

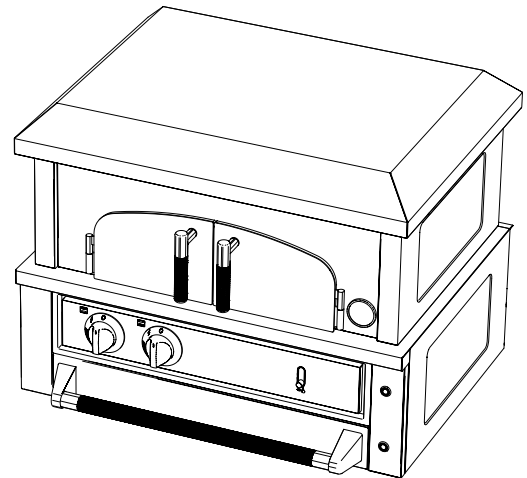
OUTDOOR KITCHEN PLATINUM COUNTERTOP PIZZA OVEN (NATURAL GAS)

SKU#67985 - OUTDOOR KITCHEN PLATINUM 33IN COUNTERTOP PIZZA OVEN - NATURAL GAS

⚠ WARNING

The Pizza Oven must be installed by a licensed gas fitter, by the manufacturer's instructions, and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction.

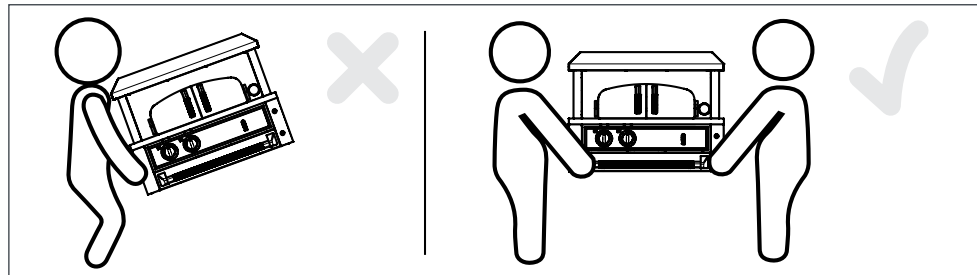
If the information in the Pizza Oven's instructions is not followed exactly, a fire, explosion, or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury, or loss of life. The licensed gas fitter is responsible for the proper installation of the Pizza Oven.



INSTALLATION AND OPERATION GUIDE

Warning: Excessive weight hazard!

Use two or more people to move, assemble, or install the Pizza Oven to avoid back injury. Do not leave children unattended near the Pizza Oven or cabinets.



ATTENTION: Is your Pizza Oven damaged?

Need help or spare parts? For fastest service, contact NewAge Products at 1-877-306-8930; or support@newageproducts.com. Do not return to the retailer.

THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE ASSEMBLING AND USING THE APPLIANCE. FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS WHEN USING THE APPLIANCE. FAILURE TO OPERATE THIS PRODUCT IN A WELL VENTILATED AREA CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

For the online installation manual and videos regarding this product, please check out our support hub via: <https://newageproducts.com/support-hub/>

IM-PZA.04A-03

DANGER

Read and follow the instructions in this manual fully and completely before installing, servicing or operating the Pizza Oven to reduce the risk of :

1. Fire
2. Personal injury or property damage
3. Improper installation

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT INSTALL OR OPERATE INDOORS, IN A GARAGE, IN A SCREENED IN PORCH, GAZEBO, OR ANY OTHER ENCLOSED AREA. THIS OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE INSTALLED IN OR ON RECREATIONAL VEHICLES, BOATS OR IN A NON-VENTILATED ROOM. FAILURE TO OPERATE THIS PRODUCT IN A WELL VENTILATED AREA CAN CAUSE PROPERTY DAMAGE, INJURY OR DEATH. KEEP THE AREA SURROUNDING THE PIZZA OVEN CLEAR AND FREE FROM COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE AND OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS.

WARNING

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

WARNING

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 or the National Gas and Propane installation code, CSA B149.1, or the Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code as applicable.

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

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

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

DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 25ft (7.5m) of any flammable liquid.
- Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.
- 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.

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

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. This product can expose you to chemicals including Carbon Monoxide, which is a by-product of combustion 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.
2. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to the substances, always operate this unit according to the use and care instructions found in this manual. Be certain to provide adequate ventilation when cooking.

WARNING

STATE OF MASSACHUSETTS

1. Massachusetts requires all gas be installed using a plumber or licensed gas fitter carrying the appropriate Massachusetts license.
2. All permanently-installed natural gas installation require a “T” handle type manual gas valve be installed in the gas supply line to this appliance.

WARNING

1. Always maintain the required clearances from combustible construction as detailed. The Pizza Oven is designed for outdoor use only. Never use in a garage, building, shed, breezeway, or other enclosed areas. This Pizza Oven shall not be used under any unprotected overhead combustible construction.
2. Gas Pizza Ovens are not design certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or any other moving installation.
3. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Electrical cords should be placed away from walkways to avoid creating a tripping hazard.
4. Do not repair or replace any part of the Pizza Oven unless specifically recommended in this manual.
5. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. Be sure the owner knows where the shut-off is located. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution. Never check for gas leaks with an open flame.
(See INDEX: “Leak Testing” for further details.)

IMPORTANT NOTES

This Pizza Oven is Certified Under Canadian And American National Standards, ANSI Z21.58-2018 and CSA 1.16-2018 respectively for Outdoor Gas Pizza Oven and should be installed to conform with local codes. In absence of local codes, install to the current CAN B149.2 Natural Fuel Gas Code and the Propane Installation Code, CSA B149.1 Propane Installation Code in Canada or to the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 the National Fuel Gas Code the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.2.

WARNING

Appliance is not intended for commercial use.

WARNING

Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

WARNING

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

WARNING

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10ft (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25ft (7.5m) of any flammable liquid.
- Do not fill cooking beyond maximum fill line.
- Never allow oil or grease to get hotter than 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.
- Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (50°C) or less.
- 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.

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

Index

MANUFACTURER WARRANTY	6
Safe Operating Practices	7
Parts Supplied	13
Tools Needed	14
Product Inspection	14
Product Specifications	15
Installing Pizza Oven on custom built cabinet	16
Installing Pizza Oven on NewAge Cabinets and Cart	17
Assembling the Pizza Oven	21
Leak Testing Instructions	25
Fixing a Gas Leak	26
Connection to AC	28
Optional Accessories	29
Pre-Operating Checklist	31
Operating the Pizza Oven	34
Proper Burner Position and Operation	38
Pizza Oven Maintenance and Cleaning	42
Troubleshooting	49
Electrical Wiring Diagram	52
Exploded View and Spare Parts	53

NEWAGE PRODUCTS INC. OUTDOOR KITCHEN PLATINUM PIZZA OVEN MANUFACTURER WARRANTY

PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available
when you call our customer service team:

- Name, address and telephone number
- Product Name / SKU Number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including order number

Register your NewAge Products purchase online for quicker customer assistance and access to exclusive benefits

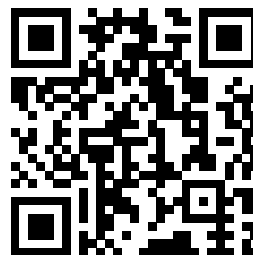
Visit www.newageproducts.com/register/

Warranty Claim

For warranty service please contact NewAge Products at
1-877-306-8930; or support@newageproducts.com

Please review all warranty details below, prior to
contacting NewAge Products for a claim.

Scan the QR code on the right to access our support page or
visit www.newageproducts.com/contact-us/



Scan this QR code with the camera
on your mobile device to visit the
NewAge Products Support Hub
www.newageproducts.com/support-hub/

LIMITED WARRANTY

NewAge is proud to offer a Limited Warranty from the date of purchase. This is subject to the limitations and disclaimers set forth below and other product documentations.

Length of warranty	Warranty covered Items	Cost to NewAge	Cost to Customer
10 Years	Stainless Steel and Metal Parts	Materials	Shipping
5 Years	Bottom burner, Back Burner, Warming Drawer Rack, Baking Stone	Materials	Shipping
2 Years	All other Parts and Accessories	Materials	Shipping

WHAT IS COVERED

COVERED When this product is installed, operated and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product, NewAge Products Inc. will replace the defective product or parts if the part fails as a result of defective materials or workmanship for the warranty duration from the purchase date of the product.

WHAT IS NOT COVERED

1. Service calls to correct the installation of any NewAge products or to instruct you how to use or install them.
2. Damage resulting from products caused by accident, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, neglect, modification or mishandling, improper maintenance & storage.
3. Products damaged by improperly loading beyond the specified maximum weight capacity outlined in the instructions provided with the product.
4. Repairs or replacement when your product is used in other than normal, residential use, such as a commercial environment, or handled in anyway inconsistent with the installation instructions included with the product.
5. Cosmetic damage that occurs after customer purchasing the product, including scratches, dings, dents, corrosion, or stains in the material that does not affect the structural or functional capability of the product.
6. Surfaces damaged due to improper use of chemicals, and detergents.
7. Discoloration due to the heat, for example beside a Pizza Oven, is a trait of stainless steel.
8. Surface rust resulting from acid rain or environmental chemicals
9. Replacement parts for NewAge products outside Canada and the United States.
10. Loss due to theft.
11. Damage resulting from use of the product contrary and not in accordance to the instruction manual.
12. Any labor costs during the warranty period.
13. Discoloration of the Baking Stones.
14. Damage resulting from use of the product contrary and not in accordance to the Safety Operating Practices.

The 304 stainless steel material used in the construction of Pizza Oven is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting corrosion if left on the product. We suggest cleaning all stainless steel surfaces at least every two weeks to keep your Pizza Oven in prime condition. The chemical reaction from salt is easy to prevent however it is more difficult when left on the surface.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. THIS WARRANTY IS LIMITED TO THE ORIGINAL BUYER. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AT OUR DISCRETION AS PROVIDED HEREIN. NEWAGE SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

Safe Operating Practices

1. Pizza Oven must be assembled and installed according to the instructions in the manual.
2. Read the entire instruction manual before operating Pizza Oven.
3. Pizza Oven must be used outdoors in a well-ventilated area, and cannot be used indoors, in an enclosed area such as a garage, gazebo, screened-in porch, or another similarly enclosed area.
4. Pizza Ovens are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats.
5. Never use the Pizza Oven in windy conditions. If located in a consistently windy area, oceanfront, mountaintop, etc., a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearances as described in the INSTALLATION section of this manual. Refer to page 12 for additional information.
6. Do not modify the Pizza Oven.
7. Do not operate the Pizza Oven under, or near combustible construction.
8. Maintain proper clearance to combustibles, 18" (457 mm) to the rear of the unit, 14" (356mm) to sides.
9. Always shut off the main valve on the Natural Gas Connection after each use.
10. Never attach or disconnect a Natural Gas Connection, or move or alter gas fittings when the Pizza Oven is in operation or is hot.
11. When the gas Pizza Oven is to be stored indoors, the connection between the Natural Gas hose and the gas Pizza Oven must be disconnected.
12. Inspect the fuel supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced before using the gas Pizza Oven with a replacement hose assembly specified by the Pizza Oven manufacturer.
13. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced. Refer to page 27 for additional information.
14. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
15. Follow lighting instructions carefully when operating Pizza Oven.
16. Burner controls must be off when turning the supply Natural gas connection valve on.
17. The Pizza Oven Doors must be fully opened while lighting the Pizza Oven. Failure to do so will risk an explosion, and personal injury or death.
18. Never lean over the Pizza Oven and keep your face away from Pizza Oven when lighting.
19. Never let your gas hose touch your burner box. Refer to page 10 for additional information.
20. Don't push the electrical cable into the Pizza Oven enclosure. Refer to page 11 for additional information.
21. Always use a covered hand when opening the Pizza Oven Door and only do so slowly to allow heat and steam to escape.
22. Do not leave Pizza Oven unattended when operating.
23. Adults and children should be instructed on the hazards of high surface temperatures. Never leave children unsupervised around the Pizza Oven.
24. Never touch the Pizza Oven stones, door, or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while operating the Pizza oven.

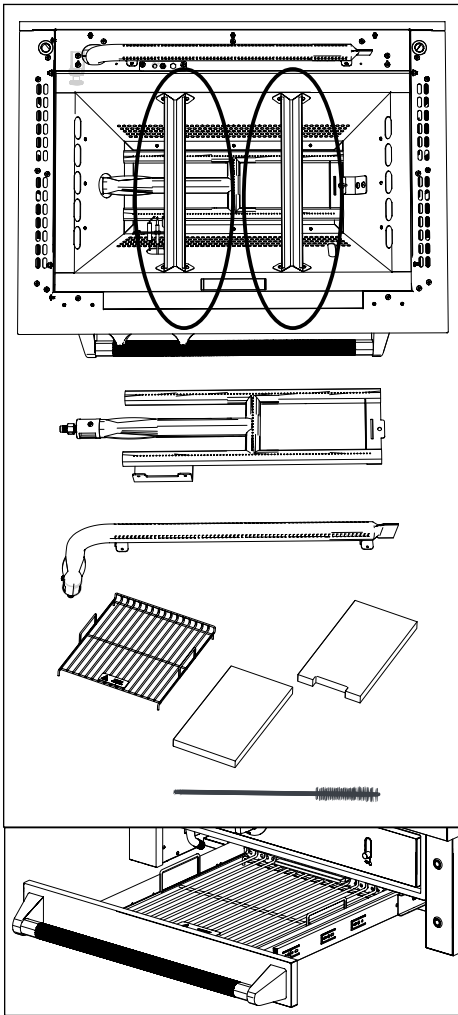
Safe Operating Practices

25. The oven will retain heat after the burners have been turned off, especially the Baking Stones. Use caution when coming in contact with the oven immediately after use.
26. The Pizza Oven must be cooled before it is covered. Never place the cover on when cooking or while hot.
27. Keep all electrical cords and gas supply lines away from heated surfaces.
28. Spiders and insects like to nest in the burners, ventures, valves, and orifices of a Pizza Oven, disrupting the gas flow. This very dangerous condition can cause a fire behind the control panel, damaging the Pizza Oven and risking personal injury. If your Pizza Oven has been unused for a long time, inspect and clean the burners, ventures, valves, and orifices.
29. Clean the Pizza Oven with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the Pizza Oven while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes or can ignite if applied to a hot surface.
30. Do not use charcoal or lighting fuel inside the smoker box accessory.
31. Do not move the appliance during use.
32. Do not use a power washer to clean the Pizza Oven.
33. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible — never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
34. All gas lines must have a shut-off that is readily and easily accessible. If you smell gas, check for gas leaks immediately. Check only with a soap and water solution.
35. Ensure proper installation and servicing by following all instructions in this Use and Care Guide and any other instructions or markings provided with this product. Have your pizza oven installed by a licensed gas fitter. Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located and instruct you in its operation so that you can shut off the gas to the pizza oven.
36. Never remove the grounding prong from the plug or use this product with an un-grounded, 2-prong adapter.
37. For personal safety, wear proper apparel while using Pizza Oven.
38. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
39. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

CAUTION

THIS MANUAL MUST REMAIN WITH THE PRODUCT OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

Safe Operating Practices



Regularly clean the Pizza Oven components

Just like the other cooking appliances at your home, your Pizza Oven needs to be regularly cleaned and maintained to operate at peak performance.

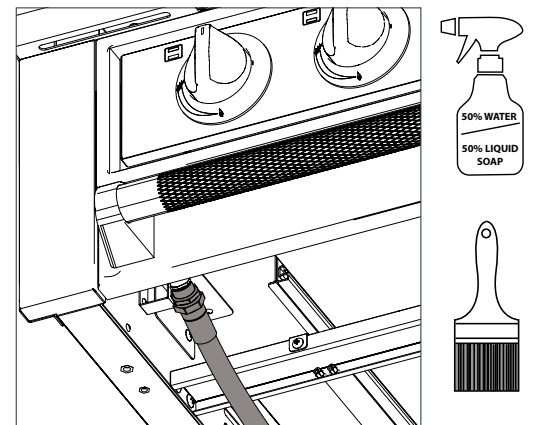
Here are the key areas to keep clean:

1. Remove the Baking Stones and collect-dispose the food particles from the baking stones & the crumb tray. Never use soap & water to clean the Baking stone just use a brush to clean.
2. Pull out the warming tray & rack after every use and scrape off any grease or food chunks. Wash with dish soap and water to keep it clean.
3. Burners that aren't used frequently can get blocked by spiders who are drawn to the gas smell, and build webs inside the burner tubes. Use a wire-brush to clean the inside of the burners and remove debris from the outside of the burners.
4. Scrape down the interior of your burner box at least once a season to remove carbon build-up. Scoop or vacuum out the debris, reinstall all components and enjoy a much cleaner Pizza Operating experience.

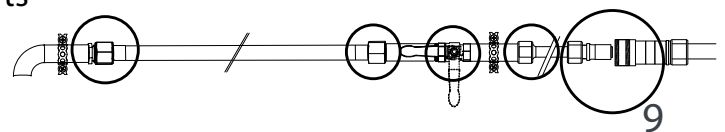
Test your hose connections for gas leaks

Gas leaks are a serious issue that can be easily avoided by doing a quick and simple leak check annually, or whenever gas components are replaced or serviced.

1. Ensure that all Pizza Oven control knobs are in the off position.
2. Turn on the fuel supply,
For Natural Gas
Turn the valve handle 1/4 turn to align with the gas flow.
3. Brush or spray a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.
4. Bubbles will indicate a gas leak. IMMEDIATELY turn off the gas supply and do not use the Pizza Oven until contacting a licensed gas fitter to replace faulty parts and NewAge customer service.



Leak Testing Diagram



Safe Operating Practices

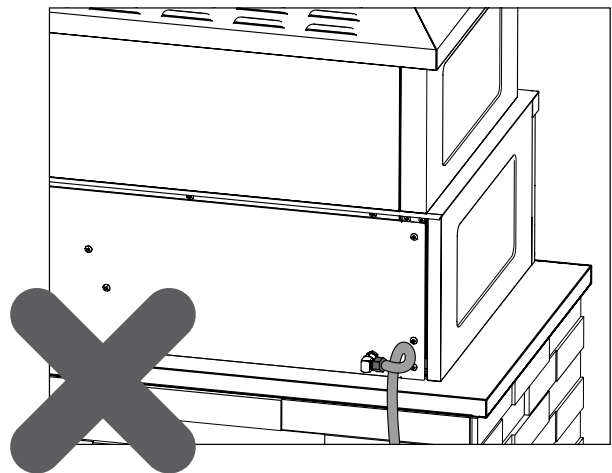
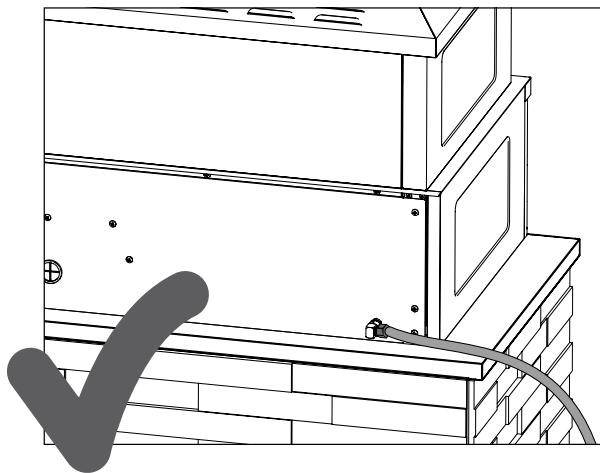
⚠ WARNING

The leak test must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Never conduct a leak test using fire or flame. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

Never let your gas hose touch your burner box

The underneath of your Pizza Oven gets incredibly hot. Pushing your excess gas line into the cavity below your Pizza Oven, or coiling it beneath the burner box can melt the exterior coating of the gas hose and cause a fire. **Take these steps to make sure your hose is positioned safely:**

1. Ensure your Pizza Oven is off and cooled down.
2. Kneel and look in the cavity for the hose at the left-hand side of the Pizza Oven.
3. If the hose is bunched up, or touching the firebox, pull the gas hose from the bottom of the cabinet until any excess line is removed.
4. Check the hose for signs of melting or damage. If the damage has occurred, or you are unsure of how to check, contact Customer Support Team > **1-877-306-8930; or** **support@newageproducts.com**

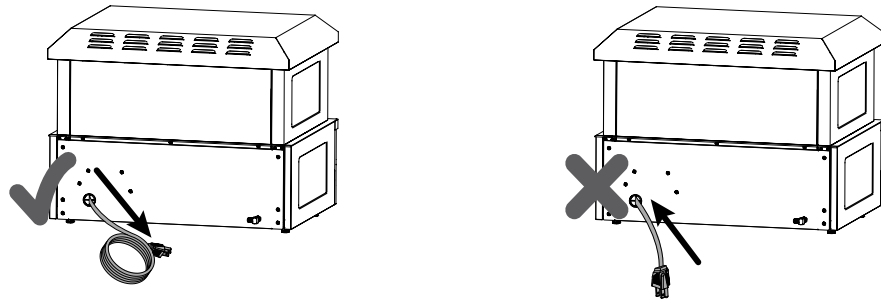


For Pizza Oven Countertop

Safe Operating Practices

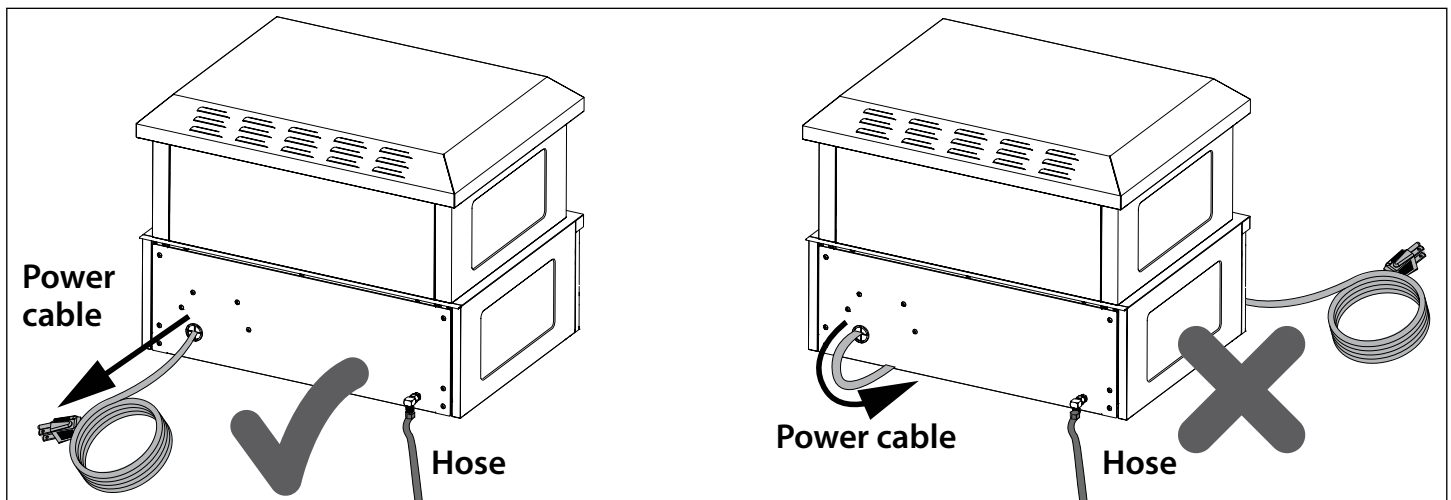
Don't push the electrical cable into Pizza Oven enclosure

For Pizza Oven Countertop



⚠ CAUTION

Do Not route the Cable from underneath the Pizza Oven.



For Pizza Oven on NewAge Cabinets/ Custom Cabinets

Pizza Ovens are equipped with LED lighting on the control knobs and Oven's interior, powered by an electrical cable on the rear of the unit. It's very important not to push any excess cable into the hole at the back of the Pizza Oven.

The Pizza Oven enclosure gets extremely hot. Storing the cable in this manner can cause it to bunch up and touch the underside of the burner box, which can melt the electrical cable and become a serious hazard.

1. Locate the electrical cable on the back of your Pizza Oven.
2. Ensure the excess cable is not pushed into the hole at the back of the Pizza Oven and is fully extended outside the Pizza Oven.
3. If the cable was inside the unit, pull the cable out and check for any damage on the cord.
4. If you notice that your cable is damaged, call Customer Support Team >

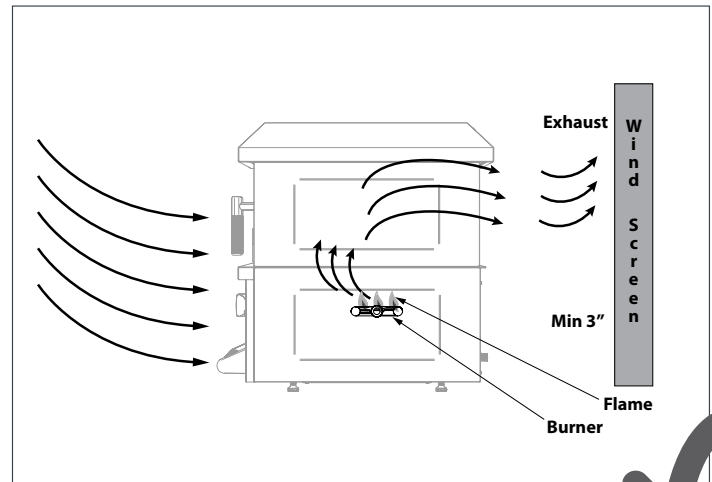
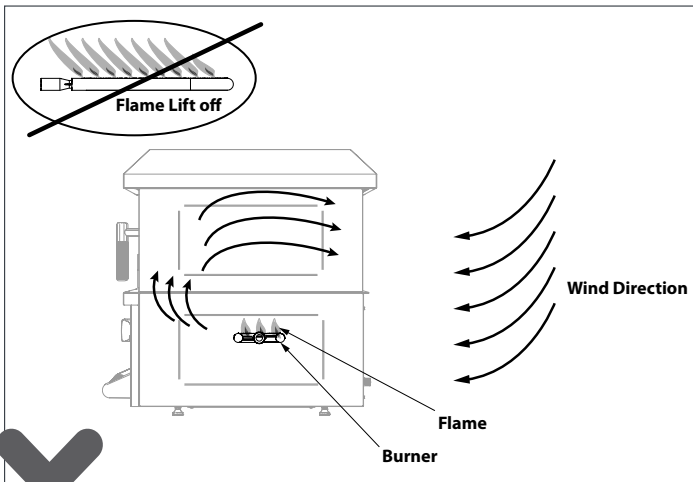
1-877-306-8930; or support@newageproducts.com

Safe Operating Practices

Pizza Oven Operating in windy conditions

⚠ WARNING

Using your Pizza Oven in windy conditions may disrupt the front-to-back airflow. If, while Pizza Operating with all burners on high and the hood closed, you notice that the temperature gauge fails to rise.....be careful. If the wind has kept hot gases from exiting the rear of the Pizza Oven the control panel and knobs may have become extremely hot.



For Pizza Oven Countertop

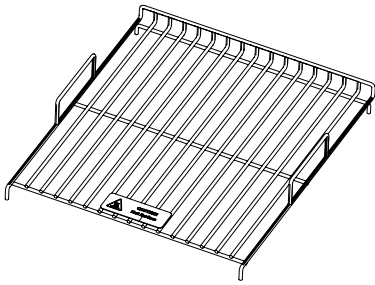
During high wind conditions, it is best if you don't use your Pizza Oven. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearances as defined in the "Installation Manual".

NOTE

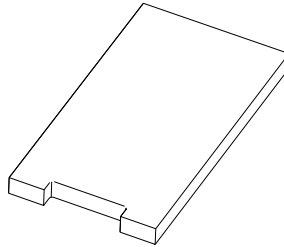
Any damage caused from use in windy conditions, such as melted knobs or igniter wires, or control panel discoloration from heat build-up, is excluded from warranty coverage.

Parts Supplied

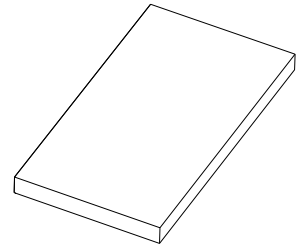
Main Pizza Oven Parts



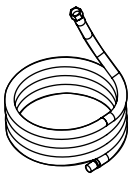
1x Warming Tray Rack



1x Baking Stone - Middle



2x Baking Stone - Side

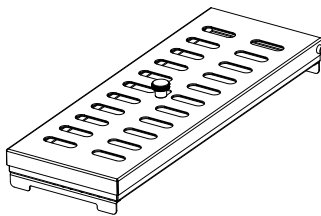


1x Natural Gas Hose
(pre-installed)



1x Hook

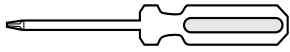
Optional Accessories



Smoker Box
SKU#66946

*Accessories offering depends on location and subject to change.

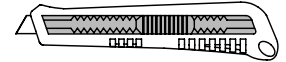
Tools Needed



#2 Phillips head
screwdriver

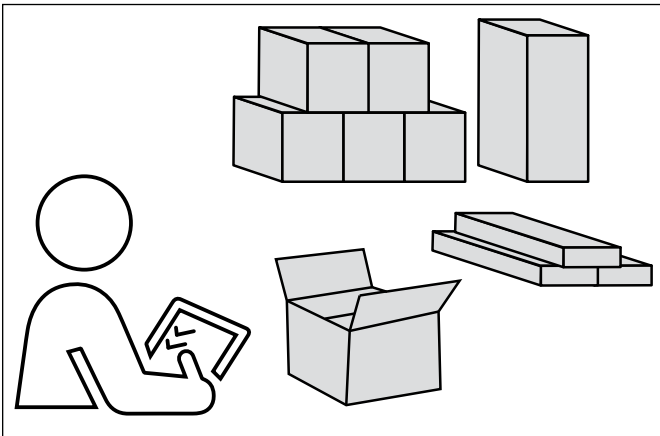


6mm
Open Wrench



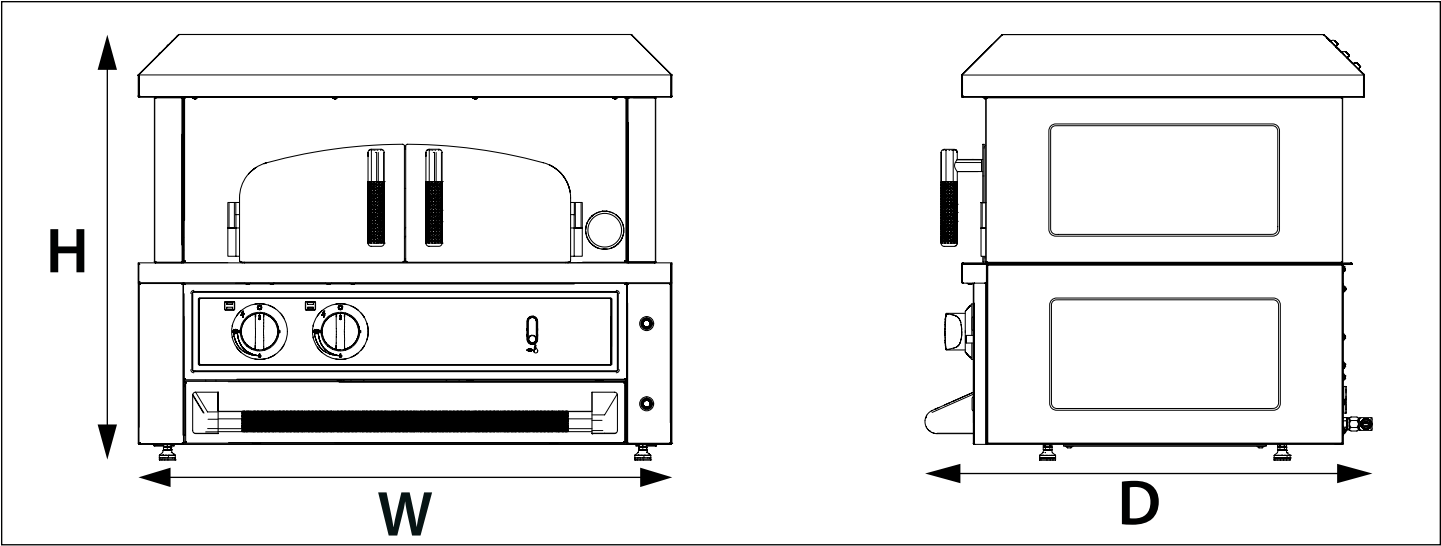
Box Cutter

Product Inspection



- Check to see all parts are received as per the order placed.
- Contact NewAge Products at 1-877-306-8930; for any missing parts.
- Inspect the products for any damages before starting the installation.
- Go through the installation instructions carefully before starting the installation.

Product Specifications



Outdoor Kitchen Platinum 33in Countertop Pizza Oven

Dimensions

Width (W)	33"
Depth (D)	27.18"
Height (H)	26.32"

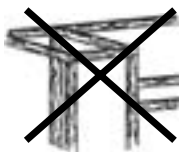
Details

Material	SS 304	Main Cooking Area	454 Square inch
H Burner BTU	18,000 BTUs x 1	Warming Tray Area	263 Square inch
Rear Burner BTU	22,000 BTUs x 1		
Fuel Type	Natural Gas		
Total Power Output	40,000 BTUs		
Net Weight	207 Lbs		

Installing Pizza Oven on custom built cabinet

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling. If you are connecting an appliance to a fixed fuel piping system specifying the use of a rigid pipe, semi-rigid tubing, and/ or a connector that complies with the standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured Homes, ANSI Z21.75 CSA 6.27.

WARNING



Cabinet frame, cabinet side panels and counter top must be made from non-combustible material.

WARNING

Do not store or use products with flammable liquids or vapours in the vicinity of the NewAge Cabinet, NewAge Outdoor Kitchen cabinets or any appliances.

Note to Installer :

All built-in appliances must use rigid pipe, semi-rigid tubing, or a connector complying with the standard for Connectors for Gas Appliances, ANSI Z21.24. CSA 6.10, or Standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured homes, ANSI Z21.75. CSA 6.27, for the appliance which are connected to fixed fuel piping system (Natural Gas).

WARNING

THIS PIZZA OVEN IS DESIGNED FOR NON-COMBUSTIBLE ENCLOSURES ONLY, AND MUST BE INSTALLED AND SERVICED BY A LICENSED GAS FITTER TO LOCAL CODES. AS INDICATED ON THE RATING PLATE, THIS GAS PIZZA OVEN IS DESIGNED TO OPERATE WITH SUPPLY PRESSURE OF 7" WC FOR NATURAL GAS. FOR INSTALLATIONS WHERE THE GAS SUPPLY PRESSURE EXCEEDS THESE REQUIREMENTS, A REGULATOR MUST BE INSTALLED UPSTREAM OF THE PIZZA OVEN'S COMPONENTS. IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS LOWER THAN THESE REQUIREMENTS, THE UNIT WILL BE UNDER-FIRED AND WILL NOT REACH THE MAXIMUM TEMPERATURES. ENSURE THAT THE SUPPLY LINE SIZE COMPLIES WITH LOCAL AND/ OR NATIONAL INSTALLATION CODES.

CLEARANCES:

TO NON-COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

A minimum of 4" (10 cm) clearance from the back of the Pizza Oven to non-combustible construction is required to allow the hood to be opened fully.

TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION

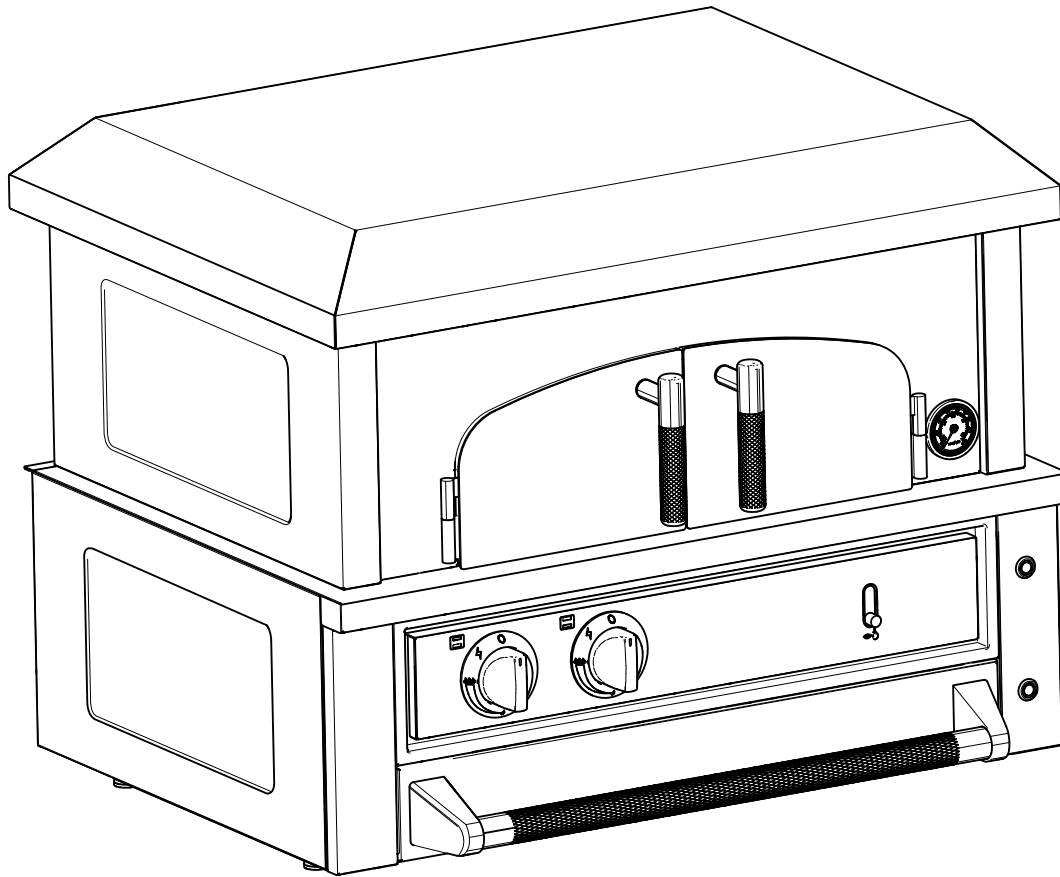
This appliance should NOT be installed over, under or next to unprotected combustible construction. A minimum clearance to vertical and rear combustible material is 18" (45 cm) and 14" (36cm) on the sides.

The minimum vertical clearance to combustible materials means that ALL combustible materials must be outside this 18" (45cm) zone. As an example, if you have an island with a stucco or tiled surface and wood-frame construction beneath, the wood is considered combustible, even though the Pizza Oven is touching the stucco or tile surface, which is non-combustible. In extreme circumstances, the wood could potentially get hot enough to burn.

VENTILATION OPENINGS

A minimum of three 10 in² (65 cm²) of ventilation openings must be provided at the bottom of both left and right sides of your enclosure (island), as well as the back side. A minimum of three 20 in² (130 cm²) of ventilation openings must be provided at the top of both left, right and back sides of your enclosure (island) where the top of the opening aligns with the bottom of the Pizza Oven cut-out. These openings are required to safely dissipate gas vapors if there is a leak in your enclosure.

