

**GOZNEY°**

US DOC-0890

**Technical Manual**

# **Dome & Dome XL**

**Live-Fire cooking made easy.**

# Introduction



## **DANGER**

---

### **If you smell gas:**

Shut gas off to the appliance.

---

Extinguish any open flame.

---

If odour continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.



## **WARNING**

---

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

---

An LPG cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

**This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Keep this manual for future reference.

Never operate this appliance in enclosed areas. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

—

Do not leave the appliance unattended.

—

Never operate this appliance within 1.5m/5ft of any structure, combustible material or other gas cylinder.

—

Never operate this appliance within 7.5m/24ft of any flammable liquid.

—

Do not fill the cooking vessel beyond the limitation of the door dimensions. Heated liquids remain at scalding temperatures long after cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 45°C/113°F or less.

If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

—

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

—

Do not modify the appliance.

—

Always replace the quick-connect cover when the gas hose is disconnected.

—

This appliance is not intended for commercial use.

# Contents

GENERAL ADVICE	7
WARRANTY	9
PRODUCT OVERVIEW	10
GAS SPECIFICATION	12
<b>1 OPERATION &amp; INSTALLATION</b>	<b>14</b>
SAFETY CONSIDERATIONS	15
FIRE	16
CARBON MONOXIDE	16
<b>2 SETUP &amp; ACCESSORIES</b>	<b>18</b>
ADJUSTING THE STONES	19
INSTALLING BURNER GUARD AND DUCT GRATE	20
MOVING THE OVEN	21
OVEN PLACEMENT	23
FLUE ASSEMBLY	25
DIGITAL THERMOMETER DISPLAY	26
CONNECTING ACCESSORIES	30
THERMOMETER DISPLAY SETTING	31
USING THE PROBES	32
<b>3 FIRING UP GAS</b>	<b>36</b>
CONNECTING TO GAS	37
GAS SAFETY	38
INSTALLING THE IGNITER BATTERY	40
CONNECTING THE GAS HOSE	41
CLOCKWISE/ANTICLOCKWISE REGULATOR	42
TESTING FOR LEAKS	43
IGNITION	44
FIRST FIRING	45
TROUBLESHOOTING GAS BURNER	47
DISCONNECTING GAS	48

4 FIRING UP SOLID FUEL	50
FIRST FIRING	51
WOOD TO USE	52
CHARCOAL TO USE	53
FIRE STARTING	54
MOVING THE FIRE	55
5 GENERAL MAINTENANCE	61
CLEANING THE VENTURI	62
CLEANING THE OVEN	63
REPLACING THE AIR TEMPERATURE PROBE	65
REPLACING THE FLOOR TEMPERATURE PROBE	66

## GENERAL ADVICE

---

Dome/Dome XL gets extremely hot and should not be used by children. Do not allow children near the device during or after operation. Dome/Dome XL can stay hot for a few hours after use.

Do not use under any apartment or balcony or deck.

Always keep the Dome/Dome XL covered and protected from rain when not in use.

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example heating a room.

Dome/Dome XL shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

Dome/Dome XL shall not be used on a boat or within a recreational vehicle or any other form of confined area.

Assembly and operation of the oven should be carried out by a competent person.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumers ability to assemble or operate the device safely.

Do not use any plastic or glass utensils within Dome/Dome XL.

Use heat-resistant gloves when operating the oven.

Do not insert items into Dome/Dome XL that are bigger than the dimensions of the oven mouth.

Do not over fill Dome/Dome XL or cover the burner.

Do not move Dome/Dome XL whilst in operation. Allow Dome/Dome XL to cool to 45°C/115°F before moving or storing.

The Dome/Dome XL thermometer uses an under floor probe to detect the temperature of the oven's cooking surface. Programmed for accuracy at cooking temperature, some lag during heat up and cool down is to be expected as heat saturates through the stone.

Do not operate Dome/Dome XL in strong winds. Winds can extinguish the flame and also cause irregular air pressure resulting in the flame and heat coming out the back of Dome/Dome XL. Use a wind break in open areas but keeping over 45cm/1ft 5" away from the device.

Do not pour water on to the cooking stone as it can crack the stone and soak the oven insulation, reducing temperatures and slowing heat up.

Do not wear loose flammable clothing or sleeves near Dome/Dome XL.

---

Do not use a door when the gas burner is on.

---

Parts sealed by the manufacturer or the agent shall not be manipulated by the user.

---

Never use gas and wood simultaneously as this can cause serious damage to the oven.

---

Never use the gas burner to light wood.

---

Never convert the fuel type. Do not change gas connections.

---

Leave oven to cool for at least 3 hours before attempting to move or touch the oven.

---

For replacement parts, contact us at [enquiries@gozney.com](mailto:enquiries@gozney.com)/  
[inquiries@gozney.com](mailto:inquiries@gozney.com).

---

For spare parts, contact [warranty@gozney.com](mailto:warranty@gozney.com)

## WARRANTY

---

Your Dome/Dome XL comes with a 1 year warranty as standard, extended to a 5 year limited warranty if you register your product within 60 days of your purchase. See [www.gozney.com/pages/warranty](http://www.gozney.com/pages/warranty) for full terms and conditions.

Head to [www.gozney.com/pages/register-product](http://www.gozney.com/pages/register-product) to register now, or scan the below QR code on your phone.

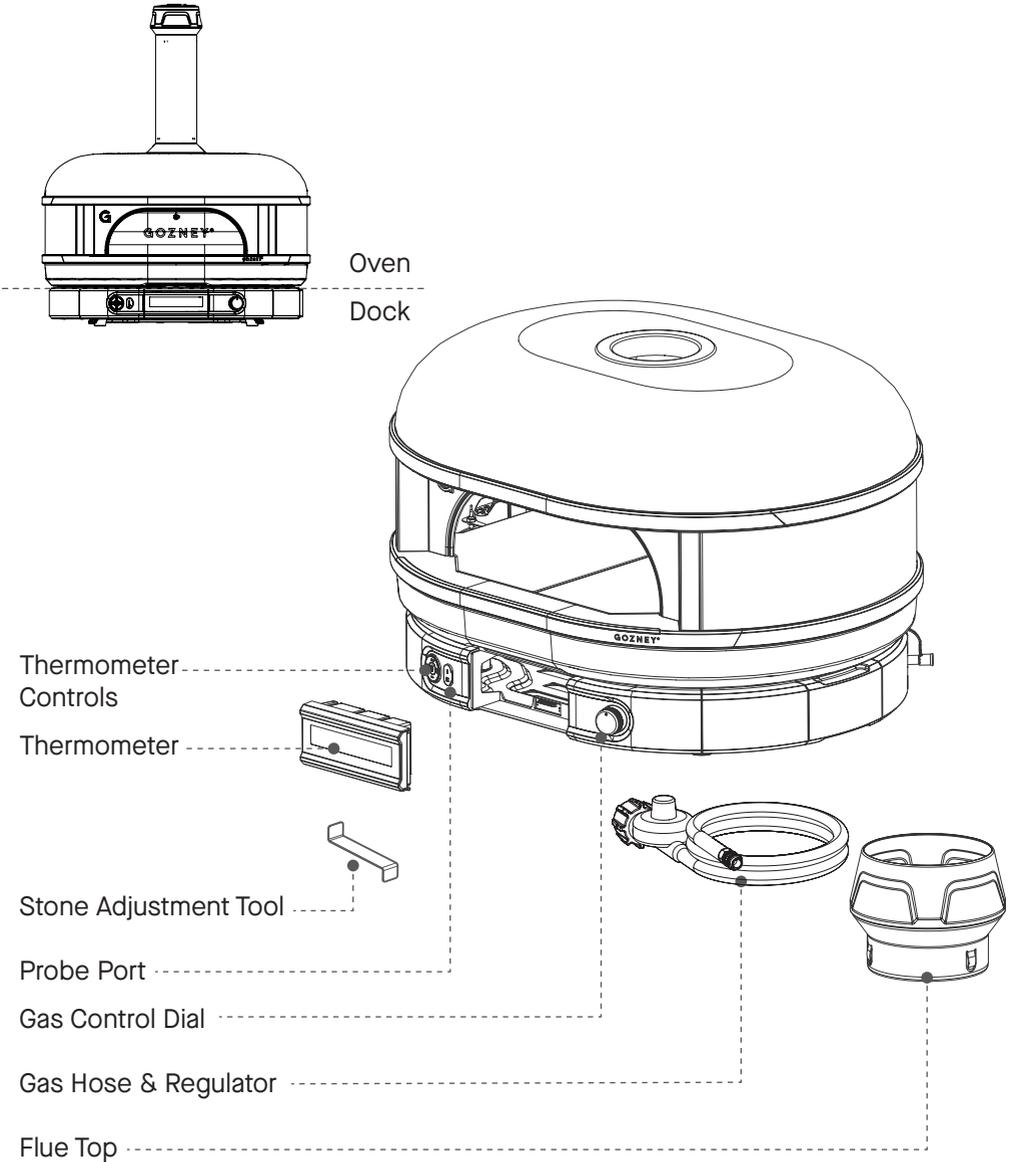


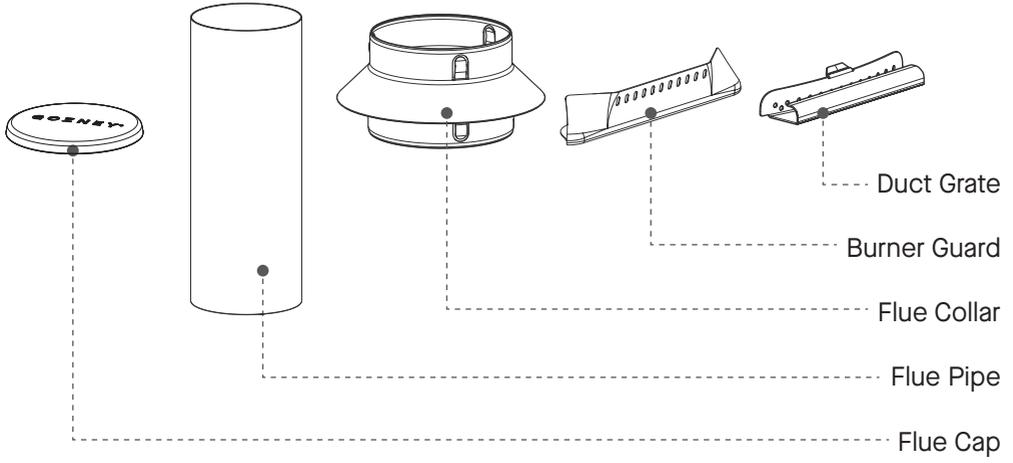
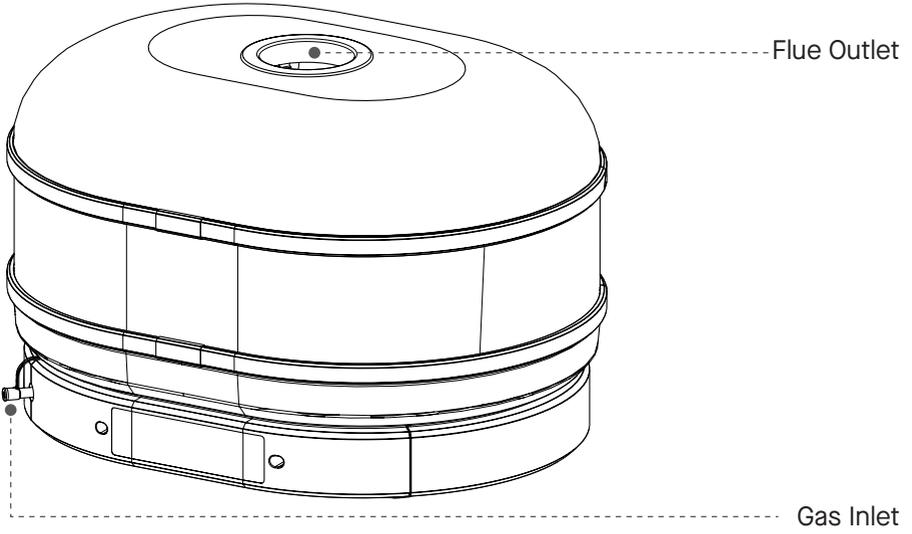
## END OF LIFE

---

At product's end of life, please dispose responsibly.

# Product Overview - What's in the Box





# Gas Specification

Gozney Group Ltd, Bobbys, Third floor, The Square, 2-12 Commercial Rd, Bournemouth BH2 5LP	
Appliance Name:	Gozney Dome Gozney Dome XL
Model/Type No.:	Dome: GOZ-2676 Dome XL: GOZ-2509
Trade name:	Gozney

## LPG Configuration

Injector Size (mm)	Dome - 1.66mm Dome XL - 1.86 mm
BTU / Hour	Dome - 31,390 BTU/h Dome XL - 36,850 BTU/h
Gas Type	LPG
Gas Pressure	11" W.C.



**Intertek**

Control Number:  
 Conforms to ANSI Std. Z21.58  
 Certified to CSA Std. No. 1.6  
 Conforms to CSA/ANSI Std. Z21.1

Read the instructions before using the appliance.

**WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

**WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

This section details the correct operation and install of a Gozney Dome.



# Operation & Installation

## SAFETY CONSIDERATIONS

---

This appliance must be installed on a secure level base prior to use.

**WARNING:** This appliance will become very hot, do not move it during operation. Allow to cool to 45°C/115°F before moving or storing.

**WARNING:** Keep away from children and pets.

The Dome/Dome XL unit and the burner must always be well ventilated.

Do not move or leave Dome/Dome XL unattended whilst in use.

Do not operate Dome/Dome XL in strong winds. Wind can extinguish flame.

Do not wear flammable loose garments or sleeves.

Do not cover oven mouth when there is an active flame, this will cause damage to the oven.

This oven is not intended to be installed in or on recreational vehicles.

Product may contain sharp edges! Please use caution.

NEVER cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire dock with material such as aluminium foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminium foil linings may trap heat causing a fire hazard.

In the event of rain, snow, hail, sleet, or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel. Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation.

**WARNING:** Contact your local municipality for any building codes applicable to the use, installation and operation of outdoor barbecue appliances.

## FIRE

---

Most fires are caused by a build up of grease, or (if using gas) an improper gas connection. In the event of a fire ensure all people and pets are kept as far away as possible.

Use a fire extinguisher if possible, but if water is the only fire retardant available, thoroughly soak the area around the appliance. When spraying water on Dome/Dome XL itself, do not use a strong jet of water, as this may cause splashing of burning grease, resulting in a further spreading of the fire.

When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher can, in some circumstances, contain the fire.

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58; or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.

## CARBON MONOXIDE

---

Carbon Monoxide is a highly poisonous gas which can be produced when the device isn't receiving enough ventilation.

We therefore recommend using gas fuels in a well ventilated area away from direct wind and to never cover the oven mouth when there is an open flame present.

It is difficult to know if your device is producing Carbon Monoxide as it is an odourless and colourless gas.

It can, however cause these symptoms when you are exposed to it:

- Tightness across the forehead
- Headache
- Weakness
- Dizziness
- Nausea
- Vomiting
- Coma, intermittent convulsions
- Depressed heart action, slowed respiration

If the exposure has been severe it may cause death.

Please follow local regulations and install a CO alarm if necessary.

This section details the set up of the oven and the accessories included with your Dome/Dome XL.

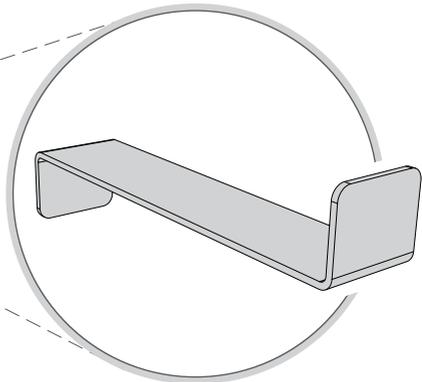
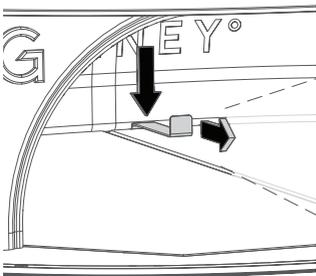
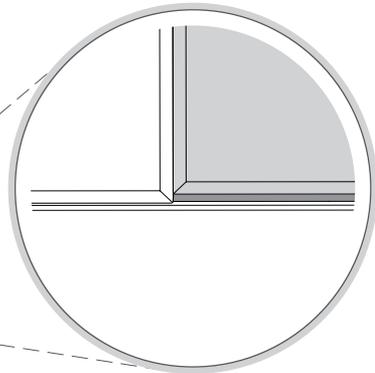
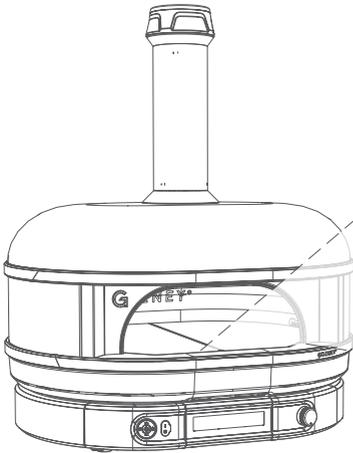
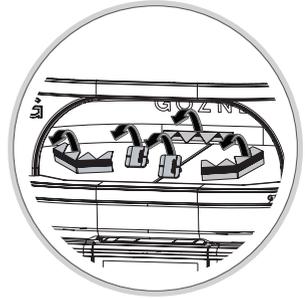
# 2

# Set Up & Accessories

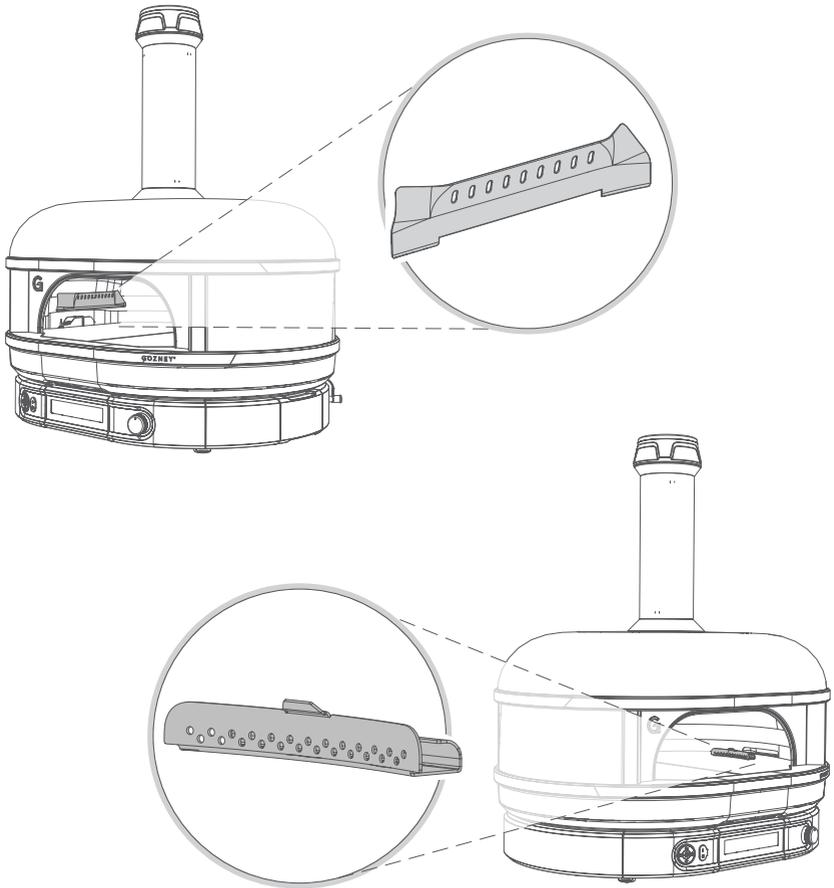
# Adjusting the Stone

Before using Dome/Dome XL it is important that the blue stone retention wedges and other packaging inside of the oven are removed.

The removable stone design of the Dome/Dome XL means that they are not fixed inside the oven and as such can shift backwards during transport. If there is a large visible gap at the front of the stones, you can use the included stone adjustment tool to hook the back of the stone and pull it forward.



# Installing the Burner Guard and Duct Grate



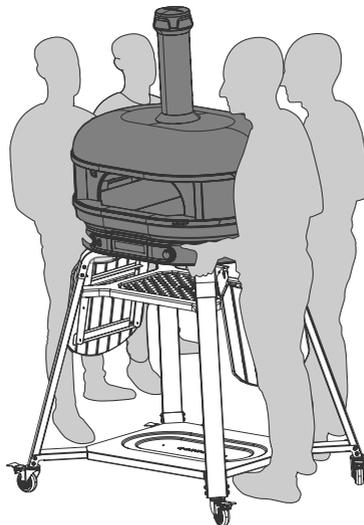
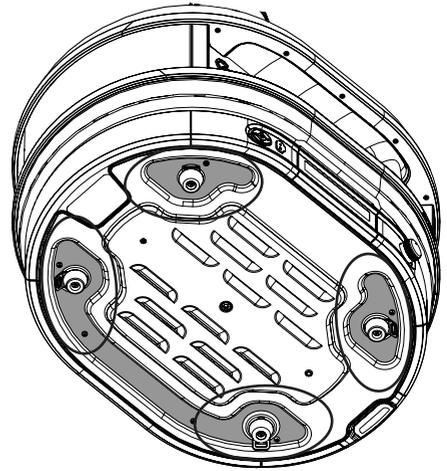
When fitting the burner guard and duct grate ensure the stones are centred. This may need adjusting accordingly.

# Moving the Oven

The lifting straps located on the bottom of the oven are only suitable for single use. Please remove them once the oven is located to its final location and use the hand holds on the base of the oven.

Do not move Dome/Dome XL whilst in operation or when it is still hot.

Never attempt to move the oven on your own. Four people should pick up the oven. Only lift from the hand holds on the base of the oven.



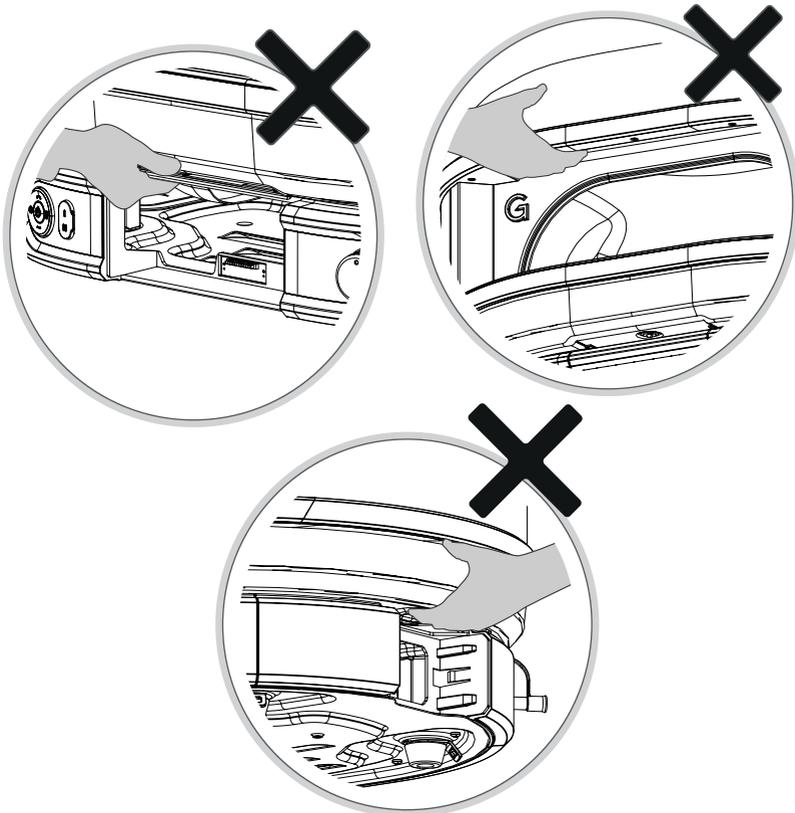
**Dome/Dome XL**

Do not use the mouth of the oven as a lifting point. Do not use any dock access points as a lifting point.

Remove anything loose on the oven before moving.

