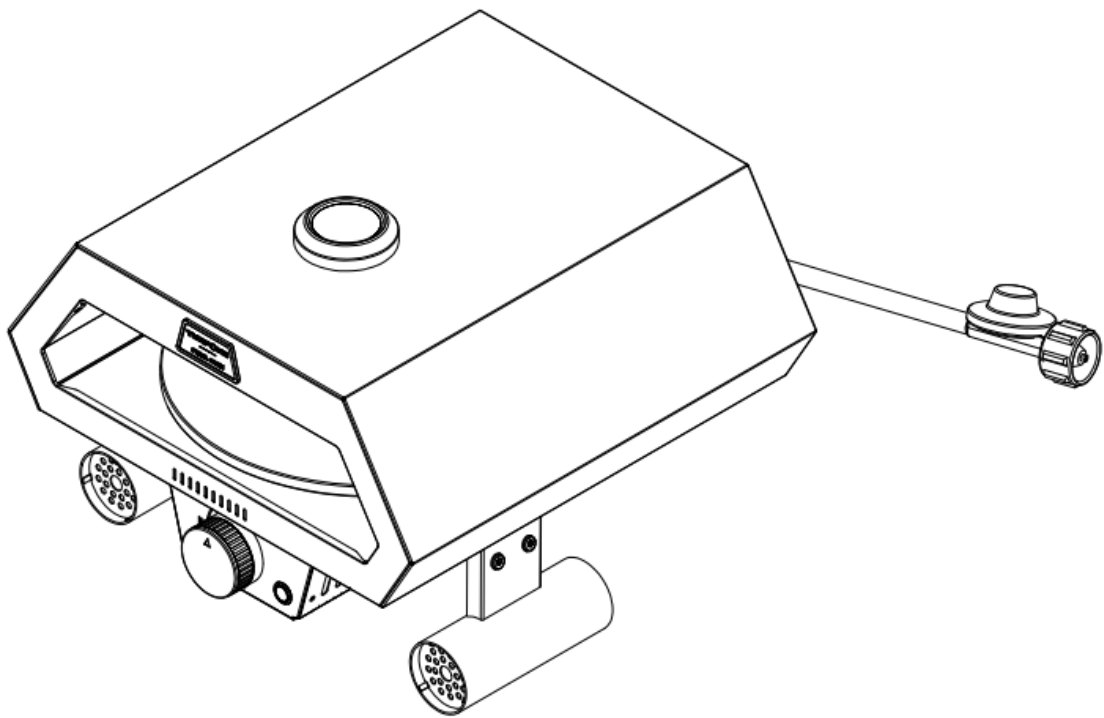


# MANUAL & SAFETY INSTRUCTIONS



**IMPORTANT!**  
**PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE**  
**USING**  
**THE APPLIANCE!**

**READ THE ASSEMBLY INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL**  
**BEFORE REMOVING THE CONTENTS OF THIS CARTON**



**FOR YOUR SAFETY**

If you smell gas:

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

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

**FOR YOUR SAFETY**

1. Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



- This instruction manual contains important information necessary for proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warning and instruction before assembly and using the appliance.
- Follow all warning and instruction before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.
- For outdoor use only. Do not use indoors.
- Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death.
- **WARNING!** This pizza oven will become very hot, do not move it during operation.
- **Warning:** Accessible parts may be very hot. Keep children and pets away
- Never leave a lighted pizza oven unattended.
- Only use the pizza oven on a level surface.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Any modification of the appliance may be dangerous and will void the warranty.
- Installer to leave instructions with the consumer and consumer to retain them for future reference.
- Please ensure all packaging and transit protection materials are removed prior to using the pizza oven.
- Do not use the pizza oven in a confined or enclosed space such as a garage, carport, tent, marquee, to avoid risk of fire and the accumulation of smoke and fumes.
- The appliance is not intended for commercial use.

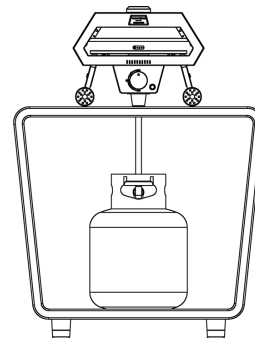
# SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: READ THE ASSEMBLY INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL BEFORE REMOVING THE CONTENTS OF THIS CARTON

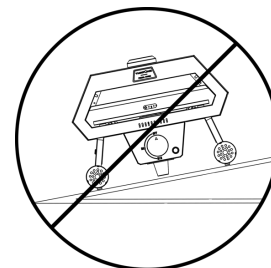
## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**This appliance must only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection**

- This pizza oven is an **outdoor appliance only**. Under no circumstances should it be use indoors.
- READ ALL OPERATING INSTRUCTION BEFORE LIGHTING
- Do not perform any servicing on the pizza oven yourself. This includes internal adjustment of the regulator and gas valves. Servicing can only be carried out by authorized technicians.
- When gas cylinder is replaced or reconnected, check for leaks.
- Do not store chemicals or flammable materials near this appliance.
- Unsupervised children should not be near a pizza oven while cooking or during warm up or cool down.
- People with flammable clothing such as nylon etc. should keep well away from the pizza oven when it is operating.
- Do not leave food unattended on the pizza oven.
- In case of fat fire, turn gas cylinder off.
- Turn all gas valves off including gas cylinder after use.
- Never leave burners on high for more than 10 minutes unless cooking. If the burner makes hissing sound when lit, it may be burning inside. Turn burner off, allow it to cool and try again.
- Do not allow build-up of unburned gas.
- The appliance is recommended to use on an outdoor incombustible bench top. Do not use under overhead construction. Minimum clearance from side and back of unit to combustible construction: 24"(600mm) from sides and 24"(600mm) from back.



- The supporting bench top must not be tipping as this might cause serious hazard.



- |               |   |
|---------------|---|
| <b>DO NOT</b> | OPERATE THIS APPLIANCE BEFORE READING THEINSTRUCTION BOOKLET                |
| <b>DO NOT</b> | PLACE ARTICLES ON OR AGAINST THIS APPLIANCE                                 |
| <b>DO NOT</b> | STORE CHEMICALS OR FLAMMABLE MATERIALS OR SPRAYAEROSOLS NEAR THIS APPLIANCE |
| <b>DO NOT</b> | OPERATE THIS APPLIANCE INDOORS  |
| <b>DO NOT</b> | ENCLOSE THIS APPLIANCE  |
| <b>DO NOT</b> | LIGHT OR OPERATE WITH THE COVER ON (COVER NOT INCLUDED)                     |

## WARNING

A strong gas smell or the hissing sound of gas indicates a serious problem with your gas pizza oven or the gas cylinder. Failure to immediately follow the steps listed below could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply to the gas pizza oven.
- Turn the control knobs to OFF position.
- Put out any flame with a class B fire extinguisher.
- Get away from the gas cylinder.
- Do not try to fix the problem yourself.

If odour continues or you have a fire you cannot extinguish, call your fire department. Do not call near the gas cylinder because your telephone is an electrical device and could create a spark resulting in fire and/or explosion.

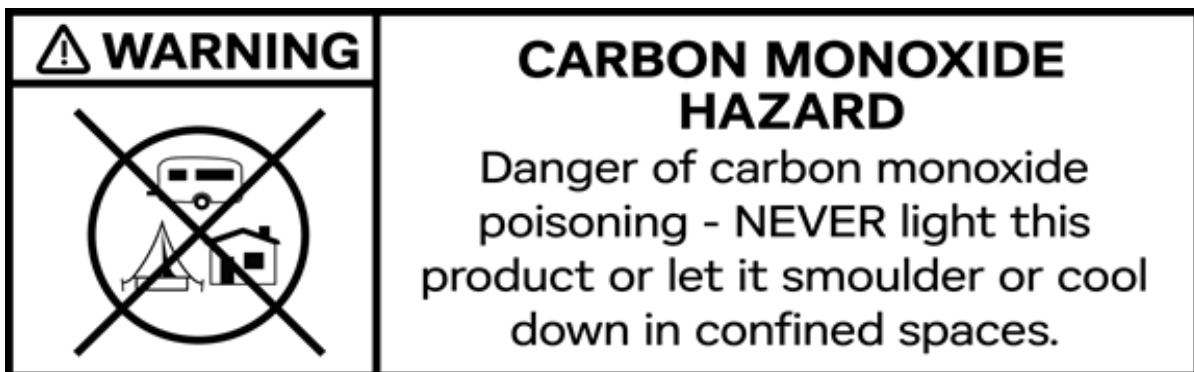
**NOTE:** The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming sound. A low volume of sound is perfectly normal and will not interfere with operation of the pizza oven. If humming sound is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new gas cylinder is connected to your pizza oven.

## OTHER CONSIDERATIONS

- Strong winds and low temperatures can affect the heating and performance of your gas pizza oven so factor in these elements when positioning your pizza oven outdoors for cooking.
- Never use your gas pizza oven in a garage, porch, shed, breezeway, or any other enclosed area.
- Do not obstruct the flow of ventilation air around the gas pizza oven housing. This gas pizza oven is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

## INSTALLATION COMPLIANCE

- This appliance must be installed in accordance with the installation instructions provided by the manufacturer, local gas fitting regulations, municipal building codes and any other relevant statutory regulations
- The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, as applicable.



# GAS CYLINDER SAFETY INFORMATION

## GAS TYPE

Propane(LPG) ONLY

## WARNING

- Please always keep the gas bottle in upright position.
- The size for 20 lbs LP gas cylinder is 12.2 inches in diameter and 17.9 inches tall.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- The minimum distance for the appliance and the 20lb gas tank is 40 inches apart.

## CONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER

1. To connect the liquid propane gas cylinder:
2. The cylinder valve should be in OFF position.
3. Make sure the burner valve is in OFF position.
4. Inspect the valve connections, port and regulator assembly. Remove debris and inspect the hose for damage.
5. When connecting the regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops. Use of a wrench could damage the quick coupling nut and result in a hazardous situation.
6. Open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.
7. Before lighting the oven, use a soap and water solution to check all connections for leaks.
8. If a leak is found, turn the cylinder valve OFF, and do not use the oven until local liquid propane dealer can make repairs.

## DISCONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER

1. Turn the oven burner valve OFF and make sure the oven is cool.
2. Turn the liquid propane cylinder valve OFF by turning clockwise until it stops.

3. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.
4. Place dust cap for cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other type of caps or plugs may result in leakage of propane.

## HOSE AND REGULATOR REPLACEMENT

In the case of a problem arising with the hose and regulator please contact your pizza oven supplier for a list of approved replacement parts.

## GAS CYLINDER STORAGE

If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.

Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance, never fill the cylinder beyond 80% full, and if not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

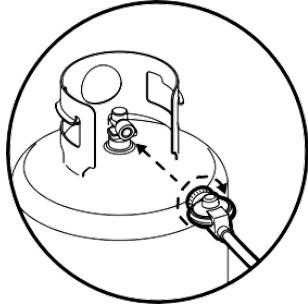
Store gas cylinder in well ventilated area out of reach of children and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

## SAFETY WHEN LEAKAGE OF GAS IS SUSPECTED

- Turn off the pizza oven's gas supply and disconnect the regulator from the gas cylinder.
- Wipe out any open flames and remove possible ignition sources. If the smell of gas is sustained, please contact your gas supplier or the fire department immediately.
- If the gas cylinder appears to be the source of smell/leakage, place this outdoor with good ventilation and away from possible ignition sources.

## CONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER

This gas fitting is counterclockwise. Make sure that the tank is completely switched off and screw the regulator as far as possible into the gas tank valve.



### NOTE.:

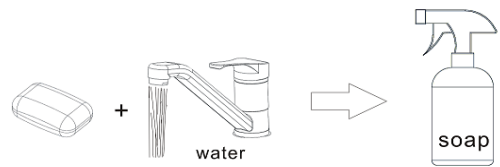
- The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The cylinder used, if exceed of 2.2 lb(1.00 kg) propane capacity, must include a collar to protect the cylinder valve.

## LEAK TESTING

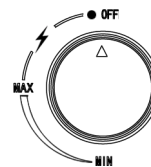
Please check for gas leakage the first time you are connecting the pizza oven to the gas cylinder, and also each time you are replacing the gas cylinder or disconnecting/reconnecting any fittings. Inspect the hose before each use.

