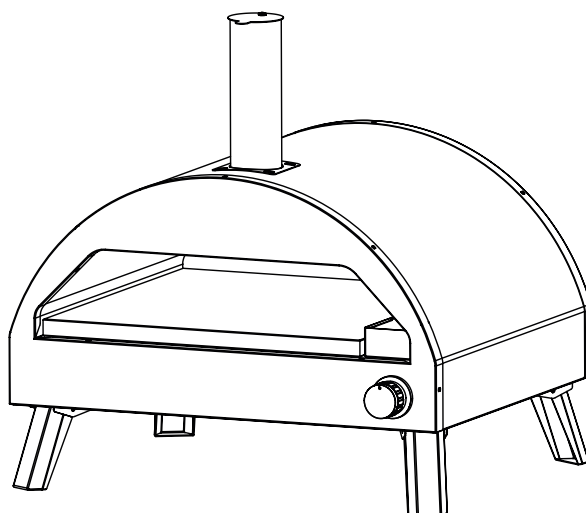


MUSTANG

Vomero 16



EN

FI

SV

ET

LV

LT

NO

DA

EN. FOR OUTDOOR USE ONLY. PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY. RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the data plate.

FI. VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. LUE OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. SÄILYTÄ TÄMÄ OHJE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

Tarkista ennen laitteen asentamista, että laitteen säädöt vastaavat paikallisia kaasuliitäntöjä koskevia vaatimuksia (kaasun tyyppi ja paine). Laitteen säädöt on ilmoitettu arvokilvessä.

SV. FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTMOMHUS. LÄS ANVISNINGARNA NOGGRANT INNAN APPARATEN TAS I BRUK. FÖRVARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA REFERENS.

Kontrollera före installationen att de lokala distributionsförhållandena (typ av gas och gastryck) och apparatens inställningar är kompatibla. Inställningsvillkoren för denna apparat anges på märkskylten.

ET. MÕELDUD AINULT VÄLISTINGIMUSTES KASUTAMISEKS. ENNE PITSAAHJU KOKKUPANEMIST LUGEGE JUHEND HOOLIKALT LÄBI. HOIDKE SEE JUHEND EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.

Veenduge enne paigaldamist, et seadme seadistused vastavad kohaliku gaasiühenduse tingimustele (gaasi tüüp ja rõhk). Teavet seadme seadistuste kohta leiате selle andmesildilt.

LV. LIETOŠANAI ĀRA APSTĀKĻOS. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

Pirms uzstādīšanas pārliecinieties, vai vietējie sadales nosacījumi (gāzes veids un spiediens) ir saderīgi ar ierīces iestatījumiem. Šīs ierīces iestatīšanas nosacījumi ir norādīti uz datu plāksnītes.

LT. SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE. PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMIAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIURĖTI.

Prieš įrengdami įsitikinkite, kad vietos inžinerinių tinklų sąlygos (dujų kilmė ir dujų slėgis) atitinka prietaiso parametrus. Šio prietaiso parametrai nurodyti duomenų lentelėje.

NO. KUN FOR UTENDØRSBRUK. LES DISSE INSTRUKSJONENE NØYE FØR MONTERING. BEHOLD DENNE HÅNDBOKEN FOR FREMTIDIG BRUK.

Før montering må du sørge for at lokale distribusjonsforhold (gasstype og gasstrykk) og innstillingen av apparatet er compatible. Innstillingene for dette apparatet er angitt på databladet.

DA. KUN TIL UDENDØRS BRUG. LÆS DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT FØR SAMLING AF OVNE. OPBEVAR DENNE MANUAL TIL FREMTIDIG REFERENCE.

Før montering skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (typen af gas og gastrykket) og reguleringen af ovnen er compatible. Reguleringsbetingelserne for ovnen er angivet på dens typeskilt.

Country of use/Käyttömaa/Användningsland/Kasutusriik/
Izmantošanas valsts/Naudojimo šalis/Bruksland/Anvendelsesland:
I3B/P(30): LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR,
RO, IT, HU, LV

CE XXXXX
XXXXXXXXXXXXX

FKG-POT402 (610626)

Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland

www.mustang-grill.com



PIEZO:



1 x AA

not included
ei sisälly
ingår inte
ei kuulu komplekti
nav iekļautas komplektā
j komplektā neįeina
ikke inkludert
ikke inkludert

EN INSTALLATION • LIST OF SPARE PARTS
FI ASENNUS • VARAOSALISTA
SV MONTERING • LISTA PÅ RESERVEDELAR
ET PAIGALDAMINE • VARUOSADE LOETELU
LV UZSTĀDĪŠANA • REZERVES DAĻU SARAKSTS
LT ĮRENGIMAS • ATSARGINIŲ DALIŲ SĄRAŠAS
NO MONTERING • LISTE OVER RESERVEDELER
DA MONTERING • OVERSIGT OVER RESERVEDELE

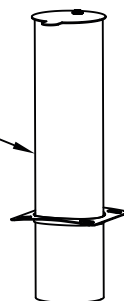
Stone baking board
1 pc

1



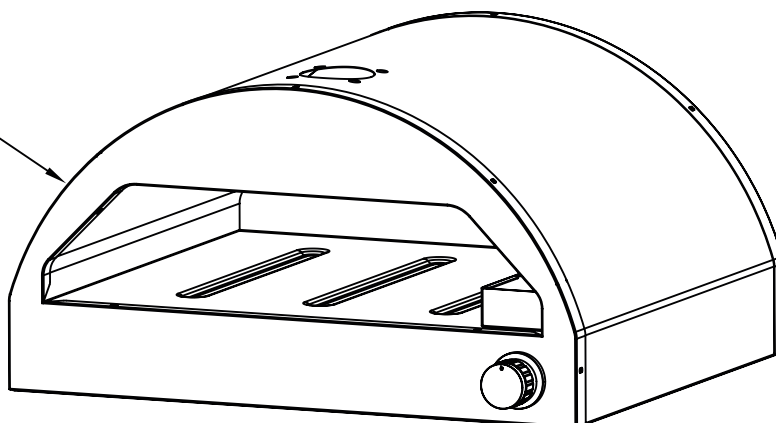
Chimney
1 pc

2



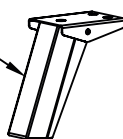
Body
1 pc

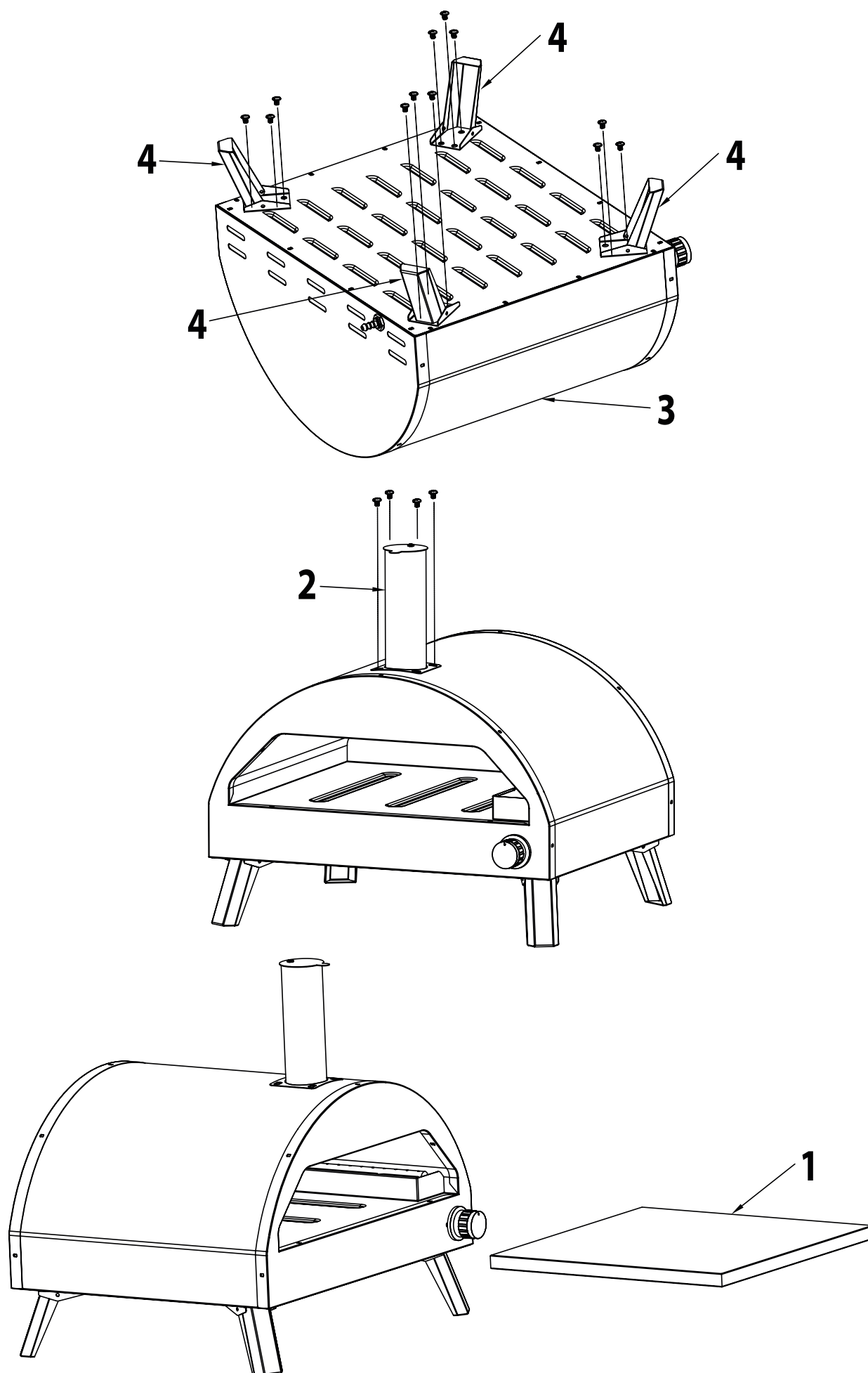
3



Foot
4 pcs

4





Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products was designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to www.mustang-grill.com or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products!

We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at mustang@mustang-grill.com.

This product was designed for ease and problem-free use. Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your appliance. With careful, regular cleaning and maintenance of your appliance, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care.

For more information, go to: www.mustang-grill.com.

Contact information on Mustang maintenance services is available at www.mustang-grill.com.

DANGER:

If you smell gas:

1. Shut off gas supply to the appliance.
2. Extinguish any open flames and avoid using any electrical appliances.
3. Open the lid and ventilate the area.
4. Check the gas connections with a soap solution.
5. If the odor still exists, immediately contact your gas supplier or fire department

IMPORTANT:

Hazardous fire or explosion may result if these instructions are ignored.

It is the user's responsibility to ensure that the pizza oven is properly assembled, installed, and maintained. Failure to follow the instructions in this manual could result in serious bodily injury and/or property damage.

Any modification or misuse of the appliance and failure to follow the instructions may be dangerous.

WARNING:

The accessible parts may be very hot. Keep young children away.

This appliance must be kept away from flammable materials during use.

Please keep this manual for future reference.

TECHNICAL INFORMATION:

APPLIANCE CODE: FKG-POT101 (610626)

TOTAL HEAT INPUT

(ALL GAS CATEGORIES): 5,6 kW

GAS CATEGORY: I3B/P(30)

TYPES OF GAS: LPG gas mixtures

GAS PRESSURE: 30 mbar

INJECTOR SIZE: Main burners: 1.05 mm

THE PIZZA OVEN IS ONLY INTENDED FOR OUTDOOR USE IN WELL-VENTILATED SPACES. WARNING: THE ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP CHILDREN AWAY FROM THE OVEN. DO NOT MOVE THE OVEN DURING USE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE STARTING TO USE THE OVEN.

IMPORTANT:

Read the following instructions carefully and ensure that your pizza oven is properly installed, assembled, and maintained.

Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

If you have any questions concerning the assembly or operation of the appliance, consult your retailer.

Make sure that the pizza oven and gas cylinder are on flat, level ground when using the appliance.

Never light the appliance with the lid in the closed position.

Never attempt to light or use the side burner with the lid in the closed position as a hazardous condition could arise and damage can occur to the appliance.

The low-pressure regulator and gas hose must be of a type approved by the country of use.

If these parts need to be replaced, contact your customer service or retailer.

Using unauthorized parts in the pizza oven can result in a dangerous situation and unsafe environment of use.

NOTE FOR CONSUMER: Retain the instructions for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

Leak test all of the connections according to the instructions after each tank is refilled or the first use after a long period.

Never use an LP gas tank with a damaged body, valve, collar, or footing.

Do not store an LP gas tank under the appliance during use.

The use of alcohol or prescription/non-prescription drugs may impair the ability to properly assemble or safely operate the appliance.

Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol within this appliance.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.6 m) of this appliance.

Minimum clearance from the sides and back of the unit to combustible construction is 3 feet (1 m). Do not use the appliance under an overhead combustible surface.

Do not use the pizza oven unless it is completely assembled and all of the parts are securely fastened and tightened.

The pizza oven should be thoroughly cleaned and inspected regularly. Clean and inspect the gas hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being operated.

Only use parts that are authorized by the manufacturer. The use of unauthorized parts is dangerous. This may also void your warranty.

When cooking, fire extinguishing materials should be located nearby. In the event of an oil/grease fire, do not attempt to extinguish it with water. Use a chemical fire extinguisher or smother it with dirt/sand or fire blanket.

Operate the appliance on solid ground only, do not install or use it in/on boats or recreational vehicles.

Do not leave a lit pizza oven unattended. Keep children and animals away from the pizza oven at all times.

Do not move the appliance during use.

Always open the pizza oven lid carefully and slowly as the heat and steam trapped within the appliance can severely burn you. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.

Keep all electrical cords away from a hot pizza oven.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.

Never cover the entire cooking area.

Never obstruct the ventilation openings of the container compartment.

Wear protective gloves when handling the hot components.

ANY ENCLOSURE IN WHICH THE APPLIANCE IS USED MUST COMPLY WITH ONE OF THE FOLLOWING:

An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following shall apply-

at least 25% of the total wall area is completely open; and at least 30 %of the remaining wall area is open and unrestricted.

In the case of balconies, at least 20%of the total of the side, back and front wall areas shall be and remain open and unrestricted.

Outdoor area example 1



Outdoor area example 2

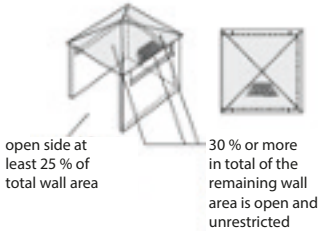


Outdoor area example 3

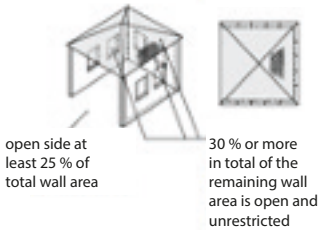
both ends open



Outdoor area example 4



Outdoor area example 5



HOSE AND REGULATOR

These items are not included with the pizza oven. Only use hose and regulators approved for LP gas at the above pressures. The estimated life expectancy of the regulator is 10 years. Change the regulator within 10 years of the date of manufacture. Using the wrong hose or regulator is unsafe; always check that you have the correct items before operating the pizza oven. The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.2 meters (maximum) and the inner diameter 10 mm. A worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not bent, clogged, or in contact with any part of the pizza oven other than at its connection.

LP GAS CYLINDER

The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the pizza oven is not in use, the cylinder must be disconnected from the appliance. Place the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance. The LP cylinder must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored in an environment where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, ignition flames, or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE NEAR THE LP GAS CYLINDER.**

This pizza oven is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 1 m from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the pizza oven are not obstructed. The pizza oven must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct airflow and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain). No modifications should be made to any part of this pizza oven, and repairs and maintenance should only be carried out by a registered gas service company.

CONNECTING THE LP GAS CYLINDER

Before connection, ensure that there is no debris or dirt caught in the head of the LP gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner and its inlet. A clogged burner can lead to a fire beneath the pizza oven. Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner. Fit the hose to the appliance using a spanner to tighten it onto the connection thread. If the hose is replaced, it must be secured to the pizza oven and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder according to the directions when the pizza oven is not in use. The pizza oven must be operated in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when the appliance is in use. **ONLY USE THIS APPLIANCE OUTDOORS. BEFORE USE, CHECK FOR LEAKS IN THE HOSE AND/OR CONNECTION THREADS.** Never check for leaks with a naked flame; always use a soapy water solution.

SETTING UP THE PIZZA OVEN

Before the first time using the oven, inspect it thoroughly for leaks as instructed. Light up the oven and keep the burner at Max (🔥) for about 20 minutes. This will remove the storage grease from the oven. Let the oven cool down for about 15 minutes. Clean the pizza stone. The pizza oven is now ready for use.

CHECKING FOR LEAKS

Make 2–3 fluid ounces (6–9 dl) of leak detecting solution by mixing one part dishwashing liquid with 3 parts water. Ensure that the control valve is “OFF”. Connect the regulator to the LP gas cylinder and ON/OFF valve to the burner. Ensure that the connections are secure, and then turn the gas ON. Brush the soapy solution onto the hose and all joints. If bubbles appear, you have a leak, which must be repaired before use. Retest after fixing the fault. Turn the gas OFF at the LP gas cylinder after testing. If leakage is detected and cannot be repaired, consult your gas dealer to fix the leak.

RECIPE FOR NEAPOLITAN PIZZA DOUGH:

This recipe provides a base for 4 pizzas.

Ingredients:

595 g (ca. 9 dl) of 00 pizza flour

385 g (ca. 4 dl) of water

18 g (ca. 3 tsp) of fine sea salt

1 g (ca. 1/3 tsp) of dried yeast

To achieve the best result, we recommend weighing all ingredients on a scale. You can also make the dough without a scale.

Put the cold water into a bowl. Mix the dry yeast with the flour and stir them in the water. You can use a food mixer or knead the dough by hand. Knead the dough for about 15 minutes until it becomes smooth and no longer sticks to the bowl or hands. Add the salt last and knead for a moment. Grease an airtight rising container with olive oil, shape the dough into a ball and let it rise in room temperature for 8 hours. You can also use the bowl, but remember to cover it with plastic film.

Divide the risen dough into four portions. Shape the portions into balls. Let them rise in an airtight container greased with olive oil for another hour in room temperature. After this, shape the pizza bases by hand and add your favorite toppings!

LIGHTING THE PIZZA OVEN:

1. Open the gas flow using the low-pressure regulator.
2. Press the control knob of the burner down and set it to . The piezo integrated into the control knob ignites the burner.
3. Set the burner flame at a suitable power, between  and .

NB! If the burner does not light up, turn the control knob to OFF and wait 5 minutes before attempting to ignite the burner again. If you cannot get the burner to ignite using the piezo igniter, you can try lighting the burner up with a long match or lighter.

LIGHTING THE OVEN WITH A MATCH IF THE BATTERY-OPERATED PIEZO IS NOT WORKING

1. Connect the regulator to the gas bottle.
2. Open the regulator or the gas bottle valve (if the gas bottle has a threaded valve).
3. Hold a lit match next to the burner.
4. Push the control knob in and turn it to .

Warning! Never lean over the oven when lighting or using it.

If the oven burner does not light up within 10 seconds, despite several attempts, turn the control knob to OFF and shut down the gas supply from the bottle. Wait for 5 minutes, at the minimum, before retrying to light the oven. This way, the gas accumulated in the oven will be ventilated out.

USING THE PIZZA OVEN:

1. Place the pizza stone into the oven.
2. Light the burner as instructed.
3. Set the burner to full power and keep the oven on for 25–30 minutes.
4. The pizza stone is now sufficiently hot for baking pizza.
5. You can check the stone's temperature with the Mustang infrared thermometer (611808).
6. Put the pizza in using a spatula. The Mustang product selection also includes a variety of spatulas.
7. Set the burner power lower using the control knob.
8. Turn the pizza by 90 degrees after 25–30 seconds.
9. Turn the pizza by another 90 degrees after 25–30 seconds.
10. The pizza will be ready in about 90 seconds from putting it in.
11. Toward the end of the baking, you can raise the pizza a bit higher, close to the oven's ceiling, if you want to bake the top-

pings some more.

12. As you gain experience, you will find the suitable range for baking your pizza.

13. If you are baking multiple pizzas at a time, you should set the burner to full power between the pizzas. Lower the power when baking.

14. You may need to set the power higher in cold weather than in warm weather.

CLEANING THE PIZZA OVEN

For the pizza oven to remain in good condition and to use it in the best possible way for many years, you need to clean and maintain the oven and its parts. Do at least the following after each use, as soon as the oven has cooled down.

Clean the steel parts of the oven in the following way:

- All steel parts of the oven must be cleaned regularly with water and soap and a damp cloth.
- Dry the cleaned surfaces carefully.
- Do not wipe the texts and symbols printed on the control panel with anything other than a damp cloth. Do not scrub the surface or use detergents. Detergents may dissolve the texts and other labels on the control panel.
- Treat all steel parts at least 2–3 times a year with steel cleaner and care products sold in general stores, such as the CRC 5-56 multi-purpose spray. This way, you can prevent permanent stains and rust spots on the steel surfaces. Use all instructions of the cleaning product's manufacturer, and also test the product's suitability for the oven's steel surfaces. It is recommended that you test the cleaning and care products on a steel part that is not directly visible, such as the back corner of the top, before using the products. This way, you can ensure that the cleaning product is suitable for the steel surfaces.
- Only use cleaning and care products on the oven's external surfaces.

Cleaning the pizza stone:

- Let the oven cool down before taking out the stone. Please note! Rapid changes in temperature may cause the stone to break.
- After use, always dry the pizza stone carefully so that it is not left damp.
- Clean the stone by brushing away food stains, and finish by wiping it with a dry cloth.
- Since the pizza stone will be heated extremely hot and kept in a hot oven or grill for long periods, it does not require disinfection, as bacteria will die during the heating.

STORAGE

Store the pizza oven indoors and with the regulator removed from the gas bottle. The gas bottles must be stored as specified in their separate instructions.

Before long-term storage, clean the oven and the stone carefully.

Store the oven in a dry and warm place.

WARRANTY

All Mustang products have been carefully manufactured and quality-tested before leaving the factory. This appliance and its parts have a 24-month warranty from the date of purchase. The warranty covers defects in material and workmanship.

Normal wear and tear, rusting or corrosion of parts is not covered by the warranty. For example, cracking of ceramic surfaces, discoloration of steel surfaces and the occurrence of rust spots are normal during use and over time and do not affect the use of the appliance. Nor does the warranty cover parts that are

subjected to wear and tear or corrosion during use, such as cast iron and stainless-steel tube burners, heat distribution plates, cooking grates and griddles, and warming racks. In the case of self-assembled appliances, the customer must always install and replace the parts according to the instructions. Failure to follow these instructions will invalidate the warranty. Always read through the user instructions carefully and follow them. The warranty does not cover damage or defects resulting from improper use or neglect of maintenance.

Nor does the warranty apply if the product is used for commercial manufacturing, sale or rental purposes.

If a product or part of the product becomes defective during the warranty period, please contact the importer or the Mustang Support Service via www.mustang-grill.com. Before submitting a warranty claim, please re-read the user instructions thoroughly to ensure that you have followed them. All warranty claims will be processed by the importer. A defective or missing part will be replaced with a new part. The customer is responsible for installing the defective or missing part.

The warranty is only valid upon presentation of a copy of the purchase receipt. The purchase receipt must include the name of the seller, the make and model number of the appliances and the date of purchase. The warranty claim must include the following information: the make and model number of the appliance, the reason for complaint, the part number of the defective part according to the parts list, a copy of the purchase receipt or statement of place of purchase, date of purchase, consumer's name, telephone number, street address, postal code and city.

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittutuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä. Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen mustang@mustang-grill.com. Tämä tuote on suunniteltu huolettomaan ja ongelmattomaan käyttöön vuosiksi eteenpäin. Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla pizzauunin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat pizzauunin puhdistukseen.

Lisätietoja löydät osoitteesta: www.mustang-grill.com. Mustang-huoltopalvelun yhteystiedot löydät osoitteesta www.mustang-grill.com.

VAARA:

Jos haistat kaasua:

1. Katkaise kaasunsyöttö laitteeseen.
2. Tukahduta mahdollinen avotuli. Älä käytä mitään sähkölaitteita.
3. Avaa kansi ja tuuleta alue.
4. Tarkista kaasuliitännät saippualluoksella.
5. Jos haju ei häviä, ota heti yhteyttä kaasuntoimittajaan tai palokuntaan.

TÄRKEÄÄ:

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi johtaa vaaralliseen tulipaloon tai räjähdykseen. Käyttäjän vastuulla on varmistaa, että pizzauuni kootaan ja asennetaan oikein ja että sitä huolletaan asianmukaisesti. Tämän käyttöohjeen noudattamatta jättämisestä saattaa seurata vakavia henkilö- ja/tai esinevahinkoja. Laitteeseen tehdyt muutokset sekä sen virheellinen käyttö ja ohjeiden noudattamatta jättäminen voivat johtaa vaaratilanteisiin.

VAROITUS:

Osat voivat olla erittäin kuumia. Pidä pienet lapset etäällä laitteesta. Laitte on pidettävä käytön aikana etäällä herkästi syttyvistä materiaaleista.

Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

TEKNISET TIEDOT:

LAITTEEN KOODI:..... FKG-POT101 (610626)
KOKONAISLÄMPÖTEHO
(KAIKKI KAASULUOKAT):.....5,6 kW
KAASULUOKKA:.....I3B/P(30)
KAASULAJIT:.....Nestekaasuseokset
KAASUNPAINE:30 mbar
SUUTTIMEN KOKO:..... Pääpolttimet: 1,05 mm

PIZZAUUNI ON TARKOITETTU ULKOKÄYTTÖÖN HYVIN ILMASTOIDUISSA TILOISSA. VAROITUS: PIZZAUUNIN KÄSITELTÄVÄT OSAT VOIVAT OLLA HYVIN KUUMIA. PIDÄ LAPSET POISSA PIZZAUUNIN LÄHELTÄ. ÄLÄ SIIRRÄ PIZZAUUNIA KÄYTÖN AIKANA. LUE KÄYTTÖOHJEET ENNEN PIZZAUUNIN KÄYTTÖÄ.

TÄRKEÄÄ:

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja varmista, että pizzauuni kootaan ja asennetaan asianmukaisesti ja että sitä huolletaan oikealla tavalla. Jos ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla vakava loukkaantuminen ja omaisuusvahinkoja. Jos sinulla on pizzauunin kokoamiseen tai käyttöön liittyviä kysymyksiä, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi. Varmista, että pizzauuni ja nestekaasupullo ovat vaakasuoralla alustalla käytön aikana. Pizzauunia ei saa koskaan sytyttää kannen ollessa kiinni. Käytä pizzauunissa vain käyttömaassa hyväksyttyjä matalapainesäädintä ja kaasuletkua! Jos nämä osat on vaihdettava, ota yhteyttä asiakaspalveluun tai jälleenmyyjäsi. Hyväksymättömien osien käyttäminen pizzauunissa voi aiheuttaa vaaratilanteen ja vaarallisen käyttöympäristön. HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä ohjeet tulevaa käyttöä varten.

TURVAOHJEET

Tee kaikille liitoskohdille ohjeiden mukainen vuototesti aina säiliön täyttämisen tai pitkän käyttötauon jälkeen. Älä koskaan käytä nestekaasusäiliötä, jos sen seinämät, venttiili, kaulus tai alusta ovat vahingoittuneet. Älä säilytä nestekaasusäiliötä pizzauunin alla uunia käytettäessä. Alkoholin sekä resepti- ja käsikauppaläkkeiden käyttö voi heikentää käyttäjän kykyä koota laite oikein tai käyttää sitä turvallisesti. Älä koskaan käytä pizzauunissa hiiltä, sytytysnesteitä, laavakiveä, bensiiniä, kerosiinia tai alkoholia. Käytä ja säilytä bensiiniä tai muita herkästi syttyviä nesteitä tai höyryjä vähintään 7,6 metrin etäisyydellä laitteesta. Tulenarkojen pintojen ja laitteen sivu- ja takaosien väliin on jätettävä tilaa vähintään yksi metri. Älä käytä laitetta tulenarkojen pintojen alla. Älä käytä pizzauunia, jos sitä ei ole koottu kokonaan tai jos kaikkia osia ei ole kiinnitetty ja kiristetty tiukasti paikoilleen. Puhdista ja tarkista pizzauuni säännöllisesti ja kaasuletku ennen jokaista käyttökertaa. Jos letkussa on hankaumia, kulumia, viiltoja tai vuotoja, se on vaihdettava ennen laitteen käyttöä. Käytä vain valmistajan hyväksymiä osia. Muiden kuin valmistajan hyväksymien osien käyttäminen on vaarallista. Se voi myös mitätöidä takuun. Säilytä palonsammutusvälineitä lähetyvillä grillauksen aikana. Jos öljy tai rasva syttyy tuleen, älä yritä sammuttaa paloa vedellä. Käytä kemiallista jauhesammutinta tai tukahduta palo hiekalla tai sammutuspeitteellä. Käytä laitetta vain tukevalla alustalla. Älä käytä sitä veneessä tai kulkuneuvossa. Älä jätä sytytettyä pizzauunia ilman valvontaa ja pidä erityisesti lapset sekä eläimet aina etäällä grillistä. Älä liikuta laitetta sen ollessa käytössä. Avaa pizzauunin kansi aina varovasti ja hitaasti, sillä uuniin muodostunut kuumuus ja höyry saattavat aiheuttaa vakavan palovamman. Siirrä kaasuletkut mahdollisimman etäälle kuumista pinnoista ja tippuvasta kuumasta rasvasta. Pidä kaikki sähköjohdot etäällä kuumasta pizzauunista. Sulje kaasupullon kaasunsyöttö käytön jälkeen. Älä koskaan peitä paistoaluetta kokonaan. Älä koskaan peitä säiliöosaston ilmanvaihtoaukkoja. Käytä aina suojakäsineitä käsitellessäsi kuumia osia.

JOS LAITETTA KÄYTETÄÄN SULJETUSSA TILASSA, TILAN ON TÄYTETTÄVÄ YKSI SEURAAVISTA VAATIMUKSISTA:

Suljettu tila, jossa on seinät kaikilla sivuilla, mutta vähintään yksi pysyvä aukko maatasolla eikä kattoa. Osittain suljettu tila, jossa on katto, mutta enintään kaksi seinää. Osittain suljettuja tiloja, joissa on katto ja enemmän kuin kaksi seinää, koskevat seuraavat vaatimukset:

vähintään 25 % koko seinäalasta on oltava täysin avointa; ja vähintään 30 % jäljelle jäävästä seinäalasta on oltava avointa ja esteetöntä.

Parvekkeella vähintään 20 % sivu-, taka- ja etuseinien alasta on oltava avointa ja esteetöntä.

Esimerkki ulkotiloista 1



Esimerkki ulkotiloista 2



Esimerkki ulkotiloista 3

molemmat
päädyt
avoinna



Esimerkki ulkotiloista 4



avoin sivu väh.
25 % koko
seinäalasta

väh. 30 % jäljelle
jäävästä seinäalas-
ta on avointa ja
esteetöntä

Esimerkki ulkotiloista 5



avoin sivu väh.
25 % koko
seinäalasta

väh. 30 % jäljelle
jäävästä seinäalas-
ta on avointa ja
esteetöntä

LETKU JA PAINEENSÄÄDIN

Eivät sisälly toimitukseen. Käytä pizzauunissa vain nestekaasukäyttöön tarkoitettuja letkuja ja paineensäätimiä, jotka vastaavat edellä mainittua painearvoa. Paineensäätimen käyttöikä on arviolta 10 vuotta. Paineensäädin suositellaan vaihtamaan 10 vuoden sisällä valmistuspäivämäärästä.

Vääräntyyppisen letkun tai paineensäätimen käyttö on vaarallista. Varmista aina ennen käyttöä, että pizzauunissa on oikeantyyppinen letku ja paineensäädin.

Letkun on oltava paikallisten määräysten mukainen, ja sen pituus saa olla enintään 1,2 metriä ja sisähalkaisija 10 mm. Kulunut tai vaurioitunut letku on vaihdettava uuteen. Varmista, ettei letku ole mutkalla tai tukossa ja että se on kosketuksissa ainoastaan letkun liittimeen eikä muihin pintoihin.

NESTEKAASUPULLO

Nestekaasupulloa ei saa pudottaa eikä käsitellä kovakouraisesti! Jos pizzauunia ei käytetä, nestekaasupullo on irrotettava pizzauunista. Aseta nestekaasupullon suojus paikalleen irrottamisen jälkeen.

Nestekaasupullo on säilytettävä pystyasennossa ulkotiloissa ja poissa lasten ulottuvilta. Nestekaasupulloa ei saa koskaan varastoida paikkaan, jossa lämpötila voi ylittää +50 °C. Älä varastoi nestekaasupulloa tilaan, jossa on avotulta, sytytysliekkejä tai muita syttymislähteitä.

ÄLÄ TUPAKOI NESTEKAASUPULLON LÄHEISYYDESSÄ.

Tämä pizzauuni on tarkoitettu ulkokäyttöön. Sen lähellä ei saa olla helposti syttyviä materiaaleja. On tärkeää, että uunin yläpuolella ei ole ilmankulkua tukkivia esineitä. Pizzauunin takana ja sivuilla on oltava myös vähintään yksi metri tyhjää tilaa. Pizzauunin tuuletusaukot eivät saa tukkeutua. Uunia saa käyttää vain tukevalla ja vaakasuoralla alustalla. Uuni täytyy suojata suoralta ilmavirrasta ja sijoittaa tai suojata niin, ettei sen päälle pääse satamaan tai valumaan vettä millään tavalla. Pizzauunin osiin ei saa tehdä minkäänlaisia muutoksia, ja uunin saa huoltaa tai korjata vain hyväksytty kaasuasennusliike.

NESTEKAASUPULLON KYTKEMINEN

Varmista ennen kytkemistä, ettei nestekaasupullon suun päällä, paineensäätimessä, polttimessa tai polttimen suuttimissa ole likaa tai roskaa. Hämähäkit ja hyönteiset voivat kerääntyä sisälle ja tukkia polttimen ja sen sisuksen. Tukkeutunut polttoi voi sytyttää tulipalon pizzauunin alapuolelle.

Puhdista polttimen reiät tehokkaalla putkenpuhdistusaineella. Aseta letku grillin yhdyskappaleeseen ja kiristä se kiintoavaimella. Jos letku vaihdetaan, se on kiinnitettävä grilliin ja paineensäätimeen letkunpuristimilla. Jos grilliä ei käytetä, paineensäädin on irrotettava nestekaasupullostas ohjeiden mukaisesti.

Pizzauunia saa käyttää vain hyvin ilmastoidulla paikalla. Älä estä tai rajoita palamisilman kulkua polttimeen pizzauunin käytön aikana. PIZZAUUNIA SAA KÄYTTÄÄ VAIN ULKOTILOISSA. TARKISTA ENNEN KÄYTTÖÄ, ETTEI LETKUSSA TAI LIITOSKOHDISSA OLE VUOTOJA.

Älä koskaan etsi vuotoja avoliekillä tai tulen avulla. Käytä vuotojen paikantamiseen saippuavettä.

PIZZAUUNIN KÄYTTÖÖNOTTO

Ennen pizzauunin ensimmäistä käyttökertaa, tee sille täydellinen vuototesti ohjeiden mukaisesti. Sytytä pizzauuni ja käytä polttoa Max-teholla (🔥) noin 20 minuuttia. Kun tämä on suoritettu, on pizzauunista poltettu varastorasvat pois. Anna uunin jäähtyä noin 15 minuuttia. Puhdista pizzakivi. Nyt pizzauuni on valmis käyttöön.

VUOTOJEN TARKASTAMINEN

Tee 6–9 desilitraa saippuavettä vuotojen tarkastamiseen sekoittamalla yksi osa astianpesuainetta kolmeen osaan vettä.

Varmista, että säätöventtiili on OFF-asennossa.

Yhdistä paineensäädin nestekaasupulloon ja ON/OFF-venttiili polttimeen. Varmista, että liittännät on kiinnitetty kunnolla, ja käännä sen jälkeen kaasu päälle (ON).

Hiero saippuavettä harjalla letkuun ja liitoskohtiin. Jos havaitset kuplia, kyseessä on vuoto, joka on korjattava ennen grillin käyttöä.

Tarkista liittännät ja letku uudelleen vuodon korjaamisen jälkeen.

Käännä kaasu pois päältä (OFF) nestekaasupullostas tarkastamisen päätyttyä.

Jos havaitset vuodon, jota et saa korjattua, ota yhteys kaasuntoimittajaasi korjaustoimia varten.

NAPOLILAINEN PIZZATAIKINARESEPTI:

Tämän ohjeen avulla saat pohjan 4 pizzaan.

Ainesosat:

595 g (n. 9 dl) 00-pizzajauhoa

385 g (n. 4 dl) vettä

18 g (n. 3 tl) hienoa merisuolaa

1 g (n. 1/3 tl) kuivahiivaa

Suosittelimme mittaamaan ainesosat puntarin avulla, parhaan lopputuloksen saamiseksi. Taikina onnistuu myös ilman puntaria.

Laita kylmä vesi kulhoon. Sekoita kuivahiiva jauhoihin ja lisää ne hiljalleen veteen sekoittaen. Voit käyttää yleiskonetta tai vaivata käsin. Vaivaa taikinaa noin 15 minuuttia, kunnes taikina on sileää, eikä se tartu kulhon reunoihin tai käsiin. Lisää viimeisenä suola ja vaivaa vielä hetki. Voitele ilmatiivis nostatusastia oliiviöljyllä, muotoile taikinasta pallo ja kohota huoneenlämmössä 8 tuntia. Voit käyttää myös kulhoa, mutta muista peittää se muovikelmulla.

Jaa kohotettu taikina neljään osaan. Pyöritä palat palloiksi ja kohota vielä oliiviöljyllä voidellussa ilmatiiviissä astiassa huoneenlämmössä tunnin verran. Tämän jälkeen muotoile taikinasta pizzapohjat käsin ja täytä lempitäytteilläsi!

PIZZAUUNIN SYTYTTÄMINEN:

1. Avaa kaasun tulo matalapainesäätimestä.
2. Paina polttimeen säätönuppi pohjaan ja käännä se  -teholle. Säätönuppiin integroitu piezo sytyttää polttimeen.
3. Säädä polttimeen liekki sopivalle teholle  ja  alueen väliin.

HUOM! Jos poltin ei syty, käännä säädin OFF asentoon ja odota viisi minuuttia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Jos et saa poltinta syttymään piezo-sytyttimellä, voit yrittää polttimeen sytyttämistä pitkällä tulitikulla tai pitkällä sytyttimellä.

SYTYTTÄMINEN TULITIKULLA, JOS PARISTOTOIMINEN PIEZO EI TOIMI

1. Kytke paineensäädin kaasupulloon.
2. Avaa paineensäädin tai kaasupullon venttiili (kieruventtiili-kaasupullo).
3. Työnnä sytytetty tulitikku polttimeen viereen.
4. Paina säätönuppi pohjaan ja käännä se  -asentoon.

Varoitus! Älä milloinkaan kumarru pizzauunin päälle, kun sytytät tai käytät sitä.

Jos pizzauunin poltin ei syty useista yrityksestä huolimatta 10 sekunnin aikana, käännä säätönuppi OFF-asentoon ja sulje kaasun tulo pullosta. Odota vähintään 5 minuuttia ennen kuin yrität sytyttää pizzauunin uudelleen. Näin pizzauuniin kerääntynyt kaasua tuulettaa pois.

PIZZAUUNIN KÄYTTÖ:

1. Laita pizzakivi pizzauuniin.
2. Sytytä pizzauunin poltin ohjeiden mukaisesti.
3. Säädä poltin täydelle teholle, ja pidä pizzauunin päällä 25–30 minuutin verran.
4. Nyt pizzakivi on lämmennyt tarpeeksi pizanzaistoa varten.
5. Pizzakiven lämpötilaa voit tarkistaa Mustang infrapunalämpömittarin (611808) avulla.
6. Laita pizza uunin sisälle pizzalapion avulla. Mustang tuotevalikoimasta löytyy laaja valikoima erilaisia pizzalapioita.
7. Säädä säätönupista polttimeen tehoa alemmas.
8. Käännä pizzaa 90 asteen verran noin 25–30 sekunnin päästä.
9. Käännä pizzaa uudestaan 90 asteen verran noin 25–30 sekunnin päästä.
10. Pizza on valmis noin 90 sekunnin päästä aloituksesta.
11. Voit kypsennyksen loppuvaiheessa nostaa pizzaa hieman

ylöspäin, lähelle pizzauunin kattoa, jos haluat täytteiden kypsyvän enemmän.

12. Kokemus avulla löydät sopivan tehoalueen pizanzaistoon.

13. Jos paista useamman pizanza kerralla, niin kannattaa säätää poltin täydelle teholle pizzojen välissä. Ja paiston yhteydessä laskea tehoa alaspäin.

14. Kylmällä ilmalla tehoa voi olla tarpeen pitää hieman ylemmänä, kuin lämpöisellä ilmalla.

PIZZAUUNIN PUHDISTUS

Jotta pizzauuni pysyy hyvässä kunnossa ja siitä saisi parhaan hyödyn useiksi vuosiksi, täytyy se ja sen osia myös puhdistaa ja huoltaa. Tee vähintään seuraavasti aina jokaisen käyttökerran jälkeen heti kun pizzauuni on jäähtynyt.

Pizzauunin teräosat tulee puhdistaa seuraavasti:

- Kaikki pizzauunin teräosat tulee säännöllisesti puhdistaa saippuavesiseoksella ja kostealla puhdistusliinalla pyyhkimällä.
- Kuivaa puhdistetut pinnat huolellisesti.
- Ohjauspaneelin painettuja tekstejä ja kuvioita ei saa puhdistaa millään muulla kuin kostealla liinalla. Älä hankaa tai käytä puhdistusaineita. Puhdistusaineet voivat irrottaa ohjauspaneelin tekstiä ja muut merkinnät.
- Kaikki teräosat täytyy käsitellä yleisesti kaupoissa myytävillä teräksen puhdistus- ja hoitoaineilla vähintään 2–3 kertaa vuodessa, esimerkiksi CRC 5-56 monitoimisprayllä. Tällä ehkäistään liian pinnittuminen ja ruostepilkkujen esiintyminen teräspinoilla. Käytä hoitoaineita noudattaen aineen valmistajan ohjeistuksia, kuitenkin ensin kokeillen aineen soveltuvuus pizzauunin teräspinnalle. Puhdistus- ja hoitoaineita on hyvä kokeilla johonkin pizzauunin teräsosaan, joka ei ole suoraan näkyvissä esim. kannen takakulmaan ennen varsinaista käyttöä. Näin varmistetaan aineen soveltuvuus pizzauunin teräsosille.
- Käytä puhdistus- ja hoitoaineita ainoastaan pizzauunin ulkopinnoilla.

Pizzakiven puhdistus:

- Pizzauunin pitää jäähtyä ennen kuin otat kiven sieltä pois. Huom.! Liian nopea lämpötilan muutos saattaa halkaista kiven.
- Käytön jälkeen kuivaa pizzakivi aina huolella, jottei se jää kosteaksi.
- Puhdistaa pizzakivi harjaamalla ruoantähteet pois ja pyyhi lopuksi kuivalla liinalla.
- Koska pizzakivi lämmitetään erittäin kuumaksi ja sitä pidetään kauan kuumassa uunissa tai grillissä, se ei vaadi desinfioivaa pesua, sillä bakteerit kuolevat kiven lämmityksen aikana.

VARASTOINTI

Pizzauuni tulee säilyttää sisätiloissa, paineensäädin irrotettuna kaasupullost. Kaasupullot tulee varastoida niiden omien ohjeiden mukaisesti.

Ennen pitkäaikaista varastointi pizzauuni ja pizzakivi tulee puhdistaa huolella.

Varastoi pizzauuni kuivassa ja lämpöisessä paikassa.

TAKUU

Kaikki Mustangin tuotteet on valmistettu huolellisesti ja niiden laatu testattu ennen tuotteiden lähtöä tehtaalta. Tällä pizzauunilla ja sen osilla on 24 kuukauden takuu, joka on voimassa ostopäivästä alkaen. Takuu koskee valmistus- ja materiaalivirheitä.

