

Original Series

Outdoor Multi-function Cooking Center

Product Guide

Model # BSO4500-EBK-OSB-000

Important, Retain for Future Reference: Read Carefully

Note to Installer: Product Guide must be left with the consumer.

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 leak-check procedures in the Product Guide before using the appliance.

This appliance is for outdoor use only.



DANGER

If you smell gas:

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

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



WARNING

- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

BakerStone

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

WARNINGS

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

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or the Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, 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 36in (0.9m) 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 the 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) capacity. The gas cylinder (tank) must incorporate a Type 1 cylinder valve and an over filling protection device (OPD).

The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.

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 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 assemble or safely operate 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.

WARNINGS - continued

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

This appliance will be hot 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(204°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 a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

Stones are fragile and can break if dropped. The 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.



Chant HK Development Limited
Suite 706, Rightful Centre, 11-12 Tak Hing Street, Jordan, Kowloon, Hong Kong

Product Assembly Diagram

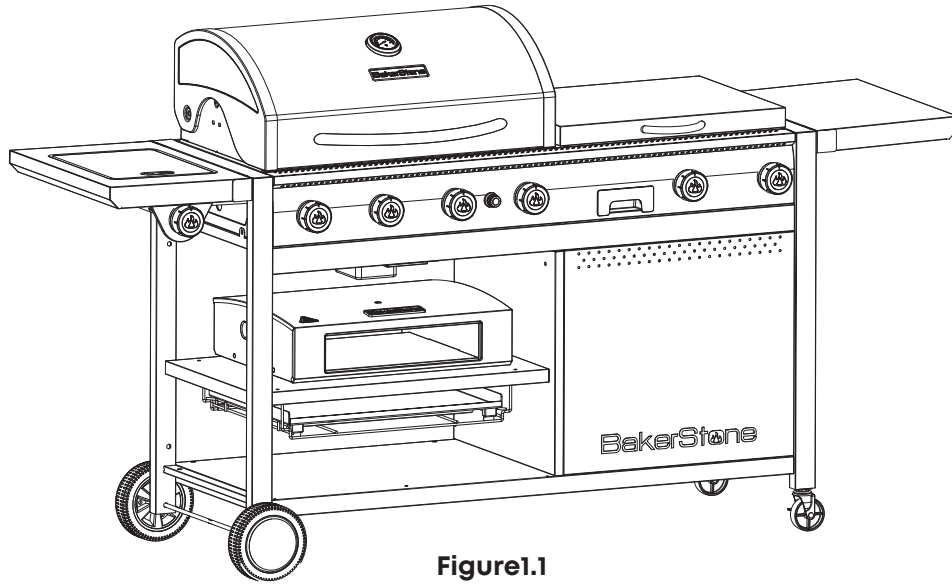


Figure 1.1

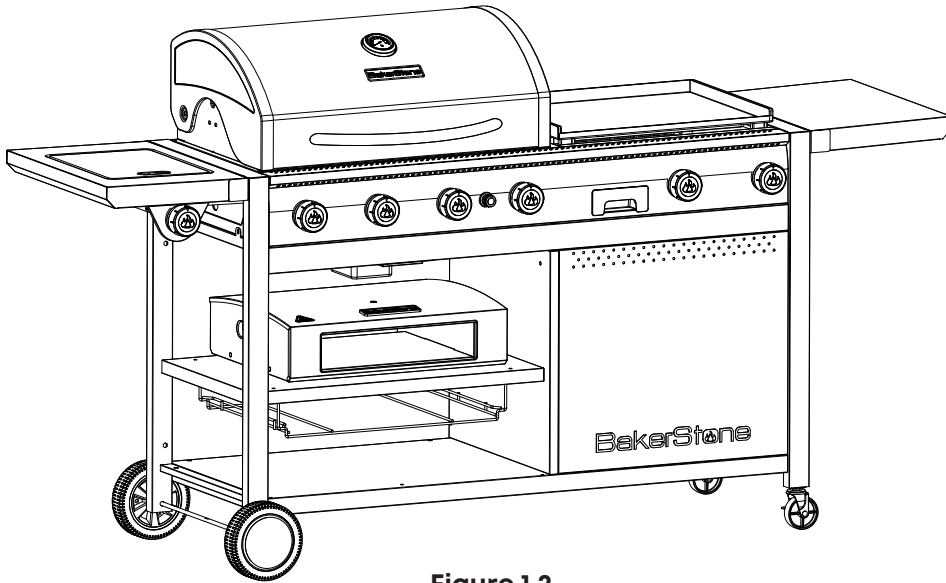


Figure 1.2

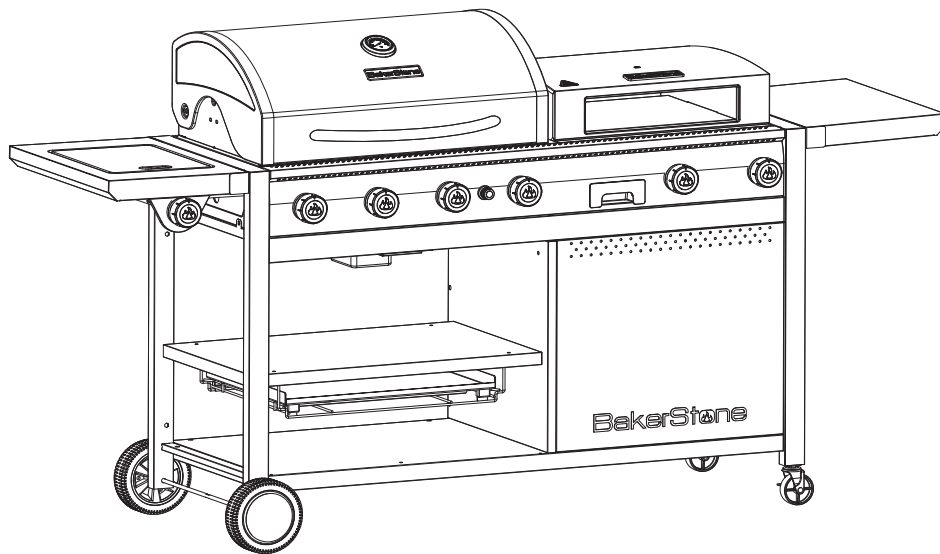


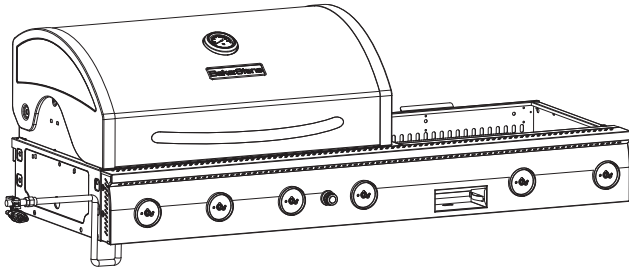
Figure 1.3

Table of Contents	Page
What's in the package	4
Assembly Steps	6
LP Gas Cylinder Requirements	16
LP Gas Cylinder Placement	17
LP Gas Cylinder Connection	18
LP Gas Leak Test	19
Pre-Use Safety Checks	19
Lighting Instructions	20
Griddle Seasoning Instructions	21
How to Use The Pizza Oven Box	22
Routine Care & Cleaning	24
Cleaning Your Griddle	25
Periodic Care & Cleaning of Burner System	26
Customer Service	27
Customer Service Parts Identifier	28
Warranty	30
Frequently Asked Questions	32

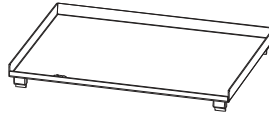
What's in the package

Before assembly, ensure that all parts below are included. Please note part numbers are not listed in numerical order. For a complete parts diagram and part list for customer service needs such as replacement parts please go to page 28.

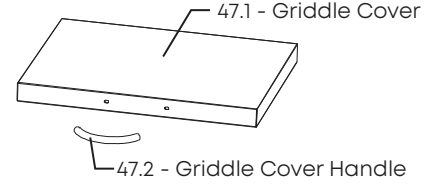
Firebox Assembly



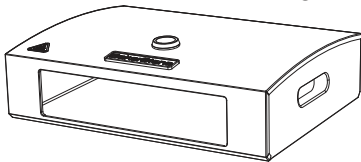
44 - Griddle



47 - Griddle Cover Assembly



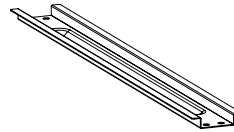
48.5 - Housing



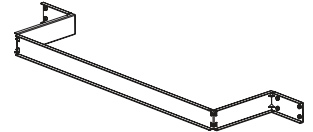
48.1 - Back Panel



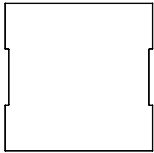
48.7 - Stone Support (x2)



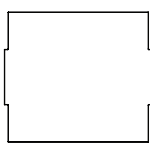
48.6 - Stone Cradle (x2)



48.2 - Top Stone



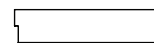
48.8 - Base Stone



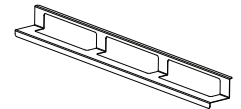
48.4 - Side Stone (x2)



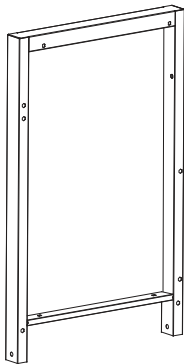
48.3 - Rear Stone



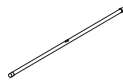
48.9 - Vent Catch



14 - Side Frame Left



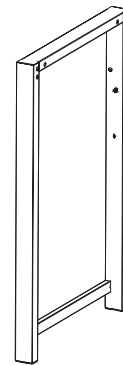
15 - Wheel Axle



19 - Caster (x2)



20 - Side Frame Right



16 - Wheel (x2)



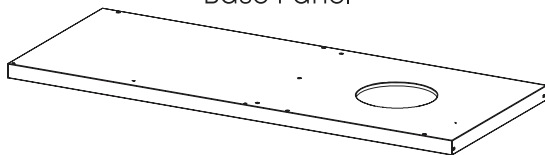
17 - Wheel Cap (x2)



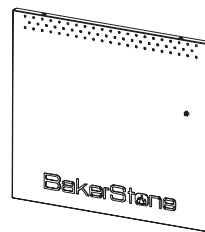
50 - Match Lighter



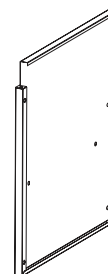
18 - Cabinet Base Panel



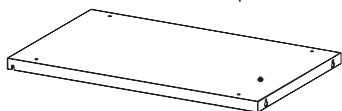
25 - Cabinet Front Panel



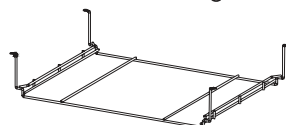
21 - Cabinet Middle Panel



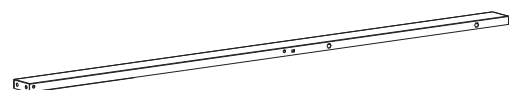
24 - Cabinet Top Panel1



13 - Griddle Storage Rack



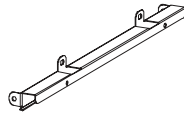
12 - Front Brace



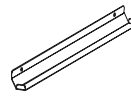
30 - Rear Beam



23- Firebox Support (x2)



11 - Drip Tray Support (x2)



22 - Gas Cylinder Hook



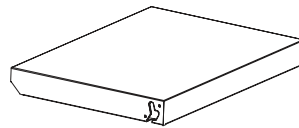
29 - Table Support Right (x1)



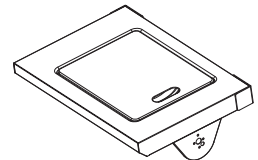
28- Table Support Left (x1)



27- Folding Table (x1)



10 - Side Burner Assembly



6 - Control Knob (x7)



Battery



31 - Griddle Grease Cup



26- Drip Tray



2 - Flame Tamer (x4)



49 - Cooking Grate (x3)



51 - Warming Rack



31 - Grill Grease Cup



AA - M4x12 Pan Head Screw (x5)



BB - M5x8mm Shoulder Screw(x1)



CC - M5x12 Pan Head Screw (x4)



DD - M6x12 Pan Head Screw (x46)



EE - M6x12 Flat Head Screw (x6)



FF - M5 Nut (x4)



GG - M10 Nut (x2)



HH - M5 Spring Washer (x4)



II - Battery



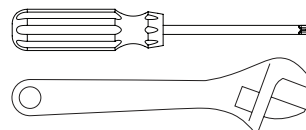
KK- M4x8 Pan Head Screw (x20)



LL - M4 Flat Washer (x12)

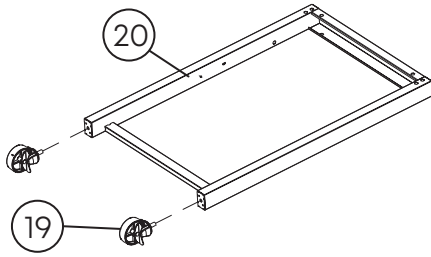


Tools required for assembly, not included:

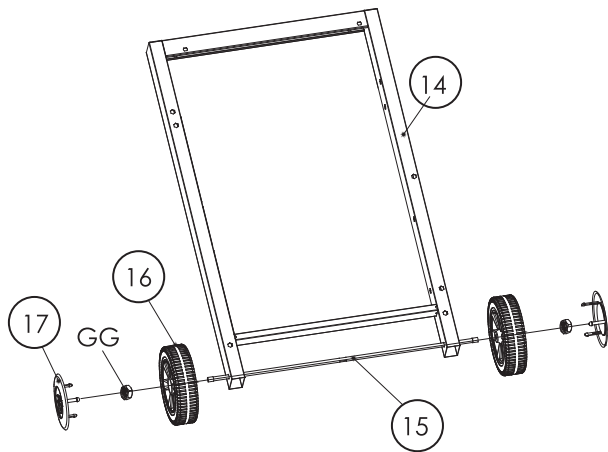


Have a question? Please Do Not Return This Product To The Store. Contact us first! 1-855-657-6836 or email support@bakerstonebox.com

Assembly of the Grill

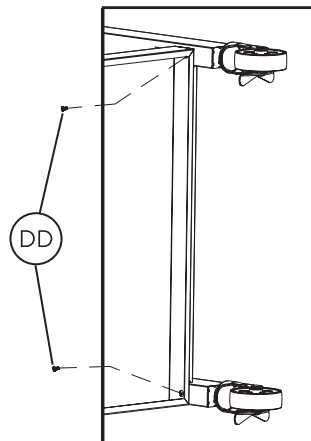
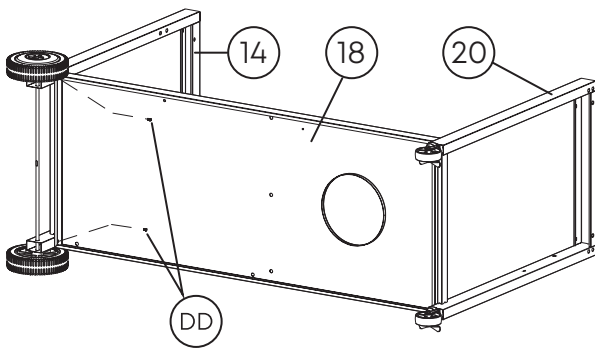


STEP 1. Attach the CASTERS (19) to the RIGHT SIDE FRAME (20).

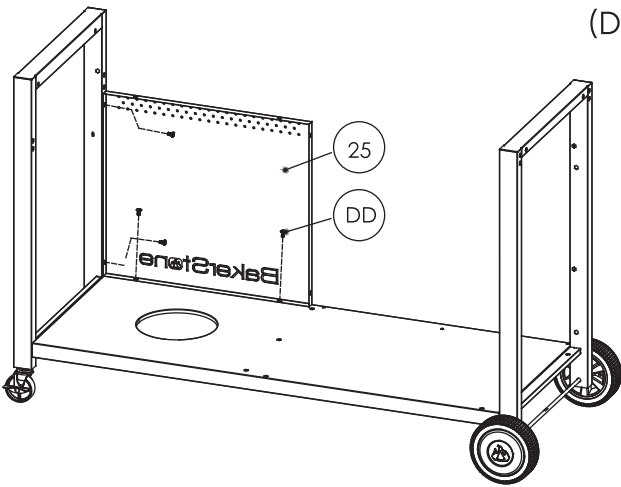


STEP 2. Attach the WHEEL (16), WHEEL AXLE (15) to the LEFT SIDE FRAME (14) using NUTS (GG). Next place the CAPS (17) onto the wheels.

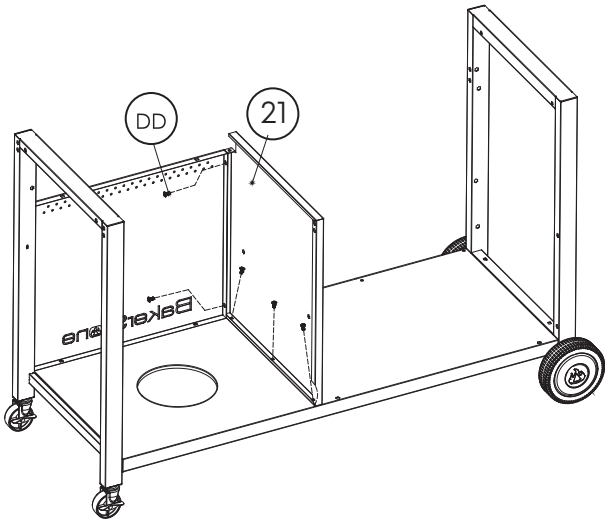
STEP 3. Assemble the CABINET BASE PANEL (18) to the SIDE FRAMES (14 and 20) using SCREWS (DD).



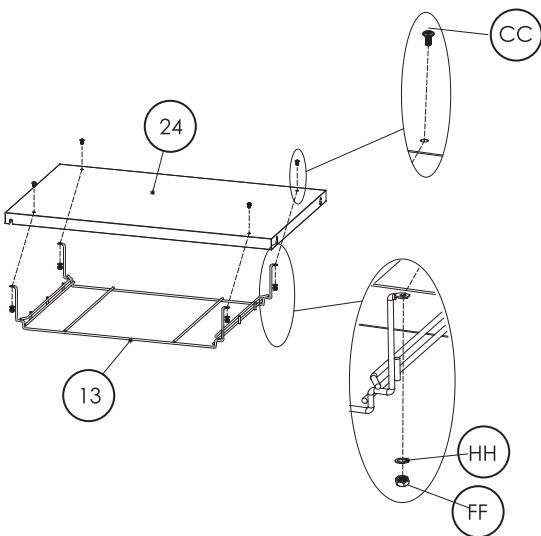
STEP 4. Attach the CABINET FRONT PANEL (25) to the BASE PANEL (18) and SIDE FRAME (14) using 4 SCREWS (DD).



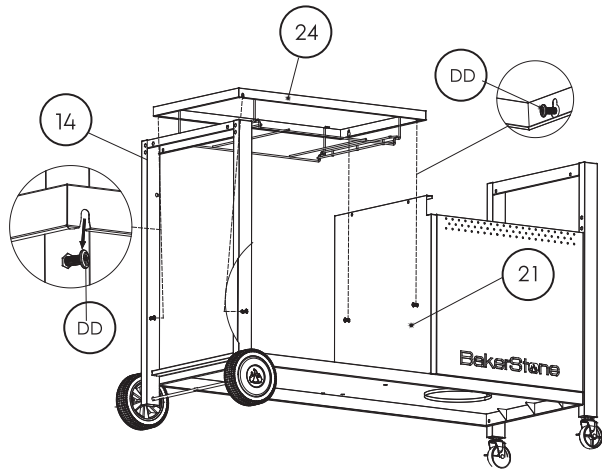
STEP 5. Attach the CABINET MIDDLE PANEL (21) to the BASE PANEL (18) and CABINET FRONT PANEL (25) using 3 SCREWS (DD).



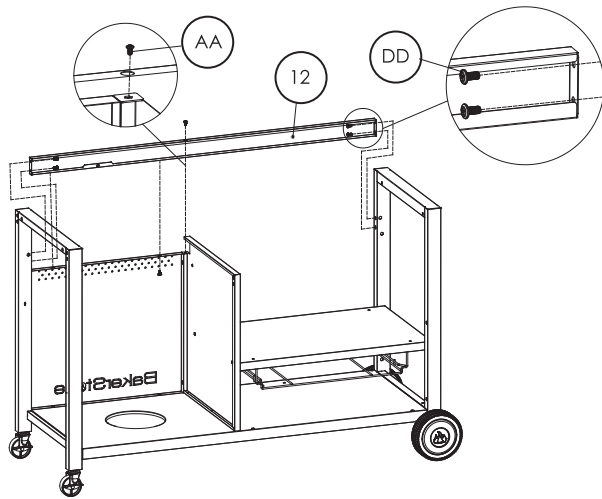
STEP 6. Attach the STORAGE RACK (13) to the CABINET TOP PANEL (24) using 4 SCREWS (CC), 4 SPRING WASHERS (HH) and 4 NUTS (FF).



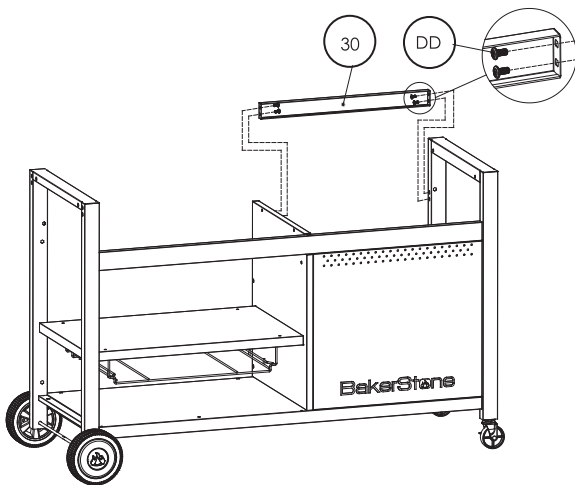
STEP 7. Pre-install 2 CREWS(DD) on the SIDE FRAME(14) and CABINET MIDDLE PANEL(21) respectively. First attached the CABINET TOP PANEL(24) into the CABINET MIDDLE PANEL(21), then attached the CABINET TOP PANEL(24) into the SIDE FRAME(14). Then fasten the 4 pre-install screws.



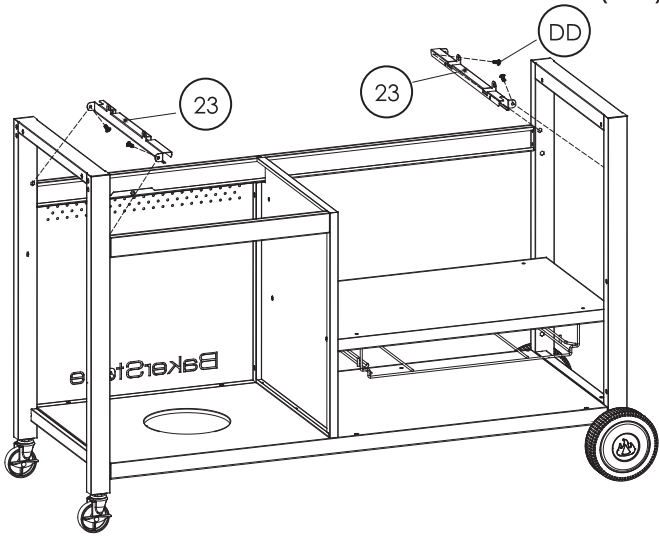
STEP 8. Attach the FRONT BRACE (12) to the SIDE FRAMES (14 and 20), FRONT CABINET PANEL (25) and CABINET MIDDLE PANEL (21) using 1 SCREW (AA) and 6 SCREWS (DD) as shown.



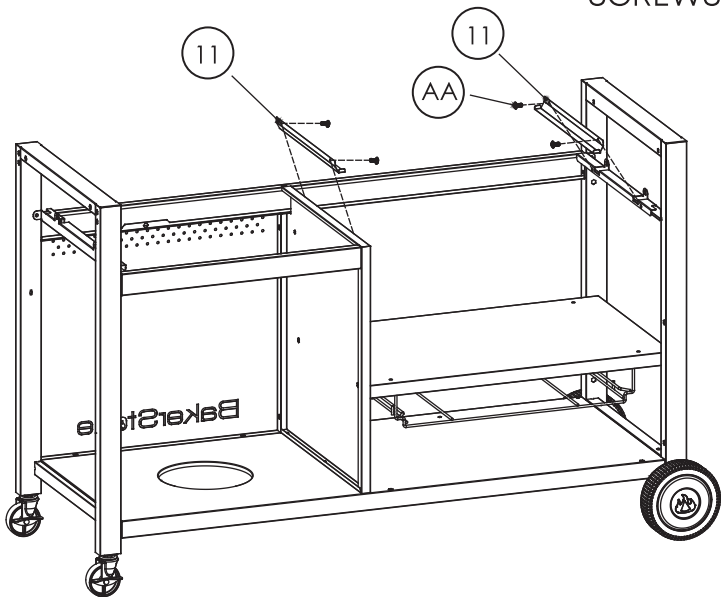
STEP 9. Attach the REAR BEAM (30) using 4 SCREWS (DD).



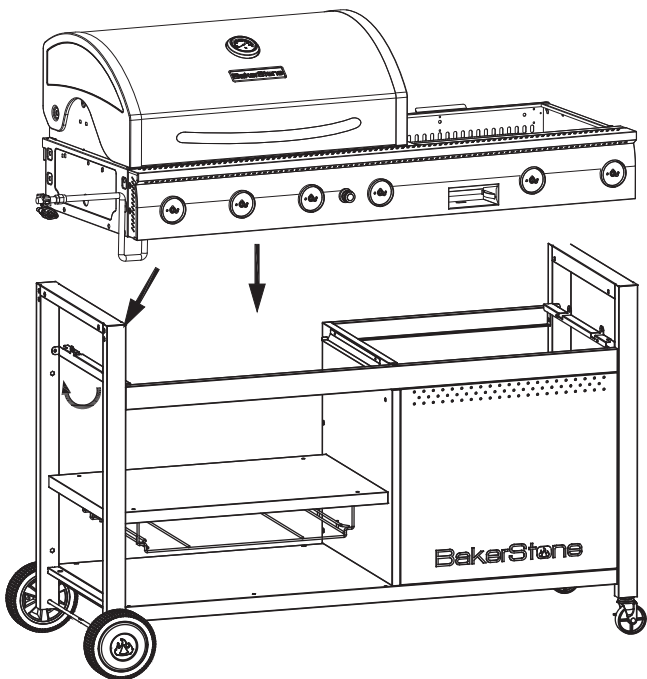
STEP 10. Attach the FIREBOX SUPPORTS (23) using 4 SCREWS (DD) to the SIDE FRAMES (14 and 20).