Always plan the route you are going to take, remove any obstacles on your path and ensure the oven will fit through the intended route.

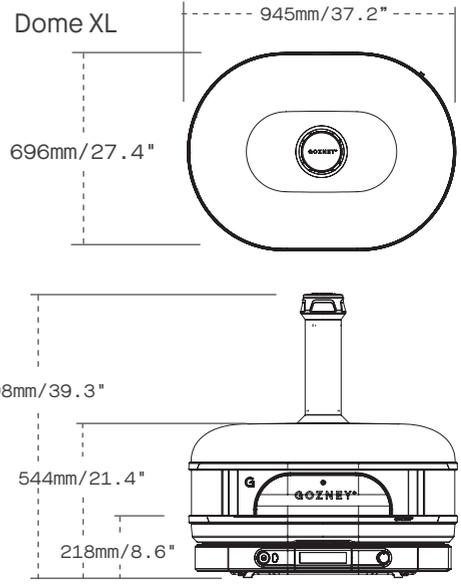
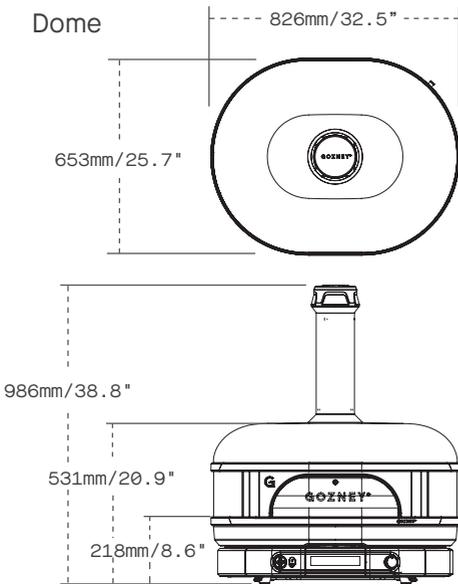
Ensure the area you are moving the oven to fits with the guidelines on the following page.



## OVEN PLACEMENT

---

When deciding where to place Dome/Dome XL ensure the area is large enough to accommodate the oven with 5cm/2" around the base of the dock for airflow. It is important nothing is blocking the dock as this will affect the performance of Dome/Dome XL.



## WARNING

---

When placing your oven it is important to maintain proper clearances from combustible construction. Ensure Dome/Dome XL has 30cm/1ft clearance (back and sides) and

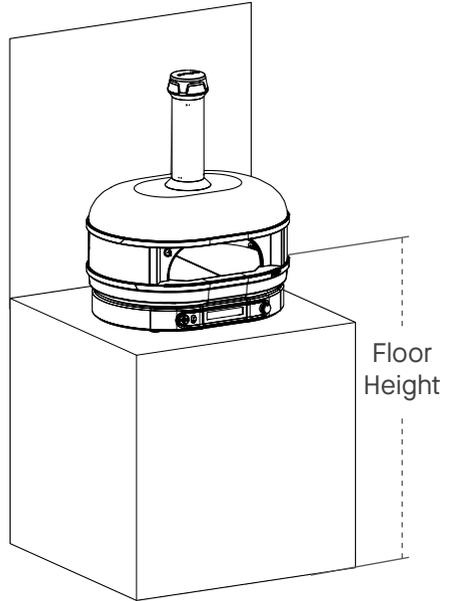
1m/3ft 4" clearance (front) from any combustible construction. Under no circumstances is the oven to be placed under or on top of any combustible structure. Always keep the area around the oven clear of any combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

We recommend the height of the floor to be around the level of the bottom of the users elbow (usually around 1m/3ft 11" from the ground).

Ensure the surface the oven is being placed on is completely level, stable and capable of easily holding the weight of the oven:

Dome — 62kg/137lb

Dome XL — 73kg/161lbs

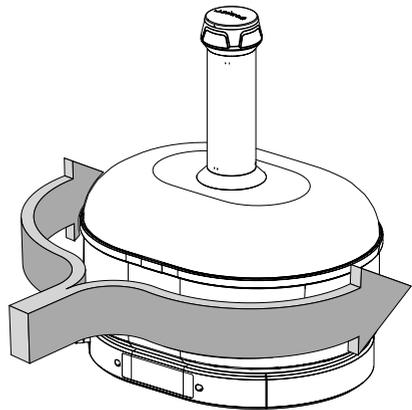


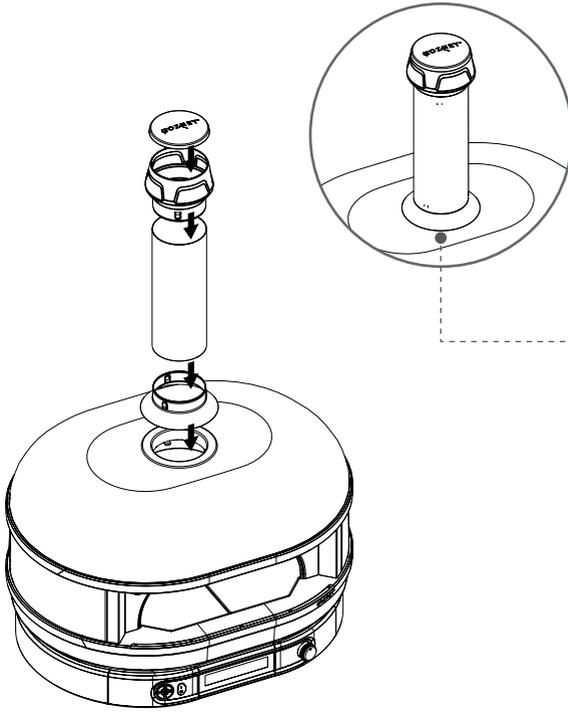
**WARNING**

---

Never operate the oven in high winds or if the wind is blowing into the oven mouth.

Wind should be taken into consideration when choosing a location. The oven should be orientated so that the mouth is facing away from the wind. Avoid using the oven in windy conditions, it is important to have wind breaks situated around the oven to stop the wind from blowing the flame down into the dock. If you see fire coming from the dock, turn the oven off from either the gas bottle, control dial or stop adding to a wood fire. Never operate the oven in high winds.

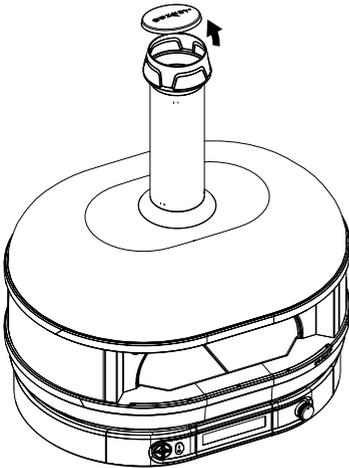




The flue rain guard is designed to have a 3mm/1/10" gap from the top of the oven.

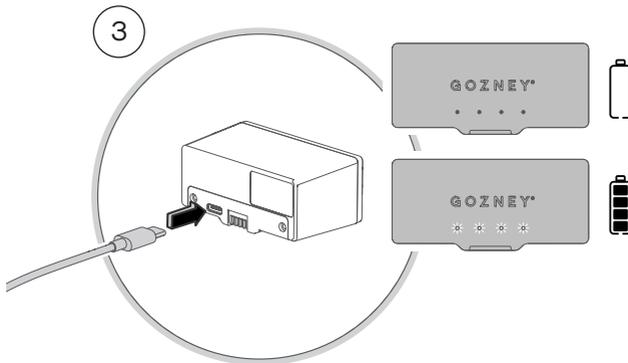
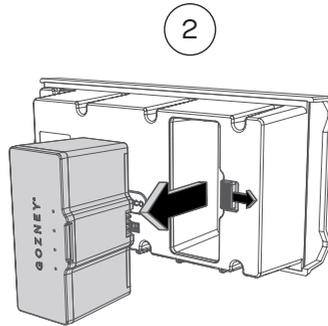
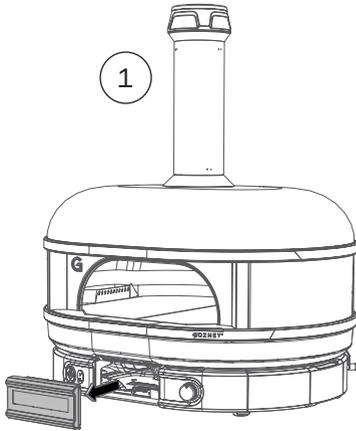
## FLUE ASSEMBLY

---

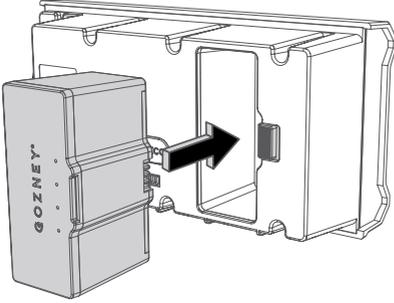


The rain cap prevents moisture from getting into the oven and should only be used when the oven is cooled and not in use.

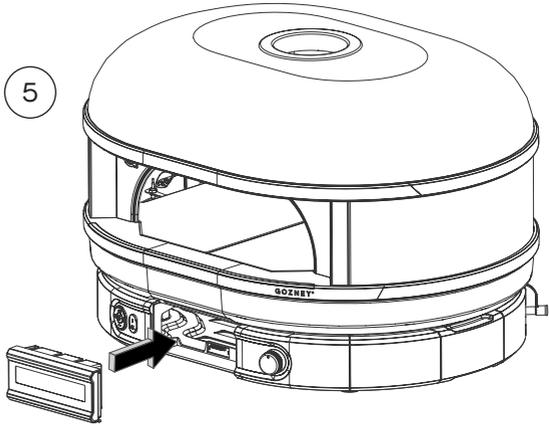
# Digital Thermometer Display



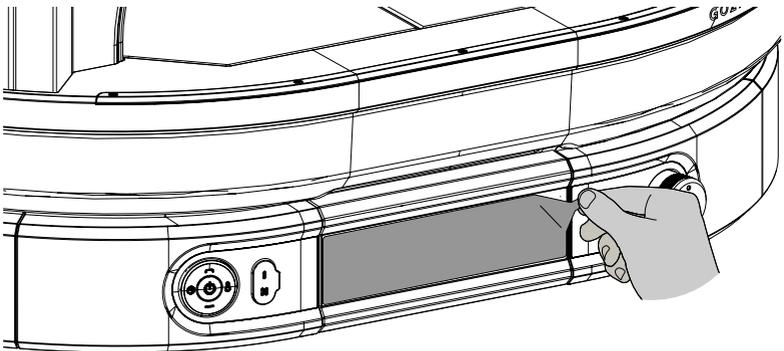
4

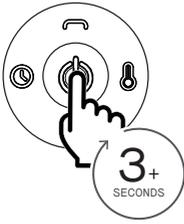


5



6



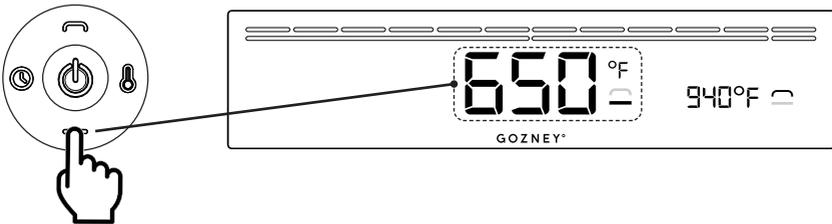
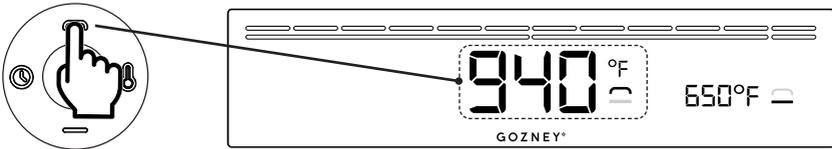


## SETUP

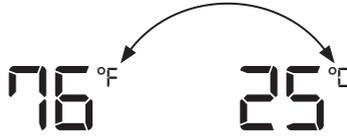
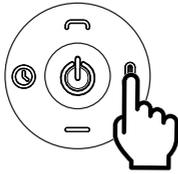
---

Fully insert the thermometer into the dock. Hold the power button down until the display turns on. ON will appear in the display.

To turn the thermometer off, hold the power button. OFF will appear on the display.



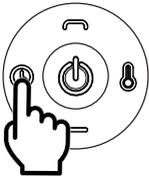
Alternate between air temperature or floor temperature using the corresponding air/floor buttons.



## CHANGING UNITS

---

Cycle between °C and °F by pressing the unit symbol.



## TIMER

---

Single press the clock button to begin timer, the display timer will begin, starting at 0:00:00.

Single press the clock button to pause the timer.

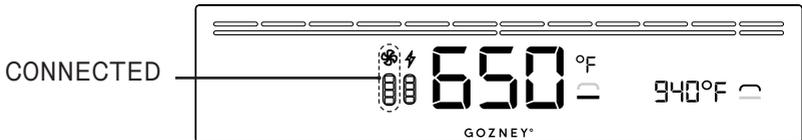
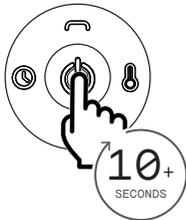
Long press the clock button to reset to 0:00:00.

# Connecting Accessories

Connect the Gozney woodfire control module (sold separately) and other accessories to enhance your experience.

To connect a device, follow these steps:

1. Hold the front power until CON flashes on the display.
2. Set the accessory you would like to pair to its pairing mode. Instructions can be found in the accessory manual.
3. Once the accessory has connected, the corresponding symbol will appear in the thermometer display.



# Thermometer Display Setting

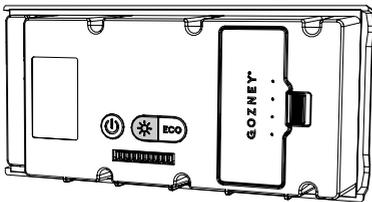
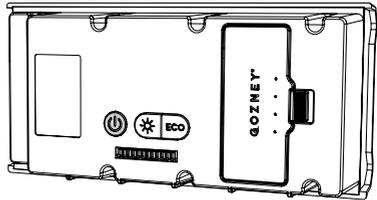
## REAR POWER BUTTON

---

The rear power button can be used to turn the thermometer on and off. It cannot be used to pair accessories.

Hold the power button down until the display turns on. ON will appear on the display.

To turn the thermometer off, hold the power button. OFF will appear on the display.



## BACKLIGHT

---

Set the screen brightness to one of 3 settings. Lowering brightness increases battery life.

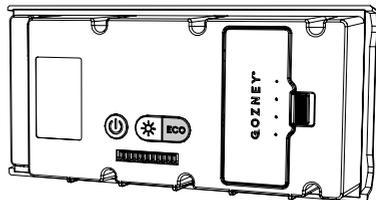
## ECO MODE

---

Use the eco button to enable/disable eco mode.

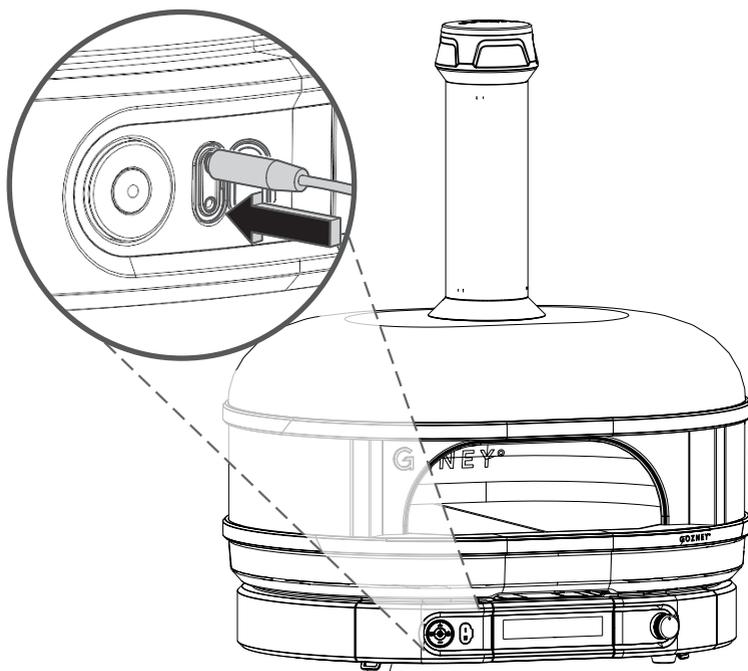
ECO ON: Display sleeps after 45 minutes. Increased battery life.

ECO OFF: Display stays on indefinitely.



## Using the Probes

When the temperature probes are connected to the screen, the display will show the reading in the corresponding I and II region.

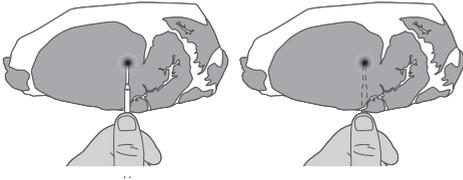


## PROBE GUIDELINES

---



When using a meat probe the aim is to get the sensor to the coldest part of the meat to ensure the meat is cooked through.



The coldest section of the meat will be in the center of the thickest part. Placing the probe on top of the meat and using your thumb as a depth guide is the best way to ensure the probe is positioned correctly.

For accurate readings the probe must be distanced from any bone, fat or gristle.

## PROBE CARE AND USAGE

---

Before the first use and after subsequent uses, clean the probes with hot soapy water and dry thoroughly. Avoid immersing the probes in water whilst cleaning. The probes are not suitable for the dishwasher.

To prolong the life of the probes always store them indoors in between uses and ensure the silicone plugs are firmly pressed into the jack openings on the thermometer.

Keep the probes and their leads away from the flames. Direct contact with fire will damage the device.

# FDA Safe Minimum Internal Temperatures

(as measured with a food thermometer)

FOOD	TYPE	INTERNAL TEMP.
Ground Meat	Beef, Pork, Veal, Lamb	75°C/165°F
	Turkey, Chicken	75°C/165°F
Fresh Meat	Beef*, Veal*, Lamb*, Pork*	63°C/145°F
	Poultry	75°C/165°F
	Fish with fins	63°C/145°F

\* Minimum rest time of 3 minutes

Your guide to burning gas.

**3**

# Firing Up Gas

## Connecting to Gas

Check that the gas you are using is specified on the data plate page.

The gas cylinder used must have a safety collar to protect the valve assembly. Do not use a cylinder that is rusty, dented or has a damaged valve.

We recommend using a 9kg/20lb gas bottle as a minimum and over 13kg/40lb for optimum performance.

Connect the regulator to the gas canister, following the instructions for your regulator accordingly. Do not force the regulator as this could damage the gas bottle.

**WARNING:** If at any point you smell gas: Shut off the gas from the cylinder, turn off the switch on Dome/Dome XL and extinguish any open flames.

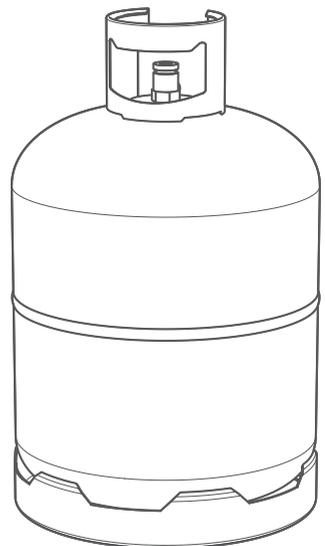
If odour continues, move away from Dome/Dome XL and gas supply then contact your gas supplier or fire service.

Ensure that the LPG cylinder or regulator valve is closed.

The cylinder supply system shall be arranged for vapor withdrawal.

The burner ignition is capable of being accomplished by a paper book match. A lighting rod assembly for use with a paper book match should be used.

▲  
Capacity  
9kg/20lb



# Gas Safety

Prior to use, check the oven, burner and venturi for blockages (e.g. food residue or insect nests - Wasps, Bees or Ants.) If an insect nest is found they can be dangerous and must be cleaned out thoroughly. Please refer to the cleaning and maintenance section for guidance.

Should the appliance extinguish for any reason, turn off the control dial and the cylinder gas valve. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance.

Some foods produce flammable fats and juices. Therefore the Dome/Dome XL oven should be attended at all times whilst being used. Damage caused by fat and grease fires is not covered by warranty. If a grease or fat fire should occur, immediately turn off burner control dial and the gas cylinder valve until the fire is out. Remove all food from the appliance.

A leak test must be carried out prior to using the appliance for the first time and whenever the gas cylinder is refilled or whenever the gas hose and regulator have been disconnected from the gas cylinder or appliance. For instructions on how to test for gas leaks see page 44.

Remove all packaging before attempting to light the gas burner.

Please take a moment to review all of the safety requirements before operating the appliance when using gas.

If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.

**CAUTION:** Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance or Gozney approved alternative. This regulator is set for an outlet pressure of 11" WC (0.39 psi).

**⚠** Dome/Dome XL must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 13.8" WC (0.5 psi).

**⚠** Remove the cap from the gas inlet before connecting the hose. Make sure it is free of damage and debris.

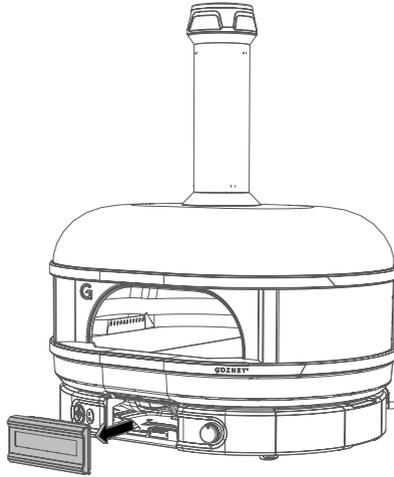
**⚠** Do not disconnect any gas fittings while the appliance is operating.

**⚠** Check all gas hose lines and connections for cuts, cracks and other damage before each use. If there is excessive abrasion or wear it just be replaced with a Gozney approved hose assembly before use.

**⚠** Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

**⚠** Keep the fuel supply hose away from heated surfaces or direct sunlight.

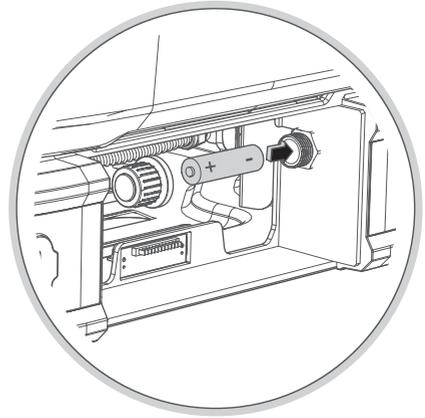
-  Do not use any additional flammable substance whilst operating with gas.
-  Do not touch! Dome/Dome XL can get extremely hot when in operation. Be sure to wear protective gloves when operating the oven. Young children should be kept away.
-  Keep the cylinder outdoors in its upright position.
-  A regulator which complies with EN16129 /EN12864/ANSI Z21.18/CSA 6.3 or UL 144 must fit between the gas canister and the oven.
-  Never use a naked flame to check for gas leaks.
-  Maximum length of hose cannot exceed 1.5m/4ft 11”.
-  National requirements state how often to replace the hose. Please review this for your area.
-  Make sure the flexible tube is not twisted when the appliance is in operation.
-  Do not spray aerosols in the vicinity of the appliance while it is in operation.
-  Do not use or store flammable materials in or near this appliance
-  Do not place articles on or against this appliance. Do not modify this appliance.
-  Do not use an adaptor at the cylinder connection.
-  The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders, U.S. Department of Transportation (DOT) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods, CAN/CSA-B339.
-  Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve.
-  If the information above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury could occur.

