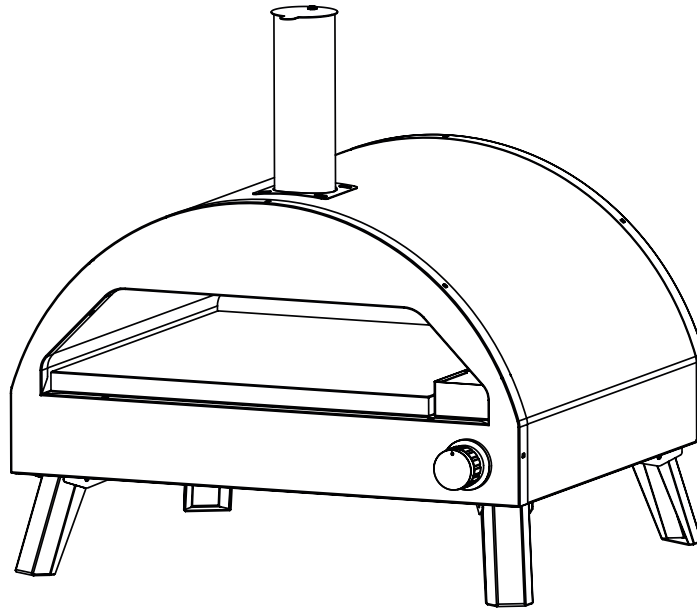


MUSTANG

Vomero 16



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 kaasuliitännöjä 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 leiate selle andmesildilt.

CZ. POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ. PROSÍM PŘEČTĚTE SI TYTO NÁVOD PŘED MONTÁŽÍ PEČLIVĚ. ZACHOVAT TENTO NÁVOD PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

Před instalací se ujistěte, že jsou splněny místní distribuční podmínky (povaha plynu a tlaku plynu) a nastavení zařízení jsou kompatibilní. Podmínky přizpůsobení k tomu spotřebiče jsou uvedeny na typovém štítku.

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

Pirms uzstādīšanas pārlicinieties, 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 ĮDĖMAI 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.

RU. ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ. ПЕРЕД СБОРКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С НАСТОЯЩИМ РУКОВОДСТВОМ. СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО НА БУДУЩЕЕ.

Перед установкой прибора убедитесь, что его регулировки соответствуют местным требованиям, касающимся использования бытового газа (тип и давление газа). Регулировки прибора указаны на на табличке с техническими данными.

Country of use/Käyttömaa/Användningsland/Kasutusriik/

Izmantošanas valsts/Naudojimo šalis/Страна использования:

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
XXXXXXXXXXXXXX

FKG-POT402 (610626)

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

www.mustang-grill.com



PIEZO:



1 x AA

not included
ei sisälly pakkaukseen
ingår inte
ei ole pakendis
nav'iekauti komplektā
komplekte nėra
не входят в комплект

EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

EN INSTALLATION • LIST OF SPARE PARTS
FI ASENNUS • VARAOSALISTA
SV MONTERING • LISTA PÅ RESERVDELAR
ET PAIGALDAMINE • VARUOSADE LOETELU
LV UZSTĀDĪŠANA • REZERVES DAĻU SARAKSTS
LT ĮRENGIMAS • ATSARGINIŲ DALIŲ SĄRAŠAS
RU МОНТАЖ • ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

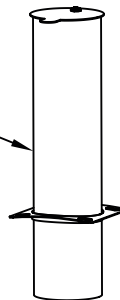
Stone baking board
1 pc

1



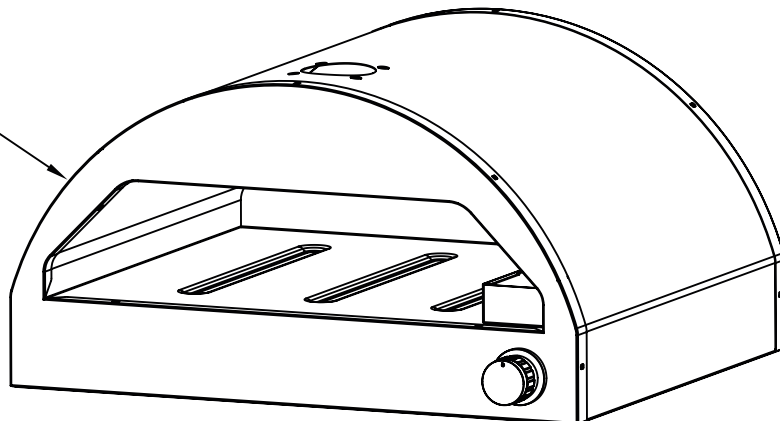
Chimney
1 pc

2



Body
1 pc

3



Foot
4 pcs

4



EN

FI

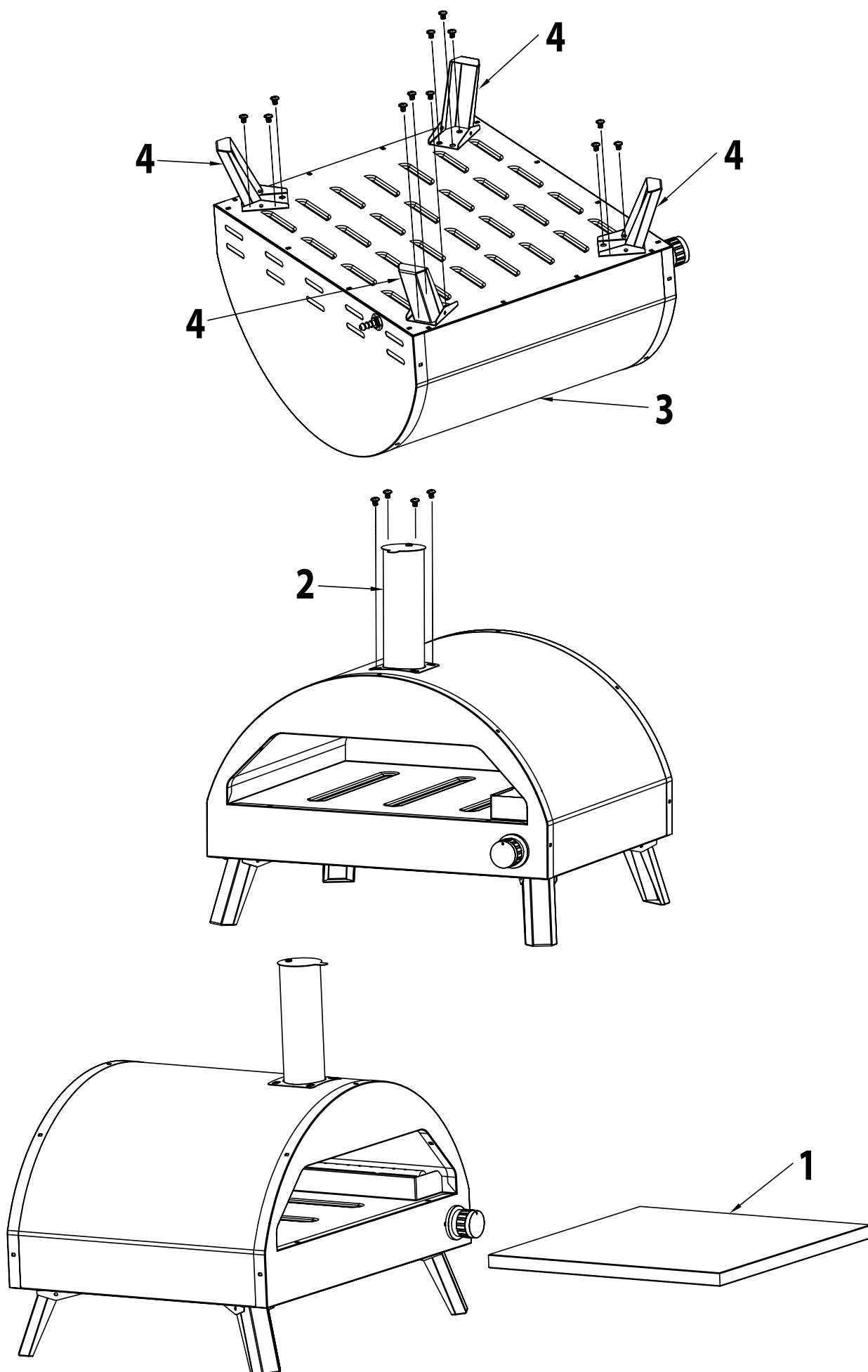
SV

ET

LV

LT

RU



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): 4.3 kW (313 g/h)

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

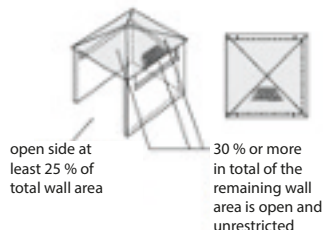


Outdoor area example 3

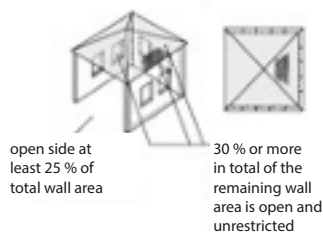
both ends open



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 grillaustuotepähe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuotepäheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä. Kehitämme Mustang-tuotepäheä 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): 4,3 kW (313 g/h)
KAASULUOKKA:.....I3B/P(30)
KAASULAJIT:.....Nestekaasuseokset
KAASUNPAIN: 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 vaakasuuralla alustalla käytön aikana. Pizzauunia ei saa koskaan sytyttää kannen ollessa kiinni. Käytä pizzauunissa vain käyttömaassa hyväksyttyjä matalapainesäädintä ja kaasulettoa! 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 käyttötaujan 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 käsikauppalääkkeiden 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 kaasuletto 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 lähetytyillä 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 kaasuletto 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 nestekaasu-käyttöön 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 ilmavirralta 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 polttimeen suuttimissa ole likaa tai roskaa. Hämähäkit ja hyönteiset voivat kerääntyä sisälle ja tukkia polttimeen ja sen sisuksen. Tukkeutunut poltin voi sytyttää tulipalon pizzauunin alapuolelle.

Puhdista polttimeen 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 nestekaasupullosta 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 poltin 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 liitännät 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 liitännät ja letku uudelleen vuodon korjaamisen jälkeen.

Käännä kaasu pois päältä (OFF) nestekaasupullostä 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-pizzajauhoja

385 g (n. 4 dl) vettä

18 g (n. 3 tl) hienoa merisuolaa

1 g (n. 1/3 tl) kuivahiivaa

Suosittelemme 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 yrityksistä 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 kaasu tuulettuu 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 pizanzaistoon varten.
5. Pizzakiven lämpötilaa voit tarkistaa Mustang infrapunalämpömittarin (611808) avulla.
6. Laita pizza uunin sisälle pizzalapion avulla. Mustang tuotevalikoimasta löytyy laaja valikoima erilaisia pizzalatioita.
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 kypsytävän 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 ylempänä, 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 teräsovat tulee puhdistaa seuraavasti:

- Kaikki pizzauunin teräsovat 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 teräsovat täytyy käsitellä yleisesti kaupoissa myytävillä teräksen puhdistus- ja hoitoaineilla vähintään 2–3 kertaa vuodessa, esimerkiksi CRC 5-56 monitoimisprayllä. Tällä ehkäistään lian pinttymistä ja ruostepilkkujen esiintymistä teräspinnoilla. 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 näkyvässä esim. kannen takakulmaan ennen varsinaista käyttöä. Näin varmistetaan aineen soveltuvuus pizzauunin teräsoville.
- Käytä puhdistus- ja hoitoaineita ainoastaan pizzauunin ulkopinnoille.

