

PIZZA OVEN
FOUR À PIZZA
HORNO DE PIZZA



THIS ITEM IS INTENDED FOR OUTDOOR DOMESTIC USE ONLY.
NOT FOR COMMERCIAL USE.

CET ARTICLE EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE
EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. NON CONÇU POUR UNE
UTILISATION COMMERCIALE.

ESTE ARTÍCULO ES PARA USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES
SOLAMENTE. NO ES PARA USO COMERCIAL.

Model/Modèle/Modelo: 820-0088
ITM. / ART. 1713598



- 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.
- Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et à une utilisation sécuritaire de l'appareil.
- Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conservez cette notice pour consultation ultérieure.
- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el correcto montaje y el uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones al usar el aparato.
- Conserve este manual para futuras referencias.

TABLE OF CONTENTS / TABLE DES MATIÈRES / TABLA DE CONTENIDOS

EN

Important Safety Information	2
Part List	4
Assembly Instructions	5
Connection Instructions	10
Leak Test	11
Operating Instructions	13
Care and Maintenance	16
Troubleshooting	17
Warranty	18
Replacement Parts	19
Important Battery Information	59

FR

Mises en garde importantes	21
Liste des pièces	23
Instructions d'assemblage	24
Instructions de raccordement	29
Essai d'étanchéité	30
Instructions d'utilisation	32
Entretien et nettoyage	35
Dépannage	36
Énoncé de garantie	37
Liste des pièces de rechange	38
Informations importantes sur les piles	59

ES

Información de seguridad importante	40
Lista de partes	42
Instrucciones de montaje	43
Instrucciones de conexiones	48
Prueba para detectar fugas	49
Instrucciones de funcionamiento	51
Cuidado y mantenimiento	54
Solución de problemas	55
Garantía	56
Lista de piezas de reemplazo	57
Información importante de baterías	59

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

DANGER: If you smell gas:

- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or local fire department.**

DANGER

- 1. Never operate this appliance unattended.**
- 2. Never operate this appliance within 3.05 m (10 ft) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- 3. Never operate this appliance within 7.62 m (25 ft) of any flammable liquid.**
- 4. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.**
- 5. 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.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Read the following instructions carefully before attempting to assemble, operate or install the product. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have questions regarding the product, please call our Customer Service department at: 1-866-984-7455. Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday.

Propane (LP) gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for propane (LP) gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.



1. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Codes, 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 46.11 °C (115 °F) or lower.
4. Do not install or use pizza oven within 91.44 cm (36 in) of combustible materials from back and sides of the product. 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 propane (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 the pizza oven is not in use, turn off control knob on the propane (LP) gas cylinder and disconnect.
8. Carefully follow instructions in this manual for proper assembly and leak-testing of your pizza oven. Do not use pizza oven until leak-checked. If a leak is detected at any time, it must be stopped and corrected before using the pizza oven further.
9. 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.
10. Never try to light the pizza oven in an enclosed environment. Buildup of gases is very dangerous and could cause an explosion.
11. Keep any electrical cord or fuel supply hose away from heated surfaces.
12. 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.
13. Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
14. Do not store any spare propane (LP) cylinder, full or empty, under or near your pizza oven.
15. Appliance is not intended for commercial use or rental.
16. The cylinder must be turned off when the appliance is not in use.
17. Never operate this appliance unattended.
18. Never operate this appliance within 3 m (10 ft) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
19. Never operate this appliance within (25 ft) of any flammable liquid.
20. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
21. 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.

OUTDOOR SAFETY

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.

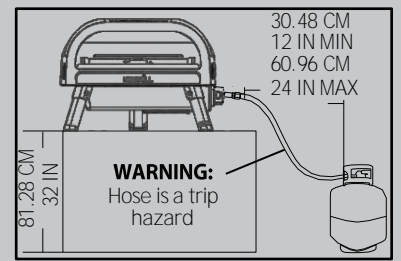
PROPANE (LP) GAS REGULATOR CAUTION: The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. This regulator is equipped with the required orifice and is set for the required outlet pressure for this appliance. This combination of orifice size and pressure regulation specifications provides the intended cooking performance. 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 91.44 cm (3 ft) length. Keep the fuel hose away from any heated surface(s).

PROPANE FUEL WARNING: Propane is a flammable gas and improper handling may result in 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 (LP) gas.

CAUTION: Do not connect this pizza oven with any gas supply other than propane. Propane (LP) 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.

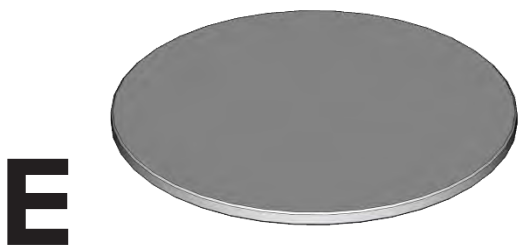
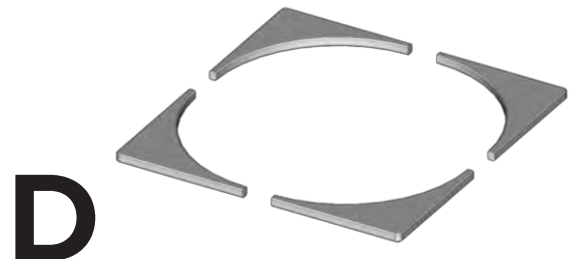
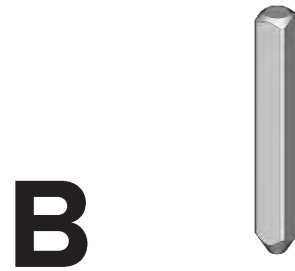
- Operate the pizza oven only on a tabletop, no higher than 81.28 cm (32 in) and no lower than 60.96 cm (24 in).
- Place the propane tank on the ground adjacent to the tabletop and with a minimum clearance of 30.48 cm (12 in) and no further than 60.96 cm (24 in) from the pizza oven.
- Failure to follow these instructions could cause the propane tank to overheat and vent propane, which could ignite, causing serious personal injuries or property damage and/or a tripping hazard over the gas hose or propane tank, pulling the pizza oven off the tabletop, causing serious personal injuries or property damage.



CALIFORNIA RESIDENTS ONLY - WARNING:

This product and the fuels used to operate this product (liquid propane), and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, which is known to the State of California to cause cancer and reproductive harm.
 For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov.

PARTS LIST



2 Duracell DC 1.5V Type D batteries included.



PREPARATION

Before beginning assembly, installation or operation of product, make sure all parts are present and undamaged. Compare parts with package contents list and diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact our Customer Service for replacement parts.

READ ALL SAFETY WARNINGS, ASSEMBLY AND INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ATTEMPTING TO ASSEMBLE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

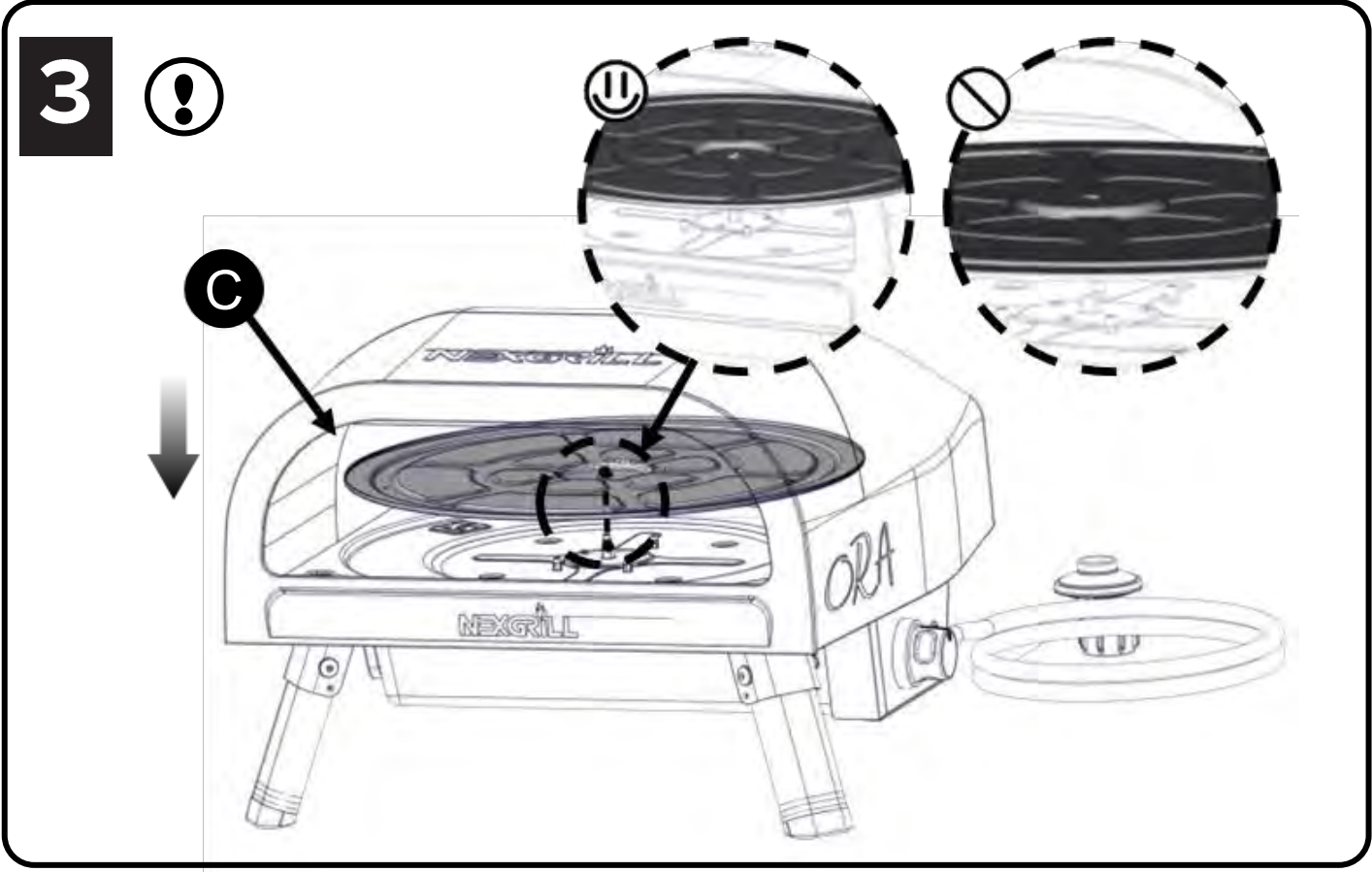
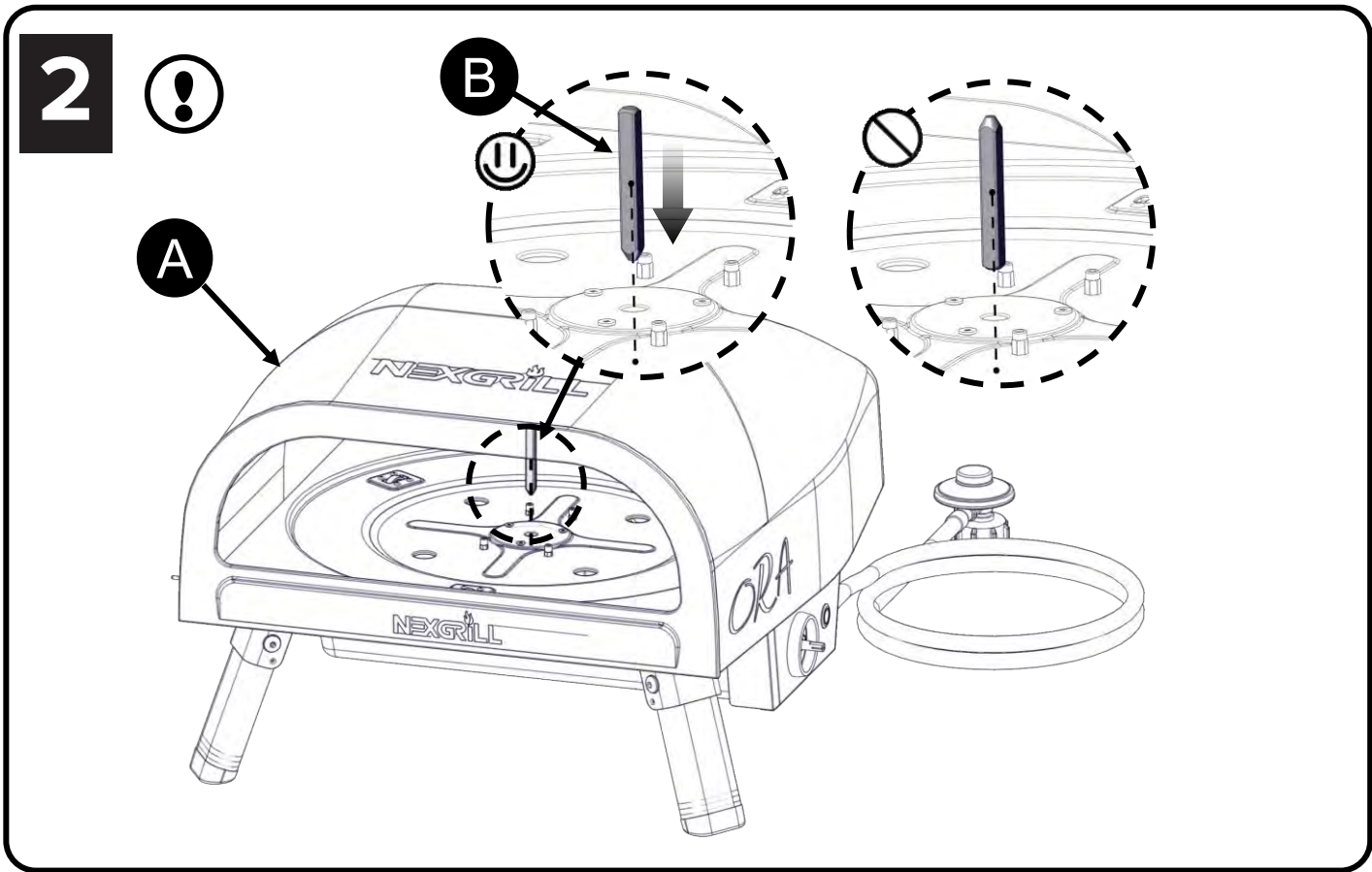


QUESTIONS, PROBLEMS, MISSING PARTS? Before returning to your retailer, call our Customer Service Department at: 1-866-984-7455 from 8 a.m. to 5 p.m. PST Monday-Friday. Languages spoken: English, Spanish and French.

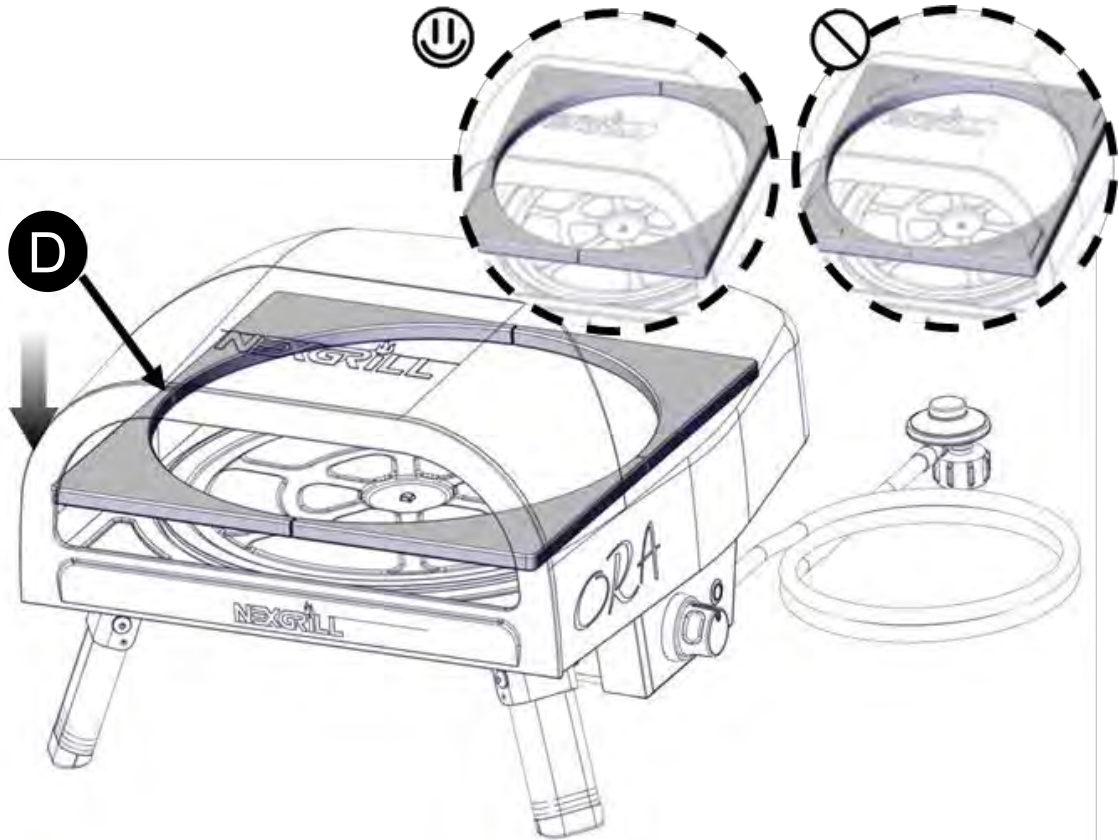
ASSEMBLY STEPS

1

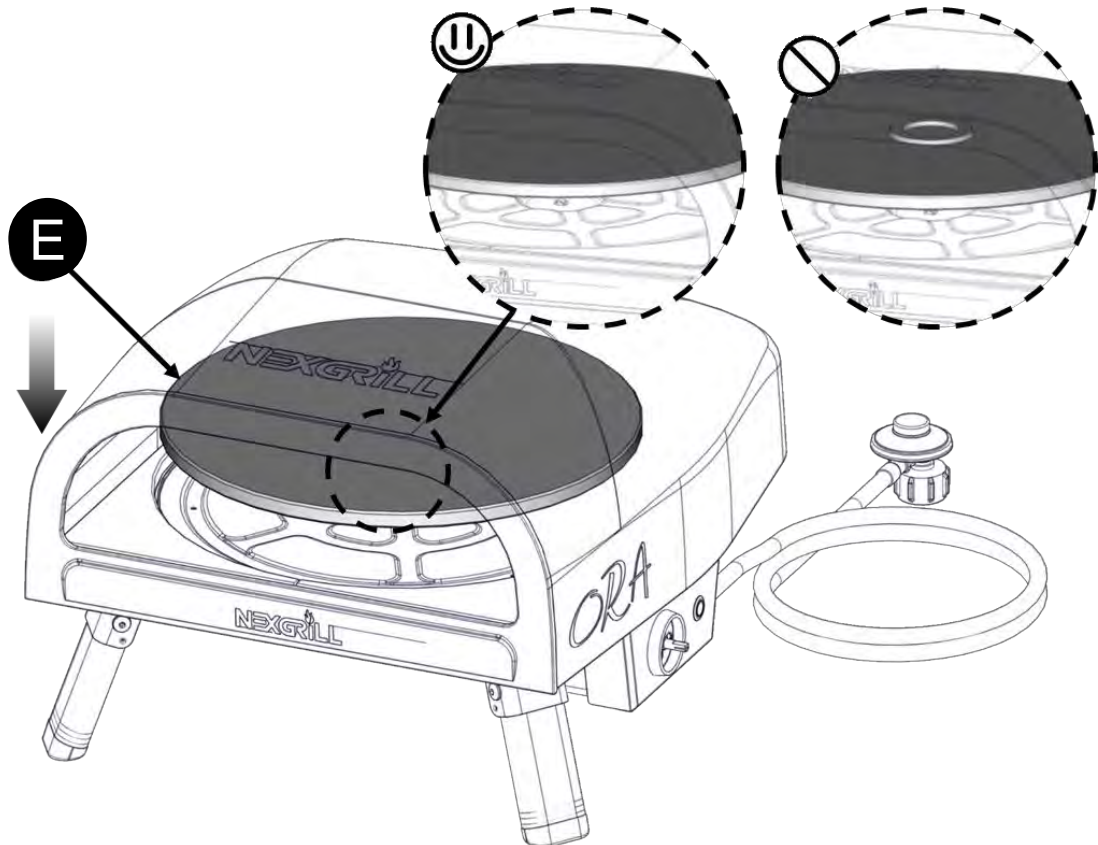




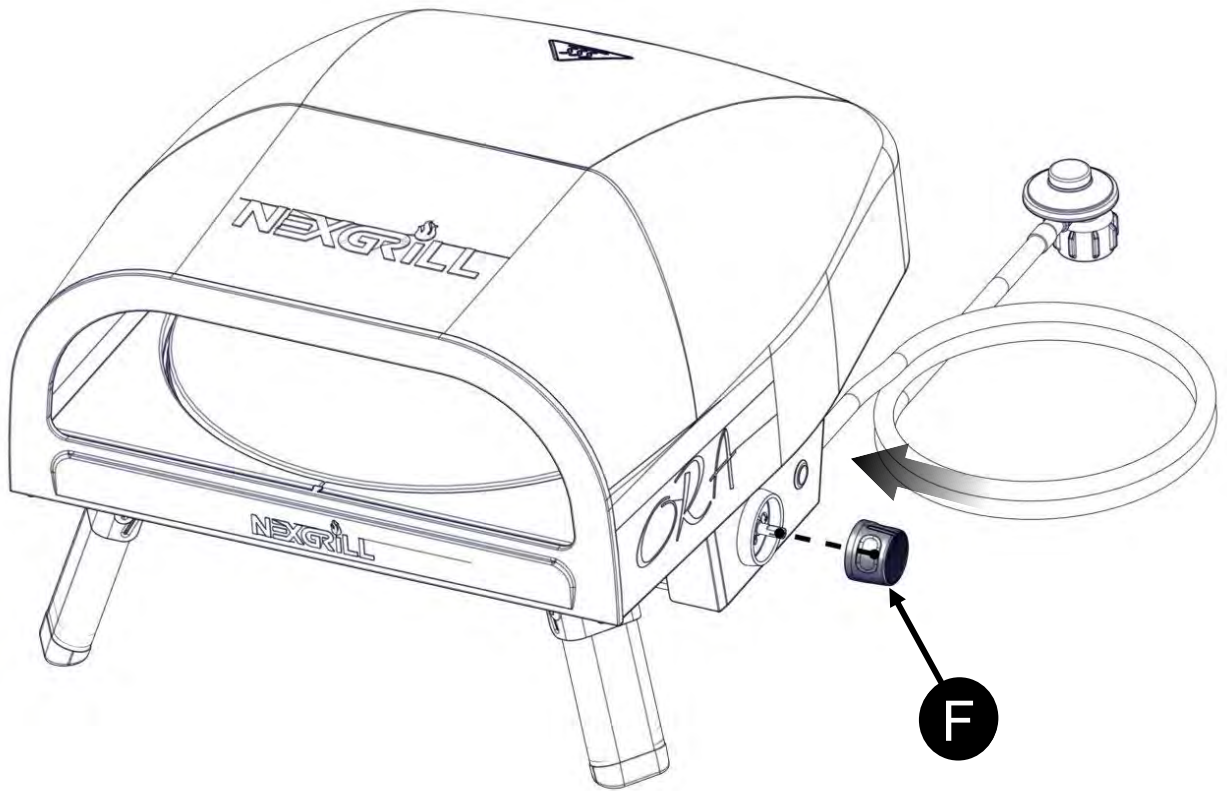
4



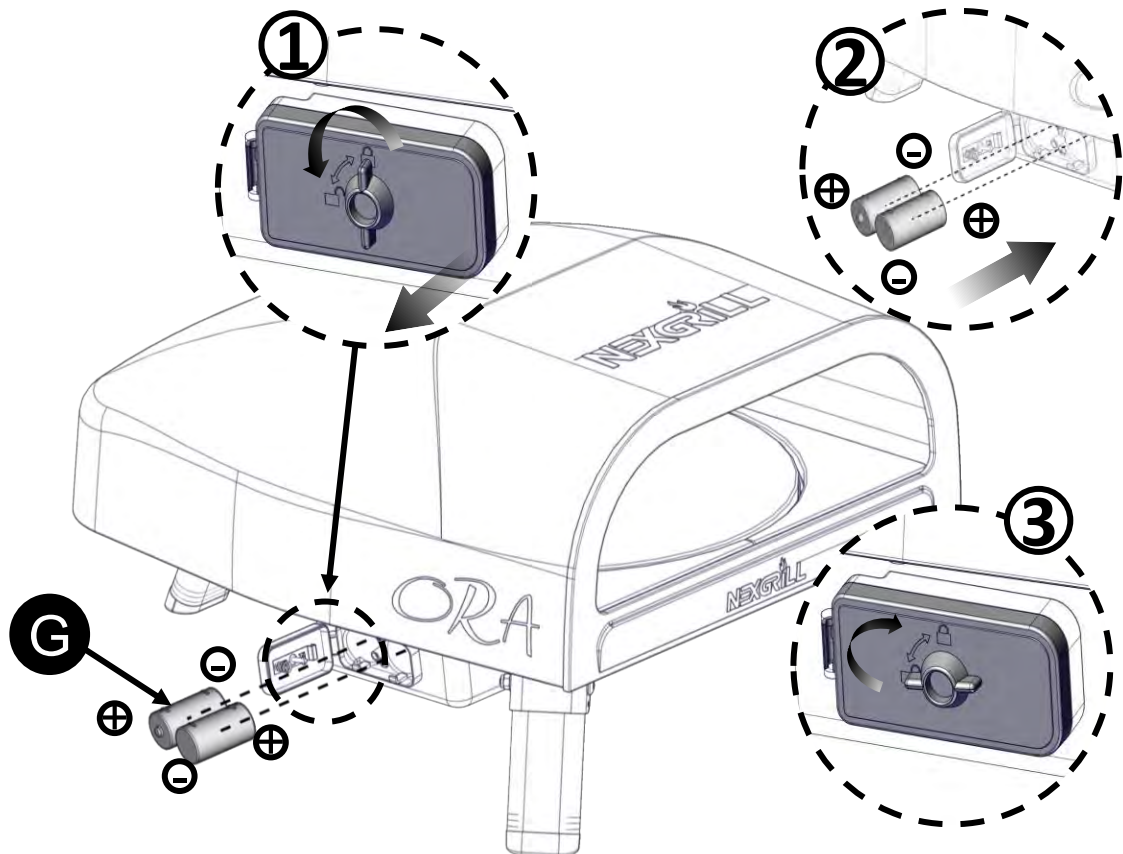
5



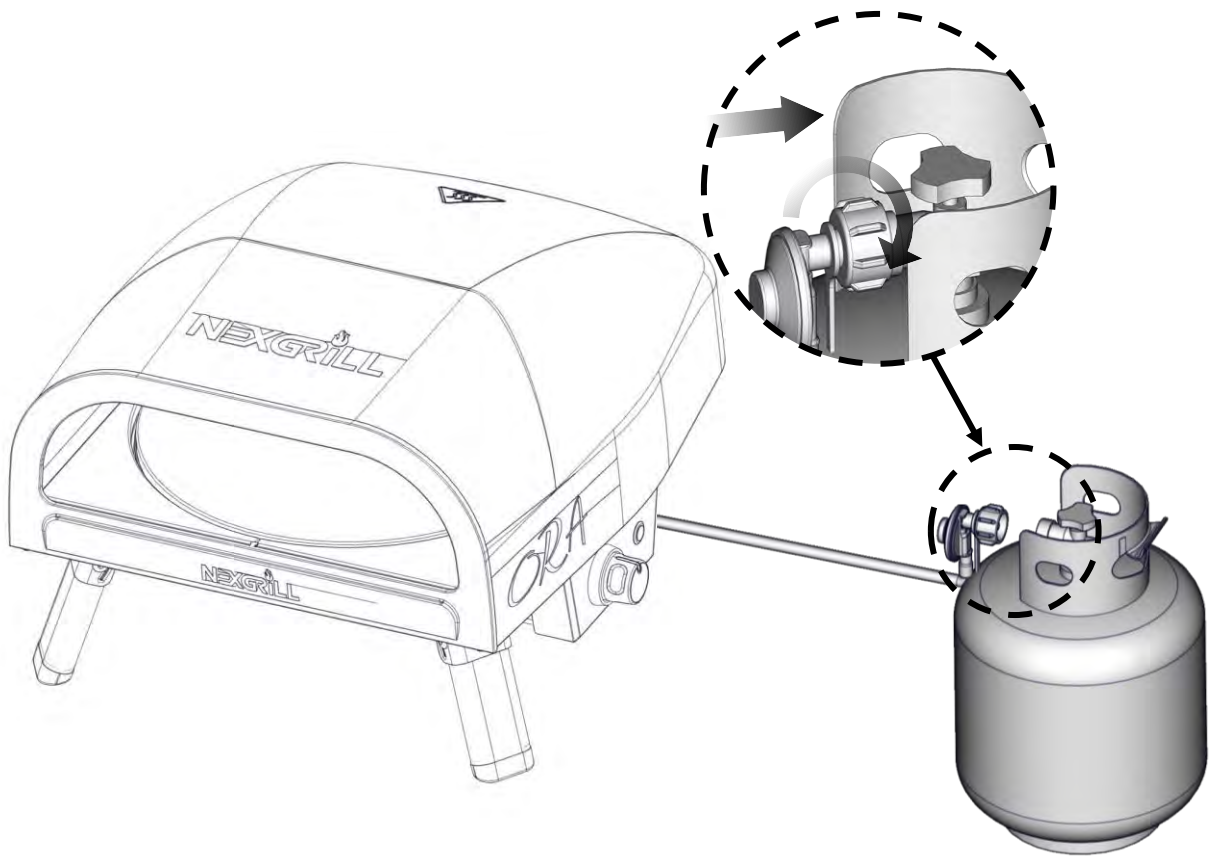
6



7



8



CONNECTION INSTRUCTIONS

GAS HOOK-UP

Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the pizza oven should be used. Any replacement pressure regulator and hose assembly must be specified by the pizza oven manufacturer. This pizza oven is configured for liquid propane (LP). Do not use a natural gas supply.

