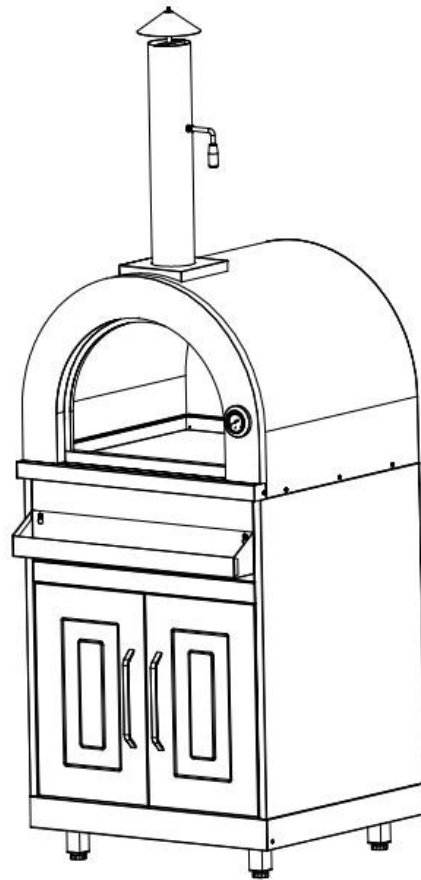


Træfyret udendørs pizzaovn Brugermanual



Kom godt i gang

Pak din træfyrede pizzaovn forsigtigt ud, den er ikke så tung, men vær to personer til at løfte den ud af kassen. Sørg for at placere den udendørs oven på det dertil passende kabinet.

Fjern al den beskyttende film, og kasser den. Montér hættten/skorstenen ved at skubbe ringbeslaget omkring bunden af hættten, sæt skorstenen og hættten sammen - sørg for at sikre den ved at skubbe ringen på plads og spænd med en fladhovedskruetrækker. Skub skorstensrøret på toppen af ovnen.

Tip: Hærd udendørsovnen inden brug. Brænd to eller flere gange, lad temperaturen nå **400°C** og lad ilden dø ud.

Kunsten og videnskaben med træfyret madlavning

Madlavning i din udendørs oven er meget ligesom at bruge ovnen i dit hjem. Du lærer hurtigt, hvordan du regulerer temperaturen, bruger forskellige træsorter til smag og bliv forbløffet over, hvor godt maden smager. Hvem som helst kan bage lækker pizza og brød, stege kød og grøntsager, grille fisk og skaldyr og skabe appetitvækkende desserter.

Pizzastenen og kuplen i din udendørs oven afgiver strålende varme fra alle sider og skaber en naturlig konvektion, der bager alt til perfektion, mens ilden på siden frembringer en unik skarp og røget smag.

Alle former for oven-sikkert madlavningsudstyr af metal, keramik eller glas kan bruges til at tilberede mad i din oven.

Advarsel: Hold ovenvarerne væk fra flammen og må ikke anvendes ved temperaturer over 500°F.

Læs og følg altid brugsanvisningen fra fabrikanten af ovnen.

Valg af træ

Brug kun tørt hårdtræ såsom eg og valnød. Undgå harpiksholdigt træ såsom fyr eller gran. Brug aldrig behandlet tømmer. Nedenunder er nogle oplysninger om forskellige slags hårdtræ mest almindeligt til udendørs madlavning. Tip: Hvis træet producerer meget sort røg, er det generelt en indikation af, at du bruger den forkerte træsort.

Den anvendte træsort påvirker og fremhæver smagen på din mad. Måske har du lyst til at prøve følgende hårdtræ i din udendørs oven, hvis du har adgang til dem.

Æble: Smagen er mildere og sødere end valnød. Godt til alt kød.

Kirsebær: Lidt sød frugtagtig røg, der er fantastisk til næsten alt. Godt til alt kød. *Hickory*

(Valnød): Det mest almindelige hårdtræ, sød til stærk, tung baconsmag. God til al rygning, især svinekød og ribben.

Mesquite: Sødere og mere delikat end valnød, det er et perfekt supplement til rigt aromatiseret kød som bøf, ænder eller lam, men vær forsigtig, da det kan overskygge smagen.

Egetræ: Europas foretrukne træ, en mild røg uden eftersmag. Eg giver mad en smuk røget farve.

Godt til rødt kød, svinekød, fisk og storvildt.

Pecan (nøddetræ): Sød og mild med en smag, der ligner hickory, men ikke så stærk. God til kylling, oksekød, svinekød og kalkun.

Opfyring af din ovn

Din udendørs ovn giver mange års glæde og utallige lækre retter, når du har lært at mestre kunsten at opbygge og vedligeholde en ild, der skaber en jævnt fordelt høj temperatur på din Cooking Stone. Tip: Invester i et lasertermometer for at vise dig den nøjagtige temperatur inden i din ovn.

Start ilden i udendørs ovn cirka en time før tilberedning. Opdel træ i små stykker, der er ca. 10" lange og 1/2" tykke. Brug optændingsbrænde og avis til at starte ilden i midten af Cooking Stones stålbeholder. Fortsæt med at føde ilden med to eller tre større stykker, indtil den er godt i gang.

På dette tidspunkt skal du skubbe den rustfrit stålbeholder og ilden til venstre side af den udendørs ovn ved hjælp af askeskubberen. Tip: det kræver ikke meget træ at bringe ovnen til **370°C** på termometeret.

Luk udendørssovnens dør, giv nok luft til at holde flammen brændende, og fortsæt med at tilføje træ efter behov. Flammen vil nå toppen af kuppelen og krummer sig rundt til den anden side; dette er normalt, bare sørg for, at flammerne ikke kommer ud af udendørssovnens åbning. Målet er, at Cooking Stone (stenen) og Dome (kuplen) skal absorbere varmen.

Når madlavningsstenen når mellem **340°C- 385°C**, er du klar til at begynde at lave mad.

Kom i gang med at lave mad

Madlavning ved høj temperatur: Når ovnstenen er mellem **340°C-385°C**, har du en perfekt temperatur til at bage en pizza. Pizzaer placeres med den 11,5" firkantede spatel på madlavningsstenen og tager mindre end 3 minutter. Husk at rotere pizzaen med den 8,5" runde spatel for at sikre jævn bagning. Tip: Et godt trick til at kontrollere, om din pizzaskorpe er fuldt bagt, er at løfte din pizza (mens den bager) med den 8,5" runde spatel. Hvis pizzaen foldes over siderne af spatlen, er skorpen ikke helt bagt.

Madlavning ved mellem temperatur: Når bagestenen er mellem **230°C-315°C**, har du en god temperatur til at stege kød, grøntsager, fisk og skaldyr.

Afhængig af retten kan du eventuelt først dække den for at lade den gennemstege fuldstændigt, før du fjerner dækslet til brunning. Du bør også dreje pander og stege, så du skifter den side, der vender mod ilden.

Grill: Det er rigtigt sjovt og du får gode resultater, idet tingene er sprøde på ydersiden, men saftige på indersiden, takket være konvektionsstrømmen i ovnen.

Hvis du vil grille, skal du flytte gløderne foran i midten af madlavningsstenen og placere en fritstående grillrist over dem (en støbejernsrister med ben fungerer bedst). Tilbered nu din bøf, grøntsager, fisk og skaldyr, som du normalt ville, når du bruger en gas- eller kulgrill.

Vejledning til madlavning ved lav temperatur: Når bagestenen er mellem **160°C-215°C**, har du en god temperatur til at bage brød, tærter og desserter. Generelt er dette nemmest at gøre, når al din madlavning er afsluttet, og ved at fjerne alle gløder fra udendørssovn. Husk, at udendørssovn skal opvarmes godt for at holde tilstrækkelig varme til madlavning uden ild. Så sørg for, at bagestenen er **260°C** eller højere i mindst 15 minutter, før du fjerner alle gløderne.

Rengøring af ovnen

Når udendørssovn er kold, skal du bruge den 11,5" firkantede spatel og askefejeren til at børste madlavningsstenen for at fjerne al aske og snavs. Sluk aldrig ilden med vand. Brug aldrig kemiske rengøringsmidler. Hvis du ønsker at rense overfladen på din bagesten, fungerer en fugtig klud



Close the oven door to get the oven really hot. Vent it enough to keep the flame burning. Add wood as needed.



Once the Cooking Stone is 340°C or higher, you are ready to start cooking entrees, desserts and pizzas. (Do not overheat the oven.)



bedst.

Start a match lit fire in the stainless steel wood caddy. Once the fire is well established, push fire to the left side with Ash Sweep.

Tilbehør

Pizza Cutter

Pizzaserver med træhåndtag

Pizzashover i rustfrit stål

OVEROPVARM IKKE OVNE: Ekstrem varme kan permanent skade udendørssovn. Bring udendørssovn langsomt op til temp. Start med en lille ild i midten. Når den er etableret, skal du flytte ilden til VENSTRE side af ovnen. Tilsæt små mængder træ, indtil udendørssovn når jævn, høj varme. En god temperatur til bagning af pizza er, når bagestenen er mindst 340°C.

BRUG ALDRIG KEMISKE ILD-STARTERE: Brug kun små optændingsbrænde og aviser til at starte din ild med. Startvæsker og andre brandstartere kan ødelægge madlavningsoverfladen og permanent skade ovnen.

BRUG ALDRIG KEMISKE RENGØRINGSMIDLER: Rengør kun en kold ovn. Brug kun en metalbørste eller en fugtig klud til at rengøre bagestenen.

