

BakerStone

Commercial Series

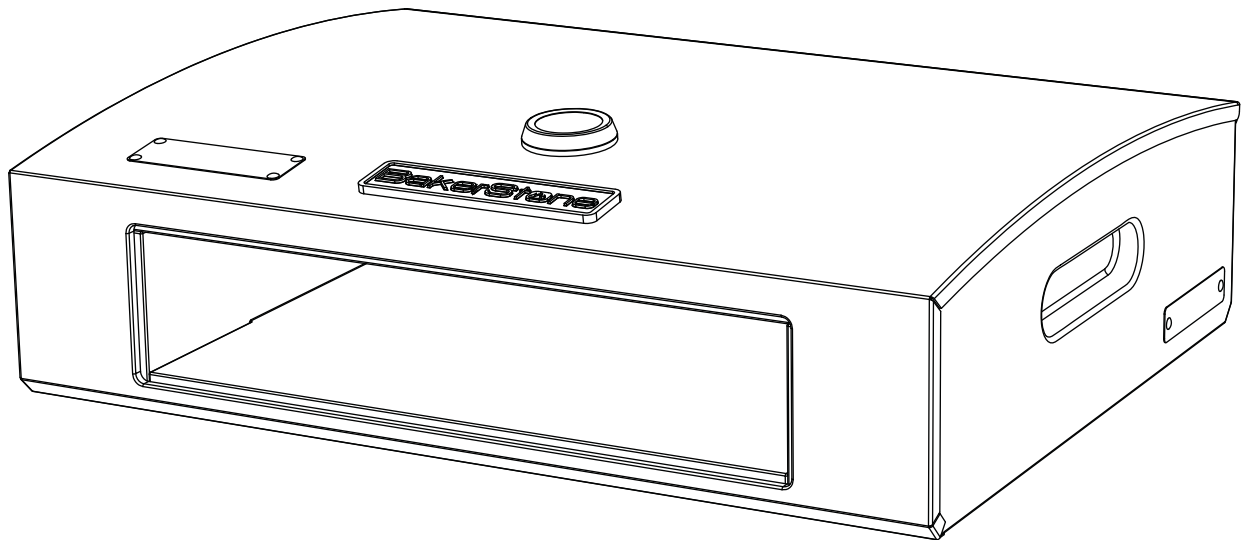
Pizza Oven Box

Wood fired performance on your grill.

Série commerciale

Boîte de Four à Pizza

Un résultat au goût de feu de bois sur votre barbecue.



Product Guide | Guide D'Utilisation | Guía de Productos

Important, Retain for Future Reference: Read Carefully
Important, le conserver pour référence Itérieure: Lisez attentivement
Importante, Guarde para referencia futura: Lea atentamente

WARNING: Read Product Guide before using your Pizza Oven Box. Failure to follow the safety precautions and instructions could result in serious injury and/or property damage.

NOTICE: All surfaces including grill grates, firebox and grease tray on charbroiler or grill must be cleaned prior to each use of the Pizza Oven Box.

AVERTISSEMENT: Lisez le guide du produit avant d'utiliser votre Boîte-four à pizza. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut occasionner des blessures grave ainsi que/ou causer des dégâts matériels.

MISE EN GARDE : Toutes les surfaces, y compris les grilles, le foyer et le plateau à graisse du gril doivent être nettoyées avant chaque utilisation du four à pizza.

ADVERTENCIA: Lea el manual de producto antes de utilizar su horno para pizza. Si no se siguen las precauciones de seguridad e instrucciones, se pueden provocar lesiones graves y/o daños materiales.

AVISO: Debe limpiar todas las superficies, como las rejillas, la cámara de fuego y la bandeja para grasa del asador o la parrilla antes de cada uso del Horno Compacto para Pizzas.



English 1

Français 18

Español 36

Warnings

Safety Precautions – read before using Pizza Oven Box

To minimize the risk of serious burn injuries or property damage, follow the safety precautions below when using the Pizza Oven Box:

-  **ONLY USE YOUR PIZZA OVEN BOX ON A PROPERLY MAINTAINED, WELL VENTILATED CHARBROILER OR GRILL WITH THE LID FULLY OPENED AT ALL TIMES. ALL SURFACES INCLUDING COOKING GRATES, FIREBOX AND GREASE TRAY ON CHARBROILER OR GRILL MUST BE CLEANED PRIOR TO EACH USE OF THE PIZZA OVEN BOX.**
-  Always wear heat resistant oven mitts or gloves when handling the Pizza Oven Box.
-  **DO NOT TOUCH THE PIZZA OVEN BOX WHEN IT IS ON THE CHARBROILER OR GRILL, UNTIL IT HAS COMPLETELY COOLED.** The metal housing can reach temperatures of 400°F(200°C) +/- during use.
-  Do not turn on or preheat charbroiler or grill before placing the Pizza Oven Box on it.
-  Do not leave the Pizza Oven Box unattended while the charbroiler or grill is on.
-  Use only appropriate bake-ware or utensils while baking and cleaning your Pizza Oven Box. Do not use plastic, silicone or glass.
-  Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.
-  Stones are fragile and can break if dropped. **THE PIZZA OVEN BOX BECOMES EXTREMELY HOT, DO NOT TOUCH THE STONES OR ANY OTHER PART OF THE PIZZA OVEN BOX WHILE IT IS IN USE.**
-  To clean stones, heat the Pizza Oven Box for 15 minutes after food is cooked and scrape off any remaining residue. Do not use any cleaning agents or other liquids to clean the stones.
-  **DO NOT REMOVE PIZZA OVEN BOX FROM CHARBROILER OR GRILL UNTIL IT IS COMPLETELY COOL.** Allow at least 90 minutes after turning off charbroiler or grill to remove.
-  Do not place gasoline, alcohol, wood products, charcoal or any other combustible material (unless BakerStone approved) in the baking chamber.
-  The Pizza Oven Box must never be used for heating purposes.

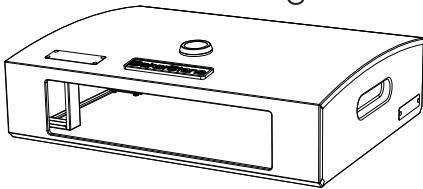
Table of Contents	Page
What's in the package	3
Assembly of the Pizza Oven Box	4
How To Use the Pizza Oven Box	7
Care Instructions	10
Customer Service	10

Product Guide

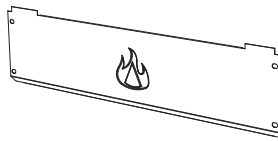
Before assembling your Pizza Oven Box, ensure that all parts below are included.

NOTE: The Back Panel (B) and Stone Supports (C) are pre-assembled and must be removed prior to installing the Stones (D-G). You will be re-attaching these parts during the assembly process.

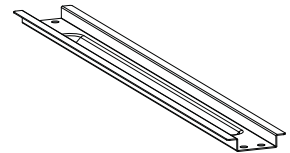
A x1
Housing



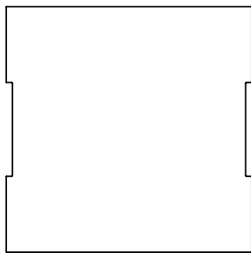
B x1
Back Panel



C x2
Stone Supports



D x1
Top Stone



E x1
Base Stone

Tab
Notch



F x2
Side Stones



G x1
Rear Stone



H x12
M4 Flat Washers



I x12
M4 Lock Washers



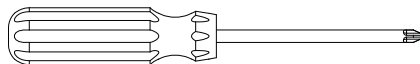
J x12
M4x6mm
Tapping Screws



K x12
M4x10mm
Tapping Screws



Tool required for assembly:
#2 Philips Head Screwdriver

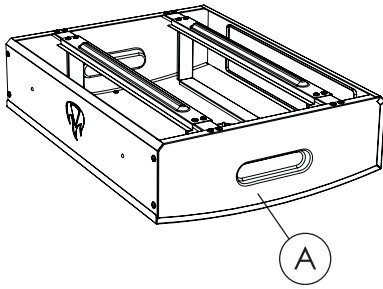


Have a question?

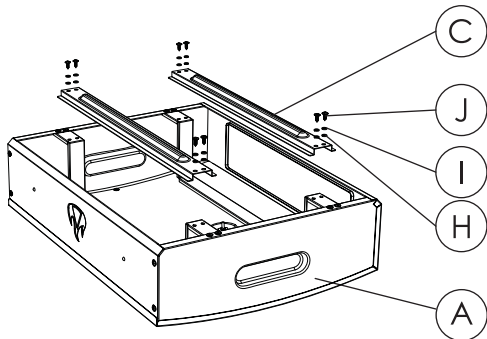
Please Do Not Return This Product To The Store. Contact us first!

1-855-657-6836 or email support@bakerstonebox.com

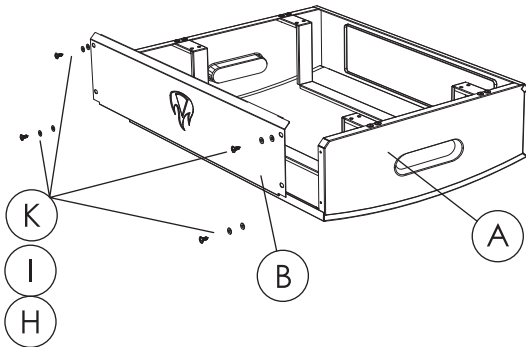
Assembly of the Pizza Oven Box



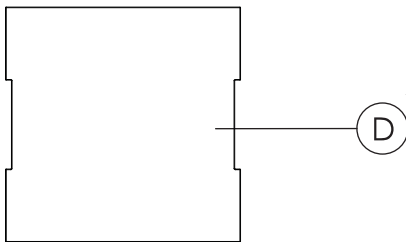
STEP 1. Place the HOUSING (A) carefully upside down on a clean, soft surface. **NOTE:** Failure to do so may result in scratching or denting the Pizza Oven Box.



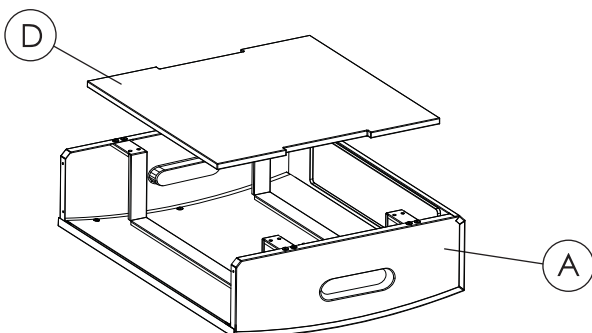
STEP 2. Remove the STONE SUPPORTS (C) from the HOUSING (A) by removing 8 SCREWS (J) , 8 LOCK WASHERS (I) and 8 FLAT WASHERS (H).



