



• THE NEW WAY TO GRILL •

WWW.MOESTA-BBQ.DE

SMOKIN' PIZZARING

SMOKIN' PIZZARING



Montageanleitung (DE)
Installation instructions (EN)

Languages IT, ES, FR + NL find on
www.moesta-bbq.com

Istruzioni di montaggio (IT) -WEB
Instrucciones de montaje (ES) -WEB
Manuel de montage (FR) -WEB
Montagehandleiding (NL) -WEB

BIG
SMOKE



PAN BBQ



ROTISSERIE
FÜR SMOKIN' PIZZARING



BBQ SET
CHURRASCO



„It's Pizza/Smoking-Time!“

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des MOESTA Smokin'PizzaRings!

Wichtig! Bitte lesen Sie sorgfältig die Sicherheitshinweise **vor der Montage/Bedienung**. Bitte prüfen Sie auch den Inhalt der Verpackung und bauen die Teile nach Anleitung zusammen.

Bitte nehmen Sie alle Gegenstände vorsichtig aus dem Karton und prüfen Sie vorab die Vollständigkeit:

- 1 x Edelstahl PizzaRing (a)
- 1 x Thermometer (b)
- 4 x Schraube M6, 50 mm (c)
- 8 x Federring für M6 (d)
- 8 x Mutter M6 (e)
- 8 x Flügelmutter M6 (f)
- 2 x Holzgriff Eiche (g)
- 4 x Gewindestange-Doppelenden M6, 105 mm (h)
- 2 x Rundmuffe M6, 30 (i)

(b)



(c)



(d)



(e)



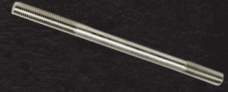
(f)



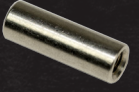
(g)



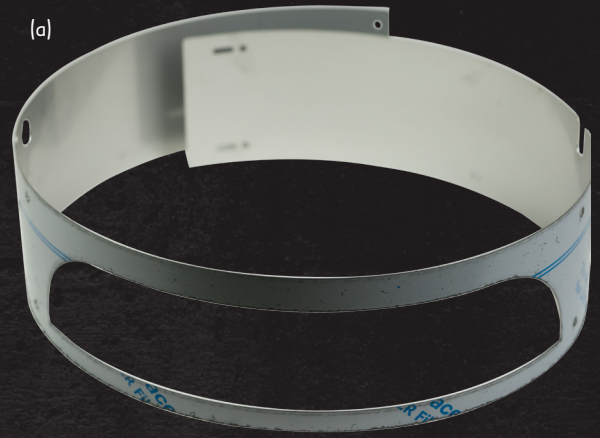
(h)



(i)

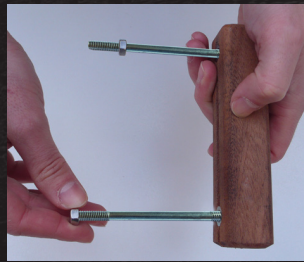


(a)

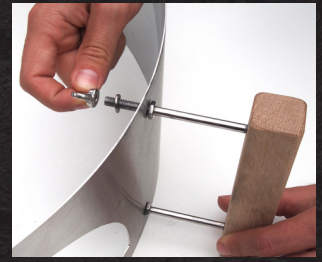


Schritt 1

Bitte schrauben Sie das kurze Gewindeende des Gewindestangen-Doppelend's (h) in den Holzgriff und auf das lange Ende jeweils eine Mutter (e) bis zum Anschlag.



Dann befestigen Sie die Holzgriffe (g) mit den Flügelmutter (f) und den Federringen (d) am PizzaRing (a). Vorher die Schutzfolie des Rings komplett entfernen. Bitte achten Sie darauf, dass von der Gewindestange (h) mindestens 30 mm Gewindelänge im Ring übersteht, damit der Grillrost eine gute Auflagefläche hat.



Schritt 2

Drehen Sie je Schraube (c) eine Mutter (e) bis zum Anschlag auf. Bei dem Aufsatz für einen 47 cm Kugelgrill verwenden Sie insgesamt 4 Schrauben (c) mit Muttern (f).

