

Centre De Cuisine Extérieur Multifonction du Serie Original

Guide D'Utilisation

No de modèle BSO4501-EBK-000-000

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 :

- Coupez l'arrivée de gaz vers l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- 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

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

Avvertissements - 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

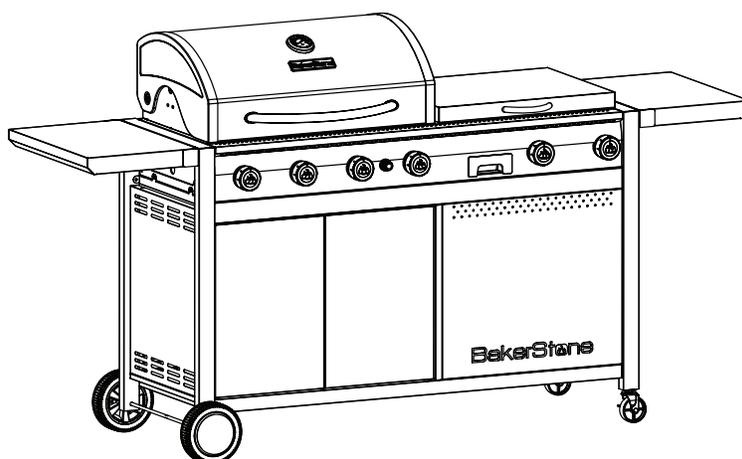


Figure 1.1

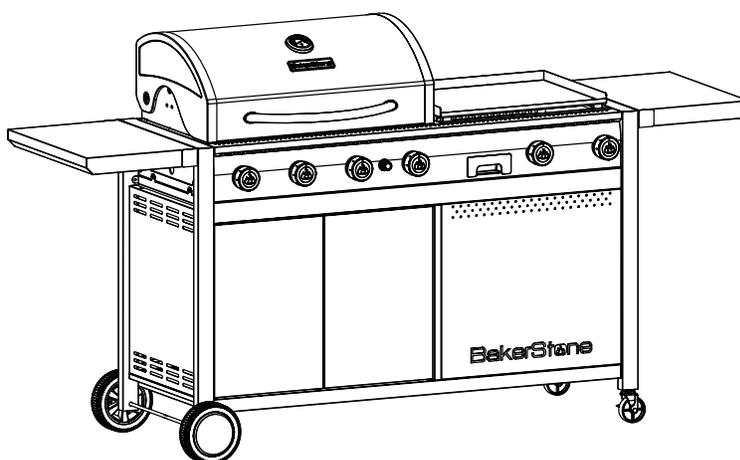


Figure 1.2

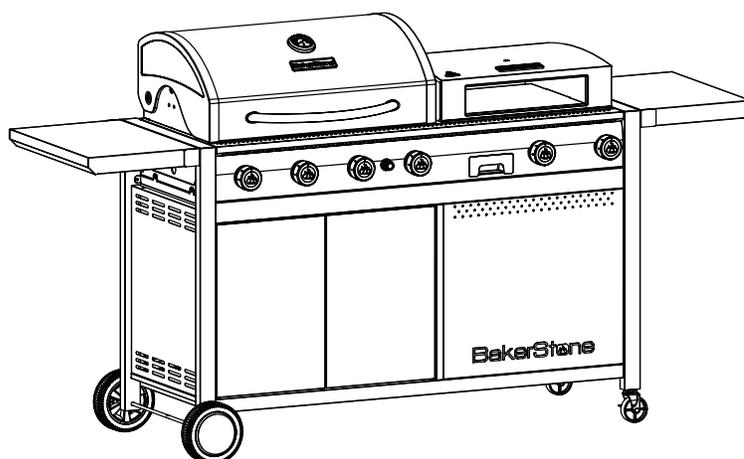


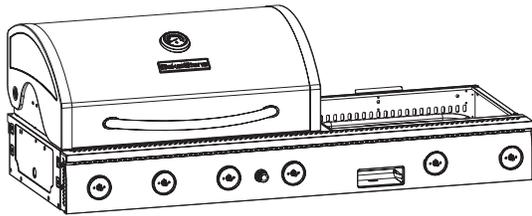
Figure 1.3

Table des matières	Page
Ce qu'il y a dans l'emballage	4
Montage du gril	6
Assemblage de la Boîte de four	14
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	32

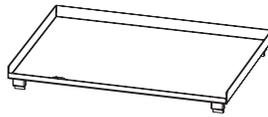
Ce qu'il y a dans l'emballage

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.

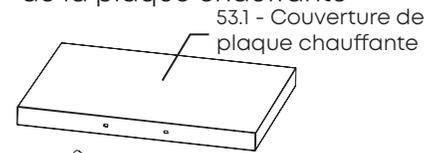
L'assemblage du boîte à feu



50 - Plaque



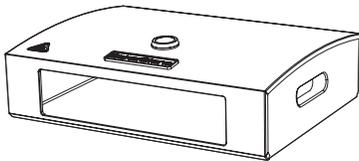
53 - Assemblage du couvercle de la plaque chauffante



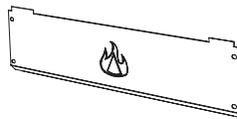
53.1 - Couverture de plaque chauffante

53.2 - Poignée du couvercle de la plaque chauffante

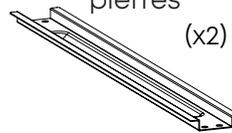
54.5 - Boîtier



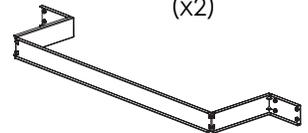
54.1 - Panneau arrière



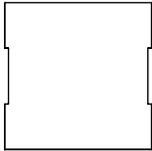
54.7 - Supports des pierres (x2)



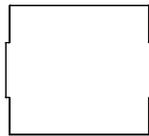
54.6 - Appui-pierres (x2)



54.2 - Pierre supérieure



54.8 - Pierre de base



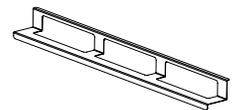
54.4 - Pierres latérales (x2)



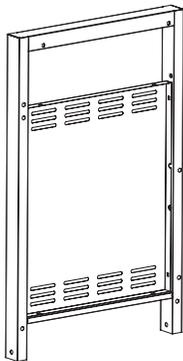
54.3 - Pierre arrière



54.9 - Prise d'aération



16 - Cadre latéral_gauche



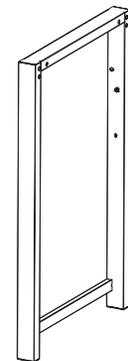
18 - Axe de roue



23 - Roulettes (x2)



26 - Cadre latéral_droit



19 - Roue (x2)



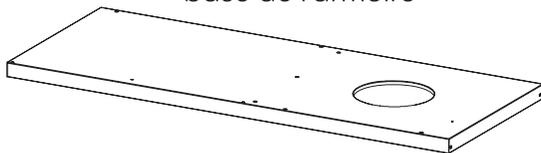
20 - Enjoliveur (x2)



21 - Bouchon



22 - Panneau de base de l'armoire



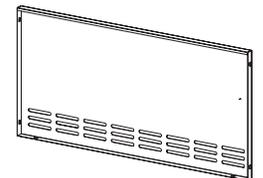
32 - Panneau avant de l'armoire



27 - Panneau central de l'armoire



29 - Panneau arrière de l'armoire



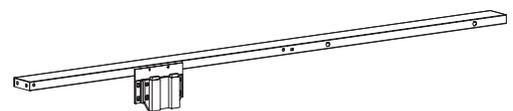
31 - Panneau du haut de l'armoire



15 - Étagère de rangement



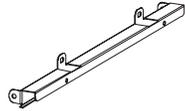
12 - Dompteur de flammes



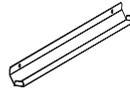
36 - Faisceau arrière



30 - Support de la foyer (x2)



11 - Support de plateau d'égouttement (x2)



28 - Crochet du cylindre de gaz



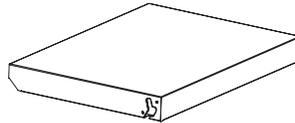
35 - Support de table droit (x2)



34 - Support de table gauche (x2)



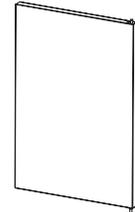
10 - Table pliable (x2)



25 - Porte gauche



24 - Porte droite



6 - Bouton de contrôle (x6)



39 - Plaque de cuisson à graisse



33 - Plateau de récupération



37 - Tasse de graisse



2 - Dompteur de flammes (x4)



56 - Grille de cuisson (x3)



55 - Grille de réchauffement



AA - M4x12 Vis à tête cylindrique (x5)



BB - M4x20 Vis à tête cylindrique (x1)



CC - M5x12 Vis à tête cylindrique (x4)



DD - M6x12 Vis à tête cylindrique (x46)



EE - M6x12 Vis à tête plate (x12)



FF - M5 Écrou (x4)



GG - M10 Écro (x2)



HH - M5 Écrou (x4)



II - Batterie



JJ - M5x8mm Vis d'épaule



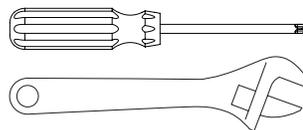
KK - M4x8 Vis à tête cylindrique (x20)



LL - M4 Rondelles plates (x12)

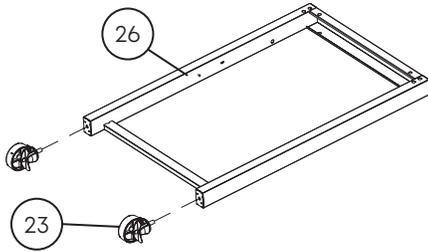


Outils requis pour l'assemblage:

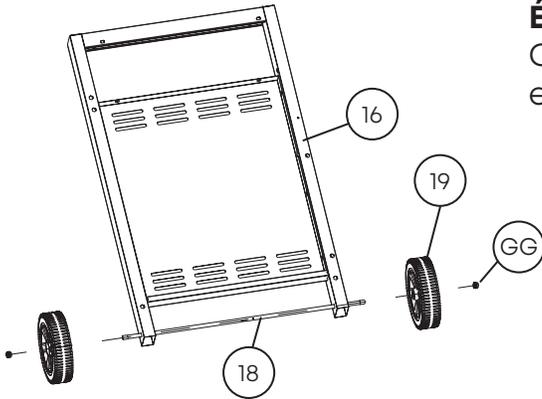


Vous avez des questions? Ne Ramenez Pas Ce Produit Au Magasin. Contactez-nous d'abord! 1-855-657-6836 ou support@bakerstonebox.com

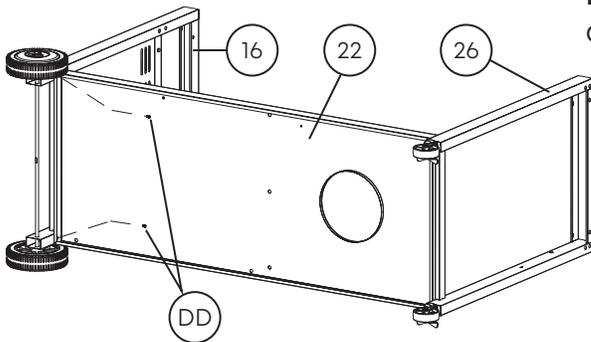
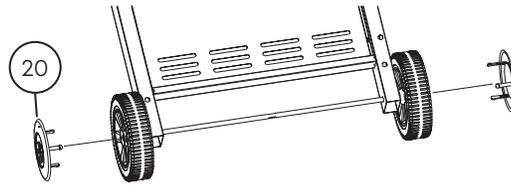
Montage du grill



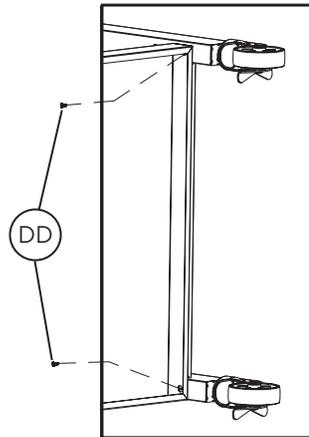
ÉTAPE 1. Fixez les ROULETTES (23) au CADRE CÔTÉ DROIT (26).



