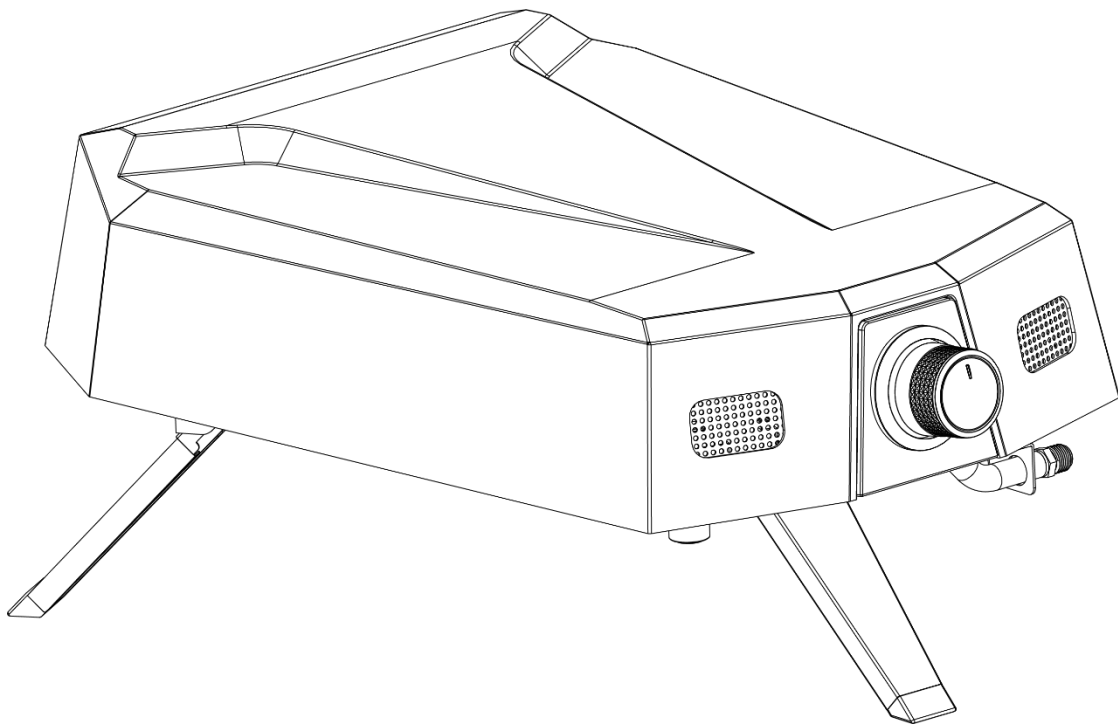


12" Countertop Gas Pizza Oven

Use & Care Guide

Model number: **PO-40001-BK, PO-40001-CBK**



FOR OUTDOOR USE ONLY

Thank you for purchasing your new countertop pizza oven from Permasteel.
We hope you enjoy your product.

If you have any questions, please call us **1-888-287-0735**
or visit **www.permasteel.life**

Table of content

Important Safety Information	3	Final Installation Check Lists	16
Safety Symbols	3	Operating & Lighting Instruction	17
Installation/Safety Precautions	4	Care & Maintenance	18
Propane & Gas Warning	5	Food Safety	21
Exploded View	7	Pizza Oven Storage	21
Parts List	8	Troubleshooting	22
Assembly Steps	9	Cooking Tips & Tricks	23
Gas Connection	13	Warranty	25
Leak Testing	14		

**WARNING**

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. A LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
3. For outdoor use only.

**DANGER**

1. Never operate this appliance unattended.
2. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
3. Failure to follow these instructions could result in a fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

Important Safety Information

Thank you for your purchase of our Countertop Pizza Oven. We sincerely wish you will enjoy using our fine products.

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Please contact our customer service at 1-888-287-0735 if you have any questions.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- **IMPORTANT:** This pizza oven is intended for outdoor use only. This appliance is not intended to install in or on recreational vehicles or boats.
- **NOTE TO INSTALLER:** Leave this User's Manual with the customer after delivery and/or installation.
- **NOTE TO CONSUMER:** Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

Safety Symbols

The symbols listed here are being used throughout this User's Manual. Please pay special attention to them. The meaning of each of the symbols is listed here:



DANGER:

this symbol indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious bodily injury if not properly followed.



WARNING:

this symbol indicates a warning of a potentially serious bodily injury if the instructions are not strictly followed. Please be sure to read and follow all these messages carefully.



CAUTION:

this symbol indicates a potentially hazardous situation which may result in minor or moderate bodily injury if the instructions are not properly followed.

Installation / Safety Precautions

**WARNING**

**READ THIS SECTION FIRST BEFORE
ATTEMPTING TO ASSEMBLE, OPERATE, OR
INSTALL THE PRODUCT**

- 1) LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- 2) The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Codes, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, National Gas Propane Installation Code, CSAB149.1.
- 3) Tabletop pizza oven is for outdoor use only and should be operated in a well-ventilated area. Never operate in an enclosed space, garage or building. The pizza oven is not intended to be installed in or on recreational vehicles and / or boats.
- 4) Do not install or use the pizza oven within 36" of combustible materials from its back and sides. Pizza oven should not be located under overhead surfaces (closed carport, garage, porch, patio) that can catch fire.
- 5) Never attempt to attach this pizza oven to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- 6) It is the responsibility of the assembler/owner to assemble, install and maintain the gas pizza oven. Do not let children and pets operate or play near your tabletop pizza oven. Failure to follow these instructions could result in serious personal injury and/or property damage.
- 7) Read lighting instruction before lighting the pizza oven. When pizza oven is not in use, turn off the control knob on LP gas cylinder.
- 8) Carefully follow instructions in this manual for proper assembly and leak testing of your pizza oven. Do not use the Pizza Oven until a leak test has been performed (see page 14 & 15). If leak is detected at any time, it must be stopped and corrected before using pizza oven further.
- 9) Appliance area should be kept clear and free from combustible materials such as gasoline, bottled gas (in any form), and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.
- 10) Buildup of gases is very dangerous and could cause an explosion.
- 11) Turn off the LP supply from the cylinder when appliance is not in use.
- 12) Propane is a flammable gas and improper handling may result in an explosion and/or fire which can lead to a serious accident or injury.
- 13) This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces.
- 14) Do not leave your pizza oven unattended while in operation.
- 15) Do not use while under the influence of drugs or alcohol.
- 16) Do not store any spare LP (propane) cylinder, full or empty, under or near your pizza oven.
- 17) Appliance is not intended for commercial use.
- 18) The cylinder must be disconnected when the appliance is not in use.
- 19) Keep the fuel hose away from any heated surface(s).

Propane & Gas Warning



DANGER
FOR YOUR SAFETY, PLEASE READ THIS
SECTION FIRST

If you smell gas:

- 1) Turn knob to the Off position.
- 2) Shut off gas to the appliance.
- 3) Extinguish any open flames immediately.
- 4) If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

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



WARNING

Propane is a flammable gas. Improper handling may result in an explosion and/or fire which can lead to a serious accident or injury. Your pizza oven is designed to operate with propane (LP) gas only and is equipped with the proper orifice for propane gas.



WARNING

- Always operate the pizza oven on a tabletop.
- Place the propane cylinder on the ground adjacent to the tabletop, no less than 36 inches from the pizza oven.
- Failure to follow these instructions could cause the propane cylinder to overheat and vent propane which could ignite causing serious personal injuries, property damage and a tripping hazard over the gas hose or the propane cylinder. Tripping over the gas hose or propane cylinder and pulling the pizza oven off the table top could result in serious personal injuries or property damage.



CAUTION

Do not connect this grill with any gas supply other than propane. Propane gas is heavier than air and settles in lower areas. Make certain adequate ventilation is available when using your pizza oven.

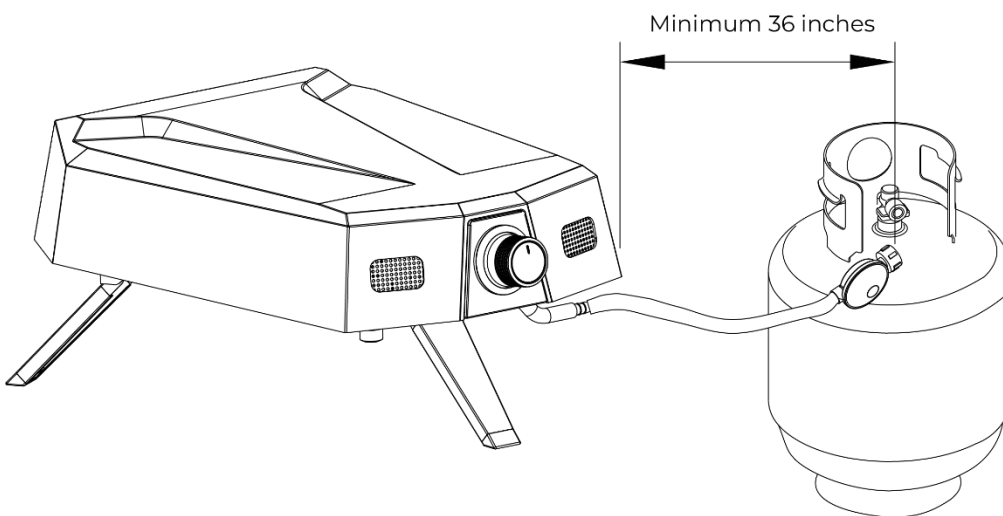
LIQUID PROPANE CYLINDER REQUIREMENTS (20-lb Cylinder):

- A self-contained LP-gas cylinder for use with this appliance must have a capacity of 20 lbs. and must be equipped with a Type 1 connector and an OPD (overfill protection device).
- The LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specification for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinder, Sphere and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
- The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- This appliance should be used only outdoors in a well-ventilated space and shall not be used in a building, garage or any other enclosed space.
- When this appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Storage of this appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected from the appliance.
- Cylinders must be stored outdoors in a well-ventilated area out of the reach of children. Disconnected cylinders must have threaded valve plugs tightly installed and must not be stored in a building, garage or any other enclosed areas.

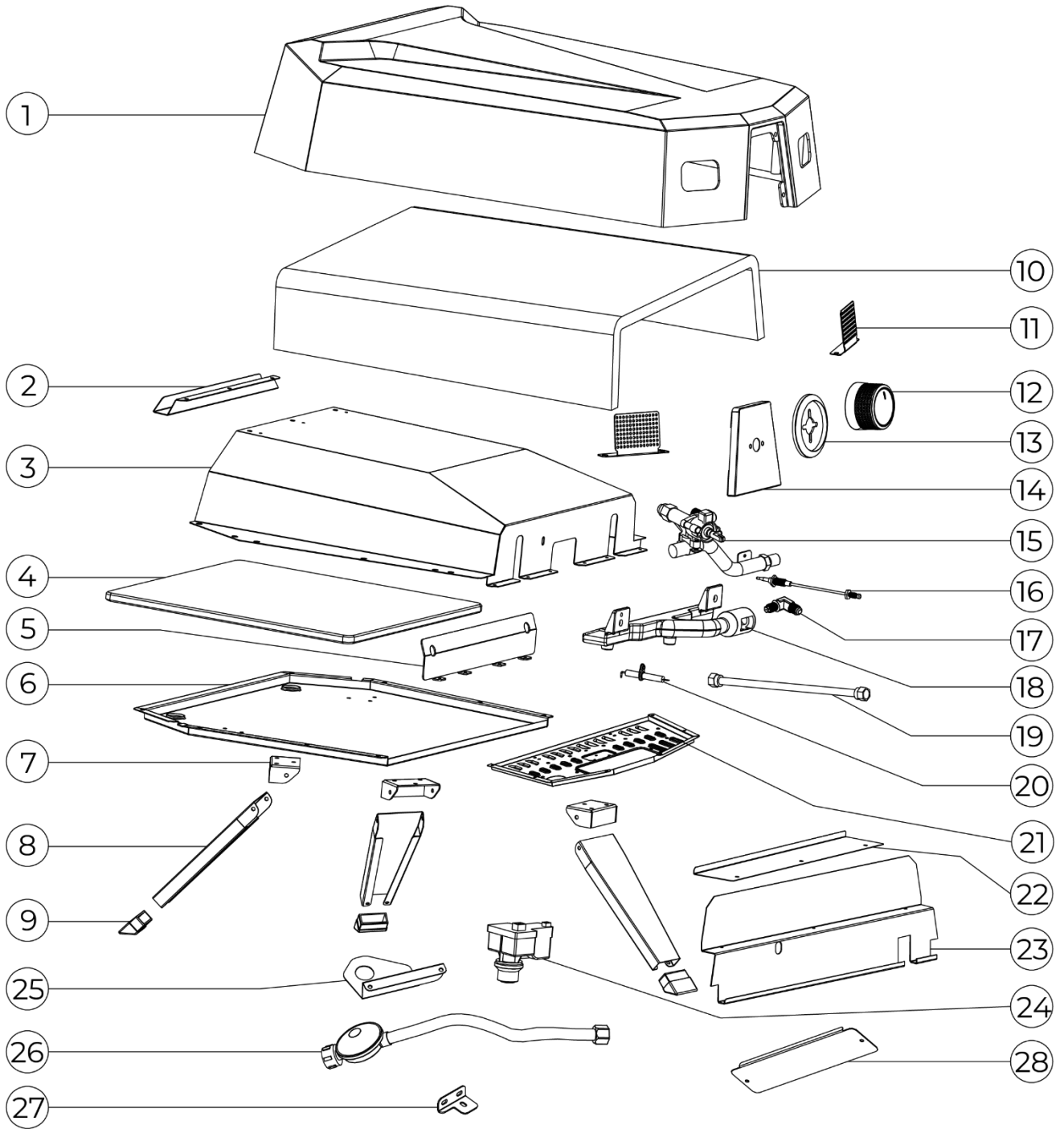
The LP gas cylinder (not included) is threaded for the connection directly to the gas regulator supplied with this appliance. Care should be taken when threading the regulator to the cylinder. Engage to threads correctly to achieve the proper and intended connection. When disconnecting or connecting the gas cylinder, be careful that the regulator does not strike the appliance, the ground, or any other surfaces. If any difficulty occurs when connecting or disconnecting the regulator assembly to the cylinder, contact your local gas supplier for assistance.

