

# Crusteez

## Electro Pizza Cooker 2100W

### bruksanvisning



**KegLand Distribusjon PTY LTD**

**[www.KegLand.com.au](http://www.KegLand.com.au)**

## ADVARSLER

1. Overflater vil være varme når Electro Pizza Cooker er i drift. IKKE berør noen metall / keramiske deler når Electro Pizza Cooker er i drift. Vær oppmerksom på at plasthåndtakene og justeringsknappene også kan bli varme under drift.
2. Vær ekstremt forsiktig når du åpner lokket på Electro Pizza Cooker, da oppbygget damp raskt kan slippes ut.
3. Sett Electro Pizza Cooker på en stabil, jevn overflate som ikke er brennbar, og hold brennbare materialer unna. Dette gjelder også andre brennbare væsker og damper.
4. Feil installasjon, justeringer, endring eller vedlikehold av Electro Pizza Cooker kan forårsake personskade eller skade på eiendom. Ikke bruk Pizzaovnen med mindre den er ferdig montert og i god stand.
5. La aldri pizzaovnen stå uten tilsyn mens den er i drift, og vær oppmerksom på farer som brennbart materiale som er i nærheten.
6. Electro Pizza Cooker skal kun brukes av ansvarlige og dyktige voksne. Hold barn, kjæledyr og brennbare gjenstander borte fra Electro Pizza Cooker og ledninger til enhver tid.
7. Electro Pizza Cooker er ikke ment å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernstyrt system.
8. Din Electro Pizza Cooker bør inspiseres regelmessig. Det er brukerens ansvar å opprettholde sikker drift av Electro Pizza Cooker og å utøve rimelig forsiktighet til enhver tid.



**ADVARSEL! Varm overflate. Pizza Cooker vil bli veldig varm. Ikke flytt den under drift.**

**ADVARSEL! Hold barn, kjæledyr og brennbart materiale unna.**

## Viktig

Når du bruker elektriske apparater, bør grunnleggende forhåndsregler alltid følges.

Vennligst les den viktige informasjonen nedenfor før du bruker Electro Pizza Cooker

1. Les og forstå alle instruksjoner.
2. Ikke berør varme overflater. Justeringsknappene og håndtakene kan bli varme mens Electro Pizza Cooker er i drift. Vær veldig forsiktig når du åpner lokket på Electro Pizza Cooker, da oppbygget damp raskt kan slippes ut. Bruk ovnsvotter eller hansker når du åpner lokket for å ivareta sikkerheten.
3. Bruk aldri en kniv eller pizzakutter på steinen, da dette kan skade den finkornede kokeflaten
4. Ikke senk ledningen, støpsel eller apparatet i vann eller andre væsker, da det kan føre til elektrisk støt.
5. Det er viktig med tilsyn når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
6. Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La avkjøles før du lagrer bort.
7. Ikke bruk apparatet om det har skadet ledning eller støpsel, eller hvis apparatet har fungert feil eller har blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte forhandler for undersøkelse, reparasjon eller justering.
8. Bruk av tilbehør anbefales ikke, da det kan føre til skader
9. Ikke la ledningen henge over kanten av et bord eller en benk eller berøre varme overflater
10. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gassbrenner, elektrisk brenner, brennbart materiale eller i en annen ovn.
11. Fest alltid støpselet til apparatet først, og koble deretter ledningen til stikkontakten. For å koble fra, vri alle kontrollene til "av" -posisjon og fjern deretter pluggen fra veggen.
12. Ikke bruk dette apparatet til noe annet enn den tiltenkte bruken som er beskrevet i dette dokumentet.

## Deler inkludert

- 1 x Crusteez Electro Pizza komfyr
- 1 x Keramisk pizzastein 32xm med håndtak
- 1 x Non-stick dyp panne
- 2 x Pizza halvmåne pizzaspade



## Første gangs oppsett og bruk

Det er minimalt med montering og oppsett som kreves for Crusteez Electro Pizza Cooker blir tatt i bruk første gang. Når du bruker pizzaovnen for første gang, vennligst les instruksjonene i denne håndboken.

Fjern først all emballasje og legg i den keramiske pizzasteinen. La deretter ovnen gå i 10 minutes med lokket lukket på innstilling 5 for å varme opp pizzasteinen til 320 °C. Dette vil brenne av smøremidler på ovnens varmeelementer og vil også bidra til å brenne inn pizzasteinen. Det er ikke nødvendig å gjenta denne prosessen flere ganger.

Etter at du har fullført denne prosessen for å brenne av smøremidler, kan pizzakomfyren deretter brukes til matlaging.

## Operasjon - Lage Pizza på steinen

**VIKTIG: Bruk aldri matolje eller vann direkte på pizzasteinen når du lager mat eller rengjør. Bruk aldri kniv eller pizzakutter på steinen, da dette kan skade overflaten. Ikke bekymre deg for små riper eller at steinoverflaten har fått en mørkere farge. Dette er et tegn på at steinen din har blitt godt innbrent.**

1. Først må du sørge for at begge varmekontrollknappene er satt til 0, "av" -posisjonen. Før du slår på apparatet, må du sjekke innsiden av Electro Pizza Cooker for å være sikker at det ikke er noe annet inni ovnen enn pizzasteinen.
2. Koble 240V-strømledningen til apparatet, og koble deretter til et 240V-uttak.
3. Forvarm ovnen ved å vri begge elementets temperaturkontrollknapper til maksimal varmeinnstilling, 5. Indikatorlampen ved siden av hver elementtemperaturkontrollknapp lyser og indikerer at dette elementet varmes opp. Forvarm i 10 minutter for å la keramikksteinen komme opp i temperatur for å være sikker på at deigen blir gjennomstekt. Når pizzaovnen har nådd temperaturen, sett deretter varmeinnstillingen på begge elementene tilbake til 4 og la det gå et par minutter så steinen får hvile før du legger pizzaen på keramikksteinen.
4. Legg pizzabunnen på pizzaspadene og legg på ingrediensene. Ikke legg på for mye. Fyllet må gå under det øverste varmeelementet for å unngå brenning.

5. Plasser pizzaen direkte på den keramiske pizzasteinen (ikke bruk olje eller vann på keramikksteinen).
6. Lukk lokket på Electro Pizza Cooker og sett begge elementene til innstilling 5 og la pizzaen steke i 4-5 minutter, eller til den er gyldenbrun. Husk at hver pizza kan ha forskjellig skorpe- og topptykkelse, slik at du kan oppleve en annen tilberedningstid. Det anbefales at du åpner lokket etter 3 minutter for å sjekke tilberedningen. Hvis pizzaen din ikke er klar, lukker du bare lokket og fortsetter.
7. Hvis pizzaen din tilberedes raskt, vri elementjusterings-knappen mot klokken til en lavere innstillingsverdi for å redusere varmen.

Når du lager mat med en frossen pizzabunn, la deigen tine før bruk. Når du er tint, legger du pizzaen rett på den forvarmede pizzasteinen.

Ikke bruk klebrig deig på den keramiske pizzasteinen eller pizzaspadene. Hvis deigen din er klissete, anbefaler vi at du bruker et pizzabrett til å tilberede pizzaen og deretter skyve bunnen på pizzasteinen, eller bruk litt mel på pizzasteinen og legg deigen direkte på toppen.

## **Pleie- og rengjøringsinstruksjoner**

Om Crusteez Electro Pizza Cooker blir godt tatt vare på, vil den gi deg mange års bruk.

Etter hver bruk, koble fra maskinen og la apparatet avkjøles. Pass på at du ikke berører eller prøver å rengjøre pizzaovnen før alle delene er nedkjølt til romtemperatur.

Bruk bare en fuktig klut til å rengjøre utsiden av pizzaovnen. Senk aldri pizzaovnen i vann eller andre væsker. Dette kan føre til at pizzaovnen blir skadet.

For å rengjøre steinen, bruk aldri matolje, vann eller vaskemidler. Skrap av overflødig mat med en slikkepott eller en stiv børste og tørk av med papirhåndkle eller en ren oppvaskklut.

For å rengjøre pizzaspadene, vask i varmt vann og mildt oppvaskmiddel. La dem aldri stå i vann, da langvarig eksponering for vann vil skade dem.

## Feilsøking

### Varmeindikator-lampen går av og på

Crusteez Electro Pizza Cooker har uavhengig kontrollerte bunn- og toppelementer. Disse elementene har hver en automatisk termostat lys som er opplyst når elementet er oppvarming. Lyset vil forbli opplyst til elementet har nådd sin relative temperatur i henhold til innstillingen som er angitt på justeringsknappen. Når den har nådd denne temperaturen, vil lyset automatisk slå seg av og slås deretter på igjen når elementet varmes opp igjen for å bringe enheten opp til temperatur igjen.

### Pizzaen blir brent på toppen

Dette er en indikasjon på at temperaturen på pizzaovnen er for høy, og det øverste elementet kan ha for høy varmeinnstilling. Når du sjekker pizzaen, og du tror at toppen tilberedes raskere enn bunnen, kan du skru ned varmejusterings-knappen for toppelementet eller alternativt la lokket stå åpent i et par minutter for å fortsette å tilberede basen mens du ser pizzaen være ferdig stekt.

### Pizzaen blir brent på bunnen

Sjekk at ovnen er forvarmet med begge elementene på innstilling 5, og når den har nådd temperaturen, skru begge elementene på 4 og la steinen hvile et par minutter før du legger til pizzaen. Når du tilbereder pizza, er det best å la lokket stå åpent i noen minutter mellom tilberedning av pizza, med begge elementene på innstilling 4.

### Pizzasteinen er skitten

Ikke bekymre deg hvis pizzasteinen din er skitten. Keramiske pizzasteiner er i stor grad selvrensende. Bare skrap av overflødig materiale med en metallspade, og du kan til og med kjøre den med full effekt i 10 minutter for å brenne av rusk som er igjen. Eventuelle restmerker gir bare ekstra smak