



USER MANUAL

www.fiamooven.com

DISTRIBUTED BY CIAOBELLAPIZZAOVENS.COM

English

DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10 ft (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

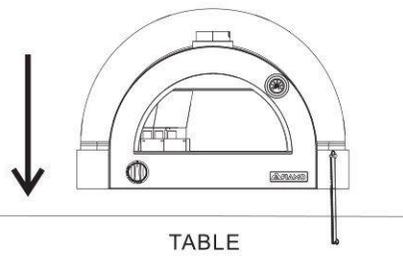
Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

- This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Follow all warnings and instructions when using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

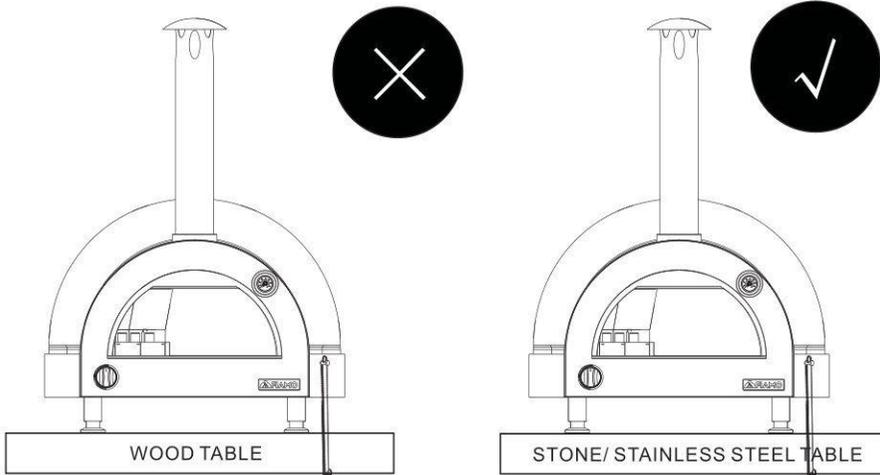
WARNING

The oven is extremely heavy, watch your hands and fingers when putting down to the table!



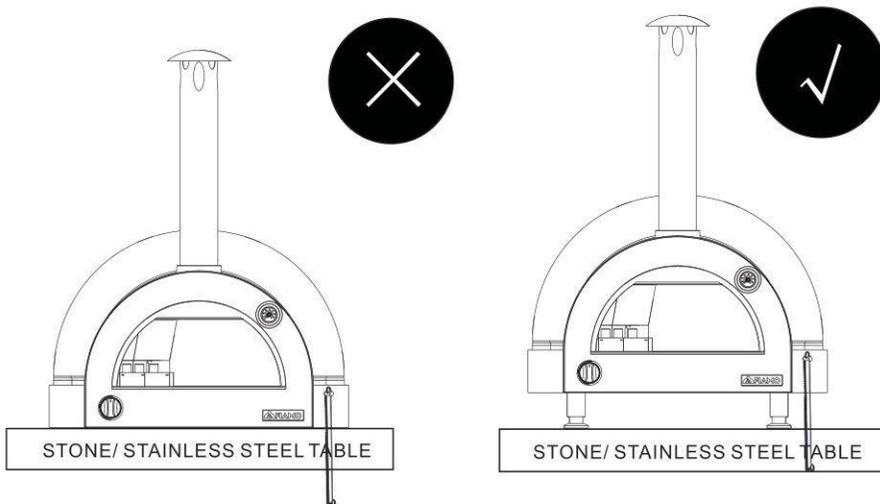
⚠ WARNING

Don't place the oven on the wooden table.

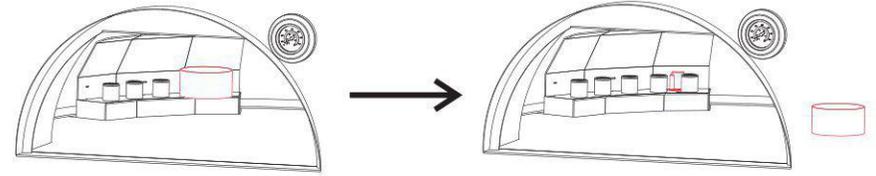


⚠ WARNING

The oven cannot be placed directly on the tabletop to use without installing the legs, as this will destroy the proper airflow required for combustion. Installing the legs allows oxygen to enter the combustion chamber and supports the combustion process. It is important to note that the surface on which the oven is placed must be fireproof.



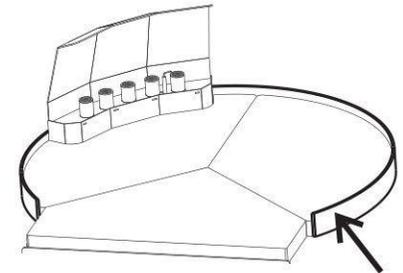
⚠ WARNING



Remove the protective cover on the ignitor before lighting.

⚠ NOTICE

Please remove the cardboard around the edges of the pizza stone before first use.



English

04	TABLE OF CONTENTS
06	PRODUCT INFORMATION
06	SAFETY LEGAL DISCLAIMER
07	PRODUCT DIMENSIONS
07	PARTS LISTS
08	ASSEMBLY INSTRUCTION
10	CONNECTING TO GAS TANK
11	RECOMMENDED POSITION
12	GAS LEAK TESTING
13	LIGHTING
14	COOKING
15	CARE INSTRUCTIONS
16	TROUBLESHOOTING MAINTENANCE
17	WARRANTY
18	LOCAL DEALER INFORMATION
19	JOIN FIAMO FAMILY

Français

05	TABLE DES MATIÈRES
20	AVERTISSEMENT
23	INFORMATIONS PRODUIT
23	MENTION LÉGALE DE SÉCURITÉ
24	DIMENSIONS DU PRODUIT
24	LISTES DE PIÈCES
25	INSTRUCTIONS DE MONTAGE
27	CONNEXION AU RÉSERVOIR DE GAZ
28	POSITION RECOMMANDÉE
29	TESTS DE FUITE DE GAZ
30	ÉCLAIRAGE
31	CUISSON
32	INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN
33	ENTRETIEN DE DÉPANNAGE
34	GARANTIE
35	INFORMATIONS SUR LE REVENDEUR LOCAL
36	REJOIGNEZ LA FAMILLE FIAMO

Ovendesign Group., Limited

Address: No.1 West Of The Second Floor Of Lian Hao Tong Logistics Building, Chongmin West Road, Chongnan, Xiqiao Town, Nanhai District, Foshan, Guangdong, China.

Model:CLAY-G-C800-2

Manufacture Date: February 2024

Hourly Btu input rating: 50,000BTU/H

Types of gas: Propane at 11" W.C.

For Outdoor Use Only. If Stored Indoors, Detach and Leave Cylinder Outdoors.

ANS Z21.89-(2017) • CSA 1.18-(2017) Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

Minimum distance from sides and back of unit to walls or railings: 20inches(508mm)

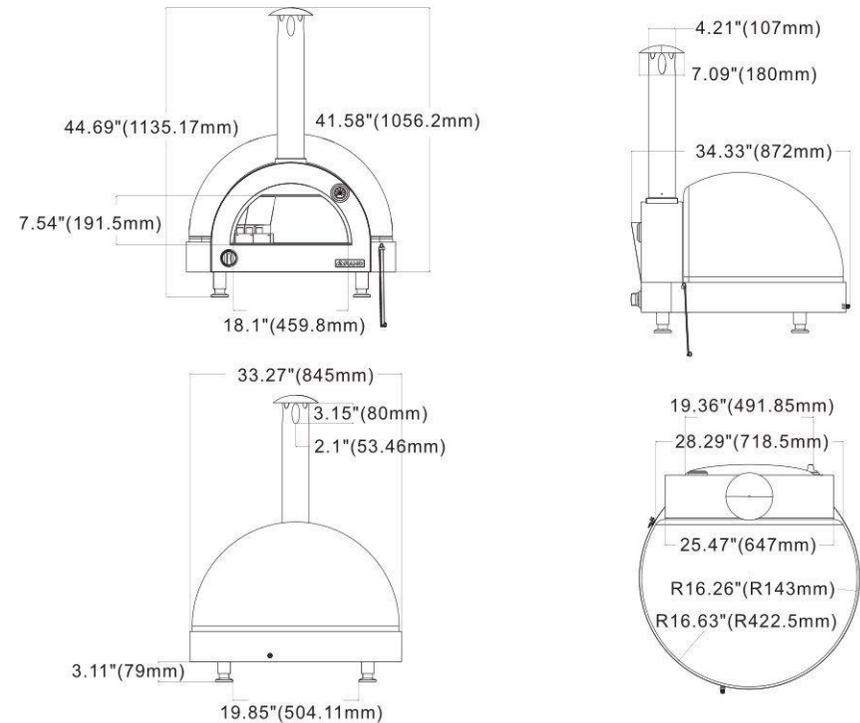
Do not use under overhead construction.

This appliance is not intended for commercial use.

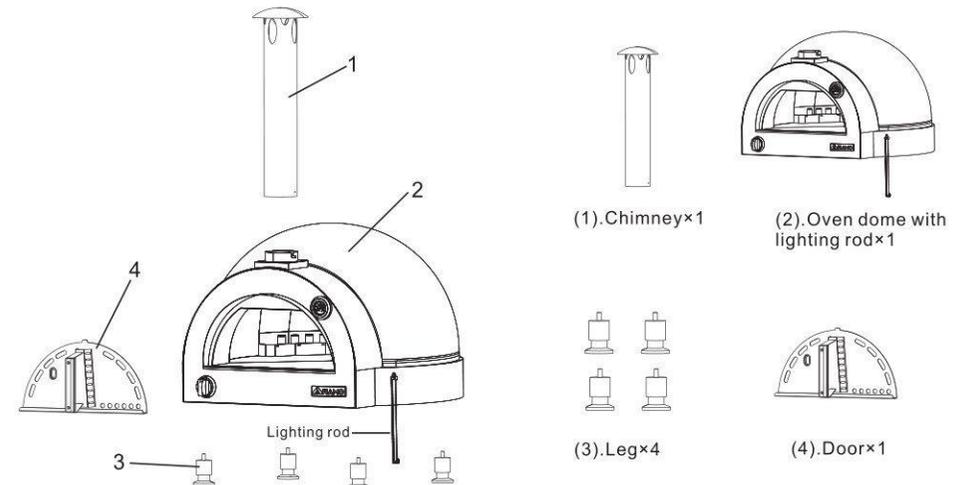
Safety Legal Disclaimer

- The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSAB 149.1; Propane Storage and Handling, CSAB 149.2.
- For outdoor use only! shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- This appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Minimum distance from sides and back of unit to walls or railings: 20inches(508mm) .
- The appliance shall not be located or used under overhead unprotected combustible construction.
- The regulator and hose assembly must be clean and inspect before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer.
- The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- WARNING - Do not use this appliance under extended awnings. Failure to comply could result in a fire or personal injury.
- DANGER - Do not put oven in storage or travel mode immediately after use. Allow oven to cool to touch before moving or storing. Failure to do so could result in fire resulting in property damage, personal injury, or death.
- Do not use the oven in case of malfunction.
- Never extinguish the flames with water.
- Do not use open flames near the oven.
- Do not place empty gas tanks near the oven.
- Do not paint or apply anything on the oven.
- Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).
- Read all instructions before lighting.

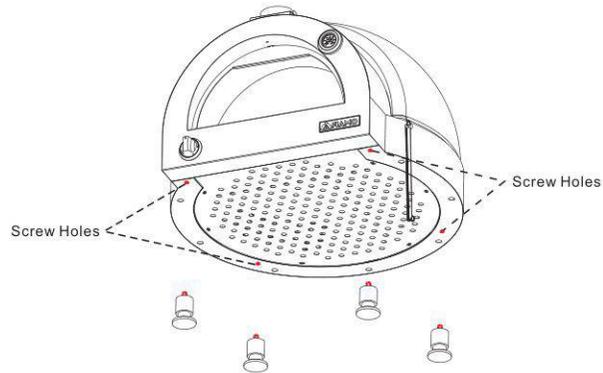
Product Dimensions



Parts Lists

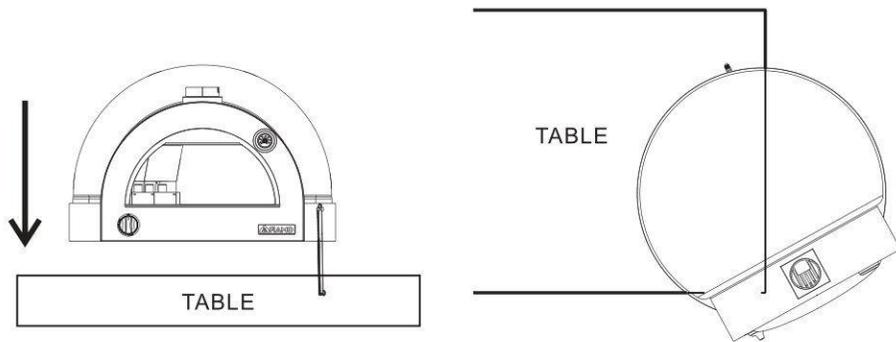


Assembly Instruction



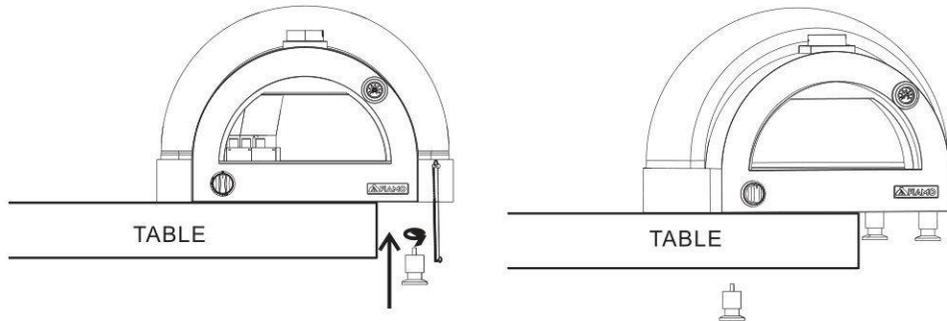
Step 01

Place the oven dome(2) on a flat table, exposing the 3 screw holes for the mounting leg. Use caution when turning and lifting the oven - may hurt your hands or pinch your fingers . If necessary use gloves for protection.



Step 02

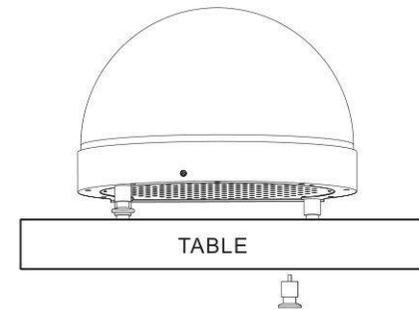
Align the mounting leg(3) with the 3 screw holes and turn them clockwise into the oven dome body.



Assembly Instruction

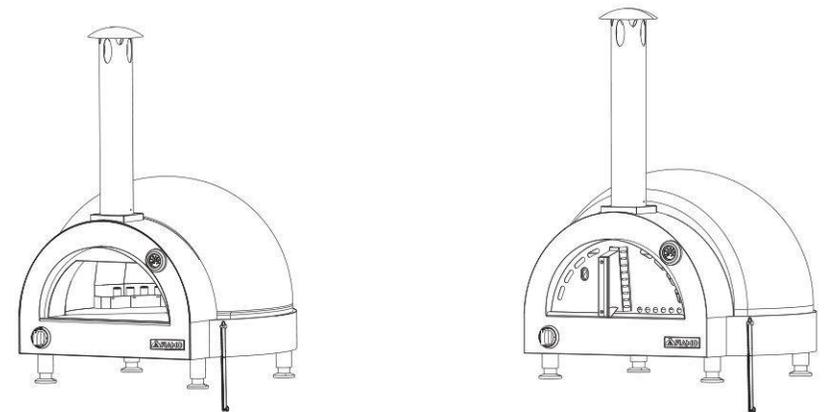
Step 03

Put the oven dome with 3 short mounting leg(3) installed to the middle of the table, lift the oven dome body, and install the last mounting leg(3).



Step 05

The oven is ready for use.

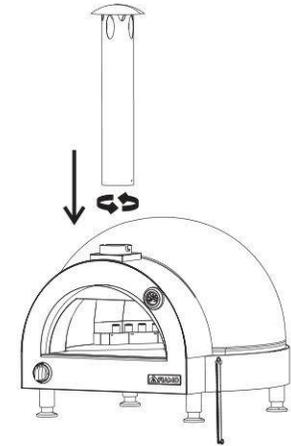


WATCH THE VIDEO TUTORIAL

Scan the qr-code

Step 04

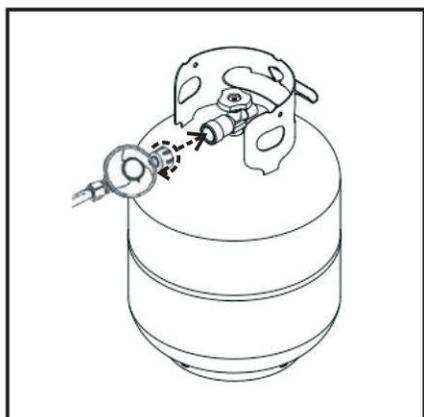
Install the chimney(1) on the oven dome body, and twist the chimney counterclockwise to locate it to the base.



Connecting To Gas Tank

Connect the propane gas cylinder.

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



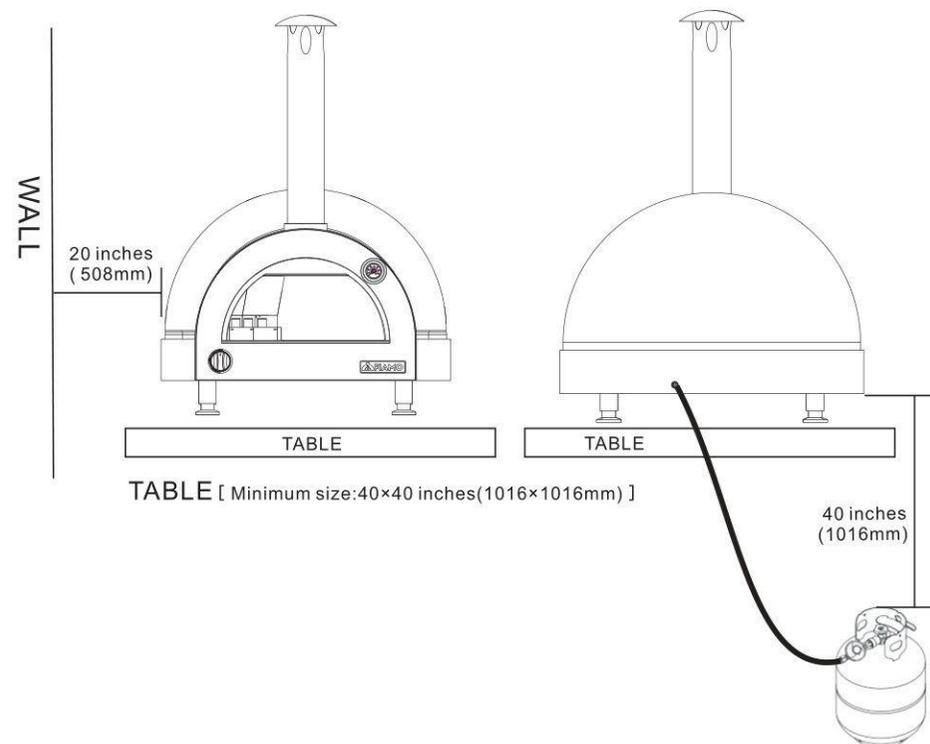
• This gas fitting is clockwise. Make sure that the tank is completely switched off and screw the regulator as far as possible into the gas tank valve.

• The cylinder to be used in:
 Propane Capacities: 20 Lbs(9.1kg)
 Tare Weight: 18 Lbs(8.2kg)
 Length: 18 inches(457mm)
 Height: 13.9 inches(353mm)
 Diameter: 12.2 inches(309mm)
 Footring Diameter: 8 inches(203mm)

Disconnect the propane gas cylinder.

1. Turn the oven burner valve OFF and make sure the oven is cool.
2. Turn the liquid propane cylinder valve OFF by turning clockwise until it stops.
3. Detach the regulator assembly from the cylinder valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.
4. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Recommended Position



⚠ WARNING

- Please always keep the gas bottle in upright position.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
- The minimum distance for the appliance and the gas tank is 40 inches(1016mm) apart.
- The minimum distance from the appliance to the wall is 20 inches(508mm).
- The minimum size of the table is 40×40 inches(1016×1016mm).

Statement:

- 1) Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance;
- 2) Never fill the cylinder beyond 80 percent full; and
- 3) If the instructions are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

Gas Leak Testing

GENERAL

Although all gas connections on the oven are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas leak check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the oven including the burner tie-down straps.

DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.

NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

Make a soap solution of 1 teaspoon of liquid detergent to 1 cup of water. You will need a spray bottle, brush, or sponge to apply the solution to the fittings. For the initial leak test make sure it is full.

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "OFF" position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections with soap solution from the gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact our local dealer.

Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the oven. Do not use the oven until all connections have been checked and do not leak.

GAS FLOW CHECK

Each oven burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment. The flames of the burners should be visually checked. Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please contact our local dealer.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY TANK CHANGE

Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

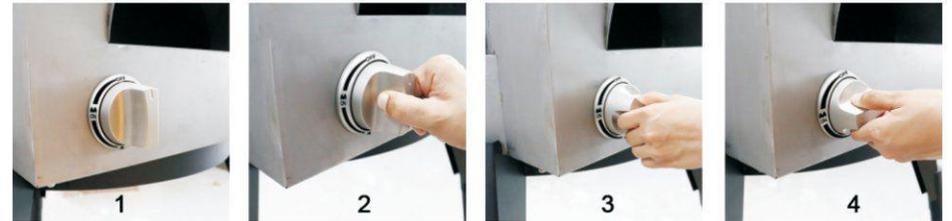
- It is advisable to change the gas hose every 2-3 years.

⚠ WARNING

GAS LEAK COULD CAUSE FIRE OR EXPLOSIONS CAUSING SERIOUS INJURIES OR DAMAGES. IN CASE OF A GAS LEAK, DO NOT LIGHT THE OVEN AND DETERMINE THE REASON FOR THE LEAK IN ORDER TO PREVENT FIRE AND/OR EXPLOSION.

Lighting

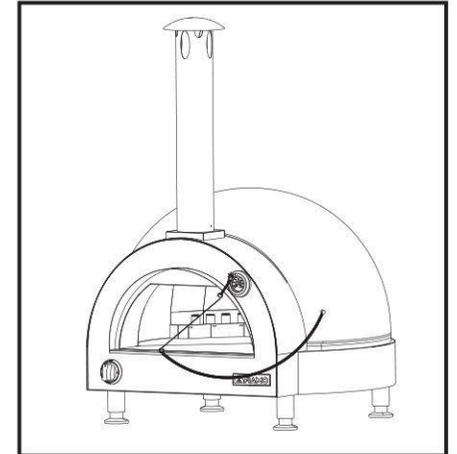
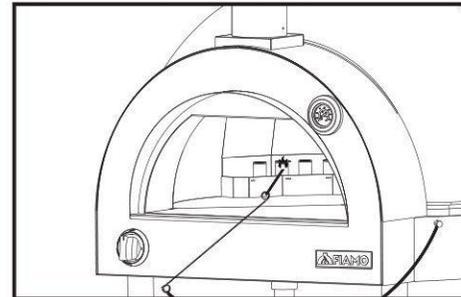
1. Make sure burner knobs are turned to "OFF".
2. For gas oven using a propane tank, slowly open the tank valve.
3. Pushed in and rotated the control knob to "High". You will hear the "snapping", the burner lit and produced a good strong flame. The control knob was turned up and down between the low and high settings to control the fire.



TO LIGHT THE OVEN WITH MATCH

If a burner will not light after several attempts using the control knobs, the burners may be lit with a match.

1. If you have already attempted to light the main burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Insert a match into the lighting rod.
3. Strike the match to light it.
4. Gently hold the lit match close to the burner.
5. If the burner does not light within seconds turn the knob to the "OFF" position, wait 5 minutes and try again.



⚠ WARNING

Before lighting, please check all connections with proper procedure. If there is a leak, immediately turn off the gas!

Do not lean over the oven when lighting.

Keep your face and body at least 20 inches (508mm) away from the oven door.

When lighting the oven, the oven door must be open.

The burner control knob must be in the OFF position before turning on the LPG tank valve.

⚠ WARNING

When using a match to light the oven make sure to use the lighting rod. Don't put your hands in the oven.

Notice

The new oven may produce mist when it is used for the first time, which is normal. It is recommended to bake food after the mist disappears.

Cooking

- This oven will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Always preheat your oven before cooking. Heat for 15-20 minutes or until the pizza stone reaches 662-752°F/350-400°C.
- Calculate a longer cooking time on cold or windy days or high altitudes. Calculate a shorter cooking time if the external temperature is particularly hot.
- The cooking time depends on the weather conditions or the quantities, dimensions and shape of food.
- Depending on the cooking condition, you may need to adjust the knob in order to reach the right cooking temperature.
- Always use heat-resistant utensils while cooking. Plastic spoons, forks, tongs, etc. and other similar materials cannot withstand the heat in the oven and should be avoided.
- Check and remove any residual grease to avoid a grease fire.
- While cooking, do not lean over the open oven or place hands or fingers on the front edge of the oven.
- If the flames go out during cooking, turn off the gas knob and the gas tank knob. Wait five minutes before lighting up the oven again.
- During operation the oven can reach high temperatures. Do not move the oven or leave it unattended while burning.
- Always keep children and pets away from the oven during use. The oven temperatures can be extremely high and can cause severe burns.
- Keep fuel supply pipes far from hot surfaces.
- The color of the oven surfaces can change due to high temperatures.

TIPS FOR COOKING

Because this unit reaches very high temperatures, it can take as little as 60 seconds to 3 minutes for pizza to cook (it's much faster than traditional ovens) so when first using this oven, you will need to check on the food frequently to ensure that it does not overcook or burn. Optimal cooking times and temperatures will vary depending on the thickness, size, and recipe of dough.

1. When cooking pizza, it is advisable to use a long pizza peel. Make sure your pizza has flour under it so it will not stick to the pizza peel or the pizza stone.
2. High heat cooks the best pizza. Please use cooking gloves that are made to withstand high temperatures. When taking items such as hot pans out of the oven, the high heat may damage the delicate material of normal oven gloves, so make sure you have good quality insulated gloves.
3. When cooking meat, please place on cookware and/or bakeware that are made to withstand high temperatures (as long as there is no plastic on handle or lid) before putting into the oven, directly on the stone. Please note cookware or bakeware with Bakelite or phenolic handles can melt.
4. As the oven gets very hot, it is a good idea when taking food out to set it on an insulated table near the oven and allow it to cool a little before bringing into the house.
5. The oven is also great for cooking; Casseroles, Fish, Parmigiana, Vegetable dishes, Frittatas, Meats, Poultry and much more!

IF THE OVEN COOLS DOWN TOO QUICKLY

1. The cause could be either from the first starting or starting the oven after a long period of inactivity.
2. Avoid making a small or fast fire that would not heat the oven to capacity.
3. Verify that water and/or humidity have not infiltrated the oven.
4. Please verify that the burner is working well, so close the door.

IF THE OVEN DOES NOT COOK AS DESIRED

1. Check that the oven has reached the right temperature.
2. Make a fire with approximately 15 to 20 minutes of high flame.
3. Ensure the oven maintains the desired temperature for the duration of the cooking time; use the door to adjust the heat intensity as well as the flame adjuster: open and close the door to raise or lower the temperature as necessary.

Care Instructions

FIAMO pizza oven will provide some of the best food experiences that you will have. Treat it with love and care, it will provide more enjoyment to your pizza game and serve you for a longer time.

WHERE TO STORE THE OVEN?

1. Pizza oven must be completely dry and cool before attempting to move or store. Using the cover, will protect the oven against bad weather and debris and also will prolong its color and service life.
2. If the gas fired oven is not used, shut off and disconnect the tank.
3. The gas tank must be placed outside in well ventilated place and must be kept away from a child's reach. The unused tanks must NOT be stored in buildings, garages or other enclosed places.
4. The outer shell of the oven may fade over time and through use. This will not affect performance.

HOW TO CARE THE PIZZA STONE?

In terms of specialized caretaking for your pizza stone, you'll want to follow a few basic tips:

1. As with other parts of the oven, you want to avoid using detergent, as the stone will soak it up and give your homemade pizza a soapy aftertaste.
2. Avoid pouring water on cooking stone instead of scraping away loose particles first and then going over it with a damp cloth.
3. If you need some heavy-duty particle cleaning power, try using some medium-grit sandpaper for stubborn, raised, caked-on food particles.
4. You should only cook pizza on the stone baking boards. Use your own pans if you are cooking meat, vegetables or other dishes.

HOW TO CLEAN THE OUTER SHELL?

1. Wipe the dust off the clay outer shell with a damp cloth
2. You can clean the stainless steel part with a soft cloth and stainless steel cleaner, just make sure the products you use are non-abrasive.

HOW TO CLEAN THE INNER PARTS?

1. Do not get the internal burner wet to avoid damage.
2. The stainless steel part of the inner dome can be wiped with a damp cloth. Avoid using abrasive cleaning products or those containing harsh chemicals.

HOW TO CLEAN THE CHIMNEY?

1. Remove the chimney.
2. Use either a brush wrapped with a wet cloth or a specialized chimney cleaning brush to run through the inside of the chimney, (Dry) this will remove any soot.
3. If you want, wash with water and soap after running the brush. To make the chimney extra nice, you can brush it twice.
4. Put the chimney back in its place or store in a safe place.

HOW TO MAINTAIN STAINLESS STEEL?

The rust resistance of stainless steel may be influenced by various factors, such as environmental humidity, salt content, acidity or alkalinity, and scratches that may occur during use. When stainless steel is exposed to corrosive substances for a prolonged period of time or experiences mechanical damage, its surface may exhibit signs of rusting.

1. If the oven is exposed in a sea side, in order to prevent corrosion and fouling, it is recommended to frequently clean the oven with fresh water. Do not directly splash water to avoid damaging the burner.
2. Prevent corrosion by coating the oven metal parts with Vaseline.
3. Wash with a soft cloth and a solution of soap and water. Make sure to rub following the grain of the stainless steel. Never use detergents containing acid, white spirit or xylene. Rinse well after cleaning the oven.
4. If traces of rust begin to appear, clean with a polishing brush and apply a thin coat of vaseline.

Troubleshooting Maintenance

BURNER DOESN'T WORK

Possible Cause

1. No gas flow
2. Coupling nut and regulator not fully connected
3. Obstruction of gas flow
4. Disengagement of burner to valve
5. Incorrect assembly
6. The distance between the ignition needle and the nozzle is not suitable.

Solution

1. Check to see if propane tank is empty
2. Turn the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools
3. Clear burner tube
4. Reengage burner and valve
5. Check steps in assembly instructions
6. Adjust the distance between ignition needle and nozzle to 5mm.

CRACKED PIZZA STONE

- We understand that pizza stones may experience cracking during use, which typically does not affect the performance of your FIAMO oven.
- Please note that due to the fragile nature of these stones, we do not offer a warranty on them. This practice is in line with industry standards. However, if your oven arrives with a damaged or cracked stone, please contact us immediately for assistance.
- It's important to be aware that because our pizza stones are handcrafted, air-dried, and kiln-dried, they may sometimes exhibit imperfections and small chips along the edges. These imperfections do not impact the performance of the stone or the oven, therefore, are not considered defects. If you find these chips bothersome, we recommend lightly touching up the edge with sandpaper.

CLEAN THE COMBUSTION CHAMBER

Pyrolysis is a process by which the oven cleans itself. It helps to remove anti-rust oil and residual moisture while decomposing other organic materials and converting them into volatile compounds. Therefore, we recommend pyrolysis before using your new oven for the first time, which involves heating the oven at high temperature for 30-45 minutes. During the pyrolysis process, it is possible to encounter white mist and odors.

FLARE-UP

Possible Cause

1. Grease build up
2. Excessive fat in meat
3. Excessive cooking temperature
4. Excess flour on the cooking surface

Solution

1. Clean oven
2. Trim fats from meat before cooking
3. Adjust (lower) temperature accordingly
4. Brush remnant flour from cooking surface

FLAMES ACCIDENTALLY EXTINGUISHED

Possible Cause

1. High or gusting winds
2. Low on propane gas

Solution

1. Turn front of oven away from wind
2. Refill propane tank
3. Refer to Sudden drop in gas flow above

SUDDEN DROP IN GAS FLOW OR LOW FLAME

Possible Cause:

1. Out of gas

Solution

1. Check for gas in propane tank.
2. Turn off gas control knob, wait 30 seconds and light oven. If flames are still low, turn off gas control knob and propane tank valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak test. Turn on propane tank valve, wait 30 seconds and then light oven.

MAINTENANCE FREQUENCY

According to the frequency of use and habits, before using this product, you must first check whether there are cracks in the gas line, whether the ignition needle and the ignition needle thread are damaged, and the normal maintenance cycle should be checked once a week. For replacement parts please contact your local dealer.

OVEN MAINTENANCE AFTER RAIN

After rain, If the oven is covered with a dust cover, the accumulated water inside the dust cover should be cleaned promptly and stored in a ventilated location to prevent the stainless steel from accelerating rust.

WARRANTY



FIAMO ovens are covered by a 24-month warranty relating to conformity defects. Correct maintenance and proper use of the product will help extend its working life. Please contact your dealer in case of any warranty claims.

The warranty does not cover:

Transport damage, in the event of such damage, it should be immediately noted on the transport document by affixing, upon receipt of the product, the words "acceptance with reservation" and immediately contacting the dealer for further clarification;

Improper use of the oven and installation differing from that described in this manual;

Any tampering with the oven, either intentionally or unintentionally or alterations to the condition the oven was in when delivered;

Should the product be damaged due to obstruction of all the smoke outlet holes;

Cases of failure to follow the instructions relating to proper maintenance and product cleaning as indicated in the manual;

Burner damage due to cooking residues or damage caused by using fuels other than that recommended e.g. liquid barbecue charcoal, chemicals or other fuels;

Cases of the use of components not manufactured or recommended by FIAMO;

Damage caused by the use of chemicals inside or outside the oven;

Cases of normal wear and tear of the product due to use by the consumer;

Possible oxidation spots on the steel due to exposure to saline environments or closeness to the sea. FIAMO points out that possible oxidation is not due to quality defects in the product, but to inherent chemical and physical characteristics of steels in case of prolonged exposure to saline environments;

Possible deterioration of paint in case of prolonged contact with flames;

Small surface imperfections present on painted or aesthetic parts that do not affect the normal use of the product;

Accessory parts of the product such as door and chimney;

The pizza stones are not covered by warranty.

FIAMO will not be held responsible for any damage to work surfaces caused by the non-installation of the support feet.

The presence of micro-veins, cracks, or breaks in the oven floor is a intrinsic characteristic of the refractory material and therefore, no warranty is provided for such occurrences.

Local Dealer Information



111 ZENWAY BLVD #30, VAUGHAN, ON L4H 3H9
CANADA (647) 220-0494 • USA (346) 215-1499

Additional Accessories Available :



Outdoor Cover
Durable canvas cover provides weather-resistant protection for your outdoor oven.



Counter Top Oven Cover
Durable canvas cover provides weather-resistant protection for your outdoor oven.



Burner Shield



Log Holder

Visit our website for more accessories!
ciaobellapizzaovens.com

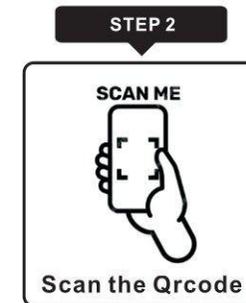
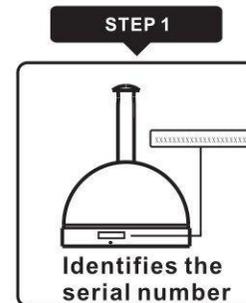
JOIN FIAMO FAMILY

Register your oven product

If you are reading this, it indicates that you have made a purchase of a FIAMO product, and we want to express our gratitude for that. Your choice of our product signifies your support for our mission to promote and provide a delightful and healthy flame cooking experience for everyone.



By registering your purchase, you will unlock a treasure trove of invaluable insights, enhance your experience with our oven. Delve into this collection of must-see tips, and discover the secrets to harnessing the full potential of your FIAMO oven.



Français

⚠ DANGER

Si vous sentez du gaz :

- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie, département.

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

⚠ DANGER

- N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 10 pi (3,0 m) de toute structure, combustible matériau ou autre bouteille de gaz.
- N'utilisez jamais cet appareil à moins de 25 pieds (7,5 m) d'un liquide inflammable.
- En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre pompier. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

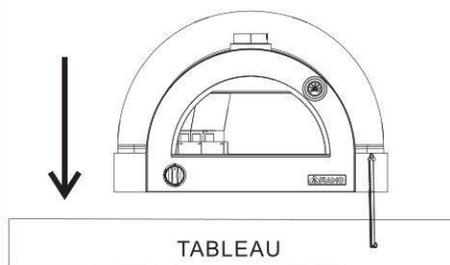
Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

- Ce manuel d'instructions contient des informations importantes nécessaires à un montage correct et une utilisation sûre 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 future.

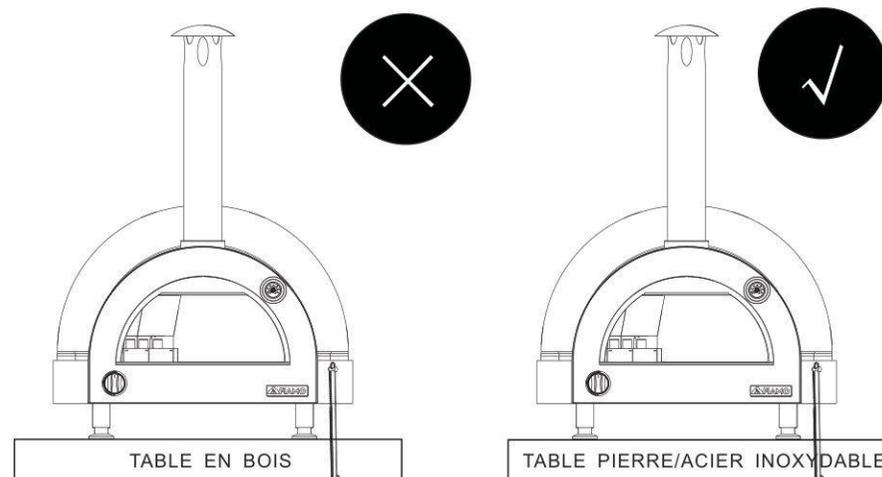
⚠ AVERTISSEMENT

Le four est extrêmement lourd, faites attention à vos mains et à vos doigts lorsque vous le mettez à table !



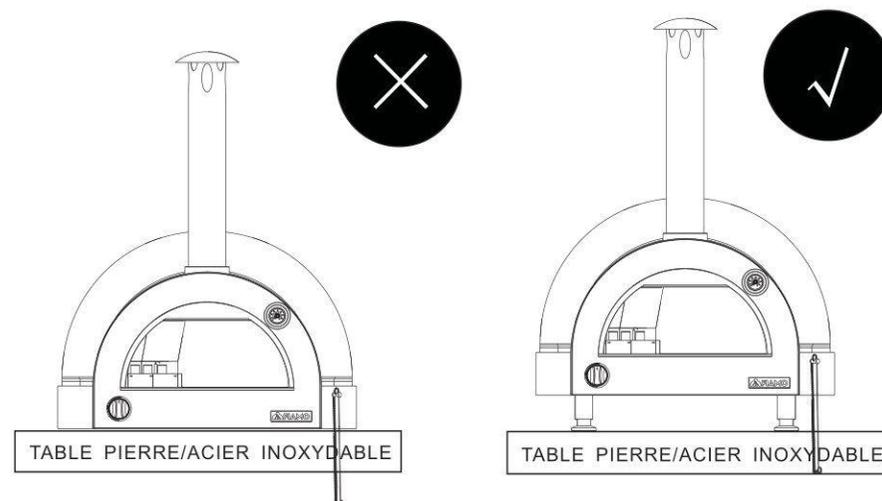
⚠ AVERTISSEMENT

Ne placez pas le four sur la table en bois.

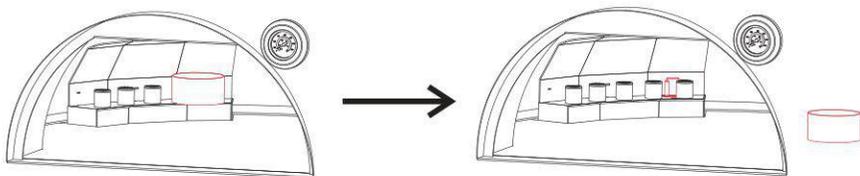


⚠ AVERTISSEMENT

Le four ne peut pas être placé directement sur la table pour être utilisé sans installer les pieds, car cela détruirait le flux d'air approprié nécessaire à la combustion. L'installation des pieds permet à l'oxygène de pénétrer dans la chambre de combustion et soutient le processus de combustion. Il est important de noter que la surface sur laquelle est posé le four doit être ignifuge.



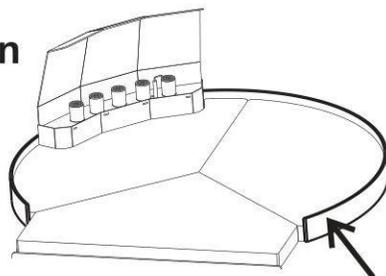
⚠ AVERTISSEMENT



Retirez le couvercle de protection de l'allumeur avant l'éclairage.

⚠ AVIS

Veillez retirer le carton sur les bords de la pierre à pizza avant la première utilisation.



GRUPE OVENDESIGN., LIMITÉE

Adresse : n°1 à l'ouest du deuxième étage du bâtiment logistique Lian Hao Tong, Chongmin West Road, Chongnan, ville de Xiqiao, district de Nanhai, Foshan, Guangdong, Chine.

Modèle: CLAY-G-C800-2

Date de fabrication : février 2024

Valeur nominale d'entrée horaire en Btu : 50,000 BTU/H:

Types de gaz : Propane à 11" W.C

Pour une utilisation en extérieur uniquement. Si stocké à l'intérieur, détachez et laissez le cylindre à l'extérieur.

ANS Z21.89-(2017) *CSA 1.18-(2017) Appareil à gaz spécialisé pour la cuisson en plein air

Distance minimale entre les côtés et l'arrière de l'unité et les murs ou garde-corps : 20 pouces (508 mm)

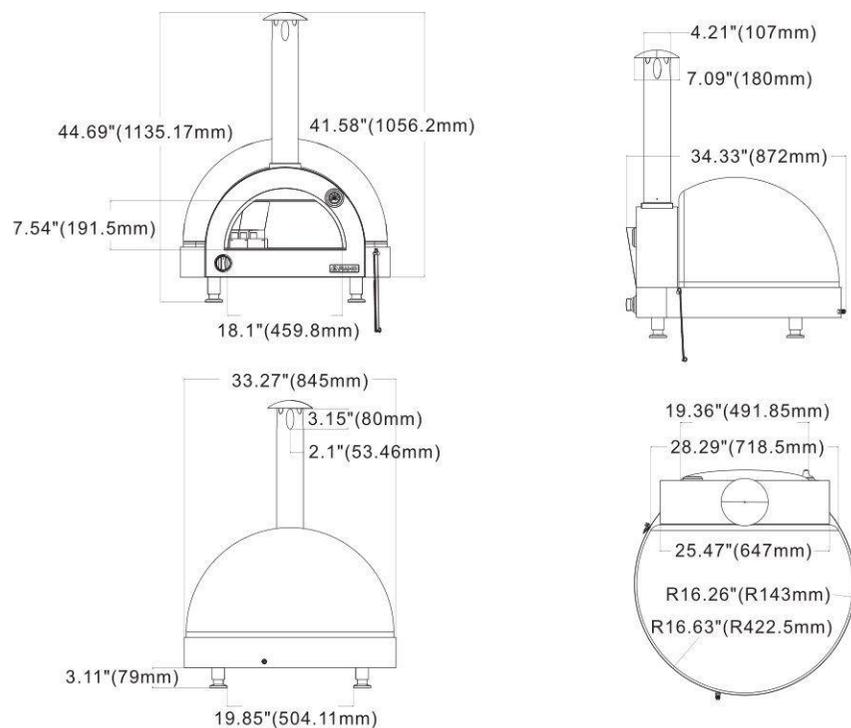
Ne pas utiliser sous une construction aérienne.

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

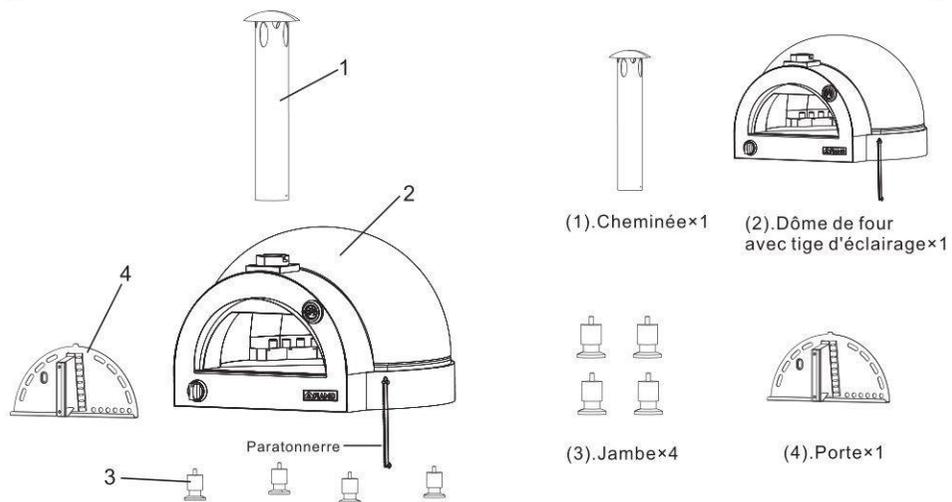
MENTION LÉGALE DE SÉCURITÉ

- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA58 ; ou Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSAB149.1 ; Stockage et manipulation du propane, CSAB149.2.
- Pour usage extérieur uniquement ! ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau.
- Distance minimale des côtés et de l'arrière de l'unité murs ou garde-corps : 20 pouces (508 mm) .
- L'appareil ne doit pas être situé ou utilisé sous une construction combustible non protégée.
- L'ensemble régulateur et tuyau doit être propre et inspecté avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Le flexible de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant, specified by the manufacturer.
- La bouteille d'alimentation en GPL à utiliser doit être construite et marquée conformément aux spécifications des bouteilles de GPL, US Ministère des Transports (DOT) ou la Norme sur les cylindres, sp hères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339.
- L'ensemble régulateur de pression et tuyau fourni avec l'appareil doit être utilisé. Les régulateurs de pression et les flexibles de remplacement doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.
- Le système d'alimentation des bouteilles doit être prévu pour l'évacuation des vapeurs .
- AVERTISSEMENT-N'utilisez pas cet appareil sous des auvents étendus. Le nonrespect de ces consignes pourrait entraîner un incendie ou des blessures.
- DANGER- Ne rangez pas le four et ne le voyagez pas. mode immédiatement après utilisation. Laissez le four refroidir au toucher avant de le déplacer ou de le ranger. Ne pas le faire pourrait provoquer un incendie entraînant des dommages matériels, des blessures, voire la mort.
- N'utilisez pas le four en cas de dysfonctionnement.
- N'éteignez jamais les flammes avec de l'eau.
- N'utilisez pas de flammes nues à proximité du four.
- Ne placez pas de réservoirs de gaz vides à proximité du four.
- Ne peignez pas et n'appliquez rien sur le four.
- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.
- Lisez toutes les instructions avant d'allumer.

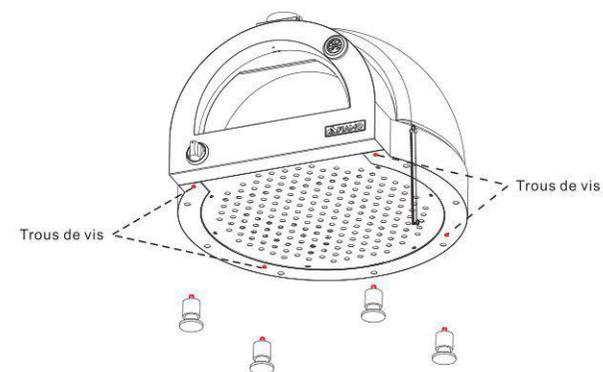
DIMENSIONS DU PRODUIT



LISTES DE PIÈCES

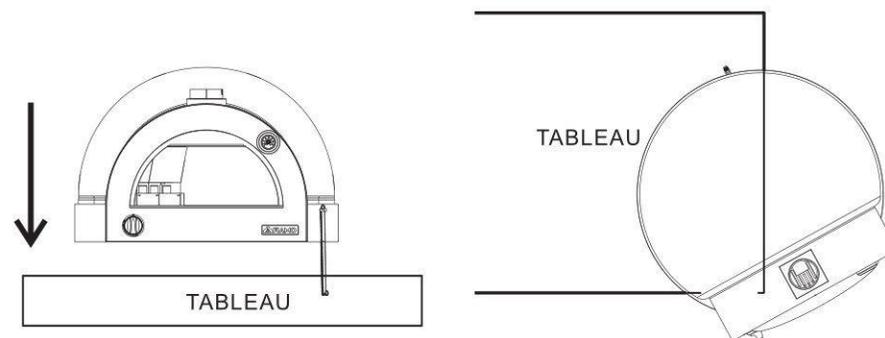


INSTRUCTIONS DE MONTAGE



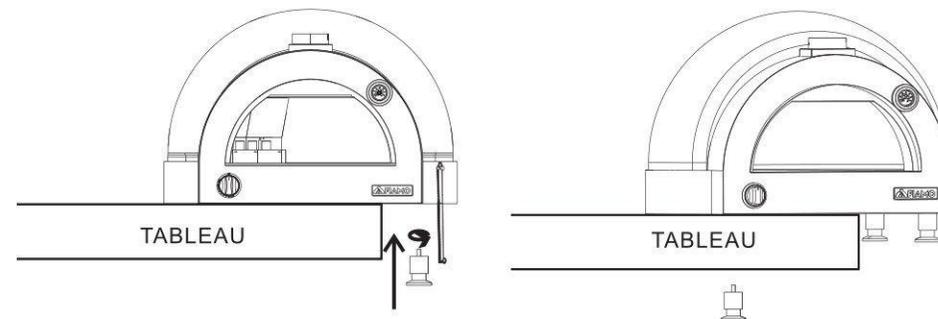
Étape 01

Placez le dôme du four (2) sur une table plate, en exposant les 3 trous de vis pour le pied de montage. Soyez prudent lorsque vous tournez et soulevez le four – cela pourrait vous blesser les mains ou vous pincer les doigts. Si nécessaire, utilisez des gants de protection.



Étape 02

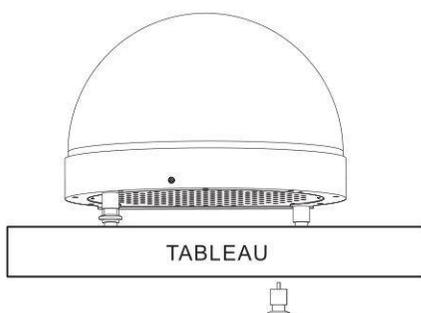
Alignez le pied de montage (3) avec les 3 trous de vis et tournez-les dans le sens des aiguilles d'une montre dans le corps du dôme du four.



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

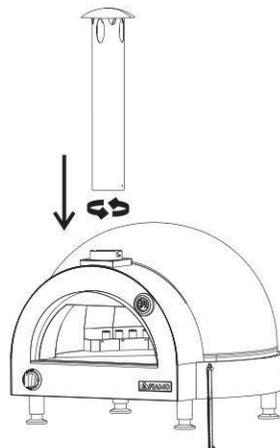
Étape 03

Placez le dôme du four avec 3 pieds de montage courts(3) installé au milieu de la table, soulevez le four corps du dôme et installez le dernier pied de montage (3).



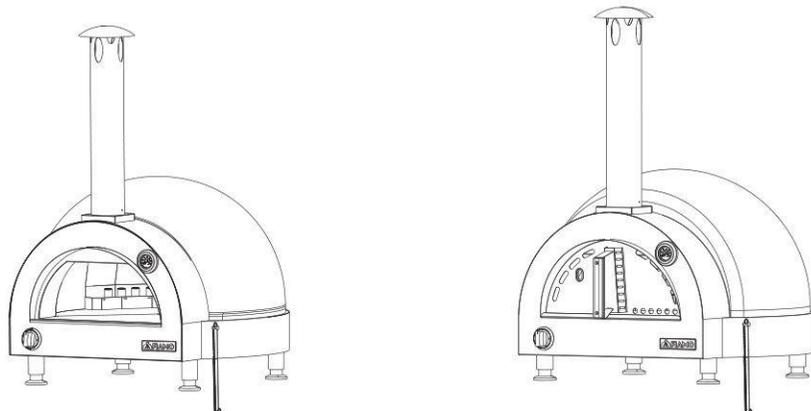
Étape 04

Installez la cheminée (1) sur le corps du dôme du four et tournez la cheminée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la localiser sur la base.



Étape 05

Le four est prêt à l'emploi.



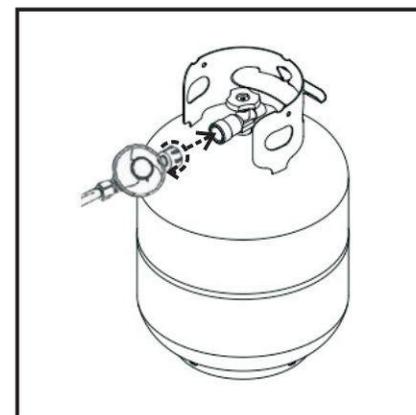
REGARDEZ LE TUTORIEL VIDÉO

Scannez le code QR

CONNEXION AU RÉSERVOIR DE GAZ

Connectez la bouteille de gaz propane.

1. Le robinet de la bouteille doit être en position OFF.
2. Assurez-vous que la vanne du brûleur est en position OFF.
3. Inspectez les connexions de la vanne, l'orifice et l'ensemble régulateur. Retirez les débris et inspectez le tuyau pour dommage.
4. Lorsque vous connectez l'ensemble régulateur à la vanne, utilisez votre main pour serrer l'écrou dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit s'arrête. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou du raccord rapide et entraîner une situation dangereuse.
5. Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en tournant le robinet dans le sens antihoraire.
6. Avant d'allumer le four, utilisez une solution d'eau et de savon pour vérifier l'étanchéité de tous les raccords.
7. Si une fuite est détectée, fermez le robinet de la bouteille et n'utilisez pas le four jusqu'à ce que le revendeur local de propane liquide peut effectuer des réparations.



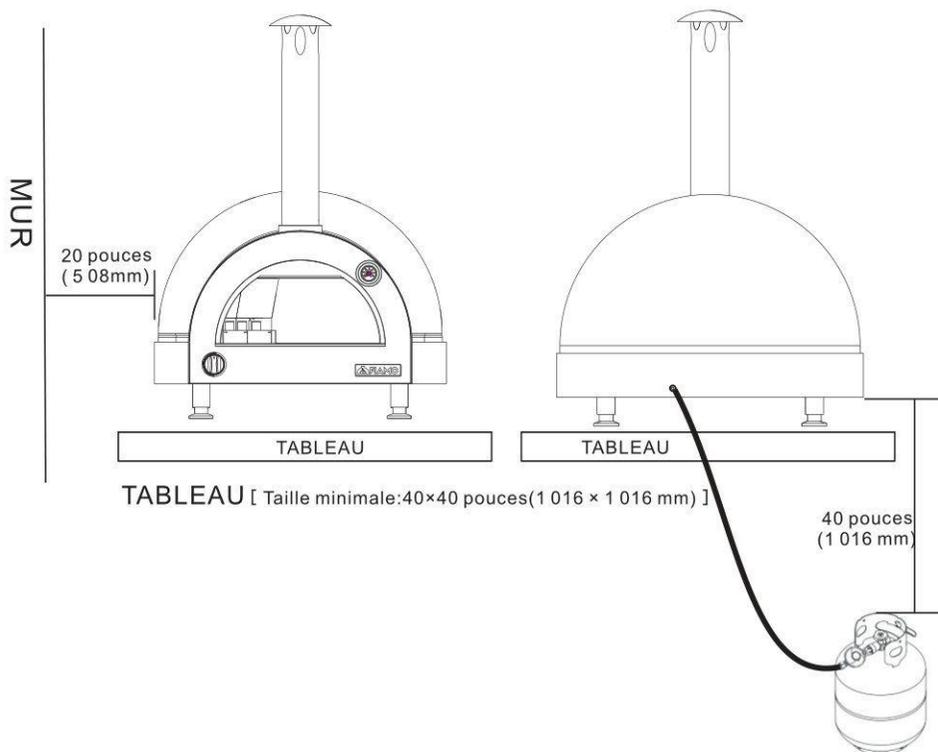
• Ce raccord de gaz est dans le sens des aiguilles d'une montre. Faire assurez-vous que le réservoir est complètement éteint et revissez le régulateur le plus loin possible dans le réservoir d'essence soupape.

• Le cylindre à utiliser dans :
Capacités de propane : 20 lb (9,1 kg)
Poids à vide : 18 lb (8,2 kg)
Longueur: 18 pouces (457 mm)
Hauteur: 13,9 pouces (353 mm)
Diamètre: 12,2 pouces (309 mm)
Diamètre du repose-pieds : 8 pouces (203 mm)

Débranchez la bouteille de gaz propane.

1. Éteignez la valve du brûleur du four et assurez-vous que le four est froid.
2. Fermez le robinet de la bouteille de propane liquide en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête.
3. Détachez l'ensemble régulateur du robinet de la bouteille en tournant l'écrou de raccord rapide dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille lorsque la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de poussière capuchon sur la sortie du robinet de la bouteille fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

POSTE RECOMMANDÉ



⚠ AVERTISSEMENT

- Veuillez toujours garder la bouteille de gaz en position verticale.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.
- La bouteille utilisée doit inclure un collier pour protéger le robinet de la bouteille.
- La distance minimale entre l'appareil et le réservoir de gaz est de 40 pouces (1 016 mm).
- La distance minimale entre l'appareil et le mur est de 20 pouces (508 mm).
- La taille minimale de la table est de 40 x 40 pouces (1 016 x 1 016 mm).

Déclaration:

- 1) Ne rangez pas de bouteille de gaz GPL de recharge sous ou à proximité de cet appareil ;
- 2) Ne remplissez jamais le cylindre au-delà de 80 % ; et
- 3) Si les instructions ne sont pas suivies à la lettre, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves peut survenir.

Test de fuite de gaz

GÉNÉRAL

Bien que toutes les connexions de gaz du four soient testées en usine avant l'expédition, une vérification complète des fuites de gaz doit être effectuée sur le site d'installation en raison d'une éventuelle mauvaise manipulation lors de l'expédition ou d'une pression excessive appliquée sans le savoir à l'appareil. Vérifiez périodiquement l'ensemble du système pour déceler les fuites en suivant les procédures répertoriées ci-dessous. Si une odeur de gaz est détectée à tout moment, vous devez immédiatement vérifier l'ensemble du système pour déceler des fuites.

AVANT LE TEST

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré du four, y compris les sangles d'arrimage du brûleur.

NE FUMER PAS PENDANT LE TEST DE FUITE.

NE JAMAIS EFFECTUER UN TEST DE FUITE AVEC UNE FLAMME NUE.

Préparez une solution savonneuse composée de 1 cuillère à café de détergent liquide pour 1 tasse d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'un pinceau, ou une éponge pour appliquer la solution sur les raccords. Pour le test d'étanchéité initial, assurez-vous qu'il est plein.

TESTER

1. Assurez-vous que les vannes de commande sont en position « OFF » et ouvrez l'alimentation en gaz.
2. Vérifiez toutes les connexions avec une solution savonneuse depuis le régulateur de gaz et la vanne d'alimentation jusqu'à la connexion à l'ensemble de tuyaux collecteurs (le tuyau qui va aux brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront où une fuite est présente.
3. En cas de fuite, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords qui fuient.
4. Rouvrez le gaz et revérifiez.
5. Si le gaz continue de fuir de l'un des raccords, coupez l'alimentation en gaz et contactez notre revendeur local.

Seules les pièces recommandées par le fabricant doivent être utilisées sur le four. N'utilisez pas le four avant toutes les connexions ont été vérifiées et ne fuient pas.

VÉRIFICATION DU DÉBIT DE GAZ

Chaque brûleur de four est testé et réglé en usine avant expédition. Les flammes des brûleurs devraient être vérifiées visuellement. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointes jaunes, ni bruit excessif ni soulèvement. Si seulement Si ces conditions existent, vérifiez si le volet d'air ou les ports du brûleur sont obstrués par de la saleté, des débris, une araignée, toiles, etc. Si vous avez des questions concernant la stabilité de la flamme, veuillez contacter notre revendeur local.

VÉRIFIEZ TOUJOURS LES FUITES APRÈS CHAQUE CHANGEMENT DE RÉSERVOIR

Vérifiez tous les raccords d'alimentation en gaz pour déceler des fuites avant chaque utilisation. Il est pratique de conserver un vaporisateur d'eau savonneuse près du robinet d'arrêt de la conduite d'alimentation en gaz. Vaporisez tous les raccords. Les bulles indiquent des fuites.

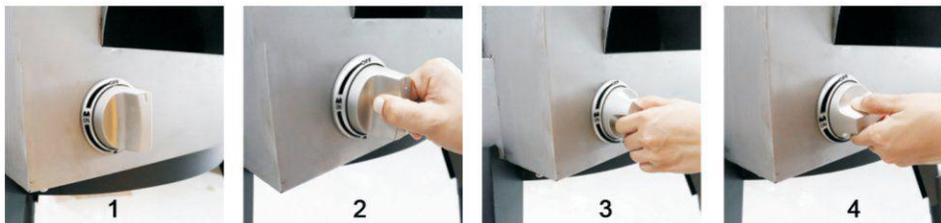
- Il est conseillé de changer le tuyau de gaz tous les 2-3 ans.

⚠ AVERTISSEMENT

UNE FUITE DE GAZ POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE OU DES EXPLOSIONS CAUSANT DES BLESSURES GRAVES OU DOMMAGES. EN CAS DE FUITE DE GAZ, NE PAS ALLUMER LE FOUR ET DÉTERMINER LA RAISON DE LA FUITE AFIN D'ÉVITER UN INCENDIE ET/OU EXPLOSION.

Éclairage

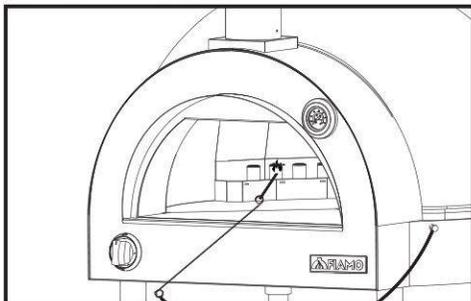
1. Assurez-vous que les boutons des brûleurs sont tournés sur « OFF ».
2. Pour les fours à gaz utilisant un réservoir de propane, ouvrez lentement le robinet du réservoir.
3. Enfoncé et tourné le bouton de commande sur « High ». Vous entendrez le « claquement », le brûleur allumé et produit une bonne flamme forte. Le bouton de commande était tourné de haut en bas entre les réglages bas et haut pour contrôler le feu.



POUR ALLUMER LE FOUR AVEC UNE ALLUMETTE

Si un brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives d'utilisation des boutons de commande, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette.

1. Si vous avez déjà tenté d'allumer le brûleur principal avec l'allumeur, attendez 5 minutes pour chaque gaz accumulé à dissiper.
2. Insérez une allumette dans le luminaire.
3. Frappez l'allumette pour l'allumer.
4. Tenez doucement l'allumette allumée près du brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume pas en quelques secondes, tournez le bouton sur la position « OFF », attendez 5 minutes et réessayez.



⚠ AVERTISSEMENT

Avant d'allumer, veuillez vérifier toutes les connexions selon la procédure appropriée. En cas de fuite, coupez immédiatement le gaz !

Ne vous penchez pas au-dessus du four lors de l'allumage.

Gardez votre visage et votre corps à au moins 20 pouces (508 mm) de la porte du four.

Lors de l'allumage du four, la porte du four doit être ouverte.

Le bouton de commande du brûleur doit être en position OFF avant d'ouvrir le robinet du réservoir de GPL.

Avis

Le nouveau four peut produire de la buée lors de sa première utilisation, ce qui est normal. Il est recommandé de cuire les aliments une fois la brume disparue.

Cuisson

- Ce four sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des gants ou des gants de cuisine isolés pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.
- Préchauffez toujours votre four avant de cuisiner. Chauffer pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pierre à pizza atteigne 662-752°F/350-400°C.
- Calculez un temps de cuisson plus long les jours froids ou venteux ou à haute altitude. Calculez un temps de cuisson plus court si la température extérieure est particulièrement chaude.
- Le temps de cuisson dépend des conditions climatiques ou des quantités, dimensions et forme des aliments.
- En fonction des conditions de cuisson, vous devrez peut-être régler le bouton afin d'atteindre la bonne température de cuisson.
- Utilisez toujours des ustensiles résistants à la chaleur pendant la cuisson. Cuillères, fourchettes, pinces, etc. en plastique et autres articles similaires. Les matériaux ne supportent pas la chaleur du four et doivent être évités.
- Vérifiez et éliminez toute graisse résiduelle pour éviter un incendie de graisse.
- Pendant la cuisson, ne vous penchez pas au-dessus du four ouvert et ne placez pas les mains ou les doigts sur le bord avant du four.
- Si les flammes s'éteignent pendant la cuisson, fermez le bouton du gaz et le bouton du réservoir de gaz. Attendez cinq minutes avant rallumer le four.
- Pendant le fonctionnement, le four peut atteindre des températures élevées. Ne déplacez pas le four et ne le laissez pas sans surveillance en brûlant.
- Toujours garder les enfants et les animaux éloignés du four pendant son utilisation. Les températures du four peuvent être extrêmement élevées et peuvent provoquer de graves brûlures.
- Gardez les tuyaux d'alimentation en carburant loin des surfaces chaudes.
- La couleur des surfaces du four peut changer en raison des températures élevées. Ce four sera chaud pendant et après utilisation. Utilisez des gants ou des gants isolants pour vous protéger de la chaleur.

CONSEILS POUR LA CUISINE

Étant donné que cet appareil atteint des températures très élevées, cela peut prendre aussi peu que 60 secondes à 3 minutes pour une pizza cuire (c'est beaucoup plus rapide que les fours traditionnels), donc lors de la première utilisation de ce four, vous devrez vérifier les aliments fréquemment pour vous assurer qu'ils ne cuisent pas trop ou ne brûlent pas. Les temps et températures de cuisson optimaux varieront en fonction de l'épaisseur, de la taille et de la recette de la pâte.

1. Lors de la cuisson d'une pizza, il est conseillé d'utiliser une longue pelle à pizza. Assurez-vous que votre pizza contient de la farine afin qu'elle ne collera pas à la pelle à pizza ou à la pierre à pizza.
2. La meilleure pizza est cuite à haute température. Veuillez utiliser des gants de cuisine conçus pour résister à des températures élevées. Lorsque vous sortez du four des aliments tels que des casseroles chaudes, la chaleur élevée peut endommager le matériau délicat des gants de cuisine normaux, alors assurez-vous d'avoir des gants isolés de bonne qualité.
3. Lors de la cuisson de la viande, placez-la sur des ustensiles de cuisine et/ou des ustensiles de cuisson conçus pour résister à des températures élevées. températures (à condition qu'il n'y ait pas de plastique sur la poignée ou le couvercle) avant d'enfourner, directement sur la pierre. Veuillez noter que les ustensiles de cuisine ou les ustensiles de cuisson dotés de poignées en bakélite ou en phénolique peuvent fondre.
4. Comme le four devient très chaud, il est conseillé, lorsque vous sortez des aliments, de les déposer sur une table isolée à proximité du four et laissez-le refroidir un peu avant de le rentrer dans la maison.
5. Le four est également idéal pour cuisiner ; Casseroles, Poissons, Parmigiana, Plats de légumes, Frittatas, Viandes, Volaille et bien plus encore !

SI LE FOUR REFROIDIT TROP RAPIDEMENT

1. La cause peut provenir soit du premier allumage, soit du démarrage du four après une longue période d'inactivité.
2. Évitez de faire un feu petit ou rapide qui ne chaufferait pas le four à pleine capacité.
3. Vérifiez que de l'eau et/ou de l'humidité ne se sont pas infiltrées dans le four.
4. Veuillez vérifier que le brûleur fonctionne bien, alors fermez la porte.

SI LE FOUR NE CUISINE PAS COMME SOUHAITÉ

1. Vérifiez que le four a atteint la bonne température.
2. Faites un feu avec environ 15 à 20 minutes à feu vif.
3. Assurez-vous que le four maintient la température souhaitée pendant toute la durée de la cuisson ; utiliser la porte pour régler l'intensité de la chaleur ainsi que le réglage de la flamme : ouvrir et fermer la porte pour monter ou baisser la température si nécessaire.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

Le four à pizza FIAMO vous offrira certaines des meilleures expériences culinaires que vous vivrez. Traitez-le avec amour et soin, il apportera plus de plaisir à votre jeu de pizza et vous servira plus longtemps.

OÙ RANGER LE FOUR ?

1. Le four à pizza doit être complètement sec et froid avant de tenter de le déplacer ou de le ranger. En utilisant le couvercle, protège le four contre les intempéries et les débris et prolonge également sa couleur et sa durée de vie.
2. Si le four à gaz n'est pas utilisé, éteignez et débranchez le réservoir.
3. Le réservoir d'essence doit être placé à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et doit être tenu hors de portée des enfants. Les réservoirs inutilisés ne doivent PAS être stockés dans des bâtiments, garages ou autres lieux clos.
4. L'enveloppe extérieure du four peut se décolorer avec le temps et l'utilisation. Cela n'affectera pas les performances.

COMMENT ENTRETIEN LA PIERRE À PIZZA?

En termes d'entretien spécialisé de votre pierre à pizza, vous devrez suivre quelques conseils de base :

1. Comme pour les autres parties du four, évitez d'utiliser du détergent, car la pierre l'absorbera et la laissera votre pizza maison un arrière-goût savonneux.
2. Évitez de verser de l'eau sur la pierre de cuisson au lieu de gratter d'abord les particules libres, puis de les gratter. en passant dessus avec un chiffon humide.
3. Si vous avez besoin d'un pouvoir nettoyant puissant pour les particules, essayez d'utiliser du papier de verre à grain moyen pour les particules tenaces et tenaces. particules alimentaires surélevées et incrustées.
4. Vous ne devez cuire la pizza que sur les plaques à pâtisserie en pierre. Utilisez vos propres poêles si vous cuisinez de la viande, légumes ou autres plats.

COMMENT NETTOYER LA COQUE EXTÉRIEURE ?

1. Essayez la poussière de la coque extérieure en argile avec un chiffon humide
2. Vous pouvez nettoyer la partie en acier inoxydable avec un chiffon doux et un nettoyant pour acier inoxydable, assurez-vous simplement que les produits que vous utilisez sont non abrasifs.

COMMENT NETTOYER LES PIÈCES INTÉRIEURES ?

1. Ne mouillez pas le brûleur interne pour éviter tout dommage.
2. La partie en acier inoxydable du dôme intérieur peut être essuyée avec un chiffon humide. Évitez d'utiliser un nettoyage abrasif produits ou ceux contenant des produits chimiques agressifs.

COMMENT NETTOYER LA CHEMINÉE ?

1. Retirez la cheminée.
2. Utilisez soit une brosse enveloppée d'un chiffon humide, soit une brosse de nettoyage de cheminée spécialisée pour passer à travers le à l'intérieur de la cheminée, (Sec) cela éliminera toute suie.
3. Si vous le souhaitez, lavez à l'eau et au savon après avoir passé la brosse. Pour rendre la cheminée encore plus belle, vous pouvez brosser-le deux fois.
4. Remettez la cheminée à sa place ou rangez-la dans un endroit sécuritaire.

COMMENT ENTRETIENNER L'ACIER INOXYDABLE ?

La résistance à la rouille de l'acier inoxydable peut être influencée par divers facteurs, tels que l'humidité ambiante, teneur en sel, acidité ou alcalinité et rayures pouvant survenir lors de l'utilisation. Quand l'acier inoxydable est exposé à des substances corrosives pendant une période prolongée ou subit des dommages mécaniques, sa surface peut présenter des signes de rouille.

1. Si le four est exposé au bord de la mer, afin d'éviter la corrosion et l'encrassement, il est recommandé de nettoyer fréquemment le four avec de l'eau fraîche. Ne projetez pas d'eau directement pour éviter d'endommager le brûleur.
2. Prévenez la corrosion en enduisant les pièces métalliques du four avec de la vaseline.
3. Laver avec un chiffon doux et une solution d'eau et de savon. Assurez-vous de frotter en suivant le grain du acier inoxydable. N'utilisez jamais de détergents contenant de l'acide, du white spirit ou du xylène. Bien rincer après avoir nettoyé le four.
4. Si des traces de rouille commencent à apparaître, nettoyez avec une brosse à polir et appliquez une fine couche de vaseline.

Entretien de dépannage

LE BRÛLEUR NE FONCTIONNE PAS

Cause possible

1. Aucun débit de gaz
2. L'écrou d'accouplement et le régulateur ne sont pas complètement connecté
3. Obstruction du flux de gaz
4. Désengagement du brûleur vers la vanne
5. Assemblage incorrect
6. La distance entre l'aiguille d'allumage et la buse ne convient pas.

Solution

1. Vérifiez si le réservoir de propane est vide
2. Tournez l'écrou d'accouplement d'environ un demi à trois quarts de tour supplémentaires jusqu'à la butée solide. Serrez uniquement à la main - n'utilisez pas d'outils
3. Tube de brûleur transparent
4. Réenclenchez le brûleur et la vanne
5. Vérifiez les étapes dans les instructions de montage
6. Ajustez la distance entre l'aiguille d'allumage et buse à 5 mm

PIERRE À PIZZA FISSURÉE

- Nous comprenons que les pierres à pizza peuvent se fissurer pendant l'utilisation, ce qui n'affecte généralement pas les performances de votre four FIAMO.

- Veuillez noter qu'en raison de la nature fragile de ces pierres, nous n'offrons aucune garantie sur celles-ci. Cette pratique est conforme aux normes de l'industrie. Cependant, si votre four arrive avec une pierre endommagée ou fissurée, veuillez nous contacter immédiatement pour obtenir de l'aide.

- Il est important de savoir que nos pierres à pizza étant fabriquées à la main, séchées à l'air et au four, elles peuvent parfois présenter des imperfections et de petits éclats sur les bords. Ces imperfections n'impactent pas les performances de la pierre ou du four et ne sont donc pas considérées comme des défauts. Si ces éclats vous gênent, nous vous recommandons de retoucher légèrement le bord avec du papier de verre.

NETTOYER LA CHAMBRE DE COMBUSTION

La pyrolyse est un processus par lequel le four nettoie lui-même. Il aide à éliminer l'huile antirouille et l'humidité résiduelle tout en décomposant les autres matières organiques et les transformer en composés volatils. Par conséquent, nous recommandons pyrolyse avant d'utiliser votre nouveau four pour la première fois, ce qui consiste à chauffer le four température élevée pendant 30 à 45 minutes, pendant le processus de pyrolyse, il est possible de rencontrer brume blanche et odeurs.

FLAMME

FLAMME

1. Accumulation de graisse
2. Excès de graisse dans la viande
3. Température de cuisson excessive
4. Excès de farine sur la surface de cuisson

Solution

1. Nettoyer le four
2. Coupez le gras de la viande avant la cuisson
3. Ajustez (baissez) la température en conséquence
4. Badigeonner les restes de farine de la surface de cuisson

FLAMMES ÉTEINTES ACCIDENTELLEMENT

Cause possible

1. Vents forts ou en rafales
2. Faible consommation de gaz propane

Solution

1. Tournez la façade du four à l'abri du vent
2. Remplissez le réservoir de propane
3. Reportez-vous à la section Chute soudaine du débit de gaz ci-dessus.

CHUTE SOUDAINE DE GAZ DÉBIT OU FAIBLE FLAMME

Cause possible: 1. En panne d'essence

Solution

1. Vérifiez la présence de gaz dans le réservoir de propane.
2. Éteignez le bouton de commande du gaz, attendez 30 secondes et allumez le four. Si les flammes sont encore faibles, éteignez bouton de commande de gaz et valve du réservoir de propane. Débranchez le régulateur. Rebranchez le régulateur et test de fuite. Allumez la valve du réservoir de propane, attendez 30 secondes puis allumez le four.

ENTRETIEN FRÉQUENCE

Selon la fréquence d'utilisation et les habitudes, avant d'utiliser ce produit, vous devez d'abord vérifier s'il y a des fissures dans la conduite de gaz, si l'aiguille d'allumage et le contact le fil de l'aiguille est endommagé et le fil normal. Le cycle de maintenance doit être vérifié une fois par semaine. Pour les pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local.

ENTRETIEN DU FOUR APRÈS LA PLUIE

Après la pluie, si le four est recouvert de poussière couvercle, l'eau accumulée à l'intérieur de la poussière le couvercle doit être nettoyé rapidement et stocké dans un endroit aéré pour éviter que l'acier inoxydable l'acier de la rouille accélérée.

GARANTIE



Les fours FIAMO bénéficient d'une garantie de 24 mois relative aux défauts de conformité. Un entretien correct et une utilisation appropriée du produit contribueront à prolonger sa durée de vie. Veuillez contacter votre revendeur en cas de réclamation au titre de la garantie.

La garantie ne couvre pas :

Dommages dus au transport, en cas de tels dommages, ils doivent être immédiatement constatés sur le document de transport en apposant, dès la réception du produit, la mention « acceptation avec réserve » et en contactant immédiatement le revendeur pour plus de précisions ;

Mauvaise utilisation du four et installation différente de celle décrite dans ce manuel ;

Toute altération du four, intentionnelle ou non, ou toute altération de l'état dans lequel se trouvait le four au moment de la livraison ;

Si le produit est endommagé en raison de l'obstruction de tous les trous de sortie de fumée ;

Cas de non-respect des instructions relatives au bon entretien et au nettoyage du produit comme indiqué dans le manuel ;

Dommages au brûleur dus à des résidus de cuisson ou dommages causés par l'utilisation de combustibles autres que ceux recommandés, par ex. charbon de bois liquide pour barbecue, produits chimiques ou autres combustibles ;

Cas d'utilisation de composants non fabriqués ou recommandés par FIAMO ;

Dommages causés par l'utilisation de produits chimiques à l'intérieur ou à l'extérieur du four ;

Cas d'usure normale du produit due à l'utilisation par le consommateur ;

Possibilités de taches d'oxydation sur l'acier dues à l'exposition à des milieux salins ou à la proximité de la mer. FIAMO souligne qu'une éventuelle oxydation n'est pas due à des défauts de qualité du produit, mais à des caractéristiques chimiques et physiques des aciers en cas d'exposition prolongée à des milieux salins ;

Détérioration possible de la peinture en cas de contact prolongé avec les flammes ;

Petites imperfections de surface présentes sur les pièces peintes ou esthétiques qui n'altèrent pas l'utilisation normale du produit ;

Pièces accessoires du produit telles que porte et cheminée ;

Les pierres à pizza ne sont pas couvertes par la garantie.

FIAMO ne pourra être tenu responsable de tout dommage aux surfaces de travail causé par la non-installation des pieds d'appui.

La présence de micro-veines, de fissures ou de cassures dans la sole du four est une caractéristique intrinsèque du matériau réfractaire et par conséquent, aucune garantie n'est fournie pour de tels événements.

INFORMATIONS SUR LE REVENDEUR LOCAL



111, boulevard Zenway #30, Vaughan ON L4H 3H9
CANADA (647) 220-0494 • ÉTATS-UNIS (346) 215-1499

Accessoires supplémentaires disponibles :



Couverture extérieure
La couverture en toile durable offre une protection contre les intempéries. protection résistante pour votre four extérieur.



Couvercle de four de comptoir
La couverture en toile durable offre une protection contre les intempéries. protection résistante pour votre four extérieur.



Bouclier de brûleur



Porte-bûches

Visitez notre site Web pour plus d'accessoires!
ciaobellapizzaovens.com

REJOIGNEZ LA FAMILLE FIAMO

Enregistrez votre produit de four'

Si vous lisez ceci, cela indique que vous avez acheté un produit FIAMO, et nous souhaitons exprimer notre gratitude pour cela. Votre choix de notre produit signifie votre soutien à notre mission de promouvoir et d'offrir à tous une expérience de cuisson à la flamme délicieuse et saine

SCANNE MOI

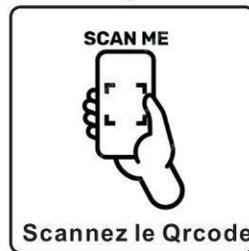


En enregistrant votre achat, vous débloquerez un trésor de des informations inestimables, améliorez votre expérience avec notre four. Creuser dans cette collection de conseils incontournables et découvrez les secrets de exploiter tout le potentiel de votre four FIAMO.

ÉTAPE 1



ÉTAPE 2



ÉTAPE 3

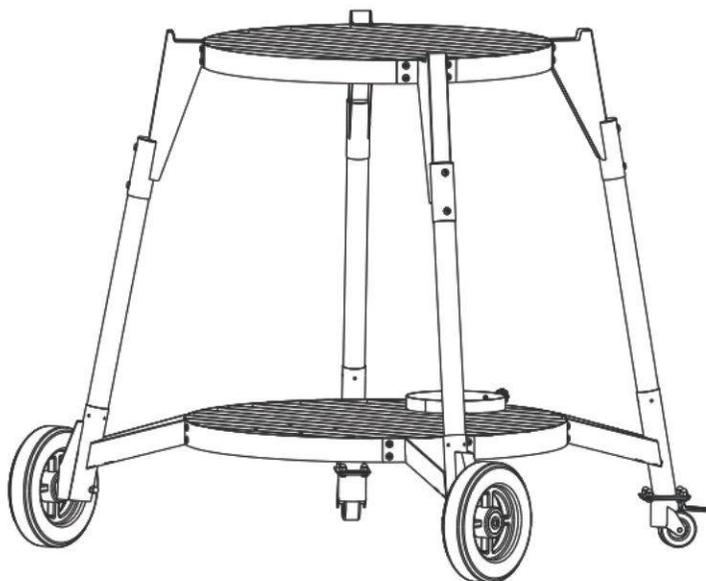


 **FIAMO**
www.fiamooven.com



DISTRIBUTED BY
www.ciaobellapizzaovens.com





USER MANUAL

(Gas Clay Pizza Oven Stand)

www.fiamooven.com

DISTRIBUTED BY CIAOBELLAPIZZAOVENS.COM

TABLE OF CONTENTS

English

- 02 PARTS LISTS
- 03 ASSEMBLY INSTRUCTION AND DIAGRAM
- 04 ASSEMBLY INSTRUCTION

TABLE DES MATIÈRES

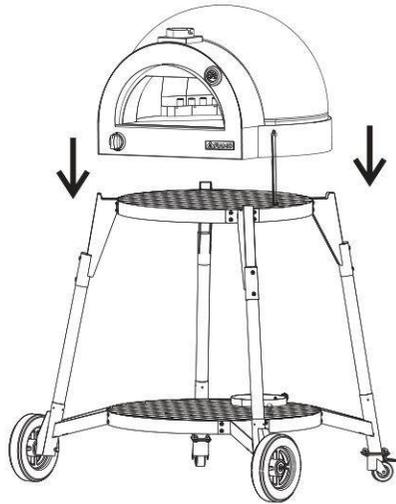
Français

- 06 LISTES DE PIÈCES
- 07 INSTRUCTIONS ET SCHÉMA DE MONTAGE
- 08 INSTRUCTIONS DE MONTAGE

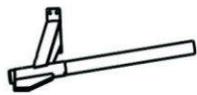
English

⚠ WARNING

Watch your hands and fingers when placing the oven on the stand!



Parts Lists



(1).Front Leg
F1×1, F2×1



(2).Front Wheel×2



(3).Support frame
F1×1, F2×1



(4).Rear leg
B1×1, B2×1



(5).Rear wheel
×2



(6).Rear support frame
B1×1, B2×1



(7).Shelf×1



(8).Fixed ring×1



(9).Stove rack×1



(10).Allen key M8
×1



(11).Allenkey M5×1



(12).M8 Hexagon
socket screws×48



(13).M5 Phillips
screws×4



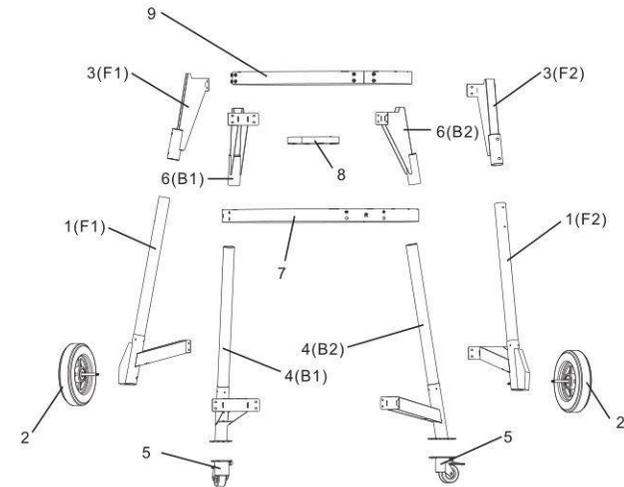
(14).Nut×10



(15).Wrench×1

Assembly Instruction and Diagram

IMPORTANT - Remove any packaging before use, but retain the instructions

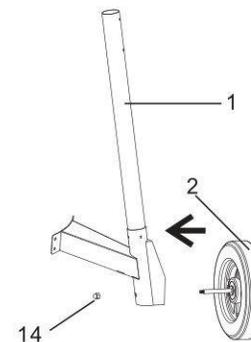


Notice

First, loosely twist the screws for initial fixation, but do not tighten them to ensure proper installation of each component. After all components have been installed, tighten all the screws for fixation to ensure the stability and safety of the stand.

Step 01

Install the two front wheels(2) on the two front leg(1) with nut(14). Use a wrench(15) and a M8 Allen key(10) to secure the screws.



Step 02

Install the two rear wheels(5) on the two rear legs(4) with screws(12) and nuts(14). Use a wrench(15) and a M8 Allen key(10) to secure the screws.