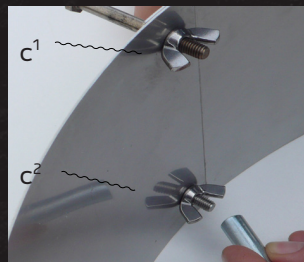


Um den PizzaRing (a) zu schließen, verschrauben Sie diesen an der Position mit der Beschriftung „Pizza“ mit den Flügelmutter (f), sodass die Seite mit dem Schraubenkopf nach außen zeigt. Verwenden Sie mit jeder Flügelmutter (f) einen Federring (d).



Sichere Auflage!

Auf das Gewindestück der unteren Schraube (c²) wird eine Rundmuffe (i) zur besseren Auflage des Grillrostes aufgeschraubt. Wenn Sie auf zwei Etagen z.B. „Smoken“ möchten, verwenden Sie bitte die zweite Muffe für die obere Schraube (c¹).



Nur zum Smoken!

Das Langloch mit der Beschriftung „Smoke“ ist zur Verwendung des PizzaRings zum Smoken. Hier wird der Ring individuell an den Grill angepasst um kaum Hitze zu verlieren. Weitere Infos finden Sie in der Montageanleitung der SmokingBande und des Verschlusses. (Bei 58 cm Ring gilt dies nicht)



Schritt 3

Stecken Sie das Thermometer (b) durch das passende Loch (links vom linken Griff) und befestigen es mit der bereits vormontierten Flügelmutter.



Das Thermometer (b) so positionieren, dass die Skala gut abzulesen ist.



Schritt 4

Legen Sie nun den Rost in den PizzaRing.



Danach prüfen Sie, ob der Grillrost an allen Auflageflächen aufliegt. Dazu legen Sie den Grillrost ein und rütteln an den Griffen.

Wichtig! Vor Inbetriebnahme probieren Sie die Passform des PizzaRings auf dem Kugelgrill aus.



Schritt 5

Jetzt positionieren Sie den Pizzastein auf dem Grillrost (im Zubehör erhältlich).



Vermeiden Sie, dass die Pizza im Betrieb über den Stein hinausgeschoben wird und verwenden Sie optional die Pizzaabande auf dem Grillrost (im Zubehör erhältlich).

Schieben Sie den Pizzastein an die PizzaBande. Bitte beachten Sie auch die Montageanleitung der „Pizzabande“.



Schritt 6

Zünden Sie die Holzkohle im Anzündekamin an.



Verteilen anschließend die glühende Holzkohle im hinteren Bereich des Kugelgrills.

Bitte achten Sie darauf, dass keine Kohlen unter dem Pizzastein liegen um ein Verbrennen des Pizzabodens zu vermeiden.



Schritt 7

Verwenden Sie gut abgelagertes Brennholz um die richtige Hitze im Grill zu erzeugen. Die optimalen Abmessungen sind 15 x 5 x 5 cm . Empfehlenswert sind 3-5 Stücke dieser Art.



Verteilen Sie das Holz gleichmäßig auf den bereits glühenden Holzkohle Briketts.



Schritt 8

Fassen Sie den vorbereiteten PizzaRing an beiden Griffen und positionieren diesen fest und sicher auf den Kugelgrill.



Danach wird nur noch der Deckel auf dem PizzaRing abgelegt. Wichtig! Immer darauf achten, dass das der Luftauslass im Deckel geschlossen bleibt. Die Temperatur kann dann zusätzlich über die untere Belüftung (je nach Grillmodell) geregelt werden. Vorsicht, zu viel Luft erzeugt große Hitze!



Schritt 9

Beobachten Sie das Thermometer! Nach ca. 10 Minuten sollte die richtige Temperatur erreicht sein.



Sie sehen nun auch die Flammenbildung im hinterem Teil des Grills. Jetzt ist es soweit, denn ab ca. 250° -300°C kann der Pizzaspaß losgehen.



PizzaBande

- 1 x Schraube M6, 120 mm (a)
- 1 x Federring für M6 (b)
- 1 x Mutter M6 (c)
- 1 x Flügelmutter M6 (d)
- 1 x PizzaBande, Edelstahl (e)



Schritt 1

Flügelmutter (d) auf die Schraube (a) aufdrehen. Anschließend den Federring (b) aufstecken.

Die Schraube durch die Pizzabande (e) stecken und von der Gegenseite mit der Mutter (c) befestigen.



Step 2

Die Pizzabande so in den Grillrost klemmen, dass die Schraube zur hinteren Seite des PizzaRings / Grills zeigt.

Nun noch den Pizzastein davor. Fertig!



SmokingBande

- 1 x SmokingBande, Edelstahl

(a)

(a)



Schritt 1

Die SmokingBande (a) in den Kohlerost klemmen. Der Abstand zur hinteren Grillseite kann individuell bestimmt werden. Dann nach Bedarf die Kohlen verteilen.



Schritt 2

Zum Smoken werden dann 3-4 glühende Kohlen an der Seite positioniert. Nach Bedarf kann gerne für die ersten Stunden Räucherholz verwendet werden.

Tip! Eine Schale mit heißem Wasser erhöht die Luftfeuchtigkeit.



Die SmokingBande ist auch hervorragend dafür geeignet damit die Kohle nicht unter den Pizzastein gerät.

Pizzateig erstellen

Erstellen Sie den Teig nach Rezept. Rezeptempfehlungen liegen dem Produkt bei oder stehen im Internet unter www.moesta-bbq.de zur Verfügung.



Rollen Sie den Teig aus. Bitte wenden Sie den Teig und rollen diesen immer Kreuzweise aus.



Pizza auf dem Stein

Belegen Sie die Pizza nach Rezept. Geben Sie ein wenig Mehl auf den Pizzaschieber. Noch besser ist ein wenig Hartweizengries, da dieser nicht so schnell verbrennt. So wird verhindert, dass der Teig auf dem Schieber festklebt.



Danach gleiten Sie mit dem Pizzaschieber unter die Pizza. Diese dann vorsichtig auf dem Pizzastein ablegen und dabei aufpassen, dass der Belag nicht von der Pizza rutscht. Am besten gehts mit kleinen ruckartigen Bewegungen.



Pizza auf dem Blech

Den Pizzateig mit der Hand oder der Teigrolle ausrollen. Danach vielleicht noch mit der Hand im Kreis den Teig nach außen drücken.



Belegen Sie die Pizza und dann mit der Schaufel auf den Pizzastein.



Pizza ist fertig

Die Pizza ist fertig, wenn der Käse und der Boden goldbraun gebacken sind. Dieser Vorgang kann durch die Öffnung immer wieder kontrolliert werden.



Dann nur noch herausholen und genießen. Die Garzeiten liegen bei einer italienischen Pizza mit dünnem Boden, bei ca. 3 -4 Minuten. Bei einer American Pizza bei ca. 7-10 Minuten. Buon Appetito!



Sicherheitswarnungen Achtung!

Bitte lesen und beachten Sie die Sicherheitswarnungen. Bewahren Sie die Montage/Bedienungsanleitung sicher auf. Beachten Sie auch immer in Ergänzung die Montage/Bedienhinweise des Grillherstellers.

Montage: Bitte beachten Sie, dass die Metallteile Kanten haben können die scharf sind. Eine unsachgemäße Montage kann Verletzungen verursachen. Halten Sie sich genau an die Montageanleitung des Grillherstellers. Verwenden Sie diesen Pizzaaufsatz erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind.

Betrieb: Bitte wiederholen Sie vor jedem Einsatz des PizzaRings den Schritt 4 der Bedienungsanleitung, um sicherzustellen, dass der Rost sicher aufliegt.

Verwenden Sie den PizzaRing mit einem Kugelgrill nur in einer sicheren Entfernung von mindestens 1,5 m zu brennbaren Materialien.

Zum Anzünden oder Wiederanzünden der Holzkohle keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Bitte verwenden Sie nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3!

Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle.

Der PizzaRing wird während des Betriebs sehr heiß und nach der Benutzung dauert es eine Weile bis dieser abgekühlt ist.

Lassen Sie den Grill und den PizzaRing während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.

Im Betrieb verfärbt sich durch die Hitze der Edelstahl und wird teilweise unansehnlich.

Nehmen Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw. in Betrieb.

Benutzen Sie den Grill mit dem PizzaRing nur draußen und in windstiller Umgebung.

Entfernen Sie die Asche erst, wenn Sie komplett ausgebrannt ist.

Halten Sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.

Wichtig! Beachten Sie, dass durch das Brennholz ein nicht zu großes Feuer erzeugt wird - ein kleines tut es auch. Die Lüftungsschieber bzw. Lüftungsklappen am Grill müssen ggf. geschlossen sein. Je nach Beschaffenheit des Grills, muss die Verträglichkeit auf Hitze geprüft werden. Anbauteile aus Kunststoff müssen ggf. entfernt werden. Es wird keine Gewährleistung für Schäden am Grill übernommen, die durch zu große Hitze entstanden sind. Bitte beachten Sie auch die Bedienungshinweise dieser Anleitung.

Aufbewahrung und Reinigung:

Warten Sie, bis der Grill ausgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.

Bewahren Sie die Metallteile immer im Trockenen auf.

Reinigen Sie die Metallteile regelmäßig mit einem milden Reinigungsmittel und entfernen ggf. den entstandenen Russ

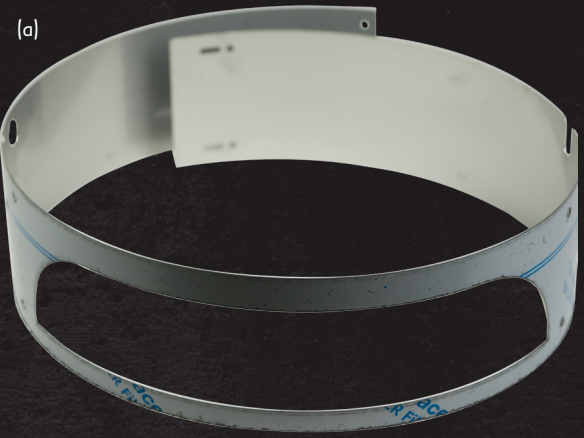
„It's Pizza-/Smoking-Time!“

Congratulations to your purchase of the MOESTA-BBQ Smokin'PizzaRings
Important: Please read the security instructions carefully before assembling your new grilling accessory.

Assembly/Operation: Please check the pieces inside the package and put them together as directed.

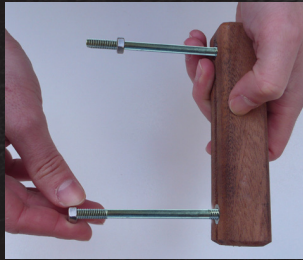
Please take out the different parts carefully and verify if the set is complete:

- 1 x stainless steel PizzaRing (a)
- 1 x Thermometer (b)
- 4 x Screw M6, 50 mm (c)
- 8 x Spring Washer for M6 (d)
- 8 x Nut M6 (e)
- 8 x Wing Nut (f)
- 2 x Wooden Oak Handle (g)
- 4 x Threaded rod-doubleends M6, 105 mm (h)
- 2 X Round sleeve M6, 30 (i)

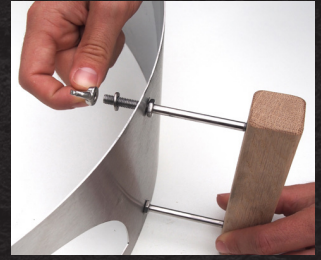


Step 1

Please screw the short end of the threaded rod-double ends (h), onto the wooden handle and put the nut (e) over the longer end up to the stop.



Please remove the security foil completely from the ring. Then mount the wooden handles (g) with the wing nuts (f) and the spring washers (d) onto the PizzaRing. Please be careful, that the threaded rod-doubleends (h) have a minimum total thread length of 30 mm. That way the cooking grid has a solid supporting surface.



Step 2

Screw one nut onto each screw up to the stop. For the frame of a 47 cm Kettle Grill you'll use 4 screws with 4 nuts total.

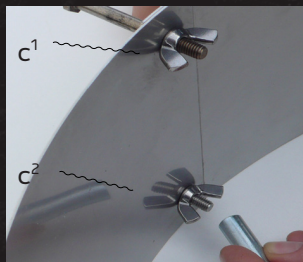


To close the PizzaRing (a), please screw the wing nuts (f) right at the writing „Pizza“, so that the end of the screw head points to the outer side. Please use one spring washer (d) with each wing nut (f).



A Secure Surface!

To provide a better surface for the grid, please screw the round sleeves (i) onto the thread of the lower screw (c2). If you'd like to use two levels for „Smoking“, please use the second round sleeve for the upper screw (c1).



Just for Smokin'!

The oblong hole with the inscription „Smoke“ has its purpose in using the PizzaRing as a Smoker. The ring can be adjusted to the grill, so that almost no heat will disappear. For this accessory, please find more information in the assembly instructions for the SmokingBand.



Step 3

Insert the thermometer (b) into the fitting whole (on the left hand-side of the handle) and adjust it with the already pre-assembled wing nut.



Fit the thermometer, so that the scale can be read easily.



Step 4

Now let the grid slide into the PizzaRing



Verify if the grid is stable on all contacting surfaces. For this purpose, please grab the handles and shake the PizzaRing (including the grid). Important! Before using the PizzaRing, you must check the fitting on your kettle grill



Step 5

Place the PizzaStone onto the grid (available accessory)



Please avoid to push the Pizza over the edge of the PizzaStone while the grill is still running. Therefore use the optional PizzaBand (available accessory). Push the PizzaStone up onto the PizzaBand. - Please see the assembly instructions for the PizzaBand.



Step 6

Light up the wood charcoal in the ignition chimney.



Spread the glowing charcoal into the back of the kettle grill. To avoid a burned Pizza, please be careful that no glowing charcoals are below the PizzaStone.



Step 7

Use well matured firewood to create the right heat within the grill. The perfect size is 15 x 5 x 5 cm. Recommendable are 3 - 5 pieces of that kind.



Spread the wood onto the already glowing charcoals.



Step 8

Use the handles of the PizzaRing to fasten the assembled PizzaRing securely onto the kettle grill.



After that you'll only have to place the lid on the PizzaRing. Important! Please make sure that the air outlet in the lid is always closed. The temperature can be adjusted through the lower ventilation system (depending on the type of your grill)



Step 9

Take a look the thermometer regularly! After approximately 10 minutes the right temperature should be reached.

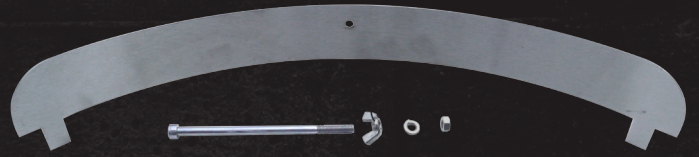


You should now be able to see the flame formation in the rear of the grill. Finally: Time to start! At a degree of 250 °C - 300°C the Pizza fun can begin.



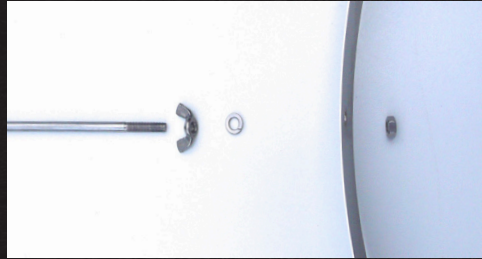
PizzaBande

- 1 x screw M6, 120 mm (a)
- 1 x Spring Washer M6 (b)
- 1 x Nut M6 (c)
- 1 x Wing Nut M6 (d)
- 1 x PizzaBande, stainless steel (e)



Step 1

Screw the wing nut (d) on the screw (a). Then attach the spring ring (b). Insert the screw through the pizza edge (e) and secure from the opposite side with the nut (c).



Step 2

Place the pizza edge in the grill so that the screw points to the back of the pizza / grill. Now place the pizzastone in the front of the PizzaBande. Finished!



SmokingBande

- 1 x SmokingBande, stainless steel (a)

(a)

(a)



Step 1

Clamp the SmokingBande (a) into the charcoal grill. The distance towards the rear barbecue side can be defined individually. Spread the charcoal as needed.



Schritt 2

For Smoking purposes please put 3 - 4 pieces of glowing charcoal to the side. If required use smoke-wood for the first few hours

Tip! Use a bowl with hot water and place it onto your grill.



The SmokingBande is also excellently suited so that the coal does not get under the pizzastone.

Prepare the Pizza dough

Prepare the dough as explained in the recipe. Recipe recommendations are enclosed with your delivery or available for download on our website www.moesta-bbq.de.



Shape the dough into a round and turn it over a few times. Then keep on shaping crosswise



Pizza on the stone

Put your favourite toppings on the Pizza. Put a little flour onto the Pizza Peel. A little bit of durum wheat semolina works even better to avoid that the Pizza will get stuck on the Pizza peel.



Gently push the the Pizza peel below the Pizza. Then let it slide onto the Pizza Stone. Be careful that the toppings don't fall off the Pizza. The best way to push the Pizza onto the stone is with jerky movements.



Pizza on a plate

Roll the dough with a rolling pin or adjust the dough with your hands onto the plate. Press the dough outward until it has a nice shape.



Put your favourite toppings on the Pizza. Then put the plate with the Pizza Peel onto the PizzaStone.ein.



The Pizza is ready!

The Pizza is ready to go, when the cheese and the dough show a nice gold brown color. This process can be checked through the opening port in the front.



All you have to do now is: take out your Pizza and enjoy it. The cooking time of an original itlaian Pizza is approximatley 3 - 4 minutes. For an american style Pizza it'll have to sit a little longer, - approximately



Security warnings Attention!

Please read and follow the security warnings completely.

Please store the assembly / operation instructions at a place where you can find them easily.

In addition to that, please consider the assembly / operation instructions of the concerning grill manufacturer.

Assembling: Please consider that the PizzaRing has metall edges that could be sharp.

An improper handling /assembling can cause serious injuries and damages. Please follow the assembling instructions of the manufacturer carefully. Only use the PizzaRing when all parts are installed correctly.

Operation: Please repeat step 4 of the operating instructions, every time before using the PizzaRing. This helps to verify that the grid has a secure surface.

Only use the PizzaRing in combination with a kettle grill and always within a safe distance of 1.5 m towards flammable materials.

For lighting or reignition of the charcoal do not use ethyl alcohol or petrol! Only use grill lighter fluids conforming EN 1860-3!

Do not put any ignition fluid or with ignition fluid impregnated charcoal onto hot or warm charcoal.

During the grilling process the PizzaRing becomes very hot and it will take a while to cool down.

Do not leave the PizzaRing unattended.

During operation the metal might discolor and therefor might look very plain.

Never use the grill below flammable roofs, shelters etc.

Only use the grill and the PizzaRing outside and in a wind calm area. Remove the ash after it has burnt out and cooled down completely.

Keep children and pets away. Never leave infants, children or pets unattended near by your grill.

Important! Be careful that the fire wood doesn't create a huge fire within your grill. For grilling purposes a small fire is sufficient. You might have to close the cross-ventilation or ventilation flap. Depending on the constitution of the grill you might have to check it's compatibility with heat.

Attachments made out of plastic might have to be removed. There is no warranty for possible damages at your grill, that have been caused by too high levels of heat.

Please also see the operation instructions in this manual.

Cleaning & Storage:

Wait until the grill has cooled down completely until you move it.

Always keep the metall edges out of rough weather conditions.

Clean the metall edges regularly with a mild soap and remove soot from the material.



MOESTA[®]
BBQ

MOESTA-BBQ GmbH
Raiffeisenstraße 7
32584 Löhne
www.moesta-bbq.de
info@moesta-bbq.de