

BakerStone™



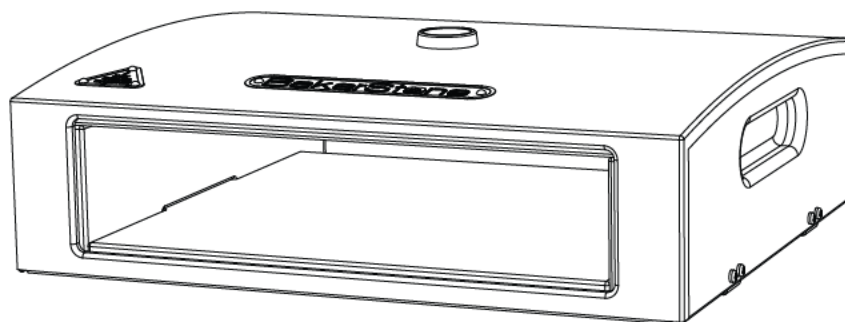
BASICS • ÉLÉMENTAIRE

PIZZA

Oven Box • Boîte de Four

Bake Gourmet Pizza • Faites Cuire Des Pizzas Pour Les Gourmets

**Product Guide | Guide D'Utilisation | Guía de Productos
Producthandleiding | Käyttöohje | Produkthandbuch
Guida Prodotto | Instrukcja Obsługi | Guia do Produto
Руководство по продукту | Produktguide | Návod**



Important, Retain for Future Reference: Read Carefully
Important, le conserver pour référence Itérieure:
Lisez attentivement

Importante, Guardar para referencia futura: Lea atentamente

Belangrijk, Handleiding nauwkeurig doorlezen en voor toekomstig gebruik bewaren

HUOM, Säilytä tulevaa tarvetta varten. Lue huolellisesti.

Wichtig, Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und behalten Sie es zur zukünftigen Referenz

Importante, conservare per riferimento futuro: Leggere attentamente

Ważne, Zachowaj dla potrzeb w przyszłości : Przeczytaj uważnie

Importante, Conservar para referênciã futura: Ler cuidadosamente

Важно, Сохранить для дальнейшего использования: Внимательно прочитать

Viktigt, Spara för framtida referens: Läs noga



WARNING: Read Product Guide completely before assembling the Pizza Oven Box. Failure to follow instructions and safety precautions in this guide could cause serious injury or property damage.

AVERTISSEMENT : Veuillez entièrement lire le manuel d'utilisation avant d'assembler la Boîte-four à Pizza. Le non-respect des instructions et des consignes de sécurité du guide pourraient entraîner de graves blessures et des dégâts matériels.

ADVERTENCIA: Lea la Guía del producto completo antes de armar la Pizza Oven Box. No seguir las instrucciones y precauciones de seguridad en este manual puede causar lesiones graves o daños materiales.

Waarschuwing: Lees de producthandleiding volledig door voor u de Pizzaoven-box installeert. Het niet navolgen van de aanwijzingen en veiligheidsvoorschriften kan persoonlijk letsel of materiaalschade tot gevolg hebben.

VAROITUS: Lue käyttöohje kokonaisuudessaan ennen pizzauunin kokoamista. Käyttö- ja turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa henkilö- tai esinevahinkoja.

Warnung: Lesen Sie das Produkthandbuch vollständig durch bevor Sie die Pizzaofen-Box installieren. Nichteinhaltung der Anweisungen und Sicherheitsvorschriften kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

ATTENZIONE: Leggi la Guida del Prodotto completamente prima di montare la Pizza Oven Box. La mancata osservanza delle istruzioni e le precauzioni di sicurezza in questa guida potrebbero causare gravi lesioni o danni materiali.

Ostrzeżenie: Przeczytaj uważnie całą instrukcję przed złożeniem Pieca Do Pizzy. Niestosowanie się do zaleceń lub wskazówek dotyczących bezpieczeństwa może spowodować poważne obrażenia bądź uszkodzenia własności.

ATENÇÃO: Leia totalmente o Guia do Produto antes de montar o Forno em Caixa para Pizzas. Se as instruções e precauções de segurança que constam deste guia não forem seguidas, esse incumprimento poderá resultar em ferimentos graves ou em danos materiais.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Полностью прочитайте руководство по продукту перед сборкой Pizza Oven Box. Нарушение инструкций и правил техники безопасности этого руководства может привести к серьезной травме или повреждению имущества.

VARNING: Läs igenom hela produktguiden innan du monterar pizzaugnslådan. Om instruktionerna och säkerhetsföreskrifterna i den här guiden inte följs kan detta leda till allvarliga skador eller förstörd egendom.

English 1

Français 17

Español 33

Warnings

Safety Precautions – read before using Pizza Oven Box

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

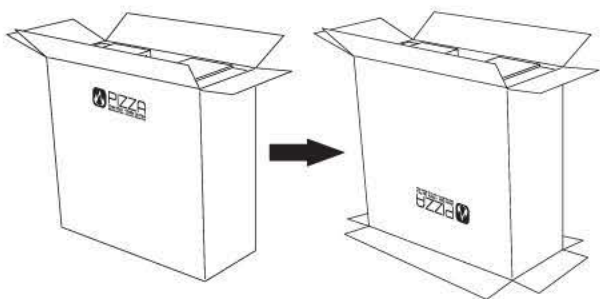
-  **ONLY USE YOUR PIZZA OVEN BOX ON A PROPERLY MAINTAINED, WELL VENTILATED OUTDOOR GRILL WITH THE LID FULLY OPENED AT ALL TIMES.**
-  Always wear heat resistant oven mitts or gloves designed for outdoor cooking when handling the Pizza Oven Box.
-  **DO NOT TOUCH THE PIZZA OVEN BOX WHEN IT IS ON THE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

Table of Contents	Page
Unpacking the Pizza Oven Box	3
What's in the package	6
Assembly of the Pizza Oven Box	7
What's Needed to Bake Pizza	10
How To Use the Pizza Oven Box	11
Care Instructions	15
Customer Service	15
Frequently Asked Questions	16

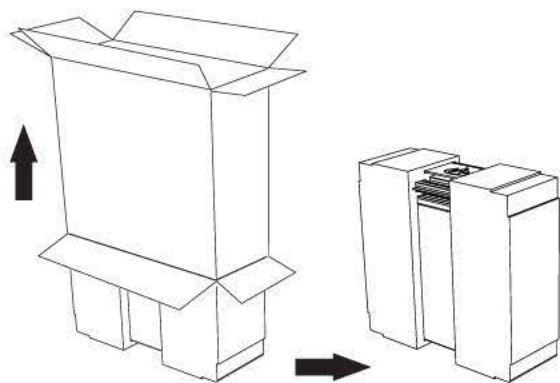
Product Guide

Congratulations on your purchase of the amazing **BakerStone Basics Pizza Oven Box!** You are a few minutes away from baking delicious Pizzas and more on your outdoor grill using your Pizza Oven Box. Use these instructions to properly assemble the Pizza Oven Box.

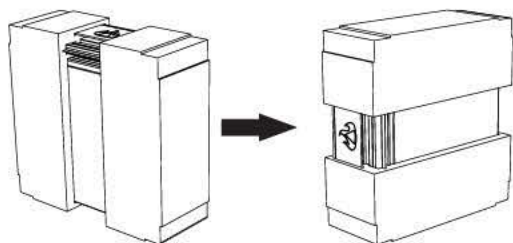
Unpacking the Pizza Oven Box



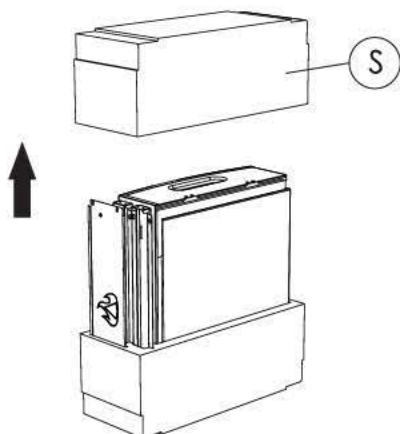
Step 1. After opening the box from the top end, while keeping the flaps open and holding the contents in place, gently flip the box over and open the bottom end.



Step 2. With the flaps open, carefully remove the outer box.

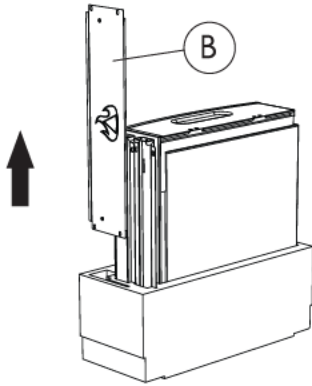


Step 3. Carefully tip the contents on its side.

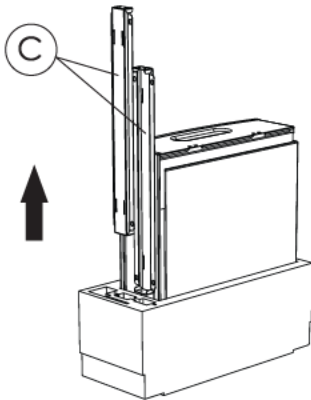


Step 4. Remove the top Styrofoam Block (S).

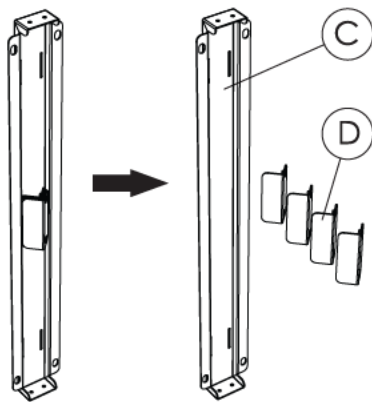
Product Guide



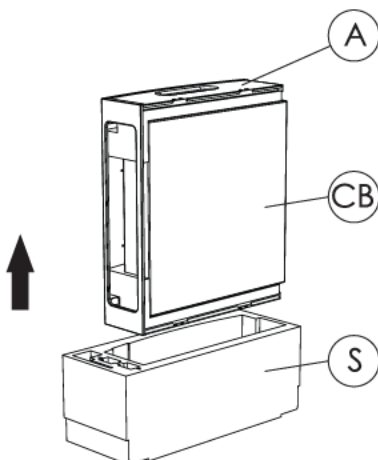
Step 5. With one Styrofoam Block (S) removed, locate the back panel (B), remove and set aside.



Step 6. Remove the Stone Supports.

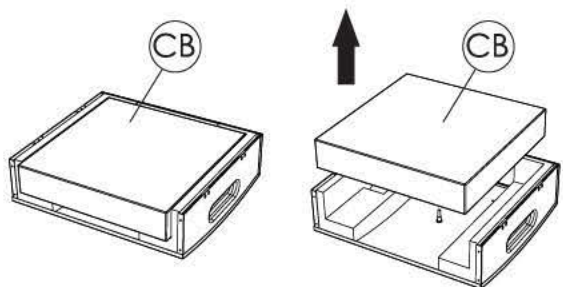


Step 7. The Stone Support Brackets (D) will be taped to the inside of one of the Stone Supports (C). Locate the Stone Support (C) with the Stone Support Brackets (D) taped to it, remove and set aside.

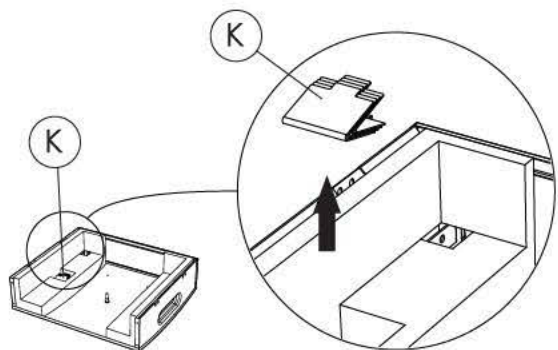


Step 8. Gently remove the Housing (A). NOTE: The Cardboard Box (CB) packed inside the Housing (A) contains the stones. The stones are extremely fragile, do not let the box fall out of the Housing (A).

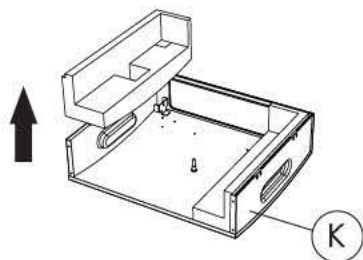
Product Guide



Step 9. Gently remove the brown Cardboard Box (CB) containing the stones. Remove the tape from this Cardboard Box and place each stone gently on an even, soft surface. **NOTE:** The stones are fragile, handle the Cardboard Box (CB) with care.



Step 10. Locate the Oven Stands (K) and set to the side. **NOTE:** These will only be used on Kettle Style Grills or any grill where the cooking grates are .5" or more below the leading edge of the grill. See page 12 of the Usage Guide to determine if the Oven Stands are required to be used on your grill.



Step 11. Remove the remaining styrofoam from inside the Housing (A). Wipe the inside of the Housing (A) with a soft cloth to remove any styrofoam residue.

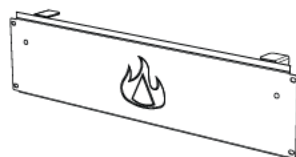
Product Guide

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

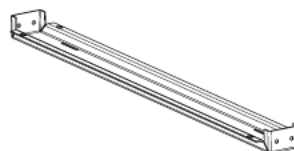
A x1
Housing



B x1
Back Panel



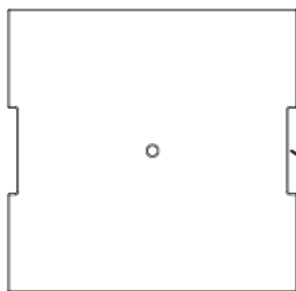
C x2
Stone Supports



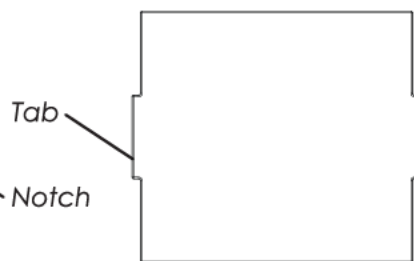
D x4
Stone Support Bracket



E x1
Top Stone



F x1
Base Stone



G x2
Side Stones



H x1
Rear Stone



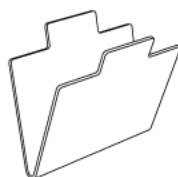
I x12
M4 Flat Washers



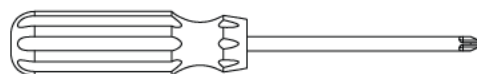
J x20
M4x0.7-10
Tapping Screws



K x4
Oven Stands

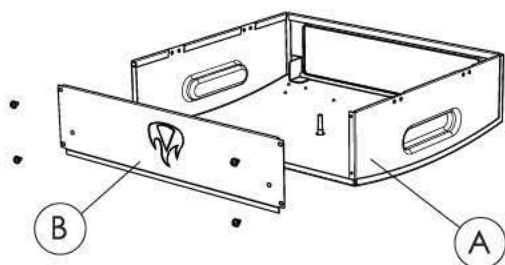


Tool required for assembly:
#2 Philips Head Screwdriver



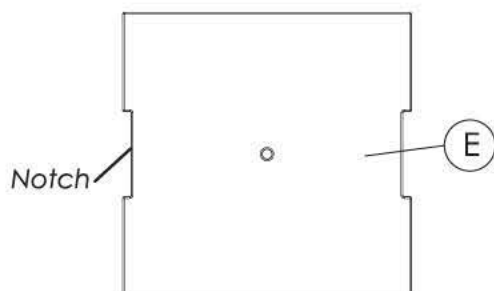
Have a question?
Please Do Not Return This Product To The Store.
Contact us first!
1-855-657-6836 or <http://support.bakerstonebox.com>

Assembly of the Pizza Oven Box

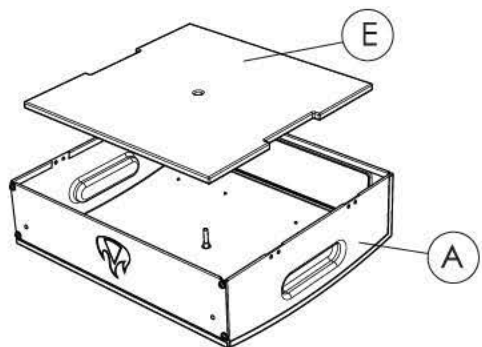


STEP 1. Place the HOUSING (A) carefully upside down on a clean, soft surface. **NOTE:** Failure to do so may result in scratching or denting the Pizza Oven Box.

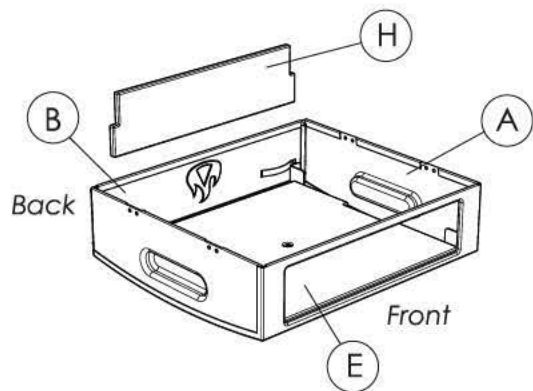
STEP 2. Install the BACK PANEL (B) onto the HOUSING (A) and secure with 4 SCREWS (J) and 4 WASHERS (H). **NOTICE:** Do not over tighten screws, cracking of the enamel finish may occur.



STEP 3. Identify the TOP STONE (E), this is the largest stone in the box. **NOTE:** There is one notch on each side of this stone.

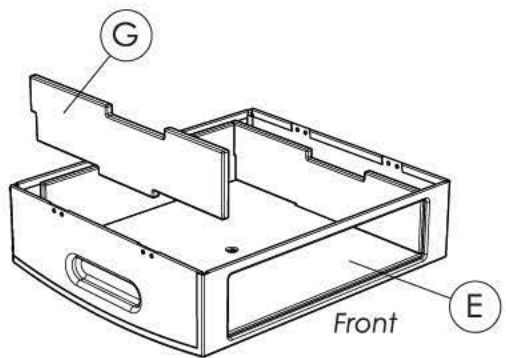


STEP 4. Gently fit the TOP STONE (E) into the HOUSING (A). **NOTE:** The probe of the gauge will be centered in the hole in the top stone once installed.

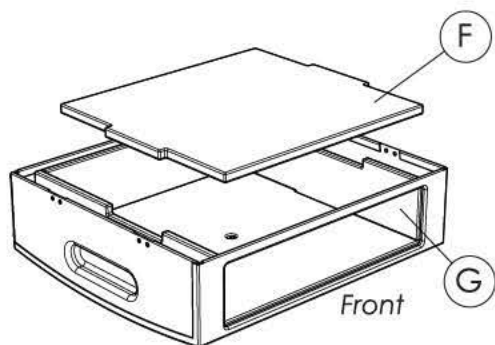


STEP 5. Identify the REAR STONE (H). Fit the REAR STONE into the back of the housing, behind the TOP STONE (E) and in front of the BACK PANEL (B).

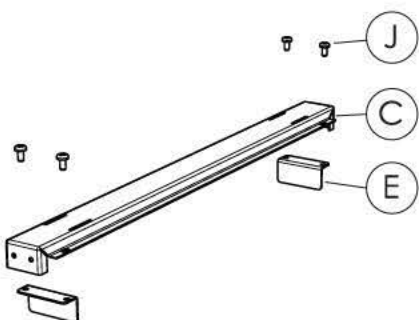
Product Guide



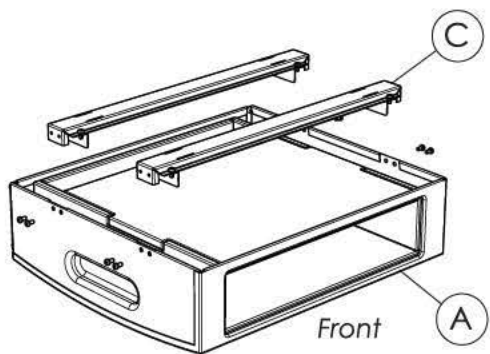
STEP 6. Identify the 2 SIDE STONES (G). Fit the 2 SIDE STONES into the notches of the TOP STONE (E). **NOTE:** The flat end of the SIDE STONES (G) should face the Front of the oven.



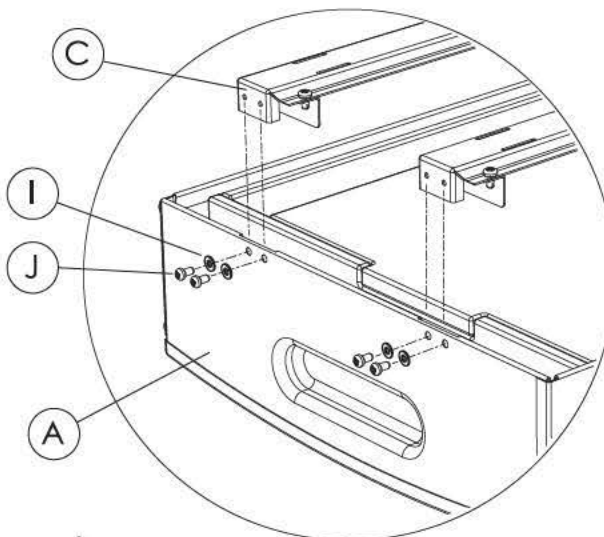
STEP 7. Fit the remaining BASE STONE (F) into the notches of the 2 SIDE STONES (G).



STEP 8. Install the STONE SUPPORT BRACKETS (D) onto the STONE SUPPORTS (C) with 2 SCREWS (J) on each side.



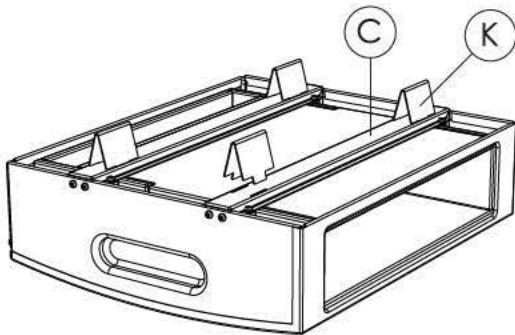
STEP 9. Place the STONE SUPPORTS (C) across the HOUSING (A) and secure with SCREWS (J) and WASHERS (I).



Product Guide



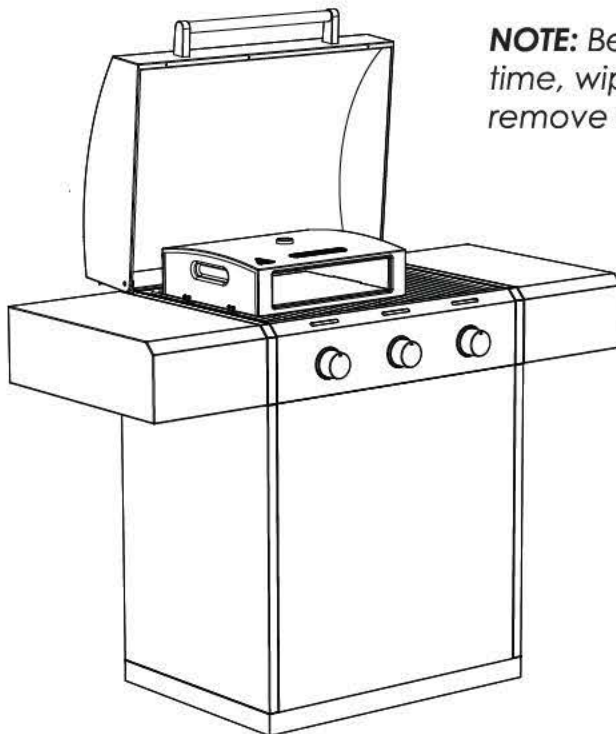
NOTE: If using the Pizza Oven Box on a kettle style grill, or any grill where the cooking surface of the grill is .5" (12mm) or lower than the front edge of the grill, the included OVEN STANDS (K) need to be used. If cooking surface is less than .5" (12mm) proceed to step 11.



STEP 10. Insert the 4 OVEN STANDS (K) into the slots of the STONE SUPPORTS (C). **NOTE:** Slightly squeezing the OVEN STANDS (K) is required to fit into place.



STEP 11. Turn the PIZZA OVEN BOX over and place on grill when ready to bake. **NOTE:** Wipe clean all surfaces, including the stones with a soft, damp cloth prior to use. **NOTICE:** Remove the warning sticker before placing on grill.



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



Note: Grill not included.

Product Guide

This is what is needed to create a gourmet pizza.

Ingredients	Notes
Pizza Dough*	Store bought or home made.
Pizza Sauce	Store bought or home made.
Cheese	Fresh mozzarella is excellent or you can use your favorite cheese.
Herbs, Spices and Salt	Use Fresh Basil or Oregano and a nice Sea Salt.
Olive Oil	Use a good quality Extra Virgin Olive Oil for best flavor.
Toppings	Use chopped/sliced vegetables, pre-cooked meats, etc. Get creative!

* Ready to use pizza dough is available in many supermarkets, grocery stores, pizzerias, and gourmet food shops near you. Ask for it; using fresh pizza dough will greatly enhance your BakerStone pizza experience. With a little practice, you'll be creating your own gourmet pizza in no time at all!

Equipment	Notes
3-burner or larger gas grill	
BakerStone Pizza Oven Box	
Wooden Pizza Peel	This is an inexpensive tool that will make all the difference in your quest for creating your own gourmet pizza. A Wooden Pizza Peel dusted with flour will enable you to prepare and top your pizza and then easily launch them into the Pizza Oven Box with success and confidence time and time again.
Pizza Turner	Another inexpensive yet indispensable tool, the Long-Handled Spatula or Round Pizza Turner will enable you to effortlessly rotate and tend to your gourmet pizza or other bread items while they bake in the Pizza Oven Box.
Metal Pizza Peel	The final quintessential tool in your quest for creating your own gourmet pizza is the Metal Pizza Peel. This thin bladed tool allows you to expertly remove and transport your gourmet pizza to your adoring fans.

How to place your Pizza Oven Box on a Gas Grill.*

NOTE: The instructions below are based on 2 burner or larger gas grill and will vary depending on type of grill used. Consult your grill manual for correct grill usage.



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

STEP 1. Open the lid on the gas grill that will be used with the Pizza Oven Box. **WARNING: Gas grill lid must remain OPEN AT ALL TIMES** while the Pizza Oven Box is on the grill.

NOTICE: If your BBQ/Grill configuration includes a **HOT PLATE (Griddle)**, remove this prior to use and center the remaining section of open grill plate in the BBQ/Grill and place the BakerStone Pizza Oven Box on top.

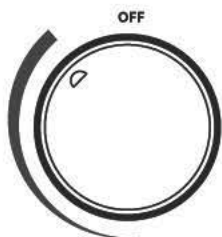
STEP 2. Place the Pizza Oven Box on the cooking grate of the grill, leaving at least a 0.5" space between the front edge of the Pizza Oven Box and the front edge of the cooking grate of the grill and at least 1" of space between both side edges of the Pizza Oven Box and both side edges of the cooking grate.

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



0.5" (1.2cm) or more

1.0" (2.5cm) or more



STEP 3. With the gas grill lid completely open and proper spaces surrounding the Pizza Oven Box, light your gas grill as instructed by the gas grill manufacturer.

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

How to place your Pizza Oven Box on a Charcoal Grill.*

NOTE: The instructions below are based on a 22.5" kettle style grill and will vary depending on type of charcoal grill used. Consult your grill manual for correct grill usage.

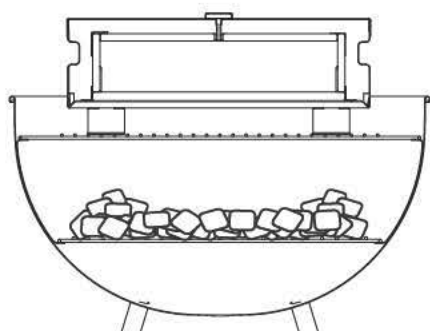
⚠ WARNING: Please completely read all safety precautions at the beginning of and throughout this guide before using your Pizza Oven Box. The Pizza Oven Box becomes extremely hot and can cause burns. Failure to follow precautions when using the Pizza Oven Box can result in serious injury and/or property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

STEP 1. Open/remove the lid and all vents on the grill that will be used with the Pizza Oven Box. **WARNING: Grill lid must remain OPEN/REMOVED AT ALL TIMES while the Pizza Oven Box is on the grill.**

STEP 2. Heat 75-100 charcoal briquettes as recommended by grill manufacturer. Increasing or decreasing the amount of charcoal briquettes will affect baking temperatures and baking times.

STEP 3. Using Barbeque Mitts AND long tongs or spatula spread the hot briquettes on the charcoal grate, under the area the Pizza Oven Box will sit. Place more briquettes around the outer perimeter, allowing more heat to flow into the vent at the rear of the baking chamber and up the sides to evenly heat the side and top stones.

STEP 4. Using Barbeque Mitts, place the Pizza Oven Box on the cooking grate of the grill. **NOTE:** The cooking surface of some charcoal grills is lower than the outer edge of the grill, this will make it difficult to use the Pizza Oven Box. Use the included Oven Stands to lift the Pizza Oven Box so the baking surface is above the outer edge of the grill. **NOTE:** See Assembly Guide for instructions on how to insert the Oven Stands.



Note placement of charcoal briquettes shown above.



Pizza Oven Box shown with Oven Stands installed.

How to bake Pizza with your Pizza Oven Box.



Temperature Range
Indicator

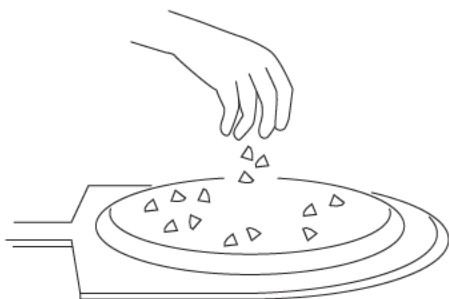
STEP 1. Adjust the burner settings on the gas grill or the lower vents on a charcoal grill to obtain the desired temperature range for the foods that are being baked.

NOTE: It will take 15 minutes for the temperature range indicator to function.

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

 = 500°-800° F
260°-427° C

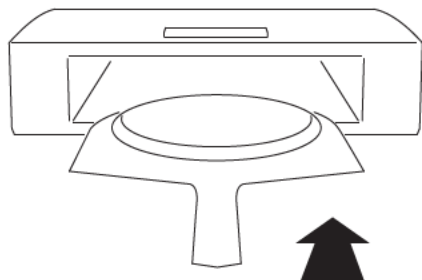
NOTE: Temperature range indicator is not an accurate measuring instrument.



STEP 2. Dust a Wooden Pizza Peel with flour (approx 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 3. Place a hand-stretched or rolled-out pizza dough on the floured Pizza Peel. Create your pizza using your favorite sauce and toppings.

STEP 4. Using the pizza peel, launch your pizza into the Pizza Oven Box.

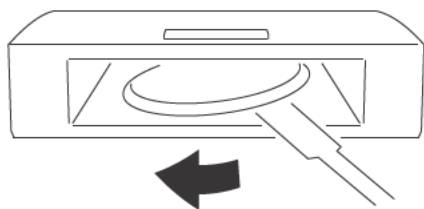


NOTE: This can be accomplished by placing the pizza peel just over half-way into the Pizza Oven Box, and using a quick back and forth shaking motion while sliding the peel out of the Pizza Oven Box. See www.bakerstonebox.com website for a video demonstration. **WARNING: Failure to use pizza peel to insert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

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

Product Guide

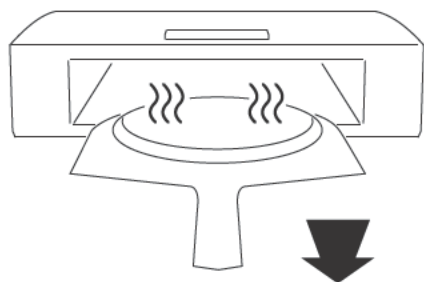
STEP 5. Bake the pizza for 1 minute* to allow the crust to set.



STEP 6. 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 3-6 minutes*, being careful not to burn your pizza.

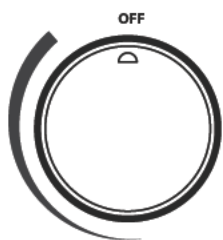
NOTE: The Pizza Oven Box is hottest in the back. Periodically rotate your pizza to ensure it is baked evenly.

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



STEP 7. Using a Metal Pizza Peel, remove the fully cooked pizza from the Pizza Oven Box and transfer to a cutting board or serving tray and allow to cool.

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



STEP 8. When finished baking, on a gas grill turn the burners to the off position or close all vents on a charcoal grill and allow the grill and the Pizza Oven Box to cool for a period of at least ninety (90) minutes. **NOTE:** See page 6 for Care and Cleaning instructions.

WARNING: Serious injury can occur if the grill and Pizza Oven Box are not allowed to completely cool and you touch them. If using a charcoal grill additional cooling time may be required, ensure the charcoal briquettes have completely cooled before handling the Pizza Oven Box.

***Cooking times are provided as basic guidelines. Times can vary depending on weather conditions, grill condition, amount of briquettes used on a charcoal grill or gas grill performance.**

Care & Cleaning

Let Pizza Oven Box cool completely before removing from gas grill.

Do not use household cleaners or liquids on stones.

Do not use household cleaners on metal housing.

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

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

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

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

Customer Service

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

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

For customer service needs in **New Zealand** please contact the New Zealand distributor: **Riverlea Group Ltd.** / Freephone: 0800 438 274 / email: customercare@riverleagroup.co.nz website: www.riverleagroup.co.nz

For customer service needs in the **UK and all other EU countries** please contact the main European distributor: **La Hacienda Ltd.** / email: sales@lahacienda.co.uk website: www.lahacienda.co.uk

Frequently Asked Questions

Why is my Pizza Oven Box not getting hot enough?

If your Pizza Oven Box does not reach the proper baking temperature, your grill may utilize extra heat tents or Flavorizer® bars. These components sit between the cooking grate and the burners and deflect the heat from the burners downward. Remove these pieces and try again. Also, if you have an infrared grill, you will need to remove the heat shield that sits between the cooking grate and burners as this shield will block the heat from reaching the Pizza Oven Box.

Can I close the lid of my grill while using the Pizza Oven Box?

We advise you to keep the lid of your grill in the fully opened position while using the Pizza Oven Box in order to protect you and your grill. If you fully or partially close your grill lid while using the Pizza Oven Box, it may cause components of your grill to overheat which may result in damage to your grill and/or bodily injury should you touch the overheated components.

How do I clean the Pizza Oven Box?

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

Where is the hardware pack located in the box?

The hardware pack is a small clear bag and is taped to the Stone Supports.

Why don't the notches line up with the Stone Supports or Stone Cradles?

The notches and Stone Supports or Stone Cradles are not supposed to line-up.

I have knocked and/or dropped my oven while moving it and cracked a stone, will it still work?

Yes, small cracks have no effect on cooking performance. Wipe the area with a damp cloth to remove any loose stone particles before using.

Where can I purchase replacement parts?

Depending on your location, you can purchase replacement parts from the following links:

U.S.A.: <http://shop-usa.bakerstonebox.com/>

Canada: <http://shop-canada.bakerstonebox.com/>

Australia: Please contact the store where the product was purchased.

Europe: <http://www.lahacienda.co.uk/products/bakerstone-pizza-oven-box>

New Zealand: <http://www.bakerstonebox.co.nz/>

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

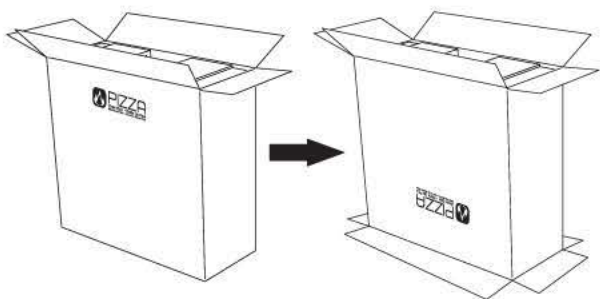
Pour réduire les risques de brûlures graves et de dommages matériels, respecter les précautions de sécurité ci-dessous lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza.

- ⚠ Utiliser uniquement la Boîte de four à pizza sur un gril à gaz pour usage à l'extérieur, bien entretenu et bien ventilé, en gardant le couvercle complètement ouvert en permanence.
- ⚠ Toujours porter des gants de cuisinier isolants résistants à la chaleur conçus pour la cuisson à l'extérieur lors de la manipulation de la Boîte de four à pizza.
- ⚠ Attendre que la Boîte de four à pizza ait refroidi avant de toucher l'extérieur lorsqu'elle est sur le gril. Le boîtier en métal noir peut atteindre des températures d'environ 200 °C (400 °F) durant l'utilisation.
- ⚠ Ne pas allumer pas ou préchauffer le gril avant de placer la Boîte de four à pizza sur le gril.
- ⚠ Ne pas laisser la Boîte de four à pizza sans surveillance ni laisser des enfants sans surveillance à proximité lorsque le gril est en marche.
- ⚠ Utiliser uniquement un matériel et des ustensiles adaptés à la cuisson de pizzas lors de la cuisson et du nettoyage de la Boîte de four à pizza. Ne pas utiliser de plastique, de silicone ou de verre.
- ⚠ Ne pas laisser d'aliments autre que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement en contact avec les pierres. Ces aliments doivent être cuits dans un moule de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson métallique ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorberaient la graisse, l'huile et le beurre, ce qui pourrait causer de la fumée, des odeurs et des taches, et transmettre des saveurs rances aux aliments qui seront cuits à l'avenir.
- ⚠ Les pierres sont fragiles et peuvent se briser. Ne pas toucher les pierres ni toute autre partie de la Boîte de four à pizza pendant l'utilisation.
- ⚠ Pour nettoyer les pierres, chauffer la Boîte de four à pizza pendant 15 minutes une fois la nourriture cuite et gratter les résidus. Ne pas utiliser d'autres agents de nettoyage ni d'autres liquides pour nettoyer les pierres.
- ⚠ Ne pas retirer la Boîte de four à pizza du gril tant qu'il n'a pas complètement refroidi. Attendre au moins 90 minutes après avoir éteint le gril pour retirer la Boîte de four à pizza. Ne pas utiliser d'eau ou d'autres agents pour accélérer le refroidissement de la Boîte de four à pizza après l'utilisation.
- ⚠ Ne pas placer d'essence, d'alcool, de produits de bois, de charbon ni d'autres matières combustibles (sauf en cas d'approbation par BakerStone) dans la chambre de cuisson.
- ⚠ Le Boîte de four à pizza ne doit jamais être utilisé à l'intérieur, ni à des fins de chauffage.

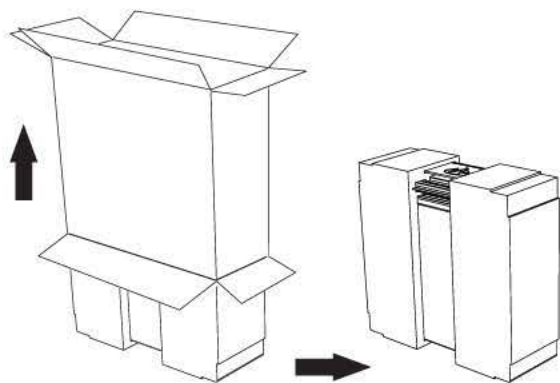
Table des matières	Page
Déballage de la Boîte de four à pizza	19
Ce qu'il y a dans l'emballage	22
Assemblage de la Boîte de four à pizza	23
Équipement et ingrédients requis pour cuire une pizza	26
Utilisation de la Boîte de four à pizza	27
Consignes d'entretien	31
Service à la clientèle	31
Foire aux questions	32

Nous vous félicitons d'avoir acheté l'extraordinaire **Boîte de four à pizza BakerStone!** Vous pourrez bientôt cuire de délicieuses pizzas et plus encore sur votre gril d'extérieur grâce à votre Boîte de four à pizza. Suivez ces instructions pour assembler votre Boîte de four à pizza correctement.

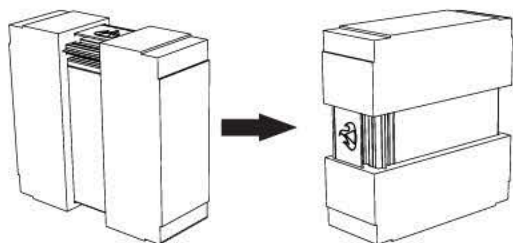
Déballage de la Boîte de four à pizza



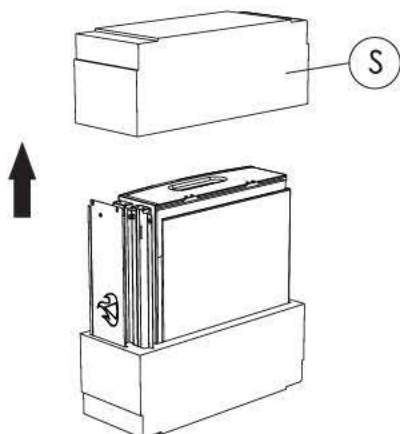
Étape 1. Après avoir ouvert la boîte par le haut, inversez doucement la boîte et ouvrez la partie inférieure, tout en maintenant les ouvertures et le contenu en place.



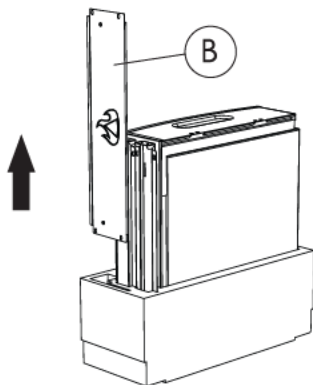
Étape 2. Avec les languettes ouvertes, retirez la boîte extérieure avec soin.



