

Montering

Pizzaugnen kommer monterad från start, så här sätts gasolmunstycket i. (OBS regulator ingår ej utan köps separat)

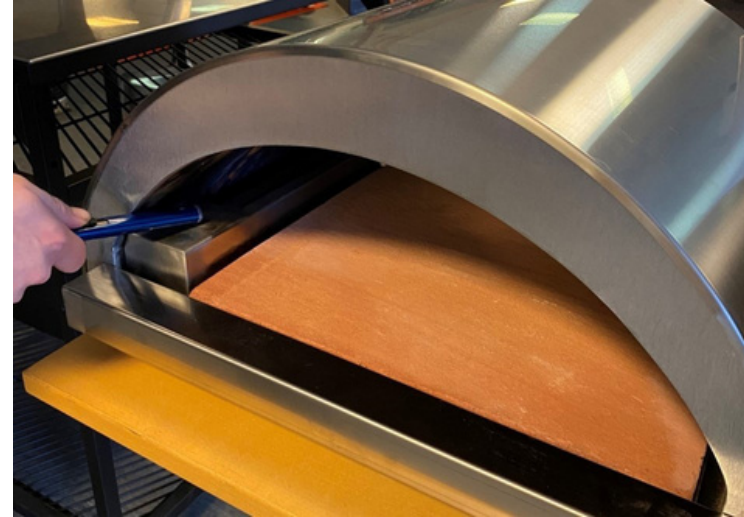
Montera gasolmunstycket enligt bild till vänster:



- Montera sedan slangen till regulatorn med slangklämman på pipen.
 - Innan den första eldningen av ugnen ska all plast avlägsnas från ugnen samt skorstenen & ugnlucka.
 - Skorstenen ska monteras enligt bild till höger.
- Gummiringen appliceras på toppen av skorstenen på insidan som en tätning och skorstensskyddet trycks sedan på ovanifrån.
- Den stora slangklämman monteras sedan i nederkant av skorstenen.

Tändning av ugnen

- Vrid gasolreglaget ett halvt varv.
- Tänd framifrån, från vänster sida enligt bild nedan:



OBS, på bilden är en Surriento men processen är den samma

Första användningen

- Elda upp ugnen på låg effekt i 10 minuter, låt sedan ugnen och stenen svalna.
- Elda upp ugnen i 20 minuter på medium effekt, låt sedan ugnen och stenen svalna.
- Tredje gången kan du elda upp ugnen på högsta effekt i 30 minuter sen är det bara att köra igång.

Låt alltid ugnen svalna utan påverkan, använd aldrig vatten för att den ska svalna snabbare. Stora temperaturskillnader kan ge stenen en termisk chock som gör att den spricker. Vid kalla temperaturer, värm ugnen långsamt.

Edil Planet

Forni

Forno Allegro

Nonno Pepe Gas, Pizzaiolo Gas
& XXL Gas

Tack för ditt köp av en riktigt autentisk pizzaugn från Sicilien, Italien.

I detta ark hittar du den universala manualen för gasoleldade pizzaugnar som Nonno pepe Gas, Pizzaiolo Gas & XXL Gas

Edil Planet Forni är ett Italienskt familjeägt bolag som är inne på sin tredje generation, som producerar allting i deras fabrik på Sicilien.

Underhåll

Ugnarna är ursprungligen byggda av italienare för italienare, de har ett kustnära klimat precis som oss vilket gör att fukt och salt i luften är vardagsmat. Däremot kan det vara bra att torka av ugnen på det yttre skalet då och då med ljummet vatten.

Stenen kan också tvättas med ljummet vatten och en borste/skrapa men man ska inte ha vatten på stenen när ugnen är varm. Så torka alltid rent stenarna efter att dem har varit blöta.

För att bättre skydda din ugn när du inte använder den bör man skydda den från väder och vind.

Placering

Placera ugnen på ett eldfast material, exempelvis sten då ugnen tenderar att bli varm undertill.

Placera ej ugnen direkt på trä, plats etc som påverkas av hög värme. Kom ihåg att pizzaugnen kan bli upp till 500°C så det är viktigt att du aldrig ställer ugnen på något som kan smälta eller brinna vid dessa temperaturer.