Total gas consumption (per hour): **24,000 BTU/HR**

The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, National Gas Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreation Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreation Vehicle Code, as applicable.

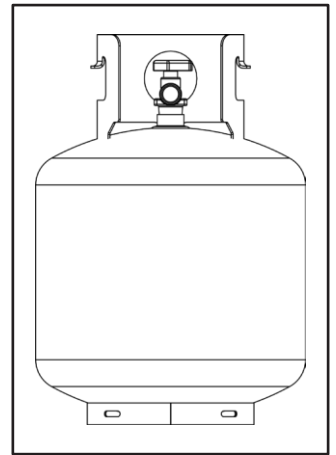
LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER REQUIREMENTS

For use with a standard 9 kg (20 lb) propane (LP) cylinder: 470 mm (18 1/4 in) high, 305 mm (12 1/4 in) diameter. A dented or rusty liquid propane cylinder may be hazardous and should be checked by your supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The liquid propane cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for liquid propane cylinders by the United States Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods Commission. The 9 kg (20 lb) cylinder must have a shut-off valve terminating in a 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.

Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. The cylinder system must be arranged for vapour withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.

Manifold pressure: (operating) 27.9 cm (11 in) water column, (non-operating) 28.4 cm (11.2 in) water column. The liquid propane cylinder must be fitted with an overfill protection device (OPD).

If fitted, remove the plastic valve cover from the liquid propane cylinder. Make sure the gas hose does not contact the pizza oven when the liquid propane cylinder is positioned.



9 KG (20 LB) CYLINDER

CONNECTING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER



WARNING:

NEVER ATTEMPT TO USE DAMAGED OR OBSTRUCTED EQUIPMENT. SEE YOUR LOCAL LIQUID PROPANE (LP) DEALER FOR REPAIR.

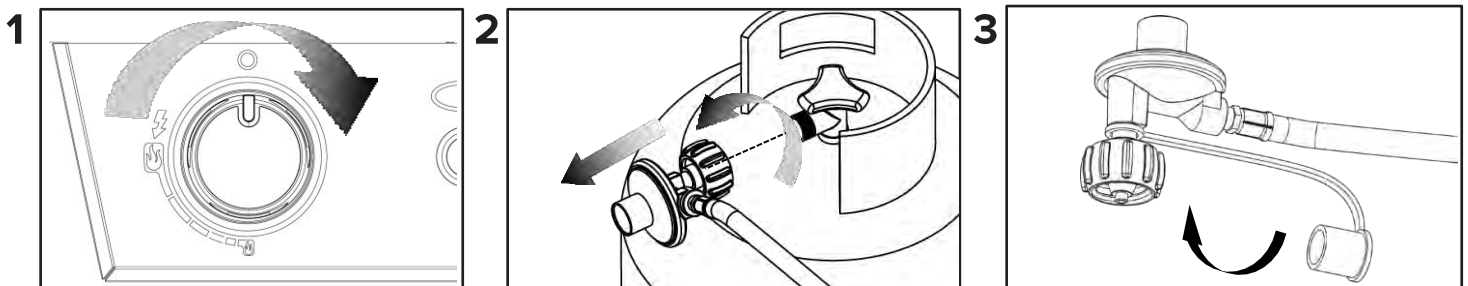
REPLACING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER

Turn the pizza oven gas valve knob (right knob) clockwise to the OFF (O) position and make sure the pizza oven is cool.

Turn the liquid propane (LP) cylinder valve to the CLOSED position by turning clockwise until it stops.

Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick-coupling nut counterclockwise. Cover the regulator connector with its protective plug.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever 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.





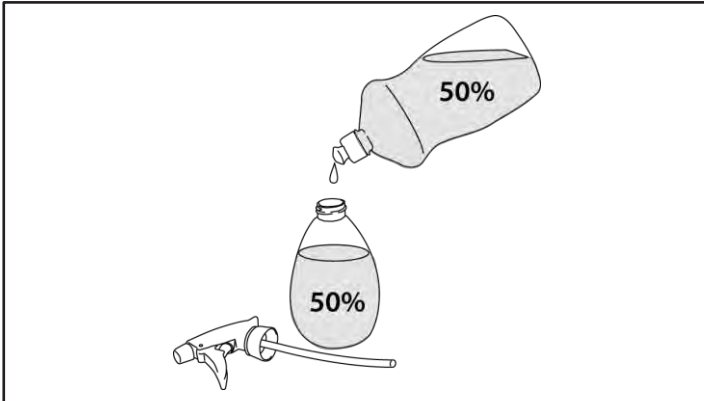
WARNING:
CHECK ALL GAS SUPPLY FITTINGS FOR LEAKS BEFORE EACH USE. DO NOT USE THE PIZZA OVEN UNTIL ALL CONNECTIONS HAVE BEEN CHECKED AND DO NOT LEAK. DO NOT SMOKE WHILE LEAK-TESTING. NEVER LEAK-TEST WITH AN OPEN FLAME.
ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY PROPANE (LP) TANK CHANGE

GENERAL

Although gas connections on the pizza oven are leak-tested prior to shipment, a complete leak test must be performed at the installation site. Before each use, check all gas connections for leaks using 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

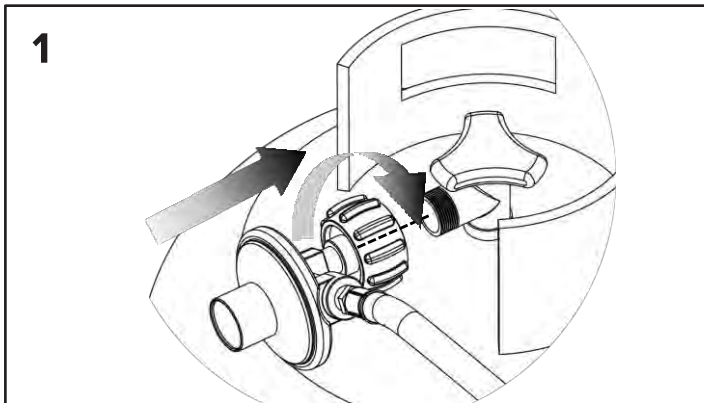
Make sure all packing materials have been removed from the pizza oven including tie-down straps.



STEP 1

CREATE THE SOAPY WATER

Prepare a 50/50 solution of water and ammonia-free dish detergent, to be applied using a spray bottle or brush.



STEP 2

CONNECTING THE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDER

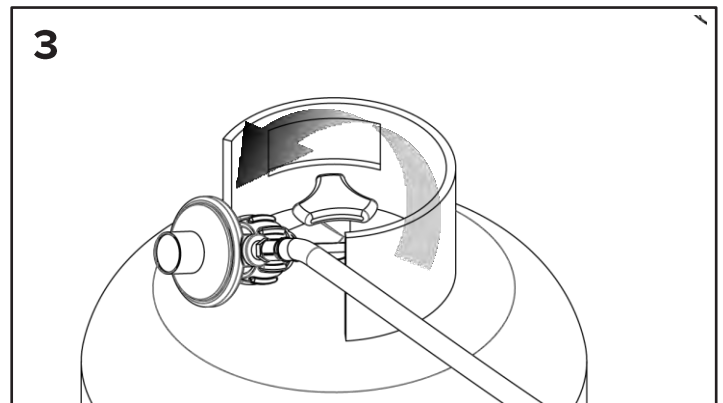
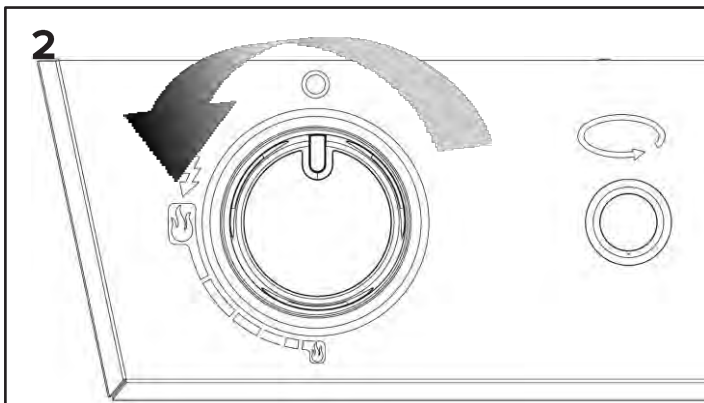
The cylinder valve should be in the CLOSED position. If not, turn the valve clockwise until it stops.

Make sure the cylinder valve has the proper type-1 external male thread connections per latest ANSI Z21.81 standard.

Make sure the valve is in the OFF (O) position.

Inspect the valve connections and regulator assembly.

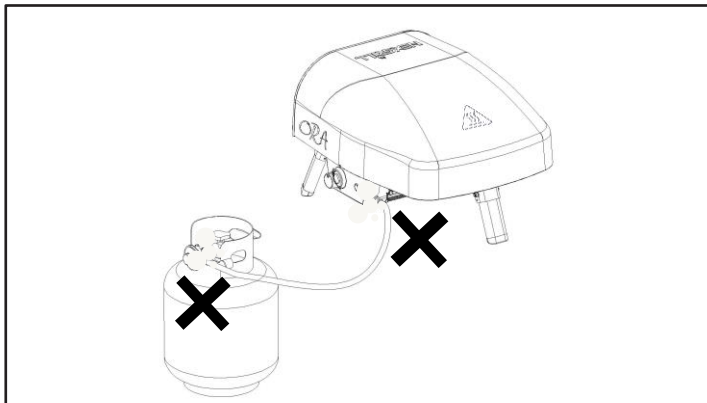
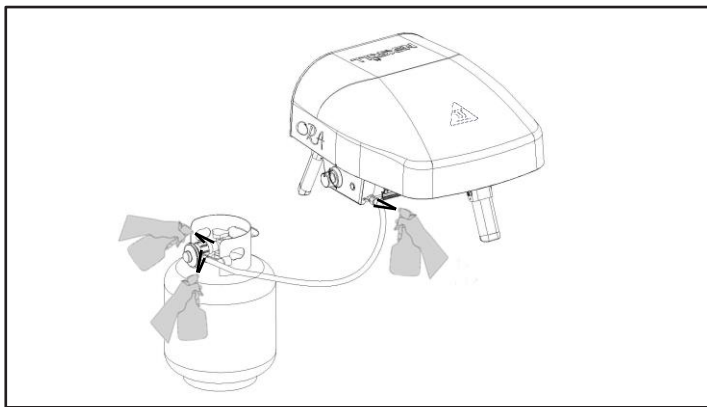
Remove debris and inspect the hose for damage. Remove the protective plug from the regulator connector. When connecting the regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops. Use of a wrench could damage the quick-coupling nut and result in a hazardous situation. Slowly open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.



STEP 3

TO TEST

1. Make sure the burner valves are in the OFF (●) position.
2. Slowly turn the liquid propane (LP) cylinder valve counterclockwise to open the valve.
3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear where a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the liquid propane cylinder valve to the CLOSED position and tighten leaky fittings.
5. Slowly turn the liquid propane cylinder valve back to the OPEN position and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the liquid propane cylinder valve to the CLOSED position and contact our Customer Service Department at: 1-866-984-7455. Languages spoken: English, French, and Spanish 8 a.m.-5p.m. PST Monday- Friday.
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation.



WARNING:

DO NOT STORE THE PIZZA OVEN INDOORS UNLESS THE CYLINDER IS DISCONNECTED. DO NOT STORE CYLINDER IN A BUILDING, GARAGE, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA, AND KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN AT ALL TIMES.

INSTALLER FINAL CHECK

Maintain specified clearance of 91.44 cm (36 in) from combustible materials and construction.

1. All internal packaging has been removed.
2. The hose and regulator are properly connected to the liquid propane (LP) cylinder.
3. The unit has been tested and is free of leaks.
4. The gas supply shutoff valve has been located.



WARNING:

1. THE PIZZA OVEN AND ITS INDIVIDUAL SHUTOFF VALVE MUST BE DISCONNECTED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM DURING ANY PRESSURE TESTING OF THAT SYSTEM AT TEST PRESSURE IN EXCESS OF 3.5 KPA (0.5 PSI).
2. THE OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE MUST BE ISOLATED FROM THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM BY CLOSING ITS INDIVIDUAL MANUAL SHUTOFF VALVE DURING ANY PRESSURE TESTING OF THE GAS SUPPLY PIPING SYSTEM AT TEST PRESSURE EQUAL TO OR LESS THAN 3.5 KPA (0.5 PSI).



WARNING:

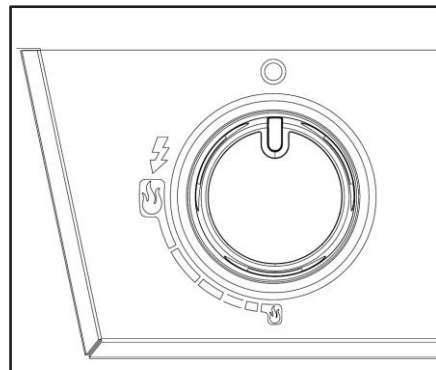
1. DO NOT STORE SPARE LIQUID PROPANE (LP) CYLINDERS UNDER OR NEAR THIS APPLIANCE.
2. NEVER FILL THE CYLINDER BEYOND 80 PERCENT CAPACITY.
3. IF THE INFORMATION IN ITEMS 1 AND 2 IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE CAUSING DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.



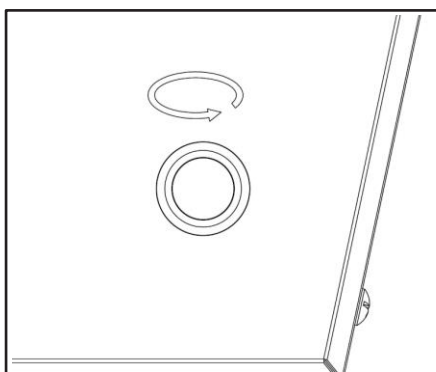
THIS COOKING APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY AND SHALL NOT BE USED IN A BUILDING, GARAGE OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

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 THE KNOB AS NECESSARY DEPENDING ON THE FOOD AND THE COOKING STYLE. MOST PIZZAS WILL BE COOKED AT A MEDIUM TEMPERATURE.



ROTATING PIZZA STONE



PUSH THE BUTTON ON THE RIGHT TO AUTO-ROTATE THE PIZZA STONE.

LIGHTING INSTRUCTIONS

WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING

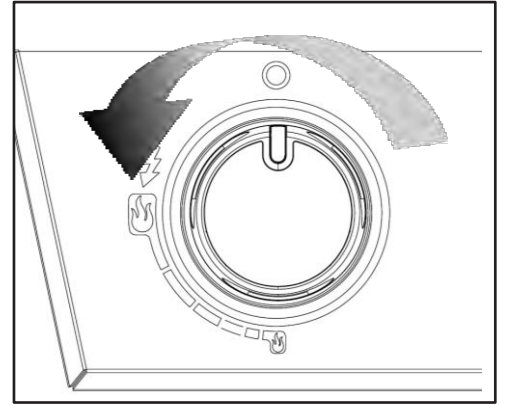
Inspect the gas supply hose prior to turning the gas on. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the pizza oven if the odour of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used. Never substitute regulators 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 PIZZA OVEN BURNER AS POSSIBLE WHEN LIGHTING.

LIGHTING INSTRUCTIONS

1. Make sure control knobs are all OFF (●) then slowly turn on the gas supply from the propane (LP) tank.
2. Push and turn the knob to ignite (sound of flowing gas should be heard).
3. If burner does not ignite within 3-5 seconds, turn the control knob completely OFF (●). Wait 5 minutes before attempting to re-light the pizza oven. If the pizza oven fails to ignite after the second attempt, call our Customer Service Department at: 1-866-984-7455. Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m. PST Monday-Friday. With the burner lit, allow the pizza oven to warm up for 10-15 minutes prior to use.



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.

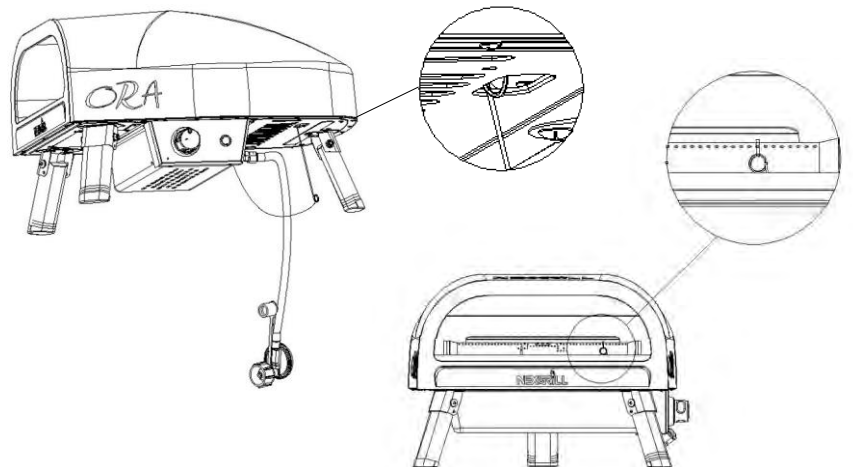


WARNING:
DO NOT ATTEMPT TO LIGHT THE PIZZA OVEN IF ODOUR OF GAS IS PRESENT. CALL FOR SERVICE AT 1-866-984-7455.

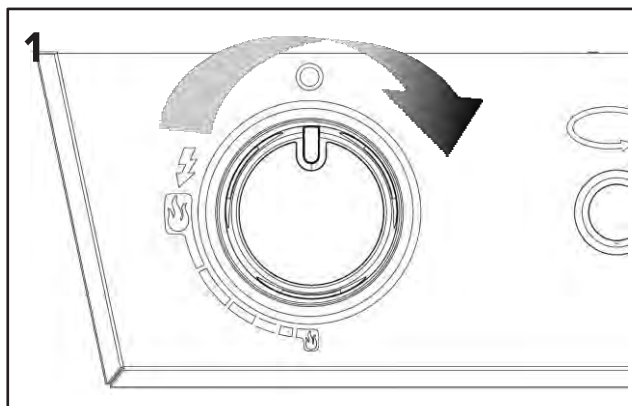
MANUAL LIGHTING INSTRUCTIONS

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

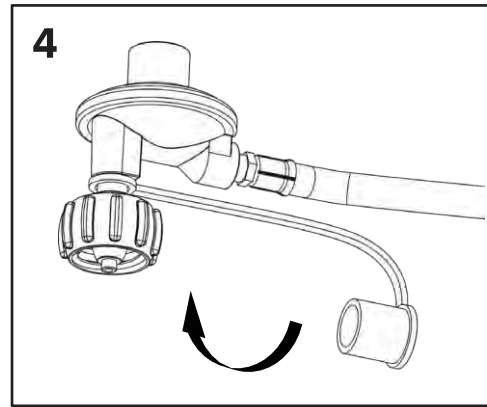
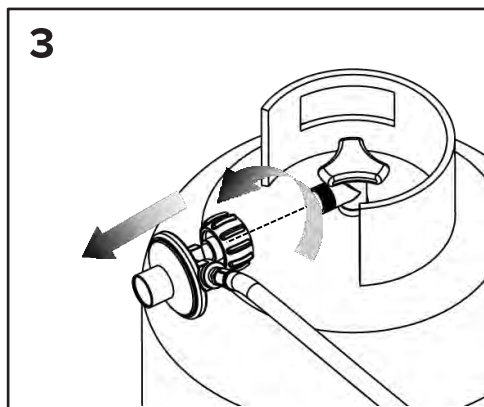
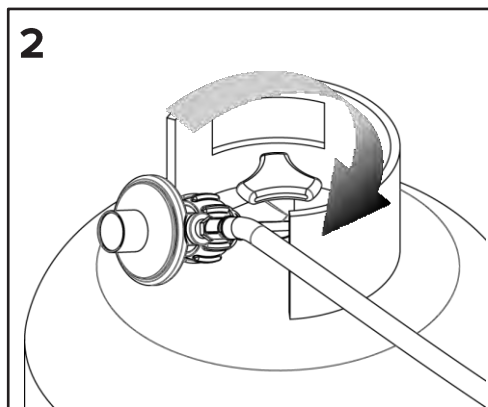
1. Check that the control knob is off and then turn on the gas supply.
2. Push and turn the knob to its highest setting (sound of gas flowing should be heard).
3. Ignite a match and use the lighting rod to insert it through the hole in the bottom of the pizza oven, as shown.
4. If burner does not ignite,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



TURNING OFF YOUR PIZZA OVEN



1. Turn knob to OFF (●) position.
2. Turn the propane (LP) cylinder valve to the CLOSED position.
CAUTION: Do not attempt to re-light the pizza oven without following all the lighting instructions.
3. Allow the pizza oven to cool for at least 30 minutes before attempting to move or transport. Cover the regulator connector with the protective plug before transporting and storing.



STORAGE

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.



CAUTION: Do not store propane cylinders in enclosed areas. When moving the pizza oven, always wait until it has cooled for at least 30 minutes.

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
- Let the appliance cool down before putting the cover on.



This unit must be kept in an area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Make sure all openings into the pizza oven are free of blockages or debris and there are no objects or materials blocking the flow of combustion or ventilation. Make sure the legs are in the up position when using the pizza oven.

When the pizza oven is not in use, turn the control knobs to the off position. Close the propane cylinder valve and detach regulator. If pizza oven is stored indoors, detach from propane cylinder and leave the propane cylinder outdoors. Propane cylinders must be stored out of reach of children.

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.

Frequency of cleaning will depend on how often you use the pizza oven.

- Before cleaning, make sure the gas valve knob and control knob is in the OFF (●) position and the burners have cooled.

EXTERNAL PARTS

- These can be cleaned easily with warm, soapy water.
- Stainless steel parts can be cleaned using a stainless steel cleaner.

