



Instructions & Care

BBQ Pizza Pan™

Model/Modèle/Modelo 90414



Usage / Utilisation / Uso

- ❶ Place Heat Shield (feet up) on center of grill grate.

Mettez l'écran thermique (pieds relevés) au centre de la plaque du grill.

Coloque el protector térmico (con las patas hacia arriba) en el centro de la rejilla de la parrilla.

- ❷ Place ovenproof thermometer on grate next to heat shield.

Placez le thermomètre allant au four sur la grille, à côté de l'écran thermique.

Coloque un termómetro apto para hornos sobre la rejilla junto al protector térmico.

- ❸ Preheat grill to cooking temperature (see chart) and place pizza in center of perforated pan.

Préchauffez le grill à la température de cuisson (consultez le tableau). Placez la pizza au centre du plat à rôtir perforé.

Precaliente la parrilla a la temperatura de cocción (consultar el cuadro). Coloque la pizza en el centro de la bandeja perforada.

- ❹ Place pan on feet of heat shield.

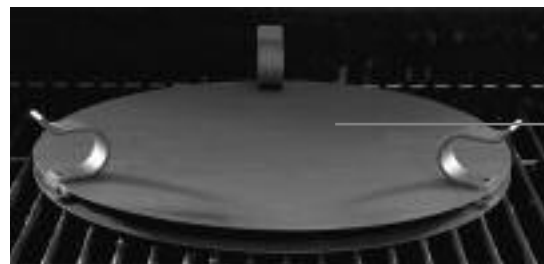
Placez le plat à rôtir sur les pieds de l'écran thermique.

Coloque la bandeja sobre las patas del protector térmico.

- ❺ Close lid and follow instructions for cooking time (see chart), turning once for even cooking.

Fermez le couvercle, puis suivez les directives pour le temps de cuisson (consultez le tableau). Retournez une fois pour assurer une cuisson uniforme.

Cierre la tapa y siga las instrucciones del tiempo de cocción (consulte el cuadro); dele la vuelta a la pizza una vez para lograr una cocción pareja.



Heat Shield/
écran
thermique/
protector
térmico



Pan/Plat à
rôtir/Bandeja
Feet/Pieds/
Patas



Try the BBQ Pizza Pan's other great uses for fish and vegetables.

Essayez aussi le BBQ Pizza Pan's pour le poisson et les légumes.

Use la unidad BBQ Pizza Pan's para otras aplicaciones importantes como cocinar pescado y vegetales.

Preparation / Preparación / Preparación

Before first use, hand wash the BBQ Pizza Pan with warm, soapy water and hand dry. Lightly oil BBQ Pizza Pan before cooking.

Place BBQ Pizza Pan heat shield on BBQ with the feet up. Do not use with feet down.

Warning: Do not touch hot surfaces!! Components of BBQ Pizza Pan can remain hot even after cooking. To avoid accidental burns, use insulated cooking gloves when removing food and/or the BBQ Pizza Pan unit from oven or grill.

Avant la première utilisation, lavez à la main le BBQ Pizza Pan à l'eau savonneuse tiède, puis séchez. Huilez légèrement le BBQ Pizza Pan avant la cuisson.

Placez le BBQ Pizza Pan sur le barbecue, l'écran thermique et les pieds étant relevés. N'utilisez pas l'appareil si les pieds sont abaissés.

Avertissement: Ne pas toucher les surfaces chaudes!! Les composants du BBQ Pizza Pan peuvent demeurer chaudes même après la cuisson. Pour éviter toute brûlure accidentelle, mettez des gants isolants de cuisine pour retirer la nourriture et/ou l'appareil BBQ Pizza Pan du four ou du gril.

Antes de utilizarla por primera vez, lave la unidad BBQ Pizza Pan a mano con agua caliente jabonosa y séquelo a mano. Antes de cocinar, rocíe una ligera capa de aceite sobre la unidad BBQ Pizza Pan.

Coloque la unidad BBQ Pizza Pan en la parrilla con el protector térmico y las patas hacia arriba. No la use con las patas hacia abajo.

Advertencia: ¡No toque las superficies calientes! Los componentes de la unidad BBQ Pizza Pan pueden permanecer calientes incluso después de cocinar. Para evitar quemaduras accidentales, use guantes de cocina con aislamiento al retirar la comida y/o la unidad BBQ Pizza Pan del horno o la parrilla.

Gas Grill / Grillade avec appareil au gaz / Parrilla a gas

Crust / Croûte / Corteza	Time / Temps / Tiempo	Cooking Temperature / cuisine de la température / cocina de temperatura
Regular / Croûte ordinaire / Corteza regular	20-24 min.	475° F 246 °C / 246 °C
Thin / Croûte mince / Corteza delgada	17-20 min.	475° F 246 °C / 246 °C
Rising / Croûte à pâte levée / Corteza elevada	28-34 min.	450° F 232 °C / 232 °C

Charcoal Grill / Grillade sur charbon de bois / Parrilla a carbón

Crust / Croûte / Corteza	Time / Temps / Tiempo	Cooking Temperature / cuisine de la température / cocina de temperatura
Regular / Croûte ordinaire / Corteza regular	20-24 min.	475° F 246 °C / 246 °C
Thin / Croûte mince / Corteza delgada	17-20 min.	475° F 246 °C / 246 °C
Rising / Croûte à pâte levée / Corteza elevada	23-27 min.	450° F 232 °C / 232 °C

Grill temperatures vary dramatically by type of grill and other conditions. Instructions are designed with a variety of grills and the instructions were made to give the best results. Due to different grill designs, please check pizza as it approaches the end of the cooking cycle.

Les températures du gril peuvent varier énormément selon le type de gril et d'autres conditions. Les directives visent à tenir compte d'une variété de grils et elles ont été élaborées en vue de donner les meilleurs résultats possibles.

En raison des différents modèles de grils, vérifiez la cuisson de la pizza vers la fin du cycle de cuisson.

Las temperaturas de las parrillas varían notablemente según el tipo de parrilla y otras condiciones. Las instrucciones están diseñadas para diversas parrillas y fueron elaboradas para obtener los mejores resultados. Debido a los diversos diseños de las parrillas, controle la pizza al acercarse al final del ciclo de cocción.

Eastman Outdoors
3475 Eastman Dr. Flushing, MI 48433 (810) 733-6360

www.eastmanoutdoors.com