



**Smed T. Kristiansen AS**

Finnestadsvingen 28, N-4029 Stavanger, VAT nr: 986442782, Phone: +4751839191, Fax: +4751839199,  
E-mail: [svein@smedtkristiansen.no](mailto:svein@smedtkristiansen.no)

# Pizzaovn Smed Vesuv Gass

## Bruksanvisning

### Sikkerhet:

Ovnen må aldri brukes uten tilsyn

Ovnen skal brukes ute

Påse at det er god ventilasjon der ovnen står

Bakplate og frontplate blir ekstra varme. Det samme gjør frontlokket. Bruk grillvott.

Gassflammen kan slukke dersom det er for mye vind. Det er veldig viktig da å gjennomføre prosedyren for slukking av ovnen (se under). Vent minimum fem minutt for så å gjenta opptenningsprosedyren

Barn holdes borte fra ovnen under bruk. Flatene kan bli veldig varme.

Aldersgrense 16 år.

Pass på at ovnen står på et stabilt underlag.

Avstand fra brennbar vegg skal være minimum 0,5 meter.

### Før bruk:

Sjekk at gass-slange er godt festet til brenner.

Sjekk at regulator er festet til gassflaske og at kran er lukket.

Sjekk at kran på brenner er lukket.

Sjekk at det ikke er synlige skader på gasslange.

### Opptenningsprosedyre:

Åpne kran på gassregulator.

Tenn fyrstikk eller lang peisligheter i hullet bak på ovnen.

Åpne gasskranen på brenner og se at flammen på brenner tennes.

Skru så gasskranen på brenneren til fullt pådrag til ovnen er varm. Dette tar mellom 15 og 30 minutt avhengig av vær og vind.

Sjekk temperaturen på stekestålet med et IR-termometer. Dette fås kjøpt hos eksempelvis Biltema.

Når stålet måler mellom 350 og 500 grader er det klar til steking.

#### **Slukkeprosedyre:**

Skru kranen på brenneren helt igjen.

Steng kranen på regulatoren

Ta av regulatoren fra gassflasken.

#### **Renhold og vedlikehold:**

Selve ovnen er laget i rustfritt stål og tåler å stå ute. Den kan vaskes med såpe og vann, stekestålet kan tas ut og rengjøres i oppvaskmaskin. Gjenstridige flekker kan fjernes med stålull. Det bemerkes at ovn og stekestål kan bli brunlig etter bruk. Dett skyldes oksydering av overflaten på grunn av den høye temperaturen. Dette må forventes.

Gasslange og regulator må jevnlig etterses. Disse bør også byttes hvert annet år.

Lykke til med pizzabakingen 😊

Hilsen

Smeden og de