

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

# FOUR À PIZZA AVEC CHARIOT MOBILE

## TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	02
ACTIVEZ VOTRE GARANTIE .....	03
GUIDE D'ASSEMBLAGE .....	04
UTILISATION DE VOTRE BLACKSTONE .....	11
DÉPANNAGE .....	17

### IMPORTANT:

Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires au montage correct et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Installateur/Assembleur : Laisser ces instructions au consommateur.



Pour obtenir la dernière version de ce manuel, scannez ce code ou visitez [BlackstoneProducts.com/support](https://BlackstoneProducts.com/support)

### CLÉ D'ALERTE DE SÉCURITÉ

#### ⚠ DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.

#### ⚠ ATTENTION

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

#### AVIS

Indique des informations considérées comme importantes, mais non liées à un danger (par exemple, des messages liés à des dommages matériels).

# INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

## ⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:

- Fermez le gaz vers l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

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

## ⚠ DANGER

- **NE FAITES jamais fonctionner cet appareil sans surveillance.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'ESSEYER PAS d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.**

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

## SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

### POUR SE PROTÉGER CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES:

- Ne plongez pas le cordon ou les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- N'UTILISEZ PAS un appareil de cuisson à gaz extérieur à des fins autres que celles prévues.
- NE FAITES pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Contactez le fabricant pour réparation.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou toucher des surfaces chaudes.
- Gardez tout cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en carburant éloignés des surfaces chauffées.
- Lors de la connexion, branchez d'abord la fiche à l'appareil puis dans la prise.

### UTILISEZ UNIQUEMENT UN CIRCUIT PROTÉGÉ PAR DISJONCTEUR DE FUITE À LA TERRE (GFI) AVEC CET APPAREIL.

- Cet appareil, lorsqu'il est installé, doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, à la norme NFPA 70 Code canadien de l'électricité, partie I.
- Ne retirez pas la fiche de mise à la terre et ne l'utilisez pas avec un adaptateur à 2 broches.
- Utilisez uniquement des rallonges avec une fiche de mise à la terre à 3 broches, adaptées à la puissance de l'équipement et approuvées pour une utilisation en extérieur avec un marquage W-A.

## ⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne stockez pas et N'UTILISEZ PAS d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de GPL non connectée pour utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

## SÉCURITÉ DES APPAREILS À GAZ

- L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil à tout moment.
- Ayez à portée de main un extincteur de type BC ou ABC.

### NE PAS UTILISER À DES FINS AUTRES QUE CELLES PRÉVUES:

- NE PAS utiliser pour la cuisine commerciale.
- N'UTILISEZ PAS cet appareil comme appareil de chauffage.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Une installation, une utilisation, un réglage, une altération, un entretien, une modification ou un entretien inappropriés peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Reportez-vous à ce manuel.

### L'INSTALLATION DOIT ÊTRE CONFORME AUX CODES LOCAUX

En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à ANSI Z223.1/NFPA 54, CSA B149.1 ou CSA B149.2.

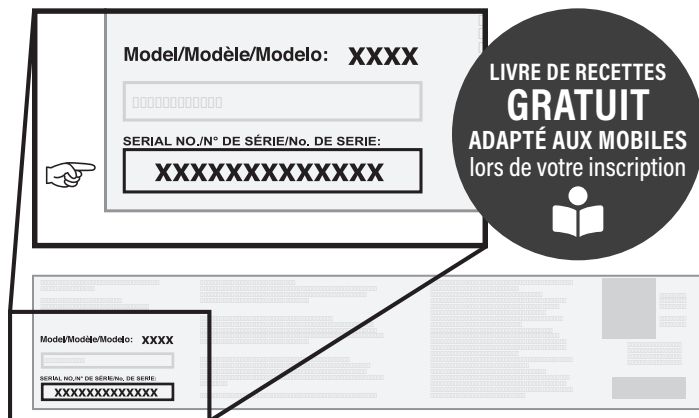


# ACTIVEZ VOTRE GARANTIE

La garantie d'un an de North Atlantic Imports LLC couvre les pièces de rechange jusqu'à un an après la date d'achat.

## POUR ACTIVER CETTE GARANTIE, VOUS DEVREZ FOURNIR:

☞ Numéro de série de votre appareil



Le numéro de série se trouve sur l'étiquette du fabricant de votre appareil. (L'étiquette du fabricant est un grand autocollant argenté apposé sur le corps de votre appareil.)



Enregistrez votre appareil sur [BlackstoneProducts.com/register](https://BlackstoneProducts.com/register)

## PRÉSENTATION DE LA GARANTIE

North Atlantic Imports, le fabricant, garantira pendant un an à compter de l'achat toutes les pièces, la fabrication et les finitions. Ce sera l'option du fabricant de réparer ou de remplacer l'un des éléments ci-dessus. Toutes les garanties sont limitées à l'acheteur d'origine uniquement. Cette garantie ne couvre aucune responsabilité de la part de North Atlantic Imports, de ses agents ou employés, pour tout dommage indirect ou consécutif résultant d'une violation de la garantie. L'acheteur doit suivre les instructions d'utilisation du fabricant.

Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages résultant d'une mauvaise utilisation de la station de cuisson. Il est de la responsabilité de l'acheteur d'établir la période de garantie en vérifiant la date d'achat originale avec le reçu de vente original.

## EXPLICATION DÉTAILLÉE DE LA GARANTIE

North Atlantic Imports LLC garantit au propriétaire que le produit couvert par cet accord est exempt de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation et de service pour lesquelles il était destiné si, mais seulement si, il a été utilisé conformément à North Atlantic Imports LLC instructions exclusivement pour un usage domestique, et non pour un club privé ou public, à des fins institutionnelles ou commerciales.

L'obligation de North Atlantic Imports LLC en vertu de cette garantie est limitée au remplacement ou à la réparation, sans frais, de toute pièce ou pièces qui peuvent s'avérer, à la satisfaction de North Atlantic Imports LLC, défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un entretien domestiques normaux dans les périodes indiquées ci-dessous, de temps à compter de la date d'achat ; pendant un an à compter de l'achat, toutes les pièces, la finition et la fabrication. En cas de non-conformité à cette garantie pendant les périodes de garantie applicables indiquées ci-dessus, l'acheteur d'origine doit informer North Atlantic Imports LLC de la violation de la garantie pendant la période de garantie applicable.

North Atlantic Imports LLC doit, sur notification et conformité de l'acheteur d'origine avec ces instructions, corriger cette non-conformité en réparant ou en remplaçant la ou les pièces défectueuses.

La correction de la manière indiquée ci-dessus constituera l'accomplissement de toutes les obligations de North Atlantic Imports LLC en ce qui concerne la qualité du produit.

North Atlantic Imports LLC ne garantit pas que cet équipement réponde aux exigences de tout code de sécurité d'un état, d'une municipalité ou d'une autre juridiction, et l'acheteur d'origine assume tous les risques et responsabilités résultant de son utilisation, qu'il soit utilisé conformément à North Atlantic Imports instructions LLC ou autrement.

Cette garantie ne couvre pas et est destinée à exclure toute responsabilité de la part de North Atlantic, ses agents, préposés ou employés, que ce soit en vertu de cette garantie ou implicite par la loi pour tout dommage indirect ou consécutif en cas de violation de toute garantie. L'acheteur doit établir toutes les périodes de garantie applicables conformément à cette garantie en vérifiant la date d'achat originale en produisant le reçu de vente daté. Cette garantie ne s'applique pas à ce produit ou à toute autre partie de celui-ci qui a fait l'objet d'un accident, d'une négligence, d'une altération, d'un abus ou d'une mauvaise utilisation ou qui a été réparé ou modifié sans le consentement écrit de North Atlantic, en dehors de l'usine de North Atlantic Imports LLC. La garantie complète du fabricant n'est pas valable pour les plaques chauffantes achetées auprès de revendeurs tiers sans licence, achetées à prix réduit en raison de pièces manquantes ou endommagées, ou achetées en tant que modèle de plancher ; à la discrétion de North Atlantic Imports.

North Atlantic Imports LLC n'offre aucune garantie quant aux accessoires ou pièces non fournis avec. Cette garantie ne s'applique qu'à l'intérieur des frontières des États-Unis d'Amérique et du Canada. Cette garantie donne à l'acheteur d'origine des droits spécifiques, et l'acheteur d'origine peut également avoir d'autres droits, qui varient d'un état à l'autre.

