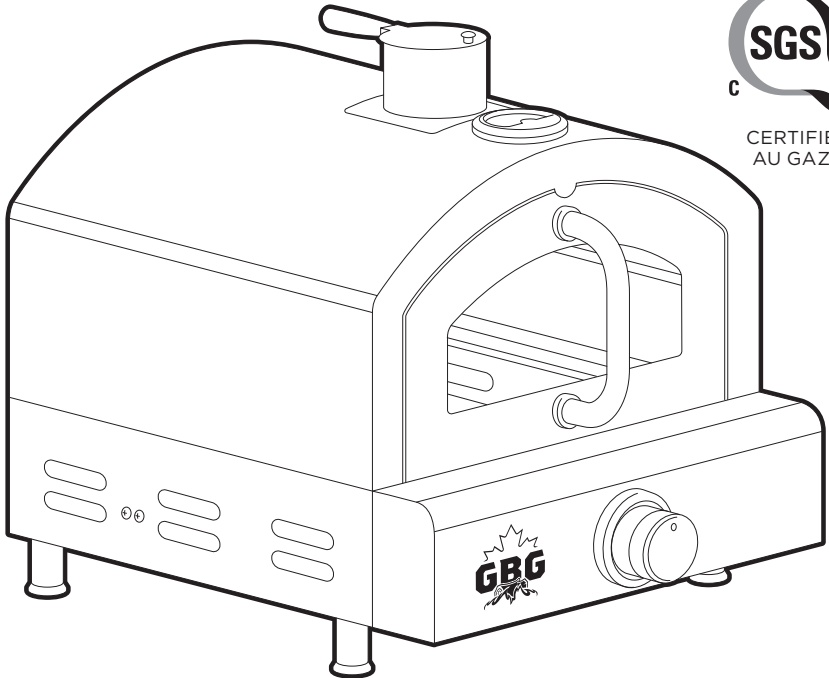




Grils de Georgian Bay

# FOUR À PIZZA DE LUXE PORTABLE AU PROPANE POUR L'EXTÉRIEUR

Modèle : GASPIZZRD



Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'installer et d'utiliser votre four. Conservez ce manuel pour toute référence ultérieure.

**Comme pour tous les appareils à gaz, une mauvaise utilisation de cet appareil, ne pas tenir compte de ces instructions et/ou des avertissements peuvent entraîner un incendie ou une explosion, des dommages matériels et/ou corporels graves, voire la mort. Ne modifiez pas cet appareil de quelque façon que ce soit.**

**CE PRODUIT EST DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**

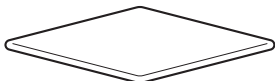
Vendu par Georgian Bay Leisure Distributors Ltd.

## PIÈCES (pas à l'échelle)

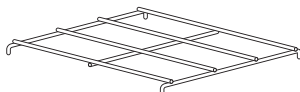
Retirez toutes les pièces de la boîte. Retirez tous les matériaux d'emballage - ils s'enflammeront et provoqueront des fumées potentiellement dangereuses s'ils sont laissés dans le four en cours d'utilisation.

**Remarque : certaines pièces, comme le plateau d'égouttage, peuvent être expédiées déjà installées.**

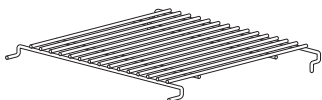
**Pierre à pizza**



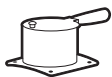
**Grille supérieure**



**Grille inférieure**



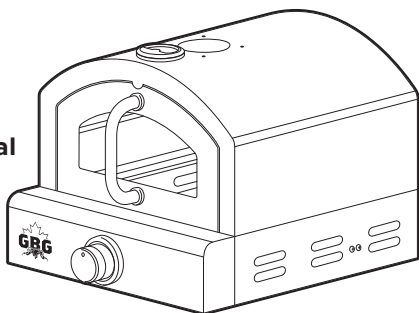
**Cheminée avec des vis courtes et des écrous**



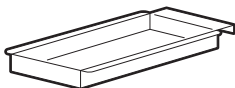
**4x**

**4x**

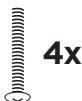
**Corps principal**



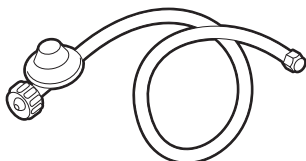
**Plateau d'égouttage**



**Pieds avec des vis longues**



**Tuyau et régulateur**



**Pelle à pizza**

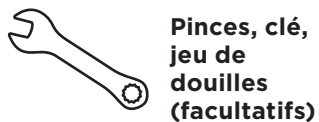


**3x** **Vis courtes et écrous borgnes**

**3x**



**Requis (non inclus)**



## ASSEMBLAGE

Utilisez un grand espace propre pour assembler le four. Pour protéger la finition du four, placez-le sur une grande serviette ou un morceau de carton.

**!** **Faites attention lorsque vous manipulez des pièces, en particulier à l'intérieur du corps principal du four, où des bords tranchants peuvent être présents.**

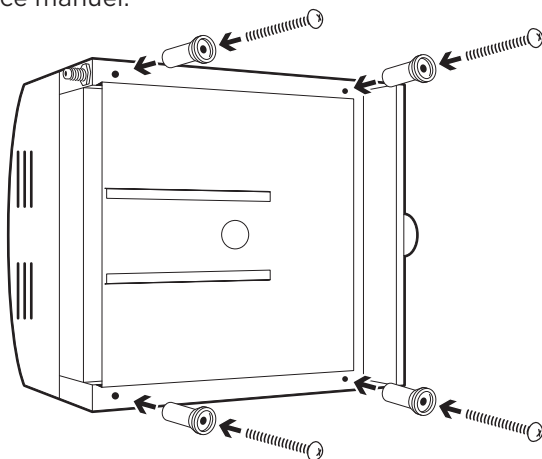
Remarque : Pour des raisons de clarté, certaines pièces peuvent ne pas figurer sur tous les schémas de ce manuel.

- 1 Placez le corps principal sur un côté.

Fixez les quatre pieds au bas du corps principal.

Notez l'orientation correcte des pieds. Faites passer la longue vis à travers le bas de chaque pied, dans le corps principal, et serrez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien serrée. Ne serrez pas trop.

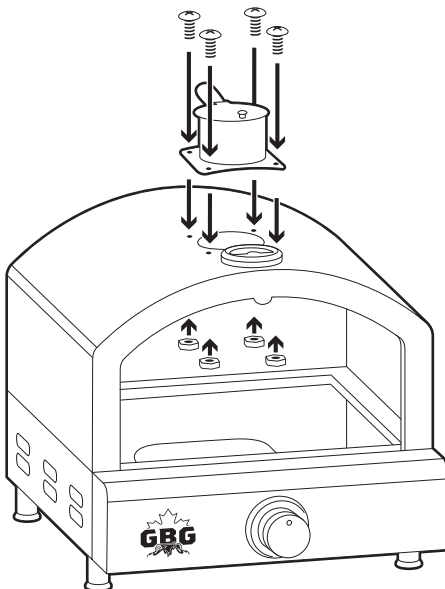
Redressez le four.



- 2 Fixez la cheminée.

Faites correspondre la courbure de la cheminée à la surface supérieure du corps principal. Maintenez les écrous à l'intérieur du corps principal tout en serrant les vis de l'extérieur.

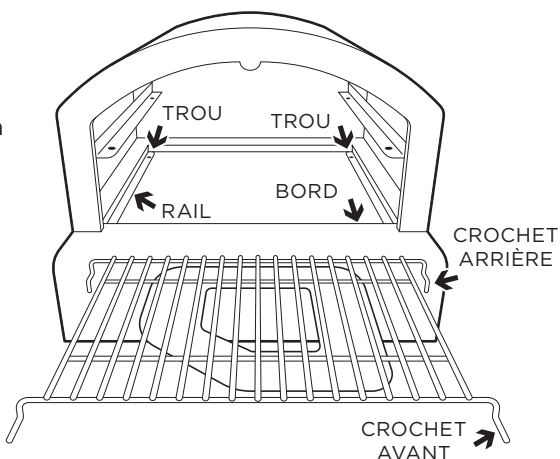
On peut éventuellement utiliser une pince, une clé, une douille, etc. pour maintenir les écrous.



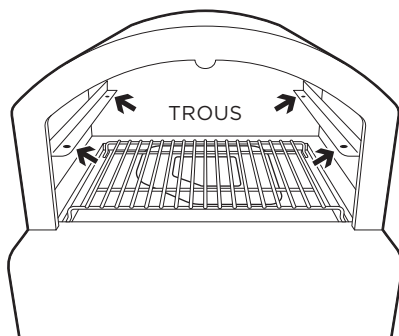
### 3 Installez la grille inférieure.

Notez l'orientation dans le schéma. Faites passer la grille dans l'ouverture de la porte en formant un angle.

Placez la grille sur les rails inférieurs à l'intérieur du corps principal aussi loin que possible vers l'arrière, puis faites-la glisser vers l'avant. Les crochets avant doivent être capturés sous le bord inférieur de l'ouverture. Les crochets arrière doivent se trouver dans les trous des rails.

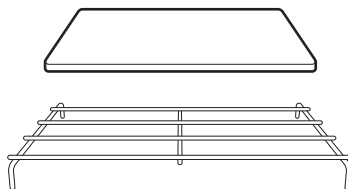


**Ne faites pas fonctionner le four sans que la grille inférieure soit en place.**



### 4 Installez la grille supérieure et la pierre.

Notez l'orientation dans le schéma. Placez la grille sur les rails supérieurs. Les quatre crochets de la grille doivent être insérés dans les trous des rails.



**Placez la pierre sur la grille supérieure uniquement.**

Vous pouvez utiliser le four comme un gril ! Il suffit de retirer la grille supérieure et la pierre, et d'ouvrir la cheminée.



## 5 Installez la porte.

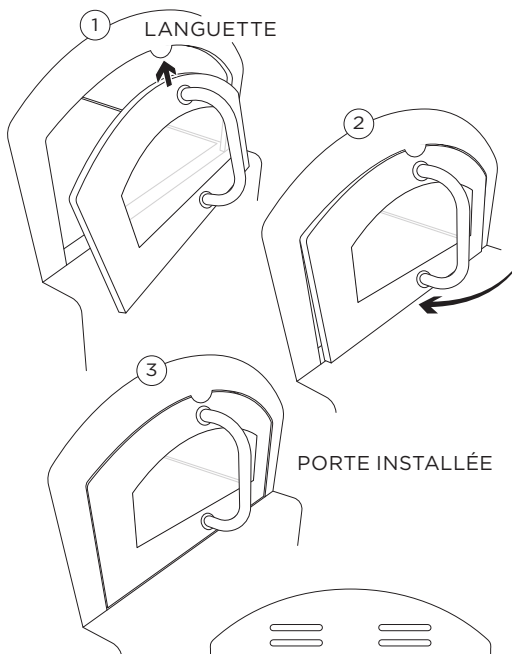
Inclinez le haut de la porte et insérez-la sous la languette. Faites ensuite pivoter la porte dans l'ouverture jusqu'à ce qu'elle affleure la face du corps principal.



**Le four est plus performant lorsque la porte est en place.**

**La porte sera chaude pendant son utilisation. Ne touchez que la poignée. Utilisez toujours des gants de protection.**

**Ne posez pas la porte, une fois chaude, sur une surface combustible.**



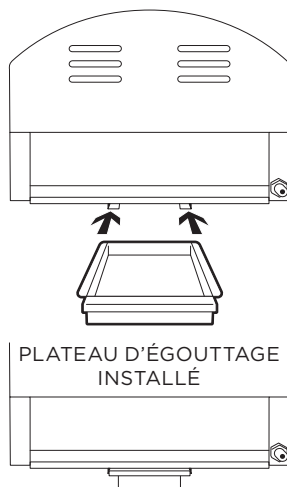
## 6 Insérez le plateau d'égouttage.

Faites glisser le plateau dans la fente située à l'arrière du corps principal. Le plateau repose sur les surfaces indiquées sur le schéma.



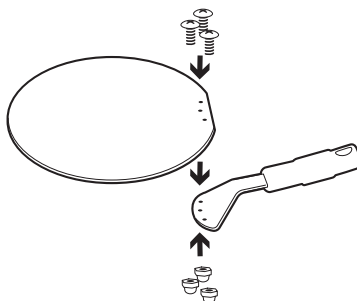
**Gardez le plateau d'égouttage propre pour éviter les feux de graisse.**

**Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau d'égouttage.**



## 7 Assemblez la pelle à pizza.

Placez le plateau sur la poignée et fixez-le avec les vis et les écrous borgnes.



## CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Placez le four dans un endroit bien ventilé et non encombré, sur une surface stable, plane et non combustible. Respectez les dégagements décrits ci-dessous.

Le four doit être placé à une hauteur d'au moins 36 po (92 cm) du sol afin de pouvoir voir facilement la flamme du brûleur à tout moment.

Les endroits trop venteux réduiront les performances du four.



**Pour un usage extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur.**

**Ne pas placer dans un endroit clos ou couvert, ou sous un obstacle aérien, tel que des arbres, des arbustes, des toits, des tentes, etc.**

**N'encastrez pas ce four dans une enceinte, une armoire ou une cavité.**

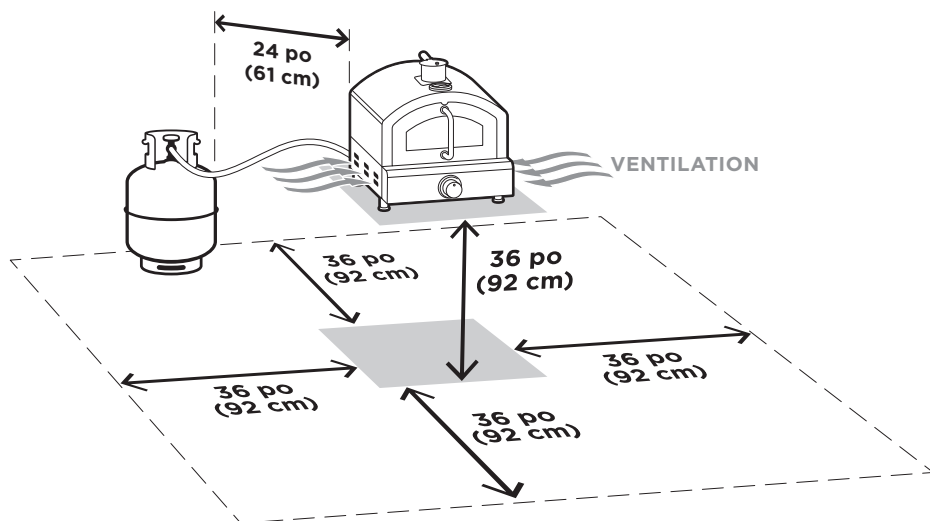
**La combustion du gaz nécessite de l'oxygène. Une ventilation adéquate est essentielle pour la combustion, l'efficacité, la sécurité et les performances de votre four.**

**Comme pour tous les appareils à gaz, la combustion du gaz peut générer des sous-produits, notamment du monoxyde de carbone, qui peuvent être dangereux. En assurant une ventilation suffisante, vous minimiserez les risques. Il est dangereux d'utiliser ce four sans une ventilation adéquate.**

**Maintenez un dégagement de 36 po (92 cm) de tous les côtés.**

**N'obstruez en aucun cas les événements situés sur le côté du four. Ne laissez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité du four.**

**N'entreposez pas de réservoirs de gaz de recharge à proximité du four. Ne fumez pas et n'ayez aucune autre source d'inflammation, de flamme ou de chaleur à proximité du four ou du réservoir.**



## RÉSERVOIR DE PROPANE, TUYAU ET RÉGULATEUR

Utilisez uniquement du GPL (propane) et aucun autre combustible. Ce four est fourni et doit être utilisé uniquement avec un régulateur basse pression approuvé de 2,8 kPa et un tuyau. Utilisez uniquement un réservoir certifié (non fourni).

Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau de gaz. Pour permettre un écoulement libre du gaz, le tuyau doit pendre librement, ne pas être sous tension, ne pas être plié, tordu ou noué.

Le tuyau doit être exempt de coupures, de fissures et d'usure excessive. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un détendeur/tuyau de modèle n° XD01. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 48 po (122 cm).

### RACCORDER LE RÉSERVOIR

Assurez-vous que la valve de votre réservoir est fermée. Assurez-vous que le bouton de commande du four est sur la position « OFF ».

Raccordez le tuyau à l'arrière du four. Serrez d'abord à la main, puis utilisez une clé appropriée pour que le raccord soit bien serré - ne serrez pas trop.

Connectez le régulateur à votre réservoir - serrez-le à la main uniquement.



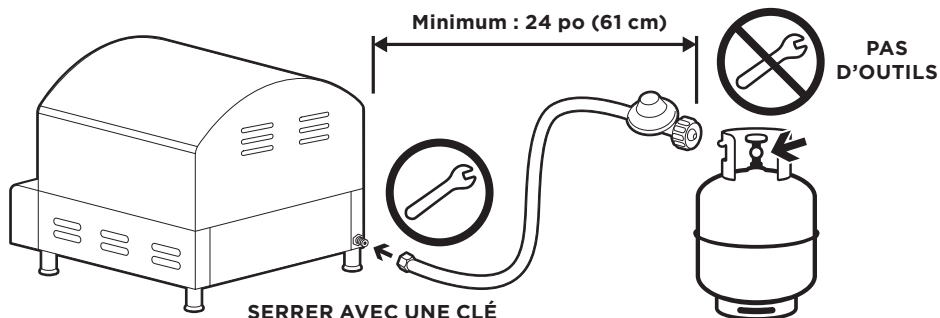
**N'utilisez pas d'outils pour connecter le régulateur au réservoir.**

**Vérifiez et éliminez tout débris à tous les points de connexion. Effectuez un test d'étanchéité (voir plus loin dans ce manuel).**

**Placez votre réservoir à au moins 24 po (61 cm) de toute surface du four. Ne placez pas le réservoir ou le tuyau sous le four. Maintenez le réservoir en position verticale. N'utilisez pas un réservoir trop rempli.**

**Ne vous approchez pas du tuyau. Marchez autour, et non au-dessus, pour éviter tout risque de trébuchement. Tenez le tuyau à l'écart de toute surface chaude.**

**Si vous n'utilisez pas votre four pendant une période prolongée, assurez-vous que la valve du réservoir est fermée et débranchez votre réservoir. Ne pas entreposer le réservoir à l'intérieur.**



## TEST DE FUITE

Avant toute utilisation, vérifiez toujours l'absence de fuites :

Le bouton de commande du four doit être sur « OFF ». Ouvrez la valve du réservoir.

Brossez TOUS les points de connexion entre le four et le réservoir avec une solution d'eau savonneuse. Un jet de bulles indique une fuite de gaz.

Si des bulles apparaissent, fermez la valve du réservoir et déconnectez le four du réservoir. Refaites les raccordements comme ci-dessus et réessayez le test d'étanchéité.



**Une fuite entre le four et le réservoir peut entraîner un incendie sous haute pression, ce qui est extrêmement dangereux.**

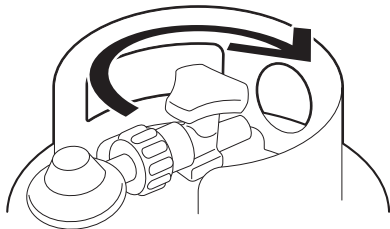
**Ne vérifiez jamais les fuites avec une flamme nue. N'effectuez pas de test d'étanchéité à proximité d'une flamme, d'une étincelle ou de toute autre source de chaleur.**

## VOUS SENTEZ DU GAZ ? VOICI CE QU'IL FAUT FAIRE

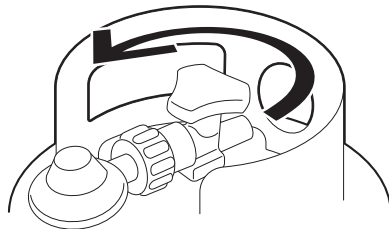
Le propane est naturellement inodore, mais les fabricants sont tenus d'ajouter des agents qui donnent au gaz propane une odeur distinctive, semblable à celle des œufs pourris. Si vous sentez une odeur de gaz :

- 1) Fermez la valve du réservoir.
- 2) Tournez le bouton de commande du four sur « OFF ».
- 3) Retirez la porte et ouvrez complètement la cheminée.
- 4) Éteignez toute flamme nue.
- 5) Laissez le gaz se dissiper.
- 6) Si l'odeur persiste, éloignez-vous de la zone et appelez votre service d'incendie local pour obtenir des conseils ou de l'aide.

TOURNER DANS LE SENS  
DES AIGUILLES D'UNE MONTRE  
POUR **FERMER** LA VALVE DU RÉSERVOIR



TOURNER DANS LE SENS  
INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE  
POUR **OUVRIR** LA VALVE DU RÉSERVOIR



Remarque : Les réservoirs de propane modernes, s'ils ne sont pas connectés, ne libèrent pas de gaz même si la valve est ouverte. Par sécurité, cependant, il faut toujours avoir la valve fermée sur un réservoir débranché.



## VÉRIFIER LE BRÛLEUR

Les araignées et les petits insectes créent parfois des toiles et des nids à l'intérieur du brûleur. En conséquence, l'obstruction du flux de gaz peut entraîner un « retour de flamme » : une accumulation de gaz qui s'enflamme d'un seul coup. Le retour de flamme peut causer de graves dommages à votre four et des conditions de fonctionnement dangereuses. Heureusement, ils sont faciles à réparer et à éviter.

**Vérifiez et nettoyez le tube du brûleur (voir page 13) :** avant la première utilisation de votre four; une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives; et lorsque votre four n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

**Si vous suspectez un retour de flamme :** Fermez la valve du réservoir, attendez que le feu s'éteigne et mettez le bouton de commande sur « OFF ». Une fois que le four est froid, débranchez le réservoir et inspectez le tube du brûleur, le tuyau et les connexions. Enlevez tous les débris pour permettre une bonne circulation du gaz.


## ALLUMER LE FOUR

Retirez la porte et tous les objets se trouvant à l'intérieur du four. Retirez la grille supérieure et la pierre, si vous ne les utilisez pas, mais laissez toujours la grille inférieure en place.

Fermez la cheminée. Ouvrez la valve du réservoir.

Appuyez le bouton de commande du four et tournez-le simultanément dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position IGNITION (indiquée sur le panneau avant par un éclair). Vous allez entendre un clic fort. C'est l'étincelle qui va enflammer le gaz.

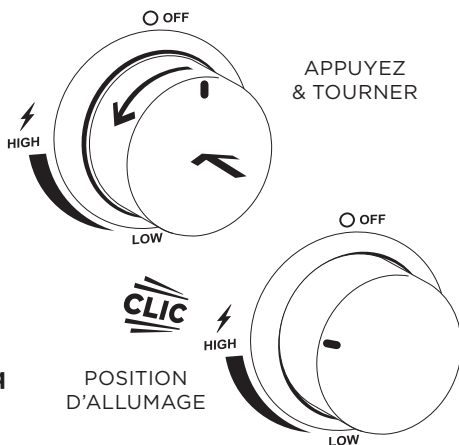
Si vous n'avez pas entendu le clic et/ou si le brûleur ne s'est pas allumé, remettez le bouton de commande sur « OFF » et répétez le processus ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, fermez la valve du réservoir, tournez le bouton de commande sur « OFF », attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe, puis réessayez.

 **Le bouton de commande ne tourne pas à partir de la position « OFF » sans être appuyé.**

**N'allumez jamais le four lorsque la porte est en place.**

**Ne faites jamais fonctionner le four sans la grille inférieure.**

**Après plusieurs tentatives infructueuses d'allumage du four, laissez le gaz résiduel se dissiper pendant au moins cinq minutes avant de réessayer.**



## ALLUMAGE MANUEL DU FOUR

Retirez la porte et tous les objets se trouvant à l'intérieur du four. Retirez la grille supérieure et la pierre, si vous ne les utilisez pas, mais laissez toujours la grille inférieure en place.

Attendez que le gaz résiduel des tentatives précédentes disparaisse complètement.

Fermez la cheminée. Ouvrez la valve du réservoir.

Utilisez une longue allumette ou un briquet à butane allumé. Placez la flamme près des orifices du brûleur les plus proches de l'avant du four (pas à l'extrémité du brûleur). C'est là que le gaz pénètre pour la première fois dans le tube du brûleur. Accédez à cette zone par l'ouverture de la porte ou par l'un des événements situés sur le côté gauche du four.

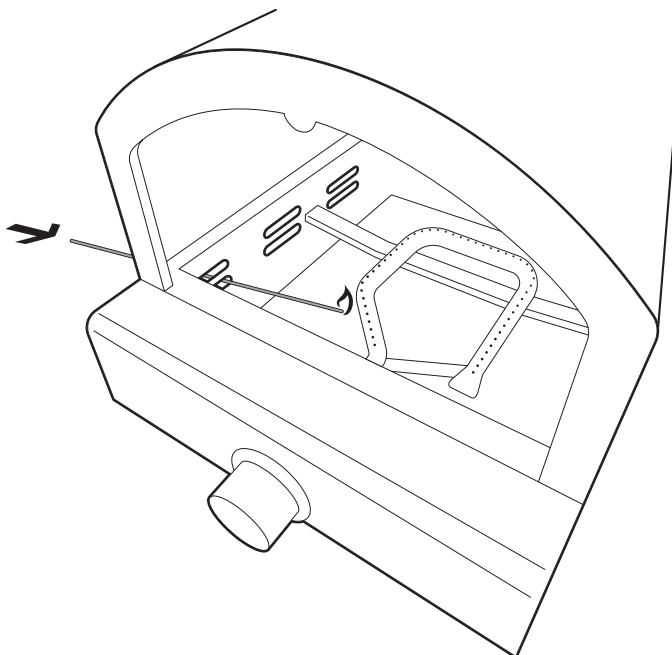
Appuyez et tournez le bouton de commande sur « HIGH ». Une fois que le gaz aura atteint votre flamme, il s'allumera. Cela ne devrait prendre que quelques secondes.



**N'allumez jamais le four lorsque la porte est en place.**

**Laissez toujours le gaz résiduel se dissiper complètement avant d'introduire une flamme allumée.**

**Pour des raisons de clarté, le schéma ne montre pas la grille inférieure. Cependant, ne faites jamais fonctionner le four sans la grille inférieure en place.**



## VÉRIFIER LA FLAMME

Inspectez la flamme du brûleur chaque fois que vous utilisez le four. Une bonne flamme doit être bleue avec un basculement jaune minimal.

Tournez le bouton de commande de « HIGH » à « LOW ». Vous devriez voir une flamme plus petite sur « LOW » que sur « HIGH ». Si ce n'est pas le cas, cela peut être l'indication d'une fuite de gaz. Fermez la valve du réservoir, tournez le bouton de commande sur « OFF », attendez que les flammes s'éteignent, attendez que le four refroidisse complètement, puis vérifiez le brûleur, le réservoir et les raccordements comme indiqué dans ce manuel.



**Si vous ne pouvez pas résoudre les problèmes que vous rencontrez en suivant les instructions de ce manuel, n'essayez pas de les réparer vous-même.**

**Seul un personnel qualifié peut entretenir/réparer les appareils à gaz.**

## PREMIÈRE UTILISATION

Une fois allumée, placez la porte en position et faites fonctionner le four sur le réglage « LOW » pendant environ 15 minutes. Cela permettra de « cuire » les résidus de fabrication.

## FONCTIONNEMENT NORMAL

Une fois allumée, mettez la porte en position. Préchauffez le four sur le réglage « HIGH ». Attendez que la jauge enregistre une température adaptée aux aliments que vous faites cuire.



**Assurez-vous toujours que le four est en bon état de marche et utilisez-le conformément aux présentes instructions.**

**Les surfaces deviennent CHAUDES. Ne touchez que les poignées du four. Utilisez toujours des gants de protection.**

**Ne déplacez pas le four lorsqu'il est en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.**

**Tenez les enfants et les animaux à l'écart du four. Prévenez les personnes présentes que le four est allumé et qu'il sera chaud.**

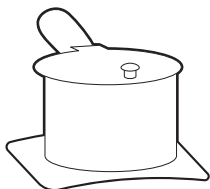
**Tenez les matériaux inflammables/combustibles à l'écart du four.**

**À utiliser uniquement comme appareil de cuisson. Ne pas utiliser comme appareil de chauffage. Non destiné à un usage commercial ou industriel.**

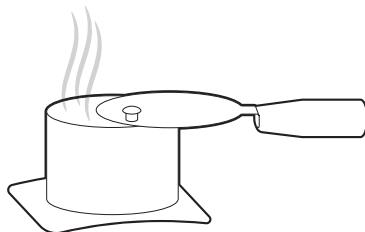
## PUIS-JE GRILLER DANS LE FOUR ? OUI !

Lors de la cuisson au four, gardez la cheminée fermée.

**Mais vous pouvez également utiliser le four pour griller :** Retirez la pierre et la grille supérieure, laissez la cheminée partiellement ou complètement ouverte et placez vos aliments sur la grille inférieure. Vous pouvez griller sans la porte, mais le four fonctionne mieux avec la porte en place.



UTILISATION DU FOUR :  
CHEMINÉE FERMÉE



UTILISATION DU GRIL :  
CHEMINÉE OUVERTE

## CUISSON DES PIZZAS

Le secret d'une bonne pizza, c'est la pierre !

Préchauffez le four sur « HIGH ». Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la jauge atteint 450 °F (230 °C) mais plus la pierre est chaude, meilleure sera la cuisson de votre pizza. Laissez le four devenir aussi chaud que possible avant d'y insérer votre pizza. Utilisez la pelle pour placer votre pizza directement sur la pierre.

Vérifiez votre pizza pendant qu'elle cuit. Réglez le bouton de commande si nécessaire. Retirez la porte et utilisez la pelle pour faire tourner votre pizza afin d'assurer une cuisson uniforme. Remettez rapidement la porte en place pour maintenir la température.

## À LA FIN DE LA CUISSON

Quand vous avez fini d'utiliser le four :

- 1) Fermez la valve du réservoir.
- 2) Laissez brûler le gaz restant.
- 3) Tournez le bouton de commande du four sur « OFF ».
- 4) Laissez le four refroidir complètement de façon naturelle.



**Si vous n'utilisez pas votre four pendant une période prolongée : Débranchez le réservoir. Nettoyez le four conformément à ce manuel. Le four peut être entreposé à l'intérieur. N'entreposez pas le réservoir à l'intérieur.**

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

L'acier inoxydable et les surfaces peintes peuvent se décolorer avec un usage répété—c'est normal.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent être effectués que sur un four froid.

Le plateau d'égouttage doit être nettoyé à chaque utilisation. Le nettoyage général du four doit être effectué périodiquement. Il est conseillé d'effectuer un « nettoyage en profondeur » au moins une fois par an. Resserrez toutes les pièces qui auraient pu se desserrer au fil du temps.

La valve du réservoir doit être fermée pendant le nettoyage du four. Pour plus de sécurité, vous pouvez déconnecter le réservoir.

**Extérieur du four :** Nettoyer avec un détergent doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Une poudre à récurer non abrasive et un tampon de nettoyage peuvent être utilisés pour les taches tenaces. Rincez abondamment et laissez sécher.

**Intérieur du four et plateau d'égouttage :** En cas d'utilisation prolongée, les surfaces intérieures peuvent se recouvrir de graisse carbonisée et cuite. Pour éviter que cette matière ne s'échaille sur vos aliments, nettoyez soigneusement à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'un tampon de nettoyage. Ensuite, lavez avec du savon et de l'eau chaude. Rincez abondamment et laissez sécher.

**Brûleur :** Retirez la pierre et les grilles du four. Nettoyez et dégagez les orifices du brûleur. Utilisez une brosse souple, un cure-pipe, un fil métallique rigide (comme un trombone) et/ou de l'air comprimé. Veuillez également vous reporter à la section Vérifier le brûleur, précédemment dans ce manuel.



**N'utilisez pas d'agents abrasifs ou de nettoyants pour four.**

**N'essayez jamais de nettoyer un four chaud, surtout avec des aérosols.**

**Laissez le four et ses composants sécher complètement avant de les ranger. Lors du nettoyage, faites attention aux bords tranchants.**

**Nettoyez le plateau d'égouttage, une fois qu'il est froid, après CHAQUE utilisation pour éviter les feux de graisse.**

## NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

Enlevez les aliments cuits à l'aide d'une brosse rigide et sèche ou d'une spatule en plastique. Pour les taches tenaces, utilisez une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude avec un tampon de nettoyage. Utilisez un chiffon humide pour l'essuyer.

Utilisez le moins d'eau possible lors du nettoyage. Ne plongez pas la pierre dans l'eau. Une pierre sèche donne une pizza plus croustillante.



**N'utilisez pas de savon, de détergents, d'huiles ou d'autres agents chimiques.**

**La pierre est faite d'un matériau poreux et absorbera tout ce qui est appliqué sur elle, ce qui affectera la saveur de votre prochaine pizza.**

**N'utilisez pas d'ustensiles en métal sur la pierre.**

**Gardez la pierre aussi sèche que possible lors du nettoyage.**

## GARANTIE

Georgian Bay Leisure garantit à l'acheteur d'origine que cet appareil est exempt de tout défaut de fabrication et de main-d'œuvre pendant une période de 90 jours à compter de la date d'achat. Conservez votre preuve d'achat.

Tout dommage causé par un abus délibéré, une négligence, un manque de soin, une altération, une réparation non autorisée, une utilisation commerciale ou industrielle, ou toute utilisation autre que celle prévue, n'est pas couvert par cette garantie.

Vous avez un problème de garantie ? Veuillez nous contacter pour plus d'informations.



**Ne modifiez pas cet appareil.**

**N'utilisez pas les adaptateurs de quelque manière que ce soit pour adapter des réservoirs autres que ceux décrits dans ce manuel.**

**N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux décrits dans ce manuel.**



CERTIFIÉ  
AU GAZ

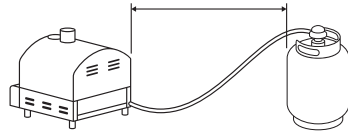
801431

ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Spécialité de cuisson en plein air  
Appareil à gaz

**Dégagement minimum aux  
matériaux combustibles :**  
**36 po (92 cm)**  
**de tous les côtés.**

MODÈLE : GASPIZZRD  
Type de gaz : Propane (GPL)  
Taux d'entrée : 13 000 BTU/H

**Minimum : 24 po (61 cm)**



**POUR USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT**

Cet appareil n'est pas destiné à  
un usage commercial ou industriel.

Ne pas modifier ou altérer cet appareil de quelque façon que ce soit.

**AVERTISSEMENT :**

- Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé.
- Remplacer uniquement par le régulateur modèle n° XD01.
- Fermez l'alimentation en gaz du réservoir lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Cet appareil peut être entreposé à l'intérieur après avoir débranché le réservoir.
- **NE PAS ENTREPOSER LE RÉSERVOIR À L'INTÉRIEUR.**
- N'utilisez pas cet appareil dans des endroits fermés ou sous des surfaces combustibles aériennes.
- N'entreposez pas de réservoirs de gaz de recharge sous ou à proximité de cet appareil.
- Ne pas remplir le réservoir au-delà de sa capacité nominale.
- Le manuel d'instructions contient des informations importantes et nécessaires à l'assemblage et à l'utilisation corrects de cet appareil.
- Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser cet appareil. **Ne pas tenir compte de cette consigne peut entraîner un incendie ou une explosion causant des dommages matériels et/ou corporels graves, voire la mort.**

Notre objectif est de rendre ce manuel aussi complet et précis  
que possible au moment de l'impression.

Les manuels mis à jour peuvent être consultés à l'adresse suivante  
**[www.georgianbayleisure.com](http://www.georgianbayleisure.com)**



**Georgian Bay**  
L E I S U R E

Grils de Georgian Bay est une division de  
Georgian Bay Leisure Distributors Ltd.  
252 King Street, Unit 4  
Barrie, Ontario, Canada

**[www.georgianbayleisure.com](http://www.georgianbayleisure.com)**