

# MB20181722 Pizza Oven Instruction Sheet



## CAUTION - SAFETY PRECAUTIONS - READ BEFORE USE



- Always remove plug from outlet before servicing your grill.
- Make sure your grill has fully cooled to avoid burns.
- Some components may have sharp edges. Use caution to avoid injury.
- Only use your pizza oven on a properly maintained, well ventilated outdoor grill. All surfaces including grill grates, manifold, firebox and grease tray on grill must be cleaned prior to each use.
- Never use the pizza oven indoors.
- Do not touch pizza oven or pizza stone until unit has completely cooled. Pizza oven and pizza stone become very hot when in use. **Use extreme caution.**
- Do not allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stone. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stone directly.
- Grill and fuel are not included.
- Always wear heat resistant oven mitts or gloves designed for outdoor cooking when interacting with the pizza oven.
- Do not leave the pizza oven unattended or allow unsupervised children nearby while the grill is on or hot.
- Do not remove pizza oven from grill until unit is completely cool.
- Caution! Pizza stone is very fragile and can break if dropped.

## ASSEMBLY FOR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ GRILLS ONLY

<p>1 Remove the warming racks and cooking grates.</p>	<p>2 Install heat deflectors on both sides of the manifold. The heat deflectors will hook into the openings on the manifold.</p>	<p>3 To lock the heat deflectors in place, install the heat deflector clips onto the manifold.</p>
<p>4 Install the pizza oven and stone. The pizza stone will overhang the front edge of the oven.</p>	<p>5 Use any combination of front, left, right and back panels to cover all the open space in the cooking chamber. (see panel fitment guide)</p>	<p>6 Assembly complete.</p>

**NOTE: See the Panel Fitment Guide for more details on panel fitment.**

## RECOMMENDED USE FOR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Please Note: Cooking times and temperatures are provided as basic guidelines. Times and temperatures can vary depending on personal preference, weather conditions, grill type and performance. Results may vary.

1. Make sure your oven is assembled in the grill before you turn it on.
2. Preheat your grill to a temperature between 550F – 700F with the oven in the grill and the lid CLOSED. Use lower temperatures for thick crust and higher temperatures for thin crust.
3. Once your grill has reached the set temperature, load your pizza into the oven. Use extreme caution, the pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
4. Cook your pizza with the lid closed. There is no need to rotate your pizza throughout the cook.
5. We recommend cooking your pizza for about 3-5 minutes. Results may vary.

## COOKING TIPS

1. We recommend using cornmeal to prevent your pizza from sticking to the stone. Use caution, pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
2. We recommend using a large, long handled spatula or pizza peel to assist in loading and unloading your pizza from the pizza oven.

## PANEL FITMENT GUIDE

### OVERVIEW:

The Masterbuilt Pizza Oven comes with six panels to allow a custom fit for most grills.

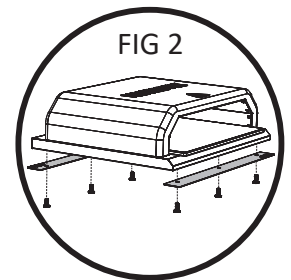
You should cover as much open cooking chamber space as you can with the panels.

Each panel is marked with a size indicator marker. Look for a series of dots along one edge of the panel.

The two “4 dot” panels can be secured to the front and the back of the pizza oven with screws. (FIG 2)

Use the table below to help match the size of your grill with the right panel configuration.

Measure your grill width and depth and then match the panels called out in the table.



Cooking Width	Panel Marker
19.5in (49.5cm)	no panels
21.5in (54.5cm)	●
22.25in (56.5cm)	●●
24in (61cm)	●●●
24.25in (61.5cm)	● and ●●
28.5in (72.5cm)	●●● and ●●●●

Cooking Depth	Panel Marker
>16.75in (42.5cm)	no panels
17.25in - 18.25in (44cm - 46cm)	●●●●
18in - 20in (48cm - 51cm)	●●●● and ●●●●



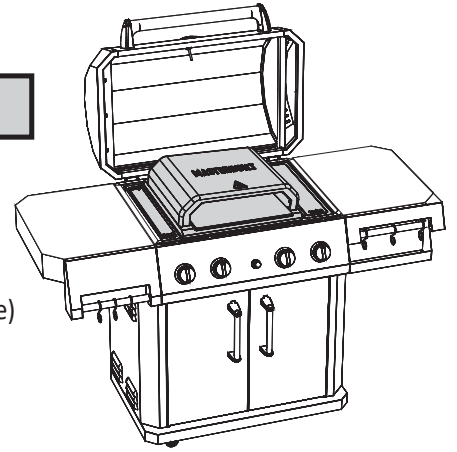
## HOW TO CLEAN

- After baking your final pizza, you can clean the pizza oven by letting your grill remain on high for approximately 15 mins. Any remaining residue should burn off and debris can be scraped off the pizza stone. Use a long handled, gentle cleaning brush to scrape any residue. Use extreme caution the residue, pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
- Do not use household cleaners or liquids on the pizza stone.
- Never let moisture build up on your pizza stone. Never wash your stone with soap and water. Do not get your pizza stone wet.
- Wipe metal surfaces with a mild, non-abrasive detergent (such as vinegar and water). Wipe with a clean lint free cloth. Only do this after the pizza oven and pizza stone have completely cooled.

# GAS GRILL USE

## ASSEMBLY ON GAS GRILL

1. Remove cooking grates.
2. If your grill has flavor bars remove them.
3. Replace cooking grates.
4. Place pizza oven on top of grill grates.
5. Use panels to cover as much of the cooking surface as you can. (see panel fitment guide)
6. It is okay if the pizza oven is not centered.



## RECOMMENDED USE ON A GAS GRILL

Please Note: Cooking times and temperatures are provided as basic guidelines. Times and temperatures can vary depending on personal preference, weather conditions, grill type and performance. Results may vary.

1. Install your oven using the assembly steps.
2. Remove the pizza stone if you need to access your burners with a lighter.
3. Follow your grills lighting instructions and turn all burners on HIGH.
4. Make sure you replace your pizza stone. Use extreme caution, pizza oven can be very hot.
5. Keep the lid open and preheat your grill for about 15mins.
6. Once your grill has reached the set temperature, load your pizza into the oven. Use extreme caution, the pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
7. Cook your pizza with the lid closed. There is no need to rotate your pizza throughout the cook.
8. We recommend cooking your pizza on HIGH, for about 3-5mins.

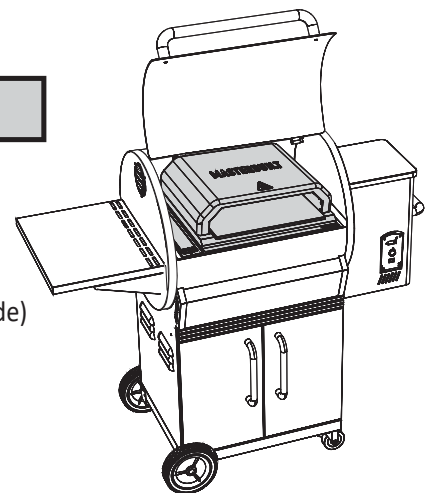
## COOKING TIPS

1. We recommend using cornmeal to prevent your pizza from sticking to the stone. Use caution, pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
2. We recommend using a large, long handled spatula or pizza peel to assist in loading and unloading your pizza from the pizza oven.

# PELLET GRILL USE

## ASSEMBLY ON PELLET GRILL

1. Remove cooking grates.
2. If your pellet grill comes with a full body heat or grease deflector, remove this.
3. Replace the cooking grates.
4. Place the pizza oven on top of the grill grates.
5. Use panels to cover as much of the cooking surface as you can. (see panel fitment guide)
6. It is okay if the pizza oven is not centered.



## RECOMMENDED USE ON A PELLET GRILL

Please Note: Cooking times and temperatures are provided as basic guidelines. Times and temperatures can vary depending on personal preference, weather conditions, grill type and performance. Results may vary.

1. Install your oven using the assembly steps.
2. Follow your grills lighting instructions and set your temperature as high as you can. We recommend 500F if possible.
3. Close the lid and preheat your grill until the set temperature is reached. (Be sure the pizza oven is installed during the preheat).

4. Once your grill has reached the set temperature, load your pizza into the oven. Use extreme caution, the pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
5. Cook your pizza with the lid closed. There is no need to rotate your pizza throughout the cook.
6. We recommend cooking your pizza on HIGH, for about 5-8mins.

## COOKING TIPS

1. We recommend using cornmeal to prevent your pizza from sticking to the stone. Use caution, pizza oven and pizza stone will be extremely hot.
2. We recommend using a large, long handled spatula or pizza peel to assist in loading and unloading your pizza from the pizza oven.

## WARRANTY

### LIMITED WARRANTY

Masterbuilt® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 1 year from the date of original retail purchase. The Masterbuilt® warranty does not cover paint finish as it may burn off during normal use. The Masterbuilt® warranty does not cover rust. Masterbuilt® requires proof of purchase for warranty claim, such as a receipt.

EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Masterbuilt® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase

### WHEN DOES THE WARRANTY COVERAGE BEGIN?

Warranty coverage commences on the original date of purchase and covers only the original purchaser. For the warranty to apply, you must register your grill. If a defect in material or workmanship is discovered during the applicable warranty period under normal use and maintenance, Masterbuilt® will, at our sole option, replace or repair the defective component at no cost to you for the component itself. This warranty does not apply to labor, or any other cost associated with the service, repair or operation of the grill. Masterbuilt® will pay all shipping charges on warranty parts.

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

### WHAT IS NOT COVERED?

This warranty does not apply to damage caused by abuse or use of the product for purposes other than that for which it is designed, damage caused by lack of proper use, assembly, maintenance or installation, damages caused by accidents or natural disasters, damage caused by unauthorized attachments or modifications, or damage during transport. This warranty does not cover damage from normal wear and tear from use of the product (for example, scratches, dents, dings and chipping) or changes in the appearance of the grill that do not affect its performance. Commercial use is not recommended with the use of Masterbuilt products, and this warranty does not apply to commercial use of any kind. This usage for example is for restaurants, caterers, butchers, rental companies, food trucks and other such commercial entities.

This limited warranty is exclusive and in lieu of any other warranty, written or oral, express or implied, including but not limited to the warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The duration of any implied warranties, including any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is expressly limited to the duration of the warranty period for the applicable component.

The purchaser's exclusive remedy for breach of this limited warranty or any implied warranty shall be limited as specified herein to replacement. In no case shall Masterbuilt be liable for any special, incidental or consequential damages.

This warranty is provided to you in addition to all rights and remedies conveyed to you by consumer protection laws and regulations. This warranty in no way affects your legal rights under statutory warranty regulations in your state or country of residence, including the EU. Depending on your state or country of residence limitations on the length of an implied warranty or the damages available to you may not be limited by this warranty.

### WHAT WILL VOID THE WARRANTY?

Purchasing any Masterbuilt® product through an unauthorized dealer voids the warranty. An unauthorized dealer is defined as any retailer who has not been expressly granted permission by Masterbuilt® to sell Masterbuilt® products.

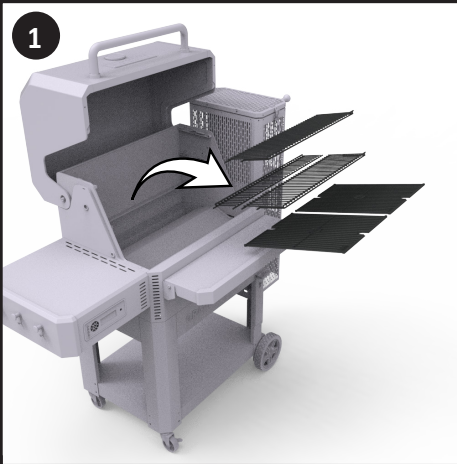
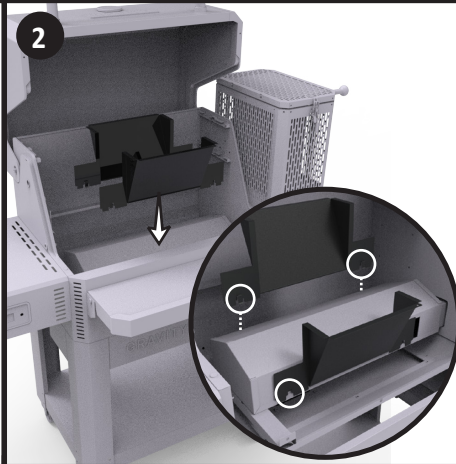
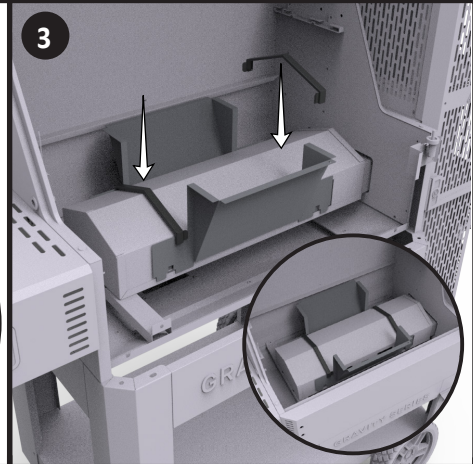
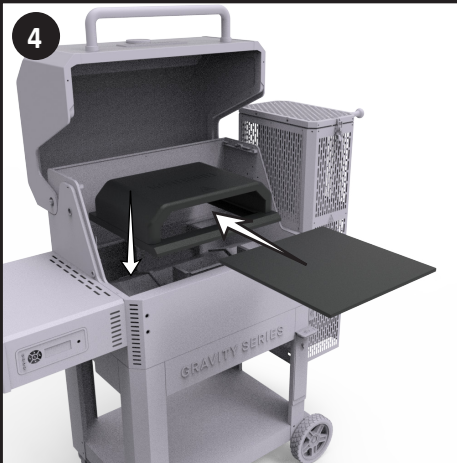
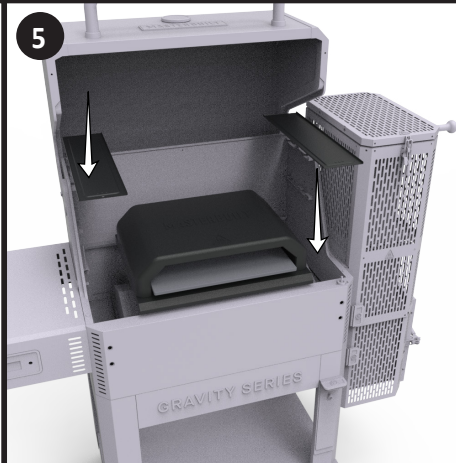
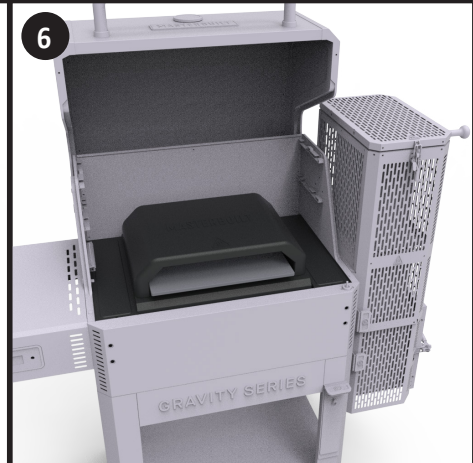


# MB20181722 Feuille d'instructions pour four à pizza

## ! AVERTISSEMENT – PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ – LIRE AVANT UTILISATION !

- Retirez toujours la fiche de la prise avant d'entretenir votre gril.
- Assurez-vous que le gril a complètement refroidi pour éviter les brûlures.
- Certains composants peuvent avoir des arêtes vives. Faites preuve de prudence pour éviter les blessures.
- N'utilisez le four à pizza que sur un gril extérieur bien entretenu et bien aéré. Il faut nettoyer toutes les surfaces, y compris les grilles, le collecteur, le foyer et le bac à graisse du gril, avant chaque utilisation.
- N'utilisez jamais le four à pizza à l'intérieur.
- Ne touchez pas au four à pizza ou à la pierre à pizza avant que l'appareil ait complètement refroidi. Le four à pizza et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant l'utilisation. **Faites preuve d'une extrême prudence.**
- Ne laissez pas d'aliments autres que la pizza ou la pâte à pain entrer en contact avec la pierre. Les aliments qui contiennent de la graisse, de l'huile ou du beurre (viandes, morceaux enrobés d'huile d'olive, biscuits, biscuits, etc.) ne doivent pas entrer directement en contact avec la pierre.
- Le gril et le carburant ne sont pas inclus.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur ou des gants conçus pour la cuisson en extérieur pendant la manipulation du four à pizza.
- Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance et ne laissez pas d'enfants non surveillés à proximité pendant que le gril est allumé ou chaud.
- Ne retirez pas le four à pizza du gril avant que l'appareil ait complètement refroidi.
- Avertissement! La pierre à pizza est très fragile et peut se casser si elle tombe.

## ENSEMBLE POUR GRILS DE LA SÉRIE MASTERBUILT GRAVITY™ UNIQUEMENT

		
<p>Retirez les grilles de réchauffage et les grilles de cuisson.</p>	<p>Installez des déflecteurs de chaleur des deux côtés du collecteur. Les déflecteurs de chaleur s'accrochent dans les ouvertures du collecteur.</p>	<p>Pour verrouiller les déflecteurs de chaleur en place, installez les attaches sur le collecteur.</p>
		
<p>Installez le four à pizza et la pierre. La pierre à pizza surplombe le bord avant du four.</p>	<p>Utilisez n'importe quelle combinaison de panneaux avant, gauche, droit et arrière pour couvrir tout l'espace ouvert dans la chambre de cuisson (voir le guide de montage des panneaux).</p>	<p>Assemblage terminé.</p>

**REMARQUE : Consultez le guide de montage des panneaux pour en savoir plus sur le montage des panneaux.**

## UTILISATION RECOMMANDÉE POUR LA SÉRIE MASTERBUILT GRAVITY™

Note : Les temps de cuisson et les températures sont indiqués à titre de directives de base. Ils peuvent varier en fonction des préférences personnelles, des conditions météorologiques, du type de gril et des performances. Les résultats peuvent varier.

1. Assurez-vous que le four est monté dans le gril avant de l'allumer.
2. Préchauffez le gril à une température comprise entre 290 °C et 370 °C après avoir mis le four dans le gril et FERMÉ le couvercle. Réglez le gril sur une température basse pour une croûte épaisse et sur une température élevée pour une croûte mince.
3. Une fois que le gril a atteint la température de consigne, chargez la pizza dans le four. Faites preuve d'une prudence extrême, car le four à pizza et la pierre à pizza sont extrêmement chauds.
4. Faites cuire la pizza en fermant le couvercle. Il n'est pas nécessaire de faire tourner la pizza tout au long de la cuisson.
5. Nous vous recommandons de faire cuire la pizza pendant environ 3 à 5 minutes. Les résultats peuvent varier.

## CONSEILS DE CUISSON

1. Nous vous recommandons d'utiliser de la farine de maïs pour éviter que la pizza ne colle à la pierre. Faites preuve de prudence, car le four à pizza et la pierre à pizza sont extrêmement chauds.
2. Nous vous recommandons d'utiliser une grande spatule à long manche ou une pelle à pizza pour mettre la pizza dans le four et l'en sortir plus facilement.

## GUIDE DE MONTAGE DES PANNEAUX

### VUE D'ENSEMBLE :

Le four à pizza Masterbuilt est livré avec six panneaux pour permettre un ajustement personnalisé pour la plupart des grils.

Couvrez autant d'espace ouvert de la chambre de cuisson possible à l'aide des panneaux.

Chaque panneau comporte un indicateur de taille. Localisez une série de points le long d'un bord du panneau.

Vous pouvez fixer les deux panneaux à « 4 points » à l'avant et à l'arrière du four à pizza à l'aide de vis. (FIG. 2)

Consultez le tableau ci-dessous pour faire correspondre la taille du gril avec la configuration de panneau appropriée.

Mesurez la largeur et la profondeur du gril, puis faites correspondre les panneaux indiqués dans le tableau.

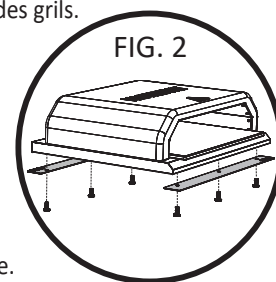
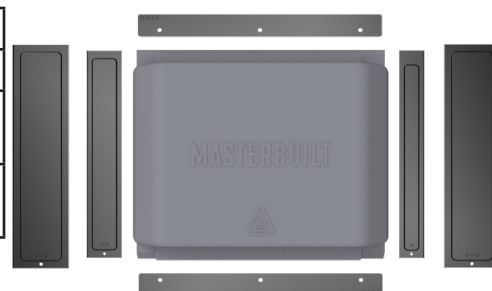


FIG. 2

Largeur de cuisson	Indicateur de panneau
49,5 cm (19,5 po)	aucun panneau
54,5 cm (21,5 po)	●
56,5 cm (22,5 po)	●●
61 cm (24 po)	●●●
61,5 cm (24,5 po)	● et ●●
72,5 cm (28,5 po)	●●● et ●●●●

Profondeur de cuisson	Indicateur de panneau
>42,5 cm (16,75 po)	aucun panneau
De 44 cm à 46 cm (de 17,25 po à 18,25 po)	●●●●
De 48 cm à 51 cm (de 18 po à 20 po)	●●●● et ●●●●



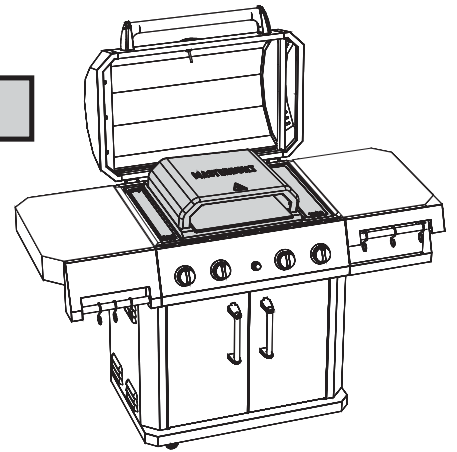
## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Après avoir cuit la pizza, nettoyez le four à pizza en laissant le gril allumé à température élevée pendant environ 15 minutes. Les résidus restants devraient brûler; vous pouvez gratter les débris de la pierre à pizza. Utilisez une brosse de nettoyage douce à long manche pour gratter les résidus. Faites preuve d'une extrême prudence, car les résidus, le four à pizza et la pierre à pizza sont extrêmement chauds.
- N'utilisez pas de produits ménagers ou de liquides sur la pierre à pizza.
- Ne laissez jamais l'humidité s'accumuler sur votre pierre à pizza. Ne lavez jamais votre pierre avec du savon et de l'eau. Ne mouillez pas votre pierre à pizza.
- Essayez les surfaces métalliques à l'aide d'un détergent doux non abrasif (comme du vinaigre et de l'eau). Essayez avec un chiffon propre et non pelucheux. Ne le faites qu'une fois le four à pizza et la pierre à pizza complètement refroidis.

# UTILISATION SUR UN GRIL À GAZ

## ASSEMBLAGE SUR GRIL À GAZ

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Si votre gril a des barres aromatisantes, retirez-les.
3. Remplacez les grilles de cuisson.
4. Placez le four à pizza sur les grilles de cuisson.
5. Utilisez les panneaux pour couvrir autant de surface de cuisson que possible (voir le guide de montage des panneaux).
6. Il n'est pas nécessaire de centrer le four à pizza.



## UTILISATION RECOMMANDÉE SUR UN GRIL À GAZ

Note : Les temps de cuisson et les températures sont indiqués à titre de directives de base. Ils peuvent varier en fonction des préférences personnelles, des conditions météorologiques, du type de gril et des performances. Les résultats peuvent varier.

1. Installez votre four en suivant les étapes d'assemblage.
2. Enlevez la pierre à pizza si vous avez besoin d'accéder à vos brûleurs à l'aide d'un briquet.
3. Suivez les instructions d'allumage de votre gril et allumez tous les brûleurs sur le réglage de température élevée.
4. Assurez-vous de replacer votre pierre à pizza. Faites preuve d'une extrême prudence, le four à pizza peut être très chaud.
5. Gardez le couvercle ouvert et préchauffez votre gril pendant environ 15 minutes.
6. Une fois que le gril a atteint la température de consigne, chargez la pizza dans le four. Faites preuve d'une prudence extrême, car le four à pizza et la pierre à pizza sont extrêmement chauds.
7. Faites cuire la pizza en fermant le couvercle. Il n'est pas nécessaire de faire tourner la pizza tout au long de la cuisson.
8. Nous vous recommandons de faire cuire la pizza à température élevée pendant environ 3 à 5 minutes.

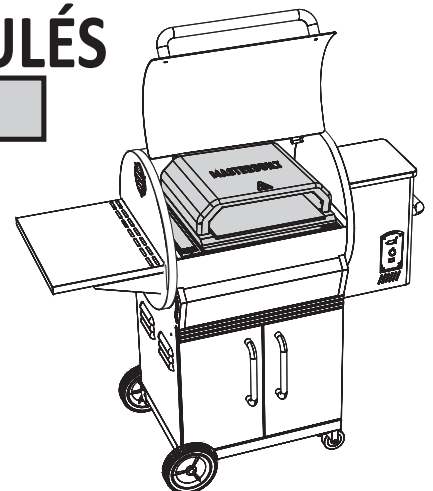
## CONSEILS DE CUISSON

1. Nous vous recommandons d'utiliser de la farine de maïs pour éviter que la pizza ne colle à la pierre. Faites preuve de prudence, car le four à pizza et la pierre à pizza sont extrêmement chauds.
2. Nous vous recommandons d'utiliser une grande spatule à long manche ou une pelle à pizza pour mettre la pizza dans le four et l'en sortir plus facilement.

# UTILISATION SUR UN GRIL À GRANULÉS

## ASSEMBLAGE SUR GRIL À GRANULÉS

1. Retirez les grilles de cuisson.
2. Si votre gril à granulés est livré avec un déflecteur de chaleur ou de graisse intégral, retirez-le.
3. Remplacez les grilles de cuisson.
4. Placez le four à pizza sur les grilles de cuisson.
5. Utilisez les panneaux pour couvrir autant de surface de cuisson que possible (voir le guide de montage des panneaux).
6. Il n'est pas nécessaire de centrer le four à pizza.



## UTILISATION RECOMMANDÉE SUR UN GRIL À GRANULÉS

Note : Les temps de cuisson et les températures sont indiqués à titre de directives de base. Ils peuvent varier en fonction des préférences personnelles, des conditions météorologiques, du type de gril et des performances. Les résultats peuvent varier.

1. Installez votre four en suivant les étapes d'assemblage.
2. Suivez les instructions d'allumage de votre gril et réglez la température sur le réglage le plus élevé. Nous recommandons 260 °C si possible.
3. Fermez le couvercle et préchauffez votre gril jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. (Assurez-vous que le four à pizza est installé pendant le préchauffage.)

4. Une fois que le gril a atteint la température de consigne, chargez la pizza dans le four. Faites preuve d'une prudence extrême, car le four à pizza et la pierre à pizza sont extrêmement chauds.
5. Faites cuire la pizza en fermant le couvercle. Il n'est pas nécessaire de faire tourner la pizza tout au long de la cuisson.
6. Nous vous recommandons de faire cuire la pizza à température élevée pendant environ 5 à 8 minutes.

## CONSEILS DE CUISSON

1. Nous vous recommandons d'utiliser de la farine de maïs pour éviter que la pizza ne colle à la pierre. Faites preuve de prudence, car le four à pizza et la pierre à pizza sont extrêmement chauds.
2. Nous vous recommandons d'utiliser une grande spatule à long manche ou une pelle à pizza pour mettre la pizza dans le four et l'en sortir plus facilement.

## GARANTIE

### GARANTIE LIMITÉE

Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 1 an à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée. Cette garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la finition de peinture, car elle risque de brûler lors de toute utilisation normale de l'appareil. La garantie de Masterbuilt® ne couvre pas la rouille. Masterbuilt® exige une preuve d'achat, comme un reçu, pour toute réclamation au titre de la garantie.

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Masterbuilt® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée.

### DÉBUT DE LA COUVERTURE DE GARANTIE

La couverture au titre de la garantie commence à la date d'achat initiale et ne couvre que l'acheteur initial. Pour que la garantie s'applique, vous devez enregistrer votre gril. Si un défaut de matériel ou de fabrication est découvert pendant la période de garantie applicable dans le cadre d'une utilisation et d'une maintenance normales, Masterbuilt® remplacera ou réparera le composant défectueux, à notre seule option, sans frais pour vous pour le composant lui-même. Cette garantie ne s'applique pas à la main-d'œuvre ou à tout autre coût associé à l'entretien, à la réparation ou au fonctionnement du gril. Masterbuilt® paiera tous les frais d'expédition des pièces sous garantie.

RÉSIDENTS DE L'Australie ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE SEULEMENT : Nos marchandises sont associées à une garantie dont l'exclusion est interdite par l'*Australian Consumer Law* ou la *New Zealand Consumer Law*. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

### EXCLUSIONS DE LA COUVERTURE

Cette garantie ne s'applique pas aux dommages causés par l'abus du produit ou son utilisation à des fins autres que celles pour lesquelles le gril a été conçu, aux dommages causés par une mauvaise utilisation ou installation ou par un assemblage ou un entretien inadéquats, aux dommages causés par des accidents ou des catastrophes naturelles, aux dommages causés par des modifications ou des attachements non autorisés, ou aux dommages subis durant le transport. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'usure normale d'utilisation (par exemple les rayures, les coups, les bosses et l'écaillage) ou les changements dans l'apparence du gril qui n'affectent pas sa performance. L'utilisation commerciale n'est pas recommandée avec les produits Masterbuilt, et cette garantie ne s'applique pas à une utilisation commerciale de quelque nature que ce soit. Cela concerne, par exemple, les restaurateurs, les traiteurs, les bouchers, les entreprises de location, les camions-restaurants et d'autres entités commerciales de ce genre.

Cette garantie limitée est exclusive et remplace toute autre garantie, écrite ou orale, expresse ou implicite, y compris, mais sans s'y limiter, la garantie de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. La durée de toute garantie implicite, incluant toute garantie implicite de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, est expressément limitée à la durée de la période de garantie pour la composante applicable.

Le recours exclusif de l'acheteur en cas de violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite sera limité comme spécifié dans les présentes au remplacement. Masterbuilt ne saurait en aucun cas être tenu responsable de dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs.

Cette garantie vous est fournie en plus de tous les droits et recours qui vous sont accordés par les lois et règlements de protection des consommateurs. Cette garantie n'affecte en aucune façon vos droits légaux en vertu des réglementations de garantie légales dans votre État ou pays de résidence, y compris l'UE. Selon votre État ou pays de résidence, la durée d'une garantie implicite ou les dommages-intérêts qui vous sont offerts peuvent ne pas être limités par la présente garantie.

### ANNULLATION DE LA GARANTIE

L'achat de tout produit Masterbuilt® par l'intermédiaire d'un revendeur non autorisé annule la garantie. Un revendeur non autorisé est défini comme tout détaillant qui n'a pas été expressément autorisé par Masterbuilt® à vendre des produits Masterbuilt®.

