

PORTABLE GAS PIZZA OVEN WITH 13" PIZZA STONE

HORNO DE GAS PORTÁTIL PARA PIZZA CON PIEDRA DE 13"

FOUR À PIZZA À GAZ PORTABLE AVEC PIERRE À PIZZA DE 13 POUCES



801261



FOR YOUR SAFETY! | ¡PARA SU SEGURIDAD! | POUR VOTRE SÉCURITÉ!

Use outdoors only!
Read the instructions before
assembling and using the appliance.

¡Solo usa al aire libre!
Lea las instrucciones antes
de montar y utilizar el aparato.

Utilisez uniquement à l'extérieur!
Lisez les instructions avant
d'assembler et d'utiliser l'appareil.

CONTACT US FIRST! | ¡PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS PRIMERO! | CONTACTEZ-NOUS D'ABORD!

If you have any questions that are
not addressed, please contact us first.

Si tiene alguna pregunta que no se
aborda en este Manual del Usuario,
póngase en contacto con nosotros primero.

Si vous avez des questions qui ne
sont pas traitées dans ce manuel de
l'utilisateur, contactez-nous d'abord.



Customer Service / Servicio al Cliente / Service de Clientèle



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com

Learn more at / Obtener más información en / Pour en savoir plus:

www.royalgourmetusa.com



DANGER

1. Never operate this pizza oven unattended.
2. Never operate this pizza oven within 25 feet (7.5 m) of any flammable liquid.
3. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.
4. This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the pizza oven.
5. Follow all warnings and instructions when using the pizza oven.
6. Keep this manual for future reference.

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas supply to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor remains, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

NOTE: Read all instructions prior to assembly and use. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and/or property damage.

WARNING

1. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
3. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING

THIS APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

CONTENTS

For Your Safety	3-4
General Information and Instructions	5-7
Operating Instructions	8-9
Cleaning and Maintenance	10
Troubleshooting Guide	11-12
Warranty and Customer Service	13
Parts Diagram & List	42
Hardware List	43
Assembly	44

In case of any issue, call us first! **DO NOT** return the appliance to the retailer. This appliance has been made to high quality standards. If you have any questions not addressed in this user's manual, or you need parts, please call our customer service hotline.

CAUTION

1. Please keep this Owner's Manual for future reference.
2. This appliance is NOT intended for commercial use.
3. Do not cook fatty meats or other foods that are prone to causing flare-ups in the oven.
4. The gas appliance is meant for use with propane gas only (propane gas cylinder not included).
5. **DO NOT** use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting. This appliance is not intended to be used in or on recreational vehicles or boats.
6. Children should never use your appliance. Keep children and pets away when in use.
7. **DO NOT** attempt to move the appliance while it is lit or hot. **DO NOT** alter the appliance in any manner.
8. **DO NOT** use the appliance unless it is completely assembled, and all parts are securely fastened and tightened.
9. **DO NOT** use the appliance or any gas products near unprotected combustible buildings and materials.
10. **DO NOT** use in the presence of gases or vapors. Keep the cooking area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
11. Do not heat sealed food containers, as the buildup of pressure could cause them to explode. Always remain fully attentive when lighting the burner to ensure safe operation.
12. **DO NOT** obstruct the air flow for combustion and ventilation.
13. Clean and inspect the hose before each use. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced before operating the appliance. The replacement hose assembly must be as per the manufacturer specifications specified by the manufacturer.
14. Keep the appliance's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect the appliance before each use.
15. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
16. The appliance shall not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.
17. **DO NOT** touch outer shell, pizza stone or immediate surroundings when in use. For your safety, wear appropriate clothing. Avoid wearing loose-fitting clothes or long sleeves when using the oven.
18. Always have an approved extinguisher on hand when using this product. A Class "B" dry chemical or "CO₂" extinguisher or preferably a Class "K" extinguisher. Special care must be taken to understand the manufacturer's instructions and be prepared to operate the appropriate extinguisher prior to using this appliance.
19. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.



CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

1. Fuels used in gas burning appliances and the combustion byproducts of such fuels, can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.
2. This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic), which is known to the State of California to cause cancer.
3. This product can expose you to chemicals including Lead and Lead Compounds, which are known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to: www.P65Warnings.ca.gov

⚠ WARNING ⚠

1. This appliance is for **Outdoor Use Only** and should not be used inside a building, garage, or any other enclosed space.
2. The consumption of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the operators' ability to properly assemble or safely operate the appliance.
3. Always place your appliance on a hard and level surface far away from combustibles.
4. Do not leave a lit appliance unattended. ALWAYS keep children and pets away from the appliance.
5. Never set the oven on a table with flammable materials like tablecloths, plastic, or anything that could catch fire.
6. Do not use the appliance in high winds.

⚠ DANGER: LP CYLINDER RISK ⚠

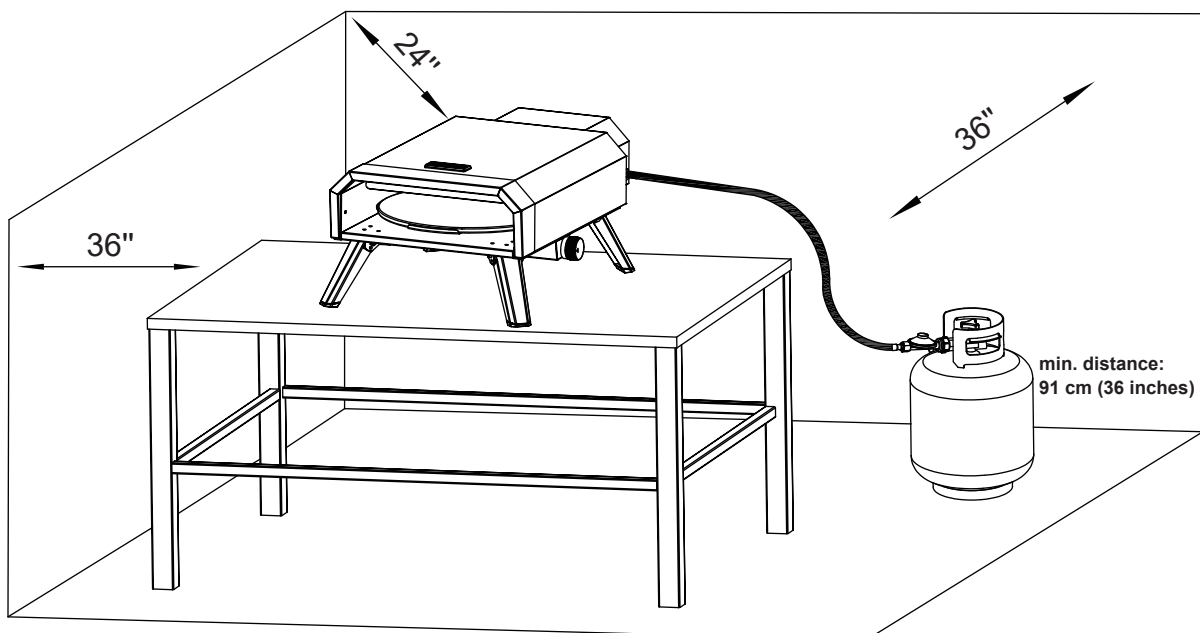
Liquid propane gas is flammable and hazardous if handled improperly. Understand the characteristics before using any propane product.

1. Propane characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, settles in pools and low areas.
2. In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
3. Contact with propane can cause freeze burns to the skin.
4. This appliance is shipped from the factory for use with propane gas only.
5. Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing.
6. Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.

⚠ FOR YOUR SAFETY ⚠

1. Keep at least 91 cm (36 inches) away from side and back, and 61 cm (24 inches) from floor to combustible and noncombustible materials and construction.
2. Maintain at least 10 feet clearance to combustible objects that can catch fire.
3. Do not place or use the appliance where there are combustible surfaces overhead.

WARNING: LP hose may pose a tripping hazard.



INSTRUCTIONS FOR USE

Follow the instructions carefully to avoid seriously damaging your appliance and causing injury to yourself and to property.

1. Assemble the appliance as per the assembly instructions carefully.
2. Connect the LP cylinder to the appliance (LP cylinder not included).
3. Turn off the regulator valve before turning on the gas supply to the appliance.
4. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.
5. Use the lighting instructions provided below to light the burner.

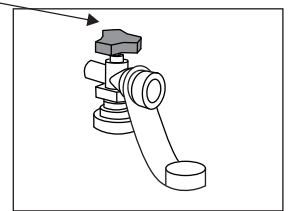
LP GAS AND CYLINDER INFORMATION

Your new gas appliance operates on LP (Liquified Petroleum) Gas. It is odorless, colorless, and non-toxic when produced. You can smell LP gas as it has been given an odor similar to rotten eggs for your safety.

The LP cylinder used with your appliance must have two features:

Triangular Hand Wheel

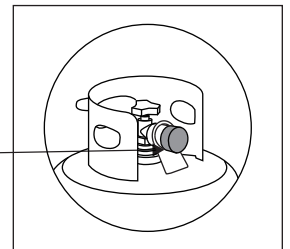
1. An OPD (Overfill Protection Device) that prevents accidental gas leaks caused by overfilling of the cylinder. Each cylinder contains a float that closes the input valve when the cylinder is 80% full. This allows room or the propane gas to expand in hot temperatures. A triangular hand wheel distinguishes this type of cylinder.
2. An QCC1 Type1 Quick Connect Valve that provides fast cylinder hook-ups and requires only to be tightened by hand.



TRANSPORTATION AND STORAGE

1. The LP cylinder must include a collar to protect the gas supply valve.
2. Do not store a spare LP cylinder under or near the appliance.
3. Never fill the LP cylinder beyond 80% capacity.
4. If the warnings 2 and 3 above are not heeded exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
5. Always transport in an upright position.
6. Do not smoke when transporting your LP cylinder.
7. Place a dust cap on the cylinder gas valve outlet whenever the cylinder is not in use. Use only the type of dust cap that is provided with the cylinder valve when purchased. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.

Dust Cap



CYLINDER SPECIFICATIONS

1. Cylinder purchased or exchanged for your gas appliance must be manufactured and marked in accordance with the specifications for LP Gas cylinder of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, be equipped with a listed over-filling prevention device (OPD), and be equipped with a cylinder connection device compatible with connection for outdoor cooking appliances.
2. The LP gas cylinder used for this appliance must not have a capacity exceeding 20 lb. (9.1 kg). Approximately 18" (45.7 cm) high and 12" (30.5 cm) diameter.
3. This appliance is designed to fit Worthington, Manchester, or SMPC brand 20 lb. (9.1 kg) cylinders. Other brands may fit this appliance if the top collar and bottom support ring have similar dimensions.

THE CYLINDER MUST ALSO BE EQUIPPED WITH:

1. A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet
2. A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is made
3. A collar to protect the cylinder shut-off valve
4. A safety relief device that is directly linked with the vapor space of the cylinder

⚠ WARNING ⚠

A frosty cylinder valve indicates possible gas overfill. Close the LP valve and call your LP dealer immediately.

1. DO NOT connect this appliance to an existing #510 POL cylinder valve with left-hand threads. The Type 1 valve can be identified by the large external threads on the valve outlet.
2. DO NOT connect to a propane cylinder exceeding this capacity.
3. DO NOT connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.
4. DO NOT attempt to attach this pizza oven to the self-contained propane system of a camper, trailer, motor home or house.

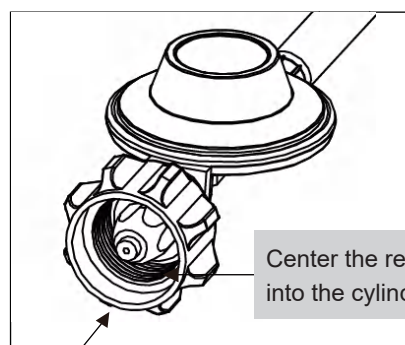
CONNECTING REGULATOR TO LP CYLINDER

⚠ CAUTION ⚠

Only use the gas pressure regulator provided with this outdoor cooking appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11 inches water column.

Your regulator is equipped with a QCC Type 1 quick connect system. It does not allow gas to flow until a positive seal has been made. It has a thermal element that will shut off the gas flow if the temperature reaches 115 °C (240 °F). It also has a flow-limiting device that restricts the flow of gas to 0.28 cubic metrics per hour (10 cubic feet per hour).

1. Make sure the LP cylinder is OFF by turning the hand wheel clockwise until it stops.
2. Be sure all burner controls are turned to the OFF position.
3. Remove the safety cap from the cylinder valve.
4. Center the regulator nipple into the cylinder valve.
5. Turn the coupling nut clockwise until it stops. Hand tighten Only. Do not use a wrench.

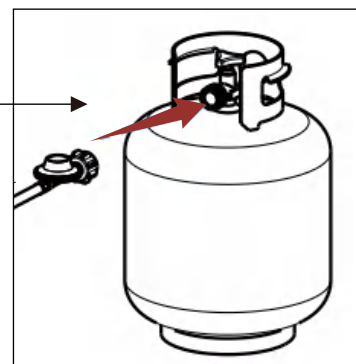


QCC 1 Type 1 Connector

The regulator must enter the cylinder valve in a straight line.

⚠ WARNING

Always keep the gas cylinder in the upright position at all times.



⚠ WARNING ⚠

1. Do not connect this appliance to any unregulated sources of propane.
2. Before each use, check the gas hose for excessive abrasion, wear, or cuts. Replace a damaged hose assembly with the one specified in the parts list before using the appliance.
3. Always perform the Leak Test listed below before using your appliance for the first time, if the cylinder has been changed, if any gas supply components have been changed, if the regulator flow-limiting device has been activated, or after a long period of non-use.
4. Do not attempt to connect this appliance to the LP system of a motor home or trailer.

