

Instruktionsguide för pizzaugnar

Användarmanual/garantivillkor för Pizzo/Baso Pizzaugnar och bord:

(modeller: Pizzo, Pizzo-inox, Pizzo-Set, Pizzo-Set-inox, Pizzo-XL-Set, Pizzo-XL-Set-inox, Baso, Baso-inox, Baso-XL, Baso-inox-XL)

Viktig! Innan du använder enheten ska du bekanta dig med bruksanvisningen. Enheten får endast användas utomhus. Enheten värms upp av ved. Översikten över matlagningstekniker och uppvärmningsämnen ges nedan.

Säkerhetskrav:

- Enheten får inte lämnas oövervakad under användning.
- Enheten får inte användas av barn.
- Enheten är endast avsedd att användas för det avsedda ändamålet.
- Enheten kan bli varm under användning och kan orsaka skållning.
- Enheten får inte flyttas eller några detaljer får inte tas bort under drift.
- Förvara inte brandfarligt material nära enheten som används.
- Placera inte enheten på trägolvet eller terrassen.
- Använd inte en ofullständig enhet, se till att alla detaljer är installerade.
- Om det är snö och snöstorm på vintern: när ugnen inte används, håll luckan på skorstenen stängd, så att snön inte kommer in i ugnen.

Delar av enheten: Pizzo and Pizzo-inox	Delar av enheten: Pizzo-Set, Pizzo-Set-inox, Pizzo-XL-Set, Pizzo-XL-Set-inox
Pizzaugn (Cor-Ten eller rostfritt stål)	Pizzaugn (Cor-Ten eller rostfritt stål)
Skorsten och skorstensklaff	Skorsten och skorstensklaff
Pizzastenar 2 st (inne i ugnen)	Pizzastenar 2 st (inne i ugnen)
Termometer 0-500°C	Termometer 0-500°C
Flamskydd	Flamskydd
	Ben till Pizzaugn bord Baso 4 st
	Ställ 1+1 st (XL version 2+2 st)
	Handtag med fästen (2 st)
	Sido-U-profiler 8 st
	Översta ställfästen 2 st (XL version 2+2 st)
	Sidobord (endast XL-version)
	Anslutningsprofiler för hyllplattor (endast XL-version)
	Mellersta stödbalk (endast XL-version)

