

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím si pozorně přečtěte pokyny. Pokyny uschovejte pro pozdější použití.

VAROVÁNÍ

Venkovní trouba je určena pouze pro venkovní použití!

Nedodržení pokynů může způsobit poškození uživatele nebo životního prostředí. Části venkovní trouby se při používání trouby extrémně zahřívají. Ujistěte se, zda se děti nebo domácí zvířata příliš nepřibližují k horké troubě. Pokud je venkovní trouba v provozu, s troubou nemanipulujte. Všechny úpravy provedené na venkovní troubě mohou způsobit nebezpečné situace a zneplatnit záruku výrobce. Nikdy nespalujte odpadní materiál ve venkovní troubě. Jako palivo používejte pouze dřevěné uhlí, brikety nebo sekané dřevo. Nikdy nepoužívejte jako palivo olejnaté, tlakově upravené, natřené, lepené nebo chemicky upravené dřevo. Nikdy neopouštějte venkovní troubu nestřeženou. V případě potřeby buďte připraveni okamžitě bezpečně uhasit uhlíky nebo oheň.

Hořící materiál

Nikdy se nepokoušejte zapálit uhlí nebo palivové dříví přímým foukáním. To může způsobit víření horkého popela a popálení.

Pro bezpečné a klidné podpalování doporučujeme lehčí zapalovací bloky Muurikka nebo dřevěné svítky Muurikka.

Nehaste hořící materiál stříkáním vody do vnější trouby – horká pára může způsobit vážné nebezpečí.

Nechte uhlíky dohořet a vychladnout bez pomoci. Proces můžete urychlit zavřením vzduchových ventilů v komíně a dvířek v topeniště.

Větrací a bezpečnostní vzdálenosti

Při použití venkovní trouby zajistěte dostatečné větrání – nikdy ji nepoužívejte v uzavřeném prostoru. Pokud se jako palivo používá uhlí a dřevo, může se v uzavřeném prostoru vyvíjet oxid uhelnatý. Oxid uhelnatý je bez zápachu, bezbarvý a nedráždivý plyn, který může způsobit otravu. Při dostatečném větrání lze venkovní troubu používat bezpečně.

Ujistěte se, že je venkovní trouba umístěna na pevném a nehořlavém povrchu. Dobrý nehořlavý povrch může například sestávat z desek, dlaždic, písku nebo šterku. Používáte-li venkovní troubu na terase s dřevěnou podlahou, ujistěte se, že pod troubou je žáruvzdorná rohož nebo nehořlavý materiál, například plech. Nehořlavý povrch musí pokrývat plochu nejméně 0,5 m od boků a konců trouby. Také se ujistěte, že kolem venkovní trouby není žádný hořlavý materiál. Trouba by měla být umístěna ve vzdálenosti nejméně 1 m od nejbližší konstrukce vyrobené z hořlavého materiálu.

Pokud jsou venkovní dvířka zavřena jsou chráněny před větrem. Připomínáme, že otevřením dvířek může vítr ovlivnit žhavé uhlíky nebo hořící materiál – vířící vítr může způsobit, že z ohniska vyletí jiskry.

Použití

Naplňte mírně venkovní troubu dřevěným uhlím nebo palivovým dřívím. Nadměrné množství může způsobit přehřátí a poškození venkovní trouby. Přehřátí také ruší záruku výrobce. Při kontaktu s horkými částmi venkovní trouby vždy používejte rukavice odolné vůči teplotě nebo rukavice na trouby.

Dřevěné uhlí nebo palivové dřevo dejte dolními dvířky na rošty v ohništi. Ujistěte se, že je nádoba na popel správně na svém místě. Když zapálíte dřevěné uhlí nebo palivové dříví ve venkovní troubě, otevřete úplně vzduchový ventil ve dveřích topeniště a komínový ventil, abyste v komíně získali dobrý průvan a dostatečný vzduch v topeništi. Když se venkovní trouba dobře rozežřeje, prakticky dýmá pouze komínem. Když uhlíky začnou dobře svítit, můžete snížit přívod vzduchu vzduchovým ventilem. Sledujte teplotu venkovní trouby sledováním teploměru. Když venkovní trouba dosáhne požadované teploty, vložte jídlo dveřmi trouby na rošty v horní části. Sledujte také teploměr, když je jídlo v troubě. Pokud je to nutné, můžete během vaření přidat do dveří topeniště dřevěné uhlí nebo palivové dřevo. Během otevírání dveří může dojít k poklesu teploty trouby. Proces vaření můžete občas zkontrolovat dveřmi trouby. Když je jídlo hotové, vyjměte jej pomocí kleští na grilování. Nemanipulujte bez ochrany rukou!

Jak připravit pizzu

Kámen na pizzu je přírodní produkt. Velké změny teploty mohou způsobit napětí a praskliny v kameni. Záruka a právo na výměnu se netýkají malých trhlin v kameni způsobených nesprávným použitím.

Před použitím očistěte pizza kámen čistým a vlhkým hadříkem. Nečistěte pizza kámen žádnými čisticími prostředky nebo chemikáliemi – vsakují do pórů v kameni a odtud do jídla. Když připravujete pizzu s použitím kamene, nechte kámen předem rozežrát uvnitř trouby.

Když je trouba horká, položte pizzu na horký kámen. Používejte například lopatu na pizzu nebo široký soustruh na grilování. Kámen na pizzu rovnoměrně zahřívá základnu pizzy a absorbuje vlhkost.

Když připravujete pizzu, nezapomeňte, že čím tenčí těsto rozválíte, tím více bude pizza chutnat jako pizza v restauraci.

Po použití nechte pizza kámen vychladnout bez pomoci, horký kámen neponořujte do studené vody! Je normální, že pizza kámen používáním ztmavne. Tmavnutí je způsobeno póry v přírodním materiálu a nemá vliv na vlastnosti kamene.

Čištění a skladování

Nejprve vyčkejte až uhlíky samy vychladnou a trouba vychladne. Zbývající uhlí můžete prorazit z mřížky do popelníku a vyprázdnit popelník do kovového kbelíku. Před vyprázdněním popelníku se ujistěte, že uhlí zcela vychladlo. Rošty můžete vyjmout z trouby a vyčistit je kartáčem na čištění grilu.

V případě potřeby můžete mřížky také umýt vodou a saponátem.

Vaše venkovní trouba vydrží déle, pokud bude popel pravidelně odstraňován, například popelníkem.

Čištění trouby je zvláště důležité před delším skladováním. Pokud je venkovní trouba skladována chráněná před deštěm, například pod střechou, bude její životnost podstatně delší.

Záruka

Záruka se vztahuje na vady materiálu a výroby. Záruka se nevztahuje na vady způsobené neopatrným používáním nebo zanedbanou údržbou. Záruka se netýká běžného opotřebení způsobeného běžným používáním.