

MUSTANG



EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

Pizza baker for gas grill
Pizzauuni kaasugrilliin
Pizzaugn för gasgrill
Pitsaahi gaasigrillile
Picas krāsns gāzes grilam
Picų krosnis dujinei kepsninei
Печь для пиццы для газового гриля

313247

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

www.mustang-grill.com

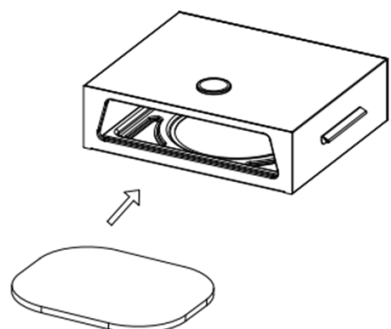
EN PIZZA BAKER FOR GAS GRILL

Congratulations on choosing your Mustang product! The Mustang family of barbecuing products were designed for cooking good food. Our line includes a wide range of barbecuing and cooking products. Go to www.mustang-grill.com or your nearest licensed Mustang retailer to find out more about our selection of products! We are continually developing the Mustang line and other products it has to offer. Feedback from users plays an important role in our product development for quality assurance. We are always happy to receive any feedback on our products at mustang@mustang-grill.com. This product was designed for ease and problem-free use. Please carefully go over the user instructions so you will get the most out of your grill. With careful, regular cleaning and maintenance of your grill, you will prolong its life and safety. The Mustang line of products also offers proper cleaning products and tools for its care. For more information, go to: www.mustang-grill.com. Contact information on Mustang maintenance services is available at www.mustang-grill.com.

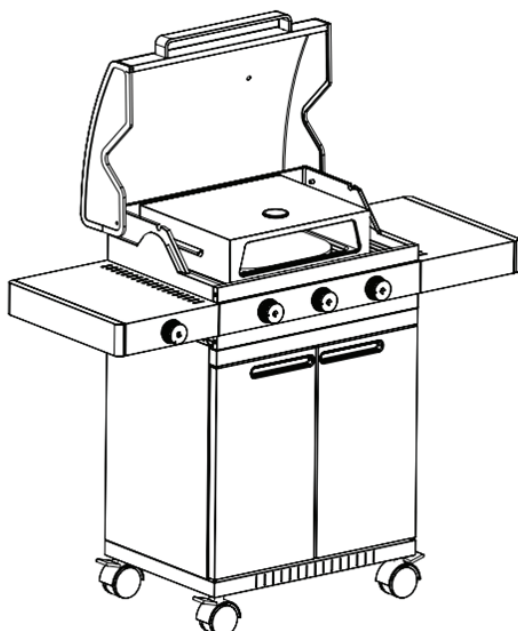
For your own safety read these instructions carefully before using the appliances.

Instructions for use:

Place the pizza stone inside the pizza oven.
Place the pizza oven on a gas grill.

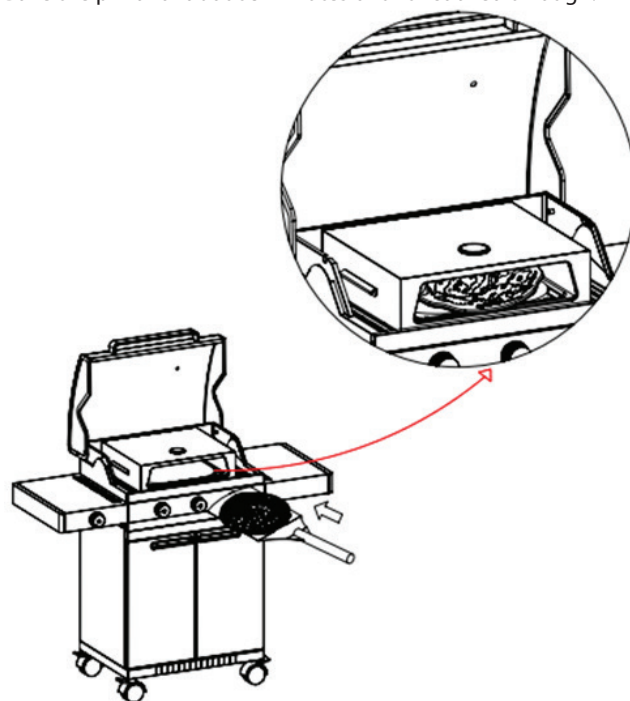


Turn the grill on according to the owner's manual.

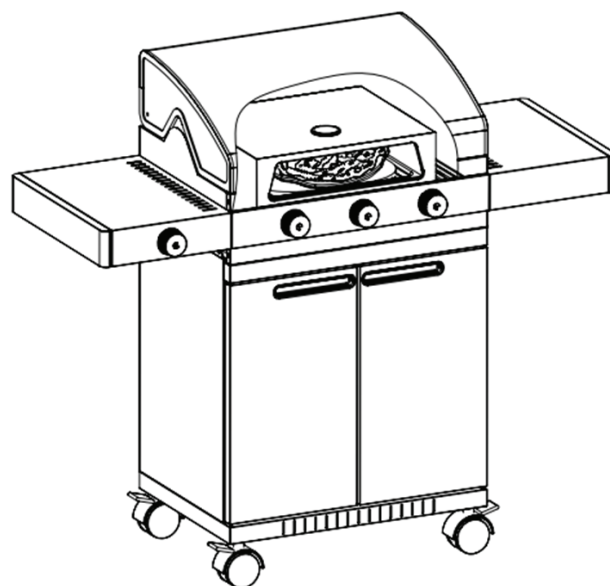


Preheat the grill between 200 and 250 °C for 10 to 15 minutes. In order to get the crispiest pizza crust possible, you must pre-heat the pizza stone to a very high temperature before using.

