



12" TABLETOP GAS PIZZA OVEN

START GUIDE AND SAFETY INSTRUCTIONS

PRODUCT #: 085-0110-6 / G15020

1 YEAR LIMITED WARRANTY



DO NOT RETURN PRODUCT TO THE STORE

Technicians are available to assist with your product needs. For assembly assistance, technical questions, missing parts or general help, please contact us toll-free

1-855-453-2150

Mon-Fri 9 AM - 7 PM EST, CLOSED Saturday and Sunday

READ AND SAVE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ASSEMBLE YOUR GRILL IMMEDIATELY.

Missing or damaged parts claims must be submitted within 30 days of purchase date.



ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance

ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017
Appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur



Master No. 211648

VERSION: NOV.3.2022-WZ



MASTER
Chef

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER: IF YOU SMELL GAS

1. Shut off gas to the pizza oven.
2. Extinguish any open flame.
3. If odour continues, keep away from the pizza oven and immediately call your gas supplier or your fire department.

 Never operate this pizza oven unattended.

 Never operate this pizza oven within 25' (7.5 m) of any flammable liquid.

 If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a grease fire with water.

 Do not store an LP cylinder under or near this pizza oven.

 Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces.

 Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury, or death.

 If these instructions are ignored, there is a possibility of a hazardous fire or explosion which could result in physical injury, property damage or death.

 It is your responsibility to assemble, operate and maintain your pizza oven properly.

CAUTION: CARBON MONOXIDE

Carbon monoxide is a highly poisonous gas which can be produced when the device isn't receiving enough ventilation. We therefore recommend using the gas burners in a well-ventilated area away from direct wind and to never cover the oven opening.

It is difficult to know if your device is producing carbon monoxide as it is an odourless and colourless gas. It can, however, cause these symptoms when you are exposed to it:

- Tightness across the forehead
- Headache
- Weakness
- Dizziness
- Nausea
- Vomiting
- Coma, intermittent convulsions
- Depressed heart action, slowed respiration

 If the exposure has been severe it **may cause death**.

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS



THIS GAS PIZZA OVEN IS FOR
OUTDOOR USE ONLY.



- ⚠ This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the pizza oven.
- ⚠ Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the pizza oven.
- ⚠ Follow all warnings and instructions when using the pizza oven.
- ⚠ Keep this manual for future reference
- ⚠ This pizza oven should NOT be used in a building, garage or any other enclosed area.
- ⚠ The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair an individual's ability to properly assemble or safely operate this pizza oven.
- ⚠ DO NOT leave the pizza oven unattended. Keep children and pets away from the pizza oven all the times.
- ⚠ DO NOT use the pizza oven in high wind.
- ⚠ This pizza oven must be used with liquid propane gas only. The conversion or attempted use of natural gas in a liquid propane grill is dangerous and will void your warranty.
- ⚠ DO NOT attempt to attach this pizza oven to the self-contained propane system of a camper, trailer, motor home or house.

⚠ DO NOT use gasoline, kerosene or alcohol for lighting. LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339; or LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT), as applicable.

- ⚠ DO NOT move pizza oven when in use.
- ⚠ DO NOT use the pizza oven unless a leak test is performed on all connections.
- ⚠ DO NOT alter the pizza oven in any manner.
- ⚠ DO NOT operate the pizza oven if there is gas leak present.
- ⚠ The use and installation of this product must conform to local codes. In the absence of local codes, use the National Fuel Gas Code: ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58 or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA C149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.
- ⚠ This pizza oven is not intended to be installed in or on a boat or recreational vehicle.
- ⚠ Locate the pizza oven away from any combustible or non-combustible materials or construction by at least 24" (61 cm) from the back and sides.
- ⚠ When cooking, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of a fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department.
- ⚠ This pizza oven shall not be used under overhead unprotected combustible construction.
- ⚠ This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

TABLE OF CONTENTS

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS	3
EXPLODED DIAGRAM AND PARTS LIST	7
SETUP	8
POSITIONING THE PIZZA OVEN	9
LP GAS CYLINDER	10
QCC1 GAS REGULATOR	11
REGULATOR FLOW LIMITING RESET	13
LEAK TEST	14
LIGHTING INSTRUCTIONS	15
TIPS/USING YOUR MASTER CHEF® PIZZA OVEN	17
RECIPES	
72-Hour pizza dough	19
Pizza sauce	21
Prosciutto, arugula, spiced honey, fior di latte	23
Pepperoni, roasted red peppers, red onion, bocconcini	25
Sausage, canned jalapeno, basil, mozzarella	27
CARE AND MAINTENANCE	
STORAGE	28
TROUBLESHOOTING	30
WARRANTY AND SERVICE	31
33	

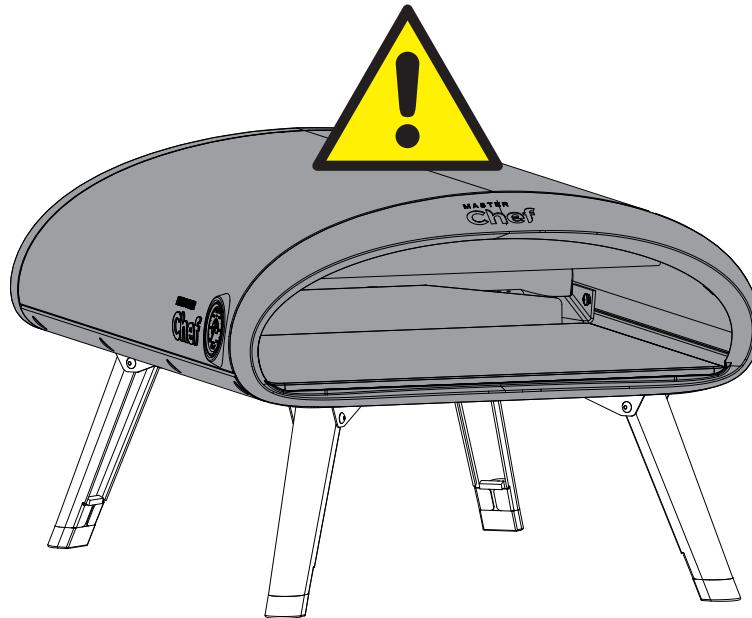
⚠️ IMPORTANT ⚠️

- Please read the start guide and safety instructions carefully.
- The gas pizza oven will get hot. DO NOT touch the outer shell while in use.
- This gas pizza oven is for outdoor use only.
- Ensure children and pets are kept at a safe distance and supervised at all times around the gas pizza oven.
- The appliance is not intended for commercial use.

WARNING - HOT SURFACE



WARNING : HOT SURFACE

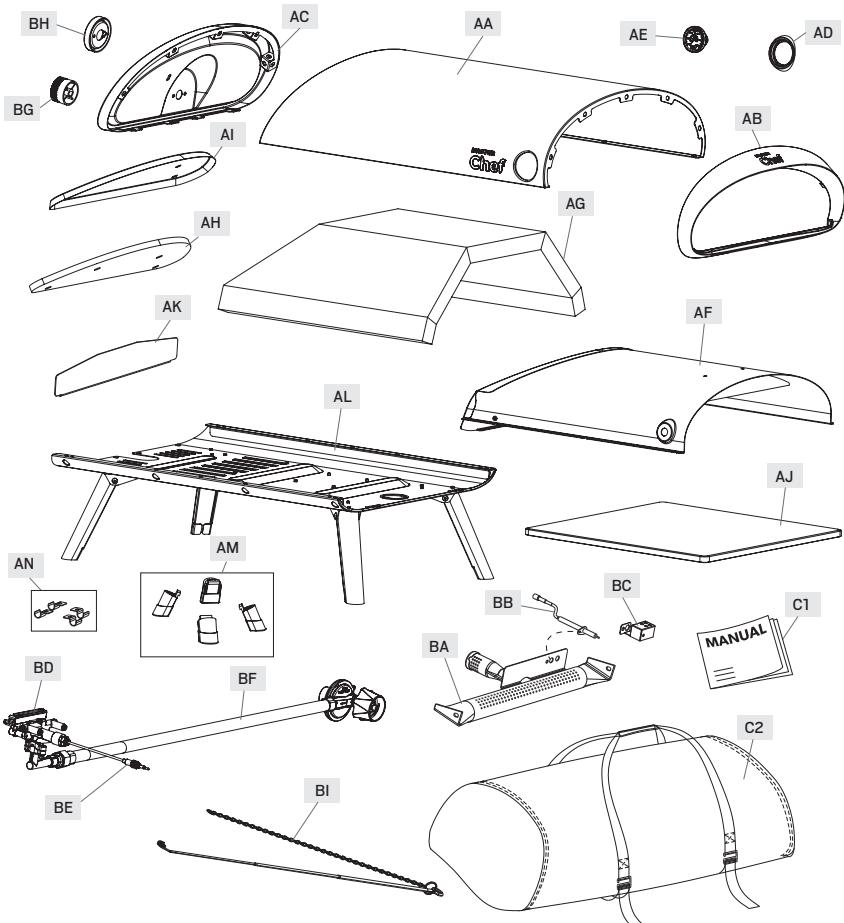


⚠ CAUTION ⚠

- EXTREMELY HOT SURFACE, DO NOT TOUCH WHEN PIZZA OVEN IS IN USE.
- SHADED AREAS BECOME EXTREMELY HOT WHEN IN USE.
- ALWAYS WEAR PROTECTIVE HEAT-RESISTANT GLOVES TO AVOID BURNS.

EXPLODED DIAGRAM AND PARTS LIST

EXPLODED PARTS



PARTS LIST

Item No.	Qty.	Description	Part No.
AA	1	Top Panel	G150-0030-01
AB	1	Aluminum Front Cap	G150-0031-01
AC	1	Rear Panel	G150-2100-01
AD	1	Temperature Gauge Bezel	G150-0003-01
AE	1	Temperature Gauge	G150-0032-01
AF	1	Inner Wall	G150-0200-01
AG	1	Insulation A	G150-0011-01
AH	1	Insulation B	G150-0012-01
AI	1	Rear Baffle Plate	G150-0010-01
AJ	1	Pizza Stone	G150-0021-01
AK	1	Heat Shield	G150-0016-01
AL	1	Bottom Panel Assembly with Legs	G150-2200-01
AM	4	Feet	G150-0019-01
AN	4	Match Holder Clip	G608-0041-01
BA	1	Main Burner Assembly	G150-0300-01
BB	1	Electrode Set	G150-0014-01
BC	1	Collector Box	G150-0015-01
BD	1	Main Burner Valve	G150-0005-01
BE	1	Thermocouple	G150-0006-01
BF	1	Regulator	G150-0007-01
BG	1	Control Knob	G150-0033-01
BH	1	Knob Bezel	G150-0008-01
BI	1	Match Holder	G150-0022-01
C1	1	Assembly and User Manual	G150-M001-01
C2	1	Carry Case	G150-0035-01

SETUP

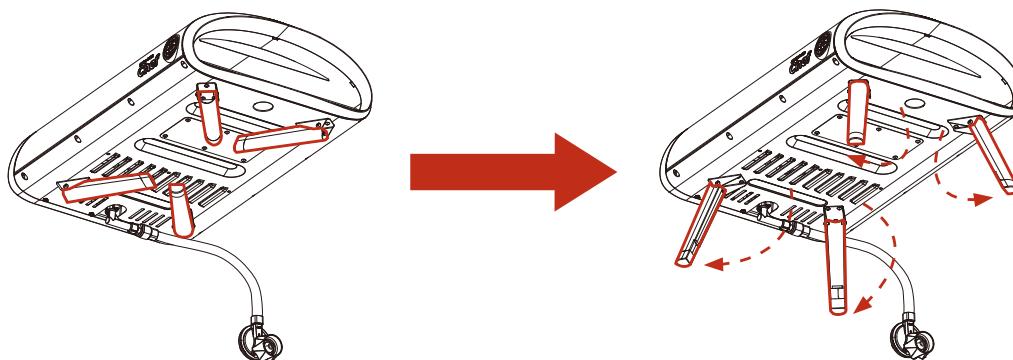
⚠ READ ALL WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS OUTLINED ON THE FIRST PAGES OF THIS MANUAL BEFORE GETTING STARTED.

STEP 1

Position the MASTER Chef® 12" Tabletop Gas Pizza Oven on a stable, stainless steel, wood, stone, or concrete surface.

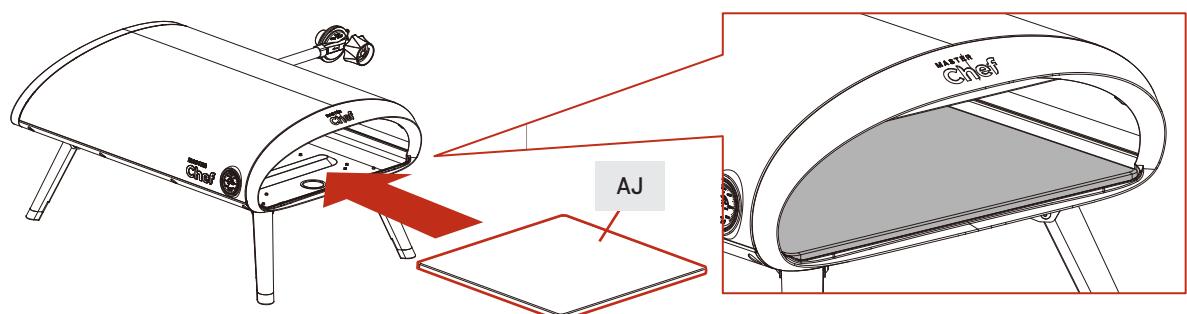
Unfold the pizza oven legs and check that the unit is stable before continuing.

⚠ Ensure the control knob is set to OFF/"O".



STEP 2

Place the pizza stone (AJ) into the pizza oven.

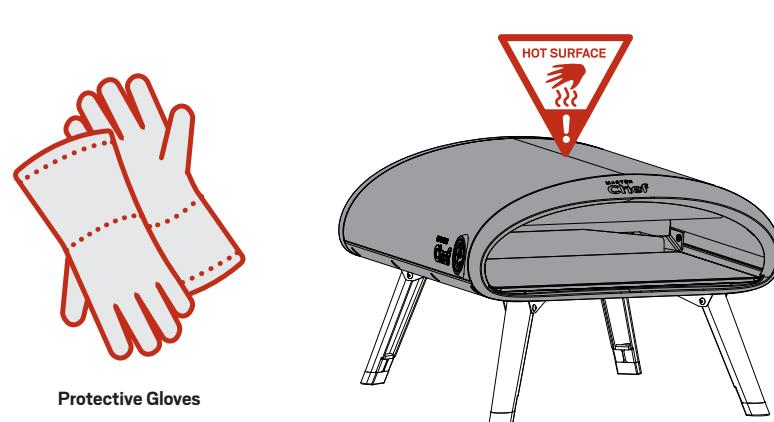
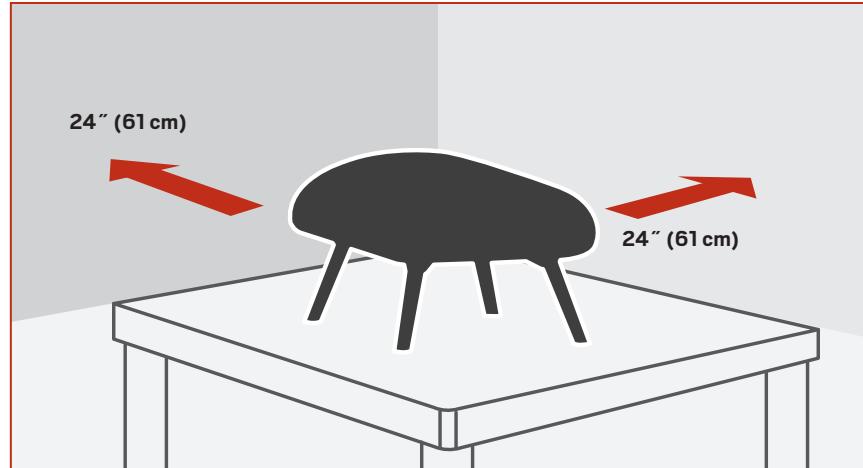


POSITIONING THE PIZZA OVEN

⚠ NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the National Fuel Gas Code: ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquified Petroleum Gases, ANSI.NFPA 58 or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1; Propane Storage and Handling, CSA B149.2.

