

CROWN VERITY

FOUR à PIZZA MANUEL

REVISED JUIN, 2019

MOBILE MODELS: PZ24-MB, PZ36-MB, PZ48-MB, PZ36-CB, PZ48-CB
PORTABLE MODELS: PZ24-TT, PZ36-TT, PZ48-TT



Intertek

CROWN VERITY

**FIÈREMENT FABRIQUÉE
EN AMÉRIQUE DU
NORD**



Félicitations et Merci d'avoir choisi Crown Verity. Vous êtes le fier nouveau propriétaire du plus beau four à pizza mobile commercial disponible. Les fours à pizza CROWN VERITY INC. sont conçus pour durer toute une vie et avec un entretien et une maintenance adéquats, votre four à pizza offrira des performances inégalées pendant d'innombrables années de cuisson en plein air. Nos fours à pizza sont conçus pour des performances élevées et sont nettement différents de notre ligne de gril. Ce manuel contient des informations importantes nécessaires à l'utilisation correcte et sécuritaire du four à pizza. Veuillez lire attentivement ce manuel et suivre tous les avertissements et instructions avant d'utiliser le four à pizza pour assurer un fonctionnement sûr et maximiser votre plaisir de cuisson.

Crown Verity est là pour vous aider. Si vous avez des questions sur la cuisson ou la prise en charge de votre produit Crown Verity, veuillez contacter notre service clientèle à l'attention de:

1-888-505-7240

or

service@crownverity.com

S'il vous plaît avoir votre numéro de modèle et le numéro de série prêt lorsque vous appelez ou l'inclure dans votre courriel.

numéro de modèle

numéro de série

Remarque: le numéro de série et le numéro de modèle se trouvent sur la plaque signalétique.

Pour votre Sécurité

AVERTISSEMENT: Cet appareil ne doit être utilisé que dans un espace bien ventilé et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou dans toute autre zone fermée. Assurez-vous que les dégagements aux combustibles sont respectés comme indiqué dans ce manuel.

AVERTISSEMENT: une installation, un réglage, une altération, un entretien ou une maintenance incorrects peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Veuillez lire attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien fournies dans ce manuel avant d'installer ou d'entretenir cet équipement. Il est de votre responsabilité de voir que votre four à pizza est correctement assemblé, installé et soigné.

AVERTISSEMENT: Tenez les cordons d'alimentation électrique et les tuyaux d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chaudes.

AVERTISSEMENT: cet appareil a été testé conformément à la norme **ANSI Z83.11/CSA 1.8 2016**. Il s'agit d'un appareil de cuisson extérieur commercial et n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau ou un véhicule récréatif.



DANGER: SI VOUS SENTEZ LE GAZ

- 1. Coupez le gaz à l'appareil.**
- 2. éteindre toute flamme nue.**
- 3. Ouvrez les portes et enlevez les couvertures de stockage.**
- 4. si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou service d'incendie.**

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



DANGER : Pour votre sécurité

NE pas entreposer ou utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de ce ou de tout autre appareil.

NE pas vérifier les fuites avec une allumette ou une flamme nue.

Ne rangez pas une bouteille de propane qui n'est pas raccordée pour une utilisation à proximité de ce ou de tout autre appareil.

N'utilisez pas votre four à pizza s'il y a des signes d'endommagement (coupures, fissures, brûlures) ou une usure excessive du tuyau d'alimentation en gaz.

NE pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation au four à pizza.

NE pas placer de combustibles sur la tablette. Ne pas se tenir sur le plateau, il pourrait entraîner des blessures ou des dommages irréparables.

NE rangez pas une bouteille de propane de rechange sous ou près de votre four à pizza.

NE laissez pas votre four à pizza sans surveillance pendant le fonctionnement.

NE pas utiliser sous l'influence de l'alcool ou des drogues.

N'utilisez pas ce four à pizza avant d'avoir lu et compris toutes les informations contenues dans ce manuel.

IMPORTANT: les dommages causés par un défaut de tenir compte des avertissements ou suivre les consignes de sécurité et les pratiques décrites dans ce manuel ne sont pas couverts par la garantie.

California Proposition 65 Avertissement

La combustion de combustible de cuisson au gaz génère certains sous-produits qui sont sur la liste des substances qui sont connues par l'état de Californie pour causer le cancer ou des dommages à la reproduction. La loi californienne oblige les entreprises à avertir les clients

D'exposition potentielle à ces substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, utilisez toujours le four à pizza conformément à ce manuel du propriétaire et assurez-vous de fournir une bonne ventilation lors de la cuisson avec du gaz.

Déballage

Ce four à pizza a été soigneusement inspecté et testé avant de quitter l'usine. Lors de l'acceptation de l'expédition, toute responsabilité de dommages de fret est abandonnée par le transporteur de fret.

Immédiatement après avoir déballé le four à pizza, vérifiez les éventuels dommages d'expédition. Si l'appareil est endommagé, enregistrez le matériel d'emballage et contactez immédiatement le transporteur.

Table Of Contents

POUR VOTRE SÉCURITÉ	3
CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT	5
DÉBALLAGE	5
UTILISATION SÉCURITAIRE DE VOTRE FOUR À PIZZA	7
INSTALLATION	10
NOTE AU TECHNICIEN EN GAZ	11
EXIGENCES RELATIVES AU GAZ PROPANE LIQUID (20/30-CYLINDRES DE LIVRE)	12
EXIGENCES RELATIVES AU GAZ NATUREL.....	15
EXIGENCES EN MATIÈRE DE GAZ PROPANE LIQUIDE D'APPROVISIONNEMENT EN VRAC	16
TEST DE FUITES	16
ATTENTION!-DANGER NATUREL-ARAIGNÉES	18
LOCALISER LE FOUR À PIZZA	18
PROCÉDURES GÉNÉRALES D'EXPLOITATION	21
CONSEILS DE CUISSON SUPPLÉMENTAIRES	21
ALLUMER VOTRE FOUR À PIZZA	23
RÉGLAGES DU BRÛLEUR.....	25
DIMENSIONS DU FOUR À PIZZA.....	27
ASSEMBLAGE DU FOUR.....	28
ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À PIZZA.....	29
ENTRETIEN DU BRÛLEUR:	30
NETTOYAGE DE L'ORIFICE:	31
DÉPANNAGE	32
Liste de vérification de l'installation	33

Utilisation sécuritaire de votre four à pizza

AVERTISSEMENT: certaines surfaces de votre four à pizza peuvent être suffisamment chaudes pour causer de graves brûlures. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent jamais être laissés sans surveillance dans la zone où le four à pizza est utilisé.

IMPORTANT: une mauvaise utilisation ou l'installation du four à pizza est dangereuse. Le four à pizza produit une chaleur intense et, par conséquent, le risque d'accidents ou de blessures potentielles est augmenté. Suivez attentivement toutes les instructions, y compris les suivantes:

- Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures ou d'autres blessures, lisez attentivement ce manuel. Commencez par assurer une installation et un entretien adéquats. Ne pas réparer ou remplacer une partie du four à pizza vous-même, sauf si elle est spécifiquement recommandée dans le manuel. Tout autre service doit être effectué par un technicien qualifié en gaz.
- Ne chauffez pas de récipients alimentaires non ouverts dans le four à pizza. L'accumulation de pression résultant de la chaleur peut faire éclater le récipient.
- Ne vous penchez jamais sur une partie du four à pizza.
- Le four à pizza est équipé d'un brûleur à tube pilote. Lors de l'allumage du four à pizza, toujours prêter une attention particulière à ce que vous faites. Assurez-vous que le brûleur du tube pilote est allumé avant d'essayer d'allumer les brûleurs principaux.
- Lorsque les brûleurs sont sur le four deviendra très chaud rapidement. Soyez prudent lorsque vous prenez contact avec n'importe quelle partie du four. Les surfaces du four deviendront extrêmement chaudes et peuvent causer de graves brûlures. Il est recommandé de prendre soin lorsque vous touchez une partie du four pendant le fonctionnement.
- Le four conservera de la chaleur après que les brûleurs ont été éteints, en particulier les pierres de cuisson. Soyez prudent en entrant en contact avec le four immédiatement après utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyant, y compris de l'eau, sur un four à pizza chaud. N'utilisez jamais de liquides lors du nettoyage des pierres de cuisson.
- Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF (arrêt) et que le four à pizza est frais avant d'utiliser un nettoyeur d'aérosol sur celui-ci ou à proximité. Le produit chimique utilisé pour le propergol aérosol pourrait s'enflammer en présence de chaleur. Ne jamais utiliser de nettoyant aérosol sur les pierres de cuisson.
- Utilisez toujours des porte-pots secs ou des gants sur des surfaces chaudes ou des outils de cuisson: les maniques humides ou humides ou les gants peuvent causer des brûlures à la vapeur. N'utilisez jamais une serviette ou un chiffon encombrant à la place des porte-pots. Ne laissez pas les porte-pots toucher des portions chaudes du four à pizza ou laissez-les se trouver près de la flamme nue.
- N'utilisez pas le four à pizza sous une construction combustible non protégée. Utiliser

uniquement dans un endroit bien ventilé. Le four est à usage extérieur uniquement.

- N'obstruer aucune des ouvertures du four à pizza ou obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Ne pas construire le four à pizza dans n'importe quelle structure qui est plus près de 12 pouces des côtés, dos et dessus.
- Éloignez tous les tuyaux de gaz des surfaces chaudes du four à pizza, y compris toutes les surfaces extérieures de l'appareil.
- Éloignez tous les cordons électriques des surfaces chaudes du four à pizza.
- Assurer une installation et un entretien adéquats en suivant toutes les instructions de ce manuel et toutes les autres instructions ou marquages fournis avec ce produit. Faire installer votre four à pizza par un technicien du gaz qualifié.
- Si vous sentez le gaz, il y a probablement un problème avec l'installation. Si les raccords ne sont pas parfaitement scellés, vous pouvez avoir une petite fuite entraînant la faible odeur de gaz--même si le four à pizza semble fonctionner correctement. Fermez l'alimentation de gaz au four à pizza et appelez un technicien du gaz qualifié pour localiser et résoudre la fuite.

