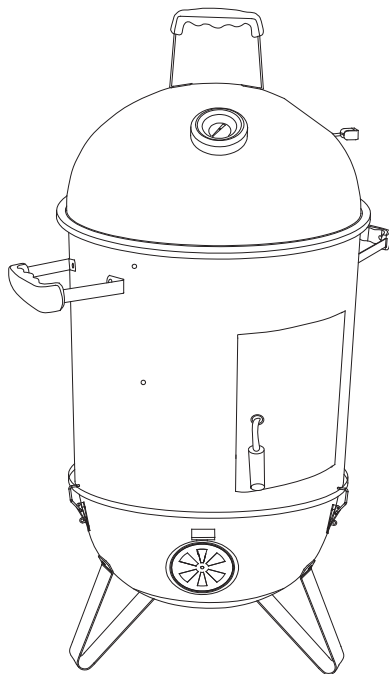




MUSTANG

PISPALA



FI Hiilisavustin

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

SV Kolrök

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

EN Charcoal Smoker

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

ET Söesuitsuahi

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

LV Ogļu kūpinātava

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

LT Anglių rūkykla

SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE. PRIEŠ SURINKDAMI ĮDĖMAI PERSKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS. SAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, KAD ATEITYJE PRIREIKUS GALĖTUMĖTE PERŽIŪRĖTI.

RU Угольная коптильня

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

325032

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

www.mustang-grill.com

FI

SV

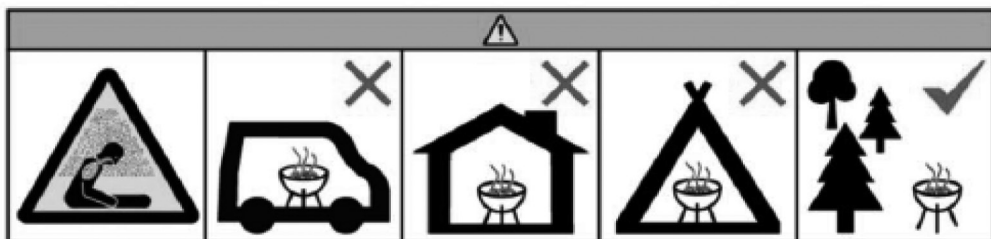
EN

ET

LV

LT

RU



FI Älä käytä savustinta suljetussa ja/tai asuttavassa tilassa, kuten talossa, teltassa, asuntovaunussa, matkailuautossa tai veneessä. Hengenvaara – häikämyrkytyksen riski.

SV Använd inte röken i ett begränsat eller beboeligt utrymme såsom hus, tält, husvagnar, husbilar eller båtar. Livsfara – risk för koloxidförgiftning.

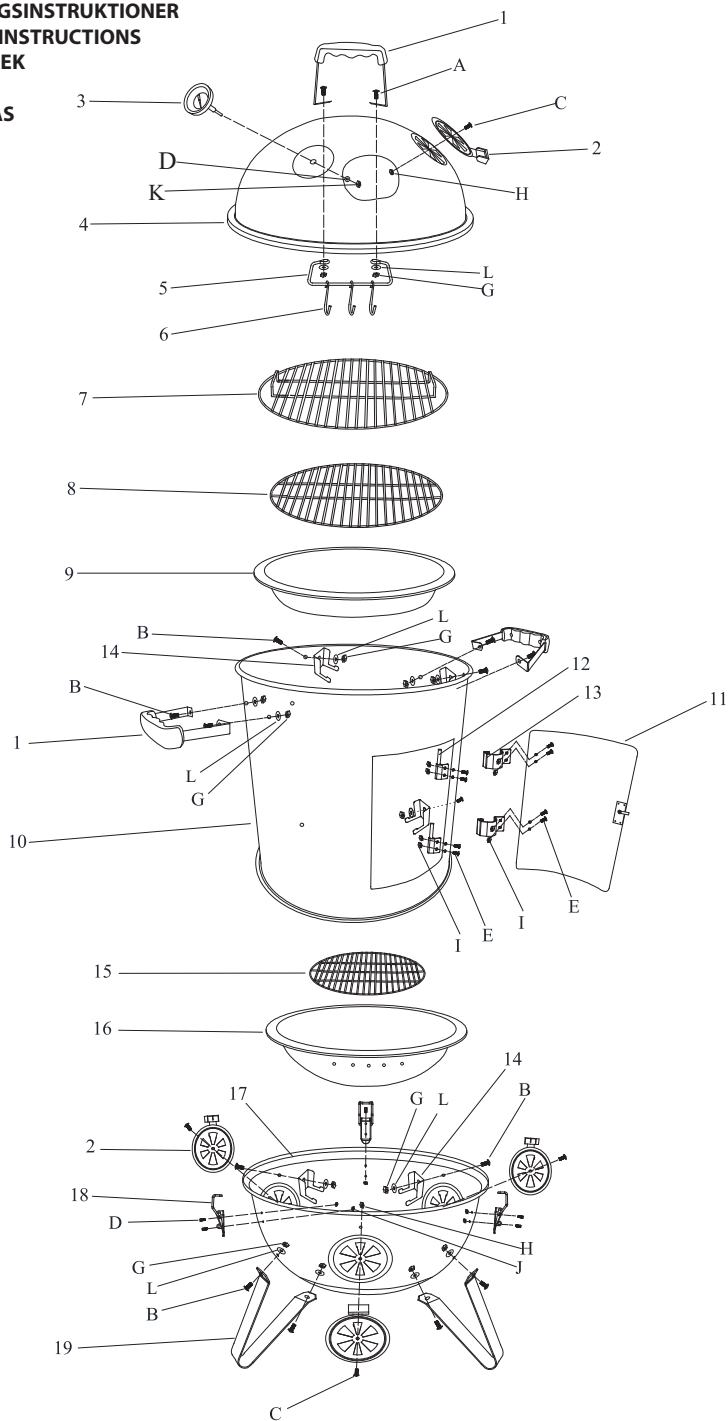
EN Do not use the smoker in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

ET Ärge kasutage suitsuahi kinnises ja/või eluruumis, nt elamus, telgis, haagis- ja autosuvilas, paadis. Eluohtlik, vingugaasimürgistuse oht.

LV Nelietojiet grilu slēgtās un/vai dzīvojamās telpās, piemēram, ēkās, teltīs, dzīvojamās treileros, kemperos, laivās. Risks nāvējoši saindēties ar oglekļa monoksīdu.

LT Nenaudokite kepsninės uždaroje ir (arba) gyvenamojoje erdvėje, pvz., namuose, palapinėse, kemperiuose, automobiliuose nameliuose, valtyse. Mirtino apsinuodijimo anglies monoksidu (smalkėmis) pavojus.

RU Не используйте барбекю в ограниченном и/или жилом помещении, например, в домах, палатках, фургонах, домах на колесах, или лодках. Опасность смерти от отравления угарным газом.



PART NO.		QUANTITY	PART NO.		QUANTITY
1		3	12		2
2		4	13		2
3		1	14		9
4		1	15		1
5		1	16		1
6		3	17		1
7		1	18		3
8		1	19		3
9		1			
10		1			
11		1			

PART NO.		DESCRIPTION	QUANTITY
A		M6*16	2
B		M6*12	19
C		M5*10	4
D		Ø8*18	1
E		M4*10	8
F		M3* 8	6
G		M6	21
H		M5	4
I		M4	8
J		M3	6
K		M8	1
L		Ø6*18	21

