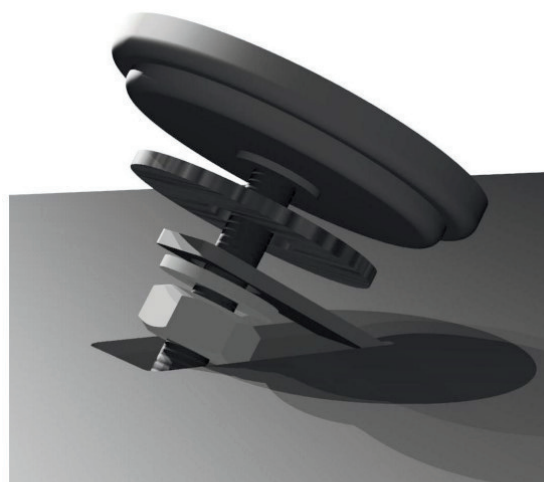
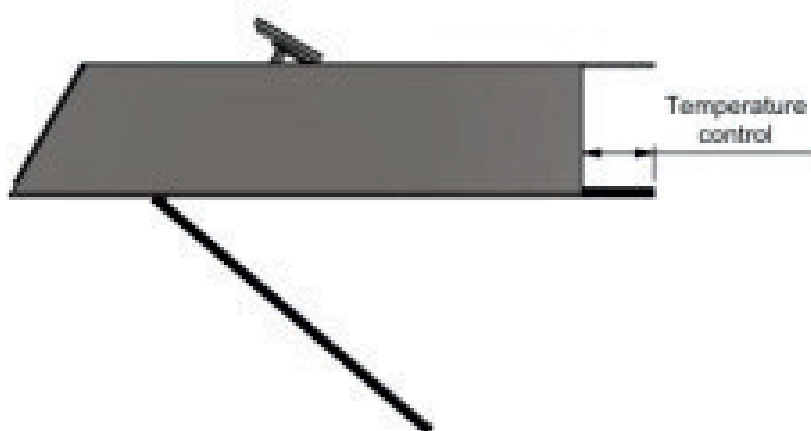


PIZZAOVN FOR BÅLGRILL

MONTAGEANVISNING

Plasser pizzastålet på den siden av grillen, du foretrekker. Vær oppmerksom på eventuelle vindforhold som må tas i betraktning. Sørg for at den skrå siden av pizzastålet er i grillens åpning, og skyv det helt ut til kanten.



Termometeret til pizzaovnen monteres med de forskjellige delene som vist på bildet.

VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING

Vi anbefaler, at du langsomt varmer opp pizzastålet og lokket, første gang de brukes.

Bruk kvalitetsmatolje, som tåler høy varme for vedlikehold. Pizzastålet er laget av karbonstål og bør behandles med matolje for å danne en beskyttende non-stick overflate og forhindre rust - akkurat som med din bålgrill.

Lokket er laget av rustfritt stål. Det kan rengjøres med produkter for rustfritt stål, når det har avkjølt etter bruk. Det er normalt, at lokket vil endre farge, der flammene har truffet det.

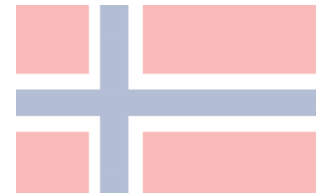
Etter bruk bør pizzastålet og lokket fjernes og oppbevares tørt innendørs, akkurat som med grillristen din.



Pizzaovnen er godkjent for kontakt med matvarer.

Erklæringer om overensstemmelse kan anmodes om via info@byjema.com.





PIZZAOVN FOR BÅLGRILL

SIKKERHETSANBEFALINGER

Grillen skal alltid være under tilsyn når den er varm.

Bruk alltid grillhansker for høy varme når du betjener din pizzaovn. Det er levende ild og høye temperaturer – vær ALLTID oppmerksom på at barn og dyr ikke kommer nær. Bruk aldri kjemikalier eller brennbare væsker i nærheten av flammene.



Pizzaovnen kan produsere stikkflammer fra toppen.

GODE RÅD

Forberedelse:

- + Tenn grillen, som du normalt ville, med pizzastålet plassert som vist på det tidligere bildet.
- + Smør jevnlig stekeflaten på det varme pizzastålet med olje.
- + Veden skal være helt tørr for å minimere røyk og lette oppteningen. Bruk små, tørre trepinner for å generere gode flammer nær baksiden av pizzastålet.

Varmeregulering:

- + Flytt ilden og glørne frem og tilbake under pizzastålet.
- + Flytt lokket frem og tilbake over flammene. (Husk alltid å bruke grillhansker)

Bakingsprosessen:

- + Den varme luften smelter osten på toppen av pizzaen, mens varmen fra pizzastålet baker bunnen og skorpen.
- + Optimal temperatur er 300-400°C i lokket og 50-100°C lavere på den delen av pizzastålet som er nærmest flammene.
- + Bruk en infrarød termometer for nøyaktig måling.
- + Hvis bunnen av pizzaen begynner å brenne, må du flytte glørne bort fra stålet.
- + For en jevnt bakt pizza, roter den 2 eller flere ganger under baking.

Det kan ta noen forsøk å lage den perfekte pizzaen med en sprø bunn, smeltet ost og deilig røksmak



Pizzaovnen er godkjent for kontakt med matvarer.

Erklæringer om overensstemmelse kan anmodes om via info@byjema.com.