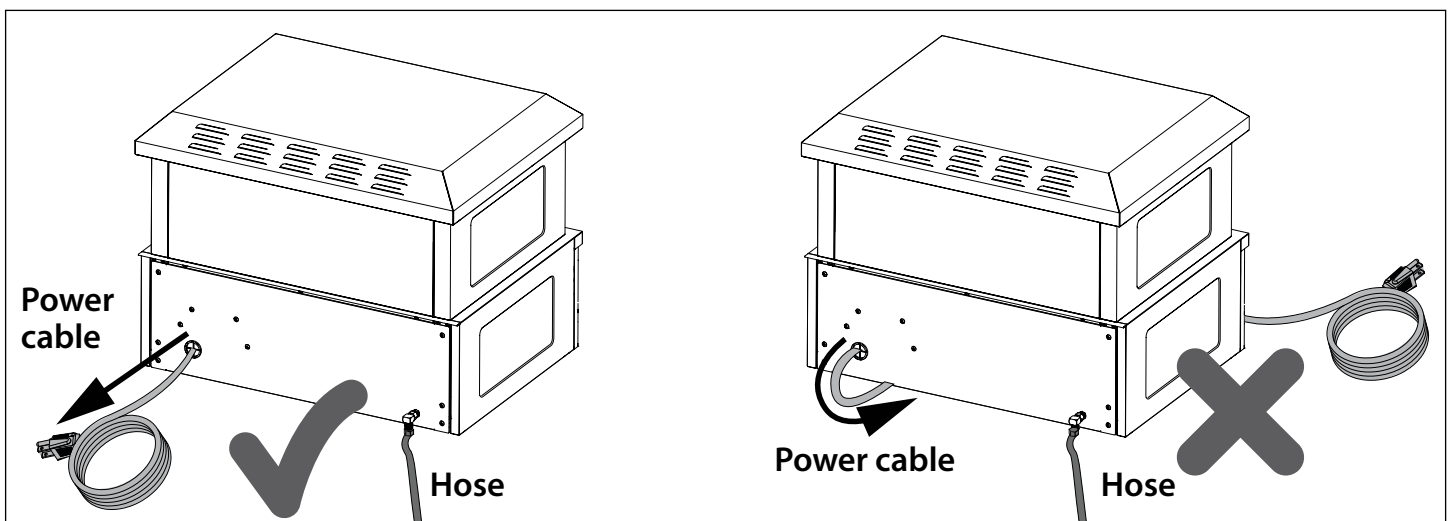
Installing Pizza Oven on NewAge Cabinets and Cart



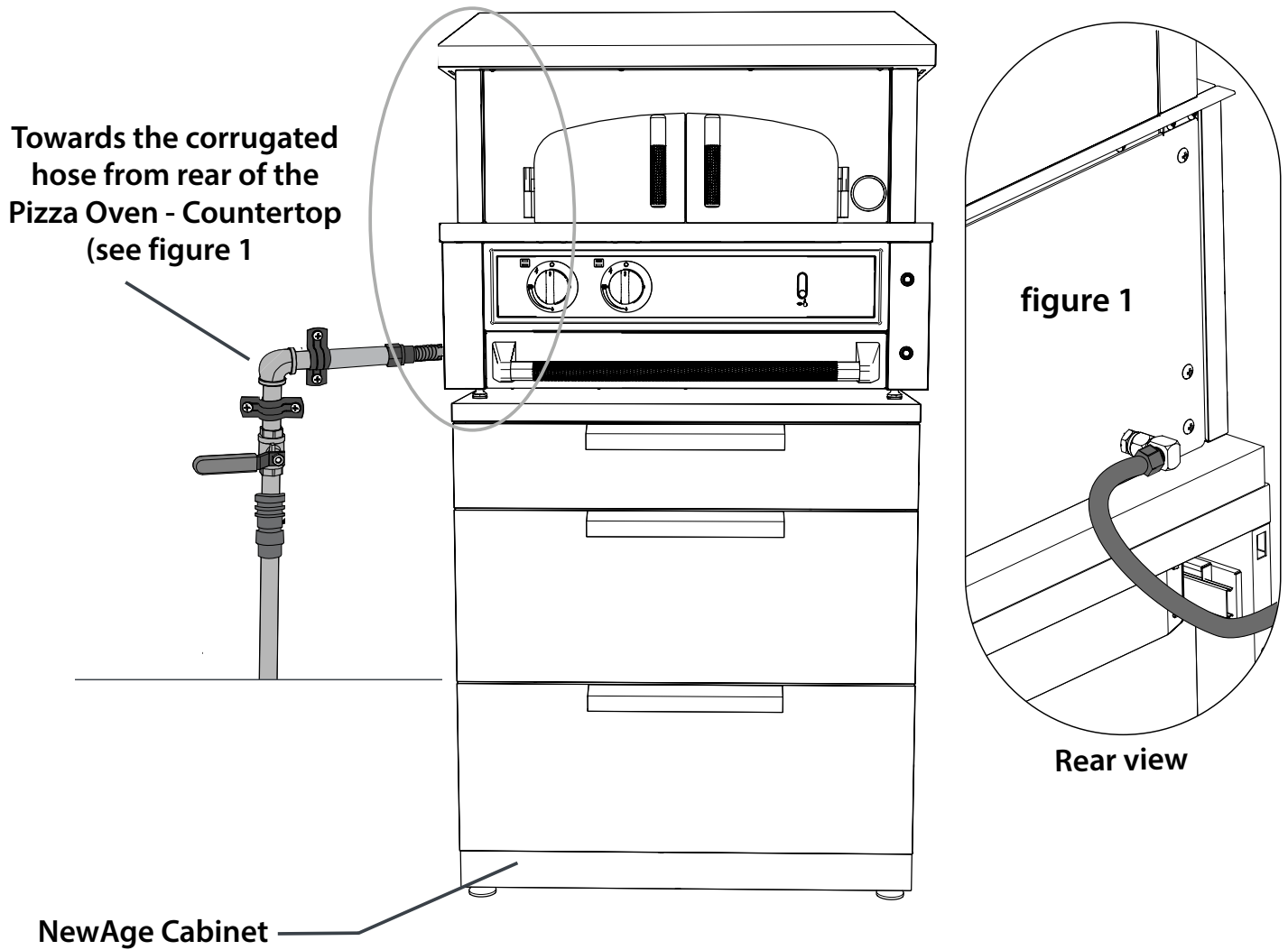
Pizza Oven - Countertop

! CAUTION

Do Not route the Cable from underneath the Pizza Oven. Refer to page 11.



Installing Pizza Oven on NewAge Cabinet & Carts

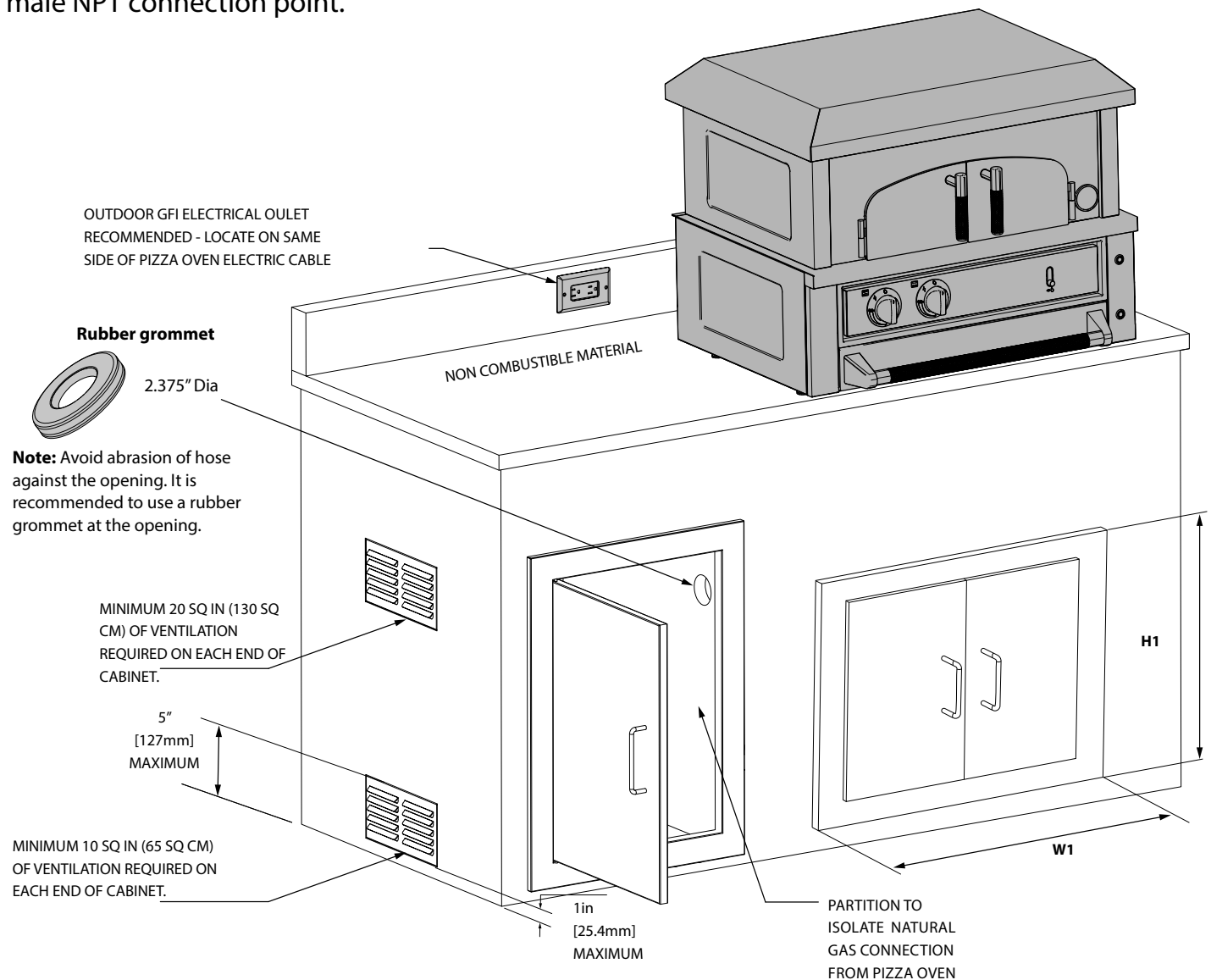


Installing Pizza Oven on custom built cabinet

For Countertop Version of the Pizza Oven

Pizza ovens configured for natural gas (NG) have orifice differently than Pizza ovens configured for Natural gas. Pizza ovens configured for use with natural gas are shipped with a steel hose with a quick-connect fitting.

Connection: Quick-connect hose assembly (included) connects to the pizza oven via 0.5" NPT male with a 0.375" flare adapter (included). The quick-connect fitting (included) threads onto a 0.375" male NPT connection point.

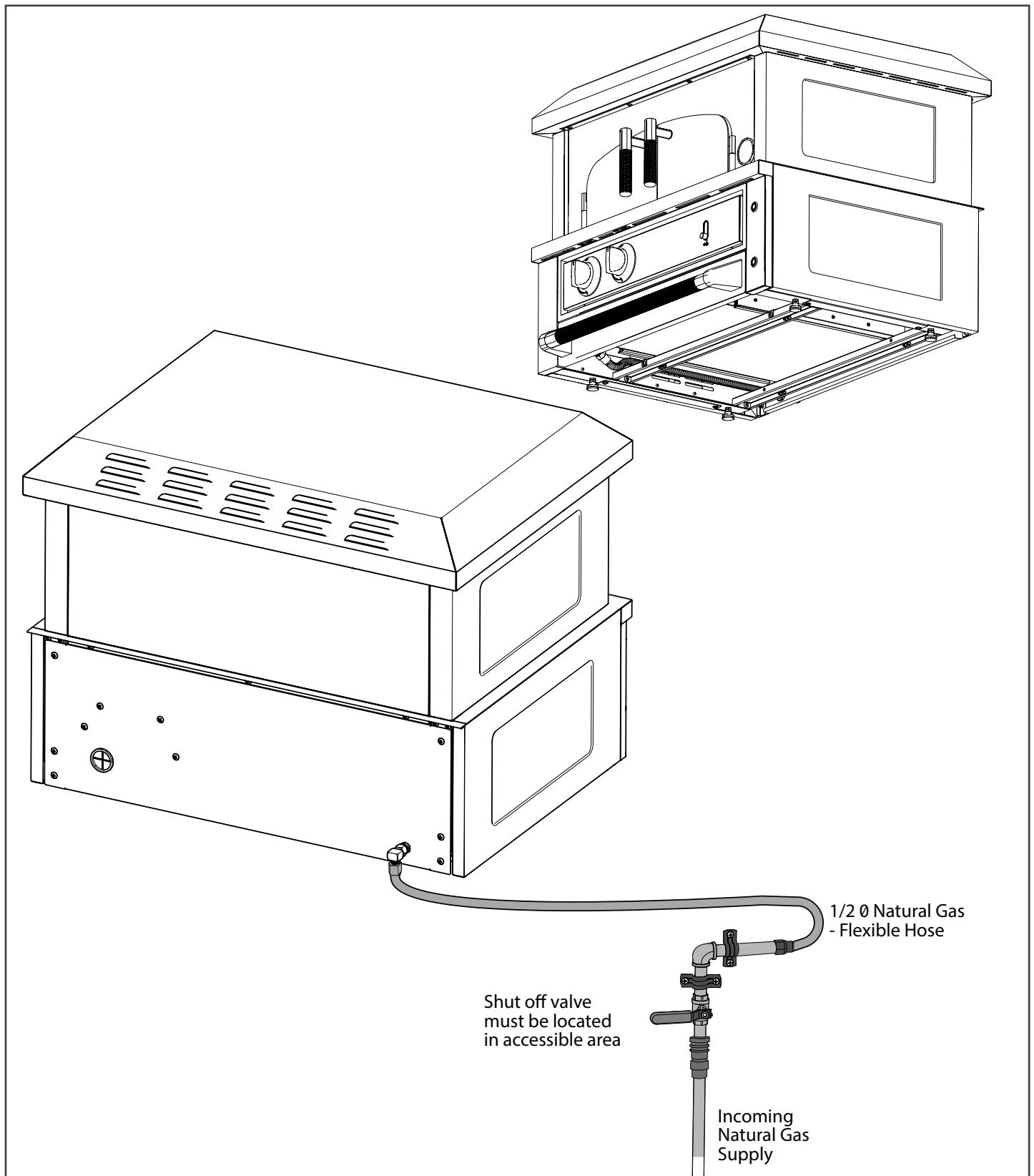


NOTE

The surface where Countertop Pizza Oven sit should be made of Metal (preferably Stainless Steel 304) or Non-combustible material. Tables with Engineered wood top or Wooden top should not be used.

Installing Pizza Oven on custom built cabinet

For Countertop Version of the Pizza Oven



Assembling the Pizza Oven

WARNING

NEVER CONNECT A GAS LINE DIRECTLY TO THE PIZZA OVEN. A PRESSURE REGULATOR MUST BE INSTALLED ON ALL GAS EQUIPMENT. REMOVING OR FAILING TO INSTALL THE PRESSURE REGULATOR CAN RESULT IN FIRE, AND SERIOUS PERSONAL INJURY AND WILL VOID THE WARRANTY. THIS PIZZA OVEN IS DESIGNED FOR NON-COMBUSTIBLE ENCLOSURES ONLY AND MUST BE INSTALLED AND SERVICED BY A LICENSED INSTALLER TO LOCAL CODES.

AS INDICATED ON THE RATING PLATE, THIS GAS PIZZA OVEN IS DESIGNED TO OPERATE WITH GAS SUPPLY PRESSURE OF 7" WC FOR NATURAL GAS. FOR INSTALLATIONS WHERE THE GAS SUPPLY PRESSURE EXCEEDS THESE REQUIREMENTS, A REGULATOR MUST BE INSTALLED UPSTREAM OF THE PIZZA OVEN'S COMPONENTS. IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS LOWER THAN THESE REQUIREMENTS, THE UNIT WILL BE UNDER-FIRED AND WILL NOT REACH THE MAXIMUM TEMPERATURES. ENSURE THAT THE SUPPLY LINE SIZE COMPLIES WITH LOCAL AND/OR NATIONAL INSTALLATION CODES.

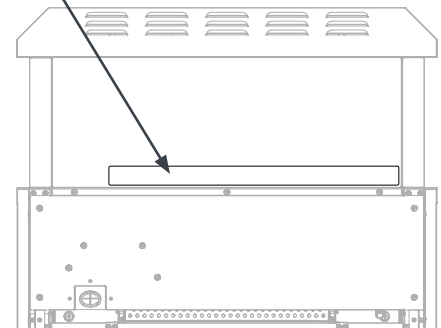
The Pizza Oven is factory set to use natural gas (NG). It is critical that the gas you use matches that which the Pizza Oven was set up for. You can verify that by checking the rating plate.

67985 - Outdoor Kitchen Platinum 33in Countertop Pizza Oven - Natural Gas

[illegible]

Rating Plate - Lists model numbers, and gas type

Fuel	WC Min Under Full load
NATURAL GAS	7 in wc (NG)



The rating plate is located in one or more of the following places:

- On the back of the Pizza Oven

Ensure that the gas supplied meets with the minimum pressure requirements. Do not operate the Pizza Oven on any gas other than that for which the Pizza Oven has been set.

Both the regulator and the manifold orifices have been tuned for the type of gas specified on the rating plate.

All installation and all installation parts must conform to local codes with the National Electrical Code, ANSI Z223.1/ NFPA 70 latest edition and the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 in the U.S. and CGA-B149.1/2 in Canada. Canadian installations must conform to CGA-B149.1/2 natural gas/propane installation code. (Canada)

Assembling the Pizza Oven

Instructions for Installer

Gas Line Purging

You should purge the gas line of air before attempting to light the Pizza Oven.

- Make sure all Pizza Oven controls are in the "OFF" position.
- Slowly turn on the main gas supply.
- Open the Door for the entire purging procedure.
- Push in the control knobs (do not turn) for the burner on the furthest right for about 20 seconds to allow the air in the system to purge. These are furthest from the fuel source and will completely purge the lines. Release the control knobs. Wait at least 5 minutes after releasing the control before attempting to light the burners.

Gas Hook-Up Instructions

The piping up to the gas Pizza Oven is the responsibility of the installer and piping should be located as shown in the built-in instructions. It must be connected with rigid pipe, copper tube or an approved flexible metal connector which complies with ANSI Z21.24/ CSA 6.10 or ANSI Z21.75/ CSA 6.27.

The installation must comply with CAN B149.1 Natural Gas and Propane installation code in Canada, or to the National Fuel Gas code, ANSI Z223.1 in the United States. The gas supply pipe must be sufficiently sized to supply the BTU/h specified on the rating plate, based on the length of the piping run. If installing a side burner, a separate line must be branched off to the side burner unit and enter the side burner opening at the specified location. The enclosure must be ventilated according to local codes, and must not have communication with the cavity used to enclose the gas Pizza Oven.

CUSTOM BUILT IN ENCLOSURE VENTILATION REQUIREMENT

1. At least one unobstructed ventilation opening on the exposed exterior side of the enclosure located within 5 in (127mm) of the top of the enclosure. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²).
2. At least one ventilation opening on the exposed, exterior side of the enclosure located 1 in (25.4 mm) or less from the floor level. The opening must have a total free area of more than 20 in² (130 cm²). The upper edge must be no more than 5 in (127 mm) above the floor level.

Every opening must be large enough to permit the entrance of a 1/8 in (3.2 mm) rod.

The enclosure must be designed so that the gas hose can be connected, disconnected and the connections inspected and tested outside the enclosure. All connections must be accessible for testing inside the enclosure connections inspected and tested outside the enclosure. All connections must be accessible for testing inside the enclosure.

WARNING

ONLY LICENSED GAS FITTERS MUST PERFORM THE REQUIRED GAS FITTING ON NEWAGE GAS APPLIANCES. TO ENSURE SATISFACTORY PERFORMANCE, THE GAS SUPPLY LINE MUST BE SIZED TO ACCOMMODATE THE TOTAL BTU/H REQUIREMENTS OF ALL THE GAS-FIRED EQUIPMENT THAT WILL BE CONNECTED TO THAT LINE. IN NO CASE SHOULD PIPE LESS THAN 3/4" INSIDE DIAMETER OR 1" OUTSIDE DIAMETER EVER BE USED TO CONNECT THIS PRODUCT.

Assembling the Pizza Oven

- Calculate the total BTU output of all equipment and refer to Gas Supply Line Runs for allowable run distances for $\frac{3}{4}$ inch pipe. Failure to meet these minimum requirements may reduce performance of the Pizza Oven and any other appliances running on that supply line.
- Always keep supply line runs as short as possible.
- A gas shut-off valve must be installed in an easily accessible location by a licensed gas fitter.
- The outdoor cooking gas appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 psi (3.5 kPa).
- The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than $\frac{1}{2}$ psi (3.5 kPa).
- Keep threading compound off of the first two pipe threads to avoid having any small pieces of compound break loose and clog a burner valve or orifice. Do not use threading compound on any flare fittings.

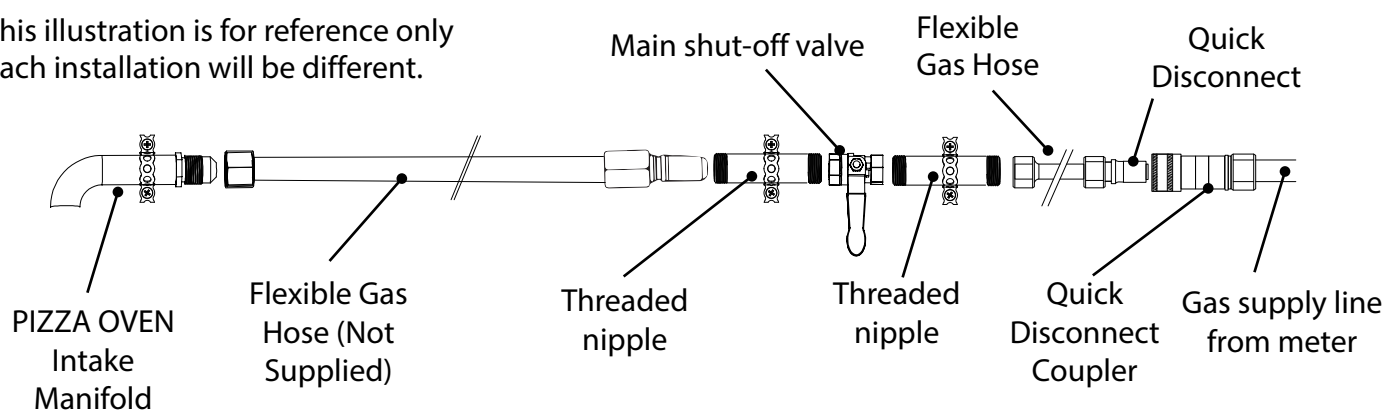
For built-in installations, it is recommended that any flexible pipe used be kept as short as possible.

For freestanding units using natural gas, NewAge strongly recommends using a quick disconnect kit. This Quick Disconnect kit, is included with purchase.

Note:

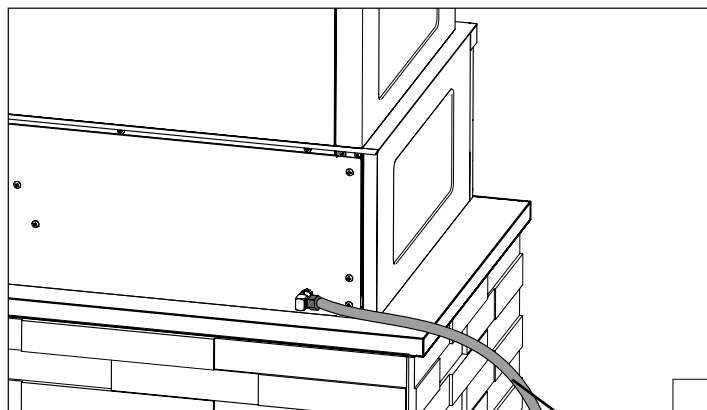
This product must be installed by a licensed gas fitter when installed within the State of Massachusetts.

This illustration is for reference only
each installation will be different.

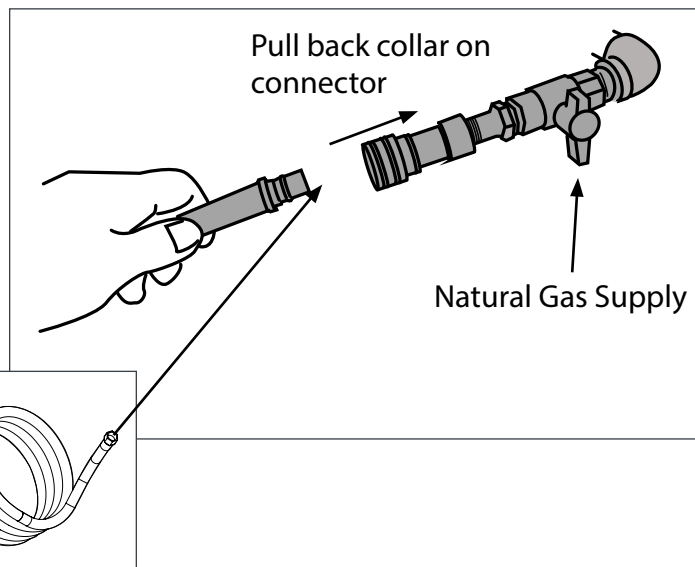


Installing the Pizza Oven

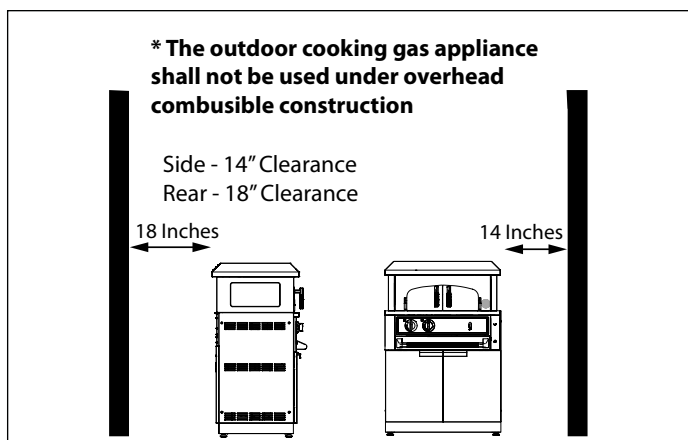
- 1** Connect one end of Corrugated extension hose to the manifold at the bottom and other end to the natural gas hose from the inside of the cabinet. Feed the Natural Gas hose through cutout hole on back panel.



- 2** Connect to Natural Gas supply using the quick connect fitting.



- i** **WARNING!** The Pizza Oven and cabinet must have a minimum clearance from combustible materials. Refer to below illustration for dimensions.



! WARNING

Gas appliance shall not be used under overhead combustible construction.
The Pizza Oven and cabinet must have a minimum clearance from combustible materials.
Refer to the illustration for dimensions.

! WARNING

- **Never install this product into a combustible enclosure without an insulated jacket. Doing so could result in fire, property damage and personal injury.**
- **Never locate the Pizza Oven under a roof or overhang, in a building, garage, shed or other such enclosed area.**
- **Never locate the Pizza Oven under unprotected combustible construction.**
- **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, Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, in Canada.**

Leak Testing Instructions

! WARNING



This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Never conduct a leak test using fire or flame. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

Testing a Gas Leak



Ensure all control knobs are in the off position.

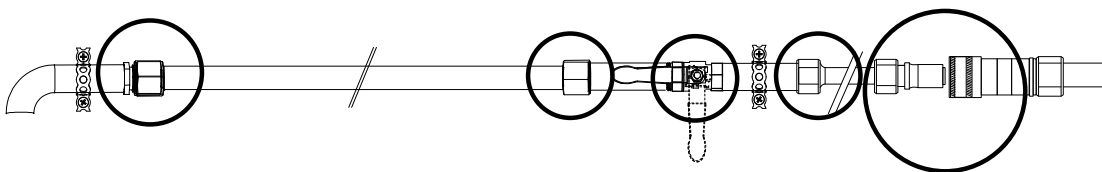
Turn on the fuel supply.

- For natural gas, turn the valve handle 1/4 turn to align with the gas flow.

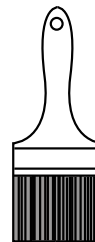
Brush or spray a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds, and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. IMMEDIATELY turn off the gas supply. See next page for "Fixing a Gas Leak".

Natural Gas



Spray
or
Brush

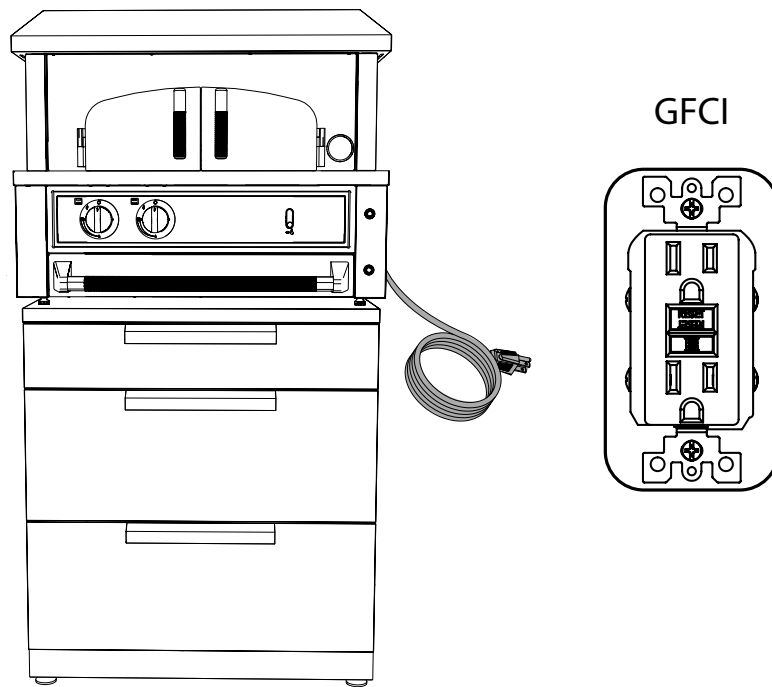


Fixing a Gas Leak

- Shut off the gas supply.
- Turn all Pizza Oven controls to the “ON” position to purge the Pizza Oven of any gas build-up, then turn the controls back “OFF”.
- Wash off the soapy solution with cold water and dry.
- Tighten the loose joint, or replace the faulty part with manufacturer-recommended replacement parts.
- Repeat the leak test to ensure that no leaks are present.
- If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the Pizza Oven inspected by a licensed gas fitter. Do not use the Pizza Oven until the leak has been corrected.

Electrical Connections

Note: In-order for the LED and halogen lights to work the Pizza Oven must be plugged into a GFCI outlet installed by an electrician.



⚠ WARNING

ELECTRICAL GROUNDING

- Product installation must meet local electric codes or, in the absence of local codes, the latest edition of the National Electrical Code ANS/ NFPA No. 70 or the Canadian Electrical Code CGA 1.6b2005.
- Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
- This Pizza Oven is equipped with a three prong (grounding) electric plug for your protection against shock hazard and must be plugged directly into a properly grounded three prong outlet. Never cut or remove the grounding prong from this plug.
- Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a "W-A" marking.
- To protect against electric shock, do not immerse any part of the power cord, an extension cord or any plugs in water or other liquid.
- Unplug the product from the outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before putting on or taking off parts.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
- Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
- Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.

Connection to AC

Installation requires an outdoor 120VAC 15A GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) electrical outlet adjacent to the Pizza Oven.

The GFCI outlet features an internal breaker that reduces shock hazard. This type of outlet should be installed by a qualified electrician either inside the island enclosure for built-in units, or near the location where a free-standing unit will be used.

If the electrical system fails to operate, a connection may have come loose in shipping or the GFCI may have tripped, requiring a reset.

Optional Accessories

NOTE

- Do not put more than 0.2 Kg (0.4 Lbs) of wood chips in the smoker box for smoking.
- Place smoker box on top of the Pizza Stones Only.
- For good smoke performance, soak the wood chips for not less than 30 minutes, drain excess liquid and fill the smoker tray completely.
- To improve smoke performance, keep the door closed as much as possible while food is in oven.

! WARNING

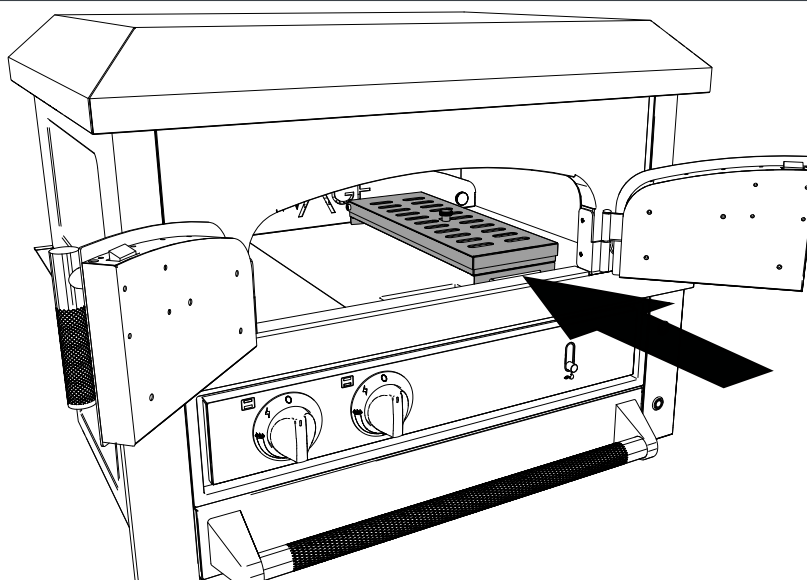
If not thoroughly soaked, the wood chips will flare up during oven in operation. To extinguish flame, turn off the valves, open the doors and let the fire stop.

WOOD TYPE	FLAVOR	SMOKE INTENSITY	GREAT FOR					
			BEEF	CHICKEN	PORK	SEAFOOD	BAKED	VEGETABLE
Apple	sweet smoke			•	•		•	•
Maple	Hearty smoke		•		•		•	•
Alder	Tart smoke		•	•	•	•	•	•
Pecan	Rich, sweet, versatile		•	•	•		•	•
Oak	Heavy smoke		•			•	•	
Hickory	Heavy smoke		•	•	•			•
Mesquite	Heavy smoke		•	•		•		
Grapevine	Strong smoke		•	•	•	•		

To learn more about other ways of cooking recipes, scan this QR code to visit our support hub:



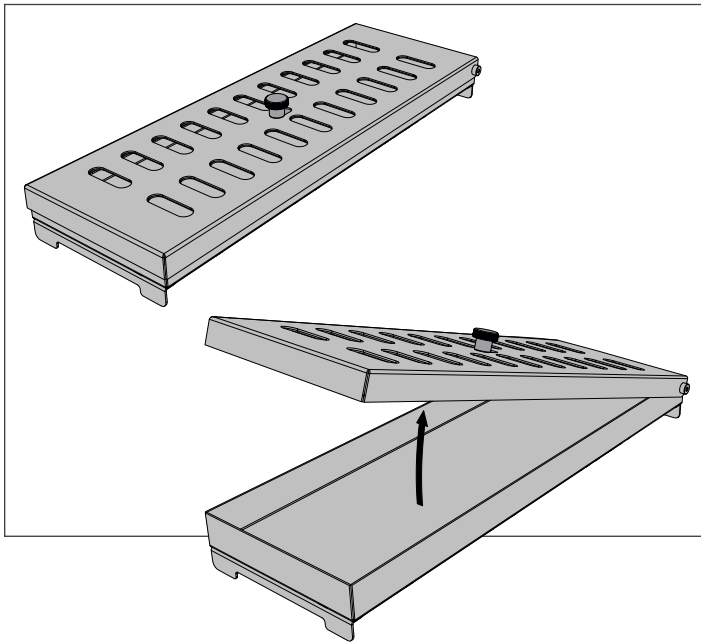
- 1 Place the smoker box on Baking Stone in desired location.



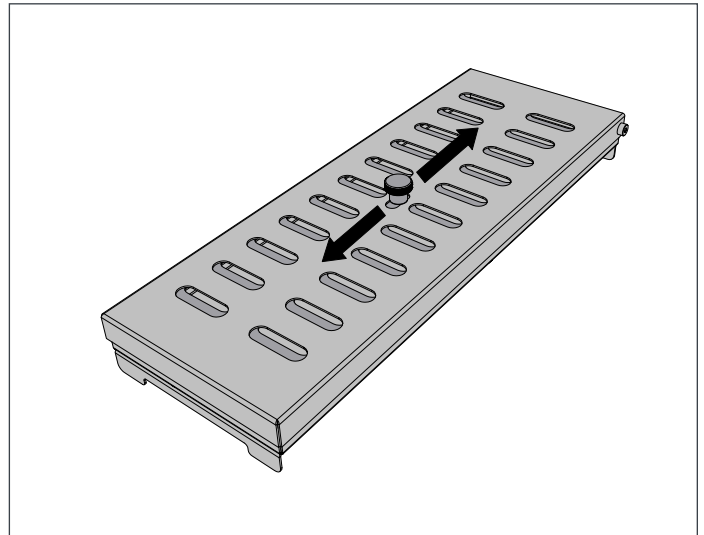
Optional Accessories

Installing the Smoker Box

i Open the smoker box to add wood chips or any beverage.



i Smoke vents can be adjusted by sliding the knob to control the smoke intensity.



Pre-Operating Checklist

Before FIRST use ensure that:

1. All packaging and packing materials have been removed from the Pizza Oven and burners.
2. You have a fuel supply connected.
3. All electrical parts are connected.
4. A licensed gas fitter has performed a leak test on all the fittings that supply the fuel to the Pizza Oven.
5. If your Pizza Oven does not light in 4-5 seconds you may need to purge the line. (refer to purging the line)
6. Before cooking on your gas Pizza Oven for the first time a burn-off needs to be done. This is a onetime only procedure and gets rid of any odors or foreign matter caused by the manufacturing process. To do this ignite the burners, close the doors and operate on "MAX" for 10-15 minutes. You may then either set the controls to "OFF" or cook on your Pizza Oven immediately by turning the control knobs to a lower setting.

WARNING

- **Never attempt to light a burner if you smell gas.**
- **Always keep the door open when lighting your Pizza Oven.**
- **Releasing fuel into a closed Pizza Oven before lighting will increase the risk of explosion, property damage, personal injury or death.**
- **Keep your face and body as far from the Pizza Oven as possible when lighting. Any time a burner doesn't light within 5 seconds, turn off the control, wait 5 minutes for gas to dissipate, and repeat the lighting procedure.**
- **NEVER LEAVE THE PIZZA OVEN UNATTENDED WHILE COOKING.**

Before Each Use:

Always make sure that:

1. You do not smell gas before you light the Pizza Oven. If you do smell gas, shut everything off and have a licensed gas fitter check for leaks.
2. The cooking area is free and clear of any combustibles, that might ignite.
3. You know where the main gas supply shut-off is located.
4. The burners are seated properly in the Pizza Oven. The main burners must sit level and firmly on the burner mounting support frame.
5. Wind is not blowing too strongly or blowing on the back of Pizza Oven.

Once a Season

- At the start of each new season remove the Baking Stones and check the burners, venturis, orifices, and valves for obstructions.
- Spiders and insects often nest in these areas of the Pizza Oven and can disrupt air flow, causing damage to the Pizza Oven and personal injury.
- Also, check all hoses and fittings for damage, abrasion, wear, and tear.

Pre-Operating Checklist

Before You Cook

A quick safety check should be performed before each time you use the pizza oven.

1. Clean and inspect the gas hose. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, do not use the pizza oven. The hose must be replaced prior to using the pizza oven. Replace the hose assembly with the exact type specified by NewAge Products Inc.
2. Ensure the gas hose is clear of the pizza oven. Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
3. Check that the area near the pizza oven is clear of combustible materials and vapors, including alcohol, gasoline, aerosol containers and dry goods. Keep electrical cords from being in contact with the pizza oven.
4. Check that nothing is interfering with the safe operation of the oven by obstructing the ventilation around and under the unit. The pizza oven requires 6 inches of clearance to the left, right and back of the unit with no obstructions above.
5. Do not use the oven with overly loose-fitting clothing, especially loose sleeves that may come in contact with the hot surfaces inside the oven or near the door.
6. Have insulated gloves with long cuffs ready and available.

While You are Cooking

1. Never move the pizza oven while it is in use or when it is hot.
2. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate the pizza oven.
3. Do not touch the top of the pizza oven, the front shelf or any surfaces inside or near the door opening while the oven is hot. These surfaces can cause serious burns.
4. Be very careful transporting hot pizzas. The toppings can cause serious burns to yourself or those around you.
5. Only use a long-handled brass bristle brush to clean the cooking deck. The handle must be long enough that your hands stay safely outside of the oven.
6. Never empty the crumb tray while the oven is hot. The tray and its contents become very hot while the oven is in use.

CAUTION

Never Operate the oven on the high setting when the doors are closed for more than 10 minutes.

Pre-Operating Checklist

Additional Cooking Tips

Here are some additional tips specific to cooking pizza with this appliance. We recommend you follow these tips to help ensure consistent results with your cooking experience.

- You can use corn meal between the dough and the peel to help slide the pizza off the peel. Be sure the dough is floured enough that it is not sticky on the bottom.
- Do not leave an assembled pizza on the peel longer than necessary. This can lead to the pizza sticking to the peel.
- Cook thin to medium crust pizzas directly on the backing stone.
- Use multiple, smaller “flicking” gestures to coax the pizza off the peel into the oven. Trying to do it with one, larger gesture is more likely to dislodge pizza toppings.
- Do not overload a thin-crust or medium-crust pizza with too many toppings. This will most often lead to a soggy centre crust. When in doubt, less is more.
- If the pizza sticks to the cooking deck, the deck was probably not hot enough before the pizza was put onto the deck.
- Rotate pizzas for even cooking.
- Brush any burnt cornmeal off the cooking deck and into the crumb tray before cooking the next pizza.
- If you have any difficulty rotating the pizza inside the oven using a peel, try using long-handled Pizza Oven tongs to do the job. You can also use the tongs to lift the edge of the pizza to check on the bottom of the crust.
- Avoid letting the pizza contact the cooking deck backstop. This is a very hot surface that will quickly burn the crust.

Operating the Pizza Oven

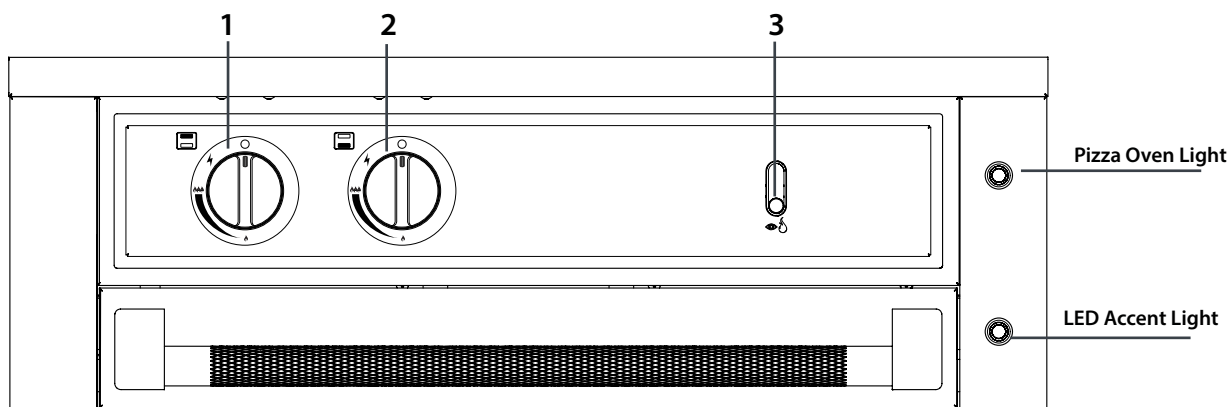
Lighting the Pizza Oven

⚠ WARNING

- Always keep the door open when lighting the Pizza Oven.
- Never leave children unsupervised around the Pizza Oven. Do not store items of interest to children around or below the Pizza Oven, or in the cabinet. Never allow children to crawl inside a cabinet or enclosure.

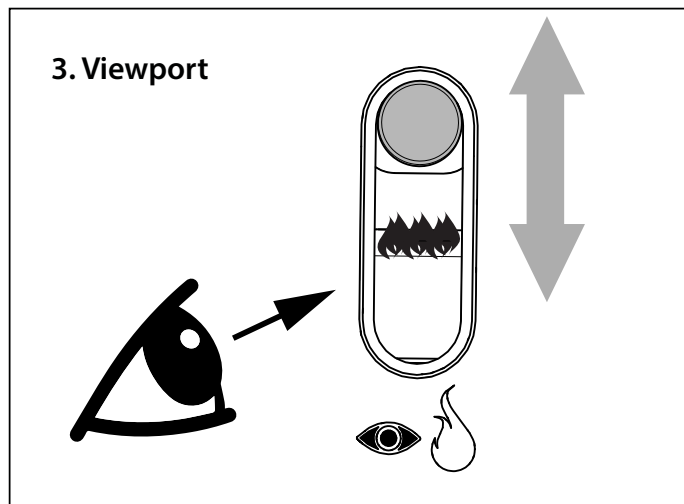
⚠ CAUTION

- Never light the Pizza Oven if you smell gas.
- Keep face and body parts away from the Pizza Oven when lighting. If burner fails to light after 5 seconds, turn off the burner, wait 5 minutes then repeat the lighting procedure.
- Do not leave the Pizza Oven unattended.



