

MUSTANG HOUSTON



FI

SV

EN

ET

LV

LT

RU

FI Pellettisavustin

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

SV Pelletrökare

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

EN Pellet Smoker

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

ET Graanulküttega suitsuahi

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

LV Granulu kūpinātava

LIETOŠANAI RA APST KĻOS. PIRMS MONTĀŽAS UZMANĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU. SAGLABĀJIET ŠO INSTRUKCIJU TURPMĀKAI ATSAUCEI.

LT Granulėmis kūrenama rūkykla

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

RU Пеллетная коптильня

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

230V, 50Hz 260W, IP4x

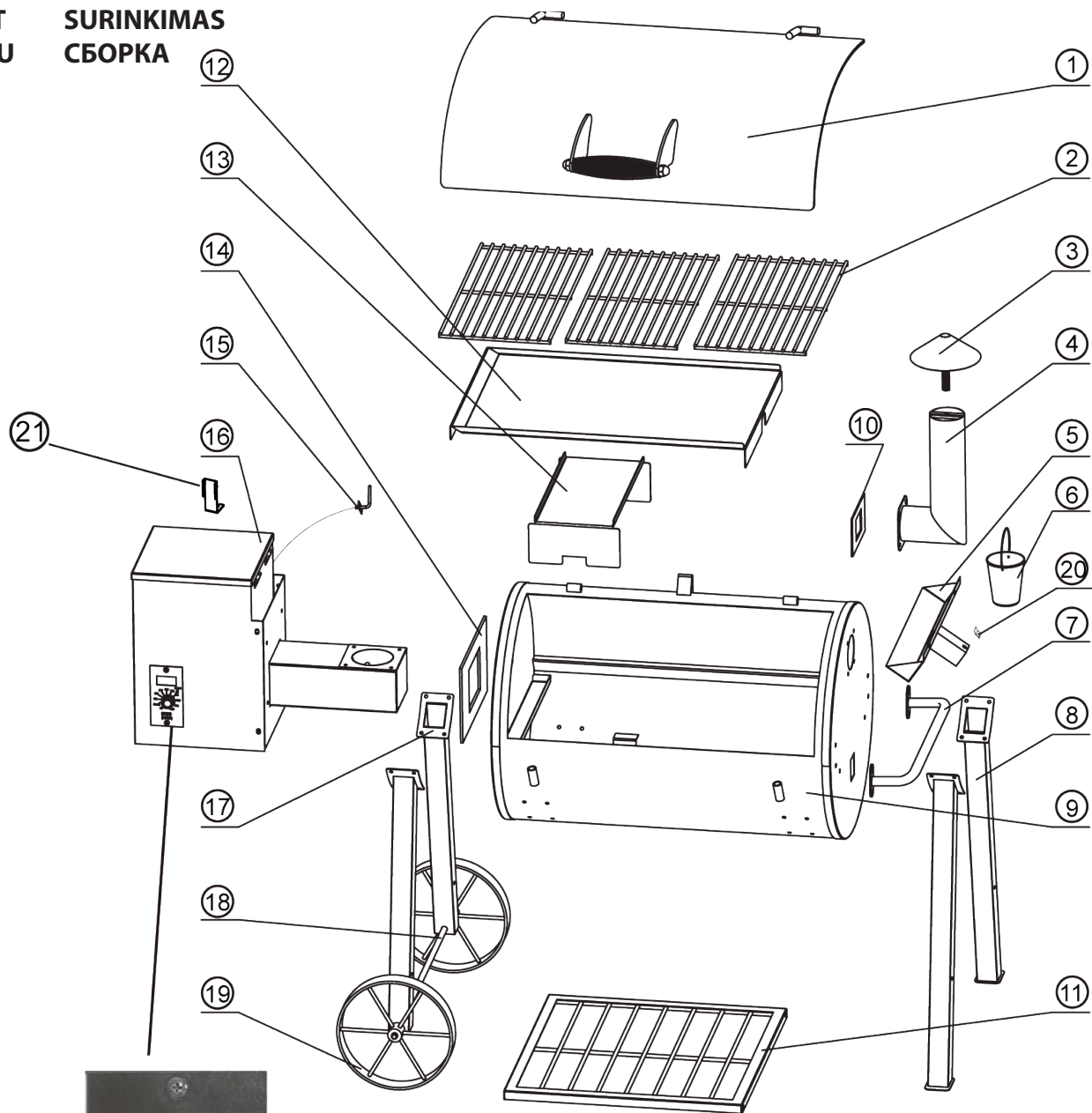


324182

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

www.mustang-grill.com

FI KOKOAMISOHJEET
SV MONTERINGSINSTRUKTIONER
EN ASSEMBLY INSTRUCTIONS
EE KOKKUPANEK
LV MONTĀŽA
LT SURINKIMAS
RU СБОРКА

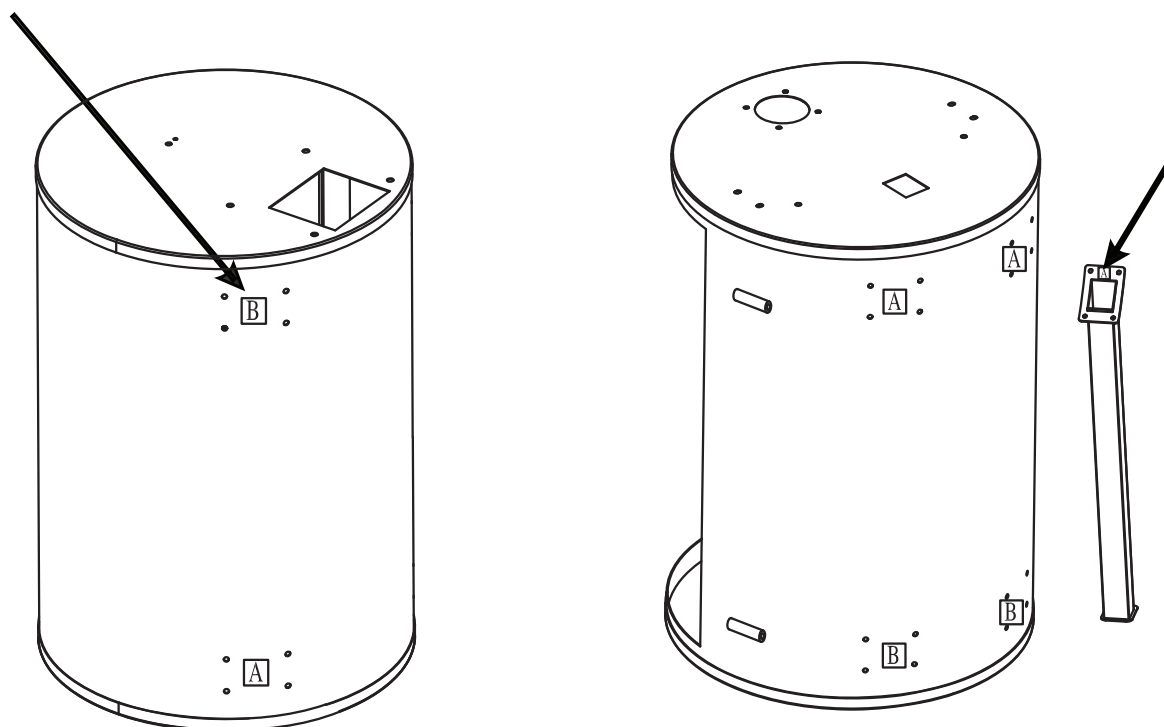


LED-näyttö/ LED-skärm/ LED screen/ LED näidik/
LED ekrāns/ Šviesos diodų ekranas/ Светодиодный экран

P-asetussäädin/ inställningsreglaget "P"/ "P" regulator/ seadistusregulaatorit,"P"/
„P” regulatoru/ reguliatorij„P”/ регулятор «P»

Lämmönsäädin/ Temperaturregleringsknapp/ Temperature control knob/ Temperatuuri juhtnupp/
Temperatūras regulēšanas poga/ Temperatūros valdymo rankenėlė/ Ручка регулировки температуры

AA	skrew M6x55	4x	FF	skrew M6x20	4x
BB	skrew M6x12	16x	GG	cap nut M6	10x
CC	nut M6	20x	HH	nut M12	2x
DD	washer M12	2x	II	cap nut M4	1x
EE	screw M6x8	11x	JJ	skrew M4x10	1x



FI

SV

EN

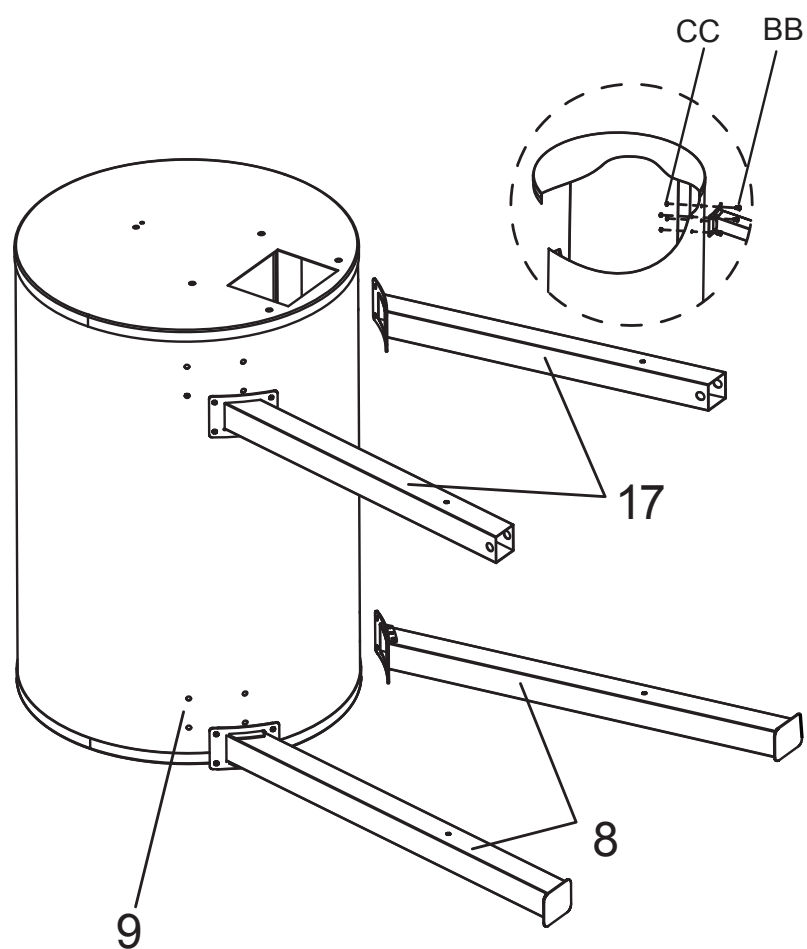
ET

LV

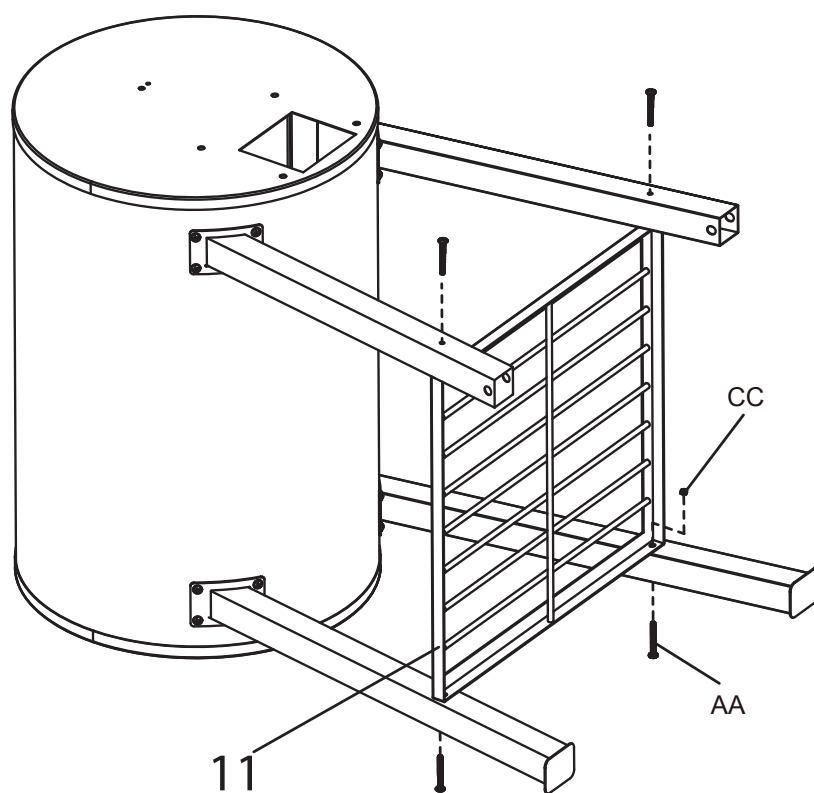
LT

RU

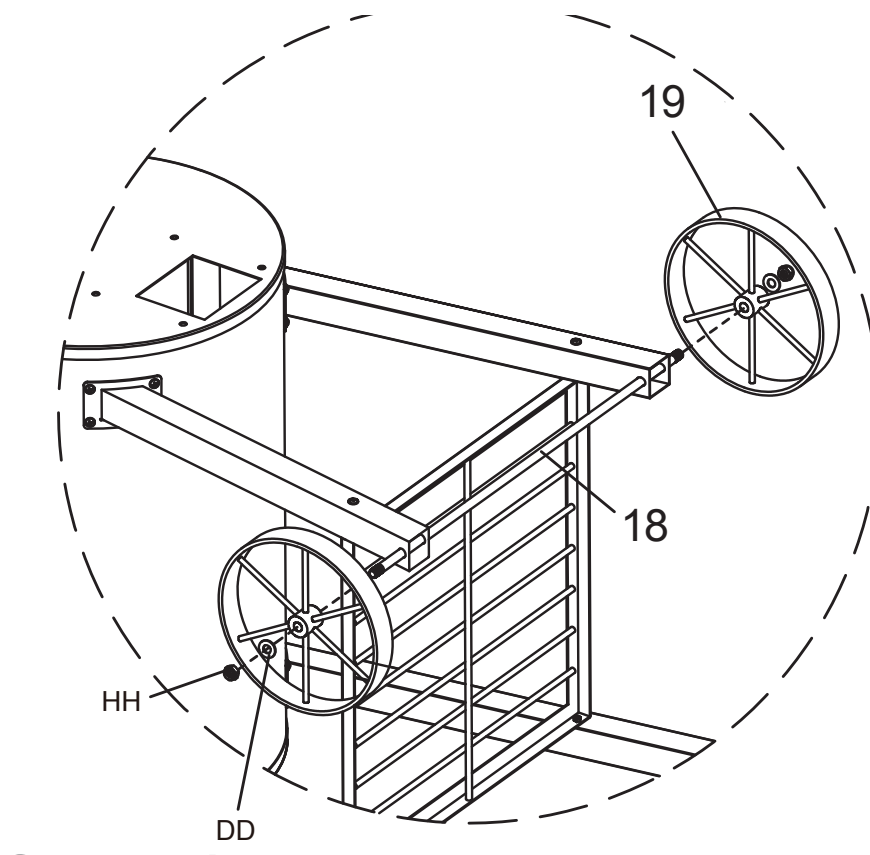
1.



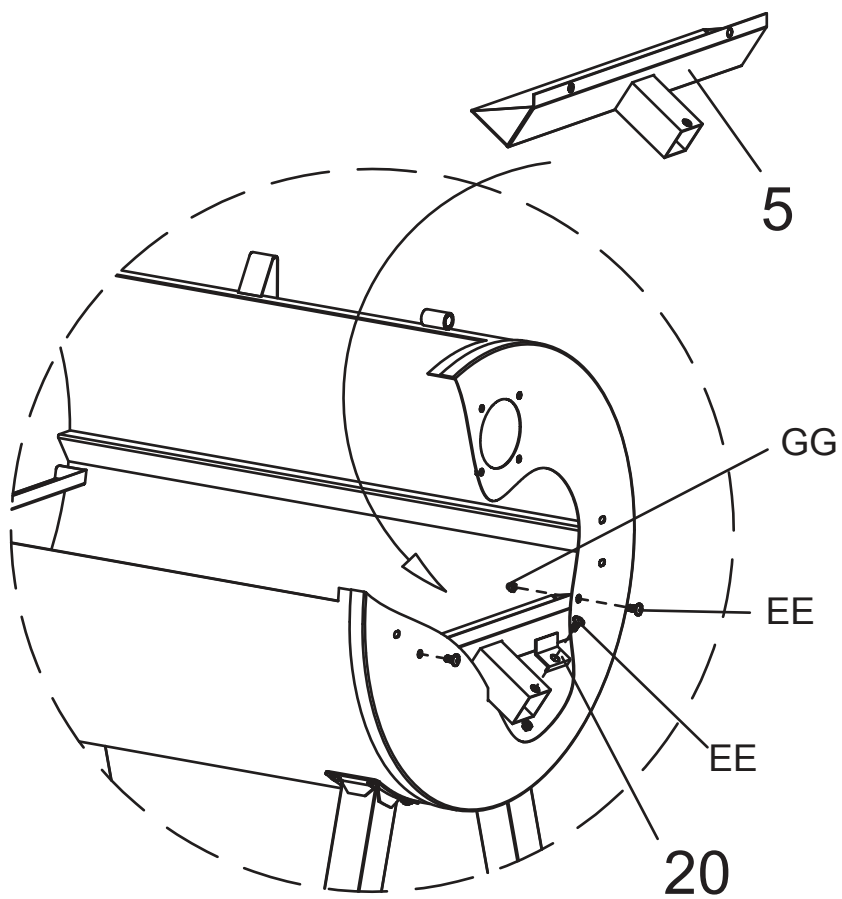
2.



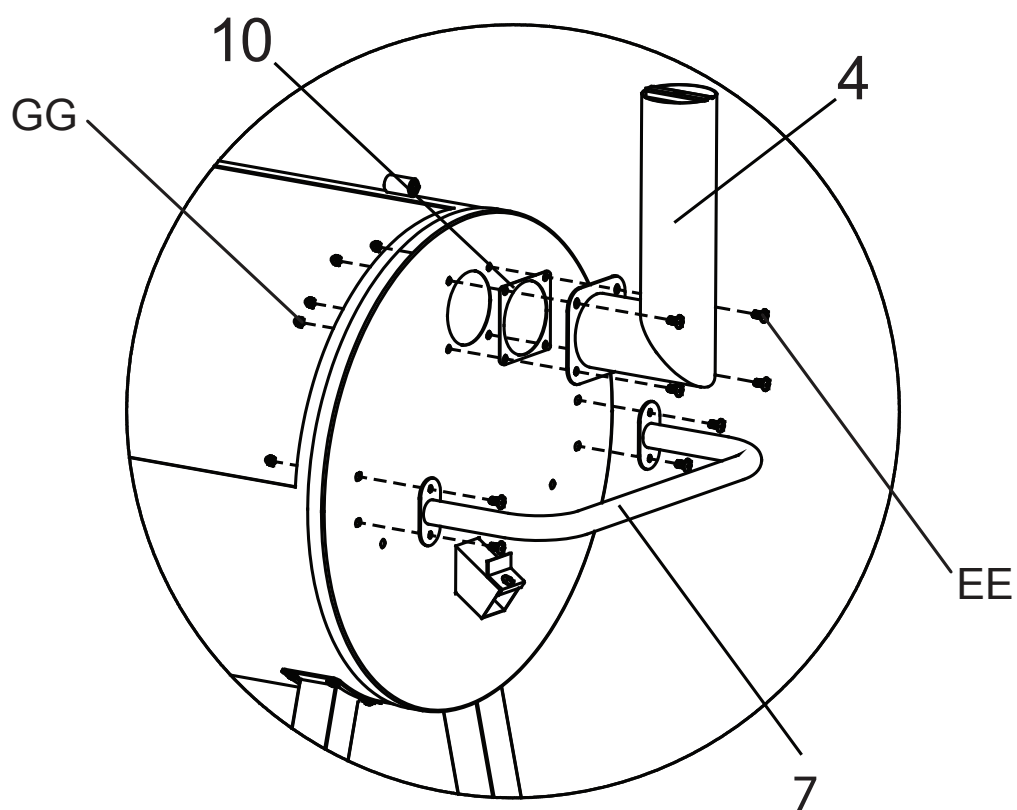
3.



4.



5.



