nutrichef™



ENG UK

Visit Our Website

SCAN ME
nutrichefkitchen.com

NCPIZOVN

Portable Outdoor Pizza Oven

USER GUIDE

About NutriChef

A mission born out of need

NutriChef was created on the principle that healthy home cooking should be attainable to all, regardless of skill level and economic status. Starting in 2014, we noticed the disconnect in our lives and in the lives of those around us. We were so busy, always rushing forward, and our health and personal lives suffered. We needed to find some way to slow down and put our health first, all without sacrificing convenience or taste. Could we somehow create healthier versions of our favorite foods, easily in our own kitchens? The answer was a resounding yes, and NutriChef was born.

We create products that make life a little easier and a little healthier

Our brand was created out of a desire to provide an alternative to fast food convenience and reintroduce people to home cooking. A healthy home-cooked meal is what brings families and friends together. We believe strongly in the value of simple pleasures. An evening spent cooking and sharing a meal of wholesome, nourishing foods is a memory in the making.

We believe a moment shared is priceless

Today, we have built upon our original mission and now in addition offer products that make the art of entertaining a simpler one. Entertaining and hosting family and friends are one of the great joys of life. Why waste a moment stuck in the kitchen? We offer products that free you up to socialize, while never sacrificing quality or taste.



TABLE OF CONTENTS

FEATURES AND TECHNICAL SPECS ---- 4
DANGER ---- 5
WARNINGS ---- 5
BEFORE USE ---- 7
LP GAS CYLINDER WARNING ---- 7
SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY ---- 8
PARTS LIST ---- 9
ASSEMBLY ---- 9
CONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER ---- 10
LEAK TESTING ---- 11
OPERATING INSTRUCTIONS ---- 12
LIGHTING AND ADJUSTING THE FIRE INSTRUCTIONS ---- 12
TO LIGHT WITH A MATCH ---- 12
CARE AND MAINTENANCE ---- 13
PIZZA BAKING STONE ---- 13
MAINTENANCE ---- 13
TROUBLESHOOTING ---- 14
REGISTER PRODUCT ---- 15

Initial Use Odor Warning

Your new appliance may produce a burnt plastic-like smell during initial use due to protective coatings. This odor is temporary and will vanish after a few uses. Use in well-ventilated areas.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

California Prop 65 Warning

⚠WARNING:

This product can expose you to chemicals, which is known to the state of California to cause cancer birth defects and other reproductive harm. Do not ingest.

For more info go to: www.P65warnings.ca.gov

Features:

- Unique Design
- Foldable Feet
- Easy to Transport and Set-Up
- Comes Complete with a Gas Burner
- Gas-Fueled for Maximum Convenience
- One-touch Gas Ignition to Turn on the Heat
- Built-in Gas Ignition
- Adjustable Heat Control Dial for Effortless Cooking
- High-Grade Stainless Steel
- Insulated Body
- Rolling Flame and Dense Stone
- Cooks Stone-baked Fresh 12” Pizza in 1 minute

What's in the Box:

- Pizza Oven
- Pizza Stone
- (1) Set Of Regulator with 39.37” inches Hose

Construction Materials:

- Cooking Grid Material: Commercial Grade Cold-rolled Carbon Steel Shell with a High-Temperature Resistant, Powder-coated Finish
- Forehead: Die Cast Aluminum
- Feet: Aluminum Retractable Feet, with Skidproof Rubbers, with Lock
- Inner: S/S
- Burner: S/S

Technical Specs:

- Maximum Temperature: 932°F (500°C).
- Cooking Area: 350*350mm
- Max Power: 4.2KW, 14500BTU
- Pizza stone: 325*325*10mm
- Hose: 1m
- Regulator: with 2.8kpa QCC propane regulator
- Product Dimensions (L x W x H):
  25.24" x 16.14" x 12.40" -inches / 64.12 x 41 x 31.50 -centimeter

⚠ DANGER

Never operate this appliance unattended. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.

If you smell gas:

- Shut off the gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.
- Failure to follow these instructions could result in fire, explosion, or burn hazards, which could cause property damage, personal injury, or death.

⚠ WARNINGS

- To reduce the risk of fire, burn hazard, or other injury, read this safety manual carefully and completely before using this appliance.

- Before cleaning, make sure the gas supply and control knob are in the OFF position and that the burner and oven have cooled.

- **FOR OUTDOOR USE ONLY**
  a. Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
  b. The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
  c. Keep children and pets away from the appliance at all times.
  d. Do not move the appliance when in use.
  e. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

- Spiders and insects can nest inside the burner of the appliance and disrupt gas flow. Inspect the burner at least once a year.

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

- Do not store this appliance indoors unless the gas cylinder is disconnected.

⚠ *WARNINGS*

- Do not store the gas cylinder in a building, garage, or any other enclosed area, and keep it out of reach of children at all times.
- This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and do not leak.
- Do not smoke while leak testing. Never leak test with an open flame.
- When lighting, keep your face and hands as far away from the appliance as possible.
- Minimum clearance from the sides of the unit to combustible construction is 36 inches (915 mm). Minimum clearance from the back of the unit to combustible construction is 36 inches (915 mm).
- 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. **Keep this manual for future reference.**
- This manual states that a pizza oven shall not be used on or under any apartment or condominium balcony or deck.
- This manual includes a list of required parts necessary for the safe operation of the appliance, directions for proper assembly, and instructions for assembly of installed parts and accessories supplied with the appliance, as well as proper procedures for gas leak testing.
- This appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- 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 manufacturer.

⚠ WARNINGS

- This appliance is not intended to be installed in or on a boat or in or on a recreational vehicle.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- The appliance should not be located or used under overhead unprotected combustible construction materials or surfaces. For a pizza oven, the minimum clearance shall be at least 3 meters (10 feet) from any structure or combustible material.
- The appliance is not intended for commercial use.

BEFORE USE

Inspect the gas supply hose prior to turning on the gas. If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Screw the regulator onto the gas cylinder. Leak check the hose and regulator connections with a soap and water solution before lighting the appliance.

Only the pressure regulator and gas hose assembly supplied with this appliance should be used.

⚠ LP GAS CYLINDER WARNING

1. Do not store spare liquid propane gas cylinders under or near this appliance.
2. Never fill the cylinder beyond 80% capacity.
3. The liquid propane cylinder must be fitted with an OVERFILL PROTECTION DEVICE (OPD).
4. If the information above is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury may occur.
5. This manual states that the installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.

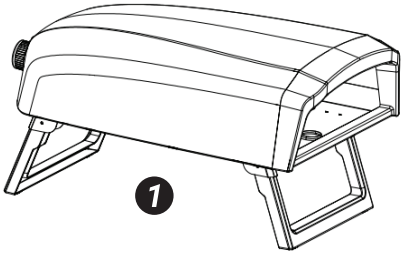
SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

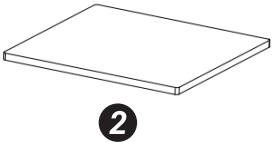
When properly cared for, your oven will provide safe and reliable service for many years. However, extreme care must be used as the oven produces intense heat that can increase the risk of accidents. When using this oven, basic practices must be followed, including but not limited to the following:

- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Children should not be left alone or unattended in an area where the oven is being used. Do not allow children to sit, stand, or play around the oven at any time.
- Never let clothing or other flammables come in contact with or too close to any burner or hot surface until it has cooled. The fabric could ignite, causing serious personal injury.
- For personal safety, wear proper apparel. Loose-fitting garments or sleeves should never be worn while using the oven. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- Do not heat unopened food containers as a build-up of pressure may cause the containers to burst. When lighting the burner, always pay close attention to what you are doing.
- When using the oven, do not touch the outer shell, stone baking board, or immediate surroundings as these areas become extremely hot and could cause burns.
- Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products that increase flare-ups.
- Keep the area surrounding the oven free from combustible materials including fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- Never use the oven in extremely windy conditions.
- The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with flammable tablecloths, plastic, or any other flammable materials.

PARTS LIST

1. Pizza Oven
2. Pizza baking stone

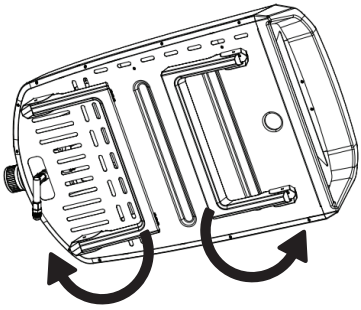


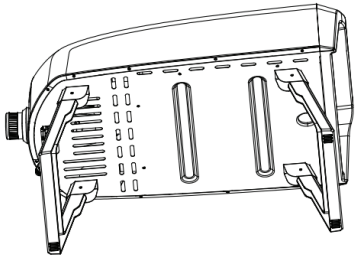


ASSEMBLY

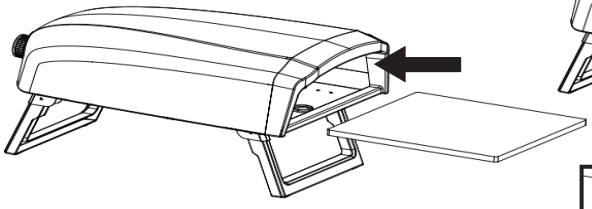
Before assembly, make sure all parts are present. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the appliance. Contact customer service for replacement parts.

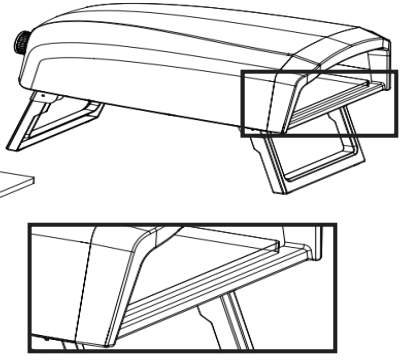
1. **Unfold the legs.**



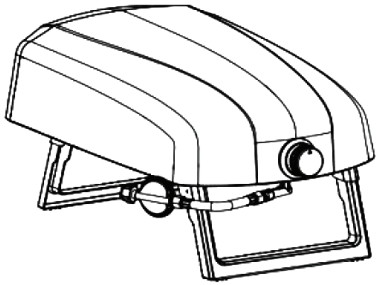


2. **Insert the pizza baking stone.**

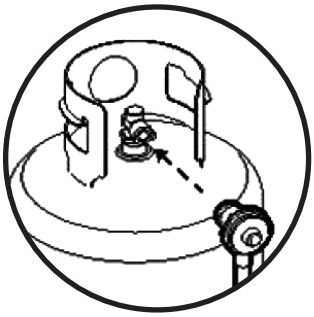




3. **Connecting Gas Hose to Pizza Oven**
   Please note that the factory setting is that the hose has been assembled to the pizza oven.



4. **Connecting to Gas Tank**
   WARNING
   - Please always keep the gas bottle in an upright position.
   - The size for a 20 lbs LP gas cylinder is 12.2 inches in diameter and 17.9 inches tall.
   - If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
   - The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
   - The minimum distance between the appliance and the 20 lbs gas tank should be 1 meter (3.3 feet).



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

CONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER

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

10. Turn the liquid propane cylinder valve OFF by turning it clockwise until it stops.
11. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.
12. Place a dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use.
13. The LP gas supply cylinder used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders set by the U.S. Department of Transportation (DOT) or the standard for cylinders, spheres, and tubes for the transportation of dangerous goods, CAN/CSA-B339.
14. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.

LEAK TESTING

GENERAL

Although the gas connections of the appliance are leak tested prior to packing and shipment, a complete test must be performed at the installation site. Before each use, check all gas connections for leaks using the procedure listed below. If the smell of gas is detected at any time, you should immediately stop using the appliance and check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure all packing material has been removed from the appliance.
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.

TO TEST

1. Turn the burner valve 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 where 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.

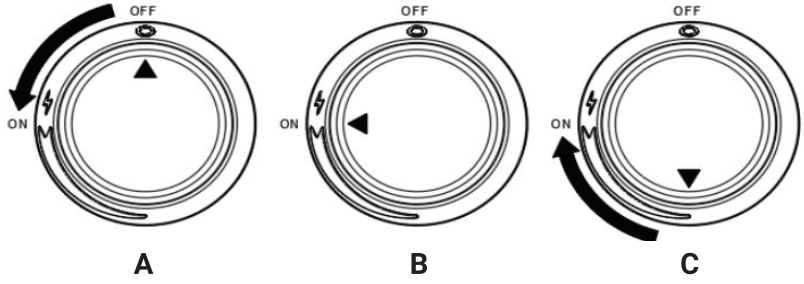
OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN
The burner is rated at 14,500 BTU/hr.

To begin:
1. Make sure the oven has been leak tested and properly placed.
2. Remove any remaining packing material.
3. Light the burner using the LIGHTING INSTRUCTIONS.

LIGHTING AND ADJUSTING THE FIRE INSTRUCTIONS

1. Before use, make sure the control knob is in the "OFF" position. Then push the control knob and slowly turn the knob counterclockwise to the "HI" position for 5 seconds until you hear a click and the burner ignites (A).
2. You can adjust the flame from "HI" to "LOW" by slowly turning the control knob clockwise (B).
3. To turn off the pizza oven, turn the control knob to the "HI" position, then push the knob and turn it clockwise to the "OFF" position (C).



A B C

TO LIGHT WITH A MATCH

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

CARE AND MAINTENANCE

Store the pizza oven out of direct sunlight and indoors when possible, especially when storing it for extended periods of time. The pizza oven should not be exposed to harsh weather conditions such as snow, heavy rain, or strong winds. Wait for the pizza oven to cool completely before moving.

PIZZA BAKING STONE

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

MAINTENANCE

1. Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
4. Visually check burner flames.
5. Clean the appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents if necessary.
6. Check and clean burner tubes for insects and insect nests.
   A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Burner doesn't light	1. Check if your propane tank is empty. 2. Turn the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until a solid stop. Tighten by hand only; do not use tools. 3. Clean the burner tube. 4. Re-engage the burner and valve. 5. Check steps in the assembly instructions.
Low flame or gas has dropped suddenly	1. Check your propane tank. 2. Turn off the gas control knob, wait for 1 minute, and light the oven. If the flame is still low, turn off the gas control knob and propane tank valve. Disconnect and reconnect the regulator and leak test. Turn on the propane tank valve, wait for 30 seconds, and then light the oven.
Flames blow out	1. Move the oven away from the wind. 2. Refill the propane tank.
Flare-up	1. May have grease buildup; please clean the oven. 2. May have excessive fat in meat; please trim fats from meat before cooking. 3. May have excessive temperature; please adjust temperature accordingly. 4. May have excess flour on the cooking surface; please clean the remaining flour from the cooking surface.
Flashback	1. May have burner or burner tubes blocked; please turn off the gas control knob and clean the burner or burner tubes. 2. May have pressure drop during ignition; please turn off the pizza oven and ensure the tank valve is fully open.



Register Product

Thank you for choosing Nutrichef. By registering your product, you ensure that you receive the full benefits of our exclusive warranty and personalized customer support.

Complete the form to access expert support and to keep your Nutrichef purchase in perfect condition.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

Questions or Comments?

We are here to help!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



SPA

Visite nuestro sitio web

ESCANÉAME

nutrichefkitchen.com

NCPIZOVN

Portable Outdoor Pizza Oven

USER GUIDE

Acerca de NutriChef

Una misión nacida de la necesidad

NutriChef se creó bajo el principio de que la cocina casera saludable debe estar al alcance de todos, independientemente del nivel de habilidad y la situación económica. A partir de 2014, notamos la desconexión en nuestras vidas y en las vidas de quienes nos rodean. Estábamos muy ocupados, siempre corriendo hacia adelante, y nuestra salud y nuestra vida personal sufrieron. Necesitábamos encontrar alguna manera de reducir la velocidad y poner nuestra salud en primer lugar, todo sin sacrificar la comodidad o el sabor. ¿Podríamos de alguna manera crear versiones más saludables de nuestras comidas favoritas, fácilmente en nuestras propias cocinas? La respuesta fue un rotundo sí, y así nació NutriChef.

Creamos productos que hacen la vida un poco más fácil y saludable.

Nuestra marca se creó con el deseo de ofrecer una alternativa a la comida rápida y reintroducir a la gente en la cocina casera. Una comida casera saludable es lo que une a las familias y amigos. Creemos firmemente en el valor de los placeres simples. Una noche dedicada a cocinar y compartir una comida de alimentos saludables y nutritivos es un recuerdo en ciernes.

Creemos que un momento compartido no tiene precio

Hoy en día, nos hemos basado en nuestra misión original y ahora, además, ofrecemos productos que hacen que el arte de entretener sea más sencillo. Entretener y recibir a familiares y amigos es una de las grandes alegrías de la vida. ¿Por qué perder un momento atrapado en la cocina? Ofrecemos productos que te liberan para socializar, sin sacrificar la calidad ni el sabor.



TABLA DE CONTENIDOS

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ---- 4
PELIGRO ---- 5
ADVERTENCIAS ---- 5
ANTES DE USAR ---- 7
BOMBONA DE GAS LP ADVERTENCIA ---- 7
PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES ---- 8
LISTA DE PIEZAS ---- 9
MONTAJE ---- 9
CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS PROPANO LÍQUIDO ---- 10
PRUEBAS DE ESTANQUEIDAD ---- 11
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO ---- 12
INSTRUCCIONES PARA ENCENDER Y AJUSTAR EL FUEGO ---- 12
PARA ENCENDER CON UN FÓSFORO ---- 12
CUIDADO Y MANTENIMIENTO ---- 13
PIEDRA PARA HORNEAR PIZZA ---- 13
MANTENIMIENTO ---- 13
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ---- 14
REGISTRAR PRODUCTO ---- 15

Advertencia de olores de uso inicial

Su nuevo aparato puede producir un olor a plástico quemado durante el uso inicial debido a los revestimientos protectores. Este olor es temporal y desaparecerá después de algunos usos. Úselo en áreas bien ventiladas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
LÉALO ATENTAMENTE Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Advertencia de la Proposición 65 de California

⚠ADVERTENCIA:

Este producto puede exponerlo a sustancias químicas, que el estado de California reconoce como causantes de cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos. No ingerir.

Para obtener más información, visite: www.P65warnings.ca.gov

Características:

- Diseño único
- Pies plegables
- Fácil de transportar y configurar
- Viene completo con un quemador de gas
- Alimentado con gas para máxima comodidad
- Encendido de gas con un solo toque para encender la calefacción
- Encendido de gas incorporado
- Dial de control de calor ajustable para cocinar sin esfuerzo
- Acero inoxidable de alta calidad
- Cuerpo aislado
- Llama rodante y piedra densa
- Cocina pizza fresca de 12" horneada a la piedra en 1 minuto

Qué hay en la caja:

- Horno de pizza
- Piedra para pizza
- (1) Juego de regulador con manguera de 39.37" pulgadas

Materiales de construcción:

- Material de la rejilla de cocción: carcasa de acero al carbono laminado en frío de grado comercial con un acabado con recubrimiento en polvo resistente a altas temperaturas
- Frente: Aluminio fundido a presión
- Pies: Pies retráctiles de aluminio, con gomas antideslizantes, con bloqueo
- Interior: S/S
- Quemador: S/S

Especificaciones técnicas:

- Temperatura máxima: 932 °F (500 °C).
- Área de cocción: 350 * 350 mm
- Potencia máxima: 4.2KW, 14500BTU
- Piedra para pizza: 325 * 325 * 10 mm
- Manguera: 1 m
- Regulador: con regulador de propano QCC de 2,8 kpa
- Dimensiones del producto (largo x ancho x alto):
  25.24" x 16.14" x 12.40" -pulgadas / 64.12 x 41 x 31.50 -centímetro

⚠ *PELIGRO*

Nunca opere este aparato sin supervisión. Si se produce un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su departamento de bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

Si huele a gas:

- Cierre el gas del aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- 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 incendios, explosiones o quemaduras, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

⚠ *ADVERTENCIAS*

- Para reducir el riesgo de incendio, riesgo de quemaduras u otras lesiones, lea este manual de seguridad cuidadosa y completamente antes de usar este aparato.

- Antes de limpiar, asegúrese de que el suministro de gas y la perilla de control estén en la posición OFF y que el quemador y el horno se hayan enfriado.

- **SOLO PARA USO EN EXTERIORES**
  - **a.** Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie calentada.
  - **b.** El uso de alcohol, medicamentos recetados o sin receta puede afectar la capacidad del consumidor para ensamblar correctamente u operar el aparato de manera segura.
  - **c.** Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato en todo momento.
  - **d.** No mueva el aparato cuando esté en uso.
  - **e.** Este aparato no está diseñado y nunca debe usarse como calentador.

- Las arañas y los insectos pueden anidar dentro del quemador del aparato e interrumpir el flujo de gas. Inspeccione el quemador al menos una vez al año.