When re-connecting the regulator to the LP gas cylinder, be sure to fully tighten the connection. This connection should be inspected for damage and a leak test should be performed after each re-connection.

The minimum distance between pizza oven and gas cylinder is 36 inches.



Exploded View



Parts List

Key	Description	Part No.	Qty
01	Outer Shell	40001BK-1	1
02	Tail Plate	40001BK-2	1
03	Inner Shell	40001BK-3	1
04	Pizza Stone	40001BK-4	1
05	Pizza Stone Baffle	40001BK-5	1
06	Bottom Plate	40001BK-6	1
07	Leg Bracket	40001BK-7	3
08	Leg	40001BK-8	3
09	Leg Cap	40001BK-9	3
10	Isolation	40001BK-10	1
11	Air Vent	40001BK-11	2
12	Control Knob	40001BK-12	1
13	Control Knob Bezel	40001BK-13	1
14	Control Panel	40001BK-14	1

Key	Description	Part No.	Qty
15	Valve Assembly	40001BK-15	1
16	Thermocouple	40001BK-16	1
17	Gas Nozzle	40001BK-17	1
18	Burner	40001BK-18	1
19	Gas Hose	40001BK-19	1
20	Igniter	40001BK-20	1
21	Bottom Cover	40001BK-21	1
22	Heat Shield Bracket	40001BK-22	1
23	Heat Insulation Panel	40001BK-23	1
24	Igniter Module	40001BK-24	1
25	Igniter Module Bracket	40001BK-25	1
26	Regulator	40001BK-26	1
27	Valve Tube Bracket	40001BK-27	1
28	Maintenance Plate	40001BK-28	1

Not pictured

Manual	40001BK-M	1
Cover (only applies for model# PO-40001-CBK)	40001CBK	1

If you are missing any parts or have damaged parts, please call **1-888-287-0735** M-F 8:00-5:00 PST. For replacement, visit us at www.permasteel.life

Assembly Instructions

Preparation

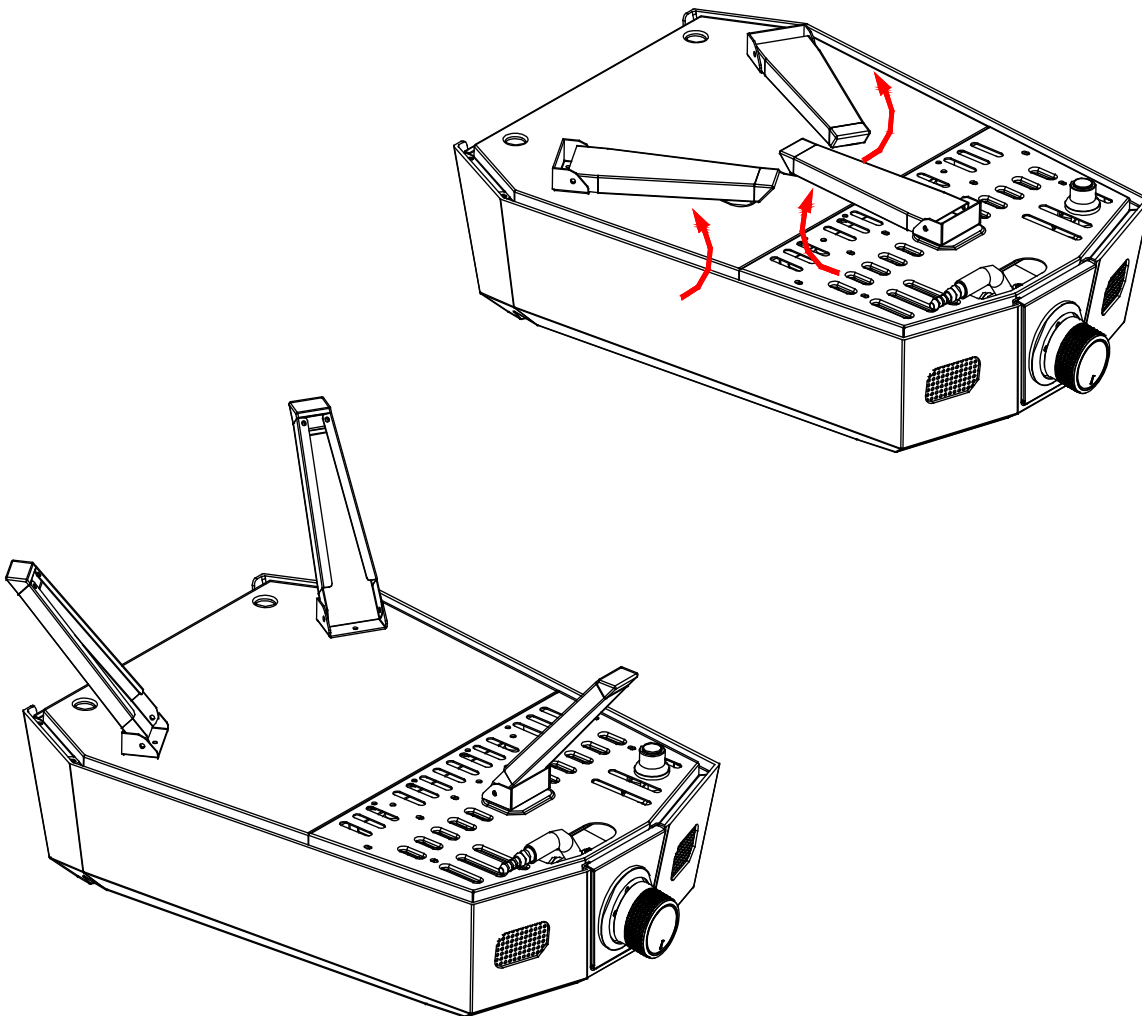
Before beginning assembly, installation or operation of the product, make sure all parts are present. Compare the parts with the package contents list and diagram above. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble, install or operate the product. Contact our customer service for replacement parts.

- Your Tabletop Pizza Oven is pre-assembled. The only assembly required is to place the pizza stone and control knobs to the pizza oven.
- Estimated Assembly Time: 5 minutes.

WARNING: this appliance is not intended for and should never be used as a heater.

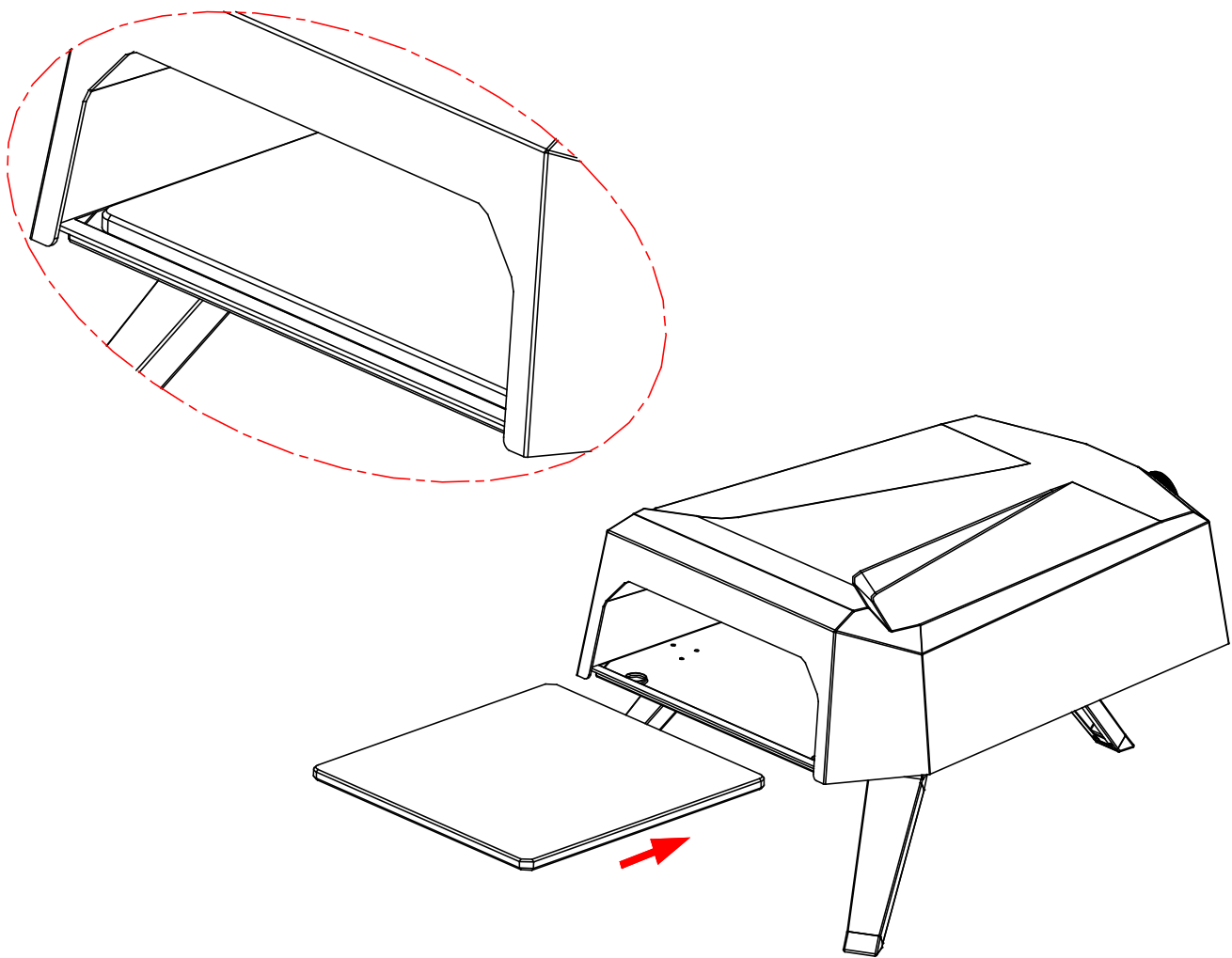
Step 1

- Take the product out of the box. Turn it upside down, and place it on a clean, soft surface.
- Pull the 3 supporting legs (#8) outward to open the supporting legs.