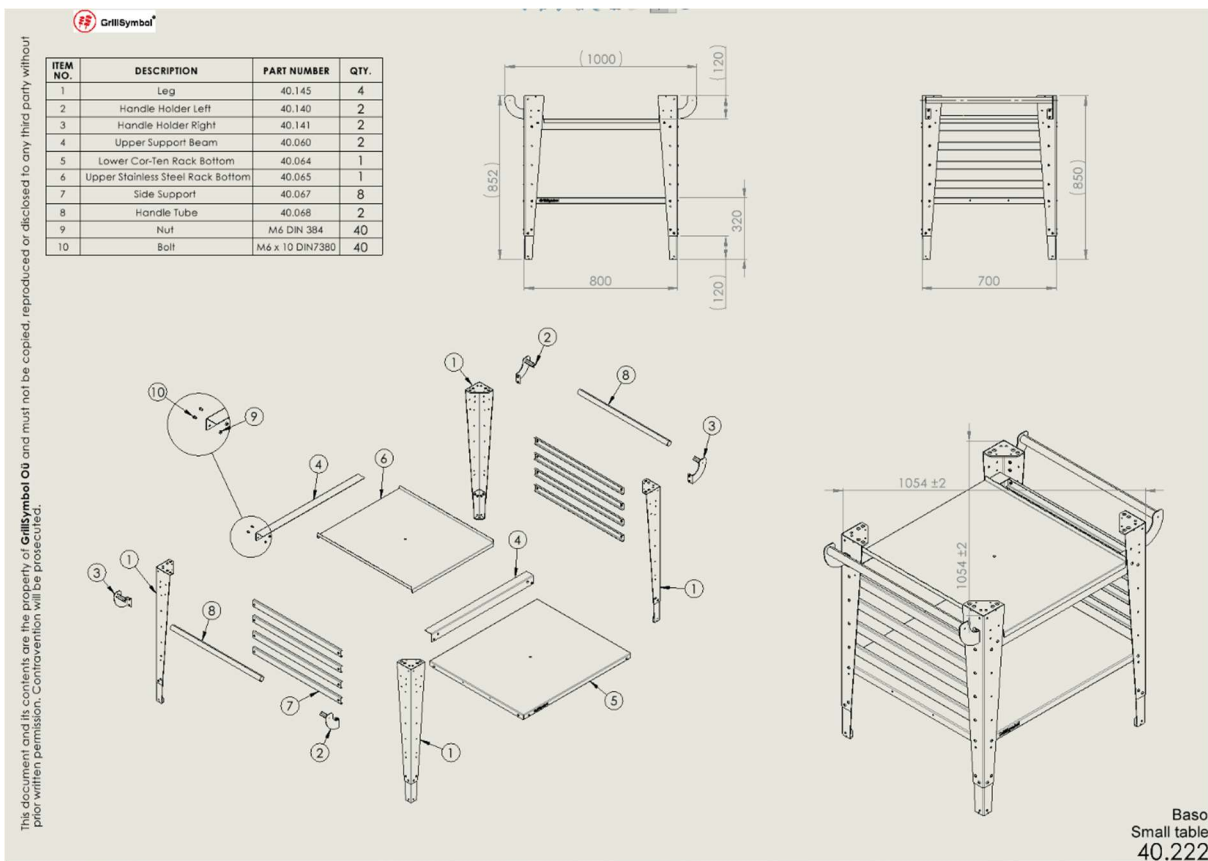
Delar av enheten: Baso, Baso-inox	Delar av enheten: Baso-XL, Baso-inox-XL
Ben till Pizzaställ Baso 4 st	Ben till Pizzaställ Baso 4 st
Ställ 1+1 st	Ställ 2+2 st
Handtag med fästen (2 st)	Handtag med fästen (2 st)
Sido-U-profiler 8 st	Sido-U-profiler 8 st

Översta ställningsfästen 2 st	Översta ställningsfästen 2+2 st
	Sidobord
	Anslutningsprofiler för hyllplattor 2+2 st
	Mellersta stödbalk
Fästelement	Fästelement
Nyckel M10/M13	Nyckel M10/M13

Monteringsanvisning för Baso och Pizzo-Set:

OBS! Dra inte åt muttrarna helt när du monterar bordsramen. Gör den sista åtdragningen när alla bordsdelar är monterade och diagonalmåtten (+/- 2 mm) är på plats.

1. Ta 2 ben (del nr 1) och koppla dem till den nedre hyllplattan (del nr 5). Benen är identiska och passar i varje hörn. Följ logotypens placering på hyllplattan. OBS! Om du har en version med hjul måste den nedre delen av benet höjas (med hjulets höjd) 12 cm uppåt. OBS! Detta ska göras i början, eftersom det är mycket svårare att göra senare. Montera hjulen.
2. Gör samma sak med de andra 2 benen.
3. Placera benparen i sidled och koppla ihop dem med sidoprofilerna (detaljer nr 4). Lägga paketets kartong under benen så att sidan på marken inte repas.
4. Montera handtagsfästena på ena sidan (del nr. 2 eller 3), sedan handtagsröret (del nr. 8) och den andra sidan av handtagsfästet.
5. Montera sidostöden 8 st (del nr 7).
6. Kontrollera längden på diagonalerna, flytta benen i motsvarande riktning för korrigering.
7. Dra slutligen åt muttrarna.



