Edil Planet Forni

Handleiding voor gas en houtovens van Forno Allegro, Edil planet

Gefeliciteerd met de aankoop van uw pizzaoven! Een oven van Edil Planet staat garant voor jarenlang plezier en 100% handgemaakte kwaliteit

Voordat u met de oven aan de slag gaat zijn er een aantal zaken die belangrijk zijn. Lees deze handleiding daarom goed door voordat u aan de slag gaat.

Deze handleiding is voor zowel hout als gasovens. Waar nodig splitst de handleiding zich op met specifieke informatie voor beide soorten.

De ovens zijn uitsluitend geschikt voor buitengebruik en mogen nooit binnen gebruikt worden. De oven mag alleen door volwassenen gebruikt worden. Steek de oven nooit aan met behulp van licht ontvlambare stoffen. (wasbenzine, spiritus etc.)

De oven uitpakken

Uw oven wordt geleverd in een dikke kartonnen doos. Maak de doos aan bovenzijde open. Gebruik geen mes, hiermee voorkomt u dat u door de doos heen snijdt en de oven beschadigd.

Rondom de pizzasteen vindt u ter bescherming kartonnen hoekjes, verwijder deze allemaal. Aan de buitenkant van de oven is er ter bescherming plastic op het rvs geplakt. Dit kunt u er voorzichtig vanaf trekken. Mocht dit moeilijk gaan kunt u het plastic verwarmen met een föhn.

Het plastic zal altijd wat plaksel achterlaten op de oven, dit kunt u met een droge doek verwijderen. Eventueel kunt rvs-reiniger gebruiken. Gebruik **nooit** een schuurspons of andere krassende middelen.

Voorbereiding van uw gasoven.

In de oven vindt u een klein kraantje (zie afbeelding). Deze schroeft u op de achterzijde van de oven. Zet de 2 moertjes vast met een tang.

Aan de onderzijde van de kraan sluit u uw gasfles aan. Vanaf de gasfles gezien is de volgorde als volgt.

- Gasfles met propaan of methaan.
- Drukregelaar 50Mbar.
- Slangenklem met gasslang
- Inspuitventiel oven

Zet de gasslang goed vast aan beide kanten met een slangenklem. (Indien u deze niet heeft kunt u de drukregelaar inclusief slang en klem via onze website bestellen)

De oven is gebouwd om te worden aangedreven door GAS (propaan of methaan).

Open de kraan van de gasfles en draai het goudkleurige ventiel aan de achterzijde een beetje open. Het gas stroomt nu vanuit het ventiel de gasbrander in. **Steek de vlam altijd aan de binnenzijde van de oven aan.** Dit doet u door een aansteker met een lange hals te nemen en het vlammetje aan de binnenzijde van de oven (de ruimte waar u pizza's bakt) bij de gasbrander te houden.

Voorbereiding van uw houtoven

In uw oven vindt u een houtkorf. Haal de beschermde folie hiervan af en plaats de korf aan de linkerzijde in uw pizza oven. De opstaande rand hoort aan de rechterkant zodat het hout in de korf blijft zitten.

De oven is gebouwd om op hout te worden gestookt. Voor de beste kwaliteit van uw eindproduct en de oven gebruikt u het beste **100% eiken of beukenhout**. Deze kunt u bij het Hollands kaashuis bestellen.

Het rookkanaal (indien aanwezig) heeft een diameter van 14 cm hebben en moet naar buiten uitkomen op een minimale hoogte van 50 cm boven de oven. Plaats altijd het meegeleverde afdakje boven op het kanaal zodat er geen regenwater de oven in kan lopen.

Bevestig het afvoerkanaal met de meegeleverde klemmen en rubber afdichtingen. Controleer voor gebruik of het rookkanaal vrij is en niet is verstopt met vuil of andere zaken.

Voordat u begint

Kleurverandering, rook en de pizzasteen inbakken

Het is normaal dat de steen en oven gedurende de eerste paar keer van kleur veranderen. Dit komt door de hoge temperaturen.

De eerste 3 keer kan er ook rook en geur vrijkomen, dit zijn resten van de productiematerialen die overgebleven zijn tijdens productie en de isolatie die in de oven zit.

Na een 3 keer gebruikt te zijn verdwijnt de rook en geur vanzelf. Gebruik de oven dan ook de eerste 3 keer om deze resten weg te branden en de pizza steen in te bakken. **Bereid er de eerste 3 keer dan ook nog geen eten in**.

Voordat u uw oven de eerste paar keer gebruikt om voedsel te bereiden, is het belangrijk dat de stenen plaat langzaam op de optimale temperatuur wordt gebracht. Hiermee voorkomt u dat de steen breekt. Volg dit proces de eerste 3 keer dat u de oven gebruikt.

Maak een klein vuurtje of vlam en verwarm de oven op tot 100 ° C. Laat de temperatuur terugvallen voordat u de oven voor een tweede keer naar een temperatuur van maximaal 200 ° C brengt. Laat dit afkoelen en dan tenslotte een derde keer tot 300 ° C, laat de oven wederom afkoelen. Herhaal dit proces tot de maximale temperatuur waarop u de oven wenst te gebruiken. Gebruik nooit water om het vuur af te koelen of te blussen.

Eenmaal volledig afgekoeld de stenen plaat grondig wassen met warm water

Onderhoud van uw oven
• Blus het vuur niet met water
• Eenmaal volledig afgekoeld, wast u de plaatbasis met een vochtige doek
• Maak de steen niet nat terwijl de oven heet is om thermische schokken te voorkomen
• Gebruik geen wasmiddelen
• Reinig de oven aan de buitenkant met warm water en een niet-schurende doek
• Eventuele voedselresten op basis van vulkanisch gesteente kunnen na afgekoelde oven worden verwijderd met een schuursponsje, of schoon (met een halve citroen). Het oppervlak van de steen krast niet, dus u kunt indien nodig een stalen spatel gebruiken om voedselresten te verwijderen.
• De RVS onderdelen (zonder coating) kunnen worden gereinigd met een vochtige doek en met toevoeging van enkele druppels rvs-reiniger, en daarna reinigen met een vochtige doek en lauw water
• Kleine scheurtjes en kloven die na verloop van tijd ontstaan, hebben geen invloed op de functionaliteit van uw oven
• Om uw oven beter te beschermen wanneer deze niet in gebruik is, moet u deze tegen weersinvloeden beschermen. We raden een stevige waterdichte hoes aan, deze kunt u via onze webshop bestellen.

Als u vragen of opmerkingen heeft over het gebruik of de reiniging van uw oven, neem dan contact met ons op via e-mail. Helpdesk@hollandskaashuis.nl

Vrijwaring van aansprakelijkheid

Het naleven van de veiligheidsvoorschriften en van de installatie-, gebruiks- en onderhoudsprocedures van het systeem, volgens de instructies van de leverancier, zijn de plichten en verantwoordelijkheid van de gebruiker.

EDIL PLANET en Hollands kaashuis wijzen alle verantwoordelijkheid af voor directe of indirecte schade aan mensen of zaken die voortvloeit uit een dergelijke niet-naleving.