Sécurité du réservoir de propane

Informations importantes sur la sécurité des réservoirs LP

Bien qu'il soit sécuritaire d'utiliser lorsqu'il est correctement manipulé, une manipulation négligente d'une bouteille de gaz propane pourrait entraîner un incendie, une explosion et/ou des blessures graves.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'explosion ou de blessure, prendre les précautions de sécurité suivantes:

AVERTISSEMENT: pour des raisons de sécurité, la bouteille de gaz LP, si elle est livrée avec votre four à pizza, a été expédiée vide. Le cylindre doit être purgé d'air et rempli avant utilisation.

- Ne permettre qu'à un concessionnaire de gaz propane qualifié de remplir ou de réparer les cylindres.
- Une bouteille de propane liquide ne doit jamais être «surremplie» au-delà de la capacité de remplissage du cylindre. "Le surremplissage peut créer une condition dangereuse. Les réservoirs «surremplis» peuvent accumuler de l'excès de pression. Le dispositif de sécurité standard sur les réservoirs est la soupape de décharge de sécurité. Cette vanne évacue les vapeurs de gaz propane pour soulager l'excès de pression. Ces vapeurs sont combustibles et peuvent être enflammés.

- Assurez-vous que le distributeur de gaz vérifie le cylindre pour les fuites après le remplissage.



DANGER:

- A. Ne rangez pas une bouteille de gaz propane de rechange sous ou près de cet appareil;**
- B. Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80% complet**
- C. Si les instructions A et B ne sont pas suivies exactement, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut survenir.**

- Ne rangez pas de bouteilles de gaz propane de rechange sous le four à pizza.
- Ne jamais utiliser un réservoir de LP bossi, rouillé ou expiré.
- Utilisez toujours le capuchon de protection fourni avec votre cylindre lorsqu'il n'est pas raccordé à votre four à pizza.
- Ne raccordez jamais le four à pizza à autre chose que la source de carburant indiquée sur la plaque signalétique. Des kits de conversion d'usine sont disponibles pour commuter des sources de combustible. Contactez Crown Verity ou un revendeur agréé pour plus de détails. L'installation du kit de conversion doit être effectuée par un technicien du gaz qualifié.
- La bouteille de gaz propane doit comporter un collier pour protéger le robinet de la bouteille des dommages.
- Assurer une bonne aération du cylindre. Le système d'alimentation du cylindre doit être disposé pour le retrait de la vapeur.
- Le cylindre d'alimentation en gaz propane à utiliser doit être construit et marqué conformément aux spécifications des bouteilles de gaz propane, du département des transports des États-Unis (DOT) ou de la norme pour les cylindres, les sphères et les tubes pour le transport des marchandises dangereuses Marchandises, CAN/CSA-B339.
- Lorsque le four à pizza n'est pas utilisé, le gaz doit être éteint au niveau du cylindre d'alimentation.
- La manutention, le stockage et le transport des bouteilles de propane doivent être conformes à l'entreposage et à la manutention des gaz de pétrole liquéfié, de la norme ANSI/NFPA 58 ou du code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1

- Le four à pizza peut être stocké à l'intérieur, mais seulement si le cylindre est débranché et enlevé du four. Un cylindre LP ne doit jamais être stocké à l'intérieur.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos. Entreposer dans un endroit bien ventilé.
- Ne pas entreposer à proximité d'un appareil de combustion de gaz ou dans une zone de chaleur élevée telle qu'une voiture fermée ou un tronçonneau.
- Ne fumez pas pendant le transport d'un cylindre propane dans votre véhicule.
- Fermez toujours la vanne principale sur le réservoir avant de débrancher ou de transporter le réservoir.
- Transporter et ranger les cylindres en position verticale. Ne les faites pas basculer sur le côté. (Les réservoirs de 30 lb fournis avec la variante de modèle club (CB) sont conçus pour être utilisés et stockés de leur côté.)
- Le régulateur de pression et l'ensemble de flexibles fournis avec le four à pizza doivent être utilisés. Les régulateurs de pression de remplacement et les assemblages de flexibles doivent être de type spécifié par Crown Verity et installés par un technicien de gaz agréé. Pour les pièces de rechange, contactez le service à la clientèle Crown Verity au 1-888-505-7240

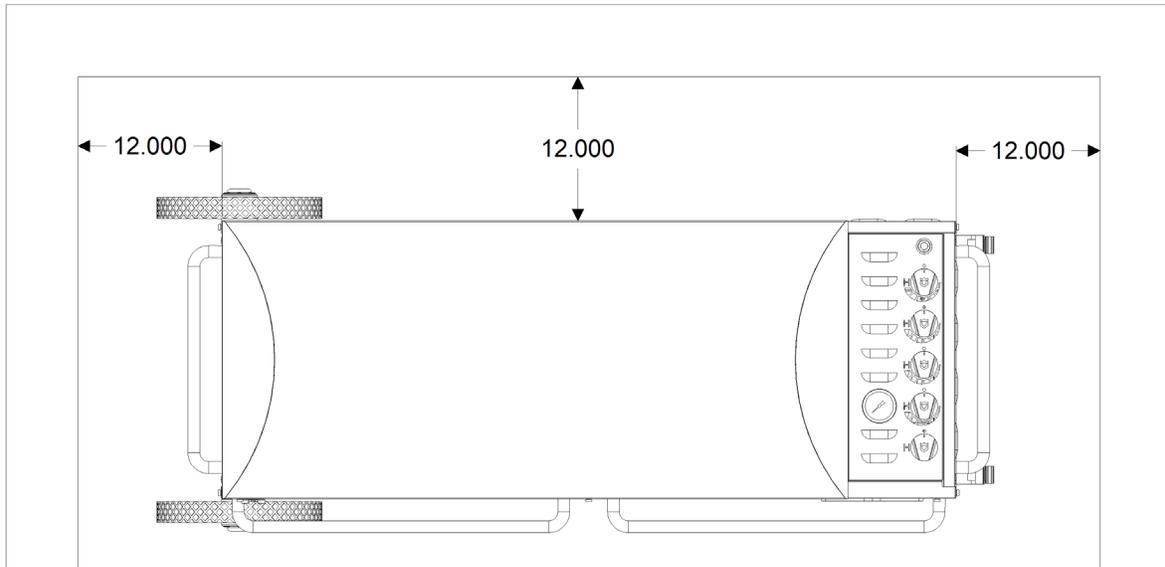
Installation

L'installation de cet appareil doit être conforme:

- A.** Tous les codes locaux applicables, ou en l'absence de codes locaux;
 - a. Canada: doit être conforme à la norme nationale actuelle CAN/CGA B149.1&2 - d'installation gaz naturel/propane.
 - b. U.s.a.: doit être conforme au code national de gaz combustible, a ANSI Z223.1/NFPA 54 edition.
- B.** N'utilisez que des flexibles, des régulateurs et des débranchements rapides fournis par Crown Verity.
- C.** Maintenir des dégagements minimaux aux matériaux combustibles
 - a. 12 pouces du (des) côté (s)
 - b. 12 pouces de l'arrière (voir figure 1)
- D.** Cet appareil est adapté pour une utilisation sur des planchers combustibles.
- E.** Toujours niveler votre four à pizza avant à l'arrière et de côté à côté.
- F.** Gardez toujours la zone entourant votre four à pizza à l'évidence de tous les matériaux combustibles, de l'essence ou d'autres liquides inflammables.

- G. Utilisez votre four à pizza à l'extérieur seulement et dans un espace bien ventilé, de préférence à 10 pi des habitations ou des dépendances.
- H. Les roulettes doivent être verrouillées lorsque l'appareil est en service.

LA FIGURE 1. CLEARENCS AUX COMBUSTIBLES



Note au technicien en gaz

AVERTISSEMENT: Ne pas effectuer de tests de pression sur cet appareil ou sur le régulateur fourni au-delà de 1/2 PSIG.

Pour les systèmes d'alimentation en combustible fixe. RE: essais de pression

- A. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi. (3,45 kpa).
- B. L'appareil doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi. (3,45 kpa).

AVERTISSEMENT: NE PAS installer de composants de manutention de gaz/matériaux affectés par des températures élevées à moins de 18 po de n'importe quel côté de cet appareil.

Assurez-vous que la conduite d'alimentation est d'une capacité suffisante pour accueillir les entrées supérieures du four à pizza avant de commencer. Ce sont des intrants significativement plus élevés que les appareils moyens de ce type.

L'utilisation d'un connecteur d'appareil métallique ondulé typique est recommandée pour la connexion de l'appareil, avec un diamètre minimum de 1/2 ".

Table BTU					
Modèle de four à pizza	BTU LP Pilot Orifice - 69	Brûleur BTU LP Orifice - 59	BTU NG Pilot Orifice -56	Brûleur BTU NG Orifice - 51	Total des BTU – NG or LP
PZ24 (Tous les modèles)	5 000	12 500	5 000	12 500	30 000
PZ36 (Tous les modèles)	5 000	12 500	5 000	12 500	42 500
PZ48 (Tous les modèles)	5 000	12 500	5 000	12 500	55 000

Remarque: pour les applications LP (propane liquide), les BTU spécifiés sont calculés à une pression d'admission de 11 pouces W.C.. Pour les applications NG (gaz naturel), les BTU spécifiés sont calculés à une pression d'admission de 4 pouces W.C..

Les dimensions des orifices et les pressions du collecteur sont indiquées sur la plaque signalétique.

