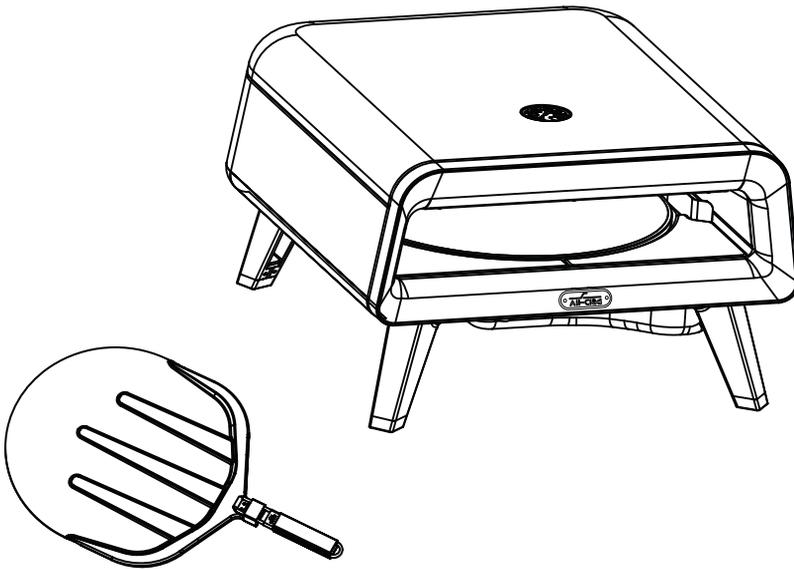




EN

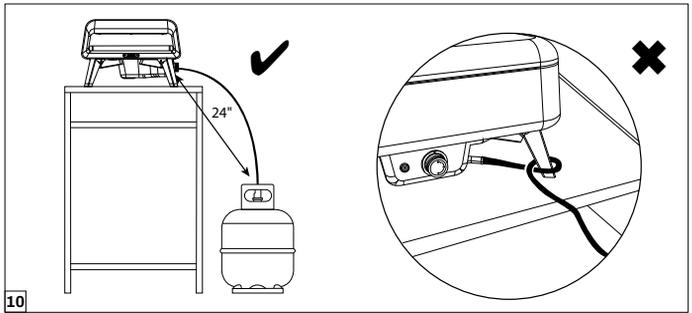
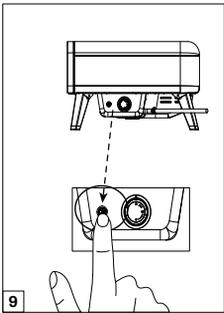
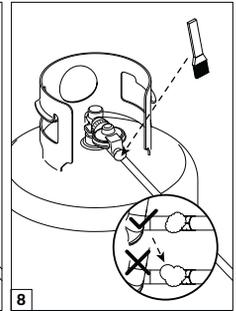
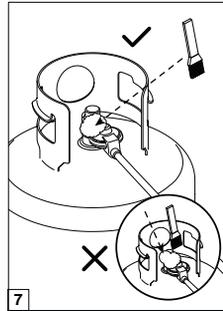
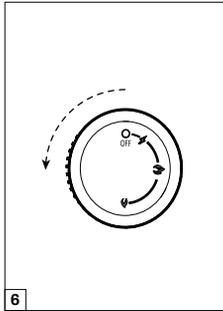
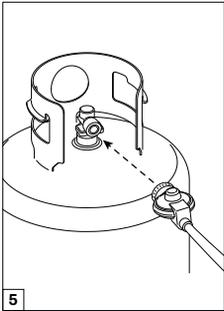
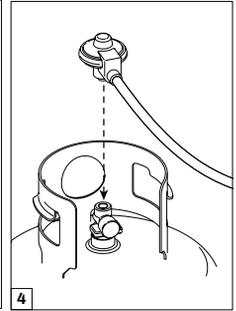
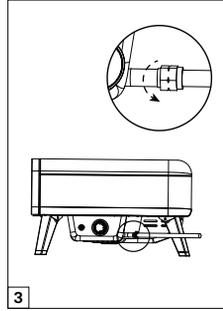
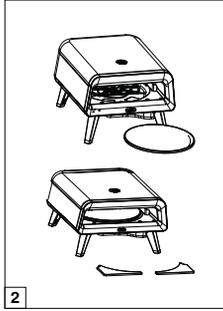
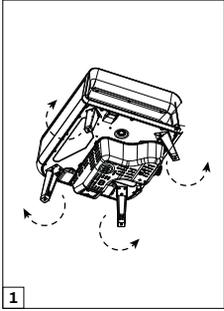
FR



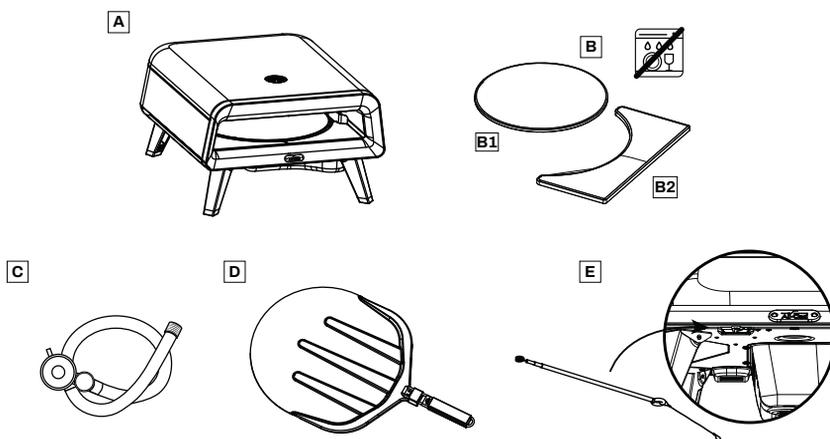
OUTDOOR GAS PIZZA OVEN

EN MANUAL AND SAFETY INSTRUCTIONS
FR GUIDE DE L'UTILISATEUR & CONSIGNES DE SECURITE

FIRST USE



COMPONENTS



EN Operating Instructions

4

FR Notice d'utilisation

15

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING	5
COMPONENTS	7
BEFORE USE.....	7
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	7
UNPACKING	7
ASSEMBLY	8
CHECK FOR LEAKS	10
INSTRUCTIONS FOR USE	11
CLEANING AND CARE	12
WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE.....	13
TECHNICAL DATA	13
TROUBLESHOOTING	14

WARNING

EN

WARNING

- 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.

WARNING

- Never operate this appliance unattended
- Never operate this appliance within 10 ft (3 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.

Do not leave this appliance unattended during use. In the event of fire, move away from the appliance and call the fire department immediately. Do not attempt to extinguish oil or grease fires with water.

DANGER

If you smell gas:

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

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

WARNING

The appliance should not be located or used under overhead unprotected combustible construction materials or surfaces. For a grill, fryer or broiler, the minimum clearance shall be at least 10ft (3m) from any structure or combustible material

WARNING

Do not store the appliance or gas cylinders in buildings, garages or other enclosed spaces. They must always be inaccessible to children. This appliance is intended for private outdoor use only.