- Cuando use un fósforo para encender el aparato, asegúrese de usar el soporte para fósforos incluido.

- No guarde este artefacto en interiores a menos que el cilindro de gas esté desconectado.

⚠ ADVERTENCIAS

- No guarde el cilindro de gas en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada, y manténgalo fuera del alcance de los niños en todo momento.
- Este artefacto no está diseñado para ser instalado en vehículos recreativos y/o botes.
- Revise todos los accesorios de suministro de gas en busca de fugas antes de cada uso. No utilice el aparato hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no haya fugas.
- No fume durante la prueba de fugas. Nunca pruebe fugas con una llama abierta.
- Al encender, mantenga la cara y las manos lo más alejadas posible del aparato.
- El espacio libre mínimo desde los lados de la unidad hasta la construc ción combustible es de 36 pulgadas (915 mm). El espacio libre mínimo desde la parte posterior de la unidad hasta la construcción combustible es de 36 pulgadas (915 mm).
- Este manual de instrucciones contiene información importante nece saria para el montaje adecuado y el uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el aparato. Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato. Guarde este manual para futuras consultas.
- Este manual establece que no se debe usar un horno de pizza en o debajo de ningún balcón o terraza de un apartamento o condominio.
- Este manual incluye una lista de las piezas necesarias para el funcionamiento seguro del aparato, instrucciones para el montaje adecuado e instrucciones para el montaje de las piezas instaladas y los accesorios suministrados con el aparato, así como los procedimientos adecuados para la prueba de fugas de gas.
- Este artefacto debe usarse solo al aire libre y no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Este manual incluye instrucciones para limpiar e inspeccionar la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe reemplazarse antes de que el aparato se ponga en funcionamiento. El conjunto de manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.

⚠ ADVERTENCIAS

- Este artefacto no está diseñado para ser instalado en un bote o en un vehículo recreativo.

- Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie caliente.

- El artefacto no debe ubicarse ni usarse debajo de materiales o superficies combustibles sin protección. Para un horno de pizza, el espacio libre mínimo debe ser de al menos 3 metros (10 pies) de cualquier estructura o material combustible.

- El aparato no está diseñado para uso comercial.

ANTES DE USAR

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir el gas. Si hay evidencia de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarse antes de su uso. Enrosque el regulador en el cilindro de gas. Fugas: Compruebe las conexiones de la manguera y el regulador con una solución de agua y jabón antes de encender el aparato.

Solo se debe utilizar el regulador de presión y el conjunto de manguera de gas suministrados con este aparato.

⚠ ADVERTENCIA DE UN CILINDRO DE GAS LP

1. No guarde cilindros de gas propano líquido de repuesto debajo o cerca de este artefacto.
2. Nunca llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad.
3. El cilindro de propano líquido debe estar equipado con un DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA SOBRELLENADO (OPD).
4. Si la información anterior no se sigue exactamente, puede ocurrir un incendio que resulte en la muerte o lesiones graves.
5. Este manual establece que la instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA 58; o Código de Instalación de Gas Natural y Profano, CSA B149.1; Almacenamiento y manipulación de propano, CSA B149.2.

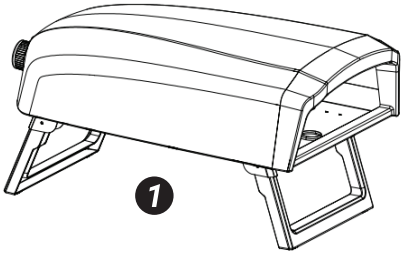
SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY

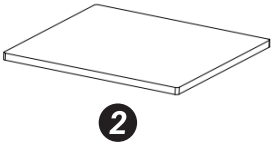
Cuando se cuida adecuadamente, su horno brindará un servicio seguro y confiable durante muchos años. Sin embargo, se debe tener mucho cuidado ya que el horno produce un calor intenso que puede aumentar el riesgo de accidentes. Al usar este horno, se deben seguir las prácticas básicas, que incluyen, entre otras, las siguientes:

- No repare ni reemplace ninguna pieza del horno a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben derivarse a un técnico calificado.
- No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en un área donde se esté utilizando el horno. No permita que los niños se sienten, se paren o jueguen alrededor del horno en ningún momento.
- Nunca permita que la ropa u otros productos inflamables entren en contacto o se acerquen demasiado a ningún quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría incendiarse y causar lesiones personales graves.
- Por seguridad personal, use ropa adecuada. Nunca se deben usar prendas o mangas holgadas mientras se usa el horno. Algunas telas sintéticas son altamente inflamables y no deben usarse mientras se cocina.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que una acumulación de presión puede hacer que los recipientes revienten. Al encender el quemador, siempre preste mucha atención a lo que está haciendo.
- Cuando use el horno, no toque la cubierta exterior, la tabla de hornear de piedra ni los alrededores inmediatos, ya que estas áreas se calientan mucho y podrían causar quemaduras.
- No utilice el horno para cocinar carnes extremadamente grasas u otros productos que aumenten los brotes.
- Mantenga el área que rodea el horno libre de materiales combustibles, incluyendo líquidos, basura y vapores como gasolina o líquido para encendedores de carbón.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- Nunca use el horno en condiciones de mucho viento.
- La temperatura debajo del horno es alta. No coloque el horno sobre una mesa con manteles inflamables, plástico o cualquier otro material inflamable.

LISTA DE PIEZAS

1. Horno de pizza
2. Piedra para hornear pizza

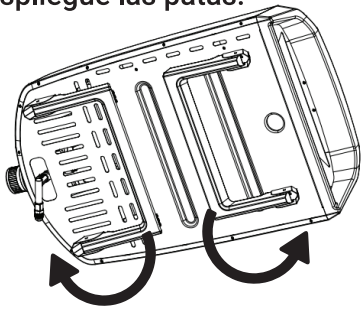


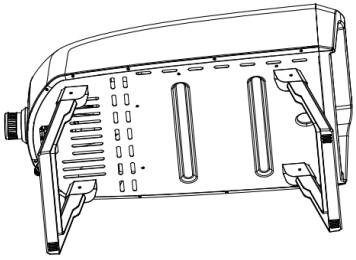


ENSAMBLAJE

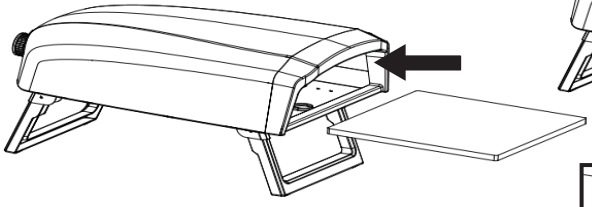
Antes del montaje, asegúrese de que todas las piezas estén presentes. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente ensamblar el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener piezas de repuesto.

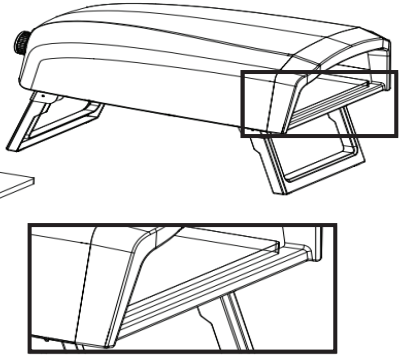
1. **Despliegue las patas.**



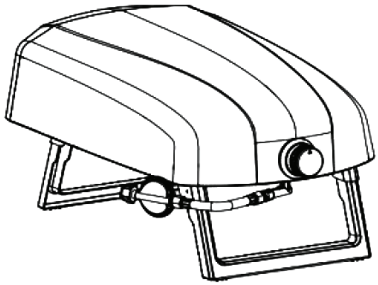


2. **Inserte la piedra para hornear pizza.**

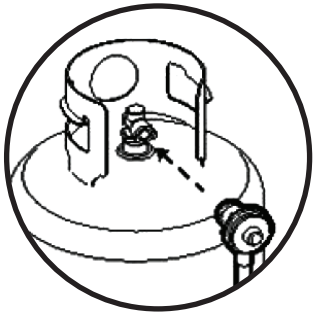




3. **Conexión de la manguera de gas al horno de pizza Tenga en cuenta que la configuración de fábrica es que la manguera se ha ensamblado en el horno de pizza.**



4. **Conexión al tanque de gasolina**
   ADVERTENCIA
   - Mantenga siempre la botella de gas en posición vertical.
   - El tamaño de un cilindro de gas LP de 20 libras 12.2 pulgadas de diámetro y 17.9 pulgadas de alto.
   - Si el aparato no está en uso, el gas debe cerrarse en el cilindro de suministro.
   - El cilindro utilizado debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro.
   - La distancia mínima entre el aparato y el tanque de gasolina de 20 libras debe ser de 1 metro (3.3 pies).



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

CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS PROPANO LÍQUIDO

1. Para conectar el cilindro de gas propano líquido:
2. La válvula del cilindro debe estar en la posición OFF.
3. Asegúrese de que la válvula del quemador esté en la posición OFF.
4. Inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el conjunto del regulador. Retire los residuos e inspeccione la manguera en busca de daños.
5. Al conectar 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.
6. Abra completamente la válvula del cilindro girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
7. Antes de encender el horno, use una solución de agua y jabón para revisar todas las conexiones en busca de fugas.
8. Si se encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro y no use el horno hasta que un distribuidor local de propano líquido pueda hacer las reparaciones.
9. Apague la válvula del quemador del horno y asegúrese de que el horno esté frío.

10. Cierre la válvula del cilindro de propano líquido girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
11. Separe el conjunto del regulador de la válvula del cilindro girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.
12. Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso.
13. El cilindro de suministro de gas LP utilizado debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP establecidas por el Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o el estándar para cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, CAN/CSA-8339.
14. El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la extracción de vapor.

PRUEBAS DE FUGAS

GENERAL

Aunque las conexiones de gas del aparato se someten a una prueba de fugas antes del embalaje y el envío, se debe realizar una prueba completa en el lugar de instalación. Antes de cada uso, verifique que todas las conexiones de gas no tengan fugas utilizando el procedimiento que se indica a continuación. Si se detecta olor a gas en cualquier momento, debe dejar de usar el aparato inmediatamente y revisar todo el sistema en busca de fugas.

ANTES DE LA PRUEBA

Asegúrese de que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato. Prepara una solución de una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitarás una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a los accesorios.

PARA PROBAR

1. Apague la válvula del quemador.
2. Gire la válvula del cilindro de propano líquido en sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la válvula.
3. Aplique la solución jabonosa a todos los accesorios de gas. Aparecerán burbujas de jabón donde haya una fuga.
4. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete los accesorios con fugas.
5. Vuelva a encender el gas y vuelva a verificar.
6. Si el gas continúa goteando de cualquiera de los accesorios, cierre el suministro de gas y comuníquese con el servicio de atención al cliente.

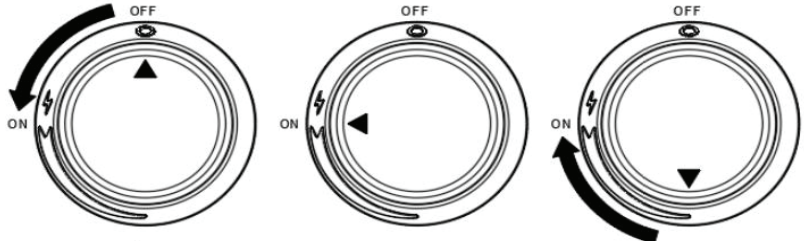
INSTRUCCIONES

USO DEL HORNO
El quemador tiene una potencia nominal de 14,500 BTU/h.

Comenzar:
1. Asegúrese de que el horno haya sido probado a prueba de fugas y colocado correctamente.
2. Retire cualquier resto de material de embalaje.
3. Encienda el quemador siguiendo las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO Y AJUSTE DEL FUEGO

1. Antes de usar, asegúrese de que la perilla de control esté en la posición "OFF". Luego presione la perilla de control y gírela lentamente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "HI" durante 5 segundos hasta que escuche un clic y el quemador se encienda (A).
2. Puede ajustar la llama de "HI" a "LOW" girando lentamente la perilla de control en el sentido de las agujas del reloj (B).
3. Para apagar el horno de pizza, gire la perilla de control a la posición "HI", luego empuje la perilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj a la posición "OFF" (C).



A B C

PARA ENCENDER CON UNA CERILLA

1. Si el quemador no se enciende después de varios intentos usando la perilla de control, es posible que el quemador se encienda con un fósforo.
2. Si ya ha intentado encender el quemador con la perilla de control, espere unos minutos para que se disipe el gas.
3. Inserte un fósforo en el soporte de la cerilla, encienda el fósforo e insértelo a través de la abertura del horno hasta el quemador.
4. Empuje y gire lentamente la perilla de control a "HI"; el quemador debe encenderse inmediatamente.
5. Si el quemador no se enciende en cuestión de segundos, gire la perilla de control a la posición OFF, espere 5 minutos y vuelva a intentarlo.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Guarde el horno de pizza fuera de la luz solar directa y en el interior cuando sea posible, especialmente cuando lo almacene durante períodos prolongados de tiempo. El horno de pizza no debe exponerse a condiciones climáticas adversas como nieve, lluvia intensa o vientos fuertes. Espere a que el horno de pizza se enfríe por completo antes de moverlo.

PIEDRA PARA HORNEAR PIZZA

1. NO use la piedra sobre una llama abierta.
2. Evite los cambios extremos de temperatura en la piedra.
   NO coloque alimentos congelados sobre una piedra caliente.
3. La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.
4. La piedra se calienta mucho durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso.
5. NO enfríe la piedra con agua cuando la piedra esté caliente.
6. Después de limpiar la piedra con agua, séquela antes de usarla. Esto se puede hacer en un horno convencional a 140 ° F (60 ° C) durante 2 horas.

MANTENIMIENTO

1. Mantenga el área del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
2. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
3. Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación de la carcasa del cilindro libres y libres de escombros.
4. Verifique visualmente las llamas del quemador.
5. Limpie el aparato, incluidas las superficies especiales, con los productos de limpieza recomendados si es necesario.
6. Revise y limpie los tubos del quemador en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El quemador no se enciende	1. Compruebe si su tanque de propano está vacío. 2. Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente media a tres cuartos de vuelta adicional hasta que se detenga la cabeza. Apriete solo con la mano; No utilice herramientas. 3. Limpie el tubo del quemador. 4. Vuelva a conectar el quemador y la válvula. 5. Compruebe los pasos en las instrucciones de montaje.
La llama baja o el gas han bajado repentinamente	1. Revise su tanque de propano. 2. Apague la perilla de control de gas, espere 1 minuto y encienda el horno. Si la llama aún está baja, cierre la perilla de control de gas y la válvula del tanque de propano. Desconecte y vuelva a conectar el regulador y la prueba de fugas. Abra la válvula del tanque de propano, espere 30 segundos y luego encienda el horno.
Las llamas se apagan	1. Aleje el horno del viento. 2. Vuelva a llenar el tanque de propano.
Llamarada	1. Puede tener acumulación de grasa; limpie el horno. 2. Puede tener exceso de grasa en la carne; por favor, recorte las grasas de la carne antes de cocinarla. 3. Puede tener una temperatura excesiva; ajuste la temperatura en consecuencia. 4. Puede tener un exceso de harina en la superficie de cocción; limpie la harina restante de la superficie de cocción.
Fogonazo	1. Puede tener el quemador o los tubos del quemador bloqueados; Apague la perilla de control de gas y limpie el quemador o los tubos del quemador. 2. Puede tener una caída de presión durante el encendido; apague el horno de pizza y asegúrese de que la válvula del tanque esté completamente abierta.



Registrar producto

Gracias por elegir Nutrichef. Al registrar su producto, se asegura de recibir todos los beneficios de nuestra garantía exclusiva y atención personalizada al cliente.

Complete el formulario para acceder a la asistencia de expertos y mantener tu compra de Nutrichef en perfecto estado.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

¿Preguntas o comentarios?
¡Estamos aquí para ayudar!
Teléfono: 1.718.535.1800
nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



FRE

Visitez notre site Internet

SCANNE MOI

nutrichefkitchen.com

NCPIZOVN

Four à pizza portable pour l'extérieur

MODE D'EMPLOI

À propos de NutriChef

Une mission née du besoin

NutriChef a été créé en partant du principe que la cuisine familiale saine devrait être accessible à tous, quel que soit le niveau de compétence et le statut économique. En 2014, nous avons remarqué un décalage dans nos vies et dans celles de nos proches. Nous étions tellement occupés, toujours en train de nous dépêcher, que notre santé et notre vie personnelle en souffraient. Nous devions trouver un moyen de ralentir et de donner la priorité à notre santé, sans pour autant sacrifier la praticité ou le goût. Pouvions-nous créer des versions plus saines de nos aliments préférés, facilement dans notre propre cuisine ? La réponse a été un oui retentissant, et NutriChef est né.



Nous créons des produits qui rendent la vie un peu plus simple et un peu plus saine.

Notre marque est née de la volonté de fournir une alternative à la restauration rapide et de ramener les gens à la cuisine familiale. Un repas sain préparé à la maison est ce qui réunit les familles et les amis. Nous croyons fermement en la valeur des plaisirs simples. Une soirée passée à cuisiner et à partager un repas composé d'aliments sains et nourrissants est un souvenir inoubliable.

Nous pensons qu'un moment partagé est inestimable

Aujourd'hui, nous nous sommes appuyés sur notre mission initiale et proposons désormais des produits qui simplifient l'art de recevoir. Recevoir et accueillir famille et amis est l'une des grandes joies de la vie. Pourquoi perdre ce moment coincé dans la cuisine ? Nous proposons des produits qui vous permettent de passer du temps avec vos proches, sans jamais sacrifier la qualité ou le goût.

TABLE DES MATIÈRES

CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 4
DANGER 5
AVERTISSEMENTS 5
AVANT L'UTILISATION 7
AVERTISSEMENT CONCERNANT LES BOUTEILLES DE GAZ LIQUÉFIÉ 7
CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES 8
LISTE DES PIÈCES 9
ASSEMBLAGE 9
RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ DE PROPANE LIQUIDE 10
TEST DE FUITE 11
INSTRUCTIONS D'UTILISATION 12
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE REGLAGE DU FEU 12
ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE 12
ENTRETIEN ET MAINTENANCE 13
PIERRE À PIZZA 13
ENTRETIEN 13
DÉPANNAGE 14
ENREGISTRER LE PRODUIT 15

Avertissement sur l'odeur lors de l'utilisation initiale

Votre nouvel appareil peut dégager une odeur de plastique brûlé lors de la première utilisation en raison des revêtements protecteurs. Cette odeur est temporaire et disparaîtra après quelques utilisations. Utilisez l'appareil dans des endroits bien ventilés.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Avertissement Californie Prop 65

⚠**AVERTISSEMENT:**

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques qui, selon l'État de Californie, provoquent des cancers, des anomalies congénitales et d'autres troubles de la reproduction. Ne pas ingérer.

Pour plus d'informations, voir : www.P65warnings.ca.gov

Caractéristiques :

- Design unique
- Pieds repliables
- Facile à transporter et à installer
- Cornes complètes avec un brûleur à gaz
- Alimentation au gaz pour une efficacité maximale
- Allumage à gaz par simple pression pour allumer la chaleur
- Allumage au gaz intégré
- Cadran de contrôle de la chaleur réglable pour une cuisson sans effort
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Corps isolé en acier inoxydable de qualité supérieure
- Flamme roulante et pierre dense
- Cuisson de pizzas fraîches de 12 pouces en 1 minute

Ce que contient la boîte:

- Four à pizza
- Pierre à pizza
- (1) Jeu de régulateurs avec tuyau de 39,37 pouces

Matériaux de construction:

- Matériau de la grille de cuisson : Coquille en acier au carbone laminé à froid de qualité commerciale avec une finition par poudrage résistant aux températures élevées
- Tête : Aluminium moulé sous pression
- Pieds : Pieds rétractables en aluminium, avec caoutchoucs antidérapants, avec verrouillage
- Enrouleur : S/S
- Brûleur : SIS

Spécifications techniques:

- Température maximale : 932° F (500° C).
- Surface de cuisson : 350*350mm
- Puissance maximale : 4.2KW, 14500BTU
- Pierre à pizza : 325*325*10mm
- Tuyau : 1m
- Régulateur : avec régulateur de propane QCC de 2,8 kpa
- Dimensions du produit (Lx L x H):
  25.24" x 16.14" x 12.40" -inches / 64.12 x 41 x 31.50 -centimeter

⚠ *DANGER*

Ne laissez jamais cet appareil allumé sans surveillance. 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.

