Visit Our Website

SCAN ME

nutrichefkitchen.com

USA

UK

nutrichef™

USER GUIDE

360° Portable Pizza Oven

with Rotating Pizza Stone, Rain Cover, Regulator, & Hose – Suitable for Outdoor Use (Black)

NCPIZRT44

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.

⚠ *DANGER*

Never operate this appliance unattended. If a fire occurs, 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 persists, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.
- Failure to follow these instructions could result in a fire, explosion, or burn hazard, leading to property damage, personal injury, or death.

WARNINGS

⚠ To reduce the risk of fire, burn hazards, or other injuries, read this safety manual carefully and completely before using this appliance.

⚠ Before cleaning, ensure that the gas supply and control knob are in the OFF position, and allow the burner and oven to cool.

⚠ **FOR OUTDOOR USE ONLY**

a. Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
b. The use of alcohol or prescription/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, 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 sides of the unit to combustible construction is 36 inches (915mm). Minimum clearance from the back of the unit to combustible construction is 36 inches (915mm).

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. 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 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, replace the hose before putting the appliance into operation. The replacement hose assembly must be that specified by the manufacturer.

WARNINGS

This appliance is not intended to be installed in or on a boat or 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 3m from any structure or combustible material.

The appliance is not intended for commercial use.

BEFORE USE

Inspect the gas supply hose before turning on the gas.
If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, replace it before 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 a spare liquid propane gas cylinder 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, reliable service for many years. However, extreme care must be taken, as the oven produces intense heat that can increase the risk of accidents.

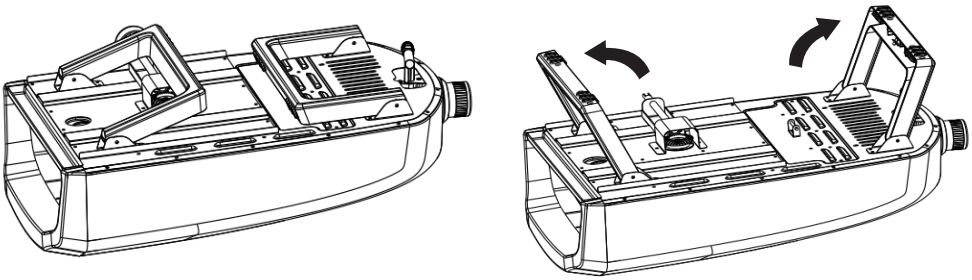
When using this oven, follow basic practices, including but not limited to the following:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Do not use the oven to cook extremely fatty meats or other products that may increase flare-ups.
8. Keep the area surrounding the oven free from combustible materials, including fluids, trash, and vapors such as gasoline or charcoal lighter fluid.
9. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
10. Never use the oven in extremely windy conditions.
11. The temperature under the oven is high. Do not place the oven on a table with flammable tablecloths, plastic, or any other inflammable materials.

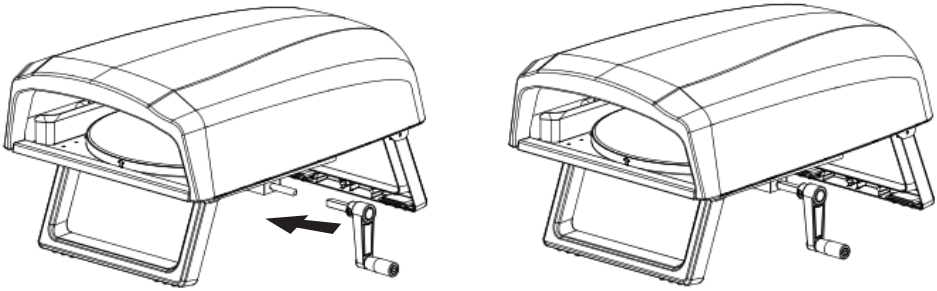
ASSEMBLY

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

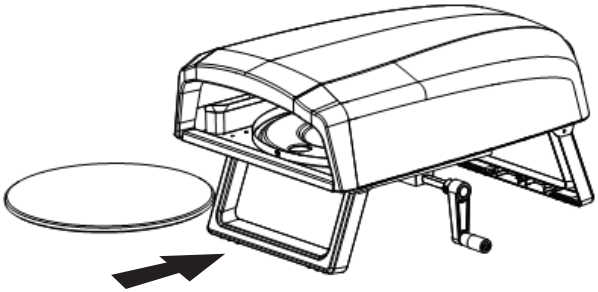
1. **Unfold the legs.**



2. **Take the handle out of the box and insert it into the rolling bearing.**



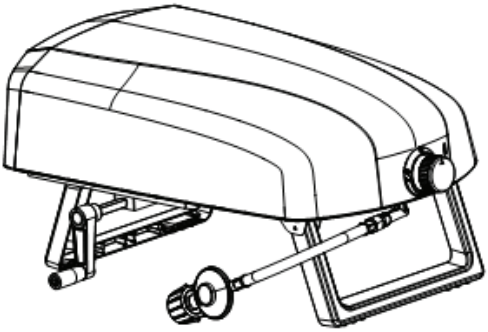
3. **Insert the pizza stone.**
   - **a.** Before inserting the pizza stone, please ensure that the pizza plate is fixed securely. This part has been secured by a stainless steel (S/S) 304 plate and a fixed nut (30*5 M8) during production.
   - **b.** After ensuring the pizza plate is fixed well, please insert the pizza stone.



4. **Connect the regulator and hose to the pizza oven.**

WARNING:

- Always keep the gas bottle in an upright position.
- If the appliance is not in use, turn OFF the gas at the supply cylinder.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- Maintain a minimum distance of 1m between the appliance and the gas tank.



GAS FITTING INSTRUCTIONS

This gas fitting is clockwise. Ensure that the tank is completely switched off, then 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. Ensure the cylinder valve is in the OFF position.
3. Confirm that the burner valve is in the OFF position.
4. Inspect the valve connections, port, and regulator assembly. Remove debris and examine the hose for damage.
5. When connecting the regulator assembly to the valve, hand-tighten the nut clockwise until it stops. Using a wrench could damage the quick coupling nut and lead to a hazardous situation.
6. Fully open the cylinder valve by turning it 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.

DISCONNECTING THE LIQUID PROPANE GAS CYLINDER

1. Turn the oven burner valve OFF and ensure the oven is cool.
2. Turn the liquid propane cylinder valve OFF by turning it clockwise until it stops.
3. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.
4. Place the dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use.

Note:

1. The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders from the U.S. Department of Transportation (DOT) or the standard for cylinders, spheres, and tubes for the Transportation of Dangerous Goods (CAN/CSA-B339).
2. 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, immediately stop using the system and check for leaks.

BEFORE TESTING: Make sure all packing material has been removed from the appliance. Create 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 it.
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. If the gas continues to leak from any fittings, turn the gas supply OFF and contact customer service.