PIZZA STONE CARE

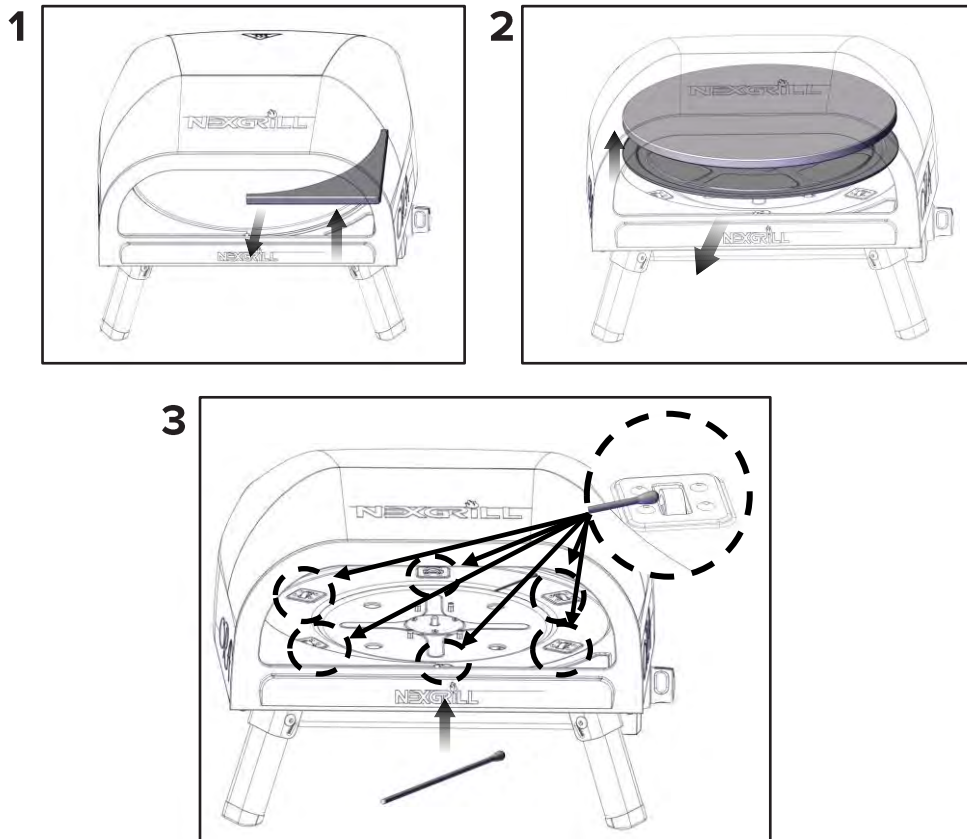
- Avoid applying an extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen foods on a hot stone, as doing so could cause cracks to form.
- The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use. DO NOT cool the stone with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

If the pizza stone tray cannot turn around smoothly during use:

1. Take out of the pizza stone and the tray.
2. Use a cotton swab to apply food oil to both sides of the roller bearings.



TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	POTENTIAL CAUSE	WHAT TO DO
Burner will not light.	<ol style="list-style-type: none"> 1. No gas flow. 2. Gas hose is incorrectly assembled or not connected. 3. Gas hose is damaged or cut. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check to see if propane tank is empty. 2. Ensure gas hose coupling nut is fully connected to gas tank. 3. Order a replacement part by contacting our Customer Service Department at 1-866-984-7455.
Noticeable drop in gas flow or low flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Out of gas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check for gas in propane tank.
Flame blows out.	<ol style="list-style-type: none"> 1. High or strong gusting winds. 2. Low or out of gas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carefully turn the pizza oven away from wind. 2. Check for gas in propane tank.
Flare-ups	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease build up. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive flour on pizza stone. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the pizza oven. 2. Trim fats from meat before cooking. 3. Brush excess flour from pizza stone.

WARRANTY STATEMENT

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model #820-0088) 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 BURNERS: 5 year LIMITED warranty against perforation.

ALL OTHER PARTS: 1 year LIMITED warranty

*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 registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discolouring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discolouration 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.

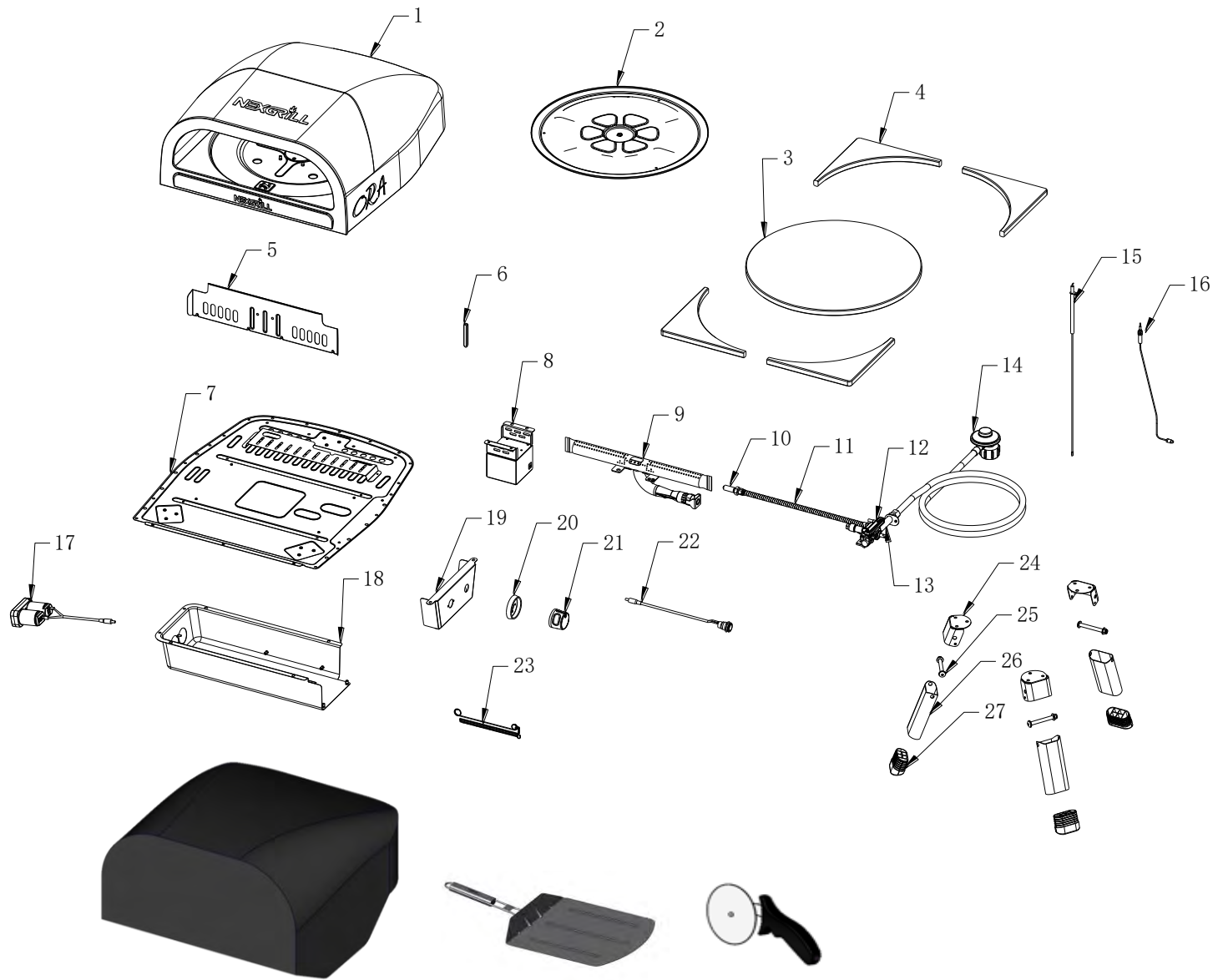
If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

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: 1-866-984-7455.

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

REPLACEMENT PARTS LIST



NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY	NO.	PART (DESCRIPTION)	WARRANTY COVERAGE	QTY
1	Main Lid	1 year	1	16	Thermocouple	1 year	1
2	Pizza stone tray	1 year	1	17	Battery box assembly	1 year	1
3	Inner pizza stone	1 year	1	18	Motor housing	1 year	1
4	Outer pizza stone	1 year	4	19	Control Panel	1 year	1
5	Fire baffle	1 year	1	20	Control knob bezel	1 year	1
6	Rotating shaft	1 year	1	21	Main Control Knob	1 year	1
7	Bottom board	1 year	1	22	Motor switch assembly	1 year	1
8	Motor assembly	1 year	1	23	Lighting rod	1 year	1
9	Burner	5 year	1	24	Supporting leg bracket	1 year	3
10	Orifice assembly	1 year	1	25	Supporting leg shaft assembly	1 year	3
11	Flex gas line	1 year	1	26	Supporting leg	1 year	3
12	Gas valve	1 year	1	27	Supporting leg pad	1 year	3
13	Manifold assembly	1 year	1		Pizza peel and Pizza cutter	1 year	1
14	Regulator assembly	1 year	1		Cover	1 year	1
15	Ignition rod	1 year	1		Manual	NA	1

MISES EN GARDE IMPORTANTES

DANGER : Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
2. Éteindre toute flamme nue.
3. Si l'odeur persiste, appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service des incendies.

DANGER

1. Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
2. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) d'une autre bouteille de gaz.
3. Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,62 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
4. Ne jamais utiliser comme appareil de chauffage.
5. Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.



LE NON RESPECT DES INSTRUCTIONS SUIVANTES PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES GRAVES OU LA MORT RÉSULTANT D'UN INCENDIE OU D'UNE EXPLOSION.

RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE UNIQUEMENT – AVERTISSEMENT

Cet article, les combustibles utilisés pour le faire fonctionner (propane) et les produits de la combustion peuvent vous exposer à des produits chimiques, notamment le benzène, considéré par l'état de la Californie comme pouvant causer le cancer ou des problèmes reproductifs.

Pour en savoir plus: www.P65Warnings.ca.gov.



RENSEIGNEMENTS SUR LA SÉCURITÉ

SYSTÈME D'ALIMENTATION : Les composants du système d'alimentation sont conçus pour être utilisés avec ce four à pizza. Ils ne doivent pas être remplacés par des composants d'une autre marque. (Voir la liste des pièces de rechange.)

BRÛLEUR À GAZ : Le brûleur à gaz est fait d'acier inoxydable et ne devrait pas nécessiter d'entretien.

MISE EN GARDE RELATIVE AU RÉGULATEUR DE PRESSION : Le régulateur de pression de gaz de l'appareil doit être utilisé. Il est muni d'un orifice de la bonne taille et est réglé selon la pression requise pour cet appareil, combinaison essentielle pour obtenir les résultats de cuisson attendus. La substitution d'un régulateur à tout autre dispositif est dangereuse et pourrait entraîner des blessures graves.

CONDUITE DE GAZ : La conduite de gaz avec régulateur de pression fournie avec l'appareil mesure 91,44 cm (3 pi) de long. Tenir la conduite loin des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT DU CARBURANT DU PROPANE :

Le propane est un gaz inflammable. Toute manipulation inappropriée pourrait provoquer une explosion ou un incendie et entraîner des accidents et des blessures graves. Ce four à pizza est conçu pour fonctionner uniquement avec du gaz propane et est équipé de l'orifice approprié pour le gaz propane.

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.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lire attentivement les consignes suivantes avant l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Leur non-respect pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Adresser toute question à notre service à la clientèle, au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol).

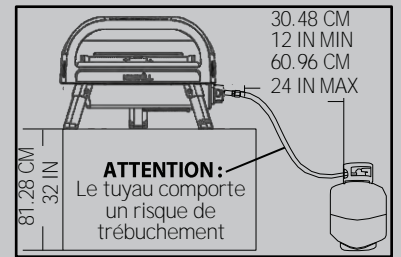
La bouteille de propane utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux exigences du département des Transports (D.O.T.) des États-Unis sur les bouteilles de propane, ou de la norme CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses.



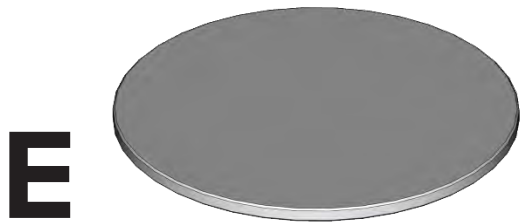
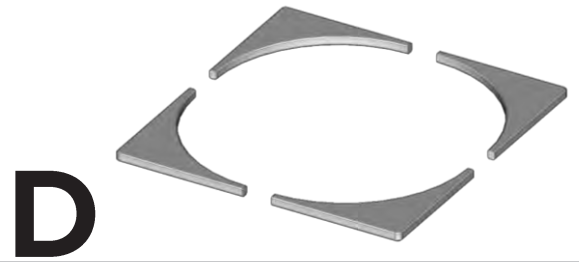
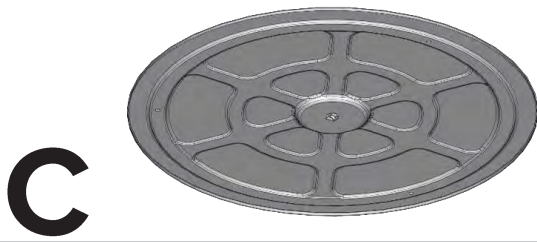
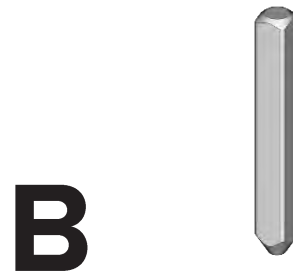
1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, aux normes suivantes: codes nationaux du gaz combustible, National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), Standard for the Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases (ANSI/NFPA 58), Standard on Recreational Vehicles (ANSI A119.2/NFPA 1192) ou norme CSA Z240 VC, Véhicules récréatifs, selon le cas.
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 demeurent à des températures élevées longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 46,11 °C (115 °F) ou moins.
4. N'installez pas ou n'utilisez pas le four à pizza à moins de 91,44 cm (36 po) 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. 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.
9. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matières combustibles, d'essence, de toute bouteille de gaz ni de vapeurs et de liquides inflammables. Ne pas bloquer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
10. 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.
11. Tenir les cordons d'alimentation électrique et la conduite de gaz loin des surfaces chaudes.
12. L'appareil est chaud pendant et après l'utilisation. Utiliser des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes et des éclaboussures de liquides de cuisson.
13. Ne pas utiliser avec les facultés affaiblies par la drogue ou l'alcool.
14. Ne pas entreposer de bouteilles de propane, pleines ou vides, en dessous ou à proximité de l'appareil.
15. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou à la location.
16. Le cylindre doit être éteint lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
17. Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
18. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) de toute structure, de matériau combustible ou autre bouteille de gaz.
19. Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,2 m (25 pi) de tout liquide inflammable.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme appareil de chauffage et ne doit jamais être utilisé dans cette perspective.
21. Si un incendie devait se produire, restez loin de l'appareil et appelez immédiatement le service des incendies. Ne tentez pas d'éteindre l'huile ou la graisse en feu avec de l'eau.

Le non respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

- Toujours utiliser le four à pizza sur une table, non plus haut que 81,28 cm et pas plus bas que 60,96 cm.
- Placer la bouteille de propane sur le sol, à côté de la table, en laissant un espace allant de 30,48 cm (12 po) à 60,96 cm (24 po) entre la bouteille et le four à pizza.
- Respectez ces consignes pour éviter de surchauffer la bouteille et de causer une fuite de propane, qui pourrait s'enflammer et causer des blessures ou des dommages matériels graves, et pour éviter de trébucher sur la conduite de gaz ou la bouteille et de faire tomber le four à pizza, ce qui pourrait entraîner des blessures ou des dommages matériels graves.



LISTE DES PIÈCES



2 piles Duracell DC 1,5V de type D incluses.



PRÉPARATION

Avant de commencer l'assemblage, l'installation ou l'utilisation du produit, vérifier que toutes les pièces sont présentes et intactes. Comparer le contenu de l'emballage avec la liste des pièces ci-dessus. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, ne pas tenter d'assembler, d'installer ou d'utiliser le produit. Communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AINSI QUE LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'INSTALLATION AVANT L'ASSEMBLAGE.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

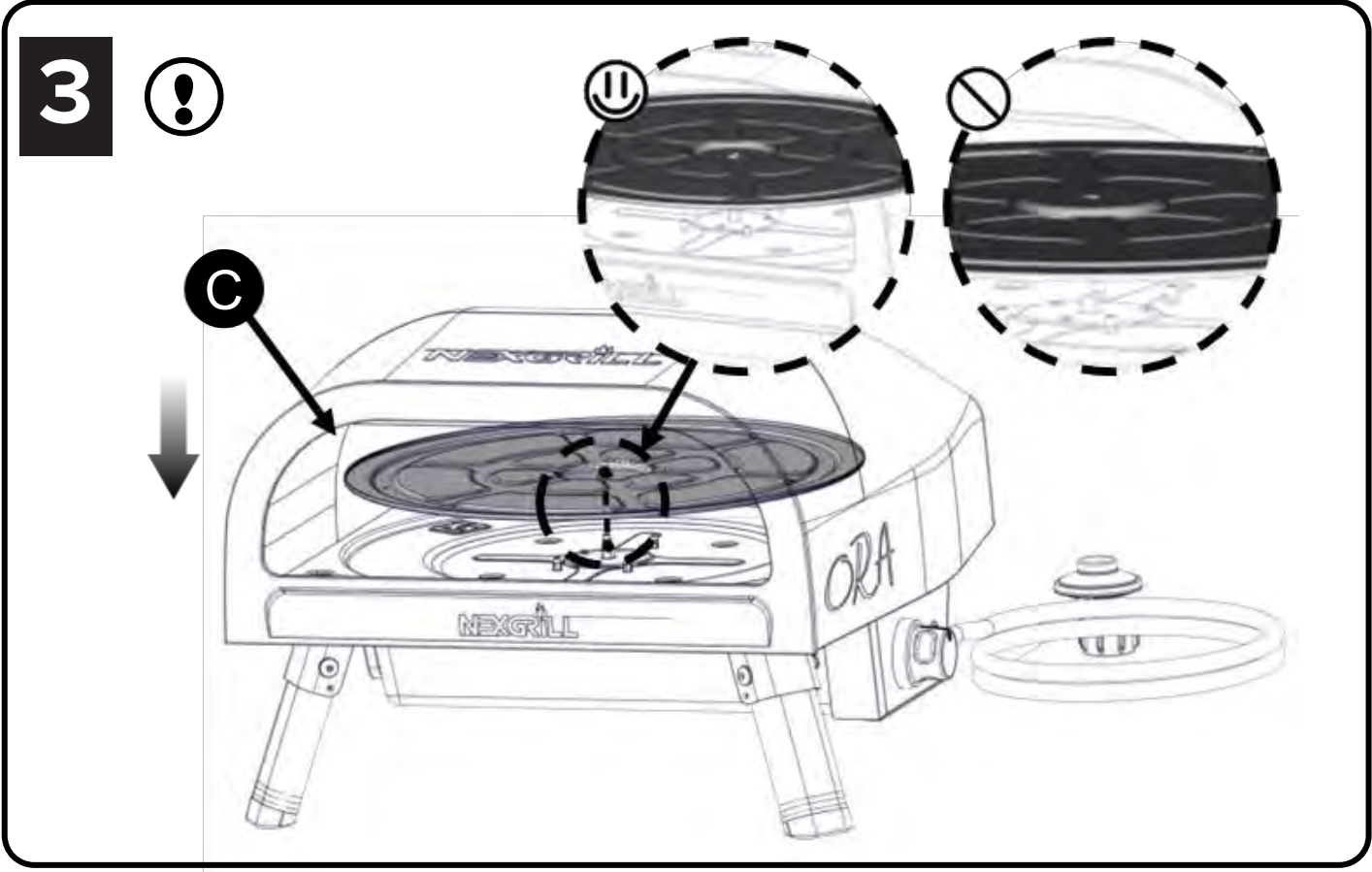
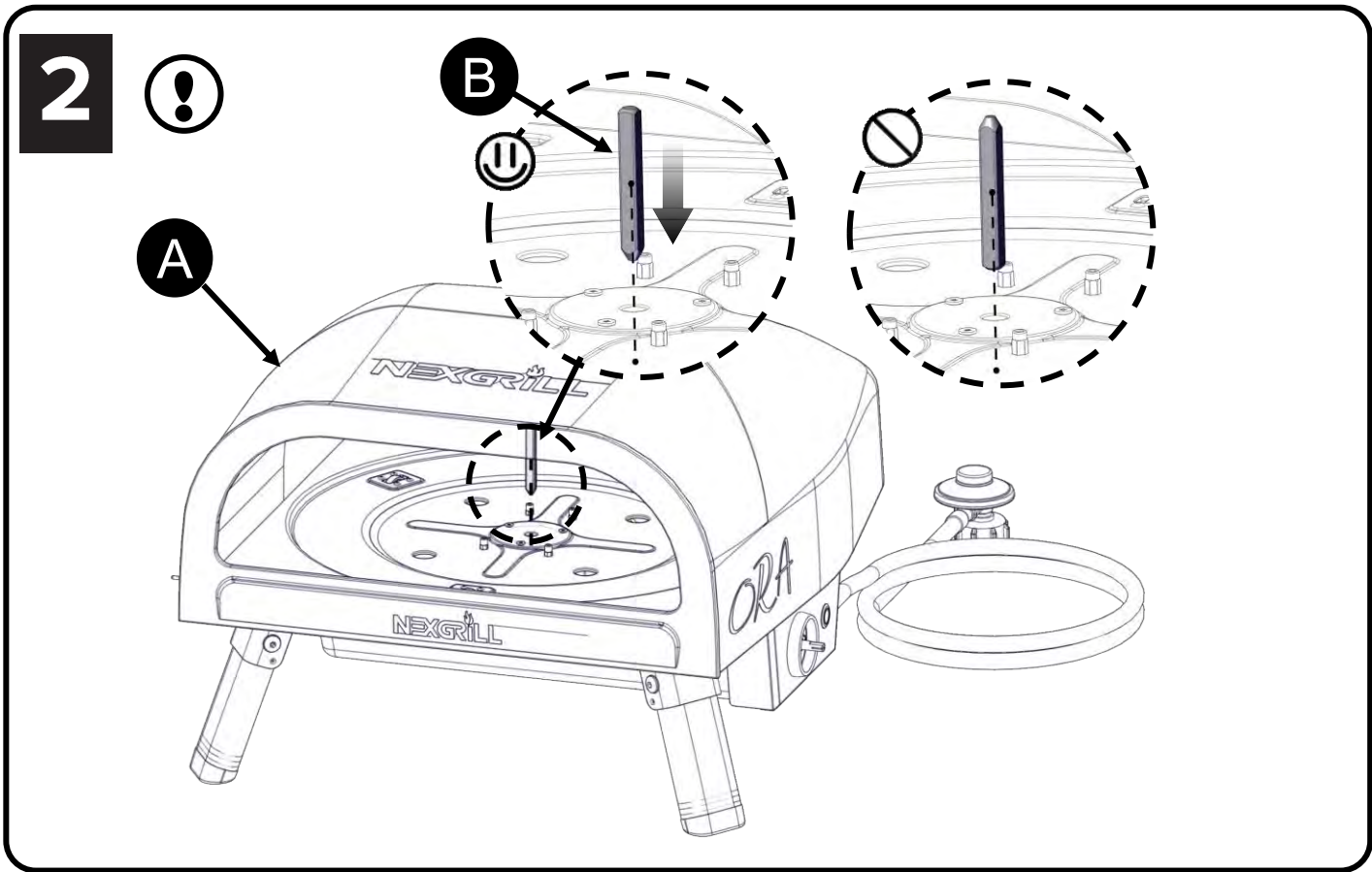


DES QUESTIONS? IL MANQUE DES PIÈCES? Avant de retourner chez le détaillant, appeler le service à la clientèle au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en espagnol et en français).