FI

SV

EN

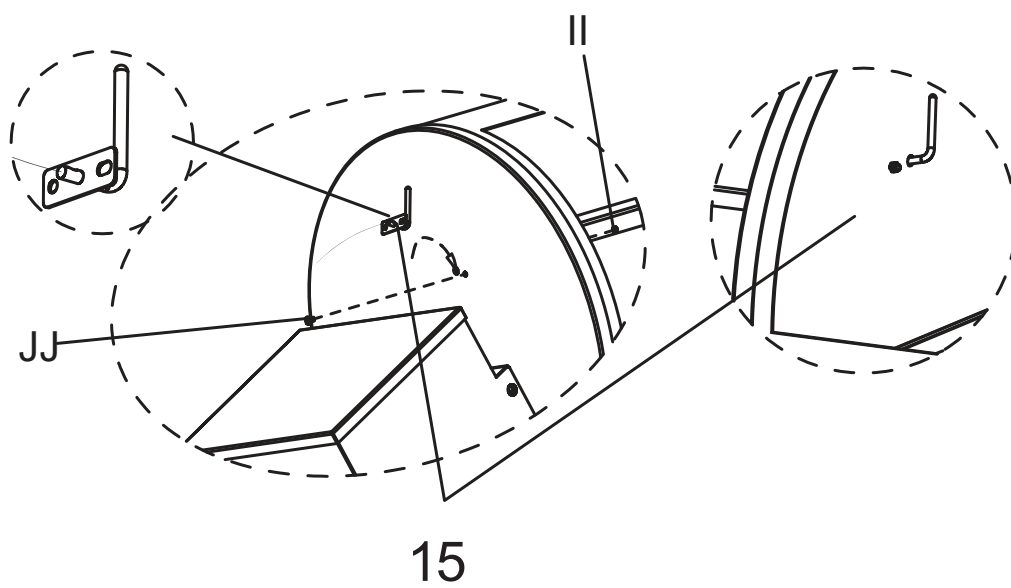
ET

LV

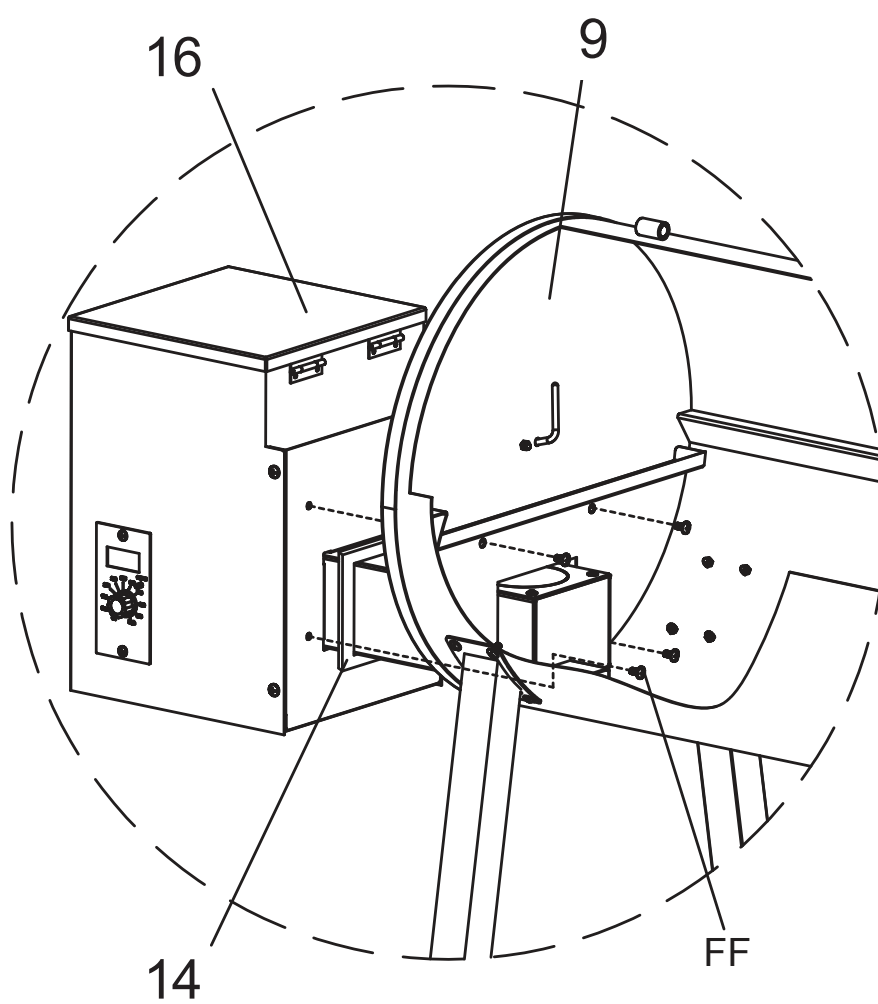
LT

RU

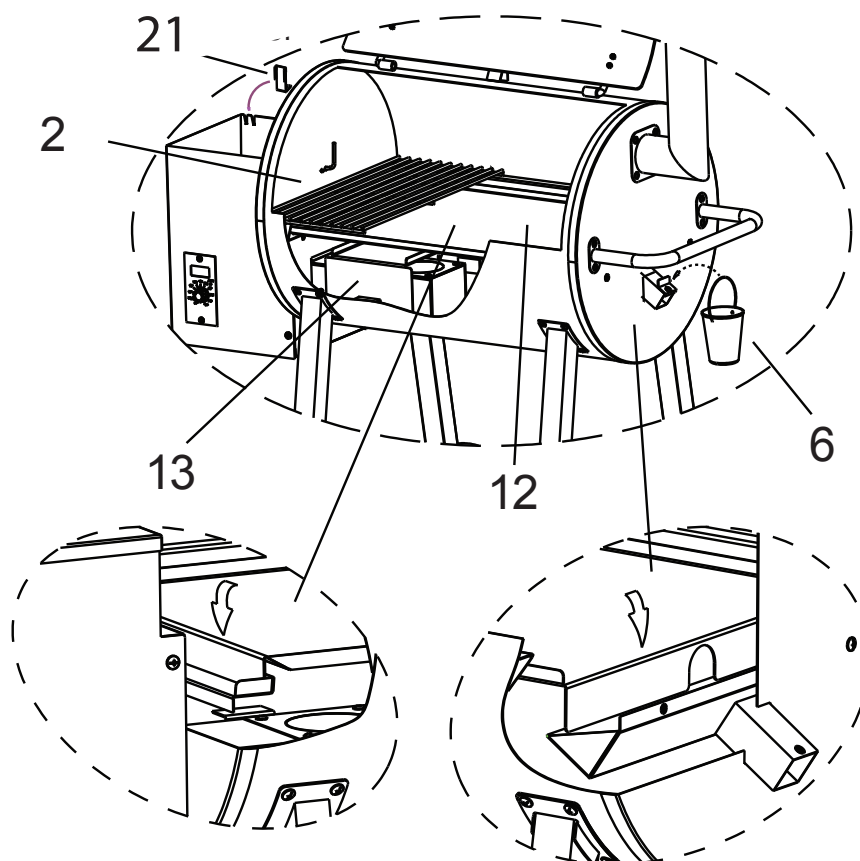
6.



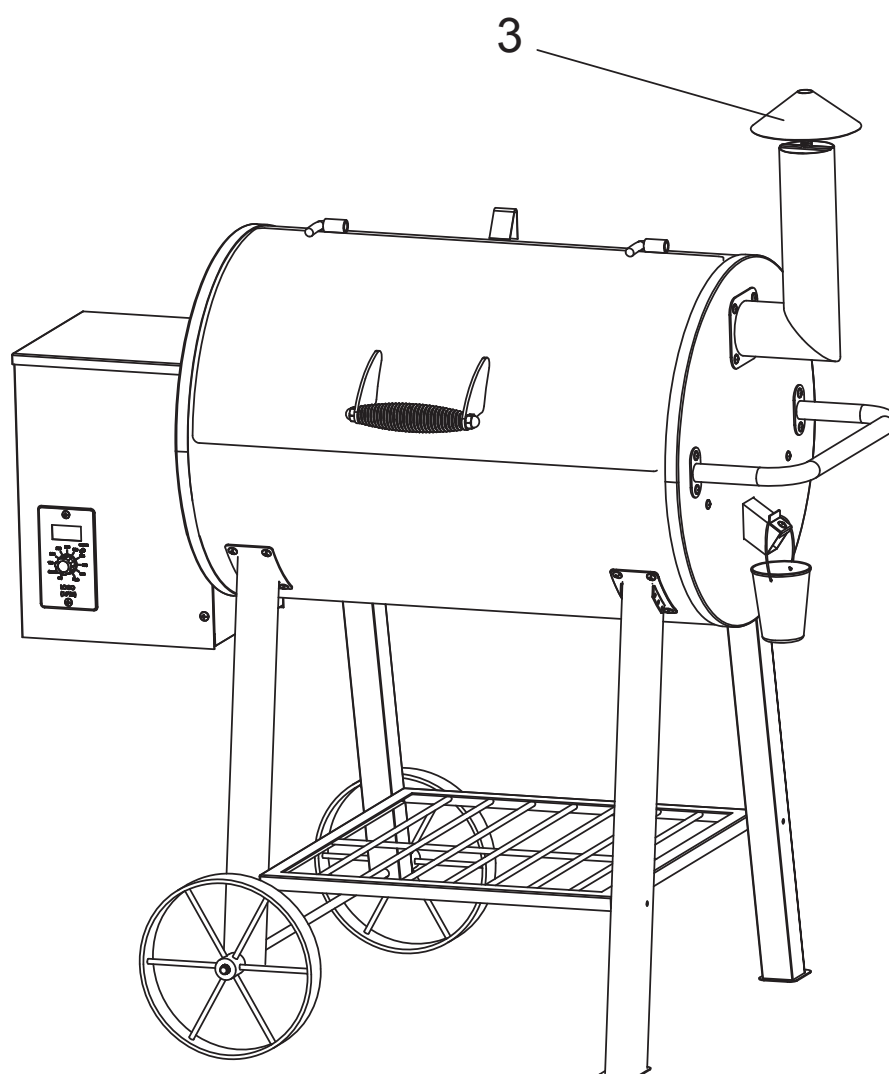
7.



8.



9.



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 käyttöikä ja turvallisuutta. Mustang-tuotesarjasta löydät myös asianmukaiset puhdistusaineet ja harjat grillin puhdistukseen.

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

TÄRKEÄÄ! LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN:

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET:

HUOMIO! Tarkista ennen laitteen kokoamista, että pakkaus sisältää kaikki osat.

HUOMIO! Vahinkojen ja terävien kulmien aiheuttamien vammojen välttämiseksi noudata laitteen kokoamisessa ja käytössä varovaisuutta. Kahden henkilön tulee koota laite.

HUOMAA ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ:

- Älä liikuta kuumaa laitetta.
- Älä käytä laitetta sisätiloissa!
- Älä käytä laitteessa nestemäisiä polttoaineita turvallisuussyistä.
- Laitetta tulee käyttää tasaisella alustalla.
- Älä käytä laitetta syttyvien esineiden läheisyydessä (turvallinen etäisyys on vähintään 3 metriä).
- Älä jätä käytössä olevaa laitetta valvomatta.
- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, valmistajan tai sen valtuuttaman huoltohenkilön tai muun yhtä pätevän henkilön tulee vaihtaa se uuteen vaarojen välttämiseksi.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heille opastetaan laitteen turvallinen käyttö ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

VAROITUS: Häikämyrkytyksen vaara. Laitetta ei saa käyttää sisätiloissa. Käytä laitetta ainoastaan ulkotiloissa!

HUOMIO! Käytä aina käsineitä säätäessäsi laitetta. Laitteen pinnat saattavat kuumentua voimakkaasti grillauksen/savustuksen aikana.

TÄRKEÄÄ! Älä kaada vettä kuuman laitteen päälle.

LAITTEEN SYTYTTÄMINEN ENSIMMÄISEN KERRAN:

1. Avaa laitteen kansi ja irrota grilliritilät, rasvapelti ja lämpösuojalevy laitteen rungosta. Tarkista tulipesä vieraiden esineiden varalta ja poista ne tarvittaessa. Varmista, ettei tulipesässä ole roskia. Jätä kansi auki.

Huomaa:

Voit vuorata rungon pohjan ja rasvapellin vahvalla alumiinifoliolla ja helpottaa siten laitteen puhdistusta ja huoltoa.

2. Avaa pellettisäiliön kansi. Tarkista pellettisäiliön sisäosa vieraiden esineiden varalta ja poista ne tarvittaessa. Varmista, ettei syöttöruuvissa ole roskia.

3. Tarkista, että lämmönsäädin on OFF-asennossa. Kytke virtajohto ulkokäyttöön tarkoitettuun maadoitettuun pistorasiaan.

4. Sulje pellettisäiliön kansi. Käännä lämmönsäädin SMOKE-asentoon. Tarkista tulipesästä, että rungon sisällä oleva syöttöruuvi pyörii. Huomaa, että pellettisäiliön kannen tulee olla suljettuna, jotta syöttöruuvi alkaa pyöriä. ÄLÄ työnä sormia tai esineitä syöttöruuvin putkeen. Muutoin voi aiheutua vakavia vammoja.

5. Aseta kätesi 10 cm tulipesän YLÄPUOLELLE tarkistaaksesi, että laitteen tuulettimen kautta kulkee ilmaa. ÄLÄ aseta kättäsi tulipesään.

6. Tarkista yhden minuutin kuluttua, että sytytysvastus kuumenee ja hehkuu punaisena. ÄLÄ kosketa sytytysvastusta. Se kuumenee voimakkaasti ja voi aiheuttaa vakavia palovammoja.

7. Käännä lämmönsäädin OFF-asentoon.

8. Lisää pellettisäiliöön enintään 5 kg:aa puusta valmistettuja pellettejä. Älä koskaan käytä lämmittämiseen tarkoitettuja polttoainepellettejä. Sulje pellettisäiliön kansi.

9. Käännä lämmönsäädin HIGH-asentoon. Kun pelletit alkavat pudota tulipesään, käännä lämmönsäädin SMOKE-asentoon. Odota, kunnes pelletit alkavat palaa ja muodostaa valkoharmaata savua. Käännä silloin lämmönsäädin OFF-asentoon.

10. Aseta lämpösuojalevy, rasvapelti ja grilliritilät takaisin paikoilleen. Varmista, että rasvaämpäri on asetettu paikalleen. Sulje kansi.

Huomaa:

Kun laitetta käytetään ensimmäisen kerran, suosittelemme valmistelemaan laitteen ennen sen käyttämistä ruoanvalmistukseen. Tämä toimenpide polttaa laitteen valmistuksessa ja pakkaamisessa käytetyt ylimääräiset öljyt ja tiivistysaineet. Noudata seuraavia ohjeita.

GRILLIN VALMISTELU:

Suosittellemme valmistelemaan laitteen ennen kuin sitä aletaan käyttää ruoanvalmistukseen. Tämä on tärkeää, sillä toimenpide polttaa ylimääräiset öljy- ja maalijäämät laitteen sisäosista.

Lisää pellettisäiliöön enintään 2,5 kg:aa pellettejä ja jätä kansi auki. Käännä lämmönsäädin SMOKE-asentoon. Pelletit alkavat palaa kahden minuutin kuluttua. Sulje sitten kansi ja anna pellettien palaa 45 minuutin ajan.

RUOANVALMISTUS LAITTEELLA:

Laitteessa on kaksi pellettien syöttönopeutta säätävää toimintatilaa: ruoanvalmistuksen toimintatila ja savustuksen toimintatila. Ruoanvalmistuksen toimintatilaa käytetään ruoan grillaamiseen sekä sen kypsentämiseen hitaasti. Savustuksen toimintatilaa käytetään ruoan savustamiseen sekä lisäämään makua valmistettaviin ruokiin.

SAVUSTUKSEN TOIMINTATILA

Käännä lämmönsäädin SMOKE-asentoon. Laite on nyt savustuksen toimintatilassa. Laitteen ajantasainen lämpötila näkyy LED-näytöllä.

Pellettien syöttönopeutta voi säätää seitsemän esiasetetun nopeuden avulla. Savustuksen toimintatilan ollessa käytössä syöttönopeus ei säädä lämpötilaa vaan savun määrää. Seitsemän esiasetettua nopeutta nopeimmasta hitaimpaan (suurimmasta savumäärästä pienimpään savumäärään) ovat P1, P2, P3, P4, P5, P6 ja P7. Aseta haluamasi nopeus painamalla kevyesti P-asetussäädintä.

HUOMAA

Kokemus on osoittanut, että parhaat savustustulokset saavutetaan silloin, kun laitetta käytetään alhaisella lämpötila-asetuksella. Kun laite on ruoanvalmistuksen toimintatilassa ja lämpötila on korkea ja kun haluat vaihtaa savustuksen toimintatilaan, valitse aluksi hidas nopeusasetus, kuten P7 tai P6. Tällöin lämpötila laskee tehokkaasti. Kun lämpötila on laskenut, kokeile muita nopeusasetuksia tasaisen ja riittävän savun tuottamiseksi.

RUOANVALMISTUKSEN TOIMINTATILA

Ota ruoanvalmistuksen toimintatila käyttöön kääntämällä lämmönsäädin välille 95–245 °C ("HIGH"). Laitteen ajantasainen lämpötila näkyy LED-näytöllä.

Ruoanvalmistuksen toimintatilan ollessa käytössä asetettu lämpötila pysyy jatkuvasti samana. Tämä tapahtuu seuraavalla tavalla:

- Jos laitteen sisäosasta mitattu lämpötila on asetettua lämpötilaa alhaisempi, laite jatkaa pellettien syöttämistä tulipesään ja nostaa siten laitteen sisäosassa vallitsevaa lämpötilaa.
- Kun laitteen sisäosasta mitattu lämpötila vastaa digitaalisesti asetettua lämpötilaa, laite lopettaa pellettien jatkuvan syöttämisen tulipesään.

Ruoanvalmistuksen toimintatilassa voit lisäksi käyttää P-asetussäädintä säätääksesi pellettien syöttönopeutta ja lämpötilaa. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi suosittelemme käyttämään nopeusasetusta P2.

HUOMAA

Laitteen käyttöympäristössä vallitseva lämpötila vaikuttaa maksimilämpötilaan, jonka laite voi saavuttaa. Kylmemmällä säällä on mahdollista, ettei laite saavuta korkeimpia asetettuja lämpötiloja (vaikka se jatkaakin pellettien syöttämistä asetetun lämpötilan saavuttamiseksi).

LAITTEEN SAMMUTTAMINEN:

Käännä lämmönsäädin OFF-asentoon. Laite lopettaa pellettien syöttämisen tulipesään. Laitteen tuuletin jatkaa kuitenkin toimintaansa vielä 10 minuutin ajan, jotta kaikki tulipesässä olevat palamattomat pelletit palavat loppuun. Irrota virtajohto pistorasiasta 10 minuutin kuluttua.

LED-NÄYTÖN ILMOITUKSET:

Sisäosan lämpötila

Sisäosan lämpötila näkyy LED-näytön keskellä.

Asetettu ruoanvalmistuksen lämpötila

Kun lämmönsäädin on asetettu välille 95–245 °C ("HIGH"), ajantasainen lämpötila näkyy LED-näytöllä.

Savustuksen toimintatilan osoitin

Käännä lämmönsäädin SMOKE-asentoon. Ajantasainen lämpötila näkyy LED-näytöllä.

Pellettien syöttönopeuden asettaminen (savustuksen toimintatila)

Kun laite on savustuksen toimintatilassa, voit vaihtaa asetettua pellettien syöttönopeutta kääntämällä P-asetussäädintä. Asetus näkyy LED-näytöllä.

Näet esiasetettujen pellettien syöttönopeuksien tiedot seuraavasta taulukosta:

Esiasetettu syöttönopeus	Pellettejä syötetään (sekuntia)	Pellettien syöttö keskeytetään (sekunniksi)
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



HUOMAA: pellettisäiliön kannen on oltava kiinni, jotta pellettien syöttöruuvi alkaa toimia.

Alhaisen lämpötilan hälytys

Jos lämpötila on niin alhainen, että tulipesässä palava tuli on vaarassa sammua, LED-näytöllä oleva lämpötila alkaa vilkkua hälytyksen merkiksi. Valitse silloin korkeampi lämpötila.

Korkean lämpötilan hälytys (ErH)

Jos lämpötila ylittää sallitun enimmäisrajan, laitteen osat ja komponentit ovat vaarassa vahingoittua. LED-näytöllä näkyy "ErH", ja syöttöruuvien moottori, tuuletin sekä sytytysvastus kytkeytyvät pois päältä. Käännä lämmönsäädin OFF-asentoon käynnistääksesi laitteen uudelleen.

Laitetta ei voi käynnistää (ErP)

Jos laite on kytketty pistorasiaan mutta lämmönsäädintä ei ole asetettu OFF-asentoon, LED-näytöllä näkyy "ErP". Käännä lämmönsäädin OFF-asentoon, odota viisi sekuntia ja käännä sitten lämmönsäädin haluamaasi lämpötila-asetukseen.

HOITO JA YLLÄPITO:

Laitteen sisä- ja ulkopintojen puhdistaminen

Puhdista rungon sisä- ja ulkopinnat lämpimällä saippuavedellä kostutetulla liinalla. Pyyhi kuivaksi. Voit ehkäistä ruosteen muodostumista sivelemällä säännöllisesti rungon sisäpinoille ohuen kerroksen kasviöljyä ja pyyhkimällä pinnat kuiviksi. ÄLÄ puhdista pintoja uuninpuhdistusaineella, hankaavilla puhdistusaineilla tai hankaavilla puhdistussienillä.

Grilliritilöiden, rasvapellin ja lämpösuojalevyn puhdistaminen

Puhdista osat lämpimällä saippuavedellä kostutetulla liinalla. Pyyhi kuiviksi. Voit ehkäistä ruosteen muodostumista sivelemällä osien pinnoille ohuen kerroksen

sen kasvi- tai oliiviöljyä. Suosittelemme säilyttämään pitkävärtistä puhdistusharjaa laitteen läheisyydessä. Kun olet poistanut ruoat laitteesta, voit puhdistaa grilliritilät nopeasti harjaamalla ja helpottaa siten laitteen puhtaana pitämistä. Varo polttamasta itseäsi.

Rasvan puhdistaminen

Puhdista rasvapellin kannattimet (etenkin valutusputki) ja rasvapelti säännöllisesti rasvasta. Tyhjennä rasvaämpäri tarvittaessa. Jos rasvapeltiin ja kannattimiin muodostuu liikaa rasvaa tai jos valutusputkeen on syntynyt tukos, vaarana on rasvapalon syttyminen.

Tuhkan puhdistaminen

Irrota grilliritilät, rasvapelti ja lämpösuojalevy säännöllisesti (laitteen käytön määrästä riippuen) puhdistaaksesi tuhkan tulipesän sisältä ja sen ympäriltä. Varmista, että laite on JÄÄHTYNYT ja IRROTETTU PISTORASIASTA ennen tämän toimenpiteen aloittamista.

Laitteen säilytys

Jos laitetta säilytetään ulkotiloissa, varmista, ettei pellettisäiliön sisään pääse vettä. Puupelletit laajenevat merkittävästi kastuessaan ja jumiuttavat silloin syöttöruuvien. Poista märät pelletit laitteesta ennen sen käyttöä ja varmista, että pellettisäiliön sisäosa on kuiva.