To check for gas leakage, turn on the gas supply at the gas cylinder, but do not switch on the burners inside the pizza oven. The gas hose will now be filled with gas. Then pour water with soap over all connections. Any gas leakage should result in bubbles within 20 seconds. If a gas leakage is detected, tighten the connection. If the gas leakage persist, contact your supplier or place of purchase. As an alternative, you may use a gas leak detector, following the manufacturer's instructions, available at all major pizza oven retailers. This provides an easier way to check for gas leaks

**DON'T USE NAKED FLAME FOR LOCATING GAS LEAKS.  
IF A LEAK PERSISTS, CALL AN AUTHORISED PERSON**



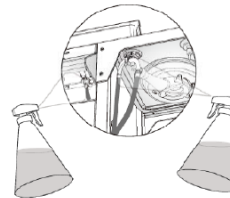
1. Add soap and water to spray bottle or soapy water with brush



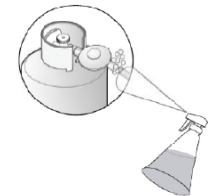
2. Turn off gas valves



3. Turn gas cylinder on



4. Spray or apply soapy water on gas connections



5. If leak is present, bubbles will appear

## LIGHTING PROCEDURE

1. Connect the gas cylinder to the barbecue following the instructions supplied with the regulator.
2. Turn the control knobs to the 'OFF' position.
3. Turn 'ON' the gas supply at the cylinder or regulator switch following the regulator connection and operating instructions. Check the cylinder to regulator connection and hose to barbecue hose inlet connection for leakage using soapy water. Any leakage will show as bubbles in the area of the leak. If leak is found, do not use the barbecue. Consult your gas or barbecue supplier for advice.
4. To light the burner, push down and turn the control knob anti-clockwise to the 90° position (full rate position). An audible click will be heard, this should light the burner. Check that the burner is lit, and keep knob down for 5 second to allow the thermocouple on work and maintain the gas flow open. If the burner has not lit, repeat this process.
5. If the burner has not lit after two attempts, turn 'OFF' the gas tap, and wait 5 minutes before retrying the ignition sequence.
6. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by push down and turn the knob anti-clockwise to any position between the full and low-rate position.
7. To turn 'OFF' the pizza oven, turn the cylinder valve handle or regulator switch to the 'OFF' position by following the regulator instructions. Once the burners have extinguished turn the control knobs to the 'OFF' position.

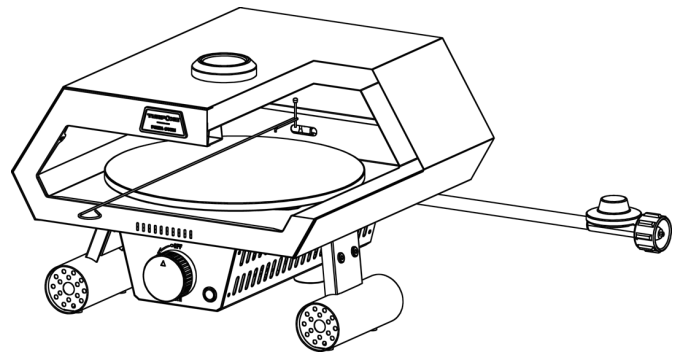
## TURNING OFF THE PIZZA OVEN

When turning off the pizza oven, close the gas supply from the gas cylinder first; this will allow the gas remaining in the hose to evaporate. This will only require a few seconds. The burners can then be switched off.

**Note:** 'Blowback' is a situation where the flame burns inside the burner, towards the front, recognized by a sharp roaring sound coming from the burner. It is not dangerous unless allowed to persist. If this occurs, simply turn the burner off, wait a few seconds, and then relight.

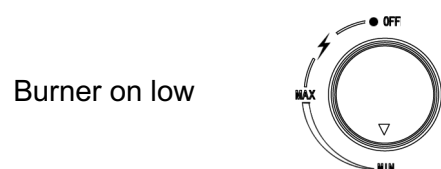
## TO LIGHT WITH A MATCH

1. If burner will not light after several attempts using the control knob, the burner may be lit with a match.
2. If you have already attempted to light the burner using the control knob, wait 5 minutes for any gas to dissipate.
3. Insert a match into the matchstick holder, ignite the match and insert through the oven opening to the burner.
4. Push and turn the control knob to HI slowly, the burner should ignite immediately.
5. If the burner does not light within seconds, turn the control knob OFF and wait 5 minutes and try again.



## CONTROLLING THE FLAMES

The knobs have three basic positions. You can achieve any flame height between low and high by rotating the knob between these positions.



## **PIZZA OVEN MAINTENANCE**

- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Not obstructing the flow of combustion and ventilation air.
- Keep the ventilation opening(s) of cylinder enclosure free and clear from debris.
- Visually checking burner flames, with pictorial representations.
- Cleaning appliance, including special surface, with recommended cleaning agents, if necessary.
- Check and cleaning burner/venturi tubes for insects and insect nests, A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
- Store the pizza oven out of direct sunlight and indoors where possible and when storing for extended periods of time
- It should not be exposed to harsh weather conditions such as snow, heavy rain and strong winds.
- Wait for pizza oven to cool completely before moving.
- The outer shell of pizza oven may fade over time and through use. This will not affect performance.

## **STONE BAKING BOARD MAINTANCE**


- DO NOT use the stone over an open flame
- Avoid extreme temperature change to the stone. DO NOT place frozen foods on a hot stone
- The stone is fragile and can break if bumped or dropped
- The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
- DO NOT cool the stone with water when the stone is hot
- After cleaning the stone with water, please dry the stone before use. This can be done in a conventional oven at 60°C (140°F) for 2 hours.

## **IMPORTANT INFORMATION**

- This product is for outdoor use only.
- Do not use indoors.
- Do not use below ground level.
- Do not store gas cylinders below ground level.
- Gas is heavier than air so if a leak occurs the gas will collect at a low level and could ignite in the presence of a flame or spark.
- Do not store or use gas cylinders on their side as this could allow liquid gas into the supply pipes with serious consequences.
- Leak test your pizza oven before each use. Leak test the hose connections each time you reconnect the gas cylinder.
- Always turn off the gas at the cylinder when not in use.
- Open the door of the frame to inspect the hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut it must be replaced prior to the pizza oven being put into operation.
- Only use hose supplied from the manufacturer.

**You must have the correct gas cylinder, regulator and hose for pizza oven to operate safely and efficiently. Use of an incorrect gas cylinder, regulator or hose is dangerous and will void the warranty on this product.**



	<b>Turpone Group Inc.</b> <b>6832 rue Jarry East, Montreal, Quebec, Canada H1P 1W3</b> <b>CANADA</b>	
	<b>PRODUCT NAME</b>	12INCH GAS PIZZA OVEN
	<b>MODEL NO.</b>	KPO-PZ300
	<b>TYPE OF GAS</b>	PROPANE(LPG)
	<b>GASS PRESSURE</b>	2.74KPa
	<b>INPUT RATE(MAIN)</b>	12000BTU/HR

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

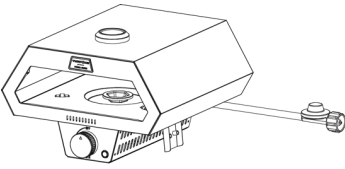
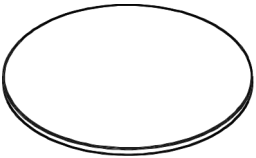
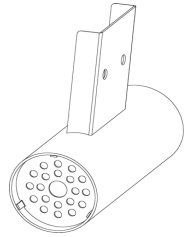
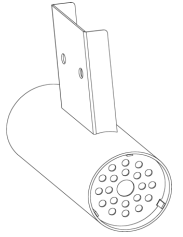
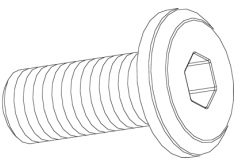
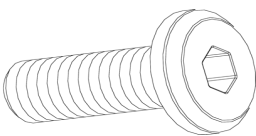
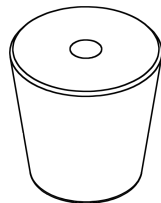
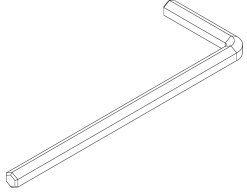
### ASSEMBLY TIPS

- Remove all contents from packaging, and make sure all the parts are present before attempting to assemble!
- Tighten all bolt connections by hand first.
  
- When the pizza oven is fully assembled, re-tighten the screws, nuts and bolts by using a wrench and screw driver.

### TOOLS REQUIRED

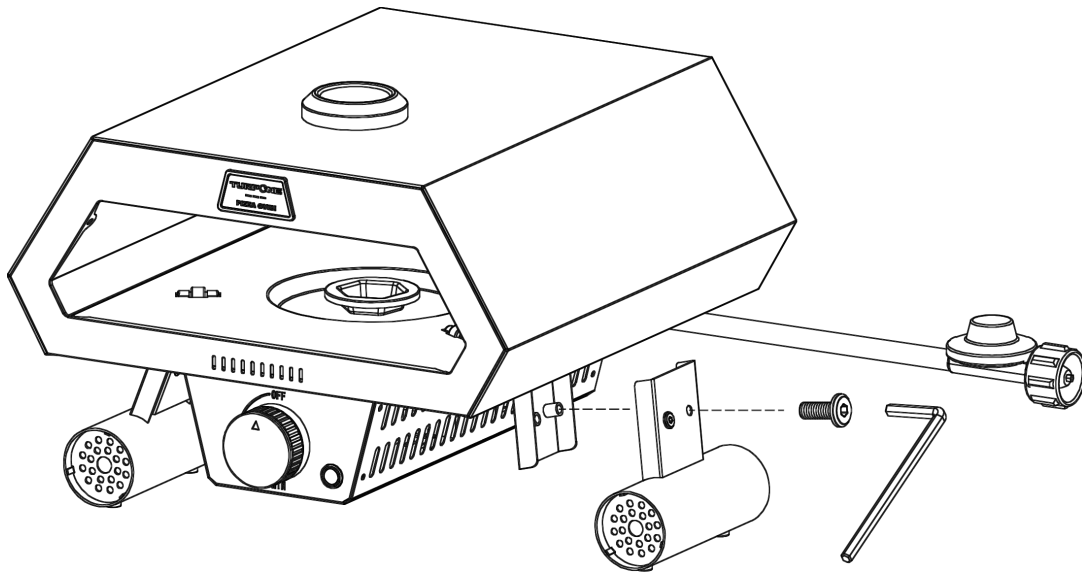
- Philips screwdriver
- Pliers or adjustable spanner

### Parts list in the packaging

1x Gas pizza oven body 	1x Pizza plate 	1x round feet RH 	1x round feet LH 
4x M6 x 15 screws 	1x M6 x 30 screw 	1x Rubber support feet 	1x Allen key 

**STEP 1**

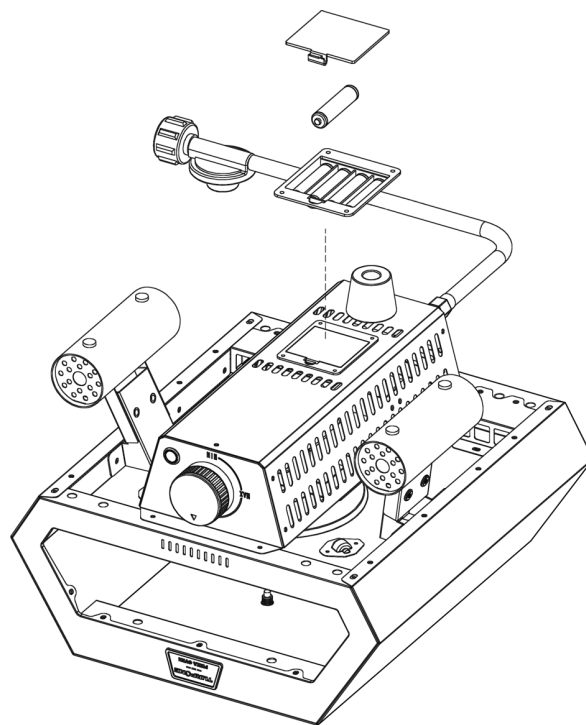
**Install the 2x round feet to the gas pizza oven body**



**STEP 2**

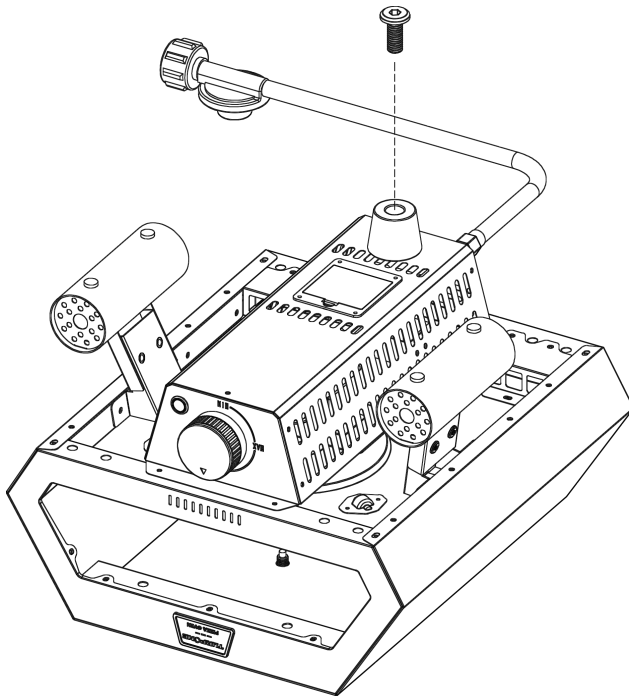
**Place 4x battery into the battery box its proper position.**

**Note: The 4 batteries (size: AA, 1.5V) are not supplied along this packaging.**



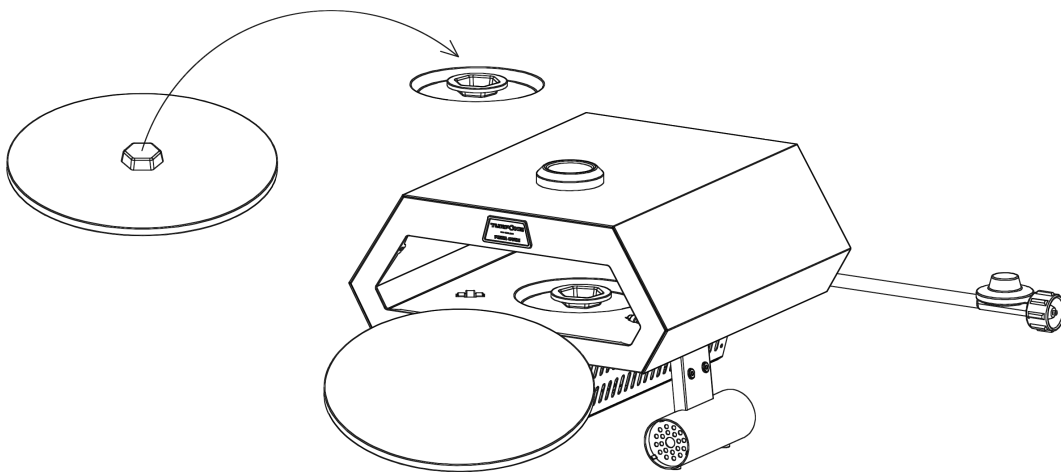
**STEP 3**

**Fix the rubber support feet on to the pizza oven body.**



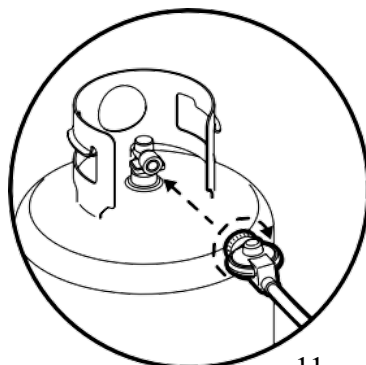
**STEP 4**

**Place the pizza plate in the pizza oven in its proper position.**

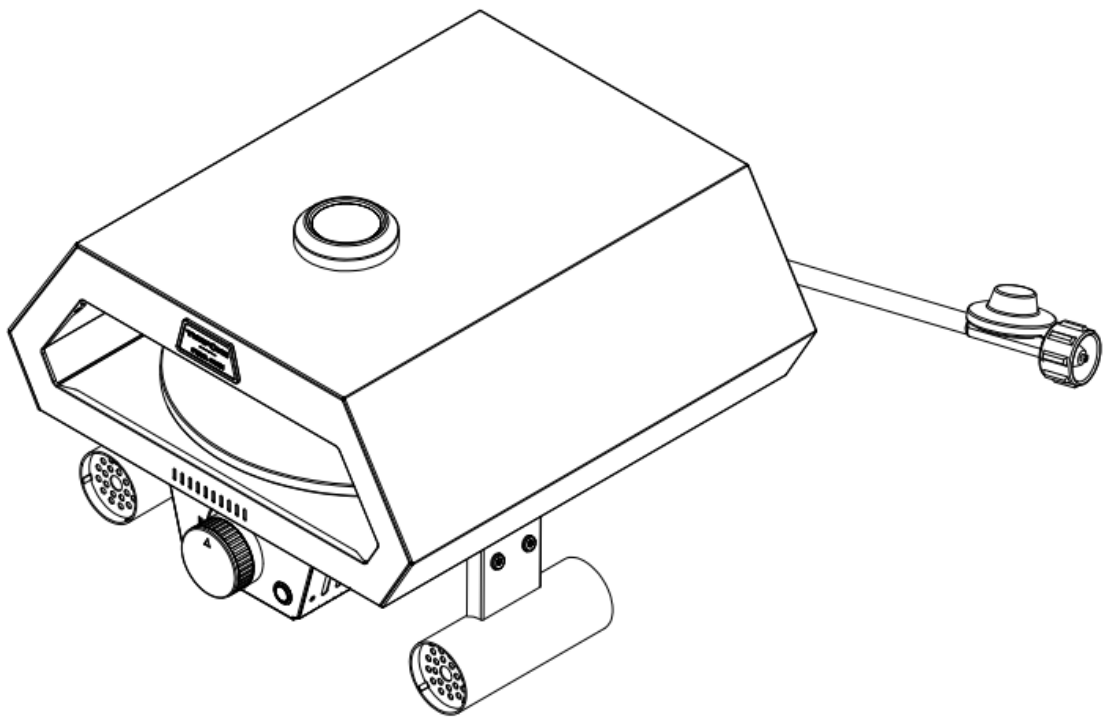


**STEP 5**

**Follow the safety instruction to connect with the gas, and enjoy your pizza.  
Before ignite the pizza oven, make sure the leak test was done.**



# MANUAL & INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



**¡ IMPORTANTE !**

**POR FAVOR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR  
¡ EL ELECTRODOMÉSTICO !**

**LEA LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ESTE MANUAL**

**ANTES DE RETIRAR EL CONTENIDO DE ESTA CAJA**



PARA SU SEGURIDAD

**Si huele a gas:**

- 1. Cierre el gas del aparato.**
- 2. Apaga cualquier llama abierta.**
- 3. Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos.**

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

PARA SU SEGURIDAD

- 1. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**
- 2. Las botellas de gas no conectadas para su uso no deberán almacenarse cerca de este o de cualquier otro aparato.**



- **Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para un montaje adecuado y un uso seguro del aparato.**
- **Lea y siga todas las instrucciones de calentamiento antes de montar y utilizar el aparato.**
- **Siga todas las instrucciones de calentamiento antes de montar y utilizar el aparato.**
- **Guarde este manual para futuras referencias.**
- **Solo para uso en exteriores. No usar en interiores.**
- **La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar daños a la propiedad, lesiones o la muerte.**
- **¡ADVERTENCIA! Este horno de pizza se calentará mucho, no lo mueva durante la operación.**
- **Advertencia: Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños y mascotas**
- **Nunca deje un horno de pizza encendido desatendido.**
- **Solo use el horno de pizza en una superficie nivelada.**
- **Apague el suministro de gas en el cilindro de gas después de usarlo.**
- **Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa y anulará la garantía.**
- **Instalador para dejar instrucciones con el consumidor y el consumidor para conservarlas para referencia futura.**
- **Asegúrese de que todos los materiales de embalaje y protección de tránsito se retiren antes de usar el horno de pizza.**
- **No use el horno de pizza en un espacio confinado o cerrado, como un garaje, cochera, tienda de campaña, carpa, para evitar el riesgo de incendio y la acumulación de humo y humos.**
- **El aparato no está diseñado para uso comercial.**

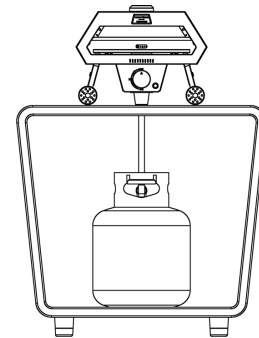
# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

IMPORTANTE: LEA LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ESTE MANUAL ANTES DE RETIRAR EL CONTENIDO DE ESTA CAJA

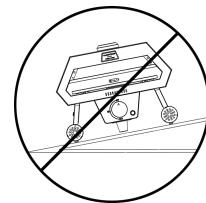
## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Este aparato sólo debe utilizarse en una situación aérea al aire libre con ventilación natural, sin áreas estancadas, donde las fugas de gas y los productos de la combustión se dispersan rápidamente por viento y convección natural**

- Este horno de pizza es un **electrodoméstico al aire libre solamente**. Bajo ninguna circunstancia debe usarse en interiores.
- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO ANTES DE ENCENDER
- No realice ningún servicio en el horno de pizza usted mismo. Esto incluye el ajuste interno del regulador y las válvulas de gas. El mantenimiento solo puede ser realizado por técnicos autorizados.
- Cuando se reemplace o vuelva a conectar el cilindro de gas, compruebe si hay fugas.
- Norasque productos químicos o materiales inflamables cerca de este aparato.
- Los niños sin supervisión no deben estar cerca de un horno de pizza mientras cocinan o durante el calentamiento o el enfriamiento.
- Las personas con ropa inflamable como nylon, etc. deben mantenerse alejadas del horno de pizza cuando está funcionando.
- No deje la comida desatendida en el horno de pizza.
- En caso de incendio gordo, apague el cilindro de gas.
- Apague todas las válvulas de gas, incluido el cilindro de gas, después de su uso.
- Nunca deje los quemadores a fuego alto durante más de 10 minutos a menos que estén cocinados. Si el quemador emite un silbido cuando se enciende, puede estar ardiendo en el interior. Apague el quemador, deje que se enfríe e inténtelo de nuevo.
- No permita la acumulación de gas no quemado.
- Se recomienda usar el aparato en una mesa de sobremesa incombustible al aire libre. No usar bajo construcción aérea. Espacio libre mínimo desde el costado y la parte posterior de la unidad hasta la construcción combustible: 24" (600 mm) desde los lados y 24" (600 mm) desde la parte posterior.



- La parte superior del banco de soporte no debe inclinarse, ya que esto podría causar un grave peligro.



**NO UTILICE ESTE APARATO ANTES DE LEER EL FOLLETO DE INSTRUCCIONES**  
**NO COLOQUE ARTÍCULOS SOBRE O ENCIMA DE ESTE DISPOSITIVO**  
**NO ALMACENE PRODUCTOS QUÍMICOS O MATERIALES INFLAMABLES NI AEROSOL**  
**CERCA DE ESTE APARATO**  
**NO UTILICE ESTE APARATO EN INTERIORES**  
**NO INCLUYA ESTE DISPOSITIVO**  
**NO ENCIENDA NI OPERE CON LA CUBIERTA PUESTA (CUBIERTA NO INCLUIDA)**

## ADVERTENCIA

Un fuerte olor a gas o el silbido del gas indica un problema grave con su horno de pizza de gas o el cilindro de gas. No seguir inmediatamente los pasos enumerados a continuación podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas al horno de pizza a gas.
- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Apague cualquier llama con un extintor de incendios de clase B.
- Aléjese del cilindro de gas.
- No intente solucionar el problema usted mismo.

Si el olor continúa o tiene un incendio que no puede extinguir, llame a su departamento de bomberos. No llame cerca del cilindro de gas porque su teléfono es un dispositivo eléctrico y podría crear una chispa que resulte en un incendio y / o explosión.

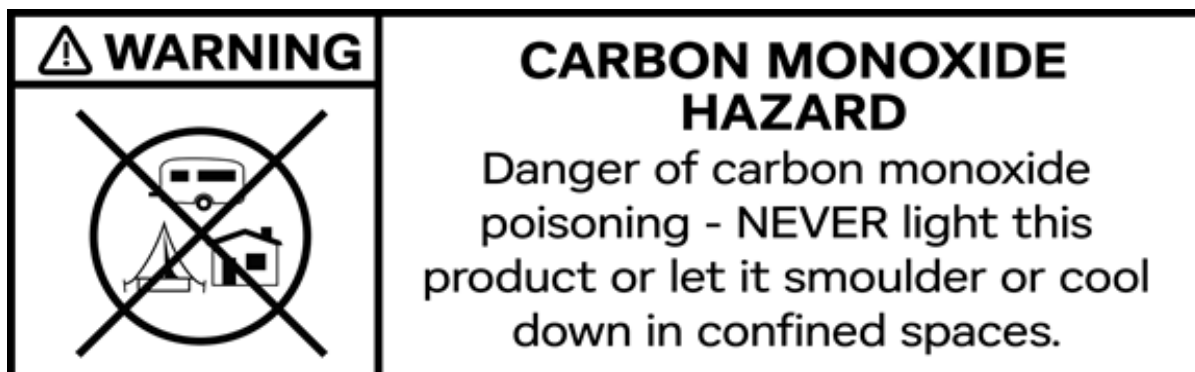
**NOTA:** El flujo normal de gas a través del regulador y el conjunto de la manguera puede crear un zumbido. Un volumen bajo de sonido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento del horno de pizza. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o restablecer el dispositivo de flujo de exceso de gas del regulador. Este procedimiento de purga debe realizarse cada vez que se conecte un nuevo cilindro de gas a su horno de pizza.

## OTRAS CONSIDERACIONES

- Los fuertes vientos y las bajas temperaturas pueden afectar el calentamiento y el rendimiento de su horno de pizza a gas, así que tenga en cuenta estos elementos al colocar su horno de pizza al aire libre para cocinar.
- Nunca use su horno de pizza a gas en un garaje, porche, cobertizo, pasarela o cualquier otra área cerrada.
- No obstruya el flujo de aire de ventilación alrededor de la carcasa del horno de pizza de gas. Este horno de pizza a gas no está diseñado para ser instalado en o sobre vehículos recreativos y / o barcos.

## CUMPLIMIENTO DE LA INSTALACIÓN

- Este aparato debe instalarse de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas por el fabricante, las regulaciones locales de instalación de gas, los códigos de construcción municipales y cualquier otra regulación legal relevante.
- La instalación debe ajustarse a los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, al Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA 58; o Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1; Almacenamiento y manipulación de propano, CSA B149.2; o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192; y Código de Vehículo Recreacional, CSA Z240 vehículos recreativos Series, según corresponda.



# INFORMACIÓN DE SEGURIDAD DE CILINDROS DE GAS

## TIPO DE GAS

Propano (GLP) SOLAMENTE

## ADVERTENCIA

- Por favor, mantenga siempre la botella de gas en posición vertical.
- El tamaño del cilindro de gas LP de 20 libras es de 12.2 pulgadas de diámetro y 17.9 pulgadas de alto.
- Si el aparato no está en uso, el gas debe apagarse en el cilindro de alimentación.
- El cilindro utilizado debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- La distancia mínima para el aparato y el tanque de gasolina de 20 libras está separada por 40 pulgadas.

## CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS PROPANO LÍQUIDO

1. Para conectar el cilindro de gas propano líquido:
2. La válvula del cilindro debe estar en posición OFF.
3. Asegúrese de que la válvula del quemador esté en posición OFF.
4. Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Retire los residuos e inspeccione la manguera en busca de daños.
5. Cuando conecte el conjunto del regulador a la válvula, use la mano para apretar la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. El uso de una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una situación peligrosa.
6. Abra la válvula del cilindro completamente girando la válvula en sentido contrario a las agujas del reloj.
7. Antes de encender el horno, use una solución de agua y jabón para verificar si hay fugas en todas las conexiones.
8. Si se encuentra una fuga, apague la válvula del cilindro y no use el horno hasta que el distribuidor local de propano líquido pueda hacer reparaciones.

## DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS PROPANO LÍQUIDO

1. Apague la válvula del quemador del horno y asegúrese de que el horno esté frío.
2. Apague la válvula del cilindro de propano líquido girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.

3. Separe el conjunto del regulador de la válvula del cilindro girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Coloque la tapa antipolvo para la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporciona con la válvula del cilindro. Otro tipo de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

## REEMPLAZO DE MANGUERAS Y REGULADORES

En el caso de que surja un problema con la manguera y el regulador, comuníquese con su proveedor de horno de pizza para obtener una lista de piezas de repuesto aprobadas.

## ALMACENAMIENTO DE CILINDROS DE GAS

Si el aparato no está en uso, el gas debe apagarse en el cilindro de alimentación.

No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato, nunca llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad, y si no se sigue exactamente, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

El almacenamiento de un aparato en interiores sólo está permitido si el cilindro se desconecta y se retira del aparato. Guarde el cilindro de gas en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños y no debe almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

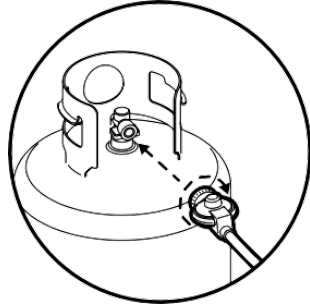
## SEGURIDAD CUANDO SE SOSPECHA FUGA DE GAS

- Apague el suministro de gas del horno de pizza y desconecte el regulador del cilindro de gas.
- Limpie cualquier llama abierta y elimine las posibles fuentes de ignición. Si el olor a gas se mantiene, comuníquese con su proveedor de gas o con el departamento de bomberos de inmediato.
- Si el cilindro de gas parece ser la fuente de olor / fuga, coloque este filtro con buena ventilación y lejos de posibles fuentes de ignición.



## CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS PROPANO LÍQUIDO

Este accesorio de gas es en sentido contrario a las agujas del reloj. Asegúrese de que el tanque esté completamente apagado y atornille el regulador lo más lejos posible en la válvula del tanque de gasolina.



### NOTA.:

- El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la extracción de vapor.
- El cilindro utilizado, si excede la capacidad de propano de 2.2 lb (1.00 kg), debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.

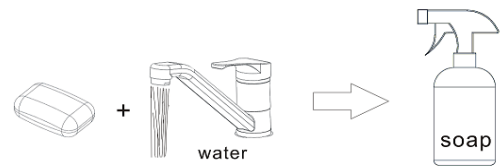
## PRUEBAS DE FUGAS

Compruebe si hay fugas de gas la primera vez que conecte el horno de pizza al cilindro de gas, y también el tiempo que está reemplazando el cilindro de gas o desconectando / volviendo a conectar cualquier accesorio. Inspeccione la manguera antes de cada uso.

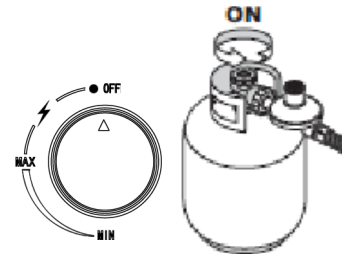
Para verificar si hay fugas de gas, encienda el suministro de gas en el cilindro de gas, pero no encienda los quemadores dentro del horno de pizza. La manguera de gas ahora se llenará de gas. Luego vierta agua con jabón sobre todas las conexiones. Cualquier fuga de gas debe provocar burbujas en 20 segundos. Si se detecta una fuga de gas, apriete la conexión. Si la fuga de gas Persiste, póngase en contacto con su proveedor o lugar de compra. Como alternativa, puede usar un detector de fugas de gas, siguiendo las instrucciones del fabricante, disponible en todos los principales minoristas de hornos de pizza. Esto proporciona una manera más fácil de verificar si hay fugas de gas

**NO USE NAKED FLAME PARA LOCALIZAR FUGAS DE GAS.**

**SÍ UNA FUGA PERSISTE, LLAME A UNA PERSONA AUTORIZADA**

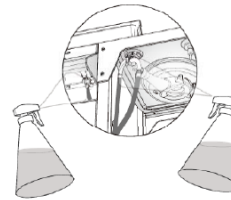


1. Agregue agua y jabón a la botella de spray o agua jabonosa con cepillo

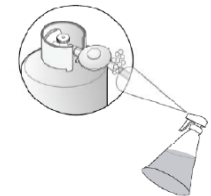


2. Apague las válvulas

3. Encienda el cilindro de gas



4. Rocíe o aplique agua jabonosa en las conexiones de gas



5. Si hay fuga, aparecerán burbujas

## PROCEDIMIENTO DE ILUMINACIÓN

1. Conecte el cilindro de gas a la barbacoa siguiendo las instrucciones suministradas con el regulador.
2. Gire las perillas de control a la posición 'OFF'.
3. Encienda el suministro de gas en el cilindro o en el interruptor del regulador siguiendo la conexión del regulador y las instrucciones de funcionamiento. Verifique la conexión del cilindro al regulador y la conexión de entrada de la manguera a la manguera de barbacoa para detectar fugas con agua jabonosa. Cualquier fuga se mostrará como burbujas en el área de la fuga. Si se encuentra una fuga, no use la barbacoa. Consulte a su proveedor de gas o barbacoa para obtener asesoramiento.
4. Para encender el quemador, empuje hacia abajo y gire la perilla de control en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición de 90° (posición completa rat e). Se escuchará un clic audible, esto debería encender el quemador. Verifique que el quemador esté encendido y mantenga la perilla presionada durante 5 segundos para permitir que el termopar funcione y mantenga abierto el flujo de gas. Si el quemador no se ha encendido, repita este process.
5. Si el quemador no se ha encendido después de dos intentos, apague el grifo de gas y espere 5 minutos antes de volver a intentar la secuencia de encendido.
6. Cuando el quemador se ha encendido, la velocidad del quemador se puede ajustar empujando hacia abajo y girando la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj a cualquier posición entre la posición de velocidad completa y baja .
7. Para apagar el horno de pizza, gire el mango de la válvula del cilindro o el interruptor del regulador a la posición "OFF" siguiendo las instrucciones del regulador. Una vez que los quemadores se hayan apagado, gire las perillas de control a la posición 'OFF'.

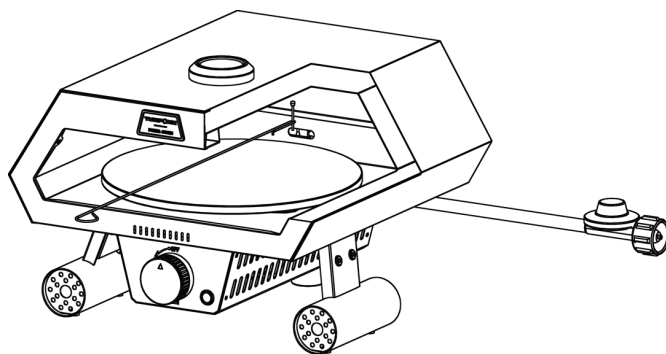
## APAGAR EL HORNO DE PIZZA

Al apagar el horno de pizza, cierre primero el suministro de gas del cilindro de gas; esto permitirá que el gas que queda en la manguera se evapore. Esto solo requerirá unos segundos. Los quemadores se pueden apagar.

**Nota:** "Blowback" es una situación en la que la llama arde dentro del quemador, hacia el frente, reconocidapor un fuerte rugido proveniente del quemador. No es peligroso a menos que se permita que Persistir. Y esto ocurre, simplemente apague el quemador, espere unos segundos y luego vuelva a encenderlo.

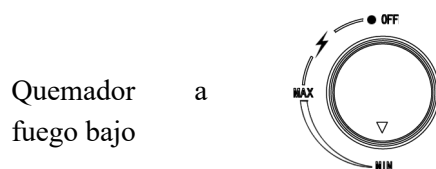
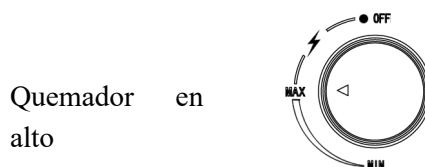
## PARA ILUMINAR CON UNA CERILLA

1. Si el quemador no se enciende después de varios intentos usando la perilla de control, el quemador puede encenderse con una cerilla.
2. Siya ha intentado encender el quemador con la perilla de control, espere 5 minutos para que el gas se disipe.
3. Inserte un fósforo en el soporte de la cerilla, encienda el fósforo e insértelo a través de la abertura del horno hasta el quemador.
4. Empuje y gire la perilla de control a HI lentamente, el quemador debe encenderse inmediatamente.
5. Si el quemador no se enciende en cuestión de segundos, apague la perilla de control y espere 5 minutos e inténtelo de nuevo.



## CONTROLANDO LAS LLAMAS

Las perillas tienen tres posiciones básicas. Puede alcanzar cualquier altura de llama entre baja y alta girando la perilla entre estas posiciones.



## MANTENIMIENTO DEL HORNO DE PIZZA

- Mantenga el área del aparato limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación de la carcasa del cilindro libre y libre de residuos.
- Comprobación visual de las llamas del quemador, con representaciones pictóricas.
- Aparato de limpieza, incluida la superficie especial, con los agentes de limpieza recomendados, si es necesario.
- Revise y limpie los tubos del quemador / venturi en busca de insectos y nidos de insectos, Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Guarde el horno de pizza fuera de la luz solar directa y en el interior donde sea posible y cuando lo guarde durante largos períodos de tiempo
- No debe exponerse a condiciones climáticas adversas como nieve, fuertes lluvias y fuertes vientos.
- Espere a que la pizza se enfríe completamente antes de moverse.
- La cubierta exterior del horno de pizza puede desvanecerse con el tiempo y con el uso. Esto no afectará al rendimiento.


## MANTENIMIENTO DE LA TABLA DE HORNEAR DE PIEDRA

- NO use la piedra sobre una llama abierta
- Evite el cambio extremo de temperatura de la piedra. NO coloque alimentos congelados sobre una piedra caliente
- La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae
- La piedra está muy caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso.
- NO enfríe la piedra con agua cuando la piedra esté caliente
- Después de limpiar la piedra con agua, seque la piedra antes de usarla. Esto se puede hacer en un horno convencional a 60 ° C (140 ° F) durante 2 horas.

## INFORMACIÓN IMPORTANTE

- Este producto es solo para uso en exteriores.
- No usar en interiores.
- No utilizar por debajo del nivel del suelo.
- No almacene cilindros de gas por debajo del nivel del suelo.
- El gas es más pesado que el aire, por lo que si se produce una fuga, el gas se acumulará a un nivel bajo y podría encenderse en presencia de una llama o chispa.
- No almacene ni use cilindros de gas en su lado, ya que esto podría permitir que el gas líquido ingrese a las tuberías de suministro con graves consecuencias.
- Pruebe las fugas de su horno de pizza antes de cada uso. Pruebe las conexiones de la manguera cada vez que vuelva a conectar el cilindro de gas.
- Siempre apague el gas en el cilindro cuando no esté en uso.
- Abra la puerta del marco para inspeccionar la manguera antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de que el horno de pizza se ponga en funcionamiento.
- Utilice únicamente manguera suministrada por el fabricante.

**Debe tener el cilindro de gas, el regulador y la manguera correctos para que el horno de pizza funcione de manera segura y eficiente. El uso de un cilindro de gas, regulador o manguera incorrectos es peligroso y anulará la garantía de este producto.**

	<b>Turpone Group Inc.</b> 6832 rue Jarry East, Montreal, Quebec, H1P 1W3 CANADÁ	
	<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	HORNO DE PIZZA A GAS DE 12 PULGADAS
	<b>MODELO NO.</b>	KPO-PZ300
	<b>TIPO DE GAS</b>	PROPANO(GLP)
	<b>PRESIÓN DEL GAS</b>	2,74 KPa
	<b>TASA DE ENTRADA (PRINCIPAL)</b>	12000BTU/HR

## INSTRUCCIONES DE MONTAJE

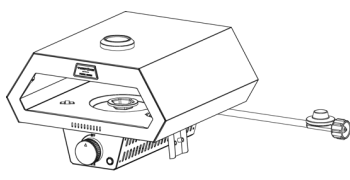
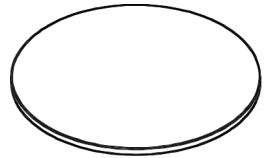
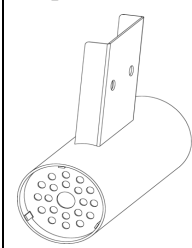
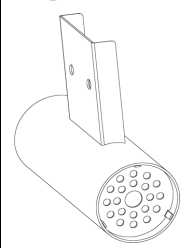
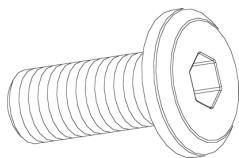
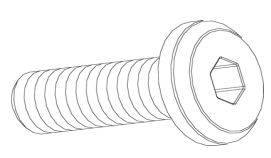
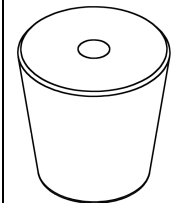
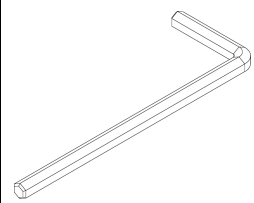
### CONSEJOS DE MONTAJE

- **¡Retire todo el contenido del embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén presentes antes de intentar ensamblar!**
- **Apriete primero todas las conexiones de los pernos a mano.**
- **Cuando el horno de pizza esté completamente montado, apretar los tornillos, tuercas y pernos utilizando una llave y un controlador de Rew.**

### HERRAMIENTAS NECESARIAS

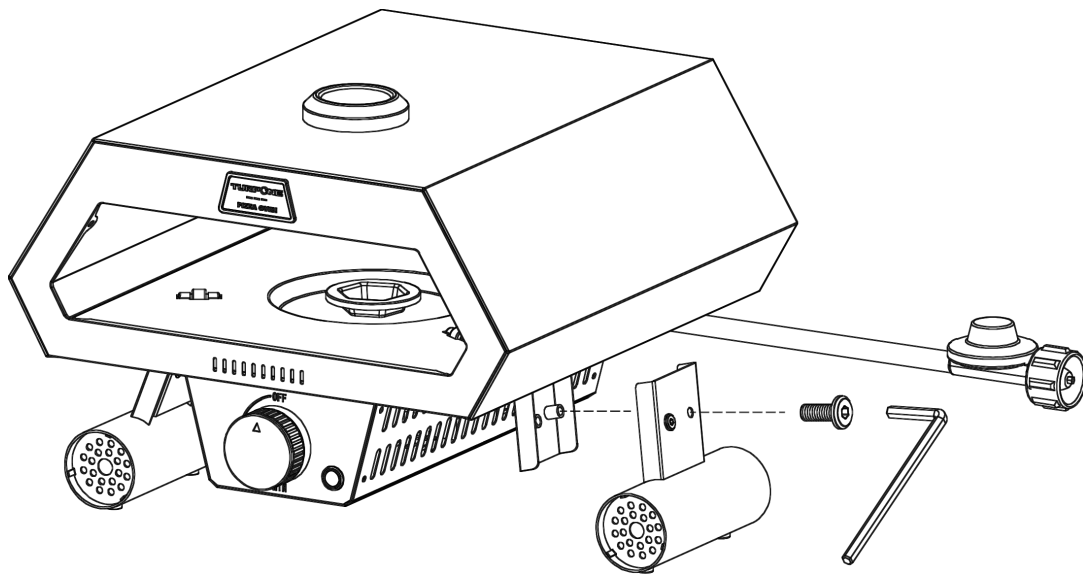
- **Destornillador Philips**
- **Alicates u llave ajustable**

### Lista de piezas en el embalaje

1x cuerpo de horno de pizza de gas 	1x plato de pizza 	1x pies redondos HR 	1x pies redondos LH 
4x M6 x 15 screws 	1x M6 x 30 screw 	1x pies de apoyo de goma 	1x llave Allen 

## STEP 1

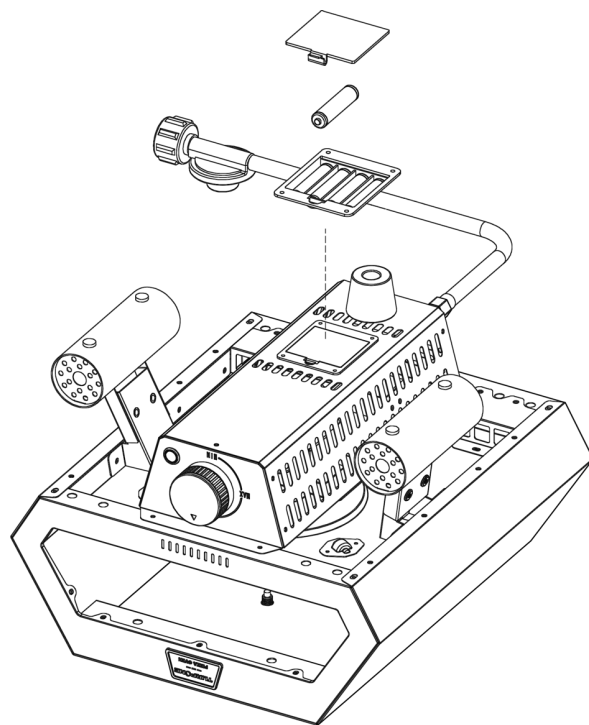
Instale los 2x pies redondos en el cuerpo del horno de pizza de gas



## PASO 2

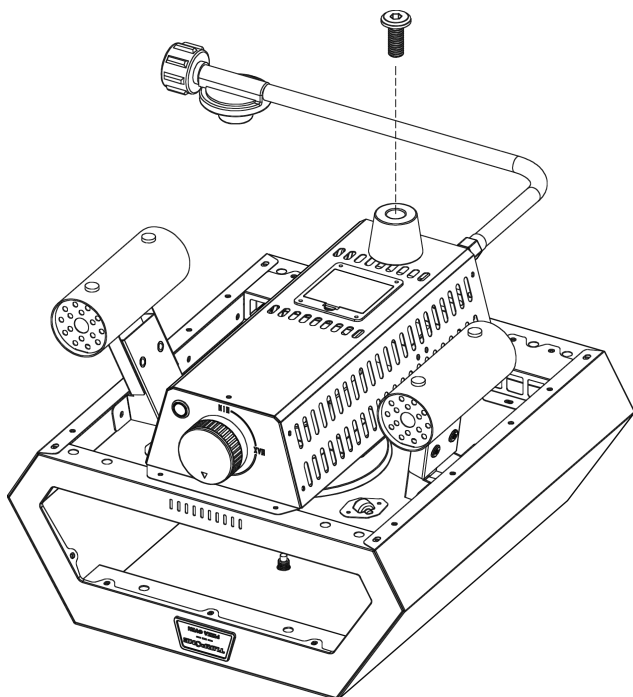
Coloque la batería 4x en la caja de la batería en su posición correcta.

Nota: Las 4 baterías (tamaño: AA, 1.5V) no se suministran a lo largo de este embalaje.



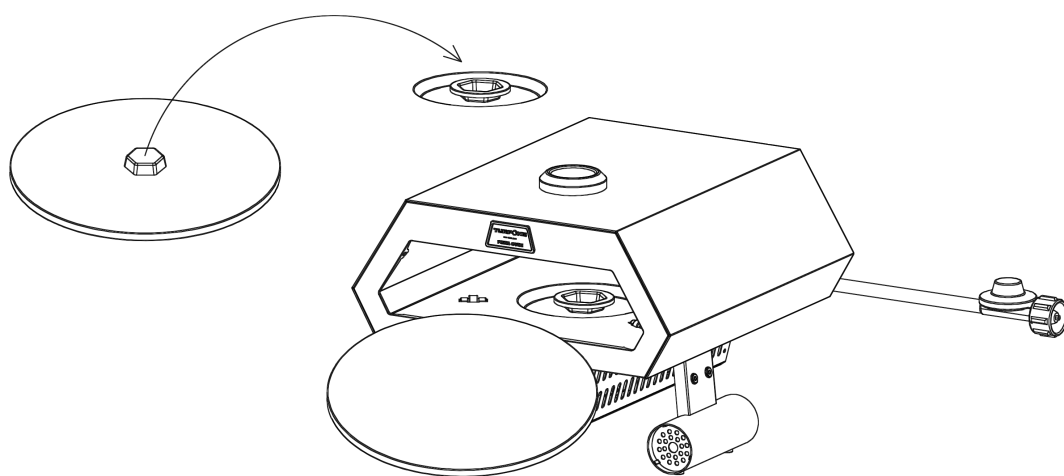
### PASO 3

Fije los pies de soporte de goma en el cuerpo del horno de pizza.



### PASO 4

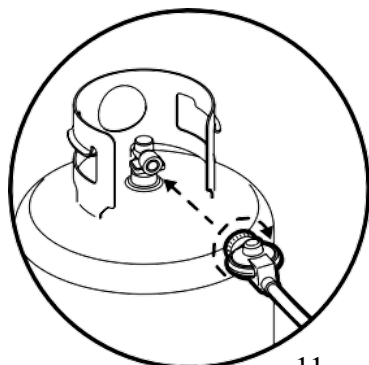
Coloque el plato de pizza en el horno de pizza en su posición correcta.



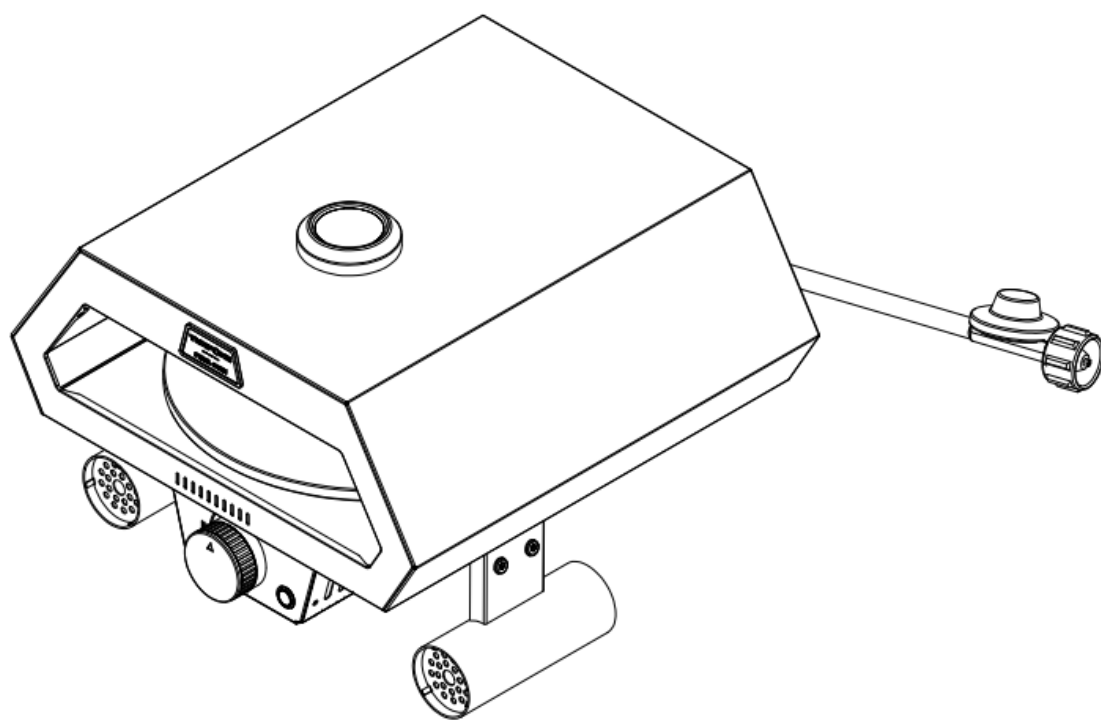
### PASO 5

Siga las instrucciones de seguridad para conectarse con el gas y disfrute de su pizza.

Antes de encender el horno de pizza, asegúrese de que se haya realizado la prueba de fugas.



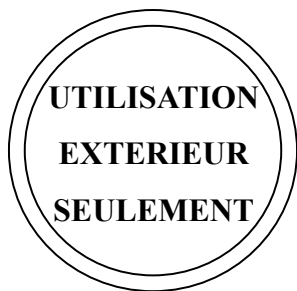
# MANUEL D'INSTRUCTION ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



## IMPORTANT!

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L' APPAREIL!

**LISEZ LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DE CE MANUEL AVANT DE RETIRER LE CONTENU DANS LA BOITE.**



### POUR VOTRE SÉCURITÉ

Si vous sentez du gaz :

1. Éteignez le gaz de l'appareil.
2. Éteignez les flammes nues.
3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie

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

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

1. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de gaz non raccordée pour utilisation ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre



- Ce manuel d'instructions contient les informations importantes nécessaires à un assemblage correct et à une utilisation sûre de l'appareil.
- Lisez et suivez tout le réchauffement et les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.
- Suivez tout le réchauffement et les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence future.
- Pour une utilisation à l'extérieur seulement. Ne pas utiliser à l'intérieur.
- Une installation, un ajustement, une modification, un l'entretien ou un mauvais entretien peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.
- **ATTENTION!** Le four à pizza deviendra très chaud, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.
- Avertissement : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Éloignez les enfants et les animaux domestiques
- Ne quittez jamais un four à pizza éclairé sans surveillance.
- Utilisez le four à pizza sur une surface plane.
- Éteindre l'alimentation de la bouteille de gaz après utilisation.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et annulera la garantie.
- Installeur de laisser des instructions au consommateur et le consommateur de les garder pour référence future.
- S'il vous plaît assurez-vous que tous les matériaux d'emballage et de protection des matières transit sont enlevés avant d'utiliser le four.
- N'utilisez pas le four à pizza dans un espace confiné ou clos tel qu'un garage, un carport, une tente, un chapiteau, pour éviter le risque d'incendie et l'accumulation de fumée et de fumées.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

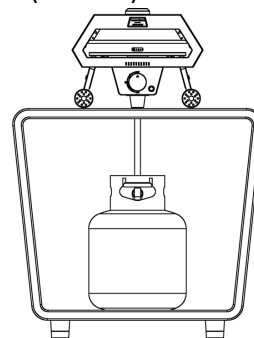
IMPORTANT : LISEZ LES INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DE CE MANUEL AVANT DE RETIRER LE CONTENU DE CE CARTON

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

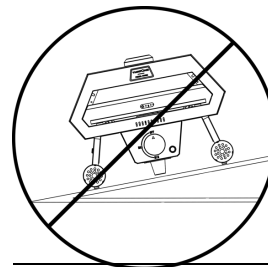
**Cet appareil ne doit être utilisé que dans une situation d'air libre à la surface avec ventilation naturelle,**

**Sans zones stagnantes, où les fuites de gaz et la combustion est rapidement dispersée par vent et convection naturelle**

- Le four à pizza est un **appareil extérieur seulement**. En aucun cas, il ne doit être utilisé à l'intérieur.
- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'ALLUMER.
- N'effectuez aucun entretien sur le four à pizza vous-même. Cela comprend le réglage interne du régulateur et des vannes de gaz. L'entretien ne peut être effectué que par des techniciens autorisés.
- Lorsque la bouteille de gaz est remplacée ou rebranchée, vérifiez s'il y a des fuites.
- Pas de produits chimiques ou matériaux inflammables près de cet appareil.
- Les enfants non supervisés ne devraient pas être près d'un four à pizza pendant la cuisson ou pendant le chauffage ou le refroidissement.
- Les personnes ayant des vêtements inflammables tels que le nylon, etc. devraient rester bien à l'écart du four à pizza quand cela fonctionne.
- Ne laissez pas d'aliments sans surveillance sur le four à pizza.
- En cas d'incendie de graisse, éteignez la bouteille de gaz.
- Éteignez toutes les vannes de gaz, y compris la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne partez jamais brûleurs en hauteur pendant plus de 10 minutes, sauf si vous cuisinez réellement. Si le brûleur émet un son lorsqu'il est allumé, il peut brûler à l'intérieur. Éteignez le brûleur, laissez-le refroidir et réessayez.
- Ne laissez pas l'accumulation de gaz non brûlé.
- Il est recommandé d'utiliser l'appareil sur un table extérieur incombustible. Ne pas utiliser sous une construction aérienne. Dégagement minimum entre le côté et l'arrière de l'unité et la construction combustible : 24"(600mm) des côtés et 24"(600mm) de l'arrière.



Le dessus de la table de soutien doit être sans basculement pour éviter un danger grave.



N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL AVANT DE LIRE LE LIVRET D'INSTRUCTIONS  
NE PLACEZ AUCUN ÉLÉMENT SUR OU CONTRE CET APPAREIL  
NE PAS ENTREPOSER DE PRODUITS CHIMIQUES, DE MATIÈRES INFLAMMABLES  
OU DE VAPORISATEURS PRÈS DE CET APPAREIL  
NE PAS UTILISEZ CET APPAREIL À L'INTÉRIEUR  
NE VERROUILLEZ PAS CET APPAREIL

## AVERTISSEMENT

Une forte odeur de gaz ou d'envasement de gaz indique un problème grave avec votre four à pizza ou bouteille de gaz. Le non-respect immédiat des étapes énumérées ci-dessous pourrait entraîner des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.

- Arrêtez l'alimentation de gaz au four à pizza.
- Tournez les boutons de commande à la position OFF.
- Éteignez toute flamme à l'aide d'un extincteur de classe B.
- Éloignez-vous de la bouteille de gaz.
- N'essayez pas de résoudre le problème vous-même.

Si l'odeur persiste ou si vous avez un feu que vous ne pouvez pas éteindre, appelez votre service d'incendie. N'appellez pas près de la bouteille de gaz parce que votre téléphone est un appareil électrique et pourrait créer une étincelle entraînant un incendie et / ou une explosion.

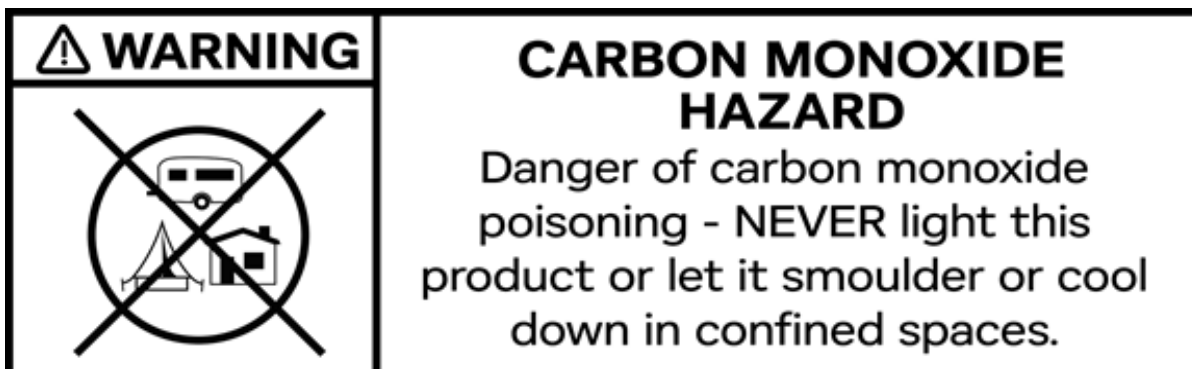
**REMARQUE:** Le débit normal de gaz à travers le régulateur et l'ensemble du tuyau peut créer un son. Un faible volume de son est parfaitement normal et n'interférera pas avec le fonctionnement du four à pizza. Si le bourdonnement est fort et excessif, vous devrez peut-être purger l'air de la conduite de gaz ou réinitialiser le dispositif de débit de gaz excédentaire du régulateur. Cette La procédure de purge doit être effectuée chaque fois qu'une nouvelle bouteille de gaz est connectée à votre four à pizza.

## AUTRES CONSIDÉRATIONS

- Les vents forts et les basses températures peuvent affecter le chauffage et les performances de votre four à pizza gaz, alors tenez compte de ces éléments lors du positionnement de votre four à pizza à l'extérieur pour cuisiner.
- N'utilisez jamais votre four à pizza gaz dans un garage, un porche, un hangar, un brise-vent ou zone fermée.
- N'obstruez pas l'écoulement de l'air de ventilation autour des logements du four à pizza. Le four n'est pas destiné à être installée dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.

## CONFORMITÉ DE L'INSTALLATION

- Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation fournies par le fabricant, les règlements locaux sur les raccords de gaz, les codes municipaux du bâtiment et d'autres règlements législatifs pertinents
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Stockage et manutention des gaz de pétrole liquéfiés, ANSI/NFPA 58; ou Code d'installation de gaz naturel et de propane, CSA B149.1; Entreposage et manutention du propane, CSA B149.2; ou la Norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A119.2/NFPA 1192; et Code des véhicules récréatifs, série CSA Z240 RV, s'il y a lieu.



# RENSEIGNEMENTS DES BOUTEILLES A GAZ

## TYPE DE GAZ

Propane SEULEMENT

## AVERTISSEMENT

- Veuillez toujours garder la bouteille de gaz en position verticale.
- La taille pour 20 lbs LP bouteille de gaz est 12.2 pouces de diamètre et 17.9 pouces de hauteur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint au vérin d'alimentation.
- Le cylindre utilisé doit comporter un collier pour protéger la soupape de la bouteille.
- La distance minimale pour l'appareil et le réservoir d'essence de 20 lb est de 40 pouces l'un de l'autre.

## CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE

Pour connecter la bouteille de gaz propane liquide :

La soupape de la bouteille doit être en position OFF.

Assurez-vous que la vanne du brûleur est en position OFF. Inspectez les raccords de vanne, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Enlevez les débris et inspectez le tuyau pour détecter tout dommage.

Lorsque vous connectez le régulateur à la vanne, utilisez votre main pour serrer l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou d'accouplement rapide et entraîner une situation dangereuse.

Ouvrez complètement la vanne de la bouteille en tournant la soupape dans le sens antihoraire.

Avant d'allumer le four, utilisez une solution de savon et d'eau pour vérifier toutes les connexions pour les fuites.

Si une fuite est découverte, éteignez la vanne du cylindre et n'utilisez pas le four jusqu'à ce que le détaillant local de propane liquide puisse effectuer des réparations.

## DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE

- 1) Éteignez la vanne du brûleur du four et assurez-vous que le four est frais.
- 2) Éteignez la vanne de la bouteille de propane liquide en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

3) Détachez l'ensemble régulateur de la soupape de la bouteille en tournant l'écrou d'accouplement rapide dans le sens antihoraire.

4) Placez le bouchon à poussière pour la sortie de la soupape du cylindre chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. N'installez que le type de bouchon de poussière sur la sortie de soupape du cylindre qui est fournie avec la soupape de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

## DES TUYAUX ET DES RÉGULATEURS

En cas de problème avec le tuyau et le régulateur, veuillez contacter votre fournisseur de four à pizza pour obtenir une liste des pièces de rechange approuvées.

## STOCKAGE DE BOUTEILLES DE GAZ

Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint à la bouteille d'alimentation.

N'entreposez pas une bouteille de gaz LP de rechange sous ou à proximité de cet appareil, ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80% pleine, et si elle n'est pas suivie exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

L'entreposage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si le cylindre est déconnecté et retiré de l'appareil.

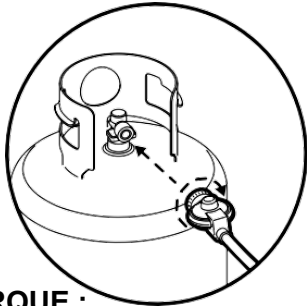
Entreposer la bouteille de gaz dans un endroit bien ventilé, hors de la portée des enfants, et ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.

## SÉCURITÉ LORSQU'UNE FUITE DE GAZ EST SOUPÇONNÉE

- Éteindre l'approvisionnement en gaz du four à pizza et débranchez le régulateur de la bouteille de gaz.
- Essuyez toutes les flammes nues et enlevez les sources d'inflammation possibles. Si l'odeur de gaz est maintenue, veuillez communiquer immédiatement avec votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.
- Si la bouteille de gaz semble être la source d'odeur ou de fuite, placez-la à l'extérieur avec une bonne ventilation et loin des sources d'inflammation possibles.

## CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE

Cette connexion au gaz se fait dans le sens antihoraire. Assurez-vous que le réservoir est complètement éteint et vissez le régulateur autant que possible dans la vanne du réservoir d'essence.



### REMARQUE :

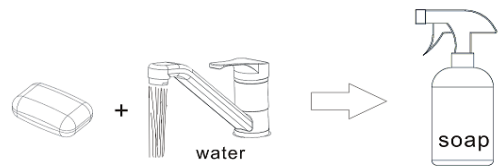
Le système d'alimentation du cylindre doit être disposé pour le retrait de la vapeur.  
La bouteille utilisée, si elle dépasse la capacité de 2,2 lb (1,00 kg) de propane, doit comprendre un collier pour protéger la soupape de la bouteille.

### ESSAIS D'ÉTANCHÉITÉ

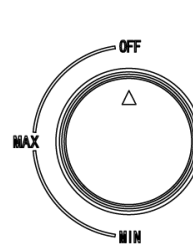
Veillez vérifier s'il y a des fuites de gaz la première fois que vous connectez le four à pizza à la bouteille de gaz, et aussi chaque fois que vous remplacez la bouteille de gaz ou que vous débranchez / rebranchez les raccords. Inspectez le tuyau avant chaque utilisation.

Pour vérifier les fuites de gaz, allumez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz, mais n'allumez pas les brûleurs à l'intérieur du four pizza. La conduite de gaz sera maintenant remplie de gaz. Ensuite, versez de l'eau avec du savon sur toutes les connexions. Toute fuite de gaz devrait provoquer des bulles dans les 20 secondes. Si une fuite de gaz est détectée, serrez la connexion. Si la fuite de gaz persiste, communiquez avec votre fournisseur ou votre lieu d'achat. Comme alternative, vous pouvez utiliser un détecteur de fuite de gaz, en suivant les instructions du fabricant, disponible auprès de tous les principaux détaillants de fours à pizza. Cela fournit un moyen plus facile de vérifier les fuites de gaz.

**N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR LOCALISER DES FUITES.  
SI UNE FUITE PERSISTE, APPELEZ UNE PERSONNE AUTORISÉE**



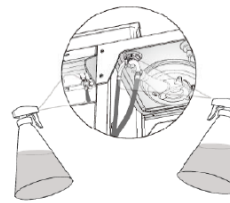
1. Ajouter de l'eau et du savon au flacon pulvérisateur ou de l'eau savonneuse



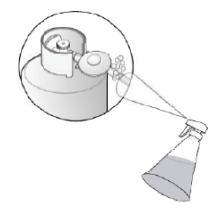
2. Éteignez les vannes



3. Allumez la bouteille de gaz



4. Vaporiser ou appliquer de l'eau savonneuse sur les connexions au gaz



5. Si une fuite est présente, des bulles apparaîtront

## PROCÉDURE D'ÉCLAIRAGE

1. Connectez la bouteille de gaz au four en suivant les instructions fournies avec le régulateur.
2. Tournez le bouton au position « OFF ».
3. Allumez l'alimentation en gaz de la bouteille ou de l'interrupteur du régulateur « ON » en suivant le raccord du régulateur et les instructions d'utilisation. Vérifiez la connexion du cylindre au régulateur et le raccord d'entrée du tuyau à l'entrée du tuyau de four à pizza pour détecter les fuites à l'aide de l'eau savonneux. Toute fuite apparaîtra sous forme de bulles. Si une fuite est trouvée, n'utilisez pas le four. Consultez votre fournisseur d'essence ou de four à pizza pour obtenir des conseils.
4. Pour allumer le brûleur, poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position de 90° MAX. Un clic audible sera entendu, cela devrait allumer le brûleur. Vérifiez que le brûleur est allumé et maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes pour permettre au thermocouple de fonctionner et de maintenir le débit de gaz ouvert. Si le brûleur ne s'est pas allumé, répétez ce processus.
5. Si le brûleur ne s'est pas allumé après deux tentatives, attendez 5 minutes avant d'essayer à nouveau la séquence d'allumage.
6. Lorsque le brûleur s'est allumé, le taux du brûleur peut être ajusté en poussant vers le bas et en tournant le bouton dans le sens antihoraire pour toute position entre la position à taux plein et faible.
7. Pour désactiver le four à pizza, tournez la poignée de soupape de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur à la position « OFF » en suivant les instructions de l'organisme de réglementation.

## ÉTEINDRE LE FOUR À PIZZA

Lorsque vous désactivez le four à pizza, fermer l'alimentation de la bouteille de gaz, ce qui permettra le gaz restant dans le tuyau pour s'évaporer. Cela ne prendra que quelques secondes. Les brûleurs peuvent ensuite être éteints.

**Remarque:** « Blowback » est une situation où la flamme brûle à l'intérieur du brûleur, vers l'avant, reconnue par un son aigu rugissant du brûleur. Il n'est pas dangereux s'il n'est pas autorisé à le faire persistant. Si cela se produit, il suffit d'éteindre le brûleur, d'attendre quelques secondes, puis de le re-allumer.

## POUR ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

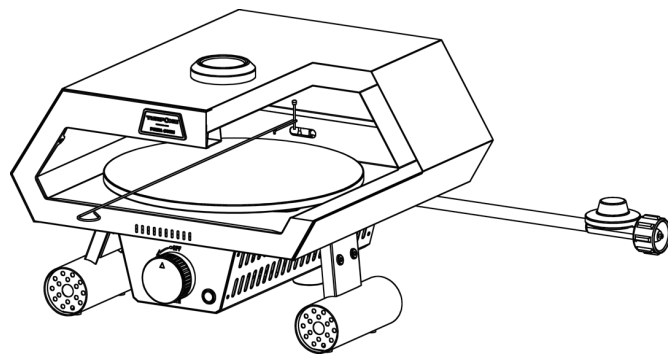
Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives à l'aide du bouton de commande, le brûleur peut être allumé avec une allumette.

Si vous avez déjà tenté d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de commande, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe.

Insérez une allumette dans le support d'allumette, allumez l'allumette et insérez à travers l'ouverture du four au brûleur.

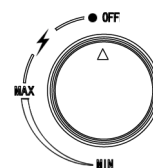
Poussez et tournez le bouton de commande à HI lentement, le brûleur devrait s'enflammer immédiatement.

Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, éteignez le bouton de commande et attendez 5 minutes et réessayez.

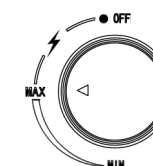


## MAÎTRISER LES FLAMMES

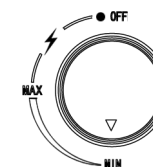
Les boutons ont trois positions de base. Vous pouvez atteindre n'importe quelle hauteur de flamme entre le bas et le haut en faisant pivoter le monticule entre ces positions.



Brûleur éteint



Brûleur en hauteur



Brûleur sur faible

## L'ENTRETIEN DU FOUR

- Gardez la zone de l'appareil libre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Ne pas obstruer l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation.
- Gardez les ouvertures de ventilation de l'enceinte du cylindre libres et dégagées des débris.
- Vérification visuelle des flammes du brûleur, avec des représentations picturales.
- Appareil de nettoyage, y compris une surface spéciale, avec des agents de nettoyage recommandés, si nécessaire.
- Vérifiez et nettoyez les tubes de brûleur / venturi pour les insectes et les nids d'insectes, Un tube bouché peut conduire à un incendie sous l'appareil.
- Gardez le four à pizza loin de la lumière directe du soleil et à l'intérieur lorsque cela est possible et lors du stockage pendant de longues périodes.
- Le four ne devrait pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que de la neige, de fortes pluies et des vents forts.
- Attendez que le four à pizza refroidisse complètement avant déplacement.
- La coque extérieure du four à pizza peut s'estomper avec le temps et par l'utilisation. Cela n'aura aucune incidence sur la performance.


## MAINTANCE DE PIERRE

- N'UTILISEZ PAS la pierre au-dessus d'une flamme nue
- Évitez les changements de température extrêmes à la pierre. NE PLACEZ PAS d'aliments congelés sur une pierre chaude. Veuillez décongeler les aliments pour minimum 15 minutes.
- La pierre est fragile et peut se briser si elle tombe.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant une longue période après utilisation.
- NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude
- Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, veuillez sécher la pierre avant l'utilisation. Cela peut être fait

## RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS

- Ce produit est destiné à une utilisation en plein air uniquement.
- Ne pas utiliser à l'intérieur.
- Ne pas utiliser sous le niveau du sol.
- N'entreposez pas les bouteilles de gaz sous le niveau du sol.
- Le gaz est plus lourd que l'air, donc si une fuite se produit, le gaz s'accumulera à un faible niveau et pourrait s'enflammer en présence d'une flamme ou d'une étincelle.
- Ne pas stocker ou utiliser des bouteilles de gaz sur leur côté, comme ceci pourrait permettre au gaz liquide de pénétrer dans les conduites d'alimentation avec de graves conséquences.
- Testez les fuites de votre four à pizza avant chaque utilisation. Test d'étanchéité des connexions de tuyaux chaque fois que vous rebranchez la bouteille de gaz.
- Éteignez toujours le gaz dans la bouteille lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ouvrez la porte du cadre pour inspecter le tuyau 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 la mise en service du four à pizza.
- Utilisez uniquement le tuyau fourni par le fabricant.

**Vous devez avoir la bouteille de gaz, l'organisme de réglementation et le tuyau approprié pour que le four à pizza fonctionne de manière sûre et efficace. L'utilisation d'une bouteille de gaz, d'un régulateur ou d'un tuyau incorrect est dangereux et annulera la garantie sur ce produit.**

	<b>Turpone Group Inc.</b> <b>6832 rue Jarry East, Montreal, Quebec, Canada H1P 1W3</b> <b>CANADA</b>	
	<b>NOM</b>	12INCH GAS PIZZA OVEN
	<b>MODEL NO.</b>	KPO-PZ300
	<b>TYPE</b>	PROPANE(LPG)
	<b>PRESSION</b>	2.74KPa
	<b>BTU</b>	12000BTU/HR

## INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

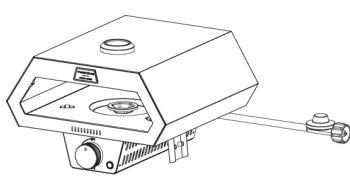
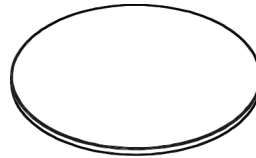
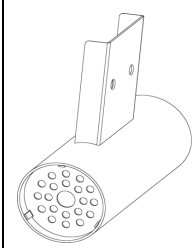
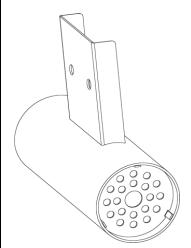
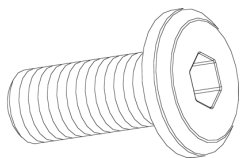
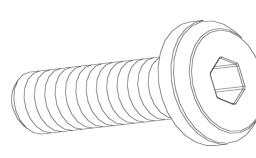
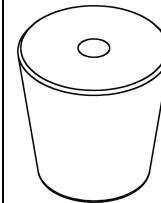
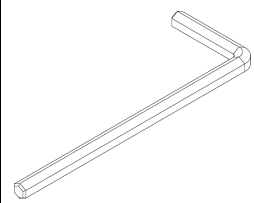
### CONSEILS D'ASSEMBLAGE

- Retirez tout le contenu de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces sont présentes avant de tenter de les assembler!
- Serrez d'abord toutes les connexions de boulons à la main.
- Lorsque le four à pizza est entièrement assemblé, re-serrez dans les vis, écrous et boulons à l'aide d'une clé et un tournevis.

### OUTILS REQUIS

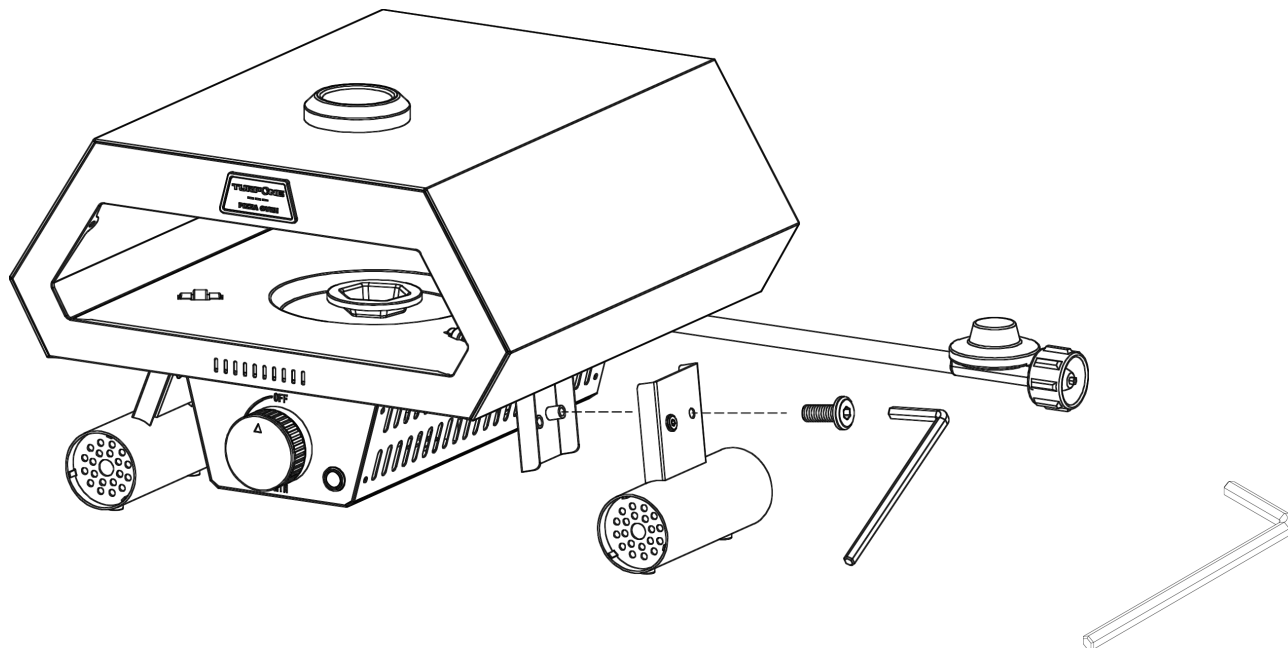
- Tournevis Philips
- Pincers ou clés réglables

### Liste des pièces dans l'emballage

1x Four 	1x Assiette Pizza 	1x pied rond D 	1x pied rond G 
4x M6 x 15 vis 	1x M6 x 30 vis 	1x Support pied 	1x Allen cle 

## ÉTAPE 1

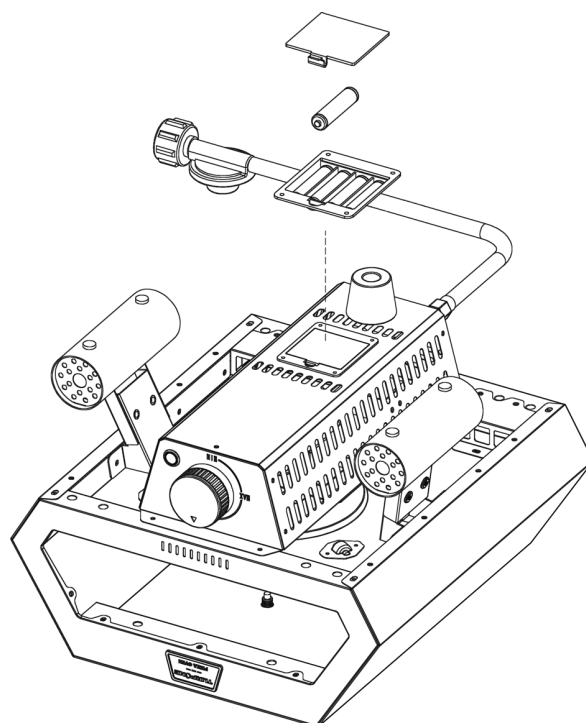
Installez les 2x pieds ronds sur le corps du four à pizza à gaz



## ÉTAPE 2

Placez la batterie 4x dans la boîte de batterie sa position appropriée.

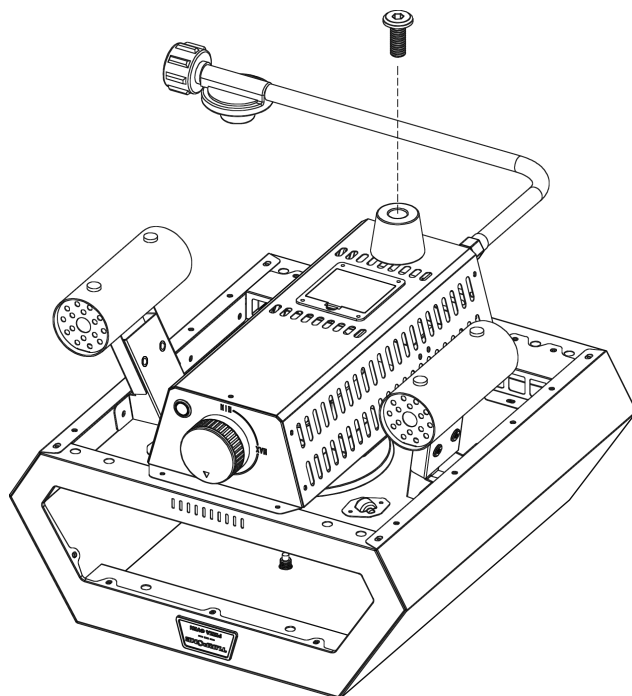
Remarque: Les 4 batteries (taille: AA, 1.5V) ne sont pas fournies le long de cet emballage.





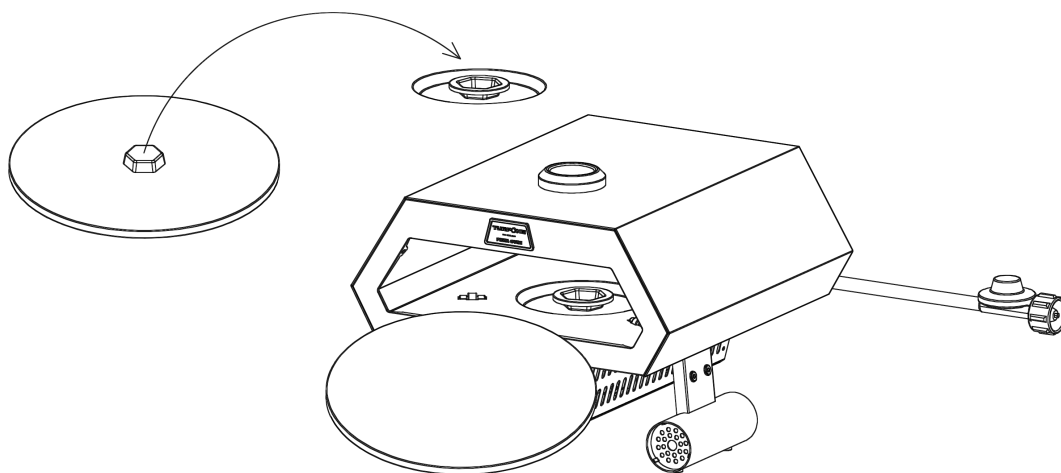
### STEP 3

Vissez le support pied en caoutchouc sur le bas du four.



### ÉTAPE 4

Placez l'assiette à pizza dans le four à pizza dans sa bonne position.



### ÉTAPE 5

Suivez les instructions de sécurité pour vous connecter au gaz et dégustez votre pizza.  
Avant d'enflammer le four à pizza, assurez-vous que le test d'étanchéité a été effectué.