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 votre fournisseur de gaz ou les pompiers.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner des risques d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

⚠ *AVERTISSEMENTS*

- Pour réduire les risques d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures, lisez attentivement et complètement ce manuel de sécurité avant d'utiliser cet appareil.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation en gaz et le bouton de commande sont en position OFF et que le brûleur et le four ont refroidi.

- **UNIQUEMENT POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR**
  - **a.** Tenez le tuyau d'alimentation en gaz à l'écart de toute surface chauffante.
  - **b**. La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement l'appareil ou à le faire fonctionner en toute sécurité.
  - **c.** Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil en permanence.
  - **d.** Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
  - **e.** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme chauffage et ne doit jamais l'être.
- Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur du brûleur de l'appareil et perturber le flux de gaz. Inspectez le brûleur au moins une fois par an.

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

- Ne rangez pas cet appareil à l'intérieur si la bouteille de gaz n'est pas débranchée.

⚠ AVERTISSEMENTS

- Ne pas stocker la bouteille de gaz dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé, et la tenir hors de portée des enfants en permanence.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules de loisirs et/ou des bateaux.
- Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords d'alimentation en gaz. N'utilisez pas l'appareil avant que tous les raccords aient été vérifiés et qu'ils ne fuient pas.
- Ne pas fumer pendant l'essai d'étanchéité. Ne jamais effectuer de test d'étanchéité avec une flamme nue.
- Lors de l'allumage, tenez votre visage et vos mains aussi éloignés que possible de l'appareil.
- La distance minimale entre les côtés de l'appareil et les matériaux combustibles est de 36 pouces (915 mm). Le dégagement minimum entre l'arrière de l'appareil et les matériaux combustibles est de 36 pouces (915 mm).
- Ce mode d'emploi contient des informations importantes nécessaires pour monter correctement l'appareil et l'utiliser en toute sécurité. Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant de monter et d'utiliser l'appareil. Respectez tous les avertissements et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.
- Ce manuel stipule qu'il est interdit d'utiliser un four à pizza sur ou sous le balcon ou la terrasse d'un appartement ou d'une copropriété.
- Ce manuel comprend une liste des pièces nécessaires au fonctionnement en toute sécurité de l'appareil, des instructions pour un montage correct, et des instructions pour le montage des pièces installées et des accessoires fournis avec l'appareil, ainsi que les procédures appropriées pour le contrôle de l'étanchéité du gaz.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Ce manuel contient une instruction de nettoyage et d'inspection du tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENTS

- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau ou dans ou sur un véhicule de loisirs.
- Maintenez le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé sous des matériaux ou des surfaces de construction combustibles non protégés. Pour un four à pizza, le dégagement minimum doit être d'au moins 3 mètres (10 pieds) de toute structure ou matériau combustible.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial.

AVANT L'UTILISATION

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz. S'il présente des traces de coupure, d'usure ou d'abrasion, il doit être remplacé avant d'être utilisé. Vissez le régulateur sur la bouteille de gaz. Avant d'allumer l'appareil, vérifiez l'étanchéité des raccords du tuyau et du détendeur à l'aide d'une solution d'eau et de savon.

Seuls l'ensemble régulateur de pression et tuyau de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé.

⚠ AVERTISSEMENT SUR LES BOUTEILLES DE GAZ LIQUÉFIÉ

1. Ne stockez pas de bouteilles de propane liquide de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.
3. La bouteille de propane liquide doit être équipée d'un dispositif de protection contre les débordements (OPD).
4. Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un accident entraînant la mort ou des blessures graves peut se produire.
5. Ce manuel indique que 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, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 ; ou au Natural Gas and Propane Installation Code, CSA 8149.1 ; Propane Storage and Handling, CSA 8149.2.

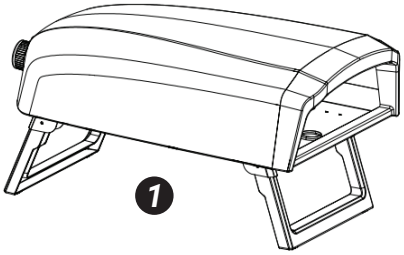
CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

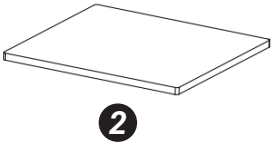
S'il est correctement entretenu, votre four vous fournira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Toutefois, il convient d'être extrêmement prudent, car le four produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accident. Lors de l'utilisation de ce four, des pratiques de base doivent être suivies, y compris, mais sans s'y limiter,les suivantes:

- Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce du four à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où le four est utilisé. Ne laissez pas les enfants s'asseoir, se tenir debout ou jouer autour du four en permanence.
- Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres produits inflammables en contact ou trop près d'un brûleur ou d'une surface chaude jusqu'à ce qu'ils aient refroidi. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des blessures graves.
- Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements ou de manches amples lorsque vous utilisez le four. Les tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Ne chauffez pas des récipients alimentaires non ouverts, car une accumulation de pression pourrait les faire éclater. Lorsque vous allumez le brûleur, faites toujours très attention à ce que vous faites.
- Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas la coque extérieure, le plateau de cuisson en pierre ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits qui augmentent les flambées.
- Veillez à ce que la zone entourant le four soit exempte de matières combustibles, notamment de liquides, de déchets et de vapeurs telles que l'essence ou de l'essence d'allumage pour charbon de bois.
- N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.
- N'utilisez jamais le four lorsqu'il y a beaucoup de vent.
- La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table où se trouvent des nappes inflammables, du plastique ou tout autre matériau inflammable.

LISTE DES PIÈCES

1. Four à pizza
2. Pierre à pizza

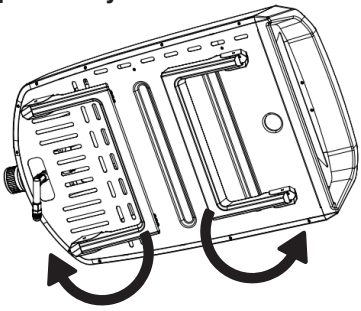


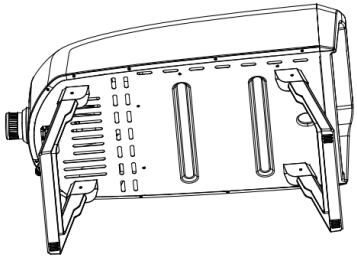


MONTAGE

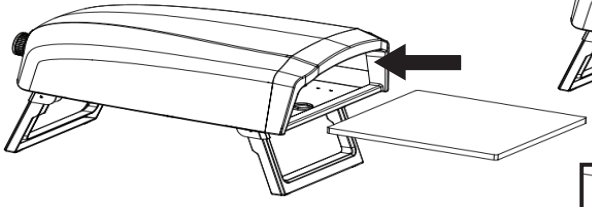
Avant de procéder à l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Si une pièce manque ou est endommagée, n'essayez pas d'assembler l'appareil. Contactez le service clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

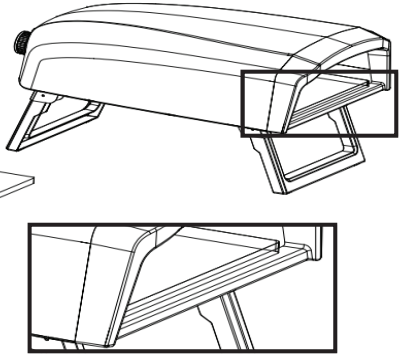
1. **Déplier les jambes.**



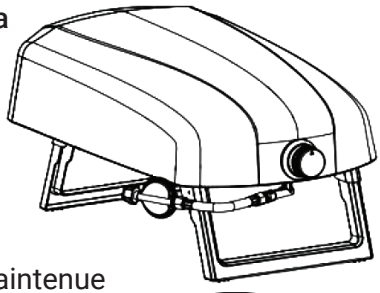


2. **Insérer la pierre à pizza.**

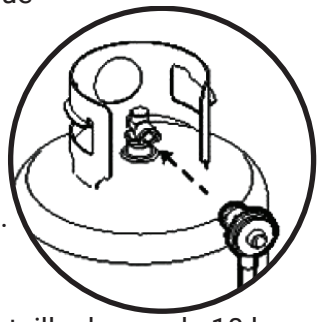




3. **Raccordement du tuyau de gaz au four à pizza**
   Veuillez noter que la configuration d'usine est que le tuyau a été assemblé au le four à pizza.



4. **Raccordement au réservoir de gaz**
   AVERTISSEMENT
   - La bouteille de gaz doit toujours être maintenue en position verticale.
   - La taille d'une bouteille de gaz liquéfié de 10 kg est de 12,2 pouces de diamètre et de 17,9 pouces de hauteur.
   - Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
   - La bouteille utilisée doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
   - La distance minimale entre l'appareil et la bouteille de gaz de 10 kg doit être de 1 mètre (3,3 pieds).



Ce raccord de gaz est à tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que le réservoir est complètement éteint et vissez le régulateur aussi loin que possible dans la valve du réservoir de gaz.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE

1. Pour raccorder la bouteille de gaz propane liquide :
2. Le robinet de la bouteille doit être en position d'arrêt.
3. Assurez-vous que le robinet du brûleur est en position d'arrêt.
4. Inspectez les raccords du robinet, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Enlevez les débris et vérifiez que le tuyau n'est pas endommagé.
5. Lorsque vous raccordez le régulateur à la vanne, utilisez votre main pour serrer l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête. L'utilisation d'une clé peut endommager l'écrou du raccord rapide et entraîner une situation dangereuse.
6. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Avant d'allumer le four, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords à l'aide d'une solution d'eau et de savon.
8. Si vous constatez une fuite, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le four jusqu'à ce qu'un revendeur local de propane liquide puisse effectuer les réparations.
9. Fermez le robinet du brûleur du four et assurez-vous que le four est froid.

10. Fermez le robinet de la bouteille de propane liquide en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
11. Détachez le régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou de raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
12. Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.
13. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié utilisée doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié établies par le ministère américain des transports (DOT) ou à la norme relative aux bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA 8339.
14. Le système d'alimentation de la bouteille doit être prévu pour le soutirage de vapeur.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

GÉNÉRAL

Bien que les raccords de gaz de l'appareil soient testés avant l'emballage et l'expédition, un test complet doit être effectué sur le site d'installation. Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz en suivant la procédure ci-dessous. Si vous sentez une odeur de gaz à tout moment, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et vérifiez l'étanchéité de l'ensemble du système.

AVANT LE TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil. Préparez une solution composée d'une part de liquide vaisselle et d'une part d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

TEST

1. Fermer le robinet du brûleur.
2. Tournez le robinet de la bouteille de propane liquide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
3. Appliquez la solution savonneuse sur tous les raccords de gaz. Des bulles de savon apparaîtront là où il y a une fuite.
4. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
5. Rétablissez l'alimentation en gaz et vérifiez à nouveau.
6. Si le gaz continue de fuir par l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez le service clientèle.

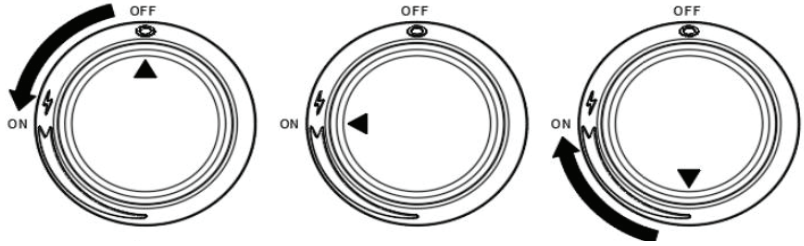
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

UTILISATION DU FOUR
Le brûleur a une capacité de 14 500 BTU/hr.

Pour commencer:
1. Assurez-vous que l'étanchéité du four a été testée et qu'il a été placé correctement.
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage restants.
3. Allumez le brûleur en suivant les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE ET DE REGLAGE DU FEU

1. Avant toute utilisation, assurez-vous que le bouton de commande est en position "OFF". Appuyez ensuite sur le bouton de commande et tournez-le lentement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HI" pendant 5 secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que le brûleur s'allume (A).
2. Vous pouvez régler la flamme de "HI" à "LOW" en tournant lentement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre (8).
3. Pour éteindre le four à pizza, tournez le bouton de commande sur la position "HI", puis poussez le bouton et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF" (C).



A B C

ALLUMER AVEC UNE ALLUMETTE

1. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives à l'aide du bouton de commande, il est possible de l'allumer à l'aide d'une allumette.
2. Si vous avez déjà essayé d'allumer le brûleur à l'aide du bouton de commande, attendez quelques minutes pour que le gaz se dissipe.
3. Insérez une allumette dans le porte-allumettes, enflammez-la et introduisez-la dans le brûleur par l'ouverture du four.
4. Poussez et tournez lentement le bouton de commande sur "HI" ; le brûleur doit s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les secondes qui suivent, tournez le bouton de commande sur "OFF", attendez 5 minutes et réessayez.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Conservez le four à pizza à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur dans la mesure du possible, en particulier lorsque vous le conservez pendant de longues périodes. Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que la neige, les fortes pluies ou les vents violents. Attendez que le four à pizza ait complètement refroidi avant de le déplacer.

PIERRE À PIZZA

1. NE PAS utiliser la pierre au-dessus d'une flamme nue.
2. Évitez les changements de température extrêmes sur la pierre. NE PAS placer d'aliments congelés sur une pierre chaude.
3. La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute.
4. La pierre devient très chaude pendant l'utilisation et reste chaude longtemps après l'utilisation.
5. NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.
6. Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, séchez-la avant de l'utiliser. Cela peut se faire dans un four conventionnel à 140° F (60° C) pendant 2 heures.

ENTRETIEN

1. Veillez à ce que la zone où se trouve l'appareil soit dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
3. Maintenir la ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille libres et exemptes de débris.
4. Vérifier visuellement les flammes du brûleur.
5. Nettoyez l'appareil, y compris les surfaces spéciales, avec les produits de nettoyage recommandés si nécessaire.
6. Vérifiez et nettoyez les tubes du brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'insectes ou de nids d'insectes. Un tube bouché peut entraîner la formation d'une détérioration sous l'appareil.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	1. Vérifiez que votre réservoir de propane est vide. 2. Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à l'obtention d'une butée solide. Serrez à la main uniquement ; n'utilisez pas d'outils 3. Nettoyer le tube du brûleur. 4. Remettre en place le brûleur et la vanne. 5. Vérifier les étapes des instructions de montage.
Flamme faible ou baisse soudaine du gaz	1. Vérifiez votre bouteille de propane. 2. Fermez le bouton de réglage du gaz, attendez 1 minute et allumez le four. Si la flamme est toujours faible, fermez le bouton de réglage du gaz et le robinet de la bouteille de propane. Débranchez et rebranchez le régulateur et testez l'étanchéité. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane, attendez 30 secondes, puis allumez le four.
Les flammes s'éteignen	1. Éloignez le four du vent. 2. Rechargez la bouteille de propane.
Embrasement	1. Il se peut qu'il y ait une accumulation de graisse; veuillez nettoyer le four. 2. La viande peut contenir un excès de graisse ; veuillez dégraisser la viande avant de la faire cuire. 3. La température peut être excessive ; veuillez ajuster la température en conséquence. 4. La surface de cuisson peut présenter un excès de farine ; veuillez nettoyer la farine restante sur la surface de cuisson.
Retour de flamme	1. Le brûleur ou les tubes du brûleur peuvent être obstrués ; veuillez fermer le bouton de commande du gaz et nettoyer le brûleur ou les tubes du brûleur. 2. Il peut y avoir une chute de pression pendant l'allumage ; veuillez éteindre le four à pizza et vous assurer que le robinet du réservoir est complètement ouvert.



Enregistrer le produit

Merci d'avoir choisi Nutrichef. En enregistrant votre produit, vous vous assurez de bénéficier de tous les avantages de notre garantie exclusive et de notre support client personnalisé.

Remplissez le formulaire pour accéder à l'assistance d'experts et conserver votre achat Nutrichef en parfait état.

nutrichefkitchen.com/ register

nutrichef™



Questions ou commentaires

Nous sommes ici pour aider!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



ITA

VISITA IL NOSTRO SITO

SCANSIONAMI

nutrichefkitchen.com

NCPIZOVN

Forno portatile per pizza da esterno

GUIDA UTENTE

Informazioni su NutriChef

Una missione nata da un'esigenza

NutriChef è stato creato sulla base del principio di una sana cucina casalinga a portata di tutti, indipendentemente dal livello di competenza e dallo status economico. A partire dal 2014, abbiamo notato la disconnessione nelle nostre vite e in quelle di chi ci circonda. Eravamo così occupati, sempre sempre di corsa, e la nostra salute e la nostra vita privata ne risentivano. Dovevamo trovare un modo per rallentare e mettere la nostra salute al primo posto, il tutto senza sacrificare la praticità o il gusto. Era possibile creare in qualche modo versioni più sane dei nostri cibi preferiti, facilmente realizzabili nelle nostre cucine? La risposta è stata un clamoroso sì, ed è nato NutriChef.

Creiamo prodotti che rendono la vita un po' più facile e un po' più sana

Il nostro marchio è stato creato dal desiderio di fornire un'alternativa al fast food e di riportare le persone ad una cucina casalinga. Un pasto sano fatto in casa è ciò che unisce le famiglie e gli amici. Crediamo fermamente nel valore dei semplici piaceri. Una serata trascorsa a cucinare e condividere un pasto a base di alimenti sani e nutrienti è un ricordo prezioso.

We believe a moment shared is priceless

Oggi, portiamo avanti la nostra missione originaria e offriamo anche prodotti che rendono l'arte dell'intrattenimento più semplice. Intrattenere e ospitare familiari e amici è una delle grandi gioie della vita. Perché perdere un solo istante bloccati in cucina? Noi offriamo soluzioni che vi lasciano liberi di socializzare, senza sacrificare la qualità e il gusto.



INDICE DEI CONTENUTI

CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE ---- 4
PERICOLI ---- 5
AVVERTENZE ---- 5
PRIMA DELL'USO ---- 7
AVVERTENZA SULLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO ---- 7
PROCEDURE DI SICUREZZA PER EVITARE LESIONI ---- 8
ELENCO PARTI ---- 9
MONTAGGIO ---- 9
COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO ---- 10
PROVA DI TENUTA ---- 11
ISTRUZIONI PER L'USO ---- 12
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL FUOCO ---- 12
ACCENDERE CON UN FIAMMIFERO ---- 12
CURA E MANUTENZIONE ---- 13
PIETRA DA FORNO P1ZZA ---- 13
MANUTENZIONE ---- 13
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI ---- 14
REGISTRARE IL PRODOTTO ---- 15

Avvertenza sull'odore durante il primo utilizzo

Il nuovo apparecchio può produrre un odore di plastica bruciata durante il primo utilizzo a causa dei suoi rivestimenti protettivi. Questo odore è temporaneo e scomparirà dopo qualche utilizzo. Utilizzare in aree ben ventilate.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER NECESSITA' FUTURE

Avvertenza California Prop 65

⚠AVVERTENZA:

Questo prodotto può esporre l'utente a sostanze chimiche, che sono note allo Stato della California per causare cancro, difetti alla nascita e altri danni alla danni alla riproduzione. Non ingerire.

Per maggiori informazioni: www.P65warnings.ca.gov

Caratteristiche:

- Design unico
- Piedi pieghevoli
- Facile da trasportare e da installare
- Viene fornito completo di bruciatore a gas
- Alimentazione a gas per la massima comodità
- Accensione a gas con un solo tocco
- Accensione a gas incorporata
- Quadrante di regolazione del calore per una cottura facile
- Acciaio inossidabile di alta qualità
- Corpo ben isolato
- Fiamma rotante e pietra densa
- Cuoce una pizza fresca da 30 cm cotta su pietra in 1 minuto

Cosa contiene la confezione:

- Forno per pizza
- Pietra per pizza
- (1) Set di regolatori con tubo da 1 mt

Materiali di costruzione:

- Materiale della griglia di cottura: Guscio in acciaio al carbonio laminato a freddo con finitura verniciata a polvere resistente alle alte temperature.
- Testa: Alluminio pressofuso
- Piedi: Piedi retrattili in alluminio, con gommini antiscivolo, con blocco
- Interno: S/S
- Bruciatore: S/S

Specifiche tecniche:

- Temperatura massima: 932°F (500°C).
- Area di cottura: 350*350mm
- Potenza massima: 4,2KW, 14500BTU
- Pietra per pizza: 325*325*10 mm
- Tubo flessibile: Tm
- Regolatore: con regolatore di propano QCC da 2,8kpa
- Dimensioni del prodotto (L x W x H):
  25.24" x 16.14" x 12.40" -inches / 64.12 x 41 x 31.50 -centimeter

⚠ *PERICOLO*

Non mettere mai in funzione questo apparecchio senza sorveglianza. In caso di incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di spegnere un incendio di olio o grasso con l'acqua.