STEP 3. Remove the BACK PANEL (B) from the HOUSING (A) by removing its 4 SCREWS (K) , 8 LOCK WASHERS (I) and 4 FLAT WASHERS (H). You will identify the BACK PANEL (B) by the embossed BakerStone flame logo on this panel.

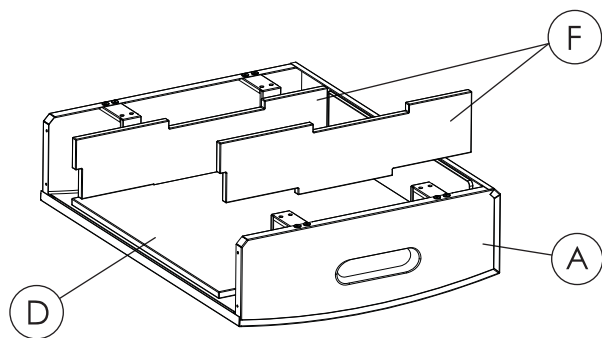


STEP 4. Identify the TOP STONE (D), this is the largest stone in the box. **NOTE:** There are notches on both sides of this stone.

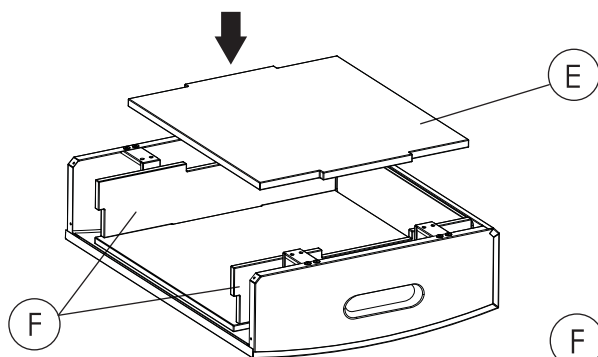


STEP 5. Gently fit the TOP STONE (D) into the Stone Cradles of the HOUSING (A).

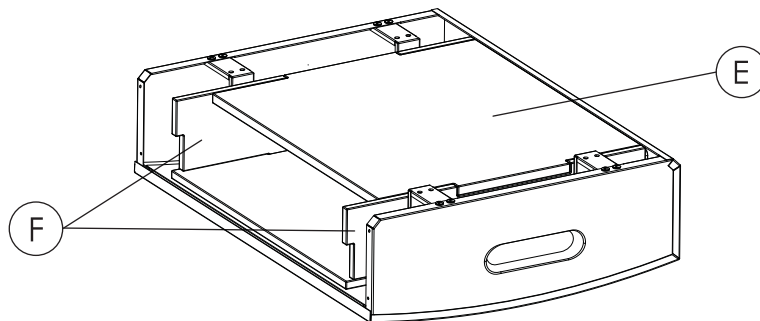
Product Guide



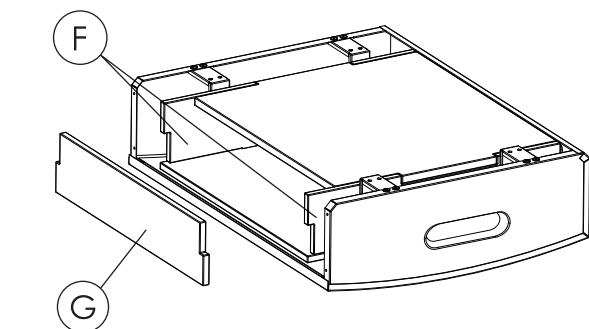
STEP 6. Identify the 2 SIDE STONES (F). Fit the 2 SIDE STONES into the notches of the TOP STONE (D). **NOTE:** The flat end of the SIDE STONES (F) should face the front of the oven.



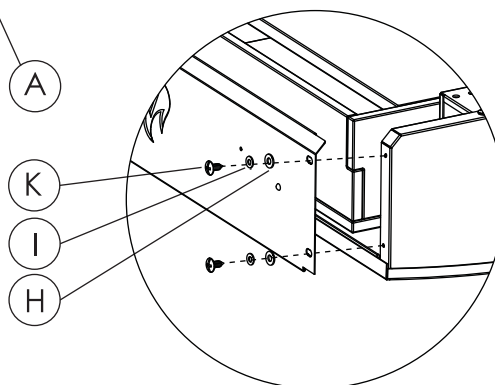
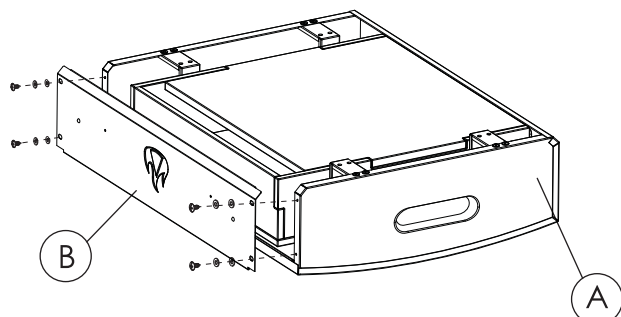
STEP 7. The other large stone is the BASE STONE (E). Fit this in between and on top of the 2 SIDE STONES (F).



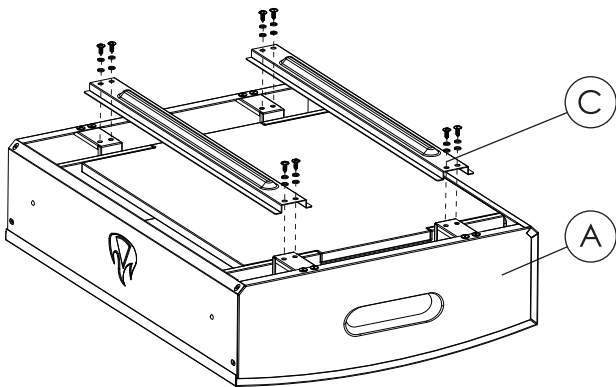
STEP 8. Fit the remaining REAR STONE (G) into the notches of the 2 SIDE STONES (F).



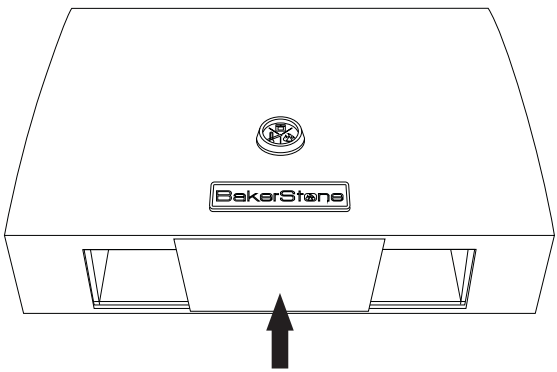
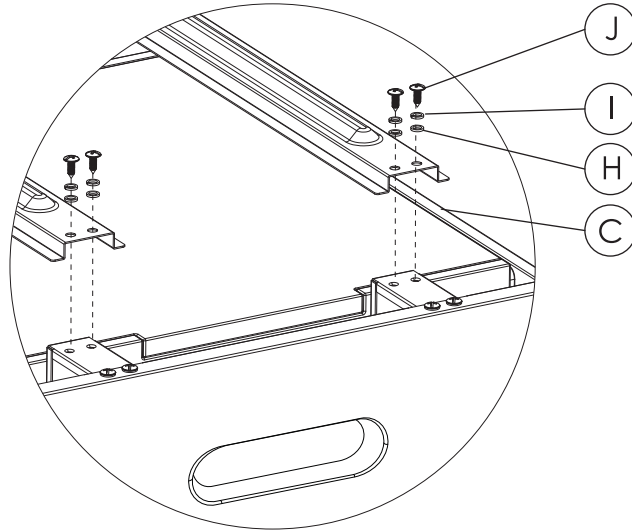
STEP 9. Place the BACK PANEL (B) back onto the HOUSING (A) and secure with 4 SELF TAPPING SCREWS (K), 8 LOCK WASHERS (I) and 4 FLAT WASHERS (H).



Product Guide



STEP 10. Place the STONE SUPPORTS (C) across the HOUSING (A) and secure with SELF TAPPING SCREWS (J) , LOCK WASHERS (I) and FLAT WASHERS (H). **NOTE:** The flat side of the STONE SUPPORTS (C) faces toward the stones and the protruding ridge faces up. **NOTICE:** Do not over tighten screws, breakage of stones may occur.

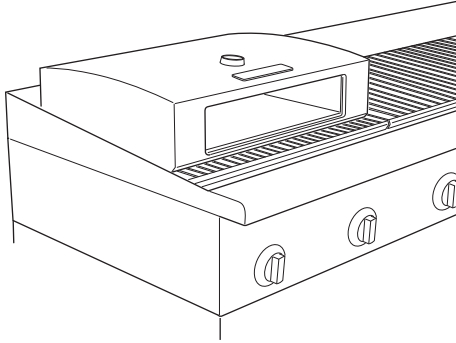


STEP 11. Turn the Pizza Oven Box over and place on the charbroiler or grill when ready to bake. **NOTICE:** Remove warning stickers before placing on charbroiler or grill.

NOTE: Before using your Pizza Oven Box for the first time, wipe the base stone with a damp cloth to remove any packaging debris.

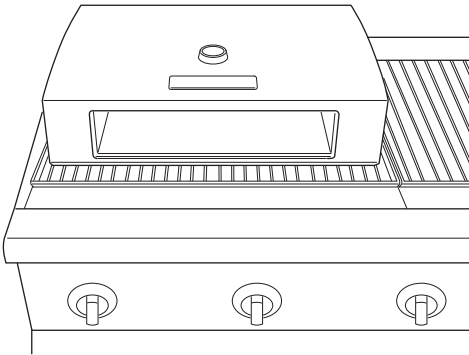
Product Guide

How to use your Pizza Oven Box

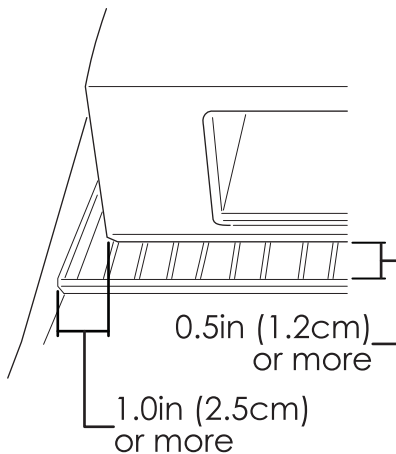


⚠ WARNING: Please completely read all safety precautions at the beginning of and throughout this guide before using your Pizza Oven Box. The Pizza Oven Box becomes extremely hot and can cause burns. Failure to follow precautions when using the Pizza Oven Box can result in serious injury and/or property damage.