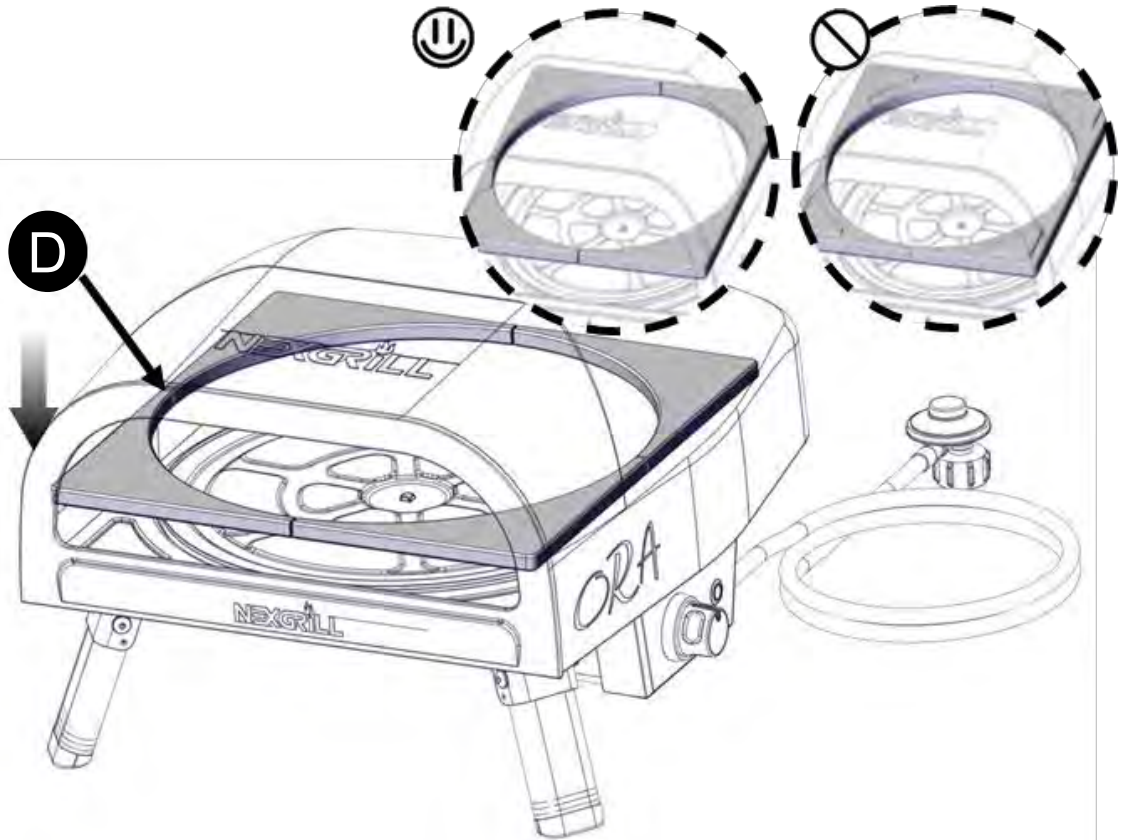
ÉTAPES D'ASSEMBLAGE

1

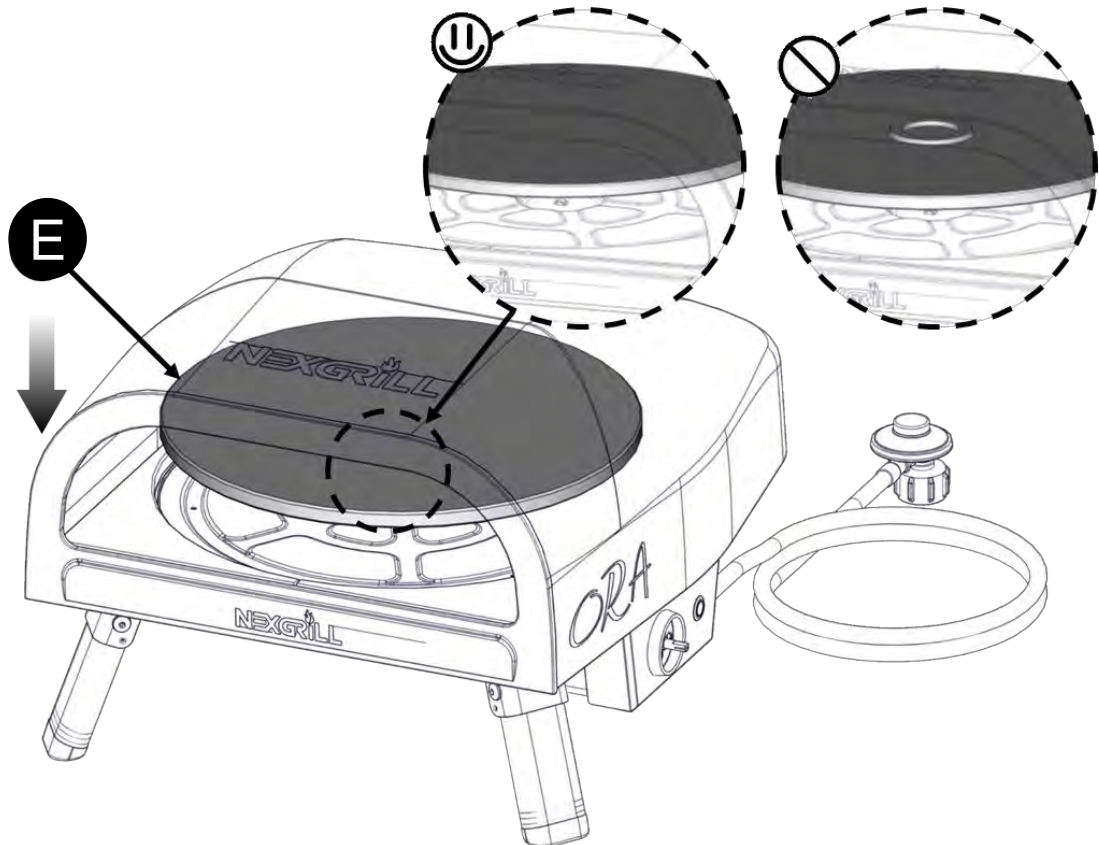




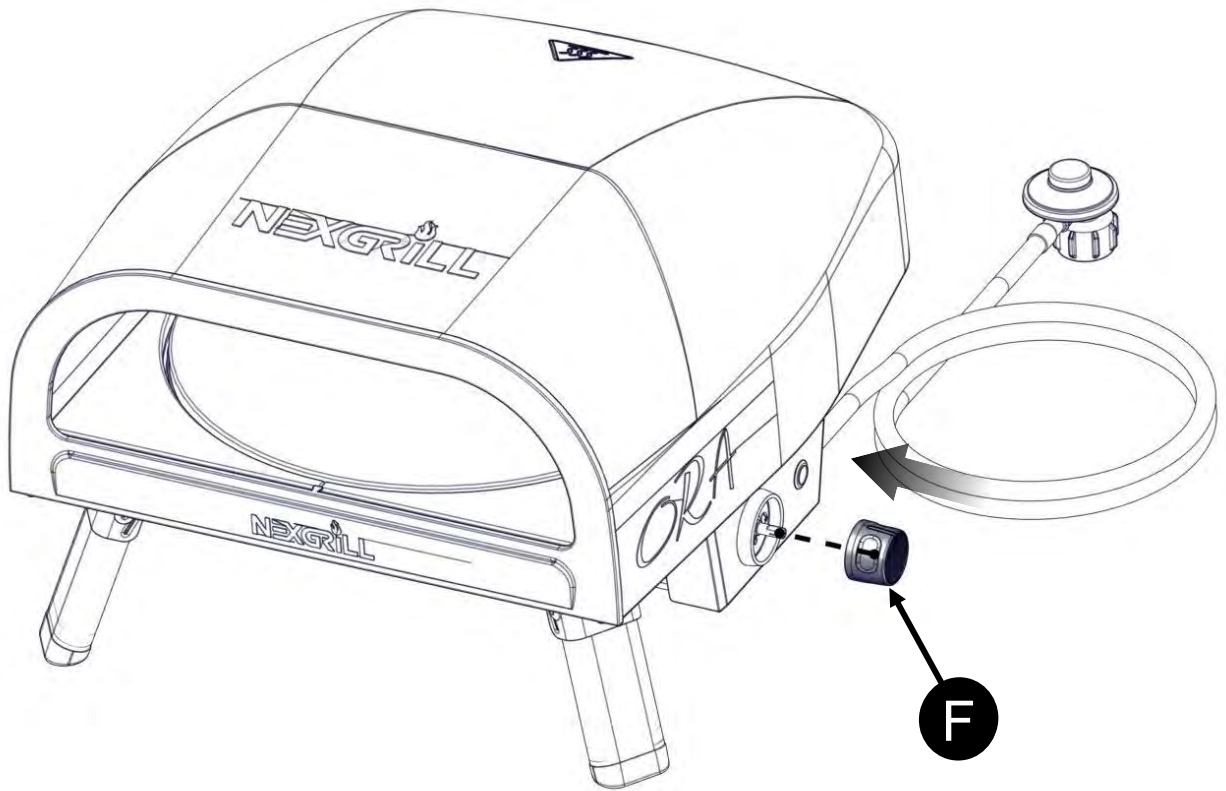
4



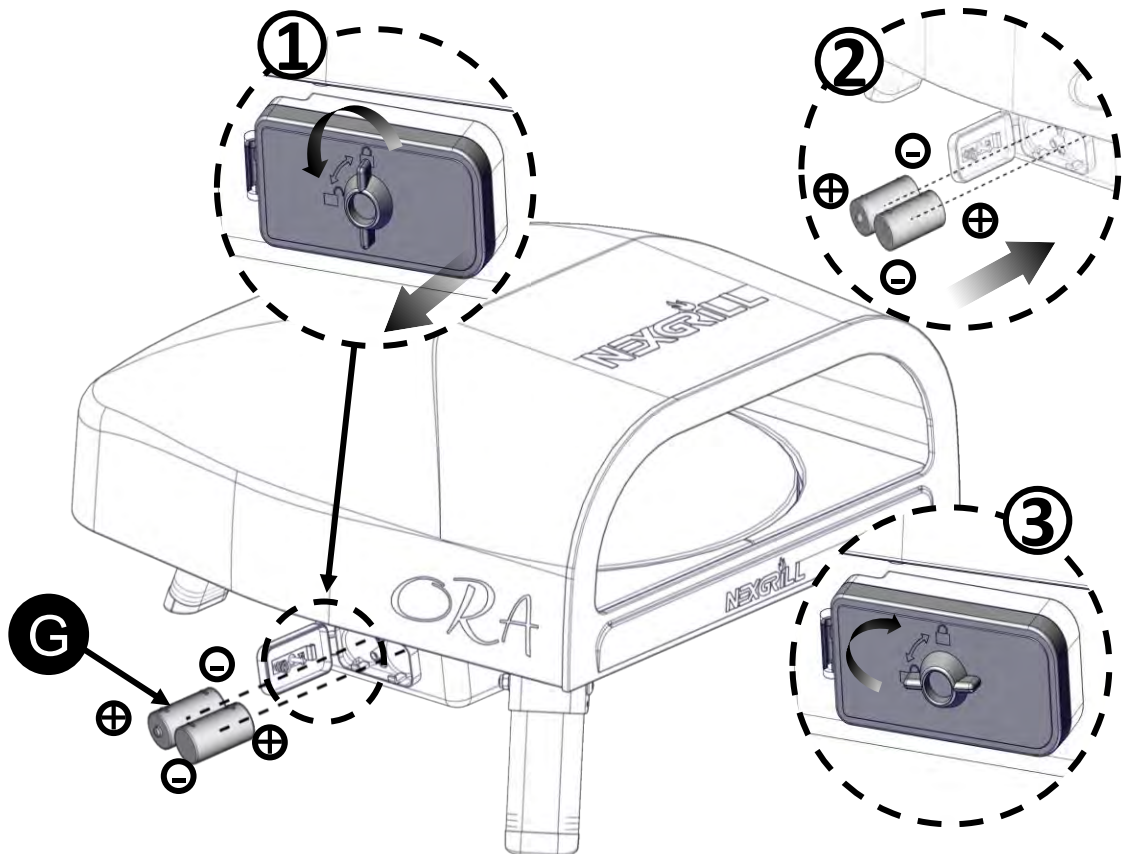
5



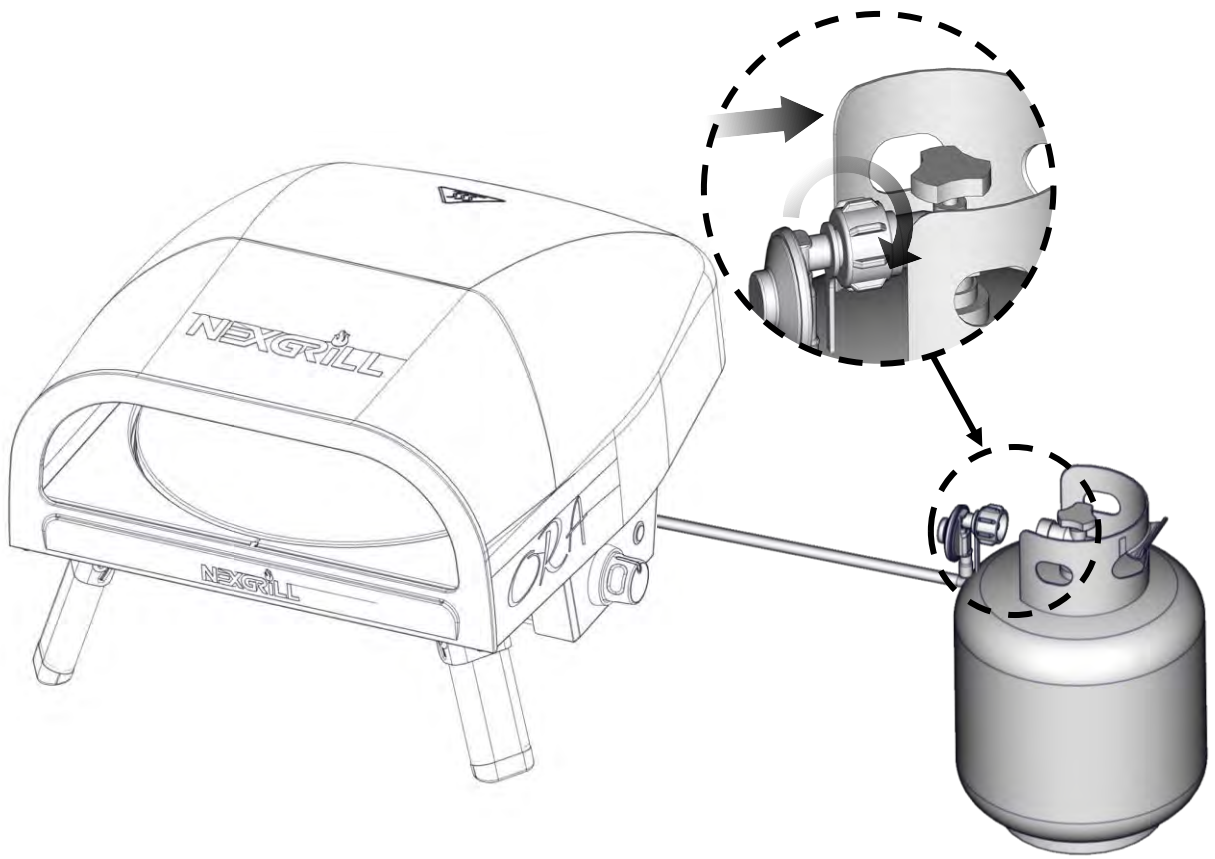
6



7



8



INSTRUCTIONS DE RACCORDEMENT

RACCORDEMENT DE LA CONDUITE DE GAZ

Utiliser uniquement la conduite avec régulateur de pression fournie avec le four à pizza et les conduites de remplacement recommandées par le fabricant du four à pizza. Ce four à pizza est conçu pour fonctionner au propane. Ne pas utiliser de gaz naturel.

Consommation totale de gaz (par heure) : **24 000 BTU/HEURE**
DC 1.5V Batterie non inclus

L'installation de l'appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, aux normes suivantes : National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1/NFPA 54), Code d'installation du gaz naturel et du propane (CSA B149.1), Code sur le stockage et la manipulation du propane (CSA B149.2), Standard on Recreational Vehicles (ANSI A119.2/NFPA 1192) ou norme CSA Z240 VC, Véhicules récréatifs, selon le cas.

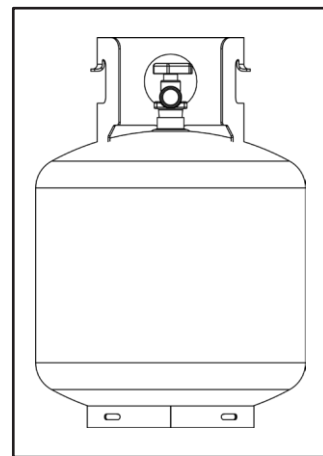
EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE

Pour une utilisation avec une bouteille de propane standard de 9 kg (20 lb) : 470 mm (18 1/4 po) de haut, 305 mm (12 1/4 po) de diamètre.

Ne bouteille de propane bosselée ou rouillée peut constituer un danger et doit être inspectée par le fournisseur de gaz. Ne jamais utiliser de bouteilles dont le robinet est endommagé. La bouteille de propane utilisée doit avoir été fabriquée et identifiée conformément aux exigences du département des Transports (D.O.T.) des États-Unis sur les bouteilles de propane, ou de la norme CAN/CSA-B339, Bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses. La bouteille de 9 kg (20 lb) doit être dotée d'une soupape d'arrêt menant à un robinet avec raccord de type QCC1, conformément à la norme Standard for Compressed Gas Cylinder Valve Outlet and Inlet Connections (ANSI/CGA V-1).

L'entreposage intérieur d'un appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est débranchée et enlevée de l'appareil. La conduite d'alimentation en gaz doit pouvoir évacuer les vapeurs. La bouteille doit comporter un collet protégeant la soupape d'arrêt. Pression du manifold: 27,9 cm (11,2 po) de colonne d'eau en marche; 28,4 cm (11,2 po) de colonne d'eau à l'arrêt. La bouteille de propane doit être dotée d'un dispositif antidébordement.

Si fourni, retirer le bouchon en plastique du robinet de la bouteille. Assurez-vous que le tuyau de gaz n'entre pas en contact avec le four à pizza lorsque la bouteille est mise en place.



BOUTEILLE DE 9 KG (20 LB)

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE



AVERTISSEMENT
NE JAMAIS UTILISER DE MATÉRIEL ENDOMMAGÉ OU OBSTRUÉ. CONSULTER LE FOURNISSEUR DE PROPANE POUR TOUTE RÉPARATION.

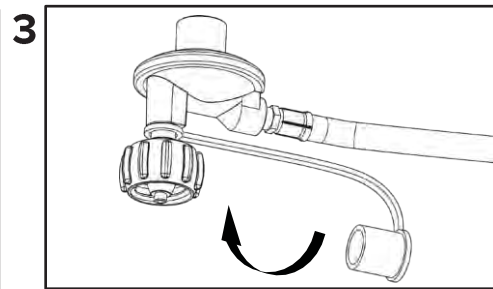
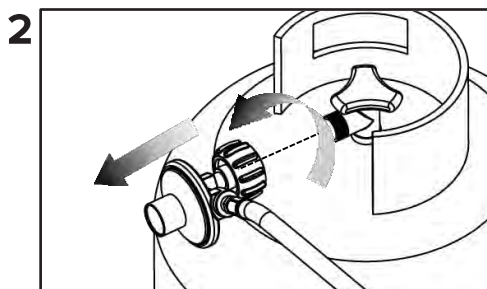
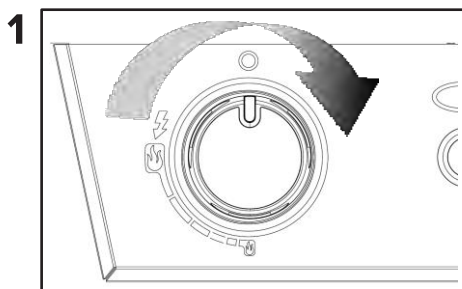
REPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

Tourner les boutons du brûleur du four à pizza en position d'arrêt (position **O**) et assurez-vous que le four à pizza est froid.

Fermer le robinet de la bouteille de propane en le tournant complètement dans le sens horaire.

Débrancher le régulateur du robinet en tournant l'écrou de raccordement rapide dans le sens antihoraire. Mettre le capuchon protecteur sur le raccord du régulateur.

Toujours placer un bouchon cachepoussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas en service. Utiliser uniquement le type de bouchon cache-poussière fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons peuvent permettre des fuites de propane.





AVERTISSEMENT

VÉRIFIER TOUS LES RACCORDEMENTS DE LA CONDUITE DE GAZ POUR DÉTECTER LES FUITES AVANT CHAQUE UTILISATION. NE PAS UTILISER LE FOUR À PIZZA SANS AVOIR INSPECTÉ TOUS LES RACCORDEMENTS. NE PAS FUMER PENDANT L'ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ. NE JAMAIS EFFECTUER UN ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ AVEC UNE FLAMME NUE.

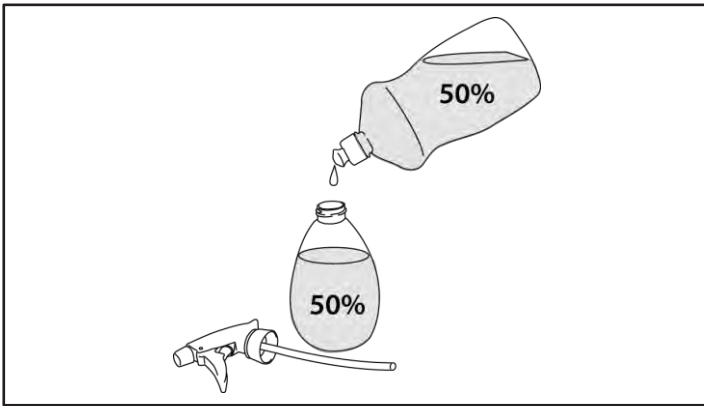
VÉRIFIEZ TOUJOURS LES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE BOUTEILLE DE PROPANE.

GÉNÉRALITÉS

Bien que les raccordements du four à pizza aient été mis à l'essai en usine, un essai d'étanchéité complet doit être effectué sur les lieux d'installation. Avant chaque utilisation, vérifier que les raccordements ne fuient pas en suivant les instructions ci-dessous. En présence d'une odeur de gaz, soumettre immédiatement tous les raccordements à un essai d'étanchéité.

AVANT L'ESSAI

Vérifier que l'emballage a été entièrement retiré du four à pizza, y compris les sangles des brûleurs.



ÉTAPE 1

PRÉPARER UN MÉLANGE D'EAU SAVONNEUSE

Préparer une solution constituée à parts égales d'eau et de savon à vaisselle sans ammoniac, à appliquer avec un pulvérisateur ou une brosse.

ÉTAPE 2

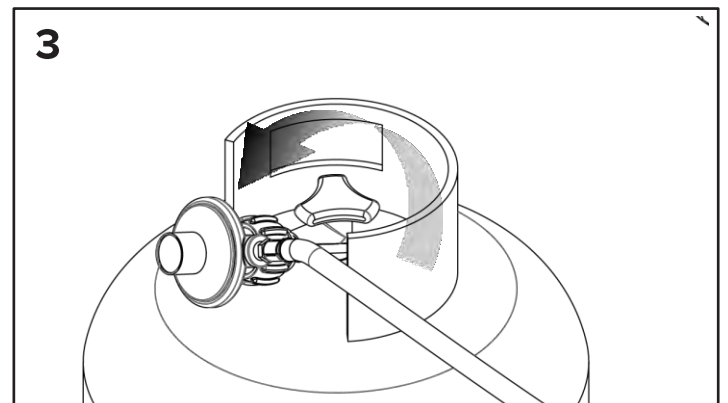
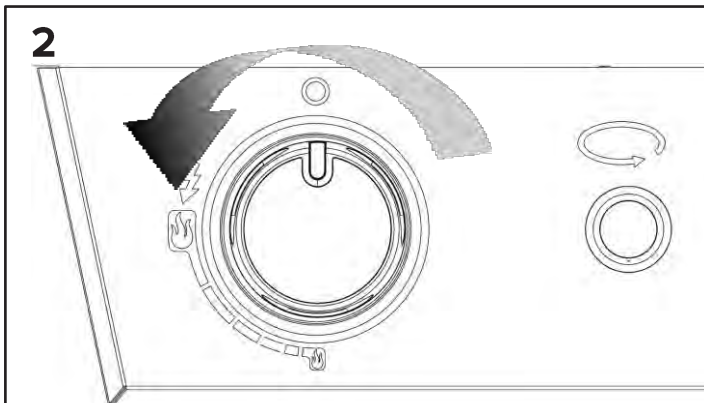
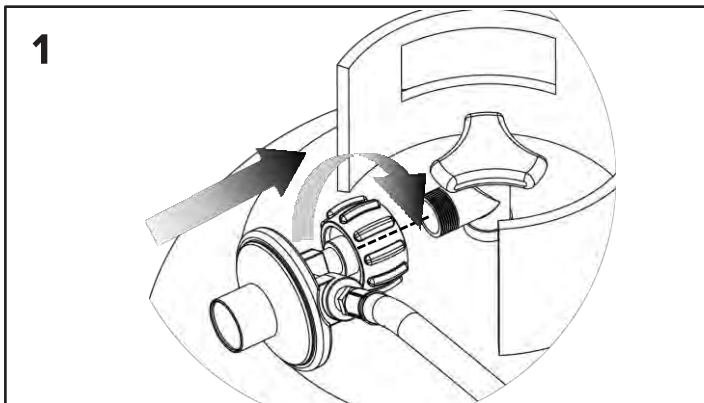
RACCORDER LA BOUTEILLE DE PROPANE

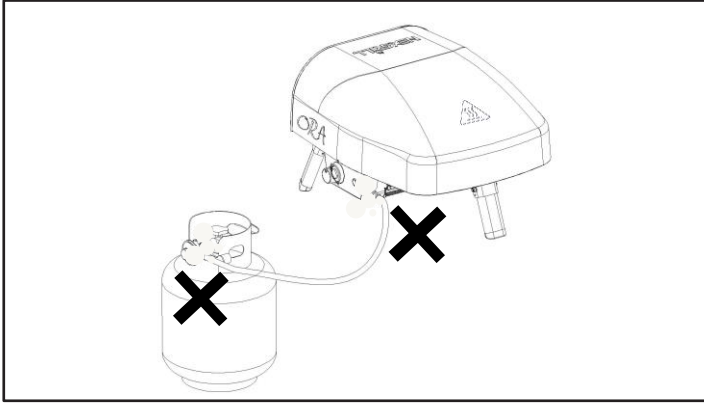
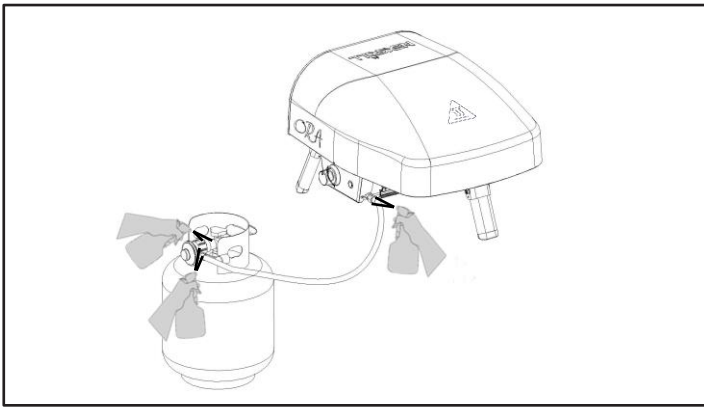
Le robinet de la bouteille doit être fermé. Si ce n'est pas le cas, le tourner entièrement dans le sens horaire.

Vérifier que le robinet de la bouteille est doté d'un raccord fileté mâle externe de type 1, conformément à la plus récente norme ANSI Z21.81.

Vérifier que les brûleurs sont éteints (position **O**).

Vérifier les connexions entre le robinet de la valve et l'ensemble du régulateur. Retirer les débris et vérifier que la conduite n'est pas endommagée. Retirer le capuchon protecteur du raccord du régulateur. Lors du raccordement du régulateur au robinet, serrer fermement l'écrou de raccordement rapide dans le sens horaire, à la main; l'utilisation d'une clé pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse. Ouvrir lentement le robinet de la bouteille complètement en le tournant dans le sens antihoraire.





ÉTAPE 3

EFFECTUER L'ESSAI

1. Vérifier que les brûleurs sont éteints (position **O**).
2. Tourner le robinet de la bouteille de propane dans le sens antihoraire pour l'ouvrir.
3. Appliquer l'eau savonneuse sur tous les raccordements de la conduite de gaz. Des bulles de savon apparaîtront en présence d'une fuite.
4. En cas de fuite, fermer immédiatement le robinet et resserrer les raccordements en cause.
5. Rouvrir le robinet lentement et revérifier la présence de fuites.
6. Si la fuite persiste, fermer le robinet et communiquer avec le service à la clientèle au 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol). Si la conduite est endommagée ou présente des signes d'abrasion ou d'usure excessive, elle doit être remplacée avant la prochaine utilisation.



AVERTISSEMENT

NE PAS ENTREPOSER LE FOUR À PIZZA À L'INTÉRIEUR À MOINS D'AVOIR DÉBRANCHÉ LA BOUTEILLE. NE PAS ENTREPOSER LA BOUTEILLE DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ. TOUJOURS TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

VÉRIFICATION FINALE APRÈS L'INSTALLATION

Tenir le four à pizza à au moins 91,44 cm (36 po) de toute matière combustible ou structure.

