

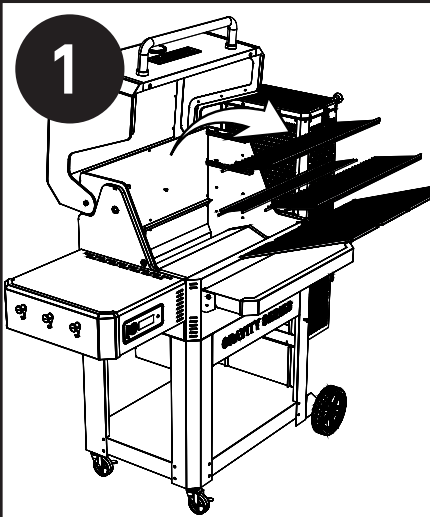
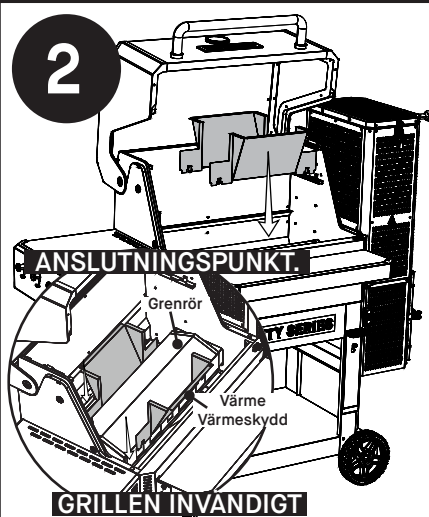
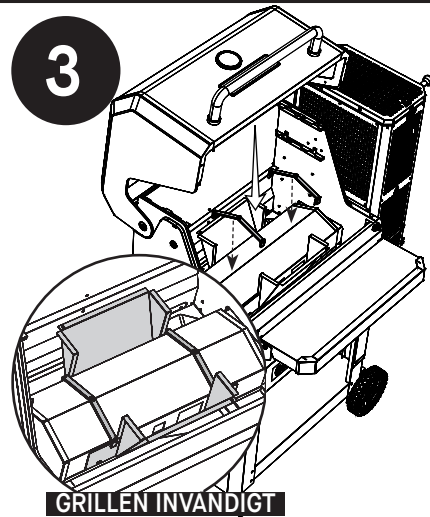
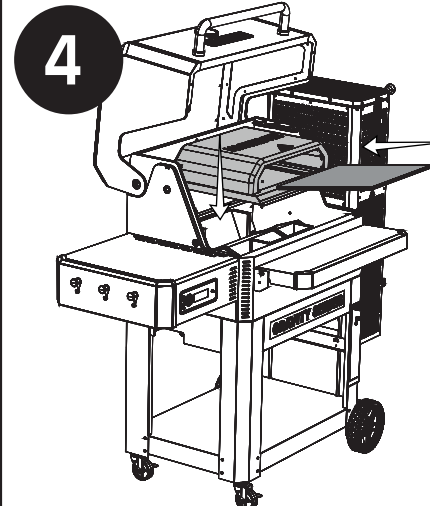
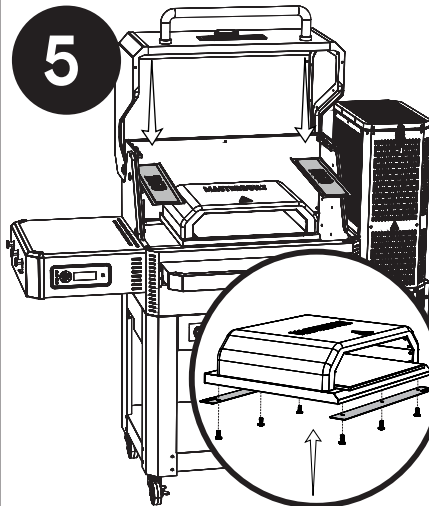
MASTERBUILT®

MB20181722 Bruksanvisning för pizzaugnen

! VARNING - SÄKERHETSFÖRESKRIFTER - LÄS INNAN ANVÄNDNING !

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

MONTERING FÖR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™ ENDAST GRILLAR

		
Ta bort värnehållarna och gallren.	Montera värmeskydd på båda sidor av grenröret.	För att hålla fast värmeskydden monterar du värme-clipsen för värmeskydd på grenröret.
		
Pizzaugnen ska ha samma position som grillgallret.	Använd front-, bak-, vänster- och högerpaneler för att täcka alla öppna utrymmen i ugnsutrymmet. Paneler är märkta så att de motsvarar Gravity Series Grill modellnummer.	Monteringen är klar.

REKOMMENDERAD ANVÄNDNING FÖR MASTERBUILT GRAVITY SERIES™

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

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

TIPS

1. Vi rekommenderar att du använder majsmjöl för att förhindra att pizzan fastnar på stenen. Var försiktig, pizzaugnen och stenen blir extremt varma.
2. Vi rekommenderar att du använder en stor spatel med långa handtag eller ett pizzaskal när du sätter in och tar ut pizzan i ugnen

HUR MAN GÖR RENT

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

GAS

MONTERING PÅ GASGRILL

1. Ta bort grillgallret.
2. Om grillen har ribbor för smaksättning, ta bort dem.
3. Byt ut matlagningsgallret.
4. Placera pizzaugnen ovanpå grillgallret.
5. Använd paneler för att täcka så mycket som möjligt av matlagningsytan.
6. Det är okej om pizzaugnen inte är centrerad.

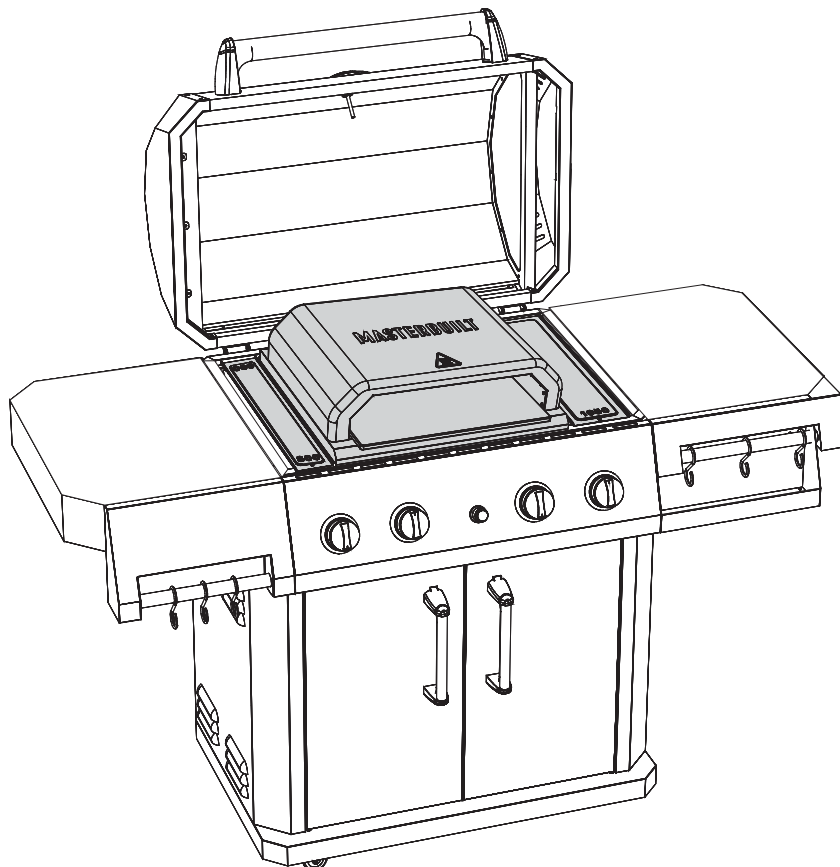
REKOMMENDERAD ANVÄNDNING PÅ EN GASGRILL

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

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

TIPS

1. Vi rekommenderar att du använder majsmjöl för att förhindra att pizzan fastnar på stenen. Var försiktig, pizzaugnen och stenen blir extremt varma.
2. Vi rekommenderar att du använder en stor spatel med långa handtag eller ett pizzaskal när du sätter in och tar ut pizzan i ugnen