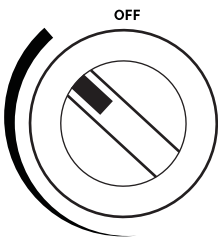
NOTICE: All surfaces including grill grates, firebox and grease tray on Charbroiler or Grill must be cleaned prior to each use of the Pizza Oven Box.



STEP 2. Place the Pizza Oven Box on the cooking grate of the Charbroiler or Grill, leaving a 0.5" (1.2cm) space between the front edge of the Pizza Oven Box and the front edge of the cooking grate of the grill and at least 1" (2.5cm) of space between both side edges of the Pizza Oven Box and both side edges of the cooking grate.



WARNING: Failure to leave the spaces indicated above may result in restricted airflow and improper ventilation for your Charbroiler or Grill. This could result in serious injury and/or property damage. **DO NOT USE THE PIZZA OVEN BOX WITH YOUR CHARBROILER OR GRILL IF YOU CANNOT LEAVE ADEQUATE SPACE FOR VENTILATION AS DESCRIBED ABOVE.**



STEP 3. With the proper spaces surrounding the Pizza Oven Box, light your Charbroiler or Grill as instructed by the Charbroiler or Grill manufacturer.

STEP 4. Set all burners to HIGH and preheat the Pizza Oven Box for 20 minutes.

Note: Charbroiler or Grill not included.

Product Guide



Temperature Range
Indicator

STEP 5. Adjust the burner settings on the Charbroiler or Grill to obtain the desired temperature range for the foods that are being baked. **NOTE: It will take 15 minutes for the temperature range indicator to function.**

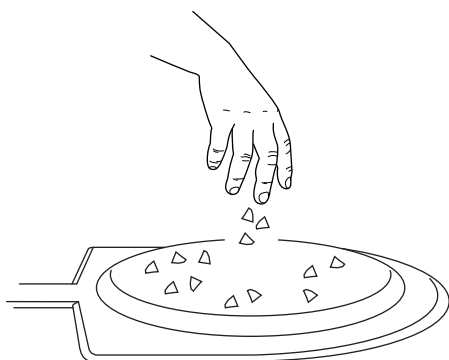
For baking items such as Breads and Cookies, adjust the heat of the grill so that the indicator reads in the  baking zone.

For Pizza and Roasting Meats and Vegetables, adjust the heat so that the indicator reads in the  baking zone.

 = 200°-500°F
93°-260°C

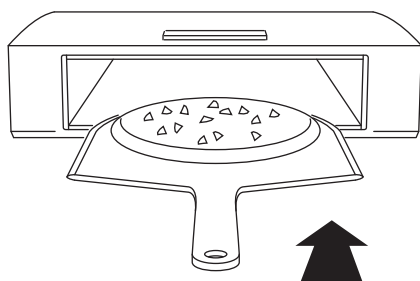
 = 500°-800°F
260°-427°C

NOTE: Temperature range indicator is not an accurate measuring instrument.



STEP 6. Dust a Wooden Pizza Peel with flour (approximately 2 Tbsp of flour) and spread around board to evenly coat the entire peel. Then, holding the peel at a 45 degree angle over a sink, gently tap the peel to remove the excess flour. **NOTE:** This will ensure that the pizza does not stick to the peel when launching the pizza into the Pizza Oven Box.

STEP 7. Place a hand-stretched or rolled-out pizza dough on the floured Pizza Peel.



STEP 8. Using the pizza peel, launch your pizza into the Pizza Oven Box.

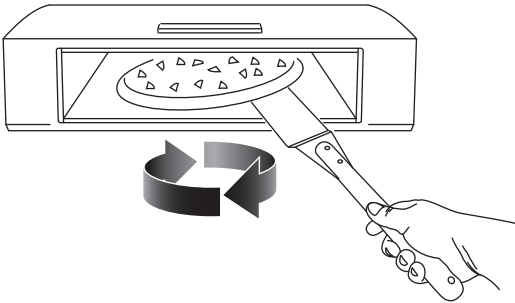
NOTE: This can be accomplished by placing the pizza peel just over half-way into the Pizza Oven Box, and using a quick back and forth shaking motion while sliding the peel out of the Pizza Oven Box. See www.bakerstonebox.com website for a video demonstration.

WARNING: Failure to use pizza peel to insert pizza can result in serious injury.

NOTE: Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

Product Guide

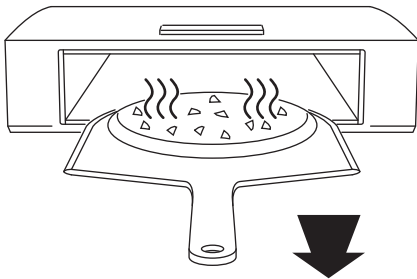
STEP 9. Bake the pizza for 1 minute* to allow the crust to set.



STEP 10. After 1 minute*, use a long spatula or Pizza Turner to rotate the pizza 1/4 to 1/3 turns roughly every 45 seconds*. Bake your pizza for approximately 2-4 minutes*, being careful not to burn your pizza.

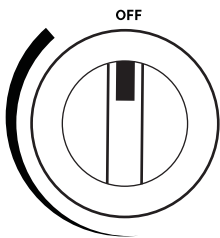
NOTE: The Pizza Oven Box is hottest in the back. Periodically rotate your pizza to ensure it is baked evenly.

WARNING: Touching the Pizza Oven Box anywhere with your bare hand or skin could cause serious injury.



STEP 11. Using a Metal Pizza Peel, remove the fully cooked pizza from the Pizza Oven Box and transfer to a cutting board or serving tray and allow to cool.

NOTE: The pizza will be very hot when you remove it from the Pizza Oven Box. **WARNING:** Removing the pizza with anything but the pizza peel could result in serious injury.



Step 12. When finished baking, turn the burners on the Charbroiler or Grill to the off position and allow the Charbroiler or Grill and the Pizza Oven Box to cool for a period of at least ninety (90) minutes. **NOTE:** If cleaning is required, leave the burners on and continue to heat the oven for 15 minutes prior to cleaning. After cleaning, turn the burners on the Charbroiler or Grill to the off position and allow the Charbroiler or Grill and the Pizza Oven Box to cool for a period of at least ninety (90) minutes [See Care and Cleaning instructions].

WARNING: Serious injury can occur if the Charbroiler or Grill and Pizza Oven Box are not allowed to completely cool and you touch them.

***Cooking times are provided as basic guidelines. Times can vary depending on weather conditions, Charbroiler or Grill condition and Charbroiler or Grill performance.**

Care & Cleaning

Let the Pizza Oven Box cool completely before removing from Charbroiler or Grill.

Do not use cleaners or liquids on stones.

Do not use cleaners on metal housing.

Wipe outer housing with a soft damp cloth only when completely cooled.

To clean the stones, let the burners remain on high for approximately 15 minutes. The remaining residue should burn off or can be scraped off and pushed to the back of the oven by using a long handled Cleaning Brush. Do not use any cleaning agents or other liquids to clean the stones. Once the oven has cooled completely, a damp cloth can be used to wipe off any char left in the oven. The stone will remain blackened and/or darkened which is natural. If this does not clean the stone to your satisfaction, you can also remove the Support Brackets and flip the Base Stone over (horizontally) and replace the Support Brackets. This will give you a clean Base Stone to use and the next time you use the Pizza Oven Box, any remaining residue will burn off.

Darkening of the stone from ingredients or excess flour will occur over time and will not affect baking performance of the Pizza Oven Box.

NOTE: Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

Customer Service

For general inquiries, please email us at support@bakerstonebox.com or call **(855) 657-6836**.

For **North American** customer service needs, such as replacement parts and warranty claims, please email us at support@bakerstonebox.com or call **(855) 657-6836**.

Précautions de sécurité – Lire avant d'utiliser la Boîte de four à pizza

Pour réduire les risques de brûlures graves et de dommages matériels, respecter les précautions de sécurité ci-dessous lors de l'utilisation de la boîte de four à pizza.

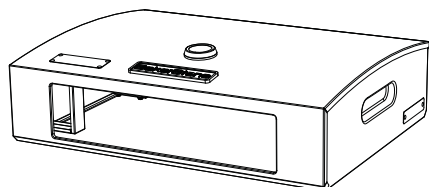
- ⚠ Utilisez uniquement votre four à pizza sur un gril bien entretenu et bien ventilé avec le couvercle entièrement ouvert en permanence. Toutes les surfaces, y compris les grilles de cuisson, la chambre de combustion et le plateau à graisse du gril doivent être nettoyées avant chaque utilisation du four à pizza.
- ⚠ Toujours porter des gants de cuisinier isolants résistants à la chaleur conçus pour la cuisson à l'extérieur lors de la manipulation de la boîte de four à pizza.
- ⚠ Ne touchez pas le four à pizza lorsqu'il est sur le gril tant qu'il n'est pas complètement refroidi le boîtier en métal noir peut atteindre des Températures d'environ 200 °c (400 °f) durant l'utilisation.
- ⚠ N'allumez pas et ne préchauffez pas le gril avant d'y placer le four pizza.
- ⚠ Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance lorsque le gril est en marche.
- ⚠ Utiliser uniquement un matériel et des ustensiles adaptés à la cuisson de pizzas lors de la cuisson et du nettoyage de la boîte de four à pizza. Ne pas utiliser de plastique, de silicone ou de verre.
- ⚠ Ne pas laisser d'aliments autre que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des tâches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.
- ⚠ Les pierres sont fragiles et peuvent se briser. Ne pas toucher les pierres ni toute autre partie de la boîte de four à pizza pendant l'utilisation.
- ⚠ Pour nettoyer les pierres, chauffer la boîte de four à pizza pendant 15 minutes une fois la nourriture cuite et gratter les résidus. Ne pas utiliser d'autres agents de nettoyage ni d'autres liquides pour nettoyer les pierres.
- ⚠ N'enlevez pas le four à pizza du gril tant qu'il n'est pas complètement refroidi. Attendre au moins 90 minutes après avoir éteint le gril pour retirer la boîte de four à pizza. Ne pas utiliser d'eau ou d'autres agents pour accélérer le refroidissement de la boîte de four à pizza après l'utilisation.
- ⚠ Ne pas placer d'essence, d'alcool, de produits de bois, de charbon ni d'autres matières combustibles (sauf en cas d'approbation par bakerstone) dans la chambre de cuisson.

