

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technical Support and E-Warranty Certificate [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **PIZZA OVEN**

**MODEL:GB-GPO2**

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA OVEN

MODEL:GB-GPO2



## NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

**Technical Support and E-Warranty Certificate**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

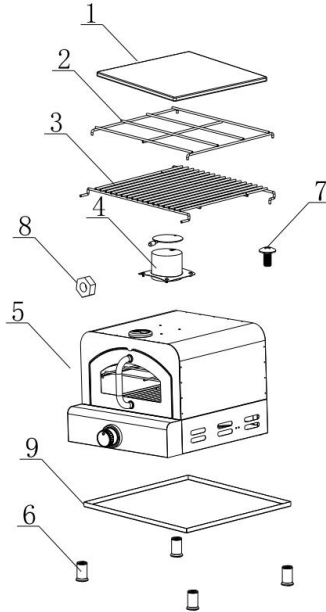


Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.

## PARTS (not to scale)

Remove all the parts from the box. Remove all packing materials — these will ignite and cause potentially harmful fumes if left in the oven when in use.

**Note:** Some parts, such as the drip tray, may be shipped already installed.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## ASSEMBLY

Use a large, clean area to assemble the oven. To protect the finish of the oven, place it on a large towel or piece of cardboard.

Be careful when handling parts, particularly inside the main body of the oven, where sharp edges may be present.

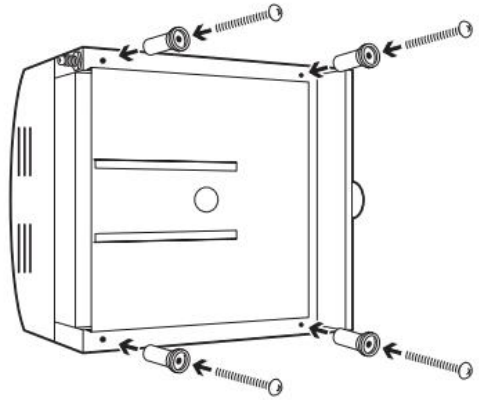
Please note: For clarity, some parts may not be shown in all diagrams throughout this manual.

1. Place the main body on one side.

Attach the four legs to the bottom of the main body.

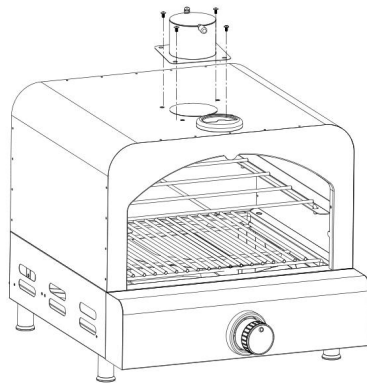
Note the correct orientation of the legs.

Pass the long screw through the bottom of each leg, into the main body, and tighten until snug. Do not overtighten. Upright the oven.

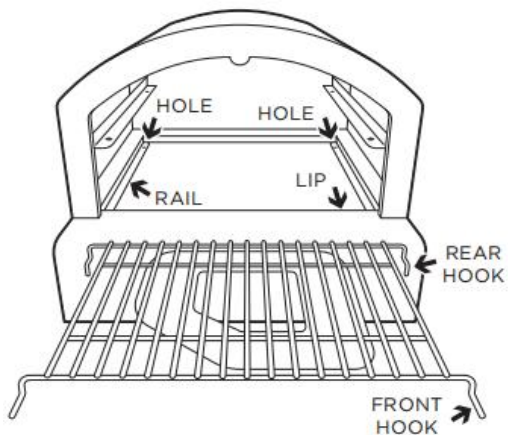


2 . Attach the chimney.

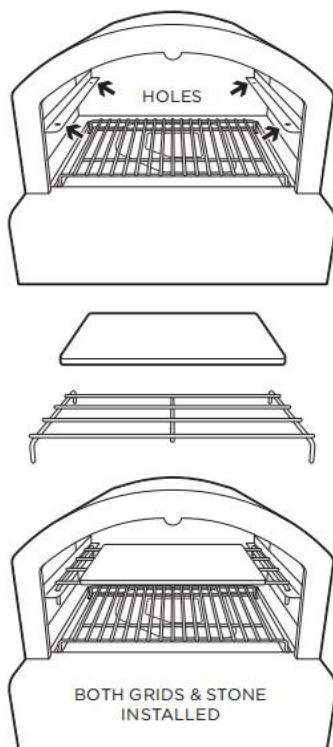
Match the curvature of the chimney to the top surface of the main body. Hold the nuts inside the main body while tightening the screws from the outside. Pliers, wrench, socket, etc. may optionally be used to hold the nuts.



3. Note the orientation in the diagram. Pass the grid through the door opening at an angle. Place the grid on the bottom rails inside the main body as far back as possible, then slide it forward. The front hooks should be captured under the lip along the bottom edge of the opening. The rear hooks should be in the holes on the rails. Do not operate the oven without the bottom grid in place.



4. Install the top grid and stone. Note the orientation in the diagram. Place the grid on the top rails. All four hooks of the grid should be inserted into the holes on the rails. Place the stone on the top grid only. You can use the oven like a grill! Simply remove the top grid and stone, and open the chimney. Install the door.

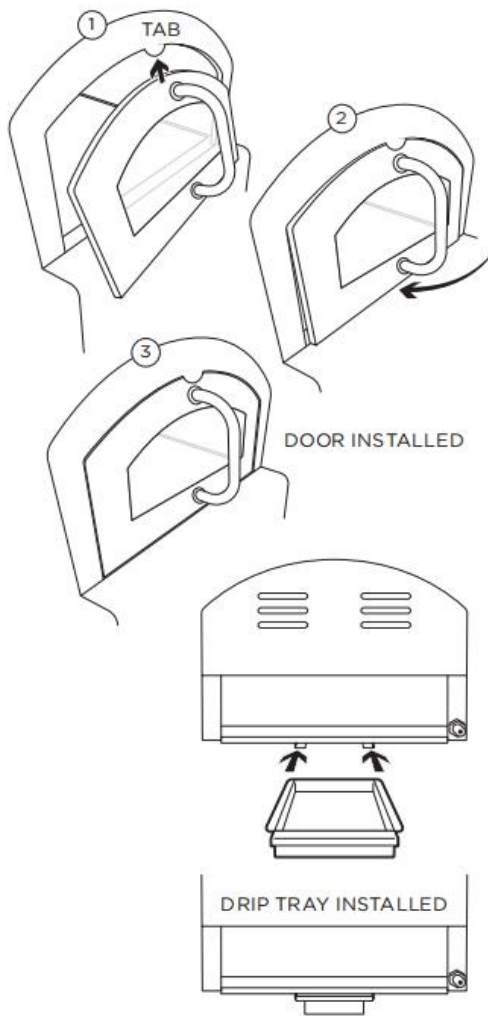


5. Angle the top of the door and insert under the tab. Then swing the door into the opening until flush with the face of the main body.

The oven performs best with the door in place.

The door will be hot during use. Touch only the handle. Always use protective gloves. Do not place the door, once hot, on any combustible surface.

6 . Insert the drip tray. Slide the tray into the slot on the back of the main body. The tray sits on the surfaces indicated in the diagram. Keep the drip tray clean to prevent grease fires. Do not operate the oven without the drip tray



## SELECTING A LOCATION FOR THE OVEN

Place the oven in a well-ventilated, uncluttered area; on a stable, level, non-combustible surface. Maintain clearances as described below.

The oven should be at a height of at least 36" (92 cm) off the ground in order to easily view the burner flame at all times.

Overly windy locations will reduce the performance of the oven.

For outdoor use only. Do not use indoors.

Do not place in any enclosed or covered area, or under overhead obstruction, such as trees, shrubs, roofs, tents, etc.

Do not build this oven into any enclosure, cabinet, or cavity.

Burning of gas requires oxygen. Adequate ventilation is vital for the combustion, efficiency, safety, and performance of your oven.

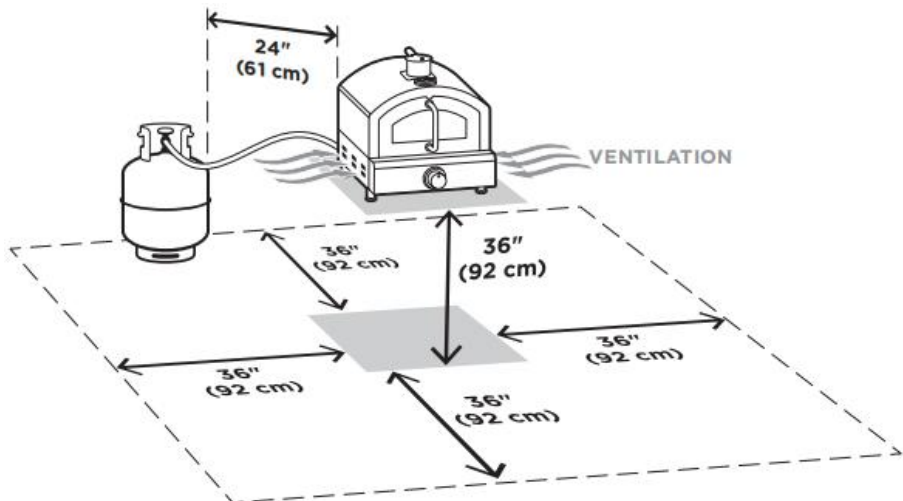
As with all gas appliances, burning of gas can generate by-products, including carbon monoxide, which can be harmful. Providing sufficient ventilation will minimize your risk. It is dangerous to use this oven without proper ventilation.

Maintain a clearance of 36" (92 cm) on all sides.

Do not obstruct the vents on the side of the oven in any way.

Keep flammable/combustible materials clear of the oven.

Do not store spare gas tanks near the oven. Do not smoke or have any other sources of ignition, flame, or heat near the oven or tank.



## **PROPANE TANK, HOSE, & REGULATOR**

Use LPG (propane) only and no other fuels. This oven is supplied and must be used with an approved 2.8 kPa low pressure regulator and hose only.

Use a certified tank only (not supplied).

Prior to every use, inspect the gas hose. In order to provide a free flow of gas, the hose should hang freely, be under no tension, with no bends, folds, twists, knots, or kinks.

The hose should be free of cuts, cracks, and excessive wear. If damaged, it must be replaced with a Model No. XD01 regulator/hose. The hose should be no longer than 48" (122 cm).

## **CONNECTING THE TANK**

Ensure the valve on your tank is closed. Ensure the control knob on the oven is in the "OFF" position.

Connect the hose to the back of the oven. Hand tighten first, then use an appropriate wrench to make the connection snug — do not overtighten.

Connect the regulator to your tank — hand tighten only.

Do not use tools to connect the regulator to the tank.

Check for and clear any debris at all connection points.

Perform a leak test (see later in this manual).

Position your tank at least 24" (61 cm) away from any surface of the oven.

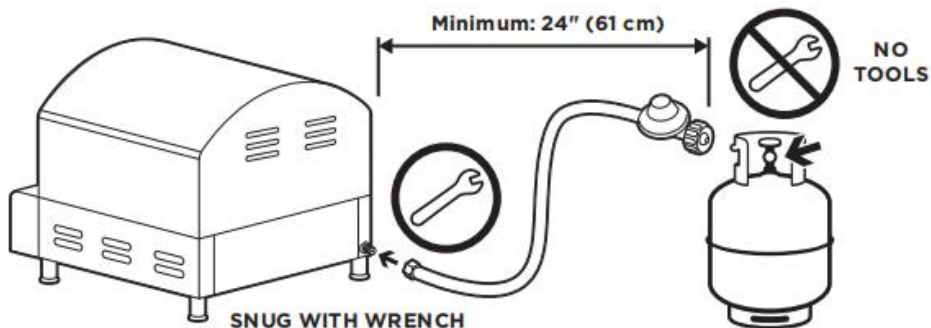
Do not place the tank or hose under the oven. Keep the tank upright. Do not use an overfilled tank.

Keep clear of the hose. Walk around, not over it, to prevent tripping hazard.

Keep the hose clear of any hot surface.

If not using your oven for an extended period, ensure tank valve is closed and disconnect your tank. Do not store the tank indoors.





## LEAK TEST

Before use, always check for leaks:

Oven control knob should be OFF. Open the tank valve.

Brush ALL connection points from the oven to the tank with a soapy water solution. A stream of bubbles indicates a gas leak.

If bubbles appear, close the tank valve and disconnect the oven from the tank. Redo the connections as above and retry the leak test.

A leak between the oven and tank can lead to a high-pressure fire, which is extremely dangerous.

Never check for leaks with an open flame. Do not perform a leak test in the vicinity of ignition, flame, spark, or other heat sources.

## SMELL GAS? HERE'S WHAT TO DO

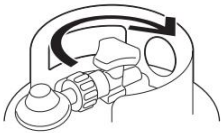
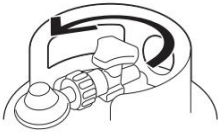
Propane is naturally odourless, however, manufacturers are required to add

agents that give propane gas a distinctive smell, similar to rotten eggs.

If you smell gas:

- 1) Close the tank valve.
- 2) Turn control knob on the oven to OFF.
- 3) Remove the door and open the chimney completely.
- 4) Extinguish any open flame.
- 5) Allow the gas to dissipate.
- 6) If odour persists, keep clear of the area and call your local fire

department for advice or assistance.

TURN CLOCKWISE TO CLOSE TANK VALVE	
TURN COUNTER-CLOCKWISE TO OPEN TANK VALVE	

**Note:** Modern propane tanks, if not connected, will not release gas even if the valve is open. For safety, however, always have the valve closed on a disconnected tank.

## CHECKING THE BURNER

Spiders and small insects sometimes create webs and nests inside the burner. Consequently, the obstruction of gas flow can lead to “flashback”: a build up of gas which ignites all at once. Flashback can cause serious damage to your oven and unsafe operating conditions. Thankfully, they are easy to fix and avoid.

Check and clean the burner tube (see page 13): before initially using your oven; once a month in late summer or early fall when spiders are most active; and when your oven has not been used for an extended period. If you suspect a flashback: Close the tank valve, wait for the fire to extinguish, and turn the control knob to OFF. Once the oven is cold, disconnect the tank and inspect the burner tube, hose and connections. Clear all debris to allow the free flow of gas.

## LIGHTING THE OVEN

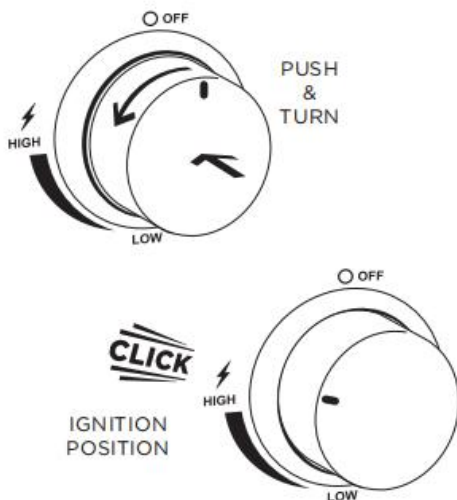
Remove the door and any items from inside the oven. Remove the top grid and stone, if not using them, but always leave the bottom grid in place. Close the chimney. Open the valve on the tank.

Push the oven's control knob in and simultaneously turn it counter-clockwise to the IGNITION position (indicated on the front panel by a lightning bolt). You will hear a loud click. This is the spark that will ignite the gas. If you did not hear the click and/or the burner did not light, turn the knob back to OFF and repeat the process above. If the burner still does not light, close the tank valve, turn the control knob to OFF, wait five minutes for the gas to clear, and try again.

The control knob will not turn from the OFF position without being pushed in. Never light the oven with the door in place.

Never operate the oven without the bottom grid.

After several unsuccessful attempts to light the oven, allow residual gas to clear for at least five minutes before trying again.



## MANUALLY LIGHTING THE OVEN

Remove the door and any items from inside the oven. Remove the top grid and stone, if not using them, but always leave the bottom grid in place.

Wait for any residual gas from previous attempts to completely clear.

Close the chimney. Open the valve on the tank.

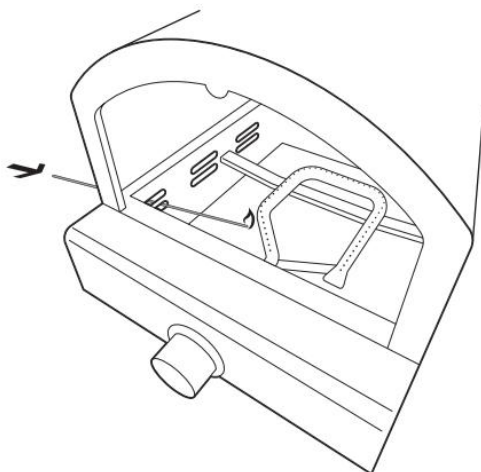
Use a long lit match or lit butane lighter. Place the flame near the burner orifices closest to the front of the oven (not at the end of the burner). This is where the gas first enters the burner tube. Access this area through the door opening or through one of the vents on the left side of the oven.

Press and turn the control to HIGH. Once the gas reaches your flame, it will ignite. This should only take a few seconds.

Never light the oven with the door in place.

Always allow any residual gas to completely clear before introducing a lit flame.

For clarity, diagram does not show the bottom grid, however, never operate the oven without the bottom grid in place.



## **CHECKING THE FLAME**

Inspect the flame at the burner every time you use the oven. A good flame should be blue with minimal yellow tipping.

Turn the knob from HIGH to LOW. You should see a smaller flame on LOW than on HIGH. If not, this may be an indication of a gas leak. Close the tank valve, turn the control knob to OFF, wait for the flames to extinguish, wait for the oven to completely cool, and then check the burner, tank and connections as described in this manual.

If you cannot rectify any issues you are experiencing by following the instructions in this manual, do not attempt any repairs yourself.

Only trained personnel can service/repair gas appliances.

## **FIRST USE**

Once lit, place the door in position and operate the oven on LOW setting for about 15 minutes. This will “cook off” any manufacturing residues.

## **NORMAL OPERATION**

Once lit, place the door in position. Preheat the oven on HIGH setting. Wait until the gauge registers a temperature suitable for the food you are cooking.

Always ensure the oven is in good, working order and operate the oven in accordance with these instructions.

Surfaces will become HOT. Only touch the handles of the oven.

Always use protective gloves.

Do not move the oven while in use or while still hot.

Do not leave the oven unattended while in use.

Keep children and animals away from the oven. Be aware of and alert bystanders that the oven is on and will be hot.

Keep flammable/combustible materials away from the oven.

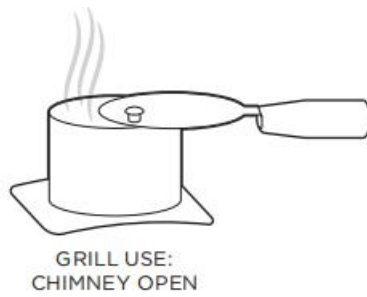
For use as a cooking appliance only. Do not use as a heater.

Not intended for commercial or industrial use.

## **CAN I GRILL IN THE OVEN? YES!**

When oven cooking, keep the chimney closed.

But you can also use the oven for grilling: Remove the stone and top grid, keep the chimney partially or completely open, and place your food on the bottom grid. You can grill without the door but the oven performs best with the door in place.



## COOKING PIZZA

The secret to a great pizza is the stone!

Preheat the oven on HIGH. You can start cooking when the gauge reaches 450°F (230°C) but the hotter the stone, the better your pizza will cook.

Allow the oven to get as hot as it can before inserting your pizza. Use the peel to place your pizza directly on the stone.

Check on your pizza while it cooks. Adjust the control knob as necessary.

Remove the door and use the peel to rotate your pizza to ensure even cooking. Return the door quickly to maintain temperature.

## WHEN DONE COOKING

When you're done using the oven:

- 1) Close the tank valve.
- 2) Allow any remaining gas to burn off.
- 3) Turn control knob on the oven to OFF.
- 4) Allow the oven to completely cool naturally.

If not using your oven for an extended period: Disconnect the tank. Clean the oven according to this manual. The oven can be stored indoors. Do not store the tank indoors.

## CARE & CLEANING

Stainless steel and painted surfaces may discolour with repeated use—this is normal.

Cleaning and maintenance should only be performed on a cold oven.

The drip tray should be cleaned with every use. General cleaning of the

oven should be done periodically. It is advisable to do a “deep clean” at least once a year. Tighten any hardware that may have loosened over time. The tank valve should be closed while cleaning the oven. For added safety, you can disconnect the tank.

Oven exterior: Clean using mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder and a cleaning pad can be used on stubborn stains. Rinse thoroughly and allow to dry.

Oven interior & drip tray: With extended use, interior surfaces may become caked with carbonized, baked-on grease. To prevent this material from flaking off onto your food, clean thoroughly using a brush, scraper and/or cleaning pad. Follow by washing with soap and hot water. Rinse thoroughly and allow to dry.

Burner: Remove the stone and grids from the oven. Clean and clear the burner orifices. Use a soft brush, pipe cleaner, stiff wire (such as a paper clip), and/or compressed air. Please also refer to Checking the Burner section previously in this manual.

Do not use abrasive agents or oven cleaners.

Never try to clean a hot oven, especially with aerosols.

Allow the oven and components to completely dry before storage.

When cleaning, be aware of sharp edges.

Clean the drip tray, once it is cold, after EVERY use to prevent grease fires.

## **CLEANING THE PIZZA STONE**

Scape off any baked-on food with a stiff, dry brush or plastic spatula.

For stubborn stains, use a baking soda and hot water solution with a cleaning pad. Use a damp cloth to wipe it clean.

Use as little water as possible when cleaning. Do not submerge the stone in water. A dry stone results in crispier pizza.

Do not use soap, detergents, oils, or other chemical agents.

The stone is made of a porous material and will absorb whatever is applied to it adversely affecting the flavour of your next pizza.

Do not use metal utensils on the stone.

Keep the stone as dry as possible when cleaning.

## WARRANTY

Georgian Bay Leisure warrants this appliance to the original purchaser to be free from manufacturer defect in materials and workmanship for a period of 90 days from date of purchase. Retain your proof of purchase.

Any damage caused by willful abuse, neglect, carelessness, tampering, modification, alteration, unauthorized repair, commercial or industrial use, or any use other than intended, is not covered by this warranty.

Have a warranty concern? Please contact us for further direction.

Do not modify this appliance.

Do not use adapters in any way to fit tanks other than described within this manual.

Do not use any accessories other than described within this manual.

## REPLACING THE BATTERY

A red light glows around the control knob when the oven is in the ON position.

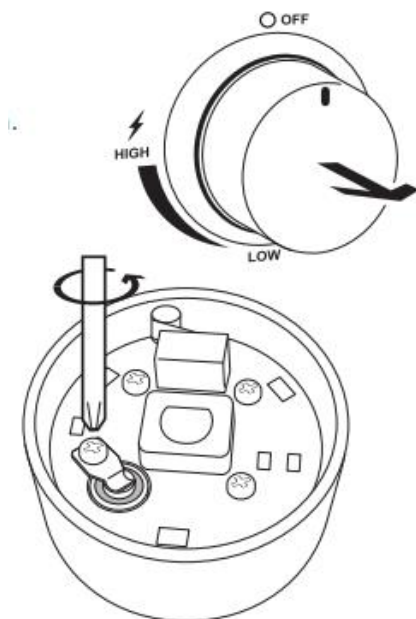
If the control knob fails to light, you may need to replace the battery.

Ensure the oven is OFF and properly disconnected from the gas tank.

Remove the control knob: Grasp the knob firmly and pull straight out.

Remove the battery: On the underside of the knob, using an appropriate screwdriver, remove the screw and battery retention clip.

Turn the knob over and tap into the palm of your hand to release the battery from its compartment.

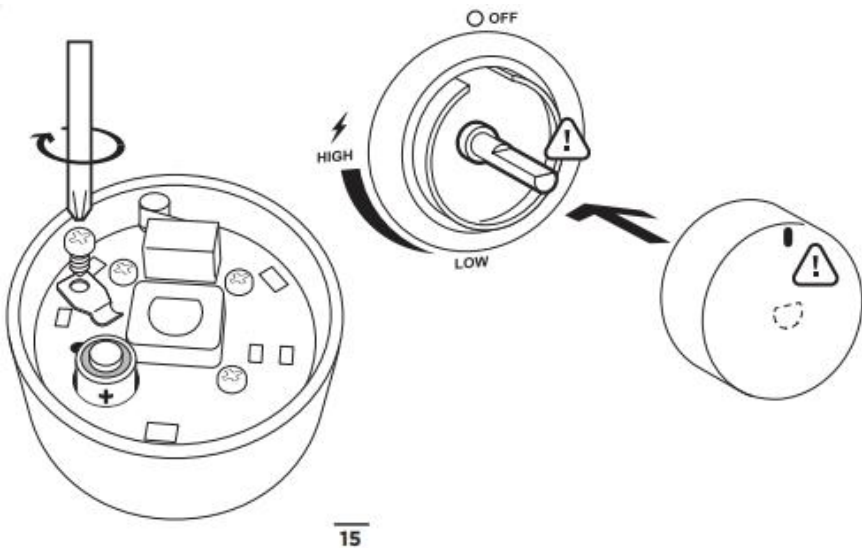




Insert a fresh 11A 6V L1016 alkaline battery. Note the polarity: The positive end of the battery (indicated by a plus symbol (+), a raised terminal, and coloured red) is UP.

Replace the battery clip and screw: Hold the clip over the battery (note the orientation in the diagram) while tightening the screw with the other hand.

Replace the control knob: Line up the D-shape hole with the flat side of the control shaft. The flat of the shaft and the indicator on the dial should both be UP. Push the control knob straight in until seated.





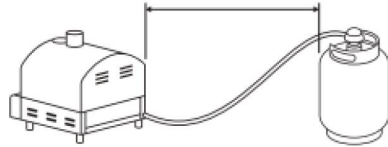
801431

ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR

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



**FOR OUTDOOR USE ONLY**

This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

**WARNING:**

- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
- Replace only with regulator Model No. XD01.
- Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
- This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
- **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
- Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
- Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
- Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
- The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

**Manufacturer:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

**Address:** Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Imported to AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

**Imported to USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

<b>UK</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<b>EC</b>	<b>REP</b>
-----------	------------

E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.

**VEVOR<sup>®</sup>**

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technical Support and E-Warranty Certificate**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### FOUR À PIZZA

MODÈLE :GB-GPO2

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FOUR À PIZZA

MODÈLE :GB-GPO2



### BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ?  
N'hésitez pas

à nous contacter : Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.

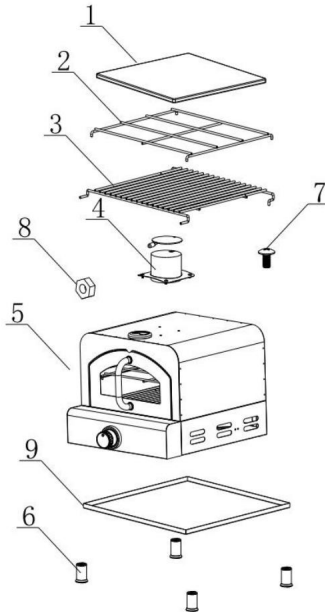


Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire  
attentivement le manuel d'instructions.

## 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 nocives s'ils sont laissés dans le four pendant la cuisson.  
utiliser.

Remarque : Certaines pièces, comme le bac collecteur, peuvent être expédiées déjà installées.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## ASSEMBLÉE

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

Soyez prudent lors de la manipulation des pièces, en particulier à l'intérieur du corps principal de le four, où des bords tranchants peuvent être présents.

Attention : pour plus de clarté, certaines pièces peuvent ne pas être représentées dans tous les schémas tout au long de ce manuel.

1. Placez le corps principal sur un côté.

Fixez les quatre pieds au bas du corps principal.

Notez le bon

orientation des jambes.

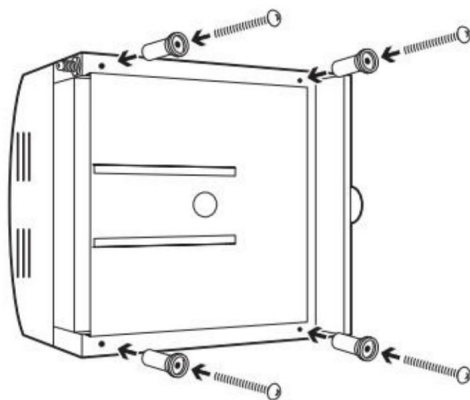
Passer la longue vis

à travers le bas de

chaque jambe, dans la principale corps et serrer jusqu'à ce que

bien ajusté. Ne pas trop serrer.

Redresser le four.



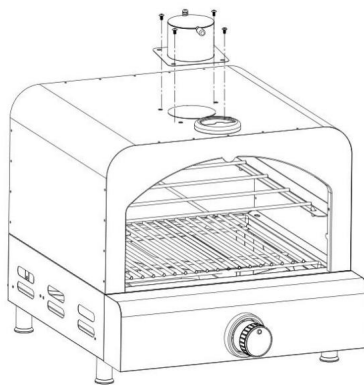
2. Fixez la cheminée.

Faites correspondre la courbure de la cheminée jusqu'à la surface supérieure de le corps principal. Tenez les écrous

à l'intérieur du corps principal tandis que serrer les vis de la

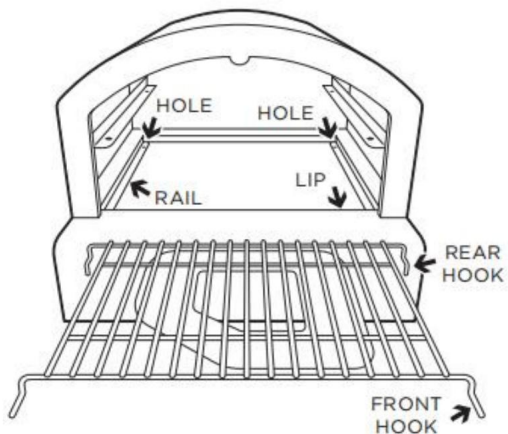
à l'extérieur. Des pinces, une clé, une douille,

etc. peuvent éventuellement être utilisées pour tiens les noix.

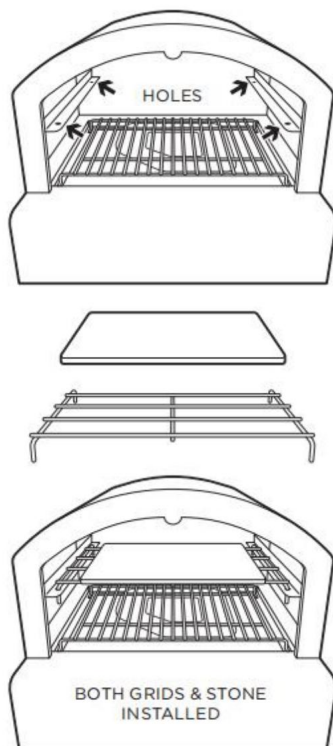




3. Notez l'orientation dans le diagramme. Passez la grille à travers la porte s'ouvrant en angle. Placez la grille sur le rails inférieurs à l'intérieur du principal corps le plus en arrière possible, puis faites-le glisser vers l'avant. L'avant les hameçons doivent être capturés sous la lèvre le long du bas bord de l'ouverture. Les crochets arrière doivent être dans le des trous sur les rails. Ne pas faire fonctionner le four sans la grille inférieure en place.



4 . Installez la grille supérieure et la pierre. Notez l'orientation dans le diagramme. Placez la grille sur les rails supérieurs. Les quatre crochets de la grille doit être insérée dans les trous des rails. Placez la pierre sur le grille supérieure uniquement. Vous pouvez utiliser le four comme un grill ! Retirez simplement le dessus grille et pierre, et ouvert la cheminée Installer la porte.



