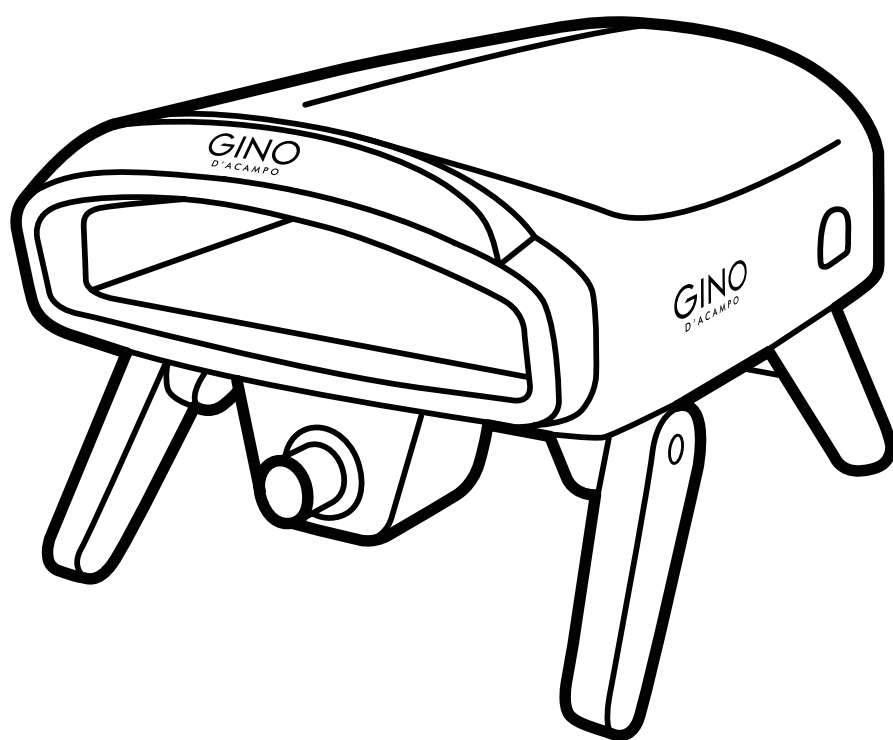


# GINO

D'ACAMPO



## 14-TOMMERS GASSFYRT PIZZAOVN

BRUKSANVISNING

# VELKOMMEN

Velkommen til min Gino Pizza Oven-opplevelse... Jeg gleder meg til å dele de fantastiske utendørs pizzaovnene mine med deg!

I Italia er det en livsstil å tilbringe tid utendørs med dem jeg elsker - noe jeg nemlig vil dele med deg også.

Du kan nå få oppleve smaken på ekte napolitansk pizza hjemme, i hagen din, eller ute på eventyr med venner og familie.

Med min 14-tommers pizzaovn kan du lage pizza perfekt for å dele med andre - eller bare spise selv!

Retrostilen er unik og eksklusiv til min Gino Pizza Oven-serie.

Del de flotte pizzaene du har laget på sosiale medier, og husk å tagge meg @ginopizzaovens

En perfekt pizza for meg er en ekte napolitansk pizza - italiensk pølse, friarielli, mozzarella og chilli. Nå er det på tide at du viser meg din favoritt!

*Lag din egen napolitanske pizza*



14-TOMMERS  
PIZZAOVN I  
RETROSTIL



HURTIG  
OPPSETT &  
OPPVARMINGSTID



GASSFYRT FOR  
ENKLERE BRUK



RASK  
STEINOVNSBAKT  
PIZZA



LETT Å  
TRANSPORTERE

# FUNKSJONER & HØYDEPUNKTER

## 12 MM PIZZASTEIN LAGET AV CORDIERITT

Den 12 mm tykke premium pizzasteinen passer perfekt i ovnen, noe som gjør rengjøring mye enklere.

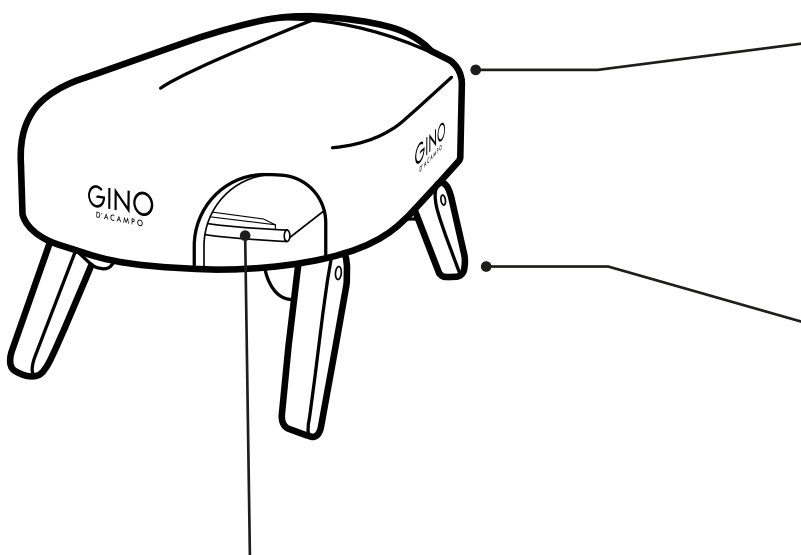
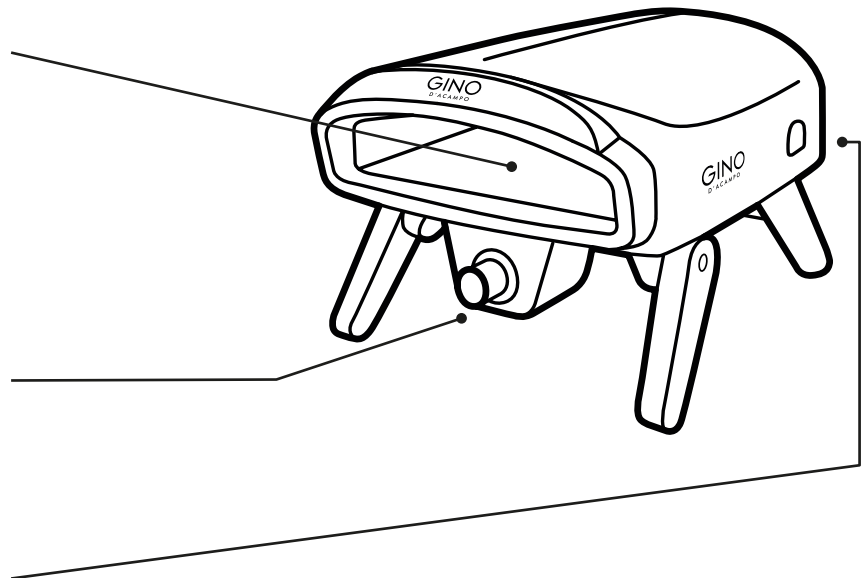
## TEMPERATURKNAPP

Frontplassert og brukervennlig temperaturknapp for ultimat varmekontroll.

Les mine 5 beste tips for å komme igang med de beste temperaturinnstillingene!

## LETTLEST TEMPERATURMÅLER

Hold et øye med temperaturen inne i ovnen med min letteste, sidemonterte temperaturmåler.



## PREMIUM ISOLASJON OG ETTERBEHANDLING

Premium isolasjon holder på varmen inne i ovnen for å skape et energieffektivt matlagingsmiljø, og sørger for at utsiden ikke blir like varm som enkelte andre ovner.

## ENKEL Å TRANSPORTERE OG LAGRE

De sammenleggbare bena sørger for at ovnen er lett å stransportere og kan lagres pent.

Min skreddersydde bæreveske gjør dette enda enklere og kan kjøpes på [ginopizzaovens.com](http://ginopizzaovens.com) eller din lokale forhandler.

## VARMEREFLEKTOR I RUSTFRITT STÅL

Fordeler varmen jevnt langs kantene og hjelper til med å forhindre varreflekker mens du steker pizzaen din.



# MONTERINGSANVISNING



KUN FOR BRUK UTENDØRS

1

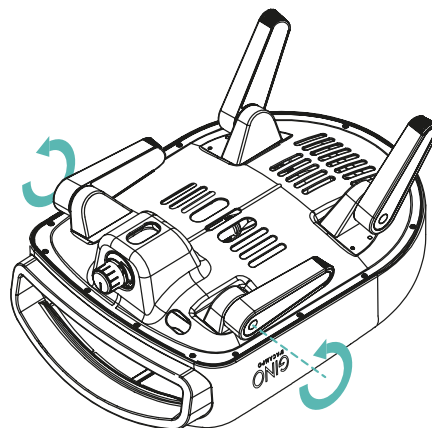
## FJERN INNPAKNINGEN & BRETT UT BENA

Fjern innpakningsmaterialet.

Plasser ovnen opp ned forsiktig på en myk overflate.

Pass på å ikke ripe opp ovnens overflate.

Brett ut bena.

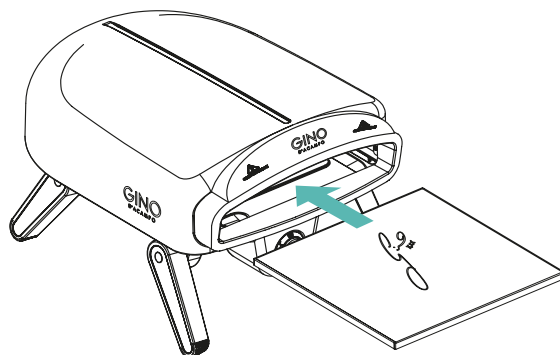


2

## PLASSER PÅ BORDET & SETT INN PIZZASTEINEN

Plasser ovnen rett vei opp på en stabil overflate.

Sett inn corderitt-pizzasteinen.

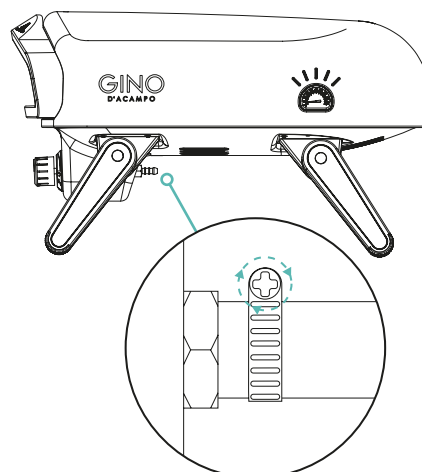


3

## KOBLE TIL GASSLANGEN

Koble til gasslange i gasstilkoblingen under ovnen.

Sikre godt med en slangeklemme.



# MONTERINGSANVISNING

---

4

## KOBLE TIL GASSTANKEN

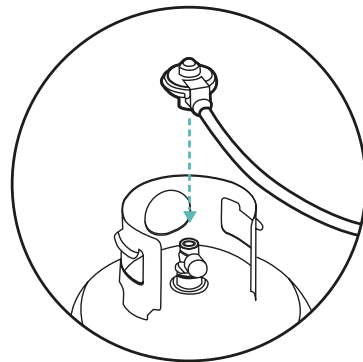
**ALLTID FORSIKRE DEG OM AT GASSTANKEN ER I OPPREIST POSISJON.**

### GASSREGULATOR FOR TERRASSE

Dette er en gassarmatur som skal trykkes på.

Forsikre deg om at den svarte bryteren er i en horisontal stilling.

Trykk på knappen under den svarte bryteren og press regulatoren på flaskeventilen til den låses på plass.

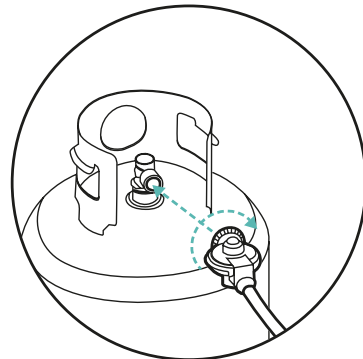


### POL-GASSREGULATOR

Denne gassarmaturen går mot klokken.

Denne gassarmaturen går mot klokken.

Skru regulatoren så langt som mulig inn i gassflaskens ventil.



---

5

## UTFØR EN TETTHETSPRØVING

Selv om gasskoblingen til produktet er tetthetstestet før forsendelse, må en tetthetsprøving utføres i disse situasjonene:

- før hver bruk
- hver gang ovnen flyttes på
- hver gang flasken med flytende propan (LPG) fylles på
- hver gang gasslangen og gassregulatoren har blitt frakoblet fra LPG-flaskene eller ovnen

## **FØR PRØVING**

Forsikre deg om at alt innpakningsmateriale har blitt fjernet fra den nye ovnen.

Koble til slangen og regulatoren til flasken og ovnen etter instruksjonenes anbefaling.

Lag en løsning med én del flytende såpe og én del vann.

Du vil trenge en sprayflaske, klut, eller børste for å påføre løsningen på alle skjøtene mellom gassylindere og ovnen.

## **UTFØR TETTHETSPRØVING**

Skru ovnens betjeningsknapp til OFF.

Skru LPG-ventilen mot klokka for å åpne ventilen.

Påfør såpeløsningen til alle gassarmaturene. Såpebobler vil formes om det er en utetthet.

Om det er en utetthet, må du umiddelbart slå gassen AV og stramme armaturen(e).

Skru gassen PÅ igjen og utfør tetthetsprøvingen på nytt.

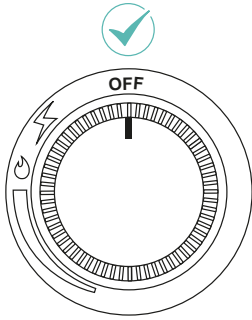
Om gassen skulle fortsette å lekke fra noen av armaturene må du skru gassen AV og kontakte kundeservice hos **ginopizzaovens.com**.

---

# TENNINGSSINSTRUKSJONER

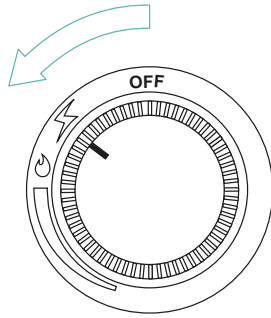
Brenneren har en nominell effekt på 4.1kW. Brenneruttaket burde sjekkes for potensielle blokkeringer før bruk. Sørg for at du har fulgt alle instruksjonene på de tidligere sidene før du tenner ovnen.

## FOR Å TENNE BRENNEREN

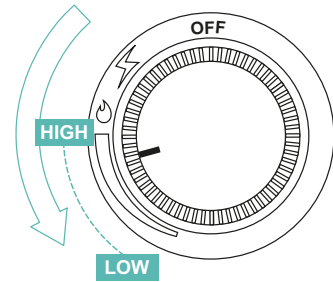


Sørg for at betjeningsknappen til ovnen står på OFF.

Deretter, skru ventilen til den flytende propansylinderen PÅ ved å skru sakte mot klokken.



Trykk inn og skru ovns betjeningsknapp sakte mot klokken til du hører et klikk og brenneren tennes.



Brenneren har tre grunnleggende posisjoner. Roter knappen mellom lav og høy for å oppnå den ønskede flammestyrken.

Om brenneren ikke tennes, skru knappen til OFF, vent 5 sekunder, og gjenta opptenningsprosedyren.

## FOR Å TENNE MED EN FYRSTIKK

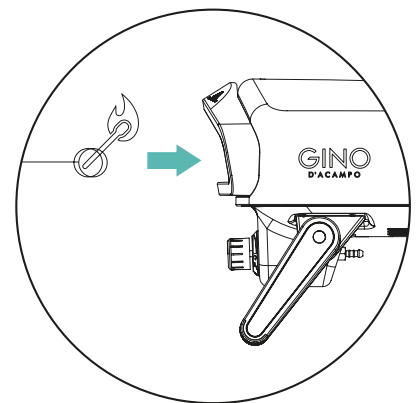
Om brenneren ikke tenner etter flere forsøk med betjeningsknappen, kan brenneren tennes med en fyrstikk.

Om du allerede har prøvd å tenne brenneren med betjeningsknappen, må du vente 5 minutter slik at all gassen forsvinner.

Dytt en fyrstikk inn i fyrstikkholderen, tenn fyrstikken, og sett inn gjennom ovnsåpningen til brenneren.

Dytt og skru betjeningsknappen sakte til HIGH. Brenneren skal tennes umiddelbart.

Om brenneren ikke tennes innen få sekunder, skru betjeningsknappen til OFF, vent 2-3 minutter og prøv igjen.



# MINE 5 BESTE TIPS FOR Å LAGE DEN PERFEKTE PIZZAEN PÅ 90 SEKUNDER

---

1

## FORVARM OVNEN I 15 MINUTTER

Skr opp knappen og varm på full styrke i 15 minutter for å oppnå maksimal temperatur.

Ved hjelp av mitt infrarøde termometer burde baksiden av steinen ligge på mellom 420°C - 450°C for den perfekte pizzaen.

2

## GJØR PIZZATOPPINGEN KLAR

Sørg for at pizzatoppingene dine er klare for å legges på den utstrakte pizzadeigen umiddelbart.

Før du legger deigen på pizzaspaden må du huske å strø på et lag med semulegryn.

Dette forhindrer at deigen sitter fast, slik at pizzaen kommer lett ut av ovnen.

3

## SKRU AV OVNEN OG SETT INN PIZZAEN

Skr AV ovnen før du setter inn pizzaen.

Dette gir pizzadeigen bedre tid til å bli god og sprø, gjør pizzaen enklere å snu på, og forhindrer at pizzaen blir brent.

Når du ser den bakerste kanten boble og bli brun, bruker du pizzaspaden for å snu pizzaen 90°.

4

## OVNEN PÅ LAV VARME & SNU JEVNLIK

Etter du har snudd pizzaen første gang, skru ovnen tilbake på den laveste varmen.

Hold et øye med pizzaen - snu den hvert 15-20 sekund for jevn steking.

5

## TA PIZZAEN UT, NYT & SKRU OPP VARMEN

Ta pizzaen ut når hele skorpen har blitt brun, server, og nyt!

Om du skal steke en annen pizza, må du skru varmen opp igjen til den høyeste temperaturen for å opprettholde temperaturen til steinen og gjenta prosessen.

---



# ETTER BRUK

---



**VENT TIL OVNEN HAR KJØLT SEG HELT NED FØR DU FLYTTER PÅ DEN**

La ovnen stå på i ca. 10 minutter etter du er ferdig med pizzalagingen. Dette hjelper til med å brenne vekk mat- og oljerester, som gjør rengjøringen mye enklere.

1. Skru først av flasken og la all gassen i slangen brenne vekk. Skru deretter av brenneren.
2. Forsikre deg om at alle betjeningsknappene og gassen er slått av.
3. La ovnen kjøle seg helt ned.
4. Rengjør kokeflatene og eventuelle matrester fra brenneren.
5. Ventilen til flasken med flytende propangass må slås av når apparatet ikke er i bruk.

Ovnens cordieritt-pizzastein er veldig varm under bruk og forblir varm lenge etter bruk. La steinen kjøle seg ned på en naturlig måte før rengjøring - ikke kjøøl ned steinen med vann mens den fortsatt er varm.

For å rengjøre steinen bruker du min spesielle børste til pizzaovnen for å fjerne eventuelle matrester.

Etter å ha rengjort steinen med vann må du tørke den før den brukes igjen. Dette kan gjøres i en vanlig stekeovn på 60°C (140°F) i 2 timer.

Ikke oppbevar ovnen innendørs, med mindre gassylindere er koblet av.

## OPPBEVARING

---

Oppbevar ovnen innendørs og vekk fra direkte sollys for å sørge for at ovnen ikke påvirkes av værforhold slik som snø, kraftig regn og sterk vind.

Ikke oppbevar gassylindere innendørs, inne i en garasje, eller i andre lukkede områder. Hold unna barn.

Om ovnen ikke er i bruk, må gassen være avslått ved flasken.

---

# SIKKERHETSPRAKSIS

---

Når ovnen din blir tatt godt vare på, vil den gi deg en sikker og pålitelig service i mange år.

En må være ekstremt forsiktig ettersom ovnen produserer intens varme, som kan øke muligheten for ulykker.

Ikke reparer eller erstatt ovnens deler med mindre det anbefales i denne manualen. Alle andre tjenester burde henvises til en kvalifisert tekniker hos Gino Pizza Ovens. Du finner kontaktinformasjonen på min nettside **[ginopizzaovens.com](http://ginopizzaovens.com)**

Aldri la klær eller andre brennbare materialer komme i kontakt med eller komme for nærme brenneren eller andre varme overflater, før ovnen har kjølt seg ned etter bruk.

Når du bruker ovnen må du ikke røre den ytre veggen, pizzasteinen, eller omliggende områder, etter som at disse blir ekstremt varme og kan forårsake brannskader.

Ikke bruk innen 1,5 meter fra overliggende brennbare overflater, og sørg for at et område på minst 60 cm rundt ovnen er fri fra brennbare materialer og væsker slik som brensel, tennvæske, bordduker, plastikk, og andre brennbare materialer.

Ikke bruk ovnen for å steke svært fett kjøtt eller andre produkter som vil føre til økte flammer.

Du bør kun bruke ovnen med tilstrekkelig ventilasjon. Ikke blokker åpningen til ovnen, og sørg for at den er godt ventilert.

Sørg for at gasslangen aldri blir vridd.

Aldri bruk ovnen i høy vind.

---

# ADVARSLER

---



## **SØRG FOR Å LESE ALLE SIKKERHETSADVARSLER NØYE**

**Om du ikke følger disse instruksjonene, kan det medføre brann eller eksplosjon som kan føre til skader eller død.**

Aldri la ovnen være uten tilsyn mens den er i bruk. Om en brann skulle oppstå, må du umiddelbart slå AV gassylindere om det er trygt å gjøre det. Hold deg unna ovnen og ring ditt lokale brannvesen. Ikke prøv å slukke en olje- eller fettbran med vann.

Om du lukter gass: lukk gasstilførselen til apparatet og slukk eventuelle åpne flammer. Om lukten fortsetter må du holde deg unna ovnen og umiddelbart ringe din lokale gassleverandør.

Hold gasslangen vekk fra oppvarmede overflater.

Bruk av alkohol og reseptbelagte eller ikke-reseptbelagte medisiner kan påvirke brukerens evne til å montere eller bruke apparatet trygt og ordentlig.

Hold barn og dyr på trygg avstand, og ikke la dem være uten tilsyn i området hvor ovnen brukes.

Ikke flytt på ovnen eller koble av gassarmaturer mens ovnen er i bruk.

Denne ovnen er ikke ment å brukes som og burde aldri brukes som en varmeovn.

Aldri bruk glass-, plastikk-, eller keramisk kjøkkenutstyr i dette produktet.

Om du må bruke en fyrstikk for å få fyr på ovnen, må du sørge for å bruke fyrstikkholderen som følger med.

Ovnen er ikke ment for å installeres i eller på fritidskjøretøy og/eller båter.

Ikke røyk sigaretter mens du utfører en tetthetsprøving, og aldri utfør en tetthetsprøving i nærheten av en åpen flamme.

Ikke bruk kull eller keramiske briketter i ovnen.

Ikke la den fleksible gasslangen eller elektriske ledninger komme i kontakt med oppvarmede ovnoverflater.

Ikke bruk plastikk- eller glassredskaper i ovnen.

Ikke la mat stå i ovnen uten tilsyn.

Alltid bruk en slange og regulator som er godkjent i ditt land.

Undersøk slangen og regulatoren for eventuelle sprekker, eller andre tegn etter slitasjeskader. Om du oppdager overdreven skade eller slitasje, må du kun erstatte disse med godkjente slanger og regulatorer. Ikke tillat en oppbygning av ubrent gass.

Brukeren burde ikke justere deler som har blitt forseglet av produsenten.

Kontroller og rengjør innsiden av ovnen på en passende måte før du fyrer den for å unngå utslipp av brann fra oljer som kan ha samlet seg opp fra tidligere matlaging.

Før du rengjør ovnen må du sørge for at gasstilførselen og betjeningsknappen er i posisjonen OFF og at brenneren og ovnen har kjølt seg ned.

Brennerens utløp burde sjekkes for blokkeringer og rengjøres jevnlig med en myk stålborste.

Blokkeringer burde unngås for å sikre en god forbrenning.

---

# GARANTI

---



**DIN GINO PIZZA OVN ER DEKKET AV EN 24-MÅNEDERS GARANTI**

Denne garantien gjelder ikke for skade forårsaket av misbruk og forsømmelse.

## BETINGELSER FOR GARANTIEN

Ovnen må betjenes og vedlikeholdes i samsvar med instruksjonene som er listet i bruksanvisningen. Eventuelle reparasjoner som utføres forlenger ikke garantiperioden.

Ovnen må ikke bygges om til naturgass.

Det må ikke foretas endringer på pizzaovnen.

Garantiperioden er gyldig fra kjøpsdatoen.

## GARANTIKRAV

Eventuelle krav i henhold med denne garantien må utføres innen 24 måneder fra kjøpsdatoen. Bevis for kjøper må vises.

Besøk min nettside for å fremsette et krav under garantien [ginopizzaovens.com](https://www.ginopizzaovens.com)

Garantien dekker produsentens feil i materiale, håndverk, og etterbehandling ved normal bruk.

Denne garantien brukes i tillegg til andre lovfestede rettigheter og rettsmidler i henhold til lokal lov.

Du har rett til erstatningsprodukt eller refusjon ved store produktfeil.

Du har rett til reparasjon eller erstatning om produktet har problemer som ikke anses som større feil.

## HVA SOM IKKE DEKKES AV GARANTIEN

Denne garantier dekker ikke kostnader relatert til transport, eller reparasjoner som skjer i hjemmet.

Mangel på vedlikehold, misbruk, forsømmelse, uheldig eller upassende installasjon av ovnen. Riper, bulker, korrosjon eller misfarging som resultat av sterke rengjøringskjemikalier.

Korrosjon eller skade forårsaket av eksponering ovenfor elementer slik som insekter, vær eller hagl.

Rengjøring eller slitasje.

Kommersiell bruk av dette produktet.

Uautoriserte reparasjoner eller endringer under garantiperioden.

Skade forårsaket av visse matvarer som produserer brennbart fett og safter som kan føre til brann.

Hold et øye med nettsiden for de nyeste tipsene, oppskriftene og tilbehøret du kan bruke med din Gino Pizza Oven. [GINOPIZZAOVENS.COM](https://www.ginopizzaovens.com)

---

# FEILSØKING

| PROBLEM   | MULIG ÅRSAK   | FOREBYGGNING/LØSNING   |
|---|---|--|
| <b>Brenner(e) tenner ikke ved bruk av tenner.</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Ledning og/eller elektrode dekket av rester fra matlaging.</li><li>- Elektrode revnet eller ødelagt 'gnister ved riften'.</li><li>- Elektrodespissen ikke i riktig posisjon.</li><li>- Ledninger er løse eller frakoblet.</li><li>- Ledninger kortslutter (gnister) mellom tenner og elektrode.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rengjør kabel og/eller elektrode med rødsprit og en ren vattpinne.</li><li>- Erstatt elektrode(r).</li><li>- Koble til kabler på nytt eller erstatt elektrode/ledningsenheten.</li><li>- Erstatt tenntråd/elektrodeenheten.</li></ul>  |
| <b>Plutselig fall i gasstrøm eller lav flamme</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Tom for gass.</li><li>- Overskuddsventil utløst.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Sjekk om det er gass i LP-tanken.</li><li>- Skru alle knappene av, vent 30 sekunder, og så tenn pizzaovnen. Om flammene fortsatt er lave, slår du av både knappene og LP-tankens ventil. Koble ut regulatoren. Koble til regulatoren på nytt og utfør lekkasjeprøving.</li><li>- Skru på LP-tankens ventil, vent 30 sekunder, og så tenn pizzaovnen.</li></ul> |
| <b>Flammen blåser ut.</b>                         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Høy eller kraftig vind.</li><li>- Lavt nivå av LP-gass.</li><li>- Overskuddsventil utløst.</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Vend forsiden av pizzaovnen vekk fra vinden eller øk flammehøyden. Du burde ikke bruke ovnen i sterk vind.</li><li>- Fyll på LP-taknen.</li><li>- Se 'Plutselig fall i gasstrøm eller lav flamme' ovenfor.</li></ul>   |
| <b>Oppbluss.</b>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Oppbygning av fett.</li><li>- Overfløding mengde fett i kjøtt.</li><li>- For høy steketemperatur.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Rengjør pizzaovnen.</li><li>- Fjern fett fra kjøttet før steking.</li><li>- Juster (senk) temperaturen tilsvarende.</li></ul>  |
| <b>Flashback...<br/>(brann i brennerslangen)</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Brenner og/eller brennerslange er blokkert.</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Skru knappene til OFF. Rengjør brenner og/eller brennerslange.</li></ul>   |

# GINO

D'ACAMPO

[GINOPIZZAOVENS.COM](http://GINOPIZZAOVENS.COM)