Table des matières	Page
Ce qu'il y a dans l'emballage	13
Assemblage de la Boîte de four à pizza	14
Utilisation de la Boîte de four à pizza	17
Consignes d'entretien	20
Service à la clientèle	20

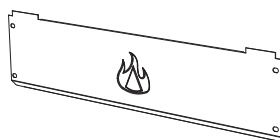
Guide D'Utilisation

Avant d'assembler votre Boîte-four à pizza, vérifiez que toutes les pièces ci-dessous sont incluses. **REMARQUE :** Le panneau arrière (B) et les supports de la pierre (C) sont pré-assemblés et doivent être enlevés avant d'installer les pierres (D-G). Vous installerez de nouveau ces pièces lors du montage.

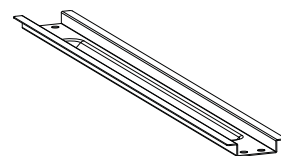
A x1
Boîtier



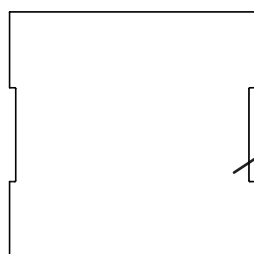
B x1
Panneau arrière



C x2
Supports des pierres



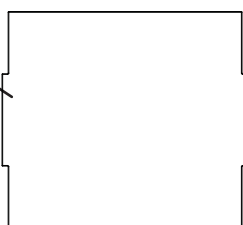
D x1
Pierre supérieure



E x1
Pierre de base

Languette

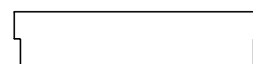
Encoche



F x2
Pierres latérales



G x1
Pierre arrière



H x12
Rondelles plates M4



I x12
Rondelles de blocage M4



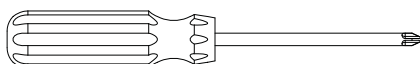
J x12
M4x6
Vis autotaraudeuses



K x12
M4x10
Vis autotaraudeuses

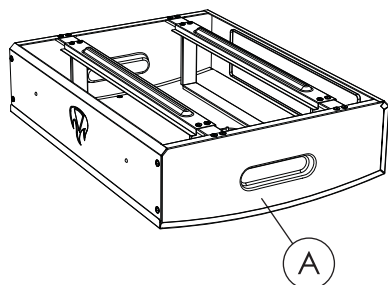


Outils requis pour l'assemblage:
Tournevis cruciforme n° 2

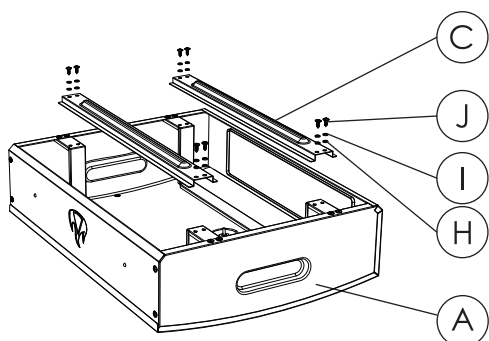


Vous avez des questions?
Ne Ramenez Pas Ce Produit Au Magasin. Contactez-nous d'abord!
1-855-657-6836 or support@bakerstonebox.com

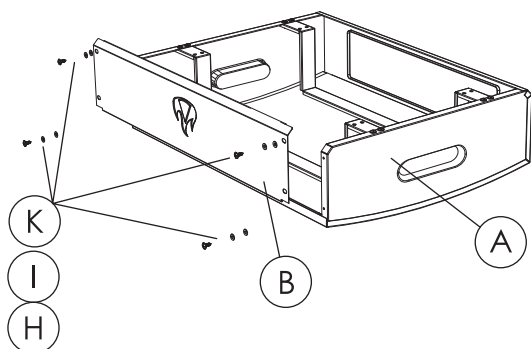
Assemblage de la Boîte de four à pizza



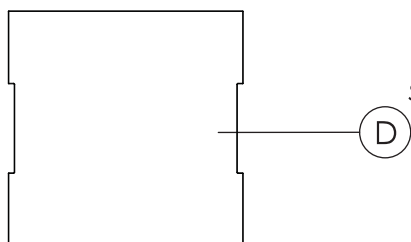
ÉTAPE 1. Placez avec précaution le BOÎTIER (A) à l'envers sur une surface propre et douce. **REMARQUE:** Le non-respect de cette instruction peut causer des éraflures ou des creux sur la Boîte de four à pizza.



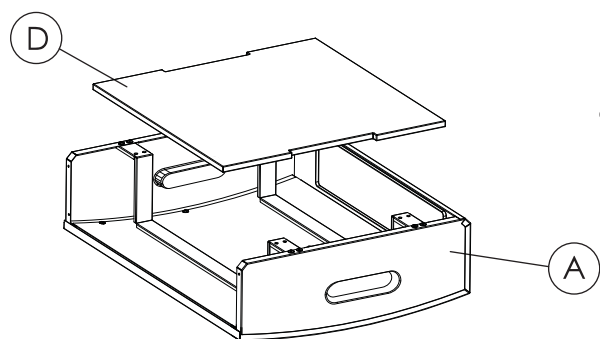
ÉTAPE 2. Retirez les SUPPORTS DE LA PIERRE (C) du BOÎTIER (A) en enlevant les 8 VIS (J) et les 8 RONDELLES DE BLOCAGE (I).



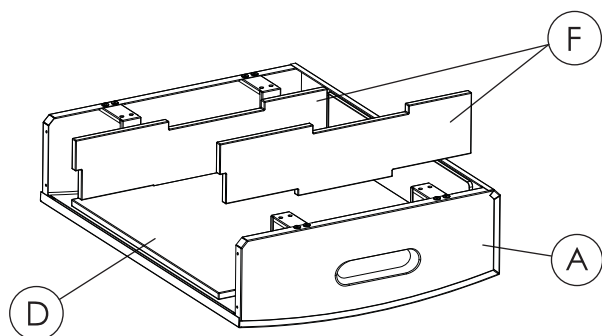
ÉTAPE 3. Retirez le PANNEAU ARRIÈRE (B) du BOÎTIER (A) en retirant les 4 VIS (K) et les 4 RONDELLES PLATES (H). Le PANNEAU ARRIÈRE (B) peut être identifié grâce au logo à flammes estampé de BakerStone.



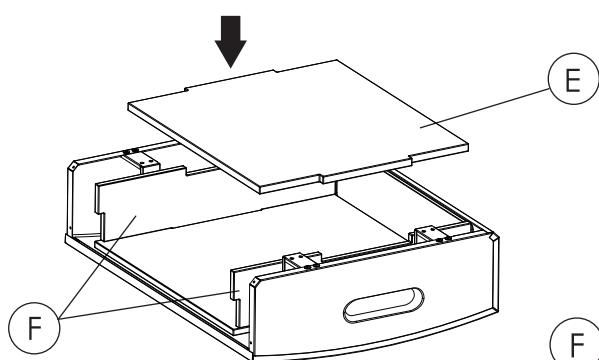
ÉTAPE 4. Identifiez la PIERRE SUPÉRIEURE (D), qui est la pierre la plus grande. **REMARQUE:** Deux encoches sont situés de part et d'autre sur cette pierre.



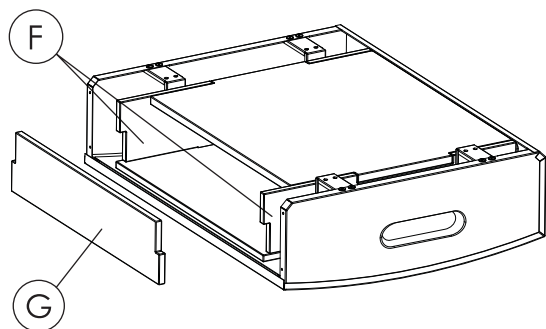
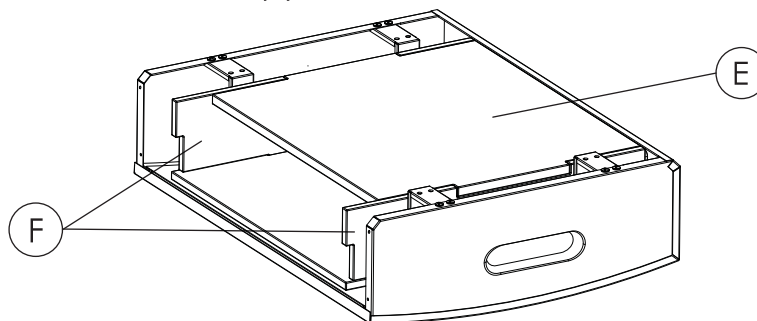
ÉTAPE 5. Placez doucement la PIERRE SUPÉRIEURE (D) entre les APPUI-PIERRES.



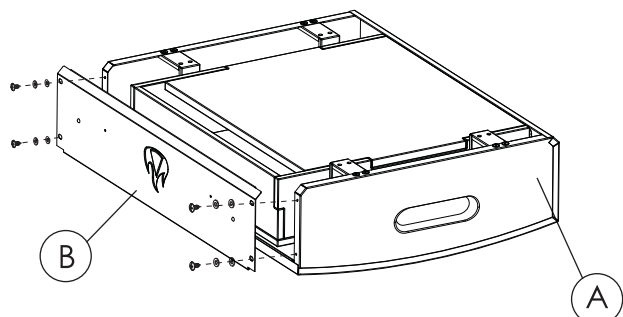
ÉTAPE 6. Identifiez les 2 PIERRES LATÉRALES (F). Insérez les 2 PIERRES LATÉRALES dans les encoches de la PIERRE SUPÉRIEURE (D). **REMARQUE:** Les extrémités plates des PIERRES LATÉRALES (F) doivent être face à l'avant du four.



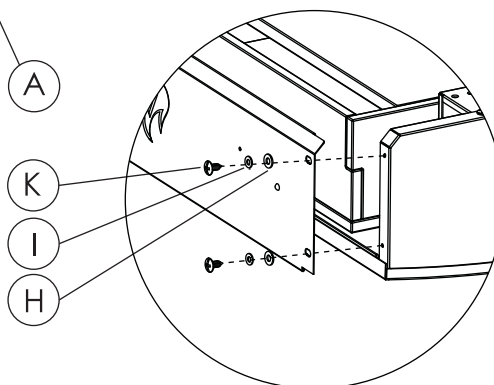
ÉTAPE 7. L'autre pierre de grande taille est la PIERRE DE BASE (E). Insérez-la au milieu et en haut des 2 PIERRES LATÉRALES (F).