FI

SV

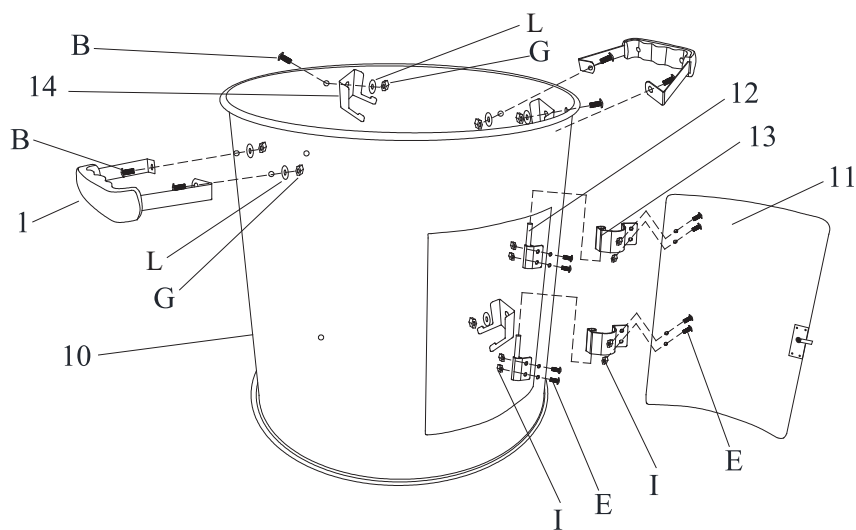
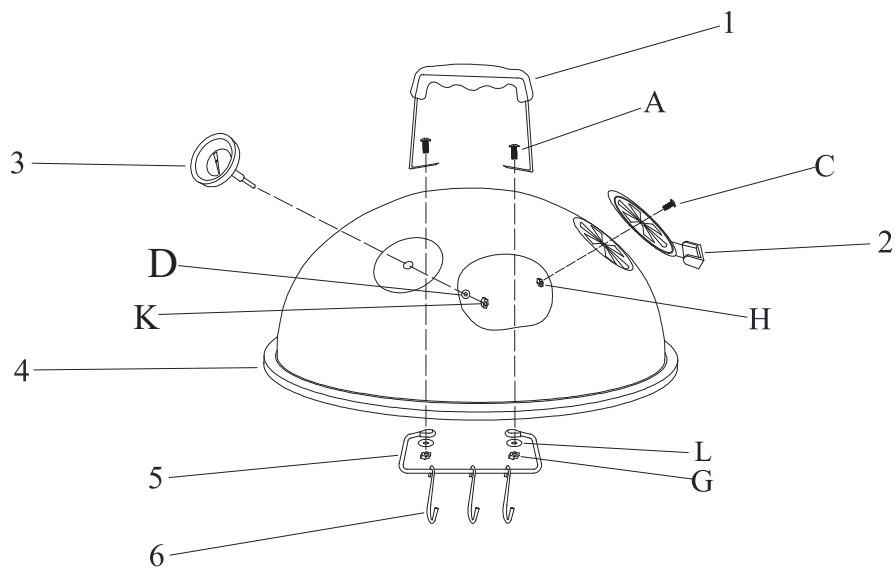
EN

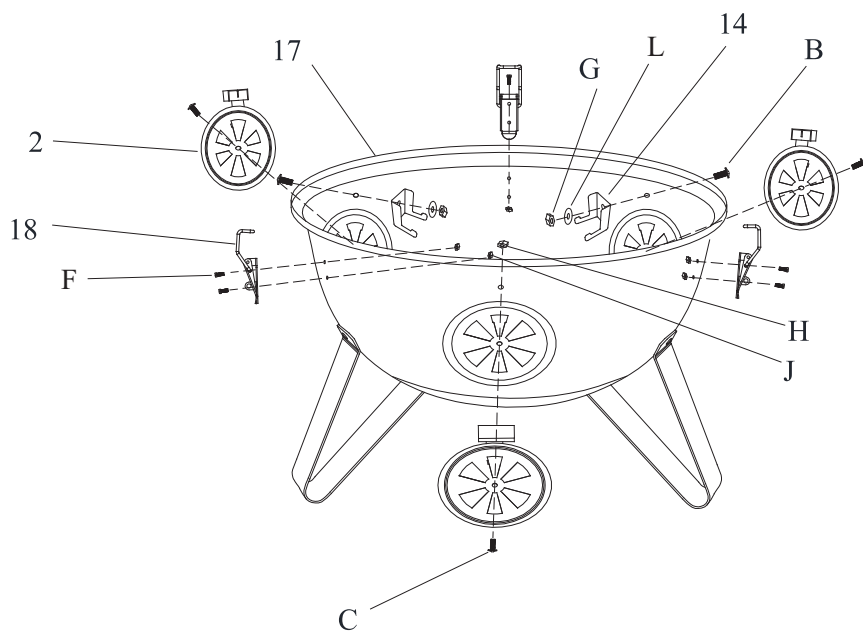
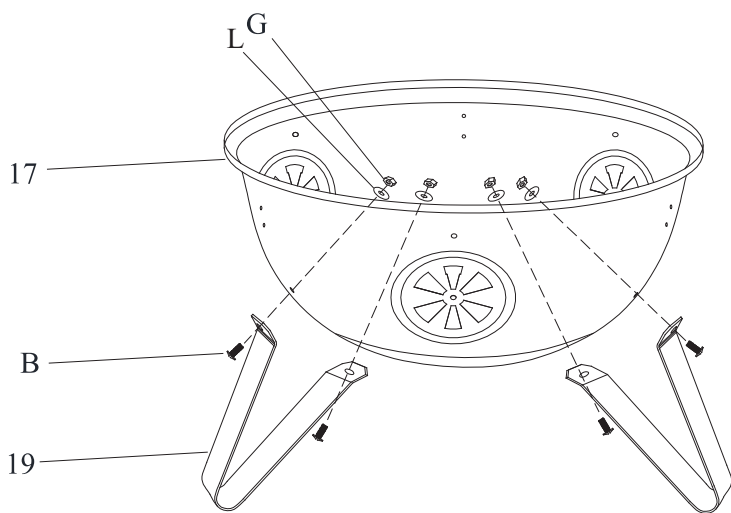
ET

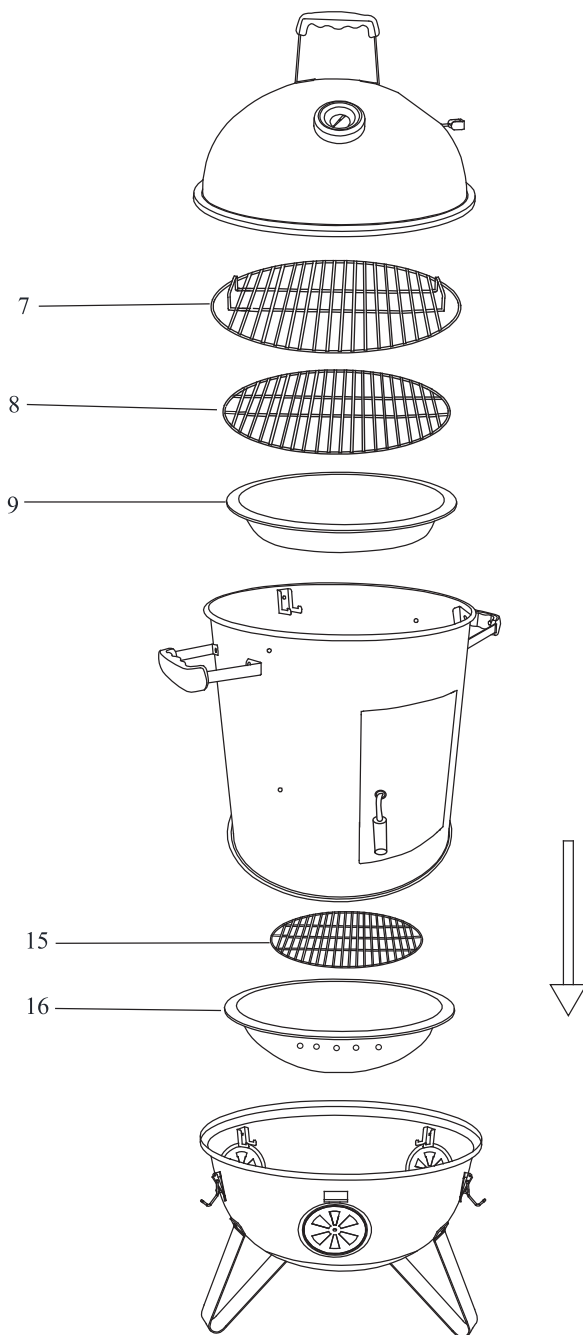
LV

LT

RU







FI

SV

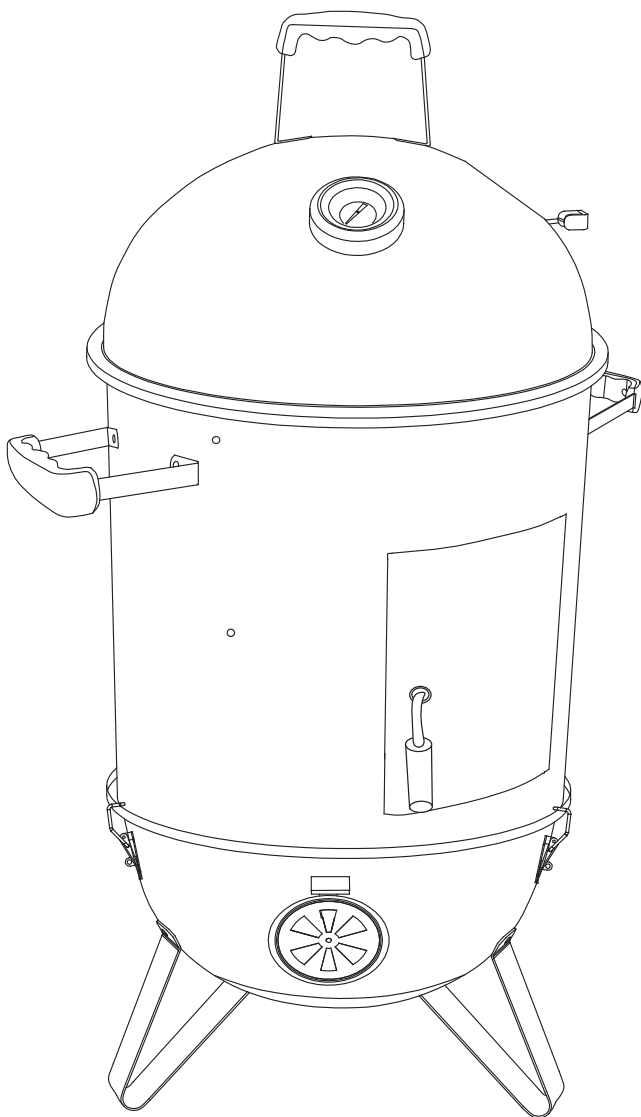
EN

ET

LV

LT

RU



FI

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.

Tutustu huolella käyttöohjeeseen, jotta saisit laitteesta parhaan hyödyn. Huolehtimalla grillin säännöllisestä puhdistuksesta ja huollosta pidennät sen käyttöikää ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

Lisätietoja löydät osoitteesta: www.mustang-grill.com.

Varoitukset ja turvaohjeet:

Lue tämän oppaan varoitukset ja ohjeet huolellisesti ja noudata niitä ennen savustimen käyttöä ja käytön aikana.

TÄRKEÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä:

Tässä oppaassa on tärkeitä tietoja, jotka ovat välttämättömiä laitteen turvallisen ja asianmukaisen käytön kannalta.

- Savustinta käytettäessä muodostuu hengenvaarallista häkää. Häkä on räjähdysherkkä kaasu, minkä vuoksi ilmaventtiilien on oltava auki, kun savustin on käytössä.
- Puulastuja ei saa koskaan polttaa talon sisätiloissa, ajoneuvoissa, teltoissa, autotalleissa tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ulko käyttöön. Sitä ei saa käyttää sisätiloissa.
- Käytä ainoastaan grillihiiliä tai brikettejä savustimen polttoaineena. Älä käytä puuhalkoja.
- Älä lisää sytytysnestettä palaviin hiiliin tai briketteihin tai kuumaan hiillokseen.
- Älä käytä tai säilytä palavia materiaaleja, nesteitä tai kaasuja savustimen läheisyydessä.
- Laite tulee asettaa maahan. Sitä ei saa nostaa pöytien tai muiden tasojen päälle.
- Älä altista laitetta sateelle tai kastumiselle.
- Älä päästä lapsia tai lemmikkieläimiä lähelle savustinta. Älä anna lasten käyttää savustinta. Lapsia ja lemmikkieläimiä on valvottava huolellisesti heidän ollessaan savustimen lähettyvillä.
- Älä tee muita toimia savustimen välittömässä läheisyydessä käytön aikana tai sen jälkeen. Varmista, että laite on jäähtynyt ennen sen puhdistamista tai siirtämistä varastoon.
- Pidä palosammutin saatavilla aina savustinta käytettäessä.
- Älä aseta laitetta kaasu- tai sähköpolttimen tai kuumun uunin päälle tai lähelle.
- Savustinta saa käyttää vain tasaisella ja vakaalla alustalla. Tämä vähentää kaatumisen aiheuttamien mahdollisten henkilövahinkojen tai aineellisten vahinkojen riskiä.
- Savustin on kuuma käytön aikana ja jonkin aikaa sen jälkeen. Varo kuumia pintoja.
- Älä lyö tai kolhi savustinta.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana. Anna savustimen jäähtyä kunnolla ennen sen siirtämistä.
- Ota ruoka savustimesta varovasti. Kaikki pinnat ovat kuumia ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä aina suojakäsineitä ja tarpeeksi pitkiä ja tukevia keittiötyökaluja.
- Kerää jäähtyneet tuhkat savustimesta alumiinifolioon. Älä

laita tuhkaa muoviseen tai muuhun syttyvään astiaan.

• Älä jätä savustimeen kuumaa tuhkaa säilytyksen ajaksi. Laitteen saa siirtää varastoon vasta, kun kaikki pinnat ovat kylmät ja puhtaat ja tuhkat on tyhjennetty.

• Noudata savustimen käytössä aina kaikkia voimassa olevia paikallisia ja valtakunnallisia paloturvallisuussäädöksiä.

Käyttö:

- Keskiössä on erillinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu luukku, josta lisätään hiiliä tai brikettejä sekä kostutettuja savustuspuuria tai savustuspaloja hiiliritilälle. Luukun kautta voidaan lisätä myös nestettä nestekulhoon.
- Aseta hiilet hiiliritilälle ja sytytä. Savustimessa suositellaan käytettäväksi hiiliä tai brikettejä. Älä koskaan käytä puuhalkoja tai muuta puutavaraa savustimen polttoaineena. Niiden lämpöarvo on hyvin korkea, ja liian suuri lämpö voi vaurioittaa savustinta.
- Kun hiilet tai briketit ovat muuttuneet vaalean harmaiksi ja ovat tuhkan peitossa, savustin on käyttövalmis. Levitä hiilloa tasaisesti kerrokseksi hiiliritilälle.
- Vesiastian tarkoituksena on tasata lämpötilaa pitkäaikaisessa savulla kypsennyksessä. Normaalisessa lämminsavutuksessa vesiastian ei tarvitse käyttää. Vesiastia täytetään kuumalla vedellä, jottei lämpötila savustimen sisällä lähde laskemaan. Katso, ettei vettä roiske hiilloksele. Tuhka voi pölytyä savustettaviin tuotteisiin.
- Savustimen mukana tulee 2 grillausritilää. Voit käyttää vain yhtä tai kumpaakin riippuen siitä, paljonko savustettavaa tuotteita on. Aseta ritilät kannakkeisiin vesiastian päälle.
- Laita kansi paikalleen.

Lämpötilan säätäminen

Lämpötilan säätäminen tapahtuu avaamalla ja sulkemalla savustimen pohjassa olevia ilmaventtiileitä. Ilmaventtiilien avaaminen nostaa lämpötilaa savustimessa. Vastaavasti niiden sulkeminen laskee lämpötilaa savustimessa. Tarkkaile lämpötilaa kannassa olevan lämpömittarin avulla. Tarkista lämpötila säännöllisesti ja säädä ilmaventtiileitä tarvittaessa.

Savustimen sammuttaminen

Savustin sammutetaan sulkemalla kaikki ilmaventtiilit.

Laita savustimen kansi paikalleen ja sulje sen jälkeen kaikki ilmaventtiilit savustimen pohjasta ja kannesta. Pidä kansi paikallaan ja ilmaventtiilit suljettuina seuraavaan päivään, jonka jälkeen hiiliastia voidaan tyhjentää.

Savustimen puhdistus ja huolto

- Grillausritilät on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Puhdista ritilät niiden ollessa vielä lämpimiä. Käytä puhdistamiseen pehmeäharjasta grillin puhdistusharjaa. Grillausritilät voidaan pestä myös tiskialtaassa. Älä laita grillausritilöitä astianpesukoneeseen.
- Savustimen muut teräsosat puhdistetaan käyttämällä kostea puhdistusliinaa ja saippuavesiä. Kulvaa pinnat huolellisesti puhdistuksen jälkeen.
- Tarkista säännöllisesti savustimen jalkojen, luukun, kahvojen ja ritilän kannakkeiden ruuvien kireys. Kiristä ruuvit tarvittaessa.

TAKUU

Kaikki Mustangin tuotteet on valmistettu huolellisesti ja niiden laatu testattu ennen tuotteiden lähtöä tehtaalta. Tällä grillillä ja sen osilla on 12 kuukauden takuu, joka on voimassa ostopäivästä alkaen. Takuu koskee valmistus- ja materiaali- virheitä.