Monteringsanvisning för Baso-XL och Pizzo-XL-Set pizzaugn bord:

OBS! Dra inte åt muttrarna helt när du monterar bordsramen. Gör den sista åtdragningen när alla bordsdelar är monterade och diagonalmåtten (+/- 2 mm) är på plats.

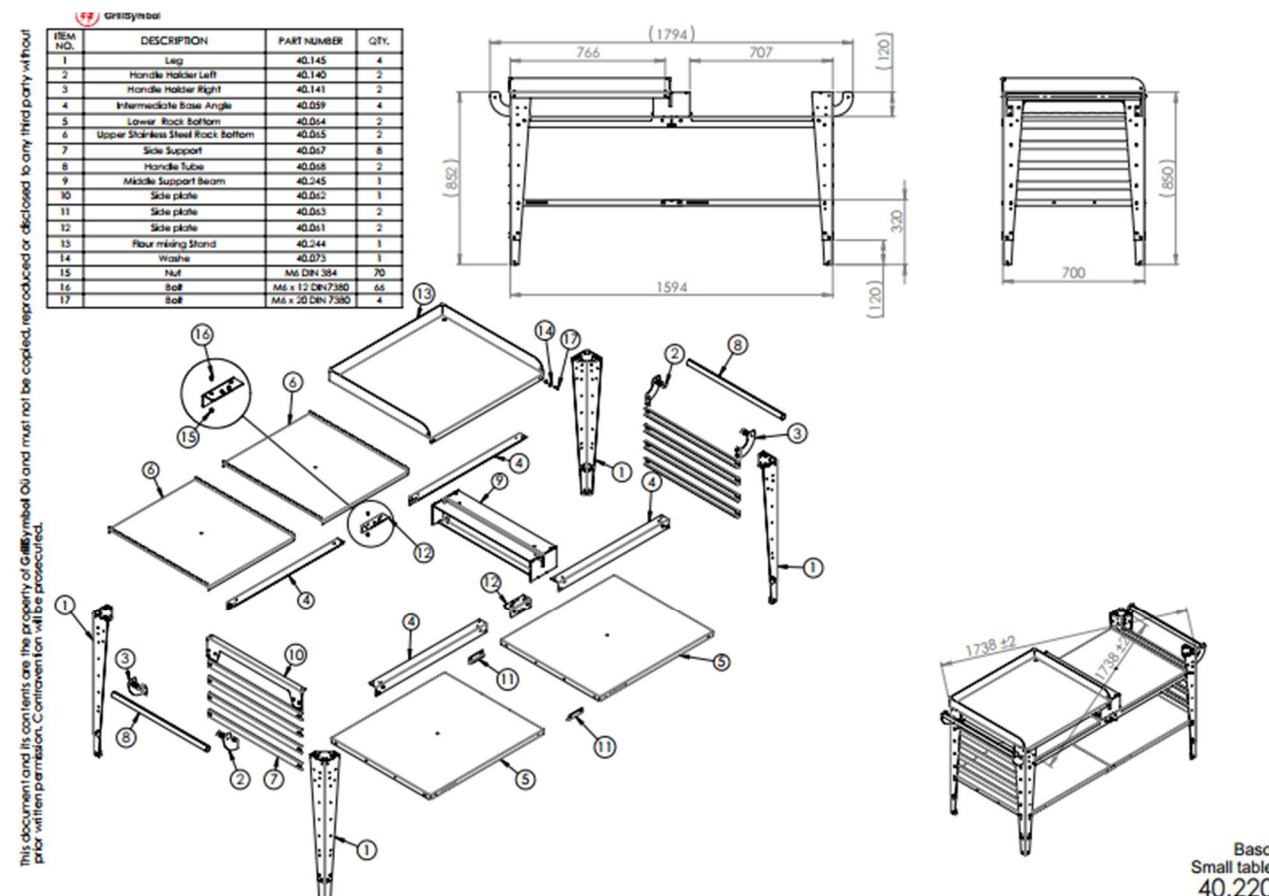
1. Ta 2 ben (del nr 1) och koppla dem till den nedre hyllplattan (del nr 5). Benen är identiska och passar i varje hörn. Följ logotypens placering på hyllplattan. **OBS!** Om du har en version med hjul måste den nedre delen av benet höjas (med hjulets höjd) 12 cm uppåt. **OBS!** Detta måste göras i början, eftersom det är mycket svårare att göra senare. Montera hjulen.
2. Gör samma sak med de andra 2 benen.
3. Placera benparen i sidled och fäst hyllplattorna mot varandra med fästvinklar (del nr 11). Fäst ihop hyllbrädorna från insidan med bultar. Lägg paketets kartong under benen så att sidan på marken inte repas.
4. Anslut sidoprofilerna (del nr 4 och 12) **OBS!** Se till att kanterna på delar nr 4 är inriktade, dvs den monterade delen är rak.
5. Bestäm innan följande aktiviteter på vilken sida ugnen ska stå.
6. Montera den mellersta stödbalken (del nr 9). Se till att ordet "Pizzo" är vänd mot pizzaugnen.
7. Montera sidobordets stödbalk (del nr 10).
8. Montera handtagsfästena på ena sidan (del nr. 2 eller 3), sedan handtagsröret (del nr. 8) och den andra sidan av handtagsfästet.