LP CYLINDER LEAK TEST

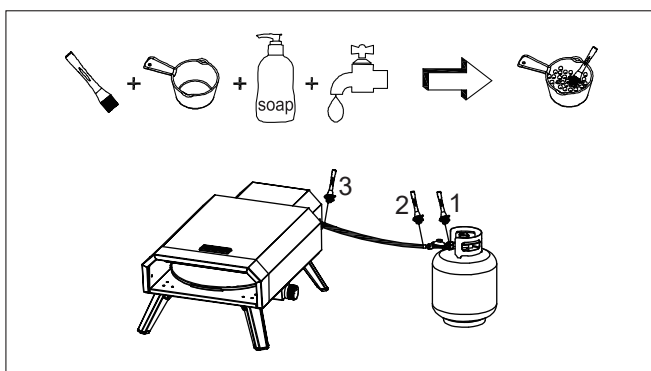
1. Leak test must be repeated each time the LP cylinder is exchanged or refilled.
2. DO NOT smoke or have anything nearby that can easily ignite, such as lighters or matches.
3. DO NOT use an open flame to check for gas leaks.
4. The appliance must be leak checked outdoors in a well-ventilated area away from open flames or sparks.
5. REMOVE any pots or other cookware from the burner before beginning the test.

STEPS FOR LEAK TEST:

Use a clean paint brush and 50/50 soap and water solution.

NOTE: Use a mild soap and water. DO NOT use household cleaning agents, which could damage the gas component.

1. Test outside in a well-ventilated area.
2. Ensure the LP tank valve and all burners are at OFF position.
3. If the warnings 1 and 2 above are not strictly followed, there is risk of fire that may lead to serious injury or death.
4. Mix a 50/50 mild soap and water solution. Do not use any household cleaner solution.



5. Connect the regulator to the griddle, and connect the LP tank to the regulator, ensure the connections are secure, then open the LP tank valve. If you hear a rushing sound, disconnect the LP tank immediately. In that case, there could be a leak at the connection. Reconnect the LP tank to the regulator.
6. Spray or brush the soap water solution covering the following areas. (Fig. 1)
7. Bubbles that occur on any of the parts and connections listed above indicate a gas leak. Immediately disconnect the LP tank. Re-tighten the connections or order replacement parts as needed. Continue to test as necessary until no leaks are detected. If detected leakage can not be rectified, do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.
8. Disconnect the LP tank from the oven after testing.

UNDER NO CIRCUMSTANCE SHOULD THE VALVE REMAIN IN THE ON POSITION FOR MORE THAN 12 SECONDS.

⚠ WARNING ⚠

1. DO NOT USE THE GRIDDLE if there are leaks. Be sure the LP cylinder valve is closed. If the LP cylinder is still leaking, contact your LP dealer or call 911.
2. Do not use any matches, open flames, or smoke during leak testing.
3. Do not light any burners during leak testing.
4. Replacement parts, including a replacement hose assembly, must be as per the specifications in the parts list.
5. Keep the gas supply hose away from any heated surfaces.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

SHUT DOWN PROCEDURE

1. Turn the burner control knob to OFF position.
2. Close the LP cylinder.
3. Disconnect the hose and regulator from the LP cylinder before storing.

Each appliance burner is tested and calibrated at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burner. Please visually check the flames of the burner. Always visually inspect your appliance before lighting. Replace any hose that is frayed or cracked. Look for anything that could block ventilation and remove such a blockage or move the appliance. After lighting, check the flame pattern to ensure you have even heat distribution for the burner. If burner don't light up, or if the flame pattern is uneven, see the Troubleshooting section.

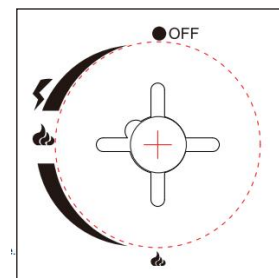
⚠ WARNING: BEFORE LIGHTING ⚠

1. Read the instructions before lighting.
2. If the burner does not ignite in 5 seconds, turn the regulator valve off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
3. 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 appliance if the odor of gas is present. Only use the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit.
4. Never use regulators and hose assemblies other than those supplied with the appliance. If a replacement is necessary, contact the manufacturer to get the proper replacement. The replacement must be as per the specifications in the Owner's Manual. **DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE COOKING.**

LIGHTING THE MAIN BURNER USING AUTOMATIC IGNITION

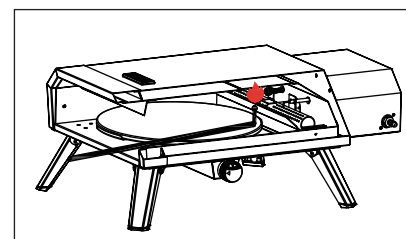
1. Turn the control knob to OFF position.
2. Turn gas supply on at LP cylinder valve or at regulator.
3. Push in control knob and turn it anti-clockwise to HI position. A click should be heard and the burner will light.
4. If the burner does not ignite, turn control knob to OFF position, wait for 5 minutes before attempting to relight the burner.
5. If the burner ignites, turn the control knobs to the temperature setting required for your food.

* Should the burners still fail to ignite, check the gas supply.



MANUALLY LIGHTING THE BURNERS WITH MATCH STICK

1. If the burner fails to ignite after several attempts with the control knob, you can light it with a match.
2. After attempting to light the burner with the control knob, wait for 5 minutes to allow any gas to dissipate.
3. Place a match in the match holder, light it, and carefully insert it through the oven opening to the burner.
4. Slowly turn the control knob to HI position, and the burner should ignite immediately.
5. If the burner does not light within a few seconds, turn off the control knob, wait 5 minutes, and try again.



TURNING OFF YOUR APPLIANCE

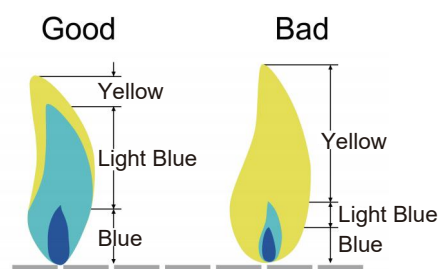
1. Turn off the gas supply at the LP cylinder by turning the valve clockwise to a full stop.
2. Turn off the regulator by turning the valve counterclockwise to a full stop.

⚠ WARNING ⚠

Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

BURNER FLAMES

Light the burner and adjust the flame with the regulator control valve until the desired flame is achieved. Always check the flame prior to each use. A blue flame with little or no yellow flame provides the best heat.



COOKING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING ⚠

1. DO NOT place the pizza stone directly over an open flame.
2. DO NOT put frozen food onto a hot stone.
3. The stone is delicate and may crack if it is bumped or dropped.
4. The stone gets very hot during use and remains hot for an extended period after use.
5. Do not use water to cool down the stone when it's hot.

CURING THE PIZZA STONE

Curing the pizza stone is a crucial step for your pizza oven, and it only needs to be completed once. After that, you're ready to start cooking pizzas! This process helps minimize the risk of the stone cracking. To cure the stone, follow these steps:

1. Preheat the oven to its maximum temperature.
2. Maintain this temperature for approximately 30 minutes.
3. Turn the oven control knob to OFF position and let the oven cool naturally. After it has fully cooled, you are ready to reheat the oven and start cooking pizzas. Proceed to "USING THE PIZZA OVEN".

USING THE PIZZA OVEN

1. Preheat the oven.
2. Once the oven reaches the desired temperature, adjust the control knobs and manually rotate the pizza stone as needed during the cooking process.
3. Cooking time for pizza may vary depending on the size and thickness of the dough. please adjust the cooking time accordingly.
4. When the pizza reaches your desired level of doneness, carefully remove it from the oven.

⚠ WARNING ⚠

1. DO NOT move the appliance when in use. Let the appliance cool to 115°F (46°C) before moving or storing it.
2. DO NOT touch outer shell, pizza stone or immediate surroundings when in use.

Your new appliance has been designed and manufactured to high quality standards. It will provide you with many years of fun cooking time, however, it requires a minimal amount of maintenance.

NOTE: Clean the entire appliance regularly and tighten all hardware on a regular basis (1-2 times a year or more depending on usage). Cleaning should be done using detergents that won't harm the patio, lawn, or the environment.

WARNING

1. Do not clean any part of your appliance in a self-cleaning oven.
2. Do not use abrasive kitchen cleaners, cleaners that contain citrus products, or mineral spirits.
3. Always allow the appliance to cool down prior to cleaning.
4. Please note covering the pizza oven will protect it from the effects of snow, rain, animals and more, but will not protect against moisture damage, condensation, and other corrosive agents.

CLEANING STEPS

1. Make sure the appliance is completely disconnected from propane cylinder prior to any cleaning. Check that here is no flame, gas smell, and the valve is in the off position.
2. Before removing the pizza stone, let it completely cool down to 115 °F (46 °C). As a precaution, use protective heat resistant gloves.
3. Use a bench scraper, spatula, dry cloth or paper towel to gently remove any leftover dough or food particles from the surface. Do not use water at this point, as the stone is porous and will absorb moisture. If there are still food residues on the pizza stone, turn the control knob to the HI position and let it run for 30 minutes. Afterward, scrape away the remaining debris.
4. If there are tough stains or grease, lightly dampen a cloth with water (ensure it's not too wet) and gently clean the surface. Do not soak the stone, as too much water can impact its performance.
5. Confirm that all components are completely dry before using or placing in storage.

NOTE: Do not use soap or harsh cleaning products, as the stone can absorb them, potentially altering the flavor of your pizza.

CAUTION

Check the burner and manifold tube for insect nests. A clogged tube can obstruct proper gas flow and can result in fire beneath the cooking appliances. Prevent blockages by inspecting and cleaning the burner and manifold tube regularly.

DANGER

NEVER insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve or cause leakage, which can lead to explosion, fire, personal injury or death.

STORAGE

1. Clean your appliance before storage. Store at a cool dry place.
2. Storage of your appliance indoors is permissible only if the LP cylinder is disconnected and removed from the appliance.
3. A cover is highly recommended to protect your appliance. Choose from a variety of appliance covers offered by the manufacturers.
4. Perform a Leak Test before using the appliance after it has been kept in storage for some time.

Emergencies	Possible cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder, if hose is cut or cracked, replace hose. Conduct LP cylinder leak test and check regulator connection to the LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder	Mechanical failure due to aging or mishandling	Turn off LP cylinder valve.
Gas leaking from LP cylinder valve	Failure of cylinder valve due to mishandling or mechanical failure	Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, loose connection, failure of rubber seal	Turn off LP cylinder valve, remove regulator from cylinder and visually inspect the rubber seal for damage. Conduct LP cylinder leak test and check regulator connection to the LP cylinder.
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of the burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP cylinder valve. After the fire is out and pizza stone is cold, remove the burner and inspect for spider nests or rust. See natural hazards and cleaning the burner assembly pages.

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Grease fire or continuous excessive flame above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off the LP cylinder and let the flames burn out. After the oven has cooled, remove any food particles and excess grease from the interior and other surfaces.
Burner will not light when using the ignitor	Gas issues 1. Trying to light wrong burner 2. Burner not engaged with control valve 3. Obstruction in burner 4. No gas flow 5. Vapor lock at coupling nut to LP cylinder 6. Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected	1. See instructions on control panel. 2. Make sure valve are positioned inside the burner tubes. 3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other material; see cleaning section in Cleaning and Maintenance. 4. Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, check sudden drop in gas flow. 5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters.
Burner will not light using the ignitor	Electrical issues: 1. Electrode cracked or broken; sparks at crack 2. Electrode tip not in proper position 3. Wire and/or electrode covered with cooking residue 4. Wires are loose or disconnected 5. Wires are short-circuited between ignitor and electrode. 6. Push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode.	1. Replace electrode. 2. Tip of electrode should be pointing toward the port hole in the burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. 3. Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab. 4. Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. 5. Replace ignitor wire. 6. Replace ignitor. 7. Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.

Troubleshooting: Problem	Possible cause	Prevention/Solution
Burner will not light with matchstick	1. See "gas issues" on previous page. 2. Improper method of lighting using a matchstick	See "MANUALLY LIGHTING THE BURNERS WITH MATCH STICK" section in Operation Instructions.
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature	1. Clean the burner and inside of the oven. 2. Trim fat from meat before baking.
Flame blows out	High or gusting winds/Low LP gas/Excess flow valve tripped	Turn front of oven to face wind or increase flame height. Refill LP cylinder.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around the burner system	Turn the knob to the OFF position and turn off the gas at the LP cylinder. Allow the flames to extinguish. Once the oven has cooled, remove and clean all components.
Flashback... (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked.	Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section in Cleaning and Maintenance.
Flare-up	1. Grease buildup 2. Excessive fat in meat 3. Excessive cooking temperature	1. Clean the burner and inside of the oven. 2. Trim fat from meat before baking. 3. Adjust (lower) temperature.
Unable to fill LP cylinder	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	When turning worn nozzles, they don't have enough "bite" to engage the valve. Try a different LP dealer.

If your problem is not resolved using the troubleshooting information above, please contact your local gas dealer.

Thanks for purchasing this Royal Gourmet® Portable Gas Pizza Oven with 13" Pizza Stone.

Royal Gourmet warrants its products to be free from defects in materials and workmanship under proper assembly, normal residential use and recommended care for **1-Year Full Warranty** from the date of original retail purchase. The warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. **RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

For **5 Years** from the date of purchase, **any stainless steel burner** that rusts through will be replaced **free** of charge.

Within the stated warranty period, Royal Gourmet, at its discretion, shall replace defective components free of charge, with the owner being responsible for shipping. Replacement parts for the preassembled main body are not available. Royal Gourmet reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination. In the event of parts availability issues, Royal Gourmet reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Upon the expiration of such warranty, all such liability shall terminate.

Note: A dated sales receipt along with Model Number and Series Number will be required for the warranty service.

The limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes. And this limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE

Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.

Cost of service calls to your home.

Costs of removal or re-installation.

Pickup and delivery of your product.

Shipping or transportation costs.

Labor costs for installation and repair.

Liability for indirect, or consequential damages.

This limited warranty is the sole warranty given by Royal Gourmet and is in lieu of all other warranties, expressed or implied including implied warranty, merchantability, or fitness for a particular purpose. Neither Royal Gourmet nor the retail establishment selling this product has authority to make any warranties or to promise any remedies in addition to or inconsistent with those stated above.

Royal Gourmet's **maximum liability**, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer purchaser. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. In such a case, the above limitations or exclusions may not be applicable.

Do not return parts without prior to obtaining return authorization from our customer service department.