Se si sente odore di gas:

- Chiudere il gas immediatamente.
- Spegnere le fiamme libere.
- Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.
- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi, esplosioni o ustioni che possono causare danni alle cose, lesioni personali o morte.

⚠ *AVVERTENZE*

- Per ridurre il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni, leggere attentamente e per intero questo manuale di sicurezza prima di utilizzare l'apparecchio.

- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che l'alimentazione del gas e la manopola di controllo siano in posizione OFF.

- **SOLO PER USO ESTERNO**
  - **a.** Tenere il tubo di alimentazione del carburante lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
  - **b.** L'uso di alcolici, farmaci prescritti o non prescritti può compromettere la capacità dell'utente di assemblare o utilizzare in sicurezza l'apparecchio.
  - **c.** Tenere sempre lontani i bambini e gli animali domestici dall'apparecchio.
  - **d.** Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
  - **e.** Questo apparecchio non è destinato e non deve mai essere utilizzato come fonte di riscaldamento.

- Ragni e insetti possono annidarsi all'interno del bruciatore dell'apparecchio e interrompere il flusso del gas. Ispezionare il bruciatore almeno una volta all'anno.

- Quando si usa un fiammifero per accendere l'apparecchio, assicurarsi di usare il porta-fiammiferi in dotazione.

- Non riporre l'apparecchio in ambienti chiusi se la bombola del gas non è scollegata.

⚠ AVVERTENZE

- Non conservare la bombola di gas in un edificio, in un garage o in qualsiasi altro luogo chiuso e tenerla sempre fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non è destinato a essere installato su veicoli da diporto e/o imbarcazioni.
- Controllare che tutti i raccordi di alimentazione del gas non presentino perdite prima di ogni utilizzo. Non utilizzare l'apparecchio finché tutti i collegamenti non sono stati controllati e non presentano perdite.
- Non fumare durante le prove di tenuta. Non eseguire mai il test di tenuta con una fiamma libera.
- Quando si accende, tenere il viso e le mani il più lontano possibile dall'apparecchio.
- La distanza minima tra i lati dell'unità e il combustibile è di 915 mm (36 pollici). La distanza minima tra il retro dell'apparecchio e il combustibile è di 915 mm (36 pollici).
- Questo manuale di istruzioni contiene importanti informazioni necessarie per il corretto montaggio e l'uso sicuro dell'apparecchio. Leggere e seguire tutte le avvertenze e istruzioni prima di assemblare e utilizzare l'apparecchio. Seguire tutte le avvertenze e le istruzioni durante l'uso dell'apparecchio.
  Conservare questo manuale per future necessità.
- Questo manuale stabilisce che un forno per pizza non può essere utilizzato su o sotto un balcone o una terrazza di un appartamento o di un condominio.
- Questo manuale include un elenco delle parti necessarie per il funzionamento sicuro dell'apparecchio, le indicazioni per il corretto montaggio e le istruzioni per il montaggio delle parti installate e degli accessori forniti con l'apparecchio, nonché le procedure corrette per il controllo delle fughe di gas.
- Questo apparecchio deve essere usato solo all'aperto, non deve essere usato in un edificio, in un garage o in qualsiasi altro luogo chiuso.
- Questo manuale contiene le istruzioni per la pulizia e l'ispezione del tubo prima di ogni utilizzo dell'apparecchio. Se si riscontrano segni di abrasione, usura, tagli o perdite, il tubo deve essere sostituito prima di mettere in funzione l'apparecchio. Il tubo di ricambio deve essere quello specificato dal produttore.

⚠ AVVERTENZE

- Questo apparecchio non è destinato a essere installato in o su un'im barcazione, né in o su un veicolo da diporto.
- Tenere il tubo di alimentazione del combustibile lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
- L'apparecchio non deve essere collocato o utilizzato sotto materiali da costruzione o superfici combustibili. Per un forno per pizza, la distanza minima deve essere di almeno 3 metri (10 piedi) da qualsiasi struttura o materiale combustibile.
- L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

PRIMA DELL'USO

Ispezionare il tubo di alimentazione prima di accendere il gas. Se ci sono segni di tagli, usura o abrasione, deve essere sostituito prima dell'uso. Avvitare il regolatore sulla bombola del gas. Prima di accendere il gas, verificare la tenuta del tubo e del regolatore con una soluzione di acqua e sapone.

Utilizzare esclusivamente il regolatore di pressione e il tubo flessibile del gas forniti con l'apparecchio.

⚠ CILINDRO DEL GAS A PROPANO LIQUIDO - AVVERTENZA

1. Non conservare altre bombole di gas propano liquido di riserva sotto o in prossimità di questo apparecchio.
2. Non riempire mai la bombola oltre l'80% della capacità.
3. La bombola di propano liquido deve essere dotata di un DISPOSITIVO DI PROTEZIONE DA SOVRACCARICO (OPD)
4. Se le informazioni sopra riportate non vengono seguite alla lettera, può verificarsi un incendio con conseguente morte o gravi lesioni.
5. Il presente manuale indica che l'installazione deve essere conforme alle norme locali o, in assenza di tali norme, al National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Stoccaggio e manipolazione di gas di petrolio liquefatto, ANSI/NFPA 58; o Codice di installazione del gas naturale e del propano, CSA B149.1; Stoccaggio e manipolazione del propano, CSA B149.2.

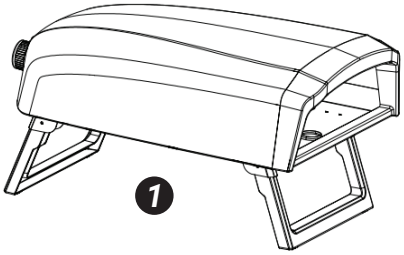
PRATICHE DI SICUREZZA PER EVITARE LESIONI

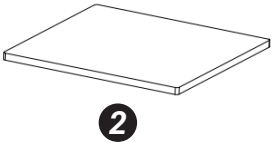
Se curato correttamente, il vostro forno sarà sicuro e affidabile per molti anni. Tuttavia, è necessario prestare la massima attenzione, poiché il forno produce un calore intenso che può aumentare il rischio di incidenti. Quando si utilizza questo forno, è necessario seguire le procedure di base, tra cui, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:

- Non riparare o sostituire alcuna parte del forno se non espressamente raccomandato in questo manuale. Tutti gli altri interventi devono essere affidati a un tecnico qualificato.
- I bambini non devono essere lasciati soli o incustoditi nell'area in cui viene utilizzato il forno. Non lasciare che i bambini si siedano, stiano in piedi o giochino intorno al forno in qualsiasi momento.
- Non lasciare mai che indumenti o altri materiali infiammabili entrino in contatto o si avvicinino troppo ai bruciatori o alle superfici calde finché non si sono raffreddati. Il tessuto potrebbe incendiarsi, provocare gravi lesioni personali.
- Per la sicurezza personale, indossare un abbigliamento adeguato. Non indossare mai indumenti larghi o a manica larga durante l'uso del forno. Alcuni tessuti sintetici sono altamente infiammabili e non devono essere indossati durante la cottura.
- Non riscaldare contenitori di cibo non aperti, poiché l'aumento di pressione potrebbe farli scoppiare. Quando si accende il bruciatore, prestare sempre la massima attenzione a ciò che si sta facendo.
- Quando si usa il forno, non toccare l'involucro esterno, il piano di cottura in pietra o le immediate vicinanze, in quanto queste aree diventano estremamente calde e potrebbero provocare ustioni.
- Non utilizzare il forno per cuocere carni molto grasse o altri prodotti che aumentano le fiamme.
- Mantenere l'area circostante il forno libera da materiali combustibili, come liquidi, rifiuti e vapori come quelli della benzina o del liquido per accendini.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Non utilizzare mai il forno in condizioni di forte vento.
- La temperatura sotto il forno è elevata. Non collocare il forno su un tavolo con tovaglie infiammabili, plastica o altri materiali infiammabili.

ELENCO PARTI

1. Forno per pizza
2. Pietra per pizza

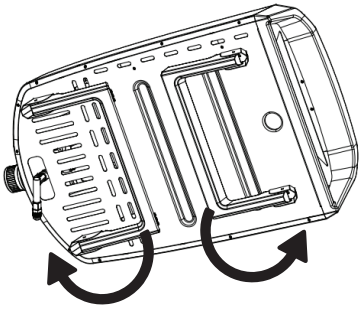


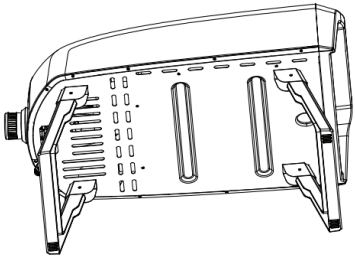


MONTAGGIO

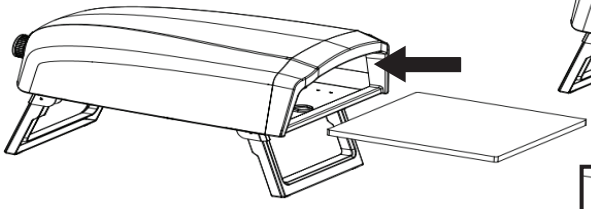
Prima di procedere al montaggio, accertarsi che tutte le parti siano presenti. Se una parte manca o è danneggiata, non non tentare di assemblare l'apparecchio. Contattare il servizio clienti per la sostituzione dei pezzi.

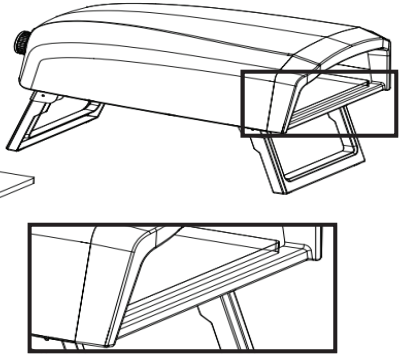
1. **Aprire le gambe.**



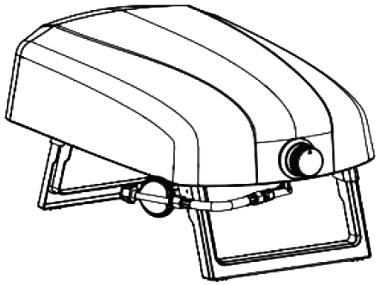


2. **Inserire la pietra da forno per pizza.**





3. **Collegamento del tubo del gas al forno per pizza**
   Si prega di notare che da disposizioni di fabbrica il tubo dovrebbe essere assemblato al al forno per pizza.



4. **Collegamento al serbatoio del gas**
   ATTENZIONE
   - Tenere sempre la bombola del gas in posizione verticale.
   - Le dimensioni di una bombola di gas LP da 10 kg sono di 31 cm di diametro e 45,5 cm di altezza.
   - Se l'apparecchio non è in uso, il gas deve essere chiuso alla bombola di alimentazione.
   - La bombola utilizzata deve essere dotata di un collare a protezione della valvola.
   - La distanza minima tra l'apparecchio e il serbatoio del gas da 10kg deve essere di 1 metro (3,3 piedi).



Questo raccordo del gas funziona in senso orario. Assicurarsi che il serbatoio sia completamente spento e avvitare il regolatore il più possibile nella valvola del serbatoio del gas.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DI GAS PROPANO LIQUIDO

1. Per collegare la bombola di gas propano liquido:
2. La valvola della bombola deve essere in posizione OFF.
3. Assicurarsi che la valvola del bruciatore sia in posizione OFF.
4. Ispezionare i collegamenti della valvola, la porta e il gruppo regolatore. Rimuovere i detriti e controllare che il tubo non sia danneggiato.
5. Quando si collega il gruppo regolatore alla valvola, serrare il dado in senso orario fino all'arresto. L'uso di una chiave potrebbe danneggiare il dado dell'attacco rapido e causare una situazione pericolosa.
6. Aprire completamente la valvola della bombola ruotando in senso antiorario.
7. Prima di accendere il forno, controllare con una soluzione di acqua e sapone tutti i collegamenti per verificare l'assenza di perdite.
8. Se si riscontrano perdite, spegnere la valvola della bombola e non utilizzare il forno finché un rivenditore autorizzato di propano liquido non provvederà alla riparazione.
9. Spegnere la valvola del bruciatore del forno e assicurarsi che il forno sia freddo.

10. Spegnere la valvola della bombola di propano liquido ruotando in senso orario finché non si ferma.
11. Staccare il gruppo regolatore dalla valvola della bombola ruotando il dado dell'attacco rapido in senso antiorario.
12. Posizionare un tappo antipolvere sull'uscita della valvola della bom bola ogni volta che la bombola non viene utilizzata.
13. La bombola di alimentazione del gas LP utilizzata deve essere costruita e marcata in in conformità con le specifiche per le bombole di gas LP stabilite dal Dipartimento dei Trasporti degli Stati Uniti (DOT) o con lo standard per le bombole, sfere e tubi per il trasporto di merci pericolose, CAN/CSA-B339.
14. Il sistema di alimentazione della bombola deve essere predisposto per il prelievo del vapore.

TEST DI PERDITA

GENERALE
Sebbene le connessioni del gas dell'apparecchio siano state sottoposte a un test di tenuta prima dell'imballaggio e della spedizione, deve essere eseguito un test completo al momento dell'installazione. Prima di ogni utilizzo, verificare che tutti i collegamenti del gas non presentino perdite utilizzando la procedura elencata di seguito. Se in qualsiasi momento si avverte odore di gas, è necessario interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e controllare l'intero sistema per verificare l'eventuale presenza di perdite.

PRIMA DEL TEST
Assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio. Preparare una soluzione con una parte di detergente liquido e una parte di acqua. Per applicare la soluzione ai raccordi è necessario un flacone spray, un pennello o uno straccio.

PER EFFETTUARE IL TEST
1. Spegnere la valvola del bruciatore.
2. Ruotare la valvola della bombola di propano liquido in senso antiorario per aprirla.
3. Applicare la soluzione di sapone a tutti i raccordi del gas. Le bolle di sapone appariranno dove è presente una perdita.
4. Se è presente una perdita, disattivare immediatamente l'alimentazione del gas e serrare i raccordi che perdono.
5. Riaccendere il gas e ricontrollare.
6. Se il gas continua a fuoriuscire da uno qualsiasi dei raccordi, disattivare l'alimentazione del gas e contattare il servizio clienti.

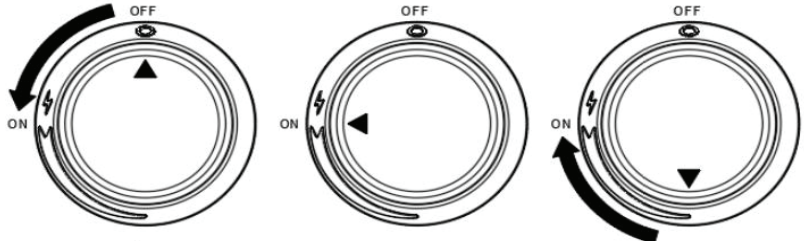
ISTRUZIONI PER L'USO

UTILIZZO DEL FORNO
Il bruciatore ha una potenza nominale di 14.500 BTU/ora.

Per iniziare:
1. Assicurarsi che il forno sia stato collaudato e posizionato correttamente.
2. Rimuovere il materiale di imballaggio rimanente.
3. Accendere il bruciatore seguendo le ISTRUZIONI DI ACCENSIONE.

ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE E LA REGOLAZIONE DEL FUOCO

1. Prima dell'uso, accertarsi che la manopola di controllo sia in posizione "OFF". Quindi premere la manopola di controllo e ruotarla lentamente in senso antiorario in posizione "HI" per 5 secondi, finché non si sente un clic e il bruciatore si accende (A).
2. La fiamma può essere regolata da "HI" a "LOW" ruotando lentamente la manopola in senso orario (B).
3. Per spegnere il forno per pizza, ruotare la manopola di controllo in posizione "HI", quindi premere la manopola e ruotarla in senso orario fino alla posizione "OFF" (C).



A B C

ACCENDERE CON UN FIAMMIFERO

1. Se il bruciatore non si accende dopo vari tentativi con la manopola di controllo, può essere acceso con un fiammifero.
2. Se si è già tentato di accendere il bruciatore con la manopola di comando, attendere qualche minuto affinché il gas si disperda.
3. Inserire un fiammifero nel portafiammiferi, accenderlo e inserirlo attraverso l'apertura del forno fino al bruciatore.
4. Premere e ruotare lentamente la manopola di controllo su "HI"; il bruciatore dovrebbe accendersi immediatamente.
5. Se il bruciatore non si accende entro pochi secondi, spegnere la manopola di controllo, attendere 5 minuti e riprovare.

CURA E MANUTENZIONE

Conservare il forno per pizza al riparo dalla luce diretta del sole e, se possibile, al chiuso, soprattutto quando non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo. Il forno per pizza non deve essere esposto a condizioni atmosferiche avverse, come neve, pioggia o vento forte. Attendere che il forno per pizza si raffreddi completamente prima di spostarlo.

PIETRA PER PIZZA

1. **NON** utilizzare la pietra su una fiamma libera.
2. Evitare sbalzi di temperatura estremi sulla pietra.
   NON mettere cibi congelati su una pietra calda.
3. La pietra è fragile e può rompersi in caso di urti o cadute.
4. La pietra diventa molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo dopo l'uso.
5. **NON** raffreddare la pietra con acqua quando è calda.
6. Dopo aver pulito la pietra con acqua, asciugare prima dell'uso. L'operazione può essere eseguita in un forno convenzionale a 60°C (140°F) per 2 ore.

MANUTENZIONE

1. Mantenere l'area dell'apparecchio sgombra e libera da materiali combustibili, benzina e altri vapori o liquidi infiammabili.
2. Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
3. Mantenere le aperture di ventilazione dell'involucro della bombola libere e prive di detriti. da detriti.
4. Controllare visivamente le fiamme del bruciatore.
5. Se necessario, pulire l'apparecchio, comprese le superfici speciali, con i detergenti raccomandati.
6. Controllare e pulire i tubi del bruciatore per verificare la presenza di insetti e nidi di insetti. Un tubo intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONI
Il bruciatore non si accende	1. Verificare che il serbatoio del propano non sia vuoto. 2. Ruotare il dado di accoppiamento di circa mezzo o tre quarti di giro fino al suo arresto definitivo. Serrare solo a mano, senza usare attrezzi. 3. Pulire il tubo del bruciatore. 4. Reinserire il bruciatore e la valvola. 5. Controllare i passaggi indicati nelle istruzioni di montaggio.
La fiamma è bassa o il gas è sceso improvvisamente	1. Controllare il serbatoio del propano. 2. Spegnere la manopola del gas, attendere 1 minuto, e accendere il forno. Se la fiamma è ancora bassa, spegnere la manopola del gas e la valvola del serbatoio del propano. Scollegare e ricollegare il regolatore e fare una prova di tenuta. Accendere la valvola del serbatoio del propano, attendere 30 secondi e accendere il forno.
Le fiamme vengono soffiate via	1. Allontanare il forno dal vento. 2. Riempire il serbatoio del propano.
Riaccensione	1. Potrebbe esserci un accumulo di grasso; pulire il forno. 2. Potrebbe essere presente un eccesso di grasso nel la carne; si prega di tagliare il grasso dalla carne prima della cottura. 3. Potrebbe esserci una temperatura eccessiva; regolare la temperatura di conseguenza. 4. Potrebbe esserci farina in eccesso sulla superficie di cottura; pulire i residui di farina dalla superficie di cottura.
C'è un ritorno di fiamma	1. Il bruciatore o i tubi del bruciatore potrebbero essere ostruiti; spegnere la manopola del gas e pulire il bruciatore o i tubi del bruciatore. 2. Potrebbe esserci un calo di pressione durante l'accensione; spegnere il forno e verificare che la valvola del serbatoio sia completamente aperta.



Registra il prodotto

Grazie per aver scelto Nutrichef. Registrando il prodotto, vi assicurate tutti i vantaggi della nostra garanzia esclusiva e l'assistenza clienti personalizzata.
Compilate il modulo per accedere all'assistenza professionale e per mantenere il vostro
il vostro acquisto Nutrichef sempre in perfette condizioni.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

Domande o Commenti?

Siamo qui per aiutarti!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



GER

Besuchen Sie unsere Webseite

SCANNEN SIE MICH

nutrichefkitchen.com

NCPIZOVN

Tragbarer Pizzaofen für draußen

BENUTZERHANDBUCH

Über NutriChef

Eine aus der Not geborene Mission

NutriChef wurde nach dem Prinzip gegründet, dass gesunde Hausmannskost für jeden zugänglich sein sollte, unabhängig von Fähigkeiten und wirtschaftlichem Status. Im Jahr 2014 bemerkten wir, dass unser Leben und das Leben der Menschen um uns herum nicht mehr zusammenpassten. Wir waren zu beschäftigt, immer in Eile, und unsere Gesundheit und unser Privatleben litten darunter. Wir mussten einen Weg finden, langsamer zu werden und unsere Gesundheit in den Vordergrund zu stellen, ohne dabei auf Komfort oder Geschmack zu verzichten. Könnten wir irgendwie gesündere Versionen unserer Lieblingsspeisen zubereiten, ganz einfach in unserer eigenen Küche? Die Antwort war ein klares Ja, und NutriChef war geboren.