OPERATING INSTRUCTIONS

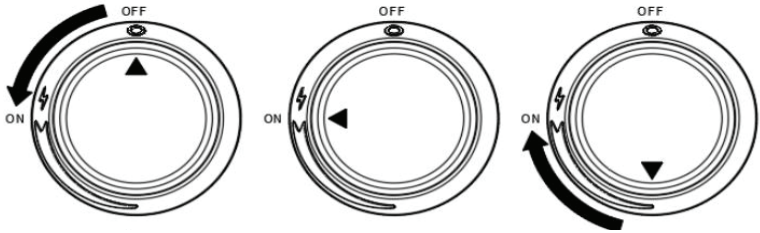
The burner is rated at 14,330 BTU/Hr.

To begin:

1. Ensure the oven has been leak-tested and properly placed.
2. Remove any remaining packing material.
3. Light the burner using the **Lighting Instructions** below.

Lighting Instructions

1. Ensure proper ventilation before lighting the burner.
2. Confirm that the knob is in the "**OFF**" position. Then, push the control knob and slowly turn it counterclockwise to the "**HI**" position for 5 seconds until you hear a click, and the burner ignites (A). If not, please repeat this process.
3. Adjust the flame from HI to LOW by slowly turning the control knob counterclockwise (B).
4. To turn off your pizza oven, turn the control knob to the "**HI**" position, then push the knob and turn it clockwise to the "**OFF**" position (C).
5. If the burner has not lit after retrying, wait 5 minutes, and then repeat step 2.

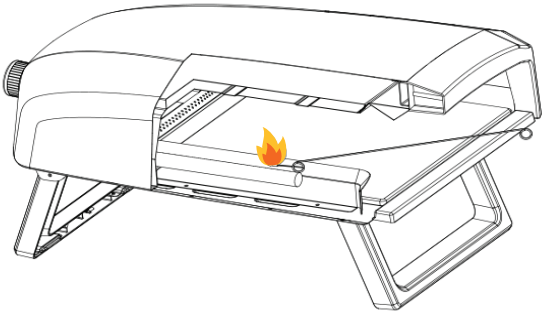


A **B** **C**

Lighting by Match:

1. Ensure the knob is in the "**OFF**" position.
2. Push down on the knob and keep pressing while turning it counterclockwise to the "**HIGH**" position (listen for a clicking sound). Place the lit match near the ports of the burner; this will ignite the burner. Observe if the burner has lit; if not, repeat this process.
3. If the burner has not lit after retrying, wait 5 minutes, and then repeat step 2.

4. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
5. To turn the pizza oven '**OFF**,' turn the cylinder valve or regulator switch to the '**OFF**' position, and then turn the control knob on the appliance clockwise to the '**OFF**' position.



360 Degrees Rotating Pizza Oven

The pizza oven features a 360-degree rotating pizza stone for a crispy bottom and an even bake. When cooking a pizza, the front handle facilitates easy rotation.

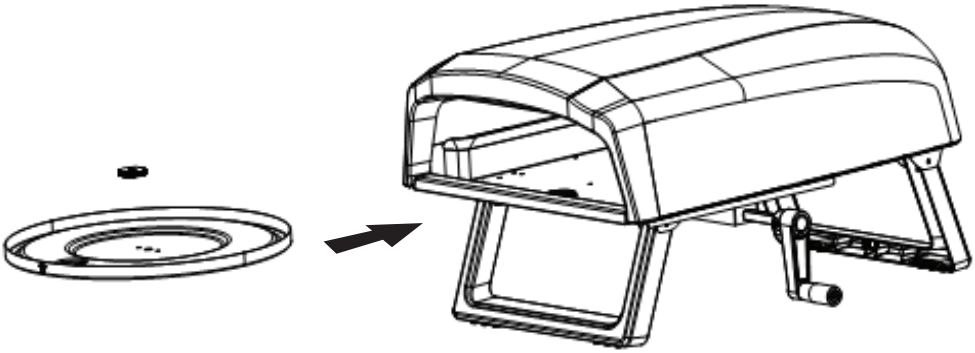
Cleaning and Care

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the pizza oven is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

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

Clean the Pizza Plate

The pizza plate is removable. You can loosen the fixing nut anticlockwise and remove the plate to clean it. Please ensure to fix the plate securely before the next use.



Pizza Baking Stone

1. DO NOT use the stone over an open flame.
2. Avoid extreme temperature changes for 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 is very hot during use and remains hot for a long time after use.
5. DO NOT cool the stone with water when it is hot.
6. After cleaning the stone with water, please dry it 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 openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
4. Clean the appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary.
5. Check and clean burner tubes for insects and insect nests.
   A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.
   Your pizza oven will look better and last longer if you keep it clean.

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 it reaches a solid stop. Tighten by hand only; please do not use tools. 3. Clean the burner tube 4. Re-engage burner and valve 5. Check steps in 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, perform a 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. Grease buildup may be the cause; please clean the oven. 2. Excessive fat in meat may contribute; trim fats from meat before cooking. 3. Excessive temperature could be a factor; please adjust the temperature accordingly. 4. Excess flour on the cooking surface may be the issue; clean any remaining flour from the cooking surface.
Flashback	1. Burner or burner tubes may be blocked; turn the gas control knob off and clean the burner or burner tubes. 2. If there is a pressure drop during ignition, turn off the pizza oven, ensuring the tank valve is fully open.

California Prop 65 Warning

WARNING:
This product can exopose 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:

- 360° Rotating Pizza Stone for Even Baking and Leopard-spotted Crispy Crusts Pizza with a Removable Handle
- One Touch Gas Ignition to Turn on the Heat
- Cold-rolled Carbon Steel Shell with High-temperature Resistant
- Can Cook 12” Pizza in Just 1 Minute
- Adjustable Heat Control Dial for Effortless Cooking
- Rapid Heating System that Allows Oven to Heat Quickly
- Lightweight and Portable with Detachable Components
- Advanced Temperature Control with Temperature Gauge and Adjustable Controls
- Equipped with an L-shaped Main Burner for a Constant and Even Temperature
- Offers Large Cooking Surface
- Strong and Durable Construction
- Sturdy Base Design, Heat-resistant Handles, and a Flame-Out Protection
- Removable Pizza Stone and Pizza Plate for Easy Cleaning
- Die-cast Aluminum Foldable Legs for Easy Transport and Storage
- Eco-friendly by Using Sustainable Materials

What's in the Box:

- (1) Pizza Peel
- (1) Pizza stone
- (1) Regulator & 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:

- Pizza Stone: 12.7" x 0.39" -inches / 32.26 x 1 -centimeter (Removable)
- Hose Length: 39.3" -inches
- Regulator: Yes
- Cooking Surface Area: 170 Sq. In.
- Temperature Range: 932°F (500°C)
- Heat-Up Time: 15mins
- Weight: 28 lbs.
- Max Power: 4.2 KW
- Product Dimensions (L x W x H):
  25.2" x 16.1" x 14" -inches / 64.1 x 40.9 x 35.56 -centimeter

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

Visite nuestro sitio web

ESCANÉAME

nutrichefkitchen.com

SPA

nutrichef™

GUÍA DE USUARIO

Horno de pizza portátil de 360º

con Piedra Giratoria para Pizza, Cubierta para la Lluvia, Regulador, y Manguera - Apto para Uso en Exteriores (Negro)

NCPIZRT44

Acerca de NutriChef

Una misión nacida de una necesidad

NutriChef se creó bajo la premisa de que la cocina casera saludable debe ser accesible a todo el mundo, independientemente de su nivel de habilidad o estatus socioeconómico. En 2014, nos dimos cuenta de que había un vacío en nuestras vidas y en las de nuestros seres queridos. Estábamos tan ocupados, siempre con prisas, que nuestra salud y nuestra vida personal se estaban afectando. Necesitábamos encontrar una manera de reducir el ritmo y dar prioridad a nuestra salud, sin sacrificar la comodidad ni el sabor. ¿Podríamos crear versiones más sanas de nuestros alimentos favoritos, fácilmente en nuestra propia cocina? La respuesta fue un sí rotundo, y así nació NutriChef

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

Nuestra marca nació del deseo de ofrecer una alternativa a la comida rápida para reunir a la gente en la cocina familiar. Una comida sana preparada en casa es lo que une a familias y amigos. Creemos firmemente en el valor de los placeres sencillos. Pasar una tarde cocinando y compartiendo una comida sana y nutritiva es lo que une a familias y amigos.