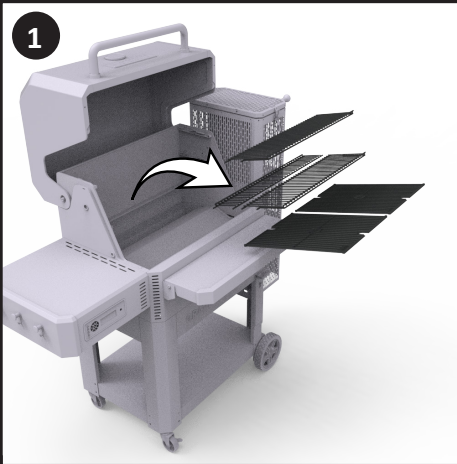
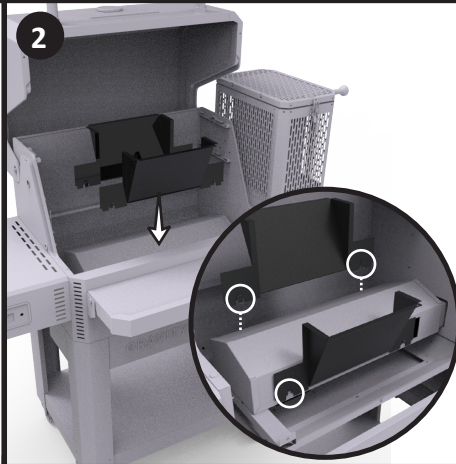
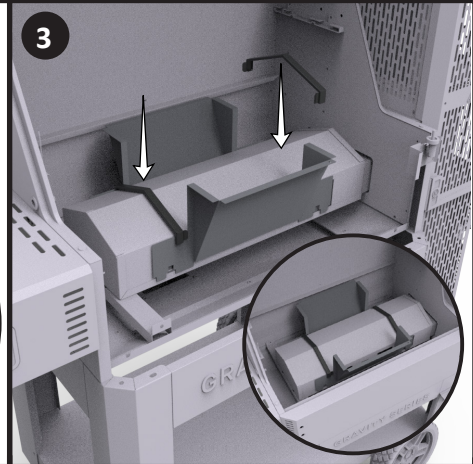
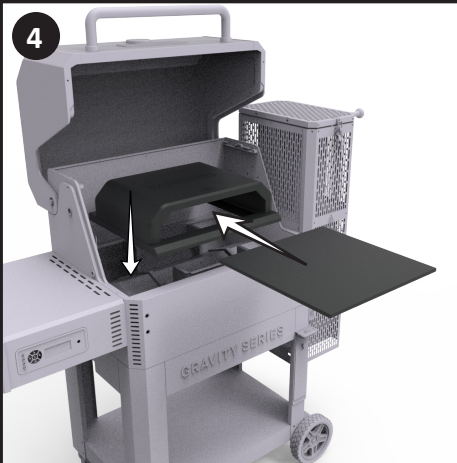
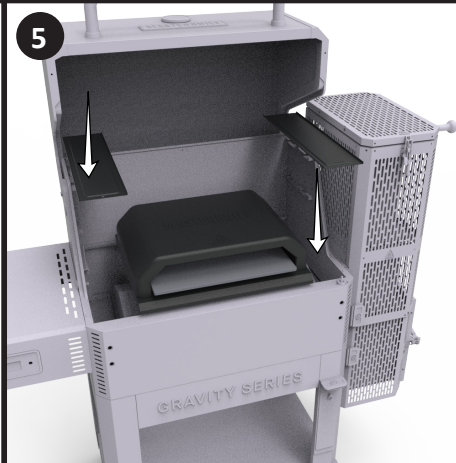
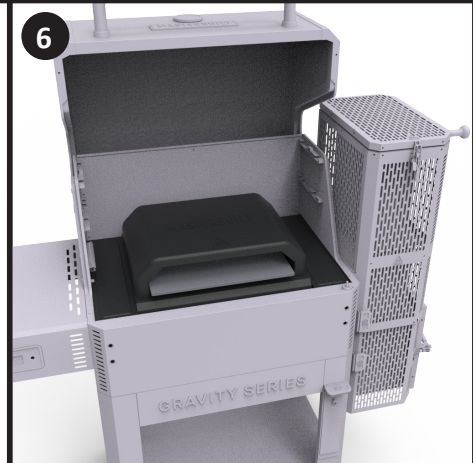


# MB20181722 Hoja de instrucciones del horno para pizzas

## ! PRECAUCIÓN • PRECAUCIONES DE SEGURIDAD • LEER ANTES DE USAR !

- Siempre retire el enchufe del tomacorriente antes de hacerle el mantenimiento a su parrilla.
- Asegúrese de que su parrilla se haya enfriado por completo para evitar quemaduras.
- Algunos componentes pueden contener bordes filosos. Tenga precaución para evitar lesiones.
- Use el horno para pizzas únicamente en una parrilla para exteriores bien ventilada y con un buen mantenimiento. Todas las superficies, incluidas las rejillas de la parrilla, el colector, el fogón y la bandeja de grasa de la parrilla deben limpiarse antes de cada uso.
- No use nunca el horno para pizzas en interiores.
- No toque el horno ni la piedra para pizza hasta que la unidad se haya enfriado por completo. El horno y la piedra para pizzas se calientan mucho cuando están en uso. **Tenga extrema precaución.**
- No permita que otros alimentos que no sean pizza o masa de pan entren en contacto con la piedra. Cualquier alimento que contenga grasa, aceite o mantequilla (carnes, artículos bañados en aceite de oliva, galletas, bizcochos, etc.) no deben entrar en contacto directo con la piedra.
- La parrilla y el combustible no están incluidos.
- Utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar al aire libre cuando interactúe con el horno para pizzas.
- No deje el horno para pizzas desatendido ni permita que haya niños sin supervisión cerca mientras la parrilla esté encendida o caliente.
- No toque el horno ni la piedra para pizzas hasta que la unidad se haya enfriado por completo.
- ¡Precaución! La piedra para pizzas es muy frágil y puede romperse si se cae.

## ENSAMBLAJE SÓLO PARA PARRILLAS DE LA SERIE GRAVITY DE MASTERBUILT™

		
<p>1 Retire las rejillas de calentamiento y las rejillas de cocción.</p>	<p>2 Instale deflectores de calor a ambos lados del colector. Los deflectores de calor se engancharán en las aberturas del colector.</p>	<p>3 Para bloquear los deflectores de calor en su lugar, instale los clips del deflector de calor en el colector.</p>
		
<p>4 Instale el horno y la piedra para pizzas. La piedra para pizzas sobresaldrá del borde frontal del horno.</p>	<p>5 Use cualquier combinación de paneles delanteros, izquierdos, derechos y traseros para cubrir todo el espacio abierto de la cámara de cocción. (ver guía de montaje de paneles)</p>	<p>6 Ensamblaje completo.</p>

**NOTA:** Consulte la Guía de montaje de paneles para obtener más detalles sobre el montaje de los paneles.

## USO RECOMENDADO PARA LA SERIE GRAVITY DE MASTERBUILT™

Tome nota: Los tiempos y temperaturas de cocción se indican como lineamientos básicos. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo de las preferencias personales, las condiciones climáticas, el tipo de parrilla y su rendimiento. Los resultados pueden variar.

1. Asegúrese de que el horno esté ensamblado en la parrilla antes de encenderlo.
2. Precaliente su parrilla a una temperatura de entre 290 °C y 370 °C con el horno en la parrilla y la tapa CERRADA. Use temperaturas más bajas para una corteza gruesa y temperaturas más altas para una corteza delgada.
3. Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, introduzca su pizza en el horno. Tenga extrema precaución, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
4. Cocine su pizza con la tapa cerrada. No hay necesidad de rotar su pizza durante la cocción.
5. Recomendamos cocinar la pizza durante unos 3-5 minutos. Los resultados pueden variar.

## CONSEJOS DE COCINA

1. Recomendamos usar harina de maíz para evitar que la pizza se pegue a la piedra. Tenga precaución, el horno y la piedra para pizzas estarán extremadamente calientes.
2. Recomendamos usar una espátula grande de mango largo o una pala para pizzas, para ayudar a introducir y retirar la pizza del horno.

## GUÍA DE MONTAJE DE PANELES

### GENERALIDADES:

El horno para pizzas de Masterbuilt viene con seis paneles para permitir un ajuste a la medida para la mayoría de las parrillas.

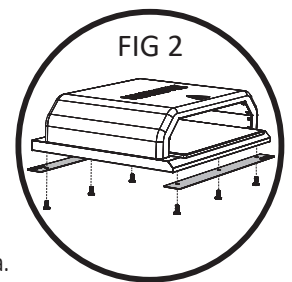
Debe cubrir con los paneles la mayor parte del espacio abierto de la cámara de cocción que pueda.

Cada panel está marcado con un marcador indicador de tamaño. Busque una serie de puntos a lo largo de un borde del panel.

Los dos paneles de "4 puntos" se pueden fijar a la parte delantera y trasera del horno para pizzas con tornillos. (FIG 2)

Use la tabla que aparece a continuación como ayuda para ajustar el tamaño de su parrilla con la configuración de panel adecuada.

Mida el ancho y la profundidad de su parrilla y luego haga coincidir los paneles indicados en la tabla.



Ancho de cocción	Marcador del panel
19.5 pulg (49.5 cm)	sin paneles
21.5 pulg (54.5 cm)	●
22.25 pulg (56.5 cm)	● ●
24 pulg (61 cm)	● ● ●
24.25 pulg (61.5 cm)	● y ● ●
28.5 pulg (72.5 cm)	● ● ● y ● ● ●

Profundidad de cocción	Marcador del panel
>16.75 pulg (42.5 cm)	sin paneles
17.25 pulg - 18.25 pulg (44 cm - 46 cm)	● ● ● ●
18 pulg - 20 pulg (48 cm - 51 cm)	● ● ● ● y ● ● ● ●



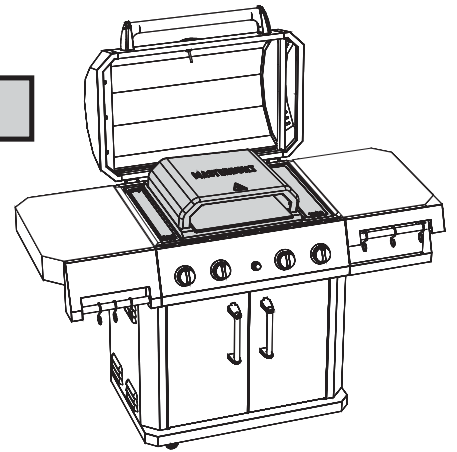
## CÓMO LIMPIAR

- Después de hornear su última pizza, puede limpiar el horno dejando la parrilla a temperatura alta durante unos 15 minutos. Cualquier residuo restante debería quemarse y los restos pueden rasparse de la piedra para pizzas. Use un cepillo de limpieza suave y de mango largo para raspar cualquier residuo. Tenga extrema precaución, los residuos, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
- No utilice limpiadores domésticos ni líquidos sobre la piedra para pizzas.
- No deje que se acumule humedad en la piedra para pizzas. No lave nunca la piedra con agua y jabón. No moje la piedra para pizzas.
- Limpie las superficies metálicas con un detergente suave y no abrasivo (como vinagre y agua). Limpie con un paño limpio que no suelte pelusas. No lo haga hasta que el horno y la piedra de pizza se hayan enfriado por completo.

# USO DE LA PARRILLA DE GAS

## ENSAMBLAJE EN LA PARRILLA DE GAS

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Si su parrilla tiene barras de sabor, retírelas.
3. Vuelva a colocar las rejillas de cocción.
4. Coloque el horno para pizzas encima de las rejillas de la parrilla.
5. Use paneles para cubrir toda la superficie de cocción que pueda. (ver guía de montaje de paneles)
6. No importa si el horno para pizzas no está centrado.



## USO RECOMENDADO EN UNA PARRILLA DE GAS

Tome nota: Los tiempos y temperaturas de cocción se indican como lineamientos básicos. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo de las preferencias personales, las condiciones climáticas, el tipo de parrilla y su rendimiento. Los resultados pueden variar

1. Instale su horno siguiendo los pasos de ensamblaje.
2. Retire la piedra para pizzas si necesita acceder a sus quemadores con un encendedor.
3. Siga las instrucciones de encendido de su parrilla y ponga todos los quemadores en HIGH (ALTO).
4. Asegúrese de reemplazar su piedra para pizzas. Tenga extrema precaución, el horno para pizzas puede estar muy caliente.
5. Mantenga la tapa abierta y precaliente su parrilla durante unos 15 minutos.
6. Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, introduzca su pizza en el horno. Tenga extrema precaución, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
7. Cocine su pizza con la tapa cerrada. No hay necesidad de rotar su pizza durante la cocción.
8. Recomendamos cocinar su pizza en HIGH (ALTO) durante unos 3-5 minutos.

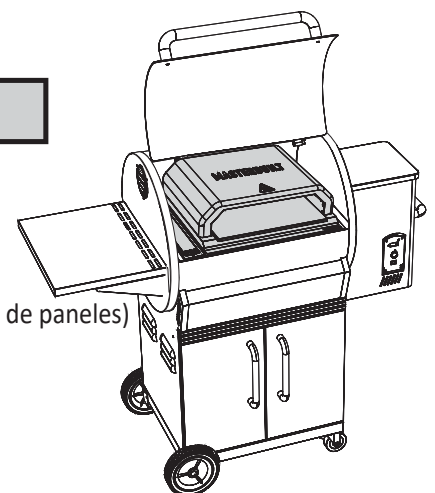
## CONSEJOS DE COCINA

1. Recomendamos usar harina de maíz para evitar que la pizza se pegue a la piedra. Tenga precaución, el horno y la piedra para pizzas estarán extremadamente calientes.
2. Recomendamos usar una espátula grande de mango largo o una pala para pizzas, para ayudar a introducir y retirar la pizza del horno.

# USO DE LA PARRILLA DE PERLAS

## ENSAMBLAJE EN LA PARRILLA DE PERLAS

1. Retire las rejillas de cocción.
2. Si su parrilla de perlas viene con un deflector de calor o de grasa, retírelo.
3. Vuelva a colocar las rejillas de cocción.
4. Coloque el horno para pizzas encima de las rejillas de la parrilla.
5. Use paneles para cubrir toda la superficie de cocción que pueda. (ver guía de montaje de paneles)
6. No importa si el horno para pizzas no está centrado.



## USO RECOMENDADO EN UNA PARRILLA DE PERLAS

Tome nota: Los tiempos y temperaturas de cocción se indican como lineamientos básicos. Los tiempos y las temperaturas pueden variar dependiendo de las preferencias personales, las condiciones climáticas, el tipo de parrilla y su rendimiento. Los resultados pueden variar.

1. Instale su horno siguiendo los pasos de ensamblaje.
2. Siga las instrucciones de encendido de su parrilla y configure la temperatura lo máximo que pueda. Recomendamos 260 °C, si es posible.
3. Cierre la tapa y precaliente la parrilla hasta alcanzar la temperatura programada. (Asegúrese de que el horno para pizzas esté instalado durante el precalentamiento).

- Una vez que la parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, introduzca su pizza en el horno. Tenga extrema precaución, el horno y la piedra para pizza estarán extremadamente calientes.
- Cocine su pizza con la tapa cerrada. No hay necesidad de rotar su pizza durante la cocción.
- Recomendamos cocinar su pizza en HIGH (ALTO) durante unos 5-8 minutos.

## CONSEJOS DE COCINA

- Recomendamos usar harina de maíz para evitar que la pizza se pegue a la piedra. Tenga precaución, el horno y la piedra para pizzas estarán extremadamente calientes.
- Recomendamos usar una espátula grande de mango largo o una pala para pizzas, para ayudar a introducir y retirar la pizza del horno.

## GARANTÍA

### GARANTÍA LIMITADA

Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra original. La garantía de Masterbuilt® no cubre el acabado de la pintura ya que puede salirse durante el uso normal. La garantía de Masterbuilt® no cubre la oxidación. Masterbuilt® requiere el comprobante de compra para hacer un reclamo de la garantía, como por ejemplo, un recibo.

SOLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Masterbuilt® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de la mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años a partir de la fecha de compra original.

### ¿CUÁNDO COMIENZA LA COBERTURA DE LA GARANTÍA?

La cobertura de la garantía comienza en la fecha de compra original y cubre solamente al comprador original. Para que pueda aplicarse la garantía, debe registrar su parrilla. Si se descubre un defecto de material o de mano de obra durante el período de garantía correspondiente bajo uso y mantenimiento normal, Masterbuilt®, a su discreción, reemplazará o reparará el componente defectuoso sin costo alguno para usted, por otro componente. La presente garantía no se aplica a mano de obra u otros costos asociados con el servicio, reparación u operación de la parrilla. Masterbuilt® pagará todos los cargos de envío en las piezas bajo garantía.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

### ¿QUÉ COSAS NO ESTÁN CUBIERTAS?

La presente garantía no se aplica a daños causados por el uso o abuso del producto por motivos distintos a los previstos, daños causados por la falta del correcto uso, ensamblaje, mantenimiento o instalación, daños causados por accidentes o desastres naturales, daños causados por accesorios o modificaciones no autorizados o daños causados durante el transporte. La presente garantía no cubre daños de desgaste normal por el uso del producto (por ejemplo, rasguños, indentaciones, abolladuras y astillado) o cambios en la apariencia de la parrilla que no afecte su rendimiento. No se recomienda el uso comercial con el uso de los productos Masterbuilt, y esta garantía no se aplica al uso comercial de ningún tipo. Este uso, por ejemplo, es para dueños de restaurantes, empresas de buffets, carnicerías, empresas de alquiler, camiones de comida y otras entidades comerciales de este tipo.

La presente garantía limitada es exclusiva y reemplaza a cualquier otra garantía, escrita u oral, implícita o explícita, incluyendo sin limitaciones la garantía de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular. La duración de cualquier garantía implícita, incluyendo cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular se limita explícitamente a la duración del período de garantía para el componente correspondiente.

El único derecho exclusivo del comprador para el incumplimiento de la presente garantía limitada o cualquier garantía implícita debe estar limitado como se especifica en la presente al reemplazo. Masterbuilt, en ningún caso, será responsable por daños especiales, accidentales o derivados.

Esta garantía se le proporciona junto con todos los derechos y recursos que le confieren las leyes y regulaciones de protección al consumidor. Esta garantía no afecta en modo alguno sus derechos legales bajo las regulaciones de garantía estatutaria de su estado o país de residencia, incluyendo la UE. Dependiendo de su estado o país de residencia, las limitaciones en la duración de una garantía implícita o los daños disponibles para usted podrían no estar limitados por esta garantía.

### ¿QUÉ COSAS INVALIDAN LA GARANTÍA?

Adquirir cualquier producto Masterbuilt® a través de un distribuidor no autorizado invalida la garantía. Un distribuidor no autorizado se define como cualquier minorista al que Masterbuilt® no le haya concedido expresamente el permiso para vender productos Masterbuilt®.



# MB20181722 Instruktion til pizzaovn

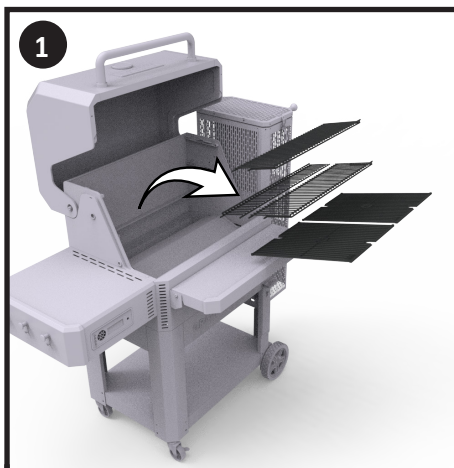


## ADVARSEL - SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER - LÆS FØR ANVENDELSE

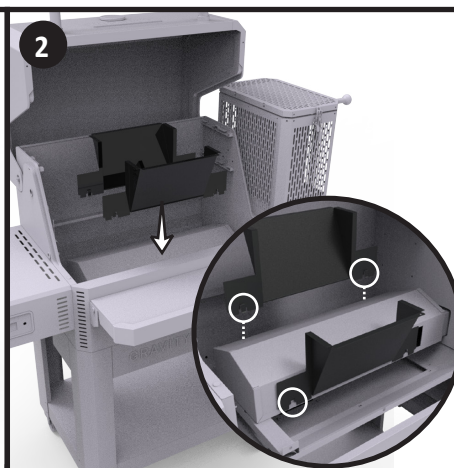


- Tag altid stikket ud af stikkontakten, før du servicerer grillen.
- Sørg for, at grillen er helt afkølet for at undgå forbrændinger.
- Nogle komponenter kan have skarpe kanter. Vær forsigtig for at undgå skader.
- Brug kun din pizzaovn på en korrekt vedligeholdt, godt ventileret udendørs grill. Alle overflader, herunder grillriste, manifold, ildkasse og fedtbakke på grillen, skal rengøres inden hver brug.
- Brug aldrig pizzaovnen indendørs.
- Rør ikke ved pizzaovnen eller pizzastenen, før enheden er helt afkølet. Pizzaovn og pizzasten bliver meget varme, når de er i brug. **Vær yderst forsigtig.**
- Lad ikke andre fødevarer end pizza eller brøddej komme i kontakt med stenen. Fødevarer, der indeholder fedt, olie eller smør (kød, genstande belagt med olivenolie, småkager, kiks osv.), bør ikke kontakte stenen direkte.
- Grill og brændstof er ikke inkluderet.
- Brug altid varmebeskyttende grydelapper eller handsker, der er beregnet til udendørs madlavning, når du arbejder med pizzaovnen.
- Efterlad ikke pizzaovnen uden opsyn, og tillad ikke børn uden opsyn i nærheden, mens grillen er tændt eller varm.
- Fjern ikke pizzaovnen fra grillen, før enheden er helt afkølet.
- Forsigtig! Pizzasten er meget skrøbelig og kan bryde, hvis den tabes.

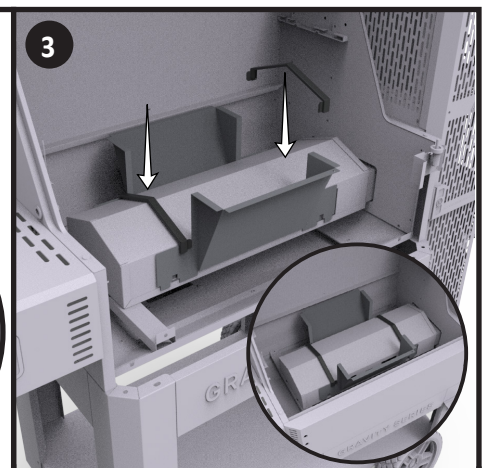
## SAMLING TIL MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ KUN GRILL



Fjern varmestativerne og riste.



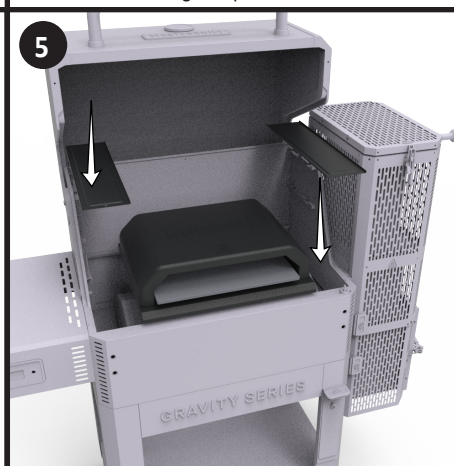
Monter varmeafvisere på begge sider af manifold. Varmeafviserne hægtes fast i åbningerne på manifolden.



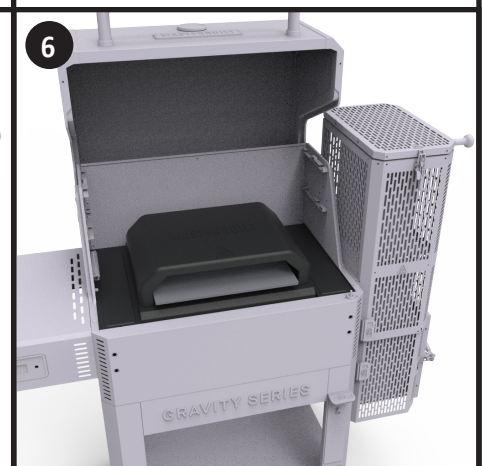
For at låse varmeafviserne på plads skal du montere varmeafviserklipsene på manifolden for at fastgøre dem.



Monter pizzaovnen og stenen. Pizzastenen vil stikke ud over ovnens forkant.



Brug en hvilken som helst kombination af front-, venstre-, højre- og bagpaneler for at dække alt det åbne rum i kogeskabet. (se vejledning til montering af paneler)



Samling komplet.

**BEMÆRK:** Se vejledningen om montering af paneler for at få flere oplysninger om montering af paneler.

## ANBEFALET BRUG TIL MASTERBUILT GRAVITY-SERIEN™

Bemærk venligst: Tilberedningstider og temperaturer er angivet som grundlæggende retningslinjer. Tider og temperaturer kan variere afhængigt af personlige præferencer, vejrforhold, grilltype og ydeevne. Resultaterne kan variere.

1. Sørg for, at din ovn er samlet i grillen, før du tænder den.
2. Forvarm din grill til en temperatur mellem 550 F - 700F med ovnen i grillen og låget LUKKET. Brug lavere temperaturer til tykkere skorper og højere temperaturer til tyndere skorpe
3. Når din grill har nået den indstillede temperatur, skal du lægge din pizza i ovnen. Vær yderst forsigtig, pizzaovnen og pizzastenen bliver ekstremt varm.
4. Kog din pizza med låget lukket. Der er ingen grund til at rotere din pizza i hele kokken.
5. Vi anbefaler at tilberede din pizza i cirka 3-5 minutter. Resultaterne kan variere.

## TIPS TIL MADLAVNING

1. Vi anbefaler at bruge majs mel for at forhindre, at din pizza klæber til stenen. Vær forsigtig, da pizzaovnen og pizzastenen bliver ekstremt varme.
2. Vi anbefaler, at du bruger en stor, langskaftet spatel eller en pizzaskræller til at hjælpe med at tage pizzaen ind og ud af pizzaovnen.

## VEJLEDNING TIL MONTERING AF PANELE

### OVERSIGT:

Masterbuilt Pizza Oven leveres med seks paneler, så den kan tilpasses til de fleste grills.

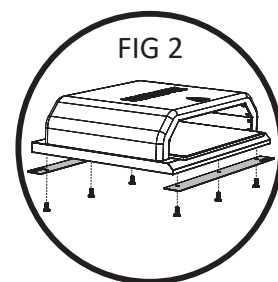
Du bør dække så meget af det åbne madlavningsrum som muligt med pladerne.

Hvert panel er markeret med en størrelsesindikator. Kig efter en række prikker langs den ene kant af panelet.

De to "4 dot"-paneler kan fastgøres på pizzaovnens for- og bagside med skruer. (FIG 2)

Brug nedenstående tabel til at hjælpe med at matche grillens størrelse med den rigtige panelkonfiguration.

Mål grillens bredde og dybde, og prøv derefter at matche de paneler, der er angivet i tabellen.



Madlavningsbredde	Panelmarkør	Madlavningsdybde	Panelmarkør
19.5in (49.5cm)	ingen paneler	>16.75in (42.5cm)	ingen paneler
21.5in (54.5cm)	●	17.25in - 18.25in (44cm - 46cm)	●●●●
22.25in (56.5cm)	●●	18in - 20in (48cm - 51cm)	●●●● og ●●●●
24in (61cm)	●●●		
24.25in (61.5cm)	● og ●●		
28.5in (72.5cm)	●●●● og ●●●●		



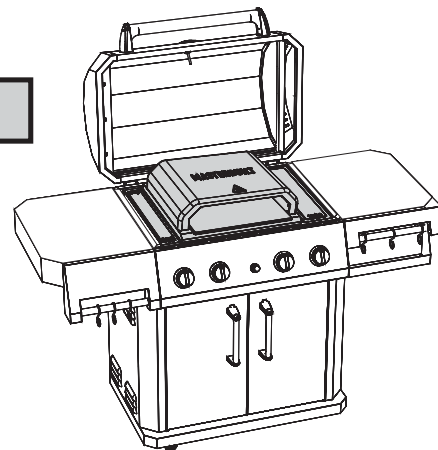
## SÅDAN RENGØRER DU

- Når du har bagt din sidste pizza, kan du rengøre pizzaovnen ved at lade grillen stå på høj effekt i ca. 15 minutter. Eventuelle resterende rester skal brænde af, og snavs kan skrubes af pizzastenen. Brug en lang håndteret, skånsom rengøringsbørste til at skrabe eventuelle rester. Vær yderst forsigtig, resten, pizzaovnen og pizzastenen vil være ekstremt varme.
- Brug ikke husholdningsrengøringsmidler eller væsker på pizzastenen.
- Lad aldrig fugt ophobe sig på din pizzasten. Vask aldrig din sten med sæbe og vand. Gør ikke din pizza sten våd.
- Tør metaloverflader af med et mildt, ikke-slibende rengøringsmiddel (f.eks. eddike og vand). Tør af med en ren fnugfri klud. Gør det først, når pizzaovnen og pizzastenen er helt afkølet.

# BRUG AF GASGRILL

## MONTERING PÅ GASGRILL

1. MONTERING PÅ GASGRILL
2. Hvis din grill har smagsstænger, skal du fjerne dem.
3. Udskift grillriste.
4. Læg pizzaovnen oven på grillristene.
5. Brug paneler til at dække så meget af kogefladen som muligt.  
(se vejledning til montering af paneler)
6. Det er okay, hvis pizzaovnen ikke er centreret.



## ANBEFALET BRUG PÅ EN GASGRILL

Bemærk venligst: Tilberedningstider og temperaturer er angivet som grundlæggende retningslinjer. Tider og temperaturer kan variere afhængigt af personlige præferencer, vejrforhold, grilltype og ydeevne. Resultaterne kan variere.

1. Installer din ovn ved hjælp af monteringsstrinnene.
2. Fjern pizzastenen, hvis du har brug for at få adgang til dine brændere med en lighter.
3. Følg grillens tændingsanvisninger, og tænd alle brændere på HØJ VARME.
4. Sørg for at udskifte din pizzasten. Vær yderst forsigtig, pizzaovn kan være meget varm.
5. Hold låget åbent og forvarm din grill i ca. 15 minutter.
6. Når din grill har nået den indstillede temperatur, skal du lægge din pizza i ovnen. Vær yderst forsigtig, pizzaovnen og pizzastenen bliver ekstremt varm.
7. Kog din pizza med låget lukket. Der er ingen grund til at rotere din pizza i hele kokken.
8. Vi anbefaler at tilberede din pizza på HØJ, i ca. 3-5 minutter.

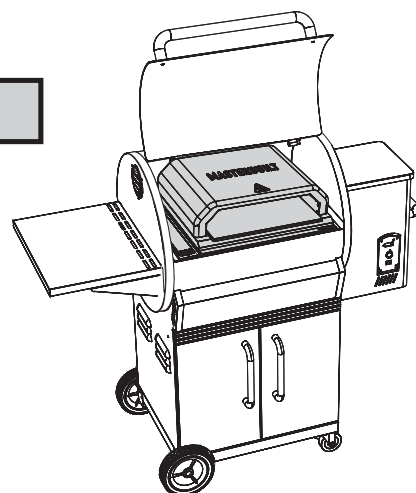
## TIPS TIL MADLAVNING

1. Vi anbefaler at bruge majsmel for at forhindre, at din pizza klæber til stenen. Vær forsigtig, da pizzaovnen og pizzastenen bliver ekstremt varme.
2. Vi anbefaler, at du bruger en stor, langskaftet spatel eller en pizzaskræller til at hjælpe med at tage pizzaen ind og ud af pizzaovnen.

# BRUG AF PELLETT GRILL

## MONTERING PÅ PELLETTGRILL

1. Fjern grillristene.
2. Hvis din pelletgrill er forsynet med en varme- eller fedtdeflektor, skal du fjerne denne.
3. Sæt grillristene på plads igen.
4. Placer pizzaovnen oven på grillristene.
5. Brug paneler til at dække så meget af kogefladen som muligt.  
(se vejledning til montering af paneler)
6. Det er okay, hvis pizzaovnen ikke er centreret.



## ANBEFALET BRUG PÅ EN PELLETTGRILL

Bemærk venligst: Tilberedningstider og temperaturer er angivet som grundlæggende retningslinjer. Tider og temperaturer kan variere afhængigt af personlige præferencer, vejrforhold, grilltype og ydeevne. Resultaterne kan variere.

1. Installer din ovn ved hjælp af monteringsstrinnene.
2. Følg din grills tændingsanvisninger, og indstil temperaturen så højt som muligt. Vi anbefaler 500F, hvis det er muligt.
3. Luk låget, og forvarm grillen, indtil den indstillede temperatur er nået. (Sørg for, at pizzaovnen er installeret under forvarmningen).

1. Installer din ovn ved hjælp af monteringsstrinnene.
2. Tænd din grill og indstil din temperatur så højt som muligt. Vi anbefaler 500F, hvis det er muligt.
3. Luk låget, og forvarm grillen, indtil den indstillede temperatur er nået. (Sørg for, at pizzaovnen er installeret under forvarmningen).
4. Når din grill har nået den indstillede temperatur, skal du lægge din pizza i ovnen. Vær yderst forsigtig, pizzaovnen og pizzastenen bliver ekstremt varm.
5. Kog din pizza med låget lukket. Der er ingen grund til at rotere din pizza i hele kokken.
6. Vi anbefaler, at du tilbereder din pizza på HØJ VARME i ca. 5-8 minutter.

## TIPS TIL MADLAVNING

1. Vi anbefaler at bruge majsmel for at forhindre, at din pizza klæber til stenen. Vær forsigtig, da pizzaovnen og pizzastenen bliver ekstremt varme.
2. Vi anbefaler, at du bruger en stor, langskaftet spatel eller en pizzaskræller til at hjælpe med at tage pizzaen ind og ud af pizzaovnen.

## GARANTI

### BEGRÆNSET GARANTI

Masterbuilt® garanterer, at alle sine produkter er fri for materiale- og fabrikationsfejl ved korrekt montering, normal brug og anbefalet vedligeholdelse i løbet af 1 år fra den oprindelige købsdato i detailhandlen. Masterbuilt®-garantien dækker ikke maling, da den kan brænde af under normal brug. Masterbuilt®-garantien dækker ikke rust. Masterbuilt® kræver et købsbevis for at gøre krav på garantien, f.eks. en kvittering.

KUN FOR PERSONER MED BOPÆL I EUROPA: Masterbuilt® garanterer alle sine produkter for at være fri for materiale- og fabrikationsfejl ved korrekt montering, normal brug og anbefalet vedligeholdelse i løbet af 2 år fra datoen for det oprindelige køb i detailhandlen.

