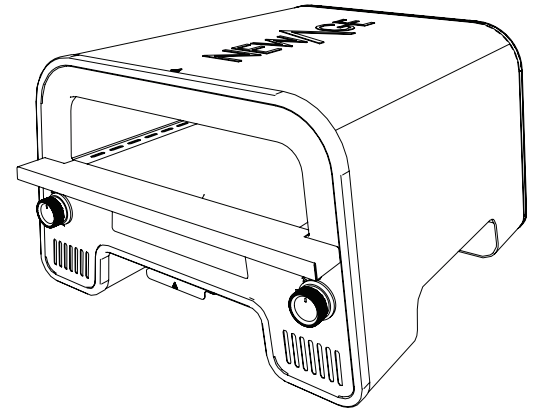


NEWAGE PERFECT CRUST PIZZA OVEN - (PROPANE GAS)

SKU#67953 - NEWAGE PERFECT CRUST PIZZA OVEN - PROPANE



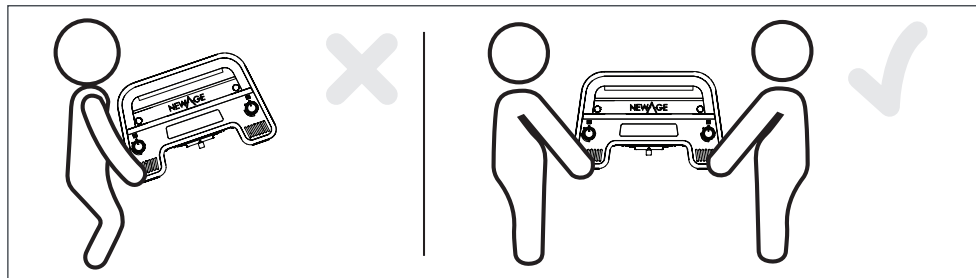
⚠ WARNING

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.

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.

NEWAGE PRODUCTS INC.

1190 CALEDONIA ROAD,
TORONTO, ON, CA M6A 2W5

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/>

DANGER

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your 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 10ft (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- **Never operate this appliance within 25ft (7.5m) of any flammable liquid.**
- **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.

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.

WARNING

1. 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 or connected to a recreational vehicle's low pressure LP gas system.
2. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
3. Do not repair or replace any part of the Pizza Oven unless specifically recommended in this manual.
4. 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.)

WARNING

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

WARNING

Disconnect the appliance from the gas supply prior to storage or transportation.

IMPORTANT NOTES

- 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.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two sidewalls. The sidewalls may be parallel, as in a breezeway, or at right angles to each other; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than within a partial enclosure that includes an overhead cover and three sidewalls, as long as 30% or more of the horizontal periphery of the enclosure is permanently open; all openings shall be permanently open; sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.

WARNING

Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury.

WARNING

This manual includes a list of required parts necessary for the safe operation of the appliance, directions for proper assembly and for assembly of installed parts and accessories supplied with the appliance, and proper procedures for gas leak testing.

WARNING

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

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.

WARNING

- Appliance is not intended for commercial use.
- The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs could impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.

DANGER

Do not put grill in - storage or travel mode immediately after use. Allow grill to cool to touch, before moving or storing. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury, or death.

WARNING

This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

DANGER

- Do not store a spare propane cylinder under or near a barbecue grill, or other heat sources.
- NEVER fill an propane cylinder beyond 80 percent full.
- If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

IMPORTANT NOTES

- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Hook is supplied with Countertop Pizza Oven to hold the fuel hose whenever the cylinder is not in use.

DANGER

- Flammable gas under pressure
- Leaking gas may cause a fire or explosion if ignited, causing serious bodily injury or death.
- Contact LP gas supplier for repairs, or disposal of this cylinder or unused LP gas.

WARNING

FIRE, EXPLOSION, AND CARBON- MONOXIDE HAZARD

If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, explosion, or production of carbon monoxide could result, causing property damage, personal injury, or loss of life.

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.

WARNING

When using a match to light the appliance, make sure to use the included matchstick holder.

WARNING

Never connect a gas line directly to the Pizza Oven. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. All local codes require a pressure regulator and NewAge supplies the correct regulator with your Pizza Oven. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire, and serious personal injury and will void the warranty.

As indicated on the rating plate, this gas Pizza Oven is designed to operate with a supply pressure of 11" WC for Propane. This appliance is certified to be used only with 20 Lbs Propane tank. 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.

WARNING

- Do not change the regulator/hose assembly or use any other assembly than the one supplied with your Pizza Oven.
- Do not attempt to use a 5 LP-A equipped regulator/hose assembly with a standard 510 POL cylinder/valve assembly.
- Never connect a gas line directly to the Pizza Oven. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. All local codes require it and NewAge supplies the correct regulator with your Pizza Oven. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire and serious personal injury and will void the warranty.

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.

CAUTION

Always ensure the bottom burner is operating by observing the flame through the glass and the back burner by observing through the flame guard.

WARNING

CALIFORNIA PROPOSITION 65

- 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.
- 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

- Massachusetts requires all gas be installed using a plumber or licensed gas fitter carrying the appropriate Massachusetts license.
- 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

- Using your Pizza Oven in windy conditions may disrupt the front-to-back airflow.
- If wind has kept hot gases from exiting the rear of the Pizza Oven the control panel and knobs may have become extremely hot.
- 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.

Index

MANUFACTURER WARRANTY	8
Safe Operating Practices	9
Parts Supplied and Product Inspection	14
Product Specifications	15
Installing Pizza Oven on Tabletop	16
Assembling the Pizza Oven	19
Leak Testing Instructions	23
Fixing a Gas Leak	24
Pre-Operating Checklist	25
Operating the Pizza Oven	27
Proper Burner Position and Operation	30
Pizza Oven Maintenance and Cleaning	34
Troubleshooting	36
Exploded View and Spare Parts	38

NEWAGE PRODUCTS INC. NEWAGE PERFECT CRUST PIZZA OVEN MANUFACTURER WARRANTY

PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

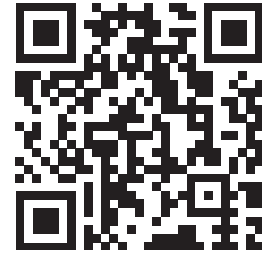
Please have the following information available when you call our customer service team:

- 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, Baking Stone	Materials	Shipping
2 Years	All other Parts and Accessories	Materials	Shipping

WHAT IS 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. Stone cracking due to improper use (i.e. thermal cracking)
15. 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. Minimum ambient operating temperature for the safe use of appliance is 14°F / -10°C.
5. Pizza Ovens are not designed or certified for and are not to be installed in or on recreational vehicles, portable trailers, boats or connected to a recreational vehicle's low pressure LP gas system.
6. 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 16 for additional information.
7. Do not modify the Pizza Oven.
8. Maintain proper clearance to 4" (102 mm) on the back of the oven and sides and 36" (914 mm) from the top for non combustibles.
9. Always shut off the main valve on the Propane gas cylinder after each use.
10. Never use dented, rusty, or damaged propane cylinders.
11. A spare Propane gas tank cannot be stored below the gas Pizza Oven.
12. Never attach or disconnect a Propane gas cylinder, or move or alter gas fittings when the Pizza Oven is in operation or is hot.
13. Use only propane cylinders with a QCC1 type connection.
14. When the propane cylinder is connected to the appliance, the gas Pizza Oven and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
15. When the gas Pizza Oven is to be stored indoors, the connection between the propane cylinder and the gas Pizza Oven must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well-ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
16. 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.
17. Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced. Refer to page 23 for additional information.
18. Follow lighting instructions carefully when operating Pizza Oven.
19. Burner controls must be off when turning the supply cylinder valve on.
20. Never lean over the Pizza Oven and keep away from the cooking chamber opening when lighting..
21. Never let your gas hose touch your burner box. Refer to page 12 for additional information.
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, or immediate surrounding metal surfaces with your bare hands while operating the Pizza oven.

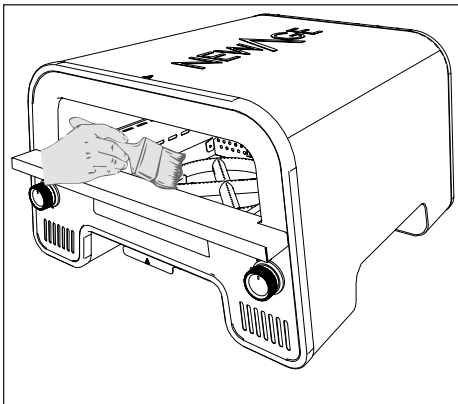
Safe Operating Practices

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. Keep all gas supply lines away from heated surfaces.
27. Spiders and insects like to nest in the burners, venturi, valves, and orifices of a Pizza Oven, disrupting the gas flow. This very dangerous condition can cause a fire, damaging the Pizza Oven and risking personal injury. If your Pizza Oven has been unused for 6 months, inspect and clean the burners, venturi, valves, and orifices.
28. 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.
29. Do not use charcoal or lighting fuel inside the crumb tray accessory.
30. Do not move the appliance during use.
31. Do not use a power washer to clean the Pizza Oven.
32. Always have an ABC Fire Extinguisher accessible - never attempt to extinguish a grease fire with water or other liquids.
33. 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.
34. 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.
35. For personal safety, wear proper apparel while using Pizza Oven.
36. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
37. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces.

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.

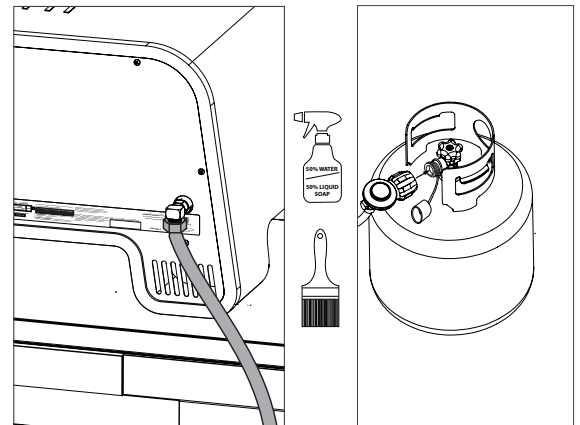
Here are the key areas to keep clean:

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 brush to clean.
2. 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 soft hair brush to clean the inside of the burners and remove debris from the outside of the burners.
3. 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 Propane Gas
Turn the cylinder valve knob counterclockwise 1 full rotation.
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.



Safe Operating Practices

⚠️ WARNING

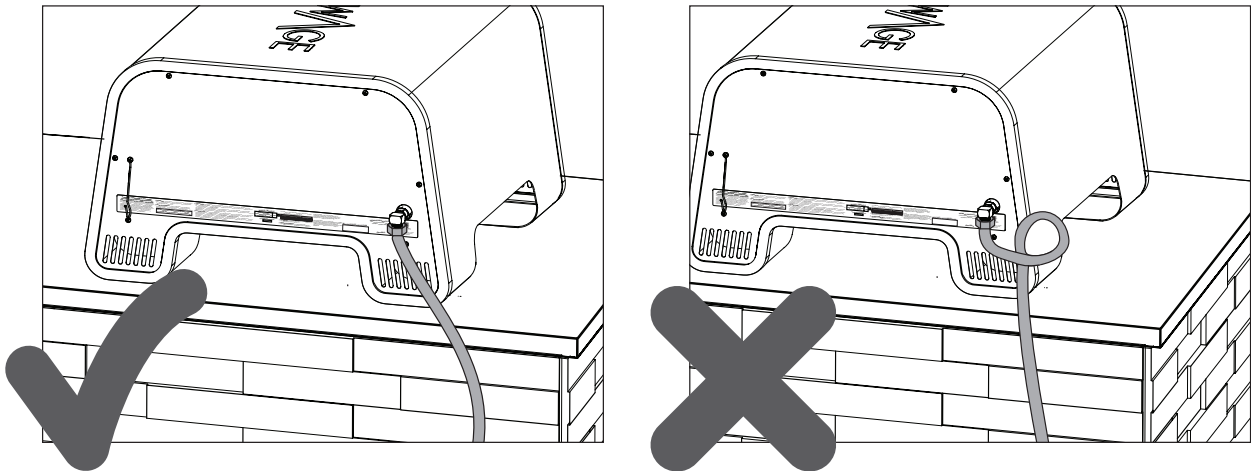
The leak test must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Never conduct a leak test using fire or flame. Sparks or open flames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

Whether your Pizza Oven is connected to a propane tank, take these steps to make sure your hose is positioned safely:

1. Ensure your Pizza Oven is off and cooled down.
2. Check the hose on the back 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**



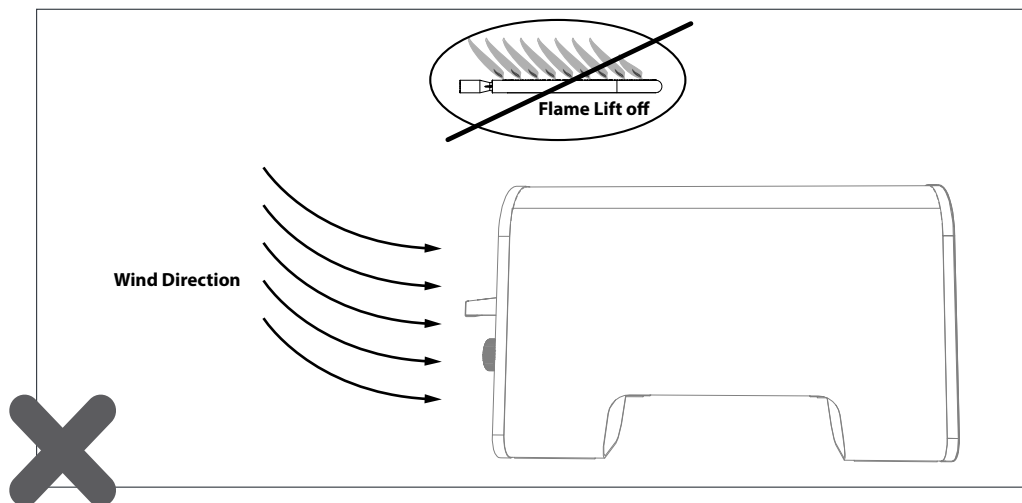
For Pizza Oven Countertop

Safe Operating Practices

Pizza Oven Operating in windy conditions

⚠ WARNING

Using your Pizza Oven in windy conditions may disrupt the front-to-back airflow. If 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

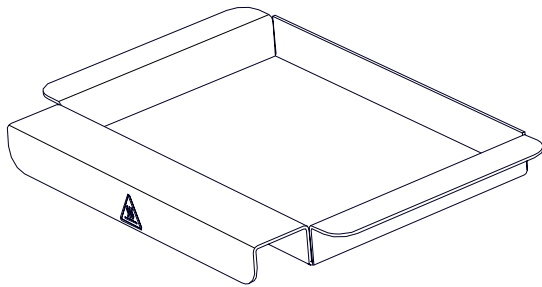
During the high wind conditions, it is best if you don't use your Pizza Oven. If located in consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a wind break will be required. Always adhere to the specified clearances as defined in the "Installation Manual".

NOTE

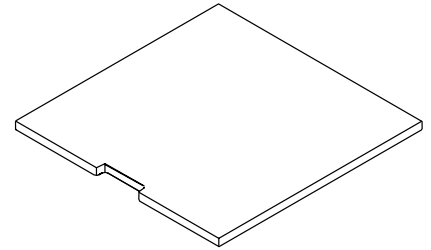
Any damage caused from use in windy conditions, such as melted knobs or igniter wires, or control panel discoloration from heat build-up, is excluded from warranty coverage.

Parts Supplied

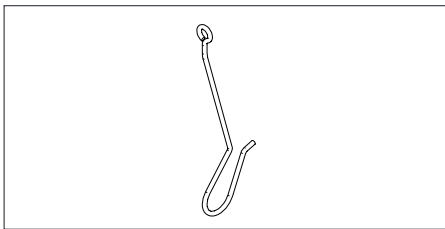
Parts Supplied - Main Pizza Oven Parts



Crumb tray

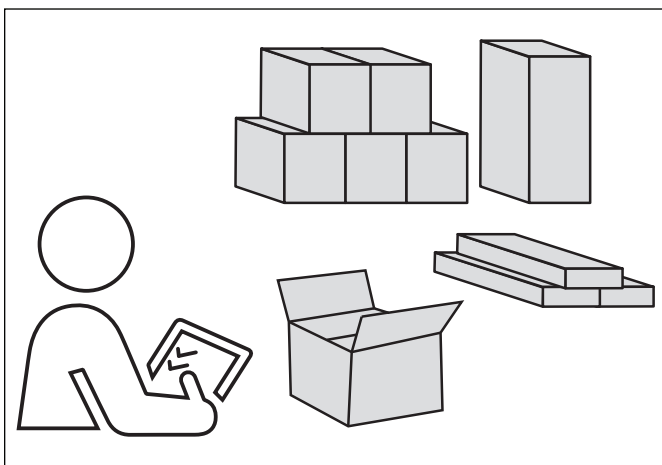


1x Baking Stone



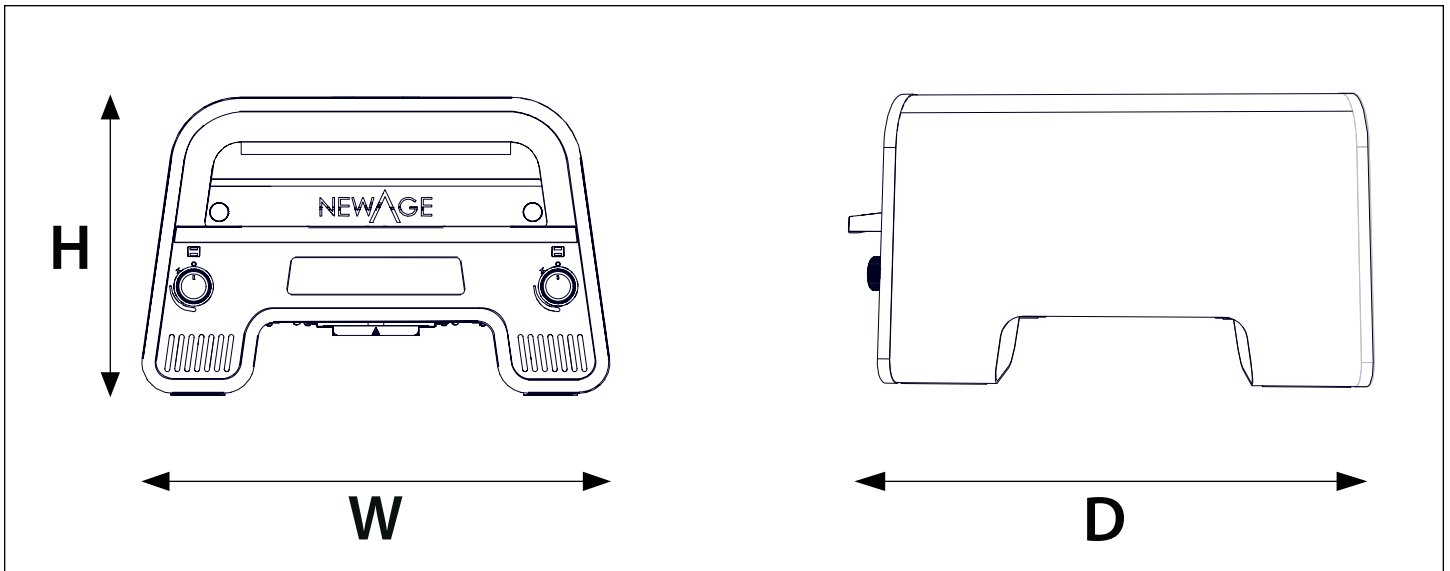
1x Hook

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 Performance Pizza Oven

Dimensions

Width (W)	23.63"
Depth (D)	27.65"
Height (H)	15.03"

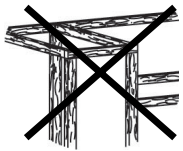
Details

Material	SS 304
Back Burner BTU	15,000 BTUs x 1
Bottom Burner BTU	10,000 BTUs x 1
Fuel Type	Propane
Total Power Output	25,000 BTUs
Net Weight	28.5 kg/ 62.8 lbs
Main Cooking Area	225 Square inch

Installing Pizza Oven on Tabletop

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.

⚠ WARNING



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

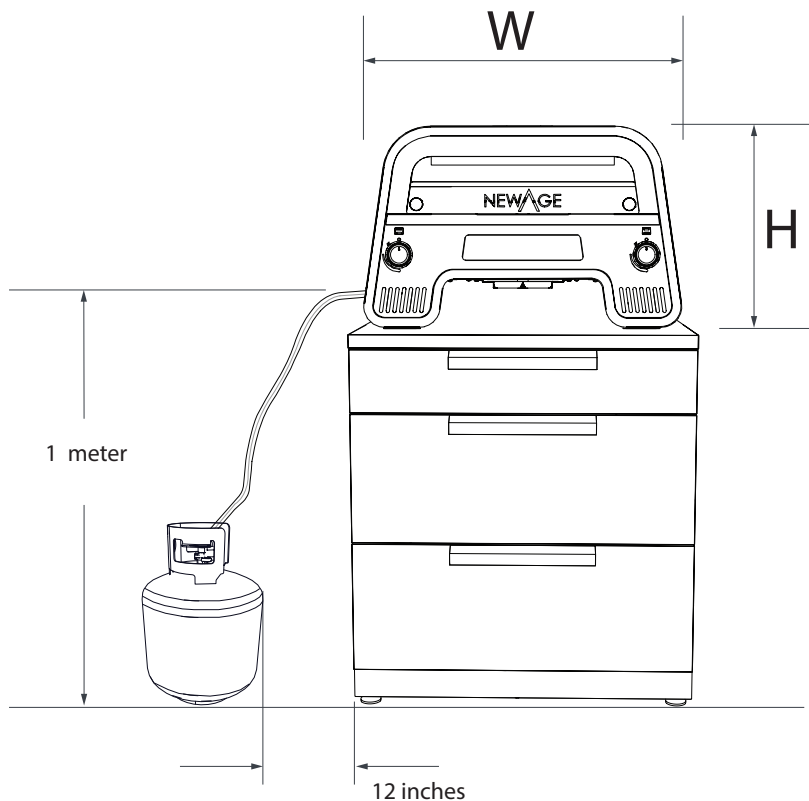
⚠ WARNING



A propane tank can not be stored below the gas Pizza Oven. Only 1 max 20 lbs (12.125in x 17.75in) tank in service should be used with the Pizza Oven.