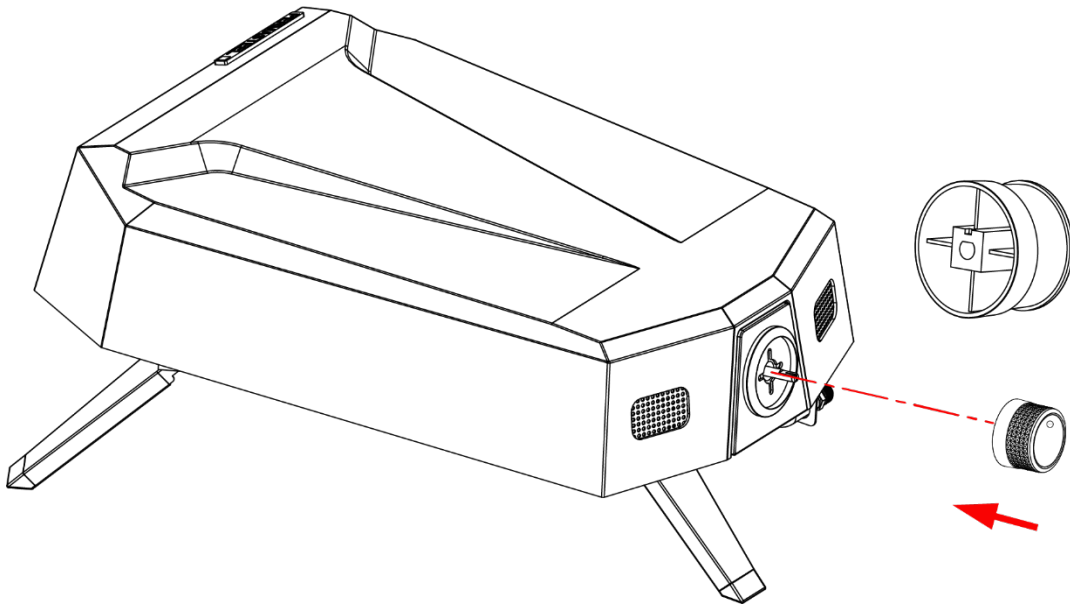
Step 2:

- Insert the pizza stone (#4) into the oven as shown and push it towards the back until it hits the back stop.



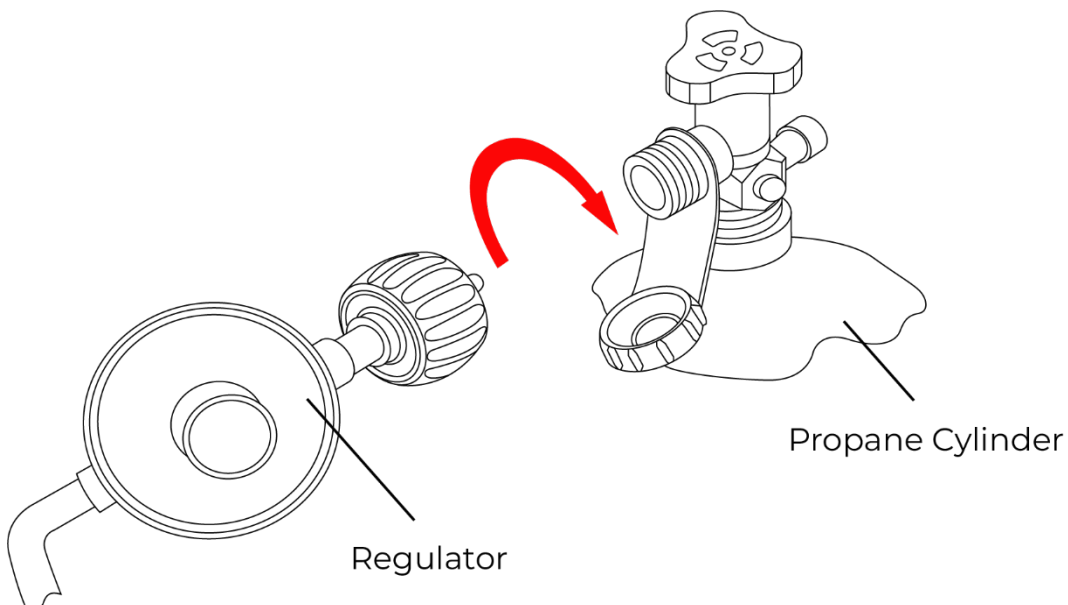
Step 3:

- Attach the control knob (#12) to the oven by matching the half moon shape on the control knob with the valve stem firmly press control knob in.



Step 4:

- Connect the regulator (#26) to the propane gas cylinder as shown in the diagram. Check for any gas leaks by using page 14 as your reference.



Gas Connection

WARNING: ONLY THE REGULATOR AND HOSE ASSEMBLY PROVIDED WITH THE PIZZA OVEN SHOULD BE USED. ANY REPLACEMENT PRESSURE REGULATOR AND HOSE ASSEMBLY MUST BE CERTIFIED BY THE PIZZA OVEN MANUFACTURER. THIS PIZZA OVEN IS CONFIGURED FOR LIQUID PROPANE (LP). DO NOT USE A NATURAL GAS SUPPLY.

Total gas consumption (per hour): 14,400(BTU/hr)

Manifold pressure: (operating) 11 inches water column (W.C.)

CONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER:

- The cylinder valve should be in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
- Make sure the cylinder valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z21.81/CSA 6.25.
- Make sure the control knob is in the "OFF" position.
- When connecting the regulator assembly to the valve, use your hand to tighten the nut clockwise until it stops. Use of a wrench could damage the quick coupling nut and result in a hazardous situation.
- Open the cylinder valve fully by turning the valve counterclockwise.
- Before lighting the pizza oven, use a soap and water solution to check all the connections for leaks.
- If a leak is found, turn the cylinder valve "OFF" and do not use the pizza oven until a local Liquid Propane dealer can make repairs.

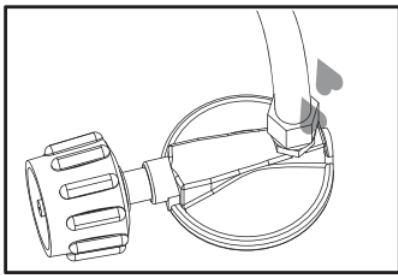
DISCONNECTING THE LIQUID PROPANE CYLINDER:

- Turn the pizza oven control knob "OFF" and make sure the pizza oven is cool.
- Turn the Liquid Propane cylinder valve "OFF" by turning clockwise until it stops.
- Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only use and install the dust cap provided by the cylinder valve outlet when the cylinder is not in use. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

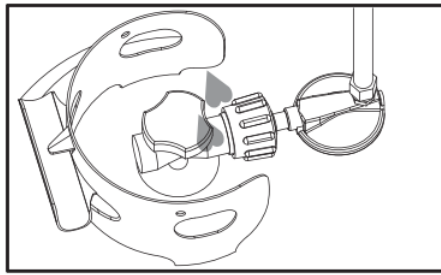
Leak Testing

- **GENERAL**

1. Perform all leak tests outdoors.
2. Extinguish all open flames.
3. NEVER leak test when in operation.
4. Do not use the pizza oven until all connections have been leak tested and do not leak.



Hose / Regulator
Connection



Regulator / Cylinder
Connection

- **BEFORE TESTING**

1. Make sure all packing materials have been removed from the pizza oven.
2. Make a solution of one-part liquid detergent and one-part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings.
3. For the initial leak test, make sure the Liquid Propane cylinder is full.

- **TO TEST**

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the Liquid Propane cylinder valve counterclockwise to open the valve.
3. Apply the soap solution to all gas fittings. Soap bubbles will appear if a leak is present.
4. If a leak is present, immediately turn the gas supply "OFF" and tighten leaky fittings.
5. Turn the gas back "ON" and recheck.
6. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn the gas supply "OFF" and contact customer service at 1-888-287-0735.
7. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the pizza oven being put into operation.

Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the pizza oven. Substitutions will void the warranty.



WARNING

- Do not store pizza oven indoors unless the cylinder is disconnected.
- Do not store the cylinder in a building, garage, or any other enclosed area. Keep the cylinder out of reach from children at all times.
- Do not store the spare Liquid Propane cylinders under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent capacity.
- If the information in item 1&2 is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Final Installation Check List

- Maintain specified clearance of 36 inches from combustible materials and construction.
- All internal packaging has been removed.
- The hose and regulator are properly connected to the Liquid Propane cylinder.
- The unit has been tested and is free of leaks.
- The gas supply shutoff valve has been located.
- The burner is installed properly.
- Keep the instruction manual for future reference.

Operating Instruction

- **TO LIGHT THE MAIN BURNER:**

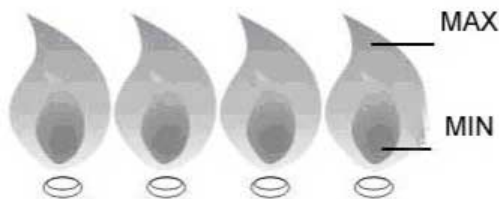
1. Read instructions before lighting.
2. Confirm that the control knob is in the "OFF" position.
3. Open the gas cylinder valve knob.
4. Push the control knob and turn it counterclockwise until you hear the clicks. Hold the control knob for 5-10 seconds while observing the fire.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the control knob off, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure before ignition.

- **TURNING THE OVEN OFF:**

1. Turn and push the control knob clockwise to the "OFF" position.
2. Shut off the cylinder valve by turning the valve clockwise and disconnect regulator from the propane cylinder.

- **FLAME CHARACTERISTICS:**

1. Check for proper burner flame characteristics. Burner flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise, or lifting.
2. Turn the control knobs and Liquid Propane cylinder valves "OFF".
3. Allow the oven and burners to cool.



Visually check the burner flames prior to each use, the flames should look like this picture.

If they do not, please refer it back to the troubleshooting page on page 22 or call our customer service department at 1-888-287-0735.

- **USING THE OVEN:**

1. Find a level surface to operate.
2. Allow the oven to warm up for at least 10 minutes prior to cooking.
3. You may cook on the oven in any weather. If the temperature is extremely cold or hot, the cooking times will be slightly increased or decreased. Keep the oven out of excessive winds when operating.

Care & Maintenance

There is very little care and maintenance needed. The tabletop pizza oven is designed and made of materials that will last many years with normal use. Following these instructions will improve the longevity and quality of cooking. To ensure safe operation of your pizza oven, the area of cooking should always be kept free of combustible materials of any type, such as gasoline or other flammable vapors or liquids.

OUTSIDE OVEN PARTS

This is powder coated steel. It can be cleaned easily with warm soapy water.



CAUTION

The pizza stone must be kept clean and free of heavy build up for the oven to perform properly and to eliminate flare-ups.

MAIN BURNER

Extreme care should be taken when removing the burner. It must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the oven. Frequency of cleaning will depend on how often you use the oven. Failure to properly place the burner over the orifice could cause a fire to occur behind and beneath the valve panel, thereby damaging the oven and making it unsafe to operate. Before cleaning, make sure the gas supply and control knobs are in the "OFF" position and the burner has cooled.

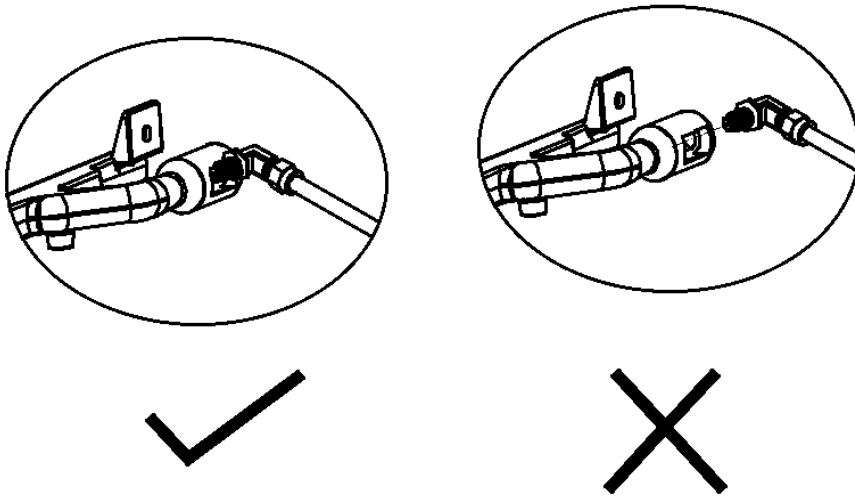
- **TO CLEAN THE OVEN BURNER:**

1. Clean the exterior of the burner with a wire brush for heavy stains and debris.
2. Clear clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port.
3. Check and clean burners / venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath, and behind the main control panel.

