

Portable Gas

# Pizza Oven Box

Wood fired performance at home

## Product Guide

Model B-AJLXX-O-000/B-AJLBD-O-000/B-AJLNX-O-000/  
B-AJLNBD-O-000/ B-JLNXX-O-000

### Important, Retain for Future Reference: Read Carefully

**WARNING:** This product guide contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.  
Follow all warnings and instructions when using the appliance.  
Follow all leak-check procedures in the Product Guide before using the appliance.  
This appliance is for outdoor use only.



If you smell gas:

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

#### DANGER

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



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

#### DANGER

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

**Safety precaution - read before using the appliance.**

The installation of this appliance 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 Gas, ANSI/NFPA 58; or National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2; or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192; and Recreational Vehicle Code, CSA Z240 RV Series, as applicable.

This appliance shall be used only outdoors, and shall not be used inside a building, garage or any other enclosed area.

This appliance is not intended to be used in or on a recreational vehicle or boat.

While using this appliance maintain a minimum clearance from sides and back of at least 24" (61m) between appliance and any combustible material or construction. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.

Clean and inspect the supply hose and regulator before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to using the appliance. Only the included hose or a replacement supplied by the manufacturer shall be used with appliance.

The appliance is only to be fueled by a LP (liquid propane) gas cylinder measuring 12" (30.5cm) diameter and 18" (45.7cm) high with a 20lb. (9.1kg). The gas cylinder (tank) must incorporate a Type I cylinder valve and an over filling protection device (OPD).

The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with specifications of the U.S. Dept. of Transportation (DOT). In Canada, the LP gas cylinder must meet the National Standard of Canada Can CSA-B339, Cylinders, spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.

Do not unhook or replace the LP Gas Cylinder while the appliance is in use.

Before each use and after replacing the LP gas cylinder perform a leak check at all connections and fittings. Do not use on an open flame to check for leaks.

Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s).

This appliance is not intended for commercial use.

The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assembly or safety operates the appliance.

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 may, in some circumstances contain and/or extinguish the fire.

Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

**Do not move the appliance when in use.**

**This appliance is not intended for and should never be used as a heater.**

**This appliance will be not during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.**

**Do not touch the appliance until it has completely cooled. The black metal housing can reach temperatures of 400°F (200°C) +/- during use.**

**Use only appropriate bake-ware or utensils while baking and cleaning the appliance. 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 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 appliance becomes extremely hot, do not touch the stones or any other part of the appliance while it is in use.**

**To clean stones, heat the appliance 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 place gasoline, alcohol, wood products, charcoal or any other combustible material (unless BakerStone approved) in the baking chamber.**

**Remove any appliance cover and place at least 10 feet (3 Meters) from appliance before use.**

**Do not alter or change the gas valve orifices.**

**This appliance requires regular cleaning of major components and more detailed cleaning of burner system after prolonged period of storage. Insects and/or insect nests may prevent safe usage and proper performance of the appliance.**


**Only use the pressure regulator and hose included with this appliance.**

**Do not alter or install as a built in appliance.**


**The use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.**

Prop 65 warnings:


## Propane Warning

 **WARNING:** Fuels used in liquefied propane gas appliances, and the products of combustion of such fuels, can expose you to chemicals including benzene, which is known to the State of California to cause cancer and cause birth defects or other reproductive harm. For more information, go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## DEHP Warning

 **WARNING:** This product can expose you to chemicals including Di (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP), which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information, go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## DINP Warning

 **WARNING:** This product can expose you to chemicals including Diisononyl phthalate, which are known to the State of California to cause cancer. For more information, go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

Wash your hands after handling this product.

---

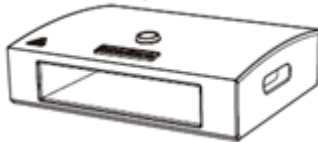
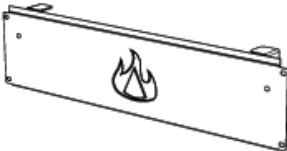
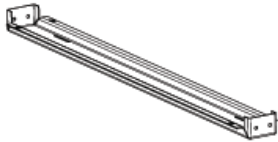

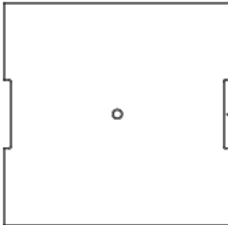




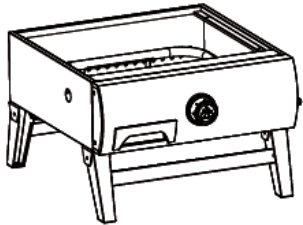






# Table of Contents

# Page

What is in the package.....	5
Assembly of the Pizza Oven Box .....	6
LP Gas Cylinder (tank) Requirements.....	8
LP gas cylinder connection .....	9
LP Gas Leak Test.....	10
Pre-Use Safety Checks.....	11
LP Gas Cylinder Placement .....	12
Lighting Instructions.....	12
How To Use.....	13
How to use the Pizza Oven Box .....	13
How to use the Griddle .....	13
Griddle Seasoning Instructions.....	14
Routine Care & Cleaning.....	14
Cleaning Your Griddle: .....	15
Periodic Care & Cleaning of Burner System .....	15
Storing Your Griddle and Pizza Box.....	17
Customer Service .....	17
Customer Service Parts Identifier.....	18
Warranty .....	19
Frequently Asked Questions .....	20
Disclaimer .....	20

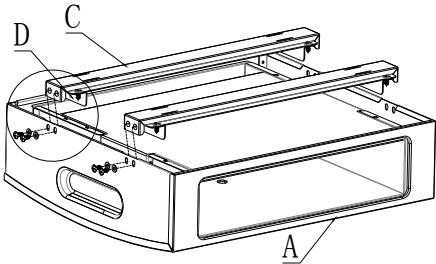
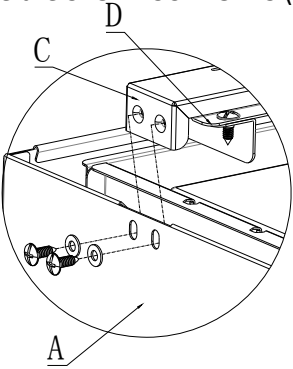
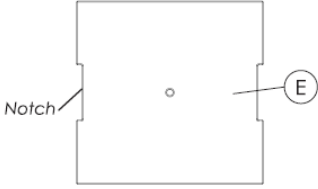
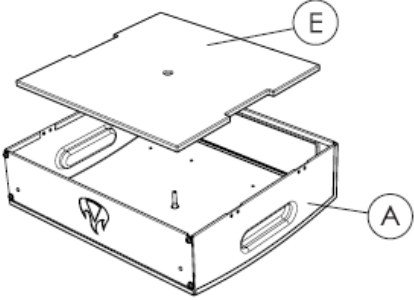
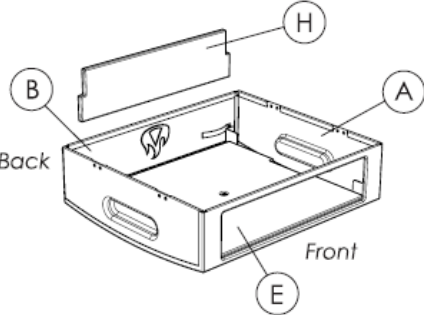
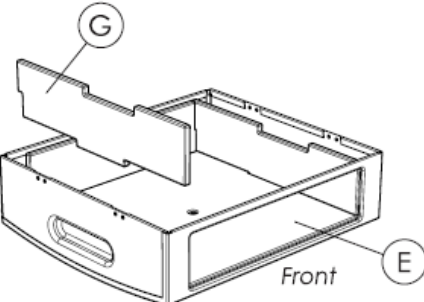
## What is in the package

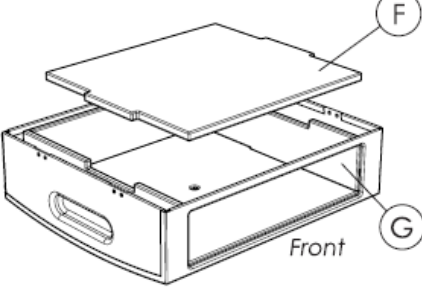
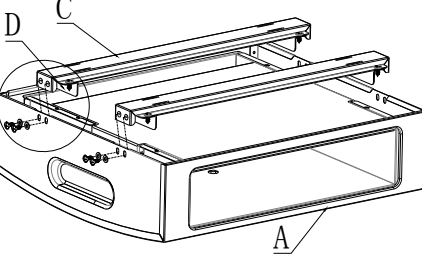
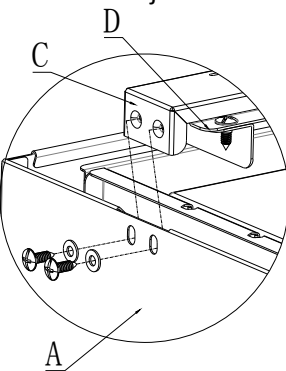
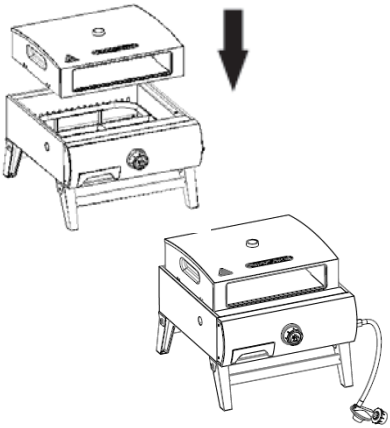
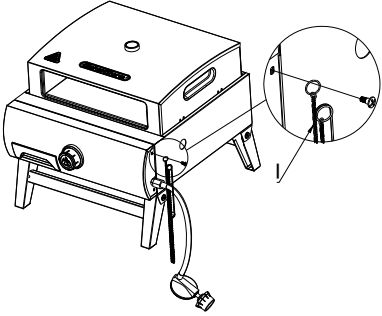
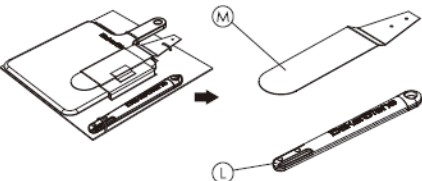
Before assembling your Pizza Oven Box, ensure that all parts below are included.

Model	B-AJLXX-O-000	B-AJLBD-O-000	B-AJLNX-O-000	
Parts included	A, E, F, G, H, I, J	A, E, F, G, H, I, J, L, M, N, O	A, E, F, G, H, I, J, K	
Model	B-AJLNBD-O-000	B-JLNXX-O-000		
Parts included	A, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O	J, K		
<b>Ax1</b> Housing	<b>Bx1</b> Back Panel (installed in part A)	<b>Cx2</b> Stone Supports (installed in part A)	<b>Dx4</b> Stone Support Brackets (installed in part A)	
				
<b>Ex1</b> Top Stone	<b>Fx1</b> Base Stone	<b>Gx2</b> Side Stones	<b>Hx1</b> Rear Stone	<b>Ix1</b> Match lighter
				
	Tab Notch			
<b>Jx1</b> Firebox Assembly	<b>Kx1</b> Griddle	Tool required for assembly, not included: #2 Philips Head Screwdriver		
				
<b>Lx1</b> Pizza Turner Handle	<b>Mx1</b> Pizza Turner Body	<b>Nx2</b> Countersunk Screw	<b>Ox1</b> Wood Peel	
				

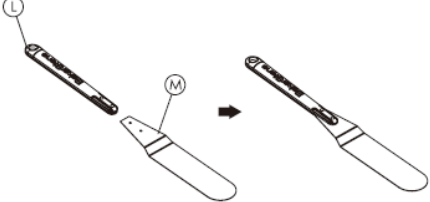
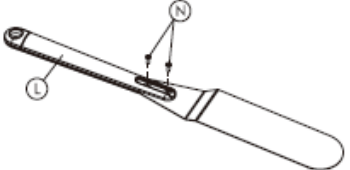
Having a question? Please do not return this product to the store.  
Contact us first! 1-855-657-6836 or email [support@bakerstonebox.com](mailto:support@bakerstonebox.com)

## Assembly of the Pizza Oven Box

	<p>Step 1. Carefully invert the housing (A) onto a clean, soft surface. Note: failure to follow this instruction may result in scratches or dents on the pizza oven.</p> <p>Step 2. Remove the STONE SUPPORTS (C) SCREW and WASHES</p> 
	<p>Step 3. Identify the TOP STONE (E), this is the largest stone in the box. NOTE: there is one notch on each side of this stone.</p>
	<p>Step 4. Gently fit the TOP STONE (E) into the HOUSING (A). NOTE: The probe of the gauge will be centered in the hole in the top stone once installed.</p>
	<p>Step 5. Identify the REAR STONE (H). Fit the REAR STONE into the back of the housing, behind the TOP STONE (E) and in front of the BACK PANEL (B).</p>
	<p>Step 6. Identify the 2 SIDE STONES (G). Fit the 2 SIDE STONES into the notches of the TOP STONE (E).</p>

	<p>Step 7. Fit the remaining BASE STONE (F) into the notches of the 2 SIDE STONES (G).</p>
	<p>Step 8. Place the STONE SUPPORTS (C) across the HOUSING (A) and secure with SCREWS and WASHERS. Adjust the Stone Support Brackets (D) to the suitable place.</p> 
	<p>Step 9. Turn the Pizza Oven Box cover and carefully place on FIRBOX (K). NOTICE: remove all stickers before placing on FIREBOX.</p> <p>NOTE: Before using your Pizza Oven Box for the first time, wipe the base stone with a damp cloth to remove any packaging debris.</p>
	<p>Step 10. Remove the screw on the right of control panel, then install the match lighter(I), and tighten the screw.</p>
<p><b>Pizza Turner Assembly</b></p>	
	<p>Step 1. The Pizza Turner requires assembly prior to use. Locate the PIZZA TURNER HANDLE (L) and PIZZA TURNER BODY (M) in the Accessory Kit box.</p>



	<p>Step 2. Insert the PIZZA TURNER BODY (M) into the PIZZA TURNER HANDLE (L). Ensure the holes in the PIZZA TURNER BODY (M) line up with the holes in the PIZZA TURNER HANDLE (L).</p>
	<p>Step 3. Install the two COUNTERSUNK SCREWS (N) into the bottom side of the PIZZA TURNER HANDLE (L), tighten until snug.</p>

## LP Gas Cylinder (tank) Requirements

The appliance is only to be fueled by an LP (liquid propane) gas cylinder measuring 12” (30.5cm) diameter and 18” (45.7cm) high with a 20lb. (9.1kg) capacity. The gas cylinder (tank) must incorporate a Type 1 cylinder valve and an over filling protection device (OPD).