Creemos que compartir un momento no tiene precio

En la actualidad, hemos ampliado nuestra misión original y ofrecemos productos que simplifican el arte del entretenimiento. Recibir a familiares y amigos es una de las mayores alegrías de la vida. ¿Por qué perder el tiempo en la cocina? Ofrecemos productos que le permitirán relajarse, sin sacrificar nunca la calidad ni el sabor de la comida.

⚠ *PELIGRO*

No utilice nunca este aparato sin vigilancia. En caso de incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.
No intente apagar con agua un incendio provocado por aceite o grasa.

Si huele a gas:

- Cierre el gas del aparato.
- Apague cualquier llama expuesta.
- Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.
- Si no se siguen estas instrucciones, podría producirse un incendio, una explosión o un riesgo de quemaduras, con los consiguientes daños materiales, lesiones personales o incluso la muerte.

ADVERTENCIAS

⚠ Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones, lea detenida y completamente este manual de seguridad antes de utilizar este aparato.

⚠ Antes de proceder a la limpieza, asegúrese de que el suministro de gas y el regulador de control estén en la posición OFF, y deje que el quemador y el horno se enfríen.

⚠ **SÓLO PARA USO EN EXTERIORES**

a. Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de cualquier superficie o superficies calientes.
b. El consumo de alcohol o de medicamentos con o sin receta puede afectar a la capacidad del consumidor para montar correctamente o utilizar con seguridad el aparato.
c. Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del aparato en todo momento.
d. No mueva el aparato cuando esté en uso.
e. Este aparato no está diseñado ni debe utilizarse como calefactor.

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

⚠ Cuando utilice un cerillo para encender el artefacto, utilice el soporte para cerillos incluido.

⚠ No guarde este aparato en interiores a menos que la bombona de gas esté desconectada.

ADVERTENCIAS

No guarde el cilindro de gas en un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado, y manténgalo siempre fuera del alcance de los niños.

Este aparato no está diseñado para ser instalado en vehículos de recreación y/o embarcaciones.

Antes de cada uso, compruebe si hay fugas en todos los accesorios de suministro de gas. No utilice el aparato hasta que todas las conexiones hayan sido comprobadas y no presenten fugas.

No fume durante la prueba de fugas. Nunca realice la prueba de fugas con una llama expuesta.

Al encender, mantenga la cara y las manos lo más alejadas posible del aparato.

La distancia mínima entre los lados de la unidad y una construcción combustible es de 36 pulgadas (915 mm). La distancia mínima entre la parte posterior de la unidad y una construcción combustible es de 36 pulgadas (915 mm).

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el montaje correcto y el uso seguro del aparato. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato. Conserve este manual para futuras consultas.

Este manual establece que el horno para pizzas no debe utilizarse sobre o debajo del balcón o terraza de ningún apartamento o condominio.

Este manual incluye una lista de las piezas necesarias para el funcionamiento seguro del aparato, instrucciones para el montaje correcto y procedimientos para la comprobación de fugas de gas.

Este aparato sólo debe utilizarse al aire libre y no debe utilizarse 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 indicios de abrasión, desgaste, cortes, o fugas, sustituya la manguera antes de poner el aparato en funcionamiento. El conjunto de manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.

ADVERTENCIAS

Este aparato no está diseñado para ser instalado en o sobre una embarcación o vehículo recreativo.

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

El aparato no debe colocarse ni utilizarse debajo de materiales de construcción o superficies combustibles no protegidas. Para un horno de pizza, la distancia mínima debe ser de al menos 3 m 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 indicios de cortes, desgaste o abrasión, sustitúyala antes de utilizar el aparato.

Enrosque el regulador en el cilindro de gas. Compruebe la estanqueidad de las conexiones de la manguera y del regulador con una solución de agua y jabón antes de encender el aparato. Utilice únicamente el conjunto de regulador de presión y manguera de gas suministrado con este aparato.

ADVERTENCIA SOBRE CILINDROS DE GAS LP

1. No guarde un cilindro de gas propano líquido de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. No llene nunca el cilindro por encima del 80% de su capacidad.
3. El cilindro de propano líquido debe estar equipado con un **DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN CONTRA LLENADO EXCESIVO (OPD).**
4. Si no se sigue exactamente la información anterior, puede producirse un incendio con resultado de 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, ANSIZ223.1/N FPA 54, Almacenamiento y Manejo de Gases Licuados de Petróleo, ANSI/NFPA 58; o Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1; Almacenamiento y Manejo de Propano, CSA B149.2.

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES

Si lo cuida adecuadamente, su horno le proporcionará un servicio seguro y confiable durante muchos años. Sin embargo, debe extremarse el cuidado, ya que el horno produce un calor intenso que puede aumentar el riesgo de accidentes.

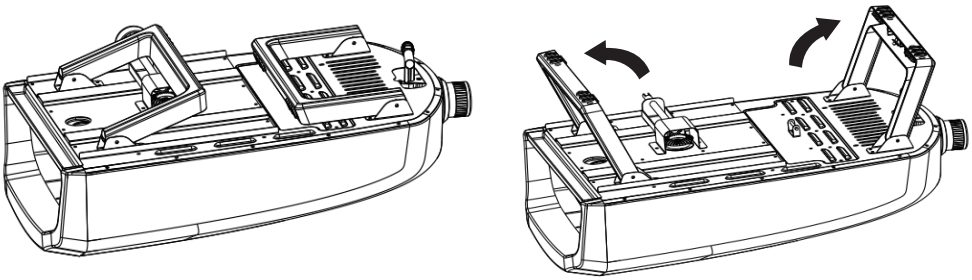
Cuando utilice este horno, siga las prácticas básicas, incluyendo pero no limitándose a las siguientes:

1. No repare ni sustituya ninguna pieza del horno a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
2. No deje a los niños solos o desatendidos en una zona donde se esté utilizando el horno. No permita que los niños se sienten, se pongan de pie o jueguen alrededor del horno en ningún momento.
3. Nunca deje que la ropa u otros objetos inflamables entren en contacto o estén demasiado cerca de cualquier quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría incendiarse, causando graves lesiones personales.
4. Para su seguridad personal, utilice ropa adecuada. Nunca se deben llevar prendas o mangas holgadas mientras se utiliza el horno. Algunos tejidos sintéticos son altamente inflamables y no deben usarse mientras se cocina.
5. No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que una acumulación de presión puede hacer que los recipientes revienten. Cuando encienda el quemador, preste siempre mucha atención a lo que está haciendo.
6. Cuando utilice el horno, no toque la cubierta exterior, la placa de cocción de piedra ni los alrededores inmediatos, ya que estas zonas se calientan extremadamente y podrían causar quemaduras.
7. No utilice el horno para cocinar carnes extremadamente grasas u otros productos que puedan aumentar las llamaradas.
8. Mantenga el área alrededor del horno libre de materiales combustibles, incluyendo fluidos, basura y vapores como gasolina o líquido para encender carbón.
9. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
10. Nunca utilice el horno en condiciones de viento extremo.
11. La temperatura debajo del horno es elevada. No coloque el horno sobre una mesa con manteles inflamables, plástico o cualquier otro material inflamable.

