

NO

Muurikka Pizzaovn sett for Muurikka LL 58 cm.

Settet inneholder grillrist, pizzastein Ø30 cm 8 mm tykk samt ovnsdel. **Lokk kjøpes separat.**

Pizzasteinen er av Cordierite, et materiale som tåler varme opp til 1000 °C. Øvrige deler er av rustfritt stål. Varm luft fra gassbrenneren stiger gjennom risten og sirkulerer i pizzaovnen, akkurat som i en tradisjonell pizzaovn. Pizzaen blir jevnt stekt og får en sprø overflate med den autentiske smaken av en steinovn-bakt pizza, takket være luftstrømmen og pizzasteinen av Cordierite. Den kan også brukes til brød og bakverk.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Skyll alle deler grundig med varmt vann, og tørk dem.

MONTERING

1. Plasser risten på gassbrenneren.
2. Legg pizzasteinen på risten.
3. Plasser ovnsdelen på vindskjermen og legg på lokket.

BRUKSANVISNING

1. Ta av lokket og tenn gassbrenneren. Pizzasteinen skal ligge på plass og være tørr når gassbrenneren tennes, for å unngå at den sprekker.
2. Legg på lokket og varm opp steinen i ca. 20 minutter.
3. Legg pizzaen på steinen, stek til den er ferdig, spis og nyt!

RENGJØRING

1. La pizzasteinen avkjøles til romtemperatur for å unngå at den sprekker.
2. Løft den bort først når den er avkjølt, og børst bort rester av deig og mel.

Pizzasteinen kan få flekker og bli misfarget dersom du bruker fett direkte på overflaten, men det påvirker ikke funksjonen. Unngå oppvaskmiddel, da steinen kan absorbere stoffer som avgir smak og lukt.

OPPBEVARING

Pizzasteinen skal oppbevares tørt og på et sted der den ikke risikerer å velle og bli skadet.

EE

Muurikka pitsaahju komplekt, sobib Muurikka LL 58 cm.

Komplektet inneholder resti, pitsakivi Ø30 cm, paksus 8 mm, ja ahjuosa. **Kaas tuleb osta eraldi.**

Pitsakivi on valmistatud korderiidist, mis talub kuumust kuni 1000 °C, ülejäänud osad on roostevabast terasest. Gaasipõleti kuum õhk tõuseb läbi resti ja ringleb pitsaahjus nagu traditsioonilises pitsaahjus. Tänu õhuvoolule ja korderiidist valmistatud pitsakivile küpseb pitsa ühtlaselt ning sellel on krõbe pind ja kiviahjus küpsetatud pitsa autentne maitse. Ahju saab kasutada ka leiva ja kuppsetiste valmistamiseks.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

Loputage kõiki osi põhjalikult sooja veega ja kuivatage.

KOMPLEKTEERIMINE

1. Asetage rest gaasipõletile.
2. Asetage pitsakivi restile.
3. Asetage kuppsetuskambri osa tuuletõkkele ja pange kaas peale.

KASUTAMINE

1. Eemaldage kaas ja süüdake gaasipõletit. Pitsakivi peab asuma gaasipõletit süütamisel oma kohal ja olema kuiv, et see ei praguneks.
2. Pange kaas peale ja kuumutage kivi umbes 20 minutit.
3. Asetage pitsa kivile, kuppsetage, sööge ja nautige!

PUHASTAMINE

1. Laske pitsakivil jahtuda toatemperatuurini, et see ei praguneks.
2. Eemaldage see alles pärast jahtumist ja harjake maha ülejäänud tainas ja jahu.

Pitsakivile võivad ilmuda plekid ja värvimuutused, kui selle pinnal kasutatakse rasva, kuid see ei mõjuta kivi omadusi. Väldige nõudepesuvahendeid, sest kivi võib imada maitset ja lõhna andvaid aineid.

SÄILITAMINE

Pitsakivi tuleb hoida kuivas kohas, kus see ei kuku ümber ega saa kahjustada.

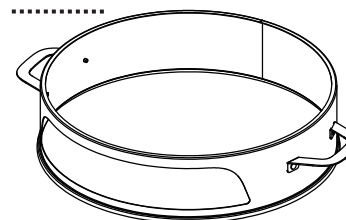
muurikka.com
Great outdoor cooking.