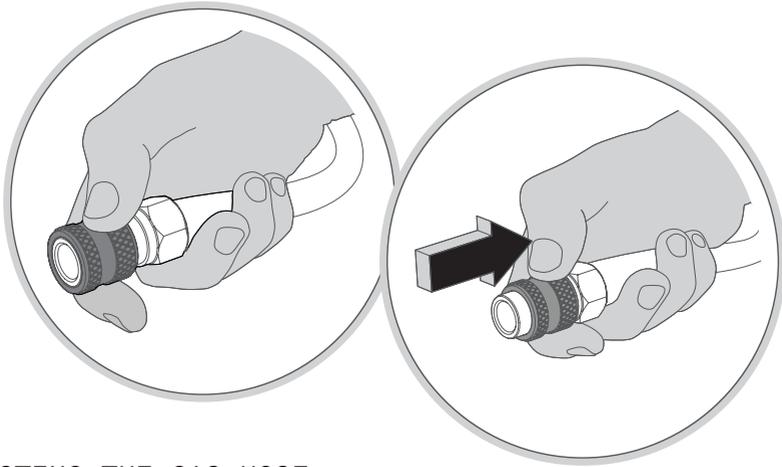


## INSTALLING THE IGNITER BATTERY

---

Before using the gas burner for the first time you'll need to install an AAA battery into the ignition module. To do this remove the thermometer from the front of the dock. The module should be visible. Unscrew the cap and place the battery in (negative end first). Replace the cap and thermometer and you're ready to connect the gas bottle to the oven.





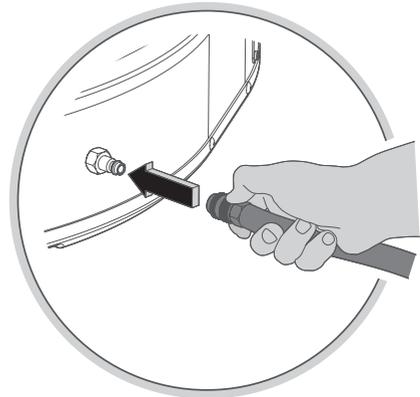
## CONNECTING THE GAS HOSE

---

To attach the quick connection gas hose to your Dome/Dome XL pull the collar back on the connector and place the hose onto the gas inlet. When you release the collar it should return to its original position freely. This connection must be tested for leaks before using the oven.

Inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. Any replacement hose assembly or pressure regulators shall be that specified by Gozney, for more details visit the Gozney website. [www.gozney.com](http://www.gozney.com). Keep the gas hose away from any heated surface(s).

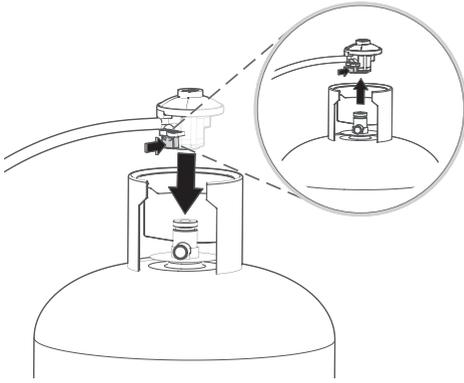
Be cautious of placement as poor placement increases the hazard of tripping over the hose and tipping the supply cylinder.



## WARNING

---

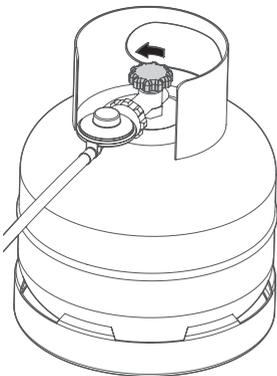
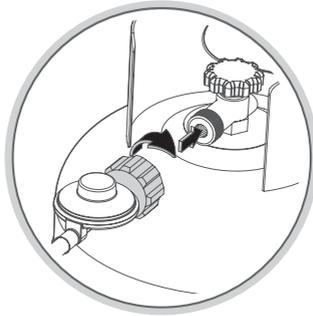
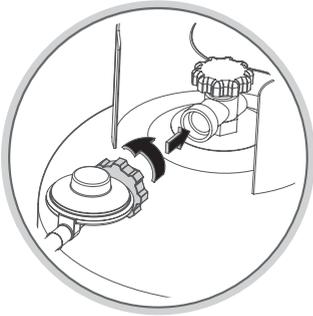
If you plan on storing Dome/Dome XL with the gas hose disconnected, ensure cap is installed over the gas inlet to prevent debris entering the inlet.



## PUSH FIT REGULATOR

---

Make sure the lever is in the horizontal position so the button can be pressed. Pressing in the button, place the regulator onto the gas bottle. After releasing the button, turn the lever to a vertical position. This connection must be tested for leaks before using the oven.

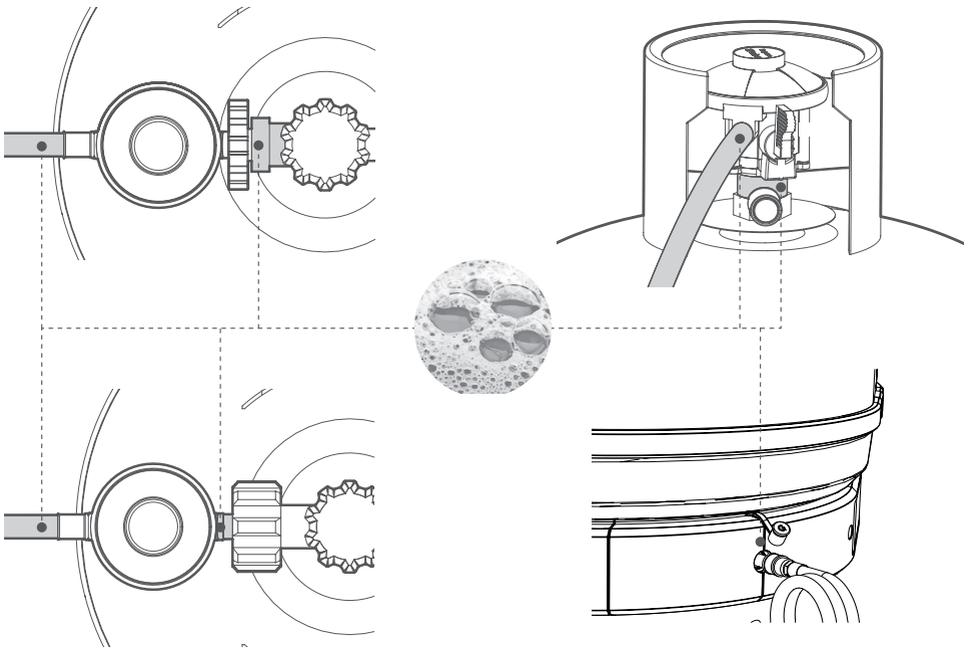


## CLOCKWISE / ANTICLOCKWISE REGULATOR

---

Ensure the gas bottle is turned off. Align the regulator and the gas bottle threads and carefully begin to tighten ensuring the threads aren't crossed. Continue to tighten until a tight fit has been made. This connection must be tested for leaks before using the oven.

# Testing for Leaks



## WARNING

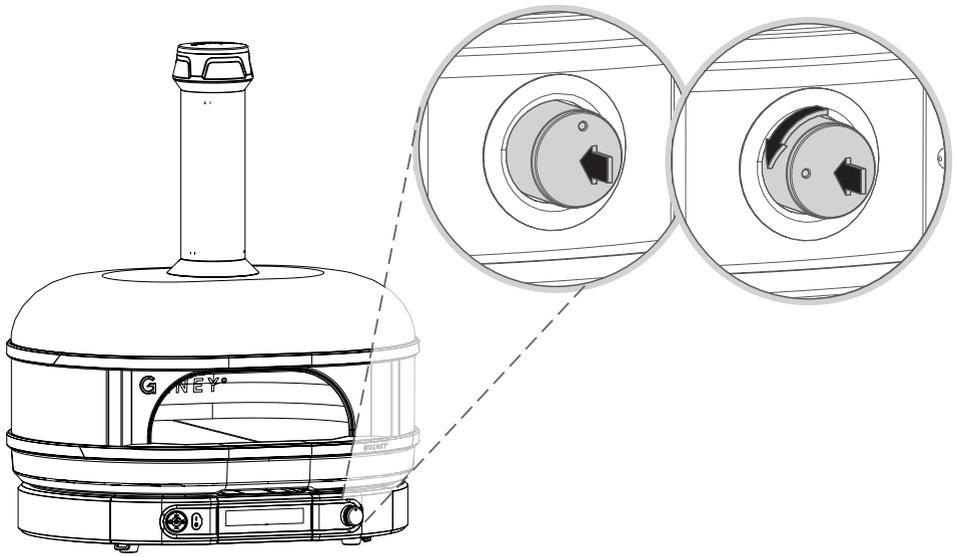
You should always check for gas leaks every time you disconnect and reconnect a gas fitting. Never ignite burners when leak checking.

To test for gas leaks, apply a mixture of soapy water with a brush to the highlighted areas and any cracks along the hose. If a leak is present the solution will bubble.

If there is a leak at the hose to oven connection, re-tighten the fitting with a spanner and check for leaks by applying a soap-and-water solution to the highlighted areas with a brush. If a leak persists turn off the gas and **DO NOT OPERATE THE OVEN**.

If there is a leak at the valve connection, remove LPG cylinder. Do not operate oven. Use a different LP cylinder and recheck for leaks with the soap-and-water solution.

# Ignition



Remove the stone retention wedges before lighting the oven.

To light the gas burner:  
Press the control dial in and turn it to the 9 o'clock position until you hear a clicking sound and the burner ignites.

Rotate the control dial anti-clockwise to the 7 o'clock position, then hold it there for up to 30 seconds to ensure the Flame Failure Device has disengaged. Firmly push the control dial inwards and then release.



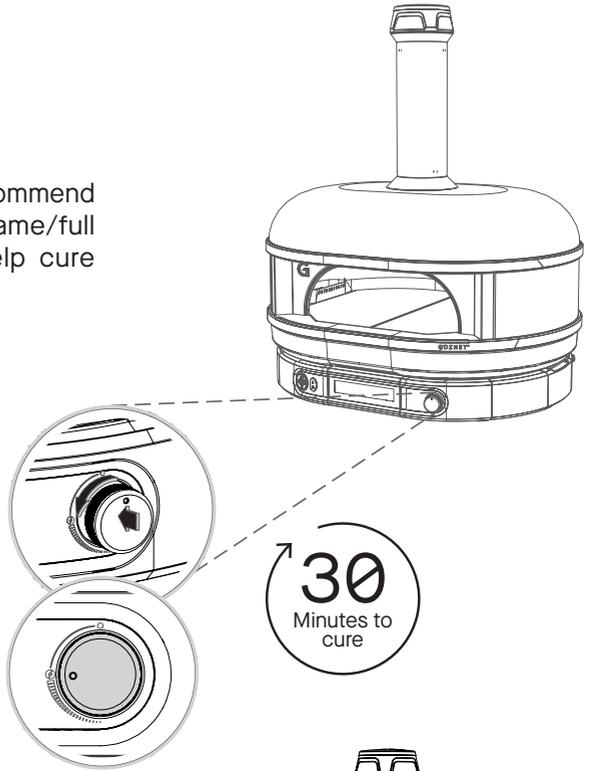
## WARNING

---

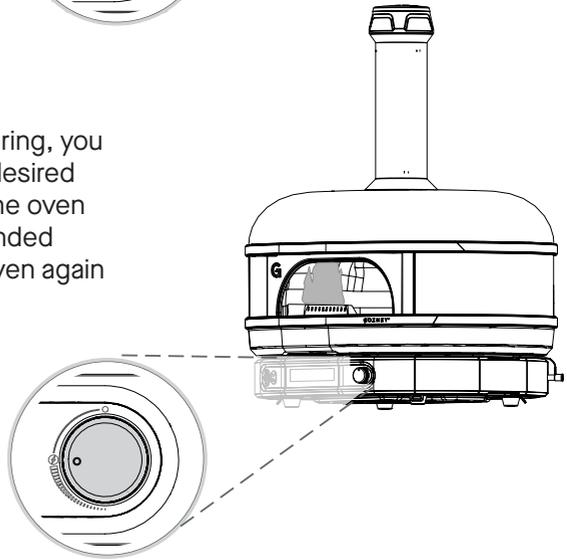
If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes, and repeat the lighting process.

# First Firing

On your first firing we highly recommend putting the burner on high flame/full power for 30 minutes to help cure the oven.

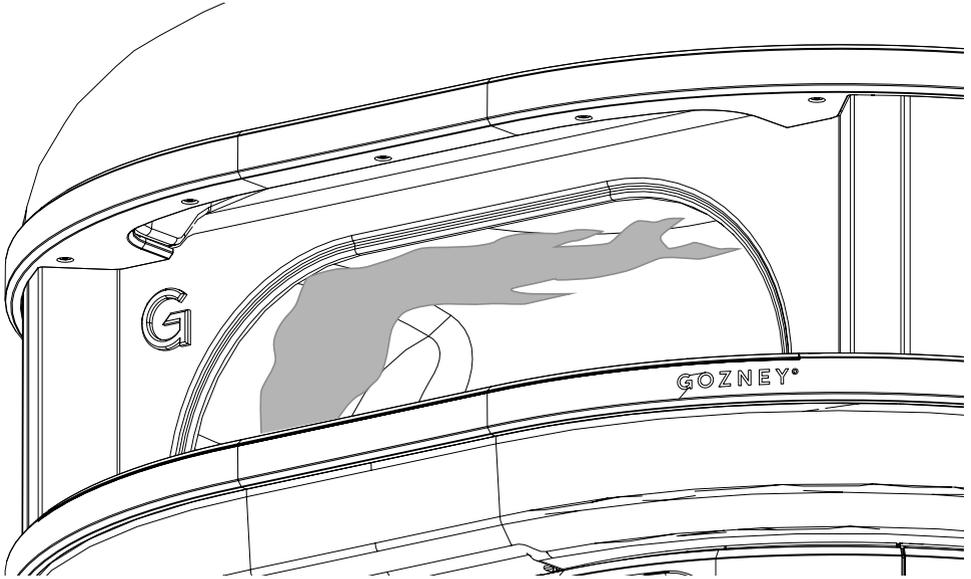


On subsequent firings after curing, you can bring the oven up to the desired temperature from ignition. If the oven has been dormant for an extended period, you should cure the oven again as if it was a first firing.



# Gas Flame

The flame should be yellow in colour and roll along the top of the oven.

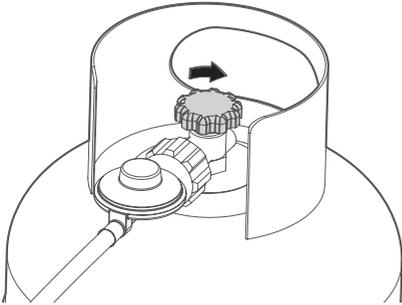


# Troubleshooting Gas Burner

PROBLEM OBSERVED	POSSIBLE REASONS	SOLUTION
Flame looks too small	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas cylinder is near empty</li> <li>• Gas cylinder is too small</li> <li>• Ambient temperature is below 0°C/32°F</li> <li>• Blocked burner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Try replacing the gas cylinder if it is empty.</li> <li>• The cannister maybe too small. We recommend a 9kg/20lb gas bottle as a minimum and over 13kg/40lb for optimum performance.</li> <li>• If the ambient temperature is below 0°C/32°F it is to be expected that a loss of power from the gas canister will occur.</li> <li>• The burner could be blocked, please refer to cleaning instructions available in this manual.</li> </ul>
Failure to ignite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ignition battery is empty</li> <li>• Blocked burner</li> <li>• Gas canister is empty</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If firing for the first time or replacing a gas bottle the burner can take up to 30 seconds for the gas to flow through the system. Keep the control dial in for 30 seconds after firing until the FFD disengages.</li> <li>• If the control dial is not making a clicking sound when pushed in try replacing the battery in the dock of the unit. Remove the thermometer display to expose the battery cap for the ignitor.</li> </ul>
Noisy Flame	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorrect ignition</li> <li>• Blocked Burner</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the burner is making a loud grumbling sound first turn the burner down to low flame and then back to high. If the sound continues turn the burner off for 5 minutes and retry igniting it. If the problem persists, review the cleaning and maintenance instructions to remove debris in the burner.</li> </ul>

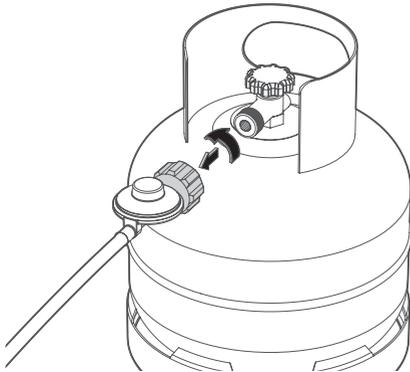
If the problem persists after trying the following solutions please contact Gozney for further support.

# Disconnecting Gas

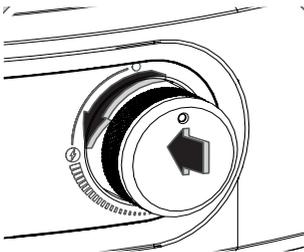


## CLOCKWISE / ANTICLOCKWISE REGULATOR

---



After cooking, be sure to turn off the gas from the gas canister first before turning off Dome/Dome XL. This will allow any gas left in the burner or pipe to be used up safely. Three minutes after turning the gas off it will be safe to remove the regulator and turn the control dial back to the off position.



This section details safety considerations and how to get the most from your oven when firing on solid fuel.

# 4

# Firing Up Solid Fuel

# First Firing

## INTRODUCTION

---

When firing the oven for the first time, it is important to slowly bring the oven up to temperature. This will help prevent thermal shock to the stone floor.

## SOLID FUEL SAFETY

---

Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!

Do not use treated or painted wood.

Do not use soft woods (pine and sappy woods) or freshly cut wood.



**WARNING:** Before lighting the oven, ensure you have adhered to the extraction specified in this manual. If you are unsure, do not use the oven.



Never use flammable liquids including, but not limited to, barbecue lighting fluid, petrol or lighter fluids to start or boost a fire in this oven. Keep all such liquids well away from the oven while it is in use. Never use unapproved fuel in your oven.



Do not throw wood or charcoal against the back or side walls of the oven, this may void the warranty.



**WARNING:** Do not pour or spray liquids onto the oven floor or into the oven interior as this can damage the oven and could void warranty.



**CAUTION:** Dispose of ashes in a safe manner, beware of hot embers even after the oven has cooled.

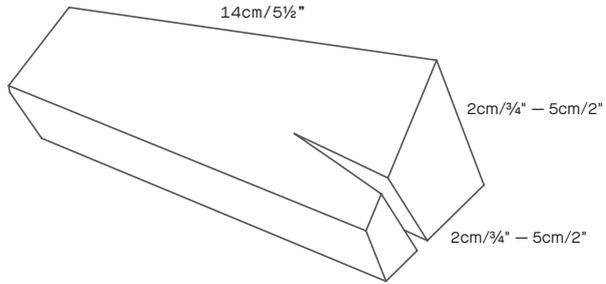


**CAUTION:** Do not use the wood fire control module without the wood rack. Improper use can cause damage to the wood fire control module (both sold separately).



Do not use a wood or charcoal fire without the duct grate fitted.

# Wood to Use



Quality of fuel is the most important factor when firing the oven on wood. It will determine the level of performance you will get from the oven.

## SIZE

---

Smaller is better, we recommend using small pieces of kindling at 14cm/5 1/2" by 2cm/3/4" — 5cm/2" by 2cm/3/4" — 5cm/2".

## MOISTURE CONTENT

---

16% is the optimum moisture level for your wood, but anywhere between 10-20% is good.

## TYPES OF WOOD

---

Kiln dried hard woods are best as they are dense and have a lot of energy to burn and will produce more heat than soft woods. Avoid using sappy woods and soft woods like pine as they tend to produce creosote which can build up in your burner and oven.

## WOOD TO USE

---

- Ash
- Alder
- Oak
- Beech
- Hickory
- Fruit trees, Apple, Pear etc.

## WOOD NOT TO USE

---

- Pine
- Fir
- Cedar
- Redwood
- Spruce
- Fatwood
- Processed woods e.g: painted or stained wood
- Sappy wood

## Charcoal to Use

As with wood, quality of fuel is the most important factor when firing the oven on charcoal. It will determine the level of performance you will get from the oven.

### SIZE

---

We recommend using medium pieces of charcoal around 5cm/2" to 10cm/4" in diameter.

### MOISTURE CONTENT

---

Charcoal must be completely dry. Store in a dry, well-ventilated place and avoid any moisture absorption, as damp charcoal will be hard to light and produce excess smoke.

### TYPES OF CHARCOAL

---

The best fuel is chemical-free, restaurant-grade lumpwood charcoal. Bincho-tan or other natural charcoals can also be used, offering a cleaner burn, longer heat, and minimal smoke.

### CHARCOAL TO USE

---

- Restaurant-grade lumpwood charcoal
- Hardwood based charcoal (oak, beech, ash, hickory, fruitwoods etc)
- Bincho-tan

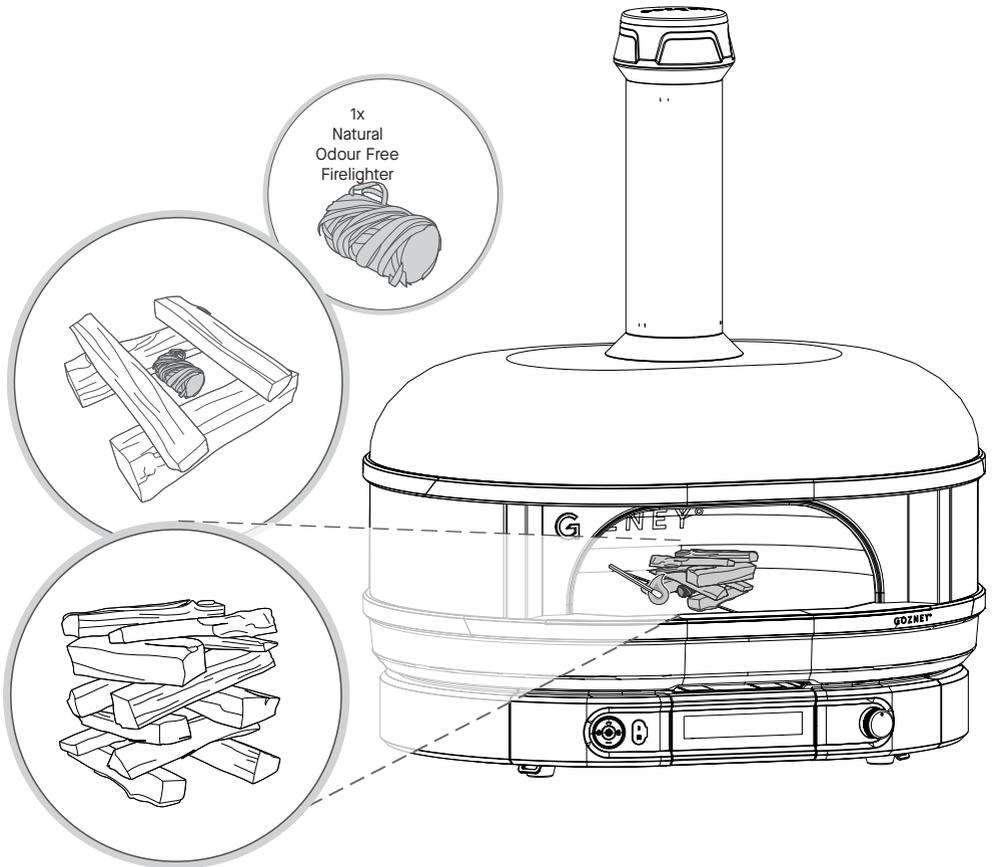
### CHARCOAL NOT TO USE

---

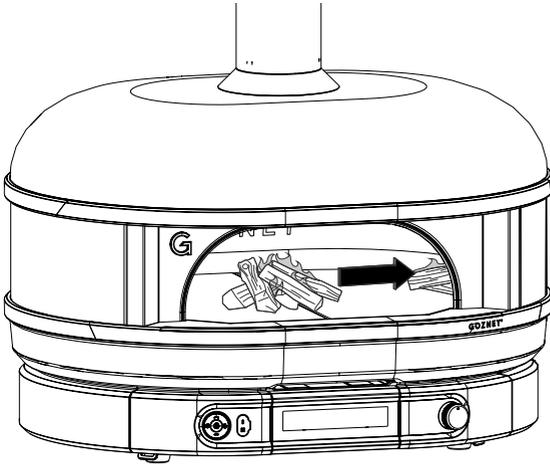
- Charcoal briquettes (contain additives)
- Self-lighting charcoal (chemical accelerants)
- Damp or reclaimed charcoal
- Softwood-based charcoal (burns too fast, low heat)

# Fire Starting on wood

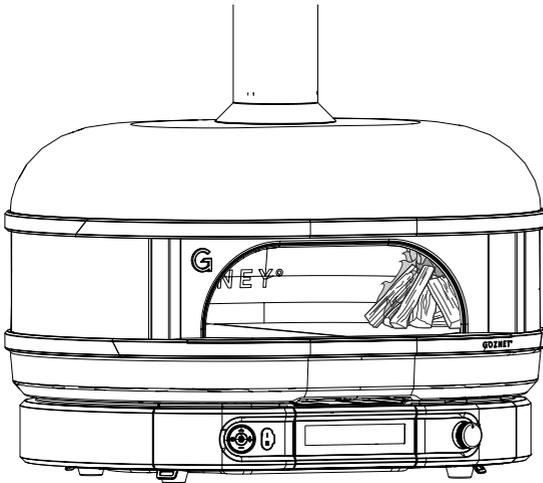
On first fire up follow the below procedure but ensure the fire is kept at a moderate level for 30-60 mins.



