

## BRUKSANVISNING

### Montering

Pizzaugnen kommer till stor del monterad men det finns ett par enkla moment som först måste göras.

- Innan första eldningen av ugnen ska all plast avlägnas från ugnen samt skorstenen, ugnslucka och vedavdelare.
- Skorstenen ska monteras enligt bild.

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

### Första användningen

Innan du börjar att laga mat i din nya pizzaugn är det viktigt att bakstenen/stenarna eldas upp till temperatur metodiskt och långsamt. Detta görs för att motverka sprickor och gör att de blir motståndskraftiga över tiden.

1. Elda upp din ugn med en liten eld i mitten av ugnen och låt ugnen gå upp till 100°C, låt sedan elden brinna ut långsamt.
2. Repetera proceduren från nummer 1 men låt ugnen gå upp till 150°C och låt elden brinna ut igen.
3. Sista steget är att elda upp ugnen till 250°C och låta den svalna av.
4. När ugnen har svalnat torka sedan stenarna med fuktig trasa.  
OBS, blöt inte stenen medan den är varm för att undvika termisk chock.

I ovan steg är det viktigt att låta varje moment ta den tid som behövs, det kommer göra att plåtarna i ugnen sätter sig samt att stenarna håller under många år framöver. När du har gjort ovan steg är det bara att börja använda ugnen och njuta av fantastisk mat. Använd inte vatten för att släcka elden, detta kan skada pizzaugnen och stenen.

# Edil Planet Forni

## Forno Allegro

### Nonno Lillo, Nonno Peppe

### Pizzaiolo & XXL

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

I detta ark hittar du den universala manualen för vedeldade pizzaugnar som består av Nonno Lillo, Nonno Peppe, Pizzaiolo & XXL.

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.

#### TIPS

För att få högre värme i ugnen klyv veden tunnare.

Använd vedavdelaren för att undvika att veden ”sprätter” och slår gnistor.

Ugnen är designad för att elda på sidan, man eldar bara i mitten när man värmer upp ugnen.