

Edil Planet Forni



BRUKSANVISNING

Ugnar för privatbruk

**ALLMÄNNA VARNINGAR
SPARA DENNA MANUAL FÖR
FRAMTIDA ÄRENDEN**

Kopior av denna manual kan du få genom att maila till info@bbqsupport.se

WARNING: Felaktig anslutning såväl som ändringar eller felaktigt underhåll kan orsaka materiella skador eller till och med personliga skador. Läs instruktionerna noggrant innan du installerar och använder pizzaugnen.

**LÄS NOGGRANT FÖLJANDE
INFORMATION FÖR EN KORREKT
INSTALLATION OCH EN OPTIMALT
FUNKERANDE PIZZAUGN.**

- Innan ni använder pizzaugnen är det viktigt att all skyddsfilm och emballage tas bort.
- Använd aldrig stålsvampar eller vassa skrapor utvändigt för att undvika skador. Använd icke-slipande produkter vid behov, skölj noggrant med vatten och använd en trasa eller en mikrofiberduk.
- Använd inte former eller behållare i material som inte klarar av extrema temperaturer. De höga temperaturerna i ugnen kan smälta materialet och skada pizzaugnen.
- Använd verktyg som är värmetåliga.
- Placera pizzaugnen på ett platt värmebeständigt yta.
- På grund av den extrema temperaturen kan färgen på ytorna variera.
- Applicera inte färg eller andra kosmetiska produkter på pizzaugnen.
- Pizzaugnen måste placeras på sätt så att du enkelt kan underhålla den.
- Använd aldrig brandfarlig vätska för att starta pizzaugnen, detta kan skada pizzaugnen och påverka slutresultaten av matlagningen.
- Låt inte barn vara nära pizzaugnen under användning då det kan leda till skador.

- EdilPlanet Forni pizzaugnar i rostfritt stål kommer näst intill färdig monterade, det är vissa saker som kan eventuellt behöva monteras.
- Se till att pizzaugnen är placerad med avstånd från föremål och annat som kan skadas av värmen.
- Använd värmebeständiga handskar när du flyttar luckan för att undvika brännskador.
- Rör inte vid kroppen eller skorstenen vid användning för att undvika brännskador.
- Använd inte brandfarliga vätskor nära pizzaugnen för att undvika olycksbränder.
- Håll elektriska kablar och regulatorer borta ifrån dem varma ytorna på pizzaugnen.
- Använd inte pizzaugnen om det inte fungerar eller om du misstänker att den inte fungerar.
- Förflytta inte pizzaugnen medans den används eller när den är varm.
- Luta inte eller placera tunga föremål på pizzaugnen, det kan äventyra dess stabilitet.
- Använd inte eld utanför och nära pizzaugnen.
- Vid händelser av okontrollerade lågor, flytta bort maten från lågorna och stäng av.
- I händelse av fett brand, flytta bort maten från lågorna och stäng av gasolen eller låt den brinna ut vid vedeldad pizzaugn.
- Använd värmebeständiga handskar när du använder pizzaugnen.
- Pizzaugnen får ej modifieras, delar som förseglats får inte öppnas utan att först konsultera med återförsäljaren.
- Lämna inte pizzaugnen utan tillsyn under tillagning, fetter och oljor kan fatta eld.
- Blockera inte öppningar, ventilationen eller vedavdelarens värmeavledningsöppningar.
- Om du använder kol, använd endast naturligt högkvalitets träkol. Använd inte briketter, flytande vätskor eller något annat som kan innehålla skadliga onaturliga kemikalier.
- Pizzaugnens mått kan variera med några millimeter, detta är på grund av att dessa pizzaugnen är handgjorda.

SÄKERHETS VARNINGAR

LÄS ALLA INSTRUKTIONER INNAN ANVÄNDADET AV PIZZAUGNEN

Läs igenom hela manualen innan ni använder pizzaugnen. Följer man inte manualen kan man skada omgivningen och människor.