The LP cylinder must be constructed and marked in accordance with specification of the U.S. Dept. of Transportation (DOT). In Canada, the LP gas cylinder must meet the National Standard of Canada, Can CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.

Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

The gas cylinder must have:

- A shut off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal. The gas cylinder must be kept in the upright position at all times.
- A collar to protect the shut-off valve.
- A safety relief device that has direct communication with the vapor space of the gas cylinder.
- A listed over filling prevention device (OPD).

This appliance is not intended to be used with natural gas.

## Appliance Installation Requirements

This appliance must be installed in accordance to the following codes:

- National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54
- Natural Gas and Propane Installation Code : CAN/CGA B149.1
- Propane installation Code : CAN/CGA B149.2 (Canada)

LP Gas Cylinder (tank) Filling Requirements:

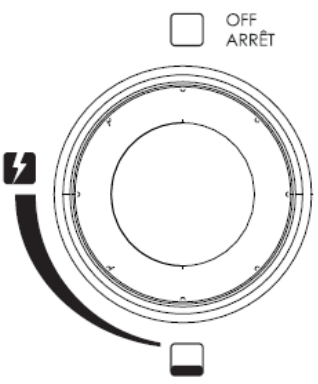
- LP gas cylinder should only be filled by a qualified licensed LP gas dealer.

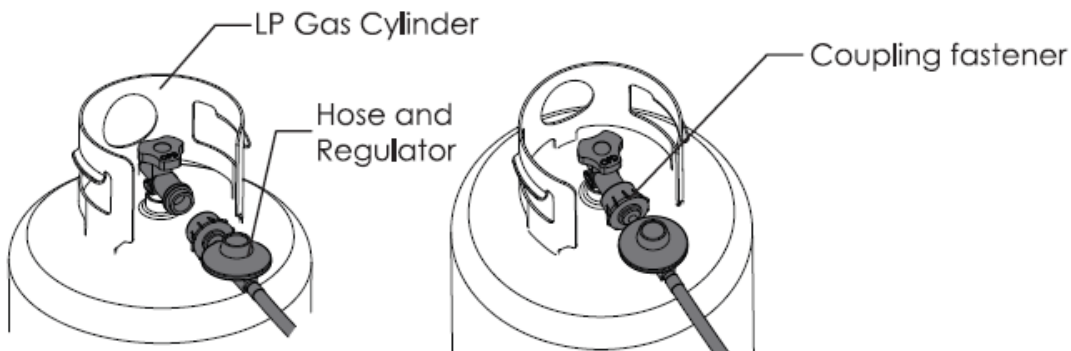
- New LP gas cylinders must be purged prior to filling.
- DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity. Over-filled LP gas cylinders can create a dangerous condition. Over-filled LP gas cylinders can build-up pressure and cause the relief valve to expel propane gas vapors. The vapor is combustible and if it comes in contact with a spark source or flame an explosion causing severe burns, bodily harm, or death could occur.
- Always use a protective cylinder cap when grill is not connected to the gas cylinder.
- Inspect the LP gas cylinder valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm.

**Spare LP Gas Cylinder**

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near the appliance.

**LP gas cylinder connection**

 <p><b>Figure-1</b> Burner Control Knob</p>	<p><b>Step 1.</b> Ensure the LP cylinder used conforms to the requirements listed on the previous page. Also inspect the LP gas cylinder valve rubber seal for deterioration such as cracks, deformation or tears.</p> <p><b>Step 2.</b> Inspect the LP gas cylinder valve to ensure the threads match that of the included hose and regulator.</p> <p><b>Step 3.</b> Ensure all the burner control knobs are in the OFF position. See Figure-1, Burner Control Knob.</p> <p><b>Step 4.</b> Thread the included hose and regulator onto the LP gas cylinder. Turn the coupling fastener clockwise by hand until it stops. <b>WARNING:</b> Do not use tools to tighten the coupling fastener.</p>
---	--



**Figure - 2**  
Hose and regulator attachment

**WARNING:**

The pressure regulator and hose assembly supplied with the appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies shall be those specified by the appliance manufacturer.

Storage of this appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

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

Only use this appliance outdoors in a well-ventilated area.

Never operate this appliance with 10 ft. (3.0m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.

Do not use this appliance under overhead combustible construction.

Do not place or use this appliance on a combustible surface.

This appliance becomes hot, do not place on any surface which cannot withstand high temperatures without deforming or being damaged.

This appliance becomes hot, do not place on any surface which cannot withstand high temperature without deforming or being damaged.

This appliance is not to be installed in or on boats or recreational vehicles.

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

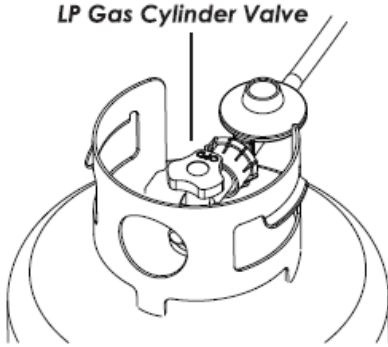
### LP Gas Leak Test

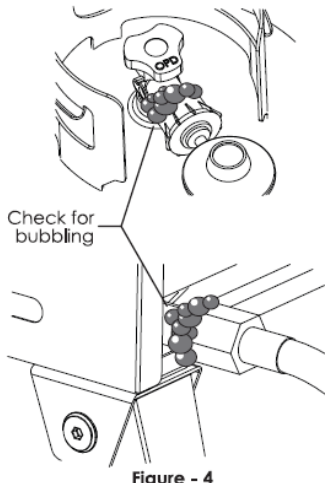
Before first use and after each time the LP gas cylinder is reconnected or changed the LP gas Leak Test must be performed.

Do not use an open flame to check for leaks.

Do not smoke or be in the presence of any ignition sources while performing a leak test.

Perform leak test outdoors in a well-ventilated area.

 <p>Figure - 3</p>	<p><b>Step 1. Prepare a soapy water solution of water and detergent.</b></p> <p><b>Step 2. After connecting the appliance to the LP gas cylinder, slowly open the valve completely [see Figure-3].</b></p>
---	--

	<p><b>Step 3. Listen for any hissing sounds. WARNING: If hissing sounds are present turn off the gas valve and contact a licensed gas repair specialist.</b></p>
	<p><b>Step 4. Spray a mild soapy water solution on all gas connections. Inspect all connections for the growing presence of bubbles [see Figure-4]. These bubbles represent a leak. If a leak is present, turn off the gas, tighten the fitting and test again with the soapy water solution. WARNING: If bubbles remain present turn off the gas valve and contact a licensed gas repair specialist.</b></p>

### Pre-Use Safety Checks

Before first use and after each time the LP gas cylinder is reconnected or changed the LP gas Leak Test must be performed.

Check all components for proper assembly and function.

Ensure folding legs are rotated to their fully open position [see Figure-5].

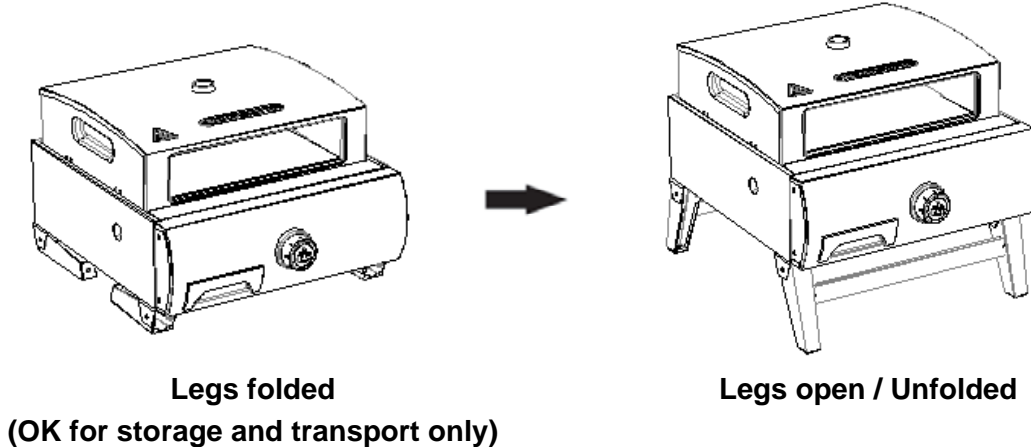


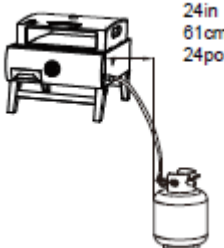
Figure-5

Place the appliance outdoors on a secure, stable, non-combustible, and level surface.

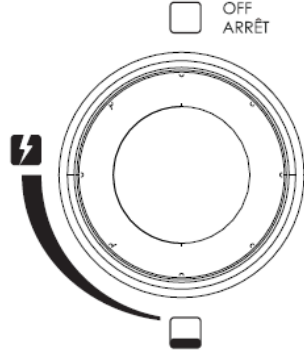
Ensure all surfaces including firebox and grease tray are clean prior to each use of the Pizza Oven Box.

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

## LP Gas Cylinder Placement

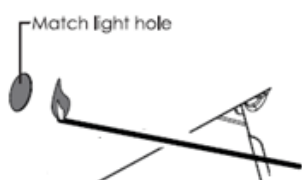
 <p>24in 61cm 24po</p> <p>Figure-6</p>	<p>Ensure the LP Gas Cylinder is placed at least 24in (61cm) away from the appliance on a level and stable table surface [see Figure-6].</p> <p>Take care to place the LP Gas Cylinder where it will not present a strip hazard.</p> <p><b>WARNING:</b> Read and follow all instructions and warning listed on prior pages before attempting to use the appliance.</p>
---	--

## Lighting Instructions

 <p>Figure-7</p>	<p>Step 1 Check that the control knob is in the <input type="checkbox"/> (OFF) position.</p>
	<p>Step 2 Turn on the gas tank valve.</p>
	<p>Step 3 Press and turn the knob slowly to <input checked="" type="checkbox"/> (HIGH) position. The burner should light within three attempts.</p>
	<p>Step 4 If burner does not light, turn the knob to <input type="checkbox"/> (OFF), wait 5 minutes and then repeat step 3.</p>
	<p>Step 5 Once burner is lit, adjust the flame as desired between <input checked="" type="checkbox"/> and <input type="checkbox"/>.</p>

### MATCH LIGHTING

If the appliance does not light using the steps above a match may be used to light the appliance.

 <p>Figure-8</p>	<p>Step 1. Turn on the gas tank valve.</p>
	<p>Step 2. Attach a match to the lighting rod and light the match.</p>
	<p>Step 3. Insert the match through the side of the firebox towards the burner [see Figure-8] and immediately turn the burners to <input checked="" type="checkbox"/> (HIGH).</p>
	<p>Step 4. Burner should light immediately. If the burner does not light, turn off the burners and gas valve on the tank wait 5 minutes before trying again.</p>

### HOW TO TURN OFF APPLIANCE:

	<p>Step 1. Step 1 Rotate control knob to <input type="checkbox"/> (OFF) position [see Figure-7].</p> <p>Step 2. Turn off the gas supply.</p> <p><b>WARNING:</b> Turn off and disconnect gas supply when not in use.</p>
--	---

## How To Use

**WARNING:** Please completely read all safety precautions at the beginning of and throughout this guide before using the appliance. The appliance 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.