1. L'emballage a entièrement été retiré de l'intérieur du four à pizza.
2. La conduite avec régulateur est bien raccordée à la bouteille de propane.
3. Les raccordements ont été soumis à un essai d'étanchéité qui n'a révélé aucune fuite.
4. L'emplacement de la soupape d'arrêt du gaz a été déterminé.



AVERTISSEMENT

1. **LE FOUR À PIZZA ET SA SOUPAPE D'ARRÊT DOIVENT ÊTRE DÉBRANCHÉS DE LA CONDUITE DE GAZ PENDANT LES ESSAIS DE PRESSIION À UNE PRESSIION SUPÉRIEURE À 3,5 KPA (0,5 PO/LB²).**
2. **SI, PENDANT UN ESSAI DE PRESSIION DE LA CONDUITE DE GAZ, LA PRESSIION BAISSE À 3,5 KPA (0,5 PO/LB²) OU MOINS, DÉBRANCHER L'APPAREIL DE LA CONDUITE DE GAZ EN FERMANT SA SOUPAPE D'ARRÊT.**



AVERTISSEMENT

1. **NE PAS ENTREPOSER DE BOUTEILLE DE PROPANE EN DESSOUS OU À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
2. **NE JAMAIS REMPLIR LA BOUTEILLE À PLUS DE 80 % DE SA CAPACITÉ.**
3. **LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES PEUT PROVOQUER UN INCENDIE QUI RISQUE D'ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU MORTELLES.**

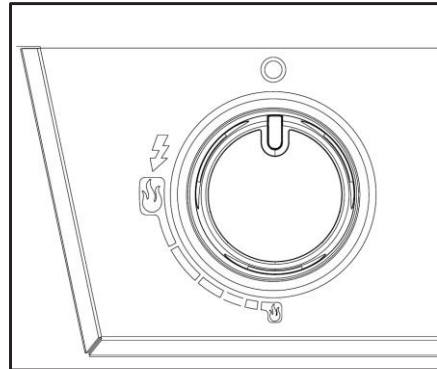
INSTRUCTIONS D'UTILISATION



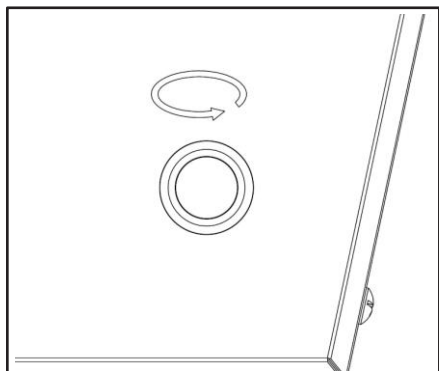
CET APPAREIL DE CUISSON EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT ET NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ DANS UN BÂTIMENT, UN GARAGE OU TOUT AUTRE ENDROIT FERMÉ.

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 DROIT 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



APPUYEZ SUR LE BOUTON À DROITE POUR FAIRE ROTATION AUTOMATIQUE LA PIERRE À PIZZA.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

AVERTISSEMENT : IMPORTANT!

AVANT L'ALLUMAGE

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de l'allumer. S'il ya 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 four à pizza 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.

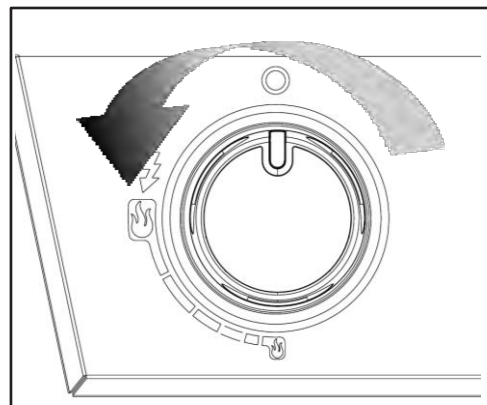


AVERTISSEMENT :

GARDEZ TOUJOURS VOTRE VISAGE ET VOTRE CORPS AUSSI LOIN QUE POSSIBLE DU FOUR LORS DE L'ALLUMAGE.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

1. Assurez-vous que tous les boutons sont éteints (position **O**), puis ouvrez lentement l'alimentation en gaz de la bouteille de propane.
2. Poussez et tournez le bouton (le bruit du gaz qui coule doit être entendu).
3. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, éteignez complètement le bouton de commande. Attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le four à pizza. Si le four à pizza ne s'allume pas après le deuxième essai, veuillez appeler notre Service à la clientèle au : 1-866-984-7455. Langues parlées : anglais, français et espagnol de 8 h 00 à 17 h 00 HNP du lundi au vendredi. Avec le brûleur allumé, laissez le four à pizza chauffer pendant 10 à 15 minutes avant de l'utiliser.



MISES EN GARDE CAUTIONS

- 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 l'appareil 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 pizza.



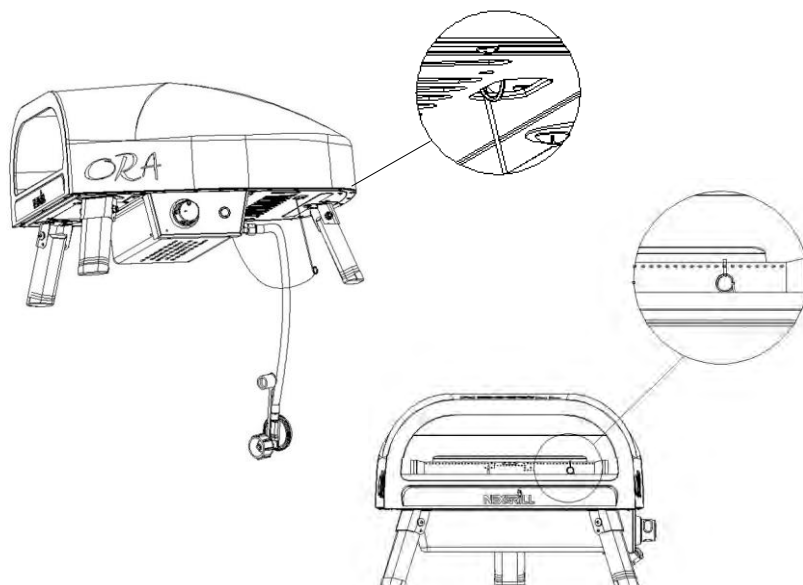
AVERTISSEMENT :

N'ESSAYEZ PAS D'ALLUMER LE FOUR À PIZZA SI UNE ODEUR DE GAZ EST PRÉSENTE. APPELÉZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 1-866-984-7455.

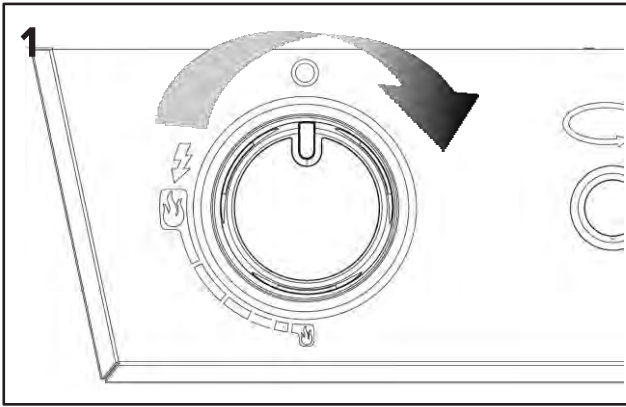
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE MANUEL

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

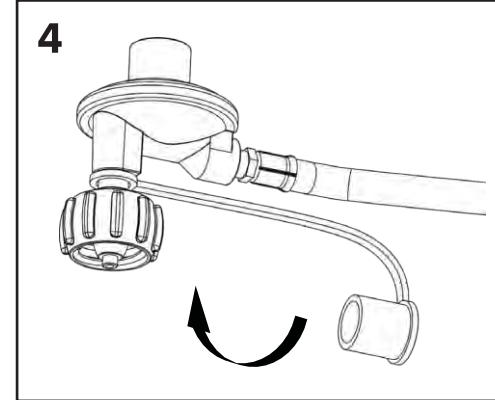
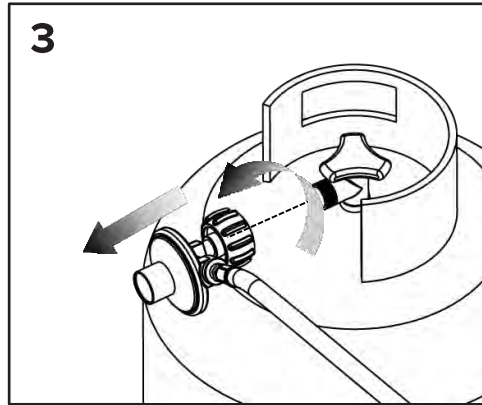
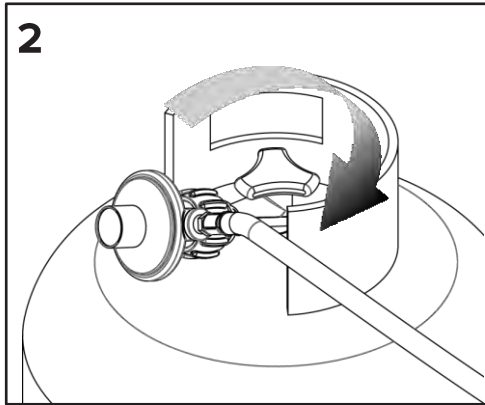
1. Vérifiez que le bouton de commande est en position d'arrêt, puis ouvrez le robinet d'alimentation en gaz.
2. Poussez et tournez le bouton à son réglage le plus élevé (le bruit du gaz qui coule doit être entendu).
3. Allumez une allumette et utilisez la tige d'éclairage pour l'insérer dans le trou au fond du four à pizza, 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.



ÉTEINDRE LE FOUR À PIZZA



1. Mettre les boutons en position éteinte (position ●).
2. Fermer le robinet du réservoir de propane.
MISE EN GARDE : Ne pas rallumer le four à pizza sans suivre toutes les consignes d'allumage.
3. Laisser le four à pizza refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le transporter. Couvrir le connecteur du régulateur avec le capuchon de protection avant de le transporter et de le ranger.



RANGEMENT

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.



MISE EN GARDE : Ne pas entreposer les bouteilles de propane dans un endroit clos. Laisser le four à pizza refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le couvrir d'une housse ou de le déplacer.

- Ne pas bloquer la circulation de l'air de combustion et de ventilation.
- Un tube bouché augmente le risque d'apparition de flammes sous l'appareil.
- Laissez refroidir l'appareil avant de remettre le couvercle.



Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de matières combustibles, d'essence ni de vapeurs et de liquides inflammables. Veiller à ce que toutes les ouvertures du four à pizza soient dégagées et exemptes de débris, et qu'aucun objet ou matière n'obstrue la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Toujours déplier les pieds avant d'utiliser le four à pizza.

Lorsque le four à pizza n'est pas utilisé, tournez les boutons de commande en position d'arrêt (●), fermez le robinet de la valve sur la bouteille de propane et débranchez la bouteille propane de la conduite de gaz. Si le four à pizza est entreposé à l'intérieur, débrancher la bouteille et la laisser à l'extérieur. Conserver les bouteilles de propane hors de la portée des enfants.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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.

La fréquence du nettoyage dépendra de la fréquence à laquelle vous utilisez le four à pizza.

- 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.

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.

ENTRETIEN DE LA PIERRE À PIZZA

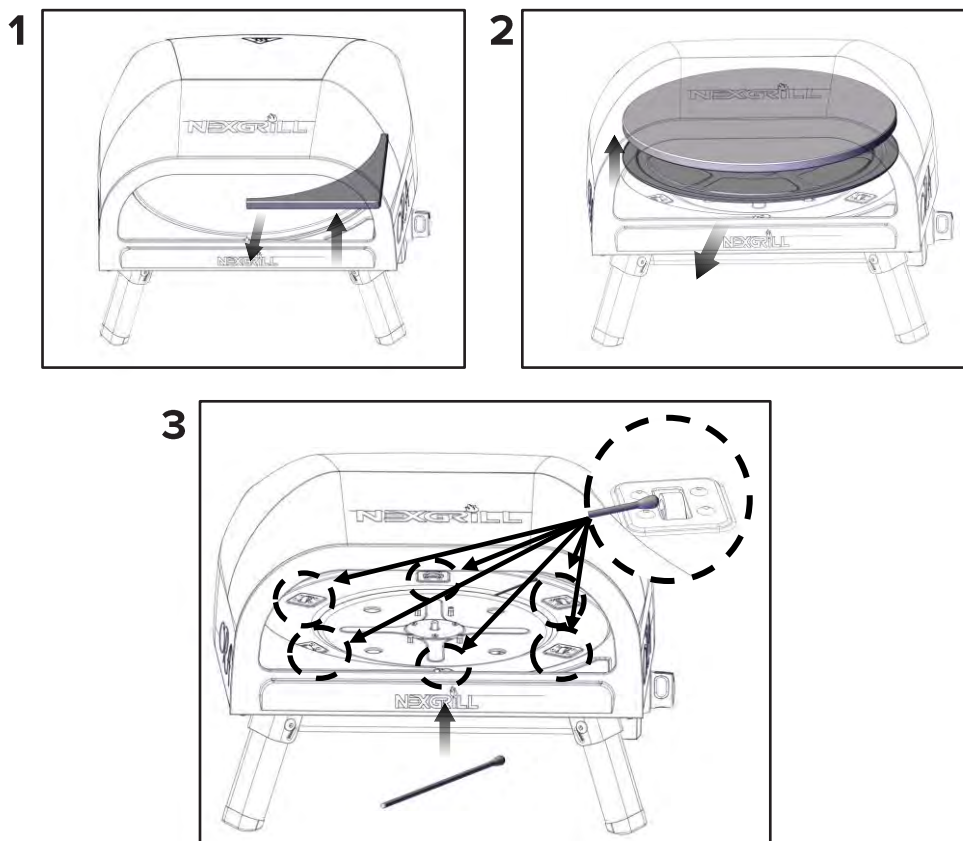
- Évitez un changement de température extrême à la pierre. **NE PLACEZ PAS** les aliments congelés sur une pierre chaude, car cela pourrait provoquer la formation de fissures.
- La pierre est fragile et peut se casser si elle est heurtée ou tombée.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et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

PIZZA STONE CLEANING

- 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.

Si le plateau en pierre à pizza ne peut pas tourner facilement pendant l'utilisation :

1. Retirez la pierre à pizza et le plateau.
2. Utilisez un coton-tige pour appliquer de l'huile alimentaire sur les deux côtés des roulements à rouleaux.



DÉPANNAGE

PROBLÈME	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Le brûleur ne s'allumera pas.	<ol style="list-style-type: none">1. L'alimentation en gaz est coupée.2. Tuyau de gaz propane mal assemblé ou non connecté.3. Le tuyau de gaz propane est endommagé ou coupé.	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez si la bouteille de propane est vide.2. Assurez-vous que l'écrou d'accouplement du tuyau de gaz est entièrement connecté à la bouteille de propane.3. Commandez une pièce de rechange en contactant le service à la clientèle au 1-866-984-7455.
Chute notable du débit de gaz ou faible flamme	<ol style="list-style-type: none">1. La bouteille de propane est vide.	<ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez s'il y a du propane dans la bouteille.
La flamme s'éteint.	<ol style="list-style-type: none">1. Vents violents ou forts en rafales.2. Faible ou à court de gaz propane.	<ol style="list-style-type: none">1. Détournez soigneusement le four à pizza du vent.2. Vérifiez s'il y a du propane dans la bouteille.
Montées des flammes	<ol style="list-style-type: none">1. Accumulation de graisse.2. Excès de graisse dans la viande.3. Excès de farine sur la pierre à pizza.	<ol style="list-style-type: none">1. Nettoyer le four à pizza.2. Enlever le gras de la viande avant la cuisson.3. Badigeonner l'excédent de farine de la pierre à pizza.

ÉNONCÉ DE GARANTIE

Nexgrill garantit au premier acheteur seulement que ce produit (modèle 820-0088) sera exempt de défauts de matériaux et de fabrication, après un assemblage approprié et dans des conditions normale et raisonnable d'utilisation domestique, pour les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger des photographies ou le retour des pièces défectueuses, dont l'envoi est aux frais du consommateur, aux fins d'évaluation et d'examen.

BRÛLEUR : Garantie LIMITÉE de 5 ans contre la perforation.

AUTRES PIÈCES : Garantie LIMITÉE de 1 an.

* Ne couvre pas l'effritement, les égratignures, la fissuration par corrosion et la rouille.

Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable, durant laquelle les pièces requises pour effectuer la réparation ou le remplacement seront gratuites à l'exception des frais de transport. Le premier acheteur est responsable de tous les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada, n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et n'est pas transférable. Le fabricant exige une preuve raisonnable de la date d'achat. L'acheteur devrait donc conserver le reçu ou la facture. Si l'appareil est un cadeau, demander à l'acheteur d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous. Les pièces défectueuses ou manquantes couvertes par la garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement du produit ou preuve d'achat. La garantie limitée couvre les problèmes fonctionnels SEULEMENT et non les problèmes esthétiques tels que les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, les produits nettoyeurs abrasifs ou chimiques ou l'utilisation d'outil durant l'assemblage ou l'installation de l'appareil, la rouille superficielle ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille superficielle, la corrosion ou l'écaillage de la peinture en poudre sur les pièces en métal qui ne compromet pas l'intégrité structurelle du produit n'est pas considéré comme un défaut de matériaux ou de fabrication et n'est donc pas couvert par la garantie. La garantie limitée ne couvre pas les désagréments, la perte d'aliments, les blessures et les dommages matériels. Si une pièce de rechange d'origine n'est pas disponible, une pièce équivalente sera expédiée. Les frais de transport des pièces remplacées en vertu de la garantie limitée sont à la charge de l'acheteur.

LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE DES FRAIS LIÉS AUX ÉLÉMENTS SUIVANTS :

- Visites à domicile.
- Réparations d'un produit dont l'utilisation ne correspond pas à un usage unifamilial ou domestique normal.
- Dommages causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un manque d'entretien ou de nettoyage, un usage abusif, un incendie, une inondation, un cas de force majeure, une installation fautive, une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
- Perte d'aliments due à une défaillance du produit.
- Pièces de rechange ou frais de main-d'œuvre pour la réparation d'appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
- Ramassage et livraison du produit.
- Port ou traitement des photographies envoyées à titre de preuve.
- Réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées.
- Retrait ou réinstallation du produit.
- Expédition standard ou accélérée des pièces de rechange couvertes ou non par la garantie.

EXONÉRATION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est le seul recours en vertu de la garantie limitée. Le fabricant n'est pas responsable des dommages indirects ou accessoires entraînés par la violation de la garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ni des défauts ou des dommages causés par un cas de force majeure, un entretien et un nettoyage inadéquats, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, le remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, une mauvaise utilisation, le transport du produit, un usage commercial ou abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux) ou une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION OU DESCRIPTION EN MATIÈRE DE RENDEMENT N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DES LOIS ÉTATIQUES OU PROVINCIALES, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE DONNÉ, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

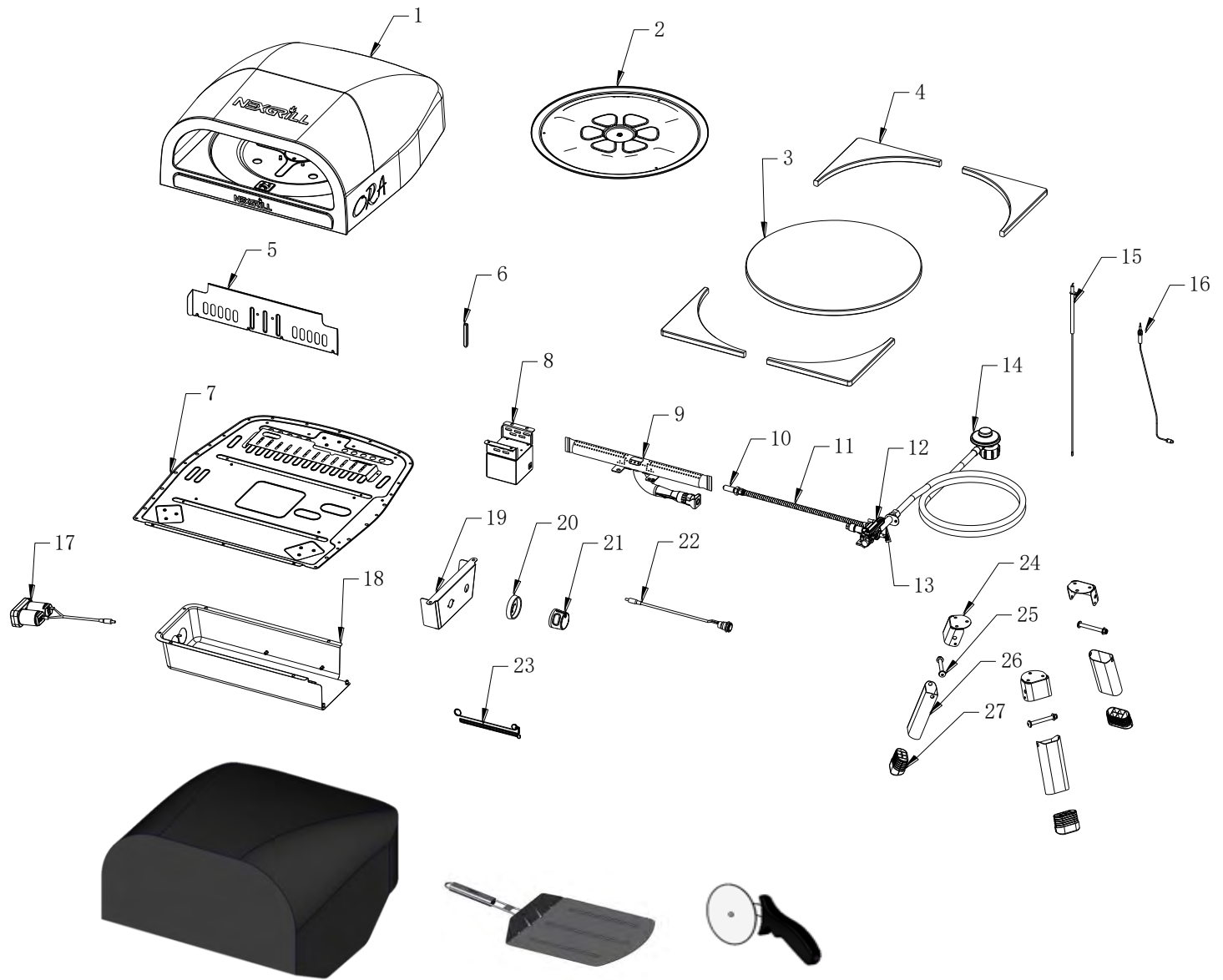
Ni le détaillant ni le commerçant n'est autorisé à offrir une garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant de la responsabilité maximale du fabricant ne peut en aucun cas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le premier acheteur. La garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant ou d'un revendeur autorisé. N.B. : Puisque certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages indirects ou accessoires, certaines des restrictions ou des exclusions énoncées ci-dessus pourraient ne pas s'appliquer. La garantie limitée donne des droits spécifiques à l'acheteur, qui pourrait aussi avoir d'autres droits selon l'État ou la province où il habite.

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 1-866-984-7455 en semaine, entre 8 h et 17 h (heure du Pacifique; service en anglais, en français et en espagnol).

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE



N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ	N°	PIÈCE (DESCRIPTION)	GARANTIE	QTÉ
1	Couvercle principal	1 an	1	16	Thermocouple	1 an	1
2	Plateau de pierre à pizza	1 an	1	17	Assemblage du boîtier de batterie	1 an	1
3	Pierre à pizza intérieure	1 an	1	18	Carter moteur	1 an	1
4	Pierre à pizza extérieure	1 an	4	19	Panneau de commande	1 an	1
5	Défecteur d'incendie	1 an	1	20	Collerette du bouton de commande	1 an	1
6	Arbre rotatif	1 an	1	21	Bouton de commande principal	1 an	1
7	Panneau inférieur	1 an	1	22	Ensemble interrupteur moteur	1 an	1
8	Ensemble moteur	1 an	1	23	Bâtonnet d'allumage	1 an	1
9	Brûleur	5 ans	1	24	Support de pied de support	1 an	3
10	Assemblage des orifices	1 an	1	25	Ensemble d'arbre de pied de support	1 an	3
11	Conduite de gaz flexible	1 an	1	26	Patte de soutien	1 an	3
12	Soupape de gaz	1 an	1	27	Coussin de jambe de soutien	1 an	3
13	Ensemble collecteur	1 an	1		Pelle à pizza et Coupe-pizza	1 an	1
14	Ensemble du régulateur	1 an	1		Couverture	1 an	1
15	Tige d'allumage	1 an	1		Manuel	NA	1

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

PELIGRO: Si usted siente olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Extinga cualquier llama que esté al descubierto.
3. Si continúa el olor, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

PELIGRO

1. Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
2. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 3.05 m (10 pies) de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.
3. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 7.62 m (25 pies) de cualquier tipo de líquido inflamable.
4. Este dispositivo no está diseñado ni debe usarse como calentor.
5. En caso de incendio, manténgase alejado del dispositivo e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No intente extinguir el fuego originado por grasa o aceite con agua.



EN CASO DE QUE ESTAS INSTRUCCIONES NO SE CUMPLIERAN, ELLO PODRÍA DAR COMO RESULTADO UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE - ADVERTENCIA:

Este producto y los combustibles usados para operar este producto (propano líquido), y los productos de la combustión de tales combustibles, pueden exponerle a los productos químicos incluyendo el benceno, que es conocido por el Estado de California para causar cáncer y daño reproductivo. Para más información, visite www.P65Warnings.ca.gov



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

EL SISTEMA DE COMBUSTIBLE: Los elementos del sistema de combustible están diseñados para funcionar con este horno para pizza. No debe de reemplazarlos por ninguna otra marca. (Vea la lista de partes si necesita artículos de repuesto.)

QUEMADOR DE GAS: El quemador de gas está construido de acero inoxidable y no requiere mantenimiento.

PRECAUCIÓN CON EL REGULADOR DE GAS PROPANO (LP): Se debe usar el regulador de presión de gas que acompaña este dispositivo. Este regulador está equipado con el orificio requerido y está ajustado para la presión requerida de salida de este aparato. Esta combinación de tamaño de orificio y especificaciones de regulación de presión proporciona el rendimiento de cocción deseado. Sustituir un regulador por cualquier otro dispositivo es peligroso y podría provocar lesiones graves.

MANGUERA DE SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE: La manguera conectada al regulador que viene con este aparato mide 91,44 cm (3 pies) de longitud. Mantenga la manguera de combustible alejada de cualquier superficie caliente.

ADVERTENCIA DE COMBUSTIBLE DE GAS PROPANO (LP):

El propano es un gas inflamable y su manejo incorrecto puede causar explosiones, incendios y otros accidentes y lesiones graves. Este horno para pizza está diseñado para funcionar solo con gas propano (LP) y contiene el orificio adecuado para gas propano.

PRECAUCIÓN: No conecte este horno para pizza con ningún suministro de gas que no sea propano. El gas propano es más pesado que el aire y tiende a asentarse en las áreas bajas. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada al usar el horno para pizza. Cuando no esté usando el horno para pizza debe guardar el cilindro de gas afuera, en un área bien ventilada y fuera del alcance de los niños.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

Lea las siguientes instrucciones con cuidado antes de ensamblar, instalar u operar el producto. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales. Para obtener un reemplazo del producto, por favor llame al Departamento del Servicio al Cliente al: 1-866-984-7455. Idiomas hablados: Inglés, Francés, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes-Viernes.

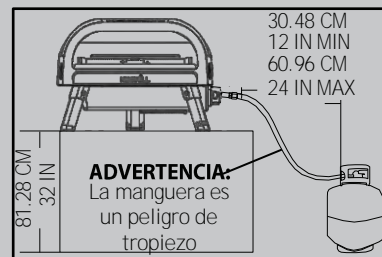
El cilindro de suministro de gas propano (LP) debe estar construido y marcado según las especificaciones para los cilindros de gas propano (LP) del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT) o según la norma nacional de Canadá, CAN-B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos.



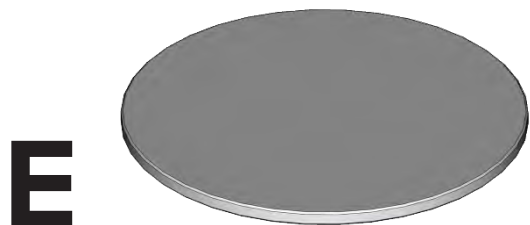
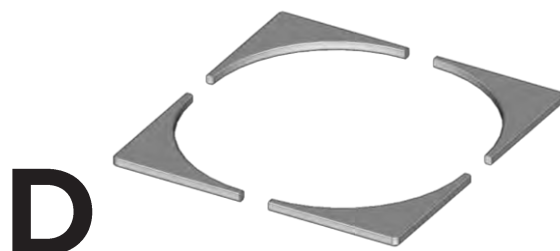
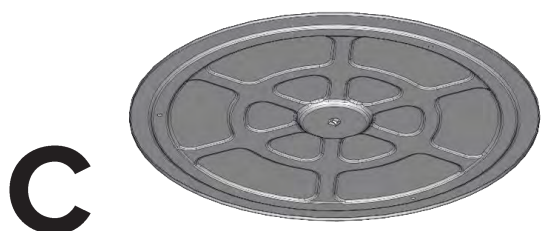
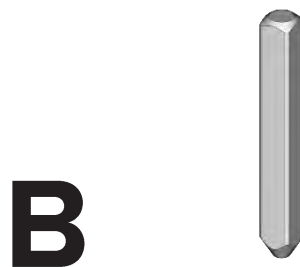
1. La instalación debe apegarse a las normas locales o, a falta de éstas, a los códigos nacionales de gas combustible, al Código Nacional de Gas combustible ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y manejo de gases de petróleo licuados, ANSI/NFPA 58, o la norma de vehículos recreativos ANSI A119.2/NFPA 1192 y el código de vehículos recreativos CSA Z240 RV, según sea el caso.
2. El horno para pizza se debe utilizar exclusivamente en lugares abiertos. El horno aparato debe usarse en lugares bien ventilados. Nunca lo use en espacios cerrados, como cocheras y edificios. El horno para pizza no debe instalarse en vehículos o barcos recreativos.
3. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor aun mucho después del proceso de cocción. No toque el dispositivo de cocción hasta que la temperatura de los líquidos haya bajado a 46.11 °C (115 °F) o menos.
4. No la instale ni la use a menos de 91.44 cm (36 in) de distancia de materiales combustibles, contando de la parte trasera y de los lados de el horno para pizza. El horno para pizza no debe de colocarse debajo de superficies elevadas (cochera cerrada, cochera, porche, patio) que puedan arder.
5. Nunca trate de conectar el horno para pizza al sistema autónomo de gas propano de un remolque o casa rodante.
6. El dueño/ensamblador es responsable del montaje, instalación y mantenimiento del horno para pizza. No deje que los niños usen o jueguen cerca de su horno para pizza y mantenga alejadas a las mascotas. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.
7. Cuando el horno para pizza no esté en uso, cierre la válvula del cilindro de gas propano y desconecte el cilindro.
8. Siga cuidadosamente las instrucciones de esta manual para ensamblar debidamente el horno para pizza y detectar si tiene fugas. No use el horno para pizza hasta haber revisado si tiene fugas. Si detecta una fuga en cualquier momento, debe apagar y corregirla antes de seguir usando el horno para pizza.
9. El área del aparato debe de mantenerse limpia y sin materiales combustibles, gasolina, gas embotellado en cualquier forma y otros vapores y líquidos inflamables. No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación.
10. ¡Nunca trate de encender el horno para pizza en un ambiente cerrado! La acumulación de gases es muy peligrosa y puede provocar una explosión.
11. Mantenga todos los cables eléctricos y la manguera de combustible alejados de superficies calientes.
12. Este aparato estara caliente antes y después del uso. Use guantes aislados para horno u otro tipo de guantes para protegerse de las superficies calientes y las salpicaduras de los líquidos de cocción.
13. No lo use bajo los efectos de drogas o alcohol.
14. No guarde cilindros de repuesto de gas propano (LP), llenos o vacíos, abajo o cerca de el horno para pizza.
15. Este aparato no está destinado a usos comerciales ni para ser rentado.
16. El cilindro de gas propano debe estar apagado cuando el aparato no esté en uso.
17. Nunca opere este aparato sin supervisión.
18. Nunca opere este aparato a menos de 3 m (10 pies) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
19. Nunca opere este aparato a menos de 7.2 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.
20. Este aparato no está diseñado y nunca debe ser usado como calentador.
21. Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame al departamento de bomberos de inmediato. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

El incumplimiento de estas instrucciones podría resultar en riesgo de incendio, explosión o quemaduras que podrían causar daños a la propiedad, daños personales, lesión o muerte.

- Siempre opere el horno para pizza sobre una mesa, no superior a 81.28 cm (32 pulgadas) y no inferior a 60.96 cm (24 pulgadas).
- Coloque el tanque de gas propano en el suelo adyacente a la mesa y con un espacio libre mínimo de 30.48 cm (12 in) y no más de 60.96 cm (24 in) del horno para pizza.
- No cumplir estas instrucciones puede hacer que el tanque de gas propano se sobrecaliente y ventile el propano, el cual podría encenderse ocasionando graves lesiones personales o daños materiales; además habría el riesgo de tropezarse con la manguera de gas o el tanque de propano, tirando el horno para pizza del mostrador lo que ocasionaría lesiones personales y daños materiales graves.



LISTA DE PARTES



2 pilas Duracell DC 1.5 V tipo D incluidas.



PREPARACIÓN

Antes de iniciar el ensamblado, la instalación o la operación del producto revise que estén todas las piezas e intactas. Compare las piezas con la lista de partes y el diagrama anterior. Si cualquiera de las piezas falta o se encuentra dañada, no intente armar, instalar u operar el producto. Contacte al servicio al cliente para solicitar piezas de repuesto.

LEA ATENTAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD, INSTRUCCIONES DE MONTAJE E INSTALACIÓN ANTES DE INTENTAR MONTAR

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

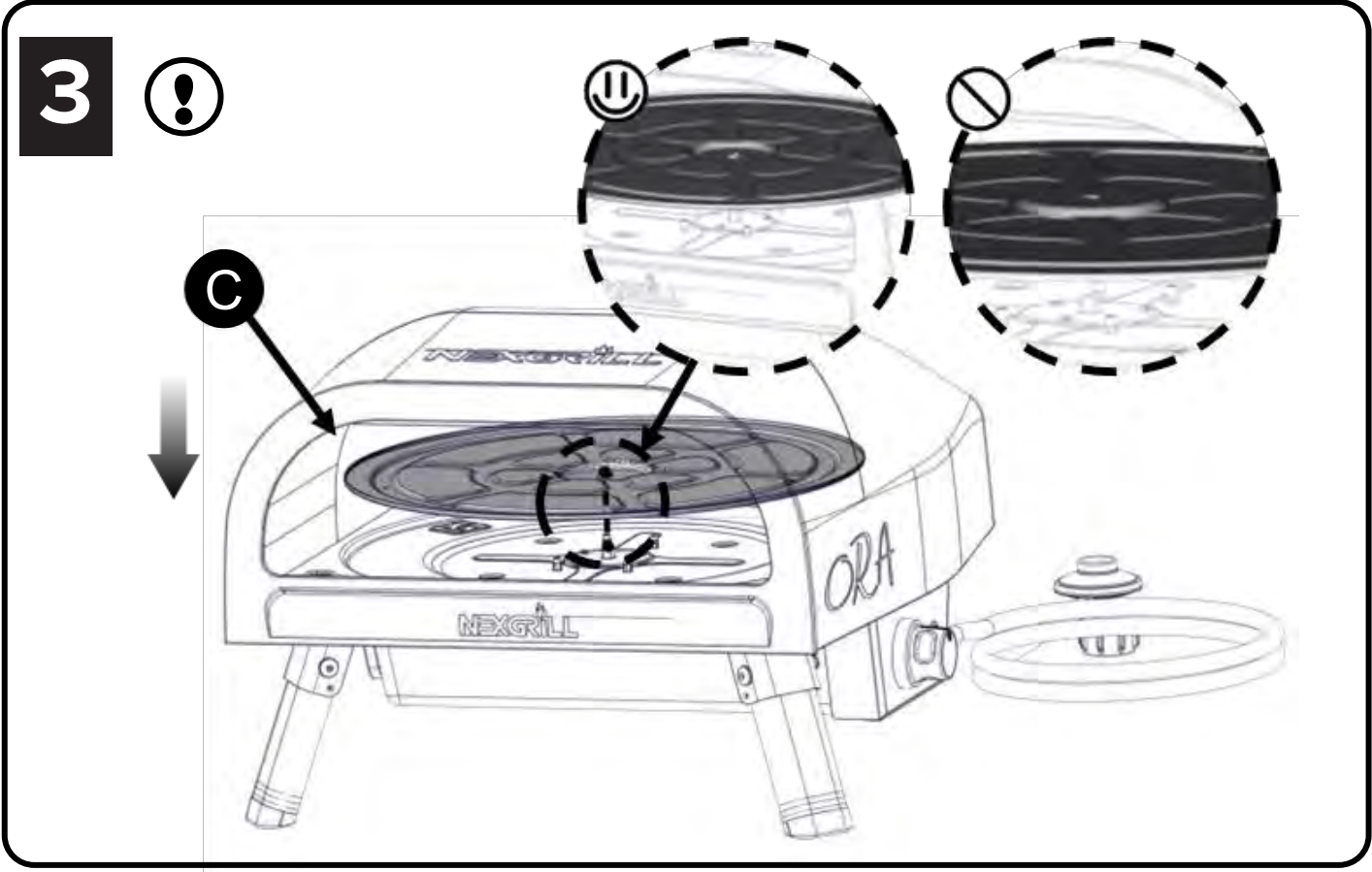
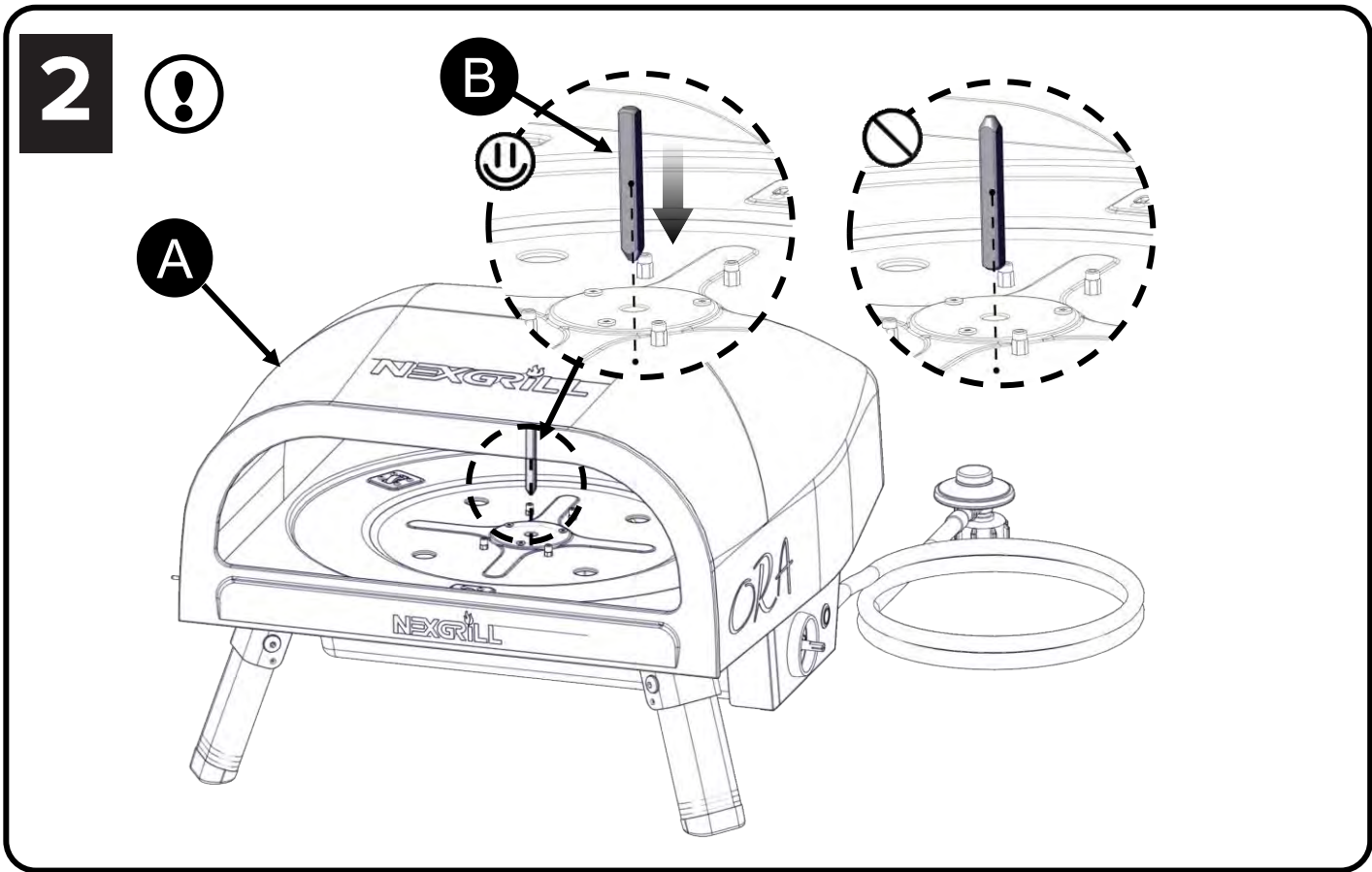


PREGUNTAS, PROBLEMAS, PIEZAS FALTAN? Antes de volver a la tienda, llame al Departamento de Servicio al Cliente al: 1-866-984-7455 de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes a Viernes. Idiomas hablados: Ingles, Español, y Frances.