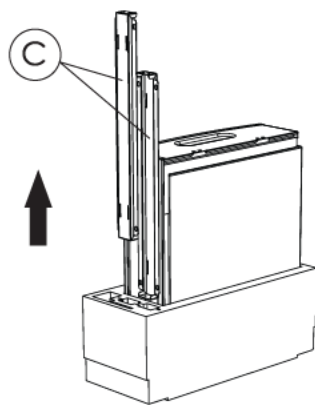
Étape 3. Inclinez le contenu avec précaution sur son côté.



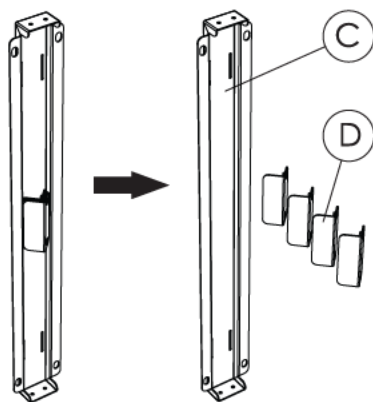
Étape 4. Retirez le bloc de polystyrène supérieur (S).



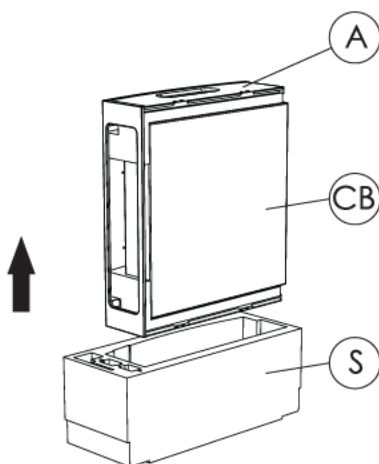
Étape 5. Une fois un des blocs de polystyrène (S) retiré, localisez le panneau arrière (B), retirez-le et mettez-le de côté.



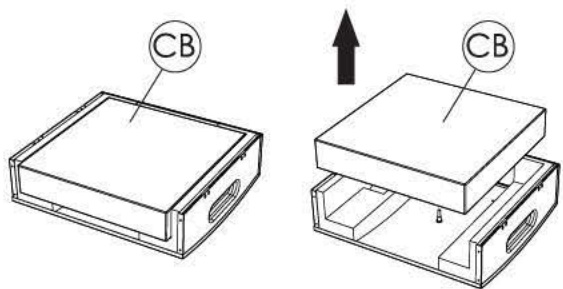
Étape 6. Retirez les supports de pierres.



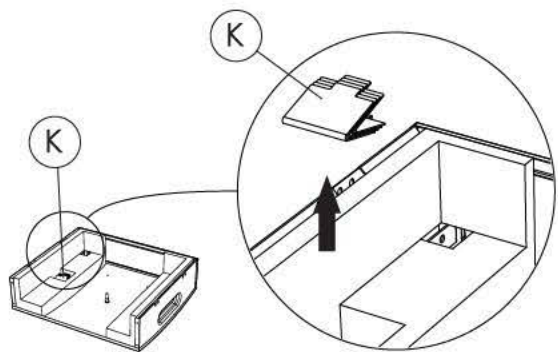
Étape 7. Les supports de fixation de pierres (D) seront collés à l'intérieur d'un des supports de pierres (C). Localisez le support de pierres (C) avec les supports de fixation de pierres (D) collés, retirez-les et mettez-les de côté.



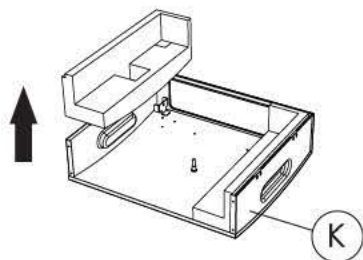
Étape 8. Retirez doucement le boîtier (A). REMARQUE : La boîte de carton (CB) emballée à l'intérieur du boîtier (A) contient les pierres. Les pierres sont extrêmement fragiles, ne laissez pas la boîte tomber du boîtier (A).



Étape 9. Retirez doucement la boîte de carton marron (CB) contenant les pierres. Retirez le ruban adhésif de la boîte en carton et placez délicatement chaque pierre sur une surface plate et douce. REMARQUE : Les pierres sont fragiles. Manipulez la boîte en carton (CB) avec précaution.



Étape 10. Localisez les pieds de four (K) et mettez-les de côté. REMARQUE : Ceux-ci ne seront utilisés que sur les barbecues de forme sphérique ou tous barbecues ayant des grilles à 12 mm (0,5 po) ou plus au dessous du bord extérieur du barbecue. Consultez la page 28 du Guide d'utilisation pour déterminer si les pieds de four sont requis sur votre barbecue.



Étape 11. Retirez le restant du polystyrène de l'intérieur du boîtier (A). Essuyez l'intérieur du boîtier (A) à l'aide d'un chiffon doux pour retirer les résidus de polystyrène.

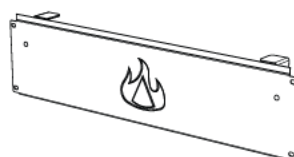
Guide D'Utilisation

Avant d'assembler la Boîte de four à pizza, assurez-vous que toutes les pièces ci-dessous sont incluses.

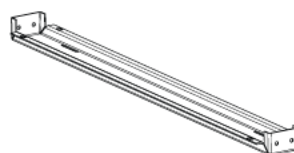
A x1
Boîtier



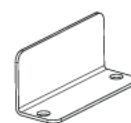
B x1
Panneau arrière



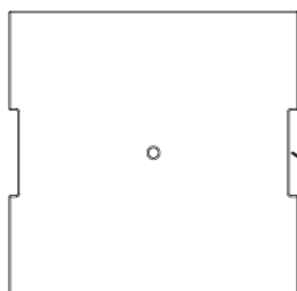
C x2
Supports des pierres



D x4
Supports de fixation de pierres



E x1
Pierre supérieure



F x1
Pierre de base

Languette

Encoche



G x2
Pierres latérales



H x1
Pierre arrière



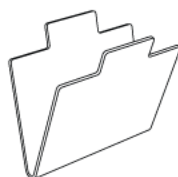
I x12
Rondelles plates M4



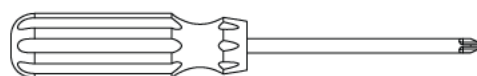
J x20
M4x0.7-10 Vis autotaraudeuses



K x4
Pieds de four

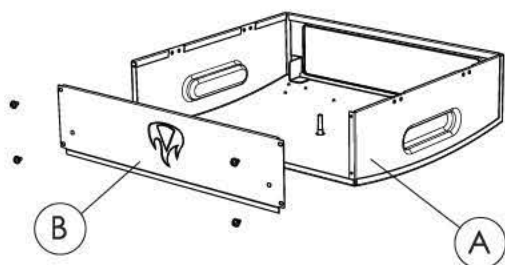


Outils requis pour l'assemblage:
Tournevis cruciforme n° 2



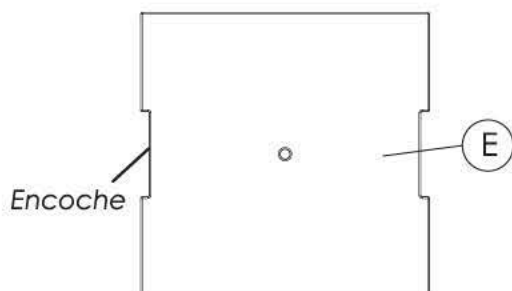
**Vous avez des questions?
Ne Ramenez Pas Ce Produit Au Magasin.
Contactez-nous d'abord! 1-855-657-6836**

Assemblage de la Boîte de four à pizza

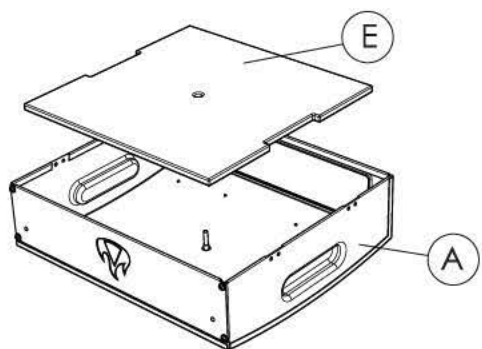


ÉTAPE 1. Placez avec précaution le BOÎTIER (A) à l'envers sur une surface propre et douce. **REMARQUE :** Le non-respect de cette instruction peut causer des éraflures ou des creux sur la Boîte de four à pizza.

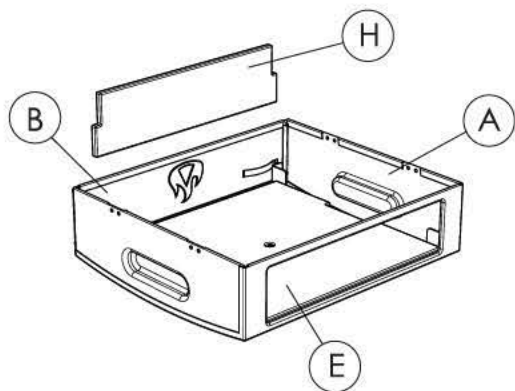
ÉTAPE 2. Installez le PANNEAU ARRIÈRE (B) sur le BOÎTIER (A) et fixez à l'aide des 4 VIS (J) et des 4 RONDELLES (H). **AVIS :** Ne serrez pas trop les vis pour ne pas fissurer le fini émaillé.



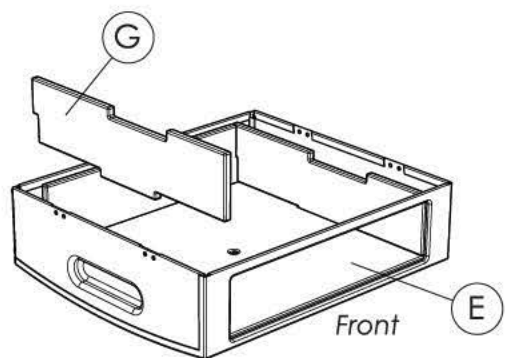
ÉTAPE 3. Identifiez la PIERRE SUPÉRIEURE (D), qui est la pierre la plus grande de la boîte. **REMARQUE :** Deux encoches sont situées de part et d'autre sur cette pierre.



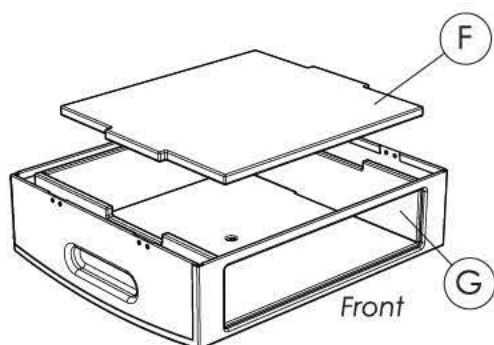
ÉTAPE 4. Insérez délicatement la PIERRE SUPÉRIEURE (E) dans le BOÎTIER (A). **REMARQUE :** Une fois installée, la sonde de la jauge sera centrée dans le trou sur le dessus de la pierre.



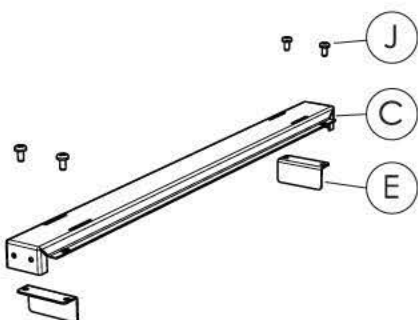
ÉTAPE 5. Identifiez la PIERRE ARRIÈRE (H). Insérez la PIERRE ARRIÈRE (G) à l'arrière du boîtier, derrière la PIERRE SUPÉRIEURE (E) et devant du PANNEAU ARRIÈRE (B).



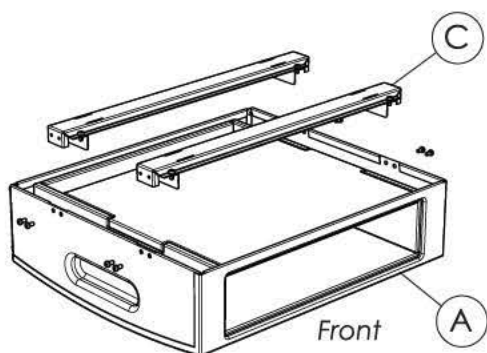
ÉTAPE 6. Identifiez les 2 PIERRES LATÉRALES (G). Insérez les 2 PIERRES LATÉRALES dans les encoches de la PIERRE SUPÉRIEURE (E). **REMARQUE :** Les extrémités plates des PIERRES LATÉRALES (G) doivent être face à l'avant du four.



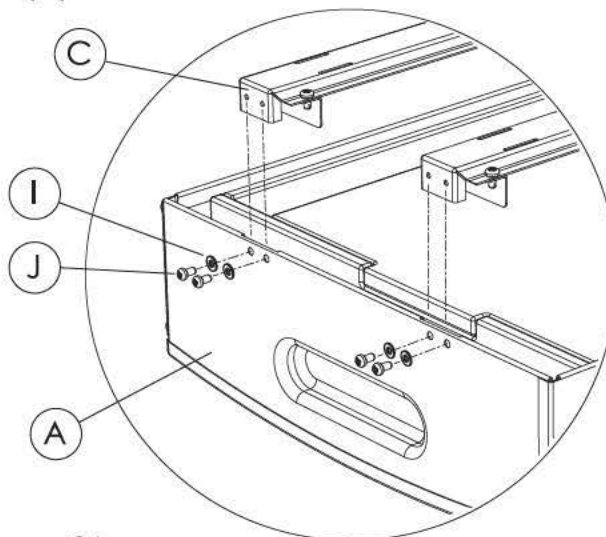
ÉTAPE 7. Insérez la PIERRE DE BASE (F) dans les encoches des 2 PIERRES LATÉRALES (G).



ÉTAPE 8. Installez les SUPPORTS DE FIXATION DE PIERRES (D) sur les SUPPORTS DE PIERRES (C) à l'aide de 2 VIS (J) de chaque côté.

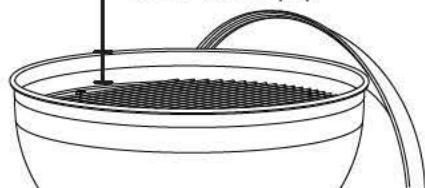


ÉTAPE 9. 18. Placez les SUPPORTS DE PIERRES (C) le long du BOÎTIER (A) et fixez à l'aide des 4 VIS (J) et des 4 RONDELLES (H).

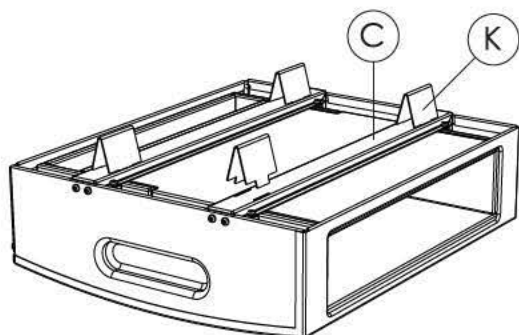


Guide D'Utilisation

12 mm (0,5 po) ou plus
utilisez les PIEDS
DE FOUR (K)



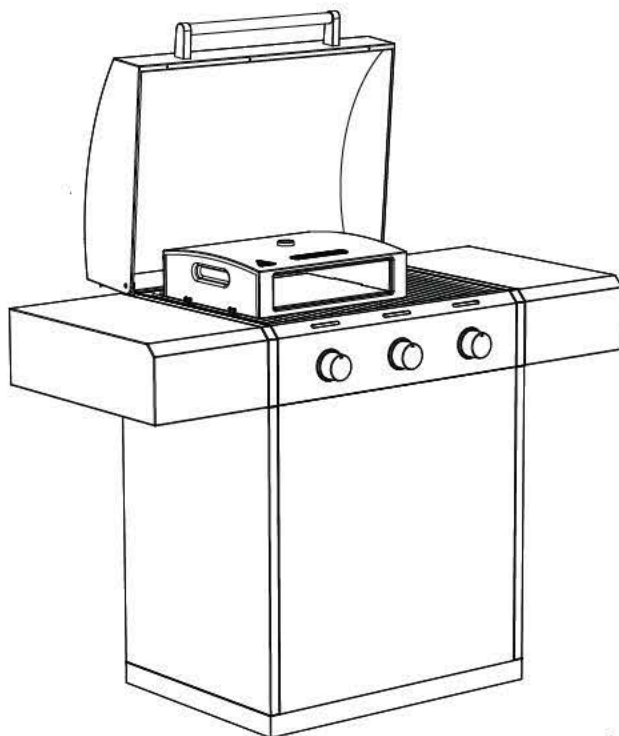
REMARQUE : Lors de l'utilisation de la Boîte de four à pizza sur un barbecue de forme sphérique ou tous barbecues ayant des grilles à 12 mm (0,5 po) ou plus au dessous du bord extérieur du barbecue, les PIEDS DE FOUR (K) inclus doivent être utilisés. Si la surface de cuisson est moins de 12 mm (0,5 po), procédez à l'étape 11.



ÉTAPE 10. Insérez les 4 PIEDS DE FOUR (K) dans les fentes des SUPPORTS DE PIERRES (C). **REMARQUE :** Il est nécessaire de comprimer légèrement les PIEDS DE FOUR (K) pour les insérer en place.



ÉTAPE 11. Retournez la BOÎTE DE FOUR À PIZZA et placez-la sur le barbecue pour commencer la cuisson. **REMARQUE :** Avant l'utilisation, nettoyez toutes les surfaces, incluant les pierres à l'aide d'un chiffon humide doux. **AVIS :** Retirez l'autocollant d'avertissement avant de la placer sur un barbecue.



Remarque : Le gril n'est pas inclus.

Voici ce dont vous avez besoin pour créer une pizza gastronomique.

Ingrédients	Notes
Pâte à pizza*	Acheté ou fait maison (voir page 24 pour la recette).
Sauce à pizza	Acheté ou fait maison (voir page 26 pour la recette).
Fromage	La mozzarella fraîche est un excellent ingrédient, et vous pouvez aussi utiliser votre fromage préféré.
Herbes, épices et sel	Utilisez du basilic ou de l'origan frais, et du sel marin de bonne qualité.
Huile d'olive	Utilisez de l'huile d'olive extra vierge pour obtenir la meilleure saveur.
Garnitures	Utilisez des légumes hachés ou tranchés, de la viande précuite, etc. Soyez créatif!

*De la pâte à pizza prête à l'emploi est disponible dans de nombreux supermarchés, épiceries, pizzerias et magasins gastronomiques près de chez vous. N'hésitez pas à en demander; l'utilisation de pâte à pizza fraîche améliorera grandement les résultats obtenus. Et si vous voulez vraiment parfaire votre propre pizza gastronomique, assurez-vous de lire les recettes de ce guide à partir de la page 5. Avec un peu de pratique, vous pourrez créer votre propre pizza gastronomique en un rien de temps!

Équipement	Notes
Gril à gaz à 3 brûleurs ou plus grand	
Four à Pizza BakerStone	
Palette à pizza en bois	C'est un outil bon marché qui fera toute la différence pour créer votre propre pizza gastronomique. Une palette à pizza en bois saupoudrée de farine vous permettra de préparer et de garnir vos pizzas, et de les enfourner facilement dans la Boîte de four à pizza en toute confiance, pour un succès garanti à chaque fois.
Pelle à pizza	Un autre outil bon marché mais indispensable, la spatule à long manche ou la pelle à pizza ronde vous permettront de facilement tourner et surveiller votre pizza gastronomique et vos autres mets à base de pâte pendant qu'ils cuisent dans la Boîte de four à pizza.
Palette à pizza en métal	La palette à pizza en métal est l'outil final par excellence. Grâce à sa lame fine, vous pourrez retirer et transporter votre pizza gastronomique et la servir expertement à vos admirateurs.

Comment placer la Boîte de four à pizza sur un barbecue au gaz.

REMARQUE : Les instructions ci-dessous sont basées sur un barbecue au gaz à deux brûleurs ou plus et varieront selon le type de barbecue utilisé. Consultez le manuel de votre barbecue pour l'utilisation appropriée du barbecue.



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



0,5 po (1,2 cm)

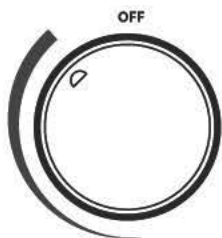
1,0 po (2,5 cm) ou plus

ÉTAPE 1. Ouvrez le couvercle du gril à gaz qui sera utilisé avec la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT :** Le couvercle du gril à gaz doit rester ouvert à tout moment lorsque la Boîte de four à pizza est sur le gril.

ÉTAPE 2. Placez la Boîte de four à pizza sur la grille de cuisson du gril, en laissant un espace d'un demi-pouce entre le bord avant de la Boîte de four à pizza et le bord avant de la grille de cuisson, et au moins 1 pouce entre les deux bords latéraux de la Boîte de four à pizza et de la grille de cuisson.

AVERTISSEMENT : Si les écarts indiqués ci-dessus ne sont pas respectés, le débit d'air peut être restreint et la ventilation du gril peut être insuffisante. Ceci pourrait causer des blessures graves et/ou des dommages matériels. **NE PAS UTILISER LE FOUR À PIZZA AVEC VOTRE GRIL À GAZ SI VOUS NE POUVEZ PAS LAISSER SUFFISAMMENT D'ESPACE POUR LA VENTILATION, COMME DÉCRIT CI-DESSUS.**

ÉTAPE 3. Avec le couvercle du gril à gaz complètement ouvert et avec les espaces adéquats présents autour de la Boîte de four à pizza, allumez votre gril à gaz comme indiqué par le fabricant.



ÉTAPE 4. Réglez tous les brûleurs à HAUTE température et préchauffez la Boîte de four à pizza pendant 20 minutes.

Comment placer la Boîte de four à pizza sur un barbecue au charbon de bois*

REMARQUE : Les instructions ci-dessous sont basées sur un barbecue de forme sphérique de 57 cm (22,5 po) et varieront selon le type de barbecue au charbon de bois utilisé. Consultez le manuel de votre barbecue pour l'utilisation appropriée du barbecue.



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

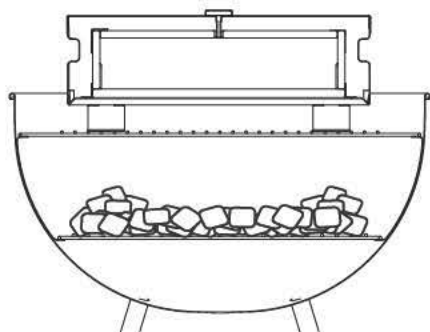
ÉTAPE 1. Ouvrez le couvercle du gril à gaz qui sera utilisé avec la Boîte de four à pizza. **AVERTISSEMENT :** Le couvercle du gril à gaz doit rester ouvert à tout moment lorsque la Boîte de four à pizza est sur le gril.

ÉTAPE 2. Chauffez 75 à 100 briquettes de charbon tel que recommandé par le fabricant du barbecue. Augmenter ou diminuer la quantité de briquettes de charbon affectera la température et la durée de cuisson.

ÉTAPE 3. En utilisant les mitaines de barbecue ET des pinces ou une spatule, étalez les briquettes chaudes sur la grille à charbon, sous la zone où la Boîte de four à pizza sera placée. Placez des briquettes supplémentaires autour du périmètre extérieur, permettant ainsi à plus de chaleur de passer à travers l'évent à l'arrière de la chambre de cuisson et sur les côtés pour chauffer les pierres latérales et supérieures de façon uniforme.

ÉTAPE 4. 13. En utilisant les mitaines de barbecue, placez la Boîte de four à pizza sur la grille de cuisson du barbecue. **REMARQUE :** La surface de cuisson de certains barbecues au charbon de bois est inférieure au bord extérieur du barbecue, ce qui rend l'utilisation de la Boîte de four à pizza difficile. Utilisez les pieds de four inclus pour soulever la Boîte de four à pizza pour que la surface de cuisson soit au dessus du bord extérieur du barbecue.

REMARQUE : Consultez le guide de montage pour les instructions d'insertion des pieds de four.



Notez l'emplacement des briquettes de charbon illustré ci-dessus.



Boîte de four à pizza montrée avec pieds de four installés.

How to bake Pizza with your Pizza Oven Box.



Indicateur de plage de température

ÉTAPE 1. Réglez les brûleurs du barbecue au gaz ou abaissez les événements sur un barbecue au charbon de bois pour obtenir la plage de température désirée pour les aliments qui cuisent **REMARQUE : 15 minutes sont requises pour que l'indicateur de plage de température fonctionne.**

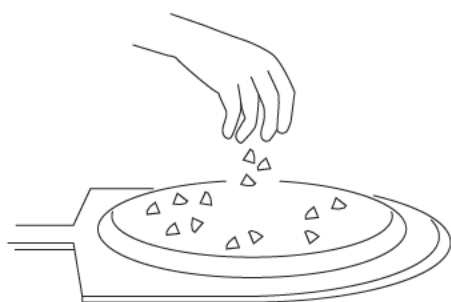
Pour cuire les pizzas et griller les viandes et les légumes, réglez la chaleur de telle manière que l'indicateur soit dans la zone de cuisson 

 = 500°-800° F
260°-427° C

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

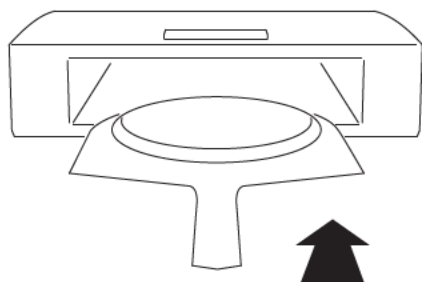
ÉTAPE 2. Saupoudrez la palette à pizza en bois de farine (environ 2 c. à soupe de farine) uniformément afin de recouvrir toute la palette. Puis, en tenant la palette à un angle de 45 degrés au-dessus d'un évier, tapez doucement sur la palette pour enlever l'excédent de farine.

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

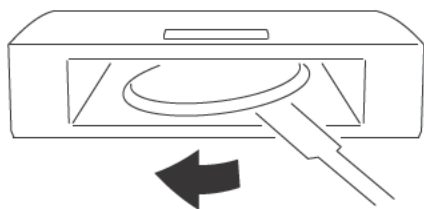
ÉTAPE 4. À l'aide de la palette à pizza, enfournez votre pizza dans la Boîte de four à pizza.



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

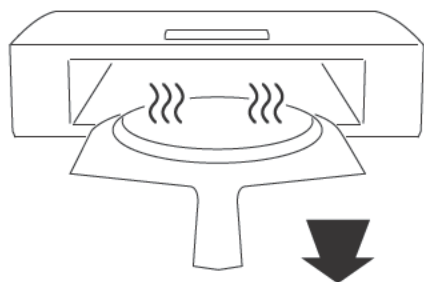
REMARQUE : Ne pas laisser pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec les pierres de cordiérite. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (les viandes, les aliments recouverts d'huile d'olive, les biscuits et les cookies) ne doivent pas entrer directement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

ÉTAPE 5. Faites cuire la pizza pour 1 minute* pour permettre à la croûte de prendre.



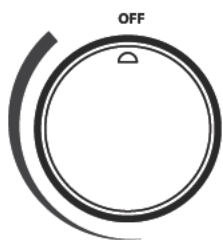
ÉTAPE 6. Après 1 minute*, utiliser une longue spatule ou une pelle à pizza pour faire tourner la pizza de 1/4 à 1/3 de tour environ toutes les 45 secondes*. Faites cuire votre pizza pendant environ 3-6 minutes*, en prenant soin de ne pas la brûler.

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



ÉTAPE 7. À l'aide de la palette à pizza en métal, retirez la pizza complètement cuite de la Boîte de four à pizza et transférez-la sur une planche à découper ou un plateau de service, et laissez-la refroidir.

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



ÉTAPE 8. Lorsque vous avez terminé la cuisson, éteignez les brûleurs du gril à gaz et laissez le gril à gaz et la Boîte de four à pizza refroidir pendant au moins quatre-vingt-dix (90) minutes.

AVERTISSEMENT : Des blessures graves peuvent survenir en cas de contact avec le gril à gaz et la Boîte de four à pizza avant qu'ils n'aient complètement refroidis. Lors de l'utilisation d'un barbecue au charbon de bois du temps de refroidissement supplémentaire peut être requis, assurez-vous que les bûchettes de charbon soient complètement refroidies avant de manipuler la Boîte de four à pizza.

**Les temps de cuisson indiqués sont des recommandations de base. Les durées de cuisson peuvent varier selon des conditions de température, de la condition du barbecue, de la quantité de bûchettes utilisée sur un barbecue au charbon de bois ou de la performance du barbecue au gaz.*

Entretien et nettoyage

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

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

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

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

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

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

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

Service à la clientèle

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

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

Pour des besoins de service à la clientèle en Nouvelle-Zélande, veuillez s'il vous plaît contacter le distributeur en Nouvelle-Zélande : Riverlea Group Ltée. / Numéro de téléphone gratuit : 0800 438 274 / courriel : customercare@riverleagroup.co.nz / site internet : www.riverleagroup.co.nz

Pour des besoins de service à la clientèle au Royaume-Uni et dans tout autre pays de l'UE, veuillez contacter le principal distributeur européen : La Hacienda Ltd. / courriel : sales@lahacienda.co.uk / site internet : www.lahacienda.co.uk

Foire aux questions

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

Si votre Boîte-four à Pizza n'atteint pas la température de cuisson idéale, votre grill pourrait utiliser des tentes de chaleur additionnelles ou de barres Flavorizer®. Situées entre la grille de cuisson et les brûleurs, ces pièces redirigent la chaleur des brûleurs vers le bas. Retirez ces pièces et essayez encore. Aussi, si vous avez un grill infrarouge, vous devrez retirer le bouclier thermique qui est situé entre la grille de cuisson et les brûleurs, puisque ce bouclier empêchera la chaleur d'atteindre la Boîte-four à Pizza.

Est-ce que je peux fermer le couvercle de mon grill tout en utilisant la Boîte-four à Pizza ?

Nous vous conseillons de maintenir le couvercle sur votre grill en position entièrement ouverte lorsque vous utilisez la Boîte-four à Pizza afin de vous protéger vous et votre grill. Si vous fermez entièrement ou partiellement le couvercle de votre grill en utilisant la Boîte-four à Pizza, cela risque de surchauffer certaines pièces de votre grill, ce qui peut endommager votre grill ou entraîner des blessures corporelles si vous touchez aux pièces surchauffées.

Comment puis-je nettoyer la Boîte-four à Pizza ?

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. Tout résidu devrait être ainsi brûlé et les restes peuvent être enlevés en les grattant et en les poussant à l'arrière du four à l'aide d'une longue brosse de BBQ. Une fois que le four s'est complètement refroidi, un linge humide peut être utilisé pour essuyer tout reste brûlé qui est resté dans le four. La pierre restera noircie ou foncée, ce qui est naturel. Si cela ne nettoie pas la pierre à votre goût, vous pouvez également retirer les crochets de support et retourner la pierre à grill (horizontalement) et replacer les crochets de support. Cela vous permettra d'avoir une pierre à grill propre et la prochaine fois que vous utiliserez la Boîte-four à Pizza, tous les résidus brûleront.

Où se trouve le paquet contenant le matériel dans la boîte ?

Le paquet contenant le matériel est un petit sac transparent qui est scotché aux supports de pierre.

Pourquoi les crans ne s'alignent-ils pas avec les supports de pierre et les berceaux de pierre ?

Les crans et les supports de pierre ou berceaux de pierre ne sont pas censés s'aligner.

J'ai cogné ou fait tomber mon four en le déplaçant et j'ai fissuré une pierre, est-ce qu'il va toujours fonctionner ?

Oui, les fissures mineures n'ont aucun effet sur la performance de cuisson. Essayez la zone avec un linge humide afin de retirer toute particule de pierre avant d'utiliser le four.

Où puis-je me procurer des pièces de rechange ?

Vous pouvez, selon votre adresse, vous procurer des pièces de rechange à partir des liens suivants :

États-Unis : <http://shop-usa.bakerstonebox.com/>

Canada : <http://shop-canada.bakerstonebox.com/>

Australie : Veuillez contacter la boutique où l'achat du produit a été effectué.

Europe : <http://www.lahacienda.co.uk/products/bakerstone-pizza-oven-box>

Nouvelle-Zélande : <http://www.bakerstonebox.co.nz/>

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

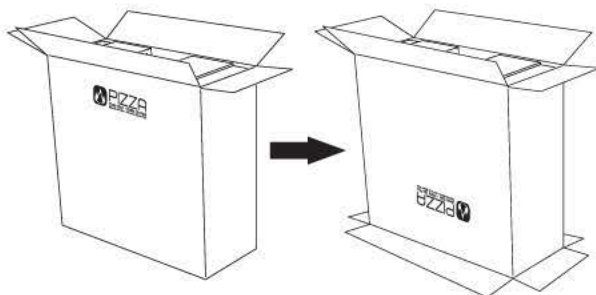
Para minimizar el riesgo de lesiones graves por quemaduras o de daños a la propiedad, observe las precauciones de seguridad que se indican a continuación cuando utilice el horno tipo cajón para pizza:

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

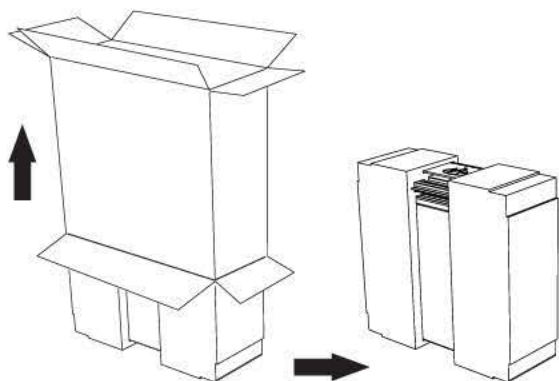
Índice	Página
Cómo desempacar su horno tipo cajón para pizza	35
Qué hay en el paquete	38
Ensamblaje del horno tipo cajón para pizza	39
Lo que necesita para hornear una pizza	42
Cómo usar el horno tipo cajón para pizza	43
Instrucciones acerca del cuidado	47
Servicio de atención al cliente	47
Preguntas frecuentes	48

¡Felicitaciones por su compra del estupendo **horno tipo cajón para pizza de Baker-Stone!** Está a solo unos minutos de hornear deliciosas pizzas y muchos otros alimentos en su parrilla de exteriores utilizando su horno tipo cajón para pizza. Utilice estas instrucciones para ensamblar adecuadamente su horno tipo cajón para pizza.

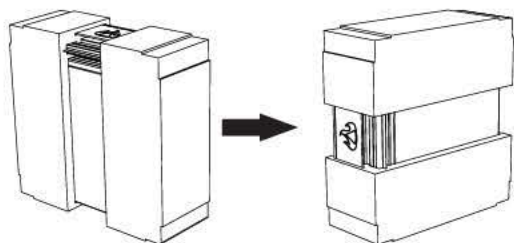
Cómo desempacar su horno tipo cajón para pizza



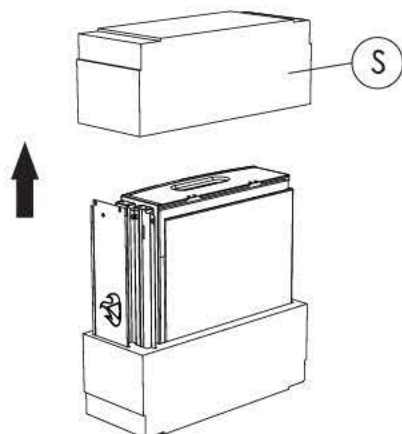
Paso 1. Después de abrir la caja por el extremo superior, conservando las aletas abiertas y sosteniendo el contenido en su lugar, dele vuelta a la caja suavemente y abra el extremo inferior.



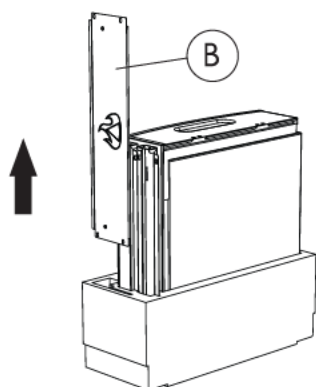
Paso 2. Con las aletas abiertas, retire cuidadosamente la caja exterior.



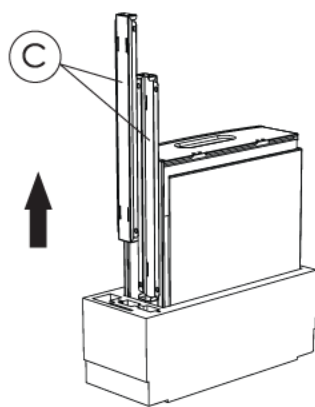
Paso 3. Incline cuidadosamente el contenido hacia un lado.



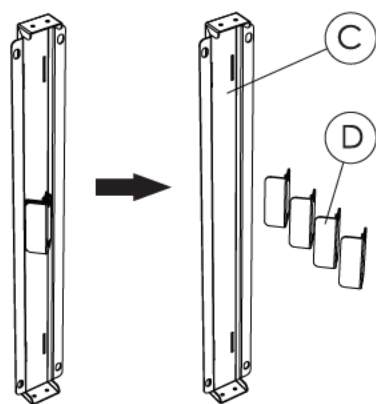
Paso 4. Retire el bloque superior de poliestireno expandido (S).



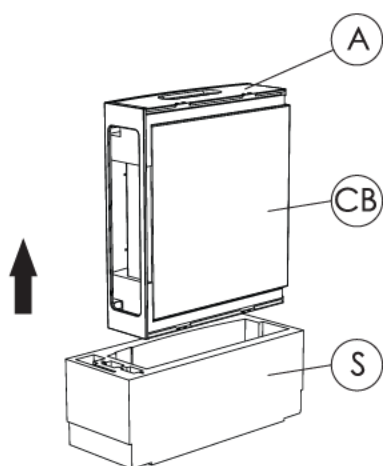
Paso 5. Retire un bloque de espuma de poliestireno (S), ubique el panel posterior (B), retírelo y déjelo a un lado.



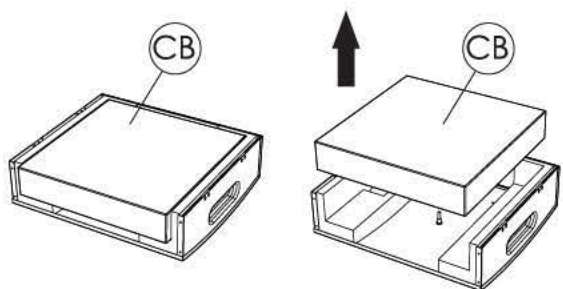
Paso 6. Retire los soportes de las piedras.



Paso 7. Las abrazaderas de los soportes de las piedras (D) estarán fijados con cinta en la parte interna de uno de los soportes de las piedras (C). Ubique los soportes de las piedras (C) con las abrazaderas de los soportes de las piedras (D) encintados a ellas, retírelos y colóquelos aparte.

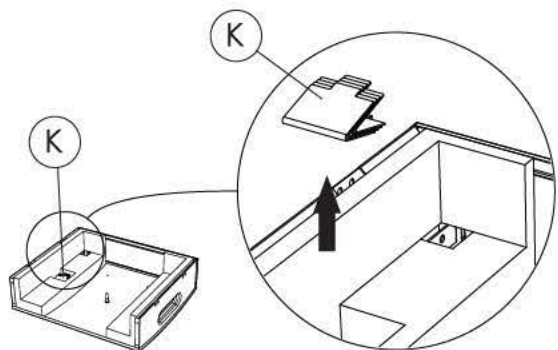


Paso 8. Retire cuidadosamente la carcasa (A). NOTA: La caja de cartón (CB) empacada dentro de la carcasa (A) contiene las piezas de piedra. Las piezas de piedra son extremadamente frágiles, no permita que la caja se salga de la carcasa (A).

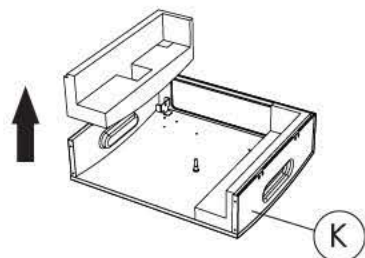


Paso 9. Retire cuidadosamente la caja de cartón marrón (CB) que contiene las piezas de piedra. Retire la cinta de esta caja de cartón y coloque cada pieza de piedra cuidadosamente en una superficie nivelada y suave.

NOTA: Las piezas de piedra son frágiles, manipule la caja de cartón (CB) con cuidado.



Paso 10. Ubique los pedestales del horno (K) y colóquelos a un lado. **NOTA:** Estos se utilizarán únicamente en parrillas convencionales tipo tambor o en cualquier parrilla donde las rejillas de cocción estén a 0.5" (12 mm) o más por debajo del borde principal de la parrilla. Consulte la página 44 de la Guía de uso para determinar si es necesario utilizar los pedestales del horno en su parrilla.



Paso 11. Retire la espuma de polietileno de la parte interior de la carcasa (A). Limpie la parte interior de la carcasa (A) con un paño suave para retirar cualquier residuo de espuma de polietileno.

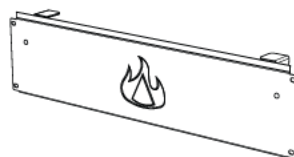
Guía de Productos

Antes de ensamblar su horno tipo cajón para pizza, compruebe que todas las partes que se indican a continuación estén incluidas.

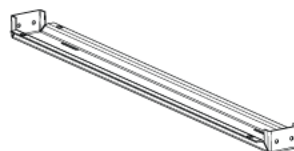
A x1
Carcasa



B x1
Panel posterior



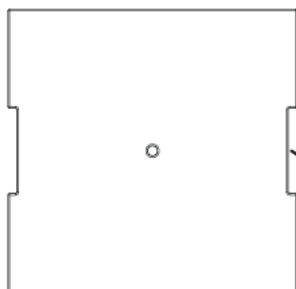
C x2
Soportes de piedra



D x4
Abrazaderas
de soporte de
las piezas de piedra



E x1
Piedra superior



F x1
Base de piedra



Ficha
Muesca

G x2
Piedras laterales



H x1
Piedra posterior



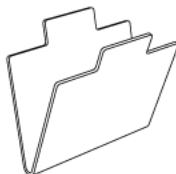
I x12
M4 arandelas planas



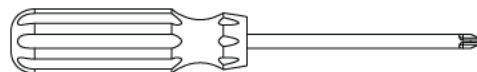
J x20
M4x0.7-10
Tornillos autoperforantes



K x4
Pedestales
del horno

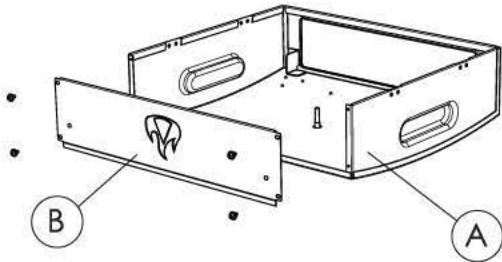


Herramienta necesaria
para el ensamblaje:
destornillador de estrella n.º 2



¿Tiene preguntas?
No devuelva este producto a la tienda.
¡COMUNÍQUESE CON NOSOTROS PRIMERO!
al 1-855-657-6836 o <http://support.bakerstonebox.com>

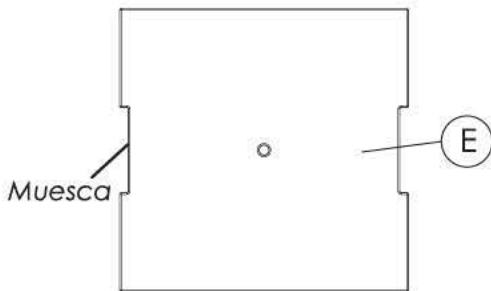
Ensamblaje del horno tipo cajón para pizza



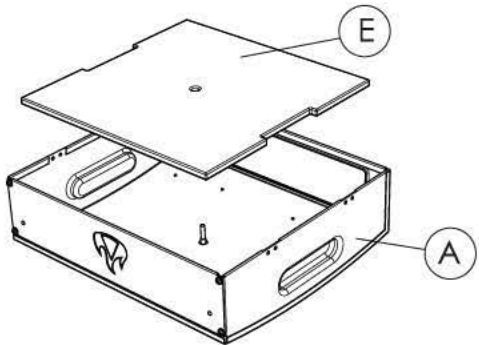
PASO 1. Coloque la CARCASA (A) cuidadosamente en posición invertida en una superficie limpia y suave.

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

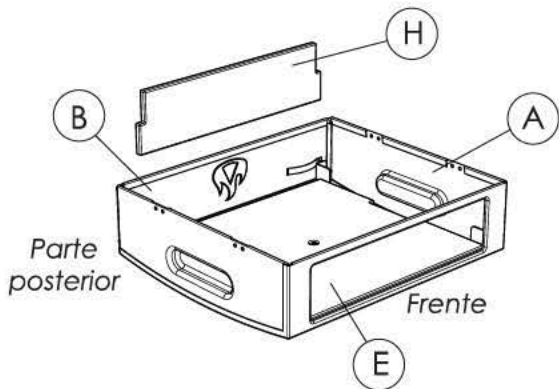
PASO 2. Coloque el PANEL POSTERIOR (B) en la CARCASA (A) y fíjelo con 4 TORNILLOS (J) Y 4 ARANDELAS (H). **AVISO:** No apriete demasiado los tornillos, puede dañar el acabado esmaltado.



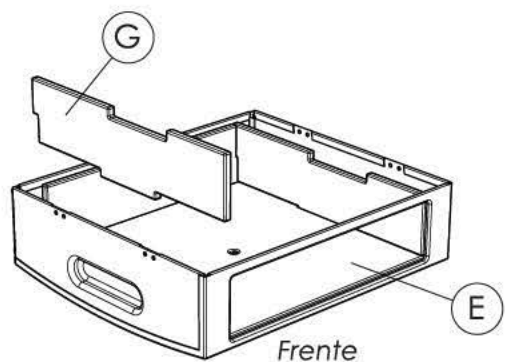
PASO 3. Identifique la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E), la cual es la más grande de la caja. **NOTA:** A cada lado de esta pieza de piedra hay una muesca.



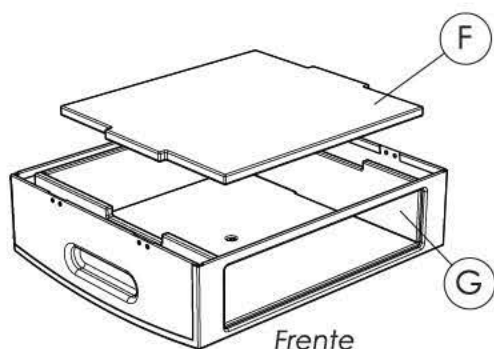
PASO 4. Encaje suavemente la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E) en la CARCASA (A). **NOTA:** La sonda del medidor estará centrada en el agujero de la pieza de piedra superior una vez instalada.



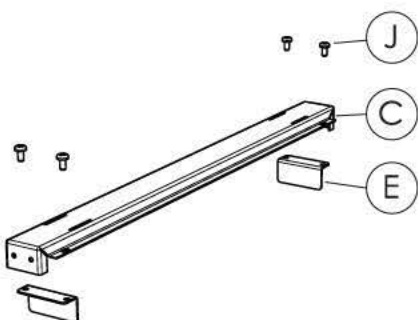
PASO 5. Identifique la PIEZA DE PIEDRA TRASERA (H). Encaje la PIEZA DE PIEDRA TRASERA en la parte posterior de la carcasa, detrás de la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E) y en frente del PANEL POSTERIOR (B).



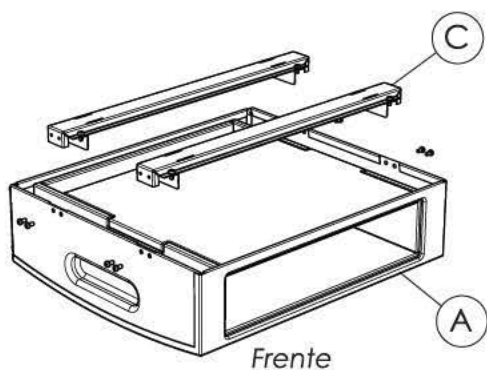
PASO 6. Identifique los 2 LATERALES DE PIEDRA (G). Encaje los 2 LATERALES DE PIEDRA en las muescas de la PIEZA DE PIEDRA SUPERIOR (E). **NOTA:** El extremo plano de los LATERALES DE PIEDRA (G) debe estar orientado hacia el frente del horno.



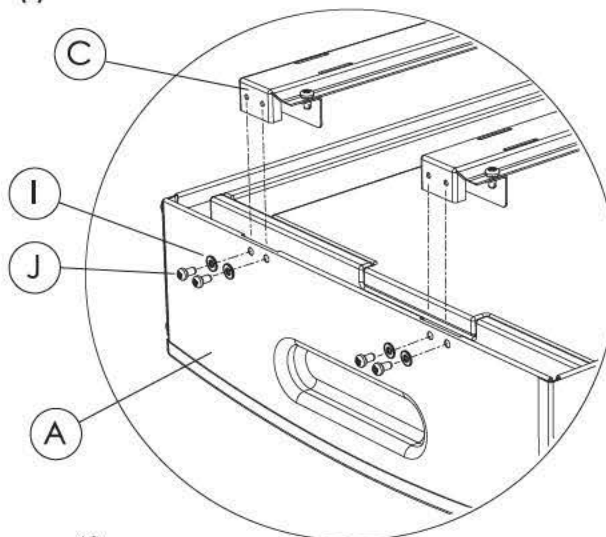
PASO 7. Encaje la BASE DE PIEDRA (F) restante en las muescas de los 2 LATERALES DE PIEDRA (G).



PASO 8. Coloque las ABRAZADERAS DE LOS SOPORTES DE LAS PIEZAS DE PIEDRA (D) en los SOPORTES DE LAS PIEZAS DE PIEDRA (C) con 2 tornillos (J) en cada lado.

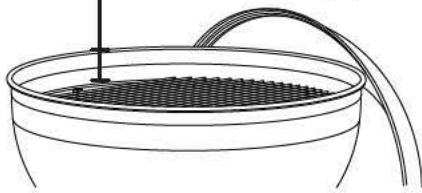


PASO 9. Coloque los SOPORTES DE LAS PIEZAS DE PIEDRA (C) en la CARCASA (A) y fíjelos con TORNILLOS y ARANDELAS (I).

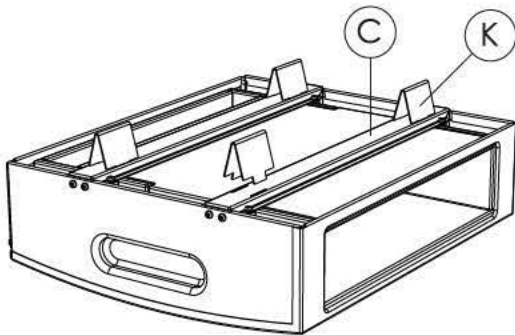


Guía de Productos

Para 0.5" (12 mm) o más use los PEDESTALES DEL HORNO (K)



NOTA: Si utiliza el horno tipo cajón para pizza en una parrilla convencional tipo tambor o en cualquier parrilla donde la superficie de cocción esté a 0.5" (12 mm) o más por debajo del borde frontal de la parrilla, debe utilizar los PEDESTALES DEL HORNO (K). Si la superficie de cocción tiene menos de 0.5" (12 mm) proceda con el paso 11.



PASO 10. Inserte los 4 PEDESTALES DEL HORNO (K) en las ranuras de los SOPORTES DE LA PIEZA DE PIEDRA (C).

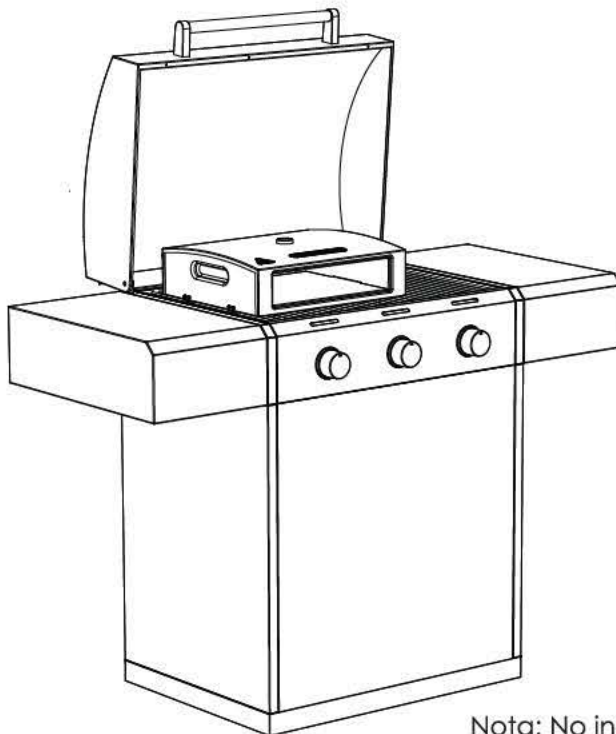
NOTA: Es necesario oprimir ligeramente los PEDESTALES DEL HORNO (K) para que encajen en su lugar.



PASO 11. Dele vuelta al HORNO TIPO CAJÓN PARA PIZZA y colóquelo en la parrilla cuando esté listo para hornear.

NOTA: Limpie todas las superficies, incluyendo las piezas de piedra, con un paño suave húmedo antes de usar.

AVISO: Retire la etiqueta de advertencia antes de colocar el horno en la parrilla.



Nota: No incluye la parrilla.

Esto es lo que necesita para crear una pizza de gourmet.

Ingredientes	Notas
Masa para pizza*	Adquirida en la tienda o hecha en casa (consulte la pág. 42 para la receta).
Salsa para pizza	Adquirida en la tienda o hecha en casa (consulte la pág. 44 para la receta).
Queso	El queso mozzarella fresco es excelente o puede utilizar su queso preferido.
Hierbas, especias y sal	Use albahaca u orégano fresco y una buena sal marina.
Aceite de oliva	Use un aceite de oliva extravirgen de buena calidad para mejor sabor.
Tipos de cobertura	Use vegetales cortados/rebanados, carnes precocidas, etc. ¡Sea creativo!

*Puede adquirir la masa para pizza lista para usar en muchos supermercados, tiendas de víveres, pizzerías y tiendas de alimentos de gourmets cerca de usted. Pídala; usar masa fresca para pizza mejorará considerablemente la experiencia de la pizza BakerStone. Y si realmente desea perfeccionar su propia pizza de gourmet, lea las recetas de esta guía que comienzan en la página 5. ¡Con un poco de práctica, creará su propia pizza de gourmet en muy poco tiempo!

Equipo	Notas
Parrilla de gas de 3 o más quemadores	
Horno tipo cajón para pizza de BakerStone	
Pala de madera para pizza	Este es un implemento económico que puede marcar una gran diferencia en su empeño por crear su propia pizza de gourmet. Una pala de madera para pizza espolvoreada con harina le permitirá preparar y recubrir sus pizzas y luego introducirla fácilmente en el horno tipo cajón para pizza de forma exitosa y confiada una y otra vez.
Paleta ancha para pizza	Otro implemento económico pero indispensable es la espátula de mango largo o la paleta redonda para pizza, la cual le permitirá girarla fácilmente y atender su pizza de gourmet u otros alimentos elaborados con masa de pan mientras se hornean en el horno tipo cajón para pizza.
Pala metálica para pizza	El implemento final por antonomasia en su afán de crear su propia pizza de gourmet es la pala metálica para pizza. Este implemento de hoja delgada le permite retirar de forma experta y transportar su pizza de gourmet a sus entusiastas adoradores.

Cómo colocar el horno tipo cajón para pizza en una parrilla de gas*

NOTA: Las siguientes instrucciones están basadas en una parrilla de gas de 2 quemadores o de mayor tamaño y variarán dependiendo del tipo de parrilla que utilice. Consulte el manual de su parrilla para el uso adecuado de esta.



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



0.5" (1.2cm) or more
1.0" (2.5cm) or more

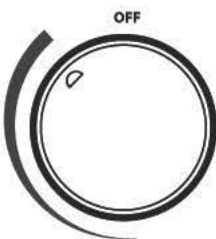
PASO 1. Abra la tapa de la parrilla de gas que se utilizará con el horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA:** La tapa de la parrilla de gas debe permanecer **ABIERTA EN TODO MOMENTO** mientras el horno tipo cajón para pizza esté en la parrilla.

PASO 2. Coloque el horno tipo cajón para pizza en la rejilla de cocción de la parrilla, dejando un espacio de 0.5" (1.2 cm) entre el borde frontal del horno tipo cajón para pizza y el borde frontal de la rejilla de cocción de la parrilla y al menos 1" (2.5 cm) de espacio entre ambos bordes laterales del horno tipo cajón para pizza y ambos bordes laterales de la rejilla de cocción.

ADVERTENCIA: No dejar los espacios indicados anteriormente puede ocasionar la restricción del flujo de aire y una ventilación inadecuada de su parrilla. Esto podría ocasionar lesiones graves y/o daños a la propiedad. **NO UTILICE EL HORNO TIPO CAJÓN PARA PIZZA CON SU PARRILLA DE GAS SI NO PUEDE DEJAR EL ESPACIO ADECUADO PARA LA VENTILACIÓN SEGÚN SE HA INDICADO ANTERIORMENTE.**

PASO 3. Con la tapa de la parrilla completamente abierta y respetando los espacios mencionados alrededor del horno tipo cajón para pizza, encienda la parrilla de gas según lo indica el fabricante de la parrilla de gas.

PASO 4. Coloque todos los quemadores en HIGH y precaliente el horno tipo cajón para pizza durante 20 minutos.



Cómo colocar el horno tipo cajón para pizza en una parrilla de carbón.*

NOTA: Las siguientes instrucciones están basadas en una parrilla de gas de 2 quemadores o de mayor tamaño y variarán dependiendo del tipo de parrilla que utilice. Consulte el manual de su parrilla para el uso adecuado de esta.



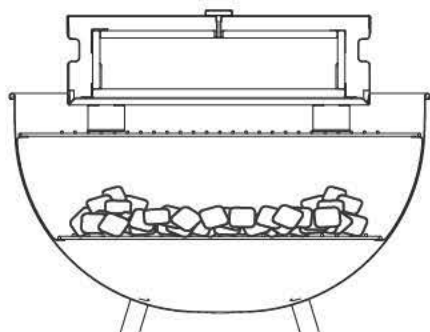
ADVERTENCIA: Lea completamente todas las precauciones de seguridad que se encuentran al comienzo y en toda esta guía antes de utilizar su horno tipo cajón para pizza. El horno tipo cajón para pizza se vuelve extremadamente caliente y puede causar quemaduras. No seguir las precauciones cuando use el horno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

PASO 1. Abra la tapa de la parrilla de gas que se utilizará con el horno tipo cajón para pizza. **ADVERTENCIA:** La tapa de la parrilla de gas debe permanecer ABIERTA EN TODO MOMENTO mientras el horno tipo cajón para pizza esté en la parrilla.

PASO 2. Caliente 75-100 briquetas de carbón según lo recomiende el fabricante de la parrilla. Aumentar o disminuir la cantidad de briquetas de carbón afectará las temperaturas y el tiempo de horneado.

PASO 3. Utilizando guantes para parrilla y tenazas largas o una espátula, esparza las briquetas calientes en la rejilla para el carbón, debajo del área donde se colocará el horno tipo cajón para pizza. Coloque más briquetas alrededor del perímetro externo, permitiendo que fluya más calor en el orificio de ventilación en la parte posterior de la cámara de horneado y hacia los costados para calentar uniformemente las piezas de piedra laterales y superiores.

PASO 4. Utilizando guantes para parrilla, coloque el horno tipo cajón para pizza en la rejilla de cocción de la parrilla. **NOTA:** La superficie de cocción de algunas parrillas de carbón es más baja que el borde externo de la parrilla; esto dificultará el uso del horno tipo cajón para pizza. Use los pedestales del horno que se suministran para elevar el horno tipo cajón para pizza a objeto de que la superficie de horneado esté por encima del borde externo de la parrilla. **NOTA:** Consulte la Guía de ensamblado para las instrucciones sobre cómo insertar los pedestales del horno.



Observe la colocación de las briquetas de carbón como se ilustra.



Ilustración del horno tipo cajón para pizza con los pedestales instalados.

Como hornear pizza en su horno portátil para pizza



Indicador de rango de temperatura

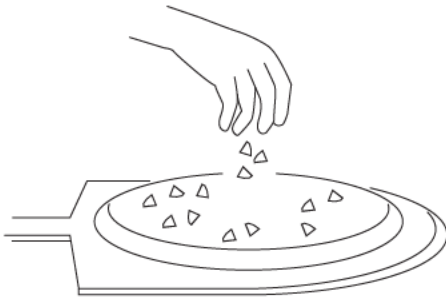
PASO 1. Ajuste la graduación del quemador de la parrilla de gas o los orificios de ventilación inferiores de una parrilla de carbón para obtener el rango de temperatura deseado para los alimentos que se están horneando. **NOTA: El indicador de rango de temperatura tarda 15 minutos en funcionar.**

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

$$\text{flame icon} = \begin{matrix} 500^{\circ}\text{--}800^{\circ}\text{ F} \\ 260^{\circ}\text{--}427^{\circ}\text{ C} \end{matrix}$$

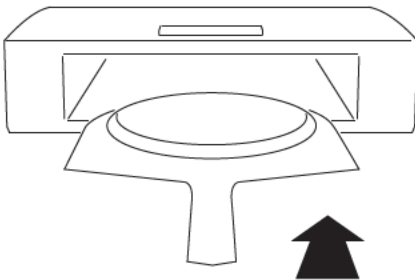
NOTA: El indicador de rango de temperatura no es un instrumento de medición preciso.

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



PASO 3. Coloque una masa para pizza extendida a mano o con un rodillo en la pala enharinada. Cree su pizza utilizando su salsa y elementos preferidos.

PASO 4. Usando la pala para pizza, introduzca la pizza en el horno tipo cajón para pizza.

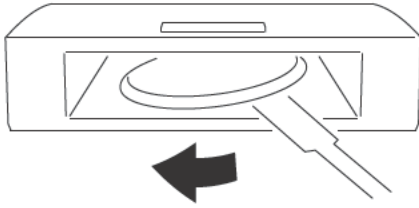


NOTA: Esto se puede lograr colocando la pala para pizza aproximadamente a la mitad del horno tipo cajón para pizza y haciendo un movimiento rápido hacia atrás y hacia adelante mientras desliza la pala fuera del horno tipo cajón para pizza. Consulte el sitio web www.bakerstonebox.com para una demostración en video.

ADVERTENCIA: No utilizar la pala para pizza para introducir la pizza puede ocasionar lesiones graves.

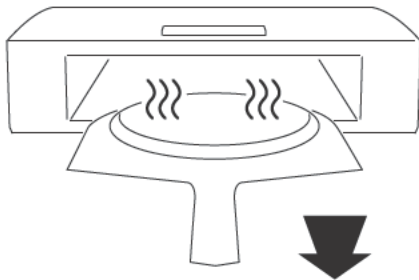
NOTA: No permita que otros alimentos distintos de la masa para pan o pizza estén en contacto con las piedras de cordierita. Los alimentos que contengan grasa, aceite o mantequilla (carnes, artículos recubiertos con aceite de oliva, galletas, panecillos, etc.) no deben estar en contacto con las piedras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

PASO 5. Hornee la pizza durante 1 minuto* para permitir que la corteza endurezca.



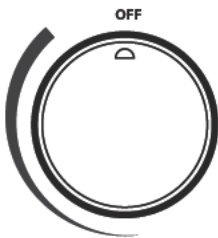
PASO 6. Después de 1 minuto*, use una espátula larga o el implemento para girar la pizza y dele de 1/4 a 1/3 de vuelta aproximadamente cada 45 segundos*. Hornee la pizza durante 3-6 minutos* aproximadamente, teniendo cuidado de no quemarla.

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



PASO 7. Utilizando una pala metálica para pizza, retire la pizza totalmente cocida del horno tipo cajón para pizza y transfírela a una tabla para cortar o a una bandeja para servir y deje enfriar.

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



PASO 8. Cuando termine de hornear, gire los quemadores de la parrilla de gas a la posición "Off" (apagado) y deje que la parrilla de gas y el horno tipo cajón para pizza se enfríen durante un período de noventa (90) minutos por lo menos.

ADVERTENCIA: Si toca la parrilla o el horno tipo cajón para pizza antes de que se enfríe completamente pueden ocurrir lesiones graves. Si utiliza una parrilla de carbón es posible que necesite mayor tiempo de enfriamiento, compruebe que las briquetas de carbón se hayan enfriado completamente antes de manipular el horno tipo cajón para pizza.

***Los tiempos de cocción indicados son pautas básicas. El tiempo de horneado puede variar dependiendo de las condiciones climáticas, la condición de la parrilla, la cantidad de briquetas que utiliza en una parrilla de carbón o el rendimiento de la parrilla de gas.**

Mantenimiento y Limpieza

Permita que el horno tipo cajón para pizza se enfríe completamente antes de retirarlo de la parrilla de gas.

No utilice limpiadores domésticos ni líquidos en las piedras.

No utilice limpiadores domésticos en la carcasa metálica.

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

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

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

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

Servicio de atención al cliente

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

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

Para el servicio de las necesidades del cliente en Nueva Zelanda póngase en contacto con el distribuidor de Nueva Zelanda: Riverlea Group Ltd. / Número de teléfono gratuito: 0800 438 274 / correo electrónico: customercare@riverleagroup.co.nz / sitio web: www.riverleagroup.co.nz

Para el servicio de las necesidades del cliente en el Reino Unido y el resto de países de la UE póngase en contacto con el principal distribuidor europeo: La Hacienda Ltd. / correo electrónico: sales@lahacienda.co.uk / sitio web: www.lahacienda.co.uk

Preguntas frecuentes

¿Por qué mi Pizza Oven Box no está calentando lo suficiente?

Si su Pizza Oven Box no alcanza la temperatura adecuada para hornear, su parrilla puede utilizar plantillas de calentamiento extra o barras Flavorizer®. Estos componentes están entre la parrilla de cocción y los quemadores y desvían el calor de los quemadores hacia abajo. Retire las piezas y vuelva a intentarlo. Además, si usted tiene una parrilla infrarroja, usted tendrá que quitar el protector de calor que se encuentra entre la parrilla de cocción y los quemadores porque este escudo bloqueará el calor y le impedirá llegar a la Pizza Oven Box.

¿Puedo cerrar la tapa de la parrilla mientras se utiliza el Pizza Oven Box?

Le aconsejamos mantener la tapa de la parrilla en posición completamente abierta durante el uso de la Pizza Oven Box con el fin de proteger a usted y a la parrilla. Si cierra la tapa de la parrilla total o parcialmente, mientras usa la Pizza Oven Box, puede hacer que los componentes de la parrilla se sobrecalienten, lo que puede resultar en daño a su parrilla y/o lesiones corporales en caso de que toque los componentes sobrecalentados.

¿Cómo se limpia la Pizza Oven Box?

Después de hornear la pizza final, puede limpiar la Pizza Oven Box dejando que los quemadores se mantengan a temperatura alta durante aproximadamente 15 minutos. Cualquier residuo debe quemarse y los restos pueden ser raspados y empujados a la parte posterior del horno mediante el uso de un cepillo de mango largo barba-coa. Una vez que el horno se haya enfriado por completo, se puede utilizar un paño húmedo para limpiar cualquier resto que quede en el horno. La piedra permanecerá ennegrecida y/o oscurecida, lo que es natural. Si este proceso no limpia la piedra a su satisfacción, usted puede también quitar los soportes de apoyo y voltear la piedra sobre la base de (horizontal) y sustituir los soportes de apoyo. Esto le dará una piedra base limpia para usar y la próxima vez que utilice la Pizza Oven Box, cualquier residuo restante se quemará.

¿Dónde está el paquete de hardware situado en la caja?

El paquete de hardware es una pequeña bolsa transparente y está pegado a los soportes de la piedra.

¿Por qué las muescas no se alinean con los soportes de la piedra o las horquillas de la piedra?

Las muescas no deben alinearse con los soportes de la piedra o las horquillas de la piedra.

He golpeado y/o dejado caer mi horno mientras lo movía y se agrietó una piedra, ¿seguirá funcionando?

Sí, las pequeñas grietas no tienen ningún efecto en el rendimiento de cocción. Limpie el área con un paño húmedo para eliminar cualquier partícula de piedra suelta antes de usar.

¿Dónde puedo comprar piezas de repuesto?

Dependiendo de su ubicación, puede comprar piezas de repuesto a partir de los siguientes enlaces:

EE.UU.: <http://shop-usa.bakerstonebox.com/>

Canadá: <http://shop-canada.bakerstonebox.com/>

Australia: Por favor, póngase en contacto con la tienda donde compró el producto.

Europa: <http://www.lahacienda.co.uk/products/bakerstone-pizza-oven-box>

Nueva Zelanda: <http://www.bakerstonebox.co.nz/>