### How to use the Pizza Oven Box




Figure-9

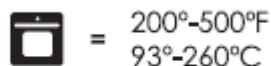
Temperature Range Indicator

**Step 1.** Ignite the appliance according to the instructions on the previous page.

**Step 2.** Set the burners to HIGH and preheat the Pizza Oven Box for 15-20 minutes.

**Step 3.** Adjust the burner setting on the appliance 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 [see Figure-9].

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 4.** 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.



Figure-10

**Step 5.** Place a hand-stretched or rolled-out pizza dough on the floured Pizza Peel. Create your pizza using your favorite sauce and toppings [see Figure-10].

### How to use the Griddle



**WARNING**

NEVER APPLY COLD WATER  
ACROSS THE WHOLE SURFACE  
OF A HOT GRIDDLE AT ONCE.  
This may cause warping.

**FIRST TIME CLEANING GRIDDLE COOKING SURFACE:**

Our Griddles are pre-treated with cooking oil to prevent rust and damage during shipping. For first time use, wash griddle with hot soapy water.

**THIS IS THE ONLY TIME YOU SHOULD USE SOAP ON THE GRIDDLE COOKING SURFACE.**



### **CAUTION**

DO NOT USE SOAP ON THE GRIDDLE COOKING SURFACE. This will destroy the griddle's seasoning.

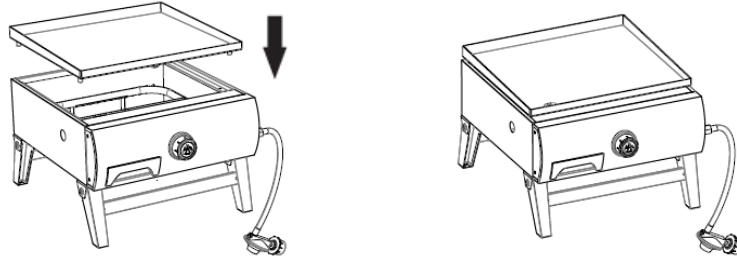


### **WARNING**

DO NOT place oily or greasy towels near the griddle unit as they can spontaneously combust.

**Rinse and dry completely. Proceed with seasoning instructions. (Please reference the Griddle Seasoning Instruction).**

**After cleaning, put it on the firebox. Light the burner and then adjust to the required temperature, then enjoy your cooking.**



## **Griddle Seasoning Instructions**

For best results, we recommended seasoning the griddle before cooking on griddle top.

**STEP 1** Make sure griddle is wiped clean of debris.

**STEP 2** Ignite griddle by following lighting instruction. Turn all knobs to set burners to high. Wait for approximately 10–15 minutes until your griddle top starts to discolor.

**STEP 3** Pour a light amount of cooking oil on griddle top. Any cooking oil will work. The amount of oil used depends on the size of griddle.

**STEP 4** Use cooking tongs or heat resistant gloves to hold folded paper towels. Spread the cooking oil over surface of griddle top using the paper towels. Be sure to cover every part of griddle top, including corners and sides.

**STEP 5** Once your griddle is covered with a thin layer of oil, allow griddle to heat on high. Smoking will occur as the oil begins to bond with the surface of griddle top, creating a stick-resistant surface.

**STEP 6** When griddle top has stopped smoking and there isn't a noticeable amount of sheen, repeat steps 3–5 at least three times.

After repeating the seasoning steps, griddle may not appear to be completely black. To achieve a dark surface, start cooking on your griddle. This will create a nicely seasoned griddle.

Follow proper griddle storing practices to maintain seasoned cooking surface.

**PLEASE NOTE:** Our griddle tops are pre-treated with soy oil as a protective coating. This coating may leave a discoloration on the griddle top. This is normal and will not affect the seasoning process.

## **Routine Care & Cleaning**

Let the appliance cool completely before cleaning surfaces other than the stone baking chamber.

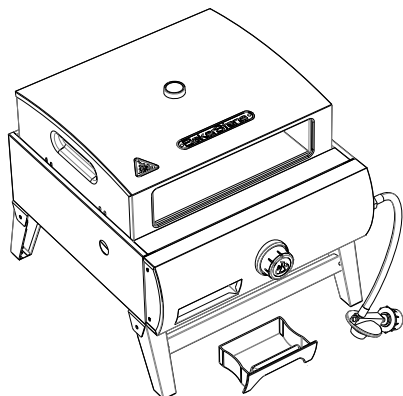
Do not use household cleaners or liquids on stones.

Do not use household cleaners on metal housing.

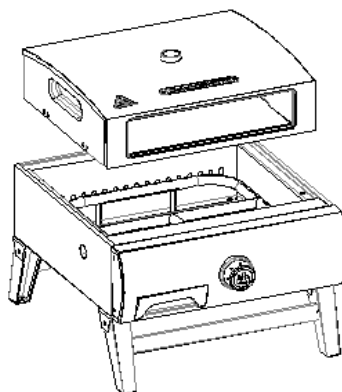
Wipe outer housing with a soft damp cloth only when completely cooled.

After baking your final pizza, you can clean the Pizza Oven Box by letting the burners remain on high for approx. 15 minutes. Any residue should burn off and debris can be pushed to the back of the oven.

After allowing the appliance to completely cool, remove the grease cup [see Figure-11] and wipe clean all residue.



**Grease Cup**  
**Figure-11**



**Figure-12**

If excess food or debris fell into the rear vent of the oven, remove the completely cooled Pizza Oven Box from the appliance and wipe clean the firebox [see Figure-18] of the appliance.

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 Bough 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 stone 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.

### **Cleaning Your Griddle:**

**STEP 1** To clean griddle after each use, cool griddle below 300°F. Scrape food debris with spatula or straight metal scraper.

**STEP 2** Wipe down griddle surface with paper towel.

**STEP 3** Apply a small amount of water onto first section with a bottle and then scrape the water and debris toward the grease trap.

**NOTE:** DO NOT USE MORE THAN TWO TABLESPOONS OF WATER AT A TIME.

**STEP 4** Wipe again with a paper towel and dry completely.

**STEP 5** Apply thin coat of cooking oil to maintain seasoning and protect the griddle.

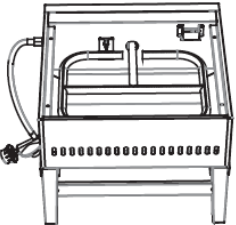
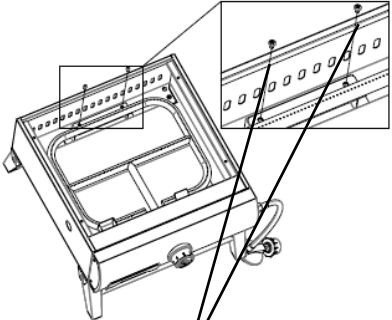
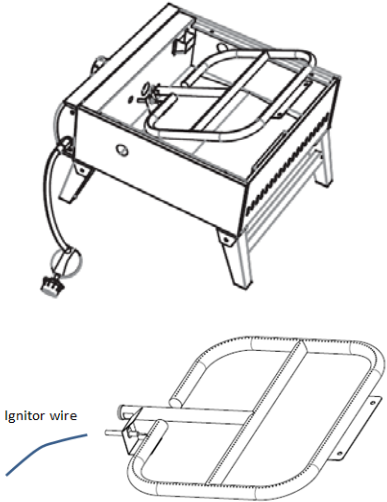
### **Periodic Care & Cleaning of Burner System**


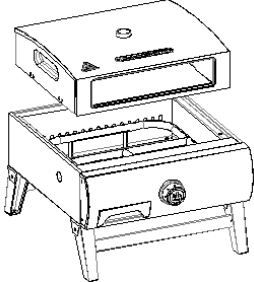

This appliance will periodically require more detailed cleaning after continued storage of 3 months or more. Periodically check and clean burner/venturi tube for insects and insect nests. **WARNING:** A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.



Keep the appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

	<p><b>Step 1.</b> Working with a completely cooled appliance, turn off the LP gas cylinder valve and disconnect the LP gas cylinder from the appliance.</p>
 <p><b>Figure-13</b></p>	<p><b>Step 2.</b> Remove the Pizza Oven Box or griddle from the top of the appliance [see Figure-13].</p>
 <p><b>fasteners</b> <b>Figure-14</b></p>	<p><b>Step 3.</b> Locate the fasteners attaching the Burners to the Burner Support bracket. Remove these fasteners [see Figure-14].</p>
 <p><b>Ignitor wire</b> <b>Figure-15</b></p>	<p><b>Step 4.</b> Lift the Burners up and towards the rear of the appliance to remove slowly, taking care not to damage the gas valves. The gas valves are hidden between the firebox and control knobs. The burners should come out freely [see Figure-15]. Then disconnect the ignitor wire from ignitor.</p>
	<p><b>Step 6.</b> Clean the outside surfaces with a stiff brush to remove any debris or dirt.</p>
	<p><b>Step 7.</b> Clean the inside of the Burners by inserting a stiff wire or small bottle brush into the inlet of the Burner. Compressed air may also be used to clean the burners by blowing air into the inlet portion of the burner and the air will flow out of the venture holes.</p>
	<p><b>Step 8.</b> Reconnect the ignitor wire and replace the burners by carefully inserting the Burners back into the firebox, taking care to avoid damaging the gas valves and orifices when installing.</p>

	<p><b>Step 9.</b> After reassembly the appliance, perform a leak test according to the instructions in this guide. Before placing the Pizza Oven Box or other cooktop on the firebox inspect the burner flames for proper combustion.</p>
 <p><b>Figure-16</b></p>	<p><b>Step 10.</b> Light the appliance according to the instructions provided in this guide and look at the flame emitting from the burners. A blue flame should emit consistently from each venture hole on the burners [see Figure-16]. The tips of the flame may occasionally flicker yellow while burning.</p>
	<p><b>Step 11.</b> Turn off the appliance according to the instructions provided in this guide.</p>
 <p><b>Figure-17</b></p>	<p><b>Step 12.</b> With the appliance off and cool the touch, place the Pizza Oven Box and other cooktop on top of the firebox [see Figure-17].</p>
	<p><b>Step 13.</b> To inspect the flame with the Pizza Oven Box in place, first ignite the burners according to the instructions provided in this guide.</p>
 <p><b>Figure-18</b></p>	<p><b>Step 14.</b> Once the burners have ignited, look through the match light hole in the side of the firebox to ensure the burners are lit [see Figure-18].</p>

## Storing Your Griddle and Pizza Box

Store griddle and pizza box inside the cabinet.

In order to extend and maintain the life and condition of your appliance, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

## Customer Service

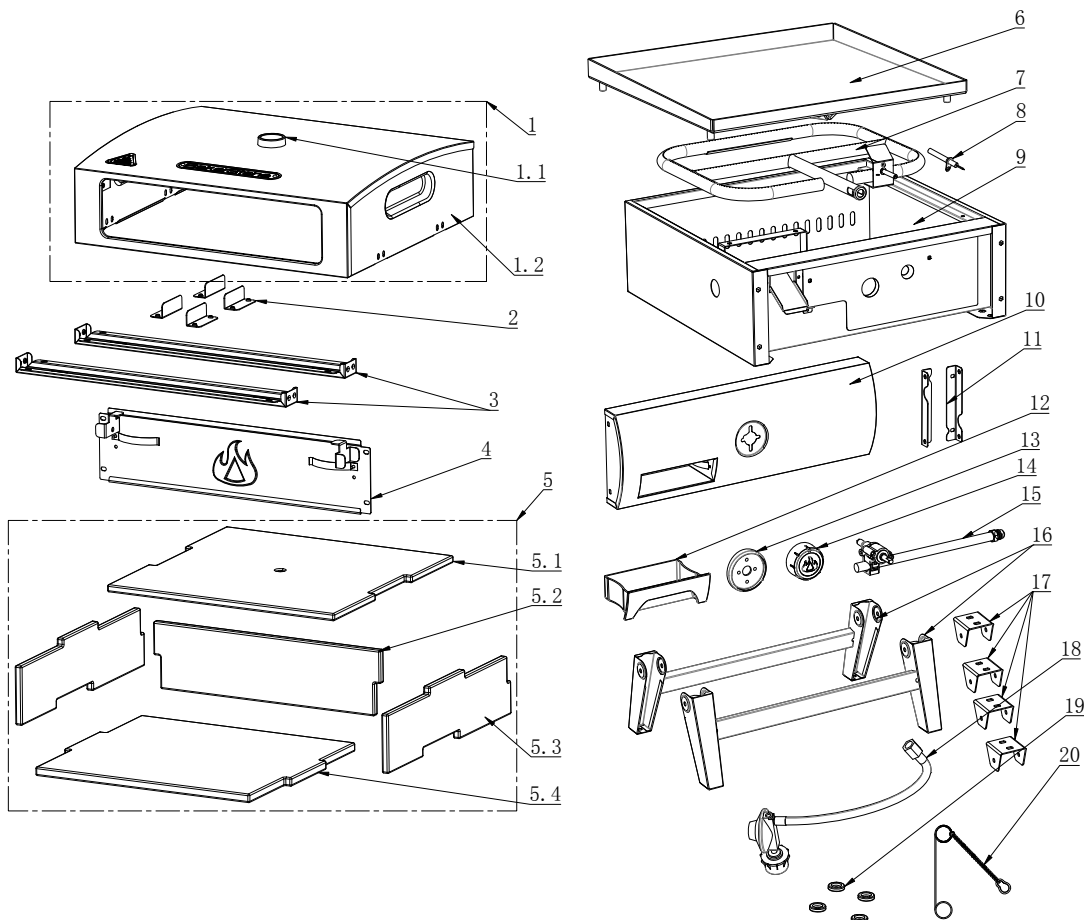
For general inquiries, please email us at [support@bakerstonebox.com](mailto:support@bakerstonebox.com) or call (855) 657-6836.

