

# Mexicansk grill



**Læs venligst manualen inden du begynder at tage pizzaovnen i brug!**

## ADVARSEL

- Produktet er kun beregnet til udendørs brug.
- Produktet er kun egnet til brug med ubehandlet træ og briketter.
- Brug IKKE benzin, terpentin, tændvæske, alkohol eller andre lignende kemikalier til at tænde bål.
- Grillen må ikke bruges i et telt, skur, garage, hus.
- Efterlad aldrig ilden uden opsyn.
- Brug altid varmebeskyttende handsker under håndtering.
- Hold eventuelle genstande væk fra alle åbninger - mindst 1 m foran og 50 cm bag pizzaovnen.
- Bloker ikke luftindtag eller udsugningsåbninger.
- Denne grill er ikke beregnet til brug i vådt vejr.

**Bemærk!** Både den indvendige og udvendige del af grillen bliver varm under brug og forbliver varm i mindst 48 timer efter brug.

Benyt kun grillen udendørs



## INDHOLD – Mexicansk grill

1. Ovnbase



2. Stander



3. Pizza sten



## **SAMLING AF GRILL**

**Start med at sikre at alle dele er modtaget.**

1. Sæt standeren på et plant underlag.
2. Sæt ovnbasen i standeren.
3. Læg et lag på minimum 2-3 cm tør vasket sand ind i ovnbasen.
4. Læg pizzastenen plant på basen.

## **VEDLIGEHOLDELSE OG BRUG**

- Vær sikker på at grillen står stabilt på et plant underlag.
- Før brug skal der lægges et lag på 2-3 cm tørt sand i grillen.
- Sandet bør skiftes hver anden gang efter brug af grillen.
- Brug IKKE vand for at slukke ilden, da dette kan skade grillen.
- Sluk grillen ved at stoppe med at tilføje brænde og lad det enten dø naturligt eller sluk med sand.
- Fjern gammel aske og træ, når ovnen er helt afkølet. Fjern og børst pizzastenen af. Vask ikke pizzastenen i vand - tør den eventuelt af med en fugtig klud, og lad den tørre helt inden næste brug. Flyt sandet tilbage i et jævnt lag og læg pizzastenen tilbage i grillen igen.

## **BRUG AF PIZZAOVNEN**

1. Fjern alt fra indersiden af pizzaovnen og sørg for, at den er ren og tør.
2. Læg 2-3 cm sand i pizzaovnen, så bunden er dækket.
3. Læg to små stykker træ på langs inde i pizzaovnen på sandet, og stable derefter to små stykker træ i bredden oven på de langsgående stykker, så der er plads nok mellem dem til at skabe en tomt rum. Anbring optændingsmaterialer (tørre blade og bark, papir) i dette mellemrum.
4. Antænd optændingen og lad det brænde, indtil det lille træ begynder at antænde, og tilsæt derefter forsigtigt flere små stykker træ.
5. Som træet fortsætter med at brænde, og ilden bliver større, skal du begynde at tilføje flere stykker træ.
6. Lad ilden brænde i mindst en halv time, og lad ovnen varme op. Tilbered ikke i pizzaovnen, før træet er omdannet til aske
7. Når ovnen har nået omkring 350°C, er den klar til at tilberede din pizza.
8. For at indstille ovnen til pizzatilberedning: Bærer varmesikret ovnhandsker, og skub forsigtigt med en tang eller pizzaspade, gløderne til bagsiden og siderne af ovnen.
9. Brug en pizzaspade til at sætte din pizza ind i ovnen. Du skal muligvis tilføje nogle små stykker træ rundt om ovnens kanter for at opretholde ovnens temperatur.
10. Da ovnen er meget varm, skal du vende din pizza ofte ved hjælp af pizzaspaden. Pizzaen bør kun tage 2-3 minutter at tilberede helt.
11. Når pizzaen er blevet tilstrækkeligt tilberedt, skal du bruge pizzaspade til at tage den ud af ovnen.