1. Back Burner
2. Bottom Burner
3. Viewport

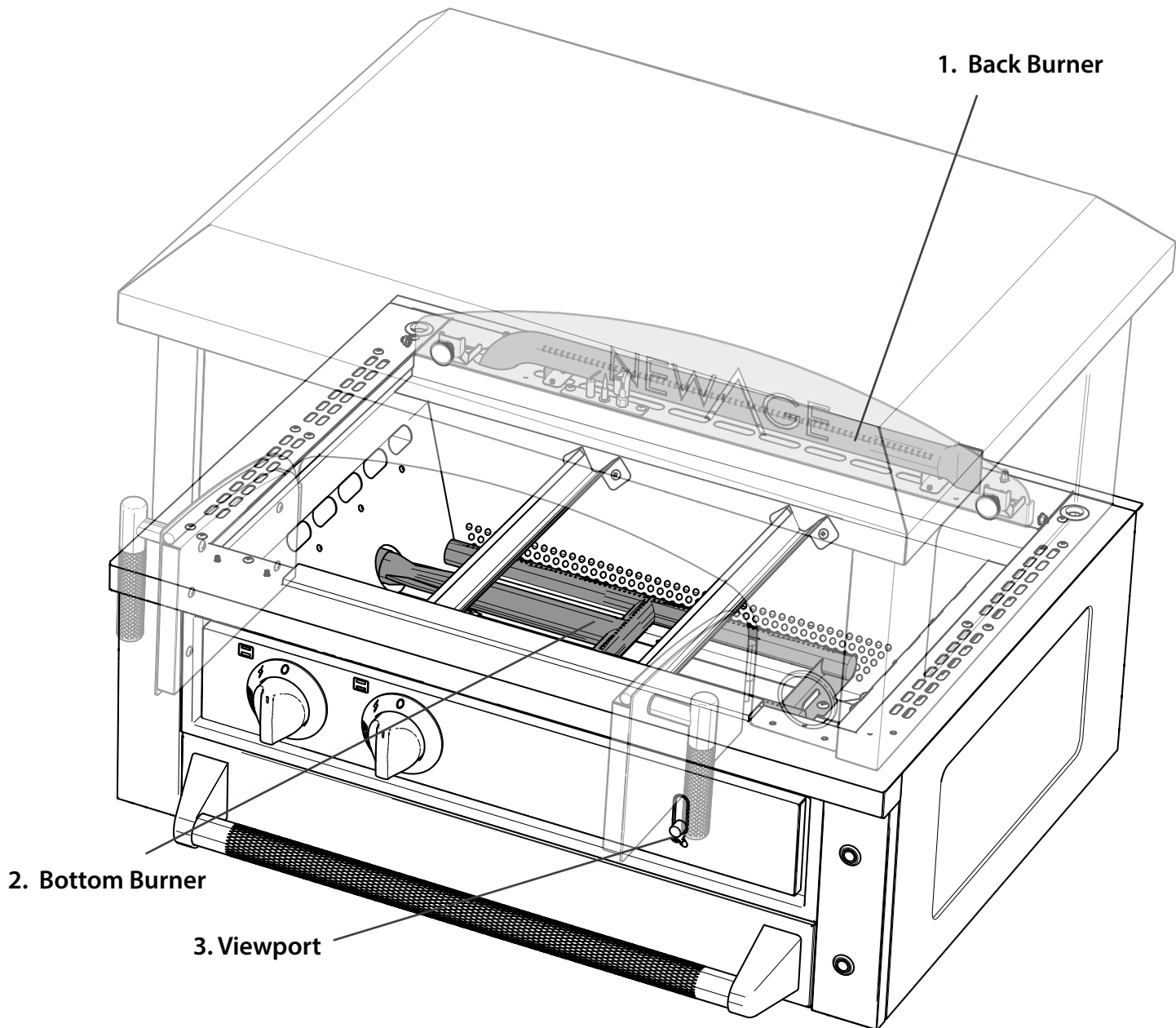
If the bottom burner is being used, you should ensure the burner is lit and operating normally by observing it through the viewport (refer to page 36, image 3). The Viewport can also be used to manually lighting the bottom burner (refer to page 36, step 9 and 10).



⚠ CAUTION

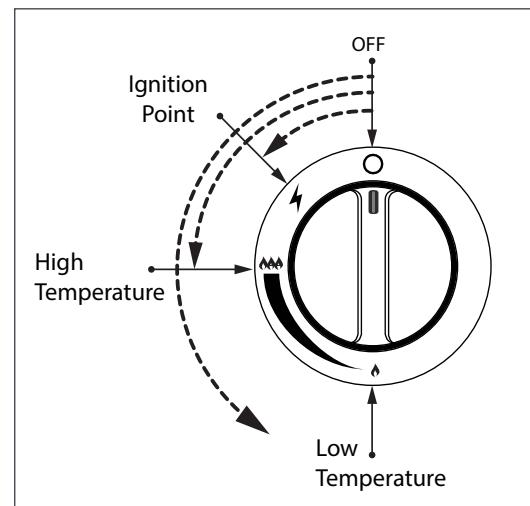
Always ensure the bottom burner is operating by observing the flame through the viewport.

Operating the Pizza Oven



Flame thrower ignition

1. Read and complete PRE-OPERATING checklist.
2. Make sure all control knobs are set to off.
3. Always light Pizza Oven with doors open.
4. Turn fuel supply on.
5. Push in, turn the control knob counter-clockwise to the ignition point and hold for 3 seconds until the burners ignite. It will immediately be on high.
6. Once the Pizza Oven is lit, adjust the intensity of the flame using the control knob.

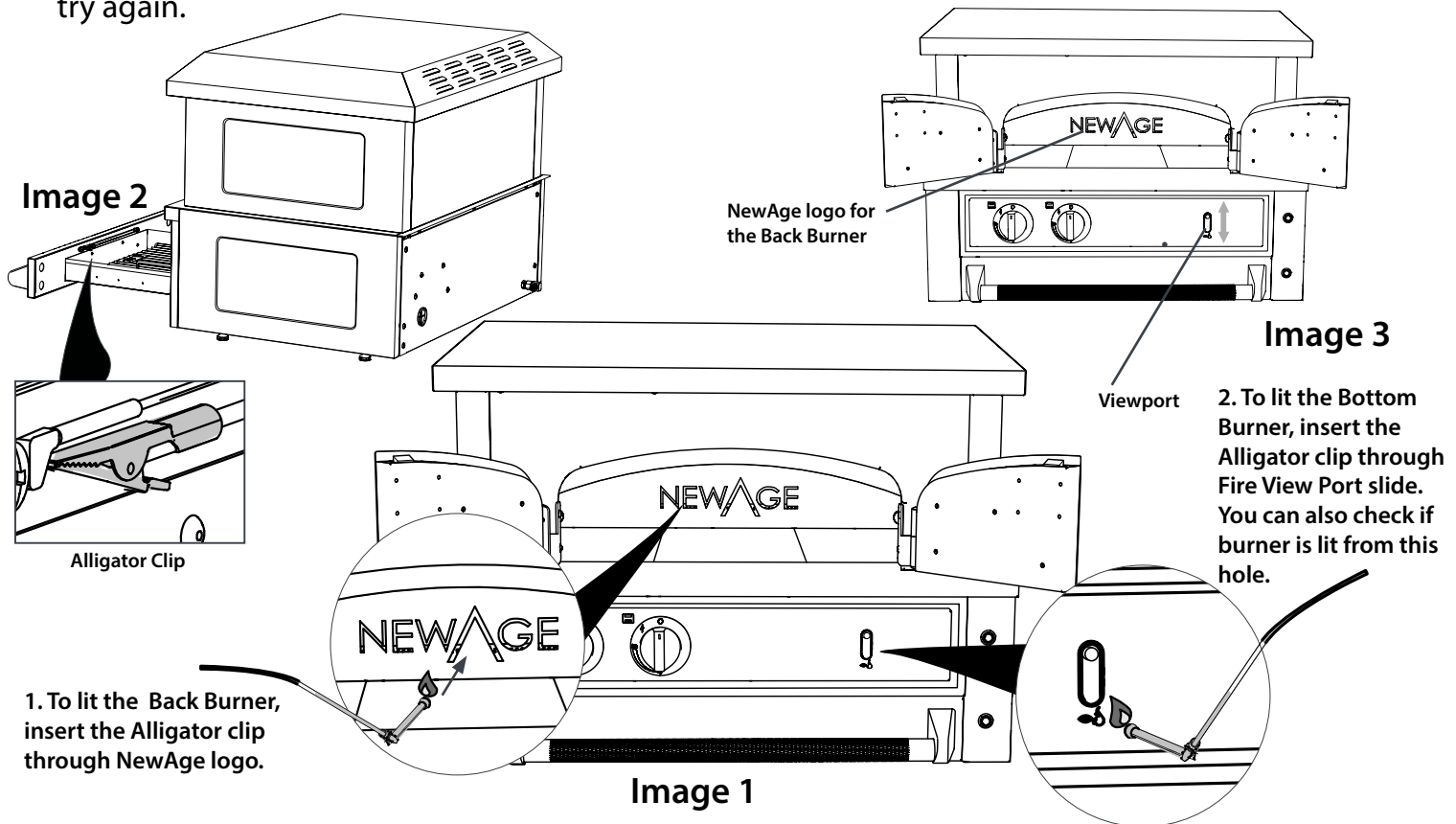


Operating the Pizza Oven

Manual lighting

If the burners fail to light after a few attempts, then the burners can be match lit using the supplied match lighting stick. Follow the steps below for manual Pizza Oven lighting. Read and complete the PRE-OPERATING checklist.

1. Make sure all control knobs are set off.
2. Always light Pizza Oven with DOORS open.
3. Turn the fuel supply on.
4. Place a match stick in the alligator clip on the match holder and light the match.
5. Remove the manual lighting extension (located behind the warming drawer), and attach a match to the alligator clip and strike the match to light it
6. Guide the lit match, through the letters cut out on the back burner fireguard. You should see a flame.
7. If the Back burner fails to ignite within five seconds during the lighting process, turn the burner control knob to OFF position and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.
8. Once the Back burner is ignited proceed to ignite the Bottom burner.
9. Similarly, Remove the manual lighting extension, with a lit match, pass it through the viewport located on the control panel Push the corresponding control knob in and turn it to HIGH to ignite the Bottom burner Check that the flame is lit by looking through the viewport for the Bottom burner You should see a flame.
10. If the Bottom burner fails to ignite within five seconds during the lighting process, turn the burner control knob to OFF position and wait five minutes to allow the gas to clear before you try again.



⚠ CAUTION

Always ensure the bottom burner is operating by observing the flame through the viewport. And also the back burner is operating by observing the flame through the fireguard Newage logo.

Operating the Pizza Oven

WARNING

Neither leave Pizza Oven unattended when in operation, nor during preheating of the appliance.

Preheating

It is necessary to preheat the Pizza Oven for a short time before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Pre-heating allows the Baking Stones to properly heat up, providing even and consistent cooking results. Allow the Pizza Oven to pre-heat on “HIGH” until desired temperature is reached. The thermometer provides an average temperature inside the Pizza Oven. The temperature on baking stone is always higher than what the thermometer.

WARNING

It is recommended to use a Pan or Cast Iron skillet when cooking any greasy or oily foods such as meats or cookies. Never put these directly on the cooking deck.

NOTE

It is easier to increase the temperature than decreasing it.

WARNING

1. Keeping appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids;
2. Not obstructing the flow of combustion and ventilation air;
3. Keeping the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris;
4. Visually checking burner flames, with pictorial representations;
5. Cleaning appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary;
6. Checking and cleaning burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

Proper Burner Position and Operation

⚠ CAUTION

Proper placement of each burner is critical after cleaning they must be centered on the brass orifice, resting level without any rocking. Failure to meet these conditions may cause a very dangerous condition that can cause personal injury and property damage.

Gas control knobs should be in the 'OFF' position, and fuel line should be disconnected from gas valve manifold. To reduce the chance of FLASHBACK, the procedure below should be followed at least once a month or when your Pizza Oven has not been used for an extended period of time.

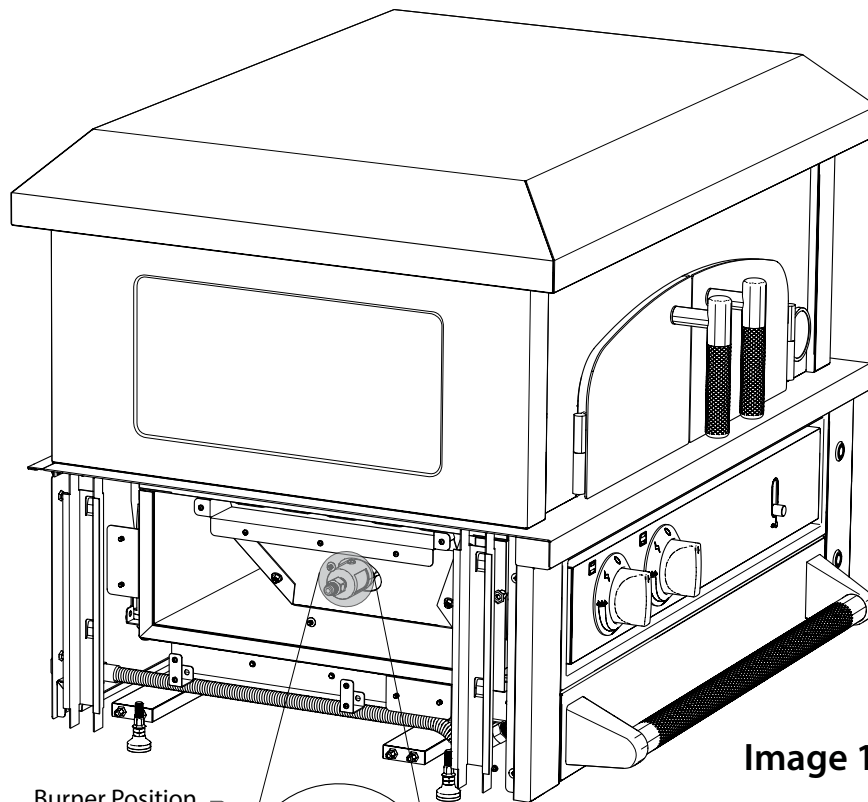


Image 1

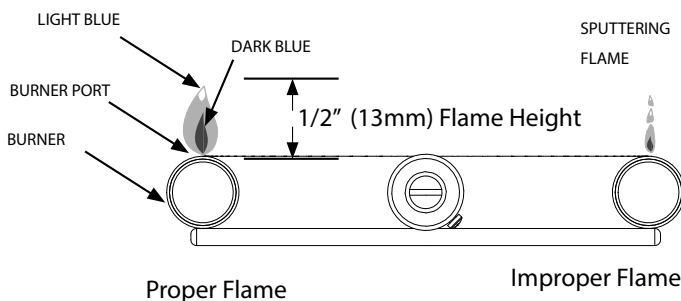
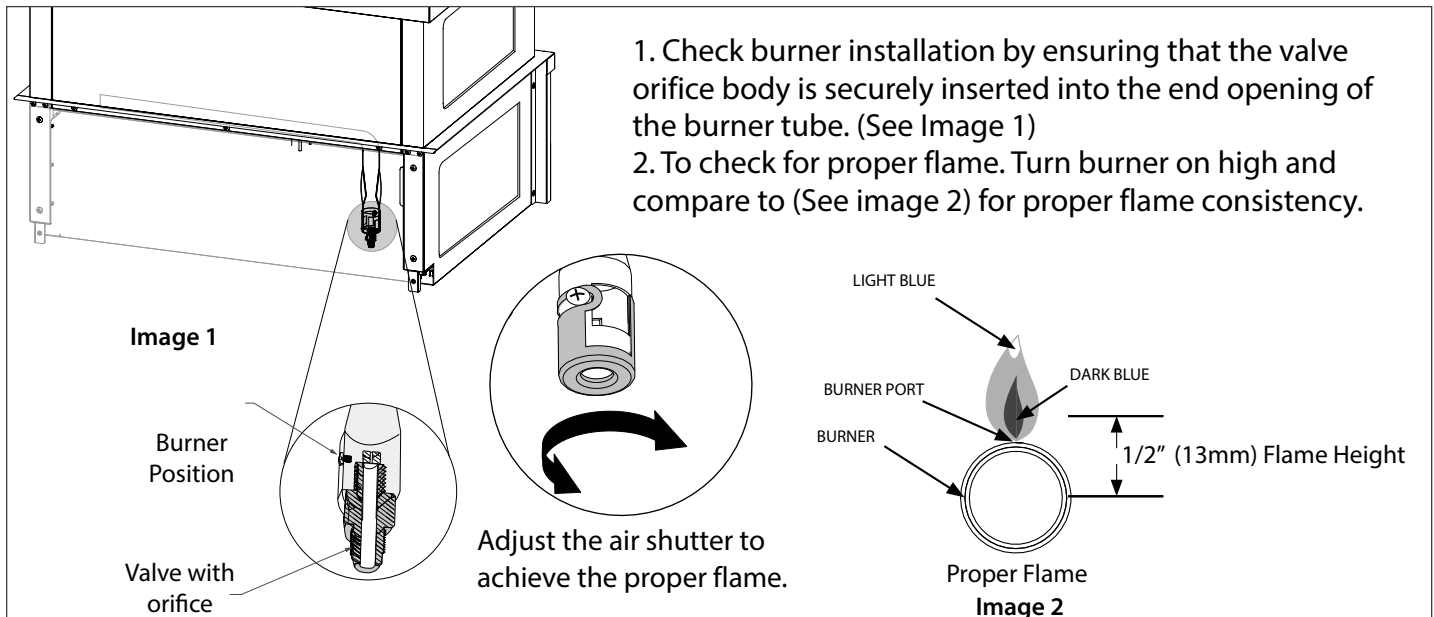


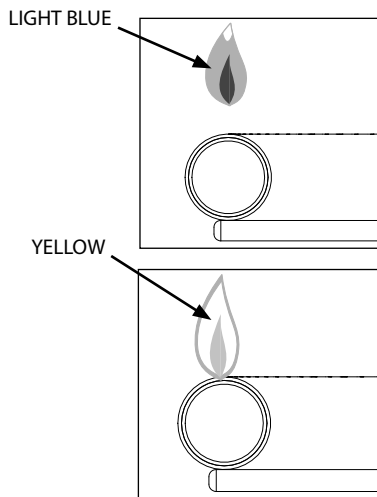
Image 2

1. Check burner installation by ensuring that the valve orifice body is securely inserted into the end opening of the burner tube. (See Image 1)
2. To check for proper flame. Turn burner on high and compare to (See image 2) for proper flame consistency.

Proper Burner Position and Operation

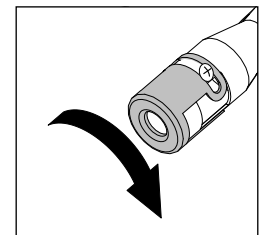


Improper Flame



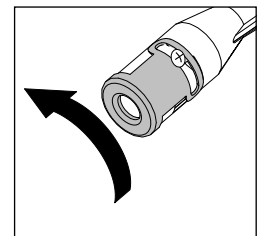
Too much Oxygen

If the flame is not touching the burner, more oxygen is supplied to the fuel than required. Turn the air shutter valve clockwise to reduce the opening.

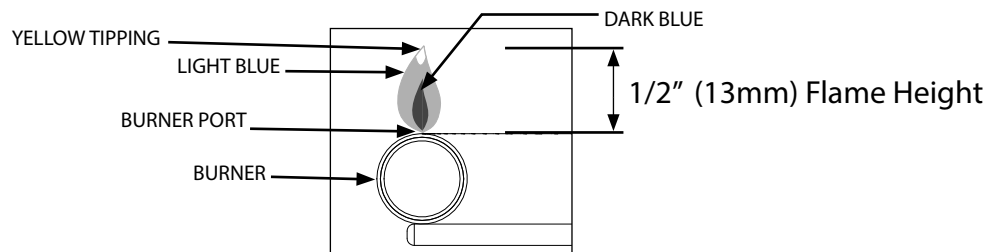


No Oxygen

If the flame color is yellow, less oxygen is supplied to the fuel than required. Turn the air shutter valve counter clockwise to increase the opening.



Proper Flame



⚠ CAUTION

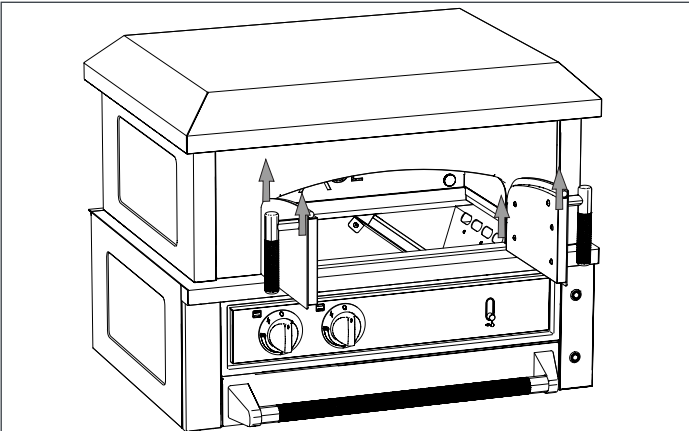
Turn off gas at source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the Pizza Oven is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

Proper Burner Position and Operation

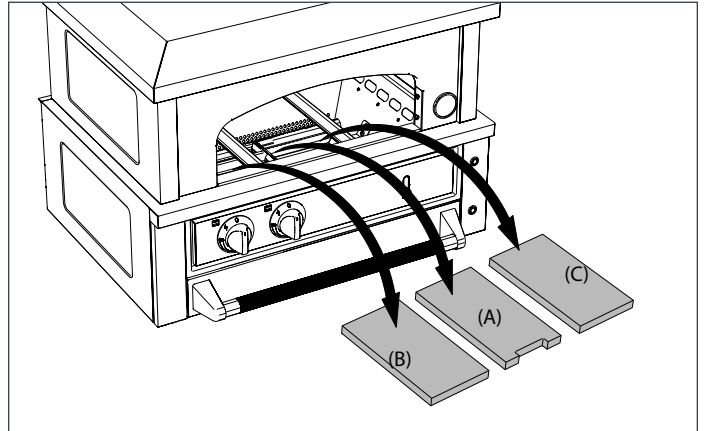
Adjusting the Airshutter valve - Bottom Burner

The burners are pre-tested and adjusted to achieve optimum performance at the factory. If the burner's flames are not proper, the air shutter can be adjusted to achieve proper flame. If the burner is not operating properly and not providing proper performance, refer to this install instructions' troubleshooting and maintenance sections.

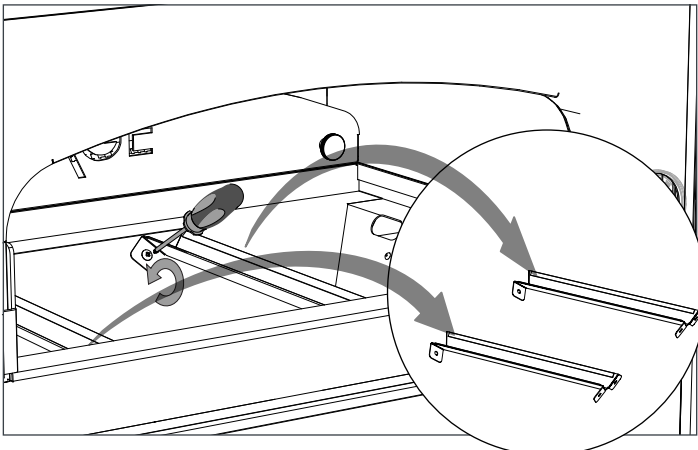
- 1** Lift up and remove the doors of the Pizza Oven.



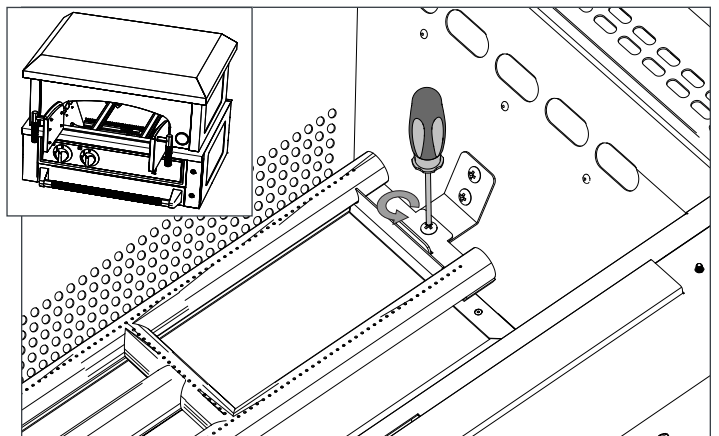
- 2** Remove the middle baking stone (A) and then both the side baking stones (B) and (C).



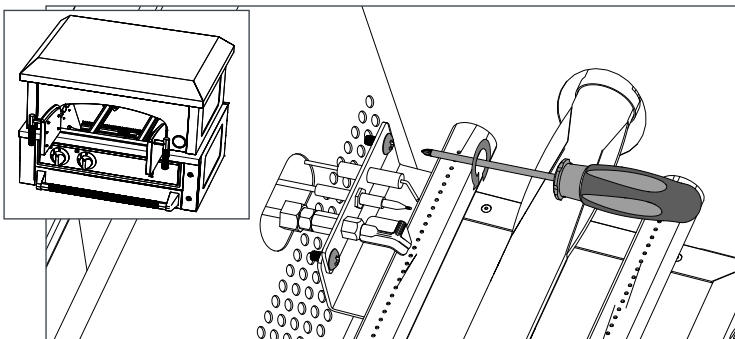
- 3** Loosen the screws and remove the stone supports.



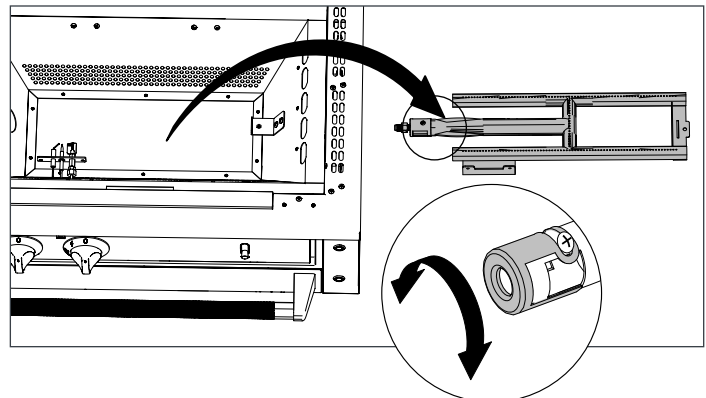
- 4** Loosen the screw on the right side of the bottom burner in the burner box.



- 5** Loosen the two screws from the left side of the burner plate to detach the ignitor assembly from bottom burner.



- 6** Remove the burner. Loosen the screw on the air shutter valve and turn the air shutter valve to change the air opening.



Proper Burner Position and Operation

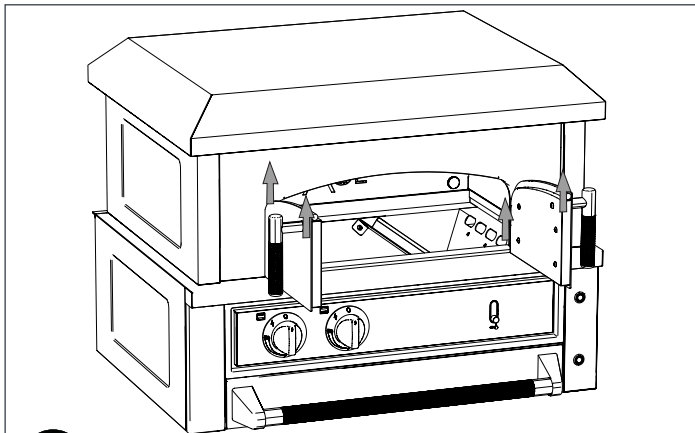
- 7** Follow the shown procedure in reverse order from step 6 to step 1 to re-install the bottom burner.

! CAUTION

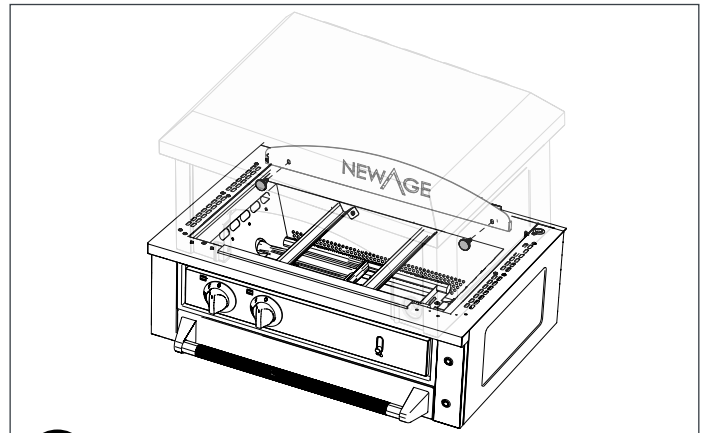
Do not remove the ignitor assembly while detaching the bottom burner because it is connected to main manifold assembly.

Adjusting the Airshutter valve - Rear Burner Assembly

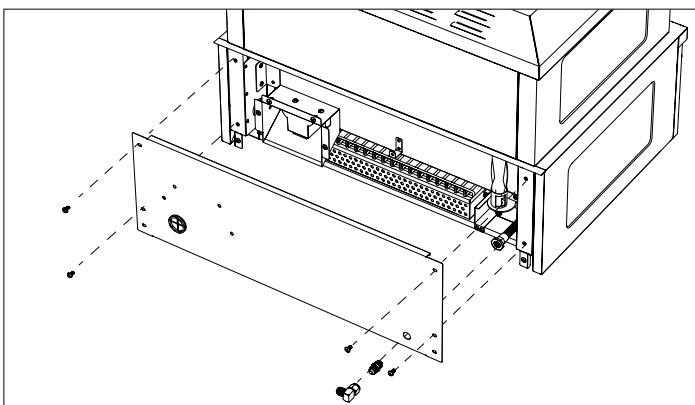
- 1** Lift up and remove the doors of the Pizza Oven.



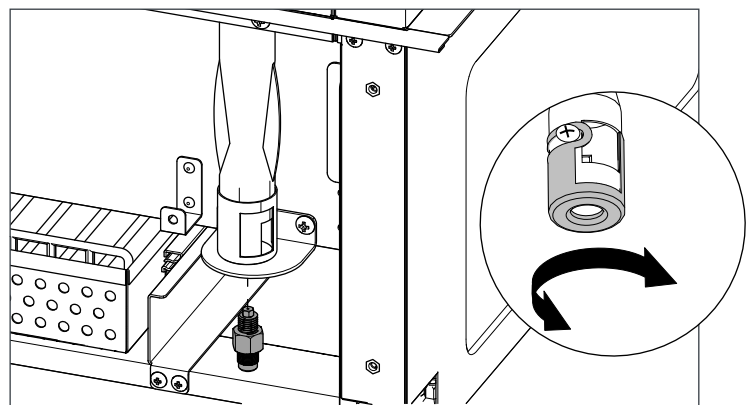
- 2** Remove the thumbscrews and remove the fireguard so that the flame could be observed uninterrupted.



- 3** Remove the back panel.



- 4** Remove the orifice.



Follow the shown procedure in reverse order from step 4 to step 1 to re-install the rear burner and back panel.

Pizza Oven Maintenance and Cleaning

Regular Maintenance

Clean the exterior surfaces of the Pizza Oven with the damp micro fiber cloth. Then wipe the surface dry remembering to follow the grain direction of the stainless steel. It is recommended to clean the Pizza Oven after a few cooking sessions. If the Pizza Oven is being used in coastal areas or next to a swimming pool, the Pizza Oven should be clean more frequently. Do not use abrasive cleaners or a scouring pad of any type as they will cause excessive wear and dull the finish. Stainless steel finishes in coastal environments may show tea staining if not cleaned regularly.

List of common conditions that cause corrosion or discoloration of stainless steel and should be avoided:

1. Chloride containing cleansers – this includes bleach and any cleaners containing bleach
2. Muriatic acid (hydrochloric acid) – commonly used to clean up after tile/concrete installation
3. Concentrated soap residue – chemical additives will cause discoloration and some dried soaps look like rust
4. Water with high iron content – can leave a rusty residue, especially if allowed to drip continuously
5. Contact with iron materials – including steel wool, iron residue/dust from installation or cleaning of other steel products
6. Trapped moisture between the product and cover – rubber mats, metal cans or cleaning products trapped moisture - allow cabinets to completely dry before covering.
7. Salts – contain chlorides
8. Extreme Heat by Flame
9. Citrus or tomato juice to remain on stainless steel surfaces.
10. Abrasive cleaners, steel wool pads, or abrasive cloths as they will scratch the finish.

OXIDIZATION Removal

If you observe oxidation, on the exterior surfaces of the oven, follow the below steps:

1. Use a damp micro fiber cloth and gently clean the surface in the direction of the stainless steel grain.
2. Use a stainless steel cleaner if the oxidation does not go away.

Pizza Oven Maintenance and Cleaning

Cleaning the Baking Stone

Clean the Baking stones with a long-handled brass brush. It is best to do this while the Baking stones are hot.

1. Wear long, insulated gloves, and use caution when doing so.
2. Never cook greasy, or oily foods directly on the Baking stones.
3. Never use cleaners on the Baking stones.
4. Never drop the Baking Stone or cause sudden impact. The stone will most likely crack.
5. Do not cook frozen pizza on the baking stones directly, otherwise pizza dough will get stuck to the backing stone. Please use pizza pan for the frozen pizza.

Remove the Main Burner

1. Remove the Baking Stone.
2. Unscrew the fasteners securing the Bottom burner to the firebox.
3. Then pull the burner to the right and Lift it up.

Remove the Back Burner

1. Loosen the thumb screw located on both side of the Fire Guard.
2. Unscrew the fasteners securing the Back burner to the Fire Box.
3. Lift the burner up so the burner head comes off the brass orifice at the front.

Cleaning the Burner

1. To maximize Pizza Oven performance, clean the exterior of the burner with a abrasive scouring pad. Remove stubborn scale with a metal scraper.
2. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
3. Shake out any debris through the air shutter.
4. Use a flashlight to inspect the burner inlet to ensure it is not blocked. If obstructions can be seen, clean it with a paper clip or a pipe cleaner.

CAUTION

Do not allow excess grease or liquids to accumulate in the Warming tray as they may create a fire hazard.

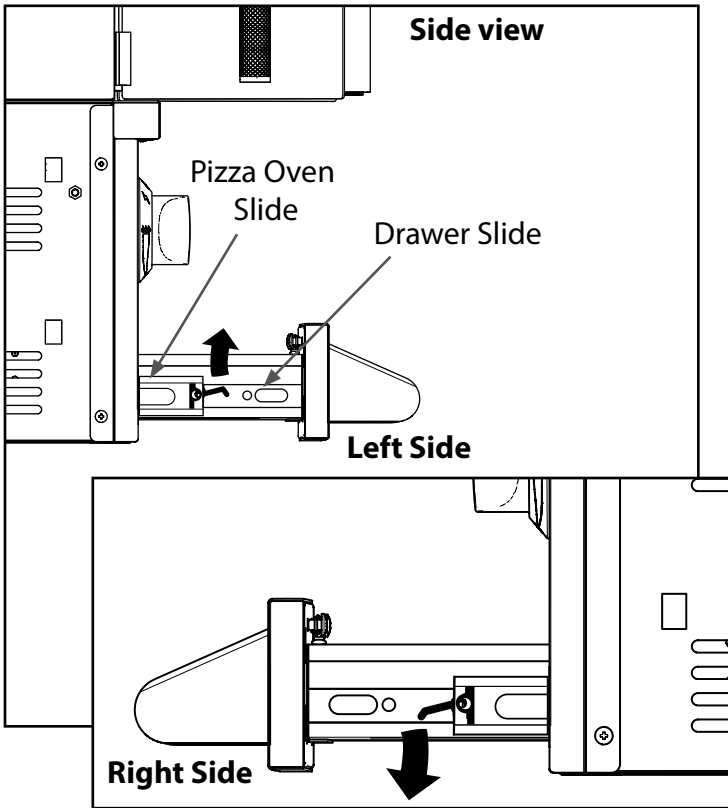
Never use the Pizza Oven without the Warming tray installed.

Cleaning the Warming Drawer

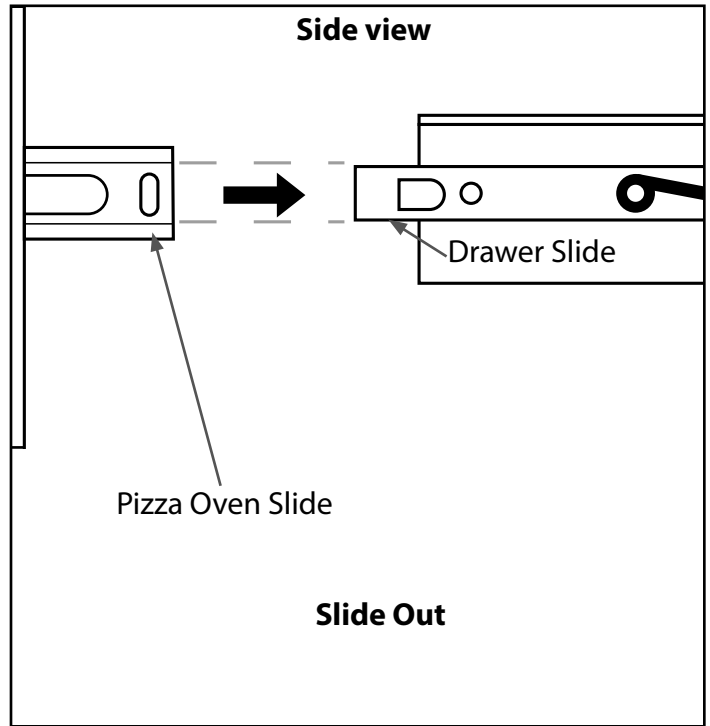
1. The Warming tray should be cleaned. After the Pizza Oven is completely cool, open the warming drawer and clean it with damp cloth or soapy water if you wish, but do not use harsh cleaning substances as these could be toxic and can damage the stainless-steel finish.
2. Also, check the Warming Drawer after rain. If you've left the Pizza Oven uncovered, you may need to remove the Warming Drawer from the slides to drain the water from the tray. Below are the instructions to remove the Warming Drawer:

Pizza Oven Maintenance and Cleaning

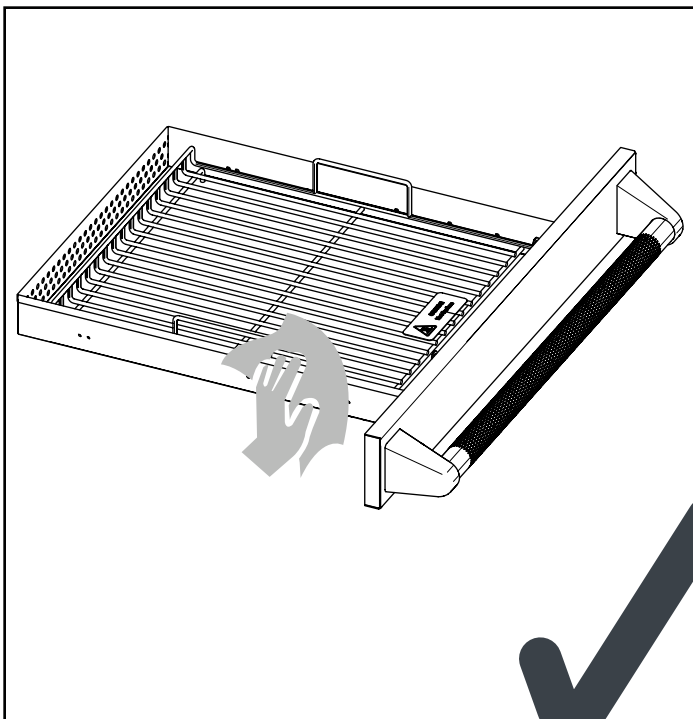
- 1** Unlock the Drawer release lever located on the slides of the Pizza Oven.



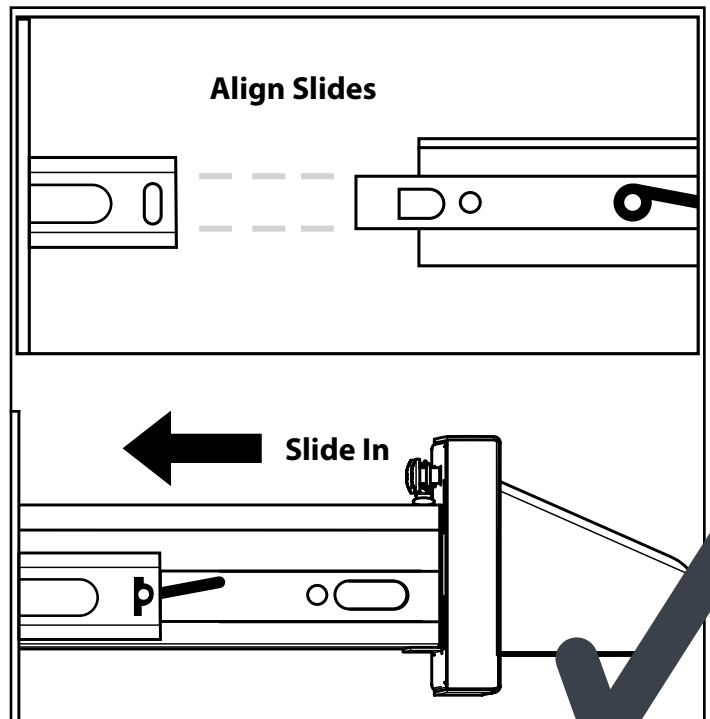
- 2** Remove the Drawer from the Pizza Oven Slides.



- 3** Clean the Warming Drawer as recommended on previous page.



- 4** Once the Warming drawer is clean, align the installed slide with the drawer slide together. Push the drawer in place.



Pizza Oven Maintenance and Cleaning

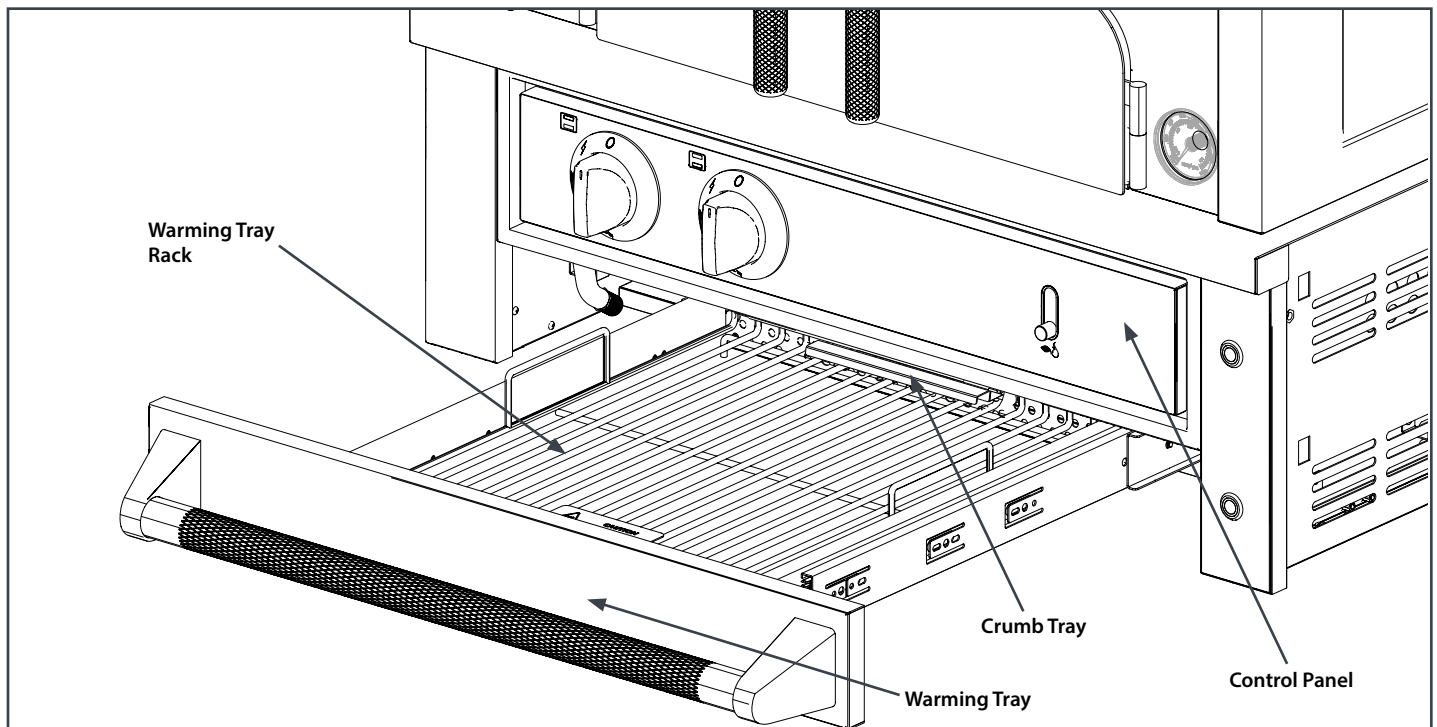
Cleaning the Warming Drawer Rack

Before first use and periodically it is suggested that you wash the Warming Drawer Rack in a mild soap and warm water solution. You could wash the warming drawer rack in a dish washer if you wish.

Emptying the Crumb Tray

The crumb tray gets extremely hot when the pizza oven is operating. Empty the crumb tray only when the oven is cool. Before lighting the oven is a good time to empty the tray.

The crumb tray is located just below the Control panel, but to access it you need to open the Warming Drawer fully extended out.



Stainless Steel

1. After each use wipe down the exterior of the Pizza Oven to remove grease, black soot and splatters.
2. Be sure to follow the cleaning instructions for keeping the warming tray rack and burners clean and ready for use.
3. Use a commercially available Stainless-Steel cleaner to clean and polish the exterior surfaces.
4. Part of the appeal of the Pizza Oven is the fine grain finish. Always clean with the grain direction.

Pizza Oven Maintenance and Cleaning

When removing stubborn stains

- Do not use metallic abrasives and always rub in the direction of the grain.
- Some household cleaning products are not suitable for stainless steel; be sure to read the label before using it on your Pizza Oven.
- Always use the mildest cleaning solution first, scrubbing in the direction of the grain. Specks of grease may gather in the grain of the stainless steel and bake onto the surface, giving the appearance of rust.

To remove these baked-on foods use a fine to medium grit non-metallic abrasive pad (Scotch-Brite is good) in conjunction with a stainless-steel cleaner. Always be sure to clean and polish with the direction of the grain.

SPECIAL NOTE FOR LOCATIONS NEAR POOLS AND COASTAL AREAS:

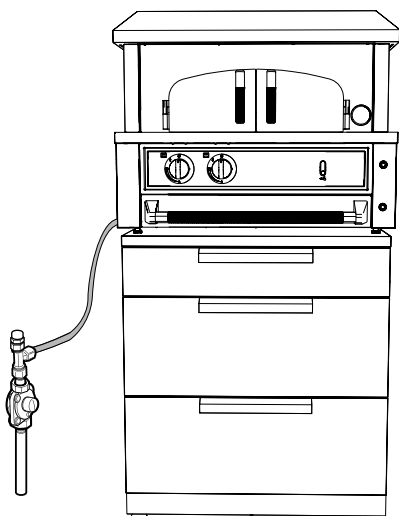
The 304 stainless steel material used in the construction of a Pizza Oven is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting if left on the product.

Here are a few tips to avoid this:

- Regularly wipe down the exterior surfaces with a damp cloth. Micro fiber cloths perform very well.
- Allow the surfaces to dry before installing the cover. Do not cover a damp Pizza Oven.
- In extreme environments apply a rust inhibitor which leaves a microscopic protective layer on the Pizza Oven. Products that provide a layer of vapor corrosion inhibitors (VpCI™) protect the surface very well.
- For seasonal storage use the product referred to above, ensure the Pizza Oven is dry and then cover and secure the cover to minimize the amount of damp air getting to the surfaces.

THE NEWAGE WARRANTY DOES NOT COVER OCCASIONAL SURFACE RUST OR STAINING DUE TO ENVIRONMENTAL CONDITIONS.

ACCESSING AND INSPECTING THE CONDITION OF THE SUPPLY HOSE



STEP 1 INSPECT THE CONDITION OF THE HOSE

HOSE SHOULD HAVE A SMOOTH SNAKED PATH TO PREVENT KINKS AND PREMATURE FAILURE. PLEASE EXAMINE HOSE AND FITTINGS FOR CRACKS, TEARS, OR WEAR MARKS FROM RUBBING ETC.

Replacement supply hoses can be ordered from ShopNewAge.com

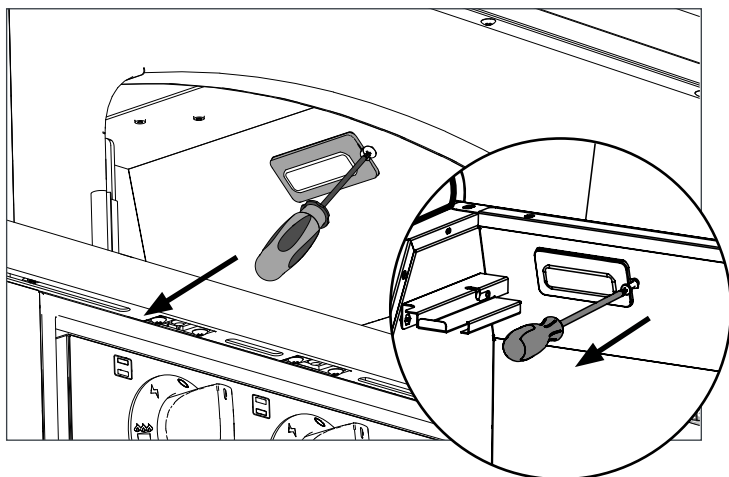
Replacing Lightbulbs

⚠ CAUTION

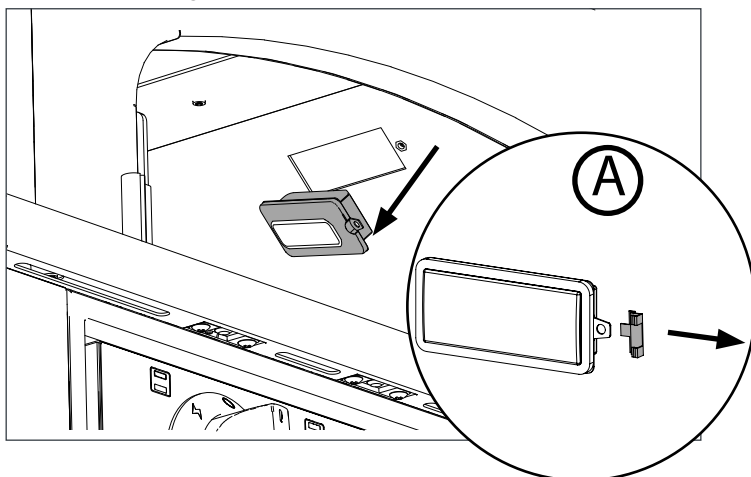
- **Disconnect Pizza Oven at power source before replacing light bulbs.**
- **The oil from your fingertips will reduce the life of the bulb. It is recommended to touch the bulb as little as possible and to wipe the bulb with a cloth after handling with bare fingers.**

To replace the halogen bulbs of your Pizza Oven you must first remove the lens from the light housing. To remove the lens from the housing, remove the Philips screw securing the housing in place. Snap the lens out of the housing (including the metal bracket). Reach in using your fingers only, grip the two outside edges of the light bulb, do not grip the top or bottom of the bulb, as it might break. Insert the new bulb using your clean cloth and gently snap it into position.

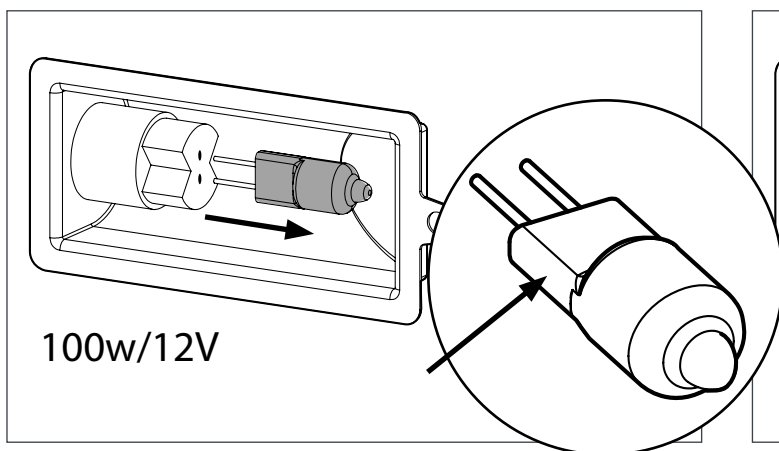
- 1** Begin by unplugging the Pizza Oven from the power supply. Remove the screw holding the light housing to the Pizza Oven using a #2 Phillips screwdriver.



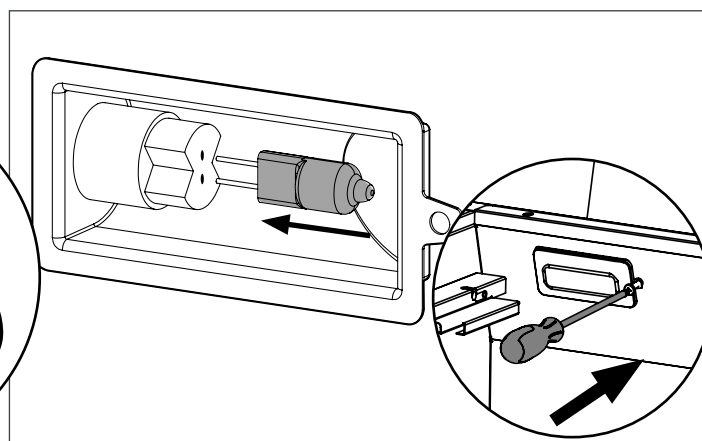
- 2** Carefully pull the housing out from Pizza Oven, it will be attached by electrical wire so do not pull hard. Remove the clip holding the light cover to the main light housing.



- 3** With the light cover removed pull the halogen bulb out from light socket.

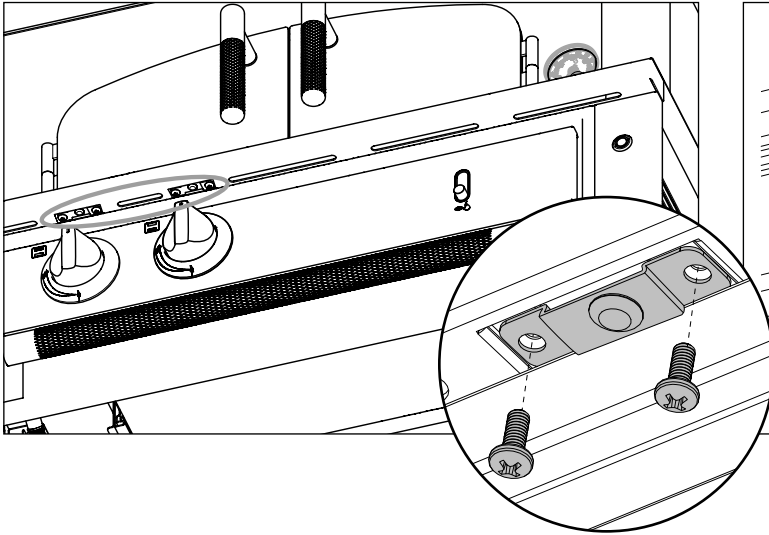


- 4** Replace bulb by pushing straight into light socket. Re-attach light cover, and re-install housing repeating steps 2 and 3 in reverse order.

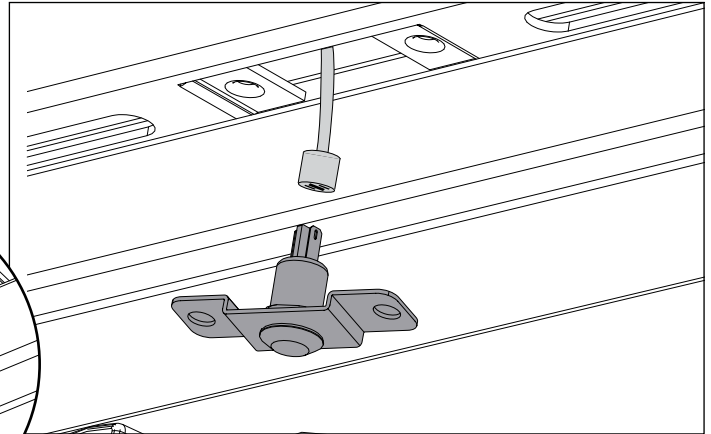


Replacing Lightbulbs

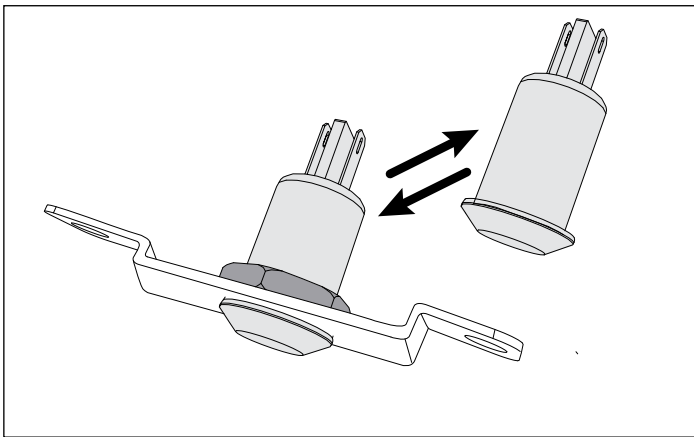
- 1** Begin by unplugging the Pizza Oven from the power supply. Remove the screw holding the light housing to the Pizza Oven using a #2 Phillips screwdriver.



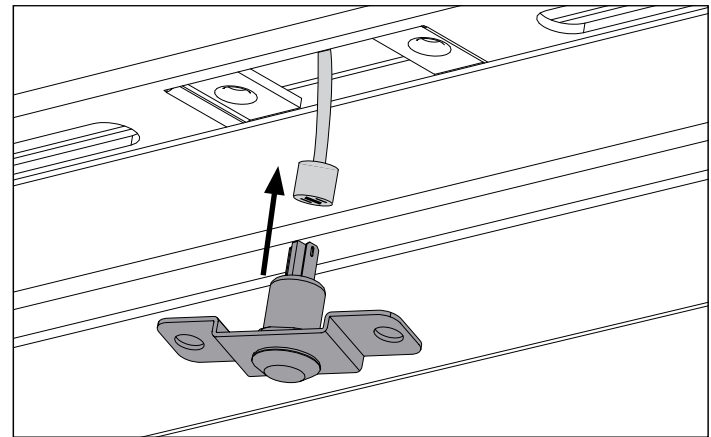
- 2** Carefully pull the housing out from Pizza Oven, it will be attached by electrical wire so do not pull hard. Remove the clip holding the light cover to the main light housing.



- 3** With the light cover removed pull the halogen bulb out from light socket.



- 4** Replace bulb by pushing straight into light socket. Re-attach light cover, and re-install housing repeating steps 2 and 3 in reverse order.



Troubleshooting

Please check and confirm the following points before calling Customer Service.

1. Is there fuel supplied to the Pizza Oven?
2. Is the main shut-off valve open?
3. Are you using the correct type of fuel for the Pizza Oven? (Propane gas Pizza Oven or Natural Gas Pizza Oven)
4. Is the Pizza Oven plugged into a live electric circuit?
5. Attempt to match light the burner (see "lighting the Pizza Oven"). Check to see that other burners on the unit operate. Clean electrode tip of any debris.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
1. Low heat/ Low flame when control knob turned to "High"	For natural gas - undersized supply line. Supply pipe diameter must be sized according to installation code.
2. Uneven heat	Pre-heat Pizza Oven with main burners on high for 10 minutes.
3. Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment. Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.
4. Main burner will not light with the igniter, but will light with a match	Electrode is covered by cooking residue Clean wire or electrode using a cloth and rubbing alcohol. Electrode and burners are wet Wipe with dry cloth. Ignition electrode cracked or broken; sparking where cracked Replace the valve. This must be done by qualified technician. Flame thrower orifice is blocked Clean the orifice or replace the valve as required. Faulty igniter. Replace the valve. This must be done by qualified technician.
5. Humming regulator	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas Pizza oven. Humming regulators will not be replaced.

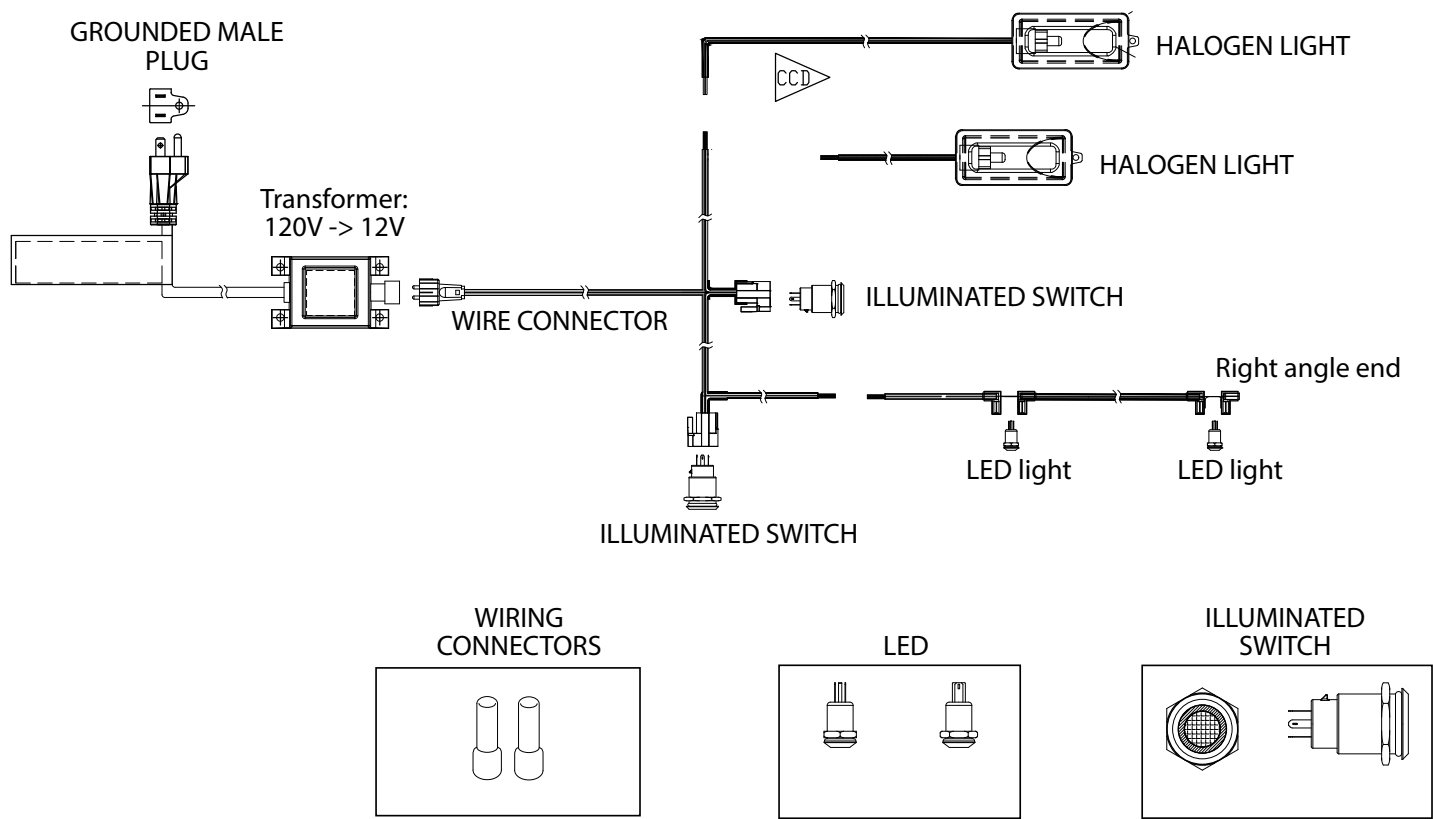
Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
6. Burners will not cross light each other.	Grease, Food material, or Dirt build up. Clean the fire-bridge channels. Make sure the burner's side ports are clean.
7. Burner output on "high" setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas. Check gas level in Natural gas connection. Supply hose is pinched. Reposition supply hose as necessary. Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube. Clean burner orifice. Clean out venturi tube. refer to "Cleaning and maintenance" Section. Natural gas connection in "low flow" state. All gas Pizza Oven valves must be in the off position when the connection valve is turned on. Turn connection on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.
8. Pizzas stick to the Baking Stone	The Pizza oven is most likely not hot enough when the pizza is put in. Pizzas are also more likely to stick when they are cold. The cooking deck must be hot, and pizza dough should ideally be at room temperature before putting it in the oven.
9. Pizza Oven and control panel lights not working	Unit not connected to power. Plug transformer cord into power box (from working GFI protected outlet). Faulty transformer. Check transformer output – should be 12VAC. Replace if required. Terminals on switch or circuit board are corroded or loose. Clean connections and ensure connectors are pushed together firmly. Access to circuit board is under electrical cover on left side of cabinet.
10. Burner goes out	Location of Pizza Oven High wind and wind directly on the back of the Pizza Oven can cause blowouts. Locate the Pizza Oven towards the prevailing wind. Check flame Follow steps outlined in Step 1. of troubleshooting Burners installed incorrectly Correctly-installed burners should be seated firmly and level with no side-to-side movement.

Troubleshooting

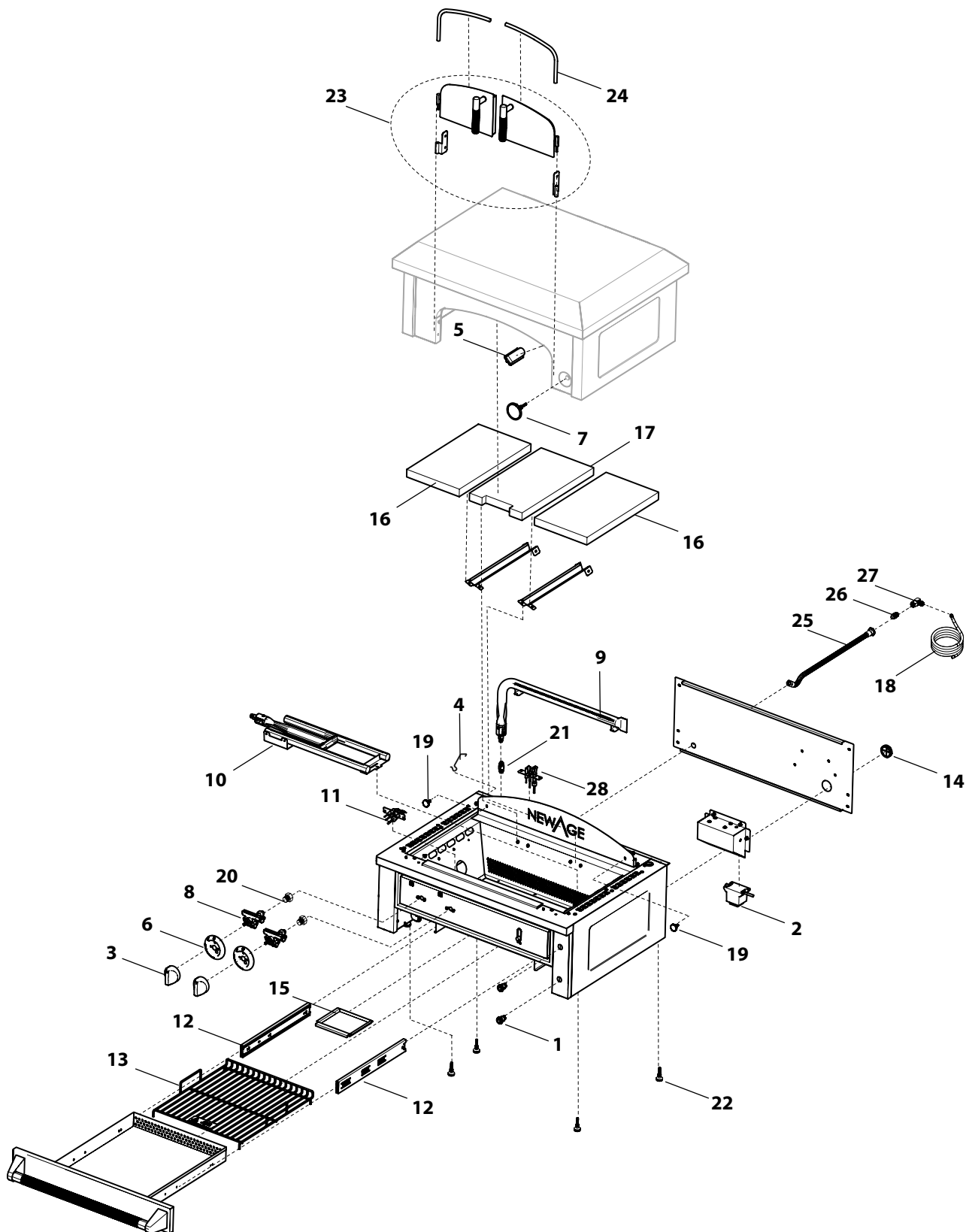
PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
11. Burner goes out when set to low	Lack of gas. Check gas level in Natural gas connection. Check main shut-off valve is open. Supply hose is pinched. Reposition supply hose as necessary. Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube. Clean burner orifice . Clean out venturi tube. Natural gas connection in "low flow" state. All gas Pizza Oven valves must be in the off position when the connection valve is turned on. Turn connection on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.

Electrical Wiring Diagram



Exploded View and Spare Parts

Platinum Pizza Oven - Countertop



Exploded View and Spare Parts

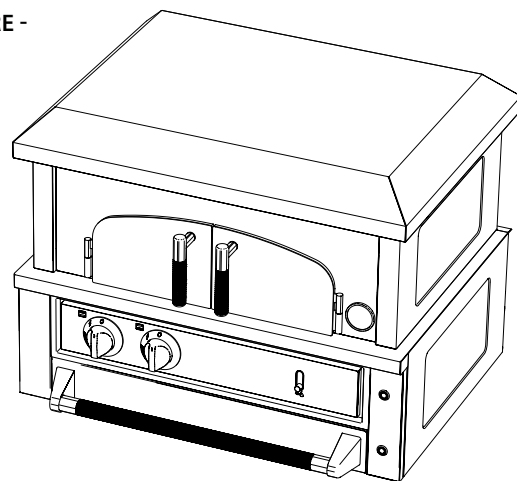
Item No.	Engg. Part No.	Description	QTY	Spare Part SKU	Spare Part Qty
1.	H00361A-01	Light Switch	2	65924	1
2.	GL2-01.010.03A-01	Plastic Black Electrical Transformer	1	65963	1
3.	GL2-01.022A-01-XX	Nickel Plated Zinc Burner Control Knob	4	65956	1
4.	PZA-01.012A-01	Hose Hook	1	67948	1
5.	PZA-01.005.21A-01	Halogen light Assembly (Including Halogen Light bulb with Glass Cover)	2	67921	1
6	PZA-01.009A-01	Pizza Oven - Burner Bezel	2	67922	1
7.	PZA-01.011A-01	Pizza Oven - Thermometer	1	67923	1
8.	PZA-01.001.15.03A-01	Pizza Oven - Burner Valve	2	67924	1
9.	PZA-01.001.16.01A-01	Pizza Oven - Rear Tube Burner	1	67925	1
10.	PZA-01.001.17.01A-01	Pizza Oven - Main H-Burner	1	67926	1
11.	PZA-01.001.18A-01	Pizza Oven - Main Burner Ignition Assy	1	67927	1
12.	H00564A-01	Pizza Oven - Warming Drawer Sildes LH & RH	1 Set	67928	1
13.	PZA-01.004A-01	Pizza Oven - Warming Drawer Rack	1	67929	1
14.	PZA-01.002.05A-01	Power Plug Cable Gormmet	1	67930	1
15.	PZA-01.001.11A-01	Pizza Oven - Crumb Tray	1	67931	1
16.	PZA-01.001.19A-01	Pizza Oven - Baking Stone - Side	2	67932	1
17.	PZA-01.001.20A-01	Pizza Oven - Baking Stone - Middle	1	67933	1
18.	PZA-01.018A-01	Natural Gas Hose	1	64971	1
19.	H00579A-01	Thumb Screw M6X12L	2	67934	1
20.	PZA-01.015.02A-01	Pizza Oven - Main H-Burner Natural Gas orifice (Ø1.76mm)	1	67935	1
21.	PZA-01.016.02A-01	Pizza Oven - Rear Tube Burner Natural Gas orifice Ø1.96mm)	1	67937	1
22.	H00598A-01	M8x32L Swivel Leveling Mount	4	67947	1
23.	-	Pizza Oven - LH & RH Door Kit	1 Set	67952	1
23A.	PZA-01.008.02.01A-01 PZA-01.007.09.01A-01	Pizza Oven - LH & RH Door Hinge Frame Mount	1 Set	-	-
23B.	PZA-01.007A-01	Pizza Oven - RH Door Assembly with Upper Hinge	1	-	-
23C.	PZA-01.008A-01	Pizza Oven - LH Door Assembly with Upper Hinge	1	-	-
23D.	H00820A-01	M5 Countersunk Screw	4	-	-
24	PZA-01.007.12A-01	Pizza Oven - Door Insulation Gasket	2	67941	1
25.	PZA-01.013A-01	Pizza Oven - Corrugated Metal Hose with Adaptor 5/8in-18 UNF	1	67944	1
26.	H00602A-01	Straight Connector 5/8in-18 Thread	1	67945	1
27.	H00604A-01	L-Connector 5/8in-18 Thread	1	67946	1
28.	PZA-01.001.18A-01	Pizza Oven - Rear Burner Ignition Assy	1	67951	1

CUISINE EXTÉRIEURE FOUR À PIZZA DE COMPTOIR PLATINUM (GAZ NATUREL)

N° UGS67985 - FOUR À PIZZA DE COMPTOIR PLATINUM 33 PO POUR CUISINE EXTÉRIEURE -
GAZ NATUREL

⚠ AVERTISSEMENT

Si les informations contenues dans le mode four à pizza ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou des pertes de vie. Le monteur d'installation au gaz est responsable de l'installation correcte du gril.

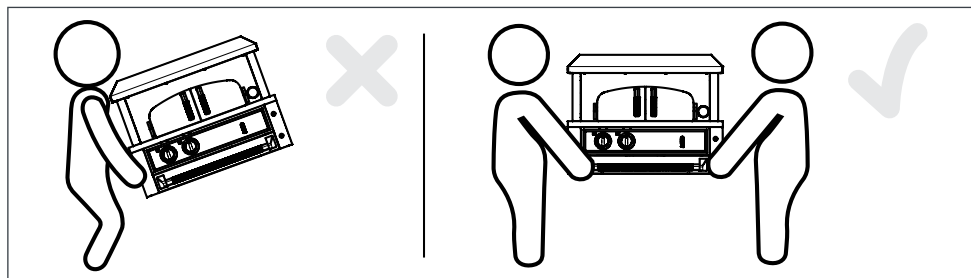


GUIDE D'INSTALLATION ET MODE D'EMPLOI



Avertissement : Danger de charge excessive !

Pour éviter les blessures au dos, déplacez, assemblez et installez le gril avec l'aide de deux personnes ou plus. Ne laissez pas d'enfant sans surveillance près du gril ou des meubles.



ATTENTION : Votre gril est-il endommagé ?

Vous avez besoin d'assistance ou de pièces de rechange ? Pour obtenir un service plus rapide,

contactez NewAge Products au 1 877 306-8930 ;

ou écrivez à support@newageproducts.com.

Ne retournez pas ce produit au détaillant.

CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR L'ASSEMBLAGE ADÉQUAT ET L'USAGE SÉCURITAIRE DE L'APPAREIL.

LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. SI CE PRODUIT N'EST PAS UTILISÉ DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ, CELA POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

DANGER

Lisez et suivez entièrement les instructions de ce manuel avant d'installer, d'entretenir ou d'utiliser le gril afin de réduire le risque de :

1. Incendie
2. Dommages corporels ou matériels
3. Mauvaise installation

CE PRODUIT EST CONÇU POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. N'installez et n'utilisez pas à l'intérieur, dans un garage, sur une galerie protégée par un moustiquaire, dans un abri de jardin ou dans tout autre espace clos. Cet appareil à gaz pour la cuisson en plein air n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs, des bateaux ou dans une pièce non ventilée. Si ce produit n'est pas utilisé dans un endroit bien ventilé, cela pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veillez à ce que la zone entourant le gril soit dégagée et exempte de matières combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.
- Une bouteille de propane qui n'est pas raccordée en vue de son utilisation, ne doit pas être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.

AVERTISSEMENT

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au National Gas and Propane installation code, CSA B149.1, au Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, ou à la norme Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/ NFPA et au CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, selon le cas.

DANGER

S'il y a une odeur de gaz :

- Coupez l'admission de gaz de l'appareil.
- Éteindre toute flamme nue.
- Ouvrir le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

DANGER

- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
- Ne remplissez pas le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- 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.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant provoquer des dommages matériels, des blessures, voire la mort.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

1. Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, dont le monoxyde de carbone, qui est un sous-produit de combustion connu dans l'État de la Californie pour causer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres atteintes à l'appareil reproducteur. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.
2. La loi californienne oblige les entreprises à avertir leurs clients d'une exposition potentielle à de telles substances. Pour réduire au minimum l'exposition aux substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans ce manuel.
3. Veillez à assurer une ventilation adéquate lorsque vous cuisinez.

AVERTISSEMENT

ÉTAT DU MASSACHUSETTS

1. Le Massachusetts exige que toute installation au gaz soit installée par un plombier ou un monteur d'installation au gaz détenant le permis approprié du Massachusetts.
2. Toutes les installations au gaz naturel installées de façon permanente nécessitent l'installation d'une valve à gaz manuelle de type poignée en « T » dans la conduite d'alimentation en gaz de cet appareil.

WARNING

1. Maintenez toujours les dégagements requis par rapport à la construction combustible comme indiqué. Le four à pizza est conçu pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne jamais utiliser dans un garage, un bâtiment, un hangar, une allée ou d'autres espaces clos.
2. Ce four à pizza ne doit pas être utilisé sous une construction combustible aérienne non protégée.
3. Les fours à pizza au gaz ne sont pas certifiés de conception et ne doivent pas être installés dans ou sur des véhicules récréatifs, des remorques portables, des bateaux ou toute autre installation mobile. Gardez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chauffées.
4. Les cordons électriques doivent être placés loin des allées pour éviter de créer un risque de trébuchement.
5. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce du four à pizza, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toutes les conduites de gaz doivent avoir une fermeture facilement accessible. Assurez-vous que le propriétaire sait où se trouve la fermeture. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement les fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau et de savon. Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue. (Voir l'INDEX: "Test de fuite" pour plus de détails.)

REMARQUES IMPORTANTES

Ce Four à Pizza est certifié selon les normes nationales canadiennes et américaines, ANSI Z21.58-2018 et CSA 1.16-2018 respectivement pour les grils à gaz extérieurs, et il doit être installé conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, procédez à l'installation selon les codes en vigueur suivants : CAN B149.2 Natural Fuel Gas Code et Propane Installation code, CSA B149.1 Code d'installation du propane au Canada ou National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 National Fuel Gas Code, code sur le stockage et la manipulation du propane et du gaz naturel, CSA B149.2.

AVERTISSEMENT

L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVERTISSEMENT

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

- Ne faites jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 3,0 m d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- Ne faites jamais fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
- Ne remplissez pas le récipient de cuisson au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Ne laissez jamais l'huile ou la graisse atteindre une température supérieure à 400°F (200°C) ou si l'huile commence à fumer, éteignez immédiatement le brûleur ou l'alimentation en gaz.
- Les liquides chauffés restent à des températures brûlantes longtemps après le processus de cuisson. Ne touchez jamais l'appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 115 °F (50 °C) ou moins.
- 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.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles, voire la mort.

Index

GARANTIE DU FABRICANT	6
Pratiques d'exploitation sûres	7
Pièces fournies	13
Spécifications du produit	15
Installation d'un four à pizza sur un meuble construit sur mesure	16
Assemblage du four à pizza	21
Instructions de Test d'Étanchéité	25
Réparer une fuite de Gaz	26
Connexion au CA	28
Accessoires optionnels	29
Liste de contrôle préfonctionnement	31
Utilisation du four à pizza	34
Position et fonctionnement corrects du brûleur	38
Entretien et nettoyage du four à pizza	42
Remplacement des ampoules	47
Dépannage	49
Schéma de câblage électrique	52
Vue éclatée et pièces de rechange	53

GARANTIE DU FABRICANT DU FOUR À PIZZA PLATINUM OUTDOOR KITCHEN

UNE PREUVE D'ACHAT EST REQUISE POUR OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE.

Veuillez disposer des informations suivantes
lorsque vous appelez notre service clientèle:

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Nom du produit / numéro de SKU
- Une description claire et détaillée du problème
- Preuve d'achat avec numéro de commande

**Enregistrez votre achat de produits NewAge en ligne pour
l'assistance aux clients et l'accès à des avantages exclusifs**

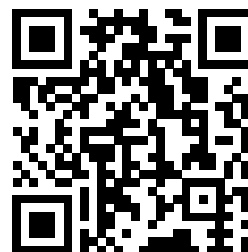
Visitez www.newageproducts.com/register/

Réclamations de garantie

Pour le service de garantie, veuillez contacter NewAge Products au
1-877-306-8930; ou support@newageproducts.com

Veuillez consulter tous les détails de la garantie ci-dessous, avant
contacter NewAge Products pour une réclamation.

Scannez le code QR à droite pour accéder à notre page d'assistance
ou visitez www.newageproducts.com/contact-us/



Scannez ce code QR avec l'appareil photo
sur votre appareil mobile pour visiter le
Centre d'assistance des produits NewAge
www.newageproducts.com/support-hub/

GARANTIE LIMITÉE

NewAge est fier d'offrir une garantie limitée de 10 ans à compter de la date d'achat. Ceci est soumis aux limitations et exclusions énoncées ci-dessous et à d'autres documentations de produits.

Durée de la garantie	Articles couverts par la garantie	Coût pour NewAge	Coût pour le client
10 ans	Pièces en acier inoxydable et en métal	Matériaux	Expédition
5 ans	Brûleur inférieur, brûleur arrière, grille du tiroir chauffe-plat, pierre à pizza	Matériaux	Expédition
2 ans	Toutes les autres pièces et accessoires	Matériaux	Expédition

CE QUI EST COUVERT

Pendant la durée de la garantie à compter de la date d'achat, lorsque ce produit est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies, NewAge Products Inc. remplacera les pièces ou le produit défectueux, si le bris provient d'un défaut de matériau ou de fabrication.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Les appels de service pour corriger l'installation de tout produit NewAge ou pour vous montrer comment l'utiliser ou l'installer.
2. Les dommages résultant des produits causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, un incendie, une inondation, une installation inadéquate, un cas fortuit, une négligence, une modification ou une mauvaise manipulation.
3. Les produits endommagés en raison d'une charge supérieure au poids maximum précisé dans les instructions fournies avec le produit.
4. Les réparations ou le remplacement lorsque votre produit est utilisé pour un usage autre que résidentiel normal, comme dans un milieu commercial, ou manipulé d'une manière incohérente avec les instructions d'installation comprises avec le produit.
5. Des dommages cosmétiques qui se produisent après l'achat du produit par le client, y compris les éraflures, les entailles, la corrosion ou les taches sur le matériau qui n'affecte pas la capacité fonctionnelle ou structurelle du produit.
6. Les surfaces endommagées en raison d'un usage inadéquat de produits chimiques et de détergents.
7. La décoloration due à la chaleur, par exemple à côté d'un gril, est une caractéristique de l'acier inoxydable.
8. La rouille de surface
9. Des dommages résultant d'une utilisation contraindiquée du produit et non conforme au manuel d'instructions.
10. Tout coût de main-d'œuvre pendant la période de garantie.
11. Décoloration des pierres à pizza.
12. Des dommages résultant d'une utilisation contraindiquée du produit et non conforme aux pratiques d'utilisation sécuritaires.

L'acier inoxydable 304 utilisé dans la construction des meubles de cuisine extérieurs NewAge est très résistant à la rouille. Cependant, le chlore présent dans l'air émanant des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer une certaine corrosion par piqûres s'ils restent sur le produit. Nous vous suggérons de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable au moins toutes les deux semaines afin de maintenir vos meubles en bon état. La réaction chimique du sel est facile à empêcher, mais elle est plus difficile lorsqu'il reste à la surface.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

DANS LA MESURE PERMISE, LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA LIMITE OÙ LA LOI LE PERMET. TOUTE GARANTIE IMPLICITE QUI POURRAIT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI DOIT SE LIMITER À UN AN, OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. CETTE GARANTIE SE LIMITE À L'ACHETEUR D'ORIGINE. Certains États ainsi que certaines provinces ne permettent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite de qualité marchande ou de conformité, il est donc possible que les limitations ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et vous pourriez également disposer d'autres droits variant selon l'État ou la province.

LIMITATION DES RECOURS ; EXCLUSION DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS

EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE, VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS DOIT ÊTRE LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT, À NOTRE DISCRÉTION COMME INDICÉ AUX PRÉSENTES. NEWAGE NE DOIT PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS. Certains États et provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, il est par conséquent possible que ces limitations et exclusions ne s'appliquent pas à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers et vous pourriez également disposer d'autres droits variant selon l'État ou la province.

Pratiques d'exploitation sûres

1. Le four à pizza doit être assemblé et installé conformément aux instructions du manuel.
2. Lisez l'intégralité du manuel d'instructions avant d'utiliser le four à pizza.
3. Le four à pizza doit être utilisé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et ne peut pas être utilisé à l'intérieur, dans un espace clos tel qu'un garage, un belvédère, un porche grillagé ou un autre espace clos similaire.
4. Les fours à pizza ne sont pas conçus ou certifiés et ne doivent pas être installés dans ou sur des véhicules récréatifs, des remorques portatives, des bateaux.
5. N'utilisez jamais le four à pizza dans des conditions venteuses. Si situé dans une zone constamment venteuse, en bord de mer, au sommet d'une montagne, etc., un coupe-vent sera nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés tels que décrits dans la section INSTALLATION de ce manuel. Reportez-vous à la page 12 pour plus d'informations.
6. Ne modifiez pas le four à pizza.
7. Ne faites pas fonctionner le four à pizza sous ou à proximité d'une construction combustible.
8. Maintenir un dégagement approprié aux combustibles, 18" (457 mm) à l'arrière de l'appareil, 14" (356 mm) sur les côtés.
9. Toujours fermer la vanne principale du raccordement au gaz naturel après chaque utilisation.
10. Ne jamais brancher ou débrancher un raccord de gaz naturel, ni déplacer ou modifier les raccords de gaz lorsque le four à pizza est en marche ou qu'il est chaud. When the gas Pizza Oven is to be stored indoors, the connection between the Natural Gas hose and the gas Pizza Oven must be disconnected.
11. Inspectez le tuyau d'alimentation en carburant avant chaque utilisation. S'il y a des signes d'abrasion ou d'usure excessive ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le four à pizza à gaz par un tuyau de remplacement spécifié par le fabricant du four à pizza.
12. Testez les fuites de l'appareil avant son utilisation initiale, chaque année et chaque fois que des composants à gaz sont remplacés. Reportez-vous à la page 27 pour plus d'informations.
13. Utilisez uniquement un circuit protégé par un disjoncteur de défaut à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur.
14. Suivez attentivement les instructions d'éclairage lorsque vous utilisez le four à pizza.
15. Les commandes du brûleur doivent être éteintes lorsque vous allumez la vanne de raccordement au gaz naturel d'alimentation.
16. Les portes du four à pizza doivent être complètement ouvertes pendant l'allumage du four à pizza. Si vous ne le faites pas, vous risquez une explosion, des blessures corporelles ou la mort. Never lean over the Pizza Oven and keep your face away from Pizza Oven when lighting.
17. Ne vous penchez jamais au-dessus du four à pizza et éloignez votre visage du four à pizza lorsque vous allumez.
18. Ne laissez jamais votre tuyau de gaz toucher votre boîtier de brûleur. Reportez-vous à la page 10 pour plus d'informations.
19. Utilisez toujours une main couverte lorsque vous ouvrez la porte du four à pizza et ne le faites que lentement pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper.
20. Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance pendant le fonctionnement.
21. Les adultes et les enfants doivent être informés des dangers des températures de surface élevées. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance autour du four à pizza.
22. Ne touchez jamais à mains nues les pierres du four à pizza, la porte ou les surfaces métalliques environnantes immédiates pendant que vous utilisez le four à pizza.

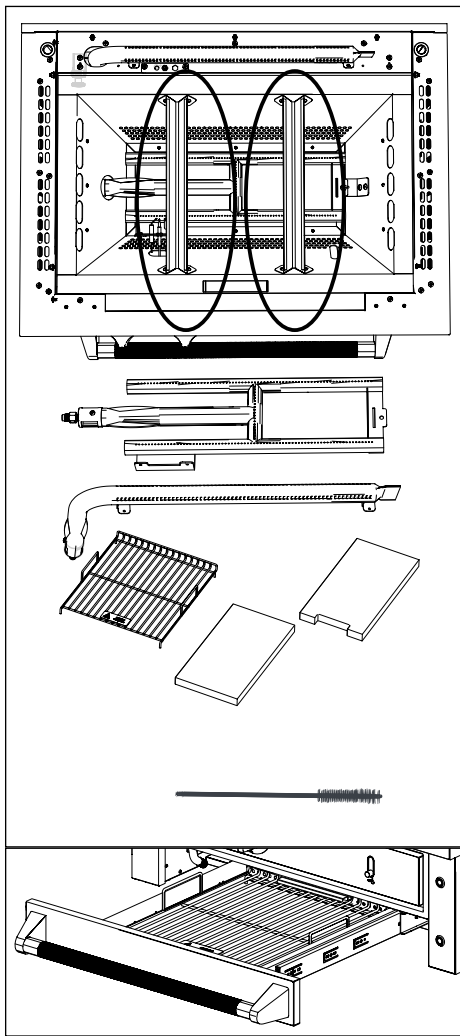
Pratiques d'exploitation sûres

23. Le four conservera la chaleur une fois les brûleurs éteints, en particulier les pierres de cuisson. Soyez prudent lorsque vous entrez en contact avec le four immédiatement après utilisation.
24. Le four à pizza doit être refroidi avant d'être recouvert. Ne placez jamais le couvercle lorsque vous cuisinez ou lorsque vous êtes chaud.
25. Gardez tous les cordons électriques et les conduites d'alimentation en gaz à l'écart des surfaces chauffées.
26. Les araignées et les insectes aiment nicher dans les brûleurs, les événements, les vannes et les orifices d'un four à pizza, perturbant le flux de gaz. Cette condition très dangereuse peut provoquer un incendie derrière le panneau de commande, endommager le four à pizza et risquer des blessures. Si votre four à pizza est inutilisé depuis longtemps, inspectez et nettoyez les brûleurs, les événements, les vannes et les orifices.
27. Nettoyez le four à pizza avec précaution. Évitez les brûlures à la vapeur; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer le four à pizza lorsqu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des fumées nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
28. Ne placez pas, ne rangez pas et ne faites pas fonctionner le four à pizza sur un plan incliné. Si vous utilisez un chariot de four à pizza, assurez-vous de verrouiller les roulettes avant de faire fonctionner le four à pizza. (UNIQUEMENT POUR LA VERSION DE TYPE INTÉGRÉ)
29. N'utilisez pas de charbon de bois ou de combustible d'éclairage à l'intérieur de l'accessoire du fumoir.
30. Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
31. N'utilisez pas de laveuse électrique pour nettoyer le four à pizza.
32. Ayez toujours un extincteur ABC à portée de main — n'essayez jamais d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides.
33. Toutes les conduites de gaz doivent avoir une fermeture facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement les fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau et de savon.
34. Assurez une installation et un entretien appropriés en suivant toutes les instructions de ce Guide d'utilisation et d'entretien et toutes les autres instructions ou marques fournies avec ce produit. Faites installer votre four à pizza par un installateur de gaz agréé. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz et de vous expliquer son fonctionnement afin que vous puissiez couper le gaz du four à pizza.
35. Ne jamais retirer la broche de mise à la terre de la fiche ou utiliser ce produit avec un adaptateur à 2 broches non mis à la terre.
36. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez un four à pizza.
37. Cet appareil n'est pas destiné et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
38. Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des mitaines ou des gants de four isolés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

CAUTION

**CE MANUEL DOIT RESTER CHEZ LE PROPRIÉTAIRE DU PRODUIT POUR CONSULTATION
ULTÉRIEURE**

Pratiques d'exploitation sûres



Four à pizza

Tout comme les autres appareils de cuisson de votre maison, votre four à pizza doit être régulièrement nettoyé et entretenu pour fonctionner de manière optimale.

Voici les principales zones à garder propres :

1. Retirez les pierres à pizza, puis ramassez et jetez les particules d'aliments des pierres à pizza et du plateau à miettes. N'utilisez jamais d'eau ni de savon pour nettoyer la pierre à pizza, mais seulement une brosse.
2. Retirez le chauffe-plat et sa grille après chaque utilisation, et grattez la graisse ou les morceaux d'aliments. Lavez-les avec de l'eau et du savon à vaisselle pour les garder propres.
3. Les brûleurs qui ne sont pas utilisés fréquemment peuvent être bloqués par les araignées qui sont attirées par l'odeur du gaz et qui construisent des toiles à l'intérieur des tubes du brûleur. Utilisez une brosse métallique pour nettoyer l'intérieur des brûleurs et enlever les débris de l'extérieur des brûleurs.
4. Grattez l'intérieur de votre boîte de brûleur au moins une fois par saison pour éliminer l'accumulation de carbone. Retirez les débris à l'aide d'une pelle ou d'un aspirateur, réinstallez tous les composants et profitez d'un fonctionnement beaucoup plus propre dans la fabrication de pizzas.

Tester vos raccords de tuyaux pour détecter les fuites de gaz

Les fuites de gaz sont un problème grave qui peut être facilement évité en effectuant un contrôle d'étanchéité simple et rapide chaque année ou à chaque fois que des composants du gaz sont remplacés ou entretenus.

Assurez-vous que tous les boutons de commande du four à pizza sont en position off. Allumez l'alimentation en carburant,

Pour Le Gaz Naturel

Tournez la poignée de la vanne de 1/4 de tour pour l'aligner sur le débit de gaz.

Brossez ou vaporisez une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.

Les bulles indiqueront une fuite de gaz. Coupez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz et n'utilisez pas le four à pizza avant de contacter un installateur de gaz agréé pour remplacer les pièces défectueuses et le service client New Age.

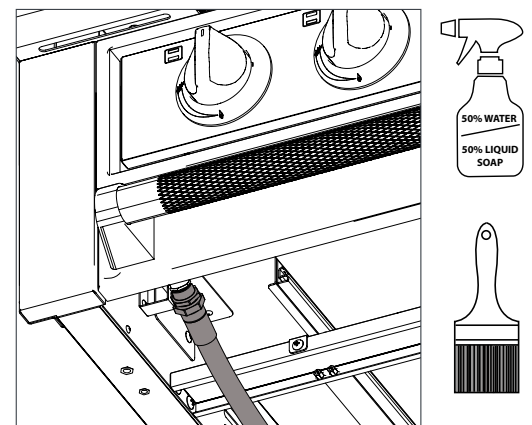
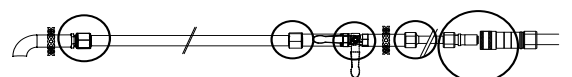


Diagramme d'essai de fuite



Pratiques d'exploitation sûres

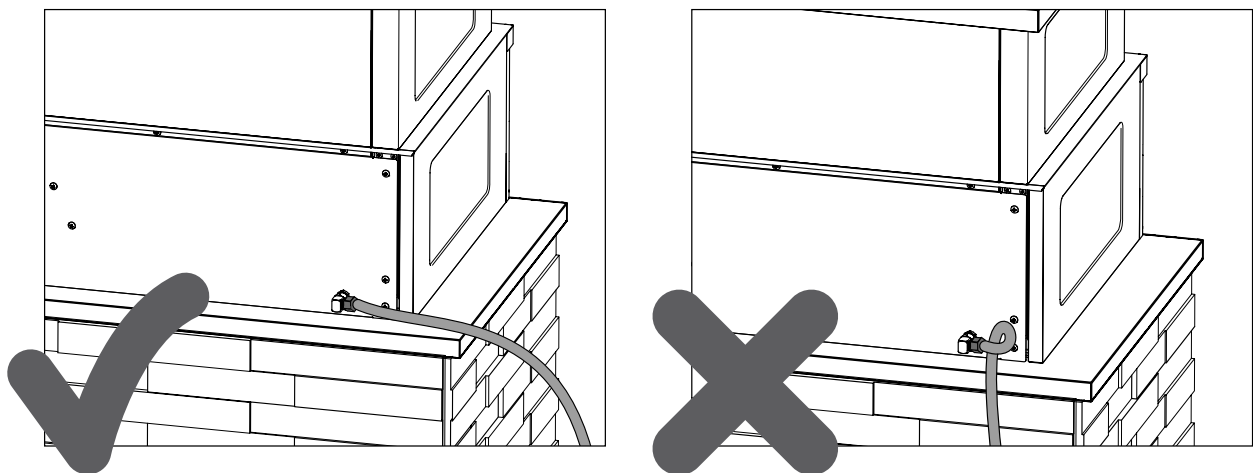
! AVERTISSEMENT

Le test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation, chaque année et à chaque fois que des composants du gaz sont remplacés ou entretenus. Ne fumez pas en effectuant ce test et éliminez toute source d'inflammation. Consultez le diagramme de test de fuite pour les zones à vérifier. N'effectuez jamais de test de fuite en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues entraîneront un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

Ne laissez jamais votre tuyau de gaz toucher votre brûleur

Le dessous de votre four à pizza devient incroyablement chaud. Pousser votre excès de tuyau dans la cavité située sous votre four à pizza ou l'enrouler sous le boîtier du brûleur peut faire fondre le revêtement extérieur du tuyau de gaz et provoquer un incendie. Si votre four à pizza est raccordé à une bouteille de propane, prenez ces mesures pour vous assurer que votre tuyau est positionné en toute sécurité :

1. Assurez-vous que votre four à pizza est éteint et refroidi.
2. Agenouillez-vous et cherchez dans la cavité le tuyau situé à gauche du four à pizza.
3. Si le tuyau est entassé ou touche la boîte à feu, tirez le tuyau de gaz du bas du meuble jusqu'à ce que le surplus soit enlevé.
4. Assurez-vous que le tuyau ne présente pas de signes de fonte ou de dommages. Si des dommages se sont produits ou si vous n'êtes pas sûr de savoir comment vérifier, contactez l'équipe de soutien à la clientèle > **1 877 306-8930 ; ou envoyez un courriel à support@newageproducts.com.**

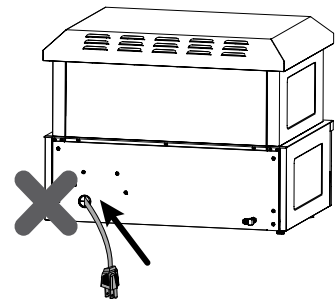
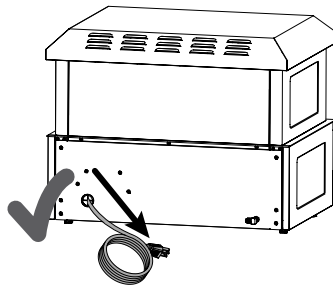


Pour un four à pizza de comptoir

Pratiques d'exploitation sûres

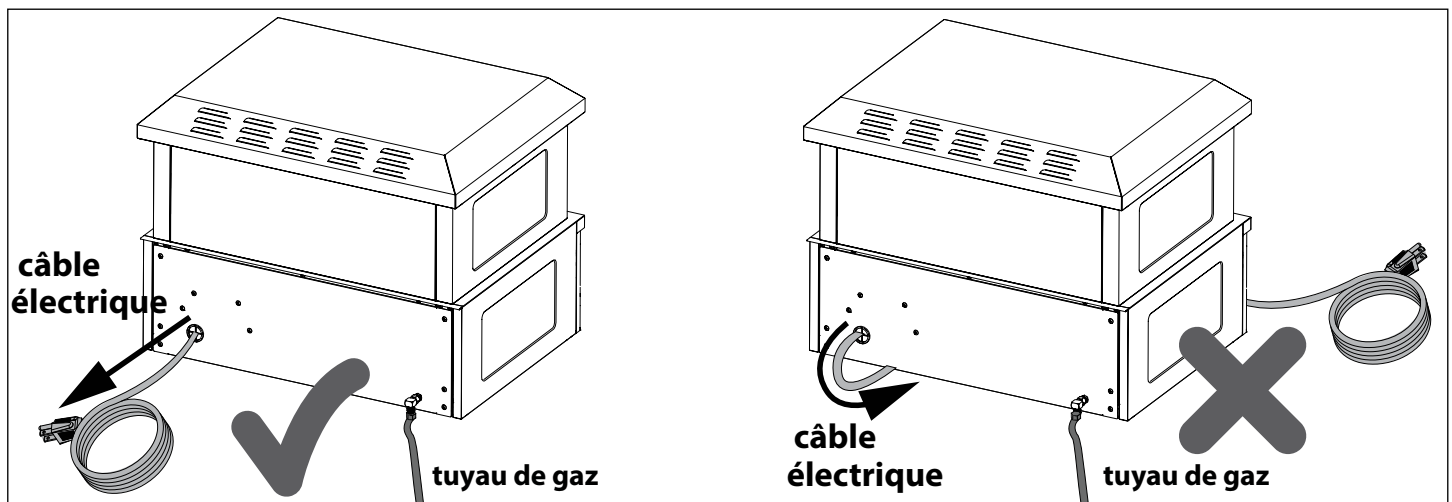
Ne poussez pas le câble électrique dans l'enceinte du four à pizza

Pour un four à pizza de comptoir



⚠ ATTENTION

Ne faites pas passer le câble par le dessous du four à pizza.



Pour un four à pizza sur des meubles NewAge

Les fours à pizza NewAge sont équipés d'un éclairage à DEL sur les boutons de commande et à l'intérieur du four à pizza, alimenté par un câble électrique situé à l'arrière de l'appareil. Il est très important de ne pas pousser l'excédent de câble dans le trou situé à l'arrière du four à pizza.

L'enceinte du four à pizza devient extrêmement chaude. Si vous rangez le câble de cette manière, il risque de s'entasser et de toucher la face inférieure du boîtier du brûleur, ce qui peut faire fondre le câble électrique et constituer un grave danger.

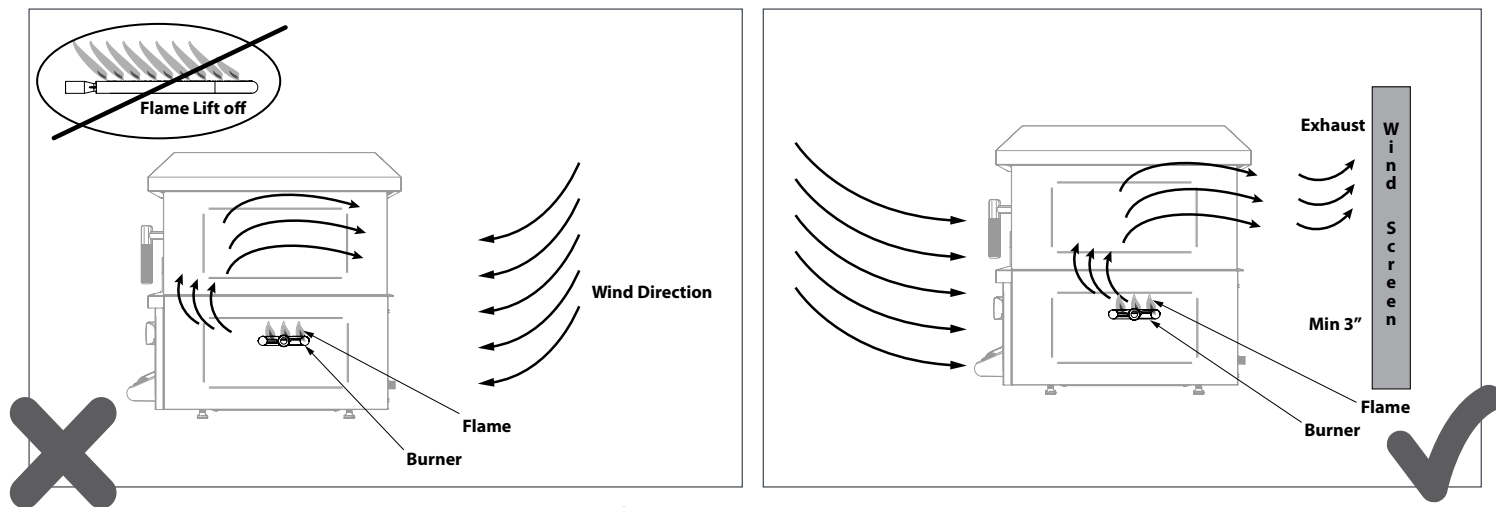
1. Repérez le câble électrique à l'arrière de votre four à pizza.
2. Assurez-vous que le câble en excès n'est pas poussé dans le trou à l'arrière du four à pizza et qu'il est complètement sorti à l'extérieur du four à pizza.
3. Si le câble se trouvait à l'intérieur de l'appareil, tirez-le et vérifiez si le cordon n'est pas endommagé.
4. Si vous constatez que votre câble est endommagé, appelez l'équipe d'assistance à la clientèle > 1 877 306-8930 ; ou envoyez un courriel à support@newageproducts.com.

Pratiques d'exploitation sûres

Four à pizza fonctionnant dans des conditions venteuses

⚠ AVERTISSEMENT

L'utilisation de votre four à pizza dans des conditions venteuses peut perturber la circulation de l'air de l'avant vers l'arrière. Si, pendant la réalisation de pizza avec tous les brûleurs en position haute et le couvercle fermé, vous remarquez que la jauge de température ne monte pas..... soyez vigilant. Si le vent a empêché les gaz chauds de sortir par l'arrière du four à pizza, le panneau de commande et les boutons peuvent être devenus extrêmement chauds.



Pour un four à pizza de comptoir

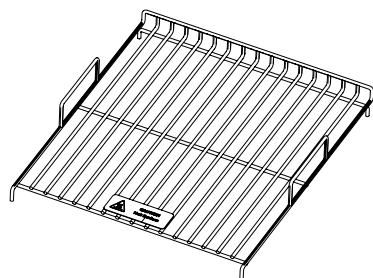
En cas de vent fort, il est préférable de ne pas utiliser votre four à pizza. S'il est situé dans une zone constamment exposée au vent (front de mer, sommet d'une montagne, etc.), un pare-vent sera nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés dans le « Manuel d'installation ».

REMARQUE

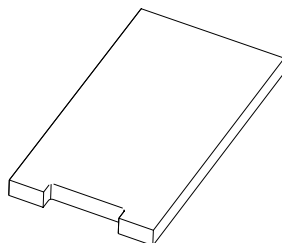
Tout dommage causé par une utilisation dans des conditions venteuses, comme des boutons ou des fils d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commande due à une accumulation de chaleur, est exclu de la garantie.

Pièces fournies

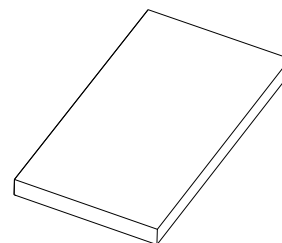
Pièces principales du four à pizza



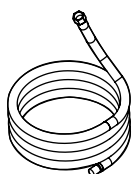
1x grille de chauffe-plat



1x pierre à pizza - Milieu



2x pierres à pizza - Côté

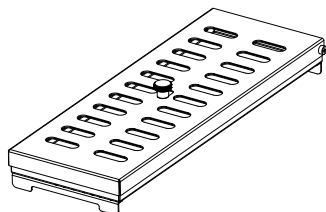


1x Tuyau de Gaz Naturel
(pré-installé)



1x Le crochet

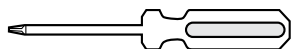
Accessoires optionnels



Fumoir
N° UGS 66946

* L'offre des accessoires dépend de l'emplacement et est sujette à changement.

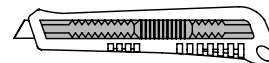
Outils requis



Tournevis à tête
cruciforme n° 2

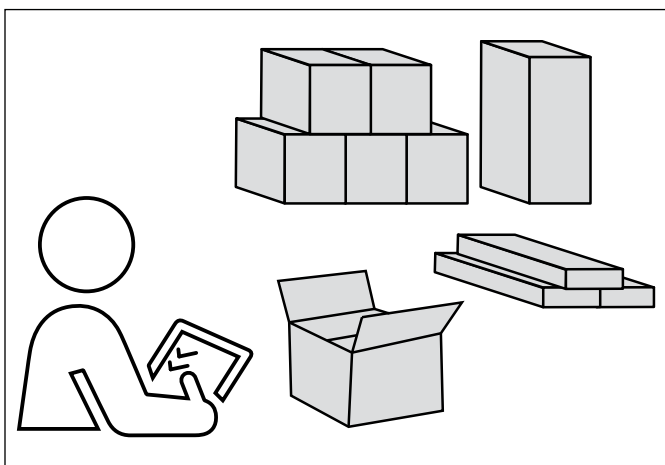


6 mm
Clé ouverte



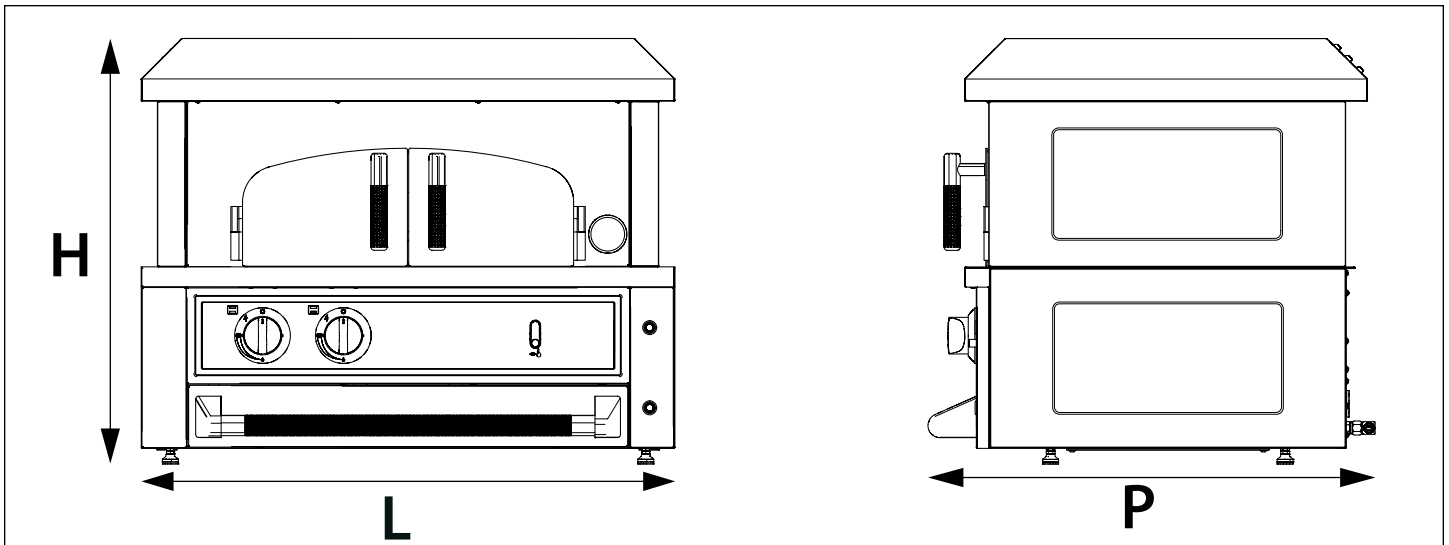
Couteau à lame
rétractable

Inspection du produit



- Assurez-vous d'avoir reçu toutes les pièces conformément à la commande que vous avez passée.
- S'il manque des pièces, contactez NewAge Products au 1 877 306-8930.
- Avant de commencer l'installation, inspectez les produits pour y déceler tout dommage.
- Lisez attentivement les instructions d'installation avant de commencer l'installation.

Spécifications du produit



Four à pizza de comptoir Platinum 33 po pour cuisine extérieure

Dimensions

Width (W)	33"
Depth (D)	27.18"
Height (H)	26.32"

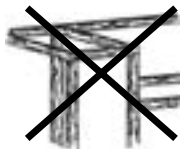
Details

Matériau	SS 304	Zone de cuisson principale	454 Square inch
BTU du brûleur H	18,000 BTUs x 1	Zone de la grille de réchauffage	263 Square inch
BTU du brûleur de saisie	22,000 BTUs x 1		
Type de carburant	Gaz Naturel		
Production totale d'énergie	40,000 BTUs		
Poids net	207 Lbs		

Installation d'un four à pizza sur un meuble construit sur mesure

Le installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code National des gaz combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, Stockage et manipulation des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58; ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1; Stockage et manipulation du propane. Si vous raccordez un appareil à un système de tuyauterie de carburant fixe spécifiant l'utilisation d'un tuyau rigide, d'un tube semi-rigide et / ou d'un connecteur conforme avec la norme pour les connecteurs pour les appareils à gaz extérieurs et les maisons préfabriquées, ANSI Z21.75 CSA 6.27.

⚠ AVERTISSEMENT



Le cadre de l'armoire, les panneaux latéraux de l'armoire et le dessus du comptoir doivent être faits de matériaux incombustibles.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne stockez pas et n'utilisez pas de produits contenant des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité de l'armoire NewAge, des armoires de cuisine extérieure NewAge ou de tout appareil électroménager.

Remarque à l'installateur :

Tous les appareils encastrés doivent utiliser un tuyau rigide, un tube semi-rigide ou un connecteur conforme à la norme pour les connecteurs pour appareils à gaz, ANSI Z21.24. CSA 6.10, ou Standard for Connectors for Outdoor Gas Appliances and Manufactured homes, ANSI Z21.75. CSA 6.27, pour les appareils qui sont raccordés à un système de tuyauterie de carburant fixe (gaz naturel).

⚠ AVERTISSEMENT

CE FOUR À PIZZA EST CONÇU UNIQUEMENT POUR LES ENCEINTES NON COMBUSTIBLES ET DOIT ÊTRE INSTALLÉ ET ENTRETENU PAR UN INSTALLATEUR DE GAZ AGRÉÉ CONFORMÉMENT AUX CODES LOCAUX.

COMME INDIQUÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, CE FOUR À PIZZA À GAZ EST CONÇU POUR FONCTIONNER AVEC UNE PRESSION D'ALIMENTATION DE 7" WC POUR LE GAZ NATUREL. POUR LES INSTALLATIONS OÙ LA PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ DÉPASSE CES EXIGENCES, UN RÉGULATEUR DOIT ÊTRE INSTALLÉ EN AMONT DES COMPOSANTS DU FOUR À PIZZA. SI LA PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ EST INFÉRIEURE À CES EXIGENCES, L'UNITÉ SERA SOUS-CHAUFFÉE ET N'ATTEINDRA PAS LES TEMPÉRATURES MAXIMALES. ASSUREZ-VOUS QUE LA TAILLE DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EST CONFORME AUX CODES D'INSTALLATION LOCAUX ET/OU NATIONAUX.

DÉGAGEMENTS :

D'UNE CONSTRUCTION NON COMBUSTIBLE

Un dégagement minimum de 10 cm (4 po) entre l'arrière du four à Pizza et la construction non-combustible est nécessaire pour permettre l'ouverture complète du couvercle.

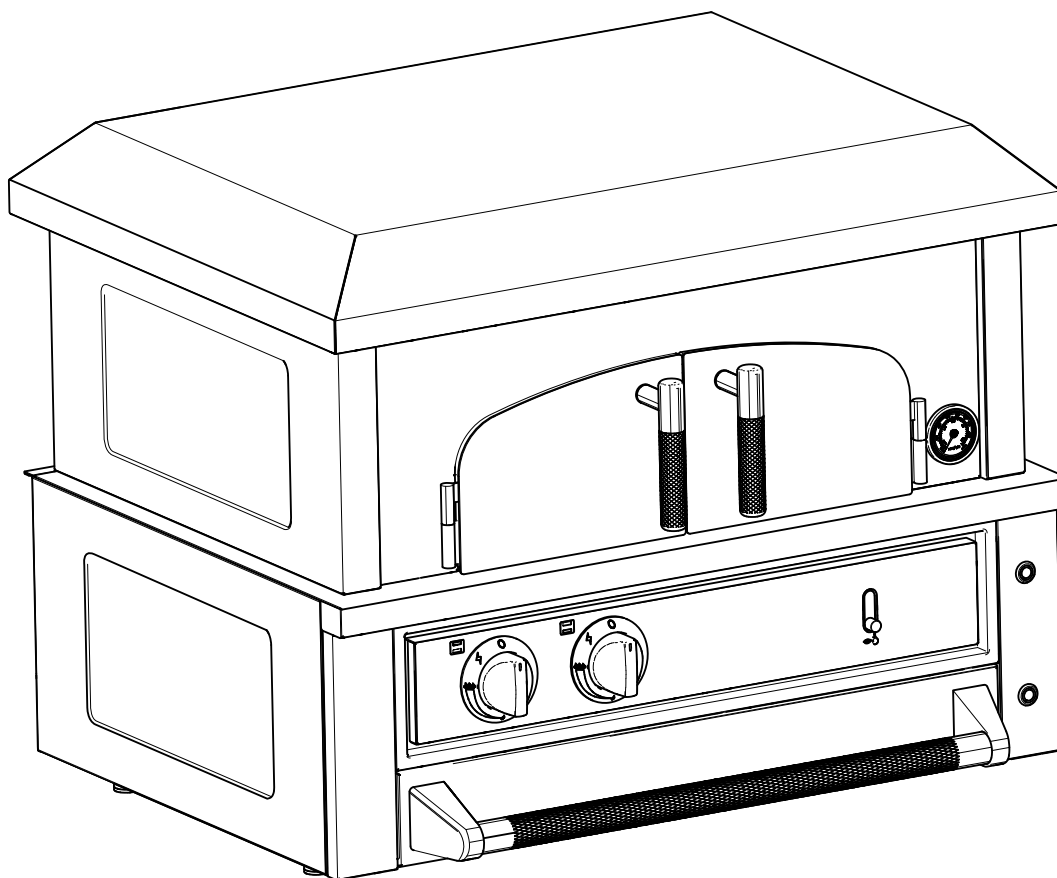
D'UNE CONSTRUCTION COMBUSTIBLE

Cet appareil ne doit PAS être installé au-dessus, au-dessous ou à côté d'une construction combustible non protégée.

Le dégagement minimum par rapport aux matériaux combustibles verticaux et arrière est de 45 cm (18 po) et 36 cm (14 po) sur les côtés.

Le dégagement vertical minimal par rapport aux matériaux combustibles signifie que TOUS les matériaux combustibles doivent se trouver en dehors de cette zone de 45 cm (18 po). À titre d'exemple, si vous avez un îlot avec une surface en stuc ou carrelée et une construction à ossature bois en dessous, le bois est considéré comme combustible, même si le gril touche la surface du stuc ou le carrelage, qui est non combustible. Dans certaines circonstances extrêmes, le bois pourrait devenir assez chaud pour brûler.

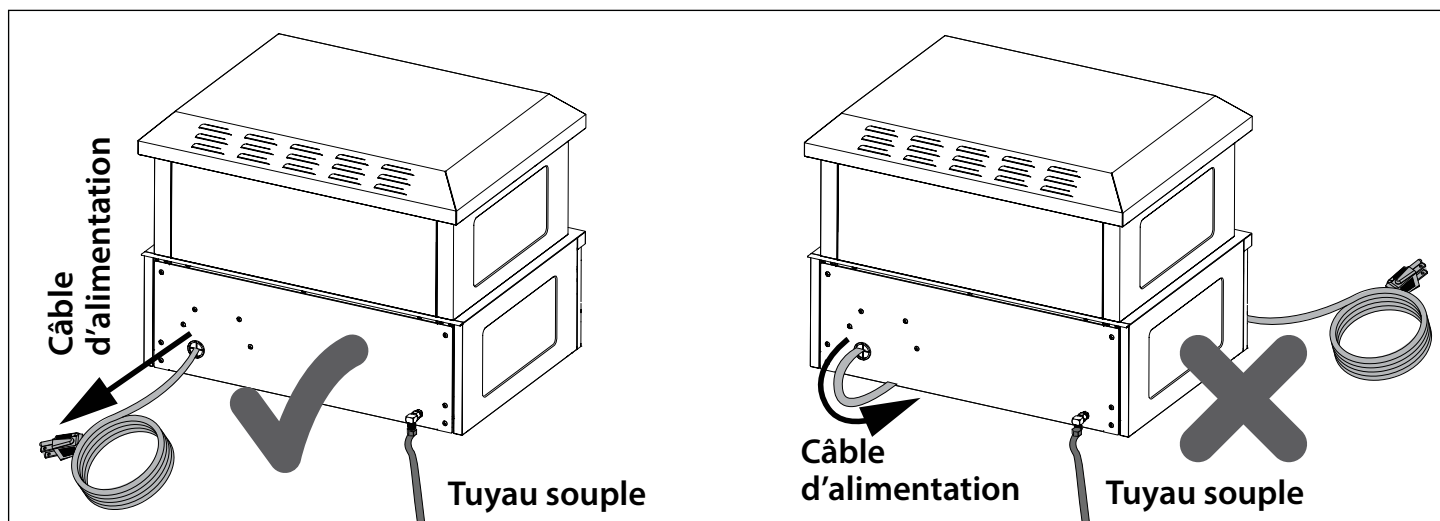
Installation d'un four à pizza sur un meuble construit sur mesure



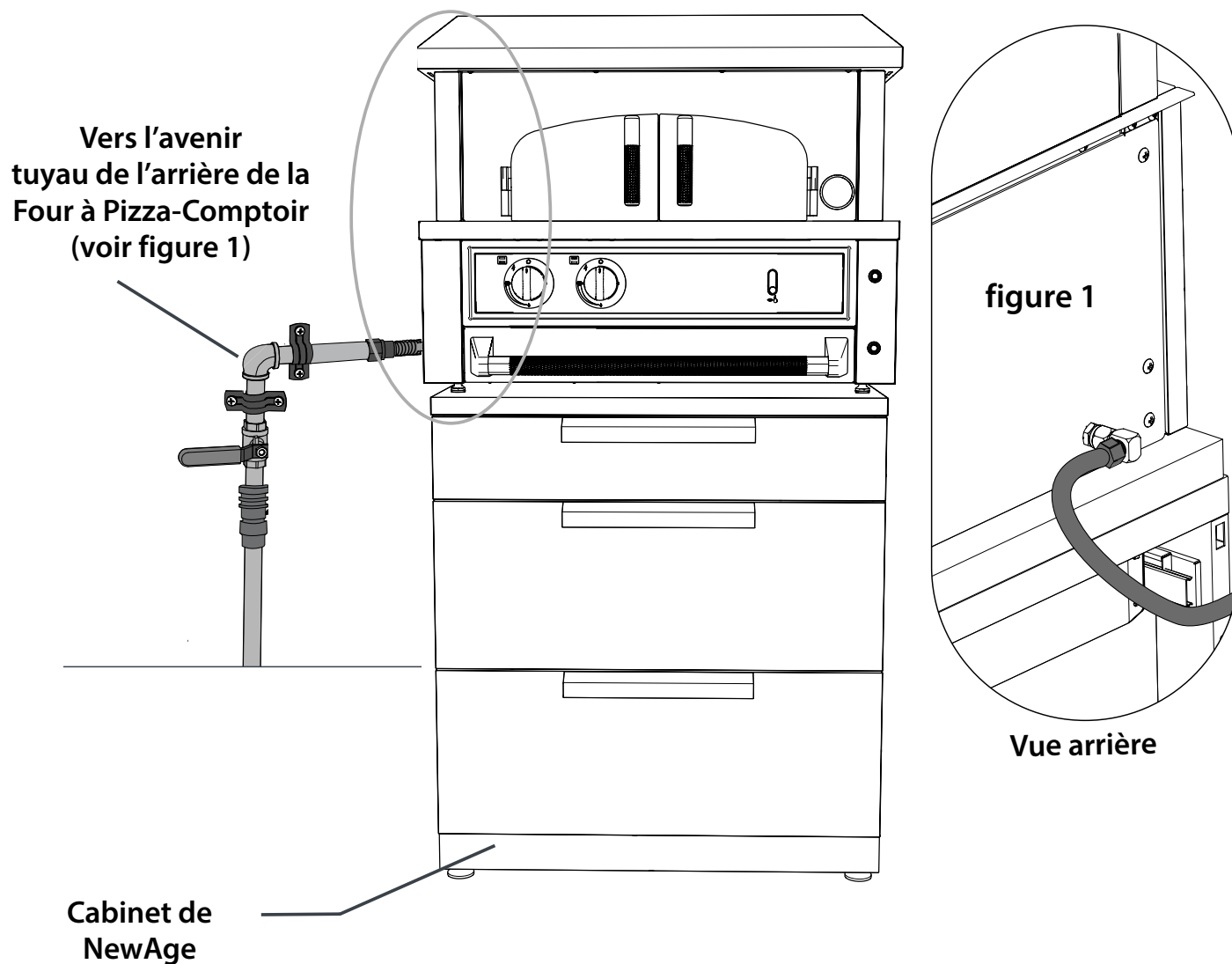
Pizza Oven - Comptoir

! ATTENTION

Ne faites pas passer le câble par le dessous du four à pizza. Consultez la page 11.