MUURIKKA[®]
THE ORIGINAL

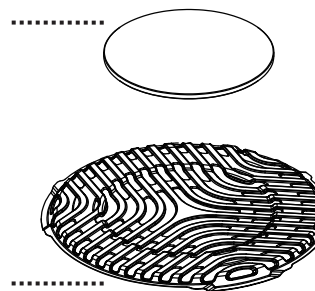
Pizza oven kit for 58 cm set

Lisäosa pizzan paistoon 58 cm setille
Pizzaugn kit 58 cm set

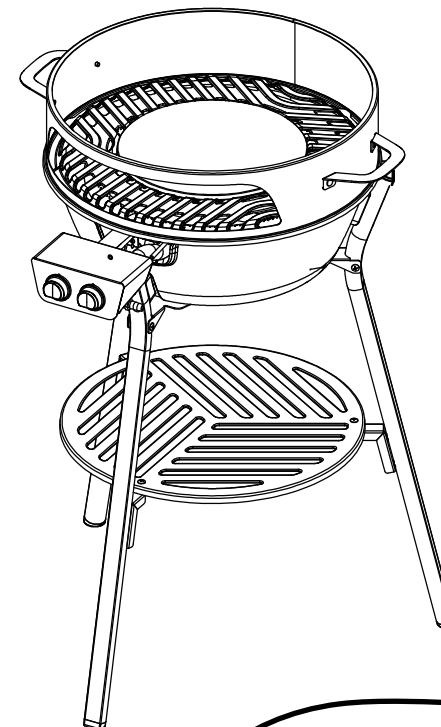
Pizza ring
Pizzarengas
Pizzaring
Pitsarõngas



Pizza stone
Pizzakivi
Pizza sten
Pizzasten
Pizzastein
Pitsakivi



Grid
Ritilä
Galler
Rist
Gitter
Rest



EN

Muurikka pizza oven set suitable for Muurikka LL 58 cm.

The set includes a grid, 30 cm ø, 8 mm thick pizza stone, and oven section. **Lid sold separately.**
The pizza stone is made of Cordierite, a material that can withstand heat up to 1000 °C. The other parts are made of stainless steel.

Hot air from the gas burner rises through the grid and circulates in the pizza oven, just like in a traditional pizza oven. Thanks to the airflow and the Cordierite pizza stone, the pizza will be evenly baked and crispy with the authentic taste of a brick-oven pizza.

It can also be used for bread and pastries.

BEFORE FIRST USE

Rinse all parts thoroughly with warm water and dry.

ASSEMBLY

1. Place the grid on the gas burner.
2. Place the pizza stone on the grid.
3. Place the oven section on the wind protection and cover with the lid.

INSTRUCTION FOR USE

1. Remove the lid and light the gas burner. To avoid cracking the pizza stone, ensure it is dry and in place before lighting the gas burner.
2. Put the lid on and heat the stone for about 20 minutes.
3. Place the pizza on the stone, bake until ready, and then enjoy!

CLEANING

1. To avoid cracking, allow the pizza stone to cool to room temperature.
2. Only lift it off when it has cooled down and brush off any excess dough and flour.

Using grease directly on the pizza stone may stain and discolour it, but it will not affect the performance. Avoid washing-up liquid as the stone can absorb substances that give off taste and smell.

STORAGE

Store the pizza stone in a dry place where it will not be knocked over or damaged.

FI

Muurikka Lisäosa pizzanpaistoon on yhteensopiva Kaasupoltin 58 LL kanssa.

Setti sisältää ritilän, 8 mm paksuisen pizzakiven (30 cm ø) ja teräksisen renkaan. **Kansi myydään erikseen.**
Pizzakivi on valmistettu kordieritistä, joka kestää jopa 1000 °C:n lämpötilan. Muut osat ovat ruostumatonta terästä.

Kaasupolttimen kuuma ilma nousee ritilän läpi ja kiertää pizzauunissa perinteisen pizzauunin tapaan. Kordieriitti-pizzakiven ansiosta pizza paistuu tasaisesti, saa rapean pinnan ja maistuu aidolta kiviuunipizzalta.

Sitä voidaan käyttää myös leivän ja leivonnaisten valmistukseen.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Huuhtele kaikki osat huolellisesti lämpimällä vedellä ja kuivaa ne.

KOKOAMINEN

1. Aseta ritilä kaasupolttimen päälle.
2. Aseta pizzakivi ritilälle.
3. Aseta rengas tuulensuojan päälle ja sulje kansi.

KÄYTTÖ

1. Poista kansi ja sytytä kaasupoltin. Pizzakiven on oltava paikallaan ja kuiva kaasupoltinta sytytettäessä, jotta kivi ei halkea.
2. Laita kansi päälle ja lämmitä kiveä noin 20 minuuttia.
3. Aseta pizza kivelle, paista se valmiiksi, syö ja nauti!

PUHDISTUS

1. Anna pizzakiven jäähtyä huoneenlämpöiseksi, jotta se ei halkea.
2. Nosta se pois vasta jäähtyneenä ja harjaa ylimääräinen taikina ja jauhot pois.

Pizzakiveen voi jäädä tahroja ja värjäytyimiä, jos rasvaa käytetään suoraan sen pinnalla. Sillä ei kuitenkaan ole vaikutusta pizzakiven toimintaan. Vältä astianpesuaineita, sillä kivi voi imeä itseensä makua ja hajua tuottavia aineita.

SÄILYTYS

Säilytä pizzakivi kuivassa paikassa, jossa se ei pääse kaatumaan ja vaurioitumaan.

SE

Muurikka Pizzaugn set passende Muurikka LL 58 cm.

Setet innehåller galler, pizzasten 30 cm ø 8 mm tjock, och ugnsdel. **Lock köps separat.**
Pizzastenen är av Cordierite, ett material som tål värme upp till 1000°C, övriga delar är av rostfritt stål.
Varm luft från gasbrännaren stiger genom gallret och cirkulerar i pizzaugnen, likt i en traditionell pizzaugn. Pizzan blir jämnt gräddad och får en krispig yta med den autentiska smaken av en stenugnsbakad pizza, tack vare luftflödet och pizzastenen av Cordierite. Den kan också användas till bröd och bakverk.

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Skölj noggrant alla delar med varmt vatten och torka dem torra.

MONTERING

1. Placera gallret på gasbrännaren.
2. Lägg pizzastenen på gallret.
3. Placera ugnsdelen på vindskyddet och lägg på locket.

ANVÄNDNING

1. Tag av locket och tänd gasbrännaren. Pizzastenen ska ligga på plats och vara torr när gasbrännaren tänds, för att inte spricka
2. Lägg på locket och värm upp stenen i ca 20 minuter.
3. Placera pizzan på stenen, grädda till den är klar, ät och njut!

RENGÖRING

1. Låt pizzastenen svalna till rumstemperatur, för att inte spricka.
2. Lyft bort den först när den har svalnat och borsta bort överbliven deg och mjöl.

Pizzastenen kan få fläckar och missfärgningar om du använder fett direkt på ytan, det påverkar dock inte prestandan. Undvik diskmedel då stenen kan absorbera ämnen som avger smak och doft.

FÖRVARING

Pizzastenen ska förvaras torrt, och på en plats där den inte riskerar att slås omkull och skadas.

DK

Muurikka Pizzaovnsset passende til Muurikka LL 58 cm.

Sættet indeholder rist, pizzasten 30 cm Ø, 8 mm tyk samt ovndel. **Låg købes separat.**
Pizzastenen er af Cordierite, et materiale, der tåler varme op til 1.000 ° C, øvrige dele er af rustfrit stål.
Varm luft fra gasbrænderen stiger gennem risten og cirkulerer i pizzaovnen, ligesom i en traditionel pizzaovn. Pizzan bliver bagt jævnt og får en sprød overflade med den autentiske smag af en stenovnsbagt pizza takket være luftstrømmen og pizzastenen af Cordierite. Den kan også bruges til brød og bagværk.

INDEN FØRSTE IBRUGTAGNING

Skyl alle dele med varmt vand, og tør dem grundigt.

MONTERING

1. Placer risten på gasbrænderen.
2. Læg pizzastenen på risten.
3. Placer ovndelen på vindskærmen, og læg låget på.

ANVENDELSE

1. Tag låget af og tænd for gasbrænderen. Pizzastenen skal ligge på plads og være tør, når gasbrænderen tændes, så den ikke revner.
2. Læg låget på, og varm stenen op i ca. 20 minutter.
3. Læg pizzaen på stenen, bag den færdig, spis og nyd!

RENGØRING

1. Lad pizzastenen køle af til stuetemperatur, så den ikke revner.
2. Løft den først væk, når den er kølet af, og børst overskydende dej og mel af.

Pizzastenen kan få pletter og misfarvninger, hvis du bruger fedt direkte på overfladen, men det påvirker ikke ydeevnen. Undgå opvaskemiddel, da stenen kan absorbere stoffer, der afgiver smag og lugt.

OPBEVARING

Pizzastenen skal opbevares tørt og et sted, hvor den ikke risikerer at vælte og blive beskadiget.