Please do not hesitate to contact our customer service when you have any questions regarding assembly, warranty, or accessories. We will be happy to offer any replacement parts you need during the warranty period.



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com



Mon-Fri, 8:30 AM-5:00 PM, EST

PELIGRO

1. Nunca opere este horno de pizza sin supervisión.
2. Nunca utilice este horno de pizza a menos de 25 pies (7,5 m) de cualquier líquido inflamable.
3. Si ocurre un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente al departamento de bomberos.
No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua.
4. Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje adecuado y el uso seguro del horno de pizza.
5. Siga todas las advertencias e instrucciones al usar el horno de pizza.
6. Conserve este manual para futuras consultas.

PELIGRO

Si huele gas:

1. Apague el suministro de gas al aparato.
2. Extinga cualquier llama abierta.
3. Si el olor permanece, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.

NOTA: El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio, una explosión o quemaduras, que podrían causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

ADVERTENCIA

1. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
3. No se debe almacenar un bombona de gas licuado que no esté conectado para su uso en las proximidades de este o cualquier otro aparato.

ADVERTENCIA

ESTE APARATO ES EXCLUSIVAMENTE PARA USO EN EXTERIORES.

ÍNDICE

Para su seguridad	16-17
Información e instrucciones generales	18-21
Instrucciones de funcionamiento	22-23
Limpieza y mantenimiento	24
Guía de solución de problemas	25-26
Garantía y servicio al cliente	27
Diagrama y lista de piezas	42
Lista de hardware	43
Montaje	44

En caso de cualquier problema, ¡llámenos primero! **NO** devuelva el aparato al minorista. Este aparato ha sido hecha con altos estándares de calidad. Si tiene alguna pregunta que no figure en este manual del usuario, o necesita piezas, llame a nuestra línea directa de atención al cliente.

PRECAUCIÓN

1. Por favor, guarde este Manual del Usuario para futuras referencias.
2. Este aparato **NO** está concebido para uso comercial.
3. No cocine carnes grasas u otros alimentos que puedan provocar llamaradas en el horno.
4. Este aparato está diseñada para su uso con gas propano solamente (excluidos los bombona de propano).
5. **NO** use gasolina, queroseno o alcohol para la iluminación. Este aparato no está diseñada para usarse en vehículos o botes recreativos.
6. Los niños no deben utilizar su aparato. Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados cuando esté en uso.
7. **NO** intente mover el aparato mientras está encendida o caliente. **NO** altere el aparato de ninguna manera.
8. **NO** utilice el aparato a menos que esté completamente montada, y todas las piezas estén bien sujetas y apretadas.
9. **NO** utilice el aparato ni ningún producto de gas cerca de edificios y materiales combustibles sin protección.
10. **NO** la utilice en presencia de gases o vapores. Mantenga el área de cocción despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
11. No calientes recipientes de alimentos sellados, ya que la acumulación de presión podría hacer que exploten. Permanece siempre atento al encender el quemador para garantizar un funcionamiento seguro.
12. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.
13. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de operar el aparato. El conjunto de manguera de repuesto debe ser según las especificaciones del fabricante especificadas por el fabricante.
14. Mantenga el compartimento de válvulas el aparato, los quemadores y los conductos de aire circulante limpios. Compruebe el aparato antes de cada uso.
15. Mantenga las aberturas de ventilación de la carcasa del bombona libres de escombros.
16. El aparato no debe usarse sobre o debajo de ningún balcón o terraza de un apartamento o condominio.
17. Este aparato estará **CALIENTE** durante y después de su uso. **NO** toque la carcasa exterior, la piedra para pizza o los alrededores inmediatos cuando esté en uso. Para tu seguridad, usa ropa adecuada. Evita usar ropa holgada o mangas largas al usar el horno.
18. Tenga siempre a mano un extintor homologado cuando utilice este producto. Un extintor de polvo químico seco de Clase "B" o "CO₂", o preferiblemente un extintor de Clase "K". Se debe tener especial cuidado para comprender las instrucciones del fabricante y estar preparado para manejar el extintor apropiado antes de usar este aparato. Si continúa oliendo a gas, comuníquese inmediatamente con el Departamento de Extinción de Incendios (bomberos) (por ejemplo, en el 911) y no se acerque al aparato.
19. Si se produjera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente al Servicio de Extinción de Incendios (bomberos).



ADVERTENCIAS DE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

1. Los combustibles utilizados en los aparatos que queman gas y los subproductos de la combustión de dichos combustibles pueden exponerlo a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que según el Estado de California causa defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
2. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Níquel (Metálico), que el estado de California sabe que causa cáncer.
3. Este producto puede exponerlo a químicos, incluyendo Plomo y Compuestos de Plomo, que el estado de California sabe que causan cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Para más información, visite: www.P65Warnings.ca.gov

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. Este aparato es sólo para uso al aire libre y no debe utilizarse dentro de un edificio, garaje, o cualquier otro espacio cerrado.
2. El consumo de alcohol, medicamentos recetados o de venta libre puede afectar la capacidad de los operadores para ensamblar correctamente o operar el aparato de manera segura.
3. Coloque siempre el aparato en una superficie dura y nivelada lejos de los combustibles.
4. No dejar un aparato iluminada desatendida. SIEMPRE mantenga a los niños y mascotas lejos del aparato.
5. Nunca coloques el horno sobre una mesa con materiales inflamables como manteles, plástico o cualquier cosa que pueda incendiarse.
6. No utilice el aparato con vientos fuertes.

⚠ PELIGRO: RIESGO DE BOMBONA DE GAS ⚠

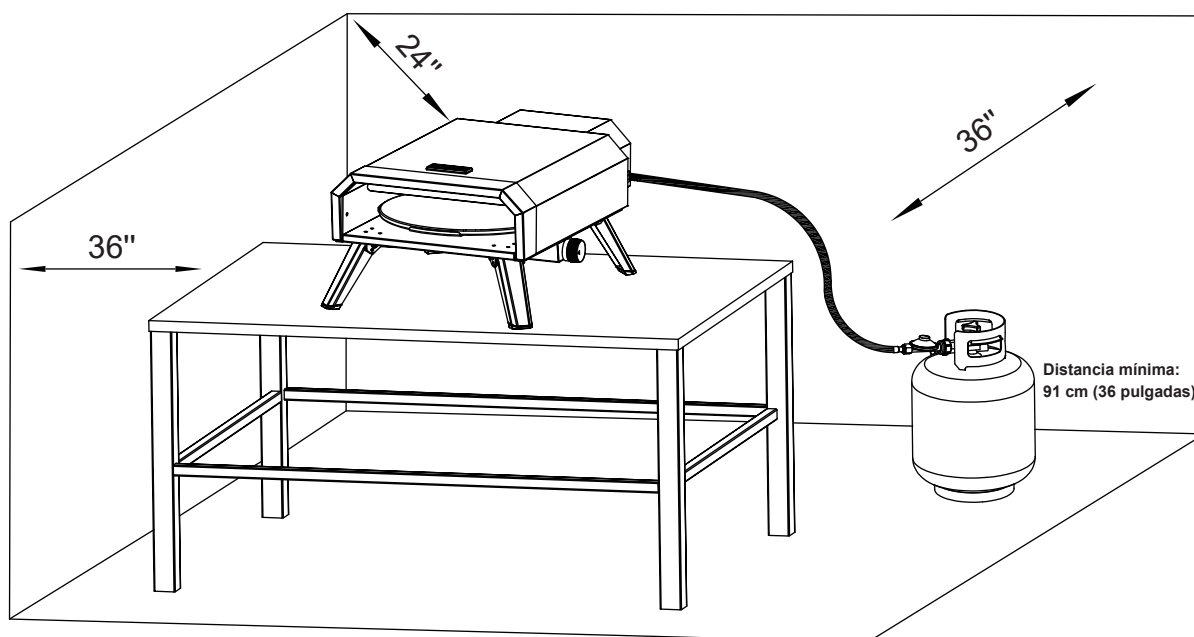
El gas propano líquido es inflamable y peligroso si se manipula incorrectamente. Comprender las características antes de utilizar cualquier producto de propano.

1. Características de propano: inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire, se asienta en piscinas y áreas bajas.
2. En su estado natural, el propano no tiene olor. Para su seguridad, se ha añadido un olor.
3. El contacto con el propano puede provocar quemaduras de congelación en la piel.
4. Este aparato se envía desde la fábrica para su uso con gas propano solamente.
5. Nunca coloques el horno sobre una mesa con materiales inflamables como manteles, plástico o cualquier cosa que pueda incendiarse.
6. Los cilindros de propano abollados u oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.

⚠ PARA SU SEGURIDAD ⚠

1. Mantenga el horno al menos a 91 cm (36 pulgadas) desde las partes lateral y trasera, y a 61 cm (24 pulgadas) desde el fondo, de materiales y estructuras combustibles y no combustibles.
2. Deje un espacio de 10 pies entre el horno y los objetos que puedan incendiarse.
3. No coloque el aparato donde haya superficies combustibles por encima.

ADVERTENCIA: La manguera de gas es un peligro de tropiezo.



INSTRUCCIONES DE USO

Siga estas instrucciones cuidadosamente para evitar dañar seriamente su aparato y causar lesiones personales y a la propiedad.

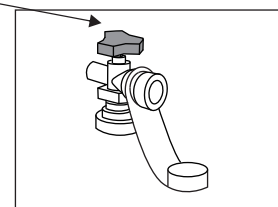
1. Ensamble el aparato siguiendo cuidadosamente las siguientes instrucciones de montaje.
2. Conecte el bombona de gas al aparato (bombona de gas no incluido).
3. Cerrar la válvula reguladora antes de abrir el paso de gas al artefacto.
4. Maneje el regulador de acuerdo a las instrucciones provistas con el mismo.
5. Utiliza las instrucciones de encendido proporcionadas a continuación para encender el quemador.

INFORMACIÓN DE BOMBONA Y GAS GLP

Su nueva aparato funciona con gas GLP (petróleo licuado). Es inodoro, incoloro y no tóxico cuando se produce. Puede oler gas GLP, ya que se le ha dado un olor similar al de huevos podridos por su seguridad.

El aparato utiliza el bombona de gas GLP más nuevo y seguro (tanque) que incluye dos características:

Rueda triangular de mano

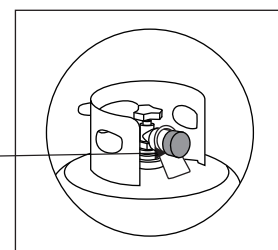


1. Un OPD (dispositivo de protección contra sobrellenado) - evita fugas accidentales de gas causadas por el sobrellenado del bombona. Cada bombona contiene un flotador que cierra la válvula de entrada cuando el bombona está 80% lleno. Esto deja espacio para que el gas propano se expanda en temperaturas altas. Una rueda de mano triangular distingue este tipo de bombona.
2. Una válvula de conexión rápida QCC1 Tipo 1 que proporciona conexiones rápidas al bombona y solo requiere ser apretada a mano.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

1. El bombona de gas debe incluir un collar para proteger la válvula de suministro de gas.
2. No almacene un bombona de gas de repuesto cerca del aparato.
3. Nunca llene el bombona de gas más allá del 80% de su capacidad.
4. Si la advertencia en 2 y 3 anteriores no se hace caso exactamente, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
5. Transporte siempre en posición vertical.
6. No fume al transportar su bombona de gas.
7. Coloque una tapa contra el polvo en la salida de la válvula de gas del bombona siempre que el bombona no esté en uso. Use solo el tipo de tapa guardapolvo que se proporciona con la válvula del bombona cuando se compra. Otros tipos de tapones o tapones pueden provocar fugas de propano.

Tapa contra el polvo



ESPECIFICACIONES DEL BOMBONA

1. El bombona comprado o intercambiado por su aparato debe ser fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para bombonas de gas GLP del Departamento de Transporte (DDT) de EE. UU. o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para Transporte de mercancías peligrosas y comisión, Estar equipado con un dispositivo de prevención de sobrellenado (OPD) listado y estar equipado con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para aparatos de cocina al aire libre.
2. El bombona de gas GLP que se utiliza con este artefacto no debe sobrepasar las 20 libras (9,1 kg) de capacidad. Aproximadamente 18 pulgadas (45,7 cm) de alto y 12 pulgadas (30,5 cm) de diámetro.
3. Este aparato está diseñada para adaptarse a los cilindros de 20 libras (9,1 kg) de las marcas Worthington, Manchester o SMPC. Otras marcas pueden ajustarse a este aparato si el cuello superior y el anillo de soporte inferior tienen dimensiones similares.

EL BOMBONA TAMBIÉN DEBE ESTAR EQUIPADO CON:

1. Una válvula de cierre que termina en una salida de la válvula del bombona de gas tipo 1
2. Una válvula tipo 1 que evita el flujo de gas hasta que se hace un sello positivo
3. Un collar para proteger la válvula de cierre del bombona
4. Un dispositivo de alivio de seguridad que está directamente relacionado con el espacio de vapor del bombona

⚠ ADVERTENCIA ⚠

Si se congela la válvula del bombona de gas, puede haber una sobredosis de gas. Cierre la válvula de baja presión y llame inmediatamente al distribuidor de GLP.

1. NO conecte este aparato a una válvula de bombona POL #510 existente con roscas a la izquierda.
La válvula Tipo 1 se puede identificar mediante las grandes roscas externas de la salida de la válvula.
2. NO conecte a un bombona de gas que exceda esta capacidad.
3. NO conecte a un bombona que utilice ningún otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.
4. NO intente conectar este horno de pizza al sistema de propano autónomo de una caravana, remolque, casa rodante o vivienda.

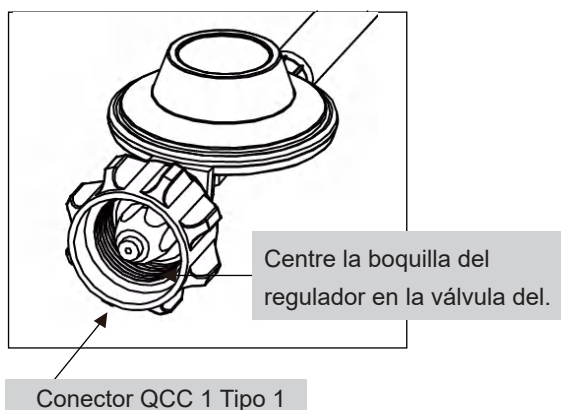
CONECTANDO EL REGULADOR A LA BOMBONA DE GAS

⚠ PRECAUCIÓN ⚠

Utilice únicamente el regulador de presión de gas suministrado con este aparato de cocción al aire libre. Este regulador está configurado para una presión de salida de 11 pulgadas columna de agua.

