



OHJEET EDIL PLANET FORNIN SURRIENTO PIZZAUNIN KÄYTTÖÖNOTTOON JA YLLÄPITOON

Seuraavassa tärkeitä ohjeita, lue nämä ennen kuin aloitat käytön.

Uuni toimii kaasulla (propaani tai metaani). Uunin mukana tulee liitin (kuva oikealla), johon kaasuletku liitetään. Ruuvaa liitin kiinni uunin takaosaan. Tällä säädät myös liekin voimakkuutta uunin ollessa päällä (alempana käytämme tästä sanaa liekkisäädin).



TARVITSET:

- 1) matalapainesäätimen, jonka mbar-luku on välillä 20–60 mbar ja jonka **virtaus on 1,5 kg/h**. Tämä ei tule uunin mukana.
- 2) pitkäkaulaisen kaasusytyttimen ja grillipatakintaat
- 3) laserlämpömittarin – hyvä lisävaruste (tulee tarjouspaketin mukana)

MITEN LAITTAU UNIN PÄÄLLE?

Kaasupullosta kytkin päällä-asentoon. Uunin takana olevasta liekkisäätimestä myös hiukan virtausta päälle. Kaasulämmitin on uunin suun vasemmalla puolella. Sytytä nopeasti pitkäkaulaisella kaasusytyttimellä uunin suuta lähimpänä olevasta kohdasta. Liekki syttyy nopeasti, joten varo ettet polta kättäsi (grillipatakinnas on toimiva kaveri). ÄLÄ koskaan sytytä palavilla nesteillä!

Uuni on vain aikuisten käyttöön ja se on tehty ulkotiloihin.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ PIZZAA, TEHDÄÄN ESIPOLTTO KOLME KERTAA:

- 1) Lämmitä uuni hitaasti max 100°C, anna jäähtyä vähintään kädenlämpöiseksi. Tarkista laserlämpömittarilla kiven eri kohdista, että saavutat halutun lämmön.
- 2) Lämmitä uuni max 150°C, anna jäähtyä vähintään kädenlämpöiseksi.
- 3) Lämmitä uuni max 300°C, anna jäähtyä hiljalleen.

Tämä esipolttol polttaa pois valmistuksen aikana syntyneet rasva- ja muut jäämät. Siksi on tärkeää, että ruokaa ei valmisteta kolmen ensimmäisen polttokerran aikana. Kolmen esipolton jälkeen uuni on valmis käyttöön.

UUNIN YLLÄPITO ja muita vinkkejä:

- 1) Pizzauunin teräsosia voit puhdistaa ulkopuolelta pelkällä kostealla liinalla tai ruostumatonta terästä varten tehdyillä puhdistusaineilla ja pehmeällä liinalla. Välillä voit hoitaa teräsosia levittämällä niille vaseliiniöljyä.
- 2) ÄLÄ käytä teräsosiin hankaavia aineita, teräsvillaa tai syövyttäviä aineita.
- 3) ÄLÄ koskaan kastele kiveä. Vesi kuumalla kivellä aiheuttaa kiven halkeamisen.
- 4) Kiveä varten kannattaa hankkia esim. juuriharja, jolla saat puhdistettua kivelle mahdollisesti tippuneet ja tuhkaksi palaneet täytteet pois. **ÄLÄ tee tätä uunin ollessa päällä tai kuuma, vaan vasta jäähtymisen jälkeen.**
- 5) Jos paiston aikana kivelle tippuu täytteitä, jotka jäävät käryttämään tai kivelle jää liikaa jauhoa pizzojen pohjasta, parhaat työvälineet ovat grillipatakinnas ja teräslasta tai pitkävartinen harja, jonka harjakset ovat jouhta (kuuma kivi sulattaa muoviset harjakset). Liekki kannattaa sammuttaa paistojen välillä suoritettavan puhdistuksen ajaksi.
- 6) Laserlämpömittarilla seuraat kätevästi kiven lämpenemistä. Lämpeneminen kestää noin 15-30min, luukun pitäminen paikallaan nopeuttaa lämpenemistä, mutta kokonaan suuaukkoa ei saa peittää, tämä tukahduttaa liekin.
- 7) Pizza paistuu jo 420°C lämmössä, mutta parhaan saa, jos maltaa lämmittää uunin sinne 500° tai yli ja itse pizza valmistuu todella nopeasti, minuutissa.
- 8) Pizzaa täytyy käänellä paiston aikana. Se onnistuu ottamalla se pizzalapiolla uunin suulle ja pyöryttää sitä lapion päällä. Tai omasta lapiosta riippuen, sen voi kääntää myös uunissa. jos olet aloittelija, tästä kääntämisestä saa esimerkkiä esim. Instagramissa homechefmark ja pizzajarifinland tilien videoista.
- 9) Säilytä uunia säänsuojassa, kun se ei ole käytössä.

Kokeile uunilla myös muuta kuin pizzaa! Esim. pita- ja naan-leivät kannattaa muistaa. Toivotamme teille oikein maukkaita pizzahetkiä! :)

Jos tulee jotain kysyttävää, ole yhteydessä meihin:

Sanna-Liisa Lehtonen
Gourmet World Oy
Kansikatu 8, LT2
33100 Tampere
p. 0407427180
gourmetstore.fi@gmail.com