WARNING

The sides of the appliance must be at least 36 inches / 900 mm away from flammable structures. The rear of the appliance must be at least 36 inches / 900 mm away from combustible structures.

WARNING

This manual includes an instruction to clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.

WARNING

- a. Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- b. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- c. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- d. Do not move the appliance when in use.
- e. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

WARNING

- The pizza oven must not be operated by children. Accessible parts of the oven can also become very hot. Keep children away from the oven while it is in use.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Children must be kept away from the appliance and the connecting cable

WARNING

This appliance must not be operated with charcoal or other energy sources other than those intended for this purpose (gas).

ATTENTION

- Spiders and insects can nest in the burner of the appliance, which can interrupt the gas supply. To avoid this, block the gas inlet on the oven.
- Check the burner at least once a year.

 **WARNING**

- The pizza oven is intended exclusively for outdoor use and may only be used in a well-ventilated place, away from combustible materials.
- NEVER use the pizza oven indoors, in garages, porches, sheds or other enclosed areas. The pizza oven is not intended for use on boats, in motor homes or caravans and may not be placed near or below any surface which may burn or is heat sensitive.
- Do not block air supply and combustion around the pizza oven when in use. Adequate ventilation is necessary for the safe and proper function and efficiency of the pizza oven.
- Minimum ambient operating temperature: 14°F/-10°C.

 **WARNING**

- Never use the oven in strong winds.
- The hose should not be twisted.
- To properly operate, the pizza stone cannot hold a load exceeding 10 kg / 22 lbs.

 **WARNING**

- Keep the gas supply line away from hot surfaces.
- Do not touch the outer casing, the pizza stone or their adjacent surfaces while using the oven, as these areas can become extremely hot and cause burns.
- It is recommended to wear gloves when handling particularly hot objects.
- Keep small children and pets away from the appliance.
- The appliance must not be moved during operation.
- This appliance is not intended for use as a heat source and must never be used as such.
- Unopened food containers must not be heated as they may burst due to pressure build-up.
- Do not use the oven to prepare very fatty meats or other products that cause intense burning.
- This appliance is not intended for installation in or on mobile homes boat, buildings, garage or any other closed area.

 **NOTE**

We strongly recommend that you do not eat burnt parts of your pizzas, as with other cooking methods (grilling, etc.).

 **ATTENTION**

Always close the valve on the gas cylinder after use.

 **WARNING**

Keep your face and hands as far away from the appliance as possible when lighting it.

 **ATTENTION**

Do not make any modifications to the appliance. The user must not make any changes to the parts sealed by the manufacturer.

 **CAUTION**

Do not store the appliance or gas cylinders in buildings, garages or other enclosed spaces. They must always be inaccessible to children. This appliance is intended for private outdoor use only. The manufacturer accepts no liability for professional use (restaurant, kitchen, offices, other working environments, hotels, guest houses or other accommodation), improper use or non-compliance with the instructions, and the warranty is void in these cases.

For your own safety, only use accessories and spare parts provided by the manufacturer for your appliance.

 **FIRE HAZARD!**

Always ensure that hot surfaces and the burner have cooled down before placing clothing or other flammable materials on or near them. Such materials can ignite and cause serious injuries.

In the interests of your personal safety, wear suitable clothing. Never wear loose clothing or wide sleeves when using the oven. Some synthetic fibers are highly flammable and must not be worn when using the appliance.

The appliance must be kept away from flammable materials during use.

Keep the area where the oven is used free of flammable materials, including liquids, dirt and vapors such as gasoline or barbecue lighters.

The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with a flammable tablecloth, e.g. made of plastic, or on other flammable materials.

 **WARNING**

Check all gas supply connections for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and it has been ensured that there are no leaks.

Ensure that all connections are tightly sealed.

Do not smoke while checking the appliance for leaks. Never use an open flame to check for leaks.

COMPONENTS

- | | |
|---|---|
| A Gas pizza oven for outdoor use | C Regulator, supplied depending on country (Pre-assembled) |
| B Pizza stone | D Pizza peel |
| 1) Rotating stone | E Match holder |
| 2) 2-section front stone | |

EN

BEFORE USE

If the appliance is used in a country other than the one in which it was purchased, it must be checked by an authorized service center in view of the different standards in force.

Refer to rating plate for manufacturer's name, address, product and serial number.

If handled correctly, the oven is safe to use and provides reliable results. However, extreme caution is required as the oven generates high heat which can increase the risk of accidents.

To reduce the risk of fire, burns or other injuries, read these operating instructions carefully and completely before using the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important information in these operating instructions is identified by symbols and signal words:

WARNING indicates a hazardous situation that could result in serious injury (e.g. burns from steam or hot surfaces).

CAUTION indicates a potentially dangerous situation that could lead to minor or slight injuries.

ATTENTION indicates a situation that can lead to material damage.

NOTE provides additional information on the safe use of the gas pizza oven.



Symbols Observe and follow instructions.

UNPACKING



DANGER OF SUFFOCATION!

Children can pull packaging material over their heads or wrap themselves in it and suffocate.

- Keep packaging material away from children.
- Do not allow children to play with packaging material.

Children can inhale or swallow small parts and choke as a result.

- Keep small parts away from children.
- Do not allow children to play with small parts.
- Remove all protective film and packaging materials. No packaging residue may remain in the appliance.

- Recycle the packaging material (paper, cardboard and plastic).
- Check the appliance and accessories for completeness and damage.
- If parts are missing or damaged, do not operate the appliance but contact customer service.

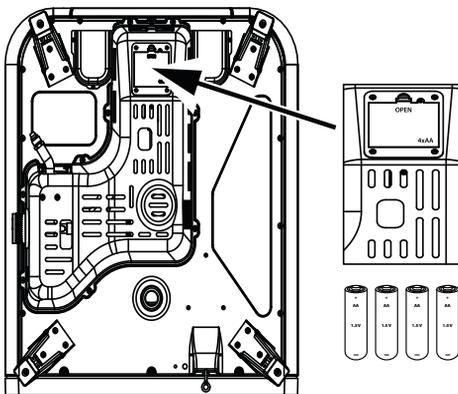
ASSEMBLY

BEFORE ASSEMBLY

ATTENTION

- Install the stove on a stable, horizontal surface covered with a non-flammable and heat-resistant material (tiles, flints, stainless steel, etc. **(10)**).
- If this appliance must be installed in close proximity to a wall, partition, kitchen cabinet, trim, etc., this part must be made of a heat-resistant, non-flammable material.
- If this is not the case, the part must be covered with a suitable, non-combustible material with thermal insulation. Special attention must be paid to fire safety regulations.
- Protect this appliance from wind when it is in use.
- Observe the thermometer when preheating.

BATTERIES



- Use 4x AA batteries
- Different types of batteries or new batteries and old batteries must not be mixed.