9. Montera sidostöd 8 st (del nr 7)

10. Kontrollera längden på diagonalerna, flytta benen i motsvarande riktning för korrigering.

11. Montera sidobordet (del nr 13). OBS! En bult med specialbricka (del nr 14) är monterad från fabrik i det främre högra hörnet på sidobordet. Ta bort det och fäst sidobordet på ramen med samma bult på samma plats. Montera brickan mellan sidobordet och ramen. Montera de återstående bultarna som vanligt.

12. Dra slutligen åt muttrarna.



Monteringsanvisning av pizzaugnen på bordet:

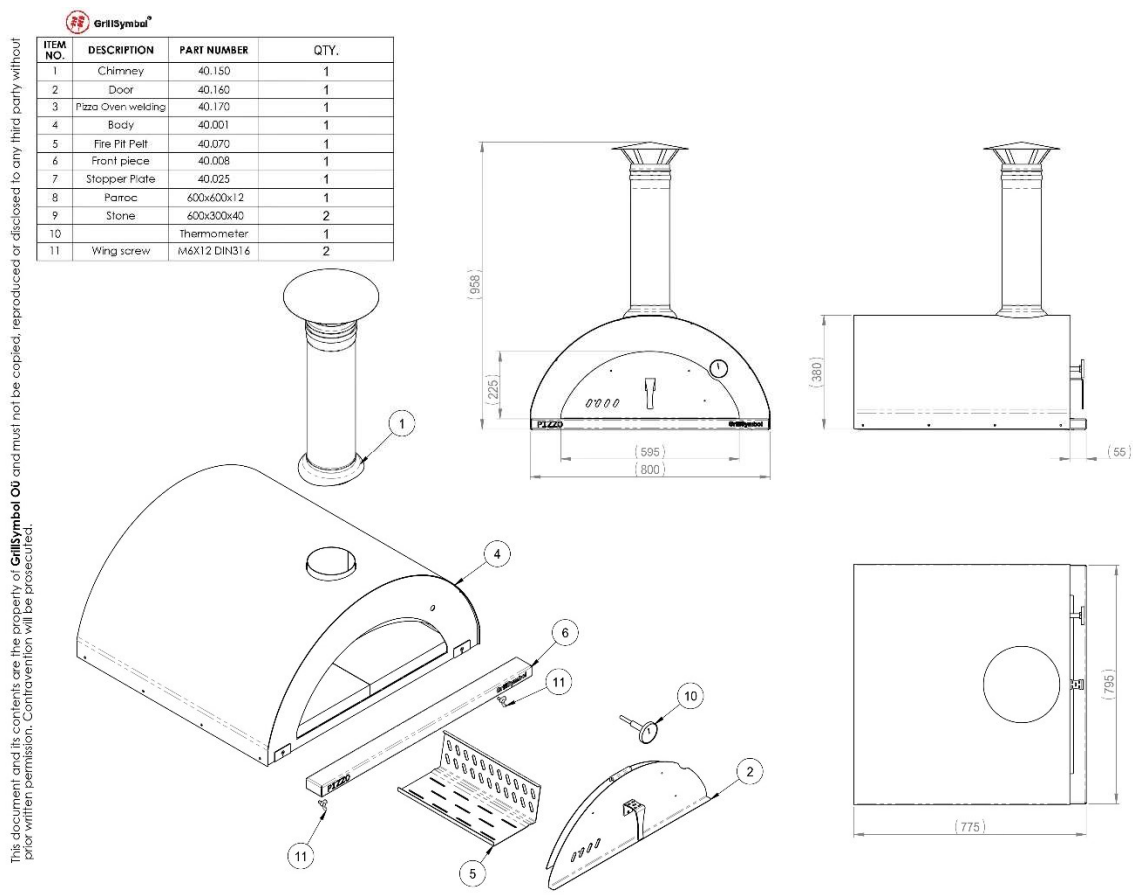
OBS! Pizzaugnen väger 80 kg, därför behövs två personer för att lyfta den. Installera ugnen lugnt, undvik plötsliga rörelser och följ arbets säkerheten. Botten på pizzaugnen är försedd med gängade bultar från fabrik. Pizzaugnen är packad på pallen så att bultarna är "i luften", dvs inte vilar på ytan. Vid montering av pizzaugnen måste man se till att ugnen lyfts från pallen direkt på bordet och inte placeras på annan yta under tiden. Att inte följa denna instruktion kan skada monteringsbultarna eller deras gängor.