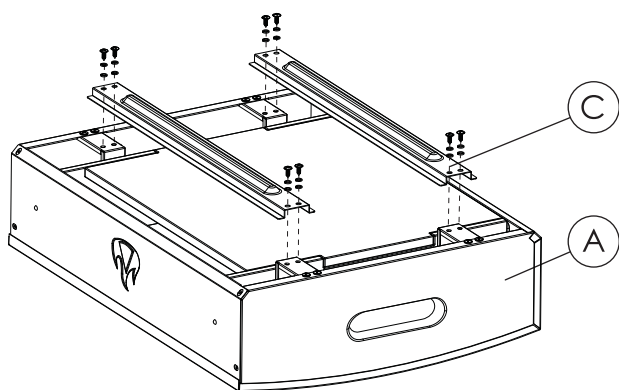


ÉTAPE 8. Insérez la PIERRE ARRIÈRE (G) restante dans les encoches des 2 PIERRES LATÉRALES (F).

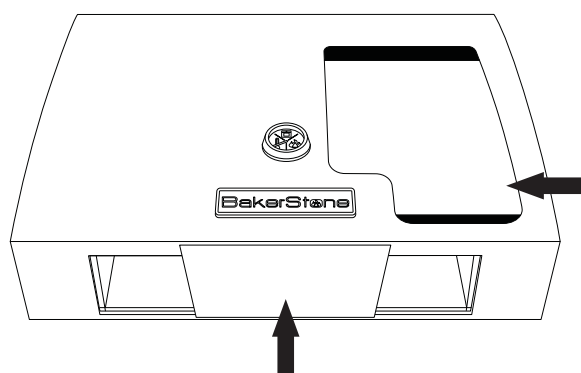
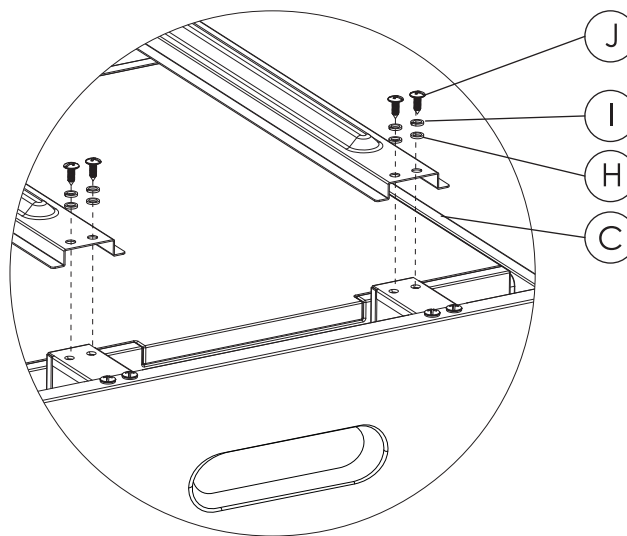


ÉTAPE 9. Remplacez le PANNEAU ARRIÈRE (B) sur le BOÎTIER (A) et fixez avec les 4 VIS AUTOTARAUDEUSES (K) et les 4 RONDELLES PLATES (H). **REMARQUE:** Ne serrez pas trop les vis pour ne pas fissurer le fini émaillé.





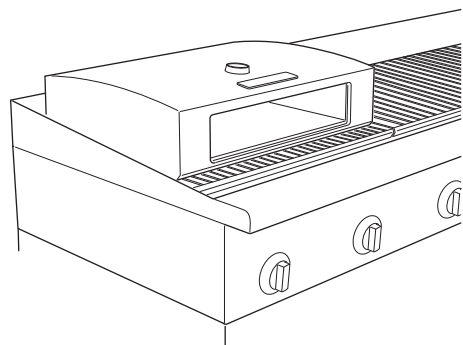
ÉTAPE 10. Placez les SUPPORTS DES PIERRES (C) le long du BOÎTIER (A) et fixez avec les VIS AUTOTARAUDEUSES (J) et les RONDELLES DE BLOCAGE (H). **REMARQUE:** Le côté plat des SUPPORTS DES PIERRES (C) doit être face aux pierres, et la saillie doit être face vers le haut. **REMARQUE: Ne serrez pas trop les vis pour ne pas briser les pierres.**



ÉTAPE 11. Retournez le four à pizza et placez-le sur le gril lorsque vous êtes prêt à procéder à la cuisson. **MISE EN GARDE :** Enlevez les autocollants d'avertissement avant de placer le four sur le gril.

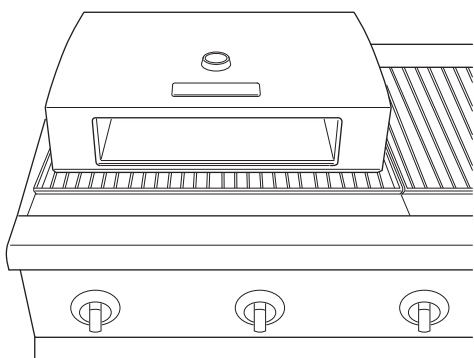
REMARQUE: Avant l'utilisation, nettoyez toutes les surfaces, incluant les pierres à l'aide d'un chiffon humide doux.

Utilisation de la Boîte de Four à Pizza

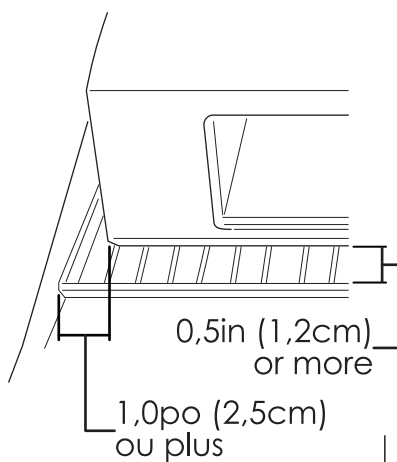


⚠ AVERTISSEMENT: Veuillez lire entièrement toutes les consignes de sécurité au début et tout au long de ce guide avant d'utiliser votre Four à pizza. Le Four à pizza devient extrêmement chaud et peut provoquer des brûlures. Le non-respect des précautions lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza peut entraîner des blessures graves et des dommages matériels.

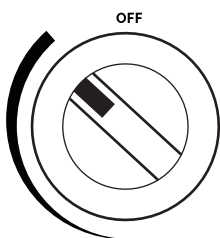
MISE EN GARDE : Toutes les surfaces, y compris les grilles, le foyer et la plateau de récupération des graisses doivent être nettoyés avant chaque utilisation de la Boîte-four à pizza.



ÉTAPE 1. Placez le four à pizza sur la grille de cuisson du gril en laissant un espace de 0,5" (1,2 cm) entre le bord avant du four à pizza et le bord avant de la grille de cuisson du gril et au moins 1" (2,5 cm) d'espace entre les deux bords latéraux du four à pizza et les deux bords latéraux de la grille de cuisson



AVERTISSEMENT : Le non respect des dégagements indiqués ci-dessus peut entraîner un débit d'air limité et une ventilation inadéquate pour votre gril. Cela pourrait entraîner des blessures graves et/ou des dommages matériels. **N'UTILISEZ PAS LE FOUR À PIZZA AVEC VOTRE GRIL SI VOUS N'ÊTES PAS EN MESURE DE LAISSER UN ESPACE ADÉQUAT POUR LA VENTILATION, TEL QUE DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT.**



ÉTAPE 2. Si les espaces de dégagement appropriés autour du four à pizza sont respectés, allumez votre gril tel qu'indiqué par le fabricant du gril.

ÉTAPE 3 Réglez tous les brûleurs à HAUTE température et préchauffez la Boîte de four à pizza pendant 20 minutes.



Indicateur de plage de température

ÉTAPE 4. Ajustez les réglages du brûleur du gril pour obtenir la plage de température souhaitée pour les aliments qui sont cuits au four. **REMARQUE: 15 minutes sont requises pour que l'indicateur de plage de température fonctionne.**

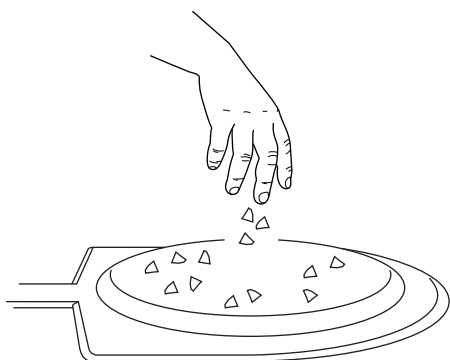
Pour la cuisson de mets tels que pains et biscuits, réglez la chaleur du gril, de telle manière que l'indicateur soit dans la zone de cuisson 

Pour cuire les pizzas et griller les viandes et les légumes, réglez la chaleur de telle manière que l'indicateur soit 

 = 200°-500°F
93°-260°C

 = 500°-800°F
260°-427°C

REMARQUE: L'indicateur de plage de température ne constitue pas un instrument de mesure précis.

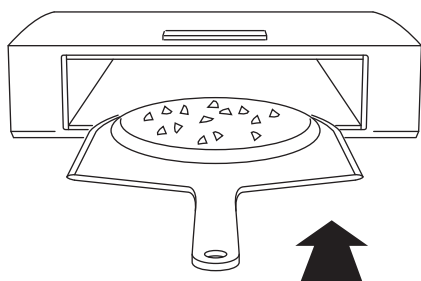


ÉTAPE 5. Saupoudrez la palette à pizza en bois de farine (environ 2 c. à soupe de farine) uniformément afin de recouvrir toute la palette. Puis, en tenant la palette à un angle de 45 degrés au-dessus d'un évier, tapez doucement sur la palette pour enlever l'excédent de farine.

REMARQUE: Cela permettra de s'assurer que la pizza ne colle pas à la palette lorsque vous enfournerez la pizza dans la Boîte de four à pizza.

ÉTAPE 6. Placez la pâte à pizza déroulée ou étirée à main sur la palette à pizza saupoudrée de farine. Créez votre pizza en utilisant votre sauce et vos garnitures préférées.

ÉTAPE 7. À l'aide de la palette à pizza, enfournez votre pizza dans la Boîte de four à pizza.

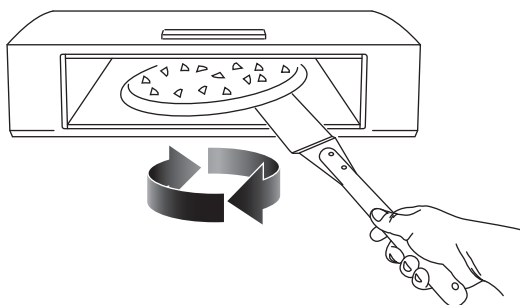


REMARQUE: Ceci peut être accompli en plaçant la palette à pizza juste un peu plus loin qu'à mi-chemin dans la Boîte de four à pizza et en la secouant rapidement d'avant en arrière tout en faisant glisser la palette hors de la Boîte de four à pizza. Visitez le site Web www.bakerstonebox.com pour voir une vidéo de démonstration.