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

**CAUTION:** The gas pressure regulator provided with this appliance must be used. Replace only with regulator Model Number TYQ-18A.

## Customer Service Parts Identifier

Please use the below diagram and legend on the following pages to identify replacement parts when contacting our customer service team.



KEY	PART#	DESCRIPTION	QTY	KEY	PART#	DESCRIPTION	QTY
1.	BG279B-1	Housing assembly	1	8	BG326-3	Ignition Electrode	1
1.1	BG279B-1.1	Temperature Gauge	1	9	BG326-4	Firebox Housing Assembly	1
1.2	BG279B-1.2	Housing assembly(without temperature gauge)	1	10	BG326-5	Control panel assembly	1
2	BG279B-2	Stone Support Bracket	4	11	BG281-10	Control panel Bracket	2
3	BG279B-4	Stone supports	2	12	BG326-6	Grease cup	1
4	BG279B-5	Housing Back Panel	1	13	BG281-17	Knob Bezel	1
5	BG279B-6	Complete Stone Assembly	1	14	BG281-18	Control Knob	1
5.1	BG279B-6.1	Top Stone	1	15	BG326-7	Valve and Manifold Assembly	1
5.2	BG279B-6.2	Rear Stone	1	16	BG326-8	Folding Leg Assembly	2
5.3	BG279B-6.3	Side Stone	2	17	BG281-21	Leg Attachment Bracket	4
5.4	BG279B-6.4	Base Stone	1	18	BG281-13	Hose/Regulator	1
6	BG326-1	Griddle	1	19	BG281-23	Rubber Pad	4
7	BG326-2	Burner Assembly	1	20	BG281-22	Match lighter	1

## Warranty

Please read carefully:

This appliance is covered by/under a limited warranty for manufacturing defects for a period of 12 months from the date of purchase. This warranty applies only to the original purchaser using this product in a residential and non-commercial setting. This warranty applies only to items sold in original packaging, at the authorized retail location, and does not relate to items sold that have been opened, used as floor samples or demonstration, or models sold "as is".

When you open the package:

Consult the Product Guide to ensure that there are no missing or damaged parts. Within 14 calendar days from the date of purchase, any missing parts or damages must be reported to BakerStone. NOTE: Slight chips or scratches in the stones are not considered damages and do not affect the performance of the appliance.

Claims for defects or missing items must be accompanied by the original or an acceptable copy of the sales receipt and photographs must be taken to support any and all claims submitted.

Here is what the warranty does not include:

- Merchandise that has sustained weather damage.
- Broken stones occurring or reported more than 14 days after purchase.
- Any damage to the appliance resulting from being used in a manner other than its intended purpose.
- Damages resulting from use in a commercial or institutional organization.
- Failures, defects, damages caused by, failure to follow the instructions, abuse, neglect, inclement weather and/or acts of nature.
- Reasonable wear and tear of enameled finishes.
- Discoloration of the stone baking chamber.
- Discoloration or yellowing of any stainless steel components.
- Damage caused by bleach, ammonia, and/or other abrasive cleaners.
- Rusting as a result of scratches or broken enameled surfaces.
- Failure, discoloration or any and all damages that result from the appliance being used with disregard to any and all warnings listed in the Product Guide.
- Damages caused to the appliance by dirty, grease laden firebox or burners that are clogged, corroded or otherwise damaged and therefore are likely to misfire or otherwise malfunction.
- Damages resulting from the use of the appliance when it has not been properly maintained. A properly maintained appliance includes, but is not limited to, clean grease trap and firebox, and properly functioning burners, valves and regulator.
- Consequential damages.
- Any damages to an item resulting from placing it on a hot appliance.
- Damage to any item resulting from attempting to use the appliance indoor.

## Frequently Asked Questions

**Why is my Pizza Oven Box not lighting?**

- LP Gas Cylinder Valve turned off.
- LP Gas Cylinder out of fuel.
- Excess flow limiting device may have been activated. To deactivate:
  1. Turn all burners to the OFF position.
  2. Close LP Gas Cylinder valve and disconnect regulator.
  3. Wait 1 minute and re-connect regulator to LP Gas Cylinder.
  4. Slowly open LP Gas Cylinder valve and perform leak test.
  5. Upon completing leak test procedures try igniting appliance normally.
- Coupling fastener on LP gas hose is not connected correctly.
- Battery in ignitor needs to be replaced
- Faulty ignitor.
- Burner tubes are clogged or blocked.

**Why is my Pizza Oven Box not getting hot enough?**

- LP Gas Cylinder Valve turned off.
- LP Gas Cylinder out of fuel.
- Coupling fastener on LP gas hose is not connected correctly.
- Check for kinks in the LP gas hose.
- Check for inconsistent flame on the burners, clean if necessary.

**What can I do if the pizza is stuck to the wooden peel and cannot be launched into the oven?**

If your unbaked pizza is sticking to the wooden peel, carefully lift the edge of the pizza and toss a small amount of flour under the dough. Continue around the perimeter of the pizza, lifting and adding small amounts of flour so the area below the dough has a fine coating of flour and the pizza can freely move on the wooden peel.



## Disclaimer

Use of this appliance is at the discretion of the user. BakerStone is not responsible for personal injury or property damage resulting from the misuse of this appliance.

**FAILURE TO NOT FOLLOW THE PRECAUTIONS AND INSTRUCTIONS IN THE PRODUCT GUIDE MAY RESULT IN THE VOIDING OF THE WARRANTY OF THIS APPLIANCE.**

**FOR OUTDOOR USE ONLY.**

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

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

Gaz portatif

# Boîte de four à pizza

La performance du feu de bois chez vous

## Guide D'Utilisation

Model B-AJLXX-O-000/B-AJLBD-O-000/B-AJLNX-O-000/  
B-AJLNBD-O-000/ B-JLNXX-O-000

**Important, conserver pour consultation ultérieure :Lire attentivement.**

**AVERTISSEMENT:**Ce guide de produit contient des informations importants nécessaires au bon assemblage et à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.

Lisez et suivez tous les avertissements et instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.

Suivez tous les avertissements et instructions lors de l'utilisation de l'appareil.

Suivez tous les procédures de vérification des fuites dans le Guide du produit avant d'utiliser l'appareil.

**Cet appareil est pour usage extérieur seulement.**



**DANGER**

**Si vous sentez une odeur de gaz :**

**1. Coupez l'arrivée de gaz vers l'appareil.**

**2. Éteignez toute flamme nue.**

**3. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre service d'incendie.**

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



**DANGER**

**1. N'utilisez jamais cet appareil sans surveillance.**

**2. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 10 pi(3 m) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.**

**3. N'utilisez jamais cet appareil à moins de 25 pi(7,5m) de tout liquide inflammable.**

**4. Si un incendie devait survenir, éloignez-vous de l'appareil. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.**

**Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**

**BakerStone**

www.bakerstonebox.com - (855) 657 OVEN (6836)



Contrat principal:219529

### Précautions de sécurité-à lire avant d'utiliser l'appareil

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Stockage et manutention de gaz de pétrole liquéfié, ANSI / NFPA 58; ou le Code national d'installation du gaz et du propane, CSA B149.1; Stockage et manutention du propane, CSA B149.2; ou la norme pour les véhicules de loisirs, ANSI A119.2 / NFPA 1192; et Code du véhicule récréatif, série CSA Z240 RV, selon le cas.

Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de toute autre zone fermée.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans ou sur un véhicule de plaisance ou un bateau.

Lors de l'utilisation de cet appareil, maintenez un dégagement minimum des côtés et de l'arrière d'au moins 24 pouces (61 cm) entre l'appareil et tout matériau ou construction combustible. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles suspendues.

Nettoyez et inspectez le tuyau d'alimentation et le régulateur avant chaque utilisation de l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupure ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Seul le tuyau inclus ou un tuyau de remplacement fourni par le fabricant doit être utilisé avec l'appareil.

L'appareil doit être alimenté uniquement par une bouteille de gaz LP (propane liquide) mesurant 12 pouces (30,5 cm) de diamètre et 18 pouces (45,7 cm) de hauteur avec un 20 lb. (9,1 kg). La bouteille de gaz (réservoir) doit comprendre un robinet de bouteille de type I et un dispositif de protection contre le sur-remplissage (OPD).

La bouteille de gaz propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications du ministère américain des transports (DOT). Au Canada, la bouteille de GPL doit répondre à la norme nationale du Canada Can CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et commission.

Ne décrochez ni ne remplacez la bouteille de GPL pendant que l'appareil est en cours d'utilisation.

Avant chaque utilisation et après avoir remplacé la bouteille de GPL, effectuez un contrôle d'étanchéité à tous les raccords et raccords. Ne pas utiliser sur une flamme nue pour rechercher des fuites.

Tenez le tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toute surface chauffée.

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

L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur à assembler correctement ou à faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.

En cas d'incendie d'huile ou de graisse, ne tentez pas d'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir et / ou éteindre le feu. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil à tout moment.

Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.

Cet appareil n'est pas conçu et ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.

Cet appareil ne sera pas pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants isolants ou des gants isolants pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures de liquides de cuisson.

Ne touchez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi. Le boîtier en métal noir peut atteindre des températures de 400 °F (200 °C) +/- pendant l'utilisation.

N'utilisez que des ustensiles ou des ustensiles appropriés pour cuire et nettoyer l'appareil. N'utilisez pas de plastique, de silicone ou de verre.

Ne laissez pas les 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 (viandes, articles enrobés d'huile d'olive, biscuits, biscuits, etc.) ne doivent pas entrer en contact direct avec les noyaux. Ces articles doivent être cuits dans un plat allant au four en métal, sur une plaque à pâtisserie en métal ou dans une poêle en fonte car les pierres absorberont la graisse, l'huile et le beurre qui peuvent causer du tabagisme, des odeurs, des taches et peuvent donner des saveurs rances aux articles qui vous cuisinez dans le futur.

Les pierres sont fragiles et peuvent se briser si elles tombent. L'appareil devient extrêmement chaud, ne touchez pas les pierres ou toute autre partie de l'appareil pendant son utilisation.

Pour nettoyer les pierres, chauffez l'appareil pendant 15 minutes après la cuisson des aliments et enlevez tout résidu restant. N'utilisez aucun produit de nettoyage ou autre liquide pour nettoyer les pierres.

Ne placez pas d'essence, d'alcool, de produits du bois, de charbon de bois ou de tout autre matériau combustible (à moins d'être approuvé par BakerStone) dans la chambre de cuisson.

Retirez tout couvercle de l'appareil et placez-le à au moins 3 mètres (10 pieds) de l'appareil avant de l'utiliser.

Ne modifiez ni ne changez les orifices de la vanne de gaz.

Cet appareil nécessite un nettoyage régulier des principaux composants et un nettoyage plus détaillé du système de brûleur après une période de stockage prolongée. Les insectes et / ou les nids d'insectes peuvent empêcher une utilisation sûre et un bon fonctionnement de l'appareil.

Utilisez uniquement le régulateur de pression et le tuyau fournis avec cet appareil.


Ne pas modifier ni installer comme appareil intégré.

L'utilisation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre peut nuire à la capacité du consommateur d'assembler correctement ou de faire fonctionner l'appareil en toute sécurité.




Avertissement concernant la proposition 65:


## **Avertissement au propane**

 **Avertissement: les combustibles utilisés dans les installations de GPL et les produits de combustion de ces combustibles peuvent vous exposer à des produits chimiques, y compris le benzène, que l'État de Californie sait causer des cancers, des malformations congénitales ou d'autres risques pour la reproduction. Pour en savoir plus, allez à [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).**

## **Avertissement DEHP**

 **Avertissement: ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le phtalate de bis (2 - éthylhexyle) (DEHP), qui, à la connaissance de l'État de Californie, peuvent causer des cancers, des malformations congénitales ou d'autres risques pour la reproduction. Pour plus d'informations, allez à [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).**

## **Avertissement DINP**

 **Avertissement: ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le phtalate de diisooctyle, qui est connu pour causer le cancer en Californie. Pour plus d'informations, allez à [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).**

Lavez - vous les mains après avoir utilisé ce produit.