Vous êtes encouragés à expliquer toutes les dispositions ou préoccupations que vous pourriez avoir concernant le placement de votre équipement à proximité ou à l'intérieur de la structure de soutènement et des environs. Veuillez transmettre toutes les suggestions que vous pourriez avoir si les composants d'approvisionnement en gaz posent des problèmes esthétiques que le propriétaire peut être concerné avant de commencer. Si vous avez des questions ou si vous avez besoin d'une assistance technique, veuillez communiquer avec Crown Verity Inc. Au 1-888-505-7240.

Exigences relatives au gaz propane liquid (20/30-cylindres de livre)

Vérifiez le type de gaz que votre four à pizza a été configuré par l'usine en vérifiant la plaque signalétique sur le four. Les fours à pizza configurés pour le gaz propane liquide (LP) sont unités différemment des fours configurés pour le gaz naturel (NG). Les fours à pizza configurés pour une utilisation avec des cylindres LP de 20 ou 30 livres (type 1) sont livrés avec un ensemble flexible de régulateur LP attaché.

AVERTISSEMENT: pour les modèles à gaz propane: votre four à pizza est conçu pour fonctionner sur la pression de gaz de GPL (propane) régulée à la colonne d'eau de 11 ". Le ou les régulateurs fournis avec le four à pizza sont mis à cette pression et doivent être utilisés.

Raccordement: le robinet de cylindre de type I (Q. C. C. 1) est reconnaissable par le grand filetage externe sur la partie de sortie de la vanne. Les vannes standard n'ont pas ces filets extérieurs. Toute tentative de s'adapter au (x) régulateur (s) avec quelque chose d'autre que le connecteur de type I (Q. C. C. 1), (reconnu par le grand écrou d'accouplement en plastique) annulera les caractéristiques de sécurité importantes conçues dans le système de type I (Q. C. C. 1). L'installation d'un connecteur standard #510 P. O. L, ne fournira pas les fonctions de sécurité de contrôle de débit ou d'arrêt de la température intégrées dans le système complet de type I (Q. C. C. 1). Ce régulateur est équipé du type I (Q. C. C. 1), système de connexion à fermeture rapide, qui incorpore les caractéristiques suivantes:

- Ne permettra pas au gaz de couler jusqu'à ce qu'un sceau positif ait été fait.
- A un élément thermique qui arrêtera l'écoulement du gaz si soumis à des températures comprises entre 115 ° et 150 ° c (240 ° et 300 ° f).
- Dispose d'un dispositif limiteur de débit qui, lorsqu'il est activé, limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure (25000 BTU).

Pour raccorder l'ensemble du tuyau du régulateur Propane au réservoir propane, assurez-vous d'abord que la vanne principale du réservoir est complètement **fermée**. Assurez-vous également que les vannes de commande du four à pizza sont éteintes. Si Visser l'entrée du régulateur sur le robinet du réservoir. Utiliser le soin pour assurer un alignement correct du coupleur fileté et éviter le filetage croisé ou endommager le coupleur. Tournez le coupleur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit serré, mais ne serrez pas trop.

Après avoir branché un réservoir de GPL frais, vous devrez peut-être purger l'air du système. Avant l'allumage, ouvrir la vanne principale sur le réservoir. Tournez l'une des vannes de commande du brûleur sur le four à pizza en position HIGH pendant environ 15 secondes pour purger l'air du système. Tournez la soupape de commande sur le four à pizza OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz soit dégagé. Enfin, continuez avec la procédure d'éclairage normale.

Dépannage: si le grand écrou de couplage thermosensible est exposé à des températures supérieures à 115 °-150 ° c, il s'adoucit et permet à la sonde de détendeur de se dégager du robinet de la bouteille, fermant ainsi le flux de gaz. Si cela se produit: ne tentez pas de reconnecter l'écrou. Retirez l'ensemble du régulateur et remplacez-le par un autre. La cause de la chaleur excessive doit être déterminée et corrigée avant d'utiliser à nouveau le four à pizza.

La sonde de régulateur contient également un élément de détection de débit, qui limitera le débit de gaz au régulateur à une quantité gérable (10 pieds cubes par heure) en cas de défaillance d'un tuyau ou d'un régulateur, ou d'une fuite. S'il est évident que le dispositif limiteur de débit est activé, la cause du débit excessif doit être déterminée et corrigée avant d'utiliser à nouveau votre gril.

Des procédures d'éclairage incorrectes peuvent également provoquer l'activation du dispositif limiteur de débit, ce qui entraîne une réduction de la puissance thermique. Si cela est suspecté, coupez tous les contrôles du brûleur et le robinet du cylindre, et répétez soigneusement les instructions d'éclairage étape par étape. Ne retirez pas l'écrou et la sonde et ne tentez pas de vous connecter à autre chose qu'une vanne de cylindre de type I (Q. C. C. 1).



DANGER:

- A.** Ne raccordez jamais un four à pizza au propane à une alimentation en gaz propane non réglementée ou à un autre type de gaz.
- B.** N'essayez pas de modifier le tuyau ou le régulateur de quelque façon que ce soit.
- C.** Ne laissez pas le tuyau entrer en contact avec les surfaces chaudes du four à pizza.
- D.** Inspecter visuellement toute la longueur de l'ensemble du tuyau avant chaque utilisation pour toute preuve d'endommagement (coupures, fissures, brûlures) ou d'usure excessive. Si vous l'avez trouvé, remplacez l'assemblage avant d'utiliser votre four à pizza.
- E.** Le raccord de raccordement doit être protégé lorsqu'il est débranché du cylindre lp. Si le raccord est autorisé à glisser sur le sol, des dommages au raccord peuvent survenir, entraînant des fuites ou une connexion incomplète. La saleté pourrait également entrer dans le petit trou d'entrée, bloquant complètement le débit de gaz.

Exigences relatives au gaz naturel

Vérifiez le type de gaz que votre four à pizza a été configuré par l'usine en vérifiant la plaque signalétique sur le four. Fours à pizza configurés pour gaz naturel (ng) sont unités différemment que les fours configurés pour le gaz propane liquide (LP). Les fours à pizza configurés pour être utilisés avec du gaz naturel sont livrés avec un tuyau, un régulateur et un raccord à connexion rapide.

AVERTISSEMENT: Pour les modèles à gaz naturel: votre four à pizza est conçu pour fonctionner sur la pression de gaz naturel (NG) réglée à la colonne d'eau de 4 ". Le régulateur fourni avec le four à pizza est réglé sur cette pression et doit être utilisé.
Raccord: raccord rapide et ensemble régulateur (inclus).

Raccord: Raccord rapide et ensemble régulateur (inclus).

IMPORTANT: Fermez toujours le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz avant de débrancher le tuyau d'alimentation en gaz du four à pizza.

IMPORTANT: Un robinet d'arrêt de sécurité fourni par l'installateur doit être installé sur la conduite d'alimentation en gaz naturel du four à pizza. La vanne doit être facilement accessible et située entre 3 et 20 pieds du four (vérifiez toujours avec les codes locaux pour les distances et les dégagements spécifiés). Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par un technicien agréé. L'installation et toutes les pièces fournies par l'installateur doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation et toutes les pièces doivent être conformes au code national des gaz combustibles, à la norme ANSI Z 223.1/NFPA 54 ou au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B.149.1

IMPORTANT: Le diamètre et la longueur du tuyau d'alimentation en gaz peuvent limiter la pression et la livraison de BTU de gaz au four. L'installateur doit assurer la bonne livraison au four à pizza ou il ne fonctionnera pas correctement. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa). Lors de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa), l'appareil doit être isolé du système en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.

Tous les scellants de tuyauterie doivent être d'un type homologué.

Exigences en matière de gaz propane liquide d'approvisionnement en vrac

Vérifiez le type de gaz que votre four à pizza a été configuré par l'usine en vérifiant la plaque signalétique sur le four. Fours à pizza configurés pour liquides gaz propane (LP) sont unités différemment que les fours configurés pour le gaz naturel (ng). Pour les fours à pizza configurés pour une utilisation avec des réservoirs LP en vrac, un régulateur n'est pas fourni. Pour acheter ces options, veuillez communiquer avec Crown Verity au 1-888-505-7240.

Connexion: un tuyau à connexion rapide est fourni pour soutenir la connexion à une alimentation en vrac.

AVERTISSEMENT: la pression de service de l'appareil est 11,0 "W.C. Un régulateur pas à pas vers le bas doit être utilisé sur un système de maison LP pour réduire la pression jusqu'à 11,0 "W.C. pour le four à pizza.

IMPORTANT: Fermez toujours le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz avant de débrancher le tuyau d'alimentation en gaz du four à pizza.

IMPORTANT: un robinet d'arrêt de sécurité fourni par l'installateur doit être installé sur la conduite d'alimentation en gaz naturel du four à pizza. La vanne doit être facilement accessible et située entre 3 et 20 pieds du four. Tous les raccordements de gaz doivent être effectués par un technicien qualifié. L'installation et toutes les pièces fournies par l'installateur doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, l'installation et toutes les pièces doivent être conformes au code national des gaz combustibles, à la norme ANSI Z 223.1/NFPA 54 ou au code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1.

IMPORTANT: le diamètre et la longueur du tuyau d'alimentation en gaz peuvent limiter la pression et la livraison de BTU de gaz au four. L'installateur doit assurer la bonne livraison au four à pizza ou il ne fonctionnera pas correctement. L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz pendant tout essai de pression de ce système à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa). Lors de tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa), l'appareil doit être isolé du système en fermant son robinet d'arrêt manuel individuel.

Tous les scellants de tuyauterie doivent être d'un type homologué.

Test de fuites

Bien que toutes les connexions de gaz sur le four à pizza soient testées à l'usine avant l'expédition, un essai complet doit être effectué:

- A. Après l'installation en raison d'une éventuelle mauvaise manipulation pendant l'expédition ou l'installation.
- B. Des vérifications périodiques sont également exigées chaque fois que la bouteille de

propane est remplie, que toute composante de gaz est changée ou au moins une fois par an.