Wir stellen Produkte her, die das Leben ein wenig leichter und gesünder machen.

Unsere Marke wurde mit dem Wunsch gegründet, eine Alternative zu Fast Food zu bieten und den Menschen die Hausmannskost wieder näher zu bringen. Gesunde Hausmannskost ist das, was Familien und Freunde zusammenbringt. Wir glauben fest an den Wert einfacher Genüsse. Ein Abend, an dem man gemeinsam ein gesundes, nahrhaftes Essen kocht, ist eine bleibende Erinnerung.

Wir glauben, dass ein gemeinsamer Moment unbezahlbar ist

Heute haben wir unsere ursprüngliche Mission weiter ausgebaut und bieten nun zusätzlich Produkte an, die die Kunst der Bewirtung einfacher machen. Die Bewirtung von Familie und Freunden ist eine der großen Freuden des Lebens, warum also einen Moment in der Küche vergeuden? Wir bieten Produkte an, die Ihnen die Möglichkeit geben, Kontakte zu knüpfen, ohne auf Qualität oder Geschmack verzichten zu müssen.



INHALTSVERZEICHNIS

FEATURES AND TECHNICAL SPECS ---- 4
DANGER ---- 5
WARNINGS ---- 5
BEFORE USE ---- 7
LP GAS CYLINDER WARNING ---- 7
SAFETY PRACTICES TO AVOID INJURY ---- 8
PARTS LIST ---- 9
ASSEMBLY ---- 9
CONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER ---- 10
LEAK TESTING ---- 11
OPERATING INSTRUCTIONS ---- 12
LIGHTING AND ADJUSTING THE FIRE INSTRUCTIONS ---- 12
TO LIGHT WITH A MATCH ---- 12
CARE AND MAINTENANCE ---- 13
PIZZA BAKING STONE ---- 13
MAINTENANCE ---- 13
TROUBLESHOOTING ---- 14
REGISTER PRODUCT ---- 15

Erste Verwendung Geruchswarnung

Ihr neues Gerät kann bei der ersten Benutzung aufgrund der Schutzbeschichtung einen Geruch nach verbranntem Kunststoff aufweisen. Dieser Geruch ist vorübergehend und verschwindet nach ein paar Benutzungen. Verwenden Sie das Gerät in gut belüfteten Bereichen.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN.

Kalifornische Proposition 65 Warnung

⚠ **WARNUNG:**

EDieses Produkt kann Sie Chemikalien aussetzen, die dem Staat Kalifornien als Verursacher von Krebs, Geburtsschäden und anderen Fortpflanzungsschäden bekannt sind. Nicht einnehmen.

PWeitere Informationen finden Sie unter: www.P65warnings.ca.gov

Merkmale:

- Einzigartiges Design.
- Zusammenklappbare Füße
- Leicht zu transportieren und aufzustellen
- Wird komplett mit Gasbrenner geliefert
- Gasbetrieben für maximalen Komfort
- One-Touch-Gaszündung zum Einschalten des Heizgeräts
- Eingebaute Gaszündung
- Einstellbares Wärmeregulierungsrad für müheloses Kochen
- Hochwertiger rostfreier Stahl
- Isoliertes Gehäuse
- Rollende Flamme und dichter Stein
- Kocht frische 12“ Steinofenpizza in 1 Minute

Inhalt der Verpackung

- Pizza-Ofen
- Pizzastein
- (1) Reglerset mit 39,37 Zoll Schlauch

Materialien der Konstruktion:

- Material des Kochrosts: Gehäuse aus kaltgewalztem Kohlenstoffstahl mit einer hochtemperaturbeständigen Pulverbeschichtung.
- Stirnseite: Aluminium-Druckguß
- Füße: Einziehbare Aluminiumfüße, mit rutschfesten, arretierbaren Gummifüßen
- Innen: EDELSTAHL
- Brenner: EDELSTAHL

Technische Daten:

- Höchsttemperatur: 932 °F (500 °C).
- Kochbereich: 350 * 350 mm
- Maximale Leistung: 4,2KW, 14500BTU
- Pizzastein: 325 * 325 * 10 mm
- Schlauch: 1 m
- Regler: mit QCC Propanregler von 2,8 kpa
- Produktabmessungen (Länge x Breite x Höhe):
  25.24" x 16.14" x 12.40" -Zoll / 64.12 x 41 x 31.50 -Zentimeter

⚠ *GEFAHR*

Betreiben Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt. Wenn ein Feuer ausbricht, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen.

Wenn Sie Gas riechen:

- Stellen Sie die Gaszufuhr des Geräts ab.
- Löschen Sie alle offenen Flammen.
- Wenn der Geruch anhält, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden, Explosionen oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

⚠ *WARNUNGEN*

- Um das Risiko eines Brandes, einer Verbrennung oder einer anderen Verletzung zu verringern, lesen Sie dieses Sicherheitshandbuch sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Gaszufuhr und der Drehknopf auf AUS stehen und dass Brenner und Ofen abgekühlt sind.

- **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN**
  - **a.** Halten Sie den Brennstoffzufuhrschlauch von erhitzten Oberflächen fern.
  - **b.** Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Verbrauchers beeinträchtigen, das Gerät ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
  - **c.** Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Gerät fern.
  - **d.** Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Gebrauch ist.
  - **e.** Dieses Gerät ist nicht als Heizgerät konzipiert und sollte niemals als solches verwendet werden.

- Wenn Sie ein Streichholz zum Anzünden des Geräts verwenden, achten Sie darauf, dass Sie den mitgelieferten Streichholzhalter benutzen.

- Wenn Sie ein Streichholz zum Anzünden des Geräts verwenden, achten Sie darauf, dass Sie den mitgelieferten Streichholzhalter benutzen.

- Lagern Sie das Gerät nicht in geschlossenen Räumen, es sei denn, die Gasflasche ist abgeklemmt.

⚠ *WARNUNGEN*

- Bewahren Sie die Gasflasche nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum auf, und halten Sie sie stets außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse auf Dichtheit. Nehmen Sie das Gerät erst dann in Betrieb, wenn alle Anschlüsse überprüft wurden und keine Lecks mehr vorhanden sind.
- Rauchen Sie während der Dichtheitsprüfung nicht. Führen Sie die Dichtheitsprüfung niemals mit einer offenen Flamme durch.
- Halten Sie beim Anzünden Ihr Gesicht und Ihre Hände so weit wie möglich vom Gerät entfernt.
- Der Mindestabstand zwischen den Seiten des Geräts und der brennbaren Konstruktion beträgt 915 mm (36 Zoll). Der Mindestabstand von der Rückseite des Geräts zur brennbaren Konstruktion beträgt 915 mm (36 Zoll).
- Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die für den ordnungsgemäßen Zusammenbau und die sichere Verwendung des Geräts erforderlich sind. Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen. Befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, wenn Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- In dieser Anleitung wird darauf hingewiesen, dass ein Pizzaofen nicht auf oder unter einem Balkon oder einer Terrasse eines Appartements oder einer Eigentumswohnung verwendet werden darf.
- Dieses Handbuch enthält eine Liste der Teile, die für den sicheren Betrieb des Geräts erforderlich sind, Anweisungen für den ordnungsgemäßen Zusammenbau und Anweisungen für die Montage der installierten Teile und des mit dem Gerät gelieferten Zubehörs sowie Verfahren zur ordnungsgemäßen Gasdichtheitsprüfung.
- Dieses Gerät sollte nur im Freien und nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.
- Dieses Handbuch enthält Anweisungen zum Reinigen und Überprüfen des Schlauchs vor jedem Gebrauch des Geräts. Bei Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Lecks sollte der Schlauch vor der Inbetrieb nahme des Geräts ausgetauscht werden. Die Ersatzschlauchleitung sollte den Angaben des Herstellers entsprechen.
- Dieses Gerät sollte nur im Freien und nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich verwendet werden.
- Dieses Handbuch enthält Anweisungen zur Reinigung und Inspektion des Schlauchs vor jedem Gebrauch des Geräts. Bei Anzeichen von Abrieb, Verschleiß, Schnitten oder Lecks sollte der Schlauch vor der Inbetrieb nahme des Geräts ausgetauscht werden. Die Ersatzschlauchleitung sollte den Angaben des Herstellers entsprechen.

⚠ WARNUNGEN

- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in ein Boot oder Wohnmobil geeignet.
- Halten Sie den Brennstoffzufuhrschlauch von heißen Oberflächen fern.
- Das Gerät darf nicht unter ungeschützten brennbaren Materialien oder Oberflächen aufgestellt oder verwendet werden. Bei einem Pizzaofen muss der Mindestabstand zu allen brennbaren Strukturen oder Materialien mindestens 3 Meter betragen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

VOR DER VERWENDUNG

Überprüfen Sie den Gaszufuhrschlauch, bevor Sie das Gas einschalten. Wenn er Schnitt-, Verschleiß- oder Abriebspuren aufweist, sollte er vor der Verwendung ausgetauscht werden. Schrauben Sie den Regler auf die Gasflasche. Undichtigkeiten: Prüfen Sie die Schlauch- und Regleranschlüsse mit einer Seifenwasserlösung, bevor Sie das Gerät einschalten.

Verwenden Sie nur die mit diesem Gerät gelieferten Druckregler und Gasschläuche.

⚠ WARNUNG VOR FLÜSSIGGASFLASCHEN

1. Lagern Sie keine Ersatz-Flüssiggasflaschen unter oder in der Nähe dieses Geräts.
2. Füllen Sie die Flasche niemals über 80% ihres Fassungsvermögens hinaus.
3. Die Flüssigpropangasflasche muss mit einem Überfüllungsschutz (OVERFILL PROTECTION DEVICE, OPD) ausgestattet sein.
4. Wenn die obigen Hinweise nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand mit Todesfolge oder schweren Verletzungen kommen.
5. In diesem Handbuch wird darauf hingewiesen, dass die Installation den örtlichen Vorschriften oder, falls keine örtlichen Vorschriften bestehen, dem National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, dem Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; oder dem Natural and Profane Gas Installation Code, CSA B149.1; Storage and Handling of Propane, CSA B149.2 entsprechen muss.

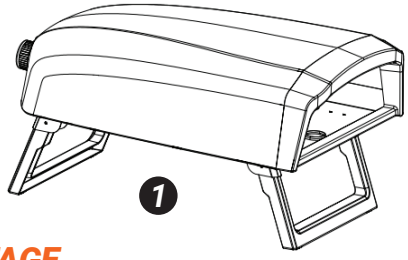
SICHERHEITSPRAKTIKEN ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN

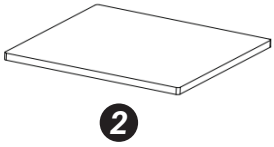
Bei richtiger Pflege wird Ihr Backofen viele Jahre lang sichere und zuverlässige Dienste leisten. Es ist jedoch äußerste Vorsicht geboten, da der Ofen starke Hitze erzeugt, die das Unfallrisiko erhöhen kann. Bei der Verwendung dieses Backofens müssen grundlegende Praktiken befolgt werden, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die folgenden Punkte:

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Ofens. Alle anderen Reparaturen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Kinder sollten nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich gelassen werden, in dem der Backofen benutzt wird. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Backofens sitzen, stehen oder spielen.
- Lassen Sie niemals Kleidung oder andere brennbare Produkte in Kontakt mit Brennern oder heißen Oberflächen kommen, bevor diese abgekühlt sind. Das Gewebe könnte Feuer fangen und schwere Verletzungen verursachen.
- Tragen Sie zur persönlichen Sicherheit geeignete Kleidung. Lose Kleidung oder Ärmel sollten während der Benutzung des Ofens nicht getragen werden. Einige synthetische Stoffe sind leicht entflammbar und sollten beim Kochen nicht getragen werden.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter, da ein Druckauf bau zum Bersten der Behälter führen kann. Achten Sie beim Anzünden des Brenners immer genau darauf, was Sie gerade tun.
- Berühren Sie bei der Verwendung des Backofens nicht die äußere Abdeckung, das Steinbackbrett oder die unmittelbare Umgebung, da diese Bereiche sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen können.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Garen von extrem fetthaltigem Fleisch oder anderen Produkten, die das Aufflammen verstärken.
- Halten Sie die Umgebung des Ofens frei von brennbaren Materialien, einschließlich Flüssigkeiten, Abfällen und Dämpfen wie Benzin oder Holzkohleanzünder.
- Behindern Sie nicht den Fluss der Verbrennungs- und Belüftungsluft.
- Verwenden Sie den Backofen niemals bei Wind.
- Die Temperatur unter dem Backofen ist hoch. Stellen Sie den Backofen nicht auf einen Tisch mit brennbaren Tischtüchern, Plastik oder anderen brennbaren Materialien.

TEILELISTE

1. Pizzaofen
2. Pizza-Backstein

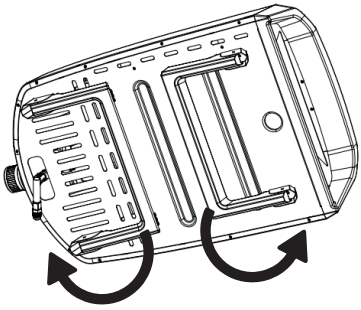


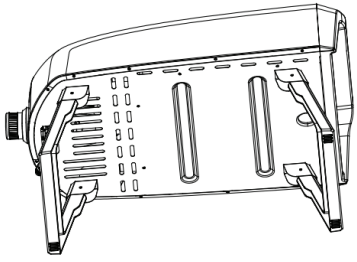


MONTAGE

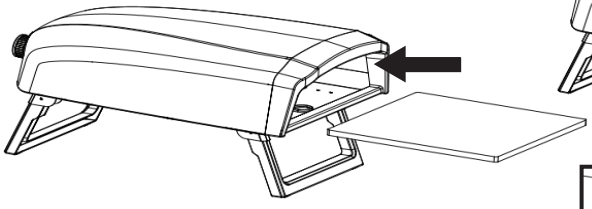
Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau, dass alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, versuchen Sie nicht, das Gerät zusammenzubauen. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile zu erhalten.

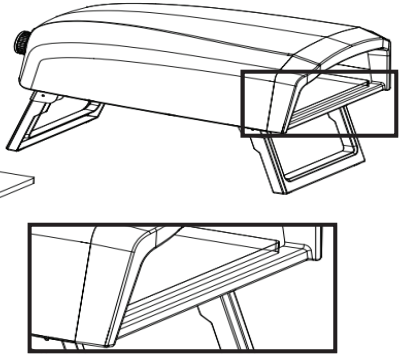
1. **Klappen Sie die Beine aus.**



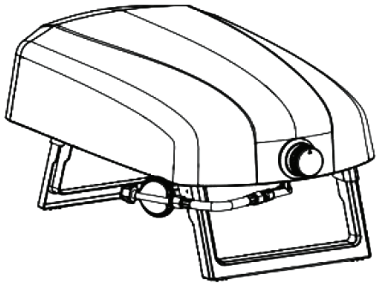


2. **Den Pizzabackstein einsetzen.**



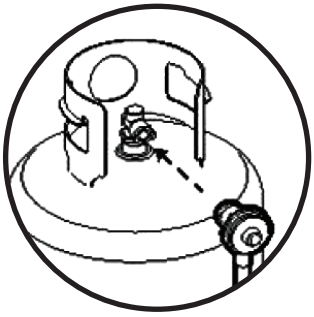


3. **Anschluss des Gasschlauchs** an den Pizzaofen Beachten Sie, dass der Schlauch in der Werkseinstellung am Pizzaofen montiert ist.



4. **Anschluss an den Gastank**

WARNUNG



- Bewahren Sie die Gasflasche immer in aufrechter Position auf.
- Die Größe einer 20-Pfund-LPG-Gasflasche beträgt 12,2 Zoll im Durchmesser und 17,9 Zoll hoch.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss das Gas an der Gasflasche abgestellt werden.
- Die verwendete Flasche muss einen Kragen zum Schutz des Flaschenventils aufweisen.
- Der Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem 20-Pfund-Gastank sollte 1 Meter (3,3 Fuß) betragen.

Diese Gasarmatur ist rechtsdrehend. Vergewissern Sie sich, dass der Tank vollständig abgestellt ist und schrauben Sie den Regler so weit wie möglich in das Ventil des Gastanks.

ANSCHLUSS DER PROPANGASFLASCHE

1. Zum Anschließen der Propangasflasche:
2. Das Flaschenventil muss sich in der Stellung OFF befinden.
3. Vergewissern Sie sich, dass sich das Brennerventil in der Stellung AUS befindet.
4. Überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, den Anschluss und die Reglerbaugruppe. Entfernen Sie Verschmutzungen und überprüfen Sie den Schlauch auf Beschädigungen.
5. Wenn Sie die Reglerbaugruppe an das Ventil anschließen, ziehen Sie die Mutter mit der Hand im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag an. Die Verwendung eines Schraubenschlüssels könnte die Schnellkupplungsmutter beschädigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
6. Öffnen Sie das Flaschenventil vollständig, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.
7. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Ofens alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf Dichtheit.
8. Wenn ein Leck gefunden wird, schließen Sie das Flaschenventil und benutzen Sie den Ofen nicht, bis die Reparatur von einem örtlichen Flüssigpropan-Händler durchgeführt werden kann.
9. Drehen Sie das Brennerventil des Ofens ab und stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist.

10. Schließen Sie das Ventil der Flüssigpropangasflasche, indem Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
11. Trennen Sie die Reglereinheit vom Flaschenventil, indem Sie die Schnellkupplungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.
12. Bringen Sie eine Staubkappe auf dem Flaschenventilauslass an, wenn die Flasche nicht in Gebrauch ist.
13. Die verwendete Flüssiggasflasche muss in Übereinstimmung mit den Spezifikationen für Flüssiggasflaschen des US-Verkehrsministeriums gebaut und gekennzeichnet sein. U.S. Department of Transportation (DOT) oder dem Standard für Flaschen, Kugeln und Rohre für den Transport gefährlicher Güter, CAN/CSA-8339.
14. Das Flaschenversorgungssystem muss für die Entnahme von Dämpfen ausgelegt sein.

LECK-TESTS

ALLGEMEIN

Obwohl die Gasanschlüsse des Geräts vor der Verpackung und dem Versand auf Dichtheit geprüft werden, muss eine vollständige Prüfung am Aufstellungsort durchgeführt werden. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse anhand des nachstehenden Verfahrens auf Lecks. Wenn zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch festgestellt wird, sollten Sie das Gerät sofort außer Betrieb nehmen und das gesamte System auf Lecks überprüfen.

VOR DER PRÜFUNG

Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Gerät entfernt wurde. Bereiten Sie eine Lösung aus einem Teil Flüssigwaschmittel und einem Teil Wasser vor. Sie benötigen eine Sprühflasche, einen Pinsel oder einen Lappen, um die Lösung auf die Armaturen aufzutragen.

ZUM TEST

1. Drehen Sie das Brennerventil ab.
2. Drehen Sie das Ventil an der Flüssigpropangasflasche gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.
3. Tragen Sie Seifenlösung auf alle Gasanschlüsse auf. An der Stelle, an der ein Leck vorliegt, erscheinen Seifenblasen.
4. Wenn ein Leck vorhanden ist, schließen Sie sofort die Gaszufuhr und ziehen Sie die undichten Anschlüsse fest.
5. Drehen Sie das Gas wieder auf und prüfen Sie erneut.
6. Wenn weiterhin Gas aus einer der Armaturen tropft, schalten Sie die Gaszufuhr ab und wenden Sie sich an den Kundendienst.

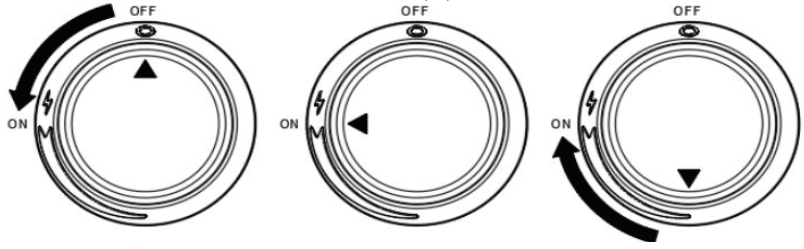
ANLEITUNGEN

BENUTZUNG DES OFENS
Der Brenner hat eine Nennleistung von 14.500 BTU/h.

