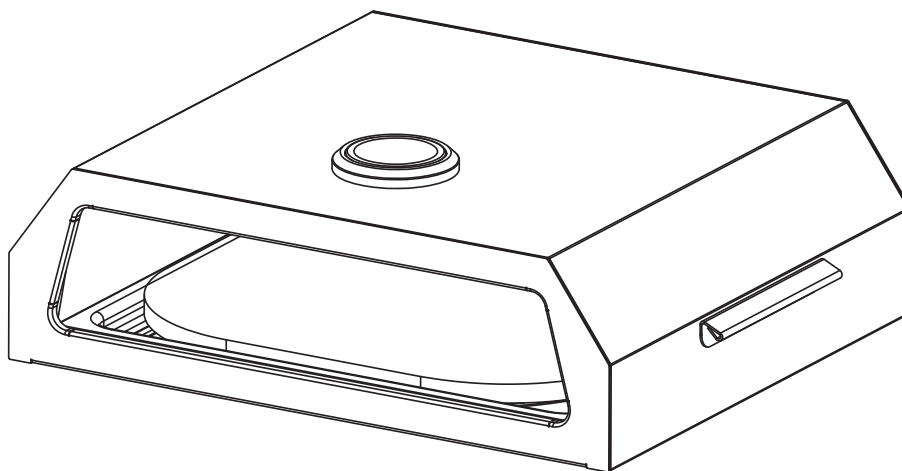
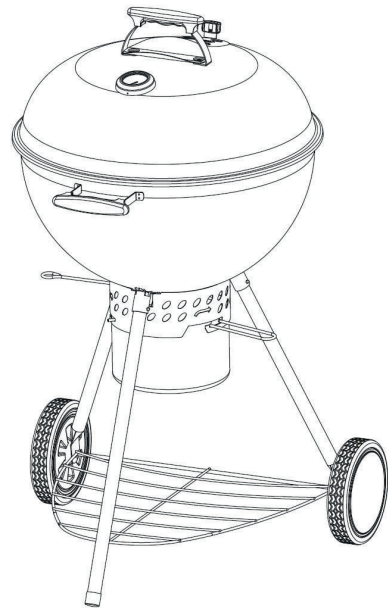
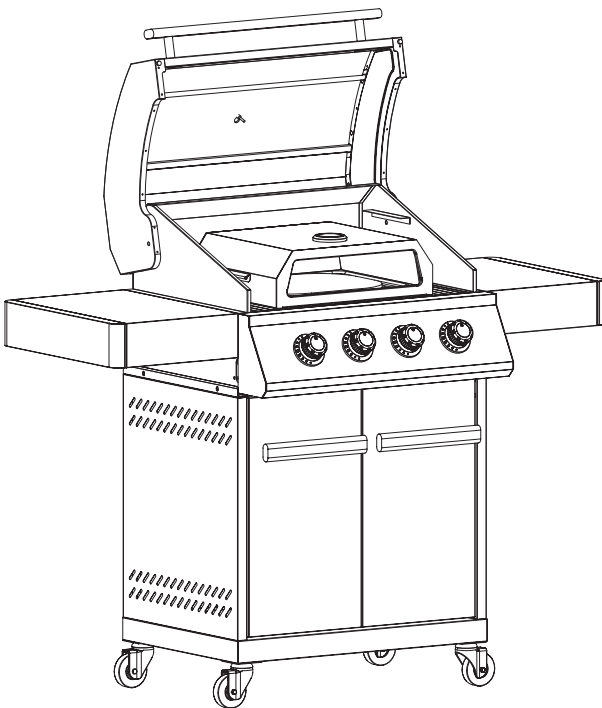
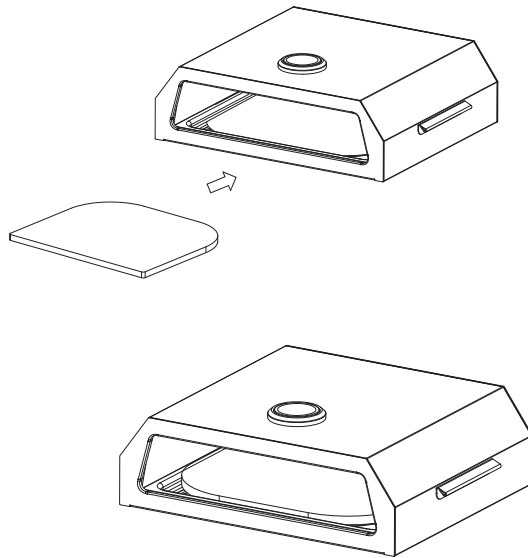