AVERTISSEMENT: De graves blessures peuvent se produire si la palette à pizza n'est pas utilisée.

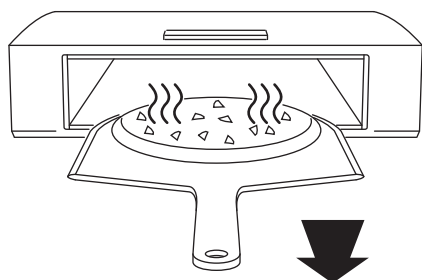
REMARQUE: Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres de cordiélite. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des taches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.

ÉTAPE 8. Faites cuire la pizza pour 1 minute* pour permettre à la croûte de prendre.



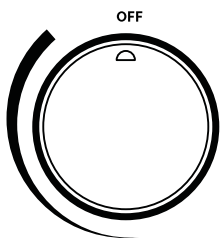
ÉTAPE 9. Après 1 minute*, utiliser une longue spatule ou une pelle à pizza pour faire tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour environ toutes les 45 secondes*. Faites cuire votre pizza pendant environ 2-4 minutes*, en prenant soin de ne pas la brûler.

REMARQUE: Le Four à pizza est plus chaud au fond. Faites tourner régulièrement votre pizza pour assurer une cuisson uniforme. **AVERTISSEMENT:** Tout contact entre la main ou la peau nues et une partie de la Boîte de four à pizza peut provoquer des blessures graves.



ÉTAPE 10. À l'aide de la palette à pizza en métal, retirez la pizza complètement cuite de la Boîte de four à pizza et transférez-la sur une planche à découper ou un plateau de service, et laissez-la refroidir.

REMARQUE: La pizza sera brûlante lorsque vous la retirez de la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT:** Le retrait de la pizza par un autre moyen qu'avec la palette à pizza peut causer de graves blessures.



ÉTAPE 11. Lorsque la cuisson est terminée, mettez les brûleurs du gril sur la position d'arrêt et laissez le gril et le four à pizza refroidir pendant une période d'au moins quatre-vingt-dix (90) minutes **REMARQUE:** Si un nettoyage est nécessaire, laissez les brûleurs allumés et continuez de chauffer le four pendant 15 minutes avant de le nettoyer. Après le nettoyage, mettez les brûleurs du gril sur la position d'arrêt et laissez le gril et le four à pizza refroidir pendant une période d'au moins quatre-vingt-dix (90) minutes [voir instructions d'entretien et de nettoyage].

AVERTISSEMENT: Des blessures graves peuvent survenir si vous touchez le gril ou le four à pizza sans les avoir laissé refroidir complètement.

***Les temps de cuisson sont fournis à titre informatif. Les durées peuvent varier selon les conditions météorologiques, l'état du gril et la performance du gril.**

Entretien et nettoyage

Laissez le four à pizza refroidir complètement avant de le retirer du gril.

N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers ou de liquides sur les pierres.

N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers sur le boîtier en métal.

Essuyez l'extérieur du boîtier avec un chiffon doux humide uniquement lorsque le four a complètement refroidi.

Après la cuisson de votre dernière pizza, vous pouvez nettoyer la Boîte de four à pizza en laissant les brûleurs allumés à haute température pendant environ 15 minutes. Tout résidu devrait brûler et les débris peuvent être poussés à l'arrière du four.

Le noircissement de la pierre dû aux ingrédients et à l'excès de farine se produira au fil du temps sans affecter les performances de cuisson de la Boîte de four à pizza.

REMARQUE: Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des taches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.

Service à la clientèle

Pour des renseignements généraux, veuillez nous envoyer un courriel à l'adresse électronique support@bakerstonebox.com ou composez le (855) 657-6836.

Pour des besoins de service à la clientèle en Amérique du Nord, notamment en ce qui concerne les pièces de rechange et les réclamations de garantie, veuillez nous envoyer un courriel à l'adresse électronique support@bakerstonebox.com ou composez le (855) 657-6836.

Si vous souhaitez contacter le service client en Australie, veuillez contacter :
Numéro vert : 1800 839 842 / www.bakerstonebox.com.au
customercare@bakerstonebox.com.au

Advertencias

Precauciones de seguridad: lea antes de utilizar el horno tipo cajón para pizza

Para minimizar el riesgo de lesiones graves por quemaduras o de daños a la Propiedad, observe las precauciones de seguridad que se indican a continuación cuando utilice el horno tipo cajón para pizza:

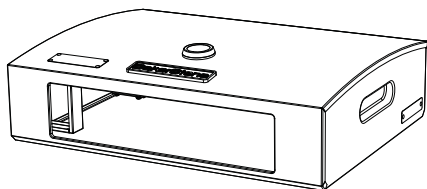
- ⚠ Solo utilice su horno compacto para pizzas sobre un asador en buen estado y ventilado, o una parrilla con la tapa totalmente abierta en todo momento. Debe limpiar todas las superficies, como las rejillas, la cámara de fuego y la bandeja para grasa del asador o la parrilla antes de cada uso del horno compacto para pizzas.
- ⚠ Siempre use guantes para horno resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar en exteriores cuando manipule el horno tipo cajón para pizza.
- ⚠ No toque el horno compacto para pizzas cuando esté sobre el asador o la parrilla, hasta que se haya enfriado completamente. La carcasa metálica negra puede alcanzar temperaturas de 400°F (200°C) +/- durante el uso.
- ⚠ No encienda ni precaliente el asador o la parrilla antes de colocar encima el horno compacto para pizzas.
- ⚠ Vigile el horno compacto para pizzas en todo momento cuando esté sobre el asador o la parrilla.
- ⚠ Use solo loza o utensilios adecuados para hornear pizza cuando hornee o limpie su horno tipo cajón para pizza. No use plástico, silicona ni vidrio.
- ⚠ No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, alimentos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.
- ⚠ Las piedras son frágiles y se pueden romper. No toque las piedras ni ninguna otra parte del horno tipo cajón para pizza mientras esté en uso.
- ⚠ Para limpiar las piedras, caliente el horno tipo cajón para pizza durante 15 minutos después de haber cocinado los alimentos y raspe cualquier residuo que haya quedado. No utilice agentes de limpieza ni otros líquidos para limpiar las piedras.
- ⚠ No retire el horno compacto para pizzas del asador o la parrilla hasta que se haya enfriado completamente. Deje transcurrir 90 minutos por lo menos después de apagar la barbacoa para retirarlo. No use agua ni otros agentes para contribuir a enfriar el horno tipo cajón para pizza después del uso.
- ⚠ No coloque gasolina, alcohol, productos de madera, carbón ni ningún otro material combustible en la cámara de horneado (a menos que bakerstone lo haya aprobado).

Índice	Página
Qué hay en el paquete	23
Ensamblaje del horno tipo cajón para pizza	24
Cómo usar el horno tipo cajón para pizza	27
Instrucciones acerca del cuidado	30
Servicio de atención al cliente	30

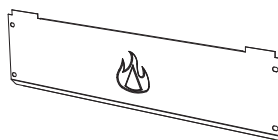
Guía de Productos

Antes de ensamblar su horno para pizza, asegúrese de que estén todas las piezas que se mencionan a continuación. **NOTA:** El panel trasero (B) y los soportes de la piedra (C) están preensamblados y es necesario quitarlos antes de instalar las piedras (D-G). Deberá reinstalar estas piezas durante el proceso de montaje.

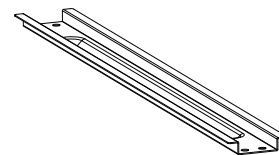
A x1
Carcasa



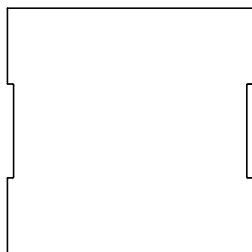
B x1
Panel posterior



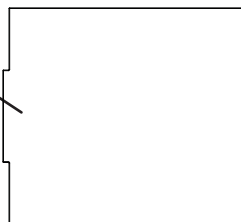
C x2
Soportes de piedra



D x1
Piedra superior



E x1
Base de piedra



Ficha
Muesca

F x2
Piedras laterales



G x1
Piedra posterior



H x12
M4 arandelas planas



I x12
M4 arandelas de fijación



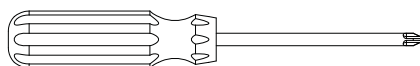
J x12
M4x6 Tornillos auto perforantes



K x12
M4x10 Tornillos auto perforantes

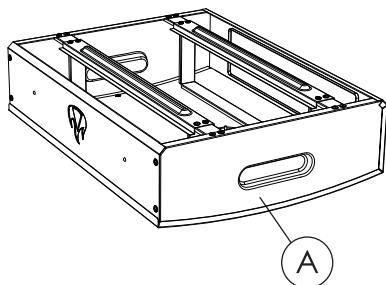


Herramienta necesaria
para el ensamblaje:
destornillador de estrella n.º2



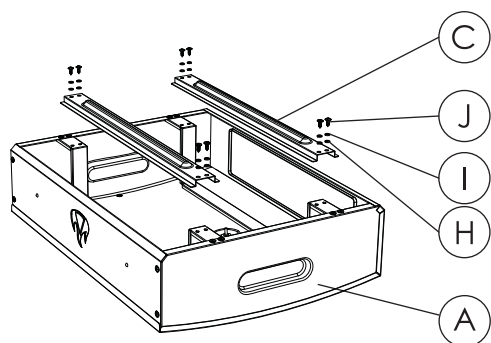
¿Tiene preguntas?
No devuelva este producto a la tienda.
¡COMUNÍQUESE CON NOSOTROS PRIMERO!
1-855-657-6836 or support@bakerstonebox.com

Ensamblaje del horno tipo cajón para pizza

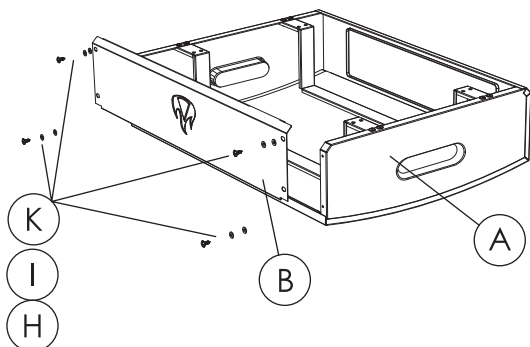


PASO 1. Coloque la CARCASA (A) cuidadosamente en posición invertida en una superficie limpia y suave.

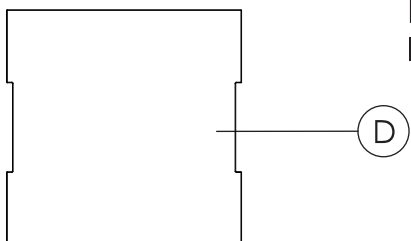
NOTA: De no hacerlo se pueden producir raspones o mellas en el horno tipo cajón para pizza.