Su regulador está equipado con un sistema de conexión rápida QCC Tipo 1. No permite que el gas fluya hasta que se haya hecho un sello positivo. Tiene un elemento térmico que apaga el flujo de gas si la temperatura alcanza los 115 °C (240 °F). También tiene un dispositivo de limitación de flujo que restringe el flujo de gas a 0,28 métricas cúbicas por hora (10 pies cúbicos por hora).

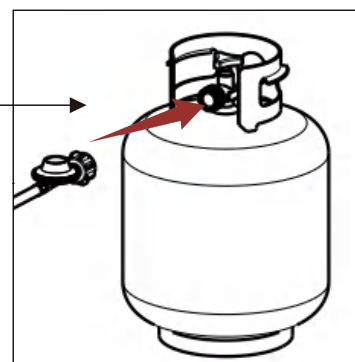
1. Asegúrese de que el bombona de gas esté apagado girando la rueda de mano en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Asegúrese de que todos los controles del quemador estén girado a la posición OFF.
3. Retire la tapa de seguridad de la válvula del bombona.
4. Centre la boquilla del regulador en la válvula del bombona.
5. Gire la tuerca negra en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. Apriete a mano solamente. No utilice una llave inglesa.



El regulador debe entrar en la válvula del cilindro en línea.

⚠ ADVERTENCIA

Mantenga siempre el bombona de gas en posición vertical en todo momento.



⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. No conecte este aparato a ninguna fuente no regulada de propano.
2. Antes de cada uso, compruebe si la manguera de gas es excesiva abrasión, desgaste o cortes. Reemplace un conjunto de manguera dañado por el especificado en la lista de piezas antes de usar el aparato.
3. Si el bombona ha sido sustituido, se han sustituido las partes de gas, se ha activado la unidad de caudal limitado del regulador o se ha dejado de usar durante un período prolongado, deberán realizarse las siguientes pruebas de fuga antes de que se utilice por primera vez el aparato.
4. No intente conectar este aparato al sistema de GLP de una autocaravana o remolque.

PRUEBA DE ESTANQUEIDAD DE LA BOMBONA DE GAS

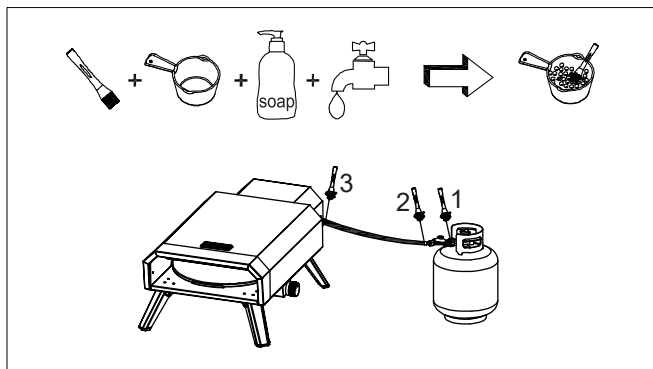
1. La prueba de estanqueidad debe repetirse cada vez que se cambia o se vuelve a llenar la bombona de gas.
2. NO fume ni tenga nada cerca que pueda prender fácilmente, como encendedores o fósforos.
3. NO use una llama viva para verificar si hay fugas de gas.
4. Debe comprobarse si hay fugas en el aparato al aire libre, en un área bien ventilada y lejos de llamas vivas o chispas.

PASOS DE LA PRUEBA DE ESTANQUEIDAD:

Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave.

No use productos de limpieza del hogar. Esto puede dañar los componentes del de gas.

1. Pruebe al aire libre en un área bien ventilada.
2. Asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición de APAGADO.
3. Si las advertencias 1 y 2 no se cumplen estrictamente, existe el riesgo de que se produzcan incendios que puedan causar graves víctimas.
4. Mezcle una solución de agua y jabón suave al 50 %. No utilice ninguna solución limpiadora doméstica.



5. Conecte el regulador a la plancha, y conecte la bombona de gas al regulador, asegúrese de que las conexiones son seguras. Si escucha un sonido de apuro, desconecte la bombona de gas inmediatamente. En ese caso, podría haber una fuga en la conexión. Vuelva a conectar la bombona de gas al regulador.
6. Rocíe o cepille la solución de detergente para lavavajillas que cubre las siguientes áreas. (Figura 1)
7. Las burbujas que se producen en cualquiera de las piezas y conexiones mencionadas anteriormente indican una fuga de gas. Desconecte inmediatamente la botella. Vuelva a apretar las conexiones o Pida Piezas de repuesto según sea necesario. Continúe probando según sea necesario hasta que no se detecten fugas. Si la fuga detectada no puede ser rectificada, no intente curar la fuga sino que consulte a su distribuidor de gas.
8. Desconecte la bombona de gas de la horno después de la prueba.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, LA VÁLVULA DEBE PERMANECER EN LA POSICIÓN DE ENCENDIDO MÁS DE 12 SEGUNDOS.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. NO UTILICE EL APARATO si hay fugas. Asegúrese de que la válvula del bombona de gas esté cerrada.
Si el bombona de gas sigue teniendo fugas, póngase en contacto con su distribuidor de GLP o llame al 911.
2. No utilice fósforos, llamas abiertas ni humo durante las pruebas de fugas.
3. No encienda ningún quemador durante las pruebas de fugas.
4. Las piezas de repuesto, incluido un conjunto de manguera de repuesto debe ajustarse a las especificaciones de la lista de piezas de repuesto.
5. Mantenga la manguera de suministro de gas alejada de cualquier superficie caliente.

El incumplimiento de esas instrucciones puede dar lugar a graves lesiones personales.

PROCEDIMIENTO DE APAGADO

1. Gire la perilla de control del quemador a la posición de APAGADO.
2. Cierre el cilindro de gas LP.
3. Desconecte la manguera y el regulador del cilindro de gas LP antes de almacenarlo.

Cada quemador de aparato se prueba y calibra en la fábrica antes del envío; sin embargo, los cambios en el suministro local de gas natural pueden requerir un ajuste del quemador. Por favor, compruebe visualmente las llamas de los quemadores. Compruebe siempre visualmente el aparato antes de encenderlo. Reemplace cualquier manguera que esté deshilachada o agrietada. Busque cualquier cosa que pueda bloquear la ventilación y eliminar tal obstrucción o mover el aparato. Después de la iluminación compruebe el modo de fuego para asegurarse de que el calor de cada quemador se distribuye uniformemente. Si los quemadores no se encienden o si el patrón de llama es desigual, consulte la sección Solución de problemas.

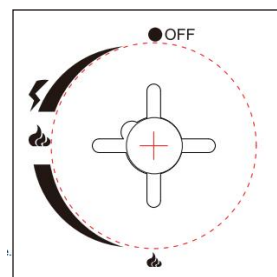
⚠ ADVERTENCIA: ANTES DE LA ILUMINACIÓN ⚠

1. Lea las instrucciones antes de la iluminación.
2. Si el encendido no se produce en 5 segundos, apague la válvula reguladora, espere 5 minutos y repita el procedimiento de iluminación.
3. Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de encender el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de su uso. No utilice el aparato si hay olor a gas. Utilice únicamente el regulador de presión y el conjunto de manguera suministrados con la unidad.
4. Nunca utilice reguladores y conjuntos de mangueras que no sean los suministrados con el aparato. Si es necesario un reemplazo, comuníquese con el fabricante para obtener el reemplazo adecuado. El reemplazo debe realizarse según las especificaciones del Manual del Usuario. **NO DEJE EL APARAT DESATENDIDA MIENTRAS COCINA.**

ILUMINACIÓN DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES MEDIANTE IGNICIÓN AUTOMÁTICO

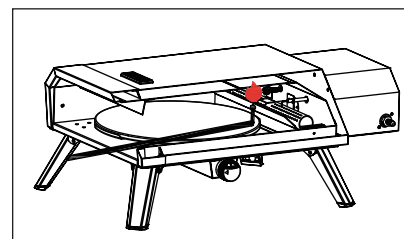
1. Gire la perilla de control a la posición OFF (apagado).
2. Abra el suministro de gas en la válvula del bombona de gas o en el regulador.
3. Presione la perilla de control y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición HI. Se escuchará un clic y el quemador se encenderá.
4. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a la posición OFF, espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el quemador.
5. Si el quemador se enciende, gire las perillas de control para obtener el ajuste de temperatura requerido para sus alimentos.

* Si los quemadores siguen sin encenderse, compruebe el suministro de gas.



ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR CON CERILLA

1. Si el quemador no se enciende después de varios intentos con el mando de control, puedes encenderlo con una cerilla.
2. Después de intentar encender el quemador con el mando de control, espera 5 minutos para permitir que se disipe cualquier gas.
3. Coloca una cerilla en el soporte para cerillas, enciéndela e insértala cuidadosamente a través de la abertura del horno hasta el quemador.
4. Gira lentamente el mando de control a la posición HI, y el quemador debería encenderse inmediatamente.
5. Si el quemador no se enciende en unos segundos, apaga el mando de control, espera 5 minutos e inténtalo de nuevo.



APAGAR EL APARATO

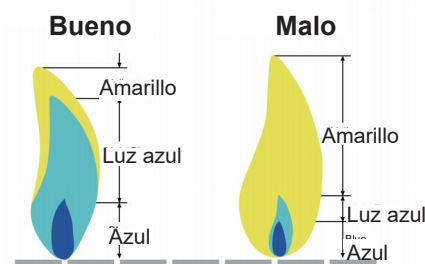
1. Apague el suministro de gas en el bombona de gas girando la válvula en el sentido horario.
2. Gire la válvula reguladora a la posición OFF.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender!

LLAMAS DE QUEMADOR

Encienda el quemador y regule la llama con la válvula de control del regulador hasta lograr la llama deseada. Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Una llama azul con poca o ninguna llama amarilla proporciona el mejor calor.



INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. NO coloques la piedra para pizza directamente sobre una llama abierta.
2. NO pongas alimentos congelados sobre una piedra caliente.
3. La piedra es delicada y puede agrietarse si se golpea o se cae.
4. La piedra se calienta mucho durante el uso y permanece caliente durante un período prolongado después del uso.
5. No uses agua para enfriar la piedra cuando esté caliente.

CURADO DE LA PIEDRA PARA PIZZA

Curar la piedra para pizza es un paso crucial para tu horno de pizza, y solo necesita hacerse una vez. Después de eso, ¡estás listo para empezar a cocinar pizzas! Este proceso ayuda a minimizar el riesgo de que la piedra se agriete. Para curar la piedra, sigue estos pasos:

1. Precalienta el horno a su temperatura máxima.
2. Mantén esta temperatura durante aproximadamente 30 minutos.
3. Gira el mando de control del horno a la posición OFF y deja que el horno se enfríe naturalmente. Después de que se haya enfriado completamente, estás listo para recalentar el horno y empezar a cocinar pizzas. Procede a "USO DEL HORNO PARA PIZZA".

USO DEL HORNO PARA PIZZA

1. Precalienta el horno.
2. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, ajusta los mandos de control y gira manualmente la piedra para pizza según sea necesario durante el proceso de cocción.
3. El tiempo de cocción de la pizza puede variar dependiendo del tamaño y grosor de la masa. Ajusta el tiempo de cocción en consecuencia.
4. Cuando la pizza alcance el nivel de cocción deseado, retírala cuidadosamente del horno.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

1. NO muevas el aparato cuando esté en uso. Deja que el aparato se enfríe a 115°F (46°C) antes de moverlo o guardarlo.
2. NO toques la carcasa exterior, la piedra para pizza o los alrededores inmediatos cuando esté en uso.

Su nueva aparato ha sido diseñada y fabricada con altos estándares de calidad. Le dará muchos años de tiempo de cocción, sin embargo, necesita un mínimo de mantenimiento.

NOTA: Limpie todo el aparato todos los años y apriete todos los elementos con regularidad (1-2 veces al año o más, según el uso). La limpieza debe realizarse utilizando detergentes que no dañen el patio, el césped o el medio ambiente.

ADVERTENCIA

1. No limpie ninguna parte de su aparato en un horno autolimpiante.
2. No utilice, limpiadores de cocina abrasivos, limpiadores que contengan productos cítricos o alcoholes minerales.
3. Siempre deje que el aparato se enfríe antes de la limpieza.
4. Tenga en cuenta que cubrir el horno de pizza lo protegerá de los efectos de la nieve, la lluvia, los animales y más, pero no lo protegerá contra daños por humedad, condensación y otros agentes corrosivos.

PASOS PARA UNA BUENA LIMPIEZA

1. Asegúrese de que el aparato está completamente desconectado de la bombona de propano antes de cualquier limpieza. Compruebe que no hay llama, ni olor a gas, y que la válvula está en posición de apagado.
2. Antes de retirar la piedra para pizza, deje que se enfríe completamente a 115°F (46°C). Como precaución, usa guantes protectores resistentes al calor.
3. Usa un raspador de banco, espátula, paño seco o toalla de papel para eliminar suavemente cualquier resto de masa o partículas de alimentos de la superficie. No uses agua en este punto, ya que la piedra es porosa y absorberá la humedad. Si aún quedan residuos de alimentos en la piedra para pizza, gira el mando de control a la posición HI y déjalo funcionar durante 30 minutos. Después, raspa los restos restantes.
4. Si hay manchas difíciles o grasa, humedece ligeramente un paño con agua (asegúrate de que no esté demasiado mojado) y limpia suavemente la superficie. No empapes la piedra, ya que demasiada agua puede afectar su rendimiento.
5. Confirmar que todos los componentes estén completamente secos antes de usarlos o guardarlos.

NOTA: No uses jabón ni productos de limpieza agresivos, ya que la piedra puede absorberlos, alterando potencialmente el sabor de tu pizza.