Put the pizza inside the pizza oven and close the grill lid. Do not put parchment paper between the pizza stone and the crust. Bake the pizza for about 5 minutes or until cooked through.



The pizza oven and the stone inside must be cooled down be-



fore removing from the grill. A sudden change in temperature might crack the stone.

Always dry the pizza stone carefully after use, as it cannot be damp. Clean the pizza stone by brushing away food particles and wiping it with a dry cloth. Since the pizza stone gets heated to such a high temperature and it will stay on a hot grill for so long, the stone does not require disinfecting, as any bacteria will die as it heats up. You can clean the pizza oven with a damp cleaning cloth.

FI PIZZAUUNI KAASUGRILLIIN

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa www.mustang-grill.com tai lähimmällä valtuutetulla Mustang-jälleenmyyjällä.

Kehitämme Mustang-tuoteperhettä ja siihen kuuluvia tuotteita jatkuvasti. Laadun takaamiseksi käyttäjiltä saatu palaute on tuotekehityksessämme erityisen tärkeässä roolissa. Otamme mielellämme vastaan tuotteisiin liittyvää palautetta osoitteeseen mustang@mustang-grill.com.

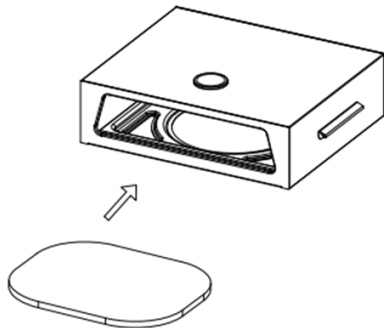
Tämä tuote on suunniteltu huolettomaan ja ongelmattomaan käyttöön vuosiksi eteenpäin. Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikä ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

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

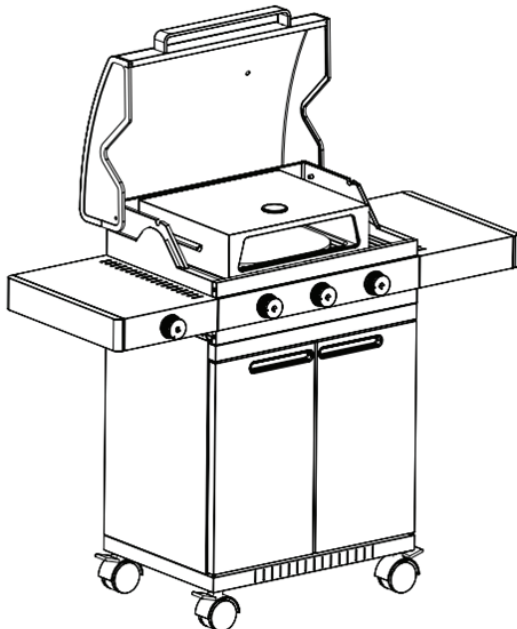
Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä oman turvallisuutesi varmistamiseksi.

Käyttö:

Laita pizzakivi pizzauunin sisälle.
Laita pizzauuni kaasugrilliin.



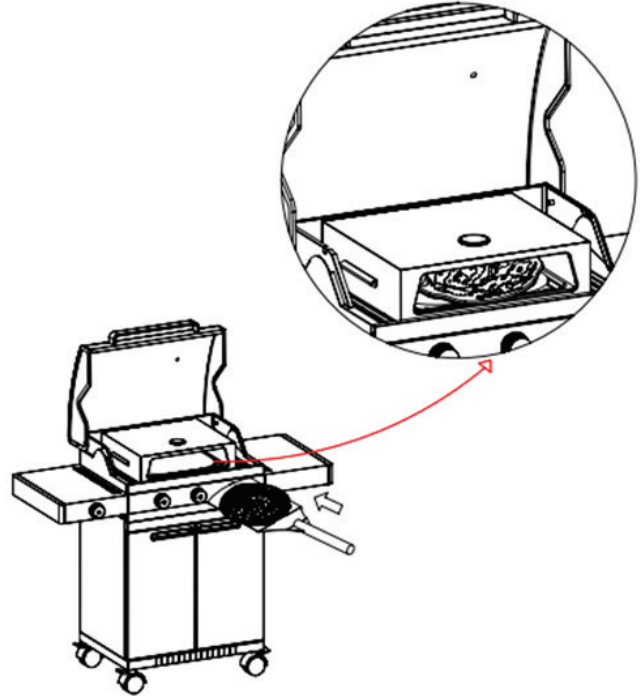
Laita grilli päälle grillin käyttöohjeiden mukaisesti.



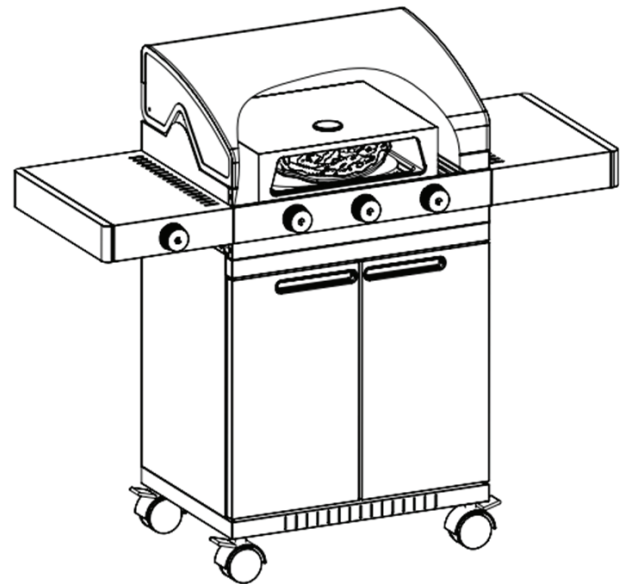
Esikuumenna grilliä 200–250 °C:een 10–15 minuutin ajan. Jotta pizzapohjasta saadaan mahdollisimman rapea, pizzakivi tulee esilämmittää tulikuumaksi ennen käyttöä.