VIANETSINTÄ:

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Laite ei kytkeydy päälle.	Virta.	Tarkista, että pistorasiasta tulee virtaa. Jos virtajohto on kytketty pistorasiaan, tarkista kytkentä ja kytke tarvittaessa uudelleen.
Tulipesään ei syötetä pellettejä.	Pellettisäiliössä ei ole pellettejä.	Tarkista, että pellettisäiliössä on pellettejä. Jos käytät laitetta ensimmäistä kertaa tai jos säiliössä ei ole pellettejä, odota noin 5 minuuttia, jotta laite ehtii syöttää säiliössä olevat pelletit tulipesään.
Tulipesässä palava tuli sammuu.	Tulipesässä on liikaa tuhkaa.	Ongelman syynä saattaa olla, että tulipesässä on liikaa tuhkaa. Irrota laite pistorasiasta ja odota, kunnes se on jäähtynyt. Avaa sitten kansi. Irrota grilliritilät, rasvapelti ja lämpösuojalevy varovasti laitteesta. Poista sitten kaikki palamattomat pelletit ja tuhka tulipesän sisältä ja sen ympäriltä. Asenna tuhkan poistamisen jälkeen osat takaisin paikoilleen.
Sähköelementti ei kuumene.	Pistoketta ei ole kytketty kunnolla pistorasiaan. Jatkojohdon lämpökytkin on lauennut tai sähkötaulun sulake on palanut. Sähköelementti kuumenee (muuttuu punaiseksi) vain ensimmäisten viiden minuutin ajaksi, kun laite on kytketty päälle lämmönsäätimestä. Sulake on palanut.	Kytke pistoke 3-napaiseen maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite on 220 voltia ja jossa on 7 tai 10 ampeerin suojaus. Resetoi lämpökytkin tai vaihda sulake. Käännä lämmönsäädin OFF-asentoon ja käynnistä laite uudelleen. Vaihda sulake. Sulakkeen enimmäiskoko: 5 x 20 mm, 5 ampeeria.
Laite ei kuumene riittävästi.	Lämpötila on liian alhainen. Tarkista ruokaa liian usein. Pellettisäiliössä ei ole riittävästi pellettejä. Tuli sammuu savustuksen toimintatilassa.	Lisää lämpöä lämmönsäätimen avulla. Kannen avaamisen seurauksena lämpöä pääsee karkaamaan, mikä hidastaa ruoan valmistumista. Avaa kansi vain silloin, kun se on välttämätöntä. Lisää pellettejä. Huomaa, että pellettien kulkeutuminen tulipesään voi kestää jopa 7 minuuttia. Liikaa tuhkaa. TÄRKEÄÄ: Poista kaikki palamattomat pelletit ja tuhka tulipesän sisältä ja sen ympäriltä. Pölynimuri soveltuu ihanteellisesti tähän tehtävään. HUOMIO! VARMISTA, ETTÄ LAITE ON JÄÄHTYNYT. MUUTOIN TUHKA VOI SYTTYÄ PALAMAAN.
Laite kuumenee liikaa.	Lämpötila on liian korkea.	Laske lämpöä lämmönsäätimen avulla.
Laitteen rungosta tulee savua.	Tämä on normaalia ja seurausta laitteen sisällä vallitsevasta ilmanpaineesta. Savun määrä voi vaihdella ruoanvalmistuksen olosuhteista riippuen.	Tämä ei vaikuta ruoanvalmistukseen.
Sisäosan lämpötila ei vastaa asetettua lämpötilaa.	Kun laite on kytketty päälle, asetetun lämpötilan saavuttaminen kestää noin 15 minuuttia. Kun säädät laitteen lämpötilaa, asetetun lämpötilan saavuttaminen kestää noin 15 minuuttia.	Odota noin 15 minuuttia, kunnes laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.
LED-näyttö ei kytkeydy päälle.	Laitetta ei ole kytketty kunnolla pistorasiaan.	Varmista, että lämmönsäädin on OFF-asennossa. Varmista, että kaikki johdot on kytketty tukevasti. Varmista, että laite on kytketty toimivaan pistorasiaan.
	Piirilevyn sulake on palanut.	Sulake (5 ampeeria) tulee vaihtaa manuaalisesti.
	Vikavirtasuojakytkin on lauennut.	Resetoi vikavirtasuojakytkin. Varmista, että ET käytä yli neljä metriä pitkää jatkojohtoa.
ErH-virheilmoitus.	Laite on ylikuumentunut. Tämä voi johtua rasvapalosta tai liian suuresta pellettien määrästä.	Sammuta laite ja anna sen jäähtyä. Puhdista laitteen sisäosa, poista ylimääräiset pelletit ja varmista, että kaikki osat ovat kunnolla paikoillaan.
ErR-virheilmoitus.	Lämpötila-anturin johto ei ole kytketty kunnolla.	Varmista, että anturin johto on kytketty oikein ohjauksikkoon. Tarkista, että johdot on kytketty asianmukaisesti ja ettei niissä ole vaurioita.
ErP-virheilmoitus.	Lämmönsäädin ei ollut OFF-asennossa, kun laite on kytketty pistorasiaan.	Käännä lämmönsäädin OFF-asentoon, odota viisi sekuntia ja aseta sitten haluamasi lämpötila. Tämä turvallisuustoiminto estää laitteen tahattoman käynnistymisen.

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Lämpötila vilkkuu LED-näytöllä.	SAVUSTUKSEN toimintatila: laitteen lämpötila on alle 43 °C. RUOANVALMISTUKSEN toimintatila: laitteen lämpötila on alle 66 °C.	Tämä VIRHE EI vaikuta laitteen toimintaan vaan ilmoittaa, että tuli on vaarassa sammua. Tarkista, ettei säiliössä ole tukoksia ja että pellettejä on riittävästi. Tarkista, onko tulipesään muodostunut tuhkaa tai tukkeumia. Tarkista, että tuuletin toimii. Tarkista tuulettimen nopeus. Tarkista, että syöttöruuvien moottori toimii.
Laitte ei käynnisty.	Virta	Varmista, että laite on kytketty pistorasiaan. Tarkista, että pistorasiasta tulee virtaa. Jos sytytysvastus ei toimi, tarkista ohjausyksikön takapuolella oleva 5 ampeerin sulake. Vaihda se tarvittaessa.
	Lämmönsäädin.	Varmista, että lämmönsäädin on OFF-asennossa. Käännä lämmönsäädin SMOKE-asentoon. LED-näyttö kytkeytyy päälle.
	Sytytysvastus.	Irrota grilliritilät ja rasvapelti. Kytke laite päälle ja tarkista sytytysvastus silmämääräisesti.
	Syöttöruuvien moottori.	Irrota grilliritilät ja rasvapelti. Kytke laite päälle ja tarkista syöttöruuvien toiminta silmämääräisesti.
Laitteen lämpötila on liian kuuma SMOKE-asetuksen ollessa käytössä.	P-asetus on liian alhainen.	Käännä lämmönsäädin SMOKE-asentoon ja paina P-asetussäädintä LISÄTÄKSESI P-asetusta.
Näytöllä näkyy yllättävä lämpötila.	Laitte on altistunut käyttöympäristössä vallitsevalle korkealle lämpötilalle ja suoralle auringonvalolle.	Sijoita laite varjoisaan paikkaan. Avaa kansi sisäosan lämpötilan laskemiseksi.
Laitte ei saavuta tai ylläpidä tasaista lämpötilaa.	Tulipesän läpi kulkeva ilmavirta on liian heikko.	Tarkista, onko tulipesään muodostunut tuhkaa tai tukkeumia. Varmista laitteen tuulettimen toiminta tarkistamalla, että tuuletin on päällä, ettei ilmanotto ole tukkeutunut ja ettei syöttöruuvien putkessa ole tukoksia. Suorita nopea testi. Irrota grilliritilät ja rasvapelti. Varmista, että olet suorittanut edellä mainitut toimenpiteet. Käynnistä laite, aseta laitteen lämpötila esilämmitystä varten ja odota 10 minuuttia. Tarkista, että laitteen synnyttämä liekki on kirkas ja eläväinen.
	Pelletit ovat huonolaatuisia tai niitä on liian vähän.	Tarkista, että säiliössä on riittävästi pellettejä. Tarkista pellettien kosteus ja ettei säiliössä ole pelleteistä muodostunutta purua.
	Lämpötila-anturi.	Tarkista lämpötila-anturi ja puhdista se tarvittaessa.
	Ohjausasetukset.	Tarkista, että P-asetus on oikein.
	Laitteeseen on muodostunut liikaa rasvaa tai se vaatii yleistä puhdistamista.	Tarkista laitteen sisällä oleva ruoanvalmistuksen alue ja puhdista se tarvittaessa. Suosittelemme puhdistamaan laitteen ja polttamaan ylimääräisen rasvan pois aina tavanomaista suurempien ruokamäärien valmistamisen jälkeen.
Laitte muodostaa liikaa savua tai savu on poikkeuksellisen väristä.	Puupellettien laatu.	Tarkista, onko pellettisäiliössä ja tulipesässä kosteita pellettejä ja vaihda ne tarvittaessa uusiin, kuiviin pelletteihin.
	Tulipesä.	Tarkista, että pelletit on syötetty tulipesään oikein.
Toistuvat leimahdukset.	Ruoanvalmistuksen lämpötila.	Suosittellemme ruoanvalmistusta, joka tapahtuu hitaasti ja alhaisella lämpötilalla. Jos valmistat erittäin rasvaisia ruokia, pidä lämpötila alle 170 °C:ssa.

TAKUU

Kaikki Mustangin tuotteet on valmistettu huolellisesti ja niiden laatu testattu ennen tuotteiden lähtöä tehtaalta. Tällä grillillä ja sen osilla on 24 kuukauden takuu, joka on voimassa ostopäivästä alkaen. Takuu koskee valmistus- ja materiaalivirheitä.

Oisien normaali kuluminen, ruostuminen tai ruostumisesta johtuvat viat eivät kuulu takuuseen. Esim. keraamisten pintojen halkeilu, teräspintojen värimuutokset ja ruostepilkkujen ilmaantuminen ovat ajan myötä ja käytössä normaalia eivätkä estä 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 tuotteessa 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. Maahantuojaa 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.

VIKTIGT! LÄS NOGGRANT OCH BEHÅLL FÖR FRAMTIDA BRUK:

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER:

VIKTIGT! Kontrollera att alla delar är inkluderade innan du börjar monteringen.

VIKTIGT! Montera och använd apparaten försiktigt så att olyckor eller skador på grund av skarpa kanter undviks. 2 personer behövs för att montera produkten.

TÄNK PÅ FÖLJANDE INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN:

- Flytta inte apparaten medan den är varm.
- Använd inte apparaten inomhus!
- Av säkerhetsskäl får denna apparat inte användas med flytande bränslen.
- Apparaten måste användas på en jämn yta.
- Använd inte apparaten nära lättantändliga föremål. (Håll den på ett säkert avstånd, minst 3 meter.)
- Lämna inte apparaten utan uppsikt medan den används.
- Om sladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud, eller en person med liknande kvalifikation, för att undvika faror.
- Apparaten får användas av barn från 8 år och över, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga och personer med bristande erfarenhet eller kunskap under förutsättning att de övervakas eller har instruerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de faror som kan uppstå. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.

WARNING! Fara för kolmonoxidförgiftning. Använd inte apparaten inomhus, endast utomhus!

VIKTIGT! Använd alltid handskar när du justerar apparaten. Ytorna kan bli mycket varma under grillnings- eller rökningssprocessen.

VIKTIGT! Håll inte på vatten på apparaten medan den fortfarande är varm.

FÖRSTA TÄNDNINGEN:

1. Öppna locket på apparaten och ta bort gallren, fettbrickan och värmeskyddsplåten från kroppen. Kontrollera eldlådan. Ta bort alla främmande föremål. Se till att det inte finns något skräp eller några rester i eldlådan. Låt locket vara öppet.

Obs!

Du kan placera en stark aluminiumfolie i kroppens botten och i fettbrickan. Det gör det enklare att rengöra och underhålla apparaten.

2. Öppna locket till pelletbehållaren. Kontrollera inuti pelletbehållaren och ta bort alla främmande föremål. Se till att det inte finns något skräp kring matarskruven.

3. Säkerställ att temperaturregleringsknappen är i avstängt läge (OFF). Anslut sladden till ett jordat utomhuseluttag.

4. Stäng locket till behållaren. Vrid temperaturregleringsknappen till lågt läge (SMOKE). Kontrollera matarskruven från eldlådan inuti kroppen och säkerställ att matarskruven vrids. Observera att behållarlocket måste vara stängt för att matarskruven ska börja vridas. STICK INTE IN fingrarna eller några föremål i matarskruvröret. Du kommer i så fall att skadas allvarligt.

5. Håll handen 10 cm OVANFÖR eldlådan för att känna efter om det finns något luftflöde från dragfläkten. PLACERA INTE handen inuti eldlådan.

6. Kontrollera efter 1 minut om tändarelementet blir varmt och glöder rött. Vidrör INTE tändarelementet eftersom det kommer att bli mycket hett och det finns risk för att du bränns allvarligt.

7. Vrid temperaturregleringsknappen till avstängt läge (OFF).

8. Fyll pelletbehållaren med max. 5 kg naturliga träpelletter. Använd aldrig uppvärmningspelletter. Stäng locket till pelletbehållaren.

9. Vrid temperaturregleringsknappen till högt läge (HIGH). När pelleterna börjar falla ned i eldlådan ska temperaturregleringsknappen vridas till lågt läge (SMOKE). Vänta tills pelleterna har börjat brinna och en vitgrå rök börjar stiga upp. Vrid nu temperaturregleringsknappen till avstängt läge (OFF).

10. Sätt tillbaka värmeskyddsplåten, fettbrickan och gallren i kroppen. Kontrollera att fetthinken är installerad. Stäng locket.

Obs!

Första gången apparaten används rekommenderar vi starkt att du "bränner in" apparaten innan någon mat tillagas. Genom denna process bränns all överflödiga olja och alla överflödiga tätningsmedel bort som använts vid tillverkningen och förpackningen av apparaten. Var god se följande anvisningar.

INBRÄNNING AV GRILLEN:

Vi rekommenderar att apparaten "bränns in" innan den används för matlagning första gången. Detta är viktigt för att bränna bort alla överflödiga olje- eller färgrester som finns kvar inuti apparaten.

Ladda maximalt 2,5 kg pelletter i pelletbehållaren och lämna locket öppet. Vrid temperaturregleringsknappen till lågt läge (SMOKE). Efter 2 minuter börjar pelleterna brinna. Stäng då locket och låt pelleterna brinna i 45 minuter.

MATLAGNING:

Apparaten har två lägen för att kontrollera pelletmatningshastigheten. Dessa lägen är matlagningsläget respektive rökläget. Matlagningsläget är till för grillning eller långsam matlagning, medan rökläget är till för rökning och för att lägga till smak hos mat som håller på att tillagas.

RÖKLÄGE

Vrid temperaturregleringsknappen till lågt läge (SMOKE). Apparaten är nu i rökläge. På LED-skärmen visas den aktuella temperaturen inuti apparaten.

Apparaten kontrollerar pelletmatningshastigheten med 7 förinställda hastigheter. Matningshastigheten i rökläget kontrollerar inte temperaturen, utan rökmängden. De 7 förinställda hastigheterna P1, P2, P3, P4, P5, P6 och P7 går från den snabbaste till den långsammaste hastigheten (från störst till minst mängd rök). Tryck mjukt på inställningsknappen "P" för att ställa in önskad hastighet.

OBS!

Erfarenheten visar att det är bäst att använda apparaten vid de lägre temperaturinställningarna för att uppnå maximala rökresultat. Om apparaten är i matlagningläge med hög temperatur och om du vill ändra till rökläge ska du prova en långsam förinställd hastighet i början, till exempel P7 eller P6. Det sänker temperaturen effektivt. När temperaturen har gått ned ska du prova andra förinställda hastigheter för att uppnå en stadig och kraftig rök.

MATLAGNINGSLÄGE

Genom att vrida temperaturregleringsknappen till 95–245 °C (HIGH) hamnar apparaten i matlagningläge. På LED-skärmen visas den aktuella temperaturen inuti apparaten.

I matlagningläget håller apparaten den inställda temperaturen på en stadig nivå, baserat på följande:

- Om den uppmätta innertemperaturen är lägre än den inställda temperaturen fortsätter apparaten att mata in pelletter i eldlådan så att innertemperaturen höjs.
- När den uppmätta innertemperaturen är lika hög som den digitalt inställda temperaturen stoppas den konstanta inmatningen av pelletterna till eldlådan.

Du kan även använda inställningsreglaget "P" för att kontrollera pelletinmatningshastigheten och temperaturen i matlagningläget. För att uppnå bäst resultat rekommenderas hastigheten P2.

OBS!

Den maximala temperatur som apparaten kan uppnå påverkas av omgivningstemperaturen på platsen. I kyligt väder kan det hända att apparaten inte uppnår de högsta inställningstemperaturerna. (Apparaten fortsätter dock att mata in pelletter för att försöka uppnå den inställda temperaturen.)

AVSTÄNGNING:

Vrid temperaturregleringsknappen till avstängt läge (OFF). Apparaten slutar nu att mata in pelletter i eldlådan. Dragfläkten fortsätter dock att arbeta i 10 minuter, så att alla obrända pelletter inuti eldlådan kan brännas upp. Dra ut sladden ur eluttaget 10 minuter senare.

INFORMATION PÅ LED-SKÄRMEN:

Innertemperatur

Innertemperaturen visas i mitten av LED-skärmen.

Inställning av matlagningstemperatur

När temperaturregleringsknappen ställs in på 95–245 °C (HIGH) visas den aktuella temperaturen på LED-skärmen.

Indikation av rökläge

När temperaturregleringsknappen vrids till lågt läge (SMOKE) visas den aktuella temperaturen på LED-skärmen.

Förinställning av pelletinmatningshastighet (rökläge)

När apparaten ställs in på rökläge kan den fastställda hastigheten för pelletinmatningen ändras genom att vrida på inställningsreglaget "P". Detta visas på LED-skärmen.

Närmare detaljer om de förinställda pelletinmatningshastigheterna anges i följande tabell:

Förinställd inmatningshastighet	Fortsätter inmatning i (sekunder)	Stoppar inmatning i (sekunder)
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



OBS! Locket till behållaren måste vara stängt för att pelletmatarskruven ska fungera.

Varning om låg temperatur

Om temperaturen är så låg att det finns risk att elden slocknar i eldlådan varningsblikrar temperaturen på LED-skärmen. Välj i så fall en högre temperatur.

Varning om hög temperatur (ErH)

Om temperaturen överstiger den maximala gränsen är den för hög för apparatens delar och komponenter. På LED-skärmen visas då felmeddelandet "ErH" och matarskruvens motor, fläkten och tändarelementet slutar att arbeta. Vrid temperaturregleringsknappen till avstängt läge (OFF) för att starta om.

Apparaten kan inte startas (ErP)

Om apparaten är ansluten till elnätet och temperaturregleringsknappen inte är i avstängt läge (OFF) visas felmeddelandet "ErP" på LED-skärmen. Vrid temperaturregleringsknappen till avstängt läge (OFF), vänta i ungefär 5 sekunder och vrid sedan knappen till önskad temperaturinställning.

VÅRD OCH UNDERHÅLL:

Rengöring av apparatens insida och utsida

Rengör kroppens insida och utsida med en trasa och varmt, tvåligt vatten och torka den sedan torr. Smörj kroppens innerytor regelbundet med ett lätt skikt av vegetabilisk olja och torka den sedan torr, detta för att förhindra rostning.

ANVÄND INTE ugnsgrengöringsmedel, nötande rengöringsmedel eller nötande skurtrasor på kroppens ytor.

Rengöring av galler, fettbricka och värmeskyddsplåt

Tvätta dessa delar med en trasa och varmt, tvåligt vatten och torka dem sedan torra. Smörj ytorna på dessa delar med ett lätt skikt av vegetabilisk olja eller olivolja för att förhindra rostning. Vi rekommenderar att en rengöringsborste med långt handtag förvaras i närheten av apparaten. Borsta av gallren snabbt efter att du tagit bort maten. Det förenklar rengöringen. Var försiktig så att du inte bränner dig.

Rengöring av fett

Rengör regelbundet fettbrickan och dess hållare (samt i synnerhet fettbrickans utloppsrör) från fett. Töm fetthinken emellanåt. Om det finns för mycket fett på

fettbrickan och hållarna eller om utloppsroret är tilltäppt av fett kan fettets orsaka en brand.

Rengöring av aska

Beroende på hur apparaten används ska du regelbundet ta bort gallren, fettbrickan och värmeskyddsplåten för att ta bort askan från eldlådan och från områdena kring eldlådan. Se till att apparaten är SVAL och INTE ÄR ANSLUTEN innan du påbörjar denna procedur.

Förvaring av apparaten

Om apparaten förvaras utomhus måste du vara försiktig så att vatten inte kommer in i pelletbehållaren. Träpelletter sväller kraftigt när de blir fuktiga och kommer i så fall att få matarskruben att fastna. Ta bort alla fuktiga pelletter innan apparaten används och kontrollera att pelletbehållaren är torr invändigt.

FELSÖKNING:

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten tänds inte.	Ström.	Kontrollera strömmen i eluttaget. Om sladden är ansluten till ett eluttag, kontrollera och koppla in sladden igen om så behövs.
Det sker ingen inmatning av pelletter till eldlådan.	Inga pelletter i pelletbehållaren.	Kontrollera att det finns pelletter i pelletbehållaren. Om det är första gången apparaten används, eller om pelletterna har tagit slut i apparaten, måste du vänta ett tag (ca 5 minuter) så att pelletterna hinner förflyttas från pelletbehållaren till eldlådan.
Elden i eldlådan släcks.	För mycket aska i eldlådan.	Problemet kan vara att det är för mycket aska i eldlådan. Koppla ur apparaten och vänta tills den svalnat. Öppna sedan locket. Var försiktig när du tar bort gallren, fettbrickan och värmeskyddsplåten från apparaten. Ta sedan bort alla obrända pelletter och all aska från eldlådan och från områdena kring eldlådan. Sätt tillbaka delarna när askan är borttagen.
Det elektriska elementet värms inte upp.	Stickproppen är inte ordentligt insatt i eluttaget. Värmebrytaren på förlängningssladden eller säkringen på elpanelen har gått. Det elektriska elementet värms (blir rött) bara de första 5 minuterna efter att temperaturregleringsknappen vridits på. Säkringen har gått.	Sätt i stickproppen igen i ett jordat 3-stiftsuttag för 220 V och med skydd på 7 eller 10 A. Återställ värmebrytaren eller byt ut säkringen. Vrid temperaturregleringsknappen till avstängt läge (OFF) och slå sedan på apparaten igen. Byt ut säkringen. Max. säkringsstorlek: 5 x 20 mm, 5 A.
Apparaten blir inte tillräckligt varm.	Temperaturen är för låg. Du kontrollerar maten för ofta. Det finns inte tillräckligt mycket pelletter i pelletbehållaren. Elden släcks i rökläget.	Vrid upp värmen med temperaturregleringsknappen. När locket öppnas läcker värmen ut, vilket gör tillagningssprocessen långsammare. Öppna locket endast när det är nödvändigt. Fyll på pelletter och låt det gå tillräckligt lång tid för att pelletterna ska kunna nå eldlådan (vilket kan ta upp till 7 minuter). För mycket aska. VIKTIGT! Ta bort alla obrända pelletter och all aska från eldlådan och från områdena kring eldlådan. En dammsugare är idealisk för detta. VARNING! KONTROLLERA ATT APPARATEN ÄR SVAL SÅ ATT INGEN BRAND KAN UPPSTÅ PÅ GRUND AV HET ASKA.
Apparaten blir för varm.	Temperaturen är för hög.	Sänk värmen med temperaturregleringsknappen.
Rök läcker ut ur kroppen.	Detta är normalt på grund av lufttrycket inuti apparaten. Rökmängden kan variera beroende på tillagningsförhållandena.	Detta påverkar inte tillagningen.
Innertemperaturen stämmer inte med den inställda temperaturen.	När apparaten tänds första gången tar det ungefär 15 minuter för temperaturen att stabiliseras. Efter temperaturjusteringar tar det ungefär 15 minuter för temperaturen att stabiliseras.	Vänta i ungefär 15 minuter tills temperaturen stabiliseras.
LED-skärmen tänds inte.	Apparaten är inte ordentligt ansluten till eluttaget.	Kontrollera att temperaturregleringsknappen är i avstängt läge (OFF). Kontrollera att alla sladdanslutningar är ordentligt anslutna. Kontrollera att apparaten är ansluten till ett fungerande eluttag.
	Säkringen på kretskortet har gått.	Säkringen (5 A) måste bytas ut manuellt.
	Jordfelsbrytaren har utlösts.	Återställ jordfelsbrytaren. Säkerställ att du INTE använder en förlängningssladd som är längre än 4 m.
Felmeddelande "ErH".	Apparaten har överhettats, möjligen på grund av fettbrand eller för mycket pelletter.	Stäng av apparaten och låt den svalna. Rengör apparaten invändigt, ta bort överflödiga pelletter och bekräfta alla delarnas positioner.
Felmeddelande "ErR".	Temperatursensorns kabel är inte korrekt ansluten.	Säkerställ att sensorns kabel är korrekt ansluten till styr-enheten. Bekräfta kabelanslutningarna och kontrollera att det inte finns några skador.
Felmeddelande "ErP".	Temperaturregleringsknappen var inte i avstängt läge (OFF) när apparaten anslöts till elnätet.	Vrid temperaturregleringsknappen till avstängt läge (OFF), vänta i ungefär 5 sekunder och välj sedan önskad temperatur. Denna säkerhetsmekanism förhindrar oavsiktliga starter.
Blinkande temperatur på LED-skärmen.	RÖKLÄGE: Apparatens temperatur är under 43 °C. MATLAGNINGSLÄGE: Apparatens temperatur är under 66 °C.	Detta innebär INTE ett FEL som påverkar apparaten. Det visar att det finns en risk att elden slocknar. Kontrollera att behållaren inte är blockerad och att det finns tillräckligt mycket pelletter. Kontrollera att det inte är för mycket aska eller finns några tilltäppningar i eldlådan. Kontrollera att fläkten fungerar och har rätt hastighet. Kontrollera att matarskrubens motor fungerar.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNING
Apparaten startar inte.	Störm.	Kontrollera att apparaten är ansluten till elnätet. Kontrollera att det finns ström i eluttaget. Om tändarelementet inte fungerar, kontrollera säkringen på 5 A på styrenhetens baksida. Byt den vid behov.
	Temperaturregleringsknapp.	Kontrollera att temperaturregleringsknappen är i avstängt läge (OFF). Vrid temperaturregleringsknappen till lågt läge (SMOKE). LED-skärmen tänds.
	Tändarelement.	Ta bort gallren och fettbrickan. Slå på apparaten och kontrollera tändarelementet visuellt.
	Matarskruvens motor.	Ta bort gallret och fettbrickan. Slå på apparaten och kontrollera matarskruvens matning visuellt.
Apparatsens temperatur när den sätts på lågt läge (SMOKE) är för hög.	"P"-inställningen är för låg.	Vrid temperaturregleringsknappen till lågt läge (SMOKE) och tryck på inställningsreglaget "P" för att ÖKA "P"-inställningen.
En oväntad temperatur visas.	Apparaten är exponerad för en hög omgivningstemperatur och direkt solljus.	Placera apparaten på en skuggad plats. Öppna locket för att sänka innetemperaturen.
Apparaten lyckas inte uppnå eller upprätthålla en stabil temperatur.	Otillräckligt luftflöde genom eldlådan.	Kontrollera att det inte är för mycket aska eller finns några tilltäppningar i eldlådan. Kontrollera att fläkten fungerar korrekt; kontrollera att den fungerar, att luftintaget inte är blockerat och att det inte finns någon blockering i matarskruvröret.
		Gör ett snabbt test. Ta bort gallren och fettbrickan. Säkerställ att allt ovan är utfört, starta apparaten, sätt temperaturen på förvärmning och vänta i 10 minuter. Kontrollera att den låga som produceras lyser klart och kraftfullt.
	Otillräcklig mängd pelletter eller pelletter av dålig kvalitet.	Kontrollera att det finns tillräckligt mycket pelletter i behållaren. Kontrollera pelletternas fuktighet och att det inte finns något spån från pelletterna inuti behållaren.
	Temperatursensor.	Kontrollera och rengör temperatursensorn.
Apparaten producerar för mycket rök eller rök av fel färg.	Kontrollinställningar.	Kontrollera att "P"-inställningen stämmer.
	För mycket fett eller allmän rengöring.	Kontrollera och rengör det invändiga tillagningsområdet. En bra rutin är att rengöra apparaten och göra en kontrollerad avbränning av dolt överflödigt fett efter varje större matlagningstillfälle.
	Träpellets-kvalitet.	Kontrollera behållaren och eldlådan, ta bort fuktiga pelletter och ersätt dem med färska torra pelletter.
Frekvent uppfamning.	Eldlåda.	Kontrollera att pelletterna matas in i eldlådan på rätt sätt.
	Matlagningstemperatur.	Långsam matlagning och låg temperatur är bäst. Håll temperaturen under 170 °C vid tillagning av mycket fet mat.

GARANTI

Alla Mustangs produkter är noggrant tillverkade och kvalitetstestade innan de lämnar fabriken. Den här grillen och dess delar har 24 månaders garanti som gäller från och med inköpsdatumet. Garantin täcker tillverknings- och materialfel.

Delarnas normala slitage, rostning eller fel som beror på rost täcks inte av garantin. Med tiden är det normalt att till exempel de keramiska ytorna spricker, att 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 rörbrännare, 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 konsument-skyddslagen 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.

IMPORTANT! READ CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:

ATTENTION! Check all parts for completeness before beginning assembly.

ATTENTION! To avoid accidents or injuries from sharp edges, assemble and use with caution. 2 people are needed to assemble the product.

CONSIDER BEFORE USE:

- Do not move the appliance while it is hot.
- Do not use the appliance indoors!
- Due to safety reasons, do not use this appliance with liquid fuels.
- The appliance must be used on a level surface.
- Do not use the appliance near flammable objects (keep at a safe distance, at least 3 metres).
- Do not leave the appliance unattended during use.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

WARNING: Danger of carbon monoxide poisoning. Do not use the appliance indoors, only operate it outdoors!

ATTENTION! Always wear gloves when adjusting the appliance. The surfaces can become very hot during the grilling/smoking process.

IMPORTANT! Do not pour water onto the appliance while it is still hot.

INITIAL LIGHTING INSTRUCTIONS:

1. Open the lid of the appliance and remove the cooking grates, grease tray and heat protection plate from the body. Inspect the fire box. Remove any foreign items. Ensure that the fire box is clear of any debris. Leave the lid open.

Note:

You can line the bottom of the body and the grease tray with heavy-duty aluminium foil. This will make cleaning and general maintenance of the appliance easier.

2. Open the pellet chamber lid. Inspect the interior of the pellet chamber, and remove any foreign items. Ensure that the feeder screw is clear of any debris.
3. Be sure that the temperature control knob is in the "OFF" position. Plug the power cord into a grounded outdoor electrical outlet.
4. Close the chamber lid. Turn the temperature control knob to "SMOKE". Check the feeder screw from fire box inside the body to see if the feeder screw is turning. Note that the chamber lid must be closed in order for the feeder screw to start turning. DO NOT place fingers or objects in the feeder screw tube. This will cause serious injury.
5. Place your hand 10 cm OVER the fire box, to feel if there is an air fSMOKE from the draft inducer fan. DO NOT place your hand in the fire box.
6. After 1 minute, check to see if the igniter element is getting hot and gSMOKEing red. DO NOT touch the igniter element as it will get extremely hot and you could be seriously burned.
7. Turn the temperature control knob to "OFF".
8. Fill the pellet chamber with max. 5 kg of all-natural wood pellets. Never use heating fuel pellets. Close the pellet chamber lid.
9. Turn the temperature control knob to "HIGH". Once the pellets start falling into the fire box, turn the temperature control knob to "SMOKE". Wait until the pellets have started to burn and white grey smoke starts to rise. Turn now the temperature control knob to "OFF".
10. Re-insert the heat protection plate, grease tray and cooking grates into the body. Ensure that the grease bucket is installed. Close the lid.

Note:

For first time operation, it is highly recommended that the appliance be "seasoned" before cooking any food. This process will burn any excess oil and sealants used in the manufacturing and packaging of the appliance. Please see the foSMOKEing instructions beSMOKE.

SEASONING THE GRILL:

Prior to first cooking with the appliance, it is recommended that the appliance be seasoned. This is important in order to burn off any excess oil or paint residue from inside the appliance.

Load the maximum amount of 2.5 kg of pellets into the pellet chamber and leave the lid open. Turn the temperature control knob to "SMOKE". After 2 minutes, the pellets will start to burn. At this point, close the lid and let them burn for 45 minutes.

COOKING INSTRUCTIONS:

The appliance has two modes to control the pellet feeding speed. These are the cook mode and the smoke mode. The cook mode is for grilling or sSMOKE cooking, while the smoke mode is for smoking and adding flavour to foods being prepared.

SMOKE MODE

Turn the temperature control knob to "SMOKE". The appliance will now be in smoke mode. The LED screen will display the current temperature in the appli-

ance.

The appliance controls the pellet feeding speed with 7 pre-set speeds. The feeding speed in smoke mode does not control the temperature but the amount of smoke. From the fastest to the sSMOKEest (greatest to least amount of smoke), the 7 preset speeds are P1, P2, P3, P4, P5, P6 and P7. Gently press the “P” regulator to set the desired speed.

NOTE

According to experience, for maximum smoke results it is best to operate the appliance at its SMOKEer temperature settings. When the appliance is in cook mode and at a high temperature, if you wish to switch to smoke mode, try a sSMOKE pre-set speed initially, for example, P7 or P6. This will reduce the temperature effectively. After the temperature comes down, try other pre-set speeds to achieve steady and substantial smoke.

COOK MODE

By turning the temperature control knob to 95–245 °C (“HIGH”), the appliance will be in cook mode. The LED screen will display the current temperature in the appliance.

In cook mode, the appliance will maintain the set temperature steadily, based on the foSMOKEing:

- If the internally measured temperature is SMOKEer than the set temperature, the appliance will keep feeding pellets into the fire box, thereby increasing the internal cooking temperature.
- Once the internally measured temperature equals the digitally set temperature, the appliance will then stop the constant feeding of pellets into the fire box.

You can also use the “P” regulator in order to control the pellet feeding speed and temperature in cook mode. In order to get the best result, it is recommended to use the speed P2.

NOTE

The maximum temperature the appliance can achieve is affected by the ambient temperature of where the appliance is located. In colder weather, the appliance may not achieve the highest set temperatures (though it will keep feeding pellets in an attempt to reach the set temperature).

TURNING OFF THE APPLIANCE:

Turn the temperature control knob to “OFF”. The appliance will now stop feeding pellets into the fire box. However, the draft inducer fan will continue working for another 10 minutes, so that all the unburned pellets in the fire box can be burned out. 10 minutes later, unplug the power cord from outlet.

LED SCREEN READOUTS:

Internal Temperature

The internal temperature is displayed at the center of LED screen.

Set Cooking Temperature

When the temperature control knob is set to 95–245 °C (“HIGH”), the LED screen will display the current temperature.

Smoke Mode Indication

Turn the temperature control knob to “SMOKE” and the current temperature will be displayed on the LED screen.

Presetting Pellet Feeding Speed (Smoke Mode)

When the appliance is set to smoke mode, you can alter the preset pellet feeding speed by turning the “P” regulator. This is shown on the LED screen.

The details of the pre-set pellet feeding speeds are listed in the foSMOKEing chart:

Preset Feeding Speed	Keeps feeding for (seconds)	Stops feeding for (seconds)
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



NOTE: The chamber lid must be closed for the pellet feeder screw to operate.

SMOKE Temperature Alert

If the temperature is so SMOKE that there is a risk that the fire will go out in the fire box, the temperature on the LED screen will flash an alert. In this case, select a higher temperature.

High Temperature Alert (ErH)

If the temperature exceeds the maximum limit, it is too high for the parts and components of the appliance. The LED screen will display “ErH” and the feeder screw motor, fan and igniter element will stop working. Turn the temperature control knob to “OFF” for restarting.

Starting Position Is Not Off (ErP)

If the appliance is connected to AC power and the temperature control knob is not in the “OFF” position at that time, the LED screen will display “ErP”. Turn the temperature control knob to “OFF”, wait about 5 seconds and then turn it to the desired temperature setting.

CARE AND MAINTENANCE:

Cleaning the inside and outside of the appliance

Use warm, soapy water to clean the inside and outside of the body with a cloth and then wipe it dry. Treat the interior surfaces of the body with a light coat of vegetable oil and then wipe it dry periodically to prevent rusting.

DO NOT use oven cleaner, abrasive cleaners or abrasive cleaning pads on the surfaces of the body.

Cleaning of the cooking grates, grease tray and heat protection plate

Use warm, soapy water to wash these parts with a cloth and then wipe them dry. Treat the surfaces of these parts with a light coat of vegetable oil or olive oil to prevent rusting. It is recommended to keep a long-handled cleaning brush near the appliance. After removing the food, give the cooking grates a quick

brushing. It will make the cleaning work easier. Be careful not to burn yourself.

Cleaning the grease

Periodically, clean the grease out of the brackets of the grease tray (especially the drain tube) and the grease tray. Empty the grease bucket occasionally. If too much grease has been aSMOKEed to build up on the grease tray and in the brackets or it has been aSMOKEed to clog the drain tube, a grease fire could result.

Cleaning the ash

Depending on use, periodically remove the cooking grates, grease tray and the heat protection plate to clean the ash from in and around the fire box. Make sure the appliance is COLD and UNPLUGGED before starting this procedure.

Storing the appliance

If the appliance is stored outside, care should be taken to ensure that water does not get into the pellet chamber. Wood pellets expand greatly when they get wet and will jam the feeder screw. Remove any wet pellets prior to use and be certain that the inner part of the pellet chamber is dry.

TROUBLESHOOTING:

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance does not ignite.	Power.	Verify power at the electrical outlet. If the AC power cord is connected to an outlet, check and reset if necessary.
Pellets are not being fed into the fire box.	No pellets in the pellet chamber.	Verify that there are pellets in the pellet chamber. If this is the first time of operation, or if the appliance has run out of pellets, aSMOKE sufficient time (approximately 5 minutes) for the pellets to travel from the pellet chamber into the fire box.
The fire in the fire box goes out.	Excess ash in the fire box.	Excess ash in the fire box may be the problem. Unplug the appliance and wait until the appliance cools down. Then open the lid. Use caution when removing the cooking grates, grease tray and heat protection plate from the appliance. Then remove all unburned pellets and ash from inside and around the fire box. After cleaning the ash, reinstall the parts.
Electric element will not heat up.	The plug is not fully connected to the outlet. The heat switch on the extension cord or fuse on the electric board has bSMOKEen. The electric element only heats up (becomes red) during the first 5 minutes after the temperature control knob has been turned on. The fuse has bSMOKEen.	Re-insert the plug into a 3-wire grounded outlet wired for 220 volts and protected at 7 or 10 amps. Reset the heat switch or replace the fuse. Turn the temperature control knob to "OFF", then turn the appliance on again. Replace the fuse. Max fuse size: 5 x 20 mm, 5 amps.
The appliance is not getting hot enough.	The temperature is too SMOKE. You are checking your food too often. There are not enough pellets in pellet chamber. The fire goes out in smoke mode.	Turn up the heat using the temperature control knob. the lid aSMOKEs heat to escape and sSMOKEs the cooking process; open the lid only when necessary. Add pellets and aSMOKE sufficient time for the pellets to reach the fire box (this can take up to 7 minutes). Excess ash. IMPORTANT: Remove all unburned pellets and ash from inside and around the fire box. A vacuum cleaner is ideal for the task. CAUTION! ENSURE THAT THE APPLIANCE IS COLD TO AVOID A FIRE FROM HOT ASH.
The appliance is getting too hot.	The temperature is too high.	Turn down the heat using the temperature control knob.
Smoke comes out of the body.	This is normal due to the air pressure inside the appliance. The amount of smoke can vary depending on the cooking conditions.	This condition will not affect the cooking.
The inner temperature does not match the set temperature.	When first lighting the appliance, it takes 15 minutes or so for the temperature to stabilize. When adjusting the temperature, it takes 15 minutes or so for the temperature to stabilize.	Wait 15 minutes or so for the temperature to stabilize.
The LED screen will not light up.	The appliance is not properly plugged in.	Ensure the temperature control knob is in the "OFF" position. Ensure all wire connections are firmly connected. Ensure the appliance is plugged into a working outlet.
	The circuit board fuse has bSMOKEen.	The fuse (5 amps) must be manually replaced.
	The residual-current device has tripped.	Reset the residual-current device. Ensure you are NOT using an extension cord over 4 m in length.
"ErH" error message.	The appliance has overheated, possibly due to a grease fire or excess pellets.	Turn the appliance off and aSMOKE to cool down. Clean the appliance interior, remove excess pellets and confirm positioning of all parts.
"ErR" error message.	The temperature probe wire is not making a proper connection.	Ensure probe wire is connected correctly to the control unit. Confirm the wire connections and check for any damage.
"ErP" error message.	The temperature control knob was not in the "OFF" position when the appliance was connected to AC power.	Turn the temperature control knob to "OFF", wait about 5 seconds, then select the desired temperature. This safety feature prevents an inadvertent start.
Flashing temperature on LED screen.	SMOKE mode: The appliance temperature is beSMOKE 43 °C. COOK mode: The appliance temperature is beSMOKE 66 °C.	This is NOT an ERROR that affects the appliance. It shows that there is some risk that the fire could go out. Check the chamber for a blockage or sufficient amount of pellets. Check the fire box for ash build-up or obstructions. Check the fan to confirm operation and speed. Check the feeder screw motor to confirm operation.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance will not start.	Power.	Ensure the appliance is plugged in. Verify there is power at the electrical outlet. If the igniter element is not working, check the 5-amp fuse found on the back of the control unit. Replace if necessary.
	Temperature control knob.	Ensure the temperature control knob is in the "OFF" position. Turn the temperature control knob to "SMOKE". The LED screen will light up.
	Igniter element.	Remove the cooking grates and grease tray. Turn the appliance on and visually inspect the igniter element.
	Feeder screw motor.	Remove the cooking grates and grease tray. Turn the appliance on and visually inspect the feeder screw feed.
Appliance temperature when set at "SMOKE" is too high.	"P" setting is too SMOKE.	Turn the temperature control knob to "SMOKE"; pressing the "P" regulator to INCREASE the "P" setting.
An unexpected temperature is displayed.	The appliance is exposed to a high ambient temperature and direct sunlight.	Place the appliance in a shaded area. Open the lid to reduce the inside temperature.
The appliance will not achieve or maintain a stable temperature.	Insufficient air fSMOKE through fire box.	Check the fire box for ash build-up or obstructions. Check the fan for proper operation; check that it is working, that the air intake is not blocked and that there is no blockage in the feeder screw tube.
		Perform a quick test. Remove the cooking grates and grease tray. Ensure all the above has been done, start the appliance, set the temperature to pre-heat and wait for 10 minutes. Check that the flame produced is bright and vibrant.
	Poor-quality or insufficient amount of pellets.	Check the chamber for the sufficient amount of pellets. Check the dampness of the pellets and that there is no dust from the pellets inside the chamber.
	Temperature probe.	Check and clean the temperature probe.
	Control settings.	Ensure the "P" setting is correct.
The appliance produces excess or discoloured smoke.	Excess grease build-up or general cleaning.	Check and clean the interior cooking area. It is a good practice to clean and do a controlled burn off for hidden excess grease after each large cooking.
	Wood pellet quality.	Check and clear the chamber and fire box of moist pellets and replace them with fresh dry pellets.
	Fire box.	Check that the pellets are fed into the fire box in the correct way.
Frequent flare-up.	Cooking temperature.	SSMOKE and SMOKE is the way to go. Keep the temperature beSMOKE 170 °C when cooking highly greasy food.

WARRANTY

All Mustang products have been carefully manufactured and quality-tested before leaving the factory. This barbecue and its parts have a 24-month warranty from the date of purchase. The warranty covers defects in material and workmanship.

Normal wear and tear, rusting or corrosion of parts is not covered by the warranty. For example, cracking of ceramic surfaces, discoloration of steel surfaces and the occurrence of rust spots are normal during use and over time and do not affect the use of the 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.

TÄHTIS! LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA SÄILITAGE HILISEMAKS KONSULTEERIMISEKS:

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED:

TÄHELEPANU! Enne kokkupanekut kontrollige kõikide osade olemasolu.

TÄHELEPANU! Olge kokkupanekul ettevaatlikud, et vältida teravate servade põhjustatud õnnetusi ja vigastusi. Toodet peaksid kokku panema kaks inimest.

ENNE KASUTAMIST:

- Ärge liigutage seadet, kui see on kuum.
- Ärge kasutage seadet siseruumides!
- Ohutuse nimel ärge kasutage seda seadet vedelkütustega.
- Kasutage seadet tasasel pinnal.
- Ärge kasutage seadet kergesti süttivate esemete läheduses (hoidke neid ohutus kauguses, vähemalt 3 meetrit).
- Ärge jätke seadet kasutamise vältel järelevalveta.
- Kui toitejuhe on katki, peab ohu vältimiseks selle asendama tootja, tootjapoolne teenuse osutaja või mõni teine sarnase kvalifikatsiooniga inimene.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või kogemuste ja teadmisteta inimesed, kui neile on tagatud seadme ohutut kasutamist võimaldav järelevalve või juhendamine ning nad saavad aru seadme kasutamisega kaasnevatest ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohiks seadet ilma järelevalveta puhastada ja hooldada.

HOIATUS: Vingugaasimürgistuse oht. Ärge kasutage seadet siseruumides, vaid alati ainult välitingimustes!

TÄHELEPANU! Seadme reguleerimisel kandke alati kindaid. Seadme pealispind võib grillimise/suitsutamise vältel minna väga kuumaks.

TÄHTIS! Ärge valage vett seadmele, kui see on veel kuum.

ESMASÜÜTAMISE JUHISED:

1. Avage seadme kaas ja eemaldage korpuse küljest küpsetusrest, rasvanõu ja kuumuskaitseplaat. Kontrollige kollet. Eemaldage kõik võõrkehad. Veenduge, et kolle on prahist puhas. Jätke kaas lahti.

Märkus.

Soovi korral võite korpuse põhja ja rasvanõu vooderdada vastupidava alumiiniumfooliumiga. See muudab seadme puhastamise ja üldise hooldamise lihtsamaks.

2. Avage graanulikambri kaas. Kontrollige graanulikambri sisemust ja eemaldage kõik võõrkehad. Veenduge, et etteandekruvi on prahist puhas.
3. Veenduge, et temperatuuri juhtnupp on asendis „OFF“ (väljas). Ühendage toitejuhe maandatud välispistikupesasse.
4. Sulgege kambri kaas. Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „SMOKE“ (madal). Veenduge, et koldes asuv etteandekruvi pöörleb. Pidage meeles, et etteandekruvi saab hakata pöörlema vaid siis, kui kambri kaas on suletud. ÄRGE sisestage etteandekruvi torusse sõrmi ega mingeid esemeid. Vastasel juhul riskite raskete kehavigastustega.
5. Hoidke käelaba kolde KOHAL (10 cm kõrgusel) ja tunnetage, kas tõmbeventilaator tekitab õhuvoolu. ÄRGE pistke kätt koldesse.
6. Minuti möödudes kontrollige, kas süüteelement on muutunud kuumaks ja hõõgub punaselt. ÄRGE puudutage süüteelementi, kuna see on äärmiselt kuum ja võite saada rasked põletushaavu.
7. Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „OFF“ (väljas).
8. Täitke graanulikamber looduslike puidugraanulitega (max 5 kg). Ärge kasutage kütmiseks kütusegraanuleid. Sulgege graanulikambri kaas.
9. Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „HIGH“ (kõrge). Kui graanulid hakkavad koldesse kukuma, keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „SMOKE“ (madal). Oodake graanulite süttimise ja hetkeni, mil hakkab tõusma valkjashalli suitsu. Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „OFF“ (väljas).
10. Asetage kuumuskaitseplaat, rasvanõu ja küpsetusrestid seadme korpusesse tagasi. Veenduge, et rasvatops on paigaldatud. Sulgege kaas.

Märkus.

Seadme esmakasutusel soovitame teil seda tungivalt „karastada“, enne kui asute reaalset toitu valmistama. Selle protsessi käigus põlevad ära liigne õli ja isoleermaterjalid, mida kasutatakse seadme tootmisel ja pakendamisel. Toimige järgmiselt.

GRILLI KARASTAMINE:

Enne, kui asute grillil toitu valmistama, soovitame seadet karastada. Protsess on oluline, kuna selle käigus põlevad seadme sisemuses ära kõik õli- või värvijäägid.

Laadige graanulikambrisse max 2,5 kg graanuleid ja jätke kaas lahti. Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „SMOKE“ (madal). 2 minuti möödudes graanulid süttivad. Seejärel sulgege kaas ja laske graanulitel 45 minutit põleda.

KÜPSETUSJUHISED:

Seadmel on graanulite etteandekiiruse reguleerimiseks kaks režiimi. Need on küpsetusrežiim ja suitsutusrežiim. Küpsetusrežiim on grillimiseks või aeglaseks küpsetamiseks, samas kui suitsutusrežiim on suitsutamiseks või valmistatava toidu maitsestamiseks.

SUITSUTUSREŽIIM

Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „SMOKE“ (madal). Seade on nüüd suitsutusrežiimis. LED-näidikul on näha seadme praegune temperatuur.

Seadmel on graanulite etteandekiiruse reguleerimiseks 7 eelseadistatud kiirust. Suitsutusrežiimi etteandekiirus ei reguleeri mitte temperatuuri, vaid suitsu kogust. 7 eelseadistatud kiirust on seadistatud kiireimast aeglaseimani (ohtraimast kuni vähima suitsukoguseni) – P1, P2, P3, P4, P5, P6 ja P7. Soovitud kiiruse saavutamiseks vajutage ettevaatlikult seadistusnuppu „P“.

MÄRKUS

Meie kogemuste põhjal tasub maksimaalse suitsu saavutamiseks kasutada seadme madalama temperatuuri seadistusi. Kui seade on küpsetusrežiimis ja kõrgel temperatuuril ning soovite selle lülitada suitsutusrežiimi, proovige esmalt aeglast eelseadistatud kiirust (nt P7 või P6). Nõnda vähendate temperatuuri tõhusalt. Pärast temperatuuri alanemist proovige ühtlase ja piisava suitsu saavutamiseks muid eelseadistatud kiirusi.

KÜPSETUSREŽIIM

Kui keerate temperatuuri juhtnupu temperatuurivahemikku 95–245 °C („HIGH“ (kõrge)), aktiveerite seadme küpsetusrežiimi. LED-näidikul on näha seadme praegune temperatuur.

Küpsetusrežiimis hoiab seade määratud temperatuuri ühtlaselt, lähtudes järgmistest põhimõtetest.

- Kui mõõdetud sisetemperatuur on määratud temperatuurist madalam, jätkab seade graanulite lisamist koldesse, tõstes seega sisemist küpsetustemperatuuri.
- Kui mõõdetud sisetemperatuur on digitaalselt määratud temperatuuriga võrdne, lõpetab seade graanulite pideva lisamise koldesse.

Küpsetusrežiimis võite graanulite etteandekiiruse ja temperatuuri reguleerimiseks kasutada ka seadistusregulaatorit „P“. Parima tulemuse saavutamiseks soovime kasutada kiirust P2.

MÄRKUS

Seadme max saavutatavat temperatuuri mõjutab seadme asukohta ümbrustemperatuur. Jahedama ilmaga ei pruugi seade kõrgeimaid määratud temperatuure saavutada (lisades määratud temperatuuri saavutamiseks siiski jätkuvalt graanuleid).

SEADME VÄLJALÜLITAMINE:

Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „OFF“ (väljas). Seade lõpetab koldesse graanulite lisamise. Tömbeventilaator töötab siiski veel 10 minutit, et kõik graanulid, mis pole koldes lõpuni põlenud, saaksid lõpuni põleda. 10 minuti pärast eemaldage toitejuhe pistikupesast.

LED-NÄIDIKU ELEMENDID:

Sisetemperatuur

Sisetemperatuuri näidatakse LED-näidiku keskel.

Määratud küpsetustemperatuur

Kui temperatuuri juhtnupp on seadistatud vahemikus 95–245 °C („HIGH“ (kõrge)), on LED-näidikul näha seadme praegune temperatuur.

Suitsutusrežiimi näit

Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „SMOKE“ (madal) ja LED-näidikul kuvatakse praegust temperatuuri.

Graanulite etteandekiiruse eelseadistamine (suitsutusrežiim)

Kui seade on suitsutusrežiimis, saate muuta graanulite etteandekiirust. Seda kuvatakse LED-näidikul, kui keerate seadistusregulaatorit „P“.

Eelseadistatud graanulite etteandekiiruse üksikasju on täpsustatud järgmises tabelis.

Förinställd inmatningshastighet	Fortsätter inmatning i (sekunder)	Stoppar inmatning i (sekunder)
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



MÄRKUS. Graanulite etteandekruvi saab töötada vaid siis, kui kambri kaas on suletud.

Madala temperatuuri hoiatus

Kui temperatuur on nii madal, et sellega kaasneb tule kustumise oht koldes, vilgub LED-näidikul temperatuuri hoiatus. Sel juhul valige kõrgem temperatuur.

Kõrge temperatuuri hoiatus (ErH)

Kui temperatuur ületab max piirväärtuse, on see seadme osade ja komponentide jaoks liiga kõrge. LED-näidikul kuvatakse hoiatus „ErH“ ning etteandekruvi mootor, ventilaator ja süüteelement seiskuvad. Taaskäivitamiseks keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „OFF“ (väljas).

Käivitusasend pole väljas (ErP)

Kui seade on ühendatud vahelduvvoolu-toiteallikaga ja temperatuuri juhtnupp ei ole sel hetkel asendis „OFF“ (väljas), kuvatakse LED-näidikul hoiatus „ErP“.

Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „OFF“ (väljas), oodake umbes 5 sekundit ja keerake nupp seejärel soovitud temperatuuri seadistusele.

HOOLDAMINE:

Seadme puhastamine seest ja väljast

Puhastage korpust seest ja väljast sooja seebivee ja lapi abil ning pühkige seade seejärel kuivaks. Rooste vältimiseks määrige korpuse sisepindu vähese koguse taimeõliga ja pühkige see korrapäraselt ära.

ÄRGE kasutage korpuse pinnal abrasiivseid puhastusaineid, ahjupuhastusaineid ega abrasiivseid puhastusnuustikuid.

Küpsetusrestide, rasvanõu ja kuumuskaitseplaadi puhastamine

Kasutage nende osade puhastamiseks sooja seebivett ja lappi ning pühkige need seejärel kuivaks. Rooste vältimiseks määrige korpuse sisepindu vähese koguse taime- või oliivõliga. Soovitame seadme lähedal hoida pikavarrelist puhastusharja. Pärast toidu eemaldamist tasub küpsetusreste põgusalt harjata. See muudab puhastamise lihtsamaks. Olge ettevaatlik ja vältige enda põletamist.

Rasvast puhastamine

Puhastage rasvanõud ja selle tugesid (eelkõige äravoolutoru) korrapäraselt rasvast. Tühjendage aeg-ajalt ka rasvatopsi. Kui rasvanõusse või tugelele on kogunenud liiga palju rasva või kui rasv on ummistanud äravoolutoru, riskite rasva süttimisega.

Tuhast puhastamine

Kasutamissagedusest sõltuvalt soovitage korrapäraselt eemaldada küpsetusrestid, rasvanõu ja kuumuskaitseplaadi ning puhastada kolde sisemuse ja ümbruse tuhast. Enne puhastamise alustamist veenduge, et seade on KÜLM ja VOOLUVÖRGUST LAHUTATUD.

Seadme hoiustamine

Kui seadet hoitakse välitingimustes, hoolitsege selle eest, et vesi ei satuks graanulikambrisse. Puidugraanulid paisuvad märjaks saades märkimisväärselt ja kiiluvad etteandekruvi kinni. Enne kasutamist eemaldage kõik märjad graanulid ja veenduge, et graanulikambri sisemus on kuiv.

VEAOTSING:

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Seade ei süüta.	Toide.	Veenduge, et pistikupesas on voolu. Kui vahelduvvoolu-toitejuhe on pistikupesaga ühendatud, kontrollige ühendust ja ühendage vajaduse korral uuesti.
Koldesse ei lisata graanuleid.	Graanulikamber on graanulitest tühi.	Veenduge, et graanulikambris on graanuleid. Kui kasutate seadet esmakordselt või kui graanulid on kambri otsa saanud, andke graanulitele graanulikambri koldesse jõudmiseks piisavalt aega (umbes 5 minutit).
Tuli koldes kustub.	Koldes on liiga palju tuhka.	Probleem võib peituda selles, et koldes on liiga palju tuhka. Lahutage seade vooluvõrgust ja oodake, kuni seade on maha jahtunud. Seejärel avage kaas. Olge küpsetusrestide, rasvanõu ja kuumuskaitseplaadi eemaldamisel ettevaatlik. Seejärel eemaldage kolde seest ja ümbrusest kõik põlemata graanulid ja kogu tuhk. Pärast tuhast puhastamist paigaldage seadme osad tagasi.
Elektrielement ei soojene.	Pistik pole korralikult pistikupesas sisestatud. Pikendusjuhtme soojuslüliti või elektripaneeli sulavkaitse on aktiveerunud. Elektrielement kuumeneb (muutub punaseks) ainult esimese 5 minuti ajal pärast temperatuuri juhtnupu sisselülitamist. Sulavkaitse on aktiveerunud.	Sisestage pistik uuesti kolmetraadilisse 220 V maandatud pistikupesas, millel on 7 või 10 A kaitse. Lähtestage soojuslüliti või vahetage sulavkaitse. Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „OFF“ (väljas) ja lülitage seade seejärel taas sisse. Vahetage sulavkaitse. Max sulavkaitsme suurus: 5 x 20 mm, 5 A.
Seade ei muutu piisavalt kuumaks.	Temperatuur on liiga madal. Kontrollite toitu liiga sageli. Graanulikambris pole piisavalt graanuleid. Tuli kustub suitsutusrežiimis.	Suurendage kuumust temperatuuri juhtnupu abil. Kuna kaane avamine jahutab seadme sisemust ja aeglustab küpsetamist, peaksite kaant avama vaid vajaduse korral. Lisage graanuleid ja andke neile koldesse jõudmiseks piisavalt aega (selleks võib kuluda kuni 7 minutit). Liigne tuhk. TÄHTSI! Eemaldage kolde seest ja ümbrusest kõik põlemata graanulid ja kogu tuhk. Selleks sobib suurepäraselt näiteks tolmuimeja. ETTEVAATUST! KUUMAST TUHAST TINGITUD SÜTTIMISE VÄLTIMISEKS VEENDUGE, ET SEADE ON KÜLM.
Seade läheb liiga kuumaks.	Temperatuur on liiga kõrge.	Vähendage kuumust temperatuuri juhtnupu abil.
Seadme korpusel lehib suitsu.	Seadmes sisalduva õhurõhu tõttu on see täiesti ootuspärane. Suitsu kogus võib sõltuda toiduvalmistamise tingimustest.	See probleem ei mõjuta toidu valmistamist.
Sisetemperatuur ei vasta määratud temperatuurile.	Seadet esmakordselt süüdates kulub temperatuuri stabiliseerumiseks umbes 15 minutit. Temperatuuri reguleerides kulub temperatuuri stabiliseerumiseks umbes 15 minutit.	Oodake temperatuuri stabiliseerumiseks umbes 15 minutit.
LED-näidik ei valgustu.	Seade pole õigesti vooluvõrku ühendatud.	Veenduge, et temperatuuri juhtnupp on asendis „OFF“ (väljas). Veenduge, et kõik juhtmeühendused on kindlalt ühendatud. Veenduge, et seade on ühendatud töötavasse pistikupesas.
	Trükkplaadi sulavkaitse on aktiveerunud.	Sulavkaitse (5 A) tuleb käsitsi vahetada.
	Diferentsiaalvooluseade on aktiveerunud.	Lähtestage diferentsiaalvooluseade. Veenduge, et te ei kasuta üle 4 m pikkust pikendusjuhet.
Tõrketeade „ErH“.	Seade on ülekuumenenud (põhjuseks võib olla rasva süttimine või graanulite rohkus).	Lülitage seade välja ja laske sel maha jahtuda. Puhastage seadme sisemust, eemaldage liigsed graanulid ja veenduge, et kõik osad on õigel kohal.
Tõrketeade „ErR“.	Temperatuurianduri traat ei saa vajalikku ühendust.	Veenduge, et anduri traat on juhtseadmega õigesti ühendatud. Veenduge, et traadid on õigesti ühendatud ja et kahjustused puuduvad.
Tõrketeade „ErP“.	Temperatuuri juhtnupp ei olnud seadme vahelduvvoolu-toiteühenduse loomisel hetkel asendis „OFF“ (väljas).	Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „OFF“ (väljas), oodake umbes 5 sekundit ja valige seejärel soovitud temperatuur. See turvafunktsioon väldib soovimatut käivitumist.
LED-näidikul vilgub temperatuur.	SUITSUTUSREŽIIM: seadme temperatuur on alla 43 °C. KÜPSETUSREŽIIM: seadme temperatuur on alla 66 °C.	See EI OLE seadet mõjutav TÕRGE. Tõrge näitab, et tuli võib peatselt kustuda. Veenduge, et kamber pole ummistunud ja et graanuleid on piisavalt. Veenduge, et kolle pole tuhka täis ega ummistunud. Veenduge, et ventilaator töötab (ja teeb seda õigel kiirusel). Veenduge, et etteandekruvi mootor töötab.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Seade ei käivitu.	Toide.	Veenduge, et seade on ühendatud vooluvõrku. Veenduge, et pistikupesas on voolu. Kui süüteelement ei tööta, kontrollige 5 A sulavkaitset, mille leiate juhtseadme tagaküljelt. Vajaduse korral vahetage komponent välja.
	Temperatuuri juhtnupp.	Veenduge, et temperatuuri juhtnupp on asendis „OFF” (väljas). Keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „SMOKE” (madal). LED-näidik valgustub.
	Süüteelement.	Eemaldage küpsetusrestid ja rasvanõu. Lülitage seade sisse ja kontrollige süüteelementi visuaalselt.
	Etteandekruvi mootor.	Eemaldage küpsetusrestid ja rasvanõu. Lülitage seade sisse ja kontrollige etteandekruvi etteannet visuaalselt.
Seadme temperatuur on seadistuse „SMOKE” (madal) korral liiga kõrge.	„P” seadistus on liiga madal.	„P” seadistuse SUURENDAMISEKS keerake temperatuuri juhtnupp asendisse „SMOKE” (madal), vajutades samal ajal seadistusnuppu „P”.
Näidikul kuvatakse ootamatut temperatuuri.	Seade asub kõrge ümbrustemperatuuri ja otsese päikesevalguse käes.	Asetage seade varjuliselt. Sisetemperatuuri alandamiseks avage seadme kaas.
Seade ei saavuta ega säilita stabiilset temperatuuri.	Kolde tõmme pole piisav.	Veenduge, et kolle pole tuhka täis ega ummistunud. Veenduge, et ventilaator töötab nõuetekohaselt: et see töötab ning et õhuvõtuava ja etteandekruvi toru pole ummistunud.
		Tehke põgus katse. Eemaldage küpsetusrestid ja rasvanõu. Veenduge, et kõik eelmainitud nõuded on täidetud, käivitage seade, määrake temperatuur eelsoojendusele ja oodake 10 minutit. Veenduge, et loitev leek on ere ja kirgas.
	Ebakvaliteetsed graanulid või liiga vähe graanuleid.	Veenduge, et kambris on piisavalt graanuleid. Veenduge, et graanulid pole niisked ja et kambris pole graanulipuru.
	Temperatuuriandur.	Kontrollige ja puhastage temperatuuriandurit.
	Juhtseadistused.	Veenduge, et „P” seadistus on õige.
Seade eraldab liigset või ebaühtlast värvi suitsu.	Seadmesse on kogunenud liiga palju rasva või see vajab üldpuhastust.	Kontrollige ja puhastage sisemist küpsetuspinda. Soovitame seadet pärast igat suuremat küpsetamist puhastada ja lasta varjatud rasvajääkidel kontrollitud tingimustes ära põleda.
	Puidugraanulite kvaliteet.	Eemaldage kambrist ja koldest kõik niisked graanulid ning asendage need kuivadega.
	Kolle.	Veenduge, et graanuleid lisatakse koldele õigesti.
Sagedased tulelahvatused.	Küpsetustemperatuur.	Tark ei torma! Kui küpsetate üliirasvast toitu, hoidke temperatuur alla 170 °C.

GARANTII

Kõik Mustangi tooted on valmistatud hoolikalt ja kvaliteetselt ning enne tehast väljumist testitud. Grillile ja selle osadele kehtib 2-aastane garantii alates toote ostupäevast. Garantii puudutab tootmis- ja materjalivigu.

Grilli osade kulumine, roostetamine ja roostetamise tagajärjel tekkinud defektid garantii alla ei kuulu. Näiteks on keraamiliste pindade lõhenemine, teras- ja pindade värvimuutused ja roostepilekkide ilmumine aja jooksul ja toote kasutamisel tavapärased nähtused, mis ei takista grilli kasutamist. Garantii ei laiene ka selliste kasutamise käigus kuluvatele ja roostetavatele grilli osadele nagu malmist ja roostevabast terasest valmistatud torupõletid, soojusjaotusplaadid, grillrestid 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 jätmise.

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

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

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

LV

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

Mēs nepārtraukti pilnveidojam Mustang līnijas izstrādājumus un citas piedāvājumā esošās preces. Lietotāju atsauksmēm ir svarīga loma ražojumu pilnveidē un kvalitātes nodrošināšanā. Mēs vienmēr priecājamies saņemt atsauksmes par mūsu ražojumiem – rakstiet uz e-pasta adresi mustang@mustang-grill.com.

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.

SVARĪGI! RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET VĒLĀKAI ATSAUCEI:

SVARĪGI DROŠĪBAS BORĀDĪJUMI:

UZMANĪBU! Pirms montāžas sākšanas pārbaudiet, vai ir pieejamas visas detaļas.

UZMANĪBU! Lai nepieļautu asu stūru izraisītus negadījumus un traumas, montāžu veiciet, ievērojot rūpību. Izstrādājuma montāžai nepieciešami 2 cilvēki.

ŅEMIET VĒRĀ PIRMS LIETOŠANAS:

- Nepārvietojiet iekārtu, kamēr tā ir karsta.
- Neizmantojiet iekārtu iekšējā telpā!
- Drošības apsvērumu dēļ nelietojiet šo iekārtu kopā ar šķidrām degvielām.
- Iekārta jāizmanto uz līdzenas virsmas.
- Neizmantojiet iekārtu uzliesmojošu priekšmetu tuvumā (ievērojiet drošu attālumu — vismaz 3 metrus).
- Izmantošanas laikā neatstājiet iekārtu bez uzraudzības.
- Lai nepieļautu bīstamību, barošanas vada bojājuma gadījumā tā nomaina jāveic ražotājam, tā tehniskās apkopes centram vai personām ar līdzīgu kvalifikāciju.
- Šo ierīci var lietot bērni, kuri sasnieguši 8 gadu vecumu, kā arī personas ar pazeminātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu lietošanu vai tiek uzraudzītas, lai lietošana būtu droša, un ja attiecīgās personas pārzina saistītos apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar iekārtu. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

BRĪDINĀJUMS! Saīdēšanās ar oglekļa monoksīdu bīstamība. Neizmantojiet iekārtu iekšējā telpā, ekspluatējiet to tikai ārā!

UZMANĪBU! Regulējot iekārtu, vienmēr lietojiet cimdus. Grilēšanas/kūpināšanas laikā virsmas var kļūt ļoti karstas.

SVARĪGI! Nelejiet ūdeni uz iekārtas, kamēr tā ir karsta.

NORĀDĪJUMI PAR SĀKOTNĒJO IEKURŠANU:

1. Atveriet iekārtas vāku un izņemiet no tās cepšanas restes, tauku paplāti un siltumizolācijas plāksni. Apskatiet kurtuvi. Izņemiet visus nepiederošus priekšmetus Pārļiecinieties, ka kurtuvē nav nekādu netīrumu. Atstājiet vāku atvērtu.
- Piezīme.
- Kurtuves iekšpusē un tauku traukā varat ieklāt izturīgu alumīnija foliju. Tas atvieglos iekārtas tīrīšanu un vispārējo apkopi.
2. Atveriet granulu kameras vāku. Apskatiet granulu kameras iekšpusi un izņemiet visus nepiederošus priekšmetus. Pārļiecinieties, ka uz gliemežpadevja nav nekādu netīrumu.
3. Pārļiecinieties, ka temperatūras regulēšanas poga ir pozīcijā „OFF”. Pievienojiet barošanas kabeli iezemētai āra kontaktligzdai.
4. Aizveriet kameras vāku. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „SMOKE”. Pārbaudiet gliemežpadevi no grila iekšpusē, lai redzētu, vai tas griežas. Ņemiet vērā, ka kameras vākam jābūt aizvērtam, lai gliemežpadevis sāktu griezties. Gliemežpadevja caurulē nelieciert pirkstus vai priekšmetus. Tas izraisīs nopietnu traumu.
5. Turiet roku 10 cm VIRS kurtuves, lai sajustu gaisa plūsmu no vilkmes ventilatora. NELIECIET roku kurtuvē.
6. Pēc 1 minūtes pārbaudiet, vai aizdedzes elements uzkarst un kvēlo sarkanā krāsā. NEPIESKARIETIES aizdedzes elementu, jo tas ļoti uzkarstīs un jūs varat gūt nopietnu apdegumu.
7. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „OFF”.
8. Piepildiet granulu kameru ar ne vairāk kā 5 kg pilnīgi dabisku kokskaidu granulu. Nekādā gadījumā neizmantojiet apkures granulas. Aizveriet granulu kameras vāku.
9. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „HIGH”. Kad granulas sāk krist kurtuvē, pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „SMOKE”. Uzgaidiet, līdz granulas sāk degt un sāk parādīties pelēkbalti dūmi. Tagad pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „OFF”.
10. Ievietojiet atpakaļ grilā siltumizolācijas plāksni, tauku paplāti un cepšanas restes. Pārļiecinieties, vai ir uzstādīts tauku trauks. Aizveriet vāku.

Piezīme.

Pirmajā ekspluatācijas reizē iekārtu pirms jebkura ēdiena pagatavošanas ļoti ieteicams sagatavot iekārtu izmantošanai. Šī procesa laikā tiks sadedzinātas iekārtas ražošanā un iepakojšanā izmantotās eļļas un pildvielu atliekas. Lūdzu, skatiet tālāk sniegtos norādījumus.

GRILA SAGATAVOŠANA IZMANTOŠANAI:

Pirms pirmās ēdiena pagatavošanas reizes ieteicams sagatavot iekārtu izmantošanai. Tas ir svarīgi, lai iekārtas iekšpusē sadedzinātu visas eļļas vai krāsas atliekas.

Granulu kamerā ievietojiet ne vairāk kā 2,5 kg granulu un atstājiet vāku atvērtu. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „SMOKE”. Pēc 2 minūtēm granulas sāks degt. Šajā brīdī aizveriet vāku un ļaujiet tām degt 45 minūtes.

NORĀDĪJUMI PAR PAGATAVOŠANU:

Iekārtai ir divi pagatavošanas režīmi, lai kontrolētu granulu padeves ātrumu. Tie ir cepšanas režīms un kūpināšanas režīms. Cepšanas režīms ir paredzēts grilēšanai vai lēnai cepšanai, savukārt kūpināšanas režīms — kūpināšanai un aromāta piešķiršanai pagatavotam ēdienam.

KŪPINĀŠANAS REŽĪMS

Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „SMOKE”. Tagad iekārta darbosies kūpināšanas režīmā. LED ekrānā tiks parādīta esošā temperatūra iekārtā.

Iekārta ar 7 iepriekš iestatīto ātrumu palīdzību kontrolē granulu padeves ātrumu. Padeves ātrums kūpināšanas režīmā neļauj kontrolēt temperatūru, bet gan dūmu daudzumu. 7 iepriekš iestatītie ātrumi — no ātrākā līdz vislēnākajam (no lielākā līdz mazākajam dūmu daudzumam) — ir P1, P2, P3, P4, P5, P6 un P7. Viegli nospiediet iestatīšanas pogu „P”, lai iestatītu vēlamo ātrumu.

PIEZĪME

Pieredze rāda, ka labākie kūpināšanas rezultāti tiek sasniegti, kad iekārtu ekspluatē ar zemākiem temperatūras iestatījumiem. Ja vēlaties pārslēgties uz kūpināšanas režīmu, kad iekārta darbojas cepšanas režīmā un ar augstu temperatūru, sākotnēji izmēģiniet lēnu iepriekš iestatīto ātrumu, piemēram, P7 vai P6. Tas efektīvi samazinās temperatūru. Pēc temperatūras krišanās izmēģiniet citus iepriekš iestatītos ātrumus, lai panāktu stabilu un biezu dūmu veidošanos.

CEPŠANAS REŽĪMS

Temperatūras regulēšanas pogu pagriežot 95–245 °C pozīcijā („HIGH”), iekārta darbosies cepšanas režīmā. LED ekrānā tiks parādīta esošā temperatūra iekārtā.

Cepšanas režīmā iekārta stabili uzturēs iestatīto temperatūru atbilstoši tālāk norādītajam:

- Ja iekšpusē izmērītā temperatūra ir zemāka par iestatīto temperatūru, iekārta turpinās padot granulas kurtuvē, tādējādi paaugstinot iekšējo cepšanas temperatūru.
- Kad iekšpusē izmērītā temperatūra ir vienāda ar digitāli iestatīto temperatūru, iekārta apturēs pastāvīgo granulu padevi kurtuvē.

Tāpat jūs varat lietot „P” regulatoru, lai cepšanas režīmā kontrolētu granulu padeves ātrumu un temperatūru. Vislabāko rezultātu sasniegšanai ir ieteicams izmantot ātrumu P2.

PIEZĪME

Maksimālo temperatūru, ko var sasniegt iekārta, ietekmē vides, kurā atrodas iekārta temperatūra. Aukstākā laikā iekārta var nerasniegt augstākās iestatītās temperatūras vērtības (tomēr tā turpinās padot granulas, lai mēģinātu sasniegt iestatīto temperatūru).

IEKĀRTAS IZSLĒGŠANA:

Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „OFF”. Tagad iekārta apturēs granulu padevi uz kurtuvi. Tomēr vilkmes ventilators turpinās darboties vēl 10 minūtes, lai sadegtu visas kurtuvē nesadedegušās granulas. Pēc 10 minūtēm atvienojiet iekārtas barošanas vadu no kontaktligzdas.

LED EKRĀNA RĀDĪJUMU NOLASĪŠANA:

Iekšējā temperatūra

Iekšējā temperatūra tiek parādīta LED ekrāna centrā.

Iestatītā cepšanas temperatūra

Kad temperatūras regulēšanas poga ir iestatīta 95–245 °C pozīcijā („HIGH”), LED ekrānā tiks parādīta esošā temperatūra.

Kūpināšanas režīma indikācija

Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „SMOKE”, un LED ekrānā tiks parādīta esošā temperatūra.

Granulu padeves ātruma iepriekšēja iestatīšana (kūpināšanas režīms)

Kad iekārtai iestatīts kūpināšanas režīms, jūs varat mainīt iepriekš iestatīto granulu padeves ātrumu, pagriežot „P” regulatoru. Tas tiek parādīts LED ekrānā.

Informācija par iepriekš iestatīto granulu padeves ātrumu ir sniegta tālāk redzamajā tabulā:

Padeves ātruma iepriekšēja iestatīšana	Turpināt padevi (sekundes)	Apturēt padevi (sekundes)
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



PIEZĪME. Lai darbotos gliemežpadevis, kameras vākam jābūt aizvērtam.

Brīdinājums par zemu temperatūru

Ja temperatūra ir tik zema, ka pastāv uguns nodzišanas kurtuvē risks, LED ekrānā mirgos temperatūras rādījums. Šajā gadījumā atlasiet augstāku temperatūru.

Brīdinājums par augstu temperatūru (ErH)

Ja temperatūra pārsniedz maksimālo ierobežojumu, tā ir pārāk augsta iekārtas daļām un komponentiem. LED ekrānā būs redzams rādījums „ErH”, un gliemežpadevja motors, ventilators un aizdedzes elements pārtrauks darbību. Lai restartētu, pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „OFF”.

Temperatūras regulēšanas pogas sākuma pozīcija nav „Off” (ErP)

Ja iekārta tiek pievienota maiņstrāvas barošanas tīklam, kad temperatūras regulēšanas poga nav pozīcijā „OFF”, LED ekrānā tiks parādīts rādījums „ErP”. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „OFF”, uzgaidiet aptuveni 5 sekundes un tad pagrieziet to, iestatot vēlamo temperatūru.

KOPŠANA UN APKOPE:

Iekārtas iekšpusē un ārpusē tīrīšana

Grila iekšpusē un ārpusē tīrīšanai izmantojiet silta ziepjūdeni un drānu, pēc tam izslaukiet sausas. Grila iekšējām virsmām uzklājiet plānu augu eļļas kārtu un pēc tam periodiski izslaukiet tās sausas, lai nepieļautu rūšēšanu.

Grila virsmu tīrīšanai NEIzmantojiet cepeškrāšņu tīrīšanas līdzekli, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus tīrīšanas sūkļus.

Cepšanas restu, tauku paplātes un siltumizolācijas plāksnes tīrīšana

Šo daļu mazgāšanai izmantojiet siltu ziepjūdeni un drānu, pēc tam izslaukiet sausas. Šo daļu virsmām uzklājiet plānu augu eļļas vai olīveļļas kārtu, lai nepieļautu rūšēšanu. Iekārtas tuvumā ieteicams turēt tīrīšanas birsti ar garu rokturi. Pēc ēdiena izņemšanas, ar birsti ātri notīriet cepšanas restes. Tas atvieglos tīrīšanas procesu. Ievērojiet piesardzību, lai neapdedzinātos.

Tauku tīrīšana

Periodiski notīriet taukus no tauku paplātes balsteņiem (it īpaši no noliešanas caurules) un tauku paplātes. Ik pa laikam iztukšojiet tauku trauku. Ja uz tauku paplātes un balsteņiem ir uzkrājies pārāk daudz tauku vai tie ir aizsprostojuši noliešanas cauruli, tauki var aizdegties.

Pelnu tīrīšana

Atkarībā no izmantošanas biežuma periodiski izņemiet cepšanas restes, tauku paplāti un siltumizolācijas plāksni, lai iztīrītu pelnus no kurtuves un ap to. Pirms šīs procedūras veikšanas pārliecinieties, ka iekārta ir AUKSTA un ATVIENOTA NO KONTAKTLIGZDAS.

Iekārtas uzglabāšana

Ja iekārta tiek uzglabāta ārpus telpām, jāievēro piesardzība, lai nodrošinātu, ka granulu kamerā neiekļūst ūdens. Samirkstot kokskaidu granulas ievērojami piebriest un iesprūdis gliemežpadevi. Pirms izmantošanas izņemiet visas mitrās granulas un nodrošiniet, ka granulu kameras iekšpuse ir sausa.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA:

PROBLĒMA	CĒLONIS	RISINĀJUMS
Nedarbojas iekārtas aizdedze.	Barošana.	Pārbaudiet, vai kontaktligzdā ir spriegums. Ja maiņstrāvas barošanas vads ir pievienots kontaktligzdai, pārbaudiet un, ja nepieciešams, palaidiet vēlreiz.
Granulas netiek padotas kurtuvē.	Granulu kamerā nav granulu.	Pārbaudiet, vai granulu kamerā ir granulas. Pirmajā ekspluatācijas reizē vai gadījumā, ja iekārtā ir beigušās granulas, ir nepieciešams laiks (aptuveni 5 minūtes), lai granulas tiktu pārvietotas no granulu kameras līdz kurtuvei.
Uguns kurtuvē nodziest.	Pārmērīgi daudz pelnu kurtuvē.	Pārmērīgi liels pelnu daudzums kurtuvē var izraisīt problēmu. Atvienojiet iekārtas barošanas vadu no kontaktligzdas un gaidiet, kamēr tā atdzisis. Pēc tam atveriet vāku. Ievērojiet piesardzību, no iekārtas izņemot cepšanas restes, tauku paplāti un siltumizolācijas plāksni. Pēc tam no kurtuves un zonas ap to izņemiet visas nesadedegušās granulas un pelnus. Pēc pelnu tīrīšanas uzstādiet visas daļas atpakaļ.
Elektriskais elements neuzkarst.	Kontaktdakša nav pilnībā ievietota barošanas kontaktligzdā. Ir izslēdzies pagarinātāja siltuma slēdzis vai ir nostrādājis drošinātājs sadales skapī. Elektriskais elements uzkarst (kļūst sarkans) tikai pirmās 5 minūtes pēc temperatūras regulēšanas pogas ieslēgšanas. Ir nostrādājis drošinātājs	Kontaktdakšu atkārtoti ievietojiet 3 dzislu vadiem piemērotā kontaktligzdā ar zemējumu, kas ir paredzēta 220 V spriegumam un aizsargāta pie 7 vai 10 ampēriem. Vēlreiz ieslēdziet siltuma slēdzi vai nomainiet drošinātāju. Temperatūras regulēšanas pogu pagrieziet pozīcijā „OFF”, pēc tam vēlreiz ieslēdziet iekārtu. Nomainiet drošinātāju. Maksimālais drošinātāja izmērs: 5 mm x 20 mm, 5 ampēri.
Iekārta neuzkarst pietiekami.	Temperatūra ir pārāk zema. Jūs pārāk bieži pārbaudāt ēdiena. Granulu kamerā nav pietiekami daudz granulu. Kūpināšanas režīmā nodziest uguns.	Palieliniet karstumu, izmantojot temperatūras regulēšanas pogu. Vāka atvēršana ļauj izkļūt karstumam un palēnina pagatavošanas procesu; atveriet vāku tikai nepieciešamības gadījumā. Pieberiet granulas un ļaujiet paiet pietiekamam laikam, līdz tās sasniedz kurtuvi (tas var aizņemt līdz 7 minūtēm). Pārmērīgi daudz pelnu. SVARĪGĪ! No kurtuves un zonas ap to izņemiet visas nesadedegušās granulas un pelnus. Putekļu sūcējs ir ideāli piemērots šim uzdevumam. UZMANĪBU! LAI NEPIEĻAUTU KARSTU PELNU IZRAISĪTU UZLIESMOŠANU, PĀRLIECINĪETIES, KA IEKĀRTA IR AUKSTA.
Iekārta kļūst pārāk karsta.	Temperatūra ir pārāk augsta.	Samaziniet karstumu, izmantojot temperatūras regulēšanas pogu.
No grila nāk dūmi.	Tā ir normāla parādība, ko izraisa gaisa spiediens iekārtā. Dūmu daudzums var atšķirties atkarībā no gatavošanas apstākļiem.	Šis stāvoklis neietekmēs gatavošanu.
Iekšējā temperatūra neatbilst iestatītajai temperatūrai.	Pirmo reizi iekurinot iekārtu, temperatūras stabilizēšanās notiek 15 minūšu laikā. Regulējot temperatūru, temperatūras stabilizēšanās notiek 15 minūšu laikā.	Lai temperatūra stabilizētos, uzgaidiet 15 minūtes.
LED ekrāns neieslēdzas.	Iekārta nav pienācīgi pievienota barošanas kontaktligzdai.	Nodrošiniet, ka temperatūras regulēšanas poga ir pozīcijā „OFF”. Nodrošiniet, ka visi vadu savienojumi ir cieši savienoti. Nodrošiniet, ka iekārta ir pievienota kontaktligzdai, kurā ir spriegums.
	Ir nostrādājis drošinātājs sadales skapī.	Drošinātājs (5 ampēri) jānomaina manuāli.
	Nostrādāja noplūdstrāvas aizsargierīce.	Atkārtoti ieslēdziet noplūdstrāvas aizsargierīci. Pārliecinieties, ka NEIZMANTOJAT pagarinātāju, kas ir garāks par 4 m.
„ErH” kļūdas ziņojums	Iekārta ir pārkarusi, iespējams, tauku aizdegšanās vai pārmērīga granulu daudzuma dēļ.	Izslēdziet iekārtu un ļaujiet tai atdzist. Tīriet iekārtas iekšpusi, izņemiet liekās granulas un pārliecinieties, ka visas daļas ir savās vietās.
„ErR” kļūdas ziņojums	Temperatūras zondes vads nav pienācīgi pievienots.	Nodrošiniet, ka zondes vads ir pareizi pievienots vadības ierīcei. Pārliecinieties, ka vadi ir savienoti pareizi un nav bojāti.
„ErP” kļūdas ziņojums	Iekārtu pievienojot maiņstrāvas barošanai, temperatūras regulēšanas poga nebija pozīcijā „OFF”.	Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „OFF”, uzgaidiet aptuveni 5 sekundes un tad atlasiet vēlamo temperatūru. Šī drošības funkcija neļauj nejauši ieslēgt iekārtu.

PROBLĒMA	CĒĻONIS	RISINĀJUMS
Mirgojošs temperatūras rādījums LED ekrānā.	KŪPINĀŠANAS režīms: iekārtas temperatūra ir zemāka par 43 °C. CEPŠANAS režīms: iekārtas temperatūra ir zemāka par 66 °C.	Tā NAV KĻŪDA, ko ietekmē iekārtas darbību. Tā norāda, ka pastāv liesmu izšaušanās risks. Pārbaudiet, vai kamera nav nobloķēta un vai tajā ir pietiekams granulu daudzums. Pārbaudiet, vai kamerā nav uzkrājušies pelni un vai tajā nav šķēršļu. Pārbaudiet ventilatoru, lai pārliecinātos par tā darbību un ātrumu. Pārbaudiet gliemežpadevja motoru, lai apstiprinātu, ka tas darbojas.
Iekārta neieslēdzas.	Barošana.	Nodrošiniet, ka iekārta ir pievienota kontaktligzdai. Pārbaudiet, vai kontaktligzdā ir spriegums. Ja nedarbojas aizdedzes elements, pārbaudiet 5 ampēru drošinātāju, kas atrodas vadības ierīces aizmugurē. Noņemiet, ja nepieciešams.
	Temperatūras regulēšanas poga.	Nodrošiniet, ka temperatūras regulēšanas poga ir pozīcijā „OFF”. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „SMOKE”. Ieslēgsies LED ekrāns.
	Aizdedzes elements.	Izņemiet cepšanas restes un tauku paplāti. Ieslēdziet iekārtu un vizuāli pārbaudiet aizdedzes elementu.
	Gliemežpadevja motors.	Izņemiet cepšanas restes un tauku paplāti. Ieslēdziet iekārtu un vizuāli pārbaudiet gliemežpadevja darbību.
Iekārtas temperatūra pie iestatījuma „SMOKE” ir pārāk augsta.	„P” iestatījuma vērtība ir pārāk liela.	Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu pozīcijā „SMOKE”, nospiežot iestatīšanas pogu „P”, lai PALIELINĀTU „P” iestatījuma vērtību.
Tiek parādīt negaidīta temperatūra.	Iekārta tiek pakļauta augstai apkārtējās vides temperatūras un tiešu saules staru iedarbībai.	Novietojiet iekārtu ēnainā vietā. Atveriet vāku, lai samazinātu iekšējo temperatūru.
Iekārta nesasniedz vai neuztur stabilu temperatūru.	Nepietiekama gaisa plūsma caur kurtuvi.	Pārbaudiet, vai kamerā nav uzkrājušies pelni un vai tajā nav šķēršļu. Pārbaudiet ventilatora darbību; pārbaudiet, vai tas darbojas, vai gaisa ieplūdes atvere un gliemežpadevja caurule nav nobloķētas. Veiciet ātro pārbaudi. Izņemiet cepšanas restes un tauku paplāti. Veiciet visu iepriekš aprakstīto, ieslēdziet iekārtu, iestatiet iepriekšējās karsēšanas temperatūru un uzgaidiet 10 minūtes. Pārbaudiet, vai radītā liesma ir spilgta un svārstīga.
	Slikta granulu kvalitāte vai nepietiekams granulu daudzums.	Pārbaudiet, vai kamerā ir pietiekams granulu daudzums. Pārbaudiet granulu mitrumu un to, vai kamerā nav granulu putekļu.
	Temperatūras zonde.	Pārbaudiet un notīriet zondi.
	Kontroles iestatījumi.	Pārliecinieties, ka „P” iestatījums ir pareizs.
	Pārmērīga tauku uzkrāšanās vai vispārēja tīrīšana.	Pārbaudiet un notīriet iekšējo gatavošanas zonu. Pēc intensīvas gatavošanas laba prakse ir veikt tīrīšanu un kontrolēt tauku, kuriem nevar piekļūt, sadedzināšanu.
Iekārta rada pārmērīgu bezkrāsainu dūmu daudzumu.	Kokskaudu granulu kvalitāte.	Pārbaudiet un iztīriet mitrās granulas no kameras un kurtuves un to vietā ieliet svaigas, sausas granulas.
	Kurtuve.	Pārbaudiet, vai granulas kurtuvē tiek padotas pareizi.
Bieža uzliesmošana.	Cepšanas temperatūra.	Risinājums ir lēna gatavošana zemā temperatūrā. Cepot ļoti taukainu ēdienu, nodrošiniet, ka temperatūra ir zemāka par 170 °C.

GARANTĪJA

Visu Mustang izstrādājumu ražošanā ir ieviesta īpaša rūpība, un, pirms tie atstāj rūpnīcu, tiem ir veikta kvalitātes pārbaude. Šim grilam un tā detaļām tiek dota 24 mēnešu garantija kopš iegādes datuma. Garantija attiecas uz materiālu un ražošanas defektiem.

Garantija nav attiecināma uz normālu nolietojumu un nodilumu, detaļu rūšēšanu vai koroziju. Piemēram, keramisko virsmu plaisāšana, tērauda virsmu krāsas izmaiņas un rūsas traipu parādīšanās lietošanas procesā un laika gaitā ir normālas parādības un neietekmē 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 montāža un nomaiņa vienmēr jāveic atbilstoši norādījumiem. Neievērojot šos norādījumus, garantija nav spēkā. Vienmēr uzmanīgi izlasiet un ievērojiet lietošanas instrukcijas. Garantija nesedz bojājumus vai defektus, kas rodas nepareizas lietošanas vai neveiktas apkopes rezultātā.

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

Ja izstrādājumam vai kādai tā daļai garantijas laikā rodas bojājums, lūdzu, sazinieties ar importētāju vai Mustang atbalsta dienestu ar tīmekļa vietnes www.mustang-grill.com starpniecību. Pirms garantijas prasības iesniegšanas uzmanīgi pārlasiet lietošanas instrukciju, lai pārliecinātos, 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 gaminimo 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 dėkaugtumėmės, jei atsiliepiamus 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 prižiūrėdami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

Norėdami gauti daugiau informacijos eikite adresu: www.mustang-grill.com.

SVARBU! ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE ATEIČIAI:

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS:

DĖMESIO! Prieš pradėdami surinkti patikrinkite, ar yra visos dalys.

DĖMESIO! Kad nesusižeistumėte į aštrias briaunas, surinkite ir naudokite atsargiai. Gaminį surinkti turi 2 žmonės.

PRIEŠ NAUDODAMI ATSIŽVELKITE:

- Nejudinkite prietaiso, kol jis įkaitęs.
- Nenaudokite prietaiso patalpose!
- Saugos sumetimais nenaudokite prietaiso su skystais degalais.
- Prietaisą reikia naudoti ant lygaus paviršiaus.
- Nenaudokite prietaiso netoli degių objektų (laikykite juos per saugų atstumą, ne mažiau 3 metrų).
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninės priežiūros atstovas arba kiti kvalifikuoti asmenys, kad nekiltų pavojaus.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su fizine, jutimine ar protine negalia, taip pat patirties ar žinių stokojantys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir supranta susijusius pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Neprižiūrimiems vaikams negalima valyti ir atlikti techninės priežiūros.

ĮSPĖJIMAS: pavojus apsinuodyti anglies monoksidu. Nenaudokite prietaiso patalpose, naudokite jį tik lauke!

DĖMESIO! Reguliuodami prietaisą visada mūvėkite pirštines. Kepant / rūkant paviršiai gali labai įkaisti.

SVARBU! Kai prietaisas karštas, nepilkite ant jo vandens.

PRADINIO UŽDEGIMO INSTRUKCIJOS:

1. Atidarykite prietaiso dangtį ir išimkite iš korpuso kepimo groteles, riebalų padėklą ir apsaugos nuo karščio plokštę. Apžiūrėkite pakurą. Išimkite bet kokius pašalinius daiktus. Įsitikinkite, kad pakuroje nėra jokių šiukšlių. Palikite dangtį atvirą.

Pastaba:

galite iškloti korpuso apačią ir padėklą riebalams stora aliuminio folija. Taip bus lengviau valyti ir prižiūrėti prietaisą.

2. Atidarykite granulų talpyklos dangtį. Apžiūrėkite granulų talpyklos vidų ir pašalinkite pašalinius daiktus. Įsitikinkite, kad ant tiektuvo sraigto nėra jokių šiukšlių.

3. Įsitikinkite, kad temperatūros valdymo rankenėlė yra padėtyje „OFF“ (išjungta). Įkiškite maitinimo laidą kištuką į įžemintą lauko maitinimo lizdą.

4. Uždarykite talpyklos dangtį. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „SMOKE“ (žema temperatūra). Patikrinkite tiektuvo sraigtą iš pakuros korpuso viduje ir įsitikinkite, kad tiektuvo sraigtas sukasi. Atkreipkite dėmesį, kad tiektuvo sraigtas suksis tik kai talpyklos dangtis bus uždarytas. NEKIŠKITE į tiektuvo sraigto vamzdį pirštų ar daiktų. Taip galite smarkiai susižaloti.

5. Laikykite delną per 10 cm VIRŠ pakuros, kad pajustumėte, ar yra traukos ventiliatoriaus sukeltas oro srautas. NEKIŠKITE rankos į pakurą.

6. Po 1 minutės patikrinkite, ar degiklio elementas kaista ir ima švytėti raudonai. NELIESKITE degiklio elemento, nes jis labai įkais ir galite smarkiai nusideginti.

7. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ (išjungta).

8. Įpilkite į granulų talpyklą ne daugiau nei 5 kg natūralių medžio granulių. Niekada nenaudokite šildymui skirtų granulių. Uždarykite granulų talpyklos dangtį.

9. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „HIGH“ (aukšta temperatūra). Granulės pradėjęs kristi į pakurą, pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „SMOKE“ (žema temperatūra). Palaukite, kol granulės pradės degti ir ims kilti baltai pilki dūmai. Dabar pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ (išjungta).

10. Vėl įdėkite į korpusą apsaugos nuo karščio plokštę, riebalų padėklą ir kepimo groteles. Įsitikinkite, kad sumontuota riebalų talpykla. Uždarykite dangtį.

Pastaba:

pirmą kartą naudojant, primygtinai rekomenduojame paruošti prietaisą prieš gaminant jame bet kokį maistą. Šio proceso metu bus nudegintas alyvos ir sandariklių, naudotų gaminant ir pakuoju prietaisą, perteklius. Žr. toliau pateiktas instrukcijas.

KEPSNINĖS PARUOŠIMAS:

Prieš pirmą kartą gaminant kepsnine maistą, rekomenduojama prietaisą paruošti. Tai svarbu, kad nudegintumėte visus prietaiso viduje esančius alyvos ar dažų likučius.

Įdėkite į granulų talpyklą ne daugiau nei 2,5 kg granulių ir palikite dangtį atidarytą. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „SMOKE“ (žema temperatūra). Po 2 minučių granulės pradės degti. Tada uždarykite dangtį ir leiskite joms degti 45 minutes.

MAISTO GAMINIMO INSTRUKCIJOS:

Prietaise yra du būdai granulų tiekimo greičiui reguliuoti: kepimo režimas ir rūkymo režimas. Kepimo režimas skirtas kepti ir ruošti ant mažos ugnies, o rūkymo režimas – rūkyti ir suteikti ruošiamam maistui skonio bei kvapo.

RŪKIMO REŽIMAS

Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „SMOKE“ (žema temperatūra). Prietaisas veiks rūkymo režimu. Šviesos diodų ekrane bus rodoma dabartinė prietaiso temperatūra.

Prietaisas valdo granulių tiekimą, naudodamas 7 iš anksto nustatytus greičius. Tiekimo greitis rūkymo režimu nevaldo temperatūros, tik dūmų kiekį. 7 iš anksto nustatyti greičiai, nuo greičiausio iki lėčiausio (nuo daugiausiai iki mažiausiai dūmų) yra P1, P2, P3, P4, P5, P6 ir P7. Švelniai paspauskite nustatymo mygtuką „P“, kad pasirinktumėte norimą greitį.

PASTABA

Patirtis rodo, kad norint geriausių rūkymo rezultatų, geriau naudoti prietaisą nustačius žemesnę temperatūrą. Jei prietaisas veikia kepimo režimu ir yra aukštos temperatūros, o jūs norite perjungti jį į rūkymo režimą, pabandykite pirma sumažinti iš anksto nustatytą greitį, pvz., pasirinkdami P7 arba P6. Tai veiksmingai sumažina temperatūrą. Temperatūrai sumažėjus išbandykite kitus iš anksto nustatytus greičius, kad pasiektumėte pastovų ir didelį dūmų kiekį.

KEPIMO REŽIMAS

Pasukus temperatūros valdymo rankenėlę į temperatūrą nuo 95 iki 245 °C („HIGH“, aukšta temperatūra), prietaisas veiks kepimo režimu. Šviesos diodų ekrane bus rodoma dabartinė prietaiso temperatūra.

Kepimo režimu prietaisas palaikys pastovią nustatytą temperatūrą tokiu būdu:

- jei viduje išmatuota temperatūra žemesnė nei nustatytoji, prietaisas toliau tiekia granules į pakurą, taip didindamas vidinę kepimo temperatūrą;
- kai viduje išmatuota temperatūra pasiekia nustatytą skaitmeniniu būdu, prietaisas nustos tiekti granules į pakurą.

Taip pat galite naudoti reguliatorių „P“, kad valdytumėte granulių tiekimo greitį ir temperatūrą kepimo režimu. Norint geriausių rezultatų, rekomenduojame naudoti greitį P2.

PASTABA

Maksimali temperatūra, kurią prietaisas gali pasiekti, priklauso nuo aplinkos, kurioje yra prietaisas, temperatūros. Šaltu oru prietaisas gali nepasiekti aukščiausios nustatytos temperatūros (bet jis tiekia granules, bandydamas ją pasiekti).

PRIETAISO IŠJUNGIMAS:

Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ (išjungta). Prietaisas nustos tiekti granules į pakurą. Tačiau traukos ventiliatorius veiks dar 10 minučių, kad sudegtų nesudegusios granulės pakuroje. Po 10 minučių ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo lizdo.

SKYSTŲJŲ KRISTALŲ EKRANO RODMENYS:

Vidinė temperatūra

Vidinė temperatūra rodoma šviesos diodų ekrano viduryje.

Nustatyta kepimo temperatūra

Kai temperatūros valdymo rankenėlė pasukta į padėtį nuo 95 iki 245 °C („HIGH“, aukšta temperatūra), šviesos diodų ekrane rodoma dabartinė prietaiso temperatūra.

Rūkymo režimo indikatorius

Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „SMOKE“ (žema temperatūra) ir šviesos diodų ekrane bus rodoma dabartinė temperatūra.

Granulių tiekimo greičio nustatymas (rūkymo režimas)

Kai prietaisas perjungtas į rūkymo režimą, galite keisti iš anksto nustatytą granulių tiekimo greitį sukdami reguliatorių „P“. Tai rodoma šviesos diodų ekrane.

Informacija apie iš anksto nustatytus granulių tiekimo greičius pateikta lentelėje toliau:

Iš anksto nustatytas tiekimo greitis	Tiekti (sek.)	Netiekti (sek.)
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



PASTABA: tiektuvo sraigtas veikia tik kai talpyklos dangtis uždarytas.

Įspėjimas apie žemą temperatūrą

Jei temperatūra tokia žema, kad kyla pavojus, jog ugnis pakuroje užges, temperatūros rodmuo šviesos diodų ekrane ims mirksėti apie tai įspėdamas. Tokiu atveju pasirinkite aukštesnę temperatūrą.

Įspėjimas apie aukštą temperatūrą („ErH“)

Jei temperatūra viršija maksimalią ribą, ji per aukšta prietaiso dalims ir komponentams. Šviesos diodų ekrane rodoma „ErH“, o tiektuvo sraigto variklis, ventiliatorius ir degiklio elementas nustoja veikti. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ (išjungta), kad paleistumėte iš naujo.

Pradinė padėtis nėra „Off“ (išjungta) („ErP“)

Jei prietaisas prijungiamas prie maitinimo lizdo, o temperatūros valdymo rankenėlė tuo metu nėra padėtyje „OFF“ (išjungta), šviesos diodų ekrane rodoma „ErP“. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ (išjungta), palaukite apie 5 sekundes ir pasukite į norimą temperatūros nuostatą.

PRIEŽIŪRA:

Prietaiso vidaus ir išorės valymas

Korpuso vidų ir išorę valykite šluoste ir šiltu muiliniu vandeniu, po to sausai nušluostykite. Reguliariai padenkite vidinius korpuso paviršius plonu augalinio aliejaus sluoksniu ir nušluostykite, kad apsaugotumėte nuo rūdijimo.

NEVALYKITE korpuso paviršių orkaitių valikliais, abrazyviniais valikliais ar šiurkščiais šveitikliais.

Kepimo grotelių, riebalų padėklo ir apsaugos nuo karščio plokštės valymas

Nuvalykite šias dalis šluoste ir šiltu muiliniu vandeniu, po to sausai nušluostykite. Visų šių dalių paviršių padenkite plonu augalinio arba alyvų aliejaus sluoksniu, kad apsaugotumėte nuo rūdijimo. Rekomenduojama netoli prietaiso laikyti valymo šepetėlį su ilga rankena. Išėmę maistą nuvalykite juo kepimo grotėles, kad po to būtų lengviau valyti. Būkite atsargūs, kad neapsidegintumėte.

Riebalų valymas

Reguliariai nuvalykite riebalus nuo riebalų padėklo laikiklių (ypač nutekėjimo vamzdžio) ir korpuso vidaus. Kartkartėmis ištuštinkite riebalų talpyklę. Jei riebalų padėkle ir ant laikiklių susikaups per daug riebalų arba jie užkimš nutekėjimo vamzdį, riebalai gali užsidegti.

Pelenų valymas

Atsižvelgiant į naudojimą, reguliariai išimkite kepimo grotėles, riebalų padėklą ir apsaugos nuo karščio plokštę bei pašalinkite pelenus iš pakuros ir aplink ją. Prieš pradėdami šią procedūrą įsitikinkite, kad prietaisas ATVĖSĘS ir NEPRIJUNGTA PRIE MAITINIMO LIZDO.

Prietaiso laikymas

Jei laikote prietaisą lauke, pasirūpinkite, kad į granulių talpyklą nepatektų vandens. Sudrėkę medžio granules smarkiai išsiplečia ir tiktų sraigtas užstrigs. Prieš naudodami pašalinkite visas drėgnas granules ir įsitikinkite, kad granulių talpyklos vidus sausas.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS:

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Prietaisas neužsidega.	Maitinimas.	Patikrinkite maitinimo lizdą, ar jis veikia. Jei maitinimo laido kištukas įkištas į maitinimo lizdą, patikrinkite ir, jei reikia, įjunkite iš naujo.
Granulės netiekiamos į pakurą.	Granulių talpykloje nėra granulių.	Patikrinkite, ar granulių talpykloje yra granulių. Jei naudojate pirmą kartą arba jei prietaise baigėsi granulės, palaukite (apie 5 minutes), kol granulės iš granulių talpyklos nukeliaus iki pakuros.
Ugnis pakuroje užgęsta.	Pakuroje per daug pelenų.	Problema gali kelti per didelis pelenų kiekis pakuroje. Atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo ir palaukite, kol jis atvės. Tada atidarykite dangtį. Atsargiai išimkite iš prietaiso kepimo grotėles, riebalų padėklą ir apsaugos nuo karščio plokštę. Tada pašalinkite iš pakuros ir aplink ją visas nesudegusias granules ir pelenus. Išvalę pelenus vėl sudėkite dalis į vietą.
Elektrinis elementas nekaista.	Kištukas ne iki galo įkištas į maitinimo lizdą. Suveikė ilgintuvo laido perkaitimo saugiklis arba perdegė elektros skydinės saugiklis. Elektrinis elementas įkaista (ima švytėti raudonai) tik per pirmąsias 5 minutes pasukus temperatūros reguliavimo rankenėlę į jungimo padėtį. Perdegė saugiklis.	Vėl įkiškite kištuką į trijų laidų įžemintą 220 voltų maitinimo lizdą, saugomą 7 arba 10 amperų saugiklio. Iš naujo nustatykite arba pakeiskite saugiklį. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ (išjungta), po to vėl įjunkite prietaisą. Pakeiskite saugiklį. Maksimalus saugiklio dydis: 5 x 20 mm, 5 amperai.
Prietaisas pakankamai neįkaista.	Temperatūra per žema. Per dažnai tikriname maistą. Granulių talpykloje nepakanka granulių. Ugnis rūkymo režimu užgęsta.	Padidinkite temperatūrą temperatūros valdymo rankenėle. Atidarius dangtį karštis išeina ir maisto gaminimo procesas sulėtėja, neatidarykite dangčio, jei tai nebūtina. Įberkite granulių ir palaukite, kol jos pasieks pakurą (tai gali užtrukti iki 7 minučių). Pelenų perteklius. SVARBU: pašalinkite iš pakuros ir aplink ją visas nesudegusias granules ir pelenus. Tam puikiai tinka dulkių siurblys. DĖMESIO! PATIKRINKITE, AR PRIETAISAS ATVĖSĘS, KAD ĮKAITĘ PELENAI NESUKELTŲ GAISRO.
Prietaisas per daug įkaista.	Temperatūra per aukšta.	Sumažinkite temperatūrą temperatūros valdymo rankenėle.
Iš korpuso rūksta dūmai.	Tai normalu dėl oro slėgio prietaiso viduje. Dūmų kiekis gali skirtis, atsižvelgiant į maisto gaminimo sąlygas.	Tai neturės įtakos maisto gaminiui.
Vidinė temperatūra neatitinka nustatytosios.	Pirmą kartą įjungus prietaisą, užtrunka apie 15 minučių, kol temperatūra stabilizuojasi. Reguliuojant temperatūrą, užtrunka apie 15 minučių, kol temperatūra stabilizuojasi.	Palaukite apie 15 minučių, kol temperatūra stabilizuosis.
Šviesos diodų ekranas neįsijungia.	Prietaisas tinkamai neprijungtas prie maitinimo lizdo. Perdegė spausdintinės plokštės saugiklis. Suveikė liekamosios srovės apsaugas.	Įsitikinkite, kad temperatūros valdymo rankenėlė yra padėtyje „OFF“ (išjungta). Patikrinkite, ar visi laidai patikimai prijungti. Patikrinkite, ar prietaisas prijungtas prie veikiančio maitinimo lizdo. Saugiklį (5 amperų) reikia pakeisti rankomis. Nustatykite liekamosios srovės apsaugą iš naujo. Įsitikinkite, kad nenaudojate ilgesnio nei 4 m ilgintuvo laido.
Klaidos pranešimas „ErH“.	Prietaisas perkaito, galbūt dėl užsidegusių riebalų arba per didelio granulių kiekio.	Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti. Išvalykite prietaiso vidų, pašalinkite granulių perteklių ir patikrinkite, ar visos dalys vietoje.
Klaidos pranešimas „ErR“.	Temperatūros zondo laidai tinkamai neprijungti.	Patikrinkite, ar zondo laidas tinkamai prijungtas prie valdymo bloko. Patikrinkite laidų jungtis ir ar nėra pažeidimų.
Klaidos pranešimas „ErP“.	Prijungiant prietaisą prie maitinimo lizdo, temperatūros valdymo rankenėlė nebuvo padėtyje „OFF“ (išjungta).	Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „OFF“ (išjungta), palaukite apie 5 sekundes ir pasukite į norimą temperatūros nuostatą. Ši saugos funkcija saugo nuo netyčinio paleidimo.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Temperatūra šviesos diodų ekrane mirksi.	RŪKYMO režimas: prietaiso temperatūra žemesnė nei 43 °C. KEPIMO režimas: prietaiso temperatūra žemesnė nei 66 °C.	Tai NĖRA prietaiso KLAIDA. Tai rodo, kad yra pavojus, jog ugnis užges. Patikrinkite talpyklą, ar ji neužsikimšusi ir ar yra pakankamai granulių. Patikrinkite pakurą, ar nėra susikaupę pelenų ir ar ji neužsikimšusi. Patikrinkite, ar ventiliatorius veikia ir jo greitis tinkamas. Patikrinkite, ar veikia tiektuvo sraigtas.
Prietaisas neįsijungia.	Maitinimas.	Patikrinkite, ar prietaisas prijungtas prie maitinimo lizdo. Patikrinkite maitinimo lizdą, ar jis veikia. Jei degiklio elementas neveikia, patikrinkite 5 amperų saugiklį valdymo bloko galinėje pusėje. Jei reikia, pakeiskite.
	Temperatūros valdymo rankenėlė.	Įsitikinkite, kad temperatūros valdymo rankenėlė yra padėtyje „OFF“ (išjungta). Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „SMOKE“ (žema temperatūra). Šviesos diodų ekranas įsijungs.
	Degiklio elementas.	Išimkite kepimo groteles ir riebalų padėklą. Įjunkite prietaisą ir apžiūrėkite degiklio elementą.
	Tiektuvo sraigto variklis.	Išimkite kepimo groteles ir riebalų padėklą. Įjunkite prietaisą ir apžiūrėkite tiektuvo sraigą.
Prietaiso temperatūra per aukšta, nustačius parinktį „SMOKE“ (žema temperatūra).	Per maža „P“ nuostata.	Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę į padėtį „SMOKE“ (žema temperatūra) ir paspauskite nustatymo mygtuką „P“, kad padidintumėte „P“ nuostatą.
Rodoma netikėta temperatūra.	Prietaisą paveikė aukšta aplinkos temperatūra arba tiesioginė saulės šviesa.	Pastatykite prietaisą pavėsyje. Atidarykite dangtį, kad sumažėtų vidinė temperatūra.
Prietaisas nepasiekia ar nepalaiko pastovios temperatūros.	Nepakankamas oro srautas pakuroje.	Patikrinkite pakurą, ar nėra susikaupę pelenų ir ar ji neužsikimšusi. Patikrinkite, ar tinkamai veikia ventiliatorius: patikrinkite, ar jis veikia, ar oro įsiurbimo anga neužsikimšusi ir ar neužsikimšęs tiektuvo sraigto vamzdis. Atlikite greitą bandymą. Išimkite kepimo groteles ir riebalų padėklą. Įsitikinkite, kad atlikti anksčiau nurodyti veiksmai, įjunkite prietaisą, nustatykite temperatūrą į parengtinį pašildymą ir palaukite 10 minučių. Patikrinkite, ar liepsna ryški ir stipri.
	Granulės prastos kokybės arba jų nepakanka.	Patikrinkite talpyklą, ar yra pakankamai granulių. Patikrinkite granulių drėgnumą ir ar talpykloje nėra granulių dulkių.
	Temperatūros zondas.	Patikrinkite ir nuvalykite temperatūros zondą.
	Valdymo nuostatos.	Įsitikinkite, kad „P“ nuostata tinkama.
	Susikaupę per daug riebalų arba nešvarumų.	Patikrinkite ir išvalykite kepimo sritį iš vidaus. Kiekvieną kartą pagaminus daugiau maisto rekomenduojama išvalyti ir atlikti kontroliuojamą nudeginimą, kad pašalintumėte nematomą riebalų perteklių.
Prietaisas skleidžia per daug dūmų arba dūmai bespalviai.	Medžio granulių kokybė.	Patikrinkite talpyklą, pašalinkite iš jos drėgnas granules ir pakeiskite jas naujomis sausomis.
	Pakura.	Patikrinkite, ar granulės tinkamai tiekiamos į pakurą.
	Susikaupę per daug riebalų arba nešvarumų.	Patikrinkite ir išvalykite kepimo sritį iš vidaus. Kiekvieną kartą pagaminus daugiau maisto rekomenduojama išvalyti ir atlikti kontroliuojamą nudeginimą, kad pašalintumėte nematomą riebalų perteklių.
Dažni liepsnos pliūpsniai.	Kepimo temperatūra.	Kepti reikia lėtai, ant mažos ugnies. Kepdami riebų maistą palaikykite žemesnę nei 170 °C temperatūrą.



GARANTIJA

Visi „Mustang“ gaminiai yra kruopščiai pagaminti, o jų kokybę patikrinta prieš jiems paliekant gamyklą. Šiai kepsninei ir jos dalims taikoma 24 mėnesių garantija, galiojanti nuo pirkimo datos. Garantija taikoma medžiagų ir gamybos defektams.

Garantija netaikoma įprastam dalių nusidėvėjimui, rūdijimui ir korozijai. Pavyzdžiui, keraminių paviršių skilinėjimas, 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 groteles ir plokštės bei šildymo padėklai. Jei kepsninę surenka pats klientas, jis visada turi montuoti ir keisti dalis pagal instrukciją. Nepaisant šių instrukcijų garantija negalios. Visada įdėmiai perskaitykite naudotojo instrukcijas ir jų laikykitės. Pažeidimams ir defektams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo ar aplaidumo atliekant priežiūrą, garantija netaikoma.

Taip pat garantija netaikoma, jei gaminys naudojamas komerciniais tikslais, prekybai ar nuomai.

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

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

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 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.

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.

ВАЖНО! ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

ВАЖНО! Перед началом сборки проверьте наличие всех деталей.

ВАЖНО! Во избежание несчастных случаев или порезов об острые края производите сборку и используйте устройство с особой осторожностью. Для сборки устройства нужны 2 человека.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Не перемещайте устройство, пока оно горячее.
- Не используйте устройство в помещении!
- Из соображений безопасности не используйте в этом устройстве жидкое топливо.
- Устройство можно использовать только на ровной поверхности.
- Не пользуйтесь устройством рядом с легковоспламеняющимися предметами (размещайте устройство на расстоянии не менее 3 метров от таких предметов).
- Не оставляйте устройство без присмотра в процессе использования.
- Замена шнура питания в случае его повреждения должна производиться, во избежание опасности, изготовителем устройства, сервисным агентом или специалистом соответствующей квалификации.
- Этим устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не обладающие необходимыми опытом и знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или что с ними проведен надлежащий инструктаж по безопасному использованию устройства и что и понимают связанную с использованием устройства опасность. Не позволяйте детям играть с устройством. Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра со стороны взрослых.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность отравления угарным газом! Не используйте устройство в помещении! Пользоваться устройством можно только на открытом воздухе!

ВНИМАНИЕ! Регулируя и настраивая устройство, всегда надевайте перчатки. В процессе готовки на гриле/копчения поверхности могут сильно нагреваться.

ВАЖНО! Не лейте воду на устройство, пока оно не остыло.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПЕРВОНАЧАЛЬНОМУ РОЗЖИГУ:

1. Откройте крышку устройства и снимите с корпуса жарочные решетки, поддон для жира и теплозащитный экран. Осмотрите топку. Удалите из нее все посторонние предметы. Убедитесь, что в топке нет мусора. Оставьте крышку открытой.

Примечание:

Вы можете проложить между дном корпуса и поддоном для жира прочную алюминиевую фольгу. Это позволит облегчить чистку и обслуживание устройства.

2. Откройте крышку камеры для пеллет. Осмотрите внутреннюю часть камеры и удалите из нее все посторонние предметы. Убедитесь в том, что на подающем винте нет никакого мусора.

3. Убедитесь в том, что ручка регулировки температуры находится в положении «OFF». Подключите шнур питания к заземленной электрической розетке.

4. Закройте крышку камеры. Поверните ручку регулировки температуры в положение «SMOKE». Из топки внутри корпуса проверьте, что подающий винт вращается. Обратите внимание, что для того, чтобы подающий винт начал вращаться, крышка камеры должна быть закрыта. НЕ ЗАСОВЫВАЙТЕ в трубу подающего винта пальцы или какие-либо предметы. Это приведет к серьезным травмам.

5. Чтобы проверить наличие потока воздуха от вентилятора тяги, поднесите руку на расстояние 10 см НАД топкой. НЕ ЗАСОВЫВАЙТЕ руки в топку.

6. Через 1 минуту проверьте, что воспламеняющийся элемент нагрелся и начал светиться красным цветом. НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к воспламеняющему элементу, поскольку он сильно нагревается и вы можете получить серьезные ожоги.

7. Поверните ручку регулировки температуры в положение «OFF».

8. Заполните пеллетную камеру, поместив в нее не более 5 кг натуральных деревянных пеллет. Ни в коем случае не используйте отопительные топливные пеллеты! Закройте крышку пеллетной камеры.

9. Поверните ручку регулировки температуры в положение «HIGH». Когда пеллеты начнут попадать в топку, поверните ручку регулировки температуры в положение «SMOKE». Подождите, пока пеллеты не начнут гореть и пока не начнет образовываться бело-серый дым. Теперь поверните ручку регулировки температуры в положение «OFF».

10. Вставьте в корпус теплозащитный экран, поддон для жира и жарочные решетки. Убедитесь, что ведро для стекания жира находится на своем месте. Закройте крышку.

Примечание:

Перед первым использованием устройства настоятельно рекомендуем «прокалить» его. Это позволит избавиться от остатков смазки и герметика, используемых при изготовлении и упаковке устройства (см. инструкции ниже).

ПРОКАЛИВАНИЕ УСТРОЙСТВА:

Перед первым приготовлением пищи рекомендуется произвести прокаливание устройства. Это необходимо для того, чтобы сжечь все остатки смазки и краски внутри него.

Загрузите в пеллетную камеру не более 2,5 кг пеллет и оставьте крышку камеры открытой. Поверните ручку регулировки температуры в положение «SMOKE». Через 2 минуты пеллеты начнут гореть. В этот момент закройте крышку и дайте пеллетам погореть в течение 45 минут.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ:

Устройство имеет два режима управления скоростью подачи пеллет. Этими режимами являются режим приготовления пищи и режим копчения. Режим приготовления предназначен для готовки на гриле или медленного приготовления пищи, а режим копчения – для копчения продуктов и придания им дымного аромата.

РЕЖИМ КОПЧЕНИЯ

Поверните ручку регулировки температуры в положение «SMOKE». Устройство при этом перейдет в режим копчения. На светодиодном экране при этом отобразится текущая температура внутри устройства.

Устройство контролирует скорость подачи пеллет, используя 7 предварительно установленных скоростей. Скорость подачи в режиме копчения определяет не температуру, а количество дыма. Устройство имеет 7 предустановленных скоростей (в порядке убывания, от наибольшей скорости к наименьшей, от наибольшего количества дыма к наименьшему): P1, P2, P3, P4, P5, P6 и P7. Чтобы выбрать желаемую скорость, аккуратно нажмите на кнопку «P».

ПРИМЕЧАНИЕ

Как показывает опыт, для достижения оптимального эффекта от обработки продуктов дымом устройство лучше всего использовать при низких температурах. Если устройство находится в режиме приготовления пищи при высокой температуре, перед переходом в режим копчения сначала задайте низкую скорость, например, P7 или P6. Это позволит эффективно снизить температуру. После того, как температура снизится, попробуйте другие скорости, чтобы добиться стабильного и интенсивного дымообразования.

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

При повороте ручки регулировки температуры в диапазон 95–245 °C («HIGH») устройство переходит в режим приготовления пищи. На светодиодном экране при этом отображается текущая температура внутри установки.

В режиме приготовления пищи устройство постоянно поддерживает заданную температуру, делая это следующим образом:

- Пока измеряемая внутри устройства температура остается ниже заданной, устройство продолжает подавать в топку пеллеты, тем самым повышая температуру приготовления пищи.
- Когда измеряемая внутри устройства температура достигает температуры, заданной на цифровом экране, постоянная подача пеллет в топку прекращается.

Для управления скоростью подачи пеллет и температурой в режиме приготовления пищи вы можете также воспользоваться регулятором «P». Для достижения наилучшего результата рекомендуется использовать скорость P2.

ПРИМЕЧАНИЕ

Максимальная температура, которой может достичь устройство, зависит от температуры окружающей среды, в которой оно находится. В холодную погоду устройство может не достичь самых высоких из задаваемых температур (при этом оно будет продолжать подавать в топку пеллеты, стремясь достичь заданной температуры).

ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА:

Поверните ручку регулировки температуры в положение «OFF», в результате чего подача пеллет в топку прекратится. Вентилятор тяги при этом продолжит работать в течение еще 10 минут, чтобы все оставшиеся в топке пеллеты сгорели. Через 10 минут извлеките шнур питания от розетки.

ПОКАЗАНИЯ НА СВЕТОДИОДНОМ ЭКРАНЕ:

Температура внутри устройства

Температура внутри устройства отображается в центре светодиодного экрана.

Температура приготовления пищи

Когда ручка регулятора температуры установлена в положение 95–245 °C («HIGH»), на светодиодном экране отображается текущая температура.

Индикация режима копчения

Поверните регулятор температуры в положение «SMOKE», при этом на светодиодном экране отобразится текущая температура.

Предварительная установка скорости подачи пеллет (режим копчения)

Переведя устройство в режим копчения, вы можете изменить скорость подачи пеллет с помощью регулятора «P». Это отобразится на светодиодном экране.

Подробная информация о предустановленных скоростях подачи пеллет приведена в таблице ниже:

Предустановленная скорость подачи	Продолжение подачи в течение (секунд)	Прекращение подачи на (секунд)
P1	18	70
P2	18	85
P3	18	100
P4	18	115
P5	18	130
P6	18	140
P7	18	150



ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы подающий винт начал вращаться, крышка пеллетной камеры должна быть закрыта.

Предупреждение о низкой температуре

При снижении температуры до уровня, при котором огонь внутри топки может погаснуть, показания температуры на светодиодном экране начинают мигать. В таком случае необходимо задать более высокую температуру.

Предупреждение о высокой температуре (ErH)

При достижении максимально допустимой температуры возникает риск повреждения компонентов и деталей устройства. На светодиодном экране в таком случае появляется надпись «ErH», при этом подающий винт, вентилятор и воспламеняющий элемент прекращают работать. Чтобы включить устройство снова, поверните ручку регулировки температуры в положение «OFF».

Перед включением ручки управления температурой не находится в положении «OFF» (ErP)

Если при подключении устройства к сети переменного тока ручка управления температурой не находится в положении «OFF», на светодиодном экране отобразится надпись «ErP». Поверните ручку регулировки температуры в положение «OFF», подождите около 5 секунд, а затем установите желаемую температуру.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Наружная и внутренняя очистка устройства

Для очистки корпуса устройства изнутри и снаружи воспользуйтесь смоченной в теплой мыльной воде тканью, после чего протрите устройство насухо. Обработайте внутренние поверхности корпуса небольшим количеством растительного масла и затем периодически протирайте устройство насухо, чтобы не допустить появления ржавчины.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ для очистки корпуса чистящие средства для печей, абразивные чистящие средства или абразивные чистящие салфетки.

Чистка решеток, поддона для жира и теплозащитного экрана

Для очистки этих деталей воспользуйтесь смоченной в теплой мыльной воде тканью, после чего протрите их насухо. Обработайте поверхности этих частей небольшим количеством растительного или оливкового масла, чтобы предотвратить появление ржавчины. Рекомендуем держать рядом с устройством щетку с длинной ручкой. Очищайте решетки с помощью этой щетки сразу после того, как с них будет убрана приготовленная пища – это значительно облегчит последующую чистку устройства. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

Удаление жира

Периодически удаляйте жир с кронштейнов поддона для жира (особенно с его сливной трубки) и внутренней части корпуса. Время от времени опорожняйте ведро для сбора жира. Скопление на поддоне и кронштейнах слишком большого количества жира или засорение сливной трубки может привести к возгоранию жира.

Удаление золы

Периодически, в зависимости от частоты использования устройства, снимайте жарочные решетки, поддон для жира и теплозащитный экран, чтобы удалить золу из топки и пространства вокруг нее. Перед началом этой процедуры убедитесь, что устройство ОСТЫЛО и ОТКЛЮЧЕНО.

Хранение устройства

Если устройство хранится вне помещений, позаботьтесь о том, чтобы в его пеллетную камеру не попадала вода. При намокании древесные пеллеты значительно набухают и расширяются, что может привести к заклиниванию подающего винта. Перед использованием устройства удалите из него все влажные пеллеты и убедитесь, что внутренняя часть пеллетной камеры сухая.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Нет воспламенения.	Отсутствие электропитания.	Проверьте питание в электросети. Если шнур питания подключен к розетке сети переменного тока, проверьте устройство и перезапустите его.
Пеллеты не подаются в топку.	В пеллетной камере нет пеллет.	Убедитесь, что в пеллетной камере есть пеллеты. Если устройство используется впервые, дождитесь попадания пеллет из камеры в топку (около 5 минут).
Угасание огня в топке.	В топке слишком много золы.	Зачастую причиной угасания огня является избыток золы в топке. Отключите установку и подождите, пока она не остынет. Затем откройте крышку. При снятии решеток, поддона для жира и теплозащитного экрана соблюдайте особую осторожность. После этого удалите все несгоревшие пеллеты и золу из топки и окружающего ее пространства. После очистки установите снятые компоненты на свои места.
Электрический элемент не нагревается.	Вилка шнура питания не полностью вставлена в розетку. Сработала термозащита в удлинителе или сгорел предохранитель в электрораспределительном щите. Электрический элемент нагревается (становится красным) только в течение первых 5 минут после включения регулятора температуры. Перегорел предохранитель.	Вставьте вилку в 3-проводную заземленную розетку, подключенную к сети 220 В и оснащенную защитой до 7 или 10 А. Сбросьте термозащиту или замените предохранитель. Поверните ручку регулировки температуры в положение «OFF», а затем снова включите установку. Замените предохранитель. Максимальный размер предохранителя: 5 x 20 мм, 5 ампер.
Устройство недостаточно нагревается.	Слишком низкая температура. Вы слишком часто проверяете готовность пищи. В пеллетной камере находится недостаточное количество пеллет. Угасание пламени в режиме копчения.	Увеличьте температуру с помощью ручки регулировки температуры. При открывании крышки тепло выходит наружу и процесс приготовления пищи замедляется; открывайте крышку лишь при необходимости. Добавьте пеллет и дождитесь их попадания в топку (это может занять до 7 минут). Избыток золы. ВАЖНО! Удаляйте все несгоревшие пеллеты и золу из топки и окружающего ее пространства. Для этого идеально подойдет обычный пылесос. ВНИМАНИЕ! УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО УСТРОЙСТВО ОСТЫЛО – ЭТО ПРЕДОТВРАТИТ ВОЗГОРАНИЕ ОТ ГОРЯЧЕЙ ЗОЛЫ.
Перегрев установки.	Слишком высокая температура.	Снизьте температуру с помощью ручки регулировки температуры.
Из корпуса устройства идет дым.	Это вполне нормально, т.к. внутри установки возникает избыточное давление. Количество дыма может варьироваться в зависимости от условий приготовления пищи.	Это никак не влияет на процесс приготовления пищи.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Температура внутри установки не соответствует заданной.	При первом розжиге температура внутри устройства стабилизируется в течение примерно 15 минут. После изменения температурных настроек потребуются около 15 минут, чтобы температура стабилизировалась	Подождите около 15 минут, чтобы температура стабилизировалась.
Светодиодный экран не включается.	Устройство неправильно подключено.	Убедитесь в том, что ручка регулировки температуры находится в положении «OFF». Убедитесь в том, что все проводные соединения надежно подключены. Убедитесь в том, что устройство подключено к работающей розетке.
	Перегорел предохранитель электрической платы.	Необходимо вручную заменить предохранитель (5 A).
	Сработало защитное устройство дифференциального тока	Заново включите защитное устройство дифференциального тока. Убедитесь в том, что вы НЕ используете удлинитель длиной более 4 м.
Сообщение об ошибке «ErH».	Устройство перегрелось – возможно, из-за возгорания жира или избытка пеллет.	Выключите устройство и дайте ему остыть. Очистите внутреннюю часть устройства, удалите излишки пеллет и убедитесь в правильности установки всех деталей.
Сообщение об ошибке «ErR».	Провод датчика температуры не обеспечивает необходимого соединения.	Убедитесь в том, что провод датчика подключен к блоку управления соответствующим образом. Проверьте подключение проводов и отсутствие повреждений.
Сообщение об ошибке «ErP».	При подключении установки к сети переменного тока регулятор температуры не был переведен в положение «OFF».	Поверните ручку регулировки температуры в положение «OFF», подождите около 5 секунд, а затем задайте нужную температуру. Эта защитная мера предотвращает случайное включение устройства
Значение температуры на светодиодном экране мигает.	Режим КОПЧЕНИЯ: температура установки ниже 43 °C. Режим ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ: температура установки ниже 66 °C.	Это НЕ является НЕИСПРАВНОСТЬЮ, которая может повлиять на работу устройства. Это свидетельствует только о возможности угасания пламени в топке. Проверьте, не забились ли пеллетная камера и достаточно ли в ней пеллет. Проверьте, не переполнена ли топка золой и топливом. Проверьте работу вентилятора и его скорость. Проверьте правильность работы двигателя подающего винта.
Устройство не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь в том, что устройство подключено к сети. Убедитесь в том, что в электрической розетке есть напряжение. Если воспламенитель не работает, проверьте предохранитель на 5 A на задней панели блока управления. В случае необходимости замените его.
	Ручка регулировки температуры.	Убедитесь в том, что ручка регулировки температуры находится в положении «OFF». Поверните ручку регулировки температуры в положение «SMOKE». После этого светодиодный экран загорится.
	Воспламеняющий элемент.	Снимите жарочные решетки и поддон для жира. Включите установку и визуально проверьте воспламеняющий элемент.
	Двигатель подающего винта.	Снимите жарочные решетки и поддон для жира. Включите установку и визуально проверьте работу подающего винта.
Слишком высокая температура, когда устройство находится в режиме «SMOKE».	Задано слишком низкое значение «P».	Поверните ручку регулировки температуры в положение «SMOKE» и нажмите на кнопку «P», чтобы УВЕЛИЧИТЬ значение «P».
На экране отображается неожиданное значение температуры.	На устройство воздействует высокая окружающая температура или прямой солнечный свет	Переместите устройство в затененное место. Откройте крышку, чтобы снизить температуру внутри устройства.
Устройство не достигает или не поддерживает стабильную температуру.	Недостаточный поток воздуха через топку.	Проверьте топку на предмет скопления в ней золы и продуктов горения Проверьте правильность работы вентилятора; убедитесь, что он работает правильно, и что воздухозаборное отверстие не перекрыто. Проверьте, труба подающего пеллеты винта не забита
		Протестируйте устройство. Снимите решетки и поддон для жира. Убедитесь, что все перечисленные выше шаги выполнены, включите устройство, задайте температуру предварительного нагрева и подождите 10 минут. Убедитесь в том, что пламя горит ярко и стабильно.
	Плохое качество или недостаточное количество пеллет.	Проверьте, достаточно ли в пеллетной камере пеллет. Проверьте влажность пеллет и убедитесь в отсутствии пеллетной пыли внутри камеры.
	Датчик температуры.	Проверьте и очистите датчик температуры.
	Настройки управления.	Убедитесь, что параметр «P» задан правильно.
Устройство производит слишком много дыма или бесцветный дым.	Избыток жира или необходимость в чистке устройства.	Проверьте и очистите внутреннюю зону, в которой готовится пища. Хорошей практикой является очистка и контролируемое сжигание избытков жира после каждой большой готовки.
	Качество древесных пеллет.	Проверьте и очистите пеллетную камеру и топку от влажных пеллет, заменив их свежими сухими пеллетами.
	Топка.	Проверьте, что пеллеты подаются в топку правильно.
Частые вспышки пламени.	Температура приготовления пищи.	Пищу лучше готовить на медленном, слабом огне. При приготовлении жирной пищи поддерживайте температуру ниже 170 °C.



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 24 месяцев со дня приобретения. Гарантия распространяется на дефекты изготовления и материалов.

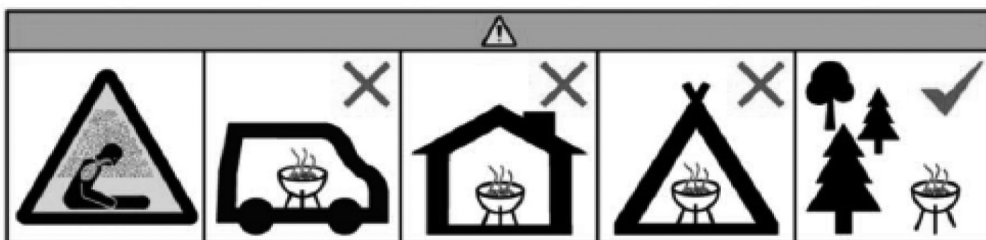
Гарантия не распространяется на нормальный износ и коррозию, а также на вызванные коррозией дефекты. Например, происходящее со временем растрескивание керамических поверхностей, изменение цвета стальных поверхностей и появление пятен ржавчины являются нормальными явлениями, не препятствующими использованию гриля. Гарантия не распространяется также на детали, которые изнашиваются или ржавеют в процессе ис-

пользования 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, 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.



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

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

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

ET Ärge kasutage grilli 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, kempingos, laivās. Risks nāvējoši saindēties ar oglekļa monoksīdu.

LT Nenaudokite kepsninės uždaroje ir (arba) gyvenamojoje erdvėje, pvz., namuose, palapinėse, kempinguose, 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.

Seuraa meitä somessa!



@mustanggrill
#grillaamustangilla



GrillaaMustangilla



Grillaa Mustangilla

www.mustang-grill.com

Social media content currently
only available in Finnish