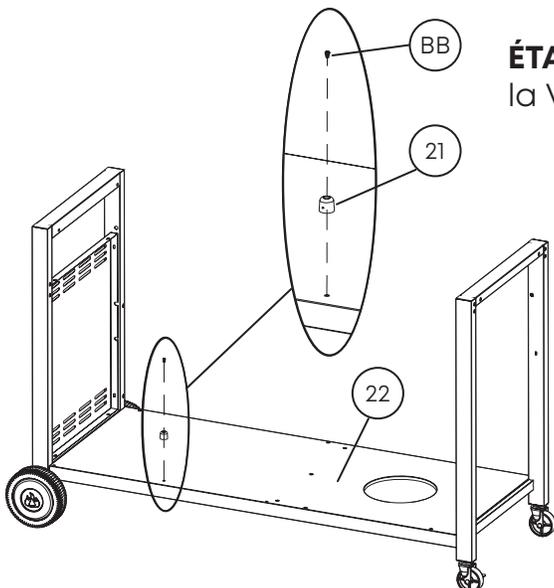
ÉTAPE 2. Attachez la ROUE (19), L'ESSIEU DE ROUE (18) au CADRE CÔTÉ GAUCHE (16) à l'aide des ÉCROUS (GG). Placez ensuite les CAPUCHONS (20) sur les roues.



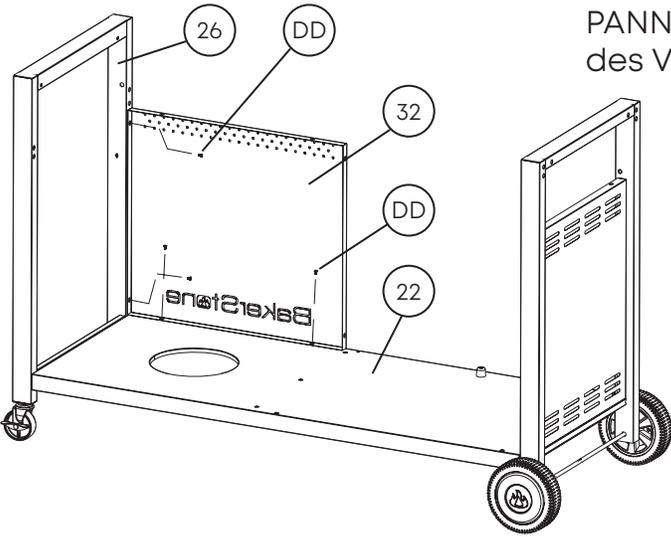
ÉTAPE 3. Assemblez le PANNEAU DE BASE DE L'ARMOIRE (22) aux CADRES LATÉRAUX (16 et 26) à l'aide des VIS (DD).



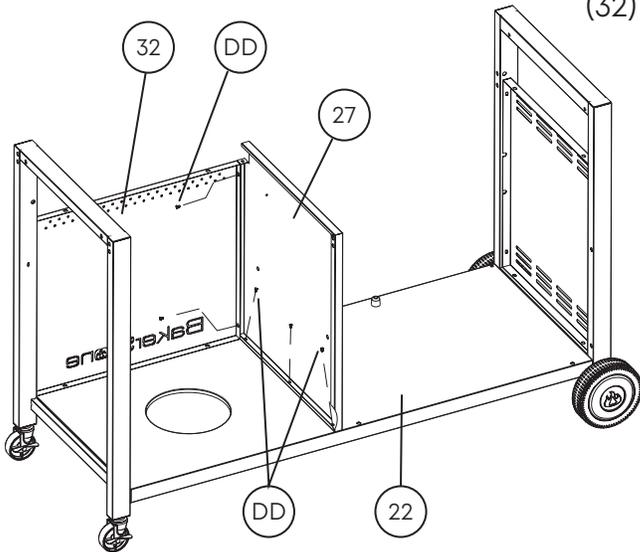
ÉTAPE 4. Fixez la BONDE (21) au PANNEAU DE BASE (22) avec la VIS (BB).



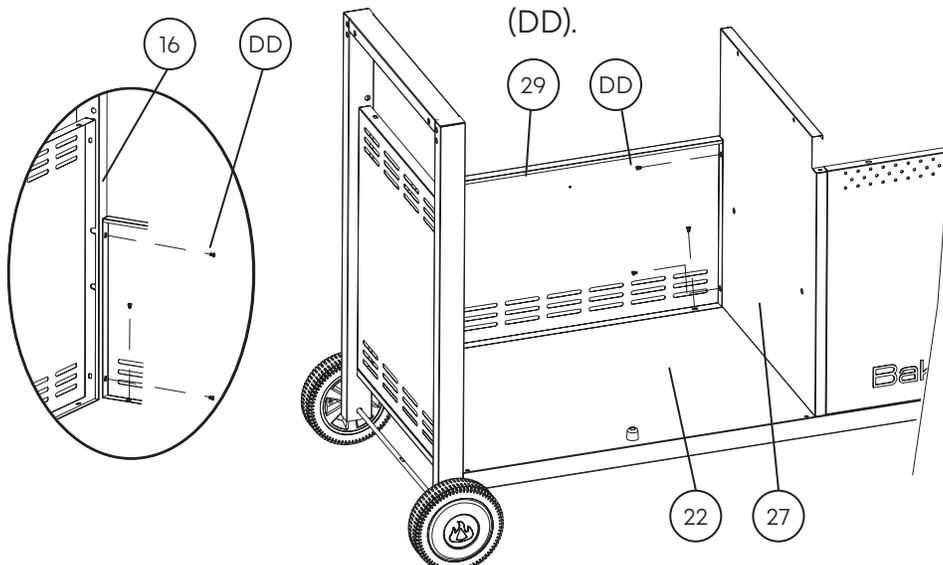
ÉTAPE 5. Fixez le PANNEAU AVANT DE L'ARMOIRE (32) au PANNEAU DE BASE (22) et au CADRE LATÉRAL (26) à l'aide des VIS (DD).



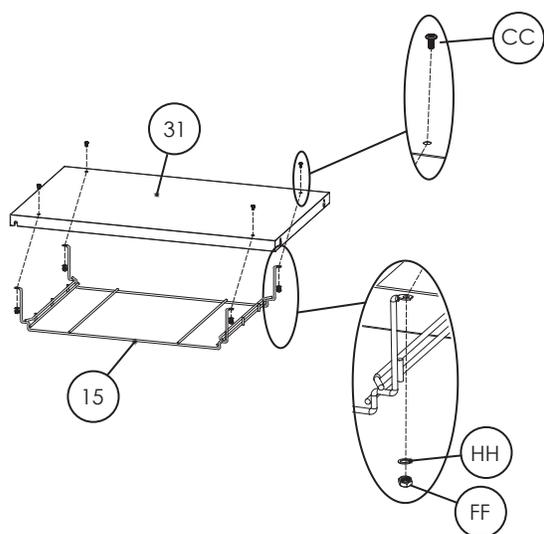
ÉTAPE 6. Fixez le PANNEAU MILIEU DE L'ARMOIRE (27) au PANNEAU DE BASE (22) et au PANNEAU AVANT DE L'ARMOIRE (32) à l'aide des VIS (DD).



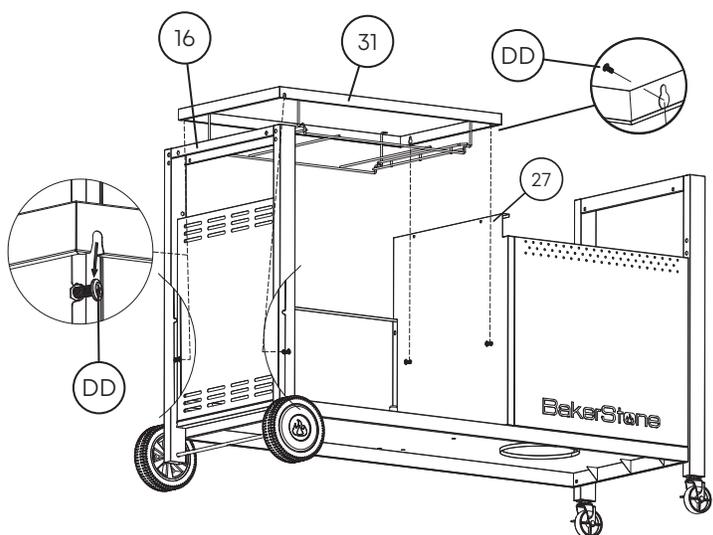
ÉTAPE 7. Attachez le PANNEAU ARRIÈRE DE L'ARMOIRE (29) au PANNEAU DE BASE (22), au PANNEAU MILIEU DE L'ARMOIRE (27) et au CADRE LATÉRAL (16) à l'aide des VIS (DD).



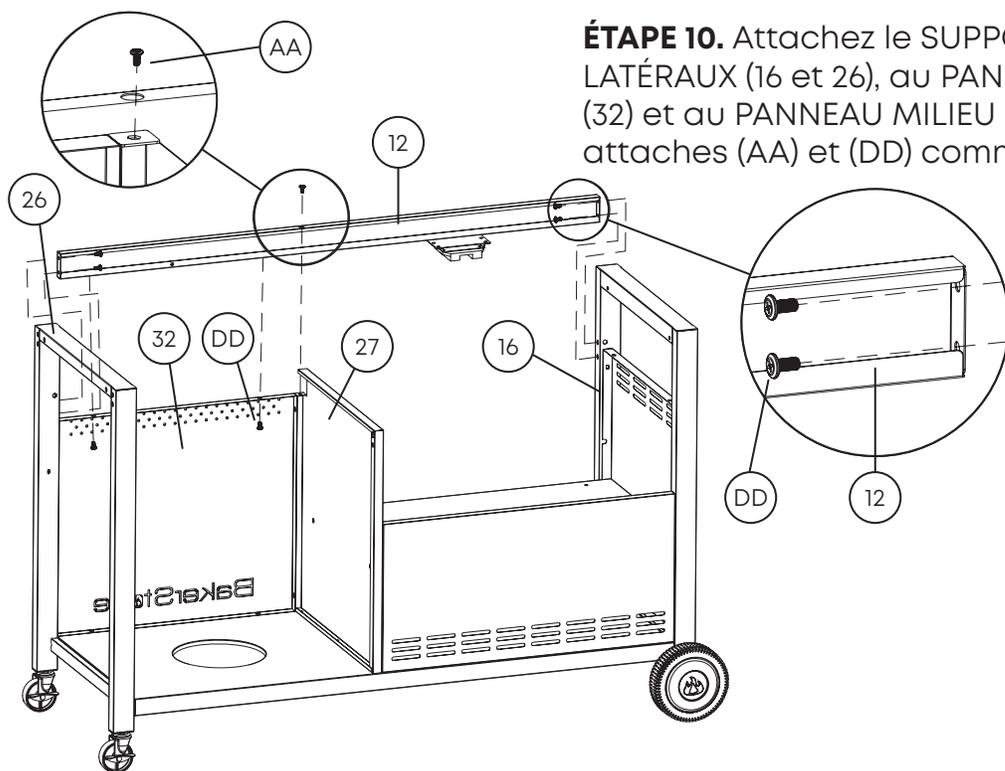
ÉTAPE 8. Fixez l'ÉTAGÈRE DE RANGEMENT (15) au PANNEAU SUPÉRIEUR DE L'ARMOIRE (31) à l'aide de 4 VIS (CC), 4 RONDELLES À RESSORT (HH) et 4 ÉCROUS (FF).



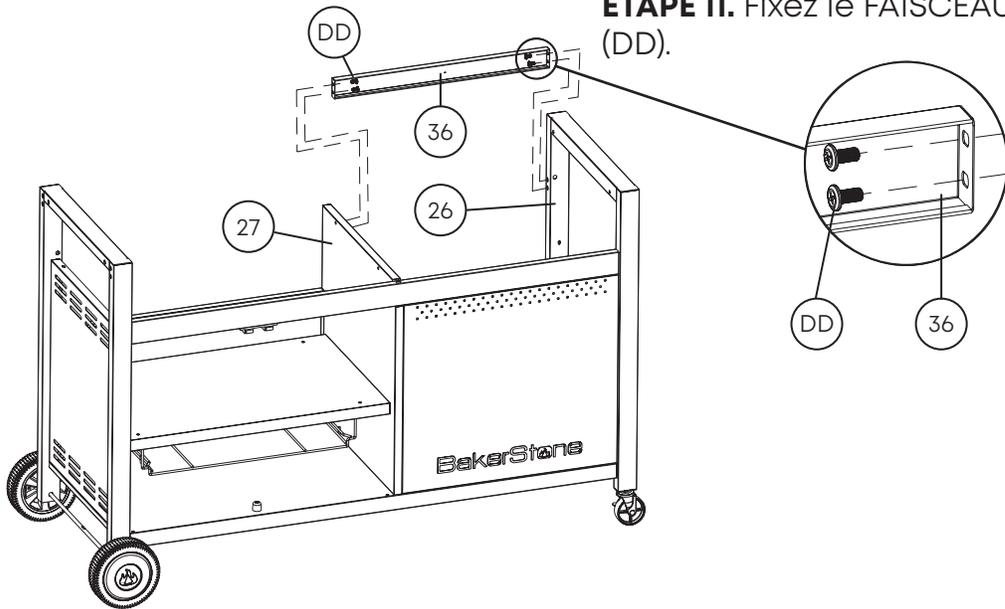
ÉTAPE 9. Fixez sans serrer 2 VIS (DD) au CADRE LATÉRAL (16) et 2 VIS (DD) au PANNEAU INTERMÉDIAIRE (27), laissant environ 3 filetages exposés. Ensuite, abaissez le PANNEAU SUPÉRIEUR DE L'ARMOIRE (31) assemblé dans l'assemblage, en vous assurant que les trous du PANNEAU SUPÉRIEUR DE L'ARMOIRE (31) se croisent d'abord avec les vis du PANNEAU DU MILIEU (27). Puis abaissez le côté gauche de l'assemblage dans les fentes de l'autre côté du PANNEAU SUPÉRIEUR DE L'ARMOIRE (31). Enfin, serrez toutes les vis retenant le PANNEAU SUPÉRIEUR DE L'ARMOIRE (31) en place.



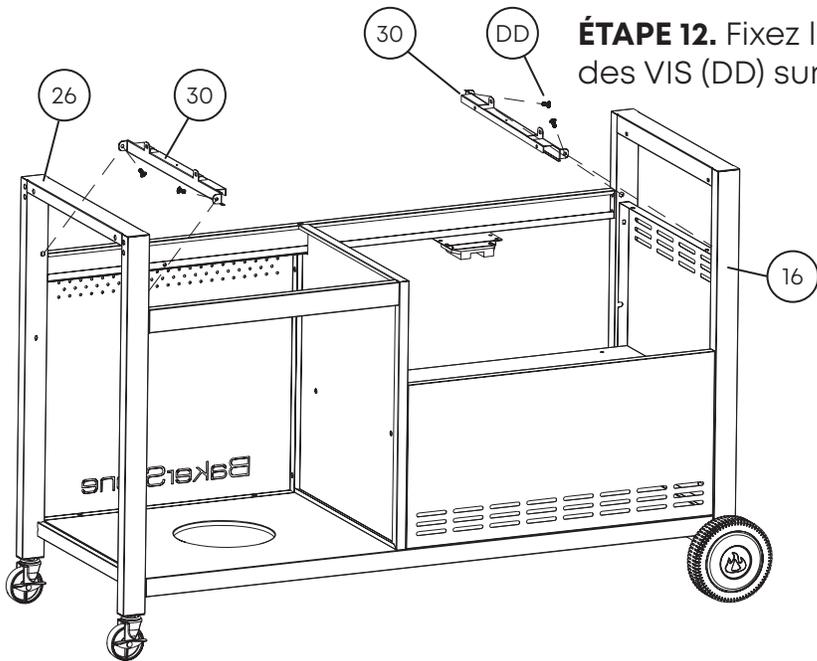
ÉTAPE 10. Attachez le SUPPORT AVANT (12) aux CADRES LATÉRAUX (16 et 26), au PANNEAU AVANT DE L'ARMOIRE (32) et au PANNEAU MILIEU DE L'ARMOIRE (27) à l'aide des attaches (AA) et (DD) comme illustré.



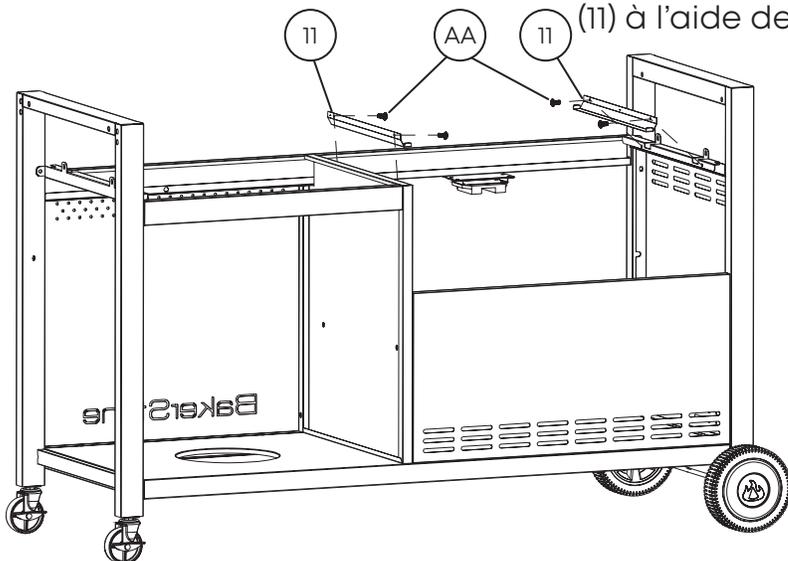
ÉTAPE 11. Fixez le FAISCEAU ARRIÈRE (36) à l'aide des VIS (DD).



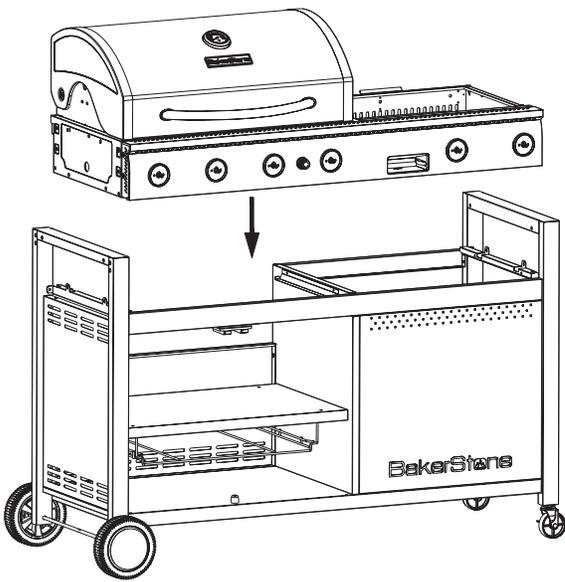
ÉTAPE 12. Fixez les SUPPORTS DE LA BOÎTE À FEU (30) à l'aide des VIS (DD) sur les CADRES LATÉRAUX (16 et 26).



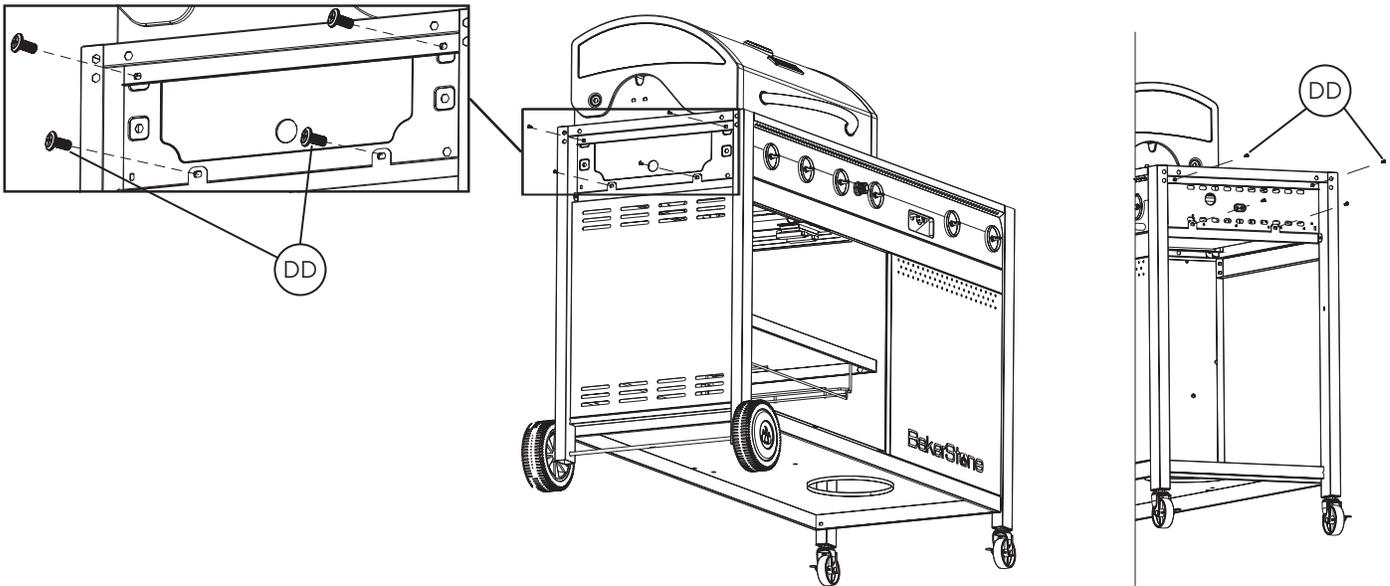
ÉTAPE 13. Fixez les SUPPORTS DU PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (11) à l'aide des VIS (AA).



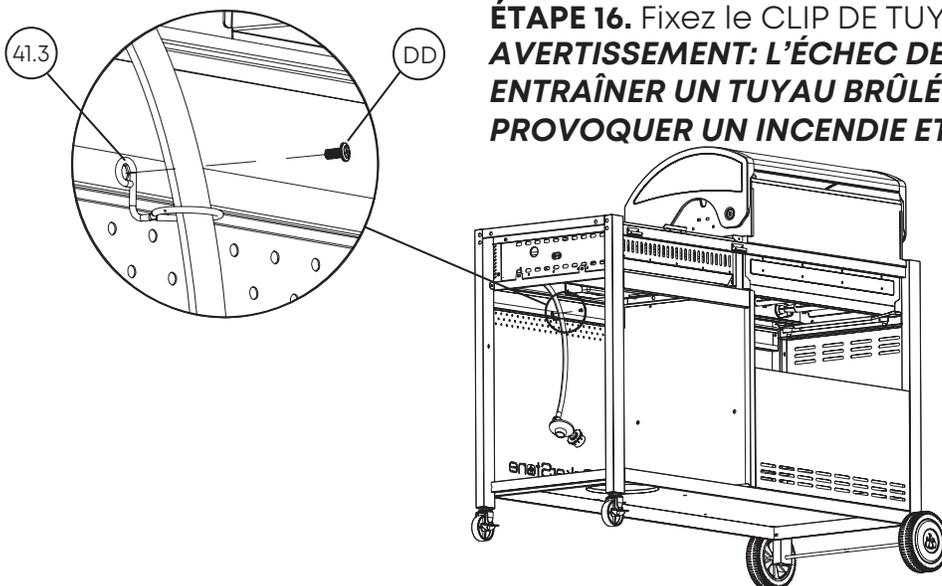
ÉTAPE 14. Avec 2 personnes ou plus, soulevez l'ASSEMBLAGE DU BOÎTE À FEU et placez-le sur le chariot assemblé.



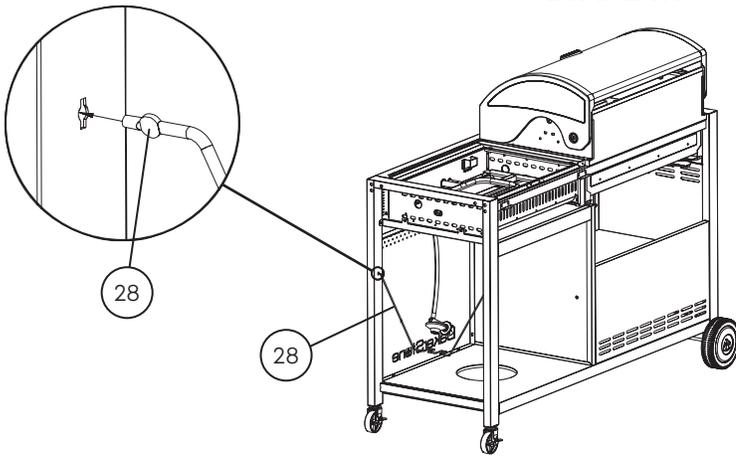
ÉTAPE 15. Fixez l'ENSEMBLE DE LA BOÎTE À FEU à l'aide de 4 VIS (DD) de chaque côté.



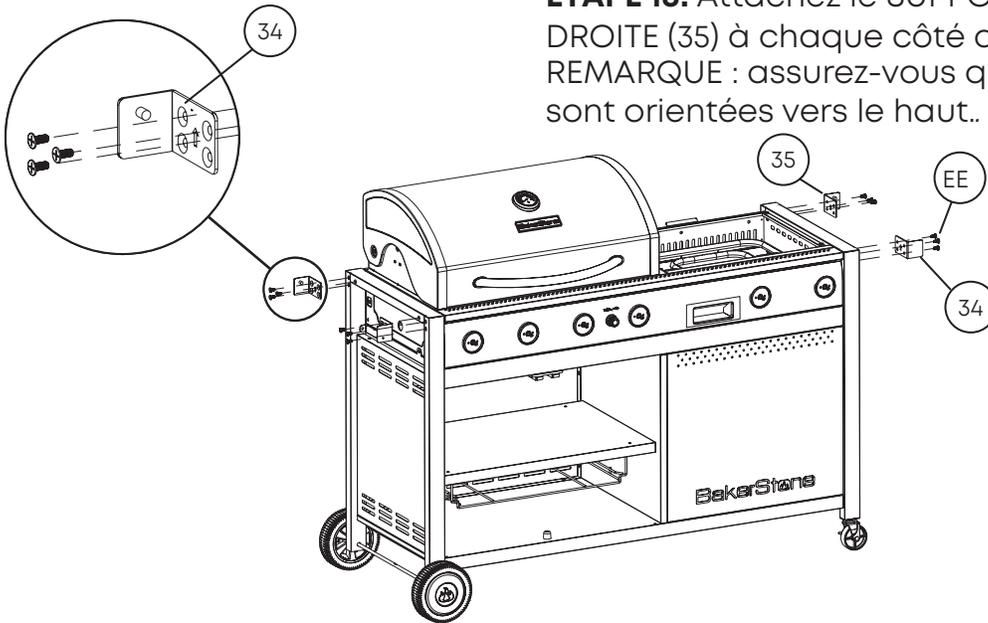
ÉTAPE 16. Fixez le CLIP DE TUYAU (41.3) à l'aide de la VIS (DD).
AVERTISSEMENT: L'ÉCHEC DE LA FIXATION CORRECTE PEUT ENTRAÎNER UN TUYAU BRÛLÉ OU FONDU, CE QUI PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET / OU DES BLESSURES.



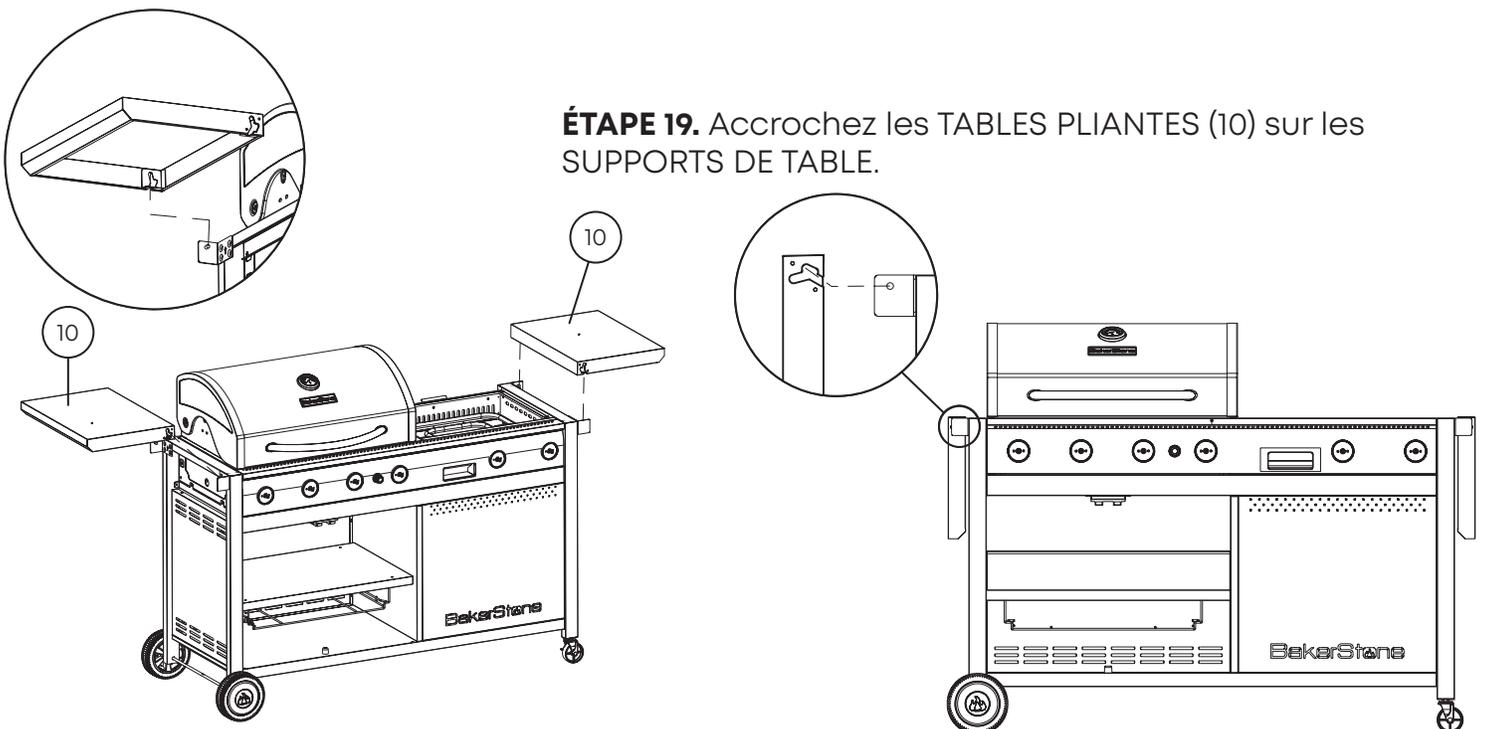
ÉTAPE 17. Fixez le CROCHET DE CYLINDRE DE GAZ (28).



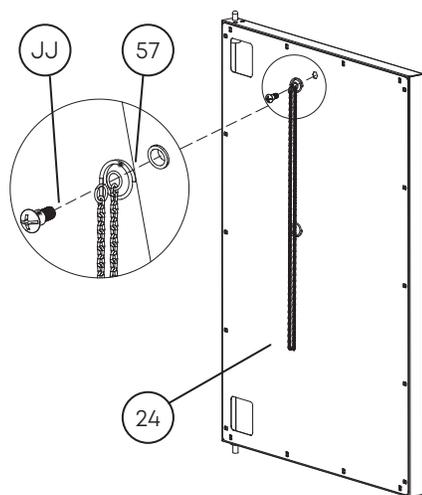
ÉTAPE 18. Attachez le SUPPORT DE TABLE GAUCHE (34) et DROITE (35) à chaque côté du gril, à l'aide des VIS (EE).
REMARQUE : assurez-vous que les flèches sur les pièces sont orientées vers le haut..



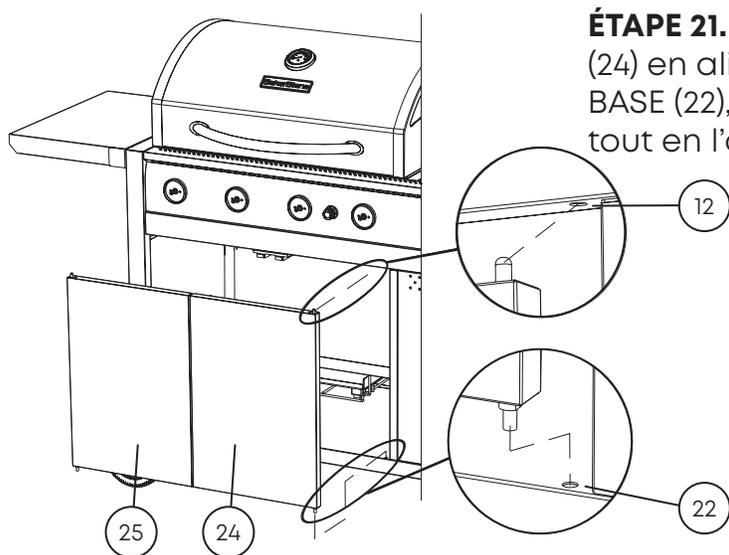
ÉTAPE 19. Accrochez les TABLES PLIANTES (10) sur les SUPPORTS DE TABLE.



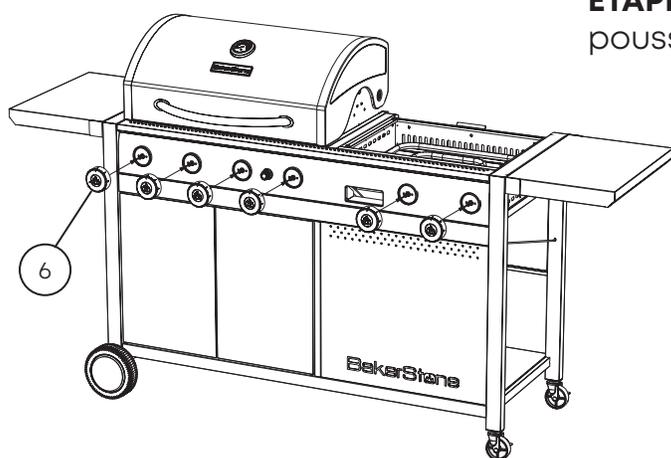
ÉTAPE 20. Attachez la CHAÎNE D'ÉCLAIRAGE D'ALLUMAGE (57) à la PORTE DROITE (24) à l'aide de la VIS (JJ).



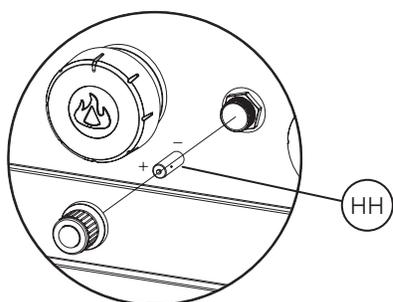
ÉTAPE 21. Fixez la PORTE GAUCHE (25) et la PORTE DROITE (24) en alignant la charnière inférieure dans le trou de la BASE (22), puis en appuyant sur la charnière supérieure tout en l'alignant avec le trou dans le BRACELET AVANT (12).



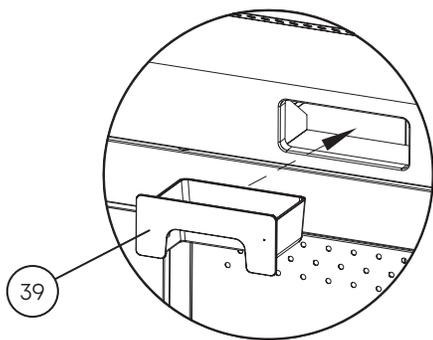
ÉTAPE 22. Fixez les BOUTONS DE CONTRÔLE (6) en les poussant fermement sur les VANNES À GAZ.



ÉTAPE 23. Installez la BATTERIE (II) en dévissant le bouton d'allumage et en insérant la BATTERIE (II) avec le signe positif (+) vers l'extérieur.



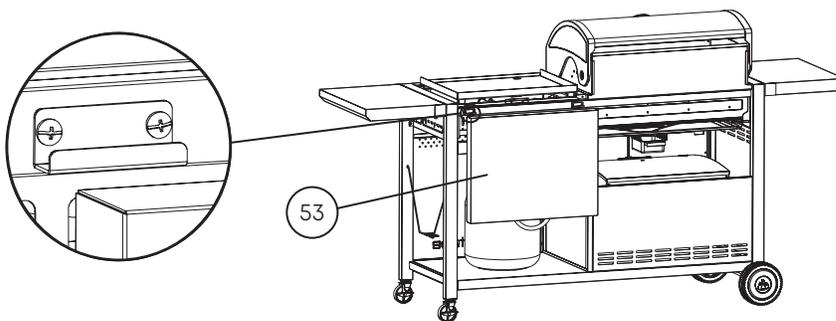
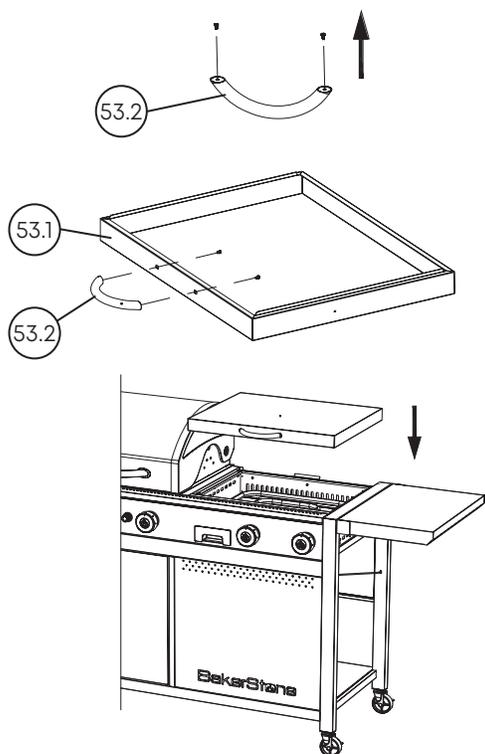
ÉTAPE 24. Insérez le TASSE À GRAISSE DU GRILLE (39) dans la partie avant de l'assemblé du grill.



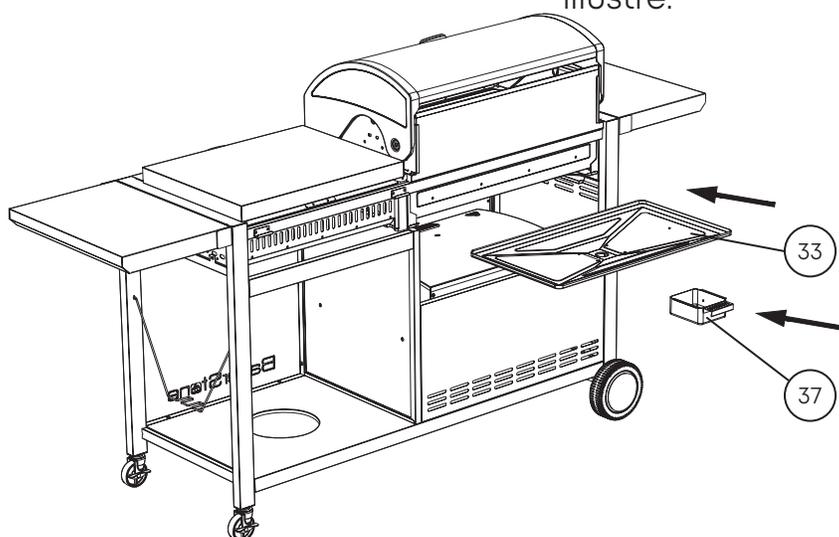
ÉTAPE 25. Desserrez les VIS pré-montées de la POIGNEE (53.2) puis fixez la POIGNEE (53.2) au COUVERCLE DE GRILLE (53.1) à l'aide des VIS.

Placez le COUVERCLE DE LA GRILLE (53) sur le dessus de la chambre de feu lorsque la GRILLE (50) ou la BOÎTE DE FOUR À PIZZA (54) n'est pas utilisée.

Lorsque vous utilisez la GRILLE (50) ou la BOÎTE DE FOUR À PIZZA (54), accrochez le COUVERCLE DE GRILLE (53) sur le crochet derrière la chambre de feu.

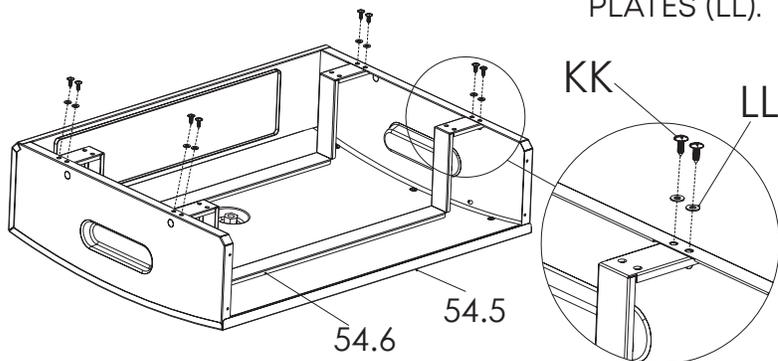


ÉTAPE 25. Insérez le PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT (33) et la TASSE À GRAISSE DU GRIL (37) dans l'arrière du grill comme illustré.

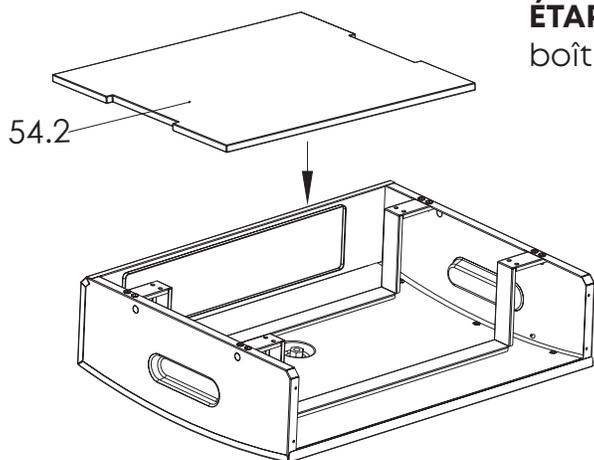


Assemblage de la Boîte de four

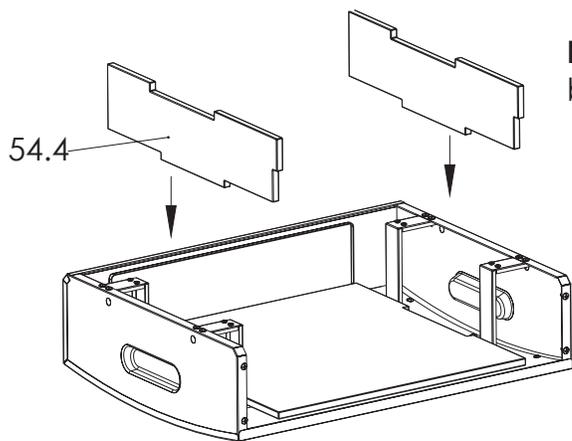
ÉTAPE 1 - Placez les BERCEAU EN PIERRE (54.6) dans le BOÎTIER (54.5) et fixez avec 8 VIS (KK) et 8 RONDELLES PLATES (LL).



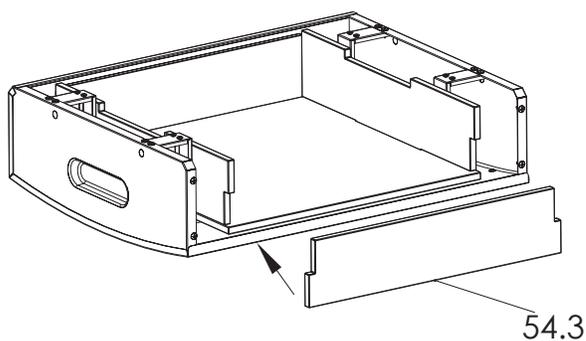
ÉTAPE 2 - Insérez la PIERRE SUPÉRIEURE (54.2) dans le boîtier, en la reposant sur les berceaux de pierre.



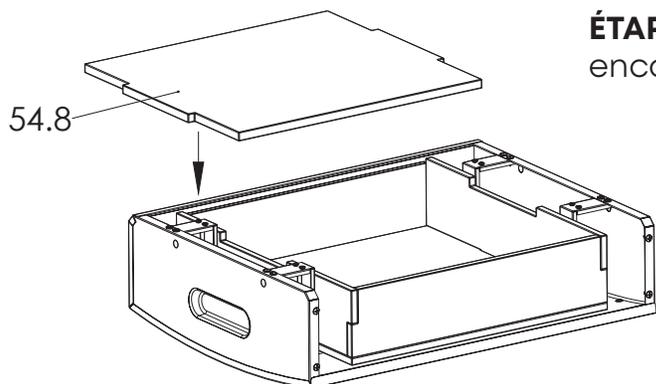
ÉTAPE 3 - Insérez les deux PIERRES LATÉRALES (54.4) dans le boîtier comme illustré.



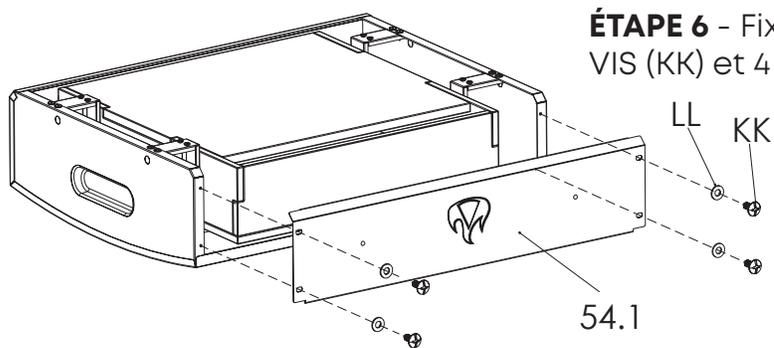
ÉTAPE 4 - Insérez la PIERRE ARRIÈRE (54.3) dans les encoches des 2 pierres latérales.



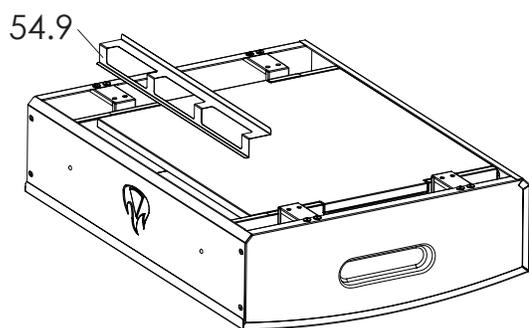
ÉTAPE 5 - Insérez la PIERRE DE BASE (54.8) dans les encoches des 2 pierres latérales.



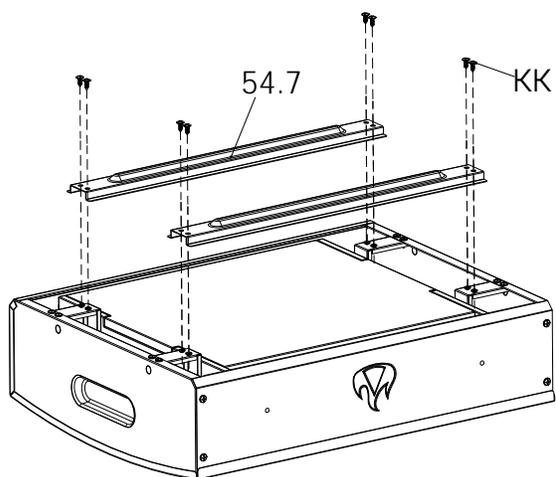
ÉTAPE 6 - Fixez le boîtier du PANNEAU ARRIÈRE (54,1) avec 4 VIS (KK) et 4 RONDELLES PLATES (LL).



ÉTAPE 7 - Localisez le LOQUET D'ÉVENT (54.9) et placer le dans l'évent du four et reposer sur la pierre de base



ÉTAPE 8 - Attachez les SUPPORTS DE PIERRE (54.7) avec 8 VIS (KK) 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) :

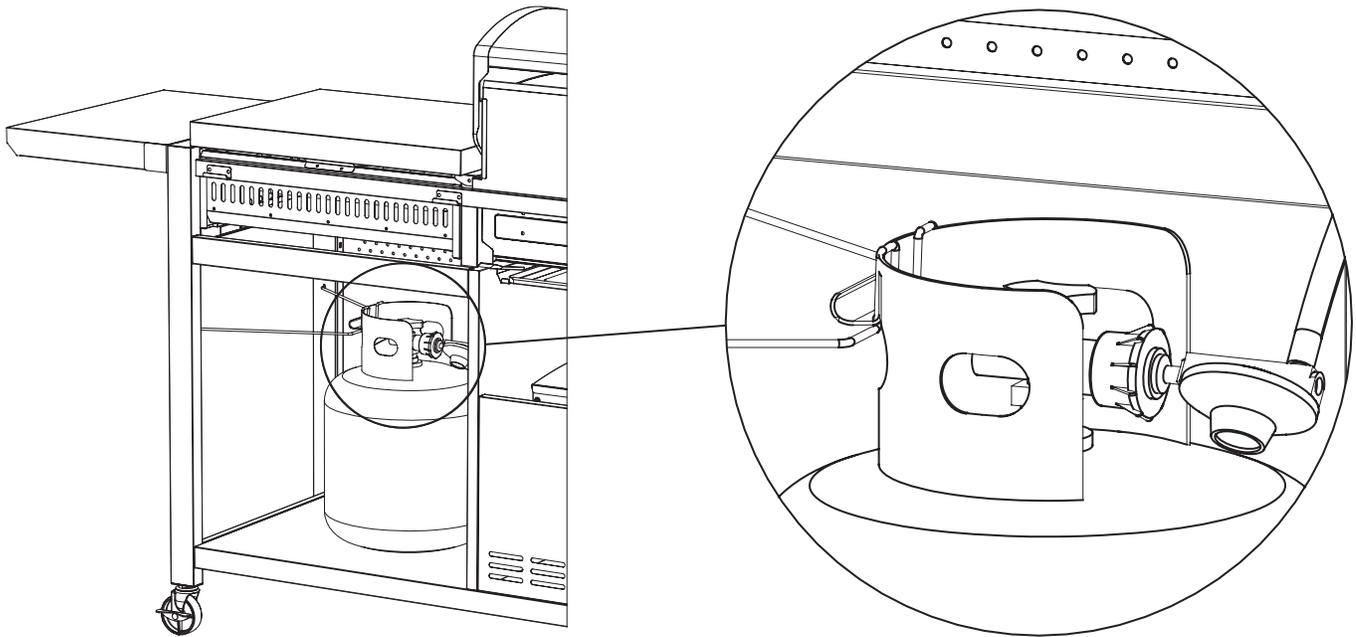
- Les bouteilles de GPL ne doivent être remplies que par un distributeur de GPL agréé.
- Les nouvelles bouteilles de GPL doivent être purgées avant le remplissage.
- NE PAS laisser le cylindre rempli au-delà de 80 % de sa capacité. Des bouteilles de gaz LP surchargées peuvent créer une situation dangereuse. 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 :

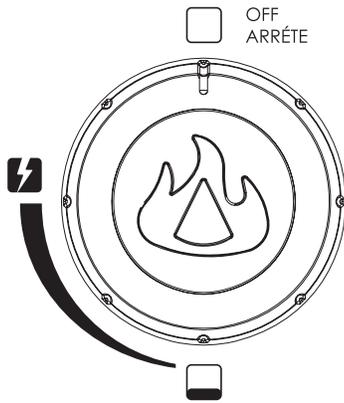


Figure - 1

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. Enfillez 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.**

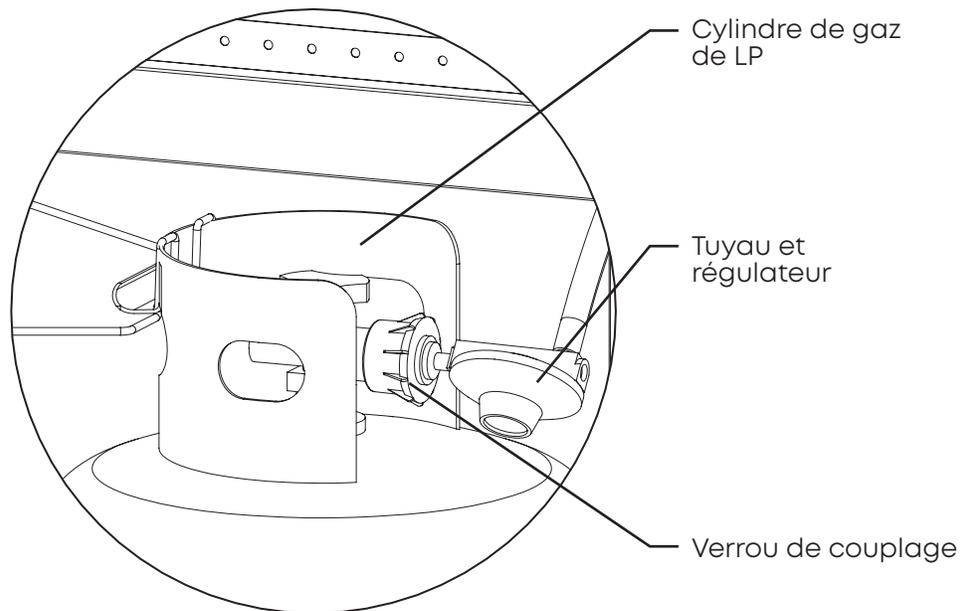


Figure - 2
Tuyau et accessoire de régulateur

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.**

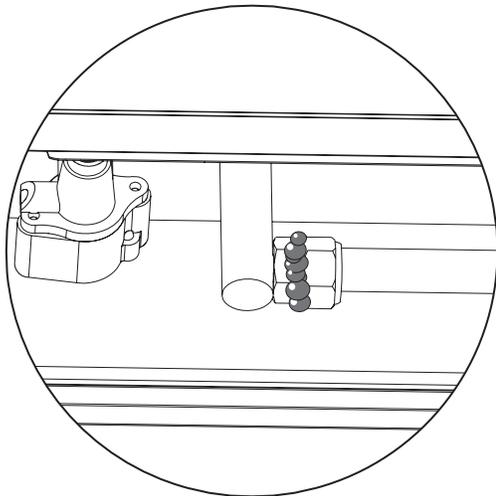
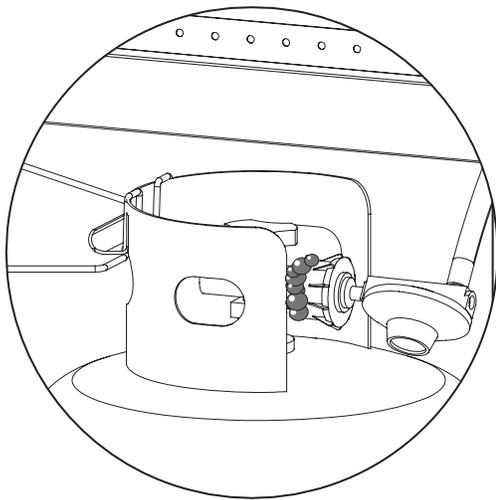


Figure - 3

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.

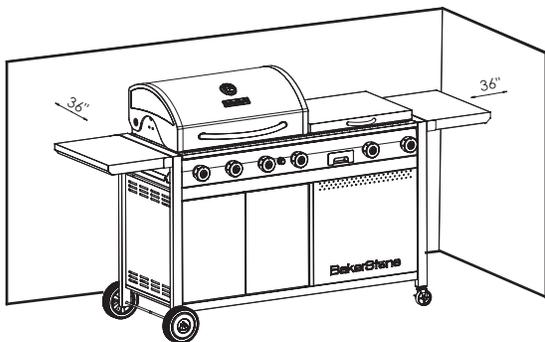


Figure - 4

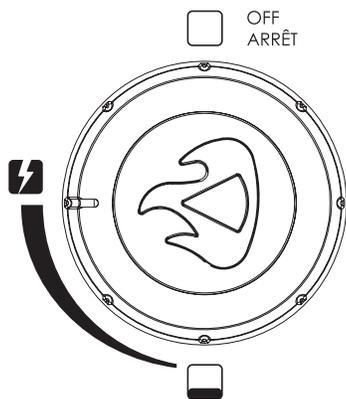


Figure - 4

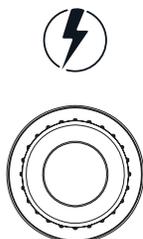


Figure - 5

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

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

ÉTAPE 1 Vérifiez que les boutons de commande sont à la position  (ARRÊT).

ÉTAPE 2 Allumez la soupape du réservoir de gaz.

ÉTAPE 3 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 4 Une fois le brûleur allumé, relâchez le bouton  (IGNITION).

ÉTAPE 5 Répétez la procédure pour le autres brûleurs.

ÉTAPE 6 AVERTISSEMENT : Si le contact ne s'allume pas dans les 5 secondes, tournez les brûleurs sur  (ARRÊT) et attendez 5 minutes pour que tout gaz se dissipe. Répétez les étapes précédentes ou allumez en utilisant une allumette.

ÉTAPE 7 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  (ARRÊT) [voir Figure - 7].

ÉTAPE 2 Éteignez l'alimentation en gaz.

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

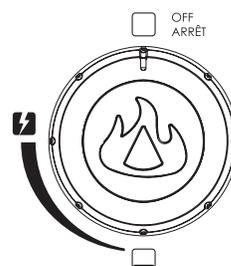


Figure - 7

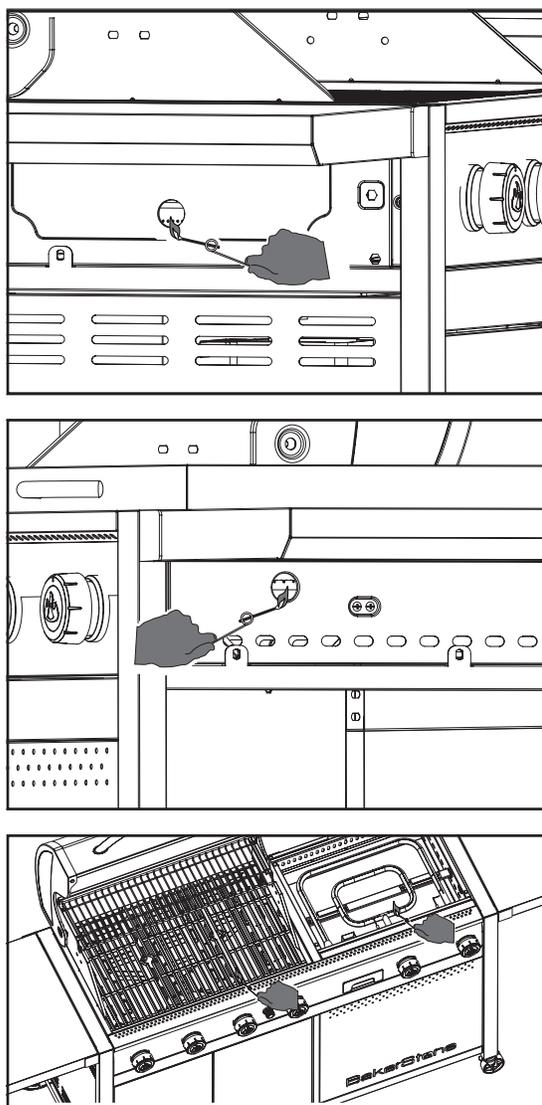


Figure - 6

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.

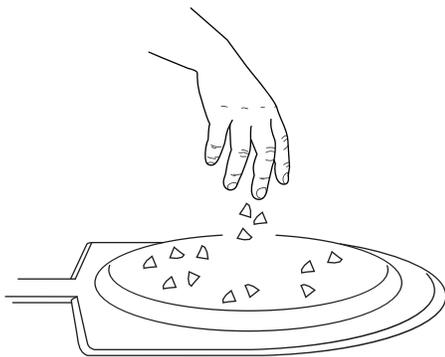


Figure - 9

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.

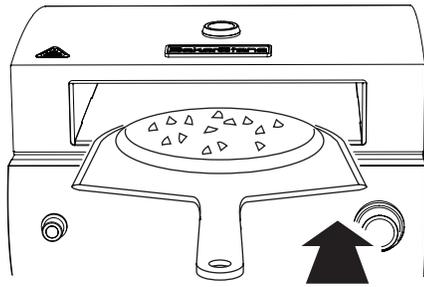


Figure - 10

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 cordièrite. 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.

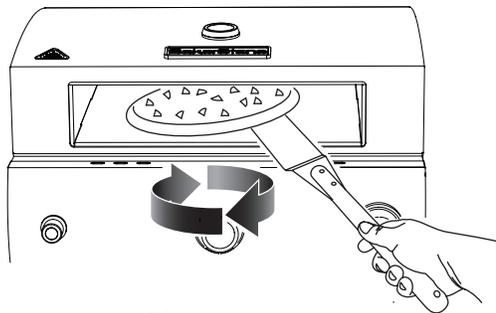


Figure - 11

ÉTAPE 7 Faites cuire la pizza pour 1 minute* pour permettre à la croûte de prendre.

ÉTAPE 8 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].

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

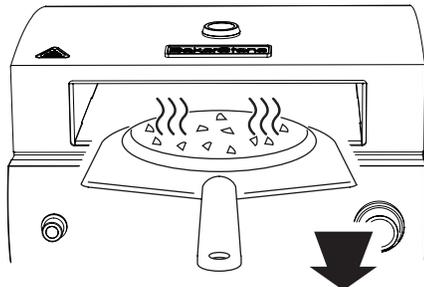


Figure - 12

ÉTAPE 9 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.**

***Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base. Les temps peuvent varier en fonction des conditions météorologiques et de l'état/les performances du gril à gaz.**

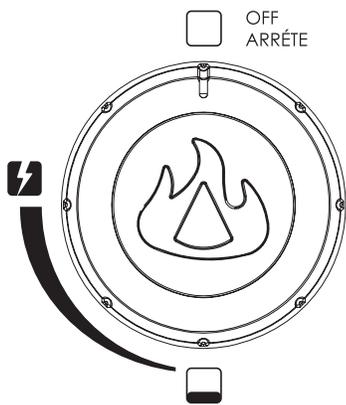


Figure - 13

ÉTAPE 10 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

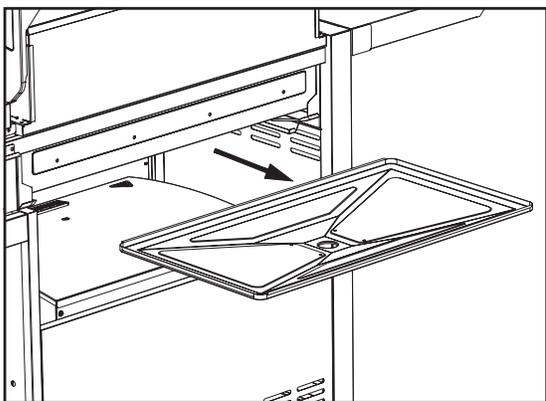
Laissez l'appareil refroidir complètement avant de nettoyer les surfaces autres que la chambre de cuisson en pierre.

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.

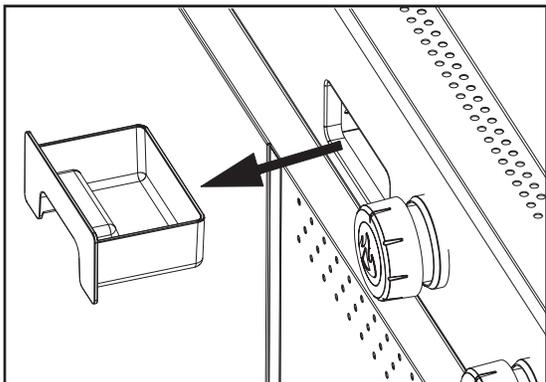


Figure - 14

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 Essuyez 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.

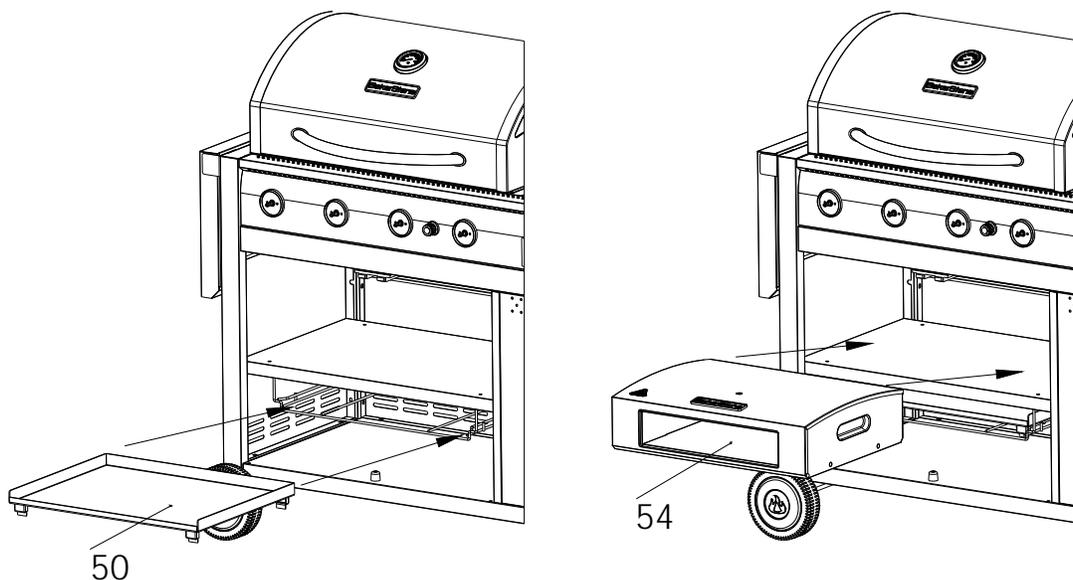
ÉTAPE 4 Essuyez à nouveau avec de l'essuie-tout et laissez sécher complètement.

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].

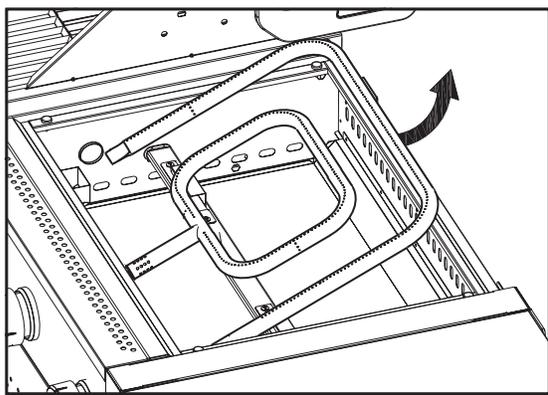


Figure - 15

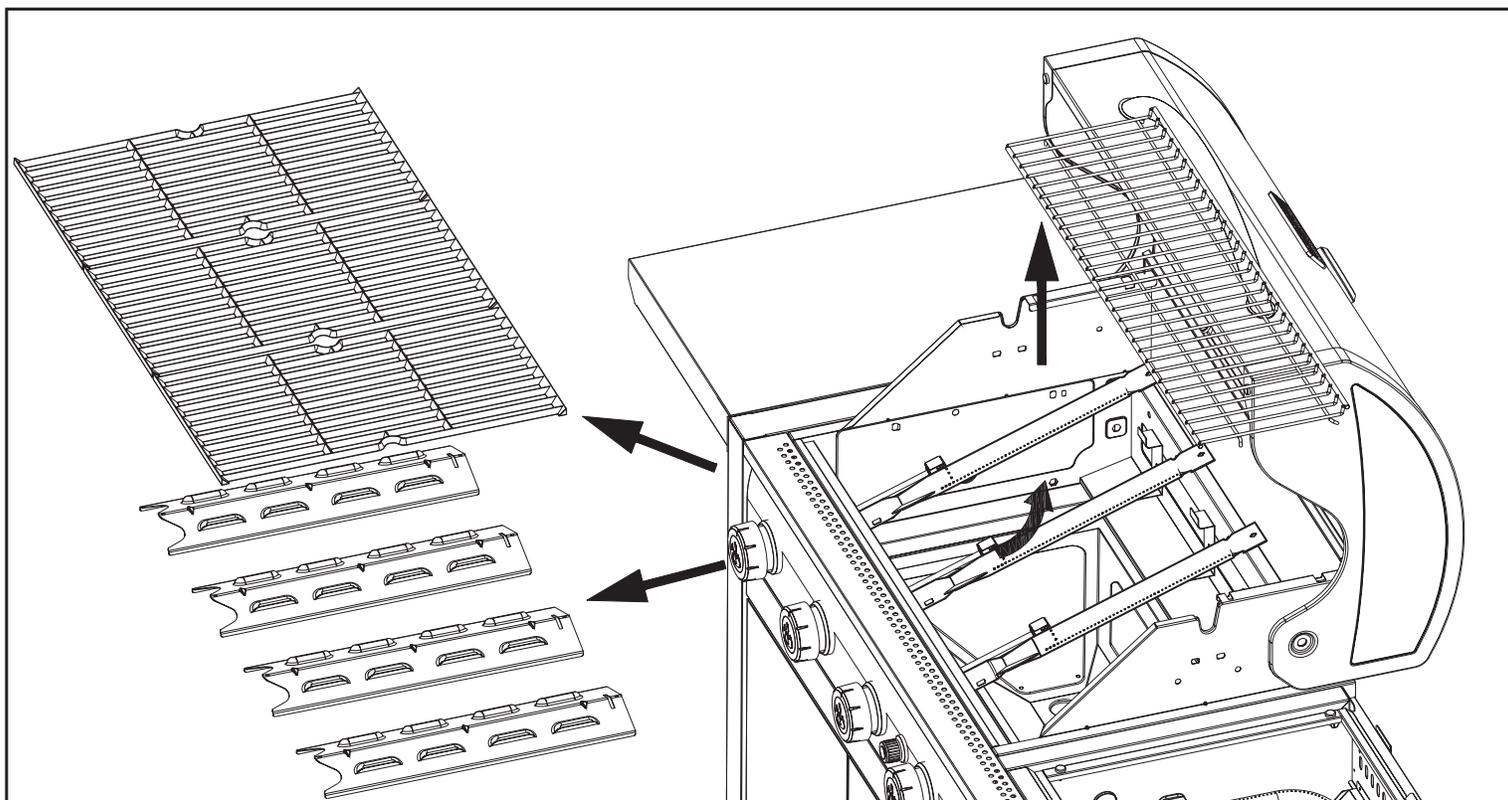


Figure - 16

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

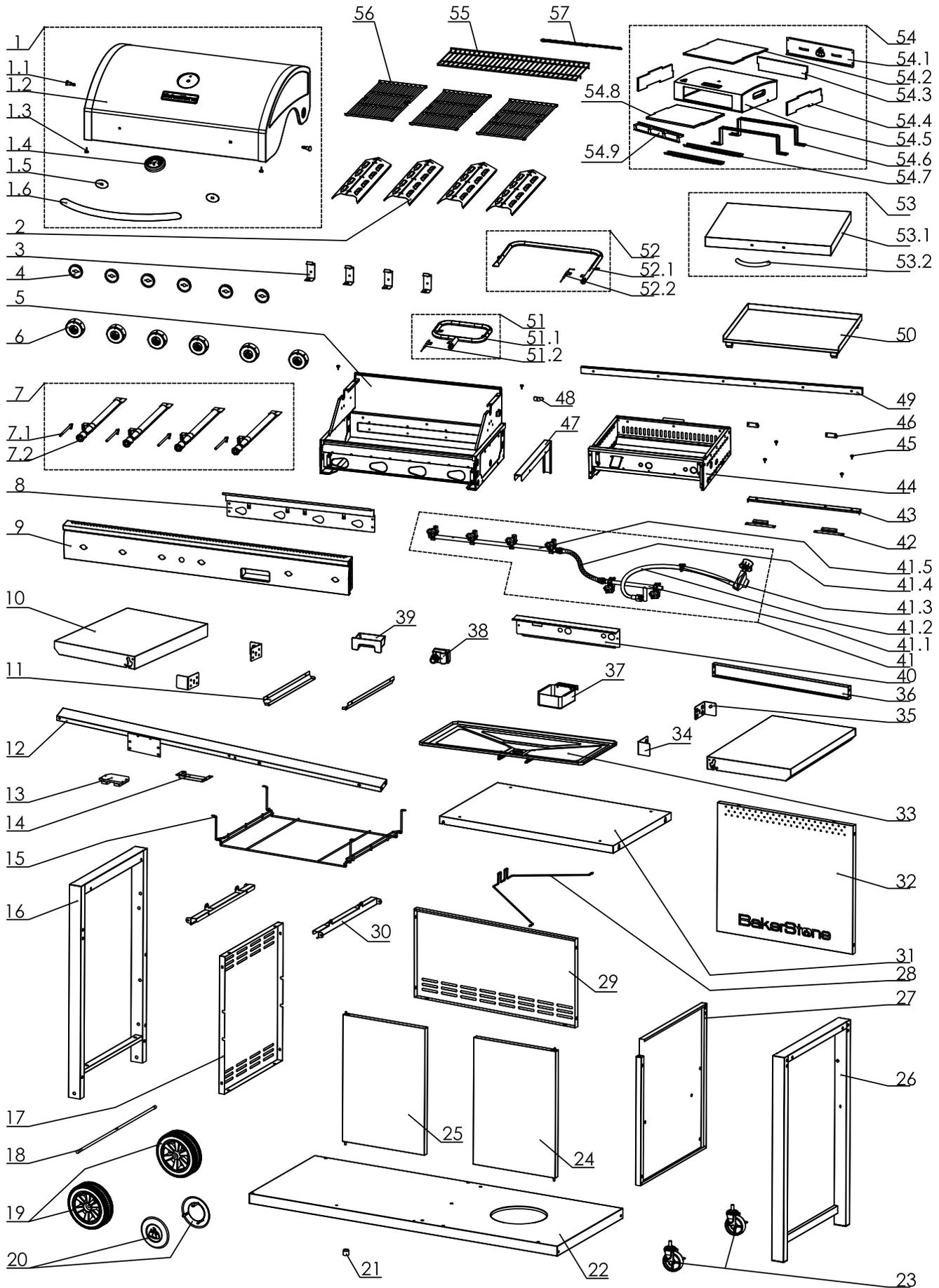
Pour des renseignements généraux, veuillez nous envoyer un courriel à l'adresse électronique support@bakerstonebox.com ou composez le (855) 657-6836.

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-CSB-01	Assemblage du couvercle (comprend 1.1-1.6)	1
1.1	BG3024B-CSB-1.1	Axe du couvercle	2
1.2	BG3024B-CSB-1.2	Panneau de couvercle (comprend la plaque signalétique)	1
1.3	BG3024B-CSB-1.3	Espaceur	2
1.4	BG3024B-CSB-1.4	Indicateur de température	1
1.5	BG3024B-CSB-1.5	Bouclier de poignée de couvercle	2
1.6	BG3024B-CSB-1.6	Poignée du couvercle	1
2	BG3024B-CSB-02	Dompteur de flammes	4
3	BG3024B-CSB-03	Support du brûleur principal	4
4	BG3024B-CSB-04	Facette de bouton de commande	6
5	BG3024B-CSB-05	Boîte à feu principal	1
6	BG3024B-CSB-06	Bouton de contrôle	6
7	BG3024B-CSB-07	Brûleur principal	4
7.1	BG3024B-CSB-7.1	Goupille d'allumage	4
7.2	BG3024B-CSB-7.2	Brûleur principal	4
8	BG3024B-CSB-08	Bouclier principal de la foyer	1
9	BG3024B-CSB-09	Panneaux de contrôle	1
10	BG3024B-CSB-10	Table pliable	2
11	BG3024B-CSB-11	Support de plateau d'égouttement	2
12	BG3024B-CSB-12	Renfort avant	1
13	BG3024B-CSB-13	Aimant	1
14	BG3024B-CSB-14	Support de l'aimant	1
15	BG3024B-CSB-15	Étagère de rangement	1
16	BG3024B-CSB-16	Cadre latéral_ gauche	1
17	BG3024B-CSB-17	Tablette latérale_ GAUCHE	1
18	BG3024B-CSB-18	Axe de roue	1
19	BG3024B-CSB-19	Roue	2
20	BG3024B-CSB-20	Enjoliveur	2
21	BG3024B-CSB-21	Bouchon	1
22	BG3024B-CSB-22	Panneau de base de l'armoire	1
23	BG3024B-CSB-23	Roulettes	2
24	BG3024B-CSB-24	Porte droite	1
25	BG3024B-CSB-25	Porte Gauche	1
26	BG3024B-CSB-26	Cadre latéral_droit	1
27	BG3024B-CSB-27	Panneau central de l'armoire	1
28	BG3024B-CSB-28	Crochet du cylindre de gaz	1
29	BG3024B-CSB-29	Panneau arrière de l'armoire	1
30	BG3024B-CSB-30	Support de la foyer	2
31	BG3024B-CSB-31	Panneau du haut de l'armoire	1
32	BG3024B-CSB-32	Panneau avant de l'armoire	1
33	BG3024B-CSB-33	Plateau de récupération	1
34	BG3024B-CSB-34	Support de table gauche	2
35	BG3024B-CSB-35	Support de table droit	2
36	BG3024B-CSB-36	Faisceau arrière	1
37	BG3024B-CSB-37	Tasse de graisse	1
38	BG3024B-CSB-38	Allumeur électronique	1
39	BG3024B-CSB-39	Plaque de cuisson à graisse	1
40	BG3024B-CSB-40	Bouclier thermique de la foyer secondaire	1

41	BG3024B-CSB-41	Vanne de gaz et ensemble régulateur 1 (comprend 39,1 ~ 39,5)	1
41.1	BG3024B-CSB-41.1	Vanne à gaz _ Foyer droit	1
41.2	BG3024B-CSB-41.2	Ensemble régulateur et tuyau	1
41.3	BG3024B-CSB-41.3	Collier de serrage	1
41.4	BG3024B-CSB-41.4	Tuyau ondulé	1
41.5	BG3024B-CSB-41.5	Assemblage de la vanne de gaz	1
42	BG3024B-CSB-42	Lumière croissant de la foyer droit	2
43	BG3024B-CSB-43	Support secondaire de brûleur	1
44	BG3024B-CSB-44	Foyer secondaire	1
45	BG3024B-CSB-1.3	Entretoise	4
46	BG3024B-CSB-46	Crochet de plaque chauffante	2
47	BG3024B-CSB-47	Panneau de connexion de la foyer	1
48	BG3024B-CSB-48	Pièce de blocage	1
49	BG3024B-CSB-49	Barre de renforcement pour la foyer	1
50	BG3024B-CSB-50	Plaque chauffante	1
51	BG3024B-CSB-51	Ensemble du brûleur central	1
51.1	BG3024B-CSB-51.1	Brûleur central	1
51.2	BG3024B-CSB-51.2	Allumeur du brûleur central	1
52	BG3024B-CSB-52	Ensemble de brûleur de périmètre	1
52.1	BG3024B-CSB-52.1	Brûleur de périmètre	1
52.2	BG3024B-CSB-52.2	Allumeur du brûleur de périmètre	1
53	BG3024B-CSB-53	Assemblage du couvercle de la plaque chauffante	1
53.1	BG3024B-CSB-53.1	Couverture de plaque chauffante	1
53.2	BG3024B-CSB-53.2	Poignée du couvercle de la plaque chauffante	1
54	BG3024B-CSB-54	Assemblage de boîte à pizza	1
54.1	BG3024B-CSB-54.1	Panneau arrière	1
54.2	BG3024B-CSB-54.2	Pierre du haut	1
54.3	BG3024B-CSB-54.3	Pierre arrière	1
54.4	BG3024B-CSB-54.4	Pierres latérales	2
54.5	BG3024B-CSB-54.5	Boîtier	1
54.6	BG3024B-CSB-54.6	Appui-pierres	2
54.7	BG3024B-CSB-54.7	Support de pierre	2
54.8	BG3024B-CSB-54.8	Pierre de base	1
54.9	BG3024B-CSB-54.9	Prise d'aération	1
55	BG3024B-CSB-55	Grille de réchauffement	1
56	BG3024B-CSB-56	Grille de cuisson	3
57	BG3024B-CSB-57	Chaîne d'éclairage d'allumage	1
	BG3024B-CSB-hardware	Trousse de matériel	1
	BG3024B-CSB-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.