PRECAUCIÓN

Verifique si hay nidos de insectos en el tubo colector y en los quemadores. Un flujo de gas inadecuado causado por un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de los aparatos de cocina. Examinando y limpiando los quemadores y el tubo colector con frecuencia, puede evitar obstrucciones.

PELIGRO

No introduzca ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula o en la válvula de seguridad. Puede dañar la válvula o provocar fugas, lo que puede provocar una explosión, un incendio, lesiones personales o la muerte.

ALMACENAMIENTO

1. Limpie el aparato antes de almacenarla. Almacenar en un lugar seco.
2. El almacenamiento de su aparato en el interior sólo es permisible si el bombona de gas se desconecta y retirado del aparato.
3. Se recomienda una cubierta para proteger su aparato. Puede elegir entre una variedad de cubiertas ofrecidas por fabricantes.
4. Realice una prueba de fugas antes de usar el aparato después de que se ha mantenido en el almacenamiento durante algún tiempo.

Emergencias	Causa posible	Prevención/Solución
Fuga de gas de manguera agrietada/cortada/quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el bombona de gas, si la manguera está cortada o agrietada, reemplace la manguera. Realice una prueba de fuga del bombona de gas y compruebe la conexión del regulador al bombona de gas.
Fuga de gas del bombona de gas	Falla mecánica debido al envejecimiento o mal manejo	Apague la válvula del bombona de gas.
Fuga de gas de la válvula del bombona de gas	Falla de la válvula del bombona debido a un mal manejo o falla mecánica	Cierre la válvula del bombona de gas. Devuelva el bombona de gas al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el bombona de gas y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, conexión suelta, falla del sello de goma	Cierre la válvula del bombona de gas líquido, retire el regulador del cilindro e inspeccione visualmente el sello de goma en busca de daños. Realice una prueba de fugas en el bombona de gas y verifique la conexión del regulador al bombona de gas.
Fuego que viene a través del panel de control	Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo parcial	Apague las perillas de control y la válvula del tanque GLP. Después de que el fuego se apague y la piedra para pizza esté fría, retire el quemador e inspeccione si hay nidos de arañas u óxido. Consulte los peligros naturales y la limpieza de las páginas de montaje del quemador.

Resolución de problemas: problema	Posible causa	Prevención/Solución
Fuego de grasa o llama excesiva continua por encima de la superficie de cocción	Demasiada acumulación de grasa en el área del quemador	Apaga el cilindro de LP y deja que las llamas se apaguen. Después de que el horno se haya enfriado, retira cualquier partícula de alimentos y exceso de grasa del interior y otras superficies.
El quemador no se enciende con el encendedor	Problemas con el gas 1. Tratando de encender el quemador equivocado 2. Quemador no conectado con la válvula de control 3. Obstrucción en el quemador 4. Sin flujo de gas 5. Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento al bombona de gas 6. La tuerca de acoplamiento y la válvula del bombona de gas no están completamente conectadas.	1. Consulte las instrucciones en el panel de control. 2. Asegúrese de que la válvula esté colocada dentro de los tubos del quemador. 3. Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos con telarañas u otro material; ver sección de limpieza y mantenimiento. 4. Asegúrese de que el bombona de gas no esté vacío. Si el bombona de gas no está vacío, compruebe "caída repentina en el flujo de gas." 5. Apague las perillas y desconecte la tuerca de acoplamiento del bombona de gas. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo. 6. Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de la mitad a tres cuartas partes.
El quemador no se enciende con el encendedor	Problemas eléctricos: 1. Electrodo agrietado o roto; chispas en la grieta. 2. Punta del electrodo no en la posición adecuada. 3. Alambre y/o electrodo cubierto con residuos de cocción. 4. Los cables están sueltos o desconectados. 5. Los cables están cortocircuitando entre el encendedor y el electrodo. 6. El botón pulsador se pega en la parte inferior y genera chispas entre el encendedor y el electrodo.	1. Reemplace el electrodo. 2. La punta del electrodo debe apuntar hacia el orificio del puerto en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajuste si es necesario. 3. Limpie el alambre y o el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. 4. Reconecte los cables o reemplace el conjunto de electrodos/cables. 5. Reemplazar el cable del encendido. 6. Reemplace el encendedor. 7. Inspeccione el aislamiento del cable y la conexión adecuada. Reemplace los cables si el aislamiento está roto.

Resolución de problemas: problema	Posible causa	Prevención/Solución
El quemador no se encenderá con fósforo	1. Consulte "problemas de gas" en la página anterior. 2. Método inadecuado de iluminación con una cerilla.	Consulte la sección "ILUMINACIÓN MANUAL DE LOS QUEMADORES CON FÓSFORO" en instrucciones de funcionamiento.
Caída repentina del flujo de gas o baja llama	1. Acumulación de grasa. 2. Grasa excesiva en la carne. 3. Temperatura de cocción excesiva	1. Limpie el quemador y el interior del horno. 2. Recorta la grasa de la carne antes de hornear.
La llama se apaga	Vientos altos o ráfagas. Gas bajo en GLP. Válvula de flujo excesivo disparado.	Gire la parte frontal del horno para enfrentar el viento o aumentar la altura de la llama. Rellene el bombona de gas.
Fuego persistente de grasa	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Gira el mando a la posición OFF y apaga el gas en el cilindro de LP. Deja que las llamas se extingan. Una vez que el horno se haya enfriado, retira y limpia todos los componentes.
Escena retrospectiva... (fuego en el(los) tubo(s) del quemador)	El quemador y los tubos del quemador están bloqueados	Gire las perillas a la posición OFF. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Consulte la sección de limpieza del quemador en limpieza y mantenimiento.
Estalla	1. Acumulación de grasa. 2. Grasa excesiva en la carne. 3. Temperatura de cocción excesiva	1. Limpie el quemador y el interior del horno. 2. Recorta la grasa de la carne antes de hornear. 3. Ajuste la temperatura (baja)
No se puede llenar el bombona de gas	Algunos distribuidores tienen boquillas de relleno más antiguas con hilos desgastados.	Al girar las boquillas gastadas, no tienen suficiente "mordida" para activar la válvula. Pruebe con un distribuidor de GLP diferente.

Si no puede resolver su problema con la información de desactivación antes mencionada, póngase en contacto con su distribuidor de gas local.

Gracias por adquirir la Horno de gas portátil para pizza con piedra de 13" Royal Gourmet®.

Royal Gourmet garantiza que sus productos no presentan defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de **1 año** a partir de la fecha de compra original. La garantía no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. **RUST no se considera una de fabricación o materiales defecto.**

Durante cinco años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado sin cargo.

Durante el período de vigencia establecido de la garantía, Royal Gourmet, a su criterio, reemplazará los componentes defectuosos sin costo alguno, debiendo hacerse responsable el propietario de los gastos de envío. Royal Gourmet se reserva el derecho de exigir la devolución de las piezas defectuosas, enviadas con el porte o el flete pagado por el consumidor, para ser revisadas y examinadas. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Royal Gourmet se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Después de la fecha de vencimiento de la garantía, finalizarán todas las responsabilidades.

***Nota:** A fecha de recibo con el número de modelo y el número de serie de compra serán necesarios para el servicio de garantía.

Esta garantía limitada no ampara el costo en el que se incurra por inconvenientes, alimentos, lesiones ni daños a la propiedad. Cualquier cobertura de garantía será nula si esta plancha se utiliza con fines comerciales o de alquiler. Esta garantía limitada atañe ÚNICAMENTE al funcionamiento del producto y no ampara rayones, abolladuras, corrosión ni decoloración ocasionada por el calor, los productos de limpieza abrasivos y químicos, ni por las herramientas usadas en el armado o en la instalación del aparato, oxidación de las superficies ni decoloración de las superficies de acero inoxidable.

LO QUE NO ESTÁ CUBIERTO EN EL SERVICIO DE GARANTÍA

Cualquier falla o problema de funcionamiento debido a un accidente, uso indebido o incorrecto, alteración, uso para otros fines, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o reparación inadecuados, o el incumplimiento del mantenimiento de rutina, incluyendo, pero sin limitarse a, daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se especifica en el manual del propietario.

Deterioro o daños debidos a condiciones meteorológicas severas, como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a exposición a productos químicos ya sea directamente o en el ambiente.

Costo de llamadas de servicios.

Costos de envío o transportación.

La recogida y el envío de su producto.

Costos de devolución o reinstalación.

Costo de mano de obra por reinstalación o reparaciones.

Responsabilidad por daños indirectos o consiguientes.

Esta garantía Limitada es la única garantía entregada por Royal Gourmet y eemplaza a todas las demás garantías, expresas o implícitas, incluidas las garantías implícitas de comercialización o idoneidad para cualquier fin en particular. Ni Royal Gourmet ni el establecimiento minorista que ofrece este producto, tienen autoridad alguna para otorgar garantías o prometer otros recursos que sean adicionales o inconsistentes con los establecidos previamente.

La responsabilidad máxima de Royal Gourmet, en todos los casos, no superará el precio de compra del producto que el cliente o comprador original pagó. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños accidentales o resultantes. En dicho caso, no se aplicarán las exclusiones o limitaciones anteriores.

No devuelva piezas sin antes obtener la autorización de devolución de nuestro departamento de servicio al cliente.

Si tiene alguna duda sobre el nuevo montaje, la garantía o el anexo, por favor póngase en contacto con nuestro servicio al cliente. Estaremos encantados de ofrecer cualquier pieza de repuesto que necesite durante el período de garantía.



1-800-618-6798



service@royalgourmetusa.com



Lun.-Vie. 8:30 AM-5:00 PM, EST

DANGER

1. N'utilisez jamais le four à pizza sans surveillance.
2. N'utilisez jamais ce four à pizza à moins de 25 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable.
3. 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.
4. Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants nécessaires à l'assemblage et à l'utilisation sécuritaire du four à pizza.
5. Suivez tous les avertissements et les instructions lorsque vous utilisez le four à pizza.
6. Conservez ce manuel pour référence future.

DANGER

Si vous sentez du gaz:

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si une odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

REMARQUE: Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou des brûlures pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

AVERTISSEMENT

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au *Code national du gaz combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
3. Une bouteille de GPL non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

ATTENTION

CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

CONTENU

Pour votre sécurité	30-31
Informations et instructions générales	32-35
Instructions d'utilisation	36-37
Nettoyage et entretien	38
Guide de dépannage	39-40
Garantie et service de clientèle	41
Schéma et liste des pièces	42
Liste du matériel	43
Assemblage	44

En cas de problème, appelez-nous d'abord! NE PAS renvoyer l'appareil au détaillant. Cet appareil a été conçu selon des normes de qualité élevées. Si vous avez des questions qui ne sont pas traitées dans ce manuel de l'utilisateur ou si vous avez besoin de pièces détachées, veuillez appeler notre service de clientèle.

ATTENTION

1. Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur pour référence ultérieure.
2. Cet appareil n'est PAS destiné à un usage commercial.
3. Ne faites pas cuire de la viande grasse ou d'autres aliments susceptibles de provoquer des flambées dans le four.
4. Cet appareil est conçu pour être utilisé avec du gaz propane uniquement (bouteille de gaz propane non incluse).
5. N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'éclairage. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur des véhicules ou des bateaux de plaisance.
6. Les enfants ne doivent jamais utiliser votre appareil. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsqu'elle est utilisée.
7. N'essayez PAS de déplacer l'appareil lorsqu'il est allumé ou chaud. NE PAS modifier l'appareil.
8. N'UTILISEZ PAS l'appareil s'il n'est pas complètement assemblé et que toutes les pièces sont solidement fixées et serrées.
9. N'UTILISEZ PAS l'appareil ou tout autre produit à gaz à proximité de bâtiments et de matériaux combustibles non protégés.
10. N'UTILISEZ PAS en présence de gaz ou de vapeurs. Gardez l'endroit du cuisson dégagé et exempt de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
11. Ne chauffez pas les récipients à produits alimentaires scellés car l'accumulation de pression pourrait les faire exploser. Restez toujours très attentif lors de l'allumage du brûleur pour assurer un fonctionnement en toute sécurité.
12. N'obstruez pas le flux d'air pour la combustion et la ventilation.
13. Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être conforme aux spécifications du fabricant spécifiées par le fabricant.
14. Gardez le compartiment de la vanne de l'appareil, les brûleurs et les passages d'air de circulation propres. Inspectez l'appareil avant chaque utilisation.
15. Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille exempts de débris.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé sur ou sous le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'une copropriété.
17. Cet appareil sera CHAUD pendant et après son utilisation. NE touchez PAS la paroi extérieure, la pierre à pizza ou les environs immédiats lors de l'utilisation. Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés. Évitez de porter des vêtements amples ou des manches longues lors de l'utilisation du four.
18. Ayez toujours un extincteur approuvé à portée de main lorsque vous utilisez ce produit. Un extincteur à poudre chimique de classe "B" ou à "CO₂" ou, de préférence, un extincteur de classe "K". Il faut veiller tout particulièrement à comprendre les instructions du fabricant et être prêt à utiliser l'extincteur approprié avant d'utiliser cet appareil.
19. En cas d'incendie, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.



PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE AVERTISSEMENTS

1. Les carburants utilisés dans les appareils à gaz et les sous-produits qui appliquent ces carburants peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est considérés comme les sources d'anomalie congénitale ou d'autres troubles de la reproduction par l'État de Californie.
2. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, notamment le nickel (métallique), reconnu par l'État de Californie comme étant un élément cancérigène.
3. Ce produit est susceptible de vous exposer à des produits chimiques, y compris le plomb et les composés du plomb, qui sont reconnus par l'État de Californie comme étant à l'origine de cancers et d'anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Pour plus d'informations, visitez: www.P65Warnings.ca.gov

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. Cet appareil est destiné à un usage extérieur uniquement et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre espace fermé.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité des opérateurs d'assembler correctement ou de faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.
3. Placez toujours votre appareil sur une surface dure et plane loin des combustibles.
4. Ne laissez pas un appareil allumé sans surveillance. Tenez TOUJOURS les enfants et les animaux éloignés du gril.
5. Ne placez jamais le four sur une table avec des matériaux inflammables tels que les nappes, le plastique ou tout ce qui pourrait prendre feu.
6. N'utilisez pas l'appareil en cas de vent fort.

