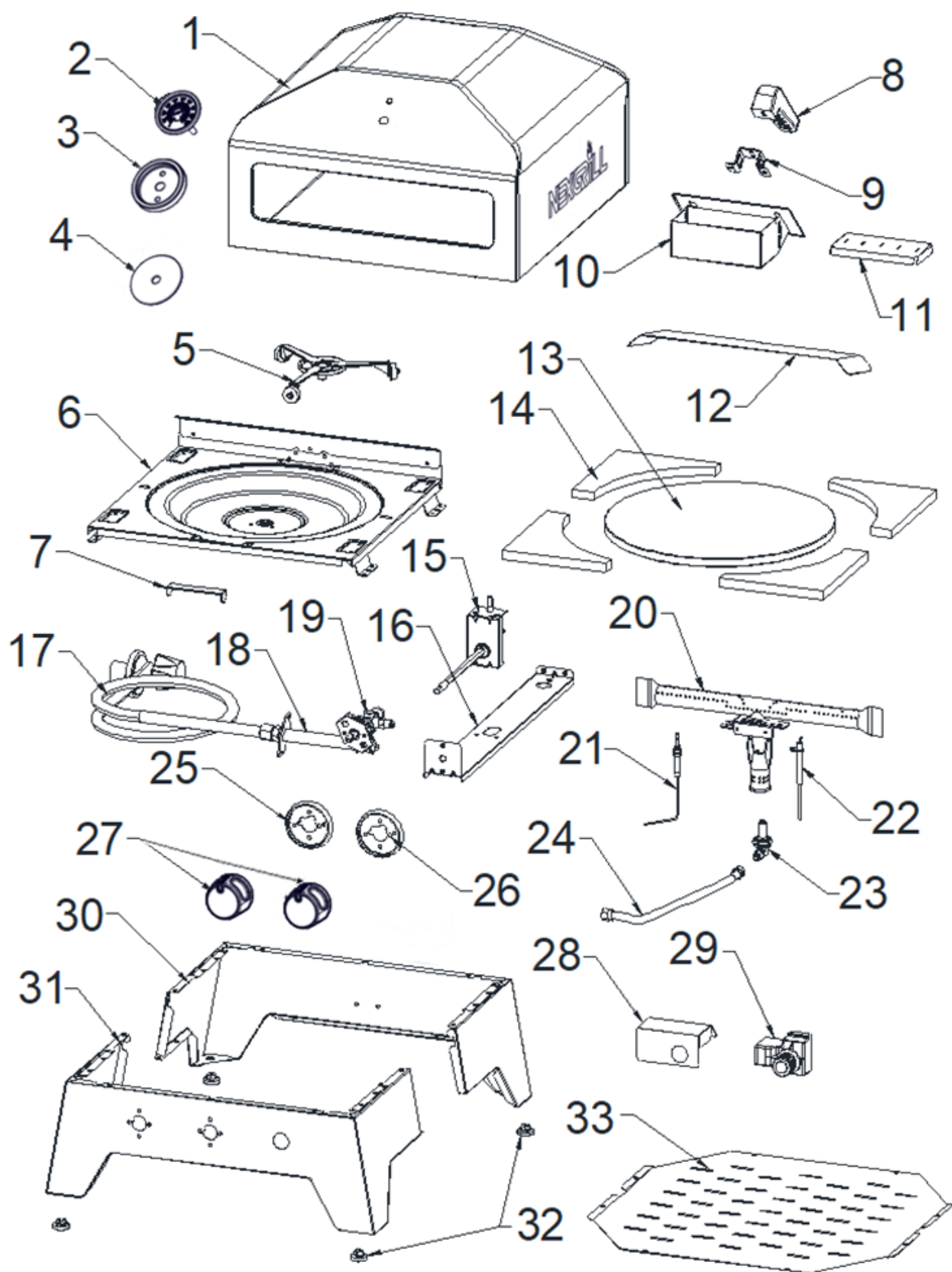
Pour demander l'exécution d'une obligation en vertu de cette garantie limitée, écrire à :

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place
Chino, CA 91710
ÉTATS-UNIS

Pour retourner un produit, commander des pièces ou obtenir des renseignements généraux ou de l'assistance technique, communiquer avec le service à la clientèle au 1-800-913-8999 (États-Unis), au 1-800-648-5864 (Canada) ou au 1-909-598-1812 (International) en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol).

CustomerService@grillservices.com

Vue éclatée



Liste des pièces

Réf.	Pièce (description)	Qté	Garantie (nombre d'années)	Réf.	Pièce (description)	Qté	Garantie (nombre d'années)
1	Couvercle principal	1	1	13	Pierre à pizza intérieure	1	1
2	Jauge de température	1	1	14	Pierre à pizza extérieure	4	1
3	Logement de jauge de température	1	1	15	Structure rotative	1	1
4	Plaque de protection thermique sous le couvercle	1	1	16	Panneau d'orifice de fixation	1	1
5	Assemblage du support de pierre à pizza	1	1	17	Ensemble du régulateur	1	1
6	Plateau de pierre à pizza	1	Non remplaçable	18	Ensemble collecteur	1	1
7	Couvercle d'écart avant	1	1	19	Soupape de gaz	1	1
8	Poignée de boîtier de fumage	1	1	20	Brûleur	1	5
9	Support de boîtier de fumage	1	1	21	Thermocouple	1	1
10	Boîtier de fumage	1	1	22	Tige d'allumage	1	1
11	Couvercle de boîtier de fumage	1	1	23	Orifice	1	1
12	Déflexeur d'incendie	1	1	24	Conduite de gaz flexible	1	1

Liste des pièces

Réf.	Pièce (description)	Qté	Garantie (nombre d'années)	Réf.	Pièce (description)	Qté	Garantie (nombre d'années)
25	Logement du bouton de commande principal	1	1	30	Patte de soutien arrière	1	1
26	Logement de bouton de commande pour pierre à pizza	1	1	31	Patte de soutien avant	1	1
27	Bouton de commande principal	2	1	32	Pare-chocs	4	1
28	Pare-chaaleur de l'allumeur	1	1	33	Pare-chaaleur	1	1
29	Bouton d'allumeur	1	1				



© 2021 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.

CHINO, CA. 91710

WWW.NEXGRILL.COM

1-800-913-8999