---

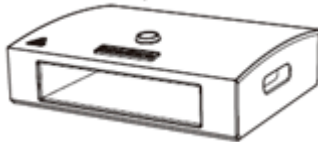
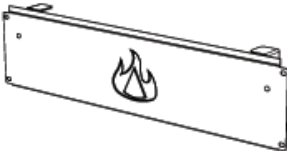
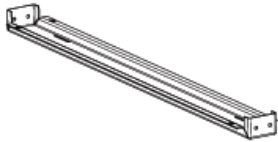

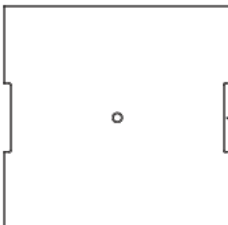


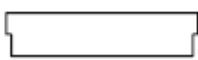

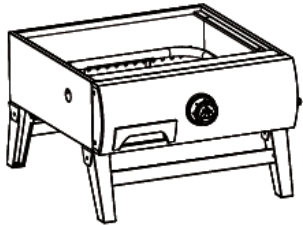
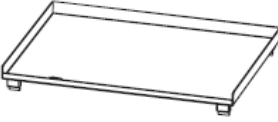
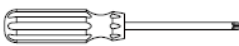




## Table des matières

## Page

Ce qu'il y a dans l'emballage .....	26
Assemblage de la boîte du four à pizza .....	27
Exigences de bouteilles de gaz de pétrole liquéfié.....	29
Connexion de de bouteille de gaz de pétrole liquéfié .....	30
Test de fuite de gaz de pétrole liquéfié .....	331
Vérifications de sécurité avant utilisation .....	32
Placement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié.....	33
Instructions d'éclairage .....	33
Comment utiliser .....	34
Comment utiliser la boîte à pizza .....	34
Comment utiliser la plaque chauffante .....	35
Instructions d'assaisonnement pour plaque chauffante.....	35
Nettoyage de votre plaque chauffante: .....	37
Identificateur de pièce de service à la clientèle.....	40
Garantie .....	41
Questions fréquemment posées.....	42
Avertissement.....	42

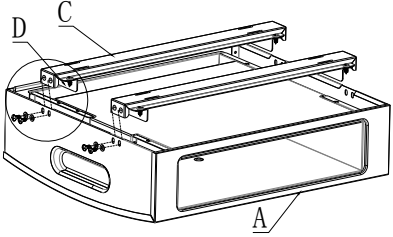
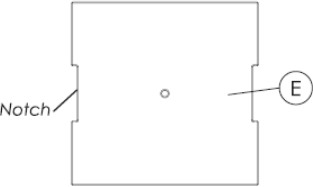
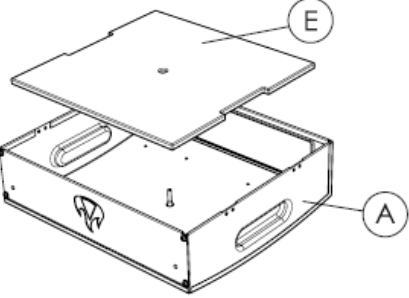
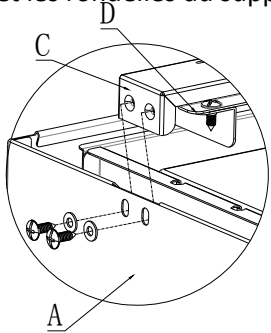
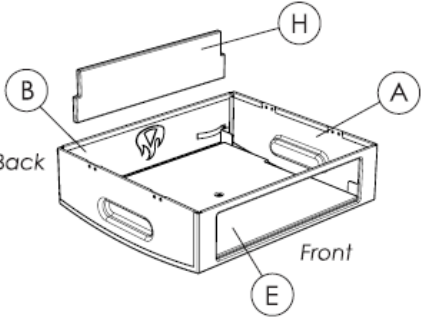
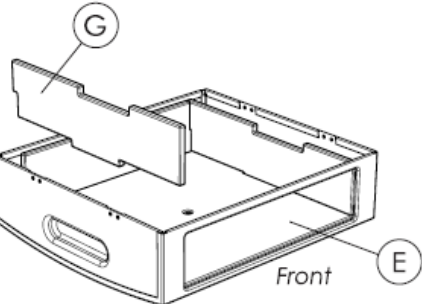
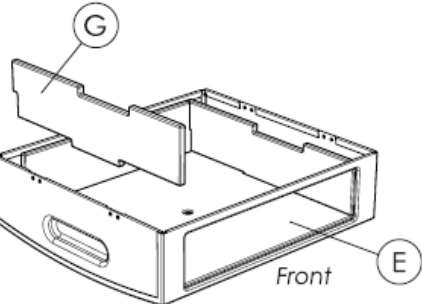
## Ce qu'il y a dans l'emballage

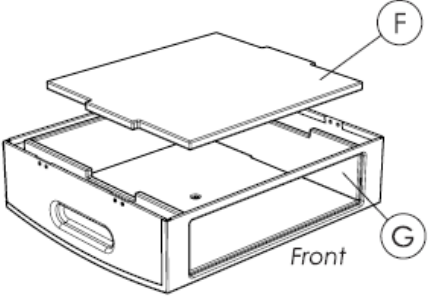
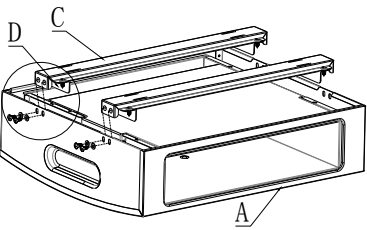
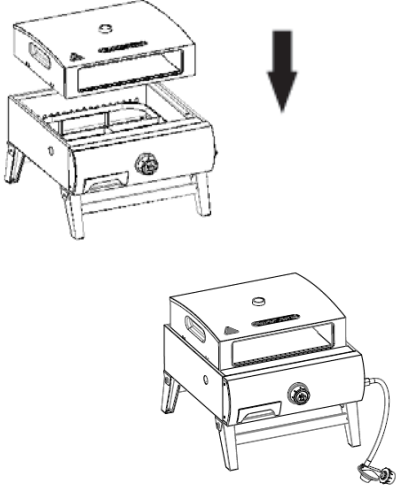
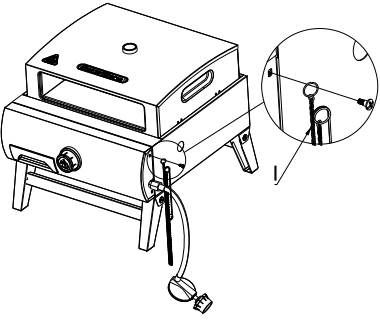
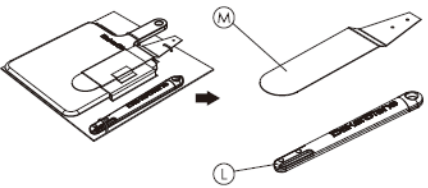
Avant d'assembler votre boîte-four à pizza, vérifiez que toutes les pièces ci-dessous.

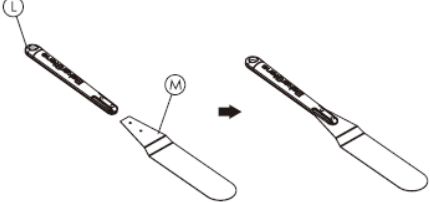
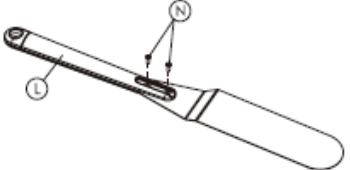
Modèle	B-AJLXX-O-000	B-AJLBD-O-000	B-AJLNX-O-000	
Parties incluses	A, E,F,G,H,I,J	A, E,F,G,H,I,J,L,M,N,O	A,E,F,G,H,I,J,K	
Modèle	B-AJLNBD-O-000	B-JLNXX-O-000		
Parties incluses	A, E,F,G,H,I,J,K, L,M,N,O	J,K		
<b>Ax1</b> Boîtier	<b>Bx1</b> Panneau arrière (installé dans la partie A)	<b>Cx2</b> Supports des pierres (installé dans la partie A)	<b>Dx4</b> Support en pierre (installé dans la partie A)	
				
<b>Ex1</b> Pierre supérieure	<b>Fx1</b> Pierre de base	<b>Gx2</b> Pierres latérales	<b>Hx1</b> Pierre arrière	<b>I x 1</b> Allumettes
				
<b>Jx1</b> Assemblée du foyer	<b>Kx1</b> Poêle à frire	Outils nécessaires à l'assemblage, à l'exclusion: # 2 tournevis Phillips		
				
<b>Lx1</b> Pizza Turner Poignée	<b>Mx1</b> Pizza Turner Corps	<b>Nx2</b> Vis à tête fraisée	<b>Ox1</b> Peau de bois	
				

Vous avez une question? Veuillez ne pas renvoyer ce produit au magasin.  
Contactez-nous d'abord! 1-855-657-6836 ou email [support@bakerstonebox.com](mailto:support@bakerstonebox.com)

## Assemblage de la boîte du four à pizza

	<p>ÉTAPE 1 .Placez le BOÎTIER (A) soigneusement à l'envers sur une surface propre et douce. Remarque: le non-respect de cette consigne peut entraîner des rayures ou des bosses sur la boîte du four à pizza.</p>
	<p>ÉTAPE 2. Retirer les vis et les rondelles du support en pierre (C)</p>
	 <p>ÉTAPE 3. Identifiez la PIERRE SUPÉRIEURE (E), c'est la plus grosse pierre de la boîte. REMARQUE: il y a une encoche de chaque côté de cette pierre.</p>
	<p>ÉTAPE 4. Insérez doucement la PIERRE SUPÉRIEURE (E) dans le BOÎTIER (A). REMARQUE: La sonde de la jauge sera centrée dans le trou de la pierre supérieure une fois installée.</p>
	<p>ÉTAPE 5. Identifiez la PIERRE ARRIÈRE (H). Insérez la PIERRE ARRIÈRE à l'arrière du boîtier, derrière la PIERRE SUPÉRIEURE (E) et devant le PANNEAU ARRIÈRE (B).</p>
	<p>ÉTAPE 6. Identifiez les 2 PIERRES LATÉRALES (G). Insérez les 2 PIERRES LATÉRALES dans les encoches de la PIERRE SUPÉRIEURE (E).</p>

	<p>ÉTAPE 7. Insérez la PIERRE DE BASE restante (F) dans les encoches des 2 PIERRES LATÉRALES (G).</p>
	<p>ÉTAPE 8. Placer le support en pierre (C) sur le boîtier (A) et le fixer avec des vis et des rondelles. Régler le support en pierre (D) en position.</p>
	<p>ÉTAPE 9. Tournez le couvercle de la boîte du four à pizza et placez-le soigneusement sur la FIRBOX (K). AVIS: retirez tous les autocollants avant de les placer sur FIREBOX.</p> <p>REMARQUE: avant d'utiliser votre boîte de four à pizza pour la première fois, essuyez la pierre de base avec un chiffon humide pour éliminer tout débris d'emballage.</p>
	<p>Étape 10. Retirer les vis du côté droit du panneau de commande, installer l'allumeur (I) et serrer les vis.</p>
<p><b>Assemblage de tourneur de pizza</b></p>	
	<p>ÉTAPE 1. Le tourne-pizza doit être assemblé avant d'être utilisé. Localisez la POIGNEE DU TOURNE-PIZZA (L) et le CORPS DU TOURNE-PIZZA (M) dans la boîte du kit d'accessoires.</p>

	<p>ÉTAPE 2. Insérez le CORPS DU TOURNE-PIZZA (M) dans le MANCHE DU TOURNE-PIZZA (L). Assurez-vous que les trous du CORPS DU TOURNE-PIZZA (M) sont alignés avec les trous du MANCHE DU TOURNE-PIZZA (L).</p>
	<p>ÉTAPE 3. Installez les deux VIS FRAISES (N) dans la partie inférieure de la POIGNEE DU TOURNE-PIZZA (L), serrez jusqu'à ce qu'elles soient bien serrées.</p>

## Exigences de bouteilles de gaz de pétrole liquéfié

L'appareil doit être alimenté uniquement par une bouteille de gaz LP (propane liquide) mesurant 12 po (30,5 cm) de diamètre et 18 po (45,7 cm) de hauteur avec un 20 lb. (9,1 kg) de capacité. La bouteille de gaz (réservoir) doit comprendre un robinet de bouteille de type 1 et un dispositif de protection contre le sur-remplissage (OPD).

La bouteille de GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications du Département américain des transports (DOT). Au Canada, la bouteille de GPL doit répondre à la norme nationale du Canada, Can CSA-B339, Bouteilles, sphères et tubes pour le transport des marchandises dangereuses et la commission.