PELLETS

MONTERING PÅ PELLETSGRILL

1. Ta bort grillgallret.
2. Om din pelletsgrill är försedd med en värme- eller fettavledare för hela grillen ska du ta bort den.
3. Byt ut gallret.
4. Placera pizzaugnen ovanpå grillgallret.
5. Använd paneler för att täcka så mycket som möjligt av matlagningssytan.
6. Det är okej om pizzaugnen inte är centrerad.

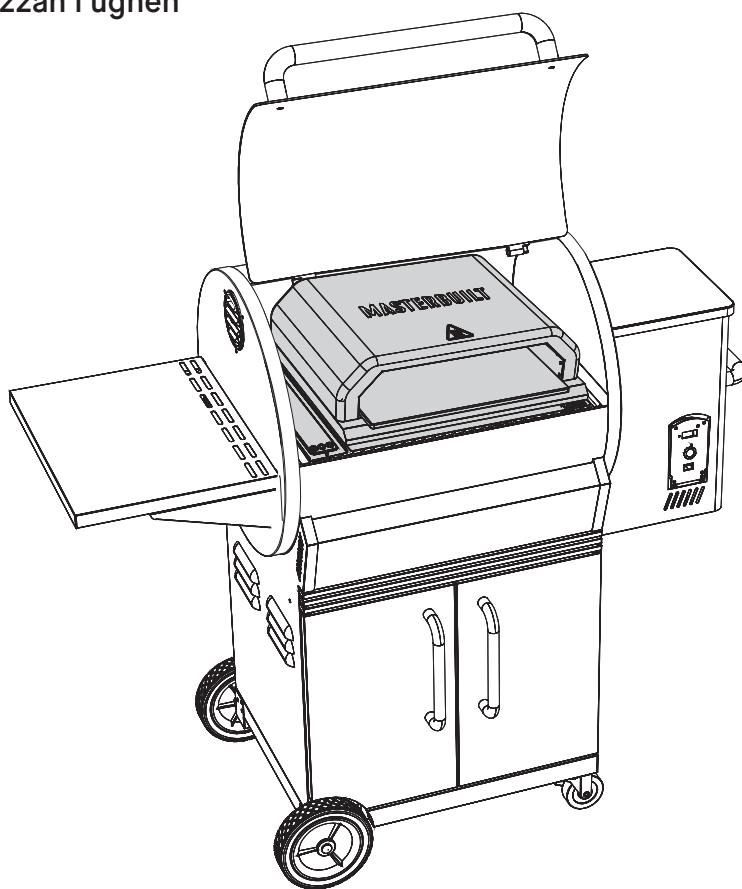
REKOMMENDERAD ANVÄNDNING PÅ PELLETSGRILL

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

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

TIPS

1. Vi rekommenderar att du använder majsmjöl för att förhindra att pizzan fastnar på stenen. Var försiktig, pizzaugnen och stenen blir extremt varma.
2. Vi rekommenderar att du använder en stor spatel med långa handtag eller ett pizzaskal när du sätter in och tar ut pizzan i ugnen



GARANTI

Masterbuilt® garanterar att alla produkter är fria från material- och tillverkningsfel vid korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel i 1 år (2 år för produkter köpta i Europa) från och med datumet för det ursprungliga inköpet i detaljhandeln. Masterbuilt®-garantin täcker inte färgen eftersom den kan brännas av vid normal användning. Masterbuilt®-garantin täcker inte rost. Masterbuilt kräver inköpsbevis vid garantianspråk, t.ex. ett kvitto.

NÄR BÖRJAR GARANTIN GÄLLA?

Garantin börjar gälla från och med det ursprungliga inköpsdatumet och omfattar endast den ursprungliga köparen. För att garantin ska gälla måste du registrera grillen. Om ett material- eller tillverkningsfel upptäcks under den gällande garantiperioden vid normal användning och normalt underhåll kommer Masterbuilt®, efter eget gottfinnande, att ersätta eller reparera den defekta komponenten utan att du behöver stå för någon kostnad för själva komponenten. Garantin gäller inte för arbete eller andra kostnader i samband med service, reparation eller drift av grillen. Masterbuilt® betalar alla fraktkostnader för garantidelar.

AUSTRALIEN: Våra varor har garantier som inte kan uteslutas enligt den australiska konsumentlagen. Du har rätt till ersättning eller återbetalning vid större fel och rätt till ersättning för andra rimligen förutsebara förluster eller skador. Du har också rätt att få varorna reparerade eller utbyta om varorna inte håller godtagbar kvalitet och felet inte utgör ett större fel.

VAD TÄCKS INTE IN?

Denna garanti gäller inte för skador som orsakats av missbruk eller användning av produkten för andra ändamål än de för vilka den är konstruerad, skador som orsakats av bristande korrekt användning, montering, underhåll eller installation, skador som orsakats av olyckor eller naturkatastrofer, skador som orsakats av obehörig montering eller modifiering eller skador under transport. Garantin täcker inte skador till följd av normalt slitage vid användning av produkten (t.ex. repor, bucklor, bucklor och flisor) eller förändringar i grillens utseende som inte påverkar dess prestanda. Kommersiell användning rekommenderas inte vid användning av Masterbuilt-produkter och denna garanti gäller inte för kommersiell användning av något slag. Denna användning är till exempel avsedd för restauratörer, cateringfirmor, slakterier, uthyrningsfirmor, matbilar och andra kommersiella enheter.

Denna begränsade garanti är exklusiv och ersätter alla andra garantier, skriftliga eller muntliga, uttryckliga eller underförstådda, inklusive men inte begränsat till garantier om säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål. Varaktigheten av alla underförstådda garantier, inklusive alla underförstådda garantier för säljbarhet eller lämplighet för ett visst ändamål, är uttryckligen begränsad till varaktigheten av garantiperioden för den tillämpliga komponenten.

Köparens exklusiva kompensation vid brott mot denna begränsade garanti eller mot någon underförstådd garanti ska begränsas enligt vad som anges här till utbyte. Masterbuilt ska under inga omständigheter vara ansvarig för särskilda, tillfälliga eller följskador.

Denna garanti ges till dig utöver alla rättigheter och rättsmedel som du har enligt lagar och förordningar om konsumentskydd. Denna garanti påverkar inte på något sätt dina juridiska rättigheter enligt lagstadgade garantibestämmelser i din stat eller ditt boplatssland, inklusive Europa eller Australien. Beroende på din stat eller ditt boplatssland kan begränsningar av längden på en underförstådd garanti eller de skadestånd som du har tillgång till inte begränsas av denna garanti.

v

Om du köper en Masterbuilt®-produkt genom en obehörig återförsäljare upphör garantin att gälla. En obehörig återförsäljare definieras som en återförsäljare som inte uttryckligen har fått tillstånd av Masterbuilt® att sälja Masterbuilt®-produkter.

Masterbuilt® Mfg., LLC, 5032 Milgen Ct., Columbus, GA 31907 USA

Masterbuilt® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Netherlands

Masterbuilt® Kamado Joe UK Limited 3 Maritime House, The Hart, Farnham, GU9 7HW, England

support.masterbuilt.com

service@masterbuilt.com

service@masterbuilt.com