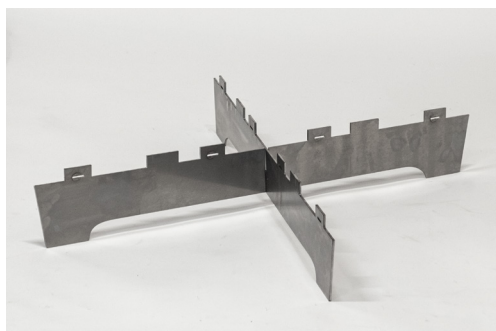
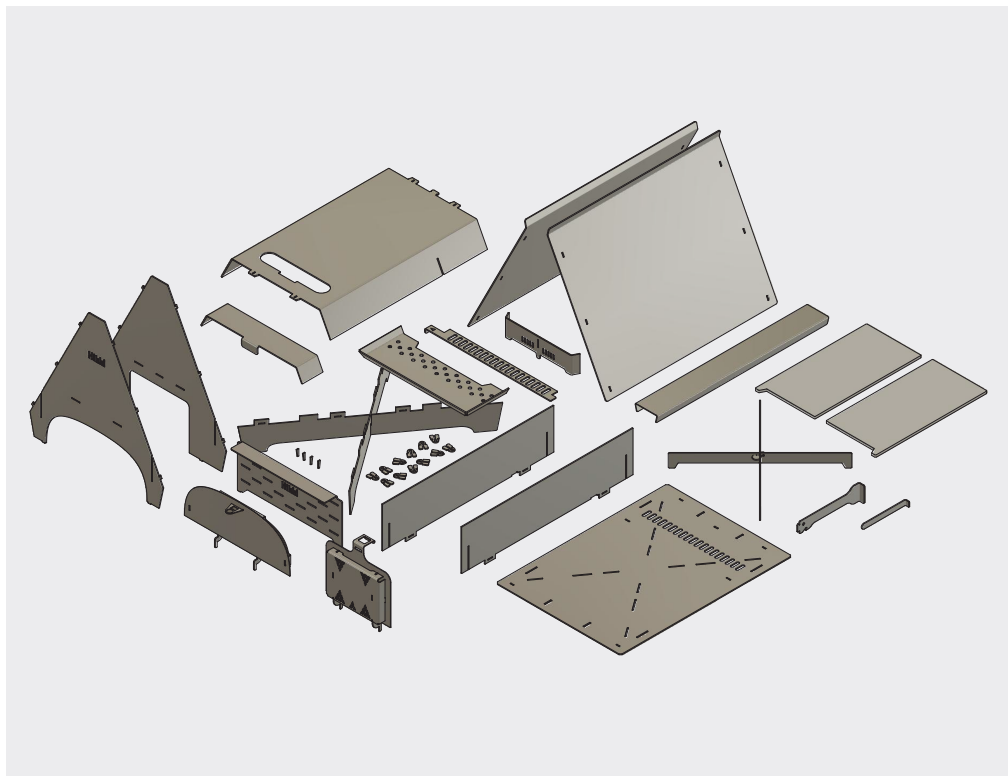


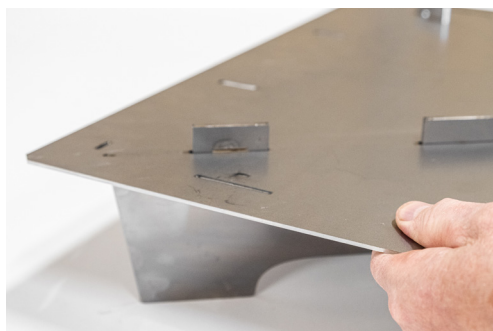
**gömsle**



**Innan du använder Gömsle - läs noga igenom säkerhetsföreskrifterna (se slutet av manualen)**  
**Before using Gömsle, carefully read through the safety instructions (see last pages of the manual)**



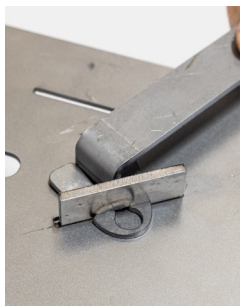
**1** Börja med att montera ihop benen.  
Start off by assembling the legs.



**2** Lägg på bottenplattan över benen, som bilden visar.  
Place the bottom plate over the legs, as the picture shows.







- 3** Fäst benen mot bottenplattan genom att skjuta in en kil i respektive långsmalt hål och lås den genom att bända ut den. Fasten the legs to the bottom plate by placing a wedge in each of the rectangular holes and pry them open using the supplied tool.



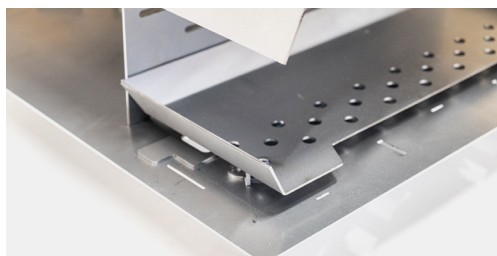
- 4** Fäst innertaket mot den främre väggen och fixera delarna genom att knacka ner en kil i varje hål. Mount the inner roof against the front wall. Lock the parts into place by hammering wedges through the protruding lips from the inner roof.



- 5** Placera mellanväggen med den bockade delen vänd mot den främre plåten. Mount the middle wall with the flanged part pointing towards front plate, as the picture shows.



- 6** Placera skjutspjålet över hålen i bottenplattan i den bakre delen av ugnen. Roughly align the sliding hatch against the holes in the rear part of the oven.



- 7** Lägg kolrosten på plats ovanför spjället. Place the coal grate over the sliding hatch.



- 8** Montera den bakre väggen mot innertaket - och hamra in två kilar på samma sätt som i steg 4. Mount the back wall against the inner roof and lock them into place by hammering wedges in the protruding parts of the inner roof.





- 9** Montera sidoväggarna mot fram- och bakväggarna. Varje plåt har ett urtag som matchar skjutspjället. Mount the side walls to the front and back wall. Each side wall has a small notch for the sliding hatch to run through.



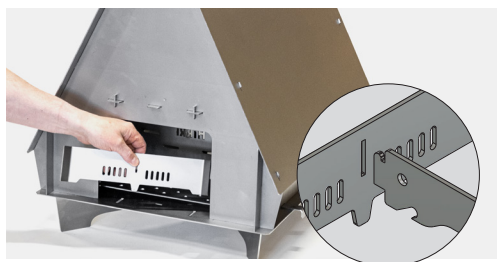
- 10** Fäst sidoväggarna mot bottenplattan genom att skjuta in en kil i respektive hål och bänd ut den på samma sätt som med benen och bottenplattan. Fasten the side walls to the bottom plate using the wedges and pry them open in the same way you mounted the bottom plate to the legs.



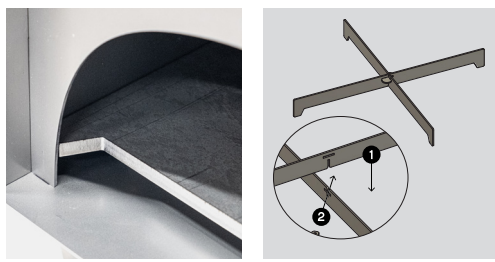
- 11** Lägg takets skjutspjäll på plats. Lägg det medföljande eldfasta garnet i utrymmet mellan innertak och sidovägg. Place the sliding hatch for the inner roof so that the handle matches the notch. Place the supplied fire rope in the cavity between the inner roof and the side walls.



- 12** Montera yttertak. **OBS** om du vill flytta på Gömsle lyfter du den i bottenplattan, inte i takplåten. Däremot kan du enkelt lyfta av takplåten om du vill rengöra den inuti. Mount the outer roof. **Note!** If you want to move Gömsle, grab the bottom plate, not the roof plates. But you can of course remove the roof plates for cleaning.



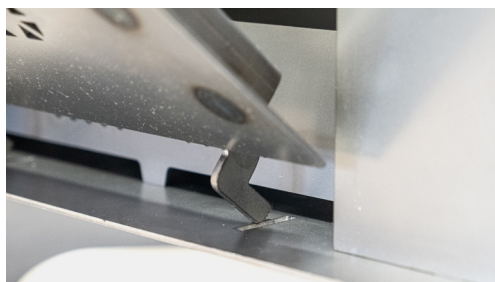
- 13** Lägg i kolskölden. Du kan plocka ur skölden med hjälp av verktygets hake genom att trä in den i det rektangulära hålet och lyfta ur den. Insert the coal shield. You can detach the coal shield by inserting the small hook at the end of the tool and lift it up and out of the oven.



- 14** Lägg i pizzastålen. Du kan höja nivån på bakytan med det medföljande stativet för en kraftigare övervärme. Lägg benen i kors, skjut in låsbrickan och skruva i medföljande skruv & mutter. Insert the bake steels. You can use the extra legs to lift the bake steels and achieve a more intense top heat. Mount the legs, insert the lock washer and secure it with the supplied nut and bolt and place it in the oven.



- 15** Montera träpluggen i framluckan enligt bilden. Mount the wooden handle to the front door as the picture shows.



- 16** Montera fram- och bakluckorna genom att trä in dem i bottenplattans urtag i ungefär 45° vinkel. Mount the front and back door by tilting them and inserting them in the rectangular holes in the bottom plate.



- 17** Montera regnskyddet genom att skjuta in det över yttertaketets bockningar. **OBS** Regnskyddet är ett skydd mot regn och smuts, det ska inte sitta på när du eldar i ugnen. Slide the protective roof in place. **Please note** that the protective roof is to prevent rain and dirt from ending up in the oven, and should not be attached when the oven is in use.



- 18** Det bockade verktyget har flera smarta funktioner - du kan justera takets spjäll, öppna backluckan, avlägsna kolskolden, skrapa ur sot och aska ur kamindelen och inte minst öppna kapsyler. The supplied tool has many smart functions: you can use it to adjust the sliding hatch on the inner roof, to open the back door, to clean the chimney part from ash and lastly but not least, to open bottle caps.



- 19** Du kan justera draget och på så vis temperaturen genom att öppna eller stänga skjutspjället. Ett öppet spjäll ger mer drag och därmed mer värme. Adjust the amount of air entering the fireplace by opening or closing the bottom sliding hatch. Fully open allows for more draft, which results in higher heat.

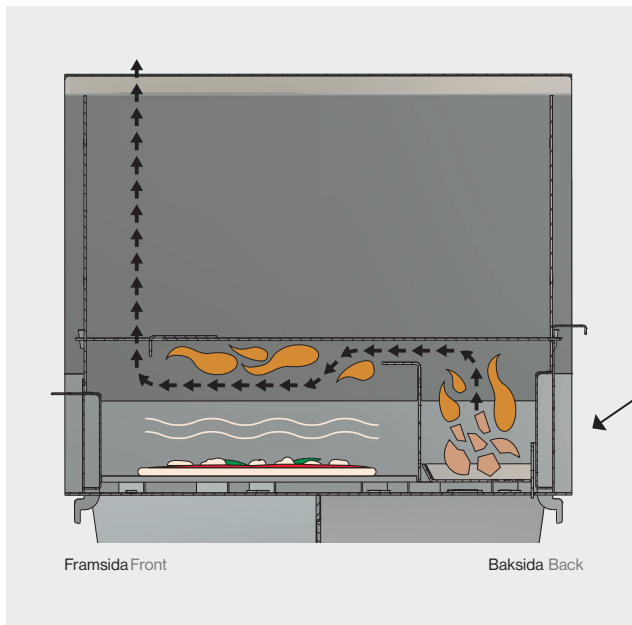


- 20** Om du vill tillaga mat på glödens eftervärme eller få en rökig smak kan du minska öppningen i takspjället. If you would like to cook on the residual heat from the embers or want a smoky flavour on your dish, reduce the opening in the roofs hatch.

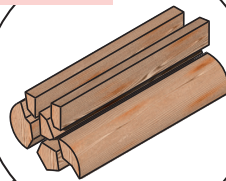


## Eldningsinstruktion Instructions for use.

### Gömsle sidovy Gömsle, side view



Finhuggen ved  
Max 25cm långa vedtrån  
Fine cut firewood  
Max 25cm long



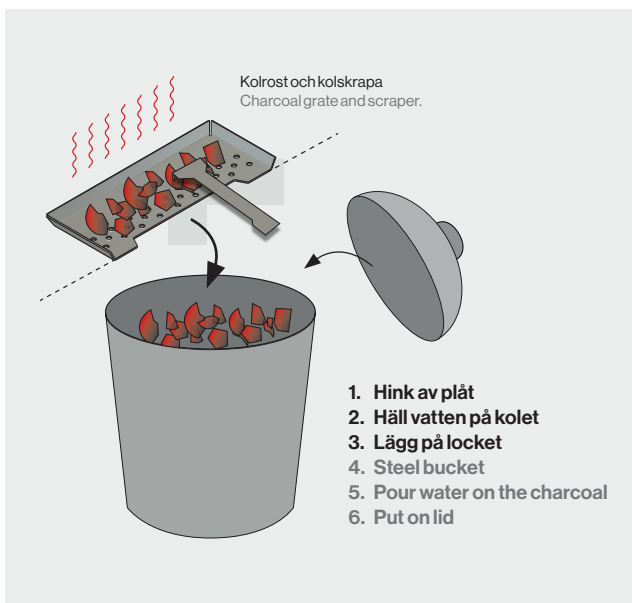
Använd endast braständare  
eller näver, ej tändvätska!  
Only use fire lighters or bark,  
never lighter fluid

**Tändved funkar utmärkt att elda med.  
Under sommartid räcker en säck på 4kg  
till en pizzaafton för ca 4 personer.**

**Using kindling is an excellent choice.  
During summer, 4 kg will suffice for a  
pizza evening serving approximately 4.**

När du fått igång bra fart på elden ska du hålla igång den under hela pizzabaket. Eldsflammar som fyller innertaket ovanför pizzan skapar hög värme och snabb gräddning. Om du vill elda ugnen under flera timmar så kan du behöva tömma den på kol under tiden. Skrapa ur den mängd kol som behövs för att ge plats för ny ved. Den glödande kolen du lämnar kvar sätter fart på elden igen.

Once started it is important to keep the fire going during the whole baking process. The flames that fill the inner roof above the pizza create intense heat and ensure a quick bake. If you want to fire the oven for several hours it might be necessary to remove the charcoal underneath. Scrape away enough to allow for new wood. The remaining embers will get the fire going.





## Säkerhetsföreskrifter Safety instructions

Läs skötselinstruktionerna noggrant innan produkten tas i bruk första gången och följ skötselinstruktionen varje gång produkten används. Notera särskilt de anvisningar som ges beträffande eldning och säkerhetsföreskrifterna. Hikki ansvarar inte för fel på produkten eller personskador som uppkommer som en följd av att köparen eller annan som brukar produkten gör det för annat ändamål än det förutsatta eller att produkten brukas på ett sätt som står i strid med av Hikki anvisade skötselinstruktioner. Lämna inte produkten utan tillsyn då den brukas och se till att släcka den eld som antänts vid brukandet innan produkten lämnas utan tillsyn efter brukande. Rör aldrig någon annan del än handtaget till ugnsluckan när Gömsle används, då produkten blir väldigt varm vid användning. Tänk också på att metallen tar tid på sig att svalna efter användning. Gömsle avger mycket strålningsvärma när den används, se därför till att inte placera den för nära lättantändliga material. Tänk på att inte lämna minderåriga utan tillsyn i närheten av produkten i samband med brukandet av densamma. Ha gärna en hink med vatten i närheten när du eldar som en försiktighetsåtgärd. Töm askan i en plåtink med lock.

**När ugnen levereras har den plåtens naturliga grå färg. Placera ugnen på ett stabilt bord eller liknande som kan klara av ugnens totalvikt på ca 65 kilo.**

**Om du vill flytta på ugnen rekommenderar vi dig att ta bort takplåtar, luckor och pizzahällar. Då blir den mycket lättare att hantera.**

**Använd näver eller braständare för att tända upp elden. Använd inte tändvätska, bensin eller alkohol för att tända upp elden i pizzaugnen.**

**Veden ska alltid placeras i kolrostens fat inne i avsett utrymme för eldning. Se medföljande manual.**

**Använd helst torr finhuggen ved av lövträ som ger minst gnistbildning. Skjut på medföljande regnskydd om du vill hindra gnistor att komma ut ur takets skorsten efter du eldat klart.**

**Pizzaugnen ska endast användas utomhus.**

**Ugnen avger värmestrålning även nedåt och ska därför placeras på ett underlag av icke brännbart material. När cortenstål oxiderar bildas det en skyddande rostbrun yta på metallen. Då produkten fått sin rostbruna karaktär och utsätts för regn kan den missfärga underliggande material.**

**Använd alltid en grillhandske när du hanterar heta delar av ugnen.**

Please read this instruction manual carefully before using the product for the first time. The instructions herein must be followed each time the product is used. Please note especially the maintenance instructions regarding how to make a fire and the safety instructions. Hikki will not be liable for any product or personal damages arising from the buyer's or any other person's use of the product for other purposes than the expected or failure to follow the instructions relating to the product's use. The product must not be left unattended when used. Make sure that any fire used with the product is put out properly before the product is left unattended after use. Gömsle gets very hot when in use - never touch any part of the body, except for the wooden handle on the oven hatch. Also keep in mind that it takes quite some time for the metal to cool down after use. Gömsle radiates a lot of heat when in use, therefore it is important to make sure that you do not place it near combustible materials. Children must not be left unattended near the product during use. Always keep a bucket of water close in case sparks as a safety measure. Empty the charcoal grate in a metal bucket with a lid.

**On delivery the oven has its natural grey colouring. Place the oven on a stable surface that can support 65 kg.**

**If you want to move the oven we recommend that you remove the roof plates, hatches and baking plate. It will be a lot lighter.**

**Use bark or a fire lighter to start the fire. Do not use lighter fluid, petrol or alcohol.**

**Firewood should always be placed on the charcoal grate inside the fire chamber. See accompanying manual.**

**Use preferably fine cut firewood from leaf trees as it reduces the risk of sparks. Attach the rain protection plate if you do not want sparks to leap out of the chimney once you have finished.**

**The pizza oven is only to be used outdoors.**

**The oven also emits heat radiation downwards and should therefore be placed on a non-combustible substrate material. When corten steel oxidises a protective redbrown layer appears over the metal. When the product has acquired its rust-brown character and is exposed to rain, it can discolour the underlying material.**

**Always use an oven glove when handling hot parts of the oven.**