1. **NEVER** use this pizza oven inside any building, garage, shed or breezeway, or inside any boat, trailer or recreational vehicle, to prevent possible fire and to prevent the possibility of **carbon monoxide poisoning** or **asphyxiation**.
2. **ALWAYS** place the pizza oven on a hard and level surface far away from combustible materials and structures.
3. **DO NOT** use this pizza oven under an overhead combustible surface or covered area (e.g., awning, umbrella, porches or gazebo).
4. Locate the pizza oven away from any combustible and non-combustible material or construction by at least **24" (61 cm)** from back and **24" (61 cm)** from side.
5. **NEVER** store or use gasoline or other flammable or volatile substances in the vicinity of this pizza oven or in the vicinity of any other heat-generating appliance, because of the danger of starting a fire.
6. **DO NOT** obstruct the flow of combustion and ventilation.

⚠ CAUTION: DO NOT touch any hot pizza oven parts. The outside of the grill bottom especially becomes very hot during use.
⚠ ATTENTION: Use protective gloves to handle any parts that might become hot during use.



LP GAS CYLINDER

LP GAS CYLINDER - WARNINGS

 LP gas supply cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339; or LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.), as applicable.

 Always keep the 20 lb (9.1 kg) propane tank in upright position.

 If the pizza oven is not in use, the LP cylinder must be closed.

 Propane cylinder must not exceed 20 lb (9.1 kg) capacity, approximately 18½" (46.35 cm) high and 12¼" (31.1 cm) in diameter. The LPG capacity is approximately 47 lb 10 oz (21.6 kg) water capacity or as stated by the manufacturer.

THE LP CYLINDER MUST HAVE:

 Shut-off valve with a correct cylinder valve output as specified in current standards. ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance.

 Type-1 mating (CGA 810) compatible with this barbecue. The type 1 valve is easily recognized by the large ACME external threads on the outside of the valve.

 Safety relief valve with direct connection to the vapour space of the cylinder.

 UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.

 A device for vapour withdrawal.

 A collar to protect the LP cylinder shut-off valve.

 A ring on the bottom of the LP cylinder to secure it to the support assembly.

 A dust cap for the cylinder valve outlet, which must be used whenever the cylinder is not in use.

 A D.O.T. certification (A) and a testing date (B) that is within five years of current use.

 Do not store spare liquid propane gas cylinder under or near this appliance.

 Never fill the cylinder beyond 80 percent capacity.

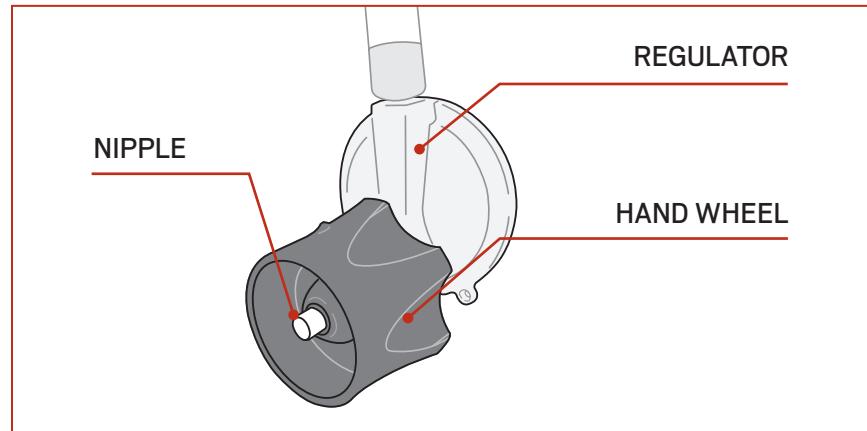
 The LP gas cylinder is equipped with a dust cap to protect the cylinder valve outlet, which must be used when the LP gas cylinder is not in use.

IF THE INFORMATION ABOVE IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE RESULTING IN DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR.

QCC1 GAS REGULATOR

PRESSURE REGULATOR

- This pizza oven is designed to operate on LP gas at a pressure of 2.74 kPa (11" water column). A regulator preset to this pressure is supplied with your pizza oven. Replacement regulators must be as specified by MASTER Chef® (UL-listed Type 1 (CGA 810) Cylinder connection device as described in the latest edition of ANSI Z21.81).



SAFETY FEATURES

The LP gas cylinder is equipped with the new QCC-1 Quick Closing Coupling system, which includes the following safety features required by the Canadian Standards Steering Committee and the American National Standards Institute (ANSI):

- Gas will not flow until a positive connection has been made.
- A thermal element built into the regulator will shut the flow of gas between 240 to 300°F (115 to 149°C).
- When activated, a Flow Limiting Device will restrict the flow of gas to 10 cubic feet per hour. See Regulator Flow Limiting Device Activated (page 13).

⚠ WARNING:

Clean and inspect the hose before each use of the pizza oven. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the pizza oven being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.

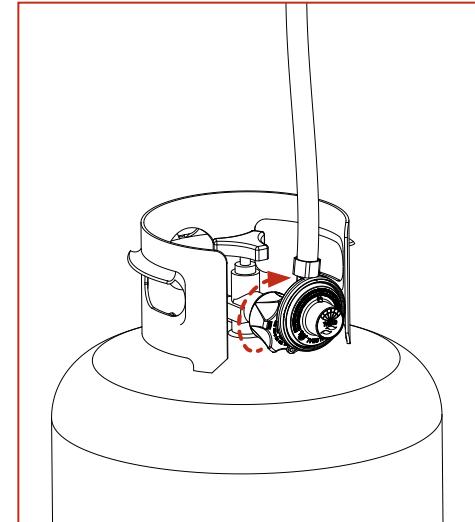
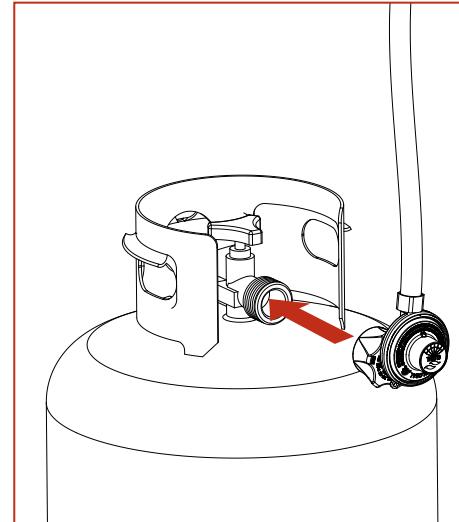
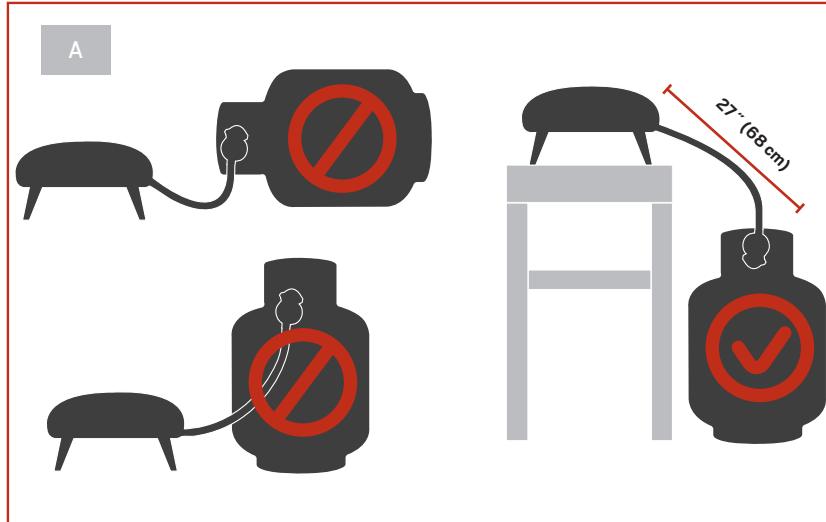
QCC1 GAS REGULATOR

CONNECTING THE LP CYLINDER

1. Position the pizza oven on an elevated, stable surface with the tank positioned beside it on the ground as shown (see image A).
2. The burner control knob must be OFF/"0".
3. The LP cylinder must be CLOSED.
4. Connect the pizza oven hose and regulator to the LP cylinder.

⚠ CAUTION:

- Keep the fuel supply hose away from any heated surface.
- Routine inspection of the hose is necessary : 1) Confirm that the grill is off and cool. 2) Check hose for any signs of cracking, abrasions, or cuts. If the hose is found to be damaged in any way, do not use the oven.



REGULATOR FLOW LIMITING RESET

PRESSURE REGULATOR

If you are experiencing any of the following performance issues with your MASTER Chef® 12" Tabletop Gas Pizza Oven:

- Burners not getting hot enough
- Low or incomplete burner flames
- Low gas pressure
- Burners not staying lit

FOLLOW THESE REGULATOR RESET INSTRUCTIONS:

1. Ensure the control knob is "0" / OFF.
2. Ensure the LP cylinder valve is CLOSED.
3. Disconnect the regulator from the 20 lb LP cylinder.
4. Push in and turn the control knob counter-clockwise to the "MAX" position. Let stand for 1-2 minutes, allowing all excess gas in the valve to dissipate.
5. Push in and turn the control knob clockwise, back to the "0" / OFF position.
6. Reconnect the regulator to the LP cylinder, as shown on page 12. Be careful not to cross thread the connection. Hand-tighten only.
7. Check all connections. Perform a leak test. See Page 14.
8. Slowly open the LP cylinder and wait 5 seconds for the pressure to stabilize.
9. Push in and slowly turn the control knob counter-clockwise to the "MAX" position. A "click" will be heard when the ignition is activated. Continue to HOLD the control knob for 5 SECONDS after ignition before releasing the knob.

 NOTE: IF IGNITION FAILS, TURN THE CONTROL KNOB BACK TO "0"/OFF AND REPEAT STEP 9, OR FOLLOW THE MATCH LIGHTING INSTRUCTIONS ON PAGE 15.

Avoid activating the flow limiting feature by following the proper lighting and shut down procedures and leak testing the system regularly.

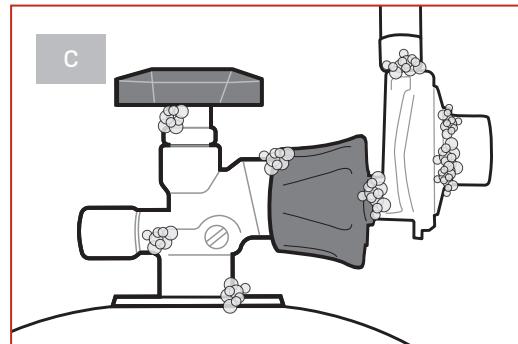
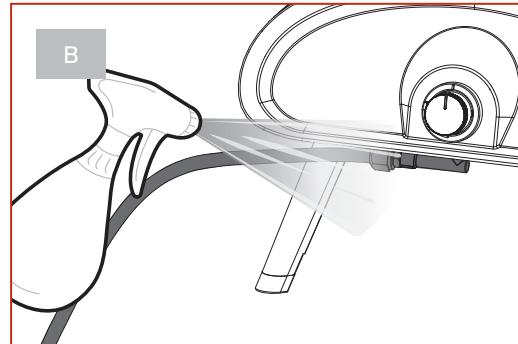
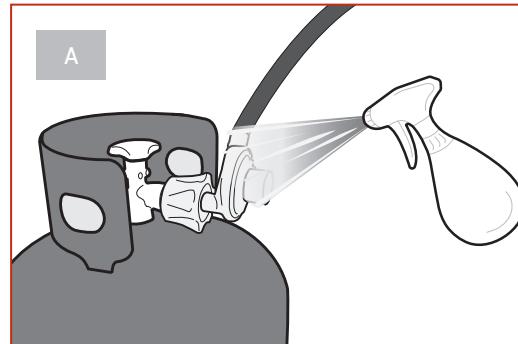
LEAK TEST

LEAK TEST— BEFORE YOU BEGIN

Before each use, check all the gas connections for leaks using the procedure listed below.

1. Make a solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush or rag to apply the solution to the fittings.
2. The pizza oven control knob must be set to OFF/"0".
3. Ensure that the regulator is connected to the LP cylinder. Hand tighten only.
4. Spray the gas valve, hose and regulator and the top of the LP cylinder to check for leaks (see image A and B).
5. Slowly open the LP cylinder counter-clockwise. If bubbles are visible (see image C), immediately turn the gas supply OFF, tighten fittings and test again.
6. If no bubbles appear, proceed with lighting instructions.

 **WARNING:** If the smell of gas is detected at any time, immediately set the control knob to OFF/"0", close the LP cylinder and perform a leak test.



LIGHTING INSTRUCTIONS

BEFORE LIGHTING

⚠️ WARNING: Do not look directly into the front of the oven while lighting, as flames may escape from the oven opening.

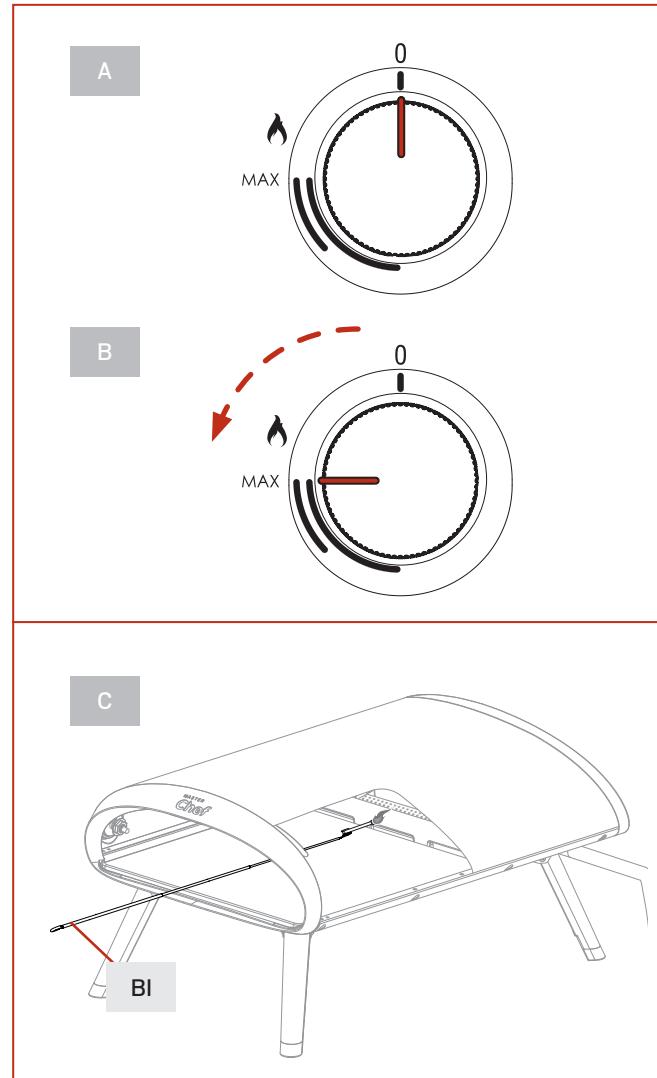
1. The burner control knob must be in the OFF/"0" position (see image A).
2. The LP cylinder must be CLOSED.

LIGHTING

3. Slowly open LP cylinder and **wait 30 seconds** for pressure to stabilize.
4. **Push in**, slowly turn **counter-clockwise to "MAX" position** (see image B). A "click" will be heard when the ignition is activated. **Continue to HOLD the control knob for 5 SECONDS after ignition before releasing the knob.**
5. If the burner does not ignite, turn the control knob to the "0"/OFF position, wait 5 minutes, repeat step 4. If the burner will not light after several attempts, follow the Match Lighting instructions.

MATCH LIGHTING

1. The burner control knob must be in the OFF/"0" position, and the LP cylinder open.
2. Locate the extendable match lighting tool. Extend the tool and position a lit match into the lighting tool (BI).
3. Push in and turn the burner control knob to the "MAX" position.
4. Insert the match lighting tool through the front of the oven, to the burner, until the burner is lit (see image C).



LIGHTING INSTRUCTIONS

SEASONING THE PIZZA OVEN

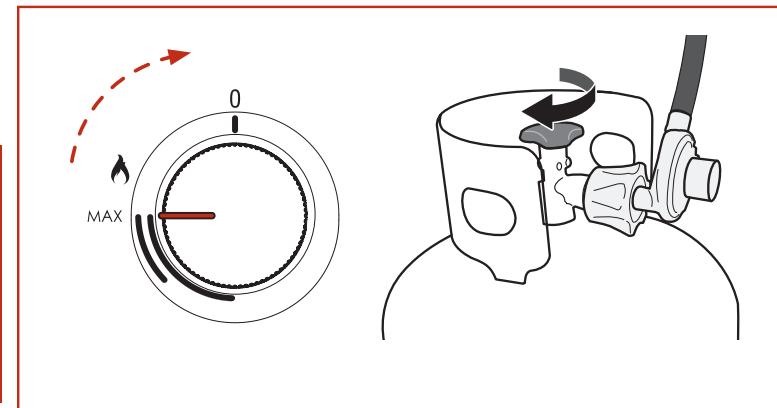
1. Run the pizza oven for **30 minutes** on "**MAX**" before using.
2. After seasoning, ensure the temperature is around **750°F (400°C)** before launching the first pizza into the centre of the pizza stone.

⚠️ IMPORTANT: Rotate the pizza every 20-30 seconds to avoid burning. DO NOT leave the pizza oven unattended when in use.

SHUT DOWN PROCEDURE

1. Turn the burner control knob to "0"/OFF.
2. Close the LP cylinder.
3. Disconnect the hose and regulator from the LP cylinder before storing.

⚠️ CAUTION: The pizza oven will **REMAIN HOT** for some time.
DO NOT attempt to relocate or store the pizza oven until it has **COMPLETELY COOLED.** **⚠️**
⚠️ WARNING: If the pizza oven is not in use, the gas must be turned off at the LP cylinder, and the LP cylinder must be removed.



TIPS/USING YOUR MASTER CHEF® PIZZA OVEN

TIPS FOR MAKING PIZZA DOUGH

- Your choice of flour is critical. "00" flour is what is used in Italy and will yield the best crust possible. If unavailable, you can use a mix of bread flour and semolina flour.
- Semolina flour can also be used for the pizza launching process. It does not char as easily as all-purpose flour. A small amount of semolina on your pizza peel will allow pizza to release easily from the peel without leaving a residue.
- A digital scale will come in handy to keep your recipe and your dough ball size consistent.
- When bulk fermenting you need an airtight container for best results.
- Always use active dry yeast.
- The best dough will require at least 2-3 days fermentation.
- Dough is easiest to stretch and slide off the peel at room temperature. If you are cold proofing dough, leave it for at least 3-5 hours at room temperature before beginning to stretch.

TIPS FOR BEST RESULTS

- Preheat the oven for at least 15 minutes before launching your first pizza.
- Use the temperature gauge on the side of the oven as a reference only, as it will not provide a precise readout of the pizza stone. Alternatively, an infrared digital thermometer can be used for more exact temperatures (for best results, check that the pizza stone has reached a minimum temperature of 450°F/232°C).
- While you get accustomed to the high pizza oven temperatures, use the control knob to adjust temperatures down slightly until you are comfortable.
- Pizzas will take 60 seconds or less to finish but must be turned frequently to avoid burning the crust.

TIPS FOR BUILDING YOUR PIZZA AND LAUNCHING YOUR PIZZA

- Always lightly flour your pizza peel with "00" flour and semolina flour before positioning your pizza dough.
- Place dough on the pizza peel and give it a light shake. Make sure it can slide back and forth like a hockey puck.
- Ensure that there are no holes in the dough as the sauce can create a "glue" effect between the dough and pizza peel.
- Do not leave your dough on the peel for a long time before cooking.
- Before adding your toppings, give your peel a shake to ensure that the dough is moving freely. If not, pick up the dough and add more flour to the peel.
- Avoid putting toppings and sauce to close to the edge. You want to avoid sauce and toppings from falling off in the oven when launching your pizza.
- Keep your toppings light. Heavy ingredients will weigh down your dough and make it harder to lift off of the peel or launch.
- Work quickly with adding toppings. The longer it takes to dress the pizza the more likely the sauce can seep through the dough and onto your peel creating problems for launching.



72-HOUR PIZZA DOUGH

72-HOUR PIZZA DOUGH

YIELD: 6 pizzas (roughly 10"/25 cm diameter)

INGREDIENTS:

- 800 g Bread flour
- 2.84 g coarse salt
- 1.42 g dry active yeast
- 350 mL water, room temperature

METHOD

1. Combine flour, salt, yeast in the bowl of a stand mixer using the dough hook attachment or combine in a regular mixing bowl.
2. Slowly, stir in water to combine.
3. Stop mixing and let stand for 30 minutes. Cover the bowl loosely with a towel.
4. Knead for 7-10 minutes on medium speed in a mixer (or 10-12 minutes by hand), until dough is smooth and elastic.
5. Remove dough from mixing bowl, and form into a tight ball on your countertop. Don't use any flour during this step.
6. Place dough ball in a container with an airtight lid, or seal the container with plastic wrap. Make sure the bowl is large enough to allow the dough to double in size.
7. Place container in fridge for 24 hours.
8. After 24 hours, remove the dough and portion to 250 g each. Deli containers are handy here; otherwise, use small bowls.
9. Place back into the fridge for another 48 hours.
10. Remove the dough from the fridge 2 hours before you want to bake your pizzas, and let the dough come to room temperature.
11. Cover loosely on the countertop and allow to rise and warm before shaping your pizzas on a floured surface. Use semolina flour, as it does not char as easily.



Quick Start Video
Scan this QR code.





PIZZA SAUCE

PIZZA SAUCE

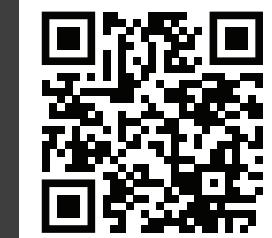
YIELD: 1 Litre

INGREDIENTS:

- 1 x 794g (28 ounce) can of San Marzano tomatoes or other high-quality brand tomatoes, or use 2 pounds of sun-ripened rosa plum tomatoes
- 30 mL extra virgin olive oil
- 3-4 cloves minced garlic
- 22 mL of dried oregano
- 2.5 mL or more to taste of sea salt or coarse salt
- 4 fresh leaves of basil
- A pinch of red pepper flakes for heat (optional)



Quick Start Video
Scan this QR code.



METHOD

1. In a bowl, crush the tomatoes by hand.
2. Add olive oil to a pot and heat at med-low temperature for 10-15 seconds.
3. Add the minced garlic to simmering olive oil. Continue to stir until fragrant.
4. Add the oregano, tomatoes, and pepper flakes (for more heat).
5. Simmer for 5-7 minutes and remove from heat.
6. Chop the basil and add to the sauce with desired amount of salt.
7. Stir and place into a fridge to cool.



PROSCIUTTO, ARUGULA, SPICED HONEY, FIOR DI LATTE

PROSCIUTTO, ARUGULA, SPICED HONEY, FIOR DI LATTE

YIELD: 1 Pizza

INGREDIENTS:

- 250 g pizza dough
- 2 slices prosciutto
- 45 mL pizza sauce
- 5 mL spiced honey
- 4-5 1/8" slices fior di latte
- 1/4 cup arugula
- Extra virgin olive oil for drizzle



Quick Start Video
Scan this QR code.



METHOD

1. Bring dough to room temperature.
2. By hand, work the dough to a diameter of 10" (25 cm), leaving a small rise on the edge for crust.
3. Slide the pizza to the pizza peel.
4. Pour sauce onto the centre of the dough, using a spoon to spread in circles to the crust.
5. Spread fior di latte and drizzled spiced honey on the pizza.
6. Slide the pizza off the peel into the oven, making sure to rotate regularly.
7. Once finished, remove and lay the prosciutto and arugula on top, then drizzle with a little olive oil.



PEPPERONI, ROASTED RED PEPPER, RED ONION, BOCCONCINI

PEPPERONI, ROASTED RED PEPPER, RED ONION, BOCCONCINI

YIELD: 1 Pizza

INGREDIENTS:

- 250 g pizza dough
- 45 mL pizza sauce
- 7-8 slices of pepperoni
- 1 roasted red pepper, sliced and seeded
- ¼ red onion, sliced
- 5 pc bocconcini, halved



Quick Start Video
Scan this QR code.



METHOD

1. Bring dough to room temperature.
2. By hand, work the dough to a diameter of 10" (25 cm), leaving a small rise on the edge for crust.
3. Slide the pizza to the pizza peel.
4. Pour sauce onto the centre of the dough, using a spoon to spread in circles to the crust.
5. Spread bocconcini around the pizza.
6. Spread the pepperoni, peppers, and red onions around the pizza.
7. Slide the pizza off the peel into the oven, making sure to rotate regularly.
8. Once finished, remove and slice.



SAUSAGE, CANNED JALAPENO, BASIL, MOZZARELLA

SAUSAGE, CANNED JALAPENO, BASIL, MOZZARELLA

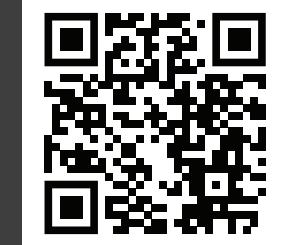
YIELD: 1 Pizza

INGREDIENTS:

- 250 g pizza dough
- 45 mL pizza sauce
- 1/2 fennel sausage cooked and sliced
- 1 canned jalapeno sliced and seeded
- 1/4 c Mozzarella
- 4-6 basil leaves, torn by hand
- Garlic oil (optional)



Quick Start Video
Scan this QR code.



METHOD

1. Bring dough to room temperature.
2. By hand, work the dough to a diameter of 10" (25 cm), leaving a small rise on the edge for crust.
3. Slide the pizza to the pizza peel.
4. Pour sauce onto the centre of the dough, using a spoon to spread in circles to the crust.
5. Spread mozzarella, sausage, jalapeno on the pizza.
6. Slide the pizza off the peel into the oven, making sure to rotate regularly.
7. Once finished, remove and add torn basil leaves and drizzle with garlic oil (optional).

CARE AND MAINTENANCE

INTERIOR SURFACES

- Run the oven on "MAX" temperature for 15 minutes to burn off excess food.

 **WARNING:** The pizza oven must be cooled before wiping down the interior with a paper towel.

CARING FOR THE PIZZA STONE

- Avoid extreme temperature change to the stone.
- DO NOT** place frozen foods on the stone.
- The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- The stone is very hot during use and stays hot for a long time after use.
- DO NOT** cool the stone with water when the stone is hot.
- After cleaning the stone with water, the stone must be dried thoroughly before use.

EXTERIOR SURFACES

- The exterior surfaces can be wiped down with a damp cloth and dried immediately.

 **WARNING:** The pizza oven must be cooled before cleaning the exterior surfaces.

CLEANING STEPS

- To remove baked-on soot or baked on food, turn the pizza stone over and preheat the pizza oven on "MAX" to burn off.
- Once completely cool, flip the pizza stone for the next use. The elevated temperatures inside the pizza oven will clean the underside of the pizza stone.
- When cooled, use a brush or scraper to clean the pizza stone.
- You can also wash the pizza stone using warm, soapy water. Always dry thoroughly before returning to the pizza oven.

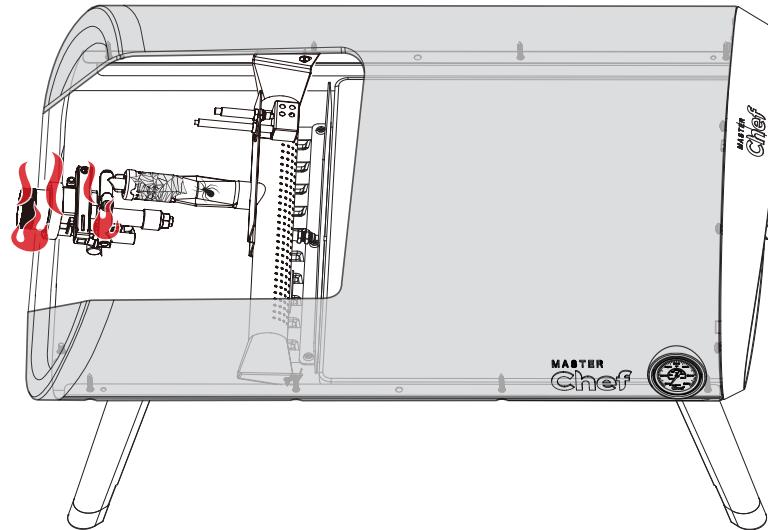
 **WARNING:** The pizza stone is **NOT DISHWASHER SAFE**.

CARE AND MAINTENANCE

WARNING: FLASHBACK FIRE

Spiders and insects can nest inside the burners of the pizza oven and disrupt gas flow. This could cause a fire behind the rear panel, thereby damaging the pizza oven and making it unsafe for operation. Inspect the pizza oven at least twice a year or immediately after any of the following conditions occur:

- If you smell gas in conjunction with burner flames appearing yellow.
- If your control knob has melted.
- If the pizza oven does not reach temperature.
- If the pizza oven heats unevenly.
- If the burner makes popping noises.

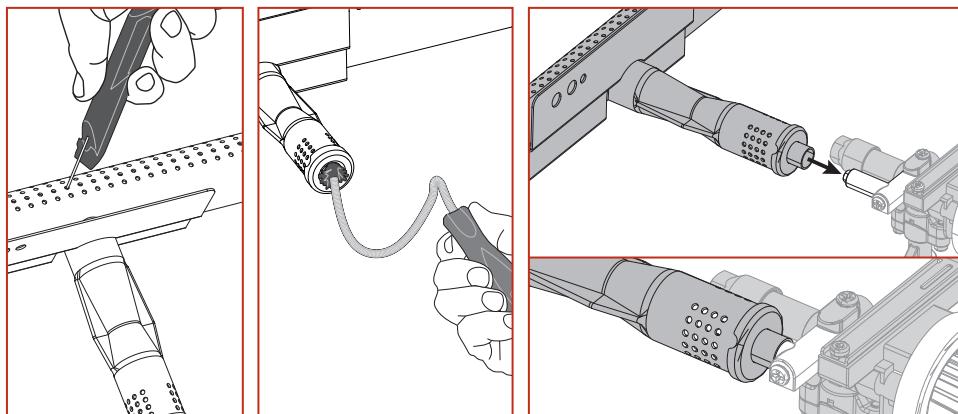


 WARNING: BEFORE ATTEMPTING TO REMOVE ANY PARTS, PLEASE CONTACT MASTER CHEF CUSTOMER CARE HOTLINE FOR INSTRUCTIONS. 1-855-453-2150

CLEANING THE BURNER VENTURI TUBE

A spider's web inside of the burner venturi tube can block gas flow and can even cause a fire at the gas control valve. Such a fire can cause operator injury and severe damage to the pizza oven. To prevent insect related problems, inspect the venturi tube screen cover regularly and remove any spider webs or debris.

 CAUTION: When repositioning the burner, it is critical that the burner engages the gas valve, before reassembling the burner hardware.



STORAGE

STORAGE

Perform the following tasks prior to storing the pizza oven for the season.

- Do not leave in humid, moist, or damp conditions, over a lengthy period.
- Always store the pizza oven indoors. The propane cylinder must be disconnected and stored outdoors in a well-ventilated area.
- Use the cover provided to protect the pizza oven.

- Please note covering the pizza oven will protect it from the effects of snow, rain, animals and more, but will not protect against moisture damage, condensation, and other corrosive agents. Store indoors when possible and when storing for extended periods of time.

 **WARNING:** Always store your MASTER Chef® 12" Tabletop Gas Pizza Oven indoors, when not in use.

Regular care of your pizza oven will help keep it operating properly.