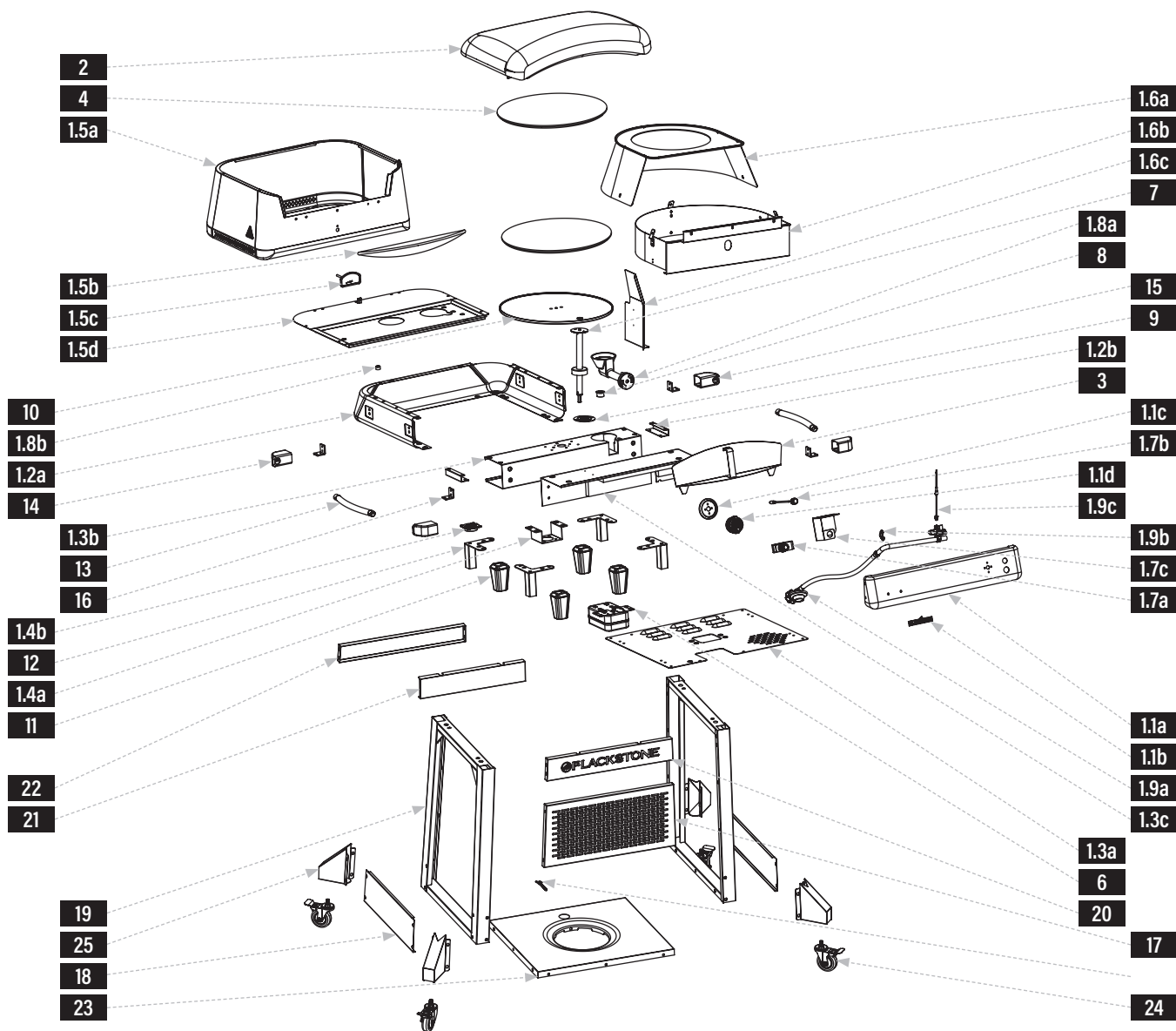
FRANÇAIS



# GUIDE D'ASSEMBLAGE

## VUE ÉCLATÉE

FRANÇAIS

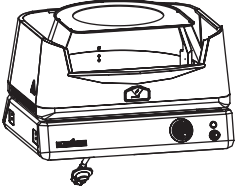


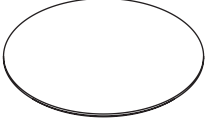
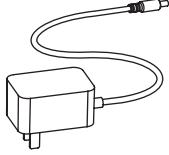
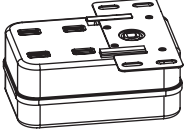
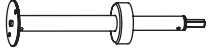



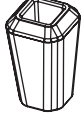
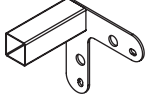

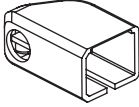
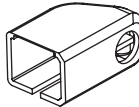
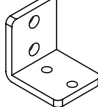
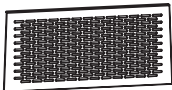

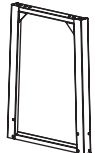





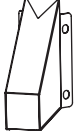
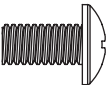
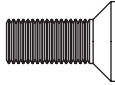




### LISTE DES PIÈCES

PIÈCES	QTÉ	PIÈCES	QTÉ	PIÈCES	QTÉ	PIÈCES	QTÉ				
1.1a	Panneau de commande	1	1.3b	Panneau de base du brûleur	1	1.5d	Panneau inférieur du corps du four	1	1.8a	Brûleur	1
1.1b	Plaque signalétique	1	1.3c	Panneau d'isolation du brûleur	1	1.6a	Chambre à pizza supérieure	1	1.8b	Colonne supérieure du brûleur	1
1.1c	Lunette de bouton de commande	1	1.4a	Support de palier d'arbre	1	1.6b	Chambre à pizza inférieure	1	1.9a	Conduite de gaz et ensemble régulateur	1
1.1d	Bouton de contrôle	1	1.4b	Manchon de palier d'arbre	1	1.6c	Panneau coupe-feu	1	1.9b	Soupape de sécurité thermocouple	1
1.2a	Panneau de contour du boîtier du brûleur	1	1.5a	Panneau de contour du corps du four	1	1.7a	Allumeur	1	1.9c	Support de maintien du régulateur	1
1.2b	Plaques de connexion des brûleurs	2	1.5b	Siège de la porte du four	1	1.7b	Bouton moteur	1	23.1	Vis papillon	1
1.3a	Panneau inférieur du boîtier du brûleur	1	1.5c	Thermomètre	1	1.7c	Bouclier thermique de l'allumeur	1			





<p><b>1</b> Corps de four (1 pièce)</p> 	<p><b>2</b> Couvercle du four (1 pièce)</p> 	<p><b>3</b> Porte du four (1 pièce)</p> 	<p><b>4</b> Pierres à pizza (2 pièces)</p> 	<p><b>5</b> Cordon d'alimentation (1 pièce)</p> 	
<p><b>6</b> Moteur (1 pièce)</p> 	<p><b>7</b> Arbre rotatif (1 pièce)</p> 	<p><b>8</b> Manchon en bronze (1 pièce)</p> 	<p><b>9</b> Support de palier (1 pièce)</p> 	<p><b>10</b> Plateau tournant (1 pièce)</p> 	<p><b>11</b> Pieds (4 pièces)</p> 
<p><b>12</b> Jambes (4 pièces)</p> 	<p><b>13</b> Poignées latérales (2 pièces)</p> 	<p><b>14</b> Entretoise de poignée (L) (2 pièces)</p> 	<p><b>15</b> Entretoise de poignée (R) (2 pièces)</p> 	<p><b>16</b> Plaques de fixation (4 pièces)</p> 	<p><b>17</b> Panneau avant du chariot (1 pièce)</p> 
<p><b>18</b> Panneaux latéraux du chariot (2 pièces)</p> 	<p><b>19</b> Cadres de chariot (2 pièces)</p> 	<p><b>20</b> Panneau de logo avant (1 pièce)</p> 	<p><b>21</b> Panneau de fond orange (1 pièce)</p> 	<p><b>22</b> Panneau arrière du chariot (1 pièce)</p> 	<p><b>23</b> Base de chariot (1 pièce)</p> 
<p><b>24</b> Roulettes (4 pièces)</p> 	<p><b>25</b> Supports de roue (4 pièces)</p> 	<p><b>a.</b> Vis M6x14 (70 pièces)</p> 	<p><b>b.</b> Vis à tête fraisée M6x14 (3 pièces)</p> 	<p><b>c.</b> Vis M4x12 (5 pièces)</p> 	<p><b>d.</b> Écrous M6 (3 pièces)</p> 

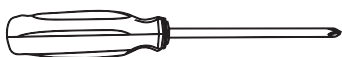
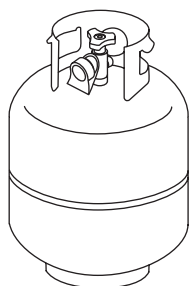
FRANÇAIS

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Trouvez une grande surface propre pour assembler votre appareil.  
Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'assemblage.

### ⚠ ATTENTION

Bouts pointus. Portez des gants lors de l'assemblage.



#### NON INCLUS:

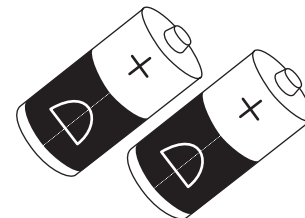
Bouteille GPL  
Taille: 45 x 30 cm (18 x 12 po), 9 kg (20 lb)  
La bouteille de GPL doit inclure un collier pour protéger le robinet de la bouteille de GPL.

#### OUTIL NÉCESSAIRE:

Tournevis cruciforme

### ⚠ ATTENTION

Morceaux lourds. Deux personnes doivent assembler cet appareil.



#### NON INCLUS:

Pile AAA

#### NON INCLUS (EN OPTION):

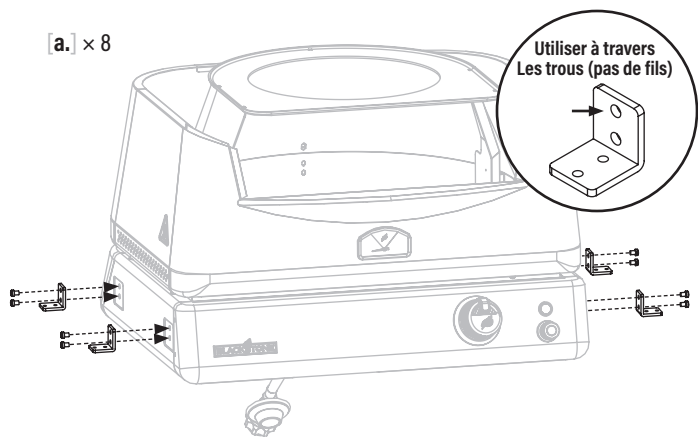
Deux (2) piles D

#### ÉTAPE 01

Placez la base du four sur une surface plane et lisse.

Retirez le couvercle du four en le soulevant vers le haut pour accéder aux pièces.

Utilisez huit (8) vis M6x12 [a.] pour fixer quatre (4) plaques de fixation au boîtier du brûleur.

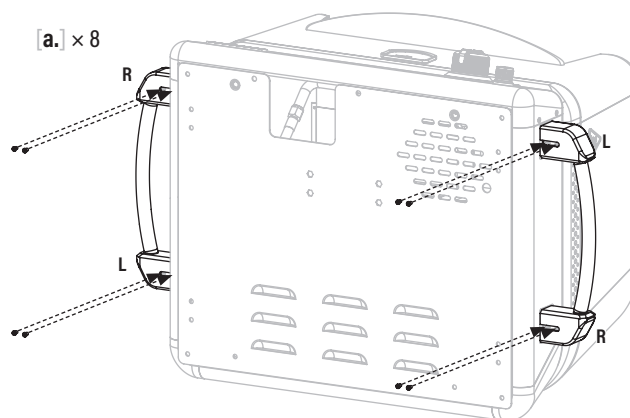


#### ÉTAPE 02

Faites glisser une (1) entretoise de poignée (L) et une (1) entretoise de poignée (R) sur une (1) poignée latérale.

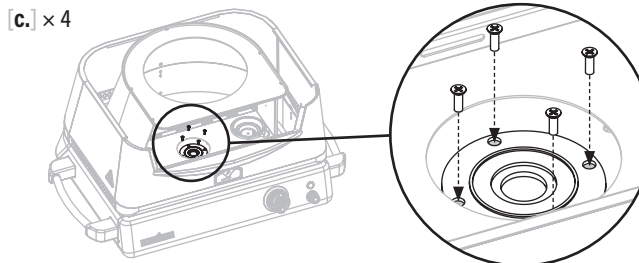
Utilisez quatre (4) vis M6x12 [a.] pour fixer la poignée aux plaques de fixation sur le côté gauche du boîtier du brûleur. (Remarque : ne serrez pas complètement tant que toutes les vis ne sont pas en place.)

Répétez avec l'autre poignée.



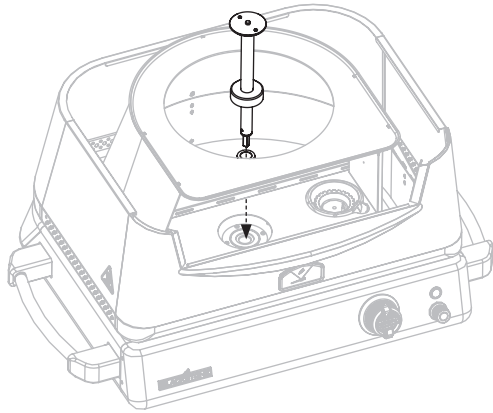
#### ÉTAPE 03

Utilisez quatre (4) vis à tête fraisée M4x12 [c.] pour fixer le support de palier au plancher du four.



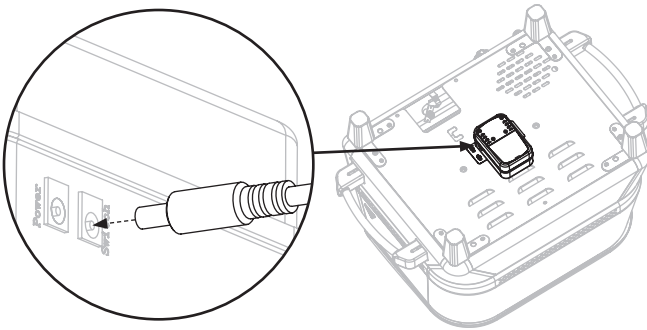


**ÉTAPE 04** Insérez l'arbre rotatif à travers le manchon en bronze et dans le support de palier.

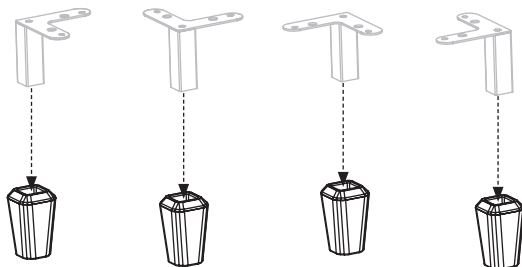


**ÉTAPE 06** Tirez le régulateur et le câble de l'interrupteur hors de la base (coupez les attaches).

Branchez le câble de l'interrupteur dans le moteur.

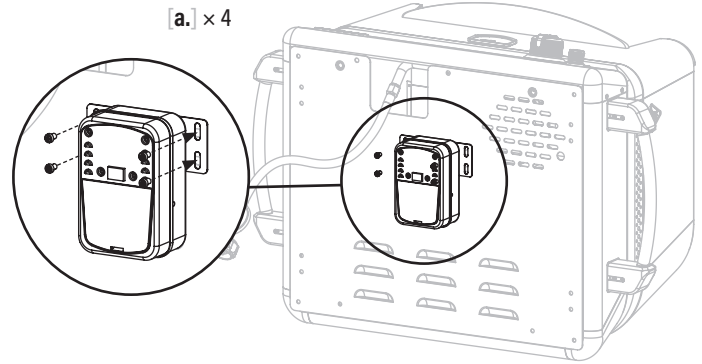


**ÉTAPE 08** Retirez les pieds des jambes.



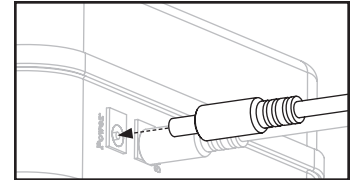
**ÉTAPE 05** Utilisez quatre (4) vis M6x12 [a.] pour fixer le moteur sous le boîtier du brûleur.

**Remarque:** Assurez-vous que l'arbre rotatif est aligné avant de serrer les vis.

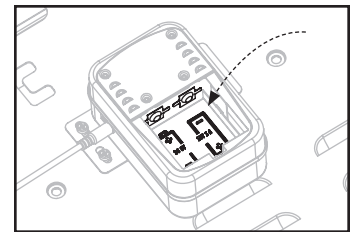


**ÉTAPE 07** Pour alimenter le moteur :

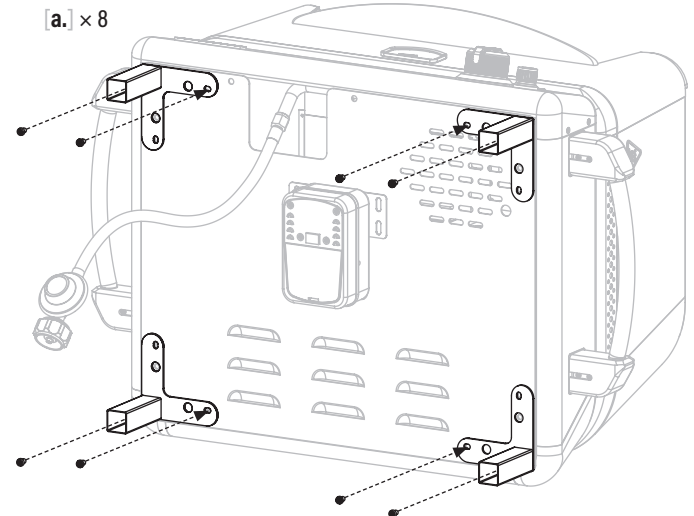
**OPTION A:** Branchez le cordon d'alimentation sur le moteur.



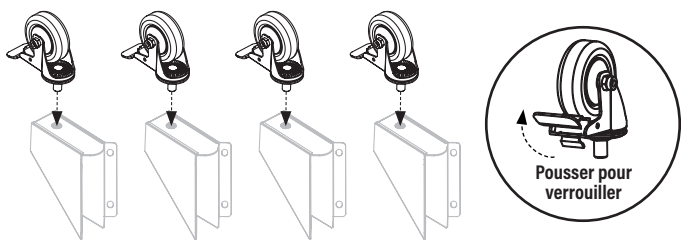
**OPTION B:** Insérez deux (2) piles D dans le moteur.  
(N'UTILISEZ PAS les piles et l'alimentation secteur en même temps.)



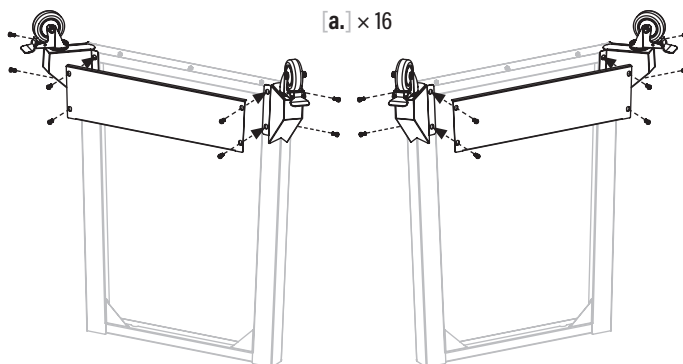
**ÉTAPE 09** Utilisez huit (8) vis M6x12 [a.] pour fixer les quatre (4) pieds au dessous du boîtier du brûleur.



**ÉTAPE 10.** Vissez les quatre (4) roues pivotantes dans le bas des quatre (4) supports de roue. (Assurez-vous que les roues sont bloquées.)



**ÉTAPE 11** Utilisez huit (8) vis M6x14 [a.] pour fixer deux (2) assemblages de roues et un (1) panneau latéral de chariot à un (1) cadre de chariot. Répétez l'opération avec l'autre cadre de chariot.



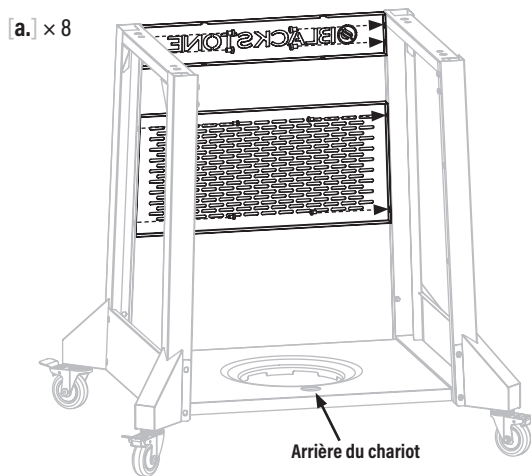
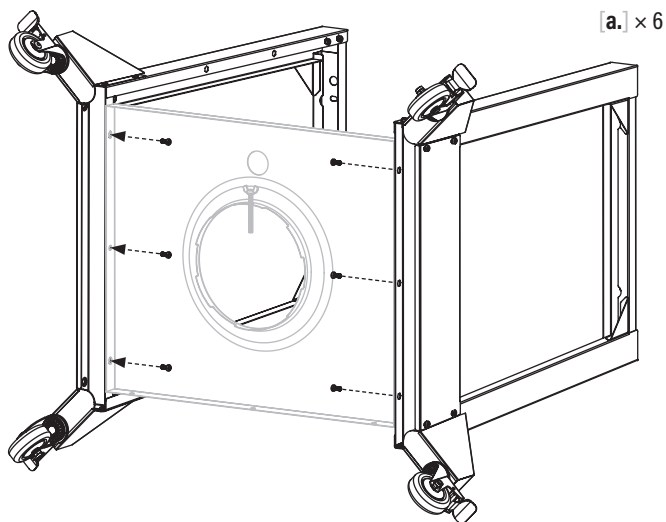
**ÉTAPE 12.** Utilisez six (6) vis M6x14 [a.] pour fixer les cadres du chariot à la base du chariot.

**Remarque:** Ne serrez pas encore complètement les vis.

**ÉTAPE 13** Utilisez quatre (4) vis M6x14 [a.] pour fixer le panneau avant du chariot aux châssis du chariot.

Utilisez quatre (4) vis M6x14 [a.] pour fixer le panneau avant du logo aux cadres du chariot.

**Remarque:** Ne serrez pas encore complètement les vis.

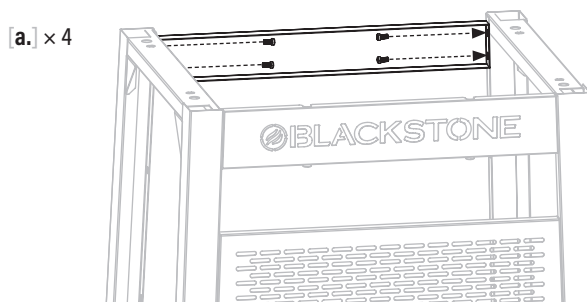
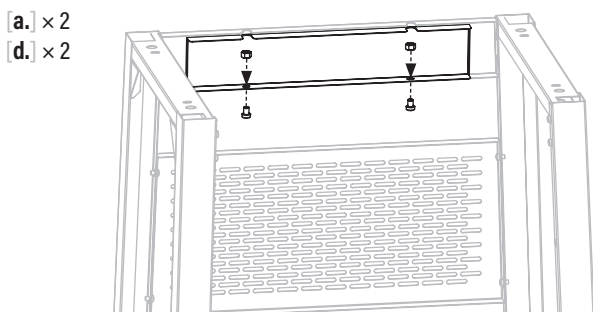


**ÉTAPE 14.** Utilisez deux (2) vis M6x14 [a.] et deux (2) écrous M6 [d.] pour fixer le panneau de fond orange au panneau avant du logo.

**Remarque:** Ne serrez pas encore complètement les vis.

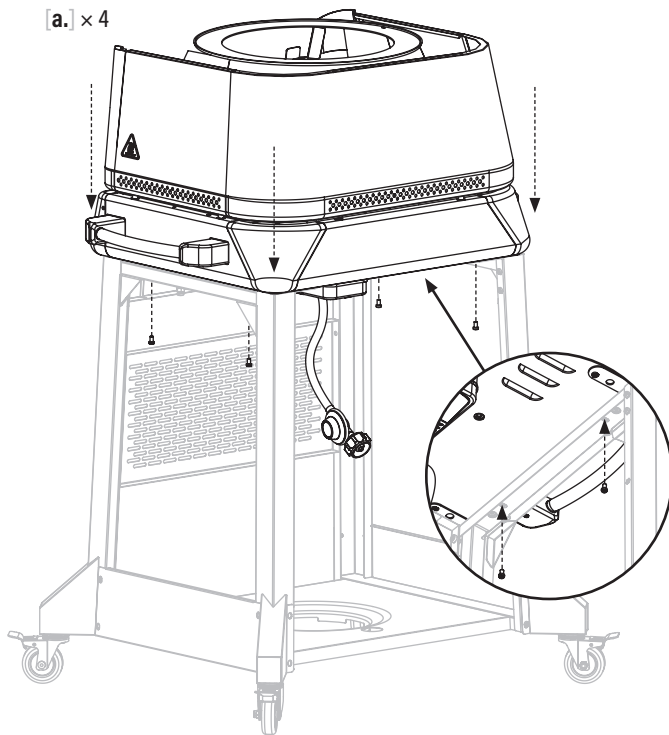
**ÉTAPE 15** Utilisez quatre (4) vis M6x14 [a.] pour fixer le panneau arrière du chariot aux châssis du chariot. (Assurez-vous que les angles correspondent. NE PAS installer à l'envers.)

**Remarque:** Serrez toutes les vis des cinq étapes précédentes.

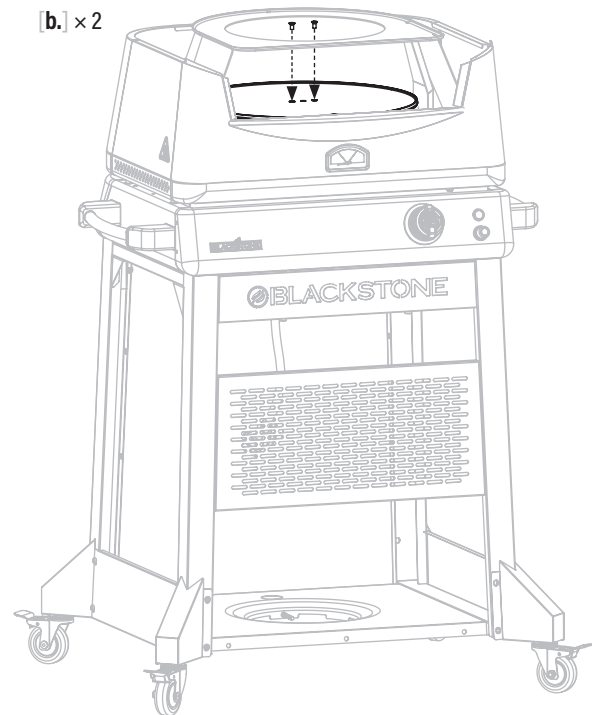




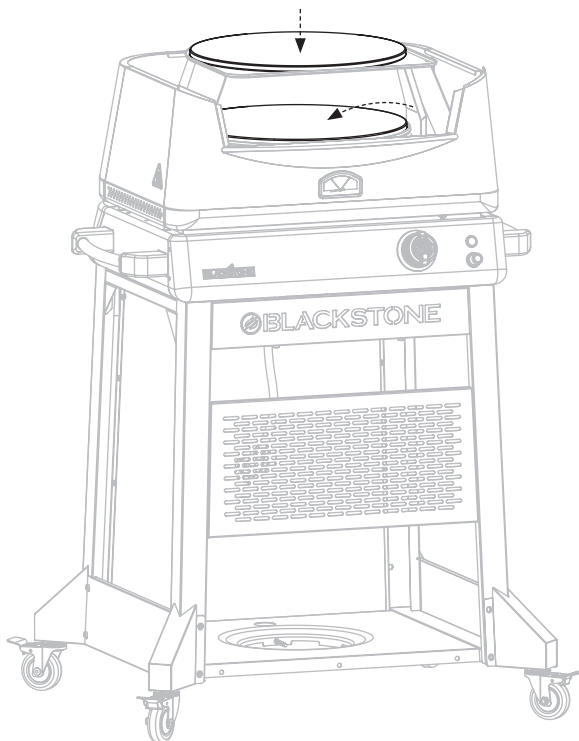
**ÉTAPE 16** Avec l'aide d'une autre personne, placez le corps du four sur le chariot. Utilisez quatre (4) vis M6x14 [a.] pour fixer.



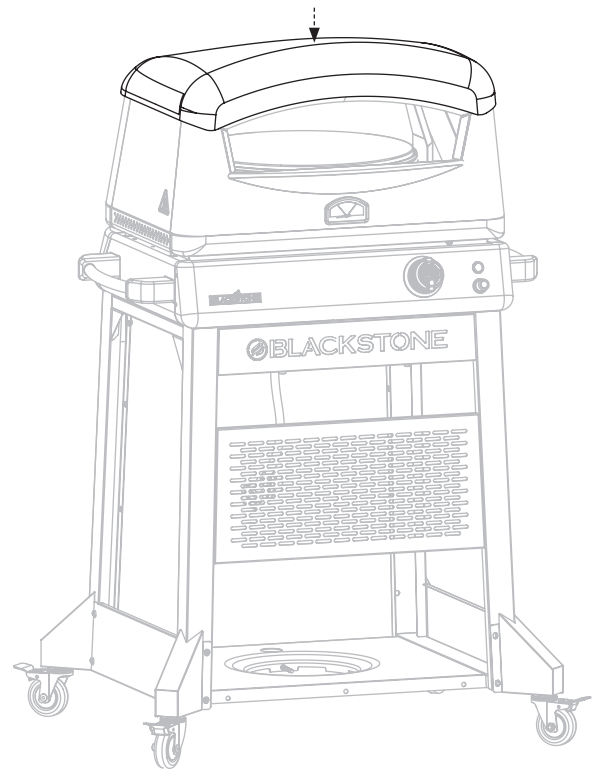
**ÉTAPE 17** Utilisez deux (2) vis à tête fraisée M6x14 [b.] pour fixer le plateau tournant à l'arbre rotatif.



**ÉTAPE 18** Placez une (1) pierre à pizza sur le plateau tournant en fonte. Placez une (1) pierre à pizza sur la chambre à pizza supérieure.

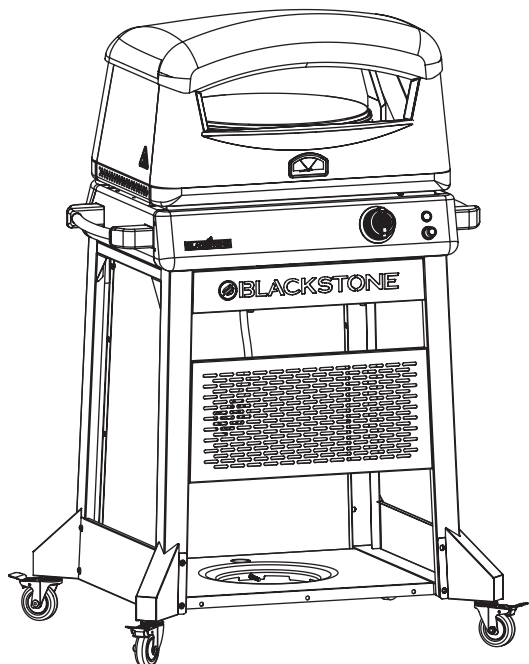


**ÉTAPE 19** Placez le couvercle du four sur le corps du four.



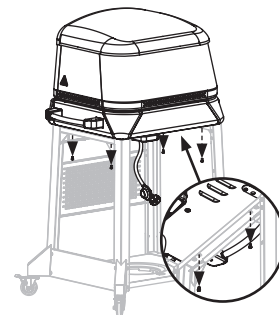
FRANÇAIS

**ÉTAPE 20** Passez à **UTILISATION DE VOTRE BLACKSTONE.**

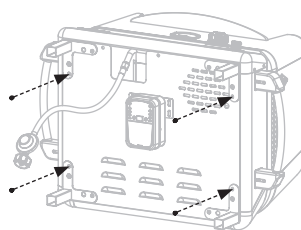


**POUR UNE UTILISATION SUR TABLE:**

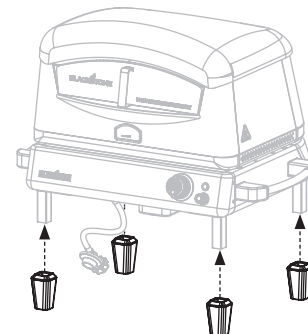
**ÉTAPE 01** Retirez les quatre (4) vis M6x14 qui fixent le corps du four au chariot.



**ÉTAPE 02** Revissez les quatre vis M6x14 dans le corps du four.



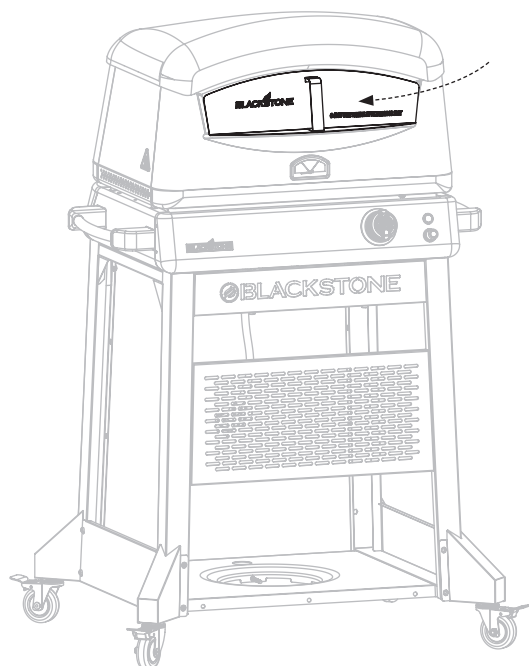
**ÉTAPE 03** Faites glisser les quatre (4) pieds sur les pattes.



**ATTENTION**

La poignée deviendra chaude pendant l'utilisation de l'appareil.  
Ne touchez pas la poignée lorsque l'appareil est chaud.

Placez la porte du four sur l'ouverture de la chambre à pizza lorsque le four n'est pas utilisé.







# UTILISATION DE VOTRE BLACKSTONE

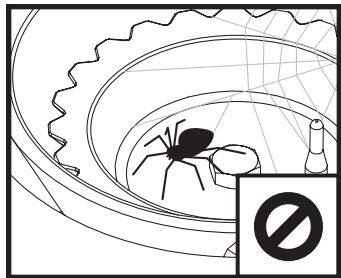
## AVANT LA CUISSON

### VÉRIFIER LES BRÛLEURS

Avant le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris n'est coincé dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, le brûleur et les orifices du brûleur.

Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur et obstruer le brûleur/ tube venturi au niveau de l'orifice.

Veillez consulter le chapitre Dépannage pour les instructions de nettoyage du brûleur.



### ⚠ AVERTISSEMENT

Un brûleur obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Le brûleur doit être retiré et nettoyé chaque fois que des blocages sont détectés.

### ⚠ DANGER

Les objets inflammables peuvent s'enflammer spontanément s'ils sont placés à proximité de l'appareil.

Ne placez pas d'objets inflammables tels que des bombes aérosols, des serviettes huileuses ou grasses près de la surface de cuisson.

Gardez la zone de l'appareil de cuisson au gaz extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

**LA TEMPÉRATURE AMBIANTE MINIMALE DE FONCTIONNEMENT EST DE 0 °F (-18 °C).**

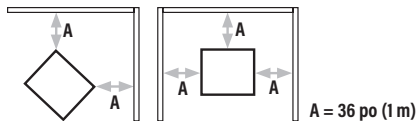
## AMÉNAGEMENT DE VOTRE ESPACE EXTÉRIEUR

### CET APPAREIL NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QU'À L'EXTÉRIEUR.

- N'UTILISEZ PAS cet appareil à l'intérieur de bâtiments, de garages ou de tout autre espace clos.
- N'INSTALLEZ PAS cet appareil dans ou sur un bateau.
- N'INSTALLEZ PAS cet appareil dans ou sur un véhicule récréatif.

### MAINTENIR DES DÉGAGEMENTS APPROPRIÉS PAR RAPPORT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES :

- N'UTILISEZ PAS cet appareil sur ou sous un balcon ou une terrasse d'appartement ou de copropriété.
- NE PAS obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation.
- NE FAITES pas fonctionner cet appareil à moins de 36 po (1 m) des côtés et de l'arrière de l'appareil à une construction combustible.



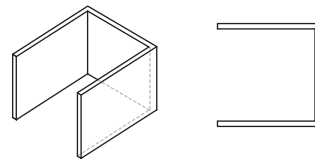
- N'UTILISEZ PAS cet appareil sous une construction combustible suspendue.

### ESPACES EXTÉRIEURS ABRITÉS:

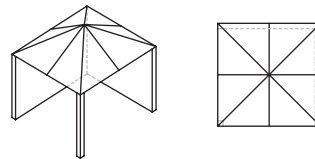
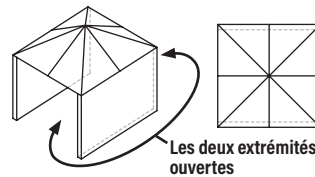
Toutes les ouvertures doivent être ouvertes en permanence ; les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures grillagées ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.

Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé avec un abri ne dépassant pas:

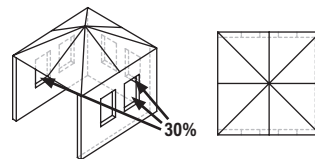
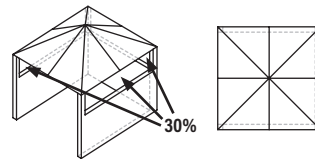
- a. Avec des murs sur trois côtés, mais sans couverture aérienne.



- b. À l'intérieur d'une enceinte partielle qui comprend un toit supérieur et pas plus de deux parois latérales. Les parois latérales peuvent être parallèles, comme dans un passage couvert, ou à angle droit l'une par rapport à l'autre.



- c. À l'intérieur d'une enceinte partielle qui comprend un couvercle supérieur et trois parois latérales, tant que 30% ou plus de la périphérie horizontale de l'enceinte est ouverte en permanence.



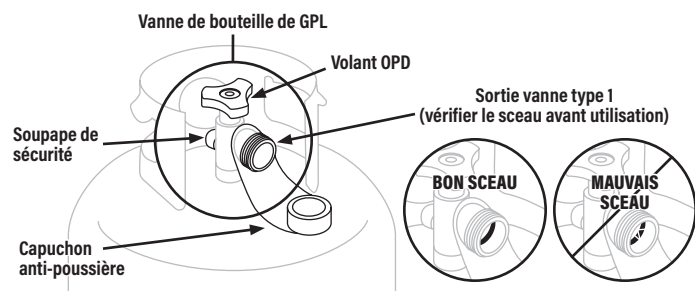
## EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE GPL

### UTILISEZ UNIQUEMENT UNE BOUTEILLE DE 9 KG (20 LB)

- La bouteille d'alimentation en GPL à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de GPL, U.S. Department of Transportation (DOT) ou à la norme pour les bouteilles, les sphères et les tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339.
- Seules les bouteilles de GPL marquées « propane » doivent être utilisées.
- Le système d'alimentation de la bouteille de GPL doit être prévu pour le prélèvement de vapeur.
  - Gardez toujours les nouvelles bouteilles de GPL en position verticale pendant l'utilisation, le transport ou le stockage.
  - Gardez toujours la ou les ouvertures de ventilation de l'enceinte de la bouteille exemptes de débris.

### LA VALVE DE LA BOUTEILLE DE GPL DOIT AVOIR:

- Sortie vanne type 1 (filetage extérieur).
- Soupape de sécurité.
- Dispositif de protection contre les débordements (OPD) homologué UL. Cette fonction de sécurité OPD est identifiée par un volant triangulaire unique.
- Capuchon anti-poussière



Le joint d'étanchéité de la sortie de la vanne de type 1 pourrait, au fil du temps, présenter des dommages ou une détérioration marquée et visibles pouvant provoquer une fuite même avec la connexion serrée.

- Une inspection visuelle du joint doit être effectuée chaque fois qu'une bouteille de GPL est remplacée ou remplie.
- Toute bouteille de GPL présentant des signes de dommages ou de détérioration tels que ceux illustrés, y compris des fissures et des piqûres visibles, doit être retournée inutilisée au vendeur.

### STOCKAGE DES BOUTEILLES DE GPL

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- Ne stockez pas de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
  - Ne remplissez pas une bouteille de GPL à plus de 80%.
- Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

- La bouteille de GPL doit être éteinte lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Les bouteilles de GPL doivent être stockées à l'extérieur et hors de portée des enfants.
- Ne stockez pas une bouteille de GPL à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre espace clos.

### REMPLEISSAGE & ÉCHANGE

- Utilisez uniquement les sociétés d'échange réputées qui inspectent, remplissent avec précision, testent et certifient leurs bouteilles. Le concessionnaire GPL doit purger la nouvelle bouteille avant de la remplir.
- Le volume de propane dans le réservoir varie selon la température.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

Un régulateur givré indique un débordement de gaz. Fermez immédiatement le robinet de la bouteille de GPL et appelez le revendeur de GPL local pour obtenir de l'aide.

- Ne rejetez pas de gaz de pétrole liquéfié (GPL) dans l'atmosphère.
- Pour retirer le gaz de la bouteille de GPL, contactez un revendeur de GPL certifié ou le service d'incendie local pour obtenir de l'aide.
- Remplacez le réservoir uniquement par un réservoir équipé d'un dispositif de sécurité OPD.

Votre revendeur peut vous aider à faire correspondre une bouteille de GPL de remplacement à votre appareil.

### INSTRUCTIONS DE TEST DE FUITE

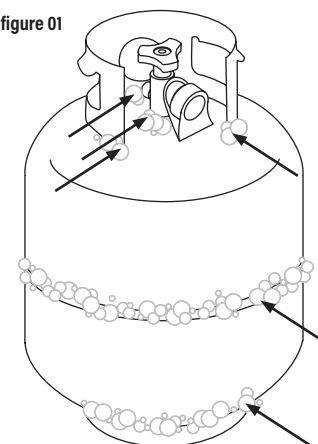
- Testez les fuites des bouteilles de GPL neuves et échangées AVANT de les connecter à la plaque chauffante.
- Ne fumez pas pendant le test de fuite.
- N'UTILISEZ PAS de flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- L'appareil doit faire l'objet d'un test d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, loin des sources d'inflammation telles que les appareils à gaz ou électriques.
- Pendant le test de fuite, éloignez l'appareil des flammes nues ou des étincelles.

### TEST DE FUITE: BOUTEILLE DE GPL

**ÉTAPE 01** Utilisez un pinceau propre pour badigeonner une solution de savon doux et d'eau 1%0 sur les zones de joint de la bouteille de GPL. (Indiqué par des flèches dans la figure 01.)

- Les fuites sont indiquées par des bulles en croissance.

figure 01



#### ⚠ AVERTISSEMENT

Si des bulles en croissance apparaissent pendant le test de fuite, N'UTILISEZ PAS ou ne déplacez pas la bouteille de GPL. Contactez immédiatement un fournisseur de GPL ou un service d'incendie.

### RACCORDS ET TUYAUX

- recommandés.
  - Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
  - Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux sont coupés ou usés.
  - Remplacez le tuyau endommagé avant d'utiliser l'appareil.
- (Utilisez uniquement des pièces de rechange approuvées par Blackstone pour la valve, le tuyau ou le régulateur. Le non-respect de cette consigne annulera la garantie.)



## SÉCURITÉ DU DÉTENDEUR

- Utilisez cet appareil, tel qu'il a été acheté, uniquement avec le gaz et l'ensemble régulateur/valve fournis.
- NE PAS fausser le filetage de la connexion entre votre bouteille de GPL et le régulateur.

Un filetage croisé peut se produire si vous forcez le filetage d'une connexion à un angle incorrect. Cela endommagerait les filetages, entraînerait une fuite de propane et pourrait entraîner une accumulation de carburant pouvant s'enflammer.

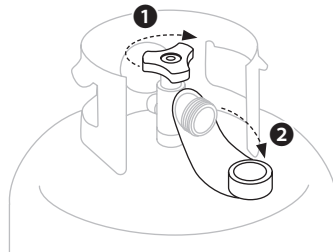
- Si vous ne pouvez pas connecter le régulateur, N'UTILISEZ PAS le régulateur.

Le régulateur doit être remplacé par un modèle approuvé par Blackstone par un revendeur professionnel agréé.

## CONNECTEZ LA BOUTEILLE DE GPL

**ÉTAPE 01** Tournez les boutons de commande sur OFF.

- 1 Assurez-vous que la bouteille de GPL est éteinte en tournant le volant OPD dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.
- 2 Retirez le bouchon de sécurité de la sortie de la vanne de type 1.

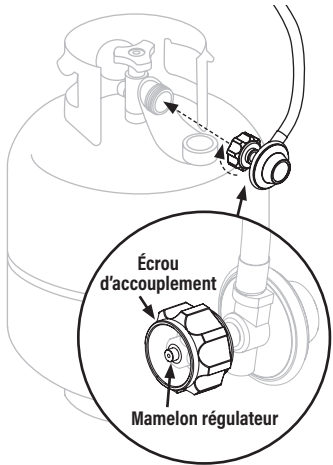


**ÉTAPE 02** Maintenez le régulateur en ligne droite avec la sortie de la vanne de type 1 afin de NE PAS fausser le filetage de la connexion.

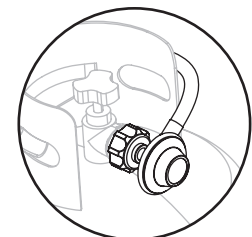
Centre et insérez le mamelon du régulateur dans la sortie de la vanne de type 1.

Serrez à la main l'écrou d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre. (N'UTILISEZ PAS d'outils pour vous connecter.)

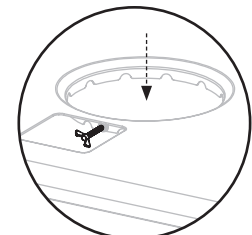
Si la connexion ne peut pas être terminée, débranchez le régulateur et répétez cette étape.



**ÉTAPE 03** Placez la bouteille de GPL sur la base du chariot. Serrez la vis à oreilles de la base du chariot pour la fixer à l'appareil.



La soupape de décharge de sécurité doit être orientée à l'opposé de l'utilisateur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.



## TEST DE FUITE: VANNES, TUYAU ET RÉGULATEUR

**ÉTAPE 01** Tournez les boutons de commande sur OFF.

**ÉTAPE 02** Connectez le régulateur à la bouteille de GPL.

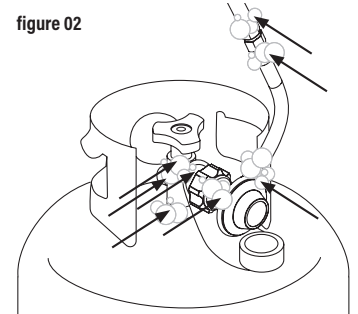
**ÉTAPE 03** Ouvrez complètement le réservoir de GPL en tournant le volant OPD dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Si vous entendez un bruit de précipitation, coupez immédiatement le gaz. Il y a une grosse fuite au niveau du raccordement.
- Fermez immédiatement la bouteille de GPL en tournant le volant OPD dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez les raccords. Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, N'ESSEYER PAS DE RÉPARER.

**ÉTAPE 04** Utilisez un pinceau propre pour appliquer une solution d'eau et de savon doux 1%0 sur les zones de joint des vannes et du régulateur. (Indiqué par des flèches dans la figure 02.)

- Les fuites sont indiquées par des bulles en croissance.
- Fermez immédiatement la bouteille de GPL en tournant le volant OPD dans le sens des aiguilles d'une montre et resserrez les raccords.

figure 02



### ⚠ AVERTISSEMENT

Si les fuites ne peuvent pas être arrêtées, N'ESSEYER PAS de les réparer.

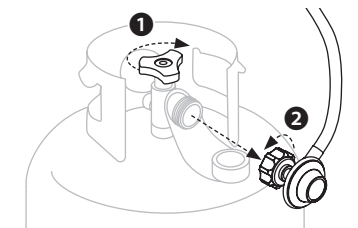
Le régulateur doit être remplacé par un modèle approuvé par Blackstone par un revendeur professionnel agréé.

## DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GPL 20 LB (9 KG)

**ÉTAPE 01** Assurez-vous que les boutons de commande sont sur OFF.

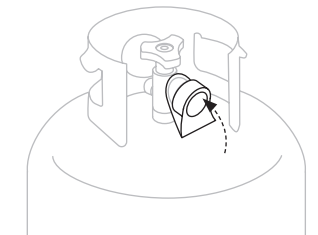
1 Assurez-vous que la bouteille de GPL est éteinte en tournant le volant OPD dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt complet.

2 Tourner à la main l'écrou d'accouplement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer le régulateur. (N'UTILISEZ PAS d'outils pour déconnecter.)



**ÉTAPE 02** Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille de GPL chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée.

N'installez que le type de bouchon de sécurité sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.



# INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

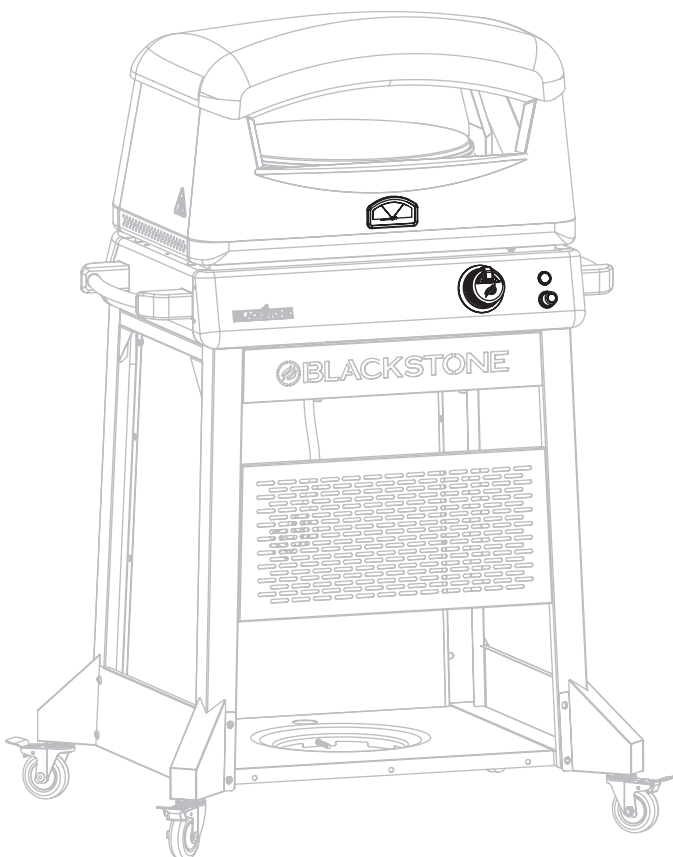
## 1. CLAPETS ANTI-RETOUR

**ÉTAPE 01** Tourner le bouton en position OFF.

**ÉTAPE 02** Appuyez sur le bouton et relâchez. Le bouton devrait revenir en arrière.

Si les boutons ne reviennent pas, remplacez l'assemblage de la valve avant d'utiliser l'appareil.

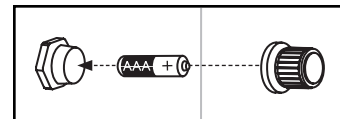
**ÉTAPE 03** Tournez le bouton sur LOW puis remettez-le sur OFF. Le bouton doit tourner en douceur.



## 2. ALLUMAGE À DÉMARRAGE SÛR PAR THERMOCOUPLE

⚠ Retirez la porte du four. N'utilisez la porte du four à aucun moment pendant que le four est en cours d'utilisation.

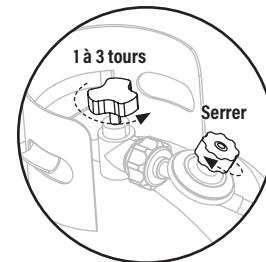
**ÉTAPE 01** Insérez une (1) pile AAA (non incluse) sous le couvercle de la pile. Visser le capuchon en place sur la borne positive.



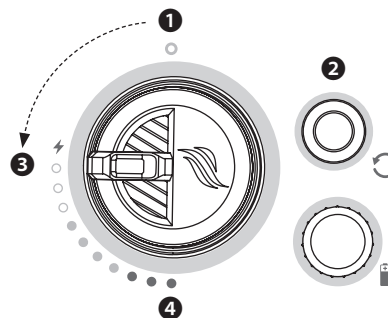
**ÉTAPE 02 1** Tournez le bouton de commande du four à pizza sur OFF.

**ÉTAPE 03** Ouvrez le gaz au niveau de la bouteille de GPL en tournant lentement le volant OPD dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 1 à 3 tours.

Serrez le bouton rouge du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position HIGH, puis desserrez 1 tour et demi.



**ÉTAPE 04 2** Allumez le moteur. **3** Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le d'un quart de tour dans le sens antihoraire jusqu'à LOW. Maintenez pendant 10 à 20 secondes jusqu'à ce que le thermocouple chauffe. Vous devriez entendre l'allumeur cliquer tout le temps. (Lorsque vous relâchez le bouton, le four devrait rester allumé.) Une fois la flamme homogène, ajustez à la température souhaitée **4**.



Pour un contrôle précis de votre température, utilisez le bouton de commande et le bouton rouge sur le régulateur réglable pour contrôler la température de votre four à pizza.

Consultez le **GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE** pour un bon point de départ pour la cuisson des pizzas.

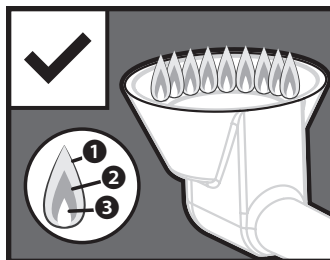
## 3. VÉRIFIER LA FLAMME DU BRÛLEUR

Vérifiez toujours la flamme du brûleur avant utilisation.

**ÉTAPE 01** Allumez le brûleur et tournez le bouton de LOW à HIGH.

**ÉTAPE 02** Regardez sous le plateau tournant pour voir le brûleur. Lorsque le bouton est sur HIGH, les flammes doivent être plus grandes que lorsque le bouton est sur LOW.

### MODÈLE DE FLAMME DE BRÛLEUR SAIN



- 1 Scintillement de couleur jaune.
- 2 Couleur bleu foncé.
- 3 Bleu vif.

### LES FLAMMES DU BRÛLEUR SONT JAUNES OU IRRÉGULIÈRES



En cas de chute soudaine ou de problème de flamme faible, veuillez consulter le chapitre Dépannage.





## CUISINER SUR VOTRE BLACKSTONE

### ⚠ ATTENTION

Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des ustensiles à long manche et des gants de cuisine/ gants de protection lors de la manipulation de pièces potentiellement chaudes pour vous protéger contre les brûlures et les éclaboussures.

### AVIS

Ne rangez aucun article à moins de 3 po (8 cm) de la surface de cuisson pendant son utilisation.

### SI DE LA GRAISSE OU UN AUTRE MATÉRIAU CHAUD S'ÉGOUTTE SUR LA VANNE, LE TUYAU OU LE RÉGULATEUR:

**ÉTAPE 01** Coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

**ÉTAPE 02** Déterminez la cause et corrigez-la.

**ÉTAPE 03** Nettoyez et inspectez la vanne, le tuyau et le régulateur.

**ÉTAPE 04** Effectuez un test de fuite. (Veuillez vous référer aux instructions de test de fuite)

### RECETTES VIDÉO

Trouvez des recettes et des conseils de cuisine sur:

[BlackstoneProducts.com/blogs/recipes](https://blackstoneproducts.com/blogs/recipes)

[youtube.com/c/BlackstoneGriddles](https://youtube.com/c/BlackstoneGriddles)

@blackstoneproducts



#### MARGUERITE CLASSIQUE

- Sauce tomate
- Fromage parmesan râpé
- Feuilles de basilic
- Mozzarella fraîche
- Léger filet d'huile d'olive

#### BACON DE POULET BARBECUE

- Votre sauce barbecue préférée
- Poulet cuit haché
- Morceaux de bacon haché
- Oignon rouge finement tranché
- Fromage mozzarella râpé



#### PIMENT DOUX THAÏ

- Sauce chili thaï douce
- Poulet cuit haché
- Oignon rouge finement tranché
- Coriandre fraîche hachée
- Fromage mozzarella râpé

### PÂTE À PIZZA À LA NEW YORKAISE

1h30.

#### INGRÉDIENTS

- 4 tasses de farine à pain
- 1 et ½ tasse d'eau tiède
- 1 cuillère à café de levure sèche instantanée
- 3 cuillères à café de miel
- 2 cuillères à café de sel
- 4 cuillères à café d'huile d'olive



**ÉTAPE 01** Ajouter l'eau, la farine, la levure, le miel et le sel dans un grand bol. (N'ajoutez pas encore l'huile. Vous voulez que la farine s'hydrate avant d'ajouter de l'huile.)

**ÉTAPE 02** Mélanger la pâte jusqu'à ce que la majeure partie de la farine soit incorporée.

**ÉTAPE 03** Ajoutez l'huile et pétrissez votre pâte pendant 5 à 10 minutes.

**ÉTAPE 04** Couvrir la pâte et laisser reposer 10-15 minutes.

**ÉTAPE 05** Diviser la pâte en 3 morceaux et arrondir en boules. Essayez les boules de pâte avec de l'huile ou un aérosol de cuisson.

**ÉTAPE 06** Couvrir les boules de pâte et laisser lever environ une heure.

#### COMMENT ÉTIRER LA PÂTE À PIZZA

**Important:** Avoir votre pâte à température ambiante facilitera son étirement. La pâte froide est très difficile à travailler.

**ÉTAPE 01** Farinez généreusement votre surface de préparation pour éviter que la pâte ne colle.

**ÉTAPE 02** Aplatissez la pâte avec la paume de la main, en partant du centre vers l'extérieur. L'utilisation d'un rouleau à pâtisserie est bien mais ne vous donnera pas une croûte gonflée.

**ÉTAPE 03** Ramassez la pâte et posez-la sur le dos de vos mains. Faites tourner la pâte d'une main à l'autre en laissant la gravité faire la majeure partie du travail en l'étirant.

**Remarque:** Utilisez une petite quantité de farine, de semoule ou de semoule de maïs sur votre pelle à pizza pour éviter qu'elle ne colle.

#### GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

**ÉTAPE 01** Tournez le bouton rouge du régulateur réglable à fond (dans le sens des aiguilles d'une montre), puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de 1 ½ tour.

**ÉTAPE 02** Allumez votre four à pizza et allumez-le pendant environ 12 à 15 minutes.

**ÉTAPE 03** Baissez le four à pizza à feu doux.

**ÉTAPE 04** C'est un bon point de départ général pour cuisiner des pizzas.

**Remarque:** Le thermomètre intégré mesure la température de l'air sous la pierre en rotation. Pour une lecture plus précise de la température de la pierre, utilisez un thermomètre infrarouge (non fourni).

## COMMENT UTILISER VOTRE FOUR À PIZZA

### PIZZAS FRAÎCHES

**ÉTAPE 01** Préchauffez le four en utilisant la méthode du **GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE**. Pour de meilleurs résultats, utilisez un thermomètre infrarouge (non inclus) pour mesurer la température de la pierre inférieure. Pour une pizza à pâte fraîche, 650°-700° F (340°-370° C) est un bon point de départ mais vous devrez ajuster en fonction de la pâte que vous utilisez.

**ÉTAPE 02** Une fois la température désirée atteinte, tournez le bouton de commande pour ajuster pendant toute la durée du temps de cuisson afin d'obtenir le résultat désiré.

**ÉTAPE 03** Le temps de cuisson de la pizza est d'environ 2 à 4 minutes selon la taille et l'épaisseur de la pizza.

- Les aliments plus fins doivent être cuits à un réglage plus élevé pendant une durée plus courte.
- Les aliments plus épais ou plus denses doivent être cuits à un réglage plus bas pendant plus longtemps.

**ÉTAPE 04** Sortez la pizza lorsque la croûte a atteint la préparation souhaitée ou lorsque les bords de la croûte de pizza sont dorés.

### PIZZAS SURGELÉES, BISCUITS, ETC.

Suivez les instructions du fabricant de produits alimentaires sur la boîte/recette.

(Laissez les aliments surgelés décongeler un peu avant de les mettre dans le four chaud. Cela empêchera votre pierre à pizza de se fissurer.)

## NETTOYER SA PIERRE À PIZZA

**ÉTAPE 01** Réglez votre four sur ÉLEVÉ pendant 15 à 20 minutes pour brûler les résidus.

**ÉTAPE 02** Une fois que votre four a complètement refroidi, retournez la pierre et utilisez le côté plus propre.

**Remarque:** Les pierres du haut et du bas sont interchangeables.

### AVIS

N'UTILISEZ PAS de savon sur la pierre de cuisson. Cela laissera un goût de savon dans les aliments.

## NETTOYER L'INTÉRIEUR DE VOTRE FOUR

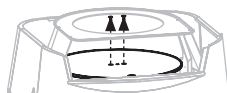
Si la pizza tombe de la pierre en rotation et prend feu:

**ÉTAPE 01** Éteignez le bouton de commande, éteignez la bouteille de GPL, éteignez le moteur rotatif.

**ÉTAPE 02** Laissez le four refroidir complètement.

**ÉTAPE 03** Retirez le couvercle du four, la pierre supérieure et la pierre inférieure.

**ÉTAPE 04** Retirez le plateau tournant en retirant les deux (2) boulons qui fixent le plateau tournant à l'arbre rotatif.



**ÉTAPE 05** Utilisez une spatule pour gratter et enlever les débris du fond de la cavité de cuisson. Essuyez la cavité de cuisson avec un chiffon humide. NE PAS utiliser de détergent.

**ÉTAPE 06** Utilisez un aspirateur si nécessaire pour nettoyer les débris alimentaires à l'intérieur de la chambre de cuisson.

Si nécessaire, reportez-vous au chapitre Dépannage pour obtenir des instructions sur le nettoyage du brûleur.

## NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### ⚠ AVERTISSEMENT

L'accumulation de graisse peut provoquer un incendie. Nettoyez toute partie de l'appareil qui devient chaude et qui subit une accumulation de graisse après chaque utilisation.

### ⚠ ATTENTION

Tout le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque l'appareil est froid et que tout est éteint.

- N'UTILISEZ PAS de tampon abrasif sur les zones comportant des graphiques.
- Si une brosse à poils est utilisée pour nettoyer l'une des surfaces de cuisson, assurez-vous qu'aucun poil lâche ne reste sur les surfaces de cuisson avant la cuisson.

### CORPS DE L'APPAREIL:

Laver à l'eau tiède savonneuse et essuyer immédiatement avec un chiffon non abrasif. (Ne laissez pas les agents de nettoyage reposer sur une surface poreuse pendant une période prolongée.)

### AVIS

N'UTILISEZ PAS de Citrisol, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant concentré sur l'appareil. Cela peut entraîner des dommages et une défaillance des pièces.

## STOCKAGE D'APPAREILS

### ⚠ AVERTISSEMENT

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation. Laissez l'appareil refroidir à 115°F (45°C) avant de le déplacer ou de le ranger.

Le stockage d'un appareil à l'intérieur n'est autorisé que si l'alimentation en gaz est coupée et retirée de l'appareil.

### GUIDE D'AJUSTEMENT DE COUVERTURE

Couvrez toujours votre appareil lorsqu'il est rangé à l'extérieur.



Pour trouver une housse adaptée à votre appareil, visitez [BlackstoneProducts.com/support](https://BlackstoneProducts.com/support).





# DÉPANNAGE

## DÉPANNAGE D'ALLUMAGE

### LE BRÛLEUR NE S'ALLUME PAS:

Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes:

**ÉTAPE 01** Éteignez le bouton de commande du brûleur.

**ÉTAPE 02** Attendez 5 minutes.

**ÉTAPE 03** Répétez la procédure d'allumage.

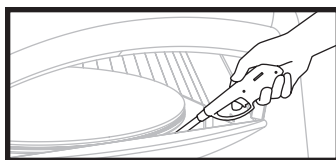
Si cela ne fonctionne pas, pour en déterminer la cause, essayez d'allumer votre appareil avec une allumette.

### INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DES ALLUMETTES

Avant de commencer, vérifiez les fuites de gaz.

**ÉTAPE 01** Tourner le bouton de commande en position OFF.

**ÉTAPE 02** Allumez une allumette (ou un long briquet) d'au moins 11 pouces de long.



**ÉTAPE 03** Placez la flamme sur le côté droit ou gauche du brûleur.

**ÉTAPE 04** Poussez et tournez le bouton de commande pour faire couler le gaz. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.

### SI VOUS POUVEZ ALLUMER VOTRE APPAREIL AVEC UNE ALLUMETTE:

CAUSES POSSIBLES	LA SOLUTION
Batterie morte / mal installée.	Remplacez par une nouvelle batterie.
Fil d'allumage mal aligné.	Assurez-vous que l'aiguille de l'allumeur est positionnée à 3-7 mm du brûleur et alignée avec les trous du brûleur.
Dommages au système d'allumage.	Contactez le service client pour les pièces de rechange.

### SI VOUS NE PARVEZ PAS À ALLUMER VOTRE APPAREIL AVEC UNE ALLUMETTE:

CAUSES POSSIBLES	LA SOLUTION
Les tubes de brûleur ne reçoivent pas de combustible.	Nettoyez l'ensemble du brûleur pour éliminer l'obstruction.

## DÉPANNAGE DU DÉBIT DE GAZ

### LES FLAMMES DU BRÛLEUR SONT JAUNES OU IRRÉGULIÈRES:

- L'appareil n'atteint pas une chaleur élevée ou chauffe de manière inégale.
- Les flammes du brûleur commencent à être fortes, puis chutent immédiatement au niveau bas même lorsque le brûleur est réglé en position haute.
- La hauteur de la flamme diminue lorsqu'un deuxième brûleur est allumé.
- Les flammes ne s'étendent pas sur toute la longueur du brûleur ou ne circulent que d'un côté du brûleur.
- Les flammes du brûleur sont irrégulières.

#### CAUSES POSSIBLES

#### LA SOLUTION

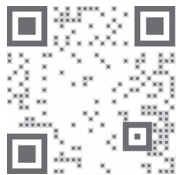
Obstructions dans le brûleur, les jets de gaz ou la rampe de carburant.	Nettoyez le brûleur, les jets et le tuyau de gaz.
La bouteille de GPL est vide ou faible.	Remplissez ou remplacez la bouteille de GPL.
Le limiteur de débit du régulateur s'est déclenché.	Réinitialisez le système de sécurité:
	<b>ÉTAPE 01</b> Éteignez l'appareil, fermez le robinet de la bouteille de GPL et déconnectez le régulateur de la bouteille de GPL. <b>ÉTAPE 02</b> Attendez cinq minutes pour permettre à la pression de se dissiper, puis reconnectez le régulateur à la bouteille de GPL et ouvrez lentement le volant OPD d'un demi-tour. <b>ÉTAPE 03</b> Allumez votre appareil.
Détendeur bloqué en position de sécurité.	Contact customer service for replacement parts.

## NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE BRÛLEUR

### ⚠ ATTENTION

Tout le nettoyage et l'entretien doivent être effectués lorsque l'appareil est froid et avec l'alimentation en combustible coupée au niveau de l'alimentation en gaz.

Pour réduire les risques de « retour de flamme », la procédure ci-dessous doit être suivie au moins une fois par mois lorsque les araignées sont les plus actives ou lorsque votre appareil n'a pas été utilisé pendant une période de temps.



### DIDACTICIEL VIDÉO

Dépannage du four à pizza

**ÉTAPE 01** Retirez le plateau tournant.

**ÉTAPE 02** Utilisez de l'air comprimé pour souffler les pétoncles du brûleur. (Porter des lunettes de protection)

**ÉTAPE 03** Retirez l'écrou hexagonal et le capuchon du brûleur.

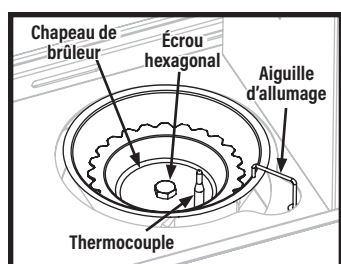
**Remarque:** NE PAS déranger l'aiguille de l'allumeur ou le thermocouple pendant le nettoyage.

**ÉTAPE 04** Nettoyez l'intérieur du brûleur:

- Passez plusieurs fois une brosse à bouteille étroite dans le brûleur. (NE PAS utiliser de brosses métalliques)
- Utilisez de l'air comprimé pour souffler le brûleur. (Porter des lunettes de protection)

**ÉTAPE 05** Remplacez le capuchon du brûleur et l'écrou hexagonal.

Si les problèmes persistent, contactez le service client.



## SERVICE CLIENTS

Visitez-nous en ligne sur [BlackstoneProducts.com/support](https://BlackstoneProducts.com/support) pour obtenir de l'aide concernant l'utilisation de l'appareil, les pièces de rechange ou votre garantie.

### HEURES D'OUVERTURE DU SERVICE CLIENT:



Lundi vendredi  
7h00 - 17h00 (heure des montagnes)



Cette page a été intentionnellement laissée vierge



Ce produit peut être couvert par un ou plusieurs brevets américains et/ou internationaux délivrés et peut inclure des demandes de brevet en instance. Pour plus d'informations, rendez-vous sur: [BlackstoneProducts.com/patents](https://BlackstoneProducts.com/patents)