C. Vérifiez immédiatement les fuites si vous sentez le gaz.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher une fuite. Effectuer le test de fuite à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Éteignez toutes les flammes nues et éloignez-vous de toute source de chaleur ou d'inflammation. **NE FUMEZ PAS!** Utiliser uniquement un mélange 50/50 de savon liquide et d'eau pour les essais de fuites.

IMPORTANT: les propriétaires ne doivent vérifier que les fuites sur les raccords de gaz qui sont externes au four à pizza. Si les vannes ou autres raccordements internes doivent être vérifiés, veuillez appeler un technicien qualifié ou un service à la clientèle Crown Verity au 1-888-505-7240.

Pour les unités LP utilisant un cylindre de 20 ou 30 livres, un cylindre complet doit être utilisé.

Pour effectuer le test:

Faire une solution de savon d'une partie de savon à vaisselle liquide et une partie d'eau. Assurez-vous que la ou les soupapes de commande du four à pizza sont en position OFF. Allumez l'alimentation en gaz. Utilisez un flacon pulvérisateur, une brosse ou un chiffon pour appliquer la solution de savon doux à toutes les connexions de la ligne d'alimentation ou du cylindre LP à la connexion à l'arrière du four à pizza, y compris les éléments suivants:

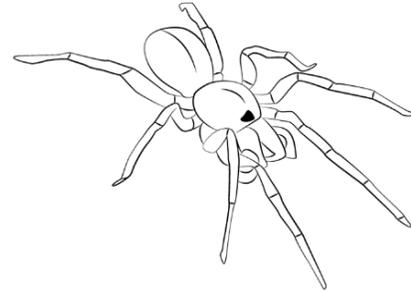
- A.** robinet de cylindre, y compris les filets dans le réservoir.
- B.** toutes les soudures du cylindre.
- C.** raccord (s) du régulateur et raccords de cylindre.
- D.** tous les raccords de tuyau.

Des bulles de savon apparaîtront à toutes les connexions avec une fuite. Coupez l'alimentation en gaz et serrez les raccords qui sont étanches. Revérifier, en appliquant une solution de savon plus doux.

IMPORTANT: ne pas utiliser le four à pizza si des fuites ne peuvent pas être interrompus. Éteignez la soupape d'alimentation en gaz, enlevez toute bouteille de gaz et appelez un technicien qualifié pour les réparations appropriées.

Attention!-danger naturel-araignées

Les araignées et autres insectes sont attirés par l'odeur du gaz et pourraient faire des toiles ou des nids dans les brûleurs. Cela pourrait bloquer partiellement ou complètement le flux de gaz à travers les venturis et est indiqué par une flamme fumée, jaune, et/ou un brûleur qui est difficile ou impossible à allumer. En fin le compte, il peut causer le gaz à brûler en dehors des venturis, ce qui peut sérieusement endommager votre four à pizza. Si cela se produit, coupez immédiatement le propane au cylindre, ou le gaz naturel au robinet d'arrêt principal. Pour prévenir et/ou corriger cet incident, vérifiez périodiquement les venturis pour les obstructions en insérant un nettoyeur de tuyauterie ou un fil flexible à travers l'entrée d'air du brûleur et en le tournant. S'assurer que les tubes de venturi sont correctement "assis" sur les orifices après le nettoyage.



Localiser le four à pizza

Le four à pizza Crown Verity est disponible en deux versions. Selon le modèle acheté, il y a plusieurs facteurs à considérer lors du placement du four pour utilisation.

Choix d'un emplacement: des considérations importantes pour tous les stages de four à pizza comprennent l'exposition au vent, la proximité de la circulation des pieds ou des zones où les gens se rassemblent.

Les modèles de fours à pizza mobiles ont une base intégrée avec de grandes roues. Les options comprennent les supports de montage pour les bouteilles de gaz LP de 20 livres (non incluses) ou les bouteilles de gaz LP intégrées de 30 livres incluses dans l'option de modèle CB. Il peut également être spécifié pour le raccordement à un gaz naturel ou à une alimentation en vrac de propane. Les facteurs à considérer avec cette version du four à pizza comprennent:

- Ne placez pas le four à pizza dans un endroit où l'ouverture du four risque d'être exposée à un vent fort.
- Ne placez pas le four à pizza là où il est susceptible d'être heurté ou touché par inadvertance par des passants.
- Ne placez pas le four à pizza sur une surface qui n'est pas en mesure de supporter en toute sécurité le poids de 300 livres du four à pizza, car il peut renverser ou basculer.
- Ne placez pas le four à pizza sur n'importe quelle surface qui permettrait au four à pizza de changer facilement ou par inadvertance la position. En cours d'utilisation, toujours avoir les roues en position verrouillée.
- Pour les modèles de gaz naturel et de propane en vrac, ne jamais placer le four à pizza où le tuyau de gaz crée un risque de sécurité. Trébucher sur un tuyau de gaz exposé peut créer une fuite de gaz, faire basculer le four ou renverser ou créer d'autres dangers graves pour la sécurité.

- Ne jamais localiser le four à pizza dans un bâtiment, un abri, un hangar ou d'autres zones fermées.
- Les versions de comptoir sont identiques aux versions mobiles, à l'exception de la base mobile. Les fours de comptoir sont livrés avec une jambe plus courte pour les installations de comptoir. Ils sont disponibles avec des raccords de bouteilles de gaz LP jusqu'à 100 livre. Ils peuvent également être spécifiés pour l'approvisionnement en gaz naturel ou en vrac de propane.
- Ne placez pas le four de comptoir sur une surface combustible.
- Ne placez pas le four à pizza dans un endroit où l'ouverture du four risque d'être exposée à un vent fort.
- Ne placez pas le four à pizza là où il est susceptible d'être heurté ou touché par inadvertance par des passants.
- Il est recommandé que le comptoir ou toute autre surface s'étendent de 9 pouces au-delà des côtés et de l'arrière du four à pizza comme un dégagement de sécurité pour protéger les personnes contre les blessures.
- Ne placez pas le four à pizza sur une table ou un chariot qui ne peut pas supporter en toute sécurité le poids de 200 lb du four à pizza ou le renverser ou le basculer.
- Ne placez pas le four à pizza sur n'importe quelle surface qui permet au four à pizza de glisser facilement ou accidentellement changer de position.
- NE placez jamais le four à pizza lorsque le tuyau de gaz crée un risque de sécurité. Trébucher sur un tuyau de gaz exposé peut provoquer une fuite de gaz, tirer le four à pizza hors du comptoir ou créer d'autres dangers graves pour la sécurité.
- NE jamais localiser le four à pizza dans un bâtiment, un abri, un hangar ou d'autres zones fermées.
- Le four à pizza n'est pas destiné à être installé sur un bateau ou un véhicule récréatif.
- Pour faciliter l'utilisation et le fonctionnement en toute sécurité, il est recommandé la surface sur laquelle le four à pizza est assis être au moins 36 pouces de haut (contre-hauteur) et pas plus de 42 pouces de haut (bar-hauteur)

IMPORTANT: ne pas construire le four à pizza dans n'importe quel type de boîtier. Une bonne circulation d'air dans et autour du four à pizza est essentielle à son fonctionnement. Maintenez au moins 12 pouces de dégagement autour des côtés et de l'arrière du four à pizza, et 12 pouces au-dessus du dessus. Ne pas obstruer l'espace ouvert sous le four à pizza. NE jamais placer le four à pizza sous une surface inflammable. Le four à pizza doit être placé au-dessus d'une surface non combustible.

Avant de cuire

Une vérification de sécurité rapide doit être effectuée avant chaque fois que vous utilisez le four à pizza.

- Nettoyez et inspectez le tuyau de gaz. S'il y a des preuves d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, n'utilisez pas le four à pizza. Le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser le four à pizza. Remplacez l'ensemble de flexibles par le type exact spécifié par Crown Verity.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz est dégagé du four à pizza. Éloignez le tuyau d'alimentation en carburant de toute surface chauffée.
- Vérifiez que la zone près du four à pizza est dégagée de matériaux et de vapeurs combustibles, y compris l'alcool, l'essence, les contenants d'aérosols et les produits secs. Gardez les cordons électriques en contact avec le four à pizza.
- Vérifier que rien n'interfère avec le fonctionnement sécuritaire du four en obstruant la ventilation autour et sous l'appareil. Le four à pizza nécessite un dégagement de 12 pouces à gauche, à droite et à l'arrière de l'appareil sans obstruction au-dessus.
- Ne pas utiliser le four avec des vêtements trop amples, en particulier des manchons lâches qui peuvent entrer en contact avec les surfaces chaudes à l'intérieur du four ou près de la porte.
- Avoir des gants isolés avec des poignets longs prêts et disponibles.

IMPORTANT: le four à pizza est équipé d'un thermomètre. Il y a trois types de chaleur nécessaires pour cuisiner correctement la pizza qui comprend les éléments suivants. Direct (pierres de cuisson), radiant (matériaux environnants) et convection. Le thermomètre ne mesure que la température du four qui n'est pas corrélée directement avec la température de surface des pierres de cuisson. Grâce à des tests approfondis, nous recommandons que la température de la pierre à pizza soit réglée entre 500 et 525 degrés F pour un meilleur résultat. Le thermomètre du four peut enregistrer une température légèrement différente, il est donc recommandé de vous familiariser avec les paramètres de température et votre propre environnement de cuisson personnel pour optimiser le réglage de la température pour la meilleure performance de cuisson.

Procédures générales d'exploitation

Le four à pizza atteint les températures de fonctionnement en environ 20 minutes, mais peut varier selon les conditions environnementales. La température de surface idéale des pierres de cuisson, spécifiquement pour la pizza, est entre 500-525 degrés Fahrenheit, cependant pour les exigences de conformité, la jauge de température pour le four est spécifique à la température de l'air. Il y a une corrélation directe entre la température de l'air du four et la température de la pierre, mais les valeurs réelles varient légèrement.

Pratiquez avec votre four à pizza pour comprendre les variables de température et les nuances de votre four avant d'héberger vos invités.

Pendant que vous cuisinez

Les surfaces des fours à pizza sont très chaudes, tout comme les pizzas que vous cuisinez. Suivez ces conseils lors de l'utilisation du four:

- Ne déplacez jamais le four à pizza lorsqu'il est en service ou lorsqu'il est chaud.
- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à votre aptitude à faire fonctionner le four à pizza en toute sécurité.
- Ne touchez pas le dessus du four à pizza, la tablette avant ou les surfaces à l'intérieur ou à proximité de l'ouverture de la porte pendant que le four est chaud. Ces surfaces peuvent causer de graves brûlures.
- Faire très attention au transport de pizzas chaudes. Les garnitures peuvent causer de graves brûlures à vous-même ou à ceux qui vous entourent.
- N'utilisez que des outils à long manche pour nettoyer le plateau de cuisson. La poignée doit être suffisamment longue pour que vos mains restent en sécurité à l'extérieur du four.
- Ne videz jamais le ramasse-miettes lorsque le four est chaud. Le plateau et son contenu deviennent très chauds pendant que le four est en service.

Conseils de cuisson supplémentaires

Voici quelques conseils supplémentaires spécifiques à la cuisson de la pizza avec cet appareil. Nous vous recommandons de suivre ces conseils pour vous aider à obtenir des résultats cohérents avec votre expérience culinaire.

- Nos pierres de cuisson polies sont moins susceptibles de coller à la pâte à pizza que les pierres de cordiérite traditionnelles. Cependant, vous pouvez utiliser la farine de maïs entre la pâte et la peau pour aider à faire glisser la pizza hors de la peau. Assurez-vous que la pâte est farinée assez qu'il n'est pas collant sur le fond.
- Ne laissez pas une pizza Assemblée sur la peau plus longtemps que absolument nécessaire. Cela peut conduire à la pizza coller à la peau.
- Cuire les pizzas fines à moyennes en croûte directement sur le plateau de cuisson.
- Utilisez plusieurs gestes plus petits pour faire coaxial la pizza de la peau dans le four. Essayer de le faire avec un, plus grand geste est plus susceptible de déloger les garnitures de pizza.
- Ne surchargez pas une pizza à croûte mince ou à croûte moyenne avec trop de garnitures. Cela conduira le plus souvent à une croûte de centre détremée. En cas de doute, moins est plus.
- Si la pizza colle au pont de cuisson, le pont n'était probablement pas assez chaud avant que la pizza ait été mise sur le pont.
- Ne pas mettre une pizza congelée sur le plateau de cuisson. Il est presque certain de coller et de se brûler avant qu'il ne libère.
- Faites pivoter les pizzas pour une cuisson uniforme.
- Badigeonner toute farine de maïs brûlée du plateau de cuisson et dans le ramasse-miettes avant de cuire la prochaine pizza.
- Si vous avez des difficultés à faire pivoter la pizza à l'intérieur du four à l'aide d'un peeling, essayez d'utiliser des pinces à long manche pour faire le travail. Vous pouvez également utiliser les pinces pour soulever le bord de la pizza pour vérifier sur le fond de la croûte.
- Évitez de laisser la pizza entrer en contact avec le plateau de cuisson. Il s'agit d'une surface très chaude qui brûlera rapidement la croûte.

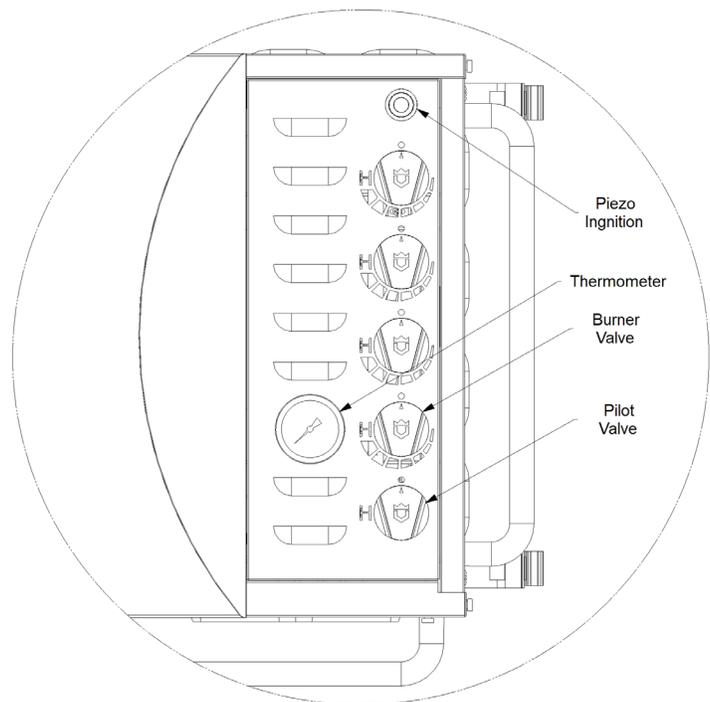
Allumer votre four à pizza

Avant d'allumer votre four à pizza, assurez-vous d'avoir suivi les instructions de ce manuel concernant la configuration correcte, le placement, les connexions de gaz et le fonctionnement sûr, qui précèdent cette page.

IMPORTANT: ne pas utiliser le four à pizza si l'odeur de gaz est présente à tout moment. Suivez les procédures d'essai d'étanchéité avant d'utiliser le four à pizza.

Procédure d'éclairage standard:

- Positionner les pare-brise en position ouverte.
- Assurez-vous que les vannes du brûleur principal sont en position OFF. (Voir Figure 3)
- Allumez l'alimentation de gaz principale et attendez 15 secondes.
- Tournez la vanne pilote en position marche.
- Appuyez sur le bouton d'allumage piézo et maintenez-le enfoncé pour enclencher l'allumage électronique et allumer le tube pilote. Confirmez que le pilote est allumé en regardant à travers l'ouverture derrière la porte de l'aile.
- Tournez les vannes du brûleur principal sur le réglage de température désiré. (Voir les procédures générales de fonctionnement pour les directives sur la façon de déterminer les réglages de température idéaux). L'allumage doit avoir lieu dans les 4 à 5 secondes. Vérifiez que les brûleurs sont allumés en regardant à travers les veuves du site sur la face du four (Voir Figure 5). Si les brûleurs ne s'allument pas dans ce délai, tournez le bouton de température à la position OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant d'essayer à nouveau. Si l'appareil ne s'allume pas après plusieurs tentatives, référez-vous à la section de dépannage de ce manuel.



LA FIGURE 2. DETAILS DE CONTRÔLE

Procédure d'éclairage manuel:

- Ouvrez les portes du four à pizza et positionnez-les sur les côtés du four.
- Assurez-vous que la vanne du brûleur principal est en position OFF. (Voir Figure 3)
- Allumez l'alimentation de gaz principale et attendez 15 secondes.
- Tournez la vanne pilote en position marche.
- Insérez un briquet de barbecue dans le trou situé derrière la porte de l'aile sur la face du four à pizza (Voir Figure 4).
- Inspecter visuellement pour voir que le tube pilote est allumé.
- Tournez les vannes du brûleur principal sur le réglage de température désiré. (Voir les procédures générales de fonctionnement pour les directives sur la façon de déterminer les réglages de température idéaux). L'allumage doit avoir lieu dans les 4 à 5 secondes. Vérifiez que les brûleurs sont allumés en regardant à travers les veuves du site sur la face du four. (Voir Figure 5). Si les brûleurs ne s'allument pas dans ce délai, tournez le bouton de température à la position OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant d'essayer à nouveau. Si l'appareil ne s'allume pas après plusieurs tentatives, référez-vous à la section de dépannage de ce manuel.

FIGURE 3. POSITIONS DES

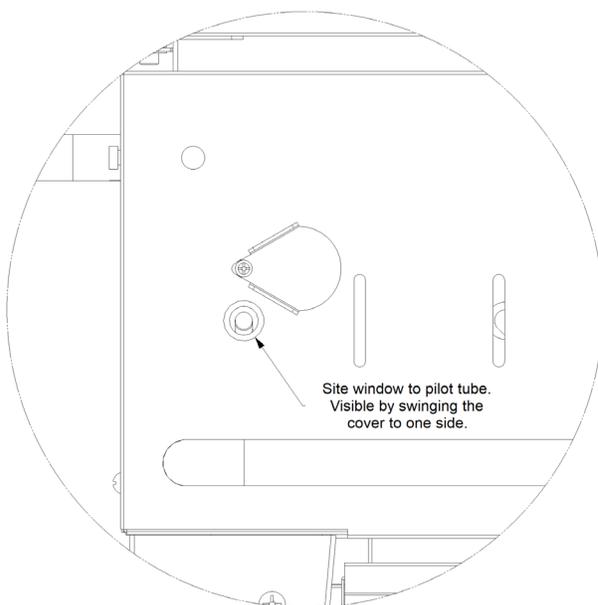
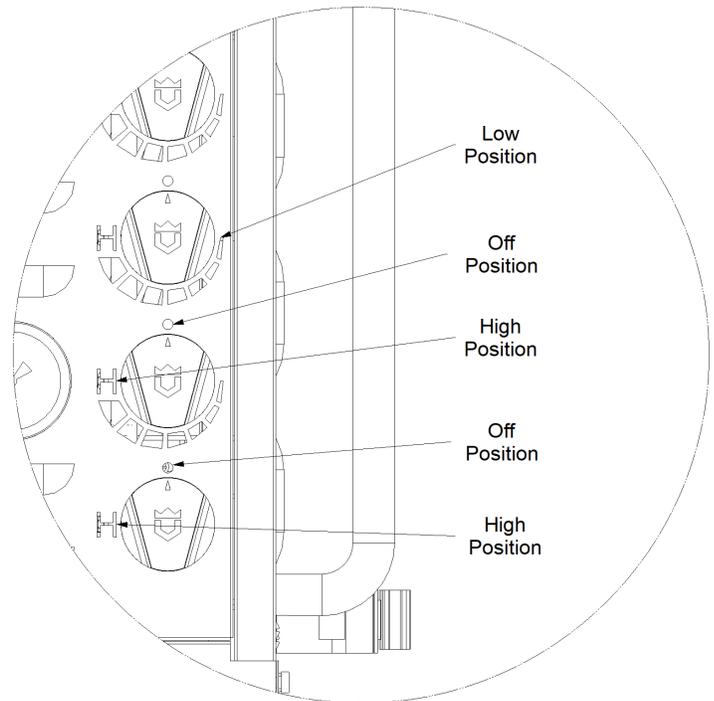