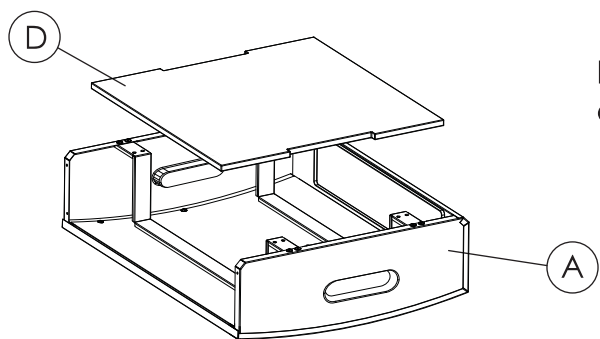
PASO 2. Retire los SOPORTES DE LA PIEDRA (C) de su CARCASA (A). Para ello, quite los 8 TORNILLOS (J) y las 8 ARANDELAS (I).



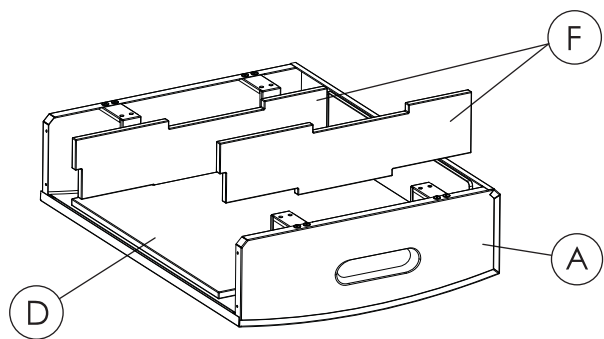
PASO 3. Retire el PANEL POSTERIOR (B) de la CARCASA (A) retirando los 4 TORNILLOS (K) y las 4 ARANDELAS PLANAS (H). Identificará el PANEL POSTERIOR (B) por el logo de la llama de BakerStone en este panel.



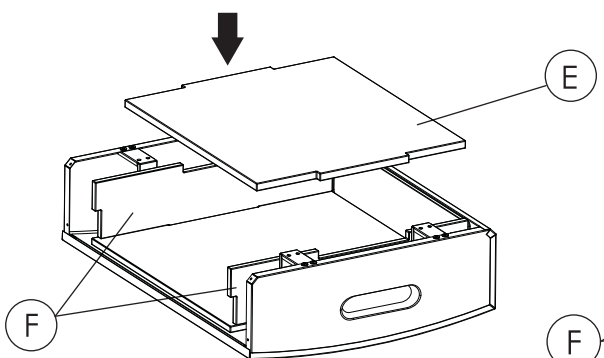
PASO 4. Encaje suavemente la PIEDRA SUPERIOR (D) en los SOPORTES PLATEADOS de la CARCASA (A).



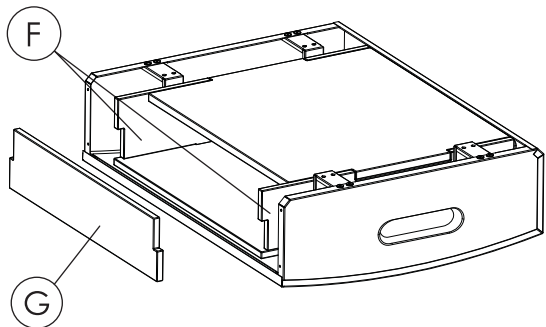
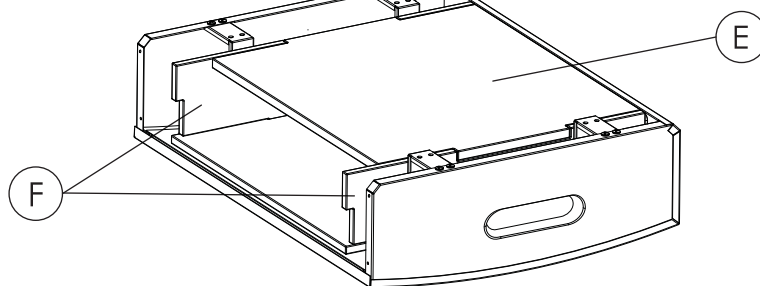
PASO 5. Encaje suavemente la PIEDRA SUPERIOR (D) entre los SOPORTES DE LAS PIEDRAS.



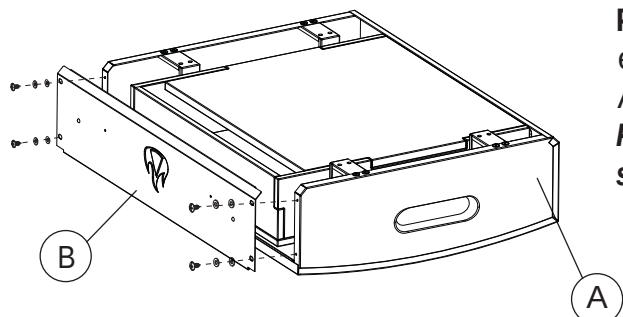
PASO 6. Identifique las 2 PIEDRAS LATERALES (F). Encaje las 2 PIEDRAS LATERALES en las muescas de la PIEDRA SUPERIOR (D). **NOTA:** El extremo plano de las PIEDRAS LATERALES (F) debe estar orientado hacia el frente del horno.



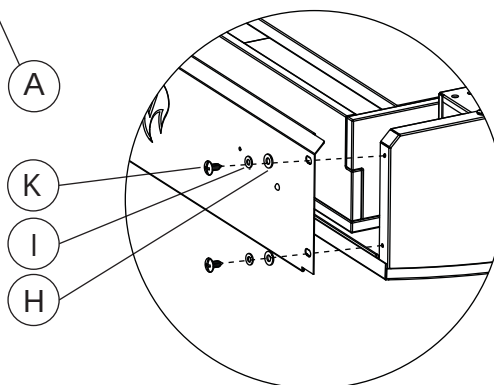
PASO 7. La otra piedra grande es la PIEDRA BASE (E). Encaje esta piedra entre y sobre la parte superior de las 2 PIEDRAS LATERALES (F).

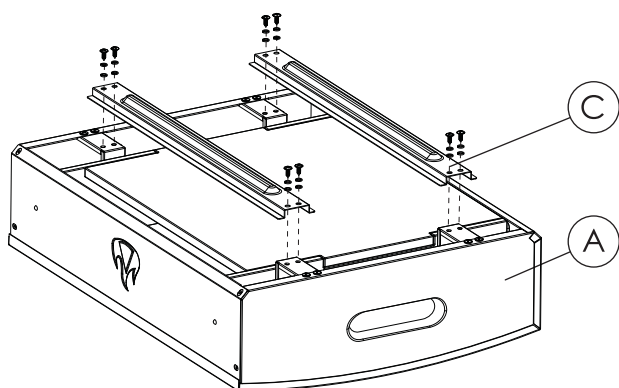


PASO 8. La otra piedra grande es la PIEDRA BASE (E). Encaje esta piedra entre y sobre la parte superior de las 2 PIEDRAS LATERALES (F).

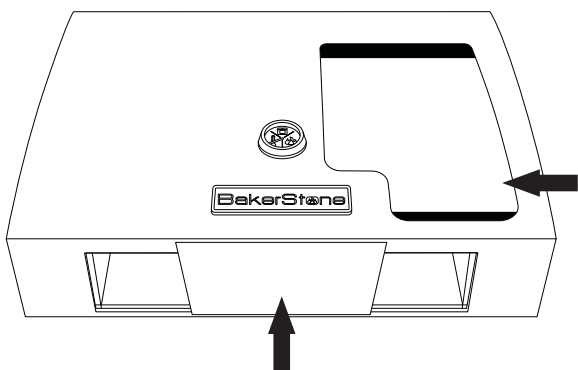
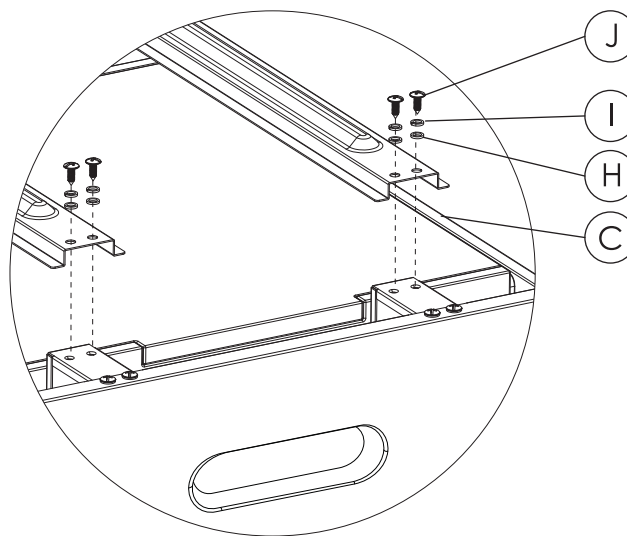


PASO 9. Coloque el PANEL POSTERIOR (B) nuevamente en la CARCASA (A) y fije con los 4 TORNILLOS AUTOOPERFORANTES (K) y las 4 ARANDELAS PLANAS (H). **PRECAUCIÓN:** No apriete demasiado los tornillos ya que se puede agrietar el acabado esmaltado.





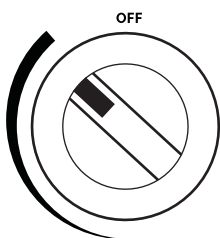
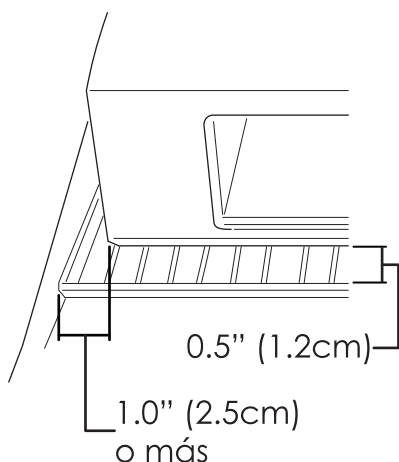
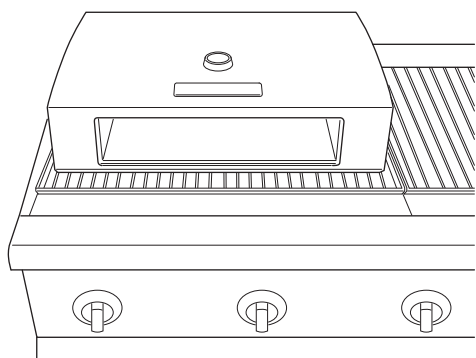
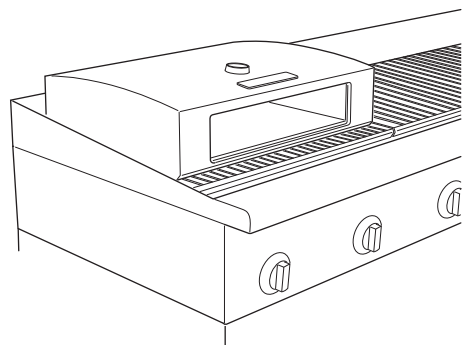
PASO 10. Coloque los SOPORTES DE PIEDRA (C) a lo ancho de la CARCASA (A) y fije con los TORNILLOS AUTOPERFORANTES (J) y las ARANDELAS DE FIJACIÓN (H). **NOTA:** El lado plano de los SOPORTES DE PIEDRA (C) está orientado hacia las piedras y el borde que sobresale está orientado hacia arriba. **PRECAUCIÓN:** No apriete demasiado los tornillos ya que se pueden partir las piedras.



