

BLACK+ DECKER®

INSTRUCTION MANUAL

MODE D'EMPLOI

MANUAL DE INSTRUCCIONES

12" PIZZA OVEN

FOUR À PIZZA 12 PO

HORNO PARA PIZZA DE 12"

BPZ12

Please read before returning this product for any reason.

À lire avant de retourner ce produit pour quelque raison que ce soit.

Lea el manual antes de devolver este producto por cualquier motivo.

English (**original instructions**)

8

Français (*traduction de la notice d'instructions originale*)

15

Español (*traducido de las instrucciones originales*)

23

In the Box

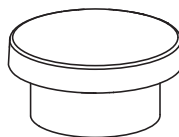
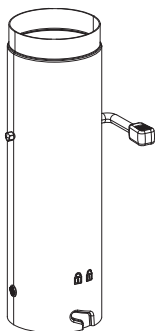
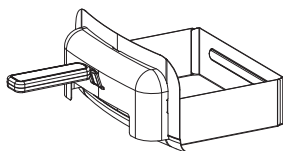
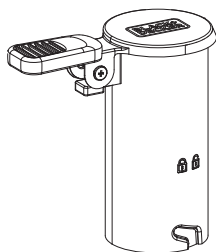
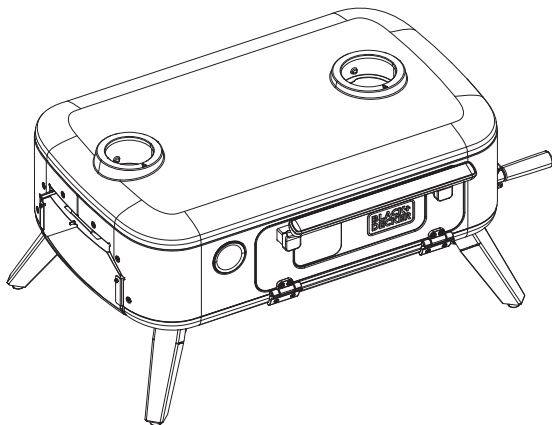
- Pizza oven
- Pellet hopper
- Fuel drawer
- Tray
- Bottom chimney
- Top chimney
- Pellet scoop/chimney cap
- Wood/charcoal cap
- Stone

Dans la boîte

- Four à pizza
- Trémie à granules
- Tiroir à combustible
- Bac
- Cheminée inférieure
- Cheminée supérieure
- Pelle à granules/cheminée couvercle
- Couvercle pour bois/charbon
- Pierre

En la caja

- Horno para pizza
- Tolva de pellets
- Cajón de combustible
- Bandeja
- Chimenea inferior
- Chimenea superior
- Pala para pellets/Tapa de chimenea
- Tapa de madera/carbón
- Piedra



Components

(All components listed may not be included)

- 1 Legs (x4)
- 2 Chimney notches
- 3 Bottom chimney
- 4 Chimney nubs
- 5 Chimney opening
- 6 Top chimney
- 7 Pellet scoop/chimney cap
- 8 Pellet hopper notches
- 9 Pellet hopper nubs
- 10 Pellet hopper opening
- 11 Pellet hopper
- 12 Wood/charcoal cap
- 13 Rotating handle
- 14 Door
- 15 Door handle
- 16 Stone
- 17 Tray
- 18 Fuel drawer
- 19 Drawer handle
- 20 Drawer opening
- 21 Damper knob
- 22 Temperature gauge
- 23 Temperature gauge pointer
- 24 Tray finger slots
- 25 Pellet hopper handle
- 26 Pellet hopper lid
- 27 Door window
- 28 Chimney Damper

Additional Parts Referenced (Not Included)

- 29 Hourglass section
- 30 Spatula section
- 31 Pizza section
- 32 Hashed section
- 33 Infrared thermometer
- 34 Fire starters
- 35 Pellets
- 36 Wood
- 37 Charcoal
- 38 Wooden peel
- 39 Metal peel
- 40 Storage bag zipper compartment
- 41 Oven storage bag
- 42 Oven storage bag straps
- 43 Oven storage bag strap clips
- 44 Oven storage bag carrying straps
- 45 Oven storage bag carrying handle

Composants

(Tous les composants énumérés peuvent ne pas être inclus)

- 1 Pieds (x4)
- 2 Encoches de cheminée
- 3 Cheminée inférieure
- 4 Tenons de cheminée
- 5 Ouverture de la cheminée
- 6 Cheminée supérieure
- 7 Pelle à granules/cheminée couvercle
- 8 Encoches de la trémie à granules
- 9 Tenons de la trémie à granules
- 10 Ouverture de la trémie à granules
- 11 Trémie à granules
- 12 Couvercle pour bois/charbon
- 13 Poignée tournante
- 14 Porte
- 15 Poignée de la porte
- 16 Pierre
- 17 Bac
- 18 Tiroir à combustible
- 19 Poignée du tiroir
- 20 Ouverture du tiroir
- 21 Bouton de réglage
- 22 Jauge de température
- 23 Pointeur de la jauge de température
- 24 Fentes pour les doigts du bac
- 25 Poignée de la trémie à granules
- 26 Couvercle de la trémie à granules
- 27 Fenêtre de la porte
- 28 Clapet de cheminée

Pièces supplémentaires référencées (non incluses)

- 29 Partie sablier
- 30 Partie spatule
- 31 Partie pizzas
- 32 Partie hachée
- 33 Thermomètre infrarouge
- 34 Allume-feu
- 35 Granules
- 36 Bois
- 37 Charbon
- 38 Pelle en bois
- 39 Pelle en métal
- 40 Sac de rangement à fermeture éclair
- 41 Sac de rangement pour four
- 42 Sangles pour sac à four
- 43 Attaches pour sac de rangement pour four
- 44 Sangles de transport pour sac à four
- 45 Poignée de transport du sac à four

Componentes

(Es posible que no todos los componentes estén incluidos)

- 1 Patas (x4)
- 2 Muestras de chimenea
- 3 Chimenea inferior
- 4 Protuberancias de chimenea
- 5 Abertura de chimenea
- 6 Chimenea superior
- 7 Pala para pellets/Tapa de chimenea
- 8 Muestras de tolva de pellets
- 9 Protuberancias de tolva de pellets
- 10 Abertura de tolva de pellets
- 11 Tolva de pellets
- 12 Tapa de madera/carbón
- 13 Manija giratoria
- 14 Puerta
- 15 Manija de puerta
- 16 Piedra
- 17 Bandeja
- 18 Cajón de combustible
- 19 Manija de cajón
- 20 Abertura de cajón
- 21 Perilla reguladora
- 22 Indicador de temperatura
- 23 Puntero de indicador de temperatura
- 24 Ranuras para dedos de la bandeja
- 25 Manija de tolva de pellets
- 26 Tapa de tolva de pellets
- 27 Ventana de puerta
- 28 Regulador de chimenea

Partes adicionales de referencia (No incluidas)

- 29 Sección de reloj de arena
- 30 Sección de espátula
- 31 Sección para pizza
- 32 Sección punteada
- 33 Termómetro infrarrojo
- 34 Iniciadores de fuego
- 35 Pellets
- 36 Madera
- 37 Carbón
- 38 Pala de madera
- 39 Pala de metal
- 40 Compartimento con cremallera de bolsa de almacenamiento
- 41 Bolsa de almacenamiento del horno
- 42 Correas para bolsa de almacenamiento del horno
- 43 Sujetadores de correa para bolsa de almacenamiento del horno
- 44 Correas de transporte para bolsa de almacenamiento del horno
- 45 Manija de transporte para bolsa de almacenamiento del horno

Fig. A

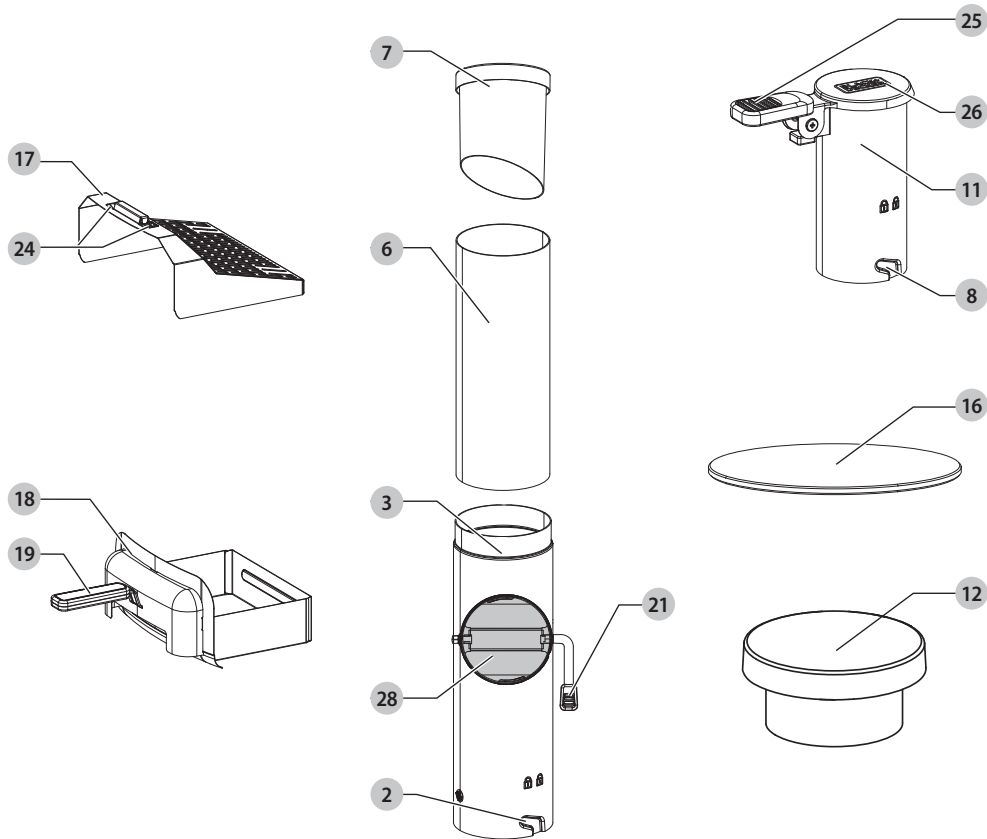
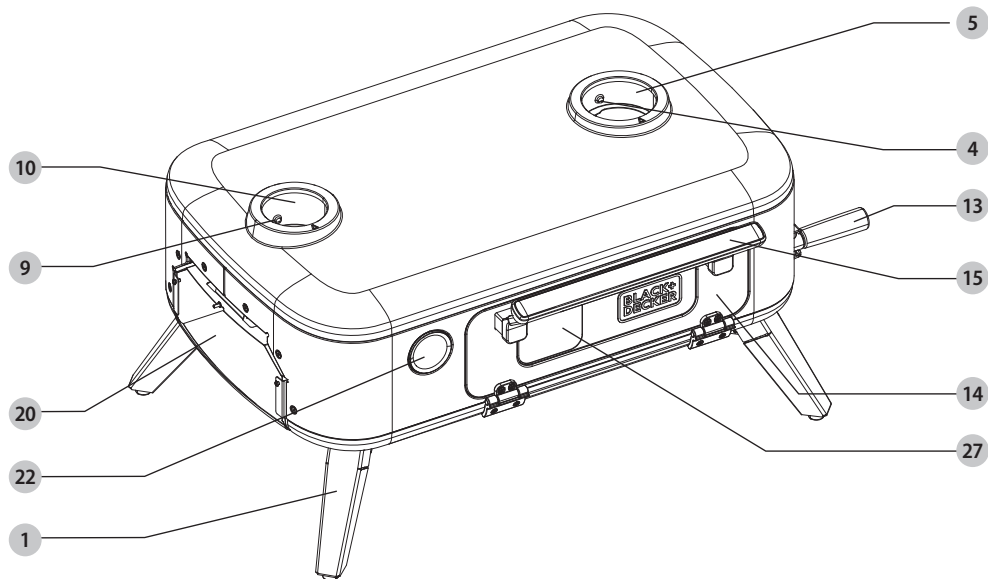


Fig. B

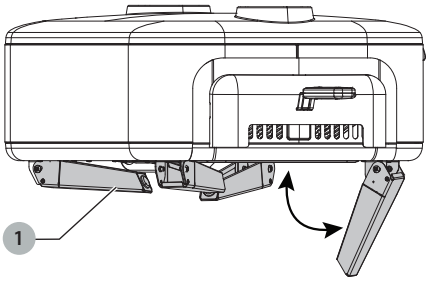


Fig. C

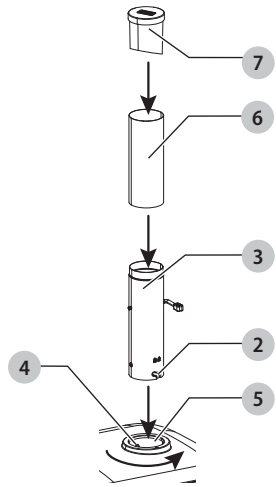


Fig. D

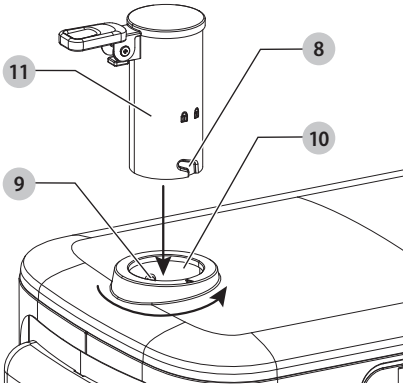


Fig. E

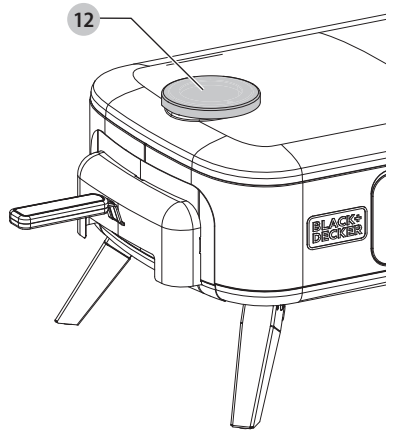


Fig. F

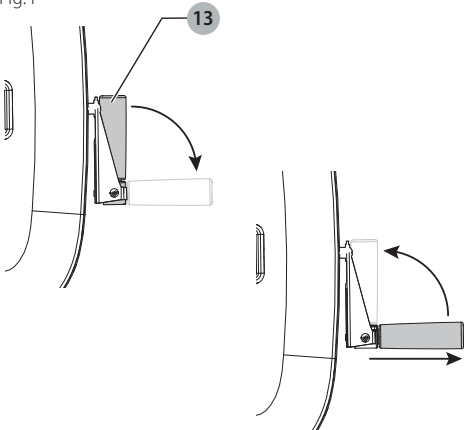


Fig. G

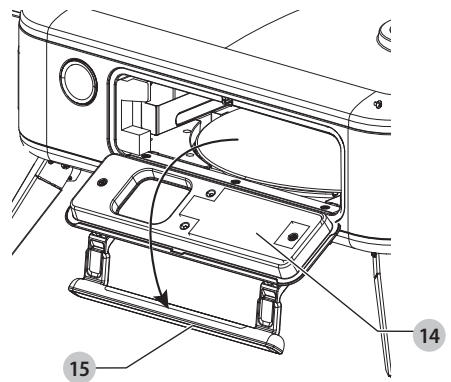


Fig. H

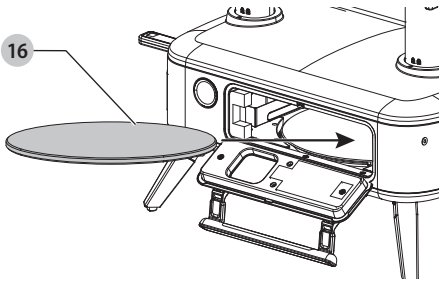


Fig. I

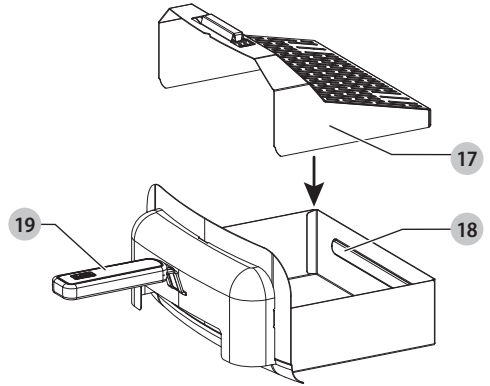


Fig. J

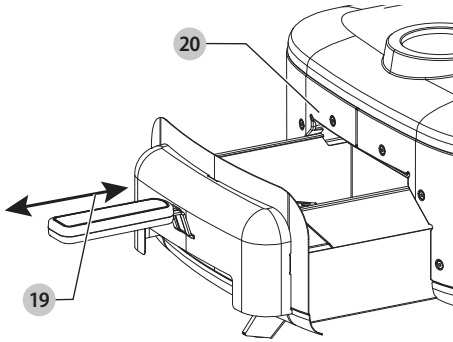


Fig. K

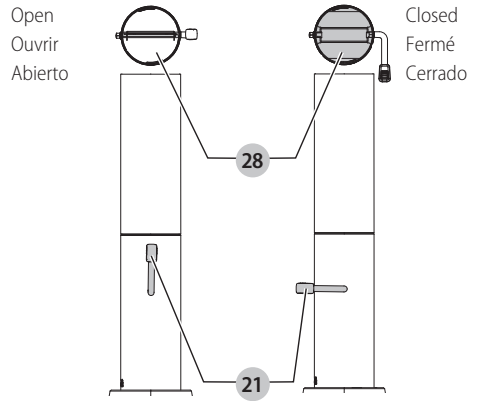


Fig. L

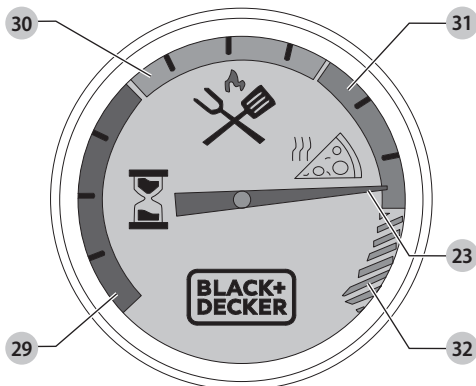


Fig. M

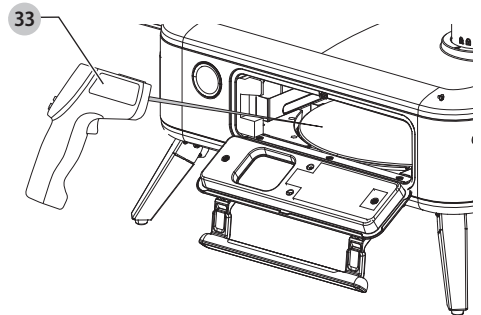


Fig. N

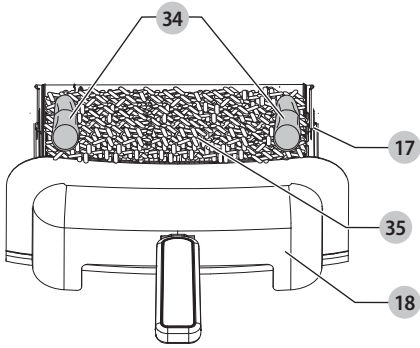


Fig. O

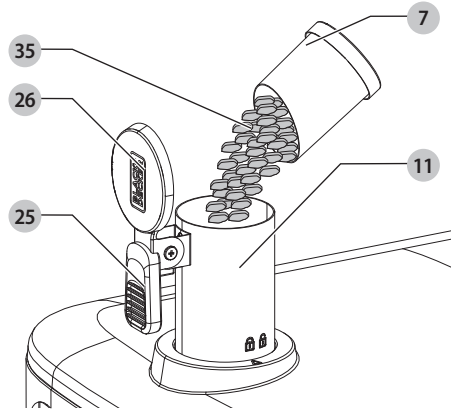


Fig. P

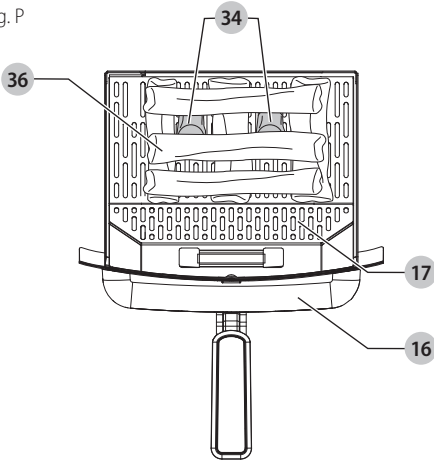


Fig. Q

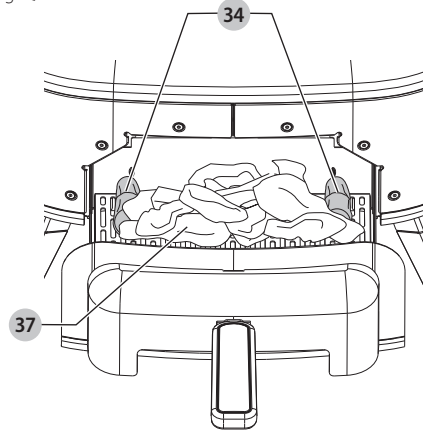


Fig. R

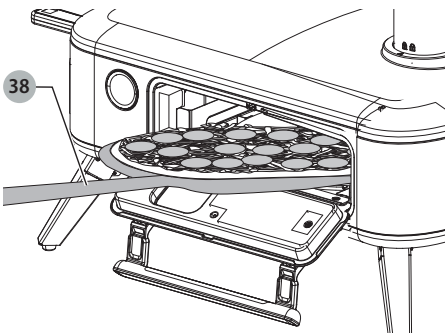


Fig. S

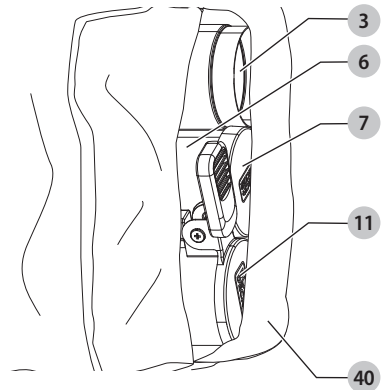


Fig. T

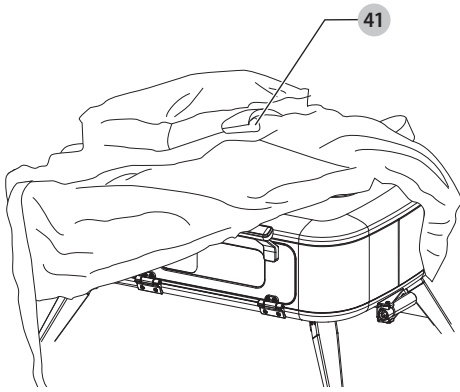


Fig. U

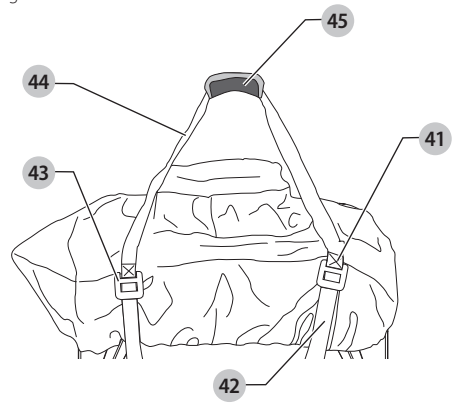
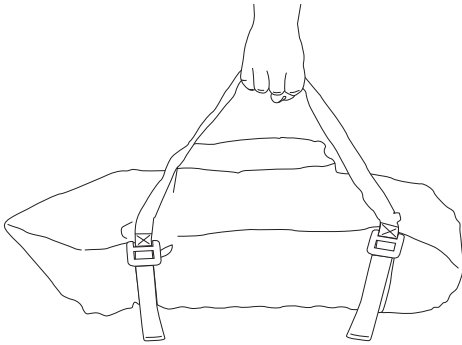


Fig. V





WARNING: Read all safety warnings and all instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire and/or serious injury.



WARNING: To reduce the risk of injury, read the instruction manual.

Definitions: Safety Alert Symbols and Words

This instruction manual uses the following safety alert symbols and words to alert you to hazardous situations and your risk of personal injury or property damage.



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, **will** result in **death or serious injury**.



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **could** result in **death or serious injury**.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **may** result in **minor or moderate injury**.



(Used without word) Indicates a safety related message.

NOTICE: Indicates a practice **not related to personal injury** which, if not avoided, **may** result in **property damage**.

Oven Warnings:



WARNING: Burn hazard. Do not touch hot tray, fire, or embers. Serious injury may occur.



WARNING: Burn hazard. Do not touch metal surfaces while the pizza oven is hot. Serious injury may occur.



WARNING: Burn hazard. Only use designated handles/knobs when unit is hot.



WARNING: Do not touch hot stone if it becomes off center while rotating. Use pizza peel to adjust.



WARNING: Never use without stone in place.

- Only use outside in an open-air environment and away from structures.
- Do not use on boats.
- Only use when properly and fully assembled
- Keep away from children, pets, and flammable items.
- Do not move, adjust, clean, or store while hot.
- Do not use in high winds or extreme weather conditions.
- Metal surfaces and stone can be hot. Allow to cool before touching.
- Do not place any item on or near oven while it is hot
- Do not leave oven unattended.
- Do not place oven on any surface while legs are closed.
- Do not place oven on BLACK+DECKER-approved stand while legs are closed.
- It is recommended to use BLACK+DECKER-approved stand.
- Do not reach over chimney while in use.
- Do not place hot oven in storage bag.
- It is recommended to use only BLACK+DECKER-approved accessories. Refer to **Pizza Oven Accessories** section.

- Do not remove or disassemble chimney and hopper until they and oven are fully cooled.
- Flames can blow outside the metal enclosure from the:
 - Left side where the fire is
 - Oven door when it is open
 - Top of the chimney
 - Top of the pellet hopper
- It is recommended to use BLACK+DECKER-approved ash bucket.
- Do not dispose of ash until it is fully cooled. Refer to the **Ash Disposal** section to dispose of ash correctly and safely.
- Use only recommended fuel sources. Refer to the **Recommended Fuel Sources** section.
- Refer to **Storage and Transportation** section for instructions to transport unit correctly and safely.
- Refer to the **Using Different Fuel Sources** section for instructions to start the oven correctly and safely.
- If the oven exceeds the designed maximum temperature of 950°F (500°C), stop adding fuel to allow oven to slowly cool down.
- Use only peels that are metal or wood material.
- It is recommended to use BLACK+DECKER-approved metal or wood peel.
- Never reach hand into oven while hot.
- Be aware of hot surfaces while inserting pizza.
- Use heat-resistant gloves while inserting wood and charcoal.
- Be aware of sharp edges on oven during setup, assembly, and disassembly.
- Be aware of sharp edges inside oven.
- Be aware of sharp edges on fuel drawer.
- Do not place oven on its back, front, or side.
- Do not turn oven upside down.
- Do not lift oven by door handle.
- Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, or shellfish may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.
- Inspect oven regularly and do not use if any part is broken or not functioning correctly

Assembly / Disassembly

Legs (Fig. B)

To unfold legs ①, pull them down and away from the pizza oven.

To fold legs, rotate them in toward the center of the oven.

Chimney (Fig. C)

1. Line up the chimney notches ② in the bottom chimney ③ with the chimney nubs ④ in the chimney opening ⑤.
2. Slide the bottom chimney into the chimney opening, and twist the bottom chimney counterclockwise to secure into place.
3. Slide the top chimney ⑥ into the bottom chimney.
4. For storage, slide the pellet scoop ⑦ into the top chimney.

NOTE: Do not leave the pellet scoop in the top chimney while the pizza oven is in use.

- To remove, lift the pellet scoop and top chimney out of the bottom chimney, then twist the bottom chimney clockwise and lift out of chimney opening.

Pellet Hopper (Fig. D)

- Line up the pellet hopper notches **8** with the pellet hopper nubs **9** in the pellet hopper opening **10**.
- Slide the pellet hopper **11** into the pellet hopper opening, and twist the pellet hopper counterclockwise to secure into place.
- To remove, twist the pellet hopper clockwise and lift out of pellet hopper opening.

Wood/Charcoal Cap (Fig. E)

- To assemble, place wood/charcoal cap **12** into the pellet hopper opening **10**.
- To remove, lift wood/charcoal cap out of the pellet hopper opening.

Stone (Fig. G, H)

- Open the door **14** by grabbing the door handle **15** and pulling the door down as shown in Fig. G.
- Place the stone **16** in the center of the pizza oven as shown in Fig. H. Ensure the stone sits securely and level by rotating the rotating handle **13**. If the stone rotates when you rotate the handle, then the stone is placed correctly.
- To remove the stone, use your finger to lift it out of the center of the oven and pull it through the door while gripping it securely.

Fuel Drawer and Tray (Fig. I, J)

- Place the tray **17** into the fuel drawer **16** as shown in Fig. I. Ensure it is level.
- While holding the drawer handle **19**, slide the fuel drawer assembly into the drawer opening **20** as shown in Fig. J. Ensure it is fully seated in the pizza oven.

Damper Knob (Fig. K)

The damper knob **21** helps control the airflow inside the oven, which affects the air and stone **16** temperature.

- When the damper knob is vertical, it allows maximum air flow, so the fire burns the fastest and hottest.
- When the damper knob is horizontal, it allows minimal air flow, which adds smokiness and reduces the temperature and flame inside. **NOTE:** Keeping the damper knob horizontal may result in the flame completely going out.
- To reduce airflow and temperature, move the damper knob closer to horizontal. This will reduce the flame and add smokiness to your cooking.
- To increase airflow and temperature, move the damper knob closer to vertical. This will increase the flame and require you to add fuel more often.

Temperature Gauge (Fig. L)

When viewing the temperature gauge **22**, if the temperature gauge pointer **23** is in the:

- Left, grey, hourglass section **29**: oven is preheating.

- Top, yellow, spatula section **30**: oven is between 300°F (150°C) and 750°F (400°C), ideal for grilling meat or baking.
- Top-right, red, pizza section **31**: oven is between 750°F (400°C) and 950°F (500°C), ideal for cooking pizza.
- Right, red, hashed section **32**: oven is over 950°F (500°C), which is too hot for cooking.

NOTE: The temperature gauge ranges may vary due to environment. Please use this as a guide and not as an exact measurement.

NOTE: The temperature gauge measures the oven's air temperature. The stone heats up slower than the air, thus its temperature will lag that of the air. The use of an infrared thermometer rated up to 1000°F (540°C) is recommended to more accurately measure the stone and oven's air temperature, and to determine when they are similar. Use the stone temperature from the infrared thermometer and the air temperature from the temperature gauge and launch the pizza when both are in the desired cooking temperature ranges. Use the infrared thermometer **33** to measure the stone temperature as shown in Figure M.

First Time Use

Before you cook for the first time, refer to **Using Different Fuel Sources** to heat up the pizza oven to 900°F - 950°F (483°C - 510°C) degrees for at least 30 minutes. Allow the oven to cool down completely and wipe the inside with dry paper towels. It is normal for the oven to emit smoke during this process.

Preparing Pizzas

WARNING: For pizza toppings including meat, make sure the meat is fully cooked prior to using the pizza oven.

- Prepare your pizzas in a temperature-controlled environment. Before stretching, ensure the dough has been brought to room temperature.
- Stretch your fresh dough on a peel using flour or semolina to prevent sticking. Stretch to keep center of pizza as thin as possible without creating holes. Do not stretch pizza past 12" (30.5 cm).
- Add MINIMAL amount of sauce to pizza. Excess sauce will create undercooked pizzas.
- Add cheese and other toppings. Limit number of toppings to prevent burning of toppings while cooking pizza.

Recommended Fuel Sources

There are three acceptable fuel sources.

- Wood pellets. **DO NOT** use wood chips.
- Wood logs
- Lump charcoal. **DO NOT** use briquettes.

NOTE: DO NOT use wood pellets with wood logs or lump charcoal. Wood logs and lump charcoal may be used together.

Using Different Fuel Sources

WARNING: DO NOT use liquid accelerants such as lighter fluid; only use fire starters or twine.

WARNING: If the drawer handle **19** breaks, do not attempt to reattach. Replace entire fuel drawer

When Using Wood Pellets

Choosing the Right Pellets and Fire Starters

Only use 100% hardwood pellets. Avoid anything that may impart unwanted flavors to your food.

Igniting and Heating Up (D, I–K, N, O)

1. Always wear fire resistant gloves when handling the pellets, fire starters, or any of the metal components of the pizza oven that interact with the fire.
2. Remove the pellet scoop **7** from the top chimney **6** and rotate the damper knob **21** to the vertical position to open completely the chimney damper **28** as shown in Fig. K.
3. Pull the fuel drawer **18** out of the oven as shown in Fig. J.
4. Confirm the pellet hopper **11** is installed in the pellet hopper opening **10** instead of the wood/charcoal cap **12**. If not, remove the cap and install the pellet hopper as shown in Fig. D.
5. Use the pellet scoop to add 2 scoops of pellets into the tray **17**.
6. Add 2 fire starters **34** to the two corners as shown in Fig. N. Use only fire lighters that comply with EN 1860-3. Light the fire starters and place the fuel drawer back into the oven as shown in Figure J.
7. Add pellets during the heat up and cooking processes through the pellet hopper. Push the pellet hopper handle **25** down to open the pellet hopper and use the pellet scoop to add one scoop at a time, as shown in Fig. O. Then, close the pellet hopper lid **26**. It is recommended to add a scoop every 3–5 minutes. Fire can be inconsistent. Monitor the flames through the fuel drawer and door as often as possible. Confirm the flame is cascading from the fuel drawer over the stone **16** to the chimney opening **5**.
8. Wait at least 15 minutes to make sure the pizza stone is at the desired temperature. It is recommended to cook the pizza with the stone between 750°F - 850°F (400°C - 450°C).



CAUTION: Do not open the drawer to add pellets.



CAUTION: Stop adding pellets once the stone is above 900 °F (482 °C).

Maintaining The Flames

1. Monitor the fire through the door window **27** or by opening the door **14** or fuel drawer **18**.
2. Confirm the fuel drawer is fully seated in the oven.
3. Add pellets through the pellet hopper **11** using the pellet scoop **7**. It is recommended to add a scoop every 3–5 minutes and to wait to launch your pizza until at least 1 minute after adding the most recent scoop. Fire can be inconsistent. Monitor the flames through the fuel drawer and door as often as possible. Confirm the flame is cascading from the fuel drawer over the stone **16** to the chimney opening **5**.

Extinguish and Cleanup (Fig. J, P)

1. Let the fire burn down naturally and allow the pizza oven to cool.

2. Do not remove ashes until the pizza oven has cooled completely.
3. Always wear fire resistant gloves when removing ashes.
4. When removing ashes, pull the fuel drawer **18** out of the oven as shown in Fig. J, and empty ashes into a fire-safe container such as a metal ash bucket **38** as shown in Fig. P. Use the tray finger slots **24** to remove the tray **17**, making sure all ashes above and beneath the tray are emptied into the fuel drawer.
5. Once the fuel drawer has been completely emptied, reassemble the fuel drawer with the tray and place the fuel drawer back in the oven.
6. After the oven has been cleaned, and cooled completely, you can begin to disassemble and transport the oven as discussed in the **Storage and Transportation** section.

Tips and Tricks (C, J, K, M)

- If the fire extinguishes prematurely, pull out the fuel drawer **18** slightly to put a scoop of pellets and a fire starter on the tray **17** and light the new fire starter.
- If you need to extinguish the fire, place the pellet scoop **7** on top of the top chimney **6** as shown in Fig. C.
- If you want to increase the smokiness or lower the flame inside the oven, rotate the damper knob **21** so that the chimney damper **28** is between the vertical and horizontal positions (refer to Fig. K).
- Add pellets when the fire is burning highest, as it will rapidly burn out after its peak.
- Wait 3–5 minutes between cooking pizzas to make sure the stone **16** is back up to the desired cooking temperature.
- Use an infrared thermometer rated up to 1000 °F (500 °C) to check the temperature of the stone while the door **14** is open (Fig. M).

When Using Wood

Choosing the Right Wood

When cooking with wood, use pieces of dry, non-treated hardwood up to 8" (20 cm) long and 1.5" (4 cm) in diameter in the fuel drawer.

Igniting and Heating Up (Fig. E, J, K, P)

1. Always wear fire resistant gloves when handling the wood, fire starters, or any of the metal components of the pizza oven that interact with the fire.
2. Remove the pellet scoop **7** from the top chimney **6** and rotate the damper knob **21** to the vertical position to open the chimney damper **28** as shown on the left in Fig. K.
3. Pull the fuel drawer **18** out of the oven as shown in Fig. J.
4. Confirm the wood/charcoal cap **12** is installed in the pellet hopper opening **10** instead of the pellet hopper **11** as shown in Fig. E.
5. Place 3 pieces of wood and 2 fire starters **34** side by side in an alternating manner on the bottom of the tray **17**. On top of these, place 3 additional pieces of wood side by side but perpendicular to the bottom pieces of wood. Refer to Fig. P.

- Using only fire lighters complying to EN 1860-3, light the fire starters and place the fuel drawer back into the oven as shown in Figure J.
- Add wood during the heat up process through the fuel drawer. Pull the fuel drawer out slightly and add a piece of wood. It is recommended to add a piece of wood every 3-5 minutes. Fire can be inconsistent. Monitor the flames through the fuel drawer and door as often as possible. Confirm the flame is cascading from the fuel drawer over the stone **16** to the chimney opening **5**.
- Wait at least 15 minutes to make sure the pizza stone **16** is at the desired temperature. It is recommended to cook the pizza with the stone between 750 °F (400 °C) to 850 °F (450 °C).

Maintaining The Flames

- Monitor the fire through the door window **27** or by opening the door **14** or fuel drawer **18**.
- Add wood during the heat up process through the fuel drawer. Pull the fuel drawer out slightly and add a piece of wood. It is recommended to add a piece of wood every 3-5 minutes and wait to launch the pizza until at least 1 minute after adding the most recent piece of wood. Fire can be inconsistent. Monitor the flames through the fuel drawer and door as often as possible. Confirm the flame is cascading from the fuel drawer over the stone **16** to the chimney opening **5**.

Extinguish and Cleanup (Fig. J, P)

- Let the fire burn down naturally and allow the pizza oven to cool.
- Do not remove ashes until the pizza oven has cooled completely.
- Always wear fire resistant gloves when removing ashes.
- When removing ashes, pull the fuel drawer **18** out of the oven as shown in Fig. J, and empty ashes into a fire-safe container such as a metal ash bucket **38** as shown in Fig. P. Use the tray finger slots **24** to remove the tray **17**, making sure all ashes above and beneath the tray are emptied into the fuel drawer.
- Once the fuel drawer has been completely emptied, reassemble the fuel drawer with the tray and place the fuel drawer back into the oven.
- After the oven has been cleaned, and cooled completely, you can begin to disassemble and transport the oven as discussed in the **Storage and Transportation** section.

Tips and Tricks (C, J, K, M)

- If the fire extinguishes prematurely, pull out the fuel drawer **18** slightly to put 2 pieces of wood and a fire starter **34** on the tray **17** and light the new fire starter.
- If you need to extinguish the fire, place the pellet scoop **7** on top of the top chimney **6** as shown in Figure C.
- If you want to increase the smokiness or lower the flame inside the oven, rotate the damper knob **21** so the chimney damper **28** is between the vertical and horizontal positions (refer to Fig. K).
- Add wood when the fire is beginning to burn down, as it will die out quickly

- Wait 3-5 minutes between cooking pizzas in order to make sure the stone **16** is back up to the desired cooking temperature.
- Use an infrared thermometer rated up to 1000 °F (500 °C) to check the temperature of the stone while the door **14** is open (Fig. M).

When Using Charcoal

Choosing the Right Charcoal

Only use charcoal that is suitable for cooking and do not cook food until the fuel has a coating of ash.

Igniting and Heating Up (Fig. E, J, K, Q)

- Always wear fire resistant gloves when handling the charcoal, fire starters, or any of the metal components of the pizza oven that interact with the fire.
- Remove the pellet scoop **7** from the top chimney **6** and rotate the damper knob **21** to the vertical position to open the chimney damper **28** as shown on the left in Fig. K.
- Pull the fuel drawer **18** out of the oven as shown in Fig. J.
- Confirm the wood/charcoal cap **12** is installed in the pellet hopper opening **10** instead of the pellet hopper **11** as shown in Fig. E.
- Place 5-10 pieces of charcoal onto the tray and add 2 fire starters **34** to the two corners as shown in Fig. Q.
- Using only fire lighters complying to EN 1860-3, light the fire starters and place the fuel drawer back into the oven as shown in Figure J.
- Add charcoal during the heat-up process through the fuel drawer **18**. Pull the fuel drawer open slightly and add a piece of charcoal. It is recommended to add a piece of charcoal every 3-5 minutes. Fire can be inconsistent. Monitor the flames through the fuel drawer and door as often as possible. Confirm the flame is cascading from the fuel drawer over the stone **16** to the chimney opening **5**.
- Wait at least 15 minutes to make sure the pizza stone is at the desired temperature. It is recommended to cook the pizza with the stone between 400 °F (204 °C) to 750 °F (400 °C).

Maintaining The Flames

- Monitor the fire through the door window **27** or by opening the door **14** or fuel drawer **18**.
- Add charcoal during the heat-up process through the fuel drawer. Pull the fuel drawer open slightly and add a piece of charcoal as shown in Fig. Q. It is recommended to add a piece of charcoal every 3-5 minutes and wait to launch the pizza until at least 1 minute after adding the most recent piece of charcoal. Fire can be inconsistent. Monitor the flames through the fuel drawer and door as often as possible. Confirm the flame is cascading from the fuel drawer over the stone **16** to the chimney opening **5**.

Extinguish and Cleanup (Fig. J, P)

- Let the fire burn down naturally and allow the pizza oven to cool.

2. Do not remove ashes until the pizza oven has cooled completely.
3. Always wear fire resistant gloves when removing ashes.
4. When removing ashes, pull the fuel drawer **18** out of the oven as shown in Fig. J, and empty ashes into a fire-safe container such as a metal ash bucket **38** as shown in Fig. P. Use the tray finger slots **24** to remove the tray **17**, making sure all ashes above and beneath the tray are emptied into the fuel drawer.
5. Once the fuel drawer has been completely emptied, reassemble the fuel drawer with the tray and place the fuel drawer back in the oven.
6. After the oven has been cleaned, and cooled completely, you can begin to disassemble and transport the oven as discussed in the **Storage and Transportation** section.

Tips and Tricks (C, K)

- If the fire extinguishes prematurely, pull out the fuel drawer **18** slightly and put 2 pieces of charcoal and a fire starter **34** on the tray **17** and light the new fire starter.
- If you need to extinguish the fire, place the pellet scoop **7** on top of the top chimney **6** as shown in Figure C.
- If you want to increase the smokiness or lower the flame inside the oven, rotate the damper knob **21** so the chimney damper **28** is between the vertical and horizontal positions (refer to Fig. K).
- Add charcoal when the fire is beginning to lower, as it will die out quickly
- Wait 3-5 minutes between cooking pizzas in order to make sure the stone **16** is back up to the desired cooking temperature.
- Use an infrared thermometer rated up to 1000 °F (500 °C) to check the temperature of the stone while the door **14** is open.

Cooking Pizzas (Fig. G, R)

1. Wait until the oven stone **16** is preheated to desired cooking temperature. It is recommended to cook pizzas when the stone is 750 °F (400 °C) to 850 °F (450 °C).
2. Grab the peel **38** with the prepared pizza on it, and give it a quick, light shake to confirm the dough is not sticking to the peel.
3. Open the door **14** by grabbing the door handle **15**, then pull the door down from the top as shown in Fig. G.
4. Launch the pizza into the oven using a quick pushing motion to the back of the oven as shown in Fig. R. Ensure the pizza is centered on the stone.
5. Monitor the pizza through the door window **27** or by opening the door.
6. Once the section of the pizza located closest to the edge of the fuel drawer **18** and fire is cooked to your liking, usually taking 5-20 seconds, use the rotating handle **13** to rotate the pizza stone a quarter turn to cook the next section of the pizza. Continue to do this until all sections of the pizza are cooked to your preferred liking.
7. Use a metal peel to retrieve the pizza and place on a cutting board.

8. Let the pizza cool for 3-5 minutes before cutting.
9. Continue to add fuel as necessary and wait 3-5 minutes after the pizza is retrieved to launch another pizza.

Tips and Tricks

- Use the BLACK+DECKER wooden peel to launch the pizza.
- Use the BLACK+DECKER metal peel to retrieve the pizza.
- Stretch dough to the right diameter on the BLACK+DECKER wooden peel.
- After cooking, place the pizza on the BLACK+DECKER wooden peel to cut.
- After gaining experience cooking at 750 °F (400 °C) to 850 °F (450 °C), feel free to attempt cooking at a higher temperature more quickly. Cook pizzas with a stone temperature up to 950degF (500 degC).

For Grilling

1. Wait until the stone **16** is preheated to desired cooking temperature. It is recommended to grill at 300 °F (150 °C) to 750 °F (400°C) for optimum cooking and control.
2. Use a non-coated, cast iron skillet with a removable handle. Place the main section of the skillet in the pizza oven to preheat for 15 minutes. Take the removable handle out of the oven during the preheat process.
3. Add meat/vegetables and cook per recipe recommendation.

For Baking

1. Confirm the stone is preheated to the proper temperature per recipe recommendation and place dough directly onto stone.

Cool Down

- Allow the fuel to extinguish and the pizza oven to fully cool before disposing of the fuel.
- Do not remove tray **17** or fuel from the pizza oven until it has fully cooled down.
- Do not transport the pizza oven until it has fully cooled down.

Ash Disposal

1. Wait until the ash has fully cooled.
2. Slide the fuel drawer **18** out by the drawer handle **19**.
3. Pour the ash into a fire-safe container such as a metal ash bucket.
4. Ensure all ash has been removed from the drawer.
5. Ensure the tray **17** is still in the fuel drawer. Place fuel drawer back into the oven.

Cleaning



Allow the oven to fully cool before cleaning.

Oven

1. Remove the stone **16** before cleaning. Ensure it does not get wet.
2. Remove top chimney **6**, bottom chimney **3**, pellet scoop **7**, fuel drawer **16**, tray **17**, and wood/charcoal cap **12** before cleaning.

3. Wash the oven and all components, except the stone **16**, by hand with a cloth and warm, soapy water.
4. Ensure all parts are dry before reassembling.

Stone

NOTE: Do not clean the stone **16** with water or liquid cleaners.

NOTE: Do not submerge the stone in liquid.

1. While the fire is still ignited, add 1-2 scoops of pellets or 2-3 pieces of wood or charcoal to burn off any residual debris.
2. Once the stone has cooled fully, brush loose debris from the stone with a dry paper towel.
3. For any remaining, difficult-to-remove remnants, flip the stone to prep for the next cook.

Cleaning Door Window

1. Clean door window **27** between uses with warm soapy water after it has cooled.

Optional Accessories







WARNING: Since accessories, other than those offered by BLACK+DECKER, have not been tested with this product, use of such accessories with this appliance could be hazardous. To reduce the risk of injury, only BLACK+DECKER recommended accessories should be used with this product.

Consult your dealer for further information on the appropriate accessories.

Pizza Oven Accessories (may be sold separately)

Use pizza oven only with BLACK+DECKER-approved accessories.

Storage bag	
Wooden peel	
Metal peel	
Oven stand	



Oven and stand storage bag

Storage and Transportation (Fig. B, R, S – V)



WARNING: Ensure the pizza oven is completely cool before transporting or storing it.

Using the Storage Bag

1. Wait for unit to cool down fully. This should take roughly 60-90 minutes.
2. Disassemble unit by putting the pellet scoop **7** on top of the top chimney **6** and lifting the top chimney off of the bottom chimney **3**. Rotate the bottom chimney clockwise to remove it from the oven.
3. If the pellet hopper **11** is installed on the oven, rotate the pellet hopper clockwise to remove it from the oven. Install the wood/charcoal cap **12** on the oven in the pellet hopper opening **10**.
4. Pull the rotating handle **13** out away from the oven to release it and fold it back into place toward the oven as shown in Figure F.
5. Place the pellet hopper, bottom chimney, top chimney, and pellet scoop in the storage bag zipper compartment **40** as shown in Fig. S and zip shut the storage bag zipper compartment.
6. Wrap the oven storage bag **41** around the oven and over all four legs **1** as shown in Fig. T.
7. Wrap the oven storage bag straps **42** under the unit and align the oven storage bag strap clips **43** to loop into the other side as shown in Fig. U. Tighten the strap clips to keep the oven secure.
8. Lift the oven up slightly on the fuel drawer side to fold the two legs on that side against the oven as shown in Fig. B.
9. Lift the oven up slightly on the rotating handle side to rotate the two legs on that side against the oven.
10. Place the two oven-storage-bag carrying straps **44** into the oven storage bag carrying handle **45** and close the oven storage bag carrying handle around them as shown in Figure U.
11. Use the oven storage bag carrying handle to carry the oven when transporting as shown in Figure V. Keep the oven level with its top facing upward to make sure the stone **16** remains protected. Keep the oven protected from rain, sun, extreme temperatures, humidity, and other adverse weather conditions while storing.

Without the Storage Bag

1. Wait for unit to cool down fully. This should take roughly 60-90 minutes.

ENGLISH

2. Lift the oven up slightly on the fuel drawer side to fold the two legs **11** on that side against the oven as shown in Fig. B.
3. Pull the rotating handle **13** out away from the oven to release it and fold it back into place toward the oven as shown in Figure F.
4. Lift the oven up slightly on the rotating handle side to fold the two legs on that side against the oven.
5. Lift the oven with both hands near the center of the oven to transport the oven. Keep the oven level with its top facing upward to make sure the stone **16** remains protected. Keep the oven protected from rain, sun, extreme temperatures, humidity, and other adverse weather conditions while storing.

Register Online

Thank you for your purchase. Register your product now for:

- **WARRANTY SERVICE:** Registering your product will help you obtain more efficient warranty service in case there is a problem with your product.
- **CONFIRMATION OF OWNERSHIP:** In case of an insurance loss, such as fire, flood or theft, your registration of ownership will serve as your proof of purchase.
- **FOR YOUR SAFETY:** Registering your product will allow us to contact you in the unlikely event a safety notification is required under the Federal Consumer Safety Act.

Register online at www.blackanddecker.com/account/login or www.dewalt.com/account-login.


Two-Year Limited Warranty


For warranty terms, go to

www.blackanddecker.com/warranty.

To request a written copy of the warranty terms, contact: Customer Service at Black & Decker, 701 East Joppa Road, Towson, MD 21286 or call **1-800-544-6986**.


LATIN AMERICA: This warranty does not apply to products sold in Latin America. For products sold in Latin America, check country-specific warranty information contained in the packaging, call the local company or see the website for such information.


 **AVERTISSEMENT : lisez tous les avertissements de sécurité et toutes les instructions.** Ne pas suivre les avertissements et les instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves.


 **AVERTISSEMENT :** pour réduire le risque de blessure, lisez le guide d'utilisation.


Définitions: symboles et mentions d'alerte de sécurité

Cette notice d'utilisation utilise les symboles et les mentions d'alerte de sécurité suivants afin de vous alerter sur les situations dangereuses et les risques de blessures ou de dégâts matériels.

 **DANGER:** indique une situation de risque imminent qui **engendre**, si elle n'est pas évitée, la **mort ou de graves blessures**.


 **AVERTISSEMENT:** indique une situation de risque potentiel qui **pourrait** engendrer, si elle n'est pas évitée, la **mort ou de graves blessures**.


 **ATTENTION:** indique une situation de risque potentiel qui **peut** engendrer, si elle n'est pas évitée, **des blessures bénignes ou modérées**.

 (Utilisé sans mention) Indique un risque lié à la sécurité.

REMARQUE: indique une pratique **n'entraînant aucun risque de blessures** mais qui, si elle n'est pas évitée, **peut entraîner des dommages matériels**.

Avertissements concernant le four :

 **AVERTISSEMENT : Danger de brûlure.** Ne touchez pas le bac chaud, le feu ou les braises. Cela peut produire une blessure grave.

 **AVERTISSEMENT : Danger de brûlure.** Ne touchez pas les surfaces métalliques lorsque le four à pizza est chaud. Cela peut produire une blessure grave.

 **AVERTISSEMENT : Danger de brûlure.** N'utilisez que les poignées et boutons prévus à cet effet lorsque l'appareil est chaud.

 **AVERTISSEMENT :** Ne touchez pas la pierre chaude si elle se décentre pendant la rotation. Utilisez une pelle à pizza pour l'ajuster.

 **AVERTISSEMENT :** N'utilisez jamais la pierre sans qu'elle soit en place.

- Utilisez uniquement à l'extérieur, dans un environnement ouvert et loin des structures.
- À ne pas utiliser sur les bateaux.
- N'utilisez le produit que lorsqu'il est correctement et entièrement assemblé.
- Tenir hors de portée des enfants, des animaux de compagnie et des objets inflammables.
- Ne déplacez pas, ne réglez pas, ne nettoyez pas et ne rangez pas l'appareil tant qu'il est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil en cas de vents violents ou de conditions météorologiques extrêmes.
- Les surfaces métalliques et en pierre peuvent être chaudes. Laissez refroidir avant de toucher.

- Ne placez aucun objet sur ou à proximité du four lorsqu'il est chaud
- Ne laissez pas le four sans surveillance.
- Ne posez pas le four sur une surface quelconque lorsque les pieds sont fermés.
- Ne placez pas le four sur un support approuvé par BLACK+DECKER lorsque les pieds sont fermés.
- Il est recommandé d'utiliser un support approuvé par BLACK+DECKER.
- Ne passez pas la main au-dessus de la cheminée pendant l'utilisation.
- Ne placez pas le four chaud dans un sac de rangement.
- Il est recommandé d'utiliser uniquement des accessoires approuvés par BLACK+DECKER. Reportez-vous à la section Accessoires pour four à pizza.
- Ne retirez pas ou ne démontez pas la cheminée et la trémie avant qu'elles et le four ne soient complètement refroidis.
- Les flammes peuvent souffler à l'extérieur de l'enceinte métallique à partir :
 - du côté gauche où se trouve le feu;
 - de la porte du four lorsqu'elle est ouverte;
 - du haut de la cheminée;
 - du dessus de la trémie à granules.
- Il est recommandé d'utiliser un seau à cendres approuvé par BLACK+DECKER.
- Ne jetez pas les cendres avant qu'elles ne soient complètement refroidies. Reportez-vous à la section Élimination des cendres pour éliminer les cendres correctement et en toute sécurité.
- Utilisez uniquement les sources de combustible recommandées. Reportez-vous à la section Sources de combustible recommandées.
- Reportez-vous à la section Rangement et transport pour obtenir des instructions permettant de transporter l'appareil correctement et en toute sécurité.
- Reportez-vous à la section Utilisation de différentes sources de combustible pour obtenir des instructions permettant de démarrer le four correctement et en toute sécurité.
- Si le four dépasse la température maximale prévue de 500 °C (950 °F), arrêtez d'ajouter du combustible pour permettre au four de refroidir lentement.
- N'utilisez que des pelles en métal ou en bois.
- Il est recommandé d'utiliser des pelles en métal ou en bois approuvées par BLACK+DECKER.
- Ne mettez jamais la main dans le four lorsqu'il est chaud.
- Faites attention aux surfaces chaudes lorsque vous placez des pizzas.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur lorsque vous mettez du bois ou du charbon de bois dans le four.
- Faites attention aux bords tranchants du four pendant l'installation, le montage et le démontage.
- Faites attention aux arêtes vives à l'intérieur du four.
- Faites attention aux bords tranchants du tiroir à combustible.

FRANÇAIS

- Ne placez pas le four sur le dos, l'avant ou le côté.
- Ne retournez pas le four.
- Ne soulevez pas le four par la poignée de la porte.
- La consommation de viandes, de volailles, de fruits de mer ou de crustacés crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire, en particulier si vous souffrez de certains états pathologiques.
- Inspectez régulièrement le four et ne l'utilisez pas si l'une de ses pièces est cassée ou ne fonctionne pas correctement.

Montage / Démontage

Pieds (Fig. B)

Pour déplier les pieds **1**, tirez-les vers le bas et éloignez-les du four à pizza.

Pour replier les pieds, faites-les pivoter vers le centre du four.

Cheminée (Fig. C)

1. Alignez les encoches de cheminée **2** de la cheminée inférieure **3** avec les tenons de cheminée **4** de l'ouverture de la cheminée **5**.
2. Faites glisser la cheminée inférieure dans l'ouverture de la cheminée et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la fixer en place.
3. Glissez la cheminée supérieure **6** dans la cheminée inférieure.
4. Pour le rangement, glissez la pelle à granules **7** dans la cheminée supérieure.
REMARQUE : ne laissez pas la pelle à granules dans la cheminée supérieure lorsque le four à pizza est en cours d'utilisation.
5. Pour l'enlever, soulevez la pelle à granules et la cheminée supérieure de la cheminée inférieure, puis tournez la cheminée inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez-la pour la sortir de l'ouverture de la cheminée.

Trémie à granules (Fig. D)

1. Alignez les encoches de la trémie à granules **8** avec les tenons de la trémie à granules **9** dans l'ouverture de la trémie à granules **10**.
2. Faites glisser la trémie à granules **11** dans l'ouverture de la trémie à granules et tournez la trémie à granules dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la fixer en place.
3. Pour le retirer, tournez la trémie à granules dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez-la pour l'extraire de l'ouverture de la trémie à granules.

Couvercle de bois/charbon (Fig. E)

1. Pour assembler, placez le couvercle de bois/charbon **12** dans l'ouverture de la trémie à granules **10**.
2. Pour le retirer, soulevez le couvercle de bois/charbon hors de l'ouverture de la trémie à granules.

Pierre (Fig. G, H)

1. Ouvrez la porte **14** en saisissant la poignée de porte **15** et en tirant la porte vers le bas comme indiqué dans la Fig. G.

2. Placez la pierre **16** au centre du four à pizza comme indiqué dans la Fig. H. Assurez-vous que la pierre est bien posée et de niveau en tournant la poignée rotative **13**. Si la pierre tourne lorsque vous tournez la poignée, c'est qu'elle est placée correctement.
3. Pour retirer la pierre, utilisez votre doigt pour la soulever du centre du four et tirez-la par la porte **14** tout en la tenant fermement.

Tiroir à combustible et bac (Fig. I, J)

1. Placez le bac **17** dans le tiroir à combustible **16** comme indiqué dans la Fig. I. Veillez à ce qu'il soit de niveau.
2. Tout en tenant la poignée du tiroir **19**, faites glisser le tiroir à combustible dans l'ouverture du tiroir **20** comme indiqué dans la Fig. J. Assurez-vous qu'il est bien en place dans le four à pizza.

Bouton de réglage (Fig. K)

Le bouton de réglage **21** permet de contrôler le flux d'air à l'intérieur du four, ce qui détermine la température de l'air et de la pierre **16**.

- Lorsque le bouton est placé à la verticale, le débit d'air est maximal, de sorte que le feu brûle le plus rapidement et le plus intensément.
- Lorsque le bouton est à l'horizontale, le débit d'air est minimal, ce qui ajoute de la fumée et réduit la température et la flamme à l'intérieur du four.
REMARQUE : si vous maintenez le bouton de réglage à l'horizontale, la flamme risque de s'éteindre complètement.
- Pour réduire le flux d'air et la température, rapprochez le bouton de réglage de l'horizontalité. Cela réduira la flamme et ajoutera de la fumée à votre cuisson.
- Pour augmenter le débit d'air et la température, rapprochez le bouton de réglage du registre de la position verticale. Cela augmentera la flamme et vous amènera à ajouter du combustible plus souvent.

Jauge de température (Fig. L)

Lorsque vous consultez la jauge de température **22**, si l'aiguille de la jauge de température **23** se trouve :

- dans la partie gauche grise, du sablier **29** : le four est en cours de préchauffage.
- dans la partie supérieure jaune, de la spatule **30** : le four est entre 150 °C (300 °F) et 400 °C (750 °F), idéal pour griller de la viande ou faire de la pâtisserie.
- dans la partie supérieure rouge, de la pizza **31** : le four est à une température comprise entre 400 °C (750 °F) et 500 °C (950 °F), idéal pour la cuisson de pizzas.
- dans la partie à droite rouge hachée **32** : le four a une température supérieure à 500 °C (950 °F), ce qui est trop chaud pour la cuisson.

REMARQUE : les plages de température peuvent varier en fonction de l'environnement. Veuillez considérer ces valeurs comme un guide et non comme une mesure exacte.

REMARQUE : la jauge de température mesure la température de l'air du four. La pierre se réchauffe plus lentement que l'air, sa température est donc décalée par rapport à celle de l'air. Il est recommandé d'utiliser

le thermomètre infrarouge BLACK+DECKER, dont la température peut atteindre 500°C (1000°F), pour mesurer avec plus de précision la température de la pierre et celle de l'air du four, ainsi que pour déterminer si les deux températures sont similaires. Utilisez la température de la pierre indiquée par le thermomètre infrarouge et la température de l'air indiquée par la jauge de température et lancez la pizza lorsque les deux se trouvent dans les plages de température de cuisson souhaitées. Utilisez le thermomètre infrarouge **33** pour mesurer la température de la pierre comme indiqué dans la figure M.

Première utilisation

Avant de cuisiner pour la première fois, reportez-vous à la section Utilisation de différentes sources de combustible pour chauffer le four à pizza à une température comprise entre 480 °C (900 °F) et 500 °C (950 °F) pendant au moins 30 minutes. Laissez le four refroidir complètement et essuyez l'intérieur avec du papier absorbant sec. Il est normal que le four dégage de la fumée pendant cette opération.

Préparation de pizzas

AVERTISSEMENT : pour les garnitures de pizza comprenant de la viande, assurez-vous que la viande est entièrement cuite avant d'utiliser le four à pizza.

1. Préparez vos pizzas dans un environnement à température contrôlée. Avant de l'étirer, assurez-vous que la pâte a été amenée à température ambiante.
2. Étirez votre pâte fraîche sur une plaque en utilisant de la farine ou de la semoule pour éviter qu'elle ne colle. Étirez la pâte de manière à ce que le centre de la pizza soit aussi fin que possible sans créer de trous. N'étirez pas la pizza au-delà de 30 cm (12 po).
3. Ajoutez une quantité MINIMALE de sauce à la pizza. Un excès de sauce entraînera une cuisson insuffisante de la pizza.
4. Ajoutez du fromage et d'autres garnitures. Limitez le nombre de garnitures pour éviter qu'elles ne brûlent pendant la cuisson de la pizza.

Sources de combustible recommandées

Il existe trois sources de combustible acceptables.

- Les granules de bois. **N'UTILISEZ PAS** de copeaux de bois.
- Bûches de bois
- Charbon de bois en morceaux. **N'UTILISEZ PAS** de briquettes.

REMARQUE : N'UTILISEZ PAS de granules de bois avec des bûches de bois ou du charbon de bois en morceaux. Les bûches de bois et le charbon de bois en morceaux peuvent être utilisés ensemble.

Utilisation de différentes sources de combustible

AVERTISSEMENT : N'UTILISEZ PAS d'accélérateurs liquides tels que de l'essence à briquet; utilisez uniquement des allumeurs de feu ou de la ficelle.



AVERTISSEMENT : Si la poignée du tiroir **19** se brise, n'essayez pas de la rattacher. Remplacez l'ensemble du tiroir à combustible.

Utilisation de granules de bois

Choisir les bonnes granules et les bons allume-feu

N'utilisez que des granules de bois dur à 100 %. Évitez tout ce qui peut donner un goût indésirable à vos aliments.

Allumage et réchauffement (D, I- K, N, O)

1. Portez toujours des gants résistants au feu lorsque vous manipulez les granules, les allume-feu ou tout autre composant métallique du four à pizza qui interagit avec le feu.
2. Retirez la pelle à granules **7** de la cheminée supérieure **6** et tournez le bouton de réglage **21** en position verticale pour ouvrir complètement le clapet de cheminée comme indiqué dans la Fig. K.
3. Sortez le tiroir à combustible **18** du four comme indiqué dans la Fig. J.
4. Confirmez que la trémie à granules **11** est installée dans l'ouverture de la trémie à granules **10** au lieu du couvercle pour le bois/charbon **12**. Si ce n'est pas le cas, retirez le couvercle et installez la trémie à granules comme indiqué dans la Fig. D.
5. Utilisez la pelle à granules pour ajouter 2 pelletées de granules dans le bac **17**.
6. Ajoutez 2 allume-feu **34** aux deux coins comme indiqué dans la Fig. N. N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3. Allumez les allume-feu et remplacez le tiroir à combustible dans le four, comme indiqué à la Figure J.
7. Ajoutez des granules pendant le processus de chauffage et de cuisson par l'intermédiaire de la trémie à granules. Poussez la poignée de la trémie à granules **25** vers le bas pour ouvrir la trémie à granules et utilisez la pelle à granules pour ajouter une pelle à la fois, comme indiqué dans la Fig. O. Fermez ensuite le couvercle de la trémie à granules **26**. Il est recommandé d'ajouter une pelletée toutes les 3 à 5 minutes. Le feu peut être irrégulier. Surveillez les flammes par le tiroir à combustible et la porte aussi souvent que possible. Confirmez que la flamme descend en cascade du tiroir à combustible sur la pierre **16** jusqu'à l'ouverture de la cheminée **5**.
8. Attendez au moins 15 minutes pour vous assurer que la pierre à pizza est à la température souhaitée. Il est recommandé de cuire la pizza avec la pierre entre 400 °C (750 °F) et 450 °C (850 °F).



ATTENTION : n'ouvrez pas le tiroir pour ajouter des granules.



ATTENTION : cessez d'ajouter des granules lorsque la pierre dépasse 482 °C (900 °F).

Entretien des flammes

1. Surveillez le feu par la fenêtre de la porte **27** ou en ouvrant la porte **14** ou le tiroir à combustible **18**.
2. Confirmez que le tiroir à combustible est bien en place dans le four.

- Ajoutez des granules par la trémie à granules **11** à l'aide de la pelle à granules **7**. Il est recommandé d'ajouter une pelle toutes les 3 à 5 minutes et d'attendre au moins 1 minute après l'ajout de la dernière pelle pour mettre la pizza. Le feu peut être irrégulier. Surveillez les flammes par le tiroir à combustible et la porte aussi souvent que possible. Confirmez que la flamme descend en cascade du tiroir à combustible sur la pierre **16** jusqu'à l'ouverture de la cheminée **5**.

Extinction et nettoyage (Fig. J, P)

- Laissez le feu se consumer naturellement et laissez le four à pizza refroidir.
- Ne retirez pas les cendres tant que le four à pizza n'a pas complètement refroidi.
- Portez toujours des gants résistants au feu lorsque vous enlevez les cendres.
- Lorsque vous enlevez les cendres, sortez le tiroir à combustible **16** du four comme indiqué dans Fig. J et videz les cendres dans un récipient résistant au feu tel qu'un seau à cendres en métal **38** comme indiqué dans Fig. P. Utilisez les fentes pour les doigts du bac **24** pour retirer le bac **17**, en vous assurant que toutes les cendres au-dessus et en dessous du bac sont vidées dans le tiroir à combustible.
- Une fois le tiroir à combustible complètement vidé, remontez le tiroir à combustible avec le bac et remplacez le tiroir à combustible dans le four.
- Une fois le four nettoyé et complètement refroidi, vous pouvez commencer à le démonter et à le transporter, comme indiqué dans la section *Rangement et transport*.

Conseils et astuces (C, J, K)

- Si le feu s'éteint prématurément, tirez légèrement le tiroir à combustible **18** pour mettre une pelletée de granules et un allume-feu sur le bac **17** et allumez le nouvel allume-feu.
- Si vous devez éteindre le feu, placez la pelle à granules **7** sur la cheminée supérieure **6** comme indiqué dans la Fig. C.
- Si vous souhaitez augmenter la fumée ou réduire la flamme à l'intérieur du four, tournez le bouton de réglage **21** de manière à ce que le réglage de la cheminée **28** se trouve entre la position verticale et la position horizontale (voir Fig. K).
- Ajoutez des granules lorsque le feu brûle le plus fort, car il s'éteint rapidement après son apogée.
- Attendez 3 à 5 minutes entre deux pizzas pour vous assurer que la pierre **16** a retrouvé la température de cuisson souhaitée.
- Utilisez un thermomètre infrarouge d'une température maximale de 500 °C (1000 °F) pour vérifier la température de la pierre lorsque la porte **14** est ouverte.

Utilisation du bois

Choisir le bon bois

Lorsque vous cuisinez au bois, utilisez des morceaux de bois dur sec et non traité (jusqu'à 20 cm (8 po) de long et 4 cm (1,5 po) de diamètre) dans le tiroir à combustible.

Allumage et réchauffement (Fig. E, J, K, P)

- Portez toujours des gants résistants au feu lorsque vous manipulez le bois, les allume-feu ou tout autre élément métallique du four à pizza qui interagit avec le feu.
- Retirez la pelle à granules **7** de la cheminée supérieure **6** et tournez le bouton de réglage **21** en position verticale pour ouvrir le clapet de cheminée **28** comme indiqué à gauche dans la Fig. K.
- Sortez le tiroir à combustible **18** du four comme indiqué dans la Fig. J.
- Confirmez que le couvercle pour bois/charbon **12** est installé dans l'ouverture de la trémie à granules **10** au lieu de la trémie à granules **11** comme indiqué dans la Fig. E.
- Placez 3 morceaux de bois et 2 allume-feu **34** côte à côte en alternance sur le fond du bac **17**. Au-dessus, placez 3 autres morceaux de bois côte à côte mais perpendiculairement aux morceaux de bois du bas. Reportez-vous à la Fig. P.
- En utilisant uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3, allumez les allume-feu et remplacez le tiroir à combustible dans le four, comme indiqué sur la Figure J.
- Ajoutez du bois pendant le processus de chauffage par le tiroir à combustible. Tirez légèrement le tiroir à combustible et ajoutez un morceau de bois. Il est recommandé d'ajouter un morceau de bois toutes les 3 à 5 minutes. Le feu peut être irrégulier. Surveillez les flammes par le tiroir à combustible et la porte aussi souvent que possible. Confirmez que la flamme descend en cascade du tiroir à combustible sur la pierre **16** jusqu'à l'ouverture de la cheminée **5**.
- Attendez au moins 15 minutes pour vous assurer que la pierre à pizza **16** est à la température souhaitée. Il est recommandé de cuire la pizza avec la pierre entre 400 °C (750 °F) et 450 °C (850 °F).

Entretien des flammes

- Surveillez le feu par la fenêtre de la porte **27** ou en ouvrant la porte **14** ou le tiroir à combustible **18**.
- Ajoutez du bois pendant le processus de chauffage par le tiroir à combustible. Tirez légèrement le tiroir à combustible et ajoutez un morceau de bois. Il est recommandé d'ajouter un morceau de bois toutes les 3 à 5 minutes et d'attendre au moins 1 minute après l'ajout du dernier morceau de bois avant de mettre la pizza. Le feu peut être irrégulier. Surveillez les flammes par le tiroir à combustible et la porte aussi souvent que possible. Confirmez que la flamme descend en cascade du tiroir à combustible sur la pierre **16** jusqu'à l'ouverture de la cheminée **5**.

Extinction et nettoyage (Fig. J, P)

- Laissez le feu se consumer naturellement et laissez le four à pizza refroidir.
- Ne retirez pas les cendres tant que le four à pizza n'a pas complètement refroidi.

- Portez toujours des gants résistants au feu lorsque vous enlevez les cendres.
- Lorsque vous enlevez les cendres, sortez le tiroir à combustible **18** du four comme indiqué dans Fig. J et videz les cendres dans un récipient résistant au feu tel qu'un seau à cendres en métal **38** comme indiqué dans Fig. P. Utilisez les fentes pour les doigts du bac **24** pour retirer le bac **17**, en vous assurant que toutes les cendres au-dessus et en dessous du bac sont vidées dans le tiroir à combustible.
- Une fois le tiroir à combustible complètement vidé, remontez le tiroir à combustible avec le bac et replacez le tiroir à combustible dans le four.
- Une fois le four nettoyé et complètement refroidi, vous pouvez commencer à le démonter et à le transporter, comme indiqué dans la section **Rangement et transport**.
- Placez 5 à 10 morceaux de charbon de bois sur le bac et ajoutez 2 allume-feu **34** aux deux coins comme indiqué dans la Fig. Q.
- En utilisant uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3, allumez les allume-feu et replacez le tiroir à combustible dans le four, comme indiqué sur la Figure J.
- Ajoutez du charbon pendant le processus de chauffage par le tiroir à combustible **18**. Tirez légèrement le tiroir à combustible et ajoutez un morceau de charbon. Il est recommandé d'ajouter un morceau de charbon toutes les 3 à 5 minutes. Le feu peut être irrégulier. Surveillez les flammes par le tiroir à combustible et la porte aussi souvent que possible. Confirmez que la flamme descend en cascade du tiroir à combustible sur la pierre **16** jusqu'à l'ouverture de la cheminée **5**.
- Attendez au moins 15 minutes pour vous assurer que la pierre à pizza est à la température souhaitée. Il est recommandé de cuire la pizza avec la pierre entre 204 °C (400 °F) et 400 °C (750 °F).

Conseils et astuces (C, J, K, M)

- Si le feu s'éteint prématurément, tirez légèrement le tiroir à combustible **18** pour mettre 2 morceaux de bois et un allume-feu **34** sur le bac **17** et allumez le nouvel allume-feu.
- Si vous devez éteindre le feu, placez la pelle à granules **7** sur la cheminée supérieure **6** comme indiqué dans la Fig. C.
- Si vous souhaitez augmenter la fumée ou réduire la flamme à l'intérieur du four, tournez le bouton de réglage **21** de manière à ce que le réglage de la cheminée **28** se trouve entre la position verticale et la position horizontale (voir Fig. K).
- Ajoutez du bois lorsque le feu commence à brûler, car il s'éteindra rapidement.
- Attendez 3 à 5 minutes entre deux pizzas pour vous assurer que la pierre **16** a retrouvé la température de cuisson souhaitée.
- Utilisez un thermomètre infrarouge d'une température maximale de 540 °C (1000 °F) pour vérifier la température de la pierre lorsque la porte **14** est ouverte (Fig. M).

Utilisation du charbon

Choisir le bon charbon

N'utilisez que du charbon de bois adapté à la cuisson et ne faites pas cuire d'aliments tant que le combustible n'est pas recouvert de cendres.

Allumage et réchauffement (Fig. E, J, K, Q)

- Portez toujours des gants résistants au feu lorsque vous manipulez le charbon, les allume-feu ou tout autre élément métallique du four à pizza qui interagit avec le feu.
- Retirez la pelle à granules **7** de la cheminée supérieure **6** et tournez le bouton de réglage **21** en position verticale pour ouvrir le clapet de cheminée **28** comme indiqué à gauche dans la Fig. K.
- Sortez le tiroir à combustible **18** du four comme indiqué dans la Fig. J.
- Confirmez que le couvercle pour bois/charbon **12** est installé dans l'ouverture de la trémie à granules **10** au lieu de la trémie à granules **11** comme indiqué dans la Fig. E.
- Surveillez le feu par la fenêtre de la porte **27** ou en ouvrant la porte **14** ou le tiroir à combustible **18**.
- Ajoutez du charbon pendant le processus de chauffage par le tiroir à combustible. Tirez légèrement le tiroir à combustible et ajoutez un morceau de charbon comme indiqué dans Fig. Q. Il est recommandé d'ajouter un morceau de charbon toutes les 3 à 5 minutes et d'attendre au moins 1 minute après l'ajout du dernier morceau de charbon avant de mettre la pizza. Le feu peut être irrégulier. Surveillez les flammes par le tiroir à combustible et la porte aussi souvent que possible. Confirmez que la flamme descend en cascade du tiroir à combustible sur la pierre **16** jusqu'à l'ouverture de la cheminée **5**.

Entretien des flammes

Extinction et nettoyage (Fig. J, P)

- Laissez le feu se consumer naturellement et laissez le four à pizza refroidir.
- Ne retirez pas les cendres tant que le four à pizza n'a pas complètement refroidi.
- Portez toujours des gants résistants au feu lorsque vous enlevez les cendres.
- Lorsque vous enlevez les cendres, sortez le tiroir à combustible **18** du four comme indiqué dans Fig. J et videz les cendres dans un récipient résistant au feu tel qu'un seau à cendres en métal **38** comme indiqué dans Fig. P. Utilisez les fentes pour les doigts du bac **24** pour retirer le bac **17**, en vous assurant que toutes les cendres au-dessus et en dessous du bac sont vidées dans le tiroir à combustible.
- Une fois le tiroir à combustible complètement vidé, remontez le tiroir à combustible avec le bac et replacez le tiroir à combustible dans le four.
- Une fois le four nettoyé et complètement refroidi, vous pouvez commencer à le démonter et à le transporter, comme indiqué dans la section **Rangement et transport**.

Conseils et astuces (C, K)

- Si le feu s'éteint prématurément, tirez légèrement le tiroir à combustible **18** et mettez 2 morceaux de charbon et un allume-feu **34** sur le bac **17** et allumez le nouvel allume-feu.
- Si vous devez éteindre le feu, placez la pelle à granules **7** sur la cheminée supérieure **6** comme indiqué dans la Fig. C.
- Si vous souhaitez augmenter la fumée ou réduire la flamme à l'intérieur du four, tournez le bouton de réglage **21** de manière à ce que le réglage de la cheminée **28** se trouve entre la position verticale et la position horizontale (voir Fig. K).
- Ajoutez du charbon lorsque le feu commence à baisser, car il s'éteindra rapidement.
- Attendez 3 à 5 minutes entre deux pizzas pour vous assurer que la pierre **16** a retrouvé la température de cuisson souhaitée.
- Utilisez un thermomètre infrarouge d'une température maximale de 540 °C (1000 °F) pour vérifier la température de la pierre lorsque la porte **14** est ouverte (Fig. M).

Cuisson des pizzas (Fig. G, R)

1. Attendez que la pierre du four **16** soit préchauffée à la température de cuisson souhaitée. Il est recommandé de cuire les pizzas lorsque la pierre est à une température comprise entre 400 °C (750 °F) et 450 °C (850 °F).
2. Saisissez la plaque **38** sur laquelle se trouve la pizza préparée et secouez-la légèrement pour vous assurer que la pâte ne colle pas à la plaque.
3. Ouvrez la porte **14** en saisissant la poignée de la porte **15**, puis tirez la porte vers le bas par le haut comme indiqué dans la Fig. G.
4. Introduisez la pizza dans le four en la poussant rapidement vers l'arrière du four comme indiqué dans la Fig. R. Assurez-vous que la pizza est centrée sur la pierre.
5. Surveillez la pizza par la fenêtre de la porte **27** ou en ouvrant la porte.
6. Une fois que la partie de la pizza située le plus près du bord du tiroir à combustible **18** et du feu est cuite à votre goût, ce qui prend généralement de 5 à 20 secondes, utilisez la poignée rotative **13** pour faire tourner la pierre à pizza d'un quart de tour afin de cuire la partie suivante de la pizza. Continuez ainsi jusqu'à ce que toutes les parties de la pizza soient cuites à votre goût.
7. Utilisez une plaque métallique **39** pour récupérer la pizza et placez-la sur une planche à découper.
8. Laissez la pizza refroidir pendant 3 à 5 minutes avant de la découper.
9. Continuez à ajouter du combustible si nécessaire et attendez 3 à 5 minutes après la récupération de la pizza pour placer une nouvelle pizza.

Conseils et astuces

- Utilisez la pelle en bois BLACK+DECKER pour placer la pizza.
- Utilisez la plaque métallique BLACK+DECKER pour récupérer la pizza.

- Étirez la pâte au bon diamètre sur la plaque en bois BLACK+DECKER.
- Après la cuisson, placez la pizza sur la plaque en bois BLACK+DECKER pour la découper.
- Après avoir acquis de l'expérience dans la cuisson à une température comprise entre 400 °C (750 °F) et 450 °C (850 °F), n'hésitez pas à essayer de cuire plus rapidement à une température plus élevée. Faites cuire les pizzas avec une pierre dont la température peut atteindre 500 °C (950 °F).

Pour le grill

1. Attendez que la pierre **16** soit préchauffée à la température de cuisson souhaitée. Il est recommandé de griller à une température comprise entre 150 °C (300 °F) et 400 °C (750 °F) pour une cuisson et un contrôle optimaux.
2. Utilisez une poêle en fonte non enduite avec une poignée amovible. Placez la partie principale de la poêle dans le four à pizza pour la préchauffer pendant 15 minutes. Retirez la poignée amovible du four pendant le préchauffage.
3. Ajoutez la viande/les légumes et faites cuire selon les recommandations de la recette.

Pour la cuisson au four

1. Assurez-vous que la pierre est préchauffée à la bonne température selon les recommandations de la recette et placez la pâte directement sur la pierre.

Refroidissement

- Laissez le combustible s'éteindre et le four à pizza refroidir complètement avant d'éliminer le combustible.
- Ne retirez pas le bac **17** ou le combustible du four à pizza avant qu'il n'ait complètement refroidi.
- Ne transportez pas le four à pizza avant qu'il ne soit complètement refroidi.

Élimination des cendres

1. Attendez que les cendres aient complètement refroidi.
2. Faites glisser le tiroir à combustible **18** par la poignée du tiroir **19**.
3. Versez les cendres dans un récipient résistant au feu, tel qu'un seau à cendres métallique.
4. Assurez-vous que toutes les cendres ont été retirées du tiroir.
5. Assurez-vous que le bac **17** est toujours dans le tiroir à combustible. Remplacez le tiroir à combustible dans le four.

Nettoyage

 *Laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer.*

Four

1. Retirez la pierre **16** avant le nettoyage. Veillez à ce qu'elle ne soit pas mouillée.
2. Retirez la cheminée supérieure **6**, la cheminée inférieure **3**, la pelle à granules **7**, le tiroir à combustible **16**, le bac **17** et le couvercle à bois/charbon **12** avant de procéder au nettoyage.

- Lavez le four et tous ses composants, à l'exception de la pierre **16**, à la main avec un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les remonter.

Pierre

REMARQUE : ne nettoyez pas la pierre **16** avec de l'eau ou des nettoyeurs liquides.

REMARQUE : n'immergez pas la pierre dans un liquide.

- Lorsque le feu est encore allumé, ajoutez 1 à 2 pelles de granules ou 2 à 3 morceaux de bois ou de charbon pour brûler les débris résiduels.
- Une fois que la pierre a complètement refroidi, nettoyez les débris de la pierre à l'aide d'une serviette en papier sèche.
- Pour les restes difficiles à enlever, retournez la pierre pour la préparer à la cuisson suivante.

Nettoyage de la vitre de la porte

- Nettoyez la vitre de la porte **27** entre deux utilisations avec de l'eau tiède savonneuse après qu'elle ait refroidi.




Accessoires en option

AVERTISSEMENT : les accessoires, autres que ceux proposés par BLACK+DECKER, n'ayant pas été testés avec ce produit, leur utilisation avec cet appareil peut être dangereuse. Afin de réduire le risque de blessure, n'utilisez que les accessoires BLACK+DECKER recommandés avec ce produit.

Contactez votre revendeur pour obtenir plus de précisions sur les accessoires compatibles.

Accessoires pour four à pizza (peuvent être vendus séparément)

N'utilisez le four à pizza qu'avec les accessoires approuvés par BLACK+DECKER.

Sac de rangement	
Pelle en bois	
Pelle en métal	
Support de four	



Sac de rangement pour le four et le support

Rangement et transport

(Fig. B, R, S – V)

AVERTISSEMENT : assurez-vous que le four à pizza est complètement refroidi avant de le transporter ou de le ranger.

Utilisation du sac de rangement

- Attendez que l'appareil soit complètement refroidi. Cela devrait prendre environ 60 à 90 minutes.
- Démontez l'appareil en plaçant la pelle à granules **7** sur la cheminée supérieure **6** et en soulevant la cheminée supérieure de la cheminée inférieure **3**. Tournez la cheminée inférieure dans le sens des aiguilles d'une montre pour la retirer du four.
- Si la trémie à granules **11** est installée sur le four, tournez la trémie à granules dans le sens des aiguilles d'une montre pour la retirer du four. Installez le couvercle à bois/charbon **12** sur le four dans l'ouverture de la trémie à granules **10**.
- Tirez la poignée rotative **13** en l'éloignant du four pour la dégager et rabattez-la en place vers le four, comme illustré à la Figure F.
- Placez la trémie à granules, la cheminée inférieure, la cheminée supérieure et la pelle à granules dans le compartiment à fermeture éclair du sac de rangement **40** comme indiqué dans Fig. S et fermez le compartiment à fermeture éclair du sac de rangement.
- Enroulez le sac de rangement du four **41** autour du four et sur les quatre pieds **1** comme indiqué dans la Fig. T.
- Enroulez les sangles du sac de rangement du four **42** sous l'appareil et alignez les attaches de sangle du sac de rangement du four **43** pour les faire passer dans l'autre côté, comme indiqué dans la Fig. U. Serrez les attaches de la sangle pour maintenir le four en place.
- Soulevez légèrement le four du côté du tiroir à combustible pour rabattre les deux pieds de ce côté contre le four, comme indiqué dans la Fig. B.
- Soulevez légèrement le four du côté de la poignée rotative pour faire pivoter les deux pieds de ce côté contre le four.
- Placez les deux sangles de transport du sac de rangement du four **44** dans la poignée de transport du sac de rangement du four **45** et fermez la poignée de transport du sac de rangement du four autour d'elles, comme indiqué sur la Figure U.
- Utilisez la poignée de transport du sac de rangement du four pour transporter le four, comme indiqué sur la Figure V. Gardez le four de niveau, le dessus tourné vers le haut, pour vous assurer que la pierre **16** reste

protégée. Protégez le four de la pluie, du soleil, des températures extrêmes, de l'humidité et d'autres conditions météorologiques défavorables pendant le rangement.

Sans le sac de rangement

1. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi. Cela devrait prendre environ 60 à 90 minutes.
2. Soulevez légèrement le four du côté du tiroir à combustible pour rabattre les deux pieds **11** de ce côté contre le four, comme indiqué dans la Fig. B.
3. Tirez la poignée rotative **13** en l'éloignant du four pour la dégager et rabattez-la en place vers le four, comme illustré à la Figure F.
4. Soulevez légèrement le four du côté de la poignée rotative pour rabattre les deux pieds de ce côté contre le four.
5. Soulevez le four avec les deux mains près du centre du four pour le transporter. Gardez le four de niveau, le dessus tourné vers le haut, pour vous assurer que la pierre **16** reste protégée. Protégez le four de la pluie, du soleil, des températures extrêmes, de l'humidité et d'autres conditions météorologiques défavorables pendant le rangement.

Enregistrez-vous en ligne

Nous vous remercions de votre achat. Enregistrez votre produit maintenant pour :

- **SERVICE DE GARANTIE** : l'enregistrement de votre produit en ligne vous aide à obtenir un service de garantie efficace au cas où vous auriez un problème avec votre produit.
- **CONFIRMATION DE PROPRIÉTÉ** : en cas de pertes liées aux assurances telles qu'un incendie, une inondation ou un vol, votre enregistrement de propriété servira de preuve de votre achat.
- **POUR VOTRE SÉCURITÉ** : l'enregistrement de votre produit nous permet de vous contacter dans le cas peu probable d'une notification de sécurité requise selon le Federal Consumer Safety Act.


Inscrivez-vous en ligne sur www.blackanddecker.com/account/login ou www.dewalt.com/account-login.


Garantie limitée de deux ans

Pour les conditions de la garantie, consultez le site www.blackanddecker.com/warranty.

Pour demander une copie écrite des conditions de la garantie, contactez : Service à la clientèle chez BLACK+DECKER, 701 East Joppa Road, Towson, MD 21286 ou appelez le **1-800-544-6986**.


AMÉRIQUE LATINE : la présente garantie ne s'applique pas aux produits vendus en Amérique Latine. Pour les produits vendus en Amérique Latine, vérifiez les renseignements sur la garantie particulière au pays comprise dans l'emballage, appelez l'entreprise locale ou consultez le site Web pour les renseignements complets à propos de la garantie.


 **ADVERTENCIA:** *Lea todas las advertencias de seguridad e instrucciones. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones graves.*


 **ADVERTENCIA:** *Para reducir el riesgo de lesiones, lea el manual de instrucciones.*

Definiciones: Símbolos y Palabras de Alerta de Seguridad

Las siguientes definiciones describen el nivel de gravedad de cada palabra de advertencia. Lea el manual de la herramienta eléctrica y preste atención a estos símbolos.

 **PELIGRO:** *Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, provocará la muerte o lesiones graves.*


 **ADVERTENCIA:** *Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.*

 **ATENCIÓN:** *Indica una situación de peligro potencial que, si no se evita, posiblemente provocaría lesiones leves o moderadas.*


 **(Utilizado sin palabras)** *Indica un mensaje de seguridad relacionado.*


AVISO: *Se refiere a una práctica no relacionada a lesiones corporales que de no evitarse puede resultar en daños a la propiedad.*

Advertencias del horno:

 **ADVERTENCIA: Riesgo de quemadura.** *No tocar la bandeja caliente, el fuego o las brasas. Se pueden producir lesiones graves.*

 **ADVERTENCIA: Riesgo de quemadura.** *No toque superficies metálicas mientras el horno para pizza esté caliente. Se pueden producir lesiones graves.*

 **ADVERTENCIA: Riesgo de quemadura.** *Utilice únicamente las manijas/perillas designadas cuando la unidad esté caliente.*

 **ADVERTENCIA:** *No toque la piedra caliente si se descentra mientras gira. Utilice una pala para pizza para ajustar.*

 **ADVERTENCIA:** *Nunca lo use sin la piedra en su lugar.*

- Úselo únicamente en exteriores, en un ambiente al aire libre y lejos de estructuras.
- No utilice en barcos.
- Úselo únicamente cuando esté correctamente y completamente ensamblado.
- Mantenga alejado de niños, mascotas y artículos inflamables.
- No mueva, ajuste, limpie ni almacene mientras esté caliente.
- No lo utilice con vientos fuertes o condiciones climáticas extremas.
- Las superficies de metal y la piedra pueden estar calientes. Dejar enfriar antes de tocar.
- No coloque ningún artículo sobre o cerca del horno mientras esté caliente.

- No deje el horno desatendido.
- No coloque el horno sobre ninguna superficie mientras las patas estén cerradas.
- No coloque el horno sobre una base aprobada por BLACK+DECKER mientras las patas estén cerradas.
- Se recomienda utilizar un soporte aprobado por BLACK+DECKER.
- No pase la mano por encima de la chimenea mientras esté en uso.
- No coloque el horno caliente en la bolsa de almacenamiento.
- Se recomienda utilizar únicamente accesorios aprobados por BLACK+DECKER. Consulte la sección Accesorios de horno para pizza.
- No retire ni desensamble la chimenea y la tolva hasta que éstas y el horno estén completamente fríos.
- Las llamas pueden salir del encerramiento metálico desde:
 - Lado izquierdo donde está el fuego
 - Puerta del horno cuando está abierta
 - Parte superior de la chimenea
 - Parte superior de la tolva de pellets
- Se recomienda utilizar un cubo de cenizas aprobado por BLACK+DECKER.
- No deseche las cenizas hasta que se hayan enfriado por completo. Consulte la sección Eliminación de cenizas para eliminar las cenizas de forma correcta y segura.
- Utilice únicamente fuentes de combustible recomendadas. Consulte la sección Fuentes de combustible recomendadas.
- Consulte la sección Almacenamiento y transporte para obtener instrucciones para transportar la unidad de forma correcta y segura.
- Consulte la sección Uso de diferentes fuentes de combustible para obtener instrucciones sobre cómo encender el horno de forma correcta y segura.
- Si el horno excede la temperatura máxima diseñada de 950°F (500°C), deje de agregar combustible para permitir que el horno se enfríe lentamente.
- Utilice únicamente palas que sean de metal o madera.
- Se recomienda utilizar palas de madera o metal aprobadas por BLACK+DECKER.
- Nunca meta la mano en el horno mientras esté caliente.
- Tenga cuidado con las superficies calientes al insertar la pizza.
- Utilice guantes resistentes al calor al insertar leña y carbón.
- Tenga cuidado con los bordes afilados del horno durante la instalación, el ensamble y desensamble.
- Tenga cuidado con los bordes afilados dentro del horno.
- Tenga cuidado con los bordes afilados del cajón de combustible.
- No coloque el horno boca arriba, de frente o de costado.
- No ponga el horno boca abajo.
- No levante el horno por la manija de la puerta.

- El consumo de carnes, aves, mariscos o mariscos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.
- Revise el horno con regularidad y no lo utilice si alguna parte está rota o no funciona correctamente.

Ensamble / Desensamble

Patatas (Fig. B)

Para desplegar las patatas **1**, júelas hacia abajo y aléjelas del Horno para pizza.

Para doblar las patatas, gírelas hacia el centro del horno.

Chimenea (Fig. C)

1. Alinee las muescas de la chimenea **2** en la chimenea inferior **3** con las protuberancias de la chimenea **4** en la abertura de la chimenea **5**.
2. Deslice la chimenea inferior dentro de la abertura de la chimenea y gírela en el sentido contrario a las manecillas del reloj para asegurarla en su lugar.
3. Deslice la chimenea superior **6** hacia la chimenea inferior.
4. Para almacenamiento, deslice la pala para pellets **7** en la chimenea superior.
NOTA: No deje la pala para pellets en la chimenea superior mientras el horno para pizza esté en uso.
5. Para retirarla, levante la pala de pellets y la chimenea superior desde la chimenea inferior, después gire la chimenea inferior en el sentido de las manecillas del reloj y levántela fuera de la abertura de la chimenea.

Tolva de pellets (Fig. D)

1. Alinee las muescas de la tolva de pellets **8** con las protuberancias de la tolva de pellets **9** en la abertura de la tolva de pellets **10**.
2. Deslice la tolva de pellets **11** en la abertura de la tolva de pellets y gírela en sentido contrario a las manecillas del reloj para asegurarla en su lugar.
3. Para retirarla, gire la tolva de pellets en el sentido de las manecillas del reloj y sáquela de la abertura de la tolva de pellets.

Tapa de leña/carbón (Fig. E)

1. Para ensamblar, coloque la tapa de leña/carbón **12** en la abertura de la tolva de pellets **10**.
2. Para retirarla, levante la tapa de leña/carbón para sacarla de la abertura de la tolva de pellets.

Piedra (Fig. G, H)

1. Abra la puerta **14** agarrando la manija de la puerta **15** y jalando la puerta hacia abajo como se muestra en la Fig. G.
2. Coloque la piedra **16** en el centro del horno para pizza como se muestra en la Fig. H. Asegúrese que la piedra se asiente de forma segura y nivelada girando la manija giratoria **18**. Si la piedra gira cuando gira la manija, entonces la piedra está colocada correctamente.

3. Para quitar la piedra, use su dedo para levantarla del centro del horno y jalarla a través de la puerta **14** mientras la sujeta firmemente.

Cajón y bandeja de combustible (Fig. I, J)

1. Coloque la bandeja **17** en el cajón de combustible **16** como se muestra en la Fig. I. Asegúrese que esté nivelada.
2. Mientras sostiene la manija del cajón **19**, deslice el ensamble del cajón de combustible dentro de la abertura del cajón **20** como se muestra en la Fig. J. Asegúrese que esté completamente asentado en el horno para pizza.

Perilla reguladora (Fig. K)

La perilla reguladora **21** ayuda a controlar el flujo de aire dentro del horno, lo que afecta la temperatura del aire y de la piedra **16**.

- Cuando la perilla reguladora está vertical, permite el máximo flujo de aire, por lo que el fuego arde más rápido y más caliente.
- Cuando la perilla de la compuerta está horizontal, permite un flujo de aire mínimo, lo que agrega ahumado y reduce la temperatura y la llama en el interior. **NOTA:** Mantener la perilla reguladora en posición horizontal puede provocar que la llama se apague por completo.
- Para reducir el flujo de aire y la temperatura, acerque la perilla reguladora a la posición horizontal. Esto reducirá la llama y agregará ahumado a su comida.
- Para aumentar el flujo de aire y la temperatura, acerque la perilla reguladora a la posición vertical. Esto aumentará la llama y requerirá que agregue combustible con más frecuencia.

Indicador de temperatura (Fig. L)

Al observar el indicador de temperatura **22**, si el puntero del indicador de temperatura **23** está en la:

- Sección izquierda, gris, reloj de arena **29**: el horno se está precalentando.
- Sección superior, amarilla, espátula **30**: el horno está entre 300°F (150°C) y 750°F (400°C), ideal para asar carne u hornear.
- Sección superior derecha, roja, pizza **31**: el horno está entre 750°F (400°C) y 950°F (500°C), ideal para cocinar pizza.
- Sección derecha, punteada, roja **32**: el horno está a más de 950°F (500°C), que está demasiado caliente para cocinar.

NOTA: Los rangos del indicador de temperatura pueden variar dependiendo del medio ambiente. Utilice esto como guía y no como medida exacta.

NOTA: El indicador de temperatura mide la temperatura del aire del horno. La piedra se calienta más lentamente que el aire, por lo que su temperatura será inferior a la del aire. Se recomienda el uso del termómetro infrarrojo BLACK+DECKER con capacidad de hasta 1000°F (500°C) para medir con mayor precisión la temperatura de la piedra y del aire del horno, y para determinar cuándo son similares. Utilice la temperatura de la piedra del termómetro de infrarrojos y la temperatura del aire del medidor de temperatura y lance la pizza cuando ambas se encuentren en los rangos de

temperatura de cocción deseados. Utilice el termómetro de infrarrojos 33) para medir la temperatura de la piedra como se muestra en la figura M.

Uso por primera vez

Antes de cocinar por primera vez, consulte Uso de diferentes fuentes de combustible para calentar el horno para pizza a 900-950 grados durante por lo menos 30 minutos. Deje que el horno se enfríe por completo y limpie el interior con toallas de papel secas. Es normal que el horno emita humo durante este proceso.

Preparación de Pizzas



ADVERTENCIA: Para coberturas de pizza que incluyan carne, asegúrese que la carne esté completamente cocida antes de usar el horno para pizza.

1. Prepare sus pizzas en un ambiente con temperatura controlada. Antes de estirar, asegúrese que la masa haya alcanzado la temperatura ambiente.
2. Estire su masa fresca sobre una pala usando harina o sémola para evitar que se pegue. Estire para mantener el centro de la pizza lo más delgado posible sin crear agujeros. No estire la pizza más de 12 pulgadas (30,5 cm).
3. Agregue una cantidad MÍNIMA de salsa a la pizza. El exceso de salsa creará pizzas poco cocidas.
4. Agregue queso y otras coberturas. Limite la cantidad de ingredientes para evitar que se quemem mientras cocina la pizza.

Fuentes de combustible recomendadas

Hay tres fuentes de combustible aceptables.

- Pellets de madera. **NO** utilice astillas de madera.
- Troncos de madera.
- Carbón en trozos. **NO** utilice briquetas.

NOTA: **NO** utilice pellets de madera con leños o carbón en trozos. Se pueden usar juntos troncos de madera y carbón en trozos.

Uso de diferentes fuentes de combustible



ADVERTENCIA: **NO** utilice acelerantes líquidos como líquido para encendedores; utilice únicamente encendedores o mechas.



ADVERTENCIA: Si la manija del cajón 19 se rompe, no intente volver a colocarla. Reemplace todo el cajón de combustible

Cuando se utilizan pellets de madera

Elección de pellets e iniciadores de fuego adecuados

Utilice únicamente pellets 100% de madera dura. Evite cualquier cosa que pueda impartir sabores no deseados a su comida.

Encendido y calentamiento (D, I- K, N, O)

1. Utilice siempre guantes resistentes al fuego al manipular pellets, iniciadores de fuego o cualquiera de los componentes metálicos del horno de pizza que interactúan con el fuego.
2. Retire la pala de pellets 7 de la chimenea superior 6 y gire la perilla reguladora 21 a la posición vertical para

abrir completamente el regulador de la chimenea 28 como se muestra en la Fig. K.

3. Saque el cajón de combustible 18 del horno como se muestra en la Fig. J.
4. Confirme que la tolva de pellets 11 esté instalada en la abertura de la tolva de pellets 10 en lugar de la tapa de leña/carbón 12. De lo contrario, retire la tapa e instale la tolva de pellets como se muestra en la Fig. D.
5. Utilice la pala para pellets para agregar 2 cucharadas de pellets a la bandeja 17.
6. Agregue 2 iniciadores de fuego 34 a las dos esquinas como se muestra en la Fig. N. Utilice únicamente iniciadores de fuego que cumplan con la norma EN 1860-3. Encienda los iniciadores de fuego y vuelva a colocar el cajón de combustible en el horno como se muestra en la Figura J.
7. Agregue pellets durante los procesos de calentamiento y cocción a través de la tolva de pellets. Empuje la manija de la tolva de pellets 25 hacia abajo para abrir la tolva de pellets y use la pala para pellets para agregar una cucharada a la vez, como se muestra en la Fig. O. Después, cierre la tapa de la tolva de pellets 26. Se recomienda añadir una cucharada cada 3-5 minutos. El fuego puede ser inconsistente. Observe las llamas a través del cajón de combustible y la puerta con la mayor frecuencia posible. Confirme que la llama cae en cascada desde el cajón de combustible sobre la piedra 16 hasta la abertura de la chimenea 5.
8. Espere por lo menos 15 minutos para asegurarse que la piedra para pizza esté a la temperatura deseada. Se recomienda cocinar la pizza con la piedra entre 400°C - 450°C (750°F - 850°F).



PRECAUCIÓN: No abra el cajón para agregar pellets.



PRECAUCIÓN: Deje de agregar pellets una vez que la piedra esté por encima de 900 °F (480 °C).

Mantenimiento de llamas

1. Observe el fuego a través de la ventana de la puerta 27 o abriendo la puerta 14 o el cajón de combustible 18.
2. Confirme que el cajón de combustible esté completamente asentado en el horno.
3. Agregue pellets a través de la tolva de pellets 11 usando la pala para pellets 7. Se recomienda añadir una cucharada cada 3-5 minutos y esperar para introducir su pizza hasta por lo menos 1 minuto después de agregar la cucharada más reciente. El fuego puede ser inconsistente. Observe las llamas a través del cajón de combustible y la puerta con la mayor frecuencia posible. Confirme que la llama cae en cascada desde el cajón de combustible sobre la piedra 16 hasta la abertura de la chimenea 5.

Extinción y limpieza (Fig. J, P)

1. Deje que el fuego se apague de forma natural y deje que el horno de pizza se enfríe.
2. No retire las cenizas hasta que el horno para pizza se haya enfriado por completo.

- Utilice siempre guantes resistentes al fuego al retirar las cenizas.
- Al retirar las cenizas, saque el cajón de combustible **18** del horno como se muestra en la Fig. J, y vacíe las cenizas en un recipiente a prueba de incendios, como un cubo metálico para cenizas **38**, como se muestra en la Fig. P. Utilice las ranuras para los dedos de la bandeja **24** para retirar la bandeja **17**, asegurándose que todas las cenizas que se encuentran encima y debajo de la bandeja se vacíen en el cajón de combustible.
- Una vez que el cajón de combustible se haya vaciado por completo, vuelva a ensamblar el cajón de combustible con la bandeja y coloque el cajón de combustible nuevamente en el horno.
- Una vez que el horno se haya limpiado y enfriado por completo, puede comenzar a desmontarlo y transportarlo como se explica en la sección

Almacenamiento y transporte.

Consejos y trucos (C, J, K, M)

- Si el fuego se apaga prematuramente, extraiga ligeramente el cajón de combustible **18** para colocar una cucharada de pellets y un iniciadores de fuego en la bandeja **17** y encender el nuevo iniciador de fuego.
- Si necesita apagar el fuego, coloque la pala de pellets **7** encima de la chimenea superior **6** como se muestra en la Fig. C.
- Si desea aumentar el ahumado o bajar la llama dentro del horno, gire la perilla reguladora **21** para que el regulador de la chimenea **28** esté entre las posiciones vertical y horizontal (consulte la Fig. K).
- Agregue pellets cuando el fuego esté ardiendo a su nivel más alto, ya que se apagará rápidamente después de alcanzar su punto máximo.
- Espere de 3 a 5 minutos entre la cocción de pizzas para asegurarse que la piedra **16** vuelva a alcanzar la temperatura de cocción deseada.
- Utilice un termómetro infrarrojo con capacidad de hasta 1000 °F (540 °C) para comprobar la temperatura de la piedra mientras la puerta **14** está abierta.

Cuando se utiliza madera

Elección de la madera adecuada

Cuando cocine con leña, use trozos de madera dura seca y no tratada de hasta 8" (20 cm) de largo y 1,5" (4 cm) de diámetro en el cajón de combustible.

Encendido y calentamiento (Fig. E, J, K, P)

- Utilice siempre guantes resistentes al fuego al manejar madera, iniciadores de fuego o cualquiera de los componentes metálicos del horno de pizza que interactúan con el fuego.
- Retire la pala de pellets **7** de la chimenea superior **6** y gire la perilla reguladora **21** a la posición vertical para abrir el regulador de la chimenea **28** como se muestra a la izquierda en la Fig. K.
- Saque el cajón de combustible **18** del horno como se muestra en la Fig. J.

- Confirme que la tapa de leña/carbón **12** esté instalada en la abertura de la tolva de pellets **10** en lugar de en la tolva de pellets **11**, como se muestra en la Fig. E.
- Coloque 3 piezas de madera y 2 iniciadores de fuego **34** uno al lado del otro de forma alterna en el fondo de la bandeja **17**. Encima de estos, coloque 3 piezas de madera adicionales una al lado de la otra pero perpendiculares a las piezas de madera inferiores. Consulte la Fig. P.
- Utilizando únicamente iniciadores de fuego que cumplan con EN 1860-3, encienda los iniciadores de fuego y coloque el cajón de combustible nuevamente en el horno como se muestra en la Figura J.
- Agregue leña durante el proceso de calentamiento a través del cajón de combustible. Saque un poco el cajón de combustible y agregue un trozo de madera. Se recomienda añadir un trozo de madera cada 3-5 minutos. El fuego puede ser inconsistente. Observe las llamas a través del cajón de combustible y la puerta con la mayor frecuencia posible. Confirme que la llama cae en cascada desde el cajón de combustible sobre la piedra **16** hasta la abertura de la chimenea **5**.
- Espere por lo menos 15 minutos para asegurarse que la piedra para pizza **16** esté a la temperatura deseada. Se recomienda cocinar la pizza cuando la piedra esté entre 750 °F (400 °C) a 850 °F (450 °C).

Mantenimiento de llamas

- Observe el fuego a través de la ventana de la puerta **27** o abriendo la puerta **14** o el cajón de combustible **18**.
- Agregue leña durante el proceso de calentamiento a través del cajón de combustible. Saque un poco el cajón de combustible y agregue un trozo de madera. Se recomienda añadir un trozo de madera cada 3-5 minutos y esperar a introducir la pizza hasta por lo menos 1 minuto después de añadir el trozo de madera más reciente. El fuego puede ser inconsistente. Observe las llamas a través del cajón de combustible y la puerta con la mayor frecuencia posible. Confirme que la llama cae en cascada desde el cajón de combustible sobre la piedra **16** hasta la abertura de la chimenea **5**.

Extinción y limpieza (Fig. J, P)

- Deje que el fuego se apague de forma natural y deje que el horno de pizza se enfríe.
- No retire las cenizas hasta que el horno para pizza se haya enfriado por completo.
- Utilice siempre guantes resistentes al fuego al retirar las cenizas.
- Al retirar las cenizas, saque el cajón de combustible **18** del horno como se muestra en la Fig. J, y vacíe las cenizas en un recipiente a prueba de incendios, como un cubo metálico para cenizas **38**, como se muestra en la Fig. P. Utilice las ranuras para los dedos de la bandeja **24** para retirar la bandeja **17**, asegurándose que todas las cenizas que se encuentran encima y debajo de la bandeja se vacíen en el cajón de combustible.
- Una vez que el cajón de combustible se haya vaciado por completo, vuelva a ensamblar el cajón de combustible

con la bandeja y coloque el cajón de combustible nuevamente en el horno.

- Una vez que el horno se haya limpiado y enfriado por completo, puede comenzar a desmontarlo y transportarlo como se explica en la sección

Almacenamiento y transporte.

Consejos y trucos (C, J, K, M)

- Si el fuego se apaga prematuramente, extraiga ligeramente el cajón de combustible **18** para colocar 2 trozos de madera y un iniciador de fuego **34** en la bandeja **17** y encienda el nuevo iniciador de fuego.
- Si necesita apagar el fuego, coloque la pala para pellets **7** encima de la chimenea superior **6** como se muestra en la Fig. C.
- Si desea aumentar el ahumado o bajar la llama dentro del horno, gire la perilla reguladora **21** para que el regulador de la chimenea **28** esté entre las posiciones vertical y horizontal (consulte la Fig. K).
- Agregue leña cuando el fuego comience a arder, ya que se apagará rápidamente
- Espere de 3 a 5 minutos entre la cocción de pizzas para asegurarse que la piedra **16** vuelva a alcanzar la temperatura de cocción deseada.
- Utilice un termómetro infrarrojo con capacidad de hasta 1000 °F (540 °C) para comprobar la temperatura de la piedra mientras la puerta **14** está abierta (Fig. M).

Cuando utilice carbón

Elección del carbón adecuado

Utilice únicamente carbón vegetal adecuado para cocinar y no cocine alimentos hasta que el combustible tenga una capa de ceniza.

Encendido y calentamiento (Fig. E, J, K, Q)

- Utilice siempre guantes resistentes al fuego al manejar el carbón, iniciadores de fuego o cualquiera de los componentes metálicos del horno de pizza que interactúan con el fuego.
- Retire la pala de pellets **7** de la chimenea superior **6** y gire la perilla reguladora **21** a la posición vertical para abrir el regulador de la chimenea **28** como se muestra a la izquierda en la Fig. K.
- Saque el cajón de combustible **18** del horno como se muestra en la Fig. J.
- Confirme que la tapa de leña/carbón **12** esté instalada en la abertura de la tolva de pellets **10** en lugar de en la tolva de pellets **11**, como se muestra en la Fig. E.
- Coloque de 5 a 10 trozos de carbón en la bandeja y agregue 2 iniciadores de fuego **34** en las dos esquinas como se muestra en la Fig. Q.
- Utilizando únicamente iniciadores de fuego que cumplan con EN 1860-3, encienda los iniciadores de fuego y coloque el cajón de combustible nuevamente en el horno como se muestra en la Figura J.
- Agregue carbón durante el proceso de calentamiento a través del cajón de combustible **18**. Abra un poco el cajón de combustible y agregue un trozo de carbón. Se

recomienda añadir un trozo de carbón cada 3-5 minutos. El fuego puede ser inconsistente. Observe las llamas a través del cajón de combustible y la puerta con la mayor frecuencia posible. Confirme que la llama cae en cascada desde el cajón de combustible sobre la piedra **16** hasta la abertura de la chimenea **5**.

- Espere por lo menos 15 minutos para asegurarse que la piedra para pizza **16** esté a la temperatura deseada. Se recomienda cocinar la pizza cuando la piedra esté entre 400 °F (204 °C) a 750 °F (400 °C).

Mantenimiento de llamas

- Observe el fuego a través de la ventana de la puerta **27** o abriendo la puerta **14** o el cajón de combustible **18**.
- Agregue carbón durante el proceso de calentamiento a través del cajón de combustible. Abra un poco el cajón de combustible y agregue un trozo de carbón como se muestra en la Fig. Q. Se recomienda añadir un trozo de carbón cada 3-5 minutos y esperar a introducir la pizza hasta por lo menos 1 minuto después de añadir el trozo de madera más reciente. El fuego puede ser inconsistente. Observe las llamas a través del cajón de combustible y la puerta con la mayor frecuencia posible. Confirme que la llama cae en cascada desde el cajón de combustible sobre la piedra **16** hasta la abertura de la chimenea **5**.

Extinción y limpieza (Fig. J, P)

- Deje que el fuego se apague de forma natural y deje que el horno de pizza se enfríe.
- No retire las cenizas hasta que el horno para pizza se haya enfriado por completo.
- Utilice siempre guantes resistentes al fuego al retirar las cenizas.
- Al retirar las cenizas, saque el cajón de combustible **18** del horno como se muestra en la Fig. J, y vacíe las cenizas en un recipiente a prueba de incendios, como un cubo metálico para cenizas **38**, como se muestra en la Fig. P. Utilice las ranuras para los dedos de la bandeja **24** para retirar la bandeja **17**, asegurándose que todas las cenizas que se encuentran encima y debajo de la bandeja se vacíen en el cajón de combustible.
- Una vez que el cajón de combustible se haya vaciado por completo, vuelva a ensamblar el cajón de combustible con la bandeja y coloque el cajón de combustible nuevamente en el horno.
- Una vez que el horno se haya limpiado y enfriado por completo, puede comenzar a desmontarlo y transportarlo como se explica en la sección **Almacenamiento y transporte.**

Consejos y trucos (C, K)

- Si el fuego se apaga prematuramente, saque ligeramente el cajón de combustible **18** y coloque 2 trozos de carbón y un iniciador de fuego **34** en la bandeja **17** y encienda el nuevo iniciador de fuego.
- Si necesita apagar el fuego, coloque la pala para pellets **7** encima de la chimenea superior **6** como se muestra en la Figura C.

- Si desea aumentar el ahumado o bajar la llama dentro del horno, gire la perilla reguladora **21** para que el regulador de la chimenea **28** esté entre las posiciones vertical y horizontal (consulte la Fig. K).
- Agregue carbón cuando el fuego comience a disminuir, ya que se apagará rápidamente.
- Espere de 3 a 5 minutos entre la cocción de pizzas para asegurarse que la piedra **16** vuelva a alcanzar la temperatura de cocción deseada.
- Utilice un termómetro infrarrojo con capacidad de hasta 1000 °F (540 °C) para comprobar la temperatura de la piedra mientras la puerta **14** está abierta.

Cocinar pizzas (Fig. G, R)

1. Espere hasta que la piedra del horno **16** se precaliente a la temperatura de cocción deseada. Se recomienda cocinar pizzas cuando la piedra esté entre 750 °F (400 °C) a 850 °F (450 °C).
2. Tome la pala **38** con la pizza preparada y agítela ligera y rápidamente para confirmar que la masa no se pegue a la pala.
3. Abra la puerta **14** sujetando la manija de la puerta **15**, y después jale la puerta hacia abajo desde la parte superior como se muestra en la Fig. G.
4. Introduzca la pizza en el horno con un movimiento rápido de empuje hacia la parte trasera del horno, como se muestra en la Fig. R. Asegúrese que la pizza esté centrada en la piedra.
5. Observe la pizza a través de la ventana de la puerta **27** o abriendo la puerta.
6. Una vez que la sección de la pizza ubicada más cerca del borde del cajón de combustible **18** y del fuego esté cocida a su gusto, lo que generalmente demora entre 5 y 20 segundos, use la manija giratoria **13** para girar la piedra para pizza un cuarto de vuelta para cocinar la siguiente sección de la pizza. Continúe haciendo esto hasta que todas las secciones de la pizza estén cocidas a su gusto.
7. Utilice una pala de metal **39** para recuperar la pizza y colóquela sobre una tabla de cortar.
8. Deje que la pizza se enfríe durante 3 a 5 minutos antes de cortarla.
9. Continúe agregando combustible conforme sea necesario y espere de 3 a 5 minutos después de recuperar la pizza para introducir otra pizza.

Consejos y trucos

- Utilice la pala de madera BLACK+DECKER para introducir la pizza.
- Utilice la pala metálica BLACK+DECKER para recuperar la pizza.
- Estire la masa hasta conseguir el diámetro adecuado sobre la pala de madera BLACK+DECKER.
- Después de cocinar, coloque la pizza sobre la pala de madera BLACK+DECKER para cortar.
- Después de adquirir experiencia cocinando a 750 °F (400 °C) a 850 °F (450 °C), siéntete libre de intentar cocinar

a una temperatura más alta más rápidamente. Cocine pizzas con una temperatura de piedra de hasta 950 grados F (500 grados C).

Para asar

1. Espere hasta que la piedra (14) se precaliente a la temperatura de cocción deseada. Se recomienda asar a la parrilla entre 300 °F (150 °C) y 750 °F (400°C) para una cocción y un control óptimos.
2. Utilice una sartén de hierro fundido sin revestimiento con mango extraíble. Coloque la sección principal de la sartén en el horno para pizza para precalentar durante 15 minutos. Retire el mango extraíble del horno durante el proceso de precalentamiento.
3. Agregue carne/verduras y cocine conforme las recomendaciones de la receta.

Para hornear

1. Confirme que la piedra esté precalentada a la temperatura adecuada de acuerdo con la recomendación de la receta y coloque la masa directamente sobre la piedra.


Enfriamiento

- Deje que el combustible se apague y que el horno para pizzas se enfríe por completo antes de desechar el combustible.
- No retire la bandeja **17** ni el combustible del horno para pizzas hasta que se haya enfriado por completo.
- No transporte el horno para pizzas hasta que se haya enfriado por completo.

Eliminación de cenizas

1. Espere hasta que la ceniza se haya enfriado por completo.
2. Deslice el cajón de combustible **18** hacia afuera por la manija del cajón **19**.
3. Vierta las cenizas en un recipiente a prueba de incendios, como un cubo metálico para cenizas.
4. Asegúrese que se hayan retirado todas las cenizas del cajón.
5. Asegúrese que la bandeja **17** todavía esté en el cajón de combustible. Vuelva a colocar el cajón de combustible en el horno.

Limpieza

 Deje que el horno se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Horno

1. Retire la piedra **16** antes de limpiar. Asegúrese que no se moje.
2. Retire la chimenea superior **6**, la chimenea inferior **3**, la pala para pellets **7**, el cajón de combustible **18**, la bandeja **17** y la tapa para leña/carbón **12** antes de limpiar.
3. Lave el horno y todos los componentes, excepto la piedra **16**, a mano con un paño y agua tibia y jabón.
4. Asegúrese que todas las piezas estén secas antes de volver a ensamblar.

Piedra

NOTA: No limpie la piedra **16** con agua o limpiadores líquidos.

NOTA: No sumerja la piedra en líquido.

1. Mientras el fuego aún está encendido, agregue 1 o 2 cucharadas de pellets o 2 o 3 trozos de madera o carbón para quemar los restos residuales.
2. Una vez que la piedra se haya enfriado por completo, cepille los restos sueltos de la piedra con una toalla de papel seca.
3. Para cualquier resto difícil de eliminar, voltee la piedra para prepararla para la siguiente cocción.

Limpieza de ventana de la puerta

1. Limpie la ventana de la puerta **27** entre usos con agua tibia y jabón después de que se haya enfriado.

Accesorios Opcionales

! **ADVERTENCIA:** Ya que los accesorios, diferentes a los ofrecidos por BLACK+DECKER, no se han probado con este producto, el uso de tales accesorios con este aparato podría ser peligroso. Para reducir el riesgo de lesiones, sólo se deben usar accesorios BLACK+DECKER recomendados con este producto.

Consulte a su distribuidor respecto a información adicional sobre los accesorios apropiados.

Accesorios para horno de Pizza (se pueden vender por separado)

Use el horno para pizza sólo con accesorios aprobados por BLACK+DECKER.

Bolsa de almacenamiento	
Pala de madera	
Pala de metal	
Soporte para horno	
Bolsa de almacenamiento para horno y soporte	

Almacenamiento y transporte

(Fig. B, R, S – V)

! **ADVERTENCIA:** Asegúrese que el horno para pizza esté completamente frío antes de transportarlo o almacenarlo.

Uso de la bolsa de almacenamiento

1. Espere a que la unidad se enfríe por completo. Esto debería tomar aproximadamente entre 60 y 90 minutos.
2. Desensamble la unidad colocando la pala para pellets **7** encima de la chimenea superior **6** y levante la chimenea superior de la chimenea inferior **3**. Gire la chimenea inferior en el sentido de las manecillas del reloj para sacarla del horno.
3. Si la tolva de pellets **11** está instalada en el horno, gírela en el sentido de las manecillas del reloj para retirarla del horno. Instale la tapa de leña/carbón **12** en el horno en la abertura de la tolva de pellets **10**.
4. Jale la manija giratoria **13** hacia afuera del horno para liberarla y dóblela hacia el horno como se muestra en la Figura F.
5. Coloque la tolva de pellets, la chimenea inferior, la chimenea superior y la pala de pellets en el compartimento con cremallera de la bolsa de almacenamiento **40** como se muestra en la Fig. S y cierre el compartimento con cremallera de la bolsa de almacenamiento.
6. Envuelva la bolsa de almacenamiento del horno **41** alrededor del horno y sobre las cuatro patas **1** como se muestra en la Fig. T.
7. Envuelva las correas de la bolsa de almacenamiento del horno **42** debajo de la unidad y alinee los sujetadores de las correas de la bolsa de almacenamiento del horno **43** para que queden en el otro lado, como se muestra en la Fig. U. Apriete los sujetadores de la correa para mantener el horno seguro.
8. Levante ligeramente el horno por el lado del cajón de combustible para doblar las dos patas de ese lado contra el horno como se muestra en la Fig. B.
9. Levante ligeramente el horno por el lado de la manija giratoria para girar las dos patas de ese lado contra el horno.
10. Coloque las dos correas de transporte de la bolsa de almacenamiento para el horno **44** en la manija de transporte de la bolsa de almacenamiento para el horno **45** y cierre la manija de transporte de la bolsa de almacenamiento para el horno alrededor de ellas como se muestra en la Fig. U.
11. Utilice la manija de transporte de la bolsa de almacenamiento del horno para transportar el horno como se muestra en la Fig. V. Mantenga el horno nivelado con la parte superior hacia arriba para asegurarse de que la piedra **16** permanezca protegida. Mantenga el horno protegido de la lluvia, el sol, las temperaturas extremas, la humedad y otras condiciones climáticas adversas durante el almacenamiento.

Sin la bolsa de almacenamiento

1. Espere a que la unidad se enfríe por completo. Esto debería tomar aproximadamente entre 60 y 90 minutos.
2. Levante ligeramente el horno por el lado del cajón de combustible para doblar las dos patas **11** de ese lado contra el horno como se muestra en la Fig. B.
3. Jale la manija giratoria **13** hacia afuera del horno para liberarla y dóblela hacia el horno como se muestra en la Figura F.
4. Levante ligeramente el horno por el lado de la manija giratoria para doblar las dos patas de ese lado contra el horno.
5. Levante el horno con ambas manos cerca del centro del horno para transportarlo. Mantenga el horno nivelado con la parte superior hacia arriba para asegurarse que la piedra **16** permanezca protegida. Mantenga el horno protegido de la lluvia, el sol, las temperaturas extremas, la humedad y otras condiciones climáticas adversas durante el almacenamiento.

Registro en Línea

Gracias por su compra. Registre su producto ahora para:

- **SERVICIO EN GARANTÍA:** Si completa esta tarjeta, podrá obtener un servicio en garantía más eficiente, en caso de que exista un problema con su producto.
- **CONFIRMACIÓN DE PROPIEDAD:** En caso de una pérdida que cubra el seguro, como un incendio, una inundación o un robo, el registro de propiedad servirá como comprobante de compra.
- **PARA SU SEGURIDAD:** Si registra el producto, podremos comunicarnos con usted en el caso improbable que se deba enviar una notificación de seguridad conforme a la Federal Consumer Safety Act (Ley Federal de Seguridad de Productos para el Consumidor).

Registro en línea en www.blackanddecker.com/account/login o www.dewalt.com/account-login.

Garantía limitada de dos años

Para los términos de garantía, visite www.blackanddecker.com/warranty.

Para solicitar una copia escrita de los términos de garantía, póngase en contacto con: Servicio al cliente en Black & Decker, 701 East Joppa Road, Towson, MD 21286 o llame al **1-800-544-6986**.

AMÉRICA LATINA: Esta garantía no aplica a productos vendidos en América Latina. Para productos vendidos en América Latina, revise la información de garantía del país específico contenida en el empaque, llame a la compañía local o consulte la página de Internet respecto a tal información.