Placez le capuchon anti-poussière sur la sortie de la soupape de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de capuchon anti-poussière sur la sortie de la soupape de bouteille fournie avec la soupape de bouteille. D'autres types de bouchons ou de bouchons peuvent entraîner une fuite de propane.

La bouteille de gaz doit avoir:

- Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de vanne de bouteille de gaz de type 1.
- Une vanne de type 1 qui empêche le débit de gaz jusqu'à ce qu'un joint positif soit obtenu.
- Un arrangement pour le retrait de vapeur. La bouteille de gaz doit être maintenue en position verticale à tout moment.
- Un collier pour protéger la vanne d'arrêt.
- Un dispositif de décharge de sécurité qui a une communication directe avec l'espace vapeur de la bouteille de gaz.
- Un dispositif anti-sur-remplissage (OPD) répertorié

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec du gaz naturel.

## Exigences d'installation de l'appliance

Cet appareil doit être installé conformément aux codes suivants:

- Code national du gaz combustible ANSI Z223.1 NFPA 54
- Code d'installation du gaz naturel et du propane: CAN / CGA B149.1
- Code d'installation de propane: CAN / CGA B149.2 (Canada)

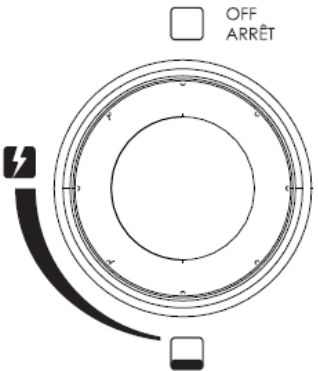
### Exigences de remplissage des bouteilles de gaz propane (réservoir):

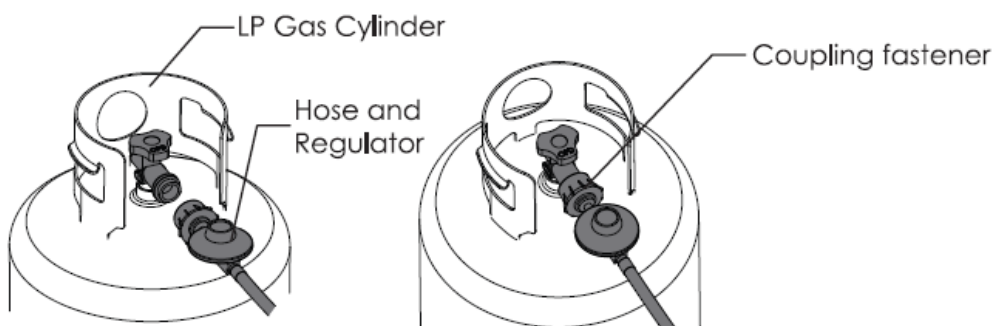
- La bouteille de GPL ne doit être remplie que par un revendeur de GPL agréé.
- Les nouvelles bouteilles de GPL doivent être purgées avant le remplissage.
- **NE laissez PAS** la bouteille se remplir au-delà de 80% de sa capacité. Les bouteilles de GPL trop remplies peuvent créer une situation dangereuse. Les bouteilles de GPL trop remplies peuvent augmenter la pression et entraîner l'expulsion des vapeurs de gaz propane par la soupape de décharge. La vapeur est combustible et si elle entre en contact avec une source d'étincelle ou une flamme, une explosion provoquant de graves brûlures, des blessures corporelles ou la mort pourrait survenir.
- Utilisez toujours un capuchon protecteur de bouteille lorsque le gril n'est pas connecté à la bouteille de gaz.
- Inspectez le joint en caoutchouc de la soupape de la bouteille de GPL pour des fissures, de l'usure ou de la détérioration avant l'utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des blessures graves.

### Bouteille de GPL de recharge

- Ne stockez pas une bouteille de GPL de recharge sous ou à proximité de l'appareil.

### Connexion de de bouteille de gaz de pétrole liquéfié

 <p><b>Figure-1</b> Bouton de commande du brûleur</p>	<p><b>Étape 1.</b> Assurez-vous que la bouteille de GPL utilisée est conforme aux exigences énumérées à la page précédente. Inspectez également le joint en caoutchouc de la soupape de la bouteille de gaz propane pour toute détérioration telle que fissures, déformations ou déchirures.</p> <p><b>Étape 2.</b> Inspectez la valve de la bouteille de GPL pour vous assurer que les filets correspondent à ceux du tuyau et du régulateur inclus.</p> <p><b>Étape 3.</b> Assurez-vous que tous les boutons de commande du brûleur sont en position OFF. Voir la Figure 1, Bouton de commande du brûleur.</p> <p><b>Étape 4.</b> Enfoncez le tuyau et le régulateur inclus sur la bouteille de GPL. Tournez à la main l'attache d'accouplement dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête. <b>AVERTISSEMENT:</b> n'utilisez pas d'outils pour serrer la fixation d'accouplement.</p>
---	---



**Figure - 2**  
Hose and regulator attachment

**AVERTISSEMENT:**

Le régulateur de pression et le flexible fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Les régulateurs de pression et les flexibles de remplacement doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

Le stockage de cet appareil à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et retirée de l'appareil.

La bouteille doit être entreposée à l'extérieur hors de la portée des enfants et ne doit pas être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.

N'utilisez cet appareil qu'à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Ne jamais faire fonctionner cet appareil avec 10 pi (3,0 m) de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz.

N'utilisez pas cet appareil sous une construction combustible suspendue.

Ne placez pas et n'utilisez pas cet appareil sur une surface combustible.

Cet appareil devient chaud, ne le placez pas sur une surface qui ne peut pas supporter des températures élevées sans se déformer ou être endommagé.

Cet appareil devient chaud, ne le placez pas sur une surface qui ne peut pas résister à des températures élevées sans se déformer ou être endommagé.

Cet appareil ne doit pas être installé dans ou sur des bateaux ou des véhicules de loisirs.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

**Test de fuite de gaz de pétrole liquéfié**

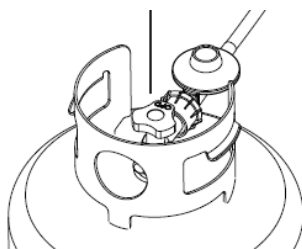
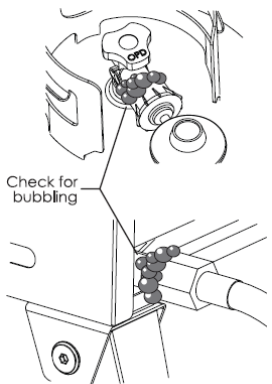
Avant la première utilisation et après chaque fois que la bouteille de GPL est reconnectée ou changée, le test de fuite de GPL doit être effectué.

N'utilisez pas de flamme nue pour rechercher des fuites.

Ne fumez pas et ne vous trouvez pas en présence de sources d'inflammation lors d'un test d'étanchéité.

Effectuer un test d'étanchéité à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.



	Étape 1. Préparez une solution d'eau savonneuse composée d'eau et de détergent.
<p>Valve de bouteille de gaz propane</p>  <p>Figure - 3</p>	Étape 2. Après avoir raccordé l'appareil à la bouteille de GPL, ouvrez lentement complètement la vanne [voir la Figure 3].
	Étape 3. Écoutez les sifflements. <b>AVERTISSEMENT:</b> Si des sifflements sont présents, fermez le robinet de gaz et contactez un réparateur de gaz agréé.
 <p>Figure - 4</p> <p>vérifier les bulles</p>	Étape 4. Vaporisez une solution d'eau savonneuse douce sur toutes les connexions de gaz. Inspectez toutes les connexions pour la présence croissante de bulles [voir Figure-4]. Ces bulles représentent une fuite. En cas de fuite, coupez le gaz, serrez le raccord et testez à nouveau avec la solution d'eau savonneuse. <b>AVERTISSEMENT:</b> Si des bulles restent présentes, fermez la vanne de gaz et contactez un spécialiste agréé en réparation de gaz.

## Vérifications de sécurité avant utilisation

Avant la première utilisation et après chaque fois que la bouteille de GPL est reconnectée ou changée, le test de fuite de GPL doit être effectué.

Vérifiez que tous les composants sont assemblés et fonctionnent correctement.

Assurez-vous que les pieds pliables sont tournés dans leur position complètement ouverte [voir la figure 5].

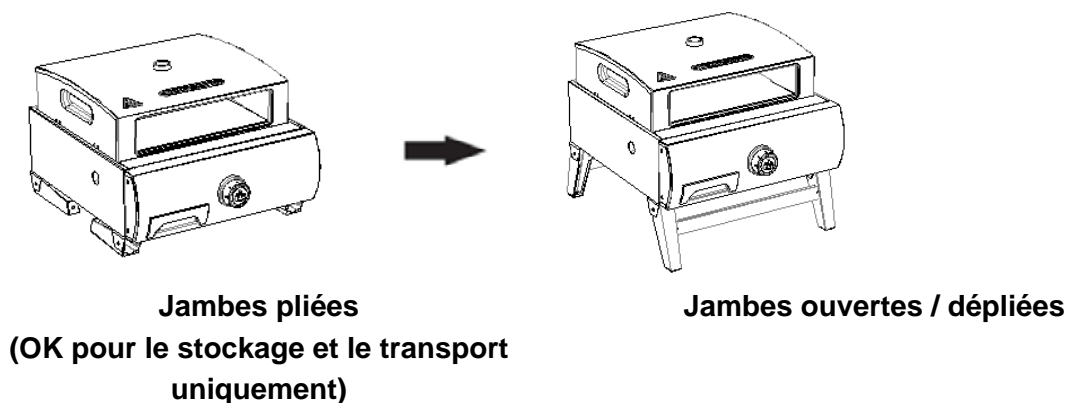


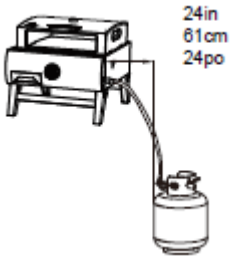
Figure-5

Placez l'appareil à l'extérieur sur une surface sûre, stable, incombustible et plane.

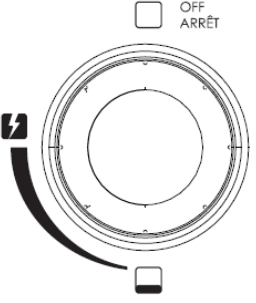
Assurez-vous que toutes les surfaces, y compris la chambre de combustion et le plateau à graisse, sont propres avant chaque utilisation du four à pizza.

**AVERTISSEMENT:** le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

### Placement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié

 <p>24in 61cm 24po</p> <p>Figure-6</p>	<p>Assurez-vous que la bouteille de GPL est placée à au moins 24 po (61 cm) de l'appareil sur une surface de table plane et stable [voir la Figure 6].</p> <p>Veillez à placer la bouteille de GPL à un endroit où elle ne présente pas de risque de décapage.</p> <p><b>AVERTISSEMENT:</b> Lisez et suivez toutes les instructions et tous les avertissements indiqués sur les pages précédentes avant d'essayer d'utiliser l'appareil.</p>
---	--

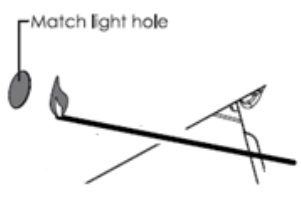

### Instructions d'éclairage

 <p>OFF ARRÊT</p> <p>Figure-7</p>	ÉTAPE 1 : Vérifiez que le bouton de commande est en position <input type="checkbox"/> (ARRÊT).
	ÉTAPE 2 : Allumez la soupape du réservoir de gaz.
	ÉTAPE 3 : Appuyez et tournez lentement le bouton en position <input checked="" type="checkbox"/> (élevée) . Le brûleur doit s'allumer dans les trois tentatives.
	ÉTAPE 4 : Si le brûleur ne s'allume pas après l'étape 5, tournez le bouton à la position <input type="checkbox"/> (ARRÊT), attendez 5 minutes, puis répétez l'étape 3.
	ÉTAPE 5 : Une fois que le brûleur sont allumés, réglez la flamme comme désiré entre <input checked="" type="checkbox"/> et <input type="checkbox"/> .

Pour l'éclairage du match, veuillez lire le manuel d'instructions.

### ÉCLAIRAGE DE MATCH

Si l'appareil ne s'allume pas en utilisant les butées au-dessus, une allumette peut être utilisée pour allumer l'appareil.

 <p>Figure-8</p>	<p>Étape 1. Ouvrez le robinet du réservoir de gaz.</p>
	<p>Étape 2. Fixez une allumette à la tige d'éclairage et allumez l'allumette.</p>
	<p>Étape 3. Insérez l'allumette à travers le côté de la chambre de combustion vers le brûleur [voir la figure 8] et tournez immédiatement les brûleurs sur  (HIGH).</p>
	<p>Étape 4. Le brûleur doit s'allumer immédiatement. Si le brûleur ne s'allume pas, éteignez les brûleurs et le robinet de gaz du réservoir et attendez 5 minutes avant de réessayer.</p>
<p><b>COMMENT ÉTEINDRE L'APPAREIL:</b></p>	
	<p>ÉTAPE 1 : Tournez le brûleur en position <input type="checkbox"/> (ARRÊT).</p> <p>ÉTAPE 2 : Éteignez l'alimentation en gaz.</p> <p>AVERTISSEMENT : Désactiver alimentation LP au cylindre lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation.</p>

## Comment utiliser

**AVERTISSEMENT:** Veuillez lire complètement toutes les précautions de sécurité au début et tout au long de ce guide avant d'utiliser l'appareil. L'appareil devient extrêmement chaud et peut provoquer des brûlures. Le non-respect des précautions lors de l'utilisation du four à pizza peut entraîner des blessures graves et / ou des dommages matériels.

## Comment utiliser la boîte à pizza





 <p>Figure-9 Indicateur de plage de température</p>	<p>Étape 1. Allumez l'appareil selon les instructions de la page précédente.</p>
	<p>Étape 2. Réglez les brûleurs sur HIGH et préchauffez la boîte du four à pizza pendant 15 à 20 minutes.</p>
	<p>Étape 3. Ajustez le réglage du brûleur sur l'appareil pour obtenir la plage de température désirée pour les aliments à cuire. <b>REMARQUE:</b> Il faudra 15 minutes pour que l'indicateur de plage de température fonctionne [voir Figure-9].</p>
	<p>Pour la pizza et le rôtissage de viandes et de légumes, ajustez la chaleur pour que l'indicateur indique dans la  zone de cuisson.</p> <p style="text-align: center;">  = 200°-500°F / 93°-260°C       = 500°-800°F / 260°-427°C </p> <p><b>REMARQUE:</b> l'indicateur de plage de température n'est pas un instrument de mesure précis.</p>
	<p>Étape 4. Saupoudrez une pelle à pizza en bois de farine (environ 2 c. À soupe de farine) et étalez-la sur la planche pour enrober uniformément toute la peau. Ensuite, en tenant la peau à un angle de 45 degrés au-dessus d'un évier, tapotez doucement la peau pour enlever l'excès de farine. <b>REMARQUE:</b> Cela garantira que la pizza ne colle pas à la peau lors du lancement de la pizza dans la boîte du four à pizza.</p>



Figure-10

**Étape 5. Placez une pâte à pizza étirée ou étirée à la main sur la pizza Peel farinée. Créez votre pizza en utilisant votre sauce et garnitures préférées [voir la figure 10].**

## Comment utiliser la plaque chauffante

### **⚠️ AVERTISSEMENT:**

N'appliquez jamais d'eau froide sur toute la surface d'une plaque chauffante à la fois. Cela peut provoquer une déformation.

### **⚠️ Attention:**

n'utilisez pas de savon sur la surface de cuisson de la plaque chauffante. Cela détruira l'assaisonnement de la plaque chauffante.

### **⚠️ AVERTISSEMENT:**

Ne placez pas de serviettes huileuses ou graisseuses près de la plaque chauffante car elles peuvent brûler spontanément.

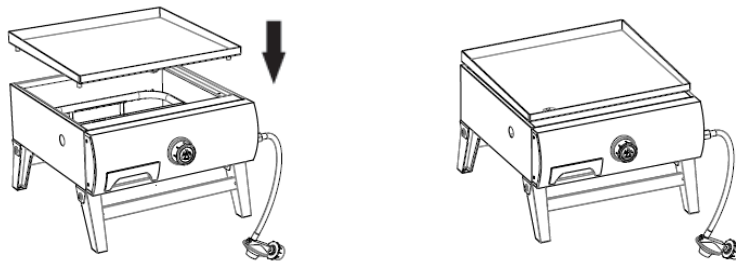
### **PREMIER NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON DE LA GRILLE:**

Nos grils sont prétraités avec de l'huile de cuisson pour éviter la rouille et les dommages pendant le transport. Pour la première utilisation, lavez la plaque chauffante à l'eau chaude savonneuse.

**C'EST LA SEULE FOIS QUE VOUS DEVEZ UTILISER DU SAVON SUR LA SURFACE DE CUISSON GRIDDLE.**

Rincer et sécher complètement. Suivez les instructions d'assaisonnement. (Veuillez consulter les instructions d'assaisonnement pour plaque chauffante).

**Après le nettoyage, placez-le sur la chambre de combustion. Allumez le brûleur puis ajustez à la température désirée, puis profitez de votre cuisson.**



## Instructions d'assaisonnement pour plaque chauffante

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'assaisonner la plaque chauffante avant de la faire cuire sur la plaque chauffante.

**ÉTAPE 1** Assurez-vous que la plaque chauffante est nettoyée des débris.

**ÉTAPE 2** Allumez la plaque chauffante en suivant les instructions d'allumage. Tournez tous les boutons pour régler les brûleurs sur haut. Attendez environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que votre

plaque chauffante commence à se décolorer.

**ÉTAPE 3** Versez une légère quantité d'huile de cuisson sur le dessus de la plaque chauffante. Toute huile de cuisson fonctionnera. La quantité d'huile utilisée dépend de la taille de la plaque chauffante.

**ÉTAPE 4** Utilisez des pinces de cuisson ou des gants résistants à la chaleur pour tenir les serviettes en papier pliées. Étalez l'huile de cuisson sur la surface de la plaque chauffante à l'aide des serviettes en papier. Assurez-vous de couvrir chaque partie du dessus de la plaque chauffante, y compris les coins et les côtés.

**ÉTAPE 5** Une fois que votre plaque chauffante est recouverte d'une fine couche d'huile, laissez la plaque chauffer à feu vif. Le tabagisme se produira lorsque l'huile commencera à adhérer à la surface de la plaque chauffante, créant une surface résistante au bâton.

**ÉTAPE 6** Lorsque le dessus de la plaque chauffante a cessé de fumer et qu'il n'y a pas de brillance notable, répétez les étapes 3 à 5 au moins trois fois.

After repeating the seasoning steps, griddle may not appear to be completely black. To achieve a dark surface, start cooking on your griddle. This will create a nicely seasoned griddle.

Suivez les bonnes pratiques de stockage de la plaque chauffante pour conserver une surface de cuisson assaisonnée.

**VEUILLEZ NOTER:** Nos plaques chauffantes sont prétraitées avec de l'huile de soja comme revêtement protecteur. Ce revêtement peut laisser une décoloration sur le dessus de la plaque chauffante. Ceci est normal et n'affectera pas le processus d'assaisonnement.

#### **Traitement usuel et nettoyage**

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer des surfaces autres que la chambre de cuisson en pierre.

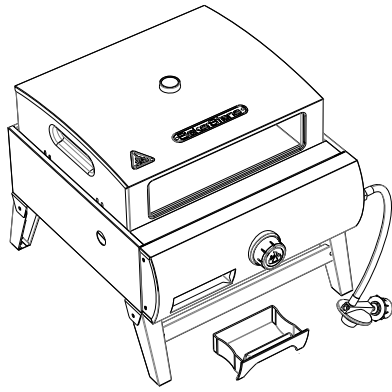
N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers ou de liquides sur les pierres.

N'utilisez pas de nettoyeurs ménagers sur le boîtier métallique.

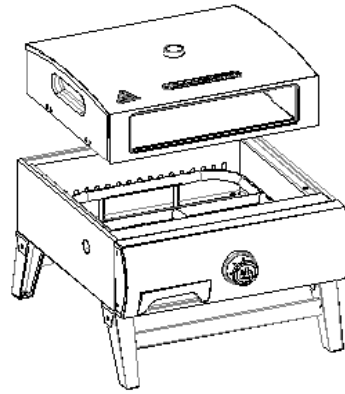
Essuyez le boîtier extérieur avec un chiffon doux et humide uniquement lorsqu'il est complètement refroidi.

Après la cuisson de votre pizza finale, vous pouvez nettoyer la boîte du four à pizza en laissant les brûleurs rester allumés pendant env. 15 minutes. Tout résidu doit brûler et les débris peuvent être poussés vers l'arrière du four.

Après avoir laissé l'appareil refroidir complètement, retirez le godet à graisse [voir Figure 11] et essuyez tous les résidus.



**Coupe de graisse**  
**Figure-11**



**Figure-12**

Si de la nourriture ou des débris sont tombés dans l'évent arrière du four, retirez la boîte à pizza complètement refroidie de l'appareil et essuyez la chambre de combustion [voir la figure 18] de l'appareil.

Le noircissement de la pierre à cause des ingrédients ou de l'excès de farine se produira avec le temps et n'affectera pas les performances de cuisson de la boîte à pizza.

**REMARQUE:** ne laissez aucun aliment 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 (viandes, articles enduits d'huile d'olive, biscuits, biscuits, etc.) ne doivent pas entrer en contact direct avec la pierre. Ces articles doivent être cuits dans un plat allant au four en métal, sur une plaque à pâtisserie en métal ou dans une poêle en fonte car les pierres absorberont la graisse, l'huile et le beurre qui peuvent causer du tabagisme, des odeurs, des taches et peuvent donner des saveurs rances aux articles que vous préparez dans le futur.

#### **Nettoyage de votre plaque chauffante:**

**ÉTAPE 1** Pour nettoyer la plaque chauffante après chaque utilisation, la refroidir à moins de 300 °F. Grattez les débris alimentaires avec une spatule ou un grattoir métallique droit.

**ÉTAPE 2** Essuyez la surface de la plaque avec une serviette en papier.

**ÉTAPE 3** Appliquez une petite quantité d'eau sur la première section avec une bouteille, puis grattez l'eau et les débris vers le bac à graisse.

**REMARQUE:** N'UTILISEZ PAS PLUS DE DEUX CUILLERES D'EAU À LA FOIS.

**ÉTAPE 4** Essuyez à nouveau avec une serviette en papier et séchez complètement.

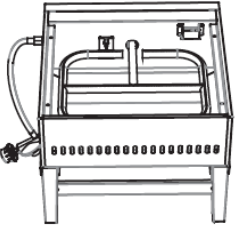
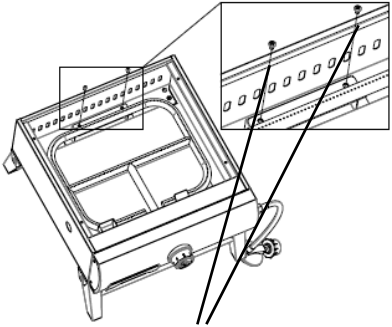
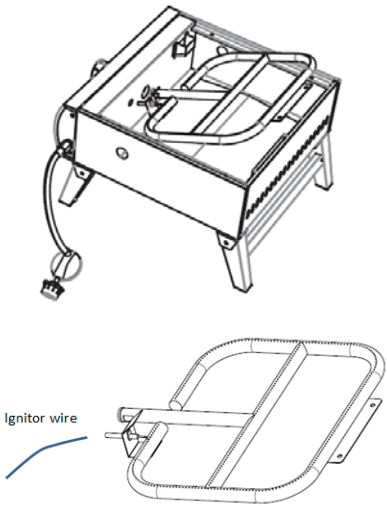
**ÉTAPE 5** Appliquez une fine couche d'huile de cuisson pour maintenir l'assaisonnement et protéger la plaque chauffante.


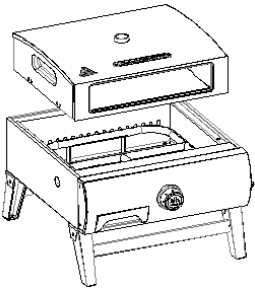

#### **Entretien et nettoyage périodiques du système de brûleur**

Cet appareil nécessitera périodiquement un nettoyage plus détaillé après un stockage continu de 3 mois ou plus. Vérifiez et nettoyez périodiquement le brûleur / tube venturi à la recherche d'insectes et de nids d'insectes. **AVERTISSEMENT:** Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.