### HVORNÅR BEGYNDER GARANTIE AT DÆKKE?

Garantien begynder på den oprindelige købsdato og dækker kun den oprindelige køber. For at garantien kan gælde, skal du registrere din grill. Hvis en materiale- eller fabrikationsfejl opdages i løbet af den gældende garantiperiode ved normal brug og vedligeholdelse, vil Masterbuilt® efter eget valg udskifte eller reparere den defekte komponent uden at det koster dig noget for selve komponenten. Denne garanti gælder ikke for arbejdskraft eller andre omkostninger i forbindelse med service, reparation eller drift af grillen. Masterbuilt® betaler alle forsendelsesomkostninger for garantidele.

KUN FOR PERSONER MED BOPÆL I AUSTRALIEN OG NEW ZEALAND: Vores varer leveres med garantier, som ikke kan udelukkes i henhold til den australske eller new zealandske forbrugerlovgivning. Du har ret til erstatning eller tilbagebetaling for en større fejl og erstatning for andre tab eller skader, som med rimelighed kan forudses. Du har også ret til at få varerne repareret eller udskiftet, hvis varerne ikke er af acceptabel kvalitet, og hvis fejlen ikke udgør en større fejl.

### HVAD ER IKKE DÆKKET?

Denne garanti gælder ikke for skader forårsaget af misbrug eller brug af produktet til andre formål end dem, som det er beregnet til, skader forårsaget af manglende korrekt brug, montering, vedligeholdelse eller installation, skader forårsaget af ulykker eller naturkatastrofer, skader forårsaget af uautoriseret montering eller ændringer eller skader under transport. Denne garanti dækker ikke skader som følge af normal slitage ved brug af produktet (f.eks. ridser, buler, buler og skår) eller ændringer i grillens udseende, som ikke påvirker dens ydeevne. Kommerciel brug anbefales ikke i forbindelse med brugen af Masterbuilt-produkter, og denne garanti gælder ikke for kommerciel brug af nogen art. Denne anvendelse er f.eks. for restauratører, cateringvirksomheder, slagtere, udlejningsfirmaer, madvogne og andre kommercielle enheder af denne art.

Denne begrænsede garanti er eksklusiv og træder i kraft stedet for enhver anden garanti hvad enten den er skriftlig eller mundtlig, udtrykkelig eller stiltiende, herunder, men ikke begrænset til, garanti for salgbarhed eller egnethed til et bestemt formål. Varigheden af alle underforståede garantier, herunder enhver underforstået garanti for salgbarhed eller egnethed til et bestemt formål, er udtrykkelig begrænset til varigheden af garantiperioden for den pågældende komponent.

Køberens eneste retsmiddel i tilfælde af brud på denne begrænsede garanti eller enhver underforstået garanti er begrænset som angivet heri til udskiftning. Masterbuilt er under ingen omstændigheder ansvarlig for særlige, tilfældige eller følgeskader.

Denne garanti gives til dig i tillæg til alle rettigheder og retsmidler, som du har i henhold til forbrugerbeskyttelseslove og -bestemmelser.

Denne garanti påvirker på ingen måde dine juridiske rettigheder i henhold til lovbestemte garantibestemmelser i din stat eller dit bopælsland, herunder EU. Afhængigt af din stat eller dit bopælsland er begrænsninger i længden af en stiltiende garanti eller den erstatning, som du kan få, muligvis ikke begrænset af denne garanti.

### HVAD VIL GØRE GARANTIE UGYLDIG?

Ved køb af et Kamado Joe®-produkt gennem en uautoriseret forhandler bortfalder garantien. En uautoriseret forhandler defineres som enhver forhandler, der ikke udtrykkeligt har fået tilladelse fra Masterbuilt® til at sælge Masterbuilt®-produkter.

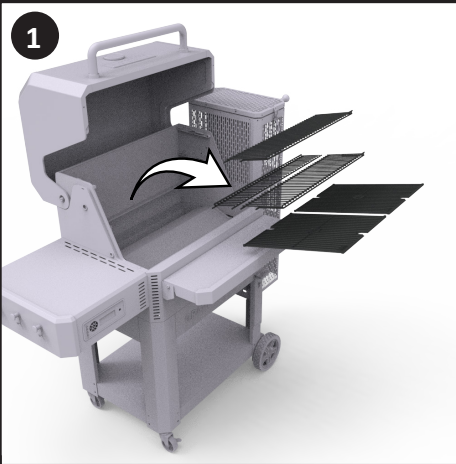
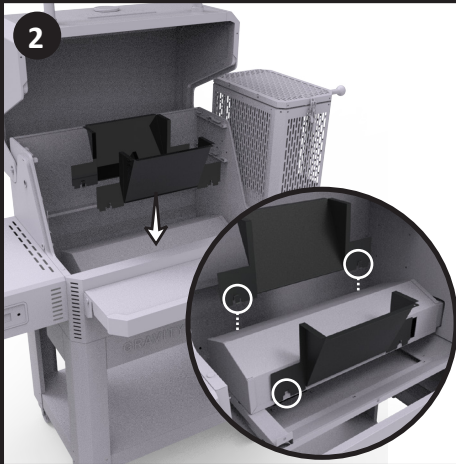
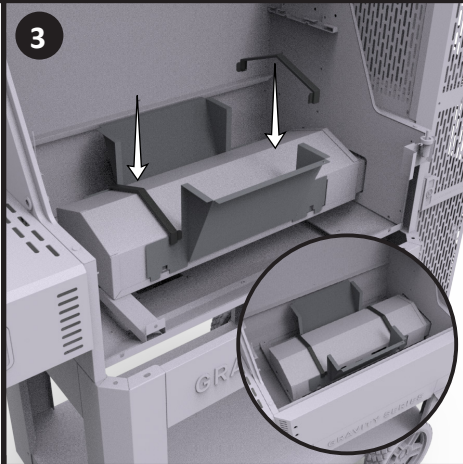

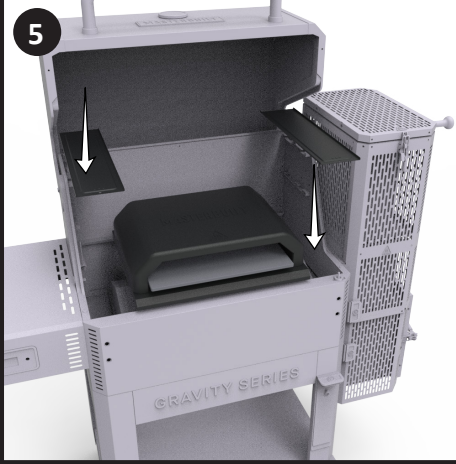
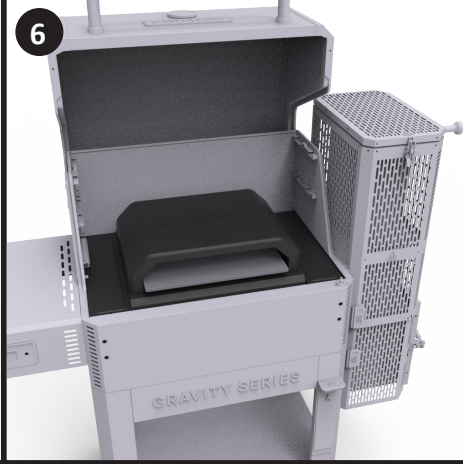


# MB20181722 instructies voor pizzaoven

## ! OPGELET - VEILIGHEIDSMATREGELEN - LEZEN VÓÓR GEBRUIK !

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact, voordat u onderhoud uitvoert aan de grill.
- De grill moet helemaal afgekoeld zijn, om brandwonden te voorkomen.
- Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Wees voorzichtig om letsel te voorkomen.
- Pizzaoven uitsluitend gebruiken op een goed onderhouden en goed verluchte grill buitenshuis. Alle oppervlakken, inclusief grillroosters, verdeelstuk, vuurkorf en vetlade van de grill, moeten vóór elk gebruik schoongemaakt zijn.
- Pizzaoven nooit binnen gebruiken.
- Pizzaoven en pizzasteen niet aanraken voordat het apparaat helemaal afgekoeld is. Pizzaoven en pizzasteen worden zeer heet tijdens het gebruik. **Wees uitermate voorzichtig.**
- De steen niet in aanraking laten komen met ander voedsel dan pizza's of brooddeeg. Voedsel met vet, olie of boter (vlees, met olijfolie bedekte zaken, koekjes enz.) mogen niet direct in aanraking komen met de steen.
- Grill en brandstof worden niet meegeleverd.
- Altijd hittebestendige ovenwanten of handschoenen voor koken buitenshuis dragen als u de pizzaoven gebruikt.
- De pizzaoven niet onbewaakt achterlaten en kinderen niet zonder toezicht in de nabijheid van de grill laten, als de grill aanstaat of heet is.
- Pizzaoven niet van de grill verwijderen, voordat de grill helemaal afgekoeld is.
- Opgelet! De pizzasteen is zeer breekbaar en kan breken als hij valt.

## MONTAGE ALLEEN VOOR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™-GRILLS

		
<p>Verwijder de verwarmingsrekken en kookroosters.</p>	<p>Plaats de warmteschilden aan beide kanten van het verdeelstuk. De warmteschilden haken in de openingen op het verdeelstuk.</p>	<p>Om de schilden vast te sluiten, plaatst u de klemmen van de warmteschilden op het verdeelstuk.</p>
		
<p>Installeer pizzaoven en -steen. De pizzasteen zal uitsteken uit de voorrand van de oven.</p>	<p>Gebruik een combinatie van voor-, linker-, rechter en achterpanelen om elke open ruimte in de kookkamer te bedekken. (Zie de gids voor het passen van panelen.)</p>	<p>De montage is voltooid.</p>

**NB: zie de gids voor het passen van panelen voor meer gegevens over de afmetingen.**

## AANBEVOLEN GEBRUIK VOOR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Let op: Baktijd en temperatuur dienen enkel als leidraad. Tijd en temperatuur kunnen verschillen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur, het weer, het type van grill en de prestaties. Resultaten kunnen variëren.

1. De oven moet in de grill gemonteerd zijn, voordat u inschakelt.
2. De grill voorverwarmen tot een temperatuur tussen 290 en 370 °C met de oven in de grill en het deksel GESLOTEN. Gebruik een lagere temperatuur voor een dikke korst en een hogere temperatuur voor een dunne korst.
3. Zodra de grill de ingestelde temperatuur bereikt, plaatst u de pizza in de oven. Wees uitermate voorzichtig. De pizzaoven en pizzasteen zijn zeer heet.
4. Bak uw pizza met gesloten deksel. U hoeft de pizza niet te draaien tijdens het bakken.
5. Wij bevelen aan dat u de pizza ongeveer 3 à 5 minuten bakt. Resultaten kunnen variëren.

## KOOKTIPS

1. Wij bevelen maïsmeeel aan, om te voorkomen dat de pizza aan de steen kleeft. Wees voorzichtig. De pizzaoven en pizzasteen zijn zeer heet.
2. Het is best om een grote spatel met lange steel of een pizzaschep te gebruiken om de pizza in de pizzaoven te plaatsen of eruit te nemen.

## GIDS VOOR HET PASSEN VAN PANELEN

### OVERZICHT:

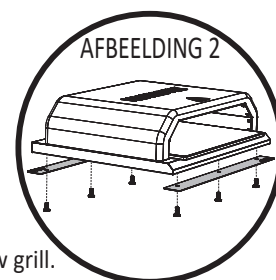
De Masterbuilt-pizzaoven komt met zes panelen, waardoor de oven op de meeste grills past.

Gebruik de panelen om de open ruimte van de kookkamer zoveel mogelijk te bedekken.

Elk paneel is aangeduid met een afmetingindicatie. Zoek een reeks van stippen langs één rand van het paneel.

De twee panelen met '4 stippen' kunnen met schroeven worden vastgemaakt aan de voorkant en achterkant van de pizzaoven. (AFBEELDING 2)

Gebruik de onderstaande tabel als hulp om de juiste configuratie van panelen te vinden voor de afmetingen van uw grill. Meet de breedte en diepte van de grill en zoek dan de passende panelen in de tabel.



Kookbreedte	Aanduiding op paneel
49,5 cm	geen panelen
54,5 cm	●
56,5 cm	● ●
61 cm	● ● ●
61,5 cm	● en ● ●
72,5 cm	● ● ● en ● ● ●

Kookdiepte	Aanduiding op paneel
> 42,5 cm	geen panelen
44 cm - 46 cm	● ● ● ●
48 cm - 51 cm	● ● ● ● en ● ● ● ●



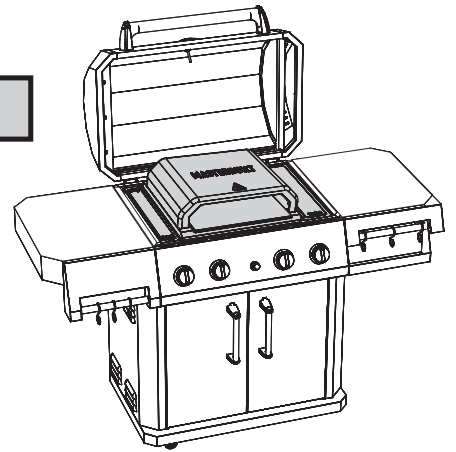
## HOE SCHOONMAKEN?

- Nadat u de laatste pizza hebt gebakken, kunt u de pizzaoven schoonmaken door de grill ongeveer 15 minuten in de hoge stand te laten. Overblijvende resten moeten dan afbranden en afval kan van de pizzasteen worden geschrapt. Gebruik een zachte borstel met lange steel om resten af te schrapen. Wees uitermate voorzichtig. De resten, pizzaoven en pizzasteen zijn zeer heet.
- Gebruik geen huishoudelijke schoonmaakmiddelen of vloeistoffen op de pizzasteen.
- Nooit vocht laten ophopen op de pizzasteen. De steen nooit afwassen met water en zeep. De pizzasteen niet nat laten worden.
- Metalen oppervlakken afvegen met een zacht, niet-schurend schoonmaakmiddel (zoals azijn en water). Afvegen met een schone, stofvrije doek. Doe dit alleen als de pizzaoven en pizzasteen helemaal afgekoeld zijn.

# GEBRUIK MET EEN GRILL OP GAS

## MONTAGE OP EEN GRILL OP GAS

1. Verwijder de kookroosters.
2. Als uw grill smaakstaven heeft, verwijder die dan.
3. Plaats de kookroosters terug.
4. Plaats de pizzaoven boven op de grillroosters.
5. Gebruik panelen om het kookoppervlak zo goed mogelijk te bedekken. (Zie de gids voor het passen van panelen.)
6. De pizzaoven hoeft niet helemaal in het midden te staan.



## AANBEVOLEN GEBRUIK BIJ EEN GRILL OP GAS

Let op: Baktijd en temperatuur dienen enkel als leidraad. Tijd en temperatuur kunnen verschillen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur, het weer, het type van grill en de prestaties. Resultaten kunnen variëren.

1. Plaats de oven volgens de montagestappen.
2. Verwijder de pizzasteen als u bij de branders moet komen met een aansteker.
3. Steek de grill aan volgens de instructies van de grill en draai alle branders in HOGE stand.
4. Plaats de pizzasteen terug. Wees uitermate voorzichtig. De pizzaoven kan zeer heet zijn.
5. Laat het deksel open en laat de grill ongeveer 15 minuten voorverwarmen.
6. Zodra de grill de ingestelde temperatuur bereikt, plaatst u de pizza in de oven. Wees uitermate voorzichtig. De pizzaoven en pizzasteen zijn zeer heet.
7. Bak uw pizza met gesloten deksel. U hoeft de pizza niet te draaien tijdens het bakken.
8. Het is best om de pizza te bakken in HOGE stand gedurende 3 à 5 minuten.

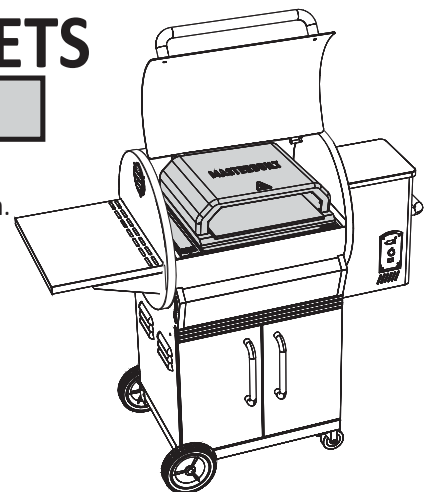
## KOOKTIPS

1. Wij bevelen maïsmeeel aan, om te voorkomen dat de pizza aan de steen kleeft. Wees voorzichtig. De pizzaoven en pizzasteen zijn zeer heet.
2. Het is best om een grote spatel met lange steel of een pizzaschep te gebruiken om de pizza in de pizzaoven te plaatsen of eruit te nemen.

# GEBRUIK MET EEN GRILL OP PELLETS

## MONTAGE OP EEN GRILL OP PELLETS

1. Verwijder de kookroosters.
2. Als uw grill met pellets een volledig warmte- of vetschild heeft, moet u dit verwijderen.
3. Plaats de kookroosters terug.
4. Plaats de pizzaoven boven op de grillroosters.
5. Gebruik panelen om het kookoppervlak zo goed mogelijk te bedekken. (Zie de gids voor het passen van panelen.)
6. De pizzaoven hoeft niet helemaal in het midden te staan.



## AANBEVOLEN GEBRUIK BIJ EEN GRILL OP PELLETS

Let op: Baktijd en temperatuur dienen enkel als leidraad. Tijd en temperatuur kunnen verschillen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur, het weer, het type van grill en de prestaties. Resultaten kunnen variëren.

1. Plaats de oven volgens de montagestappen.
2. Steek de grill aan volgens de instructies van de grill en stel de temperatuur zo hoog mogelijk in. Wij bevelen 260 °C aan, indien mogelijk.
3. Sluit het deksel. Laat de oven voorverwarmen, totdat de ingestelde temperatuur wordt bereikt. (De pizzaoven moet geïnstalleerd zijn tijdens het voorverwarmen.)

4. Zodra de grill de ingestelde temperatuur bereikt, plaatst u de pizza in de oven. Wees uitermate voorzichtig. De pizzaoven en pizzasteen zijn zeer heet.
5. Bak uw pizza met gesloten deksel. U hoeft de pizza niet te draaien tijdens het bakken.
6. Het is best om de pizza te bakken in HOGE stand gedurende 5 à 8 minuten.

## KOOKTIPS

1. Wij bevelen maïsmeeel aan, om te voorkomen dat de pizza aan de steen kleeft. Wees voorzichtig. De pizzaoven en pizzasteen zijn zeer heet.
2. Het is best om een grote spatel met lange steel of een pizzaschep te gebruiken om de pizza in de pizzaoven te plaatsen of eruit te nemen.

## GARANTIE

### BEPERKTE GARANTIE

Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 1 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden. De garantie van Masterbuilt® dekt geen verf in de afwerking, aangezien verf kan afbranden tijdens gewoon gebruik. Roest is niet gedekt onder de garantie van Masterbuilt®. Masterbuilt® zal een aankoopbewijs, zoals een betalingsbewijs, vragen voor een schadeclaim onder de garantie.

**UITSLUITEND VOOR INWONERS VAN DE EU:** Masterbuilt® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 2 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden.

### WANNEER BEGINT DE DEKKING ONDER DE GARANTIE?

Dekking onder de garantie begint op de oorspronkelijke aankoopdatum en geldt uitsluitend voor de originele koper. U moet uw grill registreren voor de garantie. Als u een materiaal- of productiefout ontdekt tijdens de toepasselijke garantieperiode bij gewoon gebruik en onderhoud, zal Masterbuilt® naar eigen goeddunken het defecte onderdeel vervangen of repareren zonder dat u het onderdeel hoeft te betalen. Deze garantie geldt niet voor de werkuren of andere kosten geassocieerd met service, reparatie of werking van de grill. Masterbuilt® zal alle verzendkosten betalen voor onderdelen onder garantie.

**ALLEEN VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND:** Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het consumentenrecht van Australië en Nieuw-Zeeland. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorzien verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

### WAT VALT NIET ONDER DE GARANTIE?

Deze garantie dekt geen schade veroorzaakt door misbruik of gebruik van het product voor een ander dan het bedoeld gebruik, schade veroorzaakt door onjuist gebruik, onjuiste montage, onjuist onderhoud of onjuiste installatie, schade veroorzaakt door een ongeval of natuurramp, schade veroorzaakt door niet-toegestane toebehoren of aanpassingen of schade tijdens het vervoer. Deze garantie dekt geen schade door gewone slijtage van het gebruik van het product (zoals krassen, blutsen, deuken en afbladeren) of veranderingen in het uitzicht van de grill zonder gevolgen voor de werking ervan. Commercieel gebruik met Masterbuilt-producten is niet aanbevolen. Deze garantie dekt geen enkel type van commercieel gebruik. Dergelijk gebruik omvat gebruik door restaurants, cateringbedrijven, slaggers, verhuurbedrijven, foodtrucks en andere, vergelijkbare rechtspersonen. Deze beperkte garantie vervangt en sluit elke andere schriftelijke of mondelinge, uitdrukkelijke of stilzwijgende garantie uit, met inbegrip van, zonder beperking, de garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel. De duur van stilzwijgende garanties, met inbegrip van elke stilzwijgende garantie van verkoopbaarheid of geschiktheid voor een bepaald doel, is uitdrukkelijk beperkt tot de duur van de garantieperiode voor het van toepassing zijnde onderdeel.

Voor een inbreuk op deze beperkte garantie of een stilzwijgende garantie is het uitsluitende rechtsmiddel van de koper beperkt tot vervanging, zoals hier gespecificeerd. Masterbuilt is nooit aansprakelijk voor bijzondere, toevallige of gevolgschade.

De garantie wordt aan u gegeven naast alle rechten en rechtsmiddelen die u ter beschikking hebt op basis van de wet- en regelgeving voor bescherming van de consument. Deze garantie doet niets af van uw wettelijke rechten conform wettelijke garantiebepalingen in het land waar u woont, de EU inbegrepen. Afhankelijk van het land waar u woont, beperkt deze garantie de duur van een stilzwijgende garantie of de voor u beschikbare schadevergoeding misschien niet.

### WAARDOOR WORDT DE GARANTIE NIETIG?

Een Masterbuilt®-product kopen via een niet-geautoriseerde verkoper maakt deze garantie nietig. De definitie van een niet-geautoriseerde verkoper is elke detailhandel die geen uitdrukkelijke toestemming heeft van Masterbuilt® om producten van Masterbuilt® te verkopen.

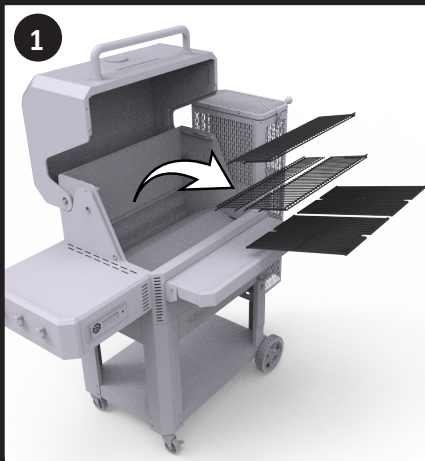


# MB20181722 Pizzauunin Ohjeet

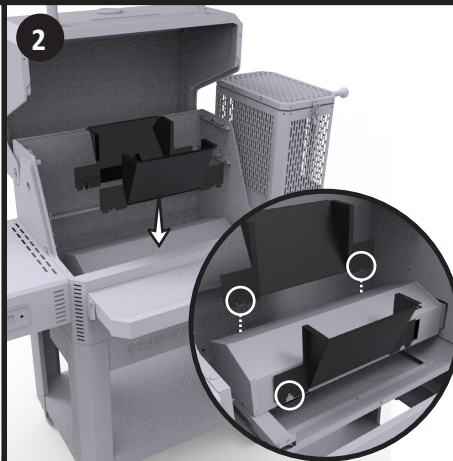
## ! HUOMAUTUS - TURVALLISUUSOHJEET - LUE ENNEN KÄYTTÖÄ !

- Poista virtapistoke aina pistorasiasta ennen uunin huoltoa.
- Varmista, että uuni on jäähtynyt täysin palovammojen välttämiseksi.
- Joissakin uunin osissa saattaa olla teräviä kulmia. Harjoita varovaisuutta onnettomuuksien välttämiseksi.
- Käytä pizzauunia vain ylläpidetyssä, hyvin tuuletetussa ulkogrillissä. Kaikki pinnat, mukaan lukien grilliritilät, jakotukki, tulipesä ja grillin rasvapelti, on puhdistettava ennen jokaista käyttöä.
- Älä koskaan käytä pizzauunia sisätiloissa.
- Älä koske uuniin tai pizzakiveen ennen sen viilenemistä kokonaan. Uuni ja kivi tulevat hyvin kuumiksi käytön aikana. **Harjoita äärimmäistä varovaisuutta.**
- Varmista, että vain Pizza tai taikina on kosketuksissa kiven kanssa. Rasvalla, öljyllä tai voilla sivelletyt ruoat (lihat, oliiviöljyllä päällystetyt tuotteet, keksit, jne.) eivät saa joutua suoraan kosketukseen kiven kanssa.
- Ei sisällä grilliä tai polttoainetta.
- Käytä aina kuumuutta kestäviä uunikintaita tai käsiineitä pizzauunin käytön aikana.
- Älä jätä pizzauunia ilman valvontaa tai salli valvomattomia lapsia sen lähelle grillin ollessa päällä tai kuuma.
- Älä irrota pizzauunia grillistä sen ollessa vielä lämmin.
- Varo! Pizzakivi on hyvin heikko ja voi rikkoutua pudotessa.

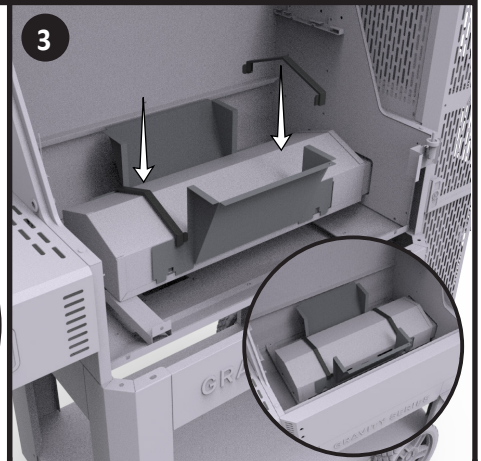
## VAIN MASTERBUILT GRAVITY -SARJAN™ GRILLEILLE



1  
Irrota lämmityselementit ja ritilät.



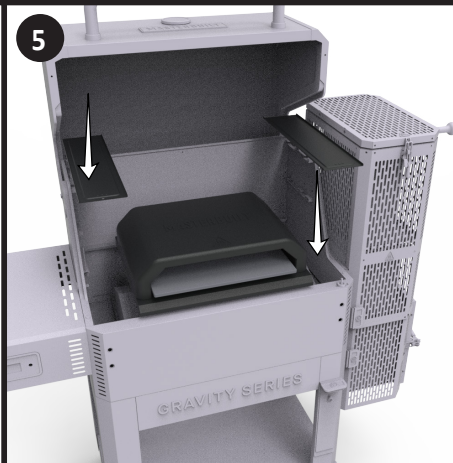
2  
Asenna lämmönohjaimet jakajan kummallekin puolelle. Lämmönohjaimet kiinnitetään jakajan aukkoihin.



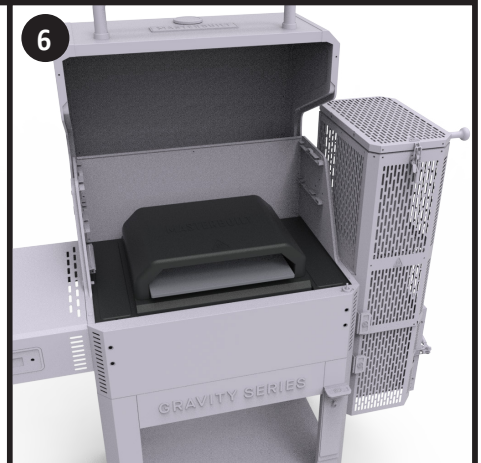
3  
Lukitse lämmönohjaimet paikoilleen asentamalla pidikkeet jakajaan.



4  
Asenna pizzauuni ja kivi. Pizzakivi ulottuu uunin etureunan yli.



5  
Käytä mitä tahansa etu-, vasen-, oikea- ja takapaneelin yhdistelmää peittääksesi uunikammion avoin tilan kokonaan. (katso paneelin asennusoppas)



6  
Kokoaminen valmis.

**HUOMAA:** Katso paneelin asennustiedot asennusoppaasta.

## SUOSITELLAAN KÄYTETTÄVÄKSI MASTERBUILT GRAVITY -SARJAN™ GRILLEILLE

Huomaathan: Kypsennysajat ja lämpötilat ovat perusohjeita. Ajat ja lämpötilat voivat vaihdella henkilökohtaisten mieltymysten, sääolosuhteiden, grillityypin ja suorituskyvyn mukaan. Tulokset saattavat vaihdella.

1. Asenna uuni grilliin ennen sen käynnistämistä.
2. Esilämmitä grilli 290C - 370C asteeseen uunin ollessa paikallaan ja kannen SULJETTUNA. Käytä matalampia lämpötiloja paksukuorisen pizzan paistamiseen ja korkeampia lämpötiloja ohuelle kuorelle.
3. Kun grilli on saavuttanut oikean lämpötilan, aseta pizza uuniin. Käytä äärimmäistä varovaisuutta. Pizzauuni ja kivi ovat todella kuumia.
4. Paista pizza kansi suljettuna. Sinun ei tarvitse kääntää pizzaa uunissa paistamisen aikana.
5. Suosittelemme 3-5 minuutin paistoaikaa. Tulokset saattavat vaihdella.

## RUOANLAITTOVINKIT

1. Suosittelemme maissijauhon käyttöä, jotta pizzasi ei tarttuisi kiveen. Harjoita varovaisuutta uunin ja pizzakiven ollessa todella kuumia.
2. Suosittelemme isojen, pitkävartisten pihtien tai pizzalastan käyttöä pizzaa siirtäessäsi uunista sisään ja ulos.

## PANEELIN ASENNUSOPAS

### YLEISKATSAUS:

Masterbuilt-pizzauunin kuusi paneelia mahdollistavat, että uuni sopii useimpien grillien kanssa käytettäväksi.

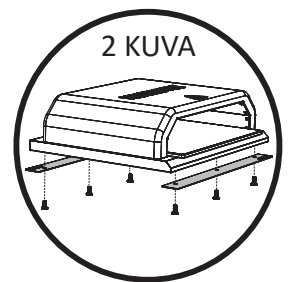
Peitä avointa keittotilaa mahdollisimman paljon paneelien avulla.

Jokainen paneeli on merkitty koon osoitinmerkillä. Etsi pistemerkkejä paneelin toisesta reunasta.

Kaksi "4 piste" -paneelia voidaan kiinnittää ruuveilla pizzauunin etu- ja takaosaan. 2 KUVA

Käytä alla olevaa taulukkoa sovittaaksesi grillisi koko oikeaan paneelikokoonpanoon.

Mittaa grillin leveys ja syvyys ja sovitä sitten taulukossa osoitetut paneelit.



Paistoleveys	Paneelimerkki
49,5cm	ei paneeleja
54,5cm	●
56,5cm	●●
61cm	●●●
61,5cm	● ja ●●
72,5cm	●●● ja ●●●●

Paistosyvyys	Paneelimerkki
42,5cm	ei paneeleja
44cm - 46cm (17.25in - 18.25in)	●●●●
48cm - 51cm (18in - 20in)	●●●● ja ●●●●



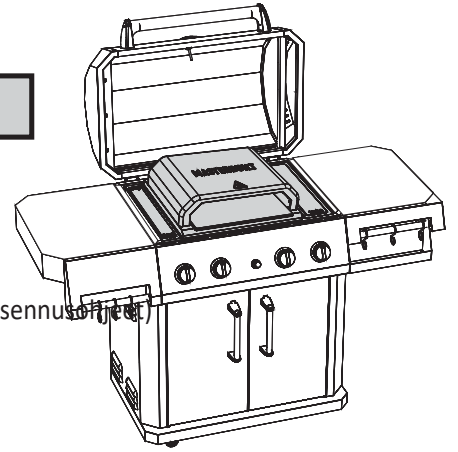
## PUHDISTAMINEN

- Pizzan paistamisen jälkeen voit puhdistaa pizzauunin kääntämällä grillin lämpötilan korkealle noin 15 minuutiksi. Ruoan jäännöksen palavat ja roskat voidaan sitten raaputtaa pois pizzakivestä. Käytä pitkävartista, hellää puhdistusharjaa mahdollisten jäämien rapsuttamiseen. Käytä äärimmäistä varovaisuutta. Jäännökset, uuni ja pizzakivi ovat todella kuumia.
- Älä käytä kotitalouden puhdistusaineita tai nesteitä pizzakiven puhdistamiseen.
- Älä koskaan anna kosteuden kerääntyä pizzakivellesi. Älä koskaan pese kiveä saippualla ja vedellä. Älä kastele pizzakiveäsi.
- Pyyhi metallipinnat miedolla, hankaamattomalla pesuaineella (kuten etikalla ja vedellä). Pyyhi puhtaalla nukkaamattomalla liinalla. Suorita puhdistus vasta, kun pizzauuni ja pizzakivi ovat täysin jäähtyneet.

# KAASUGRILLIN KÄYTTÖ

## KAASUGRILLIIN KOKOAMINEN

1. Poista keittoritilät.
2. Jos grillissäsi on lämmönjakopellit, poista ne.
3. Vaihda ritilät.
4. Aseta pizzauuni grilliritilöiden päälle.
5. Käytä paneeleita peittämään mahdollisimman suuri osa keittotasosta. (katso paneelin asennusohjeet)
6. Pizzauunin ei tarvitse olla täysin keskitettynä.



## KAASUGRILLISSÄ SUOSITELTU KÄYTTÖ

Huomaathan: Kypsennysajat ja lämpötilat ovat perusohjeita. Ajat ja lämpötilat voivat vaihdella henkilökohtaisten mieltymysten, sääolosuhteiden, grillityypin ja suorituskyvyn mukaan. Tulokset saattavat vaihdella.

1. Kokoa uuni ohjeiden mukaan.
2. Poista pizzakivi, jos haluat päästä käsiksi polttimiin sytyttimellä.
3. Sytytä grilli ja käännä kaikki polttimet HIGH (korkea) -asentoon.
4. Varmista, että vaihdat pizzakiven. Ole erittäin varovainen pizzauunin voidessa olla erittäin kuuma.
5. Pidä kansi auki ja esilämmitä grilliä noin 15 minuuttia.
6. Kun grilli on saavuttanut oikean lämpötilan, aseta pizza uuniin. Käytä äärimmäistä varovaisuutta. Pizzauuni ja kivi ovat todella kuumia.
7. Paista pizza kansi suljettuna. Sinun ei tarvitse kääntää pizzaa uunissa paistamisen aikana.
8. Suosittelemme pizzerian kypsytämistä HIGH-asennossa, noin 3-5 minuutin ajan.

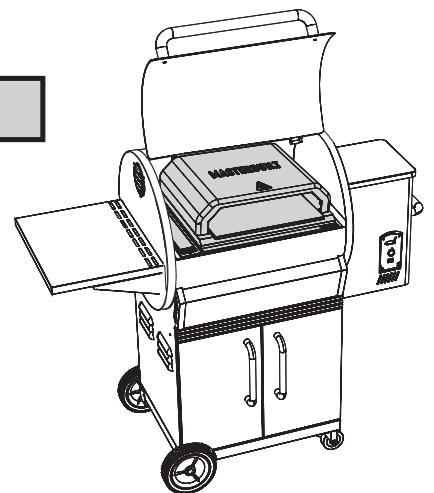
## RUOANLAITTOVINKIT

1. Suosittelemme maissijauhon käyttöä, jotta pizzasi ei tarttuisi kiveen. Harjoita varovaisuutta uunin ja pizzakiven ollessa todella kuumia.
2. Suosittelemme isojen, pitkävirtisten pihtien tai pizzalastan käyttöä pizzaa siirtäessäsi uunista sisään ja ulos.

# PELETTIGRILLIN KÄYTTÖ

## PUUPELETTIGRILLIN KOKOAMINEN

1. Poista keittoritilät.
2. Jos pellettigrillissäsi on koko rungon lämpö- tai rasvaohjain, poistathan sen.
3. Vaihda keittoritilät.
4. Aseta pizzauuni grilliritilöiden päälle.
5. Käytä paneeleita peittämään mahdollisimman suuri osa keittotasosta. (katso paneelin asennusohjeet)
6. Pizzauunin ei tarvitse olla täysin keskitettynä.



## PELETTIGRILLISSÄ SUOSITELTU KÄYTTÖ

Huomaathan: Kypsennysajat ja lämpötilat ovat perusohjeita. Ajat ja lämpötilat voivat vaihdella henkilökohtaisten mieltymysten, sääolosuhteiden, grillityypin ja suorituskyvyn mukaan. Tulokset saattavat vaihdella.

1. Kokoa uuni ohjeiden mukaan.
2. Sytytä grilli ja lämmitä se korkeimpaan mahdolliseen lämpötilaan. Jos mahdollista, suosittelemme 260C.
3. Suje kansi ja esilämmitä kunnes grilli saavuttaa halutun lämpötilan. (Varmista, että uuni on asennettu esilämmityksen aikana).

1. Kokoa uuni ohjeiden mukaan.
2. Sytytä grilli ja aseta se korkeimpaan mahdolliseen lämpötilaan. Jos mahdollista, suosittelemme 260C.
3. Suje kansi ja esilämmitä kunnes grilli saavuttaa halutun lämpötilan. (Varmista, että uuni on asennettu esilämmityksen aikana).
4. Kun grilli on saavuttanut oikean lämpötilan, aseta pizza uuniin. Käytä äärimmäistä varovaisuutta. Pizzauuni ja kivi ovat todella kuumia.
5. Paista pizza kansi suljettuna. Sinun ei tarvitse kääntää pizzaa uunissa paistamisen aikana.
6. Suosittelemme pizzan kypsyttämistä HIGH-asennossa, noin 5-8 minuutin ajan.

## RUOANLAITTOVINKIT

1. Suosittelemme maissijauhon käyttöä, jotta pizzasi ei tarttuisi kiveen. Harjoita varovaisuutta uunin ja pizzakiven ollessa todella kuumia.
2. Suosittelemme isojen, pitkävirtisten pihlien tai pizzalastan käyttöä pizzaa siirtäessäsi uunista sisään ja ulos.

## TAKUU

### RAJOITETTU TAKUU

Masterbuilt® takaa, että missään sen tuotteissa ei ole materiaali- tai valmistusvirheitä asianmukaisesti koottuna, normaalissa käytössä ja suositellusti huollettuna 1 vuoden ajan alkuperäisestä vähittäisostopäivästä. Masterbuiltin® takuu ei kata maalipinnoitetta, koska se voi palaa normaalikäytössä. Masterbuiltin® takuu ei kata ruostumista. Masterbuilt® vaatii takuuvaatimusten yhteydessä ostotodistuksen, esimerkiksi ostokuitin.

VAIN EUROOPASSA ASUVAT: Masterbuilt® takaa, että missään sen tuotteissa ei ole materiaali- tai valmistusvirheitä asianmukaisesti koottuna, normaalissa käytössä ja suositellusti huollettuna 2 vuoden ajan alkuperäisestä vähittäisostopäivästä.

### MILLOIN TAKUU ALKAA?

Takuu alkaa tuotteen ostopäivänä ja takaa vain alkuperäisen ostajan. Sinun tulee rekisteröidä grilli takuun voimaan astumiseksi. Jos grillissä huomataan materiaali- tai valmistusvirheitä sovellettavan takuun voimassaoloaikana ja normaalissa käytössä ja normaalisti huollettuna, Masterbuilt® tulee oman harkintansa mukaan vaihtamaan tai korjaamaan viollisen osan ilman lisämaksua. Tämä ei sisällä työkujuja tai muita palvelu-, korjaus- tai grillin operointimaksuja. Masterbuilt® maksaa kaikki takuuosien toimituskulut.

VAIN AUSTRALIAN JA UUDEN SEELANIN ASIAKKAAT: Tuotteillamme on takuut, joita ei voida sulkea pois Australian tai Uuden-Seelannin Kuluttajalain nojalla. Sinulla on oikeus saada korvaava tuote tai hyvitys vakavan vian tapauksessa ja kompensatio kaikista muista kohtuudella ennakoitavista menetyksistä tai vahingoista. Sinulla on myös oikeus saada tuotteet korjattua tai vaihdettua, jos tuotteet eivät ole laadultaan hyväksyttäviä eikä vika ole merkittävä.

### MITÄ EI KATETA?

Tämä takuu ei koske vaurioita, jotka ovat aiheutuneet tuotteen väärinkäytöstä tai käytöstä muuhun tarkoitukseen kuin mihin se on suunniteltu; vaurioita, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, kokoonpanosta, huollosta tai asennuksesta; vaurioita, jotka johtuvat onnettomuuksista tai luonnonkatastrofeista; vaurioita, jotka johtuvat luvattomista kiinnityksistä tai muutoksista; tai vaurioita, joita on koitunut kuljetuksen aikana. Takuu ei korvaa normaalin käytön ja kulumisen tuottamia vikoja (esim naarmut, lommot, lohkeilut ja kulumat) tai grillin ulkomuodon muuttamista, mikä ei vaikuta sen suorituskykyyn. Emme suosittele Masterbuilt-tuotteiden käyttöä kaupallisesti, eikä tämä takuu koske minkäänlaista kaupallista käyttöä. Tämä käyttö koskee esimerkiksi ravintoloitsijoita, pitopalveluita, lihakauppiaita, vuokratyrytysiä, ruoka-autoja ja muita vastaavia kaupallisia tahoja.

Tämä rajallinen takuu on erillään muista takuista, kirjallisista tai sanallisista, ilmaistuista tai epäsuorista, sisältäen muun muassa takuuden myyntikelpoisuudesta tai sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen. Epäsuoran takuun kesto, sisältäen kaikki epäsuorat takuut myyntikelpoisuudesta tai sopivuudesta tiettyyn tarkoitukseen, on nimenomaisesti rajoitettu tietyn komponentin takuun keston.

Tämän rajallisen takuun tai muun yksinomaisen takuun korjausyritys ostajan toimesta rajataan tässä määriteltyyn korvaavaan tuotteeseen.

Masterbuilt ei missään tapauksessa tule olemaan vastuussa mistään erityisistä, vahingollisista tai seurauksena olevista vahingoista.

Tämä takuu myönnetään sinulle kaikkien kuluttajansuojalakien ja -määräysten sinulle tarjoamien oikeuksien ja oikeussuojakeinojen lisäksi.

Tämä takuu ei millään tavalla vaikuta asuinosaavaltiosi tai -maasi, mukaan lukien EU, lakisääteisten takuumääräysten alaisiin laillisiin oikeuksiisi. Osavaltiosi tai asuinmaastasi riippuen tämä takuu ei välttämättä rajoita epäsuoran takuun pituutta tai saatavilla olevia vahingonkorvauksia.

### MIKÄ MITÄTÖI TAKUUN?

Minkä tahansa Masterbuilt®-tuotteen ostaminen luvattomalta jälleenmyyjältä mitätöi takuun. Luvaton jälleenmyyjä määrittää jälleenmyyjäsi, jolle Masterbuilt® ei ole nimenomaisesti antanut lupaa myydä Masterbuilt®-tuotteita



# MB20181722 Pizzabackofen – Bedienungsanleitung



## VORSICHTS- UND SICHERHEITSMASSNAHMEN – VOR GEBRAUCH LESEN



- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Grill warten.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Teile des Grills haben scharfe Kanten. Vorsicht, vermeiden Sie Verletzungen.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nur auf einem ordnungsgemäß gewarteten, gut belüfteten Grill im Freien. Alle Oberflächen, einschließlich der Grillroste, des Verteilers, der Feuerkammer und der Fettauffangschale des Grills vor jedem Gebrauch reinigen.
- Den Pizzaofen nicht in geschlossenen Räumen verwenden.
- Berühren Sie den Pizzaofen oder den Pizzastein erst, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Pizzaofen und Pizzastein werden während des Betriebs sehr heiß. **Äußerste Vorsicht.**
- Der Stein darf nicht mit anderen Lebensmitteln als Pizza- oder Pizzateig in Kontakt kommen. Lebensmittel, die Fett, Öl oder Butter enthalten (Fleisch, mit Olivenöl bestrichene Produkte, Kekse usw.), dürfen nicht direkt mit dem Stein in Kontakt kommen.
- Grill und Brennstoff sind nicht inbegriffen.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Pizzaofen immer hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Handschuhe, die für das Kochen im Freien geeignet sind.
- Lassen Sie den Pizzaofen nicht unbeaufsichtigt und halten Sie unbeaufsichtigte Kinder fern, solange der Grill eingeschaltet oder heiß ist.
- Nehmen Sie den Pizzaofen erst vom Grill, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Achtung! Der Pizzastein ist sehr empfindlich und kann zerbrechen, wenn er herunterfällt.

## MONTAGE DER MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ NUR GRILLS

<p>Entfernen Sie die Warmhalteständer und Grillroste.</p>	<p>Installieren Sie Hitzeschutzbleche auf beiden Seiten des Verteilers. Die Hitzeschutzbleche werden in die Öffnungen des Verteilers eingehakt.</p>	<p>Um die Hitzeschutzbleche zu befestigen, bringen Sie die Clips für die Hitzeschutzbleche am Verteiler an.</p>
<p>Installieren Sie den Pizzaofen und den Pizzastein. Der Pizzastein ragt über die Kante vorn am Ofen hinaus.</p>	<p>Verwenden Sie eine beliebige Kombination von vorderen, linken, rechten und hinteren Platten, um den gesamten offenen Bereich der Garkammer abzudecken (siehe Montageanleitung für die Platten).</p>	<p>Die Montage ist abgeschlossen.</p>

**HINWEIS: Weitere Einzelheiten zur Montage der Platten finden Sie in der Montageanleitung**

## EMPFOHLENE VERWENDUNG–MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Bitte beachten: Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Zeiten und Temperaturen können je nach persönlichen Vorlieben, Wetterbedingungen, Grilltyp und Leistung variieren. Die Ergebnisse können variieren.

1. Achten Sie darauf, dass der Ofen im Grill montiert ist, bevor Sie ihn einschalten.
2. Heizen Sie den Grill auf eine Temperatur zwischen 288 und 371 °C (550 °F - 700 °F). Der Ofen im Grill und der Deckel müssen GESCHLOSSEN sein. Verwenden Sie niedrigere Temperaturen für eine dicke Kruste und höhere Temperaturen für eine dünne Kruste.
3. Sobald der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, schieben Sie die Pizza in den Ofen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
4. Backen Sie die Pizza mit geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Pizza während des Backvorgangs nicht.
5. Wir empfehlen, die Pizza etwa 3 bis 5 Minuten zu backen. Die Ergebnisse können variieren.

### KOCHTIPPS

1. Wir empfehlen die Verwendung von Maismehl, damit die Pizza nicht am Stein haften bleibt. Vorsicht, Pizzaofen und Pizzastein sind sehr heiß.
2. Wir empfehlen für die bequeme Entnahme der Pizza aus dem Pizzaofen die Verwendung eines großen, langstieligen Spatels oder eines Pizzaschälers.

## MONTAGEANLEITUNG FÜR DIE PLATTEN

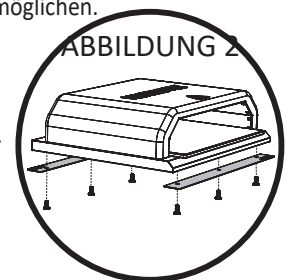
### ÜBERBLICK:

Der Masterbuilt Pizzaofen wird mit sechs Platten geliefert, die eine individuelle Anpassung an die meisten Grills ermöglichen.

Decken Sie möglichst viel offene Garkammerfläche mit den Platten ab.

Die Größe der einzelnen Platten ist auf den Platten angegeben. Achten Sie auf die Punkte an einer Kante der Platte.

Die beiden Platten mit vier Punkten können mit Schrauben an der Vorder- und Rückseite des Pizzaofens befestigt werden (ABBILDUNG).



Vergleichen Sie anhand der folgenden Tabelle die Größe des Grills mit der richtigen Plattenkonfiguration. Messen Sie die Breite und Tiefe des Grills und passen Sie dann die in der Tabelle angegebenen Platten an.

Breite der Kochfläche	Kennzeichnung der Platten	Kochtiefe	Kennzeichnung der Platten
49,5 cm (19,5 in)	keine Platten	> 42,5 cm (16,75 in)	keine Platten
54,5 cm (21,5 in)	●	44 – 46 cm (17,25 – 18,25 in)	●●●●
56,5 cm (22,25 in)	●●	48 – 51 cm (18 – 20 in)	●●●● und ●●●●
61 cm (24 in)	●●●●		
61,5 cm (24,25 in)	●und ●●		
72,5cm (28,5 in)	●●●●und ●●●●		

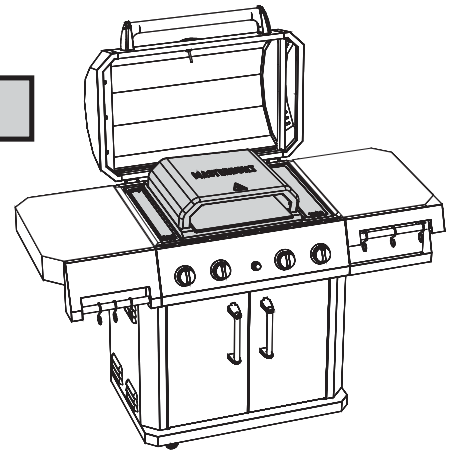
## REINIGUNGSANLEITUNG

- Reinigen Sie den Pizzaofen nach dem Backen der letzten Pizza, indem Sie den Grill etwa 15 Minuten auf höchster Stufe laufen lassen. Die Rückstände verbrennen und die Reste können vom Pizzastein abgebürstet werden. Bürsten Sie die Reste mit einer langstieligen, sanften Reinigungsbürste ab. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, denn die Rückstände, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
- Verwenden Sie keine Haushaltsreiniger oder Flüssigkeiten auf dem Pizzastein.
- Achten Sie stets darauf, dass sich auf dem Pizzastein keine Feuchtigkeit ansammelt. Waschen Sie den Stein niemals mit Wasser und Seife. Der Pizzastein darf nicht nass werden.
- Wischen Sie Metalloberflächen mit einem milden, nicht scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Essig und Wasser) ab. Anschließend mit einem sauberen, fusselfreien Tuch abwischen. Reinigen Sie den Pizzaofen und den Pizzastein erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

# GEBRAUCH DES GASGRILLS

## MONTAGE AM GASGRILL

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Entfernen Sie ggf. Aromastäbe.
3. Tauschen Sie die Grillroste aus.
4. Stellen Sie den Pizzaofen auf die Grillroste.
5. Decken Sie mit den Platten möglichst viel Kochfläche ab (siehe Montageanleitung der Platten)
6. Es ist in Ordnung, wenn der Pizzaofen genau in der Mitte steht.



## EMPFOHLEN FÜR DIE VERWENDUNG AUF EINEM GASGRILL

Bitte beachten: Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Zeiten und Temperaturen können je nach persönlichen Vorlieben, Wetterbedingungen, Grilltyp und Leistung variieren. Die Ergebnisse können variieren.

1. Installieren Sie den Ofen anhand der Montageschritte.
2. Entfernen Sie den Pizzastein, wenn Sie den Brenner mit einem Feuerzeug anzünden möchten.
3. Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden des Grills und schalten Sie alle Brenner auf die Stufe HIGH (HOCH).
4. Tauschen Sie den Pizzastein aus. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen kann sehr heiß sein.
5. Lassen Sie den Deckel geöffnet und wärmen Sie den Grill etwa 15 Minuten vor.
6. Sobald der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, schieben Sie die Pizza in den Ofen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
7. Backen Sie die Pizza mit geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Pizza während des Backvorgangs nicht.
8. Wir empfehlen, die Pizza etwa 3 bis 5 Minuten auf HIGH zu backen.

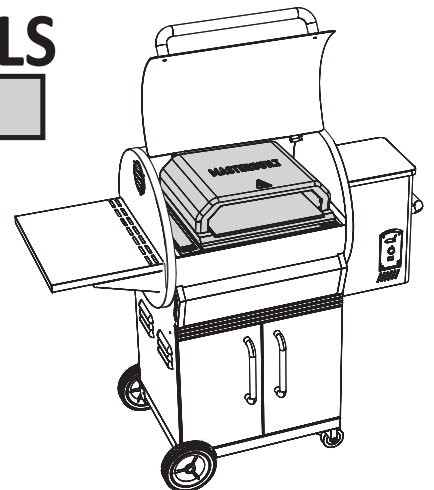
## KOCHTIPPS

1. Wir empfehlen die Verwendung von Maismehl, damit die Pizza nicht am Stein haften bleibt. Vorsicht, Pizzaofen und Pizzastein sind sehr heiß.
2. Wir empfehlen für die bequeme Entnahme der Pizza aus dem Pizzaofen die Verwendung eines großen, langstieligen Spatels oder eines Pizzaschälers.

# VERWENDUNG EINES PELLETTGRILLS

## MONTAGE AM PELLETTGRILL

1. Entfernen Sie die Grillroste.
2. Wenn der Pelletgrill mit einem ganzflächigen Hitze- oder Fettabweiser ausgestattet ist, entfernen Sie den Abweiser.
3. Setzen Sie die Grillroste wieder ein.
4. Stellen Sie den Pizzaofen auf die Grillroste.
5. Decken Sie mit den Platten möglichst viel Kochfläche ab (siehe Montageanleitung der Platten).
6. Es ist in Ordnung, wenn der Pizzaofen genau in der Mitte steht.



## EMPFOHLEN FÜR DEN GASGRILL

Bitte beachten: Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Zeiten und Temperaturen können je nach persönlichen Vorlieben, Wetterbedingungen, Grilltyp und Leistung variieren. Die Ergebnisse können variieren.

1. Installieren Sie den Ofen anhand der Montageschritte.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zum Anzünden des Grills und stellen Sie die Temperatur so hoch wie möglich ein. Wir empfehlen 260 °C (500 °F), wenn möglich.
3. Schließen Sie den Deckel und wärmen Sie den Grill vor, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. (Stellen Sie sicher, dass der Pizzaofen während des Vorwärmens installiert ist.)

4. Wenn der Grill die eingestellte Temperatur erreicht hat, schieben Sie die Pizza in den Ofen. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, der Pizzaofen und der Pizzastein sind sehr heiß.
5. Backen Sie die Pizza mit geschlossenem Deckel. Wenden Sie die Pizza während des Backvorgangs nicht.
6. Wir empfehlen, die Pizza etwa 5-8 Minuten lang auf HIGH zu backen.

## KOCHTIPPS

1. Wir empfehlen die Verwendung von Maismehl, damit die Pizza nicht am Stein haften bleibt. Vorsicht, Pizzaofen und Pizzastein sind sehr heiß.
2. Wir empfehlen für die bequeme Entnahme der Pizza aus dem Pizzaofen die Verwendung eines großen, langstieligen Spatels oder eines Pizzaschälers.

## GARANTIE

### HERSTELLERGARANTIE

Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum ein Jahr frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind. Die Masterbuilt® Garantie erstreckt sich nicht auf die Lackierung, die bei normalem Gebrauch verbrennen kann. Rost ist von der Garantie von Masterbuilt® Garantie nicht abgedeckt. Masterbuilt® verlangt für den Garantieanspruch die Vorlage eines Kaufbelegs, z. B. einer Quittung.

NUR FÜR EUROPA: Masterbuilt® garantiert, dass die Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege ab dem ursprünglichen Kaufdatum im Einzelhandel 2 Jahre frei von Material- und Verarbeitungsmängeln sind.

### WANN BEGINNT DER GARANTIEANSPRUCH?

Die Garantie beginnt mit dem ursprünglichen Kaufdatum und gilt nur für den Erstkäufer. Registrieren Sie den Grill, um die Garantie in Anspruch nehmen zu können. Wird während der geltenden Garantiezeit bei normalem Gebrauch und normaler Wartung ein Material- oder Verarbeitungsmangel festgestellt, ersetzt oder repariert Masterbuilt® nach eigenem Ermessen die mangelhafte Komponente, ohne dass Ihnen Kosten für die Komponente selbst entstehen. Diese Garantie gilt nicht für Arbeitsleistungen oder andere Kosten, die mit der Wartung, Reparatur oder dem Betrieb des Grills verbunden sind. Masterbuilt® übernimmt alle Versandkosten für Garantieteile.

NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

### WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts entstanden sind, für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Montage, Wartung oder Installation entstanden sind, für Schäden, die durch Unfälle oder Naturkatastrophen entstanden sind, für Schäden, die durch nicht autorisierte Anbauten oder Modifikationen entstanden sind, oder für Schäden während des Transports. Diese Garantie deckt weder Schäden durch normalen Verschleiß bei der Verwendung des Produkts (z. B. Kratzer, Dellen und Absplitterungen) noch Veränderungen im Aussehen des Grills ab, die seine Leistung nicht beeinträchtigen. Die gewerbliche Nutzung von Masterbuilt-Produkten wird nicht empfohlen, und Masterbuilt übernimmt bei gewerblicher Nutzung keine Garantie. Das gilt zum Beispiel für Gastronomen, Catering, Metzgereien, Leihunternehmen, Imbisswagen und andere gewerbliche Einrichtungen.

Diese Herstellergarantie gilt ausschließlich und anstelle jeder anderen Garantie, ob schriftlich oder mündlich, ausdrücklich oder stillschweigend, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Garantie der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck. Die Dauer jeglicher stillschweigenden Garantie, einschließlich jeglicher stillschweigenden Garantie der Marktgängigkeit oder der Eignung für einen bestimmten Zweck, ist ausdrücklich auf die Dauer der Garantiezeit für die betreffende Komponente beschränkt.

Das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers bei Verletzung dieser Herstellergarantie oder einer stillschweigenden Garantie beschränkt sich wie hier angegeben auf den Ersatz. Masterbuilt haftet in keinem Fall für besondere, zufällige oder Folgeschäden.

Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich zu allen Rechten und Rechtsmitteln gewährt, die Ihnen durch Gesetze und Vorschriften zum Verbraucherschutz eingeräumt werden. Diese Garantie berührt in keiner Weise Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte in Ihrem Staat oder Land, in dem Sie wohnen, einschließlich der EU. Je nach Staat oder Land, in dem Sie Ihren Wohnsitz haben, ist die Dauer einer stillschweigenden Garantie oder der Ihnen zustehende Schadenersatz möglicherweise nicht durch diese Garantie begrenzt.

### WANN ERLISCHT DIE GARANTIE?

Wenn Sie ein Masterbuilt® Produkt über einen nicht autorisierten Händler kaufen, erlischt die Garantie. Als nicht autorisierter Händler gilt jeder Einzelhändler, der nicht ausdrücklich von Masterbuilt® die Erlaubnis erhalten hat, Masterbuilt® Produkte zu verkaufen.

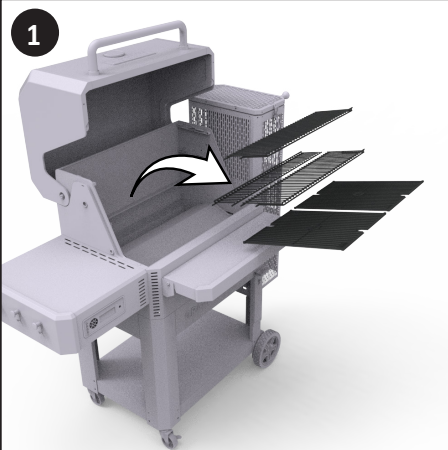
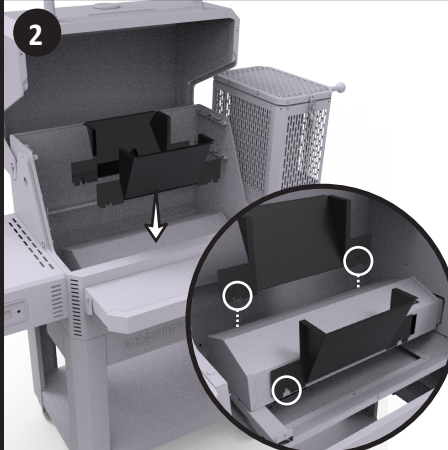
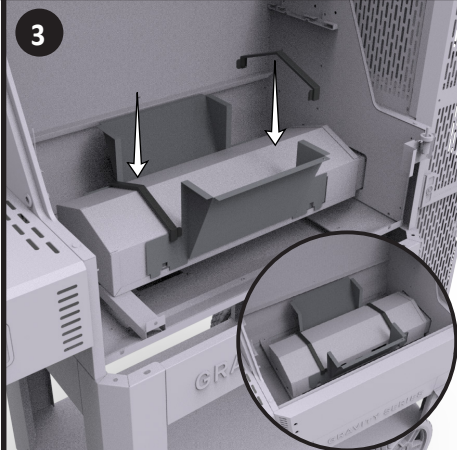

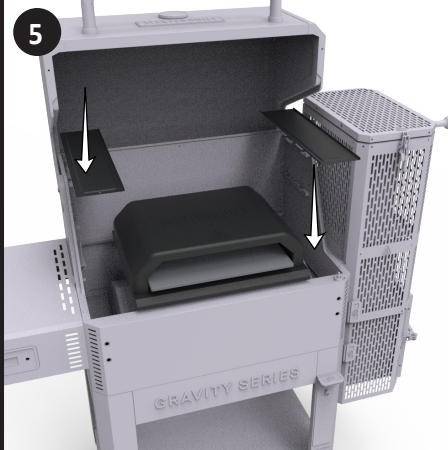
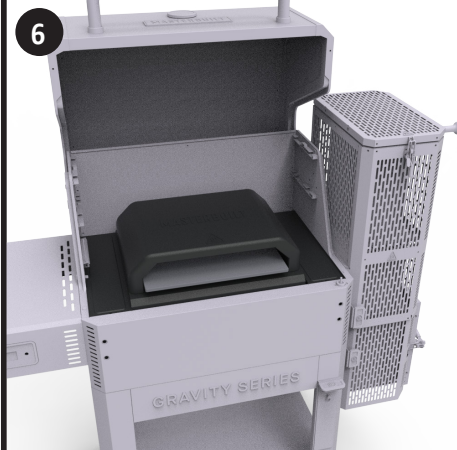


# MB20181722 Pizzasütő használati útmutatója

## ! VIGYÁZAT - BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK - HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL !

- A grill szervizelése előtt mindig húzza ki a dugót a konnektorból.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a grill teljesen kihűlt-e.
- Egyes alkatrészek éles peremekkel rendelkezhetnek. A sérülések elkerülése érdekében óvatosan járjon el.
- A pizzasütőt csak megfelelően karbantartott, jól szellőző szabadtéri grillsütőn használhatja. Minden felületet, beleértve a grillrácsot, a gyújtócsövet, a tűztér és a grill zsírtálcáját, minden egyes használat előtt meg kell tisztítani.
- Soha ne használja a pizzasütőt beltérben.
- Ne nyúljon a pizzasütőhöz vagy a pizzakőhöz, amíg a készülék teljesen ki nem hűlt. A pizzasütő és a pizzakő használat közben nagyon forróvá válik. **Legyen rendkívül óvatos.**
- Ne hagyja, hogy a pizza- vagy kenyértésztán kívül más ételek érintkezzenek a kővel. Zsír, olajat vagy vajot tartalmazó ételek (húsok, olívaolajjal bevont termékek, sütemények, kekszek stb.) nem érintkezhetnek közvetlenül a kővel.
- A grill és a tüzelőanyag nem tartozék.
- A pizzasütővel való érintkezéskor mindig viseljen hőálló sütő- vagy szabadtéri sütéshez tervezett kesztyűt.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a pizzasütőt, és ne hagyja a közelben felügyelet nélkül a gyerekeket, amíg a grill be van kapcsolva vagy forró.
- Ne vegye le a pizzasütőt a grillről, amíg a készülék teljesen ki nem hűlt.
- Figyelem! A pizzakő nagyon törékeny, és eltörhet, ha leesik.

## CSAK A MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ GRILLEKHEZ TARTOZÓ EGYSÉG

		
<p>Távolítsa el a melegítőállványokat és a sütőrostélyokat.</p>	<p>Szerelje fel a hőterelőket a gyújtócső mindkét oldalán. A hőterelők beakadnak a gyújtócsövön lévő nyílásokba.</p>	<p>A hőterelők rögzítéséhez szerelje fel a hőterelőkonzolokat a gyújtócsőre.</p>
		
<p>Szerelje be a pizzasütőt és a pizzakövet. A pizzakő túlnyúlik a sütő elülső szélén.</p>	<p>Használja az elülső, bal oldali, jobb oldali és hátsó panelek tetszőleges kombinációját, hogy a sütőkamrában lévő összes szabad helyet lefedje. (lásd a panelillesztési útmutatót)</p>	<p>Az összeszerelés befejeződött!</p>

**MEGJEGYZÉS:** A panelek felszerelésével kapcsolatos további részletekért lásd a panelillesztési útmutatót.

## AJÁNLOTT HASZNÁLAT A MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ ESETÉBEN

Kérjük, ne feledje: A sütési idők és hőmérsékletek csak tájékoztató jellegűek. Az idő és a hőmérséklet a személyes preferenciáktól, az időjárási viszonyoktól, a grill típusától és teljesítményétől függően változhat. Az eredmények is változhatnak.

1. Mielőtt bekapcsolja a grillt, ellenőrizze, hogy a sütő össze van-e szerelve a grillben.
2. Melegítse elő a grillsütőt 290-370 C közötti hőmérsékletre úgy, hogy a sütő a grillsütőben és a fedél LE VAN CSUKVA. Vastag kéreghoz alacsonyabb, vékonyhoz magasabb hőmérsékletet használjon.
3. Miután a grill elérte a beállított hőmérsékletet, tegye be a pizzát a sütőbe. Legyen rendkívül óvatos, a pizzasütő és a pizzakő rendkívül forró lesz.
4. Süsse a pizzát lecsukott fedél mellett. A pizzát nem kell a sütés során forgatni.
5. Javasoljuk, hogy a pizzát körülbelül 3-5 percig süsse. Az eredmények is változhatnak.

## SÜTÉSI TANÁCSOK

1. Javasoljuk, hogy használjon kukoricalisztet, hogy a pizza ne ragadjon a kőhöz. Legyen óvatos, a pizzasütő és a pizzakő rendkívül forró lesz.
2. Javasoljuk, hogy használjon egy nagy, hosszú nyelű spatulát vagy pizzalapátot, hogy segítse a pizza be- és kirakodását a pizzasütőbe/pizzasütőből.

## PANELILLESZTÉSI ÚTMUTATÓ

### ÁTTEKINTÉS:

A Masterbuilt pizzasütőt hat panellel rendelkezik, így a legtöbb grillsütőhöz személyre szabottan illeszkedik.

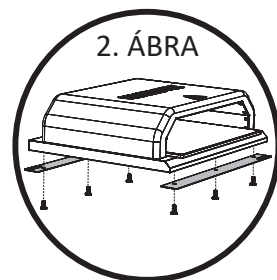
A panelekkel a lehető legtöbb nyitott sütőkamrát kell lefednie.

Minden panel méretjelzővel van jelölve. Keresse a panel egyik szélé mentén található pontok sorozatát.

A két „4 pontos” panel csavarokkal rögzíthető a pizzasütő elülső és hátsó részéhez. (FIG 2)

Az alábbi táblázat segítségével könnyebben összepárosíthatja a grill méretét a megfelelő panelkonfigurációval.

Mérje meg a grill szélességét és mélységét, majd illesse össze a táblázatban megadott paneleket.



Sütési szélesség	Paneljelölő
19,5 in (49,5 cm)	nincsenek panelek
21,5 in (54,5 cm)	●
22,25 in (56,5 cm)	●●
24 in (61 cm)	●●●
24,25 in (61,5 cm)	● és ●●
28,5 in (72,5 cm)	●●● és ●●●●

Sütési mélység	Paneljelölő
16,75 in (42,5 cm)	nincsenek panelek
17,25 - 18,25 in (44 - 46 cm)	●●●●
18 - 20 in (48 - 51 cm)	●●●● és ●●●●



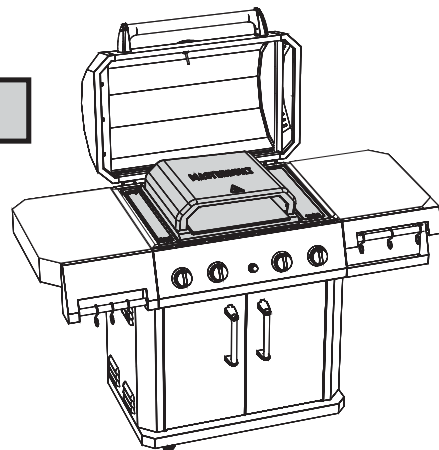
## TUDNIVALÓK A TISZTÍTÁSRÓL

- Miután megsütötte az utolsó pizzát, a pizzasütőt a grillt körülbelül 15 percig magas fokozaton hagyva kitisztíthatja. A maradék lerakódásnak le kell égnie, míg a törmelék le lehet kaparni a pizzakőről. Használjon hosszú nyelű, puha tisztítókefét a maradékok eltávolításához. Legyen rendkívül óvatos, a lerakódás, a pizzasütő és a pizzakő rendkívül forró lesz.
- Ne használjon háztartási tisztítószeret vagy folyadékokat a pizzakőnél.
- Soha ne hagyja, hogy a pizzakőön nedvesség gyűljön össze. Soha ne mossa le a követ szappannal és vízzel. A pizzakövet ne nedvesítse be.
- A fémfelületeket enyhe, nem súroló hatású tisztítószerrel (például ecettel és vízzel) törölje át. Törölje át tiszta, szőszmentes ruhával. Ezt már csak akkor tegye, ha a pizzasütő és a pizzakő teljesen kihűlt.

# GÁZGRILL HASZNÁLATA

## ÖSSZESZERELÉS GÁZGRILL ESETÉBEN

1. Távolítsa el a sütőrácokat.
2. Ha a grillsütője ízesítő rudakkal rendelkezik, távolítsa el azokat.
3. Helyezze vissza a sütőrácokat.
4. Helyezze a pizzasütőt a grillrács tetejére.
5. Használjon paneleket arra, hogy a sütőfelület minél nagyobb részét befedje. (lásd a panelillesztési útmutatót)
6. Nem baj, ha a pizzasütő nincs középen.



## GÁZGRILLHEZ AJÁNLOTT HASZNÁLAT

Kérjük, ne feledje: A sütési idők és hőmérsékletek csak tájékoztató jellegűek. Az idő és a hőmérséklet a személyes preferenciáktól, az időjárási viszonyoktól, a grill típusától és teljesítményétől függően változhat. Az eredmények is változhatnak.

1. Szerelje be a sütőt az összeszerelési lépések segítségével.
2. Távolítsa el a pizzakövet, ha öngyújtóval szeretne hozzáférni az égőkhöz.
3. Kövesse a grillsütő gyújtási utasításait, és kapcsolja az összes égőt HIGH fokozatra.
4. Helyezze vissza a pizzakövet. Legyen rendkívül óvatos, a pizzasütő nagyon forró lehet.
5. Tartsa nyitva a fedelet, és melegítse elő a grillt körülbelül 15 percre.
6. Miután a grill elérte a beállított hőmérsékletet, tegye be a pizzát a sütőbe. Legyen rendkívül óvatos, a pizzasütő és a pizzakő rendkívül forró lesz.
7. Süsse a pizzát lecsukott fedővel. A pizzát nem kell a sütés során forgatni.
8. Javasoljuk, hogy a pizzát HIGH fokozaton, körülbelül 3-5 percre süsse.

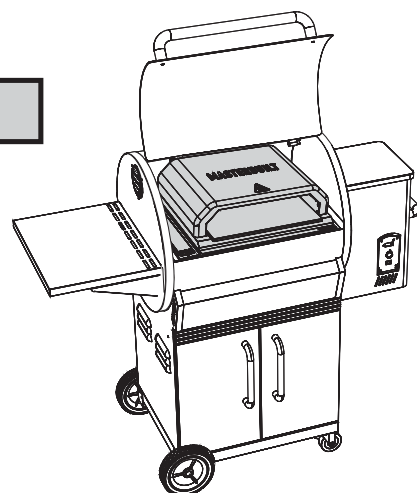
## SÜTÉSI TANÁCSOK

1. Javasoljuk, hogy használjon kukoricalisztet, hogy a pizza ne ragadjon a kőhöz. Legyen óvatos, a pizzasütő és a pizzakő rendkívül forró lesz.
2. Javasoljuk, hogy használjon egy nagy, hosszú nyelű spatulát vagy pizzalapátot, hogy segítse a pizza be- és kirakodását a pizzasütőbe/pizzasütőből.

# PELLETGRILL HASZNÁLATA

## ÖSSZESZERELÉS PELLETTGRILL ESETÉBEN

1. Távolítsa el a sütőrácokat.
2. Ha a pelletgrill teljes testhő- vagy zsírterelővel van ellátva, távolítsa el azt.
3. Helyezze vissza a sütőrácokat.
4. Helyezze a pizzasütőt a grillrácsok tetejére.
5. Használjon paneleket arra, hogy a főzőfelület minél nagyobb részét befedje. (lásd a panelillesztési útmutatót)
6. Nem baj, ha a pizzasütő nincs középen.



## AJÁNLOTT HASZNÁLAT PELLETTGRILLEN

Kérjük, ne feledje: A sütési idők és hőmérsékletek csak tájékoztató jellegűek. Az idő és a hőmérséklet a személyes preferenciáktól, az időjárási viszonyoktól, a grill típusától és teljesítményétől függően változhat. Az eredmények is változhatnak.

1. Szerelje be a sütőt az összeszerelési lépések segítségével.
2. Kövesse a grillsütő gyújtási utasításait, és állítsa a hőmérsékletet a lehető legmagasabbra. Ha lehet, a 260 C fokot ajánljuk.
3. Csukja le a fedelet, és melegítse elő a grillt a beállított hőmérséklet eléréséig. (A pizzasütő az előmelegítés alatt legyen beszerelve).

1. Szerelje be a sütőt az összeszerelési lépések segítségével.
2. Gyújtsa meg a grillt, és állítsa a hőmérsékletet a lehető legmagasabbra. Ha lehet, a 260 C fokot ajánljuk.
3. Cszukja le a fedelet, és melegítse elő a grillt a beállított hőmérséklet eléréséig. (A pizzasütő az előmelegítés alatt legyen beszerelve).
4. Miután a grill elérte a beállított hőmérsékletet, tegye be a pizzát a sütőbe. Legyen rendkívül óvatos, a pizzasütő és a pizzakő rendkívül forró lesz.
5. Süsse a pizzát lecsukott fedővel. A pizzát nem kell a sütés során forgatni.
6. Javasoljuk, hogy a pizzát HIGH fokozaton, körülbelül 5-8 percig süsse.

## SÜTÉSI TANÁCSOK

1. Javasoljuk, hogy használjon kukoricalisztet, hogy a pizza ne ragadjon a kőhöz. Legyen óvatos, a pizzasütő és a pizzakő rendkívül forró lesz.
2. Javasoljuk, hogy használjon egy nagy, hosszú nyelvű spatulát vagy pizzalapátot, hogy segítse a pizza be- és kirakodását a pizzasütőbe/pizzasütőből.

## GARANCIA

### KORLÁTOZOTT GARANCIA

A Masterbuilt® az eredeti kiskereskedelmi vásárlástól számított 1 évig garatálja, hogy minden terméke megfelelő összeszerelés, rendeltetésszerű használat és ajánlott ápolás mellett mentes az anyag- és gyártási hibáktól. A Masterbuilt® garancia nem terjed ki a külső fényezésre, mivel az a normál használat során leégphet. A Masterbuilt® garancia nem terjed ki a rozsdásodásra. A Masterbuilt® felé benyújtott garanciaigényhez mellékelni kell a vásárlást igazoló számlát.

**CSAK EURÓPAI LAKOSOK SZÁMÁRA:** A Masterbuilt® az eredeti kiskereskedelmi vásárlástól számított 2 évig garatálja, hogy minden terméke megfelelő összeszerelés, normál használat és ajánlott ápolás mellett anyag- és kivitelezési hibáktól mentes

### MIKORTÓL ÉRVÉNYES A GARANCIA?

A garancia a beszerzés eredeti dátumától érvényes, és csak az eredeti vásárlóra vonatkozik. A garancia érvényesítéséhez regisztrálnia kell a grillt. Ha a szokásos használat és karbantartás során az érvényes garanciális időszak alatt anyag- vagy gyártási hiba észlelhető, a Masterbuilt® a saját belátása szerint költségmentesen kicseréli vagy kijavítja a hibás alkatrészt. Ez a jótállás nem vonatkozik a munkaidőre, illetve a grill szervizével, javításával vagy üzemeltetésével kapcsolatos egyéb költségekre. A Masterbuilt® állja a garanciális alkatrészek minden szállítási költségét.

**CSAK AUSZTRÁL ÉS ÚJ-ZÉLANDI LAKOSOK SZÁMÁRA:** Áruinkra az ausztrál és új-zélandi fogyasztóvédelmi törvény értelmében nem kizárható garanciát adunk. Súlyos meghibásodás esetén, valamint minden egyéb ésszerűen előrelátható veszteség vagy kár esetén Ön jogosult a termék cseréjére, visszatérítésre vagy kártérítésre. Ön akkor is jogosult az áru javíttatására vagy cseréjére, ha az áru nem megfelelő minőségű, és a hiba nem minősül jelentős meghibásodásnak.

### MIRE NEM TERJED KI A GARANCIA?

Ez a garancia nem vonatkozik a termék rongálásából vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károokra, a megfelelő használat, összeszerelés, karbantartás vagy telepítés hiányából származó károokra, a baleset vagy természeti katasztrófák okozta károokra, nem odaillő tartozékok beszereléséből vagy módosításokból eredő károokra, illetve a szállítási károokra. Ez a garancia nem terjed ki a termék használatából eredő normál elhasználódásra (pl. karcolások, horpadások, ütődések és csorbulások) vagy a grillkinézet olyan változásaira, amelyek nem befolyásolják a teljesítményét. A Masterbuilt termékek használata esetén nem ajánlott a kereskedelmi felhasználás, és a garancia semmilyen kereskedelmi felhasználásra nem vonatkozik. Ilyen felhasználásnak minősülnek a vendégfogók, vendéglátások, hentesek, kölcsönző cégek, büfékocsik és más hasonló kereskedelmi egységek. Ez a garancia kizárólagos és helyettesít minden más, írott vagy szóbeli, kifejezett vagy vélelmezett garanciát, beleértve többek között az eladhatóságra és az adott célra való alkalmasságra vonatkozó garanciákat. A vélelmezett garanciák időtartama, beleértve az értékesíthetőségre vagy az adott célra való alkalmasságra vonatkozó garanciát, kifejezetten az adott alkatrésze vonatkozó garanciaidőre korlátozódik.

A vásárló kizárólagos jogorvoslata ezen korlátozott vagy minden vélelmezett garancia megsértésére az itt meghatározottak szerint korlátozódik a cseréjére. A Masterbuilt semmilyen esetben sem felel semmilyen különleges, véletlen vagy következményes károkért.

Ezt a garanciát a fogyasztóvédelmi törvények és rendeletek által biztosított valamennyi jogon és jogorvoslati lehetőségen felül nyújtjuk Önnek. Ez a garancia semmilyen módon nem érinti az Ön államában vagy lakóhelye szerinti országban, beleértve az EU-t is, a törvényes garanciális szabályok szerinti jogait. Az Ön államától vagy lakóhelye szerinti országtól függetlenül előfordulhat, hogy a hallgatóságos jótállás időtartamára vagy az Ön által igénybe vehető kártérítésekre vonatkozó korlátozások nem korlátozódnak a jelen jótállásban.

### MI ÉRVÉNYTELENÍTI A GARANCIÁT?

A Masterbuilt® termékek jogosulatlan kereskedőn keresztül való beszerzése érvényteleníti a garanciát. Jogosulatlan kereskedőnek minősül minden olyan kiskereskedő, aki nem kapott kifejezett engedélyt a Masterbuilt®-tól a Masterbuilt® termékek értékesítésére.



# MB20181722 Leiðbeiningarblað fyrir pizzuofn



## VARÚÐ - ÖRYGGISRÁÐSTAFANIR - LESIÐ FYRIR NOTKUN

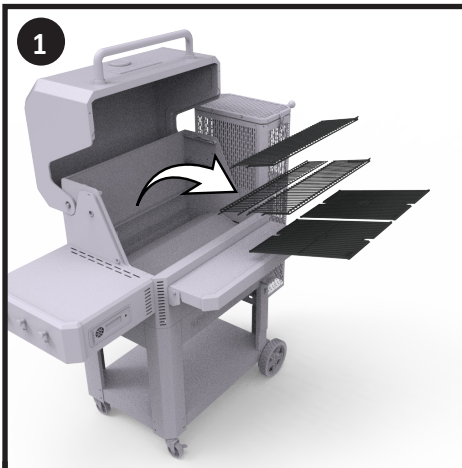


- Takið grillið ávallt úr sambandi áður en það er þrifið.
- Tryggið að grillið hafi kólnað til fulls til að forðast brunasár.
- Sumir íhlutir geta verið oddhvassir. Farið varlega að til að forðast meiðsli.
- Notið pítsaofninn aðeins á rétt viðhöldnu, vel loftræstu útigrilli. Hreinsa verður alla fleti, þar á meðal grillristir, soggrein, eldbox og fitubakka á grillinu fyrir notkun.
- Notið aldrei pítsaofninn innandyra.
- Snertið ekki pítsaofninn eða steinhelluna fyrr en hún hefur kólnað til fulls. Pítsaofninn og steinninn hitna mjög mikið við notkun.

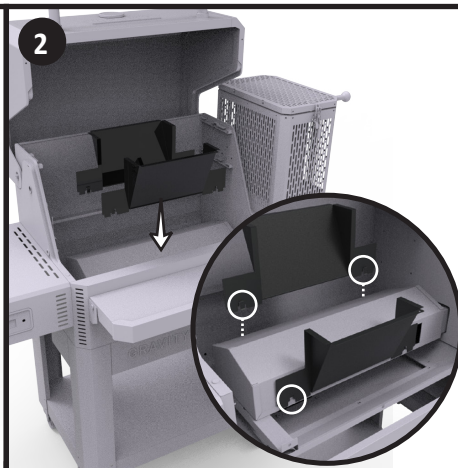
### Gættu mikillar varúðar.

- Látið ekki matvæli önnur en pítsu eða brauðdeig snerta steinninn. Allur matur sem inniheldur fitu, olíu eða smjör (kjöt, matvæli þakin með ólífuoilíu, smákökur, kex o.s.frv.) ætti ekki að snerta steinninn beint.
- Grillið og eldsneytið fylgja ekki með.
- Notaðu alltaf hitapolna ofnhanska eða hanska sem eru ætlaðir til eldunar utandyra þegar þú notar pizzuofninn.
- Látið pítsaofninn ekki vera án eftirlits eða leyfið börnum ekki að vera nærri grillinu þegar kveikt er á því eða það heitt.
- Fjarlægið ekki pítsaofninn af grillinu fyrr en hann hefur kólnað til fulls.
- Varúð! Pítsahellur eru mjög viðkvæmar og geta brotnað ef þær detta.

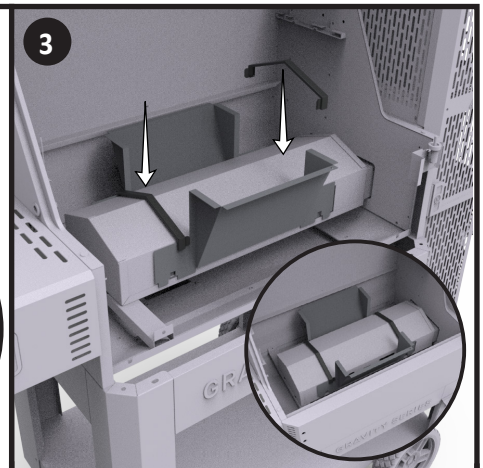
## SAMSTÆÐA FYRIR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ GRILL EINGÖNGU



Fjarlægðu hitunargrindur og eldunargrindur.



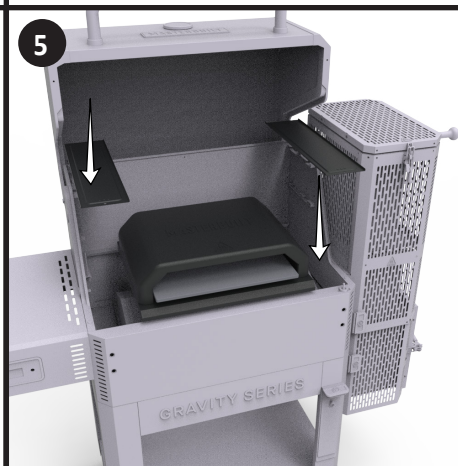
Settu upp varmaleiðara á báðum hliðum stofngreinarinnar. Varmaleiðarar munu krækja í opnun á stofngreininni.



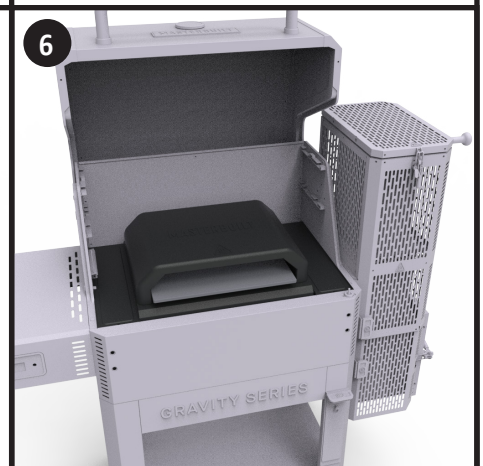
Til að læsa varmaleiðaranum á sínum stað skaltu setja varmaleiðaraklemmurnar á stofngreinina.



Settu upp pizzuofninn og steinninn. Pizzasteinninn mun hanga fram af brún ofnsins.



Notaðu hvaða samsetningu sem er af framhlið, vinstri, hægri og bakhlið til að hylja allt opið rými í eldunarhólfinu. (sjá leiðbeiningar um uppsetningu spjalda)



Samstæðan er tilbúin.

**ATHUGASEMD: Sjáðu leiðbeiningar um uppsetningu spjaldsins fyrir frekari upplýsingar um uppsetningu spjaldsins.**

## RÁÐLÖGÐ NOTKUN FYRIR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Athugið: Eldunartími og -hiti eru gefnir upp til viðmiðunar. Tími og hitastig geta verið breytileg eftir smekk hvers og eins, veðurskilyrðum, tegund grillisins og afköstum. Niðurstöðurnar gætu verið breytilegar.

1. Tryggið að ofninn hafi verið settur rétt saman í grillinu áður en kveikt er á honum.
2. Forhitið grillið í 260 til 370°C með ofninn inni í grillinu og lokið LOKAÐ. Forhitið í lægri hita ef skorpan á að vera þykkari og hærra hita ef hún á að vera þynnri.
3. Þegar grillið er komið upp í réttan hita skal setja pítsuna í ofninn. Farið mjög varlega að, pítsaofninn og hellan verða mjög heit.
4. Bakið pítsuna með lokið lokað. Engin þörf er á að snúa pítsunni á meðan hún bakast.
5. Vð mælum með því að pítsan sé bökuð í 3 til 5 mínútur. Niðurstöðurnar gætu verið breytilegar.

### ELDUNARRÁÐ

1. Við mælum með því að nota maismjöl til að koma í veg fyrir að pítsan festist við helluna. Farið varlega, pizzaofn og pizzasteinn verður mjög heitur.
2. Við mælum með að nota stóran spaða með löngu skafti eða pizzuspaða til að aðstoða við að hlaða og losa pizzuna þína úr pítsaofninum.

## LEIÐBEININGAR UM INNRÉTTINGAR

### YFIRLIT:

Masterbuilt pizzaofninn kemur með sex spjöldum til að þau passi fyrir flest grill.

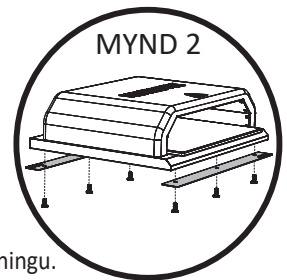
Þú ættir að hylja eins mikið af opnu eldunarhólfi og þú getur með spjöldum.

Hvert spjald er merkt með stærðarmerki. Leitaðu að röð af punktum meðfram annarri brún spjaldsins.

Hægt er að festa tvö „4 punkta“ spjöld að framan og aftan á pizzaofninn með skrufum. (MYND 2)

Notaðu töfluna hér að neðan til að hjálpa til við að tengja saman rétta stærð grillisins þíns við rétta pallborðsupsetningu.

Mældu breidd og dýpt grillisins þíns og passaðu síðan spjöldin sem nefnd eru í töflunni.



Eldunarbreydd	Leiðarmerki fyrir spjald
19,5in (49,5cm)	engin spjöld
21,5in (54,5cm)	●
22,25in (56,5cm)	●●
24in (61cm)	●●●
24,25in (61,5cm)	● og ●●
28,5in (72,5cm)	●●● og ●●●●

Eldunardýpt	Leiðarmerki fyrir spjald
>16,75in (42,5cm)	engin spjöld
17,25in - 18,25in (44cm - 46cm)	●●●●
18in - 20in (48cm - 51cm)	●●●● og ●●●●



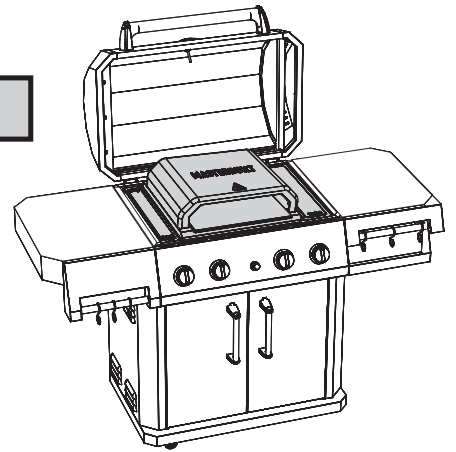
## HVERNIG Á AÐ ÞRÍFA

- Eftir að þú hefur bakað síðustu pizzuna þína geturðu hreinsað pizzaofninn með því að láta grillið standa á háu hitastigi í um það bil 15 mínútur. Allar leifar ættu að brenna og hægt er að skafa þær af hellunni. Notið mjúkan hreinsunarbústa með löngu handfangi til að bursta leifar í burtu. Farið mjög varlega að, því leifarnar, pítsaofninn og hellan verða mjög heit.
- Ekki nota heimilishreinsiefni eða vökva á pizzasteininum.
- Láttu aldrei raka safnast upp á pizzasteininum þínum. Þvoðu aldrei helluna með sápu og vatni. Látið helluna aldrei blotna.
- Þurrkaðu málmfleti með mildu hreinsiefni sem ekki er slípiefni (svo sem ediki og vatni). Þurrkið með hnökralausum klút. Gerið þetta aðeins eftir að pítsaofninn og hellan hafa kólnað til fulls.

# NOTKUN Á GASGRILLI

## SAMSETNING Á GASGRILLI

1. Fjarlægjið eldunarristirnar.
2. Ef grillið er búið bragðstöngum skal fjarlægja þær.
3. Skiptið um matreiðsluristir.
4. Setjið pítsaofninn ofan á grillristirnar.
5. Notaðu spjöld til að hylja eins mikið af eldunaryfirborðinu og þú getur. (sjá leiðbeiningar um uppsetningu spjalda)
6. Það er allt í lagi þó svo að pítsaofninn sé ekki fyrir miðju.



## RÁÐLÖGÐ NOTKUN Í GASGRILLI

Athugið: Eldunartími og -hiti eru gefnir upp til viðmiðunar. Tími og hitastig geta verið breytileg eftir smekk hvers og eins, veðurskilyrðum, tegund grillsins og afköstum. Niðurstöðurnar gætu verið breytilegar.

1. Setjið ofninn upp eftir leiðbeiningunum.
2. Fjarlægjið pítsuhelluna ef komast þarf að brennurunum með kveikjara.
3. Fylgdu leiðbeiningum um að kveikja á grillunum þínum og stilltu alla brennara á HÁTT HITASTIG.
4. Tryggið að skipt sé um pítsahelluna. Farið mjög varlega að því pítsaofnar geta orðið mjög heitir.
5. Hafðið lokið opið og forhitið grillið í um 15 mínútur.
6. Þegar grillið er komið upp í réttan hita skal setja pítsuna í ofninn. Farið mjög varlega að, pítsaofninn og hellan verða mjög heit.
7. Bakið pítsuna með lokið lokað. Engin þörf er á að snúa pítsunni á meðan hún bakast.
8. Við mælum með því að pítsan sé bökuð á háum hita (HIGH) í 3 til 5 mínútur.

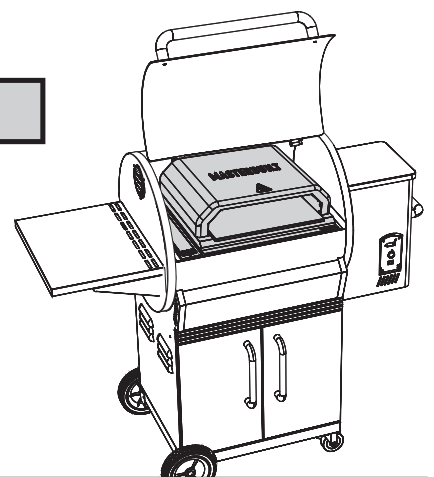
## ELDUNARRÁÐ

1. Við mælum með því að nota maísmjöl til að koma í veg fyrir að pítsan festist við helluna. Farið varlega, pizzaofn og pizzasteinn verður mjög heitur.
2. Við mælum með að nota stóran spaða með löngu skafti eða pizzuspaða til að aðstoða við að hlaða og losa pizzuna þína úr pítsaofninum.

# NOTKUN Á KÖGGLAGRILLI

## SAMSETNING Í KÖGGLAGRILLI

1. Fjarlægðu grillristarnar.
2. Ef kögglagrillið þitt kemur með fullu hitastigi eða með fituvarnarbúnaði skaltu fjarlægja það.
3. Skiptu um grillristarnar.
4. Settu pizzaofninn ofan á grillristarnar.
5. Notaðu spjöld til að hylja eins mikið af eldunaryfirborðinu og þú getur. (sjá leiðbeiningar um uppsetningu spjalda)
6. Það er allt í lagi þó svo að pítsaofninn sé ekki fyrir miðju.



## RÁÐLÖGÐ NOTKUN Á VIÐARGRILLI

Athugið: Eldunartími og -hiti eru gefnir upp til viðmiðunar. Tími og hitastig geta verið breytileg eftir smekk hvers og eins, veðurskilyrðum, tegund grillsins og afköstum. Niðurstöðurnar gætu verið breytilegar.

1. Setjið ofninn upp eftir leiðbeiningunum.
2. Fylgdu leiðbeiningum um kveikingu grillsins og stilltu hitastigið eins hátt og þú getur. Við mælum með 260°C ef hægt er.
3. Lokaðu lokinu og forhitaðu grillið þar til ásettu hitastigi er náð. (Gakktu úr skugga um að pizzaofninn sé settur upp meðan á forhitun stendur).

1. Setjið ofninn upp eftir leiðbeiningunum.
2. Kveikið á grillinu og setjið á eins háan hita og hægt er. Við mælum með 260°C ef hægt er.
3. Lokaðu lokinu og forhitaðu grillið þar til ásettu hitastigi er náð. (Gakktu úr skugga um að pizzaofninn sé settur upp meðan á forhitun stendur).
4. Þegar grillið er komið upp í réttan hita skal setja pítsuna í ofninn. Farið mjög varlega að, pítsaofninn og hellan verða mjög heit.
5. Bakið pítsuna með lokið lokað. Engin þörf er á að snúa pítsunni á meðan hún bakast.
6. Við mælum með að elda pizzuna þína á HIGH, í um það bil 5-8 mín.

## ELDUNARRÁÐ

1. Við mælum með því að nota maísmjöl til að koma í veg fyrir að pítsan festist við helluna. Farið varlega, pizzaofn og pizzasteinn verður mjög heitur.
2. Við mælum með að nota stóran spaða með löngu skafti eða pizzuspaða til að aðstoða við að hlaða og losa pizzuna þína úr pizzaofninum.

## ÁBYRGÐ

### TAKMÖRKUÐ ÁBYRGÐ

Masterbuilt® ábyrgist að allar vörur sínar séu lausar við galla í efni og framleiðslu við rétta samsetningu, eðlilega notkun og ráðlagða umhirðu í 1 ár frá dagsetningu upphaflegra smásölukaupa. Masterbuilt® ábyrgðin nær ekki yfir málningaráferð þar sem hún getur brunnið af við eðlilega notkun. Ábyrgð Smoke Hollow® á ekki við um ryð. Smoke Hollow® krefst kaupsönnunar til að verða við ábyrgðarkröfum, svo sem kvittunar.

AÐEINS FYRIR EVRÓPSKA ÍBÚA: Masterbuilt® ábyrgist að allar vörur sínar séu lausar við galla í efni og framleiðslu við rétta samsetningu, eðlilega notkun og ráðlagða umhirðu í 2 ár frá dagsetningu upphaflegra smásölukaupa

### HVENÆR HEFST ÁBYRGÐ?

Ábyrgðin hefst á upphaflegum kaupdegi og nær aðeins til upphaflegs kaupanda. Til að ábyrgðin gildi verður þú að skrá grillið þitt. Ef galli í efni eða framleiðslu uppgötvast á viðeigandi ábyrgðartímabili við eðlilega notkun og viðhald mun Masterbuilt®, að eigin vali, skipta um eða gera við gallaða íhlutinn þér að kostnaðarlausu fyrir íhlutinn sjálfan. Þessi ábyrgð á ekki við um vinnu eða annan kostnað sem tengist þjónustu, viðgerð eða rekstri grillsins. Masterbuilt® greiðir öll sendingargjöld af íhlutum sem eru í ábyrgð.

AÐEINS ÍBÚAR Í ÁSTRALÍU OG NÝJA SJÁLANDI: Vörum okkar fylgja ábyrgðir sem ekki er hægt að útiloka samkvæmt áströlskum eða nýsjálandskum neytendalögum. Þú átt rétt á endurnýjun eða endurgreiðslu vegna meiriháttar bilunar og bóta fyrir annað tjón eða tjón sem er fyrrisjáanlegt. Þú hefur einnig rétt á að fá viðgerð eða útskiptingu vara ef gæði þeirra eru óásættanleg og bilunin er ekki stórtæk bilun.

### ÞAÐ SEM EKKI FELLUR UNDIR

Þessi ábyrgð gildir ekki um skemmdir af völdum misnotkunar eða notkunar á vörunni í öðrum tilgangi en þeim sem hún er hönnuð fyrir, skemmdir af völdum skorts á réttri notkun, samsetningu, viðhaldi eða uppsetningu, skemmdum af völdum slysa eða náttúruhamfara, skemmdum af völdum skorts á réttri notkun með óviðkomandi festingum eða breytingum, eða skemmdum við flutning. Þessi ábyrgð nær ekki til skemmda af völdum venjulegs slits vegna notkunar vörunnar (til dæmis rispum, beyglum, og flögnun) eða breytingum á útliti grillsins sem hafa ekki áhrif á frammistöðu þess. Ekki er mælt með notkun í atvinnuskyni við notkun á Masterbuilt vörum og þessi ábyrgð á ekki við um hvers konar notkun í atvinnuskyni. Þess konar notkun er til dæmis fyrir veitingamenn, veitingaþjónustu, slátrara, leigufyrirtæki, matarbíla og aðra slíka viðskiptaaðila.

Þessi takmarkaða ábyrgð er einskorðuð og í stað hvers konar annarrar ábyrgðar, skriflegra eða munnlegra, beinna eða óbeinna, þar með talið en ekki takmarkað við ábyrgð á söluhæfni eða hæfni í tilteknum tilgangi. Lengd óbeinnar ábyrgðar, þar með talið óbeinnar ábyrgðar á söluhæfni eða hæfni í tilteknum tilgangi, er sérstaklega takmörkuð við lengd ábyrgðartímabilsins fyrir viðkomandi íhlut.

Einkaúrræði kaupanda vegna brots á þessari takmörkuðu ábyrgð eða einhverri óbeinni ábyrgð skal takmarkast eins og tilgreint er hér við endurnýjun. Í engu tilviki ber Masterbuilt ábyrgð á sérstökum, tilfallandi eða afleiddum skaða.

Þessi ábyrgð er veitt þér til viðbótar við öll réttindi og úrræði sem þér eru veitt samkvæmt lögum og reglum um neytendavernd. Þessi ábyrgð hefur á engan hátt áhrif á lagaleg réttindi þín samkvæmt lögbundnum ábyrgðarreglum í þínu ríki eða búsetulandi, þar með talið ESB. Takmarkanir á lengd óbeinnar ábyrgðar eða skaðabætur sem þér standa til boða eru ekki takmarkaðar af þessari ábyrgð, háð ríki þínu eða búsetulandi.

### HVAÐ ÓGILDIR ÁBYRGÐINA?

Að kaupa hvaða Masterbuilt® vöru sem er í gegnum óviðkomandi söluaðila ógildir ábyrgðina. Óviðurkenndur söluaðili er skilgreindur sem söluaðili sem hefur ekki fengið sérstaklega leyfi frá Masterbuilt® til að selja Masterbuilt® vörur.

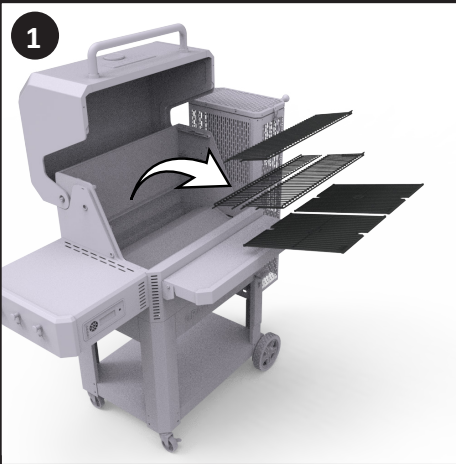
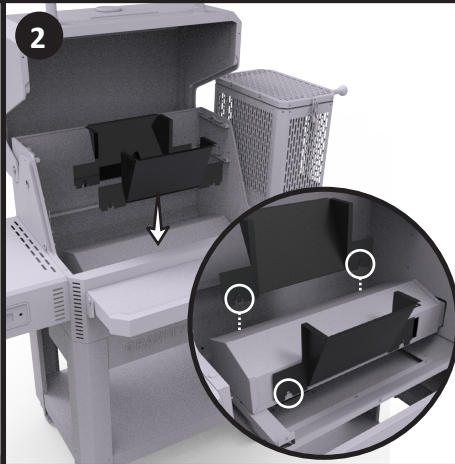
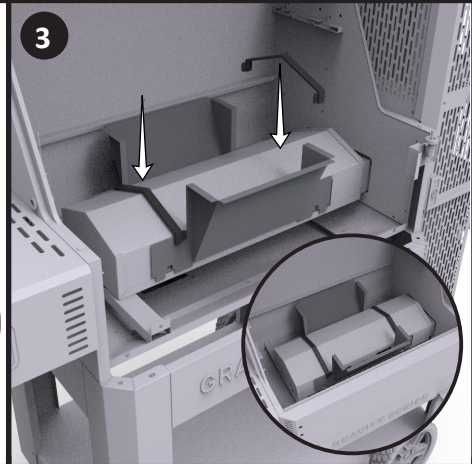

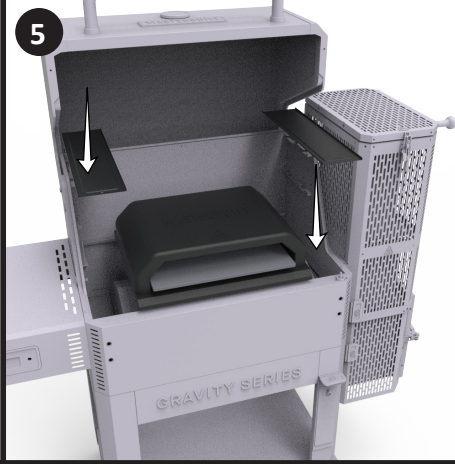
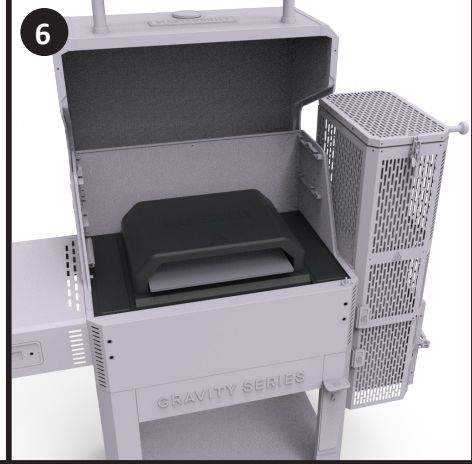


# MB20181722 Foglio istruzioni Forno per Pizza

## ! ATTENZIONE - PRECAUZIONI DI SICUREZZA - LEGGERE PRIMA DELL'USO !

- Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima di eseguire la manutenzione del grill.
- Assicurarsi che il grill si sia completamente raffreddato per evitare ustioni.
- Alcuni componenti possono presentare bordi taglienti. Prestare attenzione per evitare lesioni.
- Utilizzare il forno per pizza solo su un grill da esterno regolarmente sottoposto a manutenzione e ben ventilato. Tutte le superfici del grill, comprese griglie, collettore, focolare e vaschetta raccogli grasso, devono essere pulite prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzare mai il forno per pizza in ambienti chiusi.
- Non toccare il forno per pizza o la pietra per pizza fino a quando l'unità non si è completamente raffreddata. Il forno per pizza e la pietra per pizza raggiungono temperature molto elevate durante l'uso. **Usare la massima cautela.**
- Evitare che alimenti diversi dalla pizza o dall'impasto per pane entrino in contatto con la pietra. Alimenti contenenti grasso, olio o burro (carne, alimenti unti di olio d'oliva, biscotti, dolcetti, ecc.) non devono entrare in contatto diretto con la pietra.
- Grill e combustibile non sono inclusi.
- Indossare sempre guanti da forno resistenti al calore o guanti per barbecue quando si lavora con il forno per pizza.
- Non lasciare incustodito il forno per pizza e non permettere ai bambini di avvicinarsi mentre il grill è acceso o caldo.
- Non rimuovere il forno per pizza dal grill fino a quando l'unità non si è completamente raffreddata.
- Attenzione! La pietra per pizza è molto fragile e, cadendo, potrebbe rompersi.

## MONTAGGIO PER SERIE MASTERBUILT GRAVITY™ SOLO GRILL

		
<p>Smontare le griglie di riscaldamento e le griglie di cottura.</p>	<p>Montare i deflettori termici su entrambi i lati del collettore. I deflettori termici si agganciano alle aperture sul collettore.</p>	<p>Per bloccare in posizione i deflettori termici, montare le griffe dei deflettori sul collettore.</p>
		
<p>Installare il forno e la pietra per pizza. La pietra per pizza spoggerà dal bordo anteriore del forno.</p>	<p>Utilizzare i pannelli anteriore, posteriore, sinistro e destro in qualsiasi combinazione per coprire tutto lo spazio aperto della camera di cottura. (vedi guida al montaggio dei pannelli)</p>	<p>Montaggio completato.</p>

**NOTA:** Vedi la Guida al montaggio dei pannelli per maggiori dettagli sul montaggio degli stessi.

## USO CONSIGLIATO PER LA SERIE MASTERBUILT GRAVITY™

Da notare: Le temperature e i tempi di cottura sono forniti a titolo di indicativo. Tempi e temperature possono variare a seconda delle preferenze personali, delle condizioni meteorologiche, del tipo e delle prestazioni del grill. I risultati possono variare.

1. Assicurarsi che il forno sia montato nel grill prima di accenderlo.
2. Preriscaldare il grill a una temperatura compresa tra 290 °C e 370 °C con il forno nel grill e il coperchio CHIUSO. Utilizzare temperature più basse per croste spesse e più elevate per croste sottili.
3. Quando il grill avrà raggiunto la temperatura impostata, infornare la pizza. Usare la massima cautela, il forno per pizza e la pietra per pizza raggiungeranno temperature molto elevate.
4. Cuocere la pizza con il coperchio chiuso. Non è necessario girare la pizza durante la cottura.
5. Si consiglia di cuocere la pizza per circa 3-5 minuti. I risultati possono variare.

## CONSIGLI PER LA COTTURA

1. Si consiglia di utilizzare farina di mais per evitare che la pizza si attacchi alla pietra. Usare cautela, il forno per pizza e la pietra per pizza raggiungeranno temperature molto elevate.
2. Si consiglia di utilizzare una spatola o una pala da pizza grande e dal manico lungo per inserire ed estrarre la pizza dal forno.

## VEDI GUIDA AL MONTAGGIO DEI PANNELLI

### PANORAMICA:

Il forno per pizza Masterbuilt è dotato di sei pannelli per consentire un adattamento personalizzato alla maggior parte dei grill.

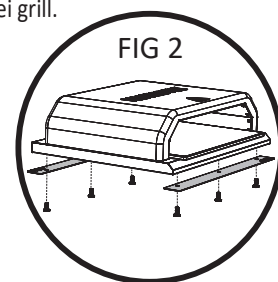
Coprire il più possibile lo spazio aperto della camera di cottura utilizzando i pannelli.

Ogni pannello è contrassegnato da un indicatore di dimensioni. Cercare una serie di punti lungo un bordo del pannello.

I due pannelli "4 punti" possono essere fissati con viti alla parte anteriore e posteriore del forno per pizza. (FIG 2)

Usare la tabella qui sotto per determinare la giusta configurazione dei pannelli in base alle dimensioni della griglia.

Misurare la larghezza e la profondità del grill, quindi abbinare i pannelli come indicato nella tabella.



Larghezza cottura	Indicatore su pannello	Profondità cottura	Indicatore su pannello
19.5 pollici (49.5cm)	nessun pannello	>16.75 pollici (42.5cm)	nessun pannello
21.5 pollici (54.5cm)	●	17.25 pollici - 18.25 pollici (44cm - 46cm)	● ● ● ●
22.25 pollici (56.5cm)	● ●	18 pollici - 20 pollici (48cm - 51cm)	● ● ● ● e ● ● ● ●
24 pollici (61cm)	● ● ●		
24.25 pollici (61.5cm)	● e ● ●		
28.5 pollici (72.5cm)	● ● ● e ● ● ● ●		



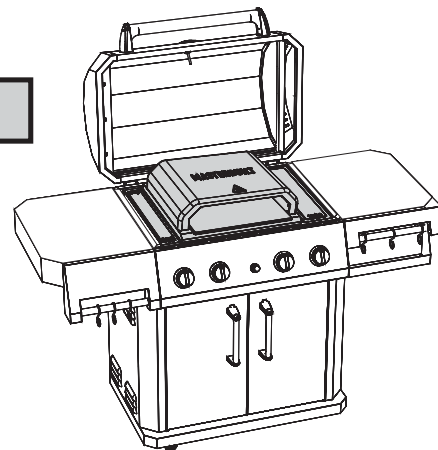
## COME PULIRE

- Dopo aver sfornato l'ultima pizza, pulire il forno per pizza. Lasciare il grill acceso su HIGH (alto) per circa 15 min. I residui dovrebbero bruciare. Ciò che resta potrà essere eliminato dalla pietra per pizza utilizzando una spazzola delicata e dal manico lungo. Usare la massima cautela, in quanto residui, forno per pizza e pietra per pizza raggiungeranno temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti o liquidi per la casa sulla pietra per pizza.
- Non lasciare che l'umidità si accumuli sulla pietra per pizza. Non lavare la pietra con acqua e sapone. Non bagnare la pietra per pizza.
- Pulire le superfici metalliche con un detergente delicato e non abrasivo (come aceto e acqua) e asciugare con un panno pulito e privo di lanugine, solo dopo che il forno per pizza e la pietra per pizza si sono completamente raffreddati.

# UTILIZZO SU GRILL A GAS

## MONTAGGIO SU GRILL A GAS

1. Smontare le griglie di cottura.
2. Se il grill è dotato di barre aromatizzate, smontarle.
3. Sostituire le griglie di cottura.
4. Posizionare il forno per pizza sopra le griglie.
5. Utilizzare i pannelli per coprire il più possibile il piano di cottura.  
(vedi guida al montaggio dei pannelli)
6. Non è necessario che il forno per pizza sia centrato.



## USO CONSIGLIATO SU GRILL A GAS

Da notare: Le temperature e i tempi di cottura sono forniti a titolo di indicativo. Tempi e temperature possono variare a seconda delle preferenze personali, delle condizioni meteorologiche, del tipo e delle prestazioni del grill. I risultati possono variare.

1. Per installare il forno seguire le fasi di montaggio.
2. Rimuovere la pietra per pizza se, per accendere i fuochi, è necessario utilizzare un accendino.
3. Seguire le istruzioni per l'accensione del grill e impostare tutti i fuochi su HIGH (alto).
4. Assicurarsi di sostituire la pietra per pizza. Usare la massima cautela, il forno per pizza può raggiungere temperature molto elevate.
5. Tenere il coperchio aperto e preriscaldare il grill per circa 15 minuti.
6. Quando il grill avrà raggiunto la temperatura impostata, infornare la pizza. Usare la massima cautela, il forno per pizza e la pietra per pizza raggiungeranno temperature molto elevate.
7. Cuocere la pizza con il coperchio chiuso. Non è necessario girare la pizza durante la cottura.
8. Si consiglia di cuocere la pizza per circa 3-5 minuti su HIGH (alto).

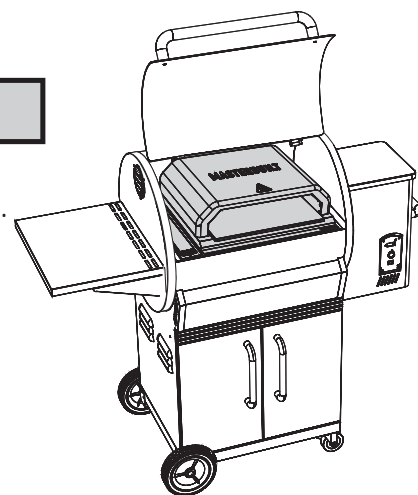
## CONSIGLI PER LA COTTURA

1. Si consiglia di utilizzare farina di mais per evitare che la pizza si attacchi alla pietra. Usare cautela, il forno per pizza e la pietra per pizza raggiungeranno temperature molto elevate.
2. Si consiglia di utilizzare una spatola o una pala da pizza grande e dal manico lungo per inserire ed estrarre la pizza dal forno.

# UTILIZZO SU GRILL A PELLETTA

## MONTAGGIO SU GRILL A PELLETTA

1. Smontare le griglie di cottura.
2. Se il grill a pellet è dotato di un deflettore completo, termico o per il grasso, smontarlo.
3. Sostituire le griglie di cottura.
4. Posizionare il forno per pizza sopra le griglie.
5. Utilizzare i pannelli per coprire il più possibile il piano di cottura.  
(vedi guida al montaggio dei pannelli)
6. Non è necessario che il forno per pizza sia centrato.



## USO CONSIGLIATO SU GRILL A PELLETTA

Da notare: Le temperature e i tempi di cottura sono forniti a titolo di indicativo. Tempi e temperature possono variare a seconda delle preferenze personali, delle condizioni meteorologiche, del tipo e delle prestazioni del grill. I risultati possono variare.

1. Per installare il forno seguire le fasi di montaggio.
2. Seguire le istruzioni per l'accensione dei grill e impostare la temperatura più alta possibile, preferibilmente 260 °C.
3. Chiudere il coperchio e preriscaldare il grill fino a quando non raggiunge la temperatura impostata. (Assicurarsi che il forno per pizza sia installato durante il preriscaldamento).

- Quando il grill avrà raggiunto la temperatura impostata, infornare la pizza. Usare la massima cautela, il forno per pizza e la pietra per pizza raggiungeranno temperature molto elevate.
- Cuocere la pizza con il coperchio chiuso. Non è necessario girare la pizza durante la cottura.
- Si consiglia di cuocere la pizza per circa 5-8 minuti su HIGH (alto).

## CONSIGLI PER LA COTTURA

- Si consiglia di utilizzare farina di mais per evitare che la pizza si attacchi alla pietra. Usare cautela, il forno per pizza e la pietra per pizza raggiungeranno temperature molto elevate.
- Si consiglia di utilizzare una spatola o una pala da pizza grande e dal manico lungo per inserire ed estrarre la pizza dal forno.

## GARANZIA

### GARANZIA LIMITATA

Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 1 anno dalla data del primo acquisto al dettaglio. La garanzia Masterbuilt® non copre la verniciatura, in quanto la stessa potrebbe deteriorarsi per il calore durante il normale utilizzo. La garanzia Masterbuilt® non copre la ruggine. Masterbuilt® richiede la presentazione di una prova d'acquisto, ad esempio una ricevuta, in caso di reclamo in garanzia.

**SOLO RESIDENTI IN EUROPA:** Masterbuilt® garantisce tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, liberi da difetti di materiale e lavorazione per 2 anni dalla data di acquisto originale al dettaglio.

### QUANDO INIZIA LA COPERTURA DELLA GARANZIA?

La copertura della garanzia inizia dalla data del primo acquisto e copre solo l'acquirente originale. Per far valere la garanzia è necessario registrare il grill. Se viene rilevato un difetto di materiale o lavorazione durante il periodo di garanzia applicabile in condizioni di normale utilizzo e manutenzione, Masterbuilt®, a sua esclusiva discrezione, sostituirà o riparerà il componente difettoso senza addebitare alcun costo per il componente stesso. La presente garanzia non copre la manodopera, né altri costi associati al servizio, alla riparazione o al funzionamento del grill. Masterbuilt® pagherà tutte le spese di spedizione per le parti in garanzia.

**SOLO RESIDENTI IN AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA:** I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian o New Zealand Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. Ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

### COSA NON È COPERTO?

La presente garanzia non copre danni causati da uso illegale o per scopi diversi da quelli per cui il prodotto è stato progettato, danni causati da uso, montaggio, manutenzione o installazione non corretti, danni causati da incidenti o calamità naturali, danni causati da modifiche o collegamenti non autorizzati o danni durante il trasporto. La presente garanzia non copre i danni derivanti dalla normale usura dovuta all'utilizzo del prodotto (come graffi, ammaccature e scheggiature) o da modifiche dell'aspetto esterno del grill che non ne pregiudicano le prestazioni. L'uso commerciale dei prodotti Masterbuilt è sconsigliato, e la presente garanzia non si applica in caso di uso commerciale. Questo vale, ad esempio, per ristoratori, ditte di catering, macellai, società di noleggio, chioschi ambulanti e ristoratori commerciali simili.

La presente garanzia limitata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, scritta od orale, esplicita o implicita, inclusa, senza carattere limitativo, la garanzia di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico. La durata di qualsiasi garanzia implicita, inclusa qualsiasi garanzia implicita di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico, è espressamente limitata alla durata del periodo di garanzia per il componente applicabile.

Il rimedio esclusivo a disposizione dell'acquirente in caso di violazione della presente garanzia limitata o di qualsiasi garanzia implicita sarà limitato, come specificato nel presente documento, alla sostituzione. In nessun caso Masterbuilt sarà responsabile per eventuali danni speciali, accidentali o conseguenti.

La presente garanzia viene fornita in aggiunta a tutti i diritti e rimedi previsti dalle leggi e dai regolamenti sulla protezione dei consumatori. La presente garanzia non pregiudica in alcun modo i diritti previsti dalle normative sulla garanzia legale vigenti nello stato o paese di residenza dell'acquirente, inclusa l'Unione Europea. A seconda dello stato o paese di residenza dell'acquirente, le limitazioni alla durata della garanzia implicita o il risarcimento danni a disposizione potrebbero non essere limitati dalla presente garanzia.

### COSA INVALIDA LA GARANZIA?

L'acquisto di qualsiasi prodotto Masterbuilt® tramite un rivenditore non autorizzato invalida la garanzia. Un rivenditore non autorizzato è qualsiasi rivenditore cui Masterbuilt® non ha espressamente concesso l'autorizzazione di vendere i prodotti Masterbuilt®.



# MB20181722 Instruksjonsark for pizzaovn

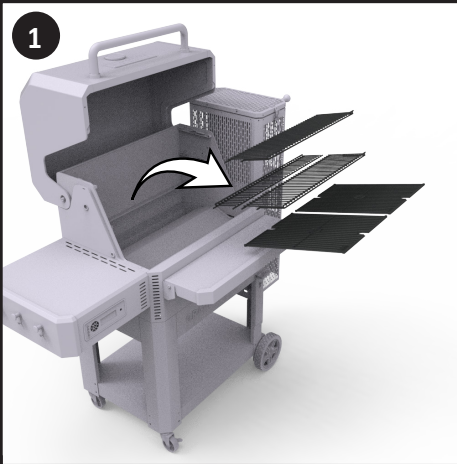
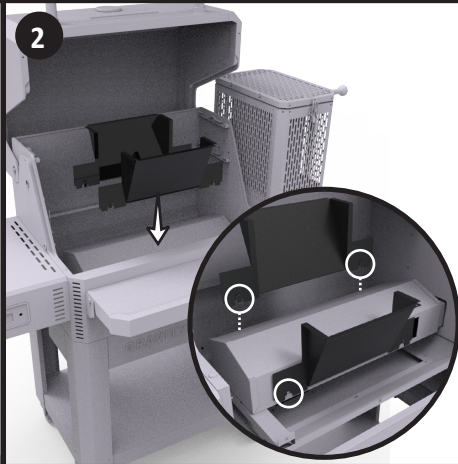
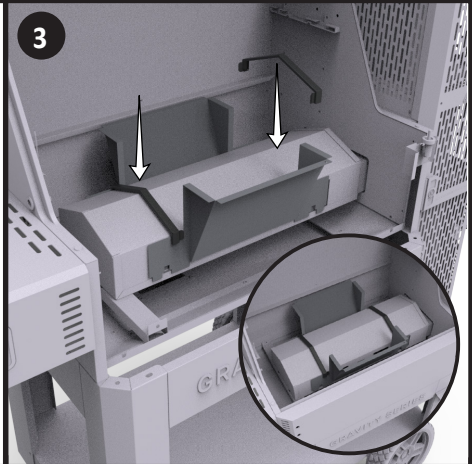

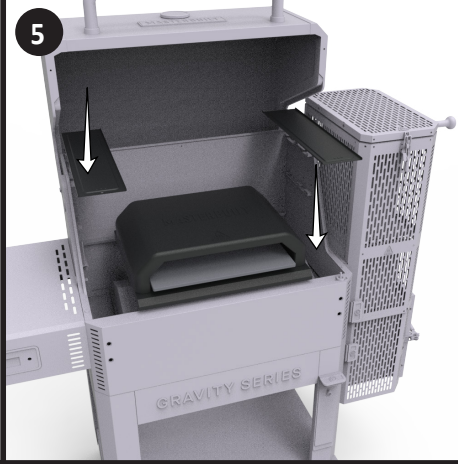
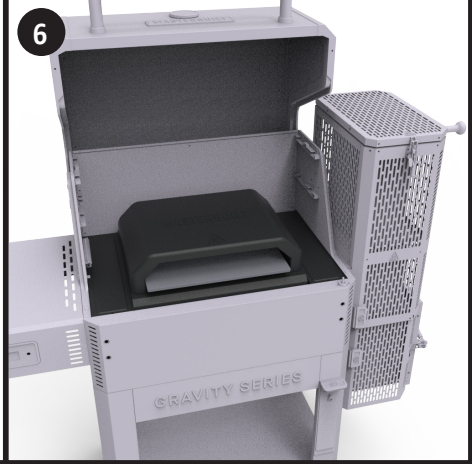


## FORSIKTIG – SIKKERHETSFORANSTALTNINGER – LES FØR BRUK



- Trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten før du utfører service på grillen.
  - Sørg for at grillen er helt avkjølt for å unngå brannskader.
  - Noen komponenter kan ha skarpe kanter. Vær forsiktig for å unngå skade.
  - Bruk kun pizzaovnen på en godt vedlikeholdt, godt ventilert utendørs grill. Alle overflater inkludert grillrister, manifold, brennkammer og fettbrett på grillen må rengjøres før hver bruk.
  - Bruk aldri pizzaovnen innendørs.
  - Ikke berør pizzaovnen eller pizzasteinen før enheten er helt avkjølt. Pizzaovnen og pizzasteinen blir veldig varme når de er i bruk.
- Vær ekstremt forsiktig.**
- Ikke la andre matvarer enn pizza eller brøddeig komme i kontakt med steinen. Matvarer som inneholder fett, olje eller smør (kjøtt, varer belagt med olivenolje, småkaker, kjeks osv.) bør ikke komme i direkte kontakt med steinen.
  - Grill og brensel er ikke inkludert.
  - Bruk alltid varmebestandige ovnsvotter eller hansker laget for utendørs matlaging når du bruker pizzaovnen.
  - Ikke la pizzaovnen være uten tilsyn eller la barn uten tilsyn være i nærheten mens grillen er på eller varm.
  - Ikke fjern pizzaovnen fra grillen før enheten er helt avkjølt.
  - Forsiktig! Pizzasteinen er veldig skjør og kan knekke hvis den slippes.

## MONTERING AV MASTERBUILT GRAVITY SERIES™-GRILLER

		
<p>Fjern varместativene og stekeristene.</p>	<p>Installer varmeavledere på begge sider av manifolden. Varmeavlederne vil feste seg i åpningene på manifolden.</p>	<p>For å låse varmeavlederne på plass må varmeavleder-klemmer monteres på manifolden.</p>
		
<p>Monter pizzaovnen- og steinen. Pizzasteinen vil henge over forkanten på ovnen.</p>	<p>Bruk en hvilken som helst kombinasjon av front-, venstre-, høyre- og bakpaneler for å dekke hele det åpne rommet i ovnsrommet. (Se veiledning for panelmontering)</p>	<p>Montering fullført.</p>

**MERK:** Se veiledningen for panelmontering for flere detaljer om panelmontering.

## ANBEFALT BRUK FOR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Merk: Steketider og temperaturer er gitt som grunnleggende retningslinjer. Tider og temperaturer kan variere avhengig av personlige preferanser, værforhold, grilltype og ytelse. Resultatene kan variere.

1. Sørg for at ovnen er montert i grillen før du slår den på.
2. Forvarm grillen til en temperatur mellom 290 – 370 grader med ovnen i grillen og lokket STENGT. Bruk lavere temperaturer for tykk skorpe og høyere temperaturer for tynn skorpe.
3. Når grillen har nådd den innstilte temperaturen, setter du pizzaen i ovnen. Vær ekstremt forsiktig, pizzaovnen og pizzasteinen vil være ekstremt varme.
4. Stek pizzaen med lokket lukket. Det er ikke nødvendig å rotere pizzaen din gjennom tilberedningen.
5. Vi anbefaler å steke pizzaen i ca. 3–5 minutter. Resultatene kan variere.

## TILBEREDELSESTIPS

1. Vi anbefaler å bruke maismel for å forhindre at pizzaen din fester seg til steinen. Vær forsiktig, pizzaovnen og pizzasteinen kan bli ekstremt varme.
2. Vi anbefaler å bruke en stor slikkepott med langt skaft eller pizzaspade for å hjelpe til med å putte inn og ta pizzaen ut fra pizzaovnen.

## VEILEDNING FOR PANELMONTERING

### OVERSIKT:

Masterbuilt Pizzaovn leveres med seks paneler for å kunne tilpasses de aller fleste griller.

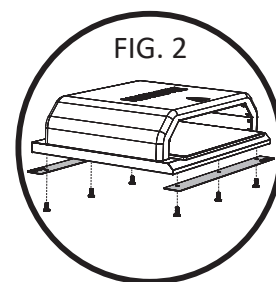
Du bør dekke så mye av det åpne stekerommet som mulig med panelene.

Hvert panel er markert med en størrelsesindikator-markør. Se etter en rekke prikker langs kanten på panelet.

De to «4 prikkers»-panelene kan festes med skruer til forsiden og baksiden av pizzaovnen. (FIG. 2)

Bruk tabellen nedenfor for å matche størrelsen på grillen din med den rette panel-konfigurasjonen.

Mål bredden og dybden på grillen din og match deretter med panelene som står i tabellen.



Stekebredde	Panelmarkør
19.5in (49.5 cm)	ingen paneler
21.5in (54.5 cm)	●
22.25in (56.5 cm)	●●
24in (61 cm)	●●●
24.25in (61.5 cm)	● og ●●
28.5in (72.5 cm)	●●●● og ●●●●

Stekebredde	Panelmarkør
>16.75in (42.5 cm)	ingen paneler
17.25in - 18.25in (44 cm - 46 cm)	●●●●
18in - 20in (48 cm - 51 cm)	●●●● og ●●●●



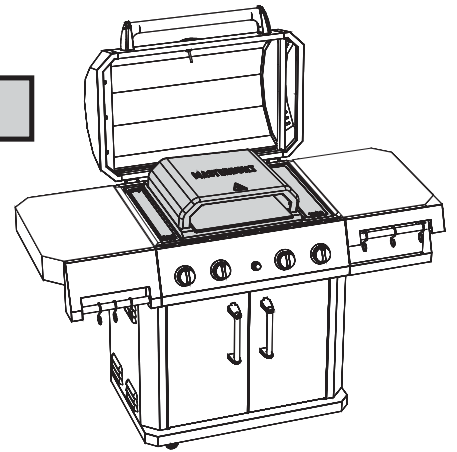
## RENGJØRING

- Etter å ha bakt den siste pizzaen, kan du rengjøre pizzaovnen ved å la grillen stå på høy varme i ca. 15 minutter. Eventuelle gjenværende rester brenner av, og rusk kan skrapes av pizzasteinen. Bruk en skånsom rengjøringsbørste med langt skaft for å skrape bort eventuelle rester. Vær ekstremt forsiktig – rester, pizzaovn og pizzastein vil være ekstremt varme.
- Ikke bruk husholdningsrengjøringsmidler eller væsker på pizzasteinen.
- La aldri fuktighet bygge seg opp på pizzasteinen. Vask aldri steinen din med såpe og vann. Ikke få pizzasteinen våt.
- Tørk av metalloverflater med et mildt, ikke-slipende rengjøringsmiddel (som eddik og vann). Tørk av med en ren, lofri klut. Gjør dette først etter at pizzaovnen og pizzasteinen er helt avkjølt.

# GASSGRILL-BRUK

## MONTERING PÅ GASSGRILL

1. Fjern stekeristene.
2. Hvis grillen din har smakstenger, fjern dem.
3. Sett grillristene tilbake.
4. Plasser pizzaovnen på toppen av grillristene.
5. Bruk paneler for å dekke så mye av stekeoverflaten som mulig.  
(Se veiledning for panelmontering)
6. Det er greit hvis pizzaovnen ikke er sentrert.



## ANBEFALT BRUK PÅ EN GASSGRILL

Merk: Steketider og temperaturer er gitt som grunnleggende retningslinjer. Tider og temperaturer kan variere avhengig av personlige preferanser, værforhold, grilltype og ytelse. Resultatene kan variere.

1. Installer ovnen ved hjelp av monteringsstrinnene.
2. Fjern pizzasteinen hvis du trenger å få tilgang til brennerne med en lighter.
3. Følg grilloptennings-instruksjonene og skru alle brennere på HØY varme.
4. Pass på at du bytter ut pizzasteinen. Vær ekstremt forsiktig, pizzaovnen kan være veldig varm.
5. Hold lokket åpent og forvarm grillen i ca. 15 minutter.
6. Når grillen har nådd den innstilte temperaturen, setter du pizzaen i ovnen. Vær ekstremt forsiktig, pizzaovnen og pizzasteinen vil være ekstremt varme.
7. Stek pizzaen med lokket lukket. Det er ikke nødvendig å rotere pizzaen din gjennom tilberedningen.
8. Vi anbefaler å tilberede pizzaen på HØY varme i ca. 3–5 minutter.

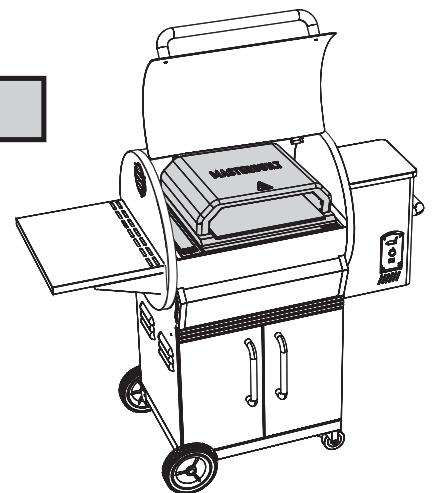
## TILBEREDELSESTIPS

1. Vi anbefaler å bruke maismel for å forhindre at pizzaen din fester seg til steinen. Vær forsiktig, pizzaovnen og pizzasteinen kan bli ekstremt varme.
2. Vi anbefaler å bruke en stor slikkepott med langt skaft eller pizzaspade for å hjelpe til med å putte inn og ta pizzaen ut fra pizzaovnen.

# PELLETSGRILL-BRUK

## MONTERING PÅ PELLETSGRILL

1. Fjern stekeristene.
2. Hvis pelletsgrillen din kommer med en varme- eller fettavviser, må du fjerne denne.
3. Sett stekeristene tilbake.
4. Plasser pizzaovnen på toppen av grillristene.
5. Bruk paneler for å dekke så mye av stekeoverflaten som mulig.  
(Se veiledning for panelmontering)
6. Det er greit hvis pizzaovnen ikke er sentrert.



## ANBEFALT BRUK PÅ EN PELLETSGRILL

Merk: Steketider og temperaturer er gitt som grunnleggende retningslinjer. Tider og temperaturer kan variere avhengig av personlige preferanser, værforhold, grilltype og ytelse. Resultatene kan variere.

1. Installer ovnen ved hjelp av monteringsstrinnene.
2. Følg grilloptennings-instruksjonene og skru temperaturen så høyt du kan. Vi anbefaler 260 grader hvis mulig.
3. Lukk lokket og forvarm grillen din til innstilt temperatur er nådd. (Sørg for at pizzaovnen er montert i løpet av forvarmingen).

4. Når grillen har nådd den innstilte temperaturen, setter du pizzaen i ovnen. Vær ekstremt forsiktig, pizzaovnen og pizzasteinen vil være ekstremt varme.
5. Stek pizzaen med lokket lukket. Det er ikke nødvendig å rotere pizzaen din gjennom tilberedningen.
6. Vi anbefaler å tilberede pizzaen på HØY temperatur i ca. 5-8 minutter.

## TILBEREDELSESTIPS

1. Vi anbefaler å bruke maismel for å forhindre at pizzaen din fester seg til steinen. Vær forsiktig, pizzaovnen og pizzasteinen kan bli ekstremt varme.
2. Vi anbefaler å bruke en stor slikkepott med langt skaft eller pizzaspade for å hjelpe til med å putte inn og ta pizzaen ut fra pizzaovnen.

## GARANTI

### BEGRENSET GARANTI

Masterbuilt® garanterer at alle produktene deres er uten defekter i materiale og utførelse under riktig montering, normal bruk og anbefalt vedlikehold i 1 år fra datoen for det opprinnelige detaljkjøpet. Masterbuilt®-garantien dekker ikke maling, siden den kan brenne av under normal bruk. Masterbuilt®-garantien dekker ikke rust. Masterbuilt® trenger kjøpsdokumentasjon ved garantikrav, slik som en kvittering.

KUN BOSATTE I EUROPA: Masterbuilt® garanterer at alle produktene deres er uten defekter i materiale og utførelse under riktig montering, normal bruk og anbefalt pleie i 2 år fra datoen for det opprinnelige detaljkjøpet

### NÅR STARTER GARANTIDEKNINGEN?

Garantidekning starter fra den opprinnelige kjøpsdatoen og dekker kun den opprinnelige kjøperen. For at garantien skal gjelde, må du registrere grillen din. Dersom det oppdages en mangel i materiale eller utførelse i løpet av den gjeldende garantiperioden med normal bruk og vedlikehold, vil Masterbuilt®, etter eget valg, bytte eller reparere den defekte komponenten uten kostnad for deg, for selve komponenten. Denne garantien gjelder ikke for arbeid eller andre kostnader forbundet med service, reparasjon eller drift av grillen. Masterbuilt® dekker alle fraktkostnader på garantideler.

BARE INNBYGGERE I AUSTRALIA OG NEW ZEALAND: Varene våre kommer med garantier som ikke kan utelukkes fra forbrukerkjøpsloven i Australia eller New Zealand. Du har rett til bytte eller refusjon ved en større feil og kompensasjon for ethvert annet rimelig forutsigbart tap eller skade. Du har også krav på å få varene reparert eller erstattet dersom varene ikke er av akseptabel kvalitet og feilen ikke utgjør en større feil.

### HVA DEKKES IKKE?

Denne garantien gjelder ikke skader forårsaket av misbruk eller bruk av produktet til andre formål enn hva det er laget for, skader forårsaket av manglende riktig bruk, montering, vedlikehold eller installasjon, skader forårsaket av ulykker eller naturkatastrofer, skader forårsaket ved uautorisert tilbehør eller modifikasjoner, eller skader under transport. Denne garantien dekker ikke skader fra normal slitasje fra bruk av produktet (for eksempel riper, bulker, riper og flising) eller endringer i grillens utseende som ikke påvirker ytelsen. Kommersiell bruk anbefales ikke ved bruk av Masterbuilt-produkter, og denne garantien gjelder ikke for kommersiell bruk av noe slag. Det gjelder for eksempel for restauranter, cateringfirmaer, slaktere, utleiefirmaer, matbiler og andre tilsvarende kommersielle enheter.

Denne begrensede garantien er eksklusiv og i stedet for enhver annen garanti, skriftlig eller muntlig, uttrykt eller underforstått, inkludert uten å være begrenset til garantien for salgbarhet eller egnethet for et bestemt formål. Varigheten av enhver underforstått garanti, inkludert enhver underforstått garanti om salgbarhet eller egnethet for et bestemt formål, er uttrykkelig begrenset til varigheten av garantiperioden for den gjeldende komponenten.

Kjøperens eksklusive rettsmiddel for brudd på denne begrensede garantien eller enhver underforstått garanti, skal være begrenset som spesifisert her til bytte. Masterbuilt skal ikke under ingen tilfelle være ansvarlig for noen spesielle skader, tilfeldige skader eller følgeskader.

Denne garantien gis til deg i tillegg til alle rettigheter og rettsmidler som er gitt deg gjennom lover og forskrifter for forbrukerbeskyttelse. Denne garantien påvirker på ingen måte dine juridiske rettigheter under lovbestemte garantibestemmelser i staten eller landet du bor i, inkludert EU. Avhengig av staten eller landet du bor i, kan det hende at begrensninger på lengden på en underforstått garanti eller skadene som er tilgjengelige for deg ikke begrenses av denne garantien.

### HVA UGYLDIGGJØR GARANTIEN?

Hvis du kjøper et Masterbuilt®-produkt gjennom en uautorisert forhandler, blir garantien ugyldig. En uautorisert forhandler er definert som enhver forhandler som ikke har fått uttrykkelig tillatelse fra Masterbuilt® til å selge Masterbuilt®-produkter.



# MB20181722 Instrukcja obsługi pieca do pizzy

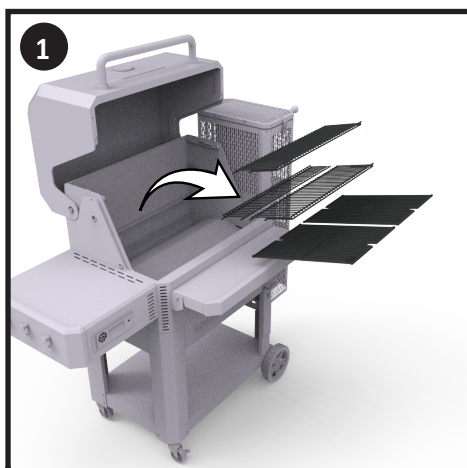


## OSTROŻNIE - ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAJ PRZED UŻYCIEM

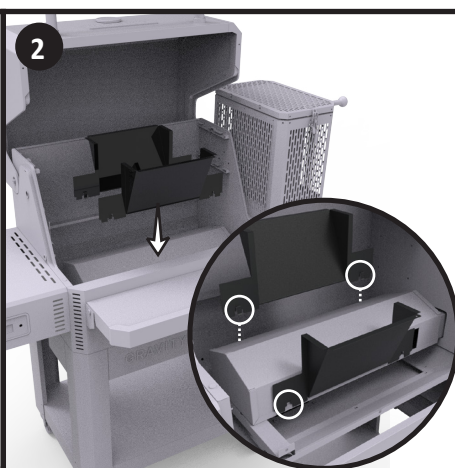


- Przed przystąpieniem do czynności serwisowych należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Upewnij się, że grill całkowicie ostygł, aby uniknąć poparzeń.
- Niektóre elementy mogą mieć ostre krawędzie. Postępuj ostrożnie, żeby uniknąć obrażeń.
- Piec do pizzy może być używany wyłącznie na prawidłowo konserwowanym, dobrze wentylowanym grillu zewnętrznym. Wszystkie powierzchnie, w tym ruszty grilla, kolektor, palenisko i tacka na tłuszcz na grillu muszą być czyszczone przed każdym użyciem.
- Nigdy nie używaj pieca do pizzy w pomieszczeniach.
- Nie dotykać pieca do pizzy ani kamienia do pizzy, dopóki urządzenie całkowicie nie ostygnie. Piec do pizzy i kamień do pizzy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. **Należy zachować szczególną ostrożność.**
- Nie dopuszczać do kontaktu z kamieniem żywności innej niż ciasto na pizzę lub chleb. Wszelkie produkty spożywcze zawierające tłuszcz, olej lub masło (mięso, produkty pokryte oliwą z oliwek, ciastka, herbatniki itp.) nie powinny mieć bezpośredniego kontaktu z kamieniem.
- Grill i paliwo nie są wliczone w cenę.
- Podczas pracy z piecem do pizzy należy zawsze nosić rękawice kuchenne odporne na wysoką temperaturę lub rękawice przeznaczone do gotowania na zewnątrz.
- Nie pozostawiaj pieca do pizzy bez nadzoru ani nie pozwalaj dzieciom bez nadzoru przebywać w pobliżu, gdy grill jest włączony lub gorący.
- Nie zdejmować pieca do pizzy z grilla, dopóki urządzenie nie ostygnie.
- Uwaga! Kamień do pizzy jest bardzo delikatny i może pęknąć, jeśli zostanie upuszczony.

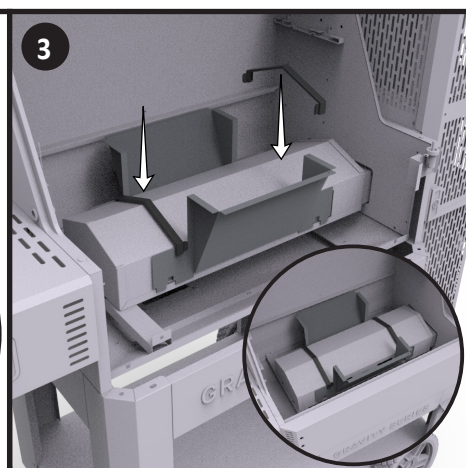
## MONTAŻ WYŁĄCZNIE DLA GRILLI MASTERBUILT GRAVITY SERIES™



Wyjmij ruszty do podgrzewania i ruszty do gotowania.



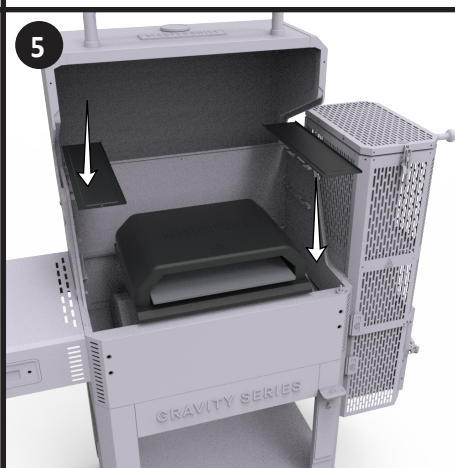
Zamontuj deflektory ciepła po obu stronach kolektora. Deflektory ciepła będą zaczepione do otworów w kolektorze.



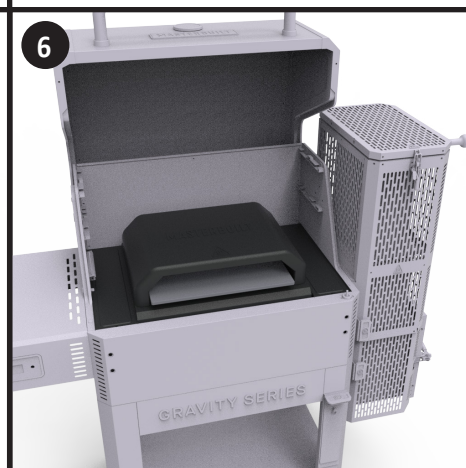
Aby zablokować osłony termiczne na miejscu, zamontuj zaciski osłon termicznych na kolektorze.



Zainstaluj piec do pizzy i kamień. Kamień do pizzy będzie wystawał poza przednią krawędź piekarnika.



Użyj dowolnej kombinacji paneli przednich, lewych, prawych i tylnych, aby zakryć całą wolną przestrzeń w komorze gotowania. (patrz przewodnik montażu paneli)



Montaż zakończony.

**UWAGA: Więcej informacji na temat montażu paneli można znaleźć w Przewodniku po montażu paneli.**

## ZALECANE UŻYCIE DLA MASTERBUILT GRAVITY SERIES™.

Uwaga: Czasy i temperatury gotowania podano jako podstawowe wytyczne. Czasy i temperatury mogą się różnić w zależności od osobistych preferencji, warunków pogodowych, typu grilla i jego wydajności. Rezultaty mogą się różnić.

1. Przed włączeniem upewnij się, że piekarnik jest zamontowany w grillu.
2. Rozgrzej grill do temperatury między 290 °C - 370 °C z piekarnikiem w trybie grilla i ZAMKNIĘTĄ pokrywą. Używaj niższych temperatur dla grubego ciasta i wyższych temperatur dla cienkiego ciasta.
3. Gdy grill osiągnie ustawioną temperaturę, włóż pizzę do piekarnika. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ piec do pizzy i kamień do pizzy będą bardzo gorące.
4. Piecz pizzę z zamkniętą pokrywą. Nie ma potrzeby obracania pizzy podczas gotowania.
5. Zalecamy pieczenie pizzy przez około 3-5 minut. Rezultaty mogą się różnić.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

1. Zalecamy użycie mąki kukurydzianej, aby zapobiec przywieraniu pizzy do kamienia. Należy zachować ostrożność, piec do pizzy i kamień do pizzy będą bardzo gorące.
2. Zalecamy użycie dużej, długiej łopatkę lub łopatkę do pizzy, aby pomóc w załadunku i rozładunku pizzy z pieca do pizzy.

## PORADNIK PO MONTAŻU PANELI

### OMÓWIENIE:

Piec do pizzy Masterbuilt jest wyposażony w sześć paneli, które umożliwiają dopasowanie do większości grilli.

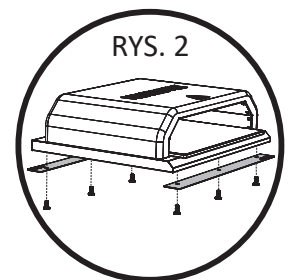
Panele powinny zakrywać jak najwięcej otwartej przestrzeni komory gotowania.

Każdy panel jest oznaczony znacznikiem rozmiaru. Poszukaj serii kropek wzdłuż jednej krawędzi panelu.

Dwa panele „4 kropki” można przymocować do przedniej i tylnej części pieca do pizzy za pomocą śrub. (RYS. 2)

Skorzystaj z poniższej tabeli, aby dopasować rozmiar grilla do odpowiedniej konfiguracji panelu.

Zmierz szerokość i głębokość grilla, a następnie dopasuj panele określone w tabeli.



Szerokość strefy gotowania	Znacznik panelu
19,5 cala (49,5 cm)	brak paneli
21,5 cala (54,5 cm)	●
22,25 cala (56,5 cm)	●●
24 cale (61 cm)	●●●
24,25 cala (61,5 cm)	●●● oraz ●●●
28,5 cala (72,5 cm)	●●●● oraz ●●●●

Głębokość gotowania	Znacznik panelu
>16,75 cala (42,5 cm)	brak paneli
17,25 cala - 18,25 cala (44 cm - 46 cm)	●●●●
18 cali - 20 cali (48 cm - 51 cm)	●●●● oraz ●●●●



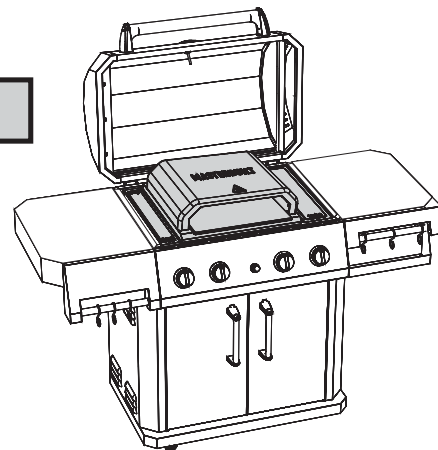
## JAK CZYŚCIĆ

- Po upieczeniu ostatniej pizzy można wyczyścić piec do pizzy, pozostawiając grill włączony przez około 15 minut. Wszelkie pozostałości powinny się wypalić, a resztki można zeszkobać z kamienia do pizzy. Użyj długiej, delikatnej szczotki do czyszczenia, aby zeszkobać wszelkie pozostałości. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ pozostałości, piec do pizzy i kamień do pizzy będą bardzo gorące.
- Nie używaj domowych środków czyszczących ani płynów na kamieniu do pizzy.
- Nigdy nie dopuszczaj do gromadzenia się wilgoci na kamieniu do pizzy. Nigdy nie myj kamienia wodą z mydłem. Nie wolno zamoczyć kamienia do pizzy.
- Przetrzyj metalowe powierzchnie łagodnym, nieściernym detergentem (takim jak ocet i woda). Przetrzeć czystą, niestrzępiącą się szmatką. Należy to zrobić dopiero po całkowitym ostygnięciu pieca do pizzy i kamienia do pizzy.

# UŻYWANIE GRILLA GAZOWEGO

## MONTAŻ NA GRILLU GAZOWYM

1. Zdejmij ruszty do gotowania.
2. Jeśli grill ma paski smakowe, należy je usunąć.
3. Wymień ruszty do gotowania.
4. Umieścić piec do pizzy na ruszcie grilla.
5. Użyj paneli, aby zakryć jak największą część powierzchni do gotowania. (patrz przewodnik montażu paneli)
6. Piec do pizzy może nie być wyśrodkowany.



## ZALECANE UŻYCIE NA GRILLU GAZOWYM

Uwaga: Czasy i temperatury gotowania podano jako podstawowe wytyczne. Czasy i temperatury mogą się różnić w zależności od osobistych preferencji, warunków pogodowych, typu grilla i jego wydajności. Rezultaty mogą się różnić.

1. Zainstaluj piec, wykonując kroki montażu.
2. Zdejmij kamień do pizzy, jeśli chcesz uzyskać dostęp do palników za pomocą zapalniczki.
3. Postępuj zgodnie z instrukcjami rozpalania grilla i ustaw wszystkie palniki na HIGH.
4. Upewnij się, że wymieniono kamień do pizzy. Zachowaj szczególną ostrożność, piec do pizzy może być bardzo gorący.
5. Trzymaj pokrywę otwartą i rozgrzewaj grill przez około 15 minut.
6. Gdy grill osiągnie ustawioną temperaturę, włóż pizzę do piekarnika. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ piec do pizzy i kamień do pizzy będą bardzo gorące.
7. Piecz pizzę z zamkniętą pokrywą. Nie ma potrzeby obracania pizzy podczas gotowania.
8. Zalecamy pieczenie pizzy w trybie HIGH przez około 3-5 minut.

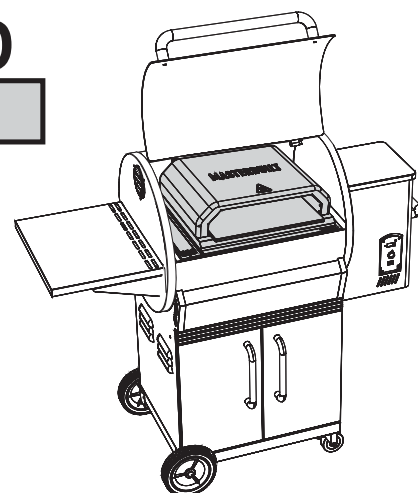
## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

1. Zalecamy użycie mąki kukurydzianej, aby zapobiec przywieraniu pizzy do kamienia. Należy zachować ostrożność, piec do pizzy i kamień do pizzy będą bardzo gorące.
2. Zalecamy użycie dużej, długiej łopatkę lub łopatkę do pizzy, aby pomóc w załadunku i rozładunku pizzy z pieca do pizzy.

# UŻYWANIE GRILLA PELLETOWEGO

## MONTAŻ NA GRILLU PELLETOWYM

1. Zdejmij ruszty do gotowania.
2. Jeśli grill na pelety jest wyposażony w osłonę przeciwłuszczową, należy ją zdjąć.
3. Wymień ruszty do gotowania.
4. Umieść piec do pizzy na ruszcie grilla.
5. Użyj paneli, aby zakryć jak największą część powierzchni do gotowania. (patrz przewodnik montażu paneli)
6. Piec do pizzy może nie być wyśrodkowany.



## ZALECANE UŻYCIE NA GRILLU PELLETOWYM

Uwaga: Czasy i temperatury gotowania podano jako podstawowe wytyczne. Czasy i temperatury mogą się różnić w zależności od osobistych preferencji, warunków pogodowych, typu grilla i jego wydajności. Rezultaty mogą się różnić.

1. Zainstaluj piec, wykonując kroki montażu.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami rozpalania grilla i ustaw jak najwyższą temperaturę. Jeśli to możliwe, zalecamy 260 °C.
3. Zamknij pokrywę i rozgrzej grill do osiągnięcia ustawionej temperatury. (Upewnij się, że piec do pizzy jest zainstalowany podczas podgrzewania).

4. Gdy grill osiągnie ustawioną temperaturę, włóż pizzę do piekarnika. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ piec do pizzy i kamień do pizzy będą bardzo gorące.
5. Piecz pizzę z zamkniętą pokrywą. Nie ma potrzeby obracania pizzy podczas gotowania.
6. Zalecamy pieczenie pizzy w trybie HIGH przez około 5-8 minut.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

1. Zalecamy użycie mąki kukurydzianej, aby zapobiec przywieraniu pizzy do kamienia. Należy zachować ostrożność, piec do pizzy i kamień do pizzy będą bardzo gorące.
2. Zalecamy użycie dużej, długiej łopatkii lub łopatkii do pizzy, aby pomóc w załadunku i rozładunku pizzy z pieca do pizzy

## GWARANCJA

### OGRANICZONA GWARANCJA

Firma Masterbuilt® gwarantuje, że wszystkie jej produkty będą wolne od wad materiałowych i produkcyjnych pod warunkiem prawidłowego montażu, normalnego użytkowania i zalecanej konserwacji przez 1 rok od daty pierwotnego zakupu detalicznego. Gwarancja firmy Masterbuilt® nie obejmuje użytej do wykończenia produktu farby, ponieważ może ona ulec wypaleniu podczas normalnego użytkowania. Gwarancja firmy Masterbuilt® nie obejmuje wystąpienia na produkcie ognisk korozyjnych. Przy zgłoszeniu roszczenia z tytułu gwarancji, firma Masterbuilt® wymaga przedstawienia dowodu zakupu, takiego jak paragon.

**TYLKO DLA MIESZKAŃCÓW EUROPY:** Firma Masterbuilt® gwarantuje, że wszystkie jej produkty będą wolne od wad materiałowych i wykonawczych pod warunkiem ich prawidłowego montażu, normalnego użytkowania i przestrzegania zalecanej konserwacji przez 2 lata od daty pierwotnego zakupu detalicznego

### KIEDY ROZPOCZYNA SIĘ OCHRONA GWARANCYJNA?

Ochrona gwarancyjna rozpoczyna się z dniem pierwotnego zakupu i obejmuje tylko pierwotnego nabywcę. Aby produkt został objęty ochroną gwarancyjną, musi zostać zarejestrowany. Jeśli w przewidzianym okresie gwarancyjnym, przy normalnym użytkowaniu i przestrzeganiu zasad konserwacji, zostanie wykryta wada materiałowa lub wada wykonawstwa produktu, firma Masterbuilt® wymieni lub naprawi wadliwy element. Użytkownik nie poniesie żadnego kosztu związanego z wymianą elementu. Wybór wymiany lub naprawy zależy wyłącznie od naszego uznania. Gwarancja ta nie obejmuje robocizny ani jakiegokolwiek innego kosztu związanego z serwisowaniem, naprawą lub działaniem grilla. Wszelkie opłaty za przesłanie części objętych gwarancją pokrywa firma Masterbuilt®.

**TYLKO MIESZKAŃCY AUSTRALII I NOWEJ ZELANDII:** Nasze towary są dostarczane z gwarancjami, których nie można wyłączyć na mocy australijskiego lub nowozelandzkiego prawa konsumenckiego. Masz prawo do wymiany lub zwrotu pieniędzy w następstwie poważnej awarii produktu i odszkodowania za wszelkie inne straty lub szkody dające się racjonalnie przewidzieć. Masz również prawo do naprawy lub wymiany towaru, jeśli towar nie będzie akceptowalnej jakości, a usterka nie będzie stanowić poważnej awarii.

### CZEGO NIE OBEJMUJE GWARANCJA?

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez nadużycie produktu lub użycie go do celów innych niż te, dla jakich został skonstruowany, uszkodzeń spowodowanych przez brak właściwego użytkowania, montażu, konserwacji lub instalacji, uszkodzeń spowodowanych przez wypadki i klęski żywiołowe, uszkodzeń spowodowanych przez niezaaprobowane dodatki lub modyfikacje, ani też uszkodzeń w transporcie. Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia spowodowanego przez użytkowanie produktu (na przykład zadrapań, wgnieceń i odprysków) ani zmian wyglądu grilla, które nie wpływają na jego funkcjonowanie. Nie zaleca się używania wyrobów firmy Masterbuilt do celów komercyjnych, a niniejsza gwarancja nie obejmuje jakiegokolwiek komercyjnego wykorzystania produktu firmy. Dotyczy to np. użytkowania w restauracjach, w punktach gastronomicznych, przez masarnie, firmy wynajmu, w pojazdach, w których przygotowuje się i sprzedaje żywność i przez inne podmioty komercyjne tego typu.

Niniejsza ograniczona gwarancja jest gwarancją wyłączną i przyznaną w zastępstwie jakiegokolwiek innej gwarancji, udzielanej na piśmie lub ustnie, wyraźnej lub dorozumianej, w tym m.in. gwarancji przydatności do obrotu handlowego, czy nadawania się do jakiegokolwiek szczególnego celu. Okres ważności jakiegokolwiek gwarancji dorozumianej, w tym jakiegokolwiek dorozumianej gwarancji przydatności do obrotu handlowego albo nadawania się do jakiegokolwiek szczególnego celu, jest wyraźnie ograniczony do okresu ważności gwarancji na dany element. Wyłączny przysługujący nabywcy środek zaradczy z tytułu naruszenia niniejszej ograniczonej gwarancji lub jakiegokolwiek gwarancji dorozumianej będzie ograniczony, jak tu wskazano, do wymiany. Masterbuilt nie będzie w żadnym przypadku odpowiedzialny za jakiegokolwiek szkody szczególne, uboczne lub wtórne.

Gwarancji tej udziela się użytkownikowi w uzupełnieniu do wszelkich praw i środków zaradczych, jakie przysługują mu z tytułu ustaw i przepisów o ochronie konsumentów. Niniejsza gwarancja w żaden sposób nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z ustawowych przepisów gwarancyjnych obowiązujących w stanie lub kraju zamieszkania użytkownika, w tym w UE. W zależności od stanu lub kraju zamieszkania użytkownika, ograniczenia długości okresu obowiązywania gwarancji dorozumianej lub możliwych do uzyskania przez niego odszkodowań mogą być ograniczane przez niniejszą gwarancję.

### CO SPOWODUJE UTRATĘ GWARANCJI?

Gwarancję unieważnia nabycie jakiegokolwiek produktu firmy Masterbuilt® u nieautoryzowanego dealera. Mianem nieautoryzowanego dealera określa się każdego sprzedawcę, któremu firma Masterbuilt® nie przyznała wyraźnego pozwolenia na sprzedawanie swoich produktów.

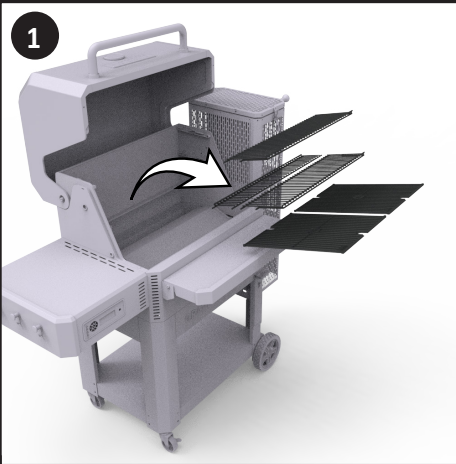
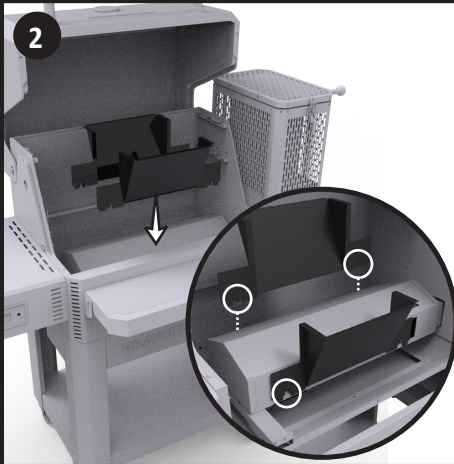
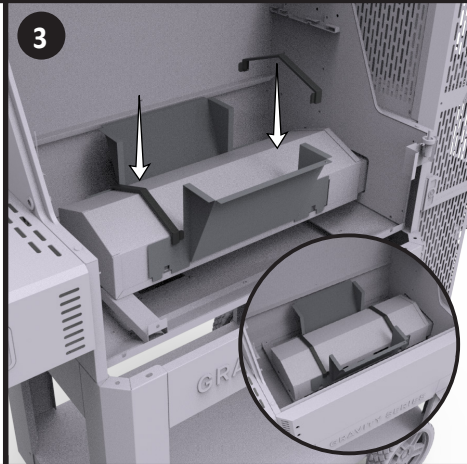

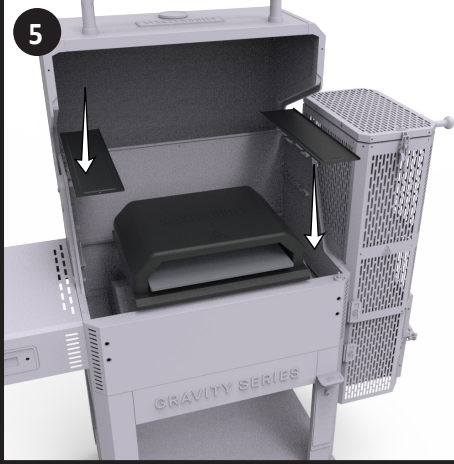
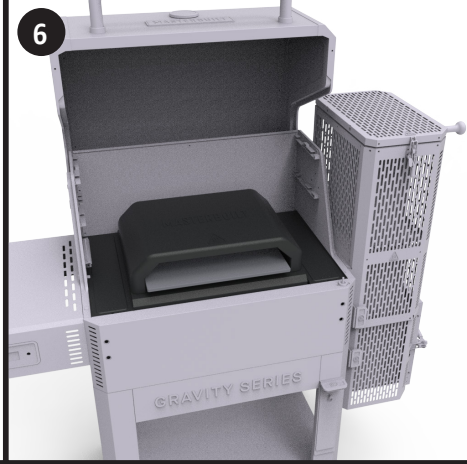


# Лист технических данных к печи для пиццы MB20181722

## ⚠ ВНИМАНИЕ – ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ – ПРОЧТИТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ⚠

- Перед обслуживанием гриля обязательно выньте вилку из розетки.
- Во избежание ожогов дождитесь полного остывания гриля.
- Некоторые компоненты имеют острые края. Соблюдайте меры предосторожности, чтобы избежать травм.
- Используйте печь для пиццы только вместе с тщательно обслуженным грилем на улице в хорошо проветриваемой зоне. Перед каждым использованием необходимо очистить все поверхности гриля, включая решетки, коллектор, топку и поддон для жира.
- Не используйте печь для пиццы внутри помещений.
- Не касайтесь печи или камня для пиццы до их полного остывания. В процессе приготовления печь для пиццы и камень сильно нагреваются. **Будьте крайне осторожны.**
- Не допускайте контакта камня с любыми другими продуктами, кроме теста для пиццы или хлеба. Не допускайте прямого контакта с камнем любых продуктов, содержащих жир или масло (мяса, продуктов, смазанных оливковым маслом, печенья, бисквитов и т. д.).
- Гриль и топливо к нему не входят в комплект поставки.
- Обязательно надевайте термозащитные рукавицы или перчатки для гриля перед любым взаимодействием с печью для пиццы.
- Не оставляйте печь для пиццы без присмотра и не позволяйте детям без сопровождения взрослых находиться возле гриля, если он включен или горячий.
- Не снимайте печь для пиццы с гриля до полного остывания.
- Осторожно! Камень для пиццы очень хрупкий и может разбиться, если его уронить.

## СБОРКА ТОЛЬКО ДЛЯ ГРИЛЕЙ MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

		
<p>Снимите подставки для разогревания и решетки.</p>	<p>Установите теплоотражатели с обеих сторон коллектора. Теплоотражатели навешиваются на отверстия коллектора.</p>	<p>Для фиксации теплоотражателей установите на коллектор специальные скобы.</p>
		
<p>Установите печь и камень для пиццы. Камень для пиццы будет выступать за передний край печи.</p>	<p>С помощью передней, левой, правой и задней накладок закройте все отверстия камеры. (См. руководство по подгонке накладок.)</p>	<p>Сборка завершена.</p>

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Более подробную информацию см. в руководстве по подгонке накладок.

## РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Примечание. Время и температура приготовления приводятся для справки. Время и температура приготовления могут отличаться в зависимости от личных предпочтений, погодных условий, типа гриля и характеристик устройства. Конечный результат может быть разным.

1. Прежде чем включать гриль, убедитесь, что печь установлена должным образом.
2. Прогрейте гриль до температуры от 290 до 370 °С. Печь и крышка гриля при этом должны быть ЗАКРЫТЫ. Пиццу на толстом тесте готовьте при более низкой температуре, пиццу на тонком тесте — при более высокой.
3. После прогрева гриля до нужной температуры поместите пиццу в печь. Будьте крайне осторожны: печь и камень для пиццы будут очень горячими.
4. Готовьте пиццу с закрытой крышкой. Менять положение пиццы в процессе приготовления не нужно.
5. Рекомендованное время приготовления пиццы: 3–5 минут. Конечный результат может быть разным.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Во избежание прилипания пиццы к камню рекомендуем присыпать его кукурузной мукой. Будьте осторожны: печь и камень для пиццы будут очень горячими.
2. Чтобы загружать пиццу в печь и извлекать ее из печи, рекомендуем воспользоваться широкой лопаткой с длинной ручкой или специальной лопатой для пиццы.

## РУКОВОДСТВО ПО ПОДГОНКЕ НАКЛАДОК

### ОБЩИЕ СВЕДЕНИЕ

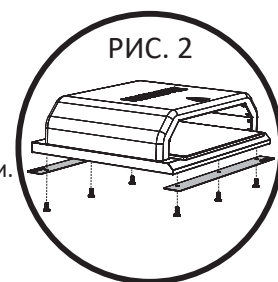
Печь для пиццы Masterbuilt поставляется с шестью накладками, позволяющими подогнать печь к большинству моделей грилей.

С помощью накладок необходимо перекрыть максимально возможную открытую поверхность камеры.

На каждой накладке есть разметка для подгонки по размеру. Обратите внимание на точки до края накладки.

Для накладки с 4 точками можно с помощью винтов закрепить с передней и задней стороны печи для пиццы (РИС. 2).

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей, чтобы подобрать конфигурацию накладок под размер вашего гриля. Измерьте ширину и глубину гриля. Затем подберите накладки по размерам согласно таблице.



Ширина зоны приготовления	Разметка накладок
49,5 см	нет накладок
54,5 см	●
56,5 см	●●
61 см	●●●
61,5 см	● и ●●
72,5 см	●●● и ●●●●

Глубина зоны приготовления	Разметка накладок
>42,5 см	нет накладок
44–46 см	●●●●
48–51 см	●●●● и ●●●●



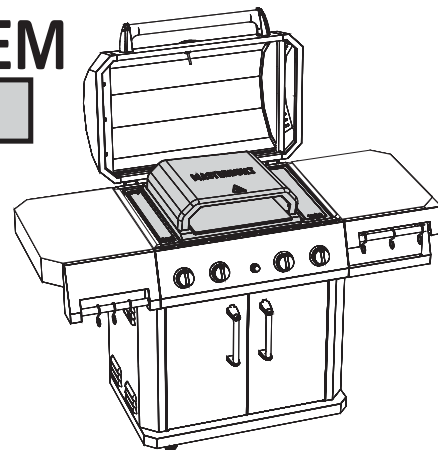
## ОЧИСТКА

- После приготовления последней пиццы очистите печь для пиццы, оставив гриль примерно на 15 минут в режиме высокой температуры. Любые остатки продуктов должны сгореть, после чего их можно удалить с камня для пиццы. С помощью мягкой щетки с длинной ручкой удалите остатки продуктов. Будьте крайне осторожны: остатки продуктов, печь и камень для пиццы будут очень горячими.
- Не используйте бытовые чистящие средства или жидкости для очистки камня для пиццы.
- Не допускайте попадания влаги на камень для пиццы. Не мойте камень для пиццы водой и жидкостью для мытья посуды. Не мочите камень для пиццы.
- Очистите металлические поверхности с помощью мягкой неабразивной жидкости (например, уксуса или воды). Протрите чистой безворсовой салфеткой. Это можно делать только после того, как печь и камень для пиццы полностью остынут.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ

## СБОРКА НА ГАЗОВОМ ГРИЛЕ

1. Снимите решетки.
2. Если гриль оснащен ароматическими пластинами, снимите их.
3. Установите решетки на место.
4. Установите печь для пиццы поверх решеток гриля.
5. С помощью накладок максимально закройте поверхность для приготовления. (См. руководство по подгонке накладок.)
6. Нестрашно, если печь для пиццы будет не по центру.



## РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

Примечание. Время и температура приготовления приводятся для справки. Время и температура приготовления могут отличаться в зависимости от личных предпочтений, погодных условий, типа гриля и характеристик устройства. Конечный результат может быть разным.

1. Установите печь, выполнит все этапы сборки.
2. Если вам нужно зажечь горелки с помощью зажигалки, извлеките камень для пиццы.
3. Следуя инструкциям по розжигу гриля, переведите все горелки в режим ВЫСОКОЙ температуры.
4. Не забудьте вернуть камень для пиццы на место. Будьте крайне осторожны: печь для пиццы может быть очень горячей.
5. Прогрейте гриль в течение примерно 15 минут с открытой крышкой.
6. После прогрева гриля до нужной температуры поместите пиццу в печь. Будьте крайне осторожны: печь и камень для пиццы будут очень горячими.
7. Готовьте пиццу с закрытой крышкой. Менять положение пиццы в процессе приготовления не нужно.
8. Рекомендованное время приготовления пиццы: 3–5 минут в режиме ВЫСОКОЙ температуры.

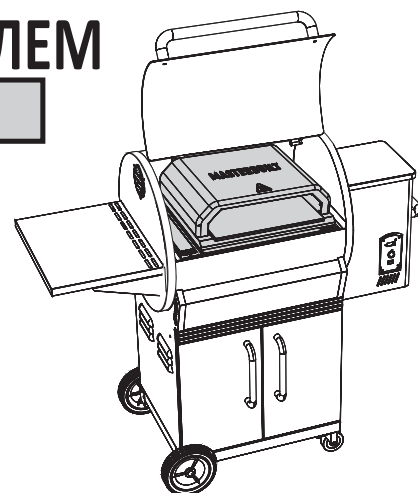
## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Во избежание прилипания пиццы к камню рекомендуем присыпать его кукурузной мукой. Будьте осторожны: печь и камень для пиццы будут очень горячими.
2. Чтобы загружать пиццу в печь и извлекать ее из печи, рекомендуем воспользоваться широкой лопаткой с длинной ручкой или специальной лопатой для пиццы.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ПЕЛЛЕТНЫМ ГРИЛЕМ

## СБОРКА НА ПЕЛЛЕТНОМ ГРИЛЕ

1. Снимите решетки.
2. Если ваш гриль поставляется с полноразмерным теплоотражателем или жирозащитным экраном, снимите его.
3. Установите решетки на место.
4. Установите печь для пиццы поверх решеток гриля.
5. С помощью накладок максимально закройте поверхность для приготовления. (См. руководство по подгонке накладок.)
6. Нестрашно, если печь для пиццы будет не по центру.



## РЕКОМЕНДОВАННЫЙ СПОСОБ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ ПЕЛЛЕТНОГО ГРИЛЯ

Примечание. Время и температура приготовления приводятся для справки. Время и температура приготовления могут отличаться в зависимости от личных предпочтений, погодных условий, типа гриля и характеристик устройства. Конечный результат может быть разным.

1. Установите печь, выполнит все этапы сборки.
2. Следуя инструкциям по розжигу гриля, установите температуру на максимально возможное значение. Рекомендованная температура (если возможно): 260 °С.
3. Закройте крышку и предварительно прогрейте гриль до заданной температуры. (Во время прогрева печь для пиццы должна быть установлена.)

4. После прогрева гриля до нужной температуры поместите пиццу в печь. Будьте крайне осторожны: печь и камень для пиццы будут очень горячими.
5. Готовьте пиццу с закрытой крышкой. Менять положение пиццы в процессе приготовления не нужно.
6. Рекомендованное время приготовления пиццы: 5–8 минут в режиме ВЫСОКОЙ температуры.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. Во избежание прилипания пиццы к камню рекомендуем присыпать его кукурузной мукой. Будьте осторожны: печь и камень для пиццы будут очень горячими.
2. Чтобы загружать пиццу в печь и извлекать ее из печи, рекомендуем воспользоваться широкой лопаткой с длинной ручкой или специальной лопатой для пиццы.

## ГАРАНТИЯ

### ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Компания Masterbuilt® гарантирует отсутствие во всех своих изделиях дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 1 года с даты первоначальной покупки в розничной сети. Гарантия Masterbuilt® не распространяется на лакокрасочное покрытие, поскольку оно может сгореть во время нормальной эксплуатации. Гарантия Masterbuilt® не распространяется на ржавчину. При обращении по гарантии в компанию Masterbuilt® необходимо предъявить доказательство покупки (например, чек).

**ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ ЕВРОПЫ.** Компания Masterbuilt® гарантирует отсутствие во всех своих изделиях дефектов материала и изготовления при условии надлежащей сборки, нормальной эксплуатации и должного ухода. Такая гарантия действует в течение 2 лет с даты первоначальной покупки в розничной сети.

### КОГДА НАЧИНАЕТСЯ ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК?

Гарантийный срок начинается со дня первоначальной покупки изделия и действителен только для первоначального покупателя. Гарантия действительна только при условии регистрации покупки гриля. В случае обнаружения дефекта материала или изготовления в течение гарантийного срока при условии нормального использования и обслуживании компания Masterbuilt®, по своему усмотрению, заменит или отремонтирует неисправную деталь бесплатно. Гарантия не покрывает оплату труда и другие расходы, связанные с обслуживанием, ремонтом или эксплуатацией гриля. Masterbuilt® покрывает все затраты, связанные с доставкой запасных частей по гарантии.

**ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ АВСТРАЛИИ И НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ.** Наши товары поставляются с гарантиями, которые нельзя исключить в соответствии с Законом Австралии или Новой Зеландии о защите прав потребителей. Вы имеете право на замену или возмещение в случае серьезной неисправности, а также на компенсацию в случае любых других разумно предсказуемых типов ущерба или повреждений. Вы также имеете право на ремонт или замену товара, если он не соответствует приемлемому качеству и неисправность не является серьезной.

### ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТСЯ ГАРАНТИЕЙ?

Настоящая гарантия не распространяется на ущерб, возникший вследствие неправильного или нецелевого использования изделия, нарушений порядка использования, сборки, обслуживания или монтажа, несчастных случаев или стихийных бедствий, несанкционированного дополнения или изменения конструкции, а также повреждения во время транспортировки. Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, вызванные естественным износом в процессе использования изделия (например, царапины, вмятины, изгибы, сколы), или изменения внешнего вида гриля, не влияющие на его работу. Не рекомендуется коммерческое использование изделий Masterbuilt, поскольку коммерческое использование любого типа не покрывается настоящей гарантией. Примеры коммерческого использования: использование рестораторами, поставщиками услуг кейтеринга, мясниками, компаниями по аренде, мини-точками питания и другими подобными коммерческими заведениями.

Настоящая ограниченная гарантия является исключительной и заменяет любые другие гарантии, письменные или устные, явные или подразумеваемые, включая, помимо прочего, гарантии товарной пригодности или пригодности для конкретной цели. Срок действия любых подразумеваемых гарантий, включая любые подразумеваемые гарантии товарной пригодности или пригодности для конкретной цели, явно ограничен продолжительностью гарантийного срока для соответствующей детали.

Исключительное право покупателя на компенсацию в случае нарушения настоящей ограниченной гарантии или любой подразумеваемой гарантии ограничивается заменой детали, как указано в настоящем документе. Masterbuilt не несет ответственности за какие-либо особые, случайные или косвенные убытки.

Настоящая гарантия предоставляется вам в дополнение ко всем правам и средствам правовой защиты в соответствии с законами и актами о защите прав потребителей. Настоящая гарантия никоим образом не влияет на ваши законные права в соответствии с законодательными положениями о гарантии в вашем штате или стране проживания, включая ЕС. В зависимости от штата или страны вашего проживания, ограничение срока действия подразумеваемой гарантии или типов повреждений, покрываемых гарантией, могут не допускаться по закону, поэтому вышеуказанные ограничения могут не распространяться на вас.

### В КАКОМ СЛУЧАЕ ГАРАНТИЯ АННУЛИРУЕТСЯ?

Гарантия недействительна в случае покупки изделия Masterbuilt® у неавторизованного дилера. Понятие «неавторизованный дилер» предполагает любую точку розничной торговли, не имеющую явного разрешения компании Masterbuilt® на продажу ее изделий.



# MB20181722 Instruktionsblad för pizzaugn

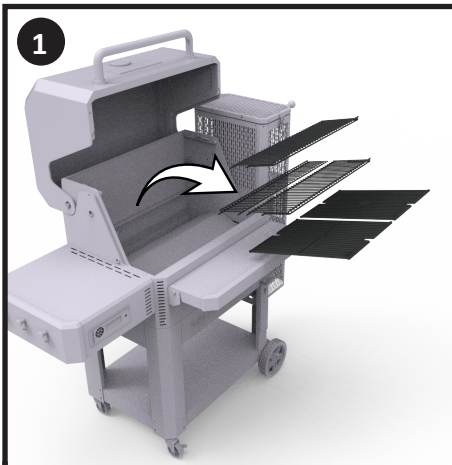


## VARNING - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER - LÄS INNAN ANVÄNDNING

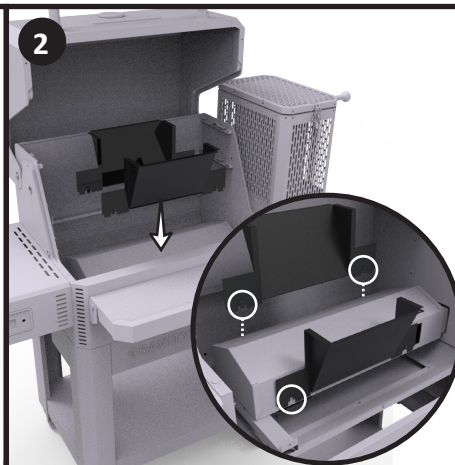


- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du utför underhåll på grillen.
- Se till att grillen har svalnat helt för att undvika brännskador.
- Vissa delar kan ha skarpa kanter. Var försiktig för att undvika skador.
- Använd bara pizzaugnen på en väl underhållen och väl ventilerad utomhusgrill. Alla ytor, inklusive grillgaller, grenrör, eldstad och fettbehållare på grillen måste rengöras före varje användning.
- Använd aldrig pizzaugnen inomhus.
- Rör inte pizzaugnen eller pizzastenen förrän enheten har svalnat helt. Pizzaugnen och pizzastenen blir mycket varma när de används. **Var ytterst försiktig.**
- Låt inte annan mat än pizza- eller bröddeg komma i kontakt med stenen. Livsmedel som innehåller fett, olja eller smör (kött, olivolja, kakor, kex etc.) får inte komma i direkt kontakt med stenen.
- Grill och bränsle ingår inte.
- Bär alltid värmebeständiga ugnshandskar eller handskar avsedda för utomhusmatlagning när du håller på med ugnen.
- Lämna inte pizzaugnen obevakad och låt inte barn utan uppsikt vara i närheten när grillen är på eller varm.
- Ta inte bort pizzaugnen från grillen förrän den är helt kall.
- Varning! Pizzastenen är mycket ömtålig och kan gå sönder om den tappas.

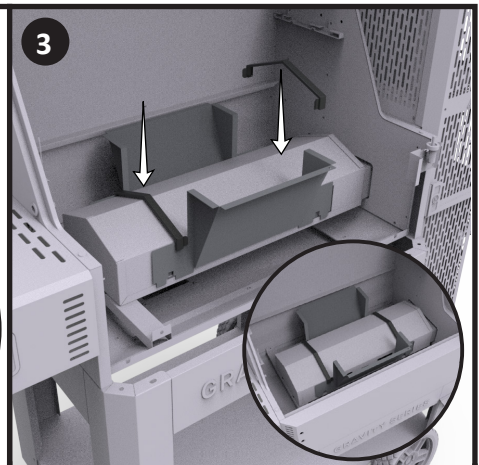
## MONTERING FÖR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ ENDAST GRILLAR



1 Ta bort värmestängerna och matlagningsgaller



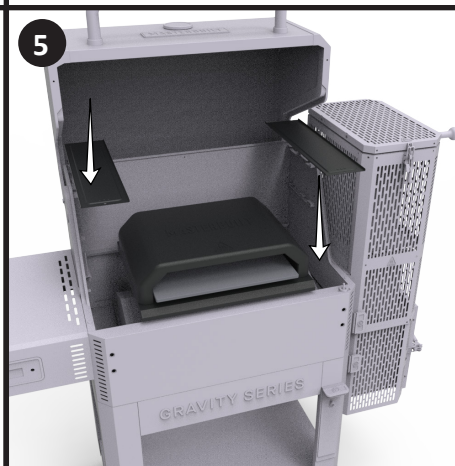
2 Montera värmeskydd på båda sidor om grenröret. Värmeskydden ska kopplas in i öppningarna på grenröret.



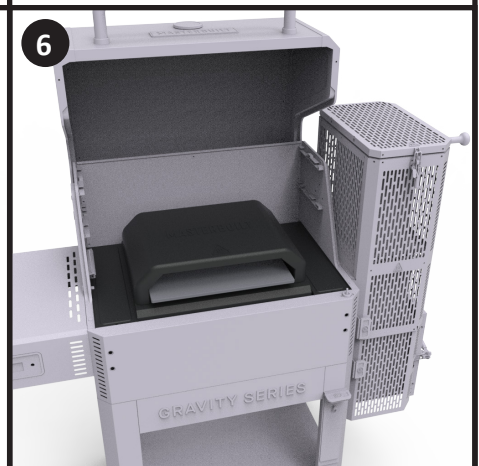
3 För att låsa värmeskydden på plats monterar du värmeskyddsclipsen på grenröret.



4 Montera pizzaugn och sten. Pizzastenen kommer att sticka ut över framsidan på ugnen.



5 Använd valfri kombination av front-, vänster-, höger- och bakstycken för att täcka alla öppna utrymmen i kokkammaren. (se vägledning för montering av paneler)



6 Monteringen är klar.

**OBS: Se monteringsguiden för paneler för mer information om montering av paneler.**

## REKOMMENDERAD ANVÄNDNING FÖR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

Observera: Tillagningstider och temperaturer anges som allmänna riktlinjer. Tider och temperaturer kan variera beroende på personliga preferenser, väderförhållanden, grilltyp och prestanda. Resultatet kan variera.

1. Se till att ugnen är monterad i grillen innan du slår på den.
2. Förvärm grillen till en temperatur mellan 280 och 370 grader Celcius med ugnen i grillen och locket STÄNGT. Använd lägre temperaturer för tjock skorpa och högre temperaturer för tunn skorpa.
3. När grillen har nått den inställda temperaturen, lägg in pizzan i ugnen. Var ytterst försiktig, pizzaugnen och pizzastenen är extremt heta.
4. Laga pizzan med locket stängt. Du behöver inte rotera pizzan under hela tillagningen.
5. Vi rekommenderar att du gräddar pizzan i 3-5 minuter. Resultatet kan variera.

## MATLAGNINGSTIPS

1. Vi rekommenderar att du använder majsmjöl för att förhindra att pizzan fastnar på stenen. Var försiktig, pizzaugnen och pizzastenen kommer att vara extremt varma.
2. Vi rekommenderar att du använder en stor spatel med långa handtag eller ett pizzaskal för att hjälpa till med att lasta in och ta bort pizzan från pizzaugnen.

## VÄGLEDNING FÖR MONTERING AV PANEL

### ÖVERSIKT:

Masterbuilt Pizza Oven levereras med sex paneler för att kunna anpassas till de flesta grillar.

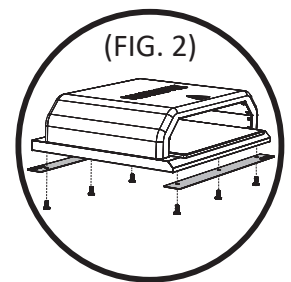
Du bör täcka så mycket som möjligt av det öppna utrymmet i kokkammaren med panelerna.

Varje panel är markerad med en storleksindikator. Titta efter en serie punkter längs panelens ena kant.

De två "4-punkts"-panelerna kan fästas på pizzaugnens fram- och baksida med skruvar. (FIG. 2)

Använd tabellen nedan för att matcha grillens storlek med rätt panelkonfiguration.

Mät grillens bredd och djup och matcha sedan de paneler som anges i tabellen.



Matlagningsbredd	Panelmarkering
19.5in (49.5cm)	inga paneler
21.5in (54.5cm)	●
22.25in (56.5cm)	●●
24in (61cm)	●●●
24.25in (61.5cm)	● och ●●
28.5in (72.5cm)	●●● och ●●●●

Matlagningsdjup	Panelmarkering
>16.75in (42.5cm)	inga paneler
17.25in - 18.25in (44 cm 46 cm)	●●●●
18in - 20in (48 cm 51 cm)	●●●● och ●●●●



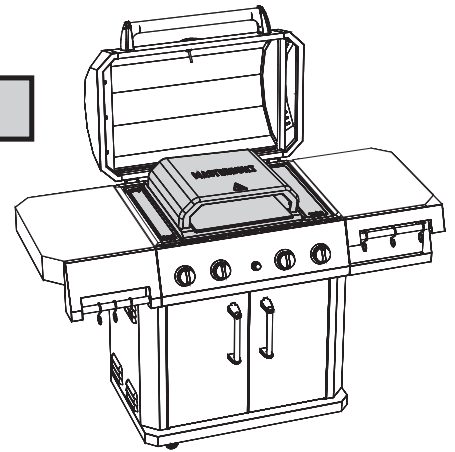
## HUR MAN RENGÖR

- När du har gjort din sista pizza kan du rengöra pizzaugnen genom att låta grillen stå på hög effekt i cirka 15 minuter. Eventuella rester bör brännas bort och du kan skrapa bort rester från pizzastenen. Använd en långskaftad, mild rengöringsborste för att skrapa bort eventuella rester. Var ytterst försiktig, resterna, pizzaugnen och pizzastenen kommer att vara extremt heta.
- Använd inte hushållsrengöringsmedel eller vätskor på pizzastenen.
- Låt aldrig fukt samlas på pizzastenen. Tvätta aldrig stenen med tvål och vatten. Blöt inte pizzastenen.
- Torka av metallytor med ett mildt, icke-slipande rengöringsmedel (t.ex. vinäger och vatten). Torka av med en ren luddfri trasa. Gör detta först när pizzaugnen och pizzastenen har svalnat helt.

# GAS GRILL-ANVÄNDNING

## MONTERING PÅ GASGRILL

1. Ta bort grillgallret.
2. Ta bort grillgallret.
3. Sätt tillbaka matlagningsgallren.
4. Placera pizzaugnen ovanpå grillgallret.
5. Använd paneler för att täcka så mycket som möjligt av matlagningsytan.  
(se vägledning för montering av paneler)
6. Det är okej om pizzaugnen inte är centrerad.



## REKOMMENDERAD ANVÄNDNING PÅ EN GASGRILL

Observera: Tillagningstider och temperaturer anges som allmänna riktlinjer. Tider och temperaturer kan variera beroende på personliga preferenser, väderförhållanden, grilltyp och prestanda. Resultatet kan variera.

1. Installera ugnen med hjälp av monteringsstegen.
2. Ta bort pizzastenen om du behöver komma åt brännarna med en tändare.
3. Följ grillens tändningsanvisningar och sätt alla brännare på HIGH.
4. Se till att du byter ut din pizzasten. Var ytterst försiktig, pizzaugnen kan vara mycket varm.
5. Håll locket öppet och värme upp grillen i cirka 15 minuter.
6. När grillen har nått den inställda temperaturen, lägg in pizzen i ugnen. Var ytterst försiktig, pizzaugnen och pizzastenen är extremt heta.
7. Laga pizzen med locket stängt. Du behöver inte rotera pizzen under hela tillagningen.
8. Vi rekommenderar att du tillagar pizzen på HIGH (hög temperatur) i cirka 3-5 minuter.

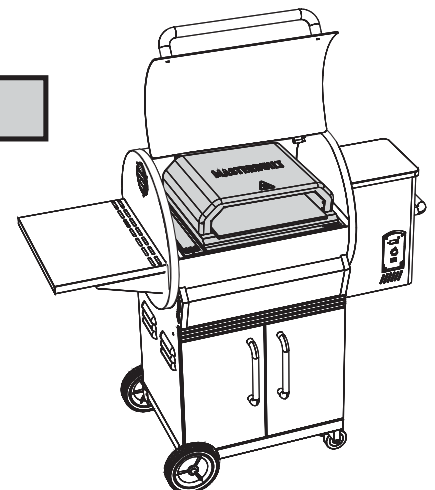
## MATLAGNINGSTIPS

1. Vi rekommenderar att du använder majsmjöl för att förhindra att pizzen fastnar på stenen. Var försiktig, pizzaugnen och pizzastenen kommer att vara extremt varma.
2. Vi rekommenderar att du använder en stor spatel med långa handtag eller ett pizzaskal för att hjälpa till med att lasta in och ta bort pizzen från pizzaugnen.

# PELLET GRILL-ANVÄNDNING

## MONTERING PÅ PELLETSGRILL

1. Ta bort grillgallret.
2. Om din pelletsgrill är försedd med en värme- eller fettavledare, ta bort den.
3. Byt ut gallret.
4. Placera pizzaugnen ovanpå grillgallret.
5. Använd paneler för att täcka så mycket som möjligt av matlagningsytan.  
(se vägledning för montering av paneler)
6. Det är okej om pizzaugnen inte är centrerad.



## REKOMMENDERAD ANVÄNDNING PÅ PELLETSGRILL

Observera: Tillagningstider och temperaturer anges som allmänna riktlinjer. Tider och temperaturer kan variera beroende på personliga preferenser, väderförhållanden, grilltyp och prestanda. Resultatet kan variera.

1. Installera ugnen med hjälp av monteringsstegen.
2. Följ grillens tändningsanvisningar och ställ in temperaturen så högt som möjligt. Vi rekommenderar 500F - 260C om möjligt.
3. Stäng locket och förvärm grillen tills den inställda temperaturen är uppnådd. (Se till att pizzaugnen är installerad under förvärmningen).

1. Installera ugnen med hjälp av monteringsstegen.
2. Tänd grillen och ställ in temperaturen så högt som möjligt. Vi rekommenderar 500F - 260C om möjligt.
3. Stäng locket och förvärm grillen tills den inställda temperaturen är uppnådd. (Se till att pizzaugnen är installerad under förvärmningen).
4. När grillen har nått den inställda temperaturen, lägg in pizzan i ugnen. Var ytterst försiktig, pizzaugnen och pizzastenen är extremt heta.
5. Laga pizzan med locket stängt. Du behöver inte rotera pizzan under hela tillagningen.
6. Vi rekommenderar att du tillagar pizzan på HIGH (hög temperatur) i cirka 5-8 minuter.

## MATLAGNINGSTIPS

1. Vi rekommenderar att du använder majsmjöl för att förhindra att pizzan fastnar på stenen. Var försiktig, pizzaugnen och pizzastenen kommer att vara extremt varma.
2. Vi rekommenderar att du använder en stor spatel med långa handtag eller ett pizzaskal för att hjälpa till med att lasta in och ta bort pizzan från pizzaugnen.

## GARANTI

### BEGRÄNSAD GARANTI

Masterbuilt® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande under korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel i 1 år från det ursprungliga återförsäljningsdatumet. Masterbuilt®-garantin täcker inte färgfinish eftersom den kan brinna av vid normal användning. Masterbuilt®-garantin täcker inte rost. Masterbuilt® kräver inköpsbevis för garantianspråk, t.ex. kvitto. ENDAST PERSONER SOM ÄR BOSATTA I EUROPA: Masterbuilt® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande om de monteras korrekt, under normal användning och rekommenderad vård i 2 år från dagen för det ursprungliga detaljhandelsköpet.

### NÄR BÖRJAR GARANTIN GÄLLA?

Garantitäckningen börjar på det ursprungliga inköpsdatumet och täcker bara den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera grillen. Om ett material- eller utförandefel upptäcks under den gällande garantiperioden under normal användning och underhåll kommer Masterbuilt® att efter eget gottfinnande byta ut eller reparera den defekta komponenten utan kostnad för dig. Denna garanti gäller inte arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Masterbuilt® betalar alla fraktkostnader på garantidelar. ENDAST AUSTRALIEN OCH NYA ZEELANDSINFO: Våra varor kommer med garantier som inte kan uteslutas enligt den australiensiska eller Nya Zeelands konsumentlagstiftning. Du har rätt till ersättning eller återbetalning för ett större fel och kompensation för alla andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har även rätt att få varan reparerad eller utbytt om varan inte håller god kvalitet och felet inte innebär ett större fel.

### VAD SOM INTE OMFATTAS?

Denna garanti gäller inte skador som orsakas av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än för vilka den är konstruerad. Skador som orsakas av brist på korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador orsakade av olyckor eller naturkatastrofer, skador orsakade av obehöriga tillbehör eller modifieringar eller skador under transport gäller inte. Denna garanti täcker inte skador från normalt slitage från användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, etc) eller förändringar i utseendet på grillen som inte påverkar dess prestanda. Kommersiell användning rekommenderas inte med användning av Masterbuilt-produkterna. Denna garanti gäller inte kommersiell användning av något slag. Denna användning gäller till exempel krögare, cateringföretag, slaktare, uthyrningsföretag, och andra sådana kommersiella enheter.

Den begränsade garantin är exklusiv och gäller i stället för annan garanti, skriftlig eller muntlig, uttrycklig eller underförstådd, inklusive men inte begränsad till garantin om säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål. Varaktigheten av alla underförstådda garantier, inklusive alla underförstådda garantier för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, är uttryckligen begränsat till varaktigheten av garantiperioden för den tillämpliga komponenten.

Köparens exklusiva gottgörelse för brott mot denna begränsade garanti eller underförstådda garanti ska begränsas till vad som anges här till utbyte av produkten. Masterbuilt ska under inga omständigheter vara ansvarig för särskilda, tillfälliga eller följdskador.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och möjligheter som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina lagliga rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i ditt land eller land där du bor, inklusive EU. Beroende på din stat eller ditt bosättningsland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller de skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

### VAD KOMMER ATT OGILTIGFÖRKLARA GARANTIN??

Om du köper en Masterbuilt® produkt via en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. Om du köper en Masterbuilt® produkt via en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla.