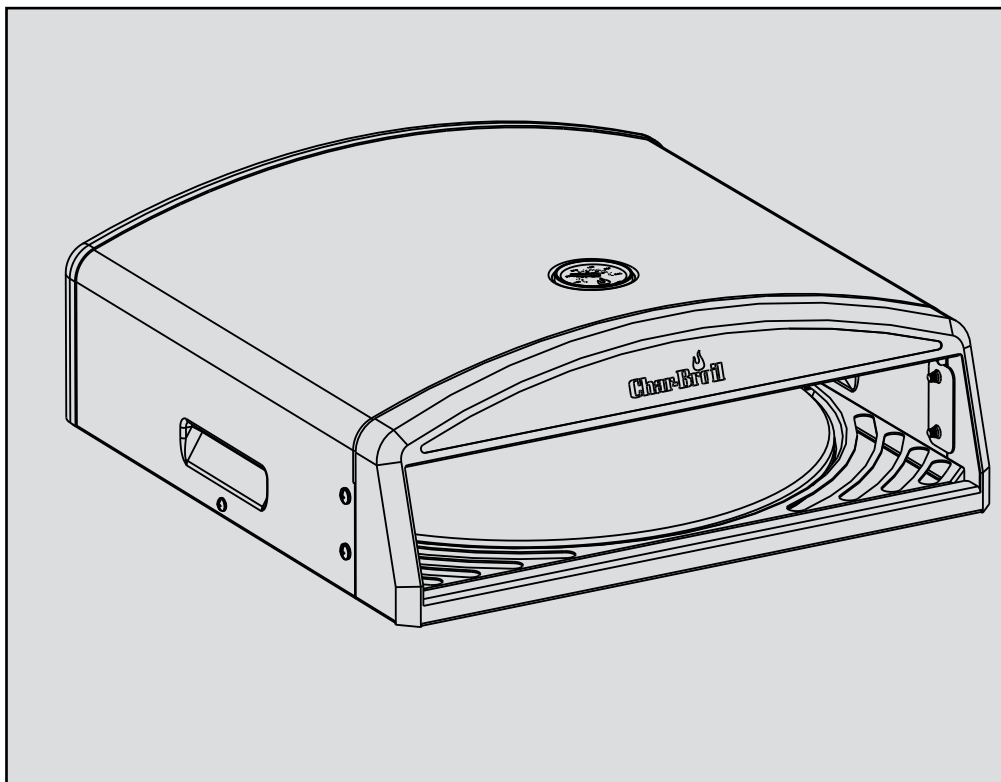




PRODUCT GUIDE
GUIDE DE PRODUIT
GUÍA DE PRODUCTO

PIZZA OVEN
HORNO PARA PIZZAS
FOUR A PIZZAS

MODEL • MODÈLE • MODELO **5977**



WARNINGS AND USAGE:

IMPORTANT: ALL INSTRUCTIONS AND SAFEGUARDS ON THIS SECTIONS MUST BE FOLLOWED TO PREVENT DAMAGE AND/OR INJURY. REMOVE ALL PACKAGING MATERIALS BEFORE FIRST USE.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Only use your Universal Pizza Oven on a properly maintained, well ventilated outdoor grill. All surfaces including grill grates, firebox and grease tray on grill must be cleaned prior to each use of the Universal Pizza Oven.
- Always wear heat resistant oven mitts or gloves designed for outdoor cooking when handling the Universal Pizza Oven.
- **DO NOT** touch the Universal Pizza Oven when it is on the grill, until it has completely cooled. The black metal housing can reach temperatures of +/- 500°F during use.
- **DO NOT** turn on or preheat grill before placing the Universal Pizza Oven on the grill.
- **DO NOT** leave the Universal Pizza Oven unattended or allow unsupervised children nearby while the grill is on or coals are hot.
- Use only appropriate bakeware or utensils while baking and cleaning your Universal Pizza Oven. **DO NOT** use plastic, silicone, or glass.
- **DO NOT** allow food other than Pizza or Bread Dough to contact the stone. Any foods that contain fat, oil or butter (meats, items coated with olive oil, cookies, biscuits, etc.) should not contact the stone directly. These items should be baked in a metal baking pan, on a metal baking sheet or in a cast-iron skillet as the stone will absorb the fat, oil and butter which can cause smoking, odors, staining and can impart rancid flavors to items that you bake in the future.
- **PIZZA STONES ARE FRAGILE AND CAN BREAK IF DROPPED. THE UNIVERSAL PIZZA OVEN BECOMES EXTREMELY HOT. DO NOT TOUCH THE STONE OR ANY OTHER PART OF THE UNIVERSAL PIZZA OVEN WHILE IN USE.**
- To clean stone, heat the Universal Pizza Oven for 15 minutes after food is cooked and scrape off any remaining residue. **DO NOT** use any cleaning agents or other liquids to clean the stone.
- **DO NOT REMOVE THE UNIVERSAL PIZZA OVEN UNTIL COMPLETELY COOL.** Allow at least 90 minutes after turning off grill to remove. If using a charcoal grill additional cooling time may be required. **DO NOT** use water or other solvents to aid in cooling the Universal Pizza Oven after use.
- **DO NOT** place gasoline, alcohol, wood products, charcoal or any other combustible material in the baking chamber.
- Universal Pizza Oven must **NEVER** be used indoors or for heating purposes.

DEFINITIONS

• Temperature

• **Internal Air or Unit Temperature:**

You can read the internal air temperature by looking at the built-in temperature gauge on the top of the Universal Pizza Oven. Internal air heat will help cook your crust, cheese and toppings. The internal air temperature will react quickly when you change the amount of heat produced by your grill.

• **Pizza Stone Temp:** The pizza stone temperature will rise slower than the internal air temperature at first but will gradually equalize with the temperature gauge on the oven.

Pizza Types

• **California-Style Pizza:** A very thin-crust pizza topped with unusual or gourmet toppings.

• **Chicago-Style Pizza:** A deep-dish pizza made in a high-sided pan. The crust is coated with oil and ingredients are sometimes layered inside. Sometimes called “pan pizza” or “deep-dish pizza.”

• **Margherita:** The classic Neapolitan pizza, consisting of crust, pureed tomatoes, fresh mozzarella, and basil.

• **Marinara:** A classic Neapolitan pizza

that consists of pureed tomatoes, olive oil, garlic, oregano, and sometimes anchovies. There is no cheese on a marinara pizza.

• **New York-Style Pizza:** A thin-crust pizza made from hand-stretched dough that is topped with a cooked sauce made from pureed tomatoes, salt, sugar, and oregano, mozzarella cheese, and any variety of meat and vegetable toppings.

• **Pan Pizza:** Thick-crust pizza baked in a shallow pan

• **Pizza Bianca:** Literally, means “white pizza.” It is Roman flatbread pizza without tomato sauce, flavored with salt and olive oil.

• **Sicilian Pizza:** Thick-crust, often square-shaped pizza topped with sauce, meats, vegetables, and cheeses—in that order. However, Sicily’s indigenous pizza is a simple, thick bread topped with tomato sauce, oil, herbs, and anchovies

Cook Systems

- **Infrared** – heats food directly instead of the internal air around it. (Liquid Propane (LP), Natural Gas (NG) or Charcoal.)
- **Convective** – heats food indirectly using the internal air to cook. (Liquid Propane (LP), Natural Gas (NG) or Charcoal.)

HOW TO USE

1. Gather Ingredients & Build Pizzas

2. Pizza Oven Placement:

- Place in the middle of the grill
- Ensure the unit is touching the back wall
- Ensure some spacing on sides (~1" each)
- Ensure Lid can close

3. Pre-Heat:

- Follow your grill manufacturer's ignition instructions to ignite.
- Once ignited, Set unit on HIGH for 5-15 minutes until internal temperature reads 425°F.
- **NOTE:** Results may vary based on grill size, cook system and BTUs.

4. Insert Pizza:

- Carefully place your pizza onto the pizza stone using a pizza peel (sold separately).
- **CAUTION:** Surfaces will be hot!
- Close lid on your grill.

5. Stop When:

- Toppings are cooked to your liking
- Dough begins to char around edges
- **NOTE:** Results may vary based on grill and pizza type.

6. Remove Pizza:

- A Pizza Peel is recommended to remove the pizza once complete.

7. Packing Up:

- Let unit cool down for 1-2 hours before removing.
- Place in an area that is clean and dry to prevent corrosion.

8. Cleaning and Maintenance:

- Clean unit body with soap and water.
- Do **NOT** use cleaners on the pizza stone. It is a porous material. Just rinse with water and allow to dry. Staining of the pizza stone is normal and will not affect the function.

AVERTISSEMENTS ET UTILISATION : IMPORTANT : TOUTES LES INSTRUCTIONS ET PRÉCAUTIONS DE CETTE SECTION DOIVENT ÊTRE SUIVIES POUR ÉVITER LES DOMMAGES ET LES BLESSURES. RETIREZ TOUS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

- Utilisez votre four à pizza universel uniquement sur un gril extérieur correctement entretenu et bien ventilé. Toutes les surfaces, y compris les grilles du gril, le foyer et le bac à graisse du gril, doivent être nettoyées avant chaque utilisation du four à pizza universel.
- Portez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur et conçus pour la cuisine en plein air lorsque vous manipulez le four à pizza universel.
- **NE PAS** toucher le four à pizza universel lorsqu'il est sur le barbecue jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi. Le boîtier métallique noir peut atteindre des températures de +/- 500 °F pendant l'utilisation.
- **NE PAS** allumer ou préchauffer le barbecue avant de placer le four à pizza universel sur le barbecue.
- **NE PAS** laisser le four à pizza universel sans surveillance et ne pas laisser des enfants non surveillés à proximité lorsque le barbecue est allumé ou que les braises sont chaudes.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ou des ustensiles appropriés pour cuire et nettoyer votre four à pizza universel. **NE PAS** utiliser de plastique, de silicone ou de verre.
- **NE PAS** laisser d'aliments autres que la pâte à pizza ou à pain entrer en contact avec les

pierres. Les aliments contenant de la graisse, de l'huile ou du beurre (viandes, produits enrobés d'huile d'olive, biscuits, etc.) ne devraient pas entrer en contact direct avec les pierres. Ces produits devraient être cuits dans un plat de cuisson métallique, sur une plaque de cuisson en métal ou dans une poêle en fonte, car les pierres absorbent les graisses, l'huile et le beurre, ce qui peut provoquer des fumées, des odeurs, des taches et conférer des saveurs rances aux produits que vous ferez cuire par la suite.

- **LES PIERRES SONT FRAGILES ET PEUVENT SE BRISER SI ELLES TOMBENT. LE FOUR À PIZZA UNIVERSEL DEVIENT EXTRÊMEMENT CHAUD. NE PAS TOUCHER LES PIERRES OU TOUTE AUTRE PARTIE DU FOUR À PIZZA UNIVERSEL PENDANT SON UTILISATION.**
- Pour nettoyer les pierres, faites chauffer le four à pizza universel pendant 15 minutes après la cuisson des aliments et grattez les résidus. **NE PAS** utiliser d'agents de nettoyage ou d'autres liquides pour nettoyer les pierres.
- **NE PAS RETIRER LE FOUR À PIZZA UNIVERSEL AVANT QU'IL SOIT COMPLÈTEMENT FROID.** Attendre au moins 90 minutes après avoir éteint le barbecue pour le retirer. Si un barbecue à charbon de bois est utilisé, un temps de refroidissement supplémentaire peut être nécessaire. **NE PAS** utiliser d'eau ou d'autres solvants pour aider le four à pizza universel à refroidir après son utilisation.
- **NE PAS** mettre de l'essence, de l'alcool, des produits du bois, du charbon de bois ou tout autre matériau combustible dans la chambre de cuisson.
- Le four à pizza universel ne doit **JAMAIS** être utilisé à l'intérieur ou à des fins de chauffage.

DÉFINITIONS

• Température

• **Température de l'air interne ou de l'unité** : Vous pouvez lire la température de l'air interne en regardant l'indicateur de température intégré sur le dessus du four à pizza universel. La chaleur de l'air interne aidera à cuire votre croûte, votre fromage et vos garnitures. La température de l'air interne réagit rapidement lorsque vous modifiez la quantité de chaleur produite par votre barbecue.

• **Température de la pierre à pizza** : Au début, la température de la pierre à pizza augmentera plus lentement que la température de l'air interne, mais elle deviendra progressivement égale à celle de l'indicateur de température du four.

Types de pizzas :

- **Pizza de style californien** : Une pizza à croûte très mince garnie de garnitures inhabituelles ou gastronomiques.
- **Pizza à la mode de Chicago** : Une pizza profonde faite dans une poêle à bords hauts. La croûte est enduite d'huile et les ingrédients sont parfois superposés à l'intérieur. Parfois appelée « pizza à croûte épaisse » ou « pizza profonde ».
- **Margherita** : La pizza napolitaine classique, composée de croûte, de purée de tomates, de mozzarella fraîche et de

basilic.

- **Marinara** : Une pizza napolitaine classique qui se compose de tomates en purée, d'huile d'olive, d'ail, d'origan et parfois d'anchois. Il n'y a pas de fromage sur une pizza marinara.
- **Pizza new-yorkaise** : Une pizza à croûte mince fabriquée à partir d'une pâte étirée à la main et garnie d'une sauce cuite à base de purée de tomates, de sel, de sucre et d'origan, de mozzarella et d'une variété de garnitures à base de viande et de légumes.
- **Pan Pizza** : Une pizza à croûte épaisse cuite dans un moule peu profond.
- **Pizza Bianca** : Signifie littéralement « pizza blanche ». Il s'agit d'une pizza romaine en pain plat sans sauce tomate, assaisonnée de sel et d'huile d'olive.
- **Pizza sicilienne** : Une pizza à croûte épaisse, souvent de forme carrée, garnie de sauce, de viandes, de légumes et de fromages, dans cet ordre. Cependant, la véritable pizza sicilienne est un simple pain épais garni de sauce tomate, d'huile, d'herbes et d'anchois.

Systèmes de cuisson

- **Infrarouge** – chauffe directement les aliments au lieu de l'air interne qui les entoure. (Propane liquide [GPL], gaz naturel [GN] ou charbon de bois.)
- **Convexion** – chauffe les aliments de manière indirecte en utilisant l'air interne pour la cuisson. (Propane liquide [GPL], gaz naturel [GN] ou charbon de bois.)

MODE D'EMPLOI

1. Rassemblez les ingrédients et préparez des pizzas

2. Placement du four à pizza :

- Posez-le au centre du barbecue
- Assurez-vous que l'unité touche la paroi arrière
- Laissez un certain espacement sur les côtés (~1 po chacun)
- Assurez-vous que le couvercle peut se fermer

3. Préchauffage :

- Suivez les instructions d'allumage du fabricant de votre barbecue pour l'allumer.
- Une fois le barbecue allumé, réglez l'appareil sur HIGH pendant 5 à 15 minutes jusqu'à ce que la température interne atteigne 425 °F.
- **REMARQUE** : Les résultats peuvent varier en fonction de la taille du barbecue, du système de cuisson et des BTU.

4. Insérez la pizza :

- Placez délicatement votre pizza sur la pierre à pizza à l'aide d'une pelle à pizza (vendue séparément)
- **ATTENTION** : Les surfaces seront chaudes !
- Fermez le couvercle de votre gril.

5. Arrêtez-vous quand :

- Les garnitures sont cuites à votre goût
- Les bords de la croûte commencent à carboniser
- **REMARQUE** : Les résultats peuvent varier en fonction du barbecue et du type de pizza.

6. Retirez la pizza :

- Une pelle à pizza est recommandée pour la pizza une fois terminée.

7. Rangement :

- Laissez l'unité refroidir pendant 1 à 2 heures avant de la retirer.
- Mettez-la dans un endroit propre et sec pour éviter la corrosion.

8. Nettoyage et entretien :

- Nettoyez le corps de l'unité avec du savon et de l'eau.
- Ne **PAS** utiliser d'agents de nettoyage sur la pierre à pizza. C'est un matériau poreux. Rincez-la avec de l'eau et laissez-la sécher. Les taches sur la pierre à pizza sont normales et n'affectent pas son fonctionnement.

ADVERTENCIAS Y USO:

IMPORTANTE: SE DEBEN SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES Y SALVAGUARDIAS EN ESTA SECCIÓN PARA PREVENIR DAÑOS Y/O LESIONES. RETIRE TODOS LOS MATERIALES DEL EMBALAJE ANTES DEL PRIMER USO.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

- Solo use su horno universal para pizza en una parrilla al aire libre bien ventilada y mantenida adecuadamente con la tapa completamente abierta en todo momento. Todas las superficies, incluidas las rejillas de la parrilla, la cámara de combustión y la bandeja para la grasa de la parrilla, deben limpiarse antes de cada uso del horno universal para pizza.
- Siempre use manoplas resistentes al calor o guantes diseñados para cocinar al aire libre cuando manipule el horno universal para pizza.
- **NO** toque el horno universal para pizza cuando esté en la parrilla, hasta que se haya enfriado por completo. La carcasa de metal negro puede alcanzar temperaturas de +/- 500 °F durante el uso.
- **NO** encienda ni precaliente la parrilla antes de colocar el horno universal para pizza en la parrilla.
- **NO** deje el horno universal para pizza desatendido ni permita que niños sin supervisión estén cerca mientras la parrilla esté encendida o las brasas estén calientes.
- Use solamente recipientes o utensilios para hornear apropiados mientras hornea y limpia su horno universal para pizza. **NO** use plástico, silicona o vidrio.
- **NO** permita que otros alimentos que no sean pizza o masa para pan entren en contacto con las piedras. Cualquier alimento que contenga grasa, aceite o mantequilla (carnes, artículos

recubiertos con aceite de oliva, galletas, bizcochos, etc.) no debe entrar en contacto directo con las piedras. Estos artículos deben hornearse en una bandeja para hornear de metal, en una bandeja para hornear de metal o en una sartén de hierro fundido, ya que las piedras absorberán la grasa, el aceite y la mantequilla que pueden causar humo, olores, manchas y pueden impartir sabores rancios a los artículos que horneas en el futuro.

- **LAS PIEDRAS SON FRÁGILES Y SE PUEDEN ROMPER SI SE CAEN. EL HORNO UNIVERSAL PARA PIZZA SE CALIENTA EXTREMADAMENTE. NO TOQUE LAS PIEDRAS O CUALQUIER OTRA PARTE DEL HORNO UNIVERSAL PARA PIZZA MIENTRAS ESTÁ EN USO.**
- Para limpiar las piedras, caliente el horno universal para pizza durante 15 minutos después de que la comida esté cocinada y raspe cualquier residuo restante. **NO** utilice ningún agente de limpieza u otros líquidos para limpiar las piedras.
- **NO RETIRE EL HORNO UNIVERSAL PARA PIZZA HASTA QUE SE ENFRÍE POR COMPLETO.** Espere al menos 90 minutos después de apagar la parrilla para retirarlo. Si usa una parrilla de carbón, es posible que se requiera un tiempo de enfriamiento adicional. **NO** use agua u otros disolventes para ayudar a enfriar el horno universal para pizza después de su uso.
- **NO** coloque gasolina, alcohol, productos de madera, carbón ni ningún otro material combustible en la cámara de horneado.
- El horno universal para pizza **NUNCA** debe usarse en interiores o para calentar.

DEFINICIONES

• Temperatura

- **Temperatura del aire interno o de la unidad:** Puede leer la temperatura del aire interno mirando el indicador de temperatura integrado en la parte superior del horno universal para pizza. El calor del aire interno ayudará a cocinar la masa, el queso y los aderezos. La temperatura del aire interno reaccionará rápidamente cuando cambie la cantidad de calor producido por su parrilla.
- **Temperatura de la piedra para pizza:** La temperatura de la piedra para pizza aumentará más lentamente que la temperatura del aire interno al principio, pero se igualará gradualmente con el indicador de temperatura del horno.

Tipos de pizzas

- **Pizza estilo California:** Una pizza de masa muy fina cubierta con ingredientes inusuales o gourmet.
- **Pizza estilo Chicago:** Una pizza de plato hondo hecha en una sartén de lados altos. La corteza está cubierta con aceite y los ingredientes a veces se colocan en capas en el interior. A veces se llama "pan pizza" o "pizza de plato hondo".
- **Margherita:** La clásica pizza napolitana, que consiste en masa, puré de tomate, mozzarella fresca y albahaca.
- **Marinara:** Una pizza napolitana clásica que consiste en puré de tomates, aceite de oliva, ajo, orégano y, a veces, anchoas. La pizza marinara no lleva queso.
- **Pizza estilo Nueva York:** Una pizza de masa fina hecha de masa estirada a mano que se cubre con una salsa cocida hecha de puré de tomates, sal, azúcar y orégano, queso mozzarella y cualquier variedad de aderezos de carne y vegetales.
- **Pan Pizza:** Pizza de masa gruesa horneada en una sartén poco profunda
- **Pizza Bianca:** Literalmente, significa "pizza blanca". Es una pizza de pan plano romano sin salsa de tomate, aromatizada con sal y aceite de oliva.
- **Pizza siciliana:** Pizza de masa gruesa, a menudo cuadrada, cubierta con salsa, carnes, verduras y quesos, en ese orden. Sin embargo, la pizza autóctona de Sicilia es un pan simple y espeso cubierto con salsa de tomate, aceite, hierbas y anchoas.

Sistemas de cocción

- **Infrarrojo:** calienta los alimentos directamente en lugar del aire interno que los rodea. (Propano Líquido (LP), Gas Natural (GN) o Carbón.)
- **Convectivo:** calienta los alimentos indirectamente usando el aire interno para cocinar. (Propano Líquido (LP), Gas Natural (GN) o Carbón.)

CÓMO SE USA

1. Reúna los ingredientes y cree pizzas

2. Colocación del horno de pizza:

- Colóquelo en el medio de la parrilla.
- Asegúrese de que la unidad toque la pared trasera
- Asegure algo de espacio en los lados (~ 1" cada uno)
- Asegúrese de que la tapa pueda cerrarse

3. Precalentar:

- Siga las instrucciones de encendido del fabricante de su parrilla para encender.
- Una vez encendido, configure la unidad en ALTO durante 5 a 15 minutos hasta que la temperatura interna sea de 425 °F.
- **NOTA:** Los resultados pueden variar según el tamaño de la parrilla, el sistema de cocción y las BTU.

4. Insertar pizza:

- Coloque con cuidado la pizza sobre la piedra para pizza con una pala para pizza (se vende por separado).
- **PRECAUCIÓN:** ¡Las superficies estarán calientes!
- Cierre la tapa de su parrilla.

5. Detener cuando:

- Los ingredientes se hayan cocinado a su gusto.
- La masa comience a carbonizarse alrededor de los bordes.
- **NOTA:** Los resultados pueden variar según el tipo de parrilla y pizza.

6. Quitar la pizza:

- Se recomienda usar una pala para pizza para retirar la pizza una vez completa.

7. Empacado:

- Deje que la unidad se enfríe durante 1-2 horas antes de retirarla.
- Colóquela en un área que esté limpia y seca para evitar la corrosión.

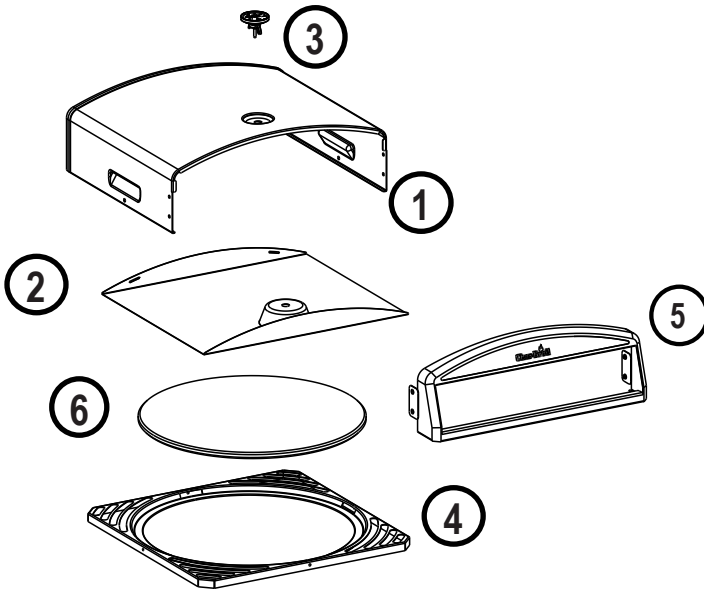
8. Limpieza y mantenimiento:

- Limpie el cuerpo de la unidad con agua y jabón.
- **NO** use limpiadores en la piedra para pizza. Es un material poroso. Simplemente enjuague con agua y deje secar. El manchado de la piedra para pizza es normal y no afectará el funcionamiento.

Expoloded View / Parts List
Vista despiezada/Lista de piezas
Vue éclatée / Liste des pièces

MODEL MODÈLE **5977**
MODELO

Key / Liv. / Clé	Qty / Cant. / Qté	Description / Descripción
1	1	OUTER BODY / CUERPO EXTERIOR / CORPS EXTÉRIEUR
2	1	INNER LINER / LINEA INTERIOR / DOUBLURE INTÉRIEURE
3	1	TEMPERATURE GAUGE / INDICADOR DE TEMPERATURA/ INDICATEUR DE TEMPÉRATURE
4	1	BOTTOM SUPPORT for STONE / SOPORTE INFERIOR para PIEDRA / SUPPORT INFÉRIEUR pour PIERRE
5	1	DOOR FASCIA / SALPICADERO DE LA PUERTA / CARENAGE DE PORTE
6	1	PIZZA STONE / PIEDRA PARA PIZZA / PIERRE À PIZZA
NOT Pictured / No mostrado / Pas montré		
...	1	PRODUCT GUIDE, ENGLISH, FRENCH, SPANISH GUÍA DE PRODUCTOS, INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL GUIDE PRODUIT, ANGLAIS, FRANÇAIS, ESPAGNOL



LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase*. The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
OVEN AND PARTS	1 YEAR	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
PIZZA STONE	90 DAYS	

*Note: A dated sales receipt WILL be required for warranty service.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. **Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice.** Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Paint is not warranted and will require touch up. RUST is not considered a manufacturing or materials defect.

This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage.

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES and LIMITATION OF REMEDIES

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty. If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight/postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit au premier consommateur acheteur que ce produit sera exempt de défauts de fabrication et de matériel après un bon assemblage et avec une utilisation résidentielle normale et raisonnable pendant les périodes indiquées ci-dessous, à compter de la date de l'achat*. Le fabricant se réserve le droit d'exiger le retour des pièces défectueuses, port ou fret prépayé par le consommateur, à des fins d'examen.

ÉTENDUE DE LA COUVERTURE	PÉRIODE DE LA COUVERTURE	COUVERTURE EN FONCTION DU TYPE DE DÉFAILLANCE
FOUR ET PIÈCES	1 ANS	DÉFAUTS DE PERFORATION, DE FABRICANT ET DE MATÉRIEL SEULEMENT
PIERRE À PIZZA	90 JOURS	

*Remarque : Un reçu de vente portant la date SERA requis pour un service au titre de la garantie.

Le premier consommateur acheteur sera responsable de la totalité des frais d'expédition pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada, elle n'est offerte qu'au premier propriétaire du produit et elle ne peut pas être transférée. **Le fabricant exige une preuve de la date de l'achat. Par conséquent, conservez votre reçu de vente ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne remplace pas la preuve d'achat. Le fabricant n'est pas tenu de conserver des dossiers des preuves d'achat, et il n'a aucune responsabilité à cet égard. La présente garantie limitée s'applique UNIQUEMENT à la fonctionnalité du produit; elle ne couvre pas les problèmes cosmétiques comme les éraflures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée la chaleur, des produits de nettoyage abrasifs et chimiques ou les outils utilisés lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La peinture n'est pas garantie et des retouches seront nécessaires. La ROUILLE n'est pas considérée comme étant un défaut de fabrication ou de matériel.

La présente garantie limitée ne vous remboursera pas les coûts liés à des désagréments, des aliments, des blessures ou des dommages matériels.

CE QUE LE FABRICANT NE PAIE PAS :

1. Frais de transport, standard ou accéléré, pour les pièces de rechange et celles couvertes par la garantie.
2. Les appels de service à votre domicile.
3. Les réparations lorsque votre produit n'a pas une utilisation normale, résidentielle ou pour une seule famille.
4. Les dommages, les défaillances ou les troubles de fonctionnement découlant d'un accident, de modifications, d'une manutention négligente, de mésusage, d'abus, d'un incendie, d'une inondation, de catastrophes naturelles, d'une installation ou d'un entretien incorrects, d'une installation non conforme aux codes de l'électricité ou de la plomberie, ou de l'utilisation de produits qui ne sont pas approuvés par le fabricant.
5. Toute perte d'aliments attribuable à des défaillances du produit ou à des troubles de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de main-d'œuvre pour la réparation concernant des appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
7. La collecte et la livraison de votre produit.
8. Les réparations à des pièces ou des systèmes découlant de modifications faites sans autorisation.
9. L'enlèvement ou la réinstallation de votre produit.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre unique recours en vertu des conditions de la présente garantie limitée. Dans l'éventualité de problèmes de disponibilité des pièces, le fabricant se réserve le droit de leur substituer des pièces identiques ou semblables qui ont la même fonctionnalité. Le fabricant n'assume aucune responsabilité quant aux dommages consécutifs ou accessoires découlant de la violation de la présente garantie limitée ou de toute garantie implicite applicable, ou pour une défaillance ou des dommages découlant d'une catastrophe naturelle, d'un entretien inapproprié, d'un feu de graisse, d'un accident, d'une modification, du remplacement de pièces par une entité autre que le fabricant, de mésusage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un abus, d'environnements hostiles (mauvais temps, actes de la nature, problèmes causés par les animaux), d'une mauvaise installation ou d'une installation qui n'est pas conforme aux codes locaux ou aux instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION NI DESCRIPTION DE LA PERFORMANCE DU PRODUIT, OÙ QU'ELLE APPARAÎT, N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT, DANS LA MESURE ÉNONCÉE DANS LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION AU TITRE D'UNE GARANTIE IMPLICITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT QUELCONQUE, Y COMPRIS UNE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE PAR LES PRÉSENTES À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

GARANTIE LIMITÉE

Ni les marchands ni le détaillant qui vend ce produit ne sont autorisés à fournir des garanties supplémentaires ou à promettre quoi que ce soit qui excède ou qui contredit ce qui est énoncé ci-dessus. La responsabilité maximale de fabricant, dans tous les cas, ne peut dépasser le prix d'achat de l'article payé par le premier consommateur. REMARQUE : Certains États ou certaines provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il est donc possible que certaines des exclusions ou limitations susmentionnées ne vous concernent pas. La présente garantie limitée vous confère également des droits légaux spécifiques, énoncés dans les présentes. Vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre. Dans l'État de la Californie seulement, si la retouche ou le remplacement du produit n'est pas commercialement faisable, le détaillant qui a vendu ce produit ou le fabricant remboursera le prix d'achat payé pour le produit, moins le montant directement imputable à l'usage, qu'en aura fait le premier consommateur acheteur avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'État de la Californie seulement, vous pouvez rapporter le produit au détaillant qui vous l'a vendu pour bénéficier de service en vertu de la présente garantie limitée. Si vous souhaitez assurer l'exécution de toute obligation en vertu de la présente garantie limitée, écrivez à :

**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Les retours de la part des consommateurs ne seront pas acceptés sans autorisation de retour valide. Un numéro d'autorisation de retour doit être clairement inscrit à l'extérieur de l'emballage des retours autorisés, et les colis doivent être expédiés port ou fret prépayé. Les retours de la part des consommateurs qui ne satisfont pas ces normes seront refusés.

GARANTÍA LIMITADA

Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas en un minorista autorizado. El fabricante únicamente garantiza al comprador-consumidor original que este producto estará libre de defectos materiales y de materiales después de corregir el montaje y bajo uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación a partir de la fecha de la compra*. El fabricante se reserva el derecho de solicitar que las piezas defectuosas se devuelvan, con gastos de envío y/o el flete prepagados por el consumidor para su revisión y examen.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PERIODO DE COBERTURA	COBERTURA POR TIPO DE FALLA
PIEZAS DE HORNO DE PIZZA	1 AÑOS	SOLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, MANUFACTURA Y DEFECTOS MATERIALES
PIEDRA PARA PIZZA	90 DIAS	

*Nota: SE requerirá un recibo de venta con la fecha para el mantenimiento de garantía. El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable solo en los Estados Unidos y Canadá, solo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requerirá una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe guardar su recibo o factura de venta. El registro de su producto no es un sustituto de la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los comprobantes de los registros de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLAMENTE a la funcionalidad del producto y no cubre problemas cosméticos como rasguños, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, productos químicos de limpieza abrasivos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de superficie o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está cubierta por la garantía y requerirá de retoques. El ÓXIDO no es considerado un defecto de fabricación o de materiales. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo por cualquier inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad.

ELEMENTOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

1. Costo de envío, estándar o inmediato, para piezas bajo garantía o de repuesto.
2. Llamadas de mantenimiento a su hogar.
3. Reparaciones cuando su producto sea usado para usos distintos de los usos domésticos o residenciales normales.
4. Daños, fallas o dificultades operativas resultantes de un accidente, alteración, manejo descuidado, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos de Dios, instalación o mantenimiento inadecuado, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto o dificultades operativas.
6. Costos por piezas de repuesto o mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.

7. Recoyo y entrega de su producto.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas al producto.
9. El retiro y/o la reinstalación de su producto.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS y LIMITACIÓN DE RECURSOS La reparación o el reemplazo de piezas defectuosas es su recurso exclusivo bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas con piezas equivalentes o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental derivado del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de actos de Dios, cuidado y mantenimiento incorrectos, incendio producido por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación incorrecta o instalación que no esté de acuerdo con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante. **ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA PROPORCIONADA POR EL FABRICANTE. NINGÚN DESEMPEÑO ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO DONDE APAREZCA ES GARANTIZADO POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA DERIVADA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.** Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que venden este producto tienen autoridad alguna para otorgar garantías adicionales o para prometer soluciones adicionales o inconsistentes con las indicadas anteriormente. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no excederá el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. **NOTA:** Algunos estados no permiten una exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos como se establece en este documento. También podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. Solamente en el estado de California, si el reacondicionamiento o el reemplazo del producto no es comercialmente factible, el minorista que venda este producto o el fabricante reembolsará el precio de compra pagado por el producto, menos el monto directamente atribuible al uso por parte del consumidor comprador original antes del descubrimiento de la no conformidad. Además, solo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento minorista que vende este producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea obtener el cumplimiento de cualquier obligación bajo esta garantía limitada, debe escribir a:

Relaciones del consumidor
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240

Las devoluciones de los consumidores no serán aceptadas a menos que se obtenga primero una autorización de devolución válida. Las devoluciones autorizadas están claramente marcadas en el exterior del paquete con un número de RA y el paquete se envía con flete/franqueo prepago. Las devoluciones del consumidor que no cumplan con estos estándares serán rechazadas.



PRODUCT GUIDE
GUIDE DE PRODUIT
GUÍA DE PRODUCTO

Share your experiences!