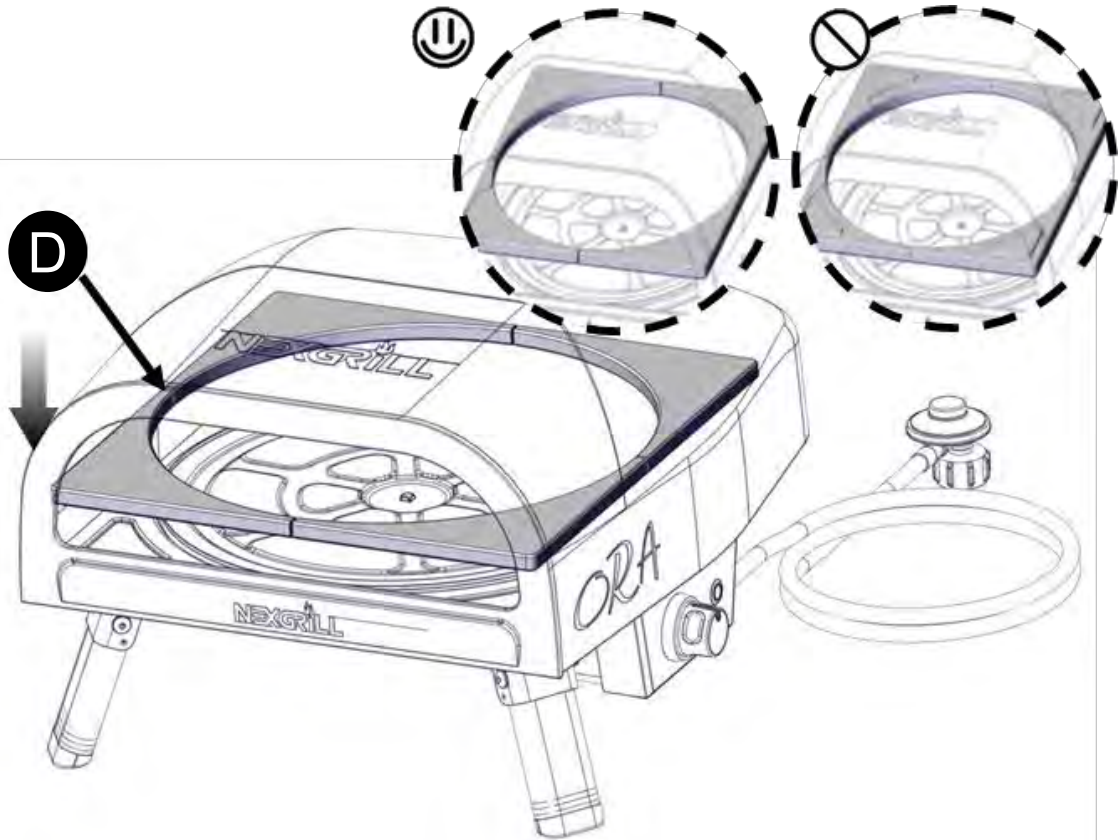
PASOS DE MONTAJE

1

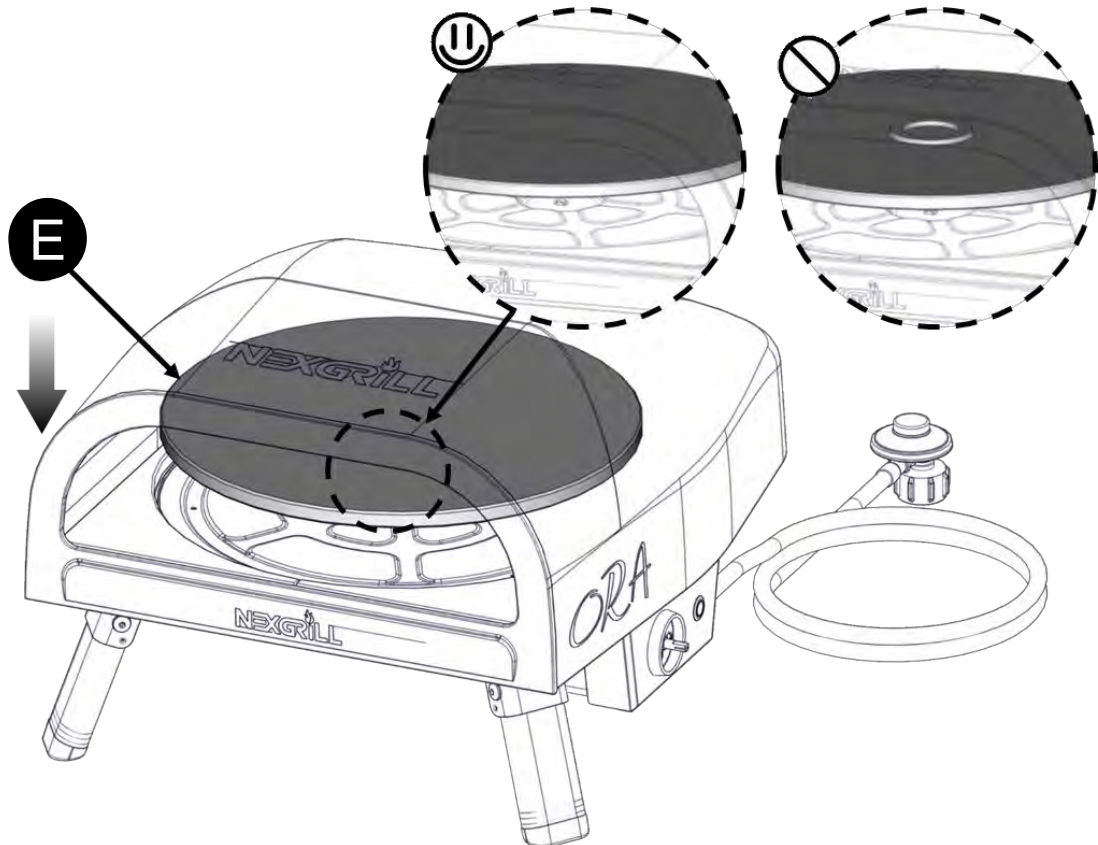




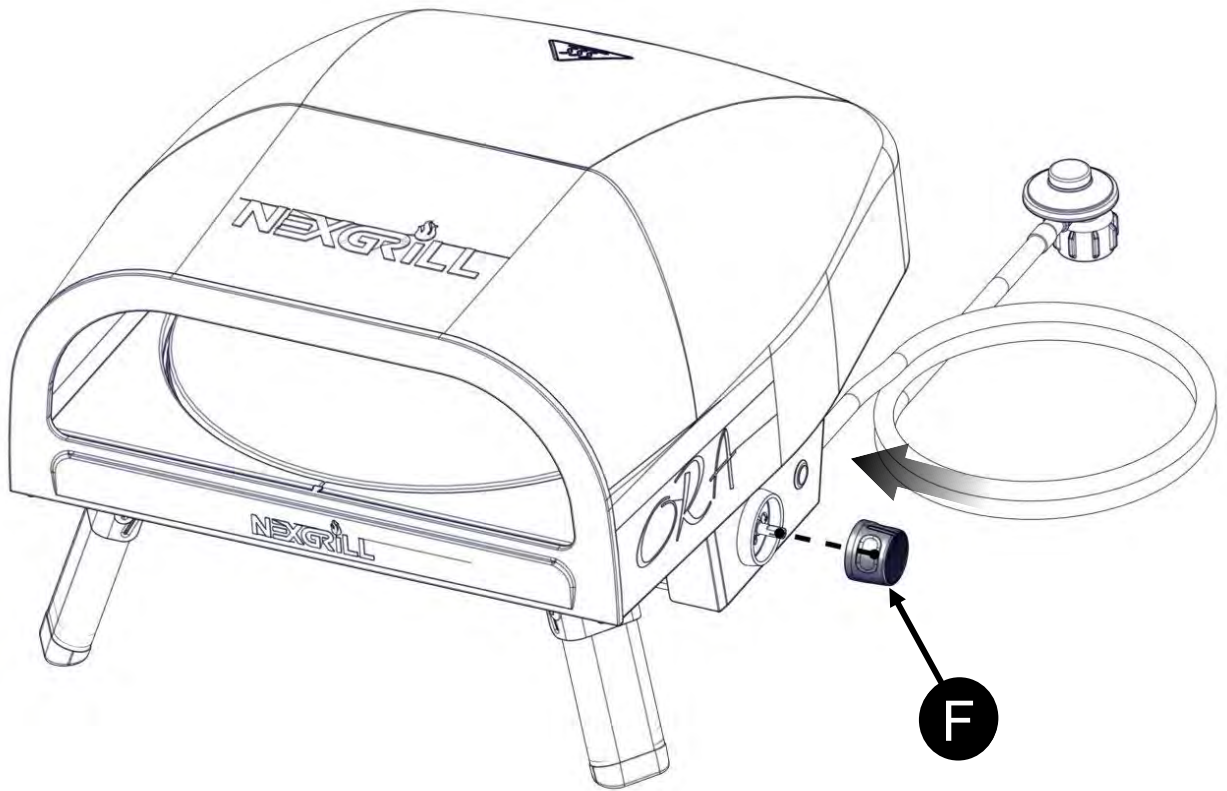
4



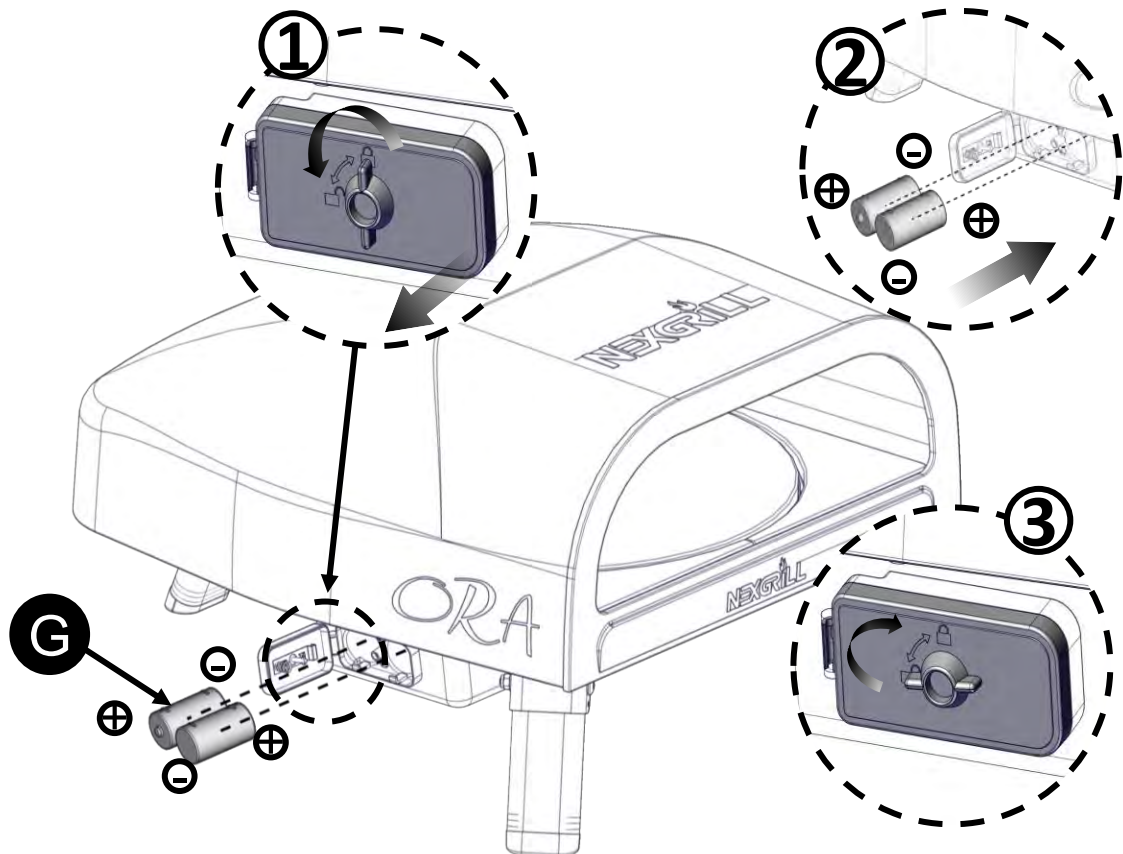
5



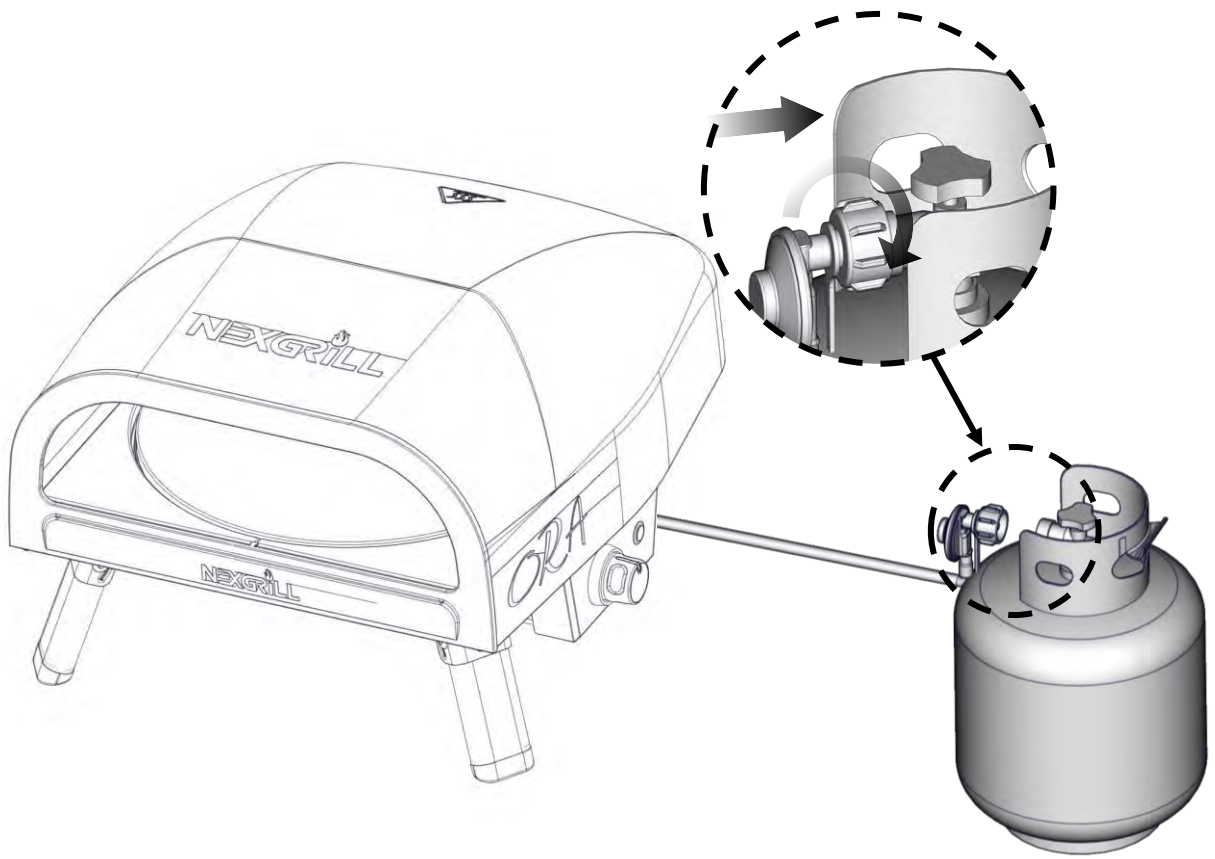
6



7



8



INSTRUCCIONES DE CONEXIONES

INSTALACIÓN DEL GAS

Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el horno para pizza. Todo reemplazo del regulador de presión y del ensamble de la manguera debe ser el que indica el fabricante del horno para pizza. Este horno para pizza está configurada para su uso con propano líquido. No utilice un suministro de gas natural.

Consumo total de gas (por hora) : **24,000 BTU/HR**

La instalación de este aparato debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con el código nacional de gas combustible ANSI Z223.1/NFPA 54, el código nacional de instalación de gas propano, CSA B149.1, el código de almacenamiento y manejo de propano B149.2, o la norma de vehículos recreativos ANSI A119.2/NFPA 1192 y CSA Z240 serie RV del código de vehículos recreativos, según corresponda.

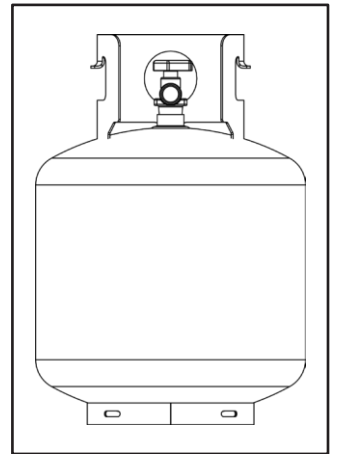
REQUISITOS DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Para uso con cilindro de propano estándar de 9 kg (20 libras) : 470 mm (18 1/4 in) de alto, 305 mm (12 1/4 in) de diámetro.

Si el cilindro de propano líquido está abollado u oxidado, puede resultar peligroso y su proveedor debe revisarlo. Jamás utilice un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de propano líquido debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de propano líquido por el Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT) o según la norma nacional de Canadá CAN/CSA-B339 de la Comisión de Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos. El cilindro de 9 kg (20 libras) debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCC1 según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda.

Podrá guardar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del dispositivo. El sistema del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe contar con un aro que proteja a la válvula del cilindro.

Presión del colector: (en operación) columna de agua de 27.9 cm (11 in), (sin operar) columna de agua de 28.4 cm (11.2 in). El cilindro de suministro de gas propano (LP) debe contar con un dispositivo de protección de sobrecarga. Si equipado, retire la cubierta de plástico de la válvula del cilindro de propano líquido. Revise que la manguera de gas no entre en contacto con el horno para pizza al colocar el cilindro de propano líquido.



CILINDRO DE 9 KG (20 LIBRAS)

CONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO



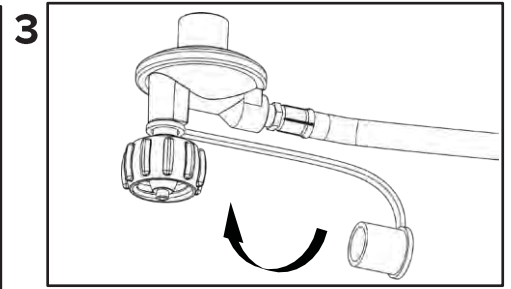
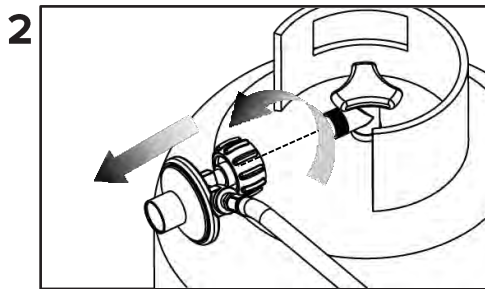
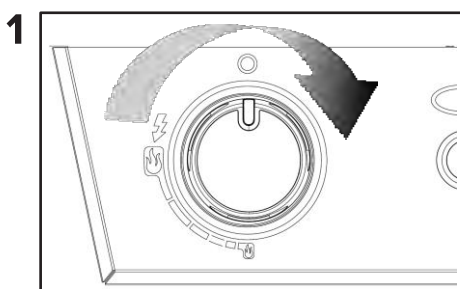
ADVERTENCIA:

JAMÁS INTENTE UTILIZAR EQUIPAMIENTO DAÑADO U OBSTRUIDO. PÓNGASE EN CONTACTO CON SU PROVEEDOR LOCAL DE PROPANO LÍQUIDO PARA SOLICITAR REPARACIONES.

REEMPLAZO DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Gire las válvulas del quemador de el horno para pizza a la posición de apagado (O) y asegúrese que el horno para pizza esté frío. Ponga la válvula del cilindro de propano líquido en posición de APAGADO girándola en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.

Desprenda el ensamble del regulador de la válvula del cilindro girando la tuerca de acoplado rápido en sentido contrario de las agujas del reloj. Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Solo instale la tapa anti-polvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con ésta. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.



PRUEBA PARA DETECTAR FUGAS



ADVERTENCIA:

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO PARA PIZZA REVISE SI HAY FUGAS EN LOS ACCESORIOS DE SUMINISTRO DE GAS. NO UTILICE EL HORNO PARA PIZZA HASTA NO HABER VERIFICADO QUE NINGUNA CONEXIÓN TENGA FUGAS. NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS. NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA.

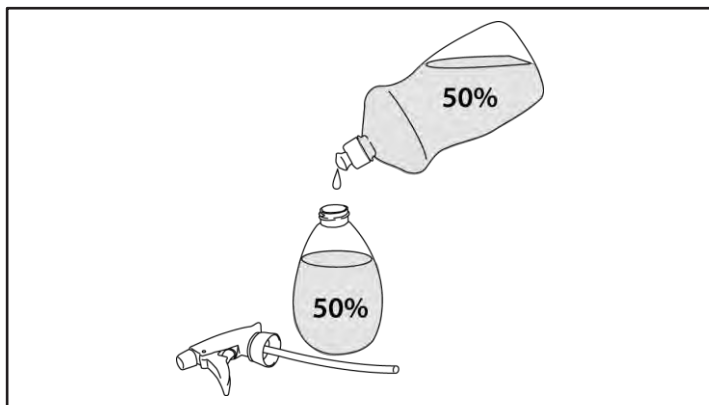
SIEMPRE REVISE SI HAY FUGAS DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE CILINDRO DE PROPANO.

GENERALIDADES

A pesar de que se ha realizado la prueba de detección de fugas en todas las conexiones de gas de el horno para pizza antes del envío, se debe realizar una prueba de detección de fugas completa en el lugar de instalación. Antes de cada uso, revise todas las conexiones de gas para detectar posibles fugas siguiendo los procedimientos detallados a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento, debe de inmediato verificar el sistema completo para hallar fugas.

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

Asegúrese de haber quitado todos los envoltorios del horno para pizza, incluso las correas utilizadas para atar el producto.



PASO 1

CREE UNA AGUA JABONOSA

Prepare una solución de 50/50 agua y detergente libre de amoníaco, que se aplica con una botella de spray o pincel.

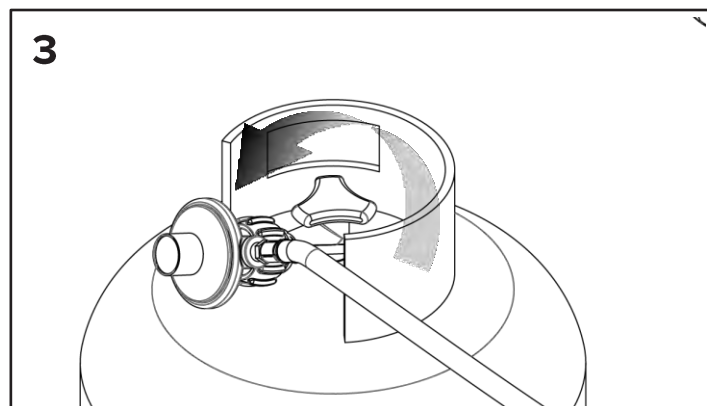
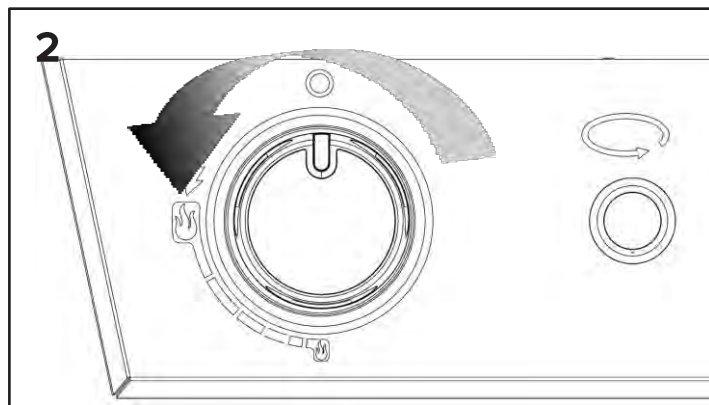
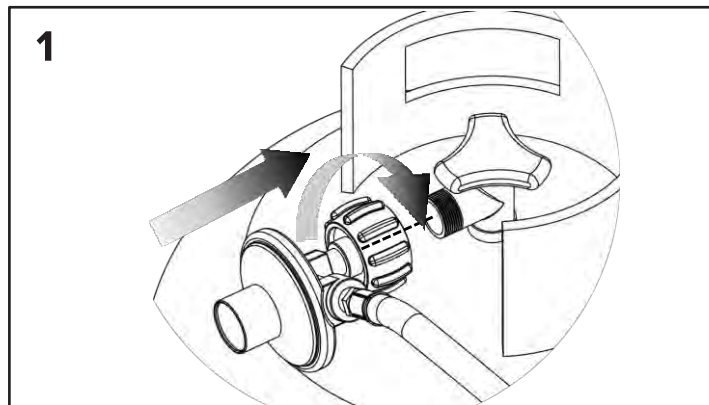
PASO 2

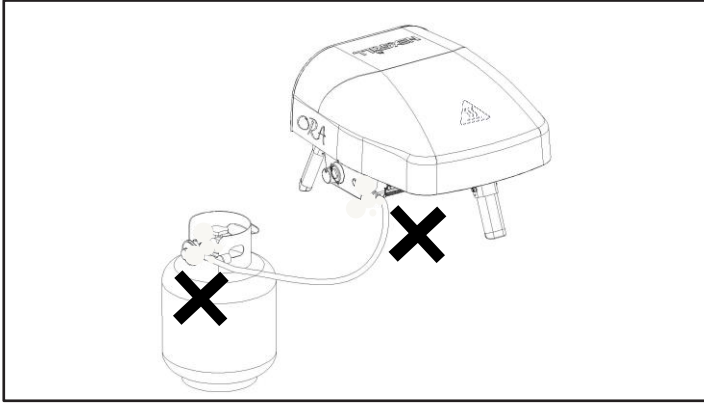
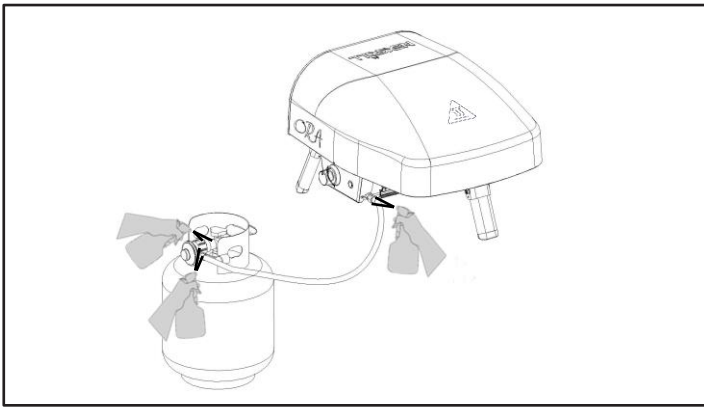
CONECTE EL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

La válvula del cilindro debe estar en la posición de APAGADO. Si no está así, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.

Revise que la válvula del cilindro tenga la conexión de rosca macho tipo 1 adecuadas, conforme a la última norma ANSI Z21.81. Asegúrese de que todas las válvulas de los quemadores estén en posición de APAGADO (●).

Revise las conexiones de las válvulas, y el ensamble del regulador. Quite los residuos e inspeccione si la manguera tiene daños. Retire el tapón de protección de el conector del regulador. Al conectar el ensamble del regulador a la válvula, ajuste la tuerca manualmente en el sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope. Usar una llave de tuercas dañaría la tuerca de acoplado rápido y generaría una situación peligrosa. Abra lentamente la válvula del cilindro completamente, girando la válvula en sentido antihorario.





PASO 3

PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese de que las válvulas del quemador estén en posición de APAGADO (●).
2. Gire la válvula del cilindro de propano líquido en sentido antihorario para abrir la válvula.
3. Aplique la solución jabonosa en todos los accesorios de gas. En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
4. Si hay una fuga, inmediatamente gire la válvula del cilindro de propano líquido a la posición CERRADA y apriete guarniciones.
5. Gire lentamente la válvula del cilindro de propano líquido a la posición ABIERTA y vuelva a comprobar si hay fugas.
6. Si el gas continúa con fugas de cualquiera de los accesorios, gire la válvula del cilindro de propano líquido a la posición CERRADA y comuníquese con nuestro Departamento de Servicio al Cliente al: 1-866-984-7455. Idiomas hablados: Inglés, Francés, y Español 8 a.m.-5 p.m. PST de Lunes a Viernes.
7. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos. Sólo deben utilizarse en el horno para pizza aquellas partes que recomienda el fabricante.



ADVERTENCIA:

NO GUARDE EL HORNO PARA PIZZA EN UN AMBIENTE CERRADO A MENOS QUE EL CILINDRO ESTÉ DESCONECTADO. NO GUARDE EL CILINDRO EN UN EDIFICIO, COCHERA U OTRA ÁREA CERRADA Y MANTÉNGALO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS EN TODO MOMENTO.

VERIFICACIÓN FINAL DEL INSTALADOR

Mantenga la distancia especificada de 91.44 cm (36 in) con respecto de los materiales combustibles y la construcción.

1. Se han quitado todos los envoltorios internos.
2. La manguera y el regulador se han conectado adecuadamente al cilindro de propano líquido.
3. Se ha realizado la prueba en la unidad y no se han detectado fugas.
4. Se ha localizado la válvula de cierre del suministro de gas.



ADVERTENCIA:

1. EL HORNO PARA PIZZA Y SU VÁLVULA INDIVIDUAL DE APAGADO DEBEN DESCONECTARSE DEL SISTEMA DE TUBERÍAS DE SUMINISTRO DE GAS CUANDO SE REALICE UNA PRUEBA DE PRESIÓN DEL SISTEMA A PRESIONES MAYORES DE 3.5 KPA (0.5 PSI).
2. SE DEBE AISLAR EL DISPOSITIVO DE COCCIÓN PARA EXTERIORES DEL SISTEMA DE TUBERÍAS DE SUMINISTRO DE GAS CERRANDO LA VÁLVULA INDIVIDUAL DE CERRADO MANUAL DURANTE LA REALIZACIÓN DE CUALQUIER PRUEBA DE PRESIÓN DEL SISTEMA DE TUBERÍAS DE SUMINISTRO DE GAS CUANDO LAS PRESIONES SEAN IGUALES O MENORES DE 3.5 KPA (0.5 PSI).



ADVERTENCIA:

1. NO GUARDE LOS CILINDROS DE PROPANO LÍQUIDO DE REPUESTO DEBAJO DE O CERCA DE ESTE APARATO.
2. NUNCA LLENE EL CILINDRO A MÁS DEL 80 POR CIENTO DE SU CAPACIDAD.
3. SI NO SE CUMPLEN EXACTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE LOS PUNTOS 1 Y 2, PUEDE OCURRIR UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PROVOQUE MUERTES O LESIONES GRAVES.

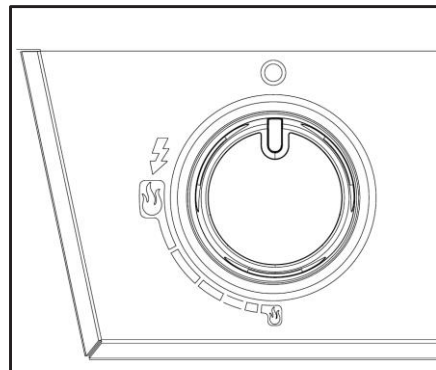
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



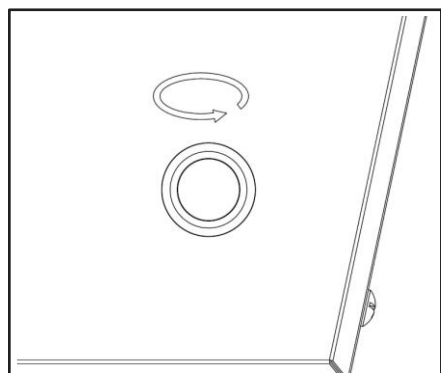
ESTE APARATO ES PARA USO EXCLUSIVO EN EXTERIORES Y NO DEBE DE USARSE EN EDIFICIOS, COCHERAS O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

PRECALENTAMIENTO

SE RECOMIENDA PRECALENTAR EL HORNO PARA PIZZA POR AL MENOS 15 MINUTOS ANTES DE COMENZAR A HORNEAR PARA QUE LA PIEDRA PARA PIZZA ALCANCE LA TEMPERATURA ADECUADA. DESPUES, AJUSTE LA PERILLA DERECHA DEL QUEMADOR SEGÚN SEA NECESARIO DEPENDIENDO DE LA COMIDA Y EL ESTILO DE COCCIÓN. LA MAYORÍA DE LAS PIZZAS SE COCINARÁN A TEMPERATURA MEDIA.



HORNO ROTATIVO PARA PIZZA



PRESIONE EL BOTÓN DE LA DERECHA PARA GIRAR AUTOMÁTICAMENTE LA PIEDRA PARA PIZZA.

ENCENDIENDO SU HORNO PARA PIZZA

ADVERTENCIA : ¡IMPORTANTE! ANTES DEL ENCENDIDO

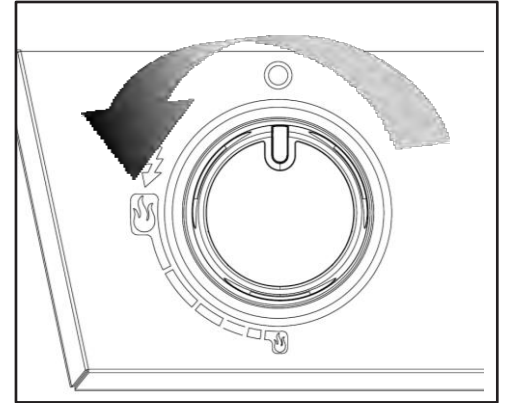
Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes usar. No use el horno para pizza si hay olor a gas. Sólo el conjunto de manguera y regulador de presión suministrado con la unidad se debe utilizar. Nunca sustituya un regulador o conjunto de manguera por los suministrados con el horno de pizza. Si un reemplazo es necesario, comuníquese con el fabricante para un reemplazo adecuado. El reemplazo debe ser el especificado en el manual.



ADVERTENCIA:
SIEMPRE MANTENGA LA CARA Y EL CUERPO LO MÁS LEJOS POSIBLE DEL QUEMADOR CUANDO LO ENCIENDA.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

1. Asegúrese de que todas válvulas de los quemadores estén en posición de APAGADO (●) y lentamente abra el suministro de gas del tanque de propano (LP).
2. Empuje y gire la perilla para encender (se debe escuchar el sonido del flujo de gas).
3. Si el quemador no se enciende dentro de 3 a 5 segundos, apague la perilla de control por completo. Espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el horno para pizza. Si el horno para pizza no se enciende después del segundo intento, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al: 1-866-984-7455. Idiomas hablados: inglés, francés, y español de 8 am - 5 pm PST lunes a viernes. Con el quemador encendido, deje que el horno para pizza se caliente durante 10 a 15 minutos antes de usarlo.



PRECAUCIÓN

- Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo que viene con este producto. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
- El gas debe cerrarse en el cilindro de suministro cuando la unidad no está en uso.
- Si el aparato se almacena en el interior, el cilindro debe desconectarse y retirarse del aparato. Los cilindros deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada, fuera del alcance de los niños.
- Mantenga una botella rociadora de agua jabonosa cerca de la válvula de suministro de gas y verifique las conexiones antes de cada uso.

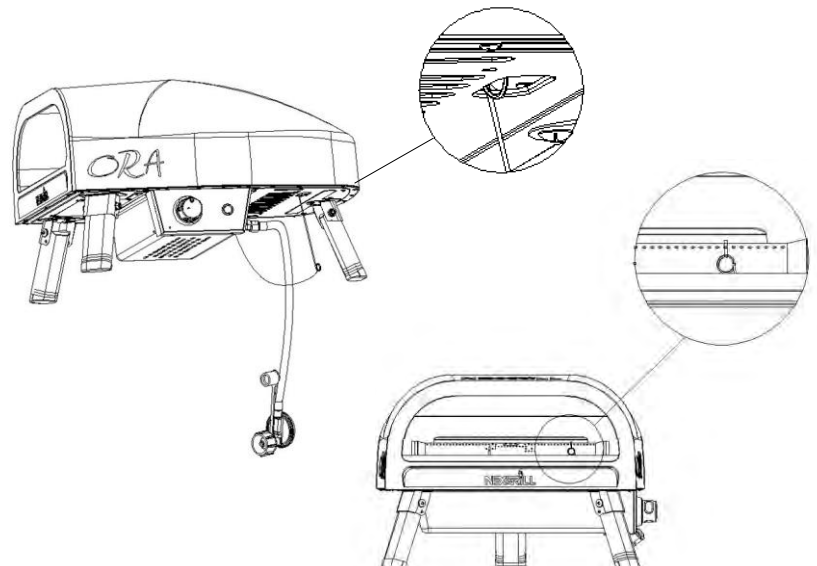


ADVERTENCIA:
NO INTENTE ENCENDER EL HORNO PARA PIZZA SI HAY OLOR A GAS. LLAME AL SERVICIO TÉCNICO AL 1-866-984-7455.

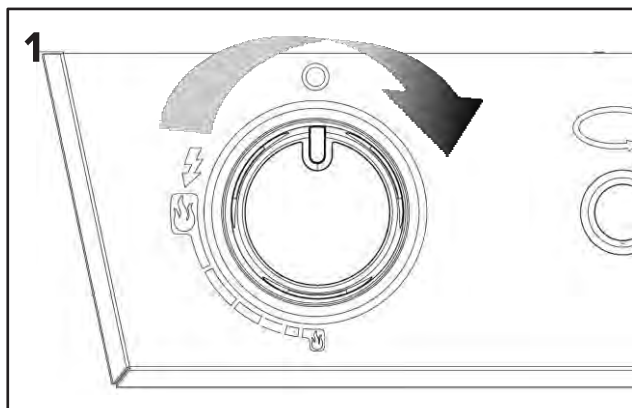
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO MANUAL

Si el quemador no se enciende, se puede encender el horno para pizza con una cerilla usando las siguientes instrucciones.

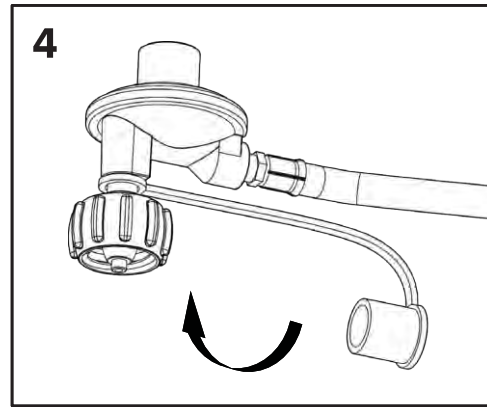
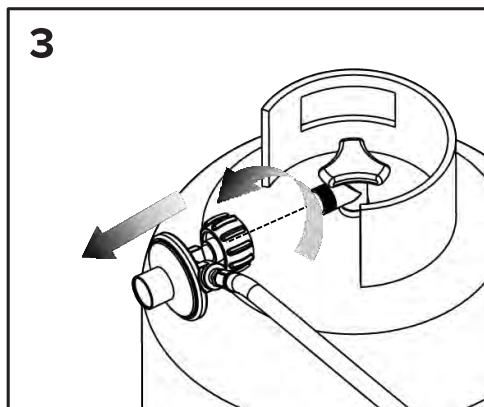
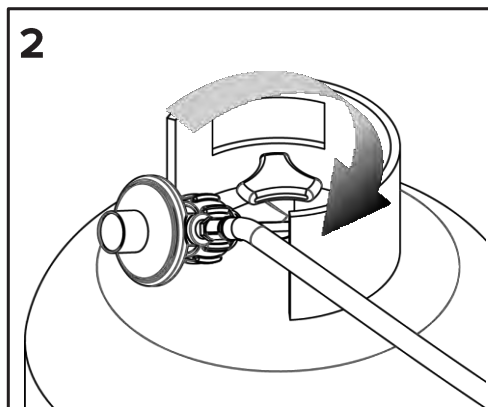
1. Verifique que la perilla de control esté en la posición de apagado, luego abra la válvula de suministro de gas.
2. Empuje y gire la perilla a su posición más alta (se debe escuchar el sonido del gas fluyendo).
3. Encienda una cerilla y use la varilla de iluminación para insertarla en el orificio en la parte inferior del horno para pizza como se muestra.
4. Si el quemador no se enciende, presione la perilla y apáguelo por completo, espere 5 minutos y luego repita las instrucciones de encendido del paso 2.



APAGANDO TU HORNO PARA PIZZA



1. Gire la perilla a la posición de APAGADO (●).
2. Cierre la válvula del tanque de propano (LP).
PRECAUCIÓN: No vuelva a encender el horno para pizza sin seguir todas las instrucciones de encendido.
3. Deje que el horno para pizza se enfríe al menos 30 minutos antes de mover o transportar. Tapar el conector del regulador con el tapón protector antes de transportarlo y almacenarlo.



ALMACENAMIENTO

Para garantizar el funcionamiento seguro de su horno para pizza, la zona de cocina siempre debe mantenerse libre de materiales combustibles de cualquier tipo, como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables. Asegúrese de que el flujo de aire de combustión y ventilación no esté obstruido.

Guarde el horno para pizza fuera de la luz solar directa y en interiores cuando sea posible y cuando almacene el horno para pizza por un período prolongado. El horno para pizza no debe exponerse a condiciones climáticas adversas, como fuertes lluvias, vientos fuertes o nieve.



PRECAUCIÓN: No almacene cilindros de gas propano en áreas cerradas. Antes de mover el horno para pizza, espere que se enfríe al menos 30 minutos.

- No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación.
- Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo del aparato.
- Deje que el aparato se enfríe antes de poner la cobertura



Esta unidad debe conservarse en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Revise que todas las aperturas del horno para pizza estén libres de bloqueos o desechos y que no haya objetos o materiales que bloqueen el flujo del combustible o de la ventilación. Asegúrese que las patas estén en posición vertical al utilizar la unidad.

Cuando el horno para pizza no esté en uso, gire las perillas de control a posición APAGADO (●). Cierre la válvula del cilindro de propano y desconecte el regulador. Si almacena el horno para pizza en el interior, separe del cilindro de propano y y deje el cilindro de propano afuera. Los cilindros de propano deben almacenarse lejos del alcance de los niños.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Para garantizar el funcionamiento seguro de su horno de pizza, el área de cocción siempre debe mantenerse libre de materiales combustibles de cualquier tipo, como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables. Asegúrese de que el flujo de aire de combustión y ventilación no esté obstruido.

Guarde el horno para pizza fuera de la luz solar y en interiores cuando posible y al almacenar por períodos prolongados.

El horno para pizza no debe ser expuesto a condiciones climáticas adversas, como fuertes lluvias, vientos o nieve.

La frecuencia de limpieza dependerá en la frecuencia con la que utilice el horno para pizza.

- Antes de limpiar, asegúrese de que las perillas de control de energía y gas estén en la posición de APAGADO (●) y que los quemadores se hayan enfriado.

PIEZAS EXTERNAS

- Estas se pueden limpiar fácilmente con agua tibia y jabón.
- Las piezas de acero inoxidable se pueden limpiar con un limpiador de acero inoxidable.

CUIDADO DE LA PIEDRA PARA PIZZA

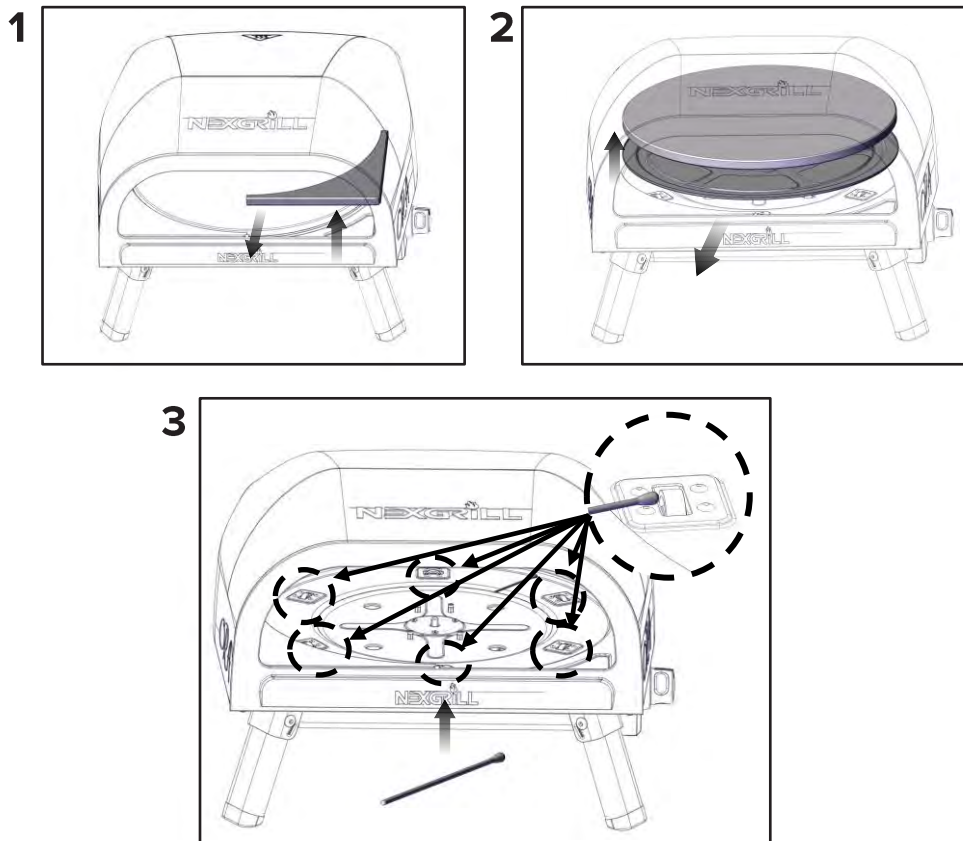
- Evite cambios extremos de temperatura en la piedra. NO coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente, ya que podría causar la formación de grietas.
- La piedra es frágil y se puede romper si se golpea o se cae.
- La piedra está muy caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo después del uso. NO enfríe la piedra con agua cuando esté caliente.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

- Un cepillo de alambre o un cepillo para piedra es todo lo necesario para limpiar la piedra para pizza de restos de comida y cenizas después de su uso.
- Si se necesita limpieza adicional o hay algunos restos de comida que no se desprenden fácilmente, simplemente aplique agua tibia con un paño húmedo en la superficie de la piedra para pizza. Proceda a fregar bien la piedra para pizza.
- La piedra para pizza se puede secar al aire o con una toalla.
- Asegúrese de que la piedra para pizza esté completamente seca antes de encender el horno para pizza.

Si la bandeja de piedra para pizza no gira suavemente durante el uso:

1. Retire la piedra para pizza y la bandeja.
2. Utilice un hisopo de algodón para aplicar aceite alimentario a ambos lados de los rodamientos.



SOLUCION DE PROBLEMAS

PROBLÈME	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
El quemador no enciende.	<ol style="list-style-type: none">1. El suministro de gas está cerrado.2. La manguera de gas está ensamblada incorrectamente o no está conectada.3. La manguera de gas está dañada o cortada.	<ol style="list-style-type: none">1. Revise si el cilindro de propano está vacío.2. Asegúrese de que la tuerca de acoplamiento de la manguera de gas esté completamente conectada al cilindro de propano.3. Solicite una pieza de repuesto comunicándose con el servicio al cliente al 1-866-984-7455 .
Caída notable en el flujo de gas o llama baja.	<ol style="list-style-type: none">1. El cilindro de propano está vacío.	<ol style="list-style-type: none">1. Verifique si hay gas en el cilindro de propano.
La llama se apaga.	<ol style="list-style-type: none">1. Vientos fuertes o racheados.2. Bajo o sin gas propano.	<ol style="list-style-type: none">1. Con cuidado, aleje el horno de pizza del viento.2. Verifique si hay gas en el cilindro de propano.
Llamardas.	<ol style="list-style-type: none">1. Acumulación de grasa.2. Exceso de grasa en la carne.3. Exceso de harina en la piedra para pizza.	<ol style="list-style-type: none">1. Limpie el horno para pizza.2. Quite la grasa de la carne antes de cocinarla.3. Cepille el exceso de harina de la piedra para pizza.

DECLARACION DE GARANTIA

Nexgrill garantiza solamente al consumidor-comprador original de este producto (Modelo N° 820-0088) que el mismo estará libre de defectos en los materiales y la mano de obra después del ensamblaje correcto y bajo uso normal y razonable en el hogar, durante los períodos indicados a continuación, a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir evidencia fotográfica del daño o la devolución de las piezas defectuosas con los gastos por envío y/o flete prepagados por el consumidor, para su revisión y examen.

QUEMADOR: Garantía LIMITADA de 5 años contra perforaciones.

TODAS OTRAS PIEZAS: Garantía LIMITADA de 1 año;

*No cubre desportilladuras, corrosión en la superficie agrietada, rayones ni óxido.

Una vez que el consumidor provea la prueba de compra como se indica en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan probado ser defectuosas durante el período cubierto por la garantía. Las piezas necesarias para completar la reparación o el reemplazo se proveerán gratuitamente, excepto por los costos de envío, siempre y cuando el comprador esté dentro del período de la garantía a partir de la fecha de compra original. El comprador-consumidor original será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solamente en los Estados Unidos, está disponible solamente para el dueño original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, usted deberá conservar su recibo de compra y/o la factura. Si la unidad fue recibida como regalo, solicite a la persona que le hizo el regalo que envíe el recibo en su nombre a la dirección que aparece debajo. Las piezas defectuosas o faltantes que estén cubiertas por esta garantía limitada no serán reemplazadas sin el registro o la prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos tales como rayones, abolladuras, corrosión o decoloración ocasionada por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta usada en el ensamblaje o la instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido, la corrosión o las desportilladuras de la pintura en polvo de la superficie en las piezas de metal que no afecten la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra ni en los materiales, y por lo tanto no están cubiertos bajo esta garantía. Bajo esta garantía limitada, usted no recibirá un reembolso por el costo de cualquier inconveniencia, alimento, herida personal o daño a la propiedad. Si no existe una pieza original de repuesto, se le enviará una pieza de repuesto equivalente. Usted será responsable por todos los cargos por envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

EL FABRICANTE NO PAGARÁ POR LOS SIGUIENTES ARTICULOS:

- Visitas de servicio a su hogar.
- Reparaciones cuando su producto se use de un modo diferente al doméstico o residencial normal de una familia.
- Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, actos
- fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de
- productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de comida debida a la falla del producto.
- Costos de piezas de repuesto o gastos de reparación para unidades que se empleen fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Recogida y entrega de su producto.
- Cargos por envío o cargos por procesamiento de fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el producto.
- La remoción y/o reinstalación del producto.
- Costos por transporte, común o acelerado, para las piezas de repuesto bajo garantía o sin garantía.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas será su único recurso bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable por cualquier daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita que sea aplicable, ni por la falla o daños ocasionados por actos fortuitos, el cuidado y mantenimiento inadecuados, incendios ocasionados por grasa, accidentes, alteraciones, el reemplazo de piezas por parte de alguien que no sea el Fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, medioambientes hostiles (inclemencias del tiempo, catástrofes naturales, manipulación por parte de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas por el fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NO EXISTIRÁ NINGUNA OTRA GARANTÍA POR PARTE DEL FABRICANTE CON RESPECTO AL DESEMPEÑO SEGÚN LA ESPECIFICACIÓN O LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO, EN DONDE SEA QUE APAREZCA, EXCEPTO EN LA MEDIDA EN QUE SE HA INDICADO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. TODA PROTECCIÓN POR GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE CAPACIDAD PARA UN PROPOSITO O USO EN PARTICULAR, ESTARÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores, ni el establecimiento minorista que venda este producto, tendrán ninguna autoridad para hacer garantías adicionales o para prometer recursos adicionales a los establecidos anteriormente o en contra de los mismos. En todo caso, la máxima responsabilidad del fabricante no excederá del precio documentado por la compra del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía se aplica solamente para las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado.

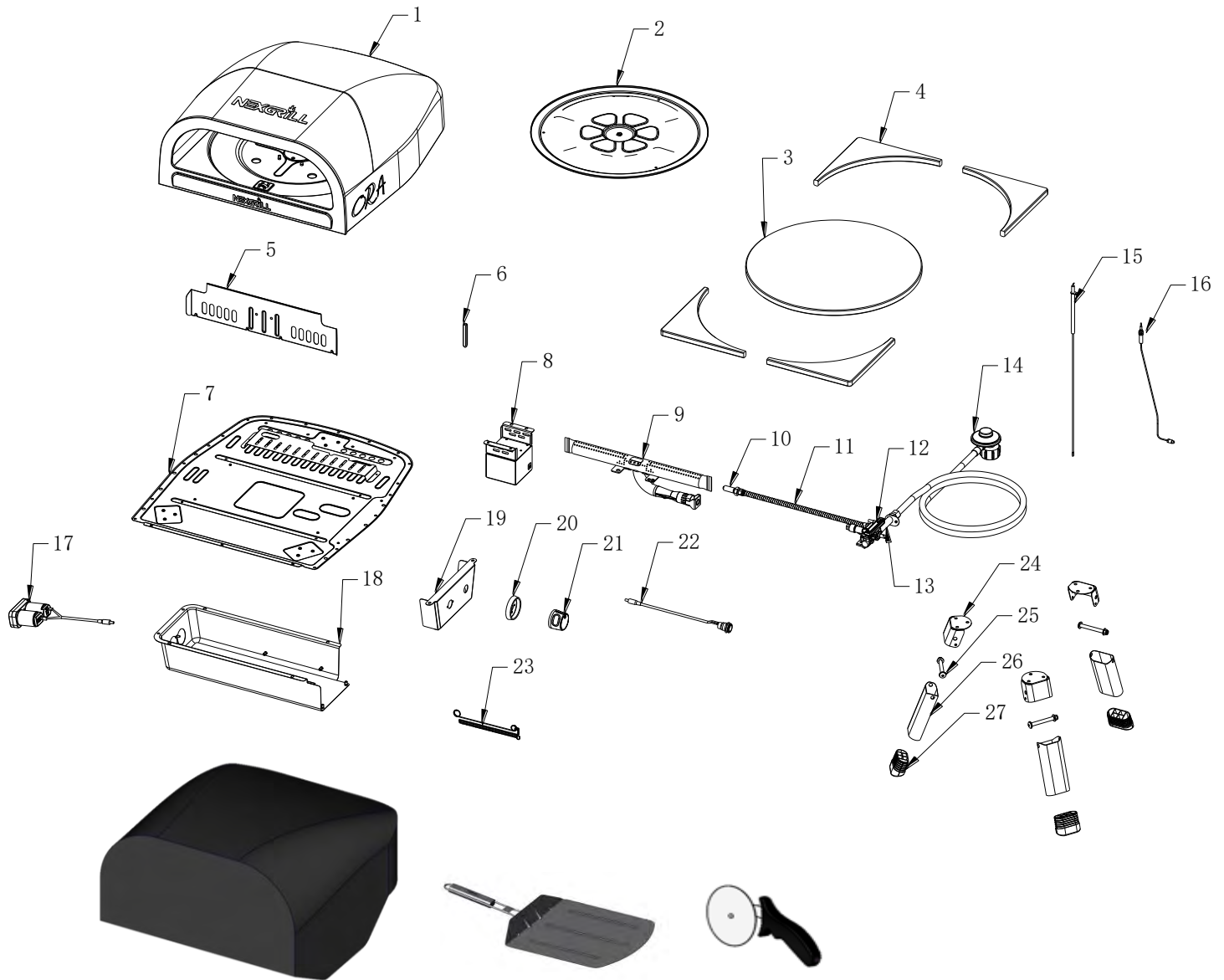
NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones o exclusiones indicadas anteriormente pueden no aplicarse en su caso; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según se indica en la presente. Es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

Si usted desea llevar a cabo una acción por cualquier obligación bajo esta garantía limitada, deberá escribir a:

Nexgrill Customer Relations
14050 Laurelwood Place,

Para obtener un reemplazo del product. Por favor, llame al Departamento de Servicio al Cliente al: 1-866-984-7455. Idiomas hablados: Ingles, Frances, y Español de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes a Viernes.

LISTA DE PIEZAS DE REEMPLAZO



NO.	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE GARANTÍA	CANT.	NO.	PIEZA (DESCRIPCIÓN)	COBERTURA DE GARANTÍA	CANT.
1	Tapa principal	1 año	1	16	Par termoeléctrico	1 año	1
2	Bandeja de piedra para pizza	1 año	1	17	Conjunto de caja de batería	1 año	1
3	Piedra interior para pizza	1 año	1	18	Carcasa del motor	1 año	1
4	Piedra exterior para pizza	1 año	4	19	Panel de control	1 año	1
5	Deflector de fuego	1 año	1	20	Bisel de la perilla de control	1 año	1
6	Eje de rotación	1 año	1	21	Perilla de control principal	1 año	1
7	Tablero inferior	1 año	1	22	Conjunto de interruptor de motor	1 año	1
8	Ensamblaje del motor	1 año	1	23	Varilla de encendido	1 año	1
9	Quemador	5 años	1	24	Soporte de pata de apoyo	1 año	3
10	Montaje del orificio	1 año	1	25	Conjunto del eje de la pata de soporte	1 año	3
11	Línea de gas flexible	1 año	1	26	Pata de apoyo	1 año	3
12	Válvula de gas	1 año	1	27	Almohadilla de pata de apoyo	1 año	3
13	Conjunto del colector	1 año	1		Pala de pizza y Cortador de pizza	1 año	1
14	Ensamble del regulador	1 año	1		Cobertura	1 año	1
15	Varilla de encendido	1 año	1		Manual	NA	1

Important Battery Information

Informations importantes sur les piles

Información importante de baterías

To reduce the probability of exposing the battery to conditions of misuse and/or abuse, please follow battery installation instructions below.



- Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- Do not mix different types of batteries such as alkaline, carbon-zinc, or rechargeable batteries.
- Do not mix old and new batteries.
- Exhausted batteries are to be removed from the product.

Afin de réduire la probabilité d'exposer la pile à des conditions de mauvaise utilisation et/ou de mauvais traitement, veuillez suivre les instructions d'installation des piles ci-dessous.



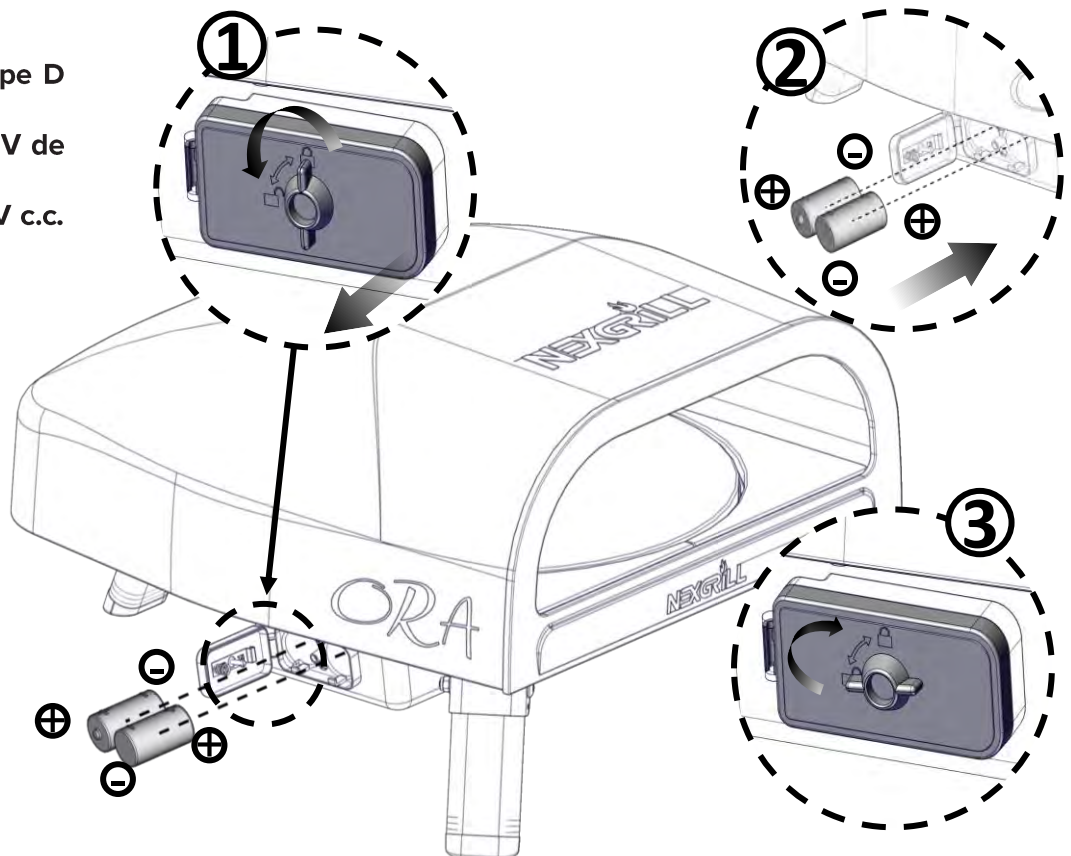
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Ne mélangez pas différents types de piles, telles que les piles alcalines, au zinc-carbone, ou rechargeables.
- Ne mélangez pas de vieilles et de nouvelles piles.
- Les piles épuisées doivent être retirées du produit.

Para reducir la probabilidad de exponer la batería a condiciones de mal uso y/o abuso, siga las instrucciones de instalación de la batería a continuación.



- Las baterías no recargables no se deben recargar.
- No mezcle diferentes tipos de pilas como alcalinas, de carbono-zinc o recargables.
- No mezcle pilas nuevas y viejas.
- Las baterías agotadas deben retirarse del producto.

- 2 Duracell DC 1.5 V Type D batteries included.
- 2 Piles Duracell DC 1,5 V de type D incluses.
- 2 Baterías Duracell 1.5 V c.c. tipo D incluidas.



Batteries are to be inserted with the correct polarity as shown in the above image.

Les piles doivent être insérées avec la polarité correcte, comme indiqué dans l'image ci-dessus.

Las baterías deben ser insertadas con la polaridad correcta como se muestra en la imagen de arriba.

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Costco Wholesale Canada Ltd.*
415 W. Hunt Club Road
Ottawa, Ontario
K2E 1C5, Canada
1-800-463-3783
www.costco.ca

* faisant affaire au Québec sous
le nom les Entrepôts Costco

Limited warranty provided by manufacturer.
Garantie limitée fournie par le fabricant.
Garantía limitada proporcionada por el fabricante.

**NEXGRILL®**

©2023 NEXGRILL INDUSTRIES, INC.
CHINO, CA. 91710
WWW.NEXGRILL.COM
1-866-984-7455

Made In China
Fabriqué en Chine
Hecho en China