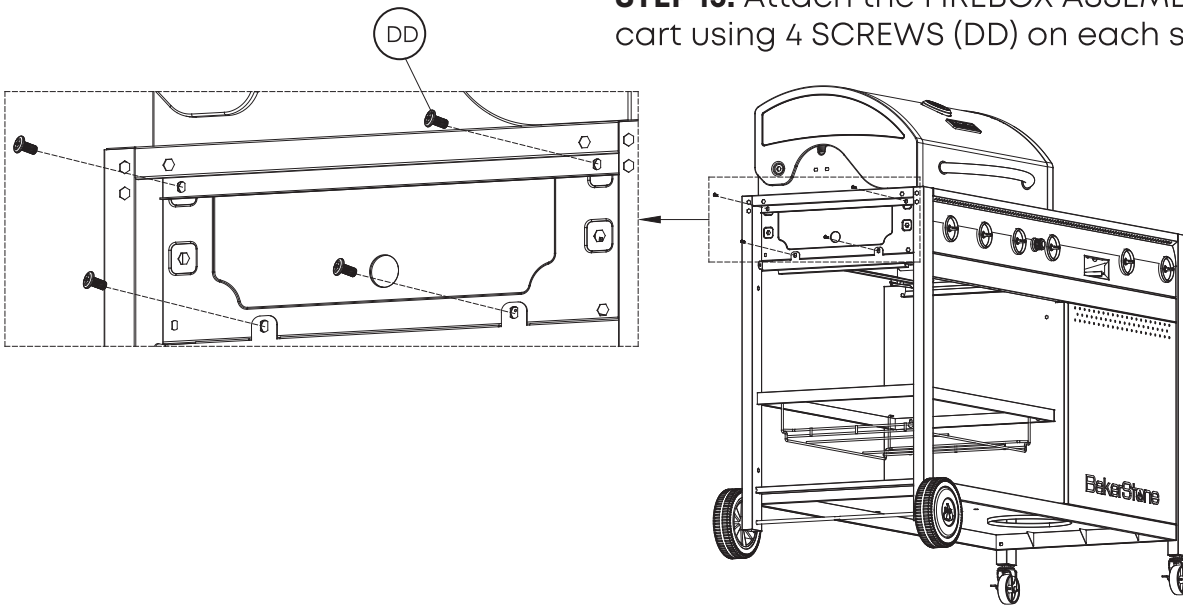
STEP 11. Attached the DRIP TRAY SUPPORTS (11) using 4 SCREWS (AA).



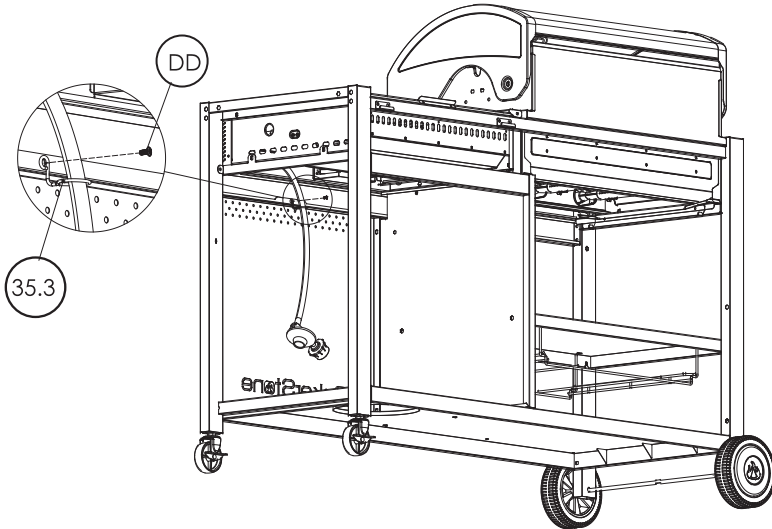
STEP 12. With 2 or more people lift the FIREBOX ASSEMBLY and place onto the assembled cart.
NOTE: Pull out the gas line from the firebox and route under the bar as shown at left.



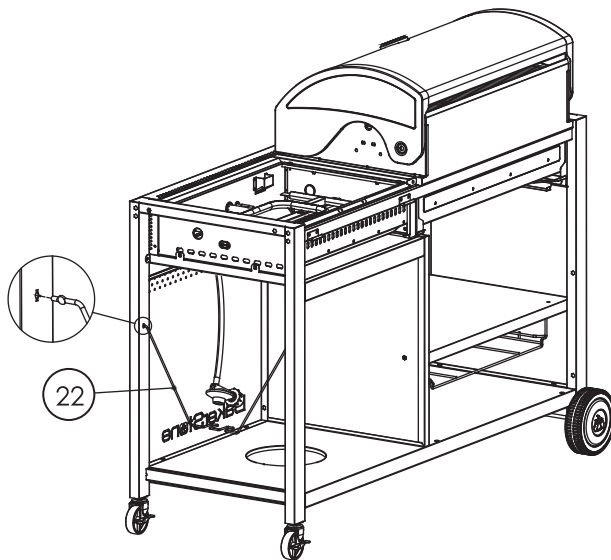
STEP 13. Attach the FIREBOX ASSEMBLY to the assembled cart using 4 SCREWS (DD) on each side.



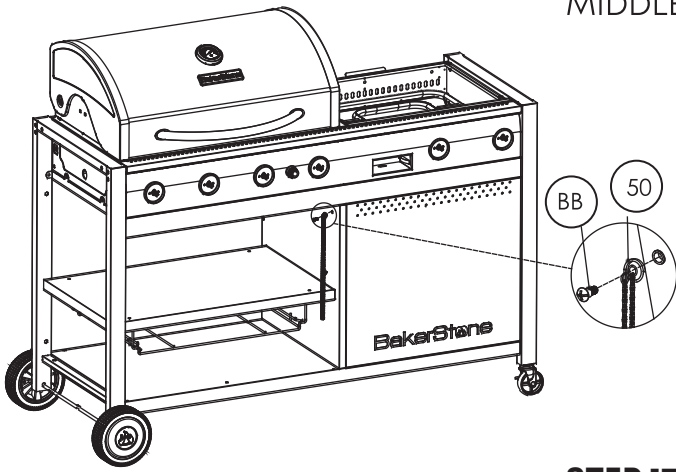
STEP 14. Secure the HOSE CLIP (35.3) using 1 SCREW (DD).



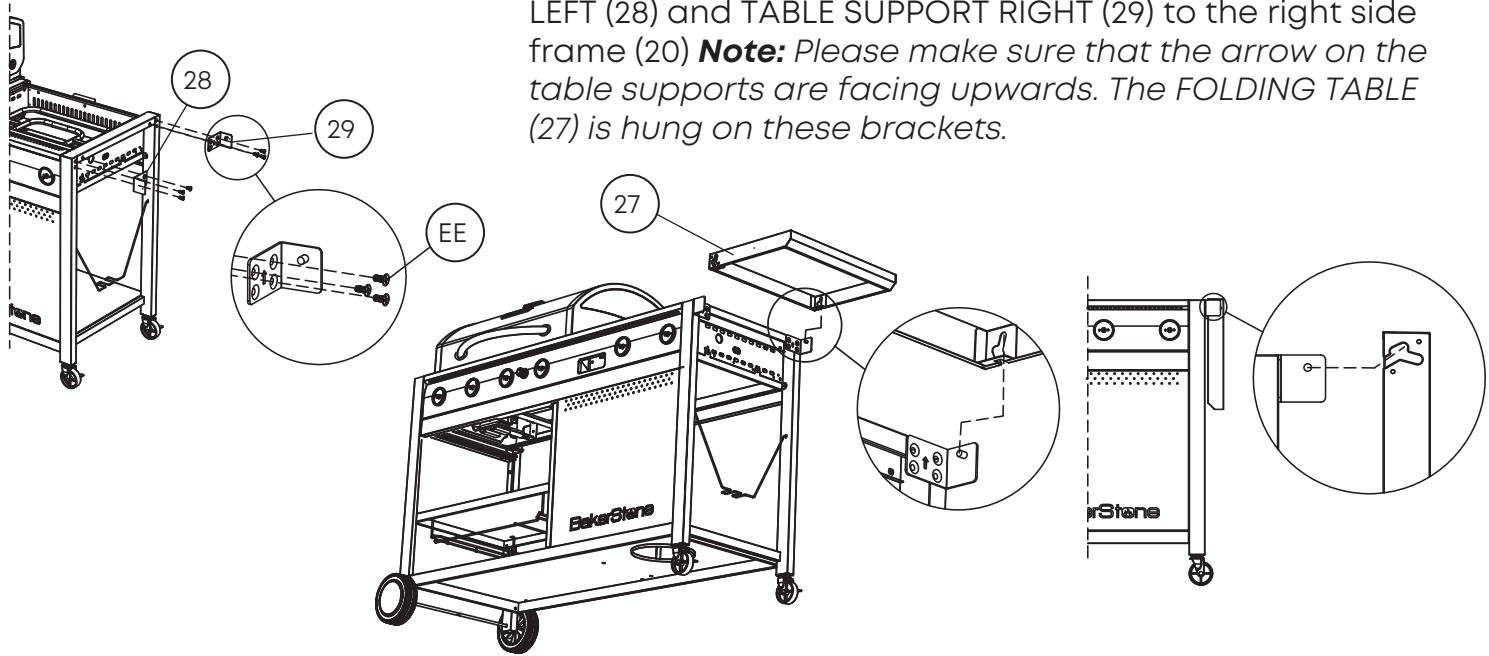
STEP 15. Attached the GAS CYLINDER HOOK (22).



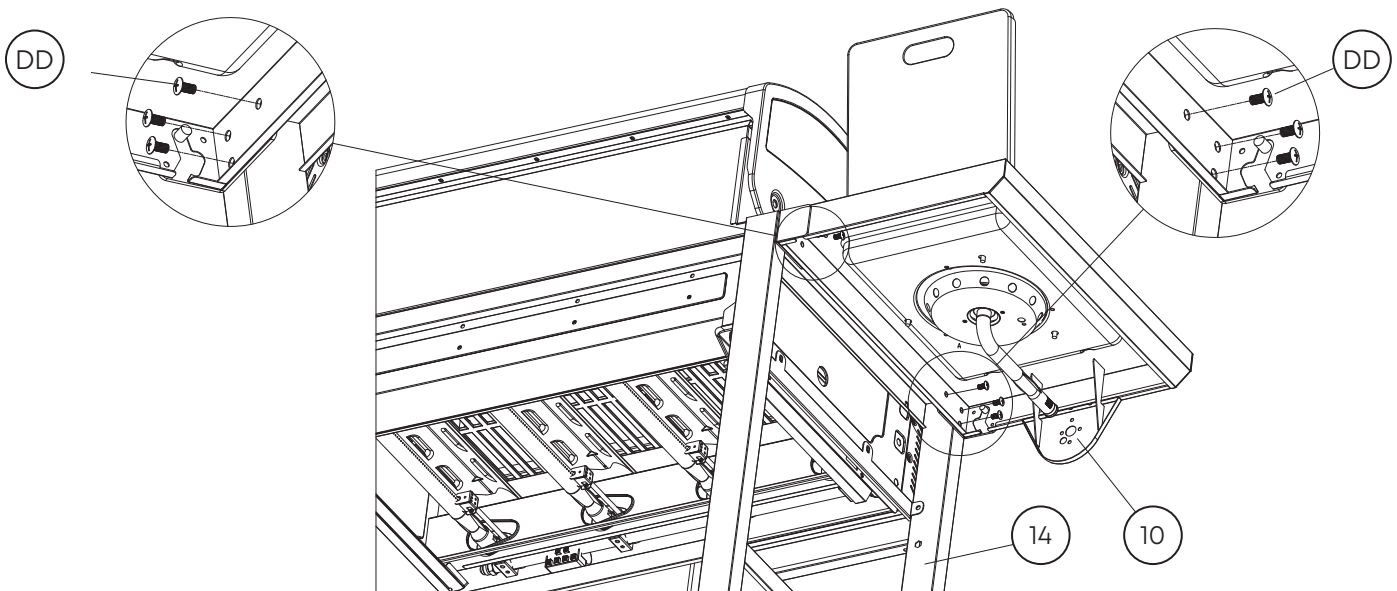
STEP 16. Attach MATCH LIGHTER chain (50) to CABINET MIDDLE PANEL (21) using 1 SCREW (BB).

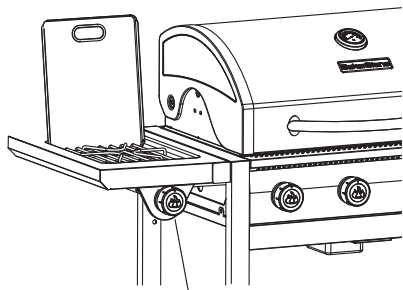


STEP 17 - Using 6 screws (EE), attach the TABLE SUPPORT LEFT (28) and TABLE SUPPORT RIGHT (29) to the right side frame (20) **Note:** Please make sure that the arrow on the table supports are facing upwards. The FOLDING TABLE (27) is hung on these brackets.

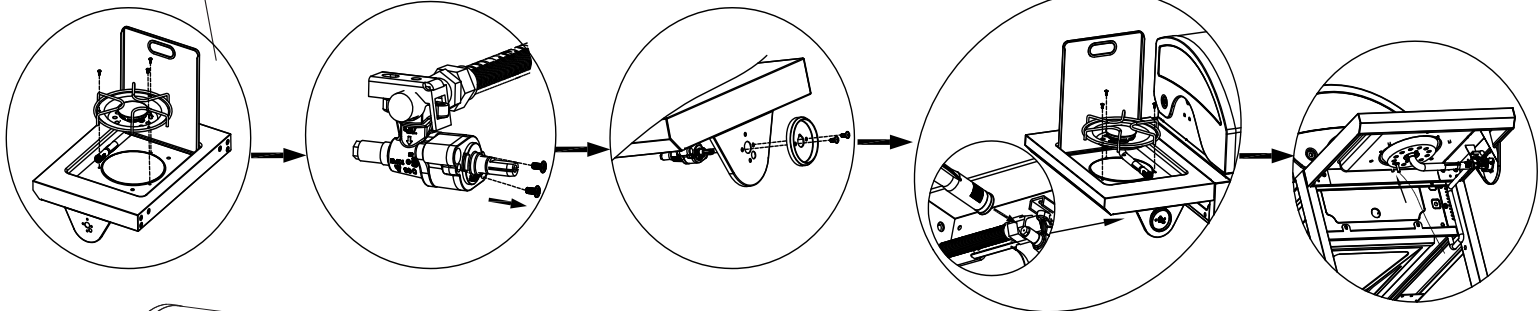


STEP 18 - Use 6 screws (DD) to attach the SIDE BURNER ASSEMBLY (10) to the left side frame (14).

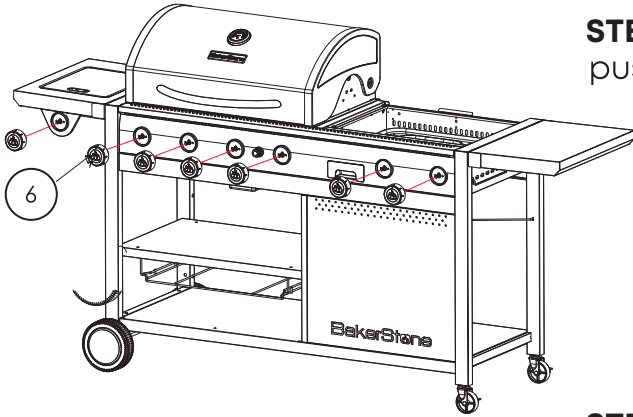




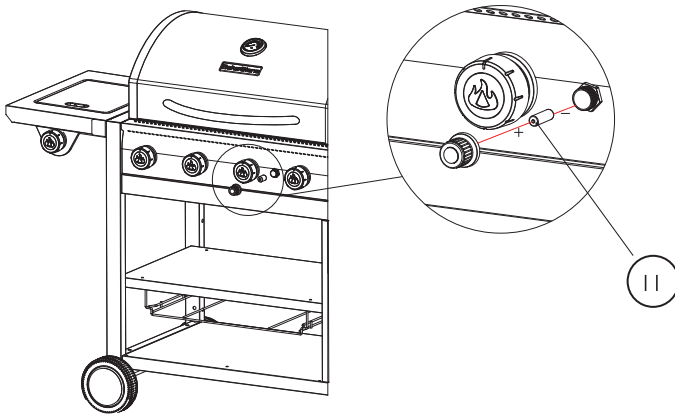
STEP 19 - Unscrew the 3 pre-installed screws from the trivet, and unscrew the 2 M4 screws from the SIDE BURNER VALVE. Attached the SIDE BURNER VALVE and KNOB BEZEL on the Side burner panel. And attached the SIDE BURNER VALVE to the SIDE BURNER ASSEMBLY. **Note:** Ensure the SIDE BURNER EJECTOR TUBE should be aligned with the nozzle. Insert the ignition into the ignition needle.



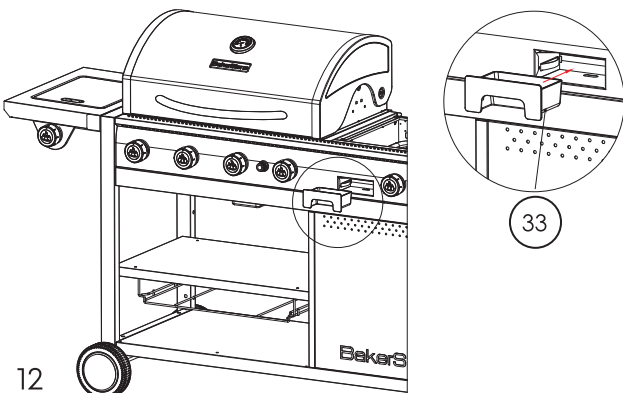
STEP 20 - Attached the CONTROL KNOBS (6) by firmly pushing them onto the GAS VALVES.



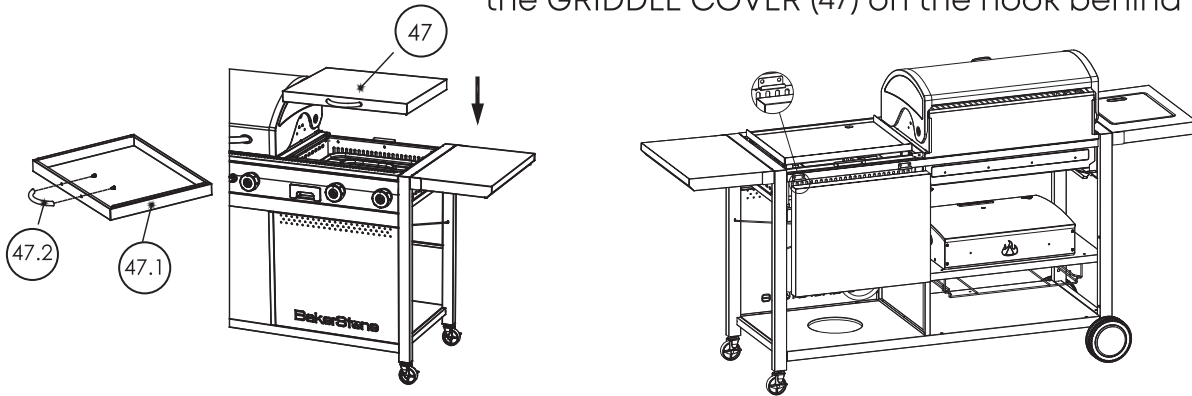
STEP 21 - Install the BATTERY (II) by unthreading the ignitor button and inserting the BATTERY (II) with the positive (+) sign facing out.



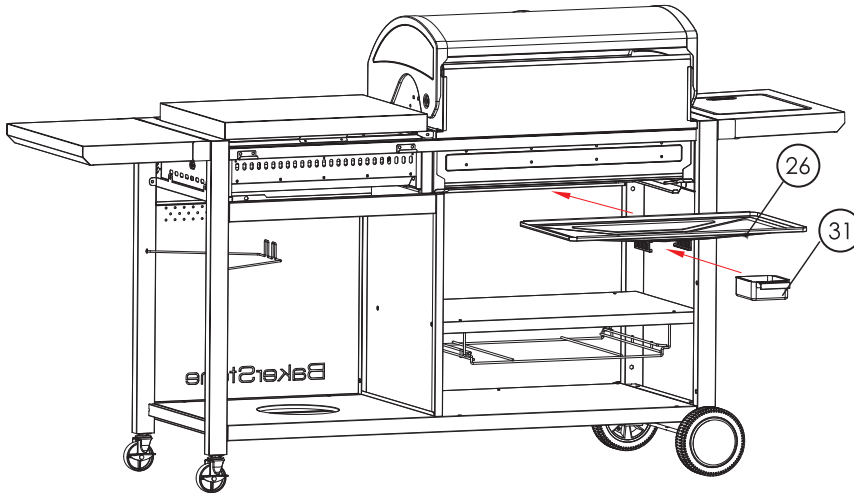
STEP 22 - Insert the GRIDDLE GREASE CUP (33) into the front side of the grill assembly.



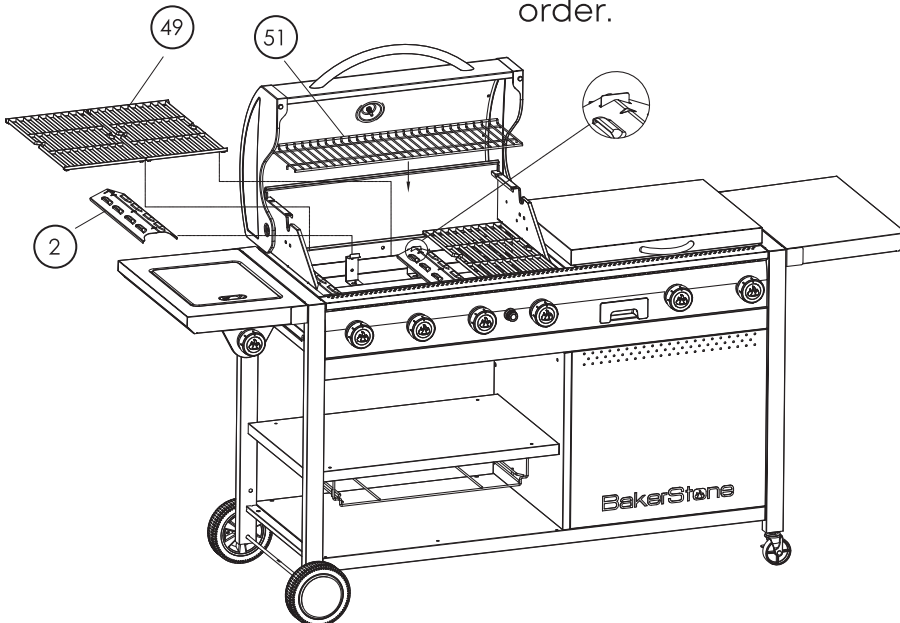
STEP 23 - Loosen the pre-assembled SCREWS from the HANDLE (47.2) and then attach the HANDLE (47.2) to the GRIDDLE COVER (47.1) using the SCREWS. Place the GRIDDLE COVER (47) on top of the firebox when the GRIDDLE (44) or PIZZA OVEN BOX (48) is not in use. When using the GRIDDLE (43) or PIZZA OVEN BOX (48) hang the GRIDDLE COVER (47) on the hook behind the firebox.



STEP 24 - Insert the DRIP TRAY (26) and GRILL GREASE CUP (31) into the back side of the grill as shown.

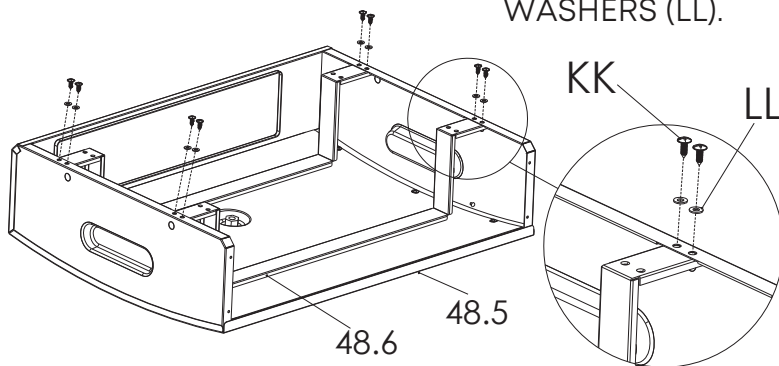


STEP 25 - Put the FLAME TAMER (2), COOKING GRATE (51) and WARMING RACK (49) into the MAIN FIREBOX in order.

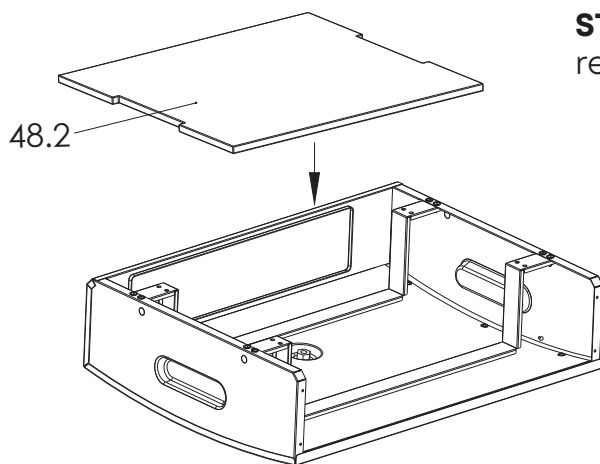


Assembly of the Pizza Oven Box

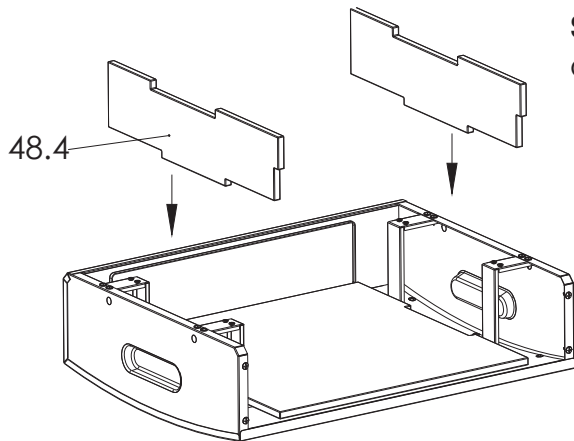
STEP 1 - Place the STONE CRADLES (48.6) into the HOUSING (48.5), and fasten with 8 SCREWS (KK) and 8 FLAT WASHERS (LL).



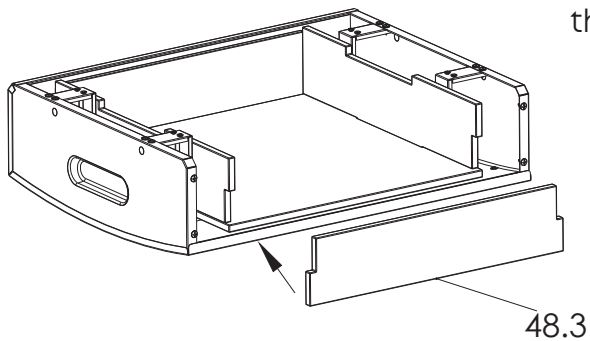
STEP 2 - Insert the TOP STONE (48.2) into the housing, resting on the stone cradles.

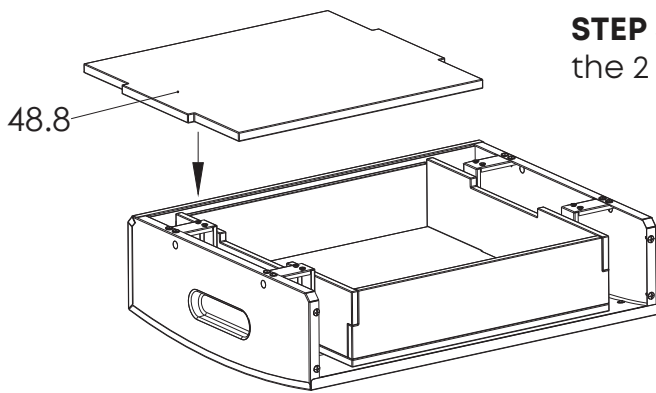


STEP 3 - Insert the two SIDE STONES (48.4) into the housing as shown.

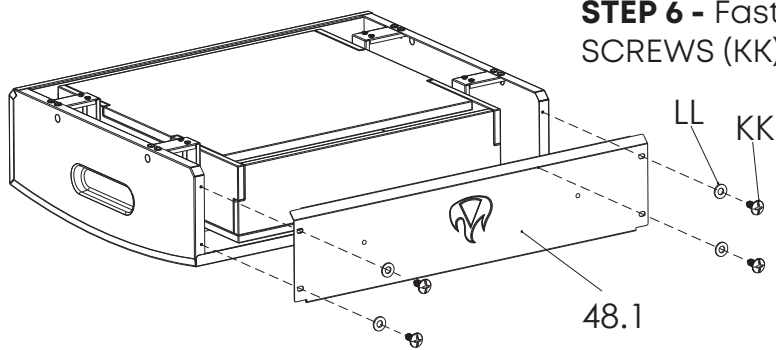


STEP 4 - Insert the REAR STONE (48.3) into the notches of the 2 side stones.

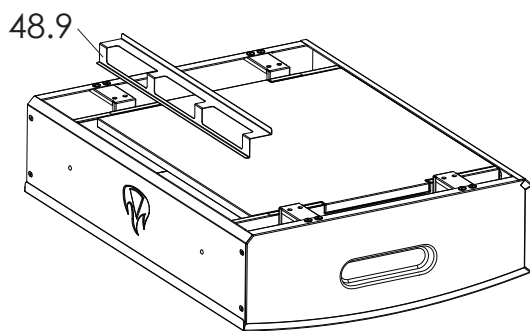




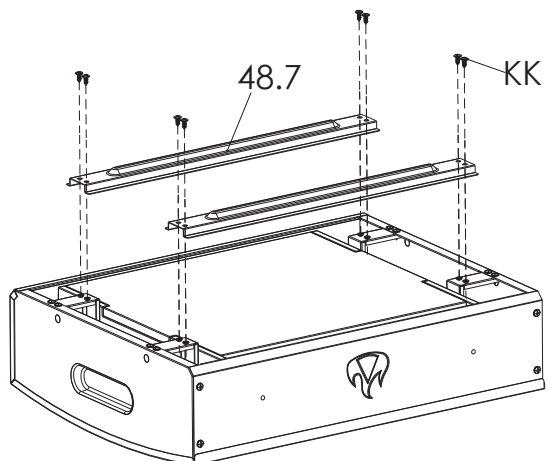
STEP 5 - Insert the BASE STONE (48.8) into the notches of the 2 side stones.



STEP 6 - Fasten the BACK PANEL (48.1) housing with 4 SCREWS (KK) and 4 FLAT WASHERS (LL).



STEP 7 - Locate the VENT CATCH (48.9) and place into the vent of the oven and resting on the base stone.



STEP 8 - Attach the STONE SUPPORTS (48.7) with 8 SCREWS (KK) to the stone cradles.

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 gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.

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 shutoff 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:

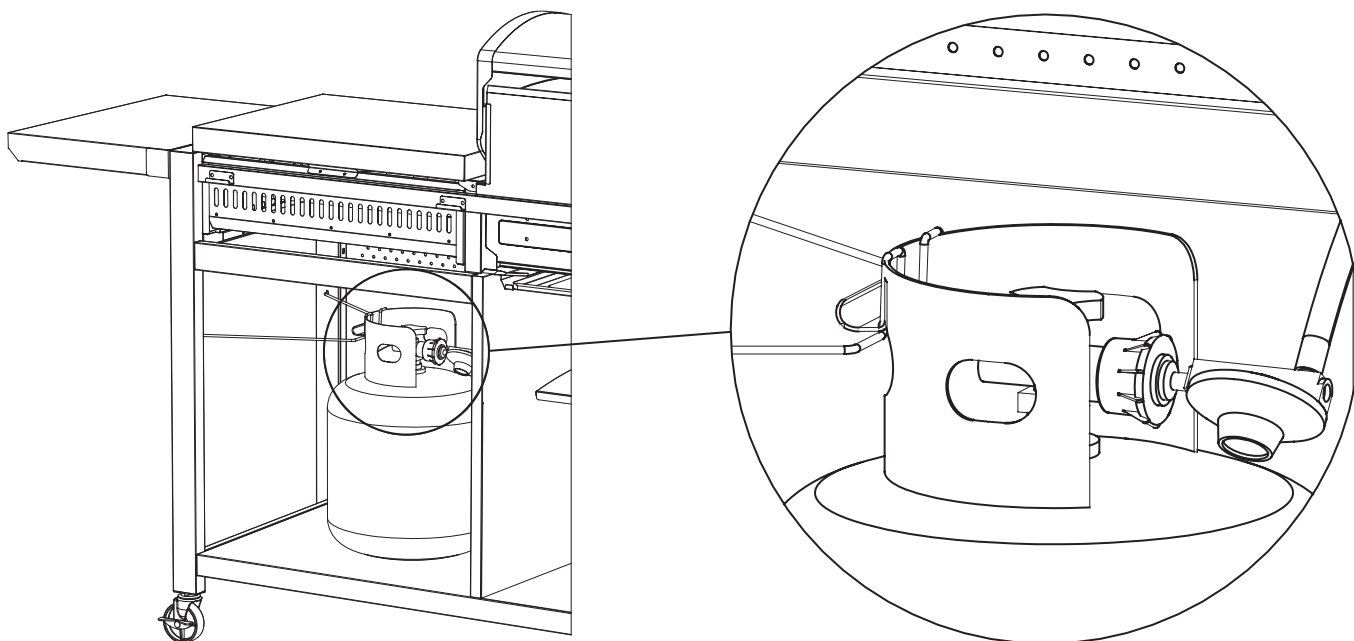
- LP gas cylinder should only be filled by a qualified licensed LP gas dealer.
- New LP gas cylinders must be purged prior to filling.
- DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity. Over-filled LP gas cylinders can create a dangerous condition. Over-filled LP gas cylinders can build-up 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 Placement

Place the LP Gas Cylinder into the Base and secure with the GAS CYLINDER HOOK (28) by ensuring it interfaces with the top rim of the LP Gas Cylinder.



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.

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

Only use this appliance outdoors in a well ventilated area.

Never operate this appliance within 36in (0.9m) 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 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 cylinder connection:

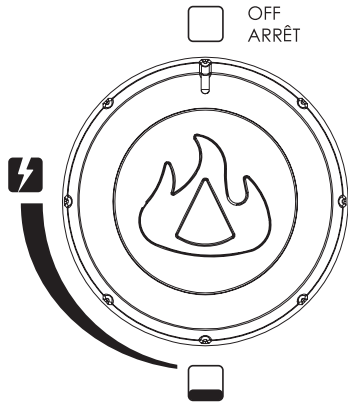


Figure - 1

Step 1. 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.

Step 2. Inspect the LP gas cylinder valve to ensure the threads match that of the included hose and regulator.

Step 3. Ensure all the burner control knobs are in the OFF position [see Figure - 1].

Step 4. Thread the included hose and regulator onto the LP gas cylinder. Turn the coupling fastener clockwise by hand until it stops [see Figure - 2]. **WARNING: Do not use tools to tighten the coupling fastener.**

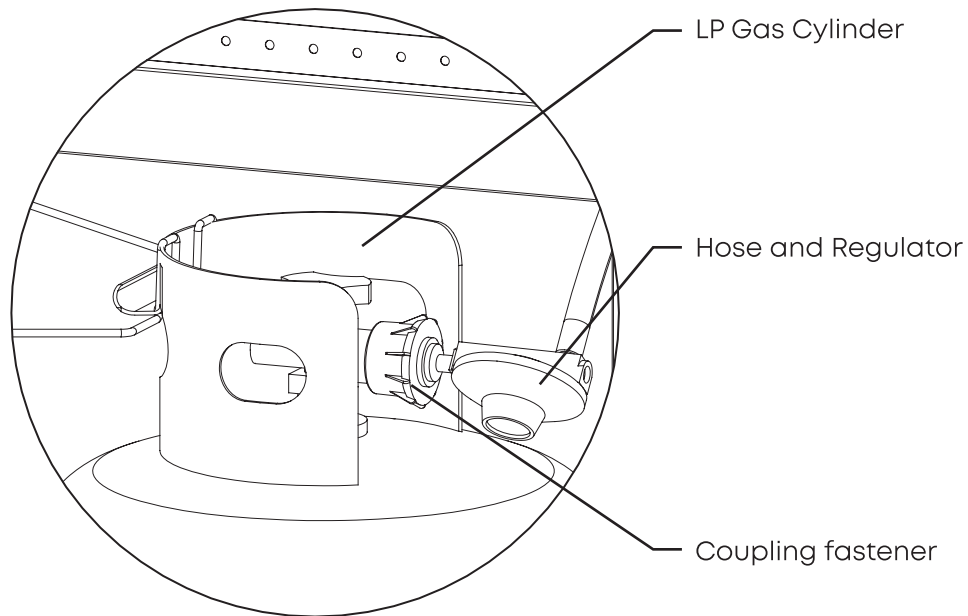


Figure - 2
Hose and regulator
attachment

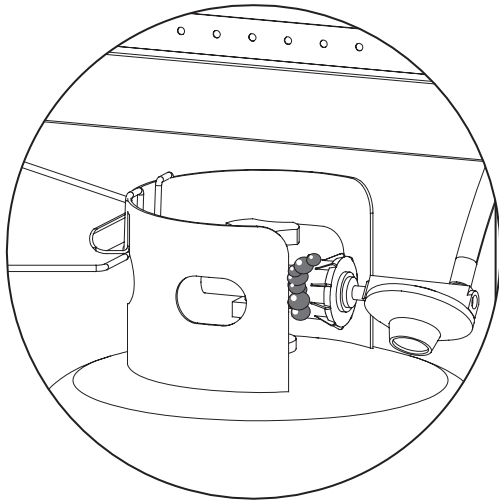
LP Gas Leak Test

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.



Step 1 Prepare a soapy water solution of water and detergent.

Step 2 After connecting the appliance to the LP gas cylinder, slowly open the valve completely.

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.**

Step 4 Spray a mild soapy water solution on all gas connections. Inspect all connections for the growing presence of bubbles [see Figure - 3]. These bubbles represent a leak. If a leak is present 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.**

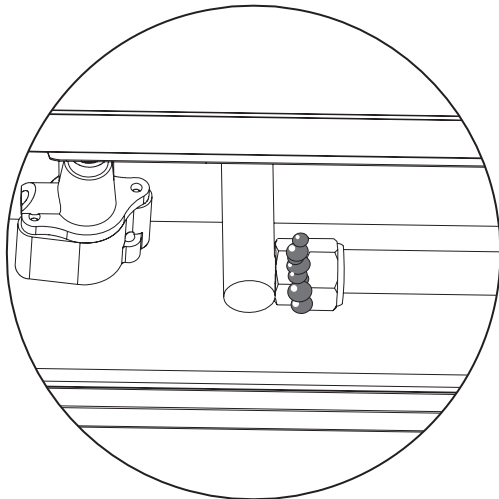


Figure - 3

Pre-Use Safety Check

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.

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

Ensure this appliance is at least 36 inches (0.9 m) from any structure, combustible material or other gas cylinder [see Figure - 4].

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.

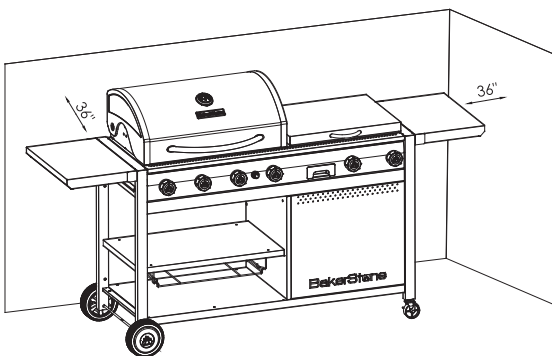


Figure - 4

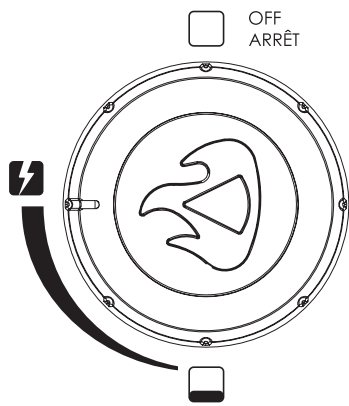


Figure - 4

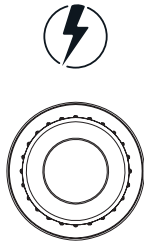


Figure - 5



LIGHTING INSTRUCTIONS

Read all instructions before lighting.

For the grill, open lid during lighting.

STEP 1 Check that the control knobs are in the (OFF) position.

STEP 2 Turn on the gas tank valve.

STEP 3 Push and turn one of the burners to  (HIGH) [see Figure - 4] while pressing and holding the  (IGNITION) button [See Figure - 5].

STEP 4 Once burner lights release the  (IGNITION) button.

STEP 5 Repeat procedure for other burners.

STEP 6 WARNING: If the ignition does not light within 5 seconds, turn the burners to (OFF) and wait 5 minutes for any gas to dissipate. Repeat prior steps or light using a match.


STEP 7 After burners are lit, adjust the flame as desired between  and .

MATCH LIGHTING

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

STEP 1 Ensure both burner valves are in the off position before you turn on the gas tank valve.

STEP 2 Attach a match to the lighting rod and light the match.

STEP 3 Insert the match through the side of the firebox towards the burner [see Figure - 6] or from the top through the cooking grates and immediately turn one of the burners to  (HIGH).

STEP 4 Burner should light immediately. If the burner does not light, turn off the burners and gas valve on the tank and wait 5 minutes before trying again.

HOW TO TURN OFF APPLIANCE:

STEP 1 Rotate all burners to the (OFF) position [see Figure - 7].

STEP 2 Turn off the gas supply.

WARNING: Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

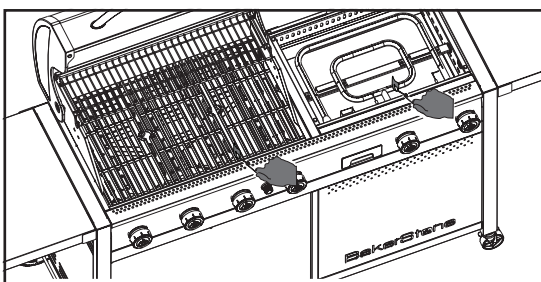
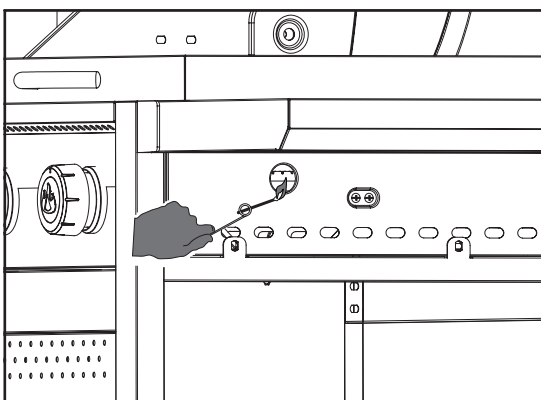
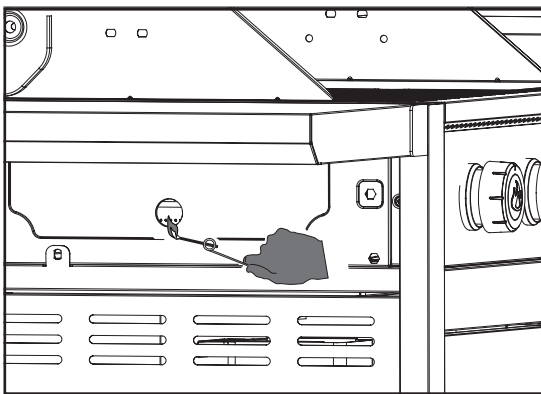


Figure - 6

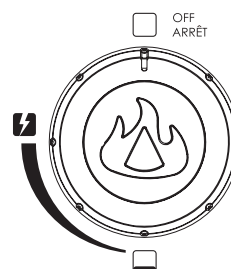


Figure - 7

GRIDDLE SEASONING INSTRUCTIONS

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

STEP 1 Make sure griddle top is wiped clean of debris. (Please reference the Cleaning Your Griddle section on Page 23)

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

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.



CAUTION

Small variations in manufacturing and raw materials can cause some griddles to be slightly warped. A slight warp will disappear when the griddle is heated in preparation for cooking.



NEVER cover slots, holes, or passages in the oven bottom or cover any rack or cooking surface with material such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.

WARNING Aluminum foil linings may trap heat causing a fire hazard.

How to use the Pizza Oven Box

⚠ 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.


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 settings 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 - 8].**




Figure - 8
Temperature Range Indicator

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

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

 = 200°-500°F
93°-260°C

 = 500°-800°F
260°-427°C

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

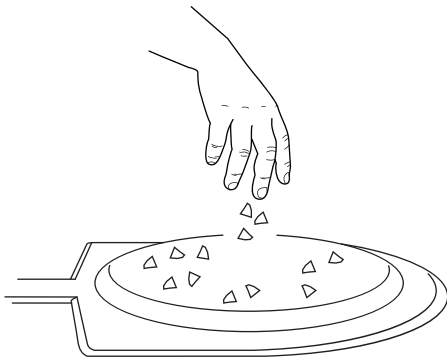


Figure - 9

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.

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 - 9].**

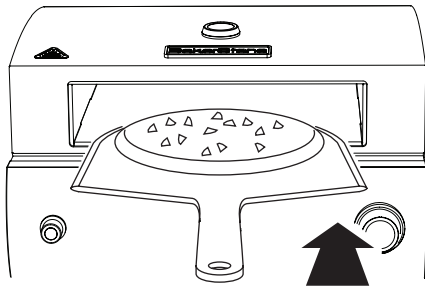


Figure - 10

STEP 6 Using the pizza peel, launch your pizza into the appliance [see Figure - 10].

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

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

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

STEP 8 Bake the pizza for 1 minute* to allow the crust to set.

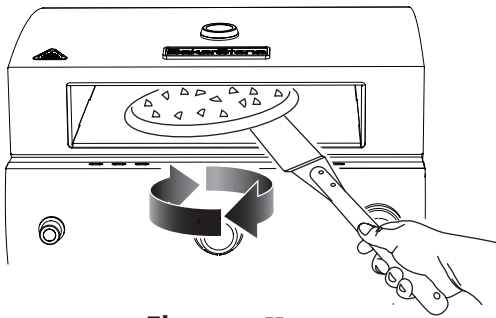


Figure - 11

STEP 9 After 1 minute*, use a long spatula or Pizza Turner to rotate the pizza 1/4 to 1/3 turns roughly every 45 seconds*. Bake your pizza for approximately 2-4 minutes*, being careful not to burn your pizza [see Figure - 11].

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

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

STEP 10 Using a Metal Pizza Peel, remove the fully cooked pizza from the appliance and transfer to a cutting board or serving tray and allow to cool [see Figure - 12].

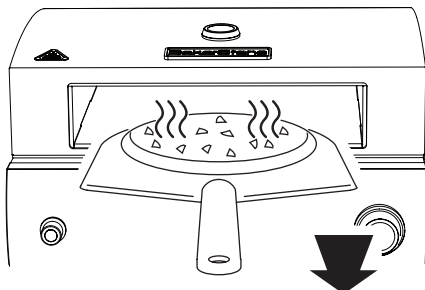


Figure - 12

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

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

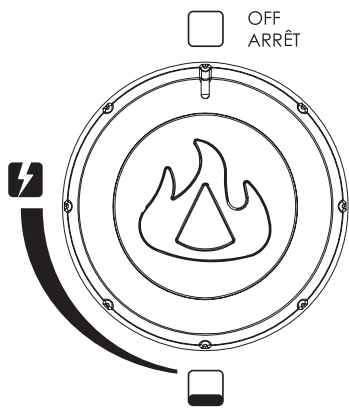


Figure - 13

STEP 12 When finished baking, turn the burners on the appliance to the off position [see **Figure - 13**] and allow the appliance to cool for a period of at least ninety (90) minutes. **NOTE:** If cleaning is required, leave the burners on and continue to heat the oven for 15 minutes prior to cleaning. After cleaning, turn the burners on the appliance to the off position and allow the appliance to cool for a period of at least ninety (90) minutes [See Care and Cleaning instructions].

WARNING: Serious injury can occur if the appliance is not allowed to completely cool and you touch them.

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 of the Pizza Oven Box.

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 tray and grease cups [see **Figure - 14**] and wipe clean all residue. Replace the grease tray and grease cups after cleaning.

If excess food or debris fell into the rear vent of the Pizza Oven Box, remove the completely cooled Pizza Oven Box from the appliance and wipe clean the firebox 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 Dough to contact the stones. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stones directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stones will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining, and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.

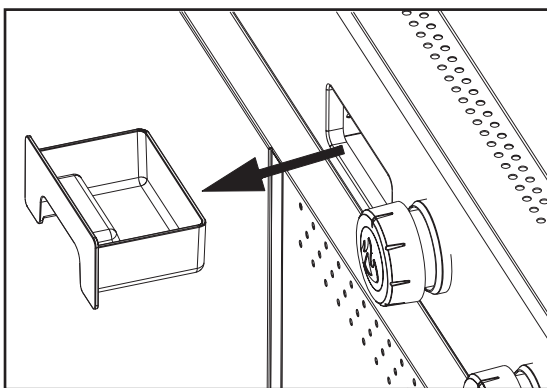
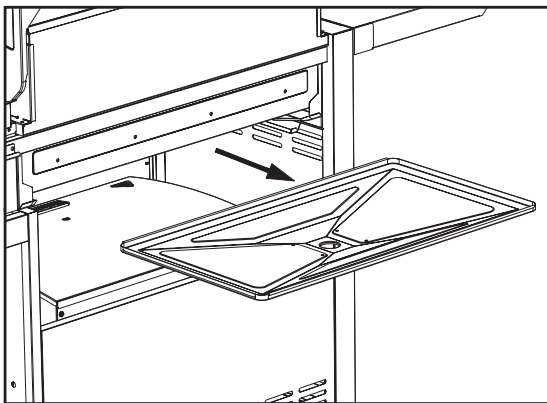


Figure - 14

CLEANING YOUR GRIDDLE

WARNING

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

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.

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.

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

CLEANING THE GRIDDLE COOKING SURFACE

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.

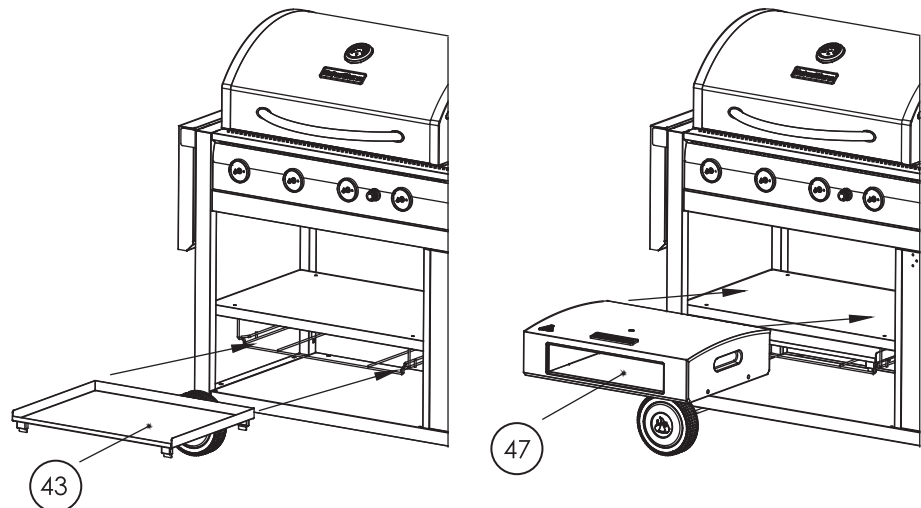
STEP 4 Wipe again with a paper towel and dry completely.

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

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.



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 tubes 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.

STEP 1 Working with a completely cooled appliance, turn off the LP gas cylinder valve and disconnect the LP gas cylinder from the appliance.

STEP 2 Remove the Cooking Grates/Flame Tamers and Pizza Oven Box/Griddle from the top of the appliance.

STEP 3 Locate the fasteners attaching the Electrodes to the burners. Remove these fasteners.

STEP 4 Locate the fasteners attaching the burners to the appliance. Remove these fasteners.

STEP 5 Lift the Burners up and towards the rear of the appliance to remove, 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 and 16].

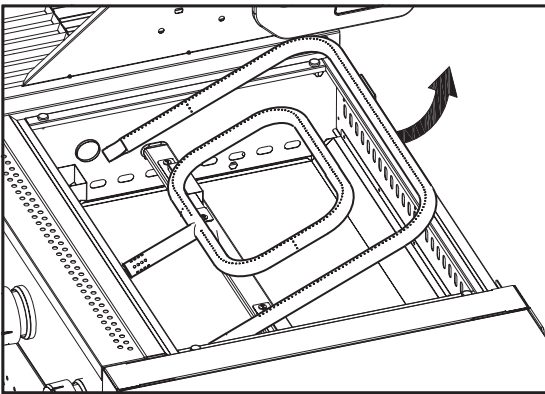


Figure - 15

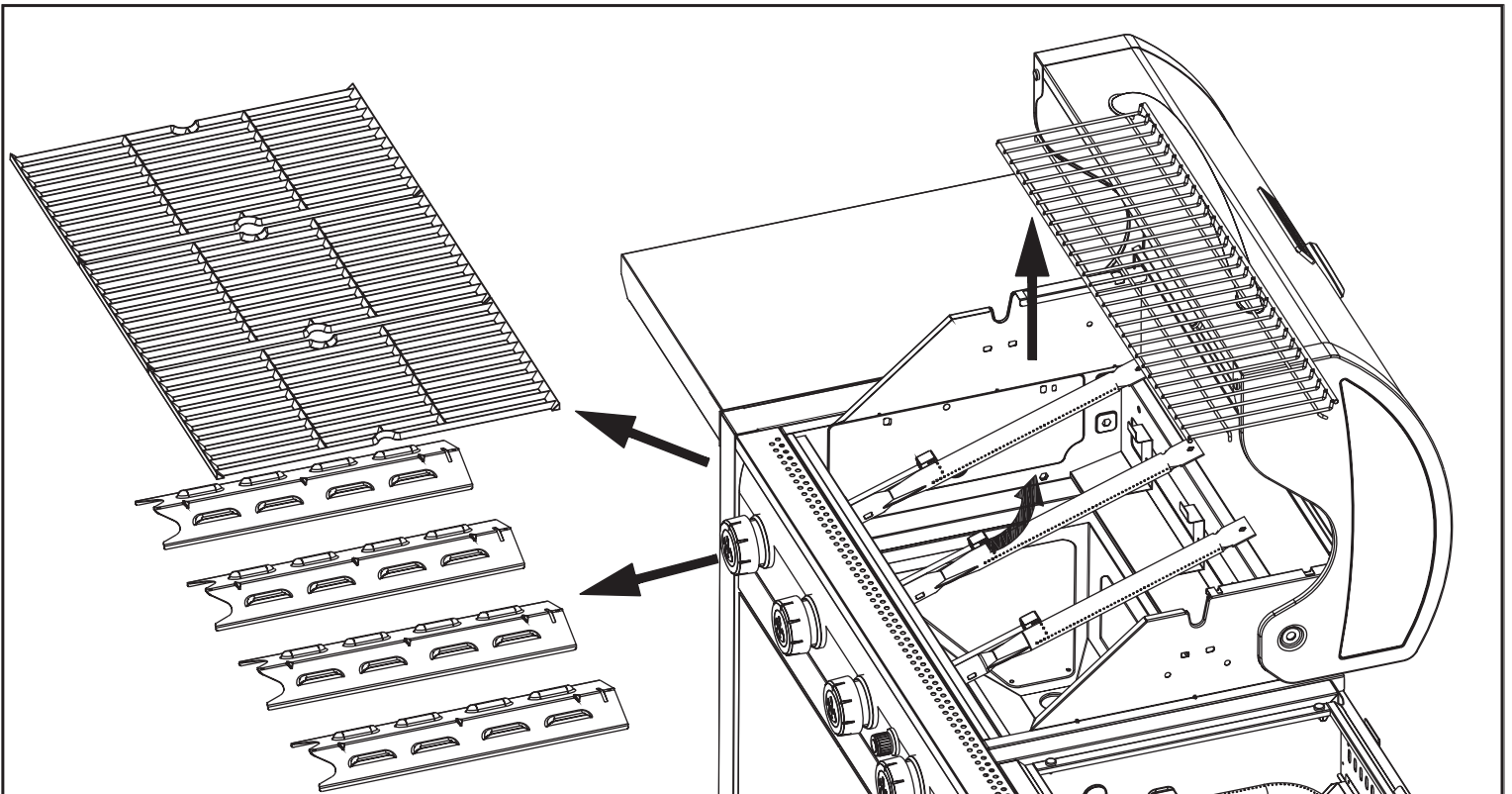


Figure - 16

STEP 6 Clean the outside surfaces with a stiff brush to remove any debris or dirt. Inspect the burners for any cracks or holes that appear out of place. If cracks or holes are present replace the Burner.

STEP 7 Clean the inside of the burners by inserting a stiff wire or small bottle brush into the inlet portion 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 venturi holes.

STEP 8 Replace the burners by carefully inserting the burners back into the fireboxes, taking care to avoid damaging the gas valves when installing.

STEP 9 After reassembling the appliance, perform a leak test according to the instructions in this guide. Before placing the Cooking Grates, Flame Tamers, Pizza Oven Box or other cooktop on the fireboxes inspect the burner flames for proper combustion.

STEP 10 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 venturi hole on the burners **[see Figure - 17]**. The tips of the flame may occasionally flicker yellow while burning.

NOTE: *To inspect the flame with the Cooking Grates/Flame Tamers and Pizza Oven Box/Griddle in place, first ignite the burners according to the instructions provided in this guide. Then 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 - 17]**.*

NOTE: *The flame from the center burner on the right side firebox will not be as great as the perimeter burner.*

STEP 11 Turn off the appliance according to the instructions provided in this guide.



Figure - 17

Customer Service

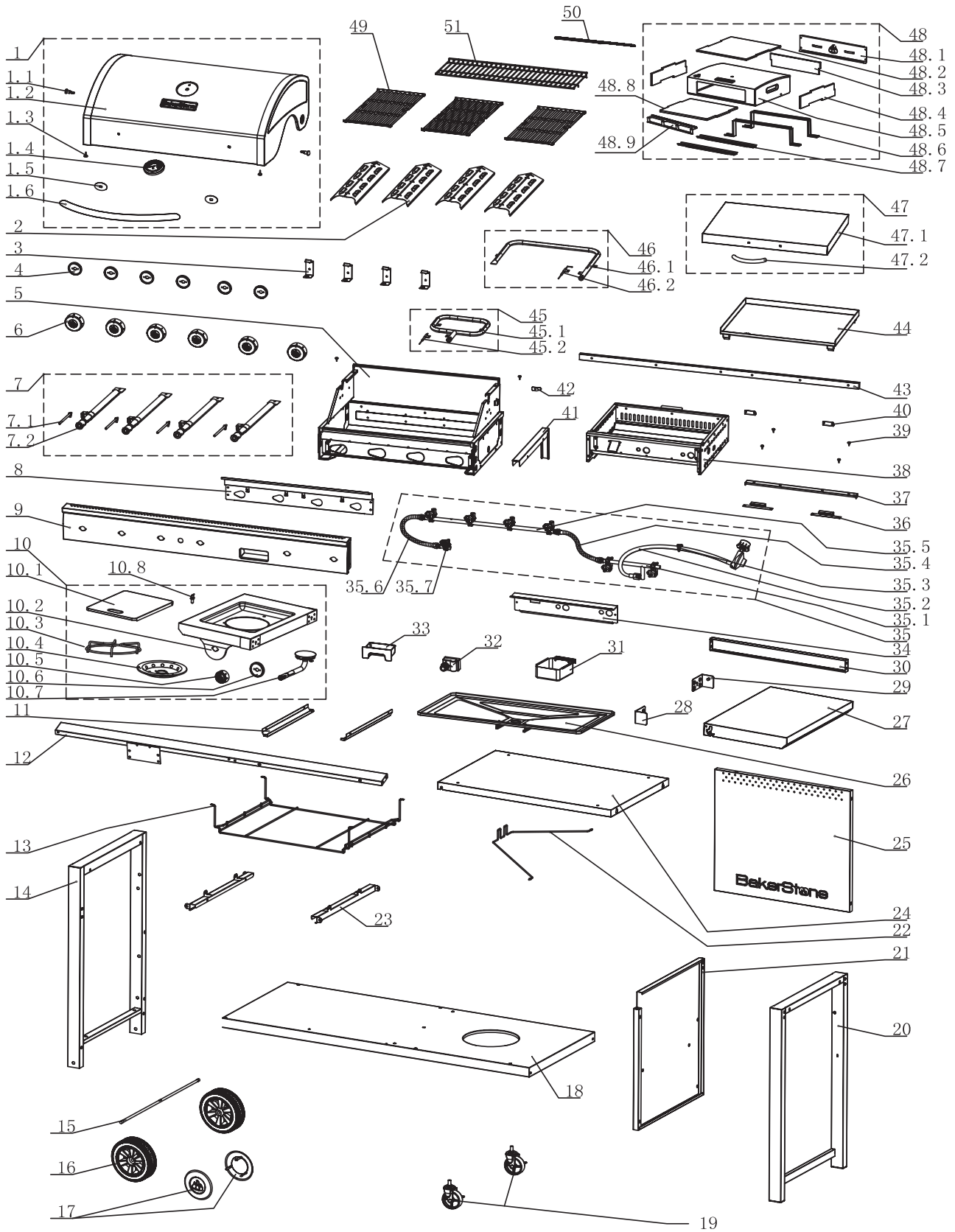
For general inquiries, please email us at support@bakerstonebox.com or call (855) 657-6836.

For North American customer service needs, such as obtaining replacement parts and warranty claims, please email us at 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-10.

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
1	BG3024B-OSB-1	Lid Assembly (includes 1.1-1.6)	1
1.1	BG3024B-OSB-1.1	Lid Axis	2
1.2	BG3024B-OSB-1.2	Lid Panel	1
1.3	BG3024B-OSB-1.3	Spacer	2
1.4	BG3024B-OSB-1.4	Temperature Gauge	1
1.5	BG3024B-OSB-1.5	Lid Handle Shield	2
1.6	BG3024B-OSB-1.6	Lid Handle	1
2	BG3024B-OSB-2	Flame Tamer	4
3	BG3024B-OSB-3	Main Burner Support	4
4	BG3024B-OSB-4	Control Knob Bezel	6
5	BG3024B-OSB-5	Main Firebox	1
6	BG3024B-OSB-6	Control Knob	6
7	BG3024B-OSB-7	Main Burner	4
7.1	BG3024B-OSB-7.1	Ignition Pin	4
7.2	BG3024B-OSB-7.2	Main Burner	4
8	BG3024B-OSB-8	Main firebox Heat Shield	1
9	BG3024B-OSB-9	Control Panel	1
10	BG3024B-OSB-10	Left Side Burner Assembly	1
10.1	BG3024B-OSB-10.1	Side Burner Cover	1
10.2	BG3024B-OSB-10.2	Side Burner Firebox	1
10.3	BG3024B-OSB-10.3	Side Burner Grate	1
10.4	BG3024B-OSB-10.4	Side Burner Plate	1
10.5	BG3024B-OSB-10.5	Side Burner Knob Bezel	1
10.6	BG3024B-OSB-10.6	Side Burner Knob	1
10.7	BG3024B-OSB-10.7	Side Burner	1
10.8	BG3024B-OSB-10.8	Side Burner Ignitor	1
13	BG3024B-OSB-13	Storage Rack	1
14	BG3024B-OSB-14	Side Frame_ Left	1
15	BG3024B-OSB-15	Wheel Axle	1
16	BG3024B-OSB-16	Wheel	2
17	BG3024B-OSB-17	Wheel Cap	2
18	BG3024B-OSB-18	Cabinet Base Panel	1
19	BG3024B-OSB-19	Castor	2
20	BG3024B-OSB-20	Side Frame_Right	1
21	BG3024B-OSB-21	Cabinet Middle Panel	1
22	BG3024B-OSB-22	Gas Cylinder Hook	1
23	BG3024B-OSB-23	Firebox Support	2
24	BG3024B-OSB-24	Cabinet Top Panel	1
25	BG3024B-OSB-25	Cabinet Front Panel	1
26	BG3024B-OSB-26	Drip Tray	1
27	BG3024B-OSB-27	Folding Table	1
28	BG3024B-OSB-28	Table Support Left	1
29	BG3024B-OSB-29	Table Support Right	1
30	BG3024B-OSB-30	Rear Beam	1
31	BG3024B-OSB-31	Grease Cup	1

KEY	PART#	DESCRIPTION	QTY
32	BG3024B-OSB-32	Electronic Ignitor	1
33	BG3024B-OSB-33	Grease Cup _Griddle	1
34	BG3024B-OSB-34	Heat Shield_Secondary Firebox	1
35	BG3024B-OSB-35	Gas Valve & Regulator Assembly (includes 39.1~39.5)	1
35.1	BG3024B-OSB-35.1	Gas Valve _ Right Firebox	1
35.2	BG3024B-OSB-35.2	Regulator & Hose Assembly	1
35.3	BG3024B-OSB-35.3	Hose Clip	1
35.4	BG3024B-OSB-35.4	Corrugated Pipe	1
35.5	BG3024B-OSB-35.5	Gas Valve Assembly	1
35.6	BG3024B-OSB-35.6	Corrugated Pipe	1
35.7	BG3024B-OSB-35.7	Side Burner Gas Valve	1
36	BG3024B-OSB-36	Right Firebox Cross Light	2
37	BG3024B-OSB-37	Secondary Burner Support	1
38	BG3024B-OSB-38	Secondary Firebox	1
39	BG3024B-OSB-39	Spacer	4
40	BG3024B-OSB-40	Griddle Hook	2
41	BG3024B-OSB-41	Firebox Connection Panel	1
42	BG3024B-OSB-42	Blocking Piece	1
43	BG3024B-OSB-43	Firebox Reinforcing Bar	1
44	BG3024B-OSB-44	Griddle Top	1
45	BG3024B-OSB-45	Center Burner Assembly	1
45.1	BG3024B-OSB-45.1	Center Burner	1
45.2	BG3024B-OSB-45.2	Center Burner Ignitor	1
46	BG3024B-OSB-46	Perimeter Burner Assembly	1
46.1	BG3024B-OSB-46.1	Perimeter Burner	1
46.2	BG3024B-OSB-46.2	Perimeter Burner Ignitor	1
47	BG3024B-OSB-47	Griddle Cover Assembly	1
47.1	BG3024B-OSB-47.1	Griddle Cover	1
47.2	BG3024B-OSB-47.2	Griddle Cover Handle	1
48	BG3024B-OSB-48	Pizza Box Assembly	1
48.1	BG3024B-OSB-48.1	Back Panel	1
48.2	BG3024B-OSB-48.2	Top Stone	1
48.3	BG3024B-OSB-48.3	Rear Stone	1
48.4	BG3024B-OSB-48.4	Side Stones	2
48.5	BG3024B-OSB-48.5	Housing	1
48.6	BG3024B-OSB-48.6	Stone Cradle	2
48.7	BG3024B-OSB-48.7	Stone Support	2
48.8	BG3024B-OSB-48.8	Base Stone	1
48.9	BG3024B-OSB-48.9	Vent Catch	1
49	BG3024B-OSB-49	Cooking Grate	3
50	BG3024B-OSB-50	Match Lighter	1
51	BG3024B-OSB-51	Warming Rack	1
Not Pictured	BG3024B-OSB-Hardware	Hardware Kit	1
Not Pictured	BG3024B-OSB-Manual	User Manual	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 caused by neglect or lack of reasonable care and maintenance.
- 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 indoors.

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.

THE PIZZA OVEN BOX IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

Customer service claims - Please call: 1-855-657-6836

Email: support@bakerstonebox.com

Visit: www.bakerstonebox.com

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

Frequently Asked Questions

Why is my Pizza Oven Box not lighting?

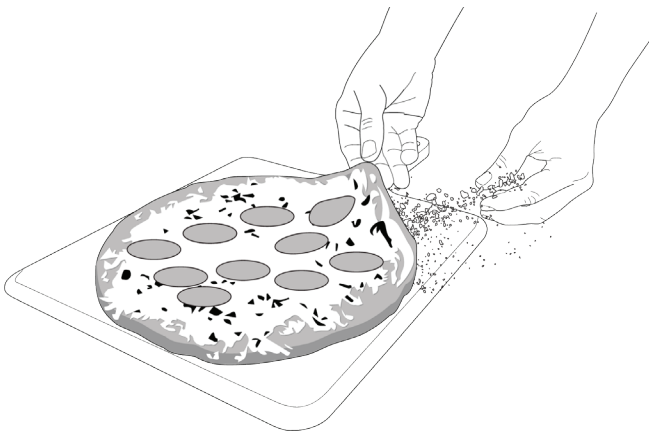
- LP Gas Cylinder Valve turned off.
- LP Gas Cylinder out of fuel.
- Excess flow limiting device may have been activated. To deactivate:
 1. Turn all burners to the OFF position.
 2. Close LP Gas Cylinder valve and disconnect regulator.
 3. Wait 1 minute and re-connect regulator to LP Gas Cylinder.
 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.



Centre De Cuisine Extérieur Multifonction du Serie Original

Guide D'Utilisation

No de modèle BSO4500-EBK-OSB-000

Important, conserver pour consultation ultérieure : Lire attentivement.

Remarque pour l'installateur : Le guide des produits doit être remis au consommateur.

AVERTISSEMENT : Ce guide de produit contient des informations importantes 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 toutes 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 fournisseur de gaz ou 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.



AVERTISSEMENT

1. **Ne pas stocker ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Aucune bouteille de GPL non connectée pour utilisation ne doit être entreposée dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

BakerStone

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

Avvertissements - lire avant utiliser l'appareil.

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

L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, au Code national du gaz combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, au Code du stockage et manipulation du propane, CSA B149.2, à la norme pour les véhicules récréatifs, ANSI A119.2/NFPA 1192 et série CSA Z240 RV, et au Code des véhicules récréatifs, selon le cas.

Cet appareil doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne devrait 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 récréatif ou un bateau.

Pendant l'utilisation de cet appareil, maintenez un dégagement minimum d'au moins 24 po (610 mm) entre les côtés et l'arrière de l'appareil et tout autre matériau ou construction combustible. N'utilisez pas cet appareil sous des surfaces combustibles.

Nettoyez et inspectez le tuyau d'alimentation et le régulateur avant chaque utilisation de l'appareil. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser l'appareil. Seul le tuyau fourni ou un produit de remplacement fourni par le fabricant doit être utilisé avec l'appareil.

L'appareil doit uniquement être alimenté par une bouteille de gaz GLP (propane liquide) mesurant 12po (30.5cm) de diamètre et 18po (45.7cm) de haut avec une capacité de 20 lb (9,1 kg). La bouteille de gaz (réservoir) doit incorporer une soupape de bouteille de type 1 et un dispositif de protection de trop-plein (OPD).

La bouteille de GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications du Département des transports (DOT) des É.-U. concernant les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié ou de la norme pour les bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339, selon le cas.

Ne pas décrocher ou remplacer la bouteille de gaz liquéfié pendant l'utilisation de l'appareil.

Avant chaque utilisation et après avoir remplacé la bouteille de GPL, effectuez un contrôle de fuite sur tous les raccordements. Ne pas utiliser une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites.

Gardez le tuyau d'alimentation en carburant loin 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 de bien assembler ou d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

En cas de feu d'huile ou de graisse, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement les pompiers. Un extincteur de type BC ou ABC peut, dans certaines circonstances, contenir et / ou éteindre l'incendie.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés de l'appareil en tout temps.

Ne bougez pas l'appareil en cours d'utilisation.

Avertissements - suite

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

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

Ne touchez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi. Le compartiment métallique peut atteindre des températures allant jusqu'à environ 400° F (200° C) pendant l'utilisation.

N'utilisez que des plats à cuisson ou des ustensiles appropriés lorsque vous utilisez et nettoyez l'appareil. N'utilisez pas de plastique, de silicone ou de verre.

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

Les pierres sont fragiles et peuvent casser s'ils tombent. Ne pas toucher les pierres ni toute autre partie de la Boîte de four à pizza pendant l'utilisation.

Pour nettoyer les pierres, chauffer la Boîte de four à pizza pendant 15 minutes après que la nourriture est cuite, et gratter les résidus. Ne pas utiliser d'autres agents de nettoyage ni d'autres liquides pour nettoyer les pierres.

Ne pas placer d'essence, d'alcool, de produits de bois, de charbon ni d'autres matières combustibles (sauf en cas d'approbation par BakerStone) dans la chambre de cuisson.

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

Ne modifiez pas ou ne changez pas les orifices des soupapes à gaz.

Cet appareil nécessite un nettoyage régulier des composants principaux 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 l'utilisation sécuritaire et le bon fonctionnement de l'appareil.

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

Ne pas modifier ou installer en tant qu'appareil intégré.



Intertek

5004868

Chant HK Development Limited
Suite 706, Rightful Centre, 11-12 Tak Hing Street, Jordan, Kowloon, Hong Kong

Schéma d'assemblage du produit

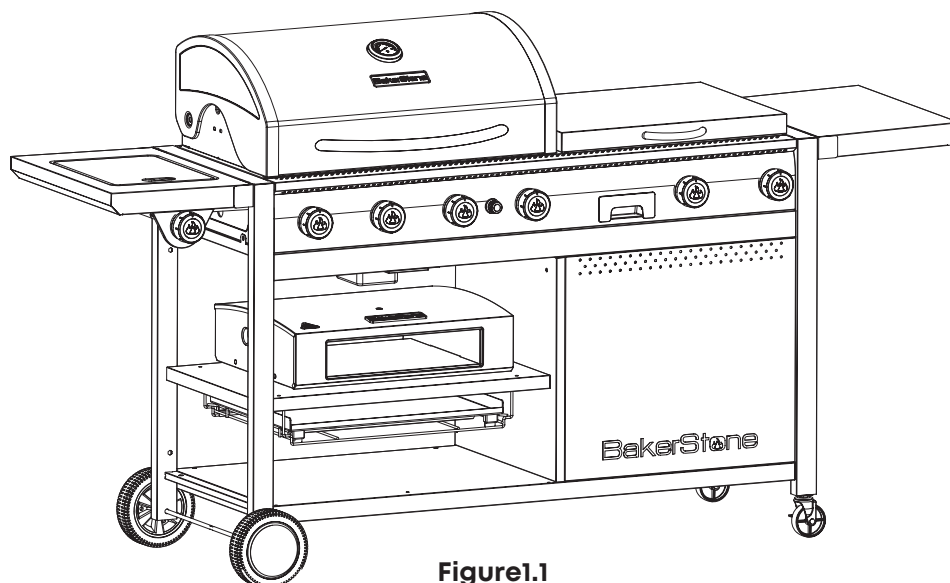


Figure1.1

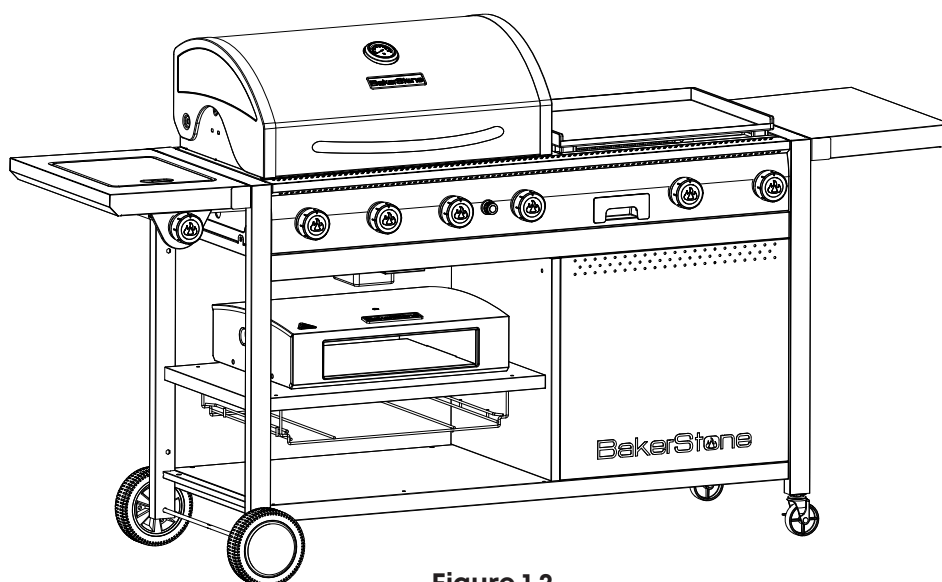


Figure 1.2

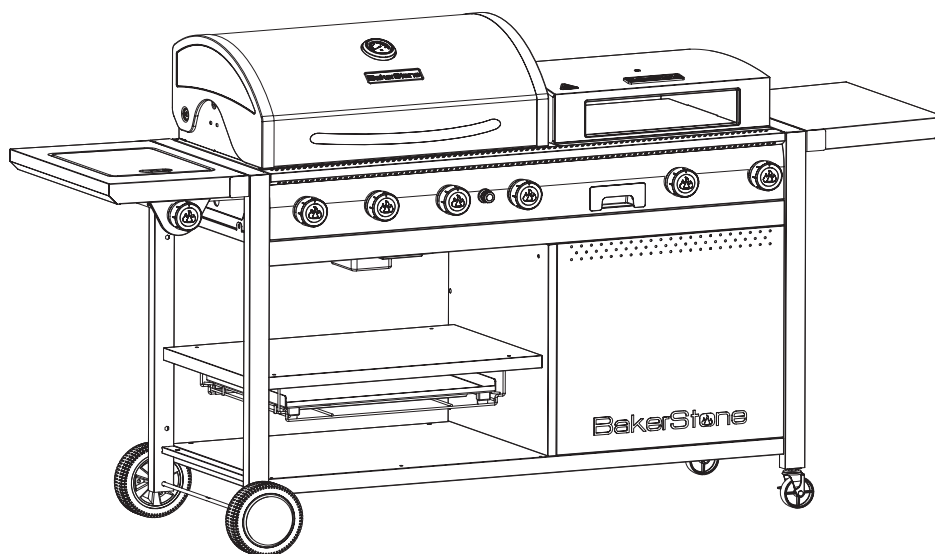


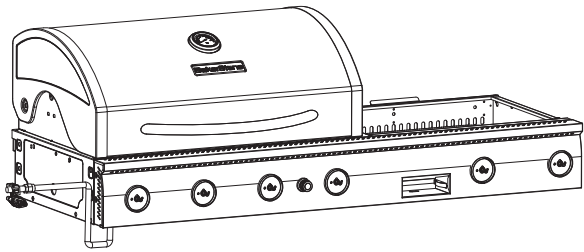
Figure 1.3

Table des matières	Page
Ce qu'il y a dans l'emballage	4
Étapes d'assemblage	6
Exigences de bouteilles de gaz de pétrole liquéfié	16
Placement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié	17
Connexion de bouteille de gaz de pétrole liquéfié	18
Test de fuite de gaz de pétrole liquéfié	19
Vérifications de sécurité avant utilisation	19
Instructions d'allumage	20
Instructions d'assaionnement plaque chauffante	21
Comment utiliser	22
Entretiens courants et nettoyage	24
Nettoyage de votre plaque chauffante	25
Entretien périodique et nettoyage du système de brûleurs	26
Service Clients	27
Service client l'identifiant des pièces	28
Garantie	30
Questions fréquemment posées	31

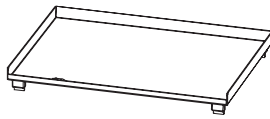
Ce qu'il y a dans l'emballage

Avant l'assemblage, assurez-vous que toutes les pièces ci-dessous sont incluses. Veuillez noter que les numéros de pièces ne sont pas répertoriés par ordre numérique. Pour un schéma complet des pièces et une liste de pièces pour les besoins du service client tels que les pièces de rechange, veuillez consulter la page 28.

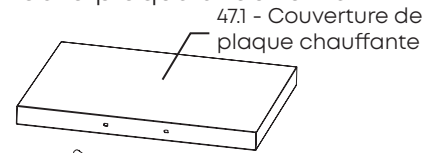
L'assemblage du boîte à feu



44 - Plaque



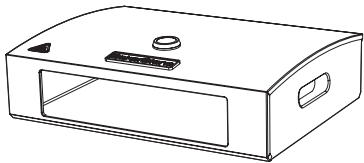
47 - Assemblage du couvercle de la plaque chauffante



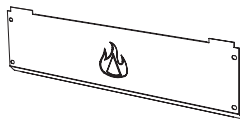
47.1 - Couverture de plaque chauffante

47.2 - Poignée du couvercle de la plaque chauffante

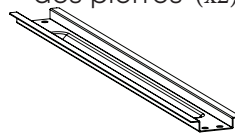
48.5 - Boîtier



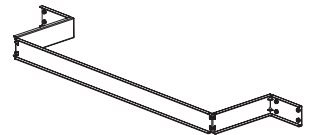
48.1 - Panneau arrière



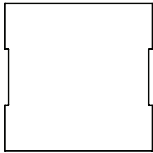
48.7 - Supports des pierres (x2)



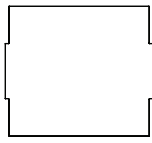
48.6 - Appui-pierres (x2)



48.2 - Pierre supérieure



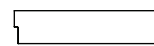
48.8 - Pierre de base



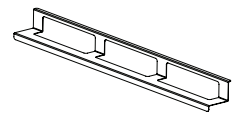
48.4 - Pierres latérales (x2)



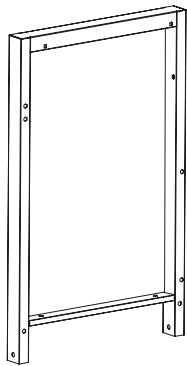
48.3 - Pierre arrière



48.9 - Prise d'aération



14 - Cadre latéral_gauche



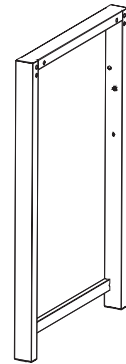
15 - Axe de roue



19 - Roulettes (x2)



20 - Cadre latéral_droit



16 - Roue (x2)



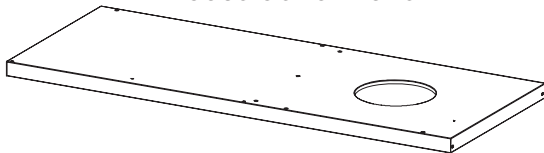
17 - Enjoliveur (x2)



50 - Allumette briquet



18 - Panneau de base de l'armoire



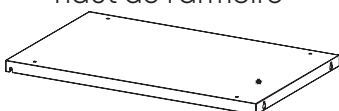
25 - Panneau avant de l'armoire



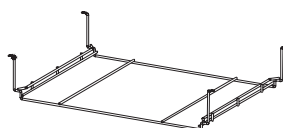
21 - Panneau central de l'armoire



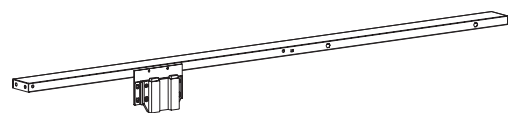
24 - Panneau du haut de l'armoire



13 - Étagère de rangement



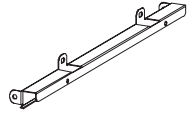
12 - Dompteur de flammes



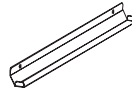
30 - Faisceau arrière



23 - Support de la foyer (x2)



11 - Support de plateau d'égouttement (x2)



22 - Crochet du cylindre de gaz



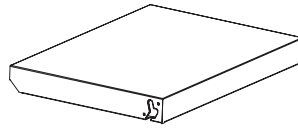
29 - Support de table droit (x1)



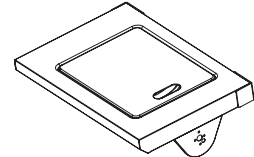
28 - Support de table gauche (x1)



27 - Table pliable (x1)



10 - Ensemble de brûleur latéral



6 - Bouton de contrôle (x7)



32 - Plaque de cuisson à graisse



31 - Tasse de graisse



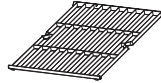
26 - Plateau de récupération



2 - Dompteur de flammes (x4)



49 - Grille de cuisson (x3)



51 - Grille de réchauffement



AA - M4x12 Vis à tête cylindrique (x5)



BB - M5x8 Vis d'épaule (x1)



CC - M5x12 Vis à tête cylindrique (x4)



DD - M6x12 Vis à tête cylindrique (x46)



EE - M6x12 Vis à tête plate (x6)



FF - M5 Écrou (x4)



GG - M10 Écrou (x2)



HH - M5 Écrou (x4)



II - Batterie



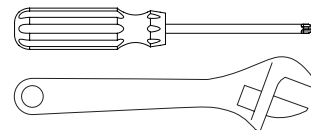
KK - M4x8 Vis à tête cylindrique (x20)



LL - M4 Rondelles plates (x12)

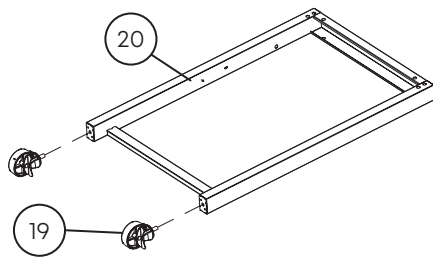


Outils requis pour l'assemblage:

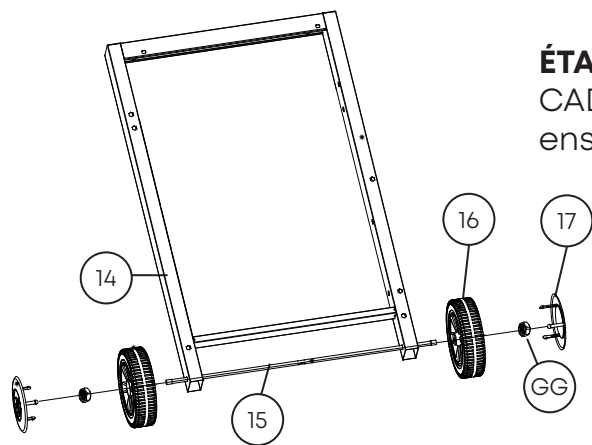


Vous avez des questions? Ne Ramenez Pas Ce Produit Au Magasin. Contactez-nous d'abord! 1-855-657-6836 ou support@bakerstonebox.com

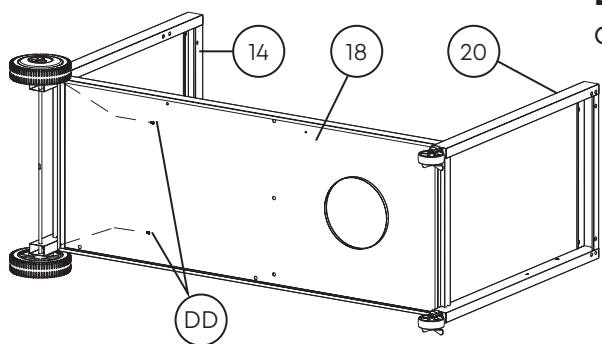
Montage du gril



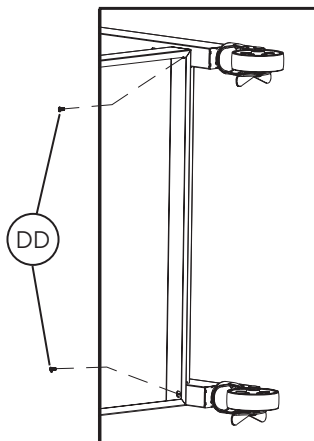
ÉTAPE 1. Fixé les ROULETTES (19) au CADRE CÔTÉ DROIT (20).



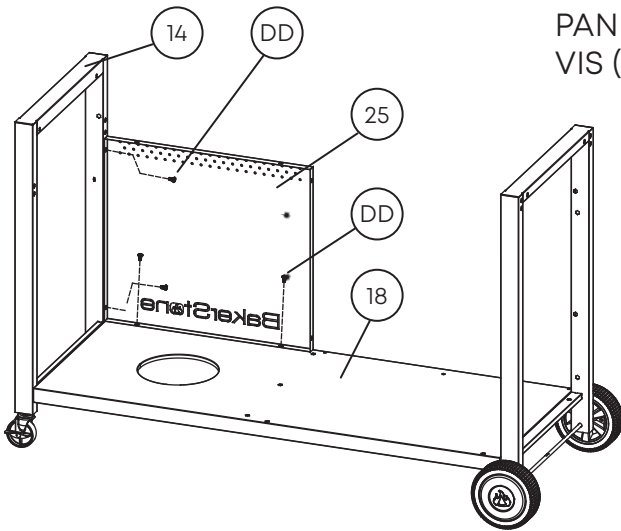
ÉTAPE 2. Attachez la ROUE (16), L'ESSIEU DE ROUE (15) au CADRE CÔTÉ GAUCHE (14) à l'aide des ÉCROUS (GG). Placez ensuite les CAPUCHONS (17) sur les roues.



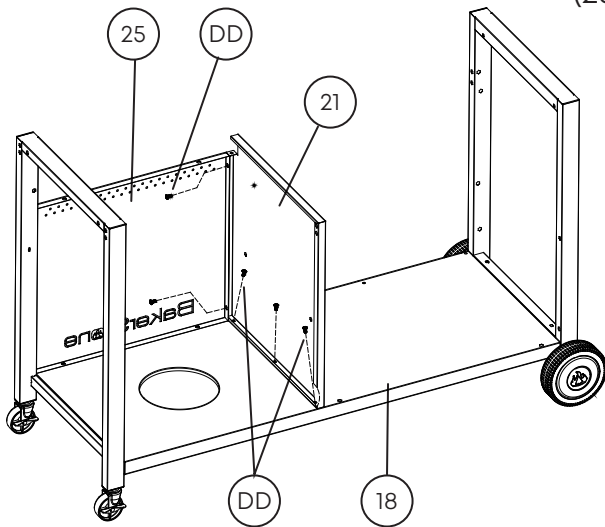
ÉTAPE 3. Assemblez le PANNEAU DE BASE DE L'ARMOIRE (18) aux CADRES LATÉRAUX (14 et 20) à l'aide des VIS (DD).



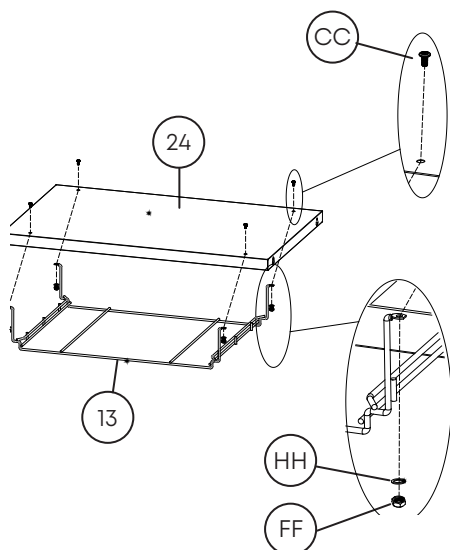
ÉTAPE 4. Fixez le PANNEAU AVANT DE L'ARMOIRE (25) au PANNEAU DE BASE (18) et au CADRE LATÉRAL (14) à l'aide des VIS (DD).



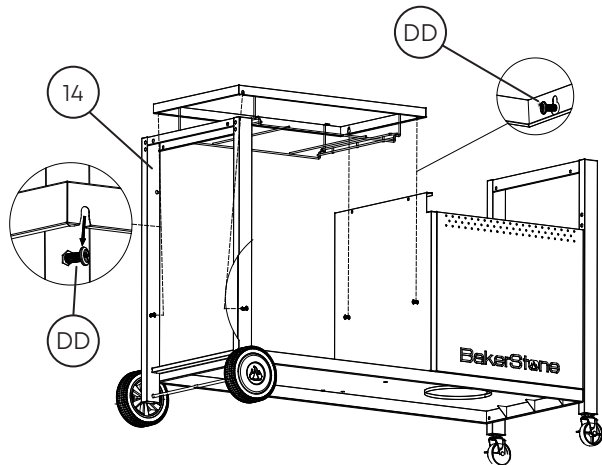
ÉTAPE 5. Fixez le PANNEAU MILIEU DE L'ARMOIRE (21) au PANNEAU DE BASE (18) et au PANNEAU AVANT DE L'ARMOIRE (25) à l'aide des VIS (DD).



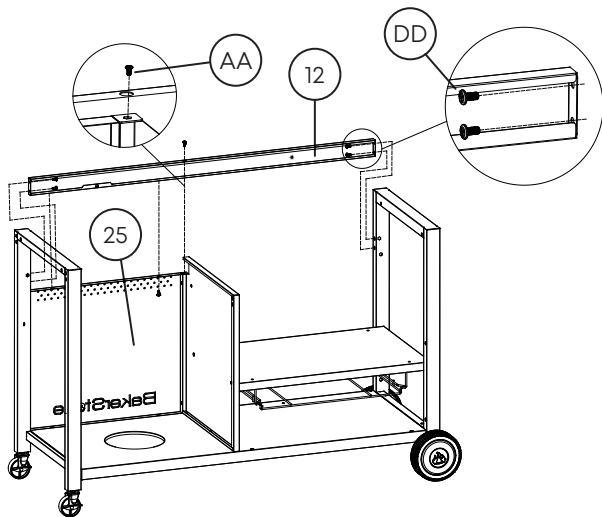
ÉTAPE 6. Fixez le SUPPORT DE RANGEMENT DE GRILLE (13) au PANNEAU SUPÉRIEUR DE L'ARMOIRE (24) à l'aide de 4 VIS (CC), 4 RONDELLES À RESSORT (HH) et 4 ÉCROUS (FF).



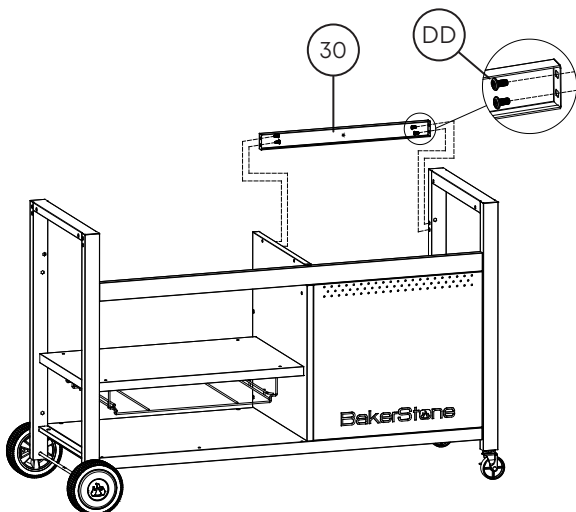
ÉTAPE 7. Pré-installer 2 vis sur le cadre latéral (14) comme indiqué dans la figure, laissant environ 3 fils exposés. Fixez ensuite le panneau supérieur de l'armoire (24) au panneau central (21) à l'aide de 2 vis (DD). Serrez les vis déjà installées sur le cadre latéral (20).



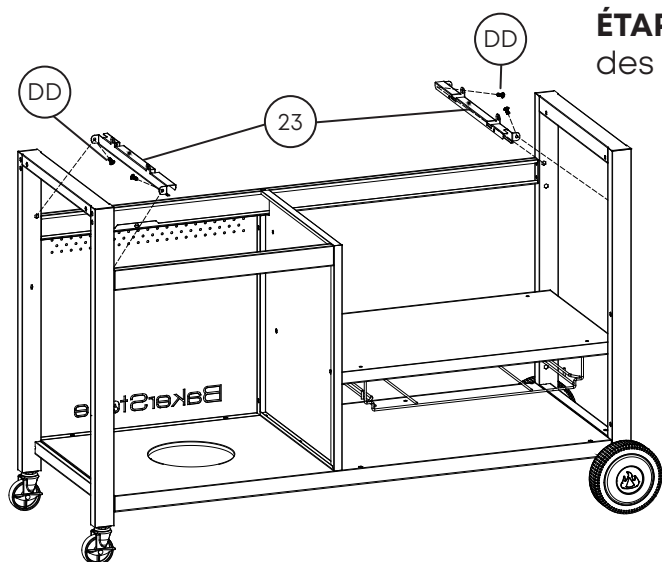
ÉTAPE 8. Fixez le renfort avant (12) aux cadres latéraux (14 et 20), au panneau avant de l'armoire (25) et au panneau central de l'armoire (21) à l'aide d'une vis (AA) et de 6 vis (DD), comme illustré.



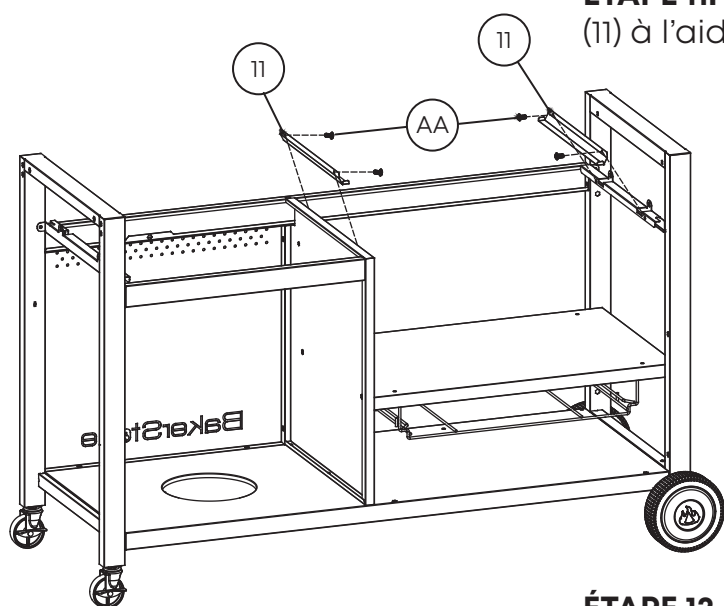
ÉTAPE 9. Fixez le FAISCEAU ARRIÈRE (30) à l'aide des VIS (DD).



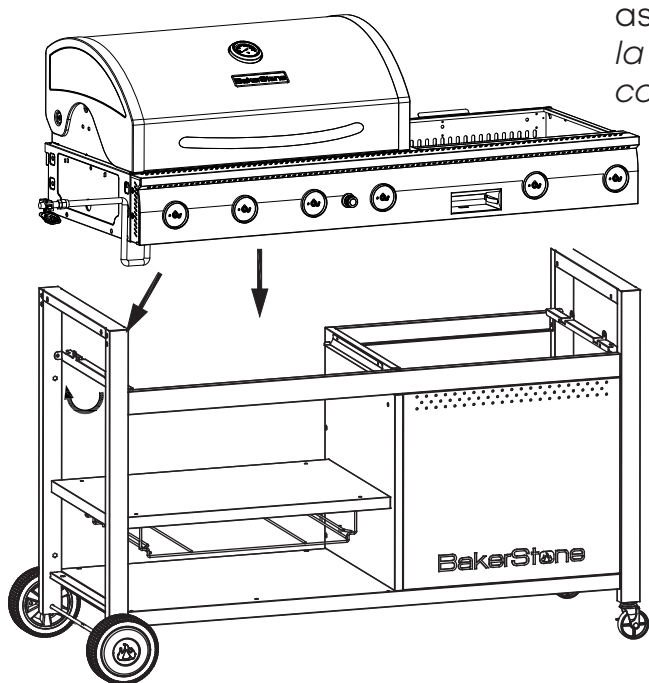
ÉTAPE 10. Fixez les SUPPORTS DE LA BOÎTE À FEU (23) à l'aide des VIS (DD) sur les CADRES LATÉRAUX (14 et 20).



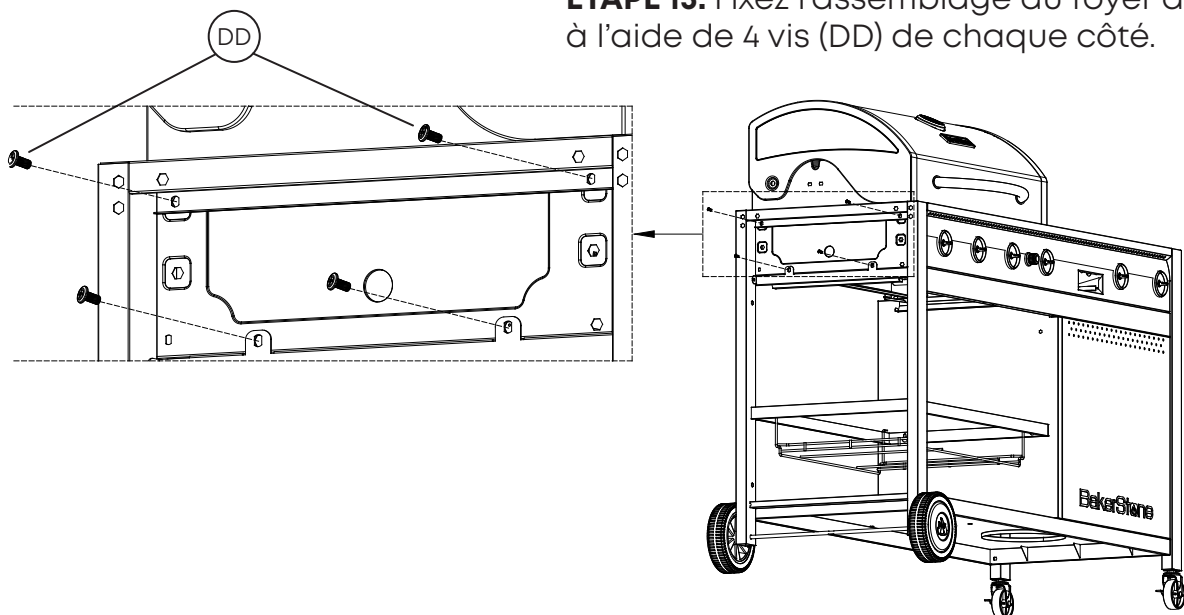
ÉTAPE 11. Fixez les SUPPORTS DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (11) à l'aide des VIS (AA).



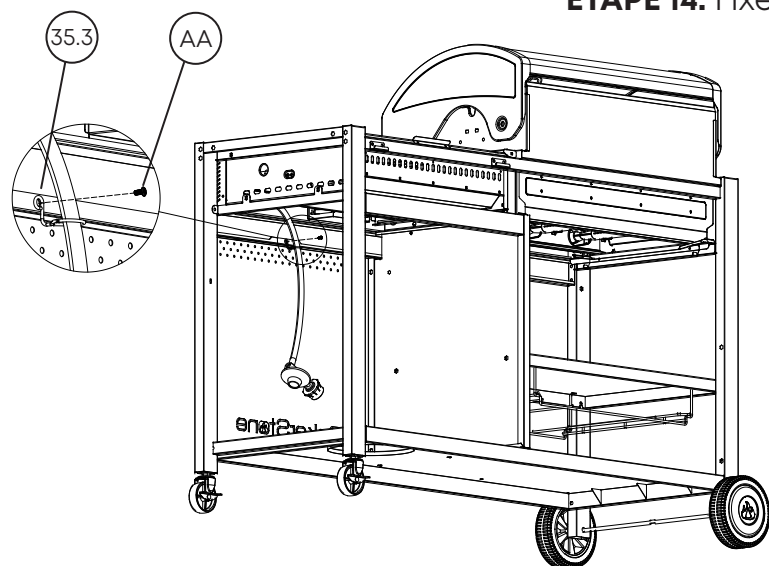
ÉTAPE 12. Avec 2 personnes ou plus, soulevez l'ASSEMBLAGE DU BOÎTE À FEU et placez-le sur le chariot assemblé. **REMARQUE :** Retirez la conduite de gaz de la chambre de combustion et passez-le sous la barre comme illustré à gauche.



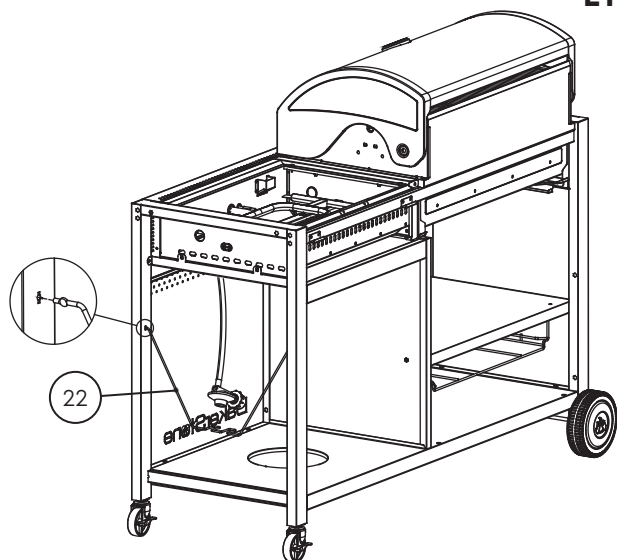
ÉTAPE 13. Fixez l'assemblage du foyer au chariot assemblé à l'aide de 4 vis (DD) de chaque côté.



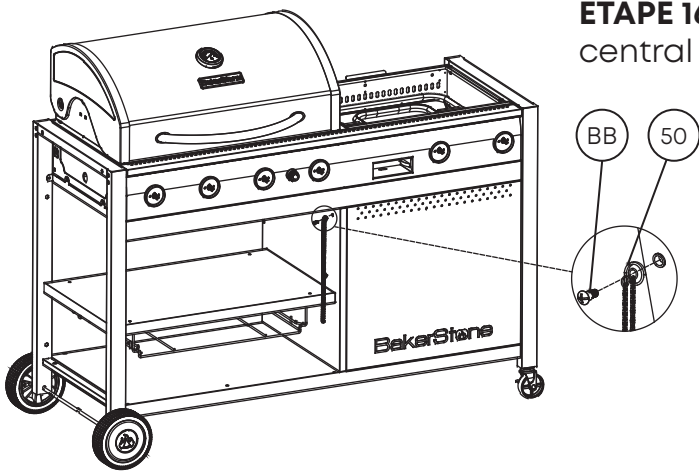
ÉTAPE 14. Fixez le CLIP DE TUYAU (35.3) à l'aide de la VIS (AA).



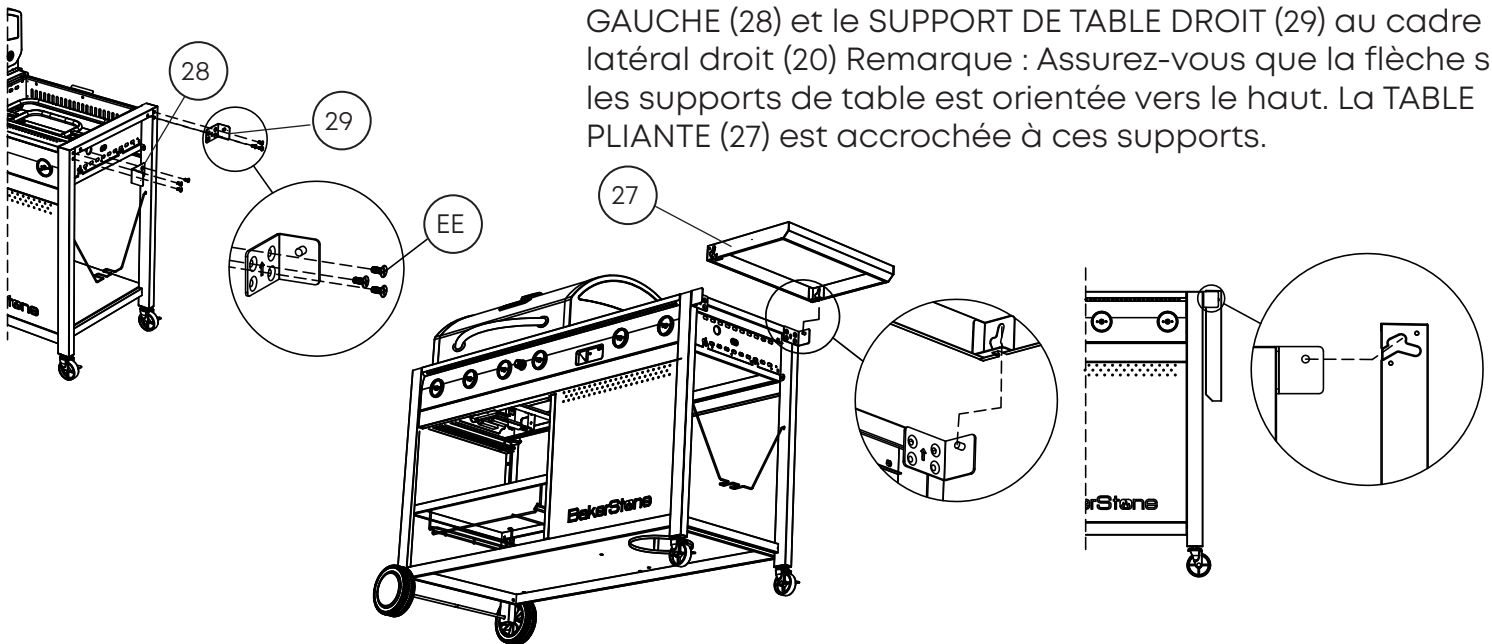
ÉTAPE 15. Fixez le CROCHET DE CYLINDRE DE GAZ (22).



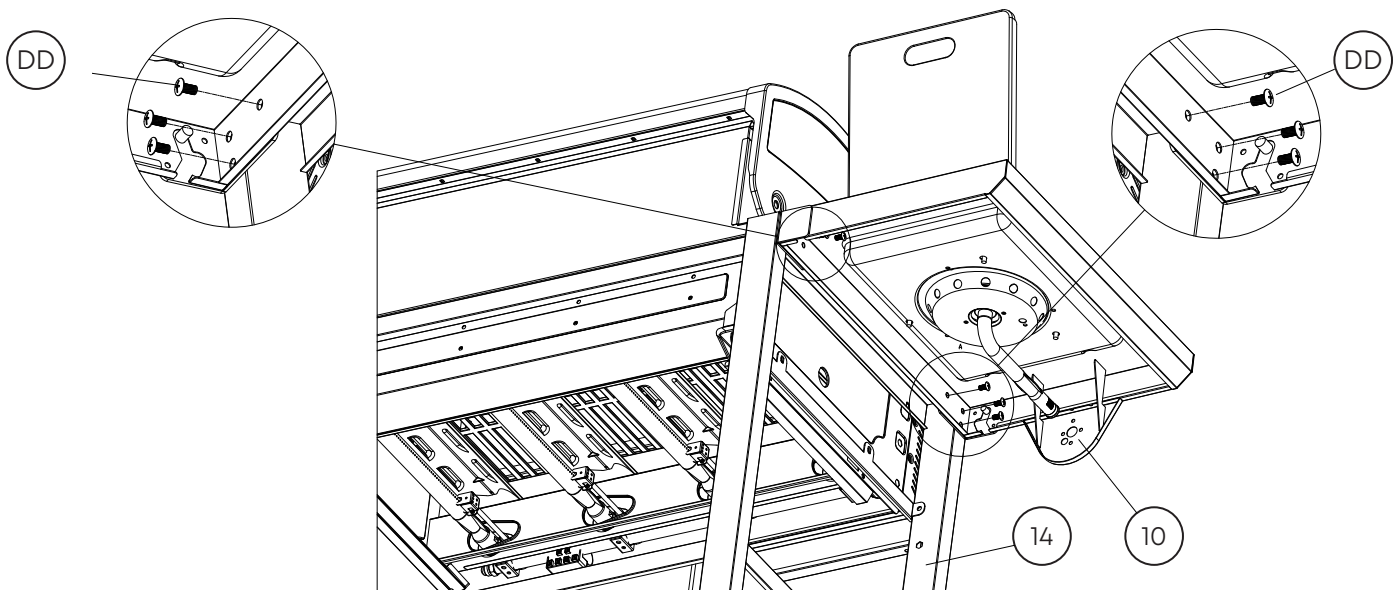
ÉTAPE 16. Attachez la chaîne d'allumette (50) au panneau central de l'armoire (21) à l'aide d'une vis (BB).

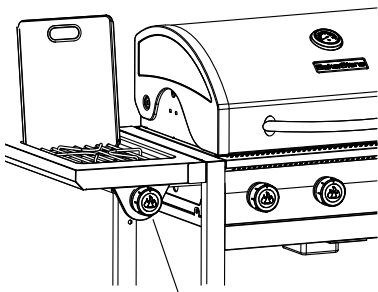


ÉTAPE 17. À l'aide de 6 vis (EE), fixez le SUPPORT DE TABLE GAUCHE (28) et le SUPPORT DE TABLE DROIT (29) au cadre latéral droit (20). Remarque : Assurez-vous que la flèche sur les supports de table est orientée vers le haut. La TABLE PLIANTE (27) est accrochée à ces supports.

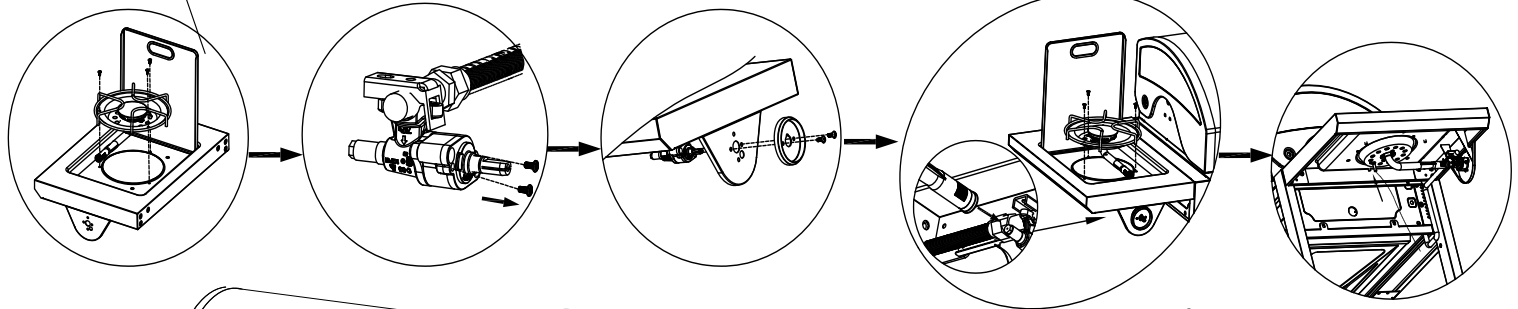


ÉTAPE 18. Utilisez 6 vis (DD) pour fixer l'ENSEMBLE DE BRULEUR LATÉRAL (10) au cadre latéral gauche (14).

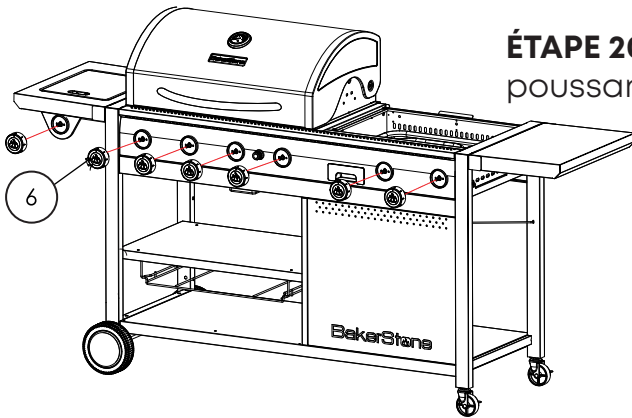




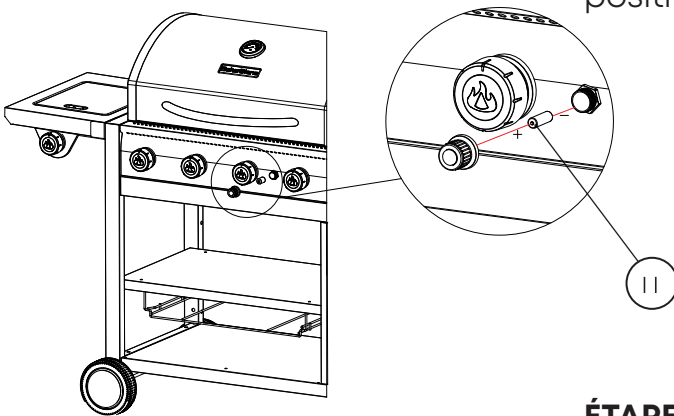
ÉTAPE 19. Dévissez les 3 vis pré-installées du dessous de plat et dévissez les 2 vis M4 de la VALVE DU BRLEUR LATÉRAL. Fixez la VALVE DU BRLEUR LATÉRAL et le BOUTON DE LUNETTE sur le panneau du brûleur latéral. Et attachez la VALVE DU BRLEUR LATÉRAL à l'ENSEMBLE DU BRLEUR LATÉRAL. **Remarque :** assurez-vous que le TUBE D'ÉJECTEUR DU BRLEUR LATÉRAL doit être aligné avec la buse. Insérez l'allumage dans l'aiguille d'allumage.



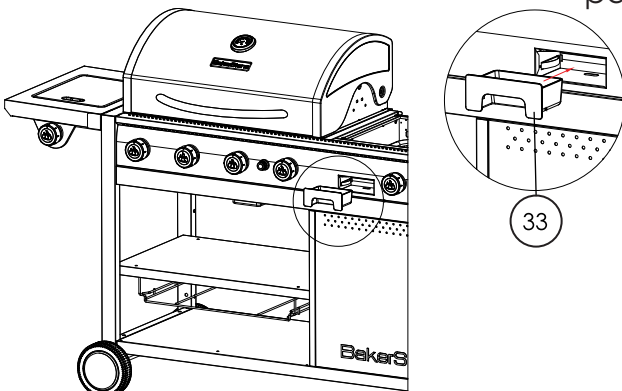
ÉTAPE 20. Fixez les BOUTONS DE CONTRÔLE (6) en les poussant fermement sur les VANNES À GAZ.



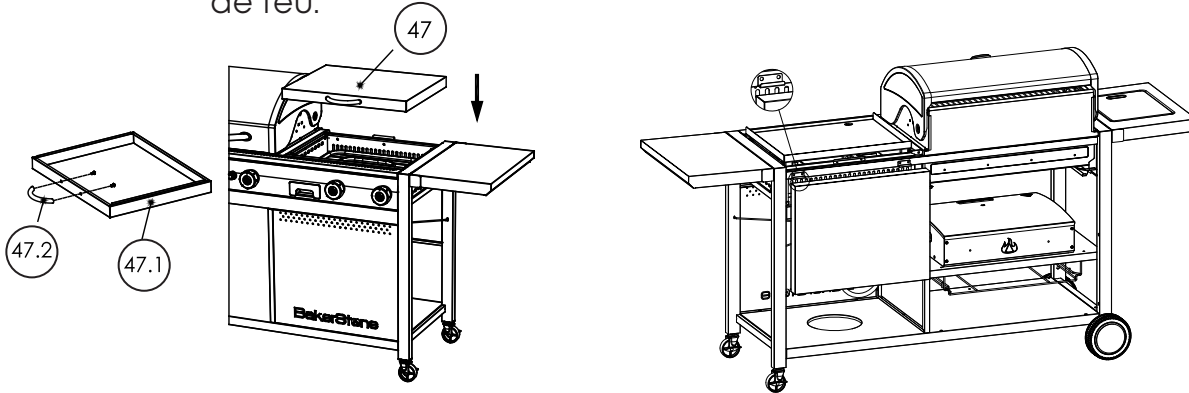
ÉTAPE 21. Installez la BATTERIE (11) en dévissant le bouton d'allumage et en insérant la BATTERIE (11) avec le signe positif (+) vers l'extérieur.



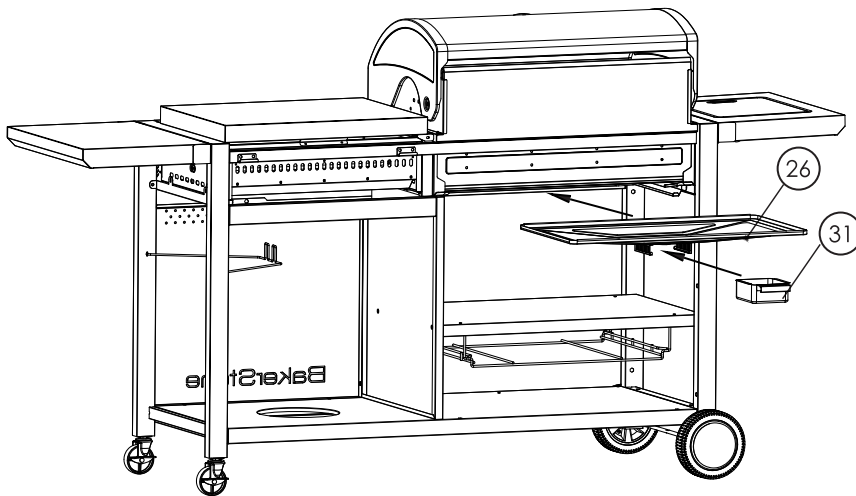
ÉTAPE 22. Insérez le TASSE À GRAISSE DU GRILLE (33) dans la partie avant de l'assemblé du gril.



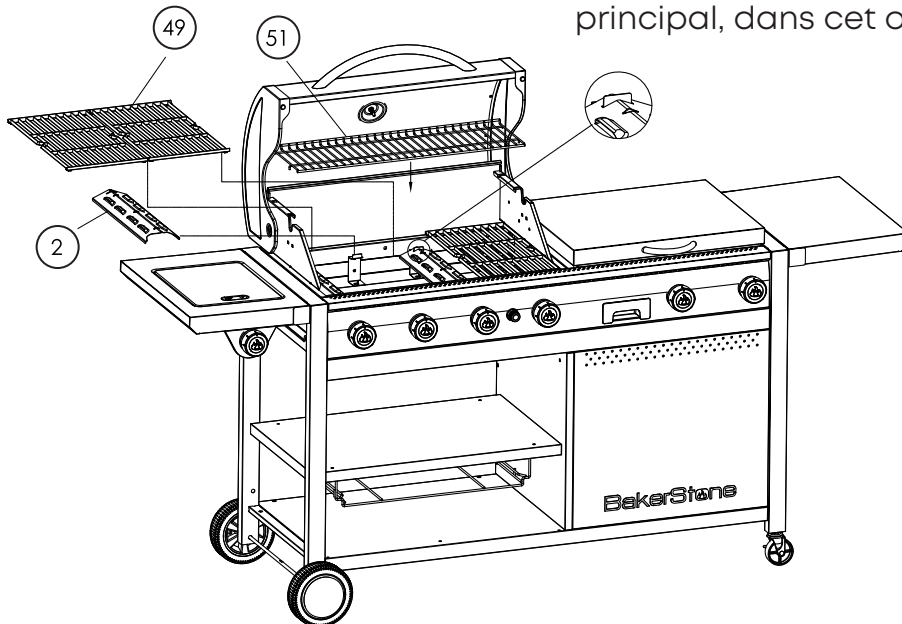
ÉTAPE 23. Desserrez les VIS prémontés de la POIGNEE (47.2) puis fixez la POIGNEE (46.2) au COUVERCLE DE GRILLE (47.1) à l'aide des VIS. Placez le COUVERCLE DE LA GRILLE (47) sur le dessus de la chambre de feu lorsque la GRILLE (43) ou la BOÎTE DE FOUR À PIZZA (47) n'est pas utilisée. Lorsque vous utilisez la GRILLE (50) ou la BOÎTE DE FOUR À PIZZA (54), accrochez le COUVERCLE DE GRILLE (43) sur le crochet derrière la chambre de feu.



ÉTAPE 24. Insérez le PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (26) et la TASSE À GRAISSE DU GRIL (31) dans l'arrière du gril comme illustré.

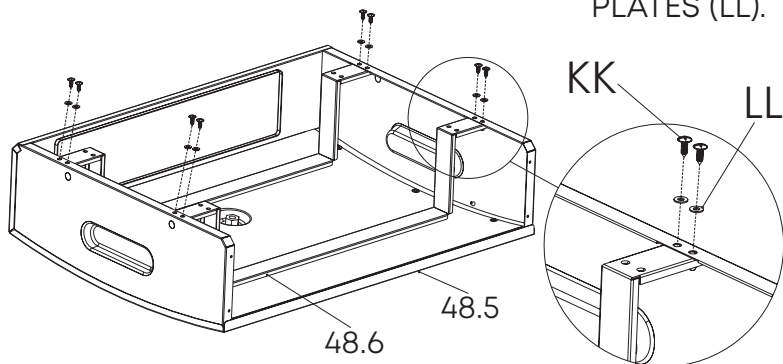


ÉTAPE 25. Mettez le dompteur de flammes (2), la grille de cuisson (51) et la grille de réchaud (49) dans le foyer principal, dans cet ordre.

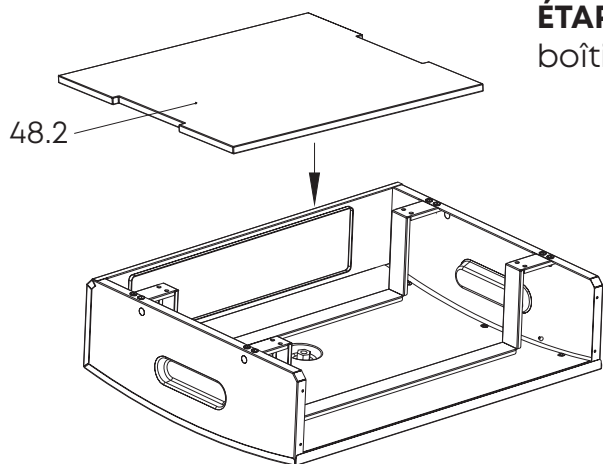


Assemblage de la Boîte de four

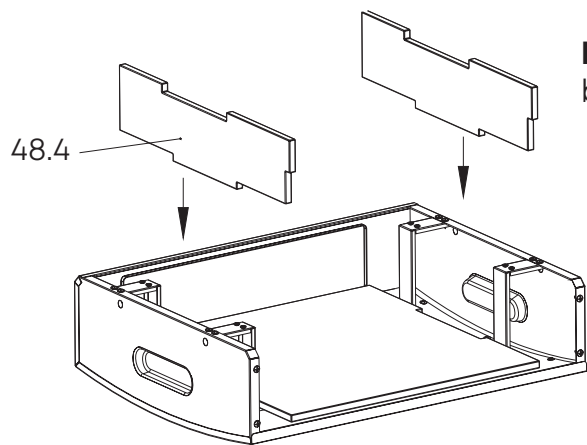
ÉTAPE 1 - Placez les BERCEAU EN PIERRE (48.6) dans le BOÎTIER (48.5) et fixez avec 8 VIS (KK) et 8 RONDELLES PLATES (LL).



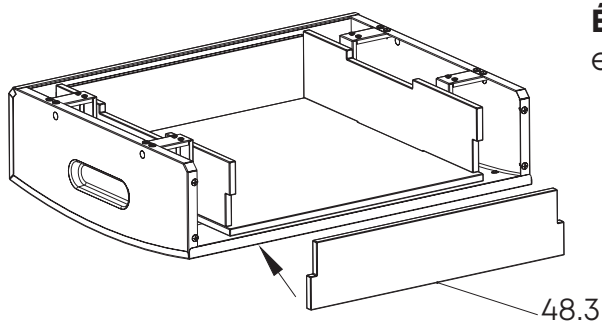
ÉTAPE 2 - Insérez la PIERRE SUPÉRIEURE (48.2) dans le boîtier, en la reposant sur les berceaux de pierre.



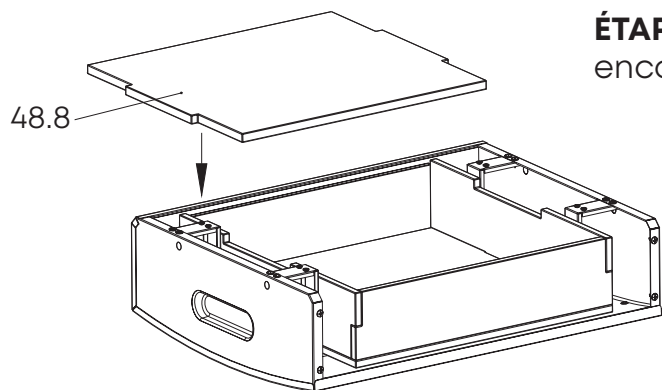
ÉTAPE 3 - Insérez les deux PIERRES LATÉRALES (48.4) dans le boîtier comme illustré.



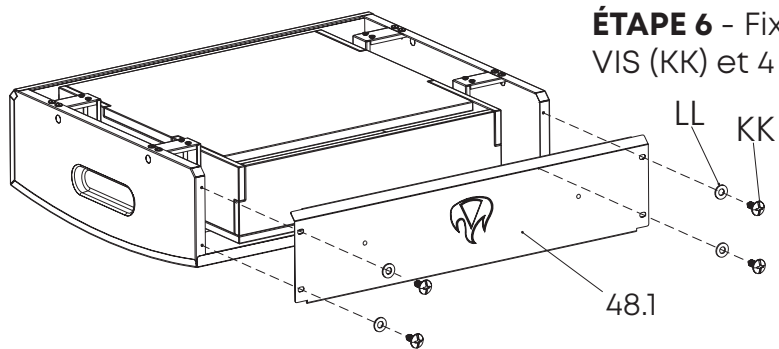
ÉTAPE 4 - Insérez la PIERRE ARRIÈRE (48.3) dans les encoches des 2 pierres latérales.



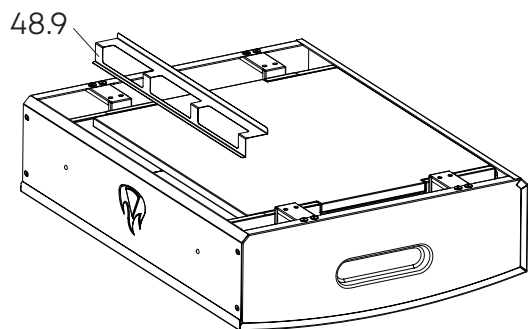
ÉTAPE 5 - Insérez la PIERRE DE BASE (48.8) dans les encoches des 2 pierres latérales.



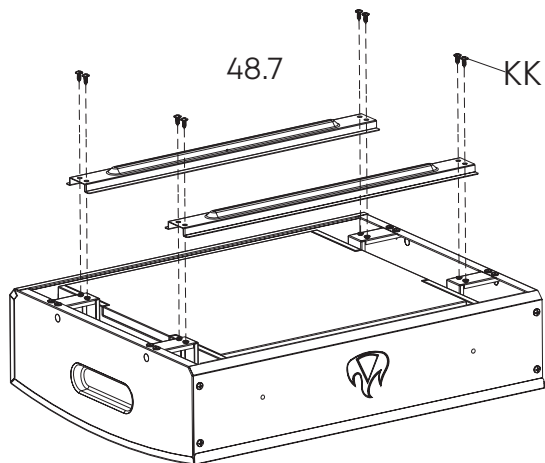
ÉTAPE 6 - Fixez le boîtier du PANNEAU ARRIÈRE (48,1) avec 4 VIS (KK) et 4 RONDELLES PLATES (LL).



ÉTAPE 7 - Localisez le LOQUET D'ÉVENT (48.9) et placer le dans l'évent du four et reposer sur la pierre de base.



ÉTAPE 8 - Attachez les SUPPORTS DE PIERRE (48.7) avec 8 VIS (KK) et aux berceaux de pierre.



Exigences concernant les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié (réservoir)

L'appareil ne doit être alimenté que par une bouteille de gaz LP (propane liquide) mesurant 12 "(30.5cm) de diamètre et 18" (45.7cm) de haut avec une capacité de 20 lb (9,1 kg). La bouteille de gaz (réservoir) doit incorporer une soupape de bouteille de type 1 et un dispositif de protection de trop-plein (OPD).

La bouteille de GPL doit être construite et marquée conformément aux spécifications du Département des transports (DOT) des É.-U. concernant les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié ou de la norme pour les bouteilles, sphères et tubes pour le transport de marchandises dangereuses, CAN/CSA-B339, selon le cas.

Placer le cache-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que cette dernière n'est pas en cours d'utilisation. Installer uniquement le type de capuchon de protection sur la sortie du robinet de la bouteille qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de capuchons ou bouchons peuvent entraîner des fuites de propane.

La bouteille de gaz doit avoir :

- Une vanne d'arrêt se terminant par une sortie de robinet de bouteille de gaz de type 1.
- Une vanne de type 1 qui empêche le flux de gaz jusqu'à l'obtention d'une étanchéité parfaite.
- Un dispositif pour le retrait de vapeur. La bouteille de gaz doit être maintenue en position verticale en tout temps.
- Un collier pour protéger la vanne d'arrêt.
- Un dispositif de sécurité qui a une communication directe avec l'espace de vapeur de la bouteille de gaz.
- Un dispositif de protection de trop-plein (OPD).

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

Exigences d'installation de l'appareil

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 du gaz naturel : CAN / CGA B149.1 (Canada)
- Code d'installation du propane : CAN / CGA B149.2 (Canada)

Exigences de remplissage de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié (réservoir) :

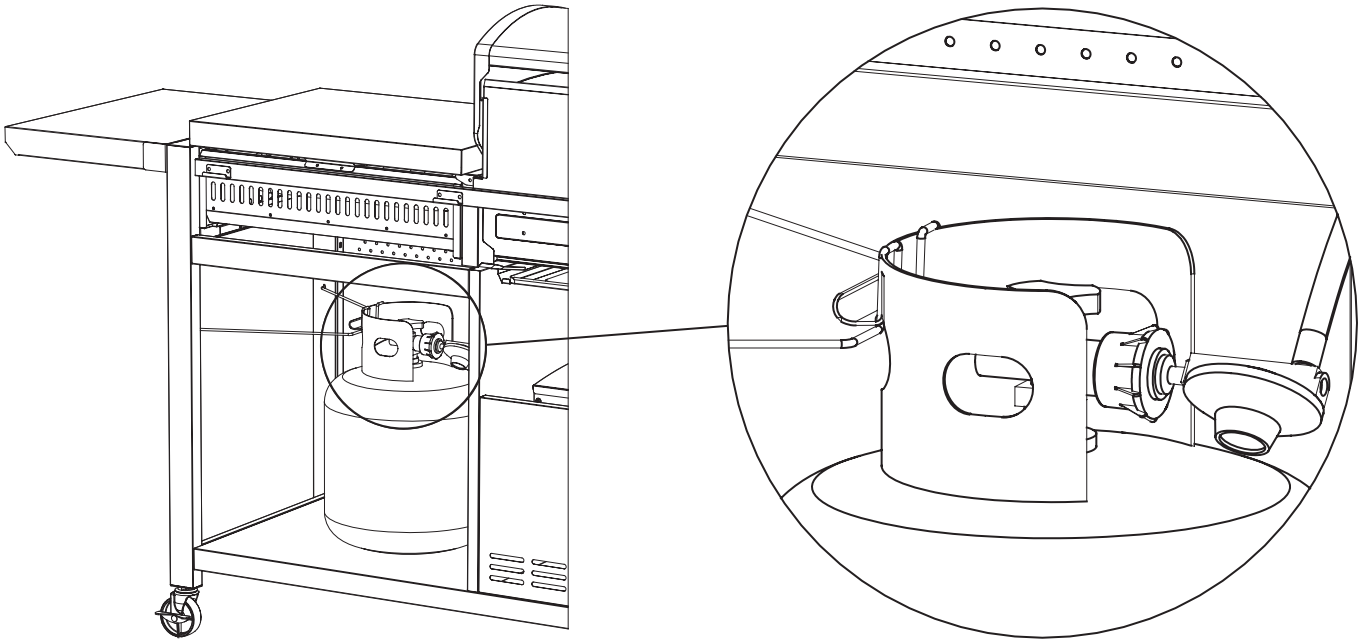
- Les bouteilles de GPL ne doivent être remplies que par un distributeur de GPL agréé.
- Les nouvelles bouteilles de GPL doivent être purgées avant le remplissage.
- NE PAS laisser le cylindre rempli au-delà de 80 % de sa capacité. Des bouteilles de gaz LP surchargées peuvent créer une situation dangereuse. Les bouteilles de gaz LP surchargées peuvent accumuler de la pression et faire en sorte que la soupape de décharge expulse les vapeurs de gaz propane. La vapeur est combustible et si elle entre en contact avec une source d'étincelle ou une flamme, une explosion causant des brûlures graves, des lésions corporelles ou la mort pourrait survenir.
- Utilisez toujours un bouchon de protection lorsque le gril n'est pas raccordé à la bouteille de gaz.
- Inspectez le joint en caoutchouc de la valve de la bouteille de gaz propane pour déceler des fissures, une usure ou une détérioration avant l'utilisation. Un joint en caoutchouc endommagé peut provoquer une fuite de gaz, pouvant entraîner une explosion, un incendie ou des lésions corporelles graves.

Cylindre de gaz de LP de rechange

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

Placement de la bouteille de gaz de pétrole liquéfié

Placer le cylindre de gaz de propane liquéfié dans la base et le fixer avec le boulon de retenue du réservoir de gaz de propane liquéfié. Tournez le boulon de retenue du cylindre de gaz propane dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.



AVERTISSEMENT :

Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil doivent être utilisés. Les ensembles de tuyaux et de régulateurs de pression utilisés en cas de remplacement doivent être ceux spécifiés par le fabricant de l'appareil.

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

Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.

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

N'utilisez jamais cet appareil à moins de 24 po (610 mm) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.

N'utilisez pas cet appareil sous une construction combustible.

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 ne doit pas être installé dans ou sur des bateaux ou des véhicules récréatifs.

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.

Connexion de bouteille de gaz LP :

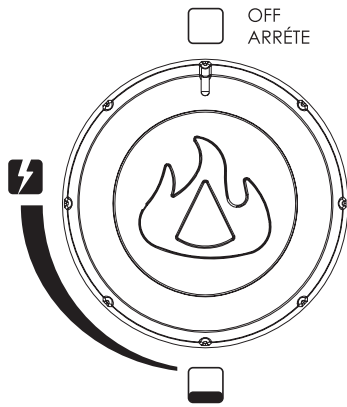


Figure - 1

ÉTAPE 1. 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 valve de bouteille de gaz propane afin de déceler des signes de détérioration tels que des fissures, des déformations ou des déchirures.

ÉTAPE 2. Inspectez la soupape de la bouteille de gaz LP pour vous assurer que les filetages correspondent à ceux du tuyau et du régulateur inclus.

ÉTAPE 3. Assurez-vous que tous les boutons de commande du brûleur sont en position OFF. Voir la figure 1, Bouton de commande du brûleur.

ÉTAPE 4. Enfilez le tuyau et le régulateur fournis sur la bouteille de gaz propane. Tournez la fixation d'accouplement dans le sens des aiguilles d'une montre à la main jusqu'à ce qu'elle s'arrête. **AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'outils pour serrer la fixation de l'accouplement.**

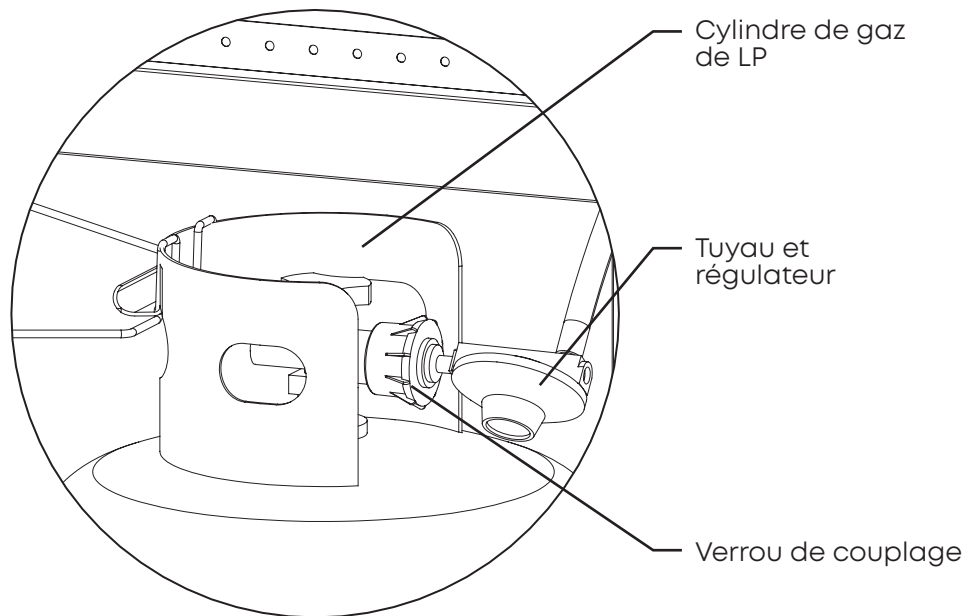


Figure - 2
Tuyau et accessoire de régulateur

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, l'essai de fuite de GPL doit être effectué.

Ne pas utiliser une flamme nue pour vérifier s'il y a des fuites.

Ne pas fumer ou être en présence de sources d'inflammation lors d'un test d'étanchéité.

Effectuer un test de fuite à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

Étape 1 Préparer une solution d'eau savonneuse avec de l'eau et du détergent.

Étape 2 Après avoir connecté l'appareil à la bouteille de gaz propane, ouvrez lentement la vanne complètement [voir Figure - 3].

Étape 3 Écoutez les sifflements. **AVERTISSEMENT : Si des sifflements sont présents, fermez la soupape à gaz et contactez un spécialiste en réparation de gaz autorisé.**

Étape 4 Vaporiser une solution d'eau savonneuse douce sur toutes les connexions de gaz. Inspectez toutes les connexions pour la présence croissante de bulles [voir Figure - 3]. Ces bulles représentent une fuite. Si une fuite est présente, fermez le gaz, serrez le raccord et testez à nouveau avec la solution d'eau savonneuse. **AVERTISSEMENT : Si des bulles persistent, fermez la soupape à gaz et contactez un spécialiste en réparation de gaz agréé.**

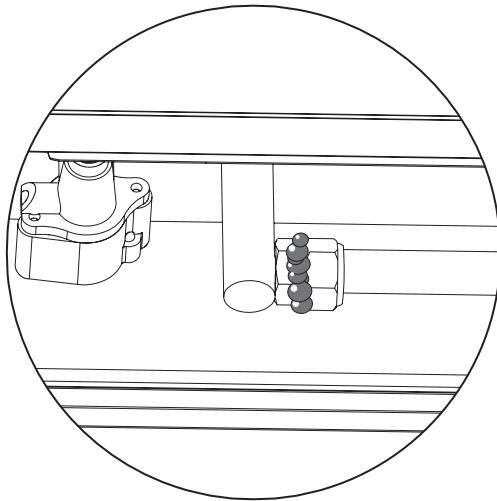
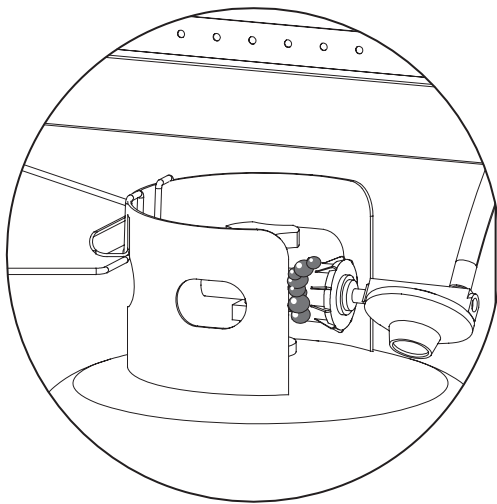


Figure - 3

Vérification de sécurité avant utilisation

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

Vérifiez tous les composants pour un assemblage et un fonctionnement adéquats.

Placez l'appareil à l'extérieur sur une surface sûre, stable, non combustible et de niveau.

Assurez-vous que cet appareil est à au moins 3,0 m (10 pi) de toute structure, matériau combustible ou autre bouteille de gaz.

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

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

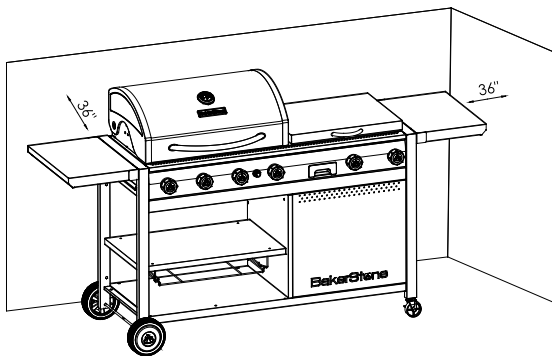


Figure - 4

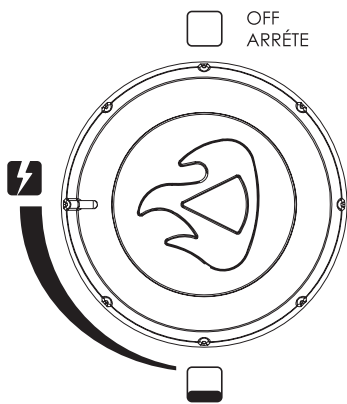


Figure - 4

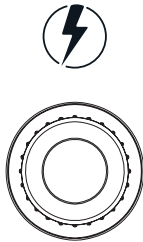




Figure - 5

AVERTISSEMENT : Lisez et suivez toutes les instructions et les avertissements figurant sur les pages précédentes avant d'essayer d'utiliser l'appareil.


INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

ÉTAPE 1 Allumez la soupape du réservoir de gaz.

ÉTAPE 2 Poussez et tournez l'un des brûleurs sur  (ÉLEVÉ) [voir la figure 4] tout en maintenant enfoncé le bouton  (ALLUMAGE) [Voir la figure 5].

ÉTAPE 3 Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton  (IGNITION).

ÉTAPE 4 Répétez la procédure pour le deuxième brûleur.

ÉTAPE 5 AVERTISSEMENT : Si le contact ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez les brûleurs sur  (ARRÊTE) et attendez 5 minutes pour que tout gaz se dissipe. Répétez les étapes précédentes ou allumez en utilisant une allumette.


ÉTAPE 6 Une fois que les brûleurs sont allumés, réglez la flamme comme désiré entre  (ÉLEVÉ) et  (FAIBLE).

ÉCLAIRAGE AVEC ALLUMETTES

Si l'appareil ne s'allume pas en suivant les étapes ci-dessus, une allumette peut être utilisée pour allumer l'appareil.


ÉTAPE 1 Assurez-vous que les valves des brûleurs sont en position d'arrêt avant d'ouvrir la valve du réservoir de gaz.

ÉTAPE 2 Fixez une allumette à la tige d'éclairage et allumez l'allumette.

ÉTAPE 3 Insérez l'allumette à travers le côté du foyer vers le brûleur [voir la figure 6] ou du haut à travers les grilles de cuisson et tournez immédiatement l'un des brûleurs sur  (HAUT).

ÉTAPE 4 Le brûleur devrait s'allumer immédiatement. Si le brûleur ne s'allume pas, éteignez les brûleurs et le robinet de gaz sur le réservoir et attendez 5 minutes avant de réessayer.

COMMENT ÉTEINDRE L'APPAREIL :

ÉTAPE 1 Tournez les deux brûleurs en position  (ARRÊTE) [voir Figure - 7].

ÉTAPE 2 Éteignez l'alimentation en gaz.

AVERTISSEMENT : Éteignez et débranchez l'alimentation en gaz lorsque vous ne l'utilisez pas.

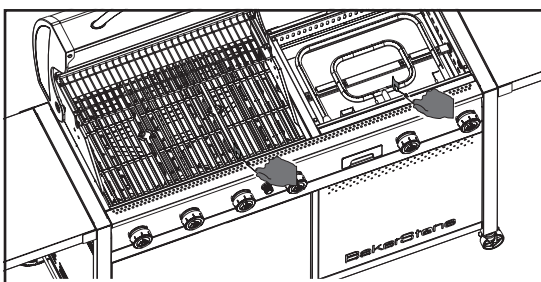
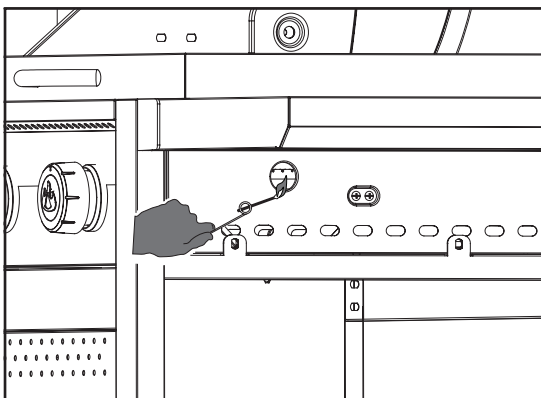
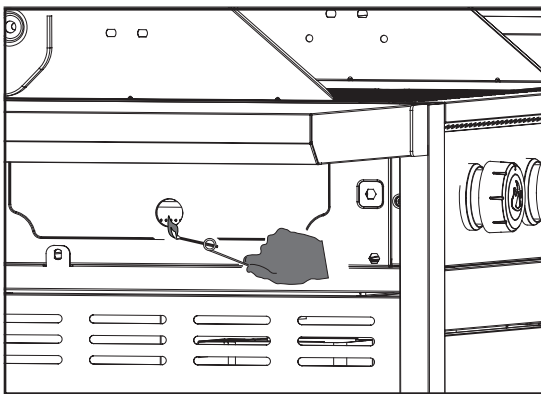


Figure - 6

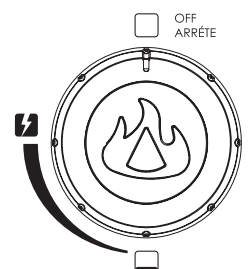


Figure - 7

INSTRUCTIONS D'ASSAISONNEMENT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour de meilleurs résultats, nous avons recommandé d'apprêter la plaque de cuisson avant de commencer à s'en servir.

ÉTAPE 1 Assurez-vous que la plaque de cuisson est exempte de débris.

ÉTAPE 2 Allumez la plaque de cuisson en suivant les instructions d'allumage . Tournez toutes les molettes pour régler les brûleurs au maximum. Attendez environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que votre plaque de cuisson commence à se décolorer.

ÉTAPE 3 Versez une petite quantité d'huile de cuisson sur le dessus de la plaque. N'importe quelle huile de cuisson peut être utilisée. La quantité d'huile utilisée dépend de la taille de la plaque de cuisson.

ÉTAPE 4 Utilisez des pinces de cuisine ou des gants résistants à la chaleur pour tenir l'essuie-tout plié. Étalez l'huile de cuisson sur la surface de la plaque de cuisson à l'aide de l'essuie-tout. Assurez-vous de couvrir entièrement le dessus de la plaque de cuisson, y compris les coins et les côtés.

ÉTAPE 5 Une fois que votre plaque de cuisson est recouverte d'une couche d'huile, laissez-la chauffer à feu vif. De la fumée apparaîtra lorsque l'huile commencera à adhérer au-dessus de la plaque de cuisson, créant ainsi une surface antiadhésive.

ÉTAPE 6 Lorsque la plaque de cuisson a cessé d'émettre de la fumée et qu'elle ne brille plus, répétez les étapes 3 à 5 au moins trois fois.

Après avoir répété les étapes d'apprêtage, le dessus de la plaque de cuisson peut ne pas sembler complètement noir. Pour obtenir une surface sombre, commencez à cuisiner sur le dessus de votre plaque de cuisson. Cela créera un apprêtage adéquat sur la plaque de cuisson.

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

REMARQUE : Les plaques de cuisson sont préalablement traitées avec de l'huile de soja pour former une couche protectrice. Cette huile peut laisser une décoloration sur le dessus de la plaque de cuisson. Ceci est normal et n'affectera pas le processus d'apprêtage.



De petites variations dans la fabrication et les matières premières peuvent entraîner une légère déformation de certaines plaques. Une légère déformation disparaîtra lorsque la plaque chauffante sera chauffée en préparation de la cuisson.

MISE EN GARDE



AVERTISSEMENTS

Ne JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages présents dans le bas du four ou couvrir tout support ou surface de cuisson avec des matières telles que du papier d'aluminium. Cela entraînera un blocage de la circulation d'air à travers le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

Les garnitures de papier aluminium peuvent retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.

Comment utiliser

⚠ AVERTISSEMENT : Veuillez lire attentivement toutes les précautions de sécurité au début et dans ce guide avant d'utiliser l'appareil. L'appareil devient extrêmement chaud et peut causer des brûlures. Le défaut de respect des précautions de sécurité lors de l'utilisation de la Boîte-four à pizzas peut causer de graves blessures et/ou dommages matériels.


ÉTAPE 1 Allumez l'appareil en suivant les instructions de la page précédente.


ÉTAPE 2 Réglez le brûleur sur HIGH (élevé) et préchauffez la Boîte-four à pizzas pendant 15 à 20 minutes.


ÉTAPE 3 Ajustez les réglages du brûleur du gril pour obtenir la plage de température souhaitée pour les aliments que vous allez cuire. REMARQUE : L'indicateur de plage de température commencera à fonctionner après environ 15 minutes.[voir Figure - 8].




Figure - 8
Indicateur de plage de température

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

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

 = 200°-500°F
93°-260°C

 = 500°-800°F
260°-427°C

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

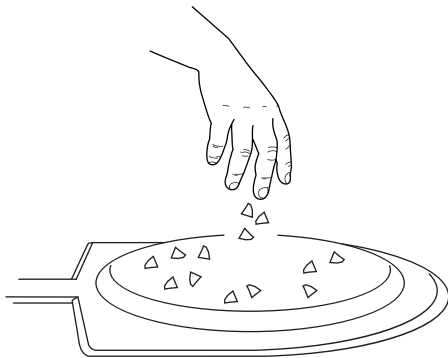


Figure - 9

ÉTAPE 4 Saupoudrez la palette à pizza en bois de farine (environ 2 c. à soupe de farine) uniformément afin de recouvrir toute la palette. Puis, en tenant la palette à un angle de 45 degrés au-dessus d'un évier, tapez doucement sur la palette pour enlever l'excédent de farine. **REMARQUE: Cela permettra de s'assurer que la pizza ne colle pas à la palette lorsque vous enfournerez la pizza dans la Boîte de four à pizza.**

ÉTAPE 5 Placez la pâte à pizza déroulée ou étirée à main sur la palette à pizza saupoudrée de farine. Créez votre pizza en utilisant votre sauce et vos garnitures préférées.

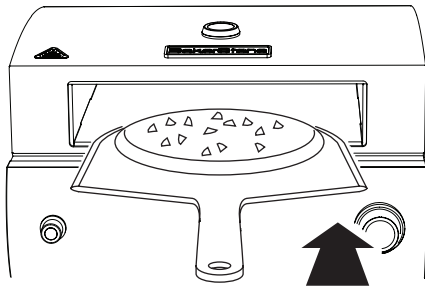


Figure - 10

ÉTAPE 6 À l'aide de la palette à pizza, enfournez votre pizza dans la Boîte de four à pizza.

REMARQUE: Ceci peut être accompli en plaçant la palette à pizza juste un peu plus loin qu'à mi-chemin dans la Boîte de four à pizza et en la secouant rapidement d'avant en arrière tout en faisant glisser la palette hors de la Boîte de four à pizza. Visitez le site Web www.bakerstonebox-.com pour voir une vidéo de démonstration. **AVERTISSEMENT: De graves blessures peuvent se produire si la palette à pizza n'est pas utilisée.**

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

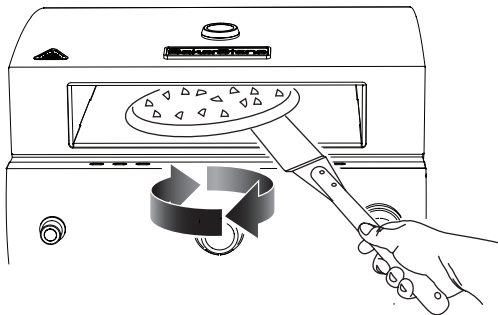


Figure - 11

ÉTAPE 7 Après 1 minute *, utilisez une longue spatule ou un tourne-pizza pour faire tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour environ toutes les 45 secondes *. Faites cuire votre pizza pendant environ 2 à 4 minutes *, en faisant attention de ne pas la brûler [voir la figure 11].

ÉTAPE 8 À l'aide de la palette à pizza en métal, retirez la pizza complètement cuite de la Boîte de four à pizza et transférez-la sur une planche à découper ou un plateau de service, et laissez-la refroidir.

AVERTISSEMENT: Toucher l'appareil avec les mains ou la peau nue peut causer des blessures graves.

REMARQUE: La pizza sera très chaude lorsque vous la retirez de l'appareil. **AVERTISSEMENT: Retrait de la pizza avec tout sauf la planche pour pizza pourrait entraîner des blessures graves.**

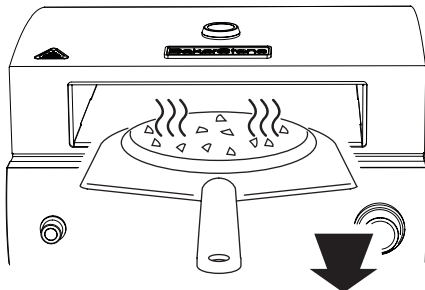


Figure - 12

***Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base.**

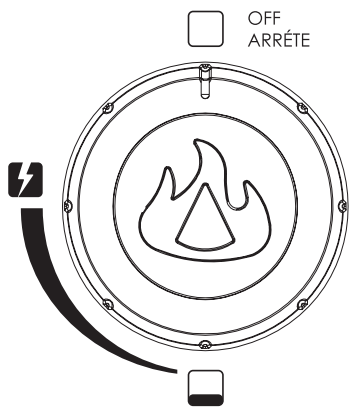


Figure - 13

ÉTAPE 9 Lorsque la cuisson est terminée, mettez les brûleurs de l'appareil en position d'arrêt [voir la figure 13] et laissez l'appareil refroidir pendant au moins quatre-vingt-dix (90) minutes. **REMARQUE :** Si un nettoyage est nécessaire, laissez les brûleurs allumés et continuez de chauffer le four pendant 15 minutes avant de le nettoyer. Après le nettoyage, mettez les brûleurs de l'appareil en position d'arrêt et laissez l'appareil refroidir pendant au moins quatre-vingt-dix (90) minutes [voir les instructions d'entretien et de nettoyage].

AVERTISSEMENT : Des blessures graves peuvent survenir si l'appareil ne refroidit pas complètement avant de le toucher.

Entretiens courants et nettoyage

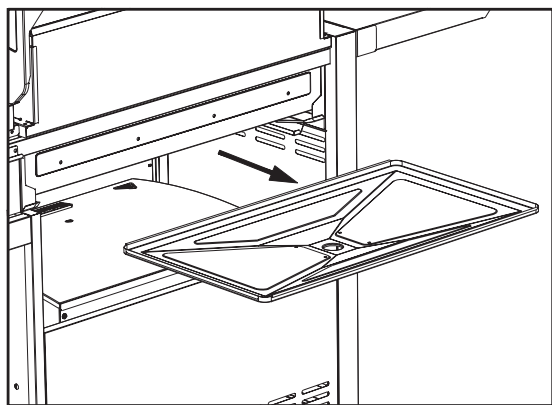
Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer les surfaces autres que la chambre de cuisson en pierre.

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

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

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

Après la cuisson de votre dernière pizza, vous pouvez nettoyer la Boîte-four à Pizza en maintenant les brûleurs à haute température pendant environ 15 minutes. Tous les résidus devraient brûler et les débris peuvent être repoussés vers l'arrière du four.



Après avoir laissé l'appareil refroidir complètement, retirez le bac à graisse et les godets à graisse [voir Figure - 14] et essuyez tous les résidus. Remettez le bac à graisse et les godets à graisse après le nettoyage.

Si un excès de nourriture ou des débris sont tombés dans l'évent arrière de la boîte du four à pizza, retirez la boîte du four à pizza complètement refroidie de l'appareil et essuyez le foyer de l'appareil.

L'assombrissement 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/four à pizza.

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

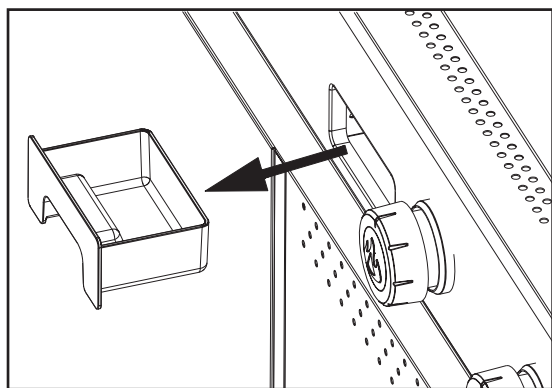


Figure - 14

NETTOYAGE DE VOTRE PLAQUE CHAUFFANTE

ATTENTION

N'APPLIQUEZ JAMAIS D'EAU FROIDE SUR UNE PLAQUE DE CUISSON CHAUDE. Cela peut provoquer une déformation..

MISE EN GARDE

NE PAS UTILISER DE SAVON SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE. Cela éliminera l'apprêtage de la plaque de cuisson.

ATTENTION

Ne vous penchez pas au-dessus de la plaque de cuisson pendant l'allumage.

PREMIER NETTOYAGE SURFACE DE CUISSON SUR LA PLAQUE:
Les plaques sont pré-traitées avec de l'huile de cuisson pour éviter la rouille et les dommages pendant le transport. Pour la première utilisation, lavez la plaque à l'eau chaude savonneuse.

C'EST LE SEUL MOMENT O VOUS DEVRIEZ UTILISER DU SAVON SUR LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE.

Rincez et laissez sécher complètement. Continuez en suivant les instructions d'apprêtage. (Veuillez vous référer à la section Instructions d'assaisonnement pour plaque chauffante)

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON DE LA PLAQUE

ÉTAPE 1 Pour nettoyer la plaque après chaque utilisation, Grattez les débris laissez-la refroidir à une température inférieure à 300 °F. alimentaires avec une spatule ou un grattoir droit.

ÉTAPE 2 Essayez la surface de la plaque de cuisson avec de l'essuie-tout.

ÉTAPE 3 Appliquez de l'eau sur la première section à l'aide d'une bouteille compressible, puis raclez l'eau et les débris vers le bac à graisse.

N'UTILISEZ PAS PLUS DE DEUX CUILLÈRES À SOUPE D'EAU À LA FOIS.

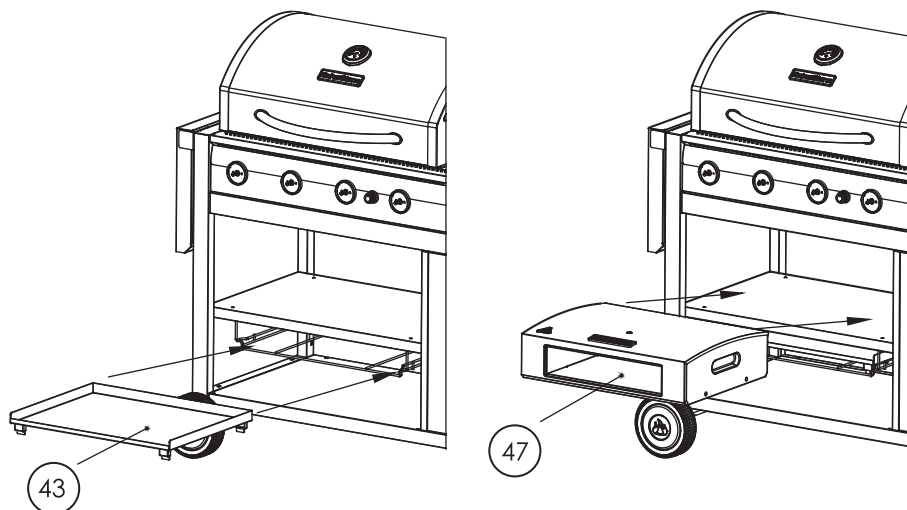
ÉTAPE 4 Essayez à nouveau avec de l'essuie-tout et laissez sécher complètement.

ÉTAPE 5 Appliquez une ne couche d'huile de cuisson pour maintenir l'apprêtage.

STOCKAGE DE VOTRE PLAQUE DE CUISSON

Stockez la plaque de cuisson dans un endroit frais et sec.

Afin de prolonger et de maintenir la durée de vie et l'état de votre appareil, nous recommander que l'unité soit couverte lorsqu'elle est laissée à l'extérieur pour une durée quelconque, en particulie pendant les mois d'hiver.



Entretien périodique et nettoyage du système de brûleurs

Cet appareil nécessite un nettoyage périodique plus détaillé après un stockage continu de 3 mois ou plus. Vérifier périodiquement et nettoyer les tubes de venturi/du brûleur pour détecter les éventuels insectes ou nids d'insectes.

AVERTISSEMENT : Un tube bouché peut entraîner un incendie sous l'appareil.

N'obstruez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.

ÉTAPE 1 En travaillant avec un appareil complètement refroidi, fermez la soupape de bouteille de gaz propane et débranchez la bouteille de gaz propane de l'appareil.

ÉTAPE 2 Retirez les grilles de cuisson / tamis de flamme et la boîte de four à pizza / plaque chauffante du dessus de l'appareil.

ÉTAPE 3 Localisez les attaches fixant les électrodes aux brûleurs. Retirez ces attaches.

ÉTAPE 4 Localisez les attaches fixant les brûleurs à l'appareil. Retirez ces attaches.

ÉTAPE 5 Soulevez les brûleurs vers l'arrière de l'appareil pour les retirer, en prenant soin de ne pas endommager les vannes de gaz. Les vannes de gaz sont cachées entre le foyer et les boutons de commande. Les brûleurs devraient sortir librement. [voir Figure - 15 and 16].

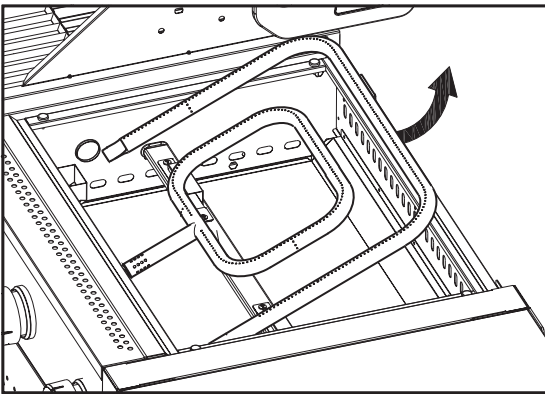


Figure - 15

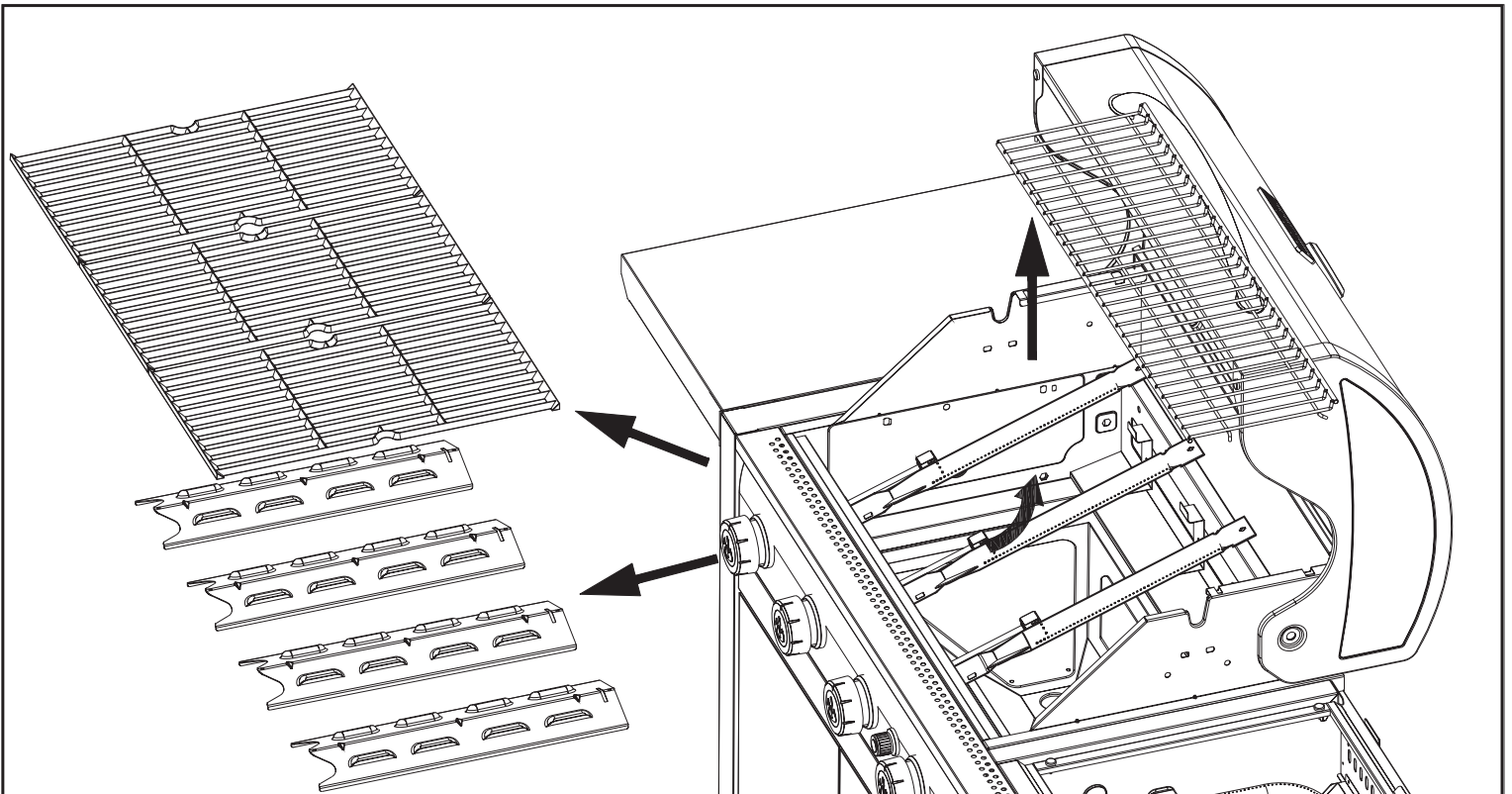


Figure - 16

ÉTAPE 6 Nettoyez les surfaces extérieures avec une brosse dure pour enlever tous les débris ou la saleté. Inspectez les brûleurs pour rechercher les fissures ou les trous qui semblent anormaux. Si des fissures ou des trous sont présents, remplacez le brûleur.

ÉTAPE 7 Nettoyez l'intérieur des brûleurs en insérant un fil rigide ou une petite brosse à bouteille dans la partie d'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 sortira des trous du venturi.

ÉTAPE 8 Remplacez les brûleurs en insérant soigneusement les brûleurs dans la chambre de combustion, en prenant soin d'éviter d'endommager les robinets de gaz lors de l'installation.

ÉTAPE 9 Après avoir remonté l'appareil, effectuez un test d'étanchéité conformément aux instructions de ce guide. Avant de placer les grilles de cuisson, les tamis à flammes, la boîte de four à pizza ou toute autre table de cuisson sur les foyers, inspectez les flammes du brûleur pour une bonne combustion.



Figure - 17

ÉTAPE 10 Allumez l'appareil conformément aux instructions fournies dans ce guide et observez la flamme émise par les brûleurs. Une flamme bleue devrait sortir de façon constante de chaque trou venturi sur les brûleurs [voir Figure - 17]. Les pointes de la flamme peuvent parfois scintiller en jaune en brûlant

REMARQUE: Pour inspecter la flamme avec les grilles de cuisson / tamis de flamme et la boîte de four à pizza / plaque chauffante en place, allumez d'abord les brûleurs selon les instructions fournies dans ce guide. Ensuite, une fois que les brûleurs se sont allumés, regardez à travers le trou d'allumette sur le côté de la chambre de combustion pour s'assurer que les brûleurs sont allumés [voir Figure - 17].

REMARQUE: La flamme du brûleur central sur la côté droit du foyer ne sera pas aussi grande que celle du brûleur périphérique.

ÉTAPE 11 Éteignez l'appareil selon les instructions fournies dans ce guide.

Service Clients

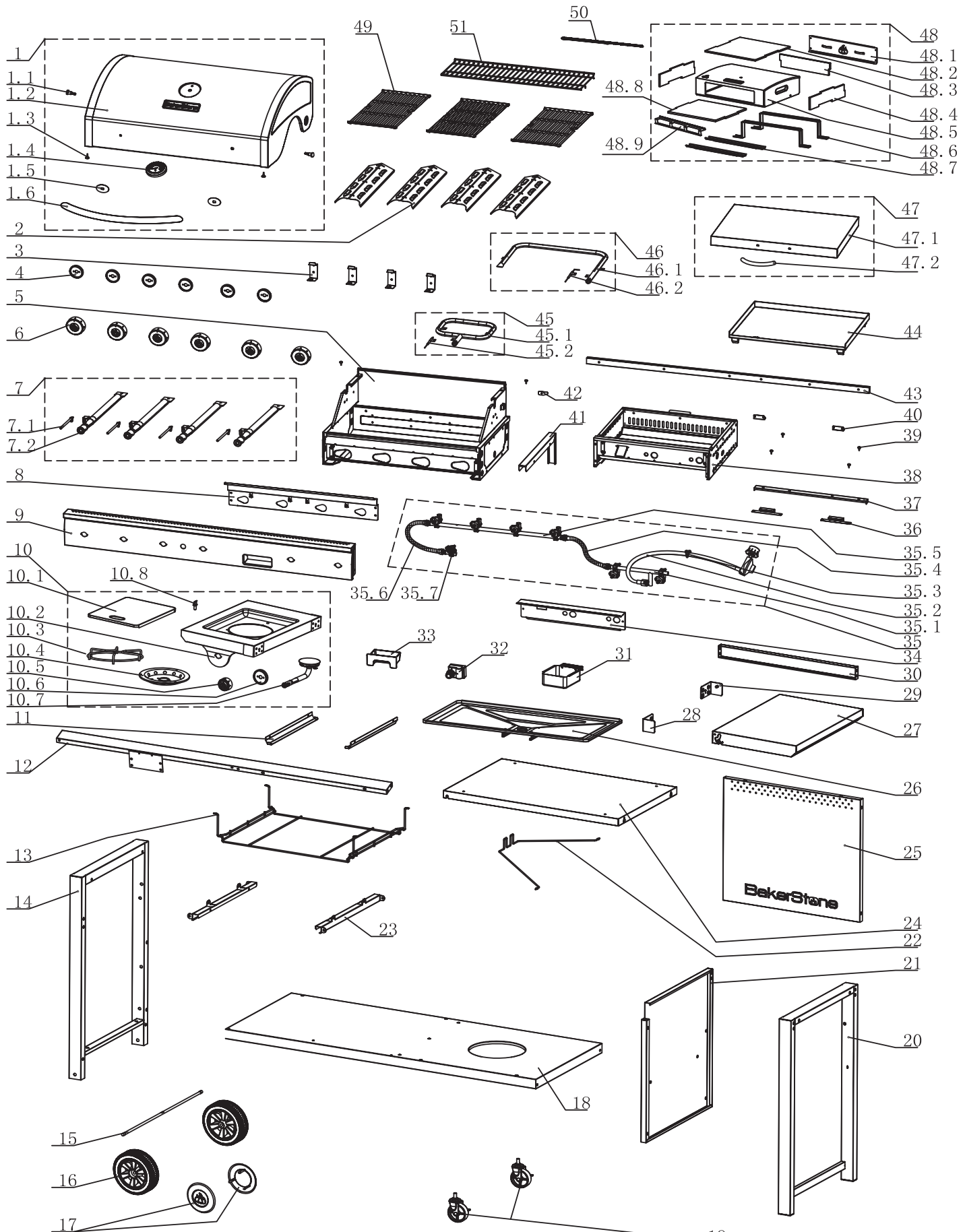
Pour des renseignements généraux, veuillez nous envoyer un courriel à l'adresse électronique support@bakerstonebox.com ou composez le (855) 657-6836.

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

MISE EN GARDE : Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Remplacer seulement avec le numéro de modèle du régulateur: No de modèle TYQ-10.

Service client l'identifiant des pièces

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



	Pièce No.	Description	QTY
1	BG3024B-OSB-1	Assemblage du couvercle (comprend 1.1-1.6)	1
1.1	BG3024B-OSB-1.1	Axe du couvercle	2
1.2	BG3024B-OSB-1.2	Panneau de couvercle (comprend la plaque signalétique)	1
1.3	BG3024B-OSB-1.3	Espaceur	2
1.4	BG3024B-OSB-1.4	Indicateur de température	1
1.5	BG3024B-OSB-1.5	Bouclier de poignée de couvercle	2
1.6	BG3024B-OSB-1.6	Poignée du couvercle	1
2	BG3024B-OSB-2	Dompteur de flammes	4
3	BG3024B-OSB-3	Support du brûleur principal	4
4	BG3024B-OSB-4	Facette de bouton de commande	6
5	BG3024B-OSB-5	Boîte à feu principal	1
6	BG3024B-OSB-6	Bouton de contrôle	6
7	BG3024B-OSB-7	Brûleur principal	4
7.1	BG3024B-OSB-7.1	Goupille d'allumage	4
7.2	BG3024B-OSB-7.2	Brûleur principal	4
8	BG3024B-OSB-8	Bouclier principal de la foyer	1
9	BG3024B-OSB-9	Panneaux de contrôle	1
10	BG3024B-OSB-10	Ensemble du brûleur latéral gauche	1
10.1	BG3024B-OSB-10.1	Couvercle du brûleur latéral	1
10.2	BG3024B-OSB-10.2	Foyer à brûleur latéral	1
10.3	BG3024B-OSB-10.3	Grille du brûleur latéral	1
10.4	BG3024B-OSB-10.4	Plaque de brûleur latérale	1
10.5	BG3024B-OSB-10.5	Bouton facette du brûleur latéral	1
10.6	BG3024B-OSB-10.6	Bouton du brûleur latéral	1
10.7	BG3024B-OSB-10.7	Brûleur latéral	1
10.8	BG3024B-OSB-10.8	Allumeur de brûleur latéral	1
13	BG3024B-OSB-13	Étagère de rangement	1
14	BG3024B-OSB-14	Cadre latéral_gauche	1
15	BG3024B-OSB-15	Axe de roue	1
16	BG3024B-OSB-16	Roue	2
17	BG3024B-OSB-17	Enjoliveur	2
18	BG3024B-OSB-18	Panneau de base de l'armoire	1
19	BG3024B-OSB-19	Roulettes	2
20	BG3024B-OSB-20	Cadre latéral_droit	1
21	BG3024B-OSB-21	Panneau central de l'armoire	1
22	BG3024B-OSB-22	Crochet du cylindre de gaz	1
23	BG3024B-OSB-23	Support de la foyer	2
24	BG3024B-OSB-24	Panneau du haut de l'armoire	1
25	BG3024B-OSB-25	Panneau avant de l'armoire	1
26	BG3024B-OSB-26	Plateau de récupération	1
27	BG3024B-OSB-27	Table pliable	1
28	BG3024B-OSB-28	Support de table gauche	1
29	BG3024B-OSB-29	Support de table droit	1
30	BG3024B-OSB-30	Faisceau arrière	1
31	BG3024B-OSB-31	Tasse de graisse	1
32	BG3024B-OSB-32	Allumeur électronique	1
33	BG3024B-OSB-33	Plaque de cuisson à graisse	1

	Pièce No.	Description	QTY
34	BG3024B-OSB-34	Bouclier thermique de la foyer secondaire	1
35	BG3024B-OSB-35	Vanne de gaz et ensemble régulateur 1 (comprend 39,1 ~ 39,5)	1
35.1	BG3024B-OSB-35.1	Vanne à gaz _ Foyer droit	1
35.2	BG3024B-OSB-35.2	Ensemble régulateur et tuyau	1
35.3	BG3024B-OSB-35.3	Collier de serrage	1
35.4	BG3024B-OSB-35.4	Tuyau ondulé	1
35.5	BG3024B-OSB-35.5	Assemblage de la vanne de gaz	1
35.6	BG3024B-OSB-35.6	Tuyau ondulé	1
35.7	BG3024B-OSB-35.7	Robinet de gaz du brûleur latéral	1
36	BG3024B-OSB-36	Lumière croissant de la foyer droit	2
37	BG3024B-OSB-37	Support secondaire de brûleur	1
38	BG3024B-OSB-38	Foyer secondaire	1
39	BG3024B-OSB-39	Entretoise	4
40	BG3024B-OSB-40	Crochet de plaque chauffante	2
41	BG3024B-OSB-41	Panneau de connexion de la foyer	1
42	BG3024B-OSB-42	Pièce de blocage	1
43	BG3024B-OSB-43	Barre de renforcement pour la foyer	1
44	BG3024B-OSB-44	Plaque chauffante	1
45	BG3024B-OSB-45	Ensemble du brûleur central	1
45.1	BG3024B-OSB-45.1	Brûleur central	1
45.2	BG3024B-OSB-45.2	Allumeur du brûleur central	1
46	BG3024B-OSB-46	Ensemble de brûleur de périmètre	1
46.1	BG3024B-OSB-46.1	Brûleur de périmètre	1
46.2	BG3024B-OSB-46.2	Allumeur du brûleur de périmètre	1
47	BG3024B-OSB-47	Assemblage du couvercle de la plaque chauffante	1
47.1	BG3024B-OSB-47.1	Couverture de plaque chauffante	1
47.2	BG3024B-OSB-47.2	Poignée du couvercle de la plaque chauffante	1
48	BG3024B-OSB-48	Assemblage de boîte à pizza	1
48.1	BG3024B-OSB-48.1	Panneau arrière	1
48.2	BG3024B-OSB-48.2	Pierre du haut	1
48.3	BG3024B-OSB-48.3	Pierre arrière	1
48.4	BG3024B-OSB-48.4	Pierres latérales	2
48.5	BG3024B-OSB-48.5	Boîtier	1
48.6	BG3024B-OSB-48.6	Appui-pierres	2
48.7	BG3024B-OSB-48.7	Support de pierre	2
48.8	BG3024B-OSB-48.8	Pierre de base	1
48.9	BG3024B-OSB-48.9	Prise d'aération	1
49	BG3024B-OSB-49	Grille de cuisson	3
50	BG3024B-OSB-50	Chaîne d'éclairage d'allumage	1
51	BG3024B-OSB-51	Grille de réchauffement	1
Not Pictured	BG3024B-OSB-Hardware	Trousse de matériel	1
Not Pictured	BG3024B-OSB-Manual	Manuel de l'utilisateur	1

Garantie

Veillez lire avec attention:

La Boîte de four à pizza BakerStone bénéficie d'une garantie limitée contre les défauts de fabrication pour une période de douze mois suivant la date de l'achat. Cette garantie est réservée à l'acheteur d'origine utilisant ce produit à des fins résidentielles et non commerciales. Cette garantie s'applique uniquement aux articles vendus dans leur emballage d'origine, auprès du détaillant autorisé, et ne s'applique pas aux articles qui ont été ouverts ou utilisés comme article en montre ou de démonstration, ni aux modèles vendus « en l'état ».

Lorsque vous ouvrez l'emballage:

Consultez le Guide d'assemblage pour vérifier qu'aucune pièce n'est manquante ou endommagée. Informez BakerStone de toute pièce manquante ou endommagée dans les quatorze jours suivant la date de l'achat. REMARQUE: Les éraflures et égratignures légères présentes sur les pierres ne sont pas considérées comme des dommages et n'affecteront pas la performance du Four à Pizza BakerStone.

Les réclamations concernant les défauts ou les pièces endommagées doivent être accompagnées d'une copie acceptable de la facture et des photographies doivent être fournies à l'appui.

La garantie n'inclut pas:

- La marchandise ayant subi des dommages dus à des intempéries.
- Les pierres qui ont été cassées ou dont l'occurrence a été rapportée après le délai des quatorze jours suivant l'achat.
- Tout dommage à la Boîte-four à pizzas résultant de son utilisation de manière différente à celle pour laquelle elle est destinée.
- Les dommages résultant d'une utilisation dans un établissement ou un environnement commercial.
- Les défaillances, défauts et dommages causés par le non-respect des instructions, les utilisations abusives, les négligences, les intempéries et les cas fortuits.
- L'usure normale se produisant sur le fini émaillé.
- La décoloration de la chambre de cuisson en pierre.
- Décoloration ou jaunissement de l'extérieur en acier inoxydable.
- Les dommages causés par les agents blanchissants, l'ammoniaque et les agents nettoyants abrasifs.
- La rouille résultant d'éraflures ou présente sur les surfaces émaillées cassées.
- Toute défaillance, décoloration ou tout autre dommage résultant de l'utilisation de l'appareil sans tenir compte des avertissements mentionnés dans le Guide du produit.
- Les dommages causés à l'appareil par une chambre de combustion sale ou grasseuse, ou par des brûleurs obstrués, corrodés ou endommagés de toute autre manière, risquent donc de provoquer des ratés ou d'autres dysfonctionnements.
- Les dommages causés par la négligence ou le manque de soins et d'entretien raisonnables.
- Les dommages résultant de l'utilisation de l'appareil lorsque celui-ci n'a pas été correctement entretenu. Les grils correctement entretenus comprennent, entre autres, des grilles de cuisson, un plateau à graisse et un foyer propres, et des brûleurs, des vannes et un régulateur dans un état correct de fonctionnement.
- Dommages consécutifs.
- Tout dommage à un article résultant de son placement sur un appareil chaud.
- Dommages à tout élément résultant d'une tentative d'utilisation de l'appareil à l'intérieur.

Clause de non-garantie

L'utilisation de cet appareil est à la discrétion de l'utilisateur. BakerStone n'est pas responsable des dommages aux personnes ou aux biens résultant d'une utilisation abusive ou d'une mauvaise utilisation de la Boîte-four à pizzas.

LE NON-RESPECT DES CONSIGNES ET DES PRÉCAUTIONS FIGURANT DANS LE GUIDE DES PRODUITS PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE DE CET APPAREIL.

Pour usage extérieur seulement.

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

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

Questions fréquemment posées

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

- La soupape de bouteille de gaz LP est éteinte.
- La bouteille de gaz GPL n'a plus de carburant.
- Le limiteur de débit excessif peut avoir été activé. Pour le désactiver :
 1. Mettez tous les brûleurs en position OFF.
 2. Fermer le robinet de bouteille de gaz propane et déconnecter le régulateur.
 3. Attendez 1 minute et rebranchez le régulateur sur le cylindre de gaz propane.
 4. Ouvrez lentement la valve du cylindre de gaz propane et effectuez un test d'étanchéité.
 5. Après avoir terminé les procédures de test d'étanchéité, essayez d'allumer l'appareil normalement.
- Le verrou de couplage sur le tuyau de gaz LP n'est pas connecté correctement.
- La batterie du dispositif d'allumage doit être remplacée.
- Dispositif d'allumage défectueux.
- Les tubes du brûleur sont obstrués ou bloqués.

Pourquoi est-ce que ma Boîte-four à Pizza ne se réchauffe pas assez ?

- La soupape de bouteille de gaz LP est éteinte.
- La bouteille de gaz GPL n'a plus de carburant.
- Le verrou de couplage sur le tuyau de gaz LP n'est pas connecté correctement.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de plis dans le tuyau de gaz de pétrole liquéfié.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de flamme inconstante sur les brûleurs, nettoyez-les si nécessaire.

Que puis-je faire si la pizza est collée à son plateau en bois et ne peut pas être placée dans le four?

Si votre pizza non cuite est collée au plateau en bois, soulevez délicatement ses bords et jetez une petite quantité de farine sous la pâte. Continuez de la sorte tout autour de la pizza, en soulevant les bords et en ajoutant une petite quantité de farine de manière à ce qu'il y ait une fine couche de farine sous la pâte et que la pizza puisse être déplacée librement sur le plateau en bois.