⚠ DANGER: RISQUE LIÉ AUX BOUTEILLES DE GPL ⚠

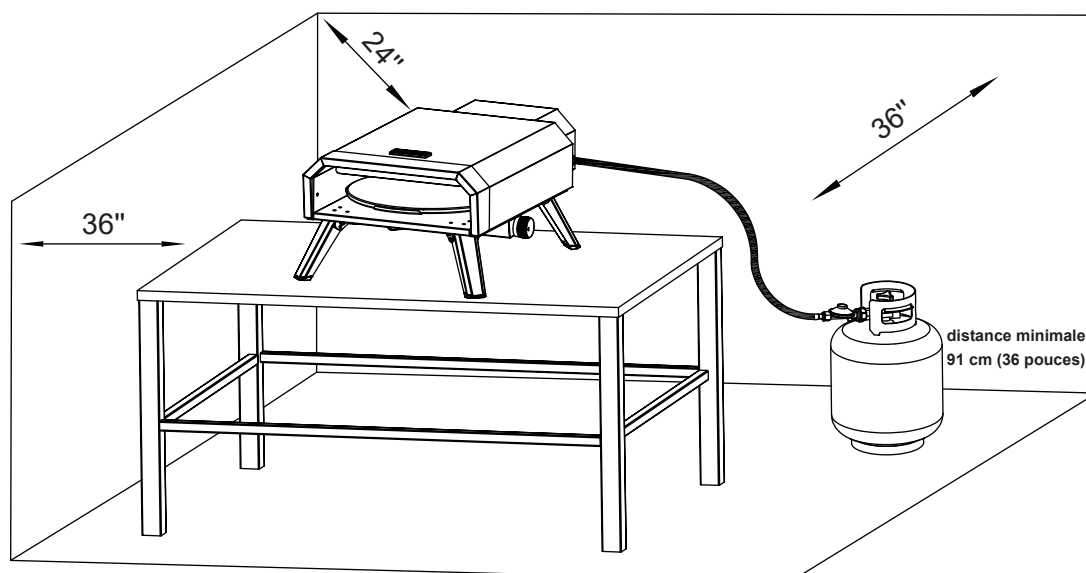
Le gaz propane liquide est inflammable et dangereux s'il est manipulé incorrectement. Comprenez les caractéristiques avant d'utiliser tout produit au propane.

1. Caractéristiques du propane: Inflammable, explosif sous pression, plus lourd que l'air, se dépose dans les piscines et les zones basses.
2. À l'état naturel, le propane n'a pas d'odeur. Pour votre sécurité, un odorant a été ajouté.
3. Le contact avec le propane peut causer des brûlures de gel sur la peau.
4. Cet appareil est expédié de l'usine pour une utilisation avec du gaz propane uniquement.
5. N'utilisez jamais une bouteille de propane avec un corps, une vanne, un collier ou des pieds endommagés.
6. Les bouteilles de propane bosselées ou rouillées peuvent être dangereuses et doivent être vérifiées par votre fournisseur de gaz propane.

⚠ POUR VOTRE SÉCURITÉ ⚠

1. Maintenez le four à une distance d'au moins 91 cm (36 pouces) des côtés et du dos, et à 61 cm (24 pouces) du sol par rapport aux matériaux combustibles et non combustibles et à la construction.
2. Laissez un espace de 10 pieds entre le four à cuisson et les objets qui peuvent prendre feu.
3. Ne placez pas ou n'utilisez pas l'appareil sous des matériaux combustibles non protégés.

ATTENTION: Le tuyau de gaz présente un risque de trébuchement.



INSTRUCTIONS POUR L'USAGE

Suivre correctement ce mode d'emploi afin d'éviter de sérieux dommages corporels ou matériels ainsi que pour préserver l'appareil.

1. Suivre soigneusement les instructions de montage de l'appareil.
2. Connectez la bouteille de propane à l'appareil (bouteille de propane non incluse).
3. Tournez la valve de régulation en position « Arrêt » (éteinte) avant d'ouvrir l'arrivée de gaz.
4. Utiliser le régulateur en fonction des instructions données.
5. Suivez les instructions fournies ci-dessous pour allumer le brûleur.

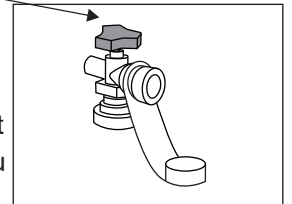
INFORMATIONS SUR LE GPL ET LES BOUTEILLES

Votre nouveau appareil à gaz fonctionne au gaz PL (pétrole liquéfié). Il est inodore, incolore et non toxique une fois produit. Vous pouvez sentir le gaz de pétrole liquéfié car il a reçu une odeur semblable à celle des œufs pourris, pour votre sécurité.

Votre appareil utilise la bouteille (réservoir) de GPL la plus récente et la plus sûre qui comprend deux caractéristiques:

1. Un OPD (dispositif de protection contre le sur-remplissage) - empêche les fuites de gaz accidentelles causées par un remplissage excessif du bouteille. Chaque réservoir contient un flotteur qui ferme la vanne d'entrée lorsque le bouteille est plein à 80%. Cela permet au gaz propane de se dilater aux températures élevées. Un volant triangulaire distingue ce type de bouteille.
2. Une vanne à connexion rapide QCC1 de type 1 qui fournit des branchements rapides du bouteille et ne nécessite qu'un serrage manuel.

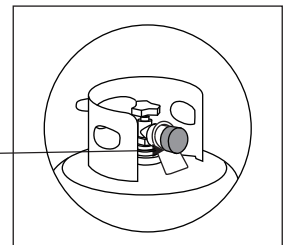
Volant triangulaire



TRANSPORT ET STOCKAGE

1. Le bouteille de gaz doit comprendre un collier pour protéger la vanne d'alimentation en gaz.
2. Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de l'appareil.
3. Ne remplissez jamais le bouteille de gaz au-delà de 80% de sa capacité.
4. Si les avertissements en 2 et 3 ci-dessus ne sont pas exactement respectés, un incendie provoquant la mort ou des blessures graves peut se produire.
5. Transportez toujours en position verticale.
6. Ne fumez pas lors du transport de votre bouteille de gaz.
7. Placez un capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de gaz du bouteille chaque fois que le bouteille n'est pas utilisé. Utilisez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni lors de l'achat de la vanne du bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

Bouchon anti-poussière



SPÉCIFICATIONS DE BOUTEILLE

1. Le bouteille de gaz acheté ou échangé pour votre appareil doit être fabriqué et marqué conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL du ministère des Transports des États-Unis (DOT) ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles, Sphères et Tubes pour le Transport des Marchandises Dangereuses, être équipé d'un dispositif anti- sur-remplissage (OPD) répertorié et être équipé d'un dispositif de connexion de bouteille compatible avec une connexion pour appareils de cuisson extérieurs.
2. La capacité de la bonbonne utilisée avec cet appareil ne doit pas dépasser 9,1 kg (20 lb.). Taille approximative: 45,7 cm (18 pouces) de hauteur et 30,5 cm (12 pouces) de diamètre.
3. Cet appareil est conçu pour s'adapter aux bouteilles de 9,1 kg (20 lb.) de marque Worthington, Manchester ou SMPC. D'autres marques peuvent s'adapter à cet appareil si le collier supérieur et l'anneau de support inférieur ont des dimensions similaires.

LA BOUTEILLE DOIT ÉGALEMENT ÊTRE ÉQUIPÉE DE:

1. Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1
2. Une vanne de type 1 qui empêche l'écoulement du gaz jusqu'à ce qu'un joint positif soit réalisé
3. Un collier pour protéger la vanne d'arrêt de la bouteille
4. Un dispositif de décharge de sécurité directement lié à l'espace de vapeur de la bouteille

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

Une vanne de bouteille givrée indique un débordement possible de gaz. Fermez la vanne de GPL et appelez immédiatement votre revendeur de GPL.

1. NE PAS connecter cet appareil à une vanne de bouteille # 510 POL existante avec des filetages à gauche.
La vanne de type 1 peut être identifiée par les grands filetages externes sur la sortie de la vanne.
2. NE PAS connecter à une bouteille de propane dépassant cette capacité.
3. NE PAS connecter à une bouteille qui utilise un autre type de dispositif de connexion de vanne.
4. N'ESSAYEZ PAS d'attacher ce four à pizza au système de propane autonome d'une caravane, d'une remorque, d'une autocaravane ou d'une maison.

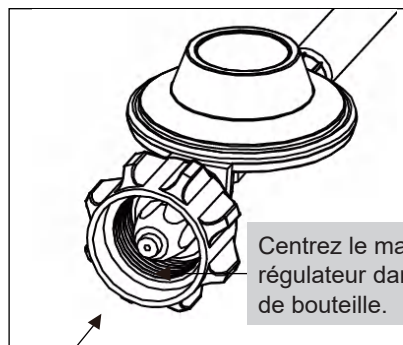
RACCORDEMENT DU RÉGULATEUR AU BOUTEILLE DE GAZ

⚠ ATTENTION ⚠

Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil de cuisson à l'extérieur. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces de colonne d'eau.

Votre régulateur est équipé d'un système de connexion rapide QCC de Type 1. Il ne permet pas au gaz de s'écouler tant qu'un joint positif n'a pas été réalisé. Il est doté d'un élément thermique qui coupe le débit de gaz si la température atteint 115 °C (240 °F). Il dispose également d'un dispositif limiteur de débit lequel limite le débit de gaz à 0,28 mètre cube par heure (10 pieds cubes par heure).

1. Assurez-vous que le bouteille de gaz est éteint en tournant le volant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Assurez-vous que toutes les commandes du brûleur sont en position OFF.
3. Retirez le capuchon de sécurité de la vanne de bouteille.
4. Centrez le mamelon du régulateur dans la vanne de bouteille.
5. Tournez l'écrou noir dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il s'arrête. Serrez à la main uniquement. N'utilisez pas de clé.



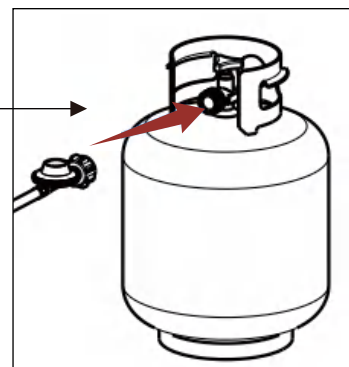
Centrez le mamelon du régulateur dans la vanne de bouteille.

Connecteur QCC 1 Type 1

Le régulateur doit entrer dans la vanne de bouteille en ligne droite.

⚠ AVERTISSEMENT

Gardez toujours la bouteille de gaz en position verticale à tout moment.



⚠️ AVERTISSEMENT ⚠️

1. Ne connectez pas cet appareil à des sources de propane non réglementées.
2. Avant chaque utilisation, vérifiez le tuyau de gaz pour une abrasion excessive, une usure ou des coupures. Remplacez un tuyau endommagé par celui spécifié dans la liste des pièces avant d'utiliser l'appareil.
3. Effectuez toujours l'essai de fuite ci-dessous avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lorsque la bouteille a été changée, lorsque des composants d'alimentation en gaz ont été changés, lorsque le dispositif de limitation de débit du régulateur a été activé, ou après une longue période de non-utilisation.
4. N'essayez pas de connecter cet appareil au système de GPL d'un camping-car ou d'une remorque.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ

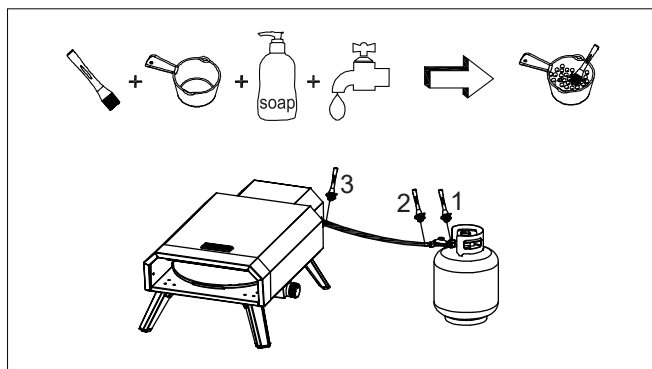
1. Le test d'étanchéité doit être répété chaque fois que la bouteille de gaz est remplacé ou rempli.
2. Ne fumez pas et n'ayez rien à proximité qui puisse s'allumer facilement, comme des briquets ou des allumettes.
3. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites de gaz.
4. L'appareil doit être vérifié à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des flammes nues ou des étincelles.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ DU BOUTEILLE DE GAZ:

Utilisez un pinceau propre et une solution 50/50 d'eau et de savon doux.

N'utilisez pas de produits de nettoyage ménagers. Cela peut endommager les composants du de gaz.

1. Effectuez l'essai à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
2. Assurez-vous que tous les brûleurs sont en position OFF.
3. Si les avertissements 1 et 2 ci-dessus ne sont pas strictement respectés, il existe un risque d'incendie pouvant entraîner des blessures graves ou la mort.
4. Mélangez une solution d'eau et de savon doux 50/50. N'utilisez pas de solution de nettoyage ménager.



5. Connectez le régulateur à la plancha, et connectez la bouteille de gaz au régulateur, assurez-vous que les connexions sont solides. Si vous entendez un bruit sec, débranchez immédiatement la bouteille de gaz. Dans ce cas, il pourrait y avoir une fuite au niveau du raccordement. Reconnectez la bouteille de gaz au régulateur.
6. Vaporisez ou brossez la solution de détergent à vaisselle en couvrant les zones suivantes. (Chiffre 1)
7. Des bulles qui se développent sur l'une des pièces et des raccords énumérés ci-dessus indiquent une fuite de gaz. Fermez immédiatement la vanne du réservoir de GPL en tournant la vanne dans le sens horaire. Resserrez les raccords ou commandez des pièces de rechange si nécessaire. Continuez l'essai si nécessaire jusqu'à ce qu'aucune fuite ne soit détectée. Si vous n'arrivez pas à reboucher la fuite, ne réessayez pas, appelez plutôt votre fournisseur de gaz.
8. Après avoir réparé la fuite, refaites le test. Fermez la sortie de gaz de la bouteille après avoir fait le test.

EN AUCUN CAS, LA VANNE NE DOIT RESTER EN POSITION OUVERTE PENDANT PLUS DE 12 SECONDES.

AVERTISSEMENT

1. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL s'il y a des fuites. Assurez-vous que la vanne de bouteille de GPL est fermée. Si la bouteille de GPL fuit toujours, contactez votre revendeur de GPL ou appelez le 911.
2. N'utilisez pas d'allumettes, de flammes nues ou de fumée pendant l'essai de fuite.
3. N'allumez aucun brûleur pendant l'essai de fuite.
4. Les pièces de rechange, y compris un ensemble de tuyau de remplacement, doivent être conformes aux spécifications de la liste des pièces.
5. Gardez le tuyau d'alimentation en gaz éloigné de toutes surfaces chaudes.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves.

PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Tournez le bouton de commande du brûleur sur «O» OFF.
2. Fermez le robinet de la bouteille de propane.
3. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de propane avant de le ranger.

Chaque brûleur de l'appareil est testé et étalonné en usine avant expédition; cependant, des variations de l'approvisionnement local en gaz peuvent rendre nécessaire le réglage des brûleurs. Veuillez vérifier visuellement les flammes des brûleurs. Inspectez toujours visuellement votre appareil avant de l'allumer. Remplacez tout tuyau effiloché ou fissuré. Recherchez tout ce qui pourrait bloquer la ventilation et éliminez un tel blocage ou déplacez l'appareil. Après l'allumage, vérifiez le modèle de flamme pour vous assurer d'avoir une répartition uniforme de la chaleur pour chaque brûleur. Si les brûleurs ne s'allument pas ou si le motif de flamme est irrégulier, consultez la section de Dépannage.

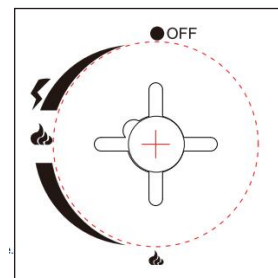
⚠ AVERTISSEMENT: AVANT D'ALLUMER ⚠

1. Lisez les instructions avant d'allumer.
2. Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, fermez la valve du régulateur, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
3. Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant de mettre le gaz sur «ON». S'il y a des signes de coupures, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant utilisation. N'utilisez pas l'appareil si une odeur de gaz est présente. Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil.
4. N'utilisez jamais de régulateurs et de tuyaux autres que ceux fournis avec l'appareil. Si un remplacement est nécessaire, contactez le fabricant pour obtenir le remplacement approprié. Le remplacement doit être conforme aux spécifications du Manuel de l'Utilisateur. **NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

ALLUMER LES BRÛLEURS PRINCIPAUX AVEC L'ALLUMAGE AUTOMATIQUE

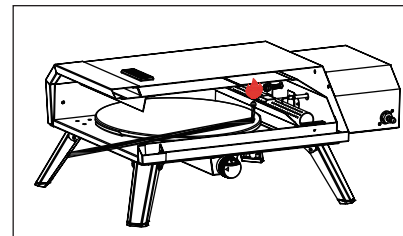
1. Tournez le bouton de commande en position OFF.
2. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne du bouteille de gaz ou du régulateur.
3. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HI. Un clic se fait entendre et le brûleur s'allume.
4. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande en position OFF, attendez 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur.
5. Si le brûleur s'allume, tournez les boutons de commande à la température requise pour votre nourriture.

* Si les brûleurs ne s'allument toujours pas, vérifiez l'alimentation en gaz



ALLUMER MANUELLEMENT LE BRÛLEUR AVEC UNE ALLUMETTE

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives avec le bouton de commande, vous pouvez l'allumer avec une allumette.
2. Après avoir essayé d'allumer le brûleur avec le bouton de commande, attendez 5 minutes pour permettre au gaz de se dissiper.
3. Placez une allumette dans le porte-allumette, allumez-la et insérez-la soigneusement dans l'ouverture du four jusqu'au brûleur.
4. Tournez lentement le bouton de commande en position HI et le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de quelques secondes, éteignez le bouton de commande, attendez 5 minutes puis réessayez.



ÉTEINDRE VOTRE APPAREIL

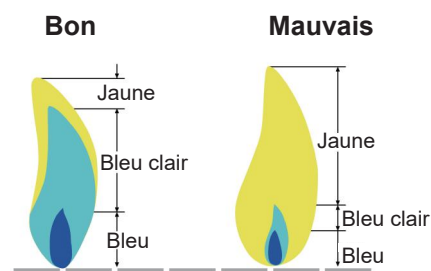
1. Fermez l'alimentation en gaz du bouteille de gaz en tournant la vanne dans le sens horaire.
2. Tournez la vanne du régulateur en position OFF.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer!

FLAMMES DU BRÛLEUR

Allumez le brûleur et réglez la flamme à l'aide de la vanne de contrôle du régulateur jusqu'à ce que la flamme souhaitée soit atteinte. Vérifiez toujours la flamme avant chaque utilisation. Une flamme bleue avec peu ou pas de flamme jaune fournit la meilleure chaleur.



INSTRUCTIONS DE CUISSON

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. NE PAS placer la pierre à pizza directement sur une flamme nue.
2. NE PAS mettre des aliments congelés sur une pierre chaude.
3. La pierre est délicate et peut se casser si elle se cogne contre quelque chose ou si elle tombe.
4. La pierre devient très chaude pendant son utilisation et reste chaude pendant une période prolongée après l'utilisation.
5. N'utilisez pas de l'eau pour refroidir la pierre lorsqu'elle est chaude.

DURCISSEMENT DE LA PIERRE À PIZZA

Le durcissement de la pierre à pizza est une étape cruciale pour votre four à pizza, et il ne doit être effectué qu'une seule fois. Après cela, vous êtes prêt à commencer à cuire des pizzas ! Ce processus permet de minimiser le risque de fissuration de la pierre. Pour durcir la pierre, suivez les étapes suivantes :

1. Préchauffez le four à sa température maximale.
2. Maintenez cette température pendant environ 30 minutes.
3. Tournez le bouton de commande du four sur la position ÉTEINT (OFF) et laissez le four refroidir naturellement.
Une fois qu'il a complètement refroidi, vous êtes prêt à réchauffer le four et à commencer la cuisson des pizzas. Passez à "UTILISATION DU FOUR À PIZZA".

UTILISATION DU FOUR À PIZZA

1. Préchauffez le four.
2. Une fois que le four atteint la température souhaitée, ajustez les boutons de commande et tournez manuellement la pierre à pizza selon le besoin pendant le processus de cuisson.
3. Le temps de cuisson de la pizza peut varier en fonction de la taille et de l'épaisseur de la pâte. Veuillez ajuster le temps de cuisson en conséquence.
4. Lorsque la pizza atteint le niveau de cuisson souhaité, retirez-la délicatement du four.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

1. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est utilisé. Laissez l'appareil refroidir à 46 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger.
2. NE touchez PAS la paroi extérieure, la pierre à pizza ou les environs immédiats lors de l'utilisation.

Votre nouveau appareil a été conçu et fabriqué selon des normes de qualité élevées. Il vous procurera de nombreuses années de plaisir à cuisiner, mais il nécessite un minimum d'entretien.

REMARQUE: Nettoyez l'ensemble de l'appareil chaque année et resserrez régulièrement tout le matériel (1 à 2 fois par an ou plus selon l'utilisation). Le nettoyage doit être effectué à l'aide de détergents qui ne nuisent pas au patio, à la pelouse ou à l'environnement.

AVERTISSEMENT

1. Ne nettoyez aucune pièce de votre appareil dans un four autonettoyant.
2. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour la cuisine, de nettoyeurs contenant des agrumes ou d'essence minérale.
3. Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
4. Veuillez noter que le fait de couvrir le four à pizza le protégera des effets de la neige, de la pluie, des animaux et plus encore, mais ne le protégera pas contre les dommages causés par l'humidité, la condensation et d'autres agents corrosifs.

ÉTAPES DE NETTOYAGE

1. Assurez-vous que l'appareil est complètement déconnecté de la bouteille de propane avant tout nettoyage. Vérifiez qu'il n'y a pas de flamme, d'odeur de gaz et que le robinet est en position d'arrêt.
2. Avant de retirer la pierre à pizza, laissez-la complètement refroidir à 46 °C (115 °F). Pour des mesures de précaution, utilisez des gants de protection résistants à la chaleur.
3. Utilisez un grattoir d'établi, une spatule, un chiffon sec ou une serviette en papier pour enlever délicatement les restes de pâte ou les résidus alimentaires de la surface. N'utilisez pas de l'eau à cette étape, car la pierre est poreuse et absorbera l'humidité. S'il y a encore des résidus alimentaires sur la pierre à pizza, tournez le bouton de commande en position HI et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes. Ensuite, grattez les débris restants.
4. S'il y a des taches tenaces ou de la graisse, humidifiez légèrement un chiffon avec de l'eau (assurez-vous qu'il n'est pas trop mouillé) et nettoyez doucement la surface. Ne trempez pas la pierre, car trop d'eau peut impacter ses performances.
5. Vérifiez que tous les composants sont complètement secs avant de les utiliser ou de les ranger.

REMARQUE : N'utilisez pas de savon ou des produits de nettoyage agressifs, car la pierre peut les absorber, altérant potentiellement la saveur de votre pizza.

ATTENTION

Vérifiez que les brûleurs et le tube collecteur ne contiennent pas de nids d'insectes. Un tube obstrué peut empêcher le bon écoulement du gaz et provoquer un incendie sous les appareils de cuisson. Prévenez les blocages en inspectant et en nettoyant régulièrement les brûleurs et le tube collecteur.

DANGER

N'insérez JAMAIS d'outil ou d'objet étranger dans la sortie de la vanne ou dans la vanne de sécurité. Vous risquez d'endommager la vanne ou de provoquer une fuite, ce qui peut entraîner une explosion, un incendie, des blessures ou la mort.

STOCKAGE

1. Nettoyez votre appareil avant de le ranger. Stockez votre appareil dans un emplacement sec.
2. Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est permis qu'après que le bouteille de gaz est débranché et retirée de l'appareil.
3. Une housse est hautement recommandée pour protéger votre appareil. Faites votre choix parmi un large choix de housses de appareil proposés par les fabricants.
4. Effectuez un essai de fuite avant d'utiliser l'appareil après qu'il a été entreposé pendant un certain temps.

Urgences	Cause possible	Prévention/Solution
Fuite de gaz d'un tuyau fissuré/coupé/brûlé	Tuyau endommagé	Coupez le gaz au niveau du bouteille de gaz, si le tuyau est coupé ou fissuré, remplacez le tuyau. Effectuez un essai de fuite du bouteille de gaz et vérifiez la connexion du régulateur au bouteille de gaz.
Fuite de gaz du bouteille de gaz	Panne mécanique due au vieillissement ou à une mauvaise manipulation	Fermez la vanne du bouteille de gaz.
Fuite de gaz de la vanne du bouteille de gaz	Défaillance de la vanne du bouteille en raison d'une mauvaise manipulation ou d'une défaillance mécanique	Fermez la vanne du bouteille de gaz. Renvoyez le bouteille de gaz au fournisseur de gaz.
Fuite de gaz entre le bouteille de gaz et la connexion du régulateur	Mauvaise installation, connexion desserrée, défaillance du joint en caoutchouc	Fermez la vanne du bouteille de gaz, retirez le régulateur de la bouteille et inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour détecter tout dommage. Effectuez un essai de fuite du bouteille de gaz et vérifiez la connexion du régulateur au bouteille de gaz.
Le feu passe par le panneau de commande	Incendie dans la section du tube de brûleur en raison d'un blocage partiel	Fermez les boutons de commande et la vanne du bouteille de gaz. Lorsque le feu est éteint et que la pierre à pizza est froid, retirez le brûleur et inspectez les nids d'araignées ou la rouille. Consultez les pages sur les dangers naturels et le nettoyage de l'ensemble du brûleur.

Dépannage: Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Feu de graisse ou flamme excessive continue au-dessus de la surface de cuisson	Trop d'accumulation de graisse dans la zone du brûleur	Éteignez la bouteille de GPL et laissez les flammes s'éteindre. Une fois le four refroidi, enlevez tous les résidus alimentaires et l'excès de graisse à l'intérieur et sur les surface.
Le brûleur ne s'allume pas lors de l'utilisation de l'allumeur	Problèmes de gaz 1. Essayant d'allumer le mauvais brûleur 2. Brûleur non engagé avec la vanne de commande 3. Obstruction dans le brûleur 4. Aucun débit de gaz 5. Verrouillage de vapeur au niveau de l'écrou d'accouplement au bouteille de gaz 6. L'écrou d'accouplement et la vanne du bouteille de gaz ne sont pas entièrement connectés.	1. Consultez les instructions sur le panneau de commande. 2. Assurez-vous que la vanne est positionnée à l'intérieur des tubes du brûleur. 3. Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou d'autres matériaux; voir la section de nettoyage pour l'entretien. 4. Assurez-vous que le bouteille de gaz n'est pas vide. Si le bouteille de gaz n'est pas vide, vérifiez «chute soudaine du débit de gaz». 5. Fermez les boutons et déconnectez l'écrou d'accouplement du bouteille de gaz. Reconnectez-le et réessayez. 6. Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts.
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur	Problèmes électriques: 1. Électrode fissurée ou cassée; des étincelles à la fissure. 2. La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position. 3. Le fil et/ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson. 4. Les fils sont desserrés ou déconnectés. 5. Les fils sont en court-circuitée entre l'allumeur et l'électrode. 6. Le bouton-poussoir reste en bas, faisant des étincelles entre l'allumeur et l'électrode.	1. Remplacez l'électrode. 2. La pointe de l'électrode doit être dirigée vers l'orifice du port du brûleur. La distance doit être de 1/8" à 3/16". Ajustez si nécessaire. 3. Nettoyez le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un écouvillon propre. 4. Rebranchez les fils ou remplacez l'ensemble d'électrode/fil. 5. Remplacez le fil de l'allumeur. 6. Remplacez l'allumeur. 7. Inspectez l'isolation des fils et la bonne connexion. Remplacez les fils si l'isolation est cassée.

Dépannage: Problème	Cause possible	Prévention/Solution
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	1. Consultez «problèmes de gaz» à la page précédente. 2. Mauvaise méthode d'allumage à l'aide d'une allumette	Consultez la section «ALLUMAGE MANUEL DES BRÛLEURS AVEC UNE ALLUMETTE» pour l'instructions d'utilisation.
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez le brûleur et l'intérieur du four. 2. Coupez le gras de la viande avant de la cuire au four.
La flamme est éteinte	Vents forts ou en rafales/faible LP gaz. La vanne d'excès de débit s'est déclenchée.	Tournez l'avant du four pour faire face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. Remplissez le bouteille de gaz.
Feu de graisse persistant	Graisse emprisonnée par l'accumulation de nourriture autour du système de brûleur.	Tournez le bouton en position ÉTEINT (OFF) et éteignez le gaz au niveau de la bouteille de GPL. Laissez les flammes s'éteindre. Une fois le four refroidi, retirez et nettoyez tous les composants.
Flash-backs (feu dans le(s) tube(s) du brûleur)	Le brûleur et les tubes du brûleur sont bloqués.	Mettez les boutons sur OFF. Nettoyer le brûleur et/ou les tubes de brûleur. Reportez-vous à la section de nettoyage du brûleur sur l'entretien.
Flambées	1. Accumulation de graisse. 2. Excès de graisse dans la viande. 3. Température de cuisson excessive	1. Nettoyez le brûleur et l'intérieur du four. 2. Coupez le gras de la viande avant de la cuire au four. 3. Ajustez (abaissez) la température.
Impossible de remplir le bouteille de gaz	Certains revendeurs ont des buses de remplissage plus anciennes avec des filets usés.	Lorsque vous tournez des buses usées, elles n'ont pas assez de «morsure» pour engager la vanne. Essayez un autre revendeur de GPL.

Si votre problème n'est pas résolu à l'aide des informations de dépannage ci-dessus, veuillez contacter votre revendeur local de gaz.

Merci d'avoir acheté ce Four à pizza à gaz portable avec pierre à pizza de 13 po de Royal Gourmet®.

Royal Gourmet garantit que ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant **un an** à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. La garantie ne couvre pas la finition de peinture, car elle peut brûler au cours d'un usage normal. **La rouille n'est pas considérée comme un défaut de fabrication ou de matériaux.**

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat, tout brûleur en acier inoxydable qui rouille sera remplacé gratuitement.

Durant la période de garantie déclarée, Royal Gourmet, à sa discrétion, remplacera gratuitement tout composant défectueux, le propriétaire étant responsable des frais de transport. Royal Gourmet se réserve le droit d'exiger que les pièces défectueuses soient retournées, en port et/ou en fret prépayé par le consommateur pour examen et examen. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, Royal Gourmet se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. À l'expiration de la garantie, toute responsabilité et obligation en découlant cessera.

Remarque: Un reçu de vente daté avec le numéro de modèle et le numéro de série sera nécessaire pour le service de garantie.

Cette garantie limitée ne vous remboursera pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels. Toute couverture de garantie est nulle si ce plaque de cuisson est utilisé à des fins commerciales ou de location. Cette garantie limitée s'applique **UNIQUEMENT** au fonctionnement du produit et ne couvre pas les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causées par la chaleur, les nettoyeurs abrasifs et chimiques, ou par les outils utilisés dans l'assemblage ou l'installation de l'appareil, l'oxydation du surfaces ou décoloration des surfaces en acier inoxydable.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE

Toutes défaillances ou difficultés au niveau du fonctionnement causées par un accident, l'abus, une mauvaise utilisation, une modification, une mauvaise application, le vandalisme, une mauvaise installation, l'entretien/le service incorrect, ou un manquement à fournir l'entretien régulier, y compris sans limitations les dommages causés par les insectes dans les brûleurs, tel qu'indiqué dans le guide de l'utilisateur.

La détérioration ou les dommages causés par les intempéries telles que la grêle, les ouragans, les tremblements de terre ou les tornades, la décoloration suite à l'exposition directe ou indirecte aux produits chimiques.

Coûts d'expédition ou de transport.

Coûts des appels de service.

Coûts d'enlèvement ou de réinstallation.

La collecte et la livraison de votre produit.

Coûts de main d'œuvre pour l'installation et les réparations.

Responsabilité pour les dommages indirects ou consécutifs.

Cette garantie limitée tient lieu de garantie unique offerte par Royal Gourmet et remplace toute autre garantie expresse ou implicite, y compris toute garantie implicite d'aptitude à la commercialisation ou d'adaptation à un usage particulier. Ni Royal Gourmet ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties ou à promettre quoi que ce soit qui dépasse ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus.

La responsabilité maximale de Royal Gourmet, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le consommateur ou l'acheteur d'origine. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages directs ou indirects. Par conséquent, les exclusions ou limitations indiquées ci-dessus peuvent ne pas vous être applicables.

Ne retournez aucune pièces sans avoir préalablement obtenu l'autorisation de retour de notre service clientèle.

N'hésitez pas à contacter notre service de clientèle si vous avez des questions concernant l'assemblage, la garantie ou les accessoires. Nous serons heureux de vous proposer les pièces de rechange dont vous avez besoin pendant la période de garantie.



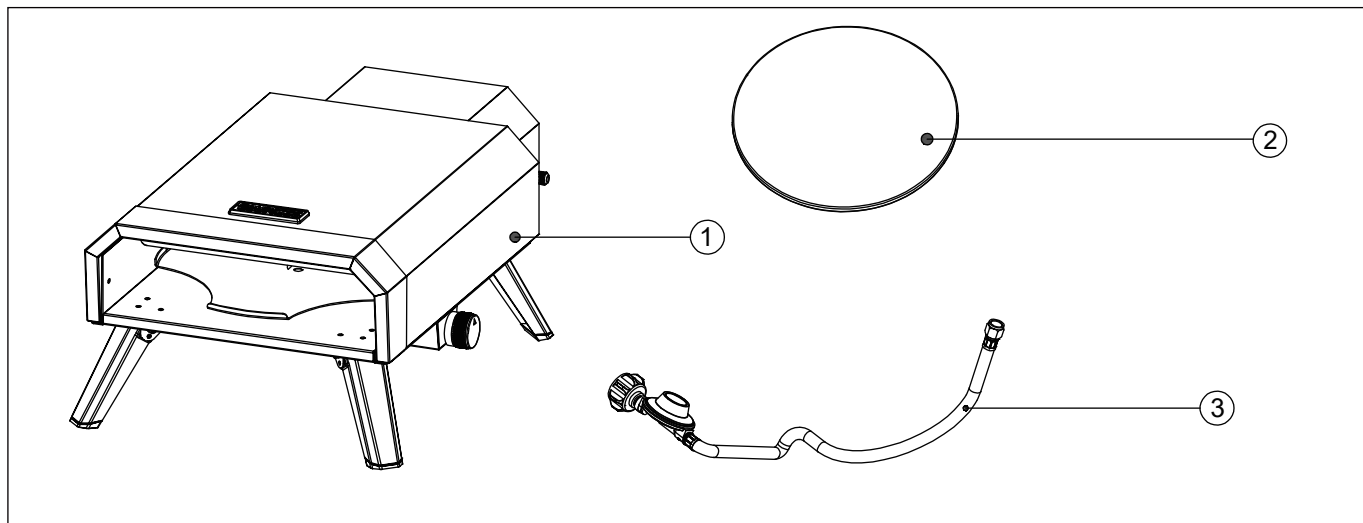
1-800-618-6798

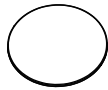
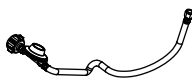


service@royalgourmetusa.com



Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h 00, HNE



No.	#	QYT / CANT. / QTÉ	Description / Descripción / Description	Image / Imagen / Image
1		1	Main body Cuerpo principal Corps principal	
2	07-PSS-02	1	Pizza stone Piedra para pizza Pierre à pizza	
3	01-JYF-1-0500 -US-LT	1	Regulator Regulador Régulateur	

TOOLS REQUIRED / HERRAMIENTAS REQUERIDAS / OUTILS REQUIS		
Description / Descripción / Description		Image / Imagen / Image
Phillips screwdriver Destornillador phillips Tournevis phillips	Wrench Llave Clé	

Before beginning assembly, make sure all parts are present. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble the products. Contact customer service for replacement parts via telephone or email.

- Tools needed: Phillips screwdriver and wrench (not included)
- Approximate assembly time: 5 minutes
- Note: 1. The right and left sides of the griddle are designed as if you are facing the front of the griddle.
2. Model shown for illustration purpose only, specific please in kind prevail.

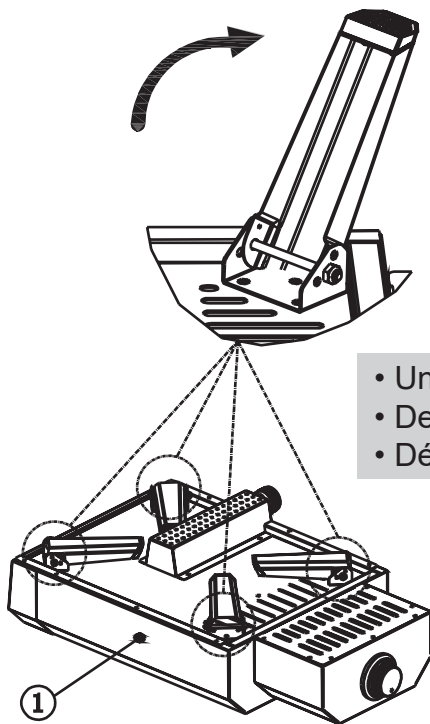
Antes de comenzar el montaje, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar los productos. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto por teléfono o correo electrónico.

- Herramienta necesaria: Destornillador phillips y llave (no incluido)
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 5 minutos
- Nota: 1. Los lados derecho e izquierdo de la plancha están diseñados como si estuvieras frente a la parte delantera de la plancha.
2. El modelo que se muestra es sólo para fines ilustrativos, prevalecen los específicos en especie.

Avant de commencer l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si des pièces sont manquantes ou endommagées, n'essayez pas d'assembler les produits. Contactez le service de clientèle pour les pièces de rechange par téléphone ou par e-mail.

- Outils nécessaires: Tournevis phillips et clé (non inclus)
- Temps nécessaire pour l'assemblage: 5 minutes
- Remarque: 1. Les côtés droit et gauche du plaque de cuisson sont conçus comme si vous faisiez face à l'avant du plaque de cuisson.
2. Le modèle est présenté à des fins d'illustration uniquement, spécifiques en nature prévalent.

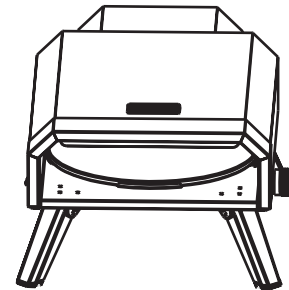
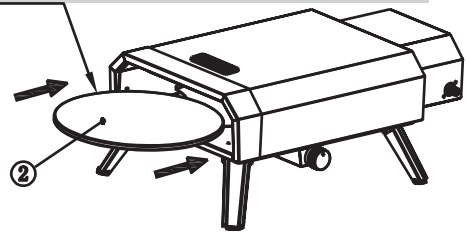
1



- Unfold the legs.
- Despliega las patas.
- Dépliez les jambes.

2

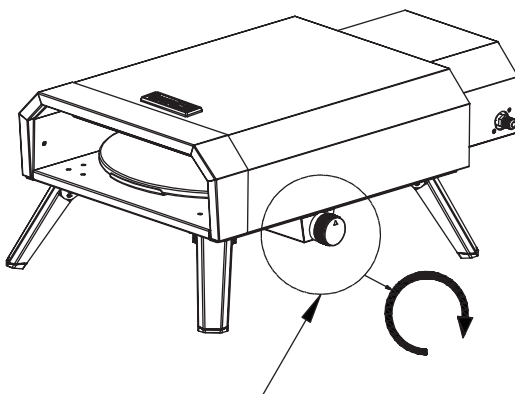
- Insert the pizza stone.
- Inserta la piedra para pizza.
- Insérez la pierre à pizza.



3

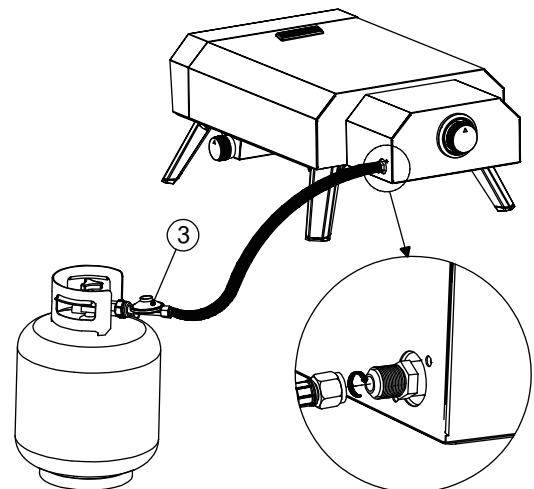
! HOT SURFACE / SUPERFICIE CALIENTE / SURFACE CHAUDE

- DO NOT TOUCH WHEN IN USE.
- NO TOCAR CUANDO ESTÉ EN USO.
- NE PAS TOUCHER PENDANT L'UTILISATION.

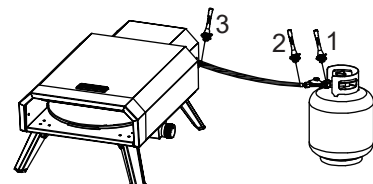


- Turn the knob to adjust the rotation during use.
- Gira el mando para ajustar la rotación durante el uso.
- Tournez le bouton pour régler la rotation pendant l'utilisation.

4



LP CYLINDER LEAK TEST / PRUEBA DE ESTANQUEIDAD / TEST D'ÉTANCHÉITÉ



**Thank You
For Choosing Us.**

**Any Problem!
We Can Help!**

**Customer
Service**

1-800-618-6798

Monday to Friday (8:30 am - 5:00 pm EST)

service@royalgourmetusa.com