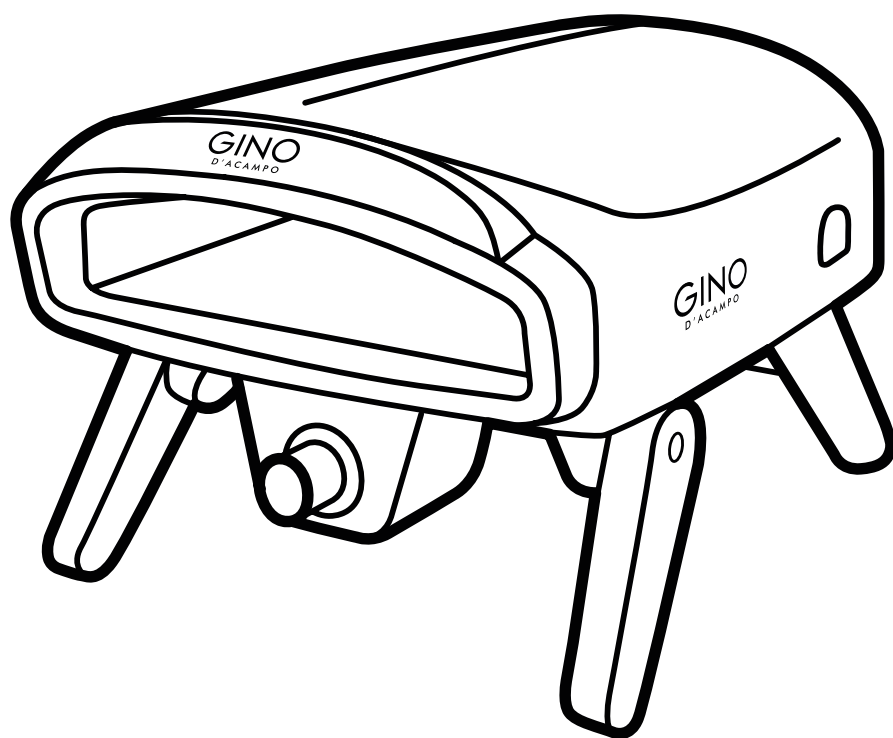


GINO

D'ACAMPO



14-TUMS GASOL PIZZAUGN

BRUKSANVISNING

VÄLKOMMEN

Välkommen till min Gino Pizza Oven-upplevelse... Jag är glad över att få dela mina fantastiska pizzaugnar med dig!

I Italien är det en livsstil att tillbringa tid utomhus med dem jag älskar - något som jag gärna vill dela med dig också.

Nu kan du få den äkta smaken av napolitansk pizza hemma, i trädgården eller ute på äventyr med familj och vänner.

Med min 14-tums ugn kan du göra den perfekta pizzan att dela med andra - eller bara äta själv!

Retrostilen är unik och exklusiv för min Gino Pizza Oven-serie.

Dela dina fantastiska pizzakreationer på sociala medier och se till att tagga mig @ginopizzaovens

För mig är den perfekta pizzan en äkta napolitansk pizza - italiensk korv, friarielli, mozzarella och chili. Nu är det dags att visa mig din favorit!

Gör din egen napolitanska pizza



14-TUMS
PIZZAUGN I
RETROSTIL



SNABB
FÖRBEREDELSE OCH
UPPVÄRMNINGSTID



GASELDAD FÖR
BEKVÄMLIGHET



SNABB
STENUGNSBAKAD
PIZZA



LÄTT ATT
TRANSPORTERA

FUNKTIONER OCH HÖJDPUNKTER

12 MM PIZZASTEN AV KORDIERIT

Den 12 mm tjocka premium pizzastenen är perfekt anpassad till ugnen, vilket gör rengöringen mycket enklare.

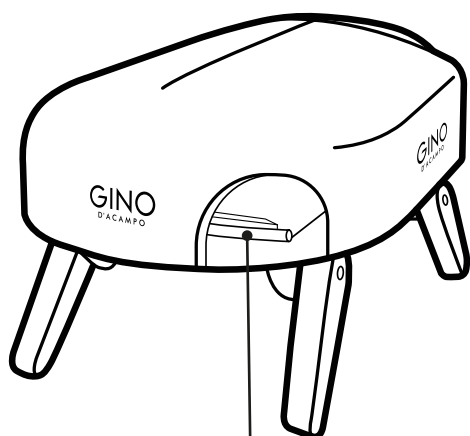
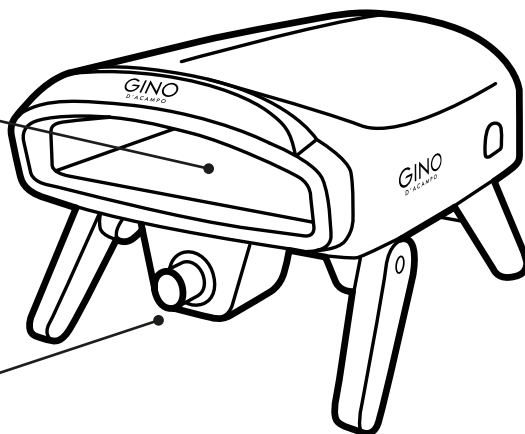
TEMPERATURVRED

Frontplacerat och lättanvänd temperaturvred för ultimata värmekontroll.

Läs mina 5 bästa tips för att komma igång med de perfekta temperaturinställningarna!

LÄTTLÄST TEMPERATURMÄTARE

Håll ett öga på ugnens innertemperatur med min lättlästa, sidomonterade temperaturmätare.



PREMIUM ISOLERING & EFTERBEHANDLING

Premium isolering håller värmen i ugnen för att skapa en energieffektiv matlagingsmiljö och ser till att utsidan inte blir lika varm som i vissa andra ugnar.

LÄTT ATT TRANSPORTERA OCH FÖRVARA

De hopfällbara benen gör att ugnen är lätt att transportera och kan förvaras snyggt.

Min skraddarsyddda ugnsväska gör detta ännu enklare och finns att köpa från ginopizzaovens.com eller din lokala återförsäljare.

VÄRMEREFLEKTOR I ROSTFRITT STÅL

Fördelar värmen jämnt längs tillagningskanten och hjälper till att förhindra heta fläckar när du bakar din pizza.



MONTERINGSANVISNINGAR



ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK

1

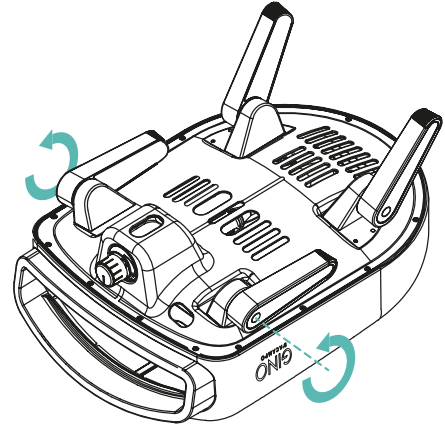
TA BORT FÖRPACKNINGEN OCH VIK UT BENEN

Ta bort förpackningsmaterialet.

Placera försiktigt ugnen upp och ner på ett mjukt underlag.

Var noga med att inte repa ugnens yta.

Vik ut benen.

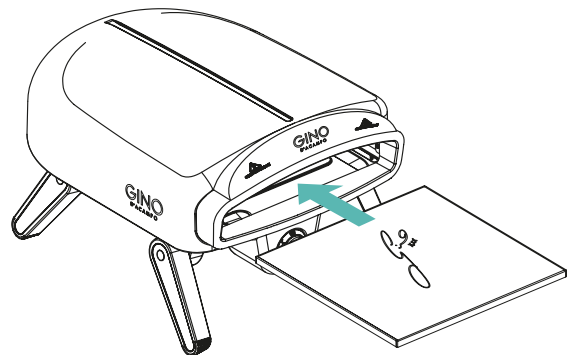


2

PLACERA PÅ BORDET & SÄTT IN PIZZASTENEN

Placera ugnen med rätt sida upp på ett stabilt underlag.

Sätt in cordierit-pizzastenen.

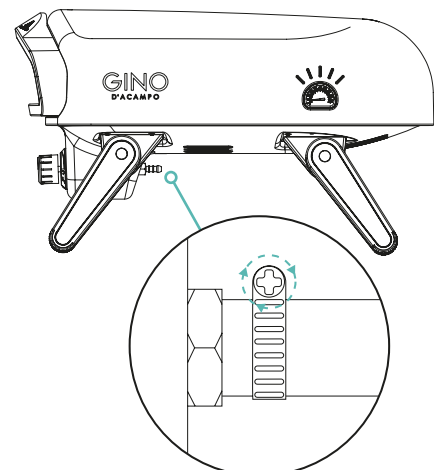


3

ANSLUT GASOLSLANGEN

Anslut gasolslangen till gasolanslutningen under ugnen.

Säkra ordentligt med en slangklämma.



MONTERINGSANVISNINGAR

4

ANSLUT TILL GASOLTANKEN

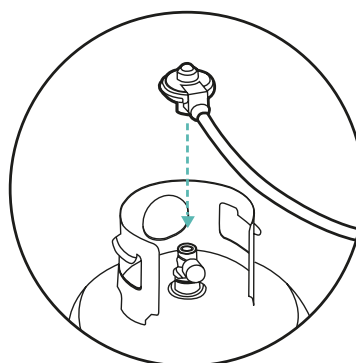
**HÅLL ALLTID GASOLFLASKAN
I UPPRÄTT LÄGE.**

GASOLREGULATOR FÖR UTEPLATS

Detta är en gasolarmatur som ska tryckas på.

Se till att den svarta brytaren är i horisontellt läge.

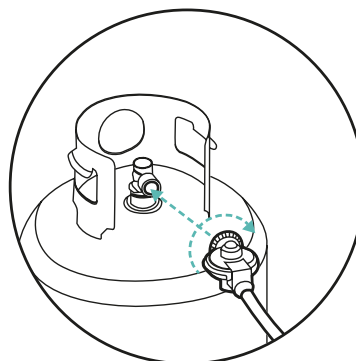
Tryck på knappen under den svarta brytaren och tryck på regulatorn på flaskventilen tills den låses på plats.



POL-GASOLREGULATOR

Den här gasolarmaturen vrids moturs. Se till att flaskan är helt avstängd.

Skruva in regulatorn så långt som möjligt i gasolflaskans ventil.



5

UTFÖR EN LÄCKAGEPROVNING

Även om apparatens gasolanslutningar är läckagetestade före leverans, måste en läckageprovning utföras i någon av dessa situationer:

- före varje användning
- varje gång ugnen flyttas
- varje gång flaskan med flytande propan (LPG) fylls på
- varje gång gasolslangen och gasolregulatorn har kopplats bort från LPG-flaskorna eller ugnen

FÖRE PROVNING

Se till att allt förpackningsmaterial har avlägsnats från den nya ugnen.

Anslut slang och regulator till flaskan och ugnen enligt instruktionerna.

Gör en lösning av en del flytande tvål och en del vatten.

Du behöver en sprayflaska, en trasa eller en borste för att applicera lösningen på alla skarvar mellan gasflaskan och ugnen.

UTFÖRA LÄCKAGEPROVNING

Vrid ugnens kontrollvred till OFF.

Vrid LPG-ventilen moturs för att öppna ventilen.

Applicera tvållösningen på alla gasolarmaturer. Om det finns ett läckage kommer såpbubblor att uppstå.

Om det är ett läckage, stäng omedelbart AV gasoltillförseln och dra åt de läckande armaturerna.

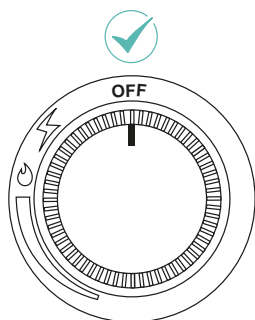
Slå PÅ gasolen igen och upprepa läckageprovningen.

Om gasolen fortsätter att läcka från någon av armaturerna, stäng AV gasoltillförseln och kontakta kundtjänst på **ginopizzaovens.com**.

TÄNDNINGSTRUKTIONER

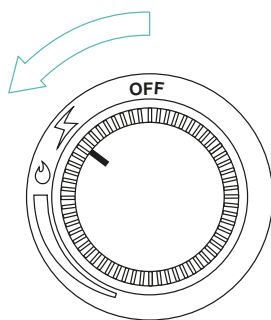
Brännaren har en nominell effekt på 4,1 kW. Brännarens utlopp bör kontrolleras före användning för att se om det finns några hinder. Kontrollera att du har följt alla instruktioner på föregående sidor innan du tänds ugnen.

FÖR ATT TÄNDA BRÄNNAREN

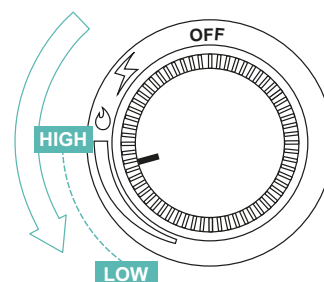


Se till att ugnens kontrollvred är i läget OFF.

Vrid sedan flaskventilen för flytande propan PÅ genom att sakta vrida den moturs..



Tryck in och vrid långsamt ugnens kontrollvred moturs tills du hör ett klick och brännaren tänds.



Brännaren har tre grundlägen. Vrid vredet mellan låg och hög för att uppnå önskad flamstyrka.

Om brännaren inte tänds, vrid vredet på OFF, vänta 5 sekunder och upprepa tändningen.

ATT TÄNDA MED EN TÄNDSTICKA

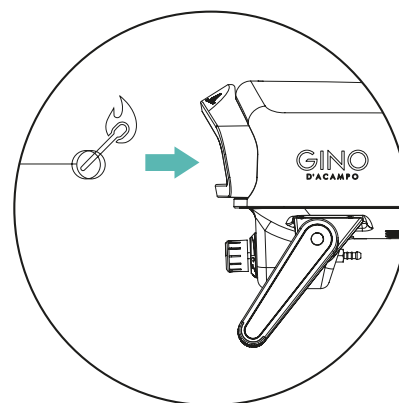
Om brännaren inte tänds efter flera försök med kontrollvredet kan brännaren tändas med en tändsticka.

Om du redan har försökt tända brännaren med hjälp av kontrollvredet ska du vänta i 5 minuter för att se till att gasolen försvinner.

Stoppa in en tändsticka i tändstickshållaren, tänd tändstickan och för in den genom ugnöppningen till brännaren.

Tryck och vrid långsamt kontrollvredet till HIGH. Brännaren ska tändas omedelbart.

Om brännaren inte tänds inom några sekunder, vrid kontrollvredet till OFF, vänta 2-3 minuter och försök igen.



MINA 5 BÄSTA TIPS FÖR PERFECT PIZZA PÅ 90 SEKUNDER

1

FÖRVÄRM UGNEN I 15 MINUTER

Vrid upp vredet och värm på full effekt i 15 minuter för att uppnå maxtemperatur.

Med hjälp av min infraröda termometer bör stenens baksida mäta mellan 420°C - 450°C för en perfekt pizza.

2

FÖRBERED DINA PIZZAPÅLÄGG

Se till att dina pålägg är redo att lägga på din sträckta deg omedelbart.

Innan du lägger din deg på pizzaspaden, kom ihåg att pudra den med fin mannagryn.

Detta förhindrar att degen fastnar och gör att pizzan kommer lätt ut ur ugnen.

3

STÄNG AV UGNEN OCH LÄGG IN PIZZAN

Stäng AV ugnen precis innan du lägger in pizzan.

Detta ger degen mer tid att bli knaprig, vilket gör pizzan lättare att vända och förhindrar att den bränns.

När du ser att den bakre kanten bubblar och bryns, använd pizzaspaden för att vända pizzan 90°.

4

UGN PÅ LÅG TEMPERATUR & VÄND REGELBUNDET

Efter den första vändningen, ställ tillbaka ugnen på lägsta värme igen.

Håll ett öga på pizzan - vänd den var 15-20 sekund för att få en jämn gräddning.

5

TA BORT, NJUT OCH SKRUVA UPP VÄRMEN

Ta bort pizzan när hela kanten har fått färg, servera och njut!

Om du lagar en till pizza, skruva upp värmen till max för att bibehålla stentemperaturen och upprepa processen.

EFTER ANVÄNDNING



VÄNTA TILLS UGNEN HAR SVALNAT HELT INNAN DU FLYTTAR DEN

Låt ugnen vara på i cirka 10 minuter efter att du har lagat färdigt. Detta hjälper till att bränna bort överflödigt mat och oljerester, vilket gör rengöringen mycket enklare.

1. Stäng av flaskan först och låt all gasol som finns kvar i slangen brinna av. Stäng sedan av brännaren.
2. Se till att stänga av alla kontrollvred och gasoltillförseln.
3. Låt ugnen svalna helt.
4. Rengör matlagningssytorna och eventuella matspill från brännaren.
5. Ventilen för flaskan med flytande propangasol måste stängas av när apparaten inte används.

Ugnens kordierit-pizzasten är mycket varm under användning och förblir varm under lång tid efter användning. Låt stenen svalna naturligt innan rengöring - kyl inte stenen med vatten när den fortfarande är varm.

För att rengöra stenen, använd min speciella borste för pizzaugnen för att få bort alla överflödiga matrester.

Efter att ha rengjort stenen med vatten, vänligen torka stenen innan den återanvänds. Detta kan göras i en konventionell ugn vid 60°C (140°F) i 2 timmar.

Förvara inte ugnen inomhus om inte gasflaskan är bortkopplad.

FÖRVARING

Förvara ugnen inomhus och utom direkt solljus för att säkerställa att ugnen inte påverkas av väderförhållanden som snö, kraftigt regn och starka vindar.

Förvara inte gasolflaskor inomhus, i garage eller andra slutna utrymmen. Håll borta från barn. Om ugnen inte används måste gasolen stängas av vid flaskan.

SÄKERHETSPRAXIS

När din ugn tas om hand på rätt sätt kommer den att fungera säkert och tillförlitligt i många år.

Extrem försiktighet måste iakttas eftersom ugnen producerar intensiv värme som kan öka risken för olyckor.

Reparera eller byt inte ut några ugnsdelar om det inte rekommenderas i denna bruksanvisning. All annan service bör hänvisas till en kvalificerad tekniker på Gino Pizza Ovens. Du hittar kontaktuppgifter på min hemsida **ginopizzaovens.com**

Låt aldrig kläder eller andra brännbara material komma i kontakt med eller komma för nära en brännare eller heta ytor förrän ugnen har svalnat efter användning.

När du använder ugnen, rör inte det yttre skalet, kokstenen eller omgivande områden, eftersom dessa blir extremt varma och kan orsaka brännskador.

Använd inte ugnen inom 1,5 meter från överliggande brännbara ytor och håll ett område på minst 60 cm runt ugnen fritt från brännbara material och vätskor, som bränsle, tändvätska, dukar, plast eller andra brännbara material.

Använd inte ugnen för att tillaga extremt fett kött eller andra produkter som leder till ökade flammor.

Använd ugnen endast med tillräcklig ventilation. Blockera inte ugnens öppning och håll ugnen väl ventilerad.

Se alltid till att gasolslangen inte vrids.

Använd aldrig ugnen i extremt blåsiga förhållanden.

VARNINGAR



SE TILL ATT DU LÄSER ALLA SÄKERHETSVARNINGAR NOGGRANT.

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand eller explosion som kan orsaka skador eller dödsfall.

Lämna aldrig ugnen obevakad under drift. Om en brand skulle uppstå, stäng omedelbart AV gasolflaskan om det är säkert att göra det. Håll dig borta från ugnen och ring den lokala brandkåren. Försök inte släcka en olje- eller fettbrand med vatten.

Om du luktar gasol: stäng av gastillförseln till apparaten och släck eventuell öppen låga. Om lukten fortsätter ska du hålla dig borta från ugnen och omedelbart ringa din lokala gasol leverantör. Håll gasolslangen borta från uppvärmda ytor.

Användning av alkohol och receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra konsumentens förmåga att montera eller använda apparaten på ett säkert sätt.

Håll barn och husdjur på säkert avstånd och lämna dem inte obevakade eller utan uppsikt i området där ugnen används.

Flytta inte ugnen och koppla inte bort några gasolarmaturer medan ugnen

används. Den här ugnen är inte avsedd för och ska aldrig användas som värmare.

Använd aldrig kokkärl av glas, plast eller keramik i den här produkten.

Om du behöver använda en tändsticka för att tända ugnen, se till att du använder den medföljande tändstickahållaren.

Denna ugn är inte avsedd för installation i eller på fritidsfordon och/eller båtar.

Rök inte när du utför läckageprovning och utför aldrig läckageprovning i närheten av en öppen låga.

Använd inte träkol eller keramiska briketter i ugnen.

Låt inte den flexibla gasolslangen eller någon elektrisk sladd komma i kontakt med någon uppvärmd ugnsyta.

Använd inte plast- eller glasredskap i ugnen.

Lämna inte mat utan tillsyn i ugnen.

Använd alltid en slang och regulator som är godkänd för ditt land.

Inspektera slangen och regulatorn för sprickor eller andra tecken på slitage eller skador. Om det finns överdriven nötning eller slitage, byt endast ut den med en godkänd slang och regulator. Låt inte oförbränd gas ansamlas.

Användaren bör inte justera delar som har förseglats av tillverkaren.

Kontrollera och rengör insidan av ugnen på lämpligt sätt innan du tänder den för att undvika utsläpp av eld från oljor som kan ha samlats under tidigare tillagning.

Innan du rengör ugnen ska du se till att gasoltillförseln och kontrollvredet är i läget OFF och att brännaren och ugnen har svalnat.

Brännarutloppen bör kontrolleras för hinder och rengöras regelbundet med en mjuk stålborste.

Hinder bör undvikas för att möjliggöra en god förbränning.

GARANTI



DIN GINO PIZZA UGN TÄCKS AV EN 24 MÅNADERS GARANTI

Garantin omfattar inte skador orsakade av missbruk eller försummelse.

VILLKOR FÖR GARANTIN

Ugnen måste användas och underhållas i enlighet med instruktionerna i bruksanvisningen.

Eventuella reparationer förlänger inte garantiperioden.

Ugnen får inte konverteras till naturgas.

Det är inte tillåtet att göra ändringar i pizzaugnen.

Garantiperioden gäller endast från och med inköpsdatumet.

GARANTIANSPRÅK

Eventuella anspråk enligt denna garanti måste göras inom 24 månader från inköpsdatumet. Bevis på köp måste uppvisas.

För att göra anspråk på garantin, vänligen besök min webbplats **ginopizzaovens.com**

Garantin täcker tillverkarens defekter i material, utförande och efterbehandling vid normal användning.

Denna garanti tillhandahålls utöver andra lagstadgade rättigheter och rättsmedel enligt lokal lagstiftning.

Du har rätt till produktersättning eller återbetalning för ett större produktfel.

Du har rätt att få produkten reparerad eller utbytt om produkten har ett fel som inte anses vara ett större fel.

VAD TÄCKS INTE I GARANTIN

Garantin täcker inte kostnader för transport eller reparationer i hemmet.

Bristande underhåll, missbruk, försummelse, felaktig användning, oavsiktlig eller felaktig installation av ugnen. Repor, bucklor, korrosion eller missfärgning orsakade av slipande kemiska rengöringsmedel.

Korrosion eller skador orsakade av exponering för element såsom insekter, väder och hagel.

Rengöring eller slitage.

Kommersiell användning av denna produkt.

Obehöriga reparationer eller modifieringar under garantiperioden.

Skador orsakade av vissa livsmedel som producerar brandfarliga fetter och juicer som kan leda till brand.

Håll utkik på min hemsida för de senaste tipsen, recepten och nya tillbehör som kompletterar din Gino Pizza Oven. **GINOPIZZAOVENS.COM**

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	FÖREBYGGANDE/LÖSNING
Brännaren/brännarna tänds inte med tändaren.	- Ledning och/eller elektrod täckt med matlagningsrester. - Elektrod sprucken eller trasig "gnistor vid sprickbildning". - Elektrodspetsen är inte i rätt läge. - Ledningarna är lösa eller bortkopplade. - Ledningar kortsluter (gnistor) mellan tändare och elektrod.	- Rengör ledningen och/eller elektroden med alkohol och en ren bomullspinne. - Byt ut elektrod(er). - Koppla om trådarna eller byt ut elektrod/ledningsenheten. - Byt ut tändartråd/elektrodenheten.
Plötsligt fall i gasflödet eller låg låga.	- Gasolen är slut. - Överflödsventilen har utlösts.	- Kontrollera om det finns gasol i gasoltanken. - Stäng av reglagen, vänta 30 sekunder och tänd pizzaugnen. Om lågorna fortfarande är låga, stäng av vreden och LP-tankens ventil. Koppla bort regulatorn. Återanslut regulatorn och gör en läckageprovning. Slå på LP-tankens ventil, vänta 30 sekunder och tänd sedan pizzaugnen.
Lågor blåser ut.	- Höga vindar eller vindbyar. - Låg nivå av LP-gas. - Överflödsventilen har utlösts.	- Vänd framsidan av pizzaugnen bort från vinden eller öka lågans höjd. Vid hård vind bör du inte använda ugnen. - Fyll på LP-tanken. - Se "Plötsligt fall i gasflödet" ovan.
Uppblossning	- Fettansamling. - För mycket fett i köttet. - För hög tillagningstemperatur.	- Rengör pizzaugnen. - Skär bort fett från köttet innan det grillas. - Justera (sänk) temperaturen därefter.
Flashback... (eld i brännarslangen)	- Brännaren och/eller brännarslangen är blockerad.	- Vrid vreden till OFF. Rengör brännaren och/eller brännarslangen.

GINO

D'ACAMPO

GINOPIZZAOVENS.COM