EN AV DEM STORA ORSAKERNA TILL BRAND OLYCKOR RELATERAT TILL PIZZAUGNEN ÄR PÅGRUND AV ATT MAN INTE HAR TILLRÄCKLIGT AVSTÅND FRÅN BRÄNNBARA MATERIAL ELLER INKORRERKT INSTALLATION. DET ÄR VÄLDIGT VIKTIGT ATT PIZZAUGNEN ÄR INSTALLERAD ENLIGT DESSA INSTRUKTIONER.

FÖR DIN SÄKERHET: Förvara ej gasol eller andra brandfarliga vätskor i närheten av pizzaugnen eller andra apparater. Håll området under och runt pizzaugnen fritt från brännbara material.

ARNING: Felaktig anslutning och ändringar av varan från dess ursprungliga skicka samt felaktigt underhåll kan skada omgivningen samt orsaka personliga skador.

SÄKERHETS VARNING ENDAST FÖR GASOL MODELLER

GASOL LÄCKAGE KAN RESULTERA I FARLIGA BRÄNDER ELLER EXPLOSIONER OCH ÄVEN PERSON SKADOR SAMT SKADOR TILL OMGIVNINGEN.

ARNING: IFALL DU KÄNNER DOFTEN AV EXTREMT MYCKET GASOL:

1. Stäng direkt av gasolen.
2. Släck eventuell eld.
3. Öppna luckan till pizzaugnen.
4. Kontakta din återförsäljare.

ARNING: Om den gasol drivna pizzaugnen ej är i bruk, stäng av gasolventilerna.

ARNING: Förvara ej gasolflaskor i närheten av pizzaugnen.

GARANTIER

I överensstämmelse med Svenska och Europeiska regler, så bär Edil Planet pizzaugnar reklamationsrätt i 36 månader från datumet köpet genomfördes. Edil Planet erbjuder dock 24 månaders garanti från datumet köpet genomfördes.

Efter 24 månader, har garantierna utgått för reservdelar och reparationer. Där emot har varan fortfarande 12 månader reklamationsrätt, dessa är dock endast giltiga om varan var skadad från fabrik eller från start, det gäller ej för normalt slitage.

DU MÅSTE BEHÅLLA KVITTOT FÖR ATT VISA DIN ÅTERFÖRSÄLJARE.

Noggrant underhåll och korrekt användning kan bidra till att förlänga produktens hållbarhetstid.

Det är rekommenderat att förvara pizzaugnen inomhus under vintern. Annars är det rekommenderat att använda ett vattentätt överdrag.

Garantierna gäller INTE under dessa omständigheter:

- Pizzaugnen är INTE enligt manualen använd eller installerad.
- Om pizzaugnen är modifierad från dess ursprungliga skick.
- Om tillräckligt underhåll inte har utförts. Skador på brännare på grund av matlagingsrester eller användning av fel bränsle täcks inte heller av garantin. (T.ex eldar med ved i en gasol driven pizzaugn)
- Om du INTE använt rekommenderat bränsle. Använd ej tändvätska, kemikalier eller andra medel.
- Garantierna gäller INTE ifall pizzaugnen blivit skadad på insidan eller utsidan vid användning av kemikalier.
- Om delar använts som inte är från fabrik eller rekommenderade.
- Skador som kommer ifrån normalt slitage som inte påverkar prestandan av pizzaugnen, så som repor eller förändringar på färgen/ytan.

INSTALLATION

VARNING

Utsidan av pizzaugnen kan nå temperaturer upp till 100 ° C (212 ° F) Brännbart material måste förvaras minst 1 meters avstånd från pizzaugnen.

VIKTIGT: Det är rekommenderat att pizzaugnen placeras på ett ställe med tillräckligt långt avstånd från brännbart material under användning för att undvika skador från värmen

VIKTIGT

Placera pizzaugnen bort vind och starka luftströmmar, detta kan påverka pizzaugnens prestation.

FÖR DIN SÄKERHET

Placera pizzaugnen på en platt brandfast yta så att pizzaugnen står stadigt. Om pizzaugnen inte står stadigt under användandet kan omgivningen och personer skadas.