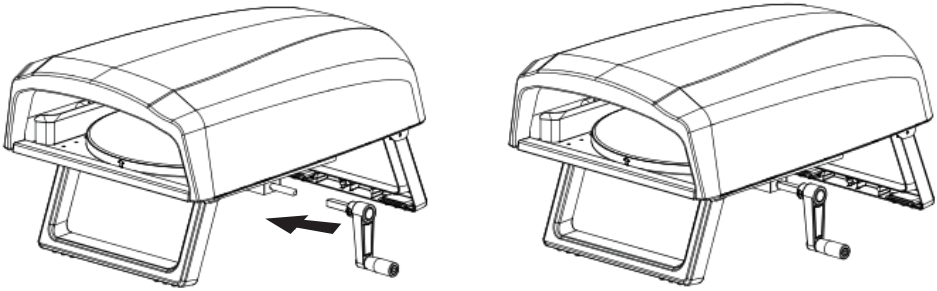
MONTAJE

Antes del montaje, asegúrese de que están todas las piezas. Si falta alguna pieza o está dañada, no intente armar el producto. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para solicitar piezas de repuesto.

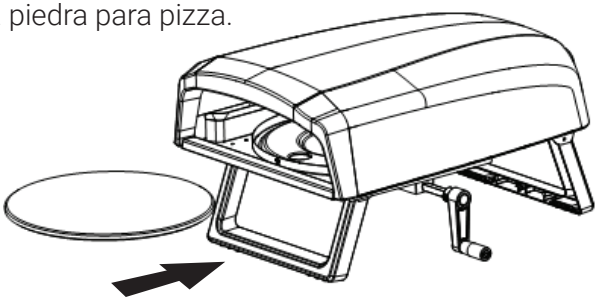
1. **Despliegue las patas.**



2. **Saque el mango de la caja e introdúzcalo en el rodamiento.**



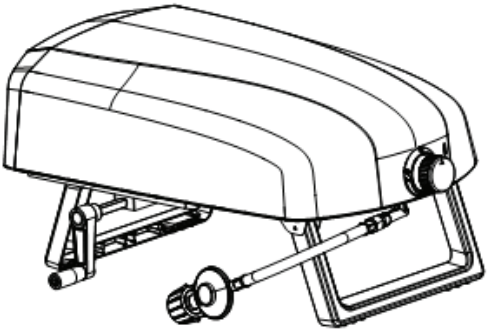
3. **Introduzca la piedra para pizza.**
   - **a.** Antes de insertar la piedra para pizza, asegúrese de que la placa para pizza esté bien fijada. Esta parte ha sido asegurada por una placa de acero inoxidable (S/S)304 y una tuerca fija (30*5 MS) durante la fabricación.
   - **b.** Después de asegurarse de que el plato de pizza está bien fijado, inserte la piedra para pizza.



4. **Conecte el regulador y la manguera al horno de pizza.**

ADVERTENCIA:

- Mantenga siempre el cilindro de gas en posición vertical.
- Si el aparato no está en uso, cierre el gas en la bombona de suministro.
- El cilindro utilizado debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro.
- Mantenga una distancia mínima de 1 m entre el aparato y el depósito de gas.



INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN DEL GAS

La conexión de gas se realiza en las manecillas del reloj. Asegúrese de que el tanque esté completamente apagado, luego enrosque el regulador lo más posible en la válvula del tanque de gas.

CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS PROPANO LÍQUIDO

1. Para conectar el cilindro de gas propano líquido
2. Asegúrese de que la válvula del cilindro esté en la posición OFF.
3. Confirme 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 y examine la manguera en busca de daños.
5. Cuando conecte el conjunto del regulador a la válvula, apriete la tuerca a mano en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. 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, utilice una solución de agua y jabón para comprobar que no haya fugas en todas las conexiones.
8. Si encuentra una fuga, cierre la válvula del cilindro y no utilice el horno hasta que un distribuidor local de propano líquido pueda realizar las reparaciones.

DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS PROPANO LÍQUIDO

1. Apague la válvula del quemador del horno y asegúrese de que el horno esté frío.
2. Cierre la válvula del cilindro de propano líquido girándola en el sentido de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
3. Separe el conjunto regulador de la válvula de la bombona girando la tuerca de acoplamiento rápido en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso.

Nota:

1. El cilindro de suministro de gas LP a utilizar debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la norma para cilindros, esferas y tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas (CAN/CSA-B339).
2. El sistema de suministro del cilindro debe estar preparado para la extracción de vapores.

PRUEBA DE FUGAS

GENERALIDADES: Aunque las conexiones de gas del aparato se someten a una prueba de fugas antes de su embalaje y envío, debe realizarse una prueba completa en el lugar de instalación. Antes de cada uso, compruebe si hay fugas en todas las conexiones de gas siguiendo el procedimiento que se indica a continuación. Si se detecta olor a gas en cualquier momento, deje de utilizar inmediatamente el sistema y compruebe si hay fugas.

ANTES DE LA PRUEBA: Asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje del aparato. Prepare una solución de una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará un cilindro pulverizador, un cepillo o un trapo para aplicar la solución a los accesorios.

PARA LA PRUEBA:

1. APAGUE la válvula del quemador.
2. Gire la válvula del cilindro de propano líquido en sentido contrario a las manecillas del reloj para abrirla.
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 racores con fugas.
5. Vuelva a abrir el gas y compruebe de nuevo.
6. Si sigue habiendo fugas de gas por algún accesorio, CIERRE el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

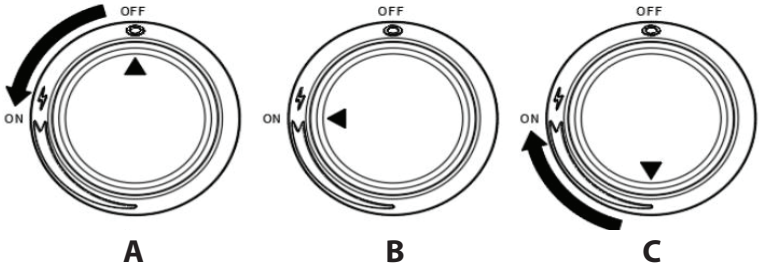
El quemador tiene una potencia nominal de 14.330 BTU/Hr.