## Moving the Fire (any solid fuel)

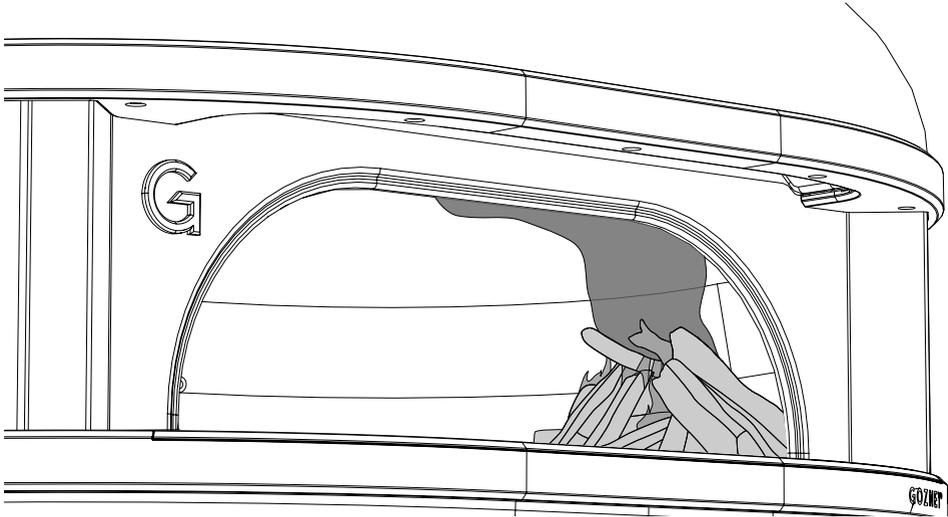


Once the fire has established itself in the centre of the oven push it over to the right of the oven (over the duct grate). Continue to feed it for approximately 30 minutes or until the oven is fully saturated. Once saturated continue to add wood to the fire to keep a rolling flame across the top of the oven.



Do not use a wood or charcoal fire without the duct grate fitted.

The flame from the wood fire should roll across the length of the oven's roof. Avoid overfeeding the fire, there should never be flames coming out the mouth of the oven. If you are struggling to get a good flame, ensure the wood you are using follows our guidelines at the beginning of this chapter.



## FINISHED COOKING

---

Allow the fire to die down until there are no naked flames and only embers remain. The door can then be placed in the closed position to retain heat.

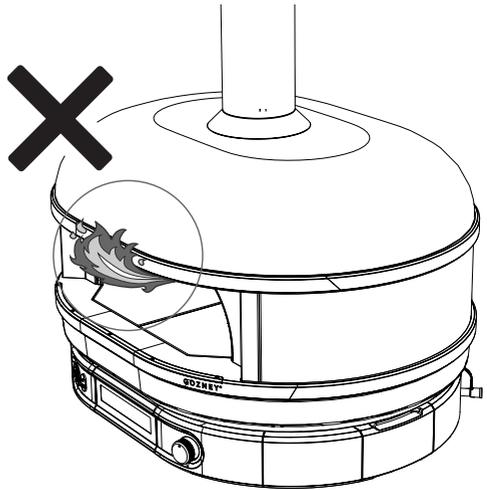
## COOKING WITH WOOD TIPS

---

For the best results and ease of cooking, be sure to use kiln dried wood with a moisture content of 20% or less.

Standard logs (including kiln dried) should not be stored in a commercial kitchen. Only solid fuels that have been HACCP certified (Hazard Analysis and Critical Control Point) are permitted to be stored in commercial kitchen locations. Please contact Gozney Ovens for more information on HACCP certified fuels.

FLAME TYPE AND TEMPERATURE	RECIPE EXAMPLES	WOOD SIZE AND TYPE	USING THE DOOR
Large rolling flames. Temperatures of 399°C+ / 750°F+	Fast cook times such as Neapolitan pizza.	Lots of small piece of kiln dried hard wood kindling. (2.5-5cm/1-2")	DO NOT USE THE DOOR.
Small flames. Temperatures of 204-343°C/ 400°F-650°F	Finishing meats, charring vegetables or small items in a cast iron dishes such as lasagna.	Large pieces of kiln dried hard wood. (5-10cm/2-4")	OK to use door when ajar do not close or leave unattended.
Embers, fires died down. <204°C/<400°F	Slow roasting meats or vegetables. Baking breads.	Fire left to die down after the oven has been saturated.	OK to use door in closed or ajar positions.



## FUEL OVERLOADING

---

Overloading is dangerous and can cause excess smoke and flame. There should never be flames coming out the mouth of the oven, if this happens step away from the oven and wait for the fire to die down.

## REFUELING ONTO A LOW FIRE BED

---

If there is insufficient burning material in the fire bed to light a new fuel charge, excessive smoke emission can occur. Refueling must be carried out onto a sufficient quantity of glowing embers and ash that the new fuel charge will ignite in a reasonable period. If there are too few embers in the fire bed, add suitable kindling to prevent excessive smoke.

## CLEANING THE OVEN

---

The oven floor should reach temperatures of 650°F to start “self-cleaning”. To do this raise the temperature of the oven to above 343°C/650°F for a period of three hours.

## ASH DISPOSAL

---

After 24 hours ashes can still be hot. When removing ash from your oven, a non-combustible tool must be used at all times.

- Ash should be placed in a metal container, with tight fitting lid and removed using a non-combustible ash shovel.
- The closed container of ashes should be placed in a safe place until thoroughly cooled.

Your guide to general maintenance.

# 5

# General Maintenance

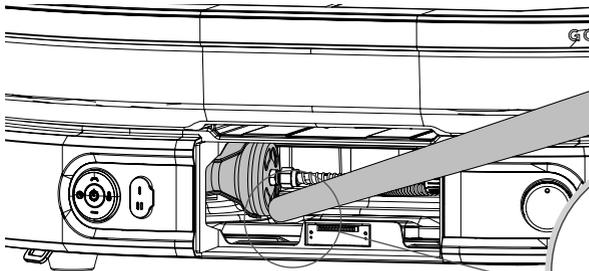
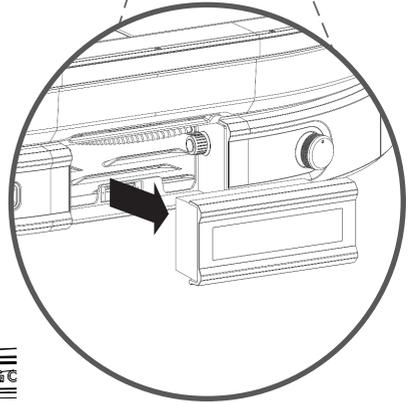
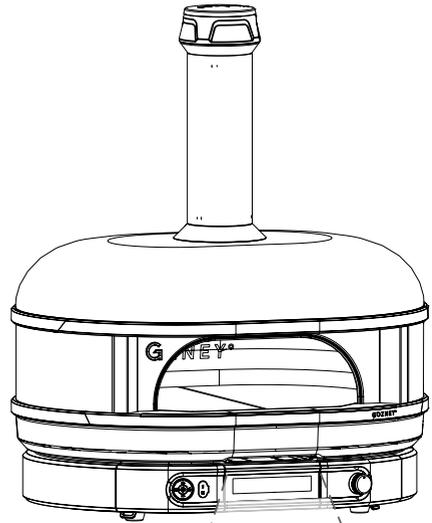
# Maintenance

## CLEANING THE VENTURI

---

If your burner's flame is overly yellow or making more noise than usual you may have debris blocking the venturi. When the oven is turned off, disconnect it from the gas and let it cool.

Use a vacuum cleaner with a plastic attachment to remove any debris. It's good practice to check the inside of the dock for debris regularly (weekly). Do not interact with the gas system.

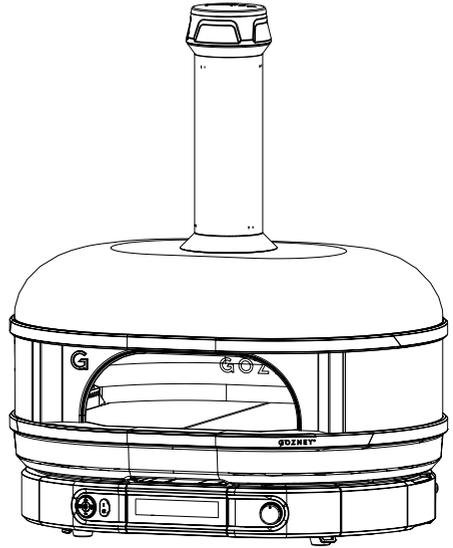


# Cleaning the Oven

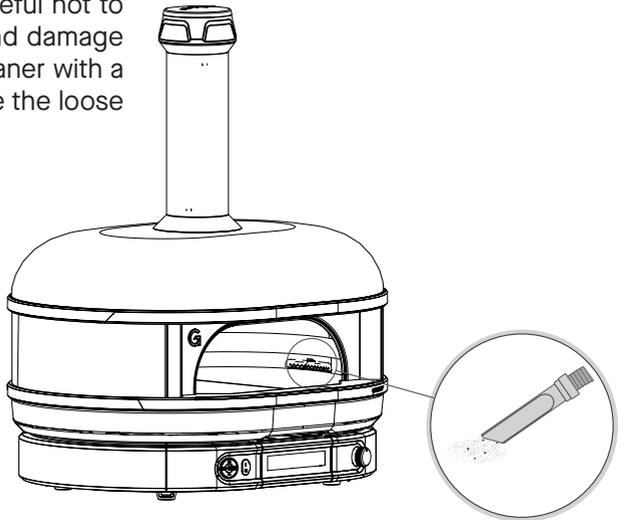
## INTERNAL

---

The best way to clean the inside of Dome/Dome XL is to burn off any food debris or soot that is left behind. When the oven is over 343°C/650°F it will start self cleaning and any burnt on food will burn off after a period of three hours.



If there is any soot or debris left, wait for the oven to cool down and use a soft brush to dislodge, being careful not to apply too much pressure and damage the oven. Use a vacuum cleaner with a plastic attachment to remove the loose debris from the oven.

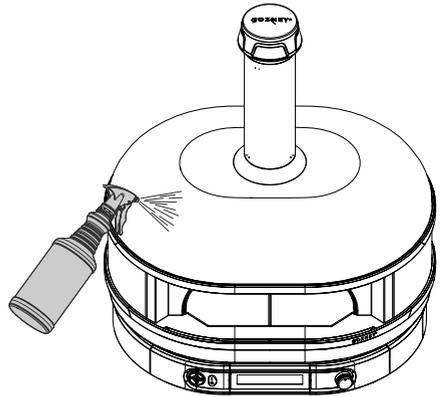


## EXTERNAL

---

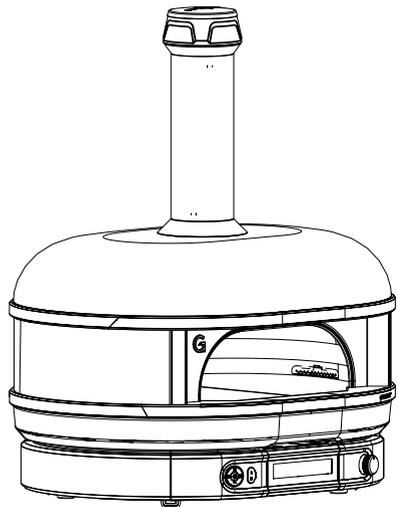
For the exterior of the oven use a non caustic bleach free cleaning spray on the dirty areas. Clean the area with warm soapy water and a sponge or non abrasive dish cloth and then wipe clean with paper towels.

Avoid spraying directly onto the oven, thermometer, control dial or control buttons. Always spray onto a cloth first before wiping the oven.

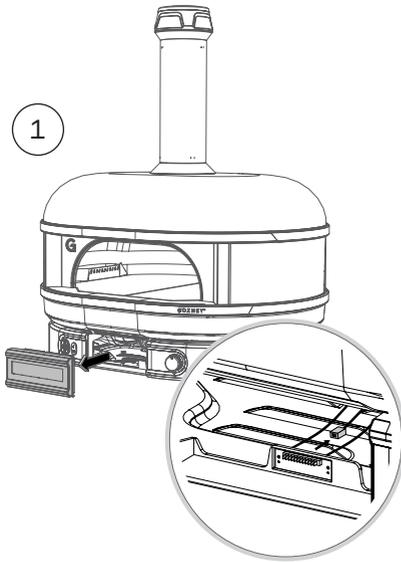


When the oven isn't in use it should be kept under cover away from rain. If you are placing a cover directly on Dome/ Dome XL, ensure it's completely cooled down before covering.

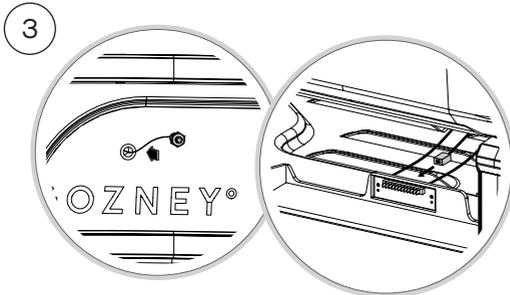
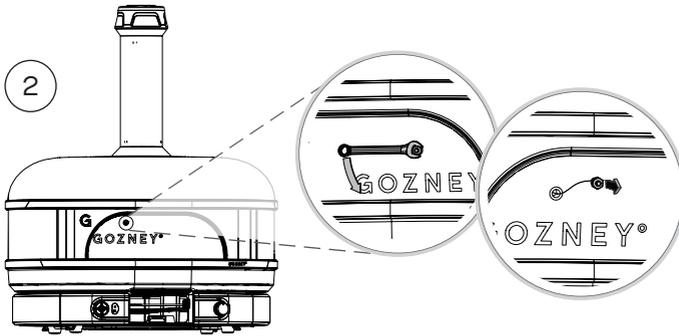
When using the oven after a long spell of no use, we recommend firing the oven as if it is a first firing.



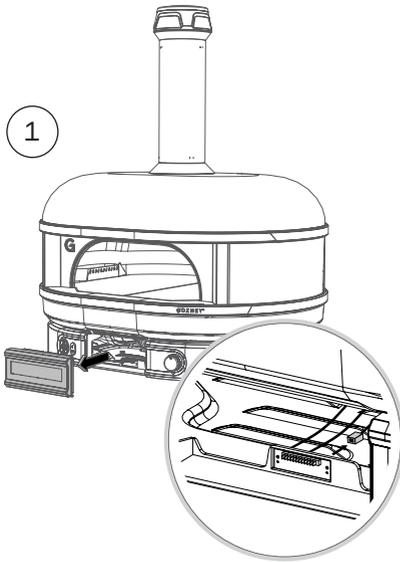
# Replacing the Air Temperature Probe



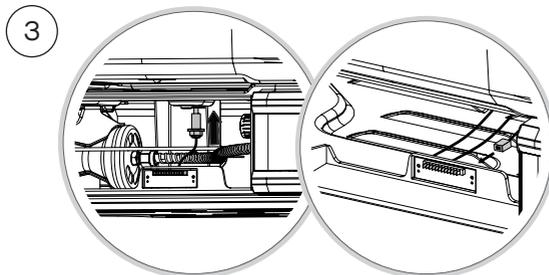
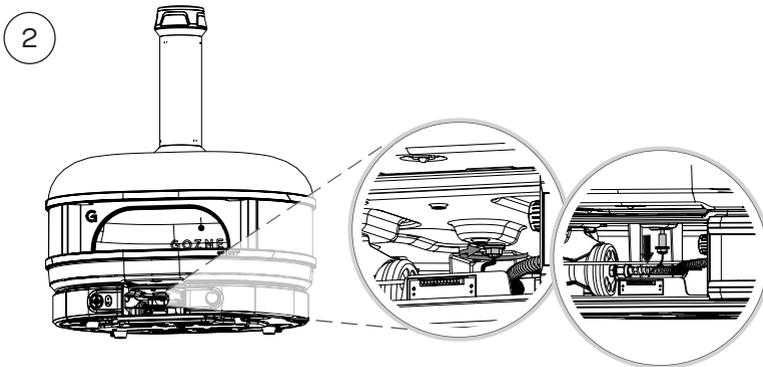
Only when the oven is cold, remove the thermometer from the dock. Use a 13mm spanner to unscrew the old probe from inside the core and replace it with the new one. Thread the cable back through to the core of the oven, retrieve it from inside the dock and plug it back into the thermometer PCB. If more access is required remove the rear plastic dock panel by unscrewing the two torx screws. Do not interact with the gas system.



# Replacing the Floor Temperature Probe



Only when the oven is cold, remove the thermometer from the dock. Use a 10mm spanner to unscrew the old probe from the roof of the dock, replacing it with the new one. Plug it back into the thermometer PCB. If more access is required remove the rear plastic dock panel by unscrewing the two torx screws. Do not interact with the gas system.



GOZNEY°

**GOZNEY°**

US DOC-0890

Manuel technique

# Dome & Dome XL

**Cuisinez facilement avec Live-Fire.**

# Introduction



## DANGER

---

### Si vous détectez une odeur de gaz :

Coupez le gaz de l'appareil.

Éteignez toute flamme nue.

Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers.



## AVERTISSEMENT

---

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Une bouteille de GPL qui n'est pas connectée pour être utilisée ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

## **Le présent manuel d'instructions contient des informations importantes pour l'assemblage correct et l'utilisation sécurisée de l'appareil.**

Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil. Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.

Ne jamais utiliser cet appareil dans des endroits clos. Le non-respect de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion susceptible de provoquer des dommages matériels, des blessures corporelles voire mortelles.

—  
Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

—  
Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 1,5 m (5 pi) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.

—  
Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (24 pi) d'un liquide inflammable.

—  
Ne pas remplir le récipient de cuisson au-delà de la limite des dimensions de la porte. Les liquides chauffés conservent des températures brûlantes longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson avant que les liquides aient refroidi à 45 °C (113 °F) ou moins.

En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu causé par de l'huile ou de la graisse avec de l'eau.

—  
Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.

—  
Ne modifiez pas l'appareil.

—  
Toujours remettre le capuchon de raccord rapide lorsque le tuyau de gaz est déconnecté.

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

# Contenu

CONSEILS GÉNÉRAUX	7
GARANTIE	9
PRÉSENTATION DU PRODUIT	10
SPÉCIFICATION DE GAZ	12
1 FONCTIONNEMENT ET INSTALLATION	14
CONSIDÉRATIONS DE SÉCURITÉ	15
FEU	16
MONOXYDE DE CARBONE	16
2 INSTALLATION ET ACCESSOIRES	18
RÉGLAGE DES PIERRES	19
INSTALLATION DE LA PROTECTION DU BRÛLEUR ET DE LA GRILLE DE CONDUIT	20
DÉPLACEMENT DU FOUR	21
EMPLACEMENT DU FOUR	23
ASSEMBLAGE DU TUBE DE FUMÉE	25
AFFICHAGE DU THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE	26
CONNEXION DES ACCESSOIRES	30
RÉGLAGE DE L’AFFICHAGE DU THERMOMÈTRE	31
RÉGLAGE DE L’AFFICHAGE DU THERMOMÈTRE	32
3 ALLUMER LE GAZ	36
RACCORDEMENT AU GAZ	37
SÉCURITÉ DU GAZ	38
INSTALLATION DE LA PILE DE L’ALLUMEUR	40
RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ	41
RÉGULATEUR DANS LE SENS HORAIRE/ ANTI-HORAIRE	42
RECHERCHE DE FUITES	43
ALLUMAGE	44
PREMIER ALLUMAGE	45
DÉPANNAGE DU BRÛLEUR À GAZ	47
DÉBRANCHEMENT DU GAZ	48

4 ALLUMAGE COMBUSTIBLE SOLIDE	50
PREMIER ALLUMAGE	51
BOIS À UTILISER	52
CHARBON À UTILISER	53
ALLUMAGE DU FEU AU BOIS	54
DÉPLACEMENT DU FEU	55
5 ENTRETIEN GÉNÉRAL	61
NETTOYAGE DU VENTURI	62
NETTOYAGE DU FOUR	63
REPLACEMENT DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE DE L'AIR	65
REPLACEMENT DE LA SONDE DE TEMPÉRATURE DU SOL	66

## CONSEILS GÉNÉRAUX

---

Le Dome/Dome XL devient extrêmement chaud et ne doit pas être utilisé par des enfants. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil pendant ou après son fonctionnement. Le Dome/Dome XL peut rester chaud pendant plusieurs heures après utilisation.

Ne pas utiliser sous un appartement, un balcon ou une terrasse.

Toujours garder le Dome/Dome XL couvert et protégé de la pluie lorsqu'il n'est pas utilisé.

Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

Le Dome/Dome XL ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre espace clos.

Le Dome/Dome XL ne doit pas être utilisé sur un bateau, dans un camping-car ou dans toute autre zone confinée.

L'assemblage et le fonctionnement du four doivent être effectués par une personne compétente.

La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut altérer la capacité du consommateur à assembler ou à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.

N'utiliser aucun ustensile en plastique ou en verre dans le Dome/Dome XL.

Utiliser des gants résistants à la chaleur lors de l'utilisation du four.

Ne pas introduire d'objets dans le Dome/Dome XL dont les dimensions dépassent celles de l'ouverture du four.

Ne pas remplir excessivement le Dome/Dome XL et ne pas couvrir le brûleur.

Ne pas déplacer le Dome/Dome XL lorsqu'il est en fonctionnement. Laisser le Dome/Dome XL refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger.

Le thermomètre du Dome/Dome XL utilise une sonde située sous la surface pour mesurer la température de cuisson du four. Programmé pour une précision à température de cuisson, un léger décalage est à prévoir pendant la montée et la descente en température, le temps que la chaleur imprègne la pierre.

Ne pas utiliser le Dome/Dome XL par vent fort. Le vent peut éteindre la flamme et provoquer une pression d'air irrégulière, faisant sortir la flamme et la chaleur à l'arrière du Dome/Dome XL. Utiliser un pare-vent dans les zones dégagées, en le maintenant à plus de 45 cm (1 pi 5 po) de l'appareil.

Ne pas verser d'eau sur la pierre de cuisson, car cela pourrait la fissurer et imbiber l'isolation du four, réduisant ainsi la température et ralentissant la montée en chaleur.

---

Ne pas porter de vêtements amples ou inflammables à proximité du Dome/Dome XL.

---

Ne pas utiliser la porte lorsque le brûleur à gaz est allumé.

---

Les pièces scellées par le fabricant ou l'agent ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

---

Ne jamais utiliser le gaz et le bois simultanément, car cela pourrait endommager gravement le four.

---

Ne jamais utiliser le brûleur à gaz pour allumer le bois.

---

Ne jamais convertir le type de combustible. Ne pas modifier les raccords de gaz.

---

Laisser le four refroidir pendant au moins 3 heures avant de tenter de le déplacer ou de le toucher.

---

Pour les pièces de rechange, contactez-nous à [enquiries@gozney.com](mailto:enquiries@gozney.com)/  
[inquiries@gozney.com](mailto:inquiries@gozney.com).

Pour les pièces détachées, contactez [warranty@gozney.com](mailto:warranty@gozney.com)

## GARANTIE

---

Votre Dome/Dome XL est fourni avec une garantie standard d'un an, portée à une garantie limitée de cinq ans si vous enregistrez votre produit dans les 60 jours suivant l'achat. Consultez [www.gozney.com/pages/warranty](http://www.gozney.com/pages/warranty) pour les conditions générales complètes.