VIKTIGT: Placera pizzaugnen minst 20 cm from väggar och annan utrustning. Skorstenen behöver minst 50 cm från väggar och annan utrustning.

Pizzaugnen måste placeras på en brandfast yta med god bärförmåga för pizzaugnens vikt.



ANSLUTNING ENDAST FÖR GASOL MODELLER

ANSLUT TILL GASOLFLASKA Anslut regulatorn till gasolflaskan

Anslut slangen till gasolventilen på baksidan av pizzaugnen.

TRYCK REGULATOR (Inkluderas ej):

- Kapacitet: 1,5 kg/timme
- Gasoltryck: 30 mbar

REGULATOR SLANG (Inkluderas ej):

- Diameter: 13 mm externt/ 8 mm internt
- Längd: Minst 1 meter

GASOLFLASKA

Det är rekommenderat att använda en 10kg (PK10) gasolflaska.

VARNING: Följ dessa tips när du använder gasol.

- Använd en tryck regulator med 30mbar, och en slang på 13mm extern / 8mm intern.
- Gasol är tyngre än syre. Om gasolflaskan skulle läcka kan syret i flaskan lägga sig som ett lock, vilket gör att gasol inte kan flöda fritt.
- Gasolflaskor måste användas, transporteras och förvaras vertikalt. Hanteras varsamt, skadade flaskor bör bytas ut direkt.
- Se till att gasolflaskan är placerad på en öppen yta och att du lätt kan komma åt den.
- Förvara aldrig en extra gasolflaska i närheten av pizzaugnen.
- Lämna eller transportera aldrig en gasolflaska på plaster där temperaturen kan överstiga 50 °C (120° F). (T.ex: Lämna aldrig en gasolflaska i bilen under en väldigt varm dag.)
- Behandla en "tom" gasolflaska lika försiktigt som om den hade varit "full", det kan vara gas kvar i flaskan.
- Stäng alltid av gasolflöden innan du tar bort regulatorn.
- Se till att gasflödet från gasolflaskan alltid är stängd när den inte används. Vid byte av gasolflaska gör det genom att stänga av ventilen till pizzaugnen samt gasolflaskan och sedan gör bytet.
- Det är rekommenderat att byta ut regulatorn vart (5) femte år, då risken för tätning och att membranet går sönder och börjar läcka.
- Undvika att vrida slangen.
- Innan användning, kolla så att slangen inte har några skårar, sprickor eller skärsår. Om slangen är den minsta skadad, byt ut den och använd inte pizzaugnen.
- Det är rekommenderat att kolla alla gasol anslutningar innan ni startar pizzaugnen.



Skruva dit tryck regulatorn på gasolflaskan och säkra den genom att skruva säkerhetsenheten moturs. Skruva åt tryck regulatorn tillräckligt så att den sitter tätt emot gasolflaskan utan att skruva åt den för hårt, för att undvika skador och så att ventilpackningen inte skadas.



Anslut sedan regulator slangen till ventilen på baksidan av pizzaugnen.

Det är rekommenderat att testa anslutningarna innan den används, i en skål blanda ihop vatten med såpa. Pensla sedan blandningen över regulatorn samt slangen för att sedan se om det bubblar när du sätter på gasolen. Om det bubblar så läcker det gasol, detta kan antingen åtgärdas genom att kolla anslutningarna dubbelkolla om man kan ändra eller tätta anslutningarna. Annars är det nya delar som behövs innan den används.

PIZZAUGN TÄNDNING VEDELDA MODELL

VARNING: Följ dessa instruktioner innan ni eldar i pizzaugnen.

- Använd aldrig brand farliga vätskor eller andra onaturliga medel för att starta elden.
- Var säker på att det inte finns brännbart material för nära pizzaugnen, håll ett avstånd på minst 20 cm.

1. I mitten av pizzaugnen eller vid insidan närmare väggarna, starta en eld genom att fylla på med ved gärna mindre bitar.
För en smidigare start använd 100% naturliga eld startare eller en elektrisk snabbtändare.
2. Starta elden.
Använd dig sedan av vedavdelaren för att särskilja veden från bakytan, så skyddar du även den delen av bakytan från sot och aska.
3. När elden brinner, stäng dörren och lämna gärna en öppning på ett par centimeter så elden får syre. Detta håller värmen i pizzaugnen, medans du förser elden med mer syre till att brinna bättre.
4. Addera regelbundet större vedbitar för att öka temperaturen.
Fortsätt med detta i ungefär 15-20 minuter, beroende på veden och storleken på pizzaugnen. Större pizzaugnar tar längre tid att komma upp i temperatur. OBS. Använd inte för mycket ved på samma gång, då detta kan bli en risk faktor om elden tar sig ut genom luckan.
5. (Alternativt) När du har en kol bed och något större vedbitar i elden, så kan du flytta dessa till andra sidan. Då har ni en del av bakytan som redan nu är extremt varm.
6. Använd dig av en mässingsborste och borsta bort aska från bakyterna.(Använd ej dessa direkt i elden)
7. Använd en infraröd termometer (Inkluderas ej)
För att kolla om pizzaugnens bakytor har nått begärd temperatur.
8. När bakytan har nått begärd temperatur så är du redo att köra igång! Vid pizzabak under höga temperaturen, så behöver man inte använda dörren.

SLÄCKA ELDEN

- För att släcka elden, sätt på dörren och vänta tills det brunnit ut.
- Använd aldrig vatten för att släcka.
- När elden är släck och pizzaugnen har svalnat helt, kan du ta bort askan med en askborste.
- Ta aldrig ut varm aska, kol eller vedbitar för att lägga dem på marken, altanen eller nära plantor och träd.

OLIKA TYPER AV VED

- Använd mindre torra vedbitar när du ska starta elden.
- Olika träslag av ger olika aromer. T.ex använder du ved från fruktträd så tenderar dem att ge "fruktigare" aromer. Liknande går för andra träslag som lönn, valnöt och kastanjenötter.
- Olika träslag brinner och avger olika mängder värme. T.ex dem hårdare träslagen som brinner varmest är ek, äpple, rönn och lönn därefter kommer även björk som är vanligt i Sverige.
- Använd aldrig behandlade träslag, hartsartade träslag eller trärester. Använd alltid 100% naturliga vedbitar.
- Blöt eller något fuktig ved kan orsaka sprättningar på grund av vattnet i träslagen. Detta leder till överdriven rökbildning och en lägre värmen, detta kan även orsaka en termisk chock som leder till att pizza stenarna spricker.

FÖR DIN SÄKERHET

- Överstig inte max temperaturen på 450-500° C (840-1000° F)
- Lämna aldrig pizzaugnen obevakad medans det brinner i den.
- För att upprätthålla temperaturen i en eld räcker det med att lägga in små mängder vedbitar med jämna mellanrum, använder du för mycket och för stora vedbitar kan temperaturen öka extremt fort och en låga kan slå ut genom öppningen och skada omgivningen eller personer.

Tändning Gasol modeller

WARNING: Innan ni startar pizzaugnen, följ dessa instruktioner.

- Det är rekommenderat att kolla alla gasol anslutningar innan ni använder pizzaugnen.
- Vid tändning luta inte in i pizzaugnen; håll ett bra avstånd från öppningen när ni startar pizzaugnen (Gärna minst 50 cm).
- Dörren får aldrig vara på vid tändningen.
- Gasolventilen måste vara stängd.

1. Starta brännaren.

Öppna ventilen på gasolflaskan och försiktigt samt väldigt lite öppna ventilen till pizzaugnen. Nu med en lång tändare, tänd vid brännare hålen nära öppningen.

2. Justering av temperaturen.

När det brinner lite vid brännaren, så kan du nu justerar gasventilen så att det kommer mer gas då kommer även resterande hålen i brännaren att börja brinna.

FÖR DIN SÄKERHET

- Överstig inte max temperaturen på 450-500° C (840-1000° F)
- Lämna aldrig pizzaugnen obevakad medans det brinner i den.
- Du får aldrig försöka koppla bort gasolslangen eller justera regulatorn medans pizzaugnen är igång.
- Rör ej utsidan eller skorstenen medans pizzaugnen är igång.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

1. Underhåll av brännare. Pyrolys vid 500° C (1000° F)

Edil Planet gasol pizzaugnar, kan rengöra sina brännare själva genom pyrolys. Det är en process som använder sig av extrem värme för att förbränna organiska material till gaser. Pyrolys startar vid 500° C och det är rekommenderat att hålla den temperaturen runt 2-3 minuter.

2. Rengöra bakytan

Efter att pyrolys processen är klar, vänta tills pizzaugnen har svalnat innan ni tar en mässingsborste och borstar av bakytan..

5. Rengör utsidan av pizzaugnen.

Precis som alla produkter i 304/430 rostfritt stål så är dessa byggda för att kunna hantera alla olika typer av klimat, inkluderat salt så länge rätt underhåll är utträttat. VIKTIGT: Kolla alltid så att produkterna och komponenterna ni använder är klarar av det dem är certifierade för. VIKTIGT: Stål som utsätts för extrema temperaturer och direkt eld tenderar att skifta i färg, detta är en egenskap som materialet har.

60" T gpi 3/4 "tqvhtlc" f grct0Gf kiRrcpgvr k | cwi pgg"@" d { i i f c'o gf "tqvhtkw"526"uv° nr ° "wukf cp"qej "tqvhtkw" 652"uv° nr ° "pukf cp0H4"cw"tgpi 3/4c" f guuc

rekommenderar vi att ni använder medel anpassade för rostfritt stål. Det är viktigt att ni läser igenom varningstexterna samt instruktionerna noggrant innan dem används. Använd inte rengöringsmedlet om det innehåller syror, lacknafta eller xylon. Skölj sedan noggrant av pizzaugnen.

5. Skydda det rostfria stålet.

För att bättre skydda dem rostfria delarna, rekommenderar vi att ni använder vaselinolja (eller WD-40). Ifall ni bor vid kusten för att undvika korrosion och rost rekommenderar vi att ni rengör pizzaugnen oftare och med färskvatten.

6. Rengöring av brännare.

Brännaren måste även försiktigt dammsugas för att ta bort smuts som inte bränts bort eller smuts som fastnat. När det rengörs är det viktigt att man inte skadar brännaren och att man inte förstörar brännarhålen.

7. Rengör ventilen minst (1) en gång per år för att undvika att dem täpps igen.

8. Oxidationsskydd.

Rostfritt stål är resistent men ibland kan rostfläckar uppstå på ytan. Ifall detta sker, använd rostborttagnings medel eller metoder för att göra din pizzaugn som ny.

ÖVERDRAG TILL PIZZAUGNEN

Rekommenderat är att använda ett överdrag till pizzaugnen som är vatten resistent och andas.

Böjd skorstens installation

- Undvik böjda skorstenar om möjligt, en vertikal skorsten är mer effektiv.
- Skorstenen är rekommenderat att bestå av max (1) en böjd 45° skorsten.

Använd inte (2) två enheter till samma skorsten
ANVÄND INTE (2) TVÅ ENHETER TILL SAMMA SKORSTEN

Underhåll och rengöring för vedeldade modeller

- För korrekt underhåll av pizzaugnen, innan ni startar en eld dubbelkolla så att ni tömt askan från tidigare gång och att skorstenen inte är täckt.
- När elden är släckt och pizzaugnen har svalnat, samla upp askan från den tidigare sessionen med hjälp av en borste och en spade/hink.
- Pizzaugnen kan användas året om; under vintern, tänd försiktigt pizzaugnen med en mindre eld för att undvika en termisk chock som kan spräcka stenen.
- Skorstenen måste inspekteras minst (2) två gånger per år på grund av uppbyggnaden av kreosot. Vid uppbyggnad av kreosot ska det tas bort, på grund av risken av brand i skorstenen.
- Varje år bör skorstenen plockas bort och rengöras; djur och aska kan fasta som förhindrar passagen av rök.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING ENDAST GAS MODELLER.

1. UNDERHÅLL.

Rengöring av brännare.

Brännaren måste även försiktigt dammsugas för att ta bort smuts som inte bränts bort eller smuts som fastnat. När det rengörs är det viktigt att man inte skadar brännaren och att man inte förstör brännarhålen.

2. Förvaring av pizzaugnen

Om pizzaugnen inte används, stäng gasventilen på baksidan av pizzaugnen. Om pizzaugnen förvaras avlägset, ta även bort regulatoren. Gasolflaskan måste förvaras utomhus på ett bra ställe utom räckhåll från barn. Om gasolflaskan inte kopplas bort från pizzaugnen, förvara pizzaugnen samt gasolflaskan utomhus på ett bra ställe.

SKORSTENEN GAS OCH VEDELDADE MODELLER

I trädgården

Om din pizzaugn är placerad vid ett utekök, säkerställ att skorstenen är placerad på en yta med bra avstånd från taket. NOTERA: Se till att skorstenen är placerad med gott utrymme och att den har ett minsta avstånd på 80 cm från omgivningen. VIKTIGT:

Den största orsaken till olyckor relaterat till skorstenen är att man inte håller sig till den minimalt ansedda avståndet för säkert bruk.

NOTERA: Utsidan av pizzaugnen kan nå temperaturer runt 100°C (212° F). Se till att pizzaugnen inte är placerad emot en vägg och att det är ett avstånd på minst 20 cm.

PÅ TERRASSEN ELLER UNDER EN PERGOLA

Om pizzaugnen är placerad utomhus under tex ett tak, pergola eller växthus kan man behöva modifiera skorstenen på grund av överliggande föremål. Om du ska ändra skorstenen, använd en 45° skorsten men använd inte en 90° skorsten.

-PIZZA

Vid tillagning av pizza så behövs en livlig eld och höga temperaturer (på bakytan och i pizzaugnen). Använd mindre torra vedbitar för att kontrollera elden och temperaturen. Starta elden med mindre torra vedbitar i mitten av ugnen eller vid sidan inuti pizzaugnen. När det väl brinner, flytta elden åt sidan och fortsätt addera större vedbitar ((1) en eller (2) två bitar i taget) tills du kommer upp i en temperatur runt 450° C (840° F).

- GRILL

Vid grillning, använd glöden för att få en rökigare smak i pizzaugnen och en mindre eld för lägre temperaturer.

Genom att använda naturligt kol (inte briketter) så kan du lättare kontrollera temperaturen.

Starta elden med mindre vedbitar i mitten av pizzaugnen. Fortsätt att mata elden med större vedbitar eller kol och se till att elden inte brinner för snabbt om du inte vill ha en högre temperatur. Vänta tills temperaturen når 180° C (350° F) för att kunna grilla. Genom att mata elden ännu mer så ökar du även temperaturen i pizzaugnen.

- BAKA MED FORM

Dom rostfria pizzaugnarna är gjorda för att snabbt kunna starta en eld och hålla en temperatur över en längre period.

Starta elden med mindre vedbitar i mitten av pizzaugnen. Fortsätt mata elden med större vedbitar eller kol för att få en glöd utan direkt eld. Vänta tills temperaturen når 180° C (350° F) eller begärd temperatur. När du nått ditt begärda temperatur och glöden tar upp runt (1/3-del) en tredje del av bakytan, stoppa in formen och stäng dörren. Om temperaturen sjunker, mata med vedbitar eller kol. Om temperaturen ökar, öppna dörren lite.

- RÖKNING

Rökning sker traditionellt i en grill eller en dedikerade rökare. Men det går även att röka i en pizzaugn, dock är det svårare att kontrollera röken så att den inte blir besvärlig.

1. Använd torr ved (blöt eller fuktig ved brinner dåligt och producerar onödigt mycket dålig rök).
2. Se till att alltid ha en eld.
3. Ifall glöden dör, addera papper eller en naturlig eld startare tillsammans med mindre vedbitar och lämna utrymme för luftcirkulation.
4. Om du vill undvika rökning, använd inte dörren; ju mer syre elden får, ju mindre rök får du.
5. Placera pizzaugnen så att röken inte passerar området ni vistas vid ifall det blåser.

FÖR DEM SOM VILL HA RÖKIG SMAK

Rekommenderar vi:

1. Stäng dörren när det är en levande eld.
2. Använd större vedbitar eller kol.
3. Om det brinner för mycket, vänta och låt det reduceras till en glöd sedan stäng dörren eller addera ved.

ANVÄND DÖRREN OCH MINDRE VEDBITAR FÖR ATT KONTROLLERA PIZZAUGNEN

- KONTROLLERA TEMPERATUREN

En vedeldad pizzaugn är designad för att låta användaren justera efter begärd temperatur. Att kunna kontrollera temperaturen i en pizzaugn är en svår utmaning: en utmaning som man vinner genom att träna.

Det finns (3) tre saker du kan göra för att kontrollera temperaturen

DÖRREN

Använd dörren för att justera temperaturen: öppna dörren för att sänka temperaturen och stäng dörren för att öka temperaturen. Stänger du dörren helt under ett par minuter så kväver du elden.

BRÄNSLE

När temperaturen är stabil, addera mindre vedbitar eller kol för att behålla temperaturen och förhindrar att tappa temperaturen eller att den snabbt ska öka.

ROTATION

Håll koll på avståndet från maten till elden eller glöden. (Temperaturen är högre direkt vid elden eller glöden)
Att rotera maten är väldigt viktigt för att det ska bli bra.

SVALKA PIZZAUGNEN

En vedeldad pizzaugn kan lätt nå temperaturer upp mot 500° C (1000° F) men kan inte direkt stängas av (använd aldrig vatten för att svalka pizzaugnen, det kan skada pizzastenen/bakytan). Här är (2) två tips du kan göra:

- Öppna dörren, genom att öppna dörren så svalnar pizzaugnen snabbare.
- Använd en eldgaffel eller spade för att skingra veden och elden.

ÖKA TEMPERATUREN

En vedeldad pizzaugn kan snabbt stiga i temperatur tack vare det rostfria stålet och isoleringen. Det är super enkelt, addera mindre vedbitar och ställ dörren på glänt mot den andra sidan av elden.

INTENSITETEN AV ELDEN, BAKYTAN OCH TEMPERATUR

Napolitansk pizza

När du bakar Napolitansk pizza behöver du en livlig eld. Använd en infraröd termometer för att mäta pizzastenen. Temperaturen på pizzastenen ska vara mellan 380-400° C (700 - 750° F)

FOCACCIA- OCH ROMAN PIZZA

Focaccia- och Roman pizza bakas på en lägre temperatur om du jämför med Napolitansk pizza. Temperaturen på pizzastenen ska vara mellan 300-340° C (572-644° F), elden behöver vara livlig.

PAN PIZZA OCH DETROIT-STIL PIZZA

Pan pizzan låter dig använda mer topping och har en tjockare kant. Vi rekommenderar att ni använder en gjutjärns panna eller en ugnsplåt med höga kanter i rostfritt stål. Utmaningen med dessa pizzor är att jämnt baka pizzan och få en bra yta på botten; ett tips är att täcka toppen av pizzan med aluminium folie. Kolla pizzan efter (10) tio minuter; om pizza botten börjar att bli brun kan ni ta bort aluminium foliet så att toppen av pizzan gräddas.

BRÖD

För att baka 1 kg bröd (motsvarar ungefär 4 pizzor) behöver du mycket glöd. Baka brödet när pizzaugnen har nått en temperatur på 200° C (400° F) eller begärd temperatur. Vi rekommenderar att ni stänger dörren och kollar temperaturen var 5-10 minut. Pizzaugnen borde efter (1) en timme nå 160° C (325° F) och då borde brödet vara klart och bakat till perfektion. Låt brödet sedan vila innan ni skär i det.

Edil Planet Forni

WWW.FORNOALLEGRO.COM

WWW.OUTDOORPIZZAOVEN.INFO

WWW.FORNILEGNA.IT

Edil Planet Forni