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 materiaali- virheitä.

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 takuuaikana, 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): 4,3 kW (313 g/h)
GASKATEGORI: I3B/P(30)
TYPER AV GAS: Gasolblandningar
GASTRYCK: 30 mbar
INJEKTORSTORLEK: Huvudbrännare: 1,05 mm

PIZZAUGNEN ÄR AVSEDD ATT ANVÄNDAS UTMOMHUS 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, lavastenar, bensin, fotogen eller alkohol i pizzaugnen.

Använd och förvara bensin 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 ugnslöcket 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
änden
är
öppen



Exempel på utrymme utomhus 4



den öppna
änden
är minst 25
% av den totala
väggytan

30 % eller mer av
den totala åter-
stående väggytan
är öppen och
obegränsad

Exempel på utrymme utomhus 5



den öppna
änden
är minst 25
% av den totala
väggytan

30 % eller mer av
den totala åter-
stående väggytan
är öppen och
obegränsad

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 täppa till den och dess insida. En tilltäppt brännare kan leda till en brand under ugnen. Rengör brännarens hål med en kraftig piprensare.

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 SLANGEN 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 läckagetest enligt anvisningar innan du tar i bruk pizzaugnen för första gången. Tänd pizzaugnen och håll brännaren på den högsta (🔥) 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 uppjasta 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. Pizzastenenens 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 inköpsdatumet. 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, gatuadress, postnummer och ort.

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja tooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete 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 kasutusiga ja turvalisust. Mustangi tootevalikut leiata ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiata aadressil www.mustang-grill.com.

Mustangi sarja toodete hooldusega tegelevate ettevõtete kontaktid leiata 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 ala.
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 plahvatuse.

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): 4,3 kW (313 g/h)

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 KASUTUSELEVÕTTU 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 reguleerimiseadet 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 lekkek kontroll kõikile ühendustele pärast igat 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, süütevedelikku, 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 igat 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 juurdvool.

Ärge mitte kunagi katke korraga kogu küpsetuspinda.

Ärge mitte kunagi toppige kinni balloonia 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 katuseeta. 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



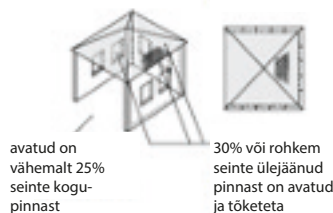
Näide õuest 4



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 regulaator tootmise kuupäevast arvestades 10 aasta pärast vahetada.

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

Kasutatav voolik peab vastama kasutuskoha asukohariigi asjassepuutuvale 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 käsitse-da! Kui seade ei ole kasutuses, tuleb gaasiballoon lahti ühenda-da. Pärast gaasiballooni lahtiühendamist seadmelt pange kaitse ballooni tagasi.

Gaasiballoone tuleb hoida õues, püstasendis ja lastele kättesaa-matus kohas. Gaasiballooni ei tohi hoida kohas, kus tempera-tuur 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 tuulu-tusavad ei oleks ummistunud. Pitsaahju tohib kasutada ainult horisontaalsel, stabiilsel pinnal. Seadet tuleb kaitsta otsese tuu-letõmbe eest ja see tuleb paigutada kohta, kus see on kaitstud igasuguse pealelangeva vee (nt vihm) eest.

Pitsaahju mis tahes osade konstruktsiooni ei tohi muuta. Pit-saahju võib hooldada ja parandada ainult gaasifirma ohtusspet-sialist.

GAASIBALLOONI ÜHENDAMINE

Enne ühendamist veenduge, et gaasiballoonile, rõhuregu-laatorile, 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 pinguta-mutter ühenduskeermele. Kui voolik on vahetatud, tuleb see kinnitada pitsaahjule ja rõhuregulaatorile voolikuklamb-ritega. 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. KASU-TAGE PITSAAHJU AINULT ÕUES.

ENNE KASUTAMIST KONTROLLIGE, ET VOOLIK EGA LÜHENDUS-KOHAD EI LEKIKS.

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 minu-tit 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 seebilahus pintsliga voolikule ja kõikidele ühendustele. Kui ilmuvad mullid, siis on seadmel leke, mis tuleb enne kasuta-mist kõrvaldada.

Pärast rikke kõrvaldamist tehke test uuesti.

Pärast testimist keerake gaas kinni (OFF).

Kui olete tuvastanud lekke, mida ei saa parandada, ärge püüdke leket 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 soovitame 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 oliivõliga, 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 oliivõliga määratud õhukindlas anumas 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 balloonest. 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 läbiküpsetumat täidist, võite tõsta pitsa küpsetamise lõpu poole natuke kõrgemale, pitsaahju katuse lähedale.

12. Kogemuse kaudu leiata 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 terasdetailide 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 hukuvad 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 roostepikkide ilmnemine aja jooksul ja toote kasutamisel tavapärased nähtused, mis ei takista seadmekasutamist. Garantii ei laiene ka sellistele kasutamise käigus kuluvatele ja roostetavatele 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 sisalduvad 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 komertslikul 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 jautājiert 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 apkārtnē gaisa apmaiņu.
4. Pārbaudiet gāzes savienojumu hermētiskumu ar ziepjuūdeni.
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. Saglabājiet šo instrukciju turpmākai atsaucei.

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

IERĪCES KODS:FKG-POT101 (610626)
KOPĒJĀ SILTUMA IEVADE
(VISAS GĀZES KATEGORIJAS): 4,3 kW (313 g/h)
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. NEĻAUJIET 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.

PĀTĒRĒTĀJU IEVĒRĪBA! Saglabājiet 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, ventilis, 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.

Neglabājiet 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 pievilktas.

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 noslāpējiet liesmas ar zemi/smiltīm vai ugunsdzēsības segu.

Lietojiet ierīci tikai uz stabilām virsmām, neuzstādiat 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 NORĀDĪTAJEM NOSACĪJUMIEM.

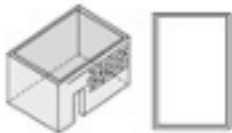
Korpuss ar sienām visās pusēs un vismaz vienu pastāvīgu atvērumu zemes līmenī, ka arī bez augšējā pārsega. Daļējs korpuss,

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 mala,
kas ir vismaz
25 % no kopējā
sienu laukuma

vismaz 30 %
no pārējā sienu
laukuma ir atvērti
un neierobežoti

Piemērs izmantošanai ārā 5



atvērta mala,
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 ieķērušies gruži un netīrumi. Deglī un gāzes ieplūdes kanālā var ieķērināties 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 šļūteņu 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 ĀRĀ APSTĀKĻOS.

PIRMS LIETOŠANAS VEICIET ŠĻŪTENES UN SAVIENOJUMU GĀZES NOPLŪDES PĀRBAUDI.

Neveiciet noplūdes pārbaudi ar atklātu liesmu, vienmēr izmantojiet ziepjūdeni.

PICAS KRĀSNS NODOŠANA EKSPLOATĀCIJĀ

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 gatavs 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 RECEPTĒ:

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 tējķ.) smalkās jūras sāls

1 g (apm. 1/3 tējķ.) 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 nelip 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 nosegst 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 picas pamatnes formā un uzlieciet savu iecienīto pildījumu!

PICAS KRĀSNS IEDEDZINĀŠANA:

1. Atveriet gāzes iepildes atveri ar zemspiediena regulatoru.
2. Nospiediet degļa regulēšanas slēdzi līdz galam un pagrieziet to  pozīcijā. Vadības slēdzi 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 sērkokciņu 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 sērkokciņu pie degļa.
4. Nospiediet regulēšanas pogu līdz galam un pagrieziet to pozīcijā .

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

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

PICAS KRĀSNS LIETOŠANA:

1. Ievietojiet picas akmeni picas krāsnī.
2. Izpildiet norādes par picas krāsns degļa iededzināšanu.
3. Noregulējiet degli uz pilnu jaudu un atstājiet picas krāsni ieslēgtu uz 25–30 minūtēm.
4. Tagad picas akmens ir uzkaršis pietiekami, lai ceptu picu.
5. Picas akmens temperatūru var pārbaudīt ar Mustang infra-sarkanā termometra (611808) palīdzību.
6. Ielieciet krāsnī picu, izmantojot picas lāpstiņu. Mustang izstrādājumu klāstā ir pieejama plaša dažādu picas lāpstiņu izvēle.
7. Noregulējiet regulēšanas pogu uz zemu degļa jaudu.
8. Apmēram pēc 25–30 sekundēm pagrieziet picu par 90 grādiem.
9. Apmēram pēc 25–30 sekundēm vēlreiz pagrieziet picu par 90 grādiem.
10. Pica ir gatava apmēram 90 sekundes pēc cepšanas sākuma.
11. Ja vēlaties vairāk apcept pildījumu, cepšanas beigu posmā varat picu nedaudz pacelt (tuvāk picas krāsns griestiem).
12. Balstoties uz pieredzi, var saprast picas cepšanai piemērotāko jaudas diapazonu.
13. Cepot vairākas picas 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 picas 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 picas krāsns ir atdzisusi, jāveic turpmāk norādītās darbības.

Picas krāsns tērauda daļas ir jātīra šādi:

- Visas picas 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 picas krāsns tērauda virsmai. Pirms faktiskās lietošanas būtu labi pārbaudīt tīrīšanas un kopšanas līdzekļus uz kādas picas krāsns tērauda daļas, kas nav tieši redzama, piemēram, vāka aizmugures stūrī. Tādējādi tiek nodrošināta līdzekļa piemērotība picas krāsns tērauda daļām.
- Tīrīšanas un kopšanas līdzekļus izmantojiet tikai picas krāsns ārpusē.

Picas akmens tīrīšana:

- Pirms akmens izņemšanas no picas krāsns tā ir jāatdzesē. Uzmanību! Pārāk ātras temperatūras izmaiņas var izraisīt akmens plaisāšanu.
- Pēc lietošanas vienmēr rūpīgi nožāvējiet picas akmeni, lai tas nepaliktu mitrs.
- Notīriet picas akmeni ar suku, noslaukot pārtikas pārpalikumus, un visbeidzot nosusiniet ar sausu drānu.
- Tā kā picas 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:

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

Picas krāsni glabājiet sausā un siltā vietā.

GARANTIJA

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 rūšēšanu vai koroziju. Piemēram, keramisko virsmu plaisāšana, tērauda virsmu krāsas izmaiņas un rūsas traipu 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 atsiliepiate apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com.

Šis gaminys 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 šiamo 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 prirėkus galėtumėte peržiūrėti.

TECHNINĖ INFORMACIJA:

PRIETAISO KODAS:.....FKG-POT101 (610626)
BENDROJI ŠILUMINĖ ĮVESTIS
(VISŲ KATEGORIJŲ DUJOS):4,3 kW (313 g/val.)
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 STIPRIAUSIAI ĮKAISTI. NELEISKITE VAIKŲ PRIE KROSNELĖS. NAUDOJIMO METU NEJUDINKITE KROSNELĖS IŠ VIETOS. PRIEŠ NAUDODAMI KROSNELĖ 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 balionas 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 regulatorius 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 pavojingą 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 korpusu, 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 prietaisą.

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 degiu paviršiumi.

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

Kepsninę reikia reguliariai kruopščiai nuvalyti ir apžiūrėti. Kiekvieną 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 nepatvirtintas dalis pavojinga. Taip pat gali nustoti galioti garantija.

Gaminant maistą reikia netoliese laikyti ugnies gesinimo priemonės. 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 prižiūrėkite, 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 nudeginti.

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 kepsninės srities.

Niekuomet neuždenkite konteinerio ventilacijos angų.

Liesdami karštas 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. Niekomet 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.

Niekomet 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 įjungtą degiklį maks. galingumu. Tada iš krosnelės pašalinkite sudegusius apsauginius tepalus. Palaukite apie 15 minučių, kad krosnelė atvėstų. Nuvalykite kepimo akmenį. Picų krosnelę 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 suteptkite alyvuogių aliejumi, suformuokite tešlos rutulį ir

kildinkite jį kambario temperatūroje 8 valandas. Galima naudoti

ir dubenį, bet jį reikėtų uždengti plastikine plėvele.

Pakilusią tešlą padalykite į keturias dalis. Suformuokite rutulius

ir valandą kildinkite kambario temperatūroje sandariame, aly-

vuogių aliejumi suteptame inde. Tada rankomis iškočiokite picų

pagrindus ir sudėkite savo mėgiamiausius užpildus!

PICŲ KROSNELĖS UŽKŪRIMAS

1. Žemo slėgio reguliatoriumi 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 .

Dėmesij! Jei degiklis neužsidega, pasukite reguliatorių 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 reguliatorių prie dujų baliono.

2. Atsukite slėgio reguliatorių 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 būdu 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 šiltu 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 vandensiu 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, daugiafunkciniu purškikliu CRC 5-56.

Tai metalinius paviršius apsaugos nuo nešvarumų sancaupų 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 reguliatorių. 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 dėvėsi 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.

Поздравляем! Вы стали обладателем продукта фирмы Mustang! Линия продуктов для гриля и барбекю Mustang предназначена для качественного приготовления пищи. Мы предлагаем широкий ассортимент товаров для гриля и кухонных принадлежностей. Посетите ближайшую официальную точку розничной продажи, где представлены наши продукты, или же посетите наш сайт по адресу www.mustang-grill.com и узнайте всё, что вас интересует, о нашей продукции!

Линейка Mustang постоянно развивается. Мы также беспрестанно работаем над усовершенствованием всех остальных товаров, которые мы производим. Обратная связь с потребителем является важнейшим элементом нашей системы контроля качества. Мы с удовольствием узнаем ваше мнение о нашей продукции — пишите нам по адресу mustang@mustang-grill.com.

При разработке данного продукта мы руководствовались принципами лёгкости и безопасности в использовании. Рекомендуем ознакомиться с руководством по эксплуатации как можно внимательнее, чтобы полностью использовать потенциал вашей печи для пиццы. В линейку товаров Mustang также входят чистящие средства и приспособления для ухода за печью для пиццы.

Более подробную информацию можно получить на сайте: www.mustang-grill.com.

Контактная информация сервисной службы Mustang доступна по адресу www.mustang-grill.com.

ВНИМАНИЕ!

При запахе газа:

1. Перекройте подачу газа к прибору.
2. Затушите все источники открытого пламени и избегайте использования электроприборов.
3. Откройте крышку и как следует всё проветрите.
4. Проверьте герметичность всех соединений при помощи мыльного раствора.
5. Если запах газа не исчезает, немедленно свяжитесь со своей газовой или пожарной службой.

ВАЖНО:

При пренебрежении данными инструкциями может возникнуть пожар или взрыв.

Ответственность за правильную сборку, установку и уход за грилем несёт пользователь. Невыполнение инструкций настоящего руководства может привести к травмам, а также повреждению имущества.

Любые конструктивные изменения, эксплуатация в нештатном режиме и невыполнение инструкций могут быть опасны.

ВНИМАНИЕ:

Внешние элементы могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей к прибору.

Во время использования рядом с прибором не должно быть легковоспламеняющихся материалов.

Сохраните данное руководство на будущее.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

КОД ПРИБОРА:.....FKG-POT101 (610626)

ОБЩЕЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ТЕПЛА

(ВСЕ КАТЕГОРИИ ГАЗА):4,3 кВт (313 г/ч)

КЛАСС ПРИБОРА:.....I3B/P(30)

ДАВЛЕНИЕ ГАЗА :.....Жидкие газовые смеси

ДАВЛЕНИЕ ГАЗА:.....30 мбар

РАЗМЕР СОПЛА:.....Основные горелки: 1,05 мм

ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМЫХ МЕСТАХ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОГУТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИМИ. НЕ ПОДПУСКАЙТЕ ДЕТЕЙ БЛИЗКО К ПЕЧИ. НЕ ПЕРЕМЕЩАЙТЕ ПЕЧЬ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ.

ВАЖНО:

Внимательно прочтите руководство и убедитесь, что ваш гриль для барбекю должным образом собран и установлен, и регулярно обслуживается. Невыполнение этих инструкций может привести к травмам, а также повреждению имущества.

Если у вас возникнут вопросы относительно сборки или использования печи для пиццы, обратитесь к своему розничному торговцу.

Убедитесь, что при использовании прибора как печь, так и газовый баллон находятся на ровной поверхности в устойчивом положении.

Никогда не разжигайте огонь при закрытой крышке.

Никогда не пытайтесь зажечь или включить боковую горелку при закрытой крышке, так как это небезопасно и чревато поломкой прибора.

Регулятор низкого давления и газовый шланг должны соответствовать типу, разрешённому для применения в стране использования.

При необходимости замены деталей, обратитесь в службу поддержки или к розничному торговцу.

Использование не предназначенных для печи деталей чревато возникновением опасных ситуаций во время эксплуатации прибора.

ПОТРЕБИТЕЛЮ: Сохраните руководство на будущее.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Проверьте все соединения на наличие утечек согласно инструкции после каждой зарядки баллона, а также при первом использовании после длительного перерыва.

Никогда не используйте газовые баллоны с повреждениями корпуса, клапана, фланца или основания.

Не ставьте газовый баллон под печь для пиццы во время ее использования.

Состояние алкогольного или наркотического опьянения, а также побочные эффекты некоторых лекарств, могут отрицательно влиять на способность лица к сборке и эксплуатации прибора.

Никогда не используйте в печи уголь, жидкость для заправки зажигалок, лавовые камни, бензин, керосин или спирт.

Не храните бензин и другие легковоспламеняющиеся жидкости и газ в радиусе 25 футов (7,6 м) от прибора.

Минимальный зазор между задней или боковыми сторонами устройства и воспламеняющихся конструкций — 3 фута (1 м). Не используйте устройство под воспламеняющимися поверхностями.

Не используйте печь до тех пор, пока она полностью не собрана и пока все части прибора не зафиксированы и не находятся в устойчивом положении.

Печь для пиццы подлежит регулярной тщательной очистке и осмотру. Перед каждым использованием прибора следует протереть и осмотреть газовый шланг. При наличии потёртостей, повреждений, порезов и утечек следует заменить шланг, прежде чем прибор можно будет эксплуатировать. Используйте только разрешённые производителем запчасти. Использование прочих запчастей опасно. Оно также чревато потерей гарантии.

При использовании прибора следует иметь под рукой всё

необходимое для тушения пожара. В случае воспламенения горючих жидкостей или жира, не пытайтесь гасить пожар водой. Используйте химический огнетушитель, песок или землю, или противопожарное одеяло.

Прибор следует использовать только на устойчивых поверхностях. Ни в коем случае не устанавливайте печь на лодку или другое транспортное средство.

Не оставляйте включенную печь без присмотра. Всегда следите за тем, чтобы рядом с печью не было детей и животных. Не перемещайте прибор в процессе эксплуатации.

Всегда соблюдайте осторожность при открывании крышки печи. Открывайте крышку медленно, так как пар и нагретый воздух из печи могут причинить серьёзные ожоги.

Держите газовый шланг как можно дальше от нагретых поверхностей и капель горячего жира.

Держите электрические провода как можно дальше от работающей печи.

По окончании использования прекратите подачу газа из баллона.

Никогда не накрывайте пространство для жарки целиком.

Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия печи.

К нагретым поверхностям можно прикасаться только в защитных перчатках.

ЛЮБАЯ ОГОРОЖЕННАЯ ТЕРРИТОРИЯ, ГДЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПЕЧЬ, ДОЛЖНА СООТВЕТСТВОВАТЬ ОДНОМУ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТРЕБОВАНИЙ:

Огороженная стенами со всех сторон территория, и по крайней мере одна постоянно открытая сторона на уровне земли без крыши. Частично огороженная территория, которая включает крышу и не более двух стен. Внутри частично огороженной территории, включающей крышу и более двух стен, применяются следующие требования:

не менее 25 % общей площади сторон полностью открыты; и
не менее 30 % оставшейся площади стены открыто и не ограничено.

Если это балкон, то не менее 20 % общей площади боковых, задних и передних стен должны быть и оставаться открытыми и неограниченными.

Пример территории на открытом воздухе 1



Пример территории на открытом воздухе 2



Пример территории на открытом воздухе 3

открыта с
обеих сторон



Пример территории на открытом воздухе 4

не менее 25 % от
общей площади
стены должно
быть открыто

30 % или более
оставшейся площади
стены открыты и не
ограничены.



Пример территории на открытом воздухе 5

не менее 25 % от
общей площади
стены должно
быть открыто

30 % или более
оставшейся площади
стены открыты и не
ограничены.



ШЛАНГ И РЕГУЛЯТОР

В комплект поставки печи для пиццы эти предметы не входят. Используйте только шланги и регуляторы, предназначенные для газа под указанным в инструкции давлением. Средний срок службы регулятора — 10 лет. Меняйте регулятор по прошествии 10 лет с момента производства. Использование неподходящих шлангов и регуляторов опасно. Перед тем, как разжечь печь, убедитесь в том, что ваши запчасти подходят к вашей печи для пиццы.

Газовый шланг должен соответствовать стандартам страны использования. Максимальная длина шланга — 1,2 метра. Внутренний диаметр — 10 мм. Повреждённые и изношенные шланги подлежат замене. Убедитесь, что шланг не перекручен, не забит, и не прикасается к печи ничем, кроме соединительной части.

ГАЗОВЫЕ БАЛЛОНЫ

С газовыми баллонами следует обращаться осторожно. Ни в коем случае не роняйте их! Если печь не используется, газовый баллон следует отключать от прибора. После отключения баллона от прибора следует надеть на баллон защитную крышку.

Баллон с газом следует хранить вне помещения, в вертикальном положении и вне доступа детей. Газовый баллон ни в коем случае не следует хранить при температуре выше 50°C. Также не допускается хранение баллона рядом с источниками пламени или искр, либо иными источниками воспламенения.

НЕ КУРИТЕ РЯДОМ С ГАЗОВЫМ БАЛЛОНОМ.

Данная печь для пиццы предназначена для использования на открытом воздухе и на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся материалов. Важно, чтобы выше

гриля не располагалось никаких предметов, и чтобы зазор между сторонами печи и ближайшими предметами или конструкциями был не менее одного метра. Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия, расположенные на корпусе печи. Печь следует использовать на ровной и устойчивой поверхности. Следует укрывать прибор от прямого дуновения ветра и располагать его таким образом, чтобы внутрь печи не попадала вода (например, во время дождя).

Запрещаются конструктивные изменения любых частей печи. Техническое обслуживание может производиться только службами, лицензированными на обслуживание газовых приборов.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА

Перед подключением убедитесь, что вентиль баллона, регулятор, горелка и её отверстия не забиты грязью или мусором. Внутрь могут попадать пауки и другие насекомые, в результате чего горелка и канал подачи газа могут оказаться забитыми. При забитой горелке под печью может разгореться пламя.

Прочищайте отверстия горелок специальными ёршиками для труб.

Чтобы соединение газового шланга с прибором было герметичным, затяните уплотнитель гаечным ключом. При замене шланга следует использовать специальные зажимы для подключения его к печи и регулятору. Если печь не используется, газовый баллон следует отключать от регулятора согласно инструкции.

Печь следует использовать в хорошо вентилируемом месте. Не препятствуйте току воздуха в горелку во время использования печи. ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕЧЬЮ ТОЛЬКО ВНЕ ПОМЕЩЕНИЯ.

ПЕРЕД ИСПОЛЗОВАНИЕМ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ШЛАНГ И МЕСТА ЕГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ НЕ ПРОПУСКАЮТ ГАЗ.

Никогда не пользуйтесь огнём для обнаружения утечек. В этих целях следует использовать мыльный раствор.

ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Перед первым использованием печи для пиццы проведите полный тест на герметичность в соответствии с инструкциями. Зажгите духовку для пиццы и используйте горелку на максимальной мощности около 20 минут. Это обеспечит полное сжигание складской смазки в печи. Оставьте духовку остывать примерно на 15 минут. Очистите камень для пиццы. Теперь печь для пиццы готова к использованию.

ПРОВЕРКА НА ПРЕДМЕТ УТЕЧКИ

Приготовьте от полулитра до литра мыльного раствора (2-3 унции жидкости) по следующему рецепту: одна часть жидкости для мытья посуды на три части воды. Убедитесь, что подача газа отключена (клапан находится в положении «OFF»).

Подключите газовый баллон к печи и клапану горелки (с положениями «ON» и «OFF»). Убедитесь, что все соединения герметичны, и включите подачу газа.

Нанесите мыльный раствор на шланг и все соединительные элементы. Если вы видите пузырьки, то есть утечка газа.

Перед использованием печи её следует ликвидировать.

По окончании работ по ликвидации утечки повторите проверку.

По окончании проверки выключите подачу газа у баллона. При обнаружении утечки, которая не поддаётся ликвидации, обратитесь к своему поставщику газа.

РЕЦЕПТ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ:

С помощью этого рецепта вы получите основу для 4 пицц.

Ингредиенты:

595 г (приблизительно 9 дл) муки типа «00» для пиццы

385 г (приблизительно 4 дл) воды

18 г (приблизительно 3 чайные ложки) мелкой морской соли

1 г (приблизительно 1/3 чайные ложки) сухих дрожжей

Для наилучшего результата мы рекомендуем взвешивать ингредиенты. Тесто можно сделать и без весов.

Наберите в миску холодной воды. Смешайте сухие дрожжи с мукой и постепенно добавляйте их в воду, помешивая. Можно использовать кухонный комбайн или месить вручную.

Месить тесто около 15 минут, пока оно не станет гладким и не перестанет прилипать к краям миски или рукам. В конце добавьте соль и месите еще некоторое время. Смажьте герметичную посуду для подъема теста оливковым маслом, сформируйте тесто шаром и дайте подняться при комнатной температуре в течение 8 часов. Вы также можете использовать миску, но не забудьте накрыть ее полиэтиленовой пленкой.

Разделите поднявшееся тесто на четыре части. Скатайте кусочки в шарики и дайте подняться в герметичной емкости, смазанной оливковым маслом, при комнатной температуре в течение часа. Затем сформируйте основу пиццы из теста вручную и наполните ее своей любимой начинкой!

ЗАЖИГАНИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ:

1. Откройте подачу газа из регулятора низкого давления.
2. Нажмите до упора ручку управления горелкой и поверните ее в положение . Пьезоэлемент, встроенный в ручку управления, зажжет горелку.
3. Отрегулируйте пламя горелки на соответствующую мощность в диапазоне от  до .

Внимание! Если горелка не загорается, выключите регулятор и подождите пять минут, прежде чем пытаться снова ее зажечь. Если зажечь горелку с помощью пьезоэлемента не удастся, можете попробовать зажечь ее длинной спичкой или длинной зажигалкой.

КАК ЗАЖЕЧЬ С ПОМОЩЬЮ СПИЧКИ, ЕСЛИ ПЬЕЗОЭЛЕМЕНТ НА БАТАРЕЙКАХ НЕ РАБОТАЕТ

1. Подсоедините регулятор давления к газовому баллону.
2. Откройте регулятор давления или клапан баллона (резьбовой клапан газового баллона).
3. Поднесите зажженную спичку к горелке.
4. Нажмите кнопку регулировки и поверните ее в положение .

Предупреждение! Никогда не наклоняйтесь над печью для пиццы при разжигании или использовании.

Если, несмотря на несколько попыток, горелка печи для пиццы не загорается в течение 10 секунд, выключите ручку управления и выключите газ из баллона. Подождите не менее 5 минут, прежде чем снова пытаться зажечь духовку для пиццы. Таким образом газ, скопившийся в печи для пиццы, выветрится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ:

1. Поместите камень для пиццы в печь.
2. Зажгите горелку печи для пиццы так, как описано в инструкции.
3. Отрегулируйте горелку на полную мощность и держите духовку для пиццы включенной в течение 25-30 минут.
4. Этого времени достаточно, чтобы камень для пиццы

разогрелся для приготовления пиццы.

5. Вы можете проверить температуру камня пиццы с помощью инфракрасного термометра Mustang (611808).

6. Используйте специальную лопатку, чтобы положить пиццу в духовку. Mustang предлагает широкий выбор лопаток для пиццы.

7. Уменьшите мощность горелки с помощью ручки управления.

8. Поверните пиццу на 90 градусов примерно через 25–30 секунд.

9. Поверните пиццу на 90 градусов снова примерно через 25–30 секунд.

10. Пицца будет готова примерно через 90 секунд после начала приготовления.

11. В конце приготовления можно немного приподнять пиццу вверх, близко к потолку печи, если хотите, чтобы начинка готовилась дольше.

12. С опытом вы найдете подходящий диапазон мощности для выпечки пиццы.

13. Если вы выпекаете несколько пицц одновременно, настройте горелку на полную мощность между приготовлением пиццами. Во время приготовления убавьте мощность.

14. В холодную погоду, возможно, придется держать мощность чуть выше, чем в теплую.

ОЧИСТКА ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Чтобы поддерживать печь для пиццы в хорошем состоянии и эксплуатировать ее в течение нескольких лет, ее саму и ее элементы необходимо чистить и обслуживать. По меньшей мере после каждого использования производите следующие действия, как только печь для пиццы остынет.

Стальные детали печи для пиццы должны очищаться следующим образом:

- Все стальные детали печи для пиццы должны регулярно очищаться мыльной водой и влажной салфеткой.
- Тщательно высушите очищенные поверхности.
- Печатные тексты и рисунки на панели управления не должны очищаться ничем, кроме влажной ткани. Не трите и не используйте чистящие средства. Чистящие средства могут стирать тексты на панели управления и другие маркировки.
- Все стальные детали должны не реже 2–3 раза в год обрабатываться чистящими средствами и кондиционерами для стали, которые обычно продаются в магазинах, например многофункциональным спреем CRC 5-56. Это предотвратит появление пятен грязи и ржавчины на стальных поверхностях. Используйте кондиционеры в соответствии с инструкциями производителя, но сначала испытайте пригодность вещества для стальной поверхности печи для пиццы. Перед применением чистящие средства и кондиционеры следует опробовать на одной из стальных частей печи, которая непосредственно не видна, например, на заднем крае крышки. Это гарантирует, что средство подходит для стальных деталей печи для пиццы.
- Используйте чистящие средства и кондиционеры только снаружи печи для пиццы.

Чистка камня для пиццы:

- Прежде чем вынимать камень, печь должна остыть. Внимание! Слишком быстрое изменение температуры может расколоть камень.
- После использования всегда тщательно высушивайте камень для пиццы, не оставляйте его влажным.
- Очистите камень для пиццы, смахнув все остатки, и протрите сухой тканью.
- Поскольку камень для пиццы нагревается до очень высо-

кой температуры и долго хранится в горячей духовке или на гриле, он не требует дезинфицирующей промывки, так как бактерии погибают при нагревании камня.

ХРАНЕНИЕ

Печь для пиццы следует хранить в закрытом помещении, сняв регулятор давления с газового баллона. Баллоны должны храниться в соответствии с их собственными инструкциями.

Перед длительным хранением печь для пиццы и камень для пиццы должны быть тщательно очищены.

Храните печь для пиццы в сухом и теплом месте.

ГАРАНТИЯ

Вся продукция Mustang изготавливается со всей тщательностью и аккуратностью и проходит проверку качества перед отправкой с завода. На данную печь для пиццы и ее детали предоставляется гарантия, действующая в течение 24 месяцев со дня приобретения. Гарантия распространяется на дефекты изготовления и материалов.

Гарантия не распространяется на нормальный износ и коррозию, а также на вызванные коррозией дефекты. Например, происходящее со временем растрескивание керамических поверхностей, изменение цвета стальных поверхностей и появление пятен ржавчины являются нормальными явлениями, не препятствующими использованию печи. Гарантия не распространяется также на детали, которые изнашиваются или ржавеют в процессе использования изделия, такие как изготовленные из чугуна или нержавеющей стали трубчатые горелки, теплораспределительные пластины, жарочные решетки и плиты и решетки для подогрева. Установка и замена деталей в собираемых своими силами печах всегда осуществляется самим клиентом в соответствии с прилагаемыми инструкциями. В случае несоблюдения инструкций гарантия аннулируется. Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и строго соблюдайте изложенные в нем инструкции. Гарантия не распространяется на поломки или неисправности, вызванные неправильным использованием или ненадлежащим обслуживанием прибора.

Гарантия прекращает действовать также в случае, если изделие используется в каких бы то ни было коммерческих целях или сдается в аренду.

Если в течение гарантийного срока в изделии или в каком-то из его компонентов обнаружится дефект, пожалуйста, свяжитесь с импортером или, через сайт www.mustang-grill.com, со службой поддержки Mustang. Перед предъявлением претензии еще раз внимательно прочитайте руководство по эксплуатации, чтобы убедиться, что вы соблюдали все изложенные в нем инструкции. Решением всех вопросов, связанных с гарантийными обязательствами, занимается импортер. В случае отсутствия какой-то детали или взамен дефектной высылается новая деталь. Клиент сам отвечает за установку недостающей детали или детали, присланной взамен дефектной.

Гарантия действует лишь при предъявлении копии чека на покупку. В чеке должны быть указаны название магазина, марка и номер модели печи, а также дата приобретения. Претензия по гарантии должна содержать следующие сведения: марку и номер модели печи, причину рекламации, номер дефектной детали в соответствии с перечнем деталей, копию чека на покупку или разъяснение касательно места приобретения, дату приобретения, а также имя, номер телефона, адрес, почтовый индекс и место проживания потребителя.

Seuraa meitä somessa!



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

www.mustang-grill.com

Social media content currently
only available in Finnish