PASO 11. Dé vuelta al Horno Compacto para Pizzas y colóquelo sobre el asador o parrilla cuando esté listo para hornear. **AVISO:** Retire las etiquetas con advertencias antes de colocarlo sobre el asador o la parrilla.

NOTA: Antes de utilizar su horno para pizza por primera vez, limpie la piedra base con un paño húmedo

Cómo Usar el Horno Tipo Cajón para Pizza



⚠ ADVERTENCIA: Lea completamente todas las precauciones de seguridad que se encuentran al comienzo y en toda esta guía antes de utilizar su horno tipo cajón para pizza. El horno tipo cajón para pizza se vuelve extremadamente caliente y puede causar quemaduras. No seguir las precauciones cuando use el horno tipo cajón para pizza puede ocasionar lesiones graves y/o daños a la propiedad.

AVISO: Debe limpiar todas las superficies, como las rejillas, la cámara de fuego y la bandeja para grasa del asador o la parrilla antes de cada uso del Horno Compacto para Pizzas.

PASO 1. Coloque el Horno Compacto para Pizzas sobre la rejilla de cocción del asador o la parrilla, dejando un espacio de 0,5" (1,2 cm) entre borde delantero del Horno Compacto para Pizzas y el borde delantero de la rejilla de cocción de la parrilla, y por lo menos 1" (2,5 cm) de espacio entre los dos bordes laterales del Horno Compacto para Pizzas y los dos bordes laterales de la rejilla de cocción.

ADVERTENCIA: No dejar los espacios indicados anteriormente puede dar como resultado un flujo de aire restringido y una ventilación inadecuada para su asador o parrilla. Como consecuencia, podría causar lesiones graves o daños en la propiedad. **NO UTILICE SU HORNO COMPACTO PARA PIZZAS CON SU ASADOR O PARRILLA SI NO PUEDE DEJAR EL ESPACIO ADECUADO PARA LA VENTILACIÓN QUE SE INDICÓ ANTERIORMENTE.**

PASO 2. Teniendo en cuenta los espacios adecuados alrededor de su Horno Compacto para Pizzas, encienda el asador o la parrilla tal como lo indican las instrucciones del fabricante.

PASO 3. Coloque todos los quemadores en HIGH y precaliente el horno tipo cajón para pizza durante 20 minutos.



Indicador de rango de temperatura

PASO 4. Ajuste el quemador del asador o la parrilla para obtener el rango de temperatura deseado para los alimentos que se están horneando. **NOTA: El indicador de rango de temperatura tarda 15 minutos en funcionar.**

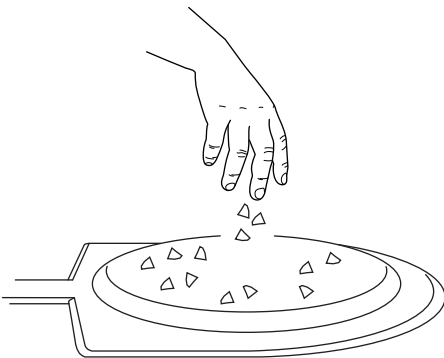
Para hornear panes y galletas, ajuste el calor de la parrilla para que el indicador se lea en la  zona de hornear.

Para hornear pizza y asar carnes y vegetales, ajuste el calor para que el indicador se lea en la  zona de hornear.

 = 200°-500°F
93°-260°C

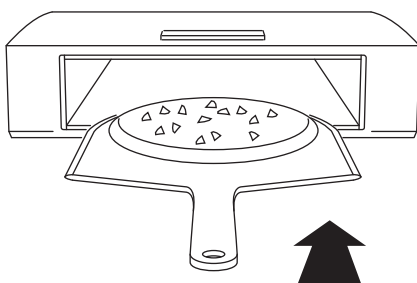
 = 500°-800°F
260°-427°C

NOTA: El indicador de rango de temperatura no es un instrumento de medición preciso.



PASO 5. Espolvoree con harina una pala de madera para pizza (aproximadamente 2 cucharadas de harina) y esparza alrededor de la tabla para cubrir uniformemente toda la pala. Seguidamente, sosteniendo la pala a un ángulo de 45 grados sobre el fregadero, golpee ligeramente la pala para retirar el exceso de harina. **NOTA:** Esto tiene la finalidad de impedir que la pizza se pegue a la pala cuando la introduce en el horno tipo cajón para pizza.

PASO 6. Coloque una masa para pizza extendida a mano o con un rodillo en la pala enharinada. Cree su pizza utilizando su salsa y elementos preferidos.

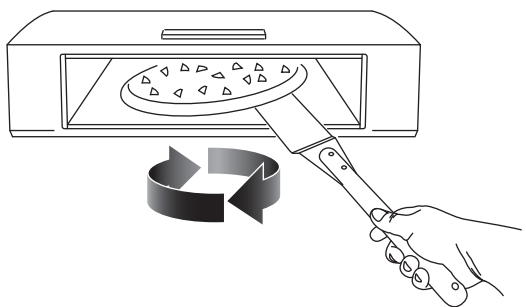


PASO 7. Usando la pala para pizza, introduzca la pizza en el horno tipo cajón para pizza.

NOTA: Esto se puede lograr colocando la pala para pizza aproximadamente a la mitad del horno tipo cajón para pizza y haciendo un movimiento rápido hacia atrás y hacia adelante mientras desliza la pala fuera del horno tipo cajón para pizza. Consulte el sitio web www.bakerstonebox.com para una demostración en video. **ADVERTENCIA: No utilizar la pala para pizza para introducir la pizza puede ocasionar lesiones graves.**

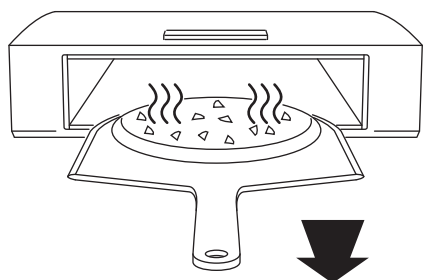
NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, artículos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.

PASO 8. Hornee la pizza durante 1 minuto* para permitir que la corteza endurezca.



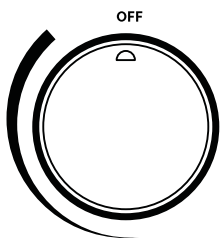
PASO 9. Después de 1 minuto*, use una espátula larga o el implemento para girar la pizza y dele de 1/4 a 1/3 de vuelta aproximadamente cada 45 segundos*. Hornee la pizza durante 2-4 minutos* aproximadamente, teniendo cuidado de no quemarla.

NOTA: El horno tipo cajón para pizza está más caliente en la parte posterior. Gire su pizza periódicamente para lograr que se hornee uniformemente. **ADVERTENCIA:** **Tocar el horno tipo cajón para pizza con su mano o la piel sin protección podría ocasionar lesiones graves.**



PASO 10. Utilizando una pala metálica para pizza, retire la pizza totalmente cocida del horno tipo cajón para pizza y transfírela a una tabla para cortar o a una bandeja para servir y deje enfriar.

NOTA: La pizza estará muy caliente cuando la retire del horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA:** **Retirar la pizza con un implemento distinto de la pala para pizza podría ocasionar lesiones graves.**



PASO 11. Cuando termine de cocinar, apague los quemadores del asador o la parrilla y deje que el asador o la parrilla y el Horno Compacto para Pizzas se enfríen, por un período de al menos noventa (90) minutos. **NOTA:** Si es necesario limpiar, deje los quemadores encendidos y continúe calentando el horno durante 15 minutos más antes de limpiar. Cuando termine de limpiar, apague los quemadores del asador o la parrilla y deje que el asador o la parrilla y el Horno Compacto para Pizzas se enfríen, por un período de al menos noventa (90) minutos [Consulte las instrucciones para el cuidado y la limpieza].

ADVERTENCIA: Puede sufrir lesiones graves si toca el asador, la parrilla o el Horno Compacto para Pizzas antes de que se enfríen completamente.

***Se dan tiempos de cocción como una guía básica. Los tiempos pueden variar dependiendo de las condiciones del clima, el estado del asador o la parrilla y su rendimiento.**

Mantenimiento y Limpieza

Deje que el Horno Compacto para Pizzas se enfríe completamente antes de retirarlo del asador o la parrilla.

No utilice limpiadores domésticos ni líquidos en las piedras.

No utilice limpiadores domésticos en la carcasa metálica.

Limpie la carcasa exterior con un paño suave humedecido solo cuando haya enfriado completamente.

Después de hornear la última pizza, puede limpiar el horno tipo cajón para pizza dejando que los quemadores permanezcan en "high" aproximadamente durante 15 minutos. Cualquier residuo que haya quedado se quema y los restos se pueden empujar hacia la parte posterior del horno.

Las piedras se oscurecerán con el tiempo por causa de los ingredientes o el exceso de harina pero ello no afecta el rendimiento ni el funcionamiento del horno tipo cajón para pizza.

NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carne, alimentos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras directamente. Estos alimentos se deben hornear en una cacerola o bandeja de metal para hornear, o en un sartén de hierro fundido ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla, lo cual puede ocasionar humo, olores, manchas e impartir sabor rancio a los alimentos que hornee en el futuro.

Servicio de atención al cliente

Por consultas generales, por favor envíenos un correo electrónico a support@bakerstonebox.com o llame al (855) 657-6836

Para las necesidades de servicio al cliente en América del Norte, tales como piezas de recambio y las reclamaciones de garantía, por favor envíenos un correo electrónico a support@bakerstonebox.com o llame al (855) 657 a 6836.