- Place the batteries in the battery compartment located on the underside of the oven.
- Batteries must be inserted with the correct polarity.
- Dispose of used batteries at the designated collection points and keep them out of the reach of children.
- The batteries must be removed if the appliance is not to be used for a long period of time.
- Replace the batteries with new ones once a year.
- Do not short-circuit the terminals.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

- 1| Insert 4 x AA batteries into the battery compartment on the bottom of the pizza oven.
- 2| Fold out the feet **(1)**.
- 3| Insert the rear round pizza stone and then the 2-section front stones. Use the start/stop button to check that the stone rotates properly. The stones must not rub against each other when rotating. If they do, change their position slightly **(2)**.

CONNECTING THE GAS CYLINDER

- The length of the gas hose must be adjusted according to the situation (max. 39 inches / 1.0 m) and it must be visible along its entire length.
- The gas supply line or gas hose must meet the requirements of the country in which the appliance is used and must be checked regularly and replaced if necessary.

WARNING

LP GAS CYLINDER

- 1| Do not store spare liquid propane gas cylinder under or near this appliance.
 - 2| Never fill the cylinder beyond 80 percent capacity.
 - 3| Liquid propane cylinder must be fitted with an overfill protection device (OPD).
 - 4| If the information above is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury may occur.
 - 5| This manual states that the installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2
- Flexible supply line NF D36-112 with a 10-year service life.
 - The connection must be made in accordance with the regulations of the country in which the system is used. Read the section “Connecting the gas cylinder” very carefully.
 - We recommend the use of standard 13 lbs / 6kg or 29 lbs / 13 kg propane gas cylinders in conjunction with an appropriate regulator. Small camping propane tanks are not compatible with your pizza oven.

TO CONNECT THE GAS CYLINDER:

- 1| The appropriate gas hose and regulator are already connected to your oven **(3)**.
 - 2| Connect the other end of the pipe to the appropriate regulator for your gas cylinder, following the instructions of the regulator and the supply pipe – depending on the gas supplier **(4+5)**.
- Make sure that the connections are tight.
 - The valve on the gas cylinder must be closed and the gas cylinder must be positioned vertically.
 - Make sure that the oven is switched off at the control knob.
 - Check the valve connections, the connection and the regulator assembly. Remove all impurities and check the hose for damage. Replace it immediately if there are any signs of cracks or damage.
 - The flexible supply line must be able to unwind normally without twisting or pulling and must not come into contact with hot parts of the appliance **(10)**.
 - When connecting the regulator to the valve, tighten the nut **by hand** until it stops and make sure that the connection is tight.
 - Using a wrench can damage the coupling nut and increase the risk of accidents.
 - Fully open the valve on the gas cylinder.
 - Before lighting the oven, use soapy water to check that there are no leaks at any of the connections, see section “Checking for leaks” **(7) + (8)**.
 - If you detect a leak, close the valve on the cylinder and do not use the oven until your installer has carried out the necessary repairs or you have replaced the defective connecting hoses.

EN

CHECK FOR LEAKS

GENERAL INFORMATION

- Although the appliance's gas connections are checked for leaks before packing and shipping, a full check must be carried out at the installation site.
- Before each use, check all gas connections for leaks as described below. If you smell gas, you must immediately take the appliance out of service and check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING:

- Ensure that all packaging material has been removed from the appliance.
- Prepare a mixture of equal parts detergent and water. You will need a spray bottle and a brush or cloth to apply the solution to the connections.
- Make sure that you keep a safe distance from heat sources (cigarettes, electrical appliances, etc.).

CONNECTING TO THE GAS CYLINDER

- Please always keep the gas bottle in upright position.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- The minimum distance for the appliance and the gas tank is 24 inches apart.

PERFORMING THE TEST:

- 1| Switch the oven off at the control knob. The leak test must be carried out with soapy water. Never use a flame to check for leaks **(7)** + **(8)**.

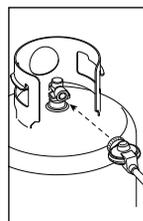
- 2| Apply the soapy water to all gas connections.
- 3| Open the valve on the gas cylinder and check whether bubbles form. If bubbles form, this indicates a leak.
 - If you detect a leak, switch off the gas supply immediately and tighten the connections.
- 4| Open the valve again and carry out a second leak test to check the connection again.
 - If the leak persists or a leak is visible on another part, switch off the gas supply, do not use the oven and contact customer service. Never use an appliance with leaks.

DISCONNECT THE GAS CYLINDER:

- Switch off the oven at the gas regulator. Make sure that the gas cylinder valve is closed. Disconnect the regulator from the gas cylinder valve by turning the coupling nut counterclockwise.
- Always place the dust cap on the outlet valve of the gas cylinder when it is not in use.

REPLACING THE GAS CYLINDER

- The gas cylinder must always be replaced with the operating levers closed and the gas cylinder valve closed.
- The gas cylinder must always be replaced in a well-ventilated area and away from sources of heat (cigarettes, electrical appliances, etc.).
- Carry out a leak test each time you replace the gas cylinder.
- Failure to follow these instructions may increase the risk of fire, which could result in death or serious injury.



INSTRUCTIONS FOR USE

EN

BEFORE USE

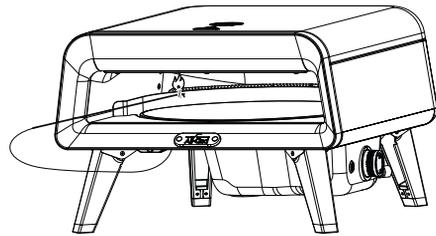
- Remove all packaging material.
- Ensure that the oven has been checked for leaks and is set up correctly.

USING THE OVEN

- Light the burner according to the instructions below.
- Before you bake for the first time, preheat your oven for 2 hours and then clean it once it has cooled down.
- To insert and remove the pizza, switch off the rotation of the pizza stone so that the pizza can be inserted and removed more easily (9).

- Then release the knob and turn it to the desired flame level. If the burner does not ignite, wait 10 minutes and then try again.
- It is normal for the appliance to produce some smoke and odors when first used.

LIGHTING THE BURNER WITH A MATCH



LIGHTING INSTRUCTIONS

LIGHTING THE BURNER



Power
MAX



Power
MIN



Off

- Switch off the oven using the control knob, then open the gas cylinder valve and wait 10 seconds (6).
- Press the gas control knob and turn it to the position for a large flame. Press and hold the gas control knob for 5 seconds to allow air to escape from the gas pipe through the burner. Return the gas control knob to the closed position (OFF).
- Press the control knob again and slowly turn it counterclockwise until you hear a click and the burner ignites (6).
- Press and hold the oven control knob for 5 seconds.

- If the burner does not light after several attempts with the oven control knob, it can be lit with a match.
- If you have already tried to light the burner with the control knob, wait 5 minutes for the gas to dissipate.
- Insert a match into the match holder. Light the match and position it over the oven opening on the burner.
- Press the control knob and turn it slowly to the high position. The burner should ignite immediately.
- If the burner does not light after a few seconds, turn the control knob to the "OFF" position, wait 10 minutes and try again (6).