1. Placera pizzaugnen på stativet/bordet så att bultarna passar i monteringshålen. OBS! Se till att ugnen är rätt placerad på bordet.

2. Montera muttrarna och dra åt. OBS! Håll vid behov bulten med en insexnyckel om den skulle röra sig istället för muttern.

3. När ugnen är installerad, dra åt alla bordets fästbultar.

4. Ta bort plastfilmen från de rostfria delarna: Pizzo-inox version, Baso-XL sidobord, hyllor, flamskydd.
5. Montera skorsten, termometer och skorstenslock.
6. Se till att det inte finns något förpackningsmaterial i ugnen och att ugnen är korrekt fastsatt på bordet.



Efter montering är pizzaugnen klar att användas. Att laga pizzor börjar med att värma upp ugnen. Här är några tips för användning:

- Använd endast trä med låg tjärhalt som al, ek, ask, bok eller lönn.
- Använd torr ved som ger mycket värme och brinner bra.
- För att uppnå mer värme kan normalstora stockar kapas mindre med en yxa.
- Det krävs väldigt lite ved för att göra pizzor – du kan värma ugnen i en timme med bara några vedbitar.
- Värm ugnen i 20-30 minuter, beroende på utetemperaturen.
- Pizzaugnen fungerar mycket bra på vintern, även vid -25°C. En längre uppvärmningstid måste dock beaktas.
- Om termometern visar +300 - 350°C bör du vänta ca 10 minuter tills stenarna når en jämn temperatur.
- Den bästa temperaturen för att laga pizza är mellan 300 - 350°C.
- Tillagningstiden för pizza i ugnen är 1-2 minuter beroende på temperaturen. Pizzan ska vändas runt 180 grader i ugnen under tillagningen.

- Förutom pizza kan pizzaugnen baka bröd, ciabatta, focaccia och många andra bakverk.
- När pizzorna är gräddade, låt inte värmen komma ut i det fria, utan sätt in en kastrull eller gryta med lock i ugnen och täck skorstenen med ett lock. Ugnen håller värmen i ca 2 timmar till.