**N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation.**

	<p><b>Étape 1. En travaillant avec un appareil complètement refroidi, fermez le robinet de la bouteille de GPL et débranchez la bouteille de GPL de l'appareil.</b></p>
 <p><b>Figure-13</b></p>	<p><b>Étape 2. Retirez la boîte du four à pizza ou la plaque chauffante du haut de l'appareil [voir la figure 13].</b></p>
 <p><b>fasteners Figure-14</b></p>	<p><b>Étape 3. Localisez les attaches fixant les brûleurs au support du brûleur. Retirez ces fixations [voir la Figure 14].</b></p>
 <p><b>Figure-15</b></p>	<p><b>Étape 4. Soulevez les brûleurs vers l'arrière de l'appareil pour les retirer lentement, en prenant soin de ne pas endommager les vannes de gaz. Les vannes de gaz sont cachées entre la chambre de combustion et les boutons de commande. Les brûleurs doivent sortir librement [voir la figure 15]. Débranchez ensuite le fil d'allumage de l'allumeur.</b></p>
	<p><b>Étape 6. Nettoyez les surfaces extérieures avec une brosse dure pour enlever tout débris ou saleté.</b></p>
	<p><b>Étape 7. Nettoyez l'intérieur des brûleurs en insérant un fil rigide ou une petite brosse pour bouteille dans l'entrée du brûleur. De l'air comprimé peut également être utilisé pour nettoyer les brûleurs en soufflant de l'air dans la partie d'entrée du brûleur et l'air s'écoulera hors des trous de ventilation.</b></p>
	<p><b>Étape 8. Rebranchez le fil de l'allumeur et remplacez les brûleurs en réinsérant soigneusement les brûleurs dans la chambre de combustion, en prenant soin d'éviter d'endommager les vannes de gaz et les orifices lors de l'installation.</b></p>
	<p><b>Étape 9. Après le remontage de l'appareil, effectuez un test de fuite conformément aux instructions de ce guide. Avant de placer la</b></p>

	boîte de four à pizza ou toute autre table de cuisson sur la chambre de combustion, inspectez les flammes du brûleur pour une bonne combustion.
 <p style="text-align: center;"><b>Figure-16</b></p>	Étape 10. Allumez l'appareil selon les instructions fournies dans ce guide et observez la flamme émise par les brûleurs. Une flamme bleue doit émettre de manière cohérente de chaque trou de ventilation sur les brûleurs [voir la figure 16]. Les extrémités de la flamme peuvent parfois clignoter en jaune pendant la combustion.
	Étape 11. Éteignez l'appareil conformément aux instructions fournies dans ce guide.
 <p style="text-align: center;"><b>Figure-17</b></p>	Étape 12. Avec l'appareil éteint et refroidi au toucher, placez la boîte de four à pizza et une autre table de cuisson sur le dessus de la chambre de combustion [voir la figure 17].
	Étape 13. Pour inspecter la flamme avec la boîte du four à pizza en place, allumez d'abord les brûleurs conformément aux instructions fournies dans ce guide.
 <p style="text-align: center;"><b>Figure-18</b></p>	Étape 14. Une fois que les brûleurs se sont allumés, regardez à travers le trou d'allumette sur le côté de la chambre de combustion pour vous assurer que les brûleurs sont allumés [voir la figure 18].

### **Rangement de votre plaque chauffante et de votre boîte à pizza**

Rangez la plaque chauffante et la boîte à pizza à l'intérieur de l'armoire.

Afin de prolonger et de maintenir la durée de vie et l'état de votre appareil, nous vous recommandons fortement de couvrir l'appareil lorsqu'il est laissé à l'extérieur pendant une durée quelconque, en particulier pendant les mois d'hiver.

### **Service Clients**

Pour toute question d'ordre général, veuillez nous envoyer un courriel à [support@bakerstonebox.com](mailto:support@bakerstonebox.com) ou appelez le (855) 657-6836

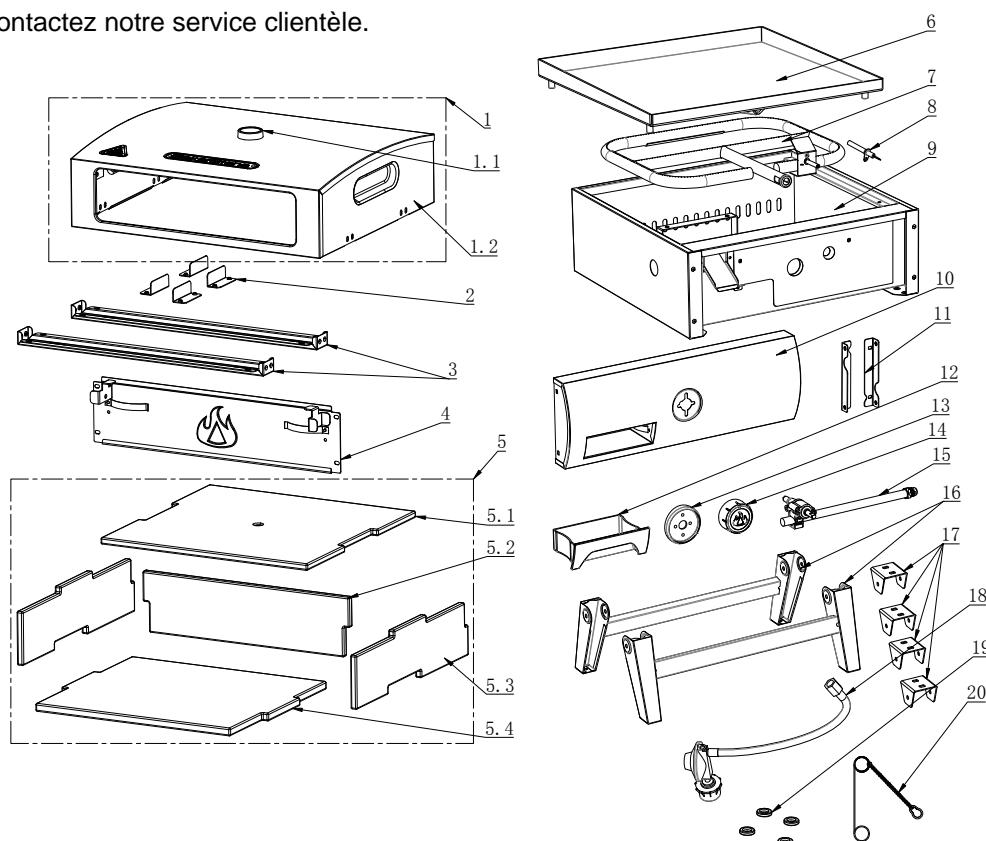
Pour les besoins de service à la clientèle nord-américains, tels que l'obtention de pièces de rechange et les réclamations de garantie, veuillez nous envoyer un courriel à [support@bakerstonebox.com](mailto:support@bakerstonebox.com) ou appeler le (855) 657-6836.

**ATTENTION:** Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacez uniquement par le modèle de régulateur TYQ-18A.



## Identificateur de pièce de service à la clientèle

Veuillez utiliser le diagramme et la légende ci-dessous sur les pages suivantes pour identifier les pièces de rechange lorsque vous contactez notre service clientèle.



Legend	Pièce No.	Description	quantité	Legend	Pièce No.	Description	quantité
1.	BG279B-1	Logement GP	1	8	BG326-3	ÉLECTRODE d'allumage	1
1.1	BG279B-1.1	Thermomètre	1	9	BG326-4	Logement GP - combustion	1
1.2	BG279B-1.2	Montage du boîtier (sans thermomètre)	1	10	BG326-5	Panneau as - control	1
2	BG279B-2	Support en pierre	4	11	BG281-10	Support du panneau de commande	2
3	BG279B-4	Support en pierre	2	12	BG326-6	Tasse à huile	1
4	BG279B-5	Plaque arrière de l'enceinte	1	13	BG281-17	Basculer le bouton	1
5	BG279B-6	Assemblage de toutes les pierres	1	14	BG281-18	Bouton de commande	1
5.1	BG279B-6.1	Topstone	1	15	BG326-7	Vanne & collecteur as	1
5.2	BG279B-6.2	Posteriorite	1	16	BG326-8	Jambe as - fold	2
5.3	BG279B-6.3	Sidestone	2	17	BG281-21	Support de fixation des jambes	4
5.4	BG279B-6.4	La pierre angulaire	1	18	BG281-13	Tuyau / régulateur	1
6	BG326-1	Poêle à frire	1	19	BG281-23	Coussin en caoutchouc	4
7	BG326-2	Brûleur as	1	20	BG281-22	Allumettes	1

## Garantie

Lisez attentivement s'il vous plaît:

Cet appareil est couvert par / sous une garantie limitée contre les défauts de fabrication pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine utilisant ce produit dans un cadre résidentiel et non commercial. Cette garantie s'applique uniquement aux articles vendus dans leur emballage d'origine, chez le détaillant autorisé, et ne concerne pas les articles vendus qui ont été ouverts, utilisés comme échantillons de plancher ou de démonstration, ou les modèles vendus «tels quels».

Lorsque vous ouvrez le package:

Consultez le Guide du produit pour vous assurer qu'il n'y a pas de pièces manquantes ou endommagées. Dans les 14 jours calendaires à compter de la date d'achat, toute pièce manquante ou tout dommage doit être signalé à BakerStone. REMARQUE: De légers éclats ou rayures dans les pierres ne sont pas considérés comme des dommages et n'affectent pas les performances de l'appareil.

Les réclamations pour défauts ou articles manquants doivent être accompagnées de l'original ou d'une copie acceptable du reçu de vente et des photographies doivent être prises pour soutenir toutes les réclamations soumises.

Voici ce que la garantie n'inclut pas:

- Marchandise ayant subi des dommages dus aux intempéries.
- Pierres cassées survenant ou signalées plus de 14 jours après l'achat.
- Tout dommage à l'appareil résultant d'une utilisation différente de celle pour laquelle il a été conçu.
- Les dommages résultant d'une utilisation dans une organisation commerciale ou institutionnelle.
- Pannes, défauts, dommages causés par, non-respect des instructions, abus, négligence, intempéries et / ou actes de la nature.
- Usure raisonnable des finitions émaillées.
- Décoloration de la chambre de cuisson en pierre.
- Décoloration ou jaunissement de tout composant en acier inoxydable.
- Les dommages causés par l'eau de Javel, l'ammoniaque et / ou d'autres nettoyants abrasifs.
- Rouille à la suite de rayures ou de surfaces émaillées cassées.
- Panne, décoloration ou tout dommage résultant de l'utilisation de l'appareil sans tenir compte de tous les avertissements énumérés dans le Guide du produit.
- Les dommages causés à l'appareil par un foyer ou des brûleurs sales et chargés de graisse qui sont obstrués, corrodés ou autrement endommagés et qui sont donc susceptibles de ratés d'allumage ou de dysfonctionnement.
- Les dommages résultant de l'utilisation de l'appareil lorsqu'il n'a pas été correctement entretenu. Un appareil correctement entretenu comprend, mais sans s'y limiter, un bac à graisse et une chambre de combustion propres, ainsi que des brûleurs, des vannes et un régulateur fonctionnant correctement.
- Dommages indirects.
- Tout dommage à un article résultant de son placement sur un appareil chaud.
- Dommages à tout article résultant d'une tentative d'utilisation de l'appareil à l'intérieur.

## Questions fréquemment posées

Pourquoi mon four à pizza ne s'allume-t-il pas?

- Vanne de la bouteille de gaz propane fermée.
- Bouteille de gaz propane épuisée.
- Le dispositif de limitation de débit excessif peut avoir été activé. Pour désactiver:
  1. Mettez tous les brûleurs en position OFF.
  2. Fermer la vanne de la bouteille de gaz propane et déconnecter le régulateur.
  3. Attendez 1 minute et rebranchez le régulateur à la bouteille de GPL.
  4. Ouvrez lentement la vanne de la bouteille de GPL et effectuez un test de fuite.
  5. Une fois les procédures de test d'étanchéité terminées, essayez d'allumer l'appareil normalement.
- La fixation d'accouplement sur le tuyau de gaz propane n'est pas connectée correctement.
- La batterie de l'allumeur doit être remplacée
- Allumeur défectueux.
- Les tubes du brûleur sont obstrués ou bloqués.

Pourquoi mon four à pizza ne chauffe-t-il pas assez??

- Vanne de bouteille de gaz propane fermée.
- Bouteille de gaz propane épuisée.
- La fixation d'accouplement sur le tuyau de gaz propane n'est pas connectée correctement.
- Vérifiez s'il y a des plis dans le tuyau de gaz propane.
- Vérifiez la flamme incohérente sur les brûleurs, nettoyez si nécessaire.

Que puis-je faire si la pizza est collée à la peau de bois et ne peut pas être lancée dans le four?

Si votre pizza non cuite colle à la peau de bois, soulevez délicatement le bord de la pizza et jetez une petite quantité de farine sous la pâte. Continuez autour du périmètre de la pizza, en soulevant et en ajoutant de petites quantités de farine afin que la zone sous la pâte soit recouverte d'une fine couche de farine et que la pizza puisse se déplacer librement sur la peau de bois.



## Avertissement

L'utilisation de cet appareil est à la discrétion de l'utilisateur. BakerStone n'est pas responsable des blessures corporelles ou des dommages matériels résultant d'une mauvaise utilisation de cet appareil.

**LE NON-RESPECT DES PRÉCAUTIONS ET DES INSTRUCTIONS DU GUIDE DU PRODUIT PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE DE CET APPAREIL.**

**POUR UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.**

Pour les besoins de service à la clientèle nord-américains, tels que les pièces de rechange et les demandes de garantie, veuillez nous envoyer un courriel à [support@bakerstonebox.com](mailto:support@bakerstonebox.com) ou appelez le (855) 657-6836.

**REMARQUE:** l'indicateur de plage de température n'est pas un instrument de mesure précis.