Para comenzar:

1. Asegúrese de que el horno ha sido sometido a una prueba de estanqueidad y colocado correctamente.
2. Retire cualquier resto de material de embalaje.
3. Encienda el quemador siguiendo las **instrucciones de encendido** que se indican a continuación.

Instrucciones de Encendido

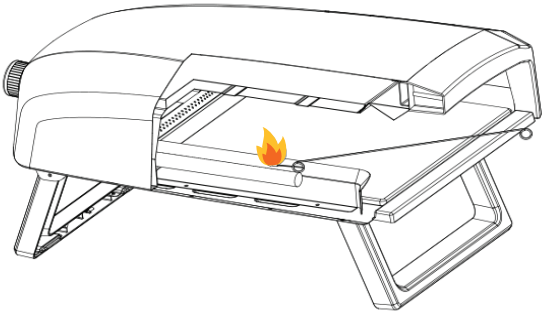
1. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada antes de encender el quemador.
2. Compruebe que el mando está en la posición **"OFF".** A continuación, presione el mando de control y gírelo lentamente en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición **"HI"** durante 5 segundos hasta que oiga un clic y el quemador se encienda (A). Si no es así, repita este proceso.
3. Ajuste la llama de "HI" (alto) a "LOW" (bajo) girando lentamente el mando de control hacia la izquierda (B).
4. Para apagar el horno para pizzas, gire el mando de control a la posición **"HI"** (alto) y, a continuación, empuje el mando y gírelo en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición **"OFF"** (apagado) (C).
5. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 2.



Encendido con Fósforos:

1. Asegúrese de que el mando está en la posición **"OFF"**.
2. Presione el mando hacia abajo y manténgalo presionado mientras lo gira en el sentido contrario a las manecillas del reloj hasta la posición **"HIGH"** (escuche un chasquido). Coloque el fósforo encendido cerca de los puertos del quemador; esto encenderá el quemador. Observe si el quemador se ha encendido; en caso contrario, repita este proceso.
3. Si el quemador no se ha encendido después de volver a intentarlo, espere 5 minutos y repita el paso 2.

4. Ajuste el calor girando el mando a la posición Alto/Bajo.
5. Para apagar el horno para pizzas, gire la válvula cilíndrica o el interruptor regulador a la posición "OFF" y, a continuación, gire el mando de control del aparato en el sentido de las manecillas del reloj hasta la posición "OFF".



Horno de Pizza Giratorio 360 Grados

El horno para pizzas dispone de una piedra giratoria de 360 grados para obtener una base crujiente y un horneado uniforme. Al cocinar una pizza, el asa frontal facilita la rotación.

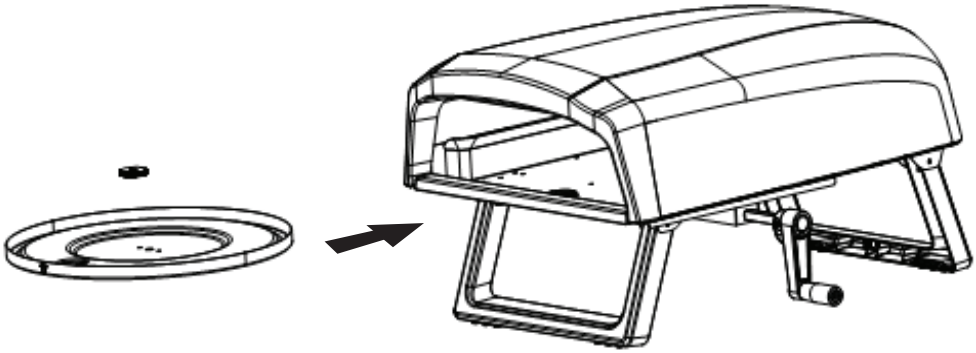
Limpieza y Cuidados

PRECAUCIÓN: Todas las tareas de limpieza y mantenimiento deben realizarse cuando el horno para pizzas esté frío y con el suministro de combustible CERRADO en el cilindro de gas.

Guarde el horno de pizza fuera de la luz solar directa y bajo techo siempre que sea posible, especialmente cuando lo almacene durante períodos prolongados. El horno para pizzas no debe exponerse a condiciones climáticas adversas como nieve, lluvia intensa y vientos fuertes.
Espere a que el horno de pizza se enfríe completamente antes de moverlo.

Limpiar el Plato de Pizza

El plato de pizza es extraíble. Puede aflojar la tuerca de fijación en sentido contrario a las agujas del reloj y retirar el plato para limpiarlo. Asegúrese de fijar bien la placa antes del siguiente uso.



Piedra para Pizza

1. NO utilice la piedra sobre una llama abierta.
2. Evite los cambios extremos de temperatura de la piedra.
   NO coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente.
3. La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.
4. La piedra está muy caliente durante su uso y permanece caliente durante mucho tiempo después de su uso.
5. NO enfríe la piedra con agua cuando esté caliente.6.
   Después de limpiar la piedra con agua, séquela antes de usarla.
6. Puede hacerlo en un horno convencional a 60°C (140°F) 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 las aberturas de ventilación de la carcasa del cilindro libres y sin residuos.
4. Limpie el aparato, incluidas las superficies especiales, con los productos de limpieza recomendados, si fuera necesario.
5. Compruebe y limpie los tubos de los quemadores para detectar insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

Su horno para pizzas tendrá mejor aspecto y durará más si lo mantiene limpio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El quemador no enciende	1. Compruebe si el depósito de propano está vacío. 2. Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta más hasta que haga tope. Apriete sólo 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 de las instrucciones de montaje.
Llama baja o el gas ha bajado repentinamente	1. Compruebe el depósito de propano 2. Cierre el regulador de gas, espere 1 minuto y encienda el horno. Si la llama sigue baja, cierre el regulador de gas y la válvula del depósito de propano. Desconecte y vuelva a conectar el regulador, realice una prueba de fugas. Abra la válvula del depósito de propano, espere 30 segundos y encienda el horno.
Las llamas se apagan	1. Aleje el horno del viento. 2. Rellene el depósito de propano
Llamarada	1. La causa puede ser la acumulación de grasa; limpie el horno. 2. El exceso de grasa en la carne puede contribuir; elimine la grasa de la carne antes de cocinar. 3. La temperatura excesiva puede ser un factor; por favor, ajuste la temperatura en consecuencia. 4. El exceso de harina en la superficie de cocción puede ser la causa; limpie cualquier resto de harina de la superficie de cocción.
Relámpago	1. El quemador o los tubos del quemador pueden estar obstruidos; cierre el mando de control de gas y limpie el quemador o los tubos del quemador. 2. Si se produce una caída de presión durante el encendido, apague el horno para pizzas, asegurándose de que la válvula del depósito esté completamente abierta.

Advertencia 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 más información visite www.P65warnings.ca.gov

Características:

- Piedra de Pizza Giratoria 360° con Mango Extraíble para un Horneado Parejo y Pizza Crujiente
- Ignición de Gas con un Solo Toque para Encender el Calor
- Carcasa de Acero al Carbono Laminado en Frío Resistente a Altas Temperaturas
- Puede Cocinar Pizza De 12" En Sólo 1 Minuto
- Regulador de Calor Ajustable para Cocinar Sin Esfuerzo
- Sistema de Calentamiento Rápido que Permite que el Horno se Caliente Rápidamente
- Ligero y Portátil con Componentes Desmontables
- Control de Temperatura Avanzado con Medidor de Temperatura y Controles Ajustables
- Equipado con un Quemador Principal en forma de L para una Temperatura Constante y Uniforme
- Ofrece una Amplia Superficie de Cocción
- Construcción Fuerte y Duradera
- Base de Diseño Robusto, Asas Resistentes al Calor y Protección Anti-Flama
- Piedra y Plato de Pizza Extraíbles para una Fácil Limpieza
- Patas de Aluminio Fundido Plegables para Fácil Transporte y Almacenaje
- Ecológico Gracias al Uso de Materiales Sostenibles

Contenido de la Caja:

- (1) Pala para Pizza
- (1) Piedra para pizza
- (1) Regulador y Manguera

Materiales de Construcción:

- Material de la Parrilla de Cocción: Carcasa de Acero al Carbono Laminado en Frío de Calidad Comercial con Acabado de Pintura en Polvo Resistente a Altas Temperaturas
- Frente: Aluminio fundido a presión
- Pies: Pies retráctiles de Aluminio, con Gomas Antideslizantes, con Cerradura
- Interior: ACERO INOXIDABLE
- Quemador: ACERO INOXIDABLE

Especificaciones Técnicas:

- Piedra para Pizza: 12.7" x 0.39" -pulgadas / 32.26 x 1 -centímetro (Removible)
- Longitud de la Manguera: 39.3" -pulgadas
- Regulador: 2.8kpa QCC Propane Regulator
- Superficie de cocción: 170 pulgadas cuadradas
- Rango de Temperatura: 932°F (500°C)
- Tiempo de Calentamiento: 15mins
- Peso: 28 lbs.
- Potencia Máxima: 4.2 KW
- Dimensiones del Producto (Largo x Ancho x Alto): 25.2" x 16.1" x 14" -pulgadas / 64.1 x 40.9 x 35.56 -centímetro

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

Visitez notre site Internet

SCANNE MOI

nutrichefkitchen.com

FRE

nutrichef™

MODE D'EMPLOI

Four à pizza portable 360°

avec pierre à pizza rotative, housse de protection contre la pluie, régulateur et tuyau d'arrosage - convient pour une utilisation en extérieur (noir)

NCPIZRT44

A propos de NutriChef

Une mission née d'un besoin
NutriChef a été créé en partant du principe qu'une cuisine familiale saine devrait être accessible à tous, quels que soient le niveau de compétence et le statut économique. En 2014, nous avons remarqué le décalage entre nos vies et celles de notre entourage. 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 commodité ou le goût. Pouvions-nous, d'une manière ou d'une autre, créer des versions plus saines de nos aliments préférés, facilement dans nos propres cuisines ? La réponse a été un oui retentissant, et NutriChef est né.

Nous créons des produits qui rendent la vie un peu plus facile et un peu plus saine.
Notre marque est née du désir de proposer une alternative à la restauration rapide et de réintroduire les gens dans 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 n'a pas de prix.
Aujourd'hui, nous nous sommes appuyés sur notre mission initiale et proposons des produits qui simplifient l'art de recevoir. Recevoir et accueillir la famille et les amis est l'une des grandes joies de la vie. Pourquoi perdre un instant dans la cuisine? Nous proposons des produits qui vous permettent de vous détendre, sans jamais sacrifier la qualité ou le goût.

⚠ *DANGER*

Ne faites jamais fonctionner cet appareil 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.
- Éteindre 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 provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENTS

⚠ Pour réduire les risques d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures, lisez attentivement et dans son intégralité 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 d'arrêt, et laissez le brûleur et le four refroidir.

⚠ **POUR UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**

a. Tenir le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
b. La consommation d'alcool ou 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 à tout moment.
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 se 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, utilisez le porte-allumettes 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 à tout moment.

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 tant que tous les raccords n'ont pas été vérifiés et ne présentent pas de fuite.

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.

L'espace minimum entre les côtés de l'appareil et la zone de combustible, et celle entre l'arrière de l'appareil et cette même zone, doivent être d'au moins 36 pouces (915 mm).

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à l'assemblage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

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 bon fonctionnement de l'appareil, des instructions pour un assemblage correct et des procédures pour le contrôle des fuites de 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 des instructions de nettoyage et d'inspection du tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, remplacez le tuyau avant de mettre l'appareil en service. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.

AVERTISSEMENTS

Cet appareil n'est pas destiné à être installé sur un bateau ou tout autre véhicule de loisir.

Tenir le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.

L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé sous des matériaux de construction ou des surfaces combustibles et non protégées.
Pour un four à pizza, la distance minimale doit être d'au moins 3 mètres de toute structure ou matériau combustible.

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

AVANT UTILISATION

Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant d'allumer le gaz.
En cas de coupures, d'usure ou d'abrasion, remplacez-le avant de l'utiliser.

Vissez le détendeur 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 le régulateur de pression et le tuyau de gaz fournis avec cet appareil doivent être utilisés.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES BOUTEILLES DE GAZ LIQUÉFIÉ

1. Ne rangez pas de bouteille de propane liquide de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
2. Ne jamais remplir 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 incendie 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 B149.1 ; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.

PRATIQUES DE SÉCURITÉ POUR ÉVITER LES BLESSURES

S'il est correctement entretenu, votre four vous fournira un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Il convient toutefois d'être extrêmement prudent, car le four produit une chaleur intense qui peut accroître le risque d'accident.

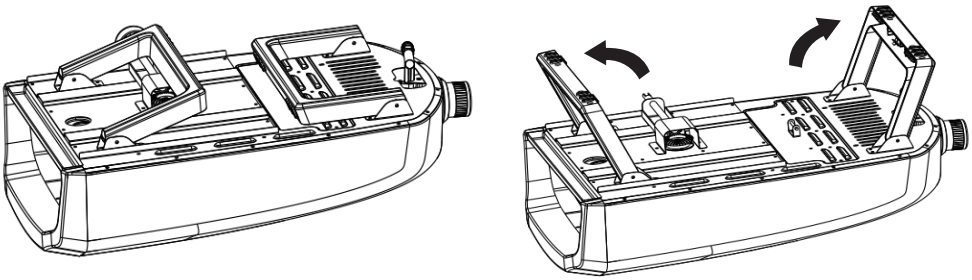
Lors de l'utilisation de ce four, il convient de respecter les règles de base, notamment les suivantes:

1. 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.
2. 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 à n'importe quel moment.
3. Ne laissez jamais des vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact ou s'approcher 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.
4. Pour votre sécurité, portez des vêtements appropriés. Les vêtements ou les manches amples ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
5. 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.
6. Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas la coque extérieure, la plaque de cuisson en pierre ou les environs immédiats, car ces zones deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
7. N'utilisez pas le four pour cuire des viandes très grasses ou d'autres produits susceptibles de faire des poussées de flammes.
8. Veillez à ce que la zone entourant le four soit exempte de matières combustibles, y compris de liquides, de déchets et de vapeurs telles que l'essence ou du gaz à briquet.
9. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
10. N'utilisez jamais le four dans des conditions de vent extrême.
11. La température sous le four est élevée. Ne placez pas le four sur une table avec des nappes inflammables, du plastique ou tout autre matériau inflammable.

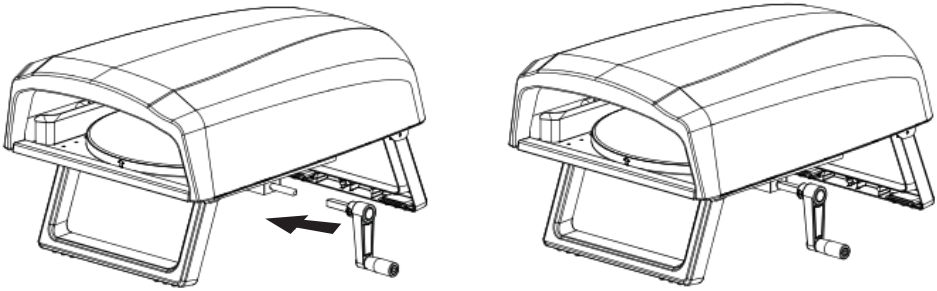
ASSEMBLAGE

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

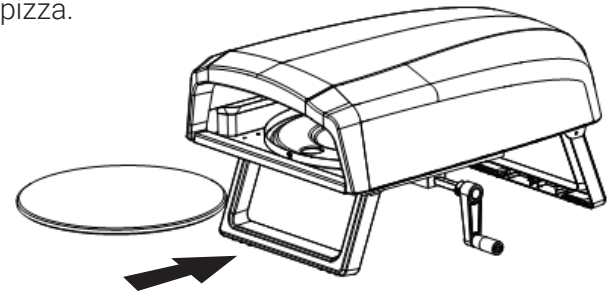
1. **Déplier les jambes.**



2. **Sortez la poignée de la boîte et insérez-la dans le roulement à billes.**



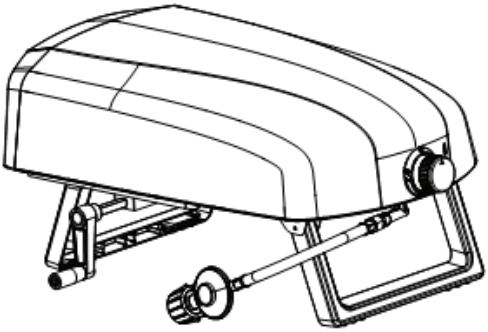
3. **Insérer la pierre à pizza.**
   - **a.** Avant d'insérer la pierre à pizza, assurez-vous que la plaque à pizza est bien fixée. Cette pièce a été fixée par une plaque en acier inoxydable (SIS) 304 et un écrou fixe (30*5 MB) à la production.
   - **b.** Après vous être assuré que la plaque à pizza est bien fixée, insérez la pierre à pizza.



4. Raccorder le régulateur et le tuyau au four à pizza.

AVERTISSEMENT:

- La bouteille de gaz doit toujours être maintenue en position verticale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, coupez le gaz au niveau de la bouteille d'alimentation.
- La bouteille utilisée doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
- Maintenir une distance minimale de 7 m entre l'appareil et le réservoir de gaz.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION DU GAZ

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

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE

1. Pour raccorder la bouteille de gaz propane liquide :
2. Vérifier que le robinet de la bouteille est en position d'arrêt.
3. Vérifier que le robinet du brûleur est en position d'arrêt.
4. Inspectez les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Enlevez les débris et examinez le tuyau pour vérifier qu'il n'est pas endommagé.
5. Lors du raccordement du régulateur à la vanne, serrer l'écrou à la main 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 une fuite est détectée, 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.

DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ PROPANE LIQUIDE

1. Fermez le robinet du brûleur du four et assurez-vous que le four est froid.
2. 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.
3. Détachez le détendeur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou de raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée.

Remarque:

1. La bouteille de gaz de pétrole liquéfié à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié du ministère des transports des États-Unis (DOT) ou à la norme relative aux bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses (CAN/CSA-B339).
2. Le système d'alimentation de la bouteille doit être prévu pour le soutirage de vapeur.

TEST DE FUITE

GÉNÉRALITÉS: Bien que les raccords de gaz de l'appareil aient été 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 une odeur de gaz est détectée à tout moment, arrêtez immédiatement d'utiliser le système et vérifiez l'absence de fuites.

AVANT L'ESSAI: Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'appareil. Créez une solution composée d'une dose de détergent liquide et d'une dose d'eau. Vous aurez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

A TESTER:

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. Appliquer 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. Remettez le gaz en marche 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 client.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

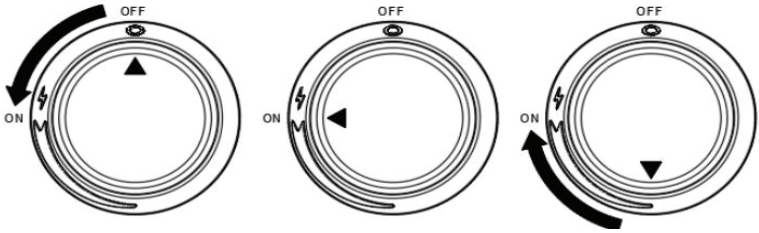
Le brûleur a une capacité de 14 330 BTU/Hr.

Pour commencer:

1. Assurez-vous que le four a fait l'objet d'un test d'étanchéité et qu'il est correctement placé.
2. Retirer tout le matériel d'emballage restant.
3. Allumez le brûleur en suivant les **instructions d'allumage** ci-dessous.

Instructions pour l'allumage

1. Veillez à une bonne ventilation avant d'allumer le brûleur.
2. Vérifiez que le bouton est en position "**OFF**". Ensuite, appuyez 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). Si ce n'est pas le cas, répétez l'opération.
3. Réglez la flamme de HI à LOW en tournant lentement le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (B).
4. Pour éteindre votre 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).
5. Si le brûleur ne s'est pas allumé après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes, puis répétez l'étape 2.

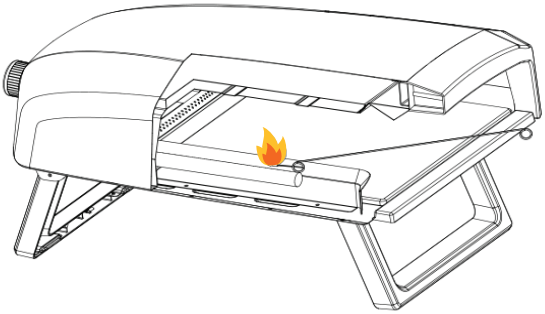


A **B** **C**

Allumage par allumettes:

1. Assurez-vous que le bouton est en position "OFF".
2. Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé tout en le tournant dans le sens i nverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HIGH" (vous entendrez un déclic). Placez l'allumette allumée près des orifices du brûleur ; cela allumera le brûleur. Observez si le brûleur s'est allumé ; si ce n'est pas le cas, répétez ce processus.
3. Si le brûleur ne s'est pas allumé après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes, puis répétez l'étape 2.

4. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position High/Low.
5. Pour **éteindre le** four à pizza, placez le robinet de la bouteille ou l'interrupteur du régulateur en position d'**arrêt**, puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'**arrêt**.



Four à pizza rotatif à 360 degrés

Le four à pizza est équipé d'une pierre à pizza rotative à 360 degrés pour une croûte croustillante et une cuisson uniforme. Lors de la cuisson d'une pizza, la poignée avant facilite la rotation.

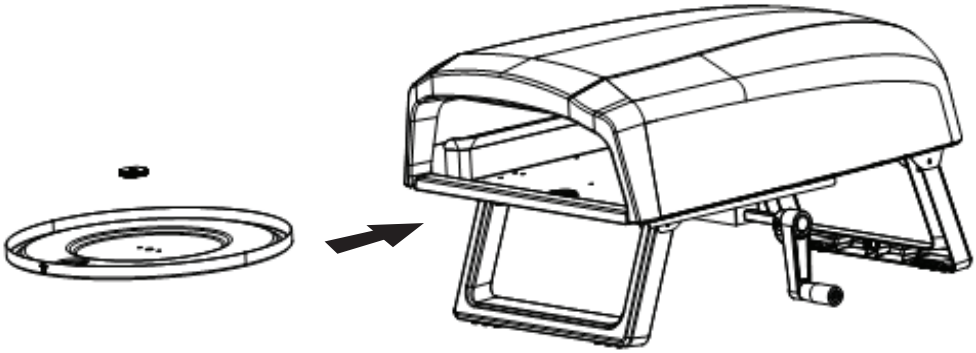
Nettoyage et entretien

ATTENTION: Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués lorsque le four à pizza est froid et que l'alimentation en combustible est coupée au niveau de la bouteille de gaz.

Dans la mesure du possible, rangez le four à pizza à l'abri de la lumière directe du soleil et à l'intérieur, surtout en cas de stockage prolongé. Le four à pizza ne doit pas être exposé à des conditions météorologiques difficiles telles que la neige, les fortes pluies et les vents violents. Attendez que le four à pizza soit complètement refroidi avant de le déplacer.

Nettoyer la plaque à pizza

La plaque à pizza est amovible. Vous pouvez desserrer l'écrou de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer la plaque pour la nettoyer. Veillez à bien fixer la plaque avant la prochaine utilisation.



Pierre à pizza

1. NE PAS utiliser la pierre au-dessus d'une flamme nue.
2. Évitez les changements de température extrêmes pour la pierre. Ne placez pas 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 est très chaude pendant l'utilisation et le reste 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, veuillez la sécher avant de l'utiliser. Cette opération peut être effectuée dans un four conventionnel à 60°C (140°F) pendant 2 heures.

Maintenance

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. Maintenez les ouvertures de ventilation de la bouteille libres et exemptes de débris.
4. Nettoyez l'appareil, y compris les surfaces spéciales, avec les produits de nettoyage recommandés, si nécessaire.
5. 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 provoquer un incendie sous l'appareil.

   Votre four à pizza sera plus beau et durera plus longtemps si vous le gardez propre.

DÉPANNAGE

PROBLEM	SOLUTION
Le brûleur ne s'allume pas	1. Vérifiez que votre réservoir de propane est vide. 2. Tourner l'écrou de couplage d'environ un demi-tour à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il atteigne une butée solide. Serrer à la main uniquement ; ne pas utiliser d'outils. 3. Nettoyer le tube du brûleur 4. Réengager le brûleur et la vanne 5. Vérifier les étapes des instructions de montage.
Flamme faible ou baisse soudaine du gaz	1. Vérifiez votre réservoir 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 détendeur, effectuez un test d'étanchéité. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane, attendez 30 secondes, puis allumez le four
Les flammes virevoltent	1. Éloignez le four du vent. 2. Remplir la bouteille de propane
Poussée de flammes	1. Une accumulation de graisse peut en être la cause, veuillez nettoyer le four. 2. L'excès de graisse dans la viande peut y contribuer ; enlevez les graisses de la viande avant la cuisson. 3. Une température excessive peut être un facteur, veuillez ajuster la température en conséquence. 4. Un excès de farine sur la surface de cuisson peut être à l'origine du problème ; nettoyez toute trace de farine restante sur la surface de cuisson.
Chute de pression	1. Le brûleur ou les tubes du brûleur peuvent être obstrués; fermez le bouton de réglage du gaz et nettoyez le brûleur ou les tubes du brûleur. 2. S'il y a une chute de pression pendant l'allumage, arrêtez le four à pizza en vous assurant que le robinet du réservoir est complètement ouvert.

Avertissement California Prop 65

⚠**Avertissement:**
Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques qui, selon l'État de Californie, peuvent provoquer 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:

- Pierre à pizza rotative à 360° pour une cuisson uniforme et une croûte léopard croustillante Pizza avec poignée amovible
- Allumage au gaz par simple pression pour allumer la chaleur
- Coque en acier au carbone laminé à froid et résistant aux hautes températures
- Peut cuire une pizza de 12 pouces en seulement 1 minute
- Cadran de contrôle de la chaleur réglable pour une cuisson sans effort
- Système de chauffage rapide qui permet au four de chauffer rapidement
- Léger et portable avec des composants détachables
- Contrôle avancé de la température avec jauge de température et commandes réglables
- Équipé d'un brûleur principal en forme de L pour une température constante et homogène
- Grande surface de cuisson
- Design solide et résistant
- Base robuste, poignées résistantes à la chaleur et protection contre les flammes
- Pierre à pizza et plaque à pizza amovibles pour un nettoyage facile
- Pieds pliables en aluminium moulé sous pression pour un transport et un stockage faciles
- Respect de l'environnement grâce à l'utilisation de matériaux durables

Inclus dans le paquet:

- (1) Recouvrement pour pizza
- (1) Pierre à pizza
- (1) Régulateur et tuyau

Matériaux de construction:

- Matériau de la grille de cuisson : Coquille en acier au carbone laminé à froid de qualité commerciale avec une finition en poudre résistant aux températures élevées
- Avant : Aluminium moulé sous pression
- Pieds rétractables en aluminium, avec caoutchoucs antidérapants, avec serrure
- Intérieur : S/S
- Brûleur : S/S

Caractéristiques techniques:

- Pierre à pizza : 12,7" x 0,39" (amovible)
- Longueur du tuyau : 39,3 pouces
- Régulateur : Régulateur de propane QCC de 2,8 kpa
- Surface de cuisson : 170 Sq. In.
- Plage de température : 500°C (932°F)
- Temps de chauffe : 15 minutes
- Poids 28 lbs.
- Puissance maximale : 4,2 KW
- Dimensions du produit (L x L x H):
  25.2" x 16.1" x 14" -pouces / 64.1 x 40.9 x 35.56 -centimètre

Enregistrer un 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 service client personnalisé.

Remplissez le formulaire pour bénéficier de l'assistance d'un expert et conserver votre achat Nutrichef en parfait état.

nutrichefkitchen.com/register

nutrichef™

Des questions ou des commentaires ?

Nous sommes là pour vous aider !

Téléphone: 1.718.535.1800

nutrichefkitchen.com/ContactUs