Rendez-vous sur [www.gozney.com/pages/register-product](http://www.gozney.com/pages/register-product) pour enregistrer votre produit dès maintenant, ou scannez le code QR ci-dessous avec votre téléphone.

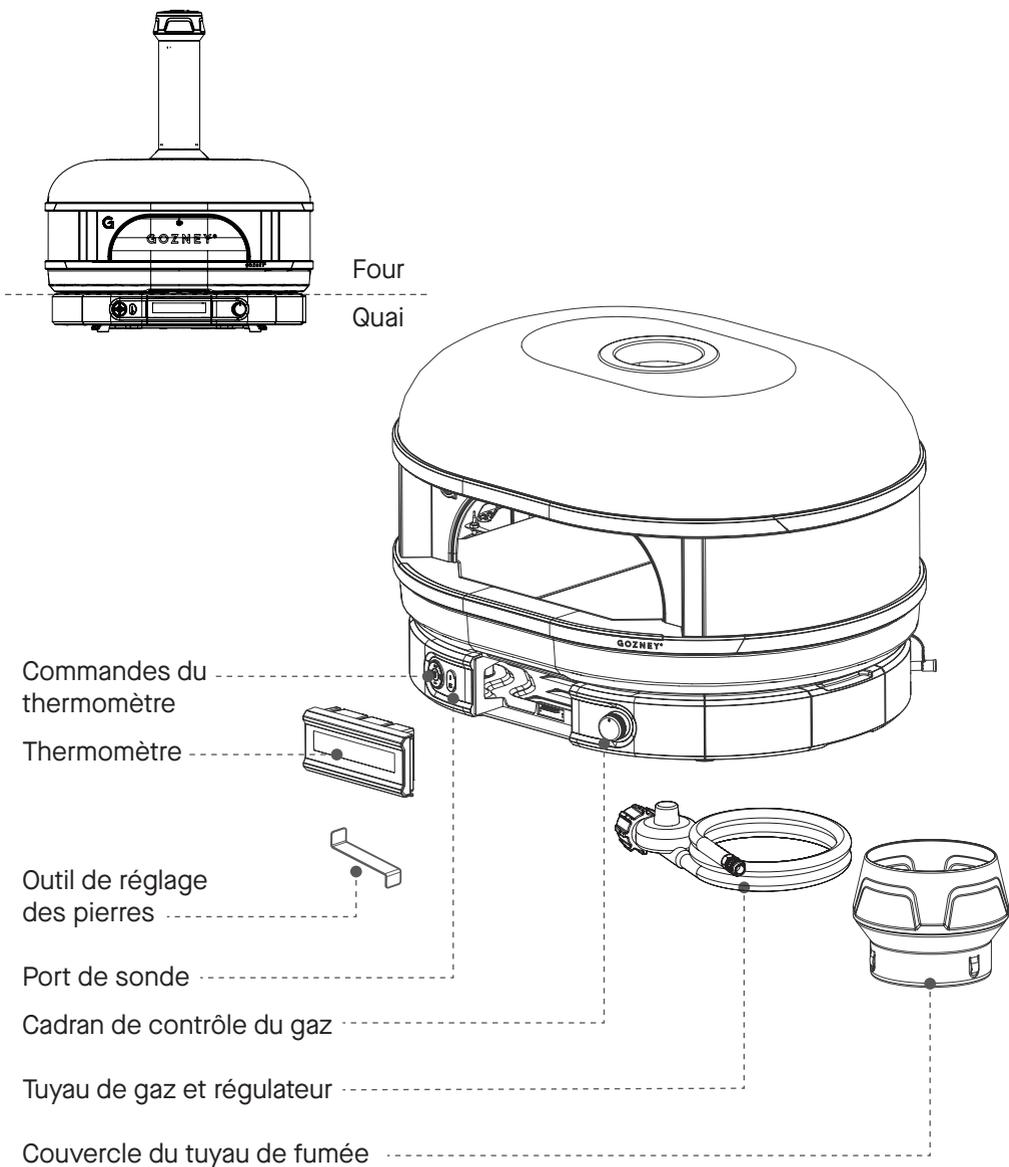


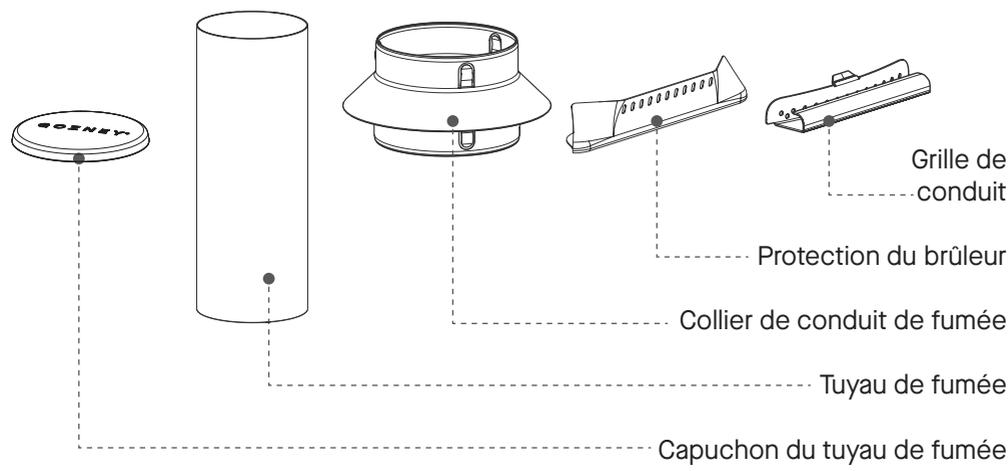
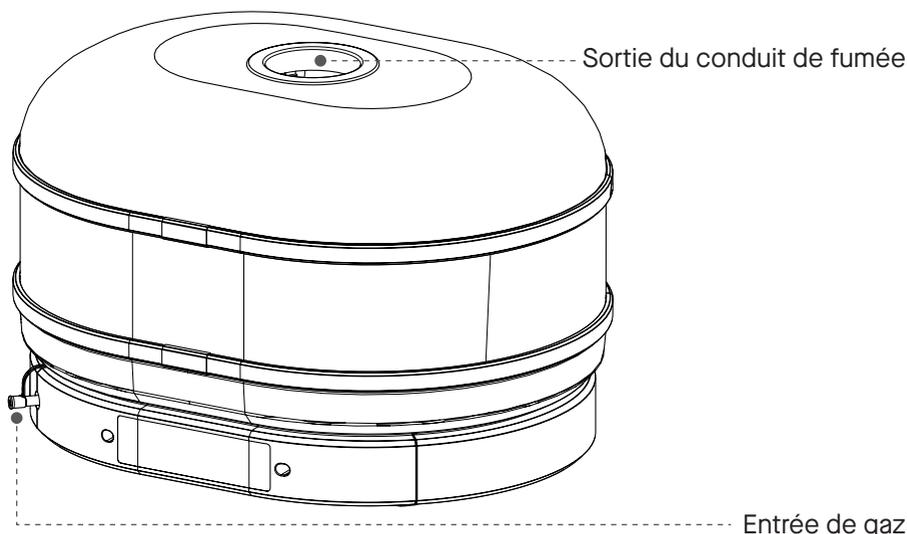
## FIN DE VIE

---

En fin de vie du produit, le jeter de manière responsable.

## Présentation du produit – Contenu de la boîte





# Spécification de gaz

Gozney Group Ltd, Bobbys, Third floor, The Square, 2-12 Commercial Rd, Bournemouth BH2 5LP	
Nom du dispositif :	Gozney Dome Gozney Dome XL
N° du modèle/type :	Dome : GOZ-2676 Dome XL : GOZ-2509
Nom commercial :	Gozney

## Configuration GPL

Taille de l'injecteur (mm)	Dome - 1,66 mm Dome XL - 1,86 mm
BTU/heure	Dome - 31 390 BTU/h Dome XL - 36 850 BTU/h
Type de gaz	GPL
Pression du gaz	11 po de carbure de tungstène



**Intertek**

Numéro de contrôle :  
Conforme à la norme ANSI Z21.58  
Certifié conforme à la norme CSA N° 1.6  
Conforme à la norme CSA/ANSI Z21.1

Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.

**AVERTISSEMENT** : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir hors de la portée des jeunes enfants.

**AVERTISSEMENT!** N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer l'appareil!

Cette section décrit le fonctionnement et l'installation corrects d'un « Dome » Gozney.



# **Fonctionnement et Installation**

## CONSIDÉRATIONS DE SÉCURITÉ

---

Cet appareil doit être installé sur une base solide et plane avant d'être utilisé.

**AVERTISSEMENT :** Cet appareil chauffe rapidement, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement. Laissez refroidir à 45 °C (115 °F) avant de le déplacer ou de le ranger.

**AVERTISSEMENT :** Tenez-le hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

L'unité du Dome/Dome XL et le brûleur doivent toujours être bien ventilés.

—  
Ne déplacez pas et ne laissez pas le Dome/Dome XL sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

—  
Ne pas utiliser le Dome/Dome XL par vent fort. Le vent peut éteindre la flamme.

—  
Ne portez pas de vêtements amples ou de manches inflammables.

—  
Ne couvrez pas la bouche du four lorsqu'il y a une flamme active ; cela endommagerait le four.

—  
Ce four n'est pas destiné à être installé dans ou sur des véhicules à but récréatif.

Le dispositif peut avoir des bords tranchants ! Veuillez faire preuve de prudence.

—  
NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages dans le fond du four, ni recouvrir entièrement le quai avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur et créer un risque d'incendie.

—  
En cas de pluie, neige, grêle, verglas ou toute autre forme de précipitation pendant la cuisson avec de l'huile ou de la graisse, couvrez immédiatement le récipient de cuisson et éteignez les brûleurs ainsi que l'alimentation en gaz de l'appareil. Ne tentez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson. Ne placez pas de récipient de cuisson vide sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

**AVERTISSEMENT :** Contactez votre municipalité locale pour connaître les codes de construction applicables à l'utilisation, à l'installation et au fonctionnement des appareils de barbecue extérieurs.

## INCENDIE

---

La plupart des incendies sont causés par une accumulation de graisse ou (en cas d'utilisation du gaz) par un mauvais raccordement au gaz. En cas d'incendie, veillez à ce que toutes les personnes et tous les animaux domestiques soient tenus aussi éloignés que possible.

Utilisez un extincteur si possible, mais si l'eau est le seul produit ignifuge disponible, trempez soigneusement la zone autour de l'appareil. Lorsque vous pulvérisez de l'eau sur le Dome/Dome XL lui-même, n'utilisez pas un jet d'eau puissant, car cela pourrait provoquer des éclaboussures de graisse brûlante, ce qui entraînerait une nouvelle propagation du feu.

Lorsque vous cuisinez avec de l'huile ou de la graisse, ayez un extincteur de type BC ou ABC à portée de main. En cas d'incendie causé par de l'huile ou de la graisse, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir l'incendie.

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, à défaut, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, à la norme ANSI/NFPA 58 sur le stockage et la manipulation des gaz de pétrole liquéfiés, ou aux normes CSA B149.1 (installation du gaz naturel et du propane) et CSA B149.2 (stockage et manipulation du propane).

## MONOXYDE DE CARBONE

---

Le monoxyde de carbone est un gaz hautement toxique qui peut être produit lorsque l'appareil n'est pas suffisamment ventilé.

Nous recommandons donc d'utiliser les combustibles gazeux dans un endroit bien ventilé, à l'abri du vent direct, et de ne jamais couvrir la bouche du four en présence d'une flamme nue.

Il est difficile de savoir si votre appareil produit du monoxyde de carbone car c'est un gaz inodore et incolore.

Il peut toutefois provoquer les symptômes suivants lorsque vous y êtes exposé :

- Sensation d'oppression au niveau du front
- Maux de tête
- Faiblesse
- Vertiges
- Nausée
- Vomissement
- Coma, convulsions intermittentes
- Dépression du rythme cardiaque, ralentissement de la respiration.

Si l'exposition a été grave, elle peut entraîner la mort.

Veuillez suivre les réglementations locales et installer un avertisseur de CO si nécessaire.

Cette section décrit l'installation du four et des accessoires fournis avec votre Dome/Dome XL.

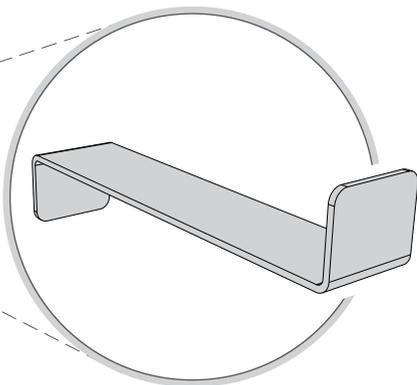
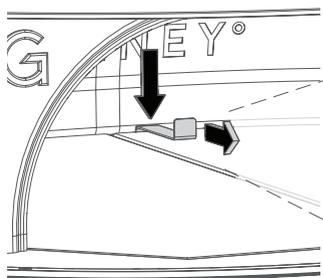
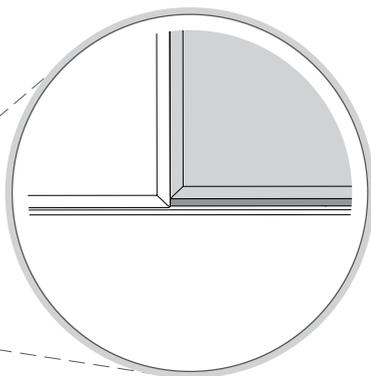
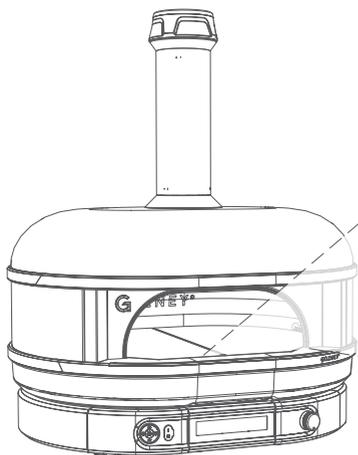
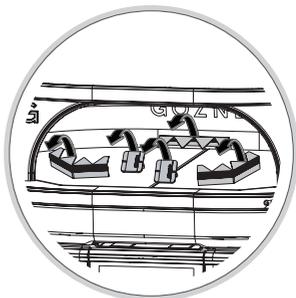
# 2

# **Installation et accessoires**

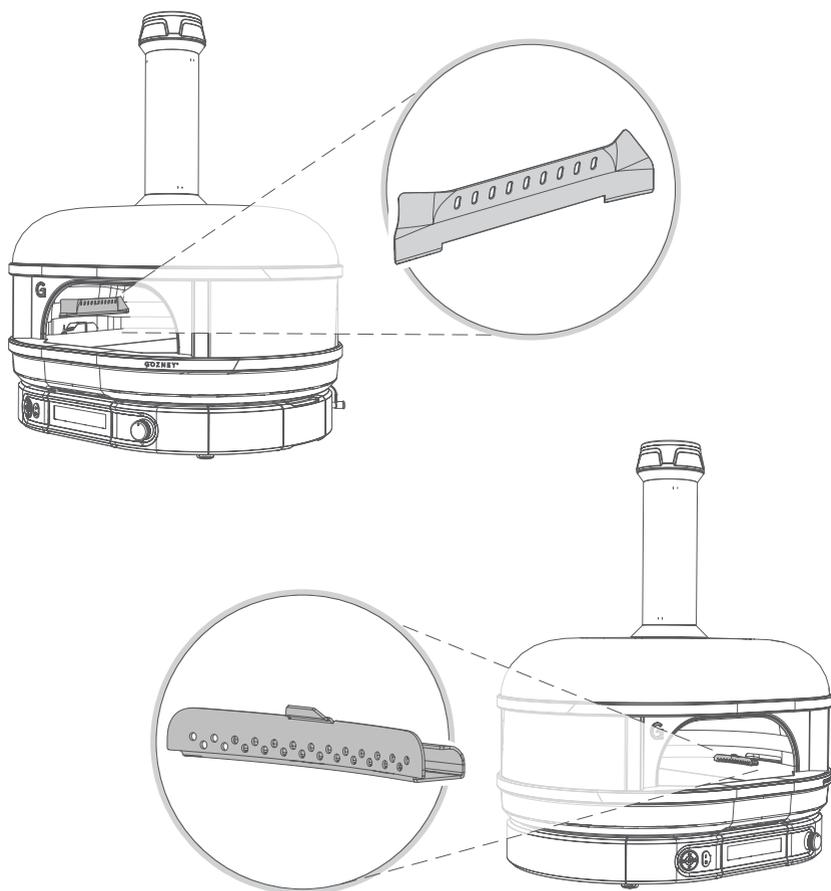
## Réglage de la pierre

Avant d'utiliser le Dome/Dome XL, il est important de retirer les cales de maintien bleues en pierre ainsi que les autres matériaux d'emballage présents à l'intérieur du four.

La conception amovible des pierres du Dome/Dome XL signifie qu'elles ne sont pas fixées à l'intérieur du four et peuvent donc reculer pendant le transport. S'il y a un grand écart visible à l'avant des pierres, vous pouvez utiliser l'outil de réglage des pierres fourni pour accrocher l'arrière de la pierre et la tirer vers l'avant.



## Installation de la protection du brûleur et de la grille de conduit



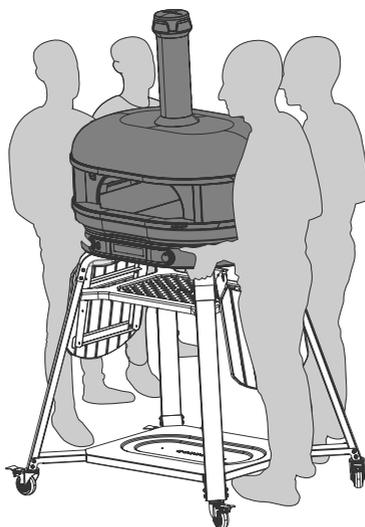
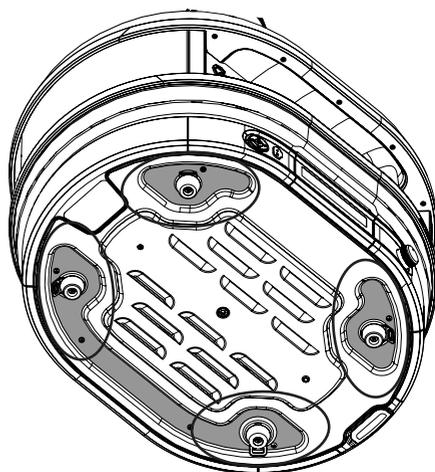
Lors de l'installation de la protection du brûleur et de la grille de conduit, assurez-vous que les pierres sont centrées. Il peut être nécessaire de les ajuster en conséquence.

## Déplacement du four

Les sangles de levage situées sur la partie inférieure du four ne peuvent être utilisées qu'une seule fois. Veuillez les retirer une fois le four installé à son emplacement final et utilisez les poignées situées à la base du four.

Ne déplacez jamais le Dome/Dome XL lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

N'essayez jamais de déplacer le four tout seul. Le four doit être soulevé par quatre personnes. Ne soulevez l'appareil qu'en utilisant les poignées situées à la base du four.



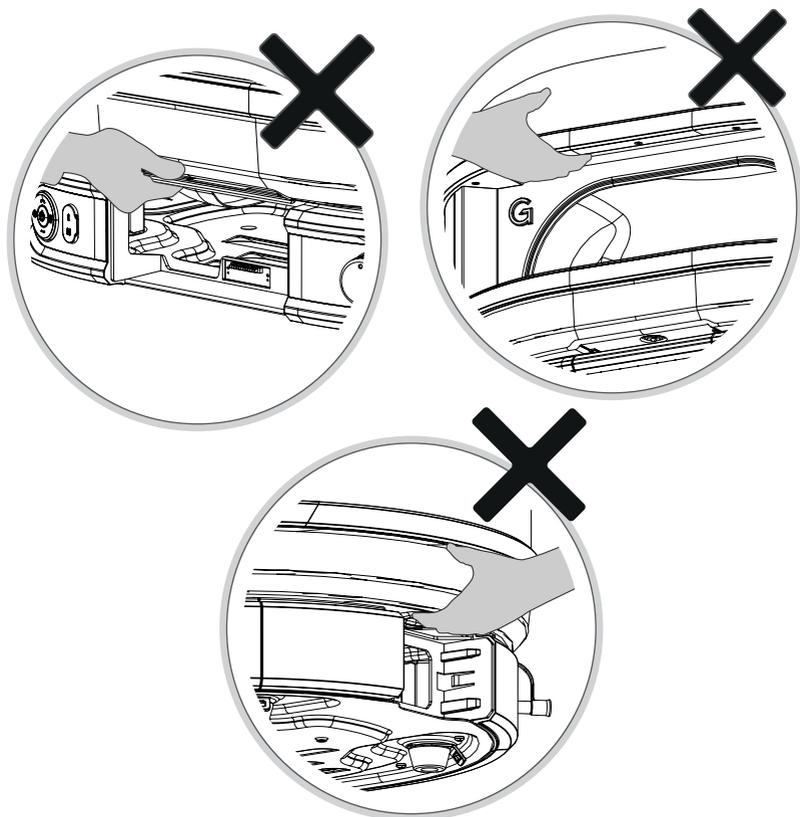
**Dome/Dome XL**

N'utilisez pas l'ouverture du four comme point de levage. N'utilisez aucun des points d'accès du quai comme point de levage.

Enlevez tout ce qui est détaché du four avant de le déplacer.

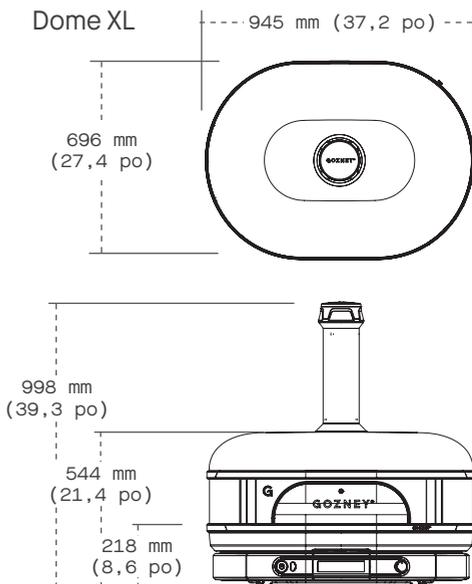
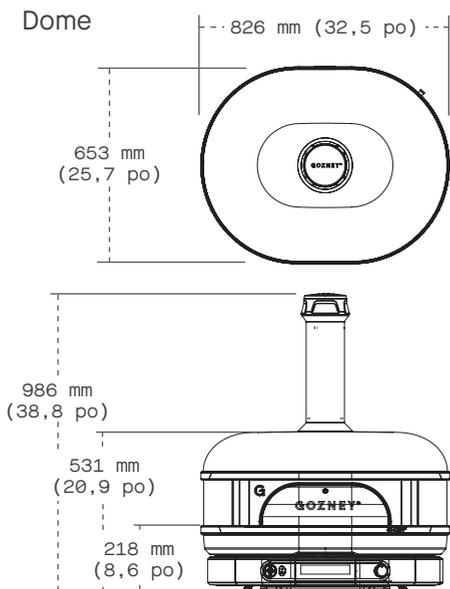
Planifiez toujours l'itinéraire que vous allez emprunter, enlevez les obstacles sur votre chemin et assurez-vous que le four peut passer par l'itinéraire prévu.

Assurez-vous que la zone dans laquelle vous déplacez le four est conforme aux directives de la page suivante.



## EMPLACEMENT DU FOUR

Lorsque vous choisissez l'emplacement du Dome/Dome XL, assurez-vous que la zone est suffisamment grande pour permettre un dégagement de 5 cm (2 po) autour de la base du quai afin d'assurer une bonne circulation de l'air. Il est essentiel que rien ne bloque le quai, car cela nuirait au bon fonctionnement du Dome/Dome XL.