 **NOTE:** All maintenance should be done only when the pizza oven is cool and with the fuel supply turned off.

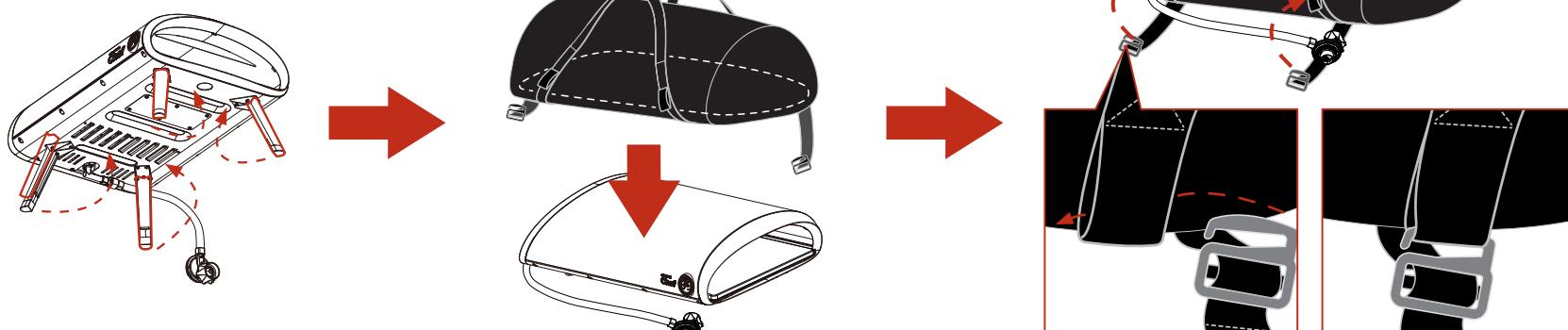
 **INSTALLATION:** Check the pizza oven to make sure there are no sharp objects or corners that could damage the cover as it is put on.

 **CLEANING AND CARE:** Clean the cover with a soft brush and lukewarm water. DO NOT USE SOAP.

 **STORAGE:** To avoid any possibility of mildew, be sure your cover is completely dry before you store it in an enclosed area for a long period.

 **WARNING:** Do not leave the cover near open flame or other heat source.

 **CAUTION:** Let the pizza oven cool before putting the cover on.



TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Burner will not light	<ul style="list-style-type: none"> 1. Low or out of propane. 2. Regulator flow limiting device (FLD) activated due to a poor connection, improper lighting procedure, a poor connection or a leak. 3. Flame safety device (FSD) has been activated. 4. Electrode failure. 5. Burner not properly seated on valve assembly. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Check propane level. Refill tank if low or out of propane. 2. Check all connections. Follow the regulator reset instructions on page 13, and perform a leak test—see instructions on page 14. 3. Follow regulator reset instructions on page 13 to restart the system. 4. Replace electrode or follow the match lighting procedure. 5. Re-engage burner and valve.
Sudden drop in gas flow	<ul style="list-style-type: none"> 1. Low or out of propane. 2. Regulator flow limiting device (FLD) activated due to improper lighting procedure or a gas leak. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Check propane level. Refill tank if low or out of propane. 2. Shut down and perform a leak test—see instructions on page 14. Perform a regulator reset before attempting to relight—see instructions on page 13.
Pizza oven keeps shutting down/ flame blows out/ difficulty lighting pizza oven	<ul style="list-style-type: none"> 1. Improper lighting procedure. The control knob was not held down long enough during lighting. 2. Flame safety device (FSD) activated. The FSD is a part of the gas valve that ensures that the fuel supply to the pizza oven is cut off automatically and immediately if for any reason the flame goes out or becomes unstable. 3. Regulator flow limiting device (FLD) activated due to improper lighting procedure, a poor connectoin or a leak. 4. Low or out of propane. 5. High or gusting winds. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Turn the control knob OFF/"O" and follow proper lighting procedure. When lighting, you must push in and turn the control knob very slowly from OFF/"O" to the "MAX" position, and keep the knob pressed in for at least 5 seconds after igntion. This can take a few attempts. 2. Follow the regulator reset instructions on page 13, and perform a leak test—instructions on page 14. 3. Check all connections. Follow the regulator reset Instructions on page 13, and perform a leak test— see instructions on page 14. 4. Check propane level. Refill tank if low or out of propane. 5. Relocate the pizza oven to a less windy location. For outdoor use only.
Pizza oven low heat issues	<ul style="list-style-type: none"> 1. Low or out of propane. 2. Longer preheat required. 3. Regulator flow limiting device (FLD) activated due to improper lighting procedure or a leak. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Check propane level. Refill tank if low or out of propane. 2. Preheat for 20 minutes. In colder climates more time may be required. 3. Follow the regulator reset instructions on page 13, and perform the leak test instructions on page 14.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Flare-up inside pizza oven	<ul style="list-style-type: none"> 1. When pizza toppings and/or sauce fall onto the pizza stone or come in contact with the rear heat shield, a flare-up can occur. 2. Oven temperature too hot. 3. Excess flour on the cooking surface. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Avoid allowing sauce and pizza toppings to fall onto the pizza stone and avoid launching your pizza too far back on the pizza stone. If a flare up occurs, simply use your pizza peel to remove the pizza and wait for it to burn off. When the oven is OFF/"O" and has cooled, follow the cleaning instructions on page 28. 2. Following preheat on "MAX", adjust pizza oven temperature lower if required. 3. When the pizza stone has cooled, brush away any excess flour from the cooking surface and adjust the amount of flour being used on your pizza peel.
Flashback fire (melted control knob/ fire at control knob)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Burner venturi tube has a spider web or other blockage that is stopping the flow of gas into the burner. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Turn gas control knob OFF/ "O". Close the LP cylinder and disconnect regulator. Clean the burner venturi tubes.
My pizza stone is discoloured	<ul style="list-style-type: none"> 1. The pizza stone will bake on and burn excess flour, sauces and toppings that fall onto the surface and become burnt, darkening the pizza stone. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. The pizza stone will change colour, but this will not affect performance. Baked on food, ash and debris can be brushed off with a long-handled scraper or brush when the oven is not in use, cool and "OFF". For a more thorough cleaning, when the oven is not in use, cool and "OFF", remove and turn over the pizza stone and reposition. Preheating the pizza oven on high will allow all debris to be burned off.
Loud roaring sound when the oven is lit	<ul style="list-style-type: none"> 1. The gas burner has not lit correctly. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Turn the control knob to the OFF/ "O" position. Wait 5 minutes before relighting. Always follow the proper lighting procedure to avoid potential safety risks.

WARRANTY AND SERVICE

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE, have the following information available:

1. **Serial number:** Located on the CSA rating label.
2. **Model number:** The model number is located on the front cover of this manual and the bottom right corner of the rating label.
3. **Proof of purchase** by the original owner.

Call the Customer Care Hotline 1-855-453-2150

Hours: 10AM- 8PM EST Mon-Sat, Closed Sunday

IF YOUR PRODUCT IS DAMAGED:

1. Call the **MASTER Chef® Customer Care Hotline 1-855-453-2150**.
2. DO NOT return to the store for replacement of damaged or defective parts. MASTER Chef® Customer Care will ensure that all in-stock replacement parts arrive at your home within 3-10 business days.
3. Concealed Loss or Damage: If damage is unnoticed until merchandise is unpackaged, resolve issue by contacting MASTER Chef® Customer Care immediately. Missing or damaged parts should be claimed within 30 days of purchase.

**To ensure your satisfaction and for follow-up service,
register your barbecue online at www.masterchefbbqs.com**

LIMITED WARRANTY:

Trileaf Distribution®, hereby warrants to the **ORIGINAL PURCHASER** of this MASTER Chef® Pizza Oven that it will be free of defects in workmanship, for a Limited 1 year from the date of purchase, as follows:

Please see Limitations and Exclusions section on page 34.

LIMITED 1 YEAR: ALL PARTS

⚠ CAUTION: Some parts may contain sharp edges—especially as noted in the manual! Wear protective gloves if necessary. For residential use ONLY. DO NOT use for commercial cooking.

WARRANTY AND SERVICE

LIMITATION AND EXCLUSIONS

Trileaf Distribution® has the following limitations to its warranty:

1. This limited warranty is non-transferable and becomes void if used for commercial or rental purposes.
2. This warranty applies only when the pizza oven is used in Canada.
3. Warranty is in lieu of all warranties, expressed or implied, and all other obligations or liabilities related to the sale or use of its grill products.
4. Trileaf Distribution® shall not be liable for incidental, consequential, special or contingent damages resulting from its breach of this written warranty or any implied warranty.
5. Trileaf Distribution® will repair or replace parts, at its option, proven defective under normal use and service and which on examination during the applicable warranty period (see exclusions to warranty coverage below).
6. Shipping and handling charges are the responsibility of the original consumer / purchaser for all in/out of warranty part orders.
7. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.
8. Trileaf Distribution® does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Trileaf Distribution®.
9. Visit www.masterchefbbqs.com to register your product online. The purchaser shall retain a copy of the purchase invoice for future claims.

To ensure your satisfaction and for follow-up service, register your pizza oven online at: www.masterchefbbqs.com

Made in China

Imported by Trileaf Distribution Trifeuil, Toronto, Canada, M4S 2B8

Trileaf Distribution® excludes from its warranty the following:

- a. Accidental damage, abuse, tampering or misuse, misapplication, vandalism, careless handling.
- b. Damages caused by improper assembly or installation, alteration, failure to follow proper usage, safety and maintenance instructions presented throughout this manual, including, improper clearance to combustible materials.
- c. Failure to perform regular maintenance, safety checks and service, including but not limited to removal of soot, excess flour, sauce, grease, burnt food residue, resulting in damage caused by fire and flare-ups.
- d. Part failure due to lack of cleaning and maintenance, use of improper cleaning products, such as indoor cleaners, abrasive and chemical cleaners, porcelain oven cleaner and other chemical cleaners which can cause damage to surfaces.
- e. Normal wear and tear, chipping and scratching on painted or porcelain enamel surfaces, dents, discolouration caused by environment or heat, surface corrosion, rust or rust perforation, chemical exposure in the atmosphere and other damages which result with normal use and are otherwise uncontrollable by the manufacturer.

There are no other express warranties except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness are limited in duration to the period of coverage of this express written limited warranty.

NOTES



www.masterchefbbqs.com

Customer support: 1-855-453-2150





FOUR À PIZZA AU GAZ POUR DESSUS DE TABLE, 12 PO

GUIDE DE DÉMARRAGE ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nº DE PRODUIT : 085-0110-6 / G15020

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN



⚠ ARRÊTEZ ! ⚠

NE RAMENEZ PAS VOTRE ARTICLE AU MAGASIN.

Des techniciens sont disponibles pour vous aider à répondre à vos besoins concernant le produit.
Pour obtenir de l'aide concernant l'assemblage, poser des questions techniques, demander des
pièces manquantes ou de l'aide générale, veuillez nous contacter sans frais au

1 855 453-2150

Du lundi au vendredi, de 9 h à 19 h HNE, bureau FERMÉ le samedi et le dimanche

LISEZ ET CONSERVEZ LE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

ASSEMBLEZ VOTRE FOUR IMMÉDIATEMENT.

Les réclamations de pièces manquantes ou endommagées doivent être soumises dans
les 30 jours suivant la date d'achat.



ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliance



ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017
Appareils de cuisson à gaz pour l'extérieur

Master No. 211648

VERSION: NOV.3.2022-WZ



MASTER
Chef

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

⚠ DANGER : SI VOUS SENTEZ DU GAZ

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Si l'odeur est toujours présente, restez à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.

⚠ N'utilisez jamais le four à pizza sans surveillance.

⚠ N'utilisez jamais ce four à pizza à moins de 25 pi (7,5 m) de tout liquide inflammable.

⚠ En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil etappelez immédiatement les pompiers. N'essayez pas d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau.

⚠ N'entreposez pas une bouteille de propane sous ou près de ce four à pizza.

⚠ Gardez le tuyau d'alimentation en gaz loin des surfaces chauffées.

⚠ Le non-respect de ces instructions pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠ Si ces instructions ne sont pas prises en compte, il est possible qu'il y ait un incendie ou une explosion dangereuse qui pourrait entraîner des blessures physiques, des dommages matériels ou la mort.

⚠ Il est de votre responsabilité d'assembler, d'utiliser et d'entretenir correctement votre four à pizza.

⚠ CAUTION : MONOXYDE DE CARBONE

Le monoxyde de carbone est un gaz très toxique qui peut être produit lorsque l'appareil ne reçoit pas suffisamment de ventilation. Nous recommandons donc d'utiliser les brûleurs à gaz dans un endroit bien ventilé à l'abri du vent direct et de ne jamais couvrir l'ouverture du four.

Il est difficile de savoir si votre appareil produit du monoxyde de carbone, car il s'agit d'un gaz inodore et incolore. Il peut, cependant, causer ces symptômes lorsque vous y êtes exposé :

- Pression au niveau du front
- Maux de tête
- Faiblesse
- Vertiges
- Nausées
- Vomissements
- Coma, convulsions intermittentes
- Battement faible du cœur, respiration ralenti

⚠ Si l'exposition a été grave, elle **peut causer la mort.**

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**CE FOUR À PIZZA AU GAZ EST DESTINÉ
À UNE UTILISATION À L'EXTÉRIEUR
UNIQUEMENT.**



- ⚠ Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants nécessaires à l'assemblage et à l'utilisation sécuritaire du four à pizza.**
- ⚠ Lisez et suivez tous les avertissements et les instructions avant d'assembler et d'utiliser le four à pizza.**
- ⚠ Suivez tous les avertissements et les instructions lorsque vous utilisez le four à pizza.**
- ⚠ Conservez ce manuel pour référence future**
- ⚠ Ce four à pizza ne doit PAS être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.**
- ⚠ La consommation d'alcool, de médicaments d'ordonnance ou de médicaments en vente libre peut nuire à la capacité d'une personne de bien assembler ou d'utiliser ce four à pizza en toute sécurité.**
- ⚠ NE LAISSEZ PAS le four à pizza sans surveillance. Gardez les enfants et les animaux domestiques loin du four à pizza tout le temps.**
- ⚠ N'UTILISEZ PAS le four à pizza en cas de grands vents.**
- ⚠ Ce four à pizza doit être utilisé avec du gaz propane liquide seulement. La conversion ou la tentative d'utilisation du gaz naturel dans un barbecue au propane liquide est dangereuse et annulera votre garantie.**
- ⚠ N'ESSAYEZ PAS d'attacher ce four à pizza au système de propane autonome d'une caravane, d'une remorque, d'une autocaravane ou d'une maison.**

⚠ N'UTILISEZ PAS d'essence, de kérosène ou d'alcool pour l'allumage. La bouteille de propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications relatives à la bouteille de gaz propane du département des Transports des États-Unis (DOT).

⚠ NE DÉPLACEZ PAS le four à pizza lorsqu'il est utilisé.

⚠ N'UTILISEZ PAS le four à pizza à moins qu'un test d'étanchéité ne soit effectué sur toutes les connexions.

⚠ NE MODIFIEZ PAS le four à pizza de quelque manière que ce soit.

⚠ NE FAITES PAS fonctionner le four à pizza s'il y a une fuite de gaz présente.

⚠ L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, assurez-vous d'être conforme au **National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, au Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, Entreposage et manutention du propane, CSA B149.2,**

⚠ Ce four à pizza n'est pas destiné à être installé dans ou sur un bateau ou un véhicule récréatif.

⚠ Eloignez le four à pizza des matériaux combustibles ou incombustibles ou de la construction à au moins 24 po (61 cm) de l'arrière et des côtés.

⚠ Lors de la cuisson, ayez un extincteur de type BC ou ABC facilement disponible. En cas d'incendie, ne tentez pas de l'éteindre avec de l'eau. Appelez immédiatement le service d'incendie.

⚠ Ce four à pizza ne doit pas être utilisé dans le cadre d'une construction combustible non protégée.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme réchauffeur.

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
VUE ÉCLATÉE ET LISTE DE PIÈCES	7
INSTALLATION	8
POSITIONNEMENT DU FOUR À PIZZA	9
BOUTEILLE DE PROPANE	10
RÉGULATEUR DE GAZ QCC1	11
RÉINITIALISATION DU LIMITEUR DE DÉBIT DU RÉGULATEUR	13
TEST D'ÉTANCHÉITÉ	14
CONSIGNES D'ALLUMAGE	15
CONSEILS/UTILISATION DE VOTRE FOUR À PIZZA MASTER CHEF ^{MC}	17

RECETTES

Pâte à pizza de 72 heures	19
Sauce à pizza	21
Prosciutto, roquette, miel épicé, fior di latte	23
Pepperoni, poivrons rouges rôtis, oignon rouge, bocconcini	25
Saucisse, jalapeno en conserve, basilic, mozzarella	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	28
RANGEMENT	30
DÉPANNAGE	31
GARANTIE ET SERVICE	33

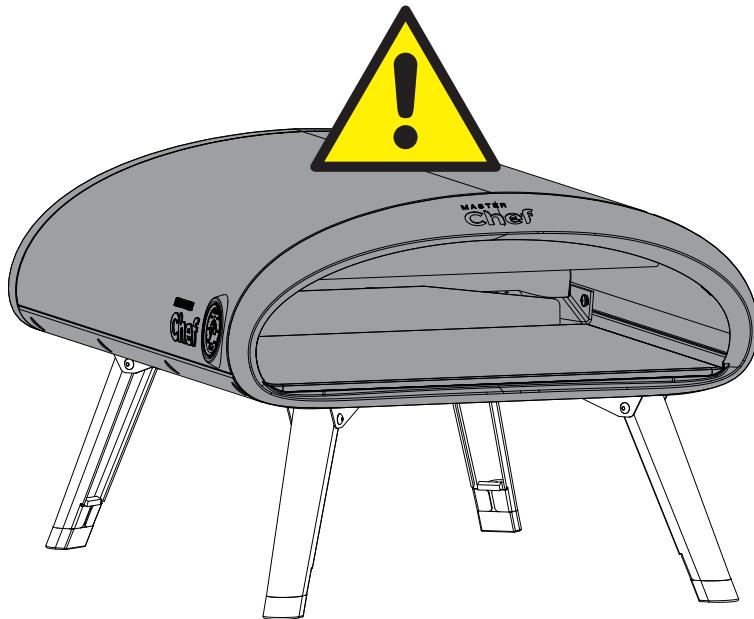
⚠️ IMPORTANT ⚠️

- Veuillez lire attentivement le guide de démarrage et les instructions de sécurité.
- Le four à pizza au gaz deviendra chaud. NE TOUCHEZ PAS le châssis extérieur pendant l'utilisation.
- Ce four à pizza à gaz est destiné à un usage extérieur uniquement.
- Assurez-vous que les enfants et les animaux domestiques sont gardés à une distance sécuritaire et surveillés en tout temps autour du four à pizza à gaz.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

AVERTISSEMENT - SURFACE CHAUDE



AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE

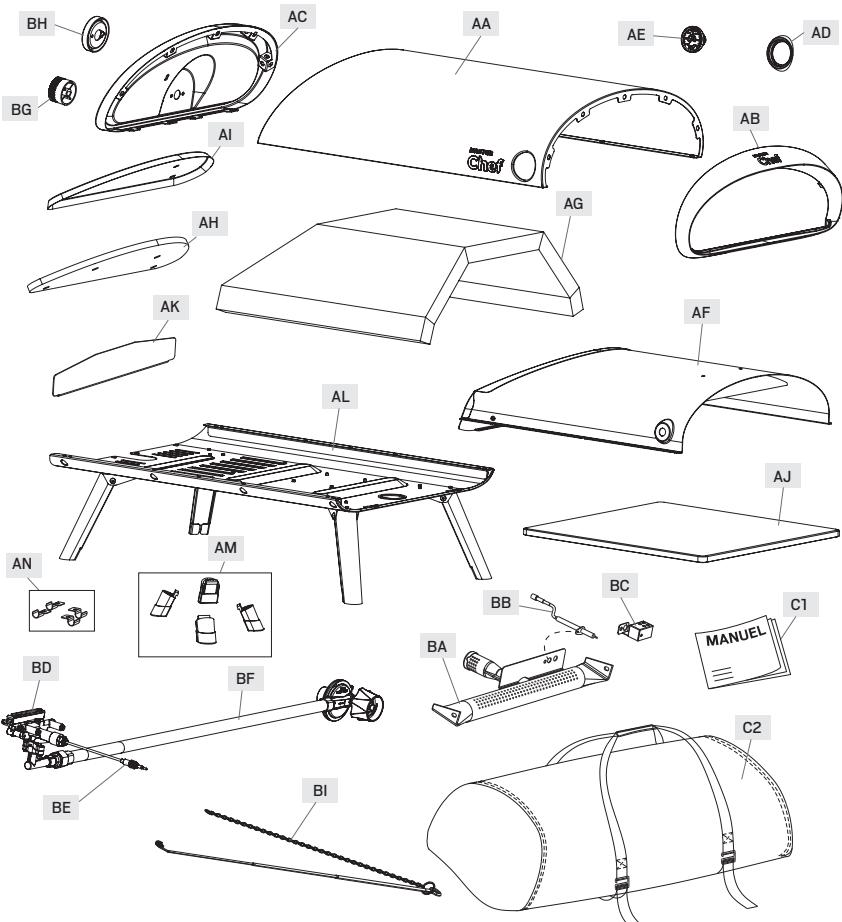


⚠ MISE EN GARDE ⚠

- SURFACE EXTRÊMEMENT CHAUDE, NE TOUCHEZ PAS LORSQUE LE FOUR À PIZZA EST UTILISÉ.
- LES ZONES OMBRAGÉES DEVIENNENT EXTRÊMEMENT CHAУDES LORSQU'ELLES SONT UTILISÉES.
- PORTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION RÉSISTANTS À LA CHALEUR POUR ÉVITER LES BRÛLURES.

VUE ÉCLATÉE ET LISTE DE PIÈCES

VUE ÉCLATÉE



LISTE DES PIÈCES

Réf.	Qté	Description	Nº de pièce
AA	1	Panneau supérieur	G150-0030-01
AB	1	Capuchon avant en aluminium	G150-0031-01
AC	1	Panneau arrière	G150-2100-01
AD	1	Cadran indicateur de température	G150-0003-01
AE	1	Indicateur de température	G150-0032-01
AF	1	Paroi intérieure	G150-0200-01
AG	1	Isolation A	G150-0011-01
AH	1	Isolation B	G150-0012-01
AI	1	Plaque de déflecteur arrière	G150-0010-01
AJ	1	Pierre à pizza	G150-0021-01
AK	1	Bouclier thermique	G150-0016-01
AL	1	Ensemble de panneau inférieur avec pattes	G150-2200-01
AM	4	Pieds	G150-0019-01
AN	4	Match Holder Clip	G608-0041-01
BA	1	Ensemble du brûleur principal	G150-0300-01
BB	1	Ensemble d'électrodes	G150-0014-01
BC	1	Boîte collecteur	G150-0015-01
BD	1	Vanne de brûleur principal	G150-0005-01
BE	1	Thermocouple	G150-0006-01
BF	1	Régulateur	G150-0007-01
BG	1	Bouton de commande	G150-0033-01
BH	1	Cadre de bouton	G150-0008-01
BI	1	Porte-allumette	G150-0022-01
C1	1	Manuel d'assemblage et d'utilisation	G150-M001-01
C2	1	Étui de transport	G150-0035-01

INSTALLATION

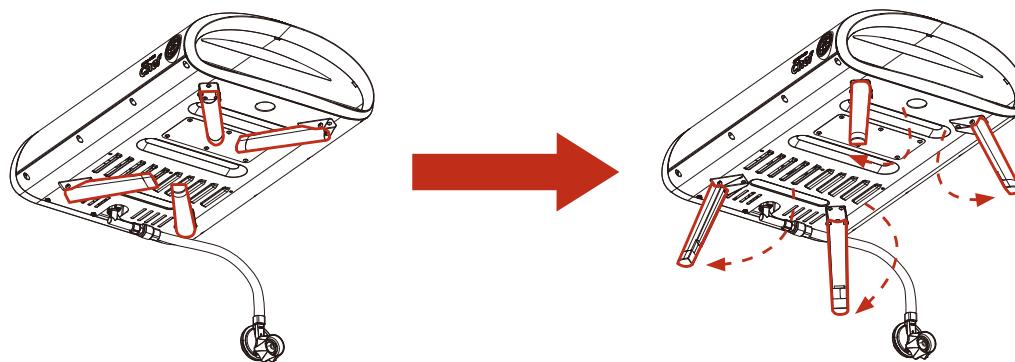
! LISEZ TOUS LES AVERTISSEMENTS ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ DÉCRITS DANS LES PREMIÈRES PAGES DE CE MANUEL AVANT DE COMMENCER.

ÉTAPE 1

Positionnez le four à pizza au gaz pour dessus de table, 12 po MASTER Chef^{MD} sur une surface stable en acier inoxydable, en bois, en pierre ou en béton.

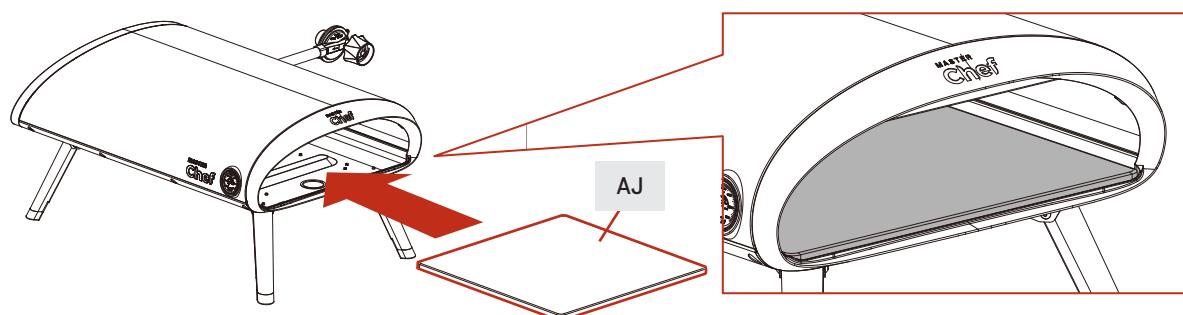
Dépliez les pattes du four à pizza et vérifiez que l'appareil est stable avant de continuer.

! Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur OFF/« 0 ».



ÉTAPE 2

Placez la pierre à pizza (AJ) dans le four à pizza.



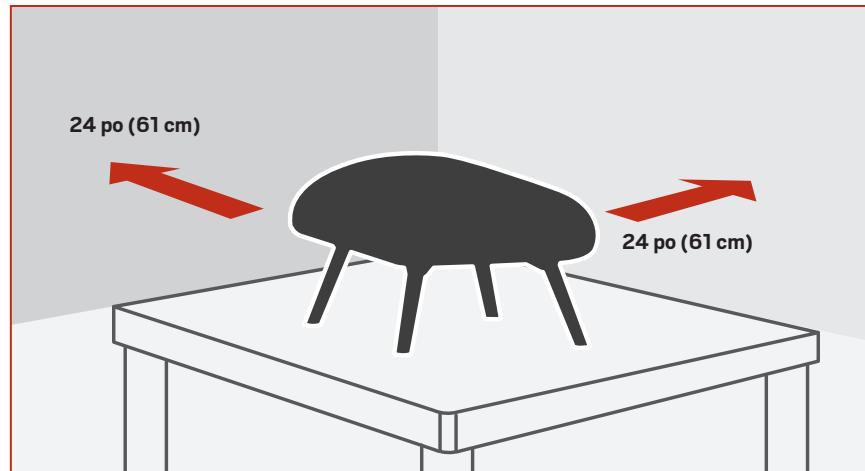
POSITIONNEMENT DU FOUR À PIZZA

! REMARQUE : L'utilisation et l'installation de ce produit doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, assurez-vous d'être conforme au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, au Code d'installation du gaz naturel

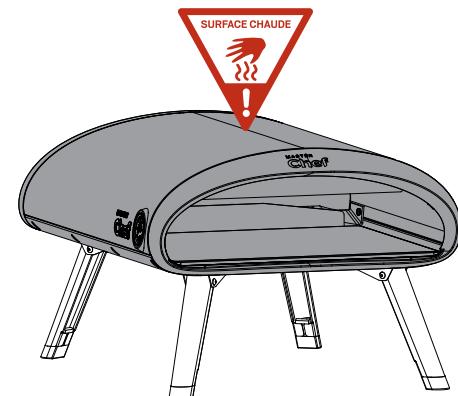
1. **N'utilisez JAMAIS** ce four à pizza extérieur dans un bâtiment, un garage, une remise, un passage couvert, ou dans un bateau, une remorque ou un véhicule récréatif afin de prévenir un éventuel incendie et éviter la possibilité **d'intoxication au monoxyde de carbone ou d'asphyxie.**
2. **Placez TOUJOURS** le four à pizza sur une surface dure et plane, loin des matériaux et des structures combustibles.
3. **N'UTILISEZ PAS** ce four à pizza sous une surface combustible aérienne ou une zone couverte (p. ex. auvent, parapluie, porches ou belvédère).
4. Éloignez le four à pizza de tout matériau ou construction combustible et incombustible d'au moins **24 po (61 cm)** de l'arrière et de **24 po (61 cm)** du côté.
5. **N'entreposez ou n'utilisez JAMAIS** d'essence ou d'autres substances inflammables ou volatiles à proximité de ce four à pizza ou à proximité de tout autre appareil générant de la chaleur, car vous risqueriez de provoquer un incendie.
6. **N'obstruez PAS** la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

! ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES PARTIES CHAUDES DU FOUR À PIZZA. L'EXTÉRIEUR DU FOND DU BARBECUE DEVIENT PARTICULIÈREMENT TRÈS CHAUD PENDANT L'UTILISATION.

! ATTENTION : Utilisez des gants de protection pour manipuler toutes les pièces qui pourraient devenir chaudes pendant l'utilisation. during use.



Gants de protection



BOUTEILLE DE PROPANE

BOUTEILLE DE PROPANE – AVERTISSEMENTS

 La bouteille d'alimentation en gaz propane doit être construite et marquée conformément aux spécifications pour les bouteilles de gaz propane de la Norme canadienne pour le transport des marchandises dangereuses et la Commission des bouteilles, sphères et tubes, CAN/ CSA-B339; ou des bouteilles de gaz LP du département des Transports des États-Unis (D.O.T), selon le cas.

 Gardez TOUJOURS la bouteille de propane de 20 lb (9,1 kg) en position verticale.

 Si le four à pizza n'est pas utilisé, la bouteille de propane doit être fermée.

 La bouteille de propane ne doit pas dépasser une capacité de 20 lb (9,1 kg), une hauteur d'environ 18 1/4 po (46,35 cm) et une hauteur de 12 1/4 po (31,1 cm). La capacité de GPL est d'environ 47 lb 10 oz (21,6 kg) de capacité en eau ou comme indiqué par le fabricant.

LA BOUTEILLE DE PROPANE DOIT ÊTRE DOTÉE DE :

 Robinet d'arrêt avec une sortie de vanne correcte comme spécifié dans les normes actuelles. ANS Z21.89-2017 / CSA 1.18-2017 Appareils à gaz de cuisson extérieurs.

 Accouplement de type 1 (CGA 810) compatible avec ce barbecue. La vanne de type 1 est facilement reconnue par les gros filetages externes ACME à l'extérieur de la vanne.

 Soupape de sûreté avec connexion directe à l'espace de vapeur de la bouteille.

 Dispositif de protection contre le débordement (DPD) répertorié UL. Cette caractéristique de sécurité DPD est identifiée par un robinet à main triangulaire unique. Utilisez uniquement des bouteilles équipées de ce type de vanne.

 Un dispositif de retrait de vapeur.

 Un collier pour protéger le robinet d'arrêt de la bouteille de propane.

 La bouteille utilisée doit être munie d'une bague pour protéger le robinet de la bouteille.

 Un anneau sur le fond de la bouteille de propane pour la fixer à l'ensemble de support.

 Un bouchon anti-poussière pour la sortie de la soupape de la bouteille, qui doit être utilisé chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée.

 Une certification D.O.T. (A) et une date d'essai (B) qui est dans les cinq ans suivant l'utilisation actuelle.

 Ne rangez pas de bouteille de propane de recharge sous ou à proximité de cet appareil.

 Ne remplissez jamais la bouteille au-delà de 80 % de sa capacité.

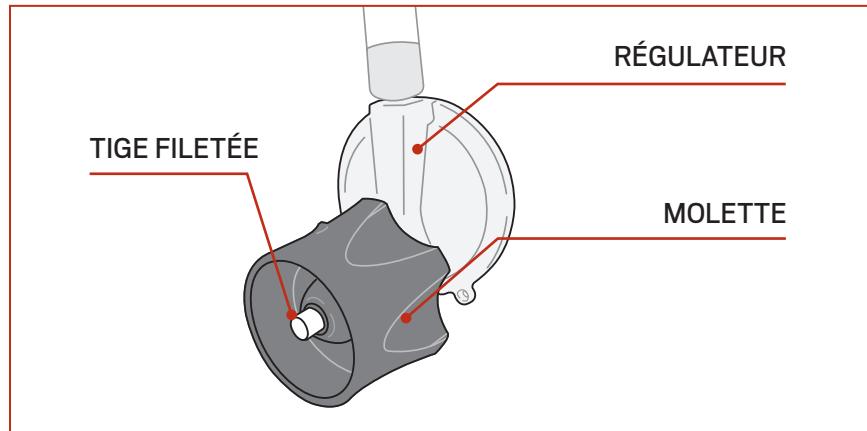
 La bouteille de propane est équipée d'un capuchon anti-poussière pour protéger la sortie du robinet de la bouteille, qui doit être utilisé lorsque la bouteille de propane n'est pas utilisée.

SI LES CONSIGNES CI-DESSUS NE SONT PAS SUIVIS EXACTEMENT, UN INCENDIE CAUSANT LA MORT OU DES BLESSURES GRAVES PEUT SURVENIR.

RÉGULATEUR DE GAZ QCC1

RÉGULATEUR DE PRESSION

- Ce four à pizza est conçu pour fonctionner avec du gaz propane à une pression de 2,74 kPa (colonne d'eau de 11'). Un régulateur prédéfini à cette pression est fourni avec votre four à pizza. Les régulateurs de remplacement doivent être tels que spécifiés par le dispositif de connexion de bouteille MASTER Chef^{MD} (type 1 [CGA 810] répertorié UL, comme décrit dans la dernière édition de l'ANSI Z21.81).



CARACTÉRISTIQUES DE SÉCURITÉ

La bouteille de gaz propane est équipée du nouveau système de couplage à fermeture rapide QCC-1, qui comprend les caractéristiques de sécurité suivantes requises par le Comité directeur des normes canadiennes et l'American National Standards Institute (ANSI) :

- Le gaz ne circulera pas tant qu'une connexion positive n'aura pas été effectuée.
- Un élément thermique intégré dans le régulateur coupera le flux de gaz entre 240 et 300 °F (115 à 149 °C).
- Lorsqu'il est activé, un limiteur de débit limitera le débit de gaz à 10 pieds cubes par heure. Consultez la section Dispositif de limitation de débit du régulateur activé (page 13).

AVERTISSEMENT :

Nettoyez et inspectez le tuyau avant chaque utilisation du four à pizza. S'il y a des signes d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuites, le tuyau doit être remplacé avant la mise en service du four à pizza. Le tuyau de rechange doit être celui spécifié par le fabricant.

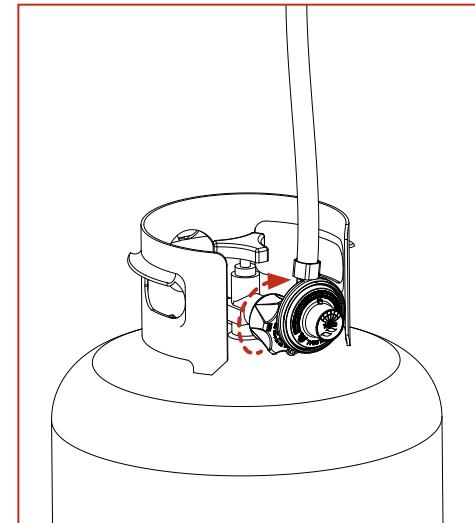
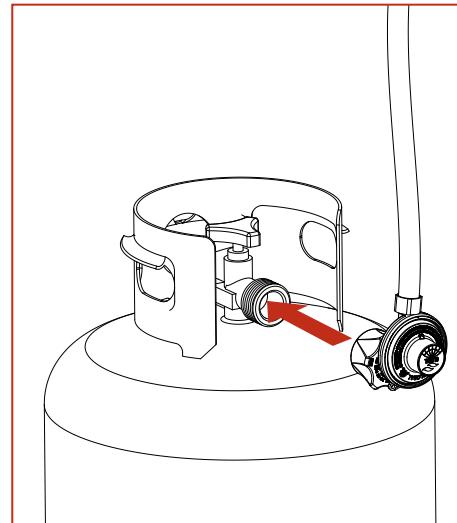
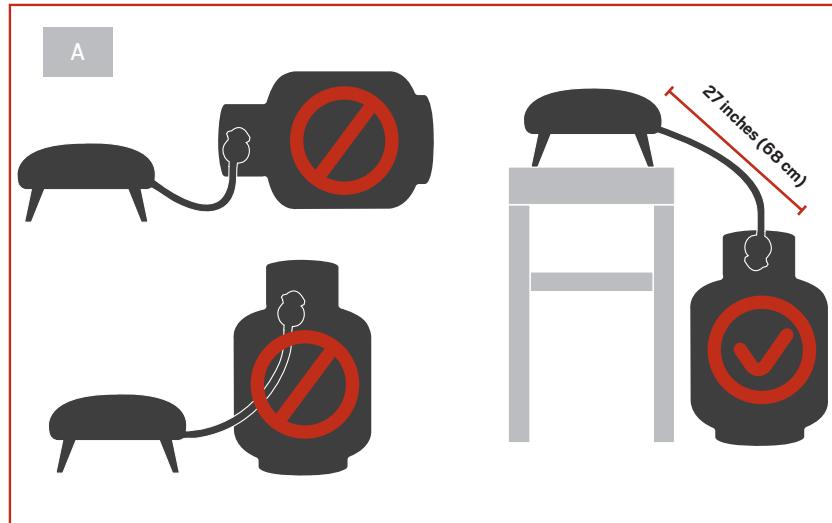
RÉGULATEUR DE GAZ QCC1

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE

1. Placez le four à pizza sur une surface surélevée et stable avec la bouteille placée à côté sur le sol comme indiqué (voir la figure A).
2. Le bouton de commande du brûleur doit être sur OFF /« 0 ».
3. Le robinet de la bouteille de propane doit être FERMÉ.
4. Connectez le tuyau et le régulateur du four à pizza à la bouteille de propane.

MISE EN GARDE :

- Gardez le tuyau d'alimentation en carburant à l'écart de toute surface chauffée.
- Une inspection de routine du tuyau est nécessaire : 1) Confirmez que le four est éteint et froid. 2) Vérifiez le tuyau pour tout signe de fissuration, d'abrasion ou de coupure.
Si le tuyau est endommagé de quelque manière que ce soit, n'utilisez pas le four.



RÉINITIALISATION DU LIMITEUR DE DÉBIT DU RÉGULATEUR

RÉGULATEUR DE PRESSION

Si vous rencontrez l'un des problèmes de performance suivants avec le four à pizza au gaz pour dessus de table, 12 po MASTER Chef^{MD} :

- Les brûleurs ne deviennent pas assez chauds
- Flammes de brûleur basses ou incomplètes
- Basse pression de gaz
- Brûleurs ne restant pas allumés

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS DE RÉINITIALISATION DU RÉGULATEUR :

1. Assurez-vous que le bouton de commande est réglé sur OFF/« 0 ».
2. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de propane est FERMÉ.
3. Débranchez le régulateur de la bouteille de propane 20 lb.
4. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « MAX ». Attendez pendant 1 à 3 minutes, en laissant tout l'excès de gaz dans les vannes et le collecteur de se dissiper.
5. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « 0 » / « OFF ».
6. Rebranchez le régulateur à la bouteille de propane, comme indiqué à la page 12. Veillez à ne pas fausser le filetage de cette connexion. Serrez à la main seulement.
7. Vérifiez toutes les connexions. Effectuez un test d'étanchéité. Reportez-vous à la page 14.
8. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane et attendez 5 secondes pour que la pression se stabilise.
9. Poussez et tournez lentement le bouton de commande dans le sens antihoraire à la position « MAX ». Un « déclic » sera entendu lorsque l'allumeur est activé. Continuez à maintenir le bouton de commande pendant 5 secondes après l'allumage avant de relâcher le bouton.

 REMARQUE : EN CAS DE PANNE D'ALLUMAGE, TOURNEZ LE BOUTON DE COMMANDE À « 0 »/OFF ET RÉPÉTEZ L'ÉTAPE 9, OU SUIVEZ LES INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE D'ALLUMETTE À LA PAGE 15.

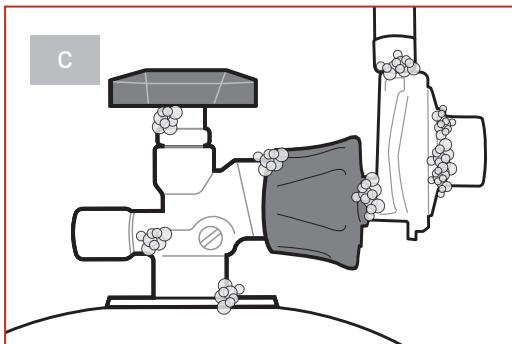
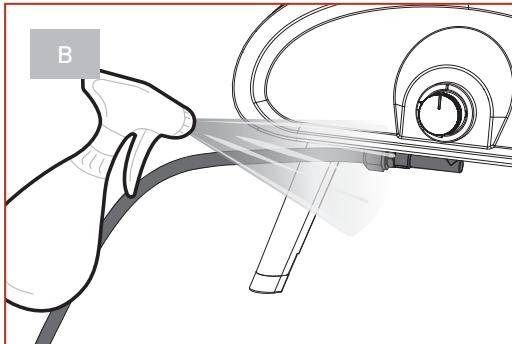
Évitez d'activer la fonction de limitation de débit en suivant l'allumage approprié et les procédures d'arrêt et en testant régulièrement le système.

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

TEST D'ÉTANCHÉITÉ – AVANT DE COMMENCER

Avant chaque utilisation, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords de gaz en suivant les procédures ci-dessous :

1. Faites une solution en mélangeant une partie de détergent liquide et une partie d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.
2. Le bouton de commande du four à pizza doit être réglé sur OFF/« 0 ».
3. Assurez-vous que le régulateur est connecté à la bouteille de propane. Serrez à la main seulement.
4. Pulvérisez la vanne de gaz, le tuyau et le régulateur ainsi que le dessus de la bouteille de propane pour vérifier les fuites (voir la figure A – B).
5. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane dans le sens antihoraire. Si des bulles sont visibles (voir la figure C), coupez immédiatement l'alimentation en gaz, serrez les raccords et testez à nouveau.
6. Si aucune bulle n'apparaît, passez aux instructions d'allumage.



AVERTISSEMENT : SI L'ODEUR DE GAZ EST DÉTECTÉE À TOUT MOMENT, RÉGLEZ IMMÉDIATEMENT LE BOUTON DE COMMANDE SUR OFF /« 0 », ET FERMEZ LE ROBINET DE LA BOUTEILLE DE PROPANE ET EFFECTUEZ UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ.

CONSIGNES D'ALLUMAGE

AVANT L'ALLUMAGE

AVERTISSEMENT : Ne regardez pas directement à l'avant du four pendant l'allumage, car les flammes peuvent s'échapper de l'ouverture du four.

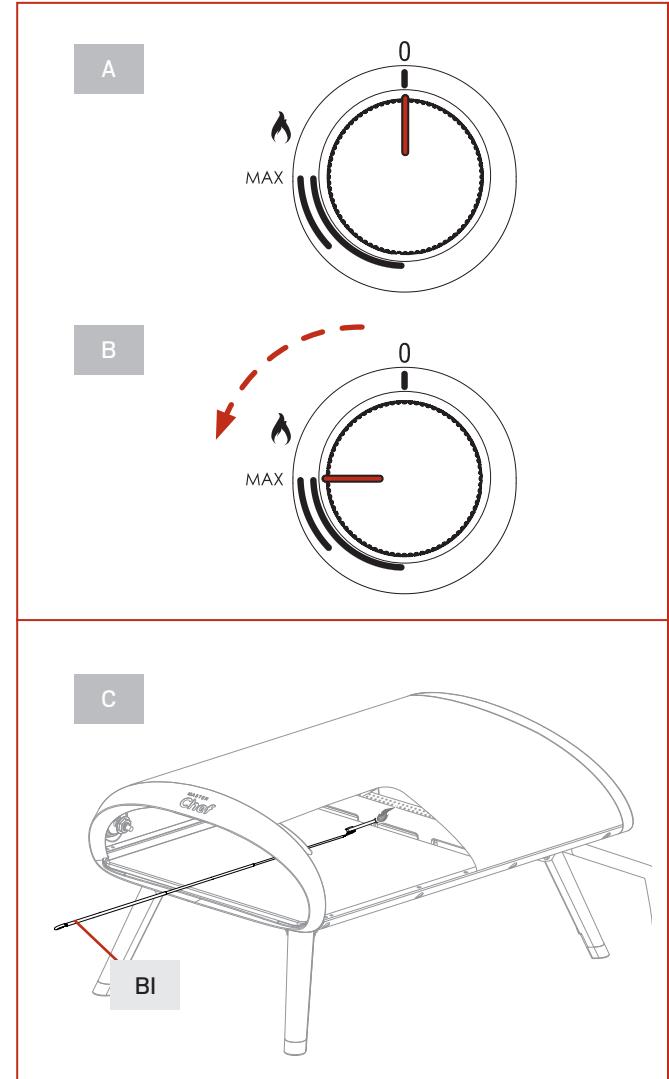
1. Le bouton de commande du brûleur doit être en position OFF/« 0 » (voir figure A).
2. Le robinet de la bouteille de propane doit être FERMÉ.

ALLUMAGE

3. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane et **attendez 30 secondes** pour que la pression se stabilise.
4. **Poussez**, tournez lentement dans **le sens antihoraire jusqu'à la position « MAX »** (voir figure B). Un « déclic » sera entendu lorsque l'allumeur est activé. **Continuez à maintenir le bouton de commande pendant 5 secondes après l'allumage avant de relâcher le bouton.**
5. Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur la position « 0 »/OFF, attendez 5 minutes, répétez l'étape 4. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, suivez les instructions d'allumage d'allumette

ALLUMAGE PAR ALLUMETTE

1. Le bouton de commande du brûleur doit être en position OFF/« 0 » et le robinet de la bouteille de propane doit être ouvert.
2. Localisez l'outil d'allumage d'allumette extensible. Étendez l'outil et positionnez une allumette allumée dans l'outil d'allumage (BI).
3. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur à la position « MAX ».
4. Insérez l'outil d'allumage d'allumette à travers l'avant du four, au brûleur, jusqu'à ce que le brûleur soit allumé (voir figure C).



CONSIGNES D'ALLUMAGE

PRÉPARATION DU FOUR À PIZZA

1. Faites fonctionner le four à pizza pendant **30 minutes sur « MAX »** avant de l'utiliser.
2. Après la préparation, assurez-vous que la température est d'environ **750 °F (400 °C)** avant de faire cuire la première pizza au centre de la pierre à pizza.

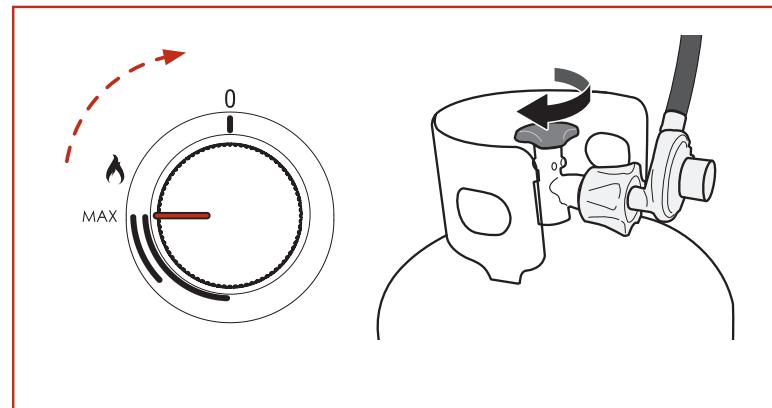
⚠️ IMPORTANT : Faites pivoter la pizza toutes les 20-30 secondes pour éviter de la brûler. NE LAISSEZ PAS le four à pizza sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

PROCÉDURE D'ARRÊT

1. Tournez le bouton de commande du brûleur sur « 0 » OFF.
2. Fermez le robinet de la bouteille de propane.
3. Débranchez le tuyau et le régulateur de la bouteille de propane avant de le ranger.

⚠️ ATTENTION : Le four à pizza RESTERA CHAUD pendant un certain temps. N'essayez PAS de déplacer ou d'entreposer le four à pizza jusqu'à ce qu'il soit COMPLÈTEMENT REFROIDI.⚠️

⚠️ AVERTISSEMENT : Si le four à pizza n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille de propane et la bouteille de propane doit être retirée.



CONSEILS/UTILISATION DE VOTRE FOUR À PIZZA MASTER CHEF^{MC}

CONSEILS POUR FAIRE DE LA PÂTE À PIZZA

- Votre choix de farine est essentiel. La farine « 00 » est ce qui est utilisé en Italie et donnera la meilleure croûte possible. Si elle n'est pas disponible, vous pouvez utiliser un mélange de farine à pain et de farine de semoule.
- La farine de semoule peut également être utilisée pour faire de la pizza. Elle ne carbonise pas aussi facilement que la farine tout usage. Une petite quantité de semoule sur votre pelle à pizza permettra à la pizza de se libérer facilement de la pelle sans laisser de résidus.
- Une balance numérique vous sera utile pour garder votre recette et votre taille de boule de pâte consistante.
- Lors de la fermentation en vrac, vous avez besoin d'un récipient hermétique pour de meilleurs résultats.
- Utilisez toujours de la levure sèche active.
- La meilleure pâte nécessitera au moins 2 à 3 jours de fermentation.
- La pâte est plus facile à étirer et à glisser sur la pelle à température ambiante. Si vous faites de la pâte à l'épreuve du froid, laissez-la pendant au moins 3 à 5 heures à température ambiante avant de commencer à l'étirer.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Préchauffez le four pendant au moins 15 minutes avant de faire cuire votre première pizza.
- Utilisez l'indicateur de température sur le côté du four comme référence seulement, car il ne fournira pas une lecture précise de la pierre à pizza. Alternativement, un thermomètre numérique infrarouge peut être utilisé pour des températures plus exactes (pour de meilleurs résultats, vérifiez que la pierre à pizza a atteint une température minimale de 450 °F/232 °C).
- Pendant que vous vous habituez aux températures élevées du four à pizza, utilisez le bouton de commande pour ajuster légèrement les températures jusqu'à ce que vous soyez à l'aise.
- Les pizzas prendront 60 secondes ou moins pour cuire, mais doivent être retournées fréquemment pour éviter de brûler la croûte.

CONSEILS POUR FAIRE DE LA PIZZA ET CUIRE LA PIZZA

- Farinez toujours légèrement votre pelle à pizza avec de la farine « 00 » et de la farine de semoule avant de positionner votre pâte à pizza.
- Placez la pâte sur la pelle à pizza et secouez-la légèrement. Assurez-vous que la pâte peut glisser d'avant en arrière comme une rondelle de hockey.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce peut créer un effet de « colle » entre la pâte et la pelle à pizza.
- Ne laissez pas votre pâte sur la pelle pendant une longue période avant la cuisson.
- Avant d'ajouter vos garnitures, secouez votre pelle pour vous assurer que la pâte bouge librement. Sinon, ramassez la pâte et ajoutez plus de farine à la pelle.
- Évitez de mettre des garnitures et de la sauce près du bord. Vous voulez éviter que la sauce et les garnitures tombent dans le four lors de la cuisson de la pizza.
- Gardez vos garnitures légères. Les ingrédients lourds alourdiront votre pâte et la rendront plus difficile à l'enlever de la pelle ou à faire cuire.
- Travaillez rapidement avec l'ajout de garnitures. Plus il faut de temps pour habiller la pizza, plus la sauce est susceptible de s'infiltrer à travers la pâte et sur votre pelle, créant des problèmes de cuisson.



PÂTE À PIZZA DE 72 HEURES

PÂTE À PIZZA DE 72 HEURES

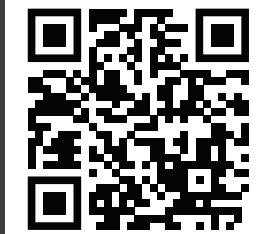
RENDEMENT : 6 pizzas (environ 10 po/25 cm de diamètre)

INGRÉDIENTS :

- 800 g farine à pain
- 2.84 g de sel grossier
- 1.42 g de levure active sèche
- 350 mL d'eau, température ambiante



Vidéo de démarrage rapide,
balayez ce code QR.



MÉTHODE

1. Mélangez la farine, le sel, la levure dans le bol d'un batteur sur socle à l'aide du crochet pétrisseur ou combiner dans un bol de mélange régulier.
2. Ajoutez lentement de l'eau et remuer pour combiner.
3. Arrêtez de mélanger et laissez reposer pendant 30 minutes. Couvrez le bol lâchement avec une serviette.
4. Pétrissez pendant 7 à 10 minutes à vitesse moyenne dans un batteur (ou 10 à 12 minutes à la main), jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.
5. Retirez la pâte du bol à mélanger et formez-la en une boule serrée sur le comptoir. N'utilisez pas de farine pendant cette étape.
6. Placez la boule de pâte dans un récipient avec un couvercle hermétique ou scellez le récipient avec une pellicule de plastique. Assurez-vous que le bol est assez grand pour permettre à la pâte de doubler de taille.
7. Placez le récipient au réfrigérateur pendant 24 heures.
8. Après 24 heures, retirez la pâte et répartissez la pâte en portion de 250 g. Les récipients de charcuterie sont pratiques ici; sinon, utilisez de petits bols.
9. Remettez les récipients au réfrigérateur pendant encore 48 heures.
10. Retirez la pâte du réfrigérateur 2 heures avant de faire cuire les pizzas et laissez la pâte atteindre la température ambiante.
11. Couvrez lâchement sur le comptoir et laissez la pâte lever et réchauffer avant de façonner les pizzas sur une surface farinée. Utilisez de la farine de semoule, car elle ne carbonise pas aussi facilement.



SAUCE À PIZZA

SAUCE À PIZZA

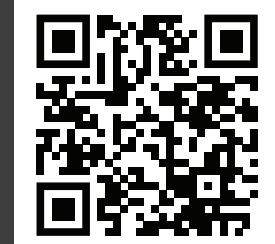
RENDEMENT : 1 litre

INGRÉDIENTS :

- Boîte de 1 x 794 g (28 oz) de tomates San Marzano, ou d'autres tomates de marque de haute qualité ou utiliser 2 livres de tomates oblongues mûries au soleil
- 30 mL cuillères à soupe d'huile d'olive extravierge
- 3-4 gousses d'ail haché
- 22 mL à soupe d'origan séché
- 2.5 mL à thé ou plus au goût du sel de mer ou du sel grossier
- 4 feuilles fraîches de basilic
- 1/2 c. à thé de grains de poivron rouge flocons pour le piquant (facultatif)



Vidéo de démarrage rapide,
balayez ce code QR.



MÉTHODE

1. Dans un bol, écraser les tomates à la main.
2. Ajoutez l'huile d'olive dans un faitout et chauffez à basse température pendant 10 à 15 secondes.
3. Ajoutez l'ail haché à l'huile d'olive qui mijote. Continuez à remuer jusqu'à ce qu'il soit parfumé.
4. Ajoutez l'origan, les tomates et les flocons de poivre (pour plus de piquant).
5. Laissez mijoter pendant 5 à 7 minutes et retirez du feu.
6. Hachez le basilic et ajoutez à la sauce avec la quantité désirée de sel.
7. Remuez et placez dans un réfrigérateur pour refroidir.



PROSCIUTTO, ROQUETTE, MIEL ÉPICÉ, FIOR DI LATTE

PROSCIUTTO, ROQUETTE, MIEL ÉPICÉ, FIOR DI LATTE

RENDEMENT : 1 pizza

INGRÉDIENTS :

- 250 g de pâte à pizza
- 2 tranches prosciutto
- 45 mL à soupe de sauce à pizza
- 5 mL à thé de miel épice
- 4-5 1/8 po tranches fior di latte
- 1/4 tasse de roquette
- Huile d'olive extravierge pour verser en filet



Vidéo de démarrage rapide,
balayez ce code QR.



MÉTHODE

1. Laissez la pâte se réchauffer à la température ambiante.
2. À la main, travaillez la pâte jusqu'à un diamètre de 10 po (25 cm), en laissant une petite élévation sur le bord pour la croûte.
3. Faites glisser la pizza sur la pelle à pizza.
4. Versez la sauce sur le centre de la pâte, à l'aide d'une cuillère pour étaler en cercles sur la croûte.
5. Étalez le fior di latte et arroser le miel épice sur la pizza.
6. Faites glisser la pizza de la pelle pour la mettre dans le four, et assurez-vous de la faire pivoter régulièrement.
7. Une fois terminé, retirez et déposez le prosciutto et la roquette sur le dessus, puis arrosez d'un peu d'huile d'olive.



PEPPERONI, POIVRON ROUGE RÔTI, OIGNON ROUGE, BOCCONCINI

PEPPERONI, POIVRON ROUGE RÔTI, OIGNON ROUGE, BOCCONCINI

RENDEMENT : 1 pizza

INGRÉDIENTS :

- 250 g de pâte à pizza
- 45 mL à soupe de sauce à pizza
- 7 à 8 tranches de pepperoni
- 1 poivron rouge rôti, tranché et ensemencé
- 1/4 oignon rouge, tranché
- 5 pces bocconcini, réduit de moitié



Vidéo de démarrage rapide,
balayez ce code QR.



MÉTHODE

1. Laissez la pâte se réchauffer à la température ambiante.
2. À la main, travaillez la pâte jusqu'à un diamètre de 10 po (25 cm), en laissant une petite élévation sur le bord pour la croûte.
3. Faites glisser la pizza sur la pelle à pizza.
4. Versez la sauce sur le centre de la pâte, à l'aide d'une cuillère pour étaler en cercles sur la croûte.
5. Étalez le bocconcini autour de la pizza.
6. Étalez le pepperoni, les poivrons et les oignons rouges autour de la pizza.
7. Faites glisser la pizza de la pelle pour la mettre dans le four, et assurez-vous de la faire pivoter régulièrement.
8. Une fois la cuisson terminée, retirer et trancher.



SAUCISSE, JALAPENO EN CONSERVE, BASILIC, MOZZARELLA

SAUCISSE, JALAPENO EN CONSERVE, BASILIC, MOZZARELLA

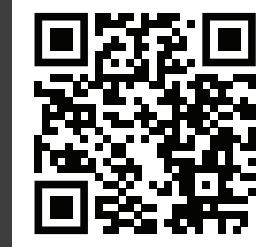
RENDEMENT : 1 pizza

INGRÉDIENTS :

- 250 g de pâte à pizza
- 45 mL à soupe de sauce à pizza
- 1/2 saucisse de fenouil cuite et tranchée
- 1 jalapeno en conserve tranché et avec grains
- 1/4 c Mozzarella
- 4 à 6 feuilles de basilic, déchirées à la main
- Huile d'ail (facultatif)



Vidéo de démarrage rapide,
balayez ce code QR.



MÉTHODE

1. Laissez la pâte se réchauffer à la température ambiante.
2. À la main, travaillez la pâte jusqu'à un diamètre de 10 po (25 cm), en laissant une petite élévation sur le bord pour la croûte.
3. Faites glisser la pizza sur la pelle à pizza.
4. Versez la sauce sur le centre de la pâte, à l'aide d'une cuillère pour étaler en cercles sur la croûte.
5. Étalez la mozzarella, la saucisse, le jalapeno sur la pizza.
6. Faites glisser la pizza de la pelle pour la mettre dans le four, et assurez-vous de la faire pivoter régulièrement.
7. Une fois terminé, retirez et ajoutez les feuilles de basilic déchirées et arroser de l'huile d'ail (facultatif).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

SURFACES INTÉRIEURES

- Faites fonctionner le four à la température « MAX » pendant 15 minutes pour brûler l'excès de nourriture.

 **AVERTISSEMENT :** Le four à pizza doit être refroidi avant d'essuyer l'intérieur avec une serviette en papier.

PRENDRE SOIN DE LA PIERRE À PIZZA

- Évitez de faire subir à la pierre des changements de température extrêmes.
- NE PLACEZ PAS** d'aliments congelés sur la pierre.
- La pierre est fragile et peut se casser si elle est heurtée ou tombée.
- La pierre est très chaude pendant l'utilisation et reste chaude pendant une longue période après utilisation.
- NE REFROIDISSEZ PAS** la pierre avec de l'eau lorsque la pierre est chaude.
- Après avoir nettoyé la pierre avec de l'eau, la pierre doit être soigneusement séchée avant utilisation.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Les surfaces extérieures peuvent être essuyées avec un chiffon humide et séchées immédiatement.

 **AVERTISSEMENT :** Le four à pizza doit être refroidi avant de nettoyer les surfaces extérieures.

ÉTAPES DE NETTOYAGE

- Pour enlever la suie ou les aliments collés, retournez la pierre à pizza et préchauffez le four à pizza sur « MAX » pour les brûler.
- Une fois complètement refroidi, retournez la pierre à pizza pour la prochaine utilisation. Les températures élevées à l'intérieur du four à pizza nettoieront le dessous de la pierre à pizza.
- Une fois refroidi, utilisez une brosse ou un grattoir pour nettoyer la pierre à pizza.
- Vous pouvez également laver la pierre à pizza à l'aide d'eau chaude savonneuse. Séchez toujours soigneusement la pierre avant de la retourner au four à pizza.

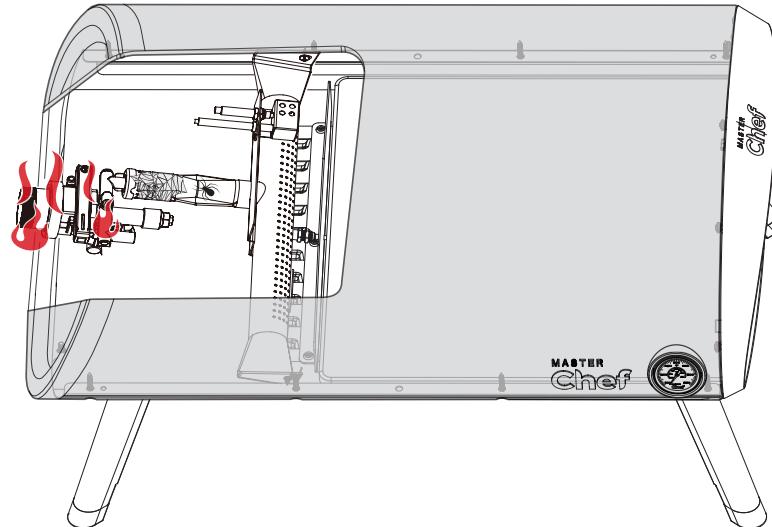
 **AVERTISSEMENT :** La pierre à pizza n'est pas lavable AU LAVE-VAISSELLE.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : RETOURS DE FLAMME

Les araignées et les insectes peuvent nicher à l'intérieur des brûleurs du four à pizza et perturber l'écoulement du gaz. Cela pourrait provoquer un incendie derrière le panneau arrière, endommageant ainsi le four à pizza et le rendant dangereux pour le fonctionnement. Inspectez le four à pizza au moins deux fois par année ou immédiatement après l'une des conditions suivantes :

- Si vous sentez du gaz en conjonction avec des flammes de brûleur apparaissant jaune.
- Si votre bouton de commande a fondu.
- Si le four à pizza n'atteint pas la température.
- Si le four à pizza chauffe de manière inégale.
- Si le brûleur fait des bruits de craquements.

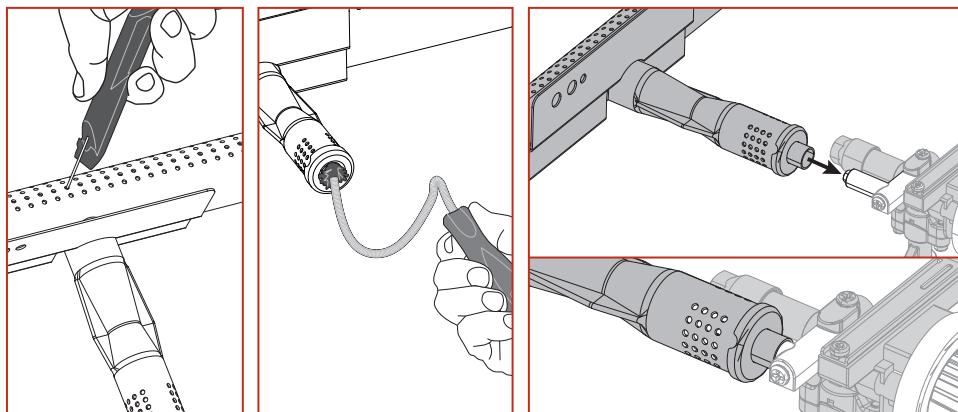


⚠ AVERTISSEMENT : AVANT D'ESSAYER DE RETIRER DES PIÈCES, Veuillez contacter la ligne d'assistance clientèle de Master Chef pour obtenir des instructions. 1 855 453-2150

NETTOYAGE DU TUBE VENTURI DU BRÛLEUR

Une toile d'araignée à l'intérieur du tube venturi du brûleur peut bloquer le flux de gaz et peut même provoquer un incendie à la vanne de commande de gaz. Un tel incendie peut causer des blessures à l'utilisateur et de graves dommages au four à pizza. Pour prévenir les problèmes liés aux insectes, inspectez régulièrement le couvercle de l'écran du tube venturi et enlevez les toiles d'araignée ou les débris.

⚠ ATTENTION : Lors du repositionnement du brûleur, il est essentiel que le brûleur enclenche la vanne de gaz avant de réassembler la quincaillerie du brûleur.



RANGEMENT

RANGEMENT

Effectuez les tâches suivantes avant d'entreposer le four à pizza pour la saison.

- Ne laissez pas dans des conditions humides sur une longue période.
- Rangez toujours le four à pizza à l'intérieur. La bouteille de propane doit être débranchée et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.
- Utilisez la housse fournie pour protéger le four à pizza.

- Veuillez noter que le fait de couvrir le four à pizza le protégera des effets de la neige, de la pluie, des animaux et plus encore, mais ne le protégera pas contre les dommages causés par l'humidité, la condensation et d'autres agents corrosifs. Conservez-le à l'intérieur lorsque cela est possible et lors de l'entreposage pendant de longues périodes.

 **AVERTISSEMENT :** Rangez toujours votre FOUR À PIZZA AU GAZ POUR DESSUS DE TABLE, 12 PO à l'intérieur lorsqu'il n'est pas utilisé.

Des soins réguliers de votre four à pizza aideront à le maintenir en bon état de fonctionnement.

 **AVERTISSEMENT :** Si vous êtes situé près de l'océan ou d'un plan d'eau, rangez votre four à pizza MASTER Chef^{MD} à l'intérieur.

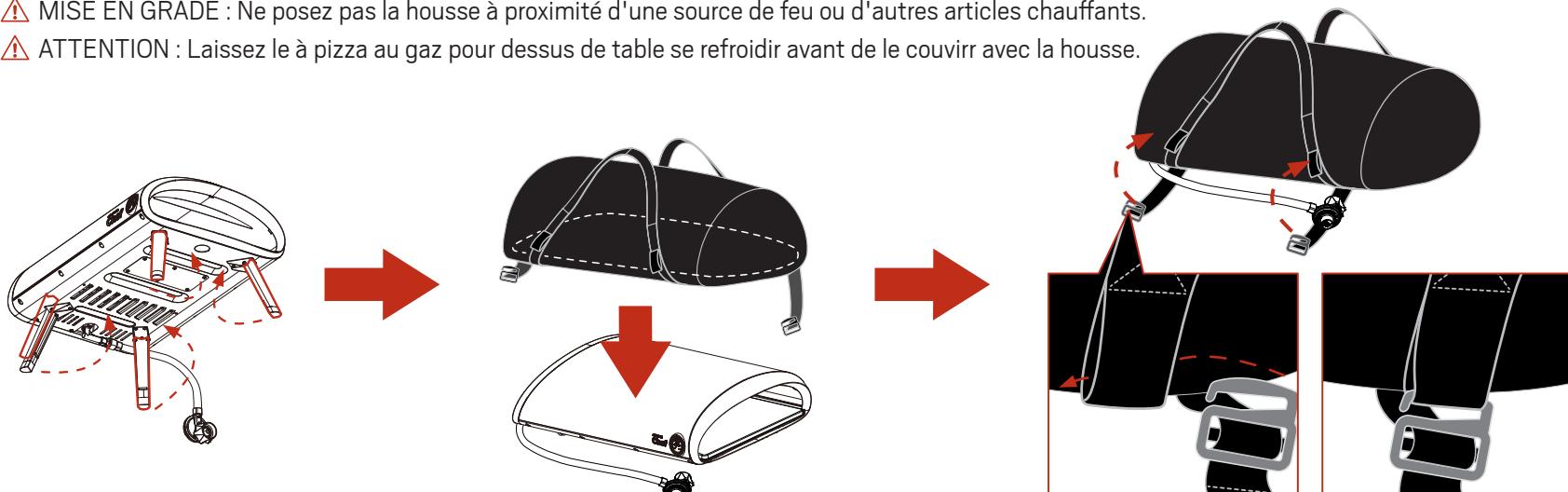
 **INSTALLATION :** Avant de couvrir le barbecue avec la housse vérifiez qu'il n'y a pas d'objets pointus ou de coins sur le barbecue qui pourraient endommager la housse.

 **NETTOYAGE ET ENTRETIEN :** Nettoyez la housse avec une brosse douce et de l'eau tiède. N'UTILISEZ PAS DE SAVON.

 **ENTREPOSAGE :** Pour éviter la formation de moisissures, assurez-vous que la housse soit bien sèche avant de l'entreposer dans un endroit fermé.

 **MISE EN GRADE :** Ne posez pas la housse à proximité d'une source de feu ou d'autres articles chauffants.

 **ATTENTION :** Laissez le à pizza au gaz pour dessus de table se refroidir avant de le couvrir avec la housse.



DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Le brûleur ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> 1. Faible niveau de propane ou hors de propane. 2. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) activé en raison d'une mauvaise connexion, d'une procédure d'allumage incorrecte, d'une mauvaise connexion ou d'une fuite. 3. Le dispositif de sécurité en cas de flamme (DSF) a été activé. 4. Défaillance de l'électrode. 5. Brûleur pas correctement logé sur l'ensemble de la vanne. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. 2. Vérifiez toutes les connexions. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. 3. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 pour redémarrer le système. 4. Remplacez l'électrode ou suivez la procédure d'allumage d'allumette. 5. Reconnectez le brûleur et la soupape.
Chute soudaine du débit de gaz ou de la	<ul style="list-style-type: none"> 1. Faible niveau de propane ou hors de propane. 2. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) s'est activé en raison d'une procédure d'allumage incorrecte ou d'une fuite de gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. 2. Éteignez l'appareil et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. Effectuez une réinitialisation du régulateur avant de tenter de rallumer — voir les instructions à la page 13.
Le four à pizza continue de s'éteindre/les flammes s'éteignent/ difficulté à allumer le four à pizza	<ul style="list-style-type: none"> 1. Procédure d'allumage incorrecte. Le bouton de commande n'a pas été maintenu enfoncé assez longtemps pendant l'allumage. 2. Dispositif de sécurité en cas de flamme (DSF) activé. Le DSF est une partie de la vanne de gaz qui garantit que l'alimentation en carburant du four à pizza est coupée automatiquement et immédiatement si, pour une raison quelconque, la flamme s'éteint ou devient instable. 3. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) s'est activé en raison d'une procédure d'éclairage incorrecte, d'une mauvaise connexion ou d'une fuite. 4. Faible niveau de propane ou hors de propane. 5. Vents forts ou tourbillonnants. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de commande vers OFF/«O» et suivez la procédure d'allumage appropriée. Lors de l'allumage, vous devez pousser et tourner le bouton de commande très lentement vers «O» à la position «MAX», et gardez le bouton pressé pendant au moins 5 secondes après l'allumage. Cela peut prendre quelques tentatives. 2. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. 3. Vérifiez toutes les connexions. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez un test d'étanchéité — voir les instructions à la page 14. 4. Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. 5. Déplacez le four à pizza dans un endroit moins venteux. Pour une utilisation à l'extérieur seulement.
Problèmes de faible chaleur du four à pizza	<ul style="list-style-type: none"> 1. Faible niveau de propane ou hors de propane. 2. Préchauffage plus long requis. 3. Le dispositif de limitation de débit du régulateur (DLD) s'est activé en raison d'une procédure d'allumage incorrecte ou d'une fuite. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez le niveau de propane. Remplissez la bouteille si elle est faible de propane ou hors de propane. 2. Préchauffez pendant 20 minutes. Dans les climats plus froids, il faudra peut-être plus de temps. 3. Suivez les instructions de réinitialisation du régulateur à la page 13 et effectuez les instructions de test d'étanchéité à la page 14.

TROUBLESHOOTING

Problème	Cause possible	Prévention / Solution
Retour de flamme à l'intérieur du four à pizza	<ul style="list-style-type: none"> 1. Lorsque des garnitures et/ou de la sauce de pizza tombent sur la pierre à pizza ou entrent en contact avec le bouclier thermique arrière, un retour de flamme peut se produire. 2. Température du four trop chaude. 3. Excès de farine sur la surface de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Évitez de laisser la sauce et les garnitures de pizza tomber sur la pierre à pizza et évitez de faire cuire votre pizza trop loin sur la pierre à pizza. Si un retour de flamme se produit, utilisez simplement votre pelle à pizza pour enlever la pizza et attendez que la flamme s'éteigne. Lorsque le four est éteint « O » et a refroidi, suivez les instructions de nettoyage à la page 28. 2. Après le préchauffage sur « MAX », ajustez la température du four à pizza plus bas si nécessaire. 3. Lorsque la pierre à pizza a refroidi, brossez tout excès de farine de la surface de cuisson et ajustez la quantité de farine utilisée sur votre pelle à pizza.
Feu de retour de flamme (bouton de commande fondu/feu au bouton de commande)	<ul style="list-style-type: none"> 1. Le tube venturi du brûleur a une toile d'araignée ou un autre blocage qui arrête l'écoulement de gaz dans le brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de commande de gaz vers OFF/« O ». Fermez le robinet de la bouteille de propane et débranchez le régulateur. Nettoyez les tubes venturi du brûleur.
Ma pierre à pizza est décolorée	<ul style="list-style-type: none"> 1. La pierre à pizza cuit et brûle l'excès de farine, de sauces et de garnitures qui tombent sur sa surface, assombrissant la pierre à pizza. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. La pierre à pizza change de couleur, mais cela n'affecte pas les performances. Les aliments, les cendres et les débris collés peuvent être brossés avec un grattoir à long manche ou une brosse lorsque le four n'est pas utilisé, qu'il est froid et « éteint ». Pour un nettoyage plus complet, lorsque le four n'est pas utilisé, refroidi et « éteint », retirez et retournez la pierre à pizza et repositionnez-la. Le préchauffage du four à pizza à chaleur élevée permettra de brûler tous les débris.
Fort rugissement lorsque le four est allumé	<ul style="list-style-type: none"> 1. Le brûleur à gaz ne s'est pas allumé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Tournez le bouton de commande à la position OFF/« O ». Attendez 5 minutes avant de rallumer. Suivez toujours la procédure d'allumage appropriée pour éviter les risques potentiels pour la sécurité.

GARANTIE ET SERVICE

AVANT D'APPELER LE SERVICE DE RÉPARATION, ayez les informations suivantes à portée de main :

1. **Numéro de série** : situé sur l'étiquette de notation CSA.
2. **Numéro de modèle** : le numéro de modèle se trouve sur la couverture avant de ce manuel et dans le coin inférieur droit de l'étiquette de notation.
3. **Preuve d'achat** par le propriétaire d'origine.

Appelez la ligne d'assistance à la clientèle au 1 855 453-2150

Heures : 10 h à 20 h HNE du lundi au samedi, fermé le dimanche

SI VOTRE PRODUIT EST ENDOMMAGÉ :

1. Appelez le service à la clientèle **MASTER Chef^{MD}** au **1 855 453-2150**.
2. NE RETOURNEZ PAS le produit au magasin pour le remplacement de pièces endommagées ou défectueuses. Le service à la clientèle MASTER Chef^{MD} veillera à ce que toutes les pièces de rechange en stock arrivent à votre domicile dans les 3 à 10 jours ouvrables.
3. Perte ou dommage dissimulé : Si les dommages passent inaperçus jusqu'à ce que la marchandise soit déballée, résolvez le problème en contactant immédiatement le service clientèle de **MASTER Chef^{MD}**. Les pièces manquantes ou endommagées doivent être réclamées dans les 30 jours suivant l'achat.

**Pour assurer votre satisfaction et pour un service après-vente,
enregistrez votre barbecue en ligne à www.masterchefbbqs.com**

GARANTIE LIMITÉE :

Trileaf Distribution^{MD}, garantit par la présente à **l'ACHETEUR D'ORIGINE** de ce four à pizza Master Chef^{MD} qu'il sera exempt de défauts de fabrication pendant 1 an à compter de la date d'achat, comme suit :

Veuillez consulter la section Limitations et exclusions à la page 34.

GARANTIE DE 1 AN : TOUTES LES PIÈCES

⚠ ATTENTION : Certaines pièces peuvent contenir des bords tranchants, en particulier comme indiqué dans le manuel! Portez des gants de protection si nécessaire. Pour une utilisation domestique SEULEMENT. NE L'UTILISEZ PAS à des fins commerciales.

GARANTIE ET SERVICE

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La garantie Trileaf Distribution^{MD} est sous réserve des restrictions ci-après :

1. Cette garantie limitée n'est pas transférable et devient nulle si elle est utilisée à des fins commerciales ou de location.
2. Cette garantie ne s'applique que lorsque le four à pizza est utilisé au Canada.
3. La garantie remplace toutes les garanties, expresses ou implicites, et toutes les autres obligations ou responsabilités liées à la vente ou à l'utilisation de ses produits de barbecue.
4. Trileaf Distribution^{MD} ne sera pas tenue responsable des dommages accessoires, consécutifs, spéciaux ou conditionnels résultant de sa violation de cette garantie écrite ou de toute garantie implicite.
5. Trileaf Distribution^{MD} réparera ou remplacera des pièces, à son choix, qui se sont avérées défectueuses dans le cadre d'une utilisation et d'un service normaux et qui, lors de l'examen pendant la période de garantie applicable (voir les exclusions de la couverture de garantie ci-dessous).
6. Les frais d'expédition et de manutention sont à la charge du consommateur/acheteur d'origine pour toutes les commandes de pièces sous/hors garantie.
7. Cette garantie limitée ne vous rembourse pas le coût des inconvénients, de la nourriture, des blessures corporelles ou des dommages matériels.
8. Trileaf Distribution^{MD} n'autorise aucune personne ou société d'assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité liée à la vente, l'installation, l'utilisation, le retrait, le retour ou le remplacement de son équipement, et aucune de ces représentations s'imposent pour Trileaf Distribution^{MD}.
9. Visitez www.masterchefbbqs.com pour enregistrer votre produit en ligne. L'acheteur conservera une copie de la facture d'achat pour les réclamations futures.

Pour assurer votre satisfaction et pour un service après-vente, enregistrez votre four à pizza en ligne à www.masterchefbbqs.com

Fabriqué en Chine

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil Toronto, Canada M4S 2B8

Trileaf Distribution^{MD} exclut de sa garantie les éléments suivants :

- a. Dommages accidentels, abus, altération ou mauvaise utilisation, mauvaise application, vandalisme, manipulation négligente.
- b. Les dommages causés par un mauvais assemblage ou une mauvaise installation, une modification, le non-respect de l'utilisation appropriée, des consignes de sécurité et d'entretien présentées tout au long de ce manuel, y compris le mauvais dégagement des matériaux combustibles.
- c. Défaut d'effectuer un entretien régulier, des vérifications de sécurité et des services, y compris, mais sans s'y limiter, l'élimination de la suie, de l'excès de farine, de la sauce, de la graisse, des résidus d'aliments brûlés, entraînant des dommages causés par un incendie et des retours de flamme.
- d. Défaillance de pièces due à un manque de nettoyage et d'entretien, à l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés, tels que des nettoyeurs d'intérieur, des nettoyeurs abrasifs et chimiques, des nettoyeurs pour fours en porcelaine et d'autres nettoyeurs chimiques qui peuvent endommager les surfaces.
- e. Usure normale, écaillage et grattage sur les surfaces de l'email peint ou en porcelaine, bosselures, décoloration causée par l'environnement ou la chaleur, corrosion de surface, rouille ou perforation de rouille, exposition aux produits chimiques dans l'atmosphère et autres dommages qui résultent d'une utilisation normale et sont autrement incontrôlables par le fabricant.

Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.

NOTES

MASTER
Chef^{TM/MC}

www.masterchefbbqs.com

Service à la clientèle : 1 855 453-2150.