BAKING THE PIZZA

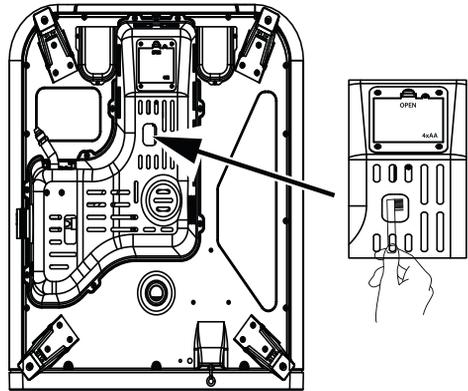
- After ignition, it takes approx. 15 minutes for the oven to heat up completely (approx. 750 °F / 400 °C) and you can start baking the pizza.
- You can read the temperature of the pizza oven using the integrated thermometer.

- After inserting the pizza, start the rotation of the pizza stone with the start/stop button (9).
- As soon as the pizza is ready, press the start/stop button again and remove the pizza with the pizza peel.

CLEANING AND CARE

WARNING

- Before cleaning, make sure that you have cut off the gas supply, that the oven has been switched off at the control knob and that the burner and oven have cooled down.
- Check and clean the inside of the oven thoroughly before lighting to prevent flames from escaping from the oven due to residual oil or residues that have accumulated during previous use.
- Make sure that the burner outlets have not been blocked during previous use.
- The burner outlets must be checked for blockages and cleaned regularly with a soft wire brush.
- Keep your oven out of direct sunlight and store it indoors as often as possible, especially for long periods of time.
- The pizza oven must not be exposed to unfavorable weather conditions such as snow, ice, heavy rain and strong winds.
- Store the appliance in a dry, well-ventilated place.
- Clean the protective grid regularly with a toothbrush.
- Use precautionary measures if the venturi or venturi nozzles become blocked. Clean the burner with a soft brush or blow out with compressed air. Clean blocked holes with pipe cleaner or wire.



PIZZA STONE

- DO NOT use the stone over an open flame.
- Avoid exposing the stone to extreme temperature changes. DO NOT place frozen food on the hot stone.
- The pizza stone must not come into contact with acidic foods, vinegar, mustard, gherkins, etc.
- The stone is fragile and may burst if it is knocked over or dropped.
- The stone becomes very hot during use and remains hot for a long time after use.
- DO NOT use water to cool the stone when it is hot.
- After cooling down, you can remove the three stones by sliding your fingers along the sides or pressing lightly on one side to make them easier to lift.
- Clean the pizza stone only with a slightly damp cloth and a stiff brush.
- Once you have cleaned the stone with water, dry it before using it again. To do this, place it in a conventional oven at 140 °F / 60 °C for 2 hours.

ATTENTION



DO NOT put the pizza stones in the dishwasher.

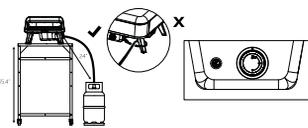
WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE

EN

- This appliance is covered by a two year limited warranty.
 - We make every effort to ensure that each of our appliances is delivered to you in perfect condition. If you discover a defect when unpacking the appliance, please report it to the store or your online retailer within the time frame specified by the return policy.
 - If you discover a malfunction within this period, do not use the product. For a malfunction and service, consumers should call All-Clad consumer service 800-255-2523 or visit www.all-clad.com
 - The following is excluded from the warranty:
 - Normal wear and tear of the product that does not affect the performance of the device (scratches, superficial signs of corrosion, black spots, dents, color changes, etc.).
 - Damage caused by an unusual event or improper use, modification of the product or failure to follow the instructions in this manual.
 - Damage caused by dropping or knocking.
- The complete terms and conditions can be found at www.all-clad.com. All-Clad is not liable for damage to property or persons caused by improper installation or improper use of the appliance.

TECHNICAL DATA

Information on the category of the appliance in the country of destination can be found on the appliance's rating plate.

<p>SEB SAS & ALL CLAD Item Number : 04 1572 0071 Power: 23880Btu/hr Orifice: 1.44MM Model No: BG11-100A Gas type: Propane Minimum ambient operating temperature: -10C/14°F Service address : SEB SAS Rue du Triège - 21120 Is-sur -Tille - France All-Clad Metalcrafters 424 Morganza Road - Canonsburg, PA 15317</p> <p>For outdoor use only. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. CSA/ANSI Z21.89:(2023) CSA 1.18:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance. Do not store spare LP-gas cylinder under or near the appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If the information beyond is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur. Minimal clearance from sides and back of the unit to combustible construction: 36 inches from the sides and 36 inches from the front. Do not use the appliance under overhead combustible surfaces. CAUTION: the gas pressure regulator provided with this appliance must be used. Only replace with a regulator Model No. A300JSL. This regulator is set for an outlet pressure of 11 iwc. Turn off the LP supply at cylinder when appliance is not in use. This appliance is not intended for commercial use. The 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. If construction of parts are missing, contact all-clad.com</p>	  <ul style="list-style-type: none">1 Always route the gas hose away from the oven. The hose must not touch the oven.⚠ WARNING Hose pipe can be a tripping hazard1 Éloignez toujours le flexible du four. Le flexible ne doit pas toucher à la structure du four.⚠ MISE EN GARDE Le flexible peut présenter un risque de trébuchement.
--	--

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	MEASURES TO BE TAKEN
The burner does not ignite	<ol style="list-style-type: none"> 1. No gas supply 2. Coupling nut and regulator not connected correctly 3. Gas flow is blocked 4. Integrated igniter no longer works 5. Incorrect assembly 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the gas cylinder is empty and whether the regulator is open. 2. Depending on the type of gas cylinder, tighten the coupling nut another half to three quarters of a turn until it stops completely. Only tighten manually - do not use tools. 3. Clean the burner. 4. Light the burner with a match in the match holder. 5. Check the steps in the installation instructions.
Sudden drop in gas flow or weak flame	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gas cylinder empty 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether there is gas in the cylinder. 2. Close the gas regulator, wait 30 seconds and then relight the oven. If the flames are still weak, close the gas regulator and the gas cylinder valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and check for leaks. Open the valve on the gas cylinder, wait 30 seconds and then light the oven.
Flames go out	<ol style="list-style-type: none"> 1. Strong or gusty wind 2. Low gas level 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Place the back of the oven into the wind or protect it from the wind. 2. Replace the gas cylinder 3. See "Sudden drop in gas flow" above.
Blazing flames	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fat accumulation 2. Meat too greasy 3. Cooking temperature too high 4. Excess flour or dirt on the cooking surface 	<p>In all cases, switch off the oven and:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the oven. 2. Remove the fat from the meat before cooking. 3. Set the temperature accordingly (lower). 4. Sweep the remaining debris off the cooking surface or remove the dirt.
Flame flashback (fire in the burner tube, burner rumbles)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Burner and/or burner tubes clogged 2. Pressure drop during ignition 3. Oven is facing into the wind 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Close the gas inlet valve. Clean the burner and/or burner tubes. 2. Switch off the oven, make sure that the gas cylinder valve (if present) is fully open and relight the oven. 3. Place the oven with its back to the wind or, after it has cooled down, move it to a place where it is protected from the wind
The pizza stone does not rotate	<ol style="list-style-type: none"> 1. No batteries are inserted 2. Batteries are dead 3. The rotation button is not pressed 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insert batteries. 2. Replace the batteries. 3. Press the rotation button (7).

NOTICE

AVERTISSEMENTS	16
COMPOSANTS	18
AVANT L'UTILISATION	18
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	18
DÉBALLAGE.....	18
ASSEMBLAGE.....	19
VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ.....	21
MODE D'EMPLOI.....	22
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	23
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE.....	24
DONNÉES TECHNIQUES	25
RÉSOLUTION DE PROBLÈMES.....	25

FR

AVERTISSEMENTS

ATTENTION

- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et à l'utilisation sûre de l'appareil.
- Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Respecter tous les avertissements et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Conserver ce manuel pour référence ultérieure

ATTENTION

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10ft) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 ft) d'un liquide inflammable.

Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil
- Éteignez toute flamme nue
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

ATTENTION

L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé sous des matériaux ou des surfaces de construction combustibles non protégés. La distance minimale doit être d'au moins 3 mètres (10ft) par rapport à toute structure ou tout matériau combustible.

ATTENTION

Fermez toujours le robinet de la bouteille de gaz après utilisation.

ATTENTION

- Les bouteilles de gaz ainsi que le four à pizza ne doivent pas être stockées dans des bâtiments, des garages ou d'autres espaces clos. Elles doivent toujours être inaccessibles aux enfants. Cet appareil est destiné à un usage privé à l'extérieur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation professionnelle (restaurant, cuisine, bureaux, autres environnements de travail, hôtels, chambres d'hôtes ou autres lieux d'hébergement), d'utilisation incorrecte ou de non-respect des instructions, et la garantie est annulée dans ces cas.
- Pour votre propre sécurité, n'utilisez que les accessoires et les pièces de rechange fournis par le fabricant de votre appareil.

ATTENTION

Les côtés de l'appareil doivent être éloignés d'au moins 36 inches / 900 mm des structures inflammables. L'arrière de l'appareil doit être éloigné d'au moins 36 inches / 900 mm des structures combustibles.

ATTENTION

Ce manuel contient une instruction de nettoyage et d'inspection du tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

ATTENTION

- a. Maintenez le tuyau d'alimentation en gaz éloigné des surfaces chaudes.
- b. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à l'aptitude à assembler correctement l'appareil ou à l'utiliser en toute sécurité.
- c. Maintenez toujours les enfants et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- d. Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- e. Cet appareil n'est pas conçu pour servir de moyen de chauffage et ne doit jamais être utilisé comme tel.

ATTENTION

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec du charbon de bois ou d'autres sources d'énergie que celles prévues à cet effet (gaz).

ATTENTION

Tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil lorsque vous l'allumez.

⚠ ATTENTION

- Le four à pizza ne doit pas être utilisé par des enfants. Même les parties accessibles du four peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants éloignés du four pendant son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.

⚠ ATTENTION

- Des araignées et des insectes peuvent se nicher dans le brûleur de l'appareil, ce qui peut interrompre l'alimentation en gaz. Pour éviter cela, bloquez l'arrivée de gaz sur le four pendant le stockage
- Vérifiez le brûleur au moins une fois par an.

⚠ ATTENTION

- Ce four ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.
- N'utilisez jamais le four par vent fort.
- Le tuyau ne doit pas être tordu.
- Pour fonctionner correctement, la pierre à pizza ne peut supporter une charge supérieure à 10 kg (22 lbs).

⚠ ATTENTION

- Tenez la conduite d'alimentation en gaz à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les parties extérieures, la pierre à pizza ou les surfaces adjacentes lorsque vous utilisez le four, car ces zones peuvent devenir extrêmement chaudes et provoquer des brûlures.
- Il est recommandé de porter des gants pour manipuler des objets particulièrement chauds.
- Tenez les enfants en bas âge et les animaux domestiques à l'écart de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir de source de chaleur et ne doit jamais être utilisé comme tel.
- Les récipients alimentaires non ouverts ne doivent pas être chauffés, car ils risquent d'éclater sous l'effet de la pression.
- N'utilisez pas le four pour préparer des viandes très grasses ou d'autres produits qui provoquent des brûlures intenses.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des maisons mobiles, bateau, bâtiments, garage ou toute autre zone fermée.

⚠ ATTENTION

Tenez votre visage et vos mains aussi loin que possible de l'appareil lorsque vous l'allumez.

⚠ NOTE

Nous vous recommandons vivement de ne pas manger les parties brûlées de vos pizzas, comme pour les autres modes de cuisson (grillades, etc.).

⚠ ATTENTION

N'apportez aucune modification à l'appareil.
L'utilisateur ne doit pas modifier les pièces scellées par le fabricant.

⚠ RISQUE D'INCENDIE !

- Assurez-vous toujours que les surfaces chaudes et le brûleur ont refroidi avant de placer des vêtements ou d'autres matériaux inflammables sur ces surfaces ou à proximité. Ces matériaux peuvent s'enflammer et provoquer de graves blessures.
- Dans l'intérêt de votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou de manches larges lorsque vous utilisez le four. Certaines fibres synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portées lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- La zone où le four est utilisé doit être exempte de matériaux inflammables, y compris de liquides, de saletés et de vapeurs telles que l'essence ou les briquets de barbecue.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table recouverte d'une nappe inflammable, par exemple en plastique, ou sur d'autres matériaux inflammables.

⚠ ATTENTION

- Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz. N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir vérifié tous les raccordements et de vous être assuré qu'il n'y a pas de fuite.
- Veillez à ce que tous les raccordements soient bien étanches.
- Ne fumez pas lorsque vous vérifiez l'étanchéité de l'appareil. N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier l'étanchéité de l'appareil.

⚠ ATTENTION

- Le four à pizza est destiné exclusivement à un usage extérieur et ne peut être utilisé que dans un endroit bien ventilé, à l'écart des matériaux combustibles.
- Le four à pizza ne doit JAMAIS être utilisé à l'intérieur, dans un garage, un porche, une remise ou tout autre endroit fermé. Le four à pizza n'est pas destiné à être utilisé sur des bateaux, dans des camping-cars ou des caravanes et ne doit pas être placé à proximité ou au-dessous d'une surface susceptible de brûler ou sensible à la chaleur.
- Ne pas bloquer l'arrivée d'air et la combustion autour du four à pizza lorsqu'il est utilisé. Une ventilation adéquate est nécessaire au bon fonctionnement et à l'efficacité du four à pizza.
- Température ambiante minimale de fonctionnement : 14°F/-10°C.

COMPOSANTS

- A** Four à pizza à gaz pour l'extérieur
- B** Pierre à pizza
 - 1) Pierre tournante
 - 2) Pierre frontale en 2 parties
- C** Régulateur, fourni en fonction du pays (Pré-assemblé)
- D** Pelle à pizza
- E** Porte-allumettes

AVANT L'UTILISATION

Si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui où il a été acheté, il doit être vérifié par un centre de service agréé, compte tenu des différentes normes en vigueur.

Se référer à la plaque signalétique pour le nom du fabricant, l'adresse, le produit et le numéro de série.

Si'il est manipulé correctement, le four peut

être utilisé en toute sécurité et donne des résultats fiables. Toutefois, il convient d'être extrêmement prudent, car le four génère une chaleur élevée qui peut augmenter le risque d'accident.

Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures, lisez attentivement et entièrement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les informations importantes contenues dans ce mode d'emploi sont identifiées par des symboles et des mots de signalisation :

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse pouvant entraîner des blessures graves (par exemple, des brûlures dues à la vapeur ou à des surfaces chaudes).

ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse pouvant entraîner des blessures légères ou mineures.

ATTENTION indique une situation pouvant entraîner des dommages matériels.

REMARQUE fournit des informations supplémentaires sur l'utilisation en toute sécurité du four à pizza.



Symboles Observez et suivez les instructions.

DÉBALLAGE



RISQUE DE SUFFOCATION !

Les enfants peuvent tirer le matériel d'emballage sur leur tête ou s'enrouler dedans et suffoquer.

- Gardez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériau d'emballage.

Les enfants peuvent inhaler ou avaler de petites pièces et s'étouffer.

- Gardez les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

- Retirez tous les films de protection et les matériaux d'emballage. Aucun résidu d'emballage ne doit rester dans l'appareil.
- Recyclez les matériaux d'emballage (papier, carton et plastique).

- Vérifiez que l'appareil et les accessoires sont complets et qu'ils ne sont pas endommagés.
- Si des pièces manquent ou sont endommagées, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente.

ASSEMBLAGE

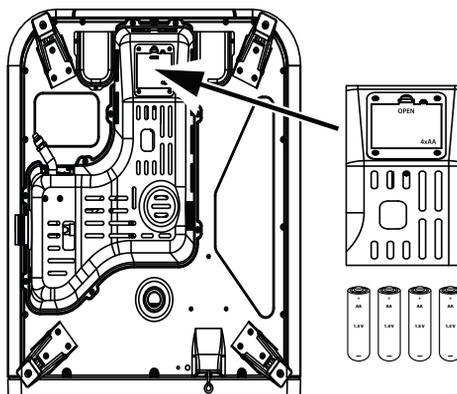
FR

AVANT LE MONTAGE

ATTENTION

- Installez le four sur une surface stable et horizontale, recouverte d'un matériau inflammable et résistant à la chaleur (carreaux, silex, acier inoxydable, etc. **(10)**).
- Si l'appareil doit être installé à proximité d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, d'une crédence, etc., cette partie doit être constituée d'un matériau résistant à la chaleur et ininflammable.
- Si ce n'est pas le cas, la partie doit être recouverte d'un matériau approprié, incombustible et doté d'une isolation thermique. Une attention particulière doit être accordée aux règles de sécurité en matière d'incendie.
- Protégez l'appareil du vent lorsqu'il est utilisé.
- Observez le thermomètre lors du préchauffage.

PILES



- Utiliser 4 piles AA
- Il ne faut pas mélanger des piles de types différents ou des piles neuves avec des piles usagées.
- Placez les piles dans le compartiment à piles situé sous le four.
- Les piles doivent être insérées en respectant la polarité.
- Déposez les piles usagées dans les points de collecte prévus à cet effet et tenez-les hors de portée des enfants.
- Les piles doivent être retirées si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Remplacez les piles par des neuves une fois par an.
- Ne pas court-circuiter les bornes.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

- 1| Insérez 4 piles AA dans le compartiment à piles situé sous le four à pizza.
- 2| Dépliez les pieds **(1)**.
- 3| Insérez la pierre à pizza ronde arrière puis les 2 parties de la pierre frontale et vérifiez leur bonne rotation à l'aide de la touche start/stop. Les pierres ne doivent pas frotter l'une contre l'autre lors de la rotation. Si c'est le cas, modifiez légèrement leur position **(2)**.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- La longueur du tuyau de gaz doit être adaptée à la situation (max. 39 inches / 1.0 m) et doit être visible sur toute sa longueur.
- La conduite d'alimentation en gaz ou le tuyau de gaz doit répondre aux exigences du pays dans lequel l'appareil est utilisé et doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire.

AVERTISSEMENT BOUTEILLE DE GAZ PROPANE

- 1| N'entrez pas la bouteille de gaz propane de rechange sous cet appareil ou à proximité.
- 2| Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80% de sa capacité.
- 3| La bouteille de propane doit être équipée d'un Dispositif de prévention du trop-plein (DPTP).
- 4| Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie pouvant causer la mort ou des blessures graves.
- 5| Ce manuel indique que l'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 ; ou au Natural Gas and Propane Installation

Code, CSA B149.1 ; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.

- Le raccordement doit être effectué conformément à la réglementation du pays dans lequel le système est utilisé. Lire attentivement la section « Raccordement de la bouteille de gaz ».
- Nous recommandons l'utilisation de bouteilles de gaz propane standard de 13 lbs / 6kg or 29 lbs / 13 kg, associées à un détendeur approprié. Ne pas utiliser de petite cartouche de gaz pour le camping.

POUR RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ :

- 1| Raccordez le four au tuyau de gaz approprié pour votre pays **(3)**.
 - 2| Raccordez l'autre extrémité du tuyau au détendeur approprié pour votre bouteille de gaz, en suivant les instructions du détendeur et du tuyau d'alimentation - en fonction du fournisseur de gaz **(4+5)**.
- Veillez à ce que les raccords soient bien serrés.
 - Le robinet de la bouteille de gaz doit être fermé et la bouteille de gaz doit être placée verticalement.
 - Assurez-vous que le four est éteint au niveau du bouton de commande.
 - Vérifiez les raccords de la vanne, le raccord et l'ensemble du régulateur. Éliminez toutes les impuretés et vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé. Remplacez-le immédiatement s'il présente des signes de fissure ou de détérioration.
 - Le tuyau d'alimentation flexible doit pouvoir se dérouler normalement sans se tordre ni tirer et ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil **(10)**.
 - Lors du raccordement du détendeur à la vanne, serrez l'écrou à la **main** jusqu'à ce qu'il s'arrête et assurez-vous que le raccordement est bien serré.
 - L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou d'accouplement et augmenter le risque d'accident.

- Ouvrez complètement le robinet de la bouteille de gaz.
- Avant d'allumer le four, vérifiez à l'aide d'eau savonneuse qu'il n'y a pas de fuite au niveau des raccords, voir la section «Vérification de l'étanchéité» **(7)** + **(8)**.
- Si vous détectez une fuite, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le four tant que votre revendeur n'a pas effectué les réparations nécessaires ou que vous n'avez pas remplacé les tuyaux de raccordement défectueux.

VÉRIFIER L'ÉTANCHÉITÉ

FR

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Bien que les raccords de gaz de l'appareil soient vérifiés avant l'emballage et l'expédition, un contrôle complet doit être effectué sur le lieu d'installation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz comme décrit ci-dessous. Si vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement mettre l'appareil hors service et vérifier l'étanchéité de l'ensemble du système.

AVANT LE TEST :

- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil.
- Préparez un mélange à parts égales de produit vaisselle et d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur et d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.
- Veillez à vous tenir à distance des sources de chaleur (cigarettes, appareils électriques, etc.).

POUR RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ :

- Maintenez toujours la bouteille de gaz en position verticale.
- Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille.

- La bouteille doit comporter un collier pour protéger la vanne de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et une bouteille de gaz est de 24 inches / 1 m.

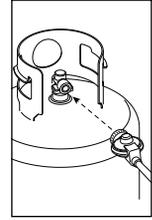
EFFECTUER LE TEST :

- 1|** Éteignez le four à l'aide du bouton de commande. Le test d'étanchéité doit être effectué avec de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de flamme pour vérifier l'étanchéité **(7)** + **(8)**.
- 2|** Appliquez l'eau savonneuse sur tous les raccords de gaz.
- 3|** Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz et vérifiez si des bulles se forment. Si des bulles se forment, cela indique une fuite.
→ Si vous détectez une fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords.
- 4|** Ouvrez à nouveau le robinet et effectuez un second test d'étanchéité pour vérifier à nouveau le raccordement.
→ Si la fuite persiste ou si une fuite est visible sur une autre pièce, coupez l'alimentation en gaz, n'utilisez pas le four et contactez le service clientèle. N'utilisez jamais un appareil présentant des fuites.

DÉBRANCHEZ LA BOUTEILLE DE GAZ :

- Éteignez le four au niveau du régulateur de gaz. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est fermé. Débranchez le détendeur du robinet de la bouteille de gaz en tournant l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Placez toujours le bouchon anti-poussière sur le robinet de sortie de la bouteille de gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée.

REPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ :



- La bouteille de gaz doit toujours être remplacée avec les leviers de commande fermés et le robinet de la bouteille de gaz fermé.
- La bouteille de gaz doit toujours être remplacée dans un endroit bien ventilé et à l'écart des sources de chaleur (cigarettes, appareils électriques, etc.).
- Effectuez un test d'étanchéité chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz.
- Le non-respect de ces instructions peut augmenter le risque d'incendie, ce qui pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que le four ne présente pas de fuites et qu'il est correctement installé.

UTILISATION DU FOUR

- Allumez le brûleur en suivant les instructions ci-dessous.
- Avant la première cuisson, préchauffez votre four pendant 2 heures et nettoyez-le une fois qu'il a refroidi.
- Pour insérer et retirer la pizza, désactivez la rotation de la pierre à pizza afin de faciliter l'insertion et le retrait de la pizza **(9)**.

ATTENTION

Afin de ne pas surcharger le moteur du plateau tournant, la pierre à pizza ne doit pas être chargée de plus de 22 lbs / 10 kg.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

ALLUMAGE DU BRÛLEUR



Puissance
MAX



Puissance
MIN



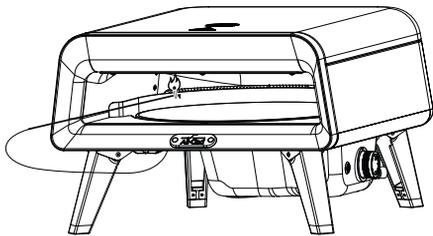
Off

- Éteignez le four à l'aide du bouton de commande, puis ouvrez le robinet de la bouteille de gaz et attendez 10 secondes. **(6)**
- Appuyez sur le bouton de réglage du gaz et tournez-le en position pour obtenir une grande flamme. Appuyez sur le bouton de réglage du gaz et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes pour permettre à l'air de s'échapper du tuyau de gaz par le brûleur. Ramenez le bouton de réglage du gaz en position fermée (OFF).
- Appuyez à nouveau sur le bouton de commande et tournez-le lentement dans

le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume **(6)**.

- Appuyez sur le bouton de commande du four et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes.
- Relâchez ensuite le bouton et tournez-le jusqu'au niveau de flamme souhaité. Si le brûleur ne s'allume pas, attendez 10 minutes et réessayez.
- Il est normal que l'appareil produise un peu de fumée et des odeurs lors de sa première utilisation.

ALLUMER LE BRÛLEUR À L'AIDE DU PORTE-ALLUMETTE



- Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives avec le bouton de commande du four, il est possible de l'allumer avec une allumette.

- Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de commande, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe.
- Insérez une allumette dans le porte-allumette. Allumez l'allumette et placez-la au-dessus de l'ouverture du four sur le brûleur.
- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le lentement en position haute. Le brûleur doit s'allumer immédiatement.
- Si le brûleur ne s'allume pas après quelques secondes, tournez le bouton de commande sur la position «OFF», attendez 10 minutes et réessayez **(6)**.

FR

CUISSON DE LA PIZZA

- Après l'allumage, il faut environ 15 minutes pour que le four chauffe complètement (environ 750 °F / 400 °C) et que vous puissiez commencer à cuire la pizza.
- Vous pouvez lire la température du four à pizza à l'aide du thermomètre intégré.
- Après avoir inséré la pizza, lancez la rotation de la pierre à pizza à l'aide de la touche start/stop **(9)**.
- Dès que la pizza est prête, appuyez à nouveau sur la touche start/stop et retirez la pizza à l'aide de la pelle à pizza.

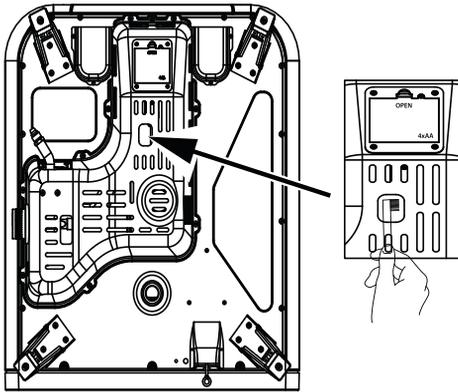
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que vous avez coupé l'alimentation en gaz, que le four a été éteint à l'aide du bouton de commande et que le brûleur et le four ont refroidi.
- Vérifiez et nettoyez soigneusement l'intérieur du four avant de l'allumer afin d'éviter que des flammes ne s'échappent du four en raison d'huiles résiduelles ou de résidus accumulés lors d'une utilisation antérieure.
- Assurez-vous que les sorties des brûleurs n'ont pas été obstruées lors d'une utilisation antérieure.
- Il convient de vérifier que les sorties des brûleurs ne sont pas obstruées et de les nettoyer régulièrement à l'aide d'une brosse métallique douce.
- Conservez votre four à l'abri de la lumière directe du soleil et rangez-le à l'intérieur aussi souvent que possible, en particulier pendant de longues périodes.
- Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques défavorables.

telles que la neige, la glace, les fortes pluies et les vents violents.

- Rangez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- Nettoyez régulièrement la grille de protection à l'aide d'une brosse à dents.
- Mesures de précaution en cas d'obstruction du venturi ou des buses du venturi. Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou soufflez de l'air comprimé. Nettoyez les trous obstrués avec ou un fil de fer.