- **TO REINSTALL THE MAIN BURNER:**

1. Insert the burner over the main burner gas valve.
2. Make sure the orifice is inside the burner venturi.
3. Align the burner screw hole with the mounting plate hole (#5), insert screw and tighten.

Check the properly locating the burner with respect to the orifice.



INNER SHELL

(OR ANY OTHER PART THAT TOUCHES GREASE THAN CAN BUILD UP FAST)

Use warm soapy water to clean this area. Do not allow grease to build up.

CAUTION

Do not store propane cylinders in enclosed areas. When using a cover or moving the grill, always wait until the oven has cooled for at least 30 minutes.

IMPORTANT

First-time use: It is important for the oven to be lit and allowed to heat up for at least 30 minutes before any food is placed on the pizza stone. It is normal for some smoke to appear during the initial operation of the oven. After the initial heating, the oven is ready for use. A cooking spray can be used on the pizza stone to allow easier clean up.

THIS COOKING APPLIANCE IS FOR OUTDOOR USE ONLY AND SHOULD NOT BE USED IN A BUILDING, GARAGE OR ANY OTHER ENCLOSED AREA.

GENERAL

- This oven, like all equipment, will look better and last longer if kept out of the weather when not in use.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
- This unit must be kept in an area free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Make sure all openings into the pizza oven body are free of blockages or debris and there are no objects or materials blocking the flow of combustion or ventilation. Check the burner air inlet openings for insect nests or blockages. Make sure the slots in the burner tube are clear.
- When the oven is not in use, turn the control knob to the "OFF" position and Remove the regulator from the propane cylinder.
- For outdoor use only. If stored indoors, detach the propane cylinder and store outdoors. Propane cylinders must be stored out of reach from children.

MOVING INSTRUCTIONS

CAUTION: Never move the oven with the burner lit.

- Make sure the control knob is in the "OFF" position. Disconnect the regulator from the propane cylinder.
- Be sure the oven has completely cooled for at least 30 minutes.



WARNING

Spiders and insects can nest inside the burners of the oven and disrupt gas flow. This dangerous situation could cause a fire behind the valve panel, thereby damaging the pizza oven and making it unsafe for operation. Inspect the pizza oven before each use.

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners before each use or immediately after any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with burner flames appearing yellow.
2. The oven does not reach temperature.
3. The oven heats unevenly.
4. The burner makes popping noises.

Food Safety

1. Always follow the following tips to enjoy a safe and healthy outdoor grilling.
2. Always use hot soapy water to wash your hands, surfaces & utensils after processing raw meat.
3. Always separate raw meat from cooked food to avoid cross-contamination.
4. Always use clean utensils to handle the food.
5. Always cook the meat thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to inspect the inner temperature of the meat, if necessary.
6. Place the cooked food and any leftovers promptly into the refrigerator when done eating.

Pizza Oven Storage

1. Clean the pizza oven.
2. When stored outdoors, store the pizza oven in a well-ventilated, dry area. Keep out of the reach from children when LP cylinder tank is connected to the grill.
3. When storing the pizza oven indoors, store the oven in a dry area only after the LP tank is turned off and removed. The LP cylinder must be stored outdoors and out of reach from children. NEVER store the tank in a building, garage or any other enclosed area.

Troubleshooting

If the oven does not function properly, use the following checklist before contacting customer service.

PROBLEMS	SOLUTIONS
Oven will not light.	Check to see if the liquid propane cylinder is empty.
	Check burner ports for any blockage. Use a soft wire brush to clear plugged ports.
	Check the gas orifice on the burner for an obstruction. If the orifice is blocked, clean the orifice with a paper clip or thin wire. NEVER USE A WOODEN TOOTHPICK.
Burner flame is yellow or orange in conjunction with gas odor.	Check for spiders and insects.
	Call customer service at 1-888-287-0735.
Low heat with control knob on "HI" setting.	Make sure the cooking area is clear of dust.
	Make sure the burner and orifice are clean.
	Check for spiders and insects.
	Make sure there is Adequate gas supply.

Replacement

For replacement parts, call our customer service department at 1-888-287-0735, Monday - Friday 8:00AM - 5:00PM PST.

Cooking Tips & Tricks

IMPORTANT:

- 1) Always dust your working space and tools with a generous amount of flour to stop the dough from sticking to the surfaces.
- 2) Always pre-heat your pizza oven before cooking anything.
- 3) Please make sure to turn the pizza halfway to ensure even cooking.
- 4) Cook your pizza for between 1-3 minutes (200g of pizza dough).

FLOUR

Flour is your best friend when making pizza! It will stop the dough from sticking to your hands, working surface, and most importantly to the peel. (Peel not Included.)

- **Stretching the Base**

With your hands, generously dust the working surface with flour. Place the pre-made dough ball on the working surface. The dough should stretch easily, so start to create the rounded base by working your fingertips from the bottom all the way up. Make sure to leave a 1cm rim all around the edges. Turn the pizza upside down and repeat the process. This should push all the air to the bottom to form the crust. Repeat this (gently) twice on each side.

You can of course use a rolling pin, but keep in mind this will create a denser base.

TOPPINGS

There are no rule here — you can use whatever you want for your pizza toppings!

We have two helpful tips for you to follow:

- 1) Don't make the toppings too high, you risk them sliding off the pizza when you place it into the oven!
- 2) Use paper towels to dry out any wet ingredients. This includes, but not limited to, fresh mozzarella and rehydrated porcini mushrooms. No one likes a wet base!

THE LAUNCH

Launching your pizza from the peel and into the oven is the final hurdle. It is the moment of truth! If you jiggle your pizza off the peel it will contract, undoing the work you did when stretching the dough out, which makes the dough thicker than you want (harder to cook through).

Apart from making sure you have a good amount of flour under the base and the peel, the trick is to have complete confidence. It's a leap of faith, but you need to believe you won't destroy your pizza. To do this, slowly push the peel into the oven and then, quick as a flash, snap the peel back to the pizza slides off and remains in the oven. Easy!

THE HEAT

For best results, we recommend heating your oven for 20 minutes on full heat. If your base is thin, then 10 minutes is enough.

Once heated, turn the knob down to around $3/4$ for cooking. The ideal knob position will change each time, depending on the thickness of your base and your toppings, so keep this in mind while cooking and remember what position works best for different pizzas.

Warranty Information

PERMASTEEL INC. Warranties that this Product shall be free from defects in workmanship and materials, for a period of 1 Year from the date of the original purchase. Our obligation under this warranty shall be limited to replacement parts during the warranty period. Our liability shall not extend beyond replacement parts. This warranty excludes igniter batteries, normal wear & tear such as paint loss, discoloration and rust on the Product and its parts or components. The warranty also excludes any damage arising from any of the following: negligent use or misuse of the Product, use contrary to this User's Manual, or alteration by any one other than Permasteel Inc.

All warranty coverage is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes; this warranty is valid only in the USA. The warranty period of 1 year shall not be extended or renewed by the repair or replacement of parts or compensation for the Product. If your Product is defective or otherwise requires parts, please call Permasteel Customer Service toll-free at **1-888-287-0735, between 8:00 a.m. to 5:00 p.m. PST**. Consumer is responsible for shipping, handling and processing of warranty claims after 30 days from the purchase date. A proof of purchase, which is a copy of your original purchase, must accompany any and all service request.

LIMITATION OF REMEDIES AND LIABILITY

We shall not be liable for any incidental or consequential damages for breach of any express or implied warranty on this product. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or merchantability or fitness for a particular purpose on this Product shall be limited to the duration of the above warranty. Neither us nor anyone else who has been involved in the creation, production, or delivery of this product shall be liable for damages of any type, including but not limited to any lost profits, lost savings, loss of anticipated benefits, or other incidental or consequential damages which may arise out of the purchase, use, or inability to use the product, whether arising out of contract, negligence, strict tort, or under any warranty, or otherwise, even if you have been advised of the possibility of such damage or any other claim by any other party.

Our liability for any breach of warranty shall be limited to replacement of the defective part or parts as described above. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. The above warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which may vary from state to state.

We hope you enjoy your product and
we are always here for you:

Visit us at: www.permasteel.life

Customer Service: **1-888-287-0735**

Email: service@permasteel.life

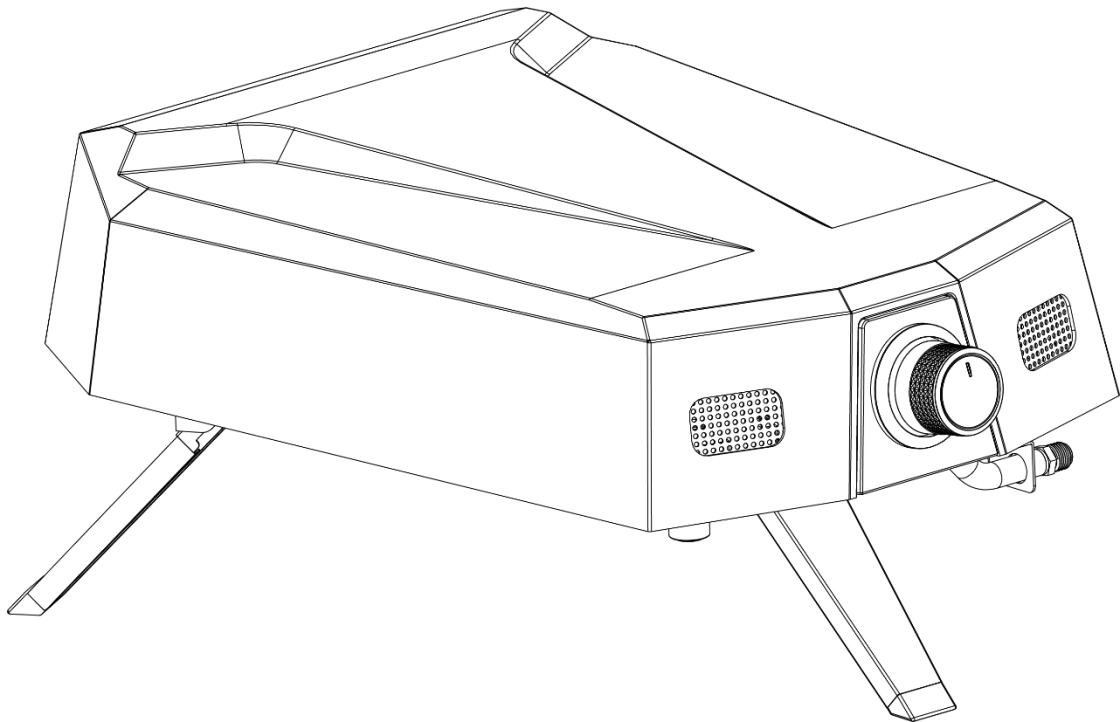
Distributed by
Permasteel Inc.
100 Exchange Place
Pomona,
CA 91768

Designed in California, Made in China

Horno de pizza a gas para mostrador de 12 pulgadas

Guía de uso y cuidado

Número de modelo: **PO-40001-BK, PO-40001-CBK**



SOLO PARA USO EN EXTERIORES

Gracias por comprar su nuevo horno para pizza de mostrador de Permasteel.
We hope you enjoy your product.

Si tiene alguna pregunta, por favor llámenos **1-888-287-0735**
o visita **www.permasteel.life**

Tabla de contenidos

Importante información	29	Lista de verificación de la instalación final	42
Símbolos de seguridad	29	Instrucciones de funcionamiento e iluminación	43
Precauciones de instalación/seguridad	30	Cuidado y mantenimiento	44
Advertencia de gas y propano	31	Seguridad alimenticia	47
Vista en despiece ordenado	33	Almacenamiento de horno de pizza	47
Lista de partes	34	Solución de problemas	48
Pasos de montaje	35	Consejos y trucos cosinar	49
Conexión de gas	39	Garantía	51
Prueba de fugas	40		



ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de LP que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este ni de ningún otro aparato.
3. Solo para uso en exteriores.



PELIGRO

1. Nunca opere este aparato sin supervisión.
2. Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.
3. El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

Importante información

Gracias por comprar nuestro horno para pizza de mostrador. Deseamos sinceramente que disfrute usando nuestros excelentes productos.

- Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el correcto montaje y uso seguro del aparato.
- Comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente al 1-888-287-0735 si tiene alguna pregunta.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de armar y usar el aparato.
- **IMPORTANTE:** Este horno de pizza está diseñado para uso en exteriores solamente. Este aparato no está diseñado para instalarse dentro o sobre vehículos recreativos o embarcaciones.
- **NOTA PARA EL INSTALADOR:** Deje este Manual del usuario con el cliente después de la entrega y/o instalación.
- **NOTA PARA EL CONSUMIDOR:** Deje este Manual del usuario en un lugar conveniente para referencia futura.

Símbolos de seguridad

Los símbolos enumerados aquí se utilizan a lo largo de este Manual del usuario. Por favor, preste especial atención a ellos. El significado de cada uno de los símbolos se enumera aquí.:



PELIGRO:

este símbolo indica una situación de peligro inminente que provocará la muerte o lesiones corporales graves si no se sigue correctamente.



ADVERTENCIA:

este símbolo indica una advertencia de lesiones corporales potencialmente graves si no se siguen estrictamente las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir todos estos mensajes cuidadosamente.



PRECAUCIÓN:

este símbolo indica una situación potencialmente peligrosa que puede provocar lesiones corporales leves o moderadas si no se siguen correctamente las instrucciones.

Precauciones de instalación/seguridad

**ADVERTENCIA****LEA ESTA SECCIÓN PRIMERO ANTES DE INTENTAR MONTAR, OPERAR O INSTALAR EL PRODUCTO**

- 1) El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) de EE. UU. o el Estándar Nacional de Canadá, CAN-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas.
2. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con los Códigos Nacionales de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA 58, Instalación Nacional de Gas Propano Código, CSAB149.1.
3. El horno de mesa para pizza es solo para uso en exteriores y debe operarse en un área bien ventilada. Nunca opere en un espacio cerrado, garaje o edificio. El horno de pizza no está diseñado para ser instalado en o sobre vehículos recreativos y/o embarcaciones.
4. No instale ni use el horno para pizza a menos de 36" de materiales combustibles desde la parte posterior y los lados. El horno para pizza no debe ubicarse debajo de superficies elevadas (cochera cerrada, garaje, porche, patio) que puedan incendiarse.
5. Nunca intente conectar este horno de pizza al sistema de gas LP autónomo de un remolque o casa rodante.
6. Es responsabilidad del ensamblador/propietario ensamblar, instalar y mantener el horno para pizza a gas. No permita que los niños y las mascotas operen o jueguen cerca de su horno de pizza de mesa. El incumplimiento de estas instrucciones podría resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.
7. Lea las instrucciones de encendido antes de encender el horno de pizza. Cuando el horno de pizza no esté en uso, apague la perilla de control en el cilindro de gas LP.
8. Siga atentamente las instrucciones de este manual para el montaje correcto y la prueba de fugas de su horno de pizza. No use el horno para pizza hasta que se haya realizado una prueba de fugas (vea las páginas 40 y 41). Si se detecta una fuga en cualquier momento, debe detenerse y corregirse antes de seguir usando el horno para pizza.
9. El área del aparato debe mantenerse despejada y libre de materiales combustibles como gasolina, gas embotellado (en cualquier forma) y otros vapores y líquidos inflamables. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
10. La acumulación de gases es muy peligrosa y podría provocar una explosión.
11. Apague el suministro de LP del cilindro cuando el aparato no esté en uso.
12. El propano es un gas inflamable y su manipulación incorrecta puede provocar una explosión y/o un incendio que puede provocar un accidente o lesiones graves.
13. Este aparato estará caliente durante y después del uso. Use manoplas o guantes aislantes para horno para protegerse de las superficies calientes.
14. No deje su horno de pizza desatendido mientras esté en funcionamiento.
15. No lo use bajo la influencia de drogas o alcohol.
16. No almacene cilindros de LP (propano) de repuesto, llenos o vacíos, debajo o cerca de su horno de pizza.
17. El aparato no está diseñado para uso comercial.
18. El cilindro debe estar desconectado cuando el aparato no esté en uso.
19. Mantenga la manguera de combustible alejada de superficies calientes.

Advertencia de gas y propano



PELIGRO PARA SU SEGURIDAD, LEA PRIMERO ESTA SECCIÓN

Si huele a gas:

- 1) Gire la perilla a la posición de apagado.
- 2) Cierre el suministro de gas al aparato.
- 3) Apague cualquier llama abierta inmediatamente.
- 4) Si el olor continúa, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

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



ADVERTENCIA

El propano es un gas inflamable. El manejo inadecuado puede provocar una explosión y/o un incendio que puede provocar un accidente o lesiones graves. Su horno para pizza está diseñado para funcionar solo con gas propano (LP) y está equipado con el orificio adecuado para gas propano.



ADVERTENCIA

- Siempre opere el horno de pizza sobre una mesa.
- Coloque el cilindro de propano en el suelo junto a la mesa, a no menos de 36 pulgadas del horno de pizza.
- Si no sigue estas instrucciones, el cilindro de propano podría sobrecalentarse y ventilar el propano, que podría encenderse y causar lesiones personales graves, daños a la propiedad y peligro de tropiezos con la manguera de gas o el cilindro de propano. Tropezar con la manguera de gas o el cilindro de propano y sacar el horno de pizza de la superficie de la mesa podría provocar lesiones personales graves o daños a la propiedad.



PRECAUCIÓN

No conecte esta parrilla a ningún suministro de gas que no sea propano. El gas propano es más pesado que el aire y se deposita en las zonas más bajas. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada cuando use su horno de pizza.

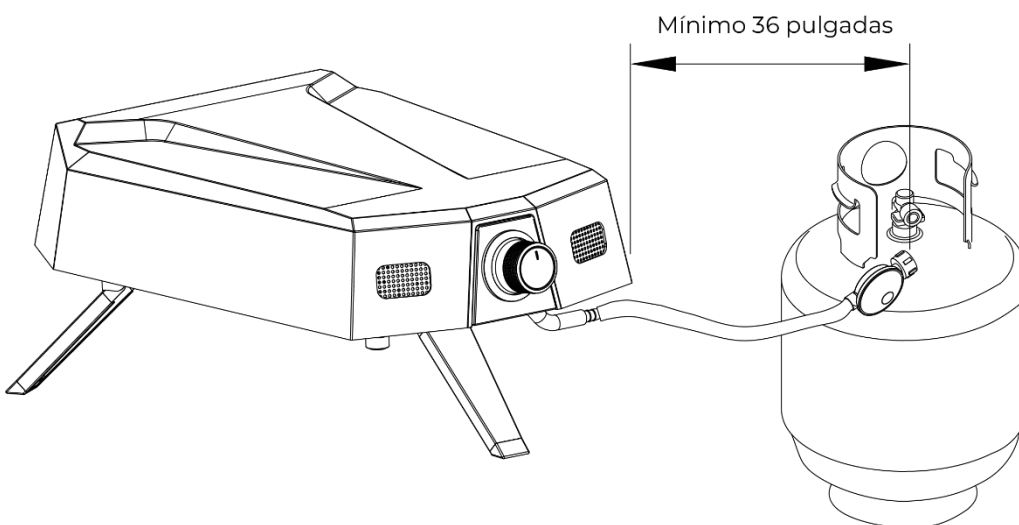
REQUISITOS DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO (Cilindro de 20 libras):

- Un cilindro de gas LP autónomo para usar con este aparato debe tener una capacidad de 20 libras. y debe estar equipado con un conector Tipo 1 y un OPD (dispositivo de protección contra sobrellenado).
- El cilindro de suministro de gas LP que se utilizará debe estar construido y marcado de acuerdo con la especificación para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT) de EE. UU. o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindro, Esfera y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas.
- El sistema de suministro del cilindro debe estar preparado para la extracción de vapor.
- El cilindro utilizado debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
- Este aparato debe usarse únicamente al aire libre en un espacio bien ventilado y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otro espacio cerrado.
- Cuando no se use este aparato, se debe cerrar el gas en el cilindro de suministro.
- El almacenamiento de este electrodoméstico en interiores solo está permitido si el cilindro está desconectado del electrodoméstico.
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños. Los cilindros desconectados deben tener tapones de válvula roscados bien instalados y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

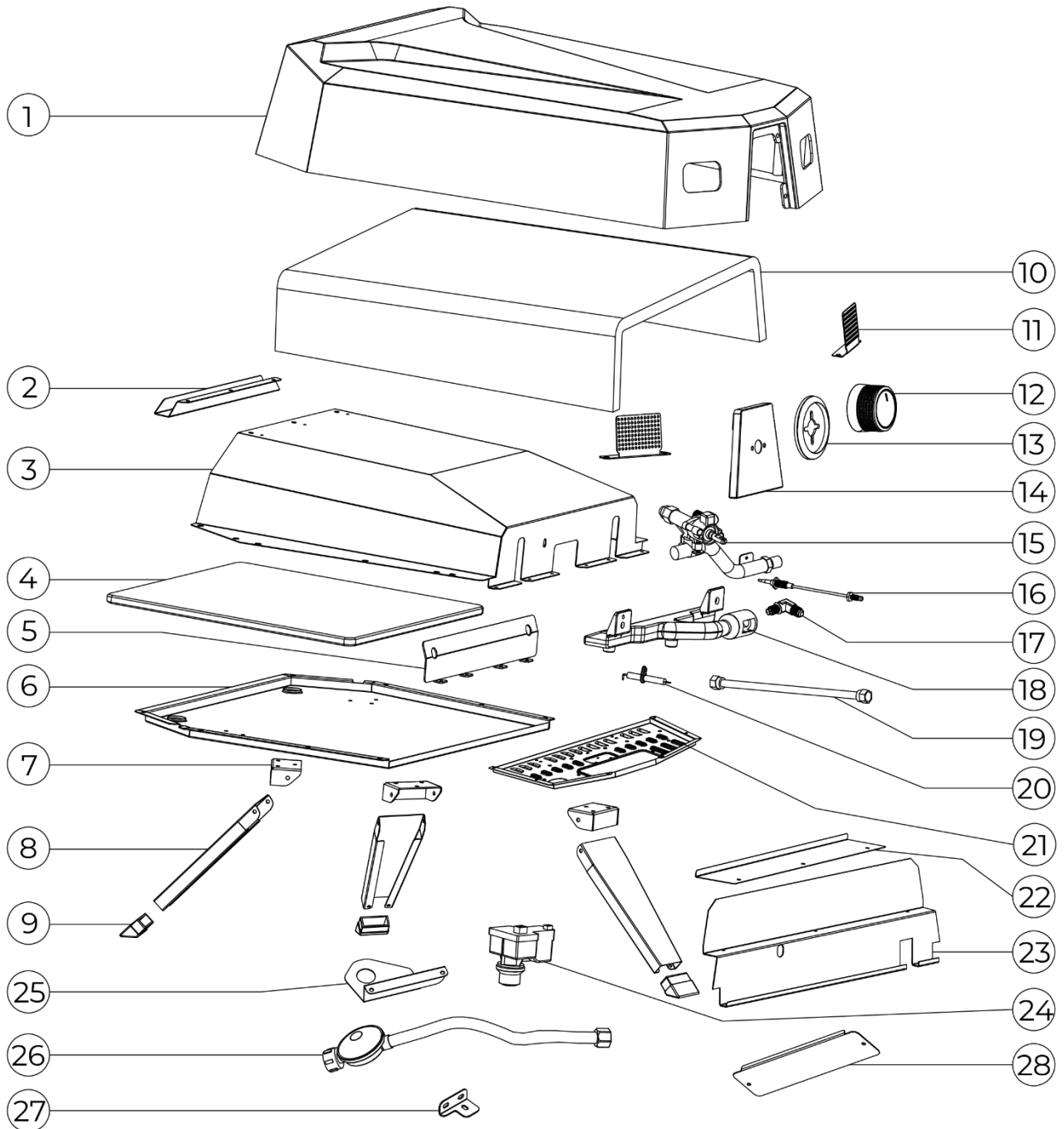
El cilindro de gas LP (no incluido) está roscado para la conexión directa al regulador de gas suministrado con este aparato. Se debe tener cuidado al enroscar el regulador al cilindro. Comprométase con las roscas correctamente para lograr la conexión adecuada y prevista. Al desconectar o conectar el cilindro de gas, tenga cuidado de que el regulador no golpee el aparato, el suelo o cualquier otra superficie. Si surge alguna dificultad al conectar o desconectar el conjunto del regulador al cilindro, comuníquese con su proveedor de gas local para obtener ayuda.