Installation d'un four à pizza sur un meuble construit sur mesure

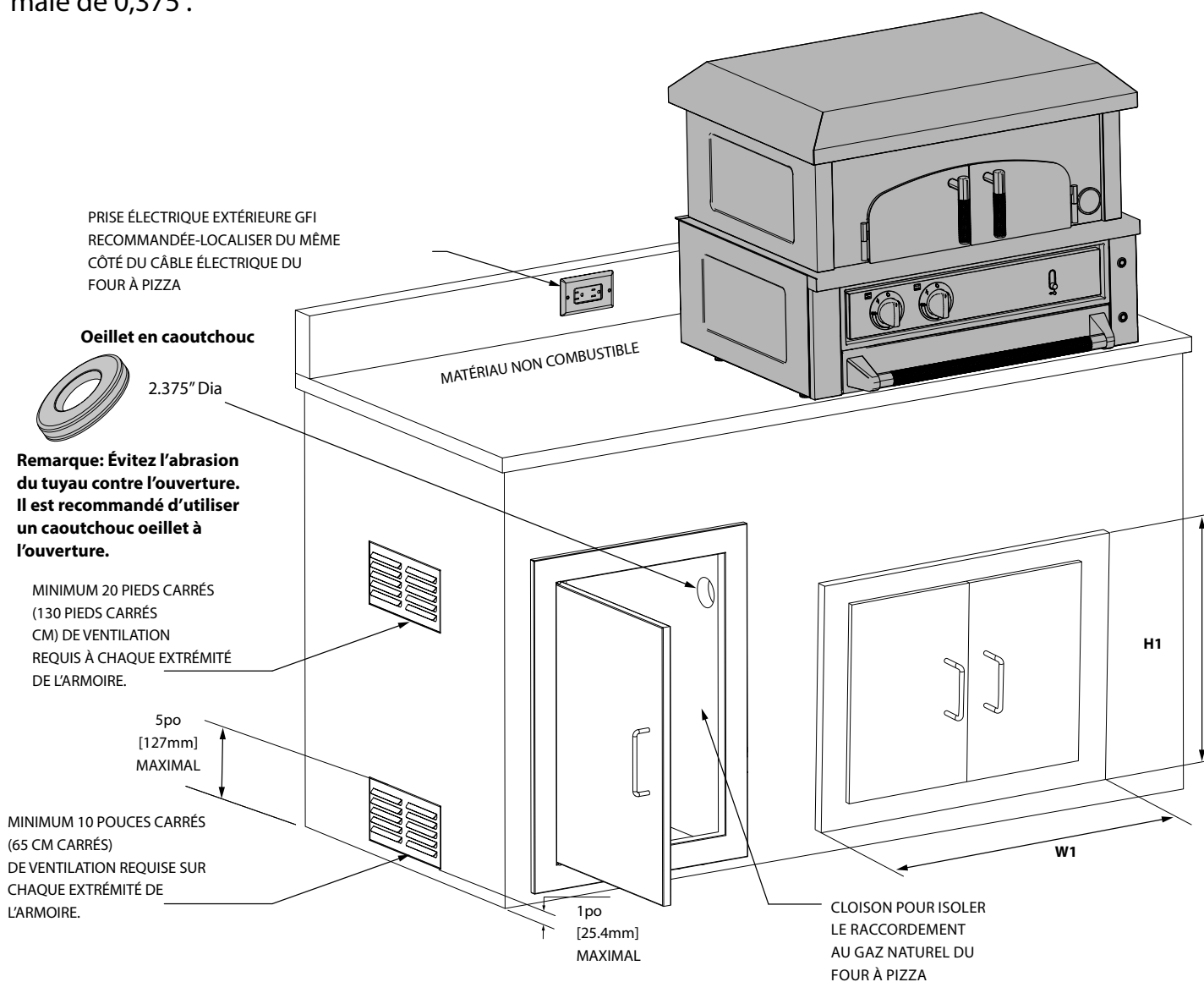


Installation d'un four à pizza sur un meuble construit sur mesure

Pour la version de comptoir du Four à Pizza

Les fours à pizza configurés pour le gaz naturel (NG) ont un orifice différent de celui des fours à pizza configurés pour le gaz naturel. Les fours à pizza configurés pour être utilisés avec du gaz naturel sont livrés avec un tuyau en acier avec un raccord à connexion rapide.

Raccord: Raccord rapide (inclus) se connecte au four à pizza via un mâle 0,5" NPT avec un adaptateur évasé de 0,375" (inclus). Le raccord à connexion rapide (inclus) s'enfile sur un point de connexion NPT mâle de 0,375".

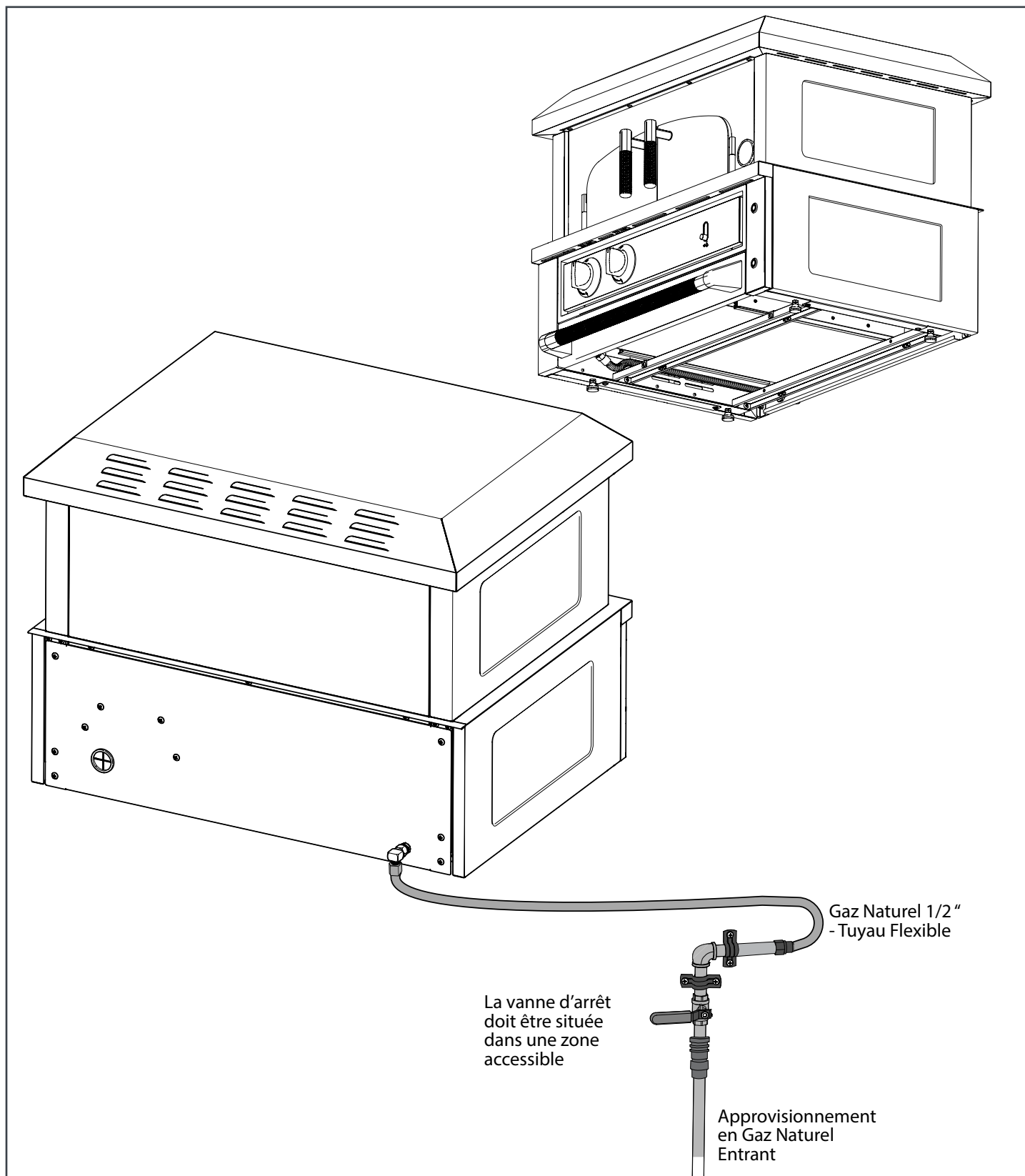


NOTE

La surface où les fours à pizza de comptoir il doit être en métal (de préférence en acier inoxydable 304) ou matériau incombustible. Les tables avec plateau en bois d'ingénierie ou plateau en bois ne doivent pas être utilisées.

Installation d'un four à pizza sur un meuble construit sur mesure

For Countertop Version of the Pizza Oven



Assemblage du four à pizza

AVERTISSEMENT

CE FOUR À PIZZA EST CONÇU POUR DES ENCEINTES NON COMBUSTIBLES UNIQUEMENT. NE CONNECTEZ JAMAIS UNE CONDUITE DE GAZ DIRECTEMENT AU FOUR À PIZZA. UN RÉGULATEUR DE PRESSION DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR TOUS LES APPAREILS À GAZ. TOUS LES CODES LOCAUX EXIGENT UN RÉGULATEUR DE PRESSION ET NEWAGE FOURNIT LE RÉGULATEUR APPROPRIÉ AVEC VOTRE FOUR À PIZZA. LE FAIT DE RETIRER OU DE NE PAS INSTALLER LE RÉGULATEUR DE PRESSION PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET DES BLESSURES GRAVES, ET ANNULERA LA GARANTIE. CE FOUR À PIZZA EST CONÇU POUR DES ENCEINTES NON COMBUSTIBLES UNIQUEMENT.

COMME INDIQUÉ SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE, CE FOUR À PIZZA À GAZ EST CONÇU POUR FONCTIONNER AVEC DES PRESSIONS D’ALIMENTATION DE 11 PO CE POUR LE PROPANE. CET APPAREIL EST CERTIFIÉ POUR ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC UN RÉSERVOIR DE PROPANE DE 20 LIVRES. SI LA PRESSION D’ALIMENTATION EN GAZ EST INFÉRIEURE À CES EXIGENCES, L’APPAREIL SERA SOUS-ALIMENTÉ ET N’ATTEINDRA PAS LES TEMPÉRATURES MAXIMALES. ASSUREZ-VOUS QUE LA TAILLE DE LA CONDUITE D’ALIMENTATION EST CONFORME AUX CODES D’INSTALLATION LOCAUX ET/OU NATIONAUX.

Le four à pizza est réglé en usine pour utiliser du gaz propane. Il est essentiel que le gaz que vous utilisez corresponde à celui pour lequel le four à pizza a été conçu. Vous pouvez le vérifier en consultant la plaque signalétique.

67985 - Four à pizza de comptoir Platinum 33 po pour cuisine extérieure - Gaz Naturel

[illegible]

Plaque signalétique - Indique les numéros de modèle et le type de gaz
Exigences en matière de colonne d'eau

Carburant	CE min. sous pleine charge
NATURAL GAS	7 in wc (NG)

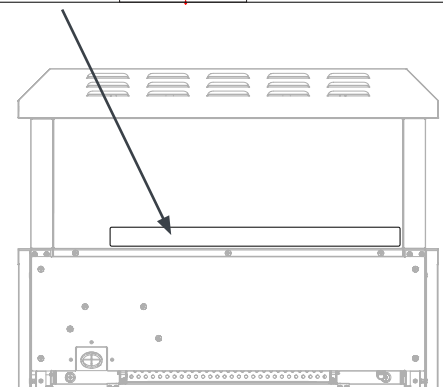
La plaque signalétique se trouve à un ou plusieurs des endroits suivants :

À l'arrière du four à pizza

Veillez à ce que le gaz fourni réponde aux exigences minimales de pression. Ne faites pas fonctionner le four à pizza avec un autre gaz que celui pour lequel il a été conçu.

Le régulateur et les orifices du collecteur ont été réglés pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Toutes les installations et toutes les pièces d'installation doivent être conformes aux codes locaux, avec le National Electrical Code, ANSI Z223.1/ NFPA 70 dernière édition et le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 aux États-Unis et CGA-B149.1/2 au Canada. Les installations canadiennes doivent être conformes au code d'installation du gaz naturel/propane CGA-B149.1/2. (Canada)



Assemblage du Four à Pizza

Instructions pour l'Installateur

Purge de la conduite de gaz

Vous devez purger la conduite de gaz de l'air avant d'essayer d'allumer le four à pizza.

- Assurez-vous que toutes les commandes du four à pizza sont en position "OFF".
- Allumez lentement l'alimentation principale en gaz.
- Ouvrez la porte pour toute la procédure de purge.
- Enfoncez les boutons de commande (ne tournez pas) du brûleur le plus à droite pendant environ 20 secondes pour permettre à l'air du système de se purger. Ceux-ci sont les plus éloignés de la source de carburant et purgeront complètement les conduites. Relâchez les boutons de commande. Attendez au moins 5 minutes après avoir relâché la commande avant de tenter d'allumer les brûleurs.

Instructions de raccordement au Gaz

La tuyauterie jusqu'au four à pizza au gaz est de la responsabilité de l'installateur et la tuyauterie doit être située comme indiqué dans les instructions intégrées. Il doit être raccordé avec un tuyau rigide, un tube en cuivre ou un connecteur métallique flexible approuvé conforme aux normes ANSI Z21.24/ CSA 6.10 ou ANSI Z21.75/CSA 6.27.

L'installation doit être conforme à la norme CAN B149. 1 Code d'installation du gaz naturel et du propane au Canada, ou au National Fuel Gas code, ANSI Z223.1 aux États-Unis. La conduite d'alimentation en gaz doit être suffisamment dimensionnée pour fournir le BTU/h spécifié sur la plaque signalétique, en fonction de la longueur de la conduite. Si vous installez un brûleur latéral, une ligne séparée doit être branchée sur le brûleur latéral et entrer dans l'ouverture du brûleur latéral à l'emplacement spécifié. L'enceinte doit être ventilée conformément aux codes locaux et ne doit pas communiquer avec la cavité utilisée pour enfermer le four à pizza au gaz.

EXIGENCE DE VENTILATION DE L'ENCEINTE CONSTRUITE SUR MESURE

1. Au moins une ouverture de ventilation dégagée sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à moins de 5 po (127 mm) du haut de l'enceinte. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 20 sur 2 (130 cm²).

2. Au moins une ouverture de ventilation sur le côté extérieur exposé de l'enceinte située à 25,4 mm (1 po) ou moins du niveau du sol. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 20 po² (130 cm²). Le bord supérieur ne doit pas dépasser 127 mm (5 po) au-dessus du niveau du sol.

Chaque ouverture doit être suffisamment grande pour permettre l'entrée d'une tige de 3,2 mm (1/8 po).

L'enceinte doit être conçue de manière à ce que le tuyau de gaz puisse être connecté, déconnecté et que les connexions puissent être inspectées et testées à l'extérieur de l'enceinte. Toutes les connexions doivent être accessibles pour les tests à l'intérieur de l'enceinte connexions inspectées et testées à l'extérieur de l'enceinte. Toutes les connexions doivent être accessibles pour les tests à l'intérieur de l'enceinte.

AVERTISSEMENT

SEULS LES MONTEURS DE GAZ AGRÉÉS DOIVENT EFFECTUER LE RACCORD DE GAZ REQUIS SUR LES APPAREILS À GAZ NEUFS. POUR GARANTIR DES PERFORMANCES SATISFAISANTES, LA CONDUITE D'ALIMENTATION EN GAZ DOIT ÊTRE DIMENSIONNÉE POUR RÉPONDRE AUX BESOINS TOTAUX EN BTU/H DE TOUS LES ÉQUIPEMENTS AU GAZ QUI SERONT CONNECTÉS À CETTE CONDUITE. EN AUCUN CAS, UN TUYAU DE MOINS DE 3/4" DE DIAMÈTRE INTÉRIEUR OU DE 1" DE DIAMÈTRE EXTÉRIEUR NE DOIT ÊTRE UTILISÉ POUR CONNECTER CE PRODUIT.

Assemblage du Four à Pizza

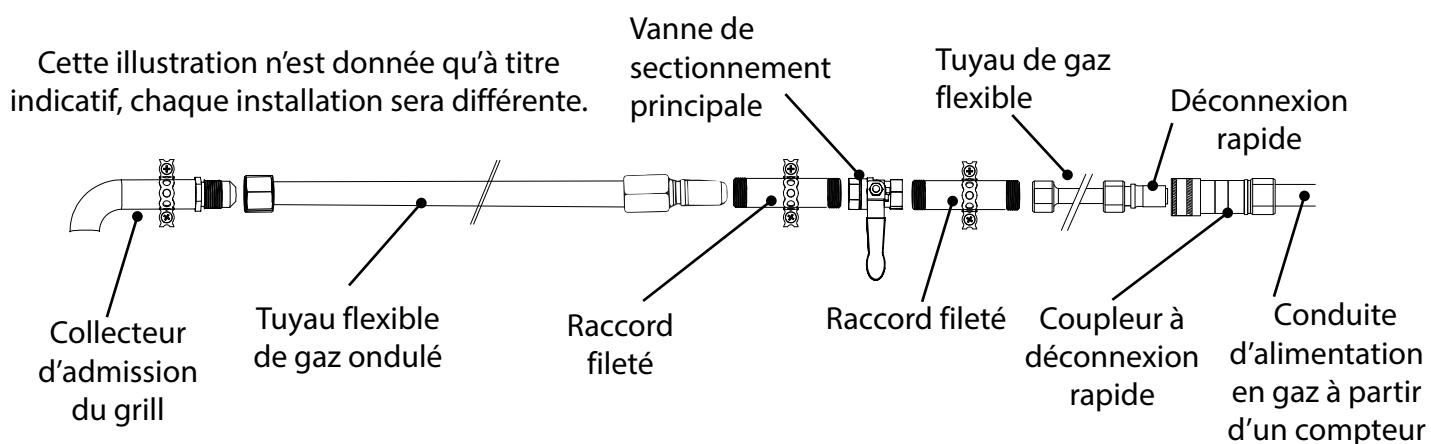
- Calculez la puissance totale en BTU de tous les équipements et reportez-vous aux courses de conduites d'alimentation en gaz pour les distances de course admissibles pour les tuyaux de $\frac{3}{4}$ de pouce. Le non-respect de ces exigences minimales peut réduire les performances du four à pizza et de tout autre appareil fonctionnant sur cette ligne d'alimentation.
- Gardez toujours la ligne d'alimentation aussi courte que possible.
- Une vanne d'arrêt de gaz doit être installée dans un endroit facilement accessible par un installateur de gaz agréé.
- L'appareil à gaz de cuisson en plein air et sa vanne d'arrêt individuelle doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 0,5 psi (3,5 kPa).
- L'appareil à gaz de cuisson extérieur doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- Gardez le composé de filetage hors des deux premiers filetages de tuyaux pour éviter que de petits morceaux de composé ne se détachent et obstruent une vanne ou un orifice de brûleur. N'utilisez pas de composé de filetage sur les raccords évasés.

Pour les installations encastrées, il est recommandé que tout tuyau flexible utilisé soit le plus court possible.

Pour les unités autonomes utilisant du gaz naturel, NewAge recommande fortement d'utiliser un kit de déconnexion rapide. Ce kit de déconnexion rapide est inclus avec l'achat.

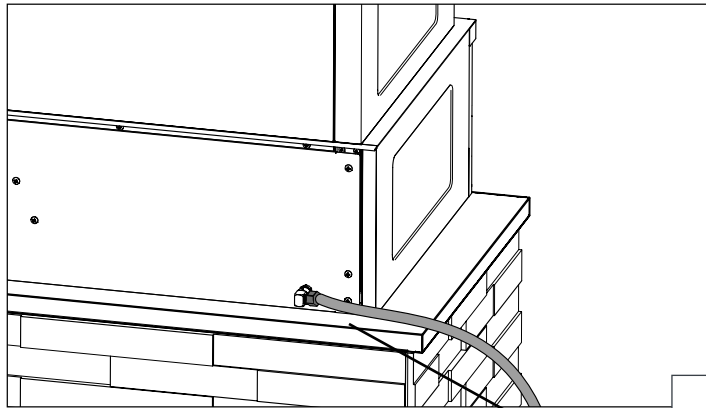
Note:

Ce produit doit être installé par un installateur de gaz agréé lorsqu'il est installé dans l'État du Massachusetts.

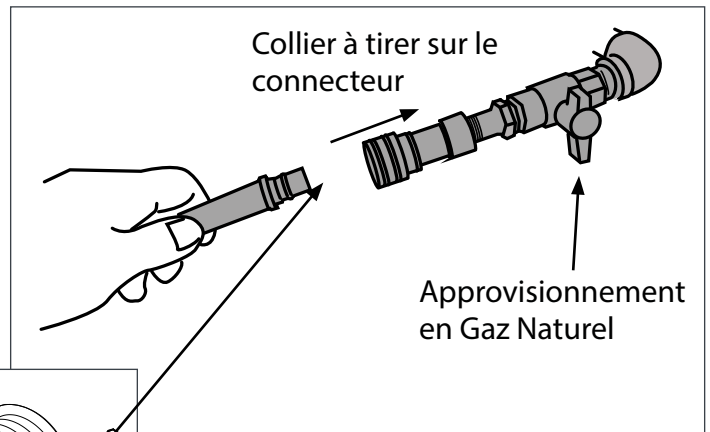


Assemblage du Four à Pizza

- 1** Connectez une extrémité du tuyau d'extension ondulé au collecteur en bas et l'autre extrémité au tuyau de gaz naturel de l'intérieur de l'armoire. Alimentez le tuyau de gaz naturel à travers le trou de découpe sur le panneau arrière.

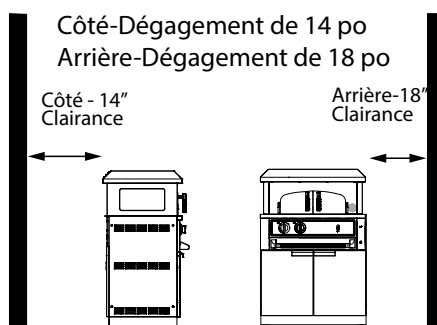


- 2** Connectez-vous à l'alimentation en gaz naturel en utilisant le raccord rapide.



- i** **AVERTISSEMENT!** Le four à pizza et l'armoire doivent avoir un dégagement minimum des matériaux combustibles. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous pour les dimensions.

L'appareil à gaz de cuisson extérieur ne doit pas être utilisé dans des conditions de construction combustible aérienne



! AVERTISSEMENT

L'appareil à gaz ne doit pas être utilisé sous une construction combustible aérienne. Le four à pizza et l'armoire doivent avoir un dégagement minimum des matériaux combustibles. Reportez-vous à l'illustration pour les dimensions.

! AVERTISSEMENT

- N'installez jamais ce produit dans une enceinte combustible sans gaine isolante. Cela pourrait entraîner un incendie, des dommages matériels et des blessures.
- Ne placez jamais le four à pizza sous un toit ou un surplomb, dans un bâtiment, un garage, une remise ou tout autre espace clos de ce type.
- Ne placez jamais le four à pizza sous une construction combustible non protégée.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, soit au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and propane Installation Code, CSA B149.1, soit au Propane Storage and Handling Code, B149.2, au Canada.

Instructions de Test d'Étanchéité

! WARNING



Cela doit être fait avant l'utilisation initiale, chaque année et chaque fois que des composants de gaz sont remplacés ou entretenus. Ne fumez pas pendant ce test et retirez toutes les sources d'inflammation. Voir le diagramme de test d'étanchéité pour les zones à vérifier. Ne jamais effectuer un test d'étanchéité au feu ou à la flamme. Des étincelles ou des flammes nues entraîneront un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

Tester une fuite de Gaz



Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position off.

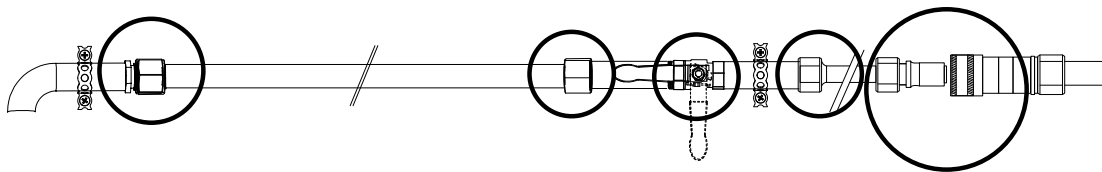
Allumez l'alimentation en carburant.

- Pour le gaz naturel, tournez la poignée de la vanne de 1/4 de tour pour l'aligner sur le débit de gaz.

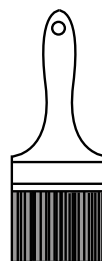
Brossez ou vaporisez une solution moitié-moitié de savon liquide et d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.

Les bulles indiqueront une fuite de gaz. Coupez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz. Voir la page suivante pour "Réparer une fuite de gaz".

Gaz Naturel



Spray
ou
Brosse

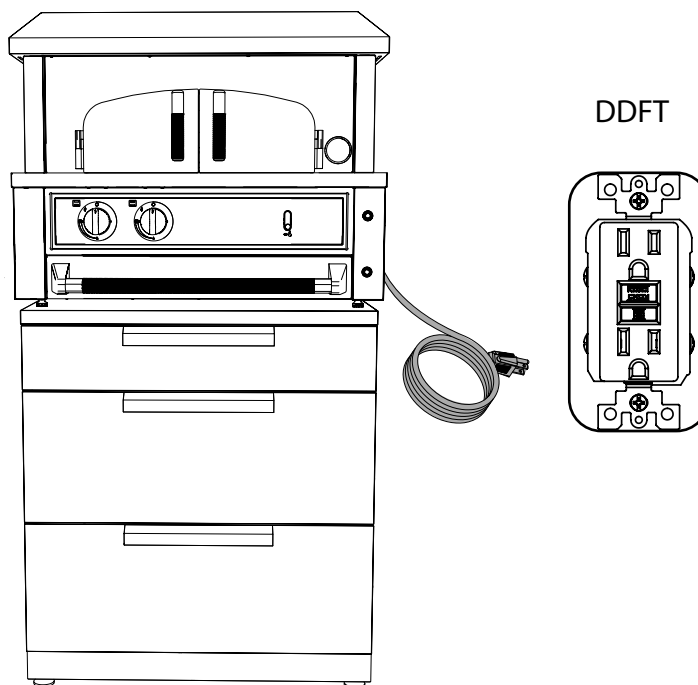


Réparer une fuite de Gaz

- Coupez l'alimentation en gaz.
- Tournez toutes les commandes du four à pizza sur la position "ON "pour purger le four à pizza de toute accumulation de gaz, puis rallumez les commandes sur"OFF".
- Laver la solution savonneuse à l'eau froide et sécher.
- Serrez le joint desserré ou remplacez la pièce défectueuse par des pièces de rechange recommandées par le fabricant.
- Répétez le test d'étanchéité pour vous assurer qu'aucune fuite n'est présente.
- Si la fuite ne peut être stoppée, coupez immédiatement l'alimentation en gaz, débranchez-la et faites inspecter le four à pizza par un installateur de gaz agréé. N'utilisez pas le four à pizza tant que la fuite n'a pas été corrigée.

Connexions électriques

Remarque : Pour que les lampes à DEL et halogènes fonctionnent, le four à pizza doit être branché dans une prise de courant muni d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (DDFT) installé par un électricien.



⚠ AVERTISSEMENT

MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

- L'installation du produit doit être conforme aux codes électriques locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 ou du Code canadien de l'électricité CGA 1.6b2005.
- N'utilisez qu'un circuit protégé par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI) avec cet appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur.
- Ce four à pizza est équipé d'une fiche électrique à trois broches (mise à la terre) pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être branché directement sur une prise à trois broches correctement mise à la terre. Ne coupez et ne retirez jamais la broche de mise à la terre de cette prise.
- Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de terre à 3 broches, adaptées à la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation à l'extérieur avec un marquage « W-A ».
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez aucune partie du cordon d'alimentation, d'une rallonge ou d'une prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez le produit de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas un appareil de cuisson à gaz d'extérieur à des fins autres que celles prévues.
- Ne faites pas fonctionner un appareil de cuisson à gaz d'extérieur dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après que l'appareil a connu un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour la réparation.

Connexion au CA

L'installation nécessite une prise électrique extérieure de 120 VCA 15 A munie d'un DDFT (disjoncteur différentiel de fuite à la terre) adjacente au four à pizza.

La prise DDFT comporte un disjoncteur interne qui réduit le risque de décharge. Ce type de prise doit être installé par un électricien qualifié, soit à l'intérieur de l'enceinte de l'îlot pour les unités encastrées, soit près de l'endroit où une unité autonome sera utilisée.

Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'une connexion se soit détachée pendant le transport ou que le disjoncteur de fuite à la terre se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation.

Si le système électrique ne fonctionne pas, il se peut qu'une connexion se soit détachée pendant le transport ou que le disjoncteur de fuite à la terre se soit déclenché, nécessitant une réinitialisation.

Accessoires optionnels

REMARQUE

- Ne mettez pas plus de 0,2 kg (0,4 lb) de copeaux de bois dans la boîte de fumaison pour fumer.
- Placez le fumoir sur le dessus des pierres à pizza seulement.
- Pour un bon rendement de la fumée, faites tremper les copeaux de bois pendant au moins 30 minutes, égouttez l'excès de liquide et remplissez complètement le plateau de la boîte.
- Pour améliorer les performances de la fumée, gardez la porte fermée autant que possible pendant que les aliments sont dans le four.

⚠ AVERTISSEMENT

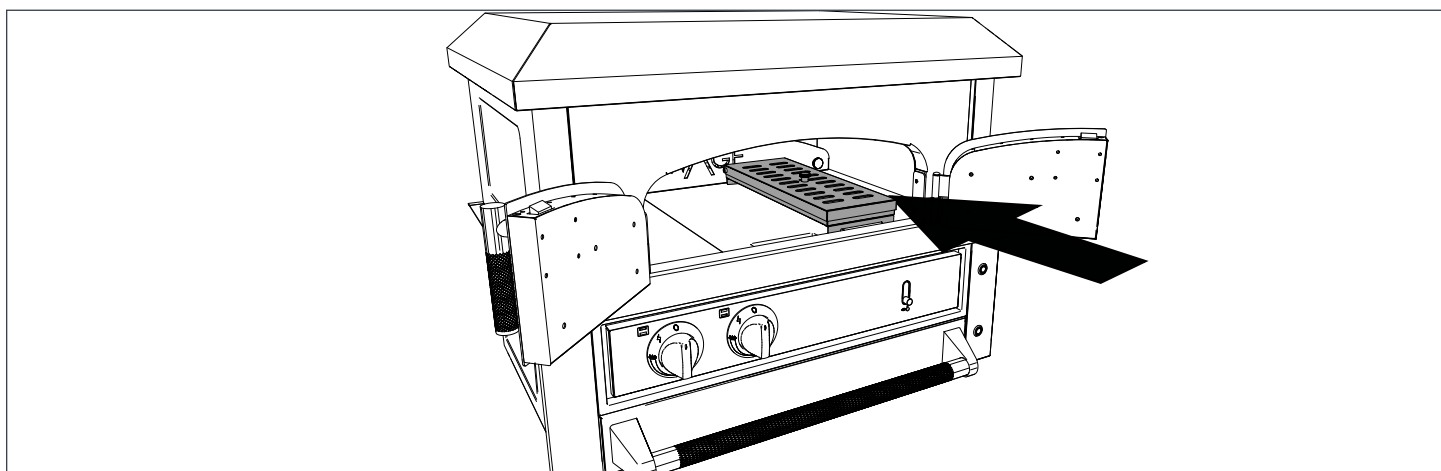
S'ils ne sont pas bien trempés, les copeaux de bois s'enflamment pendant le fonctionnement du four. Pour éteindre les flammes, fermez les robinets, ouvrez les portes et laissez le feu s'éteindre.

TYPE DE BOIS	ARÔME	INTENSITÉ DE LA FUMÉE	EXCELLENT POUR					
			BOEUF	POULET	PORC	FRUITS DE MER	CUISSON AU FOUR	LES LÉGUMES
Les pommes	Fumé sucré			•	•		•	•
Érable	Fumé prononcé		•		•		•	•
Aulne	Fumé aigre		•	•	•	•	•	•
Pacanier	Riche, sucré, polyvalent		•	•	•		•	•
Chêne	Fumé puissant		•			•	•	
Hickory	Fumé puissant		•	•	•			•
Prosopis	Fumé puissant		•	•		•		
Vigne	Fumé fort		•	•	•	•		

Pour en apprendre davantage sur d'autres manières de cuire, balayez ce code à barres 2D pour visiter notre centre d'assistance :



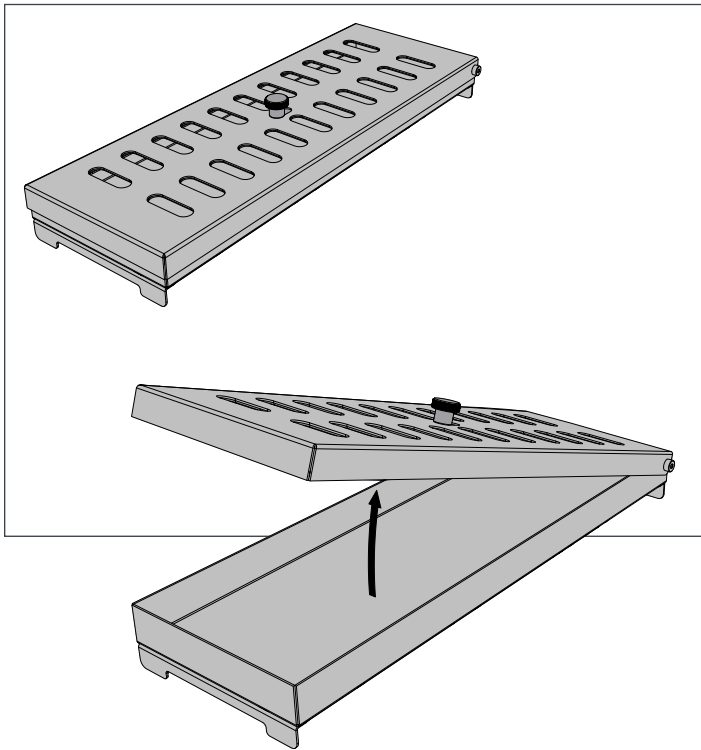
- 1** Placez le fumoir sur la pierre à pizza à l'endroit désiré.



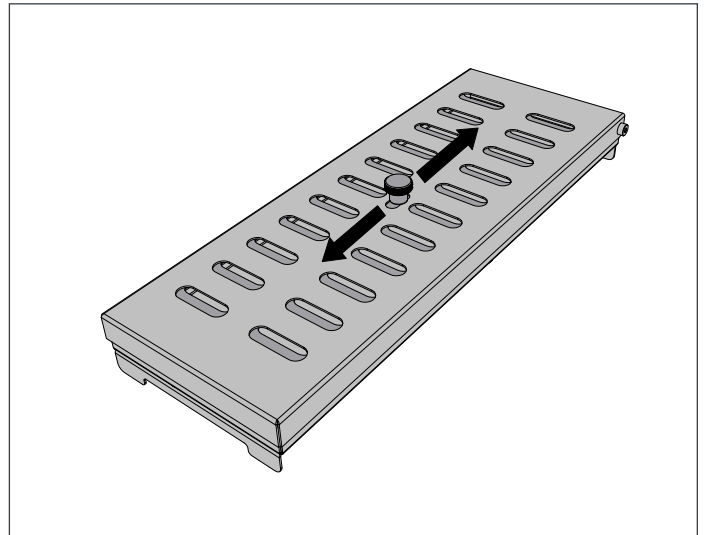
Accessoires optionnels

Installation du fumoir

i Ouvrez le fumoir pour ajouter des copeaux de bois ou une boisson quelconque.



i Il est possible de régler les événements pour la fumée en faisant glisser le bouton pour contrôler l'intensité de la fumée.



Liste de contrôle préfonctionnement

Avant la PREMIÈRE utilisation, assurez-vous que :

1. Tous les emballages et matériaux d'emballage ont été retirés du gril et des brûleurs
2. Vous avez une alimentation en carburant connectée.
3. Toutes les parties électriques sont connectées.
4. Un monteur d'installations au gaz license a effectué un test d'étanchéité sur tous les raccords qui alimentent le gril en combustible.
5. Si votre gril ne s'allume pas en 4-5 secondes, vous devrez peut-être purger la conduite. (consultez la section sur la purge de la conduite)
6. Avant de cuisiner sur votre gril à gaz pour la première fois, il faut réaliser un brûlage. Il s'agit d'une procédure unique qui permet d'éliminer les odeurs ou les matières étrangères causées par le processus de fabrication. Pour ce faire, ouvrez le couvercle et allumez les brûleurs, fermez le couvercle et opérez sur « MAX » pendant 5 à 10 minutes. Vous pouvez alors soit régler les commandes sur « OFF », soit cuire immédiatement sur votre gril en tournant les boutons de commande sur un réglage inférieur.

AVERTISSEMENT

- **N'essayez jamais d'allumer un brûleur si vous sentez une odeur de gaz.**
- **Gardez toujours le couvercle ouvert lorsque vous allumez votre gril.**
- **Le fait de libérer du combustible dans un gril fermé avant l'allumage augmente le risque d'explosion, de dommages matériels, de blessures ou de décès.**
- **Gardez votre visage et votre corps aussi loin que possible du grill lorsque vous allumez. Chaque fois qu'un brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, éteignez la commande, attendez 5 minutes que le gaz se dissipe, puis répétez la procédure d'allumage.**
- **NE LAISSEZ JAMAIS LE GRIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

Avant chaque utilisation :

Assurez-vous toujours de ce qui suit :

1. Vous ne sentez pas l'odeur du gaz avant d'allumer le gril. Si vous sentez une odeur de gaz, arrêtez tout et faites vérifier les fuites par un installateur license.
2. La zone de cuisson est libre et exempte de tout combustible qui pourrait s'enflammer.
3. Si vous utilisez une bouteille de propane rechargeable, elle est solidement raccordée et a fait l'objet d'un test d'étanchéité. (Consultez la section Tests de fuite)
4. Vous savez où se trouve la principale coupure de l'alimentation en gaz.
5. Les brûleurs sont correctement placés dans le gril. Les brûleurs principaux doivent reposer à plat et fermement sur le cadre de support de montage des brûleurs.
6. Le vent ne souffle pas trop fort ou à l'arrière du gril.

Une fois par saison

- Au début de chaque nouvelle saison de grillades, retirez les grilles et vérifiez que les brûleurs, les venturis, les orifices et les vannes ne sont pas obstrués.
- Les araignées et les insectes nichent souvent dans ces zones du gril et peuvent perturber la circulation de l'air, ce qui endommage le gril et pourrait causer des blessures.
- Vérifiez également tous les tuyaux et les raccords pour voir s'ils sont endommagés, abrasés ou usés.

Liste de contrôle préfonctionnement

Avant de cuisiner

Une vérification rapide de la sécurité doit être effectuée avant chaque utilisation du four à pizza.

1. Nettoyez et inspectez le tuyau souple de gaz. S'il y a des traces d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, n'utilisez pas le four à pizza. Le tuyau souple doit être remplacé avant d'utiliser le four à pizza. Remplacez l'ensemble du tuyau par le type exact spécifié par NewAge Products Inc.
2. Assurez-vous que le tuyau souple de gaz est dégagé du four à pizza. Maintenez le tuyau souple d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
3. Assurez-vous que la zone proche du four à pizza est exempte de matériaux et de vapeurs combustibles, notamment d'alcool, d'essence, de récipients aérosols et de produits secs. Évitez que les cordons électriques n'entrent en contact avec le four à pizza.
4. Assurez-vous que rien n'interfère avec le fonctionnement sûr du four en obstruant la ventilation autour et sous l'appareil. Le four à pizza nécessite un dégagement de 15 cm (5 po) à gauche, à droite et à l'arrière de l'appareil, sans obstruction au-dessus.
5. N'utilisez pas le four avec des vêtements trop amples, en particulier des manches amples qui pourraient entrer en contact avec les surfaces chaudes à l'intérieur du four ou près de la porte.
6. Ayez des gants isolés avec de longues manchettes à portée de main.

Pendant que vous cuisinez

1. Ne déplacez jamais le four à pizza lorsqu'il est en service ou lorsqu'il est chaud.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer votre capacité à assembler correctement ou à utiliser le four à pizza en toute sécurité.
3. Ne touchez pas le dessus du four à pizza, la tablette avant ou toute surface à l'intérieur ou à proximité de l'ouverture de la porte lorsque le four est chaud. Ces surfaces peuvent provoquer de graves brûlures.
4. Faites très attention lors du transport de pizzas chaudes. Les garnitures peuvent causer de graves brûlures à vous-même ou à votre entourage.
5. N'utilisez qu'une brosse à poils de laiton à long manche pour nettoyer la plate-forme de cuisson. La poignée doit être suffisamment longue pour que vos mains restent en sécurité à l'extérieur du four.
6. Ne videz jamais le tiroir à miettes lorsque le four est chaud. Le plateau et son contenu deviennent très chauds pendant l'utilisation du four.

ATTENTION

Ne faites jamais fonctionner le four à haute température lorsque les portes sont fermées pendant plus de 10 minutes.

Liste de contrôle préfonctionnement

Conseils de cuisson supplémentaires

Voici quelques conseils supplémentaires spécifiques à la cuisson de la pizza avec cet appareil. Nous vous recommandons de suivre ces conseils pour garantir des résultats constants lors de vos expériences de cuisson.

- Vous pouvez utiliser de la farine de maïs entre la pâte et la pellicule pour aider la pizza à glisser de la pelle. Assurez-vous que la pâte est suffisamment farinée pour qu'elle ne soit pas collante au fond.
- Ne laissez pas une pizza assemblée sur la pellicule plus longtemps que nécessaire. La pizza risque alors de coller à la pelle.
- Faites cuire les pizzas à croûte fine ou moyenne directement sur la pierre de cuisson.
- Utilisez plusieurs petits « mouvements saccadés » pour faire passer la pizza de la pelle au four. Si vous essayez de le faire d'un seul geste plus ample, vous risquez davantage de déloger les garnitures de la pizza.
- Ne surchargez pas une pizza à croûte fine ou moyenne avec trop de garnitures. Cela conduira le plus souvent à une croûte centrale détrempée. Dans le doute, moins c'est plus.
- Si la pizza colle à la plate-forme de cuisson, celle-ci n'était probablement pas assez chaude avant que la pizza ne soit posée sur la plate-forme.
- Faites tourner les pizzas pour une cuisson uniforme.
- Enlevez la farine de maïs brûlée de la plate-forme de cuisson et mettez-la dans le tiroir à miettes avant de faire cuire la pizza suivante.
- Si vous avez des difficultés à faire tourner la pizza dans le four à l'aide d'une pelle, essayez d'utiliser une pince à four à pizza à long manche pour faire le travail. Vous pouvez également utiliser les pinces pour soulever le bord de la pizza afin de vérifier la base de la croûte.
- Évitez que la pizza n'entre en contact avec la butée arrière de la plate-forme de cuisson. Il s'agit d'une surface très chaude qui brûlera rapidement la croûte.

Utilisation du four à pizza

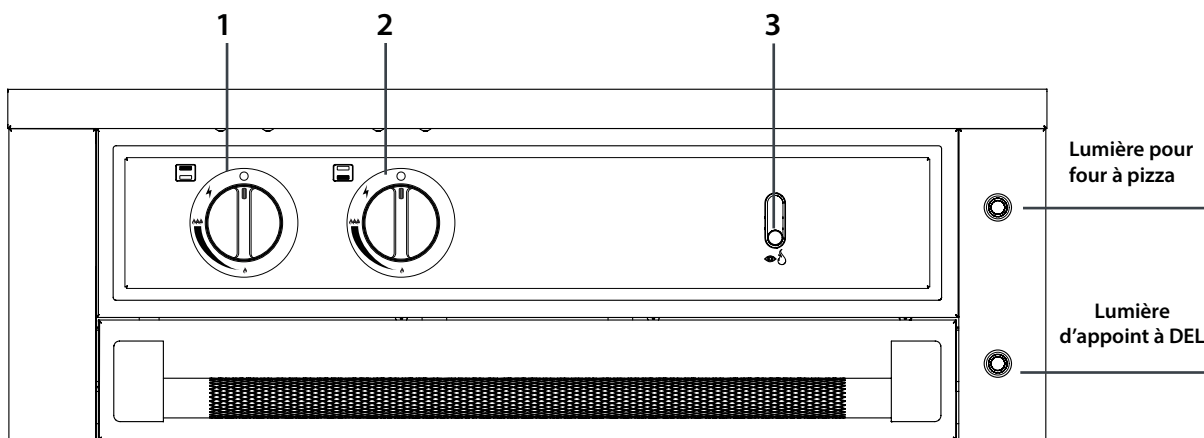
Éclairage du four à pizza

⚠ AVERTISSEMENT

- Gardez toujours la porte ouverte lorsque vous allumez le four à pizza.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance autour du four à pizza.
- Ne rangez pas d'objets d'intérêt pour les enfants autour ou sous le four à pizza, ou dans l'armoire. Ne laissez jamais les enfants ramper à l'intérieur d'une armoire ou d'un enclos.

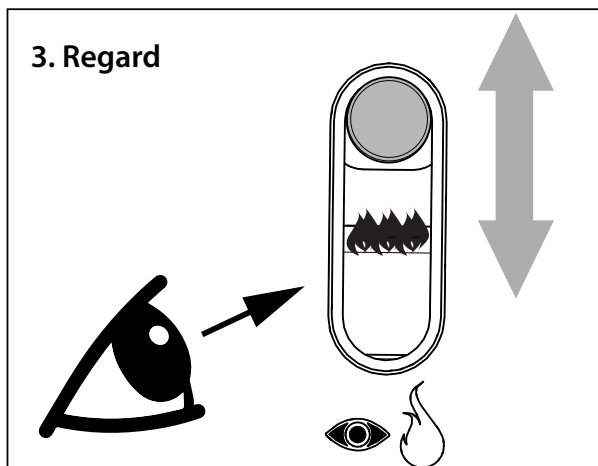
⚠ PRÉCAUTION

- N'allumez jamais le four à pizza si vous sentez une odeur de gaz.
- Éloignez les parties du visage et du corps du four à pizza lors de l'éclairage. Si le brûleur ne s'allume pas après 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'éclairage.
- Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance.



1. Brûleur arrière
2. Brûleur inférieur
3. Regard

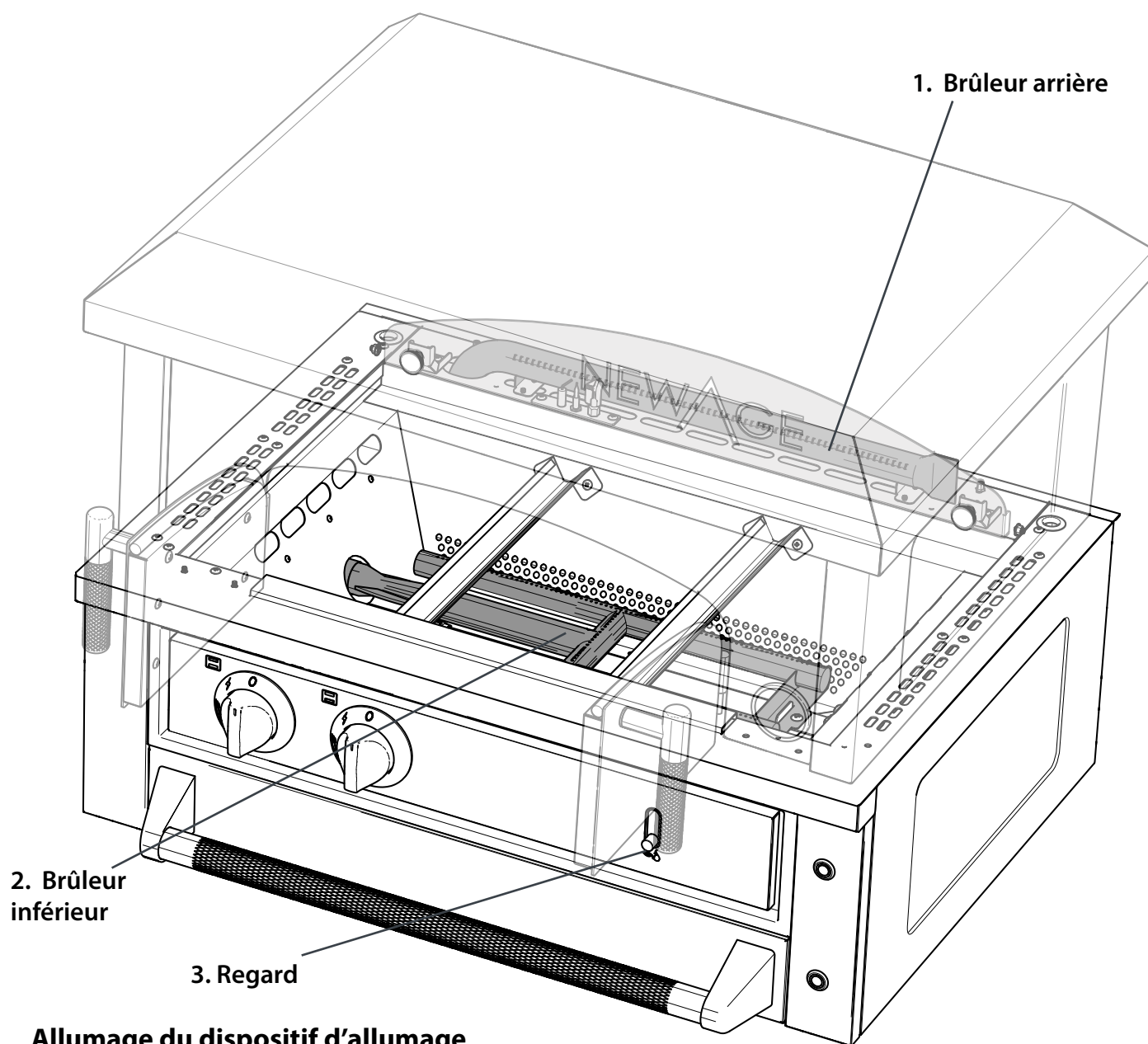
Si le brûleur inférieur est utilisé, vous devez vous assurer que le brûleur est allumé et fonctionne normalement en l'observant à travers le regard (consultez la page 36, image 3). Le regard peut également être utilisé pour allumer manuellement le brûleur inférieur (consultez la page 36, étapes 9 et 10).



⚠ ATTENTION

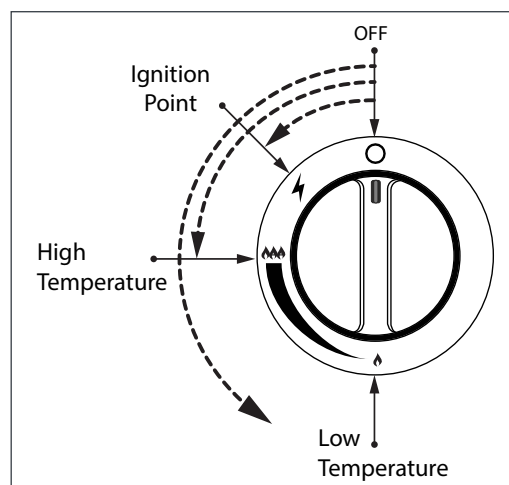
Assurez-vous toujours que le brûleur inférieur fonctionne en observant la flamme à travers le regard.

Utilisation du four à pizza



Allumage du dispositif d'allumage

1. Lisez et complétez la liste de contrôle PRÉ-FONCTIONNEMENT.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur off (arrêt).
3. Allumez toujours le four à pizza avec les portes ouvertes.
4. Ouvrez l'alimentation en carburant.
5. Poussez, tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point d'allumage et maintenez-le pendant 3 secondes jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Il sera immédiatement en position High.
6. Une fois le four à pizza allumé, réglez l'intensité de la flamme à l'aide du bouton de commande.

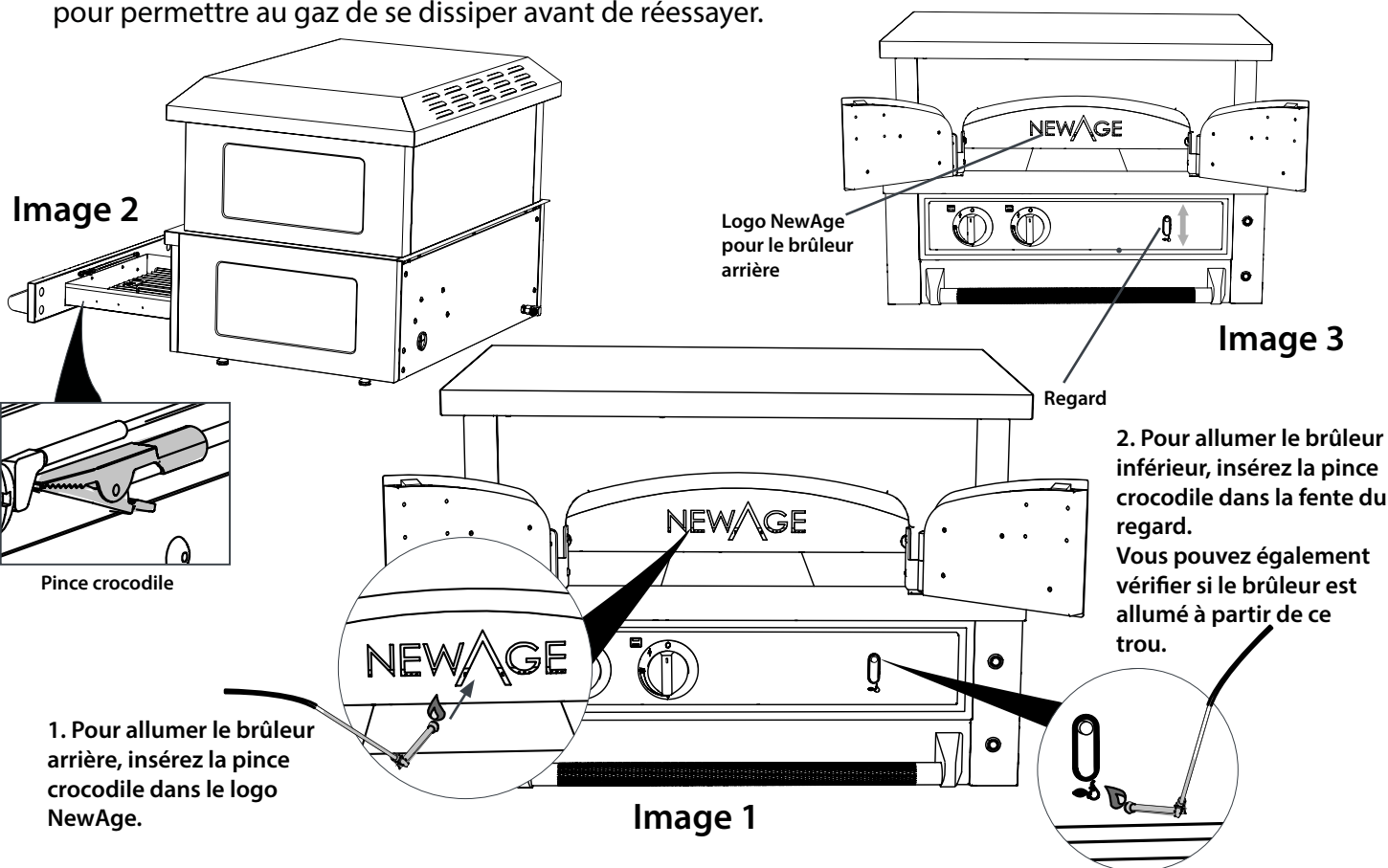


Utilisation du four à pizza

Allumage manuel

Si les brûleurs ne s'allument pas après quelques tentatives, vous pouvez les allumer à l'aide du bâtonnet d'allumage fourni. Suivez les étapes ci-dessous pour l'allumage manuel du four à pizza. Lisez et complétez la liste de contrôle PRÉ-FONCTIONNEMENT.

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur l'arrêt.
2. Allumez toujours le four à pizza avec les portes ouvertes.
3. Ouvrez l'alimentation en carburant.
4. Placez une allumette dans la pince crocodile du porte-allumette et allumez l'allumette.
5. Retirez la rallonge d'allumage manuel (située derrière le tiroir chauffe-plat), attachez une allumette à la pince crocodile et grattez l'allumette pour l'allumer.
6. Guidez l'allumette allumée à travers les lettres découpées sur le pare-feu du brûleur arrière. Vous devriez voir une flamme.
7. Si le brûleur arrière ne s'allume pas dans les cinq secondes qui suivent pendant le processus d'allumage, arrêtez-vous, tournez le bouton de commande du brûleur sur OFF et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer.
8. Une fois que le brûleur arrière est allumé, procédez à l'allumage du brûleur inférieur.
9. De même, retirez la rallonge d'allumage manuel et, à l'aide d'une allumette allumée, faites-la passer à travers le regard situé sur le panneau de commande. Enfoncez le bouton de commande correspondant et tournez-le sur HIGH pour allumer le brûleur inférieur. Assurez-vous que la flamme est allumée en regardant à travers le regard du brûleur inférieur.
10. Si le brûleur inférieur ne s'allume pas dans les cinq secondes qui suivent pendant le processus d'allumage, arrêtez-vous, tournez le bouton de commande du brûleur sur OFF et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer.



! ATTENTION

Utilisation du four à pizza

AVERTISSEMENT

Ne laissez jamais le four à pizza sans surveillance lorsqu'il fonctionne, y compris lors du préchauffage.

Préchauffage

Il est nécessaire de préchauffer le four à pizza pendant un court moment avant de cuire certains aliments, en fonction du type d'aliment et de la température de cuisson. Le préchauffage permet aux pierres à pizza de se réchauffer correctement, ce qui donne des résultats de cuisson réguliers et constants. Laissez le four à pizza se préchauffer sur « HIGH » jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.

AVERTISSEMENT

Il est recommandé d'utiliser une casserole ou une poêle en fonte pour la cuisson d'aliments gras ou huileux, comme les viandes ou les biscuits. Ne les posez jamais directement sur la plate-forme de cuisson.

REMARQUE

Il est plus facile d'augmenter la température que de la diminuer.

AVERTISSEMENT

1. La zone de l'appareil doit être dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
3. Maintenir libres et exemptes de tout débris la ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille ;
4. Procéder à un contrôle visuel des flammes des brûleurs, avec les représentations graphiques ;
5. Nettoyer l'appareil, y compris les surfaces spéciales, avec les produits de nettoyage recommandés, si nécessaire ;
6. Vérifier et nettoyer le brûleur/les tubes de venturi pour repérer les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut conduire à un incendie en dessous de l'appareil.

Position et fonctionnement corrects du brûleur

⚠ ATTENTION

Le bon positionnement de chaque brûleur est essentiel après le nettoyage ; ils doivent être centrés sur l'orifice en laiton, en reposant à niveau sans aucun balancement. Le non-respect de ces conditions peut entraîner une situation très dangereuse qui peut causer des dommages corporels et matériels.

Les boutons de commande de gaz doivent être en position « OFF » et la conduite de carburant doit être déconnectée du collecteur de la vanne de gaz. Pour réduire le risque de RETOUR DE FLAMME, la procédure ci-dessous doit être suivie au moins une fois par mois ou lorsque votre four à pizza n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

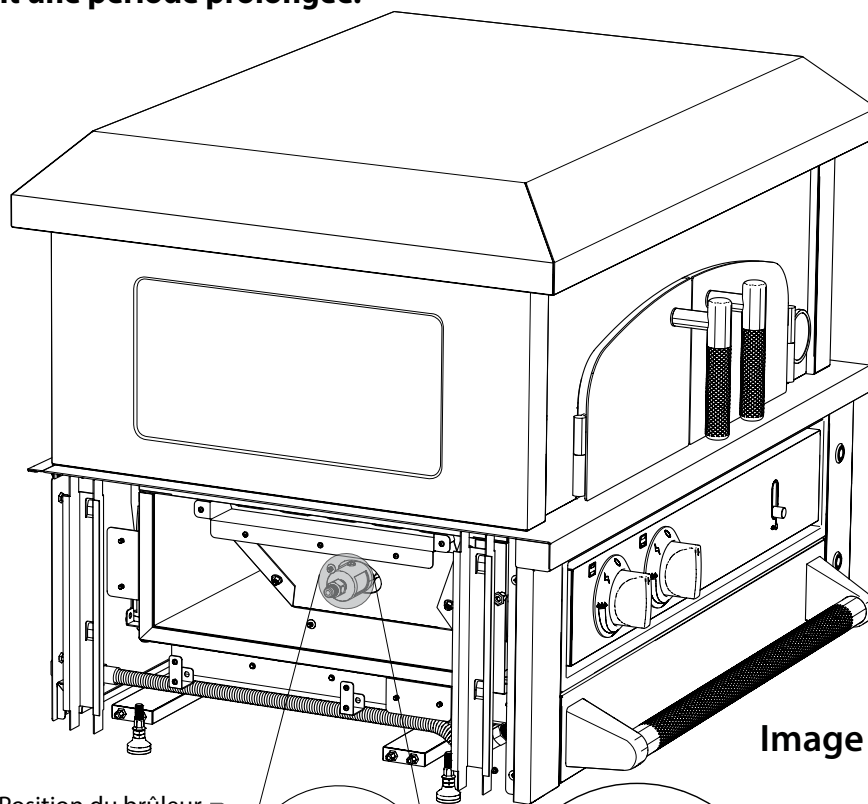


Image 1

Position du brûleur

Valve avec orifice

Réglez l'obturateur d'air pour obtenir la flamme appropriée.

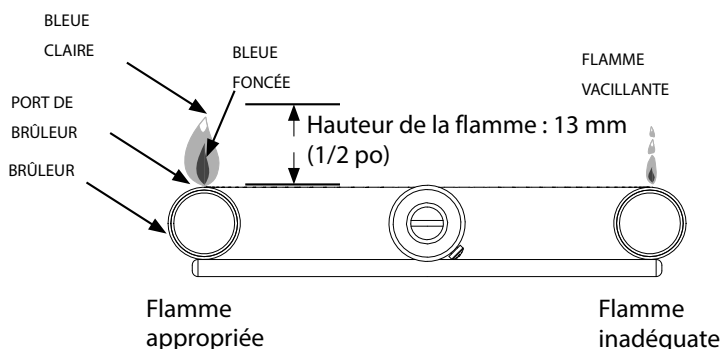
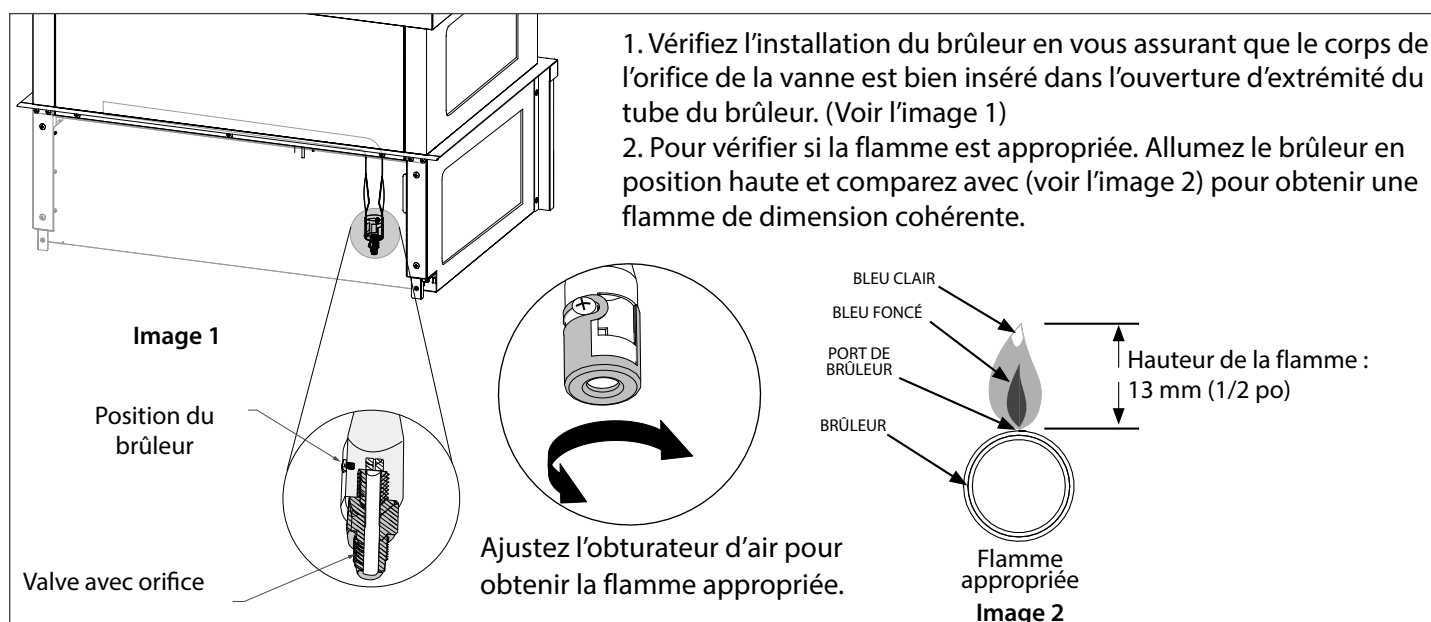


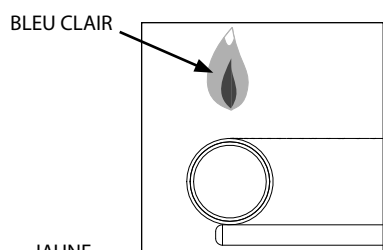
Image 2

1. Vérifiez l'installation du brûleur en vous assurant que le corps de l'orifice de la vanne est bien inséré dans l'ouverture d'extrémité du tube du brûleur. (Voir l'image 1)
2. Pour vérifier si la flamme est appropriée. Allumez le brûleur en position haute et comparez avec (voir l'image 2) pour obtenir une flamme de dimension cohérente.

Position et fonctionnement corrects du brûleur

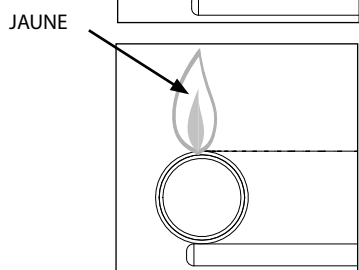
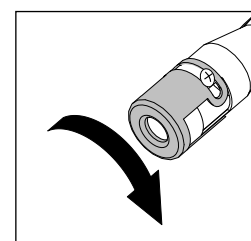


Flamme inadéquate



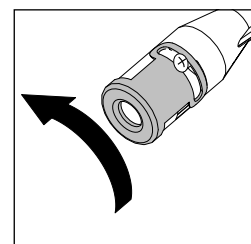
Trop d'oxygène

Si la flamme ne touche pas le brûleur, le combustible reçoit plus d'oxygène que nécessaire. Tournez la vanne d'obturation d'air dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'ouverture.

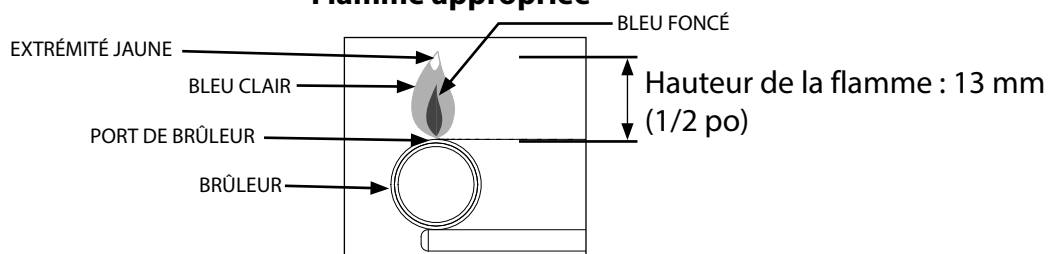


Pas d'oxygène

Si la couleur de la flamme est jaune, le combustible reçoit moins d'oxygène que nécessaire. Tournez la vanne d'obturation d'air dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour augmenter l'ouverture.



Flamme appropriée



⚠ ATTENTION

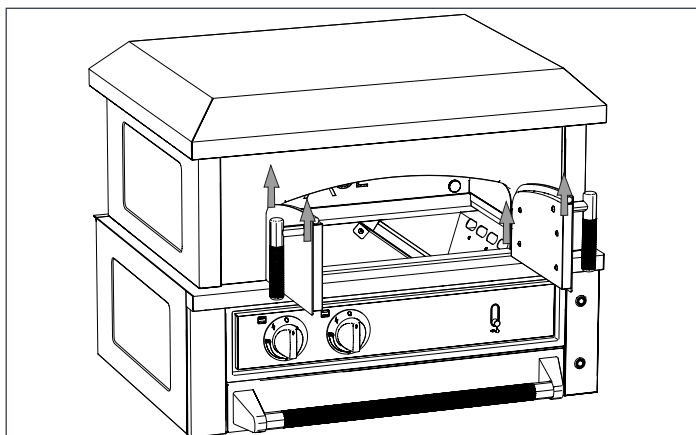
Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant de procéder à l'entretien. Pour éviter les risques de brûlures, l'entretien ne doit être effectué que lorsque le four à pizza est froid. Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et chaque fois qu'un composant du circuit de gaz est remplacé ou qu'une odeur de gaz est présente.

Position et fonctionnement corrects du brûleur

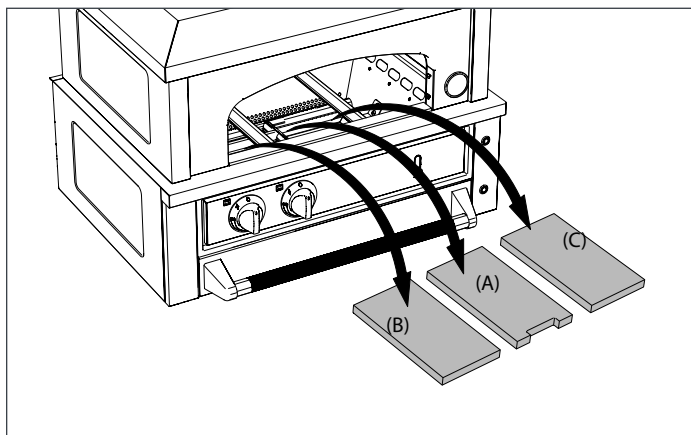
Réglage de la vanne d'obturation d'air - Brûleur inférieur

Les brûleurs sont prétestés et réglés en usine pour procurer des performances optimales. Si les flammes du brûleur ne sont pas correctes, l'obturateur d'air peut être réglé pour obtenir une flamme correcte. Si le brûleur ne fonctionne pas correctement et n'offre pas de bonnes performances, consultez les sections de dépannage et d'entretien de ce manuel d'installation.

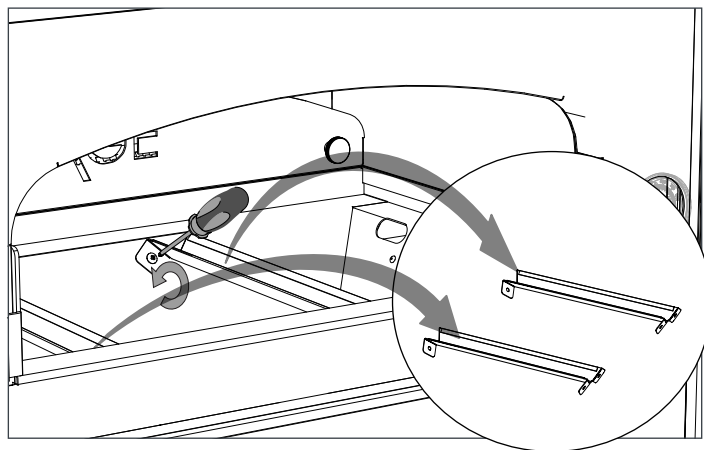
- 1** Soulevez et retirez les portes du four à pizza.



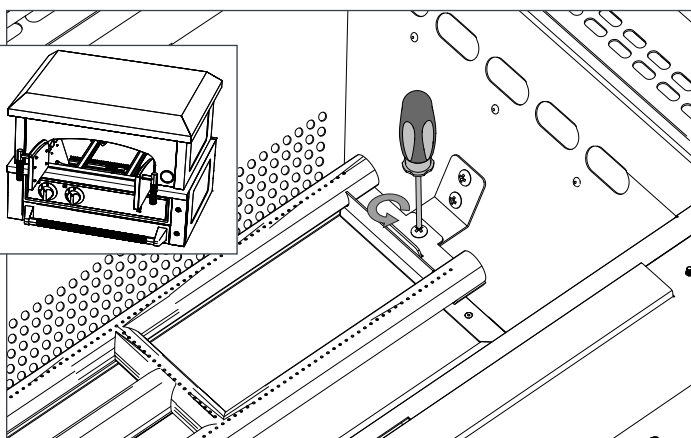
- 2** Retirez la pierre à pizza centrale (A), puis les deux pierres à pizza latérales (B) et (C).



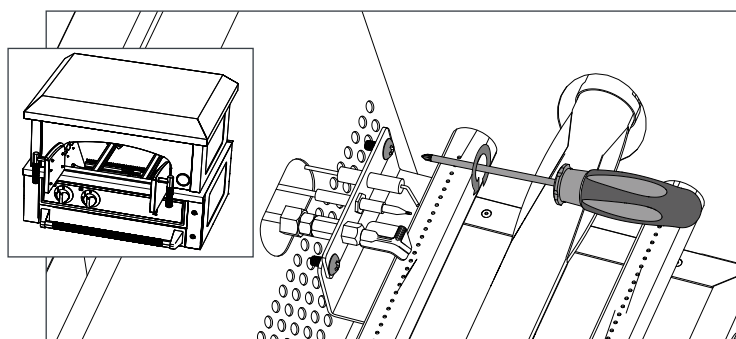
- 3** Desserrez les vis et retirez les supports de pierre.



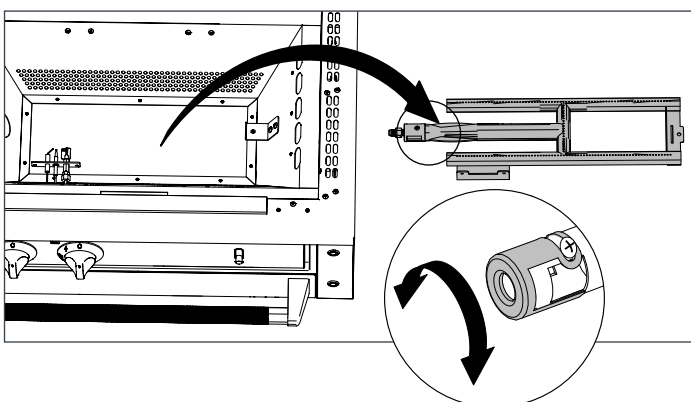
- 4** Desserrez la vis sur le côté droit du brûleur inférieur dans la boîte du brûleur.



- 5** Desserrez les deux vis du côté gauche de la plaque du brûleur pour détacher l'assemblage de l'allumeur du brûleur inférieur.



- 6** Retirez le brûleur. Desserrez la vis de la vanne d'obturation d'air et tournez la vanne d'obturation d'air pour changer l'ouverture de l'air.



Position et fonctionnement corrects du brûleur

- 7** Suivez la procédure indiquée dans l'ordre inverse de l'étape 6 à l'étape 1 pour réinstaller le brûleur inférieur.

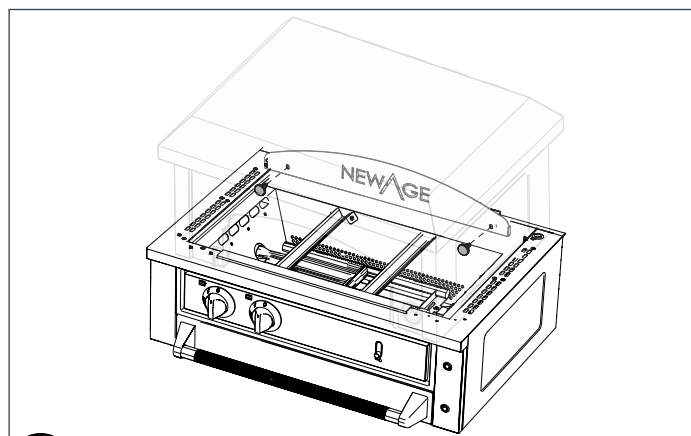
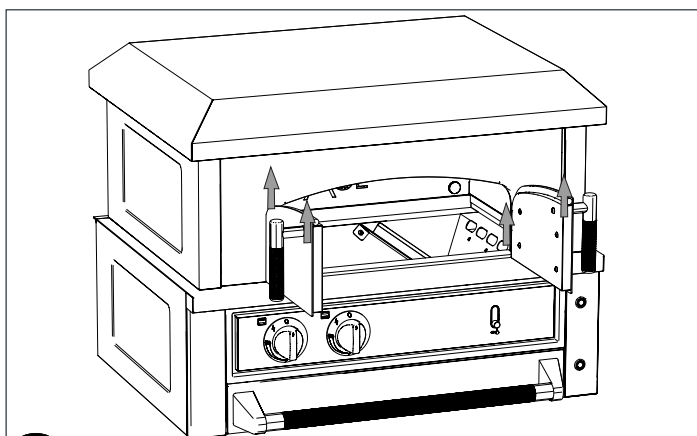
! ATTENTION

Ne retirez pas l'assemblage de l'allumeur pendant que vous détachez le brûleur inférieur, car il est relié à un faisceau de tuyaux.

Réglage de la vanne d'obturation d'air - Ensemble de brûleur arrière

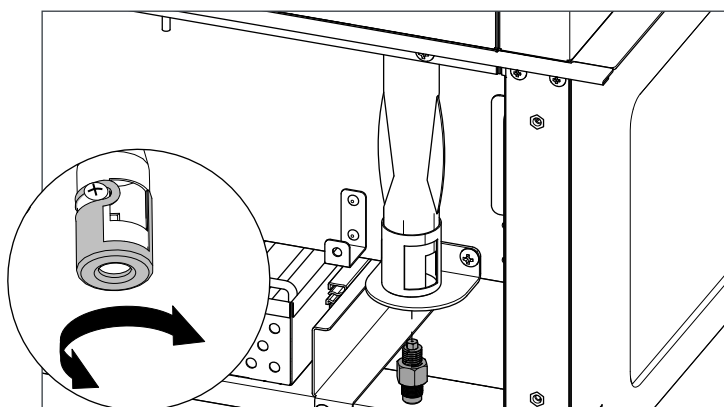
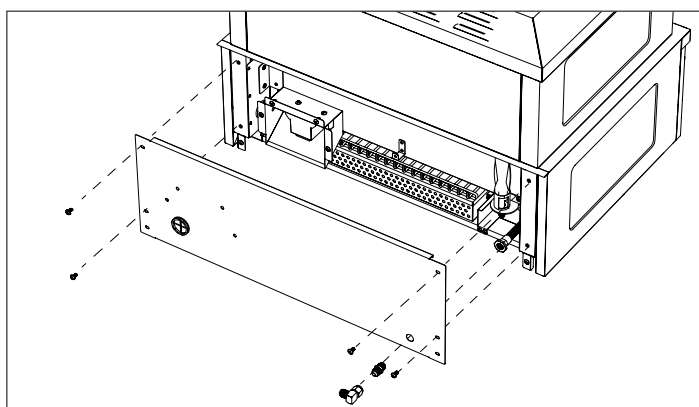
- 1** Soulevez et retirez les portes du four à pizza.

- 2** Retirez les vis à oreilles et enlevez le pare-feu afin de pouvoir observer la flamme sans interruption.



- 3** Retirez le panneau arrière.

- 4** Retirez l'orifice.



Suivez la procédure indiquée dans l'ordre inverse de l'étape 4 à l'étape 1 pour réinstaller le brûleur arrière et le panneau arrière.

Entretien et nettoyage du four à pizza

Entretien régulier

Nettoyez les surfaces extérieures du four à pizza avec un chiffon humide en microfibre. Essuyez ensuite la surface en vous souvenant de suivre le sens du grain de l'acier inoxydable. Il est recommandé de nettoyer le four à pizza après quelques séances de cuisson. Si le four à pizza est utilisé dans des régions côtières ou près d'une piscine, il doit être nettoyé plus fréquemment. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer, indifféremment du type, car ils causeront une usure excessive et terniront le fini. Les finitions en acier inoxydable dans les environnements côtiers peuvent présenter des taches brunes si elles ne sont pas lavées régulièrement.

Liste des conditions courantes qui causent la corrosion et la décoloration de l'acier inoxydable, et qui doivent être évitées :

1. Nettoyants contenant du chlore - ceci comprend l'eau de Javel et les nettoyants contenant de l'eau de Javel
2. Acide muriatique (acide chlorhydrique) - couramment utilisée pour nettoyer après l'installation de carreaux/béton
3. Résidus concentrés de savon - les additifs chimiques entraîneront une décoloration et certains savons séchés ont un aspect semblable à celui de la rouille
4. Eau ayant une forte teneur en fer - elle peut laisser un résidu d'aspect rouillé, particulièrement si on la laisse couler goutte à goutte
5. Contact avec les matériaux en fer - y compris la laine d'acier, les résidus/poussières de fer provenant de l'installation ou du nettoyage d'autres produits en acier
6. Humidité emprisonnée entre le produit et le couvercle - humidité emprisonnée provenant de tapis en caoutchouc, cannettes ou produits de nettoyage - laissez les armoires sécher complètement avant de les couvrir.
7. Sels - contiennent du chlorure
8. Chaleur extrême d'une flamme
9. Ne laissez pas de jus de citron ou de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.
10. Aucun nettoyant abrasif, tampon en laine d'acier ou chiffon abrasif, car ils érafleront le fini.

Élimination de l'OXYDATION

Si vous observez une oxydation sur les surfaces extérieures du four, suivez les étapes ci-dessous :

1. Utilisez un chiffon humide en microfibre et nettoyez délicatement la surface dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
2. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable si l'oxydation ne disparaît pas.

Entretien et nettoyage du four à pizza

Nettoyage de la pierre à pizza

Nettoyez les pierres à pizza avec une brosse en laiton à long manche. Il est préférable de le faire pendant que les pierres à pizza sont chaudes.

1. Portez des gants longs et isolés, et faites preuve de prudence.
2. Ne faites jamais cuire des aliments gras, huileux ou beurrés directement sur les pierres à pizza.
3. N'utilisez jamais de produits nettoyants sur les pierres à pizza.
4. Ne laissez jamais tomber la pierre à pizza et ne provoquez pas de chocs soudains. La pierre va très probablement se fissurer.
5. Ne faites pas cuire de pizzas congelées directement sur les pierres à pizza, sinon la pâte à pizza se collera à la pierre de cuisson. Veuillez utiliser un moule à pizza pour la pizza surgelée.

Retirer le brûleur principal

1. Retirez la pierre à pizza.
2. Dévissez les attaches qui fixent le brûleur supérieur à la boîte à feu.
3. Tirez ensuite le brûleur vers la droite et soulevez-le.

Retirer le brûleur arrière

1. Desserrez la vis à oreilles située de chaque côté du pare-feu.
2. Dévissez les attaches qui fixent le brûleur arrière à la boîte à feu.
3. Soulevez le brûleur pour que la tête du brûleur se détache de l'orifice en laiton situé à l'avant.

Nettoyage du brûleur

1. Pour optimiser les performances du four à pizza, nettoyez l'extérieur du brûleur avec un tampon à récurer abrasif. Enlevez les dépôts tenaces à l'aide d'un grattoir métallique.
2. Dégagez les ports bouchés avec un trombone redressé. N'utilisez jamais de cure-dents en bois, car il pourrait se casser et boucher le port.
3. Secouez les débris à travers la vanne d'obturation d'air.
4. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'entrée du brûleur afin de vous assurer qu'elle n'est pas bloquée. Si des obstructions sont visibles, nettoyez-les avec un trombone ou un cure-pipe.