Osien normaali kuluminen, ruostuminen tai ruostumisesta johtuvat viat eivät kuulu takuuseen. Esim. keraamisten pintojen halkeilu, teräspintojen värimuutokset ja ruostepilkkujen ilmaantuminen ovat ajan myötä ja käytössä normaalia eivätkä estä uunin käyttöä. Takuun piiriin eivät myöskään kuulu käytössä kuluvat tai ruostuvat osat, kuten valurauta- ja ruostumatto-

masta teräksestä valmistetut putkipolttimet, lämmönjakopelit, grillausritilät ja -parilat ja lämmitysritilät. Itse koottavissa pizzauuneissa asiakas asentaa ja vaihtaa osat aina itse ohjeiden mukaan. Mikäli ohjetta ei noudateta, takuu raukeaa. Lue aina käyttöohje huolella läpi ja noudata sitä. Takuu ei kata käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia jälkiä tai vikoja.

Takuu ei ole voimassa myöskään, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus-, myynti- tai vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia. Jos tuotteessa tai sen osassa ilmenee vika takuuajana, ole yhteydessä maahantuojaan tai www.mustang-grill.com:in kautta Mustang Tukipalveluun. Ennen takuuvaatimusten esittämistä lue vielä käyttöohje huolella läpi ja tarkista, että olet noudattanut sitä. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle lähetetään uusi osa. Asiakas vastaa itse viallisen tai puuttuvan osan asentamisesta.

Takuu on voimassa vain esitettäessä kopio ostokuitista. Ostokuitista pitää ilmetä myyjäliikkeen nimi, pizzauunin merkki ja mallinumero sekä ostopäivä. Takuuvaatimuksessa pitää olla seuraavat tiedot: pizzauunin merkki ja mallinumero, reklamaation syy, viallisen osan osanumero osaluettelon mukaisesti, kopio ostokuitista tai selvitys ostopaikasta sekä ostopäivä, kuluttajan nimi, puhelinnumero, katuosoite, postinumero ja -toimipaikka.

Gratulerar för ditt val av Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben www.mustang-grill.com eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de tillhörande produkterna. För att garantera kvaliteten har feedbacken från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling. Vi tar gärna emot feedback om produkterna på adressen mustang@mustang-grill.com.

Den här produkten är designad för en bekymmerfri och problemfri användning under flera år framåt. Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut den mesta nyttan av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla pizzaugnen förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av ugnen.

Ytterligare information finns på adressen www.mustang-grill.com.

Kontaktuppgifter till Mustang-underhållsservice hittar du på adressen www.mustang-grill.com.

FARA:

Om du känner lukten av gas:

1. Stäng av gastillförseln till pizzaugnen.
2. Släck eventuell öppen eld och använd inga elektriska apparater.
3. Öppna locket och vädra området.
4. Kontrollera gaskopplingarna med tvållösning.
5. Om det fortfarande luktar gas ska du omedelbart kontakta gasleverantören eller brandkåren.

VIKTIGT:

Om anvisningarna inte följs kan en farlig brand eller explosion uppstå.

Användaren ansvarar för att pizzaugnen monteras, installeras och underhållas på rätt sätt. Om anvisningarna i den här användarhandboken inte följs kan det resultera i allvarliga personskador och/eller skador på föremål.

Det kan vara farligt att modifiera ugnen, att använda den på fel sätt och att inte följa anvisningarna.

VARNING!

Delarna kan bli mycket varma. Håll små barn på avstånd. Pizzaugnen får inte användas i närheten av lättantändliga material.

Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

TEKNISK INFORMATION:

PRODUKTKOD: FKG-POT101 (610626)
TOTAL EFFEKT
(ALLA GASKATEGORIER):5,6 kW
GASKATEGORI:I3B/P(30)
TYPER AV GAS:Gasolblandningar
GASTRYCK: 30 mbar
INJEKTORSTORLEK:Huvudbrännare: 1,05 mm

PIZZAUGNEN ÄR AVSEDD ATT ANVÄNDAS UTOMHUS PÅ EN VÄL VENTILERAD PLATS. VARNING: PIZZAUGNENS HANTERINGSBARA DELAR KAN BLI MYCKET HETA. HÅLL BARN BORTA FRÅN PIZZAUGNEN. FLYTTA INTE PÅ PIZZAUGNEN UNDER ANVÄNDNING. LÄS BRUKSANVISNINGARNA INNAN DU ANVÄNDER PIZZAUGNEN.

VIKTIGT:

Läs följande anvisningar noggrant och se till att pizzaugnen monteras, installeras och underhålls korrekt. Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i allvarlig kroppsskada och skada på föremål.

Om du har frågor om montering eller drift av ugnen, kontakta din återförsäljare.

Se till att pizzaugnen och gasolbehållaren placeras på en plan yta vid användning.

Tänd aldrig ugnen när locket är på.

Försök aldrig tända eller använda sidobrännaren när locket ligger på, eftersom detta kan leda till fara och skada ugnen.

Använd endast lågtrycksregulator och gasslang som är godkända i användningslandet!

Om det är nödvändigt att byta ut dessa delar, kontakta vår kundtjänst eller din återförsäljare.

Användning av icke-godkända delar i pizzaugnen kan leda till farliga situationer och en farlig användningsmiljö.

INFORMATION TILL KONSUMENTEN: Spara anvisningarna för framtida referens.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Läckagetesta alla kopplingar enligt anvisningarna efter varje påfyllning av behållaren eller när pizzaugnen ska användas för första gången efter ett långt uppehåll.

Använd aldrig gasolbehållaren om den har skador på hölje, ventil, krage eller underrede.

Förvara aldrig gasolbehållaren under pizzaugnen när du använder den.

Användarens förmåga att montera ugnen korrekt och använda den på ett säkert sätt kan försämrats vid användning av alkohol samt receptfri och receptbelagd medicin.

Använd aldrig grillkol, tändvätska, lavastentar, bensen, fotogen eller alkohol i pizzaugnen.

Använd och förvara bensen eller andra lättantändliga vätskor eller ångor på ett avstånd på minst 7,6 meter från pizzaugnen.

Avståndet från enhetens sidor och baksida till lättantändliga ytor bör vara minst en meter. Pizzaugnen får inte användas under lättantändliga ytor.

Använd inte pizzaugnen om den inte är fullständigt monterad eller om alla komponenter inte är ordentligt fastsatta och åtdragna.

Pizzaugnen ska rengöras och inspekteras regelbundet. Gasslangen ska rengöras och inspekteras före varje användning. Om det finns tecken på skav, slitage, skador eller läckage på slangen måste den bytas ut innan ugnen används.

Använd endast av tillverkaren godkända delar. Det är farligt att använda delar som inte är godkända av tillverkaren. Detta kan även göra garantin ogiltig.

Ha alltid brandsläckningsredskap nära till hands när ugnen används. Brinnande olja eller fett får aldrig släckas med vatten.

Använd en kemisk pulversläckare eller kväv elden med sand eller en brandfilt.

Pizzaugnen får endast användas på en stadig yta. Den får inte användas på båtar eller i fordon.

Håll alltid en tänd ugn under uppsikt och håll särskilt barn och djur på avstånd från den.

Flytta inte ugnen under användning.

Öppna alltid ugslocket långsamt och försiktigt eftersom värme och ånga som bildas inne i ugnen kan orsaka allvarliga brännskador.

Se till att gasslangarna är på största möjliga avstånd från heta ytor och droppande varmt fett.

Håll alla elsladdar på avstånd från den varma pizzaugnen.

Stäng av gasolflaskans gastillförsel efter användning.

Täck aldrig över hela tillagningsytan.

Blockera aldrig ventilationsöppningarna på behållarenheten.

Använd alltid skyddshandskar när du hanterar varma delar.

VILKET SOM HELST SLUTET UTRYMME DÄR APPARATEN ANVÄNDS MÅSTE UPPFYLLA MINST ETT AV FÖLJANDE KRAV:

Ett slutet utrymme med väggar alla sidor, men minst en permanent öppning i marknivå och utan övertäckning upptill. Inom ett partiellt slutet utrymme med övertäckning upptill och högst två väggar. För ett partiellt slutet utrymme med övertäckning upptill och fler än två väggar ska följande gälla:

- minst 25 procent av den totala väggytan är helt öppen, och
- minst 30 procent av den återstående väggytan är öppen och obegränsad.

För balkonger ska minst 20 procent av den totala ytan av bakre, främre och sidoväggen vara och hållas öppen och obegränsad.

Exempel på utrymme utomhus 1



Exempel på utrymme utomhus 2

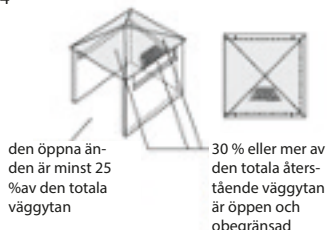


Exempel på utrymme utomhus 3

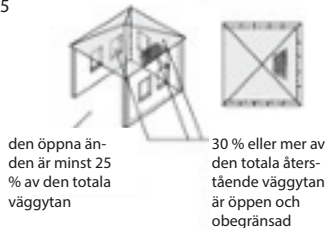
vardera
ändan är
öppen



Exempel på utrymme utomhus 4



Exempel på utrymme utomhus 5



SLANG OCH TRYCKREGULATOR

Medföljer inte. Använd endast slangar och tryckregulatorer som är godkända för gasol och motsvarar ovanstående tryckvärde. Den förväntade livslängden för tryckregulatorn är ca 10 år. Det rekommenderas att tryckregulatorn byts ut inom 10 år efter tillverkningsdatum.

Användningen av fel slags slang eller tryckregulator är farlig. Kontrollera alltid att du har rätt typ av slang och tryckregulator innan du använder pizzaugnen.

Slangen måste uppfylla lokala standarder. Längden på slangen får vara högst 1,2 meter och inre diametern 10 mm. En sliten eller skadad slang måste bytas ut. Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon del av ugnen förutom vid dess anslutning.

GASOLBEHÅLLARE

Gasolbehållaren får inte tappas eller hanteras hårdhänt! Om pizzaugnen inte används måste gasolbehållaren kopplas bort från ugnen. Sätt tillbaka skyddet på gasolbehållaren efter frånkoppling från ugnen.

Gasolflaskan måste förvaras utomhus i ett upprätt läge och oåtkomligt för barn. Gasolflaskan får aldrig förvaras i ett utrymme där temperaturen kan stiga över 50°C. Förvara inte gasolflaskan nära öppen eld, pilotlågor eller andra tändningskällor.

RÖK INTE I NÄRHETEN AV GASOLFLASKAN.

Denna pizzaugn är avsedd att användas utomhus långt från alla lättantändliga material. Det är viktigt att det inte finns några föremål ovanför ugnen som kan blockera luftströmmen. Det bör finnas ett avstånd på minst en meter från sidorna och baksidan av pizzaugnen. Se också till att ventilationsöppningarna på ugnen inte är blockerade. Pizzaugnen får endast användas på ett plant och stabilt underlag. Ugnen ska skyddas från direkt vind och placeras så att det inte kan regna eller rinna vatten på den på något sätt.

Inga ändringar får utföras på någon del av pizzaugnen och reparationer och underhåll får endast utföras av ett godkänt gasinstallationsföretag.

ANSLUTNING AV GASOLBEHÅLLARE

Se till att det inte finns smuts eller skräp i gasolbehållarens öppning, tryckregulator, brännare eller brännaröppningar innan anslutning. Spindlar och insekter kan bygga bo i brännaren och tappa till den och dess insida. En tilltäppt brännare kan leda till en brand under ugnen. Rengör brännarens hål med en kraftig pipensare.

Montera slangen till ugnsanslutningen med hjälp av en skiftnyckel och dra åt ordentligt. Om slangen byts ut måste den fästas i ugnen och tryckregulatorn med slangklämmor. Om pizzaugnen inte används, koppla bort tryckregulatorn från gasolbehållaren enligt instruktionerna.

Pizzaugnen får endast användas i väl ventilerade områden. Blockera eller hindra inte flödet av förbränningsluft till brännaren när ugnen används. PIZZAUGNEN FÅR ENDAST ANVÄNDAS UTMOMHUS.

KONTROLLERA INNAN ANVÄNDNING ATT DET INTE FINNS LÄCKOR PÅ SLAGEN ELLER I KOPPLINGAR.

Kontrollera aldrig läckor med en öppen låga eller med hjälp av eld. Använd tvålatten för att hitta läckor.

IBRUKTAGNING AV PIZZAUGNEN

Utför ett heltäckande läkagetest enligt anvisningar innan du tar i bruk pizzaugnen för första gången. Tänd pizzaugnen och håll brännaren på den högsta (flam) effekten i ca 20 minuter. Då detta gjorts, har lagerfettet bränts bort från pizzaugnen. Låt ugnen svalna ca 15 minuter. Rengör pizzastenen. Nu är pizzaugnen färdig för användning.

KONTROLLERA LÄCKOR

Tillverka 6–9 deciliter tvålatten för att kontrollera läckor genom att blanda en del diskmedel med tre delar vatten.

Se till att reglerventilen är ställd i OFF-läget.

Anslut tryckregulatorn till gasolbehållaren och ON/OFF-ventilen till brännaren. Se till att anslutningarna är ordentligt fastsatta och vrid sedan på gasen (ON).

Stryk ut tvålatten på slangen och kopplingarna med en borste. Om bubblor uppstår har du en läcka som måste åtgärdas före användningen av pizzaugnen.

Testa slangen och kopplingarna igen efter att du har åtgärdat läckan.

Stäng av gasen (OFF) på gasolbehållaren efter kontrollen.

Om en läcka upptäcks som du inte kan åtgärda själv, kontakta din gasolleverantör för reparation.

NAPOLITANSKT RECEPT PÅ PIZZADEG:

Detta recept ger dig fyra pizzabotten.

Ingredienser:

595 g (ca 9 dl) 00-pizzamjöl

385 g (ca 4 dl) vatten

18 g (ca 3 tsk) fint havssalt

1 g (ca 1/3 tsk) torrjäst

För att nå det bästa slutresultatet rekommenderar vi att ingredienserna mäts med våg. Degen lyckas även utan våg.

Sätt det kalla vattnet i en skål. Blanda ihop torrjästen med mjölet och tillägg dem i vattnet genom att försiktigt röra om.

Du kan använda en köksmaskin eller knåda för hand. Knåda degen i ca 15 minuter, tills den är slät och inte fastnar i skålens kanter eller i händerna. Tillägg saltet till sist och knåda ännu en stund. Olja in ett lufttätt jäsningskärl med olivolja, forma degen till en boll och låt den jäsa i rumstemperatur i åtta (8) timmar. Du kan även använda en skål, men kom ihåg att täcka den med plastfolie.

Dela den uppjästa degen i fyra (4) delar. Rulla delarna till bollar och låt dem ännu jäsa i rumstemperatur i ca en timme i ett smort lufttätt kärl. Forma degen efter detta för hand till pizzabotten och fyll dem med dina favoritfyllningar!

TÄNDNING AV PIZZAUGN

1. Öppna gasinmatning med lågtrycksreglage.

2. Tryck brännarens kontrollknapp i botten och sväng den till -läget. Piezo-tändning som är integrerad i kontrollknappen tändar brännaren.

3. Justera brännarens låga till lämplig effekt på skalan mellan  och .

OBS! Om brännaren inte tänds vrid på regelknappen i OFF-läge och vänta i fem minuter innan du försöker att tända den på nytt. Om du inte lyckas att tända brännaren med piezo-tändaren kan du försöka tända brännaren med en lång tändsticka eller en tändare med långt skaft.

TÄNDNINGEN SKER MED TÄNDSTICKA IFALL INTE DEN BATTERIDRIVNA PIEZON FUNGERAR.

1. Anslut tryckregulatorn till gasflaskan.

2. Öppna tryckregulatorn eller ventilen på gasflaskan (gasflaska med gängventil).

3. Skuffa den tända tändstickan bredvid brännaren.

4. Tryck regleringsknappen i botten och sväng den till -läget.

Varning! Böj dig aldrig över pizzaugnen då du tändar eller använder den.

Ifall brännaren i pizzaugnen inte tänds trots flera försök under 10 sekunder, sväng regleringsknappen till OFF-läget och stäng av gasflödet på flaskan. Vänta minst fem (5) minuter innan du försöker tända pizzaugnen på nytt. På detta sätt ventileras gasen som samlats i pizzaugnen bort.

ANVÄNDNING AV PIZZAUGNEN

1. Ställ pizzastenen i ugnen.

2. Tänd brännaren i pizzaugnen enligt anvisningarna.

3. Reglera brännaren på full effekt och håll pizzaugnen på i ca 25–30 minuter.

4. Nu har pizzastenen värmts upp tillräckligt för stekning.

5. Pizzastenens temperatur kan kontrolleras med hjälp av en Mustang infrarödtermometer (611808).

6. Ställ pizzan i ugnen med hjälp av en pizzaspade. En brett urval olika pizzaspadar finns i Mustangs sortiment.

7. Ställ in brännaren på en lägre effekt via regleringsknappen.

8. Sväng på pizzan i 90 grader efter ca 25–30 sekunder.

9. Sväng på nytt pizzan i 90 grader efter ca 25–30 sekunder.

10. Pizzan är färdig efter ca 90 sekunder från att den första gången sattes i ugnen.

11. I slutet av tillagningen kan du lyfta upp pizzan en aning, nära taket på pizzaugnen, om du vill att fyllningen steks ännu mer.

12. Med hjälp av erfarenhet finner du ett effektivitetsområde för lagning av pizza.

13. Om du lagar flera pizzor på en gång, lönar det sig mellan pizzorna att reglera brännaren till full effekt. Och i samband med stekningen sänka på effekterna.

14. Vid kallt före kan det finnas skäl att hålla effekten aningen högre än vid varmt före.

RENGÖRING AV PIZZAUGNEN

För att pizzaugnen skall hållas i gott skick och för att man under flera års tid ska få ut den bästa nyttan av den, måste den och dess delar rengöras och skötas. Gör åtminstone de följande åtgärderna efter varje användning, då pizzaugnen har svalnat.

Pizzaugnens stålytor bör rengöras enligt följande:

- Pizzaugnens alla ståldelar måste regelbundet rengöras med tvålvattenlösning genom att torka dem med en fuktig städduk.
- Torka de rengjorda ytorna ordentligt.
- Texterna och figurerna som tryckts på kontrollpanelen får inte rengöras med någonting annat än en fuktig duk. Gnid inte och använd inte rengöringsmedel. Rengöringsmedlen kan ta loss texterna och övriga markeringar från kontrollpanelen.
- Alla stålytor måste minst 2–3 gånger i året behandlas med rengörings- och behandlingsmedel för stål, som allmänt säljs i butiker, t.ex. med CRC 5–56 universalspray. På detta sätt förebygger man att smutsen fastnar och att rostfläckar uppstår på stålytorna. Använd behandlingsmedlen genom att följa tillverkarens anvisningar, trots allt först genom att prova om medlet lämpar sig för pizzaugnens stålyta. Innan den egentliga användningen är det bra att prova rengörings- och behandlingsmedlen på någon stålyta på pizzaugnen som inte är synlig, t.ex. på det bakre hörnet. På detta sätt säkerställer du att medlet lämpar sig för pizzaugnens stålyta.
- Använd rengörings- och behandlingsmedel enbart för pizzaugnens yttre ytor.

Rengöring av pizzastenen:

- Pizzaugnen måste svalna innan du avlägsnar stenen från den. Obs! En allt för snabb temperaturförändring kan spräcka stenen.
- Torka alltid noggrant pizzastenen efter användning så att den inte förblir fuktig.
- Rengör pizzastenen genom att borsta bort matresterna och torka sedan stenen med en fuktig duk.
- Eftersom pizzastenen värms till en väldigt hög temperatur och hålls en längre tid i en varm ugn eller grill, kräver den ingen separat desinfierande tvätt, eftersom bakterierna dör under uppvärmningen av stenen.

LAGRING

Pizzaugnen bör förvaras inomhus. Tryckregulatorn bör vara bortkopplad från gasflaskan. Gasflaskorna bör lagras enligt deras egna anvisningar.

Pizzastenen och pizzaugnen bör rengöras noggrant innan långfristig lagring.

Lagra pizzaugnen på en torr och varm plats.

GARANTI

Alla Mustangs produkter är noggrant tillverkade och kvalitets-testade innan de lämnar fabriken. Den här pizzaugnen och dess delar har 24 månaders garanti som gäller från och med inköps-datumet. Garantin täcker tillverknings- och materialfel.

Delarnas normala slitage, rostning eller fel som beror på rost täcks inte av garantin. Med tiden är det normalt att till exempel de keramiska ytorna spricker, att stålytorna ändrar färg och att rostfläckar uppstår under användning. Dessa hindrar inte användningen av pizzaugnen. Garantin gäller inte heller delar som slits eller rostar vid användning såsom rörbrännare, värmefördelningsplåtar, grillgaller och -halster och värmegaller tillverkade av gjutjärn och rostfritt stål. När det gäller självmonterade ugnar, monterar och byter kunden själv delarna enligt anvisningarna. Om anvisningarna inte följs, upphör garantin att gälla. Läs alltid igenom bruksanvisningen noggrant och följ den. Garantin täcker inte spår och fel som orsakas av otillräckligt underhåll eller av användning som strider mot bruksanvisningen.

Garantin gäller heller inte om produkten används i kommersiella tillverknings-, försäljnings- eller uthyrningsändamål. Garantin försvagar inte konsumentskyddslagen som gäller i Finland.

Om ett fel upptäcks på produkten eller dess delar under garantitiden, kontakta importören eller Mustangs stödservice via www.mustang-grill.com. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och kontrollera att du har följt den innan du framför ett garantikrav. Importören sköter all garantihantering. En ny del skickas som ersättning för en defekt eller saknad del. Kunden ansvarar själv för montering av en defekt eller saknad del. Garantin gäller endast vid uppvisande av inköpskvitto. På inköpskvittot ska försäljarbutikens namn, pizzaugnens märke och modellnummer samt inköpsdatum framgå. Ett garantikrav ska ha följande uppgifter: ugnens märke och modellnummer, orsak för reklamation, den defekta delens delnummer enligt delförteckningen, kopia på inköpskvittot eller redogörelse från inköpsstället samt inköpsdatum, konsumentens namn, telefonnummer, gatadress, postnummer och ort.

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja tooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toode hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil www.mustang-grill.com või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures. Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil mustang@mustang-grill.com. Käesolev toode on mõeldud muretuks ja probleemideta kasutamiseks paljude aastate jooksul. Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Pitsaahju regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab selle kasutust ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiab ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiab aadressil www.mustang-grill.com. Mustangi sarja toodete hooldusega tegelevate ettevõtete kontaktid leiab aadressil www.mustang-grill.com.

OHT

Kui tunnete gaasilõhna, siis toimige järgmiselt.

1. Sulgege gaasi juurdvool seadmesse.
2. Kustutage kõik lahtised leegid ja hoiduge mis tahes elektriliste seadmete kasutamisest.
3. Avage kaas ja tuulutage seda alla.
4. Kontrollige gaasiühendusi seebivee abil.
5. Kui gaasilõhn püsib, siis võtke kohe ühendust gaasifirma või tuletõrjega.

OLULINE

Nende juhiste eiramine võib põhjustada ohtliku tulekahju või plahvatus.

Kasutaja kohustuseks on kontrollida, et pitsaahi oleks õigesti kokku pandud, paigaldatud ja korralikult hooldatud. Selles kasutusjuhendis toodud juhiste eiramine võib põhjustada raskeid kehavigastusi ja/või varalist kahju.

Seadmele mis tahes muudatuste tegemine, selle vale kasutamine või nende juhiste eiramine võib olla ohtlik.

HOIATUS!

Seadme osad võivad minna väga kuumaks. Hoidke lapsed seadmest ohutus kauguses.

Seda seadet tuleb kasutamise ajal kergsüttivatest materjalidest eemal hoida.

Hoidke see juhend edaspidiseks tarbeks alles.

TEHNILINE TEAVE

SEADME KOOD:..... FKG-POT101 (610626)
SUMMAARNE KÜTTEVÕIMSUS
(KÕIK GAASIKLASSID):.....5,6 kW
GAASI KLASS:I3B/P(30)
GAASI TÜÜBID:.....Vedelgaasi segud
GAASI RÕHK: 30 mbar
DÜÜSI LÄBIMÕÖT:..... Grillipõletil: 1,05 mm

PITSAAHI ON MÕELDUD KASUTAMISEKS VÄLITINGIMUSTES, HÄSTI VENTILEERITUD RUUMIDES. HOIATUS! PITSAAHJU OSAD VÕIVAD MUUTUDA VÄGA KUUMAKS. HOIDKE LAPSED PITSAAHJUST EEMAL. ÄRGE TEISALDAGE AHJU SELLE KASUTAMISE KÄIGUS. LUGEGE KASUTUSJUHEND ENNE PITSAAHJU KASUTUSELEVÖTTU LÄBI.

OLULINE

Lugege alljärgnevat juhised hoolikalt läbi ja veenduge, et teie pitsaahi on õigesti paigutatud, kokku pandud ja hooldatud.

Nende juhiste eiramine võib põhjustada raskeid kehavigastusi ja/või varakahju.

Kui koostamise või töötamise suhtes on küsimusi, pidage nõu oma edasimüüjaga.

Paigutage seade ja ballooni kasutamise ajaks horisontaalsele pinnale.

Ärge kunagi süüdake seadet sel ajal, kui kate on suletud asendis.

Ärge mingil juhul püüdke külgpõletit süüdata või kasutada suletud kaanega, sest see võib tingida ohtliku olukorra või seadet vigastada.

Kasutage pitsaahjus ainult tootja poolt heakskiidetud madalrõhu reguleerimiseseadet ja gaasivoolikut!

Kui neid osasid peab vahetama, võtke ühendust klienditeeninduse või edasimüüjaga.

Mitte heakskiidetud osade kasutamine võib tekitada ohuolukorra ja ohtliku keskkonna.

MÄRKUS KASUTAJALE. Hoidke juhend alles edasiseks kasutuseks.

OHUTUSJUHISED

Tehke lekket kontroll kõikidele ühendustele pärast iga täitmist või esimest kasutuskorda üle pika aja.

Ärge kasutage mitte kunagi gaasiballooni, mille kere, ventiil, kaitsevõru või alus on kahjustatud.

Ärge hoidke varuballooni seadme all pitsaahju kasutamise ajal. Alkoholi või ravimite tarbimine võib mõjutada kasutaja võimet seadet õigesti kokku panna või seda turvaliselt kasutada.

Ärge kasutage mitte kunagi selles seadmes puusütt, sütevedelikku, laavakive, bensiini, petrooleumi või alkoholi.

Ärge hoidke ega kasutage bensiini või muid kergesti süttivaid vedelikke või gaase seadmele lähemal kui 7,6 m.

Minimaalne kaugus seadme külgedel ja taga olevatest tuleohtlikest pindadest: 1 m. Ärge kasutage seadet kergesti süttiva pinna all.

Pitsaahju tohib kasutada ainult siis, kui see on täielikult kokku pandud ning kõik selle osad on oma kohal ja kindlalt kinnitatud.

Pitsaahju tuleb regulaarselt puhastada ja kontrollida; puhastage ja kontrollige voolikut enne seadme iga kasutuskorda. Kui voolik on kas kulunud, vigastatud või esineb lekkeid, siis tuleb voolik enne ahju kasutamist välja vahetada.

Kasutage ainult tootja poolt heakskiidetud osi. Teiste, kui tootja poolt heakskiidetud osade kasutamine on ohtlik. See võib ka seadme garantii kehtetuks muuta.

Küpsetamise ajal peavad tulekustutusvahendid käepärast olema. Ärge püüdke põlevat õli või rasva veega kustutada.

Kasutage tüübiga keemilist pulberkustutit või lämmatage tuli liiva või kustutustekiga.

Kasutage seadet ainult stabiilsel pinnal; ärge kasutage seda paadis ega sõidukis (nt haagiselamus).

Ärge jätke põlevat pitsaahju järelevalveta ning hoidke kindlasti lapsed ja loomad sellest alati eemal.

Ärge liigutage pitsaahju kasutamise ajal.

Tõstke kaant alati ettevaatlikult ja aeglaselt, sest selle alla kogunenud kuumus ja aur võivad raskeid põletusi tekitada.

Paigutage gaasivoolikud nii, et need jääksid kuumadest pindadest ja tilkuvast kuumast rasvast võimalikult kaugemale.

Hoidke kõik elektrijuhtmed kuumast pitsaahjust eemal.

Kui olete pitsaahju kasutamise lõpetanud, siis sulgege gaasi juurdevool.

Ärge mitte kunagi katke korraga kogu küpsetuspinda.

Ärge mitte kunagi toppige kinni ballooni osa õhuavasid.

Kuumade osade käsitlemisel tuleb kanda kaitsekindaid.

VARJUALUNE, KUS SEADET KASUTATAKSE, PEAB VASTAMA ÜHELE ALLJÄRGNEVAST

Kõigi seinte, ent vähemalt ühe püsiavaga maapinna tasandil ja ilma katusega. Osaline varjualune, mis hõlmab katust, kuid mitte rohkem kui kaht seina. Osaline varjualune, mis hõlmab katust ja rohkem kui kaht seina, peab vastama lisaks järgmistele tingimustele:

vähemalt 25% seinte kogupinnast on täiesti avatud; ning vähemalt 30% seinte ülejäänud pinnast on avatud ja tõketeta.

Rõdul peab vähemalt 20% külje-, taga- ja eesseina pinnast olema avatud ja tõketeta.

Näide õuest 1



Näide õuest 2



Näide õuest 3

mõlemad otsad avatud



Näide õuest 4

avatud on vähemalt 25% seinte kogupinnast

30% või rohkem seinte ülejäänud pinnast on avatud ja tõketeta



Näide õuest 5

avatud on vähemalt 25% seinte kogupinnast

30% või rohkem seinte ülejäänud pinnast on avatud ja tõketeta



VOOLIK JA RÕHUREGULAATOR

Ei kuulu komplekti. Kasutage ainult vedelgaasi kasutamiseks mõeldud voolikut ja rõhuregulaatorit, mis vastavad eelpool mainitud rõhuväärtusele. Rõhuregulaatori eeldatav tööiga on 10 aastat. Soovitav on regulaatori tootmise kuupäevast arvestades 10 aasta pärast vahetada.

Vale tüüpi rõhuregulaatori või vooliku kasutamine on ebaturvaline. Kontrollige alati enne pitsaahju kasutamist üle, et teil on õiget tüüpi voolik ja rõhuregulaator.

Kasutatav voolik peab vastama kasutuskoha asukohariigi asjassepuutuva standardile. Voolik tohib olla pikkusega maksimaalselt 1,2 meetrit ja sisemine läbimõõt 10 mm. Kulunud või vigastatud voolik tuleb asendada. Veenduge, et voolik ei oleks ummistunud, keerdus ega puutuks ühegi pitsaahju osa/pinna vastu, välja arvatud vooliku ühenduskoht.

GAASIBALLOON

Gaasiballooni ei tohi lasta maha kukkuda ega hooletult käsitleda! Kui seade ei ole kasutuses, tuleb gaasiballoon lahti ühendada. Pärast gaasiballooni lahtiühendamist seadmelt pange kaitseballoonile tagasi.

Gaasiballoone tuleb hoida õues, püstasendis ja lastele kättesaamatus kohas. Gaasiballooni ei tohi hoida kohas, kus temperatuur võib ületada +50 °C. Ärge hoidke gaasiballooni lahtise leegi, gaasisüütaja ja muude süüteallikate lähedal.

ÄRGE SUITSETAGE VEDELGAASIBALLOONI LÄHEDAL.

Pitsaahi on ette nähtud kasutamiseks õues, eemal kõikidest kergsüttivatest materjalidest. Tähtis on jälgida, et kasutuskohal ei ole õhu liikumist takistavaid esemeid ja pitsaahju külgedel ja taga on vähemalt 1 m vaba ruumi. Veenduge, et seadme tuulutusavad ei oleks ummistunud. Pitsaahju tohib kasutada ainult horisontaalsel, stabiilsel pinnal. Seadet tuleb kaitsta otsese tuuletõmbe eest ja see tuleb paigutada kohta, kus see on kaitstud igasuguse pealelangeva vee (nt vihm) eest.

Pitsaahju mis tahes osade konstruktsiooni ei tohi muuta. Pitsaahju võib hooldada ja parandada ainult gaasifirma ohtusspetsialist.

GAASIBALLOONI ÜHENDAMINE

Enne ühendamist veenduge, et gaasiballoonile, rõhuregulaatorile, põletile ja põleti düüsidele ei ole kogunenud prahti.

Ämblikud ja putukad võivad teha pesa põleti lähedale või sisse. Ummistunud põleti võib põhjustada tulekahju seadme all.

Puhastage põleti avad tugevatoimelise torupuhastiga.

Ühendage voolik seadme külge mutrivõtit kasutades, et pingutada mutter ühenduskeermele. Kui voolik on vahetatud, tuleb see kinnitada pitsaahjule ja rõhuregulaatorile voolikuklambritega.

Kui pitsaahi ei ole kasutuel, ühendage rõhuregulaator gaasiballoonilt vastavalt juhiste lahti.

Pitsaahju tohib kasutada hästi ventileeritud kohas. Sel ajal, kui ahju kasutate, ärge takistage põlemisõhu juurdepääsu. KASUTAGE PITSAAHJU AINULT ÕUES.

ENNE KASUTAMIST KONTROLLIGE, ET VOOLIK EGA LÜHENDUSKOHAID EI LEIKIS.

Ärge otsige lekkekohti lahtise leegi abil, vaid kasutage selleks seebivett.

PITSAAHJU KASUTUSELEVÕTT

Enne pitsaahju kasutuselevõttu tehke sellele juhiste järgi täielik lekkek kontroll. Süüdake pitsaahi ja kasutage põletit umbes 20 minutit täisvõimsusel (🔥). Kui see on tehtud, olete pitsaahjust põlenud rasvajäägid eemaldanud. Laske ahjul umbes 15 minutit jahtuda. Puhastage pitsakivi. Nüüd on pitsaahi kasutamiseks valmis.

LEKETE KONTROLLIMINE

Valmistage 6–9 detsiliitrit lekke tuvastamise lahust, segades ühe osa vedelat pesuvahendit kolme osa veega.

Veenduge, et reguleerimisventiil on asendis OFF (väljas).

Ühendage rõhuregulaator gaasiballoonile ja ON/OFF-ventiil põletile. Veenduge, et ühendused on korralikult kinnitatud ja keerake gaas peale (ON).

Kandke seebilahust pintsliga voolikule ja kõikidele ühendustele. Kui ilmuvad mullid, siis on seadmel leke, mis tuleb enne kasutamist kõrvaldada.

Pärast rikke kõrvaldamist tehke test uuesti.

Pärast testimist keerake gaas kinni (OFF).

Kui olete tuvastanud lekke, mida ei saa parandada, ärge püüdke lekke ise sulgeda vaid pöörduge oma gaasimüüja poole.

NAPOLI PITSATAIGEN

Kogus: 4 pitsat.

Koostisained

595 g (u 9 dl) 00-tüüpi pitsajahu

385 g (u 4 dl) vett

18 g (u 3 tl) peenikest meresoola

1 g (u 1/3 tl) kuivpärm

Parima lõpptulemuse saamiseks soovitage kaaluda koostisained kaaluga. Taigen õnnestub siiski ka ilma kaalumata.

Pane kaussi külma vett. Sega kuivpärm jahuga ja lisa vähehaaval segades veele. Sõtkumiseks võid kasutada köögikombaini või oma käsi. Sõtku taigent umbes 15 minutit, kuni see on sile ega kleepu kausiservade või käte külge. Viimasena lisa sool ja sõtku veel veidi aega. Määri õhukindel kergitusanum oliiviõliga, vormi taignast pall ja lase sel toasoojas 8 tundi kerkida. Võid kasutada ka kaussi, ent ära unusta seda toidukilega katta. Jaga kergitatud taigen neljaks. Vormi pallid ja lase veel tunnike oliiviõliga määritud õhukindlas anumal toatemperatuuril kerki- da. Seejärel vormi käsitsi pitsapõhjad ja kata lemmikkattega!

PITSAAHJU SÜÜTAMINE

1. Avage madalrõhuregulaatorist gaasi pealevool.
2. Vajutage põleti regulaator põhja ja keerake  võimsusele. Regulaatorisse sisse ehitatud pieso süütab põleti.
3. Seadke põleti leek sobivale võimsusele, mis jääb  ja  vahele.

NB! Kui põleti ei sütti, keerake regulaator asendisse „OFF“ ja oodake viis minutit, seejärel proovige uuesti süüdata. Kui te ei saa põletit piesoga põlema, võite proovida põleti süütamist pika tuletiku või pika gaasisüütajaga.

TIKUGA SÜÜTAMINE JUHUL, KUI AKUTOITEL PIEZO EI TOIMI

1. Ühendage rõhuregulaator gaasiballooniga.
2. Avage rõhuregulaatori või gaasiballooni (keerme)ventiil.
3. Viige süüdatud tuletikk põleti lähedale.
4. Vajutage reguleerimisnupp põhja ja pöörake asendisse .

Hoiatus! Ärge kunagi kummarduge pitsaahju kohale, kui te seda süütate või kasutate.

Kui pitsaahju põleti ei sütti hoolimata mitmekordsest proovimisest 10 sekundi jooksul, pöörake reguleerimisnupp asendisse „VÄLJAS“ (OFF) ja sulgege gaasi juurdevool balloonist. Oodake enne uut süütamiskatset vähemalt 5 minutit. Nii lendub pitsaahju kogunenud gaas ära.

PITSAAHJU KASUTAMINE

1. Asetage pitsakivi ahju.
2. Süüdake pitsaahju põleti juhiste järgi.
3. Reguleerige põleti täisvõimsusele ja laske pitsaahjul 25–30 minutit töötada.
4. Nüüd on pitsakivi küpsetamiseks piisavalt kuum.
5. Kivi temperatuuri saab kontrollida Mustangi infrapunatermomeetriga (611808).
6. Tõstke pitsa pitsalabida abil ahju. Mustangi toodete hulgas on lai valik erinevaid pitsalabidaid.
7. Keerake reguleerimisnupust põleti võimsust maha.
8. Pöörake pitsat umbes 25–30 s pärast 90 kraadi.
9. Pöörake pitsat umbes 25–30 s pärast veelkord 90 kraadi.
10. Pitsa on valmis u 90 s pärast küpsetamise algust.
11. Kui soovite läbiküpsenumat täidist, võite tõsta pitsa küpsetamise lõpu poole natuke kõrgemale, pitsaahju katuse lähedale.
12. Kogemuse kaudu leiate sobiva pitsaküpsetuskoha.
13. Kui küpsetate mitut pitsat korraga, seadke põleti nende vahel täisvõimsusele. Küpsetamise käigus vähendage võimsust.

14. Külma ilmaga võib vaja minna suuremat võimsust kui sooja ilmaga.

PITSAAHJU PUHASTAMINE

Selleks et pitsaahi püsiks heas seisukorras ja seda oleks võimalik aastaid kasutada, tuleb nii ahju kui ka selle osi puhastada ja hooldada. Iga kasutuskorra järel, kui pitsaahi on maha jahtunud, tehke vähemalt järgmised toimingud.

Pitsaahju terasdetailid

- Puhastage kõik pitsaahju terasdetailid regulaarselt seebivee ja niiske lapiga.
- Kuivatage puhastatud pinnad hoolikalt.
- Juhtpaneelile trükitud tekste ja jooniseid tohib puhastada ainult märja lapiga. Ärge küürige ega kasutage puhastusaineid. Need võivad juhtpaneeli tekstid ja muud märgised lahti leotada.
- Kõiki terasdetalle tuleb töödelda vähemalt 2–3 korda aastas tavakauplustes müüdava terase puhastus- ja hooldusainega (nt CRC 5-56 mitmeotstarbeline pihusti). Nii ennetate mustuse sööbimist ja roostetäppide teket. Kasutage hooldusaineid tootja juhiste järgi ja katsetage esmalt aine sobivust pitsaahju teraspinnale. Puhastus- ja hooldusaineid tasub katsetada enne tegelikku kasutamist pitsaahju detailil, mis ei asu nähtaval (nt kaane tagumises nurgas). Nii veendute aine sobivuses pitsaahju terasdetailidele.
- Kasutage puhastus- ja hooldusaineid üksnes pitsaahju välispindadel.

Pitsakivi puhastamine

- Enne kivi väljavõtmist peab pitsaahi olema maha jahtunud. NB! Temperatuuri liiga järsk muutumine võib kivi lõhki lüüa.
- Pärast kasutamist kuivatage pitsakivi hoolikalt, et see ei jääks niiskeks.
- Pitsakivi puhastamiseks pühkige toidujäägid maha ja käige kivi kuiva lapiga üle.
- Kuna pitsakivi läheb väga kuumaks ja seda hoitakse kaua kuumas ahjus või grillil, ei vaja see desinfitseerimist, sest bakterid hukkuvad kuumutamise ajal.

SÄILITAMINE

Pitsaahju tuleb hoida siseruumides, rõhuregulaator gaasiballooni küljest lahti võetud. Gaasiballoone tuleb säilitada nende juhiste kohaselt.

Enne pikaks ajaks tallele panekut puhastage pitsaahi ja -kivi hoolikalt.

Hoidke pitsaahju kuivas ja soojas kohas.

GARANTII

Kõik Mustangi tooted on valmistatud hoolikalt ja kvaliteetselt ning enne tehasest väljumist testitud. Pitsaahjule ja selle osadele kehtib 2-aastane garantii alates toote ostupäevast. Garantii puudutab tootmis- ja materjalivigu.

Seadme osade kulumine, roostetamine ja roostetamise tagajärjel tekkinud defektid garantii alla ei kuulu. Näiteks on keraamiliste pindade lõhenemine, teraspindade värvimuutus ja roosteplekkide ilmnemine aja jooksul ja toote kasutamisel tavapärased nähtused, mis ei takista seadmekasutamist. Garantii ei laiene ka sellistele kasutamise käigus kulumisele ja roostetamisele seadme osadele nagu malmist ja roostevabast terasest valmistatud torupõletid, soojusjaotusplaadid, restid ja -plaadid, soojendusrestid. Ise kokkupandavate pitsaahjude puhul paigaldab ja vahetab seadme osad alati klient ise vastavalt juhendile. Juhendi mittejärgimisel kaotab garantii kehtivuse. Tutvuge alati põhjalikult kasutusjuhendiga ja täitke selles sisalduvaid tingimusi. Garantii ei kata defekte või puudusi, mille on põhjustanud

pitsaahju kasutamine selleks kasutusjuhendis mitte ettenähtud otstarbel või hooldusnõuete täitmata jätmine.

Garantii ei laiene ka olukordadele, kus toodet kasutatakse kommertslikul tootmis-, müügi- või rendieesmärgil.

Kui toote või selle osade juures ilmnevad garantiiperioodi jooksul puudused, tuleb pöörduda toote maaletooja või www.mustang-grill.com kaudu Mustangi tugiteenuste poole. Enne garantiikirja esitamist lugege veelkord põhjalikult läbi kasutusjuhend ning veenduge, et olete järginud selles sisalduvaid tingimusi. Kõikide garantiiasjadega tegeleb maaletooja. Defektse või puuduoleva osa asemele saadetakse uus osa. Defektse või puuduoleva osa paigaldamise eest vastutab klient.

Garantii kehtivuse eelduseks on ostukviitungi või selle koopia ettenäitamine. Ostukviitung peab sisaldama müüja nime, pitsaahju marki ja mudeli numbrit ning ostukuupäeva. Garantiikiri peab sisaldama järgmisi andmeid: pitsaahju mark ja mudeli number, reklamatsiooni põhjus, defektse osa osanumber vastavalt osade loetelule, ostukviitungi koopia või müüja kinnitus, ostja nimi, telefoninumber, täpne aadress (tänav, maja/korteri nr, postiindeks, linn/asula/küla).



Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprīkojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet www.mustang-grill.com vai jautājiet tuvākajam licencētajam Mustang mazumtirgotājam! Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi mustang@mustang-grill.com. Šis izstrādājums ir paredzēts ērtai un vieglai lietošanai. Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunās ierīces priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās ierīces lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus ierīces tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus.

Plašāka informācija pieejama www.mustang-grill.com.
Kontaktinformācija par Mustang apkopes pakalpojumiem pieejama www.mustang-grill.com.

BĪSTAMI!

Ja sajūtat gāzes smaku:

1. Pārtrauciet gāzes padevi ierīcei.
2. Nodzēsiet atklātas liesmas un nelietojiet elektroierīces.
3. Atveriet ierīces vāku un nodrošiniet apkārtņē gaisa apmaiņu.
4. Pārbaudiet gāzes savienojumu hermētiskumu ar ziepjūdeni.
5. Ja joprojām ir jūtama gāzes smaka, nekavējoties sazinieties ar gāzes piegādātāju vai ugunsdzēsības dienestu.

NB!

Šo norādījumu neievērošanas gadījumā var izcelties bīstams ugunsgrēks vai notikt sprādziens. Lietotājs ir atbildīgs par ierīces pareizu montāžu uzstādīšanu un apkopi. Šajā instrukcijā minēto norādījumu neievērošana var novest pie smagām traumām un/vai īpašuma bojājumiem. Jebkāda ierīces pārveidošana vai nepareiza lietošana un norādījumu neievērošana var būt bīstama.

BRĪDINĀJUMS!

Ierīces virsmas var spēcīgi sakarst. Neļaujiet maziem bērniem atrasties ierīces tuvumā. Raugieties, lai lietošanas laikā ierīces tuvumā neatrastos uzliesmojoši materiāli. Saglabāiet šo instrukciju turpmākai atsaucei.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

IERĪCES KODS: FKG-POT101 (610626)
KOPĒJĀ SILTUMA IEVADE
(VISAS GĀZES KATEGORIJAS): 5,6 kW
IERĪCES KLASE: I3B/P(30)
GĀZES VEIDS: Šķidrie gāzu maisījumi
GĀZES SPIEDIENS: 30 mbar
SPRAUSLAS LIELUMS: Galvenie degļi: 1,05 mm

PICAS KRĀSNS IR PAREDZĒTA LIETOŠANAI ĀRĀ VIETĀS, KUR IR LABA GAISA PLŪSMA. BRĪDINĀJUMS: DAĻAS, KURĀM VAR PIESKARTIES, RĪKOJOTIES AR PICAS KRĀSNI, VAR BŪT ĻOTI KARSTAS. NEĻAUJĒT BĒRNIEM TUVOTIES PICAS KRĀSNIJ. PICAS KRĀSNI LIETOŠANAS LAIKĀ NEDRĪKST PĀRVIETOT. PIRMS PICAS KRĀSNS IZMANTOŠANAS IZLASIET LIETOŠANAS NORĀDES.

NB!

Uzmanīgi izlasiet turpmāk minētos norādījumus un nodrošiniet pareizu ierīces montāžu un uzstādīšanu un pienācīgu apkopi. Norādījumu neievērošana var novest pie smagām traumām un/

vai īpašuma bojājumiem.

Ja rodas ar ierīces montāžu vai lietošanu saistīti jautājumi, konsultējieties ar mazumtirgotāju.

Lietojot ierīci, raugieties, lai tā un gāzes balons atrastos uz gludas, līdzenas virsmas.

Neaizdedziniet ierīci, ja vāks ir aizvērts.

Nemēģiniet aizdedzināt vai izmantot sānu degli, ja vāks ir aizvērts, jo var rasties bīstama situācija un ierīce var tikt sabojāta. Zema spiediena regulatora un gāzes šļūtenes tipam jābūt apstiprinātam izmantošanas valstī.

Ja šīs detaļas ir jānomaina, sazinieties ar klientu servisu vai mazumtirgotāju.

Neapstiprinātu ierīces detaļu izmantošana var radīt bīstamu situāciju un nedrošus lietošanas apstākļus.

PATĒRĒTĀJU IEVĒRĪBA! Saglabāiet instrukciju turpmākai atsaucei.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pēc gāzes balonu atkārtotas uzpildes un pēc ilgāka lietošanas pārtraukuma vienmēr veiciet visu savienojumu noplūdes pārbaudi saskaņā ar instrukciju.

Nelietojiet sašķidrinātās gāzes balonu, ja ir bojāts tā korpuss, ventīlis, ventiļa aizsargs vai pamatne.

Ierīces lietošanas laikā neturiet zem ierīces sašķidrinātās gāzes balonus.

Alkohola vai recepšu/bezrecepšu medikamentu lietošana var negatīvi ietekmēt spēju pareizi samontēt un droši lietot ierīci. Šajā ierīcē nedrīkst izmantot kokogles, aizdedzināšanas šķidrumu, lavas akmeņus, benzīnu, petroleju vai spirtu.

Neglabāiet un nelietojiet benzīnu un citus uzliesmojošus šķidrumus un gāzes 7,6 metru attālumā no šīs ierīces. Minimālais drošības attālums no ierīces līdz degtspējīgām konstrukcijām sānos un aizmugurē ir 1 metrs. Nelietojiet ierīci zem degtspējīgām virsmām.

Nelietojiet ierīci, iekams tā nav pilnīgi samontēta un visas detaļas droši nostiprinātas un pievilkta.

Regulāri kārtīgi notīriet un pārbaudiet ierīci. Pirms ierīces lietošanas katru reizi notīriet un pārbaudiet gāzes šļūteni. Ja pamanāt nobrāzumus, nodilumu, plaisas vai sūci, šļūtene pirms ierīces lietošanas jānomaina.

Izmantojiet tikai ražotāja apstiprinātas detaļas. Neapstiprinātu detaļu izmantošana ir bīstama. Tas turklāt var anulēt ierīces garantiju.

Ēdiena gatavošanas laikā tuvumā jābūt ugunsdzēsības līdzekļiem. Ja aizdegas eļļa/tauki, nemēģiniet dzēst liesmas ar ūdeni. Izmantojiet ķīmisku ugunsdzēsības līdzekli vai noslēpiet liesmas ar zemi/smiltīm vai ugunsdzēsības segu.

Lietojiet ierīci tikai uz stabilām virsmām, neuzstādiet un nelietojiet ierīci laivās vai atpūtas transportlīdzekļos.

Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā.

Lietošanas laikā nepārvietojiet ierīci.

Ierīces vāku vienmēr atveriet uzmanīgi un lēni, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss un tvaiki, kas var radīt smagus apdegumus. Gāzes šļūtenes novietojiet pēc iespējas tālāk no karstām virsmām un pilošiem karstiem taukiem.

Raugieties, lai karstas ierīces tuvumā nebūtu elektrisko vadu.

Pēc lietošanas aizveriet gāzes balona ventili.

Nepārklājiet visu ēdiena gatavošanas virsmu.

Nenosprostojiet ierīces korpusā esošās ventilācijas atveres.

Pieskaroties karstajām virsmām, valkājiet aizsargcimdus.

JEBKURAM KORPUSAM, KURĀ IERĪCE TIEK IZMANTOTA, JĀATBILST VIENAM NO TĀLĀK NORĀDĪTAJĒM NOSACĪJUMIEM.

Korpus ar sienām visās pusēs un vismaz vienu pastāvīgu atvērumu zemes līmenī, ka arī bez augšējā pārsega. Daļējs korpuss,

kas iekļauj augšējo pārsegu un ne vairāk kā divas sienas. Uz daļēju korpusu, kas iekļauj augšējo pārsegu un ne vairāk kā divas sienas, attiecas šādi nosacījumi:

vismaz 25 % kopējā sienu laukuma ir pilnīgi atvērti;
vismaz 30 % no pārējā sienu laukuma ir atvērti un neierobežoti.

Izmantojot uz balkona, kopumā vismaz 20 % no sānu, aizmugures un priekšējās sienas laukuma ir pastāvīgi jābūt atvērtiem un neierobežotiem.

Piemērs izmantošanai ārā 1



Piemērs izmantošanai ārā 2



Piemērs izmantošanai ārā 3

atvērti abi
gali



Piemērs izmantošanai ārā 4



atvērta māla,
kas ir vismaz
25 % no kopējā
sienu laukuma

vismaz 30 %
no pārējā sienu
laukuma ir atvērti
un neierobežoti

Piemērs izmantošanai ārā 5



atvērta māla,
kas ir vismaz
25 % no kopējā
sienu laukuma

vismaz 30 %
no pārējā sienu
laukuma ir atvērti
un neierobežoti

ŠĻŪTENE UN SPIEDIENA REGULATORS

Šīs detaļas nav iekļautas ierīces piegādes komplektā. Izmantojiet tikai šļūtenes un regulatorus, kas ir paredzēti sašķidrinātai naftas gāzei ar iepriekš minēto spiedienu. Aprēķinātais regulatora ekspluatācijas ilgums ir 10 gadi. Nomainiet regulatoru ne vēlāk kā 10 gadus pēc izgatavošanas datuma.

Neatbilstošas šļūtenes un regulatora lietošana ir nedroša, tāpēc pirms ierīces lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai šļūtene un regulators ir piemērots jūsu ierīcei.

Šļūtenei ir jāatbilst attiecīgajam izmantošanas valsts standartam. Šļūtenei jābūt (maksimāli) 1,2 metrus garai un ar 10 mm iekšējo diametru. Nodilusi vai bojāta šļūtene jānomaina. Raugieties, lai šļūtene nebūtu sagriezusies un aizsērējusi un nesaskartos ar citām ierīces daļām, izņemot savienojuma vietu.

SAŠĶIDRINĀTĀS GĀZES BALONS

Sašķidrinātās gāzes balonu nedrīkst mest zemē un ar to ir jārikojas uzmanīgi! Ja ierīci nelieto, balons no ierīces jāatvieno. Pēc balona atvienošanas no ierīces uzlieciet ventiļa aizsargvāciņu. Sašķidrinātās gāzes balons jāglabā ārpus telpām vertikālā stāvoklī un bērniem nepieejamā vietā. Balonu nedrīkst glabāt

vietā, kur temperatūra var pārsniegt 50°C. Neturiet balonu liesmu, aizdedzes liesmu un citu aizdegšanās avotu tuvumā. SAŠĶIDRINĀTĀS GĀZES BALONA TUVUMĀ NESMĒKĒJIET. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai ārpus telpām, tās tuvumā nedrīkst atrasties uzliesmojoši materiāli. Svarīgi, lai virs ierīces neatrastos nekādi šķēršļi, un jāievēro minimālais drošības attālums no ierīces, kas sānos un aizmugurē ir 1 metrs. Jāraugās, lai netiktu nosprostotas ierīces ventilācijas atveres. Ierīce ir jānovieto uz līdzenas, stabilas virsmas. Ierīce jāaizsargā no tiešas gaisa plūsmas un jānovieto vai jāaizsargā tā, lai tajā tieši nevarētu iekļūt pilošs ūdens (piemēram, lietus).

Nevienu šīs ierīces detaļu nav atļauts pārveidot, remontu un apkopi drīkst veikt vienīgi reģistrēti gāzes servisa uzņēmumi. Sašķidrinātās gāzes balona pievienošana ierīcei Pirms pievienošanas pārbaudiet, vai sašķidrinātās gāzes balona ventili, regulatorā, deglī un degļa atverēs nav iekļušies gruži un netīrumi. Deglī un gāzes ieplūdes kanālā var ieķīlēties zirnekļi un citi kukaiņi, aizsprostojot atveres. Aizsērējis deglis var izraisīt ugunsgrēku zem ierīces.

Iztīriet degļa atveres ar speciālu cauruļu tīrīšanas suku.

Pievienojiet ierīcei gāzes šļūteni, savienojuma nostiprināšanai izmantojot uzgriežņu atslēgu. Šļūtenes nomaiņas gadījumā tās savienojumi ar ierīci un regulatoru ir jānostiprina ar šļūtenes skavām. Ja ierīci neizmantojat, atvienojiet regulatoru no balona saskaņā ar instrukciju.

Ierīce ir jāuzstāda labi ventilētā vietā. Ierīces lietošanas laikā ne-traucējiet degšanai vajadzīgā gaisa pieplūdi deglim. LIETOJIET ŠO IERĪCI TIKAI ĀRA APSTĀKĻOS.

PIRMS LIETOŠANAS VEICIET ŠĻŪTENES UN SAVIENOJUMU GĀZES NOPLŪDES PĀRBAUDI.

Neveiciet noplūdes pārbaudi ar atklātu liesmu, vienmēr izmantojiet ziepjūdeni.

PICAS KRĀSNS NODOŠANA EKSPLUATĀCIJĀ

Pirms picas krāsns pirmās lietošanas reizes veiciet pilnīgu noplūdes pārbaudi atbilstoši norādēm. Ieslēdziet picas krāsni un apmēram 20 minūtes darbiniet degli ar maksimālo jaudu (🔥). Šajā laikā tiek sadedzinātas glabāšanai nodrošinātās taukvielas uz picas krāsns. Ļaujiet krāsnij atdzist apmēram 15 minūtes. Notīriet picas akmeni. Tagad picas krāsns ir gatava lietošanai.

NOPLŪDES PĀRBAUDE

Sagatavojiet 6–9 dl šķiduma noplūdes konstatēšanai, sajaucot vienu daļu trauku mazgāšanas līdzekļa ar trim daļām ūdens. Pārlicinieties, vai regulētārvārsts ir stāvoklī OFF.

Savienojiet regulatoru ar sašķidrinātās gāzes balonu un ON/OFF (ieslēgšanas/izslēgšanas) vārstu ar degli. Pārlicinieties, vai savienojumi ir droši, un ATVERIET gāzes balona ventili.

Apstrādājiet šļūteni un visus savienojumus ar ziepjūdeni.

Burbuļu parādīšanās liecina par gāzes noplūdi, kas pirms ierīces lietošanas jānovērš.

Pēc noplūdes likvidēšanas atkārtojiet pārbaudi.

Pēc pārbaudes AIZVERIET sašķidrinātās gāzes balona ventili.

Ja konstatējat noplūdi, bet nespējat to novērst, konsultējieties par noplūdes likvidēšanu ar gāzes piegādātāju.

NEAPOLES PICAS MĪKLAS RECEPTS:

Pēc šīm norādēm var izveidot pamatnes 4 picām.

Sastāvs:

595 g (apm. 9 dl) 00 picas miltu

385 g (apm. 4 dl) ūdens

18 g (apm. 3 tēj.) smalkās jūras sāls

1 g (apm. 1/3 tēj.) sausā rauga

Iesakām visas sastāvdaļas mērit ar svaru palīdzību, lai iegūtu labāku galarezultātu. Arī mīklu var mērit ar svariem.

Ielejiet bļodā aukstu ūdeni. Sauso raugu iemaisiet miltos un maisījumu maisot lēnām pievienojiet ūdenim. Varat izmantot

universālu ierīci vai samīcīt ar rokām. Maisiet mīklu apmēram 15 minūtes, līdz tā ir vijīga un nēlīp pie bļodas malām vai rokām. Visbeidzot pievienojiet sāli un kādu brīdi mīciet. Ietaukojiet hermētiski noslēgtu trauku ar olīveļļu, no mīklas izveidojiet bumbu un atstājiet uzbriest istabas temperatūrā uz 8 stundām. Varat izmantot arī bļodu, bet atcerieties to nosegt ar plastmasas plēvi. Uzbriedušo mīklu sadaliet četrās daļās. No gabaliem izveidojiet bumbas un atstājiet vēl uz stundu uzbriešanai hermētiski noslēgtā traukā istabas temperatūrā. Pēc tam mīklu izveidojiet pīcas pamatnes formā un uzlieciet savu iecienīto pildījumu!

PICAS KRĀSNS IEDEDZINĀŠANA:

1. Atveriet gāzes ievēlūdes atveri ar zemspiediena regulatoru.
2. Nospiediet degļa regulēšanas slēdzi līdz galam un pagrieziet to  pozīcijā. Vadības slēdzī integrētais pjezo aizdedzina degli.
3. Noregulējiet degļa liesmu atbilstošā jaudā starp  un  pozīciju.

Piezīme! Ja deglis neieslēdzas, pagrieziet slēdzi "OFF" stāvoklī un nogaidiet piecas minūtes pirms tā atkārtotas ieslēgšanas. Ja nevarat aizdedzināt degli ar pjezo šķiltavām, varat mēģināt to aizdedzināt ar garu sērkociņu vai garām šķiltavām.

IEDEDZINIET AR SĒRKOCIŅU, JA NEDARBOJAS AR AKUMULATORU DARBINĀMAIS PJEZO.

1. Spiediena regulatoru pievienojiet gāzes balonam.
2. Atveriet spiediena regulatora vai gāzes balona ventili (gāzes balona skrūvējamo ventili).
3. Piespiediet aizdegto sērkociņu pie degļa.
4. Nospiediet regulēšanas pogu līdz galam un pagrieziet to pozīcijā .

Brīdinājums! Nekad nenoliecieties pār pīcas krāsni tās iededzināšanas vai izmantošanas laikā.

Ja pēc vairākiem mēģinājumiem pīcas krāsns deglis neiedegas 10 sekunžu laikā, pagrieziet regulēšanas pogu pozīcijā OFF un aizveriet gāzes padevi no balona. Līdz vēlreiz mēģināt iedēdzināt pīcas krāsni, pagaidiet vismaz 5 minūtes. Tādējādi var izplūst pīcas krāsni uzkrājusies gāze.

PICAS KRĀSNS LIETOŠANA:

1. Ievietojiet pīcas akmeni pīcas krāsnī.
2. Izpildiet norādes par pīcas krāsns degļa iedēdzināšanu.
3. Noregulējiet degli uz pilnu jaudu un atstājiet pīcas krāsni ieslēgtu uz 25–30 minūtēm.
4. Tagad pīcas akmens ir uzkaršis pietiekami, lai ceptu pīcu.
5. Pīcas akmens temperatūru var pārbaudīt ar Mustang infra-sarkanā termometra (611808) palīdzību.
6. Ielieciet krāsni pīcu, izmantojot pīcas lāpstiņu. Mustang izstrādājumu klāstā ir pieejama plaša dažādu pīcas lāpstiņu izvēle.
7. Noregulējiet regulēšanas pogu uz zemu degļa jaudu.
8. Apmēram pēc 25–30 sekundēm pagrieziet pīcu par 90 grādiem.
9. Apmēram pēc 25–30 sekundēm vēlreiz pagrieziet pīcu par 90 grādiem.
10. Pīca ir gatava apmēram 90 sekundes pēc cepšanas sākuma.
11. Ja vēlaties vairāk apcept pildījumu, cepšanas beigu posmā varat pīcu nedaudz pacelt (tuvāk pīcas krāsns griestiem).
12. Balstoties uz pieredzi, var saprast pīcas cepšanai piemērotāko jaudas diapazonu.
13. Cepot vairākas pīcas pēc kārtas, starplaikos deglis ir jānoregulē uz pilnu jaudu. Cepot atkal samaziniet jaudu.
14. Aukstā laikā var būt nepieciešama nedaudz lielāka jauda nekā siltā.

PICAS KRĀSNS TĪRĪŠANA

Lai pīcas krāsns vienmēr būtu labā kārtībā un optimāli kalpotu vairākus gadus, krāsnij un tās daļām ir nepieciešama arī tīrīšana un uzturēšana. Vismaz pēc katras lietošanas reizes, kad pīcas krāsns ir atdzisusi, jāveic turpmāk norādītās darbības.

Pīcas krāsns tērauda daļas ir jātīra šādi:

- Visas pīcas krāsns tērauda daļas ir regulāri jātīra, izmantojot ziepjūdeni un tīrīšanai paredzētu drānu.
- Rūpīgi noslaukiet notīrītās daļas.
- Vadības paneļa iespiesto tekstu un attēlus drīkst tīrīt tikai ar mitru drānu. Neberzējiet un nelietojiet tīrīšanas līdzekļus. Ar tīrīšanas līdzekļiem var nodzēst vadības paneļa tekstu un citas zīmes.
- Visas tērauda daļas ir jāapstrādā ar pārdošanā pieejamiem tērauda tīrīšanas un kopšanas līdzekļiem vismaz 2–3 reizes gadā, piemēram, CRC 5-56 universālo aerosolu. Tas neļauj uz tērauda virsmām pielipt netīrumiem un veidoties rūsas plankumiem. Izmantojiet kopšanas līdzekļus atbilstoši materiāla ražotāja norādījumiem, tomēr vispirms pārbaudiet līdzekļa piemērotību pīcas krāsns tērauda virsmai. Pirms faktiskās lietošanas būtu labi pārbaudīt tīrīšanas un kopšanas līdzekļus uz kādas pīcas krāsns tērauda daļas, kas nav tieši redzama, piemēram, vāka aizmugures stūrī. Tādējādi tiek nodrošināta līdzekļa piemērotība pīcas krāsns tērauda daļām.
- Tīrīšanas un kopšanas līdzekļus izmantojiet tikai pīcas krāsns ārpusē.

Pīcas akmens tīrīšana:

- Pirms akmens izņemšanas no pīcas krāsns tā ir jāatdzesē. Uzmanību! Pārāk ātras temperatūras izmaiņas var izraisīt akmens plaisāšanu.
- Pēc lietošanas vienmēr rūpīgi nožāvējiet pīcas akmeni, lai tas nepaliktu mitrs.
- Notīriet pīcas akmeni ar suku, noslaukot pārtikas pārpalikumus, un visbeidzot nosusiniet ar sausu drānu.
- Tā kā pīcas akmens ļoti sakarst un tiek ilgstoši turēts karstā krāsnī vai grīlā, tam nav nepieciešama mazgāšana dezinfekcijas nolūkos, jo baktērijas iet bojā akmens karsēšanas laikā.

GLABĀŠANA:

Pīcas krāsns ir jāglabā iekštelpās, un spiediena regulatoram ir jābūt noņemtam no gāzes balona. Gāzes baloni ir jāglabā saskaņā ar tiem pievienotajām instrukcijām. Pirms ilgstošas glabāšanas pīcas krāsns un akmens ir rūpīgi jānotīra.

Pīcas krāsni glabājiet sausā un siltā vietā.

GARANTĪJA

Visu Mustang izstrādājumu ražošanā ir ievērota īpaša rūpība, un, pirms tie atstāj rūpnīcu, tiem ir veikta kvalitātes pārbaude. Šai ierīcei un tās detaļām tiek dota 24 mēnešu garantija kopš iegādes datuma. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija nav attiecināma uz normālu nolietojumu un nodilumu, detaļu rūsēšanu vai koroziju. Piemēram, keramisko virsmu plaisāšana, tērauda virsmu krāsas izmaiņas un rūsas trauku parādīšanās lietošanas procesā un laika gaitā ir normālas parādības un neietekmē ierīces izmantošanu. Tāpat garantija neattiecas uz detaļām, kuras lietošanas laikā ir pakļautas nolietojumam un nodilumam vai korozijai, piemēram, čuguna vai nerūsējošā tērauda degļi, karstuma deflektori, ierīces restes un pannas, kā arī režģu plaukti uzsildīšanai. Izmantojot ierīces, ko var salikt paši lietotāji, klientiem detaļu montāža un nomaņa vienmēr jāveic atbilstoši norādījumiem. Neievērojot šos norādījumus, garantija nav spēkā. Vienmēr uzmanīgi izlasiet un ievērojiet lietošanas

instrukcijas. Garantija nesedz bojājumus vai defektus, kas rodas nepareizas lietošanas vai neveiktas apkopes rezultātā.

Tāpat garantija nav spēkā, ja izstrādājums tiek lietots komerciālai ražošanai, pārdošanai vai iznomāšanai.

Ja izstrādājumam vai kādai tā daļai garantijas laikā rodas bojājums, lūdzu, sazinieties ar importētāju vai Mustang atbalsta dienestu ar tīmekļa vietnes www.mustang-grill.com starpniecību. Pirms garantijas prasības iesniegšanas uzmanīgi pārlasiet lietošanas instrukciju, lai pārliecinātos, vai ir ievēroti tajā sniegtie norādījumi. Visas garantijas prasības izskata importētājs. Bojāta vai trūkstošā detaļa tiek nomainīta pret jaunu. Par jaunās detaļas montāžu bojātās vai trūkstošās daļas vietā ir atbildīgs klients.

Garantija ir spēkā, tikai uzrādot pirkuma čeka kopiju. Pirkuma čekā jābūt norādītam pārdevēja nosaukumam, ierīces ražotājam un modelim, un iegādes datumam. Garantijas prasībā jābūt iekļautai šādai informācijai: ierīces ražotājs un modelis, sūdzības iemesls, bojātās detaļas numurs saskaņā ar detaļu sarakstu, pirkuma čeka kopija vai pārdevēja izsniegts pirkumu apliecinošs dokuments, pirkuma datums, klienta vārds, uzvārds, tālruņa numurs, adrese ar ielas, pasta indeksa un apdzīvotās vietas norādi.

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsninių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu www.mustang-grill.com arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą!

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com.

Šis gaminyje sukurtas naudoti paprastai ir be rūpesčių. Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūrėdami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: www.mustang-grill.com.

Kontaktinė informacija dėl „Mustang“ priežiūros paslaugų pateikta adresu www.mustang-grill.com.

PAVOJUS:

Jei užuodžiate dujas:

1. Nutraukite dujų tiekimą prietaisui.
2. Užgesinkite atvirą liepsną ir venkite naudoti bet kokius elektros prietaisus.
3. Atidarykite dangtį ir išvėdinkite vietą.
4. Patikrinkite dujų jungtis muilo tirpalu.
5. Jei kvapas išlieka, nedelsdami kreipkitės į dujų tiekėją arba gaisrininkus.

SVARBU:

Nepaisant šių instrukcijų gali kilti pavojingas gaisras ar sprogi-mas.

Naudotojas privalo užtikrinti, kad kepsninė tinkamai surinkta, sumontuota ir prižiūrima. Nepaisant šiam vadove pateiktų instrukcijų galima rimtai susižeisti ir (arba) sugadinti turtą. Bet kokie prietaiso pakeitimai, netinkamas jo naudojimas ar instrukcijų nepaisymas gali kelti pavojų.

ĮSPĖJIMAS:

Pasiekiamos dalys gali būti labai karštos. Neleiskite mažiems vaikams artintis.

Naudojant šį prietaisą reikia laikyti atokiau nuo degių medžiagų.

Saugokite šią instrukciją, kad ateityje prireikus galėtumėte peržiūrėti.

TECHNINĖ INFORMACIJA:

PRIETAISO KODAS:..... FKG-POT101 (610626)
BENDROJI ŠILUMINĖ ĮVESTIS
(VISŲ KATEGORIJŲ DUJOS):5,6 kW
PRIETAISO KLASĖ:I3B/P(30)
DUJŲ TIPAS: Suskystintų dujų mišiniai
DUJŲ SLĖGIS: 30 mbar
PURKŠTUKO DYDIS: Pagrindiniai degikliai: 1,05 mm

**PICŲ KROSNELĖ NUMATYTA NAUDOTI LAUKE, GERAI VĖDINAMOJE VIETOJE. ĮSPĖJIMAS PICŲ KROSNELĖS DALYS, KURIAS TENKA LIESTI, GALI STIPRIAĮ ĮKAISTI. NELEISKITE VAIKŲ PRIE KROSNELĖS. NAUDOJIMO METU NEJUDINKITE KROSNELĖS IŠ VIETOS. PRIEŠ NAUDODAMI KRSONELĘ PERS-
KAITYKITE NAUDOJIMO INSTRUKCIJAS.**

SVARBU:

Atidžiai perskaitykite instrukcijas ir užtikrinkite, kad kepsninė būtų tinkamai sumontuota, surinkta ir prižiūrima. Nesilaikant šių instrukcijų galima rimtai susižeisti ir (arba) sugadinti turtą. Jei kiltų klausimų dėl kepsninės surinkimo ar naudojimo, kreipkitės į pardavėją.

Naudodami prietaisą pasirūpinkite, kad kepsninė ir dujų balio-nas stovėtų ant lygaus, horizontalaus paviršiaus.

Niekuomet neuždekite prietaiso, kai dangtis uždarytas.

Niekuomet nebandykite uždegti ar naudoti šoninio degiklio, kai dangtis uždarytas, nes gali susidaryti pavojingos sąlygos ir galite sugadinti kepsninę.

Mažo slėgio reguliatorius ir dujų žarna turi būti šalyje patvirtinto naudoti tipo.

Jei reikia šias dalis pakeisti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą arba pardavėją.

Naudodami kepsninėje nepatvirtintas dalis galite sukelti pavo-jingą situaciją ir sudaryti nesaugią naudojimo aplinką.

PASTABA VARTOTOJUI: pasilikite instrukcijas, jei prireiktų jas peržiūrėti vėliau.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Kas kartą iš naujo pripildę baką arba pirmą kartą naudodami po ilgos pertraukos patikrinkite visų jungčių sandarumą pagal instrukcijas.

Niekuomet nenaudokite suskystintų dujų bako pažeistu korpu-su, vožtuvu, kakleliu ar stovu.

Nelaikykite suskystintų dujų bako po kepsnine, kai ją naudojate. Alkoholio ar receptinių ir nereceptinių vaistų naudojimas gali pabloginti gebėjimą tinkamai surinkti ar saugiai naudoti prie-taisą.

Su šia kepsnine niekuomet nenaudokite anglies, uždegimo skysčio, benzino, žibalo ar spirito.

Nelaikykite benzino ar kitų degių skysčių ir garų arčiau nei per 7,6 m (25 pėdas) nuo šio prietaiso. Minimalus tarpas nuo prietaiso šonų ir galo iki degių konstrukcijų yra 1 m (3 pėdos). Nenaudokite prietaiso po degių paviršiumi.

Nenaudokite kepsninės, jei ji nėra iki galo surinkta, o visos jos dalys gerai pritvirtintos ir priveržtos.

Kepsninę reikia reguliariai kruopščiai nuvalyti ir apžiūrėti. Kie-kvieną kartą prieš naudodami prietaisą nuvalykite ir apžiūrėkite dujų žarną. Jei ant žarnos matomi subraižymo, susidėvėjimo, įpjovimų ar nesandarumo požymiai, prieš naudojant prietaisą reikia žarną pakeisti.

Naudokite tik gamintojo patvirtintas dalis. Naudoti nepatvirtin-tas dalis pavojinga. Taip pat gali nustoti galioti garantija.

Gaminant maistą reikia netoliese laikyti ugnies gesinimo prie-mones. Užsidegus aliejui ar riebalams nebandykite gesinti jų vandeniu. Naudokite cheminį gesintuvą arba užslopinkite ugnį purvu, smėliu ar nedegiu audeklu.

Naudokite prietaisą tik ant tvirtos žemės, nemontuokite ir nenaudokite jo valtyse ar kemperiuose.

Nepalikite degančios kepsninės neprižiūrimos. Visuomet prižiū-rėkite, kad vaikai ir naminiai gyvūnai nesiartintų prie kepsninės. Naudodami prietaisą jo nejudinkite.

Visuomet atidarinėkite kepsninės dangtį lėtai ir atsargiai, nes kepsninėje susikaupęs karštis ir garai gali jus smarkiai nudegin-ti.

Patraukite dujų žarnas kaip galima toliau nuo karštų paviršių ir varvančių karštų riebalų.

Laikykite visus elektros laidus atokiau nuo kepsninės.

Baigę naudoti išjunkite dujų baliono dujų tiekimą.

Niekuomet neuždenkite visos kepimo srities.

Niekuomet neuždenkite konteinerio ventiliacijos angų.

Liesdami karštą dalis dėvėkite apsaugines pirštines.

VISOS VIETOS, KURIOSE PRIETAISAS BUS NAUDOJAMAS, TURI ATITIKTI ŠIUOS REIKALAVIMUS:

Vieta su sienomis visose kraštinėse, bet turinti bent vieną stacionarią angą apačioje ir neuždengtą viršumi. Iš dalies uždara vieta, turinti uždengtą viršų ir ne daugiau nei dvi sienas. Iš dalies uždaroje vietoje, turinčioje uždengtą viršų ir daugiau nei dvi sienas, taikomas toks reikalavimas:

bent 25 % bendro sienų ploto yra visiškai atvira; ir
bent 30 % likusio sienų ploto yra atvira ir neužstatyta.

Jei yra balkonai, bent 20 % šoninių, galinių ir priekinių sienų ploto turi likti atvira ir neužstatyta.

Lauko ploto pavyzdys 1



Lauko ploto pavyzdys 2



Lauko ploto pavyzdys 3

atviri abu
galai



Lauko ploto pavyzdys 4



atviras kraštas
sudaro bent 25
% bendro sienų
ploto

30 % ir daugiau
likusio sienų
ploto yra atvira ir
neužstatyta.

Lauko ploto pavyzdys 5



atviras kraštas
sudaro bent 25
% bendro sienų
ploto

30 % ir daugiau
likusio sienų
ploto yra atvira ir
neužstatyta.

ŽARNA IR REGULIATORIUS

Šios dalys prie kepsninės nepridedamos. Naudokite tik žarną ir reguliatorius, patvirtintus naudoti su suskystintomis dujomis esant aukščiau nurodytam slėgiui. Numatyta reguliatoriaus eksploatacijos trukmė yra 10 metų. Pakeiskite reguliatorių per 10 metų nuo jo pagaminimo datos.

Naudoti netinkamą žarną ar reguliatorių nesaugu, prieš naudodami kepsninę visuomet patikrinkite, ar šios dalys tinkamos. Naudojama žarna turi atitikti galiojančius šalies standartus. Žarnos ilgis turi būti ne daugiau nei 1,2 metro, vidinis skersmuo – 10 mm. Nusidėvėjusią ar pažeistą žarną reikia pakeisti. Užtikrinkite, kad žarna nebūtų sulenkta arba užsikimšusi ir kad neliestų jokios kepsninės dalies, išskyrus jungtį.

SUSKYSTINTŲ DUJŲ BALIONAS

Negalima mėtyti dujų balionų ar elgtis su jais grubiai! Jei nenaudojate kepsninės, dujų balioną reikia atjungti. Atjungę balioną nuo prietaiso uždėkite apsauginį dangtelį. Dujų balioną reikia laikyti stačią lauke, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Niekuomet negalima laikyti baliono aplinkoje, kurioje temperatūra gali pasiekti daugiau nei 50 °C. Nelaikykite baliono netoli liepsnos, degiklių ar kitų uždegimo šaltinių. **NERŪKYKITE ARTI SUSKYSTINTŲ DUJŲ BALIONO**

Kepsninė skirta naudoti lauke, atokiau nuo degių medžiagų. Svarbu, kad nebūtų kliūčių virš jos ir kad būtų 1 m laisvos vietos prietaiso šonuose ir gale. Svarbu, kad kepsninės ventiliacijos angos nebūtų uždengtos. Kepsninę reikia naudoti ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Prietaisą reikia saugoti nuo tiesioginio oro srauto, jį reikia saugoti nuo vandens (pvz., lietaus) patekimo. Negalima keisti jokios šios kepsninės dalies, remontą ir techninę priežiūrą gali atlikti tik registruota dujinės įrangos priežiūros bendrovė.

SUSKYSTINTŲ DUJŲ BALIONO PRIJUNGIMAS

Prieš prijungdami įsitikinkite, ar dujų cilindro galvutėje, reguliatoriuje, degiklyje ar degiklio angose nėra šiukšlių ar purvo. Vorai ir vabzdžiai gali apsigyventi viduje ir užkimšti degiklį ar jo lizdą. Dėl užkimšto degiklio po degikliu gali kilti gaisras. Išvalykite degiklio angas tvirtu vamzdžių šepečiu. Pritvirtinkite žarną prie prietaiso, veržliarakčiu priverždami ją prie jungties sriegio. Jei žarna pakeista, reikia pritvirtinti ją prie kepsninės ir reguliatoriaus žarnos laikikliais. Kai kepsninės nenaudojate, atjunkite nuo baliono reguliatorių, laikydamiesi instrukcijų.

Kepsninę reikia naudoti gerai vėdinamoje vietoje. Naudodami kepsninę neblokuokite degimui reikalingo oro srauto į degiklį. **NAUDOKITE ŠIĄ KEPSNINĘ TIK LAUKE.**

PRIEŠ NAUDODAMI PATIKRINKITE, AR NĖRA NESANDARUMO ŽARNOJE IR (ARBA) JUNGČIŲ SRIEGIUOSE.

Niekuomet netikrinkite, ar nėra nesandarumo, naudodami atvirą liepsną, naudokite muilo tirpalą vandenyje.

KROSNELĖS PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

Prieš pirmą naudojimą atlikite visą krosnelės nesandarumo tikrinimo bandymą pagal pateiktas instrukcijas. Užkurkite krosnelę ir apie 20 minučių laikykite jungtą degiklį maks. galingumu. Tada iš krosnelės pašalinkite sudegusius apsauginius tepalus. Palaukite apie 15 minučių, kad krosnelė atvėstų. Nuvalykite kepimo akmenį. Picų krosnelė paruošta naudojimui.

TIKRINIMAS, AR NĖRA NESANDARUMO

Paruoškite 6–9 d (2–3 skysčio uncijas) nesandarumo paieškos tirpalo, sumaišydami vieną dalį indų ploviklio ir 3 dalis vandens. Įsitikinkite, kad valdymo vožtuvas yra padėtyje „OFF“ (išjungta). Prijunkite reguliatorių prie suskystintų dujų baliono, o įjungimo / išjungimo vožtuvą – prie degiklio. Įsitikinkite, kad sujungta gerai, tuomet pasukite vožtuvą į padėtį „ON“ (įjungta). Sutepkite žarną ir visas jungtis muilo tirpalu. Jei pasirodo burbulų, yra nesandarumas, kurį reikia pašalinti prieš naudojant kepsninę.

Pašalinę problemą patikrinkite pakartotinai.

Patikrinę pasukite suskystintų dujų baliono vožtuvą į padėtį „OFF“ (išjungta).

Jei aptinkate nesandarumą ir negalite jo pašalinti, kreipkitės į dujų tiekėją, kad jis pašalintų nesandarumą.

NEAPOLIETIŠKOS PICOS TEŠLOS RECEPTAS

Pagal šią instrukciją paruošite 4 picų pagrindus.

Reikės:

595 g (apie 9 dl) 00 rūšies miltų picoms

385 g (apie 4 dl) vandens

18 g (apie 3 arbat. š.) jūros druskos

1 g (apie 1/3 arbat. š.) sausų mielių

Siekiant geriausio rezultato, sudėtinės dalis reikėtų pasverti.

Tačiau tešlą galima sėkmingai paruošti ir be svėrimo.

Į dubenį supilkite šaltą vandenį. Sumaišykite mieles su miltais ir mažomis dalimis įmaišykite į vandenį. Galite naudoti virtuvinį kombainą arba minkyti rankomis. Tešlą minkykite apie 15 minučių, kol ji taps vientisa ir nekibs prie rankų ar dubens šonų. Pabaigoje sudėkite druską ir dar trumpai paminkykite. Sandarų indą suteptę alyvuogių aliejumi, suformuokite tešlos rutulį ir kildinkite jį kambario temperatūroje 8 valandas. Galima naudoti ir dubenį, bet jį reikėtų uždenkti plastikine plėvele.

Pakilusią tešlą padalykite į keturias dalis. Suformuokite rutulius ir valandą kildinkite kambario temperatūroje sandariame, alyvuogių aliejumi suteptame inde. Tada rankomis iškočiokite picų pagrindus ir sudėkite savo mėgiamiausius užpildus!

PICŲ KROSNELĖS UŽKŪRIMAS

1. Žemo slėgio regulatoriumi įjunkite dujas.

2. Spauskite degiklio mygtuką iki dugno ir pasukite iki  stiprumo. Degiklį uždegs mygtuke integruotas pjeco uždegiklis.

3. Nustatykite reikiamą degiklio liepsnos stiprumą intervale nuo  iki .

Dėmesį! Jei degiklis neužsidega, pasukite regulatorių į OFF padėtį, palaukite penkias minutes ir tada bandykite dar kartą. Jei nepavyksta degiklio uždegti pjeco uždegikliu, galite panaudoti ilgą degtuką arba ilgą žiebtuvėlį.

UŽDEGIMAS DEGTUKU, JEI NEVEIKIA BATERIJOMIS MAITINAMAS „PIEZO“

1. Prijunkite slėgio regulatorių prie dujų baliono.
2. Atsukite slėgio regulatorių arba dujų baliono vožtuvą (balionui su srieginiu vožtuvu).
3. Pridėkite degantį degtuką prie degiklio.
4. Iki galo nuspauskite jungiklį ir pasukite į  padėtį.

Įspėjimas! Jokiu būnu nesilenkite virš picų krosnelės, kai ją uždegsite arba naudosite.

Jei nepaisant pakartotinių bandymų, per 10 sekundžių degiklis neužsidegs, pasukite jungiklį į OFF padėtį ir išjunkite dujų tiekimą iš baliono. Palaukite bent 5 minutes ir tik tada bandykite vėl užkurti picų krosnelę. Tokiu būdu išsivėdins krosnelėje susikaupusios dujos.

PICŲ KROSNELĖS NAUDOJIMAS

1. Įdėkite į krosnelę kepimo akmenį.
2. Pagal instrukcijas uždekite krosnelės degiklį.
3. Nustatykite degiklį visu galingumu ir 25–30 minučių laikykite krosnelę įjungtą.
4. Tada kepimo akmuo pakankamai įkais, kad būtų galima kepti picas.
5. Kepimo akmens temperatūrą galima pamatuoti „Mustang“ infraraudonųjų spindulių termometru (611808).
6. Su liže įdėkite picą į krosnelę. „Mustang“ asortimente yra didelis picų ližių pasirinkimas.
7. Jungikliu sumažinkite degiklio galingumą.
8. Maždaug po 25–30 sekundžių pasukite picą 90 laipsnių kampu.
9. Maždaug po 25–30 sekundžių vėl pasukite picą 90 laipsnių kampu.

10. Maždaug po 90 sekundžių nuo kepimo pradžios pica bus iškepusi.

11. Kepimo pabaigoje galite kilstelėti picą šiek tiek aukščiau, link krosnelės viršaus, jei norite, kad užpildas geriau apkeptų.

12. Bandymų keliu atrasite picoms kepti tinkamiausią galingumo diapazoną.

13. Jei tuo pačiu metu kepsite kelias picas, tarp jų kepimo verta nustatyti degiklį visu galingumu. O kepimo metu galingumą sumažinkite.

14. Kai šalta, galima, jei reikia, naudoti šiek tiek didesnį galingumą nei šilto oru.

PICŲ KROSNELĖS VALYMAS

Kad picų krosnelė būtų geros būklės ir puikiai tarnautų daugelį metų, reikia ją ir jos dalis tinkamai valyti bei prižiūrėti. Po kiekvieno naudojimo, kai krosnelė atvės, atlikite bent šiuos veiksmus.

Krosnelės metalinės dalys turi būti valomos šitaip:

- Visas krosnelės metalines dalis reikia reguliariai valyti vandeni su muilu ir drėgna šluoste.
- Rūpestingai išdžiovinkite nuvalytus paviršius.
- Valdymo pultelio tekstus ir simbolius galima valyti tik drėgna šluoste. Netrinkite, nenaudokite jokių valiklių. Valikliai gali nutrinti valdymo pultelio užrašus ir kitas žymas.
- Visas metalines dalis reikia bent 2-3 kartus per metus nuvalyti parduotuvėse parduodamomis metalo valymo ir priežiūros priemonėmis, pavyzdžiui, daigafunkciniu purškikliu CRC 5-56. Tai metalinius paviršius apsaugos nuo nešvarumų sankaupų ir rūdijančių įbrėžimų. Priežiūros priemonės naudokite pagal gamintojo nurodymus, bet visada dar patikrinkite, ar jos tinka picų krosnelių metaliniams paviršiams. Valymo ir priežiūros priemonės verta išbandyti mažiau matomoje krosnelės vietoje, pavyzdžiui, dangčio galiniame kampe, ir tik tada naudoti kitose vietose. Taip įsitikinsite, ar priemonė tikrai tinka metalinėms picų krosnelės dalims.
- Valymo ir priežiūros priemonės naudokite tik išoriniams paviršiams.

Kepimo akmens valymas

- Picų krosnelė turi atvėsti, tik tada bus galima išimti akmenį. Dėmesio! Dėl per staigaus temperatūros pokyčio akmuo gali suskilti.
- Po naudojimo akmenį visada rūpestingai nusauskite, kad ant jo neliktų drėgmės.
- Valydami akmenį nugremžkite maisto likučius ir pabaigoje nuvalykite jį sausa šluoste.
- Kadangi kepimo akmuo labai stipriai įkaitinamas ir ilgai būna įkaitusioje krosnelėje arba kepsninėje, jo nereikia plauti su dezinfekantais, nes bakterijos žūsta įkaitinimo metu.

LAIKYMAS

Picų krosnelė laikoma viduje, nuo dujų baliono nuėmus slėgio regulatorių. Dujų balionus reikia laikyti pagal jų sandėliavimo instrukcijas.

Prieš ilgalaikį sandėliavimą picų krosnelę ir kepimo akmenį reikia rūpestingai išvalyti.

Krosnelę laikykite sausoje ir šiltoje vietoje.

GARANTIJA

Visi „Mustang“ gaminiai yra kruopščiai pagaminti, o jų kokybę patikrinta prieš jiems paliekant gamyklą. Šiai kepsninei ir jos dalims taikoma 24 mėnesių garantija, galiojanti nuo pirkimo datos. Garantija taikoma medžiagų ir gamybos defektams.

Garantija netaikoma įprastam dalių nusidėvėjimui, rūdijimui ir korozijai. Pavyzdžiui, keraminių paviršių skilinėjimas, plien-

nių paviršių spalvos pasikeitimas ir rūdžių dėmių atsiradimas yra įprasti reiškiniai, atsirandantys naudojant gaminį ir laikui bėgant, bei neturi įtakos kepsninės veikimui. Taip pat garantija netaikoma dalims, kurios naudojant dėvisi ar yra veikiamos korozijos, pvz., ketaus ir nerūdijančio plieno degikliai, karščio paskirstymo plokštės, kepimo grotelės ir plokštės bei šildymo padėklai. Jei kepsninę surenka pats klientas, jis visada turi montuoti ir keisti dalis pagal instrukciją. Nepaisant šių instrukcijų garantija negalios. Visada įdėmiai perskaitykite naudotojo instrukcijas ir jų laikykitės. Pažeidimams ir defektams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo ar aplaidumo atliekant priežiūrą, garantija netaikoma.

Taip pat garantija netaikoma, jei gaminys naudojamas komerciniais tikslais, prekybai ar nuomai.

Jei gaminys ar gaminio dalis garantiniu laikotarpiu sugenda, kreipkitės į importuotoją arba „Mustang“ pagalbos tarnybą svetainėje www.mustang-grill.com. Prieš pateikdami garantinę pretenziją dar kartą įdėmiai perskaitykite naudotojo instrukciją ir įsitikinkite, kad jos laikėtės. Visas garantines pretenzijas tvarkys importuotojas. Sugedusi arba trūkstama dalis bus pakeista nauja. Klientas atsakingas už sugedusios arba trūkstamos dalies montavimą.

Garantija galioja tik pateikus pirkimo kvito kopiją. Pirkimo kvite turi būti nurodytas pardavėjo pavadinimas, kepsninės gamintojas ir modelio numeris bei pirkimo data. Garantinėje pretenzijoje turi būti pateikta tokia informacija: kepsninės gamintojas ir modelio numeris, skundo priežastis, sugedusios dalies numeris pagal dalių sąrašą, pirkimo kvito kopija arba pareiškimas, nurodantis pirkimo vietą, pirkimo data, vartotojo vardas ir pavardė, telefono numeris, adresas, pašto kodas ir miestas.

Gratulerer med ditt nye Mustang-produkt! Mustang-familien bestående av grillprodukter ble utformet med god matlaging som formål. Produktserien inkluderer en rekke grill- og matlagingsprodukter. Besøk www.mustang-grill.com eller nærmeste lisensierte Mustang-forhandler for å finne ut mer om produktutvalget.

Vi utvikler stadig Mustang-serien og andre produkter. Tilbakemelding fra brukere spiller en viktig rolle for å kvalitets sikre produktutviklingen. Vi blir alltid takknemlige for tilbakemeldinger på produktene våre til mustang@mustang-grill.com.

Dette apparatet ble utformet for å være enkelt og problemfritt å bruke. Les nøye gjennom bruksinstruksjonene for å få mest mulig ut av apparatet. Ved regelmessig og grundig rengjøring og vedlikehold av apparatet, forlenger du både levetiden og sikkerheten. Produktserien fra Mustang tilbyr også egnede rengjøringsprodukter og verktøy.

Besøk www.mustang-grill.com for mer informasjon.

Kontaktinformasjon for vedlikeholdstjenester for Mustang-produkter finner du på www.mustang-grill.com.

FARE:

Hvis du lukter gass:

1. Steng av apparatets gasstilførsel.
2. Slukk åpen ild og unngå bruk av elektriske apparater.
3. Åpne lokket og ventiler området.
4. Kontroller gasstilkoblingen med en såpeløsning.
5. Hvis du fortsatt kjenner gasslukst må du umiddelbart kontakte gassleverandøren din eller brannvesenet

VIKTIG:

Farlige branner eller eksplosjoner kan oppstå dersom disse instruksjonene blir ignorert.

Det er brukerens ansvar å sikre at pizzaovnen er korrekt montert og vedlikeholdt. Unnlatelse av å følge instruksjonene i denne håndboken kan føre til alvorlig personskade og/eller skade på eiendom.

Enhver modifikasjon eller misbruk av apparatet og manglende overholdelse av instruksjonene kan være farlig.

ADVARSEL:

De tilgjengelige delene kan være veldig varme. Hold små barn på avstand.

Hold apparatet unna brennbare materialer under bruk.

Behold håndboken for fremtidig bruk.

TEKNISK INFORMASJON:

PRODUKTKODE: FKG-POT101 (610626)

TOTAL VARMEINNGANG

(ALLE GASSKATEGORIER): 5,6 kW

GASSKATEGORI: I3B/P(30)

GASSTYPER: LPG-gassblandinger

GASSTRYKK: 30 mbar

INJEKTORSTØRRELSE: Hovedbrennere: 1,05 mm

**PIZZAOVNEN ER KUN BEREKNET FOR UTENDØRSBRUK
PÅ GODT VENTILERTE OMRÅDER ADVARSEL: DE TILGJENGELIGE
DELENE KAN VÆRE VELDIG VARME. HOLD BARN
BORTE FRA OVNEN. IKKE FLYTT OVNEN UNDER BRUK. LES
INSTRUKSJONENE FØR DU STARTER Å BRUKE OVNEN.**

VIKTIG:

Les følgende instruksjoner nøye og sørg for at pizzaovnen er korrekt montert og vedlikeholdt. Unnlatelse av å følge disse instruksjonene kan føre til alvorlig personskade og/eller skade på eiendom.

Ta kontakt med forhandleren hvis du har spørsmål angående

montering eller bruk av apparatet.

Pass på at pizzaovnen og gassflasken står på et flatt, jevnt underlag når du bruker apparatet.

Tenn aldri apparatet med lokket lukket.

Forsøk aldri å tenne eller bruke sidebrenneren med lokket lukket, da det kan oppstå farlige forhold som kan skade apparatet. Lavtrykksregulatoren og gasslangen må være av en type godkjent i brukslandet.

kontakt kundeservice eller forhandler hvis disse delene må skiftes ut.

Bruk av uautoriserte deler i pizzaovnen kan føre til en farlig situasjon og et utrygt bruksmiljø.

MERKNAD TIL FORBRUKER: Behold instruksjonene for fremtidig bruk.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Lekkasjetest alle koblinger i henhold til instruksjonene etter at hver flaske er fylt på igjen, eller etter første gangs bruk etter en lang periode.

Bruk aldri en LP-gassflaske med skadet hus, ventil, krage eller føtter.

Ikke oppbevar en LP-gassflaske under apparatet under bruk.

Bruk av alkohol eller reseptbelagte/ikke-reseptbelagte legemidler kan svekke evnen til å montere eller bruke apparatet på en sikker måte.

Du må aldri bruke kull, tennvæske, lavastein, bensin, parafin eller alkohol i dette apparatet.

Ikke oppbevar eller bruk bensin eller andre brennbare væsker eller damp innenfor 7,6 m fra dette apparatet.

Minste klaring fra sidene og baksiden av apparatet til brennbar konstruksjon er 1 m. Ikke bruk apparatet under en overliggende brennbar overflate.

Ikke bruk pizzaovnen med mindre den er ferdig montert og alle delene er godt festet og strammet til.

Pizzaovnen bør rengjøres grundig og inspiseres regelmessig. Rengjør og inspiser gasslangen før hver gang du bruker apparatet. Ved tegn på slitasje, kuttskader eller lekkasjer må slangen skiftes før apparatet tas i bruk.

Bruk bare deler som er godkjent av produsenten. Bruk av uautoriserte deler er farlig. Dette kan også gjøre garantien ugyldig.

Du bør ha brannslukningsmidler i nærheten når du bruker apparatet til matlaging. Du må aldri forsøke å slukke brann i olje/fett med vann. Bruk et kjemisk brannslukningsapparat eller kvel brannen med jord/sand eller et brannteppe.

Du må bare bruke apparatet på fast grunn, og aldri montere eller bruk apparatet på båter eller i andre fritidskjøretøy.

Ikke la en tent pizzaovn være uten tilsyn. Hold barn og dyr unna pizzaovnen til enhver tid.

Ikke flytt apparatet under bruk.

Åpne alltid lokket på pizzaovnen forsiktig og sakte, slik at varmen og dampen som er fanget i apparatet ikke påfører deg alvorlig brannskade.

Flytt gasslanger så langt bort som mulig fra varme overflater og dryppende varmt fett.

Hold alle elektriske ledninger unna en varm pizzaovn.

Slå av gasstilførselen på gassflasken etter bruk.

Dekk aldri til hele matlagingsområdet.

Du må aldri blokkere ventilasjonsåpningene for selve grillrommet.

Bruk vernehansker ved håndtering av varme komponenter.

ETHVERT UTEROM APPARATET BRUKES I, MÅ VÆRE I SAMSVAR MED ÉN AV FØLGENDE:

Et uterom med vegger på alle sider, men minst én permanent åpning på bakkenivå og ingen overliggende tak. Innenfor et delvis lukket uterom som har et overliggende tak og ikke flere enn to vegger. I et delvis lukket uterom som har et overliggende tak og flere enn to vegger, skal følgende gjelde – minst 25% av det totale veggområdet er helt åpent, og – minst 30 % av det gjenværende veggområdet er åpent og ubegrenset.

På balkonger skal minst 20% av den totale siden, bak- og frontveggene være og forbli åpne og ubegrensede.

Eksempel på utendørsområde 1



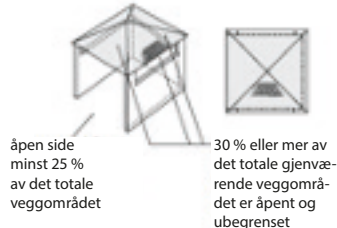
Eksempel på utendørsområde 2



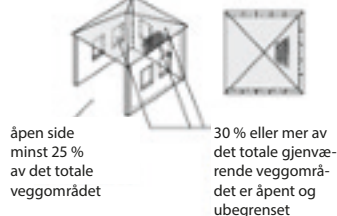
Eksempel på utendørsområde 3



Eksempel på utendørsområde 4



Eksempel på utendørsområde 5



SLANGE OG REGULATOR

Disse artiklene følger ikke med pizzaovnen. Bruk bare slanger og regulatorer som er godkjent for LP-gass ved ovennevnte trykk. Den estimerte levetiden til regulatoren er 10 år. Bytt regulatoren innen 10 år fra produksjonsdatoen. Det er utrygt å bruke feil slange eller regulator. Sjekk derfor alltid at du har korrekte deler før du bruker pizzaovnen. Slangen som brukes må samsvare med den relevante standarden i brukslandet. Lengden på slangen må være 1,2 meter (maks), med en innvendig diameter på 10 mm. En slitt eller skadet slange må skiftes ut. Pass på at slangen ikke er bøyd, tilstoppet eller i kontakt med andre deler av pizzaovnen enn ved tilkoblingen.

LP-GASSFLASKE

LP-gassflasken må aldri gå i bakken eller behandles med uaktsomhet! Glassflasken skal ikke være tilkoblet når pizzaovnen ikke er i bruk. Sett beskyttelseshetten på glassflasken etter at den er koblet fra apparatet.

LP-glassflasken må oppbevares utendørs, i oppreist stilling og utilgjengelig for barn. Gassflasken skal aldri lagres i et miljø der temperaturen kan nå over 50°C. Ikke oppbevar glassflasken i nærheten av flammer, antennelsesflammer eller andre antennelseskilder.

DU MÅ ALDRI RØYKE I NÆRHETEN AV LP-GASSFLASKEN.

Denne pizzaovnen er beregnet for bruk utendørs, borte fra brennbare materialer. Det er viktig at det ikke er noen overliggende hindringer og at det er en minimumsavstand på 1 m fra siden eller baksiden av apparatet. Det er viktig at ventilasjonsåpningene til pizzaovnen ikke blokkeres. Pizzaovnen skal brukes på et jevnt, stabilt underlag. Apparatet skal beskyttes mot direkte luftstrøm og plasseres eller beskyttes mot direkte påføring av dryppende vann (f.eks. regn).

Du skal aldri utføre modifikasjoner på noen deler av denne pizzaovnen, og reparasjoner og vedlikehold skal kun utføres av et registrert gassservicefirma.

KOPLER TIL LP-GASSFLASKEN

Før tilkobling må du kontrollere at hodet på LP-gassflasken, regulatoren, brenneren og brennerportene ikke er tilsmusset. Edderkopper og insekter kan lage reir i og tette brenneren og innløpet. En tett brenner kan føre til brann under pizzaovnen. Rengjør brennerhullene med en kraftig rørrens.

Monter slangen på apparatet ved hjelp av en nøkkel for å stramme den til tilkoblingsgjengene. Hvis slangen skiftes ut, må den festes til pizzaovnen og regulatorkoblingene med slangeklemmer. Koble regulatoren fra gassflasken i henhold til instruksjonene når pizzaovnen ikke er i bruk.

Pizzaovnen må brukes i et godt ventilert område. Ikke blokker strømmen av forbrenningsluft til brenneren når apparatet er i bruk. **DETTE APPARATET SKAL BARE BRUKES UTENDØRS.**

FØR BRUK MÅ DU KONTROLLERE OM DET FINNES LEKKASJER I SLAGEN OG/ELLER TILKOPLINGSGJENGENE.

Bruk aldri åpen flamme til å kontrollere om det finnes lekkasjer. Bruk alltid en såpevannsløsning.

FØRSTEGANGSOPPSETT AV PIZZAOVNEN

Før første gang du bruker ovnen, må du kontrollere om det er lekkasjer, i henhold til instruksjonene. Tenn ovnen og hold brenneren på maks. (flamme) i ca. 20 minutter. Dette fjerner lagringsfettet fra ovnen. La ovnen avkjøles i 15 minutter. Rengjør av pizzasteinen. Pizzaovnen er nå klar til bruk.

SE ETTER LEKKASJER

Lag 6–9 dl lekkasjeavslørende løsning ved å blande én del oppvaskmiddel med tre deler vann.

Sørg for at reguleringsventilen er AV.

Kople regulatoren til LP-gassflasken og AV/PÅ-ventilen til brenneren. Kontroller at koblingene er godt festet, og slå deretter på gassen.

Påfør såpevannsløsningen på slangen og alle ledd. Dersom du oppdager bobler, finnes det en lekkasje som må repareres før du bruker ovnen.

Test på nytt etter at feilen er rettet.

Slå av gasstilførselen på LP-gassflasken etter testing.

Hvis det oppdages lekkasje som ikke kan repareres, må du kontakte gassforhandleren for å løse lekkasjen.

NO

OPPSKRIFT PÅ NAPOLITANSK PIZZADEIG:

Denne oppskriften gir fire pizzabunner.

Ingredienser:

595 g (ca. 9 dl) med 00-pizzamel

385 g (ca. 4 dl) vann

18 g (ca. 3 ts) fint havsalt

1 g (ca. 1/3 ts) tørrgjær

For å oppnå det beste resultatet, anbefaler vi at du veier alle ingrediensene på en kjøkkenvekt. Du kan også lage deigen uten kjøkkenvekt.

Ha det kalde vannet i en bolle. Bland tørrgjæren med melet og rør inn i vannet. Du kan bruke en kjøkkenmaskin eller kna deigen for hånd. Elt deigen i ca. 15 minutter til den blir glatt og ikke lenger klistrer seg til bollen eller hendene. Tilsett salt til slutt og kna litt. Smør en lufttett beholder med olivenolje, form deigen til en ball og la den heve i romtemperatur i 8 timer. Du kan også bruke bollen, men husk å dekke den med plastfilm. Del den ferdighevede deigen i fire deler. Trill deigdelene til baller. Hev deigballene i en lufttett beholder smurt med olivenolje i én time i romtemperatur. Etter dette kan du forme pizzabunnene for hånd og toppe med favorittingrediensene dine!

TENNE PIZZAOVNEN:

1. Åpne gasstrømmen ved hjelp av lavtryksregulatoren.
2. Trykk reguleringsknappen til brenneren ned og sett den på MAX (🔥). Piezoen som er integrert i betjeningsknappen, tenner brenneren.
3. Still inn brennerflammen på en passende effekt, mellom MIN (🔥) og MAX (🔥).

NB! Hvis brenneren ikke tennes, vri kontrollknappen til OFF og vent i 5 minutter før du prøver å tenne brenneren igjen. Hvis du ikke får brenneren til å tenne ved hjelp av piezotennen, kan du prøve å tenne brenneren med en lang fyrstikk eller lighter.

TENN OVNEN MED EN FYRSTIKK HVIS DEN BATTERIDREVNE PIEZOEN IKKE FUNGERER

1. Kople regulatoren til gassflasken.
2. Åpne regulatoren eller gassflaskeventilen (hvis gassflasken har en gjenget ventil).
3. Hold en tent fyrstikk ved siden av brenneren.
4. Trykk på kontrollbryteren og vri den til 🔥.

Advarsel! Len deg aldri over ovnen når du tenner eller bruker den.

Hvis ovnen ikke tennes i løpet av 10 sekunder, til tross for flere forsøk, må du vri kontrollbryteren til AV og slå av gassforsyningen fra flasken. Vent i minst fem minutter før du prøver å tenne ovnen på nytt. På denne måten vil gassen som samles opp i ovnen, bli ventilert ut.

BRUKE PIZZAOVNEN:

1. Sett pizzasteinen i ovnen.
2. Tenn brenneren slik det står beskrevet.
3. Sett brenneren til full effekt, og hold ovnen på i 25–30 minutter.
4. Pizzasteinen er nå tilstrekkelig varm til pizzabaking.
5. Du kan sjekke steinens temperatur med et infrarødt termometer fra Mustang (611808).
6. Sett pizzaen inn i ovnen ved hjelp av en spade. Mustangs produktutvalg tilbyr også en rekke spader.
7. Still brennereffekten ved å bruke kontrollbryteren.
8. Snu pizzaen 90 grader etter 25–30 sekunder.
9. Snu pizzaen ytterligere 90 grader etter 25–30 sekunder.
10. Pizza er klar etter ca. 90 sekunder fra du setter den i ovnen.
11. Mot slutten av baketiden kan du sette pizzaen litt høyere i

ovnen for å steke toppingen enda litt til.

12. Etter hvert som du får erfaring, finner du din egen metode for pizzabakingen.

13. Hvis du baker flere pizzaer om gangen, bør du sette brenneren til full effekt mellom pizzaene som går inn i ovnen. Senk effekten når du baker pizzaene.

14. Du må kanskje skru opp styrken i kaldt vær.

RENGJØRING AV PIZZAOVN

For at pizzaovnen skal holdes i god stand og for best mulig bruk i mange år, må du rengjøre og vedlikeholde ovnen og delene. Gjør minst følgende etter hver bruk, så snart ovnen er avkjølt.

Rengjør ståldelene i ovnen på følgende måte:

- Alle ståldeler i ovnen må rengjøres regelmessig med vann og såpe og en fuktig klut.
- Tørk de rengjorte overflatene nøye.
- Ikke tørk tekst og symboler som er trykt på kontrollpanelet med noe annet enn en fuktig klut. Ikke skrubbe overflaten eller bruk vaskemidler. Vaskemidler kan løse opp tekst og andre etiketter på kontrollpanelet.
- Behandle alle ståldeler minst 2–3 ganger i året med stål-rengjøring og pleieprodukter som selges i dagligbutikker, for eksempel flerbukssprayen CRC 5-56. På denne måten kan du forhindre permanente flekker og rustflekker på stålfatene. Følg instruksjonene fra produsenten av rengjøringsprodukter, og test også produktets egnethet for ovnens stålfater. Det anbefales at du tester rengjørings- og pleieproduktene på en ståldel som ikke er direkte synlig, for eksempel bakhjørnet øverst, før du bruker produktene. På denne måten kan du sikre at rengjøringsproduktet passer for stålfatene.
- Bruk bare rengjørings- og pleieprodukter på ovnens utvendige flater.

Rengjøring av pizzasteinen:

- La ovnen avkjøles før du tar ut steinen. Merk! Raske temperaturendringer kan føre til at steinen sprekker.
- Tørk alltid pizzasteinen grundig etter bruk, slik at den ikke er fuktig.
- Rengjør steinen ved å pusse bort matflekker, og avslutt med å tørke den med en tørr klut.
- Siden pizzasteinen må tåle ekstrem varme i en varm ovn eller grill over lengre tid, trenger du ikke å bruke desinfeksjon, da bakterier vil dø under oppvarming.

LAGRING

Oppbevar pizzaovnen innendørs og med regulatoren fjernet fra gassflasken. Gassflaskene må lagres som angitt i respektive instruksjoner.

Før langvarig oppbevaring må du rengjøre ovnen og steinen grundig.

Oppbevar ovnen på et tørt og varmt sted.

GARANTI

Alle Mustang-produkter er nøye produsert og kvalitetstestet før de forlater fabrikkene. Dette apparatet og medfølgende deler har en 24-månedersgaranti fra kjøpsdatoen. Garantien dekker defekter i materiale og utførelse.

Normal slitasje, rust eller korrosjon av deler dekkes ikke av garantien. For eksempel er sprekkdannelse av keramiske overflater, misfarging av ståloverflater og forekomst av rustflekker normalt under bruk og over tid, og påvirker ikke bruken av apparatet. Garantien dekker heller ikke deler som utsettes for slitasje eller korrosjon under bruk, for eksempel støpejern og rørbrennere i rustfritt stål, varmemfordelingsplater, rister og varmestativ. Ved selvmonterte produkter må kunden alltid

montere og bytte ut delene i henhold til instruksjonene. Hvis du ikke følger disse instruksjonene, oppheves garantien. Les alltid gjennom brukerveiledningene nøye og følg dem. Garantien dekker ikke skader eller mangler som følge av feil bruk eller forsømt vedlikehold.

Garantien gjelder heller ikke hvis apparatet brukes til kommersiell produksjon, salg eller utleie.

Hvis et produkt eller en del av apparatet blir defekt i garanti-perioden, kan du kontakte importøren eller kundestøtte for Mustang på www.mustang-grille.com. Før du sender inn et garantikrav, må du lese brukerveiledningen grundig for å sikre at du har fulgt alle instruksjoner. Alle garantikrav blir behandlet av importøren. En defekt eller manglende del blir erstattet med en ny del. Kunden er ansvarlig for å montere den defekte eller manglende delen.

Garantien gjelder bare ved fremvisning av kjøpskvittering. Kjøpskvitteringen må inneholde navnet på selgeren, merke- og modellnummeret til produktene og kjøpsdatoen. Garantikravet må inneholde følgende informasjon: merke- og modellnummer for apparatet, årsak til klagen, delenummeret til den defekte delen i henhold til delelisten, kjøpskvitteringen eller kjøpsbevis fra kjøpssted, kjøpsdato, forbrukerens navn, telefonnummer, gateadresse, postnummer og sted.



Tillykke med valget af dit Mustang-produkt! Mustang-sortimentet af grillprodukter er designet til tilberedning af god mad. Sortimentet omfatter en lang række grill- og madlavningssprodukter. Gå til www.mustang-grill.com eller den nærmeste licenserede Mustang-forhandler for at få mere at vide om vores produktudvalg!

Vi udvikler kontinuerligt Mustang-sortimentet og øvrige produkter i forbindelse hermed. Feedback fra brugerne spiller en vigtig rolle i vores produktudvikling, så vi kan opretholde kvaliteten. Du er altid meget velkommen til at sende feedback om vores produkter til mustang@mustang-grill.com.

Dette produkt er designet til nem og problemfri brug. Læs brugsanvisningen omhyggeligt, så du får mest muligt ud af ovnen. Med omhyggelig, regelmæssig rengøring og vedligeholdelse af ovnen forlænger du dens levetid og sikkerhed. Mustang-produktsortimentet tilbyder også velegnede rengøringsprodukter og redskaber til pleje af ovnen.

Se flere oplysninger på: www.mustang-grill.com.

Du kan se kontaktoplysninger for Mustang-vedligeholdelsestjenester på www.mustang-grill.com.

FARE:

Hvis du kan lugte gas:

1. Luk for ovnens gastilførsel.
2. Sluk eventuel åben ild, og undgå at bruge el-apparater.
3. Åbn låget, og luft ud i området.
4. Kontrollér gastilslutningerne med en sæbevandsopløsning.
5. Hvis du fortsat kan lugte gas, skal du omgående kontakte gasleverandøren eller brandvæsenet

VIGTIGT:

Der kan opstå brand eller eksplosion, hvis disse instruktioner ikke følges.

Det er brugerens ansvar at sikre, at pizzaovnen er samlet, installeret og vedligeholdt korrekt. Manglende overholdelse af instruktionerne i denne manual kan resultere i alvorlige kvæstelser og/eller skade på ejendom.

Enhver ændring eller forkert brug af ovnen, og undladelse af at følge instruktionerne, udgør en risiko.

ADVARSEL:

Synlige dele kan være meget varme. Hold børn på afstand. Ovnens skal holdes på afstand af brændbare materialer under brugen.

Opbevar denne manual til fremtidig reference.

TEKNISKE OPLYSNINGER:

APPARATKODE: FKG-POT101 (608192)
 SAMLET VARMEINPUT
 (ALLE GASKATEGORIER): 5,6 kW
 GASKATEGORI: I3B/P(30)
 GASTYPER: LPG-gassblandinger
 GASTRYK: 30 mbar
 STR. PÅ INDSRØJTNINGSDYSE: Hovedbrennere: 1,05 mm

PIZZAOVNEN ER UDELUKKENDE BEREGNET TIL BRUG UDENDØRS I ET OMRÅDE MED GOD VENTILATION. ADVARSEL: SYNLIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD BØRN PÅ AFSTAND AF OVNE. UNDLAD AT FLYTTE OVNE UNDER BRUG. LÆS INSTRUKTIONERNE FØR BRUG AF OVNE.

VIGTIGT:

Læs følgende instruktioner omhyggeligt, og sørg for, at pizzaovnen er installeret, samlet og vedligeholdt korrekt. Manglende overholdelse af instruktionerne kan resultere i alvorlige kvæstelser og/eller skade på ejendom.

Hvis du har spørgsmål vedrørende samling eller betjening af ovnen, bedes du kontakte forhandleren.

Sørg for, at pizzaovnen og gasflasken står på et fladt og horisontalt underlag, når du bruger ovnen.

Tænd aldrig for ovnen, mens låget er lukket.

Forsøg aldrig at tænde for eller anvende sidebrænderen med låget lukket, da der kan opstå en farlig situation, der kan beskadige ovnen.

Lavtryksregulatoren og gasslangen skal være af en type, der er godkendt i anvendelseslandet.

Hvis disse dele skal udskiftes, bedes du kontakte kundeservice eller forhandleren.

Brug af uautoriserede dele i pizzaovnen kan resultere i en farlig situation og et farligt brugsmiljø.

BEMÆRKNING TIL FORBRUGEREN: Opbevar instruktionerne til fremtidig reference.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Test alle forbindelser for lækager i henhold til instruktionerne efter hver genopfyldning/ombytning af gasflasken eller ved første ibrugtagning efter en længere periode.

Brug aldrig en gasflaske med skader på beholderen, ventilen, kraven eller foden.

Undlad at opbevare gasflasken under ovnen under brug.

Indtagelse af alkohol, receptpligtig medicin eller håndkøbsmedicin kan forringe evnen til at samle eller betjene ovnen korrekt og sikkert.

Brug aldrig kul, lighter gas, lavasten, benzin, petroleum eller alkohol i ovnen.

Undlad at opbevare eller anvende benzin eller andre brændbare væsker eller gasser inden for 8 meter fra ovnen.

Minimumafstanden fra ovnens sider og bagside til antændelige genstande er 1 meter. Undlad at anvende ovnen under et letantændeligt udhæng eller tag.

Undlad at anvende pizzaovnen, medmindre den er fuldstændigt samlet, og alle dele er forsvarligt fastgjort og tilspændt. Pizzaovnen skal regelmæssigt rengøres omhyggeligt og inspiceres. Rengør og inspicer gasslangen før hver brug af ovnen. Hvis der er tegn på slitage, snit eller lækage, skal slangen udskiftes før betjening af ovnen.

Brug udelukkende dele, der er autoriseret af producenten. Brug af uautoriserede dele udgør en risiko. Det kan også gøre garantien ugyldig.

Ved madlavning i ovnen bør der placeres brandslukningsmaterialer i inden for rækkevidde. I tilfælde af en olie-/fedtrelateret brand må du ikke forsøge at slukke ilden med vand. Brug en kemikaliebrandslukker, eller kvæl ilden med jord/sand eller et brandtæppe.

Betjen udelukkende ovnen på et fast underlag, og undlad at installere eller bruge den på både eller i campingvogne.

Undlad at forlade en tændt pizzaovn uden opsyn. Hold altid børn og kæledyr på afstand af pizzaovnen.

Undlad at flytte ovnen under brug.

Åbn altid pizzaovnens låg forsigtigt og langsomt, da varme og damp, der er udviklet i ovnen, kan medføre alvorlig forbrænding.

Flyt gasslangen længst muligt væk fra varme flader og dryppende varmt fedtstof.

Hold alle el-ledninger væk fra en varm pizzaovn.

Sluk for gastilførslen på gasflasken efter brug.

Dæk aldrig hele madlavningsområdet til.

Bloker aldrig ventilationsåbninger på ovnen.

Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af varme komponenter.

ETHVERT RUM, HVOR OVNE BRUGES, SKAL OVERHOLDE EN AF FØLGENDE BETINGELSER:

Et rum med vægge på alle sider, men mindst én permanent åbning ved jordoverfladen og intet tag/udhæng. Et delvist lukket rum med tag/udhæng og højst to vægge. I et delvist lukket rum med tag/udhæng og mere end to vægge gælder følgende:

- mindst 25 % af det samlede vægareal er helt åben, og
- mindst 30 % af det resterende vægareal er åben og uden blokeringer.

På altaner/balkoner skal mindst 20 % af det samlede vægareal for side, bagside og forside være og forblive åben og uden blokeringer.

Udendørsområde, eksempel 1



Udendørsområde, eksempel 2

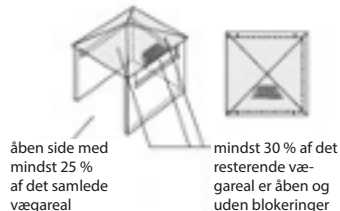


Udendørsområde, eksempel 3

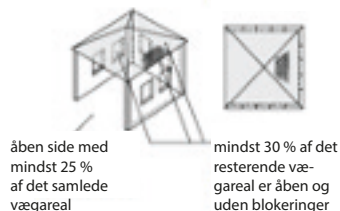
begge ender åbne



Udendørsområde, eksempel 4



Udendørsområde, eksempel 5



SLANGE OG REGULATOR

Disse dele følger ikke med pizzaovnen. Brug udelukkende en slange og regulator godkendt til gasflasker med ovenstående tryk. Den forventede levetid for regulatoren er 10 år. Skift regulatoren inden for 10 år efter fremstillingsdatoen.

Brug af en forkert slange eller regulator udgør en risiko. Kontrollér altid, at du har de korrekte dele, før du betjener pizzaovnen.

Den anvendte slange skal opfylde den relevante standard i anvendelseslandet. Slangens længde skal være 1,2 m (maksimum) og den indvendige diameter 10 mm. En nedslidt eller beskadiget slange skal udskiftes. Kontrollér, at slangen ikke er bøjet, blokeret eller i kontakt med andre dele af pizzaovnen end tilslutningen.

GASFLASKE

Gasflasken må ikke smides eller håndteres uforvarligt! Hvis piz-

zaovnen ikke er i brug, skal gasflasken frakobles ovnen. Placer beskyttelseshætten på gasflasken efter frakobling af gasflasken fra ovnen.

Gasflasken skal opbevares udendørs i opretstående stilling og uden for børns rækkevidde. Gasflasken må aldrig opbevares i et omgivelser, hvor temperaturen kan komme over 50 °C. Undlad at opbevare gasflasken i nærheden af åben ild eller andre antændelseskilder.

DET ER FORBUDT AT RYGE I NÆRHEDEDEN AF GASFLASKEN.

Denne pizzaovn er designet til udendørs brug på afstand af brændbare materialer. Det er vigtigt, at der ikke findes blokeringer over ovnen, og at der er en minimumafstand på 1 meter til ovnens sider og bagside. Det er vigtigt, at ventilationsåbninger i pizzaovnen ikke blokeres. Pizzaovnen skal anvendes på et vandret og stabilt underlag. Ovnens skal være beskyttet mod direkte vindstød og placeres eller beskyttes mod direkte indtrængen af rindende vand (f.eks. regn).

Der må ikke foretages ændringer af pizzaovnen, og reparationer og vedligeholdelse må kun udføres af et registreret gasservicefirma.

TILSLUTNING AF GASFLASKEN

Før tilslutning skal du sikre dig, at der ikke er snavs eller andet i gasflaskens top, regulator, brænder og brændeporte. Edderkopper og insekter kan bygge rede der og blokere brænderen og dens indgang. En tilstopper brænder kan medføre brand under pizzaovnen.

Rengør brænderhullerne med en kraftig rørrens.

Monter slangen på ovnen med en svensknøgle for at fastgøre den til tilslutningsgevind. Hvis slangen udskiftes, skal den fastgøres til pizzaovnens og regulatorens tilslutninger med slangeklemmer. Frakobl regulatoren fra gasflasken i henhold til anvisningerne, når pizzaovnen ikke er i brug.

Pizzaovnen skal betjenes i et område med god ventilation. Undlad at blokere strømmen af forbrændingsluft til brænderen, når ovnen er i brug. OVNE MÅ KUN ANVENDES UDENDØRS. FØR BRUG SKAL DU KONTROLLERE FOR LÆKAGER I SLAGEN OG/ELLER TILSLUTNINGSGEVIND.

Kontrollér aldrig for lækager med åben ild. Brug altid en sæbe- og opløsning.

INDSTILLING AF PIZZAOVNE

Før første ibrugtagning af ovnen skal den inspiceres grundigt for lækager som angivet. Tænd for ovnen, og hold brænderen på Max (flamme) i ca. 20 minutter. Dette vil fjerne opbevaringsfedtet fra ovnen. Lad ovnen afkøle i ca. 15 minutter. Rengør pizzastenen. Pizzaovnen er nu klar til brug.

KONTROL FOR LÆKAGER

Lav en opløsning af 5-10 dl til registrering af lækager ved at blande én del opvaskemiddel med tre dele vand.

Sørg for, at kontrolventilen står på "OFF".

Slut regulatoren til gasflasken og ON/OFF-ventilen til brænderen. Sørg for, at tilslutningerne sidder godt fast, og tænd derefter for gastilførslen.

Smør sæbeopløsningen på slangen og alle led med en pensel. Hvis du observerer bobler, er der en lækage, som skal repareres før brug.

Test igen efter udbedring af fejlen.

Sluk for gastilførslen på gasflasken efter test.

Hvis der registreres en lækage, du ikke kan reparere, skal du få din gasforhandler til at reparere lækagen.

OPSKRIFT PÅ NAPOLITANSK PIZZADEJ:

Opskriften giver 4 pizzabunde.

Ingredienser:

595 g (ca. 9 dl) pizzamel type 00

385 g (ca. 4 dl) vand
18 g (ca. 3 tsk.) fint havsalt
1 g (ca. 1/3 tsk.) tørgær

For at opnå det bedste resultat anbefaler vi, at du vejer alle ingredienserne på en køkkenvægt. Du kan også lave dejen uden en køkkenvægt.

Hæld det kolde vand i en skål. Bland tørgæren med melet, og bland det i vandet. Du kan bruge en røremaskine eller ælte dejen i hånden. Ælt dejen i ca. 15 minutter, indtil den bliver blød og elastisk og ikke længere hænger fast i skålen eller fingrene. Bland saltet i, og ælt dejen et øjeblik. Smør en lufttæt beholder med olivenolie, form dejen til en kugle, og lad den hæve ved stuetemperatur i 8 timer. Du kan også bruge skålen, men husk at dække den med plastfilm.

Del den hævede dej i fire portioner. Form portionerne til kugler. Lad dem efterhæve i en lufttæt beholder smurt med olivenolie i yderligere en time ved stuetemperatur. Form derefter pizzabundene med hånden, og tilsæt dit yndlingsfyld!

OPTÆNDING AF PIZZAOVNEN:

1. Kontrollér, at batteriet er installeret i rummet på ovnens bagvæg.
2. Slut trykregulatoren til gasflasken.
3. Åbn regulatoren eller gasflaskens ventil (hvis gasflasken er udstyret med en gevindventil).
4. Tryk på kontrolgrebet, og drej det til 🔥.
5. Tryk på kontrolgrebet i 10-15 sekunder.

Hvis brænderen ikke tændes, kan du tænde for pizzaovnen med en lang tændstik.

OPTÆNDING AF OVNEN MED EN TÆNDSTIK, HVIS DEN BATTERIBETJENTE PIEZOTÆNDER IKKE VIRKER

1. Slut regulatoren til gasflasken.
2. Åbn regulatoren eller gasflaskens ventil (hvis gasflasken er udstyret med en gevindventil).
3. Hold en tændt tændstik ved siden af brænderen.
4. Tryk på kontrolgrebet, og drej det til 🔥.

Advarsel! Læn dig aldrig ind over ovnen, når du tænder eller bruger den.

Hvis ovnens brænder ikke tændes inden for 10 sekunder på trods af flere forsøg, skal du dreje kontrolgrebet til OFF og lukke for gastilførslen fra gasflasken. Vent mindst fem minutter, før du igen prøver at tænde for ovnen. Derved vil gas ophobet i ovnen blive ventileret ud.

BRUG AF PIZZAOVNEN:

1. Placer pizzastenen i ovnen.
2. Tænd brænderen som beskrevet.
3. Indstil brænderen til fuld styrke, og lad ovnen være tændt i 25-30 minutter.
4. Pizzastenen er nu tilstrækkelig varm til bagning af pizza.
5. Du kan kontrollere stenens temperatur med det infrarøde Mustang-termometer (611808).
6. Anbring pizzaen med en pizzaspade. Mustang-sortimentet omfatter også en række pizzaspader.
7. Indstil brænderen en smule lavere via kontrolgrebet.
8. Drej pizzaen 90 grader efter 25-30 sekunder.
9. Drej pizzaen endnu 90 grader efter 25-30 sekunder.
10. Pizzaen er klar på ca. 90 sekunder, fra du sætter den ind.
11. Mod slutningen af bagningen kan du hæve pizzaen en smule, tæt på ovnens top, hvis du vil bage fyldet lidt mere.
12. Med erfaringen vil du finde et egnet interval for bagning af dine pizzaer.
13. Hvis du bager flere pizzaer efter hinanden, skal du indstille

brænderen til fuld effekt mellem hver pizza. Sænk effekten under bagningen.

14. Det kan være nødvendigt at indstille effekten højere i koldt vejr end i varmt vejr.

RENGØRING AF PIZZAOVNEN

For at bibeholde pizzaovnen i god stand og for at bruge den bedst muligt i mange år skal du rengøre og vedligeholde ovnen og dens dele. Foretag som minimum følgende efter hver brug, så snart ovnen er afkølet.

Rengør ovnens ståldele på følgende måde:

- Alle ovnens ståldele skal rengøres regelmæssigt med vand og sæbe og en fugtig klud.
- Tør de rengjorte flader omhyggeligt.
- Undlad at aftørre tekster og symboler trykt på kontrolpanelet med andet end en fugtig klud. Undlad at skrubbe overfladen eller bruge rengøringsmidler. Rengøringsmidler kan opløse teksterne og andre mærkater på kontrolpanelet.
- Behandl alle ståldele mindst 2-3 gange om året med stålrens og plejeprodukter solgt i almindelige detailbutikker, som f.eks. CRC 5-56 multifunktionsspray. På den måde kan du forhindre permanente pletter og rustpletter på stålfladerne. Følg alle instruktioner fra rengøringsproduktets producent, og test også produktets egnethed for ovnens stålflader. Det anbefales, at du tester rengørings- og plejeprodukter på en ståldel, der ikke er direkte synlig, f.eks. baghjørnet på toppen, før du bruger produkterne. På den måde kan du sikre dig at rengøringsproduktet er egnet til stålflader.
- Brug udelukkende rengørings- og plejeprodukter på ovnens udvendige flader.

Rengøring af pizzastenen:

- Lad ovnen afkøles, før du tager stenen ud. Bemærk! Hurtige temperaturskift kan få stenen til at knække.
- Efter brug skal du altid tørre pizzastenen omhyggeligt, så den ikke efterlades fugtig.
- Rengør stenen ved at børste madpletter væk, og afslut ved at aftørre den med en tør klud.
- Da pizzastenen opvarmes til en meget høj temperatur og holdes i en varm ovn eller grill i en lang periode, kræver den ingen desinficering, da eventuelle bakterier dør ved opvarmningen.

OPBEVARING

Opbevar pizzaovnen indendørs og med regulatoren afmonteret fra gasflasken. Gasflasker skal opbevares som angivet på deres separate instruktioner.

Før længere tids opbevaring skal du rengøre ovnen og stenen omhyggeligt.

Opbevar ovnen på et tørt og varmt sted.

GARANTI

Alle Mustang-produkter er fremstillet med omhu og kvalitetstestet, før de forlader fabrikken. Dette produkt og dets dele har en 24-måneders garanti fra købsdatoen. Garantien dækker mangler ved materialer og fremstilling.

Normal slitage, rust eller korrosion på dele er ikke dækket af garantien. F.eks. er revner i keramiske overflader, misfarvning af ståloverflader og dannelse af rustpletter normalt ved brug og over tid, og det påvirker ikke brugen af produktet. Garantien dækker heller ikke dele, der er udsat for slitage eller korrosion under brug, som f.eks. brændere af støbejern og rustfrit stål, varmfordelingsplader, grillriste og varmestativer. I tilfælde af produkter, kunden selv har samlet, skal kunden altid installere og udskifte delene i henhold til instruktionerne. Undladelse af

følge disse instruktioner vil gøre garantien ugyldig. Læs altid brugsanvisningen nøje, og følg den. Garantien dækker ikke skader eller mangler som et resultat af forkert brug eller manglende vedligeholdelse.

Garantien dækker heller ikke, hvis produktet anvendes til erhvervsmæssig produktion, salg eller udlejning.

Hvis et produkt eller dele af et produkt går i stykker i garantiperioden, bedes du kontakte importøren eller Mustang Support Service via www.mustang-grill.com. Før du indsender en anmodning om reparation under garantien, skal du læse brugsanvisningen nøje igennem igen for at sikre, at du har fulgt den. Alle garantikrav vil blive behandlet af importøren. En defekt eller manglende del vil blive erstattet med en ny del. Kunden er ansvarlig for installation af delen, der erstatter den defekte eller manglende del.

Garantien er kun gyldig ved fremvisning af en kopi af kvitteringen. Kvitteringen skal indeholde sælgerens navn, ovns produkt- og modelnummer og købsdatoen. Garantikravet skal inkludere følgende oplysninger: ovns produkt- og modelnummer, årsagen til klagen, reservedelsnummeret på den defekte del i henhold til reservedelslisten, en kopi af kvitteringen eller angivelse af købsstedet, købsdatoen, kundens navn, telefonnummer, vejnavn, postnummer og by.

DA