Cuando vuelva a conectar el regulador al cilindro de gas LP, asegúrese de apretar completamente la conexión. Esta conexión se debe inspeccionar para detectar daños y se debe realizar una prueba de fugas después de cada reconexión.

La distancia mínima entre el horno de pizza y el cilindro de gas es de 36 pulgadas.



Vista en despiece ordenado



Lista de partes

Numero	Descripción	Números de parte	Cant.
01	Concha exterior	40001BK-1	1
02	Placa trasera	40001BK-2	1
03	Cubierta interior	40001BK-3	1
04	Piedra para la pizza	40001BK-4	1
05	Deflector de piedra para pizza	40001BK-5	1
06	Placa inferior	40001BK-6	1
07	Soporte de la pata	40001BK-7	3
08	Pata	40001BK-8	3
09	Extencion de pata	40001BK-9	3
10	Aislamiento	40001BK-10	1
11	Panel respiradero	40001BK-11	2
12	Perilla de control	40001BK-12	1
13	Bisel de la perilla de control	40001BK-13	1
14	Panel de control	40001BK-14	1
15	Montaje de válvula	40001BK-15	1

Numero	Descripción	Números de parte	Cant.
16	Thermocouple	40001BK-16	1
17	Boquilla de gas	40001BK-17	1
18	Quemador	40001BK-18	1
19	Manguera de propano	40001BK-19	1
20	Encendedor	40001BK-20	1
21	Cubierta inferior	40001BK-21	1
22	Soporte de escudo térmico	40001BK-22	1
23	Panel de aislamiento térmico	40001BK-23	1
24	Módulo de encendido	40001BK-24	1
25	Soporte del módulo de encendido	40001BK-25	1
26	Regulador	40001BK-26	1
27	Soporte de tubo de válvula	40001BK-27	1
28	Placa de mantenimiento	40001BK-28	1

No en la foto

Manual	40001BK-M	1
Cubierta (solo aplica para modelo# PO-40001-CBK)	40001CBK	1

Si le falta alguna pieza o tiene piezas dañadas, llame al **1-888-287-0735**, de lunes a viernes, de 8:00 a 5:00, hora estándar del Pacífico (PST). Para reemplazo, visítenos en **www.permasteel.life**

Pasos de montaje

Preparación

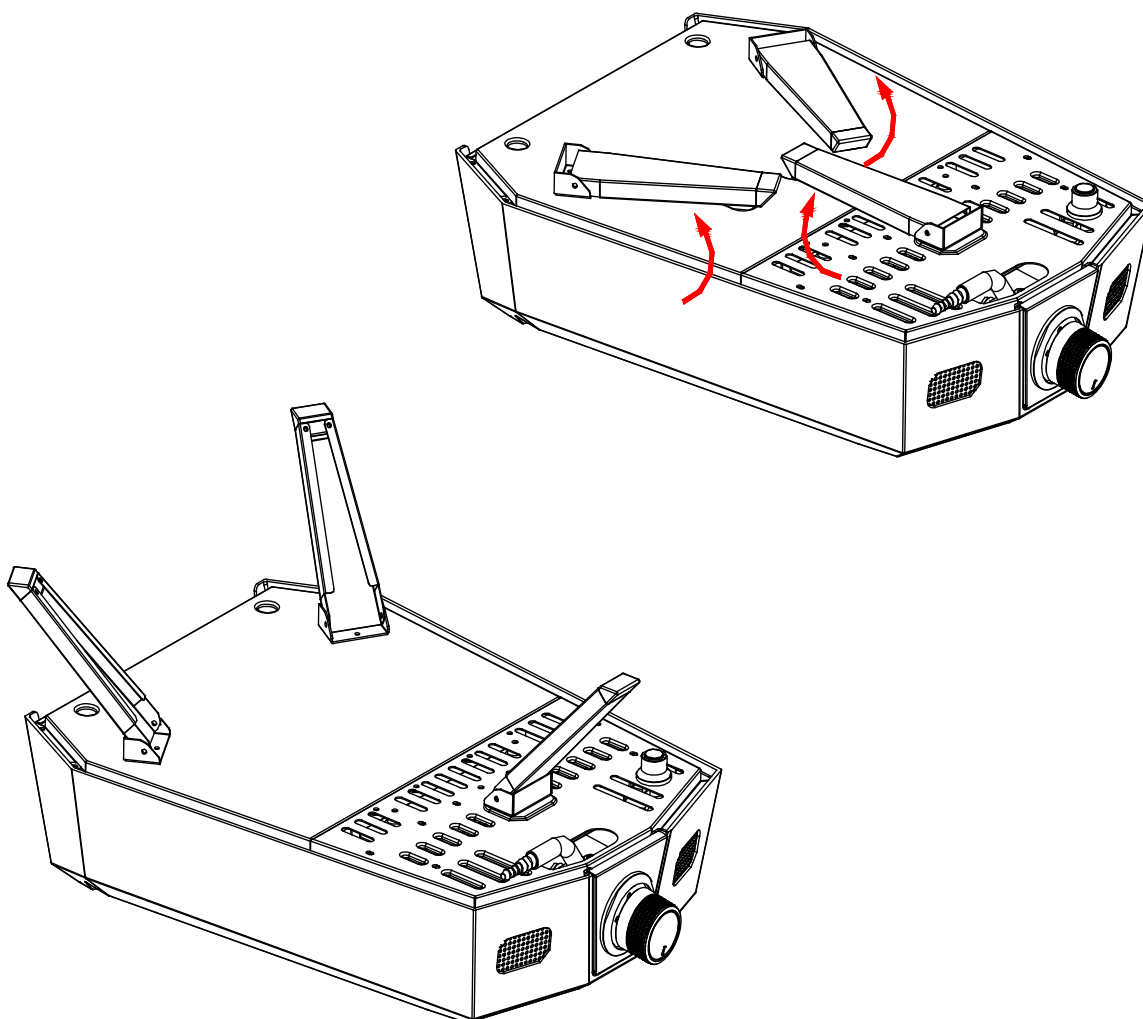
Antes de comenzar el montaje, la instalación o el funcionamiento del producto, asegúrese de que todas las partes estén presentes. Compare las piezas con la lista de contenido del paquete y el diagrama anterior. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar, instalar u operar el producto. Póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente para piezas de repuesto.

- Su horno de mesa para pizza está preensamblado. El único montaje necesario es colocar la piedra para pizza y las perillas de control en el horno para pizza.
- Tiempo estimado de montaje: 5 minutos.

ADVERTENCIA: este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como calentador.

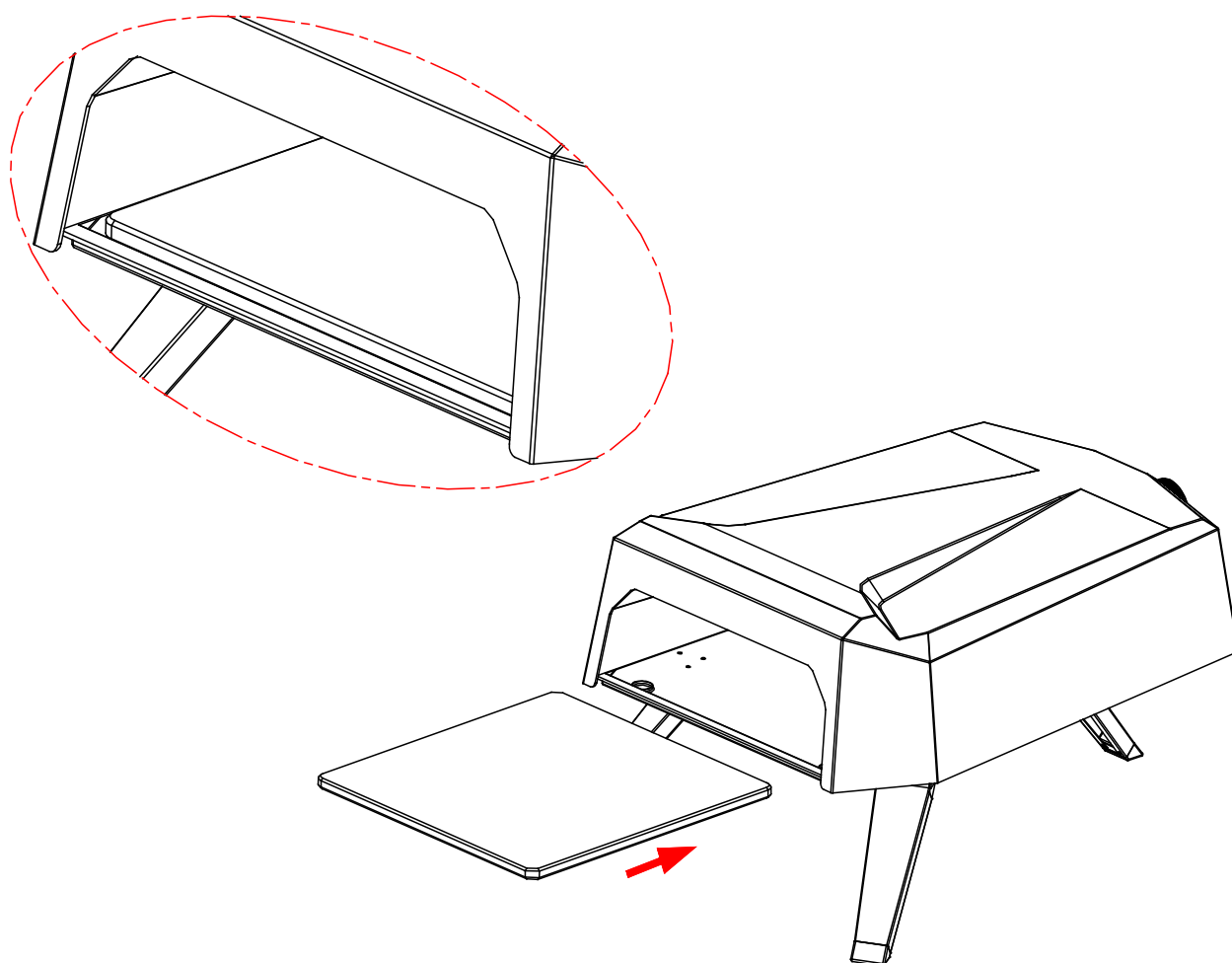
Paso 1

- Saque el producto de la caja. Déle la vuelta y colóquelo sobre una superficie limpia y suave.
- Tire de las 3 patas de apoyo (n.º 8) hacia afuera para abrir las patas de apoyo.



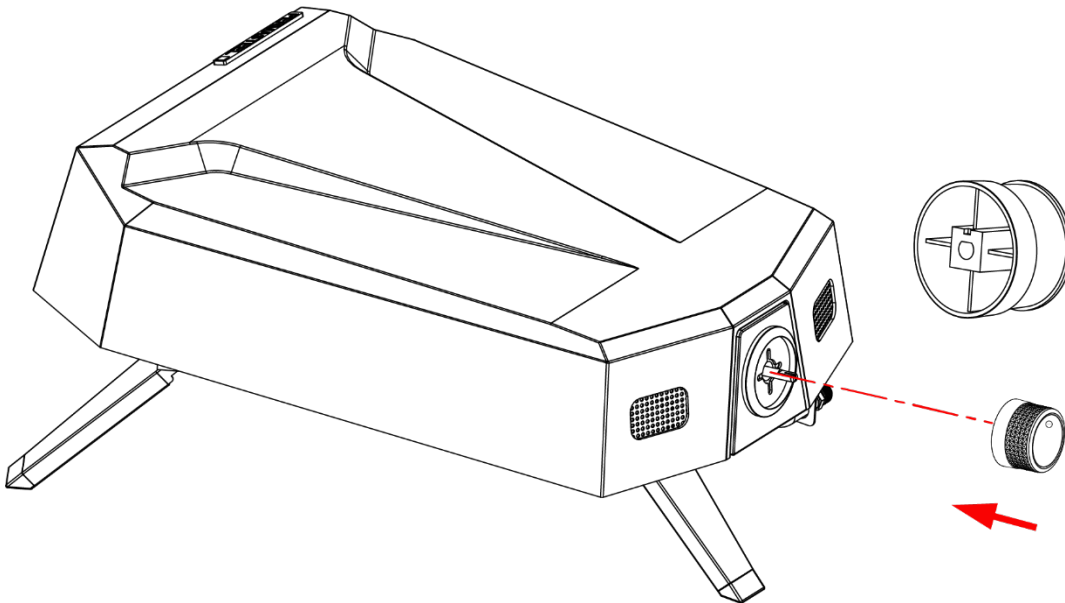
Paso 2:

- Inserte la piedra para pizza (n.º 4) en el horno como se muestra y empújela hacia atrás hasta que toque el tope trasero.