## AVERTISSEMENT

Lorsque vous placez votre four, il est important de respecter les distances appropriées par rapport aux constructions combustibles. Assurez-vous que le Dome/Dome XL bénéficie d'un dégagement de 30 cm (1 pi) à l'arrière et sur les côtés, ainsi que de 1 m (3 pi 4 po) à l'avant par rapport à toute construction combustible.

En aucun cas, le four ne doit être placé sous ou sur une structure combustible. Veillez à ce que la zone entourant le four soit toujours exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

Nous recommandons que la hauteur du sol soit approximativement au niveau du bas du coude de l'utilisateur (généralement autour de 1 m / 3 pi 11 po)

Assurez-vous que la surface sur laquelle le four est posé est parfaitement plane, stable et capable de supporter facilement le poids du four :

Dome — 62 kg (137 lb)

Dome XL — 73 kg (161 lb)

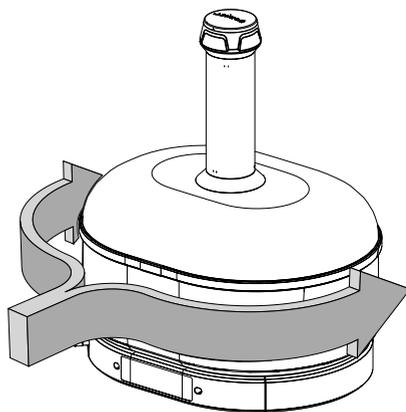
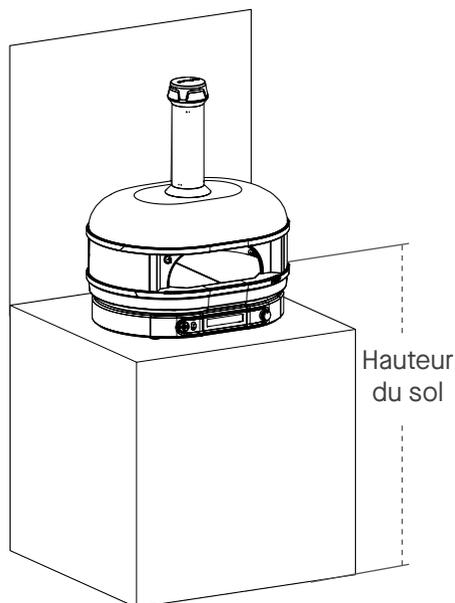


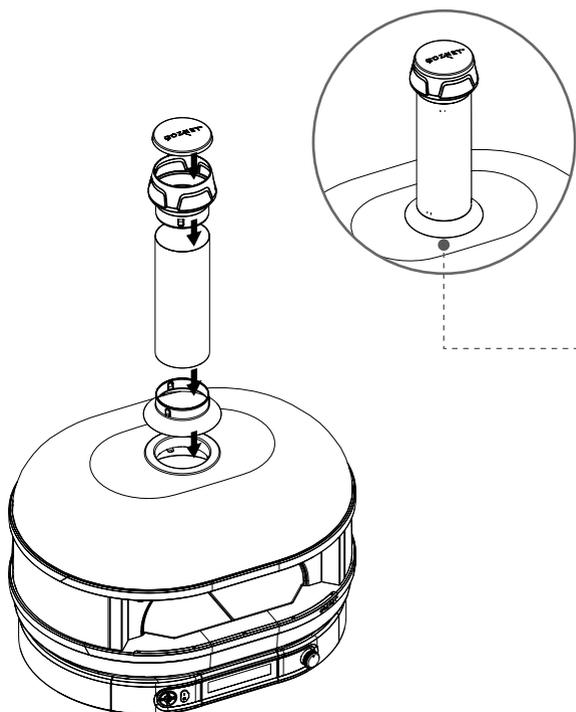
## AVERTISSEMENT

---

Ne faites jamais fonctionner le four par grand vent ou si le vent souffle dans la bouche du four.

Le vent doit être pris en compte lors du choix de l'emplacement. Le four doit être orienté de façon à ce que la bouche soit à l'opposé du vent. Évitez d'utiliser le four par temps venteux, il est important d'installer des coupe-vent autour du four pour empêcher le vent de souffler la flamme vers le quai. Si vous voyez du feu sortir du quai, éteignez immédiatement le four, soit à partir de la bouteille de gaz, soit à l'aide du bouton de réglage, ou bien cessez d'alimenter le feu de bois. Ne faites jamais fonctionner le four par grand vent.

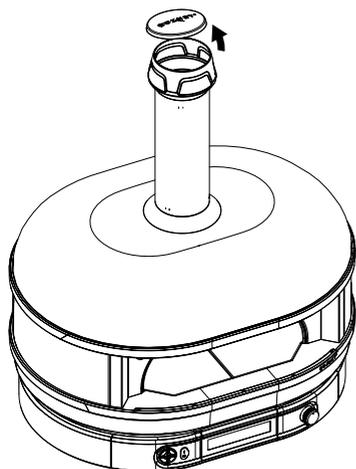




Le pare-pluie de la cheminée doit être installé avec un écart de 3 mm ( $\frac{1}{10}$  po) par rapport au sommet du four.

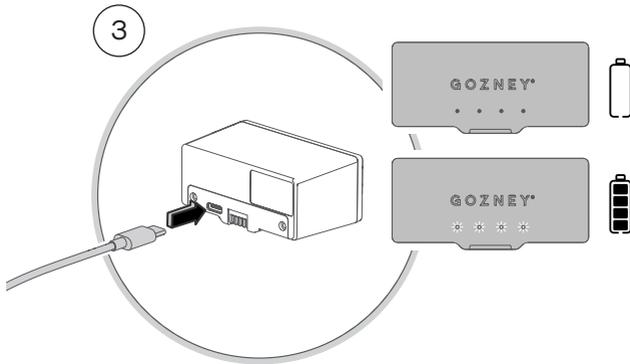
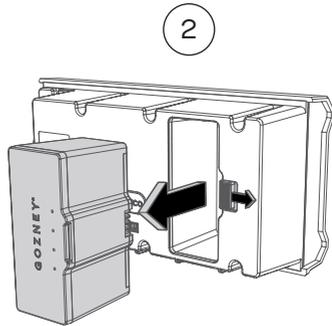
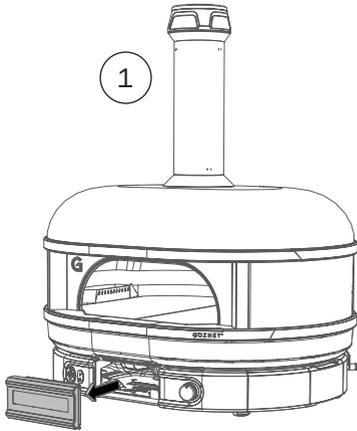
#### ASSEMBLAGE DU TUBE DE FUMÉE

---

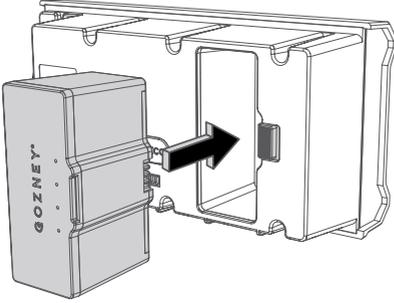


Le couvercle à charnière empêche l'humidité de pénétrer dans le four et ne doit être utilisé que lorsque le four est refroidi et non utilisé.

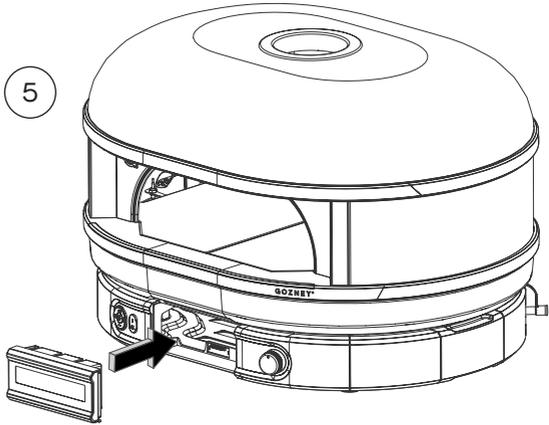
# Affichage du thermomètre numérique



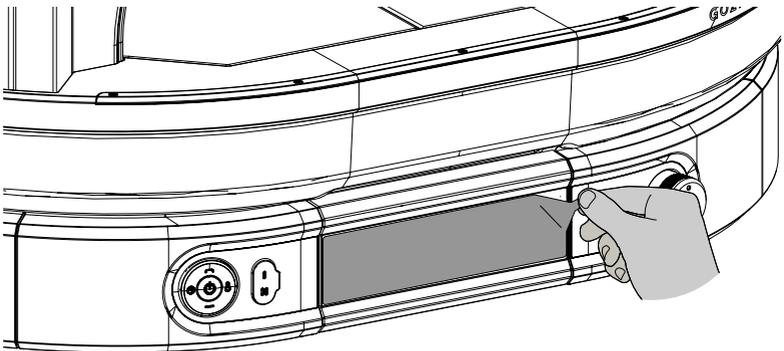
4

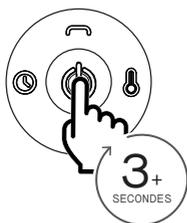


5



6



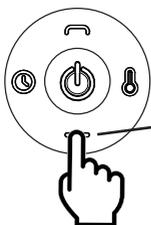


## CONFIGURATION

---

Insérez complètement le thermomètre dans le quai. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'allume. « ON » s'affichera à l'écran.

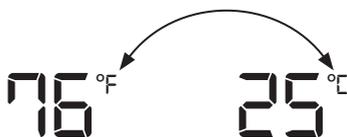
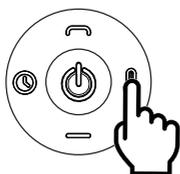
Pour éteindre le thermomètre, maintenez de nouveau le bouton d'alimentation. « OFF » s'affichera à l'écran.



 /  TEMPÉRATURE DE  
L' AIR / SOL

---

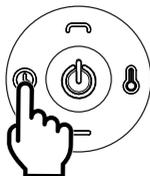
Alternez entre la température de l'air et celle du sol à l'aide des boutons correspondants.



## CHANGEMENT D'UNITÉS

---

Basculez entre les unités °C et °F en appuyant sur le symbole correspondant.



## MINUTERIE

---

Appuyez une fois sur le bouton horloge pour démarrer la minuterie ; celle-ci commencera à 0:00:00.

Appuyez une fois sur le bouton horloge pour mettre la minuterie en pause.

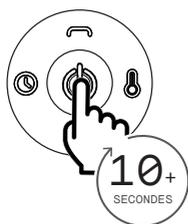
Maintenez le bouton horloge enfoncé pour réinitialiser la minuterie à 0:00:00.

## Connexion des accessoires

Connectez le module de contrôle Gozney Woodfire (vendu séparément) ainsi que d'autres accessoires pour enrichir votre expérience.

Pour connecter un appareil, suivez les étapes ci-après :

1. Maintenez le bouton d'alimentation avant enfoncé jusqu'à ce que « CON » clignote sur l'affichage.
2. Réglez l'accessoire que vous souhaitez jumeler en mode de couplage. Les instructions se trouvent dans le manuel de l'accessoire.
3. Une fois l'accessoire connecté, le symbole correspondant s'affichera sur l'écran du thermomètre.



CONNECTÉ



# Réglage de l'affichage du thermomètre

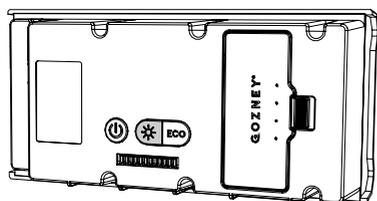
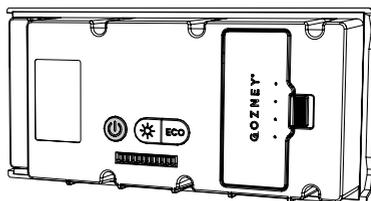
## BOUTON D'ALIMENTATION ARRIÈRE

---

Le bouton d'alimentation arrière peut être utilisé pour allumer et éteindre le thermomètre. Il ne peut pas être utilisé pour jumeler des accessoires.

Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'allume. « ON » s'affichera à l'écran.

Pour éteindre le thermomètre, maintenez de nouveau le bouton d'alimentation. « OFF » s'affichera à l'écran.



## RÉTROÉCLAIRAGE

---

Réglez la luminosité de l'écran sur l'un des trois niveaux disponibles. Baisser la luminosité augmente l'autonomie de la batterie.

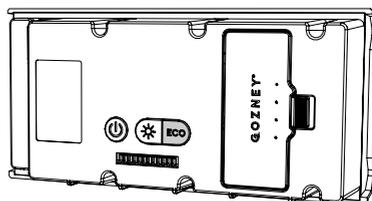
## MODE ÉCO

---

Utilisez le bouton « eco » pour activer ou désactiver le mode éco.

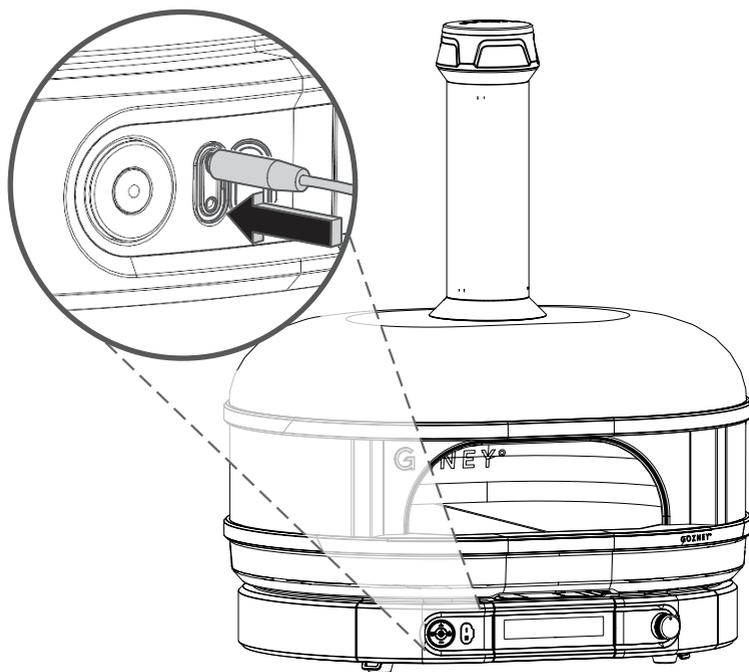
ECO ACTIVÉ : L'écran se met en veille après 45 minutes. Autonomie de la batterie accrue.

ECO DÉSACTIVÉ : L'écran reste allumé indéfiniment.



## Utilisation des sondes

Lorsque les sondes de température sont connectées à l'écran, celui-ci affichera la lecture dans la zone correspondante I ou II.

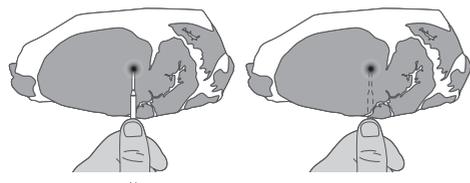


## CONSIGNES POUR L'UTILISATION DES SONDES

---



Lorsque vous utilisez une sonde à viande, l'objectif est d'amener le capteur à la partie la plus froide de la viande afin de s'assurer que la viande est bien cuite.



La partie la plus froide de la viande se trouve au centre de la partie la plus épaisse. Placer la sonde sur la viande et utiliser votre pouce comme guide de profondeur est la meilleure façon de s'assurer que la sonde est correctement positionnée.

Pour une lecture précise, la sonde doit être éloignée de tout os, graisse ou cartilage.

## ENTRETIEN ET UTILISATION DE LA SONDE

---

Avant la première utilisation et après les utilisations suivantes, nettoyez les sondes à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Évitez d'immerger les sondes dans l'eau pendant le nettoyage. Les sondes ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.

Pour prolonger la durée de vie des sondes, rangez-les toujours à l'intérieur après utilisation et assurez-vous que les bouchons en silicone sont fermement enfoncés dans les ouvertures du thermomètre.

Gardez les sondes et leurs fils loin des flammes. Un contact direct avec le feu endommagerait l'appareil.

## Températures internes minimales sûres selon la FDA (mesurées à l'aide d'un thermomètre alimentaire)

REPAS	TYPE	TEMP. INTERNE
Viande hachée	Bœuf, porc, veau, agneau	75 °C/165 °F
	Dinde, poulet	75 °C/165 °F
Viande fraîche	Bœuf*, veau*, agneau*, porc*.	63 °C/145 °F
	Volaille	75 °C/165 °F
	Poisson avec nageoires	63 °C/145 °F

\* Temps de repos minimum de 3 minutes

Votre guide de la combustion du gaz.

**3**

**Allumer  
le gaz**

## Raccordement au gaz

Vérifiez que le gaz que vous utilisez est spécifié sur la page de la plaque signalétique.

La bouteille de gaz utilisée doit être munie d'un collier de sécurité pour protéger l'ensemble de la valve. N'utilisez pas une bouteille rouillée, cabossée ou dont la valve est endommagée.

Nous recommandons d'utiliser une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) minimum et de plus de 13 kg (40 lb) pour des performances optimales.

Connectez le détendeur à la bouteille de gaz, en suivant les instructions du fabricant de votre détendeur. Ne forcez pas le régulateur, car cela pourrait endommager la bouteille de gaz.

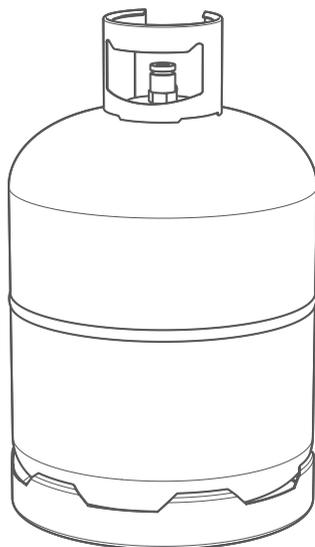
**AVERTISSEMENT :** Si à un moment vous sentez une odeur de gaz : Coupez le gaz depuis la bouteille, éteignez l'interrupteur du Dome/Dome XL et éteignez toute flamme nue.

Si l'odeur persiste, éloignez-vous du Dome/Dome XL et de l'alimentation en gaz, puis contactez votre fournisseur de gaz ou les services d'incendie.

Assurez-vous que la bouteille de GPL ou la valve de régulation est fermée.

Le système d'alimentation de la bouteille doit être prévu pour un prélèvement de vapeur.

L'allumage du brûleur peut être effectué à l'aide d'une allumette classique. Un ensemble de tige d'allumage compatible avec une allumette classique doit être utilisé.



▲  
Capacité  
9 kg  
(20 lb)

## Sécurité du gaz

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le four, le brûleur et le venturi ne sont pas obstrués (par exemple, par des résidus de nourriture ou des nids d'insectes - guêpes, abeilles ou fourmis). Si un nid d'insectes est trouvé, il peut être dangereux et doit être nettoyé soigneusement. Veuillez vous référer à la section de nettoyage et d'entretien pour des conseils.

Si l'appareil s'éteint pour quelque raison que ce soit, fermez le bouton de commande et la valve de la bouteille de gaz. Attendez 5 minutes avant de tenter de rallumer l'appareil.

Certains aliments produisent des graisses et des jus inflammables. Par conséquent, le four Dome/Dome XL doit être surveillé en permanence lorsqu'il est utilisé. Les dommages causés par les feux de graisse et de matières grasses ne sont pas couverts par la garantie. En cas d'incendie de graisse ou de matières grasses, éteignez immédiatement le bouton de commande du brûleur et la valve de la bouteille de gaz jusqu'à ce que le feu soit éteint. Retirez tous les aliments de l'appareil.

Un test d'étanchéité doit être effectué avant la première utilisation de l'appareil et chaque fois que la bouteille de gaz est remplie ou que le tuyau de gaz et le régulateur ont été déconnectés de la bouteille de gaz ou de l'appareil. Pour les instructions sur la manière de tester les fuites de gaz, voir page 44.

Retirez tous les emballages avant d'essayer d'allumer le brûleur à gaz.

Prenez le temps d'examiner toutes les exigences de sécurité avant d'utiliser l'appareil au gaz.

Si l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.

**ATTENTION** : N'utilisez que le régulateur de pression fourni avec cet appareil ou une alternative approuvée par Gozney. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 po C.E. (0,39 psi).



Le Dome/Dome XL doit être isolé du réseau d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle lors de tout test de pression du réseau de gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 13,8 po C.E. (0,5 psi).



Retirez le bouchon de l'entrée de gaz avant de raccorder le tuyau. Assurez-vous qu'il est exempt de dommages et de débris.

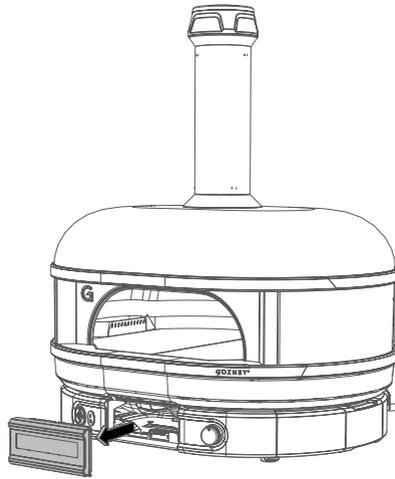


Ne débranchez aucun raccord de gaz pendant que l'appareil est en marche.



Avant chaque utilisation, vérifiez que toutes les conduites et tous les raccords du tuyau de gaz ne présentent pas de coupures, de fissures ou d'autres dommages. En cas d'abrasion ou d'usure excessive, il faut remplacer le tuyau par un tuyau approuvé par Gozney avant de l'utiliser.

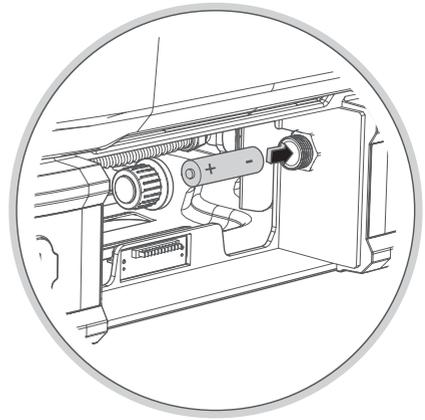
- ⚠** Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur, hors de portée des enfants, et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- ⚠** Maintenez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart des surfaces chauffées ou de la lumière directe du soleil.
- ⚠** N'utilisez pas d'autres substances inflammables lorsque vous travaillez avec du gaz.
- ⚠** N'y touchez pas! Le Dome/Dome XL peut devenir extrêmement chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Veillez à porter des gants de protection lorsque vous l'utilisez. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- ⚠** Gardez la bouteille à l'extérieur dans sa position verticale.
- ⚠** Un régulateur conforme à EN16129 / EN12864 / ANSI Z21.18 / CSA 6.3 ou UL 144 doit être installé entre la bouteille de gaz et le four.
- ⚠** N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.
- ⚠** La longueur maximale du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m (4 pi) 11".
- ⚠** Les exigences nationales précisent la fréquence de remplacement du tuyau. Veuillez consulter celles qui s'appliquent dans votre région.
- ⚠** Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas tordu lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- ⚠** Ne pulvérisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- ⚠** N'utilisez ni ne stockez de matériaux inflammables dans ou près de cet appareil.
- ⚠** Ne placez aucun objet sur ou contre cet appareil. Ne modifiez pas cet appareil.
- ⚠** N'utilisez pas d'adaptateur sur le raccord de la bouteille.
- ⚠** La bouteille de gaz LP à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz LP, U.S. Department of Transportation (DOT) ou à la norme pour les cylindres, sphères et tubes destinés au transport de marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339.
- ⚠** Placez le bouchon antipoussière sur la sortie de la valve de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'installez que le type de bouchon antipoussière fourni avec la valve de la bouteille.
- ⚠** Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies exactement, un incendie pouvant entraîner la mort ou des blessures graves pourrait survenir.

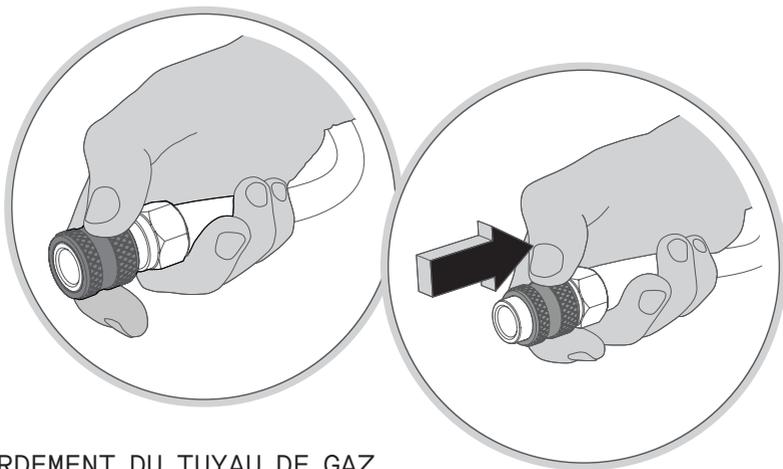


## INSTALLATION DE LA PILE DE L'ALLUMEUR

---

Avant d'utiliser le brûleur à gaz pour la première fois, vous devez installer une pile AA dans le module d'allumage. Pour ce faire, retirez le thermomètre de l'avant du quai. Le module doit être visible. Dévissez le capuchon et placez la pile à l'intérieur (extrémité négative en premier). Remplacez le capuchon et le thermomètre, et vous êtes prêt à connecter la bouteille de gaz au four.





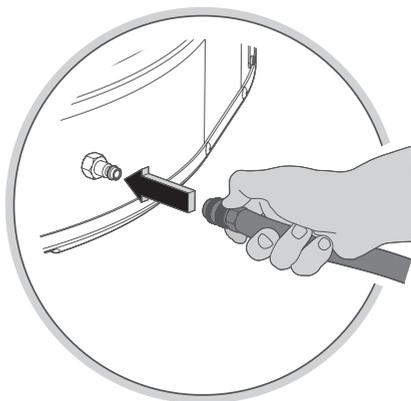
## RACCORDEMENT DU TUYAU DE GAZ

---

Pour connecter le tuyau de gaz à raccord rapide à votre Dome/Dome XL, tirez le collier en arrière sur le connecteur et placez le tuyau sur l'entrée de gaz. Lorsque vous relâchez le collier, il doit revenir librement à sa position initiale. Avant d'utiliser le four, il faut vérifier l'étanchéité de ce raccord.

Inspectez le tuyau avant chaque utilisation de l'appareil. S'il existe des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil. Tout tuyau de remplacement ou régulateur de pression doit être conforme aux spécifications de Gozney. Pour plus de détails, consultez le site de Gozney : [www.gozney.com](http://www.gozney.com). Maintenez le tuyau de gaz éloigné de toute surface chauffée.

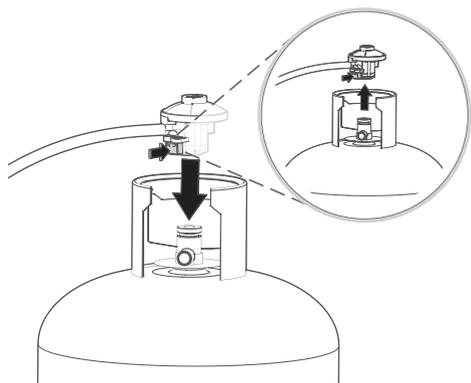
Faites attention à l'emplacement, car un mauvais positionnement augmente le risque de trébucher sur le tuyau et de renverser la bouteille de gaz.



## AVERTISSEMENT

---

Si vous prévoyez de stocker le Dome/Dome XL avec le tuyau de gaz déconnecté, assurez-vous que le capuchon est installé sur l'entrée de gaz pour empêcher les débris d'y pénétrer.

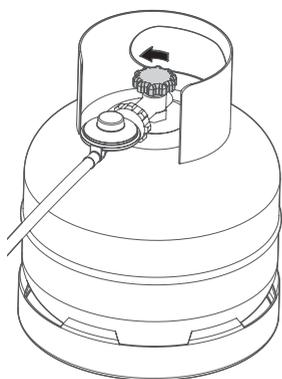
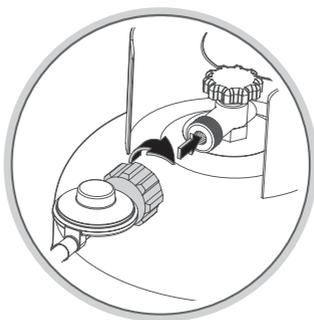
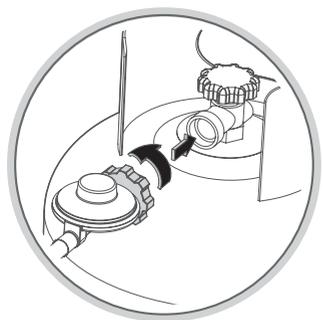


## RÉGULATEUR À PRESSION

---

Assurez-vous que le levier est en position horizontale pour pouvoir appuyer sur le bouton. En appuyant sur le bouton, placez le régulateur sur la bouteille de gaz. Après avoir relâché le bouton, tournez le levier en position verticale.

Avant d'utiliser le four, il faut vérifier l'étanchéité de ce raccord.

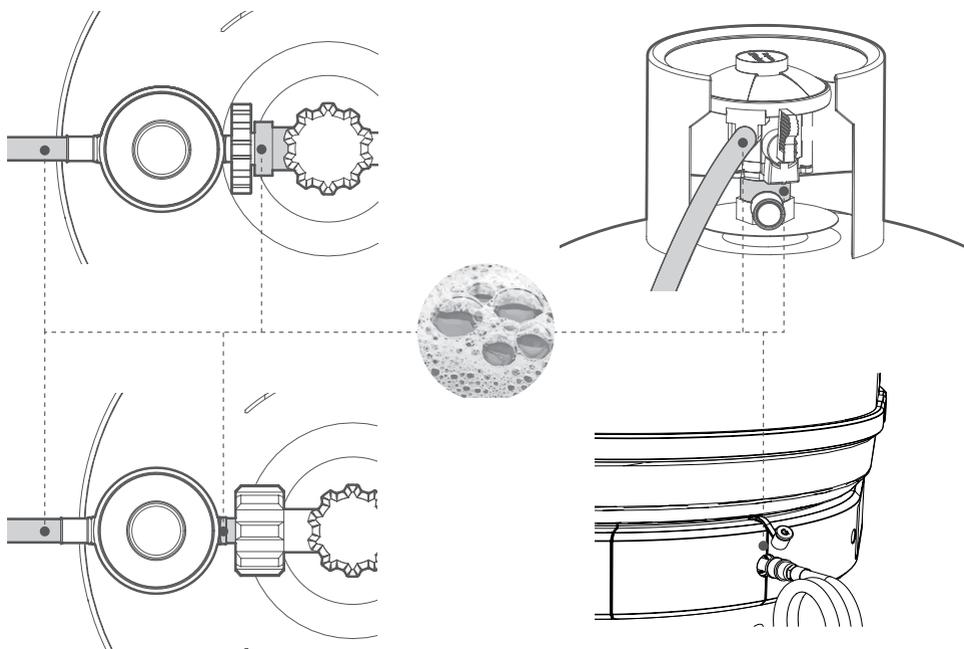


## RÉGULATEUR DANS LE SENS HORAIRE / ANTI - HORAIRE

---

Assurez-vous que la bouteille de gaz est éteinte. Alignez les vis du régulateur et de la bouteille de gaz et commencez à serrer avec précaution en vous assurant que les filetages ne se croisent pas. Continuez à serrer jusqu'à ce que vous obteniez un ajustement serré. Avant d'utiliser le four, il faut vérifier l'étanchéité de ce raccord.

## Recherche de fuites



### AVERTISSEMENT

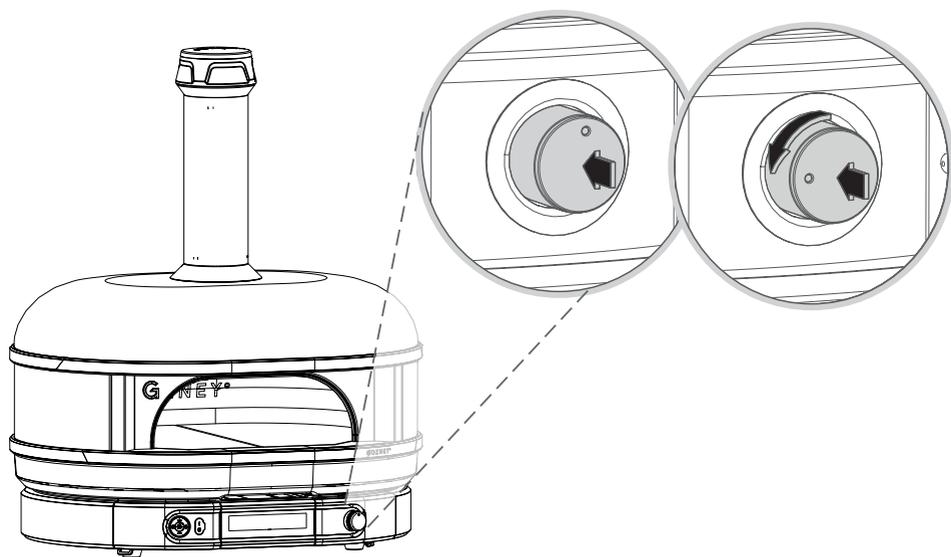
Vous devez toujours vérifier la présence de fuites de gaz à chaque déconnexion et reconnexion d'un raccord de gaz. N'allumez jamais les brûleurs lorsque vous vérifiez l'étanchéité.

Pour vérifier l'absence de fuites de gaz, appliquez un mélange d'eau savonneuse à l'aide d'une brosse sur les zones mises en évidence et sur les fissures le long du tuyau. Si une fuite est présente, la solution fera des bulles.

S'il y a une fuite au niveau du raccord entre le tuyau et le four, resserrez le raccord à l'aide d'une clé et vérifiez la présence de fuites en appliquant une solution d'eau et de savon sur les zones surlignées à l'aide d'une brosse. Si une fuite persiste, coupez le gaz et **NE METTEZ PAS LE FOUR EN MARCHÉ**.

S'il y a une fuite au niveau du raccord du robinet, retirez la bouteille de GPL. Ne faites pas fonctionner le four. Utilisez une autre bouteille de GPL et vérifiez à nouveau l'absence de fuites avec la solution d'eau et de savon.

## Allumage



Retirez les cales de maintien des pierres avant d'allumer le four.

Pour allumer le brûleur à gaz :  
Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le jusqu'à la position 9 heures jusqu'à ce que vous entendiez un clic et que le brûleur s'allume.

Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire jusqu'à la position 7 heures, puis maintenez-le en position pendant environ 30 secondes pour vous assurer que le dispositif de sécurité contre l'extinction de la flamme s'est désengagé. Appuyez fermement sur le bouton de commande vers l'intérieur, puis relâchez.



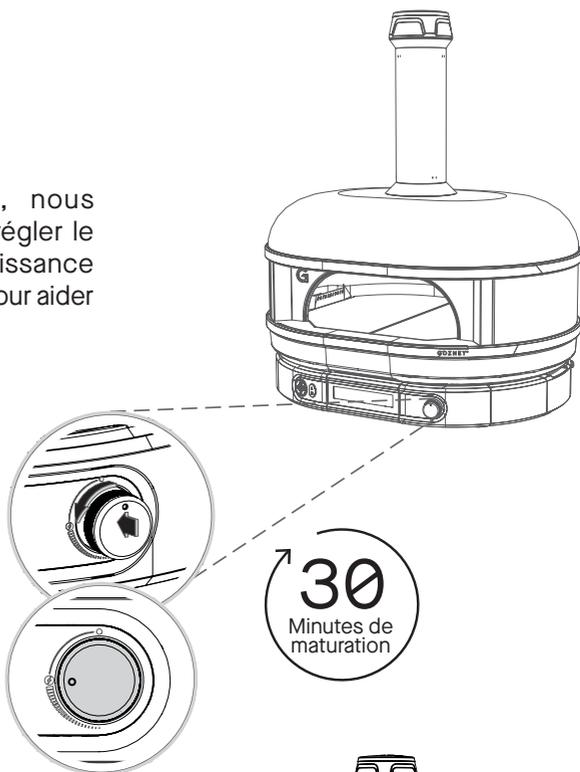
### AVERTISSEMENT

---

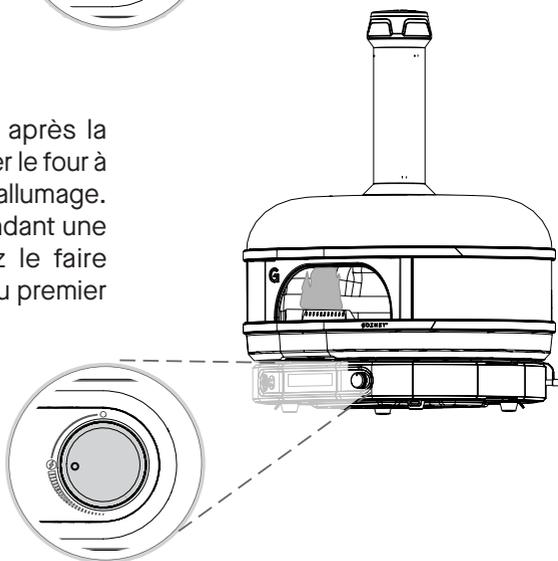
Si l'allumage ne se produit pas dans les 5 secondes, éteignez le brûleur, attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage.

## Première cuisson

Lors du premier allumage, nous recommandons vivement de régler le brûleur à pleine flamme / puissance maximale pendant 30 minutes pour aider à la maturation du four.

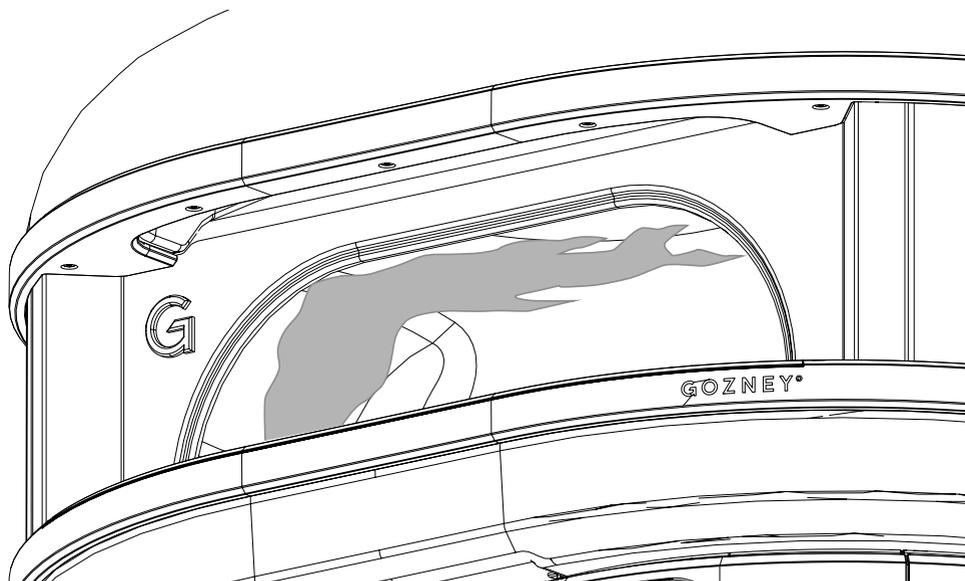


Pour les allumages suivants, après la maturation, vous pouvez amener le four à la température souhaitée dès l'allumage. Si le four est resté inutilisé pendant une longue période, vous devez le faire mûrir à nouveau comme lors du premier allumage.



## Flamme au gaz

La flamme doit être de couleur jaune et rouler sur le dessus du four.

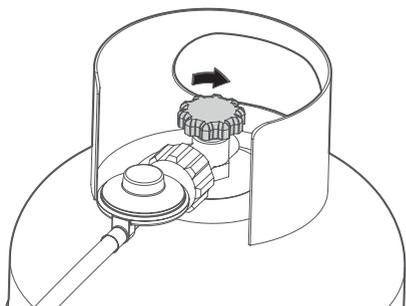


# Dépannage du brûleur à gaz

PROBLÈME OBSERVÉ	RAISONS POSSIBLES	SOLUTION
La flamme semble trop petite	<ul style="list-style-type: none"><li>• La bouteille de gaz est presque vide</li><li>• La bouteille de gaz est trop petite</li><li>• La température ambiante est inférieure à 0 °C (32 °F)</li><li>• Brûleur obstrué</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Essayez de remplacer la bouteille de gaz si elle est vide.</li><li>• La boîte de conserve est peut-être trop petite. Nous recommandons une bouteille de gaz de 9 kg (20 lb) minimum et de plus de 13 kg (40 lb) pour des performances optimales.</li><li>• Si la température ambiante est inférieure à 0 °C (32 °F), il est normal de constater une perte de puissance provenant de la bouteille de gaz.</li><li>• Le brûleur pourrait être bloqué, veuillez vous référer aux instructions de nettoyage disponibles dans ce manuel.</li></ul>
Défaut d'allumage	<ul style="list-style-type: none"><li>• La batterie d'allumage est vide</li><li>• Brûleur bloqué</li><li>• Bouteille de gaz vide</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lors de la première mise à feu ou du remplacement d'une bouteille de gaz, le brûleur peut prendre jusqu'à 30 secondes pour que le gaz circule dans le système. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 30 secondes après l'allumage jusqu'à ce que le FFD se désengage.</li><li>• Si le bouton de commande ne produit pas de clic lorsqu'il est enfoncé, essayez de remplacer la pile dans le quai de l'unité. Retirez l'affichage du thermomètre pour accéder au capuchon de la pile de l'allumeur.</li></ul>
Flamme bruyante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Allumage incorrect</li><li>• Brûleur bloqué</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si le brûleur émet un fort grondement, ramenez d'abord le brûleur à feu doux, puis à feu vif. Si le bruit persiste, éteignez le brûleur pendant 5 minutes et réessayez de l'allumer. Si le problème persiste, consultez les instructions de nettoyage et d'entretien pour éliminer les débris dans le brûleur.</li></ul>

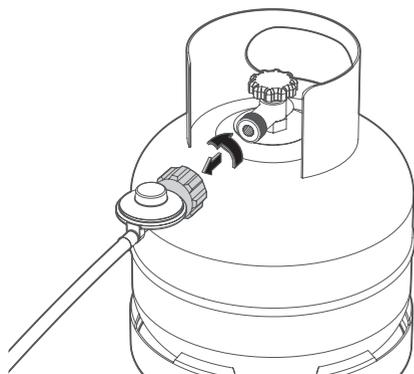
Si le problème persiste après avoir essayé les solutions suivantes, veuillez contacter Gozney pour obtenir une assistance supplémentaire.

## Débranchement du gaz

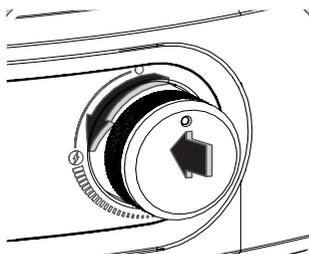


### RÉGULATEUR DANS LE SENS HORAIRE / ANTI-HORAIRE

---



Après la cuisson, assurez-vous d'éteindre d'abord le gaz de la bouteille avant d'éteindre le Dome/Dome XL. Cela permettra d'utiliser en toute sécurité tout gaz restant dans le brûleur ou le tuyau. Trois minutes après avoir coupé le gaz, vous pouvez retirer le régulateur et remettre la molette de commande en position d'arrêt.



Cette section détaille les consignes de sécurité et explique comment tirer le meilleur parti de votre four lors de l'utilisation de combustibles solides.

# 4

# Allumage Combustible solide

# Première cuisson

## INTRODUCTION

---

Lorsque vous enflamez le four pour la première fois, il est important de le faire monter lentement en température. Cela permettra d'éviter tout choc thermique sur le sol en pierre.

## SÉCURITÉ DU COMBUSTIBLE SOLIDE

---

N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer l'appareil!

N'utilisez pas de bois traité ou peint.

N'utilisez pas de bois tendre (pin et sapin) ou de bois fraîchement coupé.



**AVERTISSEMENT** : Avant d'allumer le four, assurez-vous de respecter l'extraction spécifiée dans ce manuel. Si vous n'êtes pas sûr, n'utilisez pas le four.



N'utilisez jamais de liquides inflammables, y compris, mais sans s'y limiter, du liquide d'allumage pour barbecue, de l'essence ou des liquides d'allumage, pour allumer ou alimenter un feu dans ce four. Gardez tous ces liquides à l'écart du four lorsqu'il est utilisé. N'utilisez jamais de combustible non approuvé dans votre four.



Ne jetez pas de bois ou de charbon contre les parois arrière ou latérales du four, cela pourrait annuler la garantie.



**AVERTISSEMENT** : Ne versez ni ne pulvérisez de liquides sur le fond du four ou à l'intérieur du four, car cela pourrait endommager le four et annuler la garantie.



**AVERTISSEMENT** : Jetez les cendres de manière sûre, attention aux braises chaudes même après le refroidissement du four.

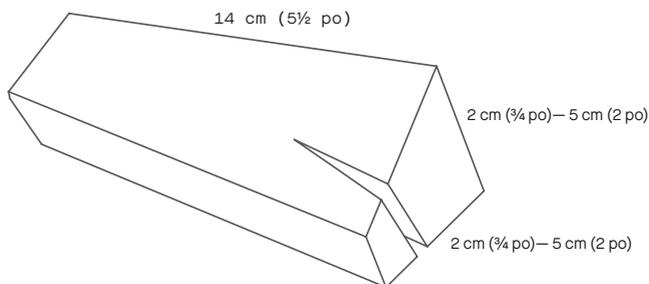


**ATTENTION** : N'utilisez pas le module de contrôle du feu de bois sans le support à bois. Une utilisation incorrecte peut endommager le module de contrôle du feu de bois (vendu séparément).



N'utilisez pas de feu de bois ou de charbon sans la grille de conduit installée.

## Bois à utiliser



La qualité du combustible est le facteur le plus important lors de l'utilisation du four au bois. Il déterminera le niveau de performance que vous obtiendrez du four.

### DIMENSION

---

Plus c'est petit, mieux c'est ! Nous recommandons d'utiliser de petits morceaux de bois d'allumage mesurant environ 14 cm (5 1/2 po) par 2 cm (3/4 po) — 5 cm (2 po) par 2 cm (3/4 po) — 5 cm (2 po).

### TAUX D'HUMIDITÉ

---

16 % est le niveau d'humidité optimal pour votre bois, mais une plage de 10 à 20 % est acceptable.

### TYPES DE BOIS

---

Les bois durs séchés au four sont les meilleurs car ils sont denses et ont beaucoup d'énergie pour brûler et produiront plus de chaleur que les bois tendres. Évitez d'utiliser des bois résineux et des bois tendres comme le pin, car ils ont tendance à produire de la créosote qui peut s'accumuler dans votre brûleur et votre four.

### BOIS À UTILISER

---

- Frêne
- Aulne
- Chêne
- Hêtre
- Hickory
- Arbres fruitiers, pommes, poires, etc.

### BOIS À NE PAS UTILISER

---

- Pin
- Sapin
- Cèdre
- Bois rouge
- Épicéa
- Bois gras
- Bois transformés, par exemple bois peints ou teintés
- Bois fraîchement abattu

## Charbon à utiliser

Comme pour le bois, la qualité du combustible est le facteur le plus important lors de l'allumage du four au charbon. Il déterminera le niveau de performance que vous obtiendrez du four.

### DIMENSION

---

Nous recommandons d'utiliser des morceaux de charbon moyens d'environ 5 cm (2 po) à 10 cm (4 po) de diamètre.

### TAUX D'HUMIDITÉ

---

Le charbon doit être complètement sec. Stockez-le dans un endroit sec et bien ventilé et évitez toute absorption d'humidité, car le charbon humide sera difficile à allumer et produira un excès de fumée.

### TYPES DE CHARBON

---

Le meilleur combustible est le charbon de bois en morceaux de qualité restauration, sans produits chimiques. Le binchotan ou d'autres charbons naturels peuvent également être utilisés, offrant une combustion plus propre, une chaleur plus longue et une fumée minimale.

### CHARBON À UTILISER

---

- Charbon de bois en morceaux de qualité restauration
- Charbon à base de bois dur (chêne, hêtre, cendre, noyer américain, bois fruitiers, etc.)
- Binchotan

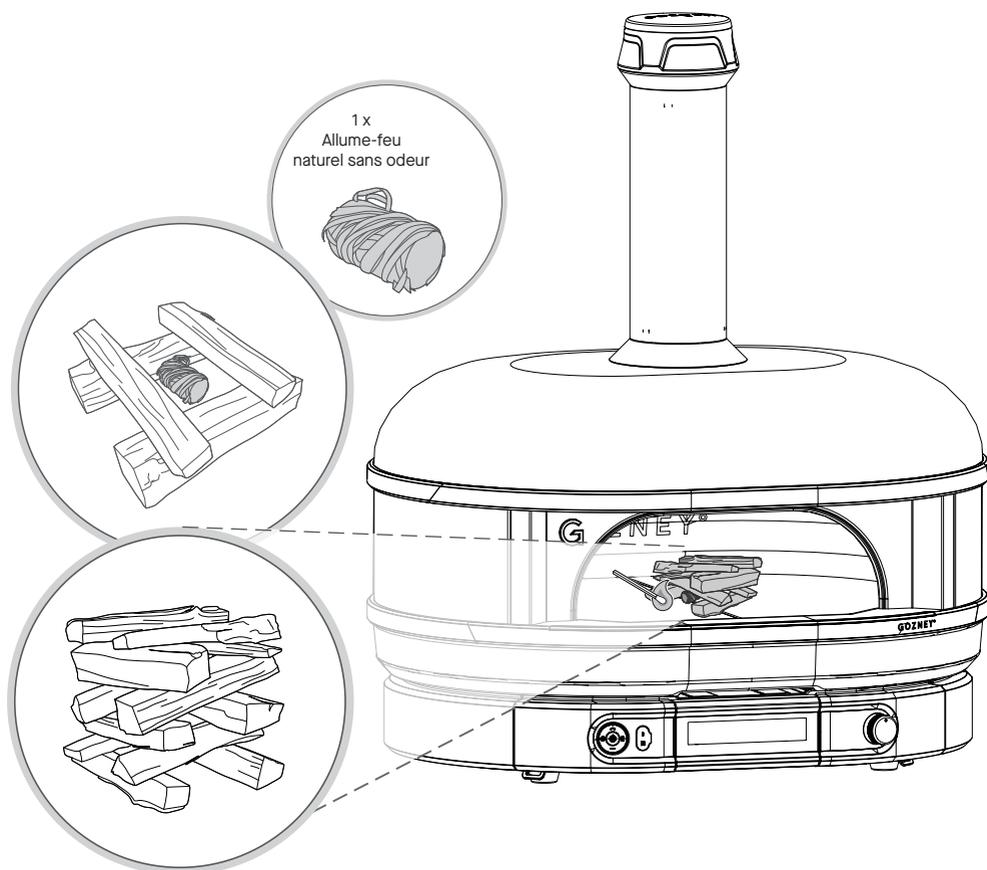
### CHARBON À NE PAS UTILISER

---

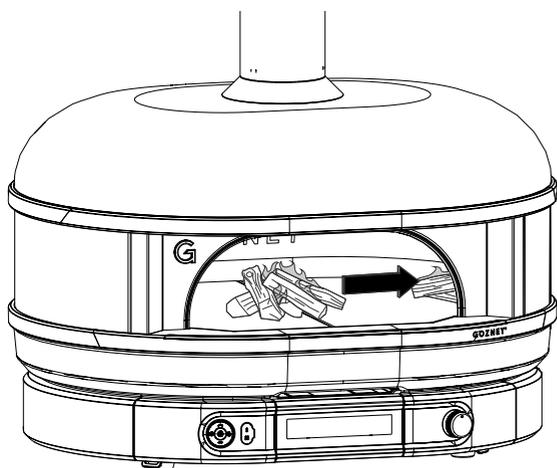
- Briquettes de charbon (contenant des additifs)
- Charbon auto-allumant (accélérateurs chimiques)
- Charbon humide ou récupéré
- Charbon à base de bois tendre (brûle trop vite, chaleur faible)

## Allumage du feu au bois

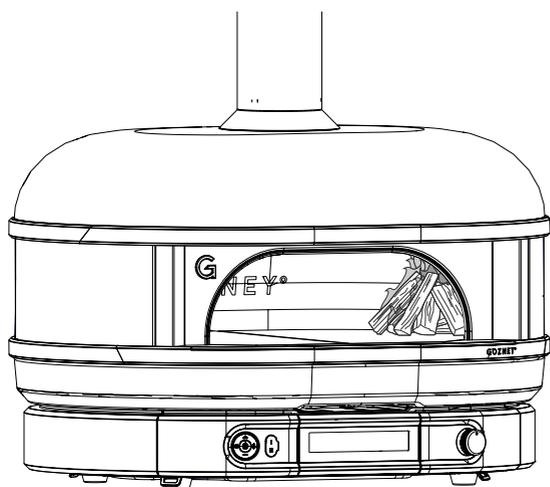
Lors du premier allumage, suivez la procédure ci-dessous, mais assurez-vous que le feu reste à un niveau modéré pendant 30 à 60 minutes.



## Déplacement du feu (tout combustible solide)

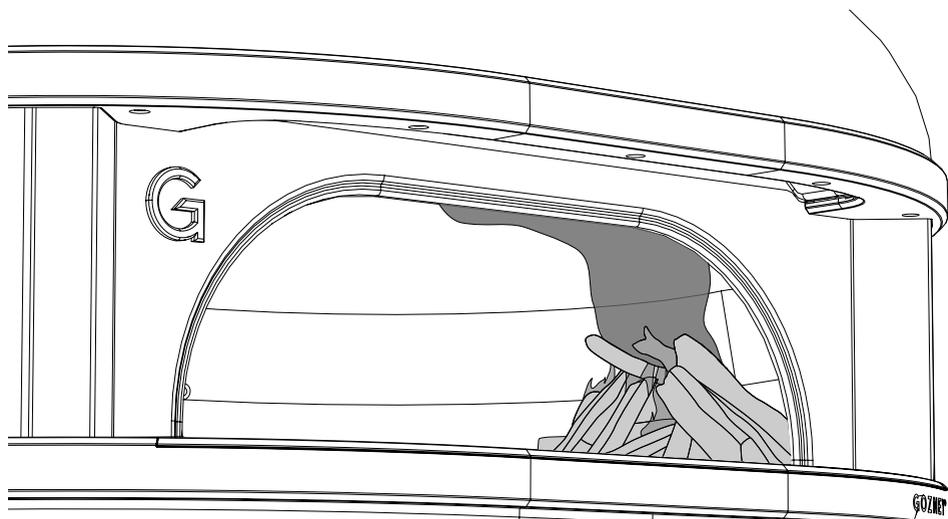


Une fois le feu bien établi au centre du four, poussez-le vers la droite du four (au-dessus de la grille de conduit). Continuez à l'alimenter pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le four soit complètement saturé. Une fois saturé, continuez à ajouter du bois au feu pour maintenir une flamme roulante sur le dessus du four.



N'utilisez pas de feu de bois ou de charbon sans la grille de conduit installée.

La flamme du feu de bois doit rouler sur toute la longueur du toit du four. Évitez de suralimenter le feu, il ne doit jamais y avoir de flammes sortant de la bouche du four. Si vous avez du mal à obtenir une bonne flamme, assurez-vous que le bois utilisé respecte nos consignes au début de ce chapitre.



## FIN DE LA CUISSON

---

Laissez le feu s'éteindre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de flammes nues et qu'il ne reste que des braises. La porte peut alors être placée en position fermée pour conserver la chaleur.

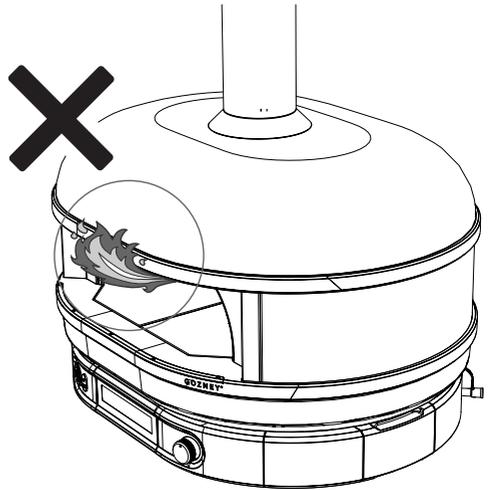
## CONSEILS POUR CUISINER AVEC DU BOIS

---

Pour obtenir les meilleurs résultats et faciliter la cuisson, veillez à utiliser du bois séché au four dont la taux d'humidité est inférieur ou égal à 20 %.

Les bûches standard (y compris celles séchées au four) ne doivent pas être stockées dans une cuisine commerciale. Seuls les combustibles solides certifiés HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) sont autorisés à être stockés dans les cuisines commerciales. Veuillez contacter Gozney Ovens pour en savoir plus sur les combustibles certifiés HACCP.

TYPE DE FLAMME ET TEMPÉRATURE	EXEMPLES DE RECETTES	TAILLE ET TYPE DE BOIS	UTILISATION DE LA PORTE
Grandes flammes roulantes. Températures de 399 °C+ (750 °F+)	Temps de cuisson rapide comme la pizza napolitaine.	Beaucoup de petits morceaux de bois d'allumage dur, séché au four. (2,5-5 cm/1-2 po)	NE PAS UTILISER LA PORTE.
Petites flammes. Températures de 204-343 °C (400 °F-650 °F)	Finition des viandes, grillage des légumes ou cuisson de petits aliments dans des plats en fonte, comme les lasagnes.	Gros morceaux de bois dur séché au four. (5-10 cm/2-4 po)	Ok pour utiliser la porte quand elle est entrouverte, ne pas la fermer ou la laisser sans surveillance.
Les braises, les feux se sont éteints. <204 °C (<400 °F)	Rôtir lentement des viandes ou des légumes. Cuisson du pain.	On laisse le feu s'éteindre après que le four ait été saturé.	La porte peut être utilisée en position fermée ou entrouverte.



### SURCHARGE DE CARBURANT

---

La surcharge est dangereuse et peut provoquer un excès de fumée et de flammes. Il ne doit jamais y avoir de flammes sortant de l'ouverture du four ; si cela se produit, éloignez-vous du four et laissez le feu s'éteindre.

### RECHARGEMENT SUR UN LIT DE BRAISES BAS

---

S'il n'y a pas assez de matériau combustible dans la couche de combustible pour allumer une nouvelle charge de combustible, une émission excessive de fumée peut se produire. Le ravitaillement doit être effectué sur une quantité suffisante de braises et de cendres incandescentes pour que la nouvelle charge de combustible s'enflamme dans un délai raisonnable. S'il y a trop peu de braises dans le lit de feu, ajoutez du bois d'allumage approprié pour éviter une fumée excessive.

### NETTOYAGE DU FOUR

---

Le fond du four doit atteindre des températures de 650°F pour lancer le dispositif de l'« auto-nettoyage ». Pour ce faire, portez la température du four au-dessus de 343 °C (650 °F) pendant une durée de trois heures.

### ÉLIMINATION DES CENDRES

---

Même après 24 heures, les cendres peuvent rester chaudes. Lorsque vous retirez les cendres de votre four, vous devez toujours utiliser un outil non combustible.

- Les cendres doivent être placées dans un récipient métallique, avec un couvercle hermétique, et retirées à l'aide d'une pelle à cendres incombustible.
- Le récipient fermé contenant les cendres doit être placé dans un endroit sûr jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.

Votre guide de l'entretien général.

**5**

# Entretien général

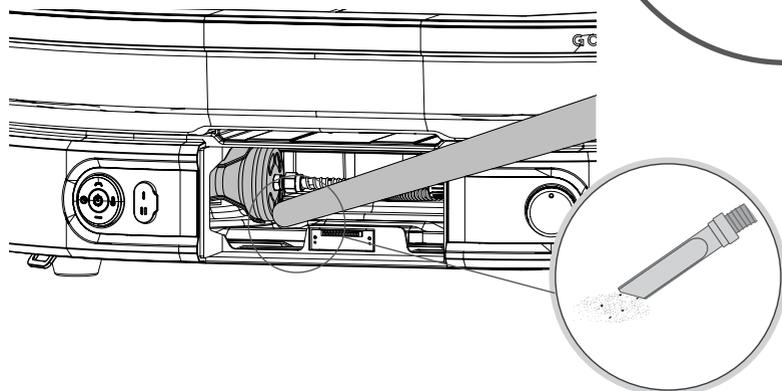
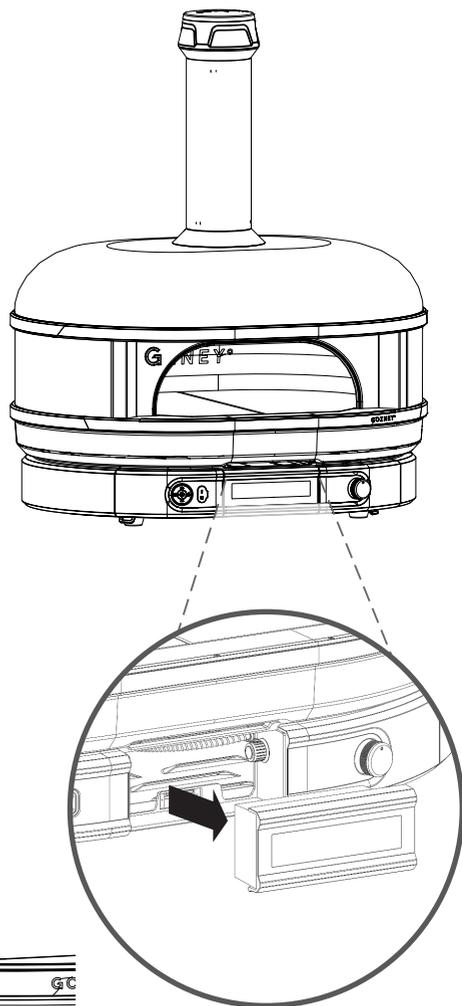
# Entretien

## NETTOYAGE DU VENTURI

---

Si la flamme de votre brûleur est trop jaune ou fait plus de bruit que d'habitude, il se peut que des débris bloquent le venturi. Lorsque le four est éteint, déconnectez-le du gaz et laissez-le refroidir.

Utilisez un aspirateur avec un embout en plastique pour retirer les débris. Il est recommandé de vérifier régulièrement l'intérieur du quai pour détecter la présence de débris (hebdomadairement). Ne touchez pas au système de gaz.

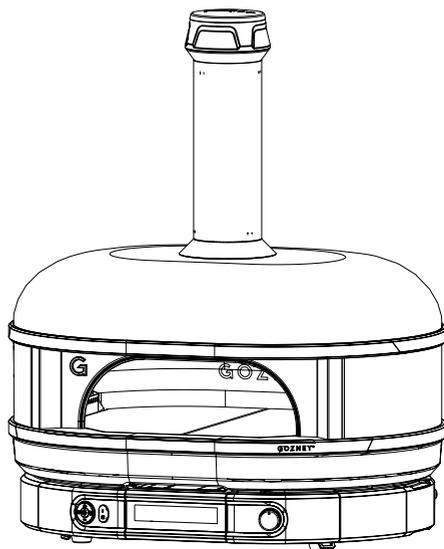


# Nettoyage du four

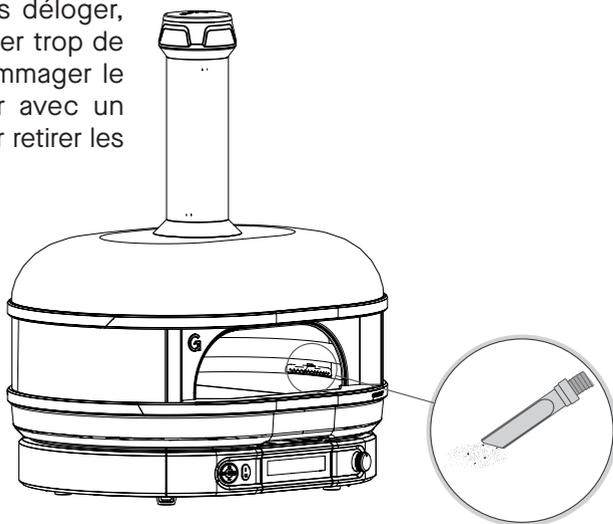
## INTÉRIEUR

---

La meilleure façon de nettoyer l'intérieur du Dome/Dome XL est de brûler les résidus alimentaires ou la suie qui y sont restés. Lorsque le four dépasse 343 °C (650 °F), il commencera l'autonettoyage et tous les aliments brûlés seront éliminés après une durée de trois heures.



S'il reste de la suie ou des débris, attendez que le four refroidisse et utilisez une brosse douce pour les déloger, en veillant à ne pas appliquer trop de pression et à ne pas endommager le four. Utilisez un aspirateur avec un accessoire en plastique pour retirer les débris détachés du four.



## EXTERNE

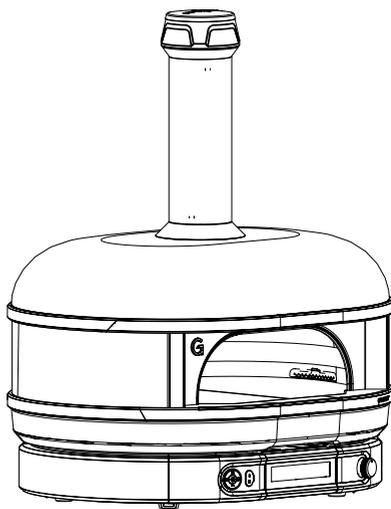
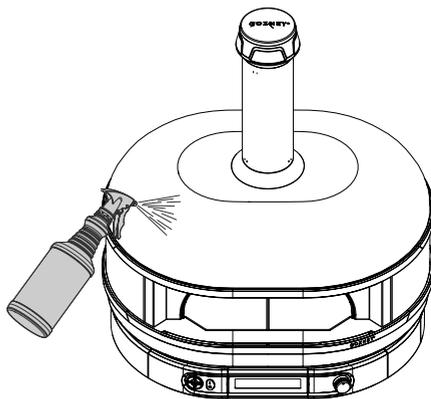
---

Pour l'extérieur du four, utilisez un spray nettoyant sans javellisant non caustique sur les zones sales. Nettoyez la zone avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un torchon non abrasif, puis essuyez-la avec des serviettes en papier.

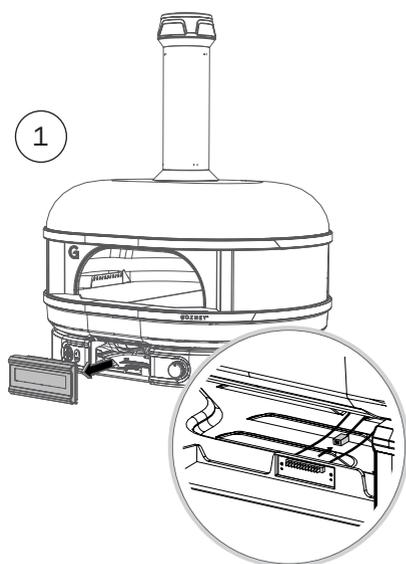
Évitez de pulvériser directement sur le four, le thermomètre, le bouton de commande ou les boutons de contrôle. Vaporisez toujours d'abord sur un chiffon avant de nettoyer le four.

Lorsque le four n'est pas utilisé, il doit être rangé à l'abri de la pluie. Si vous placez une housse directement sur le Dome/Dome XL, assurez-vous qu'il soit complètement refroidi avant de le couvrir.

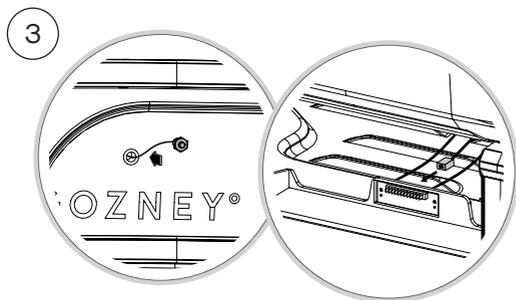
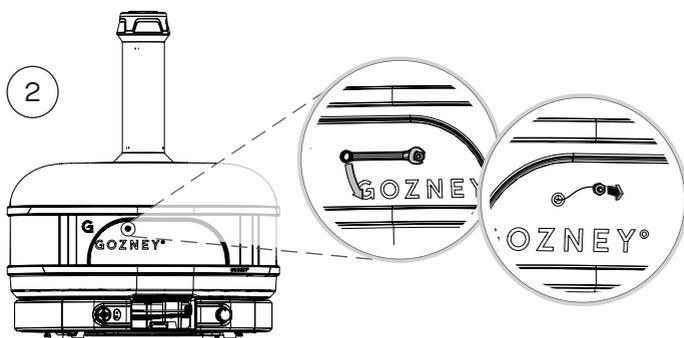
Lorsque vous utilisez le four après une longue période, nous vous recommandons d'allumer le four comme s'il s'agissait d'une première cuisson.



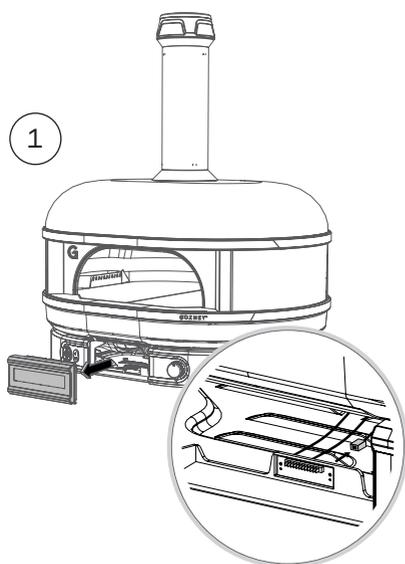
## Remplacement de la sonde de température de l'air



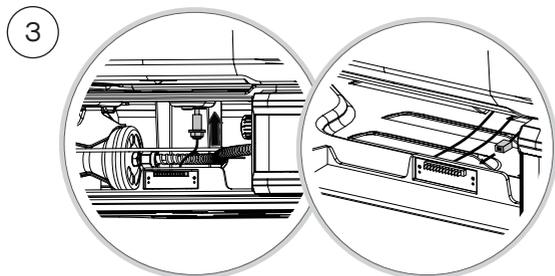
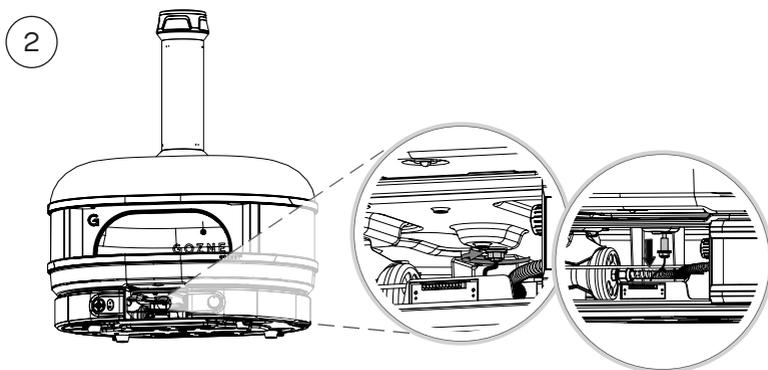
Uniquement lorsque le four est froid, retirez le thermomètre du quai. Utilisez une clé de 13 mm pour dévisser l'ancienne sonde à l'intérieur du cœur du four et remplacez-la par la nouvelle. Faites passer le câble à nouveau jusqu'au cœur du four, récupérez-le à l'intérieur du quai et rebranchez-le sur le PCB du thermomètre. Si un meilleur accès est nécessaire, retirez le panneau arrière en plastique du quai en dévissant les deux vis Torx. Ne touchez pas au système de gaz.



## Remplacement de la sonde de température du sol



Uniquement lorsque le four est froid, retirez le thermomètre du quai. Utilisez une clé de 10 mm pour dévisser l'ancienne sonde du toit du quai et remplacez-la par la nouvelle. Rebranchez-le sur le PCB du thermomètre. Si un meilleur accès est nécessaire, retirez le panneau arrière en plastique du quai en dévissant les deux vis Torx. Ne touchez pas au système de gaz.



GOZNEY°