PIERRE À PIZZA

- N'utilisez PAS la pierre au-dessus d'une flamme nue.

- Évitez d'exposer la pierre à des changements de température extrêmes. Ne placez pas d'aliments congelés sur la pierre chaude.
- La pierre à pizza ne doit pas entrer en contact avec des aliments acides, du vinaigre, de la moutarde, des cornichons, etc.
- La pierre est fragile et peut éclater si elle est renversée ou si elle tombe.
- La pierre devient très chaude pendant l'utilisation et le reste longtemps après l'utilisation.
- N'utilisez PAS d'eau pour refroidir la pierre lorsqu'elle est chaude.
- Après refroidissement, vous pouvez retirer les trois pierres en faisant glisser vos doigts le long des côtés ou en appuyant légèrement sur un côté pour les soulever plus facilement.
- Nettoyez la pierre à pizza uniquement à l'aide d'un chiffon légèrement humide et d'une brosse dure.
- Une fois la pierre nettoyée à l'eau, séchez-la avant de la réutiliser. Pour ce faire, placez-la dans un four conventionnel à 140 °F / 60 °C pendant 2 heures.

ATTENTION



Ne mettez pas les pierres à pizza au lave-vaisselle.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

- Cet appareil est couvert par une garantie de deux ans sur les pièces.
- Nous mettons tout en œuvre pour que chacun de nos appareils vous soit livré en parfait état. Si vous constatez un défaut lors du déballage de l'appareil, veuillez le signaler au magasin ou à votre revendeur dans le délai imparti par la politique de retour.
- Si vous constatez un dysfonctionnement pendant cette période, n'utilisez pas le produit et contactez le service client

All-Clad 800-255-2523 ou visitez le site www.all-clad.com

- Les éléments suivants sont exclus de la garantie :
- L'usure normale du produit qui n'affecte pas les performances de l'appareil (rayures, signes superficiels de corrosion, taches noires, bosses, changements de couleur, etc.).
- Dommages causés par un événement inhabituel ou une utilisation incorrecte, une modification de l'appareil ou le non-

respect des instructions contenues dans ce manuel.

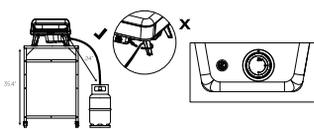
- Dommages causés par une chute ou un choc.

Les conditions générales complètes peuvent être consultées sur le site www.all-clad.com. All-clad n'est pas responsable des dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

FR

Les informations relatives à la catégorie de l'appareil dans le pays de destination figurent sur la plaque signalétique de l'appareil.

<p>SEB SAS & ALL CLAD Item Number : 04 1572 0071 Power: 23880Btu/hr Orifice: 1.44MM Model No: BG11-100A Gas type: Propane Minimum ambient operating temperature: -10C/14°F Service address : SEB SAS Rue du Triage - 21120 Is-sur -Tille - France All-Clad Metalcrafters 424 Morganza Road - Canonsburg, PA 15317</p> <p>For outdoor use only. If stored indoors, detach and leave cylinder outdoors. CSA/ANSI Z21.89:(2023) CSA 1.18:(2023) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance. Do not store spare LP-gas cylinder under or near the appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If the information beyond is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur. Minimal clearance from sides and back of the unit to combustible construction: 36 inches from the sides and 36 inches from the front. Do not use the appliance under overhead combustible surfaces. CAUTION: the gas pressure regulator provided with this appliance must be used. Only replace with a regulator Model No. A300JSL. This regulator is set for an outlet pressure of 11 iwc. Turn off the LP supply at cylinder when appliance is not in use. This appliance is not intended for commercial use. The 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. If construction of parts are missing, contact all-clad.com</p>		 <p> ⓘ Always route the gas hose away from the oven. The hose must not touch the oven. ⚠ WARNING Hose pipe can be a tripping hazard ⓘ Éloignez toujours le flexible du four. Le flexible ne doit pas toucher à la structure du four. ⚠ MISE EN GARDE Le flexible peut présenter un risque de trébuchement. </p>
--	---	--

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME

CAUSES POSSIBLES

MESURES À PRENDRE

Le brûleur ne s'allume pas

1. Pas d'alimentation en gaz
2. L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas correctement raccordés
3. Le flux de gaz est bloqué
4. L'allumeur intégré ne fonctionne plus
5. Montage incorrect

1. Vérifiez si la bouteille de gaz est vide et si le détendeur est ouvert.
2. Selon le type de bouteille de gaz, serrez l'écrou d'accouplement d'un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Ne serrez qu'à la main - n'utilisez pas d'outils.
3. Nettoyer le brûleur.
4. Allumez le brûleur à l'aide d'une allumette placée dans le porte-allumettes.
5. Vérifiez les étapes des instructions d'installation.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	MESURES À PRENDRE
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme faible	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bouteille de gaz vide 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez s'il y a du gaz dans la bouteille. 2. Fermez le régulateur de gaz, attendez 30 secondes, puis rallumez le four. Si les flammes sont toujours faibles, fermez le régulateur de gaz et le robinet de la bouteille de gaz. Débranchez le détendeur. Rebranchez le détendeur et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, attendez 30 secondes, puis allumez le four.
Les flammes s'éteignent	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vent fort ou rafales 2. Faible niveau de gaz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Placez l'arrière du four face au vent ou protégez-le du vent. 2. Remplacement de la bouteille de gaz 3. Voir «Baisse soudaine du débit de gaz» ci-dessus.
Flammes ardentes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accumulation de graisse 2. Viande trop grasse 3. Température de cuisson trop élevée 4. Excès de farine ou de saleté sur la surface de cuisson 	<p>Dans tous les cas, éteignez le four et :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez le four. 2. Enlevez la graisse de la viande avant la cuisson. 3. Réglez la température en conséquence (plus basse). 4. Balayez les restes de farine sur la surface de cuisson ou enlevez les saletés.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur, gronde-ment du brûleur)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le brûleur et/ou les tubes du brûleur sont obstrués 2. Chute de pression lors de l'allumage 3. Le four est face au vent 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermer le robinet d'arrivée de gaz. Nettoyez le brûleur et/ou les tubes du brûleur. 2. Éteignez le four, assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz (le cas échéant) est complètement ouvert et rallumez le four. 3. Placez le four dos au vent ou, après qu'il a refroidi, déplacez-le dans un endroit où il est protégé du vent
La pierre à pizza ne tourne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aucune pile n'est insérée 2. Les piles sont peut-être déchargées 3. Le bouton de rotation n'est pas enfoncé 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Insérer les piles. 2. Remplacer les piles. 3. Appuyez sur le bouton de rotation (7).

Item Number : 04 1572 0071

Power: 23880Btu/hr

Orifice: 1.44MM

Model No: BG11-100A

Service address : SEB SAS Rue du Triage - 21120 Is-sur -Tille - France

All-Clad Metalcrafters 424 Morganza Road - Canonsburg, PA 15317