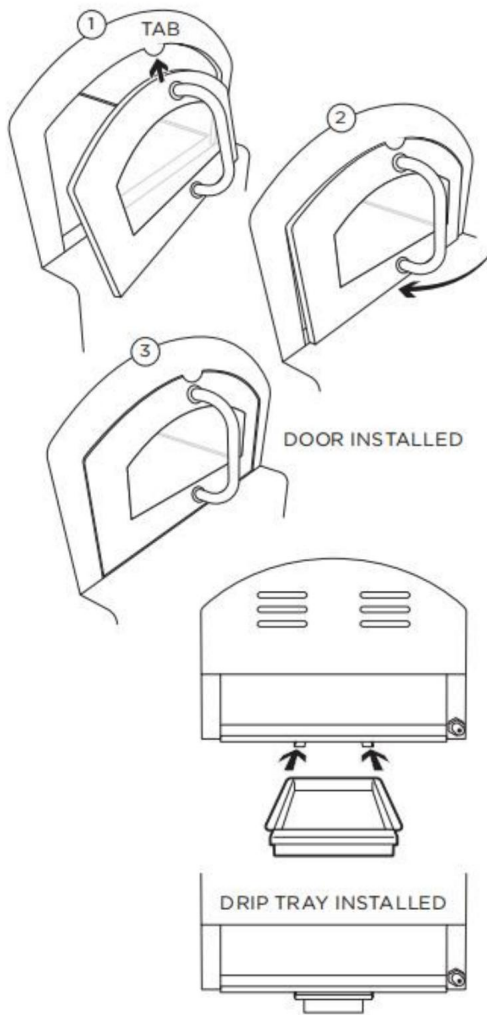
5. Inclinez le haut de la porte et insérer sous l'onglet. Puis ouvrir la porte dans l'ouverture jusqu'à ce qu'il soit au ras de la face de la corps principal.

Le four fonctionne mieux avec le porte en place.

La porte sera chaude pendant l'utilisation. Touchez uniquement la poignée. Toujours utiliser des gants de protection. Ne pas placez la porte, une fois chaude, sur n'importe quel surface combustible.

6. Insérez le bac collecteur. Faites glisser le plateau dans la fente à l'arrière de le corps principal. Le plateau repose sur les surfaces indiquées dans le schéma. Gardez le bac collecteur nettoyer pour éviter les incendies de graisse.

Ne pas faire fonctionner le four sans le bac d'égouttage



## CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Placez le four dans un endroit bien aéré et dégagé, sur une surface stable, plane et non combustible. Respectez les distances de sécurité décrites ci-dessous.

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

Les endroits trop venteux réduiront les performances du four.

Pour une utilisation en extérieur uniquement. Ne pas utiliser à l'intérieur.

Ne pas placer dans un endroit clos ou couvert, ni sous un plafond.

obstruction, comme 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, y compris le monoxyde de carbone, qui peut être nocif.

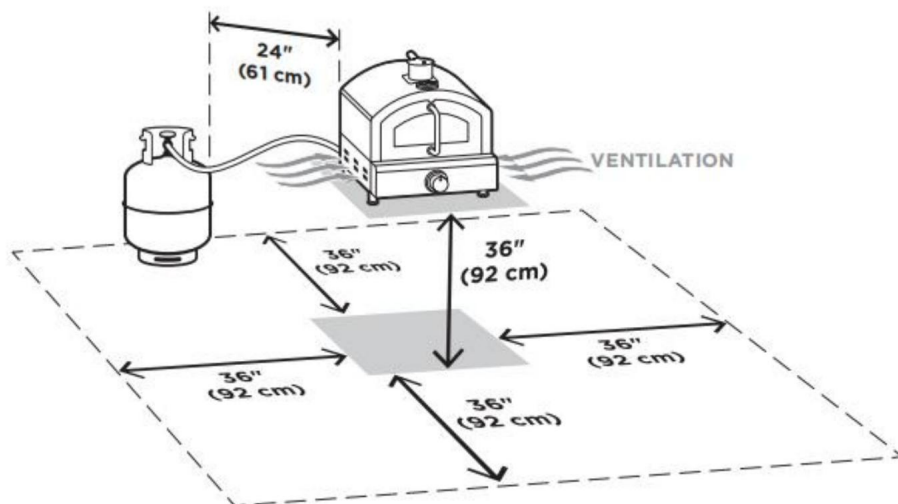
une ventilation suffisante minimisera votre risque. Il est dangereux d'utiliser ce four sans ventilation adéquate.

Maintenez un espace libre de 36" (92 cm) sur tous les côtés.

N'obstruez en aucune façon les événements situés sur les côtés du four.

Gardez les matériaux inflammables/combustibles éloignés du four.

Ne stockez pas de bonbonnes de gaz de réserve à proximité du four. Ne fumez pas et n'utilisez pas de toute 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 à utiliser uniquement avec un régulateur basse pression et un tuyau approuvés de 2,8 kPa.

Utiliser uniquement un réservoir certifié (non fourni).

Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau de gaz. Afin d'assurer un débit libre de gaz, le tuyau doit pendre librement, ne pas être sous tension, sans courbures, ni plis, torsions, nœuds ou courbures.

Le tuyau doit être exempt de coupures, de fissures et d'usure excessive. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un régulateur/tuyau modèle n° XD01. Le tuyau ne doit pas mesurer plus de 48" (122 cm).

## RACCORDEMENT DU RESERVOIR

Assurez-vous que la vanne de votre réservoir est fermée. Assurez-vous que le bouton de commande de la le four est en position « OFF ».

Raccordez le tuyau à l'arrière du four. Serrez d'abord à la main, puis utilisez un

Utilisez une clé appropriée pour bien serrer la connexion — ne serrez pas trop.

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

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

Vérifiez et éliminez tous les débris à tous les points de connexion.

Effectuer un test d'étanchéité (voir plus loin dans ce manuel).

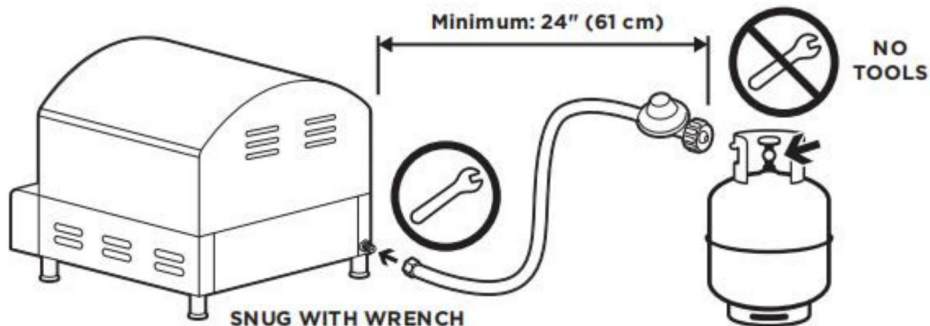
Placez votre réservoir à au moins 24" (61 cm) de toute surface du four.

Ne placez pas le réservoir ou le tuyau sous le four. Maintenez le réservoir en position verticale. ne pas utiliser un réservoir trop rempli.

Restez à l'écart du tuyau. Marchez autour, mais pas dessus, pour éviter tout risque de trébuchement.

Gardez le tuyau éloigné de toute surface chaude.

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



#### TEST DE FUITE

Avant utilisation, vérifiez toujours l'étanchéité :

Le bouton de commande du four doit être sur OFF. Ouvrez la vanne du réservoir.

Brosser TOUS les points de connexion du four à la cuve avec de l'eau savonneuse solution. Un flux de bulles indique une fuite de gaz.

Si des bulles apparaissent, fermez la vanne du réservoir et débranchez le four du réservoir. Refaire les branchements comme ci-dessus et réessayer le test d'étanchéité.

Une fuite entre le four et la cuve peut provoquer un incendie à haute pression, ce qui est extrêmement dangereux.

Ne jamais vérifier les fuites avec une flamme nue. Ne pas effectuer de test d'étanchéité à proximité d'une source d'inflammation, d'une flamme, d'une étincelle ou d'autres sources de chaleur.

#### VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ ? VOICI CE QU'IL FAUT FAIRE

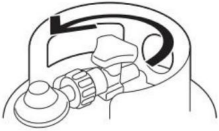
Le propane est naturellement inodore, cependant, les fabricants sont tenus de ajouter

agents qui donnent au gaz propane une odeur particulière, semblable à celle des œufs pourris.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- 1) Fermez la vanne 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 les pompiers locaux.

service pour obtenir des conseils ou de l'aide.

<p>TOURNEZ DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR FERMER LA VANNE DU RÉSERVOIR</p>	
<p>TOURNER DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR OUVRIR LA VALVE DU RÉSERVOIR</p>	

Remarque : les réservoirs de propane modernes, s'ils ne sont pas connectés, ne libéreront pas de gaz même si la vanne est ouverte. Pour des raisons de sécurité, cependant, gardez toujours la vanne fermée sur un réservoir déconnecté.

## CONTROLE DU BRULEUR

Les araignées et les petits insectes créent parfois des toiles et des nids à l'intérieur brûleur. Par conséquent, 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 provoquer de graves dommages à votre four et conditions de fonctionnement dangereuses. Heureusement, ils sont facile 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 nombreuses actif ; et lorsque votre four n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.

Si vous suspectez un retour de flamme : fermez la vanne du réservoir, attendez que le feu s'éteigne. Éteignez et tournez le bouton de commande sur OFF. Une fois le four froid, débranchez le réservoir et inspectez le tube du brûleur, le tuyau et les connexions.

Éliminez tous les débris pour permettre la libre circulation du gaz.

## ALLUMAGE DU FOUR

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

Fermez la cheminée. Ouvrez la vanne du réservoir.

Appuyez sur le bouton de commande du four et tournez-le simultanément

dans le sens inverse des aiguilles d'une montre

sur la position IGNITION (indiquée sur le panneau avant par un éclair).

Vous entendrez un clic fort. C'est l'étincelle qui va enflammer le gaz.

Si vous n'entendez pas le clic et/ou si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton

Remettez le brûleur sur OFF et répétez le processus ci-dessus. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, fermez la vanne du réservoir, tournez le bouton de commande sur OFF, attendez cinq minutes que le gaz doit être éliminé et réessayez.

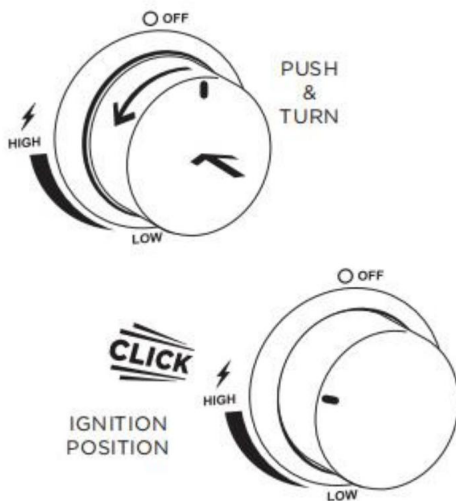
Le bouton de commande ne tourne pas de la position OFF sans être enfoncé

N'allumez jamais le four avec la porte en place.

Ne jamais faire fonctionner le four sans la grille inférieure.

Après plusieurs tentatives infructueuses d'allumage du four, laissez le gaz résiduel s'échapper.

Attendez au moins cinq minutes avant de réessayer.



## ALLUMAGE MANUEL DU FOUR

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

Attendez que tout gaz résiduel des tentatives précédentes soit complètement dissipé.

Fermez la cheminée. Ouvrez la vanne du réservoir.

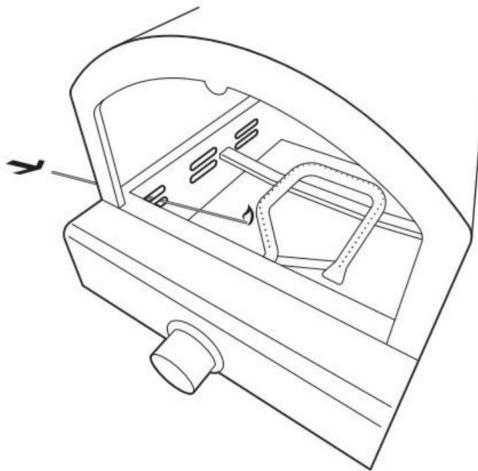
Utilisez une allumette longuement allumée ou un briquet au butane allumé. Placez la flamme près du brûleur orifices les plus proches de l'avant du four (et non à l'extrémité du brûleur). C'est où le gaz pénètre pour la première fois dans le tube du brûleur. Accédez à cette zone par le ouverture de la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

Appuyez et tournez la commande sur HIGH. Une fois que le gaz atteint votre flamme, il s'enflamme. Cela ne devrait prendre que quelques secondes.

Ne jamais allumer le four avec la porte en place.

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

Pour plus de clarté, le schéma ne montre pas la grille inférieure, cependant, ne jamais faire fonctionner le four sans la grille inférieure en place.



## VÉRIFICATION DE LA FLAMME

Inspectez la flamme du brûleur à chaque fois que vous utilisez le four. Une bonne flamme devrait être bleu avec une pointe jaune minimale.

Tournez le bouton de HIGH à LOW. Vous devriez voir une flamme plus petite à LOW

que sur HIGH. Si ce n'est pas le cas, cela peut être le signe d'une fuite de gaz. Fermez le réservoir vanne, tournez le bouton de commande sur OFF, attendez que les flammes s'éteignent, attendez pour que le four refroidisse complètement, puis vérifiez le brûleur, le réservoir et connexions telles que décrites dans ce manuel.

Si vous ne parvenez pas à résoudre les problèmes que vous rencontrez en suivant les instructions de ce manuel, ne tentez aucune réparation vous-même.



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

#### PREMIÈRE UTILISATION

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

#### FONCTIONNEMENT NORMAL

Une fois allumé, placez la porte en position. Préchauffez le four à intensité ÉLEVÉE.

Attendez que la jauge enregistre une température adaptée à l'aliment que vous consommez. cuisson.

Assurez-vous toujours que le four est en bon état de fonctionnement et faites-le fonctionner. four conformément à ces instructions.

Les surfaces deviendront CHAUDES. Ne touchez que les poignées du four.

Utilisez toujours des gants de protection.

Ne déplacez pas le four pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est encore chaud.

Ne laissez pas le four sans surveillance pendant son utilisation.

Tenez les enfants et les animaux éloignés du four. Soyez conscient et avertir les personnes à proximité que le four est allumé et qu'il sera chaud.

Gardez les matériaux inflammables/combustibles loin 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 AU 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, gardez 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.



OVEN USE:  
CHIMNEY CLOSED



GRILL USE:  
CHIMNEY OPEN

## CUISINE DE LA PIZZA

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

Préchauffez le four à intensité ÉLEVÉE. Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la jauge atteint 450°F (230°C) mais plus la pierre est chaude, mieux votre pizza cuira.

Laissez le four chauffer au maximum avant d'y insérer votre pizza. Utilisez le éploveur pour déposer votre pizza directement sur la pierre.

Vérifiez la cuisson de votre pizza. 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. Retirez rapidement la porte pour maintenir la température.

## UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE

Lorsque vous avez fini d'utiliser le four :

- 1) Fermez la vanne du réservoir.
- 2) Laissez le gaz restant brûler.
- 3) Tournez le bouton de commande du four sur OFF.
- 4) Laissez le four refroidir complètement naturellement.

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 rangé à l'intérieur. Ne stocker le réservoir à l'intérieur.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'acier inoxydable et les surfaces peintes peuvent se décolorer avec une utilisation répétée. c'est normal.

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

Le bac collecteur doit être nettoyé à chaque utilisation. Nettoyage général du

Le four doit être nettoyé périodiquement. Il est conseillé de faire un « nettoyage en profondeur » à au moins une fois par an. Resserrez tout matériel qui pourrait s'être desserré au fil du temps.

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

Extérieur du four : nettoyer avec un détergent doux ou du bicarbonate de soude et de l'eau chaude solution. Une poudre à récurer non abrasive et un tampon de nettoyage peuvent être utilisés sur les taches tenaces. Rincer abondamment et laisser sécher.

Intérieur du four et bac collecteur : Avec une utilisation prolongée, les surfaces intérieures peuvent devenir recouvert de graisse carbonisée et cuite. Pour éviter que ce matériau ne s'écailler sur vos aliments, nettoyez-les soigneusement à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou tampon de nettoyage. Lavez ensuite avec du savon et de l'eau chaude. Rincez abondamment et laissez sécher.

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

N'utilisez pas d'agents abrasifs ni 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 bac collecteur, une fois qu'il est froid, après CHAQUE utilisation pour éviter les incendies de graisse.

## NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

Retirez tous les aliments cuits avec une brosse dure et sèche ou 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 submergez 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 cela pourrait affecter négativement 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 cet appareil à l'acheteur d'origine

être exempt de tout défaut de fabrication en matière de matériaux et de fabrication pendant une période de 90 jours à compter de la date d'achat. Conservez votre preuve d'achat.

Tout dommage causé par un abus volontaire, une négligence, une imprudence, une altération, une modification, 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 des questions concernant la garantie ? Veuillez nous contacter pour obtenir des instructions supplémentaires.

Ne pas modifier cet appareil.

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

N'utilisez aucun accessoire autre que ceux décrits dans ce manuel.

## REPLACEMENT DE LA BATTERIE

Une lumière rouge s'allume autour de la commande bouton lorsque le four est en marche position.

Si le bouton de commande ne s'allume pas, vous il faudra peut-être remplacer la batterie.

Assurez-vous que le four est éteint et correctement déconnecté du gaz réservoir.

Retirez le bouton de commande : saisissez le

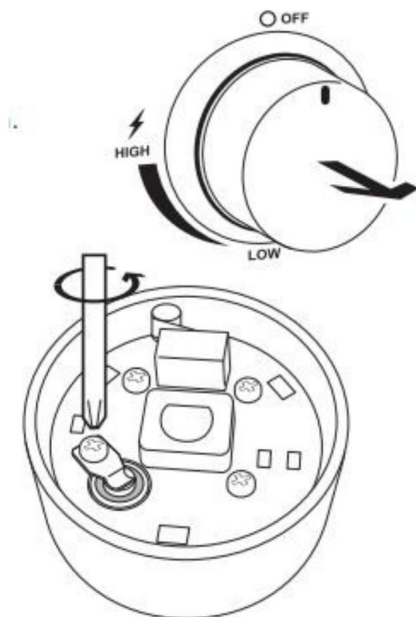
Appuyez fermement sur le bouton et tirez-le tout droit.

Retirer la batterie : Sur le

dessous du bouton, à l'aide d'un

tournevis approprié, retirez le vis et clip de maintien de la batterie.

Tournez le bouton et appuyez sur le paume de votre main pour libérer la batterie de son compartiment.



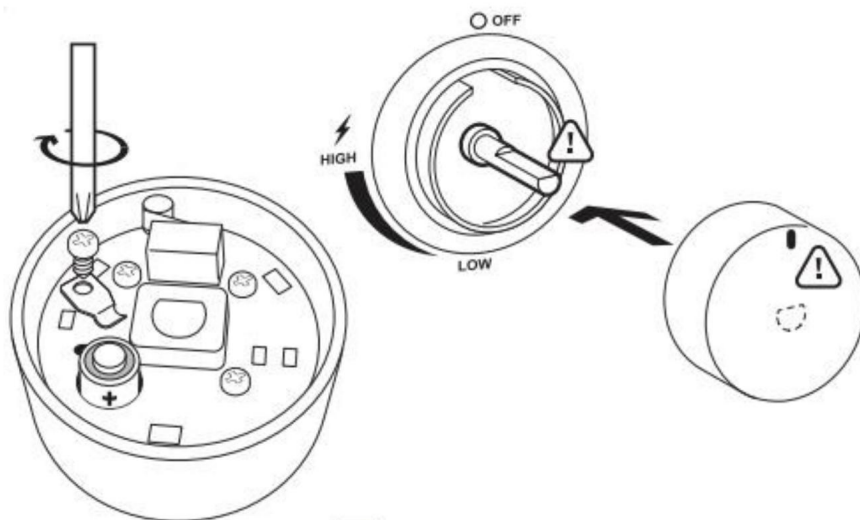
Insérez une pile alcaline L1016 11A 6V neuve Batterie. Notez la polarité : l'extrémité positive de la batterie (indiquée par un symbole plus (+), une borne surélevée et colorée en rouge) est vers le HAUT.

Remettez le clip et la vis de la batterie en place : maintenez le clip au-dessus de la batterie (notez l'orientation sur le schéma) tout en serrant la vis avec l'autre main.

Remplacez le bouton de commande : alignez le trou en forme de D avec le côté plat de l'arbre de commande. Le plat du arbre et l'indicateur sur le cadran

doivent tous les deux être en HAUT. Appuyez sur le

Appuyez sur le bouton de commande jusqu'à ce qu'il soit bien en place.



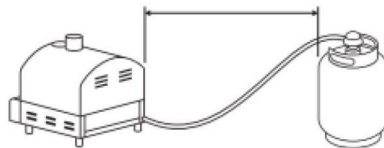
15



801431

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR

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



ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

**FOR OUTDOOR USE ONLY**

This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

**WARNING:**

- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
- Replace only with regulator Model No. XD01.
- Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
- This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
- **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
- Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
- Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
- Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
- The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adresse :  
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited  
Bureau 147, Centurion House, London Road, Staines-  
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Francfort-sur-le-Main.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Assistance technique et certificat de garantie  
électronique [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

## **PIZZA-OFEN**

**MODELL:GB-GPO2**

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA-OFEN

MODELL:GB-GPO2



## Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zum Produkt? Benötigen Sie technischen Support? Bitte kontaktieren Sie uns:

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.



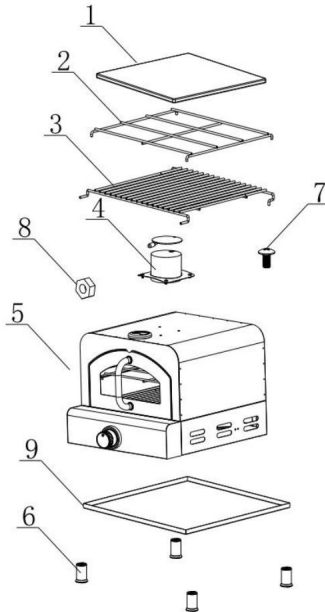
Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.

## TEILE (nicht maßstabsgetreu)

Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Dieses entzündet sich und verursacht möglicherweise schädliche Dämpfe, wenn es im Ofen verbleibt.

verwenden.

**Hinweis:** Einige Teile, beispielsweise die Tropfschale, werden möglicherweise bereits installiert geliefert.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## MONTAGE

Verwenden Sie einen großen, sauberen Bereich, um den Ofen zusammenzubauen. Um die Oberfläche des Ofen, legen Sie es auf ein großes Handtuch oder ein Stück Pappe.

Gehen Sie vorsichtig mit den Teilen um, insbesondere im Inneren des Ofen, wo scharfe Kanten vorhanden sein können.

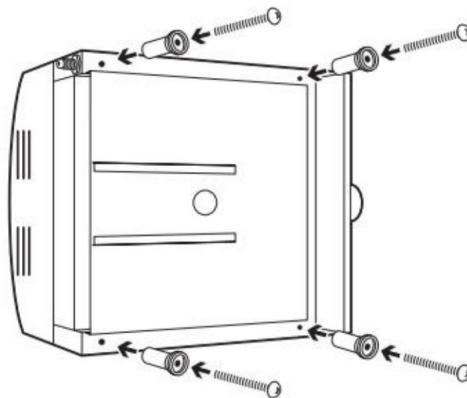
Bitte beachten: Aus Gründen der Übersichtlichkeit sind einige Teile möglicherweise nicht in allen Diagrammen dargestellt in diesem Handbuch.

1. Legen Sie den Hauptkörper auf eine Seite.

Befestigen Sie die vier Beine an der Unterseite des Hauptkörpers.

Beachten Sie die richtige Ausrichtung der Beine.

Die lange Schraube durch den Boden von jedes Bein, in die Haupt und festziehen, bis fest. Nicht zu fest anziehen. Den Ofen aufrecht stellen.

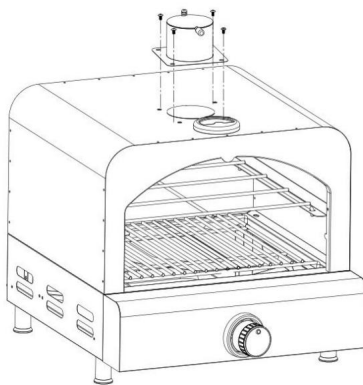


2. Befestigen Sie den Schornstein. Passen Sie die Krümmung der

Schornstein bis zur Oberseite des den Hauptkörper. Halten Sie die Muttern im Hauptkörper, während

durch Anziehen der Schrauben von der außen. Zangen, Schraubenschlüssel,

Steckschlüssel usw. können optional verwendet werden, um halt die Nüsse fest.



3. Beachten Sie die Ausrichtung in der Diagramm. Führen Sie das Gitter durch die Türöffnung ist schräg.

Platzieren Sie das Gitter auf dem untere Schienen im Hauptteil

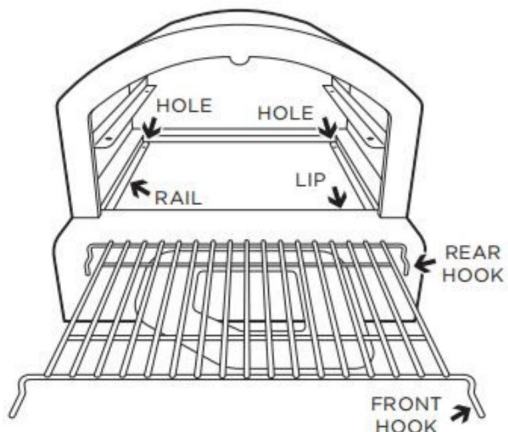
Körper so weit wie möglich nach hinten, dann nach vorne schieben. Die Vorderseite

Haken sollten erfasst werden

unter der Lippe entlang der Unterseite Rand der Öffnung.

Die hinteren Haken sollten in der Löcher in den Schienen.

Betreiben Sie den Backofen nicht ohne das untere Gitter an Ort und Stelle.



4. Installieren Sie das obere Gitter und den Stein.

Beachten Sie die Ausrichtung in der Diagramm. Platzieren Sie das Gitter auf die oberen Schienen. Alle vier Haken von das Gitter sollte eingefügt werden in die Löcher an den Schienen.

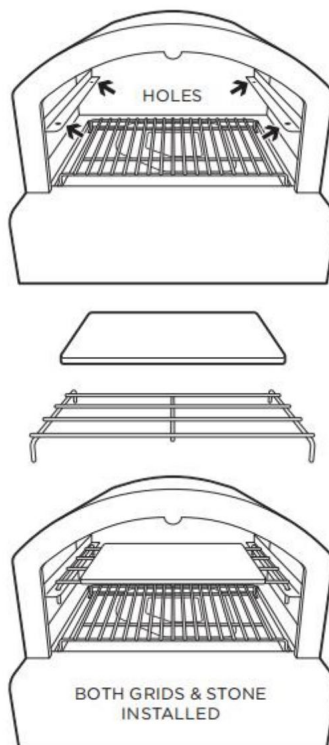
Legen Sie den Stein auf die nur obere Gitter.

Sie können den Ofen wie einen

Grill! Einfach den Deckel abnehmen

Gitter und Stein, und öffnen

der Schornstein. Bauen Sie die Tür ein.



5. Winkeln Sie die Oberseite der Tür an und unter die Lasche einfügen. Dann die Tür in die Öffnung schwingen bis sie bündig mit der Oberfläche des Hauptteil.

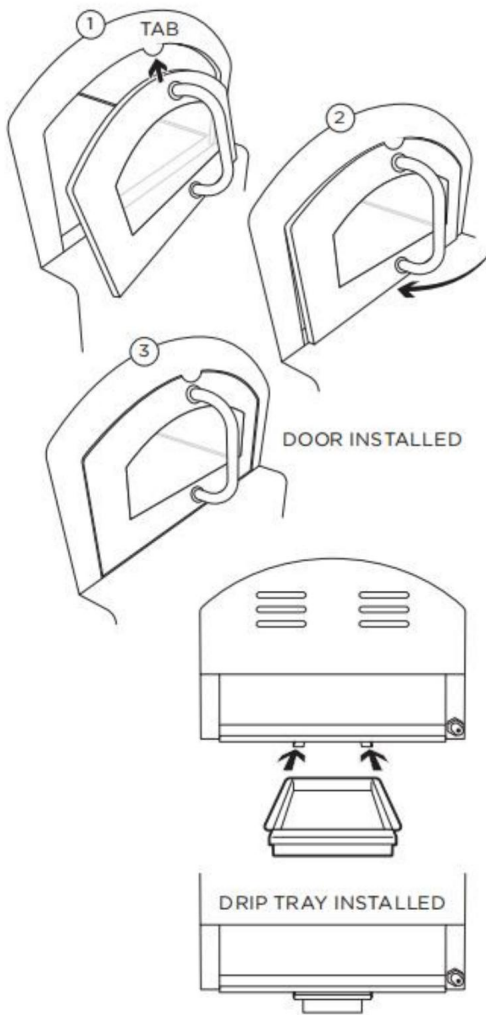
Der Ofen funktioniert am besten mit dem Tür an Ort und Stelle.

Die Tür wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie nur den Griff. Immer Schutzhandschuhe verwenden. Nicht Stellen Sie die Tür, wenn sie heiß ist, auf eine brennbare Oberfläche.

6 . Setzen Sie die Tropfschale ein. in den Schlitz auf der Rückseite des der Hauptkörper. Das Tablett sitzt auf die in der Abbildung angegebenen Oberflächen

Abbildung. Bewahren Sie die Tropfschale sauber, um Fettbrände zu verhindern.

Den Backofen nicht betätigen ohne Tropfschale



## Auswahl des Standorts für den Ofen

Stellen Sie den Ofen an einem gut belüfteten, aufgeräumten Ort auf einer stabilen, ebenen und nicht brennbaren Oberfläche auf. Halten Sie die Abstände wie unten beschrieben ein.

Der Ofen sollte sich in einer Höhe von mindestens 92 cm über dem Boden befinden.

um die Brennerflamme jederzeit gut im Blick zu behalten.

Zu windige Standorte verringern die Leistung des Ofens.

Nur für den Außenbereich. Nicht im Innenbereich verwenden.

Nicht in geschlossenen oder überdachten Bereichen oder unter Überkopf-Hindernisse wie Bäume, Sträucher, Dächer, Zelte usw.

Bauen Sie diesen Ofen nicht in ein Gehäuse, einen Schrank oder einen Hohlraum ein.

Die Verbrennung von Gasen erfordert Sauerstoff. Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennung, Effizienz, Sicherheit und Leistung Ihres Ofens.

Wie bei allen Gasgeräten können bei der Verbrennung von Gas Nebenprodukte entstehen, einschließlich Kohlenmonoxid, das schädlich sein kann.

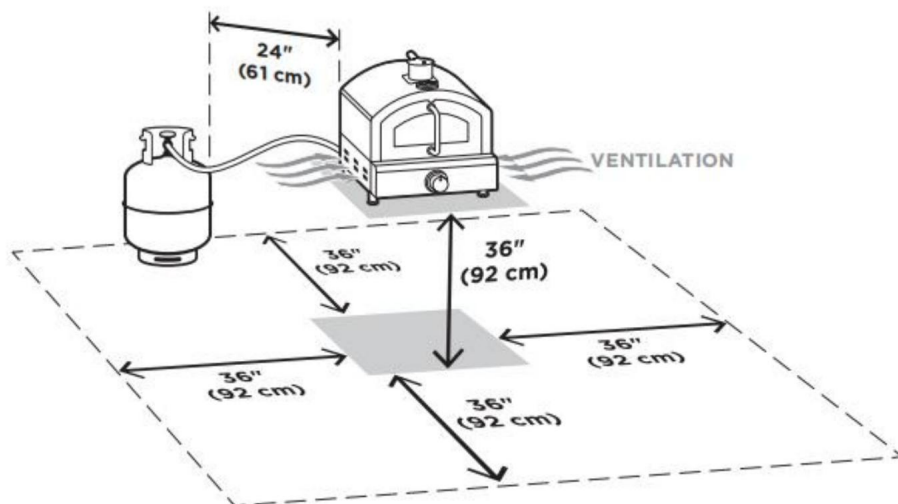
ausreichende Belüftung minimiert Ihr Risiko. Es ist gefährlich, dieser Ofen ohne ausreichende Belüftung.

Halten Sie auf allen Seiten einen Abstand von 36 Zoll (92 cm) ein.

Blockieren Sie die Lüftungsschlitze an der Seite des Ofens auf keine Weise.

Halten Sie brennbare/entzündliche Materialien vom Ofen fern.

Lagern Sie keine Reservegasflaschen in der Nähe des Ofens. Rauchen Sie nicht und jegliche anderen Zündquellen, Flammen oder Hitze in der Nähe des Ofens oder Tanks.



## **PROPANTANK, SCHLAUCH UND REGLER**

Verwenden Sie nur Flüssiggas (Propan) und keine anderen Brennstoffe. Dieser Ofen wird geliefert und muss darf nur mit einem zugelassenen 2,8-kPa-Niederdruckregler und -Schlauch verwendet werden.

Verwenden Sie nur einen zertifizierten Tank (nicht im Lieferumfang enthalten).

Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch überprüfen. Um einen freien Durchfluss des

Gas, der Schlauch sollte frei hängen, ohne Spannung, ohne Knicke, Falten,

Verdrehungen, Knoten oder Knicke.

Der Schlauch darf keine Schnitte, Risse oder übermäßigen Verschleiß aufweisen. Bei Beschädigung

Er muss durch einen Regler/Schlauch Modell Nr. XD01 ersetzt werden. Der Schlauch

sollte nicht länger als 48" (122 cm) sein.

## **ANSCHLUSS DES TANKS**

Stellen Sie sicher, dass das Ventil an Ihrem Tank geschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass der Steuerknopf an der

Der Backofen ist in der Position „AUS“.

Schließen Sie den Schlauch an der Rückseite des Ofens an. Ziehen Sie ihn zuerst mit der Hand fest und verwenden Sie dann einen

Verwenden Sie einen geeigneten Schraubenschlüssel, um die Verbindung festzuziehen – ziehen Sie sie jedoch nicht zu fest an.

Schließen Sie den Regler an Ihren Tank an – ziehen Sie ihn nur mit der Hand fest.

Verwenden Sie keine Werkzeuge, um den Regler an den Tank anzuschließen.

Überprüfen Sie alle Verbindungspunkte auf Schmutz und entfernen Sie diesen.

Führen Sie einen Dichtheitstest durch (siehe weiter unten in diesem Handbuch).

Positionieren Sie Ihren Tank mindestens 61 cm von allen Oberflächen des Ofens entfernt.

Stellen Sie den Tank oder Schlauch nicht unter den Ofen. Halten Sie den Tank aufrecht.

keinen überfüllten Tank verwenden.

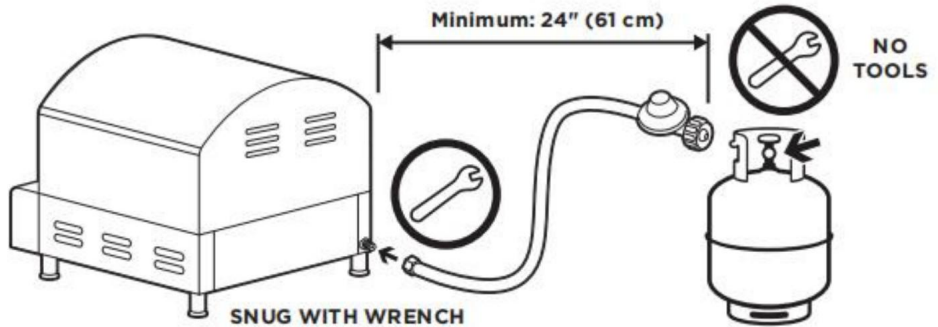
Halten Sie Abstand zum Schlauch. Gehen Sie um ihn herum und nicht darüber, um Stolperfallen zu vermeiden.

Halten Sie den Schlauch von heißen Oberflächen fern.

Wenn Sie Ihren Ofen längere Zeit nicht benutzen, stellen Sie sicher, dass das Tankventil geschlossen ist

und trennen Sie Ihren Tank ab. Lagern Sie den Tank nicht im Innenbereich.





#### DICHTIGKEITSPRÜFUNG

Vor jedem Gebrauch unbedingt auf Dichtheit prüfen:

Der Ofenbedienknopf sollte auf OFF (AUS) stehen. Öffnen Sie das Tankventil.

Bürsten Sie ALLE Verbindungsstellen vom Ofen zum Tank mit einem Seifenwasser

Lösung. Ein Blasenstrom weist auf ein Gasleck hin.

Wenn Blasen aufsteigen, schließen Sie das Tankventil und trennen Sie den Ofen vom

Tank. Stellen Sie die Anschlüsse wie oben beschrieben wieder her und wiederholen Sie den Dichtheitstest.

Ein Leck zwischen Ofen und Tank kann zu einem Hochdruckbrand führen, der äußerst gefährlich ist.

Prüfen Sie niemals mit offener Flamme auf Lecks. Führen Sie keine Dichtheitsprüfung durch in der Nähe von Zündquellen, Flammen, Funken oder anderen Wärmequellen.

## GASRIECH? DAS IST ZU TUN

Propan ist von Natur aus geruchlos, die Hersteller sind jedoch verpflichtet,


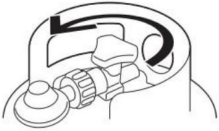
hinzufügen

Mittel, die Propangas einen charakteristischen Geruch verleihen, der an faule Eier erinnert.

Bei Gasgeruch:

- 1) Schließen Sie das Tankventil.
- 2) Drehen Sie den Bedienknopf am Ofen auf OFF (Aus).
- 3) Entfernen Sie die Tür und öffnen Sie den Kamin vollständig.
- 4) Löschen Sie alle offenen Flammen.
- 5) Lassen Sie das Gas entweichen.
- 6) Wenn der Geruch anhält, bleiben Sie von dem Bereich fern und rufen Sie Ihre örtliche Feuerwehr an.

Abteilung für Rat und Hilfe.

<p>Im Uhrzeigersinn drehen, um TANKVENTIL SCHLIESSEN</p>	
<p>GEGEN DEN UHRZEIGERSINN DREHEN ZUM ÖFFNEN DES TANKVENTILS</p>	

**Hinweis:** Moderne Propangasflaschen geben, wenn sie nicht angeschlossen sind, kein Gas ab, auch wenn das Ventil ist geöffnet. Aus Sicherheitsgründen sollte das Ventil jedoch immer geschlossen sein, Tank abgeklemmt.

## BRENNERPRÜFUNG

Spinnen und kleine Insekten bauen manchmal Netze und Nester im Inneren

Brenner. Folglich kann die Behinderung des Gasflusses zu einem „Flammenrückschlag“ führen: eine Ansammlung von Gas, das sich auf einmal entzündet. Ein Flammenrückschlag kann schwere Schäden an Ihrem Ofen und unsichere Betriebsbedingungen. Zum Glück sind sie leicht zu beheben und zu vermeiden.

Überprüfen und reinigen Sie das Brennerrohr (siehe Seite 13): vor der ersten Inbetriebnahme Ofen; einmal im Monat im Spätsommer oder Frühherbst, wenn Spinnen am häufigsten aktiv ist; und wenn Ihr Ofen längere Zeit nicht benutzt wurde.

Bei Verdacht auf einen Flammenrückschlag: Schließen Sie das Tankventil, warten Sie, bis das Feuer erlöschen und den Bedienknopf auf OFF stellen. Sobald der Ofen kalt ist, den Tank abtrennen und Brennerrohr, Schlauch und Anschlüsse überprüfen.

Entfernen Sie sämtliche Ablagerungen, um den ungehinderten Gasfluss zu ermöglichen.

## DEN OFEN ANZÜNDEN

Entfernen Sie die Tür und alle Gegenstände aus dem Inneren des Ofens. Entfernen Sie das obere Gitter und Stein, wenn Sie diese nicht verwenden, aber lassen Sie das untere Gitter immer an Ort und Stelle. Schließen Sie den Kamin. Öffnen Sie das Ventil am Tank.

Den Bedienknopf des Backofens hineindrücken und gleichzeitig drehen gegen den Uhrzeigersinn

in die Position IGNITION (ZÜNDUNG) (auf der Vorderseite durch einen Blitz gekennzeichnet).

Sie hören ein lautes Klicken. Das ist der Funke, der das Gas entzündet.

Wenn Sie kein Klicken hören und/oder der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Knopf

wieder auf OFF und wiederholen Sie den obigen Vorgang. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, schließen Sie das Tankventil, drehen Sie den Bedienknopf auf OFF, warten Sie fünf Minuten, bis der

Lassen Sie das Gas ab und versuchen Sie es erneut.

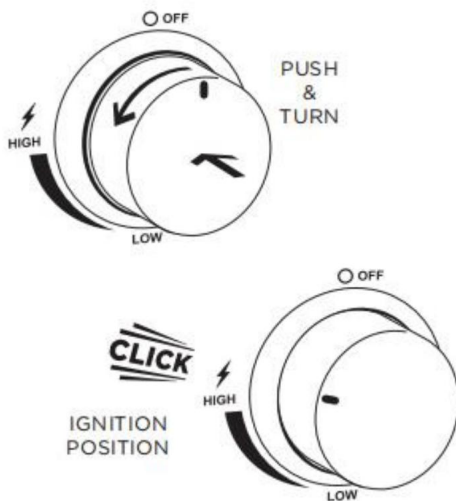
Der Bedienknopf lässt sich nicht aus der Position „OFF“ drehen, ohne dass er gedrückt wird.

Zünden Sie den Backofen niemals bei geschlossener Tür an.

Betreiben Sie den Backofen niemals ohne Bodengitter.

Nach mehreren erfolglosen Anzündversuchen den Ofen ausblasen lassen

Lassen Sie es mindestens fünf Minuten lang frei, bevor Sie es erneut versuchen.



## MANUELLES ZÜNDEN DES OFENS

Entfernen Sie die Tür und alle Gegenstände aus dem Inneren des Ofens. Entfernen Sie das obere Gitter und Stein, wenn Sie diese nicht verwenden, aber lassen Sie das untere Gitter immer an Ort und Stelle.

Warten Sie, bis alle Gasrückstände von vorherigen Versuchen vollständig verschwunden sind.

Schließen Sie den Kamin. Öffnen Sie das Ventil am Tank.

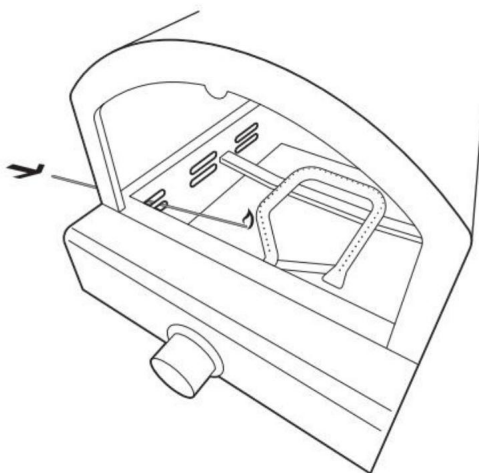
Verwenden Sie ein langes brennendes Streichholz oder ein brennendes Butanfeuerzeug. Platzieren Sie die Flamme in der Nähe des Brenners Öffnungen, die am nächsten an der Vorderseite des Ofens liegen (nicht am Ende des Brenners). Dies ist wo das Gas zuerst in das Brennerrohr eintritt. Zugang zu diesem Bereich durch die Türöffnung oder durch eine der Lüftungsöffnungen auf der linken Seite des Ofens.

Drücken Sie und drehen Sie den Regler auf HIGH. Sobald das Gas Ihre Flamme erreicht, wird es zünden. Dies sollte nur wenige Sekunden dauern.

Zünden Sie den Backofen niemals bei geschlossener Tür an.

Warten Sie immer, bis das Restgas vollständig entwichen ist, bevor Sie eine brennende Flamme.

Aus Gründen der Übersichtlichkeit ist das untere Gitter im Diagramm nicht dargestellt. den Backofen ohne eingesetztes Bodengitter.



## ÜBERPRÜFEN DER FLAMME

Überprüfen Sie die Flamme am Brenner jedes Mal, wenn Sie den Ofen benutzen. Eine gute Flamme sollte blau mit minimaler gelber Spitze sein.

Drehen Sie den Knopf von HIGH auf LOW. Auf LOW sollten Sie eine kleinere Flamme sehen als auf HIGH. Wenn nicht, kann dies ein Hinweis auf ein Gasleck sein. Schließen Sie den Tank Ventil, drehen Sie den Bedienknopf auf OFF, warten Sie, bis die Flammen erlöschen, warten Sie. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, und überprüfen Sie dann Brenner, Tank und Verbindungen wie in diesem Handbuch beschrieben.

Wenn Sie die aufgetretenen Probleme nicht mit den folgenden Schritten beheben können:

Versuchen Sie nicht, die Reparaturen selbst durchzuführen, obwohl Sie die Anweisungen in diesem Handbuch befolgt haben.

Die Wartung/Reparatur von Gasgeräten darf nur durch geschultes Personal erfolgen.

#### **ERSTE VERWENDUNG**

Sobald das Feuer entfacht ist, setzen Sie die Tür in Position und schalten Sie den Ofen auf die niedrige Stufe. für etwa 15 Minuten. Dadurch werden alle Herstellungsrückstände „ausgekocht“.

### **NORMALER BETRIEB**

Sobald das Feuer erlischt, bringen Sie die Tür in Position. Heizen Sie den Backofen auf die Einstellung „HOCH“ vor.

Warten Sie, bis das Messgerät eine für die zuzubereitenden Lebensmittel geeignete Temperatur anzeigt.

Kochen.

Stellen Sie immer sicher, dass der Ofen in gutem, funktionsfähigem Zustand ist und bedienen Sie die Backofen entsprechend dieser Anleitung.

Oberflächen werden HEISS. Berühren Sie nur die Griffe des Ofens.

Tragen Sie unbedingt Schutzhandschuhe.

Bewegen Sie den Ofen nicht, während er in Betrieb ist oder noch heiß ist.

Lassen Sie den Ofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Halten Sie Kinder und Tiere vom Ofen fern. Achten Sie auf

Machen Sie umstehende Personen darauf aufmerksam, dass der Ofen eingeschaltet und heiß ist.

Halten Sie brennbare/entzündliche Materialien vom Ofen fern.

Nur zum Kochen verwenden. Nicht als Heizgerät verwenden.

Nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt.

### **KANN ICH IM OFEN GRILLEN? JA!**

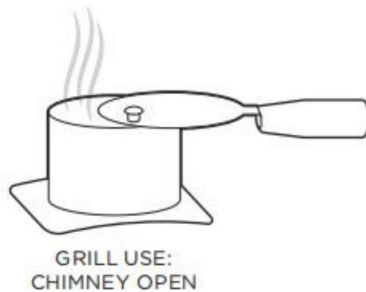
Halten Sie beim Kochen im Ofen den Kamin geschlossen.

Sie können den Ofen aber auch zum Grillen verwenden: Entfernen Sie Stein und Obergitter, lassen Sie den

Kamin teilweise oder ganz geöffnet und legen Sie Ihr Grillgut auf den

unteres Gitter. Sie können ohne Tür grillen, aber der Ofen funktioniert am besten mit

die Tür an ihrem Platz.



## PIZZA KOCHEN

Das Geheimnis einer großartigen Pizza ist der Stein!

Heizen Sie den Backofen auf HOCH vor. Sie können mit dem Kochen beginnen, wenn die Anzeige 450°F (230°C), aber je heißer der Stein, desto besser wird Ihre Pizza.

Lassen Sie den Ofen so heiß wie möglich werden, bevor Sie Ihre Pizza hineingeben.

Schieber, um Ihre Pizza direkt auf den Stein zu legen.

Kontrollieren Sie Ihre Pizza während des Backens. Passen Sie den Steuerknopf nach Bedarf an.

Nehmen Sie die Tür ab und verwenden Sie die Schaufel, um die Pizza zu drehen,

Kochen. Schließen Sie die Tür schnell wieder, um die Temperatur zu halten.

## WENN DAS KOCHEN FERTIG IST

Wenn Sie den Ofen nicht mehr benutzen:

- 1) Schließen Sie das Tankventil.
- 2) Lassen Sie das restliche Gas abbrennen.
- 3) Den Bedienknopf am Ofen auf OFF (Aus) stellen.
- 4) Lassen Sie den Ofen auf natürliche Weise vollständig abkühlen.

Wenn Sie Ihren Ofen längere Zeit nicht benutzen: Tank abtrennen. Reinigen den Ofen gemäß dieser Anleitung. Der Ofen kann im Innenbereich gelagert werden. Lagern Sie den Tank im Innenbereich.

## PFLEGE & REINIGUNG

Edelstahl und lackierte Oberflächen können sich bei wiederholtem Gebrauch verfärben. ist normal.

Reinigung und Wartung sollten nur bei kaltem Backofen durchgeführt werden.

Die Tropfschale sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Allgemeine Reinigung der

Ofen sollte regelmäßig durchgeführt werden. Es ist ratsam, eine „gründliche Reinigung“ durchzuführen bei mindestens einmal im Jahr. Ziehen Sie alle Teile fest, die sich im Laufe der Zeit gelockert haben könnten. Während der Reinigung des Ofens sollte das Tankventil geschlossen sein. Für zusätzliche Sicherheit können Sie den Tank abklemmen.

**Backofenaußenseite:** Mit mildem Reinigungsmittel oder Backpulver und heißem Wasser reinigen. Lösung. Nicht scheuerndes Scheuerpulver und ein Reinigungspad können verwendet werden bei hartnäckigen Flecken. Gründlich ausspülen und trocknen lassen.

**Backofeninnenraum und Fettauffangschale:** Bei längerem Gebrauch können die Innenflächen mit verkohltem, eingebranntem Fett verkrustet. Um zu verhindern, dass dieses Material Abplatzer auf Ihren Lebensmitteln, reinigen Sie diese gründlich mit einer Bürste, einem Schaber und/oder Reinigungspad. Anschließend mit Seife und heißem Wasser waschen. Gründlich abspülen und trocknen lassen.

**Brenner:** Stein und Rost aus dem Ofen nehmen. Reinigen und säubern Sie den Brenneröffnungen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, Pfeifenreiniger, steifen Draht (z. B. Clip) und/oder Druckluft. Siehe auch Brenner prüfen Abschnitt weiter oben in diesem Handbuch.

Keine Scheuermittel oder Backofenreiniger verwenden.

Versuchen Sie niemals, einen heißen Ofen zu reinigen, insbesondere nicht mit Aerosolen.

Lassen Sie den Ofen und die Komponenten vor der Lagerung vollständig trocknen.

Achten Sie beim Reinigen auf scharfe Kanten.

Reinigen Sie die Tropfschale nach JEDEM Gebrauch, sobald sie kalt ist, um Fettbrände zu vermeiden.

## **REINIGUNG DES PIZZASTEINS**

Entfernen Sie eingebrannte Speisereste mit einer steifen, trockenen Bürste oder einem Plastikspatel.

Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie eine Lösung aus Natron und heißem Wasser mit einem Reinigungspad. Wischen Sie es mit einem feuchten Tuch sauber.

Verwenden Sie beim Reinigen so wenig Wasser wie möglich. Tauchen Sie den Stein nicht ein in Wasser. Ein trockener Stein sorgt für knusprigere Pizza.

Verwenden Sie keine Seife, Reinigungsmittel, Öle oder andere chemische Mittel.

Der Stein besteht aus einem porösen Material und nimmt alles auf, was aufgetragen wird da sich dies negativ auf den Geschmack Ihrer nächsten Pizza auswirken kann.

Benutzen Sie keine Metallutensilien auf dem Stein.

Halten Sie den Stein beim Reinigen möglichst trocken.

## GARANTIE

Georgian Bay Leisure garantiert dem Erstkäufer für dieses Gerät frei von Herstellungsfehlern in Material und Verarbeitung sein für einen Zeitraum von 90 Tagen ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.

Jegliche Schäden, die durch vorsätzlichen Missbrauch, Vernachlässigung, Fahrlässigkeit, Manipulation, Modifikation, Veränderung, nicht autorisierte Reparatur, gewerbliche oder industrielle Nutzung oder jegliche andere als die bestimmungsgemäße Nutzung verursacht werden, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Haben Sie ein Garantieproblem? Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Anweisungen.

Nehmen Sie an diesem Gerät keine Änderungen vor.

Verwenden Sie keine Adapter, um andere Tanks als die hier beschriebenen zu montieren. Handbuch.

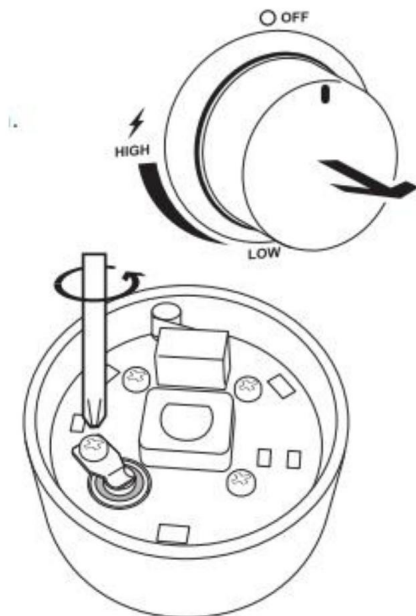
Verwenden Sie kein anderes Zubehör als das in diesem Handbuch beschriebene.

## AUSTAUSCH DER BATTERIE

Ein rotes Licht leuchtet um die Steuerung Knopf, wenn der Backofen eingeschaltet ist Position.

Wenn der Bedienknopf nicht leuchtet, Möglicherweise muss die Batterie ausgetauscht werden. Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet ist und ordnungsgemäß von der Gasleitung getrennt Tank.

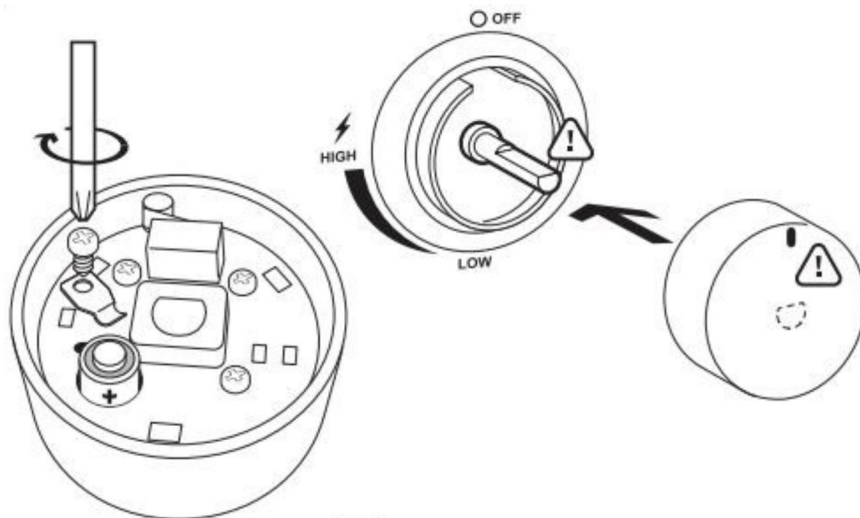
Den Bedienknopf abnehmen:  
Knopf fest und ziehen Sie ihn gerade heraus.  
Entnehmen Sie die Batterie: Auf der Unterseite des Knopfes mit einem entsprechenden Schraubendreher den Schraube und Batteriehalteklammer.  
Drehen Sie den Knopf um und tippen Sie auf die Handfläche, um das  
Nehmen Sie die Batterie aus dem Fach.





Legen Sie eine neue 11A 6V L1016 Alkaline Batterie. Beachten Sie die Polarität: Das positive Ende der Batterie (angezeigt durch ein Pluszeichen (+), einen erhöhten Anschluss und rot gefärbt) zeigt nach OBEN. Bringen Sie den Batterieclip und die Schraube wieder an: Halten Sie den Clip über die Batterie (beachten Sie die Ausrichtung im Diagramm), während Sie mit der anderen Hand die Schraube festziehen.

Ersetzen Sie den Steuerknopf: Richten Sie das D-förmige Loch mit der flachen Seite der Steuerwelle aus. Die flache Seite der Welle und die Anzeige auf dem Zifferblatt sollten beide UP sein. Drücken Sie die Drehen Sie den Bedienknopf gerade hinein, bis er fest sitzt.



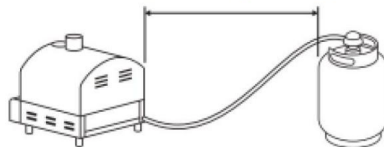
15



801431

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR

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



ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

**FOR OUTDOOR USE ONLY**

This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

**WARNING:**

- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
- Replace only with regulator Model No. XD01.
- Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
- This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
- **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
- Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
- Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
- Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
- The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

**Hersteller:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adresse:**

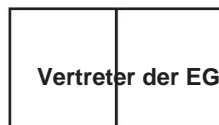
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

**Nach AUS importiert:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australien

**Importiert in die USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited  
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-  
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **FORNO PER PIZZA**

**MODELLO:GB-GPO2**

Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

# VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

FORNO PER PIZZA

MODELLO:GB-GPO2



## HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sul prodotto? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:

### Supporto

**tecnico e certificato di garanzia elettronica [www.vevor.com/  
support](http://www.vevor.com/support)**

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

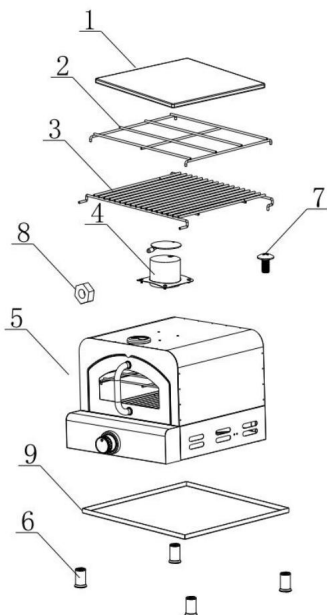


Attenzione: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.

## PARTI (non in scala)

Togliere tutti i pezzi dalla scatola. Togliere tutti i materiali di imballaggio: questi si incendieranno e causeranno fumi potenzialmente nocivi se lasciati nel forno quando è in utilizzo.

**Nota:** alcune parti, come la vaschetta raccogli gocce, potrebbero essere spedite già installate.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## ASSEMBLAGGIO

Utilizzare un'area ampia e pulita per assemblare il forno. Per proteggere la finitura del forno, posizionarlo su un grande asciugamano o su un pezzo di cartone.

Prestare attenzione quando si maneggiano le parti, in particolare all'interno del corpo principale del forno, dove potrebbero essere presenti spigoli vivi.

Nota: per chiarezza, alcune parti potrebbero non essere mostrate in tutti i diagrammi in tutto questo manuale.

1. Posizionare il corpo principale su da un lato.

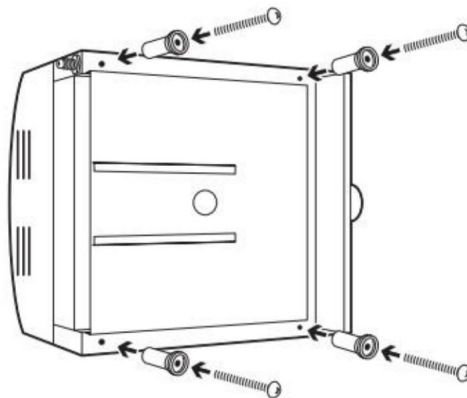
Attaccare le quattro gambe al parte inferiore del corpo principale.

Nota il corretto

orientamento delle gambe.

Passare la vite lunga attraverso il fondo di ogni gamba, nel principale corpo e stringere fino a aderente. Non stringere troppo.

Posizionare il forno in posizione verticale.

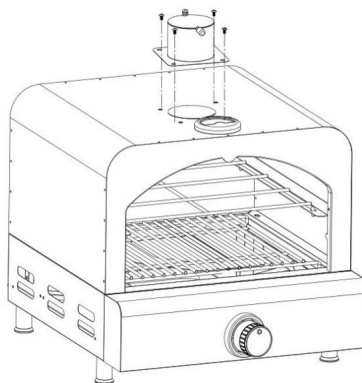


2. Fissare il camino.

Abbina la curvatura del

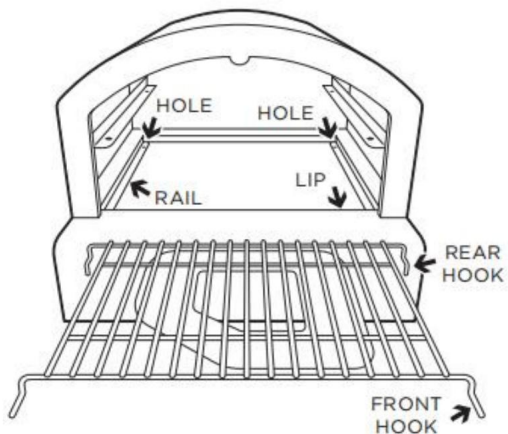
camino alla superficie superiore di il corpo principale. Tenere i dadi all'interno del corpo principale mentre stringendo le viti dal

all'esterno. Pinze, chiave inglese, bussola, ecc. possono essere facoltativamente utilizzate per tieni le noci.

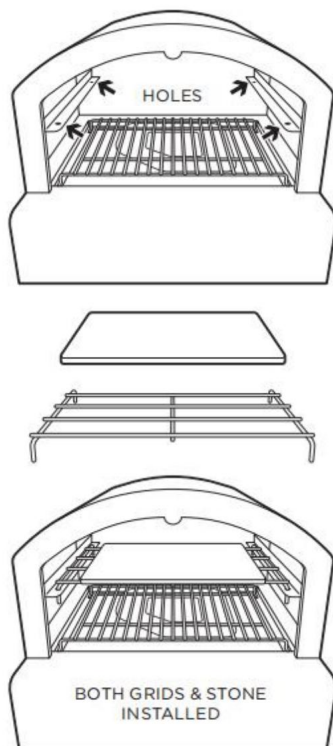




3. Notare l'orientamento nel diagramma. Passa la griglia attraverso la porta si apre ad angolo. Posizionare la griglia sul guide inferiori all'interno del principale corpo il più indietro possibile, quindi farlo scorrere in avanti. La parte anteriore i ganci dovrebbero essere catturati sotto il labbro lungo il fondo bordo dell'apertura. I ganci posteriori devono essere nella buchi sulle rotaie. Non far funzionare il forno senza la griglia inferiore al suo posto.



4. Installare la griglia superiore e la pietra. Notare l'orientamento nel diagramma. Posiziona la griglia sulle guide superiori. Tutti e quattro i ganci di la griglia dovrebbe essere inserita nei fori delle rotaie. Posizionare la pietra sul solo griglia superiore. Puoi usare il forno come un griglia! Basta rimuovere la parte superiore griglia e pietra, e aperto il camino Installare la porta.



5. Inclinare la parte superiore della porta e inserire sotto la linguetta. Poi

aprire la porta nell'apertura fino a filo con la faccia del corpo principale.

Il forno funziona meglio con il porta in posizione.

Durante l'uso la porta sarà calda.

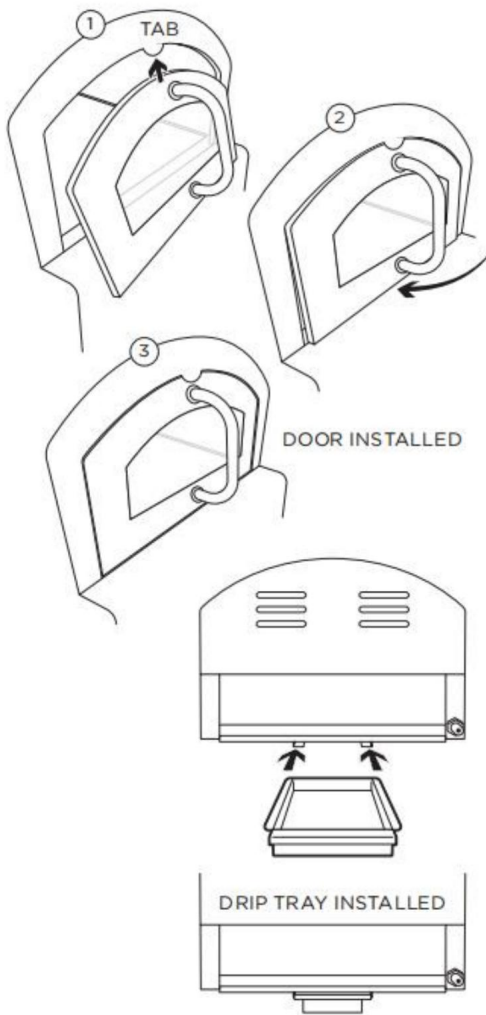
Tocca solo la maniglia. Sempre utilizzare guanti protettivi. Non posizionare la porta, una volta calda, su qualsiasi superficie combustibile.

6. Inserire la vaschetta raccogli gocce. Far scorrere la vassoio nella fessura sul retro di il corpo principale. Il vassoio si trova su le superfici indicate nella

diagramma. Mantenere la vaschetta raccogli gocce pulire per evitare incendi di grasso.

Non far funzionare il forno

senza la vaschetta raccogli gocce



## SCelta DELLA POSIZIONE PER IL FORNO

Posizionare il forno in un'area ben ventilata e ordinata; su una superficie stabile, piana e non combustibile. Mantenere le distanze come descritto di seguito.

Il forno deve essere ad un'altezza di almeno 36" (92 cm) da terra in per poter vedere facilmente la fiamma del bruciatore in ogni momento.

Luoghi eccessivamente ventosi ridurranno le prestazioni del forno.

Solo per uso esterno. Non utilizzare in ambienti chiusi.

Non posizionare in aree chiuse o coperte o sotto soffitti ostacoli, come alberi, arbusti, tetti, tende, ecc.

Non incassare il forno in alcun involucro, mobile o cavità.

La combustione del gas richiede ossigeno. Una ventilazione adeguata è fondamentale per la combustione, efficienza, sicurezza e prestazioni del tuo forno.

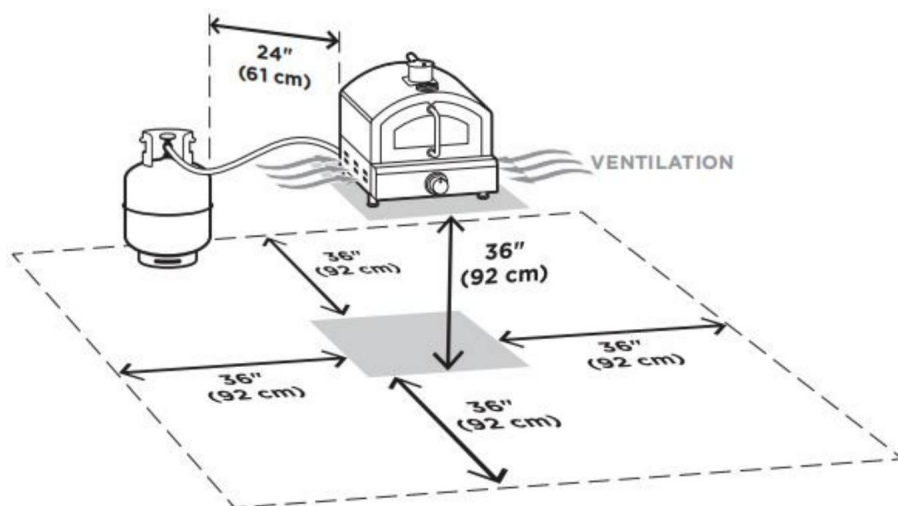
Come per tutti gli apparecchi a gas, la combustione del gas può generare sottoprodotti, compreso il monossido di carbonio, che può essere dannoso. Fornire una ventilazione sufficiente ridurrà al minimo il rischio. È pericoloso usare questo forno senza un'adeguata ventilazione.

Mantenere una distanza di 36" (92 cm) su tutti i lati.

Non ostruire in alcun modo le prese d'aria sui lati del forno.

Tenere materiali infiammabili/combustibili lontani dal forno.

Non conservare bombole di gas di riserva vicino al forno. Non fumare o avere qualsiasi altra fonte di accensione, fiamma o calore nelle vicinanze del forno o del serbatoio.



## **SERBATOIO, TUBO E REGOLATORE DI PROPANO**

Utilizzare solo GPL (propano) e nessun altro combustibile. Questo forno è fornito e deve può essere utilizzato solo con un regolatore di bassa pressione da 2,8 kPa e un tubo flessibile approvati.

Utilizzare solo un serbatoio certificato (non fornito).

Prima di ogni utilizzo, ispezionare il tubo del gas. Per garantire un flusso libero di gas, il tubo deve pendere liberamente, non deve essere sottoposto a tensione, senza curve, pieghe, torsioni, nodi o pieghe.

Il tubo flessibile deve essere privo di tagli, crepe e usura eccessiva. Se danneggiato, deve essere sostituito con un regolatore/tubo flessibile modello n. XD01. Il tubo flessibile non dovrebbe essere più lungo di 48" (122 cm).

## **COLLEGAMENTO DEL SERBATOIO**

Assicuratevi che la valvola del tuo serbatoio sia chiusa. Assicuratevi che la manopola di controllo sul il forno è in posizione "OFF".

Collegare il tubo flessibile al retro del forno. Stringere prima a mano, quindi utilizzare un chiave adatta per stringere bene il collegamento, senza stringere eccessivamente.

Collegare il regolatore al serbatoio, stringendo solo a mano.

Non utilizzare utensili per collegare il regolatore al serbatoio.

Controllare e rimuovere eventuali detriti da tutti i punti di collegamento.

Eseguire un test di tenuta (vedere più avanti in questo manuale).

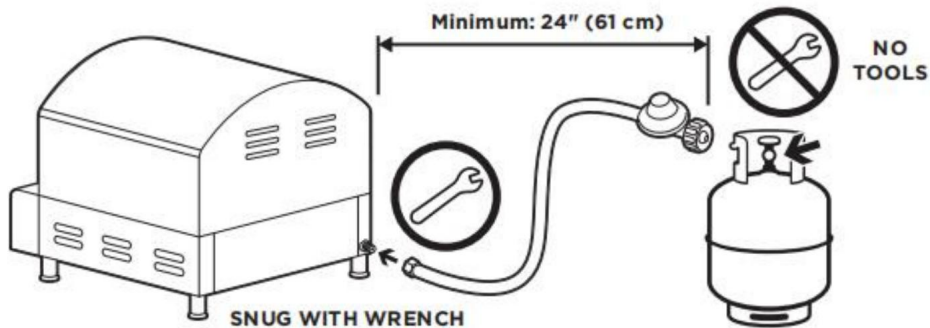
Posizionare il serbatoio ad almeno 61 cm (24") di distanza da qualsiasi superficie del forno.

Non posizionare il serbatoio o il tubo sotto il forno. Tenere il serbatoio in posizione verticale. Non non utilizzare un serbatoio troppo pieno.

Tenetevi lontani dal tubo. Camminateci intorno, non sopra, per evitare il rischio di inciampare.

Tenere il tubo flessibile lontano da superfici calde.

Se non si utilizza il forno per un periodo prolungato, assicurarsi che la valvola del serbatoio sia chiusa e scollegare il serbatoio. Non conservare il serbatoio al chiuso.



## TEST DI PERDITA

Prima dell'uso, controllare sempre che non vi siano perdite:

La manopola di controllo del forno deve essere su OFF. Aprire la valvola del serbatoio.

Spazzolare TUTTI i punti di collegamento dal forno al serbatoio con acqua saponata soluzione. Un flusso di bolle indica una perdita di gas.

Se compaiono delle bolle, chiudere la valvola del serbatoio e scollegare il forno dalla rete elettrica. serbatoio. Rifare i collegamenti come sopra e riprovare il test di tenuta.

Una perdita tra il forno e il serbatoio può provocare un incendio ad alta pressione, estremamente pericoloso.

Non controllare mai le perdite con una fiamma libera. Non eseguire un test di tenuta.

nelle vicinanze di fonti di accensione, fiamme, scintille o altre fonti di calore.

## SENTI ODORE DI GAS? ECCO COSA FARE

Il propano è naturalmente inodore, tuttavia, i produttori sono tenuti a

aggiungere

agenti che conferiscono al gas propano un odore caratteristico, simile a quello delle uova marce.

Se senti odore di gas:

- 1) Chiudere la valvola del serbatoio.
- 2) Ruotare la manopola di controllo del forno su OFF.
- 3) Togliere la porta e aprire completamente la canna fumaria.
- 4) Spegnerne ogni fiamma libera.
- 5) Lasciare che il gas si dissipi.
- 6) Se l'odore persiste, allontanarsi dalla zona e chiamare i vigili del fuoco locali.

dipartimento per consigli o assistenza.

<p>GIRARE IN SENSO ORARIO PER CHIUDERE LA VALVOLA DEL SERBATOIO</p>	
<p>GIRARE IN SENSO ANTIORARIO PER APRIRE LA VALVOLA DEL SERBATOIO</p>	

**Nota:** i moderni serbatoi di propano, se non collegati, non rilasciano gas anche se la valvola è aperta. Per sicurezza, tuttavia, tenere sempre la valvola chiusa su un serbatoio scollegato.

## CONTROLLO DEL BRUCIATORE

Ragni e piccoli insetti a volte creano ragnatele e nidi all'interno dell' bruciatore. Di conseguenza, l'ostruzione del flusso di gas può portare a "ritorno di fiamma": un accumulo di gas che si accende tutto in una volta. Il ritorno di fiamma può causare gravi danni al forno e condizioni operative non sicure. Fortunatamente, sono facile da risolvere ed evitare.

Controllare e pulire il tubo del bruciatore (vedere pagina 13): prima di utilizzare inizialmente il vostro forno; una volta al mese a fine estate o inizio autunno, quando i ragni sono più numerosi attivo; e quando il forno non è stato utilizzato per un periodo prolungato.

Se si sospetta un ritorno di fiamma: chiudere la valvola del serbatoio, attendere che l'incendio si spenga. spegnere e ruotare la manopola di controllo su OFF. Una volta che il forno è freddo, scollegare il serbatoio e ispezionare il tubo del bruciatore, il flessibile e i collegamenti.

Rimuovere tutti i detriti per consentire il libero flusso del gas.

## ACCENSIONE DEL FORNO

Togliere lo sportello e tutti gli oggetti dall'interno del forno. Togliere la griglia superiore e pietra, se non li usi, ma lascia sempre la griglia inferiore al suo posto.

Chiudere il camino. Aprire la valvola sul serbatoio.

Spingere la manopola di controllo del forno e contemporaneamente ruotarla antiorario

nella posizione di ACCENSIONE (indicata sul pannello frontale da un fulmine).

Sentirai un forte clic. Questa è la scintilla che accenderà il gas.

Se non hai sentito il clic e/o il bruciatore non si è acceso, gira la manopola

tornare su OFF e ripetere il procedimento sopra. Se il bruciatore non si accende ancora, chiudere la valvola del serbatoio, ruotare la manopola di controllo su OFF, attendere cinque minuti per lasciare che il gas si dissolva e riprovare.

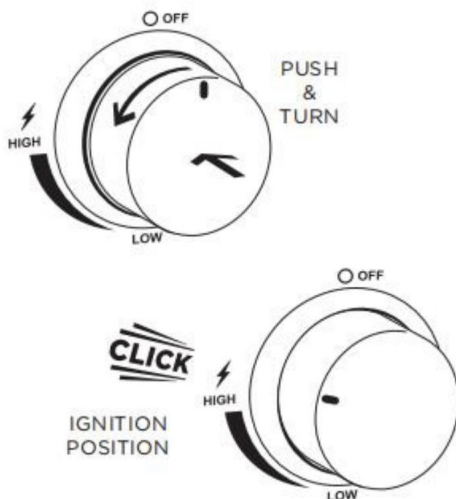
La manopola di controllo non si gira dalla posizione OFF senza essere premuta

in. Non accendere mai il forno con lo sportello chiuso.

Non far mai funzionare il forno senza la griglia inferiore.

Dopo diversi tentativi falliti di accendere il forno, lasciare che il gas residuo si scarichi.

Attendere almeno cinque minuti prima di riprovare.



## ACCENSIONE MANUALE DEL FORNO

Togliere lo sportello e tutti gli oggetti dall'interno del forno. Togliere la griglia superiore e pietra, se non li si utilizza, ma lasciare sempre la griglia inferiore al suo posto.

Attendere che eventuali gas residui dei tentativi precedenti si siano completamente dissolti.

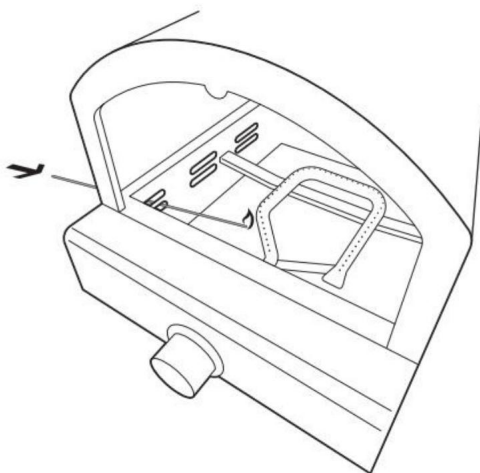
Chiudere il camino. Aprire la valvola sul serbatoio.

Utilizzare un fiammifero acceso lungo o un accendino a butano acceso. Posizionare la fiamma vicino al bruciatore orifizi più vicini alla parte anteriore del forno (non all'estremità del bruciatore). Questo è dove il gas entra per la prima volta nel tubo del bruciatore. Accedi a questa zona attraverso il dall'apertura dello sportello o attraverso una delle prese d'aria poste sul lato sinistro del forno. Premi e gira il controllo su HIGH. Una volta che il gas raggiunge la tua fiamma, accendere. Dovrebbero volerci solo pochi secondi.

Non accendere mai il forno con lo sportello chiuso.

Lasciare sempre che il gas residuo si dissolva completamente prima di introdurre una fiamma accesa. fiamma.

Per chiarezza, il diagramma non mostra la griglia inferiore, tuttavia, non operare mai il forno senza la griglia inferiore al suo posto.



## CONTROLLO DELLA FIAMMA

Ispezionare la fiamma del fornello ogni volta che si usa il forno. Una buona fiamma dovrebbe essere blu con una minima sfumatura gialla.

Girare la manopola da HIGH a LOW. Dovresti vedere una fiamma più piccola su LOW che su HIGH. In caso contrario, potrebbe trattarsi di una perdita di gas. Chiudere il serbatoio valvola, ruotare la manopola di controllo su OFF, attendere che le fiamme si spengano, attendere per far raffreddare completamente il forno, quindi controllare il bruciatore, il serbatoio e collegamenti come descritto nel presente manuale.

Se non riesci a risolvere i problemi che stai riscontrando seguendo seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale, non tentare di effettuare autonomamente alcuna riparazione.



La manutenzione/riparazione degli apparecchi a gas può essere effettuata solo da personale qualificato.

## **PRIMO UTILIZZO**

Una volta acceso, posizionare lo sportello in posizione e far funzionare il forno in modalità BASSA per circa 15 minuti. Questo "cuocerà" via eventuali residui di fabbricazione.

## **FUNZIONAMENTO NORMALE**

Una volta acceso, posizionare lo sportello in posizione. Preriscaldare il forno in modalità HIGH.

Attendi che l'indicatore registri una temperatura adatta al cibo che stai cucinando.

cucina.

Assicurarsi sempre che il forno sia in buone condizioni di funzionamento e azionarlo forno seguendo queste istruzioni.

Le superfici diventeranno CALDE. Toccare solo le maniglie del forno.

Utilizzare sempre guanti protettivi.

Non spostare il forno mentre è in uso o quando è ancora caldo.

Non lasciare il forno incustodito mentre è in uso.

Tenere bambini e animali lontani dal forno. Essere consapevoli e

Avvertire gli astanti che il forno è acceso e sarà caldo.

Tenere materiali infiammabili/combustibili lontano dal forno.

Da utilizzare solo come apparecchio di cottura. Non utilizzare come riscaldatore.

Non destinato all'uso commerciale o industriale.

## **POSSO GRIGLIARE NEL FORNO? SÌ!**

Durante la cottura in forno, tenere la cappa chiusa.

Ma puoi usare il forno anche per grigliare: rimuovi la pietra e la griglia superiore, tieni il camino parzialmente o completamente aperto e metti il cibo sulla griglia.

griglia inferiore. Puoi grigliare senza la porta ma il forno funziona meglio con

la porta al suo posto.



OVEN USE:  
CHIMNEY CLOSED



GRILL USE:  
CHIMNEY OPEN

## CUCINARE LA PIZZA

Il segreto per una pizza buonissima è la pietra!

Preriscaldare il forno su HIGH. È possibile iniziare a cucinare quando l'indicatore raggiunge 450 °F (230 °C), ma più la pietra è calda, migliore sarà la cottura della pizza.

Lascia che il forno si riscaldi il più possibile prima di inserire la pizza. Usa il pala per appoggiare la pizza direttamente sulla pietra.

Controlla la tua pizza mentre cuoce. Regola la manopola di controllo se necessario.

Togliere lo sportello e utilizzare la pala per ruotare la pizza per garantire una cottura uniforme cottura. Richiudere rapidamente lo sportello per mantenere la temperatura.

## QUANDO LA COTTURA È FINITA

Una volta terminato l'uso del forno:

- 1) Chiudere la valvola del serbatoio.
- 2) Lasciare che il gas rimanente bruci.
- 3) Ruotare la manopola di controllo del forno su OFF.
- 4) Lasciare raffreddare completamente il forno in modo naturale.

Se non si utilizza il forno per un periodo prolungato: scollegare il serbatoio. Pulire il forno secondo questo manuale. Il forno può essere conservato al chiuso. Non conservare il serbatoio al chiuso.

## CURA E PULIZIA

L'acciaio inossidabile e le superfici verniciate possono scolorirsi con l'uso ripetuto: questo è normale.

La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite solo a forno freddo.

La vaschetta raccogli gocce deve essere pulita a ogni utilizzo. Pulizia generale della

forno dovrebbe essere fatto periodicamente. Si consiglia di fare una "pulizia profonda" a almeno una volta all'anno. Stringere qualsiasi hardware che potrebbe essersi allentato nel tempo. La valvola del serbatoio deve essere chiusa durante la pulizia del forno. Per maggiore sicurezza, è possibile scollegare il serbatoio.

Esterno del forno: pulire con un detergente delicato o bicarbonato di sodio e acqua calda soluzione. Si possono usare polvere abrasiva e una spugnetta detergente sulle macchie ostinate. Risciacquare abbondantemente e lasciare asciugare.

Interno del forno e vassoio raccogli-gocce: con un uso prolungato, le superfici interne potrebbero diventare incrostato di grasso carbonizzato e cotto. Per evitare che questo materiale sfaldarsi sul cibo, pulire accuratamente utilizzando una spazzola, un raschietto e/o tampone di pulizia. Proseguire lavando con acqua calda e sapone. Risciacquare abbondantemente e lasciare asciugare.

Bruciatore: Togliere la pietra e le griglie dal forno. Pulire e pulire il fori del bruciatore. Utilizzare una spazzola morbida, uno scovolino, un filo rigido (come un foglio di carta clip) e/o aria compressa. Fare riferimento anche a Controllo del bruciatore sezione precedente di questo manuale.

Non utilizzare prodotti abrasivi o detergenti per forno.

Non provare mai a pulire un forno caldo, soprattutto con prodotti spray.

Lasciare asciugare completamente il forno e i componenti prima di riporli.

Durante la pulizia, fare attenzione ai bordi taglienti.

Pulire la vaschetta raccogli-grasso, una volta fredda, DOPO OGNI utilizzo per evitare incendi di grasso.

## **PULIZIA DELLA PIETRA PER PIZZA**

Rimuovere eventuali residui di cibo cotto con una spazzola rigida e asciutta o una spatola di plastica.

Per le macchie ostinate, utilizzare una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda con un tampone di pulizia. Utilizzare un panno umido per pulirlo.

Utilizzare la minor quantità di acqua possibile durante la pulizia. Non immergere la pietra in acqua. Una pietra asciutta dà come risultato una pizza più croccante.

Non utilizzare saponi, detergenti, oli o altri agenti chimici.

La pietra è fatta di un materiale poroso e assorbirà qualsiasi cosa venga applicata che potrebbe compromettere il sapore della tua prossima pizza.

Non utilizzare utensili metallici sulla pietra.

Durante la pulizia, mantenere la pietra il più asciutta possibile.

## GARANZIA

Georgian Bay Leisure garantisce questo apparecchio all'acquirente originale per essere esente da difetti di fabbricazione nei materiali e nella lavorazione per un periodo di 90 giorni dalla data di acquisto. Conserva la prova di acquisto.

Eventuali danni causati da abuso intenzionale, negligenza, disattenzione, manomissione, modifica, alterazione, riparazione non autorizzata, uso commerciale o industriale o qualsiasi uso diverso da quello previsto non sono coperti dalla presente garanzia.

Hai un problema con la garanzia? Contattaci per ulteriori indicazioni.

Non modificare questo apparecchio.

Non utilizzare adattatori in alcun modo per adattare i serbatoi diversi da quelli descritti in questo manuale.

Non utilizzare accessori diversi da quelli descritti nel presente manuale.

## SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA

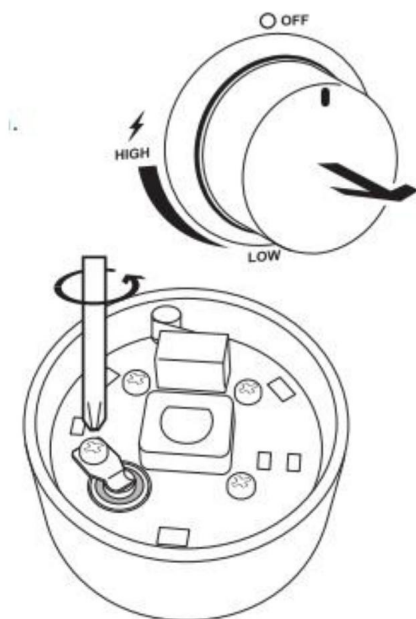
Una luce rossa si illumina attorno al controllo manopola quando il forno è in posizione ON posizione.

Se la manopola di controllo non si accende, potrebbe essere necessario sostituire la batteria. Assicurarsi che il forno sia spento e correttamente scollegato dal gas cisterna.

Rimuovere la manopola di controllo: afferrare la manopola con fermezza e tirare verso l'esterno.

Rimuovere la batteria: Sul parte inferiore della manopola, utilizzando un cacciavite appropriato, rimuovere il vite e clip di fissaggio della batteria.

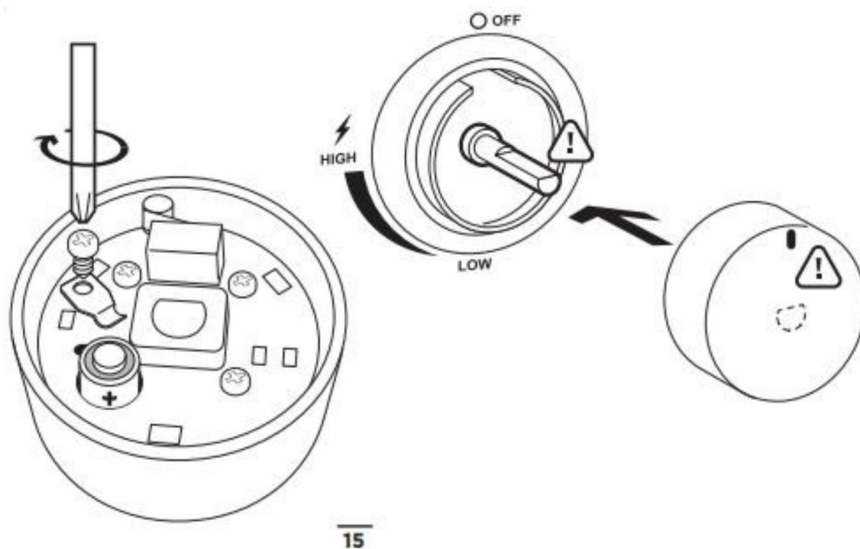
Girare la manopola e toccare nel palmo della mano per rilasciare il batteria dal suo alloggiamento.



Inserire una nuova batteria alcalina 11A 6V L1016  
batteria. Notare la polarità: il polo positivo  
della batteria (indicato da un simbolo più (+), un  
terminale in rilievo e colorato in rosso) è SU.

Riposizionare la clip e la vite della batteria: tenere la  
clip sopra la batteria (notare l'orientamento nello  
schema) mentre si stringe la vite con l'altra mano.

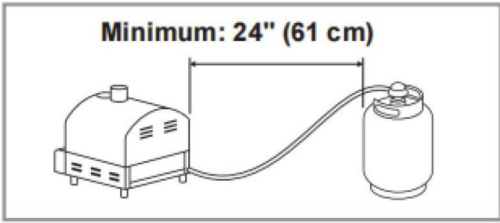
Sostituire la manopola di controllo: allineare il foro  
a forma di D con il lato piatto dell'albero di controllo. Il  
lato piatto del  
albero e l'indicatore sul quadrante  
dovrebbero essere entrambi SU. Spingere il  
manopola di controllo dritta fino al suo alloggiamento.





801431

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR



ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

**FOR OUTDOOR USE ONLY**  
This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

- WARNING:**
- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
  - Replace only with regulator Model No. XD01.
  - Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
  - This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
  - **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
  - Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
  - Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
  - Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
  - The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
  - Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

**Produttore:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Indirizzo:**

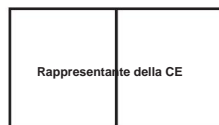
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Importato in AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australia

**Importato negli USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited  
Ufficio 147, Centurion House, London Road, Staines-  
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Francoforte sul Meno.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Supporto tecnico e certificato di garanzia  
elettronica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**



# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

HORNO PARA PIZZA

MODELO: GB-GPO2

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

HORNO PARA PIZZA

MODELO: GB-GPO2



¿NECESITAS AYUDA? ¡CONTÁCTANOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con

nosotros: Asistencia técnica y certificado de garantía electrónica  
[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

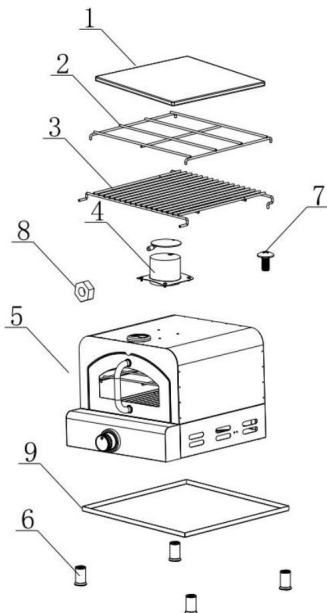


Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.

## PIEZAS (no a escala)

Saque todas las piezas de la caja. Retire todos los materiales de embalaje, ya que pueden incendiarse y generar vapores potencialmente dañinos si se dejan en el horno cuando está encendido. usar.

Nota: Algunas piezas, como la bandeja de goteo, pueden enviarse ya instaladas.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## ASAMBLEA

Utilice un área amplia y limpia para ensamblar el horno. Para proteger el acabado del horno, colóquelo sobre una toalla grande o un trozo de cartón.

Tenga cuidado al manipular piezas, especialmente dentro del cuerpo principal del el horno, donde puede haber bordes afilados.

Tenga en cuenta: para mayor claridad, es posible que algunas piezas no se muestren en todos los diagramas.

A lo largo de este manual.

1. Coloque el cuerpo principal en un lado.

Fije las cuatro patas a la parte inferior del cuerpo principal.

Tenga en cuenta lo correcto

Orientación de las piernas.

Pase el tornillo largo

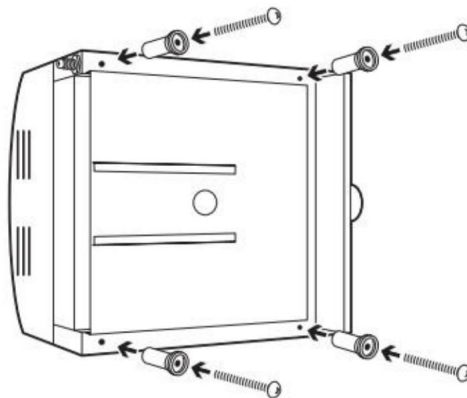
A través del fondo de

Cada pierna, en la principal

cuerpo y apretar hasta

ajustado. No apriete demasiado.

Coloque el horno en posición vertical.



2. Coloque la chimenea.

Coincida con la curvatura de la

chimenea a la superficie superior de

El cuerpo principal. Sujete las tuercas.

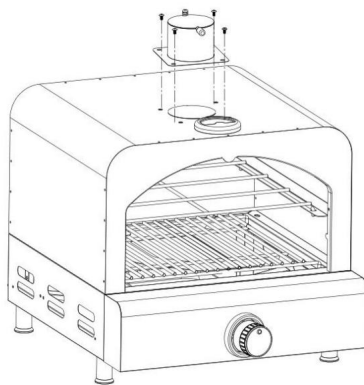
dentro del cuerpo principal mientras

apretando los tornillos de la

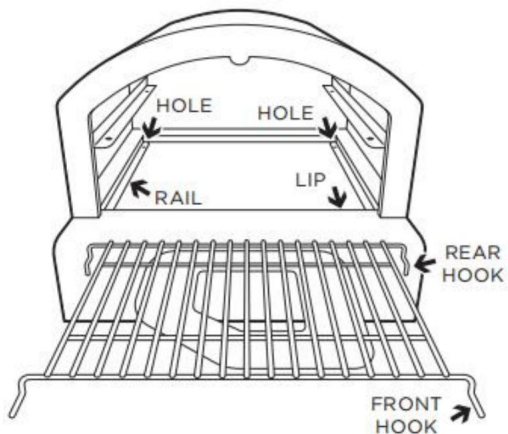
exterior. Opcionalmente se pueden utilizar

alicates, llaves, dados, etc.

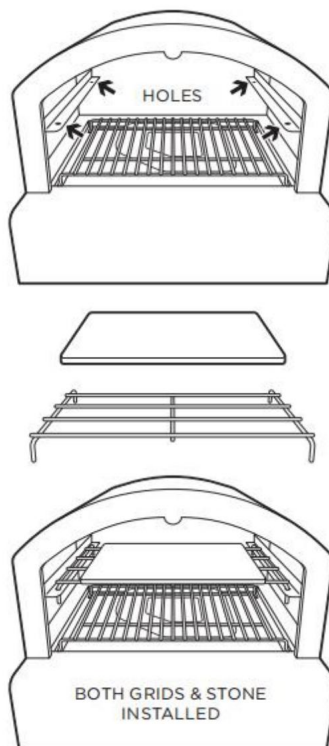
Sujeta las nueces.



3. Tenga en cuenta la orientación en el Diagrama. Pasar la rejilla a través La puerta se abre en ángulo. Coloque la rejilla en el Rieles inferiores dentro del principal cuerpo lo más atrás posible, Luego deslícelo hacia adelante. El frente Los ganchos deben ser capturados debajo del labio a lo largo de la parte inferior borde de la abertura. Los ganchos traseros deben estar en los agujeros en los rieles. No utilice el horno sin La rejilla inferior en su lugar.



4. Instale la rejilla superior y la piedra. Tenga en cuenta la orientación en el Diagrama. Coloque la cuadrícula en los rieles superiores. Los cuatro ganchos de La rejilla debe insertarse en los agujeros de los rieles. Coloque la piedra sobre la Solo cuadrícula superior. Puedes utilizar el horno como un ¡Parrilla! Simplemente quite la tapa rejilla y piedra, y abierta la chimenea Instalar la puerta.



5. Incline la parte superior de la puerta y  
Insertar debajo de la pestaña. Luego

Girar la puerta hacia la abertura  
hasta que quede al ras de la cara de la  
cuerpo principal.

El horno funciona mejor con el  
puerta en su lugar.

La puerta estará caliente durante el uso.

Toque únicamente el mango. Siempre  
Utilice guantes protectores. No

Coloque la puerta, una vez caliente, sobre cualquier  
superficie combustible.

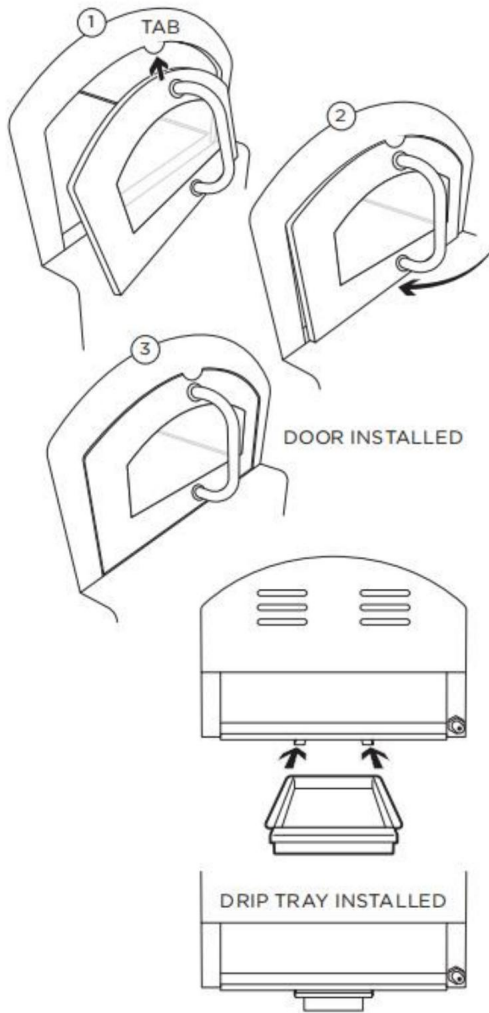
6. Inserte la bandeja de goteo. Deslice la  
bandeja en la ranura en la parte posterior de  
El cuerpo principal. La bandeja se asienta sobre  
las superficies indicadas en la

Diagrama. Mantenga la bandeja de goteo

Limpia para evitar incendios de grasa.

No opere el horno

Sin la bandeja de goteo



## SELECCIONAR UNA UBICACIÓN PARA EL HORNO

Coloque el horno en un área bien ventilada y despejada, sobre una superficie estable, nivelada y no combustible. Mantenga los espacios libres que se describen a continuación.

El horno debe estar a una altura de al menos 36" (92 cm) del suelo.

para poder ver fácilmente la llama del quemador en todo momento.

Los lugares demasiado ventosos reducirán el rendimiento del horno.

Solo para uso en exteriores. No utilizar en interiores.

No lo coloque en ningún área cerrada o cubierta, ni debajo de techos.

obstrucciones, como árboles, arbustos, techos, tiendas de campaña, etc.

No instale este horno en ningún recinto, armario o cavidad.

La combustión de gas requiere oxígeno. Una ventilación adecuada es vital para la combustión.

combustión, eficiencia, seguridad y rendimiento de su horno.

Al igual que con todos los aparatos a gas, la quema de gas puede generar subproductos,

incluido el monóxido de carbono, que puede ser nocivo.

Una ventilación adecuada minimizará el riesgo. Es peligroso utilizar

Este horno sin ventilación adecuada.

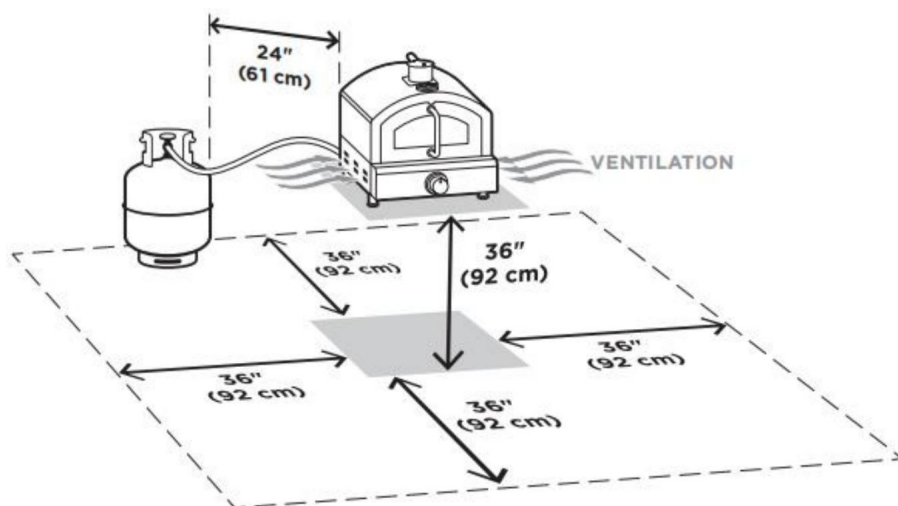
Mantenga un espacio libre de 36" (92 cm) en todos los lados.

No obstruya de ninguna manera las rejillas de ventilación laterales del horno.

Mantenga los materiales inflamables/combustibles lejos del horno.

No guarde tanques de gas de repuesto cerca del horno. No fume ni tenga

cualquier otra fuente de ignición, llama o calor cerca del horno o tanque.



## TANQUE DE PROPANO, MANGUERA Y REGULADOR

Utilice únicamente GLP (propano) y ningún otro combustible. Este horno se suministra y debe

Debe utilizarse únicamente con un regulador de baja presión de 2,8 kPa y una manguera aprobados.

Utilice únicamente un tanque certificado (no suministrado).

Antes de cada uso, inspeccione la manguera de gas. Para garantizar un flujo libre de gas, la manguera debe colgar libremente, sin tensión, sin dobleces ni pliegues, giros, nudos o torceduras.

La manguera debe estar libre de cortes, grietas y desgaste excesivo. Si está dañada,

Debe reemplazarse por un regulador/manguera modelo n.º XD01. La manguera no debe tener más de 48" (122 cm).

## CONEXION DEL TANQUE

Asegúrese de que la válvula de su tanque esté cerrada. Asegúrese de que la perilla de control en el horno está en la posición "APAGADO".

Conecte la manguera a la parte posterior del horno. Apriete primero con la mano y luego use un llave adecuada para hacer la conexión firme — no apriete demasiado.

Conecte el regulador a su tanque: ajústelo únicamente con la mano.

No utilice herramientas para conectar el regulador al tanque.

Verifique y elimine cualquier residuo en todos los puntos de conexión.

Realice una prueba de fugas (consulte más adelante en este manual).

Coloque el tanque al menos a 24" (61 cm) de distancia de cualquier superficie del horno.

No coloque el tanque ni la manguera debajo del horno. Mantenga el tanque en posición vertical.

No utilice un tanque demasiado lleno.

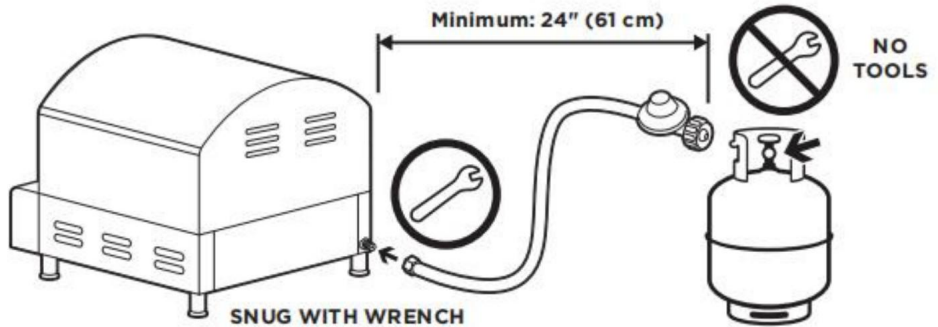
Manténgase alejado de la manguera. Camine alrededor de ella, no sobre ella, para evitar el riesgo de tropezar.

Mantenga la manguera alejada de cualquier superficie caliente.

Si no utiliza el horno durante un período prolongado, asegúrese de que la válvula del tanque esté cerrada.

y desconecte el tanque. No guarde el tanque en interiores.





#### PRUEBA DE FUGAS

Antes de usar, compruebe siempre que no haya fugas:

La perilla de control del horno debe estar en la posición OFF (APAGADO). Abra la válvula del tanque.

Cepille TODOS los puntos de conexión del horno al tanque con agua jabonosa.

Solución. Una corriente de burbujas indica una fuga de gas.

Si aparecen burbujas, cierre la válvula del tanque y desconecte el horno del suministro de agua.

Tanque. Rehaga las conexiones como se indicó anteriormente y vuelva a intentar la prueba de fugas.

Una fuga entre el horno y el tanque puede provocar un incendio de alta presión, lo cual es extremadamente peligroso.

Nunca compruebe si hay fugas con una llama abierta. No realice una prueba de fugas en las proximidades de ignición, llamas, chispas u otras fuentes de calor.

#### ¿HUELES GAS? ESTO ES LO QUE DEBES HACER

El propano es naturalmente inodoro, sin embargo, los fabricantes están obligados a...

agregar

agentes que dan al gas propano un olor distintivo, similar al de los huevos podridos.

Si huele gas:

- 1) Cierre la válvula del tanque.
- 2) Gire la perilla de control del horno a APAGADO.
- 3) Retire la puerta y abra la chimenea completamente.
- 4) Extinguir cualquier llama abierta.
- 5) Deje que el gas se disipe.
- 6) Si el olor persiste, manténgase alejado del área y llame al departamento de bomberos local.

departamento para solicitar asesoramiento o asistencia.

<p>GIRE EN SENTIDO HORARIO PARA CERRAR VÁLVULA DEL TANQUE</p>	
<p>GIRE EN SENTIDO CONTRARIO A LAS AGUJAS DEL RELOJ PARA ABRIR LA VÁLVULA DEL TANQUE</p>	

Nota: Los tanques de propano modernos, si no están conectados, no liberarán gas incluso si la válvula está abierta. Sin embargo, por razones de seguridad, mantenga siempre la válvula cerrada. Tanque desconectado.

## COMPROBACIÓN DEL QUEMADOR

Las arañas y los pequeños insectos a veces crean redes y nidos dentro de los quemador. En consecuencia, la obstrucción del flujo de gas puede provocar un "retroceso de llama": Una acumulación de gas que se enciende de repente. El retroceso puede causar graves daños a su horno y condiciones de funcionamiento inseguras. Afortunadamente, son Fácil de arreglar y evitar.

Revise y limpie el tubo del quemador (ver página 13): antes de usar su aparato por primera vez. horno; una vez al mes a finales del verano o principios del otoño, cuando las arañas están más activo; y cuando su horno no ha sido utilizado durante un período prolongado.

Si sospecha que se ha producido un retroceso: Cierre la válvula del tanque y espere a que el fuego se disipe. Apague y gire la perilla de control a OFF (APAGADO). Una vez que el horno esté frío, desconecte el tanque e inspeccione el tubo del quemador, la manguera y las conexiones.

Limpie todos los residuos para permitir el libre flujo de gas.

## ENCENDIENDO EL HORNO

Retire la puerta y todos los elementos que se encuentren dentro del horno. Retire la rejilla superior. y piedra, si no las utiliza, pero deja siempre la rejilla inferior en su sitio.

Cierre la chimenea. Abra la válvula del tanque.

Presione la perilla de control del horno y gírela simultáneamente.

sinistrórsum

a la posición de ENCENDIDO (indicada en el panel frontal mediante un rayo).

Escucharás un clic fuerte. Esta es la chispa que encenderá el gas.

Si no escucha el clic y/o el quemador no se enciende, gire la perilla

Vuelva a colocar el quemador en OFF y repita el proceso anterior. Si el quemador aún no se enciende, cierre la válvula del tanque, gire la perilla de control a OFF, espere cinco minutos para que se encienda.

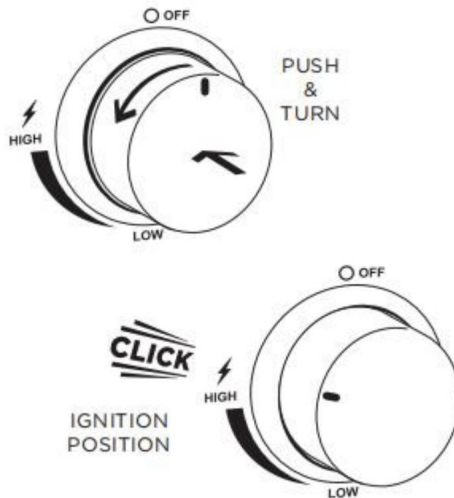
Limpia el gas y vuelve a intentarlo.

La perilla de control no gira desde la posición OFF (APAGADO) sin presionarla en. Nunca encienda el horno con la puerta puesta.

Nunca utilice el horno sin la rejilla inferior.

Después de varios intentos fallidos de encender el horno, deje que el gas residual se disipe.

Déjelo reposar al menos cinco minutos antes de volver a intentarlo.



## ENCENDIDO MANUAL DEL HORNO

Retire la puerta y todos los elementos que se encuentren dentro del horno. Retire la rejilla superior y piedra, si no las utiliza, pero deje siempre la rejilla inferior en su sitio.

Espere a que desaparezca por completo cualquier gas residual de intentos anteriores.

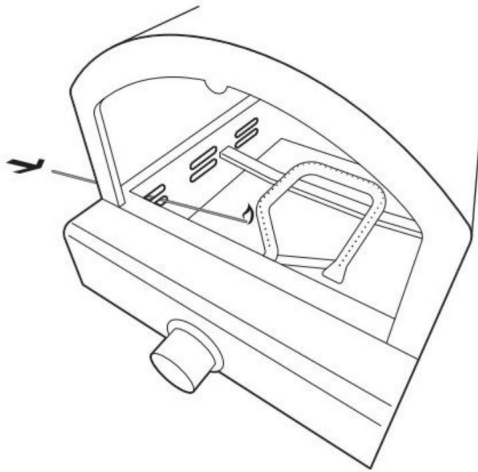
Cierre la chimenea. Abra la válvula del tanque.

Utilice una cerilla larga o un encendedor de butano encendido. Coloque la llama cerca del quemador. orificios más cercanos al frente del horno (no al final del quemador). Esto es donde el gas entra por primera vez al tubo del quemador. Acceda a esta área a través de la apertura de la puerta o a través de una de las rejillas de ventilación del lado izquierdo del horno. Presione y gire el control a ALTO. Una vez que el gas llegue a la llama, Encender. Esto solo debería tomar unos segundos.

Nunca encienda el horno con la puerta puesta.

Deje siempre que el gas residual se disipe por completo antes de introducir un quemador encendido. llama.

Para mayor claridad, el diagrama no muestra la cuadrícula inferior, sin embargo, nunca la opere. el horno sin la rejilla inferior colocada.



## COMPROBACIÓN DE LA LLAMA

Inspeccione la llama del quemador cada vez que use el horno. Una buena llama Debe ser azul con un mínimo de puntas amarillas.

Gire la perilla de ALTO a BAJO. Debería ver una llama más pequeña en BAJO

que en ALTO. Si no es así, esto puede ser una indicación de una fuga de gas. Cierre el tanque válvula, gire la perilla de control a OFF, espere a que las llamas se extingan, espere para que el horno se enfríe completamente, y luego revise el quemador, el tanque y conexiones como se describe en este manual.

Si no puede solucionar los problemas que está experimentando siguiendo estos pasos:

Las instrucciones de este manual no incluyen ningún intento de reparación por su cuenta.

Sólo personal capacitado puede realizar el mantenimiento o reparación de aparatos a gas.

## ESTRENO

Una vez encendido, coloque la puerta en su posición y opere el horno en configuración BAJA. durante unos 15 minutos. Esto "cocinará" cualquier residuo de fabricación.

## FUNCIONAMIENTO NORMAL

Una vez encendido, coloque la puerta en su posición. Precaliente el horno a temperatura ALTA. Espere hasta que el indicador registre una temperatura adecuada para el alimento que está cocinando. cocinando.

Asegúrese siempre de que el horno esté en buenas condiciones de funcionamiento y utilice el horno de acuerdo con estas instrucciones.

Las superficies se pondrán CALIENTES. Toque únicamente las manijas del horno.

Utilice siempre guantes protectores.

No mueva el horno mientras esté en uso o mientras aún esté caliente.

No deje el horno desatendido mientras esté en uso.

Mantenga a los niños y animales alejados del horno. Tenga en cuenta y

Avisar a los transeúntes que el horno está encendido y estará caliente.

Mantenga los materiales inflamables/combustibles lejos del horno.

Solo para uso como aparato de cocina. No lo utilice como calentador.

No destinado a uso comercial ni industrial.

## ¿PUEDO ASAR A LA PARRILLA EN EL HORNO? ¡SÍ!

Al cocinar en el horno, mantenga la chimenea cerrada.

Pero también puedes utilizar el horno para asar: retira la piedra y la rejilla superior, mantén la chimenea parcialmente o totalmente abierta y coloca los alimentos sobre la rejilla inferior. Puedes asar sin la puerta, pero el horno funciona mejor con La puerta en su lugar.



## COCINANDO PIZZA

¡El secreto de una gran pizza es la piedra!

Precalente el horno a temperatura ALTA. Puede comenzar a cocinar cuando el indicador alcance 450°F (230°C), pero cuanto más caliente esté la piedra, mejor se cocinará la pizza.

Deje que el horno se caliente lo máximo posible antes de introducir la pizza. Utilice el Pelar para colocar tu pizza directamente sobre la piedra.

Controle la pizza mientras se cocina. Ajuste la perilla de control según sea necesario.

Retire la puerta y use la pala para girar la pizza y garantizar que esté uniforme. cocinando. Cierre la puerta rápidamente para mantener la temperatura.

## CUANDO TERMINE DE COCINAR

Cuando haya terminado de utilizar el horno:

- 1) Cierre la válvula del tanque.
- 2) Deje que se queme el gas restante.
- 3) Gire la perilla de control del horno a APAGADO.
- 4) Deje que el horno se enfríe completamente de forma natural.

Si no utiliza el horno durante un período prolongado: desconecte el tanque. Limpie

El horno se puede almacenar en el interior. No lo utilice en lugares cerrados.

Guarde el tanque en el interior.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

El acero inoxidable y las superficies pintadas pueden decolorarse con el uso repetido. es normal

La limpieza y el mantenimiento sólo deben realizarse con el horno frío.

La bandeja de goteo debe limpiarse después de cada uso. Limpieza general de la

El horno debe limpiarse periódicamente. Es recomendable hacer una "limpieza profunda" al menos una vez al año. Apriete cualquier pieza que se haya aflojado con el tiempo.

La válvula del tanque debe estar cerrada mientras se limpia el horno. Para mayor seguridad, puede desconectar el tanque.

Exterior del horno: Limpiar con detergente suave o bicarbonato de sodio y agua caliente.

Solución. Se puede utilizar un detergente no abrasivo y una almohadilla limpiadora.

En caso de manchas difíciles, enjuagar bien y dejar secar.

Interior del horno y bandeja de goteo: con el uso prolongado, las superficies interiores pueden volverse cubierto de grasa carbonizada y horneada. Para evitar que este material descascarillado sobre la comida, límpielo bien con un cepillo, un raspador y/o Estropajo de limpieza. A continuación, lávelo con agua caliente y jabón. Enjuáguelo bien. y dejar secar.

Quemador: Retire la piedra y las rejillas del horno. Limpie y despeje el orificios del quemador. Utilice un cepillo suave, un limpiador de pipas, un alambre rígido (como una hoja de papel clip) y/o aire comprimido. Consulte también Comprobación del quemador sección anteriormente en este manual.

No utilice agentes abrasivos ni limpiadores de hornos.

Nunca intente limpiar un horno caliente, especialmente con aerosoles.

Deje que el horno y los componentes se sequen completamente antes de guardarlos.

Al limpiar, tenga cuidado con los bordes afilados.

Limpie la bandeja de goteo, una vez fría, después de CADA uso para evitar incendios de grasa.

## LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

Retire cualquier resto de comida horneada con un cepillo rígido y seco o una espátula de plástico.

Para manchas difíciles, use una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente con un Almohadilla de limpieza. Utilice un paño húmedo para limpiarla.

Utilice la menor cantidad de agua posible durante la limpieza. No sumerja la piedra en agua. Una piedra seca da como resultado una pizza más crujiente.

No utilice jabón, detergentes, aceites u otros agentes químicos.

La piedra está hecha de un material poroso y absorberá todo lo que se le aplique. lo que puede afectar negativamente el sabor de su próxima pizza.

No utilice utensilios de metal sobre la piedra.

Mantenga la piedra lo más seca posible al limpiarla.

## GARANTÍA

Georgian Bay Leisure garantiza este aparato al comprador original.

estar libre de defectos de fabricación en materiales y mano de obra durante un Período de 90 días a partir de la fecha de compra. Conserve el comprobante de compra. Cualquier daño causado por abuso intencional, negligencia, descuido, manipulación, modificación, alteración, reparación no autorizada, uso comercial o industrial, o cualquier uso distinto al previsto, no está cubierto por esta garantía.

¿Tiene alguna inquietud sobre la garantía? Comuníquese con nosotros para obtener más instrucciones.

**No modifique este aparato.**

No utilice adaptadores de ninguna manera para adaptar los tanques a otros que no sean los descritos en este documento. manual.

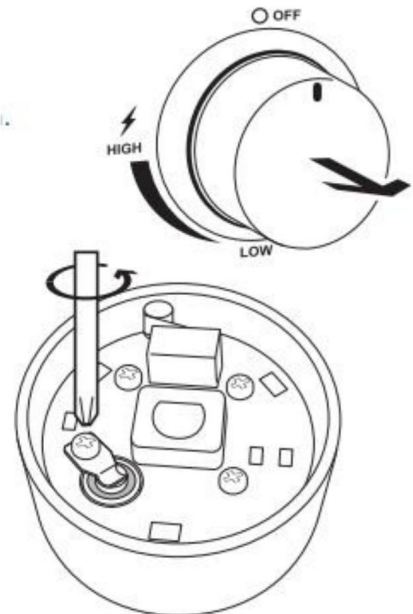
No utilice ningún accesorio distinto al descrito en este manual.

## SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA

Una luz roja brilla alrededor del control. Perilla cuando el horno está en ON posición.

Si la perilla de control no se enciende, Es posible que sea necesario reemplazar la batería. Asegúrese de que el horno esté APAGADO y correctamente desconectado del gas tanque.

Retire la perilla de control: Sujete la Apriete la perilla firmemente y tire hacia afuera. Quitar la batería: En la parte inferior de la perilla, usando un destornillador apropiado, retire el Tornillo y clip de retención de batería. Gire la perilla y golpéela. palma de tu mano para liberar la batería de su compartimento.

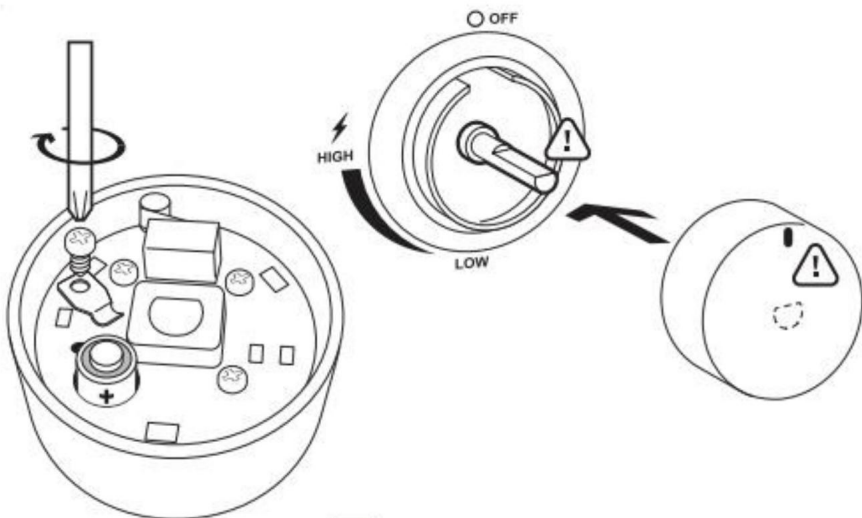




Inserte una batería alcalina L1016 nueva de 11 A y 6 V.  
batería. Tenga en cuenta la polaridad: el  
extremo positivo de la batería (indicado por un símbolo  
más (+), un terminal elevado y de color rojo)  
está ARRIBA.

Reemplace el clip y el tornillo de la batería: sostenga  
el clip sobre la batería (observe la orientación en el  
diagrama) mientras aprieta el tornillo con la otra mano.

Reemplace la perilla de control: Alinee el orificio en  
forma de D con el lado plano del eje de control. La parte  
plana de la perilla de control  
eje y el indicador en el dial  
Ambos deben estar ARRIBA. Empuje el  
Gire la perilla de control hacia adentro hasta que quede asentada.





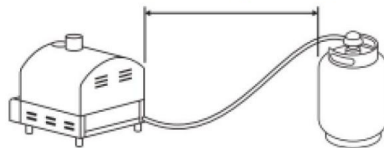
801431

ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR

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



**FOR OUTDOOR USE ONLY**

This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

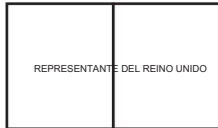
**WARNING:**

- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
- Replace only with regulator Model No. XD01.
- Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
- This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
- **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
- Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
- Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
- Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
- The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Dirección:  
Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho  
Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. A LA DIRECCIÓN DE YH  
Consulting Limited Oficina 147, Centurion House, London  
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Fráncfort del Meno.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Soporte técnico y certificado de garantía  
electrónica [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# VEVOR<sup>®</sup>

## TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### PIEC DO PIZZY

MODEL:GB-GPO2

Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach.

„Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Upzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

**VEVOR**<sup>®</sup>  
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIEC DO PIZZY

MODEL:GB-GPO2



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami: Wsparcie

techniczne i certyfikat E-Gwarancji [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

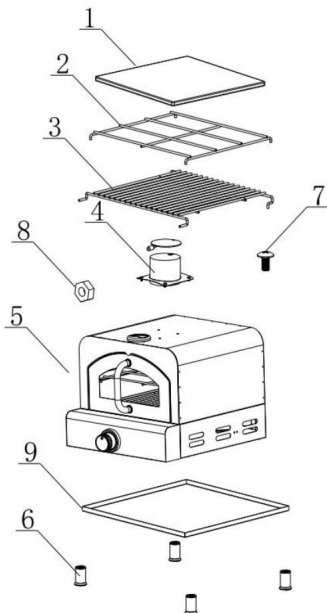


Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

## CZĘŚCI (nie w skali)

Wymij wszystkie części z pudełka. Wymij wszystkie materiały opakowaniowe — mogą się zapalić i wytworzyć potencjalnie szkodliwe opary, jeśli pozostaną w piekarniku, gdy jest włączony. używać.

Uwaga: Niektóre części, np. tacka ociekowa, mogą zostać dostarczone już zamontowane.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## MONTAŻ

Użyj dużej, czystej powierzchni do montażu piekarnika. Aby chronić wykończenie piekarnika, połóż je na dużym ręczniku lub kawałku tektury.

Należy zachować ostrożność podczas obsługi części, szczególnie wewnątrz korpusu głównego. Piekarnika, gdzie mogą występować ostre krawędzie.

Uwaga: Dla przejrzystości niektóre części mogą nie być pokazane na wszystkich schematach w całym podręczniku.

1. Umieść korpus główny na jedna strona.

Przymocuj cztery nogi do dół korpusu głównego.

Zwróć uwagę na poprawność

orientacja nóg.

Przełóż długą śrubę

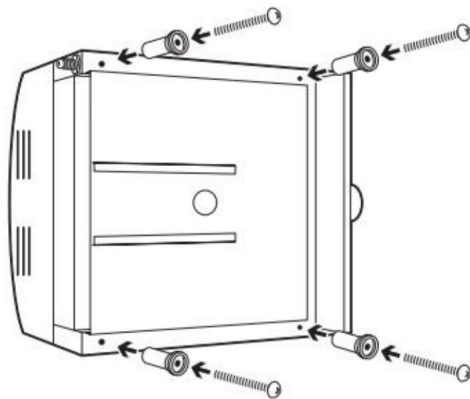
przez dno

każda noga, do głównej

ciało i dokręć do momentu

ciasno. Nie dokręcaj za mocno.

Ustaw piekarnik pionowo.



2. Zamontuj komin.

Dopasuj krzywiznę

komin do górnej powierzchni

korpusu głównego. Trzymaj nakrętki

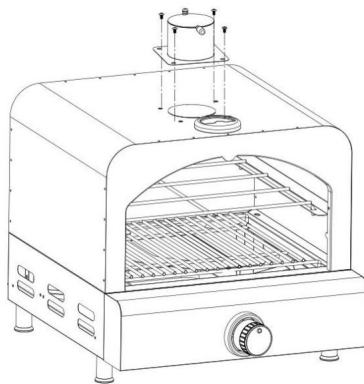
wewnątrz głównego korpusu, podczas gdy

dokręcanie śrub od

na zewnątrz. Opcjonalnie można użyć

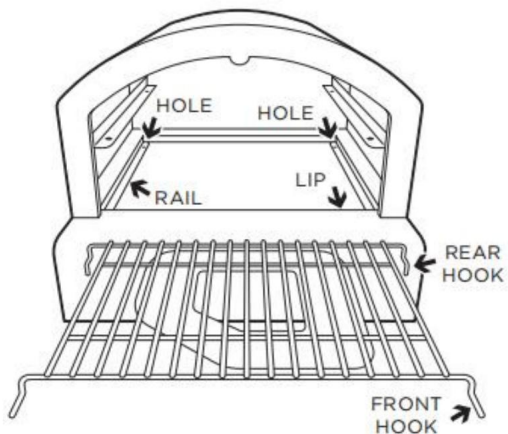
szczypiec, klucza, nasadki itp.

trzymając się dzielnie.

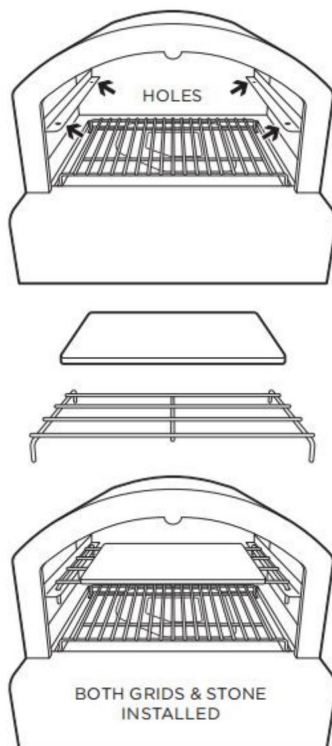




3. Zwróć uwagę na orientację w schemat. Przepuść siatkę przez drzwi otwierające się pod kątem. Umieść siatkę na dolne szyny wewnątrz głównego ciała jak najdalej do tyłu, następnie przesunij go do przodu. Przód haki powinny być złapane pod wargą wzdłuż dolnej krawędzi krawędź otworu. Tylnie haki powinny być w dziury w szynach. Nie uruchamiaj piekarnika bez dolna siatka na swoim miejscu.



4. Zainstaluj górną kratkę i kamienie. Zwróć uwagę na orientację w diagram. Umieść siatkę na górne szyny. Wszystkie cztery haki siatki powinna zostać wstawiona do otworów w szynach. Połóż kamień na tylko górna siatka. Możesz używać piekarnika jak grill! Po prostu zdejmij górę kratka i kamień, i otwarte Komin Zainstaluj drzwi.



5. Ustaw górną część drzwi pod kątem i włóż pod zakładkę. Następnie wsunąć drzwi do otworu aż do zrównania z twarzą część główna.

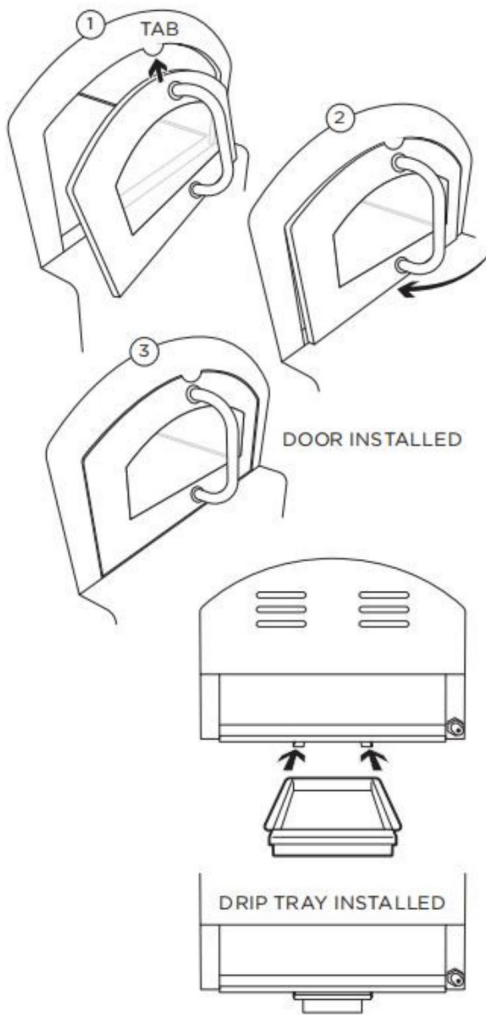
Piekarnik działa najlepiej z drzwi na swoim miejscu.

Drzwi będą gorące podczas użytkowania. Dotykaj tylko uchwytu. Zawsze używać rękawic ochronnych. Nie połóż drzwi, gdy będą gorące, na dowolnym powierzchni łatwopalna.

6. Włóż tackę ociekową. Przesuń tackę do gniazda z tyłu korpusu główny. Taca znajduje się na powierzchni wskazane w schemat. Zachowaj tackę ociekową

czyste, aby zapobiec powstawaniu pożarów spowodowanych tłuszczem.

Nie uruchamiaj piekarnika bez tacki ociekowej



## WYBÓR MIEJSCA NA PIEKARNIK

Umieść piekarnik w dobrze wentylowanym, niezagraconym miejscu; na stabilnej, równej, niepalnej powierzchni. Zachowaj odstępy, jak opisano poniżej.

Piekarnik powinien znajdować się na wysokości co najmniej 36" (92 cm) od podłogi.

aby w każdej chwili móc łatwo obserwować płomień palnika.

W miejscach o zbyt silnym wietrze wydajność piekarnika może być gorsza.

Tylko do użytku na zewnątrz. Nie używać w pomieszczeniach.

Nie umieszczać w zamkniętych lub zadaszonych pomieszczeniach ani pod sufitem.

przeszkody, takie jak drzewa, krzewy, dachy, namioty, itp.

Nie wolno umieszczać piekarnika w żadnej obudowie, szafce lub wnęce.

Spalanie gazu wymaga tlenu. Odpowiednia wentylacja jest niezbędna dla

spalanie, wydajność, bezpieczeństwo i wydajność Twojego piekarnika.

Podobnie jak w przypadku wszystkich urządzeń gazowych, spalanie gazu może generować produkty uboczne,

w tym tlenek węgla, który może być szkodliwy. Zapewnianie

wystarczająca wentylacja zminimalizuje ryzyko. Niebezpieczne jest używanie

ten piekarnik bez odpowiedniej wentylacji.

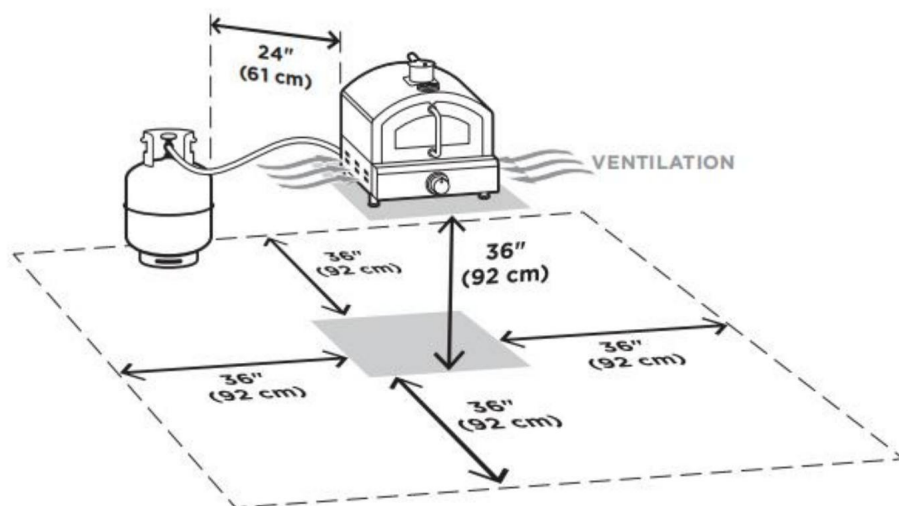
Zachowaj odstęp 36" (92 cm) ze wszystkich stron.

Nie należy w żaden sposób blokować otworów wentylacyjnych znajdujących się z boku piekarnika.

Trzymaj materiały łatwopalne z dala od piekarnika.

Nie przechowuj zapasowych zbiorników gazu w pobliżu piekarnika. Nie pal i nie używaj

jakichkolwiek innych źródeł zapłonu, płomienia lub ciepła w pobliżu pieca lub zbiornika.



## ZBIORNIK PROPANU, WĄŻ I REDUKTOR

Używaj tylko LPG (propanu) i żadnych innych paliw. Ten piekarnik jest dostarczany i musi należy stosować wyłącznie z zatwierdzonym regulatorem niskiego ciśnienia 2,8 kPa i wężem.

Stosować wyłącznie zbiornik z certyfikatem (brak w zestawie).

Przed każdym użyciem należy sprawdzić wąż gazowy. Aby zapewnić swobodny przepływ gazowy, wąż powinien zwisać swobodnie, nie być naprężony, bez zagięć, fałd, skręty, węzły lub zagięcia.

Wąż powinien być wolny od nacięć, pęknięć i nadmiernego zużycia. W przypadku uszkodzenia, należy go wymienić na regulator/wąż Model No. XD01. Wąż nie powinna być dłuższa niż 48" (122 cm).

## PODŁĄCZANIE ZBIORNIKA

Upewnij się, że zawór w zbiorniku jest zamknięty. Upewnij się, że pokrętko sterujące na zbiorniku jest piekarnik jest w pozycji „WYŁĄCZONY”.

Podłącz wąż do tylnej części piekarnika. Najpierw dokręć ręcznie, a następnie użyj odpowiedniego klucza, aby dobrze dokręcić połączenie — nie dokręcaj go zbyt mocno.

Podłącz regulator do zbiornika — dokręć tylko ręcznie.

Nie należy używać narzędzi do podłączania regulatora do zbiornika.

Sprawdź wszystkie punkty połączeń pod kątem zanieczyszczeń i usuń je.

Wykonaj test szczelności (patrz dalej w tej instrukcji).

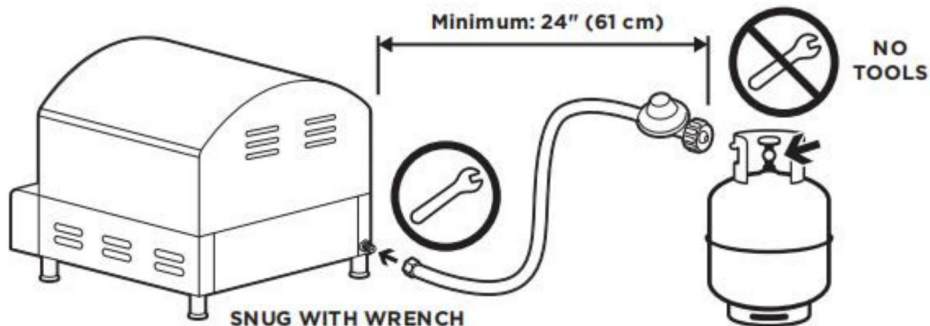
Umieść zbiornik w odległości co najmniej 24" (61 cm) od jakiegokolwiek powierzchni piekarnika.

Nie umieszczaj zbiornika ani węża pod piekarnikiem. Trzymaj zbiornik w pozycji pionowej. nie używaj przepelnionego zbiornika.

Trzymaj się z dala od węża. Chodź wokół niego, a nie nad nim, aby uniknąć ryzyka potknięcia.

Trzymaj wąż z dala od gorących powierzchni.

Jeżeli nie używasz piekarnika przez dłuższy czas, upewnij się, że zawór zbiornika jest zamknięty. i odłącz zbiornik. Nie przechowuj zbiornika w pomieszczeniu.



### TEST SZCZELNOŚCI

Przed użyciem należy zawsze sprawdzić, czy nie ma wycieków:

Pokrętko sterowania piekarnikiem powinno być wyłączone. Otwórz zawór zbiornika.

Wyczyść **WSZYSTKIE** punkty połączeń między piekarnikiem a zbiornikiem wodą z mydłem. Strumień bąbelków wskazuje na wyciek gazu.

Jeżeli pojawią się bąbelki, zamknij zawór zbiornika i odłącz piekarnik od źródła zasilania. Zbiornik. Powtórz połączenia jak powyżej i powtórz test szczelności.

Wyciek między piecem a zbiornikiem może spowodować pożar pod wysokim ciśnieniem, co jest niezwykle niebezpieczne.

Nigdy nie sprawdzaj szczelności otwartym płomieniem. Nie wykonuj testu szczelności w pobliżu zapłonu, płomienia, iskry lub innych źródeł ciepła.

### CZUJESZ ZAPACH GAZU? OTO CO ZROBIĆ

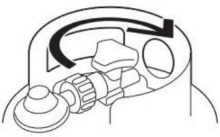
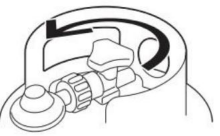
Propan jest naturalnie bezwonny, jednak producenci muszą dodać

substancje nadające gazowi propanowi charakterystyczny zapach, podobny do zgniłych jaj.

Jeśli poczujesz zapach gazu:

- 1) Zamknij zawór zbiornika.
- 2) Ustaw pokrętko sterujące piekarnika w pozycji **WYŁĄCZONY**.
- 3) Zdejmij drzwi i otwórz całkowicie komin.
- 4) Zgasić otwarty ogień.
- 5) Pozostaw gaz do rozproszenia.
- 6) Jeśli zapach utrzymuje się, należy oddalić się od miejsca zdarzenia i wezwać lokalną straż pożarną.

w celu uzyskania porady lub pomocy.

<p>Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby <b>ZAMKNIJ ZAWÓR ZBIORNIKA</b></p>	
<p>Obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara <b>OTWARCIE ZAWORU ZBIORNIKA</b></p>	

Uwaga: Nowoczesne zbiorniki propanu, jeśli nie są podłączone, nie uwolnią gazu, nawet jeśli zawór jest otwarty. Ze względów bezpieczeństwa należy jednak zawsze trzymać zawór zamknięty na odłączony zbiornik.

## SPRAWDZANIE PALNIKA

Pająki i małe owady czasami tworzą sieci i gniazda wewnątrz

palnika. W konsekwencji, utrudnienie przepływu gazu może prowadzić do „cofania się płomienia”: nagromadzenie gazu, który zapala się od razu. Cofnięcie płomienia może spowodować poważne uszkodzenia piekarnika i niebezpieczne warunki pracy. Na szczęście są łatwe do naprawienia i uniknięcia.

Przed pierwszym użyciem sprawdź i wyczyść rurę palnika (patrz strona 13).

piekarnik; raz w miesiącu późnym latem lub wczesną jesienią, gdy jest najwięcej pająków aktywny, a także gdy piekarnik nie był używany przez dłuższy czas.

Jeżeli podejrzewasz cofnięcie się płomienia: Zamknij zawór zbiornika, poczekaj, aż ogień ustąpi. zgasić i ustawić pokrętkę sterującą na OFF. Gdy piekarnik ostygnie, odłączyć zbiornik i sprawdzić rurę palnika, wąż i połączenia.

Usuń wszelkie zanieczyszczenia, aby umożliwić swobodny przepływ gazu.

## ROZPALANIE PIEKARNIKA

Zdejmij drzwi i wszystkie przedmioty z wnętrza piekarnika. Zdejmij górną kratkę i kamienie, jeśli ich nie używasz, ale zawsze zostawiaj dolną kratkę na miejscu.

Zamknij komin. Otwórz zawór na zbiorniku.

Wciśnij pokrętkę sterującą piekarnika i jednocześnie je przekręć

przeciwie do ruchu wskazówek zegara

do pozycji ZAPŁON (oznaczonej na panelu przednim błyskawicą).

Usłyszysz głośnie kliknięcie. To iskra, która zapali gaz.

Jeżeli nie usłyszałeś kliknięcia i/lub palnik się nie zapalił, przekręć pokrętkę

z powrotem na OFF i powtórz powyższy proces. Jeśli palnik nadal się nie zapala, zamknij

zawór zbiornika, przekręć pokrętkę sterującą na OFF, odczekaj pięć minut, aż

gaz, aby oczyścić i spróbuj ponownie.

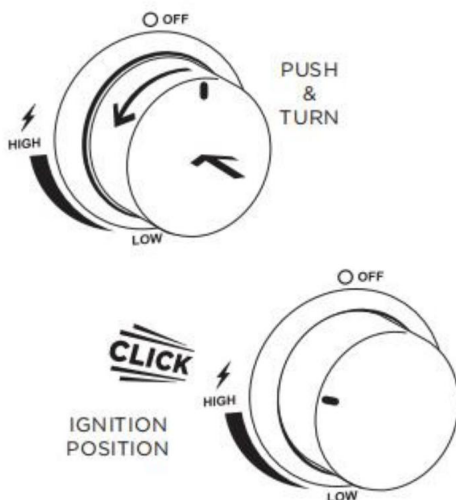
Pokrętkę sterującą nie obróci się z pozycji WYŁĄCZONEJ bez naciśnięcia

w. Nigdy nie rozpalaj piekarnika, gdy drzwiczki są na swoim miejscu.

Nigdy nie uruchamiaj piekarnika bez dolnej kratki.

Po kilku nieudanych próbach zapalenia piekarnika należy pozwolić, aby resztki gazu wydostały się na zewnątrz.

wyczyścić przez co najmniej pięć minut przed ponowną próbą.



## RĘCZNE ROZPALANIE PIEKARNIKA

Zdejmij drzwi i wszystkie przedmioty z wnętrza piekarnika. Zdejmij górną kratkę

i kamienie, jeśli ich nie używasz, ale zawsze zostawiaj dolną kratkę na miejscu.

Poczekaj, aż resztki gazu pozostałe po poprzednich próbach całkowicie się rozproszą.

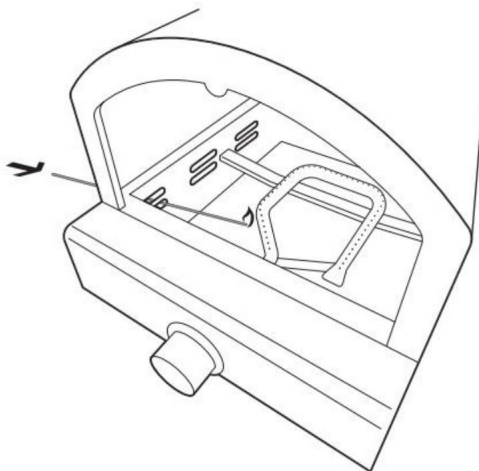
Zamknij komin. Otwórz zawór na zbiorniku.

Użyj długo zapalanej zapalniczki lub zapalanej zapalniczki butanowej. Umieść płomień blisko palnika otwory najbliższej przodu piekarnika (nie na końcu palnika). To jest gdzie gaz najpierw wchodzi do rury palnika. Dostęp do tego obszaru odbywa się przez otwarcie drzwi lub przez jeden z otworów wentylacyjnych po lewej stronie piekarnika. Naciśnij i przekręć regulator na WYSOKI. Gdy gaz dotrze do płomienia, zapalić. To powinno zająć tylko kilka sekund.

Nigdy nie rozpalaj piekarnika, gdy drzwiczki są na swoim miejscu.

Zawsze pozwól, aby resztki gazu całkowicie się ulotniły, zanim włożysz ogień. płomień.

Dla przejrzystości na schemacie nie widać dolnej siatki, jednak nigdy jej nie używaj piekarnik bez zamontowanej dolnej kratki.



## SPRAWDZANIE PŁOMIENIA

Za każdym razem, gdy używasz piekarnika, sprawdź płomień palnika. Dobry płomień powinien być niebieski z minimalnymi żółtymi końcówkami.

Przekręć pokrętkę z HIGH na LOW. Powinieneś zobaczyć mniejszy płomień na LOW

niż na HIGH. Jeśli nie, może to być oznaką wycieku gazu. Zamknij zbiornik

zawór, przekręć pokrętkę sterującą na WYŁĄCZONY, poczekaj aż płomień zgasną, poczekaj do całkowitego ostygnięcia piekarnika, a następnie sprawdź palnik, zbiornik i połączenia zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

Jeśli nie możesz rozwiązać żadnego problemu, wykonując poniższe czynności:

Nie podejmuj prób napraw na własną rękę, postępując zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.



Tylko przeszkolony personel może serwisować i naprawiać urządzenia gazowe.

#### PIERWSZE UŻYCIĘ

Po zapaleniu należy umieścić drzwiczki na miejscu i ustawić piekarnik na NISKĄ temperaturę. przez około 15 minut. Spowoduje to „wygotowanie” wszelkich pozostałości produkcyjnych.

#### NORMALNA PRACA

Po zapaleniu umieść drzwiczki na miejscu. Rozgrzej piekarnik na ustawieniu HIGH.

Poczekaj, aż wskaźnik wskaże temperaturę odpowiednią do rodzaju spożywanej żywności. gotowanie.

Zawsze upewnij się, że piekarnik jest w dobrym stanie technicznym i działa prawidłowo. piekarnika zgodnie z niniejszą instrukcją.

Powierzchnie staną się GORAĆE. Dotykaj tylko uchwytów piekarnika.

Zawsze używaj rękawic ochronnych.

Nie przenoś piekarnika, gdy jest włączony lub gdy jest jeszcze gorący.

Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru podczas jego użytkowania.

Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od piekarnika. Bądź świadomy i ostrzeż osoby postronne, że piekarnik jest włączony i będzie gorący.

Trzymaj materiały łatwopalne z dala od piekarnika.

Do użytku wyłącznie jako urządzenie do gotowania. Nie używać jako grzejnika.

Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego lub przemysłowego.

#### CZY MOGĘ GRILLOWAĆ W PIEKARNIKU? TAK!

Podczas pieczenia w piekarniku należy zamknąć komin.

Można również używać piekarnika do grillowania: wyjmij kamień i górną kratkę, pozostaw komin częściowo lub całkowicie otwarty i umieść jedzenie na dolna kratka. Możesz grillować bez drzwiczek, ale piekarnik działa najlepiej z drzwiami na swoim miejscu.



OVEN USE:  
CHIMNEY CLOSED



GRILL USE:  
CHIMNEY OPEN

## GOTOWANIE PIZZY

Sekret wspaniałej pizzy tkwi w kamieniu!

Rozgrzej piekarnik do HIGH. Możesz zacząć piec, gdy wskaźnik osiągnie 450°F (230°C), ale im cieplejszy kamień, tym pizza będzie lepiej upieczona.

Pozwól piekarnikowi rozgrzać się tak bardzo, jak to możliwe, zanim włożysz pizzę. Użyj łopata do położenia pizzy bezpośrednio na kamieniu.

Sprawdź swoją pizzę podczas pieczenia. W razie potrzeby dostosuj pokrętło sterujące.

Zdejmij drzwi i użyj łopatkę, aby obrócić pizzę, aby zapewnić równomierne gotowanie. Szybko otwórz drzwi, aby utrzymać temperaturę.

## PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

Po zakończeniu korzystania z piekarnika:

- 1) Zamknij zawór zbiornika.
- 2) Pozostaw pozostały gaz do wypalenia.
- 3) Ustaw pokrętło sterujące piekarnika w pozycji WYŁĄCZONY.
- 4) Pozostaw piekarnik do całkowitego ostygnięcia w sposób naturalny.

Jeśli nie używasz piekarnika przez dłuższy czas: Odłącz zbiornik. Wyczyść piekarnik zgodnie z niniejszą instrukcją. Piekarnik można przechowywać w pomieszczeniu. Nie Przechowywać zbiornik w pomieszczeniu.

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Stal nierdzewna i powierzchnie malowane mogą odbarwić się w wyniku wielokrotnego użytkowania — jest to jest normalne.

Czyszczenie i konserwację należy wykonywać wyłącznie na zimnym piekarniku.

Tackę ociekową należy czyścić po każdym użyciu. Ogólne czyszczenie

piekarnik należy czyścić okresowo. Zaleca się wykonanie „dokładnego czyszczenia”

przynajmniej raz w roku. Dokręć wszystkie elementy, które mogły się poluzować z biegiem czasu.

Zawór zbiornika powinien być zamknięty podczas czyszczenia piekarnika. Dla większego bezpieczeństwa możesz odłączyć zbiornik.

Zewnętrzna część piekarnika: Czyścić łagodnym detergentem lub sodą oczyszczoną i gorącą wodą  
rozwiązanie. Można użyć nieściernego proszku do szorowania i gąbki czyszczącej  
na uporczywe plamy. Dokładnie spłukać i pozostawić do wyschnięcia.

Wnętrze piekarnika i tacka ociekowa: W przypadku dłuższego użytkowania powierzchnie wewnętrzne mogą ulec zabrudzeniu.  
pokryty zwęglonym, przypieczonym tłuszczem. Aby zapobiec przywieraniu tego materiału  
tłuszczące się na jedzeniu, dokładnie wyczyść za pomocą szczotki, skrobaczki i/lub  
ściereczka czyszcząca. Następnie umyj ją mydłem i gorącą wodą. Dokładnie spłucz  
i pozostawić do wyschnięcia.

Palnik: Wyjmij kamień i kratki z piekarnika. Wyczyść i wyczyść  
otwory palnika. Użyj miękkiej szczotki, czyścika do rur, sztywnego drutu (np. papierowego)  
klips), i/lub sprężone powietrze. Zapoznaj się również z Sprawdzaniem palnika  
sekcja wcześniej w tym podręczniku.

Nie używaj środków ściernych ani środków do czyszczenia piekarników.

Nigdy nie próbuj czyścić gorącego piekarnika, zwłaszcza przy użyciu aerozoli.

Przed schowaniem należy odczekać, aż piekarnik i jego elementy całkowicie wyschną.

Podczas czyszczenia należy uważać na ostre krawędzie.

Po KAŻDYM użyciu należy wyczyścić tackę ociekową, gdy już wystygnie, aby zapobiec powstawaniu pożaru tłuszczu.

## CZYSZCZENIE KAMIENIA DO PIZZY

Usuń przypalone resztki jedzenia twardą, suchą szczotką lub plastikową szpatułką.

W przypadku uporczywych plam należy użyć roztworu sody oczyszczonej i gorącej wody z dodatkiem  
ściereczka czyszcząca. Do czyszczenia użyj wilgotnej ściereczki.

Podczas czyszczenia używaj jak najmniej wody. Nie zanurzaj kamienia  
w wodzie. Suchy kamień daje bardziej chrupiącą pizzę.

Nie używaj mydła, detergentów, olejów i innych środków chemicznych.

Kamień wykonany jest z porowatego materiału i wchłonie wszystko, co zostanie na niego nałożone  
może to niekorzystnie wpłynąć na smak Twojej kolejnej pizzy.

Nie należy używać metalowych przyborów na kamieniu.

Podczas czyszczenia utrzymuj kamień w stanie możliwie suchym.

## GWARANCJA

Georgian Bay Leisure gwarantuje pierwotnemu nabywcy, że to urządzenie będzie: być wolny od wad materiałowych i wykonawczych producenta przez okres 90 dni od daty zakupu. Zachowaj dowód zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku umyślnego nadużycia, zaniedbania, nieostrożności, manipulacji, modyfikacji, zmian, nieautoryzowanych napraw, użytku komercyjnego lub przemysłowego bądź użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem.

Masz problem z gwarancją? Skontaktuj się z nami, aby uzyskać dalsze wskazówki.

Nie wolno modyfikować tego urządzenia.

Nie należy używać adapterów w żaden inny sposób, aby dopasować zbiorniki niż opisane w niniejszym dokumencie. podręcznik.

Nie należy używać żadnych innych akcesoriów niż opisane w niniejszej instrukcji.

## WYMIANA BATERII

Wokół elementu sterującego świeci się czerwone światło pokrętko, gdy piekarnik jest w trybie WŁĄCZONY pozycja.

Jeżeli pokrętko sterujące nie zaświeci się,

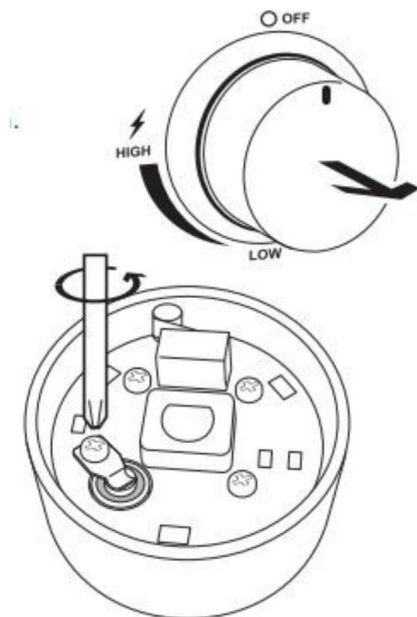
Może być konieczna wymiana baterii.

Upewnij się, że piekarnik jest wyłączony i prawidłowo odłączony od gazu zbiornik.

Zdejmij pokrętko sterujące: Chwyć za mocno ściśnij i pociągnij prosto na zewnątrz.

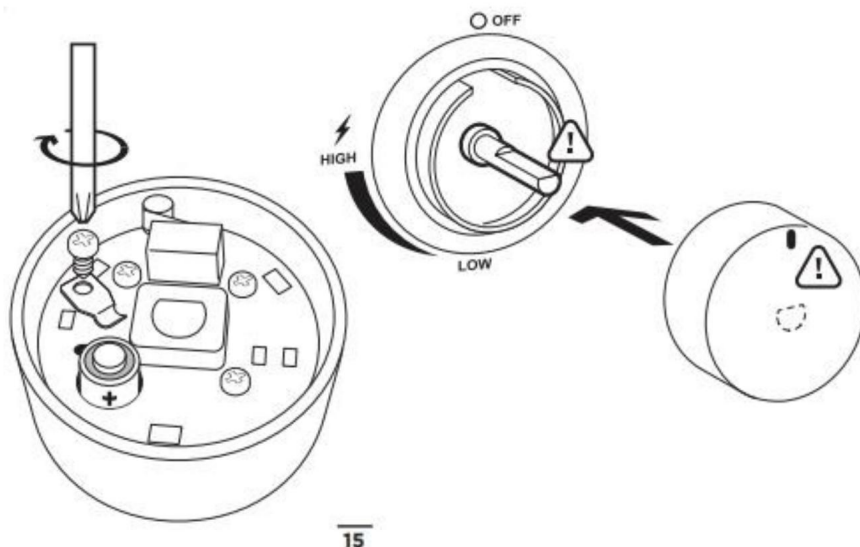
Wymij baterię: Na spodnia część pokrętko, używając odpowiedni śrubokręt, usuń śruba i zacisk mocujący baterię.

Obróć pokrętko i stuknij w dłoń, aby uwolnić baterię z jej komory.



Włóż nową baterię alkaliczną 11A 6V L1016  
bateria. Zwróć uwagę na biegunowość:  
dodatni koniec baterii (oznaczony symbolem plus  
(+), podniesionym zaciskiem i kolorem  
czerwonym) jest skierowany w górę.  
Założ z powrotem zacisk akumulatora i śrubę:  
Przytrzymaj zacisk nad akumulatorem (zwróć  
uwagę na orientację na schemacie), jednocześnie  
dokręcając śrubę drugą ręką.

Wymień pokrętko sterujące: Wyrównaj otwór  
w kształcie litery D z płaską stroną wału  
sterującego. Płaska strona  
wał i wskaźnik na tarczy  
oba powinny być w pozycji UP. Naciśnij  
pokrętko sterujące należy wcisnąć do oporu, aż do oporu.





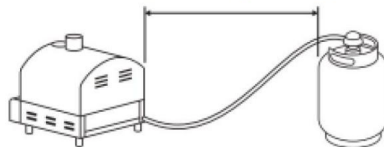
801431

ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR

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



**FOR OUTDOOR USE ONLY**

This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

**WARNING:**

- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
- Replace only with regulator Model No. XD01.
- Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
- This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
- **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
- Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
- Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
- Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
- The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi Adres:

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Biuro  
147, Centurion House, London Road, Staines-upon-  
Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt nad Menem.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji  
elektronicznej [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)



# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **PIZZA OVEN**

#### **MODEL:GB-GPO2**

Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA OVEN

MODEL:GB-GPO2



## HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met

ons op: **Technische ondersteuning en E-garantiecertificaat**  
**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

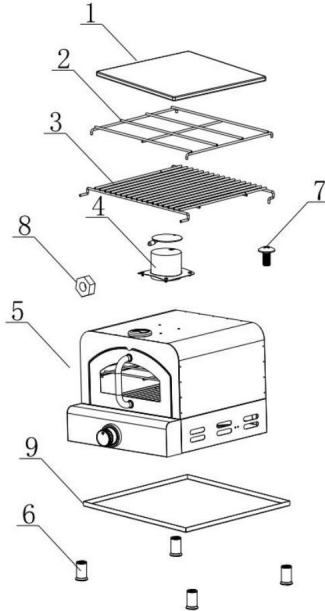


Waarschuwing: om het risico op letsel te verkleinen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.

## ONDERDELEN (niet op schaal)

Haal alle onderdelen uit de doos. Verwijder alle verpakkingsmaterialen — deze kunnen ontbranden en mogelijk schadelijke dampen veroorzaken als ze in de oven blijven staan wanneer ze in gebruik.

**Let op:** Sommige onderdelen, zoals de lekbak, worden mogelijk al geïnstalleerd geleverd.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## MONTAGE

Gebruik een groot, schoon oppervlak om de oven te monteren. Om de afwerking van de oven te beschermen oven, leg het op een grote handdoek of een stuk karton.

Wees voorzichtig bij het hanteren van onderdelen, vooral in het hoofdgedeelte van de oven, waar scherpe randen aanwezig kunnen zijn.

Let op: Voor de duidelijkheid: sommige onderdelen worden mogelijk niet in alle diagrammen weergegeven in deze handleiding.

1. Plaats het hoofdgedeelte op één kant.

Bevestig de vier poten aan de onderkant van het hoofdgedeelte.

Let op de juiste

oriëntatie van de benen.

Geef de lange schroef door

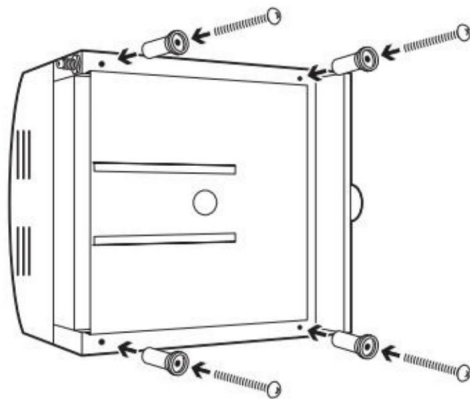
door de bodem van

elk been, in de hoofd

lichaam, en draai vast totdat

strak. Niet te strak aandraaien.

Zet de oven rechtop.



2. Bevestig de schoorsteen.

Pas de kromming van de

schoorsteen naar het bovenoppervlak van

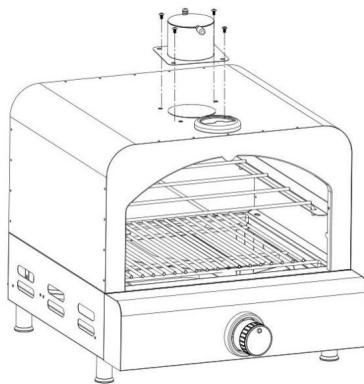
het hoofdlichaam. Houd de moeren vast

binnen het hoofdlichaam terwijl

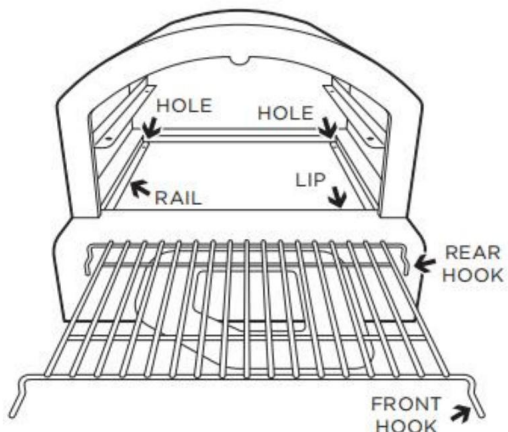
het aandraaien van de schroeven van de

buiten. Eventueel kunnen tangen, sleutels, doppen, etc. worden gebruikt om

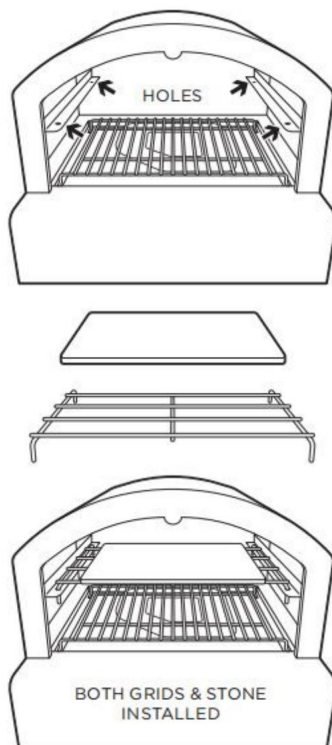
Houd de noten vast.



3. Let op de oriëntatie in de diagram. Haal het raster erdoorheen de deur die schuin opengaat. Plaats het rooster op de onderste rails binnenin de hoofdtrail lichaam zo ver mogelijk naar achteren, schuif het dan naar voren. De voorkant haken moeten worden gevangen onder de lip langs de onderkant rand van de opening. De achterste haken moeten in de gaten in de rails. Gebruik de oven niet zonder het onderste rooster op zijn plaats.



4. Plaats het bovenste rooster en de stenen. Let op de oriëntatie in de diagram. Plaats het rooster op de bovenste rails. Alle vier de haken van het raster moet worden ingevoegd in de gaten in de rails. Leg de steen op de alleen bovenste rooster. Je kunt de oven gebruiken als een grill! Verwijder eenvoudig de bovenkant rooster en steen, en open de schoorsteen. Installeer de deur.



5. Kantel de bovenkant van de deur en onder het tabblad invoegen. Dan draai de deur in de opening tot het gelijk ligt met het gezicht van de hoofdgedeelte.

De oven presteert het beste met de deur op zijn plaats.

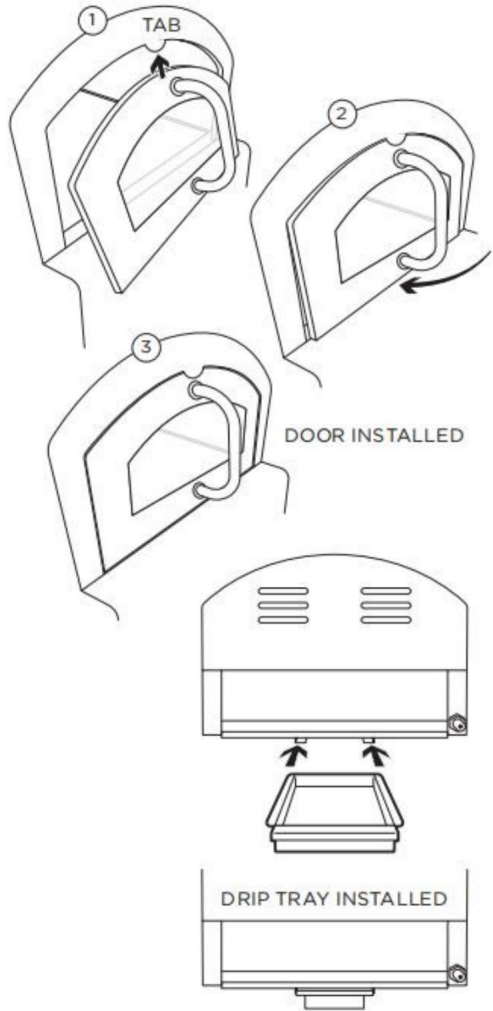
De deur wordt heet tijdens gebruik.

Raak alleen de hendel aan. Altijd

Gebruik beschermende handschoenen. Niet plaats de deur, zodra deze heet is, op een willekeurige plek brandbaar oppervlak.

6. Plaats de lekbak. Schuif de lade in de gleuf aan de achterkant van het hoofdlichaam. De lade staat op de oppervlakken aangegeven in de diagram. Houd de lekbak schoon om vetbranden te voorkomen.

Gebruik de oven niet zonder lekbak



## EEN LOCATIE VOOR DE OVEN SELECTEREN

Plaats de oven in een goed geventileerde, opgeruimde ruimte; op een stabiel, vlak, niet-brandbaar oppervlak. Houd afstand zoals hieronder beschreven.

De oven moet op een hoogte van minimaal 92 cm (36 inch) van de grond staan. zodat u altijd goed zicht hebt op de vlam van de brander.

Op locaties met veel wind is de prestatie van de oven minder.

Alleen voor buitengebruik. Niet binnen gebruiken.

Niet in een afgesloten of overdekte ruimte plaatsen, of onder een plafondventilator. obstakels, zoals bomen, struiken, daken, tenten, enz.

Bouw deze oven niet in een omkasting, kast of holte.

Verbranding van gas vereist zuurstof. Voldoende ventilatie is van vitaal belang voor de verbranding, efficiëntie, veiligheid en prestaties van uw oven.

Zoals bij alle gasapparaten kunnen bij het verbranden van gas bijproducten ontstaan, inclusief koolmonoxide, wat schadelijk kan zijn.

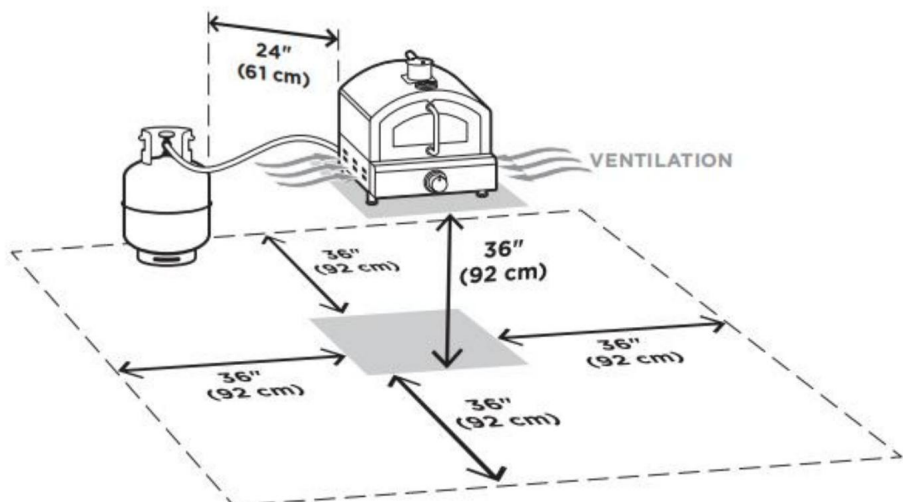
voldoende ventilatie minimaliseert uw risico. Het is gevaarlijk om te gebruiken deze oven zonder goede ventilatie.

Houd aan alle kanten een vrije ruimte van 92 cm aan.

Blokkeer de ventilatieopeningen aan de zijkant van de oven op geen enkele manier.

Houd ontvlambare/brandbare materialen uit de buurt van de oven.

Bewaar geen reservegasflessen in de buurt van de oven. Rook niet en laat geen andere ontstekingsbronnen, vlammen of hitte in de buurt van de oven of tank.



## **PROPAANTANK, SLANG EN REGELAAR**

Gebruik alleen LPG (propan) en geen andere brandstoffen. Deze oven wordt geleverd en moet Alleen gebruiken met een goedgekeurde 2,8 kPa lagedrukregelaar en slang.

Gebruik uitsluitend een gecertificeerde tank (niet meegeleverd).

Controleer de gas slang voor elk gebruik. Om een vrije doorstroming van gas, de slang moet vrij hangen, niet onder spanning staan, zonder bochten, vouwen, draaiingen, knopen of knikken.

De slang mag geen sneden, scheuren of overmatige slijtage vertonen. Als deze beschadigd is, deze moet worden vervangen door een Model No. XD01 regelaar/slang. De slang mag niet langer zijn dan 48 inch (122 cm).

## **AANSLUITEN VAN DE TANK**

Zorg ervoor dat de klep op uw tank gesloten is. Zorg ervoor dat de bedieningsknop op de oven staat in de "UIT"-stand.

Sluit de slang aan op de achterkant van de oven. Draai eerst met de hand vast en gebruik dan een geschikte sleutel om de verbinding goed vast te maken - niet te vast draaien.

Sluit de regelaar aan op uw tank. Draai hem alleen met de hand vast.

Gebruik geen gereedschap om de regelaar op het aquarium aan te sluiten.

Controleer alle aansluitpunten op vuil en verwijder dit.

Voer een lektest uit (zie verderop in deze handleiding).

Plaats uw tank op minimaal 61 cm afstand van de oppervlakken van de oven.

Plaats de tank of slang niet onder de oven. Houd de tank rechtop.

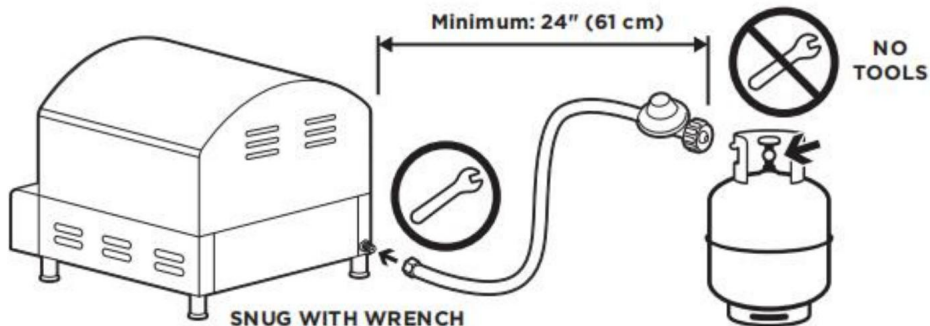
Gebruik geen te volle tank.

Blijf uit de buurt van de slang. Loop eromheen, niet eroverheen, om struikelgevaar te voorkomen.

Houd de slang uit de buurt van hete oppervlakken.

Als u uw oven gedurende een langere periode niet gebruikt, zorg er dan voor dat de tankklep gesloten is en koppel uw tank los. Bewaar de tank niet binnenshuis.





## LEK TEST

Controleer voor gebruik altijd op lekkages:

De ovenbedieningsknop moet op UIT staan. Open de tankklep.

Borstel ALLE verbindingpunten van de oven tot aan de tank met een sopje oplossing. Een stroom bellen duidt op een gaslek.

Als er bellen verschijnen, sluit dan de tankklep en koppel de oven los van de tank. Maak de aansluitingen opnieuw zoals hierboven en voer de lekttest opnieuw uit.

Een lek tussen de oven en de tank kan leiden tot een hogedrukbrand, wat extreem gevaarlijk is.

Controleer nooit op lekken met een open vlam. Voer geen lekttest uit

in de buurt van ontstekingsbronnen, vlammen, vonken of andere hittebronnen.

## RUIK JE GAS? DIT MOET JE DOEN

Propaan is van nature geurloos, maar fabrikanten moeten dit wel doen.


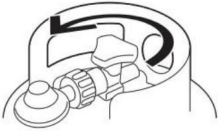
toevoegen

middelen die propaangas een kenmerkende geur geven, vergelijkbaar met rotte eieren.

Als u gas ruikt:

- 1) Sluit de tankkraan.
- 2) Draai de bedieningsknop op de oven naar UIT.
- 3) Verwijder de deur en open de schoorsteen volledig.
- 4) Doof eventuele open vlammen.
- 5) Laat het gas ontsnappen.
- 6) Als de geur aanhoudt, blijf dan uit de buurt van het gebied en bel de plaatselijke brandweer.

afdeling voor advies of assistentie.

<p>DRAAI MET DE KLOK MEE NAAR SLUIT DE TANKKLEP</p>	
<p>TEGEN DE KLOK IN DRAAIEN TANKKLEP OPENEN</p>	

**Let op:** Moderne propaantanks zullen, als ze niet zijn aangesloten, geen gas afgeven, zelfs niet als de klep is open. Voor de veiligheid moet u de klep echter altijd gesloten houden op een losgekoppelde tank.

## CONTROLE VAN DE BRANDER

Spinnen en kleine insecten maken soms webben en nesten in de brander. Bijgevolg kan de belemmering van de gasstroom leiden tot "flashback": een ophoping van gas dat in één keer ontbrandt. Een flashback kan ernstige schade aan uw oven en onveilige bedrijfsomstandigheden. Gelukkig zijn ze gemakkelijk te verhelpen en te voorkomen.

Controleer en reinig de branderbuis (zie pagina 13): voordat u uw apparaat voor het eerst gebruikt, oven; een keer per maand in de late zomer of vroege herfst wanneer spinnen het meest voorkomen actief is; en wanneer uw oven gedurende een langere periode niet is gebruikt.

Als u een flashback vermoedt: Sluit de tankklep en wacht tot de brand is gedoofd. doven en draai de bedieningsknop naar UIT. Zodra de oven koud is, koppelt u de tank los en inspecteert u de branderbuis, slang en aansluitingen. Verwijder alle rommel, zodat het gas vrij kan stromen.

## DE OVEN AANSTEKEN

Verwijder de deur en alle items uit de oven. Verwijder het bovenste rooster en steen, als u ze niet gebruikt, maar laat het onderste rooster altijd zitten. Sluit de schoorsteen. Open de klep op de tank.

Druk de bedieningsknop van de oven in en draai hem tegelijkertijd tegen de klok in

in de stand IGNITION (aangegeven op het voorpaneel door een bliksemschicht).

Je hoort een luide klik. Dit is de vonk die het gas zal ontsteken.

Als u geen klik hoort en/of de brander niet aangaat, draai dan aan de knop

terug naar UIT en herhaal het bovenstaande proces. Als de brander nog steeds niet aangaat, sluit dan de tankklep, draai de regelknop naar UIT, wacht vijf minuten totdat de

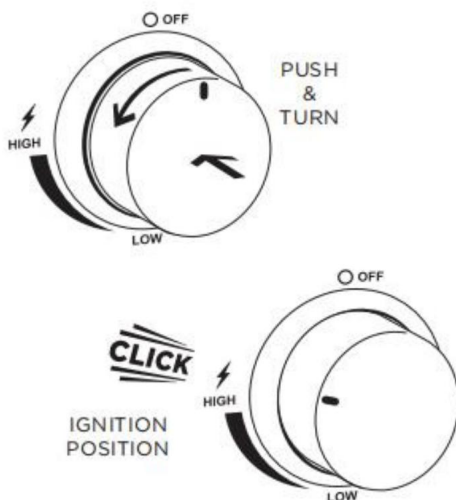
gas om te laten verdwijnen en probeer het opnieuw.

De bedieningsknop kan niet vanuit de UIT-stand worden gedraaid zonder dat deze wordt ingedrukt in. Steek de oven nooit aan als de deur nog op zijn plaats zit.

Gebruik de oven nooit zonder het onderste rooster.

Na meerdere mislukte pogingen om de oven aan te steken, laat u het resterende gas ontsnappen.

Wacht minimaal vijf minuten voordat u het opnieuw probeert.



## HANDMATIG DE OVEN AANSTEKEN

Verwijder de deur en alle items uit de oven. Verwijder het bovenste rooster en steen, als u ze niet gebruikt, maar laat het onderste rooster altijd zitten.

Wacht tot alle resterende gassen van de vorige pogingen volledig verdwenen zijn.

Sluit de schoorsteen. Open de klep op de tank.

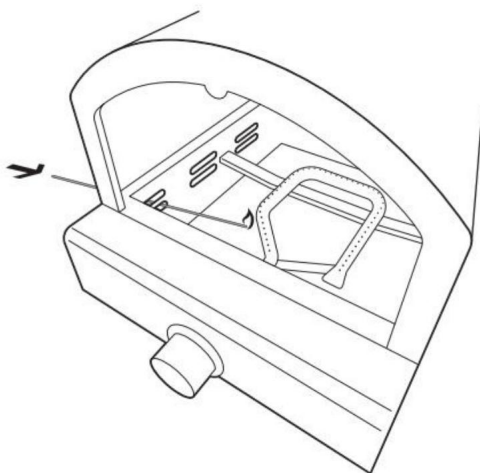
Gebruik een lange brandende lucifer of een brandende butaanaansteker. Plaats de vlam bij de brander openingen die zich het dichtst bij de voorkant van de oven bevinden (niet aan het einde van de brander). Dit is waar het gas voor het eerst de branderbuis binnenkomt. Krijg toegang tot dit gebied via de deuropening of via een van de ventilatieopeningen aan de linkerkant van de oven.

Druk op de knop en draai deze naar HIGH. Zodra het gas uw vlam bereikt, zal het ontsteken. Dit zou slechts een paar seconden moeten duren.

Steek de oven nooit aan als de deur nog op zijn plaats zit.

Laat altijd alle resterende gassen volledig verdwijnen voordat u een brandende vlam.

Voor de duidelijkheid: het diagram toont het onderste raster niet, maar bedien het nooit de oven zonder het onderste rooster.



## CONTROLE VAN DE VLAM

Controleer de vlam bij de brander elke keer dat u de oven gebruikt. Een goede vlam moet blauw zijn met minimale gele tipping.

Draai de knop van HIGH naar LOW. Je zou een kleinere vlam op LOW moeten zien

dan op HIGH. Als dat niet het geval is, kan dit duiden op een gaslek. Sluit de tank

klep, draai de regelknop op UIT, wacht tot de vlammen doven, wacht

om de oven volledig te laten afkoelen en controleer vervolgens de brander, de tank en aansluitingen zoals beschreven in deze handleiding.

Als u de problemen die u ondervindt niet kunt oplossen door het volgende te doen:

Probeer niet zelf reparaties uit te voeren als u de instructies in deze handleiding niet naleeft.

Alleen getraind personeel mag gasapparaten onderhouden/repareren.

### **EERSTE GEBRUIK**

Zodra de oven aan is, plaatst u de deur op zijn plaats en zet u de oven op de stand LAAG. ongeveer 15 minuten. Dit zal alle productieresten "wegkoken".

### **NORMALE WERKING**

Zodra de deur aangestoken is, plaats je hem op zijn plaats. Verwarm de oven voor op de HOGE stand.

Wacht tot de meter een temperatuur registreert die geschikt is voor het voedsel dat u wilt bereiden. koken.

Zorg er altijd voor dat de oven in goede staat verkeert en bedien de oven volgens deze instructies.

Oppervlakken worden HEET. Raak alleen de handgrepen van de oven aan.

Draag altijd beschermende handschoenen.

Verplaats de oven niet terwijl deze in gebruik is of nog heet is.

Laat de oven niet onbeheerd achter terwijl deze in gebruik is.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven. Wees u bewust van en

Waarschuw omstanders dat de oven aan staat en heet zal zijn.

Houd ontvlambare/brandbare materialen uit de buurt van de oven.

Alleen voor gebruik als kooktoestel. Niet gebruiken als verwarming.

Niet bedoeld voor commercieel of industrieel gebruik.

### **KAN IK IN DE OVEN GRILLEN? JA!**

Wanneer u in de oven kookt, moet u de schoorsteen gesloten houden.

Maar je kunt de oven ook gebruiken om te grillen: verwijder de steen en het bovenste rooster, houd de schoorsteen gedeeltelijk of volledig open en plaats je eten op de onderste rooster. U kunt grillen zonder deur, maar de oven presteert het beste met de deur op zijn plaats.



OVEN USE:  
CHIMNEY CLOSED



GRILL USE:  
CHIMNEY OPEN

## PIZZA KOKEN

Het geheim van een geweldige pizza is de steen!

Verwarm de oven voor op HOOG. U kunt beginnen met koken wanneer de meter 450°F (230°C), maar hoe heter de steen, hoe beter uw pizza zal bakken.

Laat de oven zo heet mogelijk worden voordat u uw pizza erin doet. Gebruik de pel om je pizza direct op de steen te leggen.

Controleer uw pizza terwijl deze bakt. Pas de bedieningsknop indien nodig aan.

Verwijder de deur en gebruik de pizzaschep om uw pizza te draaien, zodat deze gelijkmatig wordt gebakken. koken. Doe de deur snel terug om de temperatuur te behouden.

## ALS HET KOKEN KLAAR IS

Wanneer u klaar bent met het gebruiken van de oven:

- 1) Sluit de tankkraan.
- 2) Laat het resterende gas verbranden.
- 3) Draai de bedieningsknop op de oven naar UIT.
- 4) Laat de oven volledig afkoelen.

Als u uw oven gedurende een langere periode niet gebruikt: Koppel de tank los. Reinig de oven volgens deze handleiding. De oven kan binnenshuis worden opgeslagen. Niet bewaar de tank binnenshuis.

## ZORG & REINIGING

Roestvrijstalen en geverfde oppervlakken kunnen bij herhaald gebruik verkleuren. is normaal.

Reiniging en onderhoud mogen alleen worden uitgevoerd als de oven koud is.

De lekbak moet bij elk gebruik worden gereinigd. Algemene reiniging van de

oven moet periodiek worden gedaan. Het is raadzaam om een "diepe reiniging" uit te voeren bij minstens een keer per jaar. Draai alle hardware vast die in de loop van de tijd los is geraakt.

De tankklep moet gesloten zijn tijdens het schoonmaken van de oven. Voor extra veiligheid kunt u de tank loskoppelen.

Buitenkant van de oven: Reinigen met een mild schoonmaakmiddel of zuiveringszout en heet water oplossing. Niet-schurend schuurpoeder en een reinigingspad kunnen worden gebruikt op hardnekkige vlekken. Grondig uitspoelen en laten drogen.

Oveninterieur en lekbak: Bij langdurig gebruik kunnen de binnenoppervlakken slijten. aangekoekt met gecarboniseerd, aangekoekt vet. Om te voorkomen dat dit materiaal afbladderende resten op uw eten, maak ze grondig schoon met een borstel, schraper en/of reinigingspad. Daarna wassen met zeep en heet water. Grondig afspoelen en laat drogen.

Brander: Haal de steen en roosters uit de oven. Maak de branderopeningen. Gebruik een zachte borstel, pijpenrager, stijve draad (zoals een papieren clip) en/of perslucht. Zie ook Controleren van de brander eerder in deze handleiding.

Gebruik geen schuurmiddelen of ovenreinigers.

Probeer nooit een hete oven schoon te maken, vooral niet met spuitbussen.

Laat de oven en de onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt.

Let bij het schoonmaken op scherpe randen.

Maak de lekbak schoon nadat deze is afgekoeld, na ELK gebruik, om vetbranden te voorkomen.

## **SCHOONMAKEN VAN DE PIZZASTEEN**

Verwijder aangekoekte etensresten met een stijve, droge borstel of een plastic spatel.

Voor hardnekkige vlekken gebruikt u een oplossing van zuiveringszout en heet water met een schoonmaakpad. Gebruik een vochtige doek om het schoon te vegen.

Gebruik zo min mogelijk water bij het schoonmaken. Dompel de steen niet onder in water. Een droge steen zorgt voor knapperigere pizza.

Gebruik geen zeep, schoonmaakmiddelen, oliën of andere chemische middelen.

De steen is gemaakt van een poreus materiaal en zal alles absorberen wat erop wordt aangebracht dat dit de smaak van uw volgende pizza negatief beïnvloedt.

Gebruik geen metalen keukengerei op de steen.

Houd de steen zo droog mogelijk tijdens het schoonmaken.

## GARANTIE

Georgian Bay Leisure garandeert dit apparaat aan de oorspronkelijke koper vrij zijn van fabricagefouten in materialen en vakmanschap voor een periode van 90 dagen vanaf de aankoopdatum. Bewaar uw aankoopbewijs.

Schade die het gevolg is van opzettelijk misbruik, verwaarlozing, onachtzaamheid, knoeien, modificatie, aanpassing, ongeautoriseerde reparatie, commercieel of industrieel gebruik of enig ander gebruik dan bedoeld, valt niet onder deze garantie.

Heeft u een garantieprobleem? Neem dan contact met ons op voor verdere instructies.

Breng geen wijzigingen aan in dit apparaat.

Gebruik op geen enkele manier adapters om andere tanks te monteren dan die in dit artikel worden beschreven. handmatig.

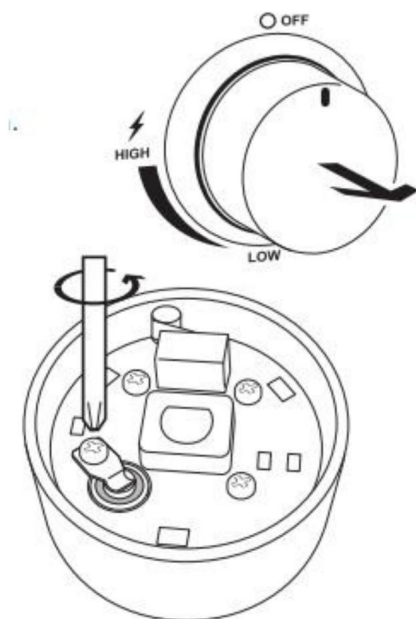
Gebruik geen andere accessoires dan die welke in deze handleiding worden beschreven.

## DE BATTERIJ VERVANGEN

Er gloeit een rood lampje rond de bediening knop wanneer de oven op AAN staat positie.

Als de bedieningsknop niet oplicht, Het kan nodig zijn de batterij te vervangen. Zorg ervoor dat de oven UIT staat en goed losgekoppeld van het gas tank.

Verwijder de bedieningsknop: Pak de Draai de knop stevig vast en trek hem recht naar buiten. Verwijder de batterij: Op de onderkant van de knop, met behulp van een geschikte schroevendraaier, verwijder de schroef en batterijbevestigingsclip. Draai de knop om en tik op de palm van uw hand om de batterij uit het compartiment.

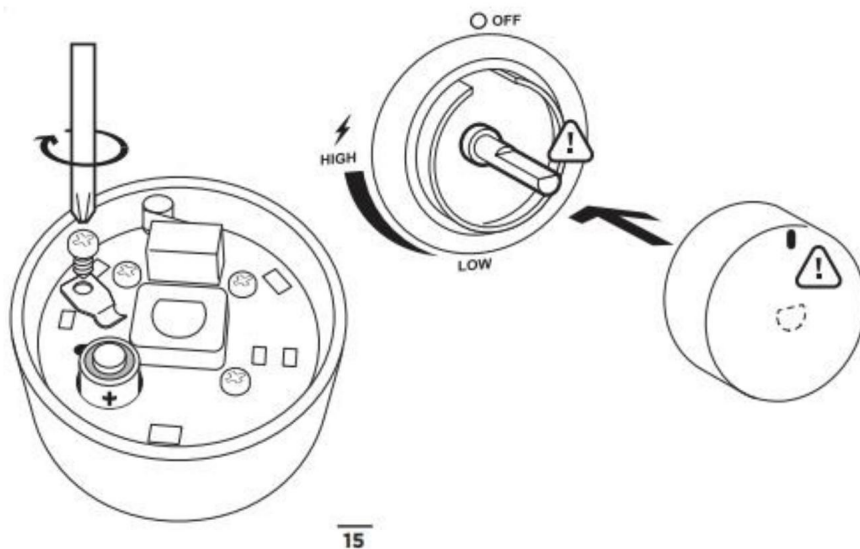




Plaats een nieuwe 11A 6V L1016 alkaline batterij. Let op de polariteit: de positieve kant van de batterij (aangegeven door een plusteken (+), een verhoogde aansluiting en rood gekleurd) zit BOVEN.

Plaats de batterijclip en de schroef terug: Houd de clip boven de batterij (let op de richting in het diagram) terwijl u met de andere hand de schroef vastdraait.

Vervang de bedieningsknop: Lijn het D-vormige gat uit met de platte kant van de bedieningsas. De platte kant van de schacht en de indicator op de wijzerplaat moeten beide OMHOOG zijn. Druk op de draai de bedieningsknop recht naar binnen totdat deze vastzit.



15



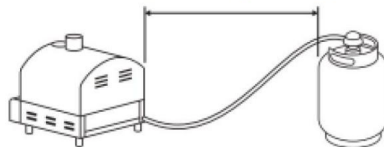
801431

ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR

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



**FOR OUTDOOR USE ONLY**

This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

**WARNING:**

- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
- Replace only with regulator Model No. XD01.
- Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
- This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
- **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
- Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
- Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
- Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
- The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

**Fabrikant:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adres:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Geïmporteerd naar AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW  
2122 Australië

**Geïmporteerd naar de VS:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited  
Kantoor 147, Centurion House, London Road, Staines-  
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Technische ondersteuning en e-  
garantiecertificaat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

# **VEVOR<sup>®</sup>**

## **TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)

### **PIZZAUGN**

**MODELL: GB-GPO2**

Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

# VEVOR<sup>®</sup>

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZAUGN

MODELL: GB-GPO2



## BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna: **Teknisk support och e-garanticertifikat [www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

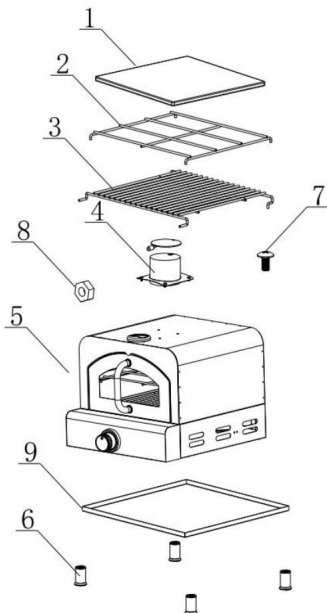


Varning - För att minska risken för skada måste användaren läsa instruktionerna noggrant.

## DELAR (ej skalenliga)

Ta bort alla delar från lådan. Ta bort allt förpackningsmaterial - dessa kommer att användas och orsaka potentiellt skadliga ångor om de lämnas i ugnen när de är i användning.

**Obs:** Vissa delar, såsom droppbrickan, kan levereras redan installerade.



## PART LIST:

NO.	PART NAME	QTY	NO.	PART NAME	QTY
1	Pizza Plate	1	6	Legs	4
2	Grid	1	7	Screws M5X8	5
3	Cooking Grid	1	8	M5 Nuts	4
4	Chimney	1	9	Drip tray	1
5	Body	1	10		

## MONTERING

Använd en stor, ren yta för att montera ugnen. För att skydda finishen på ugnen, placera den på en stor handduk eller en bit kartong.

Var försiktig när du hanterar delar, särskilt inuti huvuddelen av ugnen, där vassa kanter kan finnas.

Observera: För tydlighetens skull kanske vissa delar inte visas i alla diagram genom hela denna manual.

1. Placera huvuddelen på ena sidan.

Fäst de fyra benen på botten av huvudkroppen.

Notera det rätta

orientering av benen.

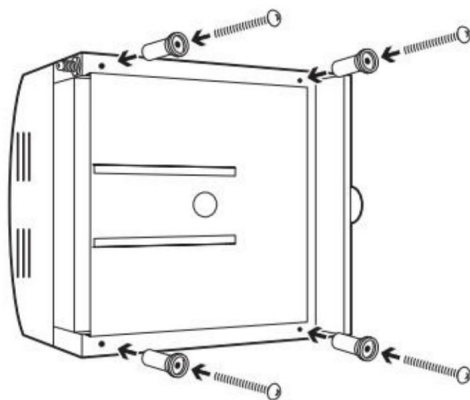
Passera den långa skruven genom botten av

varje ben, in i huvudet

kropp, och dra åt tills

ombonad. Dra inte åt för hårt.

Ställ upp ugnen.



2 . Fäst skorstenen.

Matcha krökningen av

skorsten till den övre ytan av

huvuddelen. Håll i muttrarna

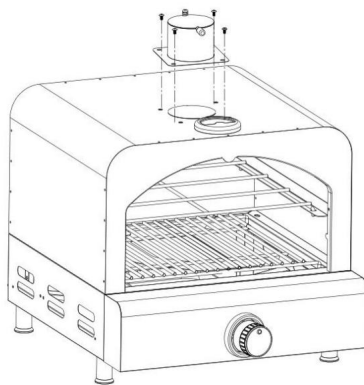
inne i huvudkroppen medan

dra åt skruvarna från

utanför. Tång, skiftnyckel, hylsa etc.

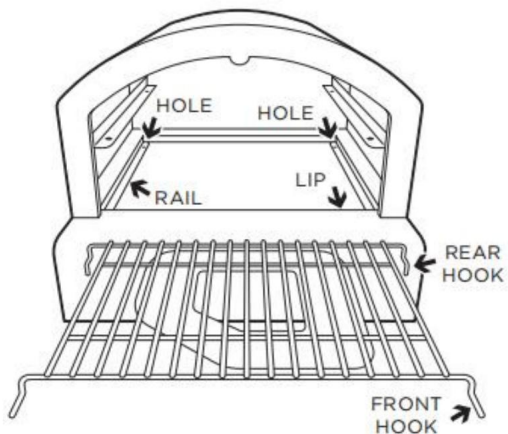
kan eventuellt användas till

håll i muttrarna.

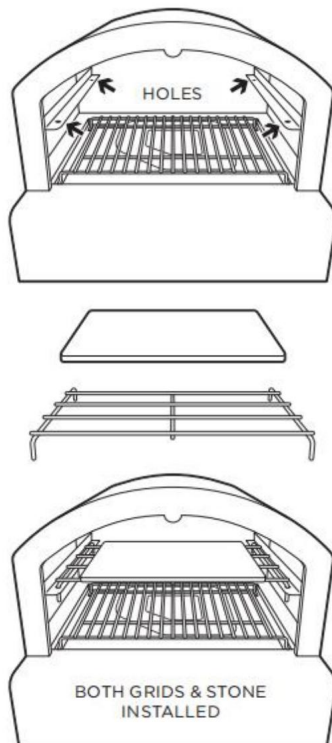




3. Notera orienteringen i diagram. Passera gallret genom dörröppningen i vinkel. Placera gallret på bottenkenor inuti huvudet kroppen så långt bak som möjligt, skjut den sedan framåt. Framsidan krokarna ska fångas under läppen längs botten öppningens kant. De bakre krokarna ska sitta i håll på rälsen. Använd inte ugnen utan det nedre gallret på plats.



4 . Installera det övre gallret och stenen. Notera orienteringen i diagram. Placera gallret på de översta skenorna. Alla fyra krokarna av gallret ska sättas in i hålen på skenorna. Placera stenen på endast övre rutnätet. Du kan använda ugnen som en grill! Ta helt enkelt bort toppen galler och sten, och öppna skorstenen. Montera dörren.



5. Vinkla dörrens ovansida och infoga under fliken. Sedan sväng dörren in i öppningen tills den är jämn med ansiktet på huvuddelen.

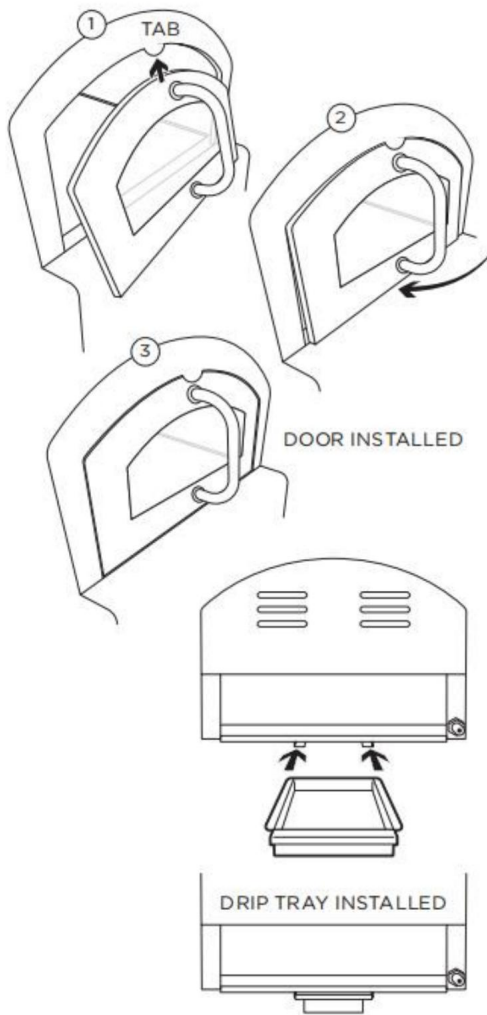
Ugnen fungerar bäst med dörren på plats.

Dörren blir varm under användning. Rör endast vid handtaget. Alltid använd skyddshandskar. Gör inte det placera dörren, en gång varm, på någon brännbar yta.

6 . Sätt i droppbrickan. Skjut på facket i skåran på baksidan av huvuddelen. Brickan sitter på de ytor som anges i

diagram. Behåll droppbrickan rengör för att förhindra fettbränder.

Använd inte ugnen utan droppbrickan



## VÄLJA EN PLATS FÖR UGNEN

Placera ugnen i ett välventilerat, städat utrymme; på en stabil, jämn, obrännbar yta. Behåll utrymmen enligt beskrivningen nedan.

Ugnen bör vara på en höjd av minst 92 cm från marken för att enkelt kunna se brännarens låga hela tiden.

Alltför blåsig platser kommer att minska ugnens prestanda.

Endast för utomhusbruk. Använd inte inomhus.

Placera inte i något instängt eller täckt område, eller under overhead hinder, såsom träd, buskar, tak, tält etc.

Bygg inte in den här ugnen i något hölje, skåp eller hålrum.

Förbränning av gas kräver syre. Tillräcklig ventilation är avgörande för din ugn förbränning, effektivitet, säkerhet och prestanda.

Som med alla gasapparater kan förbränning av gas generera biprodukter, inklusive kolmonoxid, som kan vara skadligt. Tillhandahåller tillräcklig ventilation kommer att minimera din risk. Det är farligt att använda denna ugn utan ordentlig ventilation.

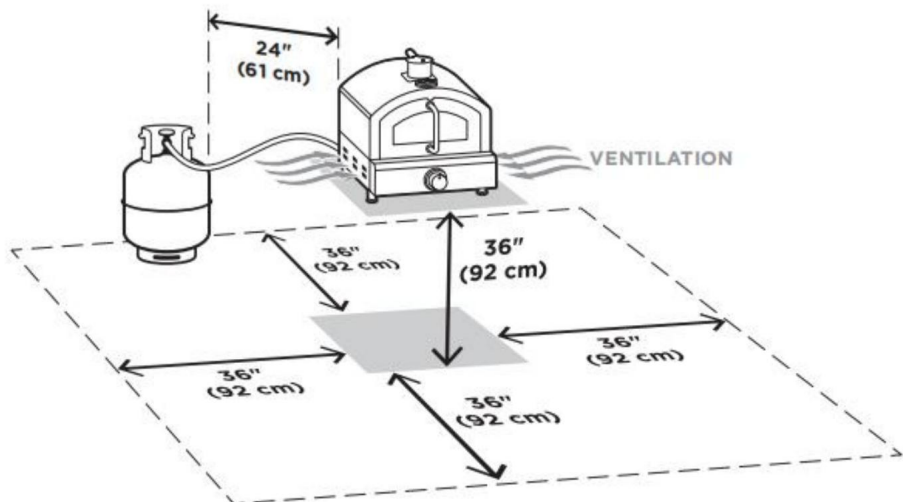
Håll ett fritt utrymme på 36" (92 cm) på alla sidor.

Blockera inte ventilerna på sidan av ugnen på något sätt.

Håll lättantändliga/brännbara material borta från ugnen.

Förvara inte reservgastankar nära ugnen. Rök inte eller har

andra antändningskällor, lågor eller värme nära ugnen eller tanken.



## **PROPANTANK, SLANG & REGULATOR**

Använd endast gasol (propan) och inga andra bränslen. Denna ugn levereras och måste användas endast med en godkänd 2,8 kPa lågtrycksregulator och slang.

Använd endast en certifierad tank (medföljer ej).

Inspektera gasslangen före varje användning. För att ge ett fritt flöde av gas, slangen ska hänga fritt, inte vara under spänning, utan böjningar, veck, vridningar, knutar eller veck.

Slangen ska vara fri från skärsår, sprickor och överdrivet slitage. Om skadad, den måste bytas ut mot en modell nr. XD01 regulator/slang. Slangen bör inte vara längre än 48" (122 cm).

## **ANSLUTNING AV TANKEN**

Se till att ventilen på din tank är stängd. Se till att kontrollvredet på ugnen är i läge "OFF".

Anslut slangen till baksidan av ugnen. Dra åt för hand först, använd sedan en lämplig skiftnyckel för att göra anslutningen tät – dra inte åt för hårt.

Anslut regulatorn till din tank - dra endast åt för hand.

Använd inte verktyg för att ansluta regulatorn till tanken.

Kontrollera efter och rensa bort skräp vid alla anslutningspunkter.

Utför ett läckagetest (se längre fram i denna manual).

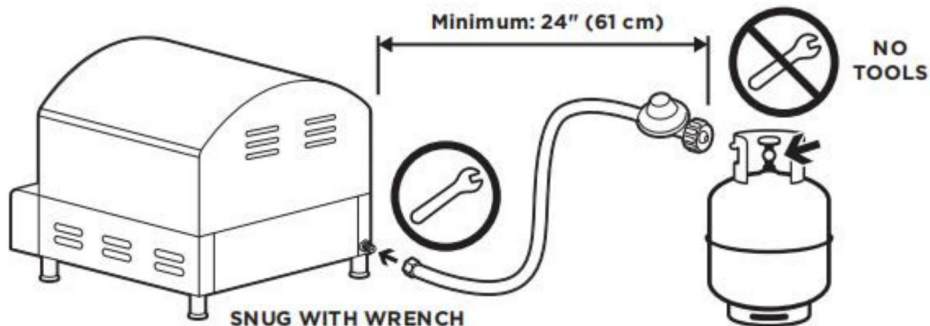
Placera tanken minst 61 cm från alla ytor på ugnen.

Placera inte tanken eller slangen under ugnen. Håll tanken upprätt. Do använd inte en överfylld tank.

Håll borta från slangen. Gå runt, inte över den, för att förhindra snubbelrisk.

Håll slangen fri från heta ytor.

Om du inte använder ugnen under en längre period, se till att tankventilen är stängd och koppla bort din tank. Förvara inte tanken inomhus.



## LÄCKETEST

Kontrollera alltid före användning efter läckor:

Ugnens kontrollratt ska vara AV. Öppna tankventilen.

Borsta ALLA anslutningspunkter från ugnen till tanken med tvålvatten lösning. En ström av bubblor indikerar en gasläcka.

Om det uppstår bubblor, stäng tankventilen och koppla bort ugnen från tank. Gör om anslutningarna enligt ovan och försök igen med läckagetestet.

En läcka mellan ugnen och tanken kan leda till en högtrycksbrand, vilket är extremt farligt.

Kontrollera aldrig efter läckor med öppen låga. Utför inte ett läckagetest i närheten av antändning, låga, gnista eller andra värmekällor.

## LUKTAR GAS? HÄR ÄR VAD MAN GÖR

Propan är naturligt luktfritt, men tillverkarna måste göra det

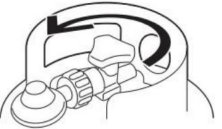
tillägga

medel som ger propangas en distinkt lukt, liknande ruttna ägg.

Om du luktar gas:

- 1) Stäng tankventilen.
- 2) Vrid kontrollvredet på ugnen till AV.
- 3) Ta bort luckan och öppna skorstenen helt.
- 4) Släck eventuell öppen låga.
- 5) Låt gasen försvinna.
- 6) Om lukten kvarstår, håll dig borta från området och ring din lokala brand

avdelning för råd eller hjälp.

VÄND MEDURS TILL STÄNG TANKVENTILEN	
VÄND MOTURS ATT ÖPPNA TANKVENTIL	

**Obs:** Moderna propantankar, om de inte är anslutna, kommer inte att släppa ut gas även om ventilen är öppen. För säkerhets skull, ha dock alltid ventilen stängd på en fränkopplad tank.

## KONTROLLERA BRÄNNARE

Spindlar och små insekter skapar ibland nät och bon inuti brännare. Följaktligen kan blockeringen av gasflödet leda till "flashback": en ansamling av gas som antänds på en gång. Flashback kan orsaka allvarliga skada på din ugn och osäkra driftsförhållanden. Tack och lov är de det lätt att fixa och undvika.

Kontrollera och rengör brännarröret (se sidan 13): innan du använder din ugn; en gång i månaden på sensommaren eller tidig höst när spindlar är som mest aktiv; och när din ugn inte har använts under en längre tid.

Om du misstänker en tillbakablick: Stäng tankventilen, vänta på att elden släpper släck och vrid kontrollvredet till OFF. När ugnen är kall, koppla bort tanken och inspektera brännarröret, slangen och anslutningarna.

Rensa allt skräp för att tillåta fritt flöde av gas.

## TÄNDA UGNEN

Ta bort luckan och alla föremål från ugnen. Ta bort det övre gallret och sten, om du inte använder dem, men lämna alltid det nedre gallret på plats. Stäng skorstenen. Öppna ventilen på tanken.

Tryck in ugnens kontrollknapp och vrid den samtidigt moturs

till TÄNDNINGSläget (indikeras på frontpanelen med en blyxt).

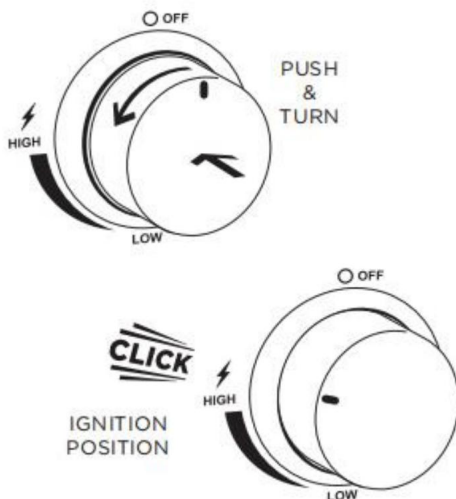
Du kommer att höra ett högt klick. Detta är gnistan som kommer att antända gasen.

Om du inte hörde klicket och/eller brännaren inte tändes, vrid på vredet tillbaka till AV och upprepa processen ovan. Om brännaren fortfarande inte tänds, stäng tankventilen, vrid kontrollvredet till OFF, vänta fem minuter tills gasen för att rensa och försök igen.

Kontrollvredet kommer inte att vridas från läget OFF utan att det trycks in  
Tänd aldrig ugnen med luckan på plats.

Använd aldrig ugnen utan det nedre gallret.

Efter flera misslyckade försök att tända ugnen, låt kvarvarande gas komma in rensa i minst fem minuter innan du försöker igen.



## TÄNDA UGNEN MANUELL

Ta bort luckan och alla föremål från ugnen. Ta bort det övre gallret och sten, om du inte använder dem, men lämna alltid det nedre gallret på plats.

Vänta tills eventuell restgas från tidigare försök försvinner helt.

Stäng skorstenen. Öppna ventilen på tanken.

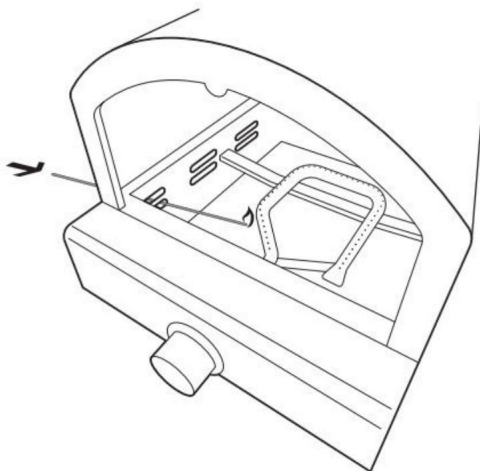
Använd en lång tänd tändsticka eller tänd butantändare. Placera lågan nära brännaren öppningar närmast framsidan av ugnen (inte i slutet av brännaren). Detta är där gasen först kommer in i brännarröret. Åtkomst till detta område genom dörröppning eller genom någon av ventilerna på ugnens vänstra sida.

Tryck på och vrid kontrollen till HIGH. När gasen når din låga kommer den att göra det antända. Detta bör bara ta några sekunder.

Tänd aldrig ugnen med luckan på plats.

Låt alltid eventuell överbliven gas rengöras helt innan du sätter in en tänd flamma.

För tydlighetens skull visar diagrammet inte bottenrutnätet, men fungerar aldrig ugnen utan bottengaller på plats.



## KONTROLLERA LÅGAN

Inspektera lågan vid brännaren varje gång du använder ugnen. En bra låga ska vara blå med minimal gul tipp.

Vrid ratten från HÖG till LÅG. Du bör se en mindre låga på LOW

än på HÖG. Om inte, kan detta vara en indikation på en gasläcka. Stäng tanken ventil, vrid kontrollvredet till OFF, vänta tills lågorna slocknar, vänta för att ugnen ska svalna helt och kontrollera sedan brännaren, tanken och anslutningar som beskrivs i denna handbok.

Om du inte kan åtgärda några problem du upplever genom att följa instruktionerna i denna handbok, försök inte göra några reparationer själv.



Endast utbildad personal kan serva/repamera gasapparater.

#### FÖRSTA ANVÄNDNING

När den har tänts, placera luckan på plats och kör ugnen på LÅG inställning i cirka 15 minuter. Detta kommer att "koka bort" eventuella tillverkningsrester.

### **NORMAL DRIFT**

När den är tänd, placera dörren på plats. Förvärm ugnen på HÖG inställning. Vänta tills mätaren registrerar en temperatur som är lämplig för den mat du är matlagning.

Se alltid till att ugnen är i gott skick och fungerar ugnen i enlighet med dessa instruktioner.

Ytor blir VARMA. Rör endast vid handtagen på ugnen.

Använd alltid skyddshandskar.

Flytta inte ugnen när den används eller när den fortfarande är varm.

Lämna inte ugnen utan uppsikt när den används.

Håll barn och djur borta från ugnen. Var medveten om och varna åskådare att ugnen är på och kommer att bli varm.

Håll lättantändliga/brännbara material borta från ugnen.

Endast för användning som matlagingsapparat. Använd inte som värmare.

Ej avsedd för kommersiellt eller industriellt bruk.

### **KAN JAG GRILLA I UGNEN? JA!**

Håll skorstenen stängd vid tillagning i ugnen.

Men du kan också använda ugnen för att grilla: Ta bort stenen och det övre gallret, håll skorstenen delvis eller helt öppen och lägg maten på nedersta rutnätet. Du kan grilla utan luckan men ugnen fungerar bäst med dörren på plats.



OVEN USE:  
CHIMNEY CLOSED



GRILL USE:  
CHIMNEY OPEN

## MATNING PIZZA

Hemligheten med en fantastisk pizza är stenen!

Värm ugnen på HIGH. Du kan börja laga mat när mätaren når

450°F (230°C) men ju varmare stenen är, desto bättre blir din pizza tillagad.

Låt ugnen bli så varm som den kan innan du sätter in din pizza. Använd

skala för att placera din pizza direkt på stenen.

Kontrollera din pizza medan den tillagas. Justera kontrollvredet efter behov.

Ta bort luckan och använd skalet för att rotera din pizza för att säkerställa jämn matlagning. Sätt tillbaka luckan snabbt för att hålla temperaturen.

## NÄR MATTAGNING ÄR KLART

När du är klar med ugnen:

- 1) Stäng tankventilen.
- 2) Låt eventuell kvarvarande gas brinna av.
- 3) Vrid kontrollvredet på ugnen till AV.
- 4) Låt ugnen svalna helt naturligt.

Om du inte använder ugnen under en längre tid: Koppla bort tanken. Rena ugnen enligt denna manual. Ugnen kan förvaras inomhus. Gör inte det förvara tanken inomhus.

## SKÖTSEL & RENGÖRING

Rostfritt stål och målade ytor kan missfärgas vid upprepad användning—detta är normalt.

Rengöring och underhåll bör endast utföras på en kall ugn.

Droppskålen bör rengöras vid varje användning. Allmän rengöring av

ugnen bör göras med jämna mellanrum. Det är lämpligt att göra en "djuprengöring" kl minst en gång om året. Dra åt eventuell hårdvara som kan ha lossnat med tiden. Tankventilen ska vara stängd under rengöring av ugnen. För ökad säkerhet kan du koppla bort tanken.

Ugnens utsida: Rengör med mildt rengöringsmedel eller bakpulver och varmt vatten lösning. Icke-slipande skurpulver och en rengöringsdyna kan användas på envisa fläckar. Skölj noggrant och låt torka.

Ugnsinredning & droppbricka: Vid långvarig användning kan invändiga ytor bli kakad med karboniserat, påbakat fett. För att förhindra detta material från flagna av på din mat, rengör noga med en borste, skrapa och/eller rengöringsdyna. Därefter tvättas med tvål och varmt vatten. Skölj noggrant och låt torka.

Brännare: Ta bort sten och galler från ugnen. Rengör och rensa brännaröppningar. Använd en mjuk borste, piprensare, styv tråd (som ett papper klämma) och/eller tryckluft. Se även Kontrollera brännaren avsnitt tidigare i denna handbok.

Använd inte slipmedel eller ugnsrengöringsmedel.

Försök aldrig att rengöra en varm ugn, speciellt med aerosoler.

Låt ugnen och komponenterna torka helt innan förvaring.

Var uppmärksam på vassa kanter vid rengöring.

Rengör droppbrickan, när den är kall, efter VARJE användning för att förhindra fettbränder.

## **RENGÖRING AV PIZZA STEN**

Ta bort all påbakad mat med en styv, torr borste eller plastspatel.

För envisa fläckar, använd en bakpulver och varmvattenlösning med en rengöringsdyna. Använd en fuktig trasa för att torka rent.

Använd så lite vatten som möjligt vid rengöring. Sänk inte ner stenen i vatten. En torr sten ger krispigare pizza.

Använd inte tvål, rengöringsmedel, oljor eller andra kemiska medel.

Stenen är gjord av ett poröst material och absorberar allt som appliceras att det påverkar smaken på din nästa pizza negativt.

Använd inte metallredskap på stenen.

Håll stenen så torr som möjligt vid rengöring.

## GARANTI

Georgian Bay Leisure garanterar denna apparat till den ursprungliga köparen vara fri från tillverkarfel i material och utförande för en period på 90 dagar från inköpsdatum. Spara ditt köpbevis.

Alla skador som orsakats av uppsåtligt missbruk, försummelse, slarv, manipulering, modifiering, ändring, otillåten reparation, kommersiell eller industriell användning, eller annan användning än avsett, täcks inte av denna garanti.

Har du problem med garantin? Kontakta oss för vidare vägledning.

Modifiera inte denna apparat.

Använd inte adaptrar på något sätt för att montera tankar annat än vad som beskrivs i denna manual.

Använd inga andra tillbehör än de som beskrivs i denna manual.

## BYTE AV BATTERI

En röd lampa lyser runt kontrollen ratten när ugnen är påslagen

placera.

Om kontrollratten inte lyser, kan du kan behöva byta ut batteriet.

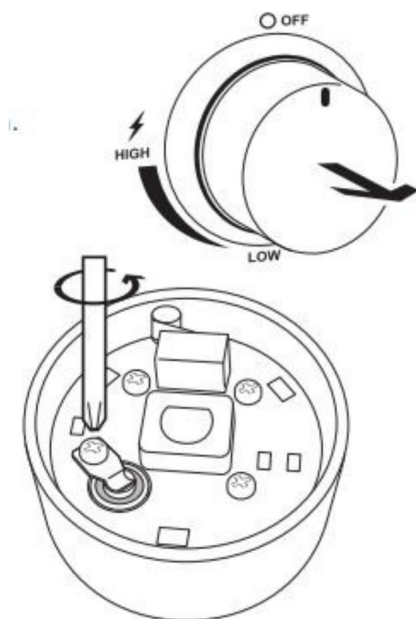
Se till att ugnen är AV och

korrekt frånkopplad från gasen tank.

Ta bort kontrollvredet: Ta tag i ratten ordentligt och dra rakt ut.

Ta bort batteriet: På undersidan av vredet, med hjälp av en lämplig skruvmejsel, ta bort skruv och batterihållare.

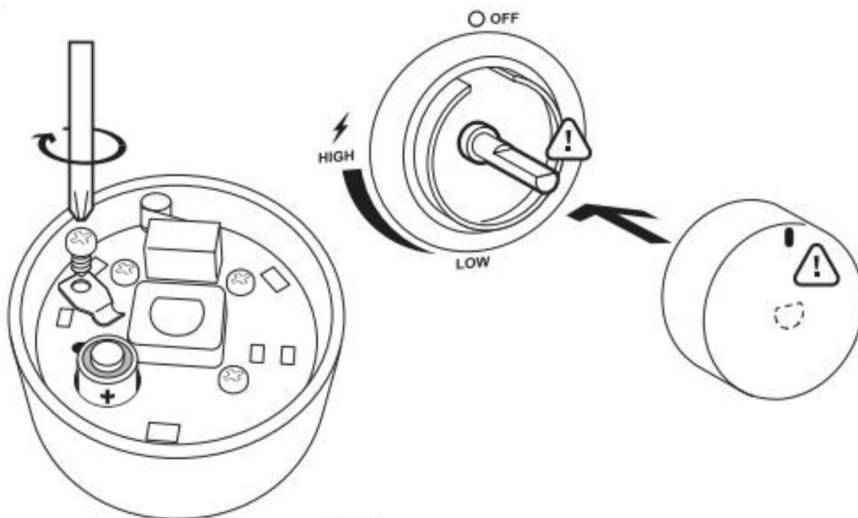
Vrid på vredet och slå in i handflatan för att släppa batteriet från dess fack.



Sätt i en ny 11A 6V L1016 alkalisk batteri. Observera polariteten: Den positiva änden av batteriet (indikeras med en plussymbol (+), en upphöjd pol och färgad röd) är UPP.

Sätt tillbaka batteriklämman och skruven: Håll klämman över batteriet (notera riktningen i diagrammet) samtidigt som du drar åt skruven med den andra handen.

Byt ut kontrollvredet: Rikta in det D-formade hålet med den plana sidan av kontrollaxeln. Lägenheten av axeln och indikatorn på urtavlan ska båda vara UPP. Tryck på kontrollratten rakt in tills den sitter.

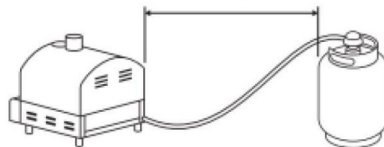




801431

Type of gas: Propane (LPG)  
Input rate: 13,000 BTU/HR

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



ANS Z21.89-2107 CSA 1.18-2017  
Outdoor Cooking Specialty  
Gas Appliance

**Minimum clearance  
to combustible materials:  
36" (92 cm) on all sides.**

**FOR OUTDOOR USE ONLY**

This appliance is not intended  
for commercial or industrial use.

Do not modify or alter this appliance in any way.

**WARNING:**

- The gas pressure regulator provided with this appliance must be used.
- Replace only with regulator Model No. XD01.
- Turn gas supply OFF at cylinder when appliance is not in use.
- This appliance may be stored indoors after disconnecting the cylinder.
- **DO NOT STORE THE CYLINDER INDOORS.**
- Do not use this unit in enclosed areas or under overhead combustible surfaces.
- Do not store spare gas cylinders under or near this appliance.
- Do not fill the cylinder beyond its rated capacity.
- The instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and use of this appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance. **Failure to do so, may result in fire or explosion causing product and/or property damage, serious personal injury or death.**

**Tillverkare:** Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi **Adress:**

Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

**Importerad till AUS:** SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122  
Australien

**Importerad till USA:** Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place,  
Rancho Cucamonga, CA 91730



YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited  
Office 147, Centurion House, London Road, Staines-  
upon-Thames, Surrey, TW18 4AX



E-CrossStu GmbH  
Mainzer Landstr.69,  
60329 Frankfurt am Main.

**VEVOR**®

**TOUGH TOOLS, HALF PRICE**

**Teknisk support och e-garanticertifikat**

**[www.vevor.com/support](http://www.vevor.com/support)**