

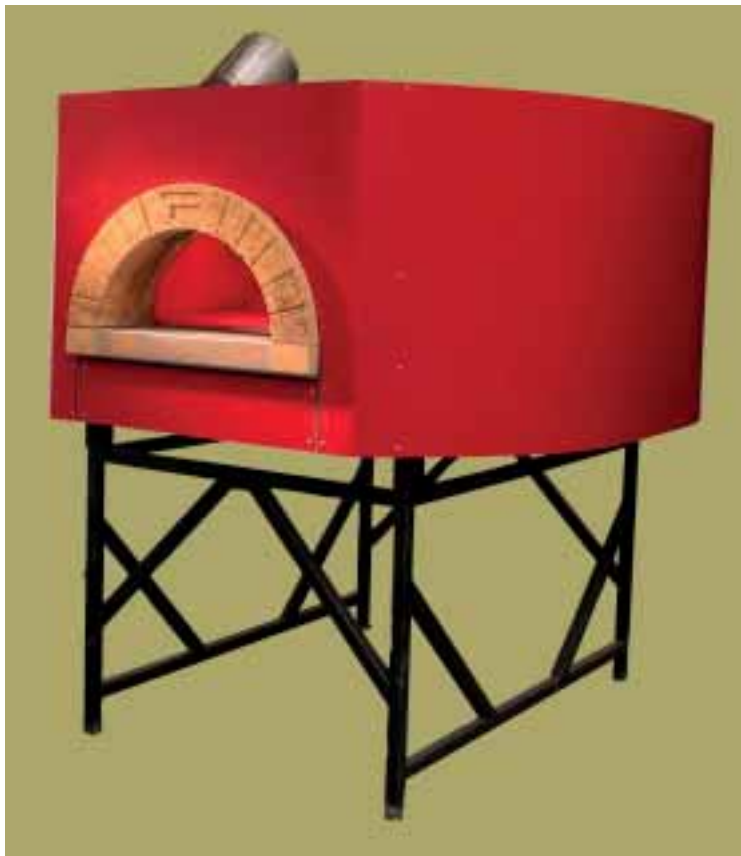
metos

Puulämmitteinen Pizzauuni

Metos Pavesi

RPM 120, 140, 140x160, 140x160

Asennus- ja käyttöohjeet



SISÄLLYSLUETTELO

1.	Asennus.....	3
2.	Laitteen sijoitus	3
3.	Käytettävät polttopuut.....	3
4.	Uunin ensimmäinen lämmitys.....	3
5.	Käyttö	4
5.1.	Päivittäinen lämmitys.....	4
5.2.	Paiston aikana.....	4
5.3.	Puhdistus.....	4
5.4.	Paiston päätyttyä	4
5.5.	Vianetsintä.....	5
6.	Valmistajan vinkki uunin puhdistamiseksi	5
7.	Pizzan valmistus	5
9.	Tekniset tiedot	7

Metos RPM Pavesi puulämmitteinen arinauuni on tarkoitettu pizzojen paistamiseen perinteisellä tavalla kiviarinan päällä.

1. Asennus

RPM uunin saa asentaa vain tehtävään koulutettu asentaja. Asennus tulee tapahtua valmistajan antamien ohjeiden sekä paikallisten määräysten mukaisesti.

2. Laitteen sijoitus

Asennus tulee suorittaa seuraavasti



1. Uunin alusta tulee olla valmistettu syttymättömästä materiaalista sekä sen tulee olla riittävän luja kantakseen uunin painon. Kts. tekniset tiedot.
2. Uuni asennetaan mahdollisimman lähelle pystyä savuhormia.
3. Asennukseen käytettävien viimeistelymateriaalien pitää olla tulenkestäviä sekä puhdistettavia.



4. Mikäli uuni asennetaan ulos, pitää asennuspaikan olla sellainen jossa uuni ei altistu säänvaihteluille.
5. Hormi pitää olla palomääräysten mukainen ja viranomaisten hyväksymä. Hormin suositeltu halkaisia löytyy osiossa teknisiä tietoja.
6. Hormin tulee olla uunin oma, ei yhteinen muiden laitteiden kanssa.



Valmistaja suosittelee käytettäväksi eristettyä teräshormia. Lisäksi vaakasuorien vetojen käyttöä tulee välttää tai ainakin hormin tulisi nousta vähintään 5% kulmassa.

3. Käytettävät polttopuut

Uunin lämmitykseen tulee käyttää vain kuivaa, käsittelemätöntä lehtipuuta.

Mikäli puut ovat märkiä ja ne halutaan kuivata uunissa, tulee märät puut asettaa uunikammion seinustoille.

Halkokoko vaihtelee tilanteen mukaan.

Uunia käyttöönotettaessa ensimmäinen lämmitys tapahtyy pelkillä tikuilla maksimi halkaisijaltaan 5/7 cm. Varsinaisessa käytössä, uunityypistä riippuen voidaan käyttää 40...60 cm pitkiä halkoja.



Käsitellyn puun käyttö uunin lämmitykseen on kielletty.

4. Uunin ensimmäinen lämmitys



Uunin käyttöönotto tulee suorittaa seuraavan ohjeen mukaisesti.

Uuden uunin rakenteet sisältävät n. 10% vettä (70...120 litraa uunimallista riippuen).

Ensimmäisen lämmityksen tarkoituksena on haiduttaa rakenteen kosteus hitaasti kuumentamalla, jolloin sementti kuivuu aiheuttamatta murtumia ja repeytymiä valupintoihin.

1. Valmiiksi muurattu uuni liitetään savuhormiin.

2. Aseta toimitukseen sisältyvät eristelevyt arinalle tiiviiste toisiinsa. Levyt muodostavat suojan halkojen ja arinan väliin.
3. Käytä ohuita lehtipuutikkuja (5/7 cm dia.) ensimmäiseen lämmitysvaiheeseen. Sytykkeenä voi käyttää paperia tai muuta ympäristöystävällistä, myrkytöntä materiaalia. Pidä liekit matalina, ne eivät saa ulottua uunikammion kattoon. Pidä yllä pientä tulta 5 tunnin ajan siten, että lämpötila nousee noin 25° jokaisen tunnin aikana. Tulen sytyttämisen jälkeen alkaa kosteutta pisaroida uunikammion rakenteista.
4. Viiden tunnin esilämmityksen jälkeen, tulta voidaan suurentaa käyttämällä isompia oksia (7/15 cm dia.). Lämpötilaa voi kohottaa 50° tunnissa seuraavan 5 tunnin ajan. Nyt uunin rakenteiden vesi höyryntyy ja kerääntyy uunin katolle, josta se valuu noroinan lattialle. Uunin peltiverhous kuumenee polttavaksi. Tätä esiintyy ainakin seuraavien 48 tunnin lämmityksen ajan, jolloin muurausten voi olettaa kuivuneen.
5. Noin 10-12 tunnin kuluttua ensimmäisen lämmityksen alkamisesta, uuni saavuttaa paistoon soveltuvan lämpötilan, 270...350°C. Siirrä kekäleet ja poista suojapeite. Puhdista arina ja aloita testipaistaminen.



Jos uuni on pitkiä aikoja käyttämättä, tulee esilämmitys toistaa 4/5 tuntia kestäväenä.

HUOM. Uuunin sisäosiin saattaa syntyä poikittaisia ja pitkittäisiä hiusmurtumia, mikä johtuu on normaalia lämpölaajenemisesta.



Uunin peltiverhous kuumenee lämmitettäessä - palovamman riski.

5. Käyttö

5.1. Päivittäinen lämmitys

RPM uunien kammioiden materiaalit ovat erittäin lämpövaraavia ja ne säilyttävät lämmön useiden tuntien ajan. Jos paisto on lopetettu illalla kello 22.00 uunin lämpötila voi olla vielä aamulla 150...220°C. Tämä ominaisuus vähentää merkittävästi päivittäistä lämmitysaikaa.

Poista tuhkat ja aloita lämmitys 5/7 senttimetrillä puilla noin 30...60 minuuttia ennen tarjoilun alkua. Mikäli uunia ei ole lämmitetty edellisenä päivänä, tulee lämmitykseen varata noin 90 minuuttia.

Polta puita isolla liekillä ja pidä arina puhtaana, jotta lämpö pääsee imeytymään sen pintaan.

5.2. Paiston aikana

Pidä tulta yllä keskikokoisilla puilla, älä päästä tulta sammumaan.

5.3. Puhdistus

Puhdista tuhkat ja ruokajäämät arinalta käyttäen kostutettua metalliharjaa, risuluutaa tai luonnonkuituista liinaa.



Veden ja synteettisistä aineista valmistettujen puhdistusvälineiden käyttö on kielletty. Lämpötilan muutokset aiheuttavat laajenemista joka puolestaan murentaa arinan pintaa ja siten lyhentää merkittävästi uunin käyttöikä.

5.4. Paiston päätyttyä

Sulje uunin luukku huolellisesti.

5.5. Vianetsintä

Uuni savuttaa

Tarkista, että piippu on asennettu oikein.
Tarkista, että piippu on puhdas.

Korjaa asennus
Nuohoa piippu

Huolehdi, että uunin kanssa samassa tilassa mahdollisesti olevat ilmastointilaitteet tai avoimet ikkunat eivät häiritse uunin vetoa.

Tarkista, että käytettävä puu ei ole kosteaa.

Arina palaa

Pienennä liekkejä ja lyhennä polttoaikaa



Älä käytä vettä sammutukseen.

Arina ei paista

Huolehdi, että arina on puhdas jo lämmityksen aikana
Varmista, että arina on puhdas paiston aikana.
Huolehditiinko tulesta lämmityksen aikana?



PRM uunit tulee lämmitellä liekillä. Hiillos aiheuttaa vain uunin kuoriosien kuumenemisen ja siten heikentää paistotulosta.

Uuni levittää nokea

Syynä saattaa olla tilan matalapaine tai kosteat puut.
Käytä vain kuivia puuta.
Voit myös asentaa vesipohjaisen nokisuodattimen.

6. Valmistajan vinkki uunin puhdistamiseksi



Otetaan yksi pizzapulla ja kaulitaan se pizzaksi, mutta jätetään pohja ilman täytteitä.
Pohjaa paistetaan noin 1 minuutti, jonka jälkeen pizzapohjaa voi käyttää arinan puhdistukseen puhdistusliinan tapaan.

7. Pizzan valmistus

Taikina	
1 l	Vettä
3,6 kg	Vehnäjauhoja
0,025 kg	Hiivaa
0,100 kg	Suolaa
0,200 kg	Öljyä, auringonkukka

Lisää 26C asteiseen veteen hiiva ja osa vehnäjauhoista. Anna taikinan pyöriä taikinakoneessa noin 5 minuuttia. Lisää öljy ja loput vehnäjauhot. Alusta taikinaa vielä 15 min. Lisää lopuksi suola.

Taikinaa vaivatta sen lämpötila ei saa nousta vaan sen on pysyttävä 26C asteisena.

Leikkaa taikinasta 200 g painoisia taikinapaloja ja pyöritä niistä pizzapullia.

Peitä pullat kelmulla, mikä estää kuoren syntymisen pullan pinnalle.

Anna pizzapullien kohota n.2 tunnin ajan.

Pullat ovat nyt valmiita kaulittaviksi tai siirrettäviksi fermentoitumaan jääkaappiin +3 C asteeseen.

Ota pulla jääkaapista noin 20 minuuttia ennen paistamista.

Pizzapullat säilyvät jääkaapissa maksimissaan 7 vuorokautta.

Leipominen

Pizzapulla taputellaan runsaasti jauhoitetuissa käsissä samalla avaten pullia.

Pohja avataan siten, että pohjasta tulee keskeltä hyvin ohut ja taikina paksuuntuu reunoja kohden.

Lisää pizzakastike ja halutut täytteet.

Paistaminen

Pohja puhdistetaan jauhosta, koska se palaa helposti ja maistuu palaneelta.

Aseta pizza arinalle mahdollisimman keskelle, mutta aina eri paikkaan kuin missä edellinen pizza on paistettu.

Paista reilun minuutin ajan ja pyöräytä pizza. Paista pizzan toista reunaa jälleen minuutin ajan.

Tarkista, että pizzan pohja on paistunut ja päällinen on saanut kauniin värin.

8. Tekniset tiedot

	120	140	140 x 160	140 x 180
Sisämitat mm	115 x 126	140 x 135	140 x 155	140 x 175
Paistoala m²	1.20	1.44	1.72	1.98
Ulkomitat mm	150 x 160	180 x 170	180 x 195	180 x 215
Paino kg	1100	1250	1400	1550
Kupolin paksuus cm	6/8	8/10	8/10	8/10
Arinan korkeus maasta cm	122	122	122	122
Uunin sisäkorkeus cm	42	42	42	42
Suuaukko cm	56 x 27	56 x 27	56 x 27	56 x 27
Pohjaeriste cm	15	15	15	15
Kupolieriste cm	10/30	10/30	10/30	10/30
Hormi dia. cm	20	20	20	20
Kapasiteetti pizzoja kpl	5/7	8/12	10/14	12/16