Start:
1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen auf Dichtheit geprüft und korrekt aufgestellt wurde.
2. Entfernen Sie eventuell noch vorhandenes Verpackungsmaterial.
3. Zünden Sie den Brenner gemäß den ZÜNDANLEITUNGEN an.

ANWEISUNGEN ZUM ANZÜNDEN UND ENTZÜNDEN

1. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass der Drehknopf auf „OFF“ steht. Drücken Sie dann den Drehknopf hinein und drehen Sie ihn langsam 5 Sekunden lang gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HI“, bis Sie ein Klicken hören und der Brenner aufleuchtet (A).
2. Sie können die Flamme von „HI“ auf „LOW“ einstellen, indem Sie den Drehknopf langsam im Uhrzeigersinn drehen (B).
3. Um den Pizzaofen auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf in die Position „HI“, dann drücken Sie den Knopf hinein und drehen ihn im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“ (C).



A B C

MIT EINEM STREICHHOLZ ANZÜNDEN

1. Wenn der Brenner nach mehreren Versuchen mit dem Drehknopf nicht zündet, ist es möglich, dass der Brenner mit einem Streichholz angezündet wurde.
2. Wenn Sie bereits versucht haben, den Brenner mit dem Drehknopf anzuzünden, warten Sie einige Minuten, bis sich das Gas verflüchtigt hat.
3. Stecken Sie ein Streichholz in den Streichholzhalter, zünden Sie das Streichholz an und stecken Sie es durch die Ofenöffnung in den Brenner.
4. Drücken und drehen Sie den Drehknopf langsam auf „HI“; der Brenner sollte sich sofort entzünden.
5. Wenn der Brenner nicht innerhalb von Sekunden zündet, drehen Sie den Drehknopf auf „OFF“, warten Sie 5 Minuten und versuchen Sie es dann erneut.

PFLEGE UND WARTUNG

Lagern Sie den Pizzaofen vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nach Möglichkeit in einem geschlossenen Raum, insbesondere bei längerer Lagerung. Der Pizzaofen sollte nicht ungünstigen Wetterbedingungen wie Schnee, starkem Regen oder starkem Wind ausgesetzt werden. Warten Sie, bis der Pizzaofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen.

PIZZABACKSTEIN

1. Verwenden Sie den Stein NICHT über einer offenen Flamme.
2. Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen auf dem Stein. Legen Sie KEINE gefrorenen Lebensmittel auf einen heißen Stein.
3. Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er gestoßen wird oder herunterfällt.
4. Der Stein wird während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt auch nach dem Gebrauch noch lange Zeit heiß.
5. Kühlen Sie den Stein NICHT mit Wasser ab, wenn der Stein heiß ist.
6. Reinigen Sie den Stein mit Wasser und trocknen Sie ihn vor dem Gebrauch. Dies kann in einem herkömmlichen Ofen bei 60°C (140°F) für 2 Stunden geschehen.

WARTUNG

1. Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
2. Die Verbrennungs- und Lüftungsluft darf nicht behindert werden.
3. Halten Sie die Entlüftungsöffnung(en) des Zylindergehäuses frei von Ablagerungen.
4. Brennerflammen visuell überprüfen.
5. Reinigen Sie das Gerät, einschließlich spezieller Oberflächen, falls erforderlich mit den empfohlenen Reinigungsmitteln.
6. Prüfen und reinigen Sie die Brennerrohre auf Insekten und Insekten nester. Ein verstopftes Rohr kann einen Brand unter dem Gerät verursachen.

Störungsbehebung

PROBLEM	LÖSUNG
Brenner zündet nicht	1. Prüfen Sie, ob Ihr Propantank leer ist. 2. Drehen Sie die Überwurfmutter etwa eine halbe bis dreiviertel Umdrehung weiter, bis der Kopf anhält. Ziehen Sie sie nur von Hand an; verwenden Sie keine Werkzeuge. 3. Reinigen Sie das Brennerrohr. 4. Schließen Sie den Brenner und das Ventil wieder an. 5. Überprüfen Sie die Schritte in der Montageanleitung.
Niedrige Flamme oder plötzlicher Gasabfall	1. Überprüfen Sie Ihren Propangastank. 2. Drehen Sie den Gasregler ab, warten Sie 1 Minute und zünden Sie den Ofen an. Wenn die Flamme i mmer noch schwach ist, schließen Sie den Gasregler und das Ventil des Propantanks. Trennen Sie den Regler ab und schließen Sie ihn wieder an und prüfen Sie die Dichtheit. Öffnen Sie das Ventil des Propantanks, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Ofen an.
Die Flammen sind erloschen	1. Stellen Sie den Ofen windabgewandt auf. 2.Füllen Sie den Propantank auf.
Fackel	1. Möglicherweise hat sich Fett angesammelt; reinigen Sie den Ofen. 2. Kann überschüssiges Fett am Fleisch haben; bitte schneiden Sie das Fett vor dem Garen vom Fleisch ab. 3. Möglicherweise ist die Temperatur zu hoch; passen Sie die Temperatur entsprechend an. 4. Kann überschüssiges Mehl auf der Kochfläche haben; wischen Sie das restliche Mehl von der Kochfläche ab.
Keine Möglichkeit eines Brandes	1. Brenner oder Brennerrohre können verstopft sein; schalten Sie den Gasdrehknopf aus und reinigen Sie den Brenner oder die Brennerrohre. 2. Möglicher Druckabfall während der Zündung; schalten Sie den Pizzaofen aus und stellen Sie sicher, dass das Tankventil vollständig geöffnet ist.



Produkt registrieren

Vielen Dank, dass Sie sich für Nutrichef entschieden haben. Indem Sie Ihr Produkt registrieren, stellen Sie sicher, dass Sie alle Vorteile unserer exklusiven Garantie und unseres persönlichen Kundenservices erhalten.

Füllen Sie das Formular aus, um fachkundige Unterstützung zu erhalten und Ihren Nutrichef-Kauf in perfektem Zustand zu halten. nutrichefkitchen.com/

nutrichefkitchen.com/ register

nutrichef™

Fragen oder Kommentare?

Wir sind für Sie da!

Telefon: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



POL

ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ

ZESKANUJ MNIE
nutrichefkitchen.com

NCPIZOVN

Przenośny zewnętrzny piec do pizzy

INSTRUKCJA OBSŁUGI

O NutriChef

Misja zrodzona z potrzeb

NutriChef powstał w oparciu o zasadę, że zdrowe gotowanie w domu powinno być dostępne dla każdego, niezależnie od poziomu umiejętności i statusu ekonomicznego. Począwszy od 2014 roku, zauważyliśmy rozdźwięk w naszym życiu i w życiu osób wokół nas. Byliśmy zbyt zajęci, zawsze pędziliśmy do przodu, na czym cierpiało nasze zdrowie i życie osobiste. Musieliśmy znaleźć sposób na zwolnienie tempa i postawienie naszego zdrowia na pierwszym miejscu, bez poświęcania wygody i smaku. Czy moglibyśmy w jakiś sposób stworzyć zdrowsze wersje naszych ulubionych potraw, z łatwością we własnych kuchniach? Odpowiedź była zdecydowanie twierdząca i tak narodził się NutriChef.

Tworzymy produkty, które sprawiają, że życie staje się łatwiejsze i zdrowsze.

Nasza marka powstała z chęci zaoferowania alternatywy dla fast foodów i ponownego wprowadzenia ludzi do domowej kuchni. Zdrowa domowa kuchnia jest tym, co łączy rodziny i przyjaciół. Głęboko wierzymy w wartość prostych przyjemności. Wieczór spędzony na gotowaniu i dzieleniu się zdrowym, pożywnym posiłkiem to niezapomniane chwile.

Wierzymy, że wspólne chwile są bezcenne

Dziś kontynuujemy naszą pierwotną misję i dodatkowo oferujemy produkty, które ułatwiają sztukę rozrywki. Zabawianie rodziny i przyjaciół jest jedną z największych radości życia, więc po co tracić chwilę uwięzioną w kuchni? Oferujemy produkty, które pozwalają cieszyć się życiem towarzyskim bez poświęcania jakości czy smaku.



SPIS TREŚCI

CHARAKTERYSTYKA I SPECYFIKACJE TECHNICZNE 4
NIEBEZPIECZEŃSTWO 5
OSTRZEŻENIA 5
PRZED UŻYCIEM 7
OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BUTLI GAZOWEJ LP 7
PRAKTYKI BEZPIECZEŃSTWA W CELU UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ 8
WYKAZ CZĘŚCI 9
MONTAŻ 9
PODŁĄCZANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM 10
TESTOWANIE SZCZELNOŚCI 11
INSTRUKCJA OBSŁUGI 12
INSTRUKCJA ROZPALANIA I REGULACJI OGNIA 12
ZAPALANIE ZA POMOCĄ ZAPAŁKI 12
PIELĘGNACJA I KONSERWACJA 13
KAMIEŃ DO PIECZENIA PIZZY 13
KONSERWACJA 13
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 14
REJESTRACJA PRODUKTU 15

Ostrzeżenie o początkowym zapachu urządzenia

Nowe urządzenie może wydzielać zapach spalonego plastiku podczas pierwszego użycia z powodu powłok ochronnych. Zapach ten jest tymczasowy i zniknie po kilku użyciach. Używaj w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Ostrzeżenie California Prop 65

⚠OSTRZEŻENIE:

Ten produkt może narazić użytkownika na działanie substancji chemicznych, o których stan Kalifornia wie, że powodują raka, wady wrodzone i inne szkody reprodukcyjne. Nie połykać.

Więcej informacji można znaleźć na stronie: www.P65warnings.ca.gov

Cechy:

- Unikalna konstrukcja.
- Składane nóżki
- Łatwa w transporcie i konfiguracji
- W komplecie z palnikiem gazowym
- Zasilanie gazowe dla maksymalnej wygody
- Zapłon gazowy jednym dotknięciem, aby włączyć grzejnik
- Wbudowany zapłon gazowy
- Regulowane pokrętło kontroli ciepła dla łatwego gotowania
- Wysokiej jakości stal nierdzewna
- Izolowany korpus
- Ciągły płomień i wytrzymały kamień
- Piecze świeżą 12-calową pizzę pieczoną na kamieniu w 1 minutę

Zawartość pudełka:

- Piec do pizzy
- Kamień do pizzy
- (1) Zestaw regulatora z wężem 39,37 cala

Materiał konstrukcyjny:

- Materiał rusztu do gotowania: komercyjna obudowa ze stali węglowej walcowanej na zimno z wykończeniem malowanym proszkowo odpornym na wysokie temperatury.
- Czoło: Odlew aluminiowy
- Nóżki: Aluminiowe wysuwane nóżki z antypoślizgowymi, gumowymi nóżkami blokującymi
- Wnętrze: S/S
- Palnik: S/S

Dane techniczne:

- Maksymalna temperatura: 932 °F (500 °C).
- Obszar gotowania: 350 * 350 mm
- Maksymalna moc: 4,2 kW, 14500 BTU
- Kamień do pizzy: 325 * 325 * 10 mm
- Wąż: 1 m
- Regulator: z regulatorem propanu QCC 2,8 kpa
- Wymiary produktu (długość x szerokość x wysokość):
  25.24" x 16.14" x 12.40" -cali / 64.12 x 41 x 31.50 -centymetr

⚠ *NIEBEZPIECZEŃSTWO*

Nigdy nie używaj tego urządzenia bez nadzoru. W razie pożaru należy trzymać się z dala od urządzenia i natychmiast wezwać straż pożarną. Nie próbuj gasić pożaru oleju lub smaru wodą.

Jeśli poczujesz zapach gazu:

- Odciąć dopływ gazu do urządzenia.
- Ugasić otwarty płomień.
- Jeśli zapach będzie się utrzymywał, należy trzymać się z dala od urządzenia i natychmiast skontaktować się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.
- Niezastosowanie się do tych instrukcji może doprowadzić do pożaru, wybuchu lub poparzeń, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

⚠ *OSTRZEŻENIA*

- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, poparzenia lub innych obrażeń, przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję bezpieczeństwa.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że dopływ gazu i pokrętło sterowania znajdują się w pozycji OFF, a palnik i piekarnik ostygły.

- **TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ**
  - **a.** Przewód doprowadzający paliwo należy trzymać z dala od rozgrzanych powierzchni.
  - **b.** Używanie alkoholu, leków na receptę lub bez recepty może wpłynąć na zdolność konsumenta do prawidłowego montażu lub bezpiecznej obsługi urządzenia.
  - **c.** Dzieci i zwierzęta domowe należy zawsze trzymać z dala od urządzenia.
  - **d.** Nie należy przenosić urządzenia, gdy jest używane.
  - **e.** Urządzenie nie zostało zaprojektowane i nigdy nie powinno być używane jako grzejnik.

- Pająki i owady mogą zagnieździć się wewnątrz palnika urządzenia i zakłócić przepływ gazu. Palnik należy sprawdzać co najmniej raz w roku.

- Używając zapałek do zapalania urządzenia, należy korzystać z dołączonego uchwytu na zapałki.

- Nie należy przechowywać urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych, chyba że butla gazowa jest odłączona.

⚠ *OSTRZEŻENIA*

- Nie należy przechowywać butli z gazem w budynku, garażu ani w żadnym innym zamkniętym pomieszczeniu, a butla powinna zawsze znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w pojazdach rekreacyjnych i/lub łodziach.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić szczelność wszystkich złączy zasilania gazem. Nie używaj urządzenia, dopóki wszystkie połączenia nie zostaną sprawdzone i nie będzie żadnych wycieków.
- Nie wolno palić tytoniu podczas sprawdzania szczelności. Nigdy nie przeprowadzaj testu szczelności przy otwartym płomieniu.
- Podczas zapalania należy trzymać twarz i ręce jak najdalej od urządzenia.
- Minimalny odstęp od boków urządzenia do konstrukcji palnej wynosi 36 cali (915 mm). Minimalna odległość od tyłu urządzenia do konstrukcji palnej wynosi 36 cali (915 mm).
- Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje niezbędne do prawidłowego montażu i bezpiecznego użytkowania urządzenia. Przed przystąpieniem do montażu i użytkowania urządzenia należy przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje oraz postępować zgodnie z nimi. Podczas korzystania z urządzenia należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i instrukcji.Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- Niniejsza instrukcja stanowi, że piec do pizzy nie może być używany na lub pod balkonem lub tarasem mieszkania lub kondominium.
- Niniejsza instrukcja zawiera listę części niezbędnych do bezpiecznego działania urządzenia, instrukcje dotyczące prawidłowego montażu oraz instrukcje dotyczące montażu zainstalowanych części i akcesoriów dostarczonych wraz z urządzeniem, a także odpowiednie procedury testowania szczelności gazu.
- To urządzenie powinno być używane wyłącznie na zewnątrz i nie powinno być używane w budynku, garażu lub innym zamkniętym pomieszczeniu.
- Niniejszy podręcznik zawiera instrukcje dotyczące czyszczenia i sprawdzania węża przed każdym użyciem urządzenia. Jeśli widoczne są ślady ścierania, zużycia, przecięcia lub nieszczelności, wąż należy wymienić przed uruchomieniem urządzenia. Wymieniony wąż powinien być zgodny z zaleceniami producenta.

⚠ OSTRZEŻENIA

- To urządzenie nie jest przeznaczone do montażu na łodzi lub pojeździe rekreacyjnym.
- Wąż doprowadzający paliwo należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Urządzenia nie należy umieszczać ani używać pod niezabezpieczonymi palnymi materiałami lub powierzchniami. W przypadku pieca do pizzy minimalna odległość musi wynosić co najmniej 3 metry (10 stóp) od wszelkich palnych konstrukcji lub materiałów.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

PRZED UŻYCIEM

Przed włączeniem gazu należy sprawdzić wąż doprowadzający gaz. Jeśli są na nim ślady przecięcia, zużycia lub przetarcia, należy go wymienić przed użyciem. Przykręć regulator do butli gazowej. Wycieki: Przed włączeniem urządzenia należy sprawdzić połączenia węża i regulatora roztworem wody z mydłem.

Należy używać wyłącznie regulatora ciśnienia i węża gazowego dostarczonych wraz z urządzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE BUTLI GAZOWEJ LP

1. Nie wolno przechowywać zapasowych butli z ciekłym propanem pod lub w pobliżu tego urządzenia.
2. Nigdy nie napełniaj butli powyżej 80% jej pojemności.
3. Butla z ciekłym propanem musi być wyposażona w urządzenie zabezpieczające przed przepełnieniem (OPD).
4. Jeśli powyższe informacje nie będą dokładnie przestrzegane, może dojść do pożaru skutkującego śmiercią lub poważnymi obrażeniami.
5. Niniejsza instrukcja stanowi, że instalacja musi być zgodna z lokalnymi przepisami lub, w przypadku braku lokalnych przepisów, z „National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Lique fied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; lub Natural and Profane Gas Installation Code, CSA B149.1; Storage and Handling of Propane, CSA B149.2.”

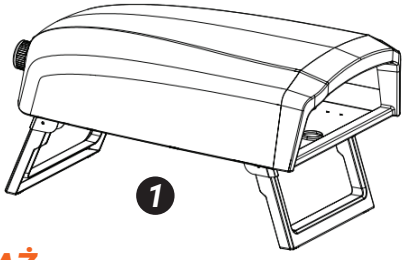
PRAKTYKI BEZPIECZEŃSTWA W CELU UNIKNIĘCIA OBRAŻEŃ

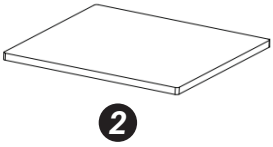
Przy odpowiedniej pielęgnacji piekarnik będzie działał bezpiecznie i niezawodnie przez wiele lat. Należy jednak zachować szczególną ostrożność, ponieważ piekarnik wytwarza intensywne ciepło, które może zwiększyć ryzyko wypadku. Podczas korzystania z tego piekarnika należy przestrzegać podstawowych praktyk, w tym między innymi następujących:

- Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnych części piekarnika. Wszelkie inne czynności serwisowe należy zlecać wykwalifikowanemu technikowi.
- Dzieci nie powinny pozostawać same lub bez nadzoru w obszarze, w którym używany jest piekarnik. Nie wolno pozwalać dzieciom siadać, stać ani bawić się w pobliżu piekarnika.
- Nigdy nie dopuszczaj do kontaktu lub zbliżania się odzieży lub innych łatwopalnych produktów do palnika lub gorącej powierzchni, dopóki nie ostygną. Tkanina może się zapalić i spowodować poważne obrażenia ciała.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy nosić odpowiednią odzież. Podczas korzystania z piekarnika nigdy nie należy nosić luźnej odzieży ani rękawów. Niektóre tkaniny syntetyczne są łatwopalne i nie należy ich nosić podczas gotowania.
- Nie należy podgrzewać nieotwartych pojemników na żywność, ponieważ wzrost ciśnienia może spowodować ich pęknięcie. Podczas zapalania palnika należy zawsze zwracać szczególną uwagę na to, co się robi.
- Podczas korzystania z piekarnika nie należy dotykać zewnętrznej pokrywy, kamiennej płyty do pieczenia ani bezpośredniego otoczenia, ponieważ obszary te bardzo się nagrzewają i mogą spowodować oparzenia.
- Nie używaj piekarnika do przyrządzania bardzo tłustych mięs lub innych produktów, które zwiększają ilość płomieni.
- Obszar wokół piekarnika należy utrzymywać w stanie wolnym od materiałów łatwopalnych, w tym płynów, śmieci i oparów, takich jak benzyna lub zapalniczka węglowa. fluid.
- Nie utrudniać przepływu powietrza do spalania i wentylacji.
- Nigdy nie używaj piekarnika w wietrznych warunkach.
- Temperatura pod piekarnikiem jest wysoka. Nie umieszczać piekarnika na stole z łatwopalnym obrusem, plastikiem lub innym łatwopalnym materiałem.

LISTA CZĘŚCI

1. Piec do pizzy
2. Kamień do pieczenia pizzy

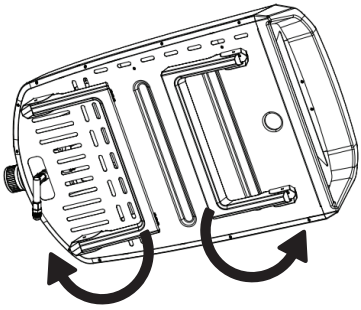


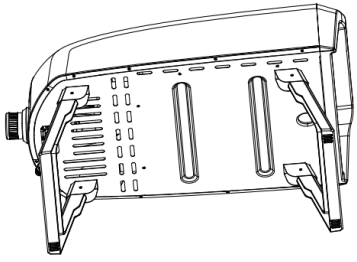


MONTAŻ

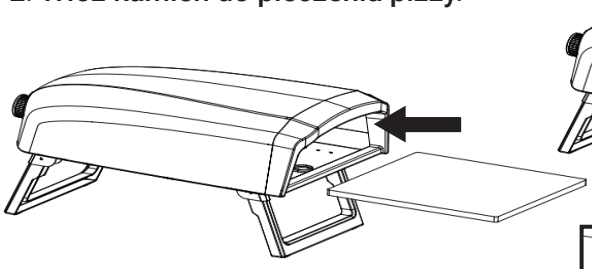
Przed przystąpieniem do montażu należy upewnić się, że w urządzeniu znajdują się wszystkie części. Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one uszkodzone, nie należy podejmować próby montażu urządzenia. W celu wymiany części należy skontaktować się z działem obsługi klienta.

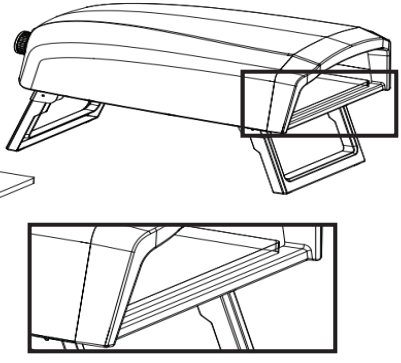
1. **Rozłóż nóżki urządzenia.**



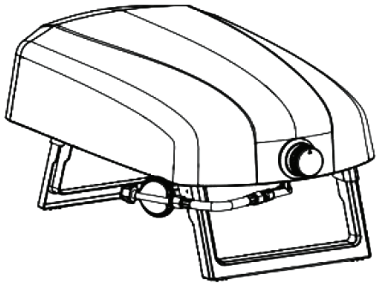


2. **Włóż kamień do pieczenia pizzy.**



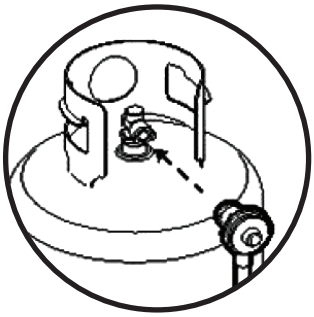


3. Podłączanie węża gazowego do pieca do pizzy Należy pamiętać, że ustawienie fabryczne jest takie, że wąż został podłączony do pieca do pizzy.



4. Podłączenie do zbiornika gazu

OSTRZEŻENIE



- Butlę gazową należy zawsze przechowywać w pozycji pionowej.
- Rozmiar 20-funtowej butli z gazem LP wynosi 12,2 cala średnicy i 17,9 cala wysokości.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, gaz musi być odcięty od butli zasilającej.
- Używana butla musi być wyposażona w kołnierz chroniący zawór butli.
- Minimalna odległość między urządzeniem a 20-funtowym zbiornikiem gazu powinna wynosić 1 metr (3,3 stopy).

To złącze gazowe jest zgodne z ruchem wskazówek zegara. Upewnij się, że zbiornik jest całkowicie odłączony i wkręć regulator do oporu w zawór zbiornika gazu.

PODŁĄCZANIE BUTLI Z CIEKŁYM PROPANEM

1. Aby podłączyć butlę z ciekłym propanem:
2. Zawór butli musi znajdować się w pozycji OFF.
3. Upewnij się, że zawór palnika znajduje się w pozycji OFF.
4. Sprawdzić połączenia zaworu, port i zespół regulatora. Usunąć zanieczyszczenia i sprawdzić wąż pod kątem uszkodzeń.
5. Podczas podłączania zespołu regulatora do zaworu należy dokręcać nakrętkę ręką zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu. Użycie klucza może uszkodzić nakrętkę szybkozłącza i spowodować niebezpieczną sytuację.
6. Całkowicie otworzyć zawór butli, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
7. Przed uruchomieniem piekarnika należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń za pomocą roztworu wody z mydłem.
8. W przypadku stwierdzenia nieszczelności należy zamknąć zawór butli i nie używać pieca do czasu naprawy przez lokalnego sprzedawcę ciekłego propanu.
9. Wyłącz zawór palnika pieca i upewnij się, że piec jest zimny.

10. Zamknąć zawór butli z ciekłym propanem, obracając go w prawo do oporu.
11. Odłącz zespół regulatora od zaworu butli, obracając nakrętkę szybkozłącza w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
12. Gdy butla nie jest używana, na wylot zaworu butli należy założyć nasadkę przeciwpyłową.
13. Używana butla zasilana gazem LP musi być skonstruowana i oznaczona zgodnie ze specyfikacjami dla butli zasilanych gazem LP ustanowionymi przez Departament Transportu Stanów Zjednoczonych. Departament Transportu Stanów Zjednoczonych (DOT) lub normą dotyczącą butli, kul i rur do transportu towarów niebezpiecznych, CAN/CSA-8339.
14. System zasilania butli musi być przystosowany do odprowadzania oparów.

TESTY SZCZELNOŚCI

OGÓLNE

Chociaż połączenia gazowe urządzenia są sprawdzane pod kątem szczelności przed zapakowaniem i wysyłką, pełny test należy przeprowadzić w miejscu instalacji. Przed każdym użyciem należy sprawdzić szczelność wszystkich połączeń gazowych zgodnie z poniższą procedurą. Jeśli zapach gazu zostanie wykryty w dowolnym momencie, należy natychmiast przerwać korzystanie z urządzenia i sprawdzić cały system pod kątem wycieków.

PRZED TESTOWANIEM

Upewnij się, że wszystkie materiały opakowaniowe zostały usunięte z urządzenia. Przygotuj roztwór jednej części płynnego detergentu na jedną część wody.
Do naniesienia roztworu na osprzęt potrzebna będzie butelka z rozpylaczem, pędzel lub szmatka.

TO TEST

1. Wyłącz zawór palnika.
2. Przekręć zawór butli z ciekłym propanem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby otworzyć zawór.
3. Nałóż roztwór mydła na wszystkie złączki gazowe. W miejscach nieszczelności pojawią się bańki mydlane.
4. W przypadku nieszczelności należy natychmiast odciąć dopływ gazu i dokręcić nieszczelne złączki.
5. Ponownie włączyć gaz i sprawdzić.
6. Jeśli gaz nadal kapie z któregokolwiek z łączników, należy wyłączyć dopływ gazu i skontaktować się z działem obsługi klienta.

INSTRUKCJE

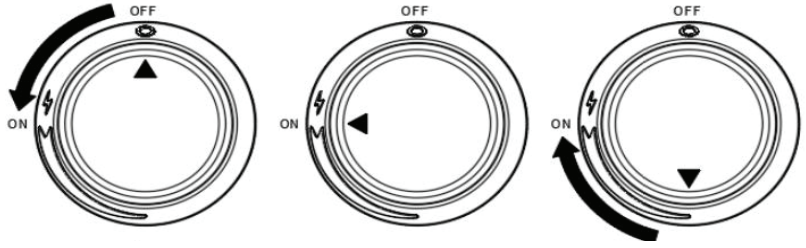
UŻYTKOWANIE PIEKARNIKA
Palnik ma moc nominalną 14 500 BTU/h.

Start:

1. Upewnić się, że piec został przetestowany pod kątem szczelności i prawidłowo ustawiony.
2. Usunąć pozostały materiał opakowaniowy.
3. Zapal palnik zgodnie z INSTRUKCJĄ ZAPŁONU.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZAPŁONU I ROZPALANIA OGNIA

1. Przed użyciem upewnij się, że pokrętło sterowania znajduje się w pozycji „OFF”. Następnie wciśnij pokrętło sterowania i powoli obracaj je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „HI” przez 5 sekund, aż usłyszysz kliknięcie i zapali się palnik (A).
2. Płomień można regulować w zakresie od „HI” do „LOW”, powoli obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara (B).
3. Aby wyłączyć piec do pizzy, przekręć pokrętło sterowania do pozycji „HI”, a następnie wciśnij pokrętło i przekręć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „OFF” (C).



A B C

JAK ZAPALIĆ ZAPAŁKĄ

1. Jeśli palnik nie zapala się po kilku próbach użycia pokrętła sterowania, możliwe jest, że palnik został zapalony zapałką.
2. Jeśli próbowano już zapalić palnik za pomocą pokrętła sterowania, należy odczekać kilka minut, aż gaz się ulotni.
3. Włóż zapałkę do uchwytu na zapałki, zapal ją i włóż przez otwór paleniska do palnika.
4. Powoli wciśnij i przekręć pokrętło sterowania do pozycji „HI”; palnik powinien zapalić się natychmiast.
5. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu kilku sekund, przekręć pokrętło sterowania do pozycji OFF, odczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Piec do pizzy należy przechowywać z dala od bezpośredniego światła słonecznego i w miarę możliwości w pomieszczeniu, zwłaszcza w przypadku przechowywania przez dłuższy czas. Piec do pizzy nie powinien być narażony na działanie niekorzystnych warunków pogodowych, takich jak śnieg, ulewny deszcz lub silny wiatr. Przed przeniesieniem pieca do pizzy należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

KAMIEŃ DO PIECZENIA PIZZY

1. NIE używaj kamienia nad otwartym ogniem.
2. Unikaj ekstremalnych zmian temperatury na kamieniu.
   NIE umieszczaj zamrożonej żywności na gorącym kamieniu.
3. Kamień jest delikatny i może pęknąć w przypadku uderzenia lub upuszczenia.
4. Kamień staje się bardzo gorący podczas użytkowania i pozostaje gorący przez długi czas po użyciu.
5. NIE WOLNO chłodzić kamienia wodą, gdy jest gorący.
6. Po wyczyszczeniu kamienia wodą należy go wysuszyć przed użyciem. Można to zrobić w tradycyjnym piekarniku w temperaturze 60°C (140°F) przez 2 godziny.

KONSERWACJA

1. Obszar urządzenia powinien być czysty i wolny od łatwopalnych materiałów, benzyny i innych łatwopalnych oparów i cieczy.
2. Nie utrudniać przepływu powietrza do spalania i wentylacji.
3. Otwory wentylacyjne obudowy butli powinny być czyste i wolne od zanieczyszczeń.
4. Sprawdzić wzrokowo płomienie palnika.
5. W razie potrzeby wyczyść urządzenie, w tym powierzchnie specjalne, zalecanymi środkami czyszczącymi.
6. Sprawdź i wyczyść rury palnika pod kątem obecności owadów i gniazd owadów. Zatkany przewód może spowodować pożar pod urządzeniem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Palnik nie zapala się	1. Sprawdź, czy zbiornik propanu nie jest pusty. 2. Przekręć nakrętkę łączącą o około pół do trzech czwartych dodatkowego obrotu, aż głowica się zatrzyma. Dokręć wyłącznie ręcznie; nie używaj narzędzi. 3. Wyczyść rurkę palnika. 4. Ponownie podłącz palnik i zawór. 5. Sprawdź czynności opisane w instrukcji montażu.
Niski płomień lub nagły spadek gazu	1. Sprawdź zbiornik propanu. 2. Wyłącz pokrętło regulacji gazu, odczekaj 1 minutę i zapal kuchenkę. Jeśli płomień jest nadal niski, zamknij pokrętło regulacji gazu i zawór zbiornika propanu. Odłącz i ponownie podłącz regulator i przeprowadź test szczelności. Otwórz zawór zbiornika propanu, odczekaj 30 sekund, a następnie zapal piec.
Płomień zgasł	1. Odsunąć piec od wiatru. 2. Uzupełnić zbiornik propanu.
Rozbłyski	1. Może gromadzić się tłuszcz; wyczyść piekarnik. 2. Na mięsie może znajdować się nadmiar tłuszczu; przed gotowaniem należy usunąć tłuszcz z mięsa. 3. Może występo nadmierna temperatura; odpowiednio wyreguluj temperaturę. 4. Na powierzchni do gotowania może znajdować się nadmiar mąki; wytrzyj pozostałą mąkę z powierzchni do gotowania.
Brak możliwości zapalenia	1. Palnik lub rurki palnika mogą być zablokowane; wyłącz pokrętło regulacji gazu i wyczyść palnik lub rurki palnika. 2. Może wystąpić spadek ciśnienia podczas zapłonu; wyłącz piec do pizzy i upewnij się, że zawór zbiornika jest całkowicie otwarty.



Zarejestruj produkt

Dziękujemy za wybranie Nutrichef. Rejestrując swój produkt, zapewniasz sobie wszystkie korzyści wynikające z naszej wyłącznej gwarancji i spersonalizowanej obsługi klienta.

Wypełnij formularz, aby uzyskać dostęp do pomocy ekspertów i utrzymać zakupiony produkt Nutrichef w idealnym stanie.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

Pytania lub uwagi?

Jesteśmy tutaj, aby pomóc!

Telefon: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs

nutrichef™



TUR

Web Sitemizi Ziyaret Edin

BENİ TARA

nutrichefkitchen.com

NCPIZOVN

Portatif Dış Mekan Pizza Fırını

KULLANICI KILAVUZU

NutriChef Hakkında

İhtiyaçtan doğan bir misyon

NutriChef, sağlıklı ev yemeklerinin beceri düzeyi ve ekonomik durumu ne olursa olsun herkes için ulaşılabilir olması gerektiği ilkesiyle kuruldu. 2014 yılından itibaren kendi hayatlarımızda ve çevremizdekilerin hayatlarında bir kopukluk olduğunu fark ettik. Çok meşguldük, her zaman acele ediyorduk ve sağlığımız ve kişisel yaşamlarımız zarar görüyordu. Rahatlıktan veya lezzetten ödün vermeden yavaşlamanın ve sağlığımızı ön planda tutmanın bir yolunu bulmamız gerekiyordu. En sevdiğimiz yiyeceklerin daha sağlıklı versiyonlarını bir şekilde kendi mutfağımızda kolayca yaratabilir miydik? Cevap yankılanan bir evetti ve NutriChef doğdu.

Hayatı biraz daha kolaylaştıran ve biraz daha sağlıklı hale getiren ürünler yaratıyoruz

Markamız, fast food kolaylığına bir alternatif sunma ve insanları ev yemekleriyle yeniden tanıştırma arzusuyla yaratıldı. Aileleri ve arkadaşları bir araya getiren şey sağlıklı bir ev yemeğidir. Basit zevklerin değerine yürekten inanıyoruz. Sağlıklı ve besleyici yiyeceklerden oluşan bir yemeği pişirip paylaşarak geçirilen bir akşam, unutulmaz bir anıdır.

Paylaşılan bir anın paha biçilemez olduğuna inanıyoruz

Bugün, orijinal misyonumuzun üzerine inşa ettik ve şimdi ek olarak eğlence sanatını daha basit hale getiren ürünler sunuyoruz. Aileyi ve arkadaşları eğlendirmek ve ağırlamak hayatın en büyük keyiflerinden biridir. Neden mutfakta sıkışıp kalarak bir anınızı bile boşa harcayasınız ki? Sizi sosyalleşmek için özgür bırakırken, kaliteden veya lezzetten asla ödün vermeyen ürünler sunuyoruz.



İÇİNDEKİLER

SPESIFIKASYONLAR VE TEKNİK ÖZELLİKLER ---- 4
TEHLİKE ---- 5
UYARILAR ---- 5
KULLANMADAN ÖNCE ---- 7
LP GAZ TÜPÜ UYARISI ---- 7
YARALANMALARI ÖNLEMEK IÇIN GÜVENLIK UYGULAMALARI ---- 8
PARÇA LİSTESİ ---- 9
MONTAJ ---- 9
SIVI PROPAN GAZ TÜPÜNÜN BAĞLANMASI ---- 10
SIZINTI TESTİ ---- 11
KULLANMA TALİMATLARI ---- 12
ATEŞİ YAKMA VE AYARLAMA TALİMATLARI ---- 12
KIBRITLE YAKMAK ---- 12
BAKIM VE ONARIM ---- 13
PIZZA PIŞIRME TAŞI ---- 13
BAKIM ---- 13
SORUN GIDERME ---- 14
ÜRÜN KAYDI ---- 15

İlk Kullanım Koku Uyarısı

Yeni cihazınız, koruyucu kaplamalar nedeniyle ilk kullanım sırasında yanık plastik benzeri bir koku üretebilir. Bu koku geçicidir ve birkaç kullanımdan sonra kaybolacaktır. İyi havalandırılmış alanlarda kullanın.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI DIKKATLICE OKUYUN VE ILERIDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN

Kaliforniya Prop 65 Uyarısı

⚠ **DİKKAT:**

Bu ürün, Kaliforniya Eyaleti tarafından kansere, doğum kusurlarına ve diğer üreme zararlarına neden olduğu bilinen kurşun ve kadmiyum içerir. Yutmayın.

Daha fazla bilgi için bkz: www.P65warnings.ca.gov

Özellikler:

- Benzersiz Tasarım
- Katlanabilir Ayaklar
- Taşıması ve Kurulumu Kolay
- Bir Gaz Brülörü ile Birlikte Gelir
- Maksimum Rahatlık için Gaz Yakıtlı
- Isıyı Açmak için Tek Dokunuşla Gazlı Ateşleme
- Dahili Gaz Ateşlemesi
- Zahmetsiz Pişirme için Ayarlanabilir Isı Kontrol Kadranı
- Yüksek Dereceli Paslanmaz Çelik
- Yalıtımlı Gövde
- Yuvarlanan Alev ve Yoğun Taş
- Taş Fırında Taze 12” Pizzayı 1 Dakikada Pişirir

Kutunun içinde ne var:

- Pizza Fırını
- Pizza Taşı
- (1) 39,37” inç Hortumlu Regülatör Seti

Yapı Malzemeleri:

- Pişirme Izgarası Malzemesi: Yüksek Sıcaklığa Dayanıklı, Toz Boya Kaplamalı Ticari Sınıf Soğuk Haddelenmiş Karbon Çelik Kabuk
- Alın: Alüminyum Döküm
- Ayaklar: Alüminyum Geri Çekilebilir Ayaklar, Kaymaz Lastikli, Kilitli
- İç kısım: S/S
- Brülör: S/S

Teknik Özellikler:

- Maksimum Sıcaklık: 932°F (500°C).
- Pişirme Alanı: 350*350mm
- Maksimum Güç: 4,2KW, 14500BTU
- Pizza taşı: 325*325*10mm
- Hortum: 1m
- Regülatör: 2,8kpa QCC propan regülatörü ile
- Ürün Boyutları (U × G x Y):
  25.24" x 16.14" x 12.40" -inç / 64.12 x 41 x 31.50 -santimetre

⚠ *TEHLİKE*

Bu cihazı asla gözetimsiz çalıştırmayın. Bir yangın meydana gelirse, cihazdan uzak durun ve derhal itfaiyeyi arayın.
Bir yağ veya gres yangınını su ile söndürmeye çalışmayın.

Eğer gaz kokusu alırsanız:

- Cihaza giden gazı kapatın.
- Açık alev varsa söndürün.
- Koku devam ederse, cihazdan uzak durun ve derhal gaz tedarikçinizi veya itfaiyeyi arayın.
- Bu talimatlara uyulmaması, maddi hasara, kişisel yaralanmaya veya ölüme neden olabilecek yangın, patlama veya yanma tehlikelerine yol açabilir.

⚠ *UYARILAR*

- Yangın, yanma tehlikesi veya diğer yaralanma risklerini azaltmak için, bu cihazı kullanmadan önce bu güvenlik kılavuzunu dikkatlice ve tamamen okuyun.

- Temizlemeden önce, gaz beslemesinin ve kontrol düğmesinin KAPALI konumda olduğundan ve brülör ve fırının soğuduğundan emin olun.

- **SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIM İÇİN**
  a. Yakıt besleme hortumunu ısıtılmış yüzey(ler)den uzak tutun.
  b. Alkol, reçeteli veya reçetesiz ilaç kullanımı, tüketicinin cihazı düzgün bir şekilde monte etme veya güvenli bir şekilde çalıştırma yeteneğini bozabilir.
  c. Çocukları ve evcil hayvanları her zaman cihazdan uzak tutun.
  d. Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
  e. Bu cihaz ısıtıcı olarak tasarlanmamıştır ve asla ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.

- Örümcekler ve böcekler cihazın brülörünün içine yuva yapabilir ve gaz akışını bozabilir. Brülörü yılda en az bir kez kontrol edin.

- Cihazı yakmak için bir kibrit kullanırken, birlikte verilen kibrit çöpü tutucusunu kullandığınızdan emin olun.

- Gaz tüpünün bağlantısı kesilmediği sürece bu cihazı kapalı alanda saklamayın.

⚠ *UYARILAR*

- Gaz tüpünü bir binada, garajda veya başka bir kapalı alanda saklamayın ve her zaman çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

- Bu cihazın eğlence araçlarının ve/veya teknelerin içine veya üzerine monte edilmesi amaçlanmamıştır.

- Her kullanımdan önce tüm gaz besleme bağlantılarında sızıntı olup olmadığını kontrol edin. Tüm bağlantılar kontrol edilmeden ve sızıntı yapmadan cihazı kullanmayın.
- Sızıntı testi yaparken sigara içmeyin. Sızıntı testini asla açık alevle yapmayın.

- Ateş yakarken yüzünüzü ve ellerinizi cihazdan mümkün olduğunca uzak tutun.

- Ünitenin yanlarından yanıcı yapıya kadar minimum açıklık 36 inçtir (915 mm). Ünitenin arkasından yanıcı yapıya kadar olan minimum açıklık 36 inçtir (915 mm).

- Bu kullanım kılavuzu, cihazın doğru montajı ve güvenli kullanımı için gerekli önemli bilgileri içermektedir. Cihazı monte etmeden ve kullanmadan önce tüm uyarıları ve talimatları okuyun ve uygulayın.Cihazı kullanırken tüm uyarılara ve talimatlara uyun.Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın.

- Bu kılavuz, pizza fırınının herhangi bir apartman veya kat mülkiyeti balkonunda veya güvertesinde veya altında kullanılmaması gerektiğini belirtir.

- Bu kılavuz, cihazın güvenli bir şekilde çalışması için gerekli parçaların bir listesini, doğru montaj talimatlarını ve cihazla birlikte verilen takılı parçaların ve aksesuarların montaj talimatlarının yanı sıra gaz kaçağı testi için uygun prosedürleri içerir.

- Bu cihaz sadece açık havada kullanılmalı ve bir binada, garajda veya başka bir kapalı alanda kullanılmamalıdır.

- Bu kılavuz, cihazın her kullanımından önce hortumun temizlenmesi ve incelenmesi talimatını içermektedir. Aşınma, yıpranma, kesik veya sızıntı kanıtı varsa, cihaz çalıştırılmadan önce hortum değiştirilmelidir. Değiştirilecek hortum tertibatı üretici tarafından belirtilen hortum olmalıdır.

⚠ UYARILAR

- Bu cihazın bir teknenin içine veya üzerine ya da bir eğlence aracının içine veya üzerine monte edilmesi amaçlanmamıştır.
- Yakıt besleme hortumunu ısıtılan yüzey(ler)den uzak tutun.
- Cihaz, baş üstü korumasız yanıcı yapı malzemeleri veya yüzeylerin altına yerleştirilmemeli veya kullanılmamalıdır. Bir pizza fırını için minimum açıklık herhangi bir yapıdan veya yanıcı malzemeden en az 3 metre (10 fit) olmalıdır.
- Cihaz ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

KULLANMADAN ÖNCE

Gazı açmadan önce gaz besleme hortumunu kontrol edin. Kesik, aşınma veya yıpranma belirtisi varsa, kullanımdan önce değiştirilmelidir. Regülatörü gaz tüpüne vidalayın. Cihazı yakmadan önce hortum ve regülatör bağlantılarını sabun ve su çözeltisiyle sızdırmazlık açısından kontrol edin.

Sadece bu cihazla birlikte verilen basınç regülatörü ve gaz hortumu tertibatı kullanılmalıdır.

⚠ LP GAZ TÜPÜ UYARISI

1. Yedek sıvı propan gaz tüplerini bu cihazın altında veya yakınında saklamayın.
2. Tüpü asla %80 kapasitenin üzerinde doldurmayın.
3. Sıvı propan tüpü bir AŞIRI DOLUM KORUMASI ile donatılmış olmalıdır. CİHAZI (OPD).
4. Yukarıdaki bilgilere tam olarak uyulmazsa, ölüm veya ciddi yaralanmayla sonuçlanan bir yangın meydana gelebilir.
5. Bu kılavuz, kurulumun yerel yasalara veya yerel yasaların bulunmadığı durumlarda Ulusal Yakıt Gazı Yasası, ANSI Z223.1/NFPA 54, Sıvılaştırılmış Petrol Gazlarının Depolanması ve Kullanılması, ANSI/NF PA 58; veya Doğal Gaz ve Propan Kurulum Yasası, CSA B149.1; Propan Depolanması ve Kullanılması, CSA B149.2'ye uygun olması gerektiğini belirtir..

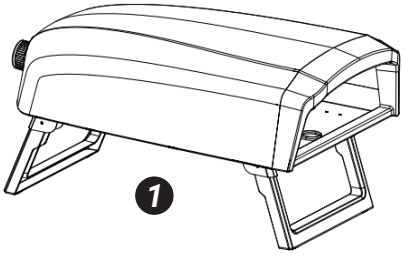
YARALANMALARI ÖNLEMEK IÇIN GÜVENLIK UYGULAMALARI

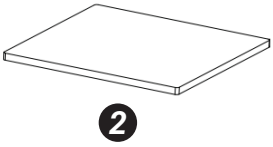
Doğru bakım yapıldığında fırınınız uzun yıllar boyunca güvenli ve güvenilir bir şekilde hizmet verecektir. Ancak, fırın kaza riskini artırabilecek yoğun ısı ürettiğinden son derece dikkatli kullanılmalıdır. Bu fırını kullanırken, aşağıdakiler dahil ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere temel uygulamalara uyulmalıdır:

- Bu kılavuzda özellikle tavsiye edilmedikçe fırının herhangi bir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Diğer tüm servis işlemleri kalifiye bir teknisyene yaptırılmalıdır.
- Çocuklar fırının kullanıldığı bir alanda yalnız veya gözetimsiz bırakıl mamalıdır. Çocukların herhangi bir zamanda fırının etrafında oturmasına, ayakta durmasına veya oynamasına izin vermeyin.
- Giysilerin veya diğer yanıcı maddelerin soğuyana kadar herhangi bir brülöre veya sıcak yüzeye temas etmesine veya çok yakın olmasına asla izin vermeyin. Kumaş tutuşarak ciddi yaralanmalara neden olabilir.
- Kişisel güvenlik için uygun kıyafetler giyin. Fırın kullanırken asla bol giysiler veya kollar giyilmemelidir. Bazı sentetik kumaşlar oldukça yanıcıdır ve yemek pişirirken giyilmemelidir.
- Basınç artışı kapların patlamasına neden olabileceğinden, açılmamış yiyecek kaplarını ısıtmayın. Brülörü yakarken her zaman ne yaptığınıza çok dikkat edin.
- Fırını kullanırken, dış kabuğa, taş pişirme tahtasına veya yakın çevresine dokunmayın, çünkü bu alanlar aşırı derecede ısınır ve yanıklara neden olabilir.
- Fırını aşırı yağlı etleri veya alevlenmeyi artıran diğer ürünleri pişirmek için kullanmayın.
- Fırını çevreleyen alanı sıvılar, çöpler ve benzin veya kömür çakmak gazı gibi buharlar dahil olmak üzere yanıcı maddelerden uzak tutun.
- Yanma ve havalandırma havasının akışını engellemeyin.
- Fırını asla aşırı rüzgarlı koşullarda kullanmayın.
- Fırının altındaki sıcaklık yüksektir. Fırını yanıcı masa örtüleri, plastik veya diğer yanıcı malzemelerin bulunduğu bir masanın üzerine yerleştirmeyin.

PARÇA LİSTESİ

1. Pizza Fırını
2. Pizza pişirme taşı

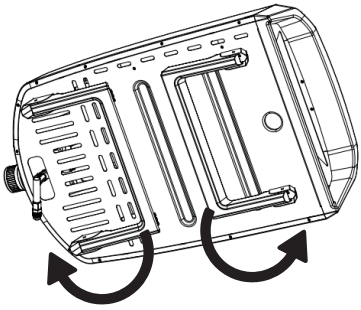


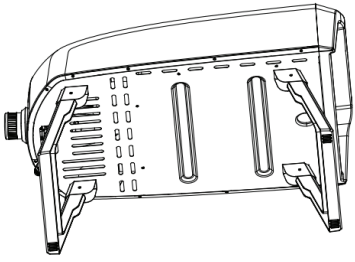


MONTAJ

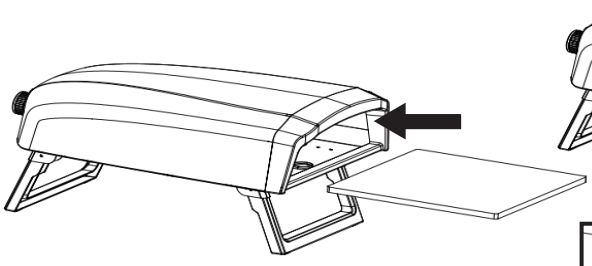
Montajdan önce tüm parçaların mevcut olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, cihazı monte etmeye çalışmayın. Yedek parçalar için müşteri hizmetlerine başvurun.

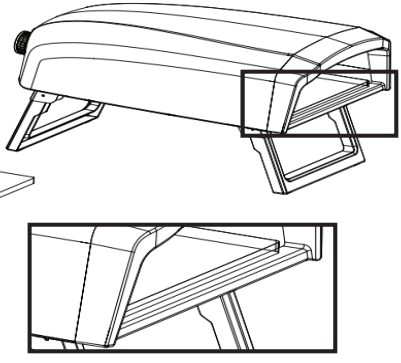
1. **Ayakları açın.**



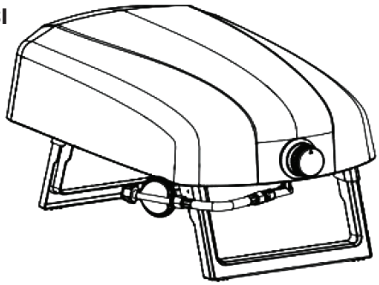


2. **Pizza pişirme taşını yerleştirin.**





3. **Gaz Hortumunun Pizza Fırınına Bağlanması**
Lütfen fabrika ayarının hortumun pizza fırınına monte edildiği şekilde olduğunu unutmayın.



4. **Gaz Tankına Bağlama**

UYARI

- Lütfen gaz tüpünü her zaman dik konumda tutun.
- 20 lbs LP gaz tüpü için boyut 12,2 inç çapında ve 17,9 inç boyundadır.
- Cihaz kullanılmıyorsa, gaz besleme tüpünden kapatılmalıdır.
- Kullanılan tüp, tüp valfini korumak için bir yaka içermelidir.
- Cihaz ile 20 lbs'lik gaz tankı arasındaki minimum mesafe 1 metre (3,3 fit) olmalıdır.



Bu gaz bağlantısı saat yönündedir. Deponun tamamen kapalı olduğundan emin olun ve regülatörü gaz deposu vanasına mümkün olduğunca vidalayın.

SIVI PROPAN GAZ TÜPÜNÜN BAĞLANMASI

1. Sıvı propan gaz tüpünü bağlamak için:
2. Tüp vanası KAPALI konumda olmalıdır.
3. Brülör vanasının KAPALI konumda olduğundan emin olun.
4. Valf bağlantılarını, portu ve regülatör tertibatını inceleyin. Kalıntıları temizleyin ve hortumda hasar olup olmadığını kontrol edin.
5. Regülatör grubunu vanaya bağlarken, somunu durana kadar saat yönünde sıkmak için elinizi kullanın. İngiliz anahtarı kullanılması hızlı bağlantı somununa zarar verebilir ve tehlikeli bir duruma yol açabilir.
6. Valfi saat yönünün tersine çevirerek silindir valfini tamamen açın.
7. Fırını yakmadan önce, tüm bağlantılarda sızıntı olup olmadığını kontrol etmek için sabun ve su solüsyonu kullanın.
8. Bir sızıntı bulunursa, silindir vanasını KAPALI konuma getirin ve yerel bir sıvı propan satıcısı onarım yapana kadar fırını kullanmayın.
9. Fırın brülör vanasını KAPALI konuma getirin ve fırının soğuk olduğundan emin olun.

10. Sıvı propan silindir vanasını durana kadar saat yönünde çevirerek KAPALI konuma getirin.
11. Hızlı bağlantı somununu saat yönünün tersine çevirerek regülatör grubunu silindir valfinden ayırın.
12. Silindir kullanılmadığında silindir valfi çıkışına bir toz kapağı yerleştirin.
13. Kullanılan LP gaz besleme tüpü, Avrupa Birliği tarafından belirlenen LP gaz tüpleri spesifikasyonlarına uygun olarak yapılmalı ve işaretlenmelidir. ABD Ulaştırma Bakanlığı (DOT) veya tehlikeli malların taşınmasına yönelik silindirler, küreler ve tüpler için standart, CAN/CSA-B339.
14. Silindir besleme sistemi buhar çekimi için ayarlanmalıdır.

SIZINTI TESTİ

GENEL

Cihazın gaz bağlantıları paketleme ve sevkiyat öncesinde sızdırmazlık testine tabi tutulsa da, tam bir test kurulum yerinde yapılmalıdır. Her kullanımdan önce, aşağıda listelenen prosedürü kullanarak tüm gaz bağlantılarında sızıntı olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir zamanda gaz kokusu tespit edilirse, cihazı kullanmayı derhal bırakmalı ve tüm sistemde sızıntı olup olmadığını kontrol etmelisiniz.

TEST ETMEDEN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemelerinin cihazdan çıkarıldığından emin olun.
Bir ölçek sıvı deterjan ve bir ölçek sudan oluşan bir çözelti hazırlayın.
Çözeltiyi bağlantı parçalarına uygulamak için bir sprey şişesine, fırçaya veya bez parçasına ihtiyacınız olacaktır.

TEST ETMEK İÇİN

1. Brülör vanasını KAPALI konuma getirin.
2. Vanayı açmak için sıvı propan silindir vanasını saat yönünün tersine çevirin.
3. Sabun solüsyonunu tüm gaz armatürlerine uygulayın. Sızıntının olduğu yerde sabun kabarcıkları oluşacaktır.
4. Sızıntı varsa, gaz beslemesini derhal KAPALI konuma getirin ve sızıntı yapan bağlantı parçalarını sıkın.
5. Gazı tekrar AÇIK konuma getirin ve tekrar kontrol edin.
6. Herhangi bir bağlantı parçasından gaz sızmaya devam ederse, gaz kaynağını KAPALI konuma getirin ve müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.

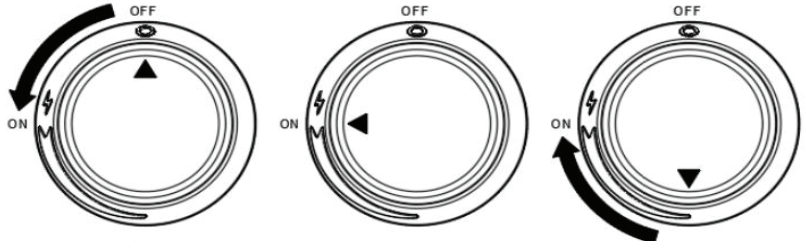
KULLANIM TALIMATLARI

FIRIN KULLANIMI
Brülör 14.500 BTU/saat değerindedir.

Başlamak için:
1. Fırının sızdırmazlık testinin yapıldığından ve düzgün yerleştirildiğinden emin olun.
2. Kalan ambalaj malzemelerini çıkarın.
3. YAKMA TALİMATLARINI kullanarak brülörü yakın.

ATEŞİ YAKMA VE AYARLAMA TALİMATLARI

1. Kullanmadan önce, kontrol düğmesinin “OFF” konumunda olduğundan emin olun. Ardından kontrol düğmesini itin ve bir klik sesi duyup brülör ateşlenene kadar (A) düğmeyi saat yönünün tersine 5 saniye boyunca yavaşça “HI” konumuna çevirin.
2. Kontrol düğmesini saat yönünde yavaşça çevirerek alevi “HI” konumundan “LOW” konumuna ayarlayabilirsiniz (B).
3. Pizza fırınını kapatmak için kontrol düğmesini “HI” konumuna getirin, ardından düğmeyi itin ve saat yönünde çevirerek “OFF” konumuna getirin (C).



A B C

KIBRITLE YAKMAK

1. Kontrol düğmesini kullanarak birkaç denemeden sonra brülör yanmaz sa, brülör bir kibritle yakılabilir.
2. Brülörü kontrol düğmesini kullanarak yakmayı denediyseniz, gazın dağılması için birkaç dakika bekleyin.
3. Kibrit çöpü tutucusuna bir kibrit yerleştirin, kibriti ateşleyin ve fırın deliğinden brülöre sokun.
4. Kontrol düğmesini yavaşça “HI” konumuna itin ve çevirin; brülör hemen ateşlenmelidir.
5. Brülör saniyeler içinde yanmazsa, kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin, 5 dakika bekleyin ve tekrar deneyin.

BAKIM VE ONARIM

Pizza fırınını doğrudan güneş ışığından uzakta ve mümkün olduğunca kapalı bir yerde saklayın, özellikle de uzun süre saklayacaksanız. Pizza fırını kar, şiddetli yağmur veya güçlü rüzgarlar gibi sert hava koşullarına maruz bırakılmamalıdır. Taşımadan önce pizza fırınının tamamen soğumasını bekleyin.

PİZZA PİŞİRME TAŞI

1. Taşı açık alev üzerinde **KULLANMAYIN.**
2. Taşta aşırı sıcaklık değişimlerinden kaçının.
   Dondurulmuş gıdaları sıcak bir taşın üzerine **KOYMAYIN**.
3. Taş kırılgandır ve çarpma veya düşürme durumunda kırılabilir.
4. Taş kullanım sırasında çok ısınır ve kullanımdan sonra uzun süre sıcak kalır.
5. Taş sıcakken taşı su ile soğutmayın.
6. Taşı suyla temizledikten sonra, lütfen kullanmadan önce kurutun.
   Bu işlem geleneksel bir fırında 140°F (60°C) sıcaklıkta 2 saat boyunca yapılabilir.

BAKIM

1. Cihaz alanını yanıcı maddelerden, benzinden ve diğer yanıcı buhar ve sıvılardan uzak ve temiz tutun.
2. Yanma ve havalandırma havasının akışını engellemeyin.
3. Silindir muhafazasının havalandırma açıklık(lar)ını boş ve döküntülerden uzak tutun.
4. Brülör alevlerini gözle kontrol edin.
5. Gerekirse özel yüzeyler de dahil olmak üzere cihazı önerilen temizlik maddeleriyle temizleyin.
6. Brülör borularını böcek ve böcek yuvalarına karşı kontrol edin ve temizleyin. Tıkanmış bir boru cihazın altında yangına yol açabilir.

SORUN GIDERM

PROBLEM	ÇÖZÜM
Brülör yanmıyor	1. Propan tankınızın boş olup olmadığını kontrol edin. 2. Kaplin somununu sağlam bir şekilde durana kadar yaklaşık yarım ila dörtte üç ilave tur çevirin. Yalnızca elle sıkın; alet kullanmayın. 3. Brülör borusunu temizleyin. 4. Brülörü ve valfi yeniden takın. 5. Montaj talimatlarındaki adımları kontrol edin
Düşük alev veya gaz aniden düştü	1. Propan tankınızı kontrol edin. 2. Gaz kontrol düğmesini kapatın, 1 dakika bekleyin ve fırını yakın. Alev hala düşükse, gaz kontrol düğmesini ve propan tankı vanasını kapatın. Regülatörün bağlantısını kesip yeniden bağlayın ve sızıntı testi yapın. Propan tankı vanasını açın, 30 saniye bekleyin ve ardından fırını yakın.
Alevler sönüyor	1. Fırını rüzgardan uzaklaştırın. 2. Propan tankını yeniden doldurun.
Alev sıçramas	1. Yağ birikmiş olabilir; lütfen fırını temizleyin. 2. Ette aşırı yağ olabilir; lütfen pişirmeden önce etteki yağları kesin. 3. Aşırı sıcaklık olabilir; lütfen sıcaklığı buna göre ayarlayın. 4. Pişirme yüzeyinde fazla un olabilir; lütfen kalan unu pişirme yüzeyinden temizleyin.
Geriye dönüş	1. Brülör veya brülör boruları tıkanmış olabilir; lütfen gaz kontrol düğmesini kapatın ve brülörü veya brülör borularını temizleyin. 2. Ateşleme sırasında basınç düşmesi olabilir; lütfen pizza fırınını kapatın ve tank vanasının tamamen açık olduğundan emin olun.



Ürün Kaydı

Nutrichef'i tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Ürününüzü kaydettirerek, özel garantimizin ve kişiselleştirilmiş müşteri desteğimizin tüm avantajlarından yararlanmanızı sağlarsınız.

Uzman desteğine erişmek ve Nutrichef satın alımınızı mükemmel durumda tutmak için formu doldurun.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™



Sorularınız veya yorumlarınız var mı?
Yardım etmek için buradayız!

Phone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs