



MUSTANG

ASTRONI 14

Assembly and operating instructions

Asennus- ja käyttöohje

Monterings- och bruksanvisning

Monteringsanvisninger og bruksanvisning

Samplings- og betjeningsinstruktioner

Paigaldus- ja kasutusjuhend

Lietošanas pamācība

Naudotojo vadovas

EN

FI

SV

NO


DA

ET

LV

LT



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



MUSTANG

ASTRONI 14



MUSTANG

EN

Assembly and operating instructions

Welcome to the world of Mustang grills

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

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

The most extensive barbecue product selection

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

After sales service:

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Follow us on social media



mustanggrill


MUSTANG

Table of contents

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

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

Safety instructions and warnings

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

Symbol explanations:  DANGER!  NOTE!


Before installation

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

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


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


General safety instructions

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

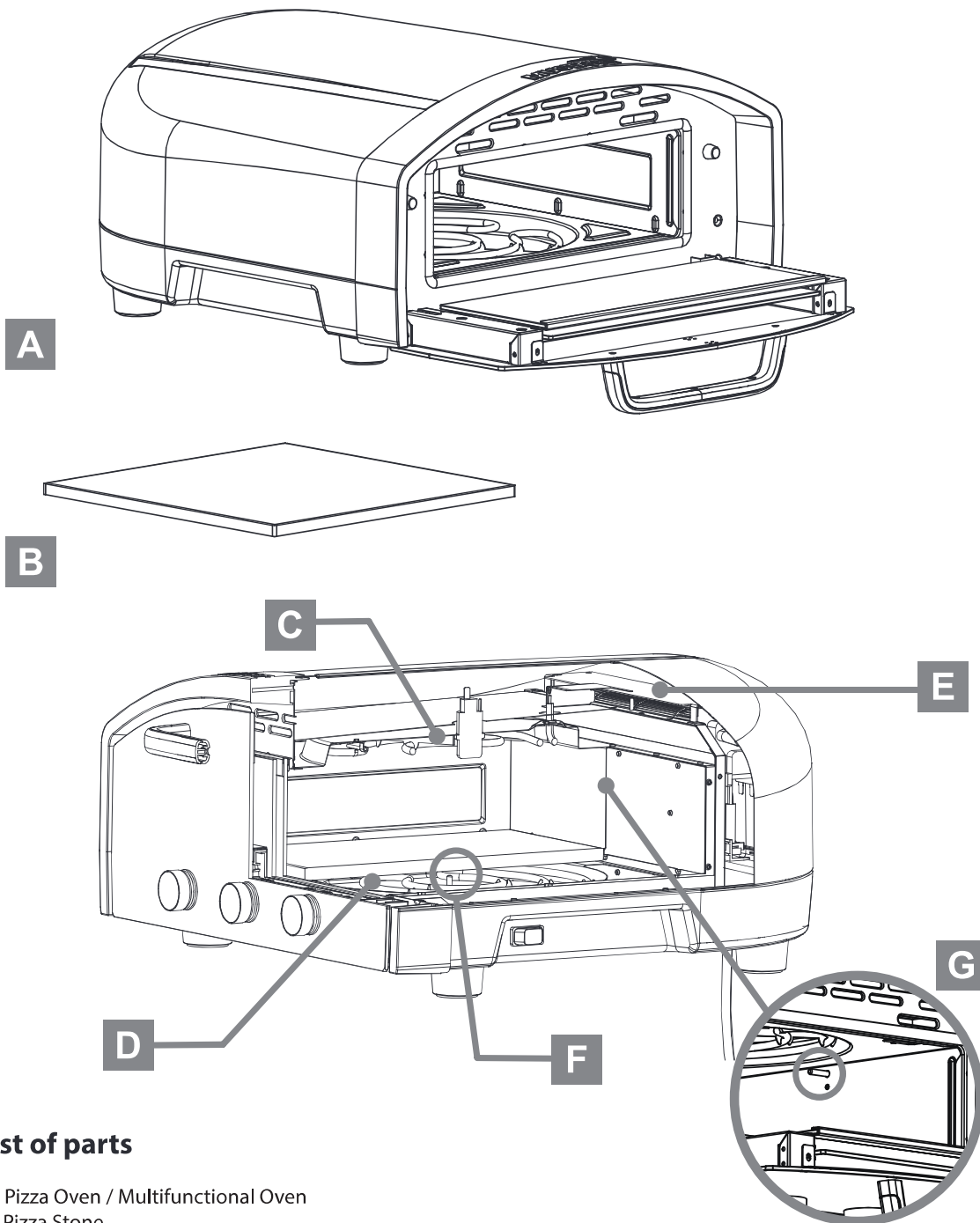
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or body of the appliance in water or other liquid.
- Supervise carefully when a child is using the appliance or when a child is near the appliance. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.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

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

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

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

Pizza oven parts

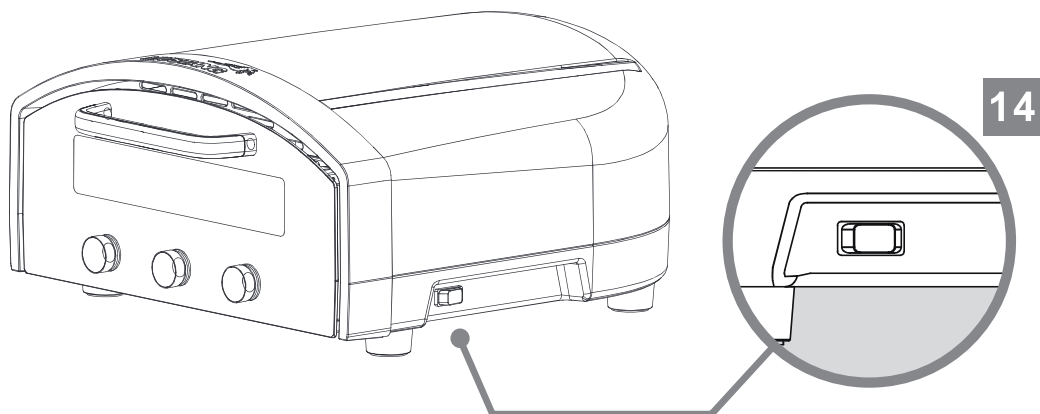
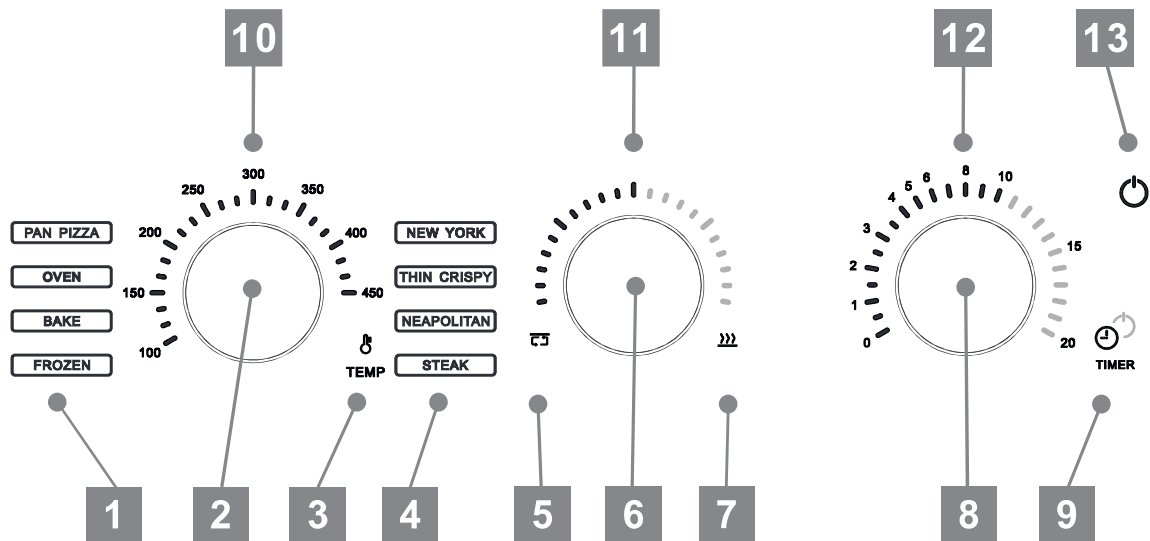


List of parts

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

Control panel and controls

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



Getting started

Before the first use

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



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

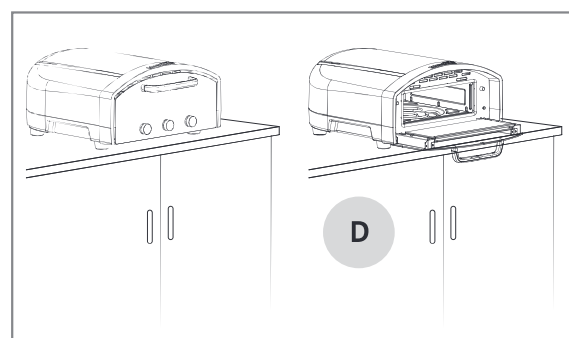
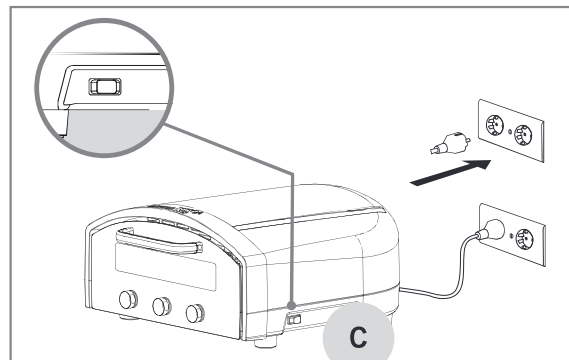
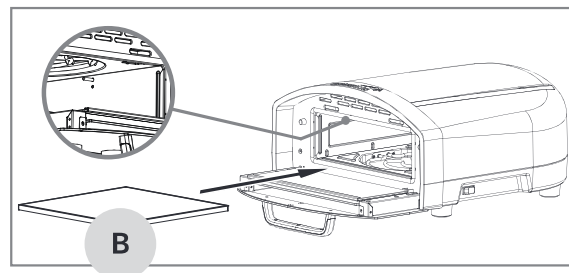
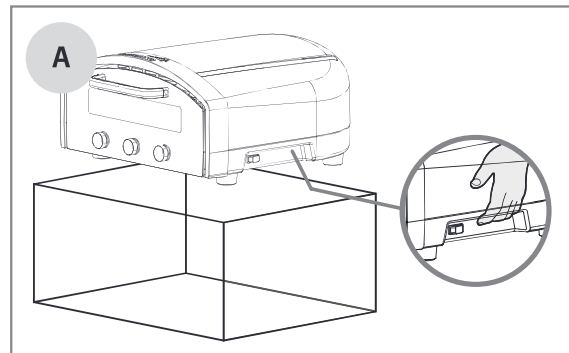
4. Make sure that the power switch is in the OFF position (C) before plugging the appliance in.

Positioning the oven

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



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

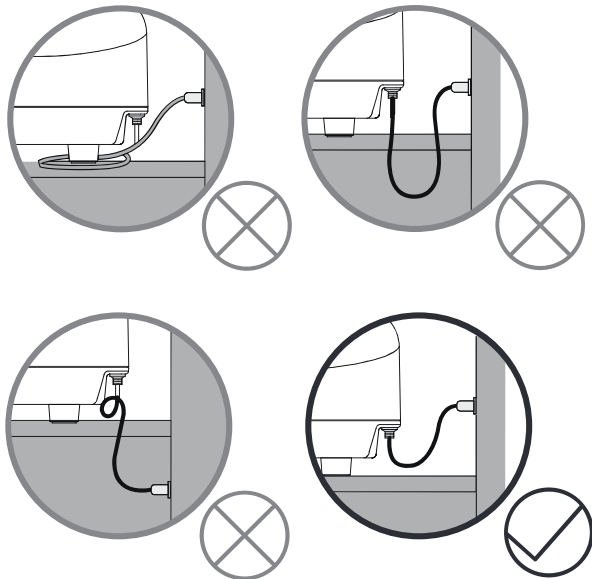


Connecting the appliance to a socket

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

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

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

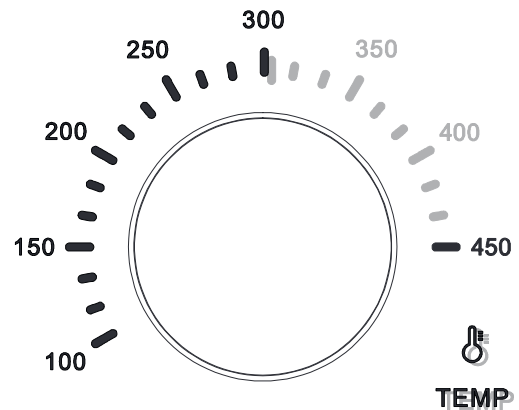
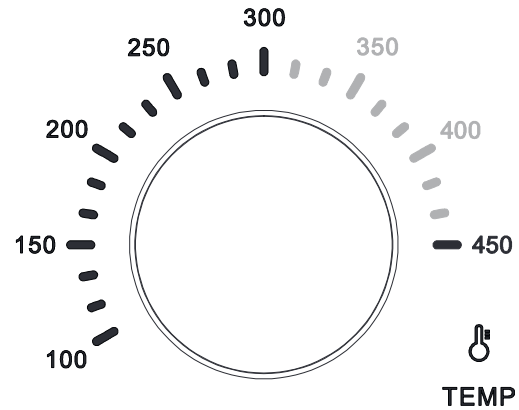


Selecting Preset Mode

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

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

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



Manual temperature adjustment

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

How to read the temperature dial

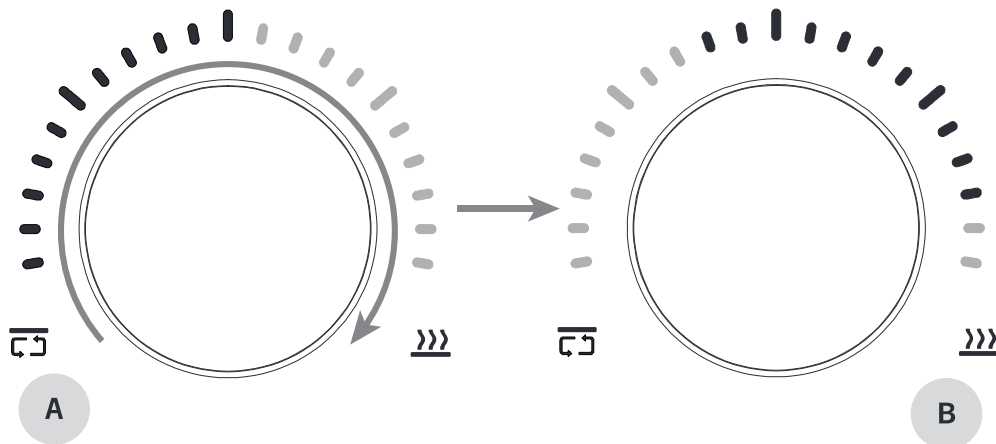
1. The temperature icon and the current temperature flash during heating.
2. The target temperature is displayed as a solid scale or number.
3. The current temperature is displayed as a flashing scale or number.
4. After the current temperature, solid scales and figures show the progress towards the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

Temperature drop or exceedance

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

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

Power Knob



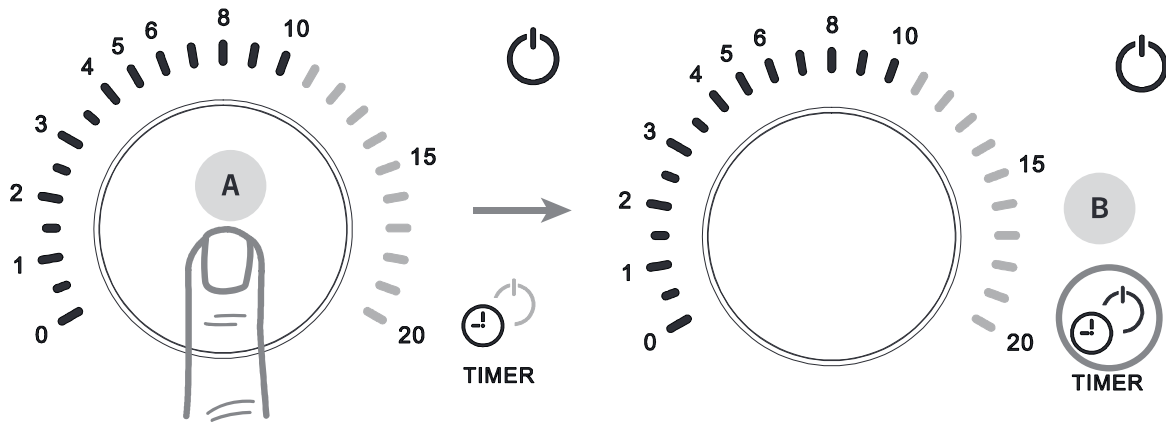
Adjusting the power

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

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

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

Timer Knob



Timing

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

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

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

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

Off-delay function

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

Preset Mode

Pizza oven

PAN PIZZA

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

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

NEW YORK

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

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

THIN CRISBY

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

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

NEAPOLITAN PIZZA

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

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

Multifunctional oven

FROZEN

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

BAKE

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

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

OVEN

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

STEAK

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

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

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

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

Memory function

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

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

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

Useful tips

Pizza dough Neapolitan style

4 pieces à 250g

(cold-soaked, hydration 68%)

Total time to make the dough 36-48h

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

Preparation of dough

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

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

Processing the dough

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

Use of a pizza peel

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

Toppings

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

Margherita

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

Hot Honey Pepperoni

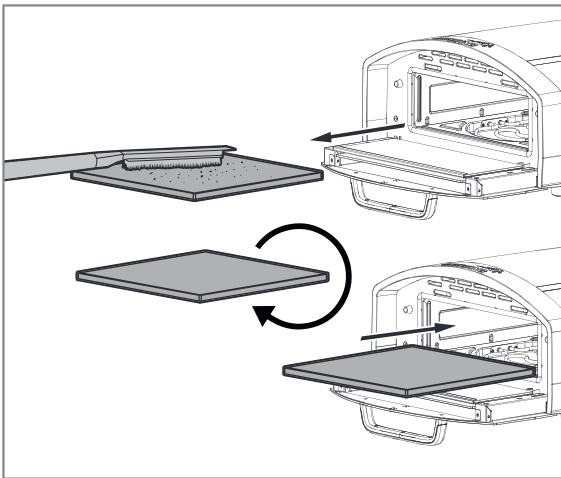
- 1 dl tomato sauce
 - 80 g mozzarella cheese
 - A dash of parmesan cheese
 - Pepperoni 7-8 slices
 - After baking hot honey
1. Shape the pizza base.
 2. Put the tomato sauce in the middle of the pizza and spread it in a spiral motion on the pizza. Leave 1-2 cm of the edge without sauce.
 3. Sprinkle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

Cleaning & maintenance

Pizza Stone

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

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



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

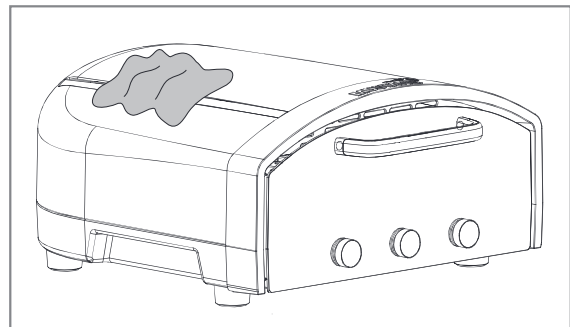
i Do not use detergents to clean the pizza stone, do not immerse the pizza stone in water or wash it in a dishwasher.