ATTENTION

Ne laissez pas l'excès de graisse ou de liquide s'accumuler dans le chauffe-plat, car il pourrait créer un risque d'incendie.

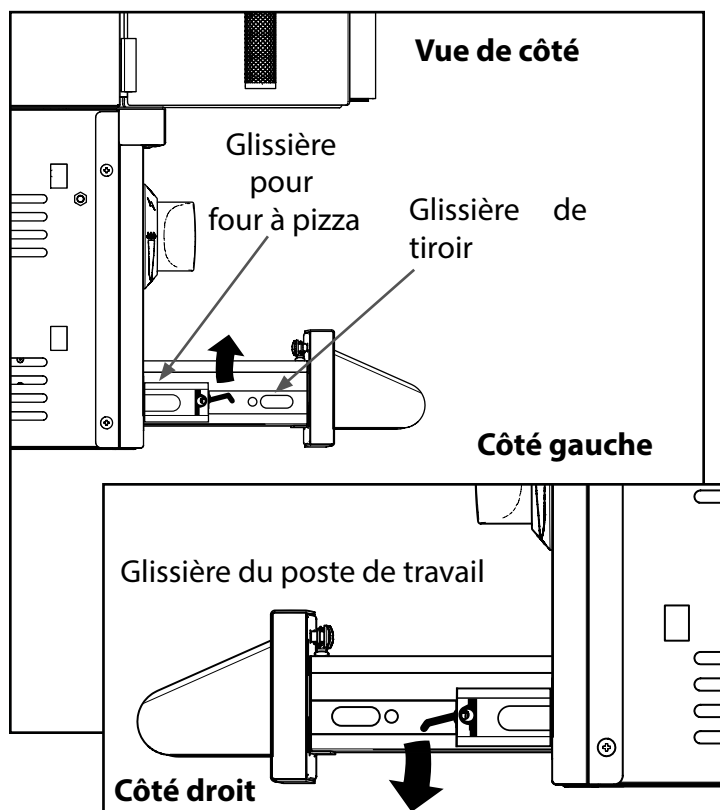
N'utilisez jamais le four à pizza sans avoir installé le chauffe-plat.

Nettoyage du tiroir chauffe-plat

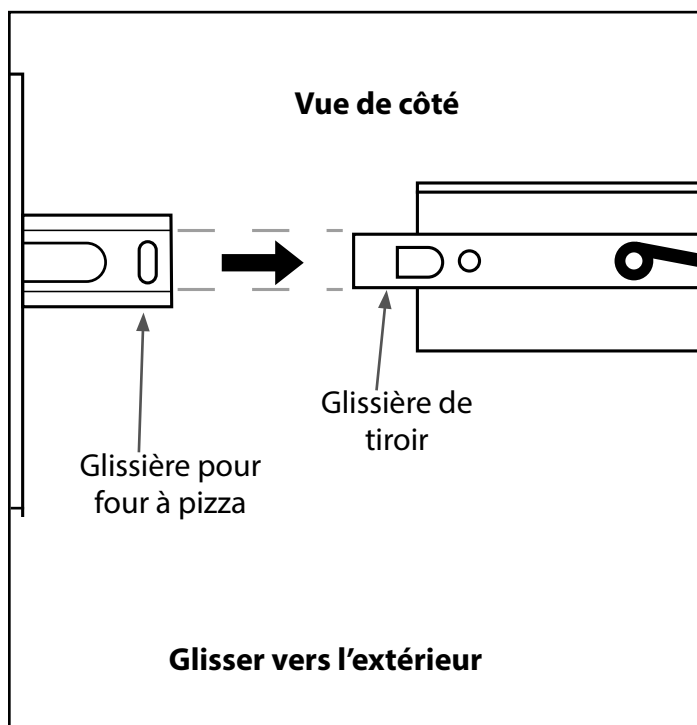
1. Le chauffe-plat doit être nettoyé. Une fois que le four à pizza est complètement refroidi, ouvrez le tiroir chauffe-plat et nettoyez-le avec un chiffon humide ou de l'eau savonneuse si vous le souhaitez, mais n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, car ils pourraient être toxiques et endommager la finition en acier inoxydable.
2. Vérifiez également le tiroir chauffe-plat après la pluie. Si vous avez laissé le four à pizza à découvert, vous devrez peut-être retirer le tiroir chauffe-plat pour évacuer l'eau du plateau. Vous trouverez ci-dessous les instructions pour retirer le tiroir chauffe-plat :

Entretien et nettoyage du four à pizza

- 1** Déverrouillez les glissières du tiroir des glissières du four à pizza.



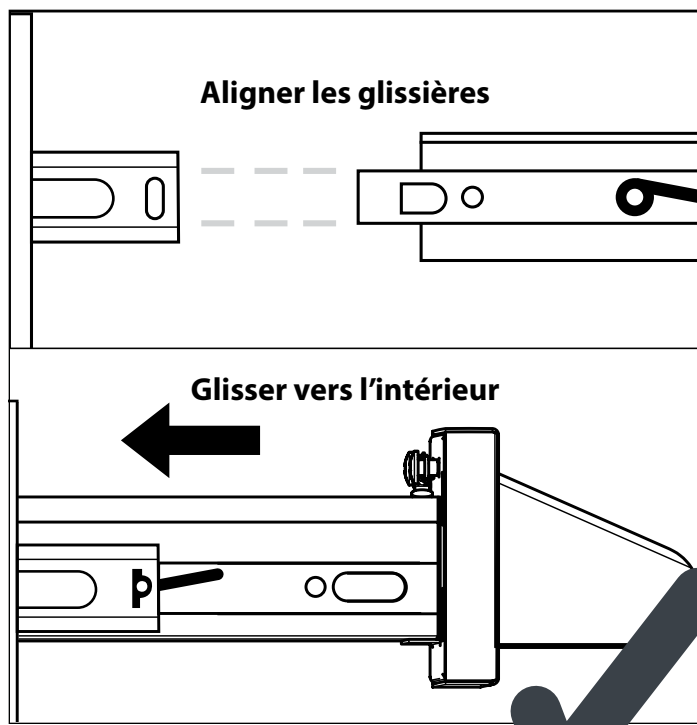
- 2** Retirez le tiroir des glissières du four à pizza.



- 3** Nettoyez le tiroir chauffe-plat comme recommandé à la page précédente.



- 4** Une fois que le tiroir chauffant est dégagé, alignez la glissière installée avec la glissière du tiroir. Faites glisser le tiroir en place.



Entretien et nettoyage du four à pizza

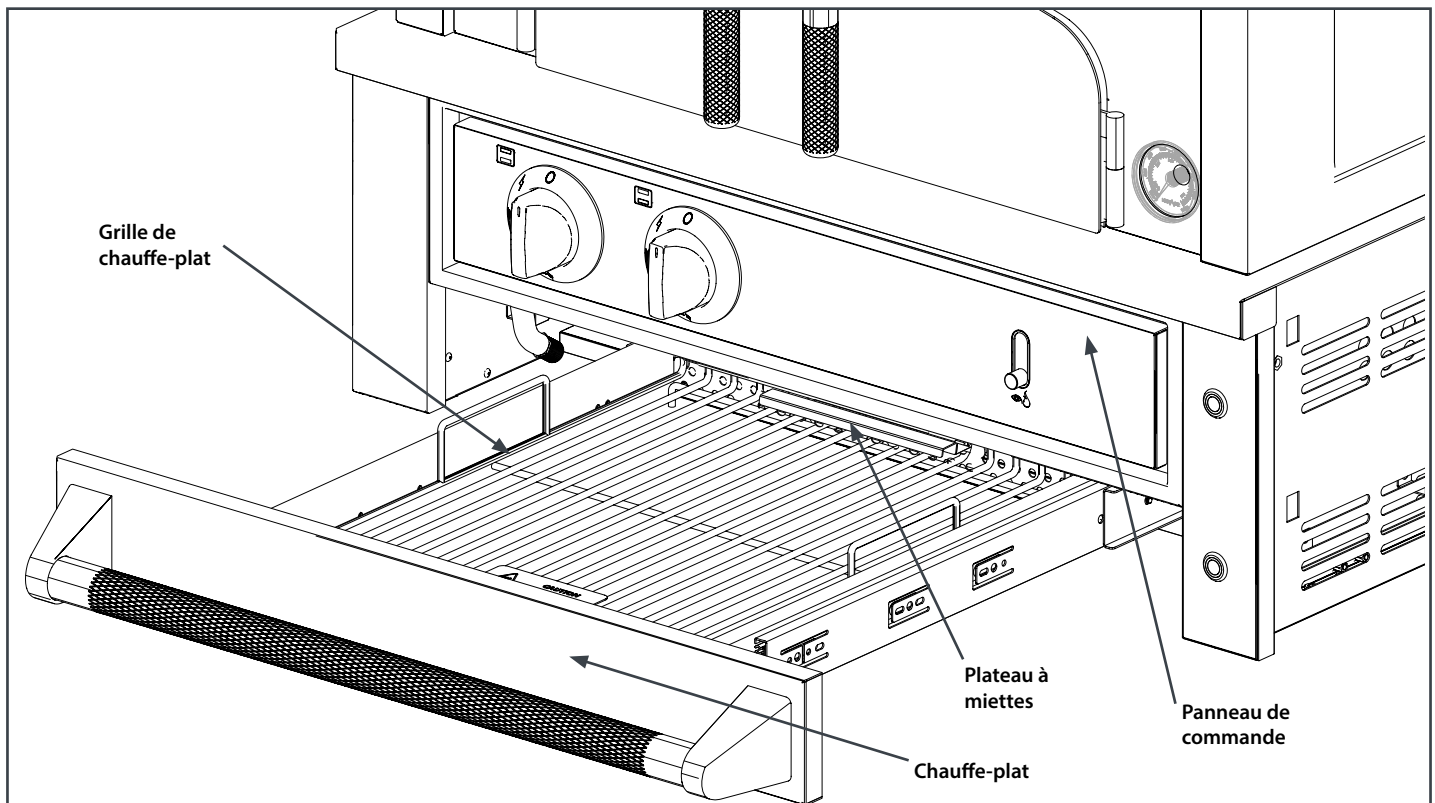
Nettoyage de la grille du tiroir chauffe-plat

Avant la première utilisation et périodiquement, il est suggéré de laver le support de tiroir chauffe-plat dans une solution de savon doux et d'eau chaude. Vous pouvez laver la grille du tiroir chauffe-plat dans le lave-vaisselle si vous le souhaitez.

Vider le plateau à miettes

Le plateau à miettes devient extrêmement chaud lorsque le four à pizza fonctionne. Ne videz le plateau à miettes que lorsque le four est froid. Avant d'allumer le four, il est bon de vider le plateau.

Le plateau à miettes est situé juste en dessous du panneau de commande, mais pour y accéder, vous devez ouvrir le tiroir chauffe-plat en le dépliant complètement.



Acier inoxydable

1. Après chaque utilisation, essuyez l'extérieur du four à pizza pour enlever la graisse, la suie noire et les éclaboussures.
2. Veillez à suivre les instructions de nettoyage pour garder la grille du chauffe-plat et les brûleurs propres et prêts à l'emploi.
3. Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable disponible dans le commerce pour nettoyer et polir les surfaces extérieures.
4. L'attrait du four à pizza réside en partie dans la finesse du grain. Nettoyez toujours dans le sens du grain.

Entretien et nettoyage du four à pizza

Lors de l'élimination de taches tenaces

- N'utilisez pas d'abrasifs métalliques et frottez toujours dans le sens du grain.
- Certains produits d'entretien ménager ne sont pas adaptés à l'acier inoxydable ; assurez-vous de lire l'étiquette avant de les utiliser sur votre four à pizza.
- Utilisez toujours en premier lieu la solution de nettoyage la plus douce, en frottant dans le sens du grain. Des taches de graisse peuvent s'accumuler dans le grain de l'acier inoxydable et cuire à la surface, donnant l'apparence de la rouille.

Pour enlever ces aliments cuits sur la surface, utilisez un tampon abrasif non métallique à grain fin ou moyen (Scotch Brite est une bonne option) en conjonction avec un nettoyant pour acier inoxydable. Veillez toujours à nettoyer et à polir dans le sens du grain.

REMARQUE SPÉCIALE POUR LES EMPLACEMENTS À PROXIMITÉ DES PISCINES ET DES ZONES CÔTIÈRES :

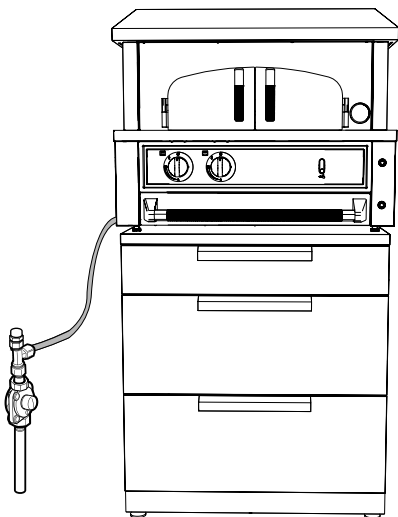
Le matériau en acier inoxydable 304 utilisé dans la construction d'un four à pizza est très résistant à la rouille, cependant, le chlore dans l'air des piscines ou le sel de l'air marin peut provoquer l'apparition de rouille de surface et même créer des piqûres s'il reste sur le produit.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibre fonctionnent très bien.
- Laissez les surfaces sécher avant d'installer le couvercle. Ne couvrez pas un four à pizza humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un inhibiteur de rouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le four à pizza. Les produits qui fournissent une couche d'inhibiteurs de corrosion à la vapeur (VpCI™) protègent très bien la surface.
- Pour le stockage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le four à pizza est sec, puis couvrez et fixez le couvercle pour minimiser la quantité d'air humide atteignant les surfaces.

LA GARANTIE NEWAGE NE COUVRE PAS LA ROUILLE OU LES TACHES DE SURFACE OCCASIONNELLES DUES AUX CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.

ACCÈS ET INSPECTION DE L'ÉTAT DU TUYAU D'ALIMENTATION



ÉTAPE 1 : INSPECTION DE L'ÉTAT DU TUYAU

LE TUYAU DOIT AVOIR UN TRAJET EN SERPENT RÉGULIER POUR ÉVITER LES PLIS ET LES DÉFAILLANCES PRÉMATURÉES. VEUILLEZ EXAMINER LES TUYAUX ET LES RACCORDS POUR DÉTECTER LES FISSURES, LES DÉCHIRURES OU LES MARQUES D'USURE DUES AU FROTTEMENT, ETC.

Il est possible de commander des tuyaux de rechange sur ShopNewAge.com

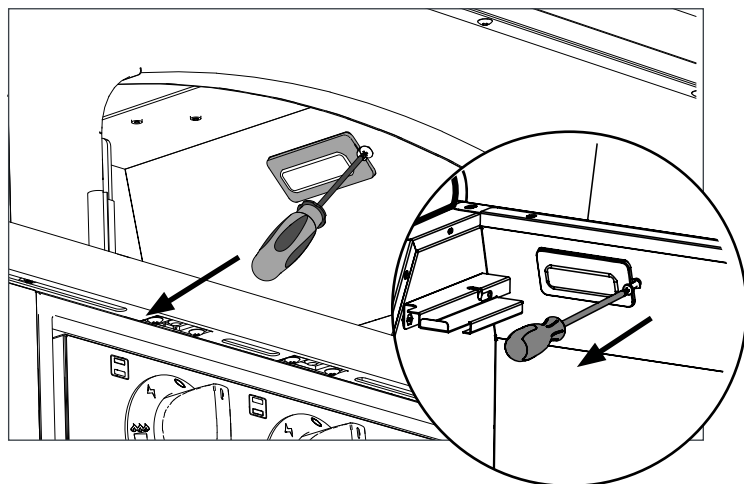
Remplacement des ampoules

⚠ REMARQUE

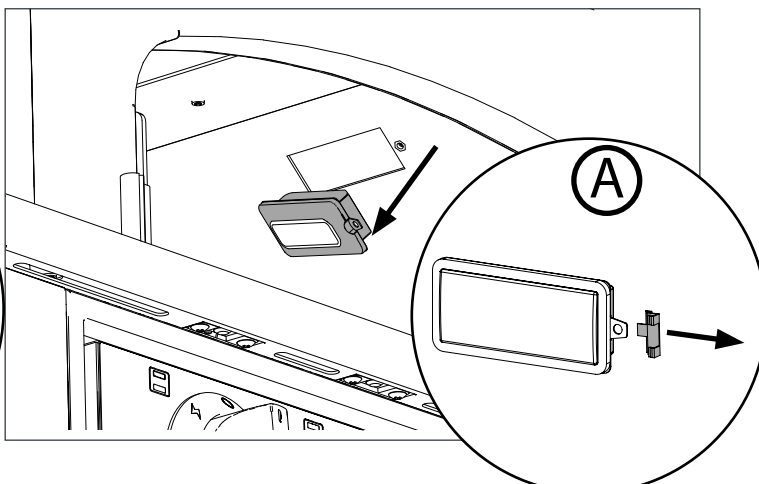
- Débranchez le grill à la source d'alimentation avant de remplacer les ampoules
- La durée de vie de l'ampoule sera réduite en raison de l'huile sur le bout de vos doigts. Il est recommandé de toucher l'ampoule le moins possible et de l'essuyer avec un chiffon après l'avoir manipulée avec les doigts nus.

Pour remplacer l'ampoule halogène de votre grill, vous devez d'abord retirer le verre protecteur du logement de la lampe. Pour retirer le verre protecteur du logement, il faut enlever la vis Philips qui maintient le logement en place. Retirez le verre protecteur du boîtier (y compris le support métallique). N'utilisez que vos doigts, saisissez les deux bords extérieurs de l'ampoule, ne saisissez ni le haut ni le bas de l'ampoule, car elle pourrait se casser. Insérez la nouvelle ampoule à l'aide de votre chiffon propre et enclenchez-la doucement.

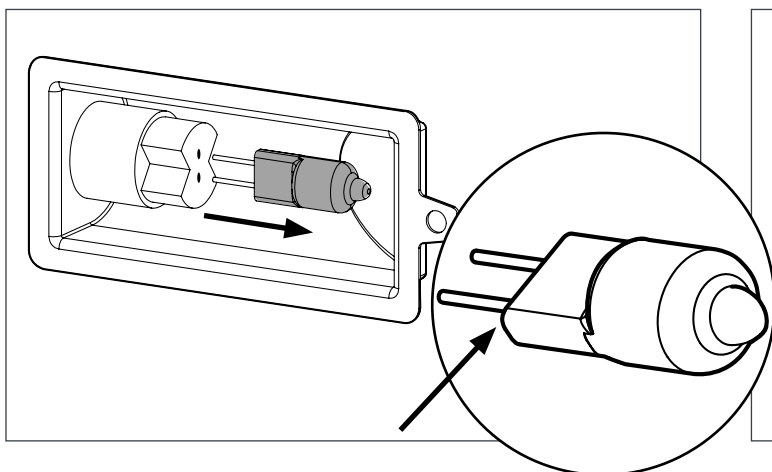
- 1** Commencez par débrancher le grill de l'alimentation électrique. Retirez la vis qui maintient le logement de la lampe sur le grill à l'aide d'un tournevis Phillips n° 2.



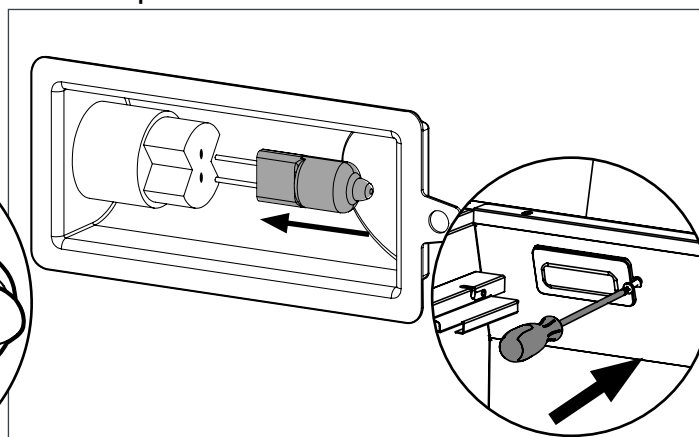
- 2** Retirez avec précaution le logement du grill, il sera fixé avec un fil électrique, donc ne tirez pas fort. Retirez l'attache qui maintient le couvercle de la lampe sur le boîtier principal de la lampe.



- 3** Une fois le couvercle retiré, retirez l'ampoule halogène de la douille.



- 4** Remplacez l'ampoule en l'enfonçant directement dans la douille. Remettez le couvercle de la lampe en place et réinstallez le logement en répétant les étapes 2 et 3 dans l'ordre inverse.

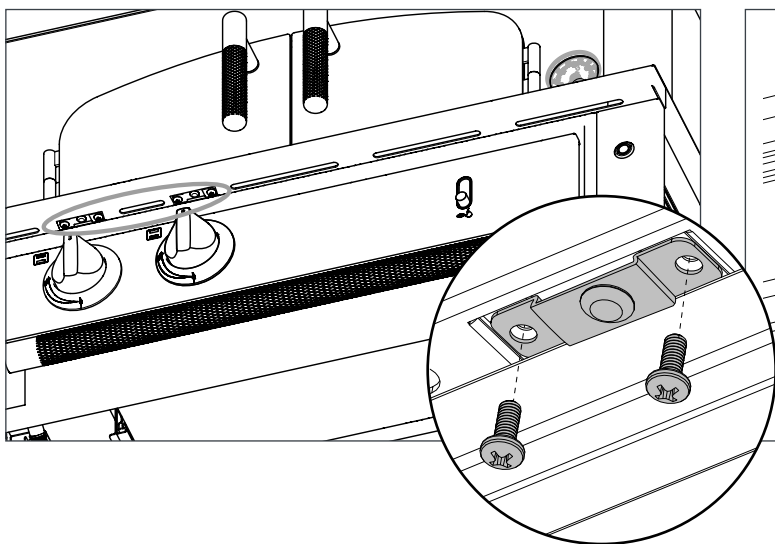


Remplacement des lampes à DEL

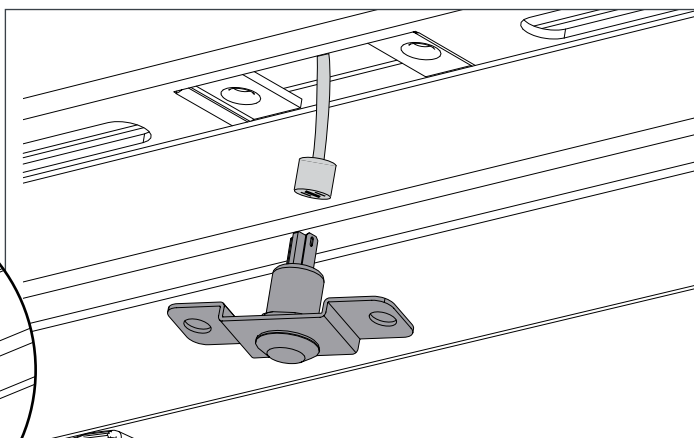
⚠ REMARQUE

- Débranchez le gril de la source d'alimentation avant de remplacer les ampoules.
- La durée de vie de l'ampoule sera réduite en raison de l'huile sur le bout de vos doigts. Il est recommandé de toucher l'ampoule le moins possible et de l'essuyer avec un chiffon après l'avoir manipulée avec les doigts nus.

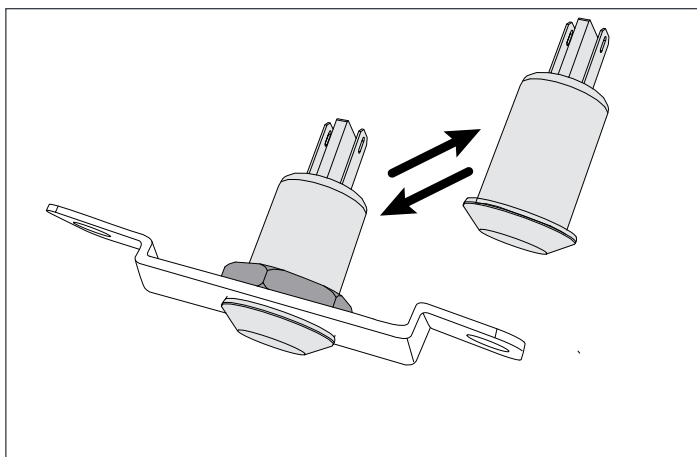
- 1** Retirez les vis qui maintiennent le support de la lampe à DEL à l'aide d'un tournevis à tête Phillips.



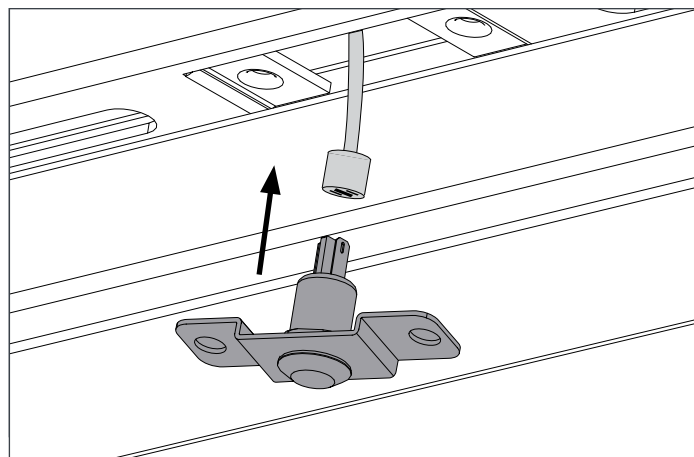
- 2** Retirez l'ensemble de la lampe LED et débranchez-la du connecteur d'alimentation.



- 3** Desserrez le contre-écrou et remplacez l'ampoule LED.



- 4** Connectez l'ensemble de la lampe à LED au connecteur d'alimentation et fixez-le au gril avec les deux vis à l'aide d'un tournevis à tête Phillips.



Dépannage

Veuillez vérifier et vous assurer des points suivants avant d'appeler le service clientèle.

1. Le four à pizza est-il alimenté en combustible ?
2. La vanne de sectionnement principale est-elle ouverte ?
3. Utilisez-vous le bon type de combustible pour le four à pizza ? (Four à pizza au gaz propane ou four à pizza au gaz naturel)
4. Votre bouteille de propane est-elle vide ? Avez-vous récemment rempli la bouteille de propane ? Si oui, la connexion est-elle bien serrée ?
5. Le four à pizza est-il branché sur un circuit électrique sous tension ?
6. Tentez d'allumer le brûleur avec une allumette (consultez « allumage du four à pizza »). Vérifiez que les autres brûleurs de l'unité fonctionnent. Nettoyez la pointe de l'électrode de tout débris.

PROBLÈME	LES CAUSES POSSIBLES
1. Faible chaleur / Faible flamme quand bouton de commande tourné vers "Haut"	Pour le gaz naturel - ligne d'alimentation sous-dimensionnée. Le diamètre du tuyau d'alimentation doit être dimensionné en fonction du code d'installation.
2. Chaleur inégale	Préchauffer le four à pizza avec les brûleurs principaux à puissance élevée pendant 10 minutes.
3. Les brûleurs brûlent avec du jaune flamme, accompagnée de la odeur de gaz.	Toile d'araignée possible ou autres débris, ou réglage incorrect de l'obturateur d'air. Nettoyez soigneusement le brûleur en le retirant. Voir les instructions générales d'entretien. Obturateur à air ouvert légèrement selon les instructions de réglage de l'air de combustion.
4. Le brûleur principal ne s'allume pas avec l'allumeur, mais s'allumera avec une allumette	L'électrode est recouverte de résidus de cuisson Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'un chiffon et d'alcool à friction. L'électrode et les brûleurs sont mouillés Essuyez avec un chiffon sec. Électrode d'allumage fissurée ou cassée; étincelles là où fissurées Remplacez la valve. Cela doit être fait par un technicien qualifié. L'orifice du lance-flammes est bloqué Nettoyez l'orifice ou remplacez la vanne au besoin. Allumeur défectueux. Remplacez la valve. Cela doit être fait par un technicien qualifié.
5. Régulateur de bourdonnement	Ce n'est pas un défaut. Il est causé par des vibrations internes dans le régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du four à pizza au gaz. Les régulateurs de bourdonnement ne seront pas remplacés.

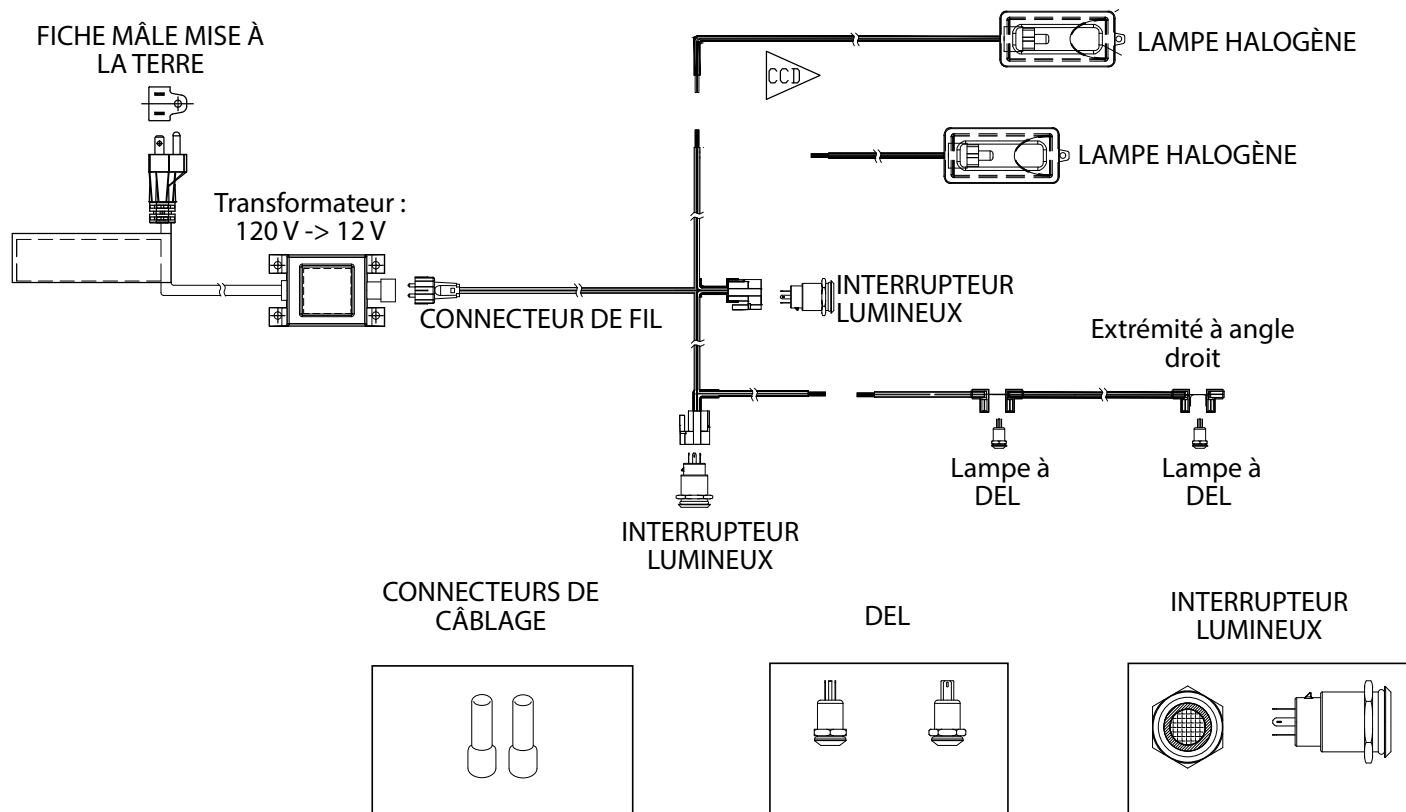
Dépannage

PROBLÈME	LES CAUSES POSSIBLES
6. Les brûleurs ne se croiseront pas les uns les autres.	De la graisse, des aliments ou de la saleté s'accumulent. Nettoyez les canaux du pont coupe-feu. Assurez-vous que les orifices latéraux du brûleur sont propres.
7. La sortie du brûleur sur le réglage "haut" est trop faible. (Bruit de grondement et flamme bleue flottante à la surface du brûleur.)	Manque de gaz. Vérifiez le niveau de gaz dans le raccordement au gaz naturel. Le tuyau d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation au besoin. Orifice sale ou bouché. Toiles d'araignées ou autres matières dans le tube de venturi. Nettoyer l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube de venturi. reportez-vous à la section "Nettoyage et entretien". Raccordement au gaz naturel en état de "faible débit". Toutes les vannes du four à pizza à gaz doivent être en position d'arrêt lorsque la vanne de raccordement est allumée. Allumez lentement la connexion pour permettre à la pression de s'égaliser. Voir les instructions d'éclairage.
8. Les pizzas collent à la pierre de cuisson	Le four à pizza n'est probablement pas assez chaud lorsque la pizza est mise dedans. Les pizzas sont également plus susceptibles de coller lorsqu'elles sont froides. Le plateau de cuisson doit être chaud et la pâte à pizza doit idéalement être à température ambiante avant de la mettre au four.
9. Les lumières du four à pizza et du panneau de commande ne fonctionnent pas	Unité non connectée à l'alimentation. Branchez le cordon du transformateur dans le boîtier d'alimentation (à partir d'une prise protégée GFI fonctionnelle). Transformateur défectueux. Vérifiez la sortie du transformateur-devrait être 12VAC. Remplacer si nécessaire. Les bornes de l'interrupteur ou de la carte de circuit imprimé sont corrodées ou desserrées. Nettoyez les connexions et assurez-vous que les connecteurs sont fermement rapprochés. L'accès au circuit imprimé se fait sous le capot électrique sur le côté gauche de l'armoire.
10. Le brûleur s'éteint	Emplacement du Four à Pizza Le vent fort et le vent directement à l'arrière du four à pizza peuvent provoquer des éruptions. Placez le four à pizza vers le vent dominant. Vérifiez la flamme Suivez les étapes décrites à l'étape 1. de dépannage Brûleurs mal installés Les brûleurs correctement installés doivent être fermement installés et de niveau sans mouvement latéral.

Dépannage

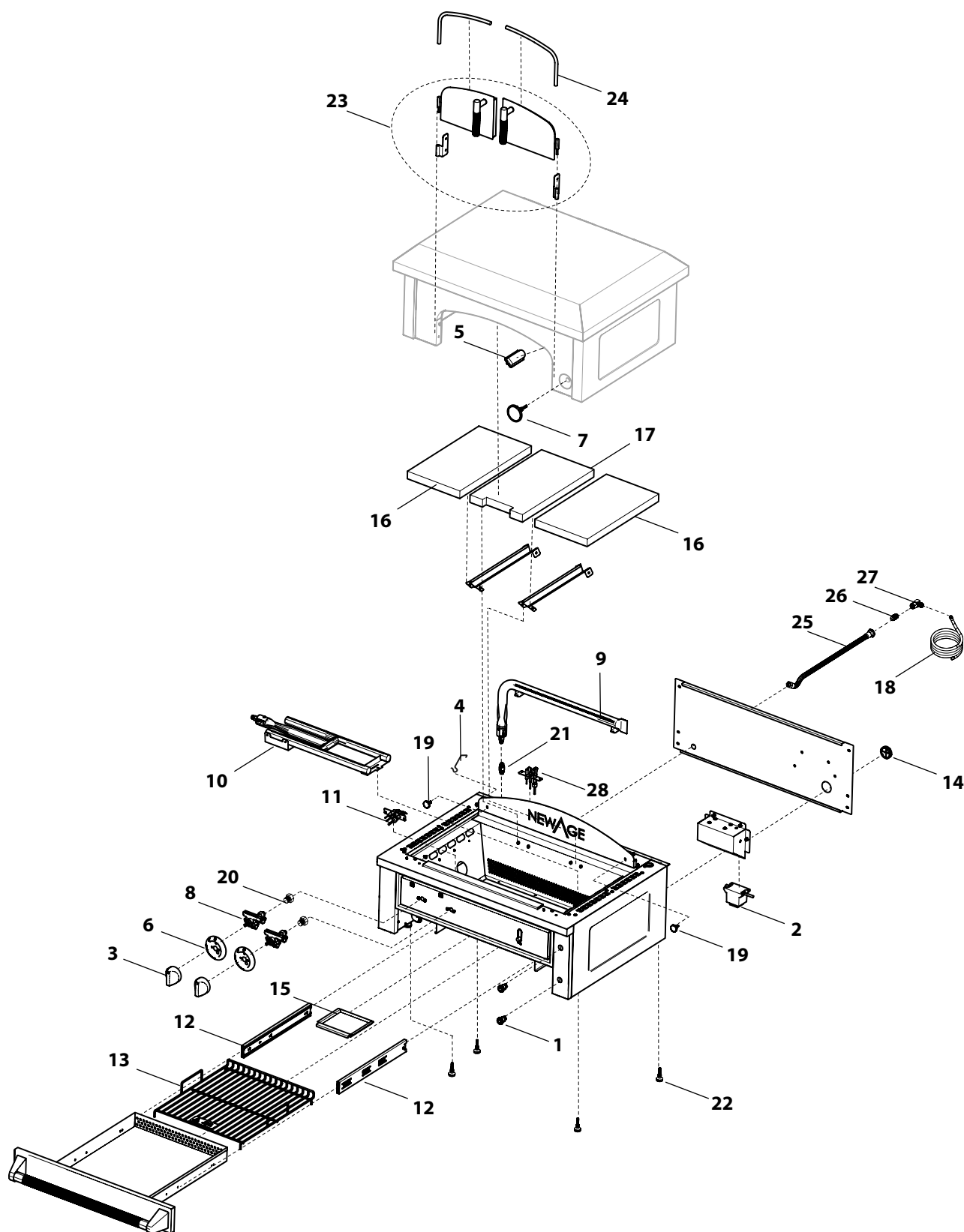
PROBLÈME	LES CAUSES POSSIBLES
11. Le brûleur s'éteint lorsqu'il est réglé au minimum	Manque de gaz. Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane. Vérifiez que la vanne de sectionnement principale est ouverte. Le tuyau d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire. Orifice sale ou bouché. Toile d'araignée ou autre matière dans un tube de venturi. Nettoyez l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube de venturi. Régulateur de propane en état de « faible débit ». Toutes les vannes du four à pizza à gaz doivent être en position fermée lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Allumez le réservoir lentement pour permettre à la pression de s'équilibrer. Consultez les instructions d'allumage

Schéma de câblage électrique



Vue éclatée et pièces de rechange

Four à pizza Platinum - Comptoir



Vue éclatée et pièces de rechange

N° d'article	N° de pièce	Description	NOM Qté.	Numéro d'UGS	Qté de pièce de rechange
1.	H00361A-01	Interrupteur d'Éclairage	2	65924	1
2.	GL2-01.010.03A-01	Transformateur Électrique en Plastique Noir	1	65963	1
3.	GL2-01.022A-01-XX	Bouton de Commande du Brûleur en Zinc Nickelé	4	65956	1
4.	PZA-01.012A-01	Four à Pizza - Joint d'Isolation de Porte	1	67948	1
5.	PZA-01.005.21A-01	Ensemble d'éclairage halogène (Y compris ampoule halogène avec couvercle en verre)	2	67921	1
6	PZA-01.009A-01	Lunette de Four à Pizza - Brûleur	2	67922	1
7.	PZA-01.011A-01	Four à Pizza-Thermomètre	1	67923	1
8.	PZA-01.001.15.03A-01	Four à Pizza - Vanne de Brûleur	2	67924	1
9.	PZA-01.001.16.01A-01	Four à Pizza-Brûleur Tubulaire Arrière	1	67925	1
10.	PZA-01.001.17.01A-01	Four à pizza-Brûleur principal en H	1	67926	1
11.	PZA-01.001.18A-01	Ensemble d'Allumage de Four à Pizza-Brûleur principal	1	67927	1
12.	H00564A-01	Four à Pizza - Glissières de tiroir chauffant LH & RH	1 Set	67928	1
13.	PZA-01.004A-01	Four à Pizza-Support de Tiroir Chauffant	1	67929	1
14.	PZA-01.002.05A-01	Œillet de Câble de Prise d'alimentation	1	67930	1
15.	PZA-01.001.11A-01	Four à Pizza-Plateau à Miettes	1	67931	1
16.	PZA-01.001.19A-01	Four à Pizza - Côté Pierre de cuisson	2	67932	1
17.	PZA-01.001.20A-01	Four à Pizza-Pierre de cuisson-Milieu	1	67933	1
18.	PZA-01.018A-01	Tuyau de Gaz Naturel	1	64971	1
19.	H00579A-01	Vis à oreilles M6X12L	2	67934	1
20.	PZA-01.015.02A-01	Four à Pizza-Brûleur principal en H Orifice de Gaz Naturel (Ø1. 76mm)	1	67935	1
21.	PZA-01.016.02A-01	Four à Pizza-Brûleur Tubulaire Arrière Orifice de Gaz Naturel (Ø1. 96mm)	1	67937	1
22.	H00598A-01	M8x32L Support pivotant de mise à niveau	4	67947	1
23	-	Four à pizza - Kit de porte gauche et droite	1 jeu	67952	1
23A.	PZA-01.008.02,01A-01 PZA-01.007.09,01A-01	Four à pizza - Support de cadre de charnière de porte des côtés gauche et droit	1 jeu	-	-
23B.	PZA-01.007A-01	Four à pizza - Ensemble de porte droite avec charnière supérieure	1	-	-
23C.	PZA-01.008A-01	Four à pizza - Ensemble de porte gauche avec charnière supérieure	1	-	-
23D.	H00820A-01	Vis à tête fraisée M5	4	-	-
24.	PZA-01.007.12A-01	Four à pizza - Joint d'isolation de porte	2	67941	1
25.	PZA-01.013A-01	Four à pizza - Tuyau métallique ondulé souple avec adaptateur 5/8 po-18 UNF	1	67944	1
26.	H00602A-01	Connecteur droit à filetage 5/8 po-18	1	67945	1
27.	H00604A-01	Connecteur en L à filetage 5/8 po-18	1	67946	1
28.	PZA-01.001.18A-01	Four à pizza - Ensemble d'allumage du brûleur arrière	1	67951	1