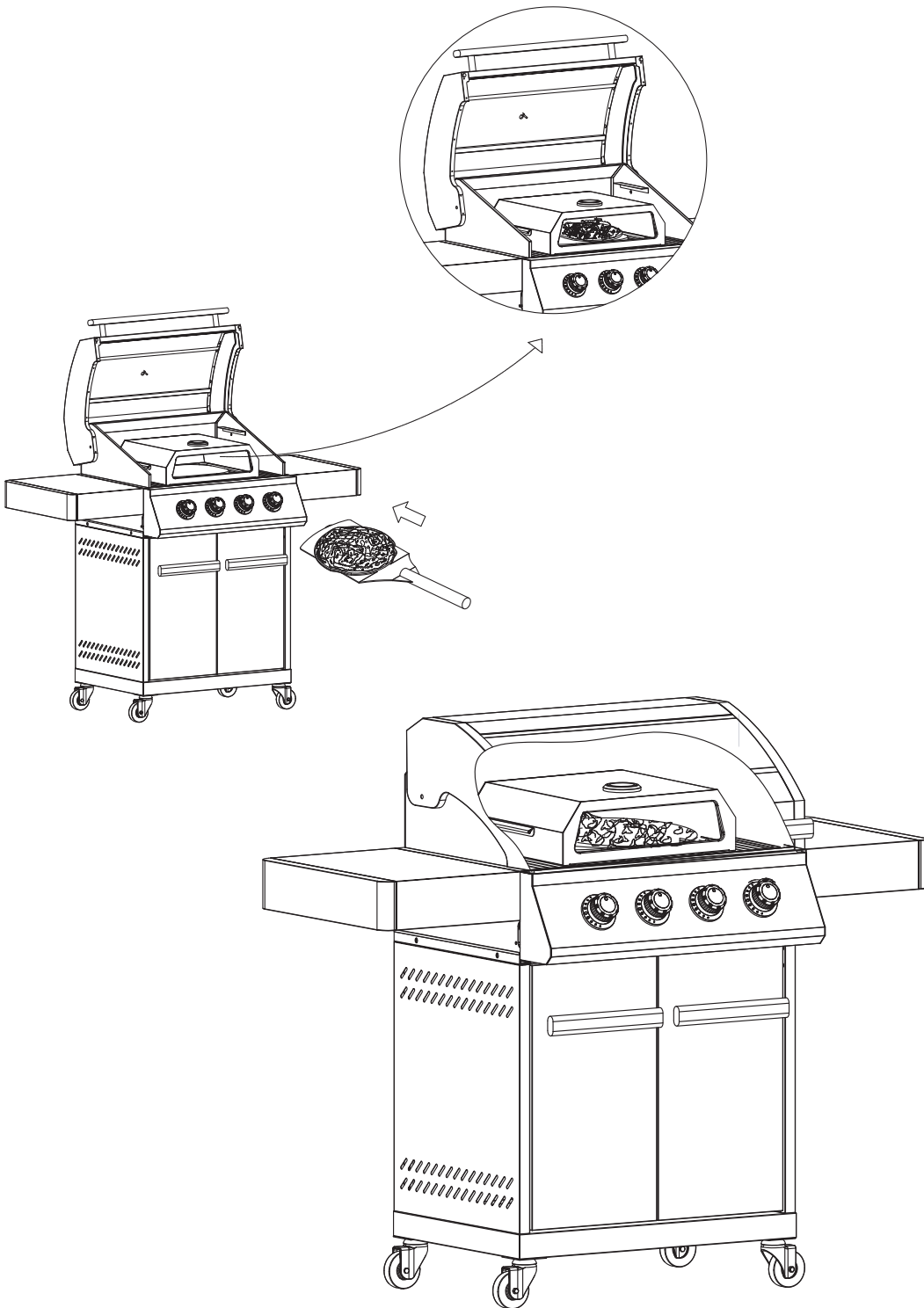


ART.NR 4950-500K

- SE** Kingstone Pizzaugn
BRUKSANVISNING Montering och skötsel
- FI** Kingstone Pizzauuni
KÄYTTÖOHJEET Asennus ja hoito
- EE** Kingstone Pitsaahi
KASUTUSJUHEND Kokkupanek ja hooldus







PIZZAUGN

Användning

Använd alltid pizzaugnen i en grill med lock, fungerar i både gas och kolgrill.

Före användning, se till att grillen har kommit upp i en temperatur mellan 160 ° C till 280 ° C med locket stängt.

Flytta inte pizzaugnen förrän den har svalnat helt.

Lämna inte grillen utan uppsikt under användning och håll små barn och husdjur borta från grillen.

Matlagning utomhus med öppen eld medför brandrisker som inte bör underskattas.

Se till att kvarvarande fett regelbundet rensas från droppbrickan i gasgrillen för att undvika att fett tar eld. Denna risk är särskilt hög om du tillagar mat med hög fetthalt. En fettbrand kan skada både pizzaugnen och grillen och detta täcks inte av garantin.

Rengöring

Låt din pizzaugn och pizzasten svalna helt innan du rengör dem.

Torka av rester och beläggningar med en mjuk trasa.

Låt pizzastenen torka helt (minst 1-2 timmar) innan du använder den igen.

PIZZAUUNI

Käyttö

Käytä pizzauunia aina kannellisessa grillissä, sopii sekä kaasu- että hiiligrilliin.

Varmista ennen käyttöä, että grillin lämpötila on 160–280 °C kansi suljettuna.

Älä siirrä pizzauunia, ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan.

Älä jätä grilliä valvomatta käytön aikana ja pidä pienet lapset ja lemmikit loitolla grillistä.

Ruoanlaittoon ulkona avotulella liittyy tulipaloriski, jota ei pidä aliarvioida.

Varmista, että jäljelle jäänyt rasva poistetaan säännöllisesti grillin tippa-astiasta rasvan palamaan syttymisen estämiseksi. Tämä riski on erityisen suuri valmistettavissa ruokia, joiden rasvapitoisuus on suuri. Rasvapalo voi vahingoittaa sekä pizzauunia että grilliä, eikä takuu kata sitä.

Puhdistaminen

Anna pizzauunin ja pizzakiven jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

Poista ruokajäämät ja pyyhi pinnoitteet pehmeällä liinalla.

Anna pizzakiven kuivua kokonaan (vähintään 1–2 tuntia) ennen seuraavaa käyttökertaa.



PITSAAHI

Kasutamine

Kasutage alati pitsaahju kaanega grillseadmes, mis võib olla nii gaasi- kui ka söe grill.

Enne kasutamist veenduge, et grillseadme temperatuur suletud kaane all on saavutanud vahemiku 160° C kuni 280° C.

Ärge teisaldage pitsaahju enne selle täielikku jahtumist.

Ärge jätke grillseadet kasutamise ajal järelevalveta ning hoidke väikesed lapsed ja lemmikloomad ohutus kauguses.

Välitingimustes lahtise tulega toiduvalmistamisega kaasneb alati tulekahjuoht, mida ei tohi alahinnata.

Gaasigrilli rasvakoguja tuleb korrapäraselt puhastada sinna kogunenud rasvast, et vältida selle süttimist. Oht selleks on eriti suur, kui valmistate kõrge rasvasisaldusega toitu. Rasva süttimine võib kahjustada nii pitsaahju kui ka grillseadet ja sellisele kahjustusele garantii ei kehti.

Puhastamine

Laske pitsaahjul ja pitsakivil enne nende puhastamist täielikult jahtuda.

Pinna puhastamiseks toidujääkidest kasutage pehmet lappi.

Laske pitsakivil enne selle uuesti kasutamist täielikult kuivada (vähemalt 1-2 tundi).



GARANTI:



Garanti för denna produkt gäller 2 år fr.o.m. inköpsdatum och omfattar endast produktionsfel och saknade delar som ersätts.

Kostnader för frakt, montering, ersättning av förslitna delar och annat ingår inte i garantin.

Garantin gäller inte heller vid egen modifiering eller annan ändring av produkten.

Garantin gäller endast vid uppvisande av kvitto.

TAKUU:



Tämän tuotteen takuu on voimassa kaksi (2) vuotta ostopäivästä ja kattaa vain valmistusvirheet ja puuttuvat osat.

Toimituskulut, kokoaminen, kuluneiden osien vaihto ja muut eivät kuulu takuun piiriin.

Takuu ei kata omaa tai muuta tuotteen muokkausta.

Takuu on voimassa vain ostokuittia vastaan.

GARANTII:



Grilli garantii kehtib 2 aastat alates ostukuupäevast ja hõlmab üksnes tootmisvigu ja puudevaid osi, mis kuuluvad asendamisele.

Saatmiskulu, paigaldus, kulunud osade asendamine ja muu ei ole garantiiga hõlmatud.

Garantii ei kehti ka grilli modifitseerimise või muude muutuste teostamise korral.

Garantii kehtib ainult ostutšeki esitamisel.

Valmistettu Bauhausille Kiinassa:

Bauhaus & Co. Ky
Tammiston Kauppatie 19
FI-01510 VANTAA
FINLAND

verkkokauppa@bauhaus.fi
www.bauhaus.fi



Bauhaus & Co. Ky
Tammiston Kauppatie 19
FI-01510 VANTAA, FINLAND