Osien normaali kuluminen, ruostuminen tai ruostumisen johtuvat viat eivät kuulu takuuseen. Esim. keraamisten pintojen halkeilu, teräspintojen värimuutokset ja ruostepilkk-

kujen ilmaantuminen ovat ajan myötä ja käytössä normaalia eivätkä estä grillin käyttöä. Takuun piiriin eivät myöskään kuulu käytössä kuluvat tai ruostuvat osat, kuten valurauta- ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut putkipolttimet, lämmönjakopellit, grillausritilät ja -parilat ja lämmitysritilät. Itse koottavissa grilleissa asiakas asentaa ja vaihtaa osat aina itse ohjeiden mukaan. Mikäli ohjetta ei noudateta, takuu raukeaa. Lue aina käyttöohje huolella läpi ja noudata sitä. Takuu ei kata käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä tai huollon laiminlyönnistä johtuvia jälkiä tai vikoja.

Takuu ei ole voimassa myöskään, mikäli tuotetta käytetään kaupallisessa valmistus-, myynti- tai vuokraustarkoituksessa. Takuu ei heikennä Suomessa voimassa olevaa kuluttajansuojalakia.

Jos tuotteesta tai sen osassa ilmenee vika takuuajana, ole yhteydessä maahantuojaan tai www.mustang-grill.com:in kautta Mustang Tukipalveluun. Ennen takuuvaatimusten esittämistä lue vielä käyttöohje huolella läpi ja tarkista, että olet noudattanut sitä. Maahantuoja hoitaa kaikki takuukäsittelyt. Viallisen tai puuttuvan osan tilalle lähetetään uusi osa. Asiakas vastaa itse viallisen tai puuttuvan osan asentamisesta.

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

SV

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 matlagningsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben www.mustang-grill.com eller hos närmaste auktoriserade Mustang-återförsäljare.

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

Läs noga igenom bruksanvisningen för att få ut mest nytta 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.

Varningar och säkerhetsanvisningar:

Läs varningarna och instruktionerna i denna manual noggrant och följ dem innan och medan du använder rökugnen.

VIKTIGA VARNINGAR OCH SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs alla anvisningar noggrant före användning:

Denna manual innehåller viktig information som är väsentlig för en säker och korrekt användning av enheten.

- Livsfarlig kolmonoxid bildas när rökugnen används. Kolmonoxid är en explosiv gas. Luftventilerna måste därför vara öppna medan rökugnen används.
- Bränn aldrig träflisor inomhus eller i fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- Enheten är endast avsedd för utomhusbruk. Den får inte användas inomhus.
- Använd endast träkol eller briketter i rökugnen. Använd inte ved.
- Tändvätska får inte hällas på brinnande kol eller briketter eller het glöd.
- Brännbara material, vätskor eller gaser får inte användas eller lagras i närheten av rökugnen.
- Enheten måste vara placerad på marken. Den får inte placeras ovanpå bord eller andra möbelytor.
- Enheten får inte exponeras för regn eller fuktighet.
- Håll barn och sällskapsdjur borta från rökugnen. Låt inte barn använda rökugnen. Barn och sällskapsdjur som befinner sig i närheten av rökugnen måste övervakas noggrant.
- Utför inga andra aktiviteter i omedelbar närhet av rökugnen under eller efter användningen. Se till att enheten har svalnat innan du rengör eller lägger undan den.
- Ha alltid en brandsläckare till hands medan du använder rökugnen.
- Enheten får inte placeras ovanpå eller i närheten av en gasbrännare, elektrisk brännare, spisplatta eller varm ugn.
- Rökugnen får endast användas på en plan och stabil yta. Detta minskar risken för eventuell personskada eller materiell skada på grund av att enheten välter.
- Rökugnen är varm medan den används och förblir varm en stund efter att den använts. Se upp för varma ytor.
- Slå inte på eller stöt till rökugnen.
- Flytta inte enheten medan den används. Låt rökugnen svalna ned ordentligt innan du flyttar den.
- Var försiktig när du avlägsnar maten från rökugnen. Alla ytor är varma och kan orsaka brännsår. Använd alltid

skyddshandskar och använd köksredskap som är tillräckligt långa och stabila.

- Samla den avsvalnade askan från rökugnen i en bit aluminiumfolie eller i en aluminiumbehållare. Askan får inte placeras i en plastbehållare eller annan lättantändlig behållare.
- Varm aska får inte lämnas kvar i rökugnen under förvaring. Enheten får inte förvaras förrän alla ytorna är svala och rena och askan har avlägsnats.
- Iakttä alltid alla gällande lokala och nationella brandsäkerhetsföreskrifter när du använder rökugnen.

Användning:

- I mittendelen finns en separat lucka av rostfritt stål, genom vilken kol eller briketter samt fuktade rökspån eller rökbiter läggs till på kolgallret. Genom luckan kan också vätska läggas till i vätskeskålen.
- Placera träkol på kolgallret och tänd rökugnen. Vi rekommenderar att du använder träkol eller briketter i rökugnen. Använd aldrig ved eller andra träprodukter i rökugnen. De har mycket högt värmevärde och alltför hög värme kan skada rökugnen.
- När träkolet eller briketterna har blivit ljusgråa och är täckta med aska är rökugnen redo att användas. Sprid ut de glödande kolen plant över kolgallret.
- Vattenbehållaren är till för att jämna ut temperaturen vid långvarig rökning. Vid normal rökning behövs ingen vattenbehållare. Vattenbehållaren ska fyllas med varmt vatten så att temperaturen inuti rökugnen inte sjunker. Se till att vattnet inte stänker ut på de glödande kolen. Askan kan spridas till de produkter som röks.
- Rökugnen kommer med två grillgaller. Du kan använda ett eller båda gallren beroende på hur många produkter du vill röka. Placera gallren på hållarna ovanför vattenbehållaren.
- Placera locket.

Temperaturjustering

Du kan justera temperaturen genom att öppna och stänga luftventilerna längst ned på rökugnen. När luftventilerna öppnas höjs temperaturen inuti rökugnen. När de stängs sänks på samma sätt temperaturen inuti rökugnen. Du kan se temperaturen med hjälp av termometern på locket. Kontrollera temperaturen regelbundet och justera luftventilerna vid behov.

Släcka rökugnen

Rökugnen släcks genom att stänga alla luftventilerna. Sätt på rökugnens lock och stäng sedan alla luftventilerna längst ned och på locket. Låt locket sitta kvar och håll luftventilerna stängda till efterföljande dag; därefter kan kolbehållaren tömmas.

Rengöring och underhåll

- Rengör grillgallren efter varje användning. Rengör gallren medan de fortfarande är varma. Använd en grillrengöringsborste med mjuka borststrån för rengöring. Grillgallren kan även tvättas i en diskho. De får dock inte rengöras i en diskmaskin.
- Rengör de övriga ståldelarna i rökugnen med en fuktig rengöringstrasa och tvåligt vatten. Torka ytorna noggrant efter rengöringen.
- Kontrollera skruvarnas åtdragning regelbundet på ugsbenen, luckan, handtagen och hållarna för grillgallren. Dra åt skruvarna vid behov.

GARANTI

Alla Mustangs produkter är noggrant tillverkade och kvalitetestade innan de lämnar fabriken. Den här grillen och dess delar har 12 månaders garanti som gäller från och med inköpsdatumet. Garantin täcker tillverknings- och materialfel.

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

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

Om ett fel upptäcks på produkten eller dess delar under garantitiden, kontakta importören eller Mustangs stödservice via www.mustang-grill.com. Läs noggrant igenom bruksanvisningen och kontrollera att du har följt den innan du framför ett garantikrav. Importören sköter all garantihantering. En ny del skickas som ersättning för en defekt eller saknad del. Kunden ansvarar själv för montering av en defekt eller saknad del.

Garantin gäller endast vid uppvisande av inköpskvitto. På inköpskvittot ska försäljarbutikens namn, grillens märke och modellnummer samt inköpsdatum framgå. Ett garantikrav ska ha följande uppgifter: grillens märke och modellnummer, orsak för reklamation, den defekta delens delnummer enligt delförteckningen, kopia på inköpskvittot eller redogörelse från inköpsstället samt inköpsdatum, konsumentens namn, telefonnummer, gatuadress, postnummer och ort.

EN

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

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

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.

Warnings and safety instructions:

Read the warnings and instructions in this manual carefully and follow them before and while using the smoker.

IMPORTANT WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before use:

This manual contains important information that is essential for the safe and appropriate use of the appliance.

- Life-threatening carbon monoxide forms when using the smoker. Carbon monoxide is an explosive gas. For this reason, the air dampers must be open when the smoker is in use.
- Never burn wood chips indoors, in vehicles, tents, garages or other enclosed spaces.
- The appliance is intended for outdoor use only. It must not be used indoors.
- Only use charcoal or briquettes for the smoker. Do not use firewood.
- Do not add lighter fluid to burning charcoal or briquettes or hot embers.
- Do not use or store combustible materials, liquids or gases near to the smoker.
- The appliance must be placed on the ground. It should not be placed on tables or other counters.
- Do not expose the appliance to rain or moisture.
- Do not allow children or pets near the smoker. Do not allow children to use the smoker. Children and pets should be carefully supervised while they are near the smoker.
- Do not perform other activities in the immediate area of the smoker during or after use. Make sure that the appliance has cooled down before cleaning or storing it.
- Always keep a fire extinguisher at hand while using the smoker.
- Do not place the appliance on or near a gas or electric burner or a hot oven.
- The smoker should only be used on a flat and stable surface. This reduces the risk of possible personal injury or material damage caused by the appliance falling over.
- The smoker is hot during use and for a while after use. Beware of hot surfaces.
- Do not hit or knock the smoker.
- Do not move the appliance during use. Allow the smoker to cool down properly before moving it.
- Remove the food from the smoker carefully. All surfaces are hot and may cause burns. Always wear protective gloves and use kitchen tools that are long and sturdy enough.

- Collect cooled ash from the smoker into an aluminium foil sheet or container. Do not put ash into a plastic or other flammable container.
- Do not leave hot ash in the smoker during storage. The appliance can only be moved to storage when all surfaces are cool and clean and the ash has been removed.
- Always follow all local and national fire safety regulations in force when using the smoker.

Use:

- The middle section has a separate, stainless steel hatch through which charcoal or briquettes and soaked smoking chips or chunks can be added to the charcoal grate. Liquid can also be added to the water pan through the hatch.
- Place charcoal onto the charcoal grid and light the smoker. It is recommended to use charcoal or briquettes for the smoker. Never use firewood or other wood products for the smoker. Their heat value is very high and excessive heat can damage the smoker.
- When the charcoal or briquettes have become light grey and are covered with ash, the smoker is ready for use. Spread the embers as a flat layer on the charcoal grid.
- The water tray is designed to even the temperature out during long-lasting smoking. In normal smoking, no water tray is required. The water tray is filled with hot water so that the temperature inside the smoker does not drop. Make sure that the water does not splash onto the embers. The ash may spread onto the products to be smoked.
- The smoker comes with two cooking grids. You can use one or both depending on how many products you want to smoke. Place the grids onto the bearing seats above the water tray.
- Put the lid on.

Temperature adjustment

Adjust the temperature by opening and closing the air dampers at the bottom of the smoker. Opening the air dampers raises the temperature in the smoker. Similarly, closing them lowers the temperature in the smoker. Observe the temperature using the thermometer on the lid. Check the temperature regularly and adjust the air dampers if necessary.

Putting out the smoker

The smoker is put out by closing all the air dampers. Put the smoker lid in place and then close all the air dampers on the bottom and the lid. Keep the lid in place and the air dampers closed until the next day, after which the charcoal tray can be emptied.

Cleaning and maintenance

- Clean the cooking grids after each use. Clean the grids while they are still warm. Use a grill cleaning brush with soft bristles for cleaning. The cooking grids can also be washed in a sink. Do not clean the cooking grids in a dishwasher.
- Clean the other steel parts of the smoker using a damp cleaning cloth and soapy water. Dry the surfaces thoroughly after cleaning.
- Regularly check the tightness of the screws on the smoker legs, doors, handles and cooking grid-bearing seats. Tighten the screws if necessary.

WARRANTY

All Mustang products have been carefully manufactured and quality-tested before leaving the factory. This barbecue and its parts have a 12-month warranty from the date of purchase. The warranty covers defects in material and workmanship.

Normal wear and tear, rusting or corrosion of parts is not covered by the warranty. For example, cracking of ceramic

SV

EN

surfaces, discoloration of steel surfaces and the occurrence of rust spots are normal during use and over time and do not affect the use of the barbecue. Nor does the warranty cover parts that are subjected to wear and tear or corrosion during use, such as cast iron and stainless-steel tube burners, heat distribution plates, cooking grates and griddles, and warming racks. In the case of self-assembled barbecues, the customer must always install and replace the parts according to the instructions. Failure to follow these instructions will invalidate the warranty. Always read through the user instructions carefully and follow them. Damage or defects resulting from improper use or neglect of maintenance are not covered by the warranty.

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

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

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

ET

Õnnitleme Teid Mustang-toote valiku puhul! Mustangi sarja grillimistooted on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Toodete hulgas on lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistooted. 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.

Tutvuge hoolikalt kasutusjuhendiga, et võiksite seadme võimalused maksimaalselt ära kasutada. Grilli regulaarne puhastamine ja hooldus pikendab selle kasutusiga ja turvalisust. Mustangi tootevalikust leiate ka vajalikud puhastusvahendid ja harjad.

Lisainfot leiate aadressil www.mustang-grill.com.

Hoiatused ja ohutusnõuded:

Tutvuge põhjalikult kasutusjuhendi hoiatuste ja ohutusnõuetega ning järgige neid enne seadme kasutamist ning kasutamise ajal.

OLULISED HOIATUSED JA OHUTUSNÕUDED

Tutvuge põhjalikult kõikide juhistega enne seadme kasutamist.

Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet seadme ohutu ja nõuetekohase kasutamise kohta.

- Suitsuahju kasutamise käigus tekib eluohtlik vingugaas. Vingugaas on plahvatusohtlik gaas, mistõttu peavad olema õhuklapid seadme kasutamise ajal avatud asendis.
- Ärge põletage puuhalge kunagi eluruumides, söidukis, telgis, garaazhis ega muudes suletud ruumides.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult välitingimustes. Seadet ei tohi kasutada sisetingimustes.
- Kasutage seadme süütematerjalina ainult grillsütt või briquette. Ärge kasutage puuhalget.
- Ärge valage süütevedelikku põlevate ega hõõguvate süte ega brikketide peale.
- Ärge kasutage ega ladustage seadme läheduses süttimisohulikke materjale, vedelikke ega gaase.
- Asetage seade maapinnale. Ärge tõstke seadet laua ega muude tasapindade peale.
- Vältige seadme kokkupuudet vihma jm niiskete tingimustega.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal. Ärge laske lastel seadet kasutada. Hoidke lapsed ja loomad seadme läheduses pideva järelevalve all.
- Ärge tegelege seadme kasutamise ajal ega vahetult peale kasutamist selle läheduses muude tegevustega. Enne seadme puhastamist või hoiukohta viimist kontrollige, et seade oleks maha jahtunud.
- Hoidke seadme kasutamise ajal tulekustuti kergesti kättesaadavas kohas.
- Ärge asetage seadet gaasi- või elektripõleti või kuuma ahju peale ega lähedusse.
- Suitsuahju tohib kasutada ainult tasasel ja stabiilsel pinnal. See vähendab seadme ümberkukkumisega kaasneva isiku- ja materiaalse kahju riski.
- Seade on kasutamise ajal ja mõnda aega ka peale kasutamist kuum. Olge ettevaatlik seadme kuumade pindadega.
- Ärge lööge ega toksige seadet.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal. Laske seadmel enne selle liigutamist korralikult maha jahtuda.

- Olge suitsuahjust toidu väljavõtmisel ettevaatlikud. Kõik pinnad on kuumad ja võivad põhjustada põletushaavu. Kasutage alati kaitsekindaid ja piisavalt pika varrega ning tugevaid grillimistarvikuid.
- Koguge suitsugrillilis olev mahajahtunud tuhk alumiiniumfooliumi sisse. Ärge kasutage tuha kogumiseks plastikust vm süttimisohhtlikust materjalist nõusid.
- Ärge jätke kuumat tuhka seadmesse selle hoiustamise ajaks. Seadme võib viia hoiukohta alles peale seda, kui kõik pinnad on korralikult maha jahtunud ja tuhanõu tühjendatud.
- Järgige seadme kasutamisel alati kõiki kehtivaid kohalikke ja riiklikke tuleohutusnõudeid.

Kasutamine:

- Kere keskel spetsiaalne roostevabast terasest luuk, mille kaudu saab lisada sütt või brikette ning niisutatud suitsutuspuu või suitsutuslaaste söerestidele. Luugi kaudu saab lisada ka vedelikku vedelikukaussi.
- Asetage süsi söerestile ja süüdate. Soovitame kasutada suitsuahjus ainult sütt või brikette. Ärge kasutage kunagi süütematerjalina puuhalge ega muud puitmaterjali. Puidu kütteväärtus on väga kõrge ning liigne kuumus võib seadet kahjustada.
- Seade on valmis kasutamiseks siis, kui süsi või brikett on muutunud helehalliks ja kaetud tuhaga. Asetage söed ühtlase kihina söerestile.
- Veenõu eesmärgiks on ühtlustada temperatuuri pikaajalisel suitsuga küpsetamisel. Tavalise kuumsuitsutamise korral ei ole veenõud tarvis. Et seadme sisetemperatuur ei langeks, täidetakse veenõu kuumaga. Veenduge, et vesi ei pritsiks sütte peale. Tuhk võib sattuda valmistatava toidu peale.
- Komplekti kuulub 2 küpsetusresti. Valmistatava toidu kogusest sõltuvalt võib kasutada kas ühte või mõlemat resti korraga. Asetage restid hoidikutele veenõu peale.
- Pange kaas peale.

Temperatuuri reguleerimine

Temperatuuri reguleerimiseks tuleb avada ja sulgeda seadme põhja peal olevad õhuklapid. Õhuklappide avamine tõstab seadme sisetemperatuuri. Õhuklappide sulgemine aga langetab seadme sisetemperatuuri. Kontrollige temperatuuri kaane küljes oleva termomeetri abil. Kontrollige temperatuuri regulaarselt ja vajadusel reguleerige õhuklappe.

Suitsuahju kustutamine

Seadme kustutamiseks tuleb sulgeda kõik õhuklapid. Asetage seadmele kaas peale ja sulgege seejärel kõik õhuklapid seadme põhjas ja kaane peal. Jätke kaas peale ja õhuklapid suletud asendisse kuni järgmise päevani, mil võite tuhanõu tühjendada.

Suitsuahju puhastamine ja hooldamine

- Küpsetusreste tuleb puhastada peale iga kasutuskorda. Tehke restid puhtaks siis, kui need on veel soojad. Kasutage selleks pehmete harjastega grillipuhastusharja. Küpsetusreste võib pesta ka kraanikausis. Ärge peske küpsetusreste nõudepesumasinas.
- Seadme muude terasest osade pesemiseks kasutage niisket puhastuslappi ja seebivett. Peale pesemist pühkige pinnad korralikult puhtaks.
- Kontrollige regulaarselt suitsuahju jalgade, ukse, käepidemete ja resti hoidikute kruvide kinnitust. Vajadusel pingutage kruvisid.

GARANTII

Kõik Mustangi tooted on valmistatud hoolikalt ja kvaliteetselt ning enne tehastest väljumist testitud. Grillile ja selle osadele kehtib 1-aastane garantii alates toote ostopäevast. Garantii puudutab tootmis- ja materjalivigu.

Grilli osade kulumine, roostetamine ja roostetamise tagajärjel tekkinud defektid garantii alla ei kuulu. Näiteks on keraamiliste pindade lõhenemine, teraspindade värvimuutused ja roosteplekkide ilmumine aja jooksul ja toote kasutamisel tavapäraseks nähtuseks, mis ei takista grilli kasutamist. Garantii ei laiene ka sellistele kasutamise käigus kuluvatele ja roostetavatele grilli osadele nagu malmist ja roostevabast terasest valmistatud torupõletid, soojusjaotusplaadid, grillirestid ja -plaadid, soojendusrestid. Ise kokkupandavate grillide puhul paigaldab ja vahetab grilli osad alati klient ise vastavalt grilli juhendile. Juhendi mittejärgimisel kaotab garantii kehtivuse. Tutvuge alati põhjalikult kasutusjuhendiga ja täitke selles sisalduvaid tingimusi. Garantii ei kata defekte või puudusi, mille on põhjustanud grilli kasutamine selleks kasutusjuhendis mitte ettenähtud otstarbel või hooldusnõuete täitmata jätmine.

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

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

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

LV

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 pieņemam saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi mustang@mustang-grill.com.

Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas jaunā grila priekšrocības. Rūpīga un regulāra tīrīšana un apkope pagarina 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.

Brīdinājumi un drošības norādījumi

Uzmanīgi izlasiet šajā instrukcijā minētos brīdinājumus un norādījumus un ievērojiet tos pirms kūpinātavas lietošanas un tās lietošanas laikā.

SVARĪGI BRĪDINĀJUMI UN DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet visus norādījumus.

Rokasgrāmata satur svarīgu informāciju, kas nepieciešama, lai šo ierīci lietotu droši un pareizi.

- Lietojot kūpinātavu, rodas dzīvībai bīstams oglekļa monoksīds. Oglekļa monoksīds ir eksplozīva gāze. Tāpēc kūpinātavas lietošanas laikā jābūt atvērtam gaisa vārstam.

- Nededziniet skaidas iekštelpās, transportlīdzeklīs, teltīs, garāžās vai citās slēgtās telpās.

- Šo ierīci paredzēts izmantot tikai ārpus telpām. To nedrīkst lietot iekštelpās.

- Kūpinātavā kā kurināmo izmantojiet tikai ogles vai briketes. Neizmantojiet malku.

- Neļaujiet aizdedzināšanas šķidrumu uz degošām oglēm vai briketēm un karstiem pelniem.

- Kūpinātavas tuvumā nelietojiet un neglabājiet ugunsnedrošus materiālus, šķidrumus un gāzes.

- Ierīce jānovieto uz zemes. To nedrīkst novietot uz galdiem vai citām darba virsmām.

- Nepakļaujiet ierīci lietus vai mitruma iedarbībai.

- Nelaidiet kūpinātavas tuvumā bērnus un mājdzīvniekus.

- Neļaujiet bērniem rīkoties ar kūpinātavu. Ja kūpinātavas tuvumā uzturas bērni un mājdzīvnieki, tie pastāvīgi jāuzrauga.

- Kūpinātavas tiešā tuvumā tās lietošanas laikā un pēc lietošanas neveiciet citas darbības. Pirms ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā pārliecinieties, ka tā ir atdzisusi.

- Gādājiet, lai kūpinātavas darbības laikā pa rokai būtu ugunsdzēsības aparāts.

- Nenovietojiet šo ierīci uz gāzes vai elektriskajiem degļiem vai karstas cepeškrāsns vai to tuvumā.

- Kūpinātavu drīkst lietot tikai uz līdzenas un stabilas virsmas. Tas mazina tās apgāšanās risku un no tā izrietošas iespējamās traumas vai materiālos zaudējumus.

- Kūpinātava lietošanas laikā un kādu laiku pēc lietošanas ir karsta. Karstu virsmu tuvumā ievērojiet piesardzību.

- Nesabojājiet kūpinātavu, to iedauzot vai sasitot.

- Lietošanas laikā nepārvietojiet ierīci. Pirms pārvietošanas ļaujiet kūpinātavai pilnīgi atdzist.

- Pārtikas produktus no kūpinātavas izņemiet uzmanīgi. Visas

virsmas ir karstas un var radīt apdegumus. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus un pietiekami garus un izturīgus virtuves piederumus.

- Atdzisušus pelnus no kūpinātavas savāciet alumīnija folijas loksne vai traukā. Neberiet pelnus plastmasas vai citu uzliesmojošu materiālu traukos.

- Nenovietojiet kūpinātavu glabāšanā, kamēr tajā ir karsti pelni. Novietojiet to glabāšanā tikai tad, kad visas virsmas ir atdzisušas un notīrītas un ir izvērti pelni.

- Izmantojiet kūpinātavu saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un valsts ugunsdrošības noteikumiem.

Lietošana

- Vidējā daļā ir atsevišķa nerūsoša tērauda lūka, caur kuru uz ogļu restēm var uzbērt ogles vai briketes un pievienot izmēr-cētas kūpināšanas skaidas vai koka gabalus. Caur lūku var arī ieliet šķidrumu ūdens papildē.

- Uzberiet ogles uz ogļu režģa un aizdedziniet kūpinātavu. Kūpinātavā kā kurināmo ieteicams izmantot ogles vai briketes. Kūpinātavā neizmantojiet malku vai citus kokmateriālus. To siltumspēja ir ļoti augsta, un pārmērīgs karstums var sabojāt kūpinātavu.

- Kad ogles vai briketes ir kļuvušas gaiši pelēkas un pārklājušās ar pelniem, kūpinātava ir gatava lietošanai. Izlīdziniet ogles uz ogļu režģa vienmērīgā slāni.

- Ūdens trauks ir paredzēts, lai ilgstošas kūpināšanas laikā izlīdzinātu temperatūru. Parastas kūpināšanas gadījumā ūdens trauks nav vajadzīgs. Ūdens trauks jāpiepilda ar karstu ūdeni, lai temperatūra kūpinātavas iekšienē nepazeminātos. Raugieties, lai ūdens neizšļakstās uz oglekļu. Pelni var nokļūt uz kūpinātavai paredzētajiem produktiem.

- Kūpinātavā var ievietot divus cepšanas režģus. Varat izmantot vienu vai abus atkarībā no tā, cik daudz produktu vēlaties kūpināt. Novietojiet režģus uz kronšteinu virs ūdens trauka.

- Uzlieciet vāku.

Temperatūras regulēšana

Regulējiet temperatūru, atverot un aizverot gaisa vārstus kūpinātavas apakšā. Atverot gaisa vārstus, temperatūra kūpinātavā paaugstinās. Aizverot gaisa vārstus, temperatūra kūpinātavā pazeminās. Sekojiet temperatūrai, izmantojot termometru uz vāka. Regulāri pārbaudiet temperatūru un vajadzības gadījumā noregulējiet gaisa vārstus.

Kūpinātavas nodzēšana

Kūpinātavu nodzēš, aizverot visus gaisa vārstus. Novietojiet kūpinātavas vāku vietā un aizveriet visus gaisa vārstus apakšā un uz vāka. Atstājiet vāku vietā un gaisa vārstus aizvērtus līdz nākamajai dienai, kad varat iztukšot ogļu papildni.

Tīrīšana un kopšana

- Pēc katras lietošanas reizes notīriet cepšanas režģus. Tīriet režģus, kamēr tie vēl ir silti. Tīrīšanai izmantojiet grila tīrīšanas suku ar mikstiem sariem. Cepšanas režģus var mazgāt arī izlietnē. Nemažgājiet cepšanas režģus trauku mazgājamā mašīnā.

- Pārējo kūpinātavas tērauda daļu tīrīšanai izmantojot mitru drānu un ziepjūdeni. Pēc tīrīšanas virsmas rūpīgi nosusiniet.

- Regulāri pārbaudiet, vai kūpinātavas kāju, durvju, rokturu un cepšanas režģu kronšteinu skrūves ir stingri pievilkta. Vajadzības gadījumā pievelciet skrūves.

GARANTĪJA

Visu Mustang izstrādājumu ražošanā ir ievērota īpaša rūpība, un, pirms tie atstāj rūpnīcu, tiem ir veikta kvalitātes pārbaude. Šim grilam un tā detaļām tiek dota 12 mēnešu garantija kopš iegādes datuma. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija nav attiecināma uz normālu nolietojumu un nodilumu, detaļu rūsēšanu vai koroziju. Piemēram, keramisko virsmu plaisāšana, tērauda virsmu krāsas izmaiņas un rūsas traipu parādīšanās lietošanas procesā un laika gaitā ir normālas parādības un neietekmē grila izmantošanu. Tāpat garantija neattiecas uz detaļām, kuras lietošanas laikā ir pakļautas nolietojumam un nodilumam vai korozijai, piemēram, čuguna vai nerūsējošā tērauda degļi, karstuma deflektori, grila restes un pannas, kā arī režģu plaukti uzsildīšanai. Izmantojot grilus, ko var salikt paši lietotāji, klientiem detaļu montāžu un nomaiņu vienmēr jāveic atbilstoši norādījumiem. Neievērojot šos norādījumus, garantija nav spēkā. Vienmēr uzmanīgi izlasiet un ievērojiet lietošanas instrukcijas. Garantija nesedz bojājumus vai defektus, kas rodas nepareizas lietošanas vai neveiktas apkopes rezultātā.

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

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

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

LT

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

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

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.

Įspėjimai ir saugos nurodymai:

Atidžiai perskaitykite šioje instrukcijoje pateikiamus įspėjimus bei nurodymus ir laikykitės jų prieš naudodami rūkyklą ir naudojimo metu.

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI IR SAUGOS NURODYMAI

Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite visus nurodymus:

Šioje instrukcijoje pateikiama svarbi informacija, būtina saugiam ir tinkamam prietaiso naudojimui užtikrinti.

- Naudojant rūkyklą, susidaro gyvybei pavojingas anglies monoksidas (smalkės). Anglies monoksidas yra sprogios dujos. Dėl šios priežasties naudojant rūkyklą jos oro sklendės turi būti atidarytos.
- Niekada nedeginkite medžio drožlių patalpose, transporto priemonėse, palapinėse, garažuose ar kitose uždaroje erdvėse.
- Prietaisas skirtas naudoti tik lauke. Jo negalima naudoti patalpose.
- Rūkykloje naudokite tik anglis arba briketas. Nenaudokite malkų.
- Ant degančių anglių, briketų ar karštų žarijų nepilkite uždegimo skysčio.
- Šalia rūkyklos nenaudokite ir nelaikykite degių medžiagų, skysčių ar dujų.
- Prietaisas turi būti pastatytas ant žemės. Jo negalima statyti ant stalų ar stalviršių.
- Saugokite prietaisą nuo lietaus ar drėgmės.
- Neleiskite vaikų ar naminių gyvūnų prie rūkyklos. Neleiskite vaikams naudoti rūkyklos. Vaikams ir naminiams gyvūnams būnant netoli rūkyklos, juos būtina atidžiai prižiūrėti.
- Naudodami rūkyklą ir ją panaudoję arti jos neužsiimkite kita veikla. Prieš valydami ar padėdami prietaisą į laikymo vietą įsitikinkite, kad jis atvėso.
- Naudodami rūkyklą, visada po ranka turėkite gesintuvą.
- Nestatykite prietaiso ant dujinio ar elektrinio degiklio arba karštos orkaitės ar netoli jų.
- Rūkykla turi būti naudojama tik ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Taip sumažinsite galimo žmonių sužeidimo ar žalos turtui riziką prietaisui nuvirtus.
- Naudojimo metu ir tam tikrą laiką po naudojimo rūkykla būna karšta. Saugokitės karštų paviršių.
- Nedaužykite ir nesutrenkite rūkyklos.
- Nejudinkite naudojamo prietaiso. Prieš perkeldami rūkyklą leiskite jai gerai atvėsti.
- Būkite atsargūs išimdami maistą iš rūkyklos. Visi paviršiai

LV

LT

karšči, todėl galite nusideginti. Visada mėvėkite apsaugines pirštines ir naudokite ilgus bei pakankamai tvirtus virtuvinius įrankius.

- Atvėsusius pelenus iš rūkyklos surinkite į aliuminio folijos lakštą arba talpą. Nepilkite pelenų į plastikinę arba kitokią degią talpą.
- Nepalikite karštų pelenų rūkykloje statydami ją į laikymo vietą. Prietaisą galima pastatyti į laikymo vietą tik tada, kai visi paviršiai atvėsę ir švarūs, o pelenai išimti.
- Naudodami rūkyklą, visada laikykitės visų galiojančių vietinių ir šalies priešgaisrinės saugos taisyklių.

Naudojimas:

- Vidurinėje dalyje yra atskiros nerūdijančio plieno durelės, per kurias galima įdėti anglių ar briketų ir ant jų uždėti įmirkytų rūkymo pjuvenų ar drožlių. Per dureles taip pat galima įpilti vandens į vandens indą.
- Sudėkite anglis ant anglių grotelių ir uždekite rūkyklą. Rūkykloje rekomenduojama naudoti tik anglis arba briketus. Niekada rūkykloje nenaudokite malkų ar kitų medienos gaminių. Jų šilumingumas labai didelis, o per didelis karštis gali pakenkti rūkyklai.
- Kai anglys arba briketai pasidaro šviesiai pilki ir pasidengia pelenais, rūkyklą paruošta naudoti. Paskleiskite žarijas ant anglių grotelių.
- Vandens padėklas skirtas suvienodinti temperatūrą ilgai rūkant. Rūkant įprastai, vandens padėklas nereikalingas. Į vandens padėklą pripilama karšto vandens, kad temperatūra rūkyklos viduje nenukristų. Pasirūpinkite, kad vandeniui neaplaistytumėte žarijų. Ant rūkomų gaminių gali patekti pelenų.
- Rūkyklą tiekama su dvejomis kepimo grotelėmis. Galite naudoti vienas arba abejas, priklausomai nuo to, kiek gaminių norite išrūkyti. Uždėkite groteles ant laikančiųjų atramų virš vandens padėklo.
- Uždėkite dangtį.

Temperatūros reguliavimas

Temperatūra reguliuojama atidarant ir uždaranč oro sklendes rūkyklos apačioje dangčio. Atidarius oro sklendes, temperatūra rūkykloje padidėja. Atitinkamai, jas uždarius temperatūra rūkykloje sumažėja. Temperatūrą galima stebėti naudojant ant dangčio esantį termometrą. Reguliariai tikrinkite temperatūrą ir prireikus reguliuokite oro sklendėmis.

Rūkyklos užgesinimas

Rūkyklą užgesinama uždarius visas oro sklendes. Uždenkite dangtį ir uždarykite visas apačioje ir ant dangčio esančias oro sklendes. Uždengtą dangtį ir uždarytas oro sklendes palaikykite iki kitos dienos, tada galėsite ištuštinti anglių padėklą.

Valymas ir priežiūra

- Kepimo groteles valykite kaskart panaudoję. Groteles valykite, kol jos dar šiltos. Valydami naudokite kepsninės valymo šepetį minkštais šeriais. Kepimo groteles galima plauti plautuvėje. Neplaukite kepimo grotelių indaplovėje.
- Kitas plieninės rūkyklos dalis valykite drėgna šluoste ir muiluotu vandeniu. Nuvalę kruopščiai nusausinkite paviršius.
- Reguliariai tikrinkite, ar gerai priveržti rūkyklos kojų, durelių, rankenų ir kepimo groteles laikančių atramų varžtai. Prireikus priveržkite varžtus.

GARANTIJĄ

Visi „Mustang“ gaminiai yra kruopščiai pagaminti, o jų kokybę patikrinta prieš jiems paliekant gamyklą. Šiai kepsninei ir jos dalims taikoma 12 mėnesių garantija, galiojanti nuo pirkimo datos. Garantija taikoma medžiagų ir gamybos defektams.

Garantija netaikoma įprastam dalių nusidėvėjimui, rūdijimui ir

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

Taip pat garantija netaikoma, jei gaminyje naudojamas komerciniai tikslais, prekybai ar nuomai.

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

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

RU

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

Линейка Mustang постоянно развивается. Мы также беспрестанно работаем над совершенствованием 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.

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.

Предупреждения и инструкции по безопасности:

Внимательно прочитайте изложенные в этом руководстве предупреждения и инструкции и соблюдайте их перед началом и в процессе эксплуатации устройства.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями:

В этом руководстве изложена важная информация, необходимая с точки зрения безопасной и правильной эксплуатации устройства.

- При использовании копильни образуется опасный для жизни угарный газ. Угарный газ взрывоопасен, поэтому воздушные заслонки во время использования копильни должны быть открыты.
- Древесную щепу ни в коем случае нельзя жечь внутри дома, в транспортных средствах, палатках, гаражах или любых других закрытых помещениях.
- Устройство предназначено только для наружного использования. Его нельзя использовать в помещениях.
- В качестве топлива для копильни используйте только уголь для гриля или брикеты. Не используйте дрова.
- Не подливайте жидкость для розжига на горячие или горячие угли или брикеты.
- Не храните и не используйте поблизости от копильни горючие материалы, жидкости или газы.
- Устройство следует ставить на землю. Его нельзя поднимать на столы или иные поверхности.
- Не подвергайте устройство воздействию дождя или влаги.
- Не подпускайте к устройству детей или домашних животных. Не позволяйте детям пользоваться копильней. Внимательно следите за детьми и животными, находящимися поблизости от копильни.
- Не производите других действий в непосредственной близости от копильни во время или после ее использования. Перед очисткой и перемещением устройства в место хранения убедитесь, что оно остыло.

- Используя копильню, всегда держите под рукой огнетушитель.
- Не размещайте устройство на газовой или электрической плите или на горячей печи или рядом с ними.
- Копильню можно использовать лишь на ровной и твердой поверхности. Это снижает риск возникновения телесных повреждений или материального ущерба вследствие опрокидывания устройства.
- Копильня сильно нагревается и остается горячей в течение некоторого времени после использования. Остерегайтесь горячих поверхностей.
- Не стучите и не бейте по копильне.
- Не передвигайте устройство во время использования. Перед перемещением устройства дайте ему как следует остыть.
- Будьте осторожны при извлечении пищи из копильни. Все поверхности сильно разогреты, и прикосновение к ним может вызвать ожоги. Всегда используйте защитные перчатки и достаточно длинные и прочные кухонные принадлежности.
- Остывшую золу из копильни следует собирать в алюминиевую фольгу. Не ссыпайте золу в пластмассовые или иные горючие емкости.
- Не оставляйте горячую золу в копильне, перемещаемой в место хранения. Перемещать устройство в место хранения можно лишь после того, как все его поверхности будут холодными и чистыми, и когда вся зола из него будет извлечена.
- При использовании копильни всегда соблюдайте все действующие местные и общегосударственные правила пожарной безопасности.

Использование:

- В центре есть отдельная, изготовленная из нержавеющей стали дверца, через которую можно добавлять уголь или брикеты, а также подсыпать на угольную решетку увлажненные копильные опилки или щепу. Через дверцу можно также добавлять жидкость в предназначенную для нее чашу.
- Поместите угли на предназначенную для них решетку и разожгите их. В копильне рекомендуется использовать лишь уголь или брикеты. Ни в коем случае не используйте в качестве топлива для копильни дрова или прочие древесные пиломатериалы. Их Niiden Их удельная теплота сгорания слишком высока, и избыточное тепло может повредить копильню.
- Копильня будет готова к использованию, когда угли или брикеты станут светло-серыми и покроются пеплом. Равномерно распределите тлеющие угли по угольной решетке.
- Емкость с водой предназначена для выравнивания температуры при длительном копчении. При нормальном горячем копчении использовать емкость с водой не нужно. Емкость заполняется горячей водой, чтобы температура внутри копильни не начала опускаться. Следите за тем, чтобы вода не выплеснулась на угли. Зола может взметнуться в воздух и осесть на копимых продуктах.
- Вместе с копильней поставляются 2 жарочные решетки. Вы можете использовать лишь одну из них либо обе сразу, в зависимости от количества еды, которую вы собираетесь коптить. Решетки устанавливаются на держатели над емкостью с водой.
- Поместите крышку копильни на место.

Регулирование температуры

Регулирование температуры осуществляется за счет открывания и закрывания воздушных заслонок, имеющих в донной части копильне. Открывание заслонок приводит к повышению температуры внутри копильни. При закры-

LT

RU

вании заслонок температура в коптильне, соответственно, понижается. Следите за температурой по имеющемуся на крышке термометру. Регулярно проверяйте температуру и при необходимости корректируйте ее с помощью воздушных заслонок.

Тушение углей в коптильне

Тушение углей в коптильне осуществляется путем закрытия всех воздушных заслонок. Поместите крышку коптильни на место и после этого закройте все воздушные заслонки на крышке и в донной части. Оставьте крышку и заслонки закрытыми до следующего дня, после чего емкость с углем можно опорожнить.

Очистка коптильни и уход за ней

- Жарочные решетки следует очищать после каждого использования. Очищайте решетки, пока они остаются теплыми. Для очистки используйте щетку для очистки гриля с мягкой щетиной. Решетки можно также промыть в раковине для мытья посуды. Не мойте решетки в посудомоечной машине.
- Остальные металлические части коптильни очищаются с помощью влажной очищающей салфетки и мыльной воды. После очистки поверхности нужно тщательно высушить.
- Регулярно проверяйте надежность затяжки винтов ножек, дверцы, ручек и держателей решеток. При необходимости подтяните винты.

ГАРАНТИЯ

Вся продукция Mustang изготавливается со всей тщательностью и аккуратностью и проходит проверку качества перед отправкой с завода. На этот гриль и его детали предоставляется гарантия, действующая в течение 12 месяцев со дня приобретения. Гарантия распространяется на дефекты изготовления и материалов.

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

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

Если в течение гарантийного срока в изделии или в каком-то из его компонентов обнаружится дефект, пожалуйста, свяжитесь с импортером или, через сайт www.mustang-grill.com, со службой поддержки Mustang. Перед предъявлением претензии еще раз внимательно прочитайте руководство по эксплуатации, чтобы убедиться-

ся, что вы соблюдали все изложенные в нем инструкции. Решением все вопросов, связанных с гарантийными обязательствами, занимается импортер. В случае отсутствия какой-то детали или взамен дефектной высылается новая деталь. Клиент сам отвечает за установку недостающей детали или детали, присланной взамен дефектной.

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

Seuraa meitä somessa!



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

www.mustang-grill.com

Social media content currently
only available in Finnish