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

Oven exterior and interior

Oven surfaces can be cleaned in the following way:

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



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

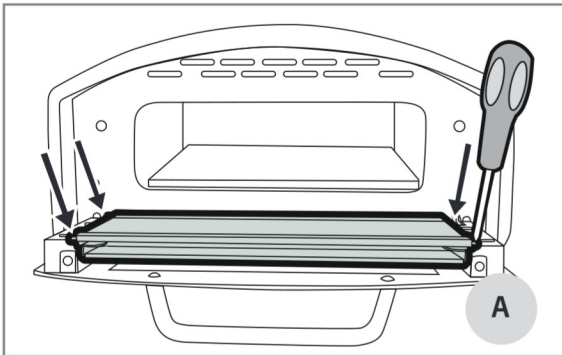
i To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or body of the appliance in water or other liquid.

Glass door

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

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

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



Storage

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

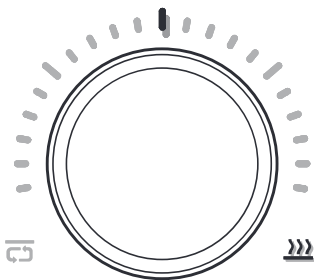
Troubleshooting

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

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

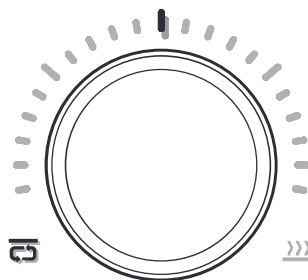
Problem	Possible reason	Solution
The oven makes a noise when it is switched off.	The cooling fans are running and cooling the furnace.	During baking, cooling fans are activated to protect sensitive electronic parts from overheating. As this oven reaches very high temperatures, the fans stay on after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

Error code



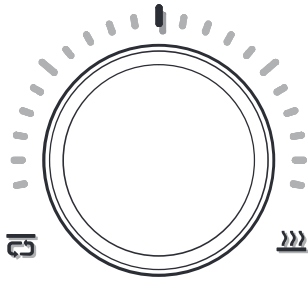
Stone Over temperature

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



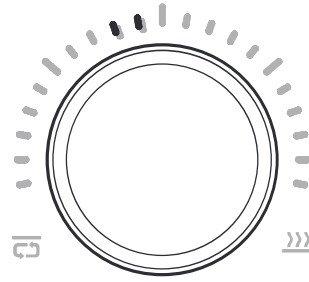
Air Over Temperature

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



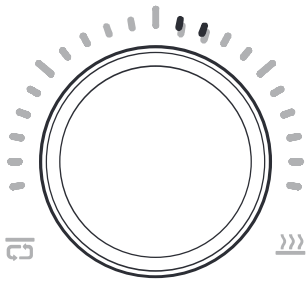
Air & Stone Over Temperature

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



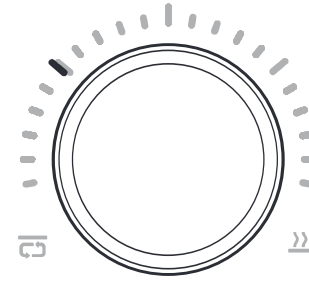
PCB Top Temperature Sensor Open Circuit

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



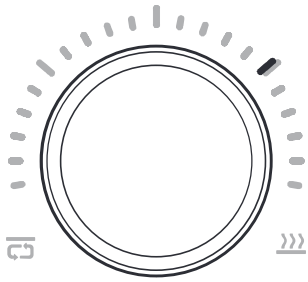
PCB Bottom Temperature Sensor Open Circuit

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



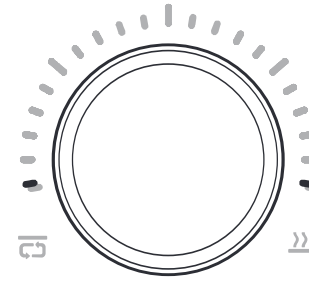
PCB Top Temperature Sensor Short Circuit

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



PCB Bottom Temperature Sensor Short Circuit

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



PCB Communications Fault

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

Warranty

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

mustang-grill.com

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



FI

Asennus- ja käyttöohje

Tervetuloa mukaan Mustangin grillausmaailmaan

FI

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

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

Kaikkein laajin grillausvalikoima

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

Asiakaspalvelu

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Seuraa meitä somessa



mustanggrill


MUSTANG

Sisällysluettelo

FI

Turvallisuusohjeet ja varoitukset	30
Ennen asentamista	30
Yleiset turvallisuusohjeet	30
Pizzauunin osat	32
Osaluettelo	32
Ohjauspaneeli ja säätimet	33
Aloittaminen	34
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	34
Laitteen sijoittaminen	34
Laitteen kytkeminen pistorasiaan	35
Uunin käyttäminen	36
Uunin käynnistäminen	36
Uunin sammuttaminen	36
Lämpötilan säädin	36
Esiasetetun ohjelman valitseminen	37
Manuaalinen lämpötilan säätäminen	37
Kuinka lukea lämpötilan valitsinta	37
Lämpötilan lasku tai ylitys	37
Tehon säädin	38
Tehon säätäminen	38
Ajastimen säädin	39
Ajastus	39
Viivytetty sammutus	39
Esiasetetut ohjelmat	40
Pizzauuni	40
PAN PIZZA	40
NEW YORK	40
THIN CRISBY	40
NEAPOLITAN PIZZA	40

Monitoimiuuni	41
FROZEN	41
BAKE	41
OVEN	41
STEAK	41
Muistotoiminto	41
Opas paistoaikoihin ja tehon säätöön	42
Omat säädöt	42
Hyödyllisiä ohjeita	43
Pizzataikina Napolilaiseen tyyliin	43
Taikinan valmistus	43
Taikinan käsittely	43
Pizzalapion käyttö	43
Täytteet	44
Margherita	44
Hot honey pepperoni	44
Uunin puhdistus	45
Pizzakivi	45
Uunin puhdistus ulkoa ja sisältä	45
Lasiluukku	46
Varastointi	46
Vianmääritys	47
Virhekoodit	48
Takuu	49



Turvallisuusohjeet ja varoitukset

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

Merkkien selitykset: VAARA! HUOM!

Ennen asentamista

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



Älä anna pienten lasten leikkiä pakkausmateriaaleilla.

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


Yleiset turvallisuusohjeet




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

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

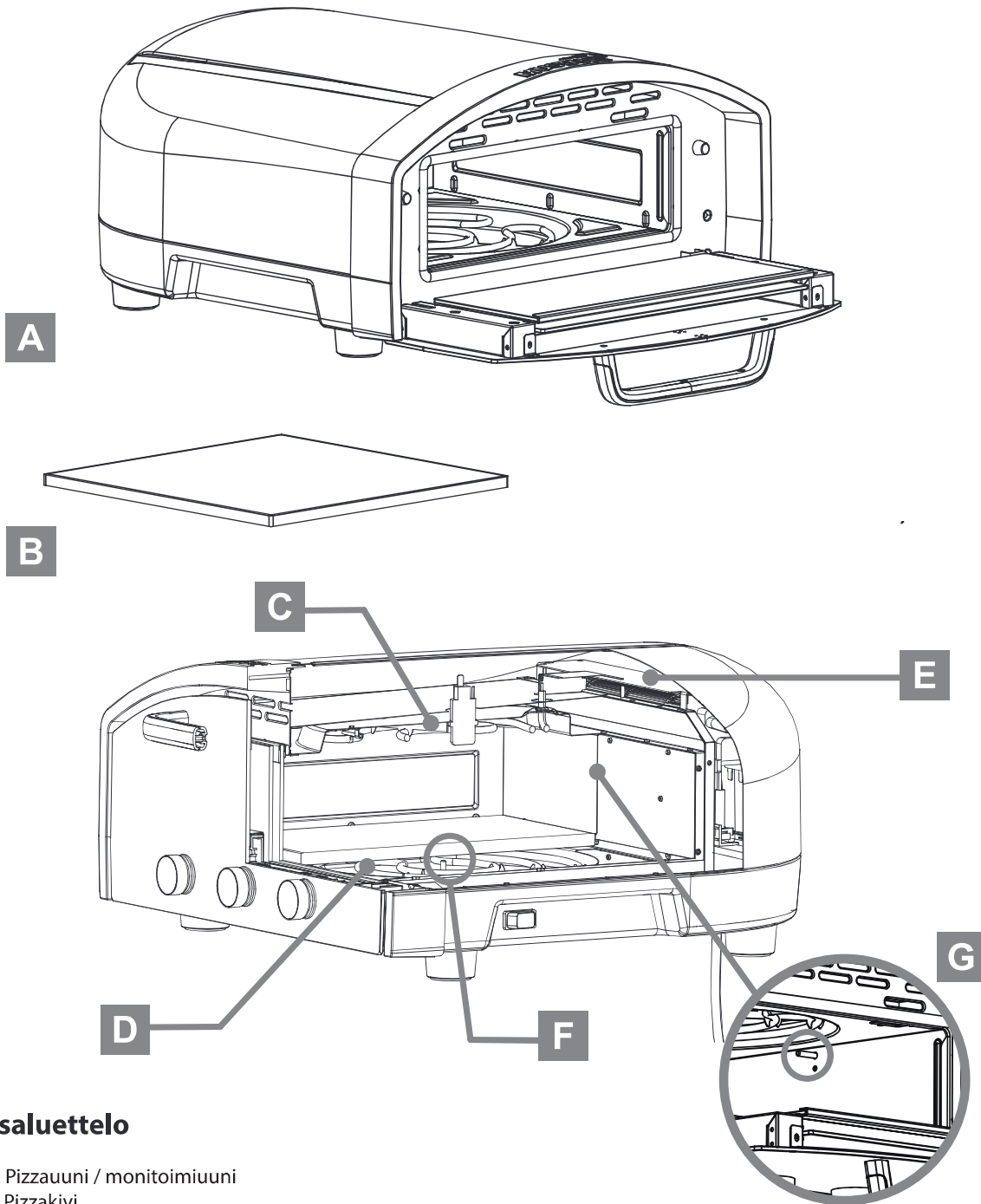
 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön. Älä käytä sitä ulkona.

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

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

Pizzauunin osat

FI

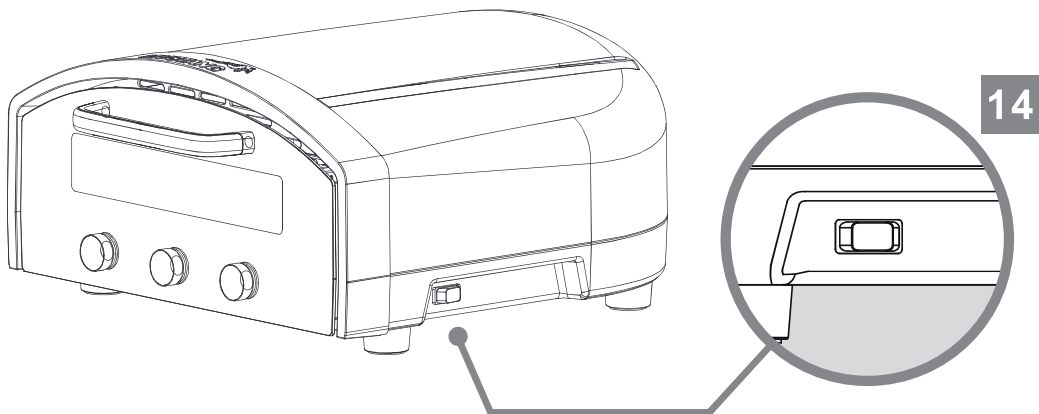
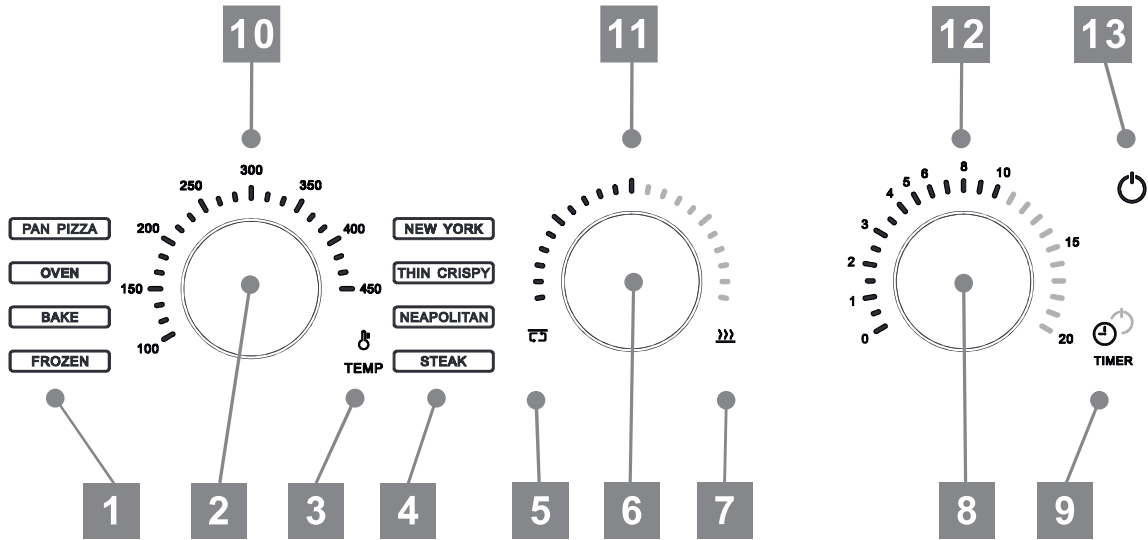


Osaluettelo

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

Ohjauspaneeli ja säätimet

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



Aloittaminen

FI

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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



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

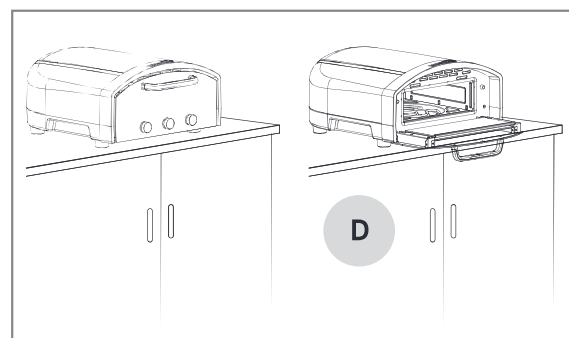
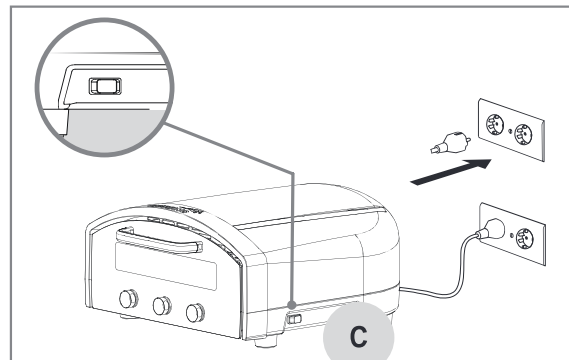
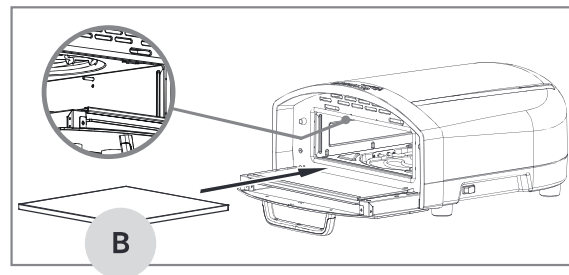
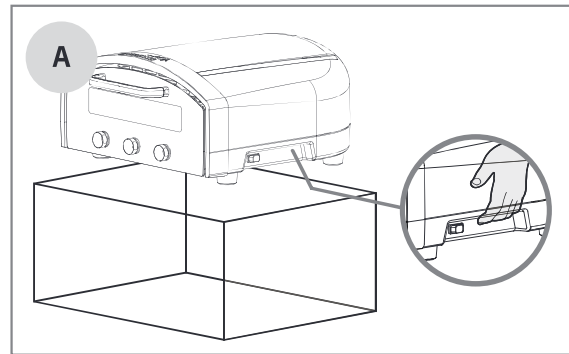
4. Varmista, että virtakytkin on OFF-asennossa (C),
ennen kuin kytket laitteen pistorasiaan.

Laitteen sijoittaminen

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



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

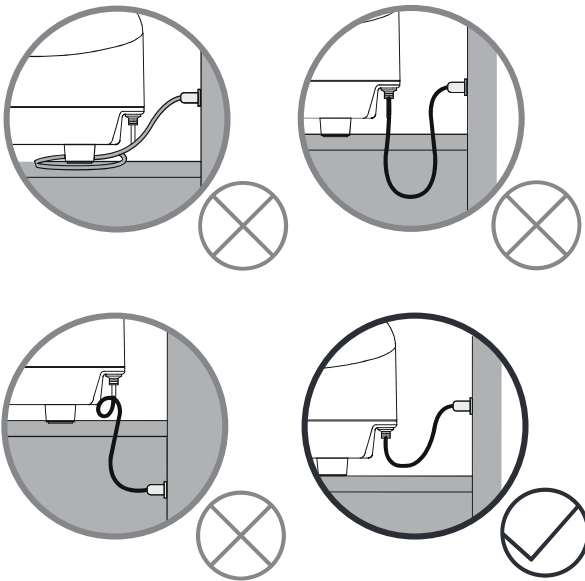


Laitteen kytkeminen pistorasiaan

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

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

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

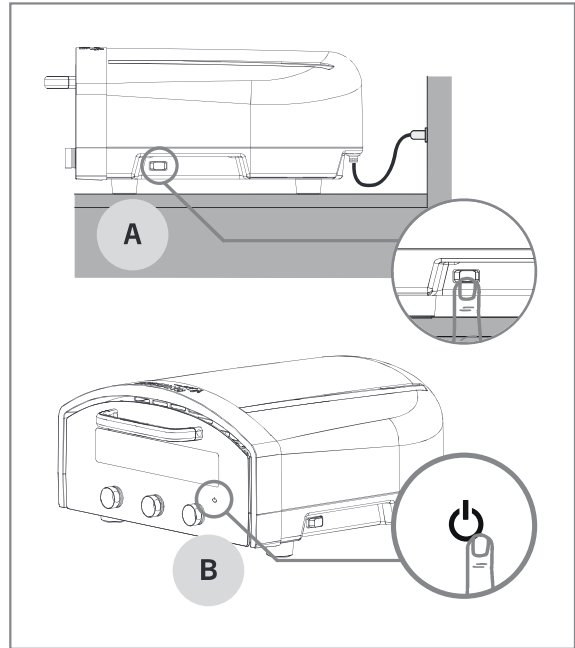


Uunin käyttäminen

FI

Uunin käynnistäminen

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



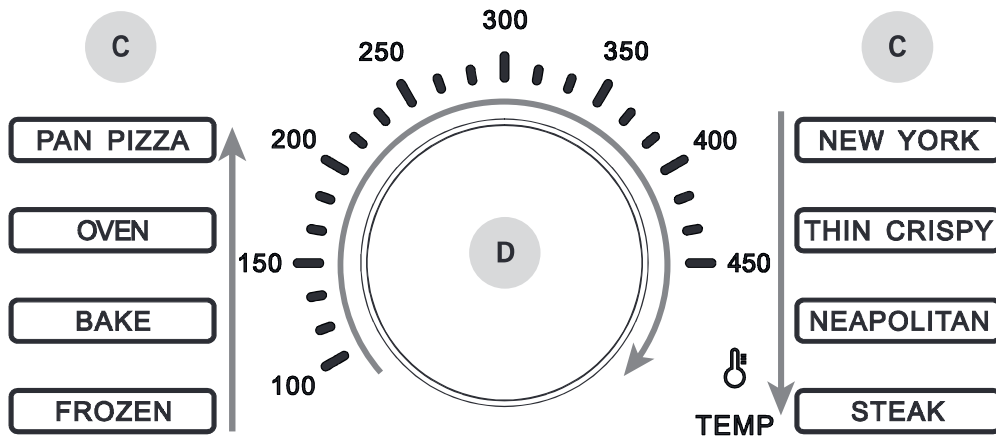
Uunin sammuttaminen

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

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

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

Lämpötilan säädin

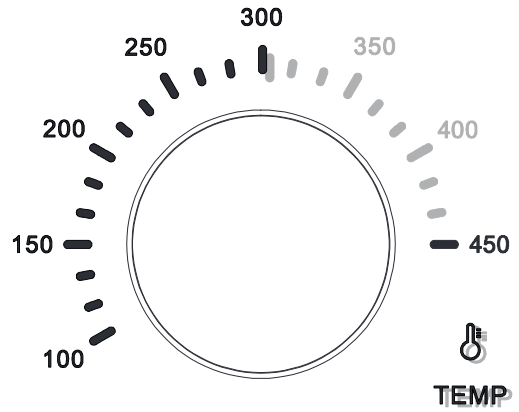
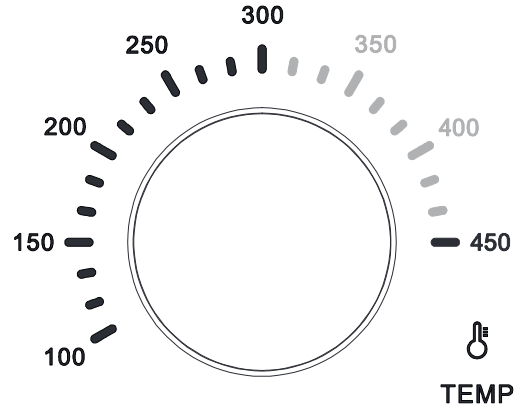


Esiasetetun ohjelman valitseminen

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

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

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



Manuaalinen lämpötilan säätäminen

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

Kuinka lukea lämpötilan valitsinta

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

Lämpötilan lasku tai ylitys

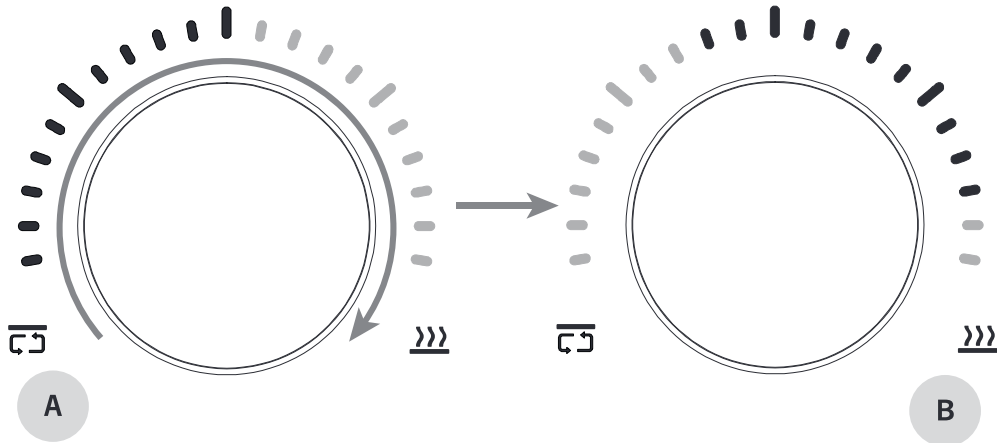
1. Uunin lämpötilan ja suorituskyvyn varmistamiseksi uuni hälyttää pitkään, jos lämpötila laskee tai ylittyy.
2. Jos lämpötila laskee, uuni alkaa lämmitteä uudelleen, ja nykyisen lämpötilan näyttö vilkkuu, kunnes tavoitelämpötila saavutetaan.
3. Jos lämpötila ylittyy, uuni lopettaa lämmittämisen, kunnes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



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

Tehon säädin

FI



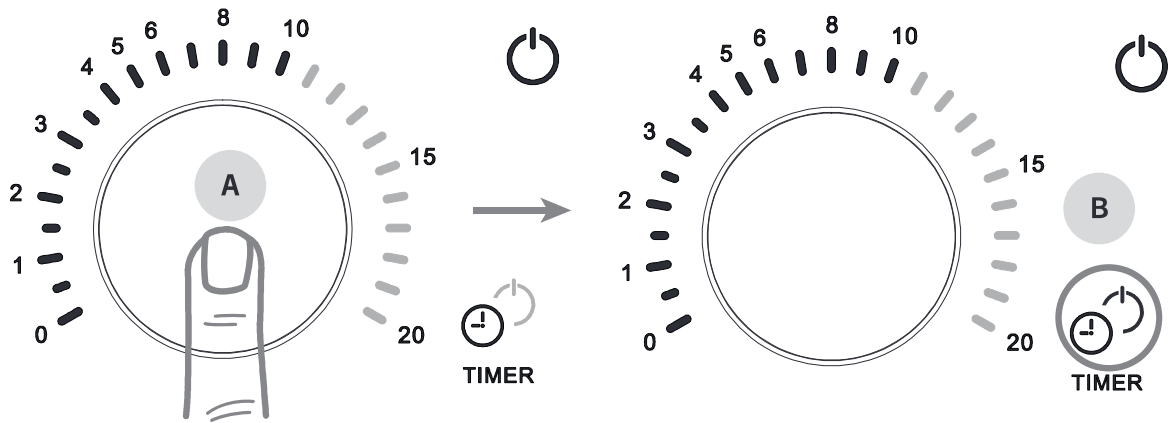
Tehon säätäminen

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

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

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

Ajastimen säädin



FI

Ajastus

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

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

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

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

Viivytetty sammutus

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

Esiasetetut ohjelmat

FI

Pizzauuni

PAN PIZZA

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

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

NEW YORK

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

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

THIN CRISBY

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

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

NEAPOLITAN PIZZA

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

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

Monitoimiuuni

FROZEN

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

BAKE

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

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

OVEN

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

STEAK

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

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

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

Säädä kypsennysaika sen mukaan, minkä kypsyyssasteen haluat saavuttaa.

Muistitoiminto

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

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

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

Hyödyllisiä ohjeita

Pizzataikina Napolilaiseen tyyliin

4kpl à250g

(kylmäkohotettu, hydraatio 68%)

Taikinan valmistaminen vie yhteensä 36-48h

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

Taikinan valmistus

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



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

Taikinan käsittely

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

Pizzalapion käyttö

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

FI

Täytteet

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

Margherita

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

Hot honey pepperoni

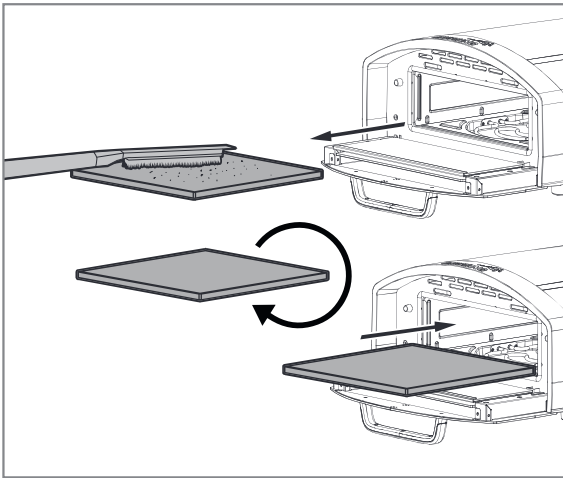
- n.1 dl tomaattikastiketta
 - 80 g mozzarellajuustoa
 - Ripaus parmesaania
 - Pepperonia 7-8 siivua
 - Paiston jälkeen hot honey hunajaa
1. Leivo pizzapohja.
 2. Laita tomaattikastike pizzan keskelle ja levitä se spiraalimaisella liikkeellä pizzalle. Jätä 1-2 senttiä reunaa ilman kastiketta.
 3. Ripottele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

Uunin puhdistus

Pizzakivi

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

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



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



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

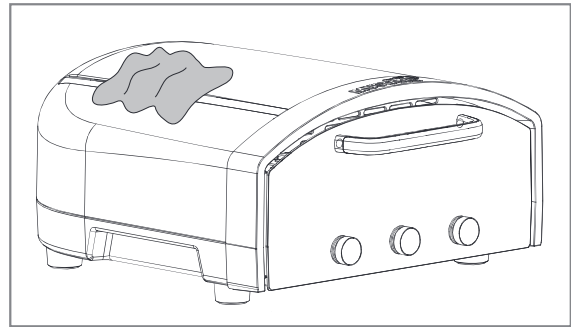


Älä raaputa pizzakiveä veitsellä tai metallisilla esineillä, koska pizzakivi naarmuuntuu helposti.

Uunin puhdistus ulkoa ja sisältä

Uunin pinnat voidaan puhdistaa seuraavalla tavalla:

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



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



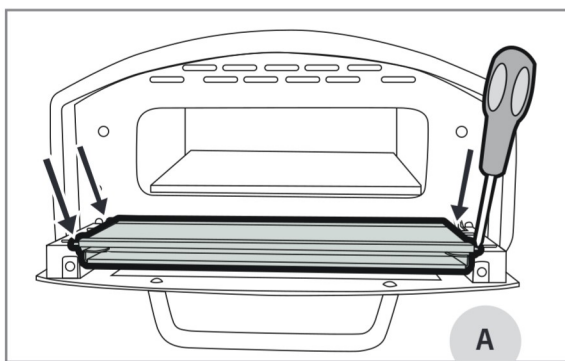
Älä upota johtoa, pistoketta tai laitteen runkoa veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun välttämiseksi.

Lasiluukku

Uunin lasiluukku voidaan puhdistaa seuraavalla tavalla:

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

i Älä aseta keittiövälineitä, pannuja tai astioita lasiluukun päälle.



Varastointi

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

Vianmääritys

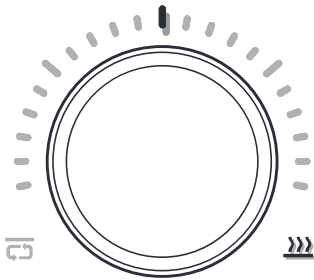
Seuraavaan taulukkoon on kerätty yleisimpiä ongelmia liittyen pizzerian paistoon ja uunin käyttöön. Mikäli et löydä vastausta ongelmaasi taulukosta, ole yhteydessä myyjäliikkeeseen.

FI

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

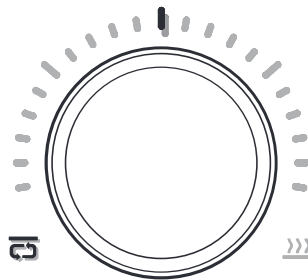
Vika	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uunista kuuluu ääntä sen sammuttamisen jälkeen.	Jäähdytyspuhaltimet ovat toiminnassa ja jäähdyttävät uunia.	Paiston aikana jäähdytyspuhaltimet käynnistyvät suojaamaan herkkiä elektronisia osia ylikuumenemiselta. Koska tämä uuni saavuttaa erittäin korkeat lämpötilat, puhaltimet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

Virhekoodit



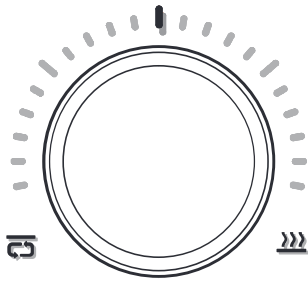
Alavastuksen / kiven lämpötilan ylitys

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



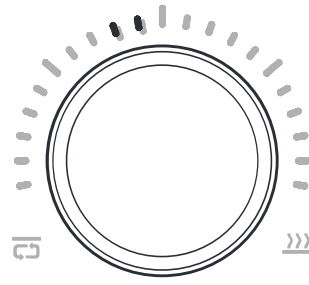
Ylävastuksen lämpötilan ylitys

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



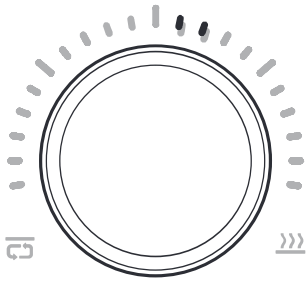
Molempien vastuksien lämpötilan ylitys

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



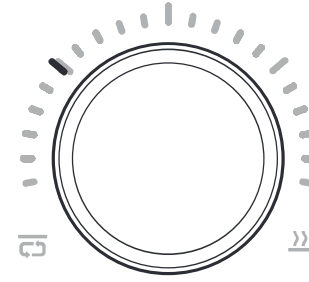
Piirilevyn yläpuolisen lämpötila-anturin häiriö

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



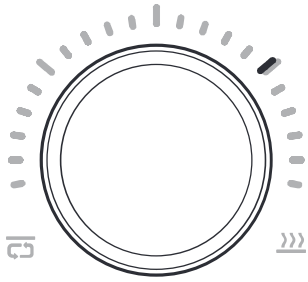
Piirilevyn alapuolisen lämpötila-anturin häiriö

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



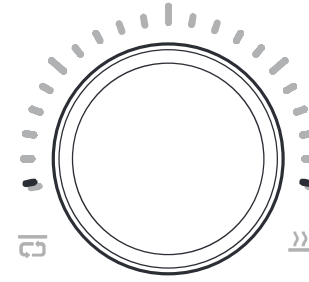
Piirilevyn yläpuolisen lämpötila-anturin oikosulku

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



Piirilevyn alapuolisen lämpötila-anturin oikosulku

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



Piirilevyjen viestintävirhe

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

Takuu

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

mustang-grill.com

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



SV

Monterings- och bruksanvisning

Välkommen med till Mustangs grillvärld

SV

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

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

Det bredaste grillningssortimentet

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

Kundtjänst

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

TAMMER
BRANDS | EST 1954

mustang-grill.com



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

Följ oss i de sociala medierna



mustanggrill


MUSTANG

Innehållsförteckning

SV

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

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

Säkerhetsanvisningar och varningar

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

Teckenförklaring:  VARNING!  OBS!


Före installation

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

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

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

Allmänna säkerhetsanvisningar

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

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



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



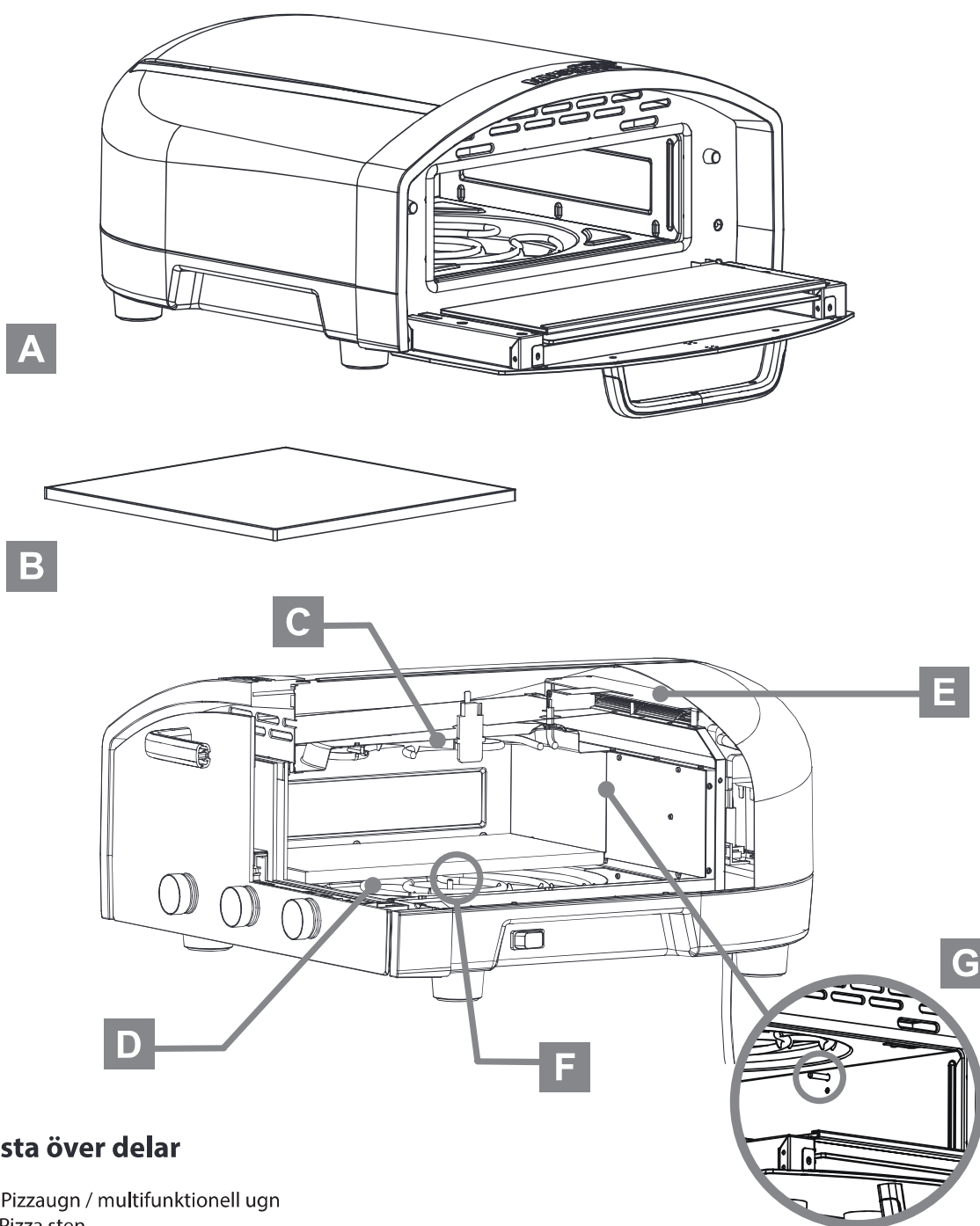
En felaktigt använd eller skadad stickkontakt kan orsaka elektriska stötar. För att undvika elstötar ska du dra ur kontakten innan du rengör apparaten.



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

Delar till pizzaugn

SV

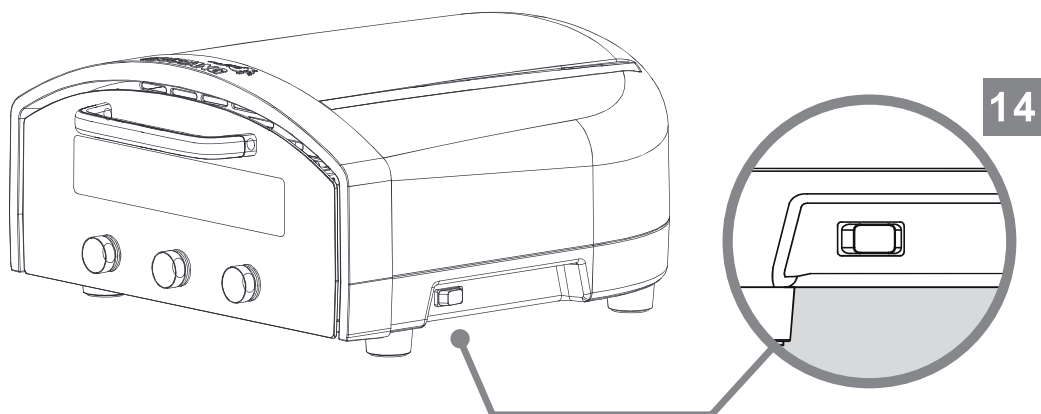
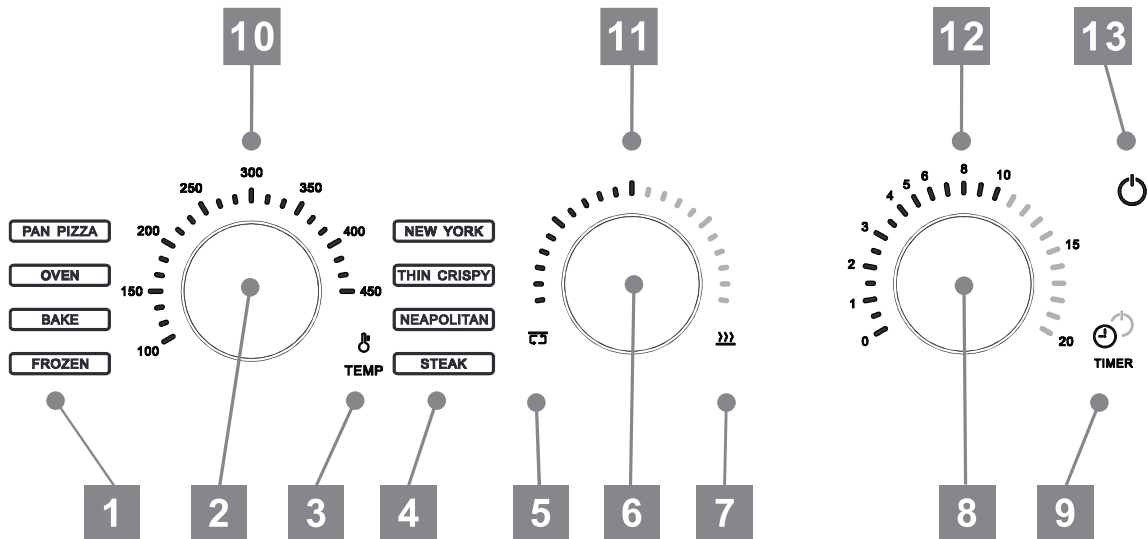


Lista över delar

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

Kontrollpanel och reglage

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



Så här kommer du igång

SV

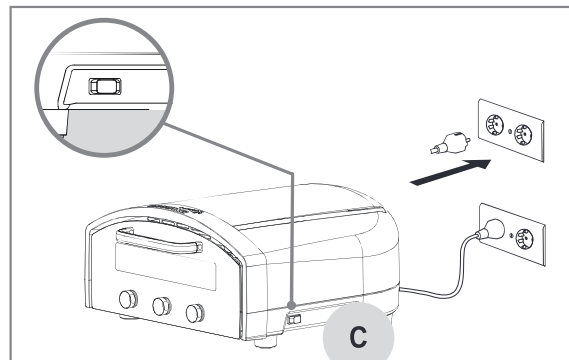
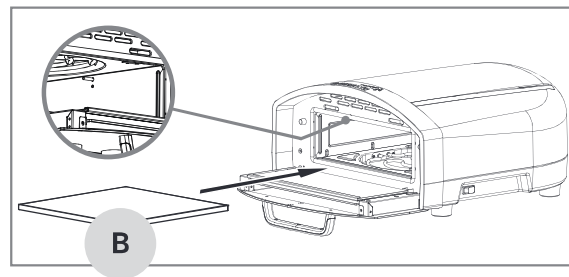
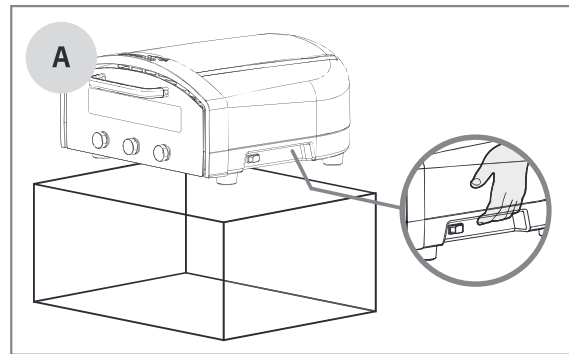
Före första användningen

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



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

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

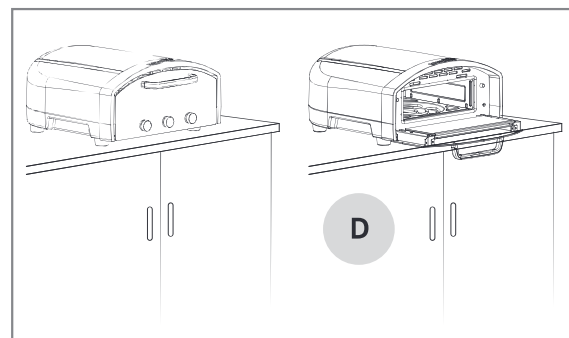


Placering av ugnen

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



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

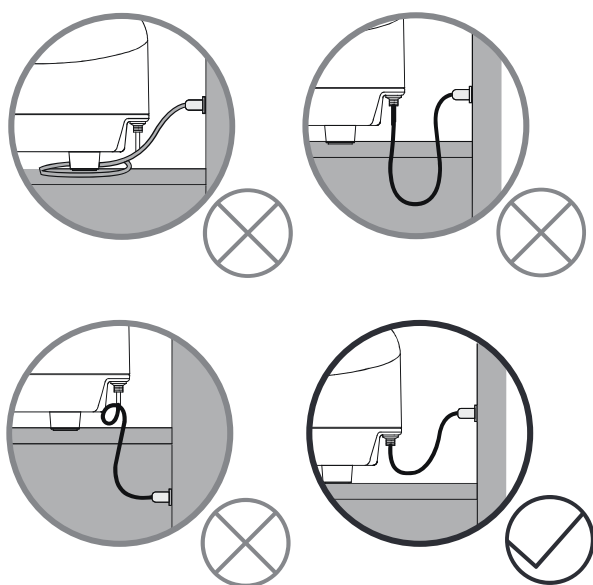


Ansluta apparaten till ett uttag

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

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

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



Använda ugnen

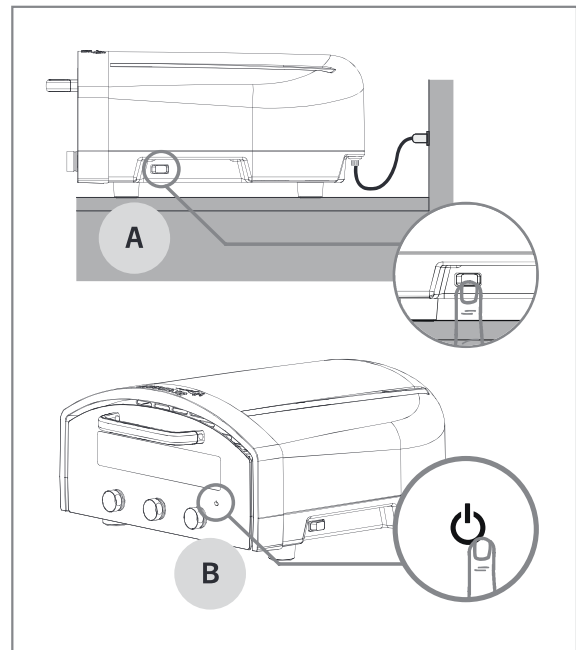
SV

Slå på strömmen

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

Stäng av strömmen

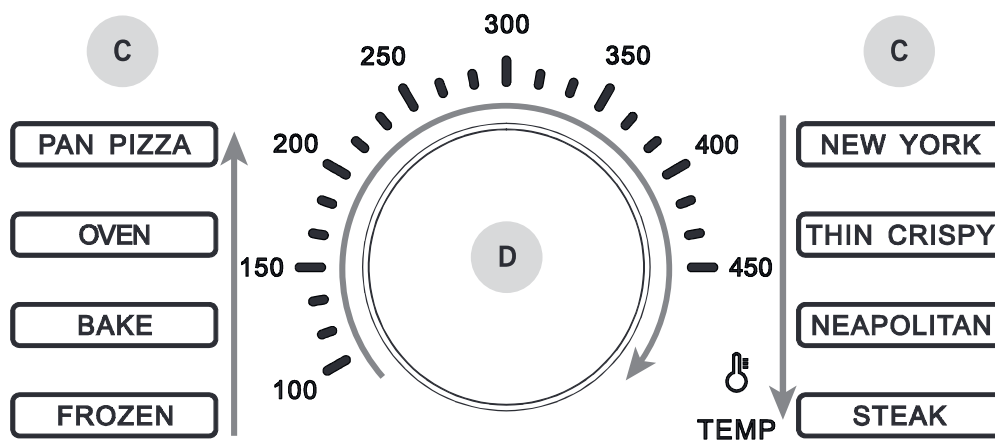
1. Tryck på strömikonen (B) på ugnens frontpanel för att stänga av ugnen. Ugnen går in i standby-läge och dess fläktar går igång för att snabbt kyla ugnen och dess elektronik.
2. Stäng inte av strömbrytaren ON/OFF (A) förrän ugnsfäktarna har svalnat helt och hållet. Detta tar ca 10 minuter.
3. När ugnsfäktarna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



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

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

Temperatur-knopp

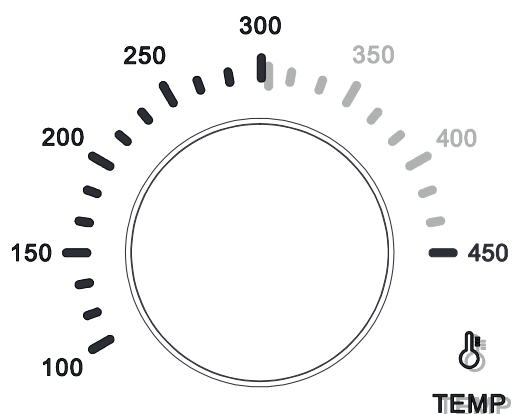
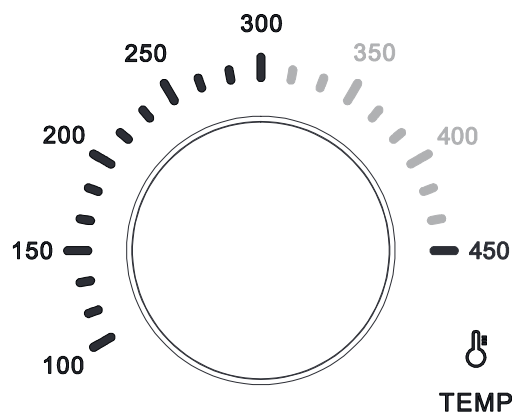


Välja förinställt läge

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

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

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



Manuell temperaturjustering

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

Hur man läser av temperaturintervall

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

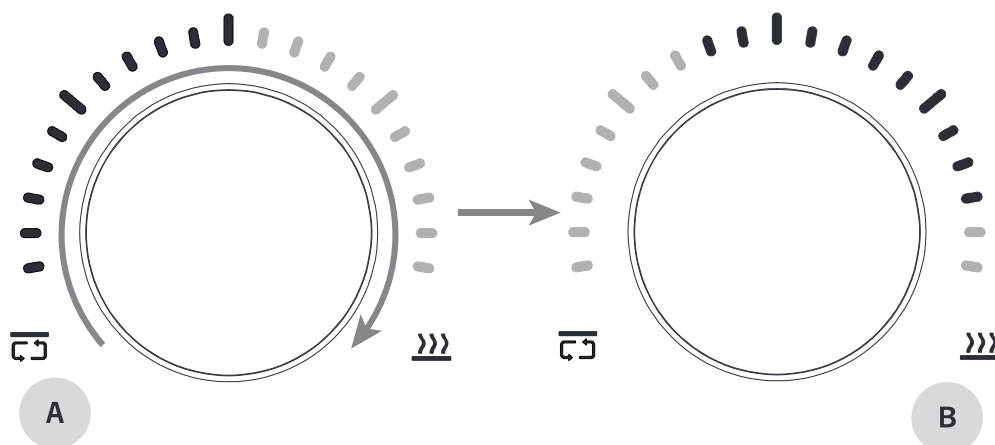
Temperaturfall eller temperaturöverskridning

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

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

Effekt-/elementknopp

SV



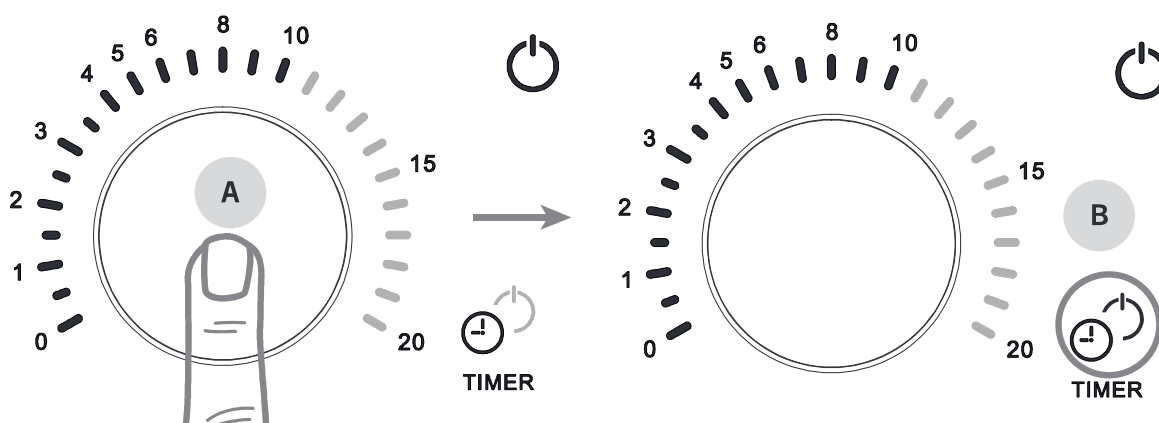
Justering av effekten

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

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

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

Timer-knopp



SV

Tidtagning

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

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

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

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

Av-fördröjningsfunktion

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

Förinställt läge

Pizzaugn

SV

PAN PIZZA

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

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

NEW YORK

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

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

THIN CRISBY

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

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

NEAPOLITAN PIZZA

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

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

Multifunktionell ugn

FROZEN

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

BAKE

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

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

OVEN

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

STEAK

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

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

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

Justera tillagningstiden beroende på biffens storlek och önskad stekgrad.

Minnesfunktion

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

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

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

SV

Användbara tips

Pizzadeg napolitansk stil

4 bitar à 250g

(kallblötlagda, hydrering 68%)

Total tid att göra degen 36-48h

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

Beredning av deg

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



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

SV

Bearbetning av degen

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

Användning av pizzaskal

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

Toppingar

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

Margherita

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

Hot honey pepperoni

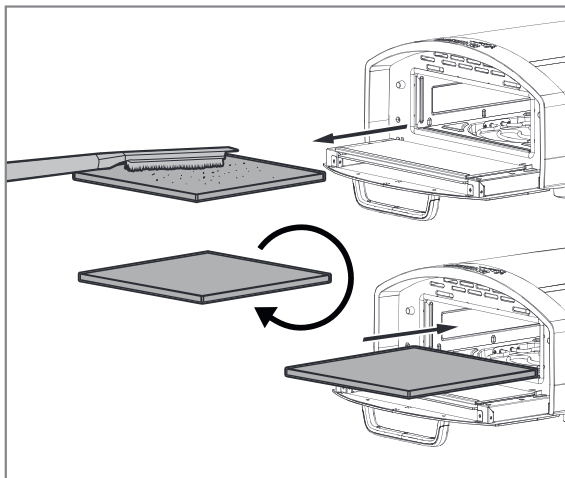
- ca 1 dl tomatsås
 - 80 g mozzarellaost
 - En skvätt parmesanost
 - Pepperoni 7-8 skivor
 - Efter bakning varm honung
1. Forma pizzabotten.
 2. Lägg tomatsåsen i mitten av pizzan och bred ut den i en spiralformad rörelse över pizzan. Lämna 1-2 cm av kanten utan sås.
 3. Strö osten jämnt över såsen.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

Rengöring & underhåll

Pizzasten

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

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



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



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

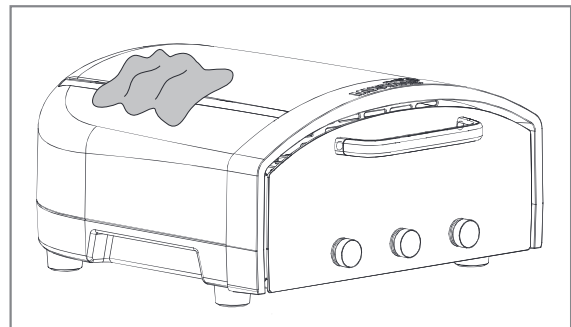


Skrapa inte pizzastenen med en kniv eller metallföremål, eftersom pizzastenen lätt blir repig.

Ugnens utsida och insida

Ugnsytorna kan rengöras på följande sätt:

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



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



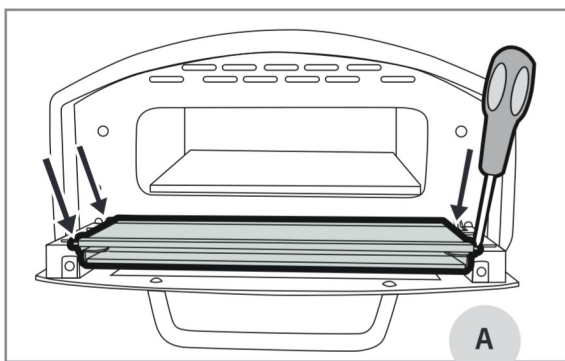
För att undvika elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparatens stomme i vatten eller annan vätska.

Glasdörr

Ugnens glasdörr kan rengöras på följande sätt:

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

i Placera inte köksredskap, stekpannor eller tallrikar ovanpå glasdörren.



Förvaring

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

Felsökning

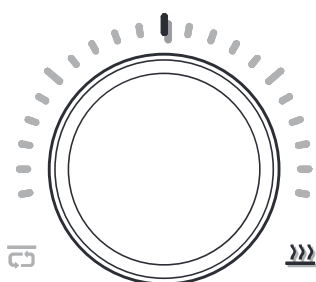
I följande tabell sammanfattas de vanligaste problemen i samband med pizzabakning och ugnsanvändning. Om du inte hittar svaret på ditt problem i tabellen, kontakta din återförsäljare.

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

SV

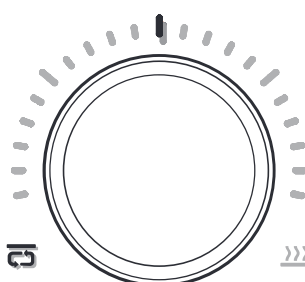
Problem	Möjligt skäl	Lösning
Ugnen ger ifrån sig ett ljud när den stängs av.	Kylfläktarna är igång och kyler ugnen.	Under bakningen aktiveras kylfläktar för att skydda känsliga elektroniska delar från överhettning. Eftersom ugnen uppnår mycket höga temperaturer är fläktarna på efter bakningen tills temperaturen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

Felkod



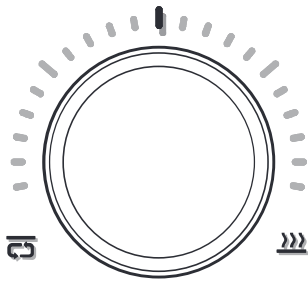
Sten Över temperatur

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



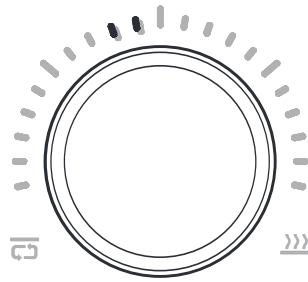
Luft över temperatur

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



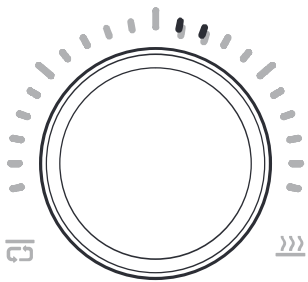
Luft & sten över temperatur

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



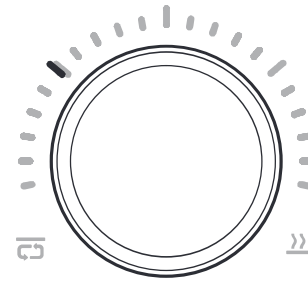
Öppen krets för temperaturgivare på kretskortets ovansida

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



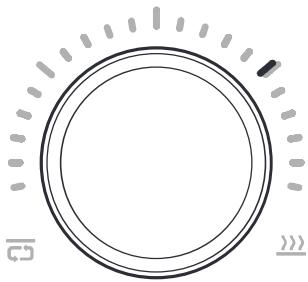
PCB botten temperaturgivare öppen krets

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



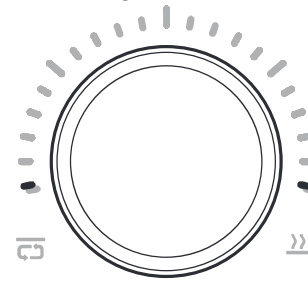
Kortslutning för temperaturgivare på kretskortets ovansida

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



Kretskortets nedre temperatursensor kortsluten

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



Kommunikationsfel på kretskortet

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

Garanti

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

mustang-grill.com

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