FIGURE 4. ACCÈS MANUEL À L'ÉCLAIRAGE

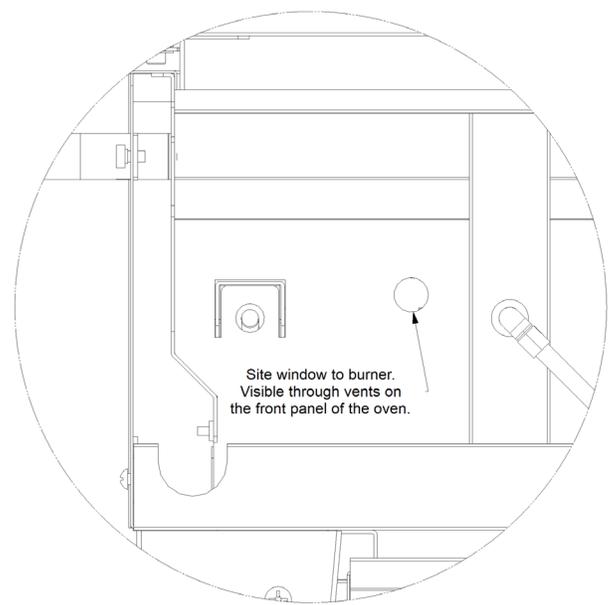


FIGURE 5. FENÊTRE DU SITE DU BRÛLEUR

Réglages du brûleur

Chaque brûleur est testé et ajusté à l'usine pour des performances correctes. Si un brûleur ne fonctionne pas correctement, il peut être dû à des variations dans l'alimentation de gaz local ou à cause d'un obturateur d'air obstrué ou d'un orifice. Les flammes doivent être stables sans soulever le brûleur. Les flammes devraient brûler proprement sans créer de résidus de suie.

Caractéristiques de flamme du brûleur:

- La flamme doit être bleue et stable avec seulement une petite quantité d'orange, le cas échéant, aux extrémités. Il devrait y avoir peu de bruit et pas de levage.
- Le cône intérieur doit être 1/4 pouces de haut.
- Le cône extérieur doit être de 5/8 pouce de haut.

Ajustez visuellement les flammes dans votre four à pizza et ajustez-les si nécessaire, en suivant les instructions ci-dessous.

IMPORTANT: Une flamme de suie est généralement causée par la saleté, des débris ou des nids d'araignée bloquant le volet d'air ou l'orifice. C'est une condition dangereuse. Le four à pizza ne doit pas être utilisé tant que le problème n'est pas corrigé. Si vous n'êtes pas à l'aise d'aborder le problème vous-même, veuillez embaucher un technicien agréé ou contacter Crown Verity service au 1-888-505-7240.

Pour nettoyer le volet d'air:

Éteignez le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz ou fermez la vanne principale du cylindre LP. Assurez-vous que les boutons de commande du four à pizza sont en position FERME.

Si votre four à pizza est équipé d'étagères latérales et ou avant, enlevez les étagères et placez-les délicatement sur le dos pour éviter de rayer les surfaces. Ensuite, retirez la plaque frontale du boîtier du brûleur en enlevant les quatre vis sur le bord extérieur du visage. Une fois que les quatre vis sont enlevées, soulevez doucement vers le haut et vers l'avant pour enlever le visage. Placez le visage vers le bas sur son dos pour éviter les rayures de surface.

L'obturateur se trouve à l'extrémité des tubes du brûleur les plus proches de l'orifice de gaz.

Utilisez une lampe de poche pour voir les ouvertures criblées du volet d'air et enlevez les obstructions évidentes de l'écran protégeant le volet d'air.

Pour régler le volet d'air:

Laisser le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz en position OFF ou laisser la vanne principale sur le cylindre LP en position fermée. Les boutons de commande du four à pizza doivent également rester en position OFF.

Avec le visage enlevé, vous devrez également enlever les pierres de cuisson pour avoir un accès clair aux brûleurs.

À l'aide d'un tournevis, desserrer la vis de blocage (voir figure 6). Veillez à ne pas retirer la vis de blocage. Une fois desserré, vous pouvez faire pivoter le volet d'air pour régler la quantité d'air entrant dans le Venturi.

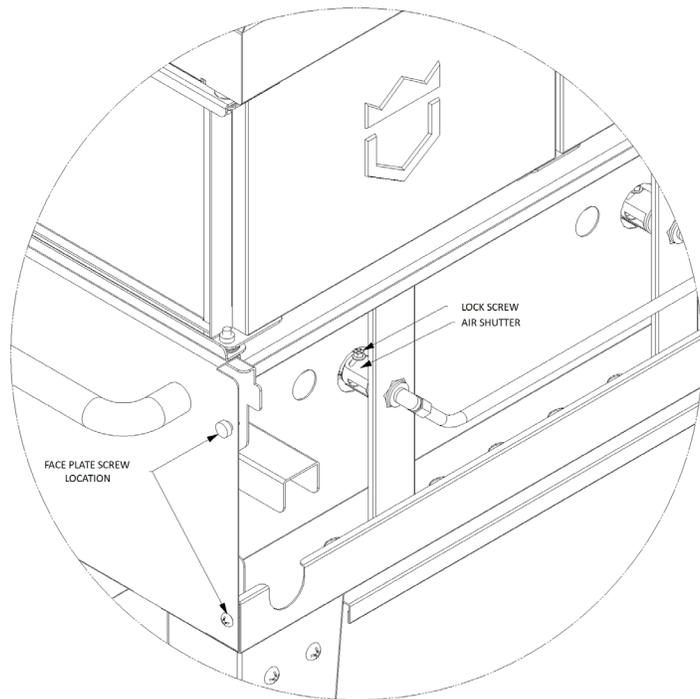
IMPORTANT: Soyez prudent lorsque vous manipulez les tubes du brûleur car ils peuvent être très chauds. Les surfaces adjacentes peuvent également être très chaudes et peuvent causer de graves brûlures. Soyez prudent lorsque vous manipulez des composants et utilisez des gants de protection.

Allumez le robinet d'alimentation en gaz ou ouvrez la vanne principale sur le cylindre LP. En suivant les instructions d'éclairage, allumez les brûleurs à régler.

Boîte de texte Vérifiez que la flamme est la plupart du temps bleu-certaines taches jaunes aléatoires sont normales, comme c'est un "pop" étouffé lorsque le brûleur est éteint.

Une fois ajusté à une flamme stable qui brûle proprement et ne soulève pas, tournez le bouton de commande du four à pizza à la position OFF. Serrer la vis de blocage. Re-allumer et confirmer le réglage est bon. Une fois confirmée, remplacez les pierres de cuisson et la plaque frontale.

FIGURE 6. RÉGLAGES DU BRÛLEUR

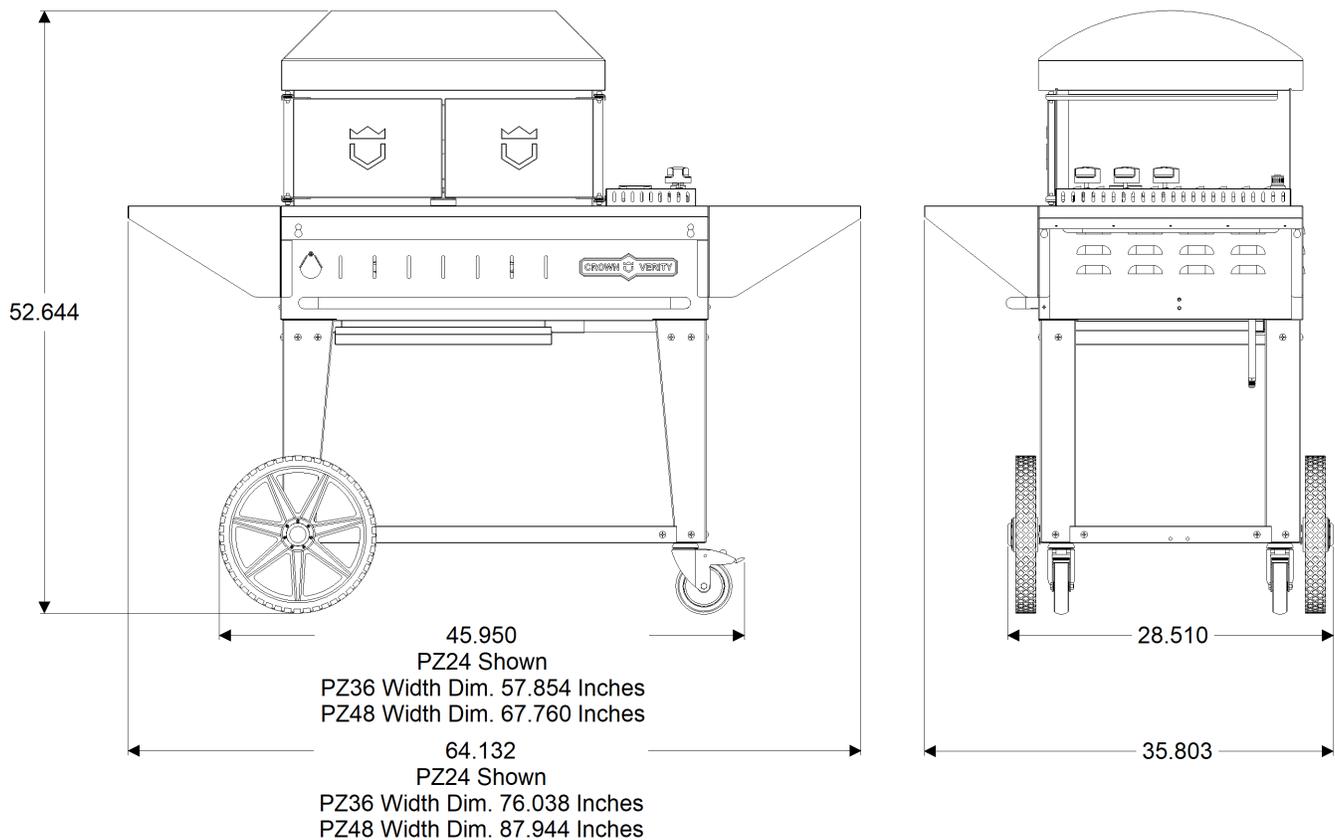


IMPORTANT: Assurez-vous toujours que les orifices en laiton sont insérés dans les trous des extrémités des volets d'air et centrés.