Laita pizza pizzauuniin ja sulje grillin kansi. Älä käytä leivinpaperia kiven ja pizzapohjan välissä.

Paista pizzaa noin 5 minuutin ajan tai kunnes se on valmis.



Pizzauunin ja sen sisällä olevan kiven pitää jäähtyä ennen kuin



poistat ne grillistä. Liian nopea lämpötilan muutos saattaa halkaista kiven.

Käytön jälkeen kuivaa pizzakivi aina huolella, jottei se jää kosteaksi. Puhdista pizzakivi harjaamalla ruuantähteet pois ja pyyhi lopuksi kuivalla liinalla. Koska pizzakivi lämmitetään erittäin kuumaksi ja sitä pidetään kauan kuumassa grillissä, se ei vaadi desinfiointia pesua, sillä bakteerit kuolevat kiven lämmityksen aikana. Pizzauunin voi puhdistaa kostealla puhdistusliinalla.

EN

FI

SV PIZZAUGN FÖR GASGRILL

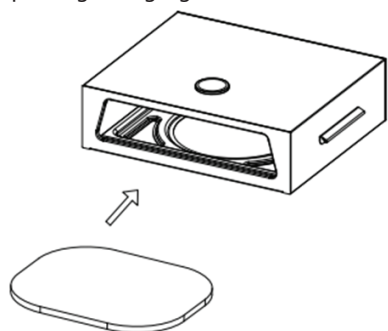
Gratulerar till ditt val av en Mustang-produkt! Mustangs serie med grillprodukter är designad för tillredning av god mat. I produktserien ingår ett omfattande sortiment av grill- och matlagingsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webbplatsen www.mustang-grill.com eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare. Vi utvecklar ständigt Mustang-produktserien och de produkter som tillhör den. För att garantera kvaliteten har återkopplingen från användarna en särskilt viktig roll i vår produktutveckling. Vi tar gärna emot synpunkter om produkterna på adressen mustang@mustang-grill.com. Den här produkten är designad för en bekymmerfri och problemfri användning under flera år framåt. Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut mesta möjliga av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla grillen förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen. Ytterligare information finns på adressen www.mustang-grill.com. Kontaktuppgifter till Mustangs underhållsservice hittar du på adressen www.mustang-grill.com.

För din egen säkerhet ska du läsa dessa anvisningar noggrant innan apparaten används.

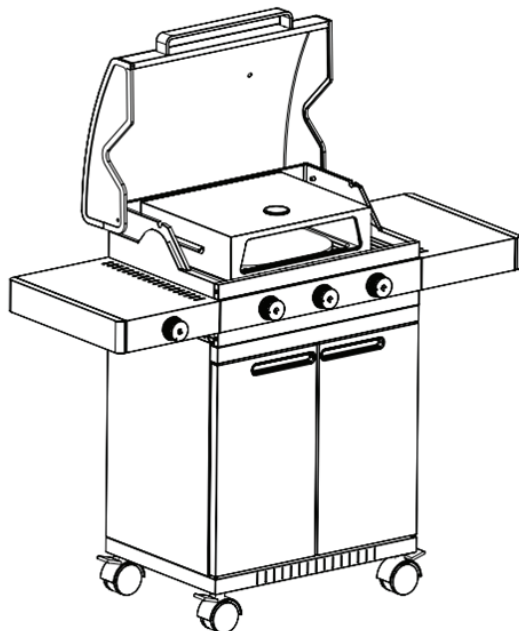
Användning:

Placera pizzastenen i pizzaugnen.

Placera pizzaugnen i gasgrillen.

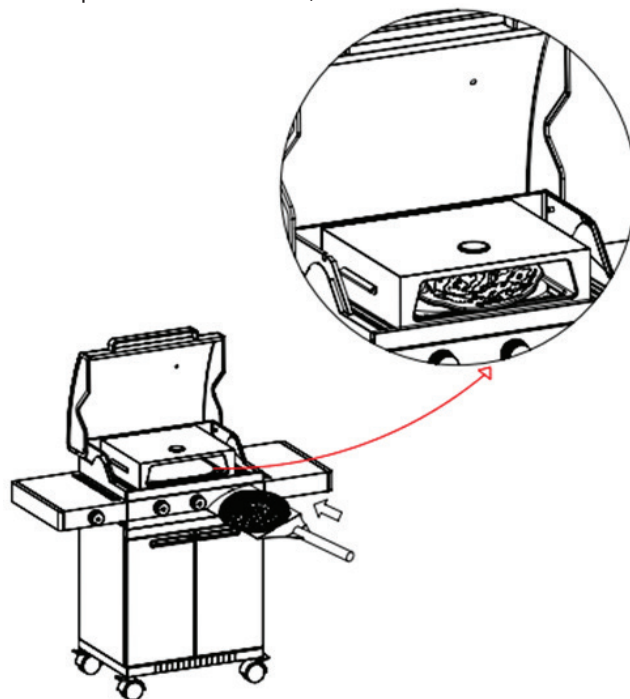


Slå på grillen enligt dess bruksanvisning.

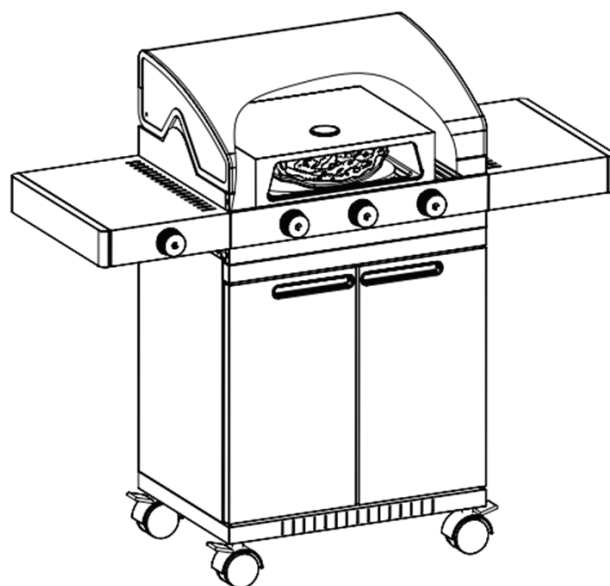


Förvärm grillen till 200–250 °C under 10–15 minuter. Pizzastenen bör förvärmas tills den blir brännhet före användning, för att pizzabotten ska bli så frasig som möjligt.

Lägg pizzen i pizzaugnen, stäng därefter grillens lock. Använd inte bakplåtspapper mellan stenen och pizzabotten. Grädda pizzen i cirka 5 minuter, eller tills den är klar.



Pizzaugnen och stenen inuti ugnen måste svalna innan du tar



ut dem ur grillen. En alltför snabb temperaturförändring kan spräcka stenen.

Torka alltid pizzastenen noggrant efter användning, så att den inte förblir fuktig. Rengör pizzastenen genom att borsta bort matresterna och därefter torka av stenen med en torr trasa. Pizzastenen värms till mycket hög temperatur och ligger länge i den heta grillen. Ingen desinficerande tvätt behövs eftersom bakterierna dör under uppvärmningen. Pizzaugnen kan rengöras med en fuktig trasa.

ET PITSAAHI GAASIGRILLILE

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamis- tooteid. Tutvuge kõigi toodetega internetis aadressil www.mustang-grill.com või lähima Mustangi sarja toodete edasimüüja juures. Arendame pidevalt Mustangi sarja tootevalikut ja sellesse kuuluvaid tooteid. Kasutajatelt saadav tagasiside on meie tootearenduses kvaliteedi tagamiseks eriti tähtsal kohal. Ootame meelsasti toodetesse puutuvat tagasisidet meiliaadressil mustang@mustang-grill.com.

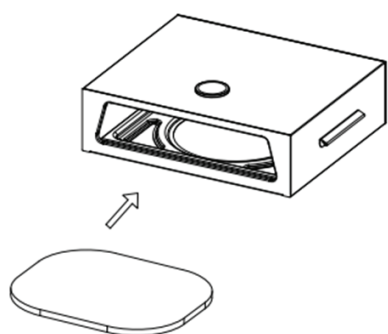
Käesolev toode on mõeldud muretuks ja probleemideta kasutamiseks paljude aastate jooksul. Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Grilli regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab selle kasutusega ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiate ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad. Lisainfot leiate aadressil www.mustang-grill.com.

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

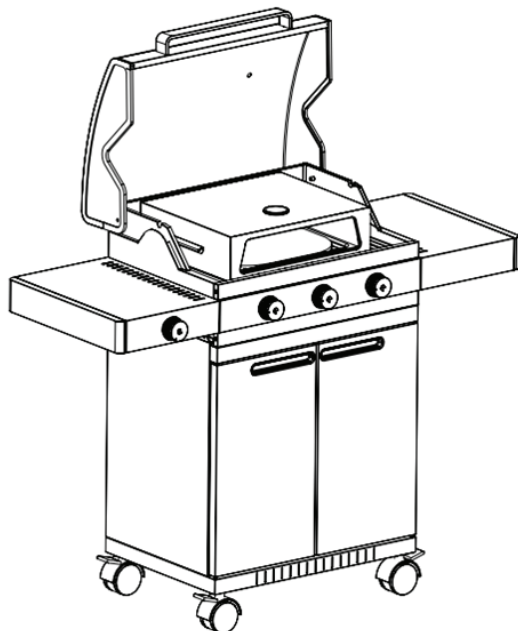
Ohutuse tagamiseks lugege käesolevad juhised enne grilli kasutamist hoolikalt läbi.

Kasutamine:

Asetage pitsakivi pitsaahju.

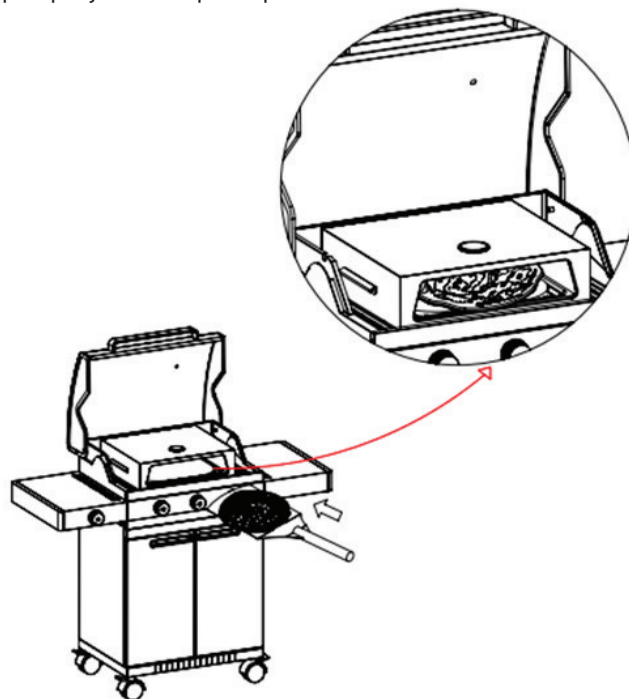


Asetage pitsaahi gaasigrilli peale.

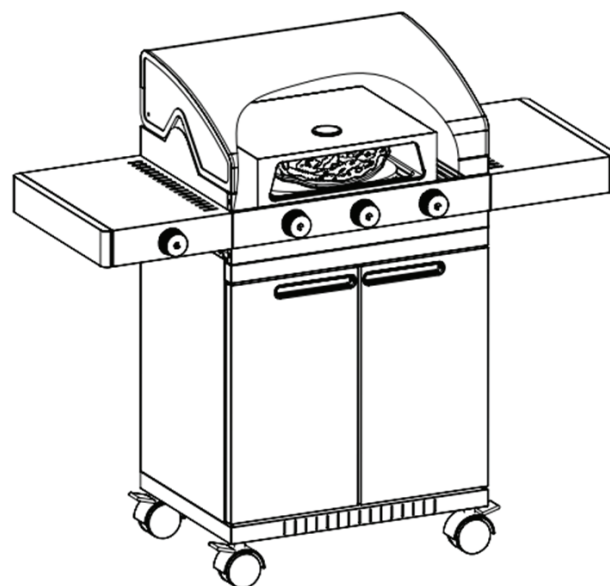


Lülitage grill sisse vastavalt seadme kasutusjuhendile. Eelkuumutage grilli 200–250 °C 10–15 minutit. Ajage pitsakivi enne kasutamist tulikumaks, nii on tulemuseks parima krõbedusastmega pitsapõhi.

Pange pitsa ahju ja sulgege seadme kaas. Ärge kasutage kivi ja pitsapõhja vahel küpsetuspaberit.



Küpsetage pitsat umbes 5 minutit või seni, kuni pitsa on valmis.



Enne pitsakivi ahjust väljavõtmist peavad pitsaahi ja kivi korralikult maha jahtuma. Liiga kiire temperatuurimuutus võib kivi pooleks murda.

Peale kasutamist kuivatage pitsakivi alati korralikult, et kivi ei jääks niiskeks. Pitsakivi puhastamiseks eemaldage sellelt kõigepealt harjaga toidujäägid ning peale seda pühkige kivi kuiva lapiga üle. Kuna pitsakivi aetakse väga kuumaks ja hoitakse pikka aega kuuma grilli sees, siis desinfitseeriv pesu ei ole vajalik, sest bakterid hävinevad kuumaga. Pitsaahju puhastamiseks kasutatakse niisket puhastuslappi.

SV

ET

LV PICAS KRĀSNS GĀZES GRILAM

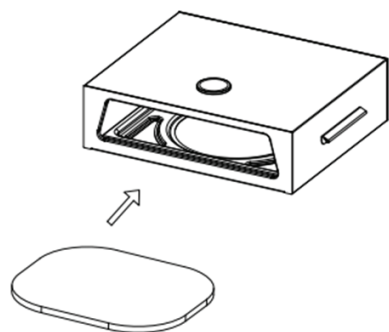
Apsveicam ar Mustang izstrādājuma izvēli! Mustang grilēšanas aprīkojuma līnija ir izstrādāta kvalitatīva ēdiena gatavošanai. Tajā ietilpst plašs grilēšanas un ēdiena gatavošanas iekārtu un piederumu klāsts. Sīkāku informāciju par mūsu ražojumu sortimentu meklējiet www.mustang-grill.com vai jautājiet tuvākajam licencētajam Mustang mazumtirgotājam!

Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi mustang@mustang-grill.com. Šis izstrādājums ir paredzēts ērtai un vieglai lietošanai. Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunā grila priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarinās grila lietošanas ilgumu un uzlabos drošību. Mustang izstrādājumu līnijā atradīsiet arī piemērotus grila tīrīšanas un kopšanas līdzekļus un piederumus. Plašāka informācija pieejama www.mustang-grill.com. Kontaktinformācija par Mustang apkopes pakalpojumiem pieejama www.mustang-grill.com.

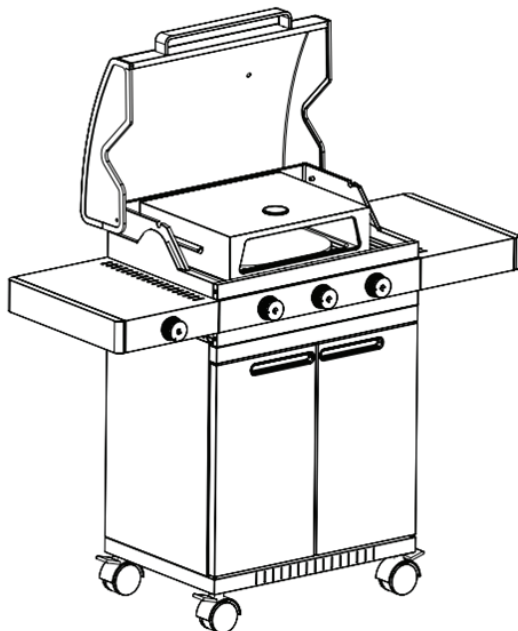
Jūsu drošībai pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.

Lietošanas instrukcija:

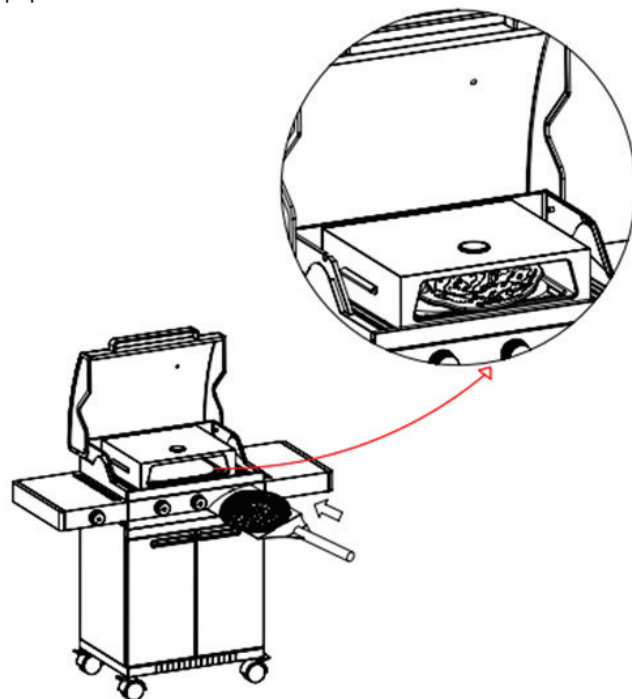
levietojiet akmens plātņi picas krāsnī.



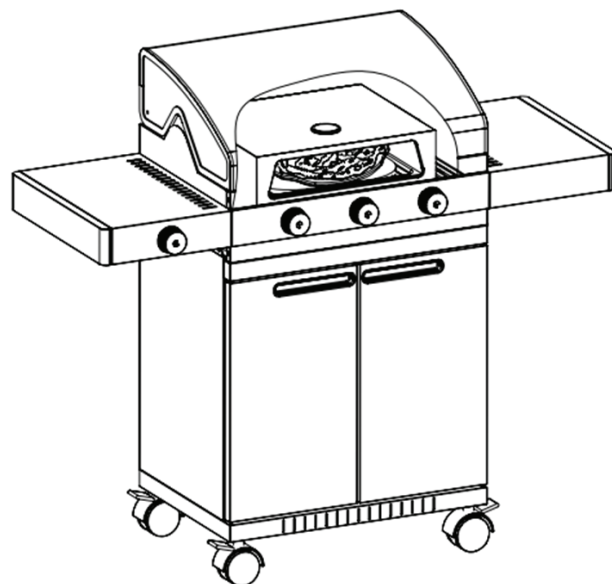
Novietojiet picas krāsni uz gāzes grila.



Ieslēdziet grilu atbilstoši lietotāja rokasgrāmatai. Sakarsējiet grilu 10–15 minūtes līdz 200–250 °C temperatūrai. Lai iegūtu pēc iespējas kraukšķīgāku picas garozu, akmens plātne pirms lietošanas ir jāsakarsē līdz ļoti augstai temperatūrai. Ievietojiet picu picas krāsnī un aizveriet grila vāku. Starp akmens plātņi un picas pamatni nenovietojiet pergamenta papīru.



Cepiet picu aptuveni 5 minūtes vai līdz gatavībai.



Pirms noņemšanas no grila picas krāsns un akmens plātne tiek iekšpusē ir jāatdzesē. Pēkšņas temperatūras maiņas ietekmē akmens plātne var saplaisāt.

Pēc lietošanas vienmēr rūpīgi nosusiniet akmens plātņi, jo tā nedrīkst būt mitra. Ar suku notīriet no akmens plātnes ēdiena atliekas un noslaukiet to ar sausu drānu. Tā kā akmens plātne tiek sakarsēta līdz ļoti augstai temperatūrai un ilgu laiku paliek uz karsta grila, plātne nav jādezinficē, jo visas baktērijas karstumā aiziet bojā. Picas krāsns varat tīrīt ar mitru drānu.

LT PICŲ KROSNIS DUJINEI KEPSNINEI

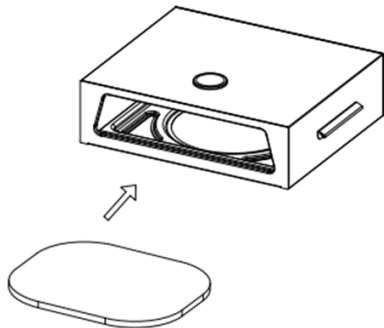
Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ kepsnių gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsnių ir kiti valgio gamimo gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu www.mustang-grill.com arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą! Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumėmės, jei atsiliepiamus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu mustang@mustang-grill.com. Šis gaminys sukurtas naudoti paprastai ir be rūpesčių. Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūradami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai. Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: www.mustang-grill.com. Kontaktinė informacija dėl „Mustang“ priežiūros paslaugų pateikta adresu www.mustang-grill.com.

Dėl savo pačių saugumo prieš naudodami prietaisus įdėmiai perskaitykite šias instrukcijas.

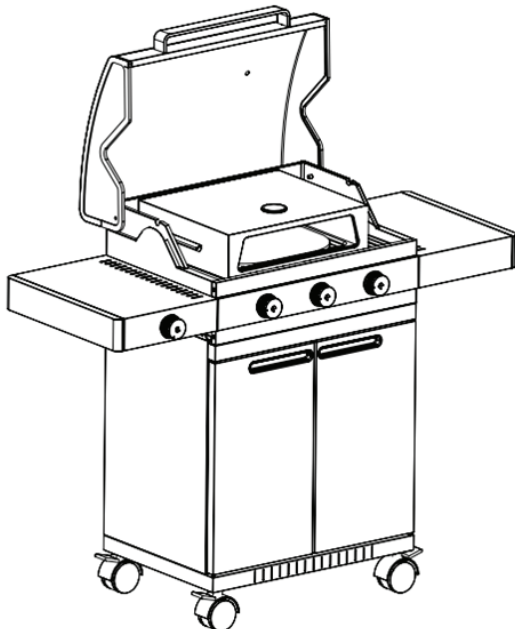
Naudojimo instrukcija:

Įdėkite kepimo akmenį į picų krosnį.

Uždėkite picų krosnį ant dujinės kepsninės. Įjunkite kepsninę pagal naudojimo instrukciją.



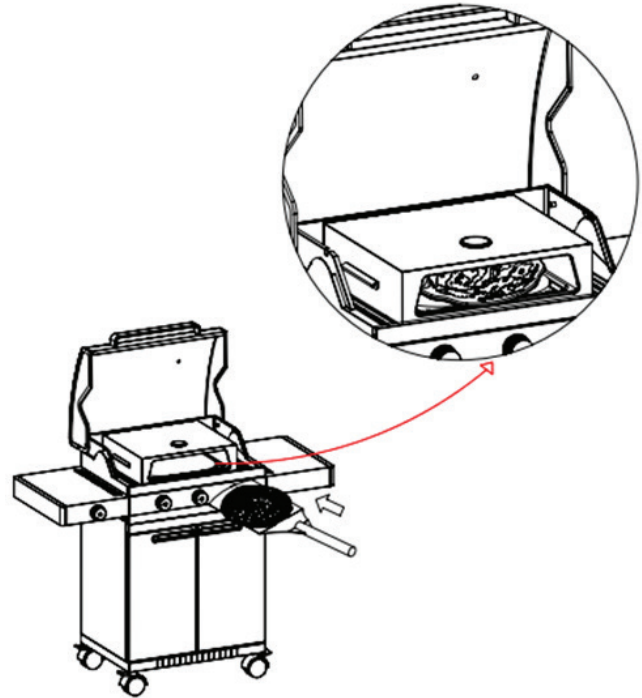
10–15 min. kaitinkite kepsninę iki 200–250 °C temperatūros.



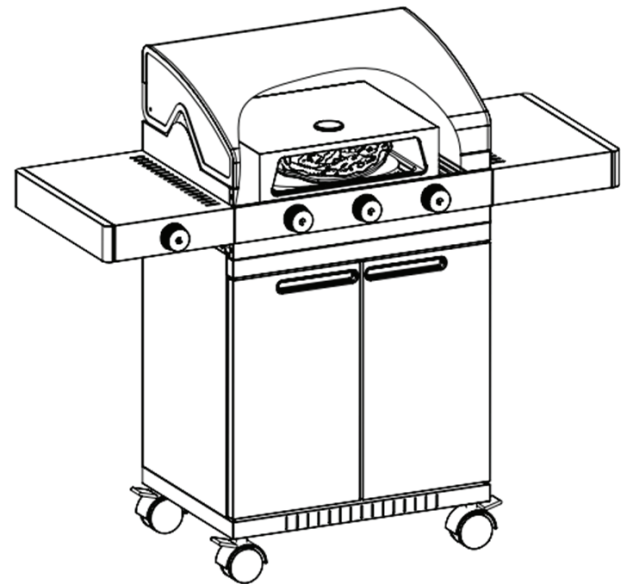
Norint gauti patį traškiausią picos pagrindą, kepimo akmenį prieš naudojimą būtina įkaitinti iki labai aukštos temperatūros. Įdėkite picą į picų krosnį ir uždėkite kepsninės dangtį. Tarp kepimo akmens ir picos pagrindo negalima dėti pergamentinio popieriaus.

Kepkite picą apie 5 minutes arba kol ji iškeps.

Picų krosnį ir jos viduje esantį akmenį būtina atvėsinti ir tik



tada nuimti nuo kepsninės. Dėl staigaus temperatūros pokyčio



akmuo gali suskilti.

Panaudoję kepimo akmenį kruopščiai nusauskite, nes jis negali būti drėgnas. Kepimo akmenį valykite pašalindami maisto likučius šepetiu ir nušluostydami sausa šluoste. Kepimo akmuo įkaitinamas iki labai aukštos temperatūros ir ilgai laikomas ant karštos kepsninės, todėl jo nereikia dezinfekuoti, nes karštis sunaikina visas bakterijas. Picų krosnį galima išvalyti drėgna šluoste.

LV

LT

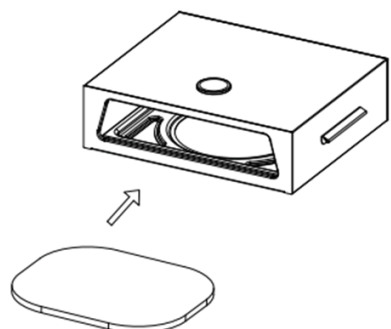
RU ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ ДЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ

Поздравляем! Вы стали обладателем продукта компании Mustang! Линия продуктов для гриля и барбекю Mustang предназначена для качественного приготовления пищи. Мы предлагаем широкий ассортимент товаров для гриля и кухонных принадлежностей. Посетите ближайшую официальную точку розничной продажи, где представлены наши продукты, или же посетите наш сайт по адресу www.mustang-grill.com и узнайте о нашей продукции всё, что вас интересует! Линейка Mustang постоянно развивается. Мы также беспрестанно работаем над усовершенствованием всех остальных товаров, которые мы производим. Обратная связь с потребителем является важнейшим элементом нашей системы контроля качества. Мы с удовольствием узнаем ваше мнение о нашей продукции – пишите нам по адресу mustang@mustang-grill.com. При разработке данного продукта мы руководствовались принципами лёгкости и безопасности в использовании. Рекомендуем ознакомиться с руководством по эксплуатации как можно внимательнее, чтобы полностью использовать потенциал вашего гриля. В линейку товаров Mustang также входят чистящие средства и приспособления для ухода за грилем. Более подробную информацию можно получить на сайте: www.mustang-grill.com. Контактная информация сервисной службы Mustang доступна по адресу: www.mustang-grill.com.

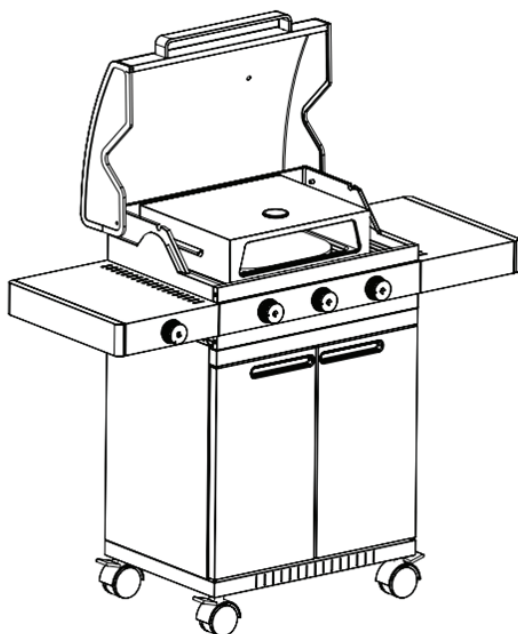
Для обеспечения безопасности внимательно прочтите настоящее руководство перед использованием устройства.

Использование:

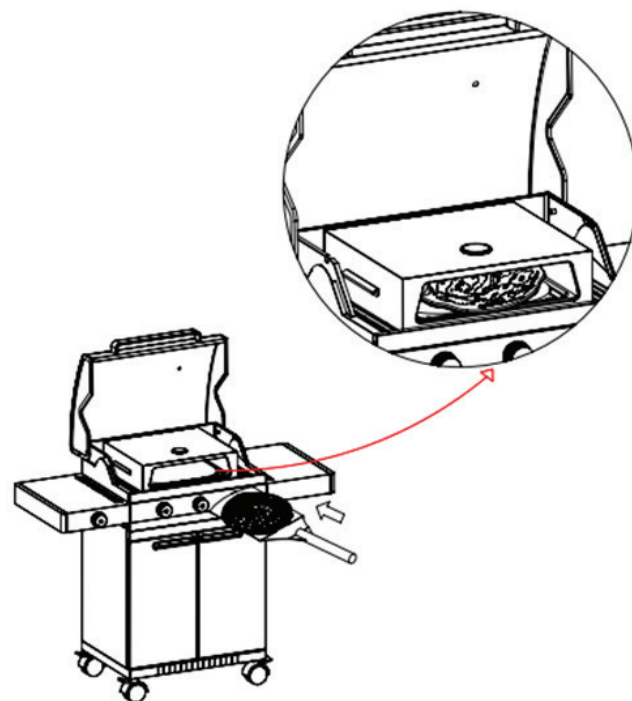
Поместите камень для выпекания пиццы внутрь печи. Поместите печь для пиццы внутрь газового гриля.



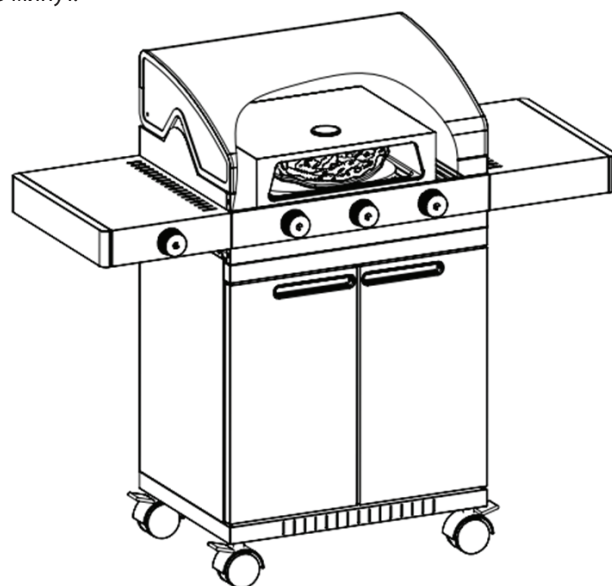
Включите гриль в соответствии с инструкциями по его эксплуатации.



В течение 10–15 минут разогрейте гриль до температуры 200–250 °С. Чтобы основа пиццы получилась как можно более хрустящей, камень для выпечки нужно предварительно как следует разогреть. Поместите пиццу в печь и закройте крышку гриля. Не используйте бумага для выпечки между камнем и основной пиццы.



Выпекайте пиццу до готовности в течение примерно 5 минут.



Перед тем как извлекать печь и находящийся внутри нее камень из гриля, дайте им остыть. Слишком быстрое изменение температуры может привести к расколу камня.

После каждого использования вытирайте камень для выпекания пиццы насухо, чтобы он не оставался влажным. Очистите камень щеткой от остатков пиццы и затем протрите его сухой тканью. Поскольку камень нагревается до очень высокой температуры и в течение долгого времени находится в горячем гриле, он не требует дезинфицирующей мойки, поскольку бактерии погибают во время разогрева камня. Печь для пиццы можно очищать с помощью влажной ткани.