⚠ WARNING

- 1. DO NOT STORE OR USE PRODUCTS WITH FLAMMABLE LIQUIDS OR VAPORS IN THE VICINITY OF THE NEWAGE CABINET, NEWAGE OUTDOOR KITCHEN CABINETS OR ANY APPLIANCES.**
- 2. DO NOT STORE A SPARE PROPANE GAS CYLINDER IN OR NEAR THE NEWAGE CABINET, NEWAGE OUTDOOR KITCHEN CABINETS, OR ANY OTHER APPLIANCES.**



⚠ WARNING

TIP-OVER HAZARD.

Installing Pizza Oven on Tabletop

Propane gas Cylinder Connections

1. Make sure the Propane gas cylinder valve is fully closed. It is possible for the valve to be open without releasing gas but, as soon as you start connecting the regulator, gas will leak from the connection.
2. Insert the regulator inlet into the cylinder valve and turn the black coupler nut clockwise until the coupler nut is hand tight. Do not over-tighten this connection. See Figure 1 & 2.
3. To disconnect the coupler nut, first make sure the main cylinder valve is turned off. Grasp the coupler nut and turn counter clockwise. The inlet will then disengage.
4. Always leak-test the connection after refilling or exchanging Propane gas cylinders.
5. Propane cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
6. The Propane gas shall be turned off at the supply cylinder when this appliance is not in use.

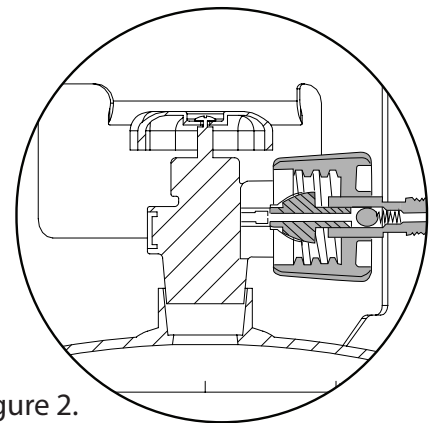
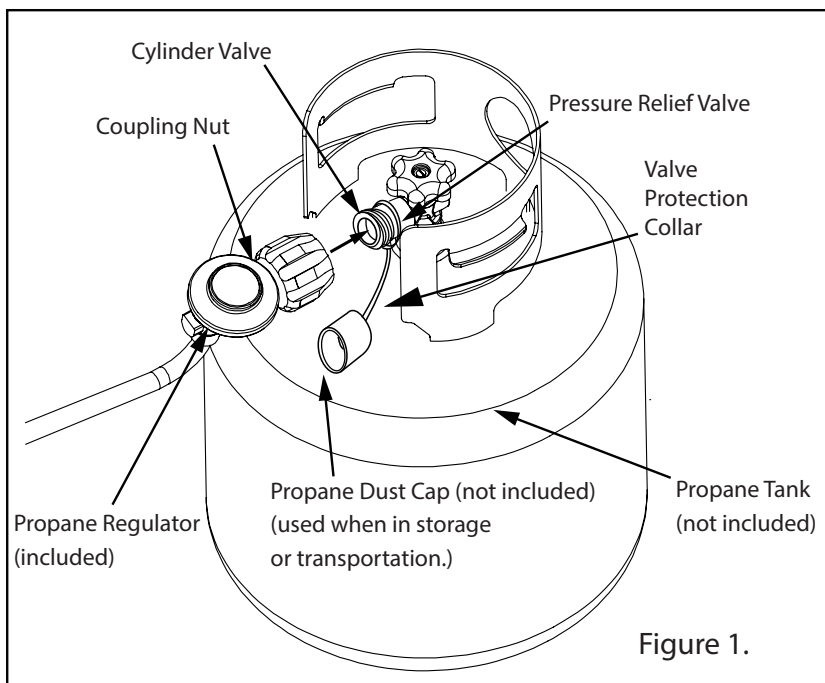


Figure 2.

Hand tighten to ensure proper seal for correct gas flow.

⚠ WARNING

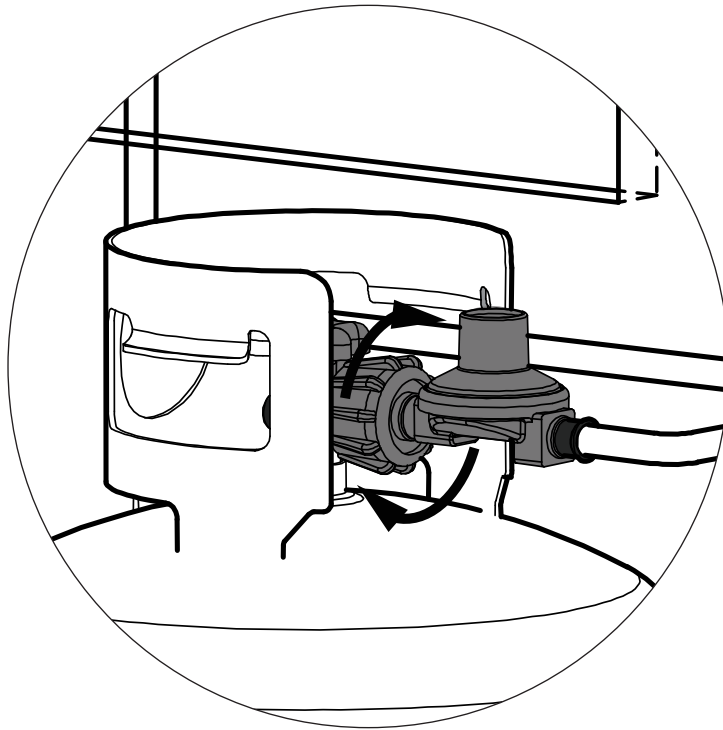
Flammable gas under pressure.

Note: The maximum length of the gas connection shall be 6 ft (1.82 m).

⚠ WARNING

CONTACT PROPANE GAS SUPPLIER FOR REPAIRS, OR DISPOSAL OF THIS CYLINDER OR UNUSED PROPANE GAS.

Installing Pizza Oven on Tabletop



⚠ CAUTION

The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. Replace only with regulator model as per below.

67920 - Propane gas hose for Countertop Pizza Oven

⚠ DANGER

Do not store a spare propane cylinder under or near a barbecue grill, or other heat sources.

NEVER fill a propane cylinder beyond 80 percent full.

If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury could occur.

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. All local codes require a pressure regulator and NewAge supplies the correct regulator with your Pizza Oven. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire, and serious personal injury and will void the warranty. As indicated on the rating plate, this gas Pizza Oven is designed to operate with a supply pressure of 11" WC for Propane. This appliance is certified to be used only with 20 Lbs Propane tank. 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 Propane gas. 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.

67953 - NewAge Perfect Crust Pizza Oven - Propane

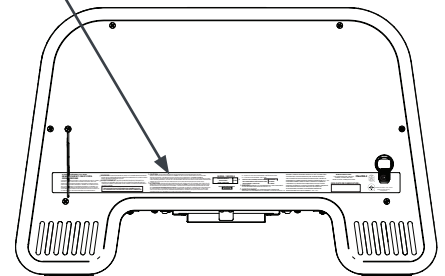
<p>CLASS NO. / CATEGORIE # 3711 08-01 NEWAGE PERFECT CRUST PIZZA OVEN - PROPANE</p> <p><small>DISCUSSION CONCERNANT L'USAGE EN EXTÉRIEUR SEULEMENT. UNiquement en extérieur. NE PAS installer sur un toit ou sur un balcon. NE PAS installer sur un mur. NE PAS installer sur un sol. NE PAS installer sur un support instable. NE PAS installer sur un support en bois. NE PAS installer sur un support en métal. NE PAS installer sur un support en plastique. NE PAS installer sur un support en caoutchouc. NE PAS installer sur un support en papier. NE PAS installer sur un support en tissu. NE PAS installer sur un support en laine. NE PAS installer sur un support en soie. NE PAS installer sur un support en coton. NE PAS installer sur un support en lin. NE PAS installer sur un support en chanvre. NE PAS installer sur un support en jute. NE PAS installer sur un support en sisal. NE PAS installer sur un support en coco. NE PAS installer sur un support en bambou. NE PAS installer sur un support en rotin. NE PAS installer sur un support en osier. NE PAS installer sur un support en vannerie. NE PAS installer sur un support en paille. NE PAS installer sur un support en foin. NE PAS installer sur un support en sciure. NE PAS installer sur un support en copeaux. NE PAS installer sur un support en tourbe. NE PAS installer sur un support en compost. NE PAS installer sur un support en terre. NE PAS installer sur un support en sable. NE PAS installer sur un support en gravier. NE PAS installer sur un support en cailloux. NE PAS installer sur un support en pierres. NE PAS installer sur un support en briques. NE PAS installer sur un support en blocs. NE PAS installer sur un support en béton. NE PAS installer sur un support en ciment. NE PAS installer sur un support en plâtre. NE PAS installer sur un support en gypse. NE PAS installer sur un support en bois dur. NE PAS installer sur un support en bois mou. NE PAS installer sur un support en bois traité. NE PAS installer sur un support en bois peint. NE PAS installer sur un support en bois vernis. NE PAS installer sur un support en bois ciré. NE PAS installer sur un support en bois résiné. NE PAS installer sur un support en bois laqué. NE PAS installer sur un support en bois verni. NE PAS installer sur un support en bois ciré. NE PAS installer sur un support en bois résiné. NE PAS installer sur un support en bois laqué.</small></p>	<p>WARNING: DO NOT CONNECT PROpane GAS SUPPLY AT CYLINDER WHEN APPLIANCE IS HOT. DO NOT TOUCH GAS LINE OR FITTINGS UNTIL THEY ARE COMPLETELY COOL. DO NOT USE THIS GAS PRESSURE REGULATOR WITH ANY OTHER APPLIANCE. THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE WITH A SUPPLY PRESSURE OF 11" WC FOR PROPANE. 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.</p> <p>ATTENTION: LE RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ FOURNIE AVEC CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ SEULEMENT AVEC CET APPAREIL. NE PAS L'UTILISER POUR D'AUTRES APPAREILS. NE PAS L'UTILISER SI LA PRESSION DE GAZ FOURNIE EST INFÉRIEURE À 11 POUCES DE C. À LA COLONNE. SI LA PRESSION DE GAZ FOURNIE EST PLUS FAIBLE QUE LES EXIGENCES, L'APPAREIL NE SERA PAS EN mesure DE RECHERCHER LES TEMPÉRATURES MAXIMALES. ASSUREZ-VOUS QUE LA TAILLE DE LA LIGNE D'ALIMENTATION EST CONFORME AUX CODES D'INSTALLATION LOCAUX.</p>	<p>MODEL / MODÈLE NEWAGE PERFECT CRUST PIZZA OVEN - PROPANE</p> <p>PP953</p> <p>EQUIPPED FOR USE WITH PROPANE</p> <p>1 X 1/2" O.D. STAINLESS STEEL BURNER / BRÛLEUR DE FOND 1 X 1/2" O.D. STAINLESS STEEL BURNER / BRÛLEUR DE FOND</p> <p>MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION: 18" (55 CM) FROM SIDES AND 18" (55 CM) FROM BACK. ONLY FOR INSTALLATION ON TABLE WITH STAINLESS STEEL GRANITE OR DISCREET TOP. MINIMUM AMBIENT OPERATING TEMPERATURE: 41°F - 10°C.</p> <p>MINIMUM CLÉANCE ENTRE LES PAROIS LATÉRALES ET L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL ET LA CONSTRUCTION COMBUSTIBLE: 18 POUCES À PARTIR DES PAROIS LATÉRALES ET 18 POUCES À PARTIR DE L'ARRIÈRE UNiquement POUR L'INSTALLATION SUR UNE TABLE AVEC UN TÔP EN ACIER INOXYDABLE. EN QUANT À L'ÉLEVÉE DE TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT: 41°F - 10°C.</p>	<p>NEWAGE PRODUCTS INC. 1100 CALLE ROMA ROAD, TORONTO, ONTARIO, CANADA M9A 2W5 MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE</p> <p>Class IIIA-2</p> <p>CSF</p> <p>UL</p> <p>MEG DATE DE FABRICATION:</p>
--	--	---	--

Rating Plate - Lists model numbers, and gas type
Water Column Requirements

Fuel	WC Min Under Full load
PROPANE	11 in wc (LPG)

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 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.
- Push in the control knobs (do not turn) for the burner at the bottom for about 20 seconds to allow the air in the system to purge. Repeat the same procedure for the back burner. Release the control knobs. Wait for at least 5 minutes after releasing the control before attempting to light the burners.

BUILT IN CYLINDER ENCLOSURES: Built in cylinder enclosures which completely enclose the cylinder must have both of the following:

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) for a 20 lb (9.1 kg) cylinder.
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) for a 20 lb(9.1 kg) cylinder. 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 cylinder valve(s) must be readily accessible for hand operation. A door on the enclosure to gain access to the cylinder valves is acceptable, provided it is non-locking and can be opened without the use of tools.
- The enclosure for the Propane-gas cylinder must isolate the cylinder from the burner compartment to provide shielding from radiation, a flame barrier, and protection from foreign material, such as hot drippings.
- There must be a minimum clearance of 2 in(51 mm) between the floor of the Propane-gas enclosure and the ground.
- The enclosure must be designed so that the Propane-gas cylinder can be connected, disconnected and the connections inspected and tested outside the cylinder enclosure. Any connections that can be disturbed when installing the cylinder in the enclosure must be accessible for testing inside the enclosure.
- Only one 20 lbs tank in service should be used with the Pizza Oven.

⚠ CAUTION

- If you want to connect the appliance to fixed fuel piping system, and have any questions about the installation, contact “NEWAGE Product Inc”, call Customer Support Team >1- 877-306-8930; or support@newageproducts.com
- The warranty of the product may be voided if the installation deviates from the installation instructions provided in this manual.

Assembling the Pizza Oven

Propane Cylinder Specifications

- Any Propane gas supply cylinder used with this Pizza Oven must be appropriately 12 inches diameter and 18 inches high. The maximum fuel capacity is 80% and is approximately 20 pounds of propane.
- The Propane cylinder must have a shut-off valve terminating in a Type 1 Propane.
- A Type 1 compatible cylinder with a Type 1 cylinder valve has a back-check valve which does not permit gas flow, until a positive seal has been obtained.
- The cylinder must be arranged for vapor withdrawal. It must also include a collar to protect cylinder valve. A safety relief device having direct communication with the vapor space of cylinder must be provided. This will expel high pressure gas if the cylinder is overfilled or overheated which could result in fire or explosion.
- Read labels on the Propane Gas Supply Cylinder.
- New cylinders are always shipped empty for safety.
- Allow only licensed Propane gas dealers to fill or repair your PROPANE gas supply cylinder.
- Inform the gas dealer if it is a new or used cylinder to be filled.
- After filling, have the gas dealer check for leaks and to see that the relief valve remains effective and in good repair.

If the gas Pizza Oven is being supplied with propane from a portable cylinder, a regulator specified by the manufacturer must be used. The regulator must supply a pressure of 11 inches water column (0.39 PSI) to the gas Pizza Oven and have a QCC1 type fitting. Cylinders to be used with this unit must be supplied with a QCC1 cylinder valve. A QCC1 cylinder has a positive seating connection, which will not allow gas flow until a positive seal has been achieved. It is also equipped with an excess flow device. To attain full flow to the Pizza Oven, the valves must be in the off position when the cylinder valve is turned on.

A dented or rusty cylinder may be hazardous and should be checked by your propane supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. Use only a propane supply cylinder constructed and marked by the specifications for Propane gas cylinders of the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable or the Specifications for Propane gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.).

The propane cylinder must be provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances. The propane cylinder must be provided with a shut-off valve terminating in a propane cylinder valve type QCC1, and a safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal, and the cylinder shall include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder shall incorporate a listed OPD (overfill protection device). Do not store a spare Propane gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

If the preceding information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

NOTE

- **Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.**
- **Hook is supplied with Countertop Pizza Oven to hold the fuel hose whenever the cylinder is not in use.**

Installing the Pizza Oven

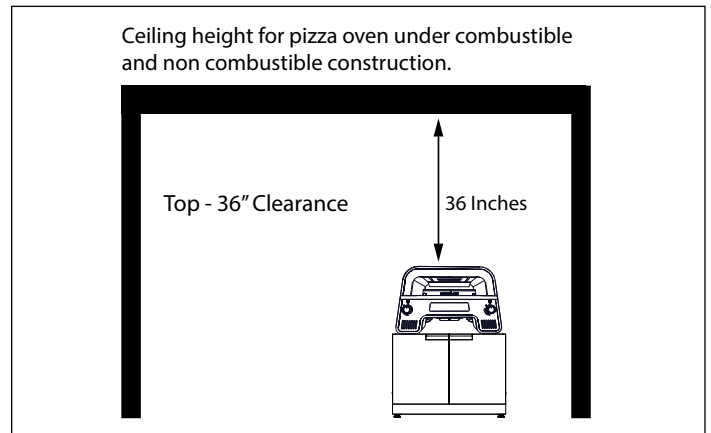
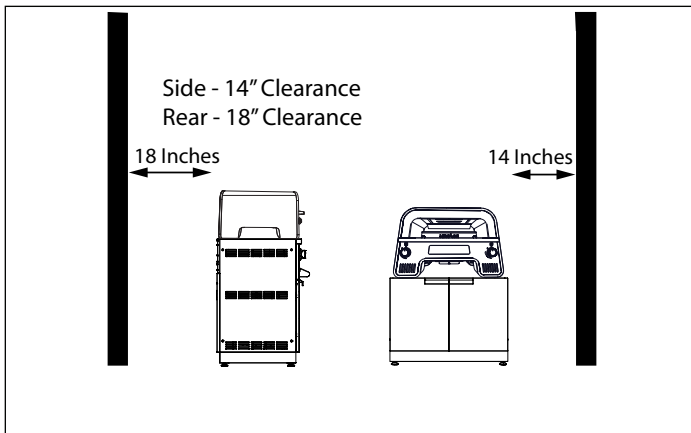
⚠ WARNING

- Do not store a spare Propane gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

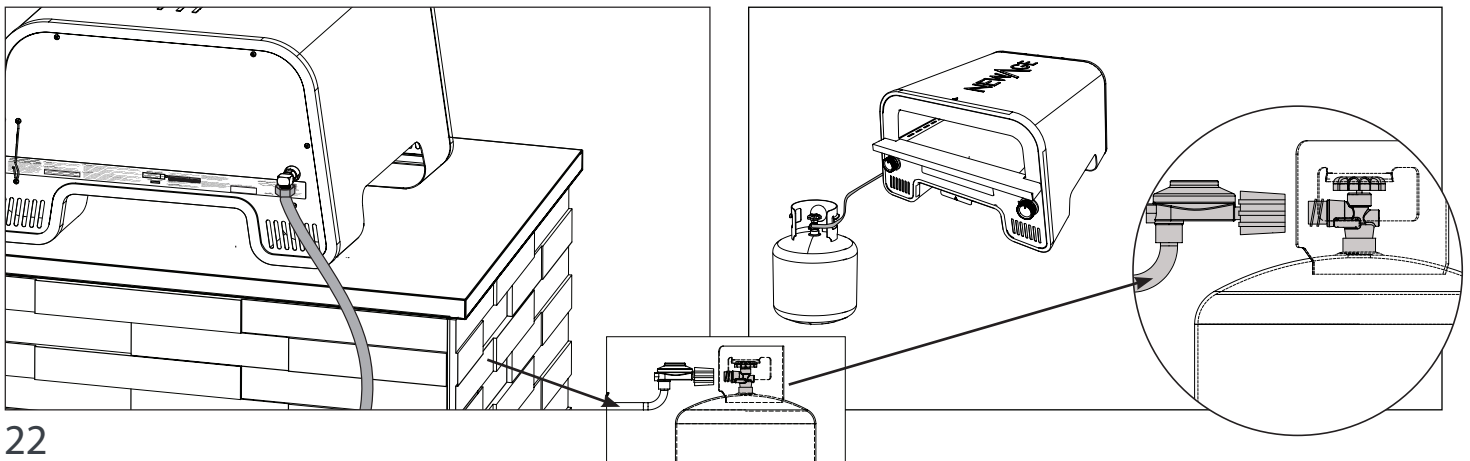
⚠ WARNING

- Do not change the regulator/hose assembly or use any other assembly than the one supplied with your Pizza Oven.
- Do not attempt to use a 5 LP-A equipped regulator/hose assembly with a standard 510 POL cylinder/valve assembly.
- Never connect a gas line directly to the Pizza Oven. A pressure regulator must be installed on all gas equipment. All local codes require it and NewAge supplies the correct regulator with your Pizza Oven. Removing or failing to install the pressure regulator can result in fire and serious personal injury and will void the warranty.

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



- 1 Appliance side of the QCC1 type regulator and hose is factory installed on the manifold and other end with type 1 regulator hand wheel to the tank. Clockwise to tighten, counter clockwise to loosen.



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.

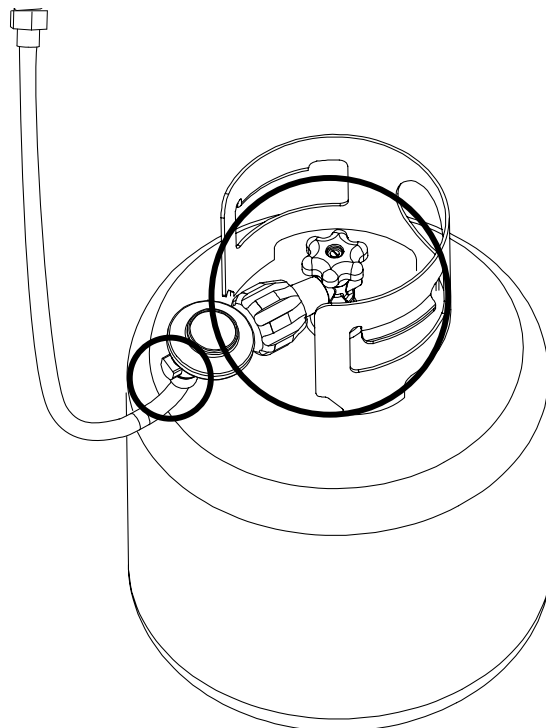
Turn on the fuel supply.

- For Propane gas turn the cylinder valve knob counter clockwise one full rotation.

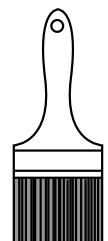
Brush or spray a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

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

Propane Gas
Leak Testing Diagram



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.

WARNING

Leaking propane gas may cause a fire or explosion if ignited causing serious bodily injury or death.

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. A licensed gas fitter has performed a leak test on all the fittings that supply the fuel to the Pizza Oven.
4. If your Pizza Oven does not light in 4-5 seconds you may need to purge the line. (refer to purging the line)
5. 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, 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.**
- **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. Wind is not blowing too strongly.

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.

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.

Pre-Operating Checklist

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.
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.
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, or any surfaces inside 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.

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 Baking 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

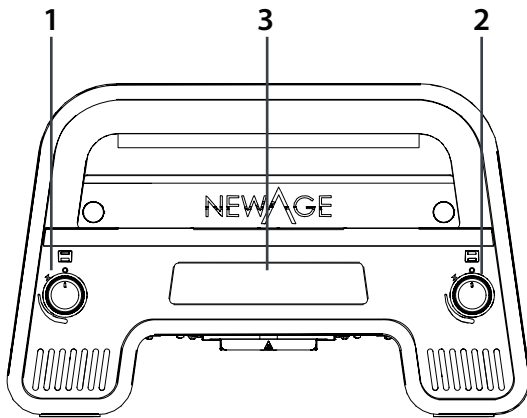
Lighting the Pizza Oven

! WARNING

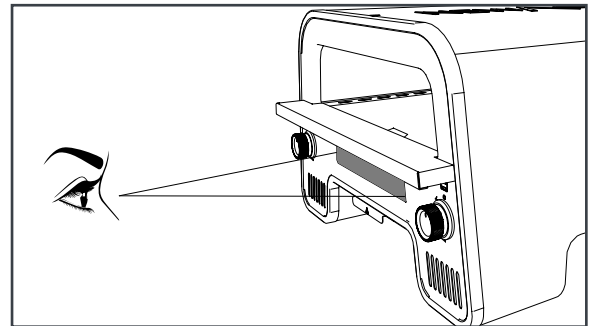
- **Never leave children unsupervised around the Pizza Oven. Do not store items of interest to children around or below the Pizza Oven, or in the cabinet. Never allow children to crawl inside a cabinet or enclosure.**

! 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. Bottom Burner
2. Back Burner
3. Glass



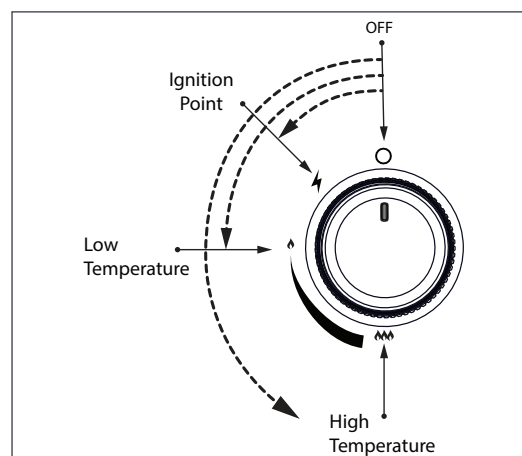
If the bottom burner is being used, you should ensure the burner is lit and operating normally by observing it through the glass.

! CAUTION

Always ensure the bottom burner is operating by observing the flame through the glass and the back burner by observing through the flame guard.

Piezo ignition

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



Operating the Pizza Oven

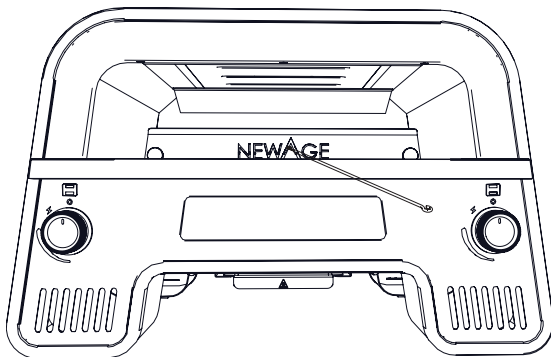
IMPORTANT NOTES

If the Pizza oven is accidentally extinguished, immediately turn off the burner and wait for 5 minutes. Repeat the above step to start the burner again.

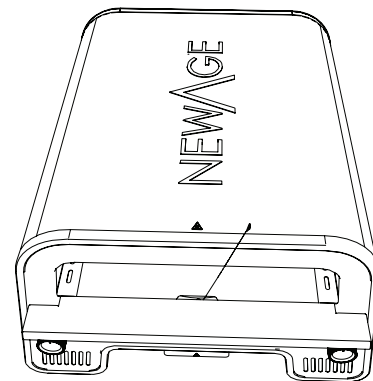
Manual lighting

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. Turn the fuel supply on.
3. Place a match stick in the coil on the match holder and light the match.
4. Remove the manual lighting extension (located beneath the Pizza oven, and attach a match to the coil and strike the match to light it.
5. Guide the lit match, through the letters cut out on the back burner fireguard. You should see a flame.
6. 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.
7. Once the Back burner is ignited proceed to ignite the Bottom burner.
8. Similarly, Remove the manual lighting extension, with a lit match, pass it through the cutout located on the Pizza stone 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 glass for the Bottom burner you should see a flame.
9. 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.



1. To lit the Back Burner, insert the matchstick held in the manual lighting extension through NewAge logo on flame guard.



2. To lit the Bottom Burner, insert the manual lighting extension through the opening near baking stone.

! WARNING

When using a match to light the appliance, make sure to use the included matchstick holder.

Operating the Pizza Oven

CAUTION

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

WARNING

Never leave Pizza Oven unattended when in operation, including preheating.

Preheating

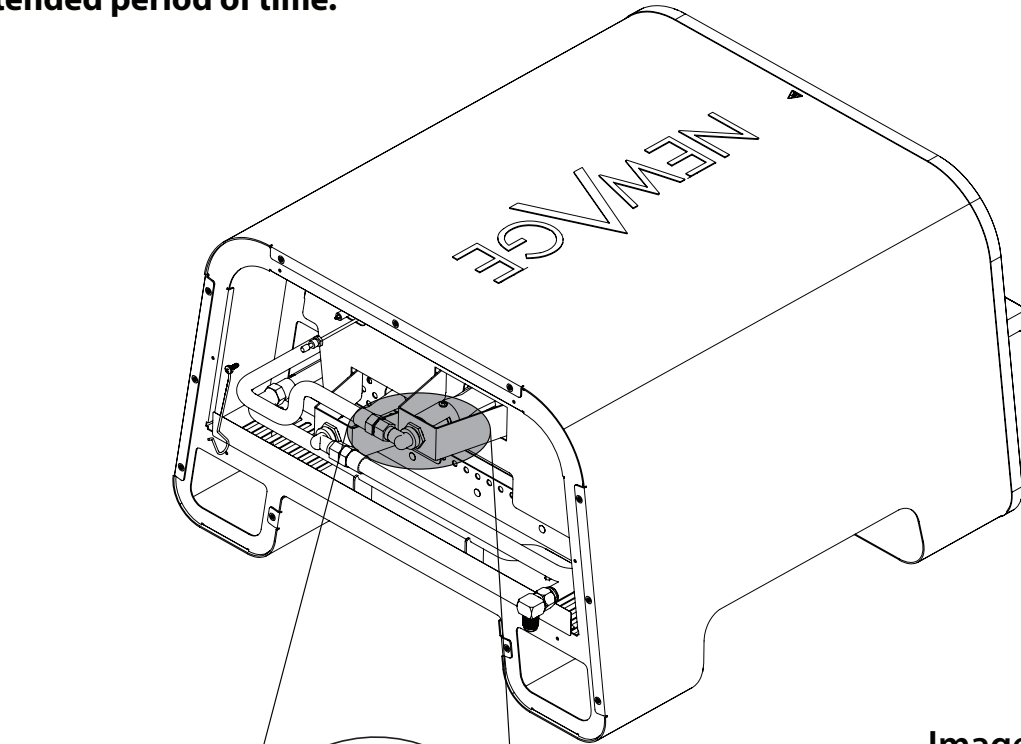
It is necessary to preheat the Pizza Oven for a short time before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Pre-heating allows the Baking Stones to properly heat up, providing even and consistent cooking results. Allow the Pizza Oven to pre-heat on "HIGH" until desired temperature is reached.

NOTE

It is easier to increase the temperature than decreasing it.

Proper Burner Position and Operation

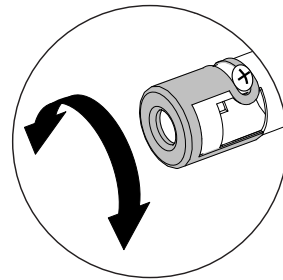
Gas control knobs should be in the 'OFF' position, and fuel line should be disconnected from gas valve manifold. To reduce the chance of FLASHBACK, the procedure below should be followed at least once a month or when your Pizza Oven has not been used for an extended period of time.



Burner Position

Valve with orifice

Image 1



Adjust the air shutter to achieve the proper flame.

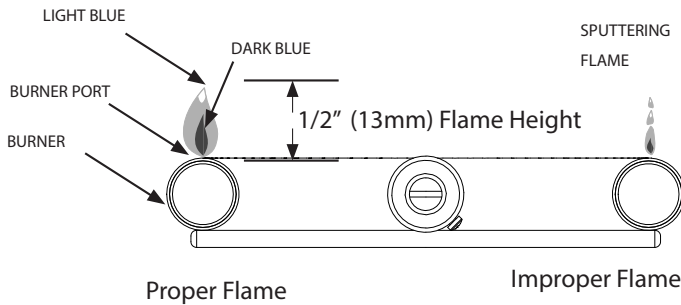
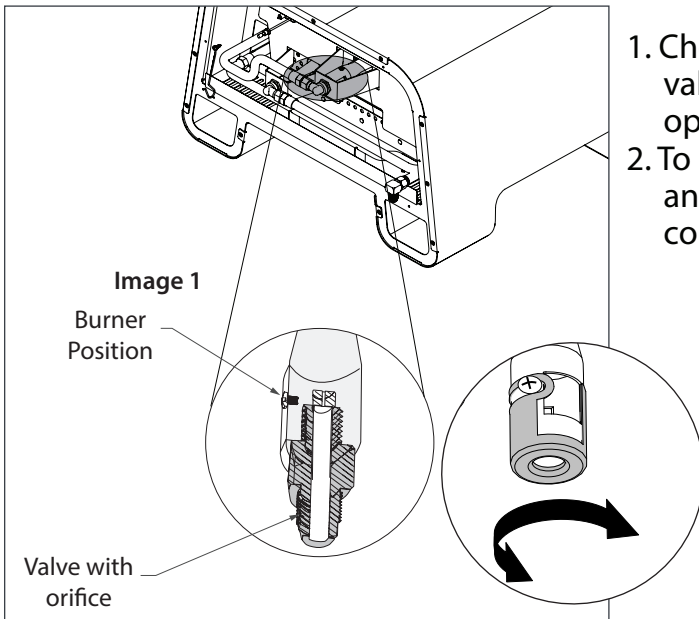
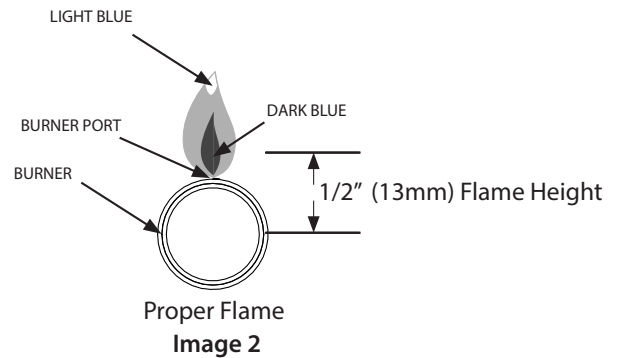


Image 2

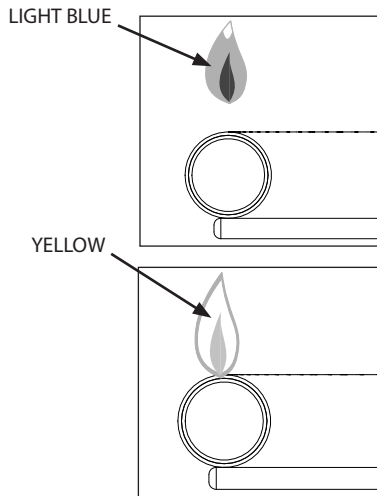
Proper Burner Position and Operation



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.

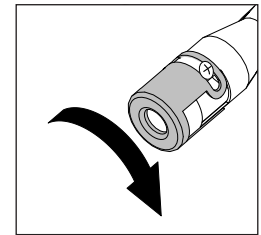


Improper Flame



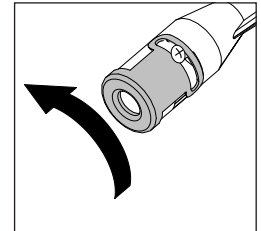
Too much Oxygen

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.

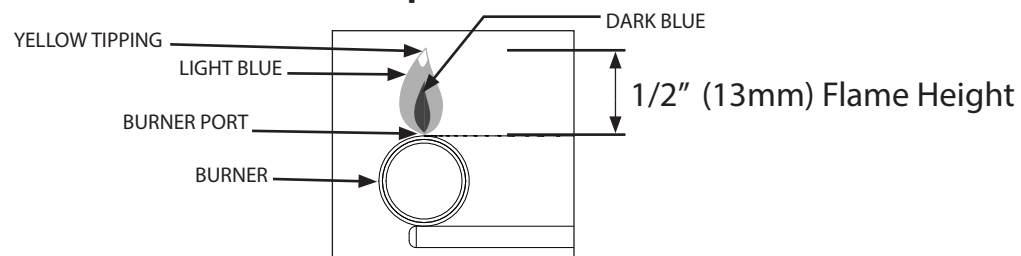


No Oxygen

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

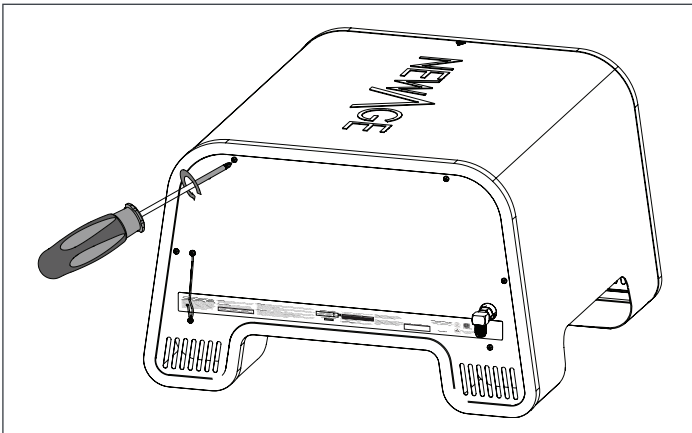
Turn off gas at source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the Pizza Oven is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

Proper Burner Position and Operation

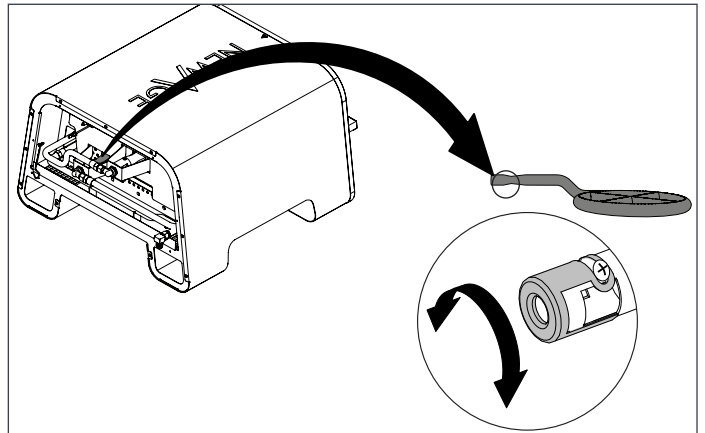
Adjusting the Airshutter valve - Bottom and Rear Burner Assembly

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.

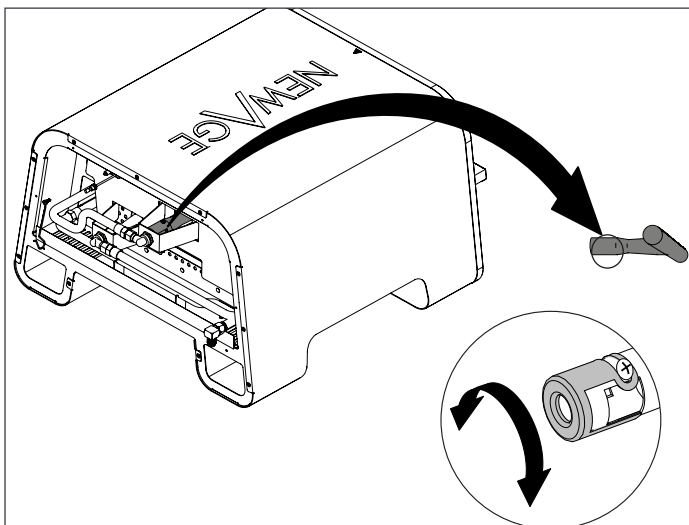
- 1** Loosen the screws from the back side of the oven to detach the back panel.



- 2** Turn the air shutter valve to change the air opening of the bottom burner.



- 3** Turn the air shutter valve to change the air opening of the back burner.



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 every cooking sessions. If the Pizza Oven is being used in coastal areas or next to a swimming pool, the Pizza Oven should be cleaned regularly. 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. Permit 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, oily or buttery 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 Baking stone. Please use pizza pan for the frozen pizza.

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.

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 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 on to 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.

Pizza Oven Maintenance and Cleaning

SPECIAL NOTE FOR LOCATIONS NEAR POOLS AND COASTAL AREAS:

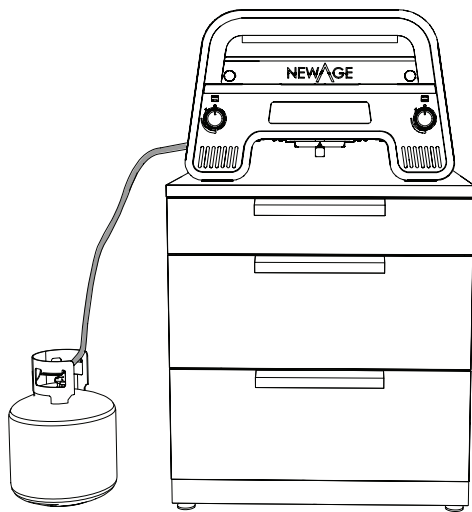
The 304 stainless steel material used in the construction of a Pizza Oven is highly rust resistant, however, chlorine in the air from swimming pools or the salt from sea air may cause surface rust to appear and even create some pitting if left on the product.

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

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)
4. Is your propane cylinder empty? Have you recently refilled the propane cylinder? If so, is the connection tight?
5. Attempt to match light the burner (see “lighting the Pizza Oven”). Clean electrode tip of any debris.

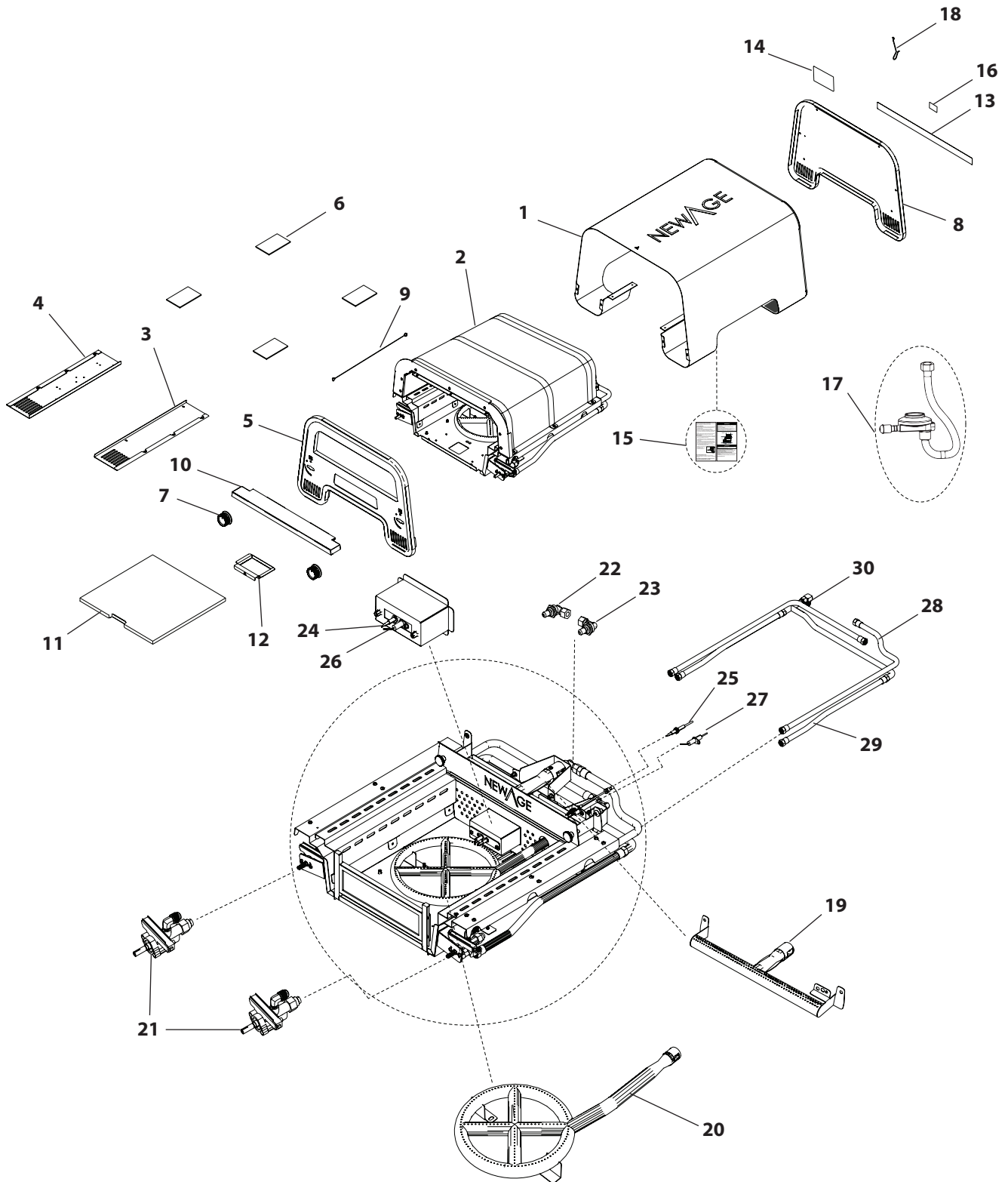
PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
1. Burner will not light with the igniter, but will light with a match	<p>Electrode is covered by cooking residue Clean wire or electrode using a cloth and rubbing alcohol.</p> <p>Electrode and burners are wet Wipe with dry cloth.</p> <p>Ignition electrode cracked or broken; sparking where cracked Replace the valve. This must be done by qualified technician.</p> <p>Faulty igniter. Replace the valve. This must be done by qualified technician.</p>
2. Burner output on the “high” setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	<p>Lack of gas. Check the gas level in the propane cylinder.</p> <p>The supply hose is pinched. Reposition supply hose as necessary.</p> <p>Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in the venturi tube. Clean burner orifice. Clean out venturi tube. Refer to page “Cleaning and maintenance” section.</p> <p>Propane regulator in “low flow” state. All gas Pizza Oven valves must be set to off position when the tank valve is turned on. Turn the tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.</p>
3. Burner goes out	<p>Location of Pizza Oven High wind and wind directly on the front of the Pizza Oven can cause blowouts. Locate the Pizza Oven towards the prevailing wind.</p> <p>Check flame Turn the burner on high and check the flame consistency.</p> <p>Burners installed incorrectly Correctly-installed burners should be seated firmly and level with no side-to-side movement.</p>

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
4. Burner goes out when set to low	<p>Lack of gas. Check the gas level in the propane cylinder. Check main shut-off valve is open.</p> <p>The supply hose is pinched. Reposition supply hose as necessary.</p> <p>Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube. Clean burner orifice. Clean out venturi tube.</p> <p>Propane regulator in "low flow" state. All gas Pizza Oven valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn the tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions</p>
5. Low heat/ Low flame when control knob turned to "High"	<p>For propane - improper lighting procedure. Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas Pizza Oven valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions.</p> <p>Low Fuel Check to see if propane tank is empty</p>
6. Uneven heat	<p>Pre-heat Pizza Oven with main burners on high for 10 minutes.</p>
7. Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	<p>Possible spider web or other debris, or improper air shutter adjustment. Clean the burner. Open air shutter slightly according to combustion air adjustment instructions.</p>
8. Humming regulator	<p>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.</p>
9. Pizzas stick to the Baking Stone	<p>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.</p>
10. Flare-up	<p>Grease build up., Excessive fat in meat. Clean oven. Trim fats from meat before cooking.</p> <p>Excessive cooking temperature. Adjust (lower) temperature accordingly.</p> <p>Excess flour on the cooking surface. Brush remnant flour from cooking surface.</p>

Exploded View and Spare Parts

NewAge Perfect Crust Pizza Oven - Countertop

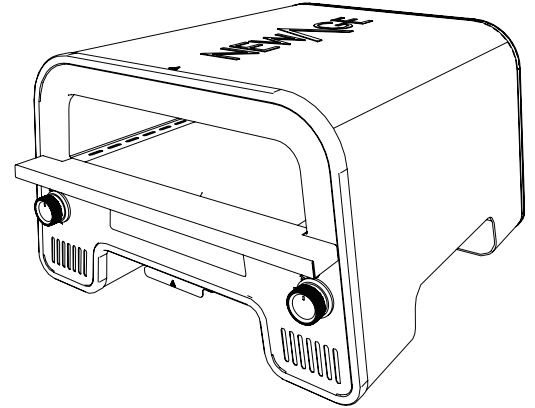


Exploded View and Spare Parts

Item No.	Engg. Part No.	Description	QTY	Spare Part SKU	Spare Part Qty
1.	PZE-01.001A-01-XX	Outer Shell Assembly	1		
2.	PZE-01.002A-01	Inner Shell Assembly	1		
3	PZE-01.003A-01	Side Cover Assembly RH	1		
4	PZE-01.013A-01	Side Cover Assembly LH	1		
5	PZE-01.004A-01	Front Panel Assembly	1	67954	1
6	PZE-01.005A-01	Rubber Pad (Pack of 4)	4	67955	4
7	PZE-01.006A-01	KNOB	2	67956	1
8	PZE-01.007A-01	Back Panel Assembly	1		
9	PZE-01.008A-01	Manual lighting extension	1	67957	1
10	PZE-01.009A-01	Front Rail	1	67958	1
11	PZE-01.010A-01	Baking Stone	1	67972	1
12	PZE-01.011A-01	Crumb Tray	1	67959	1
13	PZE.L04.001A-01	67953 - Name Plate	1		
14	PZE.L06.001A-01	Prop 65 Warning Label	1		
15	PZE-L05.001A-01	Hang Tag Guide-Pizza Oven Countertop Propane	1		
16	PZE-01.012A-01	Production code label	1		
17	PZA-02.008A-01	Propane gas hose - (For Countertop Pizza Oven)	1	67920	1
18	PZA-01.012A-01	Hose Hook	1		
19	PZE-01.002.01.06A-01	Back Burner Assembly	1	67960	1
20	PZE-01.002.02A-01	Bottom Burner Assembly	1	67961	1
21	PZE-01.002.06A-01	Performance Pizza Oven Valve	1	67962	1
22	PZE-01.002.07A-01	Performance Pizza Oven Orifice Back Burner	1	67963	1
23	PZE-01.002.14A-01	Performance Pizza Oven Orifice Bottom Burner	1	67964	1
24	PZE-01.002.01.08.02A-01	Flame Sensor Bottom Burner	1	67965	1
25	PZE-01.002.01.06.03A-01	Flame Sensor Back Burner	1	67966	1
26	PZE-01.002.01.08.01A-01	Ignitor Bottom Burner	1	67967	1
27	PZE-01.002.01.06.02A-01	Ignitor Back Burner	1	67968	1
28	PZE-01.002.09A-01	Corrugated Hose Assembly Back Burner	1	67969	1
29	PZE-01.002.08A-01	Corrugated Hose Assembly Manifold	1	67970	1
30	PZE-01.002.10A-01	Corrugated Hose Assembly Bottom Burner	1	67971	1

FOUR À PIZZA À CROÛTE PARFAITE DE NEWAGE — (GAZ PROPANE)

#UGS67953 — FOUR À PIZZA À CROÛTE PARFAITE
DE NEWAGE — PROPANE



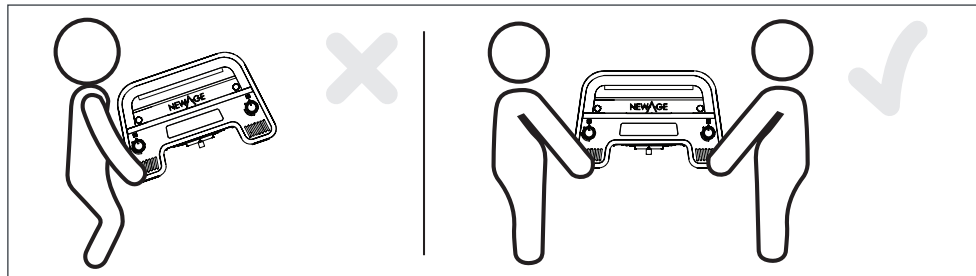
⚠ AVERTISSEMENT

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.

MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION

Avertissement : Risque de poids excessif !

Utilisez deux personnes ou plus pour déplacer, assembler ou installer le four à pizza afin d'éviter les blessures au dos. Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité du four à pizza ou des armoires.



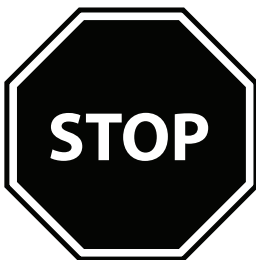
AVERTISSEMENT : Votre four à pizza est-il endommagé ?

Vous avez besoin d'assistance ou de pièces de rechange ? Pour un service plus rapide, contactez NewAge Products au 1-877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com

Ne retournez pas ce produit au détaillant.

NEWAGE PRODUCTS INC.

1190 CALEDONIA ROAD,
TORONTO, ON, CA M6A 2W5



CE MANUEL D'INSTRUCTIONS CONTIENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES NÉCESSAIRES À L'ASSEMBLAGE CORRECT ET À L'UTILISATION SÛRE DE L'APPAREIL. LISEZ ET SUIVEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

SUIVRE TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS LORS DE L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LE FAIT DE NE PAS UTILISER CE PRODUIT DANS UN ENDROIT BIEN VENTILÉ PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT. VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER PAR LA SUITE.

Pour le manuel d'installation en ligne et les vidéos concernant ce produit, veuillez consulter notre centre d'assistance sur : <https://newageproducts.com/support-hub/>

DANGER

SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Coupez le gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.

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

DANGER

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3 mètres d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi.) d'un liquide inflammable.
- 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 pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou au Code sur le stockage et la manipulation du propane, CSA B149.2, ou à la Norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A119.2/NFPA, et CSA Z240 RV Series, Code sur les véhicules récréatifs, selon le cas.

AVERTISSEMENT

1. Les fours à pizza à gaz ne sont pas certifiés à cet effet et ne doivent pas être installés dans ou sur des véhicules de loisirs, des remorques portables, des bateaux ou toute autre installation mobile ou raccordés au système de gaz de pétrole liquéfié à basse pression d'un véhicule de loisirs.
2. Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
3. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four à pizza à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
4. Toutes les conduites de gaz doivent être munies d'un dispositif de coupure facilement accessible. Assurez-vous que le propriétaire sait où se trouve le dispositif de coupure. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Vérifier uniquement avec une solution d'eau savonneuse. Ne vérifiez jamais les fuites de gaz avec une flamme nue.
(Consultez INDEX : "Test d'étanchéité" pour plus de détails)

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Débranchez l'appareil de l'alimentation en gaz avant de le ranger ou de le transporter.

REMARQUES IMPORTANTES

- Respectez toujours les distances de sécurité requises par rapport aux structures combustibles, comme indiqué. Le four à pizza est conçu pour être utilisé à l'extérieur uniquement. Ne jamais l'utiliser dans un garage, un bâtiment, une remise, un passage souterrain ou tout autre endroit fermé.
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri ne comportant pas plus de murs sur trois côtés, mais sans toit ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'air libre s'il est installé dans un abri qui n'est qu'une enceinte partielle comprenant un toit et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans le cas d'un passage couvert, ou perpendiculaires l'une à l'autre ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé à l'abri d'une enceinte partielle comprenant un toit et trois parois latérales, pour autant que 30 % ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte soit ouverte en permanence ; toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas cet appareil sous des auvents ouverts. Le non-respect de ces règles peut entraîner un incendie ou des blessures.

AVERTISSEMENT

Ce manuel comprend une liste des pièces nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil, des instructions pour un assemblage correct et pour l'assemblage des pièces installées et des accessoires fournis avec l'appareil, ainsi que les procédures appropriées pour le test des fuites de gaz.

AVERTISSEMENT

Ce manuel comprend des instructions pour nettoyer et inspecter le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

ATTENTION

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

AVERTISSEMENT

- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ou sans ordonnance peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner en toute sécurité.

DANGER

Ne mettez pas le gril en mode rangement ou voyage immédiatement après l'utilisation. Laisser le gril refroidir au toucher avant de le déplacer ou de le ranger. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un incendie entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.

DANGER

- Ne rangez pas une bouteille de propane de rechange sous ou à proximité d'un barbecue ou d'autres sources de chaleur.
- Ne remplissez JAMAIS une bouteille de propane à plus de 80 %.
- Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

REMARQUES IMPORTANTES

- Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille chaque fois que cette dernière n'est pas utilisée. N'installez que le type de capuchon anti-poussière fourni avec la vanne de la bouteille sur la sortie de la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.
- Un crochet est fourni avec le four à pizza de comptoir pour maintenir le tuyau de combustible lorsque la bouteille n'est pas utilisée.

DANGER

- Gaz inflammable sous pression
- Une fuite de gaz peut provoquer un incendie ou une explosion si elle s'enflamme, entraînant des blessures corporelles graves ou la mort.
- Contactez le fournisseur de GPL pour les réparations ou l'élimination de cette bouteille ou du GPL inutilisé.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE, D'EXPLOSION ET DE MONOXYDE DE CARBONE

Si les informations contenues dans ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie, une explosion ou la production de monoxyde de carbone peuvent se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

AVERTISSEMENT

- Le test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants du système de gaz sont remplacés ou entretenus.
- Ne fumez pas pendant l'exécution de ce test et éliminez toute source d'ignition.
- Consultez le schéma de test d'étanchéité pour connaître les zones à vérifier. N'effectuez jamais un test d'étanchéité en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

AVERTISSEMENT

Si vous utilisez une allumette pour allumer l'appareil, veillez à utiliser le porte-allumette fourni.

AVERTISSEMENT

Ne raccordez 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 adéquat avec votre four à pizza. Le retrait ou la non-installation du régulateur de pression peut entraîner un incendie et des blessures graves, et annule la garantie.

Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce four à pizza à gaz est conçu pour fonctionner avec une pression d'alimentation de 11 po de colonne d'eau pour le propane. Cet appareil est certifié pour être utilisé uniquement avec une bouteille 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 ligne d'alimentation est conforme aux codes d'installation locaux et/ou nationaux.

AVERTISSEMENT

- Ne changez pas l'ensemble régulateur/tuyau et n'utilisez pas d'autre ensemble que celui fourni avec votre four à pizza.
- N'essayez pas d'utiliser un ensemble régulateur/tuyau GLP 5 avec un ensemble bouteille/vanne standard POL 510.
- Ne raccordez 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 l'exigent et NewAge fournit le régulateur adéquat avec votre four à pizza. Le fait de retirer ou de ne pas installer le régulateur de pression peut entraîner un incendie et des blessures graves, et annule la garantie.

ATTENTION

Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention. Pour éviter tout risque de brûlure, 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 de la chaîne d'alimentation en gaz est remplacé ou qu'une odeur de gaz est présente.

ATTENTION

Assurez-vous toujours que le brûleur inférieur fonctionne en observant la flamme à travers la vitre. De même avec le brûleur arrière en l'observant à travers la protection de la flamme.

AVERTISSEMENT

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

- Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, notamment le monoxyde de carbone, qui est un sous-produit de la combustion reconnu par l'État de Californie comme causant le cancer et des anomalies congénitales, ou d'autres troubles de la reproduction. Pour plus d'informations, consultez le site www.P65Warnings.ca.gov.
- La loi californienne oblige les entreprises à avertir leurs clients d'une exposition potentielle à de telles substances. Pour minimiser l'exposition aux substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien figurant dans ce manuel. Veillez à assurer une ventilation adéquate lorsque vous cuisinez.

AVERTISSEMENT

ÉTAT DU MASSACHUSETTS

- Le Massachusetts exige que toute installation de gaz soit installée par un plombier ou un installateur de gaz agréé possédant la licence appropriée du Massachusetts.
- Toutes les installations permanentes au gaz naturel nécessitent l'installation d'une vanne de gaz manuelle à poignée en "T" sur la conduite d'alimentation en gaz de cet appareil.

AVERTISSEMENT

- L'utilisation de votre four à pizza dans des conditions venteuses peut perturber le flux d'air de l'avant vers l'arrière.
- 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 extrêmement chauds.
- Tout dommage causé par une utilisation dans des conditions venteuses, tel que des boutons ou des fils d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commande due à l'accumulation de chaleur, est exclu de la couverture de la garantie.

Index

GARANTIE DU FRABRICANT	8
Règles de sécurité	9
Pièces fournies et inspection de l'appareil	14
Caractéristiques de l'appareil	15
Installation du four à pizza sur une table	16
Montage du four à pizza	19
Instructions pour les tests d'étanchéité	23
Réparer une fuite de gaz	24
Liste de contrôles préalables à l'utilisation	25
Utilisation du four à pizza	27
Positionnement et fonctionnement corrects du brûleur	30
Entretien et nettoyage du four à pizza	34
Dépannage	36
Vue éclatée et pièces détachées	38

NEWAGE PRODUCTS INC. GARANTIE DU FABRICANT DU FOUR À PIZZA À CROÛTE PARFAITE DE NEWAGE

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

Veillez avoir les renseignements suivants lorsque vous appelez notre équipe du service à la clientèle :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Le nom du produit/numéro d'UGS
- Une description claire et détaillée du problème
- Une preuve d'achat, y compris un numéro de commande

Enregistrez votre achat de produits NewAge en ligne pour obtenir une assistance à la clientèle plus rapide et un accès à des avantages exclusifs

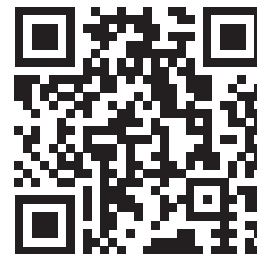
Visitez www.newageproducts.com/register/

Réclamation sous garantie

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

Veillez examiner tous les détails de la garantie ci-dessous avant de contacter NewAge Products pour une réclamation.

Balayez le code à barres 2D à droite pour accéder à la page d'assistance ou visitez www.newageproducts.com/contact-us/



Balayez ce code à barres 2D avec la caméra de votre téléphone mobile pour visiter le Centre d'assistance de NewAge Products www.newageproducts.com/support-hub/

GARANTIE LIMITÉE

NewAge est fier d'offrir une garantie limitée à partir de la date d'achat. Celle-ci est soumise aux limitations et clauses de non-responsabilité énoncées ci-dessous et dans d'autres documentations sur le produit.

Durée de la garantie	Articles couverts par la garantie	Coût pour NewAge	Coût pour le client
10 ans	Acier inoxydable et pièces métalliques	Matériau	Expédition
5 ans	Brûleur inférieur, brûleur arrière, pierre de cuisson	Matériau	Expédition
2 ans	Tous les autres accessoires et pièces	Matériau	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 dommage 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 résultants de produits, causés par un accident, une mauvaise utilisation, un abus, un incendie, une inondation, une installation incorrecte, des catastrophes naturelles, une négligence, une modification ou une mauvaise manipulation, un entretien et un stockage non appropriés.
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 contexte commercial, ou manipulé d'une manière ne correspondant pas aux instructions d'installation fournies avec le produit.
5. Les dommages esthétiques survenus après l'achat du produit par le client, y compris les rayures, les bosses, les creux, la corrosion ou les taches sur le matériau qui n'affectent pas la capacité structurelle ou fonctionnelle 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 four à pizza, est une caractéristique de l'acier inoxydable.
8. Rouille superficielle résultant de pluies acides ou de produits chimiques présents dans l'environnement
9. Pièces de rechange pour des produits NewAge à l'extérieur du Canada et des États-Unis.
10. Une perte en raison d'un vol.
11. Des dommages résultant d'une utilisation contraindiquée du produit et non conforme au manuel d'instructions.
12. Tout coût de main-d'œuvre pendant la période de garantie.
13. Décoloration des pierres de cuisson.
14. Fissuration de la pierre due à une mauvaise utilisation (par exemple, fissuration thermique)
15. Dommages résultant d'une utilisation contraindiquée du produit et non conforme aux règles de sécurité.

L'acier inoxydable 304 utilisé dans la construction du four à pizza est très résistant à la rouille. Toutefois, le chlore présent dans l'air des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer des piqûres de corrosion s'ils sont laissés sur le produit. Nous vous conseillons de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable au moins toutes les deux semaines afin de maintenir votre four à pizza en parfait état. La réaction chimique du sel est facile à prévenir, mais elle est plus difficile à éviter lorsqu'il est laissé sur la surface.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, DANS LA MESURE OÙ ELLES SONT APPLICABLES, LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE 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-dessous 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 INDIQUÉ DANS CE DOCUMENT. NEWAGE NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES ET INDIRECTS. Certains États ainsi que certaines 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.

Règles de sécurité

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 endroit clos tel qu'un garage, un kiosque, un porche grillagé ou un autre endroit clos similaire.
4. La température ambiante minimale pour une utilisation sûre de l'appareil est de 14 °F/-10 °C.
5. Les fours à pizza ne sont pas conçus ni certifiés pour être installés dans ou sur des véhicules de loisirs, des remorques, des bateaux ou raccordés au système GPL à basse pression d'un véhicule de loisirs et ne doivent pas y être installés.
6. N'utilisez jamais le four à pizza lorsqu'il y a du vent. S'il est situé dans une zone constamment venteuse, au bord de la mer, au sommet d'une montagne, etc., un pare-vent est nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés dans la section INSTALLATION de ce manuel. Consultez la page 16 pour plus d'informations.
7. Ne modifiez pas le four à pizza.
8. Maintenez un espace libre de 4 po (102 mm) à l'arrière du four et sur les côtés et de 36 po (914 mm) à partir de la partie supérieure pour les matériaux non combustibles.
9. Fermez toujours la vanne principale de la bouteille de gaz propane après chaque utilisation.
10. N'utilisez jamais de bouteille de propane cabossée, rouillée ou endommagée.
11. Une bouteille de gaz propane de rechange ne peut pas être stockée sous le four à pizza à gaz.
12. Ne fixez ou ne déconnectez jamais une bouteille de gaz propane, et ne déplacez ou ne modifiez jamais les raccords de gaz lorsque le four à pizza fonctionne ou est chaud.
13. N'utilisez que des bouteilles de propane dotées d'un raccord de type QCC1.
14. Lorsque la bouteille de propane est raccordée à l'appareil, le four à pizza à gaz et la bouteille doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.
15. Lorsque le four à pizza à gaz doit être entreposé à l'intérieur, la connexion entre la bouteille de propane et le four à pizza à gaz doit être déconnectée et la bouteille doit être retirée et entreposée à l'extérieur, dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants. Les bouteilles déconnectées ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
16. Inspectez le tuyau d'alimentation en combustible avant chaque utilisation. En cas 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 rechange spécifié par le fabricant du four à pizza.
17. Un test d'étanchéité de l'appareil doit être effectué avant la première utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants de l'installation de gaz sont remplacés. Consultez la page 23 pour plus d'informations.
18. Suivez attentivement les instructions relatives à l'éclairage lorsque vous utilisez le four à pizza.
19. Les commandes du brûleur doivent être éteintes lorsque la vanne d'alimentation de la bouteille est ouverte.
20. Ne vous penchez jamais sur le four à pizza et tenez-vous à l'écart de l'ouverture de la chambre de cuisson lorsque vous l'allumez.
21. Ne laissez jamais le tuyau de gaz toucher le boîtier du brûleur. Consultez la page 12 pour plus d'informations.

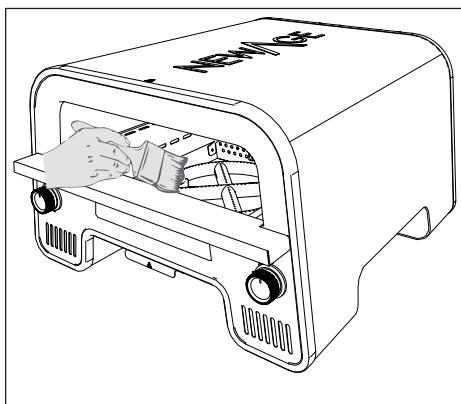
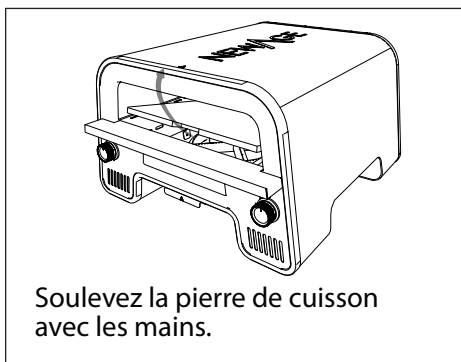
Règles de sécurité

22. Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
23. Les adultes et les enfants doivent être informés des risques liés aux températures de surface élevées. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité du four à pizza.
24. Ne touchez jamais les pierres du four à pizza ou les surfaces métalliques environnantes à mains nues lorsque vous utilisez le four à pizza.
25. Le four conserve la chaleur après que les brûleurs ont été éteints, en particulier les pierres de cuisson. Soyez prudent lorsque vous entrez en contact avec le four immédiatement après son utilisation.
26. Tenez toutes les conduites d'alimentation en gaz à l'écart des surfaces chauffées.
27. Les araignées et les insectes aiment se nicher dans les brûleurs, les injecteurs, les vannes et les orifices d'un four à pizza, perturbant ainsi le flux de gaz. Cette situation très dangereuse peut provoquer un incendie, endommager le four à pizza et entraîner des blessures. Si votre four à pizza n'a pas été utilisé pendant 6 mois, inspectez et nettoyez les brûleurs, l'injecteur, les vannes et les orifices.
28. Nettoyez le four à pizza avec précaution. Évitez les brûlures dues à la vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer le four à pizza lorsqu'il est chaud. Certains produits nettoyants produisent des fumées nocives ou peuvent s'enflammer s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
29. N'utilisez pas de charbon de bois ou de combustible d'allumage à l'intérieur du tiroir de récupération des miettes.
30. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
31. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression 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 être munies d'un dispositif de coupure facilement accessible. Si vous sentez une odeur de gaz, vérifiez immédiatement s'il y a des fuites de gaz. Vérifiez uniquement avec une solution d'eau savonneuse.
34. Veillez à ce que l'installation et l'entretien soient corrects en suivant toutes les instructions de ce guide d'utilisation et d'entretien et toute autre instruction ou indication fournie 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 l'alimentation en gaz du four à pizza.
35. Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez le four à pizza.
36. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.
37. Cet appareil sera chaud pendant et après son utilisation. Utilisez des gants de cuisine isolés pour vous protéger des surfaces chaudes.

ATTENTION

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

Règles de sécurité



Nettoyez régulièrement les composants du 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.

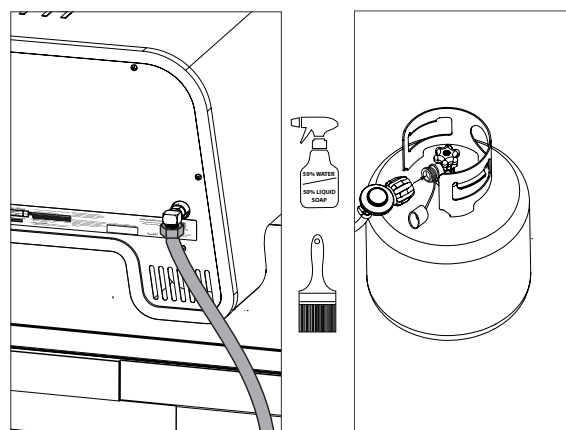
Voici les principales zones à nettoyer :

1. Retirez les pierres de cuisson et récoltez et jetez les particules de nourriture des pierres de cuisson et du tiroir à miettes. N'utilisez jamais d'eau ni de savon pour nettoyer la pierre de cuisson, utilisez simplement une brosse.
2. Les brûleurs qui ne sont pas utilisés fréquemment peuvent être obstrués par des araignées qui sont attirées par l'odeur du gaz et qui construisent des toiles à l'intérieur des tubes du brûleur. Utilisez une brosse à poils doux pour nettoyer l'intérieur des brûleurs et enlever les débris de l'extérieur de ces derniers.
3. Grattez l'intérieur du boîtier du brûleur au moins une fois par saison pour éliminer l'accumulation de carbone. Enlevez les débris à l'aide d'une pelle ou d'un aspirateur, réinstallez tous les composants et profitez d'une utilisation beaucoup plus propre de votre four à pizza.

Testez les raccords de tuyaux pour détecter les fuites de gaz

Les fuites de gaz constituent un problème sérieux qui peut être facilement évité en procédant à une vérification rapide et simple des fuites chaque année, ou chaque fois que des éléments de l'installation de gaz sont remplacés ou font l'objet d'un entretien.

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande du four à pizza sont en position "éteint".
2. Allumez l'alimentation de gaz,
Pour le gaz propane
Tournez le bouton de la vanne de la bouteille d'un tour complet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Brossez ou pulvérisez une solution composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.
4. Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Coupez IMMÉDIATEMENT l'alimentation en gaz et n'utilisez pas le four à pizza avant d'avoir contacté un installateur de gaz agréé pour remplacer les pièces défectueuses et le service clientèle de NewAge.



Règles de sécurité

! AVERTISSEMENT

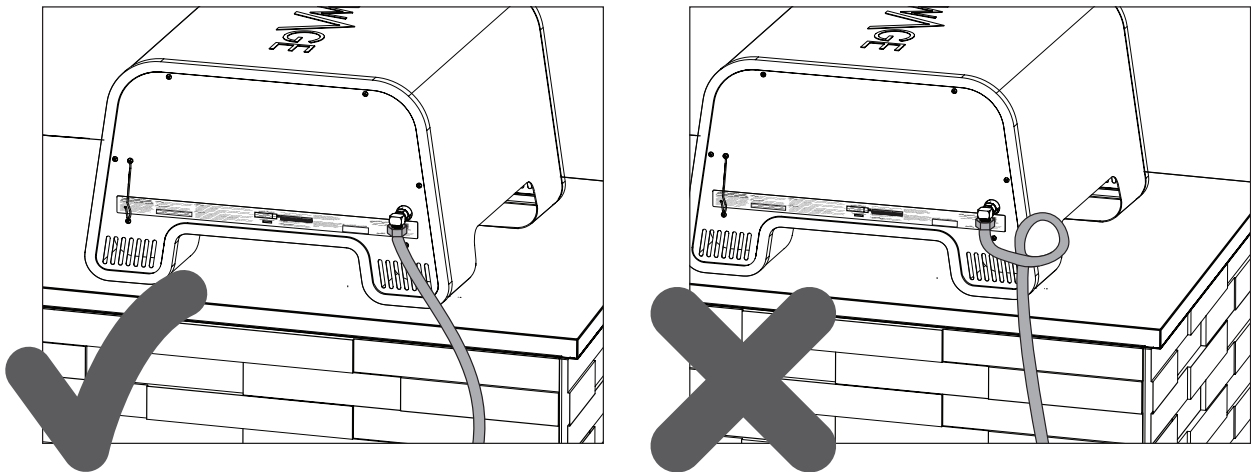
Le test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants du système de gaz sont remplacés ou entretenus. Ne fumez pas pendant l'exécution de ce test et éliminez toute source d'ignition. Consultez le schéma de test d'étanchéité pour connaître les zones à vérifier. N'effectuez jamais un test d'étanchéité en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

Ne laissez jamais le tuyau de gaz toucher le boîtier du brûleur

La partie inférieure de votre four à pizza devient incroyablement chaude. Le fait de pousser le tuyau de gaz excédentaire dans la cavité située sous le four à pizza ou de l'enrouler sous la boîte à brûleurs 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 les mesures suivantes pour vous assurer que votre tuyau est positionné en toute sécurité :

1. Assurez-vous que votre four à pizza est éteint et refroidi.
2. Vérifiez le tuyau à l'arrière du four à pizza.
3. Si le tuyau est emmêlé ou touche la chambre de combustion, tirez sur le tuyau de gaz à partir du bas de l'armoire jusqu'à ce que l'excès de tuyau soit éliminé.
4. Vérifier que le tuyau ne présente pas de signe de fonte ou de dommages. S'il est endommagé, ou si vous ne savez pas comment vérifier, contactez l'équipe d'assistance à la clientèle > **1-877-306-8930 ; ou support@newageproducts.com**



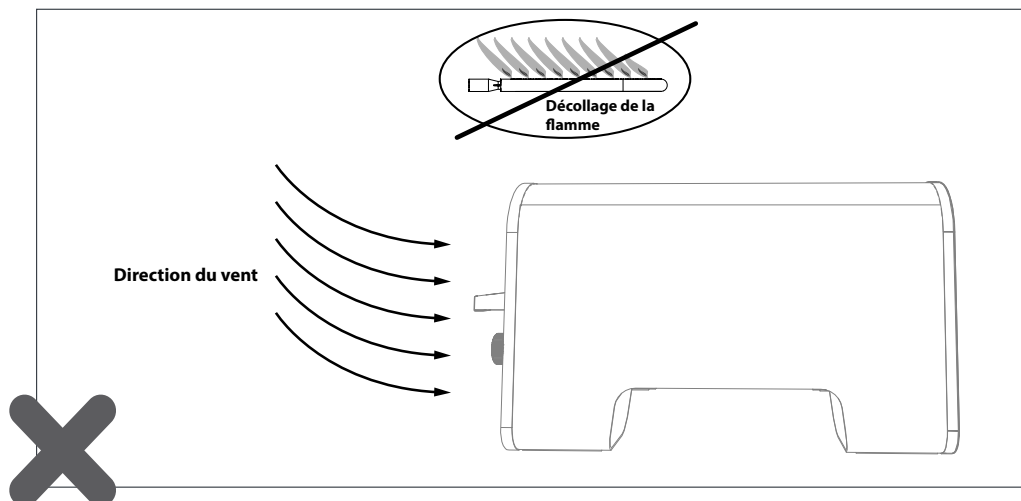
Pour four à pizza de comptoir

Règles de sécurité

Fonctionnement du four à pizza dans des conditions venteuses

! AVERTISSEMENT

L'utilisation de votre four à pizza dans des conditions venteuses peut perturber le flux d'air de l'avant vers l'arrière. 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 extrêmement chauds.



Pour le comptoir du four à pizza

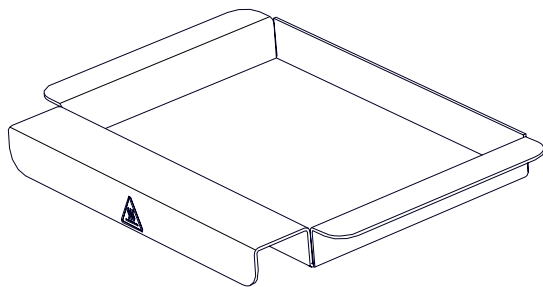
En cas de vent fort, il est préférable de ne pas utiliser le four à pizza. Si le site est situé dans une zone constamment venteuse (bord de mer, sommet d'une montagne, etc.), un pare-vent sera nécessaire. Respectez toujours les dégagements spécifiés dans le "Manuel d'installation".

REMARQUE :

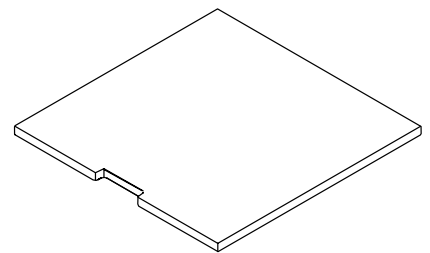
Tout dommage causé par une utilisation dans des conditions venteuses, tel que des boutons ou des fils d'allumage fondus, ou une décoloration du panneau de commande due à l'accumulation de chaleur, est exclu de la couverture de la garantie.

Pièces fournies

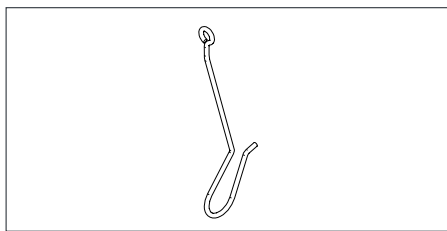
Pièces fournies — Pièces principales du four à pizza



Tiroir à miettes

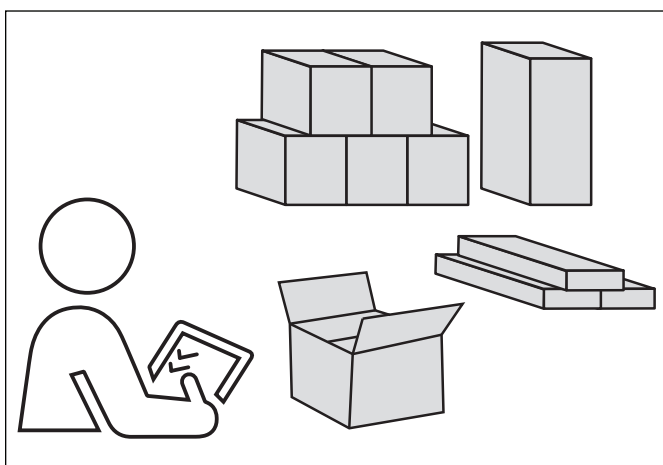


1 pierre de cuisson



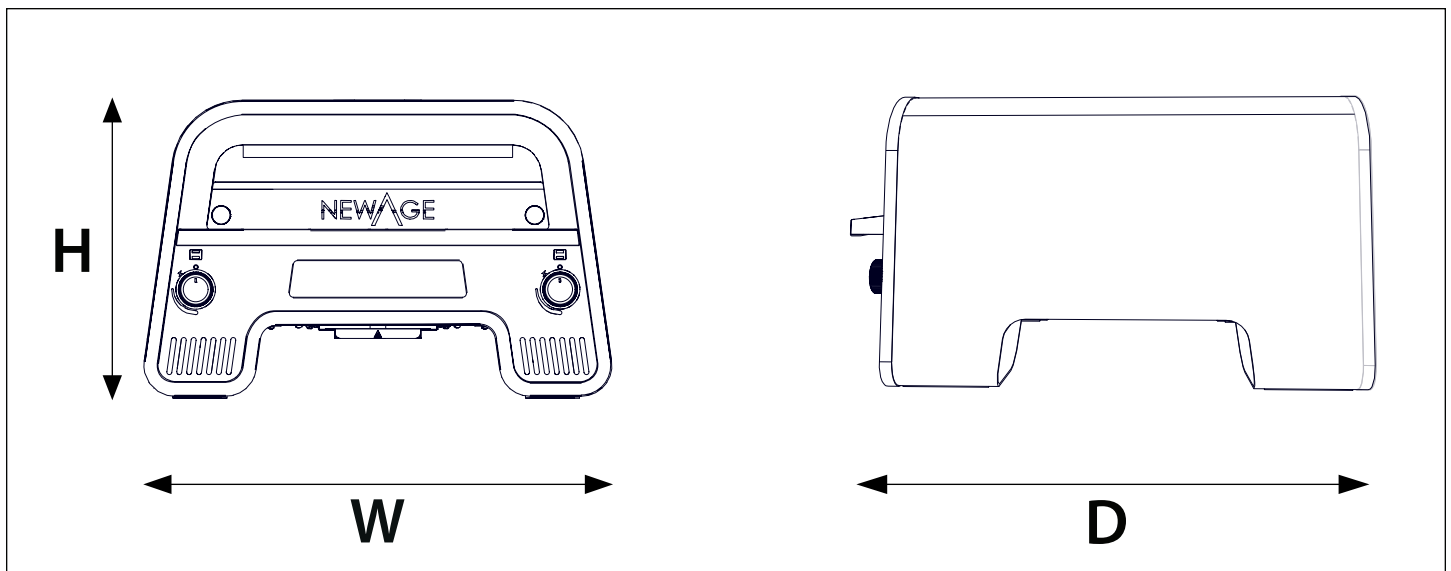
1 crochet

Inspection des produits



- Vérifiez que toutes les pièces ont été reçues conformément à la commande 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 cette dernière.

Caractéristiques de l'appareil



Performances de la cuisine extérieure Four à pizza

Dimensions

Largeur (L)	23,63 po
Profondeur (P)	27,65 po
Hauteur (H)	15,03 po

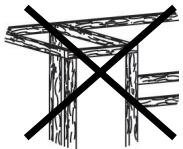
Détails

Matériau	Acier inoxydable 304
1 brûleur arrière	15 000 BTU
1 brûleur inférieur	10 000 BTU
Type de combustible :	Propane
Puissance de sortie totale	25 000 BTU
Poids net	2828,5 kg/62,8 livres
Zone de cuisson principale	225 pouces carrés

Installation du four à pizza sur une table

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, entreposage et de la manipulation des gaz liquéfiés, ANSI/NFPA 58, ou au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1 ; Règlement relatif à l'entreposage et à la manutention du propane.

⚠ AVERTISSEMENT



Le cadre de l'armoire, les panneaux latéraux de l'armoire et le plan de travail doivent être fabriqués en matériaux incombustibles.

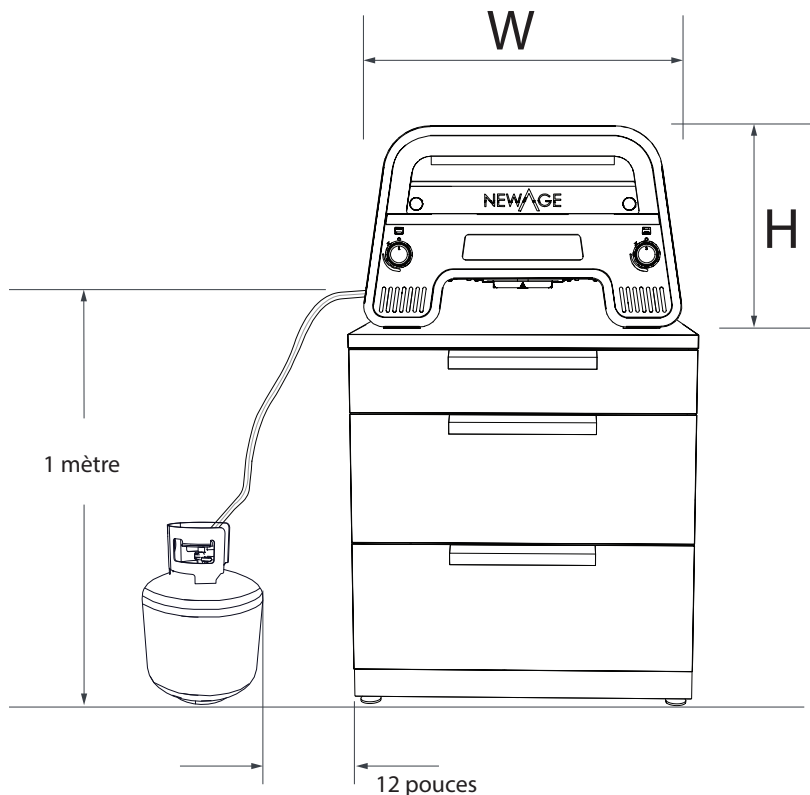
⚠ AVERTISSEMENT



Une bouteille de propane ne peut pas être stockée sous le four à pizza à gaz.
Une seule bouteille de 20 livres (12,125 po x 17,75 po) en service doit être utilisée avec le four à pizza

⚠ AVERTISSEMENT

1. NE PAS STOCKER OU UTILISER DES PRODUITS CONTENANT DES LIQUIDES OU DES VAPEURS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'ARMOIRE NEWAGE, DES ARMOIRES DE CUISINE EXTÉRIEURE NEWAGE OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.
2. NE PAS STOCKER UNE BOUTEILLE DE GAZ PROPANE DE RECHANGE À L'INTÉRIEUR OU À PROXIMITÉ DE L'ARMOIRE NEWAGE, DES ARMOIRES DE CUISINE EXTÉRIEURE NEWAGE OU DE TOUT AUTRE APPAREIL.



⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE RENVERSEMENT.

Installation du four à pizza sur une table

Raccordement des bouteilles de gaz propane

1. Assurez-vous que la vanne de la bouteille de gaz propane est complètement fermée. Il est possible que la vanne soit ouverte sans libérer de gaz, mais dès que vous commencez à raccorder le régulateur, le gaz s'échappe du raccord.
2. Insérez l'entrée du régulateur dans la vanne de la bouteille et tournez l'écrou noir du coupleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écrou du coupleur soit serré à la main. Ne serrez pas trop fort cette connexion. Voir Figures 1 et 2.
3. Pour déconnecter l'écrou du coupleur, il faut d'abord s'assurer que la vanne principale de la bouteille est fermée. Saisissez l'écrou du coupleur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'entrée se désengage alors.
4. Vérifiez toujours l'étanchéité du raccord après avoir rempli ou échangé des bouteilles de gaz propane.
5. La bouteille de propane doit être munie d'un collier pour protéger la vanne de la bouteille.
6. Le gaz propane doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

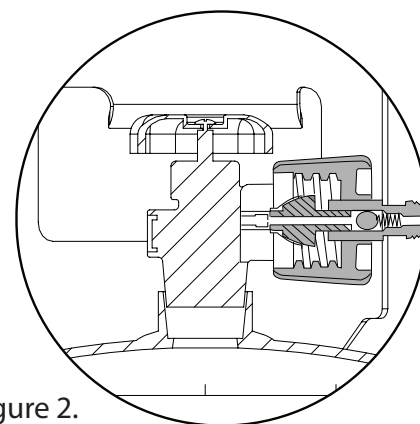
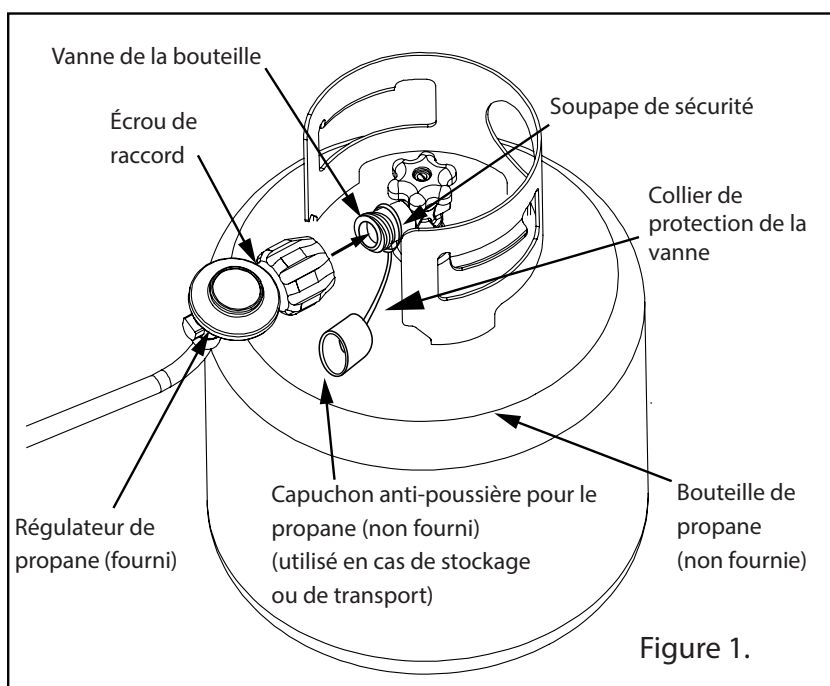


Figure 2.

Serrez à la main pour assurer une bonne étanchéité et un débit de gaz correct.

! AVERTISSEMENT

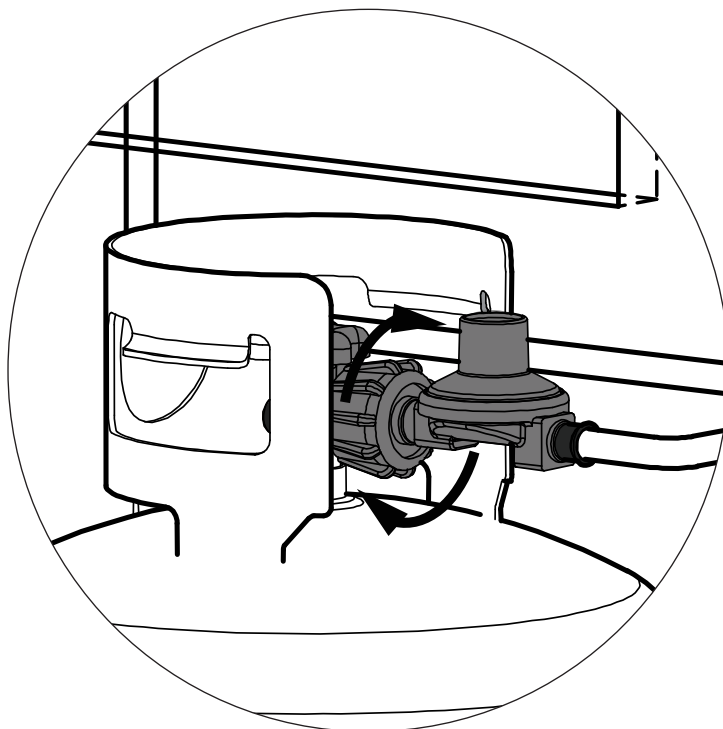
Gaz inflammable sous pression.

Note : La longueur maximale du raccordement au gaz est de 6 pieds (1,82 m).

! AVERTISSEMENT

CONTACTER LE FOURNISSEUR DE GAZ PROPANE POUR LES RÉPARATIONS OU L'ÉLIMINATION DE CETTE BOUTEILLE OU DU GAZ PROPANE NON UTILISÉ.

Installation du four à pizza sur une table



! ATTENTION

Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Ne le remplacez que par le modèle de régulateur indiqué ci-dessous.

67920 — Tuyau de gaz propane pour four à pizza de comptoir

! DANGER

Ne rangez pas une bouteille de propane de recharge sous ou à proximité d'un barbecue ou d'autres sources de chaleur.

Ne remplissez JAMAIS une bouteille de propane à plus de 80 %.

Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

Montage du four à pizza

! AVERTISSEMENT

Ne raccordez 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 adéquat avec votre four à pizza. Le retrait ou la non-installation du régulateur de pression peut entraîner un incendie et des blessures graves, et annule la garantie.

Comme indiqué sur la plaque signalétique, ce four à pizza à gaz est conçu pour fonctionner avec une pression d'alimentation de 11 po de colonne d'eau pour le propane. Cet appareil est certifié pour être utilisé uniquement avec une bouteille 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. Veillez à ce que la taille de la conduite d'alimentation soit conforme aux codes d'installation locaux et/ou nationaux.

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

67953 — Four à pizza à croûte parfaite de NewAge - Propane

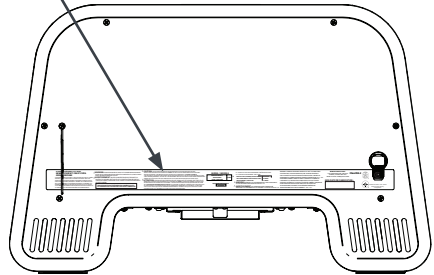
<p>CLASS NO / CATÉGORIE # 3711 0606 NEWAGE PERFECT CRUST PIZZA OVEN - PROPANE</p> <p>OUTDOOR COOKING APPLIANCE - FOR OUTDOOR USE ONLY # 3711 0606 RECHAUFFEUR À PÂTISSERIE À USAGE EXTÉRIEUR UNiquement POUR L'USAGE EXTÉRIEUR</p> <p>AVERTISSEMENT - DO NOT OPERATE WITHOUT PROPER GAS SUPPLY AND PRESSURE. SEE INSTRUCTIONS FOR GAS SUPPLY AND PRESSURE REQUIREMENTS. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAN CAUSE FIRE, EXPLOSION, OR DEATH.</p> <p>THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR COMMERCIAL USE. / CET APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL.</p>	<p>WARNING - DO NOT OPERATE WITHOUT PROPER GAS SUPPLY AND PRESSURE. SEE INSTRUCTIONS FOR GAS SUPPLY AND PRESSURE REQUIREMENTS. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAN CAUSE FIRE, EXPLOSION, OR DEATH.</p> <p>AVERTISSEMENT - DO NOT OPERATE WITHOUT PROPER GAS SUPPLY AND PRESSURE. SEE INSTRUCTIONS FOR GAS SUPPLY AND PRESSURE REQUIREMENTS. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAN CAUSE FIRE, EXPLOSION, OR DEATH.</p>	<p>CAUTION - THE GAS PRESSURE REGULATOR PROVIDED WITH THIS APPLIANCE MUST BE USED WITH GAS SUPPLY. THIS REGULATOR IS SET FOR AN OUTLET PRESSURE OF 11" W.C. (2.99 kPa). THE APPLIANCE IS DESIGNED AND APPROVED FOR USE WITH THIS GAS SUPPLY PRESSURE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAN CAUSE FIRE, EXPLOSION, OR DEATH.</p> <p>ATTENTION - LA RÉGULATEUR DE PRESSION FOURNI AVEC CE FOUR À PÂTISSERIE DOIT ÊTRE UTILISÉ AVEC UN APPROvisionnement EN GAZ PROpane. CE RÉGULATEUR EST RÉGLÉ POUR UNE PRESSION DE SORTIE DE 11 POUCES DE COLONNE D'EAU. L'APPAREIL EST CONÇU POUR FONCTIONNER AVEC CE GAZ. SI LA PRESSION D'ALIMENTATION EN GAZ EST INFÉRIEURE À CES EXIGENCES, L'APPAREIL SERA SOUS-ALIMENTÉ ET N'ATTEINDRA PAS LES TEMPÉRATURES MAXIMALES. VEILLEZ À CE QUE LA TAILLE DE LA CONDUITE D'ALIMENTATION SOIT CONFORME AUX CODES D'INSTALLATION NATIONAUX.</p>	<p>MODEL / MODÈLE NEWAGE PERFECT CRUST PIZZA OVEN - PROPANE 67953</p> <p>EQUIPPED FOR USE WITH PROPANE</p>	<p>2 X 1/2" (50.8 mm) WITH BOTTOM BURNER / RÉGULATEUR DE GAZ 1 X 1/2" (50.8 mm) BACK BURNER / VÉLÉLAGE</p> <p>CONFORME À LA NORME CANADIENNE DE SÉCURITÉ / PRODUIT CERTIFIÉ PAR LE BUREAU D'ÉVALUATION DES PRODUITS INDUSTRIELS CANADIENS</p> <p>WARNING - REMOVAL OF THIS MARKING WILL VOID COMPLIANCE OF THIS APPLIANCE WITH ANSI Z223.1/CSA 2.23.1.1/2.</p> <p>AVERTISSEMENT - LA SUPPRESSION DE CE MARQUAGE ANNULERA LA CONFORMITÉ DE CET APPAREIL AVEC L'ANSI Z223.1/CSA 2.23.1.1/2.</p>	<p>MINIMUM CLEARANCE FROM SIDES AND BACK OF UNIT TO COMBUSTIBLE CONSTRUCTION, 14 INCHES FROM SIDES AND 18 INCHES FROM BACK. ONLY FOR INSTALLATION ON FLAME RESISTANT STEEL GARAGE OR ENGAGED TOP MINIMUM AMBIENT OPERATING TEMPERATURE 14°F / 10°C. (SEE INSTRUCTIONS FOR GAS SUPPLY AND PRESSURE REQUIREMENTS.)</p> <p>MINIMUM CLÉANCE DES CÔTÉS ET DU DOS DE L'APPAREIL À L'ÉLÉMENT COMBUSTIBLE, 14 POUCES À PARTIR DES CÔTÉS ET 18 POUCES À PARTIR DU DOS. UNiquement POUR L'INSTALLATION SUR TOIT EN ACIER INOXYDABLE EN GARANTissant UNE TEMPÉRATURE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT 14°F / 10°C.</p>	<p>NEWAGE PRODUCTS INC. 11900 DELTA ROAD, TORONTO, ONTARIO, CANADA M3A 2W5 MADE IN CHINA / FABRIQUÉ EN CHINE</p> <p>Class IIIA-2</p> <p>SRP</p> <p>C US</p> <p>MFG DATE DE FABRICATION :</p>
--	---	--	--	---	---	---

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

Combustible	Colonne d'eau min sous pleine charge
PROPANE	11 po de colonne d'eau (GPL)

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

- À l'arrière du four à pizza



Assurez-vous que le gaz fourni répond aux exigences minimales de pression. Ne faites pas fonctionner le four à pizza avec un gaz autre que celui pour lequel le four à pizza a été conçu. Les orifices du régulateur et du collecteur ont été conçus pour le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique. Toute l'installation et toutes les pièces de l'installation doivent être conformes aux codes locaux, au National Electrical Code, ANSI Z223.1/NFPA 70 dernière édition, et au 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)

Montage du four à pizza

Instructions pour l'installateur

Purge des conduites de gaz

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

- Assurez-vous que toutes les commandes du four à pizza sont en position "ÉTEINT".
- Ouvrez lentement l'alimentation principale en gaz.
- Enfoncez les boutons de commande (ne pas les tourner) du brûleur du bas pendant environ 20 secondes pour permettre de purger l'air du système. Répétez la même procédure pour le brûleur arrière. Relâchez les boutons de commande. Attendez au moins 5 minutes après avoir relâché la commande avant d'essayer d'allumer les brûleurs.

RANGEMENT INTÉGRÉ POUR BOUTEILLE DE GAZ : Les rangements intégrés pour bouteille qui entourent complètement la bouteille doivent présenter les deux caractéristiques suivantes :

1. Au moins une ouverture de ventilation non obstruée sur la face extérieure exposée du rangement, située à moins de 5 po (127 mm) du haut de ce dernier. L'ouverture doit avoir une surface libre totale de plus de 20 po² (130 cm²) pour une bouteille de 20 livres (9,1 kg).
2. Au moins une ouverture de ventilation sur le côté extérieur exposé du rangement, 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) pour une bouteille de 20 lb (9,1 kg). Le bord supérieur ne doit pas se trouver à plus de 5 po (127 mm) du sol.

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

- La (les) vanne(s) de la bouteille doit(vent) être facilement accessible(s) pour être actionnée(s) à la main. Une porte sur le rangement pour accéder aux vannes de la bouteille est acceptable, à condition qu'elle ne soit pas verrouillée et puisse être ouverte sans l'aide d'outils.
- Le rangement de la bouteille de gaz propane doit isoler la bouteille du compartiment du brûleur afin d'assurer une protection contre les radiations et comporter une barrière contre les flammes et une protection contre les matières étrangères, telles que les gouttes chaudes.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 2 po (51 mm) entre le plancher du rangement pour bouteille de gaz propane et le sol.
- Le rangement doit être conçu de manière à permettre la connexion et la déconnexion de la bouteille de gaz propane, ainsi que l'inspection et le test des connexions à l'extérieur du rangement de la bouteille. Toutes les connexions qui peuvent être endommagées lors de l'installation de la bouteille dans le rangement doivent être accessibles pour les tests à l'intérieur de ce dernier.
- Une seule bouteille de 20 livres en service doit être utilisée avec le four à pizza.

⚠ ATTENTION

- Si vous souhaitez raccorder l'appareil à un système de tuyauterie de combustible fixe et que vous avez des questions concernant l'installation, contactez "NEWAGE Product Inc", appelez l'équipe d'assistance à la clientèle >1 - 877-306-8930 ; ou écrivez un courriel à support@newageproducts.com
- La garantie du produit peut être annulée si l'installation diffère des instructions d'installation fournies dans ce manuel.

Montage du four à pizza

Caractéristiques des bouteilles de propane

- Toute bouteille de gaz propane utilisée avec ce four à pizza doit avoir un diamètre de 12 pouces et une hauteur de 18 pouces. La capacité maximale de combustible est de 80 % et représente environ 20 livres de propane.
- La bouteille de propane doit être munie d'une vanne d'arrêt de type 1 pour propane.
- Une bouteille compatible de type 1 avec une vanne de bouteille de type 1 possède un clapet antiretour qui évite l'écoulement du gaz jusqu'à l'obtention d'une étanchéité positive.
- La bouteille doit être positionnée de façon à permettre le soutirage de la vapeur. Elle doit également comporter un collier pour protéger la vanne de la bouteille. Un dispositif de sécurité communiquant directement avec l'espace vapeur de la bouteille doit être fourni. En cas de remplissage excessif ou de surchauffe de la bouteille, le gaz est expulsé sous haute pression, ce qui peut provoquer un incendie ou une explosion.
- Lisez les étiquettes sur la bouteille de gaz propane.
- Les nouvelles bouteilles sont toujours expédiées vides pour des raisons de sécurité.
- N'autorisez que les revendeurs de gaz propane agréés à remplir ou à réparer votre bouteille de gaz PROPANE.
- Indiquez au revendeur de gaz s'il s'agit d'une bouteille neuve ou usagée à remplir.
- Après le remplissage, demandez au revendeur de gaz de vérifier qu'il n'y a pas de fuite et que la soupape de sûreté est toujours efficace et en bon état.

Si le four à pizza à gaz est alimenté en propane à partir d'une bouteille portable, un régulateur spécifié par le fabricant doit être utilisé. Le régulateur doit fournir une pression de 11 pouces de colonne d'eau (0,39 PSI) au four à pizza à gaz et avoir un raccord de type QCC1. Les bouteilles à utiliser avec cet appareil doivent être fournies avec une vanne de bouteille QCC1. Une bouteille QCC1 est dotée d'un raccord qui ne permet pas l'écoulement du gaz tant qu'une étanchéité positive n'a pas été obtenue. Il est également équipé d'un dispositif limitant le débit excessif. Pour que le four à pizza soit entièrement alimenté, les vannes doivent être fermées lorsque la vanne de la bouteille est ouverte.

Une bouteille bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de propane. N'utilisez jamais une bouteille dont la vanne est endommagée. Utilisez uniquement une bouteille de propane construite et marquée selon les spécifications des bouteilles de gaz propane de la norme nationale du Canada, CAN/CSA-b339, Cylindres, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, et de la Commission, selon le cas, ou selon les spécifications des bouteilles de gaz propane du ministère des Transports des États-Unis (D.O.T.).

La bouteille de propane doit être équipée d'un dispositif de raccordement compatible avec le raccordement des appareils de cuisson en plein air. La bouteille de propane doit être équipée d'une vanne d'arrêt se terminant par une vanne pour bouteille de propane de type QCC1, et d'un dispositif de sécurité communiquant directement avec l'espace vapeur de la bouteille. Le système d'alimentation de la bouteille doit être conçu pour permettre le soutirage de la vapeur et la bouteille doit comporter un collier pour protéger la vanne de la bouteille. La bouteille doit être équipée d'un dispositif de prévention du trop-plein (DPTP) Ne rangez pas de bouteilles de gaz propane de rechange sous ou à proximité de cet appareil. Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.

Si les informations précédentes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

REMARQUE :

- **Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la vanne de la bouteille chaque fois que cette dernière n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière fourni avec la vanne de la bouteille sur la sortie de la vanne de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.**
- **Un crochet est fourni avec le four à pizza de comptoir pour maintenir le tuyau de combustible lorsque la bouteille n'est pas utilisée.**

Installation du four à pizza

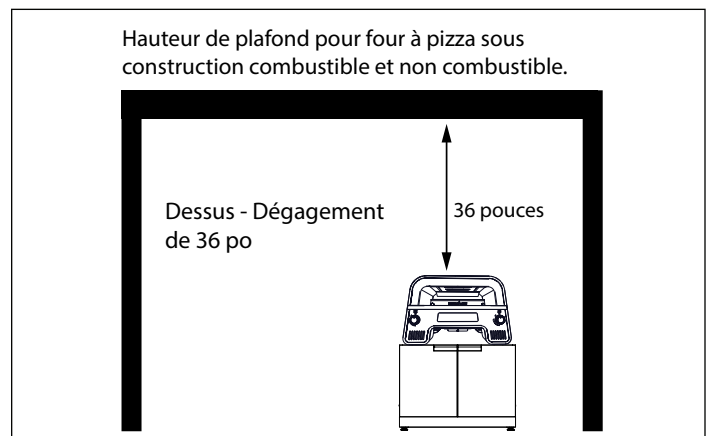
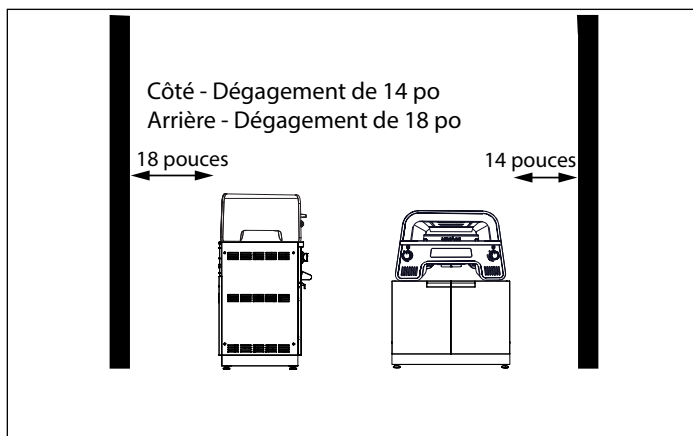
⚠ AVERTISSEMENT

- Ne rangez pas de bouteilles de gaz propane de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.
- Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.

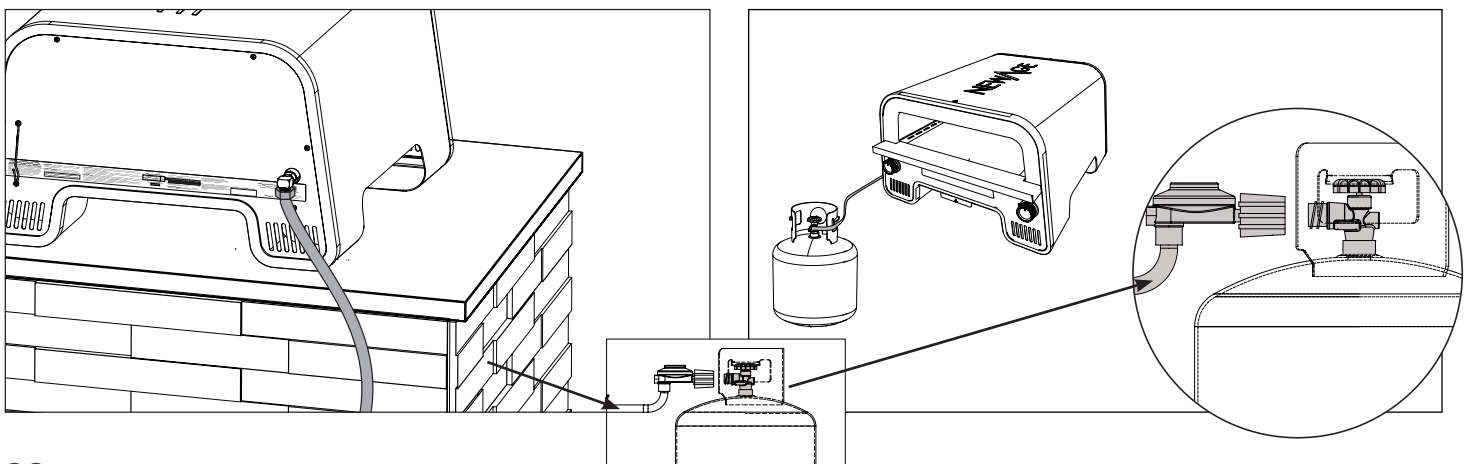
⚠ AVERTISSEMENT

- Ne changez pas l'ensemble régulateur/tuyau et n'utilisez pas d'autres ensembles que celui fourni avec votre four à pizza.
- N'essayez pas d'utiliser un ensemble régulateur/tuyau GLP 5 avec un ensemble bouteille/vanne standard POL 510.
- Ne raccordez 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 l'exigent et NewAge fournit le régulateur adéquat avec votre four à pizza. Le fait de retirer ou de ne pas installer le régulateur de pression peut entraîner un incendie et des blessures graves, et annule la garantie.

i **AVERTISSEMENT !** Le four à pizza et le meuble doivent avoir un dégagement minimum par rapport aux matériaux combustibles. Consultez l'illustration ci-dessous pour les dimensions.



1 L'extrémité du côté de l'appareil du régulateur de type QCC1 et le tuyau sont installés en usine sur le collecteur et l'autre extrémité avec la vanne du régulateur de type 1 sur la bouteille. Serrez dans le sens des aiguilles d'une montre, desserrez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Installation du four à pizza

⚠ AVERTISSEMENT



Cette opération doit être effectuée avant la première utilisation, une fois par an et chaque fois que des composants de l'installation de gaz sont remplacés ou font l'objet d'un entretien. Ne fumez pas pendant l'exécution de ce test et éliminez toute source d'inflammation. Consultez le schéma de test d'étanchéité pour connaître les zones à vérifier. N'effectuez jamais un test d'étanchéité en utilisant du feu ou une flamme. Les étincelles ou les flammes nues peuvent provoquer un incendie ou une explosion, des dommages matériels, des blessures corporelles graves ou la mort.

Test d'étanchéité



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

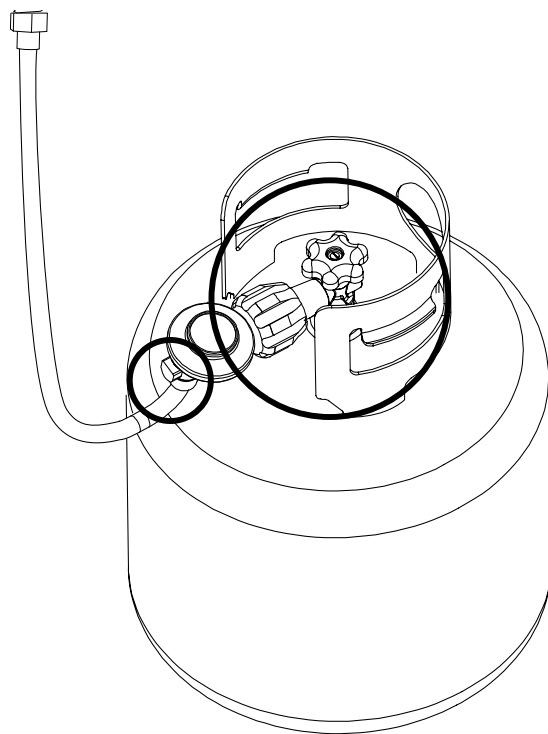
Ouvrir l'alimentation en combustible.

- Pour le gaz propane, tournez le bouton de la vanne de la bouteille d'un tour complet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

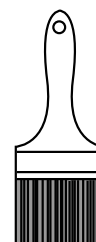
Brosser ou pulvériser une solution composée de 50 % de savon liquide et de 50 % d'eau sur tous les joints et raccords du régulateur, du tuyau, des collecteurs et des vannes.

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

Gaz propane
Schéma de test
d'étanchéité



Pulvériser
ou
brosser



Réparer une fuite de gaz

- Coupez l'alimentation en gaz.
- Mettez toutes les commandes du four à pizza en position "ALLUMÉ" pour purger le four de toute accumulation de gaz, puis remettez les commandes en position "ÉTEINT".
- Éliminez la solution savonneuse à l'eau froide et séchez.
- 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'il n'y a pas de fuite.
- Si la fuite ne peut être arrêtée, fermez 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 réparée.

AVERTISSEMENT

Une fuite de gaz propane peut provoquer un incendie ou une explosion si elle s'enflamme, entraînant des blessures corporelles graves ou la mort.

Liste de contrôles préalables à l'utilisation

Avant la PREMIÈRE utilisation, assurez-vous que :

1. Tous les emballages et matériaux d'emballage ont été retirés du four à pizza et des brûleurs.
2. L'alimentation en combustible est connectée.
3. Un installateur de gaz agréé a effectué un test d'étanchéité sur tous les raccords qui alimentent le four à pizza en combustible.
4. Si votre four à pizza ne s'allume pas au bout de 4 à 5 secondes, il se peut que vous deviez purger le système. (Consultez "Purger le système")
5. Avant d'utiliser votre four à pizza à gaz pour la première fois, vous devez procéder à un brûlage. Il s'agit d'une procédure unique qui permet de se débarrasser de toute odeur ou matière étrangère causée par le processus de fabrication. Pour ce faire, allumez les brûleurs et faites-les fonctionner sur "MAX" pendant 10 à 15 minutes. Vous pouvez ensuite régler les commandes sur "ÉTEINT" ou cuisiner immédiatement sur votre four à pizza 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.**
- **Le fait de libérer du combustible dans un four à pizza fermé avant l'allumage augmente le risque d'explosion, de dommages matériels, de blessures corporelles ou de décès.**
- **Tenez votre visage et votre corps aussi loin que possible du four à pizza lorsque vous l'allumez. Chaque fois qu'un brûleur ne s'allume pas dans les 5 secondes, coupez l'alimentation, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.**
- **NE LAISSEZ JAMAIS LE FOUR À PIZZA SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON.**

Avant chaque utilisation :

Veillez toujours à ce que :

1. Vous ne sentez pas d'odeur de gaz avant d'allumer le four à pizza. Si vous sentez une odeur de gaz, fermez tout et demandez à un installateur de gaz agréé de vérifier s'il y a des fuites.
2. La zone de cuisson est libre de tout combustible susceptible de s'enflammer.
3. Vous savez où se trouve la vanne d'arrêt principale de l'alimentation en gaz.
4. Le vent ne souffle pas trop fort.

Une fois par saison

- Au début de chaque nouvelle saison, retirez les pierres de cuisson et vérifiez que les brûleurs, les injecteurs, les orifices et les vannes ne sont pas obstrués.
- Les araignées et les insectes se nichent souvent dans ces zones du four à pizza et peuvent perturber le flux d'air, ce qui peut endommager le four à pizza et provoquer des blessures.
- Vérifiez également que tous les tuyaux et raccords ne sont pas endommagés, abrasés, usés ou déchirés.

Avant de cuisiner

Un contrôle de sécurité rapide doit être effectué avant chaque utilisation du four à pizza.

1. Nettoyez et inspectez le tuyau de gaz. En cas de signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, n'utilisez pas le four à pizza. Le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser le four à pizza. Remplacez le tuyau par le modèle exact spécifié par NewAge Products Inc.

Liste de contrôles préalables à l'utilisation

2. Veillez à ce que le tuyau de gaz soit dégagé du four à pizza. Tenez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
3. Vérifiez à ce que la zone située à proximité du four à pizza soit exempte de matériaux et de vapeurs combustibles, notamment d'alcool, d'essence, d'aérosols et de produits secs. Veillez à ce que les cordons électriques ne soient pas en contact avec le four à pizza.
4. Vérifiez que rien n'entrave le bon fonctionnement du four en obstruant la ventilation autour et sous l'appareil.
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.
6. Préparez des gants isolés avec de longues manchettes.

Pendant que vous cuisinez

1. Ne déplacez jamais le four à pizza lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'il est chaud.
2. La consommation d'alcool, de médicaments sur ou sans ordonnance peut nuire à votre capacité d'assembler correctement le four à pizza ou de l'utiliser en toute sécurité.
3. Ne touchez pas le dessus du four à pizza ni aucune surface à l'intérieur lorsque le four est chaud. Ces surfaces peuvent provoquer de graves brûlures.
4. Soyez très prudent lorsque vous transportez des pizzas chaudes. Les garnitures peuvent causer de graves brûlures à vous-même ou aux personnes de votre entourage.
5. Utilisez uniquement une brosse à poils de laiton souples à long manche pour nettoyer la table de cuisson. Le manche doit être suffisamment long pour que vos mains restent en toute sécurité à l'extérieur du four.
6. Ne videz jamais le tiroir à miettes lorsque le four est chaud. Le tiroir et son contenu deviennent très chauds pendant l'utilisation du four.

Autres conseils de cuisson

Voici quelques conseils supplémentaires spécifiques à la cuisson des pizzas 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 plaque pour aider à faire glisser la pizza de la plaque. Assurez-vous que la pâte est suffisamment farinée pour ne pas coller au fond.
- Ne laissez pas une pizza assemblée sur la plaque plus longtemps que nécessaire. La pizza risque alors de coller à la plaque.
- Cuisez les pizzas à croûte fine ou moyenne directement sur la pierre de cuisson.
- Utilisez plusieurs petits gestes de "pichenette" pour faire glisser la pizza de la plaque vers le four. En essayant de le faire d'un seul geste plus ample, vous risquez davantage de faire tomber les garnitures de la pizza.
- Ne surchargez pas une pizza à croûte fine ou moyenne avec trop de garnitures. Cela provoquera le plus souvent une croûte détremmée. En cas de doute, il est préférable d'en mettre moins.
- Si la pizza colle à la plaque de cuisson, celle-ci n'était probablement pas assez chaude avant que la pizza n'y soit déposée.
- Faites pivoter les pizzas pour une cuisson homogène.
- Brossez la farine de maïs brûlée sur la plaque de cuisson et dans le tiroir à miettes avant de cuire la pizza suivante.
- Si vous avez des difficultés à faire pivoter la pizza à l'intérieur du four à l'aide d'une pelle, essayez d'utiliser des pinces à long manche pour four à pizza. Vous pouvez également utiliser les pinces pour soulever le bord de la pizza afin de vérifier le fond de la croûte.
- Évitez que la pizza n'entre en contact avec la butée de la plaque de cuisson. Il s'agit d'une surface très chaude qui brûlera rapidement la croûte.

Utilisation du four à pizza

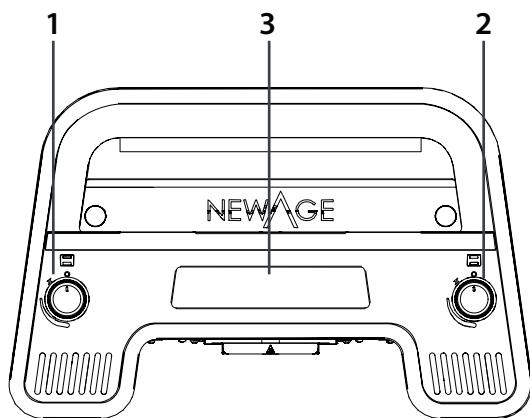
Allumer le four à pizza

⚠ AVERTISSEMENT

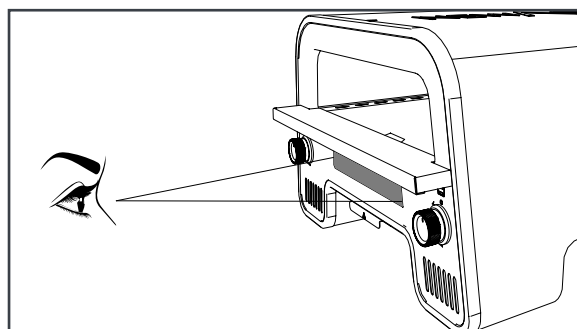
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité du four à pizza. Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants autour ou en dessous du four à pizza, ou dans l'armoire. Ne laissez jamais les enfants se glisser à l'intérieur d'une armoire ou d'un rangement.

⚠ ATTENTION

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



1. Brûleur inférieur
2. Brûleur arrière
3. Vitre



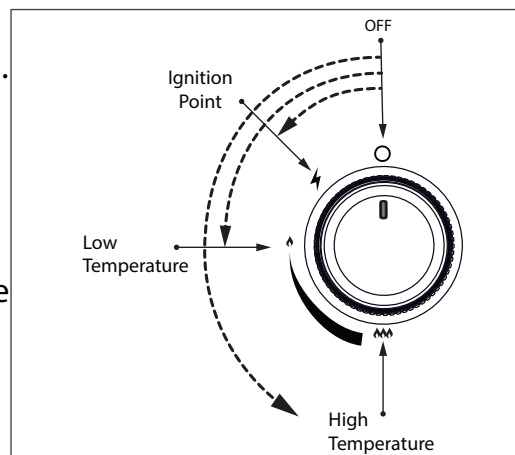
Si le brûleur inférieur est utilisé, vous devez vous assurer qu'il est allumé et qu'il fonctionne normalement en l'observant à travers la vitre.

⚠ ATTENTION

Assurez-vous toujours que le brûleur inférieur fonctionne en observant la flamme à travers la vitre. De même avec le brûleur arrière en l'observant à travers la protection de la flamme.

Allumage piézo-électrique

1. Lisez et suivez la liste de contrôles préalables à l'utilisation.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont réglés sur ÉTEINT.
3. Ouvrir l'alimentation en combustible.
4. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point d'allumage et maintenez-le pendant 5 secondes jusqu'à ce que les brûleurs s'allument. Il passera immédiatement à la position basse.
5. Une fois le four à pizza allumé, réglez l'intensité de la flamme à l'aide du bouton de commande.



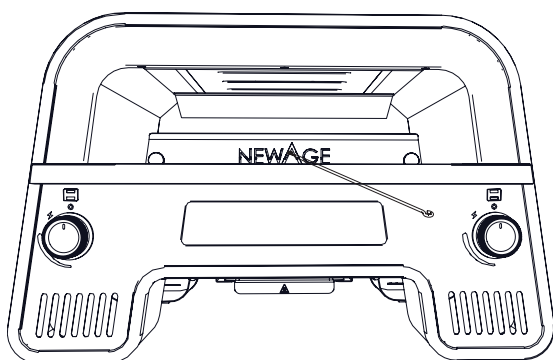
Utilisation du four à pizza

REMARQUES IMPORTANTES

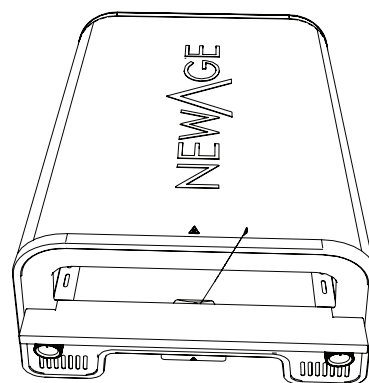
Si le four à pizza s'éteint accidentellement, éteignez immédiatement le brûleur et attendez 5 minutes. Répétez l'étape ci-dessus pour rallumer le brûleur.

Allumage manuel — Si les brûleurs ne s'allument pas après plusieurs tentatives, il est possible de les allumer à l'aide des allumettes fournies. Suivez les étapes ci-dessous pour l'allumage manuel du four à pizza. Lisez et suivez la liste de contrôle PRÉ-UTILISATION.

1. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont désactivés.
2. Ouvrez l'alimentation en combustible.
3. Placez une allumette dans la bobine du porte-allumette et allumez-la.
4. Retirez la tige d'allumage manuel (située sous le four à pizza), attachez une allumette à la bobine et craquez l'allumette pour l'allumer.
5. Guidez l'allumette allumée à travers les lettres découpées sur le pare-feu du brûleur arrière. Vous devriez voir une flamme.
6. Si le brûleur arrière ne s'allume pas dans les cinq secondes qui suivent l'allumage, tournez le bouton de commande du brûleur en position ÉTEINT et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer.
7. Une fois le brûleur arrière allumé, procédez à l'allumage du brûleur inférieur.
8. De même, retirez la tige d'allumage manuel et, avec une allumette allumée, passez-la dans l'ouverture située sur la pierre à pizza. Poussez le bouton de commande correspondant et tournez-le sur ÉLEVÉ pour allumer le brûleur inférieur. Vérifiez que la flamme est allumée en regardant à travers la vitre du brûleur inférieur.
9. Si le brûleur inférieur ne s'allume pas dans les cinq secondes qui suivent l'allumage, tournez le bouton de commande du brûleur en position ÉTEINT et attendez cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper avant de réessayer.



1. Pour allumer le brûleur arrière, insérez le porte-allumette dans la tige d'allumage manuel à travers le logo NewAge sur le protège-flamme.



2. Pour allumer le brûleur inférieur, insérez la tige d'allumage manuel dans l'ouverture située près de la pierre de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

Si vous utilisez une allumette pour allumer l'appareil, assurez-vous d'utiliser le porte-allumette fourni.

Utilisation du four à pizza

! ATTENTION

Assurez-vous toujours que le brûleur inférieur fonctionne en observant la flamme à travers la vitre. Vous pouvez vérifier que le brûleur arrière fonctionne en observant la flamme à travers le logo NewAge.

! AVERTISSEMENT

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

Preheating

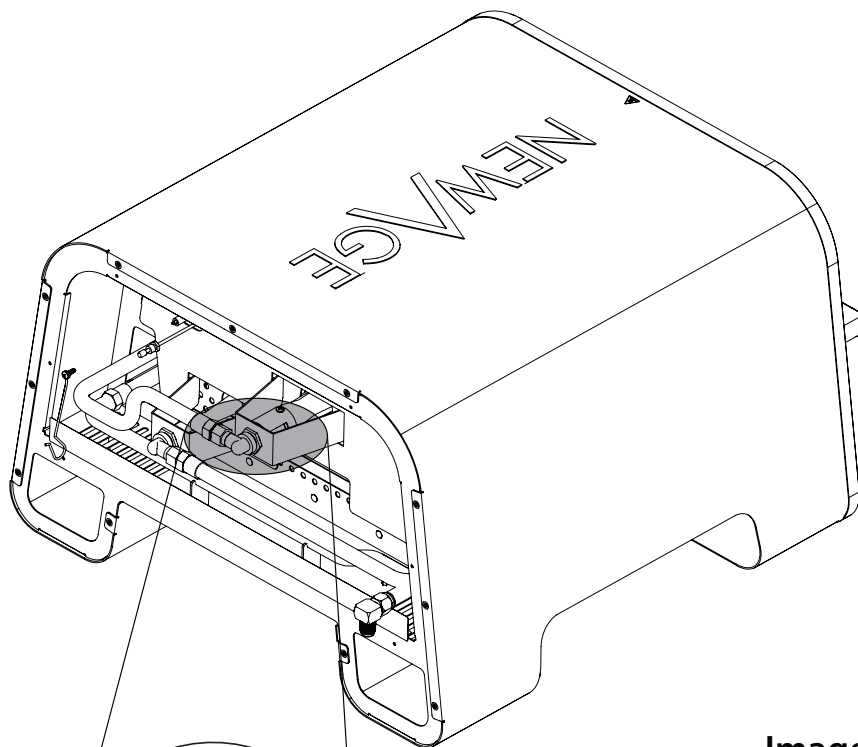
Il est nécessaire de préchauffer le four à pizza pendant une courte période avant de cuire certains aliments, en fonction du type d'aliment et de la température de cuisson. Le préchauffage permet aux pierres de cuisson de chauffer correctement et d'obtenir des résultats de cuisson uniformes et constants. Laissez le four à pizza préchauffer sur ÉLEVÉ jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte.

REMARQUE :

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

Positionnement et fonctionnement corrects du brûleur

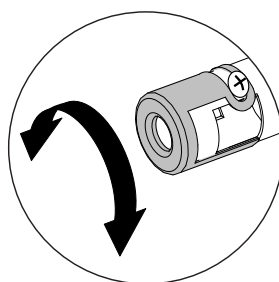
Les boutons de réglage du gaz doivent être en position ÉTEINTS et la conduite de combustible doit être déconnectée du collecteur de la vanne de gaz. Pour réduire le risque de RETOUR DE FLAMME, la procédure ci-dessous doit être suivie au moins une fois par mois ou lorsque votre four à pizza n'a pas été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



Position du brûleur

Vanne avec orifice

Image 1



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

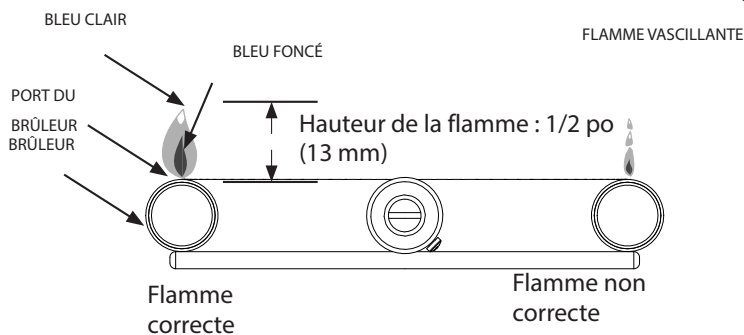
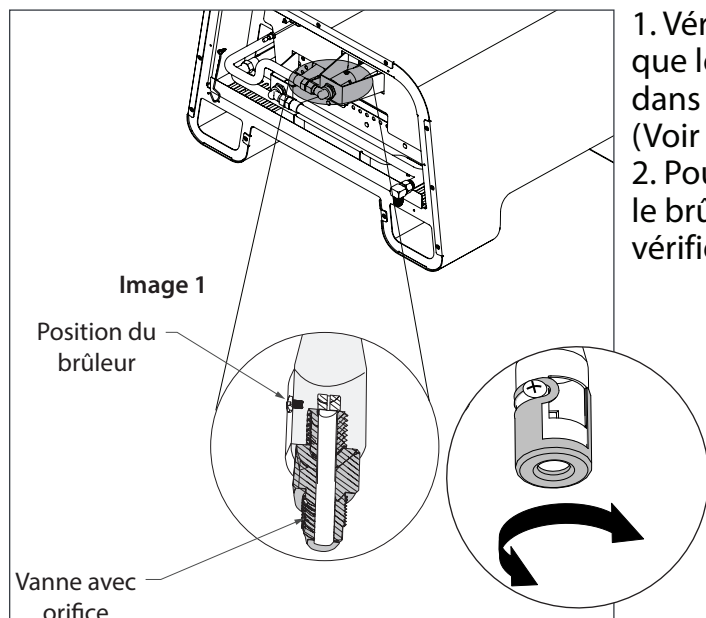


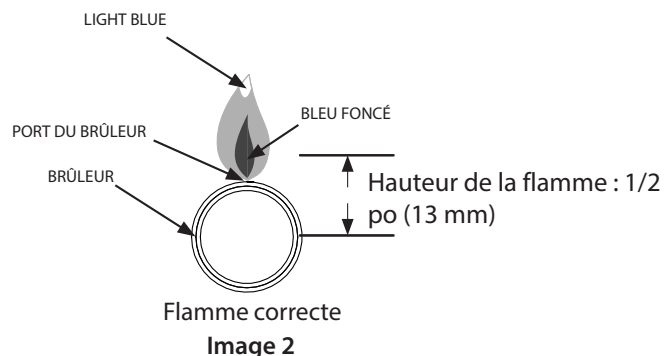
Image 2

Positionnement et fonctionnement corrects du brûleur

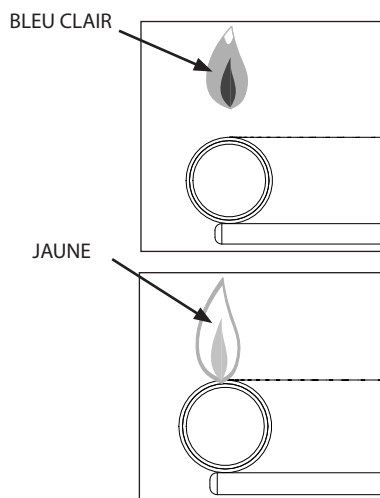


1. Vérifiez l'installation du brûleur en vous assurant que le corps de l'orifice de la vanne est bien inséré dans l'ouverture de l'extrémité du tube du brûleur. (Voir schéma 1)

2. Pour vérifier que la flamme est correcte. Allumez le brûleur à feu vif et comparez (voir image 2) pour vérifier la consistance de la flamme.



Flamme incorrecte

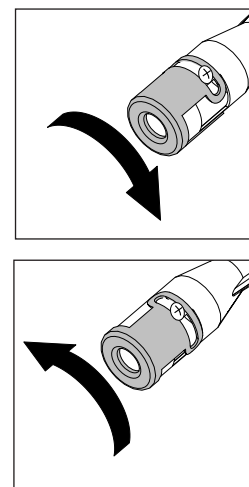


Trop d'oxygène

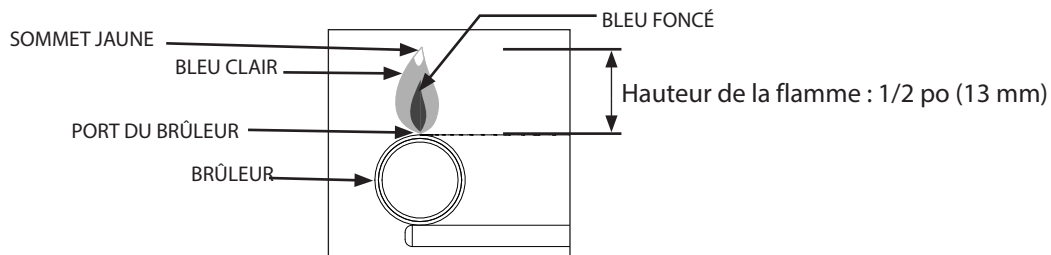
Si la flamme ne touche pas le brûleur, le combustible reçoit plus d'oxygène que nécessaire. Tournez la vanne d'obturation dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire l'ouverture.

Pas d'oxygène

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



Flamme correcte



⚠ ATTENTION

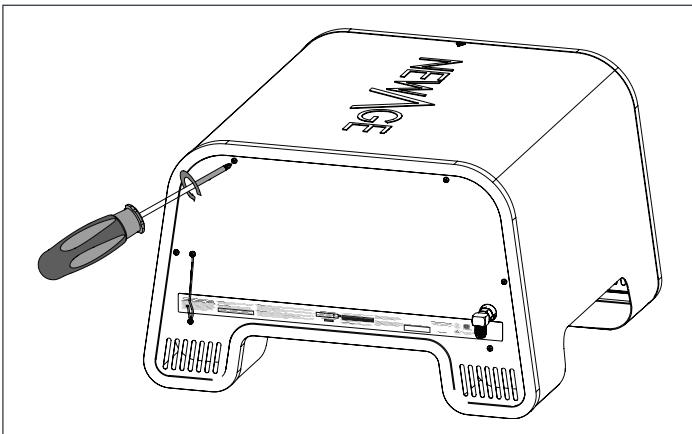
Coupez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant toute intervention. Pour éviter tout risque de brûlure, l'entretien ne doit être effectué que lorsque le four à pizza est froid. Un test d'étanchéité doit être effectué chaque année et chaque fois qu'un composant de la chaîne d'alimentation en gaz est remplacé ou qu'une odeur de gaz est présente.

Positionnement et fonctionnement corrects du brûleur

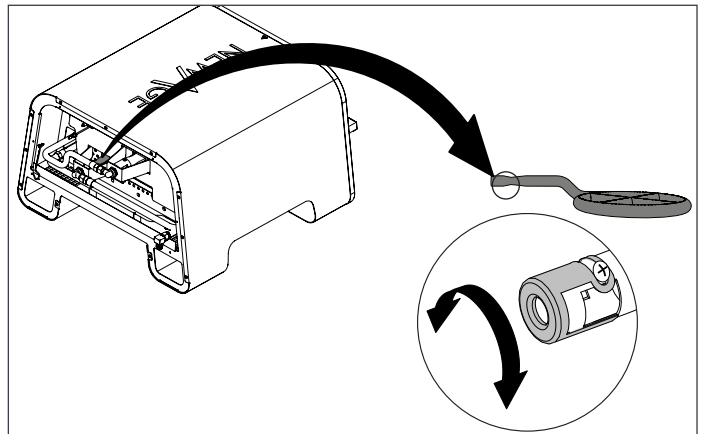
Réglage de la vanne d'obturation d'air — Ensemble brûleur inférieur et brûleur arrière

Les brûleurs sont prétestés et réglés en usine pour obtenir des performances optimales. Si les flammes du brûleur ne sont pas correctes, le réglage de l'obturateur d'air permet d'obtenir une flamme correcte. Si le brûleur ne fonctionne pas correctement et ne fournit pas des performances adéquates, consultez les sections de dépannage et d'entretien de ces instructions d'installation.

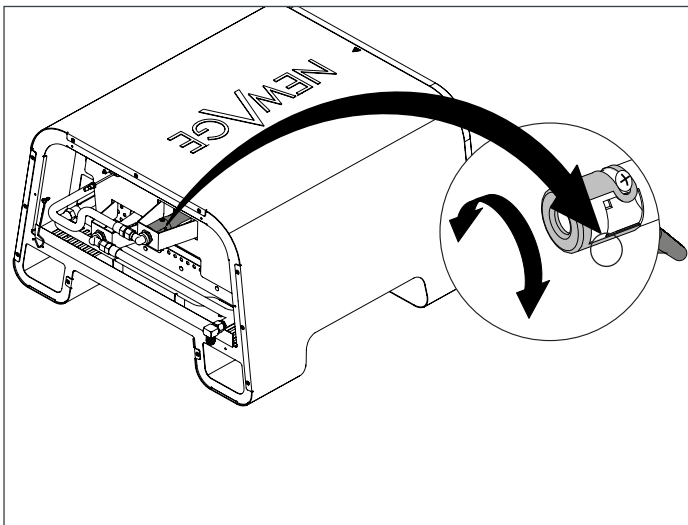
- 1** Desserrez les vis situées à l'arrière du four pour détacher le panneau arrière.



- 2** Tournez la vanne d'obturation d'air pour modifier l'ouverture d'air du brûleur inférieur.



- 3** Tournez la vanne d'obturation d'air pour modifier l'ouverture d'air du brûleur arrière.



Entretien et nettoyage du four à pizza

Entretien régulier

Nettoyez les surfaces extérieures du four à pizza à l'aide d'un chiffon humide en microfibres. Essuyez ensuite la surface en veillant à suivre le sens du grain de l'acier inoxydable. Il est recommandé de nettoyer le four à pizza après chaque cuisson. Si le four à pizza est utilisé dans des zones côtières ou à proximité d'une piscine, il doit être nettoyé régulièrement. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer, quels qu'ils soient, car ils provoqueraient une usure excessive et un ternissement de la finition. Les finitions en acier inoxydable dans les environnements côtiers peuvent présenter des taches brunes si elles ne sont pas nettoyées régulièrement.

Liste des conditions courantes qui provoquent la corrosion ou la décoloration de l'acier inoxydable et qu'il convient d'éviter :

1. Nettoyants contenant des chlorures — cela inclut l'eau de Javel et tous les nettoyants contenant de l'eau de Javel
2. Acide muriatique (acide chlorhydrique) — couramment utilisé pour nettoyer après la pose de carrelage/béton
3. Résidus de savon concentré — les additifs chimiques provoquent des décolorations et certains savons séchés ressemblent à de la rouille
4. Eau à forte teneur en fer — peut laisser un résidu rouillé, surtout si on la laisse s'égoutter en permanence
5. Contact avec des 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 piégée entre le produit et le couvercle — si des tapis en caoutchouc, des boîtes métalliques ou des produits de nettoyage ont piégé l'humidité — laissez les armoires sécher complètement avant de les recouvrir.
7. Sels — contiennent des chlorures
8. Chaleur extrême par flamme
9. Utilisez du jus d'agrumes ou de tomates sur les surfaces en acier inoxydable.
10. Les nettoyants abrasifs, les tampons en laine d'acier ou les chiffons abrasifs ne rayent pas la finition.

Suppression 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 microfibres 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 de cuisson

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

1. Portez des gants longs et isolés et faites preuve de prudence.
2. Ne jamais cuire d'aliments gras, huileux ou beurrés directement sur les pierres de cuisson.
3. N'utilisez jamais de produit nettoyant sur les pierres de cuisson.
4. Ne laissez jamais tomber la pierre de cuisson et ne causez pas de choc brusque. La pierre se fissurera vraisemblablement.
5. Ne faites pas cuire les pizzas surgelées directement sur les pierres de cuisson, sinon la pâte à pizza y restera collée. Utilisez un moule à pizza pour les pizzas surgelées.

Vider le tiroir à miettes

Le tiroir à miettes devient extrêmement chaud lorsque le four à pizza fonctionne. Videz le tiroir à miettes uniquement lorsque le four est froid. Avant d'allumer le four, il est bon de vider le tiroir.

Pour éliminer les taches tenaces

- N'utilisez pas d'abrasif métallique et frottez toujours dans le sens du grain.
- Certains produits d'entretien ménager ne conviennent pas à l'acier inoxydable ; veillez à lire l'étiquette avant de les utiliser sur votre four à pizza.
- Commencez toujours par utiliser 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 éliminer ces aliments cuits, utilisez un tampon abrasif non métallique à grain fin ou moyen (Scotch-Brite est parfait) en combinaison avec un nettoyant pour acier inoxydable. Veillez à toujours nettoyer et polir dans le sens du grain.

Entretien et nettoyage du four à pizza

NOTE SPÉCIALE POUR LES LIEUX SITUÉS PRÈS DES PISCINES ET DES ZONES CÔTIÈRES :

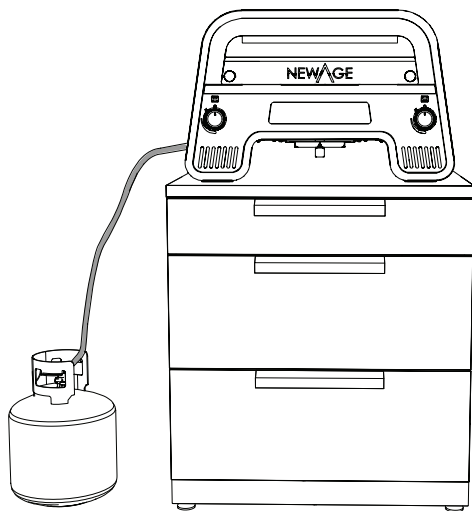
L'acier inoxydable 304 utilisé dans la construction d'un four à pizza est très résistant à la rouille. Toutefois, le chlore présent dans l'air des piscines ou le sel de l'air marin peuvent provoquer l'apparition de rouille en surface et même créer des piqûres de corrosion s'ils sont laissés sur le produit.

Voici quelques conseils pour éviter cela :

- Essuyez régulièrement les surfaces extérieures avec un chiffon humide. Les chiffons en microfibras fonctionnent parfaitement.
- Laissez sécher les surfaces avant de mettre le couvercle. Ne pas couvrir un four à pizza humide.
- Dans les environnements extrêmes, appliquez un agent antirouille qui laisse une couche protectrice microscopique sur le four à pizza. Les produits qui apportent une couche de vapeur inhibiteur de corrosion (VpCI™) protègent très bien la surface.
- Pour l'entreposage saisonnier, utilisez le produit mentionné ci-dessus, assurez-vous que le four à pizza est sec, puis couvrez-le et fixez le couvercle afin de minimiser la quantité d'air humide qui pénètre dans les surfaces.

LA GARANTIE NEWAGE NE COUVRE PAS LA ROUILLE DE SURFACE OCCASIONNELLE OU LES TACHES 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 ÊTRE LÉGÈREMENT SINUEUSE AFIN D'ÉVITER LES PLIS ET LES DÉFAILLANCES PRÉMATURÉES. VEUILLEZ EXAMINER LE TUYAU ET LES RACCORDS POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FISSURES, DES DÉCHIRURES OU DES MARQUES D'USURE DUES AUX FROTTEMENTS, ETC.

Des tuyaux d'alimentation de remplacement peuvent être commandés sur ShopNewAge.com

Dépannage

Veillez vérifier et confirmer les points suivants avant d'appeler le service clientèle.

1. Le four à pizza est-il alimenté en combustible ?
2. La vanne d'arrêt principale est-elle ouverte ?
3. Utilisez-vous le bon type de combustible pour le four à pizza ? (Four à pizza au gaz propane)
4. Votre bouteille de propane est-elle vide ? Avez-vous récemment rempli la bouteille de propane ? Dans l'affirmative, la connexion est-elle bien étanche ?
5. Essayez d'allumer le brûleur avec une allumette (consultez "Allumer le four à pizza"). Nettoyez l'extrémité de l'électrode de tout débris.

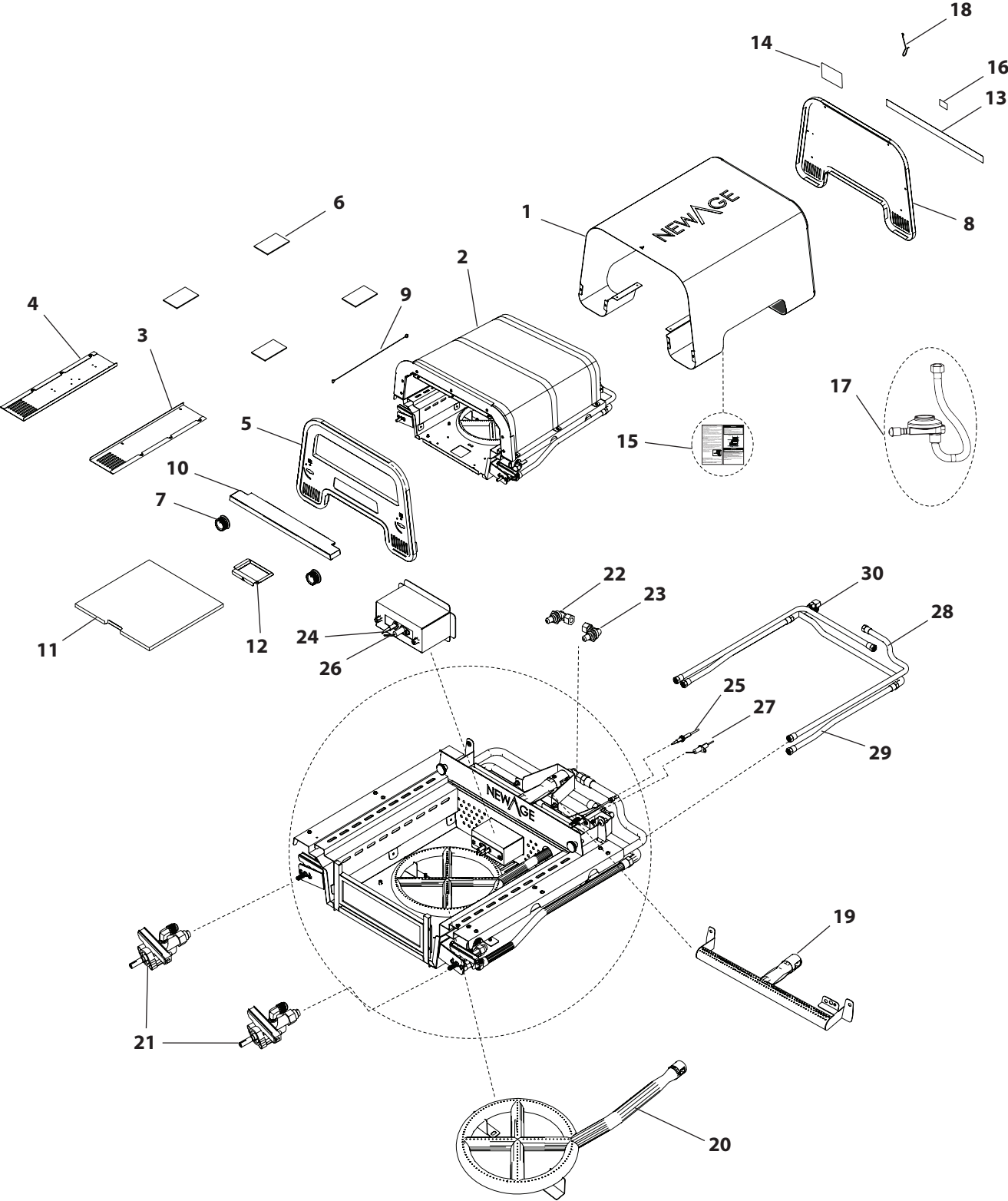
PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
1. Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur, mais s'allume avec une allumette	L'électrode est recouverte de résidus de cuisson Nettoyez le fil ou l'électrode à l'aide d'un chiffon et d'alcool à friction. L'électrode et les brûleurs sont humides Essuyez-les avec un chiffon sec. Électrode d'allumage fissurée ou cassée ; formation d'étincelles à l'endroit où elle est fissurée Remplacez la vanne. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié. Allumeur défectueux. Remplacer la vanne. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.
2. La puissance du brûleur sur le réglage "Élevé" est trop faible. (Bruit de grondement et flamme bleue vacillante à la surface du brûleur)	Manque de gaz. Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane. Le tuyau d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire. Orifice encrassé ou bouché. Toiles d'araignées ou autres matières dans le tube d'injection (tube venturi). Nettoyez l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube d'injection (tube venturi). Consultez la page "Nettoyage et entretien". Régulateur de propane en état de "faible débit". Toutes les vannes du four à pizza à gaz doivent être mises en position d'arrêt lorsque la vanne de la bouteille est ouverte. Ouvrez lentement la bouteille pour permettre à la pression de s'équilibrer. Consultez les instructions d'allumage.
3. Le brûleur s'éteint	Emplacement du four à pizza Le vent fort ou soufflant directement sur l'avant du four à pizza peut causer des projections. Placez le four à pizza dans le sens du vent dominant. Vérifier la flamme. Allumez le brûleur à feu vif et vérifiez la consistance de la flamme. Brûleurs mal installés Les brûleurs correctement installés doivent rester bien en place et de niveau, sans mouvement latéral.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
4. Le brûleur s'éteint lorsqu'il est réglé en position "faible".	<p>Manque de gaz. Vérifiez le niveau de gaz dans la bouteille de propane. Vérifiez que la vanne d'arrêt principale est ouverte. Le tuyau d'alimentation est pincé. Repositionnez le tuyau d'alimentation si nécessaire. Orifice encrassé ou bouché. Toiles d'araignées ou autres matières dans le tube d'injection (tube venturi). Nettoyer l'orifice du brûleur. Nettoyez le tube d'injection (tube venturi). Régulateur de propane en état de "faible débit". Toutes les vannes des fours à pizza à gaz doivent être en position d'arrêt lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez lentement la bouteille pour permettre à la pression de s'équilibrer. Consultez les instructions d'allumage</p>
5. Faible chaleur/faible flamme lorsque le bouton de commande est sur "Élevé"	<p>Pour le propane — procédure d'allumage incorrecte. Veiller à ce que la procédure d'allumage soit suivie avec soin. Toutes les vannes du four à pizza à gaz doivent être en position d'arrêt lorsque la vanne du réservoir est ouverte. Ouvrez lentement la bouteille pour permettre à la pression de s'équilibrer. Voir les instructions d'allumage. Manque de carburant Vérifiez si la bouteille de propane est vide</p>
6. Chaleur inégale	<p>Préchauffez le four à pizza avec les brûleurs principaux à feu vif pendant 10 minutes.</p>
7. Les brûleurs brûlent avec une flamme jaune, accompagnée d'une odeur de gaz.	<p>Possibilité de toile d'araignée ou d'autres débris, ou réglage incorrect de l'obturateur d'air. Nettoyez le brûleur. Ouvrez légèrement l'obturateur d'air conformément aux instructions de réglage de l'air de combustion.</p>
8. Bourdonnement du régulateur	<p>Il ne s'agit pas d'un problème. Il est causé par des vibrations internes du régulateur et n'affecte pas les performances ou la sécurité du four à pizza à gaz. Les régulateurs qui bourdonnent ne seront pas remplacés.</p>
9. Les pizzas collent à la pierre de cuisson	<p>Le four à pizza n'est probablement pas assez chaud lorsque la pizza y est introduite. Les pizzas sont également plus susceptibles de coller lorsqu'elles sont froides. La plaque de cuisson doit être chaude et la pâte à pizza doit idéalement être à température ambiante avant d'être enfournée.</p>
10. Flambées	<p>Accumulation de graisse, excès de graisse dans la viande. Nettoyez le four. Enlevez les graisses de la viande avant la cuisson. Température de cuisson excessive. Ajustez (diminuez) la température en conséquence. Excès de farine sur la surface de cuisson. Brossez les restes de farine sur la surface de cuisson.</p>

Vue éclatée et pièces détachées

Four à pizza à croûte parfaite de NewAge — Comptoir



Vue éclatée et pièces détachées

Élé- ment Nu- méro	Ingénierie N° de pièce	Description	Qté	N° d'UGS de pièces de re- change	Qté de pièce de re- change
1.	PZE-01.001A-01-XX	Ensemble de la partie extérieure	1		
2.	PZE-01.002A-01	Ensemble de la partie intérieure	1		
3	PZE-01.003A-01	Ensemble du couvercle latéral droit	1		
4	PZE-01.013A-01	Ensemble du couvercle latéral gauche	1		
5	PZE-01.004A-01	Ensemble du panneau frontal	1	67 954	1
6	PZE-01.005A-01	Coussinet en caoutchouc (paquet de 4)	4	67 955	4
7	PZE-01.006A-01	BOUTON	2	67 956	1
8	PZE-01.007A-01	Ensemble du panneau arrière	1		
9	PZE-01.008A-01	Tige d'allumage manuel	1	67 957	1
10	PZE-01.009A-01	Rail avant	1	67 958	1
11	PZE-01.010A-01	Pierre de cuisson	1	67 972	1
12	PZE-01.011A-01	Tiroir à miettes	1	67 959	1
13	PZE.L04.001A-01	67953 — Plaque d'identification	1		
14	PZE.L06.001A-01	Étiquette d'avertissement Prop 65	1		
15	PZE-L05.001A-01	Guide sur étiquette mobile — Four à pizza de comptoir au propane	1		
16	PZE-01.012A-01	Étiquette signalétique du produit	1		
17	PZA-02.008A-01	Tuyau de gaz propane — (pour four à pizza de comptoir)	1	67 920	1
18	PZA-01.012A-01	Crochet pour tuyau	1		
19	PZE-01.002.01.06A-01	Ensemble du brûleur arrière	1	67 960	1
20	PZE-01.002.02A-01	Ensemble du brûleur inférieur	1	67 961	1
21	PZE-01.002.06A-01	Vanne pour four à pizza Performance	1	67 962	1
22	PZE-01.002.07A-01	Brûleur arrière à orifice du four à pizza Performance	1	67 963	1
23	PZE-01.002.14A-01	Brûleur inférieur à orifice du four à pizza Performance	1	67 964	1
24	PZE-01.002.01.08.02A-01	Détecteur de flamme du brûleur inférieur	1	67 965	1
25	PZE-01.002.01.06.03A-01	Détecteur de flamme du brûleur arrière	1	67 966	1
26	PZE-01.002.01.08.01A-01	Allumeur du brûleur inférieur	1	67 967	1
27	PZE-01.002.01.06.02A-01	Allumeur du brûleur arrière	1	67 968	1
28	PZE-01.002.09A-01	Tuyau ondulé flexible du brûleur arrière	1	67 969	1
29	PZE-01.002.08A-01	Tuyau ondulé flexible du collecteur	1	67 970	1
30	PZE-01.002.10A-01	Tuyau ondulé flexible du brûleur inférieur	1	67 971	1