Termometer och vattenkondensering på termometerglasets insida: På grund av väderförhållanden som regn och temperaturfluktuationer, samt egenheter på grund av ugnens placering, kan vattendroppar eller dimma bildas på termometerglasets insida. Detta stör inte bakningen eftersom värmen från arbetsugnen förångar fukten som samlats i termometern. Termometern är inte 100% vattentät, dvs att ånga eller vattendroppar på insidan av termometerglasets är en naturlig process.

Cor-Ten stålmodeller (Pizzo, Pizzo-Set, Pizzo-XL-Set, Baso, Baso-XL) och ytbehandling:

Ugnen kommer med en mer omfattande guide för underhåll av Cor-Ten stål. Om du väljer den snabba rostversionen av guiden, ta bort de rostfria hyllorna från Baso-modellerna under processen (delar nr 6 och 13). Ta bort luckan, skorstenen, termometern och luckans stödpanel på pizzaugnen. Spraya vattnet försiktigt, som en lätt dimma, och undvik att vatten kommer in i ugnen genom skorstensöppningen. Det rekommenderas att täcka ugnöppningen och skorstensöppningarna med kartong eller papper under processen. Alla instruktioner finns på webben: www.grillsymbol.se

Instruktioner för hantering av eventuella fel för att säkerställa ett utsökt slutresultat:

Fel:	Orsakas av:	Hur man hanterar:
Ingen dragkraft i rökaren.	Skorstensklaffen är stängd.	Ta bort fliken.
Ugn ger ut sot	Blött trä, fel träslag.	Använd torr ved för uppvärmning. Använd trä med låg tjärhalt (al, frukträd, ek).
Svart (mörk) rök.	Fel uppvärmningsämne eller för kall ugn. Om ugnen är kall är mörk rök i början ganska vanligt	Använd torr ved för uppvärmning. Använd trä med låg tjärhalt.
Pizza fastnar på stenen.	Stenbotten har inte nått samma temperatur som luften i ugnen.	Vänta tills stenbotten når en jämn värme. Om ugnen är +300°C kommer stenen att nå samma temperatur på cirka 10 minuter. OBS! Låt stenen brinna ren.
Pizzan brinner på toppen.	För mycket ved och lågan är för stor.	Vänta och låt lågan lägga sig lite.
Pizza har för stark röksmak.	Du har precis lagt till ved (med bark) och det genererar mer rök först.	Vänta och låt lågan lägga sig lite.
Toppen av pizzan är klar, men botten är rå.	För mycket tomatsås tillåter inte pizzan att koka igenom.	Lägg mindre tomatsås på din nästa pizza.
Det är matsvinn på pizzastenarna.	Under pizzatillverkning kan det hända att något från pizzan faller in i ugnen.	Låt stenen brinna ren. Värme mellan +300-400°C bränner snabbt alla matrester.

Vissa delar av rostfritt stål har börjat rosta.	Rosten har spridit sig från cortenstål till rostfritt stål.	Rengör med en grov sida av svampen eller en slipande disktrasa. Använd inte sandpapper.
---	---	---

Mer information och instruktioner för pizzatillverkning finns på vår hemsida: www.grillsymbol.se

Garanti:

- Enheten och dess delar har en 24 månader lång produktions- och materialgaranti. Garantin gäller endast vid uppvisande av original köpehandling.
- Garantin inkluderar inte instruktioner om användning, underhåll, rengöring av produkten, återställande av säljbarhetsutseendet eller eliminering av sådana defekter som orsakats av användning som inte är i enlighet med användarmanualen.
- Garantin inkluderar inte normalt slitage och reparation av defekter som härrör från det. Irrelevanta defekter med avseende på produktens avsedda ändamål och användning (repor, etc.)
- Om ett fel uppstår i produkten eller i dess delar under garantitiden, kontakta säljaren av produkten.