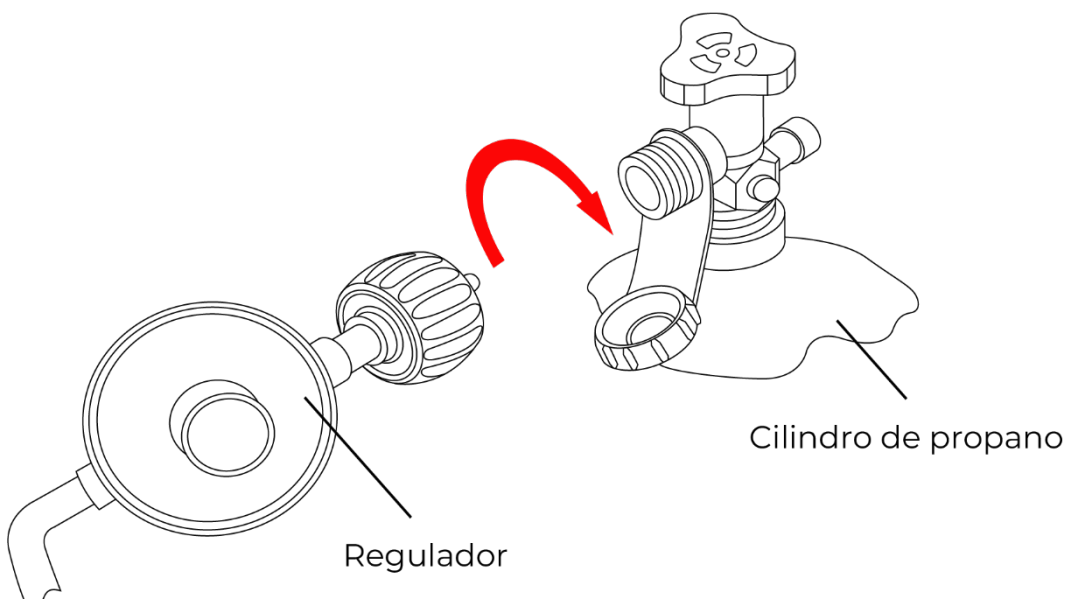
Paso 3:

- Fije la perilla de control (n.º 12) al horno haciendo coincidir la forma de media luna en la perilla de control con el vástago de la válvula presione firmemente la perilla de control hacia adentro.



Paso 4:

- Conecte el regulador (n.º 26) al cilindro de gas propano como se muestra en el diagrama. Compruebe si hay fugas de gas utilizando la página 40 como referencia.



Conexión de gas

ADVERTENCIA: SÓLO DEBE UTILIZARSE EL CONJUNTO DE REGULADOR Y MANGUERA SUMINISTRADO CON EL HORNO PARA PIZZA. CUALQUIER CONJUNTO DE MANGUERA Y REGULADOR DE PRESIÓN DE REPUESTO DEBE ESTAR CERTIFICADO POR EL FABRICANTE DEL HORNO PARA PIZZA. ESTE HORNO PARA PIZZA ESTÁ CONFIGURADO PARA PROPANO LÍQUIDO (LP). NO USE UN SUMINISTRO DE GAS NATURAL.

Consumo total de gas (por hora): 14,400 (BTU/hora)

Presión del colector: (en funcionamiento) 11 pulgadas de columna de agua (W.C.)

CONEXIÓN DE LA BOTELLA DE PROPANO LÍQUIDO:

- La válvula del cilindro debe estar en la posición "APAGADO". De lo contrario, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
- Asegúrese de que la válvula del cilindro tenga las conexiones roscadas macho externas tipo 1 adecuadas según ANSI Z21.81/CSA 6.25.
- Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "APAGADO".
- Cuando conecte el conjunto del regulador a la válvula, use su mano para apretar la tuerca en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga. El uso de una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido y provocar una situación peligrosa.
- Abra completamente la válvula del cilindro girándola en sentido antihorario.
- Antes de encender el horno de pizza, use una solución de agua y jabón para revisar todas las conexiones en busca de fugas.
- Si encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro y no use el horno para pizza hasta que un distribuidor local de propano líquido pueda repararlo.

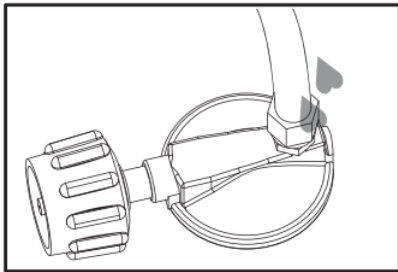
DESCONEXIÓN DE LA CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO:

- Gire la perilla del control del horno de pizza a la posición "APAGADO" y asegúrese de que el horno de pizza esté frío.
- Apague la válvula del cilindro de propano líquido girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
- Separe el conjunto del regulador de la válvula del cilindro girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque la tapa contra el polvo en la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Solo use e instale la tapa antipolvo provista por la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no esté en uso. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

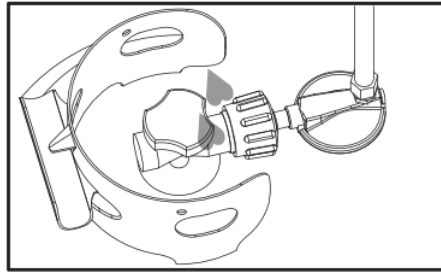
Prueba de fugas

- **GENERAL**

1. Realice todas las pruebas de fugas al aire libre.
2. Apague todas las llamas abiertas.
3. NUNCA realice pruebas de fugas cuando esté en funcionamiento.
4. No use el horno de pizza hasta que todas las conexiones hayan sido probadas y no tengan fugas.



Conexión de manguera /
regulador



Conexión del regulador /
cilindro

- **ANTES DE LA PRUEBA**

1. Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de embalaje del horno de pizza.
2. Prepare una solución de una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a los accesorios.
3. Para la prueba inicial de fugas, asegúrese de que el cilindro de propano líquido esté lleno.

- **PROBAR**

1. Cierre las válvulas de los quemadores.
2. Gire la válvula del cilindro de propano líquido en sentido antihorario para abrir la válvula.
3. Aplique la solución jabonosa a todas las conexiones de gas. Aparecerán burbujas de jabón si hay una fuga.
4. Si hay una fuga, inmediatamente apague el suministro de gas y apriete los accesorios con fugas.
5. Vuelva a encender el gas y vuelva a verificar.
6. Si continúa la fuga de gas de cualquiera de los accesorios, apague el suministro de gas y comuníquese con el servicio al cliente al 1-888-287-0735.
7. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento el horno para pizza.

Solo las piezas recomendadas por el fabricante deben usarse en el horno de pizza. Las sustituciones anularán la garantía.



ADVERTENCIA

- No almacene el horno de pizza en el interior a menos que el cilindro esté desconectado.
- No guarde el cilindro en un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado. Mantenga el cilindro fuera del alcance de los niños en todo momento.
- No almacene cilindros de propano líquido de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- Nunca llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad.
- Si no se sigue exactamente la información de los puntos 1 y 2, puede producirse un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.

Lista de verificación de la instalación final

- Mantenga el espacio libre especificado de 36 pulgadas de los materiales combustibles y la construcción.
- Se ha eliminado todo el embalaje interno.
- La manguera y el regulador están correctamente conectados al cilindro de propano líquido.
- La unidad ha sido probada y no tiene fugas.
- Se ha ubicado la válvula de cierre del suministro de gas.
- El quemador está instalado correctamente.
- Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas.

Instrucciones de operacion

- **PARA ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL:**

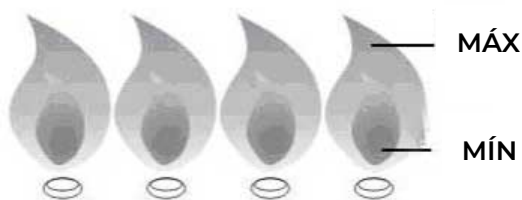
1. Lea las instrucciones antes de encender.
2. Confirme que la perilla de control esté en la posición "APAGADO".
3. Abra la perilla de la válvula del cilindro de gas.
4. Empuje la perilla de control y gírela en sentido antihorario hasta que escuche los clics. Sostenga la perilla de control durante 5-10 segundos mientras observa el fuego.
5. Si no se enciende en 5 segundos, apague la perilla de control, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido antes de encender.

- **APAGADO DEL HORNO:**

1. Gire y empuje la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "APAGADO".
2. Cierre la válvula del cilindro girándola en el sentido de las agujas del reloj y desconecte el regulador del cilindro de propano.

- **CARACTERÍSTICAS DE LA LLAMA:**

1. Verifique las características adecuadas de la llama del quemador. Las llamas del quemador deben ser azules y estables, con puntas amarillas pequeñas sin ruido excesivo o elevación.
2. Apague las perillas de control y las válvulas del cilindro de propano líquido.
3. Deje que el horno y los quemadores se enfríen.



Verifique visualmente las llamas del quemador antes de cada uso, las llamas deben verse como esta imagen.

Si no es así, vuelva a consultar la página de solución de problemas en la página 48 o llame a nuestro departamento de atención al cliente al 1-888-287-0735.

- **USO DEL HORNO:**

1. Encuentre una superficie nivelada para operar.
2. Deje que el horno se caliente durante al menos 10 minutos antes de cocinar.
3. Puede cocinar en el horno en cualquier clima. Si la temperatura es extremadamente fría o caliente, los tiempos de cocción aumentarán o disminuirán ligeramente. Mantenga el horno alejado de vientos excesivos cuando esté en funcionamiento.

Cuidado y mantenimiento

Se necesita muy poco cuidado y mantenimiento. El horno para pizza de sobremesa está diseñado y fabricado con materiales que durarán muchos años con un uso normal. Seguir estas instrucciones mejorará la longevidad y la calidad de la cocción. Para garantizar el funcionamiento seguro de su horno de pizza, el área de cocción siempre debe mantenerse libre de materiales combustibles de cualquier tipo, como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.

PIEZAS EXTERIORES DEL HORNO

Este es acero con recubrimiento en polvo. Se puede limpiar fácilmente con agua tibia y jabón.



PRECAUCIÓN

La piedra para pizza debe mantenerse limpia y libre de acumulaciones pesadas para que el horno funcione correctamente y elimine las llamaradas.

QUEMADOR PRINCIPAL

Se debe tener mucho cuidado al retirar el quemador. Debe estar correctamente centrado en el orificio antes de intentar volver a encender el horno. La frecuencia de la limpieza dependerá de la frecuencia con la que utilice el horno. Si no se coloca correctamente el quemador sobre el orificio, podría producirse un incendio detrás y debajo del panel de válvulas, lo que dañaría el horno y haría que su funcionamiento no fuera seguro. Antes de limpiar, asegúrese de que el suministro de gas y las perillas de control estén en la posición "APAGADO" y que el quemador se haya enfriado.

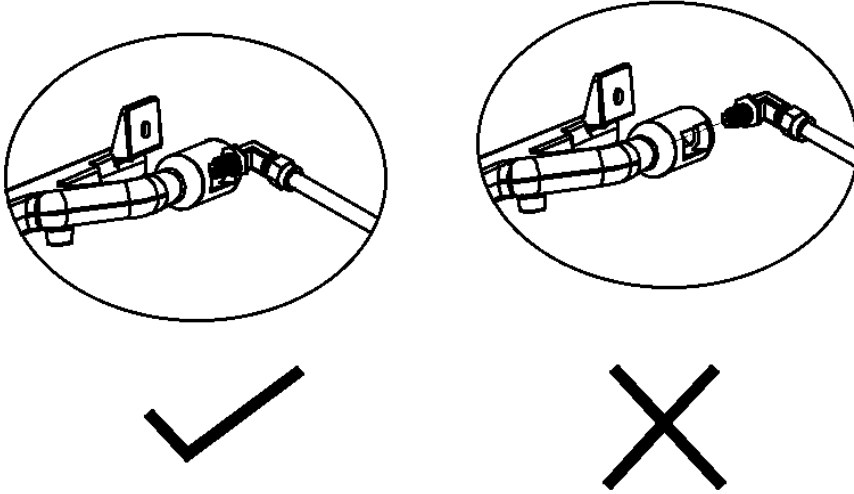
• PARA LIMPIAR EL QUEMADOR DEL HORNO:

1. Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre para eliminar las manchas y los residuos pesados.
2. Despeje los puertos obstruidos con un sujetapapeles desdoblado. Nunca use un palillo de madera, ya que puede romperse y obstruir el puerto.
3. Revise y limpie los quemadores/tubos venturi para detectar insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo y detrás del panel de control principal.

• PARA REINSTALAR EL QUEMADOR PRINCIPAL:

1. Inserte el quemador sobre la válvula de gas del quemador principal.
2. Asegúrese de que el orificio esté dentro del venturi del quemador.
3. Alinee el orificio del tornillo del quemador con el orificio de la placa de montaje (n.º 5), inserte el tornillo y apriételo.

Verificar la correcta ubicación del quemador con respecto al orificio.



CUBIERTA INTERIOR

(O CUALQUIER OTRA PARTE QUE TOQUE GRASA QUE PUEDA ACUMULARSE RÁPIDAMENTE)

Use agua jabonosa tibia para limpiar esta área. No permita que se acumule grasa.

PRECAUCIÓN

No almacene cilindros de propano en áreas cerradas. Cuando use una cubierta o mueva la parrilla, siempre espere hasta que el horno se haya enfriado durante al menos 30 minutos.

IMPORTANTE

Uso por primera vez: Es importante que el horno esté encendido y se permita que se caliente durante al menos 30 minutos antes de colocar cualquier alimento sobre la piedra para pizza. Es normal que aparezca algo de humo durante el funcionamiento inicial del horno. Después del calentamiento inicial, el horno está listo para usar. Se puede usar un aerosol para cocinar en la piedra para pizza para permitir una limpieza más fácil.

ESTE APARATO DE COCINA ES SÓLO PARA USO AL AIRE LIBRE Y NO DEBE UTILIZARSE EN UN EDIFICIO, GARAJE O CUALQUIER OTRA ÁREA CERRADA.

GENERAL

- Este horno, como todos los equipos, se verá mejor y durará más si se mantiene fuera de la intemperie cuando no esté en uso.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
- Esta unidad debe mantenerse en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Asegúrese de que todas las aberturas en el cuerpo del horno para pizza estén libres de obstrucciones o desechos y que no haya objetos o materiales que bloqueen el flujo de combustión o ventilación. Revise las aberturas de entrada de aire del quemador en busca de nidos de insectos u obstrucciones. Asegúrese de que las ranuras del tubo del quemador estén despejadas.
- Cuando el horno no esté en uso, gire la perilla de control a la posición "APAGADO" y retire el regulador del cilindro de propano.
- Solo para uso en exteriores. Si se almacena en el interior, separe el cilindro de propano y guárdelo al aire libre. Los cilindros de propano deben almacenarse fuera del alcance de los niños.

INSTRUCCIONES DE MUDANZA

PRECAUCIÓN: Nunca mueva el horno con el quemador encendido.

- Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "APAGADO". Desconecte el regulador del cilindro de propano.
- Asegúrese de que el horno se haya enfriado por completo durante al menos 30 minutos.



ADVERTENCIA

Las arañas y los insectos pueden anidar dentro de los quemadores del horno e interrumpir el flujo de gas. Esta situación peligrosa podría provocar un incendio detrás del panel de válvulas, lo que dañaría el horno para pizza y haría que su funcionamiento no fuera seguro. Inspeccione el horno para pizza antes de cada uso.

CUANDO BUSCAR ARAÑAS

Debe inspeccionar los quemadores antes de cada uso o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes condiciones:

1. El olor a gas junto con las llamas del quemador que aparecen amarillas.
2. El horno no alcanza la temperatura.
3. El horno calienta de manera desigual.
4. El quemador hace ruidos de estallido.

Seguridad alimenticia

1. Siga siempre los siguientes consejos para disfrutar de una parrillada al aire libre segura y saludable.
2. Siempre use agua jabonosa caliente para lavarse las manos, las superficies y los utensilios después de procesar carne cruda.
3. Siempre separe la carne cruda de los alimentos cocidos para evitar la contaminación cruzada.
4. Utilice siempre utensilios limpios para manipular los alimentos.
5. Siempre cocine bien la carne para matar las bacterias. Use un termómetro para inspeccionar la temperatura interna de la carne, si es necesario.
6. Coloque la comida cocinada y las sobras inmediatamente en el refrigerador cuando termine de comer.

Almacenamiento de horno de pizza

1. Limpiar el horno de pizza.
2. Cuando se almacene al aire libre, almacene el horno para pizza en un área seca y bien ventilada. Manténgase fuera del alcance de los niños cuando el tanque del cilindro de LP esté conectado a el horno de pizza.
3. Cuando almacene el horno para pizza en el interior, guárdelo en un área seca solo después de que el tanque de LP se haya apagado y retirado. El cilindro de LP debe almacenarse al aire libre y fuera del alcance de los niños. NUNCA almacene el tanque en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

Solución de problemas

Si el horno no funciona correctamente, utilice la siguiente lista de verificación antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El horno no se enciende.	Verifique si el cilindro de propano líquido está vacío.
	Revise los puertos del quemador para ver si hay algún bloqueo. Use un cepillo de alambre suave para limpiar los puertos tapados.
	Revise el orificio de gas en el quemador para ver si hay una obstrucción. Si el orificio está bloqueado, límpielo con un clip para papel o un alambre delgado. NUNCA UTILICE UN PALILLO DE MADERA.
La llama del quemador es amarilla o naranja junto con el olor a gas.	Compruebe si hay arañas e insectos.
	Llame a servicio al cliente al 1-888-287-0735.
Calor bajo con la perilla de control en el ajuste "HI".	Asegúrese de que el área de cocción esté libre de polvo.
	Asegúrese de que el quemador y el orificio estén limpios.
	Compruebe si hay arañas e insectos.
	Asegúrese de que haya un suministro de gas adecuado.

Reemplazo

Para piezas de repuesto, llame a nuestro departamento de atención al cliente al 1-888-287-0735, de lunes a viernes de 8:00 a. m. a 5:00 p. m., hora estándar del Pacífico.

Consejos y trucos cosinar

IMPORTANTE:

- 1) Siempre espolvoree su espacio de trabajo y herramientas con una cantidad generosa de harina para evitar que la masa se pegue a las superficies.
- 2) Siempre precaliente su horno de pizza antes de cocinar cualquier cosa.
- 3) Asegúrese de girar la pizza hasta la mitad para garantizar una cocción uniforme.
- 4) Cocine su pizza entre 1-3 minutos (200 g de masa de pizza).

HARINA

¡ La harina es tu mejor amiga cuando haces pizza! Evitará que la masa se pegue a las manos, a la superficie de trabajo y, lo que es más importante, a la cáscara. (Cáscara no incluida.)

• **Estiramiento de la base**

Con las manos, espolvorea generosamente la superficie de trabajo con harina. Coloque la bola de masa prefabricada en la superficie de trabajo. La masa debe estirarse fácilmente, así que comience a crear la base redondeada trabajando con las yemas de los dedos desde abajo hacia arriba. Asegúrate de dejar un borde de 1 cm alrededor de los bordes. Voltee la pizza boca abajo y repita el proceso. Esto debería empujar todo el aire hacia el fondo para formar la corteza. Repita esto (suavemente) dos veces en cada lado.

Por supuesto, puede usar un rodillo, pero tenga en cuenta que esto creará una base más densa.

COBERTURAS

No hay regla aquí: ¡puedes usar lo que quieras para los ingredientes de tu pizza! Tenemos dos consejos útiles para que sigas:

- 1) No hagas los ingredientes demasiado altos, ¡corres el riesgo de que se resbalen de la pizza cuando la lances al horno!
- 2) Use toallas de papel para secar los ingredientes húmedos. Esto incluye, entre otros, mozzarella fresca y champiñones porcini rehidratados. ¡A nadie le gusta una base húmeda!

EL LANZAMIENTO

Sacar la pizza de la cáscara y meterla en el horno es el último obstáculo. ¡Es el momento de la verdad! Si sacudes la pizza para quitarla de la cáscara, se contraerá, deshaciendo el trabajo que hiciste al estirar la masa, lo que hace que la masa sea más gruesa de lo que deseas (más difícil de cocinar).

Aparte de asegurarte de tener una buena cantidad de harina debajo de la base y la cáscara, el truco está en tener total confianza. Es un acto de fe, pero debes creer que no destruirás tu pizza. Para hacer esto, empuje lentamente la cáscara dentro del horno y luego, rápido como un rayo, vuelva a colocar la cáscara en la pizza, se desliza y permanece en el horno. ¡Fácil!

EL CALOR

Para obtener los mejores resultados, recomendamos calentar el horno durante 20 minutos a temperatura máxima. Si tu base es delgada, 10 minutos son suficientes.

Una vez caliente, baje la perilla a alrededor de $3/4$ para cocinar. La posición ideal de la perilla cambiará cada vez, según el grosor de la base y los ingredientes, así que tenga esto en cuenta mientras cocina y recuerde qué posición funciona mejor para diferentes pizzas.

Información de garantía

PERMASTEEL INC. garantiza que este producto estará libre de defectos de mano de obra y materiales, por un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. Nuestra obligación bajo esta garantía se limitará a las piezas de repuesto durante el período de garantía. Nuestra responsabilidad no se extenderá más allá de las piezas de repuesto. Esta garantía excluye las baterías de encendido, el desgaste normal, como la pérdida de pintura, la decoloración y la oxidación del Producto y sus piezas o componentes. La garantía también excluye cualquier daño que surja de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del Producto, uso contrario a este Manual del usuario o alteración por parte de alguien que no sea Permasteel Inc.

Toda la cobertura de la garantía queda anulada si esta parrilla se usa alguna vez con fines comerciales o de alquiler; esta garantía es válida sólo en los EE.UU. El período de garantía de 1 año no se extenderá ni renovará por la reparación o reemplazo de piezas o compensación por el Producto. Si su Producto es defectuoso o requiere piezas, llame al número gratuito de Servicio al Cliente de Permasteel al **1-888-287-0735, entre las 8:00 a. m. y las 5:00 p. m. hora del Pacífico (PST)**. El consumidor es responsable del envío, manejo y procesamiento de las reclamaciones de garantía después de 30 días a partir de la fecha de compra. Una prueba de compra, que es una copia de su compra original, debe acompañar todas y cada una de las solicitudes de servicio.

LIMITACIÓN DE RECURSOS Y RESPONSABILIDAD

No seremos responsables de ningún daño incidental o consecuente por el incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita de este producto. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita, comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular de este Producto se limitará a la duración de la garantía anterior. Ni nosotros ni ninguna otra persona que haya estado involucrada en la creación, producción o entrega de este producto será responsable por daños de ningún tipo, incluidos, entre otros, la pérdida de ganancias, la pérdida de ahorros, la pérdida de beneficios anticipados u otros daños incidentales o daños indirectos que puedan surgir de la compra, el uso o la incapacidad de usar el producto, ya sea por contrato, negligencia, agravio estricto o bajo cualquier garantía, o de otra manera, incluso si se le ha advertido de la posibilidad de tal daño o cualquier otro reclamo de cualquier otra parte.

Nuestra responsabilidad por cualquier incumplimiento de la garantía se limitará al reemplazo de la pieza o piezas defectuosas como se describe anteriormente. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique a usted. La garantía anterior le otorga derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

Esperamos que disfrute de su producto
y siempre estamos aquí para usted:

Visítanos en: www.permasteel.life

Servicio al cliente: **1-888-287-0735**

Email: service@permasteel.life

Distribuido por
Permasteel Inc.
100 Exchange Place
Pomona,
CA 91768

Diseñado en California, Hecho en China