Dimensions du four à pizza

- ❑ Ne pas «construire» le four à pizza.
- ❑ Maintenez un dégagement d'au moins 12 pouces sur les côtés et le dos, et un dégagement de 12 pouces vers le haut pour une bonne ventilation.
- ❑ Ne pas installer sous une structure combustible.
- ❑ Pour une utilisation en extérieur uniquement

FIGURE 7. DIMENSIONS DU PRODUIT

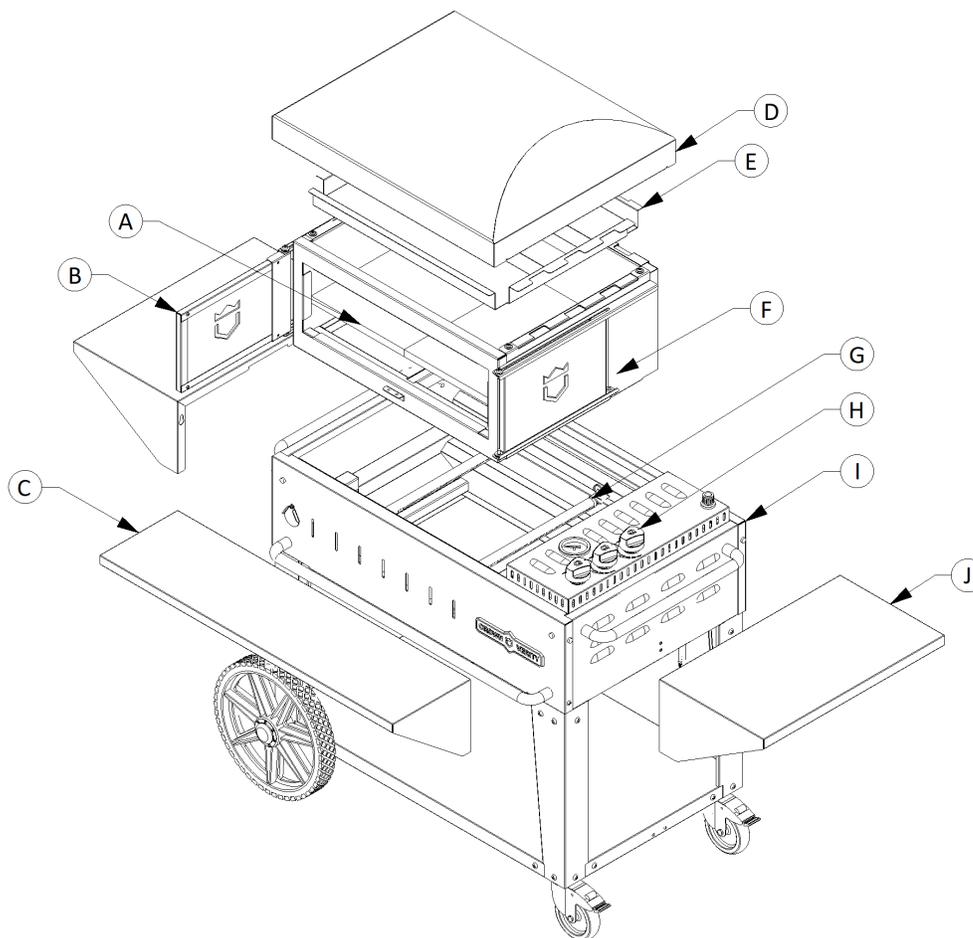


Assemblage du four

Pour un entretien et un entretien plus facile, votre four à pizza s'accumule ensemble. Aucun outil n'est nécessaire pour le démontage.

- A. pierres de cuisson
- B. Pare-vent rétractable
- C. étagère frontale en option
- D. dôme du four
- E. déflecteur de chaleur
- F. Meuble four
- G. brûleurs à gaz
- H. jauge de température et boutons de commande
- I. Armoire de brûleur mobile/boîte d'incendie
- J. Tablettes latérales facultatives

FIGURE 8. ASSEMBLAGE DU FOUR (PZ24)



AVERTISSEMENT: le ramasse-miettes deviendra chaud pendant le fonctionnement. Pour éviter les brûlures, assurez-vous que le four est froid avant de toucher le plateau ou d'utiliser un gant de cuisson.

Entretien de votre four à pizza

Entretien de l'acier inoxydable:

Le four à pizza Crown Verity est construit à partir de 304 acier inoxydable, qui est un acier inoxydable de haute qualité, non magnétique qui est très résistant à la corrosion. C'est aussi une surface très hygiénique. Les composants en acier inoxydable de votre four à pizza sont garantis pour la vie contre la détérioration structurelle ou l'échec. Avec les soins appropriés, votre four à pizza devrait durer toute une vie. L'acier inoxydable peut se décolorer de la chaleur intense. Cette condition est normale.

Nettoyez toujours votre four à pizza en acier inoxydable avec un dégraissant organique doux et sécuritaire, suivi d'un vernis en acier inoxydable. Toujours frotter avec le grain, jamais en face. Enlevez tous les résidus de nettoyant avant d'allumer le four à pizza afin d'éviter une accumulation de film du nettoyeur.

ENVIRONNEMENTS d'eau salée: 304 l'acier inoxydable est résistant à la corrosion mais n'est pas imperméable à la rouille dans les environnements d'eau salée. L'exposition à l'air salin et à la pulvérisation de mer endommagera éventuellement l'appareil s'il n'est pas soigné correctement. La meilleure chose que vous pouvez faire pour le protéger est de le nettoyer fréquemment. Ne donnez pas le temps de sel pour établir la réaction chimique qui contribue à la rouille. Dans les environnements d'air salé, nous recommandons de nettoyer toutes les surfaces en acier inoxydable au moins toutes les deux semaines pour garder votre four en état de première. Lorsqu'il n'est pas utilisé, nous vous conseillons de garder le couvercle sur l'appareil.

Entretien de la pierre de cuisson:

- Nettoyez les pierres de cuisson avec une brosse en laiton à long manche. Il est préférable de le faire pendant que les pierres de cuisson sont chauds.
- Portez des gants longs et isolés et faites preuve de prudence.
- Ne jamais cuire les aliments gras, huileux ou beurre directement sur les pierres de cuisson. Ne jamais utiliser de nettoyants sur les pierres de cuisson.
- Ne pas cuire les pizzas congelées sur les pierres de cuisson.
- Ne jamais laisser tomber la pierre de cuisson ou provoquer un choc brusque. La pierre sera probablement craquer.

Entretien du brûleur:

Les brûleurs doivent être inspectés visuellement une fois par an. Pour accéder aux brûleurs, assurez-vous d'abord que le four à pizza est complètement refroidi. Assurez-vous que les vannes de commande du four à pizza sont en position OFF et éteignez l'alimentation en gaz principale. Retirez le dôme du four et le déflecteur de chaleur (voir figure 4). Enlevez soigneusement les pierres de cuisson car elles sont lourdes et pourraient casser si abandonnées. Les brûleurs sont maintenant exposés. Inspectez visuellement les brûleurs pour confirmer qu'ils sont structurellement sains (vous avez la possibilité de retirer l'armoire du four pour obtenir un meilleur accès visuel si désiré).

Il est peu probable que les brûleurs de votre four à pizza deviennent sales. Cependant, ils peuvent être nettoyés à l'aide d'une brosse en laiton si nécessaire. Brossez délicatement les débris, en veillant à ne pas déloger les brûleurs. Les orifices de brûleur obstrués peuvent être ouverts avec un trombone redressé. Ne pas utiliser un cure-dent ou autre chose qui pourrait se briser à l'intérieur des orifices du brûleur. Pour enlever les brûleurs pour le nettoyage, retirez la goupille du brûleur et balancez le brûleur de chaque côté du support de retenue pour soulever et retirer le brûleur (voir figure 5). Après avoir nettoyé les brûleurs, vous devez vous assurer que l'ouverture du venturi du brûleur est centrée sur l'orifice en laiton lors du remplacement du brûleur. Une fois les brûleurs en place, remontez le four à pizza et inspectez visuellement le tuyau de gaz avant de l'allumer.

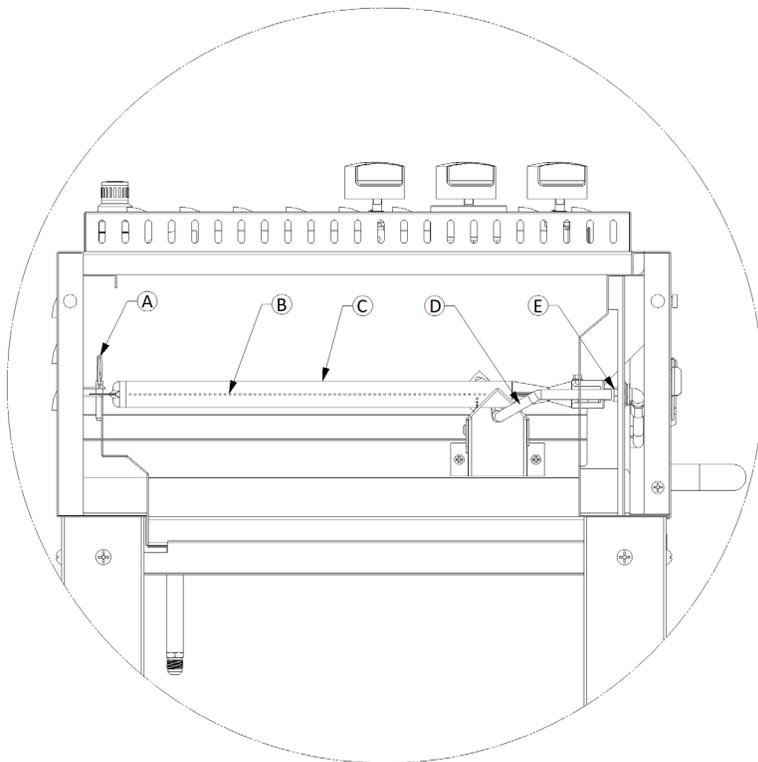


FIGURE 9. DÉTAILS DU BRÛLEUR

- A. Broche de brûleur
- B. Ports de brûleur
- C. brûleur
- D. Tube pilote
- E. Orifice en laiton

Nettoyage de l'orifice:

NETTOYAGE D'ORFICE:

Les orifices obstrués créent une condition dangereuse qui doit être résolue avant que le four à pizza puisse être utilisé. Si vous n'êtes pas entièrement à l'aise avec la procédure, veuillez utiliser un technicien qualifié ou contacter le service à la clientèle de Crown Verity au 1-888-505-7240

Les orifices peuvent être consultés une fois les brûleurs enlevés. Retirez l'orifice en laiton à l'aide d'une clé à douille de 1/2 pouce de rachetting.

Brillez une lampe de poche à travers l'orifice pour rechercher des obstructions. Enlevez les obstructions avec une aiguille. Utilisez les précautions extrêmes pour ne pas agrandir le trou. Réinstallez et serrez l'orifice. Réinstallez le brûleur en veillant à ce qu'il soit centré sur l'orifice. Testez les brûleurs et vérifiez les caractéristiques de flamme appropriées.

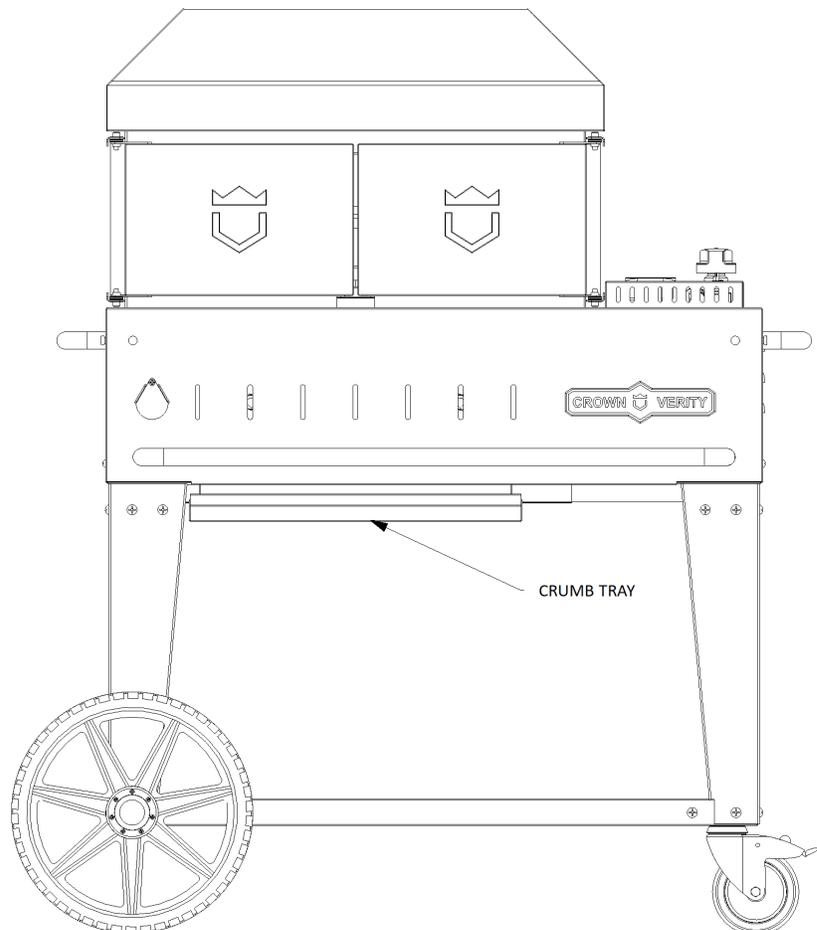
PILES IGNITOR :

Le système d'allumage électronique est actionné par batterie. Si vous n'entendez pas un bruit de clic rapide et fort lorsque vous appuyez et maintenez le bouton de commande, vous devrez peut-être changer les piles.

Vidange du bac à miettes:

AVERTISSEMENT: le plateau à miettes devient extrêmement chaud lorsque le four à pizza fonctionne. Videz le ramasse-miettes uniquement lorsque le four est refroidi. Avant d'allumer le four est un bon moment pour vider le plateau. Le plateau se bloque sur les rails sous le foyer. Après le nettoyage, réinsérez complètement veillant à ce qu'il soit correctement installé sur les rails.

FIGURE 10 PLATEAU À MIETTES



Dépannage

Les conseils de dépannage ici sont pour des informations générales seulement. L'information peut vous épargner la peine d'un appel de service. Si votre four à pizza nécessite un service, communiquez avec le service à la clientèle de Crown Verity au 1-888-505-7240.

Le four à pizza ne s'allume pas:

- Entendez-vous un bruit de clic rapide lorsque vous appuyez et maintenez le bouton d'allumage électronique? S'il n'y a pas de clic, ou si le clic est lent ou faible, remplacez les piles d'allumage (reportez-vous à la section entretien de votre four à pizza du manuel).
- Si vous entendez un clic rapide, mais que le four à pizza ne s'allume pas avec l'allumage électronique, essayez d'allumer manuellement le four (suivez les instructions de la section allumer votre four à pizza de ce manuel). Si le four ne s'allume pas manuellement, il se peut qu'il n'y ait pas de gaz pour les brûleurs. Tournez les boutons de commande du four à pizza sur la position FERME. Vérifiez que le four à pizza est branché à l'alimentation en gaz, que l'alimentation en gaz principale est en marche ou que le cylindre LP n'est pas vide.

Le four à pizza n'arrivera pas à la température:

- Si le four ne chauffe pas dans les 30 minutes qui commencent, les brûleurs risquent de ne pas avoir un débit de gaz suffisant.
- Si possible réorienter le four pour s'assurer que le vent excessif n'affecte pas la performance.
- Laisser la vanne de brûleur ouverte avant d'ouvrir le robinet de la bouteille peut provoquer l'activation du dispositif de contrôle de débit. Fermez toutes les vannes et suivez les procédures d'éclairage.
- Le cylindre LP n'a pas assez de gaz pour assurer une pression adéquate. Changez le réservoir si nécessaire. Dans certaines situations, dans des températures ambiantes froides, un cylindre LP s'englacera, créant une chute de pression. Si cela se produit, éteignez le réservoir et laissez-le se réchauffer avant d'essayer à nouveau. Un réservoir plein est moins susceptible de glace vers le haut qu'un réservoir qui est moins de moitié plein.
- Vérifiez que l'alimentation en gaz principale est entièrement en marche et non seulement partiellement ouverte.
- Les orifices sont clairs et non obstrués. Un orifice obstrué crée une situation dangereuse. N'utilisez pas le four à pizza tant que le problème n'a pas été résolu (voir la section entretien de votre four à pizza).

Les pizzas se collent au plateau de cuisson:

- Le four n'est probablement pas assez chaud lorsque la pizza est mise en place. Les pizzas sont également plus susceptibles de coller quand elles sont froides. Le plateau de cuisson doit être chaud, et la pâte à pizza doit idéalement être à température ambiante avant de la mettre dans le four.

Le four produit beaucoup de fumée:

- Ceci est typiquement causé par quelque chose huileux se trouvant sur le pont de cuisson. Si cela se produit, la seule chose que vous pouvez faire est d'essayer de le brûler. Les aliments huileux ne doivent jamais être placés directement sur le plateau de cuisson. Le fromage brûlé ou d'autres solides peuvent être grattés ou balayés sur le plateau de cuisson.

Liste de vérification de l'installation

Le programme d'installation doit être initial à côté de chaque élément:

- Les dégagements spécifiés sont maintenus
- L'assemblage initial est terminé — tout le ruban adhésif et l'emballage interne sont retirés
- Plateau de miettes installé
- Boutons de contrôle de l'installation
- Les pierres de cuisson sont installées
- En appuyant sur le bouton de commande
- Pilote et tubes de brûleur lumière
- Les pressions de gaz ont été fixées conformément à la plaque signalétique du four.
- Le robinet d'arrêt manuel est installé et accessible
- Le propriétaire de la maison est informé de l'emplacement de la vanne d'arrêt
- Conge le manuel est laissé au propriétaire de la maison

PROPRIÉTAIRE: veuillez vous assurer que l'installateur complète la liste de vérification, en expliquant chaque article. Le programme d'installation doit initialement chaque élément ci-dessus et signer ci-dessous.

Signature de l'installateur:

Date: