

  
**MUSTANG**

**ASTRONI 14**

**Assembly and operating instructions**

---

**Asennus- ja käyttöohje**

---

**Monterings- och bruksanvisning**

---

**Monteringsanvisninger og bruksanvisning**

---

**Samlings- og betjeningsinstruktioner**

---

**Paigaldus- ja kasutusjuhend**

---

**Lietošanas pamācība**

---

**Naudotojo vadovas**

---

EN

FI

SV

NO


DA

ET

LV

LT



Technical information   Tekniset tiedot   Teknisk information   Spesifikasjoner   Tekniske data   Tehniline teave   Tehniskā informācija   Techninė informacija	
Appliance code Laitteen koodi Produktkod Apparatkode Udstyrskode Seadme kood Ierīces kods Prietaiso kodus	HNS-P130E2 (640766)
	
Voltage Jännite Spänning Spänning Spænding Pinge Spriegums Ītampa	220-240V-, 50/60Hz
Power Teho Effekt Võimsus Jauda Galia	1800-2140W
Temperatures Lämpötilat Temperaturer Temperatuurid Temperatūras Temperatūros	100-450°C
Country of use Käyttömaa Användningsland Bruksland Anvendelseslande Kasutusriik Izmantošanas valsts Naudojimo šalis	LU, NL, DK, FI, SE, CY, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV
Info Informasjon Information Tootja Ražotājs Gamintojas	Tammer Brands Oy Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland <b>mustang-grill.com</b>



# MUSTANG

## ASTRONI 14



# MUSTANG

EN

**Assembly and operating instructions**

---

# Welcome to the world of Mustang grills

**We are happy that you ended up choosing the Mustang product. Mustang wants to be your barbecue buddy and ensure the grilling experience of your dreams. Mustang was born out of the desire to enjoy unhurried and relaxed cooking together with family and friends, and this is the idea we also want to offer to you.**

The Mustang grills, ovens and accessories are carefully designed and finished, and we are proud to represent them. Our long experience and expertise can be seen in all of our products. They include all essential functions and features. We are sure that this pizza oven will bring you joy for a long time, as long as you remember to maintain and clean your oven according to the instructions in this manual.

## The most extensive barbecue product selection

Mustang is a brand owned by the Finnish company Tammer Brands Oy. Mustang offers all appliances, supplies, accessories and spare parts needed for grilling, as well as an extensive product selection for smoking food and making pizza. We know the barbecue culture inside and out, so we can ensure that you have access to the most suitable and modern products. Mustang is the only brand you need for a successful barbecue.

## After sales service:

Tammer Brands Oy,  
tel. +358 3 252 1111.  
Viinikankatu 36,  
FI-33800 Tampere, FINLAND

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)



**Read the manual before using the appliance and save it for later use.**

Follow us on social media



**mustanggrill**

# Table of contents

<b>Safety instructions and warnings</b> .....	8
Before installation .....	8
General safety instructions .....	8
<b>Pizza oven parts</b> .....	10
List of parts .....	10
Control panel and controls .....	11
<b>Getting started</b> .....	12
Before the first use .....	12
Positioning the oven .....	12
Connecting the appliance to a socket .....	13
<b>Using the oven</b> .....	14
Power on .....	14
Power off .....	14
Temperature Knob .....	14
Selecting Preset Mode .....	15
Manual temperature adjustment .....	15
How to read the temperature dial .....	15
Temperature drop or exceedance .....	15
Power Knob .....	16
Adjusting the power .....	16
Timer Knob .....	17
Timing .....	17
Off-delay function .....	17
<b>Preset Mode</b> .....	18
Pizza oven .....	18
PAN PIZZA .....	18
NEW YORK .....	18
THIN CRISBY .....	18
NEAPOLITAN PIZZA .....	18

Multifunctional oven .....	19
FROZEN .....	19
BAKE .....	19
TRADITIONAL OVEN .....	19
STEAK .....	19
Memory function .....	19
Guide to baking times and power control .....	20
My settings .....	20
<b>Useful tips</b> .....	21
Pizza dough Neapolitan style .....	21
Preparation of dough .....	21
Processing the dough .....	21
Use of a pizza peel .....	21
Toppings .....	22
Margherita .....	22
Hot Honey Pepperoni .....	22
<b>Cleaning &amp; maintenance</b> .....	23
Pizza Stone .....	23
Oven exterior and interior .....	23
Glass door .....	24
Storage .....	24
<b>Troubleshooting</b> .....	25
Error code .....	26
<b>Warranty</b> .....	27

# Safety instructions and warnings

**When starting to use this appliance, you shall be obligated to carefully read through and pay attention to the warnings and safety instructions in this manual before using the oven. This oven is CE-marked according to the valid regulations.**

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!


## Before installation

Unpack the sales package carefully and make sure that all parts have been removed from the package. Ensure that the packaging material is properly recycled before using the oven.

 **Do not allow young children to play with packaging materials.**

Check that all the parts you need to use the appliance are present and in good condition. If any parts are missing or damaged, contact your dealer.

## General safety instructions

 **Use of the appliance for any purpose other than that for which it is intended may cause danger and any minor structural modification of the device is prohibited in all respects. See below for the points to note.**

- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or body of the appliance in water or other liquid.
- Supervise carefully when a child is using the appliance or when a child is near the appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Do not use the appliance near the edge of a table or platform. Make sure the surface is firm, flat, dry, heat-resistant and clean.
- Do not use oils or fats such as butter, olive oil or margarine when cooking at temperatures above 260°C, as this can cause smoke and property damage.
- Do not use the appliance on or near a hot gas or electric stove.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or surface, touch hot surfaces or become tangled.
- Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before replacing or removing parts and before cleaning.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or if the appliance does not work properly or is damaged in any way.
- Do not place cooking utensils, pans or dishes on top of the glass lid when it is open.
- Do not store any objects on the appliance while it is in operation.
- Keep the oven clean and do not allow excess grease or ash to accumulate inside. This significantly increases the risk of grease fire and excess smoke, which can reduce the flavour of the food.
- When using the oven, ensure adequate ventilation.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This can cause the oven to overheat.
- The appliance is not intended to be used with an external timer or a separate remote control system.
- This appliance must not be used or cleaned by children or persons with reduced physical or mental capacity or who do not have sufficient experience and knowledge of how to use the appliance.
- Do not allow children to play with the appliance.
- Alcohol, prescription drugs and intoxicants of any kind can affect the user's ability to use the appliance safely and properly.



**This appliance is for indoor use only. Do not use it outdoors.**

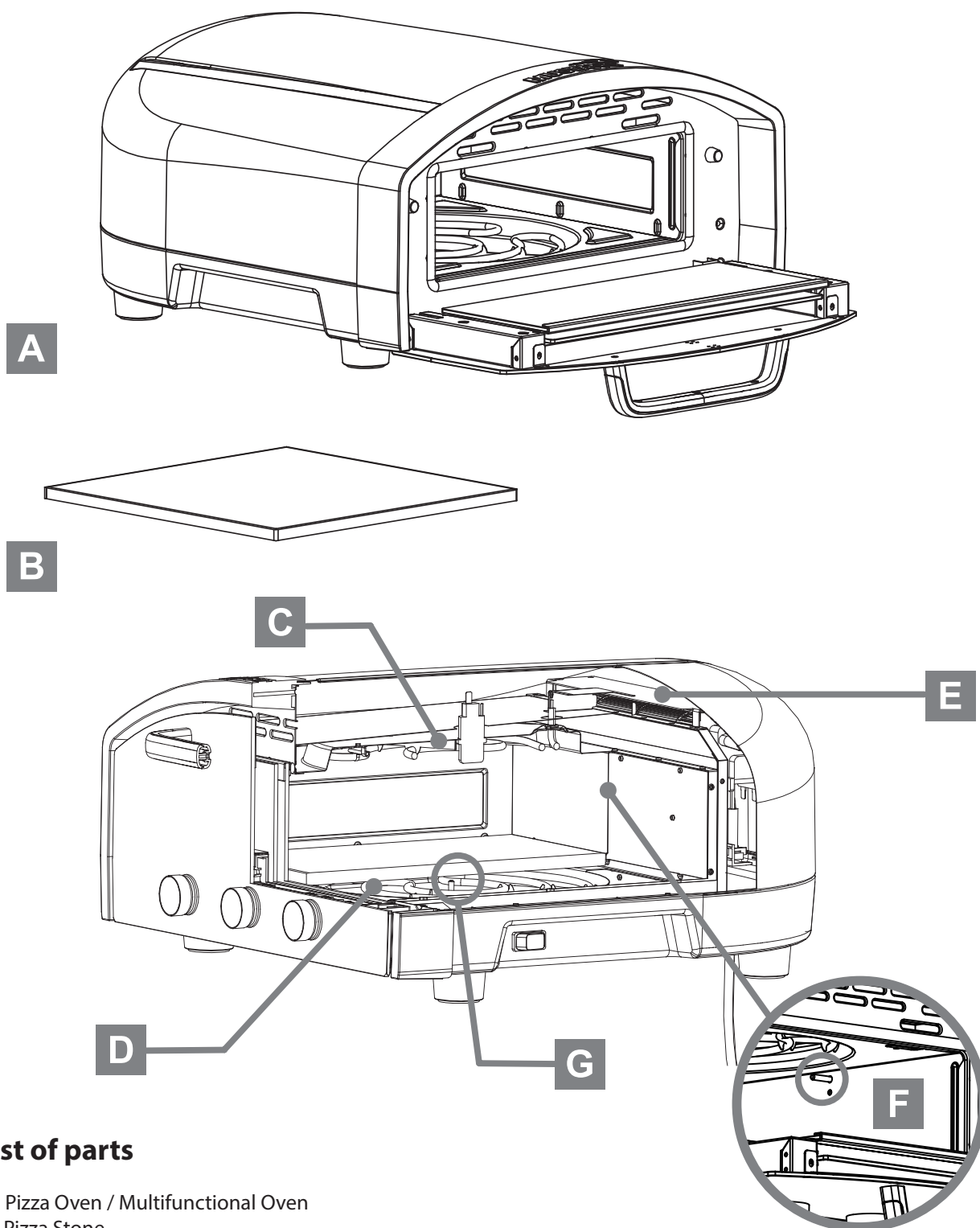


**An incorrectly used or damaged plug can cause electric shock. To avoid electric shock, unplug the appliance before cleaning it.**



**Please note that the appliance gets hot during use and should not be touched without care.**

# Pizza oven parts

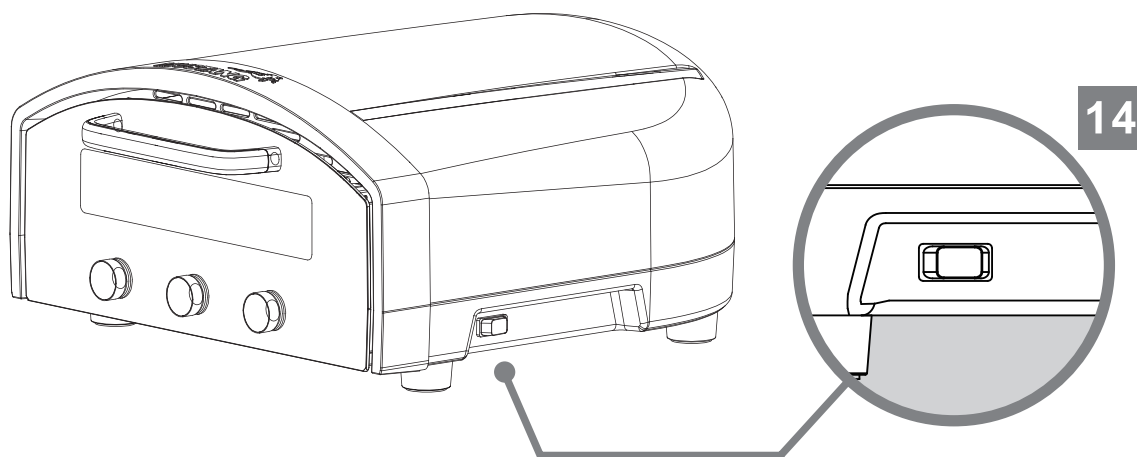
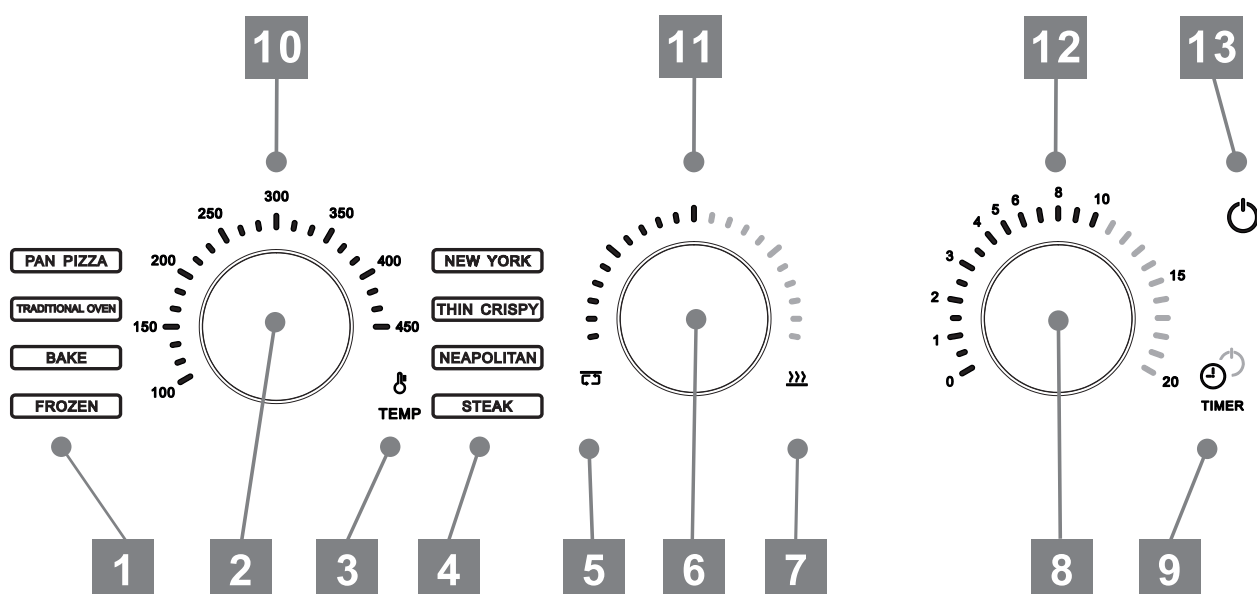


## List of parts

- A. Pizza Oven / Multifunctional Oven
- B. Pizza Stone
- C. Upper Heating Unit
- D. Lower Heating Unit
- E. Cooling Fan
- F. Upper Heat Sensor
- G. Lower Heat Sensor

## Control panel and controls

1. Left Preset Mode Display
2. Temperature Knob
3. Temperature Icon
4. Right Preset Mode Display
5. Upper / Air Power Icon
6. Power Knob
7. Lower / Stone Power Icon
8. Timer Knob
9. Timer Icon
10. Temperature Dial 100-450°C
11. Power rate Dial
12. Timer Dial
13. Power icon (touch control)
14. Power switch ON/OFF



# Getting started

## Before the first use

1. Remove the appliance from the packaging. Use the lifting handles (A) on the sides of the appliance.
2. Place the appliance according to the instructions.
3. Remove the pizza stone from its packaging and carefully slide it into the oven (B). Be careful of the oven's heat sensors.



**This oven has two heat sensors: one on the side of the oven and one on the bottom. Avoid hitting the heat sensors when placing a pizza stone or baking dish inside the oven.**

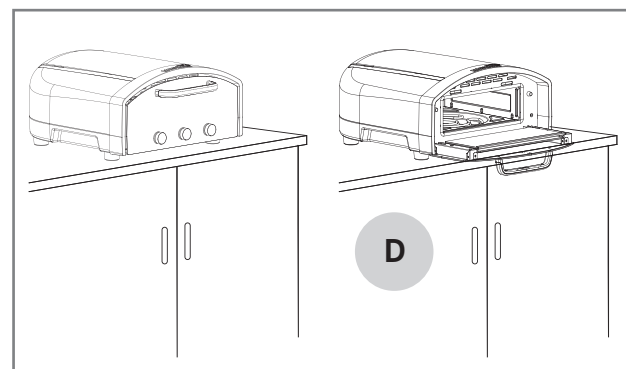
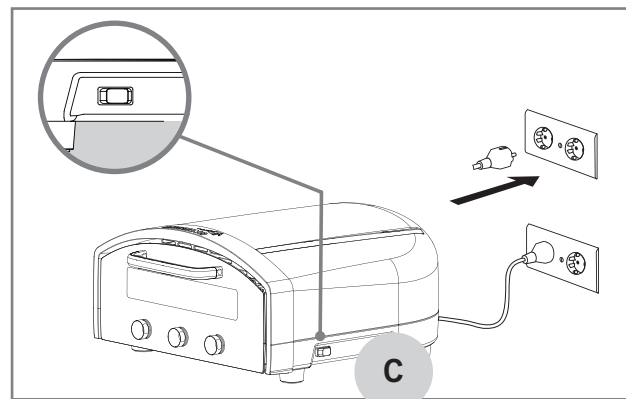
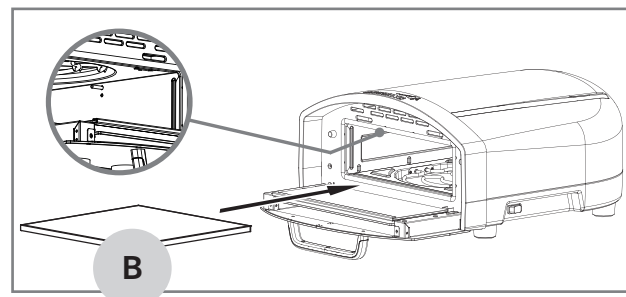
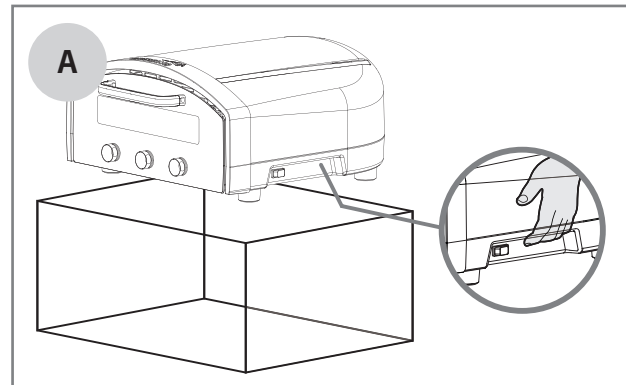
4. Make sure that the power switch is in the OFF position (C) before plugging the appliance in.

## Positioning the oven

1. Place the appliance on a stable, level, dry, heat-resistant and clean surface to ensure safe use.
2. Make sure there are no combustible materials around.
3. Position the oven so that the door can open fully (D).
4. The power switch (C) of the appliance must be accessible without obstruction.
5. Ensure adequate ventilation where the oven is located.
6. The space above the appliance must be free of combustible materials.



**The oven must not be used in an enclosed space, such as a cupboard.**

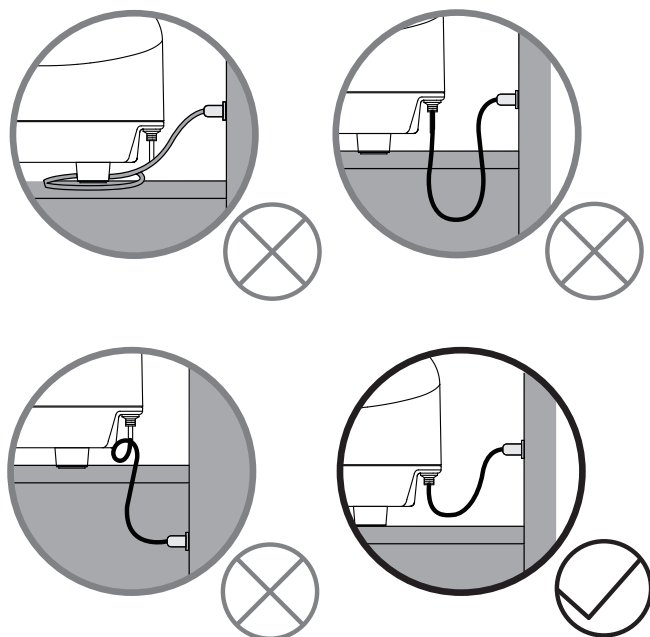


## Connecting the appliance to a socket

**i** This oven is intended for use in 220-240 V sockets only. If you use an extension cord, make sure that the power rating indicated on the cord is at least equal to the power of the appliance (2140 W).

The appliance has a short power cord to avoid the risk of entanglement or tripping over the cord. Longer detachable power cords or extension cords may be used with care.

Make sure that the cord does not run under the appliance or hang over the edge of a worktop or table where it could be caught or tripped over. Do not use a socket that is below the surface of the worktop.



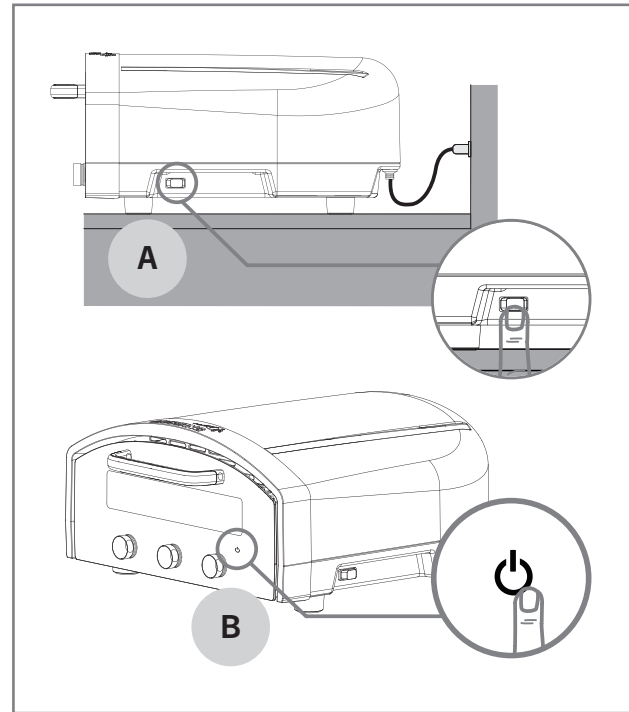
# Using the oven

## Power on

1. Turn on the power to the appliance using the ON/OFF switch (A) on the side. The power indicator light will turn on and the appliance will enter standby mode.
2. Touch the power icon (B) to activate the preset screen and exit standby.

## Power off

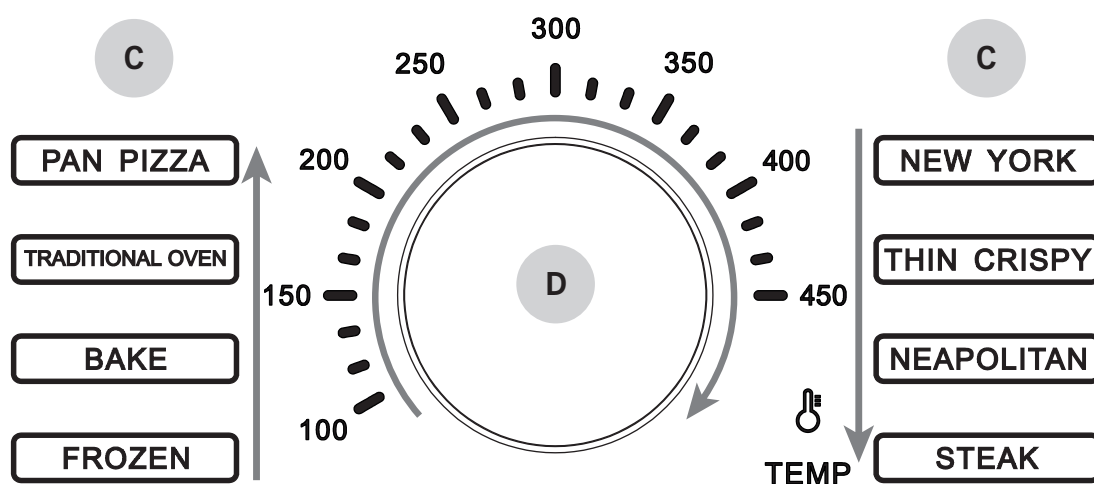
1. Touch the power icon (B) on the oven's front panel to turn off the oven. The oven will enter standby mode, and its fans will run to rapidly cool the oven and its electronics.
2. Do not switch off the ON/OFF power switch (A) until the oven fans have finished cooling. This will take about 10 minutes.
3. Once the oven fans have stopped, you can turn off the power switch and unplug the appliance.



**i** Wait until the oven is completely cool before moving it. It will take about 90 minutes to cool down.

**i** If the oven has not been used for 45 minutes, it goes into standby mode to save energy and automatically starts a cooling cycle.

## Temperature Knob

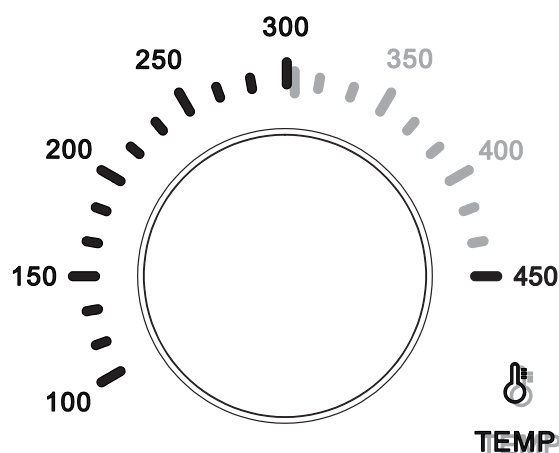
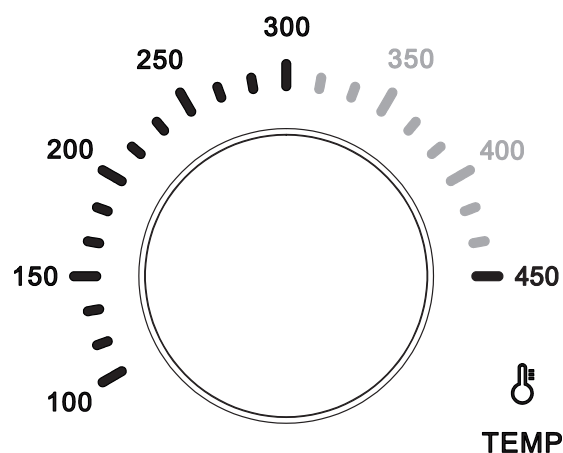


## Selecting Preset Mode

1. Turn the temperature knob clockwise to select the desired Preset Mode (C). The programs are FROZEN, BAKE, TRADITIONAL OVEN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN and STEAK.
2. For more information on preset programs, see "Preset Mode".
3. Press the temperature knob in the middle to confirm your selection (D). The oven will then start to heat up.

**i** The oven beeps when the target temperature is reached. For safety reasons, you must touch one of the controls to turn off the alarm.

**i** To avoid property hazard of misoperation, during oven operation rotating the Temperature Knob will quit current selected mode and stop operating. If you want to switch other mode or adjust temperature, Temperature dials will flash to remind you to press down for confirmation.



## Manual temperature adjustment

1. Turn the temperature control clockwise over the preset mode to select the desired target temperature.
2. Turn clockwise to increase the temperature and counterclockwise to decrease the temperature. Temperature adjustable from 100 °C to 450 °C (min. - max.)
3. The temperature indicator lights will flash until you press control (D) to confirm the target temperature selection.

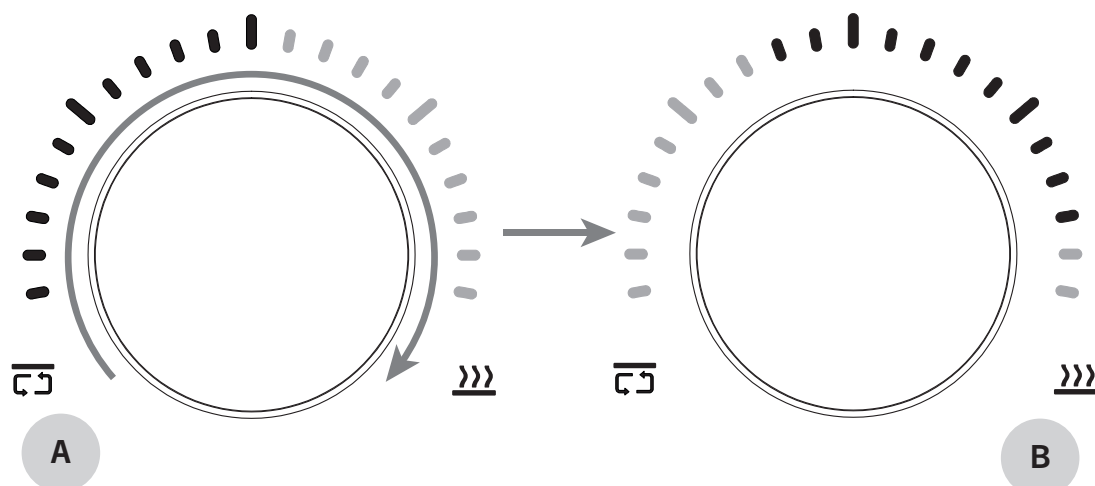
## How to read the temperature dial

1. The temperature icon and the current temperature flash during heating.
2. The target temperature is displayed as a solid scale or number.
3. The current temperature is displayed as a flashing scale or number.
4. After the current temperature, solid scales and figures show the progress towards the target temperature during heating.
5. When the target temperature is reached, all scales and numbers become solid, the oven beeps and is ready to cook.

## Temperature drop or exceedance

1. To ensure the temperature and performance of the oven, the oven will sound a long alarm if the temperature drops or exceeds a certain level.
2. If the temperature drops, the oven will start heating again and the current temperature display will flash until the target temperature is reached.
3. If the temperature is exceeded, the oven will stop heating until the temperature returns to the target temperature. In a safe and controlled situation, opening the door can help lower the internal temperature.
4. The oven automatically adjusts its power to maintain the target temperature.
5. When the target temperature is reached, all scales and numbers become solid, the oven beeps and is ready to cook.

**⚠** The inner surfaces of the oven door can be very hot! Use only the handle to open and close the door.



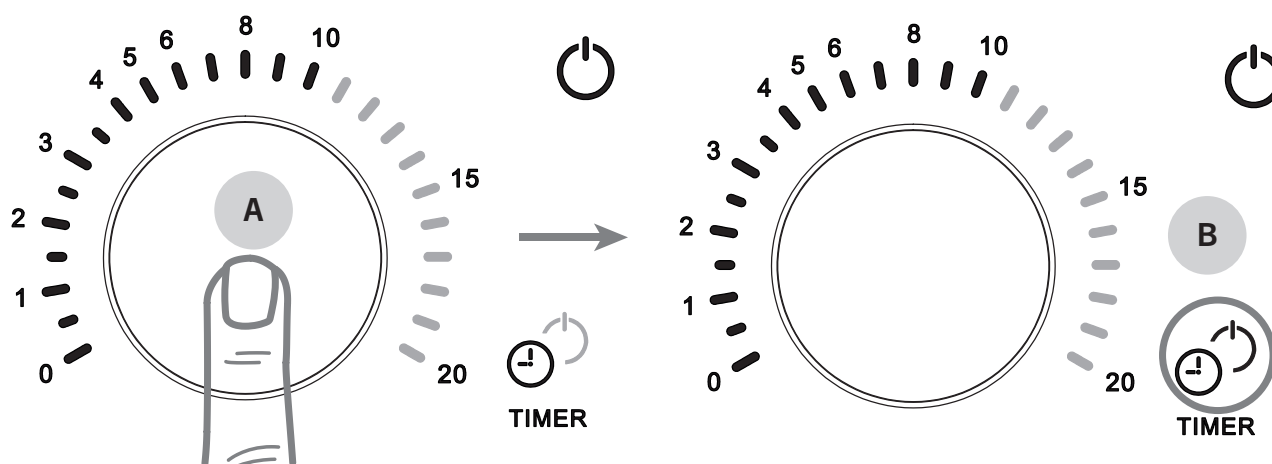
### Adjusting the power

The power knob in the middle transfers power from the top heating unit of air to the bottom heating unit of stone. You can use it to find a better balance between cooking the topping and the base.

1. Turn the knob clockwise to increase the power to the lower / pizza stone heating unit (B) and decrease it to the upper / air space (A) heating unit.
2. Turn the knob counter-clockwise to increase the power to the upper / air heating unit (A) and decrease it to the lower / pizza stone heating unit (B).
3. The power transfer works perfectly during cooking, and you can adjust it while the oven is in use.
4. Power Knob shifting is immediately. And it is not necessary to press down for confirmation.

**i** Finding the right balance of power for cooking requires experience and knowledge. Incorrect adjustment can cause the oven temperature to drop or exceed the set temperature.

## Timer Knob



## Timing

The timer function works independently. When timer finishes counting down, oven will beep and keep operating for maintaining target temperature.

1. Turn the timer knob clockwise to extend the time up to 20 minutes.
2. Turn the timer knob counter-clockwise to shorten the time.
3. The timer also allows you to select a time of less than 4 minutes, even to the nearest half-minute, which helps with pizza baking times.
4. Press the timer knob (A) to confirm or cancel the timer function.
5. The scales and numbers on the timer flash when the timer is adjusted. The timer is automatically confirmed if the setting is not touched for 3 seconds.
6. The oven will always beep when the count is finished. The alarm is stopped by pressing or gently turning the timer knob and the timer is ready for use again.

**i** To avoid property damage, the oven timer alarm will not stop until you turn or press a knob. You can press or gently turn the timer knob to stop the alarm and reactivate the timer function for use.

**i** You can activate the 'off-delay' function which connects the timer function to the power switch. When the 'off-delay' function is enabled, the oven will enter standby mode after the timer has finished counting.

## Off-delay function

1. Press and hold the timer knob for 3 seconds to activate the Off-DELAY function. The Red Power Icon nears Timer Icon will be on (B).
2. When the timer has finished counting, the oven exits the current state and enters standby mode.
3. Press and hold the timer knob down for 3 seconds again to deactivate the OFF-DELAY function. The Red Power Icon nears Timer Icon will be off.

# Preset Mode

## Pizza oven

### PAN PIZZA

- **Temperature:** 235 °C
- **Power air / stone:** 60 % / 40 %
- **Baking time:** 8 – 9 min.
- The mode is particularly suitable for pizzas with a thick crust, crisp on the bottom and lots of toppings, baked in a iron pan or aluminium baking pan.
- The user can adjust the baking time according to the pizza size and flavor.

**i** **Tip:** Do not use a pan with a wooden or plastic handle. It is also best to avoid putting coated pans in the oven.

### NEW YORK

- **Temperature:** 265 °C
- **Power air / stone:** 60 % / 40 %
- **Baking time:** 7 min.
- The mode is designed to make a great New York-style pizza with a crispy crust throughout. Lower baking temperatures and longer baking times result in a crispier crust.
- New York pizza is easier to eat by hand in large slices, because it can hold the sauce and toppings better than Neapolitan-style pizza.
- The user can adjust the baking time according to the pizza size and flavor.

**i** **Tip:** Avoid topping with a lot of water. Increase the cooking time if there are more fillings than usual.

### THIN CRISBY

- **Temperature:** 285 °C
- **Power air / stone:** 70 % / 30 %
- **Baking time:** 4 min.
- The mode is especially suitable for evenly thin and crispy pizza, where the sauce extends right to the edges and the toppings cover the entire surface of the pizza.
- Higher temperatures make crispy pizza more challenging to make, and the recipe for the pizza base also affects the result.
- The user can adjust the baking time according to the pizza size and flavor.

**i** **Tip:** Spread the sauce and toppings evenly over the dough up to the edges. This helps prevent the dough from bubbling during baking. For a thin and crispy pizza, use toppings in moderation. Baking time should not be too long to prevent the crust from drying out too much.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Temperature:** 430 °C
- **Power air / stone:** 90 % / 10 %
- **Baking time:** 1:30 – 1:50 min.
- This mode is specially designed for a pizza with an airy crust, air bubbles and leopard spotting produced by the high heat of a oven.
- In this mode, the oven provides more heat compensation during cooking to help bake the perfect Neapolitan pizza - a style of pizza that requires very high temperatures and short cooking times.
- The user can adjust the baking time according to the size of the pizza and, for example, the water ratio of the dough.

**i** **Tip:** The higher the temperature, the more challenging it is to achieve a good result. For a perfect Neapolitan style pizza, the user should try several times.

## Multifunctional oven

### FROZEN

- **Temperature:** 200 °C
- **Power air / stone:** 50 % / 50 %
- **Baking time:** 15 – 20 min.
- The mode is intended for cooking frozen foods, such as frozen pizza.
- When cooking frozen food, remove all packaging before placing the food in the oven.
- The frozen food should be placed on a suitable plate or baking dish, not directly on top of the pizza stone. This will help keep the pizza stone clean.

### BAKE

- **Temperature:** 200 °C
- **Power air / stone:** 40 % / 60 %
- **Baking time:** 18 – 20 min.
- The mode is suitable for baking, for example, cakes, tarts or biscuits.
- In this mode, the user can freely adjust the power of the top and bottom heating elements according to the different types of baked goods.

**i** Do not place oil or baking paper directly on the baking stone. Use a baking dish suitable for baking in the oven.

### TRADITIONAL OVEN

- **Temperature:** 235 °C
- **Power air / stone:** 30 % / 70 %
- **Baking time:** 13 – 18 min.
- The mode is suitable for cooking fried food, like French fries, chicken wings, chicken nuggets.
- The food is cooked efficiently thanks to the hot air from above and the hot pizza stone below at the same time. There is no need to turn the food during cooking.

### STEAK

- **Temperature:** 300 °C
- **Power air / stone:** 100 % / 0 %
- **Cooking time:** 40 sec – 1 min.
- The mode is intended for quick cooking of steak, for example.
- Remove the pizza stone from the oven and replace it with a cast iron baking sheet before preheating.
- The user can adjust the cooking time according to the size of the steak and the desired degree of doneness.

**i** **Tips:** It is very important to choose heat-resistant cooking ware for such high temperature, like the cast iron frying plate or pan, because high temperature will damage the coating of some non heat-resistant cooking ware.

Remove the pizza stone from the oven and place the cast iron plate in the oven at the beginning of the preheating. When the preheating is complete, place the steak on the hot cast iron plate, close the oven door and let it bake for a few tens of seconds. Then turn the steak over and cook the other side in the same way.

Adjust the cooking time according to the size of the steak and the desired degree of doneness.

### Memory function

When adjusting the power, time or manually changing the temperature, pressing the temperature knob will “remember” these settings.

The oven will remember these settings as long as the oven is on or until you change the settings and press the control to “remember” the new settings.

**i** The memory function allows you to manually fine-tune the baking temperature and power settings, for example. Once you’ve found the settings that work for you and saved them to “memory”, you can bake the next pizza with the same settings, without having to readjust them between pizzas.



# Useful tips

## Pizza dough Neapolitan style

4 pieces à 250g  
(cold-soaked, hydration 68%)  
Total time to make the dough 36-48h

- 400g Cold water
- 590g Strong 00 flour (W-value 280-320)
- 15g Fine sea salt
- 1g Dry yeast
- Durum or semolina flour for shaping the pizza base

## Preparation of dough

1. Pre-measure all the ingredients. Start by adding the water to the bowl. Next, add half of the flour and dry yeast. Use a dough machine if possible, but you can also make the pizza dough by hand.
2. Once you have completed this step, let the dough rest in its bowl for 10 minutes.
3. Next, gradually add the rest of the flour, kneading the dough all the time. When you have added all the flour, knead the dough for about 10 minutes and add the salt at the end. Knead the salt evenly into the dough and let it rest again for 10 minutes at room temperature. You can then lift the dough out onto the table and shape it into one large ball.
4. Put the ball of dough back in the bowl and refrigerate for about 12 hours, well covered. You can put a few drops of olive oil on the surface of the dough and rub it gently over the surface.
5. Lift the ball of dough from the bowl onto the table and fold a couple of times.
6. Cut the dough into four equal parts (250g/each) and shape them into balls. Place the balls in a tightly sealed rising tin and return to the fridge for a further 24-36 hours.
7. When you are about to bake a pizza, the balls should be brought to room temperature 2-3 hours before the pizzas are cooked.
8. Use durum or semolina flour to shape the pizza base. They act like a bearing between the pizza base and the table and do not stick to the pizza base as easily as finer flours. It is also not a good idea to skimp on flour. They make it easier to work on the base.

**i** Hydration refers to the relative proportion of the mass of water in the mass of flour. In everyday language you will also hear the term, baker's percentage, which means exactly the same thing.

## Processing the dough

- The dough can be difficult to shape if it has not rested long enough or is still too cold. If the dough doesn't shape up and pulls back, let it rest for another 15-30 minutes under a damp cloth. Then try again.
- The dough is ready when you can stretch it into a very thin (almost transparent) piece without tearing.

## Use of a pizza peel

- If you are filling the pizza base on the table, sprinkle flour on the pizza peel and in front of the dough on the table. Hold the edge of the dough and push the pizza peel firmly under the dough.
- If you're filling the pizza directly on the pizza peel, be quick. The pizza shouldn't be on the pizza peel for more than two minutes to prevent it from sticking to the peel. Use flour under the pizza and gently wiggle the pizza to get it moving before transferring it to the oven.
- Transfer the pizza to the oven by sliding the pizza peel to the back of the oven. Tilt the pizza peel and slide the front edge of the pizza onto the stone. Then pull the whole pizza peel out of the oven in one swift motion.
- Keep the pizza peel clean and cool so that the dough does not stick to the peel.
- Use only enough flour to prevent the pizza from sticking to the pizza peel. Excessive use of flour will add a bitter taste to the pizza base, and can increase the risk of smoke and fire in the oven.

## Toppings

- Uncooked meat products and thick vegetables should be precooked before being used as toppings for pizza.
- Too much sauce or toppings can make the base watery. This makes it difficult to transfer the pizza to the oven and to bake it.
- Draining and lightly drying the buffalo mozzarella with paper towels helps to prevent water retention.

## Margherita

- 1 dl tomato sauce
  - 80 g mozzarella cheese
  - A dash of parmesan cheese
  - A few basil leaves
  - A drizzle of olive oil
1. Shape the pizza base.
  2. Put the tomato sauce in the middle of the pizza and spread it in a spiral motion on the pizza. Leave 1-2 cm of the edge without sauce.
  3. Sprinkle the cheese evenly over the sauce.
  4. Bake the pizza.
  5. Garnish with fresh basil leaves and a drizzle of olive oil.

## Hot Honey Pepperoni

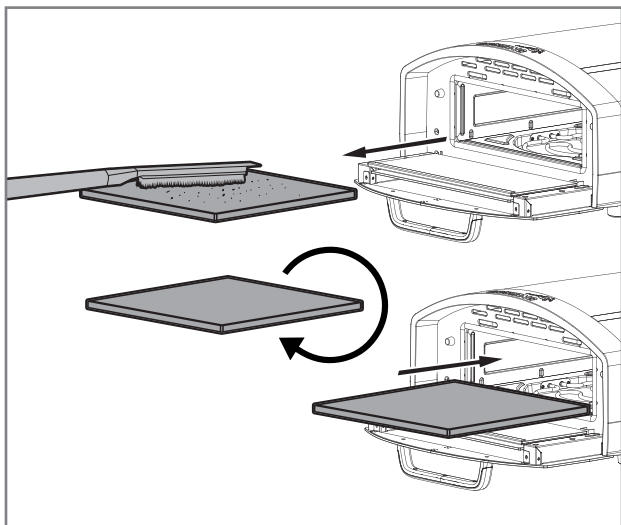
- 1 dl tomato sauce
  - 80 g mozzarella cheese
  - A dash of parmesan cheese
  - Pepperoni 7-8 slices
  - After baking hot honey
1. Shape the pizza base.
  2. Put the tomato sauce in the middle of the pizza and spread it in a spiral motion on the pizza. Leave 1-2 cm of the edge without sauce.
  3. Sprinkle the cheese evenly over the sauce.
  4. Add the pepperoni slices to the pizza.
  5. Bake the pizza.
  6. After baking, you can add hot honey to the top.

# Cleaning & maintenance

## Pizza Stone

Cleaning a pizza stone is important to prevent smoke from spreading into the indoor air from the oven. The cleanliness of the pizza stone also affects the taste of the pizza. After each use, clean the pizza stone as follows:

1. Make sure that the pizza stone has cooled down properly. The pizza stone will be hot for a very long time after the oven has been turned off.
2. Carefully slide the pizza stone out of the oven. Be careful of the oven's heat sensors.
3. Handle pizza stone with care, it is very sensitive to bumps and cracks.
4. Brush the flour and ashes off the pizza stone with a pizza oven cleaning brush.
5. Turn the pizza stone over, dirty side down, and carefully slide it back into the oven. Any leftover food on the bottom will burn off the next time you use the oven.
6. Keep the pizza stone clean and dry in the oven. Do not store food or any utensils in the pizza oven.



If flour or food drips on the pizza stone during baking, it can be carefully brushed off the oven between baking. Use a pizza oven cleaning brush for cleaning and be careful not to burn yourself.



Do not use detergents to clean the pizza stone, do not immerse the pizza stone in water or wash it in a dishwasher.

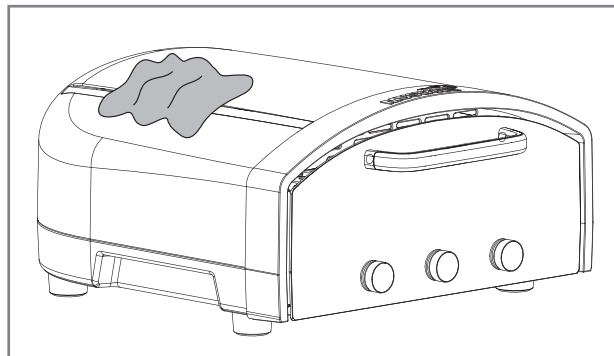


Do not scratch the pizza stone with a knife or metal objects, as the pizza stone is easily scratched.

## Oven exterior and interior

Oven surfaces can be cleaned in the following way:

1. Unplug the oven when not in use or before cleaning.
2. Allow the oven to cool down thoroughly before installing or removing parts and before cleaning.
3. Do not lean on the oven or place any objects on top of it, as this may damage the oven.
4. Wipe the outside of the oven with a lightly damp cloth. Dry immediately with a clean towel.
5. If necessary, you can also gently wipe the inside of the oven with a damp cloth. Be careful of the oven's heat sensors.



Do not use metal scouring pads or oven cleaners as they can damage the oven. Cleaning agents can also break off pieces of the oven, which can hit electrical parts and pose a risk of electric shock.



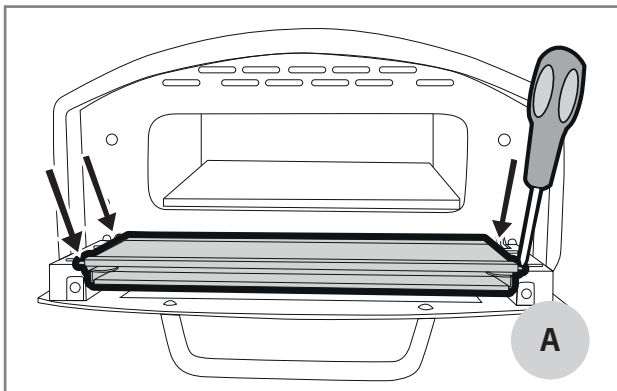
To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or body of the appliance in water or other liquid.

## Glass door

The glass door of the oven can be cleaned in the following way:

1. Wait until the oven has cooled down completely before cleaning the glass door.
2. You can remove the grease from the inside with a dry paper towel or a dry cloth. For more effective cleaning, use a damp cloth and warm soapy water.
3. The outside of the glass can be cleaned with detergents designed for cleaning glass surfaces.
4. Dry the glass door and the oven thoroughly before turning the oven back on.
5. If necessary, you can remove the glass by opening the screws (A). Wash and dry the glass thoroughly before reinstalling. If necessary, replace the damaged glass with new glass.

**i** Do not place cooking utensils, pans or dishes on top of the glass door.



## Storage

- Unplug the oven when it is not in use.
- Store the oven indoors in dry conditions when not in use.
- Store the oven horizontally on a solid surface, on its own feet.
- Do not store anything on top of the oven, as this could damage the oven.
- Keep the oven clean even during storage.
- Store the cleaned pizza stone inside the oven to prevent damage during storage.

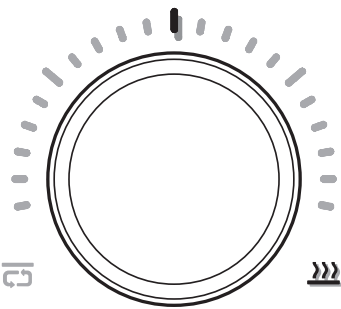
# Troubleshooting

The following table summarises the most common problems related to pizza baking and oven use. If you cannot find the answer to your problem in the table, please contact your dealer.

Problem	Possible reason	Solution
Unbaked pizza sticks to the pizza peel.	Too little flour under the pizza.	Make sure that the dough base is well floured. Make sure the dough moves freely before adding the toppings. If the dough does not move, add a little flour to the base.
	The pizza has been on the pizza peel for too long.	Do not leave the filled pizza on the pizza peel for more than two minutes, as the moisture in the dough may cause it to stick to the peel. Use quick, short movements to pull the peel back once you have placed the pizza on the stone.
	Too much toppings.	Keep the toppings light to make it easier to transfer the pizza in the oven.
Smoke comes out of the oven during baking.	Too much flour on the pizza stone.	Use only enough flour in the base to prevent the pizza from sticking to the peel. Too much flour will burn easily and cause smoke inside the oven. Clean the oven of flour with a pizza oven cleaning brush.
	Oil or grease has spilled on the pizza stone.	Avoid using oils or fats if the frying temperature is above 260 °C. Clean the pizza stone from food particles and oil.
The pizza base is raw, but the toppings are burning.	The stone is not hot enough.	Use the power control to set more heat for the pizza stone and less heat for the top crust.
	The pizza base is too thick.	Lower the temperature and increase the cooking time to give the base time to cook. Try to make a thinner crust for the pizza. For a Neapolitan pizza, stretch the crust thin enough so that you can see through it.
The pizza crust is burnt.	The pizza stone is too hot.	Use the power control to reduce the heat on the pizza stone and move it to the upper heat unit. Wait for the stone to cool slightly. You can also lower the oven temperature by keeping the door open.
	Too much flour between the pizza base and the pizza stone.	Use only enough flour to make the pizza slide off the pizza peel and into the oven.
	No processing flour has been used to shape the pizza.	Shape the pizza with coarser flour, which is easier to scrape off the pizza and does not burn as easily in the oven.
	The pizza is in the oven too long.	Reduce the cooking time.
You can see flames in the oven.	Too much food has been fried.	If you cook food for a long time, use lower temperatures. Do not leave food unattended in the oven to bake.
	The temperature in the oven is too high.	
	Too much flour, crumbs or fat/oil on the pizza stone.	Excess flour and burnt food leftovers on the pizza stone can ignite at high temperatures. If this happens, keep the oven door closed and the flames will extinguish themselves. If the flames do not go out within 15 seconds, unplug the appliance. Clean the pizza stone before resuming use.

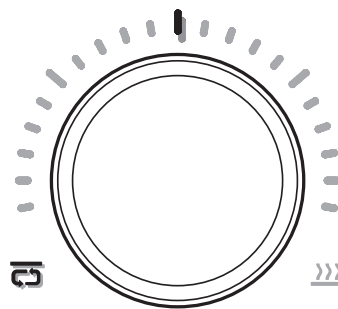
Problem	Possible reason	Solution
The oven makes a noise when it is switched off.	The cooling fans are running and cooling the furnace.	During baking, cooling fans are activated to protect sensitive electronic parts from overheating. As this oven reaches very high temperatures, the fans stay on after baking until the temperature is low enough for the components. Do not unplug the oven or turn it off at the power switch until the oven has cooled down and the cooling function has finished.
The oven will not switch off automatically after the timer has finished counting.	The oven's "Off-delay" function is not activated.	The oven is designed to bake pizzas continuously and will not shut down or interrupt pizza baking. However, you can select the "off-delay" function. In this mode, the oven will switch off and go into standby mode to cool down automatically when the timer has finished counting down.
The power knob flashes and a long alarm sounds.	Error code. See image and explanation in the next section.	<b>Stone over temperature:</b> Turn off the oven power. Allow the oven to cool down. Restart the oven.
		<b>Air over temperature:</b> Turn off the oven power. Allow the oven to cool down. Restart the oven.
		<b>Air &amp; Stone over temperature:</b> Turn off the oven power. Allow the oven to cool down. Restart the oven.
		<b>For all other problems:</b> Turn off the oven power. If the error message does not disappear, contact your dealer.

### Error code



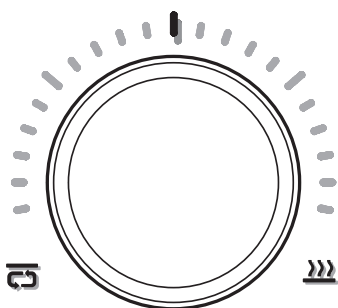
#### Stone Over temperature

On display of Power Knob, Red Scale and Stone Power Icon flash. Long alarm sounds.



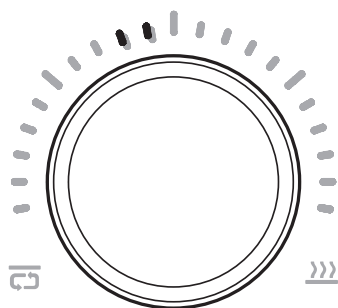
#### Air Over Temperature

On display of Power Knob, Red Scale and Air Power Icon flash. Long alarm sounds.



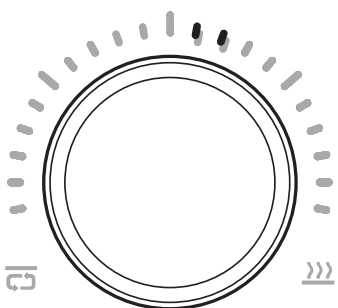
**Air & Stone Over Temperature**

On display of Power Knob, Red Scale, Stone and Air Power Icons flash. Long alarm sounds.



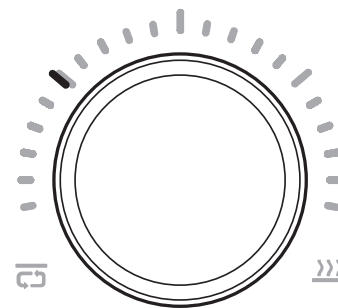
**PCB Top Temperature Sensor Open Circuit**

On display of Power Knob, the left side two short scales flash. Long alarm sounds.



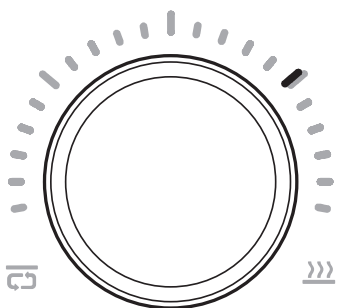
**PCB Bottom Temperature Sensor Open Circuit**

On display of Power Knob, the Right side two short scales flash. Long alarm sounds.



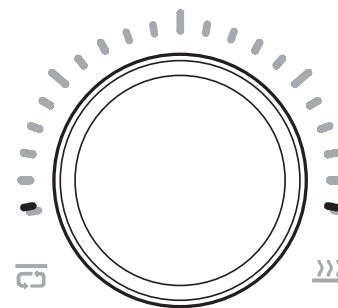
**PCB Top Temperature Sensor Short Circuit**

On display of Power Knob, the Left side long white scale flashes. Long alarm sounds.



**PCB Bottom Temperature Sensor Short Circuit**

On display of Power Knob, the Right side long white scale flashes. Long alarm sounds.



**PCB Communications Fault**

On display of Power Knob, a lower Left side white scale and a lower Right side white scale flash. Long alarm sounds.

# Warranty

This Mustang pizza oven comes with a 2-year guarantee on workmanship and materials. Check our website for the latest warranty conditions

**mustang-grill.com**

To take care of any warranty matters, you will need a purchase receipt that indicates the place and date of purchase.



FI

Asennus- ja käyttöohje

---

# Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

FI

Olemme onnellisia, että valintasi osui Mustang-tuotteeseen. Mustang haluaa toimia grillauskaverinasi ja varmistaa unelmiesi grillauselämyksen. Mustang on syntynyt halusta nauttia kiireettömästä, rennosta ruuanlaitosta yhdessä perheen tai ystävien kanssa ja tämän saman ajatuksen haluamme tarjota myös sinulle.

Mustang -grillit, uunit ja tarvikkeet on huolellisesti suunniteltu ja viimeistely, joten pystymme seisomaan ylpeänä niiden takana. Pitkä kokemuksemme ja ammattitaitomme näkyvät jokaisessa tuotteessamme ja niistä löytyvät kaikki oleelliset toiminnallisuudet ja ominaisuudet. Olemme varmoja, että tästä pizzauunista on sinulle iloa pitkäksi aikaa, kunhan vain muistat huoltaa ja puhdistaa uunisi tämän käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.

## Kaikkein laajin grillausvalikoima

Mustang on suomalaisen Tammer Brands Oy:n omistama tuotemerkki. Mustang tarjoaa kaikki grillaamiseen tarvittavat laitteet, välineet, tarvikkeet ja varaosat sekä laajan valikoiman tuotteita savustukseen ja pizanzaistoon. Tunnetun grillauskulttuurin täydellisesti, joten voimme varmistaa, että saatavillasi on juuri oikeat ja nykyaikaisimmat tuotteet. Mustang on siis ainoa merkki minkä tarvitset onnistuneeseen grillaukseen.

## Asiakaspalvelu

Tammer Brands Oy,  
puh. 03 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finland

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)



Lue käyttöohjeet läpi ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

Seuraa meitä somessa



**mustanggrill**

  
**MUSTANG**

# Sisällysluettelo

FI

<b>Turvallisuusohjeet ja varoitukset</b> .....	32
Ennen asentamista .....	32
Yleiset turvallisuusohjeet .....	32
<b>Pizzauunin osat</b> .....	34
Osaluettelo .....	34
Ohjauspaneeli ja säätimet .....	35
<b>Aloittaminen</b> .....	36
Ennen ensimmäistä käyttökertaa .....	36
Laitteen sijoittaminen .....	36
Laitteen kytkeminen pistorasiaan .....	37
<b>Uunin käyttäminen</b> .....	38
Uunin käynnistäminen .....	38
Uunin sammuttaminen .....	38
Lämpötilan säädin .....	38
Esiasetetun ohjelman valitseminen .....	39
Manuaalinen lämpötilan säätäminen .....	39
Kuinka lukea lämpötilan valitsinta .....	39
Lämpötilan lasku tai ylitys .....	39
Tehon säädin .....	40
Tehon säätäminen .....	40
Ajastimen säädin .....	41
Ajastus .....	41
Viivytetty sammutus .....	41
<b>Esiasetetut ohjelmat</b> .....	42
Pizzauuni .....	42
PAN PIZZA .....	42
NEW YORK .....	42
THIN CRISBY .....	42
NEAPOLITAN PIZZA .....	42

Monitoimiuuni .....	43
FROZEN .....	43
BAKE .....	43
TRADITIONAL OVEN .....	43
STEAK .....	43
Muistitoiminto .....	43
Opas paistoaikoihin ja tehon säätöön .....	44
Omat säädöt .....	44
<b>Hyödyllisiä ohjeita</b> .....	45
Pizzataikina Napolilaiseen tyyliin .....	45
Taikinan valmistus .....	45
Taikinan käsittely .....	45
Pizzalapion käyttö .....	45
Täytteet .....	46
Margherita .....	46
Hot honey pepperoni .....	46
<b>Uunin puhdistus</b> .....	47
Pizzakivi .....	47
Uunin puhdistus ulkoa ja sisältä .....	47
Lasiluukku .....	48
Varastointi .....	48
<b>Vianmääritys</b> .....	49
Virhekoodit .....	50
<b>Takuu</b> .....	51

## Turvallisuusohjeet ja varoitukset

Käyttäessäsi tätä laitetta, olet velvoitettu lukemaan huolellisesti ja kiinnittämään huomiota tässä käyttöoppaassa oleviin varoituksiin ja turvallisuusohjeisiin ennen laitteen käyttämistä. Tämä laite on CE-merkitty olemassa olevien asetusten mukaisesti.

Merkkien selitykset:  VAARA!  HUOM!


### Ennen asentamista

Pura myyntipaketti huolella ja varmista että kaikki osat on poistettua paketista. Huolehdi pakkausmateriaalin asianmukaisesta kierrätyksestä ennen uunin käyttöä.

 **Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.**

Tarkista, että kaikki laitteen käyttämiseen tarvittavat osat löytyvät ja ovat kunnossa. Jos jotain osia puuttuu tai osat ovat vahingoittuneet, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

### Yleiset turvallisuusohjeet

 **Laitteen käyttäminen muuhun kuin suunniteltuun tarkoitukseen voi aiheuttaa vaaraa ja laitteen pienikin rakenteellinen muuttaminen on kaikilta osin kielletty. Katso alta huomiotavat kohdat.**

- Älä käytä laitetta kuumen kaasu- tai sähkölevyn päällä tai sen lähellä.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai tason reunan yli, koskea kuumiin pintoihin tai mennä solmuun.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ja ennen sen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä ennen osien asettamista paikalleen tai irrottamista sekä ennen puhdistamista.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, tai jos laite ei toimi oikein tai on vaurioitunut millään tavalla.
- Älä aseta keittiövälineitä, pannuja tai astioita lasiluukun päälle sen ollessa auki.
- Älä säilytä mitään esineitä laitteen päällä sen ollessa toiminnassa.
- Pidä uuni puhtaana äläkä anna ylimääräisen rasvan tai tuhkan kerääntyä sen sisälle. Tämä lisää merkittävästi rasvapalon ja ylimääräisen savun riskiä, mikä voi heikentää ruoan makua.
- Käyttäessäsi uunia, huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.
- Älä peitä mitään osaa uunista metallifoliolla. Tämä voi aiheuttaa uunin ylikuumentumisen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää tai puhdistaa lapset tai henkilöt, joilla on rajoitettu fyysinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Alkoholi, reseptilääkkeet ja kaikenlaiset päihteet voivat vaikuttaa käyttäjän kykyyn käyttää laitetta turvallisesti ja asianmukaisesti.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja.
- Älä upota johtoa, pistoketta tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi.
- Valvo tarkasti, kun lapsi käyttää laitetta tai kun lapsi on laitteen lähellä. Pidä laite ja sen johto poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä laitetta lähellä pöydän tai tasojen reunaa. Varmista, että pinta on tukeva, tasainen, kuiva, kuumuutta kestävä ja puhdas.
- Älä käytä öljyjä tai rasvoja, kuten voita, oliiviöljyä tai margariinia, kun valmistat ruokaa yli 260 °C lämpötilassa, sillä se voi aiheuttaa savua sekä omaisuusvahinkoja.



**Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön. Älä käytä sitä ulkona.**



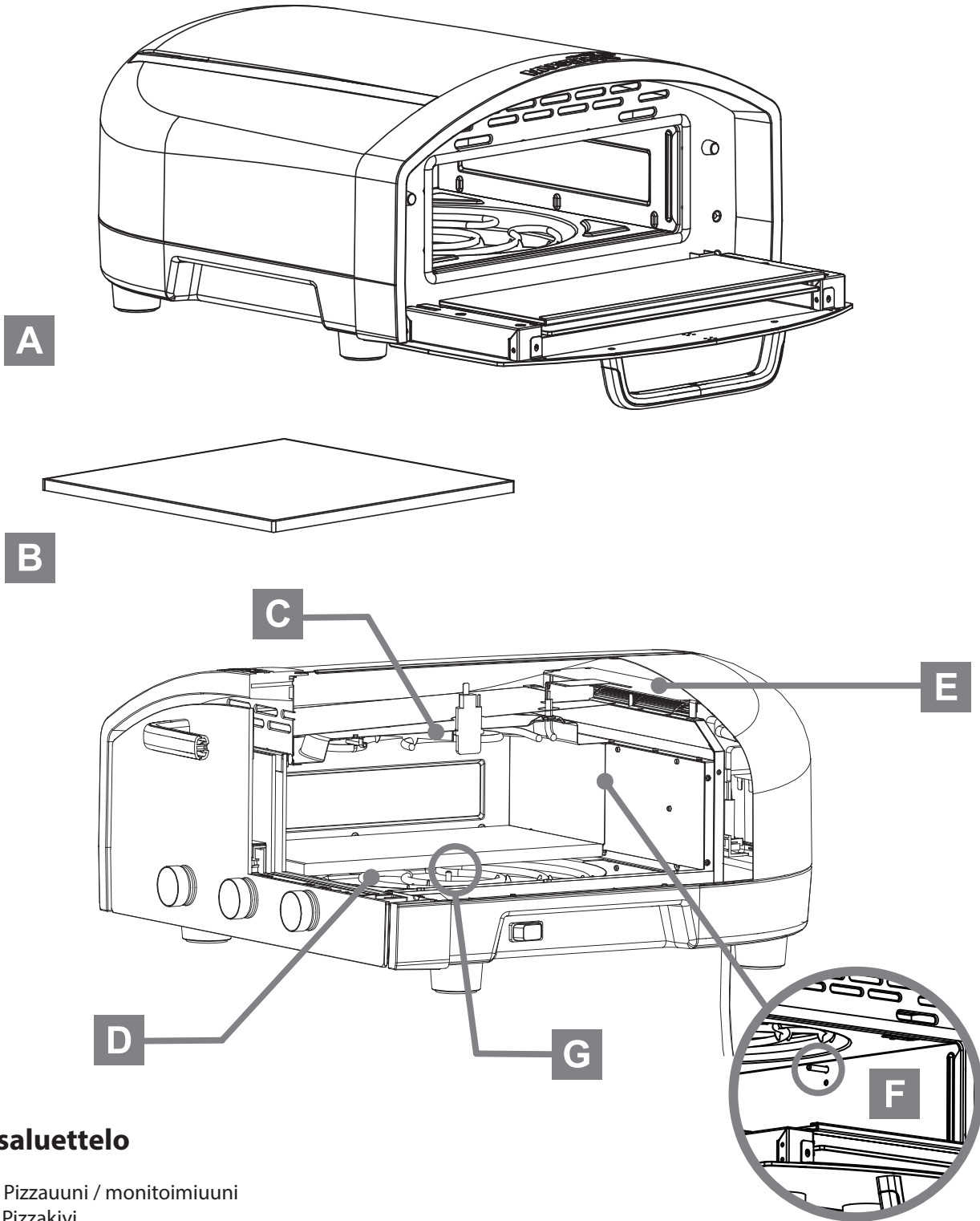
**Väärin käytetty tai vahingoittunut pistotulppa voi aiheuttaa sähköiskun. Sähköiskun välttämiseksi irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.**



**Huomaa, että laite kuumenee käytön aikana, eikä sitä tule koskea varomatta.**

# Pizzauunin osat

FI

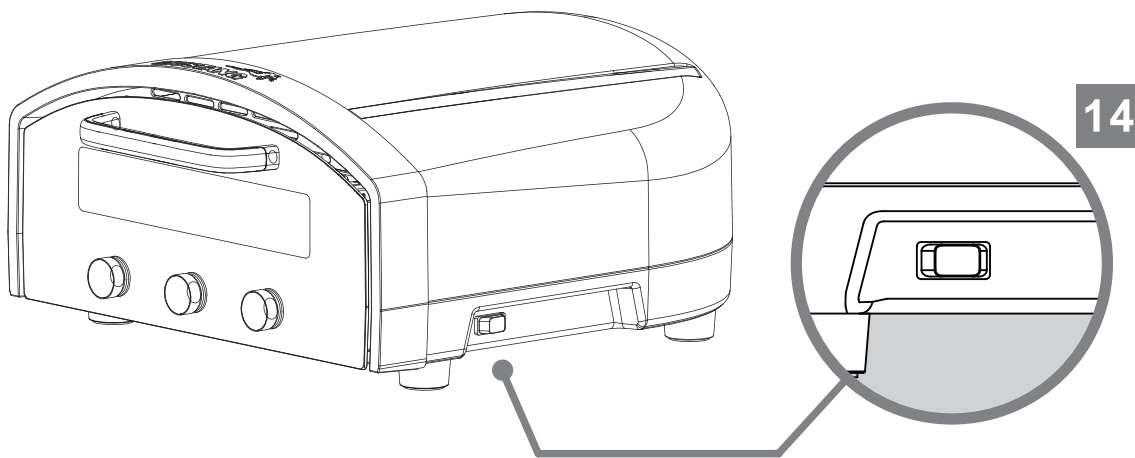
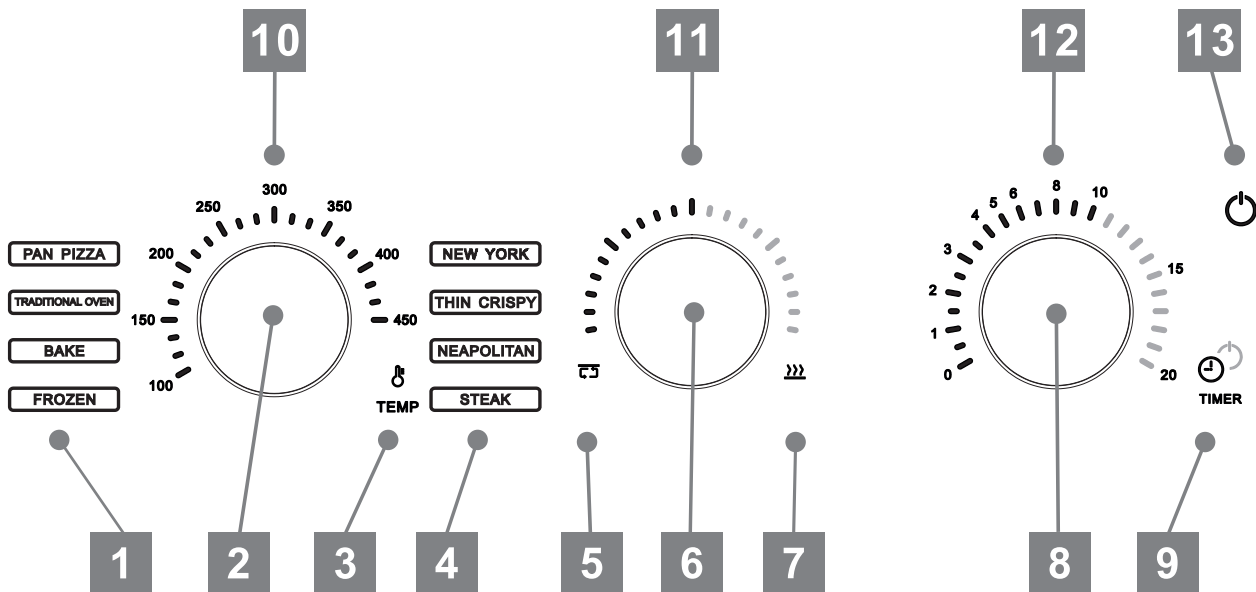


## Osaluettelo

- A. Pizzauuni / monitoimiuuni
- B. Pizzakivi
- C. Ylemmät vastukset
- D. Alemmat vastukset
- E. Tuuletin
- F. Ylempi lämpöanturi
- G. Alempi lämpöanturi

## Ohjauspaneeli ja säätimet

1. Esiasetus-tilan näyttö vasemmalla
2. Lämpötilan säädin
3. Lämpötilan kuvake
4. Esiasetus-tilan näyttö oikealla
5. Ylävastuksen / ylälämmön kuvake
6. Tehon / vastuksien säädin
7. Alavastuksen / pizzakiven kuvake
8. Ajastimen säädin
9. Ajastimen kuvake
10. Lämpötilan asteikko 100-450°C
11. Ylävastuksen ja alavastuksen asteikko
12. Ajastimen asteikko
13. Virtakuvake (kosketuspainike)
14. Laitteen virtakytkin ON/OFF



# Aloittaminen

FI

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Ota laite pois pakkauksesta. Käytä laitteen sivuis-  
sa olevia nostokahvoja (A).
2. Sijoita laite ohjeen mukaisesti.
3. Ota pizzakivi pois pakkauksesta ja liu'uta se  
varovasti uuniin (B). Varo uunin lämpöantureita.



**Tässä uunissa on kaksi lämpöanturia: toinen uunin sivuseinässä ja toinen uunin pohjalla. Vältä osumasta lämpöantureihin, kun asetat pizzakiven tai paistoastian uunin sisälle.**

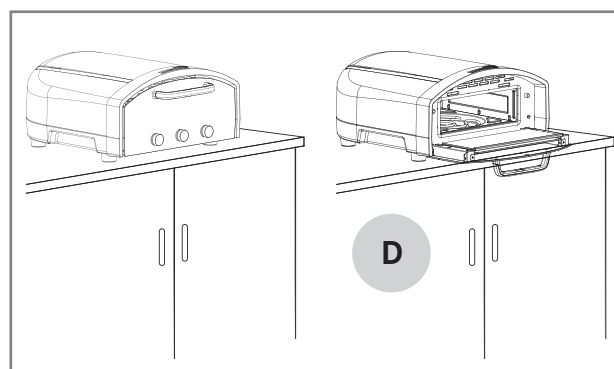
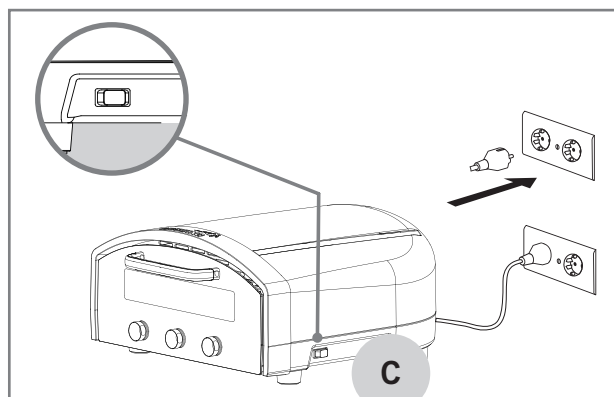
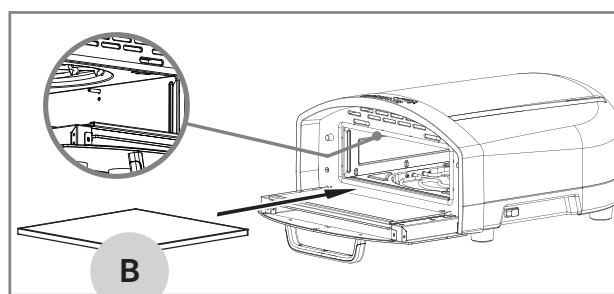
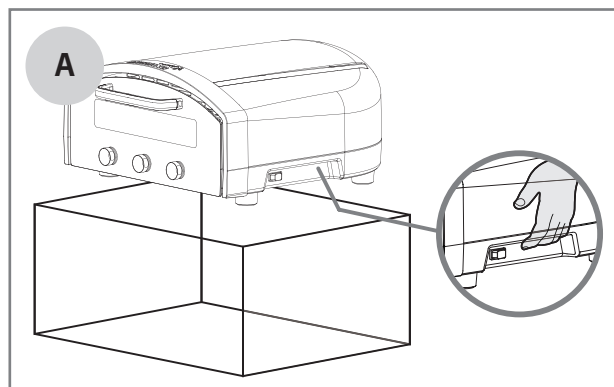
4. Varmista, että virtakytkin on OFF-asennossa (C),  
ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan.

## Laitteen sijoittaminen

1. Aseta laite vakaalle, tasaiselle, kuivalle, kuumuut-  
ta kestäväälle ja puhtaalle pinnalle turvallisen  
käytön varmistamiseksi.
2. Varmista, ettei ympärillä ole palavia materiaaleja.
3. Sijoita uuni niin, että sen luukku pääsee avautu-  
maan kokonaan (D).
4. Laitteen virtakytkimeen (C) tulee olla esteetön  
pääsy.
5. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta uunin sijoit-  
uspaikassa.
6. Laitteen yläpuolinen tila tulee olla vapaa palavis-  
ta materiaaleista.



**Laitetta ei saa käyttää suljetussa tilassa, kuten kaapissa.**

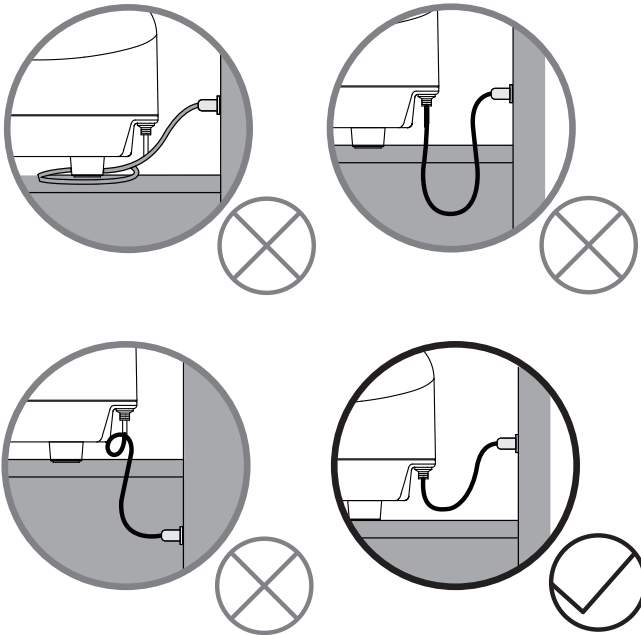


## Laitteen kytkeminen pistorasiaan

**i** Tämä uuni on tarkoitettu käytettäväksi vain 220–240 V pistorasioissa. Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että sen merkitty sähköteho vastaa vähintään laitteen tehoa (2140 W).

Laitteessa on lyhyt virtajohto, jolla voidaan välttää johtoon sotkeutumisen tai kompastumisen vaaraa. Pidempiä irrotettavia virtajohtoja tai jatkojohtoja voidaan käyttää, kun niiden käytössä noudatetaan varovaisuutta.

Varmista, että johto ei kulje laitteen alla eikä roiku työtason tai pöydän reunan yli siten, että siihen voisi tarttua tai kompastua. Älä käytä pistorasiaa, joka on työtason pinnan alapuolella.



# Uunin käyttäminen

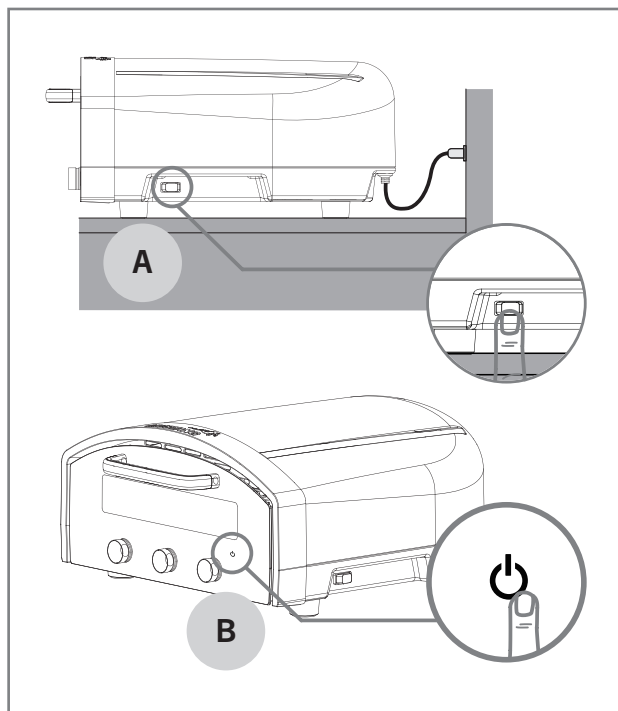
FI

## Uunin käynnistäminen

1. Kytke laitteeseen virta sivussa olevasta ON/OFF-virtakytkimestä (A). Virtakuvakkeen valo syttyy, ja laite siirtyy valmiustilaan.
2. Kosketa virtakuvaketta (B) aktivoitaksesi esiasetusnäytön ja poistuaaksesi valmiustilasta.

## Uunin sammuttaminen

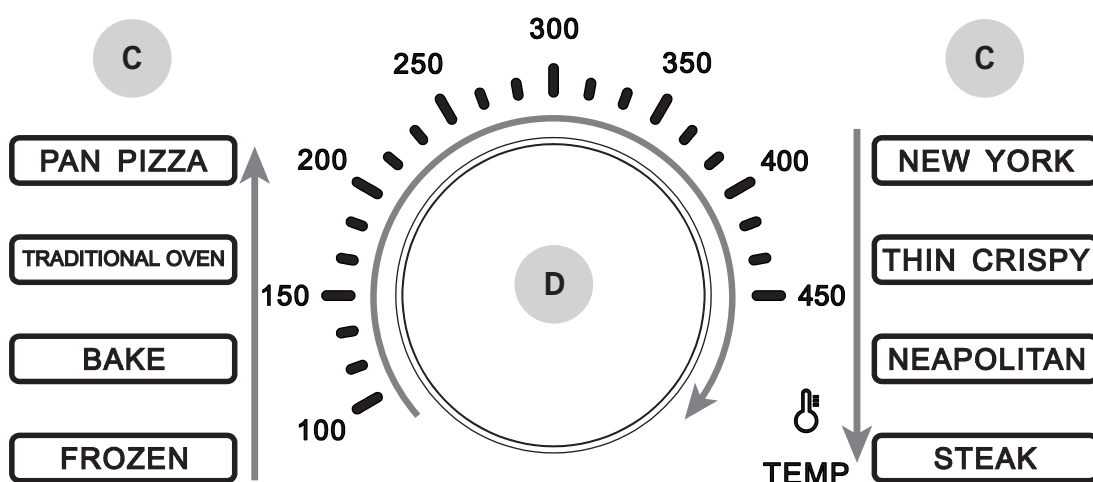
1. Kosketa uunin etupaneelin virtakuvaketta (B) sammuttaaksesi uunin. Uuni siirtyy valmiustilaan, jolloin sen tuulettimet toimivat jäähdyttääkseen nopeasti uunin ja sen elektroniikan.
2. Älä katkaise virtaa ON/OFF virtakytkimestä (A), ennenkuin uunin tuulettimet ovat lopettaneet jäähdyttämisen. Tämä vie noin 10 minuuttia.
3. Kun uunin tuulettimet ovat lopettaneet, voit katkaista virran virtakytkimestä ja irroittaa laitteen pistorasiasta.



**i** Odota, kunnes uuni on täysin jäähtynyt, ennenkuin siirrät sitä. Jäähtyminen vie noin 90 minuuttia.

**i** Jos uunia ei ole käytetty 45 minuuttiin, se siirtyy valmiustilaan säästääkseen energiaa ja aloittaa automaattisesti jäähdytyskierron.

## Lämpötilan säädin

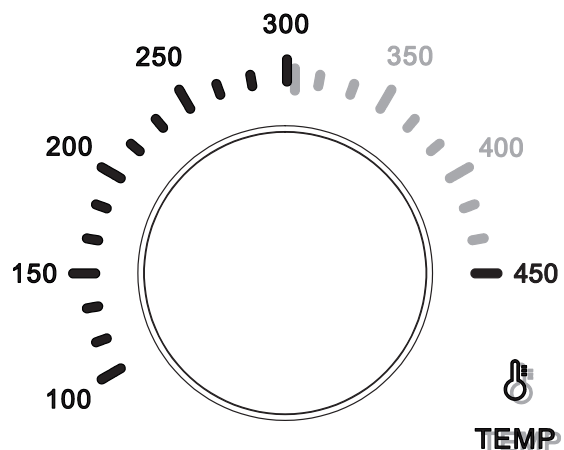
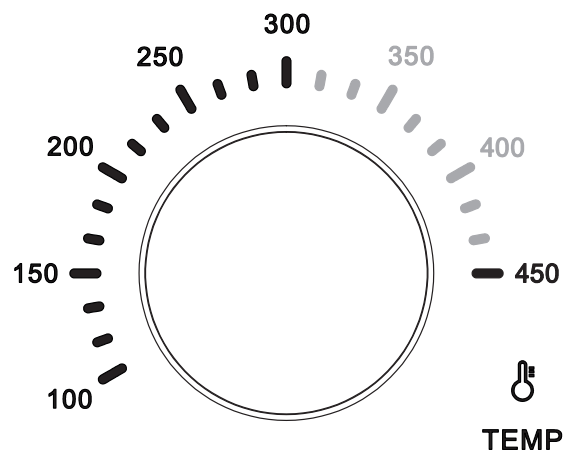


## Esiasetetun ohjelman valitseminen

1. Kierrä lämpötilan säädintä myötäpäivään valitaksesi haluamasi esiasetetun ohjelman (C). Ohjelmia ovat FROZEN, BAKE, TRADITIONAL OVEN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN ja STEAK.
2. Esiasetetut ohjelmat on selitetty tarkemmin kohdassa "Esiasetetut ohjelmat".
3. Paina lämpötilan säädintä keskeltä vahvistaaksesi valinta (D). Tämän jälkeen uuni alkaa lämmitä.

**i** Uuni ilmoittaa äänimerkillä, kun tavoitelämpötila on saavutettu. Turvallisuussyistä sinun tulee koskea johonkin säätimistä sammuttaaksesi merkkiään.

**i** Välttääksesi virhetoiminnasta johtuvat vahingot, lämpötilan säätimen kiertäminen uunin käytön aikana lopettaa nykyisen tilan ja pysäyttää toiminnan. Jos haluat vaihtaa esiasetettua tilaa tai säätää lämpötilaa, lämpötilan merkkivalot vilkkuvat muistuttaen sinua vahvistamaan valinnan säätimen painamisella.



## Manuaalinen lämpötilan säätäminen

1. Kierrä lämpötilan säädintä myötäpäivään esiasetustilan yli valitaksesi haluamasi tavoitelämpötilan.
2. Kierrä myötäpäivään nostaaksesi lämpötilaa ja vastapäivään laskeaksesi lämpötilaa. Lämpötila asetettavissa 100 °C - 450 °C (min. - maks.)
3. Lämpötilan merkkivalot vilkkuvat, kunnes painat säädintä (D) vahvistaaksesi tavoitelämpötilan valinnan.

## Kuinka lukea lämpötilan valitsinta

1. Lämpötilakuvake ja nykyinen lämpötila vilkkuvat lämmityksen aikana.
2. Tavoitelämpötila näkyy kiinteänä asteikkona tai lukuna.
3. Nykyinen lämpötila näkyy vilkkuvana asteikkona tai lukuna.
4. Nykyisen lämpötilan jälkeen kiinteät asteikot ja luvut näyttävät etenemisen kohti tavoitelämpötilaa lämmityksen aikana.
5. Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kaikki asteikot ja luvut muuttuvat kiinteiksi, uuni ilmoittaa merkkiäänellä ja on valmis ruoanlaittoon.

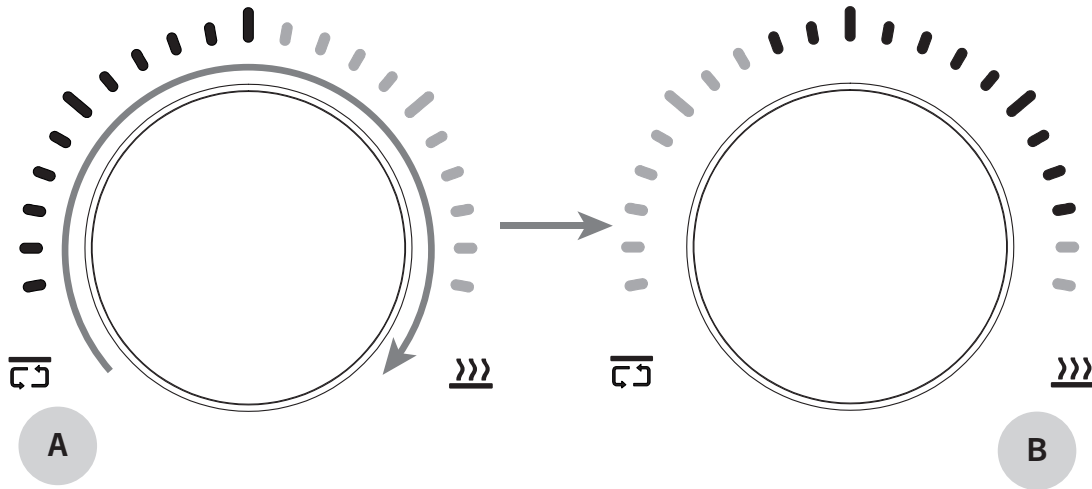
## Lämpötilan lasku tai ylitys

1. Uunin lämpötilan ja suorituskyvyn varmistamiseksi uuni hälyttää pitkään, jos lämpötila laskee tai ylittyy.
2. Jos lämpötila laskee, uuni alkaa lämmittää uudelleen, ja nykyisen lämpötilan näyttö vilkkuu, kunnes tavoitelämpötila saavutetaan.
3. Jos lämpötila ylittyy, uuni lopettaa lämmittämisen, kunnes lämpötila palaa tavoitelämpötilaan. Turvallisessa ja valvotussa tilanteessa luukun avaaminen voi auttaa laskemaan sisälämpötilaa.
4. Uuni säätää automaattisesti tehoaan pitääkseen tavoitelämpötilan.
5. Kun tavoitelämpötila on saavutettu, kaikki asteikot ja luvut muuttuvat kiinteiksi, uuni ilmoittaa merkkiäänellä ja on valmis ruoanlaittoon.

**!** Uunin luukun sisäpinnat voivat olla erittäin kuumia! Käytä luukun avaamiseen ja sulkemiseen vain kahvaa.

## Tehon säädin

FI



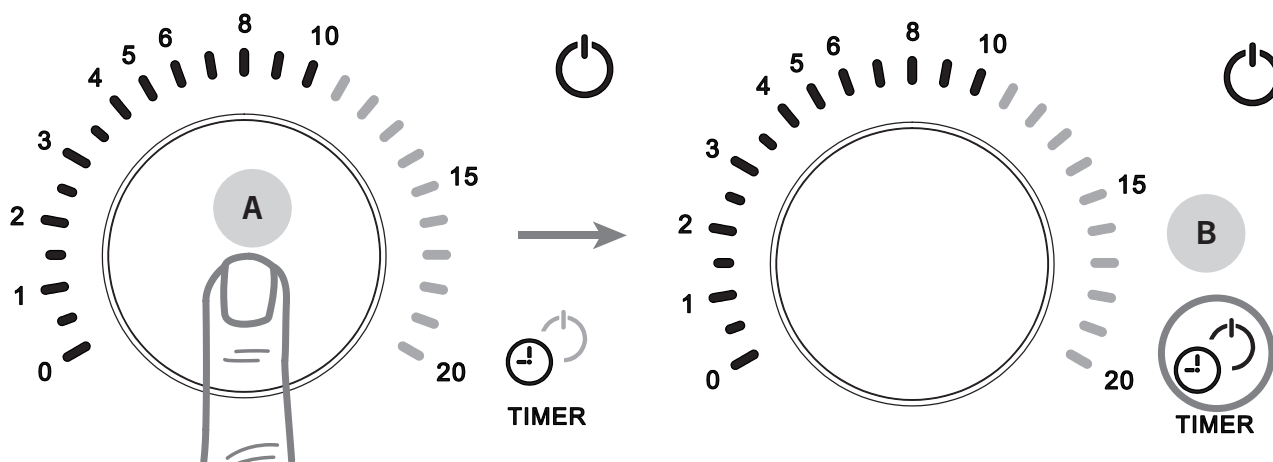
## Tehon säätäminen

Keskellä oleva tehon / vastuksien säädin siirtää tehoa yläosan vastuksilta alaosaan vastuksille. Voit käyttää sitä löytääksesi paremman tasapainon täytteen ja pohjan kypsennyksen välillä.

1. Kierrä säädintä myötäpäivään lisätäksesi tehoa alaosaan / pizzakiven vastuksiin (B) ja vähentääksesi sitä yläosaan / ilmatilan (A) vastuksilta.
2. Kierrä säädintä vastapäivään lisätäksesi tehoa yläosaan vastuksiin (A) ja vähentääksesi sitä alaosaan / pizzakiven vastuksilta (B).
3. Tehonsiirto toimii erinomaisesti kypsennyksen aikana, ja voit säätää sitä uunin ollessa käytössä.
4. Tehonsäätö vaikuttaa välittömästi, eikä vahvistamiseksi tarvitse painaa mitään.

**i** **Tehon tasapainon löytäminen kypsennykseen vaatii kokemusta ja tietoa. Virheellinen säätö voi aiheuttaa uunin lämpötilan laskemisen tai ylittymisen.**

## Ajastimen säädin



FI

## Ajastus

Ajastintoiminto toimii itsenäisesti. Kun ajastin laskee ajan loppuun, uuni antaa merkkiään ja jatkaa toimintaansa tavoitelämpötilan ylläpitämiseksi.

1. Kierrä ajastimen säädintä myötäpäivään pidentääksesi aikaa enintään 20 minuuttiin asti.
2. Kierrä ajastimen säädintä vastapäivään lyhentääksesi aikaa.
3. Ajastin antaa mahdollisuuden valita alle 4 minuutin ajaksi myös puolen minuutin tarkkuudella, mikä auttaa pizzan paistojassa.
4. Paina ajastimen säädintä keskeltä (A) vahvistaaksesi tai peruuttaaksesi ajastintoiminnon.
5. Ajastimen asteikot ja numerot vilkkuvat ajastinta säädettäessä. Ajastus vahvistetaan automaattisesti, jos säätöön ei kosketa 3 sekuntiin.
6. Uuni antaa aina merkkiään laskennan päättyttyä. Hälytys pysäytetään painamalla tai kevyesti kiertämällä ajastimen säädintä, jolloin ajastin on taas käyttövalmis.

**i** Välttääksesi omaisuusvahingot, uunin ajastimen hälytys ei lopu ennen kuin käännät tai painat jotain säädintä. Voit painaa tai kevyesti kiertää ajastinsäädintä pysäyttääksesi hälytyksen ja aktivoidaksesi ajastintoiminnon uudelleen käyttövalmiiksi.

**i** Voit aktivoida "Viivytetty sammutus"-kytkennän, joka yhdistää ajastintoiminnon virtakyttimeen. Kun "viivytetty sammutus"-toiminto on käytössä, uuni siirtyy valmiustilaan ajastimen laskennan päättyttyä.

## Viivytetty sammutus

1. Paina ja pidä ajastimen säädintä painettuna 3 sekuntia aktivoidaksesi VIIVYTETTY SAMMUTUS-toiminnon. Punainen virran merkkivalo ajastimen kuvakkeen lähellä syttyy (B).
2. Kun ajastimen laskenta on päätynyt, uuni poistuu nykyisestä tilasta ja siirtyy valmiustilaan.
3. Paina ja pidä ajastimen säädintä alhaalla 3 sekuntia uudelleen poistaaksesi VIIVYTETTY SAMMUTUS-toiminnon käytöstä. Punainen virran merkkivalo ajastimen kuvakkeen lähellä sammuu.

# Esiasetetut ohjelmat

FI

## Pizzauuni

### PAN PIZZA

- **Lämpötila:** 235 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 60 % / 40 %
- **Paistoaika:** 8 – 9 min.
- Ohjelma sopii erityisesti pizzalle, jossa on paksu pohja, rapea pohjakerros ja runsaasti täytteitä, ja joka paistetaan pannussa tai alumiinisessa paistovuossa.
- Käyttäjä voi säätää paistoaikaa pizzan koon ja tarpeen mukaan.

**i Vinkki:** Älä käytä pannua, jossa on puinen tai muovinen kahva. Pinnoitettujen pannujen laittamista uuniin kannattaa myös välttää.

### NEW YORK

- **Lämpötila:** 265 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 60 % / 40 %
- **Paistoaika:** 7 min.
- Ohjelma on suunniteltu suuren New York -tyylisen pizzan valmistukseen, jonka pohja on kauttaaltaan rapea. Matalampi paistolämpötila ja pidempi paistoaika saa aikaiseksi rapeamman pohjan.
- New York -pizza on helpompi syödä suurina siivuina käsin, koska se jaksaa kantaa kastikkeen ja täytteet paremmin kuin Napolilaistyylinen pizza.
- Käyttäjä voi säätää paistoaikaa pizzan koon ja tarpeen mukaan.

**i Vinkki:** Vältä täytteitä, joissa on paljon vettä. Pidennä kypsennysaikaa, jos täytteitä on tavallista enemmän.

### THIN CRISBY

- **Lämpötila:** 285 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 70 % / 30 %
- **Paistoaika:** 4 min.
- Sopii erityisesti tasaisen ohuelle ja rapealle pizzalle, jossa kastike ulottuu aivan reunoille asti ja täytteet peittävät pizzan koko pinnan.
- Korkeampi lämpötila tekee rapean pizzan valmistuksesta haastavampaa, ja myös pizzapohjan resepti vaikuttaa lopputulokseen.
- Käyttäjä voi säätää paistoaikaa pizzan koon ja tarpeen mukaan.

**i Vinkki:** Levitä kastike ja täytteet tasaisesti taikinalle reunoihin asti. Tämä auttaa estämään taikinan kuplimista kypsennyksen aikana. Ohueen ja rapeaan pizzaan tulee maltillisesti täytteitä. Paistoaika ei kannata olla liian pitkä, jotta pohja ei kuivu liikaa.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Lämpötila:** 430 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 90 % / 10 %
- **Paistoaika:** 1:30 – 1:50 min.
- Tämä ohjelma on suunniteltu erityisesti ilmavan reunuksen omaavalle napolilaistyylliselle pizzalle, jossa on korkean lämmön ansiosta syntyviä selkeitä rakkuloita ja "leopardi"-pilkkuja.
- Ohjelmassa uuni tarjoaa enemmän lämpökompensaatiota kypsennyksen aikana, jotta täydellinen napolilaispizza saadaan paistettua – tämä pizzatyyli vaatii erittäin korkean lämpötilan ja lyhyen kypsennysajan.
- Käyttäjä voi säätää paistoaikaa pizzan koon ja esim. taikinan vesisuhteen mukaisesti.

**i Vinkki:** Mitä korkeampi lämpötila on, sitä haastavampaa on saavuttaa hyvä lopputulos. Täydellisen napolilaistyyllisen pizzan paistamiseksi käyttäjän kannattaa kokeilla useita kertoja.

## Monitoimiuuni

### FROZEN

- **Lämpötila:** 200 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 50 % / 50 %
- **Paistoaika:** 15 – 20 min.
- Ohjelma on tarkoitettu pakasteruokien, kuten pakastepizzan kypsennykseen.
- Kun kypsennät pakasteruokaa, poista kaikki pakaukset ennen kuin asetat ruoan uuniin.
- Pakasteruoka tulee asettaa sopivalle lautaselle tai vuokaan, ei suoraan pizzakiven päälle. Tämä auttaa pitämään pizzakiven puhtaana.

### BAKE

- **Lämpötila:** 200 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 40 % / 60 %
- **Paistoaika:** 18 – 20 min.
- Ohjelma sopii esim. torttujen, kakkujen tai kek-sien paistamiseen.
- Tässä tilassa käyttäjä voi säätää vapaasti ylä- ja alalämmitysvastusten tehoa erilaisten leivonnaisten mukaan.

**i** Älä aseta öljyä tai leivinpaperia suoraan paistokivelle. Käytä uunissa leivontaan sopivaa paistoastiaa.

### TRADITIONAL OVEN

- **Lämpötila:** 235 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 30 % / 70 %
- **Paistoaika:** 13 – 18 min.
- Ohjelma soveltuu paistettujen ruokien, kuten ranskalaisten, kanansiipien ja kananugettien valmistukseen.
- Ruoka kypsyy tehokkaasti yläpuolelta tulevan kuuman ilman ja alapuolella olevan kuuman pizzakiven ansiosta samanaikaisesti. Ruokaa ei välttämättä tarvitse kääntää kypsennyksen aikana.

### STEAK

- **Lämpötila:** 300 °C
- **Teho ylävastus / alavastus:** 100 % / 0 %
- **Paistoaika:** 40 sek. – 1 min.
- Ohjelma on tarkoitettu esim. pihvin nopeaan paistamiseen.
- Ota pizzakivi pois uunista ja laita tilalle valurautainen paistolevy ennen esilämmitystä.
- Käyttäjä voi säätää kypsennysaikaa pihvin koon ja halutun kypsyyssasteen mukaan.

**i** **Vinkit:** On erittäin tärkeää valita lämmönkestävä paistoastia, kuten valurautainen paistolevy tai -pannu, koska korkea lämpötila voi vahingoittaa muiden, ei-lämmönkestävien astioiden pinnoitetta.

Ota pizzakivi pois uunista ja laita valurautainen levy uuniin jo esilämmityksen alussa. Kun esilämmitys on valmis, aseta pihvi kuumalle valurautalevyille, sulje uunin luukku ja anna sen paistua muutaman kymmenen sekunnin ajan. Käännä sitten pihvi ja paista toista puolta samalla tavalla.

Säädä kypsennysaika sen mukaan, minkä kypsyyssasteen haluat saavuttaa.

### Muistitoiminto

Säätäessäsi uunin tehoa, ajastimen aikaa tai muuttaessasi manuaalisesti lämpötilaa, saat kyseiset asetukset "muistiin" painamalla lämpötilan säädintä.

Uuni muistaa kyseiset asetukset niin kauan kuin uuni on päällä tai kunnes muutat asetuksia ja painat säädintä saadaksesi uudet asetukset "muistiin".

**i** **Muistioiminnon avulla voit manuaalisesti hienosäätää esim. paistolämpötilaa ja tehoasetuksia. Kun olet löytänyt toimivat asetukset ja kuitannut ne "muistiin" voit paistaa myös seuraavan pizzan samoilla asetuksilla, eikä sinun tarvitse säätää asetuksia uudestaan pizzojen välissä.**



# Hyödyllisiä ohjeita

## Pizzataikina Napolilaiseen tyyliin

4kpl à250g

(kylmäkohotettu, hydraatio 68%)

Taikinan valmistaminen vie yhteensä 36-48h

- 400g Kylmää vettä
- 590g Vahvoja 00- jauhoja (W-arvo 280-320)
- 15g Hienoa merisuolaa
- 1g Kuivahiivaa
- Durum-, tai semolinajauhoja pizzapohjan muotoiluun

## Taikinan valmistus

1. Mittaa kaikki ainekset valmiiksi. Aloita lisäämällä vesi kulhoon. Seuraavaksi alusta veteen puolet jauhoista ja kuivahiiva. Käytä mahdollisuuksien mukaan taikinakonetta, pizzataikinan voi kuitenkin tehdä myös käsin.
2. Kun olet saanut tämän vaiheen valmiiksi, anna taikinan alun levätä 10 min. kulhossaan.
3. Lisää seuraavaksi loput jauhoista vähitellen, koko ajan taikinaa vaivaten. Kun olet lisännyt kaikki jauhot vaivaa taikinaa n.10 minuuttia ja lisää loppuvaiheessa suola. Vaivaa vielä suola tasaisesti taikinaan ja anna levätä taas 10 min. huoneenlämmössä. Voit nostaa taikinan tämän jälkeen pöydälle ja muotoilla siitä yhden suuren pallon.
4. Nosta taikinapallo takaisin kulhoon ja jääkaappiin n.12 tunniksi hyvin peiteltynä. Voit laittaa taikinan pintaan pari tippaa oliiviöljyä ja hieroa sen kevyesti pinnalle.
5. Nosta taikinapallo kulhosta pöydälle ja taita pari kertaa.
6. Leikkaa taikina neljään tasaiseen osaan (250g/kpl) ja muotoile niistä palloja. Laita pallot tiiviiseen kohotusastiaan ja takaisin jääkaappiin vielä 24-36 tunniksi.
7. Kun olet aikeissa pizzanpaistoon, tulisi pallot nostaa huoneenlämpöön n. 2-3h ennen pizzojen valmistusta.
8. Käytä pizzapohjan muotoiluun durum-, tai semolinajauhoja. Ne toimivat laakerin lailla pizzapohjan ja pöydän välissä, eivätkä tartu niin helposti pizzapohjaan kiinni kuin hienommat jauhot. Jauhoja ei kannata myöskään säästellä. Ne helpottavat työskentelyä pohjan kimpussa.



Hydraatiolla tarkoitetaan veden massan suhteellista osuutta jauhojen massasta. Arkikielessä kuullaan myös termi, leipurinprosentti, mikä tarkoittaa täysin samaa asiaa.

FI

## Taikinan käsittely

- Taikinaa voi olla vaikea muotoilla, jos se ei ole levännyt tarpeeksi pitkään tai on vielä liian kylmää. Jos taikinaa ei saa muotoiltua, vaan se vetäytyy takaisin, anna sen levätä vielä 15-30 minuuttia kostean liinan alla. Kokeile sitten uudelleen.
- Taikina on valmis, kun siitä voi venyttää erittäin ohuen (lähes läpinäkyvän) palan ilman repeytymistä.

## Pizzalapion käyttö

- Jos täytät pizzapohjan pöydällä, ripottele jauhoja pizzalapiolle ja taikinan eteen pöydälle. Pidä kiinni taikinan reunasta ja työnnä pizzalapio reippaasti taikinan alle.
- Jos täytät pizzan suoraan lapion päällä, ole nopea. Pizza ei saisi olla lapiolla yli kahta minuuttia, jotta se ei tartu lapioon kiinni. Käytä jauhoja pizzan alla ja heiluta pizzaa varovasti, että se liikkuu, ennen siirrä sen uuniin.
- Siirrä pizza uuniin viemällä lapio uunin taikaosaan. Kallista lapiota ja liuuta pizzan etureuna kivelle. Vedä sitten koko lapio uunista pois ripeällä liikkeellä.
- Pidä pizzalapio puhtaana ja viltinä, jotta taikina ei tartu lapioon.
- Käytä vain sen verran jauhoja, että pizza ei tartu lapioon. Liiallinen jauhojen käyttö lisää kitkerää makua pizzan pohjaan, sekä voi lisätä savua ja tulipalon riskiä uunissa.

## Täytteet

- Kypsentämättömät lihatuotteet ja paksut vihannekset tulisi esikypsentää ennenkuin niitä käytetään pizzan täytteenä.
- Liiallinen määrä kastiketta tai täytteitä voi tehdä pohjasta vetisen. Tämä vaikeuttaa pizzan siirtämistä uuniin sekä pizzan paistumista.
- Buffalomozzarellan valuttaminen ja kevyt kuivaaminen talouspaperilla auttaa ehkäisemään vetisyyttä.

## Margherita

- n.1 dl tomaattikastiketta
  - 80 g mozzarella juustoa
  - Ripaus parmesaania
  - Muutama basilikanlehti
  - Loraus oliiviöljyä
1. Leivo pizzapohja.
  2. Laita tomaattikastike pizzan keskelle ja levitä se spiraalimaisella liikkeellä pizzalle. Jätä 1-2 senttiä reunaa ilman kastiketta.
  3. Ripottele juustot tasaisesti kastikkeen päälle.
  4. Paista pizza.
  5. Koristele tuoreilla basilikan lehdillä ja pienellä lorauksella oliiviöljyä.

## Hot honey pepperoni

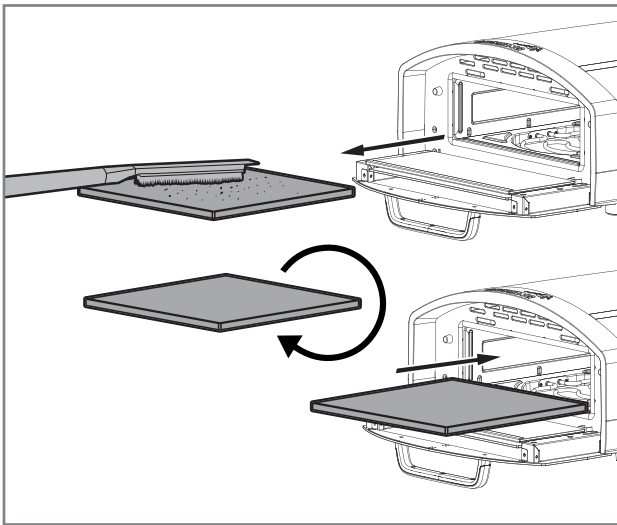
- n.1 dl tomaattikastiketta
  - 80 g mozzarellajuustoa
  - Ripaus parmesaania
  - Pepperonia 7-8 siivua
  - Paiston jälkeen hot honey hunajaa
1. Leivo pizzapohja.
  2. Laita tomaattikastike pizzan keskelle ja levitä se spiraalimaisella liikkeellä pizzalle. Jätä 1-2 senttiä reunaa ilman kastiketta.
  3. Ripottele juustot tasaisesti kastikkeen päälle.
  4. Lisää pepperonisiivut pizzalle.
  5. Paista pizza.
  6. Paiston jälkeen voit lisätä pinnalle tulista Hot Honey hunajaa.

# Uunin puhdistus

## Pizzakivi

Pizzakiven puhdistus on tärkeää, jotta uunista ei tule käryä huoneilmaan. Pizzakiven puhtaus vaikuttaa myös pizzan makuun. Puhdista pizzakivi jokaisen käyttökerran jälkeen seuraavalla tavalla:

1. Varmista että pizzakivi on kunnolla jäähtynyt. Pizzakivi on kuuma erittäin pitkän ajan uunin sammuttamisen jälkeen.
2. Liu'uta pizzakivi varovasti uunista. Varo uunin lämpöantureita.
3. Käsittele pizzakiveä varovasti, se on erittäin herkkä kolhuille ja halkeamiselle.
4. Harjaa jauhot ja tuhkat pizzakivestä pizzauunin puhdistusharjalla.
5. Käännä uunikivi ympäri likainen puoli alaspäin ja liu'uta se varoen takaisin uuniin. Alapuolelle jäävät mahdolliset ruuan tähteet palavat pois seuraavalla käyttökerralla.
6. Säilytä pizzakiveä uunissa puhtaana ja kuivana. Älä säilytä pizzauunissa ruokia tai mitään tavaroita.



Mikäli paiston aikana pizzakivelle jää jauhoja tai tippuu ruokaa, voidaan ne varovasti harjata pois uunista paiston välissä. Käytä puhdistamiseen tarkoitettua pizzauunin puhdistusharjaa ja varo polttamasti itseäsi.



Älä käytä pizzakiven puhdistukseen pesuaineita, älä upota pizzakiveä veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.

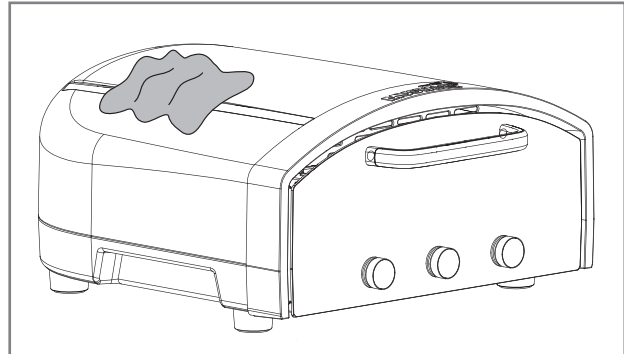


Älä raaputa pizzakiveä veitsellä tai metallisilla esineillä, koska pizzakivi naarmuuntuu helposti.

## Uunin puhdistus ulkoa ja sisältä

Uunin pinnat voidaan puhdistaa seuraavalla tavalla:

1. Irrota uuni pistorasiasta, kun se ei ole käytössä tai ennen puhdistusta.
2. Anna uunin jäähtyä hyvin ennen osien asennusta tai irrotusta sekä ennen puhdistusta.
3. Älä nojaa uuniin tai laita mitään tavaroita sen päälle, sillä tämä saattaa vahingoittaa uunia.
4. Pyyhi uuni ulkopuolelta kevyesti kostutetulla liinalla. Kuivaa heti puhtaalla pyyhkeellä.
5. Voit pyyhkiä uunin tarvittaessa nihkeällä liinalla varovasti myös sisäpuolelta. Varo uunin lämpöantureita.



Älä käytä metallisia hankaussieniä tai uuninpuhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa uunia. Puhdistusvälineistä voi myös irrota palasia, jotka voivat osua sähköosiin ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.



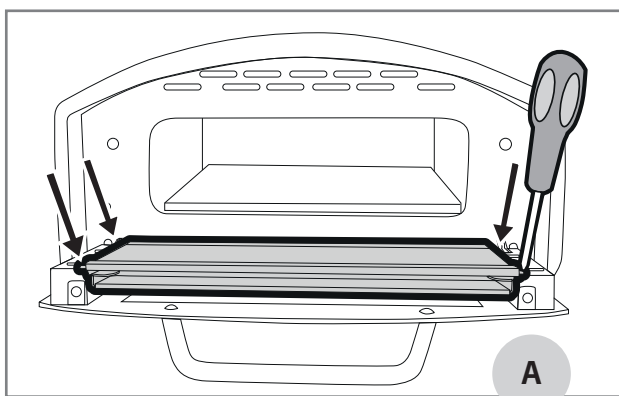
Älä upota johtoa, pistoketta tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi.

## Lasiluukku

Uunin lasiluukku voidaan puhdistaa seuraavalla tavalla:

1. Odota, kunnes uuni on täysin jäähtynyt ennen lasiluukun puhdistusta.
2. Voit poistaa rasvan sisäpuolelta kuivalla paperi-pyyhkeellä tai kuivalla liinalla. Tehokkaampaan puhdistukseen käytä kosteaa liinaa ja lämmintä saippuavettä.
3. Ulkopuolelta lasi voidaan puhdistaa lasipintojen puhdistamiseen tarkoitetuilla pesuaineilla.
4. Kuivaa lasiluukku ja uuni huolellisesti ennen kuin kytket uunin taas päälle.
5. Tarvittaessa voit irrottaa lasin avaamalla luukun ruuvit (A). Pese ja kuivaa lasi huolellisesti ennen takaisin asennusta. Tarvittaessa vaihda vahingoittunut lasi uuteen.

**i** Älä aseta keittiövälineitä, pannuja tai astioita lasiluukun päälle.



## Varastointi

- Irrota uuni pistorasiasta, kun se ei ole käytössä.
- Säilytä uuni sisätiloissa, kuivissa olosuhteissa, kun se ei ole käytössä.
- Säilytä uuni vaakatasossa tukevalla pinnalla, omilla jaloillaan.
- Älä varastoi mitään uunin päälle, sillä se voi vahingoittaa uunia.
- Pidä uuni puhtaana myös säilytyksen aikana.
- Säilytä puhdistettua pizzakiveä uunin sisällä, jotta se ei vahingoitu säilytyksen aikana.

# Vianmääritys

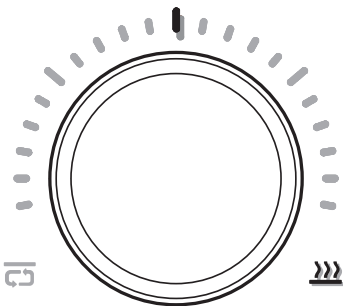
Seuraavaan taulukkoon on kerätty yleisimpiä ongelmia liittyen pizzerian paistamiseen ja uunin käyttöön. Mikäli et löydä vastausta ongelmaasi taulukosta, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

FI

Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Paistamaton pizza tarttuu pizzalapioon.	Liian vähän jauhoja pizzerian alla.	Varmista, että taikinan pohja on hyvin jauhotettu. Varmista, että taikina liikkuu vapaasti ennen täytteen lisäämistä. Jos taikina ei liu'u, lisää hieman jauhoja pohjaan.
	Pizza on ollut liian kauan pizzalapion päällä.	Älä jätä täytettyä pizzaa lapion päälle yli kahdeksi minuutiksi, sillä taikinan kosteus saattaa saada sen tarttumaan lapioon. Käytä nopeita, lyhyitä liikkeitä vetääksesi lapio takaisin, kun olet asettanut pizzerian kiven päälle.
	Liikaa täytteitä.	Pitä täytteet kevyinä, jotta pizzerian siirtäminen onnistuu helpommin.
Paiston aikana uunista tulee savua.	Liikaa jauhoja pizzakivellä.	Käytä pohjassa vain sen verran jauhoja, että pizza ei tartu lapioon. Liika jauho palaa helposti ja aiheuttaa savua uunin sisällä. Puhdista uuni jauhoista pizzauunin puhdistusharjalla.
	Öljyä tai rasvaa on valunut pizzakivelle.	Vältä öljyjen tai rasvojen käyttöä, jos paistolämpötila on yli 260 °C. Puhdista pizzakivi ruoantähteistä ja öljystä.
Pizzerian pohja on raaka, mutta täytteet palavat.	Kivi ei ole tarpeeksi kuuma.	Säädä tehonsäätimellä enemmän lämpöä pizzakivelle ja vähemmän lämpöä ylävastukselle.
	Pizzerian pohja on liian paksu.	Laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa, jotta pohja ehtii kypsyä. Yritä tehdä pizzalle ohuempi pohja. Napolilaisessa pizzassa venytä pohjaa niin ohueksi, että siitä kuultaa läpi.
Pizzerian pohja on palanut.	Pizzakivi on liian kuuma.	Vähennä tehonsäätimellä lämpöä pizzakiveltä ja siirrä sitä ylävastukselle.. Odota, että kivi hieman jäähtyy. Voit laskea uunin lämpötilaa myös pitämällä luukku auki.
	Liikaa jauhoja pizzapohjan ja pizzakiven välissä.	Käytä vain sen verran jauhoja, että pizza liukuu lapiolta uuniin.
	Pizzerian muotoiluun ei ole käytetty käsitteilyjauhoja.	Muotoile pizza karkeampien käsitteilyjauhojen avulla, nämä jauhot kariset helpommin pois pizzasta, eivätkä pala uunissa niin helposti.
	Pizza on uunissa liian kauan.	Vähennä paistoaikaa.
Uunissa näkyy liekkejä.	Ruokaa on paistettu liikaa.	Jos kypsennät ruokia pitkään, käytä alhaisempia lämpötiloja. Älä jätä ruokia valvomatta uuniin paistumaan.
	Uunissa on liian kova lämpötila.	Liiallinen jauho ja palaneet ruoan tähteet pizzakivellä voivat syttyä korkeissa lämpötiloissa. Jos näin käy, pidä uunin luukku kiinni, jolloin liekit sammuvat itsestään. Jos liekit eivät sammu 15 sekunnin kuluessa, irrota laite pistorasiasta. Puhdista pizzakivi ennen käytön jatkamista.
	Liikaa jauhoja, ruoantähteitä tai rasvaa / öljyä pizzakivellä.	

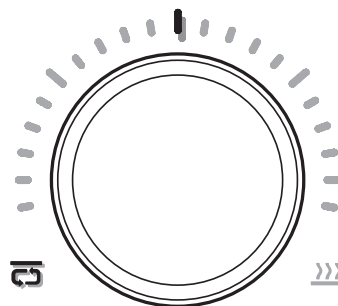
Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uunista kuuluu ääntä sen sammuttamisen jälkeen.	Jäähdytyspuhaltimet ovat toiminnassa ja jäähdyttävät uunia.	Paiston aikana jäähdytyspuhaltimet käynnistyvät suojaamaan herkkiä elektronisia osia ylikuumenemiselta. Koska tämä uuni saavuttaa erittäin korkeat lämpötilat, puhaltimet pysyvät päällä paiston jälkeen, kunnes lämpötila on tarpeeksi alhainen komponenteille. Älä irrota uunia pistorasiasta tai sammuta sitä virtakytkimestä, ennen kuin uuni on jäähtynyt ja jäähdytystoiminta on päättynyt.
Uuni ei sammu automaattisesti sen jälkeen kun ajastimen laskenta on päättynyt.	Uunin "Viivytetty sammutus"-toimintoa ei ole kytketty päälle.	Uuni on suunniteltu paistamaan pizzoja yhtäjaksoisesti, eikä se sammu tai keskeytä pizzan paistoa. Voit kuitenkin valita "Viivytetty sammutus"-toiminnon. Tässä tilassa uuni sammuu ja siirtyy valmiustilaan jäähtymään automaattisesti, kun ajastimen laskenta on päättynyt.
Tehon säädin vilkuttaa ja pitkä hälytysääni kuuluu.	Virhekoodi. Katso kuva ja selitys seuraavasta kohdasta.	<p><b>Alavastuksen/kiven lämpötilan ylitys:</b> Sulje uunin virta. Anna uunin jäähtyä. Käynnistä uuni uudestaan.</p> <p><b>Ylävastuksen lämpötilan ylitys:</b> Sulje uunin virta. Anna uunin jäähtyä. Käynnistä uuni uudestaan.</p> <p><b>Molempien vastuksien lämpötilan ylitys:</b> Sulje uunin virta. Anna uunin jäähtyä. Käynnistä uuni uudestaan.</p> <p><b>Kaikkiin muihin ongelmakohtiin:</b> Sulje uunin virta. Kytke uuni uudestaan päälle. Jos virheilmoitus ei poistu, ota yhteyttä jälleenmyyntipisteeseen.</p>

## Virhekoodit



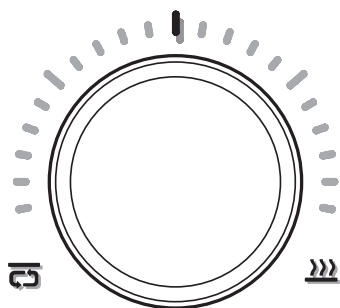
### Alavastuksen / kiven lämpötilan ylitys

Teho-säätimen näytössä vilkkuu säätimen keskikohta sekä kiven vastuksen kuvake. Pitkä hälytysääni kuuluu.



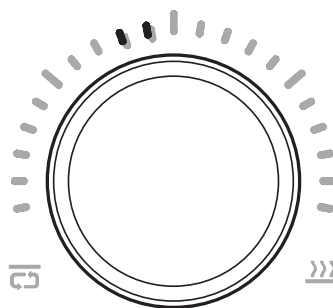
### Ylävastuksen lämpötilan ylitys

Teho-säätimen näytössä vilkkuu säätimen keskikohta sekä ylävastuksen kuvake. Pitkä hälytysääni kuuluu.



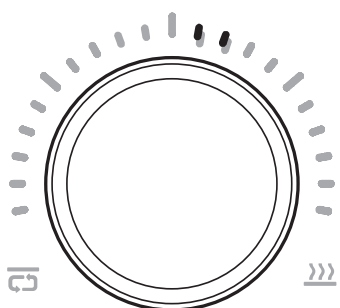
#### Molempien vastuksien lämpötilan ylitys

Teho-säätimen näytössä vilkkuu säätimen keskikohta sekä molempien vastuksien kuvakkeet. Pitkä hälytysääni kuuluu.



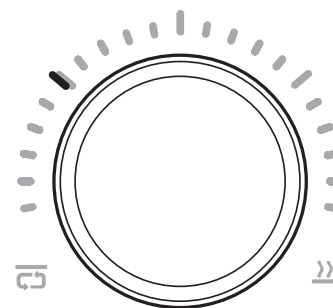
#### Piirilevyn yläpuolisen lämpötila-anturin häiriö

Teho-säätimen näytössä vilkkuvat vasemman puolen kaksi lyhyttä asteikkoa. Pitkä hälytysääni kuuluu.



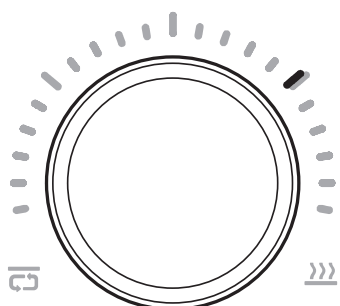
#### Piirilevyn alapuolisen lämpötila-anturin häiriö

Teho-säätimen näytössä vilkkuvat oikean puolen kaksi lyhyttä asteikkoa. Pitkä hälytysääni kuuluu.



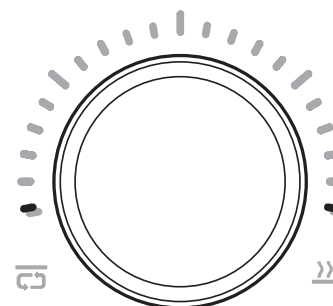
#### Piirilevyn yläpuolisen lämpötila-anturin oikosulku

Teho-säätimen näytössä vilkkuu vasen pitkä asteikko. Pitkä hälytysääni kuuluu.



#### Piirilevyn alapuolisen lämpötila-anturin oikosulku

Teho-säätimen näytössä vilkkuu oikea pitkä asteikko. Pitkä hälytysääni kuuluu.



#### Piirilevyjen viestintävirhe

Teho-säätimen näytössä vilkkuvat alimmat asteikot oikealla ja vasemmalla. Pitkä hälytysääni kuuluu.

## Takuu

Tällä Mustang pizzauunilla on 2 vuoden valmistus- ja materiaalitakuu. Tarkista ajantasaiset takuehdot verkkosivuiltamme

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Kaikkien takuuasioden hoitoon tarvittavat ostokuitin, josta ostopaikka ja ostopäivä pystytään toteamaan.



SV

**Monterings- och bruksanvisning**

---

# Välkommen med till Mustangs grillvärld

SV

**Vi är glada att du till slut valde Mustang-produkten. Mustang vill vara din grillkompis och garantera dig dina drömmars grillupplevelse. Mustang föddes ur en önskan om att kunna njuta av lugn och avslappnad matlagning tillsammans med familj och vänner, och det är den idén vi också vill erbjuda dig.**

Mustang grillar, ugnar och tillbehör har planerats och fulländats med omsorg så att vi kan vara stolta över dem. Vår långa erfarenhet och expertis syns i våra produkterna och de har alla väsentliga funktioner och egenskaper. Vi är säkra på att du kommer att ha glädje av denna pizzaugn under lång tid, så länge du kommer ihåg att underhålla och rengöra ugnen enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.

## Det bredaste grillningssortimentet

Mustang är ett varumärke som ägs av finska Tammer Brands Oy. Mustang erbjuder all utrustning, tillbehör och reservdelar som behövs i grillning samt ett brett sortiment av produkter för rökning, och lagning av pizza. Vi känner grillkulturen utan och innan så att vi kan försäkra att vi erbjuder dig de rätta och mest moderna produkterna. Mustang är alltså det enda varumärket som du behöver för att lyckas i grillning.

## Kundtjänst

Tammer Brands Oy,  
tfn + 358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tammerfors, FINLAND

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)



**Läs igenom bruksanvisningen innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk.**

Följ oss i de sociala medierna



**mustanggrill**

# Innehållsförteckning

SV

<b>Säkerhetsanvisningar och varningar</b> .....	56
Före installation .....	56
Allmänna säkerhetsanvisningar .....	56
<b>Delar till pizzaugn</b> .....	58
Lista över delar .....	58
Kontrollpanel och reglage .....	59
<b>Så här kommer du igång</b> .....	60
Före första användningen .....	60
Placering av ugnen .....	60
Ansluta apparaten till ett uttag .....	61
<b>Använda ugnen</b> .....	62
Slå på strömmen .....	62
Stäng av strömmen .....	62
Temperatur-knopp .....	62
Välja förinställt läge .....	63
Manuell temperaturjustering .....	63
Hur man läser av temperaturintervall .....	63
Temperaturfall eller temperaturöverskridning .....	63
Effekt-/elementknopp .....	64
Justering av effekten .....	64
Timer-knopp .....	65
Tidtagning .....	65
Av-fördröjningsfunktion .....	65
<b>Förinställt läge</b> .....	66
Pizzaugn .....	66
PAN PIZZA .....	66
NEW YORK .....	66
THIN CRISBY .....	66
NEAPOLITAN PIZZA .....	66

Multifunktionell ugn .....	67
FROZEN .....	67
BAKE .....	67
TRADITIONAL OVEN .....	67
STEAK .....	67
Minnesfunktion .....	67
Guide till baktider och effektreglering .....	68
Mina inställningar .....	68
<b>Användbara tips</b> .....	69
Pizzadeg napolitansk stil .....	69
Beredning av deg .....	69
Bearbetning av degen .....	69
Användning av pizzaskal .....	69
Toppingar .....	70
Margherita .....	70
Hot honey pepperoni .....	70
<b>Rengöring &amp; underhåll</b> .....	71
Pizzasten .....	71
Ugnens utsida och insida .....	71
Glasdörr .....	72
Förvaring .....	72
<b>Felsökning</b> .....	73
Felkod .....	74
<b>Garanti</b> .....	75

# Säkerhetsanvisningar och varningar

När du börjar använda denna apparat är du skyldig att noggrant läsa igenom och uppmärksamma varningarna och säkerhetsanvisningarna i denna bruksanvisning innan du använder ugnen. Denna ugn är CE-märkt i enlighet med gällande bestämmelser.

Teckenförklaring:  VARNING!  OBS!


## Före installation

Packa upp försäljningsemballaget noggrant och kontrollera att alla delar har tagits ut ur emballaget. Se till att förpackningsmaterialet återvinns på rätt sätt innan ugnen tas i bruk.

 **Låt inte små barn leka med förpackningsmaterialet.**

Kontrollera att alla delar som du behöver för att använda apparaten finns och är i gott skick. Om någon del saknas eller är skadad, kontakta din återförsäljare.

## Allmänna säkerhetsanvisningar

 **Användning av apparaten för något annat ändamål än det den är avsedd för kan orsaka fara och alla mindre strukturella ändringar av apparaten är förbjudna i alla avseenden. Se nedan för punkter att notera.**

- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag.
- För att undvika elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparatens stomme i vatten eller annan vätska.
- Håll noggrann uppsikt när ett barn använder apparaten eller när ett barn befinner sig i närheten av apparaten. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Använd inte apparaten nära kanten av ett bord eller en plattform. Se till att underlaget är fast, plant, torrt, värmetåligt och rent.
- Använd inte oljor eller fetter som smör, olivolja eller margarin vid matlagning i temperaturer över 260°C, eftersom det kan orsaka rök- och egendomsskador.
- Använd inte apparaten på eller i närheten av en varm gas- eller elspis.
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en yta, vidröra heta ytor eller trassla in sig.
- Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna innan du byter ut eller tar bort delar och innan du rengör den.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadad, eller om apparaten inte fungerar som den ska eller är skadad på något sätt.
- Placera inte köksredskap, stekpannor eller tallrikar ovanpå glaslocket när det är öppet.
- Förvara inga föremål på apparaten när den är i drift.
- Håll ugnen ren och låt inte överflödigt fett eller aska ansamlas inuti. Detta ökar risken för fettbrand och rökutveckling, vilket kan försämra smaken på maten.
- Se till att ventilationen är tillräcklig när du använder ugnen.
- Täck inte någon del av ugnen med metallfolie. Detta kan leda till att ugnen överhettas.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Denna apparat får inte användas eller rengöras av barn eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller som inte har tillräcklig erfarenhet av och kunskap om hur apparaten ska användas.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Alkohol, receptbelagda läkemedel och berusningsmedel av alla slag kan påverka användarens förmåga att använda apparaten på ett säkert och korrekt sätt.



**Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk. Använd den inte utomhus.**



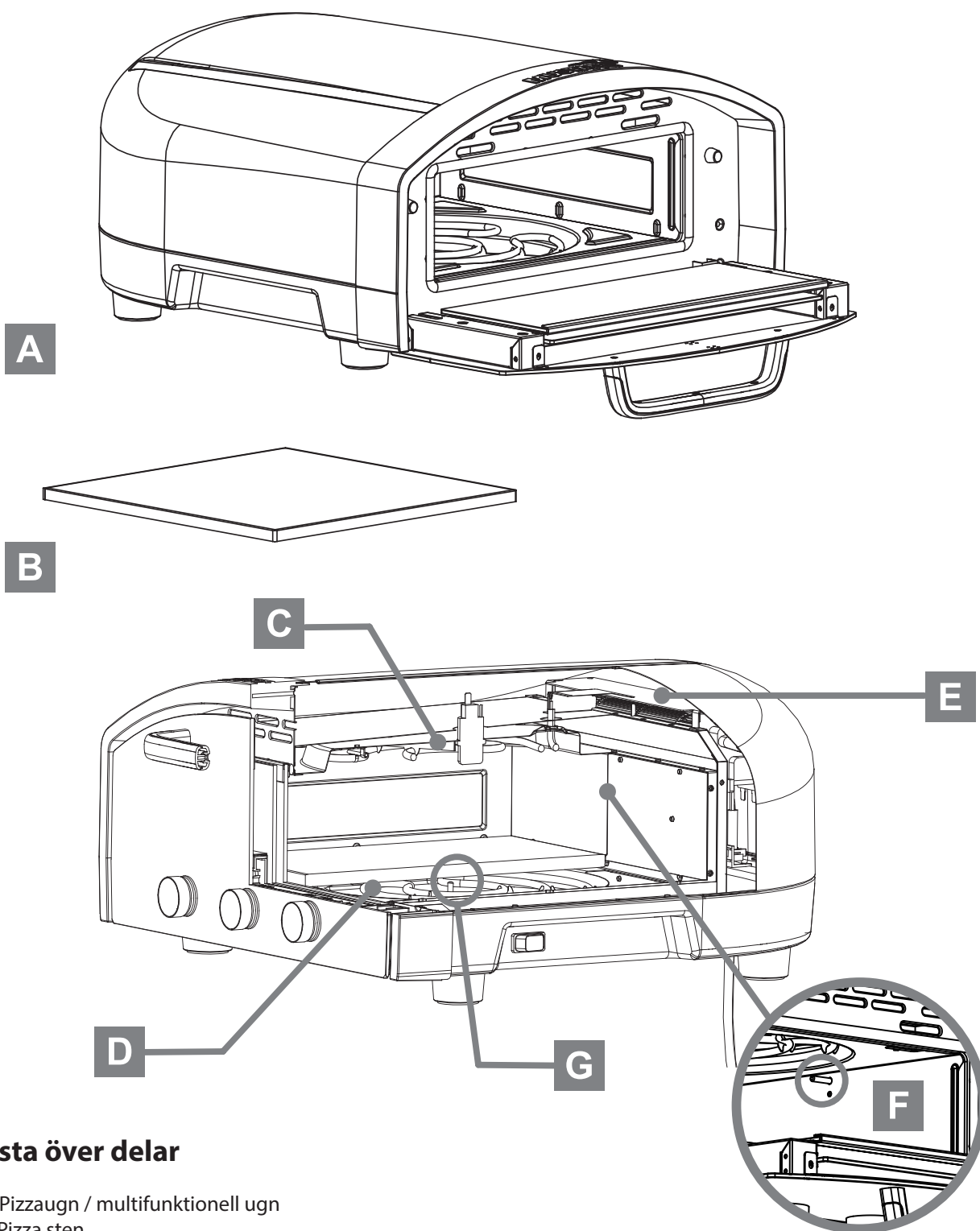
**En felaktigt använd eller skadad stickkontakt kan orsaka elektriska stötar. För att undvika elstötar ska du dra ur kontakten innan du rengör apparaten.**



**Observera att apparaten blir varm under användning och inte bör vidröras utan försiktighet.**

# Delar till pizzaugn

SV

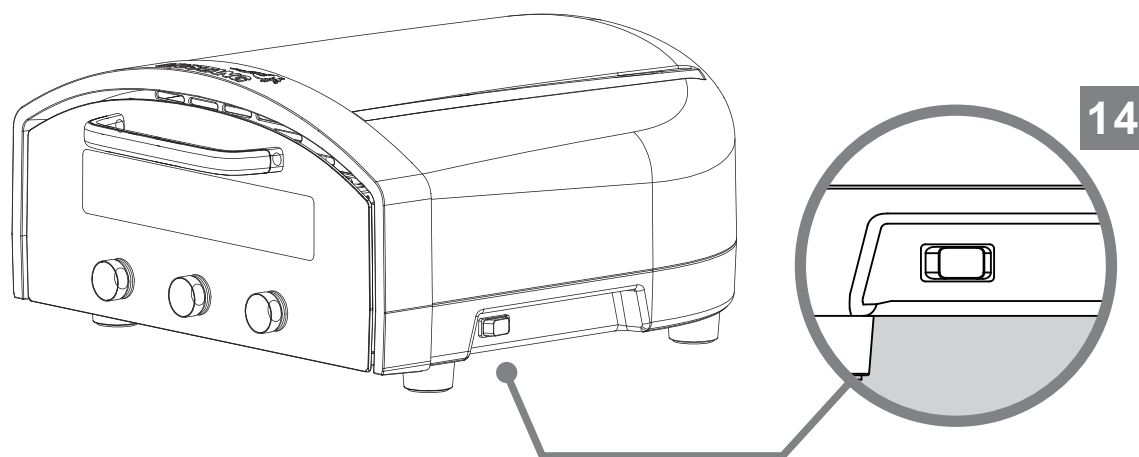
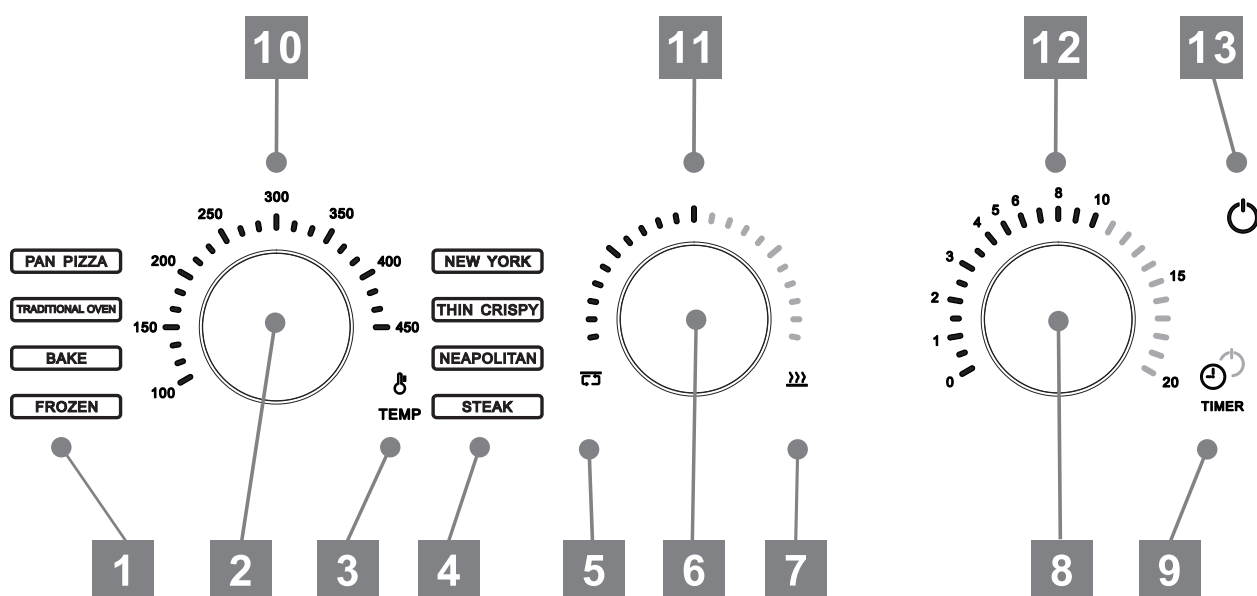


## Lista över delar

- A. Pizzaugn / multifunktionell ugn
- B. Pizza sten
- C. Övre värmeenhet
- D. Nedre värmeenhet
- E. Fläkt för kylning
- F. Övre värmesensor
- G. Nedre värmesensor

## Kontrollpanel och reglage

1. Vänster förinställd lägesdisplay
2. Temperatur-knopp
3. Temperaturikon
4. Höger förinställd lägesdisplay
5. Ikon för övre elementet / övervärme
6. Effekt-/elementknopp
7. Ikon för nedre elementet / pizzasten
8. Timer-knopp
9. Timerikon
10. Temperaturintervall 100–450 °C
11. Skala för övre och nedre elementet
12. Timerskala
13. Effektkon (beröringskontroll)
14. Strömbrytare ON/OFF



# Så här kommer du igång

SV

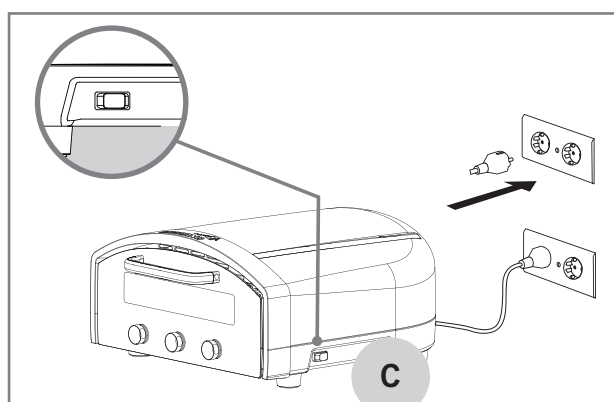
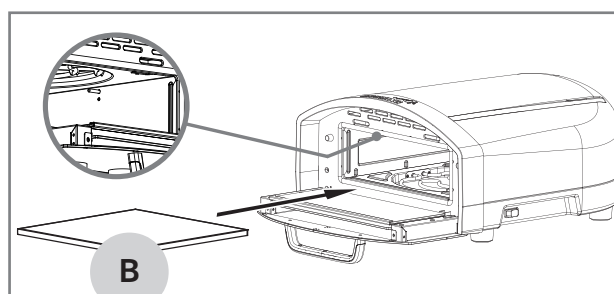
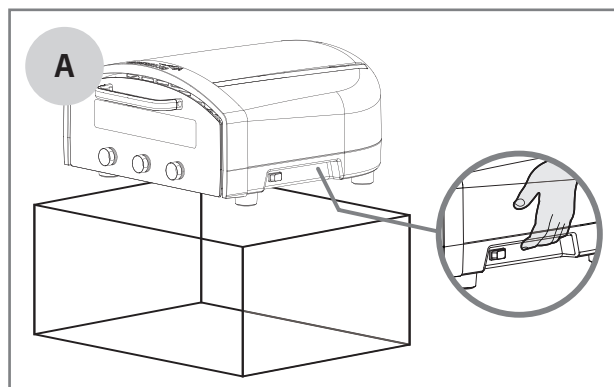
## Före första användningen

1. Ta ut apparaten ur förpackningen. Använd lyft-handtagen (A) på apparatens sidor.
2. Placera apparaten i enlighet med anvisningarna.
3. Ta ut pizzastenen ur förpackningen och skjut försiktigt in den i ugnen (B). Var försiktig med ugnens värmesensorer.



**Denna ugn har två värmesensorer: en på sidan av ugnen och en på botten. Undvik att träffa värmesensornerna när du placerar en pizzasten eller bakform i ugnen.**

4. Kontrollera att strömbrytaren är i läge OFF (C) innan du ansluter apparaten till elnätet.

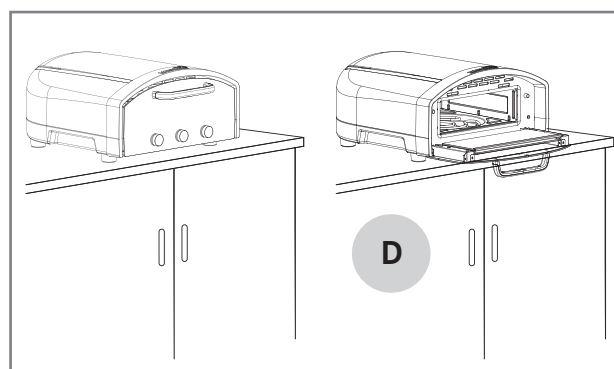


## Placering av ugnen

1. Placera apparaten på en stabil, jämn, torr, värmebeständig och ren yta för att garantera säker användning.
2. Se till att det inte finns några brännbara material i närheten.
3. Placera ugnen så att luckan kan öppnas helt (D).
4. Apparatsens strömbrytare (C) måste vara åtkomlig utan hinder.
5. Se till att ventilationen är tillräcklig där ugnen är placerad.
6. Utrymmet ovanför apparaten måste vara fritt från brännbara material.



**Ugnen får inte användas i ett slutet utrymme, t.ex. ett skåp.**

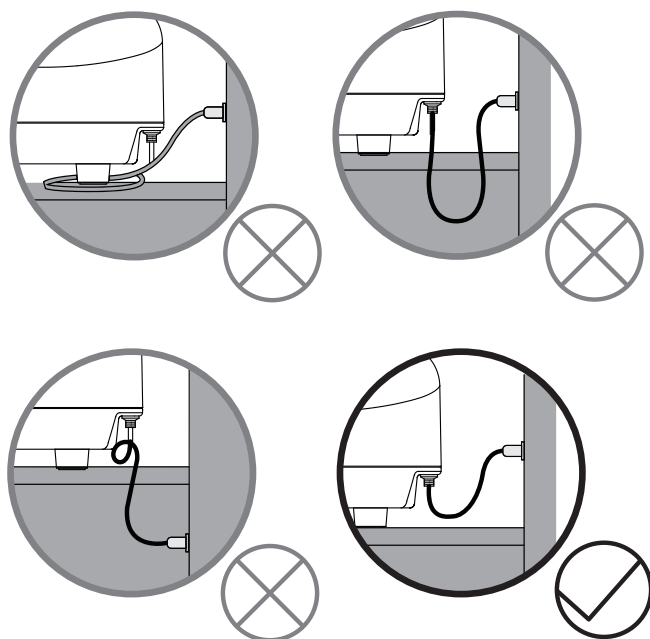


## Ansluta apparaten till ett uttag

**i** Denna ugn är endast avsedd att användas i 220-240 V-uttag. Om du använder en förlängningsladd ska du se till att den effekt som anges på sladden är minst lika stor som apparatens effekt (2140 W).

Apparaten har en kort nätsladd för att undvika risken att trassla in sig eller snubbla över sladden. Längre löstagbara nätsladdar eller förlängningsladdar kan användas med försiktighet.

Se till att sladden inte löper under apparaten eller hänger över kanten på en bänkskiva eller ett bord där den kan fastna eller man kan snubbla på den. Använd inte ett uttag som ligger under bänkskivans yta.



# Använda ugnen

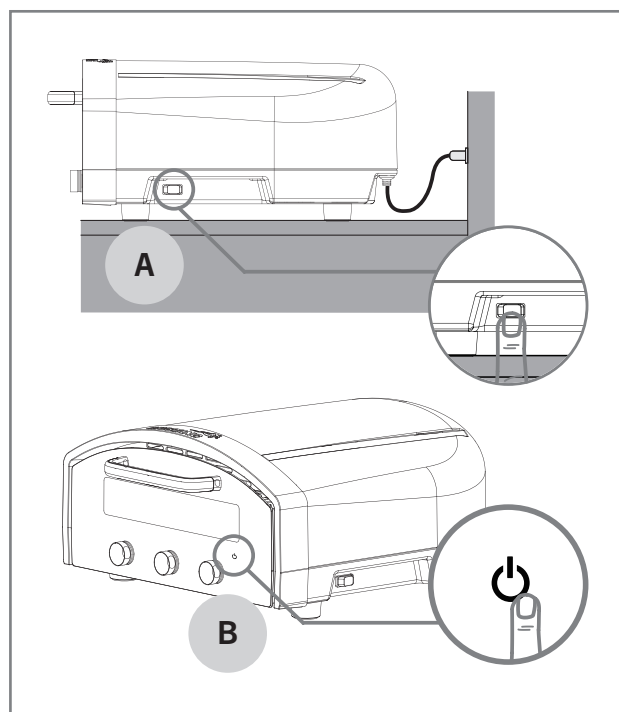
SV

## Slå på strömmen

1. Slå på strömmen till apparaten med hjälp av ON/OFF-strömbrytaren (A) på sidan. Strömindikatorlampan tänds och apparaten går in i standby-läge.
2. Tryck på strömikonen (B) för att aktivera den förinställda skärmen och lämna standby.

## Stäng av strömmen

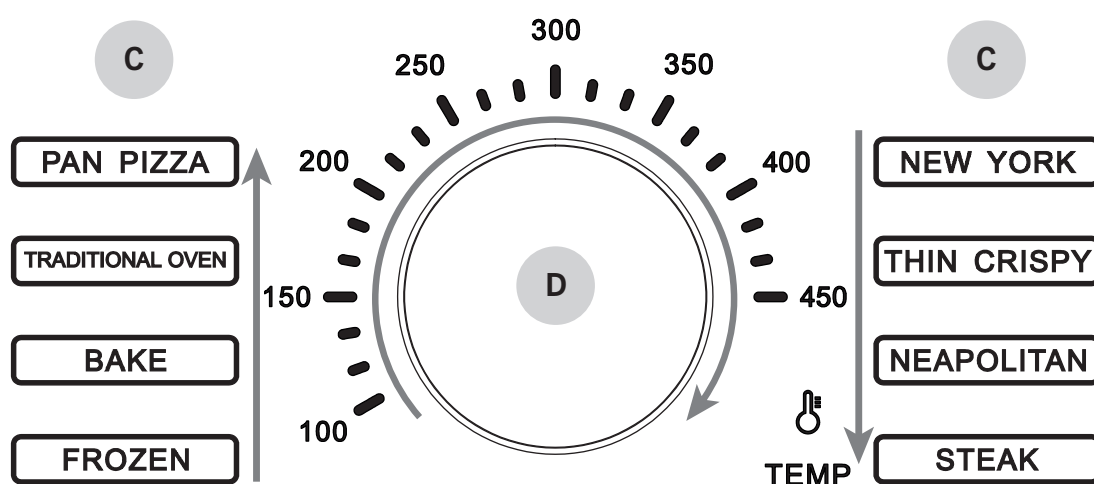
1. Tryck på strömikonen (B) på ugnens frontpanel för att stänga av ugnen. Ugnen går in i standby-läge och dess fläktar går igång för att snabbt kyla ugnen och dess elektronik.
2. Stäng inte av strömbrytaren ON/OFF (A) förrän ugnsflyktarna har svalnat helt och hållet. Detta tar ca 10 minuter.
3. När ugnsflyktarna har stannat kan du stänga av strömbrytaren och dra ut kontakten ur eluttaget.



**i** Vänta tills ugnen har svalnat helt innan du flyttar den. Det tar cirka 90 minuter att kyla ner den.

**i** Om ugnen inte har använts på 45 minuter går den in i standbyläge för att spara energi och startar automatiskt en kylcykel.

## Temperatur-knopp



## Välja förinställt läge

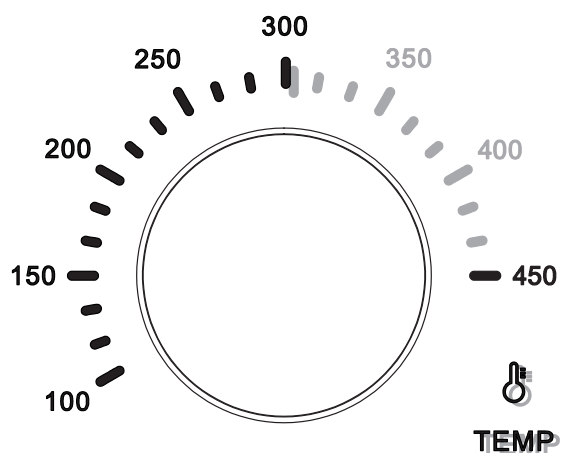
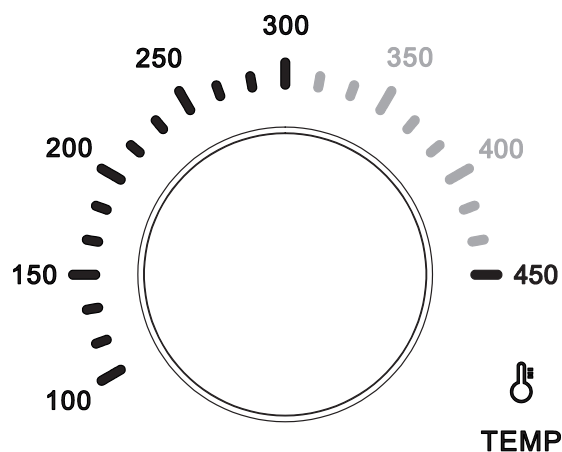
1. Vrid temperaturreglaget medurs för att välja önskat förinställt läge (C). Programmen är FROZEN, BAKE, TRADITIONAL OVEN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN och STEAK.
2. För mer information om förinställda program, se "Förinställt läge".
3. Tryck på temperaturvredet i mitten för att bekräfta ditt val (D). Ugnen börjar då värmas upp.



Ugnen piper när den önskade temperaturen har uppnåtts. Av säkerhetsskäl måste du röra vid någon av reglagen för att stänga av larmet.



För att undvika risken för felaktig användning av ugnen, kommer ett vridande av temperaturvredet under ugnsdrift att avsluta det aktuella läget och stoppa driften. Om du vill växla till ett annat läge eller justera temperaturen blinkar temperaturreglaget för att påminna dig om att trycka ned den för bekräftelse.



SV

## Manuell temperaturjustering

1. Vrid temperaturreglaget medurs över det förinställda läget för att välja önskad måltemperatur.
2. Vrid medurs för att öka temperaturen och moturs för att minska temperaturen. Justerbar temperatur från 100 °C till 450 °C (min. - max.)
3. Temperaturindikatorerna blinkar tills du trycker på kontrollknappen (D) för att bekräfta valet av önskad temperatur.

## Hur man läser av temperaturintervall

1. Temperatursymbolen och den aktuella temperaturen blinkar under uppvärmningen.
2. Måltemperaturen visas som en solid skala eller ett tal.
3. Den aktuella temperaturen visas som en blinkande skala eller siffra.
4. Efter den aktuella temperaturen visar fasta skalor och figurer utvecklingen mot måltemperaturen under uppvärmningen.
5. När den önskade temperaturen har uppnåtts blir alla skalor och siffror fasta, ugnen piper och är klar för tillagning.

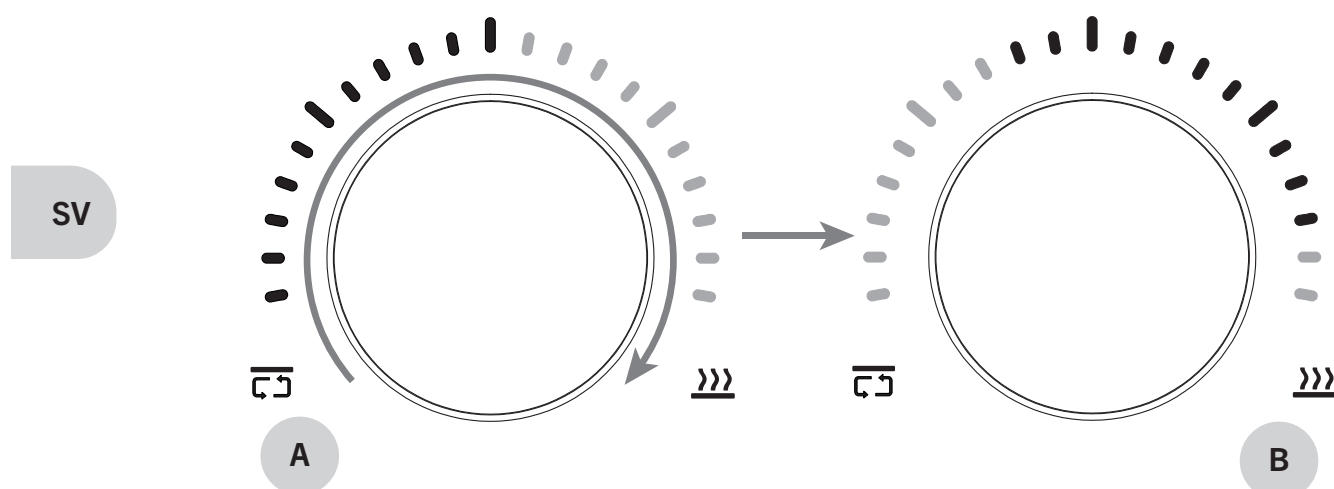
## Temperaturfall eller temperaturöverskridning

1. För att säkerställa ugnens temperatur och prestanda kommer ugnen att avge ett långt larm om temperaturen sjunker eller överstiger en viss nivå.
2. Om temperaturen sjunker börjar ugnen värmas upp igen och den aktuella temperaturvisningen blinkar tills önskad temperatur har uppnåtts.
3. Om temperaturen överskrids kommer ugnen att sluta värma tills temperaturen återgår till måltemperaturen. I en säker och kontrollerad situation kan öppning av dörren bidra till att sänka innertemperaturen.
4. Ugnen anpassar automatiskt sin effekt för att bibehålla önskad temperatur.
5. När den önskade temperaturen har uppnåtts blir alla skalor och siffror fasta, ugnen piper och är klar för tillagning.



Ugnsluckans inre ytor kan vara mycket varma! Använd endast handtaget för att öppna och stänga luckan.

## Effekt-/elementknopp



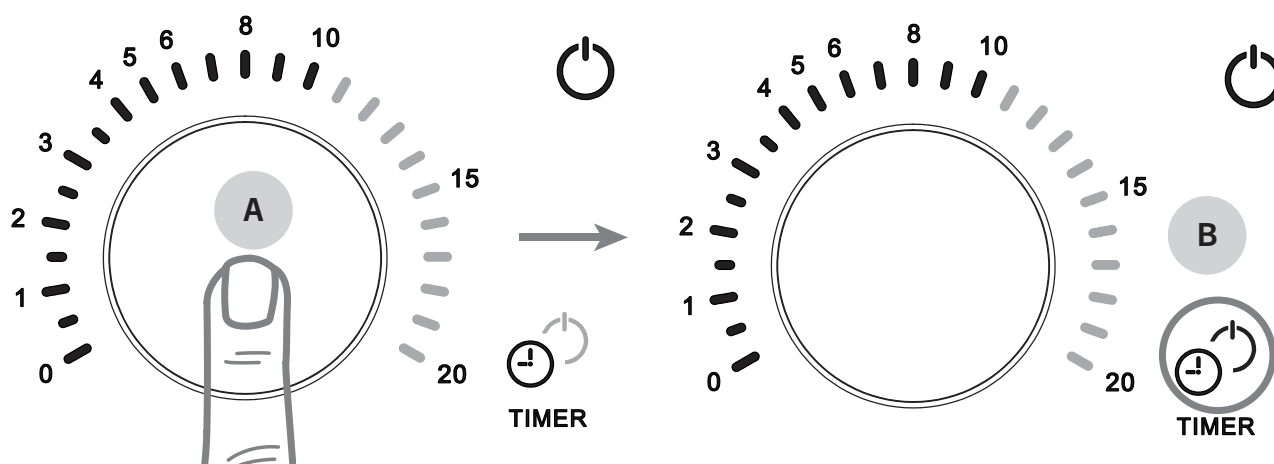
### Justering av effekten

Effektvredet i mitten överför effekt från den övre värmeenheten för luft till den nedre värmeenheten för sten. Du kan använda den för att hitta en bättre balans mellan tillagning av topping och bas.

1. Vrid ratten medurs för att öka effekten till den nedre värmeenheten/pizzasten (B) och minska den till den övre värmeenheten/luftutrymmet (A).
2. Vrid ratten moturs för att öka effekten till den övre/luftvärmeenheten (A) och minska den till den nedre/pizzastenvärmeenheten (B).
3. Effektöverföringen fungerar perfekt under tillagningen, och du kan justera den medan ugnen används.
4. Power Knob skiftar omedelbart. Och det är inte nödvändigt att trycka ned för bekräftelse.

**i** Att hitta rätt effektbalans för matlagning kräver erfarenhet och kunskap. Felaktig justering kan leda till att ugnstemperaturen sjunker eller överstiger den inställda temperaturen.

## Timer-knopp



## Tidtagning

Timerfunktionen fungerar oberoende av varandra. När timern har slutat räkna ner piper ugnen och fortsätter att arbeta för att bibehålla önskad temperatur.

1. Vrid timervredet medurs för att förlänga tiden upp till 20 minuter.
2. Vrid timervredet moturs för att förkorta tiden.
3. Timern låter dig också välja en tid på mindre än 4 minuter, till och med till närmaste halvminut, vilket hjälper till med pizzabakningstider.
4. Tryck på timerreglaget (A) för att bekräfta eller avbryta timerfunktionen.
5. Skalorna och siffrorna på timern blinkar när timern är inställd. Timern bekräftas automatiskt om du inte rör inställningen på 3 sekunder.
6. Ugnen piper alltid när räkningen är klar. Larmet stoppas genom att trycka på eller vrida försiktigt på timervredet och timern är klar att användas igen.

**i** För att undvika skador på egendom stoppas inte ugnstimerens larm förrän du vrider eller trycker på en ratt. Du kan trycka på eller vrida försiktigt på timervredet för att stoppa larmet och återaktivera timerfunktionen för användning.

**i** Du kan aktivera Av-fördröjningsfunktionen som kopplar timerfunktionen till strömbrytaren. När Av-fördröjningsfunktionen är aktiverad går ugnen in i standby-läge efter att timern har slutat räkna.

## Av-fördröjningsfunktion

1. Tryck och håll in timerratten i 3 sekunder för att aktivera Off-DELAY-funktionen. Den röda strömikonen nära timerikonen kommer att vara på (B).
2. När timern har räknat klart lämnar ugnen det aktuella läget och övergår till standby-läge.
3. Tryck och håll ner timervredet i 3 sekunder igen för att avaktivera OFF-DELAY-funktionen. Den röda strömikonen nära timerikonen kommer att vara avstängd.

# Förinställt läge

## Pizzaugn

### PAN PIZZA

- **Temperatur:** 235 °C
- **Effekt luft/sten:** 60 % / 40 %
- **Bakningstid:** 8 – 9 min.
- Läget är särskilt lämpligt för pizzor med tjock botten, krispig botten och mycket pålägg, som bakas i en järn- eller aluminiumpanna.
- Användaren kan justera baktiden efter pizzans storlek och smak.

**i** **Tips:** Använd inte stekpannor med trä- eller plasthandtag. Det är också bäst att undvika att sätta in belagda stekpannor i ugnen.

### NEW YORK

- **Temperatur:** 265 °C
- **Effekt luft/sten:** 60 % / 40 %
- **Bakningstid:** 7 min.
- Läget är utformat för att göra en fantastisk pizza i New York-stil med en krispig botten hela vägen igenom. Lägre baktemperaturer och längre baktider ger en knaprigare botten.
- New York-pizzan är lättare att äta för hand i stora bitar, eftersom den håller såsen och toppingen bättre än napolitansk pizza.
- Användaren kan justera baktiden efter pizzans storlek och smak.

**i** **Tips:** Undvik att toppa med mycket vatten. Öka tillagningstiden om det är fler fyllningar än vanligt.

### THIN CRISBY

- **Temperatur:** 285 °C
- **Effekt luft/sten:** 70 % / 30 %
- **Bakningstid:** 4 min.
- Läget är särskilt lämpligt för en jämntunn och krispig pizza, där såsen når ända ut till kanterna och toppingen täcker hela pizzans yta.
- Högre temperaturer gör det mer utmanande att göra krispig pizza, och receptet på pizzabotten påverkar också resultatet.
- Användaren kan justera baktiden efter pizzans storlek och smak.

**i** **Tips:** Fördela såsen och pålägget jämnt över degen ända upp till kanterna. På så sätt undviker du att degen bubblar under bakningen. För att få en tunn och krispig pizza, använd måttligt med topping. Gräddningstiden bör inte vara för lång för att förhindra att skorpan torkar ut för mycket.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Temperatur:** 430 °C
- **Effekt luft/sten:** 90 % / 10 %
- **Bakningstid:** 1:30 – 1:50 min.
- Det här läget är speciellt utformat för en pizza med luftig botten, luftbubblor och leopardfläckar som uppstår på grund av den höga ugnsvärmen.
- I det här läget ger ugnen mer värmekompensation under tillagningen för att hjälpa till att baka den perfekta napolitanska pizzan - en pizzastil som kräver mycket höga temperaturer och korta tillagningstider.
- Användaren kan justera gräddningstiden efter pizzans storlek och till exempel degens vattenkvot.

**i** **Tips:** Ju högre temperatur, desto svårare är det att uppnå ett bra resultat. För att få en perfekt pizza i Neapolitan-stil bör användaren försöka flera gånger.

## Multifunktionell ugn

### FROZEN

- **Temperatur:** 200 °C
- **Effekt luft/sten:** 50 % / 50 %
- **Bakningstid:** 15 – 20 min.
- Läget är avsett för tillagning av frysta livsmedel, t.ex. fryst pizza.
- Vid tillagning av fryst mat, ta bort all förpackning innan maten placeras i ugnen.
- Den frysta maten ska placeras på en lämplig tallrik eller bakform, inte direkt ovanpå pizzastenen. Detta hjälper till att hålla pizzastenen ren.

### BAKE

- **Temperatur:** 200 °C
- **Effekt luft/sten:** 40 % / 60 %
- **Bakningstid:** 18 – 20 min.
- Läget är lämpligt för bakning av t.ex. kakor, tårter eller kex.
- I det här läget kan användaren fritt justera effekten på de övre och nedre värmeelementen efter de olika typerna av bakverk.

**i** Lägg inte olja eller bakplåtspapper direkt på bakstenen. Använd en bakform som är lämplig för bakning i ugnen.

### TRADITIONAL OVEN

- **Temperatur:** 235 °C
- **Effekt luft/sten:** 30 % / 70 %
- **Bakningstid:** 13 – 18 min.
- Läget är lämpligt för tillagning av friterad mat, som pommes frites, kycklingvingar, kycklingnuggets.
- Maten tillagas effektivt tack vare den varma luften ovanifrån och den varma pizzastenen undertill samtidigt. Det finns ingen anledning att vända på maten under tillagningen.

### STEAK

- **Temperatur:** 300 °C
- **Effekt luft/sten:** 100 % / 0 %
- **Bakningstid:** 40 sek. – 1 min.
- Läget är avsett för snabb tillagning av t.ex. biff.
- Ta ut pizzastenen ur ugnen och byt ut den mot ett bakplåtspapper av gjutjärn före förvärmningen.
- Användaren kan justera tillagningstiden beroende på biffens storlek och önskad stekgrad.

**i** **Tips:** Det är mycket viktigt att välja värmebeständiga kokkärl för så höga temperaturer, t.ex. stekplatta eller stekpanna av gjutjärn, eftersom höga temperaturer skadar beläggningen på vissa icke värmebeständiga kokkärl.

Ta ut pizzastenen ur ugnen och ställ in gjutjärnsplattan i ugnen i början av förvärmningen. När förvärmningen är klar lägger du biffen på den heta gjutjärnsplattan, stänger ugnsluckan och låter den steka i några tiotals sekunder. Vänd sedan på biffen och tillaga den andra sidan på samma sätt.

Justera tillagningstiden beroende på biffens storlek och önskad stekgrad.

### Minnesfunktion

När du justerar effekten, tiden eller ändrar temperaturen manuellt, "minns" du dessa inställningar genom att trycka på temperaturratten.

Ugnen kommer att komma ihåg dessa inställningar så länge ugnen är på eller tills du ändrar inställningarna och trycker på reglaget för att "komma ihåg" de nya inställningarna.

**i** Med minnesfunktionen kan du manuellt finjustera till exempel baktemperatur och effektinställningar. När du har hittat de inställningar som fungerar för dig och sparat dem i "minnet" kan du baka nästa pizza med samma inställningar, utan att behöva justera dem mellan pizzorna.



# Användbara tips

## Pizzadeg napolitansk stil

4 bitar à 250g

(kallblötlagda, hydrering 68%)

Total tid att göra degen 36-48h

- 400 g kallt vatten
- 590 g Strong 00-mjöl (W-värde 280-320)
- 15 g fint havssalt
- 1 g torrjäst
- Durum- eller semolina-mjöl för att forma pizzabotten

## Beredning av deg

1. Mät upp alla ingredienser i förväg. Börja med att tillsätta vattnet i skålen. Tillsätt sedan hälften av mjölet och torrjästen. Använd en degmaskin om möjligt, men du kan också göra pizzadegen för hand.
2. När du är klar med detta steg låter du degen vila i sin skål i 10 minuter.
3. Tillsätt sedan gradvis resten av mjölet och knåda degen hela tiden. När du har tillsatt allt mjöl knådar du degen i ca 10 minuter och tillsätter saltet på slutet. Knåda in saltet jämnt i degen och låt den vila igen i 10 minuter i rumstemperatur. Du kan sedan lyfta ut degen på bordet och forma den till en stor boll.
4. Lägg tillbaka degbollen i skålen och låt den stå i kylskåpet väl övertäckt i ca 12 timmar. Du kan lägga några droppar olivolja på degytan och gnugga den försiktigt över ytan.
5. Lyft upp degbollen från skålen på bordet och vik den ett par gånger.
6. Skär degen i fyra lika stora delar (250 g/st) och forma dem till bollar. Lägg bollarna i en tättslutande ugnform och ställ tillbaka i kylan i ytterligare 24-36 timmar.
7. När du ska baka en pizza bör bollarna ställas i rumstemperatur 2-3 timmar innan pizzorna tillagas.
8. Använd durum- eller semolina-mjöl för att forma pizzabotten. De fungerar som ett lager mellan pizzabotten och bordet och fastnar inte lika lätt på pizzabotten som finare mjölsorter. Det är inte heller någon bra idé att snåla med mjölet. De gör det lättare att arbeta med botten.



Hydrering avser den relativa andelen av massan av vatten i massan av mjöl. I dagligt tal används även termen bageriprocent, som betyder exakt samma sak.

SV

## Bearbetning av degen

- De gen kan vara svår att forma om den inte har vilat tillräckligt länge eller fortfarande är för kall. Om de gen inte går att forma och drar sig tillbaka, låt den vila ytterligare 15-30 minuter under en fuktig trasa. Försök sedan igen.
- De gen är klar när du kan sträcka ut den till en mycket tunn (nästan genomskinlig) bit utan att riva sönder den.

## Användning av pizzaskal

- Om du fyller pizzabotten på bordet, strö mjöl på pizzaskalet och framför de gen på bordet. Håll i degkanten och tryck pizzaskalet stadigt under de gen.
- Om du fyller pizzen direkt på pizzaspaden ska du vara snabb. Pizzen bör inte ligga på pizzaspaden i mer än två minuter för att undvika att den fastnar på spaden. Använd mjöl under pizzen och vicka försiktigt på pizzen för att få den att röra på sig innan du flyttar in den i ugnen.
- Flytta in pizzen i ugnen genom att skjuta pizzaskalet till baksidan av ugnen. Luta pizzaskalet och låt pizzans framkant glida över på stenen. Dra sedan ut hela pizzaskalet ur ugnen i en snabb rörelse.
- Håll pizzaskalet rent och svalt så att de gen inte fastnar på skalet.
- Använd endast så mycket mjöl att pizzen inte fastnar på pizzaskalet. Överdriven användning av mjöl ger pizzabotten en bitter smak och kan öka risken för rök och brand i ugnen.

## Toppingar

- Okokta köttprodukter och tjocka grönsaker bör förkokas innan de används som topping på pizza.
- För mycket sås eller topping kan göra botten vattnig. Det gör det svårt att flytta in pizzan i ugnen och att grädda den.
- Att tömma och lätt torka buffelmozzarellan med pappershanddukar hjälper till att förhindra vattenretention.

## Margherita

- ca 1 dl tomatsås
  - 80 g mozzarellaost
  - En skvätt parmesanost
  - Några basilikablåd
  - En skvätt olivolja
1. Forma pizzabotten.
  2. Lägg tomatsåsen i mitten av pizzan och bred ut den i en spiralformad rörelse över pizzan. Lämna 1-2 cm av kanten utan sås.
  3. Strö osten jämnt över såsen.
  4. Baka pizzan.
  5. Garnera med färska basilikablåd och en skvätt olivolja.

## Hot honey pepperoni

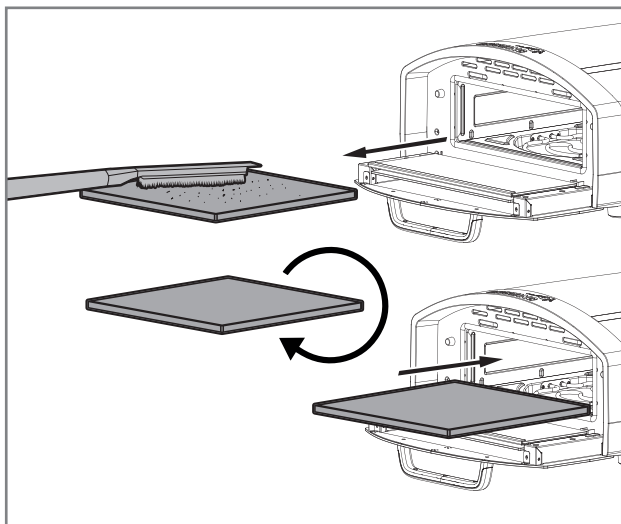
- ca 1 dl tomatsås
  - 80 g mozzarellaost
  - En skvätt parmesanost
  - Pepperoni 7-8 skivor
  - Efter bakning varm honung
1. Forma pizzabotten.
  2. Lägg tomatsåsen i mitten av pizzan och bred ut den i en spiralformad rörelse över pizzan. Lämna 1-2 cm av kanten utan sås.
  3. Strö osten jämnt över såsen.
  4. Lägg pepperoniskivorna på pizzan.
  5. Baka pizzan.
  6. Efter stekning kan du lägga varm honung på toppen.

# Rengöring & underhåll

## Pizzasten

Rengöring av en pizzasten är viktigt för att förhindra att rök sprids till inomhusluften från ugnen. Pizzastens renhet påverkar också pizzans smak. Rengör pizzastenen efter varje användningstillfälle enligt följande:

1. Se till att pizzastenen har svalnat ordentligt. Pizzastenen kommer att vara varm under mycket lång tid efter att ugnen har stängts av.
2. Skjut försiktigt ut pizzastenen ur ugnen. Var försiktig med ugnens värmesensorer.
3. Hantera pizzastenen varsamt, den är mycket känslig för stötar och sprickor.
4. Borsta bort mjöl och aska från pizzastenen med en rengöringsborste för pizzaugnar.
5. Vänd på ugnstenen med den smutsiga sidan nedåt och skjut försiktigt in den i ugnen igen. Eventuella matrester på undersidan kommer att brännas bort nästa gång du använder den.
6. Håll pizzastenen ren och torr i ugnen. Förvara inte mat eller andra redskap i pizzaugnen.



Om mjöl eller mat droppar på pizzastenen under grädningen kan det försiktigt borstas bort från ugnen mellan gräddningarna. Använd en rengöringsborste för pizzaugn för rengöring och var försiktig så att du inte bränner dig.



Använd inte rengöringsmedel för att rengöra pizzastenen, doppa inte pizzastenen i vatten och diska den inte i diskmaskin.

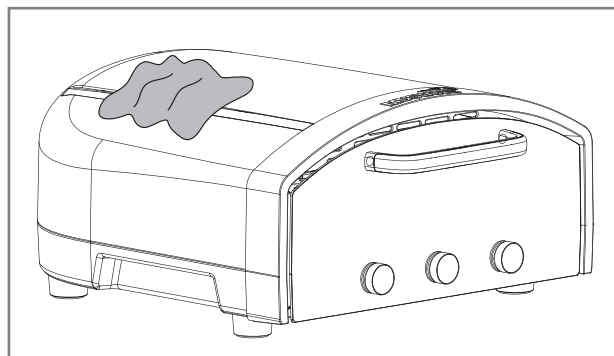


Skrapa inte pizzastenen med en kniv eller metallföremål, eftersom pizzastenen lätt blir repig.

## Ugnens utsida och insida

Ugnsyrtorna kan rengöras på följande sätt:

1. Koppla ur ugnen när den inte används eller före rengöring.
2. Låt ugnen svalna ordentligt innan du monterar eller demonterar delar och innan du rengör den.
3. Luta dig inte mot ugnen och placera inga föremål ovanpå den, eftersom det kan skada ugnen.
4. Torka av ugnens utsida med en lätt fuktad trasa. Torka omedelbart med en ren handduk.
5. Vid behov kan du också försiktigt torka av insidan av ugnen med en fuktig trasa. Var försiktig med ugnens värmesensorer.



Använd inte skursvampar av metall eller ugnrensmedel eftersom de kan skada ugnen. Rengöringsmedel kan också bryta loss delar av ugnen, som kan träffa elektriska delar och utgöra en risk för elektriska stötar.



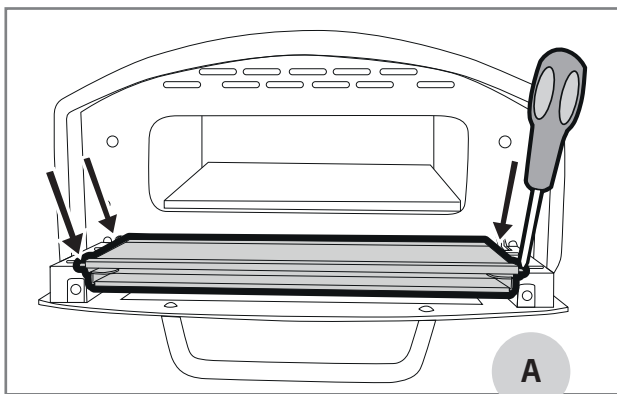
För att undvika elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparatens stomme i vatten eller annan vätska.

## Glasdörr

Ugnens glasdörr kan rengöras på följande sätt:

1. Vänta med att rengöra glasluckan tills ugnen har svalnat helt.
2. Du kan ta bort fett från insidan med en torr pappershandduk eller en torr trasa. För mer effektiv rengöring, använd en fuktig trasa och varmt tvålatten.
3. Glasets utsida kan rengöras med rengöringsmedel som är avsedda för rengöring av glasytor.
4. Torka glasluckan och ugnen ordentligt innan du sätter på ugnen igen.
5. Om det behövs kan du ta bort glaset genom att öppna skruvarna (A). Tvätta och torka glaset noggrant innan du sätter tillbaka det. Byt vid behov ut det skadade glaset mot ett nytt.

**i** Placera inte köksredskap, stekpannor eller tallrikar ovanpå glasdörren.



## Förvaring

- Koppla ur ugnen när den inte används.
- Förvara ugnen torrt inomhus när den inte används.
- Förvara ugnen horisontellt på ett fast underlag, på sina egna fötter.
- Förvara inte något ovanpå ugnen, eftersom det kan skada ugnen.
- Håll ugnen ren även under förvaring.
- Förvara den rengjorda pizzastenen inuti ugnen för att förhindra skador under förvaringen.

# Felsökning

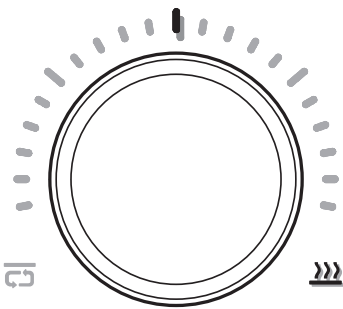
I följande tabell sammanfattas de vanligaste problemen i samband med pizzabakning och ugnsanvändning. Om du inte hittar svaret på ditt problem i tabellen, kontakta din återförsäljare.

Problem	Möjligt skäl	Lösning
Ogräddad pizza fastnar på pizzaskalet.	För lite mjöl under pizzan.	Se till att degbotten är väl mjölad. Se till att degen rör sig fritt innan du lägger till toppingen. Om degen inte rör sig, tillsätt lite mjöl till basen.
	Pizzan har legat på pizzaskalet för länge.	Låt inte den fyllda pizzan ligga på pizzaskalet i mer än två minuter, eftersom fukten i degen kan göra att den fastnar på skalet. Dra tillbaka skalet med snabba, korta rörelser när du har placerat pizzan på stenen.
	För mycket pålägg.	Håll toppingen lätt för att göra det lättare att flytta pizzan i ugnen.
Rök kommer ut ur ugnen under gräddningen.	För mycket mjöl på pizzastenen.	Använd bara så mycket mjöl i botten att pizzan inte fastnar på skalet. För mycket mjöl bränns lätt och orsakar rök i ugnen. Rengör ugnen från mjöl med en rengöringsborste för pizzaugnar.
	Olja eller fett har spillts ut på pizzastenen.	Undvik att använda oljor eller fetter om stektemperaturen är högre än 260 °C. Rengör pizzastenen från matrester och olja.
Pizzabotten är rå, men toppingen är brännhet.	Stenen är inte tillräckligt varm.	Använd effektreglaget för att ställa in mer värme för pizzastenen och mindre värme för den övre skorpan.
	Pizzabotten är för tjock.	Sänk temperaturen och öka tillagningstiden för att ge basen tid att tillagas. Försök att göra en tunnare botten till pizzan. För en napolitansk pizza, sträck ut botten så tunn att du kan se igenom den.
Pizzabotten är bränd.	Pizzastenen är för varm.	Använd effektreglaget för att minska värmen på pizzastenen och flytta den till den övre värmeenheten. Vänta tills pizzastenen har svalnat något. Du kan också sänka ugnstemperaturen genom att hålla luckan öppen.
	För mycket mjöl mellan pizzabotten och pizzastenen.	Använd bara så mycket mjöl att pizzan glider av pizzatjernet och in i ugnen.
	Inget processmjöl har använts för att forma pizzan.	Forma pizzan med grövre mjöl, som är lättare att skrapa av pizzan och inte bränns lika lätt i ugnen.
	Pizzan har varit i ugnen för länge.	Förkorta tillagningstiden.
Man kan se lågor i ugnen.	För mycket mat har stekts.	Om du tillagar mat under lång tid, använd lägre temperaturer. Lämna inte mat obevakad i ugnen för att grädda.
	Temperaturen i ugnen är för hög.	Överflödigt mjöl och brända matrester på pizzastenen kan antändas vid höga temperaturer. Om detta händer, håll ugnsluckan stängd så slocknar lågorna av sig själva. Om lågorna inte slocknar inom 15 sekunder ska du dra ut kontakten ur ugnen. Rengör pizzastenen innan du börjar använda den igen.
	För mycket mjöl, smulor eller fett/olja på pizzastenen.	

SV

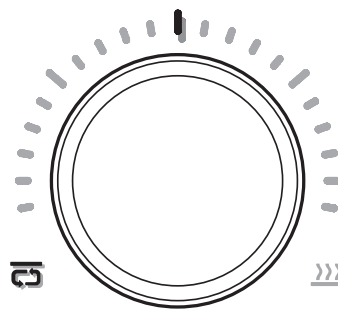
Problem	Möjligt skäl	Lösning
Ugnen ger ifrån sig ett ljud när den stängs av.	Kylfläktarna är igång och kyler ugnen.	Under bakningen aktiveras kylfläktar för att skydda känsliga elektroniska delar från överhettning. Eftersom ugnen uppnår mycket höga temperaturer är fläktarna på efter bakningen tills temperaturen är tillräckligt låg för komponenterna. Dra inte ut stickkontakten ur ugnen eller stäng av den med strömbrytaren förrän ugnen har svalnat och kylfunktionen har avslutats.
Ugnen stängs inte av automatiskt efter att timern har slutat räkna.	Ugnens "Off-delay"-funktion är inte aktiverad.	Ugnen är konstruerad för att baka pizzor kontinuerligt och kommer inte att stängas av eller avbryta pizzabakningen. Du kan dock välja funktionen "off-delay". I detta läge stängs ugnen av och går in i standby-läge för att svalna automatiskt när timern har räknat ned.
Strömbrytaren blinkar och ett långt larm hörs.	Felkod. Se bild och förklaring i nästa avsnitt.	<b>Stenen har för hög temperatur:</b> Stäng av strömmen till ugnen. Låt ugnen svalna. Starta om ugnen.
		<b>Lufttemperaturen är för hög:</b> Stäng av strömmen till ugnen. Låt ugnen svalna. Starta om ugnen.
		<b>Air &amp; Stone övertemperatur:</b> Stäng av strömmen till ugnen. Låt ugnen svalna. Starta om ugnen.
		<b>För alla andra problem:</b> Stäng av strömmen till ugnen. Om felmeddelandet inte försvinner, kontakta din återförsäljare.

## Felkod



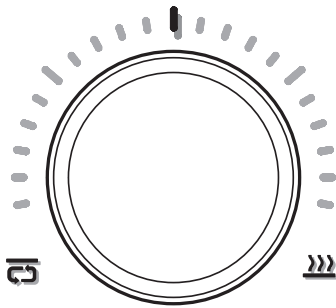
### Sten Över temperatur

På effektknopp blinkar den röda skalan och sten ikonen. Ett långt larm ljuder.



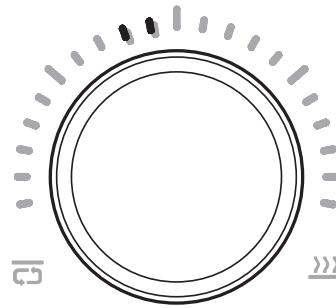
### Luft över temperatur

På effektknopp blinkar den röda skalan och luft ikonen. Ett långt larm ljuder.



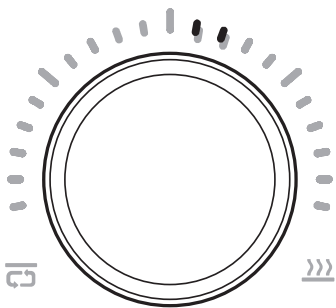
#### Luft & sten över temperatur

På effektknopp blinkar ikonerna för röd skala, sten- och luftkraft. Långt larm ljuder.



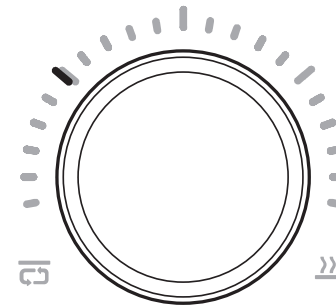
#### Öppen krets för temperaturgivare på kretskortets ovansida

På displayen på Power Knob blinkar två korta skalor på vänster sida. Ett långt larm ljuder.



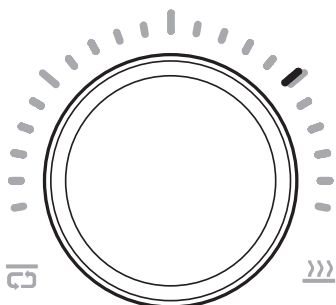
#### PCB botten temperaturgivare öppen krets

På Power-rattens display blinkar två korta skalor på höger sida. Ett långt larm ljuder.



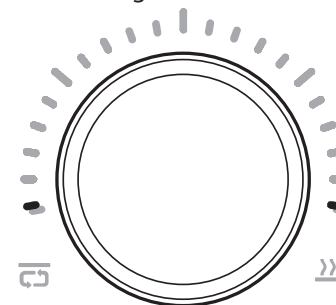
#### Kortslutning för temperaturgivare på kretskortets ovansida

På Power-rattens display blinkar den långa vita skalan på vänster sida. Långt larm hörs.



#### Kretskortets nedre temperatursensor kortsluten

På Power-rattens display blinkar den långa vita skalan på höger sida. Långt larm hörs.



#### Kommunikationsfel på kretskortet

På Power-rattens display blinkar en vit skala på nedre vänstra sidan och en vit skala på nedre högra sidan. Ett långt larm ljuder.

## Garanti

Denna Mustang pizzaugn levereras med 2 års garanti på utförande och material. Kontrollera vår webbplats för de senaste garantivillkoren

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Garantin gäller endast när inköskvittot visas, där namnet på försäljarens butik och inköpsdatum ska ingå.



# MUSTANG

NO

**Monteringsanvisninger og bruksanvisning**

---

# Velkommen til Mustang-grillens verden

**Vi er glade for at du endte opp med å velge Mustang-produktet. Mustang ønsker å være din grillkompis og sørge for at du får den grillopplevelsen du drømmer om. Mustang ble født ut fra et ønske om å kunne nyte avslappet matlaging sammen med familie og venner, og det er denne ideen vi også ønsker å tilby deg.**

Mustangs griller, ovner og tilbehør er nøye designet og utført, og vi er stolte av å representere produktutvalget vårt. Vår lange erfaring og kompetanse kan ses i alle våre produkter. De inkluderer alle viktige funksjoner. Vi er sikre på at denne pizzaovnen vil gi deg glede i lang tid, så lenge du husker å vedlikeholde og rengjøre ovnen i henhold til instruksjonene i denne bruksanvisningen.

## Et omfattende grillproduktutvalg

Mustang er et merke som eies av det finske selskapet Tammer Brands Oy. Mustang tilbyr alle apparater, rekvisita, tilbehør og reservedeler som trengs for grilling, samt et omfattende produktutvalg for å røyke mat og lage pizza. Vi kjenner grillkulturen inn og ut, og kan på den måten sikre at du har tilgang til de mest egnede og moderne produktene på markedet. Mustang er det eneste merket du trenger for en vellykket grillfest.

## Kundeservice:

Tammer Brands Oy,  
tlf. +358 3 252 1111.  
Viinikankatu 36,  
FI-33800 Tampere, FINLAND

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

NO



**Les bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk, og ta vare på den til senere bruk.**

Følg oss på sosiale medier



**mustanggrill**

# Innholdsfortegnelse

NO

<b>Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler</b> .....	80
Før installasjon .....	80
Generelle sikkerhetsinstruksjoner .....	80
<b>Deler til pizzaovn</b> .....	82
Liste over deler .....	82
Kontrollpanel og betjeningslementer .....	83
<b>Kom godt i gang</b> .....	84
Før første gangs bruk .....	84
Plassering av ovnen .....	84
Koble apparatet til en stikkontakt .....	85
<b>Bruk av ovnen</b> .....	86
Slå på .....	86
Slå av strømmen .....	86
Temperaturregulator .....	86
Velge forhåndsinnstilt modus .....	87
Manuell temperaturjustering .....	87
Slik leser du av temperaturmåleren .....	87
Temperaturfall eller -overskridelse .....	87
Effektregulator .....	88
Justering av effekt .....	88
Tidsregulator .....	89
Tidspunkt .....	89
Av-forsinkelse .....	89
<b>Forhåndsinnstilt modus</b> .....	90
Pizzaovn .....	90
PAN PIZZA .....	90
NEW YORK .....	90
THIN CRISBY .....	90
NEAPOLITAN PIZZA .....	90

Multifunksjonell ovn .....	91
FROZEN .....	91
BAKE .....	91
TRADITIONAL OVEN .....	91
STEAK .....	91
Minnefunksjon .....	91
Guide til steketider og effektkontroll .....	92
Mine innstillinger .....	92
<b>Nyttige tips</b> .....	93
Pizzadeig napolitansk stil .....	93
Tilberedning av deig .....	93
Bearbeiding av deigen .....	93
Bruk av pizzaskall .....	93
Pålegg .....	94
Margherita .....	94
Hot honey pepperoni .....	94
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	95
Pizzastein .....	95
Ovnens eksteriør og interiør .....	95
Glassdør .....	96
Lagring .....	96
<b>Feilsøking</b> .....	97
Feilkode .....	98
<b>Garanti</b> .....	99



## Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler

Når du tar i bruk dette apparatet, er du forpliktet til å lese nøye gjennom og ta hensyn til advarslene og sikkerhetsinstruksjonene i denne bruksanvisningen før du tar i bruk ovnen. Denne ovnen er CE-merket i henhold til gjeldende forskrifter.

Symbolforklaringer:



FARE!



MERK!

NO

### Før installasjon

Pakk ut salgspakken forsiktig, og sørg for at alle delene er tatt ut av pakken. Sørg for at emballasjematerialet resirkuleres på riktig måte før ovnen tas i bruk.



**Ikke la små barn leke med emballasjematerialet.**

Kontroller at alle delene du trenger for å bruke apparatet er til stede og i god stand. Kontakt forhandleren hvis noen deler mangler eller er skadet.

### Generelle sikkerhetsinstruksjoner



**Bruk av apparatet til andre formål enn det det er beregnet for, kan medføre fare, og enhver mindre strukturell endring av apparatet er forbudt i alle henseender. Se nedenfor for punkter du må være oppmerksom på.**

- Ikke ta på varme overflater. Bruk håndtak.
- For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller apparatets kropp ned i vann eller annen væske.
- Hold nøye oppsyn når et barn bruker apparatet eller befinner seg i nærheten av apparatet. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Ikke bruk apparatet nær kanten av et bord eller en plattform. Sørg for at underlaget er fast, flatt, tørt, varmebestandig og rent.
- Ikke bruk oljer eller fett som smør, olivenolje eller margarin når du lager mat ved temperaturer over 260 °C, da dette kan forårsake røyk og materielle skader.
- Ikke bruk apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk komfyr.
- Ikke la strømledningen henge ut over kanten på et bord eller en flate, komme i kontakt med varme overflater eller vikle seg sammen.
- Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet avkjøles før du skifter ut eller fjerner deler og før rengjøring.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet, eller hvis apparatet ikke fungerer som det skal eller er skadet på noen måte.
- Ikke plasser kjøkkenutstyr, panner eller tallerkener oppå glasslokket når det er åpent.
- Ikke oppbevar gjenstander på apparatet mens det er i drift.
- Hold ovnen ren, og ikke la overflødig fett eller aske samle seg inne i ovnen. Dette øker risikoen for fettbrann og røykutvikling, noe som kan redusere smaken på maten.
- Sørg for tilstrekkelig ventilasjon når du bruker ovnen.
- Ikke dekk til noen del av ovnen med metallfolie. Dette kan føre til at ovnen blir overopphetet.
- Apparatet er ikke beregnet på å brukes med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Dette apparatet må ikke brukes eller rengjøres av barn eller personer med nedsatt fysisk eller mental kapasitet eller som ikke har tilstrekkelig erfaring og kunnskap om hvordan apparatet skal brukes.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Alkohol, reseptbelagte legemidler og rusmidler av alle slag kan påvirke brukerens evne til å bruke apparatet på en sikker og riktig måte.



**Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk. Ikke bruk det utendørs.**



**En feilaktig brukt eller skadet støpsel kan forårsake elektrisk støt. For å unngå elektrisk støt må du trekke ut støpselet før du rengjør apparatet.**

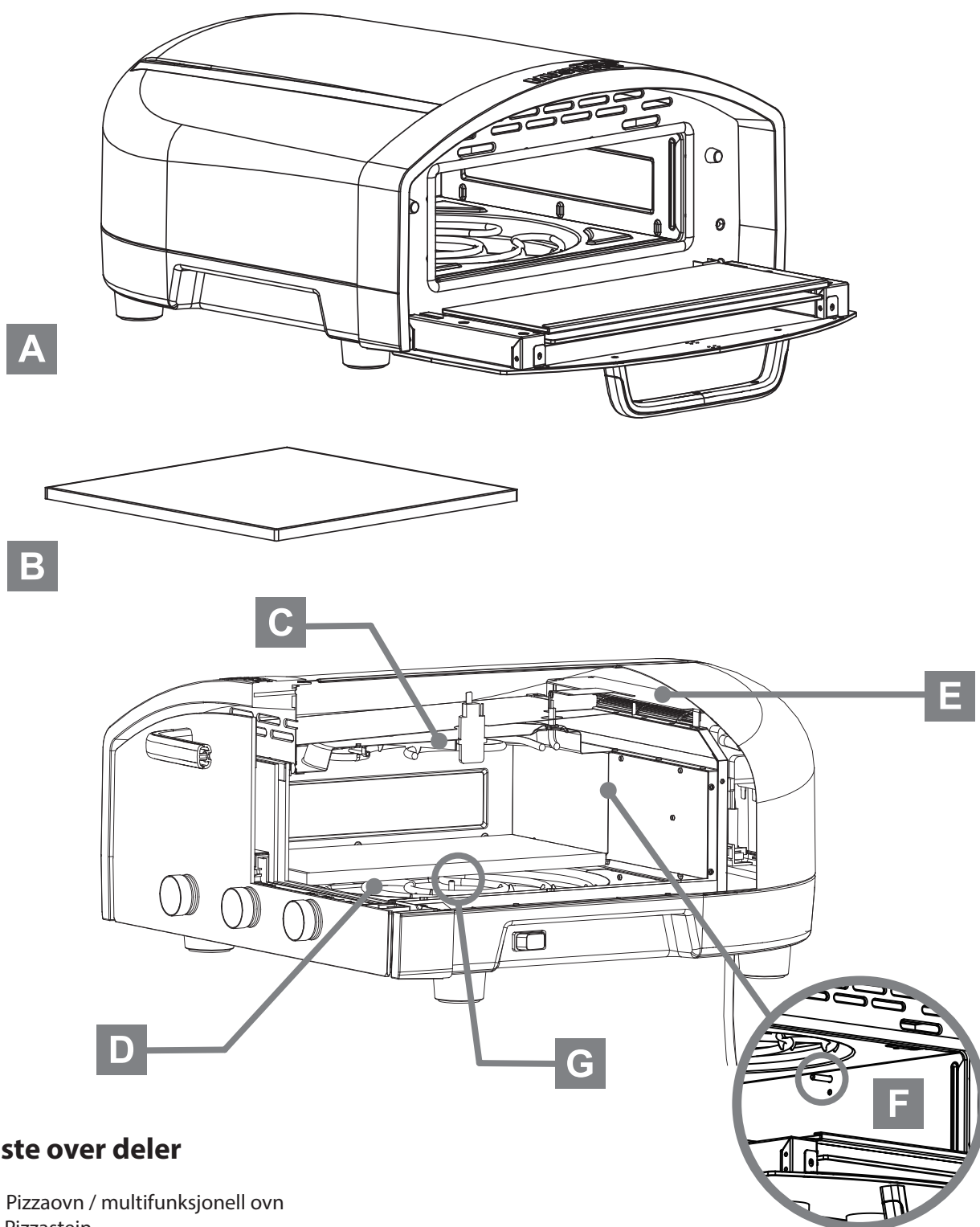


**Vær oppmerksom på at apparatet blir varmt under bruk og ikke bør berøres uten forsiktighet.**

NO

# Deler til pizzaovn

NO

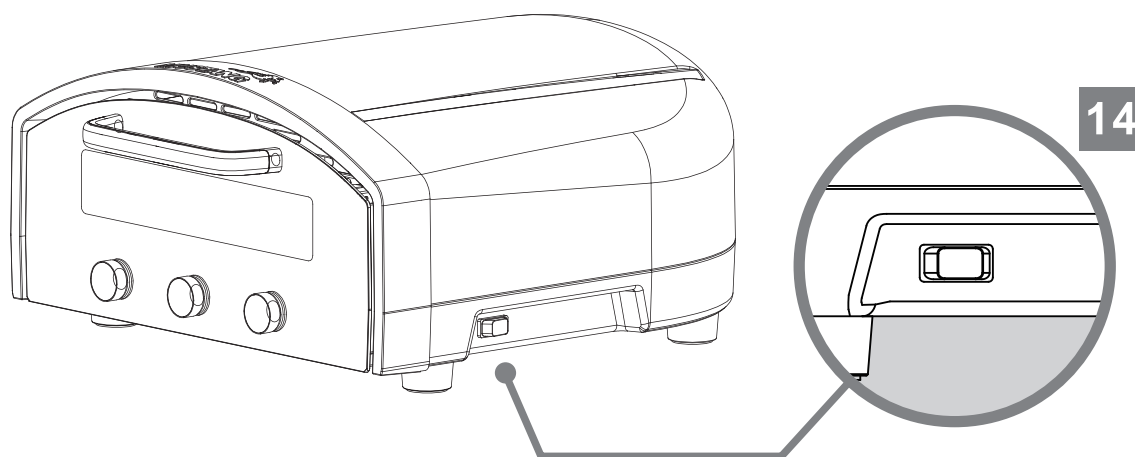
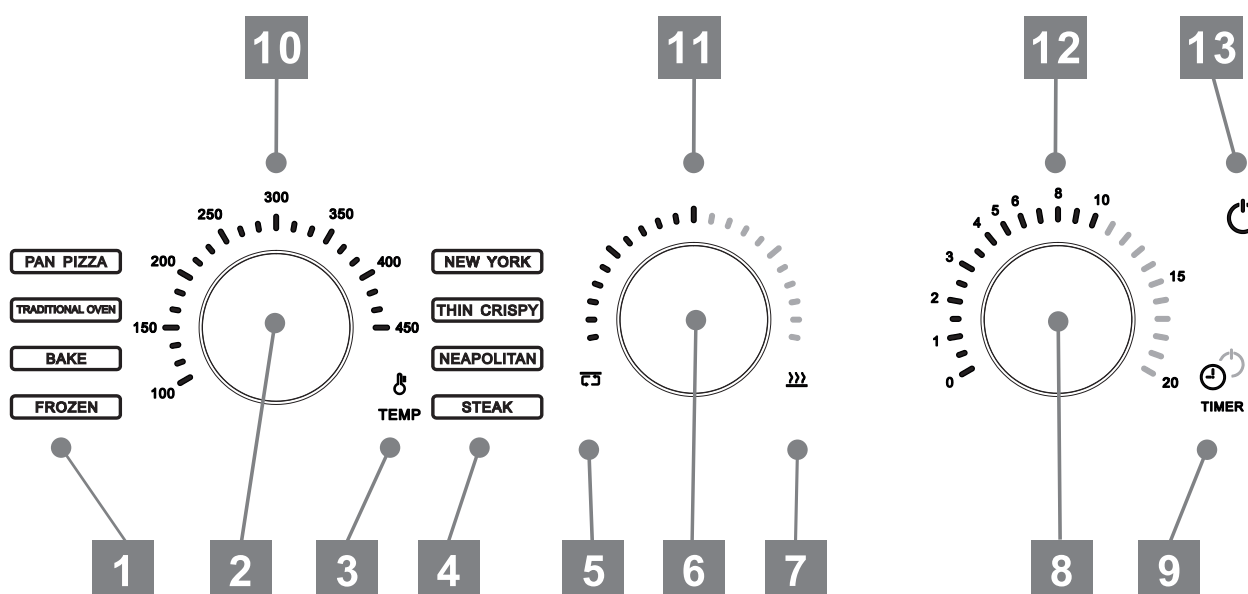


## Liste over deler

- A. Pizzaovn / multifunksjonell ovn
- B. Pizzastein
- C. Øvre varmeehet
- D. Nedre varmeehet
- E. Kjølevifte
- F. Øvre varmesensor
- G. Nedre varmesensor

## Kontrollpanel og betjeningselementer

1. Forhåndsinnstilt visning til venstre
2. Temperaturregulator
3. Temperaturikon
4. Forhåndsinnstilt visning til høyre
5. Ikon for overvarme
6. Effektrekulator
7. Ikon for undervarme / pizzastein
8. Tidsregulator
9. Tidsikon
10. Temperaturskala 100–450°C
11. Skala for over- og undervarme
12. Tidskala
13. Ikon for strøm (berøringsknapp)
14. Strømbryter for apparatet ON/OFF



NO

# Kom godt i gang

## Før første gangs bruk

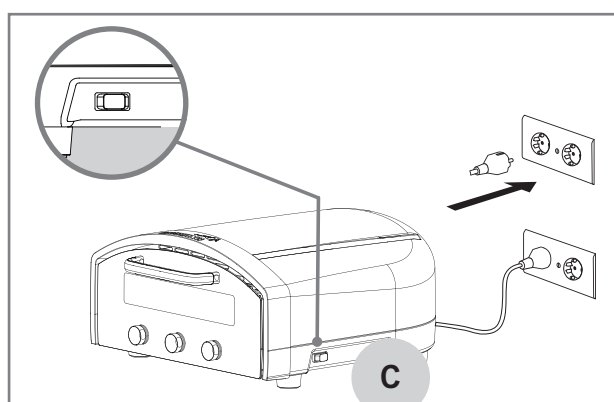
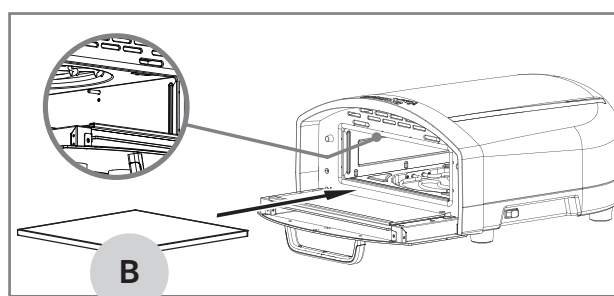
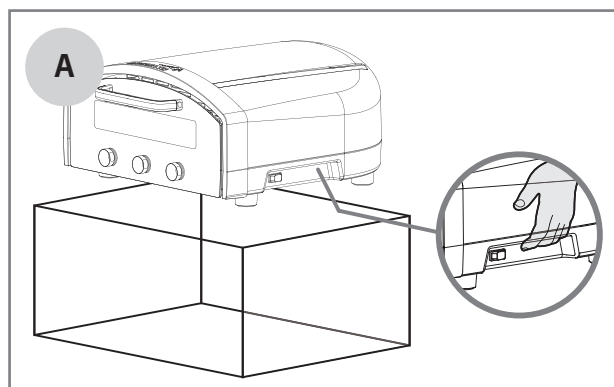
1. Ta apparatet ut av emballasjen. Bruk løftehåndtakene (A) på sidene av apparatet.
2. Plasser apparatet i henhold til instruksjonene.
3. Ta pizzasteinen ut av emballasjen og skyv den forsiktig inn i ovnen (B). Vær forsiktig med ovenns varmesensorer.

NO



**Denne ovnen har to varmesensorer: en på siden av ovnen og en på bunnen. Unngå å treffe varmesensorene når du plasserer en pizzastein eller bakeform inne i ovnen.**

4. Sørg for at strømbryteren står i AV-stilling (C) før du kobler til apparatet.

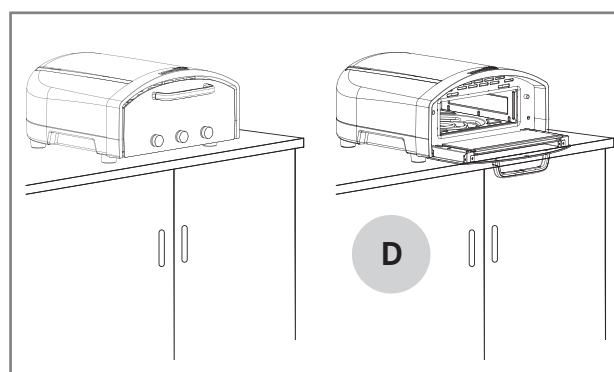


## Plassering av ovnen

1. Plasser apparatet på en stabil, jevn, tørr, varmebestandig og ren overflate for å sikre trygg bruk.
2. Sørg for at det ikke finnes brennbare materialer i nærheten.
3. Plasser ovnen slik at døren kan åpnes helt (D).
4. Strømbryteren (C) på apparatet må være lett tilgjengelig.
5. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon der ovnen er plassert.
6. Plassen over apparatet må være fri for brennbare materialer.



**Ovnen må ikke brukes i et lukket rom, for eksempel i et skap.**

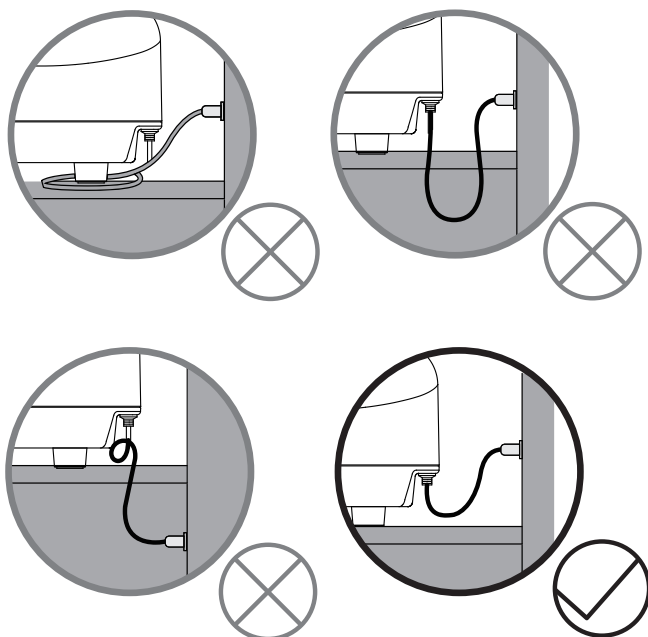


## Koble apparatet til en stikkontakt

**i** Denne ovnen er kun beregnet for bruk i stikkontakter på 220-240 V. Hvis du bruker en skjøteledning, må du forsikre deg om at ledningen har en effekt som minst tilsvarer apparatets effekt (2140 W).

Apparatet har en kort strømledning for å unngå fare for å vikle seg inn i eller snuble over ledningen. Lengre avtakbare strømledninger eller skjøteledninger kan brukes med forsiktighet.

Sørg for at ledningen ikke går under apparatet eller henger over kanten på en benkeplate eller et bord, slik at den kan komme i klem eller snuble. Ikke bruk en stikkontakt som er under overflaten på benkeplaten.

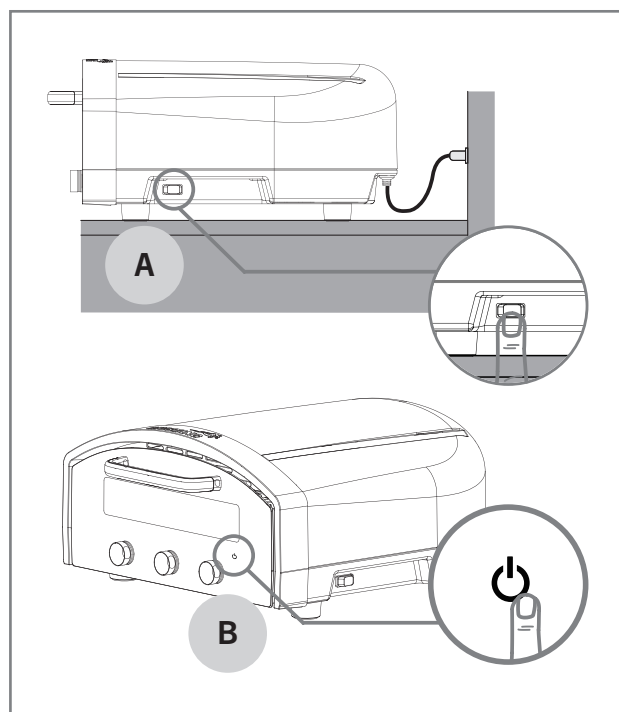


NO

# Bruk av ovnen

## Slå på

1. Slå på strømmen til apparatet ved hjelp av PÅ/AV-bryteren (A) på siden. Strømindikatorlampen tennes, og apparatet går inn i standby-modus.
2. Trykk på strømkonnet (B) for å aktivere forhåndsinnstillingsskjermen og gå ut av standby.



NO

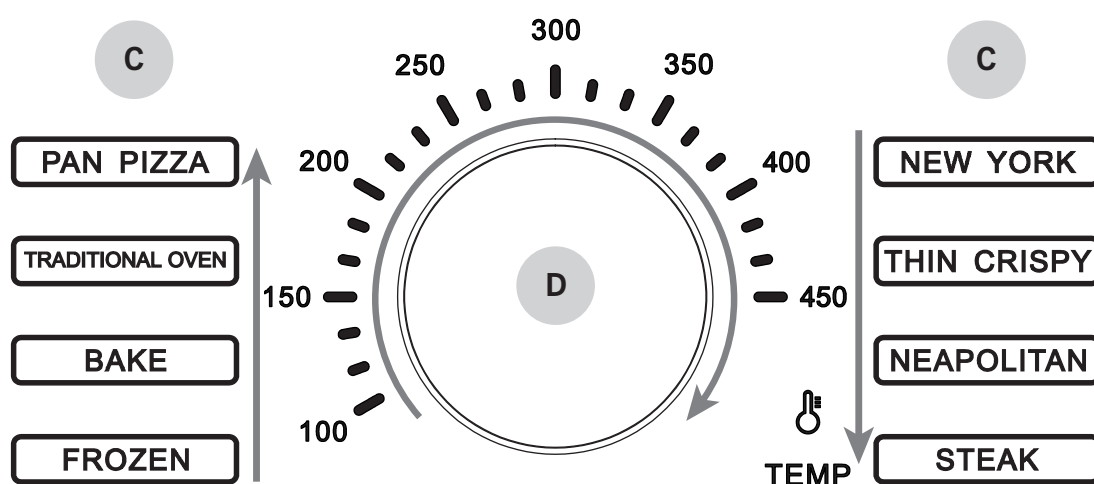
## Slå av strømmen

1. Trykk på strømkonnet (B) på ovnens frontpanel for å slå av ovnen. Ovnens viftene går inn i standby-modus, og viftene går for å kjøle ned ovnen og elektronikken raskt.
2. Ikke slå av PÅ/AV-bryteren (A) før ovnsviftene er ferdig avkjølt. Dette vil ta ca. 10 minutter.
3. Når viftene i ovnen har stoppet, kan du slå av strømbryteren og trekke ut støpselet.

**i** Vent til ovnen er helt avkjølt før du flytter den. Det tar ca. 90 minutter å kjøle den ned.

**i** Hvis ovnen ikke har vært i bruk på 45 minutter, går den i standby-modus for å spare energi og starter automatisk en kjølesyklus.

## Temperaturregulator

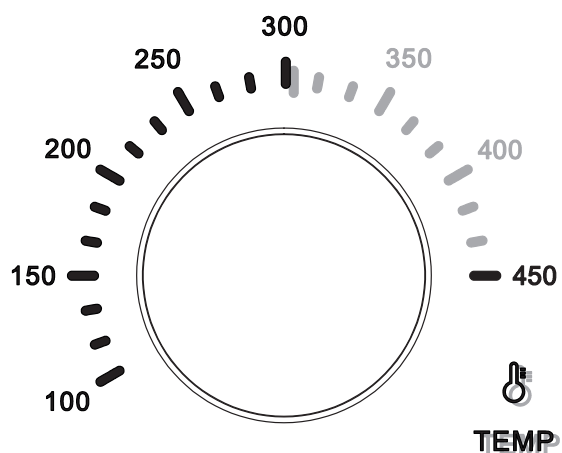
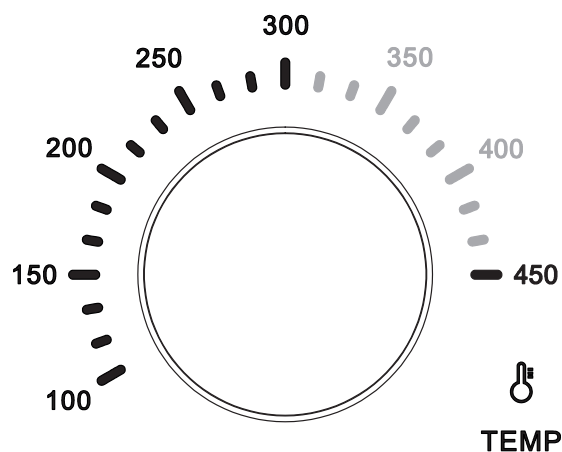


## Velge forhåndsinnstilt modus

1. Vri temperaturknappen med klokken for å velge ønsket forhåndsinnstilt modus (C). Programmene er FROZEN, BAKE, TRADITIONAL OVEN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN og STEAK.
2. For mer informasjon om forhåndsinnstilte programmer, se "Forhåndsinnstilt modus".
3. Trykk på temperaturknappen i midten for å bekrefte valget (D). Ovnens vil da begynne å varme seg opp.

**i** Ovnens piper når ønsket temperatur er nådd. Av sikkerhetsgrunner må du berøre en av kontrollene for å slå av alarmen.

**i** For å unngå fare for feil bruk av ovnen, vil dreining av temperaturknappen under bruk av ovnen avslutte den valgte modusen og stoppe driften. Hvis du vil bytte til en annen modus eller justere temperaturen, blinker temperaturhjulene for å minne deg på å trykke ned for bekreftelse.



NO

## Manuell temperaturjustering

1. Vri temperaturkontrollen med klokken over den forhåndsinnstilte modusen for å velge ønsket måltemperatur.
2. Vri med klokken for å øke temperaturen og mot klokken for å senke temperaturen. Temperaturen kan justeres fra 100 °C til 450 °C (min. - maks.)
3. Temperaturindikatorlampene blinker helt til du trykker på kontrollknappen (D) for å bekrefte valget av måltemperatur.

## Slik leser du av temperaturmåleren

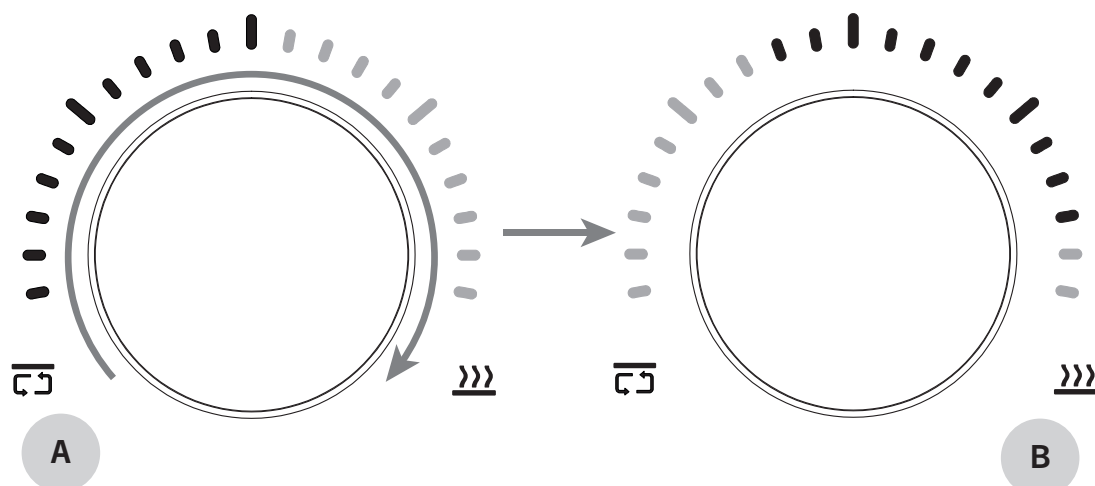
1. Temperaturikonet og den aktuelle temperaturen blinker under oppvarming.
2. Måltemperaturen vises som en fast skala eller et tall.
3. Den aktuelle temperaturen vises som en blinkende skala eller et tall.
4. Etter den aktuelle temperaturen viser faste skalaer og figurer fremdriften mot måltemperaturen under oppvarmingen.
5. Når måltemperaturen er nådd, blir alle skalaer og tall faste, ovnen piper og er klar til å steke.

## Temperaturfall eller -overskridelse

1. For å sikre ovnens temperatur og ytelse vil ovnen avgi en lang alarm hvis temperaturen synker eller overskrider et visst nivå.
2. Hvis temperaturen synker, begynner ovnen å varme opp igjen, og den aktuelle temperaturvisningen blinker til ønsket temperatur er nådd.
3. Hvis temperaturen overskrides, vil ovnen stoppe oppvarmingen til temperaturen går tilbake til måltemperaturen. I en trygg og kontrollert situasjon kan det å åpne døren bidra til å senke den innvendige temperaturen.
4. Ovnens justerer automatisk effekten for å opprettholde ønsket temperatur.
5. Når måltemperaturen er nådd, blir alle skalaer og tall faste, ovnen piper og er klar til å steke.

**!** De innvendige overflatene på ovnsdøren kan være svært varme! Bruk kun håndtaket til å åpne og lukke døren.

## Effektregulator



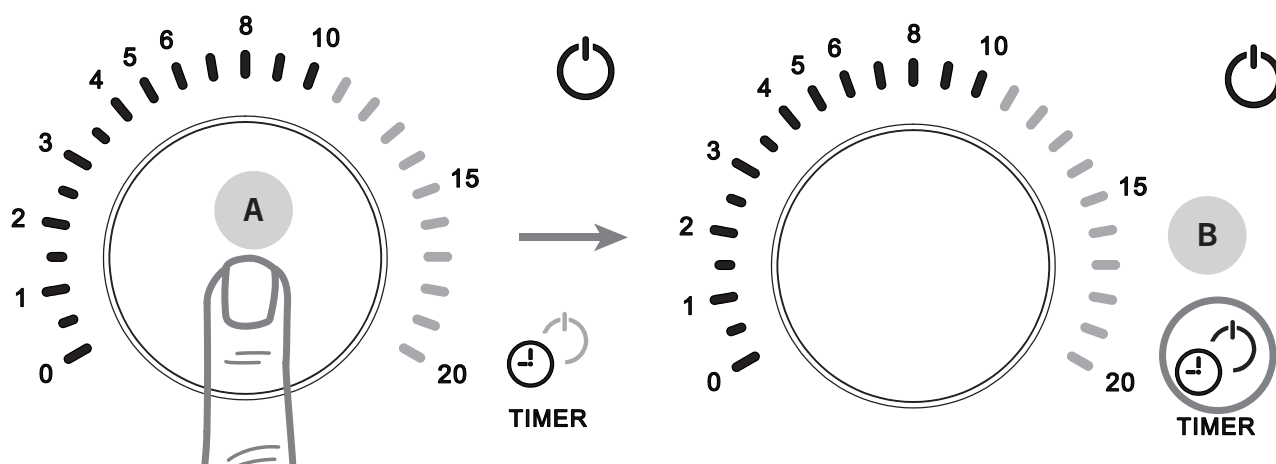
### Justering av effekt

Effektknappen i midten overfører kraft fra den øverste varmeeheten med luft til den nederste varmeeheten med stein. Du kan bruke den til å finne en bedre balanse mellom tilberedning av topping og bunn.

1. Vri knappen med klokken for å øke effekten til den nedre / pizzasteinsoppvarmingsenheten (B) og redusere den til den øvre / luftromsoppvarmingsenheten (A).
2. Vri knappen mot klokken for å øke effekten til den øvre/luftoppvarmingsenheten (A) og redusere den til den nedre/pizzasteinsoppvarmingsenheten (B).
3. Strømoverføringen fungerer perfekt under tilberedningen, og du kan justere den mens ovnen er i bruk.
4. Effektregulator skiftes umiddelbart. Og det er ikke nødvendig å trykke ned for bekreftelse.

**i** Det krever erfaring og kunnskap å finne den rette effektbalansen for matlaging. Feil justering kan føre til at ovnstemperaturen synker eller overstiger den innstilte temperaturen.

## Tidsregulator



## Tidspunkt

Timerfunksjonen fungerer uavhengig. Når timeren er ferdig med å telle ned, piper ovnen og fortsetter å arbeide for å opprettholde ønsket temperatur.

1. Vri timerknappen med klokken for å forlenge tiden opp til 20 minutter.
2. Vri timerknappen mot klokken for å forkorte tiden.
3. Timeren lar deg også velge en tid på mindre enn 4 minutter, til og med til nærmeste halvminutt, noe som hjelper deg med pizzabaking.
4. Trykk på timerkontrollen (A) for å bekrefte eller avbryte timerfunksjonen.
5. Skalaene og tallene på tidtakeren blinker når tidtakeren justeres. Timeren bekreftes automatisk hvis innstillingen ikke berøres på 3 sekunder.
6. Ovnen piper alltid når opptellingen er ferdig. Alarmen stoppes ved å trykke på eller vri forsiktig på timerknappen, og timeren er klar til bruk igjen.

**i** For å unngå skade på eiendom, stopper ikke timeralarmen i ovnen før du vrir eller trykker på en knapp. Du kan trykke på eller vri forsiktig på timerknappen for å stoppe alarmen og aktivere timerfunksjonen på nytt.

**i** Du kan aktivere funksjonen "av-forsinkelse" som kobler timerfunksjonen til strømbryteren. Når av-forsinkelsesfunksjonen er aktivert, vil ovnen gå inn i standby-modus etter at timeren er ferdig med å telle.

## Av-forsinkelse

1. Trykk og hold timerknappen inne i 3 sekunder for å aktivere Av-forsinkelse-funksjonen. Det røde strømkonet nær timerikonet vil være på (B).
2. Når timeren er ferdig med å telle, går ovnen ut av gjeldende tilstand og over i standby-modus.
3. Trykk og hold timerknappen nede i 3 sekunder igjen for å deaktivere Av-forsinkelse-funksjonen. Det røde strømkonet i nærheten av timerikonet vil være av.

# Forhåndsinnstilt modus

## Pizzaovn

### PAN PIZZA

- **Temperatur:** 235 °C
- **Effekt luft / stein:** 60 % / 40 %
- **Steketid:** 8 – 9 min.
- Modusen egner seg spesielt godt til pizzaer med tykk bunn, sprø skorpe og mye pålegg, som stekes i jernpanne eller aluminiumspanne.
- Brukeren kan justere steketiden i henhold til pizzastørrelse og smak.

**i** **Tips:** Ikke bruk stekepanner med håndtak av tre eller plast. Det er også best å unngå å sette belagte panner i ovnen.

### NEW YORK

- **Temperatur:** 265 °C
- **Effekt luft / stein:** 60 % / 40 %
- **Steketid:** 7 min.
- Modusen er utviklet for å lage en god pizza i New York-stil med en sprø skorpe hele veien gjennom. Lavere steketemperaturer og lengre steketid gir en sprøere skorpe.
- New York-pizzaen er lettere å spise for hånd i store skiver, fordi den holder bedre på sausen og toppingen enn napolitansk pizza.
- Brukeren kan justere steketiden i henhold til pizzastørrelse og smak.

**i** **Tips:** Unngå å fylle på med mye vann. Øk steketiden hvis det er mer fyll enn vanlig.

### THIN CRISBY

- **Temperatur:** 285 °C
- **Effekt luft / stein:** 70 % / 30 %
- **Steketid:** 4 min.
- Modusen egner seg spesielt godt til tynne og sprø pizzaer, der sausen går helt ut til kantene og fyllet dekker hele pizzaens overflate.
- Høyere temperaturer gjør det mer utfordrende å lage sprø pizza, og oppskriften på pizzabunnen påvirker også resultatet.
- Brukeren kan justere steketiden i henhold til pizzastørrelse og smak.

**i** **Tips:** Fordel sausen og pålegget jevnt utover deigen helt opp til kantene. På den måten unngår du at deigen bobler under stekingen. For å få en tynn og sprø pizza, bruk moderat med pålegg. Steketiden bør ikke være for lang for å unngå at bunnen tørker ut for mye.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Temperatur:** 430 °C
- **Effekt luft / stein:** 90 % / 10 %
- **Steketid:** 1:30 – 1:50 min.
- Denne modusen er spesielt utviklet for pizzaer med luftig bunn, luftbobler og leopardflekker som oppstår på grunn av den høye varmen i ovnen.
- I denne modusen gir ovnen mer varmekompensasjon under stekingen for å bidra til å bake den perfekte napolitanske pizzaen - en pizzastil som krever svært høye temperaturer og kort steketid.
- Brukeren kan justere steketiden i henhold til størrelsen på pizzaen og for eksempel vannforholdet i deigen.

**i** **Tips:** Jo høyere temperaturen er, desto mer utfordrende er det å oppnå et godt resultat. For å få en perfekt pizza i naepolitansk stil bør brukeren prøve flere ganger.

## Multifunksjonell ovn

### FROZEN

- **Temperatur:** 200 °C
- **Effekt luft / stein:** 50 % / 50 %
- **Steketid:** 15 – 20 min.
- Modusen er beregnet for tilberedning av frosenmat, for eksempel frossenpizza.
- Ved tilberedning av frossen mat må all emballasje fjernes før maten settes inn i ovnen.
- Den frosne maten bør legges på en egnet tallerken eller ildfast form, ikke direkte oppå pizzasteinen. Dette bidrar til å holde pizzasteinen ren.

### BAKE

- **Temperatur:** 200 °C
- **Effekt luft / stein:** 40 % / 60 %
- **Steketid:** 18 – 20 min.
- Modusen er egnet for baking av for eksempel kaker, terter eller kjeks.
- I denne modusen kan brukeren fritt justere effekten til de øverste og nederste varmeelementene i henhold til de forskjellige typene bakevarer.

**i** Ikke legg olje eller bakepapir direkte på stekeplaten. Bruk en ildfast form som egner seg for steking i ovn.

### TRADITIONAL OVEN

- **Temperatur:** 235 °C
- **Effekt luft / stein:** 30 % / 70 %
- **Steketid:** 13 – 18 min.
- Modusen er egnet for tilberedning av stekt mat, som pommes frites, kyllingvinger, kyllingnuggets.
- Maten tilberedes effektivt takket være den varme luften ovenfra og den varme pizzasteinen under samtidig. Det er ikke nødvendig å snu maten under tilberedningen.

### STEAK

- **Temperatur:** 300 °C
- **Effekt luft / stein:** 100 % / 0 %
- **Steketid:** 40 sek. – 1 min.
- Modusen er beregnet for rask tilberedning av for eksempel biff.
- Ta pizzasteinen ut av ovnen og bytt den ut med en stekeplate i støpejern før forvarming.
- Brukeren kan justere steketiden etter størrelsen på biffen og ønsket stekegrad.

**i** **Tips:** Det er svært viktig å velge varmebestandig stekeutstyr for så høye temperaturer, som stekeplate eller stekepanne i støpejern, fordi høy temperatur vil skade belegget på annet stekeutstyr som ikke er varmebestandig.

Ta pizzasteinen ut av ovnen og sett støpejernsplatene inn i ovnen i begynnelsen av forvarmingen. Når forvarmingen er ferdig, legger du biffen på den varme støpejernsplatene, lukker ovnsdøren og lar den steke i noen titalls sekunder. Snu deretter biffen og stek den andre siden på samme måte.

Tilpass steketiden etter størrelsen på biffen og ønsket stekegrad.

### Minnefunksjon

Når du justerer effekt, tid eller endrer temperaturen manuelt, vil et trykk på temperaturknappen "huske" disse innstillingene.

Ovnen vil huske disse innstillingene så lenge ovnen er på, eller til du endrer innstillingene og trykker på kontrollen for å "huske" de nye innstillingene.

**i** Med minnefunksjonen kan du for eksempel finjustere steketemperaturen og effektinnstillingene manuelt. Når du har funnet de innstillingene som fungerer for deg og lagret dem i "minnet", kan du bake neste pizza med de samme innstillingene, uten å måtte justere dem på nytt mellom pizzaene.

NO



# Nyttige tips

## Pizzadeig napolitansk stil

4 stykker à 250g

(kaldbløtlagt, hydrering 68%)

Total tid for å lage deigen 36-48 timer

- 400 g Kaldt vann
- 590 g Strong 00-mel (W-verdi 280-320)
- 15 g fint havsalt
- 1 g tørrgjær
- Durum- eller semulinamel til å forme pizzabunnen

## Tilberedning av deig

1. Mål opp alle ingrediensene på forhånd. Begynn med å tilsette vannet i bollen. Tilsett deretter halvparten av melet og tørrgjæren. Bruk gjerne en deigmaskin, men du kan også lage pizzadeigen for hånd.
2. Når du er ferdig med dette trinnet, lar du deigen hvile i bollen i 10 minutter.
3. Tilsett deretter gradvis resten av melet, mens du elter deigen hele tiden. Når du har tilsatt alt melet, elter du deigen i ca. 10 minutter og tilsetter saltet til slutt. Elt saltet jevnt inn i deigen, og la den hvile igjen i 10 minutter i romtemperatur. Deretter kan du løfte deigen ut på bordet og forme den til en stor kule.
4. Legg deigkulen tilbake i bollen og sett den godt tildekket i kjøleskapet i ca. 12 timer. Du kan ha noen dråper olivenolje på overflaten av deigen og gni den forsiktig over overflaten.
5. Løft deigkulen fra bollen og ned på bordet, og brett den et par ganger.
6. Del deigen i fire like store deler (250 g hver) og form dem til kuler. Legg bollene i en tett lukket heveform og sett dem tilbake i kjøleskapet i ytterligere 24-36 timer.
7. Når du skal bake en pizza, bør ballene bringes til romtemperatur 2-3 timer før pizzaene skal stekes.
8. Bruk durum- eller semulinamel til å forme pizzabunnen. De fungerer som et lager mellom pizzabunnen og bordet og fester seg ikke like lett til pizzabunnen som finere melsorter. Det er heller ingen god idé å spare på melet. Det gjør det lettere å jobbe med bunnen.



Hydratasjon refererer til den relative andelen av vannmassen i melmassen. I dagligtalen vil du også høre begrepet bakerprosent, som betyr nøyaktig det samme.

## Bearbeiding av deigen

- Deigen kan være vanskelig å forme hvis den ikke har hvilt lenge nok eller fortsatt er for kald. Hvis deigen ikke lar seg forme og trekker seg tilbake, la den hvile i ytterligere 15-30 minutter under et fuktig klede. Prøv deretter igjen.
- Deigen er ferdig når du kan strekke den til et veldig tynt (nesten gjennomsiktig) stykke uten å rive.

## Bruk av pizzaskall

- Hvis du fyller pizzabunnen på bordet, drysser du mel på pizzaskallet og foran deigen på bordet. Hold i kanten av deigen og skyv pizzaskallet godt inn under deigen.
- Hvis du fyller pizzaen direkte på pizzaskallet, må du være rask. Pizzaen bør ikke ligge på pizzaskallet i mer enn to minutter for å unngå at den kleber seg fast. Bruk mel under pizzaen og vrikk forsiktig på pizzaen for å få den i bevegelse før du flytter den over i ovnen.
- Flytt pizzaen inn i ovnen ved å skyve pizzaskallet til baksiden av ovnen. Vipp pizzaskallet og skyv den fremre kanten av pizzaen over på steinen. Trekk deretter hele pizzabakken ut av ovnen i én rask bevegelse.
- Hold pizzaskallet rent og kjølig, slik at deigen ikke fester seg til skallet.
- Bruk bare så mye mel at pizzaen ikke fester seg til pizzabunnen. Overdreven bruk av mel gir en bitter smak på pizzabunnen, og kan øke risikoen for røyk og brann i ovnen.

NO

## Pålegg

- Rå kjøttprodukter og tykke grønnsaker bør forsteges før de brukes som pålegg på pizza.
- For mye saus eller topping kan gjøre bunnen vannaktig. Dette gjør det vanskelig å flytte pizzaen over i ovnen og å steke den.
- La bøffelmozzarellaen renne av og tørk den lett med tørkepapir for å unngå at den holder på vannet.

## Margherita

- ca. 1 dl tomatsaus
  - 80 g mozzarellaost
  - En skvett parmesanost
  - Noen basilikumblader
  - En dråpe olivenolje
1. Form pizzabunnen.
  2. Legg tomatsausen i midten av pizzaen og fordel den i en spiralbevegelse på pizzaen. La 1-2 cm av kanten være uten saus.
  3. Dryss osten jevnt over sausen.
  4. Stek pizzaen.
  5. Pynt med friske basilikumblader og en dråpe olivenolje.

## Hot honey pepperoni

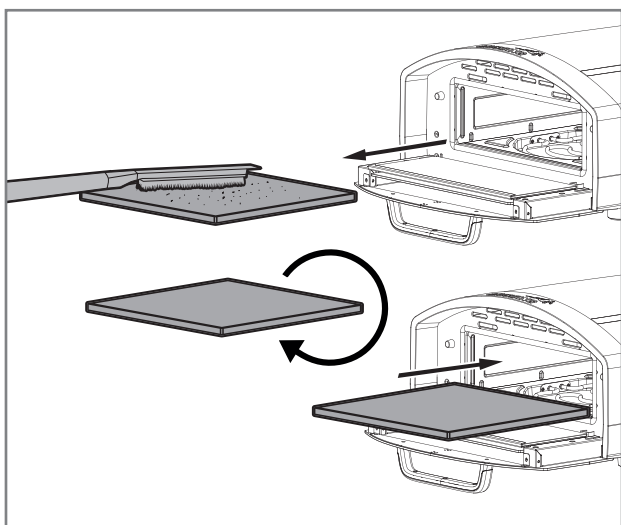
- ca. 1 dl tomatsaus
  - 80 g mozzarellaost
  - En skvett parmesanost
  - Pepperoni 7-8 skiver
  - Etter baking varm honning
1. Form pizzabunnen.
  2. Legg tomatsausen i midten av pizzaen og fordel den i en spiralbevegelse på pizzaen. La 1-2 cm av kanten være uten saus.
  3. Dryss osten jevnt over sausen.
  4. Legg pepperoniskivene på pizzaen.
  5. Stek pizzaen.
  6. Etter steking kan du tilsette varm honning på toppen.

# Rengjøring og vedlikehold

## Pizzastein

Rengjøring av pizzasteinen er viktig for å hindre at røyk fra ovnen sprer seg til inneluften. Renheten på pizzasteinen påvirker også smaken på pizzaen. Rengjør pizzasteinen på følgende måte etter hver bruk:

1. Forsikre deg om at pizzasteinen er skikkelig avkjølt. Pizzasteinen vil være varm i svært lang tid etter at ovnen er slått av.
2. Skyv pizzasteinen forsiktig ut av ovnen. Vær forsiktig med ovnens varmesensorer.
3. Håndter pizzasteinen med forsiktighet, den er svært følsom for støt og sprekker.
4. Børst mel og aske av pizzasteinen med en rengjøringsbørste for pizzaovner.
5. Snu stekeovnssteinen med den skitne siden ned, og skyv den forsiktig inn i ovnen igjen. Eventuelle matrester på bunnen vil brenne av neste gang du bruker den.
6. Hold pizzasteinen ren og tørr i ovnen. Ikke oppbevar mat eller andre redskaper i pizzaovnen.



Hvis det drypper mel eller mat på pizzasteinen under steking, kan det børstes forsiktig av ovnen mellom stekene. Bruk en rengjøringsbørste for pizzaovnen til rengjøringen, og vær forsiktig så du ikke brenner deg.



Ikke bruk rengjøringsmidler til å rengjøre pizzasteinen, ikke senk pizzasteinen ned i vann og ikke vask den i oppvaskmaskin.



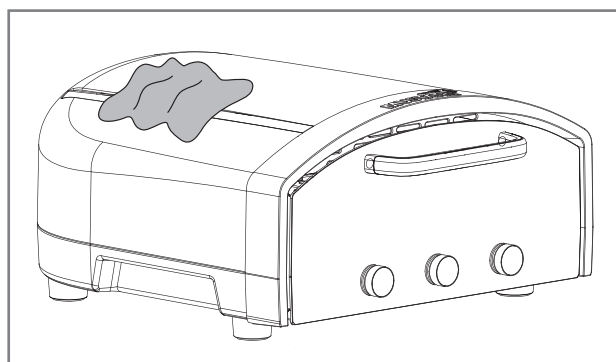
Ikke rip opp pizzasteinen med en kniv eller metallgjenstander, da pizzasteinen lett får riper.

NO

## Ovnens eksteriør og interiør

Ovnens overflater kan rengjøres på følgende måte:

1. Trekk ut støpselet når ovnen ikke er i bruk eller før rengjøring.
2. La ovnen kjøle seg grundig ned før du monterer eller demonterer deler og før rengjøring.
3. Ikke len deg på ovnen eller plasser gjenstander oppå den, da dette kan skade ovnen.
4. Tørk av utsiden av ovnen med en lett fuktig klut. Tørk umiddelbart med et rent håndkle.
5. Ved behov kan du også tørke forsiktig av innsiden av ovnen med en fuktig klut. Vær forsiktig med ovnens varmesensorer.



Ikke bruk skuresvamper eller rengjøringsmidler av metall, da de kan skade ovnen. Rengjøringsmidler kan også bryte av deler av ovnen, som kan treffe elektriske deler og utgjøre en risiko for elektrisk støt.



For å unngå elektrisk støt må du ikke senke ledningen, støpselet eller apparatets kropp ned i vann eller annen væske.

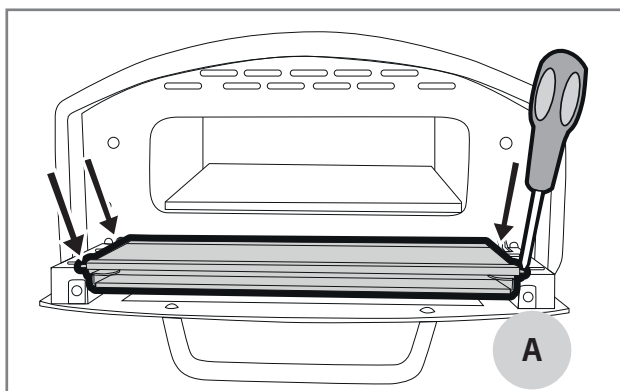
## Glassdør

Glassdøren på ovnen kan rengjøres på følgende måte:

1. Vent til ovnen er helt avkjølt før du rengjør glassdøren.
2. Du kan fjerne fett fra innsiden med et tørt papirhåndkle eller en tørr klut. For mer effektiv rengjøring kan du bruke en fuktig klut og varmt såpevann.
3. Utsiden av glasset kan rengjøres med rengjøringsmidler som er beregnet for rengjøring av glassflater.
4. Tørk glassdøren og ovnen grundig før du slår ovnen på igjen.
5. Om nødvendig kan du fjerne glasset ved å åpne skruene (A). Vask og tørk glasset grundig før du setter det på plass igjen. Erstatt om nødvendig det skadede glasset med et nytt.

NO

**i** Ikke plasser kjøkkenutstyr, panner eller tallerkener oppå glassdøren.



## Lagring

- Trekk ut støpselet når ovnen ikke er i bruk.
- Oppbevar ovnen innendørs under tørre forhold når den ikke er i bruk.
- Oppbevar ovnen horisontalt på et solid underlag, på sine egne føtter.
- Ikke oppbevar noe på toppen av ovnen, da dette kan skade ovnen.
- Hold ovnen ren selv under lagring.
- Oppbevar den rengjorte pizzasteinen inne i ovnen for å unngå skader under oppbevaring.

# Feilsøking

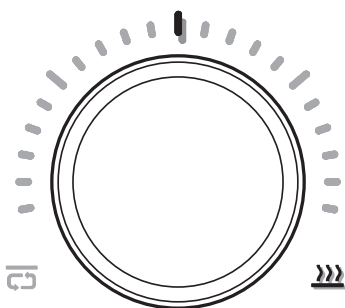
Tabellen nedenfor oppsummerer de vanligste problemene knyttet til pizzabaking og bruk av ovnen. Hvis du ikke finner svaret på problemet ditt i tabellen, kan du kontakte forhandleren din.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ubakt pizza fester seg til pizzaskallet.	For lite mel under pizzaen.	Sørg for at deigbunnen er godt melet. Sørg for at deigen beveger seg fritt før du legger på fyllet. Hvis deigen ikke beveger seg, tilsett litt mel i bunnen.
	Pizzaen har ligget for lenge på pizzaskallet.	Ikke la den fylte pizzaen ligge på pizzaskallet i mer enn to minutter, da fuktigheten i deigen kan føre til at den fester seg til pizzaskallet. Trekk pizzaskallet tilbake med raske, korte bevegelser når du har plassert pizzaen på steinen.
	For mye pålegg.	Ha lett topping på pizzaen for å gjøre det enklere å flytte den over i ovnen.
Det kommer røyk ut av ovnen under steking.	For mye mel på pizzasteinen.	Bruk bare så mye mel i bunnen at pizzaen ikke kleber seg fast til pizzaskallet. For mye mel brenner lett fast og forårsaker røykutvikling inne i ovnen. Rengjør ovnen for mel med en rengjøringsbørste for pizzaovner.
	Olje eller fett har blitt sølt på pizzasteinen.	Unngå å bruke oljer eller fett hvis steketemperaturen er over 260 °C. Rengjør pizzasteinen for matrester og olje.
Pizzabunnen er rå, men toppingen er brennende varm.	Steinen er ikke varm nok.	Bruk effektkontrollen til å stille inn mer varme for pizzasteinen og mindre varme for toppbunnen.
	Pizzabunnen er for tykk.	Senk temperaturen og øk steketiden for å gi basen tid til å koke. Prøv å lage en tynnere bunn til pizzaen. For en napolitansk pizza, strekk bunnen tynn nok til at du kan se gjennom den.
Pizzabunnen er brent.	Pizzasteinen er for varm.	Bruk effektkontrollen til å redusere varmen på pizzasteinen og flytte den til den øvre varmeenheten. Vent til steinen er litt avkjølt. Du kan også senke ovnstemperaturen ved å holde døren åpen.
	For mye mel mellom pizzabunnen og pizzasteinen.	Bruk bare så mye mel at pizzaen glir av pizzaskallet og inn i ovnen.
	Det er ikke brukt mel til å forme pizzaen.	Form pizzaen med grovere mel, som er lettere å skrape av pizzaen og ikke brenner seg like lett i ovnen.
	Pizzaen er i ovnen for lenge.	Reduser tilberedningstiden.
Du kan se flammer i ovnen.	For mye mat har blitt stekt.	Bruk lavere temperaturer hvis du steker mat over lengre tid. Ikke la maten stå i ovnen uten tilsyn når den skal stekes.
	Temperaturen i ovnen er for høy.	Overflødig mel og brente matrester på pizzasteinen kan antennes ved høye temperaturer. Hvis dette skjer, holder du ovnsdøren lukket, så vil flammene slukke av seg selv. Hvis flammene ikke slukker av seg selv i løpet av 15 sekunder, må du trekke ut støpselet. Rengjør pizzasteinen før du bruker den igjen.
	For mye mel, smuler eller fett/olje på pizzasteinen.	

NO

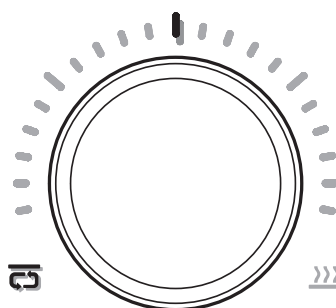
Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen lager en lyd når den slås av.	Kjøleviftene er i gang og kjøler ned ovnen.	Under stekingen aktiveres kjøleviftene for å beskytte følsomme elektroniske deler mot overoppheting. Ettersom denne ovnen oppnår svært høye temperaturer, vil viftene være på etter stekingen til temperaturen er lav nok for komponentene. Ikke trekk ut støpselet eller slå av ovnen med strømbryteren før ovnen er avkjølt og kjølefunksjonen er ferdig.
Ovnen slås ikke av automatisk etter at timeren er ferdig med å telle.	Ovnens "Av-forsinkelse"-funksjon er ikke aktivert.	Ovnen er konstruert for å bake pizza kontinuerlig og vil ikke slå seg av eller avbryte pizzabakingen. Du kan imidlertid velge funksjonen "av-forsinkelse". I denne modusen vil ovnen slå seg av og gå i standby-modus for å kjøle seg ned automatisk når timeren er ferdig med å telle ned.
Strømknappen blinker, og en lang alarm lyder.	Feilkode. Se bilde og forklaring i neste avsnitt.	<b>Overtemperatur for stein:</b> Slå av strømmen til ovnen. La ovnen kjøle seg ned. Start ovnen på nytt.
		<b>Luft over temperatur:</b> Slå av strømmen til ovnen. La ovnen kjøle seg ned. Start ovnen på nytt.
		<b>Luft og stein over temperatur:</b> Slå av strømmen til ovnen. La ovnen kjøle seg ned. Start ovnen på nytt.
		<b>For alle andre problemer:</b> Slå av strømmen til ovnen. Hvis feilmeldingen ikke forsvinner, må du kontakte forhandleren.

## Feilkode



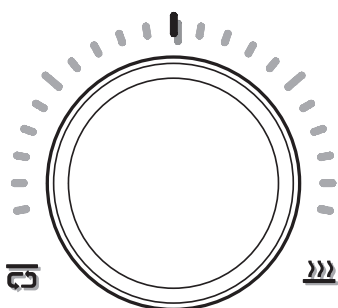
### Overtemperatur for stein

På displayet til effektknappen blinker den røde skalaen og steinstrømikonet. Lang alarm lyder.



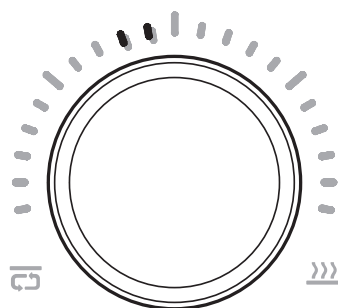
### Luft over temperatur

På displayet til effektknappen blinker den røde skalaen og luftstrømikonet. Lang alarm lyder.



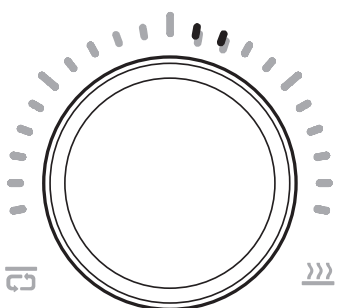
#### Overtemperatur for luft og stein

På displayet til effektknappen blinker ikonene for rød skala, stein og luft. Lang alarm lyder.



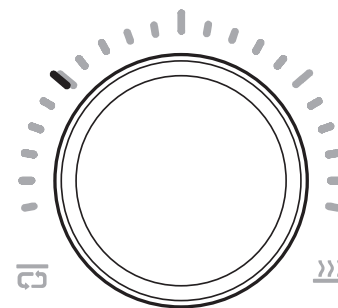
#### PCB Top Temperature Sensor Open Circuit (åpen krets)

På displayet til effektknappen blinker de to korte skalæne på venstre side. Lang alarm lyder.



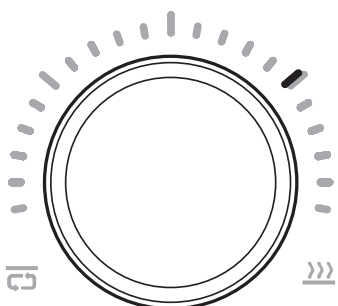
#### PCB Bunntemperaturføler åpen krets

På displayet til effektknappen blinker de to korte skalæne på høyre side. Lang alarm lyder.



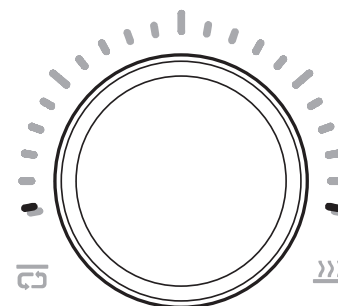
#### Kortslutning av temperaturføler på kretskortets topp

På displayet til effektknappen blinker den lange hvite skalaen på venstre side. Lang alarm lyder.



#### Kortslutning av temperatursensoren på kretskortets bunn

På displayet til effektknappen blinker den lange hvite skalaen på høyre side. Lang alarm lyder.



#### PCB-kommunikasjonsfeil

På displayet til effektknappen blinker en hvit skala nederst på venstre side og en hvit skala nederst på høyre side. Lang alarm lyder.

NO

## Garanti

Denne Mustang pizzaovnen leveres med 2 års garanti på utførelse og materialer. Sjekk vår hjemmeside for de nyeste garantibetingelsene

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

For å kunne følge opp eventuelle garantisaker, må du ha en kvittering som angir kjøpssted og -dato.



# MUSTANG

DA

**Samlings- og betjeningsinstruktioner**

---

# Velkommen til Mustangs grillverden

Vi er glade for, at du endte med at vælge Mustang-produktet. Mustang vil gerne være din grillmakker og sikre dig den grilloplevelse, du drømmer om. Mustang blev født ud af ønsket om at nyde ubesværet og afslappet madlavning sammen med familie og venner, og det er den idé, vi også gerne vil tilbyde dig.

Mustang-grillene, -ovnene og -tilbehøret er omhyggeligt designet og færdiggjort, og vi er stolte af at repræsentere dem. Vores lange erfaring og ekspertise kan ses i alle vores produkter. De omfatter alle væsentlige funktioner og egenskaber. Vi er sikre på, at denne pizzaovn vil give dig glæde i lang tid, så længe du husker at vedligeholde og rengøre din ovn i henhold til instruktionerne i denne manual.

## Det største udvalg af grillprodukter

Mustang er et mærke ejet af den finske virksomhed Tammer Brands Oy. Mustang tilbyder alle nødvendige apparater, artikler, tilbehør og reservedele til grillstegning samt et stort produktudvalg til rygning af madvarer og bagning af pizza. Vi kender grillkulturen både indefra og udefra, så vi kan sikre dig, at du får adgang til de mest velegnede og moderne produkter. Mustang er det eneste mærke, du har brug for, til en succesfuld grillaften.

DA

## Eftersalgsservice

Tammer Brands Oy,  
tlf. +358 3 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Finland

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)



Læs manualen, før du tager apparatet i brug, og gem den til senere brug.

Følg os på sociale medier



**mustanggrill**

# Indholdsfortegnelse

DA

<b>Sikkerhedsinstruktioner og advarsler</b> .....	104
Før installation .....	104
Generelle sikkerhedsinstruktioner .....	104
<b>Dele til pizzaovn</b> .....	106
Liste over dele .....	106
Betjeningspanel og regulatorer .....	107
<b>Kom godt i gang</b> .....	108
Før første brug .....	108
Placering af ovnen .....	108
Tilslutning af apparatet til en stikkontakt .....	109
<b>Brug af ovnen</b> .....	110
Tænd for strømmen .....	110
Sluk for strømmen .....	110
Temperaturregulator .....	110
Valg af forudindstillet tilstand .....	111
Manuel justering af temperatur .....	111
Sådan aflæses temperaturskiven .....	111
Temperaturfald eller -overskridelse .....	111
Effektregulator .....	112
Justering af effekten .....	112
Timerregulator .....	113
Timing .....	113
Sluk-forsinkelse .....	113
<b>Forudindstillet tilstand</b> .....	114
Pizzaovn .....	114
PAN PIZZA .....	114
NEW YORK .....	114
THIN CRISBY .....	114
NEAPOLITAN PIZZA .....	114

Multifunktionel ovn .....	115
FROZEN .....	115
BAKE .....	115
TRADITIONAL OVEN .....	115
STEAK .....	115
Hukommelsesfunktion .....	115
Guide til bagetider og strømstyring .....	116
Mine indstillinger .....	116
<b>Nyttige tips</b> .....	117
Pizzadej i napolitansk stil .....	117
Tilberedning af dej .....	117
Behandling af dejen .....	117
Brug af en pizzaskræl .....	117
Toppings .....	118
Margherita .....	118
Hot honey pepperoni .....	118
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	119
Pizzasten .....	119
Ovnens ydre og indre .....	119
Glasdør .....	120
Opbevaring .....	120
<b>Fejlfinding</b> .....	121
Fejlkode .....	122
<b>Garanti</b> .....	123



## Sikkerhedsinstruktioner og advarsler

Når du begynder at bruge dette apparat, er du forpligtet til omhyggeligt at læse og være opmærksom på advarslerne og sikkerhedsinstruktionerne i denne vejledning, før du bruger ovnen. Denne ovn er CE-mærket i henhold til de gældende regler.

Symbolforklaring:



FARE!



BEMÆRK!

DA

### Før installation

Pak salgspakken omhyggeligt ud, og sørg for, at alle dele er taget ud af pakken. Sørg for, at emballagematerialet genbruges korrekt, før ovnen tages i brug.



**Lad ikke små børn lege med emballagematerialer.**

Kontrollér, at alle de dele, du skal bruge for at bruge apparatet, er til stede og i god stand. Hvis der mangler dele eller de er beskadigede, skal du kontakte din forhandler.

### Generelle sikkerhedsinstruktioner



**Brug af apparatet til et andet formål end det, det er beregnet til, kan medføre fare, og enhver mindre strukturel ændring af apparatet er forbudt i alle henseender. Se nedenfor for de punkter, du skal være opmærksom på.**

- Rør ikke ved varme overflader. Brug håndtag.
- For at undgå elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatets krop ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Hold nøje opsyn, når et barn bruger apparatet, eller når et barn er i nærheden af apparatet. Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Brug ikke apparatet nær kanten af et bord eller en platform. Sørg for, at overfladen er fast, flad, tør, varmebestandig og ren.
- Brug ikke olier eller fedtstoffer som smør, olivenolie eller margarine til madlavning ved temperaturer over 260 °C, da det kan forårsage røg og materielle skader.
- Brug ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gas- eller elkomfur.
- Lad ikke netledningen hænge ud over kanten af et bord eller en overflade, røre ved varme overflader eller blive viklet ind i hinanden.
- Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet køle af, før du udskifter eller fjerner dele, og før du rengør det.
- Brug ikke apparatet, hvis netledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller er beskadiget på nogen måde.
- Stil ikke køkkenredskaber, pander eller fade oven på glaslåget, når det er åbent.
- Opbevar ikke genstande på apparatet, mens det er i drift.
- Hold ovnen ren, og lad ikke overskydende fedt eller aske samle sig indeni. Det øger risikoen for fedtbrand og for meget røg, som kan forringe madens smag.
- Sørg for tilstrækkelig ventilation, når du bruger ovnen.
- Dæk ikke nogen del af ovnen med metalfolie. Det kan få ovnen til at blive overophedet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt med en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system.
- Dette apparat må ikke bruges eller rengøres af børn eller personer med nedsat fysisk eller mental kapacitet, eller som ikke har tilstrækkelig erfaring og viden om, hvordan man bruger apparatet.
- Lad ikke børn lege med apparatet.
- Alkohol, receptpligtig medicin og rusmidler af enhver art kan påvirke brugerens evne til at bruge apparatet sikkert og korrekt.



**Dette apparat er kun beregnet til indendørs brug. Brug det ikke udendørs.**



**Et forkert anvendt eller beskadiget stik kan forårsage elektrisk stød. For at undgå elektrisk stød skal du trække stikket ud, før du rengør apparatet.**

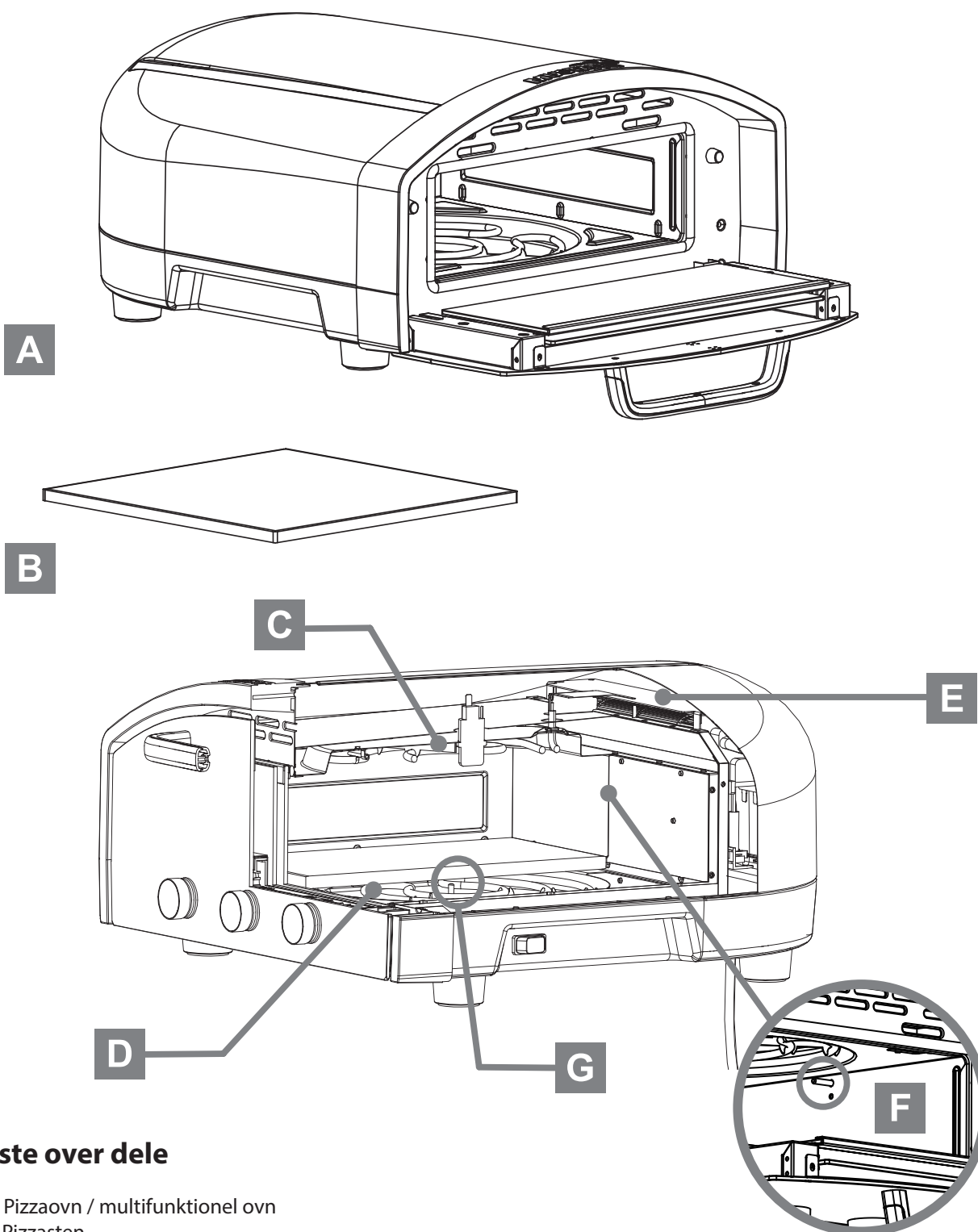


**Vær opmærksom på, at apparatet bliver varmt under brug og ikke bør berøres uden forsigtighed.**

DA

# Dele til pizzaovn

DA

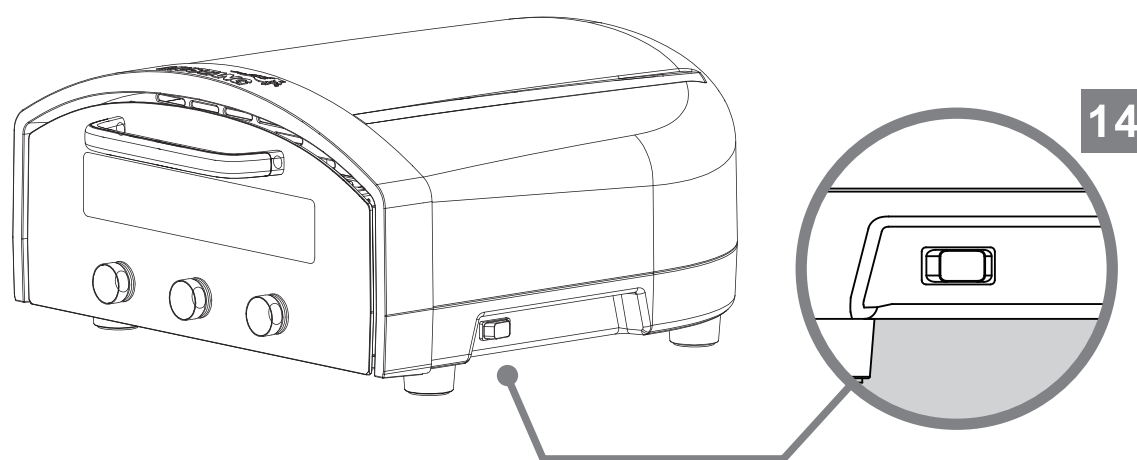
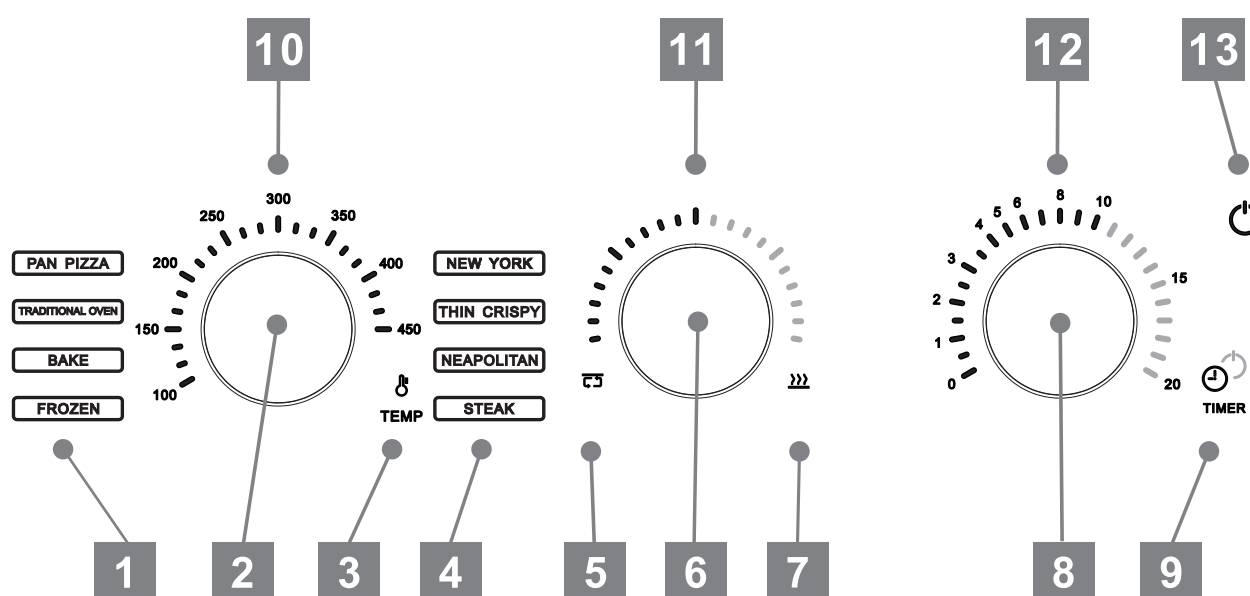


## Liste over dele

- A. Pizzaovn / multifunktionel ovn
- B. Pizzasten
- C. Øvre varmeeenhed
- D. Nedre varmeeenhed
- E. Køleventilator
- F. Øvre varmesensor
- G. Nedre varmesensor

## Betjeningspanel og regulatorer

1. Forudindstillingstilstandens display til venstre
2. Temperaturregulator
3. Temperaturikon
4. Forudindstillingstilstandens display til højre
5. Ikon for øvre varmeelement / overvarme
6. Effekt- / elementregulator
7. Ikon for nedre varmeelement / pizzasten
8. Timerregulator
9. Timerikon
10. Temperaturskala 100-450°C
11. Skala for øvre og nedre varmeelement
12. Timerskala
13. Strømikone (berøringsknap)
14. Strømafbryder ON/OFF



DA

# Kom godt i gang

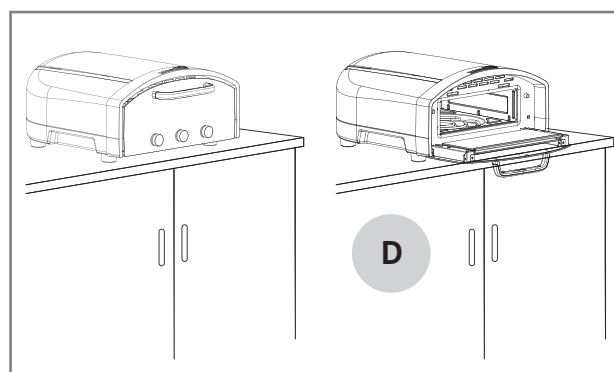
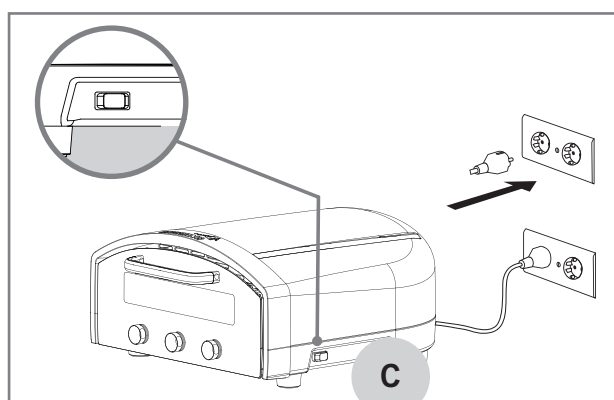
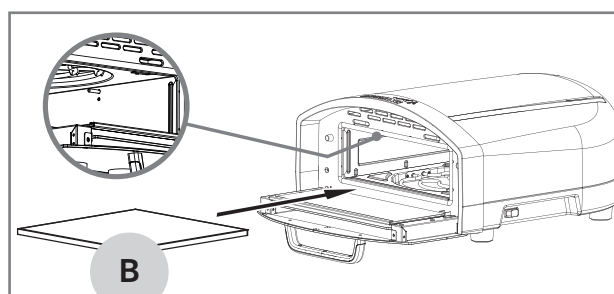
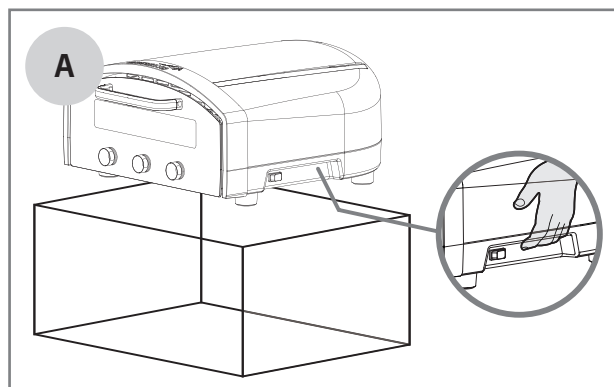
## Før første brug

1. Tag apparatet ud af emballagen. Brug løftehåndtagene (A) på siderne af apparatet.
2. Placer apparatet i henhold til anvisningerne.
3. Tag pizzastenen ud af emballagen, og skub den forsigtigt ind i ovnen (B). Vær forsigtig med ovnens varmesensorer.



**Tässä uunissa on kaksi lämpöanturia: toinen uunin sivuseinässä ja toinen uunin pohjalla. Vältä osumasta lämpöantureihin, kun asetat pizzakiven tai paistoastian uunin sisälle.**

4. Sørg for, at afbryderen står i positionen OFF (C), før du sætter stikket i stikkontakten.



## Placering af ovnen

1. Placer apparatet på en stabil, plan, tør, varmebestandig og ren overflade for at sikre sikker brug.
2. Sørg for, at der ikke er brændbare materialer i nærheden.
3. Placer ovnen, så døren kan åbnes helt (D).
4. Apparatets afbryder (C) skal være tilgængelig uden forhindringer.
5. Sørg for tilstrækkelig ventilation, hvor ovnen er placeret.
6. Rummet over apparatet skal være fri for brændbare materialer.



**Ovnen må ikke bruges i et lukket rum, f.eks. et skab.**

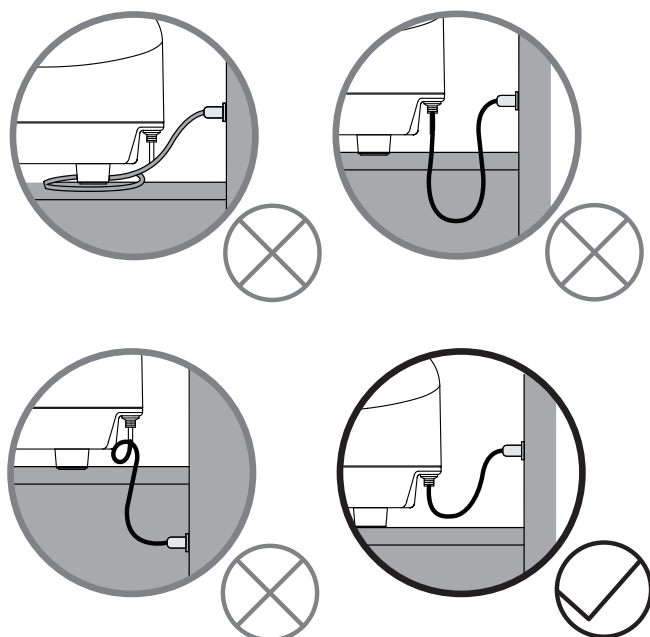
DA

## Tilslutning af apparatet til en stikkontakt

**i** Denne ovn er kun beregnet til brug i 220-240 V stikkontakter. Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sørge for, at den effekt, der er angivet på ledningen, mindst svarer til apparatets effekt (2140 W).

Apparatet har en kort netledning for at undgå risikoen for at vikle sig ind i eller snuble over ledningen. Længere aftagelige netledninger eller forlængerledninger kan bruges med forsigtighed.

Sørg for, at ledningen ikke løber under apparatet eller hænger ud over kanten af en bordplade eller et bord, hvor den kan blive fanget eller snuble over. Brug ikke en stikkontakt, der er under bordpladens overflade.



DA

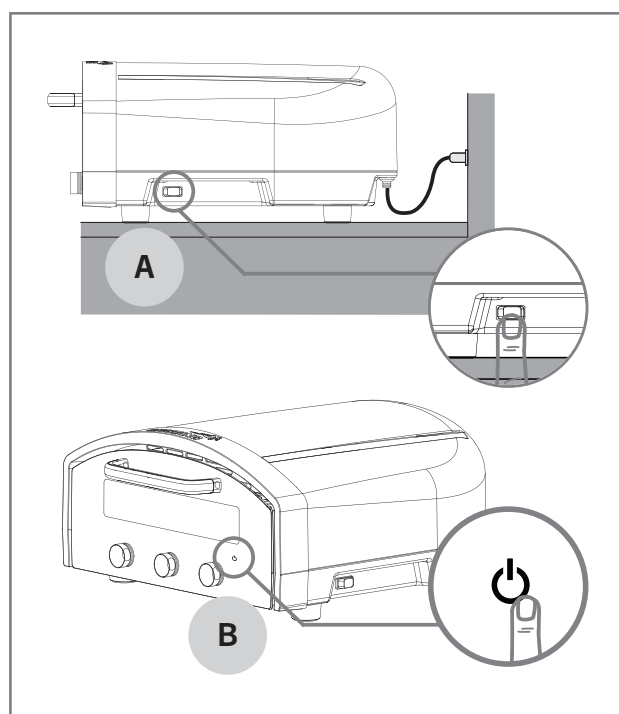
# Brug af ovnen

## Tænd for strømmen

1. Tænd for strømmen til apparatet ved hjælp af ON/OFF-kontakten (A) på siden. Strømindikatorlampen tændes, og apparatet går i standbytilstand.
2. Tryk på strømikonet (B) for at aktivere den forudindstillede skærm og forlade standby.

## Sluk for strømmen

1. Tryk på tænd/sluk-ikonet (B) på ovnens frontpanel for at slukke for ovnen. Ovnens ventilatorer kører for hurtigt at afkøle ovnen og dens elektronik.
2. Sluk ikke for ON/OFF-kontakten (A), før ovnens ventilatorer er færdige med at køle. Det vil tage ca. 10 minutter.
3. Når ovnens blæsere er stoppet, kan du slukke for kontakten og tage stikket ud af stikkontakten.

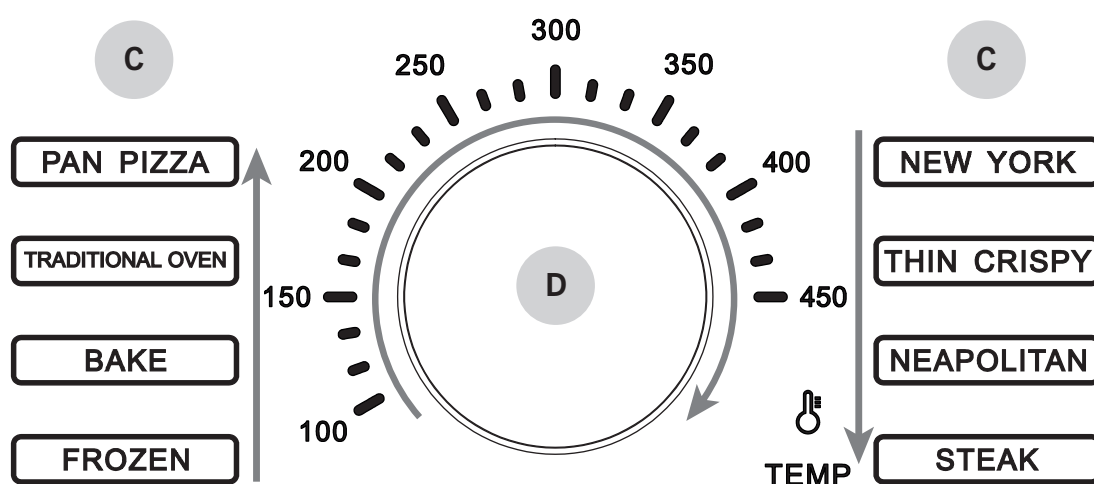


DA

**i** Vent, til ovnen er helt afkølet, før du flytter den. Det tager cirka 90 minutter at køle ned.

**i** Hvis ovnen ikke har været brugt i 45 minutter, går den i standbytilstand for at spare energi og starter automatisk en afkølingscyklus.

## Temperaturregulator

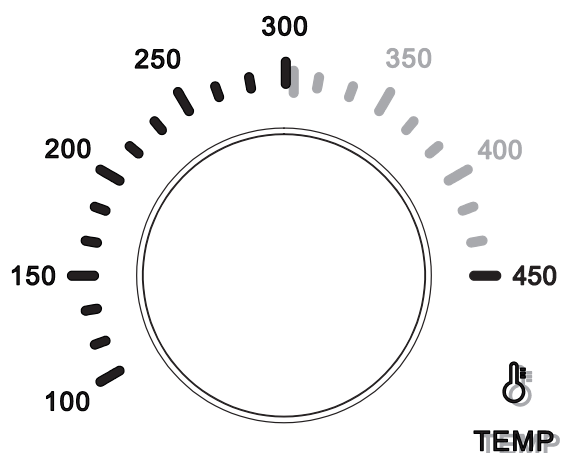
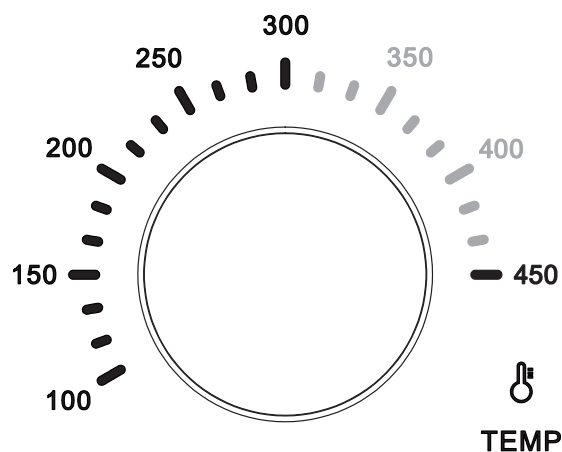


## Valg af forudindstillet tilstand

1. Drej temperaturknappen med uret for at vælge den ønskede forudindstillede tilstand (C). Programmerne er FROZEN, BAKE, TRADITIONAL OVEN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN og STEAK.
2. For mere information om forudindstillede programmer, se "Forudindstillet tilstand".
3. Tryk på temperaturknappen i midten for at bekræfte dit valg (D). Ovnens begynder derefter at varme op.

**i** Ovnens bipper, når måltemperaturen er nået. Af sikkerhedsmæssige årsager skal du røre ved en af knapperne for at slukke for alarmerne.

**i** For at undgå risiko for fejlbetjening vil drejning af temperaturknappen under ovnens drift afslutte den aktuelt valgte tilstand og stoppe driften. Hvis du vil skifte til en anden tilstand eller justere temperaturen, vil temperaturknapperne blinke for at minde dig om at trykke ned for at bekræfte.



DA

## Manuel justering af temperatur

1. Drej temperaturkontrollen med uret over den forudindstillede tilstand for at vælge den ønskede måltemperatur.
2. Drej med uret for at øge temperaturen og mod uret for at sænke temperaturen. Temperaturen kan justeres fra 100 °C til 450 °C (min. - max.).
3. Temperaturindikatorerne blinker, indtil du trykker på kontrolknappen (D) for at bekræfte valget af måltemperatur.

## Sådan aflæses temperaturskiven

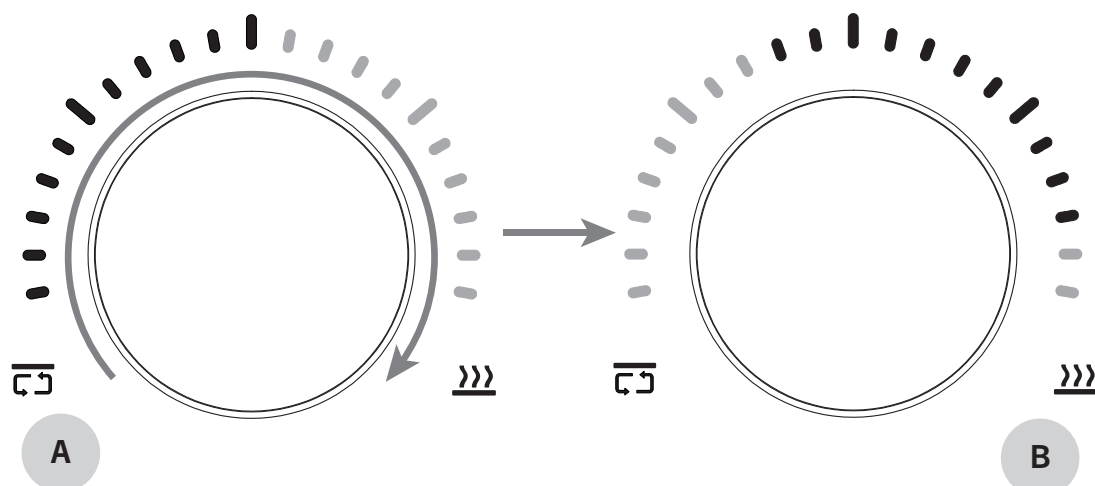
1. Temperaturikonet og den aktuelle temperatur blinker under opvarmning.
2. Måltemperaturen vises som en fast skala eller et tal.
3. Den aktuelle temperatur vises som en blinkende skala eller et tal.
4. Efter den aktuelle temperatur viser faste skalaer og figurer udviklingen mod måltemperaturen under opvarmningen.
5. Når måltemperaturen er nået, bliver alle skalaer og tal faste, ovnen bipper og er klar til at tilberede.

## Temperaturfald eller -overskridelse

1. For at sikre ovnens temperatur og ydeevne afgiver ovnen en lang alarm, hvis temperaturen falder eller overskrider et bestemt niveau.
2. Hvis temperaturen falder, begynder ovnen at varme op igen, og det aktuelle temperaturdisplay blinker, indtil måltemperaturen er nået.
3. Hvis temperaturen overskrides, stopper ovnen med at opvarme, indtil temperaturen vender tilbage til måltemperaturen. I en sikker og kontrolleret situation kan åbning af døren hjælpe med at sænke den indvendige temperatur.
4. Ovnens justerer automatisk sin effekt for at opretholde måltemperaturen.
5. Når måltemperaturen er nået, bliver alle skalaer og tal faste, ovnen bipper og er klar til at tilberede.

**!** De indvendige overflader på ovndøren kan være meget varme! Brug kun håndtaget til at åbne og lukke døren.

## Effektregulator



DA

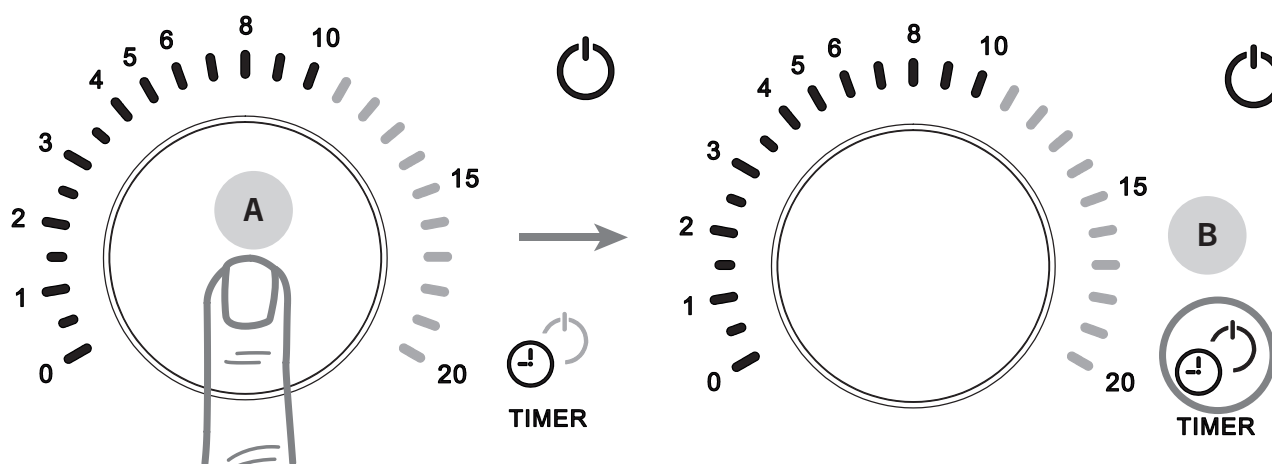
### Justering af effekten

Effektknappen i midten overfører effekt fra den øverste varmeeenhed med luft til den nederste varmeeenhed med sten. Du kan bruge den til at finde en bedre balance mellem tilberedning af topping og bund.

1. Drej knappen med uret for at øge effekten til den nederste varmeeenhed/pizzasten (B) og mindske den til den øverste varmeeenhed/luftrummet (A).
2. Drej knappen mod uret for at øge effekten til den øverste/luftvarmeeenhed (A) og mindske den til den nederste/pizzastenvarmeeenhed (B).
3. Effektoverførslen fungerer perfekt under tilberedningen, og du kan justere den, mens ovnen er i brug.
4. Effektknappen skiftes med det samme. Og det er ikke nødvendigt at trykke ned for at bekræfte.

**i** Det kræver erfaring og viden at finde den rette effektbalance til madlavning. Forkert justering kan få ovnsens temperatur til at falde eller overstige den indstillede temperatur.

## Timerregulator



### Timing

Timerfunktionen fungerer uafhængigt. Når timeren er færdig med at tælle ned, bipper ovnen og fortsætter med at arbejde for at opretholde måltemperaturen.

1. Drej timerknappen med uret for at forlænge tiden med op til 20 minutter.
2. Drej timerknappen mod uret for at forkorte tiden.
3. Timeren giver dig også mulighed for at vælge en tid på mindre end 4 minutter, selv til nærmeste halve minut, hvilket hjælper med pizzabagningstiderne.
4. Tryk på timerknappen (A) for at bekræfte eller annullere timerfunktionen.
5. Skalaerne og tallene på timeren blinker, når timeren justeres. Timeren bekræftes automatisk, hvis der ikke røres ved indstillingen i 3 sekunder.
6. Ovnens bipper altid, når optællingen er færdig. Alarmen stoppes ved at trykke på eller dreje forsigtigt på timerknappen, og timeren er klar til brug igen.

**i** For at undgå materielle skader stopper ovnens timeralarm ikke, før du drejer eller trykker på en knap. Du kan trykke på eller forsigtigt dreje timerknappen for at stoppe alarmen og genaktivere timerfunktionen til brug.

**i** Du kan aktivere funktionen 'sluk-forsinkelse', som forbinder timerfunktionen med afbryderen. Når 'sluk-forsinkelse'-funktionen er aktiveret, vil ovnen gå i standbytilstand, når timeren er færdig med at tælle.

### Sluk-forsinkelse

1. Tryk på timerknappen og hold den nede i 3 sekunder for at aktivere 'sluk-forsinkelse'-funktionen. Det røde strømikon nær timerikonet vil være tændt (B).
2. Når timeren er færdig med at tælle, forlader ovnen den aktuelle tilstand og går i standbytilstand.
3. Tryk og hold timerknappen nede i 3 sekunder igen for at deaktivere 'sluk-forsinkelse'-funktionen. Det røde strømikon tæt på timerikonet vil være slukket.

DA

# Forudindstillet tilstand

## Pizzaovn

### PAN PIZZA

- **Temperatur:** 235 °C
- **Effekt luft/sten:** 60 % / 40 %
- **Bagetid:** 8 – 9 min.
- Funktionen er særligt velegnet til pizzaer med en tyk skorpe, sprød bund og masser af fyld, som bages i en jern- eller aluminiumspande.
- Brugeren kan justere bagetiden alt efter pizzaens størrelse og smag.

**i** **Tip:** Brug ikke en pande med træ- eller plastikhåndtag. Det er også bedst at undgå at sætte belagte pander i ovnen.

### THIN CRISBY

- **Temperatur:** 285 °C
- **Effekt luft/sten:** 70 % / 30 %
- **Bagetid:** 4 min.
- Tilstanden er især velegnet til jævnt tynde og sprøde pizzaer, hvor saucen når helt ud til kanterne, og fyldet dækker hele pizzaens overflade.
- Højere temperaturer gør det sværere at lave en sprød pizza, og opskriften på pizzabunden påvirker også resultatet.
- Brugeren kan justere bagetiden alt efter pizzaens størrelse og smag.

**i** **Tip:** Fordel saucen og toppingen jævnt over dejen op til kanterne. Det er med til at forhindre, at dejen bobler under bagningen. For at få en tynd og sprød pizza skal du bruge fyld i moderate mængder. Bagetiden bør ikke være for lang for at undgå, at skorpen tørrer for meget ud.

### NEW YORK

- **Temperatur:** 265 °C
- **Effekt luft/sten:** 60 % / 40 %
- **Bagetid:** 7 min.
- Funktionen er designet til at lave en god pizza i New York-stil med en sprød skorpe hele vejen igennem. Lavere bagetemperaturer og længere bagetid giver en sprødere skorpe.
- New York-pizza er nemmere at spise i hånden i store stykker, fordi den bedre kan holde på saucen og toppingen end napolitansk pizza.
- Brugeren kan justere bagetiden alt efter pizzaens størrelse og smag.

**i** **Tip:** Undgå at fylde med meget vand. Øg tilberedningstiden, hvis der er mere fyld end normalt.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Temperatur:** 430 °C
- **Effekt luft/sten:** 90 % / 10 %
- **Bagetid:** 1:30 – 1:50 min.
- Denne tilstand er specielt designet til en pizza med en luftig skorpe, luftbobler og leopardpletter, der produceres af den høje varme i en ovn.
- I denne tilstand giver ovnen mere varmekompensation under tilberedningen for at hjælpe med at bage den perfekte napolitanske pizza - en pizzastil, der kræver meget høje temperaturer og korte tilberedningstider.
- Brugeren kan justere bagetiden i forhold til pizzaens størrelse og f.eks. dejens vandindhold.

**i** **Tip:** Jo højere temperaturen er, jo mere udfordrende er det at opnå et godt resultat. For at få en perfekt pizza i naepolitansk stil bør brugeren prøve flere gange.

DA

## Multifunktionel ovn

### FROZEN

- **Temperatur:** 200 °C
- **Effekt luft/sten:** 50 % / 50 %
- **Bagetid:** 15 – 20 min.
- Tilstanden er beregnet til tilberedning af frosne fødevarer, f.eks. frossen pizza.
- Når du tilbereder frosne fødevarer, skal du fjerne al emballage, før du sætter maden i ovnen.
- Den frosne mad skal placeres på en passende tallerken eller bageplade, ikke direkte oven på pizzastenen. Det hjælper med at holde pizzastenen ren.

### BAKE

- **Temperatur:** 200 °C
- **Effekt luft/sten:** 40 % / 60 %
- **Bagetid:** 18 – 20 min.
- Tilstanden er velegnet til bagning af f.eks. kager, tærter eller kiks.
- I denne tilstand kan brugeren frit justere effekten af de øverste og nederste varmeelementer i henhold til de forskellige typer bagværk.

**i** Læg ikke olie eller bagepapir direkte på bagestenen. Brug en bageplade, der er egnet til at bage i ovnen.

### TRADITIONAL OVEN

- **Temperatur:** 235 °C
- **Effekt luft/sten:** 30 % / 70 %
- **Bagetid:** 13 – 18 min.
- Tilstanden er velegnet til tilberedning af stegt mad som pommes frites, kyllingevinger og kyllingenuggets.
- Maden tilberedes effektivt takket være den varme luft ovenfra og den varme pizzasten nede under på samme tid. Det er ikke nødvendigt at vende maden under tilberedningen.

### STEAK

- **Temperatur:** 300 °C
- **Effekt luft/sten:** 100 % / 0 %
- **Bagetid:** 40 sek. – 1 min.
- Tilstanden er beregnet til hurtig tilberedning af f.eks. en bøf.
- Tag pizzastenen ud af ovnen, og erstæt den med en støbejernsbageplade inden forvarmning.
- Brugeren kan justere tilberedningstiden i forhold til bøffens størrelse og den ønskede stegeskorpe.

**i** **Tips:** Det er meget vigtigt at vælge varmebestandigt kogegrej til så høje temperaturer, f.eks. en stegeplade eller pande af støbejern, da høje temperaturer vil beskadige belægningen på ikke-varmebestandigt kogegrej.

Tag pizzastenen ud af ovnen, og sæt støbejernspladen ind i ovnen i begyndelsen af forvarmningen. Når forvarmningen er færdig, lægger du bøffen på den varme støbejernsplade, lukker ovndøren og lader den bage i nogle få sekunder. Vend derefter bøffen, og tilbered den anden side på samme måde.

Juster tilberedningstiden efter bøffens størrelse og den ønskede gennemstegning.

### Hukommelsesfunktion

Når du justerer effekten, tiden eller ændrer temperaturen manuelt, vil et tryk på temperaturknappen "huske" disse indstillinger.

Ovnen vil huske disse indstillinger, så længe ovnen er tændt, eller indtil du ændrer indstillingerne og trykker på knappen for at "huske" de nye indstillinger.

**i** **Hukommelsesfunktionen giver dig mulighed for manuelt at finjustere f.eks. bagetemperaturen og effektindstillinger. Når du har fundet de indstillinger, der fungerer for dig, og gemt dem i "hukommelsen", kan du bage den næste pizza med de samme indstillinger uden at skulle justere dem igen mellem pizzaerne.**

DA



# Nyttige tips

## Pizzadej i napolitansk stil

4 stykker à 250g

(koldt udblødt, hydrering 68%)

Samlet tid til at lave dejen 36-48 timer

- 400 g koldt vand
- 590 g Strong 00-mel (W-værdi 280-320)
- 15 g fint havsalt
- 1 g tørgær
- Durum- eller semuljemel til formning af pizzabunden

## Tilberedning af dej

1. Mål alle ingredienserne op på forhånd. Start med at hælde vandet i skålen. Tilsæt derefter halvdelen af melet og tørgæren. Brug en dejmaskine, hvis det er muligt, men du kan også lave pizzadejen i hånden.
2. Når du er færdig med dette trin, skal du lade dejen hvile i skålen i 10 minutter.
3. Tilsæt derefter gradvist resten af melet, mens du ælter dejen hele tiden. Når du har tilsat alt melet, skal du ælte dejen i ca. 10 minutter og tilsætte saltet til sidst. Ælt saltet jævnt ind i dejen, og lad den hvile igen i 10 minutter ved stuetemperatur. Derefter kan du løfte dejen ud på bordet og forme den til en stor kugle.
4. Læg dejkuglen tilbage i skålen, og sæt den på køl i ca. 12 timer, godt tildækket. Du kan komme et par dråber olivenolie på overfladen af dejen og gnide den forsigtigt hen over overfladen.
5. Løft dejkuglen fra skålen ned på bordet, og fold den et par gange.
6. Skær dejen i fire lige store dele (250 g pr. del), og form dem til kugler. Læg kuglerne i en tætsluttende hæveform, og sæt dem tilbage i køleskabet i yderligere 24-36 timer.
7. Når du skal bage en pizza, skal kuglerne have stuetemperatur 2-3 timer, før pizzaerne skal bages.
8. Brug durum- eller semuljemel til at forme pizzabunden. De fungerer som et leje mellem pizzabunden og bordet og klæber ikke så let til pizzabunden som finere mel. Det er heller ikke en god idé at spare på melet. Det gør det lettere at arbejde med bunden.



Hydrering henviser til den relative andel af massen af vand i massen af mel. I daglig tale vil du også høre udtrykket bageriprocent, som betyder præcis det samme.

## Behandling af dejen

- Dejen kan være svær at forme, hvis den ikke har hvilet længe nok eller stadig er for kold. Hvis dejen ikke kan formes og trækker sig tilbage, skal du lade den hvile i yderligere 15-30 minutter under et fugtigt klæde. Prøv derefter igen.
- Dejen er klar, når du kan strække den til et meget tyndt (næsten gennemsigtigt) stykke uden at rive det over.

## Brug af en pizzaskræl

- Hvis du fylder pizzabunden på bordet, skal du drysse mel på pizzaspaden og foran dejen på bordet. Hold fast i kanten af dejen, og skub pizzaskrællen godt ind under dejen.
- Hvis du fylder pizzaen direkte på pizzaspaden, skal du være hurtig. Pizzaen bør ikke være på pizzaspaden i mere end to minutter for at undgå, at den klæber til spaden. Brug mel under pizzaen, og vrik forsigtigt med pizzaen for at få den til at bevæge sig, før du flytter den over i ovnen.
- Flyt pizzaen ind i ovnen ved at skubbe pizzaskrællen om på bagsiden af ovnen. Vip pizzaskrællen, og skub den forreste kant af pizzaen ned på stenen. Træk derefter hele pizzaspaden ud af ovnen i en hurtig bevægelse.
- Hold pizzaskrællen ren og kølig, så dejen ikke klæber til skrællen.
- Brug kun så meget mel, at pizzaen ikke klæber til pizzaspaden. Overdreven brug af mel giver en bitter smag til pizzabunden og kan øge risikoen for røg og brand i ovnen.

DA

## Toppings

- Rå kødprodukter og tykke grøntsager skal være forkogte, før de bruges som fyld på pizza.
- For meget sauce eller fyld kan gøre bunden vandet. Det gør det svært at flytte pizzaen ind i ovnen og bage den.
- Hvis man dræner og tørrer bøffelmozzarellaen let med køkkenrulle, forhindrer man, at den holder på vandet.

## Hot honey pepperoni

- ca. 1 dl tomatsauce
  - 80 g mozzarellaost
  - Et drys parmesanost
  - Pepperoni 7-8 skiver
  - Efter bagning af varm honning
1. Form pizzabunden.
  2. Kom tomatsaucen i midten af pizzaen, og fordel den i en spiralbevægelse på pizzaen. Lad 1-2 cm af kanten være uden sauce.
  3. Drys osten jævnt ud over saucen.
  4. Læg pepperoni-skiverne på pizzaen.
  5. Bag pizzaen.
  6. Efter stegning kan du tilsætte varm honning på toppen.

DA

## Margherita

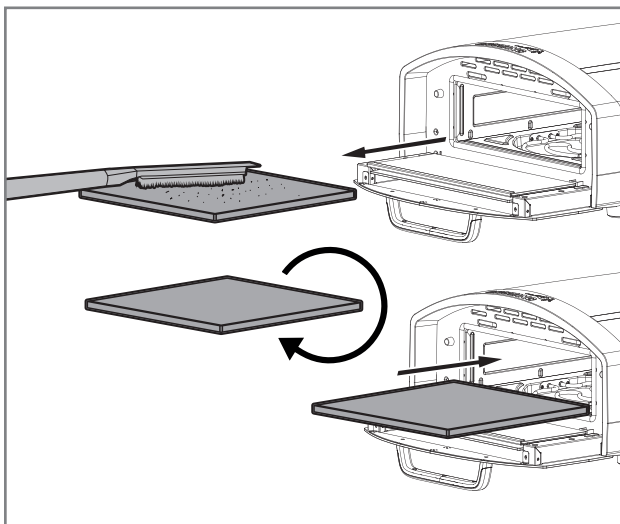
- ca. 1 dl tomatsauce
  - 80 g mozzarellaost
  - Et drys parmesanost
  - Et par basilikumblade
  - En dråbe olivenolie
1. Form pizzabunden.
  2. Kom tomatsaucen i midten af pizzaen, og fordel den i en spiralbevægelse på pizzaen. Lad 1-2 cm af kanten være uden sauce.
  3. Drys osten jævnt ud over saucen.
  4. Bag pizzaen.
  5. Pynt med friske basilikumblade og et dryp olivenolie.

# Rengøring og vedligeholdelse

## Pizzasten

Rengøring af en pizzasten er vigtig for at forhindre røg i at sprede sig til indeluften fra ovnen. Pizzastestens renhed påvirker også pizzaens smag. Rengør pizzastenen efter hver brug på følgende måde:

1. Sørg for, at pizzastenen er kølet ordentligt ned. Pizzastenen vil være varm i meget lang tid, efter at ovnen er blevet slukket.
2. Skub forsigtigt pizzastenen ud af ovnen. Pas på ovenns varmesensorer.
3. Håndter pizzastenen med forsigtighed, den er meget følsom over for stød og revner.
4. Børst mel og aske af pizzastenen med en rengøringsbørste til pizzaovne.
5. Vend ovnstenen om med den beskidte side nedad, og skub den forsigtigt ind i ovnen igen. Eventuelle madrester på bunden brænder af, næste gang du bruger den.
6. Hold pizzastenen ren og tør i ovnen. Opbevar ikke mad eller andre redskaber i pizzaovnen.



Hvis der drypper mel eller mad på pizzastenen under bagningen, kan det forsigtigt børstes af ovnen mellem bagningerne. Brug en rengøringsbørste til pizzaovne til rengøring, og pas på ikke at brænde dig.



Brug ikke rengøringsmidler til at rengøre pizzastenen, sænk ikke pizzastenen ned i vand, og vask den ikke i opvaskemaskine.

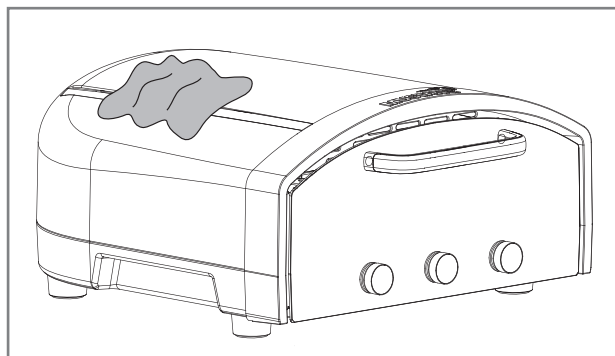


Rids ikke pizzastenen med en kniv eller metalgenstande, da pizzastenen let bliver ridset.

## Ovnens ydre og indre

Ovnens overflader kan rengøres på følgende måde:

1. Tag stikket ud af stikkontakten, når ovnen ikke er i brug eller før rengøring.
2. Lad ovnen køle grundigt af, før du installerer eller fjerner dele, og før du rengør den.
3. Læn dig ikke op ad ovnen, og placer ikke genstande oven på den, da det kan beskadige ovnen.
4. Tør ovnens yderside af med en let fugtig klud. Tør straks efter med et rent håndklæde.
5. Hvis det er nødvendigt, kan du også forsigtigt tørre ovnens inderside af med en fugtig klud. Vær forsigtig med ovnens varmesensorer.



Brug ikke skuresvampe eller ovnrensere af metal, da de kan beskadige ovnen. Rengøringsmidler kan også brække dele af ovnen af, som kan ramme elektriske dele og udgøre en risiko for elektrisk stød.



For at undgå elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatets krop ikke nedsænkes i vand eller anden væske.

DA

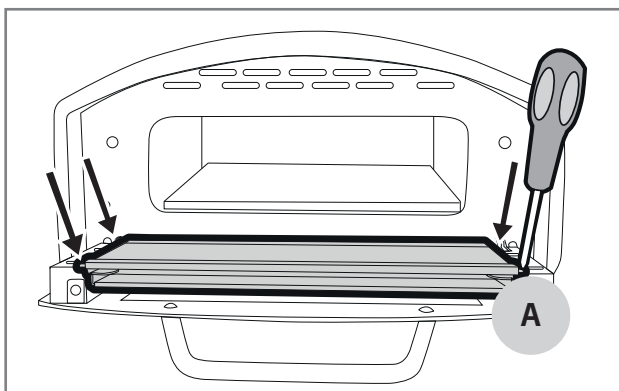
## Glasdør

Ovnens glasdør kan rengøres på følgende måde:

1. Vent med at rengøre glasdøren, til ovnen er kølet helt af.
2. Du kan fjerne fedtet fra indersiden med et tørt stykke køkkenrulle eller en tør klud. Brug en fugtig klud og varmt sæbevand for at få en mere effektiv rengøring.
3. Ydersiden af glasset kan rengøres med rengøringsmidler, der er beregnet til rengøring af glasoverflader.
4. Tør glasdøren og ovnen grundigt, før du tænder for ovnen igen.
5. Hvis det er nødvendigt, kan du fjerne glasset ved at åbne skruerne (A). Vask og tør glasset grundigt, før du sætter det på plads igen. Udskift om nødvendigt det beskadigede glas med et nyt.

DA

**i** Stil ikke køkkenredskaber, pander eller fade oven på glasdøren.



## Opbevaring

- Tag stikket ud af stikkontakten, når ovnen ikke er i brug.
- Opbevar ovnen indendørs under tørre forhold, når den ikke er i brug.
- Opbevar ovnen vandret på en fast overflade på sine egne fødder.
- Opbevar ikke noget oven på ovnen, da det kan beskadige ovnen.
- Hold ovnen ren, også under opbevaring.
- Opbevar den rengjorte pizzasten inde i ovnen for at undgå skader under opbevaring.

# Fejlfinding

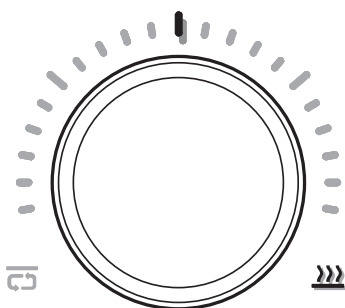
Følgende tabel opsummerer de mest almindelige problemer i forbindelse med pizzabagning og brug af ovnen. Hvis du ikke kan finde svaret på dit problem i tabellen, bedes du kontakte din forhandler.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ubagt pizza klæber til pizzaskrællen.	For lidt mel under pizzaen.	Sørg for, at dejbunden er godt melet. Sørg for, at dejen bevæger sig frit, før du tilføjer toppings. Hvis dejen ikke bevæger sig, skal du tilsætte lidt mel til bunden.
	Pizzaen har ligget på pizzaskrællen for længe.	Lad ikke den fyldte pizza ligge på pizzaskrællen i mere end to minutter, da fugten i dejen kan få den til at klæbe til skrællen. Brug hurtige, korte bevægelser til at trække skrællen tilbage, når du har placeret pizzaen på stenen.
	For meget fyld.	Hold fyldet let for at gøre det nemmere at flytte pizzaen i ovnen.
Der kommer røg ud af ovnen under bagningen.	For meget mel på pizzastenen.	Brug kun så meget mel i bunden, at pizzaen ikke klæber til pladen. For meget mel brænder let på og forårsager røg inde i ovnen. Rengør ovnen for mel med en rengøringsbørste til pizzaovne.
	Der er spildt olie eller fedt på pizzastenen.	Undgå at bruge olier eller fedtstoffer, hvis stegetemperaturen er over 260 °C. Rengør pizzastenen for madrester og olie.
Pizzabunden er rå, men toppingen er brændende.	Stenen er ikke varm nok.	Brug effektkontrollen til at indstille mere varme til pizzastenen og mindre varme til den øverste skorpe.
	Pizzabunden er for tyk.	Sænk temperaturen, og øg tilberedningstiden for at give basen tid til at koge. Prøv at lave en tyndere bund til pizzaen. Til en napolitansk pizza skal bunden være så tynd, at man kan se igennem den.
Pizzabunden er brændt.	Pizzastenen er for varm.	Brug effektkontrollen til at reducere varmen på pizzastenen, og flyt den til den øverste varmeenhed. Vent på, at stenen køler lidt af. Du kan også sænke ovnens temperatur ved at holde døren åben.
	Der er for meget mel mellem pizzabunden og pizzastenen.	Brug kun nok mel til at få pizzaen til at glide af pizzabakken og ind i ovnen.
	Der er ikke brugt forarbejdningsmel til at forme pizzaen.	Form pizzaen med grovere mel, som er nemmere at skrabe af pizzaen og ikke brænder så let på i ovnen.
	Pizzaen er i ovnen for længe.	Reducer tilberedningstiden.
Man kan se flammer i ovnen.	Der er blevet stegt for meget mad.	Hvis du tilbereder mad i lang tid, skal du bruge lavere temperaturer. Lad ikke maden stå i ovnen uden opsyn, når den skal bages.
	Temperaturen i ovnen er for høj.	
	For meget mel, krummer eller fedt/olie på pizzastenen.	Overskydende mel og brændte madrester på pizzastenen kan antændes ved høje temperaturer. Hvis det sker, skal du holde ovndøren lukket, så slukker flammerne af sig selv. Hvis flammerne ikke går ud inden for 15 sekunder, skal du tage stikket ud af stikkontakten. Rengør pizzastenen, før den tages i brug igen.

DA

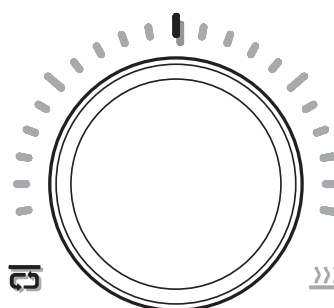
Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen laver en lyd, når den slukkes.	Køleventilatorerne kører og køler ovnen.	Under bagningen aktiveres køleventilatorer for at beskytte følsomme elektroniske dele mod overophedning. Da denne ovn når meget høje temperaturer, forbliver blæserne tændt efter bagning, indtil temperaturen er lav nok til komponenterne. Tag ikke stikket ud af stikkontakten, og sluk ikke for den, før ovnen er kølet ned, og kølefunktionen er afsluttet.
Ovnen slukker ikke automatisk, når timeren er færdig med at tælle.	Ovnens "Sluk-forsinkelse"-funktion er ikke aktiveret.	Ovnen er designet til at bage pizzaer kontinuerligt og vil ikke lukke ned eller afbryde pizzabagningen. Du kan dog vælge funktionen "off-delay". I denne tilstand slukker ovnen og går i standbytilstand for at køle ned automatisk, når timeren er færdig med at tælle ned.
Strømknappen blinker, og der lyder en lang alarm.	Fejlkode. Se billede og forklaring i næste afsnit.	<p><b>Stenen har for høj temperatur:</b> Sluk for ovnen. Lad ovnen køle af. Genstart ovnen.</p> <p><b>Luft over temperatur:</b> Sluk for ovnen. Lad ovnen køle af. Genstart ovnen.</p> <p><b>Luft og sten overtemperatur:</b> Sluk for ovnen. Lad ovnen køle af. Genstart ovnen.</p> <p><b>Ved alle andre problemer:</b> Sluk for strømmen til ovnen. Hvis fejlmeddelelsen ikke forsvinder, skal du kontakte din forhandler.</p>

## Fejlkode



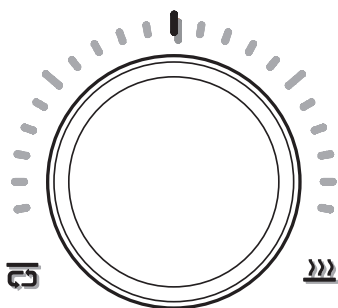
### Sten over temperatur

På displayet på effektknappen blinker den røde skala og Stone Power-ikonet. Der lyder en lang alarm.



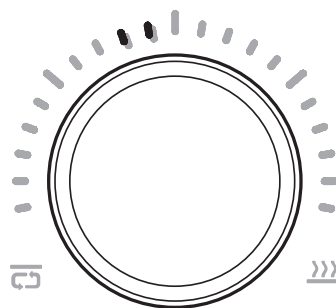
### Luft over temperatur

På displayet på effektknappen blinker den røde skala og Air Power-ikonet. Der lyder en lang alarm.



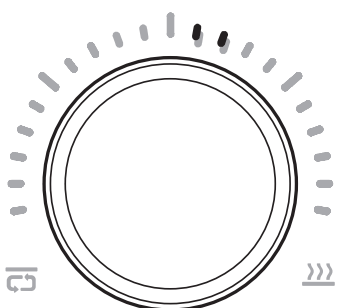
#### Luft og sten over temperatur

På displayet på effektknappen blinker ikonerne for rød skala, sten og luft. Der lyder en lang alarm.



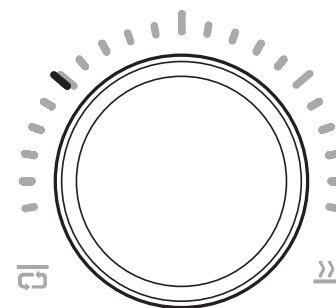
#### PCB Top Temperature Sensor Open Circuit

På displayet på effektknappen blinker de to korte skalaer i venstre side. En lang alarm lyder.



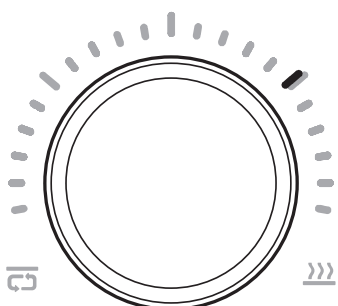
#### PCB bundtemperaturføler åben kredsløb

På displayet på effektknappen blinker de to korte skalaer i højre side. En lang alarm lyder.



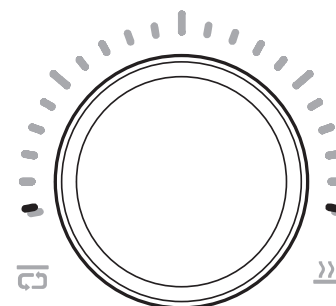
#### PCB Top Temperature Sensor Kortslutning

På displayet på effektknappen blinker den lange hvide skala på venstre side. Der lyder en lang alarm.



#### PCB bundtemperaturføler kortslutning

På displayet på effektknappen blinker den lange hvide skala i højre side. Der lyder en lang alarm.



#### PCB-kommunikationsfejl

På displayet på effektknappen blinker en hvid skala nederst i venstre side og en hvid skala nederst i højre side. Der lyder en lang alarm.

DA

## Garanti

Denne Mustang pizzaovn leveres med 2 års garanti på udførelse og materialer. Tjek vores hjemmeside for de seneste garantibetingelser

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Ved håndtering af garantisager skal du bruge en købskvittering, der angiver sted og dato for købet.



ET

Paigaldus- ja kasutusjuhend

---

# Tere tulemast Mustangi grillimaailma!

Meil on hea meel, et valisite lõpuks Mustangi toote. Mustang soovib olla teie grillimiskaaslane ja tagada teie unistuste grillimiselamuse. Mustang sündis soovist nautida kiirustamata ja rahulikku toiduvalmistamist koos pere ja sõpradega ning seda ideed tahame pakkuda ka teile.

Mustangi grillid, ahjud ja tarvikud on hoolikalt projekteeritud ja viimistletud ning me oleme uhked, et saame neid esindada. Meie pikaajaline kogemus ja asjatundlikkus on näha kõigis meie toodetes. Need sisaldavad kõiki olulisi funktsioone ja omadusi. Oleme kindlad, et see pizzaahi pakub teile pikka aega rõõmu, kui te ei unusta oma ahju hooldada ja puhastada vastavalt käesolevas kasutusjuhendis toodud juhistele.

## Kõige laiem grillimistoodete valik

Mustang on Soome ettevõtte Tammer Brands Oy kaubamärk. Mustang pakub kõiki grillimiseks vajalikke seadmeid, varuosi ja tarvikuid ning laia valikut tooteid suitsutamiseks ja pitsa küpsetamiseks. Oleme grillimiskultuuri asjatundjad, nii et saame garanteerida – meilt leiate täpselt õiged ja tänapäevased vahendid. Mustang on seega ainus kaubamärk, mida edukaks grillimiseks vajate.

## Klienditeenindus

Tammer Brands Oy  
tel 03 252 1111  
Viinikankatu 36  
33800 Tampere, Soome

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

ET



Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit ja hoidke see hilisemaks kasutamiseks alles.

Jälgige meid sotsiaalmeedias



**mustanggrill**

# Sisukord

<b>Ohutusnõuded ja hoiatused</b> .....	128
Enne paigaldamist .....	128
Üldised ohutusjuhised .....	128
<b>Pizzaahju osad</b> .....	130
Osade loetelu .....	130
Juhtpaneel ja juhtimisseadmed .....	131
<b>Alustamine</b> .....	132
Enne esimest kasutamist .....	132
Ahju positsioneerimine .....	132
Seadme ühendamine pistikupessa .....	133
<b>Ahju kasutamine</b> .....	134
Toide sisse .....	134
Väljalülitamine .....	134
Temperatuuri nupp .....	134
Eelseadistatud režiimi valimine .....	135
Temperatuuri käsitsi reguleerimine .....	135
Kuidas lugeda temperatuurikella .....	135
Temperatuuri langus või ületamine .....	135
Võimsuse nupp .....	136
Võimsuse reguleerimine .....	136
Taimeri nupp .....	137
Ajastus .....	137
Väljalülitusfunktsioon .....	137
<b>Eelseadistatud režiim</b> .....	138
Pizzaahi .....	138
PAN PIZZA .....	138
NEW YORK .....	138
THIN CRISBY .....	138
NEAPOLITAN PIZZA .....	138



ET

Multifunktsionaalne ahi .....	139
FROZEN .....	139
BAKE .....	139
TRADITIONAL OVEN .....	139
STEAK .....	139
Mälufunktsioon .....	139
Küpsetusaegade ja võimsuse reguleerimise juhend .....	140
Minu seaded .....	140
<b>Kasulikud nõuanded</b> .....	141
Pizzatainas neapolina stiilis .....	141
Taina valmistamine .....	141
Taina töötlemine .....	141
Pizzalabida kasutamine .....	141
Pizza katted .....	142
Margherita .....	142
Hot honey pepperoni .....	142
<b>Puhastamine ja hooldus</b> .....	143
Pizzakivi .....	143
Ahju välis- ja sisemus .....	143
Klaasist uks .....	144
Ladustamine .....	144
<b>Veotsing</b> .....	145
Veakood .....	146
<b>Garantii</b> .....	147



## Ohutusnõuded ja hoiatused

Kui hakkate seda seadet kasutama, olete kohustatud enne ahju kasutamist hoolikalt läbi lugema ja pöörama tähelepanu käesolevas kasutusjuhendis toodud hoiatustele ja ohutusjuhistele. See ahi on vastavalt kehtivatele eeskirjadele CE-märgistatud.

Legend:  OHT!  NB!

### Enne paigaldamist

Võtke müügi pakend hoolikalt lahti ja veenduge, et kõik osad on pakendist eemaldatud. Veenduge, et pakendimaterjal on enne ahju kasutamist nõuetekohaselt taaskasutatud.



**Ärge lubage väikestel lastel pakendimaterjalidega mängida.**

Kontrollige, et kõik seadme kasutamiseks vajalikud osad oleksid olemas ja heas korras. Kui mõni osa on puudu või kahjustatud, võtke ühendust oma edasimüüjaga.

### Üldised ohutusjuhised



**Seadme kasutamine muul kui ettenähtud otstarbel võib põhjustada ohtu ja seadme igasugune vähene konstruktsiooniline muutmine on igati keelatud. Vt allpool punkte, mida tuleb tähele panna.**

- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke kaablit, pistikut ega seadme korpust vette või muusse vedelikku.
- Jälgige hoolikalt, kui laps kasutab seadet või kui laps on seadme lähedal. Hoidke seade ja selle juhe lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge kasutage seadet laua või platvormi serva lähedal. Veenduge, et pind on kindel, tasane, kuiv, kuumakindel ja puhas.
- Ärge kasutage õlisid või rasvu, näiteks võid, oliiviõli või margariini, kui toiduvalmistamine toimub temperatuuril üle 260 °C, sest see võib põhjustada suitsu ja varakahjustusi.
- Ärge kasutage seadet kuumal gaasi- või elektripliidil või selle läheduses.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või pinna serva, mitte puudutada kuumat pinda ega takerduda.
- Kui seadet ei kasutata ja enne puhastamist tõmmake see vooluvõrgust välja. Laske seadmel enne osade vahetamist või eemaldamist ning enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud või kui seade ei tööta korralikult või on mingil viisil kahjustatud.
- Ärge asetage toiduvalmistamisvahendeid, pannid või nõusid klaaskatte peale, kui see on avatud.
- Ärge hoiustage seadme töö ajal mingeid esemeid seadme peal.
- Hoidke ahi puhtana ja ärge laske liigsel rasval või tuhal sinna koguneda. See suurendab oluliselt rasvapõlengu ja liigse suitsu ohtu, mis võib vähendada toidu maitset.
- Ahju kasutamisel tagage piisav ventilatsioon.
- Ärge katke ühtegi ahju osa metallfooliumiga. See võib põhjustada ahju ülekuumenemist.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks koos välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Seda seadet ei tohi kasutada ega puhastada lapsed või isikud, kelle füüsiline või vaimne võimekus on piiratud või kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi seadme kasutamiseks.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Alkohol, retseptiravimid ja mis tahes liiki joovastavad ained võivad mõjutada kasutaja võimet kasutada seadet ohutult ja nõuetekohaselt.



**See seade on mõeldud ainult siseruumides kasutamiseks. Ärge kasutage seda välitingimustes.**



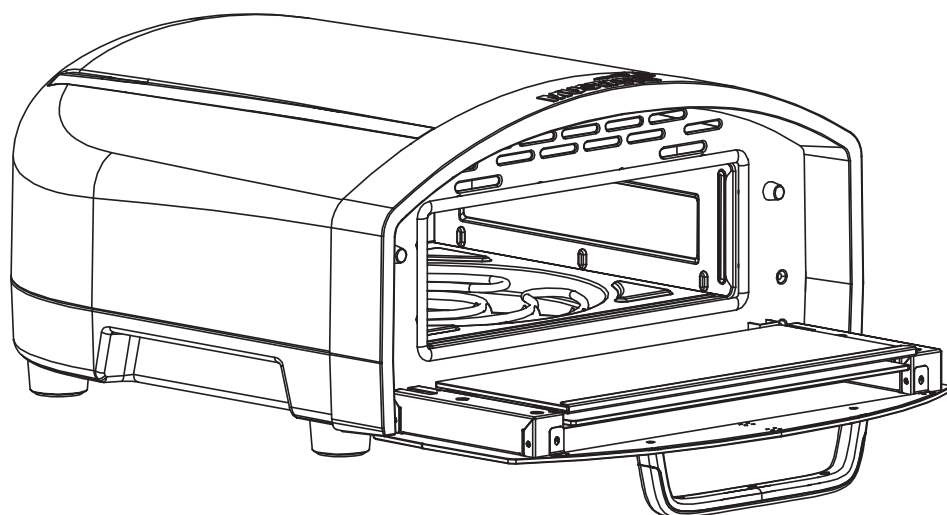
**Valesti kasutatud või kahjustatud pistik võib põhjustada elektrilöögi. Elektrilöögi vältimiseks tõmmake seade enne selle puhastamist pistikupesast välja.**



**Pange tähele, et seade muutub kasutamise ajal kuumaks ja seda ei tohi ettevaatamatult puudutada.**

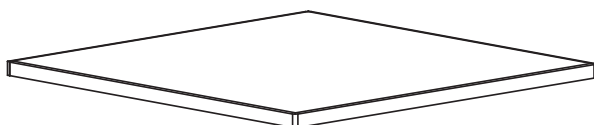
ET

# Pizzaahju osad

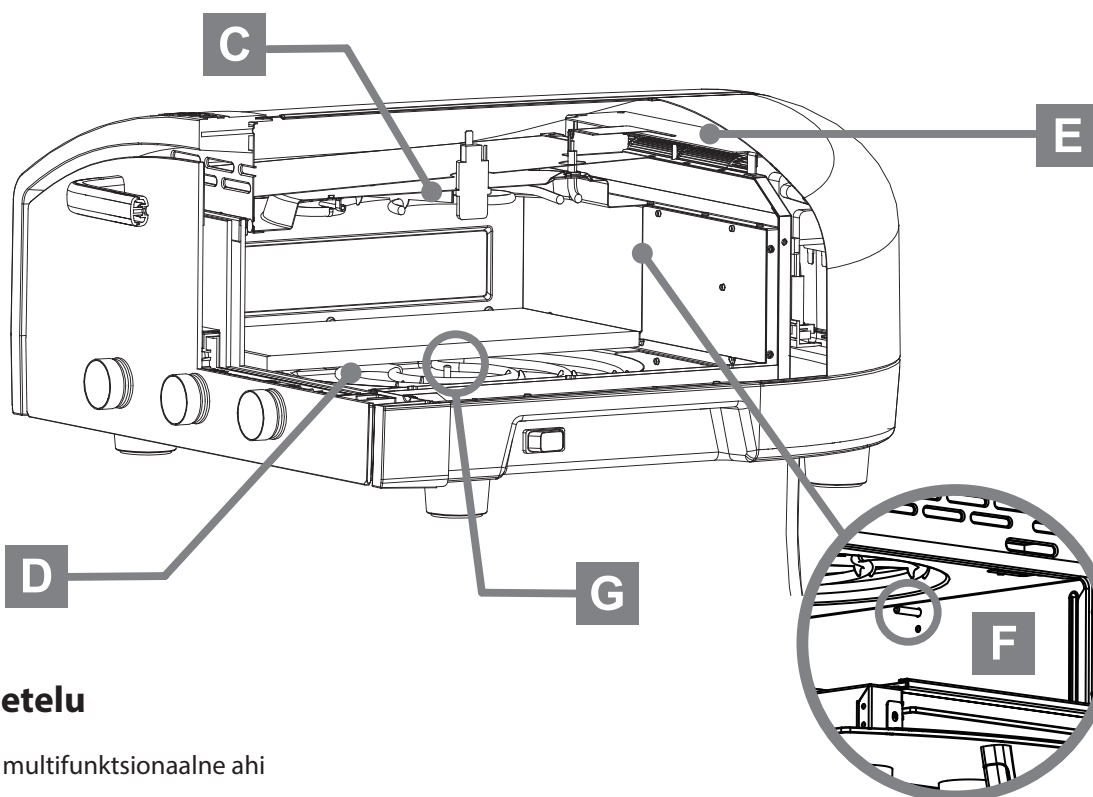


A

ET



B



C

E

D

G

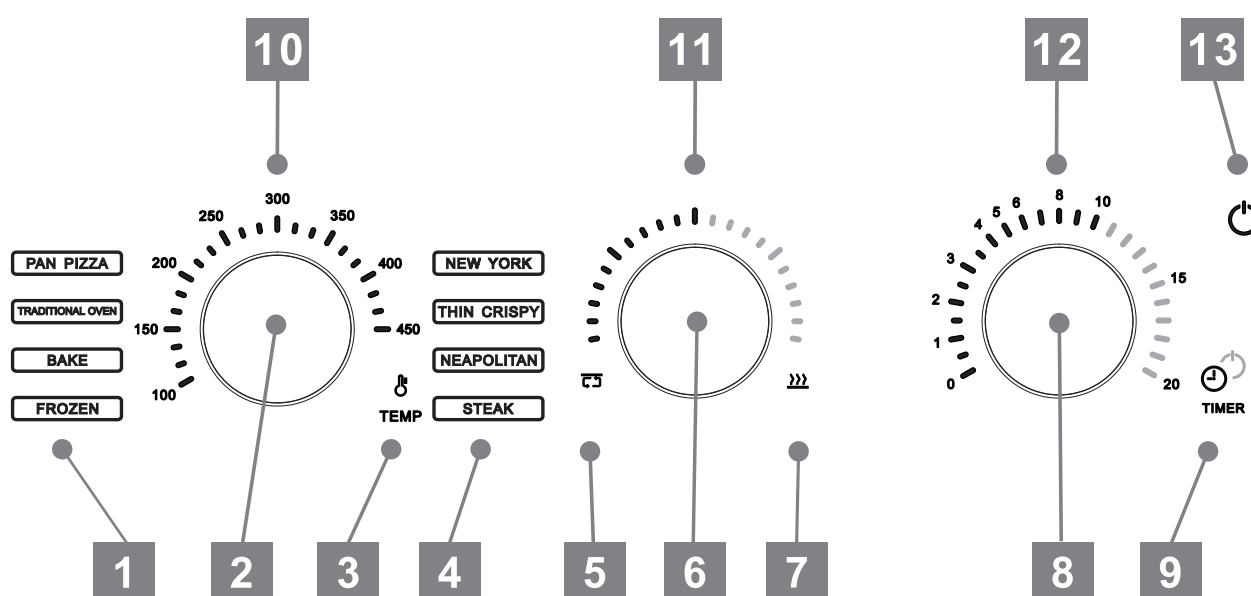
F

## Osade loetelu

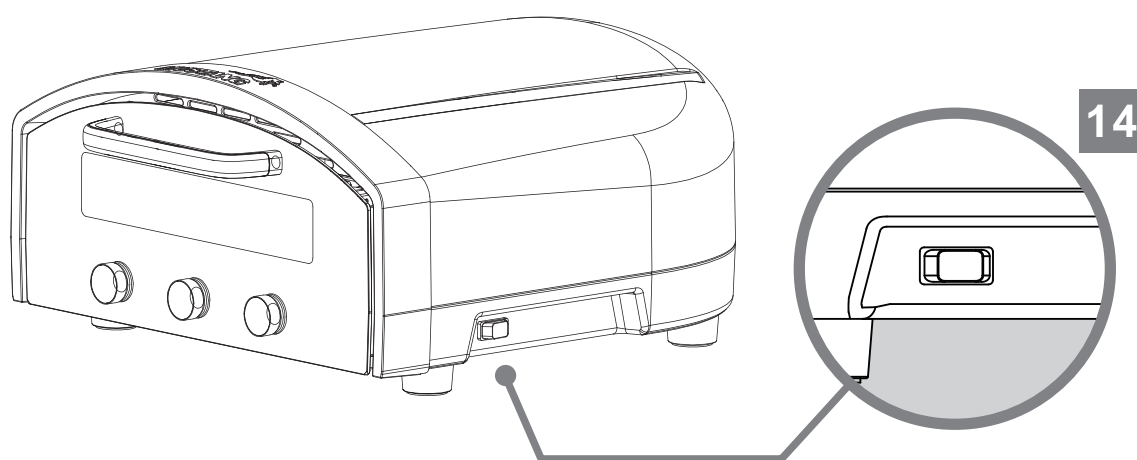
- A. Pizzaahi / multifunktsionaalne ahi
- B. Pizzakivi
- C. Ülemine kütteseade
- D. Alumine kütteseade
- E. Jahutusventilaator
- F. Ülemine soojusandur
- G. Alumine soojusandur

## Juhtpaneel ja juhtimisseadmed

1. Vasakpoolne eelseadistatud režiimi näidik
2. Temperatuuri nupp
3. Temperatuuri ikoon
4. Paremal eelseadistatud režiimi näidik
5. Ülemine / Õhuvõimsuse ikoon
6. Võimsuse nupp
7. Alumine / Kivivõimsuse ikoon
8. Taimeri nupp
9. Taimeri ikoon
10. Temperatuuri skaala 100-450°C
11. Võimsuse määr skaala
12. Taimer skaala
13. Toite ikoon (puutetundlik juhtimine)
14. Toitelüliti ON/OFF



ET



# Alustamine

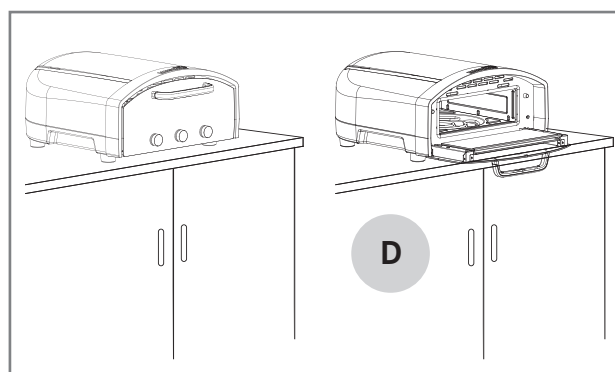
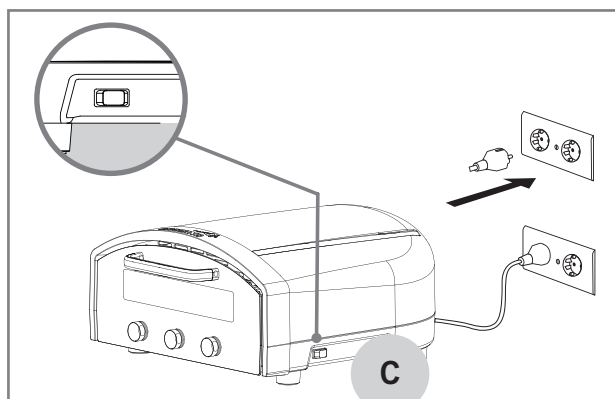
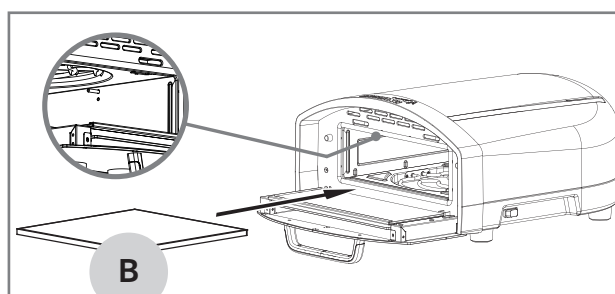
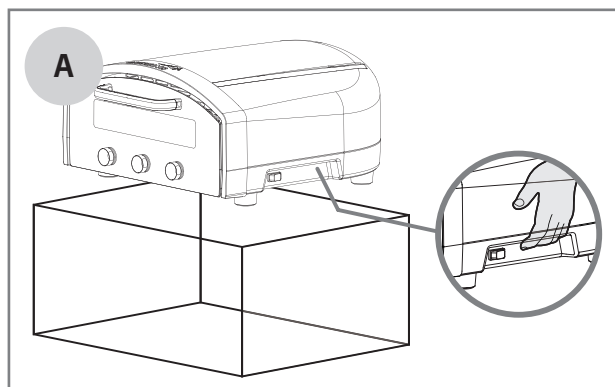
## Enne esimest kasutamist

1. Võtke seade pakendist välja. Kasutage seadme külgedel olevaid tõstekäepidemeid (A).
2. Asetage seade vastavalt juhisteile.
3. Võtke pitsakivi pakendist välja ja lükake see ettevaatlikult ahju (B). Olge ettevaatlik ahju soojusandurite suhtes.



**Sellel ahjul on kaks soojusandurit: üks ahju küljel ja teine põhjas. Vältige pitsakivi või küpsetusplaadi asetamisel ahju sisse soojusanduritesse põrkamist.**

4. Enne seadme ühendamist veenduge, et toitelüliti on asendis OFF (C).



## Ahju positsioneerimine

1. Ohutu kasutamise tagamiseks asetage seade stabiilsele, tasasele, kuivale, kuumakindlale ja puhtale pinnale.
2. Veenduge, et läheduses ei ole põlevaid materjale.
3. Asetage ahi nii, et uks saaks täielikult avaneda (D).
4. Seadme toitelüliti (C) peab olema takistusteta ligipääsetav.
5. Tagage piisav ventilatsioon ahju asukohas.
6. Seadme kohal olev ruum peab olema vaba põlevate materjalidest ta materiaaleista.



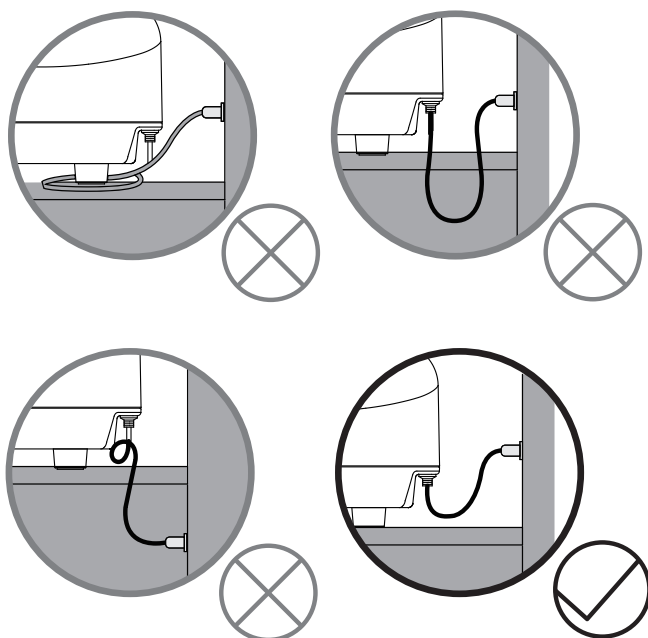
**Ahju ei tohi kasutada suletud ruumis, näiteks kapis.**

## Seadme ühendamine pistikupesasa

**i** See ahi on mõeldud kasutamiseks ainult 220-240 V pistikupesades. Kui kasutate pikendusjuhet, veenduge, et juhtmel märgitud võimsus on vähemalt võrdne seadme võimsusega (2140 W).

Seadmel on lühike toitejuhe, et vältida takerdumis- või komistamisohu. Pikemaid eemaldatavaid toitejuhtmeid või pikendusjuhtmeid võib kasutada ettevaatlikult.

Veenduge, et juhe ei jookseks seadme all ega rippuks üle tööpinna või laua serva, kus see võiks kinni jääda või komistada. Ärge kasutage pistikupesasa, mis asub tööpinna all.

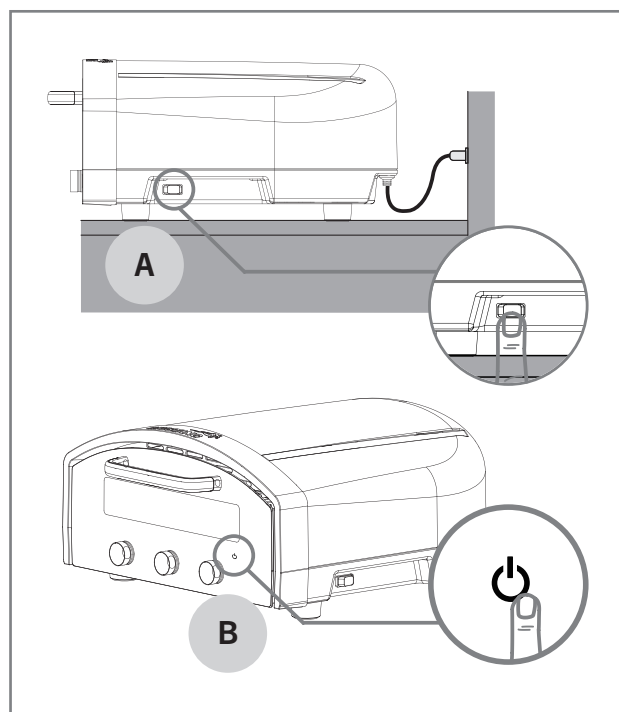


ET

# Ahju kasutamine

## Toide sisse

1. Lülitage seade sisse, kasutades küljel asuvat lülitit ON/OFF (A). Toite märgutuli süttib ja seade lülitub ooterežiimi.
2. Puudutage toitesümbolit (B), et aktiveerida eel-seadistatud ekraan ja väljuda ooterežiimist.



## Väljalülitamine

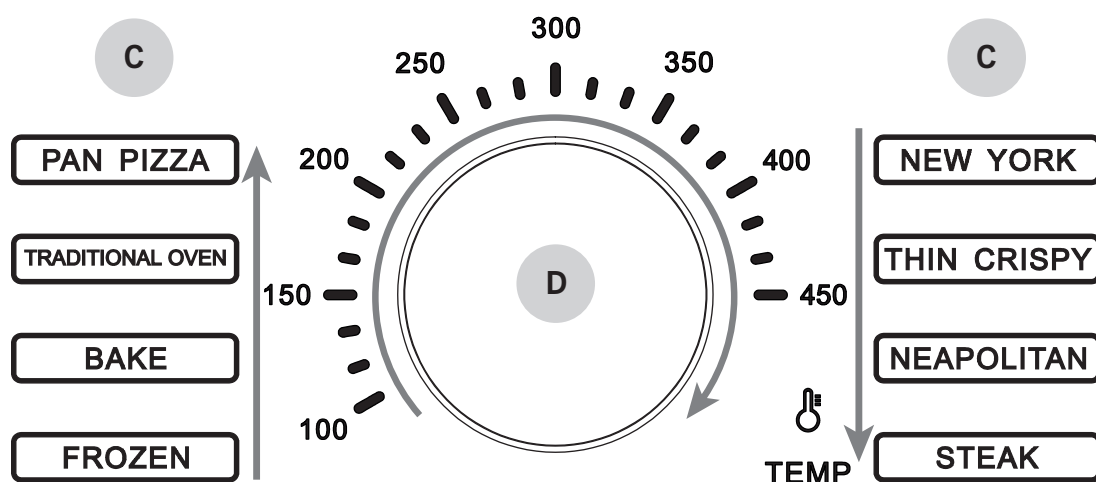
1. Ahju väljalülitamiseks puudutage ahju esipaneelil toitesümbolit (B). Ahi lülitub ooterežiimi ja selle ventilaatorid käivituvad, et ahju ja selle elektroonikat kiiresti jahutada.
2. Ärge lülitage toitelüliti ON/OFF (A) välja enne, kui ahjuventilaatorid on lõpetanud jahutamise. See võtab umbes 10 minutit.
3. Kui ahjuventilaatorid on seiskunud, võite lülitada toitelüliti välja ja tõmmata seadme vooluvõrgust välja.

ET

**i** Oodake enne ahju liigutamist, kuni see on täielikult jahtunud. Jahtumine võtab umbes 90 minutit.

**i** Kui ahju ei ole 45 minutit kasutatud, lülitub see energia säästmiseks ooterežiimi ja alustab automaatselt jahutustsüklit.

## Temperatuuri nupp

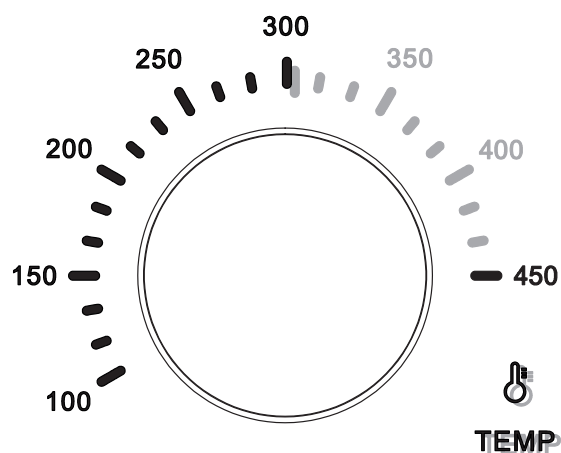
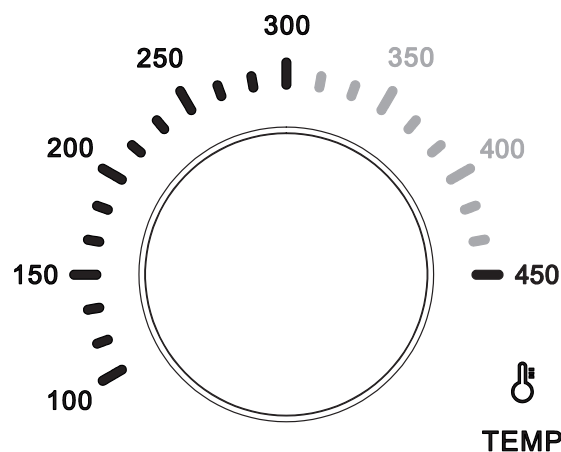


## Eelseadistatud režiimi valimine

1. Keerake temperatuuri nuppu päripäeva, et valida soovitud eelseadistatud režiim (C). Programmid on FROZEN, BAKE, TRADITSIOONILINE AUN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN ja STEAK.
2. Lisateavet eelseadistatud programmide kohta vt "Eelseadistatud režiim".
3. Valiku kinnitamiseks vajutage temperatuuri nuppu keskel (D). Seejärel hakkab ahi kuumenema.

**i** Ahju piiksub, kui sihttemperatuur on saavutatud. Turvalisuse huvides peate häiresignaali väljalülitamiseks puudutama ühte juhtnuppu.

**i** Väärkasutusest tuleneva varalise ohu vältimiseks lõpetab temperatuurinupu pööramine ahju töötamise ajal praeguse valitud režiimi ja peatab töö. Kui soovite lülitada teise režiimi või reguleerida temperatuuri, vilgub Temperatuurinupp, et tuletada teile meelde, et vajutage kinnitamiseks alla.



ET

## Temperatuuri käsitsi reguleerimine

1. Soovitud sihttemperatuuri valimiseks keerake temperatuuriregulaatorit päripäeva üle eelseadistatud režiimi.
2. Keerake temperatuuri suurendamiseks päripäeva ja temperatuuri vähendamiseks vastupäeva. Temperatuur on reguleeritav vahemikus 100 °C kuni 450 °C (min. - max.).
3. Temperatuuri märgutuled vilguvad, kuni vajutate juhtnuppu (D), et kinnitada sihttemperatuuri valik.

## Kuidas lugeda temperatuurikella

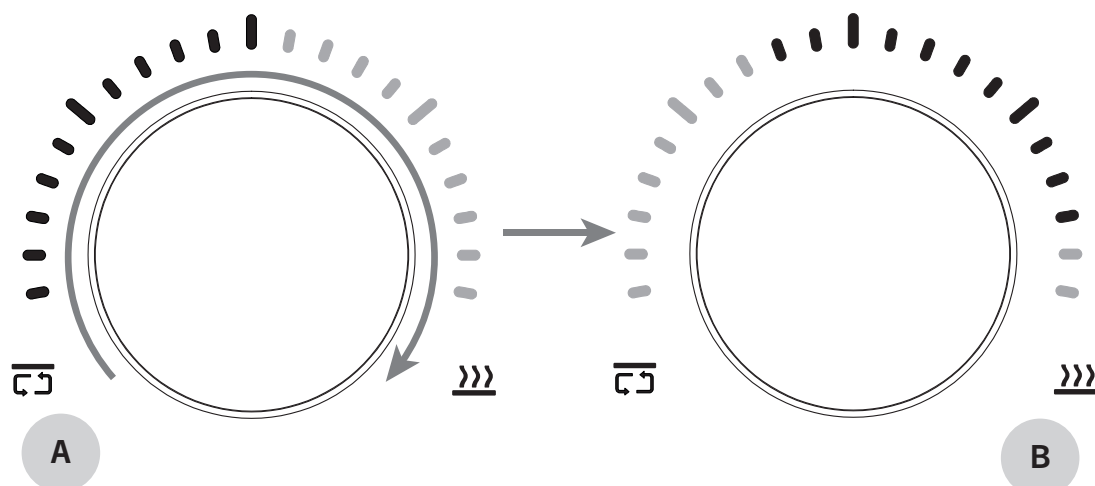
1. Temperatuuri ikoon ja praegune temperatuur vilguvad kuumutamise ajal.
2. Sihttemperatuur kuvatakse tahke skaala või numbrina.
3. Praegune temperatuur kuvatakse vilkiva skaala või numbrina.
4. Pärast praegust temperatuuri näitavad tahked skaalad ja joonised edusamme sihttemperatuuri suunas kuumutamise ajal.
5. Kui sihttemperatuur on saavutatud, kõik skaalad ja numbrid muutuvad tahkeks, ahi annab helisignaali ja on valmis küpsetama.

## Temperatuuri langus või ületamine

1. Ahju temperatuuri ja töövõime tagamiseks annab ahi pika häiresignaali, kui temperatuur langeb või ületab teatava taseme.
2. Kui temperatuur langeb, hakkab ahi uuesti kütma ja praeguse temperatuuri näidik vilgub, kuni saavutatakse sihttemperatuur.
3. Kui temperatuur on ületatud, lõpetab ahi kütmise, kuni temperatuur taastub sihttemperatuurile. Turvalises ja kontrollitud olukorras võib ukse avamine aidata sisetemperatuuri alandada.
4. Ahju reguleerib oma võimsust automaatselt, et säilitada sihttemperatuur.
5. Kui sihttemperatuur on saavutatud, kõik skaalad ja numbrid muutuvad tahkeks, ahi annab helisignaali ja on valmis küpsetama.

**!** Ahju ukse sisepinnad võivad olla väga kuumad! Kasutage ukse avamiseks ja sulgemiseks ainult käepidet.

## Võimsuse nupp



## Võimsuse reguleerimine

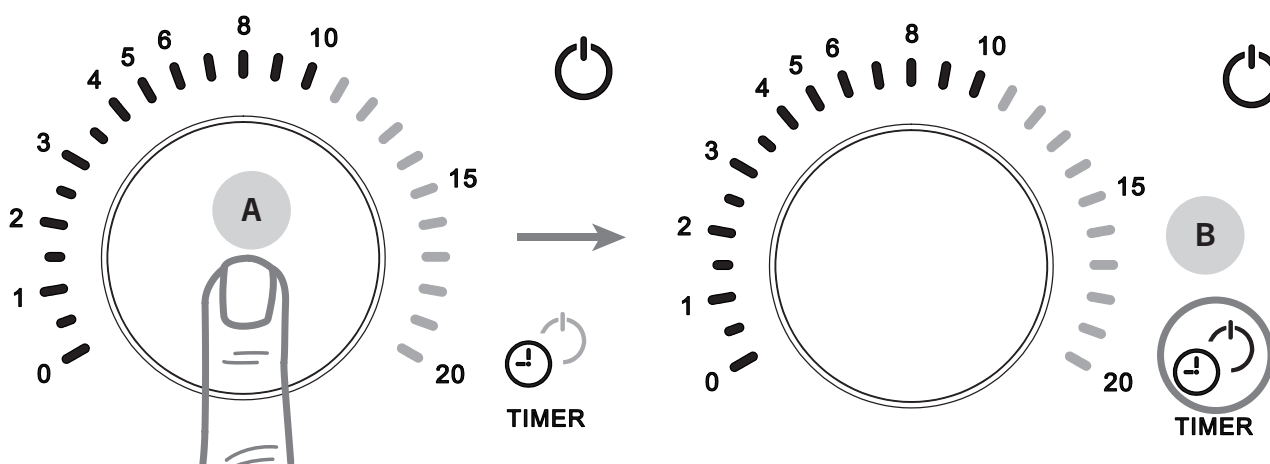
ET

Keskel asuv võimsusnupp annab võimsuse üle ülemiselt õhukütteseadmelt alumisele kivikütteseadmele. Selle abil saate leida parema tasakaalu pealiskihi ja põhja küpsetamise vahel.

1. Keerake nuppu päripäeva, et suurendada võimsust alumise / pitsakivi kütteseadme (B) jaoks ja vähendada seda ülemise / õhuruumi (A) kütteseadme jaoks.
2. Keerake nuppu vastupäeva, et suurendada võimsust ülemisele / õhukütteseadmele (A) ja vähendada seda alumisele / pizzakivikütteseadmele (B).
3. Toiteülekanne töötab toiduvalmistamise ajal suurepäraselt ja seda saab reguleerida ka ahju kasutamise ajal.
4. Võimsuse nupu nihutamine on kohe. Ja kinnitamiseks ei ole vaja alla vajutada.

**i** Õige võimsuse tasakaalu leidmine toiduvalmistamiseks nõuab kogemusi ja teadmisi. Vale reguleerimine võib põhjustada ahju temperatuuri langust või ületamist.

## Taimeri nupp



## Ajastus

Taimeri funktsioon töötab sõltumatult. Kui taimer lõpetab loendamise, annab ahi helisignaali ja jätkab tööd sihttemperatuuri säilitamiseks.

1. Keerake taimeri nuppu päripäeva, et pikendada aega kuni 20 minutini.
2. Aja lühendamiseks keerake taimeri nuppu vastupäeva.
3. Taimer võimaldab valida ka aega alla 4 minuti, isegi poole minuti täpsusega, mis aitab pizza küpsetamise aega vähendada.
4. Vajutage taimerikontrolli (A), et kinnitada või tühistada taimerifunktsioon.
5. Taimeril olevad skaalad ja numbrid vilguvad, kui taimer on reguleeritud. Taimer kinnitatakse automaatselt, kui seadistust ei puudutata 3 sekundi jooksul.
6. Ahju annab alati helisignaali, kui loendus on lõppenud. Helisignaali peatatakse, kui vajutada või kergelt keerata taimeri nuppu ja taimer on taas kasutusvalmis.

**i** Varakahjustuste vältimiseks ei peatu ahju taimeri häire enne, kui keerate või vajutate nuppu. Häire peatamiseks ja taimeri funktsiooni taaskäivitamiseks saate vajutada või ettevaatlikult keerata taimeri nuppu, et seda uuesti kasutada.

**i** Saate aktiveerida funktsiooni "väljalülitus-aeg", mis ühendab taimeri funktsiooni toitelülitiga. Kui väljalülitusfunktsioon on aktiveeritud, lülitub ahi pärast taimeri loendamise lõppu ooterežiimi.

## Väljalülitusfunktsioon

1. Vajutage ja hoidke 3 sekundit all taimeri nuppu, et aktiveerida väljalülitusfunktsioon. Punane toitesümbol lähendab taimeri ikooni (B).
2. Kui taimer on loendamise lõpetanud, väljub ahi praegusest olekust ja läheb ooterežiimi.
3. Vajutage ja hoidke taimeri nuppu uuesti 3 sekundit all, et deaktiveerida väljalülitusfunktsioon. Punane toitesümbol lähendab taimeri ikooni, mis on välja lülitatud.

ET

# Eelseadistatud režiim

## Pizzaahi

### PAN PIZZA

- **Temperatuur:** 235 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 60 % / 40 %
- **Küpsetusaeg:** 8 – 9 min.
- See režiim sobib eriti hästi paksu koorikuga pitsade jaoks, mille põhi on krõbe ja millel on palju pealiskihti ja mida küpsetatakse raud- või alumiiniumpannil.
- Kasutaja saab küpsetusaega reguleerida vastavalt pizza suurusele ja maitsele.

**i** **Vihje:** Ärge kasutage puust või plastist käepidemega panni. Samuti on parem vältida kaetud pannide panemist ahju.

### THIN CRISBY

- **Temperatuur:** 285 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 70 % / 30 %
- **Küpsetusaeg:** 4 min.
- See režiim sobib eriti hästi ühtlaselt õhukese ja krõbeda pizza jaoks, kus kaste ulatub kuni servadeni ja katted katavad kogu pizza pinna.
- Kõrgemad temperatuurid muudavad krõbeda pizza valmistamise keerulisemaks ja ka pitsapõhja retsept mõjutab tulemust.
- Kasutaja saab küpsetusaega reguleerida vastavalt pizza suurusele ja maitsele.

**i** **Vihje:** Kaste ja täidis jaotatakse ühtlaselt tainale kuni servadeni. See aitab vältida taina mullitamist küpsetamise ajal. Õhukese ja krõbeda pizza saamiseks kasutage täidiseid mõõdukalt. Küpsetusaeg ei tohiks olla liiga pikk, et vältida kooriku liigset kuivamist.

### NEW YORK

- **Temperatuur:** 265 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 60 % / 40 %
- **Küpsetusaeg:** 7 min.
- Režiimi eesmärk on valmistada suurepärase New Yorgi stiilis pitsat, mille koorik on läbivalt krõbe. Madalam küpsetamistemperatuur ja pikem küpsetusaeg annavad krõbedama kooriku.
- New Yorgi pitsat on lihtsam käsitsi süüa suurte viiludena, sest see hoiab kastet ja katteid paremini kinni kui neapolise stiilis pitsa.
- Kasutaja saab küpsetusaega reguleerida vastavalt pizza suurusele ja maitsele.

**i** **Vihje:** Vältige rohke veega toppimist. Suurendage küpsetusaega, kui täidist on rohkem kui tavaliselt.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Temperatuur:** 430 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 90 % / 10 %
- **Küpsetusaeg:** 1:30 – 1:50 min.
- See režiim on spetsiaalselt mõeldud õhulise koorikuga, õhumullidega ja kõrge ahjusoojuse poolt tekitatud leopardilaikudega pitsade jaoks.
- Selles režiimis pakub ahi küpsetamise ajal suurt kuumuse kompensatsiooni, et aidata küpsetada täiuslikku neapolina pitsat - pitsatüüpi, mis nõuab väga kõrget temperatuuri ja lühikest küpsetusaega.
- Kasutaja saab küpsetusaega reguleerida vastavalt pizza suurusele ja näiteks taina veesisaldusele.

**i** **Vihje:** Mida kõrgem on temperatuur, seda keerulisem on hea tulemuse saavutamine. Täiusliku Neapolitani stiilis pizza saamiseks peaks kasutaja proovima mitu korda.

ET

## Multifunktsionaalne ahi

### FROZEN

- **Temperatuur:** 200 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 50 % / 50 %
- **Küpsetusaeg:** 15 – 20 min.
- Režiim on mõeldud külmutatud toitude, näiteks külmutatud pizza valmistamiseks.
- Külmutatud toidu valmistamisel eemaldage enne toidu ahju panemist kogu pakend.
- Külmutatud toiduained tuleb asetada sobivale taldrikule või küpsetusplaadile, mitte otse pitsakivi peale. See aitab pizzakivi puhtana hoida.

### BAKE

- **Temperatuur:** 200 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 40 % / 60 %
- **Küpsetusaeg:** 18 – 20 min.
- See režiim sobib näiteks kookide, tortide või küpsiste küpsetamiseks.
- Selles režiimis saab kasutaja vabalt reguleerida ülemise ja alumise kütteelemendi võimsust vastavalt erinevatele küpsetistele.

**i** Ärge asetage õli või küpsetuspaberit otse küpsetuskivile. Kasutage ahjus küpsetamiseks sobivat küpsetusplaati.

### TRADITIONAL OVEN

- **Temperatuur:** 235 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 30 % / 70 %
- **Küpsetusaeg:** 13 – 18 min.
- Režiim sobib praetud toidu, näiteks friikartulite, kanatiibade ja kananugettide valmistamiseks.
- Toit valmib tõhusalt tänu ülalt tulevale kuumale õhule ja samal ajal altpoolt kuumale pitsakivile. Toiduaineid ei ole vaja küpsetamise ajal pöörata.

### STEAK

- **Temperatuur:** 300 °C
- **Võimsus õhk / kivi:** 100 % / 0 %
- **Küpsetusaeg:** 40 sek. – 1 min.
- Režiim on mõeldud näiteks prae kiireks valmistamiseks.
- Eemaldage pitsakivi ahjust ja asendage see enne eelsoojendamist malmist küpsetusplaadiga.
- Kasutaja saab küpsetusaega reguleerida vastavalt prae suurusele ja soovitud küpsusastmele.

**i** **Vihje:** Väga oluline on valida sellise kõrge temperatuuri jaoks kuumakindel toiduvalmistamisvahend, näiteks malmist praeplaat või pann, sest kõrge temperatuur kahjustab mõne mitte kuumakindla toiduvalmistamisvahendi katet.

Võtke pitsakivi ahjust välja ja asetage malmplaat ahju eelsoojenduse alguses. Kui eelsoojendus on lõppenud, asetage praad kuumale malmplaadile, sulgege ahju uks ja laske paarikümne sekundi jooksul küpseda. Seejärel keerake praad ümber ja küpsetage teist poolt samamoodi.

Reguleerige küpsetusaega vastavalt prae suurusele ja soovitud küpsusastmele.

ET

### Mälufunktsioon

Võimsuse ja aja reguleerimisel või temperatuuri käsitsi muutmisel jätab temperatuuri nupu vajutamine need seaded "meelde".

Ahju jätab need seaded meelde nii kaua, kuni ahju on sisse lülitatud või kuni te muudate seadeid ja vajutate uutele seadetele "mäletamiseks" juhtnuppu.

**i** Mälufunktsioon võimaldab näiteks küpsetamistemperatuuri ja võimsuse seadete käsitsi peenhäälestamist. Kui olete leidnud enda jaoks sobivad seaded ja salvestanud need "mällu", saate järgmise pizza küpsetada samade seadete, ilma et peaksite neid pitsade vahel uuesti reguleerima.



# Kasulikud nõuanded

## Pizzatainas neapolina stiilis

4 tükki à 250g

(külmalt leotatud, hüdratsioon 68%)

Taina valmistamise kogukestus 36-48h

- 400g Külm vesi
- 590g Tugev 00 jahu (W-väärtus 280-320)
- 15g peent meresoola
- 1g kuivpärm
- Durum- või mannajahu pitsapõhja vormimiseks

## Taina valmistamine

1. Mõõtko kõik koostisosad eelnevalt ära. Alustage vee lisamisega kaussi. Seejärel lisage pool jahu ja kuivpärm. Võimaluse korral kasutage tainamasiinat, kuid võite pitsataina ka käsitsi valmistada.
2. Kui olete selle sammu lõpetanud, laske tainal 10 minutit kausis puhata.
3. Seejärel lisage järk-järgult ülejäänud jahu, sõtkudes tainast kogu aeg. Kui olete lisanud kogu jahu, sõtke tainast umbes 10 minutit ja lisage lõpus sool. Sõtke sool ühtlaselt tainasse ja laske tainal uuesti 10 minutit toatemperatuuril puhata. Seejärel tõstke tainas lauale ja vormige see üheks suureks palliks.
4. Pange tainapallid tagasi kaussi ja asetage need hästi kinni kaetud külmikusse umbes 12 tunniks. Võite panna taina pinnale mõned tilgad oliiviõli ja hõõruda sellega õrnalt üle taina pinna.
5. Tõstke tainapallid kausist lauale ja voldige paar korda.
6. Lõika tainas neljaks võrdseks osaks (250 g/kumbki) ja vormi neist pallid. Asetage pallid tihedalt suletavasse kerkimisvormi ja asetage need veel 24-36 tunniks külmkappi.
7. Kui kavatsete pitsat küpsetada, tuleks pallid 2-3 tundi enne pitsade küpsetamist toatemperatuurile viia.
8. Kasutage pitsapõhja vormimiseks durum- või mannajahu. Need toimivad nagu laager pitsapõhja ja laua vahel ning ei jää pitsapõhja külge nii kergesti kinni kui peenemad jahud. Samuti ei ole hea mõte jahu osas kokkuhoidlik olla. Need muudavad aluse töötamise lihtsamaks.



Hüdratsioon viitab vee massi suhtelisele osakaalule jahu massis. Igapäevakeeles kuulete ka terminit "pagariprotsent", mis tähendab täpselt sama asja.

## Taina töötlemine

- Tainast võib olla raske vormida, kui see ei ole piisavalt kaua puhunud või on veel liiga külm. Kui tainas ei saa kuju ja tõmbub tagasi, laske tal veel 15-30 minutit niiske lapi all puhata. Seejärel proovige uuesti.
- Tainas on valmis, kui seda saab venitada väga õhukeseks (peaaegu läbipaistevaks) tükiks, ilma et see rebeneks.

## Pizzalabida kasutamine

- Kui täidad pizzapõhja lauale, raputa jahu pizzalabidale ja taigna ette lauale. Hoia kinni taigna servast ja lükka pizzalabidas kindla liigutusega taigna alla.
- Kui täidad pizza otse labida peal, toimi kiiresti. Pizza ei tohiks olla labidal üle kahe minuti, et see ei kleepuks labida külge. Kasuta pizzataigna all jahu ja liiguta pizzat õrnalt, veendumaks, et see liigub, enne kui viid selle ahju.
- Tõsta pizza ahju, viies labida ahju tagaosani. Kalluta labidat ja libista pizza serv kivile. Tõmba seejärel kogu labidas kiire liigutusega ahjust välja.
- Hoia pizzalabidas puhas ja kuiv, et taigen ei jääks labida külge kinni.
- Kasuta ainult nii palju jahu, et pizza ei kleepuks labidale. Liigne jahu võib anda pizzapõhjale mõru maitse, samuti suurendada suitsu ja tulekahju ohtu ahjus.

ET

## Pizza katted

- Keetmata lihatooted ja paksud köögiviljad tuleks enne pitsakattematerjalina kasutamist eelküpsutada.
- Liiga palju kastet või lisandeid võib muuta põhja vesiseks. See raskendab pizza ahju viimist ja küpsetamist.
- Vee kinnijäämise vältimiseks tuleb pühvli mozzarella kuivatada ja kergelt paberrätikutega kuivatada.

## Margherita

- umbes 1 dl tomatikastet
  - 80 g mozzarella juustu
  - Riputus parmesani juustu
  - Mõned basiilikulehed
  - Tilgake oliiviõli
1. Kujundage pitsapõhi.
  2. Pane tomatikaste pizza keskele ja määri see spiraalselt pitsale. Jätke 1-2 cm servast ilma kastmeta.
  3. Puista juustu ühtlaselt üle kastme.
  4. Küpseta pitsa.
  5. Kaunista värskete basiilikulehtede ja oliiviõliga.

## Hot honey pepperoni

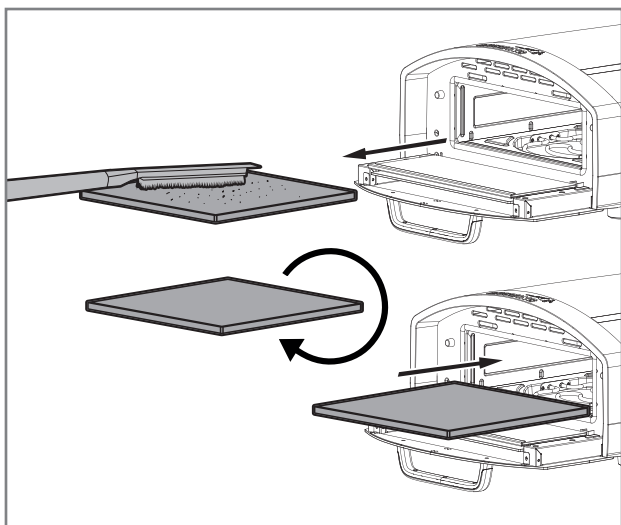
- umbes 1 dl tomatikastet
  - 80 g mozzarella juustu
  - Riputus parmesani juustu
  - Pepperoni 7-8 viilu
  - Pärast küpsetamist kuum mesi
1. Kujundage pitsapõhi.
  2. Pane tomatikaste pizza keskele ja määri see spiraalselt pitsale. Jätke 1-2 cm servast ilma kastmeta.
  3. Puista juustu ühtlaselt üle kastme.
  4. Lisage pitsale pepperooniviilud.
  5. Küpseta pitsa.
  6. Pärast praadimist võite lisada peale kuuma mett.

# Puhastamine ja hooldus

## Pizzakivi

Pizzakivi puhastamine on oluline, et vältida suitsu levikut ahjust siseõhku. Pizzakivi puhtus mõjutab ka pizza maitset. Pärast iga kasutamist puhastage pizzakivi järgmiselt:

1. Veenduge, et pitsakivi on korralikult jahtunud. Pizzakivi on pärast ahju väljalülitamist väga kaua kuum.
2. Libistage pitsakivi ettevaatlikult ahjust välja. Olge ettevaatlik ahju soojusandurite suhtes.
3. Käsitsege pizzakivi ettevaatlikult, see on väga tundlik põrutuste ja pragude suhtes.
4. Puhastage jahu ja tuhk pitsakivi pitsakivilt pitsakivipuhastusharjaga.
5. Keerake ahjukivi ümber, määrdunud küljega allapoole, ja lükake see ettevaatlikult tagasi ahju. Kõik põhjale jäänud toidujäägid põlevad ära, kui te seda järgmine kord kasutate.
6. Hoidke pitsakivi ahjus puhtana ja kuivana. Ärge hoidke pizzaahjus toitu ega mingeid riistu.



Kui küpsetamise ajal tilgub jahu või toitu pitsakivile, võib selle küpsetamise vahel ettevaatlikult ahjult maha pühkida. Kasutage puhastamiseks pizzaahju puhastusharja ja olge ettevaatlik, et mitte end põletada.



Ärge kasutage pitsakivi puhastamiseks pesuvahendeid, ärge kastke pitsakivi vette ega peske seda nõudepesumasinas.

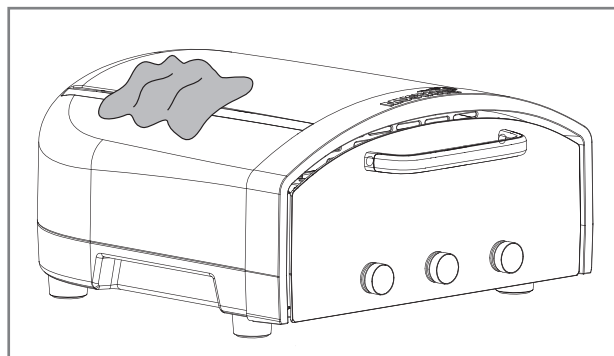


Ärge kriimustage pitsakivi noa või metalliseemetega, sest pitsakivi kriimustub kergesti.

## Ahju välis- ja sisemus

Ahjupindu saab puhastada järgmiselt:

1. Kui ahju ei kasutata või enne puhastamist, tõmmake see välja vooluvõrgust.
2. Laske ahjul enne osade paigaldamist või eemaldamist ja enne puhastamist põhjalikult jahtuda.
3. Ärge toetuge ahjule ega asetage selle peale mingeid esemeid, sest see võib ahju kahjustada.
4. Pühkige ahju välispinda kergelt niiske lapiga. Kuivatage kohe puhta rätikuga.
5. Vajaduse korral võite ka ahju sisemuse ettevaatlikult niiske lapiga üle pühkida. Olge ettevaatlik ahju soojusandurite suhtes.



Ärge kasutage metallist puhastusvahendeid ega ahjupuhastusvahendeid, kuna need võivad ahju kahjustada. Puhastusvahendid võivad ka ahju tükke ära murda, mis võivad tabada elektrilisi osi ja kujutada endast elektrilöögi ohtu.



Elektrilöögi vältimiseks ärge kastke kaablit, pistikut ega seadme korpust vette või muusse vedelikku.

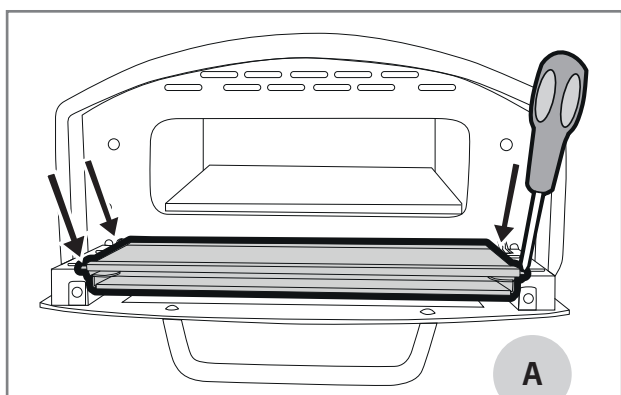
ET

## Klaasist uks

Ahju klaasist ust saab puhastada järgmiselt:

1. Oodake enne klaasist ukse puhastamist, kuni ahi on täielikult jahtunud.
2. Rasva saate eemaldada seestpoolt kuiva paber-rätiku või kuiva lapiga. Tõhusamaks puhastamiseks kasutage niisket lappi ja sooja seebiveega.
3. Klaasi välispinda saab puhastada klaaspindade puhastamiseks mõeldud puhastusvahenditega.
4. Enne ahju uuesti sisselülitamist kuivatage klaasist uks ja ahi põhjalikult.
5. Vajaduse korral saate klaasi eemaldada, avades kruvid (A). Enne uuesti paigaldamist peske ja kuivatage klaas põhjalikult. Vajaduse korral asendage kahjustatud klaas uue klaasiga.

**i** Ärge asetage toiduvalmistamisvahendeid, pannid või nõud klaasukse peale.



## Ladustamine

- Kui ahju ei kasutata, ühendage see vooluvõrgust välja.
- Säilitage ahju kuivas ruumis, kui seda ei kasutata.
- Hoidke ahju horisontaalselt kindlal pinnal, oma jalgadel.
- Ärge hoidke midagi ahju peal, sest see võib ahju kahjustada.
- Hoidke ahju puhtana ka hoiustamise ajal.
- Säilitage puhastatud pizzakivi ahju sees, et vältida kahjustusi hoiustamise ajal.

ET

# Veotsing

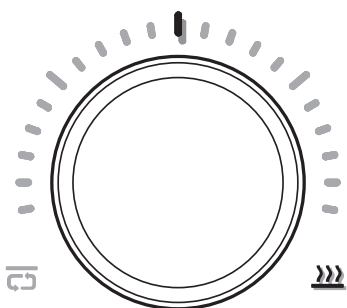
Järgnevas tabelis on esitatud kokkuvõtte kõige sagedamini esinevatest probleemidest, mis on seotud pitsade küpsetamise ja ahju kasutamisega. Kui te ei leia tabelist vastust oma probleemile, võtke ühendust oma edasimüüjaga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Küpsetamata pitsa jääb pitsakoorele kinni.	Liiga vähe jahu pitsa all.	Veenduge, et tainapõhi oleks hästi jahvatatud. Enne täidise lisamist veenduge, et tainas liigub vabalt. Kui tainas ei liigu, lisage alusele veidi jahu.
	Pitsa on liiga kaua pitsakoorel olnud.	Ärge jätke täidetud pitsat pikemaks ajaks kui kaheks minutiks pitsaplaadile, sest tainas võib niiskuse tõttu tainas pitsaplaadi külge kleepuda. Kui olete pizza kivile asetanud, tõmmake koorik kiirete ja lühikeste liigutustega tagasi.
	Liiga palju lisandeid.	Hoidke katted kerged, et pitsat oleks kergem ahjus ümber tõsta.
Küpsetamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Liiga palju jahu pitsakivil.	Kasutage alusele ainult nii palju jahu, et pizza ei jääks koore külge kinni. Liiga palju jahu põleb kergesti ja tekitab ahjust suitsu. Puhastage ahju jahu pizzaahju puhastusharjaga.
	Pitsakivile on sattunud õli või rasv.	Vältige õlide või rasvade kasutamist, kui praadimistemperatuur on üle 260 °C. Puhastage pitsakivi toiduosakestest ja õlist.
Pitsapõhi on toores, kuid katted on kõrvetavad.	Kivi ei ole piisavalt kuum.	Kasutage võimsuse reguleerimist, et seadistada rohkem kuumust pitsakivi jaoks ja vähem kuumust pealmise kooriku jaoks.
	Pitsapõhi on liiga paks.	Alandage temperatuuri ja suurendage küpsetusaega, et anda alusele aega küpseda. Püüa teha pitsale õhem koorik. Neapolina pizza puhul venitage koorik piisavalt õhukeseks, et saaksite sellest läbi näha.
Pitsakoorik on kõrbunud.	Pizzakivi on liiga kuum.	Kasutage võimsuse reguleerimist, et vähendada pizzakivi kuumust ja viia see ülemisse kuumutusseadmesse. Oodake, kuni kivi veidi jahtub. Te võite ahju temperatuuri ka alandada, hoides ukse lahti.
	Liiga palju jahu pitsapõhja ja pitsakivi vahel.	Kasutage ainult nii palju jahu, et pizza libiseks pitsaplaadilt ahju.
	Pitsat ei ole töödeldud jahu.	Kujundage pitsat jämedama jahuga, mida on lihtsam pitsalt maha kraapida ja mis ei kõrveta ahjus nii kergesti.
	Pitsa on liiga kaua ahjus.	Vähendage küpsetusaega.
Ahjus on näha leeke.	Liiga palju toitu on praetud.	Kui küpsetate toitu pikalt, kasutage madalamat temperatuuri. Ärge jätke toitu ahju küpsetamiseks järelevalveta.
	Ahju temperatuur on liiga kõrge.	Pizzakivile jäänud liigne jahu ja kõrgenenud toidu jäägid võivad kõrgel temperatuuril süttida. Kui see juhtub, hoidke ahju uks kinni ja leegid kustuvad iseenesest. Kui leegid ei kustu 15 sekundi jooksul, tõmmake seade vooluvõrgust välja. Enne kasutamise jätkamist puhastage pitsakivi.
	Liiga palju jahu, puru või rasva/õli pitsakivil.	

ET

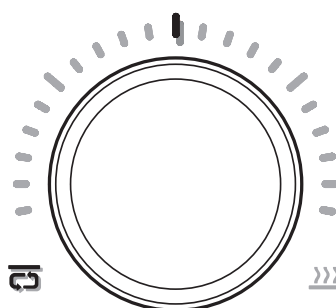
Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Väljalülitamisel teeb ahi müra.	Jahutusventilaatorid töötavad ja jahutavad ahju.	Küpsetamise ajal aktiveeritakse jahutusventilaatorid, et kaitsta tundlikke elektroonilisi osi ülekuumenemise eest. Kuna see ahi saavutab väga kõrge temperatuuri, jäävad ventilaatorid pärast küpsetamist sisse, kuni temperatuur on komponentide jaoks piisavalt madal. Ärge tõmmake ahju vooluvõrgust välja ega lülitage seda välja enne, kui ahi on jahtunud ja jahutusfunktsioon on lõppenud.
Ahju ei lülitu automaatselt välja pärast seda, kui taimer on loendamise lõpetanud.	Ahju funktsioon "Väljalülitusaeg" ei ole aktiveeritud.	Ahi on mõeldud pitsade pidevaks küpsetamiseks ja see ei lülitu välja ega katkesta pitsade küpsetamist. Siiski saate valida funktsiooni "väljalülitus". Selles režiimis lülitub ahi automaatselt välja ja läheb ooterežiimi, et jahtuda, kui taimer on lõpetanud loendamise.
Toitenupp vilgub ja kostub pikk häire.	Veakood. Vaata pilti ja selgitust järgmises jaotises.	<p><b>Kivi üle temperatuuri:</b> Lülitage ahju toide välja. Laske ahjul jahtuda. Käivitage ahi uuesti.</p> <p><b>Õhk üle temperatuuri:</b> Lülitage ahju toide välja. Laske ahjul jahtuda. Käivitage ahi uuesti.</p> <p><b>Air &amp; Stone üle temperatuuri:</b> Lülitage ahju toide välja. Laske ahjul jahtuda. Käivitage ahi uuesti.</p> <p><b>Kõikide muude probleemide puhul:</b> Lülitage ahju toide välja. Kui veateade ei kao, võtke ühendust edasimüüjaga.</p>

## Veakood



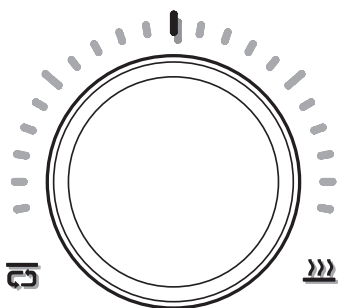
### Kivi Üle temperatuuri

Toitenupu kuvamisel vilgub punane skaala ja kivi toite ikoon. Häälub pikk häire.



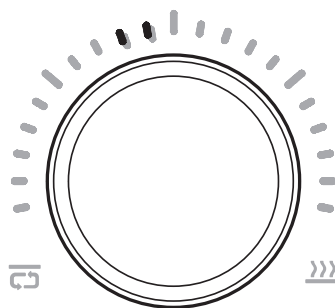
### Õhk üle temperatuuri

Toitenupu kuvamisel vilgub punane skaala ja õhutoite ikoon. Häälub pikk häire.



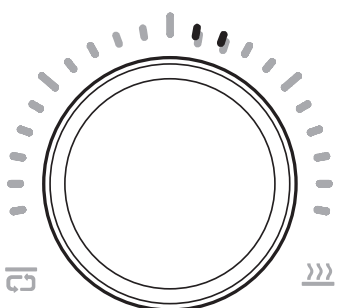
#### Õhu ja kivi üle temperatuuri

Toitenupu kuvamisel vilguvad punane skaala, kivi ja õhu võimsuse ikoonid. Häälub pikk häire.



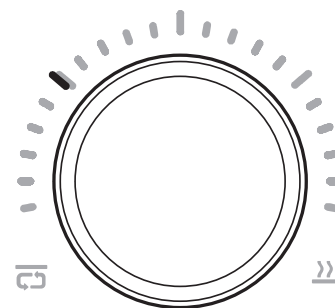
#### PCB ülemine temperatuuriandur avatud vooluring

Toitenupu kuvamisel vilgub vasakul kaks lühikest skaalat. Häälub pikk häire.



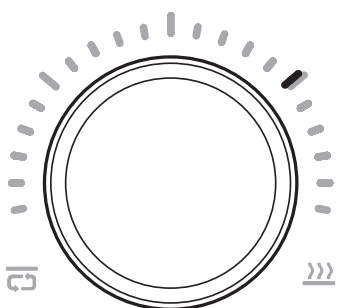
#### PCB alumise temperatuurianduri avatud vooluring

Toitenupu kuvamisel vilgub paremal pool kaks lühikest skaalat. Häälub pikk häire.



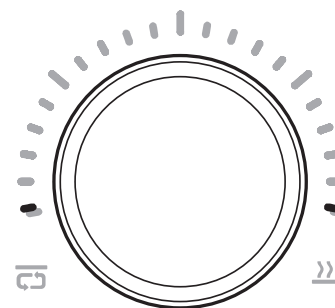
#### PCB ülemine temperatuuriandur lühis

Toitenupu kuvamisel vilgub vasakpoolne pikk valge skaala. Häälub pikk häire.



#### PCB alumise temperatuurianduri lühis

Toitenupu kuvamisel vilgub parempoolne pikk valge skaala. Häälub pikk häire.



#### PCB kommunikatsiooniviga

Toitenupu kuvamisel vilgub vasakpoolne alumine valge skaala ja parempoolne alumine valge skaala. Häälub pikk häire.

ET

## Garantii

Sellel Mustangi pizzaahjul on 2-aastane garantii töötlu- sele ja materjalidele. Vaadake meie veebisaidilt viima- seid garantiitingimusi

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Kõigi garantiiküsimuste lahendamiseks on vaja esitada ostukviitung, millelt selgub ostukoht ja -kuupäev.



LV

**Lietošanas pamācība**

---

# Laipni lūdzam "Mustang" grila pasaulē

**Priecājamies, ka izvēlējāties Mustang produktu. Mustang vēlas kļūt par jūsu grila draugu un nodrošināt jūsu sapņu grilēšanas pieredzi. Mustang radās no vēlmes izbaudīt nesteidzīgu un nepiespiestu gatavošanu kopā ar ģimeni un draugiem, un šādu ideju mēs vēlamies piedāvāt arī jums.**

Mustang grili, cepeškrāsnis un piederumi ir rūpīgi izstrādāti un pabeigti, un mēs lepojamies, ka varam tos pārstāvēt. Mūsu ilggadējā pieredze un zināšanas ir redzamas visos mūsu produktos. Tajos ir iekļautas visas svarīgākās funkcijas un īpašības. Mēs esam pārliecināti, ka šī picu cepeškrāsns jums ilgi sagādās prieku, ja vien jūs atcerēsieties kopt un tīrīt cepeškrāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajiem norādījumiem.

## Plašākā grilu izvēle

"Mustang" ir zīmols, kas pieder somu uzņēmumam "Tammer Brands Oy". "Mustang" piedāvā visu grilēšanai nepieciešamo aprīkojumu, piederumus, darbarīkus un rezerves daļas, kā arī plašu produktu klāstu kūpināšanai un picu cepšanai. Mums ir lieliski pazīstama grilēšanas kultūra, tāpēc varam nodrošināt, ka Jums ir pieejami tieši Jums visvairāk dzīgākie un modernākie produkti. Tātad "Mustang" ir vienīgais zīmols, kas Jums ir nepieciešams veiksmīgai grilēšanai.

## Klientu apkalpošana

"Tammer Brands Oy",  
tālr. 03 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Somija

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

LV



**Pirms ierīces lietošanas izlasiet rokasgrāmatu un saglabāiet to vēlākai lietošanai.**

**Sekoiet mums sociālajos tīklos**



**mustanggrill**

# Satura rādītājs

<b>Brīdinājumi un norādījumi par drošību</b> .....	152
Pirms uzstādīšanas .....	152
Vispārīgi drošības norādījumi .....	152
<b>Picu cepeškrāsns daļas</b> .....	154
Daļu saraksts .....	154
Vadības panelis un vadības ierīces .....	155
<b>Darba sākšana</b> .....	156
Pirms pirmās lietošanas .....	156
Cepeškrāsns novietošana .....	156
Ierīces pieslēgšana kontaktligzdai .....	157
<b>Cepeškrāsns izmantošana</b> .....	158
Barošanas ieslēgšana .....	158
Izslēgt strāvas padevi .....	158
Temperatūras poga .....	158
Iepriekš iestatīta režīma izvēle .....	159
Manuāla temperatūras regulēšana .....	159
Kā nolasīt temperatūras rādītāju .....	159
Temperatūras kritums vai pārsniegšana .....	159
Jaudas poga .....	160
Jaudas regulēšana .....	160
Taimera poga .....	161
Laika iestatīšana .....	161
Izslēgšanas aizkaves funkcija .....	161
<b>Iepriekš iestatīts režīms</b> .....	162
Picu krāsns .....	162
PAN PIZZA .....	162
NEW YORK .....	162
THIN CRISBY .....	162
NEAPOLITAN PIZZA .....	162

Daudzfunkcionāla cepeškrāsns .....	163
FROZEN .....	163
BAKE .....	163
TRADITIONAL OVEN .....	163
STEAK .....	163
Atmiņas funkcija .....	163
Vadlīnijas par cepšanas laikiem un jaudas kontroli .....	164
Mani iestatījumi .....	164
<b>Noderīgi padomi</b> .....	165
Neapoles stila picas mīkla .....	165
Mīklas sagatavošana .....	165
Mīklas apstrāde .....	165
Picas mizas izmantošana .....	165
Papildinājumi .....	166
Margherita .....	166
Hot honey pepperoni .....	166
<b>Tīrīšana un apkope</b> .....	167
Picas akmens .....	167
Cepeškrāsns ārpuse un iekšpuse .....	167
Stikla durvis .....	168
Uzglabāšana .....	168
<b>Problēmu novēršana</b> .....	169
Kļūdas kods .....	170
<b>Garantija</b> .....	171

# Brīdinājumi un norādījumi par drošību

Sākot lietot šo ierīci, pirms cepeškrāsns lietošanas ir rūpīgi jāizlasa un jāievēro šajā rokasgrāmatā ietvertie brīdinājumi un drošības norādījumi. Šī cepeškrāsns ir marķēta ar CE marķējumu saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

Simbolu nozīme:



**BĪSTAMI!**



**UZMANĪBU!**

## Pirms uzstādīšanas

Rūpīgi izplēst pārdošanas iepakojumu un pārlicināties, ka visas detaļas ir izņemtas no iepakojuma. Pirms cepeškrāsns lietošanas pārlicināties, ka iepakojuma materiāls ir pienācīgi pārstrādāts.



**Neļaujiet maziem bērniem spēlēties ar iepakojuma materiāliem.**

Pārbaudiet, vai ir visas ierīces lietošanai nepieciešamās detaļas un vai tās ir labā stāvoklī. Ja kādu daļu trūkst vai tās ir bojātas, sazinieties ar izplatītāju.

## Vispārīgi drošības norādījumi



**Ierīces izmantošana citiem mērķiem, kas nav tai paredzētie, var radīt apdraudējumu, un jebkādas nelielas ierīces konstrukcijas izmaiņas ir aizliegtas visos aspektos. Zemāk ir norādīti punkti, kas jāņem vērā.**

- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nemērciet vadu, kontaktdakšu vai ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Uzmanīgi uzraugiet, kad ierīci lieto bērns vai kad bērns atrodas ierīces tuvumā. Ierīci un tās vadu turiet bērniem nepieejamā vietā.
- Nelietojiet ierīci galda vai platformas malas tuvumā. Pārlicināties, ka virsma ir stingra, līdzena, sausa, karstumizturīga un tīra.
- Nelietojiet eļļas vai taukus, piemēram, sviestu, olīveļļu vai margarīnu, gatavojot ēdienu temperatūrā, kas pārsniedz 260°C, jo tas var izraisīt dūmus un bojāt īpašumu.

- Nelietojiet ierīci uz karstas gāzes vai elektriskās plīts vai tās tuvumā.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pāri galda malām vai virsmām, pieskarieties karstām virsmām vai sapīties.
- Izslēdziet ierīci no tīkla, kad tā netiek lietota, un pirms tīrīšanas. Pirms detaļu nomaiņas vai noņemšanas un tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktdakša vai ja ierīce nedarbojas pareizi vai ir jebkāda veidā bojāta.
- Nenovietojiet virtuves piederumus, pannas vai traukus uz stikla vāka, kad tas ir atvērts.
- Ierīces darbības laikā novietojiet uz tās nekādus priekšmetus.
- Uzturiet cepeškrāsni tīru un nepieļaujiet, lai tajā uzkrājas lieki tauki vai pelni. Tas ievērojami palielina tauku aizdegšanās risku un pārmērīgu dūmu daudzumu, kas var samazināt ēdiena garšu.
- Lietojot cepeškrāsni, nodrošiniet atbilstošu ventilāciju.
- Neaizsedziet nevienu cepeškrāsns daļu ar metāla foliju. Tas var izraisīt cepeškrāsns pārkaršanu.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.
- Šo ierīci nedrīkst lietot vai tīrīt bērni vai personas ar ierobežotām fiziskām vai garīgām spējām, vai personas, kurām nav pietiekamas pieredzes un zināšanu par ierīces lietošanu.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Alkohols, recepšu zāles un jebkāda veida apreibinošas vielas var ietekmēt lietotāja spēju droši un pareizi lietot ierīci.



Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai telpās.  
Nelietojiet to ārpus telpām.

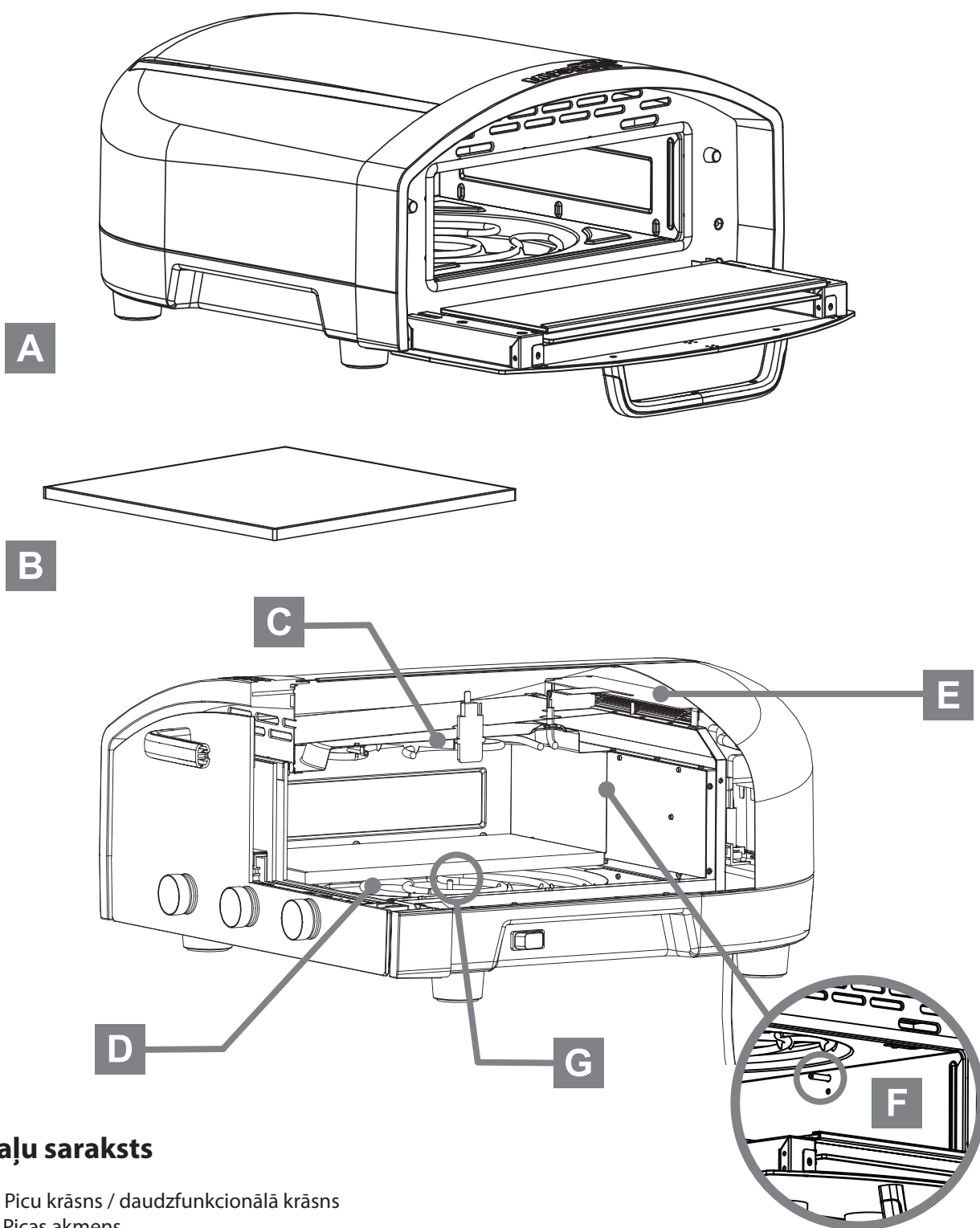


Nepareizi izmantota vai bojāta kontaktdakša var izraisīt elektrošoku. Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no tīkla.



Lūdzu, ņemiet vērā, ka ierīces lietošanas laikā tā kļūst karsta, un tai nedrīkst pieskarties bez piesardzības.

# Picu cepeškrāsns daļas



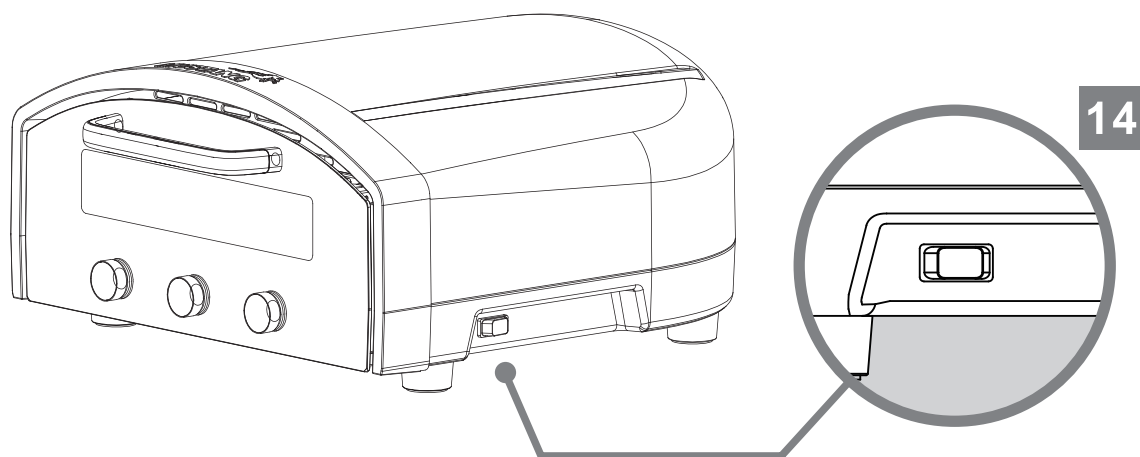
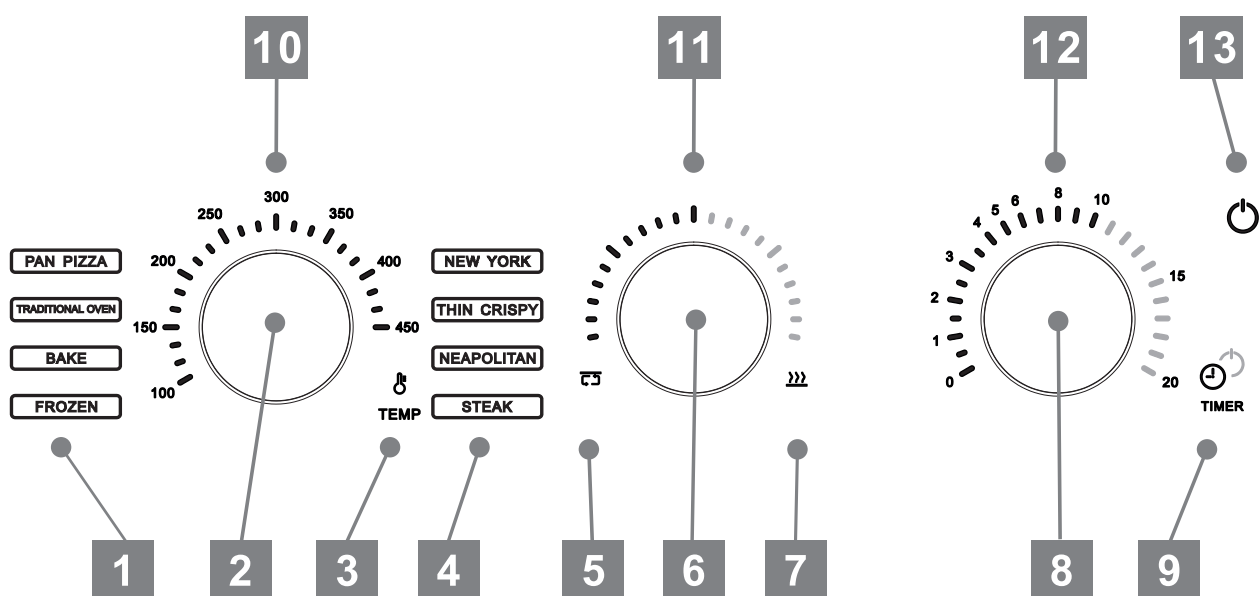
LV

## Daļu saraksts

- A. Picu krāsns / daudzfunkcionālā krāsns
- B. Picas akmens
- C. Augšējais sildīšanas bloks
- D. Apakšējais sildīšanas bloks
- E. Dzesēšanas ventilators
- F. Augšējais siltuma sensors
- G. Apakšējais siltuma sensors

## Vadības panelis un vadības ierīces

1. Kreisais iepriekš iestatītā režīma displejs
2. Temperatūras poga
3. Temperatūras ikona
4. Labais iepriekš iestatītā režīma displejs
5. Augšējā / Gaisa jaudas ikona
6. Jaudas poga
7. Zemāka / akmens jaudas ikona
8. Taimera poga
9. Taimera ikona
10. Temperatūras ciparnīca 100-450°C
11. Jaudas ātruma ciparnīca
12. Taimera ciparnīca
13. Barošanas poga (skārienvadība)
14. Strāvas ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis



LV

# Darba sākšana

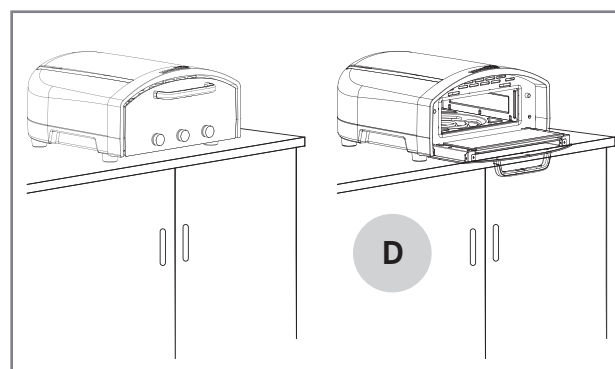
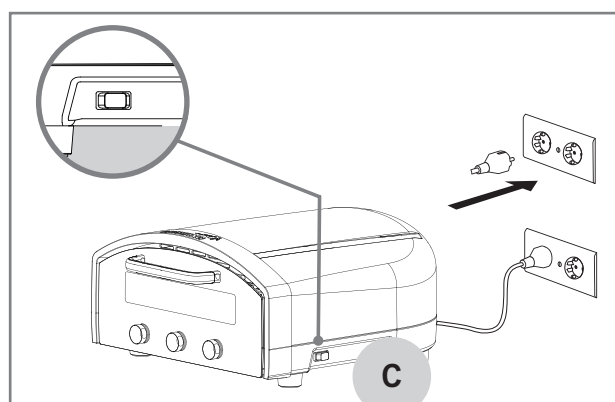
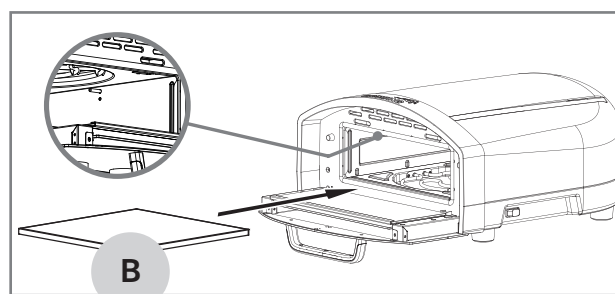
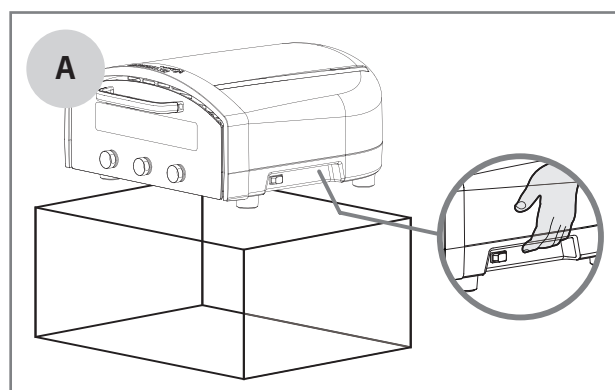
## Pirms pirmās lietošanas

1. Izņemiet ierīci no iepakojuma. Izmantojiet pacelšanas rokturus (A) ierīces sānos.
2. Novietojiet ierīci saskaņā ar norādījumiem.
3. Izņemiet picas akmeni no iepakojuma un uzmanīgi ievietojiet to cepeškrāsnī (B). Esiet uzmanīgi pret cepeškrāsns siltuma sensoriem.



Šai cepeškrāsnij ir divi siltuma sensori: viens atrodas cepeškrāsns sānos un otrs apakšā. Ievietojot cepeškrāsnī picas akmeni vai cepamo trauku, izvairieties no trieciena pret karstuma sensoriem.

4. Pirms ierīces ieslēgšanas pārliecinieties, ka strāvas slēdzis ir pozīcijā OFF (C).



LV

## Cepeškrāsns novietošana

1. Lai nodrošinātu ierīces drošu lietošanu, novietojiet to uz stabilas, līdzenas, sausas, karstumizturīgas un tīras virsmas.
2. Pārliecinieties, ka apkārt nav degtspējīgu materiālu.
3. Novietojiet cepeškrāsnī tā, lai durvis varētu pilnībā atvērties (D).
4. Ierīces strāvas slēdzim (C) jābūt pieejamam bez šķēršļiem.
5. Nodrošiniet atbilstošu ventilāciju cepeškrāsns atrašanās vietā.
6. Telpai virs ierīces jābūt brīvai no degošiem materiāliem.ta materiaaleista.



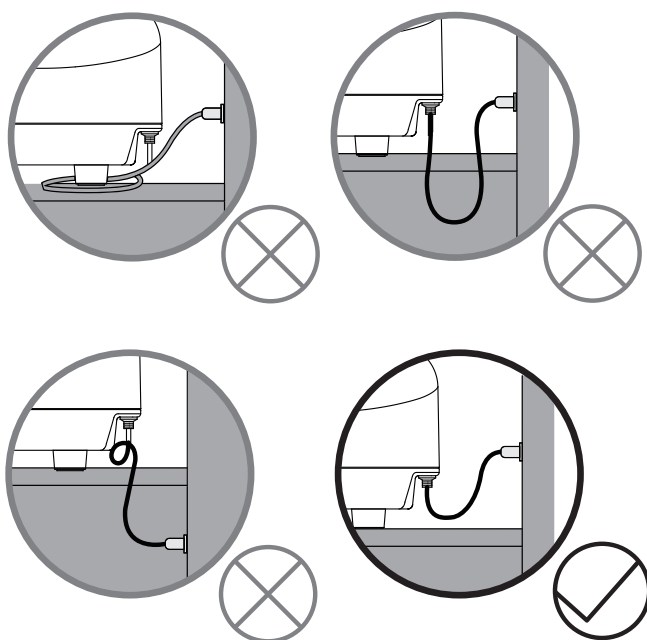
Cepeškrāsnī nedrīkst izmantot slēgtā telpā, piemēram, skapī.

## Ierīces pieslēgšana kontaktligzdai

**i** Šī cepeškrāsns ir paredzēta lietošanai tikai 220-240 V rozetēs. Ja izmantojat pagarinātāju, pārliecinieties, vai uz tā norādītā jauda ir vismaz vienāda ar ierīces jaudu (2140 W).

Ierīcei ir īss strāvas vads, lai izvairītos no iepīšanās vai pakļūšanas riska. Garākus atvienojamus strāvas vadus vai pagarinātājus var izmantot piesardzīgi.

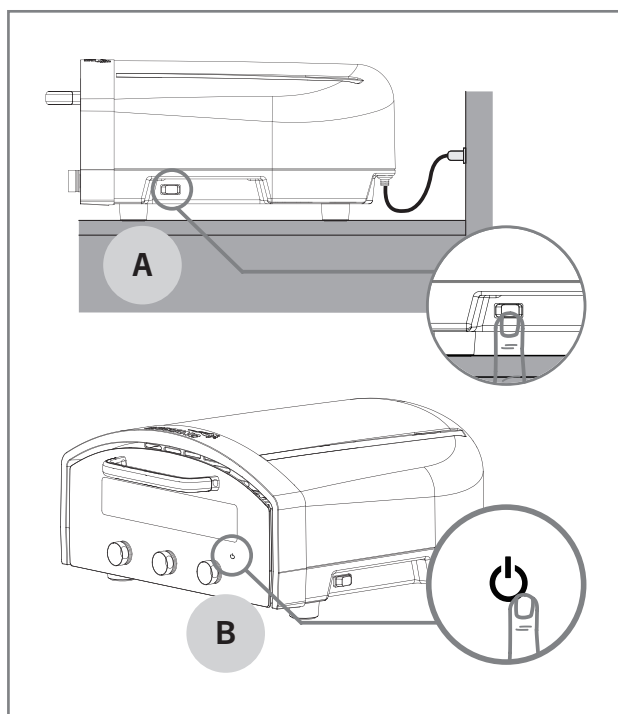
Pārliecinieties, ka vads nav novietots zem ierīces vai nav novietots virs darba virsmas vai galda malas, kur to varētu aizķert vai par to pakļūpt. Nelietojiet kontaktligzdu, kas atrodas zem darba virsmas virsmas virsmas.



# Cepeškrāsns izmantošana

## Barošanas ieslēgšana

1. Ieslēdziet ierīces strāvas padevi, izmantojot sānā esošo ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi (A). Ieslēgsies strāvas indikatora lampiņa, un ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
2. Pieskarities strāvas ikonai (B), lai aktivizētu iepriekš iestatīto ekrānu un izietu no gaidīšanas režīma.



## Izslēgt strāvas padevi

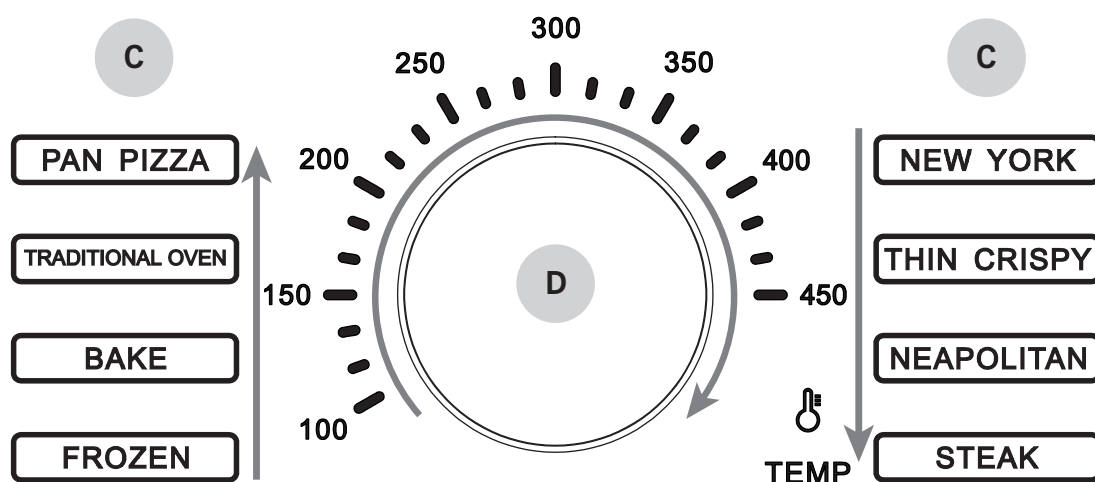
1. Lai izslēgtu cepeškrāsni, uz cepeškrāsns priekšējā paneļa pieskarities strāvas ikonai (B). Cepeškrāsns ieslēgs gaidīšanas režīmu, un tās ventilatori darbosies, lai ātri atdzesētu cepeškrāsni un tās elektroniku.
2. Neizslēdziet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi (A), kamēr cepeškrāsns ventilatori nav pabeiguši dzesēšanu. Tas aizņems aptuveni 10 minūtes.
3. Kad cepeškrāsns ventilatori ir apstājušies, varat izslēgt strāvas slēdzi un atvienot ierīci no tīkla.

LV

**i** Pirms cepeškrāsns pārvietošanas pagaidiet, līdz tā ir pilnībā atdzisusi. Tas atdzisis aptuveni 90 minūtes.

**i** Ja cepeškrāsns nav izmantota 45 minūtes, tā pāriet gaidīšanas režīmā, lai taupītu enerģiju, un automātiski sāk dzesēšanas ciklu.

## Temperatūras poga



## Iepriekš iestatīta režīma izvēle

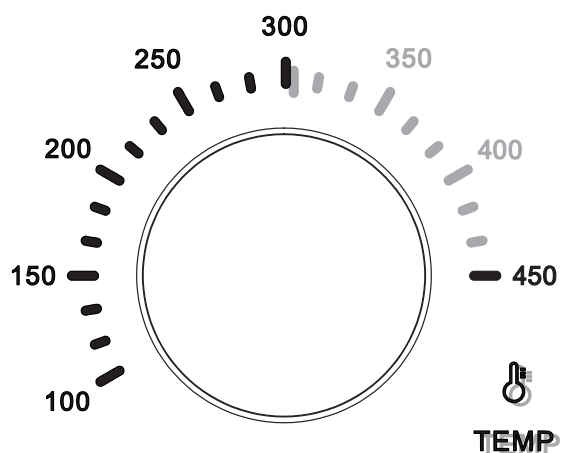
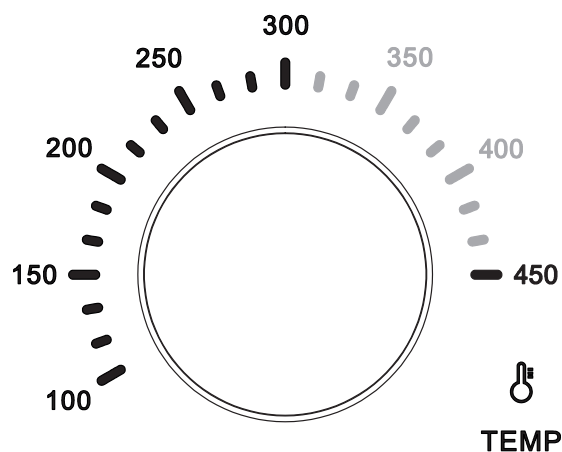
1. Pagrieziet temperatūras slēdzi pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai izvēlētos vajadzīgo iepriekš iestatīto režīmu (C). Ir šādas programmas: FROZEN, BAKE, TRADITIONAL OVEN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN un STEAK.
2. Sīkāku informāciju par iepriekš iestatītajām programmām skatiet sadaļā "Iepriekš iestatītais režīms".
3. Nospiediet temperatūras regulēšanas pogu vidū, lai apstiprinātu savu izvēli (D). Pēc tam cepeškrāsns sāks sildīties.



**Kad ir sasniegta mērķa temperatūra, cepeškrāsns signalizē. Drošības apsvērumu dēļ, lai izslēgtu signālu, ir jāpieskaras kādam no vadības elementiem.**



**Lai izvairītos no nepareizas darbības apdraudējuma, cepeškrāsns darbības laikā, pagriežot Temperatūras pogu, tiks pārtraukts pašreizējais izvēlētais režīms un darbība tiks pārtraukta. Ja vēlaties pārslēgt citu režīmu vai regulēt temperatūru, Temperatūras ciparnīcas mirgo, lai atgādinātu, ka ir jānospiež, lai to apstiprinātu.**



LV

## Manuāla temperatūras regulēšana

1. Pagrieziet temperatūras regulatoru pulksteņrādītāja rādītāja virzienā, lai izvēlētos vēlamo mērķa temperatūru.
2. Pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, lai palielinātu temperatūru, un pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai samazinātu temperatūru. Temperatūra regulējama no 100 °C līdz 450 °C (min. - maks.)
3. Temperatūras indikatora gaismas mirgo, līdz nospiežat vadības pogu (D), lai apstiprinātu mērķa temperatūras izvēli.

## Kā nolasīt temperatūras rādītāju

1. Karsēšanas laikā mirgo temperatūras ikona un pašreizējā temperatūra.
2. Mērķa temperatūra tiek parādīta kā viendabīga skala vai skaitlis.
3. Pašreizējā temperatūra tiek parādīta kā mirgojoša skala vai skaitlis.
4. Pēc pašreizējās temperatūras cietās skalas un skaitļi parāda virzību uz mērķa temperatūru sildīšanas laikā.
5. Kad ir sasniegta vēlāmā temperatūra, visas skalas un cipari kļūst vienādi, cepeškrāsns atskan skaņas signāls un ir gatava gatavošanai.

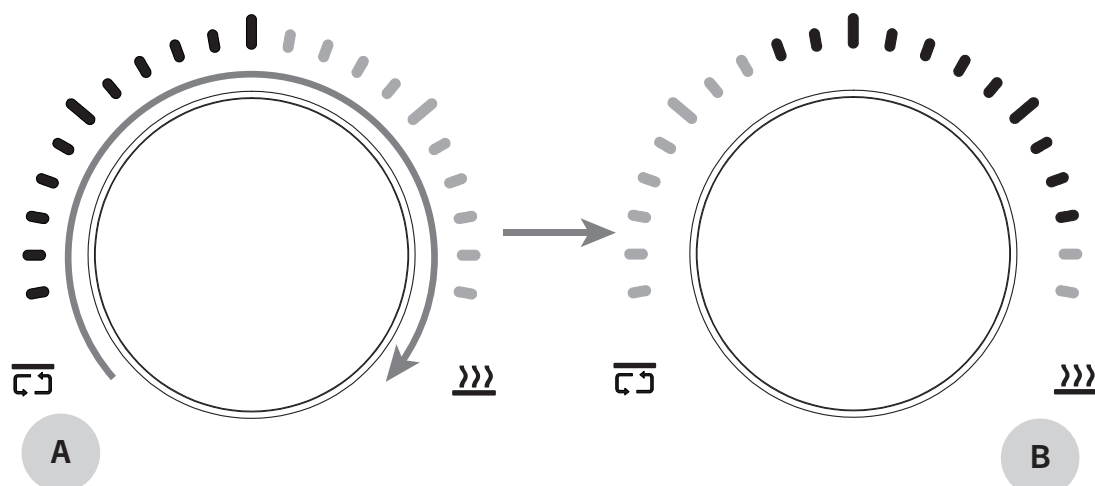
## Temperatūras kritums vai pārsniegšana

1. Lai nodrošinātu cepeškrāsns temperatūru un veiktspēju, cepeškrāsns ieslēgs ilgu trauksmes signālu, ja temperatūra pazeminās vai pārsniegs noteiktu līmeni.
2. Ja temperatūra pazeminās, cepeškrāsns atkal sāks sildīties un pašreizējās temperatūras displejs mirgos, līdz tiks sasniegta mērķa temperatūra.
3. Ja temperatūra tiek pārsniegta, cepeškrāsns pārtrauks sildīšanu, līdz temperatūra atkal sasniegs mērķa temperatūru. Drošā un kontrolētā situācijā durvju atvēršana var palīdzēt pazemināt iekšējo temperatūru.
4. Cepeškrāsns automātiski regulē jaudu, lai uzturētu vēlamo temperatūru.
5. Kad ir sasniegta vēlāmā temperatūra, visas skalas un cipari kļūst vienādi, cepeškrāsns atskan skaņas signāls un ir gatava gatavošanai.



**Cepeškrāsns durvju iekšējās virsmas var būt ļoti karstas! Durvju atvēršanai un aizvēršanai izmantojiet tikai rokturi.**

## Jaudas poga



## Jaudas regulēšana

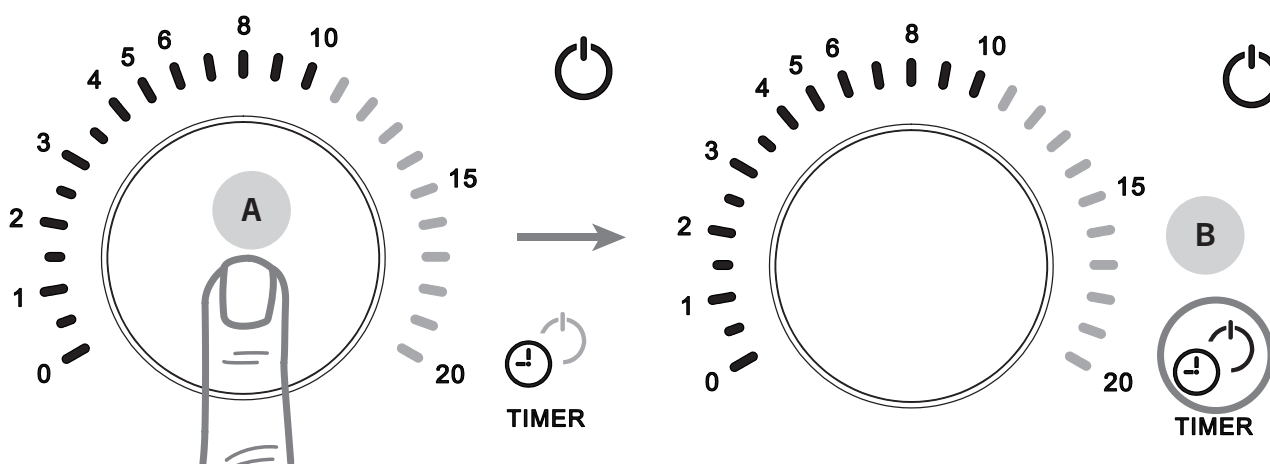
Pa vidu esošā jaudas poga pārvada jaudu no augšējā gaisa sildītāja uz apakšējo akmens sildītāju. To var izmantot, lai atrastu labāku līdzsvaru starp virskārtas un pamatnes gatavošanu.

LV

1. Pagrieziet pogu pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai palielinātu jaudu apakšējam / picas akmens sildītājam (B) un samazinātu jaudu augšējam / gaisa telpas (A) sildītājam.
2. Pagrieziet pogu pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam, lai palielinātu jaudu augšējam / gaisa sildītājam (A) un samazinātu jaudu apakšējam / picas akmens sildītājam (B).
3. Enerģijas pārsūtīšana gatavošanas laikā darbojas nevainojami, un to var regulēt, kamēr cepeškrāsns tiek izmantota.
4. Jaudas regulēšana notiek nekavējoties, un, lai to apstiprinātu, nav jānospiež nekas.

**i** Lai atrastu pareizo jaudas līdzsvaru ēdiena gatavošanai, ir nepieciešama pieredze un zināšanas. Nepareiza regulēšana var izraisīt cepeškrāsns temperatūras pazemināšanos vai pārsniegt iestatīto temperatūru.

## Taimera poga



## Laika iestatīšana

Taimera funkcija darbojas neatkarīgi. Kad taimeris beigs skaitīt, cepeškrāsns atskanēs ar skaņas signālu un turpinās darboties, lai uzturētu mērķa temperatūru.

1. Pagrieziet taimera pogu pulksteņrādītāja virzienā, lai pagarinātu laiku līdz 20 minūtēm.
2. Lai saīsinātu laiku, pagrieziet taimera pogu pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam.
3. *Taimeris ļauj arī izvēlēties laiku, kas ir īsāks par 4 minūtēm, pat ar precizitāti līdz pusminūtes atzīmei, kas palīdz samazināt picas cepšanas laiku.*
4. Nospiediet taimera pogu (A), lai apstiprinātu vai atceltu taimera funkciju.
5. Kad taimeris ir noregulēts, skalas un cipari uz taimera mirgo. Taimeris tiek automātiski apstiprināts, ja iestatījumam netiek pieskarties 3 sekundes.
6. Kad skaitīšana ir pabeigta, cepeškrāsns vienmēr atskanēs skaņas signāls. Trauksmes signālu aptur, nospiežot vai viegli pagriežot taimera pogu, un taimeris atkal ir gatavs lietošanai.

**i** Lai izvairītos no īpašuma bojājumiem, cepeškrāsns taimera signalizācija neapstāsies, līdz pagriezīsiet vai nospiedīsiet pogu. Lai apturētu trauksmes signālu un atkal aktivizētu taimera funkciju lietošanai, varat nospiegt vai viegli pagriezt taimera pogu.

**i** Varat aktivizēt "izslēgšanas aizkaves" funkciju, kas savieno taimera funkciju ar strāvas slēdzi. Ja ir aktivizēta "izslēgšanas atlikšanas" funkcija, pēc taimera skaitīšanas beigām cepeškrāsns pāriet gaidīšanas režīmā.

## Izslēgšanas aizkaves funkcija

1. Nospiediet un 3 sekundes turiet nospiektu taimera pogu, lai aktivizētu funkciju Off-DELAY. Sarkanā strāvas ikona būs ieslēgta (B).
2. Kad taimeris ir beidzis skaitīt, cepeškrāsns iziet no pašreizējā stāvokļa un pāriet gaidīšanas režīmā.
3. Vēlreiz nospiediet un turiet taimera pogu nospiektu 3 sekundes, lai deaktivizētu OFF-DELAY funkciju. Sarkanā strāvas ikona pie taimera ikonas būs izslēgta.

LV

# Iepriekš iestatīts režīms

## Picu krāsns

### PAN PIZZA

- **Temperatūra:** 235 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 60 % / 40 %
- **Cepšanas laiks:** 8 – 9 min.
- Šis režīms ir īpaši piemērots picām ar biezu garozu, kraukšķīgu apakšu un daudz piedevām, kas tiek ceptas dzelzs pannā vai alumīnija cepamajā pannā.
- Lietotājs var pielāgot cepšanas laiku atbilstoši picas lielumam un garšas īpašībām.

**i** **Padoms:** Neizmantojiet pannu ar koka vai plastmasas rokturi. Vislabāk ir arī izvairīties no pannu ar pārklājumu ievietošanas cepeškrāsnī.

### THIN CRISBY

- **Temperatūra:** 285 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 70 % / 30 %
- **Cepšanas laiks:** 4 min.
- Šis režīms ir īpaši piemērots vienmērīgi plānas un kraukšķīgas picas pagatavošanai, kad mērce sniedzas līdz pat malām un virskārtas pārklāj visu picas virsmu.
- Augstāka temperatūra apgrūtina kraukšķīgas picas pagatavošanu, un rezultātu ietekmē arī picas pamatnes recepte.
- Lietotājs var pielāgot cepšanas laiku atbilstoši picas lielumam un garšas īpašībām.

**i** **Padoms:** Pienu un mērci vienmērīgi izklājiet uz mīklas līdz pat malām. Tas palīdz novērst mīklas burbuļošanu cepšanas laikā. Lai pica būtu plāna un kraukšķīga, papildinājumus izmantojiet mēreni. Cepšanas laikam nevajadzētu būt pārāk ilgam, lai garoza pārāk neizžūtu.

LV

### NEW YORK

- **Temperatūra:** 265 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 60 % / 40 %
- **Cepšanas laiks:** 7 min.
- Režīms ir izstrādāts tā, lai pagatavotu lielisku Ņujorkas stila picu ar kraukšķīgu garozu visā tās garumā. Zemāka cepšanas temperatūra un ilgāks cepšanas laiks nodrošina kraukšķīgāku garozu.
- Ņujorkas picu ir vieglāk ēst ar rokām lielās šķēlēs, jo uz tās mērce un piedevas labāk turas nekā uz Neapoles picas.
- Lietotājs var pielāgot cepšanas laiku atbilstoši picas lielumam un garšas īpašībām.

**i** **Padoms:** Izvairieties no pārļiešanas ar lielu ūdens daudzumu. Pagarināšanas laiku pagariniet, ja pildījumu ir vairāk nekā parasti.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Temperatūra:** 430 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 90 % / 10 %
- **Cepšanas laiks:** 1:30 – 1:50 min.
- Šis režīms ir īpaši izstrādāts picai ar gaisīgu garozu, gaisa burbuļiem un leoparda plankumiem, ko rada liels karstums krāsnī.
- Šajā režīmā cepeškrāsns gatavošanas laikā nodrošina lielāku siltuma kompensāciju, lai palīdzētu izcept perfektu neapolitāņu picu - picas stilu, kam nepieciešama ļoti augsta temperatūra un īss gatavošanas laiks.
- Lietotājs var pielāgot cepšanas laiku atkarībā no picas lieluma un, piemēram, ūdens daudzuma mīklā.

**i** **Padoms:** Jo augstāka temperatūra, jo grūtāk ir sasniegt labu rezultātu. Lai iegūtu perfektu Neapolitan stila picu, lietotājam jāmēģina vairākas reizes.

## Daudzfunkcionāla cepeškrāsns

### FROZEN

- **Temperatūra:** 200 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 50 % / 50 %
- **Cepšanas laiks:** 15 – 20 min.
- Šis režīms ir paredzēts saldētu pārtikas produktu, piemēram, saldētas picas, gatavošanai.
- Gatavojot saldētus ēdienus, pirms ievietošanas cepeškrāsnī noņemiet no tiem visus iepakojumus.
- Saldētus ēdienus jānovieto uz piemērota šķīvja vai cepamā šķīvja, nevis tieši uz picas akmens. Tas palīdzēs saglabāt picas akmens tīrību.

### BAKE

- **Temperatūra:** 200 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 40 % / 60 %
- **Baking time:** 18 – 20 min.
- Šis režīms ir piemērots, piemēram, kūku, pīrāgu vai cepumu cepšanai.
- Šajā režīmā lietotājs var brīvi regulēt augšējo un apakšējo sildelementu jaudu atbilstoši dažādiem cepamo izstrādājumu veidiem.

**i** **Nenovietojiet eļļu vai cepamo papīru tieši uz cepamā akmens. Izmantojiet cepšanas trauku, kas piemērots cepšanai cepeškrāsnī.**

### TRADITIONAL OVEN

- **Temperatūra:** 235 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 30 % / 70 %
- **Cepšanas laiks:** 13 – 18 min.
- Režīms ir piemērots cepta ēdiena, piemēram, fri kartupeļu, vistas spārniņu, vistas nagetu, gatavošanai.
- Ēdiens tiek pagatavots efektīvi, pateicoties karstajam gaisam no augšas un vienlaikus karstajam picas akmenim no apakšas. Gatavošanas laikā ēdienu nav nepieciešams pagriezt.

### STEAK

- **Temperatūra:** 300 °C
- **Gaisa / akmens jauda:** 100 % / 0 %
- **Cepšanas laiks:** 40 sec – 1 min.
- Šis režīms ir paredzēts, piemēram, steika ātrai pagatavošanai.
- Pirms uzsildīšanas izņemiet picas akmeni no cepeškrāsns un nomainiet to ar čuguna cepešpannu.
- Lietotājs var pielāgot gatavošanas laiku atkarībā no steika izmēra un vēlamās gatavības pakāpes.

**i** **Padomi:** Ir ļoti svarīgi izvēlēties karstumizturīgus virtuves piederumus šādai augstai temperatūrai, piemēram, čuguna pannu vai pannu, jo augsta temperatūra bojā dažu karstumizturīgu virtuves piederumu pārklājumu.

Izņemiet picas akmeni no cepeškrāsns un ievietojiet čuguna plāksni cepeškrāsnī priekšsildīšanas sākumā. Kad uzkaršēšana ir pabeigta, uz karstās čuguna plāksnes novietojiet steiku, aizveriet cepeškrāsns durvis un ļaujiet tam cepties dažas desmit sekundes. Pēc tam steiku apgrieziet un tādā pašā veidā pagatavojiet otru pusi.

Pielāgojiet gatavošanas laiku atkarībā no steika lieluma un vēlamās gatavības pakāpes.

### Atmiņas funkcija

Regulējot jaudu, laiku vai manuāli mainot temperatūru, nospiežot temperatūras pogu, šie iestatījumi tiks "iegau-mēti".

Cepeškrāsns atcerēsies šos iestatījumus, kamēr cepeškrāsns ir ieslēgta, vai līdz brīdim, kad mainīsiet iestatījumu un nospiedīsiet vadības pogu, lai "atcerētos" jaunus iestatījumus.

**i** **Atmiņas funkcija ļauj manuāli precizēt, piemēram, cepšanas temperatūras un jaudas iestatījumus. Kad esat atradis sev piemērotākos iestatījumus un saglabājis tos "atmiņā", nākamo picu varēsiet cept ar tiem pašiem iestatījumiem, un starp picu cepšanas reizēm jums vairs nebūs tos no jauna jāregulē.**

LV



# Noderīgi padomi

## Neapoles stila picas mīkla

4 gabali à 250g

(mērcēti aukstā ūdenī, hidratācija 68%)

Kopējais mīklas pagatavošanas laiks 36-48h

- 400g Auksts ūdens
- 590 g miltu Strong 00 (W vērtība 280-320)
- 15g Smalkas jūras sāls
- 1g sausā rauga
- Cietie vai mannas milti picas pamatnes veidošanai

## Mīklas sagatavošana

1. Iepriekš nomēriet visas sastāvdaļas. Sākumā bļodā ielej ūdeni. Tad pievienojiet pusi miltu un sauso raugu. Ja iespējams, izmantojiet mīklas mašīnu, bet picas mīklu varat pagatavot arī ar rokām.
2. Kad esat pabeiguši šo soli, ļaujiet mīklai 10 minūtes atpūsties bļodā.
3. Tad pakāpeniski pievienojiet pārējos miltus, visu laiku mīcot mīklu. Kad esat pievienojuši visus miltus, mīciet mīklu apmēram 10 minūtes un beigās pievienojiet sāli. Sāli vienmērīgi iemaisa mīklā un ļauj tai atkal 10 minūtes atpūsties istabas temperatūrā. Pēc tam mīklu var izcelt uz galda un veidot no tās vienu lielu bumbu.
4. Ielieciet mīklas bumbu atpakaļ bļodā un labi nosegta atdzesējiet ledusskapī apmēram 12 stundas. Uz mīklas virsmas var uzliet dažus pilienus olīveļļas un viegli ieziest ar to mīklas virsmu.
5. Paceliet mīklas bumbu no bļodas uz galda un pāris reizes pārlociet.
6. Ielieciet mīklu četrās vienādās daļās (250 g katrā) un izveidojiet no tām bumbiņas. Ievietojiet bumbiņas cieši noslēgtā cepeškrāsnī un noglabājiet ledusskapī vēl 24-36 stundas.
7. Kad gatavojaties cept picu, bumbiņas 2-3 stundas pirms picas gatavošanas jānovieto istabas temperatūrā.
8. Picas pamatnes veidošanai izmantojiet cieto vai mannas miltus. Tie darbojas kā gultnis starp picas pamatni un galdu un nepielipst pie picas pamatnes tik viegli kā smalkāki milti. Tāpat nav laba ideja taupīt miltus. Tie atvieglo pamatu apstrādi.



**Hidratācija attiecas uz ūdens masas relatīvo īpatsvaru miltu masā. Ikdienā sastopams arī termins "maiznieka procentuālais daudzums", kas nozīmē tieši to pašu.**

## Mīklas apstrāde

- Mīklu var būt grūti veidot, ja tā nav pietiekami ilgi atpūtusies vai ir pārāk auksta. Ja mīkla neveidojas un velkas atpakaļ, ļaujiet tai atpūsties vēl 15-30 minūtes zem mitras drāniņas. Tad mēģiniet vēlreiz.
- Mīkla ir gatava, kad to var izstiept ļoti plānā (gandrīz caurspīdīgā) gabaliņā, nesaplēšot.

## Picas mizas izmantošana

- Ja picas pamatni pildāt uz galda, pārkaisiet ar miltiem picas paplāti un mīklas priekšā uz galda. Turiet mīklas malu un stingri pakļaujiet picas miziņu zem mīklas.
- Ja picu pildāt tieši uz picas mizas, rīkojieties ātri. Pica nedrīkst atrasties uz picas mizas ilgāk par divām minūtēm, lai novērstu tās pielipšanu pie mizas. Izmantojiet miltus zem picas un viegli pakratiet picu, lai tā sāktu kustēties, pirms pārceļšanas uz krāsni.
- Pārvietojiet picu cepeškrāsnī, novietojot picas miziņu uz cepeškrāsns aizmuguri. Nolieciet picas miziņu un uzvelciet picas priekšējo malu uz akmens. Pēc tam ar vienu strauju kustību izvelciet visu picas plēvi no cepeškrāsns.
- Uzturiet picas miziņu tīru un vēsu, lai mīkla nepieliptu pie miziņas.
- Izmantojiet tikai tik daudz miltu, lai novērstu picas pielipšanu pie picas mizas. Pārmērīga miltu lietošana picas pamatnei piešķirs rūgtu garšu un var palielināt dūmu un ugunsgrēka risku krāsnī.

LV

## Papildinājumi

- Nevāritus gaļas produktus un biezus dārzeņus pirms lietošanas picas virskārtas piedevām iepriekš termiski jāapstrādā.
- Pārāk daudz mērces vai piedevu var padarīt apakšu ūdeņainu. Tas apgrūtina picas pārvietošanu uz cepeškrāsni un cepšanu.
- Iztukšojiet un viegli nosusiniet bifeļu mocarellu ar papīra dvieļiem, lai novērstu ūdens uzkrāšanos.

## Margherita

- apmēram 1 dl tomātu mērces
- 80 g mocarellas siera
- Parmezāna siera piedeva
- Dažas bazilika lapas
- Olīveļļas piliens

1. Izveidojiet picas pamatni.
2. Uz picas vidus ielej tomātu mērci un spirālveida kustībā izklāj to uz picas. Atstājiet 1-2 cm no malas bez mērces.
3. Mērci vienmērīgi pārkaisa ar sieru.
4. Izcep picu.
5. Dekorējiet ar svaigām bazilika lapiņām un uzpiliņiet olīveļļu.

## Hot honey pepperoni

- apmēram 1 dl tomātu mērces
- 80 g mocarellas siera
- Parmezāna siera piedeva
- Pepperoni 7-8 šķēles
- Pēc cepšanas karsts medus

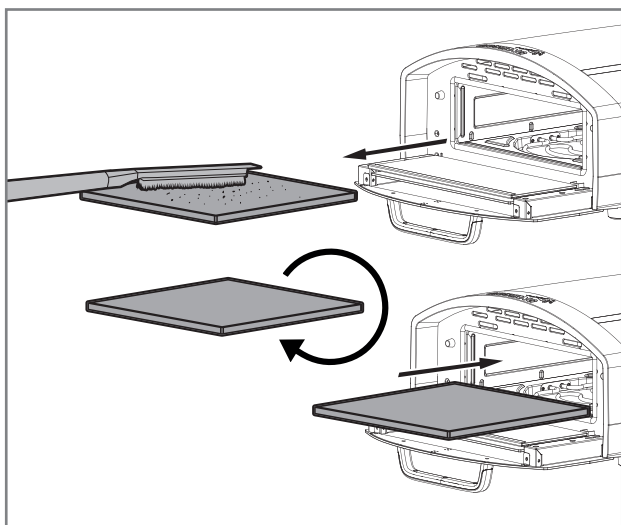
1. Izveidojiet picas pamatni.
2. Uz picas vidus ielej tomātu mērci un spirālveida kustībā izklāj to uz picas. Atstājiet 1-2 cm no malas bez mērces.
3. Mērci vienmērīgi pārkaisa ar sieru.
4. Pievienojiet picai pepperoni šķēlītes.
5. Izcep picu.
6. Pēc cepšanas virsū var pievienot karstu medu.

# Tīrīšana un apkope

## Picas akmens

Picas akmens tīrīšana ir svarīga, lai novērstu dūmu izplatīšanos iekštelpu gaisā no krāsns. Picas akmens tīrība ietekmē arī picas garšu. Pēc katras lietošanas reizes picas akmeni notīriet šādi:

1. Pārliecinieties, ka picas akmens ir pienācīgi atdzisis. Pēc cepeškrāsns izslēgšanas picas akmens būs karsts ļoti ilgu laiku.
2. Uzmanīgi izvelciet picas akmeni no cepeškrāsns. Uzmanieties no cepeškrāsns karstuma sensoriem.
3. Ar picas akmeni rīkojieties uzmanīgi, jo tas ir ļoti jutīgs pret triecieniem un plaisām.
4. Notīriet miltus un pelnus no picas akmens ar picu krāsns tīrīšanas birsti.
5. Pagrieziet cepeškrāsns akmeni ar netīro pusi uz leju un uzmanīgi iebīdiet to atpakaļ cepeškrāsni. Jebkurš ēdiena atlikums uz apakšējās daļas sadegs, kad to izmantosiet nākamreiz.
6. Uzglabājiet picas akmeni cepeškrāsni tīru un sausu. Nesakopjiet picu cepeškrāsni ēdienu vai jebkādas piederumus.



**!** Ja cepšanas laikā uz picas akmens pil milti vai ēdiens, starp cepšanas reizēm to var uzmanīgi noslaucīt no cepeškrāsns. Tīrīšanai izmantojiet picu krāsns tīrīšanas birsti un uzmanieties, lai neapdegtu.

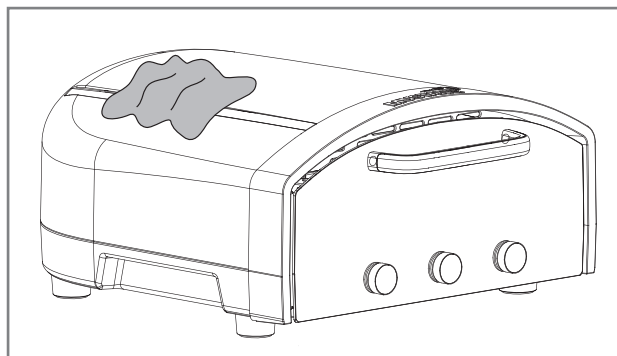
**i** Picas akmens tīrīšanai nelietojiet mazgāšanas līdzekļus, neiegremdējiet picas akmeni ūdenī un nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.

**i** Nesaskrāpējiet picas akmeni ar nazi vai metāla priekšmetiem, jo picas akmens ir viegli saskrāpējams.

## Cepeškrāsns ārpusē un iekšpusē

Cepeškrāsns virsmas var tīrīt šādi:

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla, kad tā netiek lietota vai pirms tīrīšanas.
2. Pirms detaļu uzstādīšanas vai noņemšanas un tīrīšanas ļaujiet cepeškrāsni pilnībā atdzist.
3. Nenovietojiet cepeškrāsni uz cepeškrāsns un novietojiet virs tās nekādus priekšmetus, jo tas var sabojāt cepeškrāsni.
4. Noslaukiet cepeškrāsns ārpusi ar viegli mitru drānu. Tūlīt nosusiniet ar tīru dvieli.
5. Nepieciešamības gadījumā cepeškrāsns iekšpusi var arī viegli noslaucīt ar mitru drānu. Esiet uzmanīgi pret cepeškrāsns siltuma sensoriem.



**i** Neizmantojiet metāla skrāpējumus vai cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt cepeškrāsni. Tīrīšanas līdzekļi var arī nolauzt cepeškrāsns daļas, kas var trāpīt uz elektriskajām daļām un radīt elektriskās strāvas trieciena risku.

**i** Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, nemērciet vadu, kontaktdakšu vai ierīces korpusu ūdenī vai citā šķidrumā.

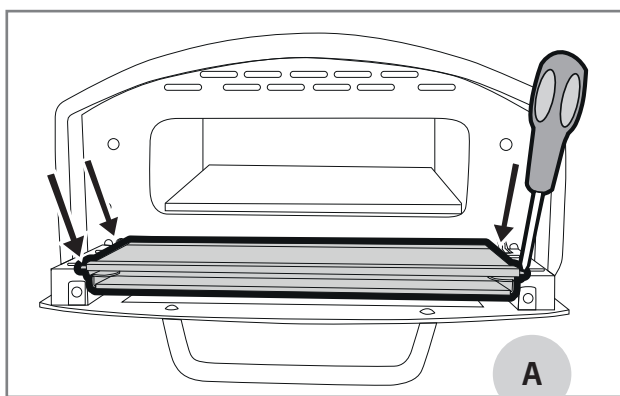
LV

## Stikla durvis

Cepeškrāsns stikla durvis var tīrīt šādi:

1. Pirms stikla durvju tīrīšanas pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.
2. Tāuku no iekšpusē var notīrīt ar sausu papīra dvieli vai sausu drānu. Lai tīrīšana būtu efektīvāka, izmantojiet mitru drānu un siltu ziepjūdeni.
3. Stikla ārpusi var tīrīt ar mazgāšanas līdzekļiem, kas paredzēti stikla virsmu tīrīšanai.
4. Pirms cepeškrāsns atkārtotas ieslēgšanas rūpīgi nosusiniet stikla durvītas un cepeškrāsns.
5. Ja nepieciešams, stiklu var noņemt, atskrūvējot skrūves (A). Pirms atkārtotas uzstādīšanas stiklu rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet. Ja nepieciešams, nomainiet bojāto stiklu pret jaunu.

**i** Nenovietojiet gatavošanas piederumus, pannas vai traukus uz stikla durvīm.



## Uzglabāšana

- Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla, kad tā netiek lietota.
- Kad cepeškrāsns netiek lietots, to uzglabājiet sausā vietā.
- Cepeškrāsns novietojiet horizontāli uz cietas virsmas, uz kājām.
- Neuzglabājiet nekādus priekšmetus cepeškrāsns virspusē, jo tas var sabojāt cepeškrāsns.
- Uzturiet cepeškrāsns tīru arī uzglabāšanas laikā.
- Uzglabājiet iztīrītu picas akmeni cepeškrāsns iekšpusē, lai novērstu bojājumus uzglabāšanas laikā.

LV

# Problēmu novēršana

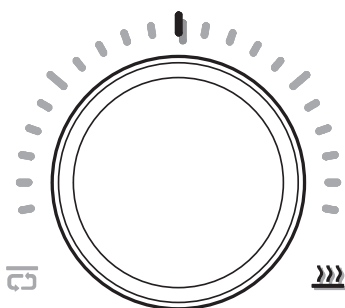
Turpmākajā tabulā ir apkopotas visbiežāk sastopamās problēmas, kas saistītas ar picas cepšanu un krāsns lietošanu. Ja tabulā nevarat atrast atbildi uz savu problēmu, sazinieties ar savu izplatītāju.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Neizcepta pica pielīp pie picas mizas.	Pārāk maz miltu zem picas.	Pārliecinieties, ka mīklas pamatne ir labi paberzēta ar miltiem. Pirms papildinājumu pievienošanas pārliecinieties, ka mīkla brīvi kustas. Ja mīkla nespēj kustēties, pamatnei pievienojiet nedaudz miltu.
	Pica ir pārāk ilgi atradusies uz picas mizas.	Neatstājiet piepildīto picu uz picas mizas ilgāk par divām minūtēm, jo mīklas mitruma dēļ tā var pielipt pie mizas. Pēc picas novietošanas uz akmens ar ātrām, īsām kustībām velciet miziņu atpakaļ.
	Pārāk daudz papildinājumu.	Lai picu būtu vieglāk pārvietot cepeškrāsnī, piedevām jābūt vieglām.
Cepšanas laikā no cepeškrāsns izdalās dūmi.	Pārāk daudz miltu uz picas akmens.	Pamatnei izmantojiet tikai tik daudz miltu, lai novērstu picas pielipšanu pie mizas. Pārāk daudz miltu viegli sadegs un radīs dūmus krāsnī. Iztīriet cepeškrāsnī no miltiem ar picu cepeškrāsns tīrīšanas birsti.
	Uz picas akmens ir izlijusi eļļa vai tauki.	Ja cepšanas temperatūra ir augstāka par 260 °C, nelietojiet eļļas vai taukus. Notīriet picas akmeni no ēdiena daļiņām un eļļas.
Picas pamatne ir neapstrādāta, bet virskārta ir apdegušas.	Akmens nav pietiekami karsts.	Izmantojiet jaudas regulatoru, lai iestatītu lielāku karstumu picas kauliņam un mazāku karstumu augšējai garozai.
	Picas pamatne ir pārāk bieza.	Samaziniet temperatūru un pagariniet gatavošanas laiku, lai pamatnei būtu laiks gatavoties. Mēģiniet picai pagatavot plānāku garozu. Neapoles picai garozu izstiepiet tik plānu, lai to varētu redzēt cauri.
Picas garoza ir apdegusi.	Picas akmens ir pārāk karsts.	Izmantojiet jaudas regulatoru, lai samazinātu picas akmens karstumu un pārvietotu to uz augšējo karstuma bloku. Pagaidiet, līdz akmens nedaudz atdziest. Jūs varat arī samazināt krāsns temperatūru, turot durvīņas atvērtas.
	Pārāk daudz miltu starp picas pamatni un picas akmeni.	Izmantojiet tikai tik daudz miltu, lai picu varētu noslidēt no picas mizas un iebērt cepeškrāsnī.
	Picas veidošanā nav izmantoti pārstrādes milti.	Veidojiet picu ar rupjākiem miltiem, kurus ir vieglāk nokasīt no picas un kuri krāsnī tik viegli nesadeg.
Krāsnī var redzēt liesmas.	Pica ir pārāk ilgi cepeškrāsnī.	Samaziniet gatavošanas laiku.
	Pārāk daudz ēdiena ir cepts.	Ja ēdienu gatavojat ilgi, izmantojiet zemāku temperatūru. Neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī cepšanai bez uzraudzības.
	Temperatūra cepeškrāsnī ir pārāk augsta.	Augstā temperatūrā uz picas akmens var aizdegties miltu pārpalikums un piedeguši ēdiena atlikumi. Ja tā notiek, turiet cepeškrāsns durvīņas aizvērtas, un liesmas nodziest pašas. Ja 15 sekunžu laikā liesmas neizdziest, atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pirms lietošanas atsākšanas notīriet picas akmens virsmu.
Pārāk daudz miltu, drupatas vai tauku/eļļas uz picas akmens.		

LV

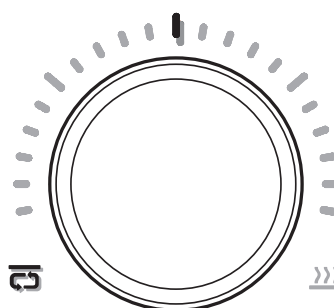
Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Kad cepeškrāsns ir izslēgta, tā trokšņo.	Dzesēšanas ventilatori darbojas un dzesē krāsni.	Cepšanas laikā tiek aktivizēti dzesēšanas ventilatori, lai pasargātu jutīgās elektroniskās detaļas no pārkaršanas. Tā kā šī cepeškrāsns sasniedz ļoti augstu temperatūru, ventilatori pēc cepšanas paliek ieslēgti, līdz temperatūra ir pietiekami zema, lai komponenti varētu darboties. Neizvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla un neizslēdziet to ar strāvas slēdzi, līdz cepeškrāsns nav atdzisusi un dzesēšanas funkcija nav beigusies.
Pēc taimera skaitīšanas beigām cepeškrāsns neizslēdzas automātiski.	Cepeškrāsns funkcija "Izslēgšanas aizkave" nav aktivizēta.	Cepeškrāsns ir paredzēta picu nepārtrauktai cepšanai, un tā neizslēdzas un nepārtrauc picas cepšanu. Tomēr varat izvēlēties "izslēgšanas aizkavēšanas" funkciju. Šajā režīmā cepeškrāsns izslēgsies un pāries gaidīšanas režīmā, lai automātiski atdzistu, kad taimeris būs beidzis skaitīt.
Elektrības poga mirgo, un atskan ilgs trauksmes signāls.	Kļūdas kods. Skatīt attēlu un skaidrojumu nākamajā sadaļā.	<p><b>Akmens pār temperatūru:</b> Izslēdziet cepeškrāsns jaudu. Ļaujiet cepeškrāsni atdzist. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.</p> <p><b>Gaisa temperatūra:</b> Izslēdziet cepeškrāsns jaudu. Ļaujiet cepeškrāsni atdzist. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.</p> <p><b>Gaisa un akmens temperatūra:</b> Izslēdziet cepeškrāsns jaudu. Ļaujiet cepeškrāsni atdzist. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.</p> <p><b>Attiecībā uz visām citām problēmām:</b> Izslēdziet cepeškrāsns strāvas padevi. Ja kļūdas paziņojums nepazūd, sazinieties ar izplatītāju.</p>

## Kļūdas kods



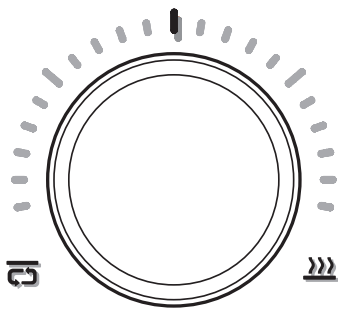
### Akmens temperatūru pārsniegšana

Jaudas pogas displejā mirgo sarkanā skala un akmens jaudas ikona. atskan garš trauksmes signāls.



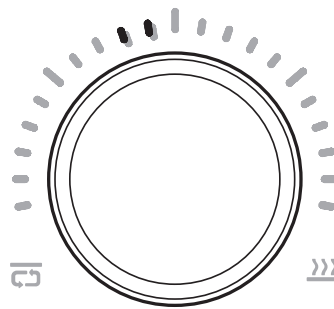
### Gaisa temperatūra

Jaudas pogas displejā mirgo sarkanā skala un gaisa jaudas ikona. atskan garš trauksmes signāls.



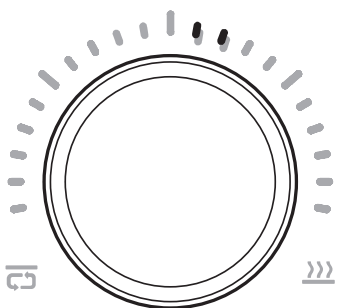
#### Gaisa un akmens temperatūras pārsniegšana

Jaudas pogas displejā mirgo sarkanā skala, akmens un gaisa jaudas ikonas. atskan garš trauksmes signāls.



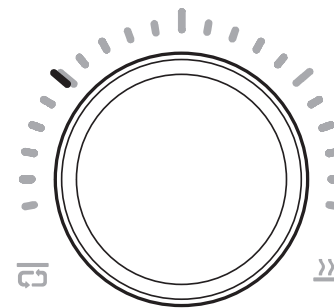
#### Augšējā PCB temperatūras sensora atvērtā ķēde

Jaudas pogas displejā mirgo divas īsās skalas kreisajā pusē. Izskan garais trauksmes signāls.



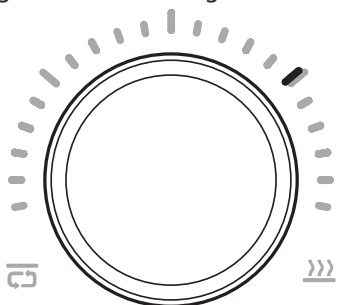
#### PCB apakšējās daļas temperatūras sensora Atvērtā ķēde

Jaudas pogas displejā mirgo divas īsās skalas labajā pusē. Izskan garais trauksmes signāls.



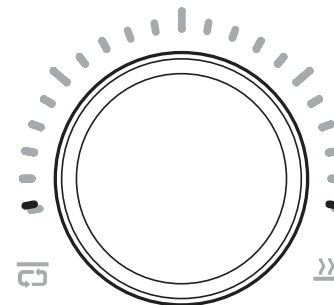
#### PCB augšējā temperatūras sensora īssavienojums

Jaudas pogas displejā mirgo kreisās puses garā baltā skala. atskan garais signāls.



#### PCB apakšējās daļas temperatūras sensora īssavienojums

Jaudas pogas rādījumā mirgo labās puses garā baltā skala. Izskan garš trauksmes signāls.



#### PCB sakaru traucējumi

Jaudas pogas displejā mirgo kreisās puses apakšējā baltā skala un labās puses apakšējā baltā skala. atskan garš trauksmes signāls.

LV

## Garantija

Šai Mustang picu cepeškrāsnij ir 2 gadu garantija uz kvalitāti un materiāliem. Pārbaudiet mūsu tīmekļa vietni, lai uzzinātu jaunākos garantijas nosacījumus

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Saistībā ar visiem garantijas jautājumiem, Jums būs nepieciešams uzrādīt čeku, kas apliecina pirkuma vietu un datumu.



# MUSTANG

LT

**Naudotojo vadovas**

---

# Sveiki atvykę į „Mustang“ kepsninių pasaulį

Džiaugiamės, kad galiausiai pasirinkote „Mustang“ gaminį. „Mustang“ nori būti jūsų kepsninės draugu ir užtikrinti svajonių kepimo patirtį. „Mustang“ gimė iš noro mėgautis ne-skubriu ir ramiu maisto ruošimu kartu su šeima ir draugais, tokią idėją norime pasiūlyti ir jums.

„Mustang“ kepsninės, orkaitės ir priedai yra kruopščiai suprojektuoti ir išbaigti, todėl didžiuliam galėdami jiems atstovauti. Mūsų ilgametė patirtis ir kompetencija matoma visuose mūsų gaminiuose. Juose yra visos svarbiausios funkcijos ir ypatybės. Esame tikri, kad ši picų kepimo krosnelė jus džiugins ilgai, jei tik nepamiršite prižiūrėti ir valyti krosnelės pagal šiame vadove pateiktus nurodymus.

## Visapusiškas kepsninių asortimentas

„Mustang“ yra Suomijos įmonei „Tammer Brands Oy“ priklausantis prekės ženklas. „Mustang“ siūlo visą kepsninių įrangą, priedus, reikmenis ir atsargines dalis bei platų rūkymui ir picų kepimui skirtų gaminių pasirinkimą. Puikiai pažįstame kepsninių kultūrą, tad galime užtikrintai pasiūlyti pačius tinkamiausius ir šiuolaikiškiausius gaminius. Taigi, „Mustang“ yra toks prekės ženklas, kurio vieno pakanka sėkmingam maisto ruošimui kepsninėje.

## Klientų aptarnavimas

Tammer Brands Oy,  
Tel. 03 252 1111  
Viinikankatu 36,  
33800 Tampere, Suomija

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

**TAMMER**  
BRANDS | EST 1954

LT



Prieš naudodami prietaisą perskaitykite vadovą ir išsaugokite jį vėlesniam naudojimui.

Sekite mus socialiniuose tinkluose



**mustanggrill**

# Turinys

<b>Saugos instrukcijos ir įspėjimai</b> .....	176
Prieš montavimą .....	176
Bendrieji saugos nurodymai .....	176
<b>Picų kepimo krosnies dalys</b> .....	178
Dalių sąrašas .....	178
Valdymo skydelis ir valdikliai .....	179
<b>Darbo pradžia</b> .....	180
Prieš pirmąjį naudojimą .....	180
Orkaitės padėties nustatymas .....	180
Prietaiso prijungimas prie lizdo .....	181
<b>Orkaitės naudojimas</b> .....	182
Įjungtas maitinimas .....	182
Išjungti maitinimą .....	182
Temperatūros rankenėlė .....	182
Iš anksto nustatyto režimo pasirinkimas .....	183
Rankinis temperatūros reguliavimas .....	183
Kaip skaityti temperatūros ciferblatą .....	183
Temperatūros kritimas arba viršijimas .....	183
Galingumo rankenėlė .....	184
Galingumo reguliavimas .....	184
Laikmačio rankenėlė .....	185
Laiko nustatymas .....	185
Išjungimo uždelsimo funkcija .....	185
<b>Iš anksto nustatytas režimas</b> .....	186
Picų kepimo krosnis .....	186
PAN PIZZA .....	186
NEW YORK .....	186
THIN CRISBY .....	186
NEAPOLITAN PIZZA .....	186

Daugiafunkcinė orkaitė .....	187
FROZEN .....	187
BAKE .....	187
TRADITIONAL OVEN .....	187
STEAK .....	187
Atminties funkcija .....	187
Kepimo laiko ir galios valdymo vadovas .....	188
Mano nustatymai .....	188
<b>Naudingi patarimai</b> .....	189
Neapolietiškos picos tešla .....	189
Tešlos paruošimas .....	189
Tešlos apdorojimas .....	189
Picos žievelės naudojimas .....	189
Įdarai .....	190
Margherita .....	190
Hot honey pepperoni .....	190
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	191
Picos akmuo .....	191
Orkaitės išorė ir vidus .....	191
Stiklinės durys .....	192
Saugykla .....	192
<b>Trikčių šalinimas</b> .....	193
Klaidos kodas .....	194
<b>Garantija</b> .....	195



## Saugos instrukcijos ir įspėjimai

Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, privalote atidžiai perskaityti ir atkreipti dėmesį į šiame vadove pateiktus įspėjimus ir saugos instrukcijas. Ši orkaitė paženklinta CE ženklu pagal galiojančias taisykles.

Simbolių paaiškinimas



PAVOJUS!



DĖMESIO!

### Prieš montavimą

Atidžiai išpakuokite pardavimo pakuotę ir įsitikinkite, kad visos dalys išimtos iš pakuotės. Prieš naudodami orkaitę įsitikinkite, kad pakavimo medžiaga yra tinkamai perdirbta.



**Neleiskite mažiems vaikams žaisti su pakavimo medžiagomis.**

Patikrinkite, ar yra visos prietaisui naudoti reikalingos dalys ir ar jos yra geros būklės. Jei kokių nors dalių trūksta arba jos pažeistos, kreipkitės į pardavėją.

LT

### Bendrieji saugos nurodymai



**Prietaiso naudojimas ne pagal paskirtį gali sukelti pavojų, todėl bet kokie nedideli prietaiso konstrukcijos pakeitimai visais atžvilgiais yra draudžiami. Žr. toliau nurodytus dalykus, į kuriuos reikia atkreipti dėmesį.**

- Nelieskite karštų paviršių. Naudokite rankenas.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkite laido, kištuko ar prietaiso korpuso į vandenį ar kitą skystį.
- Atidžiai prižiūrėkite, kai prietaisu naudojasi vaikas arba kai vaikas yra šalia prietaiso. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nenaudokite prietaiso šalia stalo ar platformos krašto. Įsitikinkite, kad paviršius yra tvirtas, lygus, sausas, atsparus karščiui ir švarus.
- Gamindami maistą aukštesnėje nei 260 °C temperatūroje nenaudokite aliejų ar riebalų, pavyzdžiui, sviesto, alyvuogių aliejaus ar margarino, nes tai gali sukelti dūmus ir pakenkti turtui.
- Nenaudokite prietaiso ant karštos dujinės ar elektrinės viryklės arba šalia jos.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabotų ant stalo ar paviršiaus krašto, liestųsi su karštais paviršiais ar susipainiotų.
- Kai prietaiso nenaudojate ir prieš valydami ištraukite jį iš elektros tinklo. Prieš keisdami ar nuimdami dalis ir prieš valydami leiskite prietaisui atvėsti.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas ar kištukas arba jei prietaisas tinkamai neveikia ar yra kaip nors pažeistas.
- Ant atidaryto stiklinio dangčio nedėkite maisto ruošimo įrankių, keptuvių ar indų.
- Ant veikiančio prietaiso nelaikykite jokių daiktų.
- Laikykite orkaitę švarią ir neleiskite, kad joje kauptųsi riebalų ar pelenų perteklius. Tai labai padidina riebalų gaisro ir dūmų pertekliaus, kuris gali sumažinti maisto skonį, riziką.
- Naudodami orkaitę užtikrinkite tinkamą vėdinimą.
- Neuždenkite jokios orkaitės dalies metaline folija. Dėl to orkaitė gali perkaisti.
- Prietaisas neskirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Šio prietaiso neturi naudoti ar valyti vaikai ar asmenys, turintys ribotų fizinių ar protinių gebėjimų arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, kaip naudotis prietaisu.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Alkoholis, receptiniai vaistai ir bet kokios svaiginamosios medžiagos gali turėti įtakos naudotojo gebėjimui saugiai ir tinkamai naudotis prietaisu.



**Šis prietaisas skirtas naudoti tik patalpose.  
Nenaudokite jo lauke.**

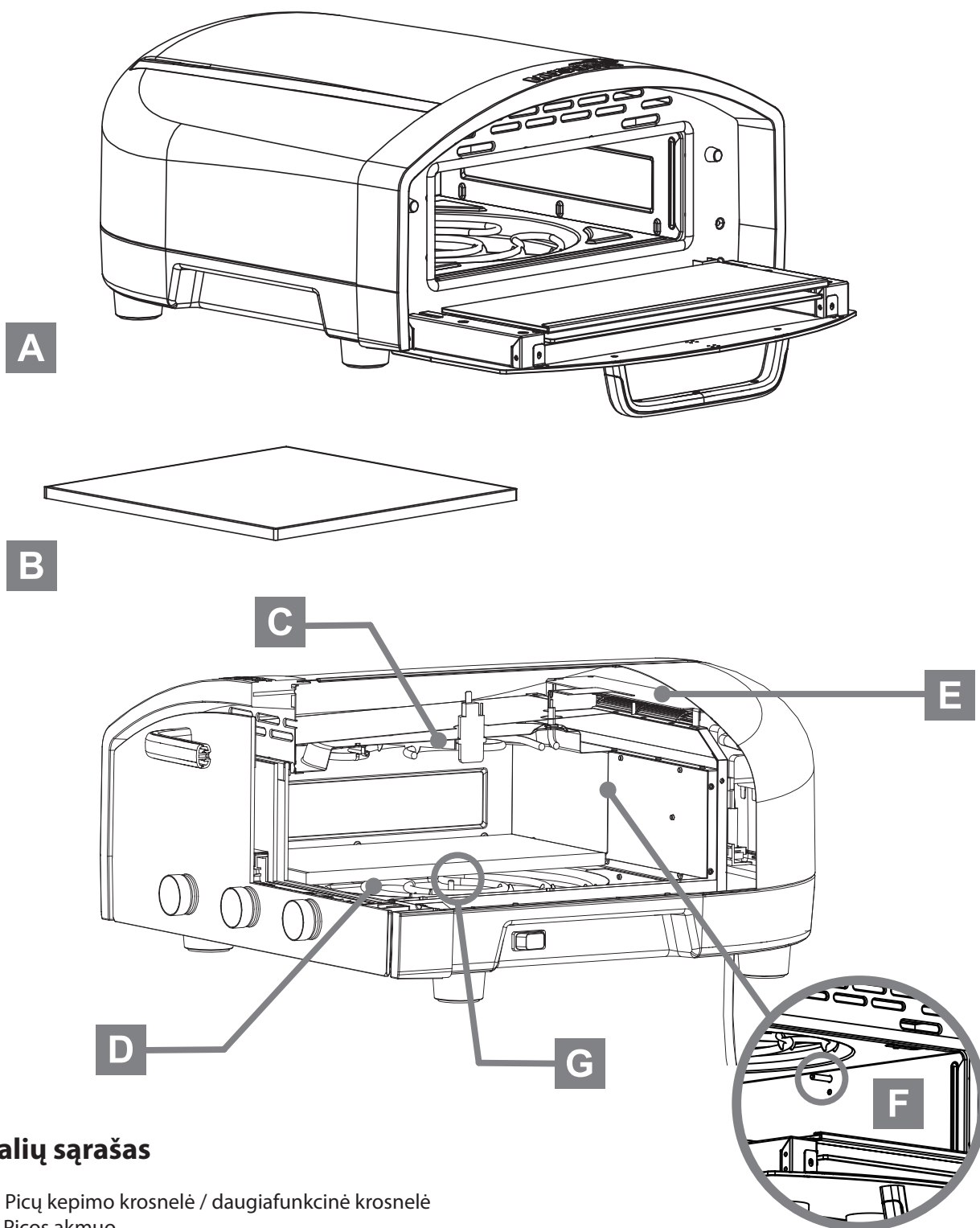


**Netinkamai naudojamas arba pažeistas kištukas gali sukelti elektros smūgį. Kad išvengtumėte elektros smūgio, prieš valydami prietaisą ištraukite kištuką iš elektros tinklo.**



**Atkreipkite dėmesį, kad prietaisas naudojimo metu įkaista, todėl jo negalima liesti atsargiai.**

# Picų kepimo krosnies dalys



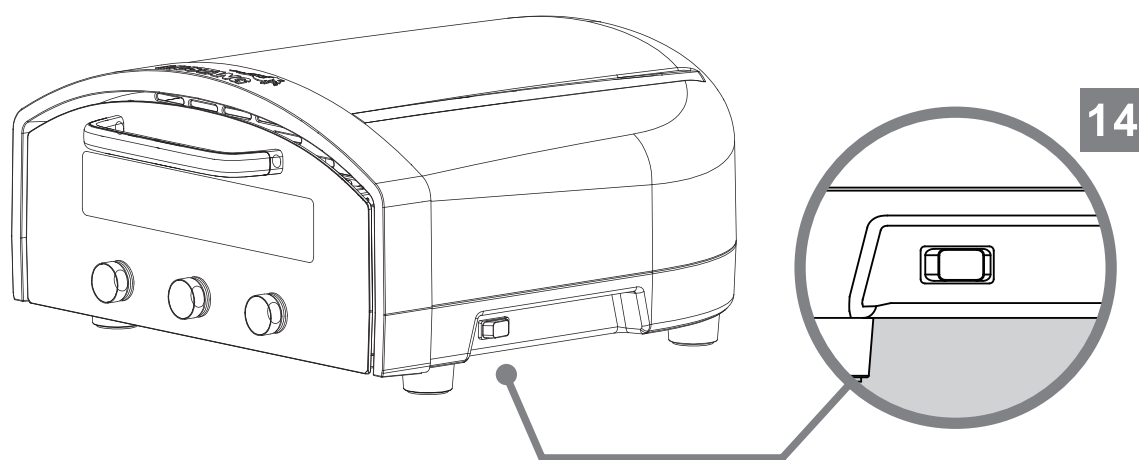
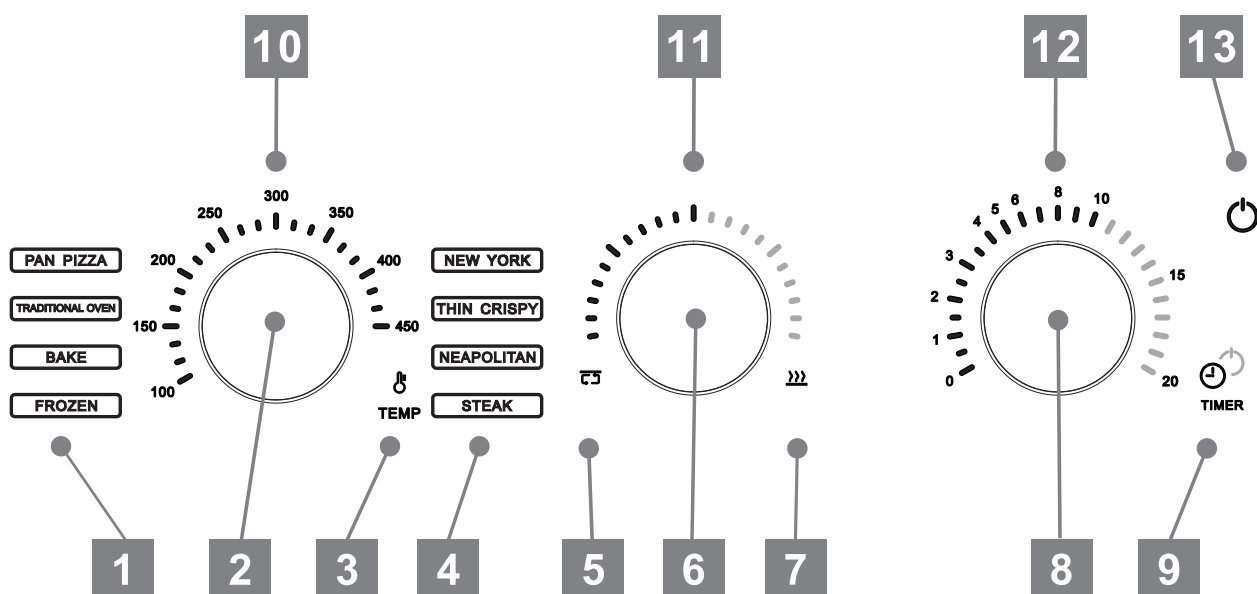
LT

## Dalių sąrašas

- A. Picų kepimo krosnelė / daugiafunkcinė krosnelė
- B. Picos akmuo
- C. Viršutinis kaitinimo įrenginys
- D. Apatinis kaitinimo blokas
- E. Aušinimo ventiliatorius
- F. Viršutinis šilumos jutiklis
- G. Apatinis šilumos jutiklis

## Valdymo skydelis ir valdikliai

1. Kairysis iš anksto nustatyto režimo ekranas
2. Temperatūros rankenėlė
3. Temperatūros piktograma
4. Dešinysis iš anksto nustatyto režimo ekranas
5. Viršutinė / oro galios piktograma
6. Galingumo rankenėlė
7. Žemutinė / akmens galios piktograma
8. Laikmačio rankenėlė
9. Laikmačio piktograma
10. Temperatūros skalė 100-450 °C
11. Galingumo reguliavimo skalė
12. Laikmačio skalė
13. Maitinimo piktograma (jutiklinis valdymas)
14. Maitinimo jungiklis įjungtas / išjungtas



LT

# Darbo pradžia

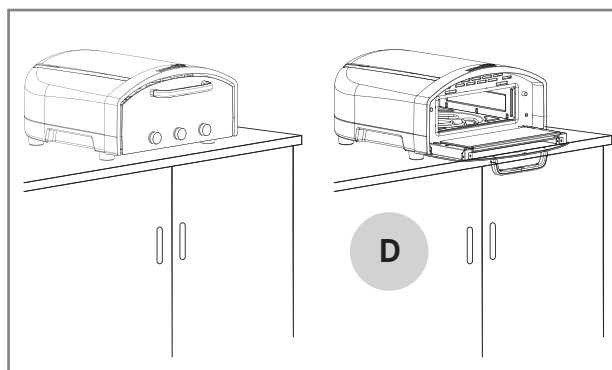
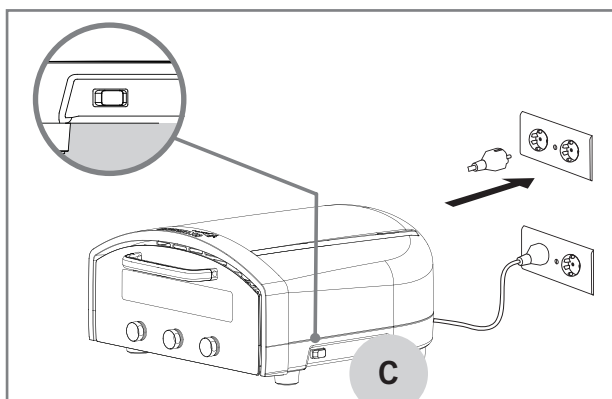
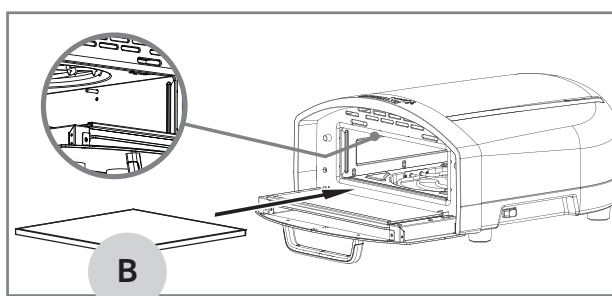
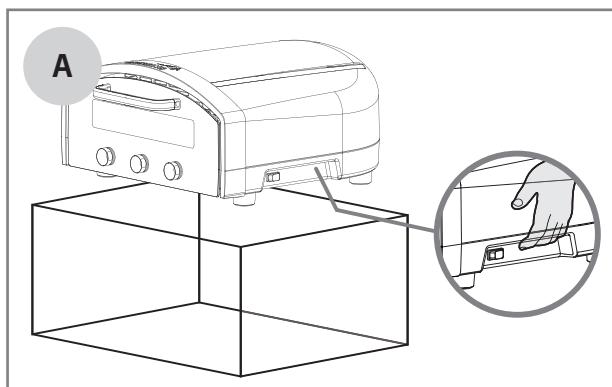
## Prieš pirmąjį naudojimą

1. Išimkite prietaisą iš pakuotės. Pasinaudokite prietaiso šonuose esančiomis kėlimo rankenomis (A).
2. Pastatykite prietaisą pagal instrukcijas.
3. Išimkite picos akmenį iš pakuotės ir atsargiai įstumkite jį į orkaitę (B). Saugokitės orkaitės šilumos jutiklių.



**Ši orkaitė turi du šilumos jutiklius: vieną orkaitės šone, kitą apačioje. Dėdami picos akmenį ar kepimo indą į orkaitės vidų, venkite pataikyti į šilumos jutiklius.**

4. Prieš įjungdami prietaisą į elektros tinklą įsitinkinkite, kad maitinimo jungiklis yra išjungimo padėtyje (C).



## Orkaitės padėties nustatymas

1. Norėdami užtikrinti saugų prietaiso naudojimą, pastatykite jį ant stabilaus, lygaus, sauso, karščiui atsparaus ir švaraus paviršiaus.
2. Įsitinkinkite, kad aplink nėra degių medžiagų.
3. Pastatykite orkaitę taip, kad durelės visiškai atsidarytų (D).
4. Prie prietaiso maitinimo jungiklio (C) turi būti galima prieiti be kliūčių.
5. Užtikrinkite tinkamą ventiliaciją toje vietoje, kur stovi orkaitė.
6. Virš prietaiso esančioje erdvėje neturi būti degių medžiagų.ta materiaaleista.



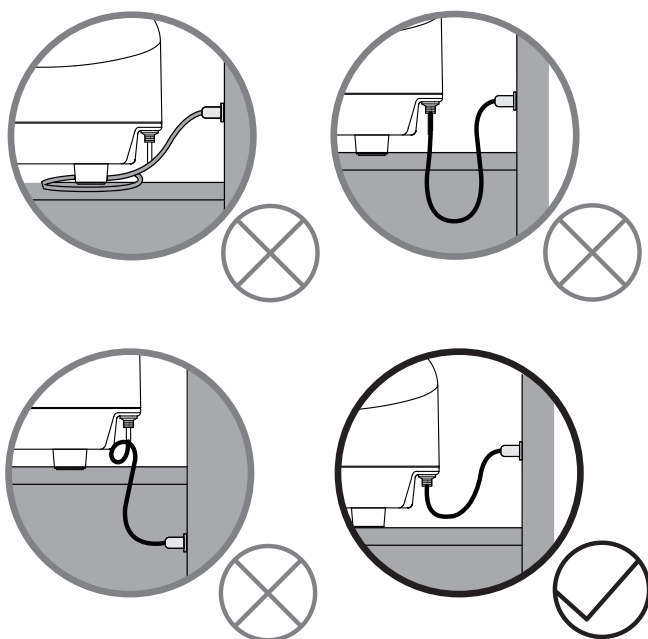
**Orkaitės negalima naudoti uždaroje patalpoje, pavyzdžiui, spintoje.**

## Prietaiso prijungimas prie lizdo

**i** Ši orkaitė skirta naudoti tik 220-240 V elektros lizduose. Jei naudojate prailgintuvą, įsitikinkite, kad ant laido nurodytas galios yra ne mažesnis už prietaiso galios (2140 W).

Prietaisas turi trumpą maitinimo laidą, kad būtų išvengta įsipainiojimo ar užkliuvimo už laido pavojaus. Atsargiai galima naudoti ilgesnius nuimamus maitinimo laidus arba ilgintuvus.

Įsitikinkite, kad laidas nevedamas po prietaisu arba nekabantis ant stalviršio ar stalo krašto, kur jį galima užkliudyti ar už jo užkliūti. Nenaudokite lizdo, kuris yra žemiau stalviršio paviršiaus.



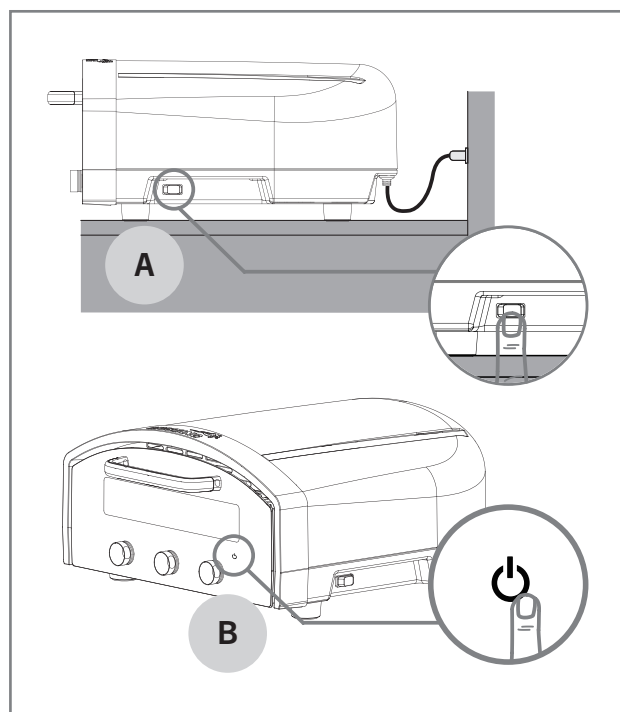
# Orkaitės naudojimas

## Ijungtas maitinimas

1. Įjunkite prietaiso maitinimą šone esančiu įjungimo/išjungimo jungikliu (A). Užsidegs maitinimo indikatorius lemputė ir prietaisas pereis į budėjimo režimą.
2. Palieskite maitinimo piktogramą (B), kad įjungtumėte iš anksto nustatytą ekraną ir išeitumėte iš budėjimo režimo.

## Išjungti maitinimą

1. Norėdami išjungti orkaitę, priekiniame orkaitės skydelyje palieskite maitinimo piktogramą (B). Orkaitė įjungs budėjimo režimą, o jos ventiliatoriai pradės veikti, kad greitai atvėsintų orkaitę ir jos elektroniką.
2. Neišjunkite maitinimo jungiklio (A), kol orkaitės ventiliatoriai nebaigs aušti. Tai užtruks apie 10 minučių.
3. Kai orkaitės ventiliatoriai sustos, galite išjungti maitinimo jungiklį ir ištraukti prietaisą iš elektros tinklo.

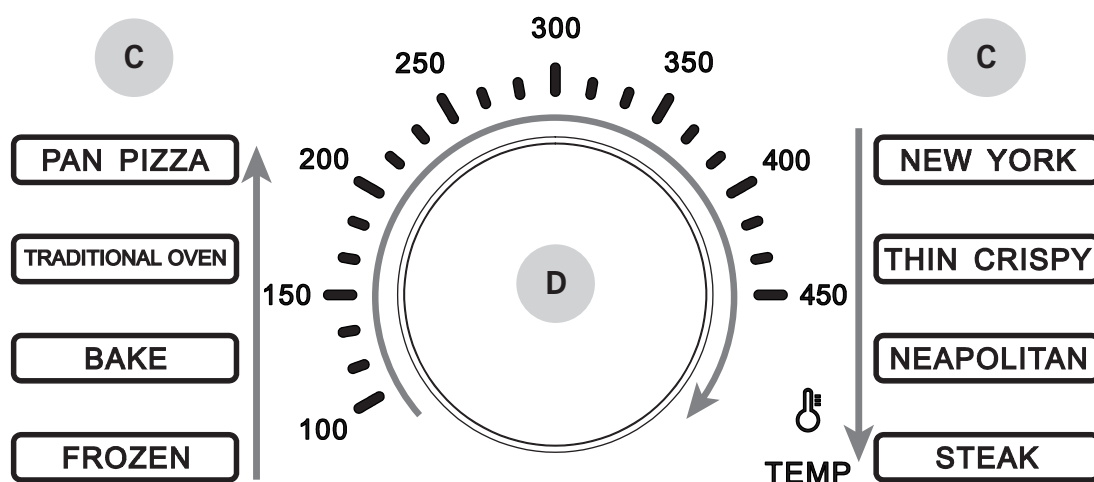


LT

**i** **Prieš perkeldami orkaitę palaukite, kol ji visiškai atvės. Kol ji atvės, praeis maždaug 90 minučių.**

**i** **Jei orkaitė nenaudojama 45 minutes, taupant energiją ji pereina į budėjimo režimą ir automatiškai pradeda vėsinimo ciklą.**

## Temperatūros rankenėlė



## Iš anksto nustatyto režimo pasirinkimas

1. Pasukite temperatūros rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad pasirinktumėte norimą iš anksto nustatytą režimą (C). Programos yra šios: FROZEN, BAKE, TRADITIONAL OVEN, PAN PIZZA, NEW YORK, THIN CRISBY, NEAPOLITAN ir STEAK.
2. Daugiau informacijos apie iš anksto nustatytas programas rasite skyriuje „Iš anksto nustatytas režimas“.
3. Paspauskite temperatūros nustatymo rankenėlę viduryje, kad patvirtintumėte savo pasirinkimą (D). Tada orkaitė pradės šilti.

**i** Kai pasiekama norima temperatūra, orkaitėje pasigirsta garsinis signalas. Saugumo sumetimais, norėdami išjungti garsinį signalą, turite paliesti vieną iš valdiklių.

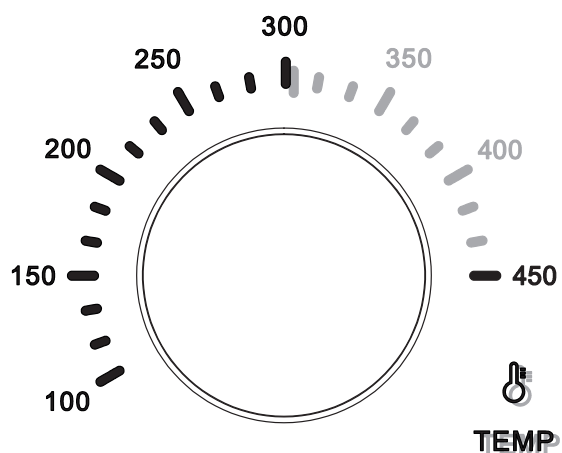
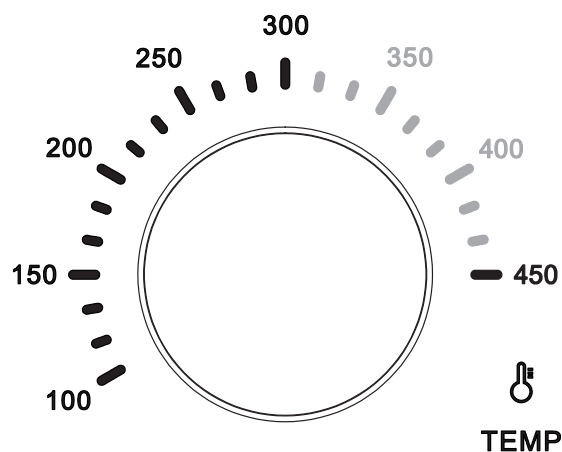
**i** Kad būtų išvengta netinkamo veikimo pavojus, orkaitės veikimo metu pasukus temperatūros rankenėlę, bus nutrauktas pasirinktas režimas ir krosnelė nustos veikti. Jei norite perjungti kitą režimą arba sureguliuoti temperatūrą, temperatūros rankenėlės mirksės, kad primintų, jog reikia paspausti žemyn, kad tai patvirtintumėte.

## Rankinis temperatūros reguliavimas

1. Pasukite temperatūros reguliatorių pagal laikrodžio rodyklę virš iš anksto nustatyto režimo, kad pasirinktumėte norimą tikslią temperatūrą.
2. Sukite pagal laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte temperatūrą, ir prieš laikrodžio rodyklę, kad sumažintumėte temperatūrą. Temperatūra reguliuojama nuo 100 °C iki 450 °C (min. - maks.).
3. Temperatūros indikatorius lemputės mirksės tol, kol paspausite valdiklį (D), kad patvirtintumėte pasirinktą tikslią temperatūrą.

## Kaip skaityti temperatūros ciferblatą

1. Šildymo metu mirksi temperatūros piktograma ir esama temperatūra.
2. Siektina temperatūra rodoma kaip vientisa skalė arba skaičius.
3. Dabartinė temperatūra rodoma kaip mirksinti skalė arba skaičius.
4. Po esamos temperatūros, ištisinės skalės ir skaičiai rodo, kaip šildymo metu artėjama prie siektinos temperatūros.



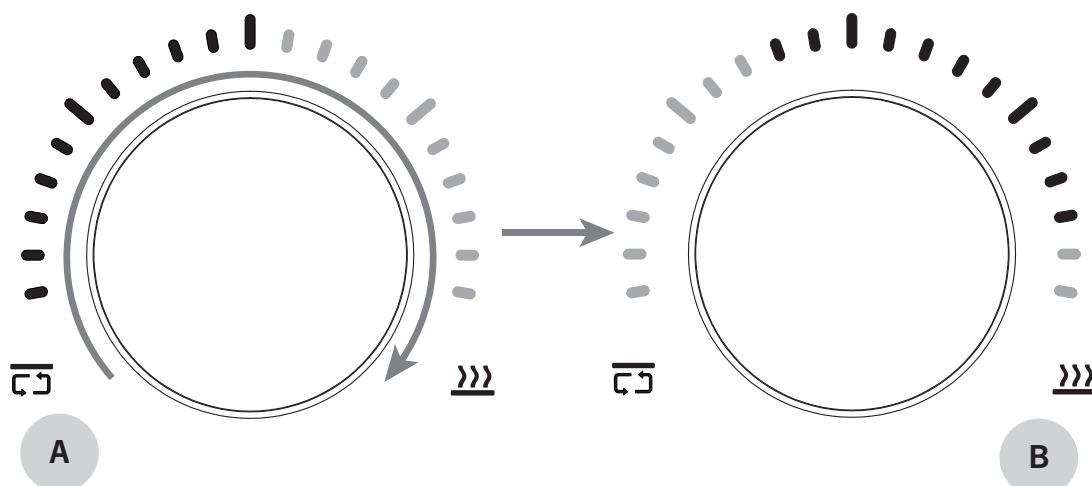
5. Kai pasiekama norima temperatūra, visos skalės ir skaičiai tampa tvirti, orkaitė skleidžia garsinį signalą ir yra paruošta kepti.

## Temperatūros kritimas arba viršijimas

1. Siekiant užtikrinti orkaitės temperatūrą ir veikimą, orkaitė ilgai skambės garsiniu signalu, jei temperatūra nukris arba viršys tam tikrą lygį.
2. Jei temperatūra nukrenta, orkaitė vėl pradės kaitinti ir dabartinės temperatūros rodyklės mirksės, kol bus pasiekta norima temperatūra.
3. Jei temperatūra viršijama, orkaitė nustos kaitinti, kol temperatūra vėl pasieks tikslią. Saugioje ir kontroliuojamoje situacijoje durelių atidarymas gali padėti sumažinti vidaus temperatūrą.
4. Orkaitė automatiškai reguliuoja savo galią, kad palaikytų norimą temperatūrą.
5. Kai pasiekama norima temperatūra, visos skalės ir skaičiai tampa tvirti, orkaitė skleidžia garsinį signalą ir yra paruošta kepti.

**!** Vidiniai orkaitės durelių paviršiai gali būti labai karšti! Durelėms atidaryti ir uždaryti naudokite tik rankeną.

## Galingumo rankenėlė



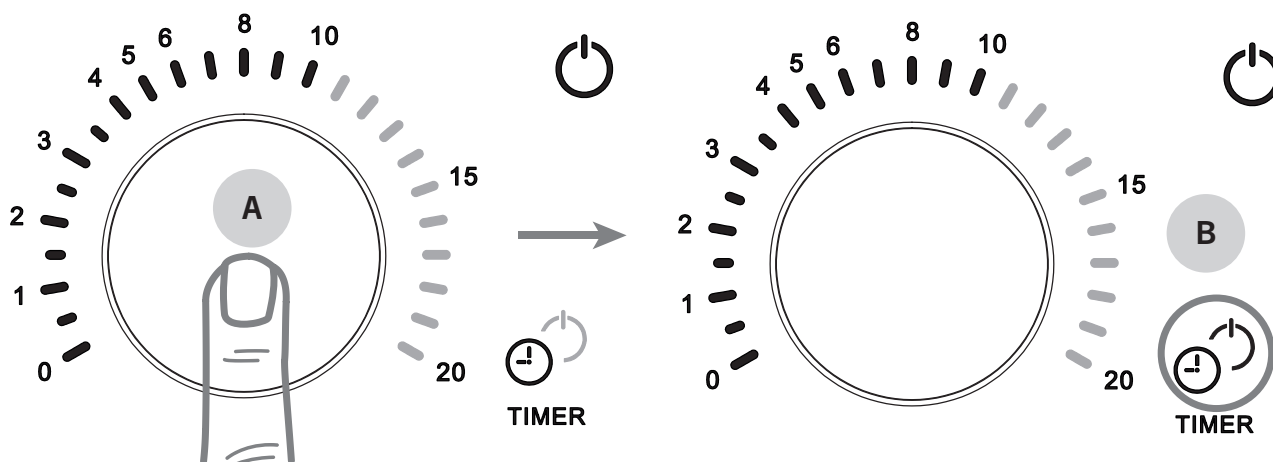
## Galingumo reguliavimas

Viduryje esanti galios rankenėlė perduoda energiją iš viršutinio oro kaitinimo įrenginio į apatinį akmens kaitinimo įrenginį. Ją naudodami galite rasti geresnį balansą tarp viršaus ir pagrindo kepimo.

1. Sukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte apatinio / picos akmens kaitinimo įrenginio (B) galią ir sumažintumėte viršutinio / oro erdvės (A) kaitinimo įrenginio galią.
2. Sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad padidintumėte viršutinio / oro kaitinimo įrenginio (A) galią ir sumažintumėte apatinio / picos akmens kaitinimo įrenginio (B) galią.
3. Kepant maistą galios perdavimas veikia puikiai, be to, jį galima reguliuoti ir naudojantis orkaite.
4. Galingumo reguliavimas vyksta nedelsiant, ir nieko nereikia paspausti, kad tai patvirtintumėte.

**i** Norint rasti tinkamą galios balansą gaminant maistą, reikia patirties ir žinių. Dėl neteisingo reguliavimo orkaitės temperatūra gali nukristi arba viršyti nustatytą temperatūrą.

## Laikmačio rankenėlė



## Laiko nustatymas

Laikmačio funkcija veikia nepriklausomai. Kai laikmatis baigia skaičiuoti laiką, orkaitė pasigirsta garsinis signalas ir toliau veikia, kad būtų palaikoma norima temperatūra.

1. Pasukite laikmačio rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad pratęstumėte laiką iki 20 minučių.
2. Pasukite laikmačio rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad sutrumpintumėte laiką.
3. Laikmatis taip pat leidžia pasirinkti trumpesnę nei 4 minučių laiką, net pusės minutės tikslumu, o tai padeda sumažinti picos kepimo laiką.
4. Paspauskite laikmačio valdiklį (A), kad patvirtintumėte arba atšauktumėte laikmačio funkciją.
5. Reguluojant laikmatį, laikmačio skalės ir skaičiai mirksi. Laikmatis automatiškai patvirtinamas, jei nustatymas neliečiamas 3 sekundes.
6. Baigus skaičiuoti orkaitė visada skleidžia garsinį signalą. Signalas sustabdomas paspaudus arba švelniai pasukus laikmačio rankenėlę ir laikmatis vėl yra paruoštas naudojimui.

**i** Siekiant išvengti materialinės žalos, orkaitės laikmačio signalas nesustos, kol pasuksite arba paspausite rankenėlę. Galite paspausti arba švelniai pasukti laikmačio rankenėlę, kad sustabdytumėte žadintuvą ir vėl įjungtumėte laikmačio funkciją naudojimui.

**i** Galite įjungti „išjungimo uždelimo“ funkciją, kuri sujungia laikmačio funkciją su maitinimo jungikliu. Įjungus „išjungimo uždelimo“ funkciją, baigus skaičiuoti laikmačiui, orkaitė pereis į budėjimo režimą.

## Išjungimo uždelimo funkcija

1. Paspauskite ir 3 sekundes palaikykite laikmačio rankenėlę, kad įjungtumėte išjungimo funkciją. Raudona maitinimo piktograma šalia laikmačio piktogramos bus įjungta (B).
2. Kai laikmatis baigia skaičiuoti, orkaitė išeina iš dabartinės būsenos ir pereina į budėjimo režimą.
3. Dar kartą paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę laikmačio rankenėlę, kad išjungtumėte OFF-DELAY funkciją. Raudona maitinimo piktograma šalia laikmačio piktogramos bus išjungta.

LT

# Iš anksto nustatytas režimas

## Picų kepimo krosnis

### PAN PIZZA

- **Temperatūra:** 235 °C
- **Oro / akmens galia:** 60 % / 40 %
- **Kepimo laikas:** 8 – 9 min.
- Šis režimas ypač tinka picoms su stora pluta, traškia apačia ir daug priedų, kepiamoms geležinėje arba aliumininėje keptuvėje.
- Naudotojas gali reguliuoti kepimo laiką pagal picos dydį ir skonį.

**i Patarimas:** Nenaudokite keptuvės su medine ar plastikine rankena. Be to, geriau nekeiskite dengtų keptuvių į orkaitę.

### NEW YORK

- **Temperatūra:** 265 °C
- **Oro / akmens galia:** 60 % / 40 %
- **Kepimo laikas:** 7 min.
- Režimas sukurtas taip, kad būtų galima pagaminti puikią Niujorko stiliaus picą su traškia plutele. Dėl žemesnės kepimo temperatūros ir ilgesnio kepimo laiko pluta tampa traškesnė.
- Niujorko picą lengviau valgyti rankomis dideliais gabalais, nes ant jos geriau nei ant neapolietiškos picos telpa padažas ir įdarai.
- Naudotojas gali reguliuoti kepimo laiką pagal picos dydį ir skonį.

**i Patarimas:** Venkite užpilti daug vandens. Jei įdarų yra daugiau nei įprastai, pailginkite kepimo laiką.

### THIN CRISBY

- **Temperatūra:** 285 °C
- **Oro / akmens galia:** 70 % / 30 %
- **Kepimo laikas:** 4 min.
- Šis režimas ypač tinka tolygiai plonomis ir traškioms picoms, kai padažas tęsiasi iki pat kraštų, o įdarai padengia visą picos paviršių.
- Aukštesnėje temperatūroje pagaminti traškia picą yra sunkiau, o picos pagrindo receptas taip pat turi įtakos rezultatui.
- Naudotojas gali reguliuoti kepimo laiką pagal picos dydį ir skonį.

**i Patarimas:** Padažą ir priedus tolygiai paskirstykite ant tešlos iki pat kraštų. Tai padeda išvengti tešlos burbuliukų kepimo metu. Kad pica būtų plona ir traški, priedus naudokite saikingai. Kepimo laikas neturėtų būti per ilgas, kad pluta per daug neišdžiūtų.

### NEAPOLITAN PIZZA

- **Temperatūra:** 430 °C
- **Oro / akmens galia:** 90 % / 10 %
- **Kepimo laikas:** 1:30 – 1:50 min.
- Šis režimas specialiai sukurtas picai su oro pluta, oro burbuliukais ir leopardo dėmėmis, atsirandančiomis dėl didelio orkaitės karščio.
- Naudojant šį režimą, krosnelė kepdama labiau kompensuoja šilumą, kad iškeptų tobulą neapolietišką picą - picos stilių, kuriam reikia labai aukštos temperatūros ir trumpo kepimo laiko.
- Naudotojas gali reguliuoti kepimo laiką, atsižvelgdamas į picos dydį ir, pavyzdžiui, vandens kiekį tešloje.

**i Patarimas:** Kuo aukštesnė temperatūra, tuo sunkiau pasiekti gerą rezultatą. Norėdamas iškepti tobulą Neapolitano stiliaus picą, naudotojas turėtų pabandyti kelis kartus.

## Daugiafunkcinė orkaitė

### FROZEN

- **Temperatūra:** 200 °C
- **Oro / akmens galia:** 50 % / 50 %
- **Kepimo laikas:** 15 – 20 min.
- Šis režimas skirtas šaldytiems maisto produktams, pavyzdžiui, šaldytiems picai, gaminti.
- Prieš dėdami į orkaitę šaldytą maistą išimkite visas pakuotes.
- Šaldytą maistą reikia dėti ant tinkamos lėkštės arba kepimo indo, o ne tiesiai ant picos akmens. Tai padės išlaikyti picos akmenį švarų.

### BAKE

- **Temperatūra:** 200 °C
- **Oro / akmens galia:** 40 % / 60 %
- **Kepimo laikas:** 18 – 20 min.
- Šis režimas tinka kepti, pavyzdžiui, pyragus, pyragaičius ar sausainius.
- Šiuo režimu naudotojas gali laisvai reguliuoti viršutinio ir apatinio kaitinimo elementų galią pagal skirtingus kepinių tipus.

**i** Nedėkite aliejaus ar kepimo popieriaus tiesiai ant kepimo akmens. Naudokite kepimo indą, tinkamą kepti orkaitėje.

### TRADITIONAL OVEN

- **Temperatūra:** 235 °C
- **Oro / akmens galia:** 30 % / 70 %
- **Kepimo laikas:** 13 – 18 min.
- Šis režimas tinka kepaui maistui, pavyzdžiui, gruzdintoms bulvytėms, vištienos sparneliukams, vištienos grybučiams, gaminti.
- Maistas efektyviai iškepa dėl iš viršaus sklindančio karšto oro ir tuo pačiu metu apačioje esančio karšto picos akmens. Kepimo metu maisto nereikia apversti.

### STEAK

- **Temperatūra:** 300 °C
- **Oro / akmens galia:** 100 % / 0 %
- **Kepimo laikas:** 40 sek. – 1 min.
- Šis režimas skirtas, pavyzdžiui, greitai paruošti kepsnį.
- Prieš įkaitinimą išimkite picos akmenį iš orkaitės ir pakeiskite jį ketaus kepimo skardos lakštu.
- Naudotojas gali reguliuoti kepimo laiką pagal kepsnio dydį ir norimą iškepimo laipsnį.

**i** **Patarimai:** Labai svarbu pasirinkti karščiui atsparius kepimo indus tokiai aukštai temperatūrai, pavyzdžiui, ketaus kepimo plokštę ar keptuvę, nes aukšta temperatūra pažeidžia kai kurių karščiui neatsparių kepimo indų dangą.

Išimkite picos akmenį iš orkaitės ir įdėkite ketaus plokštę į orkaitę įkaitimo pradžioje. Baigę kaitinimą, ant įkaitusios ketaus plokštės uždėkite kepsnį, uždarykite orkaitės dureles ir leiskite jam kepti keliasdešimt sekundžių. Tada kepsnį apverskite ir tokiu pat būdu iškepkite kitą pusę.

Kepimo laiką reguliuokite pagal kepsnio dydį ir norimą kepsnio apkepimo laipsnį.

LT

### Atminties funkcija

Reguliuojant galingumą, laiką arba rankiniu būdu keičiant temperatūrą, paspausdamas temperatūros rankenėlę šie nustatymai bus "įsiminti".

Orkaitė įsimins šiuos nustatymus tol, kol bus įjungta arba kol pakeisite nustatymus ir paspausite valdiklį, kad "įsimintų" naujus nustatymus.

**i** **Atminties funkcija leidžia rankiniu būdu tiksliai nustatyti, pavyzdžiui, kepimo temperatūros ir galios nustatymus. Radę jums tinkamus nustatymus ir išsaugoję juos „atmintyje“, kitą picą galėsite kepti naudodami tuos pačius nustatymus ir nereikės jų koreguoti tarp picų.**



# Naudingi patarimai

## Neapolietiškos picos tešla

4 gabaliukai à 250g

(mirkyti šaltai, hidratacija 68%)

Bendras tešlos gaminimo laikas 36-48 val.

- 400 g šalto vandens
- 590 g stiprių 00 miltų (W vertė 280-320)
- 15 g smulkios jūros druskos
- 1g sausų mielių
- Kietųjų arba manų kruopų miltai picos pagrindu formuoti

## Tešlos paruošimas

1. Iš anksto pamatuokite visus ingredientus. Pirmiausia į dubenį įpilkite vandens. Tada suberkite pusę miltų ir sausas mieles. Jei įmanoma, naudokite tešlos gaminimo mašiną, tačiau picos tešlą galite gaminti ir rankomis.
2. Atlikę šį veiksma, leiskite tešlai 10 minučių pailsėti dubenyje.
3. Tada palaipsniui suberkite likusius miltus, visą laiką minkydami tešlą. Kai sudėsite visus miltus, minkykite tešlą apie 10 minučių ir pabaigoje įberkite druskos. Tolygiai įmaišykite druską į tešlą ir vėl palikite ją 10 minučių pailsėti kambario temperatūroje. Tada tešlą galite iškelti ant stalo ir suformuoti vieną didelį rutulį.
4. Įdėkite tešlos rutulį atgal į dubenį ir gerai uždengtą laikykite šaldytuve apie 12 valandų. Tešlos paviršių galite patepti keliais lašais alyvuogių aliejaus ir švelniai įtrinti.
5. Pakelkite tešlos rutulį iš dubens ant stalo ir kelis kartus perlenkite.
6. Tešlą padalykite į keturias lygias dalis (po 250 g) ir suformuokite rutuliukus. Rutuliukus sudėkite į sandariai uždarytą kildinimo skardą ir gražinkite į šaldytuvą dar 24-36 valandoms.
7. Kai ruošiatės kepti picą, kamuoliukus reikėtų atvėsinti iki kambario temperatūros likus 2-3 valandoms iki picos kepimo.
8. Picos pagrindą formuokite iš kietųjų arba manų kruopų miltų. Šie miltai yra tarsi laikiklis tarp picos pagrindo ir stalo ir ne taip lengvai prilimpa prie picos pagrindo kaip smulkesni miltai. Taip pat nevertėtų taupyti miltų. Jais lengviau apdirbti pagrindą.



**Hidratacija - tai santykinė vandens masės dalis miltų masėje. Kasdienėje kalboje taip pat galite išgirsti terminą „kepečio procentinė dalis“, kuris reiškia lygiai tą patį.**

## Tešlos apdorojimas

- Tešlą gali būti sunku formuoti, jei ji nepakankamai ilgai ilsėjosi arba dar yra per šalta. Jei tešla nesusiformuoja ir traukiasi, leiskite jai dar 15-30 minučių pailsėti po drėgnu skudurėliu. Tada bandykite dar kartą.
- Tešla bus paruošta, kai ją galėsite ištempti į labai ploną (beveik permatomą) gabalėlį, jo nesuplėšdami.

## Picos žievelės naudojimas

- Jei picos pagrindą pildote ant stalo, pabarstykite miltais picos padą ir priešais ant stalo esančią tešlą. Laikykite tešlos kraštą ir tvirtai stumkite picos kraštą po tešla.
- Jei picą pildysite tiesiai ant picos kraiko, paskubėkite. Kad pica nepriliptų prie jos, ant picos padėklo ji neturėtų būti ilgiau nei dvi minutes. Prieš perkeldami picą į orkaitę, po ja pabarstykite miltais ir švelniai papurtykite, kad pica pajudėtų.
- Perkelkite picą į orkaitę, nustumdami picos krapštuką į orkaitės galinę dalį. Pakreipkite picos lakštą ir priekinį picos kraštą užkelkite ant akmens. Tada vienu greitu judesiu ištraukite visą picos lakštą iš orkaitės.
- Laikykite picos krapštuką švarų ir vėsų, kad tešla nepriliptų prie krapštuko.
- Miltų naudokite tik tiek, kad pica nepriliptų prie picos pado. Per didelis miltų kiekis suteiks picos pagrindui kartoką skonį ir gali padidinti dūmų ir gaisro pavojų krosnyje.

LT

## Įdarai

- Nevirti mėsos produktai ir stambios daržovės, prieš juos naudojant kaip picos priedus, turėtų būti iš anksto apvirti.
- Dėl per didelio padažo ar priedų kiekio dugnas gali tapti vandeningas. Dėl to picą sunku perkelti į orkaitę ir iškepti.
- Nusausinkite ir lengvai nusausinkite buivolų mocarelą popieriniais rankšluosčiais, kad nesulaikytų vanduo.

## Margherita

- apie 1 dl pomidorų padažo
  - 80 g mocarelos sūrio
  - Truputis parmezano sūrio
  - Keletas baziliko lapelių
  - Šlakelis alyvuogių aliejaus
1. Suformuokite picos pagrindą.
  2. Į picos vidurį dėkite pomidorų padažo ir spiraliniu judesiu paskirstykite jį ant picos. 1-2 cm krašto palikite be padažo.
  3. Ant padažo tolygiai pabarstykite sūrį.
  4. Iškepkite picą.
  5. Papuoškite šviežiais baziliko lapeliais ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi.

## Hot honey pepperoni

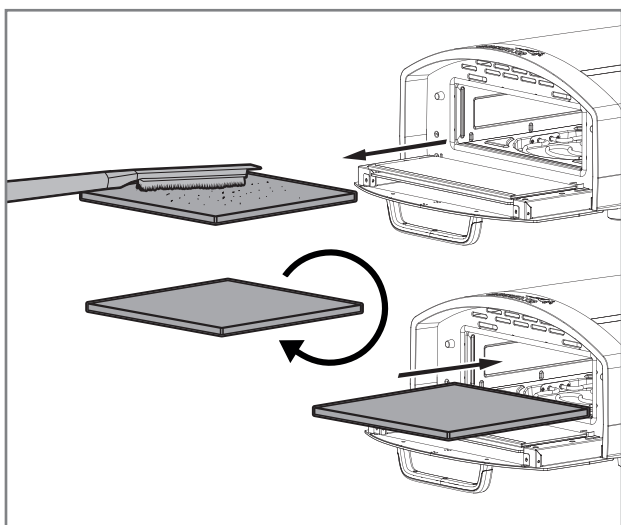
- apie 1 dl pomidorų padažo
  - 80 g mocarelos sūrio
  - Truputis parmezano sūrio
  - Pepperoni 7-8 griežinėliai
  - Po kepimo karštas medus
1. Suformuokite picos pagrindą.
  2. Į picos vidurį dėkite pomidorų padažo ir spiraliniu judesiu paskirstykite jį ant picos. 1-2 cm krašto palikite be padažo.
  3. Ant padažo tolygiai pabarstykite sūrį.
  4. Į picą sudėkite pepperoni griežinėlius.
  5. Iškepkite picą.
  6. Iškepus, ant viršaus galima užpilti karšto medaus.

# Valymas ir priežiūra

## Picos akmuo

Svarbu valyti picos akmenį, kad dėmai iš krosnies neplistų į patalpų orą. Nuo picos akmens švaros priklauso ir picos skonis. Po kiekvieno naudojimo picos akmenį valykite taip:

1. Įsitikinkite, kad picos akmuo tinkamai atvėso. Išjungus orkaitę, picos akmuo dar ilgai bus karštas.
2. Atsargiai ištraukite picos akmenį iš orkaitės. Saugokitės orkaitės šilumos jutiklių.
3. Su picos akmeniu elkitės atsargiai, nes jis labai jautrus smūgiams ir įtrūkimams.
4. Miltus ir pelenus nuo picos akmens nuvalykite šepetėliu picos krosniai valyti.
5. Apverskite orkaitės akmenį purvina puse žemyn ir atsargiai įstumkite atgal į orkaitę. Ant dugno likę maisto likučiai sudegs, kai naudosite jį kitą kartą.
6. Laikykite švarų ir sausą orkaitėje esantį picos akmenį. Nelaikykite picų krosnelėje maisto produktų ir jokių įrankių.



Jeigu kepat ant picos akmens laša miltai ar maistas, juos galima atsargiai nuvalyti nuo orkaitės tarp kepimų. Valymui naudokite picų krosnies valymo šepetėlį ir būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.



Nenaudokite ploviklių picos akmeniui valyti, nemerkitė picos akmens į vandenį ir neplaukite jo indaplovėje.

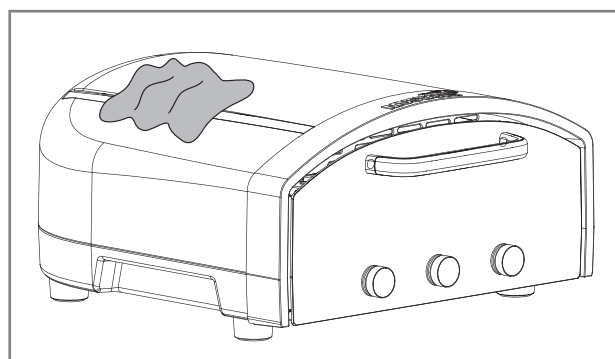


Nebraižykite picos akmens peiliu ar metaliniais daiktais, nes picos akmuo lengvai subraižomas.

## Orkaitės išorė ir vidus

Orkaitės paviršius galima valyti taip:

1. Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo, kai jos nenaudojate arba prieš valydami.
2. Prieš montuodami ar išimdami dalis ir prieš valydami orkaitę leiskite jai gerai atvėsti.
3. Nesiremkitė į orkaitę ir nestatykite ant jos jokių daiktų, nes tai gali sugadinti orkaitę.
4. Orkaitės išorę nuvalykite lengvai drėgnu skudurėliu. Iš karto nusauskite švariu rankšluosčiu.
5. Jei reikia, orkaitės vidų taip pat galite švelniai nuvalyti drėgnu skudurėliu. Būkite atsargūs su orkaitės šilumos jutikliais.



Nenaudokite metalinių šveitiklių ar orkaitės valiklių, nes jie gali sugadinti orkaitę. Valymo priemonės taip pat gali atšokti nuo orkaitės dalių, kurios gali atsitrenkti į elektrines dalis ir sukelti elektros smūgio pavojų.



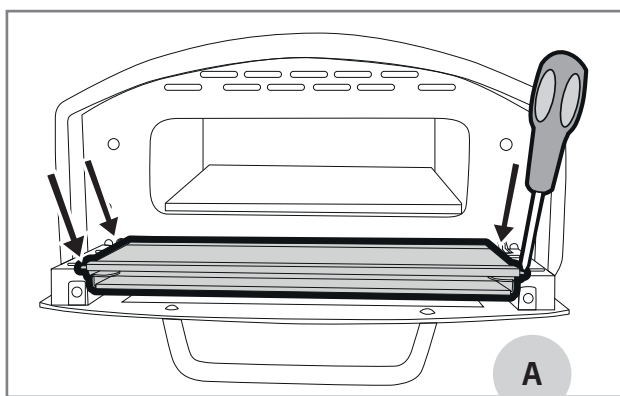
Kad išvengtumėte elektros smūgio, nemerkitė laido, kištuko ar prietaiso korpuso į vandenį ar kitą skystį.

## Stiklinės durys

Stiklines orkaitės dureles galima valyti taip:

1. Prieš valydami stiklines dureles palaukite, kol orkaitė visiškai atvės.
2. Riebalus iš vidaus galite pašalinti sausu popieriniu rankšluosčiu arba sausa šluoste. Kad valymas būtų veiksmingesnis, naudokite drėgną šluostę ir šiltą muiluotą vandenį.
3. Stiklo išorę galima valyti stiklo paviršiams valyti skirtais plovikliais.
4. Prieš vėl įjungdami orkaitę, kruopščiai nusauskite stiklines dureles ir orkaitę.
5. Jei reikia, stiklą galite nuimti atsukę varžtus (A). Prieš vėl montuodami stiklą kruopščiai nuplaukite ir nusauskite. Jei reikia, pakeiskite pažeistą stiklą nauju stiklu.

**i** Ant stiklinių durelių nedėkite maisto ruošimo įrankių, keptuvių ar indų.



## Saugykla

- Išjunkite orkaitę iš elektros tinklo, kai jos nenaudojate.
- Nenaudojamą orkaitę laikykite sausoje patalpoje.
- Orkaitę laikykite horizontaliai ant kieto paviršiaus, ant kojų.
- Nieko nelaikykite ant orkaitės viršaus, nes tai gali sugadinti orkaitę.
- Net ir laikymo metu orkaitę laikykite švarią.
- Išvalytą picos akmenį laikykite orkaitės viduje, kad sandėliuojant nebūtų pažeistas.

LT

# Trikčių šalinimas

Toliau pateiktoje lentelėje apibendrintos dažniausiai pasitaikančios problemos, susijusios su picų kepimu ir krosnies naudojimu. Jei lentelėje nerandate atsakymo į savo problemą, kreipkitės į pardavėją.

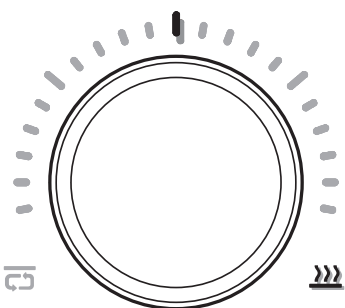
Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Neiškepusi pica prilimpa prie picos kraiko.	Per mažai miltų po pica.	Pasirūpinkite, kad tešlos pagrindas būtų gerai pabarstytas miltais. Prieš dėdami įdarus įsitikinkite, kad tešla laisvai juda. Jei tešla nejuda, į pagrindą įberkite šiek tiek miltų.
	Pica per ilgai gulėjo ant picų lėkštės.	Nepalikite pripildytos picos ant picos padėklo ilgiau nei dvi minutes, nes dėl tešlos drėgmės ji gali prilipti prie padėklo. Padėję picą ant akmens, greitais, trumpais judesiais patraukite žievę atgal.
	Per daug įdarų.	Įdarai turi būti lengvi, kad būtų lengviau perkelti picą į orkaitę.
Kepimo metu iš orkaitės sklinda dūmai.	Per daug miltų ant picos akmens.	Į pagrindą berkite tik tiek miltų, kad pica nepriliptų prie žievelės. Per didelis miltų kiekis lengvai sudegs ir krosnelėje kils dūmų. Išvalykite krosnį nuo miltų naudodami picų krosnies valymo šepetėlį.
	Ant picos akmens išsiliejo aliejus arba riebalai.	Nenaudokite aliejų ar riebalų, jei kepimo temperatūra yra aukštesnė nei 260 °C. Išvalykite picos akmenį nuo maisto dalelių ir aliejaus.
Picos pagrindas yra žalias, bet įdarai dega.	Akmuo nėra pakankamai karštas.	Naudodamiesi galios regulatoriumi nustatykite didesnę kaitrą picos kauliukui ir mažesnę kaitrą viršutinei plutai.
	Picos pagrindas yra per storas.	Sumažinkite temperatūrą ir pailginkite kepimo laiką, kad pagrindas spėtų iškepti. Stenkitės, kad picos pluta būtų plonesnė. Neapolietiškos picos plutą ištempkite tiek, kad pro ją matytųsi.
Picos pluta sudegusi.	Picos akmuo yra per karštas.	Naudodamiesi galios valdikliu sumažinkite picos akmens kaitrą ir perkeltkite jį į viršutinį kaitinimo bloką. Palaukite, kol akmuo šiek tiek atvės. Taip pat galite sumažinti orkaitės temperatūrą laikydami atidarytas dureles.
	Per daug miltų tarp picos pagrindo ir picos akmens.	Miltų naudokite tik tiek, kad pica nuslystų nuo picos padėklo ir patektų į orkaitę.
	Picai formuoti nenaudojami jokie perdirbti miltai.	Formuokite picą iš rupesnių miltų, kuriuos lengviau nubraukti nuo picos ir kurie ne taip lengvai sudega orkaitėje.
	Pica per ilgai laikoma orkaitėje.	Sutrumpinkite gaminimo laiką.
Orkaitėje matosi liepsnos.	Buvo iškepta per daug maisto.	Jei maistą ruošiate ilgai, naudokite žemesnę temperatūrą. Nepalikite maisto be priežiūros kepti orkaitėje.
	Orkaitės temperatūra yra per aukšta.	Miltų perteklius ir sudegusio maisto likučiai ant picos akmens gali užsidegti aukštoje temperatūroje. Jei taip atsitiktų, laikykite orkaitės dureles uždarytas, ir liepsna užges pati. Jei liepsnos neužgeso per 15 sekundžių, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Prieš vėl pradėdami naudoti, išvalykite picos akmenį.
	Ant picos akmens per daug miltų, trupinių arba riebalų ir (arba) aliejaus.	

LT

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Išjungta orkaitė skleidžia triukšmą.	Aušinimo ventiliatoriai veikia ir aušina krosnį.	Kepimo metu įjungiami aušinimo ventiliatoriai, kad jautrios elektroninės dalys būtų apsaugotos nuo perkaitimo. Kadangi šioje orkaitėje pasiekama labai aukšta temperatūra, po kepimo ventiliatoriai įjungiami tol, kol temperatūra tampa pakankamai žema komponentams. Neišjunkite orkaitės iš elektros tinklo ir neišjunkite jos maitinimo jungikliu, kol orkaitė neatvėso ir nesibaigė aušinimo funkcija.
Baigus skaičiuoti laikmatį, orkaitė automatiškai neišsijungia.	Orkaitės "Išjungimo uždelsimo" funkcija neįjungta.	Krosnelė skirta nepertraukiamam picų kepimui, ji neišsijungia ir nenutraukia picų kepimo. Tačiau galite pasirinkti "išjungimo uždelsimo" funkciją. Šiuo režimu orkaitė išsijungs ir pereis į budėjimo režimą, kad automatiškai atvėstų, kai laikmatis baigs skaičiuoti laiką.
Įjungimo rankenėlė mirksi ir pasigirsta ilgas garsinis signalas.	Klaidos kodas. Žr. paveikslėlį ir paaiškinimą kitame skyriuje.	<p><b>Akmuo virš temperatūros:</b> Išjunkite orkaitės maitinimą. Leiskite orkaitei atvėsti. Vėl įjunkite orkaitę.</p> <p><b>Virš oro temperatūros:</b> Išjunkite orkaitės maitinimą. Leiskite orkaitei atvėsti. Vėl įjunkite orkaitę.</p> <p><b>Oro ir akmens temperatūros viršijimas:</b> Išjunkite orkaitės maitinimą. Leiskite orkaitei atvėsti. Vėl įjunkite orkaitę.</p> <p><b>Dėl visų kitų problemų:</b> Išjunkite orkaitės maitinimą. Jei klaidos pranešimas neišnyksta, kreipkitės į pardavėją.</p>

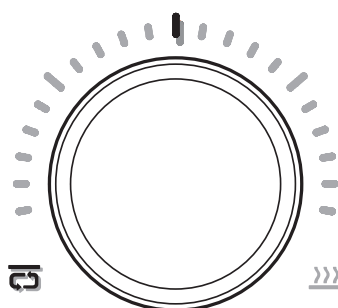
LT

## Klaidos kodas



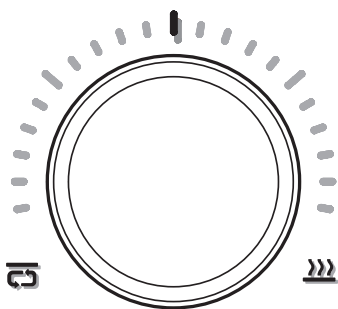
### Akmuo Virš temperatūros

Galios rankenėlės ekrane mirksi raudona skalė ir akmens galios piktograma. Skamba ilgas pavojaus signalas.



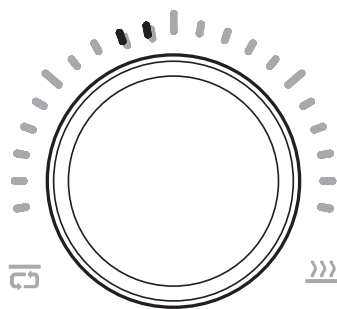
### Virš oro temperatūros

Maitinimo rankenėlės ekrane mirksi raudona skalė ir oro galios piktograma. Skamba ilgas pavojaus signalas.



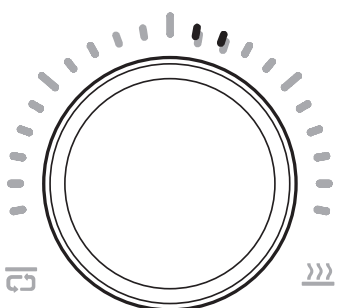
#### Oro ir akmens temperatūros viršijimas

Galios rankenėlės ekrane mirksi raudona skalė, akmenis ir oro galios piktogramos. Skamba ilgas pavojaus signalas.



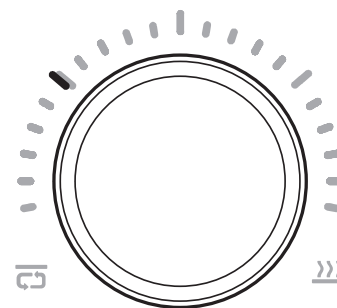
#### PCB viršaus temperatūros jutiklio atvira grandinė

Rodant maitinimo rankenėlę, kairėje pusėje mirksi dvi trumposios skalės. Pasigirsta ilgasis signalas.



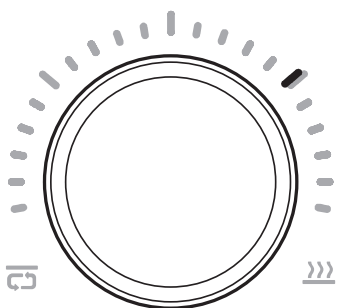
#### PCB dugno temperatūros jutiklio atvira grandinė

Kai rodoma maitinimo rankenėlė, dešinėje pusėje mirksi dvi trumposios skalės. Pasigirsta ilgasis signalas.



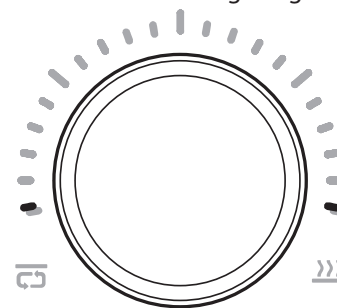
#### PCB viršutinės dalies temperatūros jutiklio trumpasis jungimas

Rodant maitinimo rankenėlę, mirksi kairėje pusėje esanti ilga balta skalė. Skamba ilgas signalas.



#### Trumpasis jungimas PCB dugno temperatūros jutiklio

Rodant maitinimo rankenėlę, dešinėje pusėje mirksi ilga balta skalė. Skamba ilgas signalas.



#### PCB ryšių gedimas

Rodant maitinimo rankenėlę, mirksi apatinė kairės pusės balta skalė ir apatinė dešinės pusės balta skalė. Pasigirsta ilgas pavojaus signalas.

LT

## Garantija

Šiai „Mustang“ picų krosnei suteikiama 2 metų gamintojo ir medžiagų garantija. Naujausių garantijos sąlygų ieškokite mūsų svetainėje

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

Visais garantijos teikimo atvejais reikalingas pirkimo kvitas, kuriame būtų nurodyta pirkimo vieta ir data.







# MUSTANG

EN

## **The most extensive barbecue product selection**

Grills | Pizza | Smoking | Accessories

FI

## **Kaikkein laajin grillausvalikoima**

Grillaus | Pizza | Savustus | Tarvikkeet

SV

## **Det bredaste grillningssortimentet**

Grillning | Pizza | Rökning | Tillbehör

NO

## **Et svært eksklusivt utvalg av grillprodukter**

Griller | Pizza | Røyking | Tilbehør

DA

## **Det største udvalg af grillprodukter**

Grill | Pizza | Rygning | Tilbehør

ET

## **Kõige laiem grillimistoodete valik**

Grillimine | Pitsa küpsetamine | Suitsutamine | Tarvikud

LV

## **Plašākā grilu izvēle**

Grilēšana | Pica | Kūpināšana | Piederumi

LT

## **Visapusiškas kepsninių asortimentas**

Kepsninės | Pica | Rūkymas | Priedai





# MUSTANG

[mustang-grill.com](http://mustang-grill.com)

