



EN

FI

SV

ET

LV

LT

RU

## EN Electric Smoker 650 W

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

## FI Sähkösavustin 650 W

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

## SV Elrök 650 W

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

## ET Elektriline suitsuahi 650 W

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

## LV Elektriskā kūpinātava 650 W

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

## LT Elektrinė rūkykla 650 W

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

## RU Электрическая коптильня (650 Вт)

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



Teho/Effekt/Power/Võimsus/Jauda/Galia/Мощность: 650 W / Вт  
Jännite/Spänning/Voltage/Pinge/Spriegums/Įtampa/  
напряжение: 230 V / В ~50 Hz / Гц

# OGA339 (240429)

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

[www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com)

## 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.fi](http://www.mustang-grill.fi) 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.fi](mailto:mustang@mustang-grill.fi).

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 [mustang-grill.fi](http://mustang-grill.fi).

## OWNER'S MANUAL

### Assembly, Care, and Safety Instructions

#### WARNING:

#### CARBON MONOXIDE HAZARD

**BURNING WOOD EMITS CARBON MONOXIDE. THIS CAN CAUSE DEATH.**

#### Warnings & Safety Concerns:

**Carefully read and follow the warnings and instructions in this manual before and during the use of the smoker.**

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

#### Read all the instructions thoroughly before use:

This manual contains important information that is necessary for the safe and proper use of this appliance.

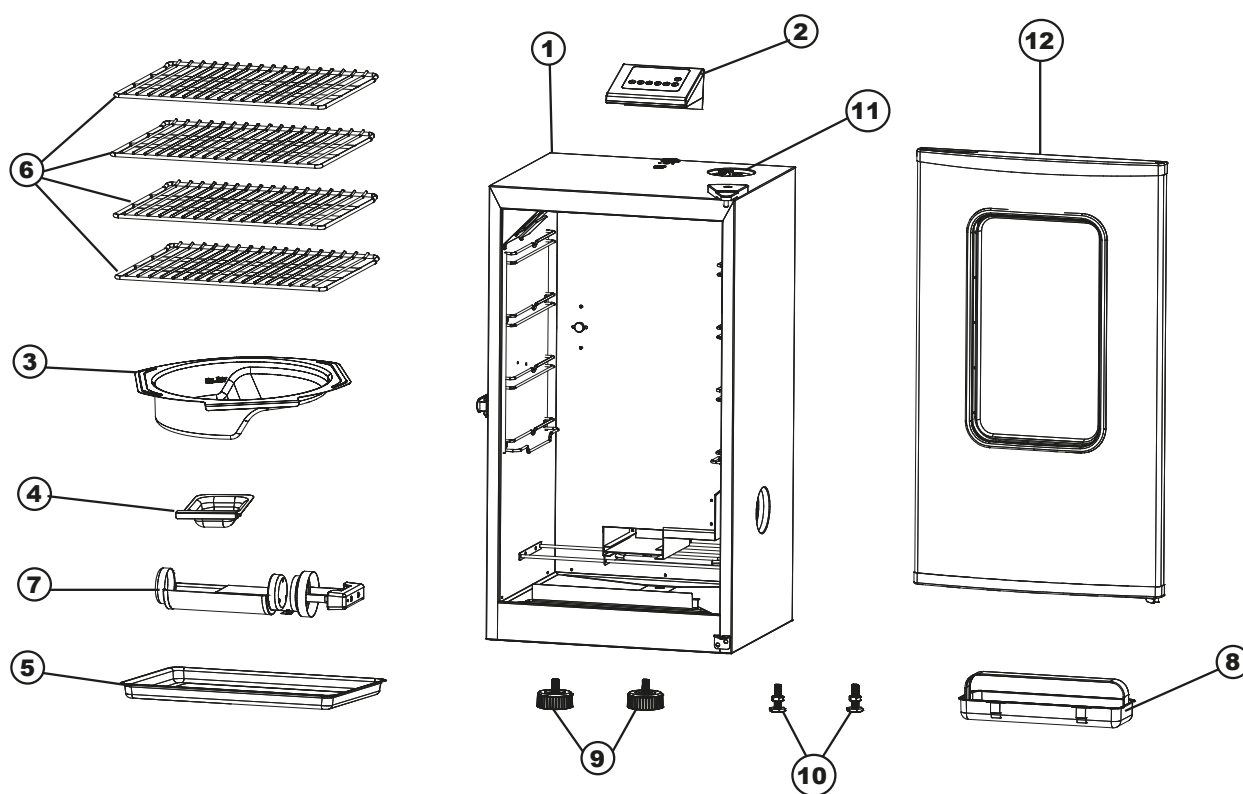
- Read and follow the warnings and instructions carefully before and during the use of the smoker.
- Keep this manual for future reference.
- Using the smoker leads to the presence of life-threatening carbon monoxide. Carbon monoxide is a volatile gas, which is why the ventilation apertures must be open when the smoker is being used.
- Never burn wood chips inside your home, vehicle, tent, garage, or any other enclosed areas.
- This appliance is for outdoor use only. Never operate indoors.
- The unit must be on the ground. Never place the unit on tables or counters.
- Do not plug in the electric smoker until it is completely assembled and ready to use.
- Only use a grounded electrical outlet.
- Never use during a thunderstorm.
- Never expose the electric smoker to rain or water.
- Do not immerse the cord, plug or control panel in water or any liquid. This could cause electric shock.
- Always keep children and pets away from electric smoker. Never allow children to operate the electric smoker. When children and pets are in the area of an electric smoker, close supervision is an absolute necessity.
- Never operate this appliance after it has malfunctioned or the unit has been damaged.

- Never allow any other activities to take place in the vicinity of the electric smoker during or after use. Make sure the unit has cooled before storing or cleaning.
- Always keep a fire extinguisher handy when operating the electric smoker.
- Use caution when using an extension cord as this increases the risk of entanglement and tripping. A faulty or weak extension cord may cause a loss of heating efficiency or electric shock.
- Do not allow the electrical cord to hang carelessly or touch hot surfaces.
- Never put this appliance on or near a gas or electric burner, or in a heated oven.
- Never operate any electrical appliance with a damaged plug or cord.
- Never use this electric smoker as a heater (Refer to the Carbon Monoxide Warning).
- Electric smoker should only be used on a level, stable surface. This will prevent tipping over, which can cause potential personal injury or property damage.
- The electric smoker is hot while in use and for a period of time afterwards. Always use caution near hot surfaces.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair one's ability to assemble or operate the electric smoker properly.
- Do not bump or impact the electric smoker.
- Do not move the appliance when in use. Always allow the electric smoker to cool completely before storing or moving.
- Carefully remove food from the electric smoker. All of the surfaces are hot and could cause burns. Always use protective gloves along with long, sturdy cooking tools.
- Never cover the cooking grates with metal foil. The foil will trap heat, causing severe damage to the electric smoker.
- The drip tray is only for the bottom of the electric smoker. Never put a drip tray on cooking grates. This could cause damage to the electric smoker.
- Always use caution when adding wood chips when the smoker is in operation. The chip box is always hot when electric smoker is in use.
- To disconnect the electric smoker, turn the control panel off and then remove the plug from the outlet.
- Unplug from the outlet when not in use and prior to cleaning. Allow the unit to cool completely before adding or removing grates, trays or water bowl.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminium foil.
- Do not store the electric smoker with hot ashes inside the unit. Store only when all the surfaces are cold, cleaned and the ashes have been removed.
- Never use the electric smoker for anything other than its intended purpose.
- Always use the electric smoker in accordance with all applicable local and national fire codes.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its maintenance agent or a similarly qualified person to avoid hazards.
- This product can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the product and they understand the hazards involved.
- The device must be connected through a residual-current circuit breaker whose electric current value does not exceed 30 mA.

### LET'S GET STARTED!

- This is a slow smoker...allow sufficient time for cooking. Smoker is for OUTDOOR USE ONLY.
  - "Pre-season" smoker prior to first use. See page 17.
  - Pre-heat smoker for 30 to 45 minutes at max temperature before loading food.
  - DO NOT cover racks with aluminum foil, as this will not allow heat to circulate properly.
  - Do not overload smoker with food. Extra large amounts of food may trap heat, extend cooking time and cause uneven cooking. Leave space between food on racks and smoker sides to ensure proper heat circulation. If utilizing cooking pans, place pans on center of rack to ensure even cooking. Please see manual for more detail.
  - Close air damper on top of unit to retain moisture and heat. If cooking foods such as fish or jerky, open-air damper to release moisture.
  - Temperature reading on control panel will fluctuate + or - 10 to 15 degrees as smoker cycles on and off.
  - Store smoker in a dry area after use.
  - Extreme cold temperatures may extend cooking times.
  - CLEAN AFTER EVERY USE. This will extend the life of your smoker and prevent mold and mildew.
- ENJOY!

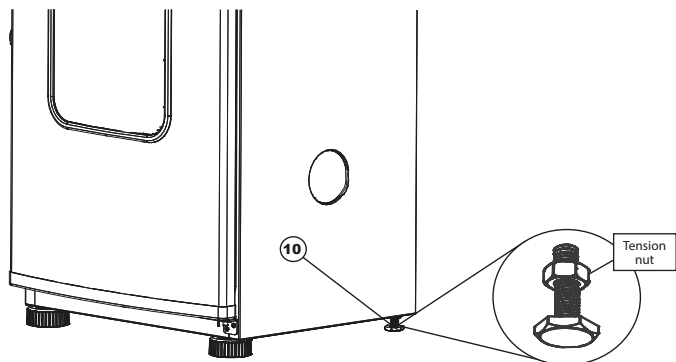
### PARTS LIST



PART NO	QTY	DESCRIPTION	PART NO	QTY	DESCRIPTION
1	1	Smoker Body	7	1	Wood Chip Loader
2	1	Digital Control Panel	8	1	Grease Tray
3	1	Water Bowl	9	2	Leg Boot (pre-assembled)
4	1	Wood Chip Tray	10	2	Adjustable Screw Leg (pre-assembled)
5	1	Drip Pan	11	1	Air Damper (pre-assembled)
6	4	Cooking Rack	12	1	Door w/Window (pre-assembled)

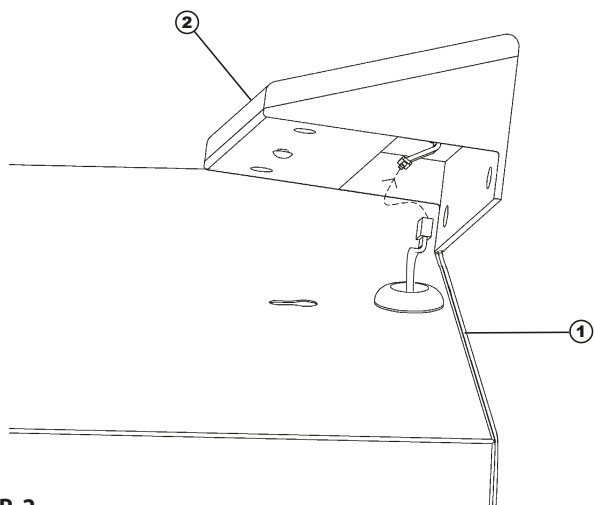
## ASSEMBLY

- BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- ASSEMBLE UNIT ON A CLEAN, FLAT SURFACE.
- TOOL NEEDED: PHILLIPS HEAD SCREWDRIVER.



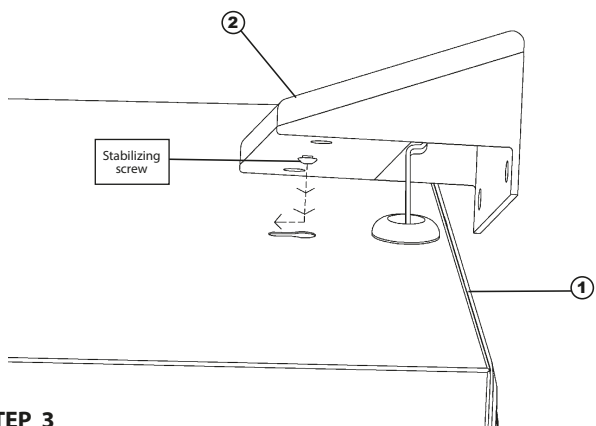
### STEP 1

Adjust adjustable screw leg (10) by turning clockwise/counter-clockwise so that smoker is level when unit is upright. Once level, secure adjustable screw leg (10) positions with attached tension nuts.



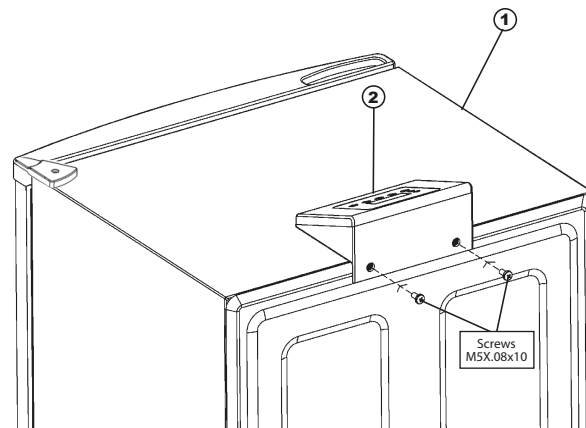
### STEP 2

Position digital control panel (2) to top of smoker body (1). Align slot on wire connector from digital control panel (2) with tab on wire connector on smoker body (1) as shown and connect together.



### STEP 3

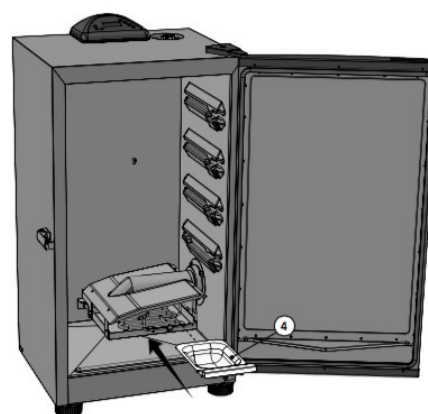
Mount digital control panel (2) to smoker body (1) by inserting stabilizing screw head into keyhole as shown. Note: Stabilizing screw may need slight adjustment for snug fit.



### STEP 4

Secure digital control panel (2) to smoker body (1) with (2) M5X.08x10 pan head screws provided.

Note: Do not over tighten.

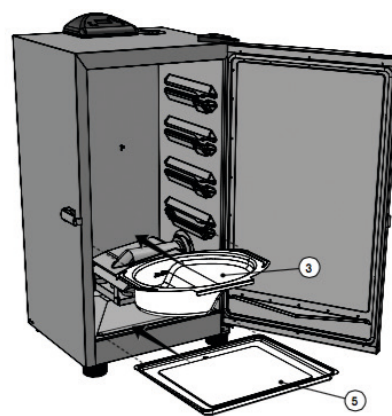


### STEP 5

SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

Place wood chip tray (4) in smoker body (1). Be sure to position wood chip tray under wood chip lid as shown.

Note: Wood chip tray and wood chip loader MUST be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare-ups.



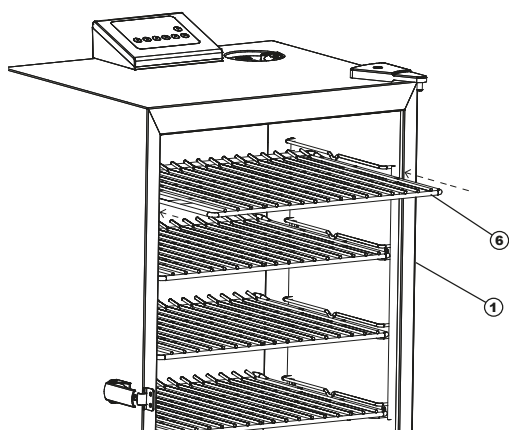
### STEP 6

SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.

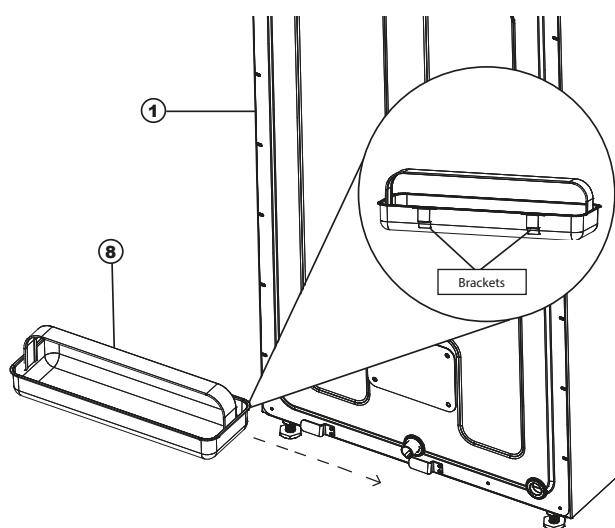
Place water bowl (3) onto lower bracket inside smoker body (1).

Place drip pan (5) inside smoker body (1) below heating element as shown. Make sure hole in drip pan (5) is positioned in rear of smoker to allow proper drainage.

Note: Water bowl MUST always be in place during smoking process, even if there is no water or other liquid in bowl. Bowl will prevent food from dripping onto wood chips.



**STEP 7**  
SOME PARTS NOT SHOWN FOR CLARITY.  
Slide cooking racks (6) onto guides inside smoker body (1).



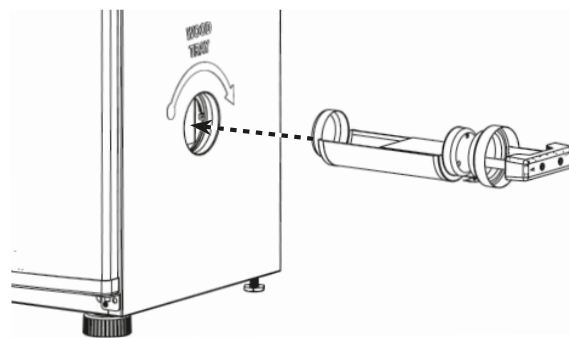
**STEP 8**  
Slide brackets on back of grease tray (8) onto tabs on back of smoker body (1) until grease tray (8) stops.  
Assembly is complete.

## PRE-SEASON INSTRUCTIONS

### PRE-SEASON SMOKER PRIOR TO FIRST USE.

Some smoke may appear during this time, this is normal.

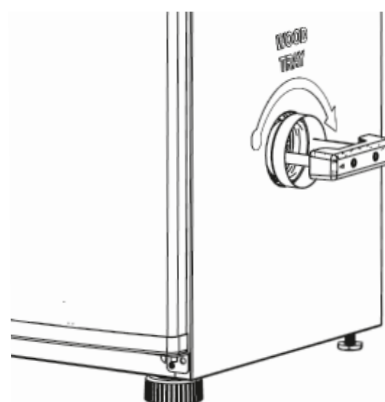
1. Make sure water pan is in place with NO WATER.
2. temperature to 135°C and run unit for 3 hours. During last 45 minutes, add 1 cup of wood chips in chip loader to complete pre-seasoning.
3. Shut down and allow to cool.



## HOW TO USE WOOD CHIP LOADER

### How to use wood chip loader:

- Before starting unit, place ½ cup of wood chips in chip loader.
- Never use more than ½ cup of wood chips at a time. Never use wood chunks.
- Insert wood chip loader into smoker. Wood chips should be level with top rim of wood chip loader.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray. Turn handle counterclockwise, to the upright position, and leave wood chip loader in place.
- Check wood chip tray periodically to see if wood has burned down by removing wood chip loader and looking into smoker through hole. Add more chips as needed.
- Wood chip loader must be pulled out completely from smoker when checking wood chip level.



### Adding more wood during smoking process:

- Pull wood chip loader from smoker.
- Place wood chips in wood chip loader and insert into smoker.
- Turn handle clockwise in direction of arrow mark on smoker to unload wood. Wood will drop into wood chip tray.
- Temperature may spike briefly after wood is added. It will stabilize after a short time. Do not adjust temperature setting.

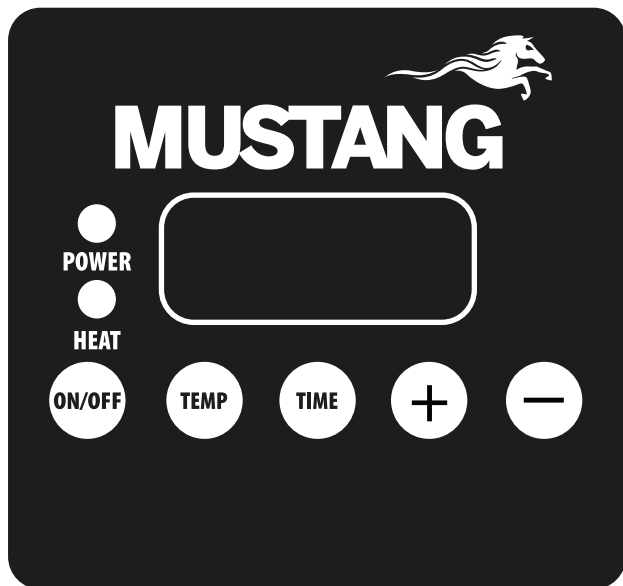
### Caution:

- Keep smoker door closed when adding wood chips.
- Wood chip loader will be HOT even if handle is not.

### CAUTION

When door is opened a flare up may occur. Should wood chips flare up, immediately close door, wait for wood chips to burn down then open door again. Do not spray with water.

## HOW TO USE CONTROL PANEL



Note: Direct sunlight may interfere with ability to read LED display, block light if needed.

### To temperature:

- Press ON button.
- Press TEMP button once-LED display will blink.
- Use +/- to temperature.
- Press TEMP button again to lock in temperature.

Note: Heating will not begin until timer is set.

### To timer:

- Press TIME button once-LED display for hours will blink.
- Use +/- to hours.
- Press TIME button again to lock in hours. The minutes LED will start blinking.
- Use +/- to minutes.
- Press TIME to lock in minutes and start cook cycle.

**Heat will turn off when time has expired.**

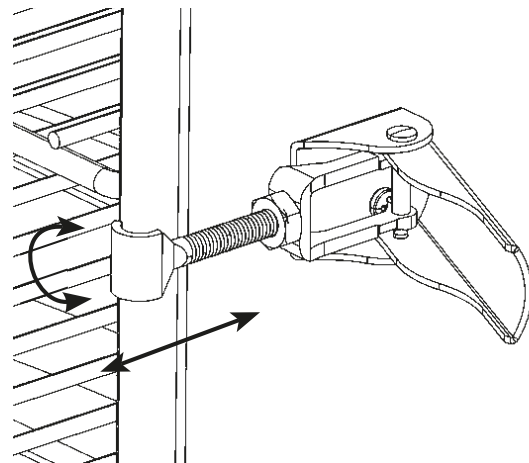
### To RESET control panel:

If control panel shows an error message, turn electric smoker off, unplug unit from outlet, wait ten seconds, plug unit back into outlet, then turn electric smoker on. This will reset control panel.

## IMPORTANT FACTS ABOUT USING SMOKER

- Maximum temperature setting is 135°C.
- Wood chip loader and wood chip tray **MUST** be in place when using smoker. This minimizes the chance of wood flare-ups.
- Wood chips must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Check grease tray on back of unit often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- Do not open smoker door unless necessary. Opening smoker door causes heat to escape and may cause wood to flare up. Closing the door will re-stabilize the temperature and stop flare up.

- Do not leave old wood ashes in the wood chip tray. Once ashes are cold, empty tray. Tray should be cleaned out prior to, and after each use to prevent ash build-up.
- Glass in door is tempered and will not break under normal operation.
- This is a smoker. There will be a lot of smoke produced when using wood chips. Smoke will escape through seams and turn the inside of smoker black. This is normal. To minimize smoke loss around door, door latch can be adjusted to further tighten door seal against body.
- Opening smoker door during cooking process may extend cooking time due to heat loss.
- When outside temperature is cooler than 18°C and/or altitude is above 1067 m, additional cooking time may be required. To ensure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.



- To adjust door latch, loosen hex nut on door latch. Turn hook clockwise to tighten as shown. Secure hex nut firmly against door latch.

## HOW TO CLEAN SMOKER

- For cooking racks, water bowl and drip tray use a mild dish detergent. Rinse and dry thoroughly.
- For wood chip tray and wood chip loader, clean frequently to remove ash build-up, residue and dust.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water and discarding in a non-combustible container.
- For the interior, glass in door, and exterior of smoker simply wipe down with a damp cloth. Do not use a cleaning agent. Make sure to dry thoroughly.
- Door seal and inside seam that seal attaches to **MUST** be cleaned with a damp cloth after each use to keep seal in proper working condition.

**ALWAYS MAKE SURE UNIT IS UNPLUGGED AND COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.**

## TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

SYMPTOM	CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Power light won't come on.	Not plugged into wall.	Check wall connection.
	House fuse tripped.	Make sure other appliances are not operating on the same electrical circuit. Check household fuses.
	Controller malfunctioning.	*
Unit takes excessive amount of time to heat up (longer than 60-70 min).	Unit plugged into an extension cord.	Set unit so an extension cord does not have to be used.
	Door not closed properly.	Close door and fasten latch securely.
	Controller malfunctioning.	*
There is a gap between the door and the smoker when in use and door latch has no more adjustment.	Door alignment.	*
	Damaged door seal.	
Grease is leaking out of smoker through door and legs.	Drip pan not in place.	Reposition so hole lines up with drain hole in bottom of unit.
	Excess grease or oil build-up in unit.	Clean unit.
	Drain tube is not draining.	Check drain tube.
No smoke.	Puulastut ovat loppuneet.	Lisää puulastuja.
Temperature rapidly decreased or shut down after few hours of use.	Faulty control unit.	*
Controller displaying error message.	Controller malfunctioning.	*
Power light is on, unit isn't heating.	Controller/unit malfunctioning.	*
Controller does not adjust heat.	Controller/unit malfunctioning.	*

\* Please contact Mustang consumer service. Find the maintenance service's telephone number on the website [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## WARRANTY

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

Normal wear and tear, rusting or corrosion of parts is not covered by the warranty. For example, cracking of ceramic 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 smoker. Nor does the warranty cover parts that are subjected to wear and tear or rusting during use, such as parts made of cast iron and stainless steel. In the case of self-assembled smokers, the customer must always install and replace the parts according to the instructions. Failure to follow the 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. The warranty does not undermine the Consumer Protection Act in force in Finland.

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](http://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 new part will be sent to replace any defective or missing part. The customer installs the new part replacing 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 smoker and the date of purchase. The warranty claim must include the following information: the make and model number of the smoker, 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.

## FI

Onnittelut Mustang-tuotteen valinnasta! Mustangin grillaustuoteperhe on suunniteltu hyvän ruoan valmistamiseen. Tuoteperheeseen kuuluu kattava valikoima grillaus- ja ruoanlaittotuotteita. Tutustu koko valikoimaan verkossa osoitteessa [www.mustang-grill.com](http://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](mailto:mustang@mustang-grill.com).

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

Lisätietoja löydät osoitteesta [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## KÄYTTÖOPAS

### Asennus-, huolto- ja turvallisuusohjeet

#### VAROITUS:

#### HÄKÄVAARA

#### PUUN POLTTAMISESSA MUODOSTUU HÄKÄÄ. SE ON HENGENVAARALLISTA.

#### Varoitukset ja turvaohjeet:

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

### TÄRKEÄT VAROITUKSET JA TURVAOHJEET

#### Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen käyttöä:

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

- Lue varoitukset ja ohjeet huolellisesti ja noudata niitä ennen savustimen käyttöä ja käytön aikana.
- Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.
- Savustinta käytettäessä muodostuu hengenvaarallista häkää. Häkä on räjähdysherkkä kaasu, minkä vuoksi ilmanvaihtoaukkojen on oltava auki, kun savustin on käytössä.
- Puulastuja ei saa koskaan polttaa talon sisätiloissa, ajoneuvoissa, teltoissa, autotalleissa tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan ulkokäyttöön. Sitä ei saa käyttää sisätiloissa.
- Laitte tulee asettaa maahan. Sitä ei saa nostaa pöytien tai muiden tasojen päälle.
- Älä kytke sähkösavustimeen virtaa ennen kuin se on koottu ja käyttövalmis.
- Käytä vain maadoitettua virtalähdettä.
- Älä käytä laitetta ukonilman aikana.
- Älä altista laitetta sateelle tai kastumiselle.
- Älä upota johtoa, pistoketta tai ohjauspaneelia veteen tai muuhun nesteeseen. Tämä voi aiheuttaa sähköiskun.
- Älä päästä lapsia tai lemmikkieläimiä lähelle sähkösavustinta. Älä anna lasten käyttää sähkösavustinta. Lapsia ja lemmikkieläimiä on valvottava huolellisesti heidän ollessaan sähkösavustimen

lähetytyillä.

- Älä käytä laitetta, jos siinä on esiintynyt toimintahäiriöitä tai jos laite on vaurioitunut.
- Älä tee muita toimia sähkösavustimen välittömässä läheisyydessä käytön aikana tai sen jälkeen. Varmista, että laite on jäähtynyt ennen sen puhdistamista tai siirtämistä varastoon.
- Pidä palosammutin saatavilla aina sähkösavustinta käytettäessä.
- Ole erityisen huolellinen jatkojohtoa käytettäessä; jatkojohtoon voi sotkeutua tai kompastua helposti. Viallinen tai vaurioitunut jatkojohto saattaa vähentää laitteen tehoa ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Huolehdi, ettei sähköjohto roiku huolimattomasti tai kosketa kuumia pintoja.
- Älä aseta laitetta kaasu- tai sähköpolttimen tai kuuman uunin päälle tai lähelle.
- Älä käytä sähkölaitetta, jos sen pistoke tai johto on vaurioitunut.
- Älä käytä sähkösavustinta lämmittimenä (ks. häikävaroitus).
- Sähkösavustinta saa käyttää vain tasaisella ja vakaalla alustalla. Tämä vähentää kaatumisen aiheuttamien mahdollisten henkilövahinkojen tai aineellisten vahinkojen riskiä.
- Sähkösavustin on kuuma käytön aikana ja jonkin aikaa sen jälkeen. Varo kuumia pintoja.
- Alkoholien tai resepti- tai reseptivapaiden lääkkeiden käyttö saattaa heikentää kykyä asentaa tai käyttää sähkösavustinta asianmukaisesti.
- Älä lyö tai kolhi sähkösavustinta.
- Älä liikuta laitetta käytön aikana. Anna sähkösavustimen jäähtyä kunnolla ennen sen siirtämistä.
- Ota ruoka savustimesta varovasti. Kaikki pinnat ovat kuumia ja saattavat aiheuttaa palovammoja. Käytä aina suojakäsineitä ja tarpeeksi pitkiä ja tukevia keittiötyökaluja.
- Älä peitä ritaloita alumiinifoliolla. Folio sitoo kuumuutta ja vaurioittaa sähkösavustinta.
- Rasvapellin paikka on sähkösavustimen pohjassa. Älä aseta rasvapeltiä ritaloiden päälle. Tämä voi vaurioittaa sähkösavustinta.
- Ole varovainen, kun lisää puulastuja savustimeen käytön aikana. Lastulaatikko on aina kuuma, kun savustin on käytössä.
- Katkaise sähkösavustimesta virta kytkemällä ohjauspaneeli pois päältä ja poistamalla pistoke virtalähteestä.
- Irrota pistoke virtalähteestä, kun laite ei ole käytössä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen ritaloiden, rasvapellin tai vesiastian lisäämistä tai poistamista.
- Kerää jäähtyneet tuhkat savustimesta alumiinifolioon.
- Älä jätä sähkösavustimeen kuumaa tuhkaa säilytyksen ajaksi. Laitteen saa siirtää varastoon vasta, kun kaikki pinnat ovat kylmät ja puhtaat ja tuhkat on tyhjennetty.
- Älä koskaan käytä sähkösavustinta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Noudata sähkösavustimen käytössä aina kaikkia voimassa olevia paikallisia ja valtakunnallisia paloturvallisuussäädöksiä.
- Jos virtajohto vaurioituu, valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja kokemattomat henkilöt sekä fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt, jos heitä valvotaan tai heille on annettu riittävä ohjeistus laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät riskit.
- Laitte pitää liittää vikavirtasuojakytkimen kautta, jonka virta-arvo ei ylitä 30:tä mA.

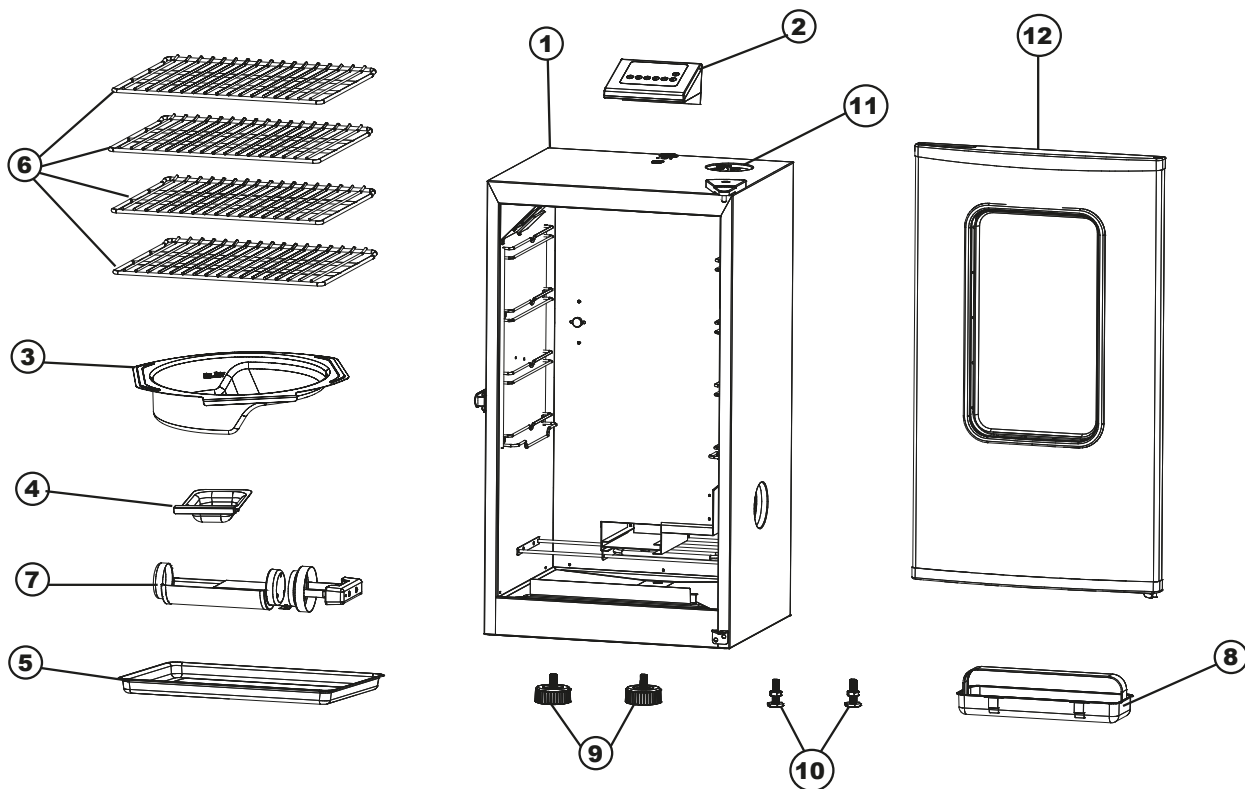


## ALKUSANAT

- Tämä laite on tarkoitettu hitaaseen savustukseen – varaa ruoan valmistukseen riittävästi aikaa. Savustin on tarkoitettu VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.
  - "Esikäytä" savustinta, ennen kuin otat sen käyttöön. Ks. ohje sivulta 5.
  - Esilämmitä savustinta korkeimmassa mahdollisessa lämpötilassa 30–45 minuutin ajan, ennen kuin asetat ruokaa sen sisään.
  - ÄLÄ peitä ritilöitä alumiinifoliolla, sillä tämä estää lämpöä kiertämästä vaadittavalla tavalla.
  - Älä täytä savustinta liian täyteen. Suuri ruokamäärä sitoo lämpöä, pidentää valmistusaikaa ja johtaa epätasaiseen savustustulokseen. Jätä tyhjää tilaa ritilöille asetettujen ruoka-annosten väliin ja savustimen sivustoille, jotta lämpö pääsee kiertämään asianmukaisesti. Jos käytät paistinpannua, aseta se keskelle ritilää tasaisen savustustuloksen varmistamiseksi. Katso lisätietoja laitteen käyttöoppaasta.
  - Jos haluat, että kaikki kosteus ja lämpö pysyvät laitteen sisällä, sulje laitteen päällä oleva ilmanvaihtoventtiili. Kun savustat esim. kalaa tai kuivalihaa, ilmanvaihtoventtiili kannattaa avata, jotta ruoasta vapautuva kosteus pääsee ulos.
  - Laitteen näytössä näkyvä lämpötilalukema vaihtelee noin 10–15 asteella savustimen lämmitystoiminnon kytkeytyessä aika ajoin päälle ja pois päältä.
  - Säilytä savustinta kuivassa paikassa, kun sitä ei käytetä.
  - Jos käytät laitetta erittäin kylmissä oloissa, varaudu tavanomaista pidempiin kypsennysaikoihin.
  - PUHDISTA LAITE JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja estää homeen muodostumista laitteen sisään.
- ANTOISIA RUOKAHETKIÄ!

FI

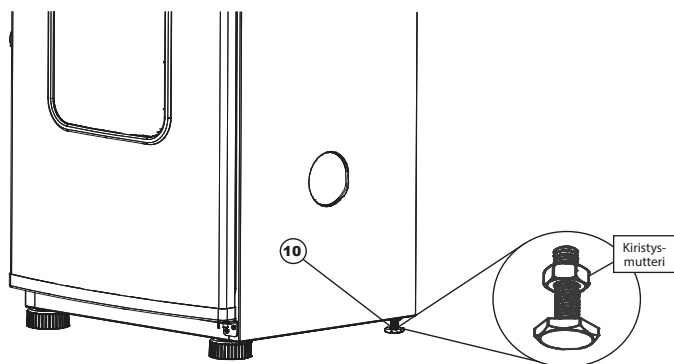
## OSALUETTELO



OSANRO	LKM	KUVAUS	OSANRO	LKM	KUVAUS
1	1	Savustimen runko	7	1	Puulastujen täyttöväline
2	1	Digitaalinen ohjauspaneeli	8	1	Rasva-astia
3	1	Vesiastia	9	2	Jalan suojus (valmiiksi koottu)
4	1	Puulastulaatikko	10	2	Paikalleen ruuvattava, säädettävä jalka (valmiiksi koottu)
5	1	Pohjapelti	11	1	Ilmanvaihtoventtiili (valmiiksi koottu)
6	4	Savustusritilä	12	1	Ikkunallinen ovi (valmiiksi koottu)

## KOKOAMINEN

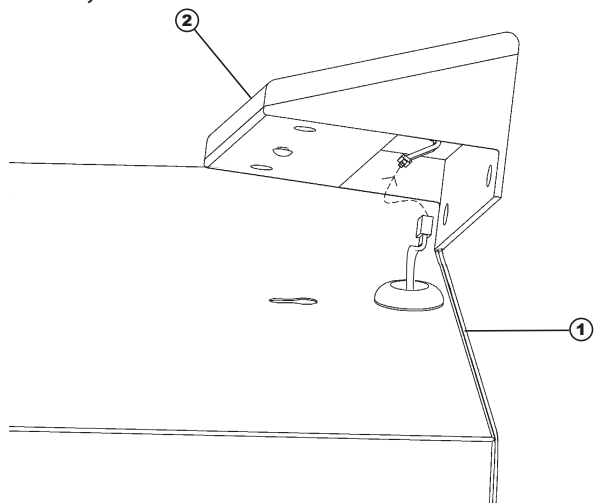
- LUE KAIKKI OHJEET HUOLELLISESTI ENNEN KOKOAMISEN ALOITTAMISTA.
- KOKOA LAITE PUHTAAN JA TASAISEN ALUSTAN PÄÄLLE.
- ASENNUKSEEN TARVITTAVA TYÖKALU: RISTIPÄINEN RUUVIMEISSELI



### VAIHE 1

Säädä paikalleen ruuvattavia jalkoja (10) kääntämällä niitä myötä-/vastapäivään. Varmista, että laite tulee tukevasti ja ettei mikään reuna ole muita ylempänä tai alempana.

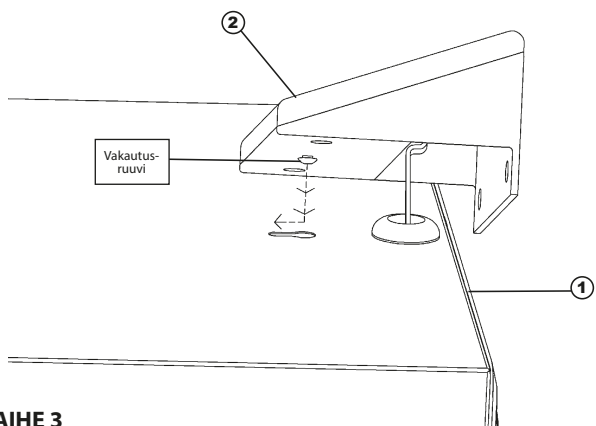
Kun laite on tukevasti ja suorassa, kiristä jalat (10) paikoilleen niissä olevien kirstysmutterien avulla.



### VAIHE 2

Aseta digitaalinen ohjauspaneeli (2) paikalleen savustimen rungon (1) päälle.

Kytke ohjauspaneelin (2) johto rungossa (1) olevaan liittimeen kuvan mukaisesti.

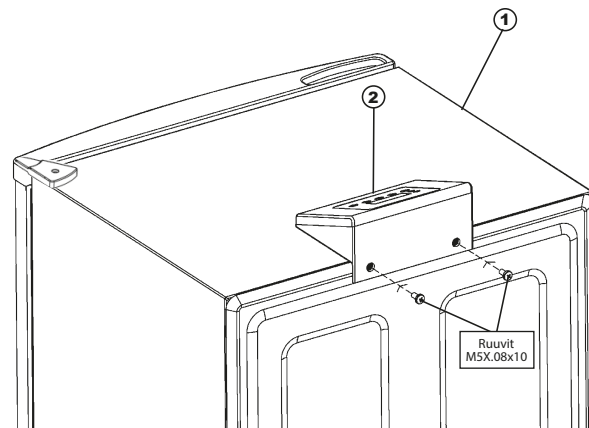


### VAIHE 3

Kytke digitaalinen ohjauspaneeli (2) savustimen runkoon (1) työntämällä ohjauspaneelin pohjassa olevan vakautusruuvien päälle rungossa olevaan koloon kuvan mukaisesti.

Huomautus: Vakautusruuvia saattaa olla tarpeen kiristää/löysentää sen varmistamiseksi, että ohjauspaneeli tulee paikalleen asianmukaisesti.

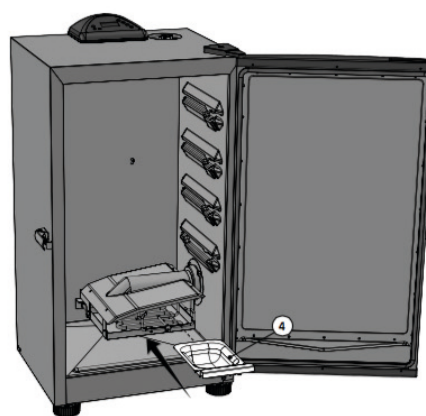
10



### VAIHE 4

Kiinnitä digitaalinen ohjauspaneeli (2) savustimen runkoon (1) kahdella laitteen mukana toimitetulla matalakupukantaisella ruuvilla (M5X.08x10).

Huomautus: Varo kiristämästä ruuveja liian kireälle.



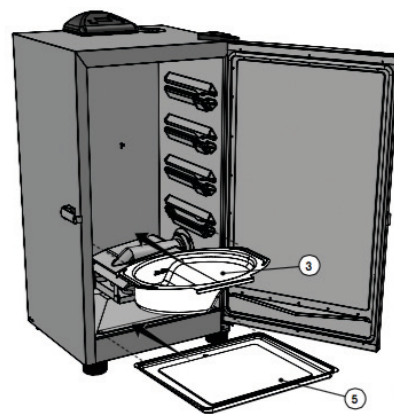
### VAIHE 5

SELKEYDEN VUOKSI KAIKKIA OSIA EI NÄYTETÄ.

Aseta puulastulaatikko (4) paikalleen savustimen (1) sisään.

Varmista, että puulastulaatikko tulee puulastulaatikon kannen alle kuvan mukaisesti.

Huomautus: Sekä puulastulaatikon että puulastujen täyttövälineen ON OLTAVA laitteen sisällä käytön aikana. Tämä varmistaa, etteivät puulastut syty palamaan.



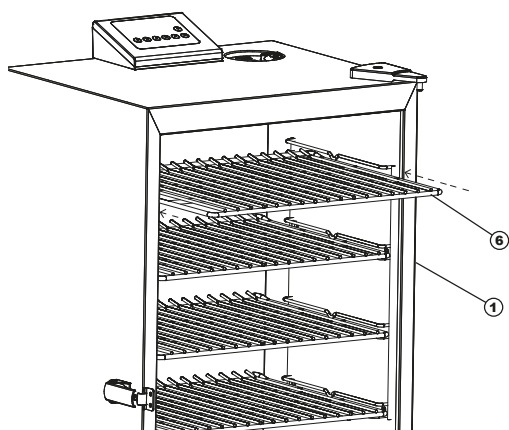
### VAIHE 6

SELKEYDEN VUOKSI KAIKKIA OSIA EI NÄYTETÄ.

Aseta vesiastia (3) paikalleen savustimen (1) sisään alimmille kiskoille.

Aseta pohjapelti (5) paikalleen savustimen (1) sisällä olevan vastuksen alle kuvan mukaisesti. Varmista, että pohjapellin (5) tyhjennysaukko tulee savustimen takaseinän puolelle, jotta pelti tyhjenee asianmukaisesti.

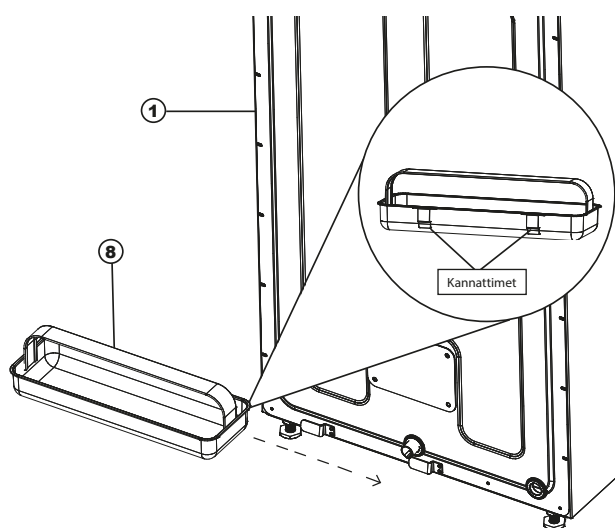
Huomautus: Vesiastian on oltava paikallaan AINA, kun savustinta käytetään, myös silloin, kun siihen ei ole kaadettu vettä tai muuta nestettä. Vesiastia estää ruokaa putoamasta puulastujen päälle.



#### VAIHE 7

SELKEYDEN VUOKSI KAIKKIA OSIA EI NÄYTETÄ.

Työnnä savustusrilät (6) paikoilleen savustimen rungossa (1) oleville kiskoille.



#### VAIHE 8

Liu'uta rasva-astia (8) paikalleen savustimen rungon (1) takapuolella oleviin koloihin, kunnes se lukittuu paikalleen.

Savustin on nyt koottu valmiiksi.

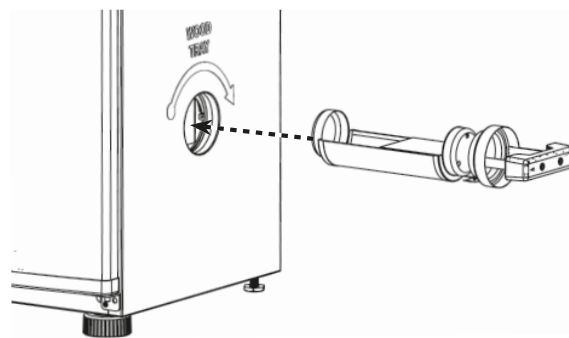
## ESIKÄYTTÖOHJE

### ESIKÄYTÄ SAVUSTINTA, ENNEN KUIN OTAT SEN KÄYTTÖÖN.

Laitteesta saattaa nousta hieman savua esikäytön aikana. Tämä on täysin normaalia.

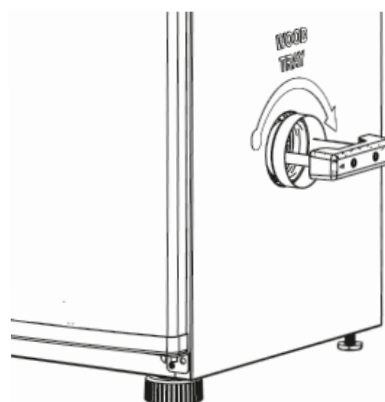
1. Varmista, että vesiasia on paikallaan ja ETTEI SIINÄ OLE VETTÄ.
2. Säädä lämpötilaksi 135 °C ja jätä laite päälle 3 tunnin ajaksi. Kun aikaa on jäljellä noin 45 minuuttia, viimeistele esikäyttövaihe lisäämällä yksi kupillinen puulastuja puulastujen täyttöväliseeseen.
3. Sammuta laite ja anna sen jäähtyä.

## PUULASTUJEN TÄYTTÖVÄLINEEN KÄYTTÖ



### Puulastujen täyttöväliseen käyttö:

- Ennen kuin kytket laitteen päälle, aseta puoli kupillista puulastuja täyttöväliseen sisään.
- Älä koskaan käytä puolta kupillista suurempaa määrää. Älä koskaan käytä puupaloja.
- Työnnä täyttövälise savustimen sisään. Puulastuja tulisi olla täyttöväliseen lastukaukalon yläreunan tasolle asti.
- Käännä täyttöväliseen kahvaa myötäpäivään nuolen osoittamalla tavalla tyhjentääksesi puulastut savustimen sisään. Puulastut putoavat puulastulaatikkoon. Käännä täyttöväliseen kahvaa vastapäivään, kunnes se on takaisin yläasennossaan, ja jätä täyttövälise tämän jälkeen paikalleen.
- Tarkista puulastulaatikko säännöllisin väliajoin, jotta tiedät, milloin lastut ovat palaneet loppuun. Tarkistaminen onnistuu poistamalla täyttövälise ja katsomalla laatikkoon siinä olevan reiän kautta. Lisää puulastuja aina, kun siihen on tarvetta.
- Puulastujen täyttövälise on vedettävä savustimesta kokonaan ulos jäljellä olevan puulastumäärän tarkistamista varten.



### Puulastujen lisääminen savustamisen aikana:

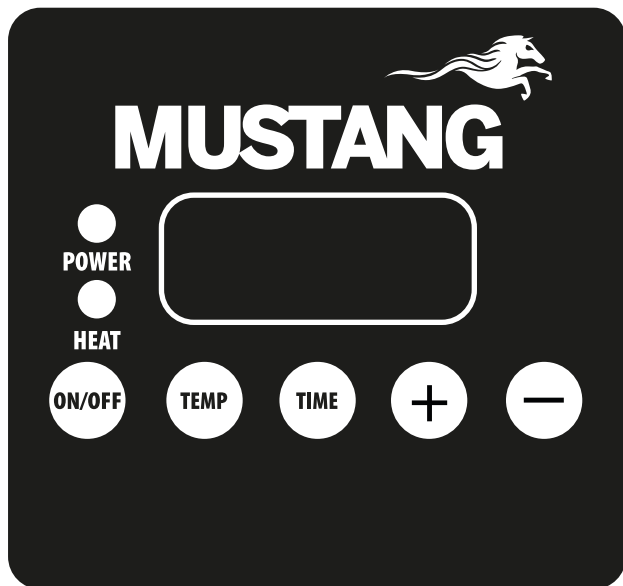
- Vedä puulastujen täyttövälise pois savustimen sisältä.
- Lisää puulastuja täyttöväliseeseen ja työnnä se takaisin savustimen sisään.
- Käännä täyttöväliseen kahvaa myötäpäivään nuolen osoittamalla tavalla tyhjentääksesi puulastut savustimen sisään. Puulastut putoavat puulastulaatikkoon.
- Savustimen lämpötila saattaa nousta tilapäisesti puulastujen lisäämisen seurauksena. Lämpötila laskee kuitenkin pian takaisin asetetulle tasolle. Älä säädä savustimen lämpötilaa heti puulastujen lisäämisen jälkeen.

### Varoitus:

- Pidä savustimen ovi suljettuna, kun lisäät puulastuja.
- Kahvaosaa lukuun ottamatta puulastujen täyttöväliseen pinnat ovat KUUMIA.

**VAROITUS!** Kun savustimen ovi avataan, sen sisällä olevat puulastut saattavat syttyä palamaan. Jos puulastut syttyvät, sulje ovi välittömästi ja odota, kunnes ne ovat sammuneet, ennen kuin avaat oven uudelleen. Älä suihkuta vettä laitteen sisään.

## OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ



Huomautus: LED-näyttöä voi olla vaikea lukea kirkkaassa auringonvalossa. Käytä varjoa, jos tämä on tarpeen.

### Lämpötilan asettaminen

- Paina ON-painiketta.
- Paina TEMP -painiketta kerran. LED-näyttö alkaa vilkkua.
- Valitse haluamasi lämpötila +/- -painikkeilla.
- Lukitse valittu lämpötila painamalla TEMP -painiketta uudelleen.

Huomautus: Lämmitys ei kytkeydy päälle, ennen kuin ajastus on asetettu.

### Ajastuksen asettaminen:

- Paina TIME -painiketta kerran. LED-näyttö alkaa vilkkua.
- Valitse haluamasi tuntimäärä +/- -painikkeilla.
- Lukitse valittu tuntimäärä painamalla TIME -painiketta uudelleen. Minuutit alkavat vilkkua LED-näytössä.
- Valitse haluamasi minuuttimäärä +/- -painikkeilla.
- Lukitse minuutit ja aloita savustus painamalla TIME -.

**Laitteen vastus sammuu asetetun aikajakson päättyessä.**

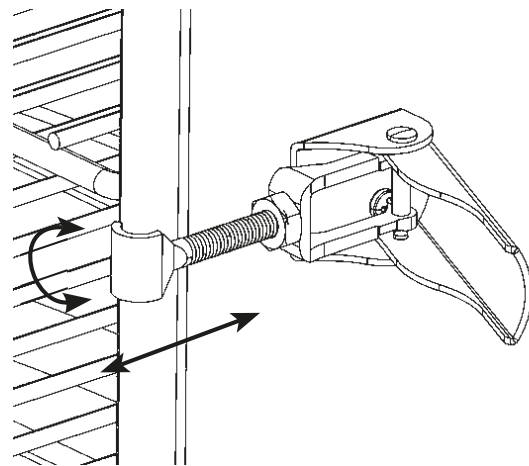
### Ohjauspaneelin palauttaminen

Jos ohjauspaneelissa näkyy virheviesti: Sammuta savustin, irrota sen johto virtalähteestä ja odota noin kymmenen sekuntia. Kiinnitä tämän jälkeen laitteen virtajohto takasin seinään ja kytke laitteeseen virta. Ohjauspaneeli on nyt palautettu.

## TÄRKEITÄ SAVUSTIMEN KÄYTTÖÖN LIITTYVIÄ TIETOJA

- Laitteen maksimilämpötila on 135 °C.
- Sekä puulastulaatikon että puulastujen täyttöväliseen ON OLTAVA laitteen sisällä käytön aikana. Tämä varmistaa, etteivät puulastut syty palamaan.
- Laitteessa on oltava puulastuja, jotta savua syntyisi ja ruokaan tulisi savun makua.
- Tarkista laitteen takana oleva rasva-astia säännöllisin väliajoin käytön aikana. Tyhjennä rasva-astia aina hyvissä ajoin ennen sen täyttymistä. Huomaathan, että rasva-astia saattaa olla tarpeen tyhjentää aika ajoin myös käytön aikana.

- Vältä savustimen oven avaamista käytön aikana. Kun avaat oven, lämpöä pääsee karkaamaan savustimen sisältä ja puulastut saattavat syttyä. Oven sulkemisen myötä lämpötila palautuu normaaliksi ja puulastut sammuvat.
- Älä jätä vanhojen puulastujen tuhkaa puulastulaatikkoon. Poista kaikki tuhka heti, kun se on viilentynyt. Puulastulaatikko tulisi puhdistaa aina ennen käyttöä ja käytön jälkeen, jottei tuhkaa pääse kertymään.
- Laitteen ovessa oleva lasi on karkaistu, eikä se rikkoudu normaalissa käytössä.
- Tämä laite on savustin. Puulastuja käytettäessä laite tuottaa suuren määrän savua. Savua pääsee myös laitteen ulkopuolelle, ja sen sisusta värjäytyy savun vaikutuksesta mustaksi. Tämä on täysin normaalia. Ovesta ulos pääsevän savun määrää voi vähentää säätämällä oven salpausmekanismia tiukemmaksi.
- Oven avaaminen käytön aikana saattaa pidentää kypsentämisaikaa lämmön karkaamisesta johtuen.
- Jos ulkotilan lämpötila on matalampi kuin 18 °C ja/tai käyttöpaikka on yli 1 067 m merenpinnan yläpuolella, kypsentämisaikat saattavat olla tavanomaista pidempiä. Käytä paistomittaria varmistaaksesi, että savustettava liha on täysin kypsää.



- Oven salvan kiristäminen: Löysennä aluksi salvassa oleva kuusiomutteriä. Pyöritä tiivistettä vasten kiristävää vastakappaletta myötäpäivään kuvan mukaisesti. Kiristä kuusiomutteri lopuksi takaisin paikalleen salpaan.

## SAVUSTIMEN PUHDISTAMINEN

- Puhdista savustusrilät, vesiastia ja pohjapelti miedolla astianpesuaineella. Huuhtelee ne lopuksi huolellisesti.
- Puulastulaatikko ja puulastujen täyttövälise on puhdistettava säännöllisesti tuhkasta, karstasta ja pölystä.
- Tyhjennä viilentynyt tuhka laitteesta kaatamalla se alumiinifolioon ja asettamalla folio hetkeksi veteen. Aseta tuhkat sisältävä folio sen jälkeen palamattomaan jäteastiaan.
- Pyyhi savustimen sisäosat, oven lasi ja ulkopinnat kostutetulla rätillä. Älä käytä puhdistusaineita. Kuivaa pinnat huolellisesti pyyhkimisen jälkeen.
- Oven tiiviste ja sitä vasten tuleva oviaukon reuna on puhdistettava JOKAISEN KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN tiivisteiden pitävyyden varmistamiseksi.

**VARMISTA AINA, ETTÄ LAITE ON IRROTETTU VIRTALÄHTEESTÄ JA VIILEÄ ENNEN SEN PUHDISTAMISTA TAI VARASTOON SIIRTÄMISTÄ.**

## VIANETSINTÄ

ONGELMA	SYY	MAHDOLLINEN RATKAISU
Virran merkkivalo ei syty.	Laitteen virtajohto ei ole seinässä.	Tarkista pistorasia.
	Sulake on palanut.	Varmista, ettei muita laitteita ole kytketty saman sulakkeen kautta. Tarkista kotisi sulakkeet.
	Ohjausyksikkö on vioittunut.	*
Laitteen lämpeneminen kestää tavanomaista pidempään (yli 60–70 minuuttia).	Laitte on kytketty virtalähteeseen jatkojohdolla.	Aseta laite siten, ettet tarvitse jatkojohtoa.
	Savustimen ovi ei ole kiinni tiivistä.	Sulje ovi ja väännä oven salpa tiukasti kiinni.
	Ohjausyksikkö on vioittunut.	*
Ovi jää raolleen eikä sen salvassa ole enempää kiristysvaraa.	Ovi ei ole suorassa.	*
	Oven tiiviste on vaurioitunut.	
Rasvaa valuu savustimesta sen jalkojen tai oven kautta.	Pohjapelti ei ole paikallaan.	Aseta pelti paikalleen ja varmista, että siinä oleva tyhjennysreikä tulee oikeaan kohtaan.
	Laitteessa on liiallinen määrä rasvaa tai öljyä.	Puhdista laite.
	Tyhjennysputki ei toimi.	Tarkista tyhjennysputki.
Laite ei tuota savua.	Puulastut ovat loppuneet.	Lisää puulastuja.
Laitteen lämpötila laskee äkisti tai laite sammuu muutaman käyttötunnin jälkeen.	Ohjausyksikkö on vioittunut.	*
Näytössä näkyy vikaviesti.	Ohjausyksikkö on vioittunut.	*
Virran merkkivalo palaa, mutta laite ei lämpene.	Ohjausyksikkö/laite on vioittunut.	*
Laitteen ohjausyksikkö ei säädi lämpötilaa asianmukaisesti.	Ohjausyksikkö/laite on vioittunut.	*

\* Ota yhteys Mustangin asiakaspalveluun. Tarkista huoltopalvelun puhelinnumero verkkosivuilta [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## TAKUU

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

Osien 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 savustimen käyttöä. Takuun piiriin eivät myöskään kuulu käytössä kuluvat tai ruostuvat osat, kuten valurauta- ja ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat. Itse koottavissa savustimissa 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 kuluttajansuojalakiä.

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

Takuu on voimassa vain esitettäessä kopio ostokuitista. Ostokuitista pitää ilmetä myyjäliikkeen nimi, savustimen merkki ja mallinumero sekä ostopäivä. Takuuvaatimuksessa pitää olla seuraavat tiedot: savustimen 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 matlagingsprodukter. Bekanta dig med hela sortimentet på webben på adressen [www.mustang-grill.com](http://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](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Läs noga igenom bruksanvisningen så att du får ut mest nytta av apparaten. När du ser till att regelbundet rengöra och underhålla produkten förlänger du dess livslängd och säkerhet. I Mustang-produktserien hittar du även lämpliga rengöringsmedel och borstar för rengöring av grillen.

Ytterligare information finns på adressen [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## BRUKSANVISNING

### Montering, underhåll och säkerhetsanvisningar

#### VARNING:

#### KOLOXIDFARA

#### VEDELNING AVGER KOLOXID. DETTA KAN ORSAKA DÖDSFALL.

#### Varningar och säkerhetsfrågor:

**Läs och följ alla anvisningar i denna handbok noggrant före och under användning av röken.**

### VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH VARNINGAR

#### Läs alla anvisningar noggrant före användning:

Bruksanvisningen innehåller viktig information som är nödvändig för en säker och korrekt användning av apparaten.

- Läs och följ varningarna och anvisningarna noggrant före och under användning av röken.
- Bevara bruksanvisningen för framtida referens.
- När röken används bildas livsfarlig kolmonoxid. Kolmonoxid är en högexplosiv gas och därför ska ventilationsöppningarna vara öppna när röken används.
- Bränn aldrig flis inne i ditt hem, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- Apparaten är endast avsedd för utomhusbruk. Använd den aldrig inomhus.
- Enheten måste stå på marken. Placera aldrig enheten på bord eller bänkar.
- Anslut inte den elektriska röken förrän den är helt monterad och klar att använda.
- Använd endast jordade eluttag.
- Använd aldrig under åskväder.
- Utsätt aldrig den elektriska röken för regn eller vatten.
- Sänk inte ned sladden, kontakten eller kontrollpanelen i vatten eller annan vätska. Detta kan orsaka elstötar.
- Håll alltid barn och husdjur borta från den elektriska röken. Låt aldrig barn använda en elektrisk rök. När barn och husdjur finns i området för den elektriska röken är det absolut nödvändigt att de övervakas noggrant.
- Använd aldrig apparaten efter att det har uppstått något tekniskt

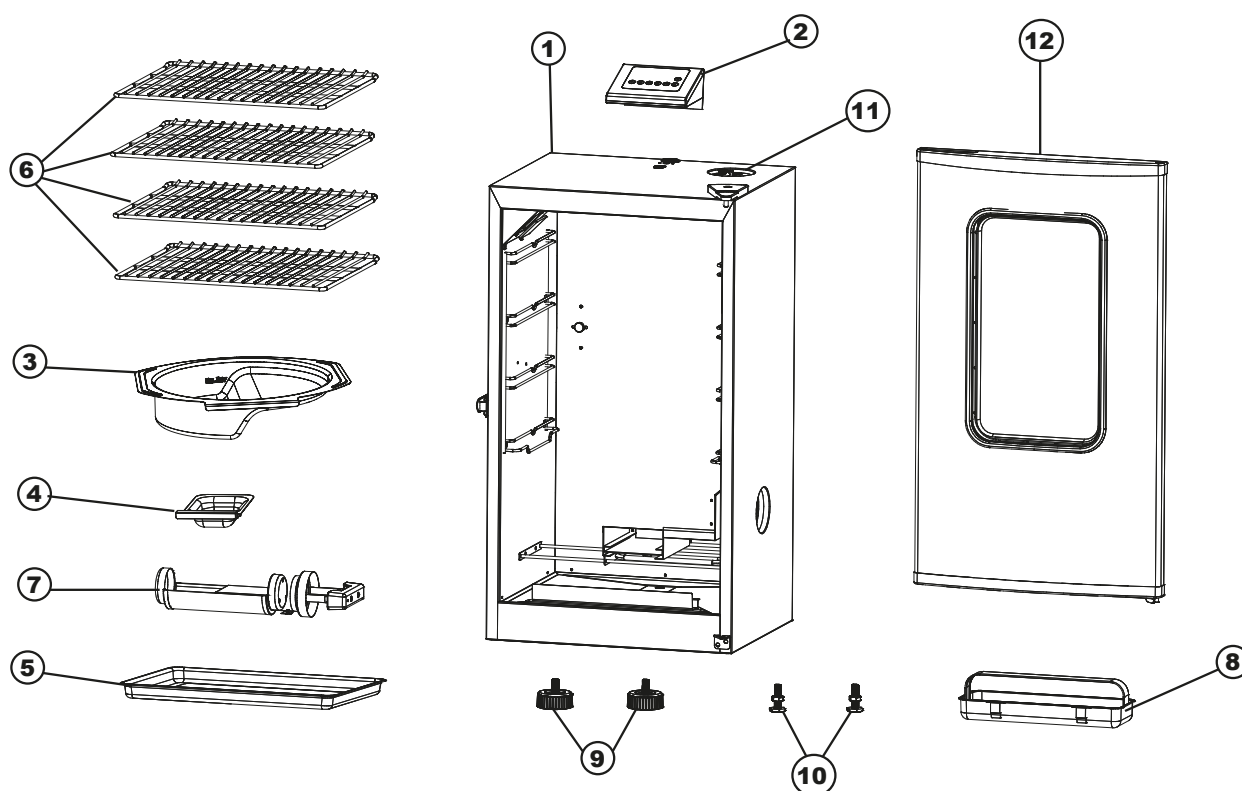
fel eller att enheten har skadats.

- Tillåt aldrig någon annan verksamhet i närheten av den elektriska röken under eller efter användning. Se till att enheten har svalnat innan du ställer undan den eller rengör den.
- Ha alltid en brandsläckare till hands när du använder den elektriska röken.
- Var försiktig när du använder förlängningssladd eftersom det ökar risken för intrassling och snubbling. En felaktig eller svag förlängningssladd kan orsaka förlust av värmeeffekten eller elektriska stötar.
- Låt inte elsladden hänga slarvigt eller få kontakt med heta ytor.
- Lägg aldrig apparaten på eller i närheten av en gas- eller elektrisk brännare, eller i en varm ugn.
- Använd aldrig någon elektrisk apparat med skadad kontakt eller sladd.
- Använd aldrig denna elektriska rök som värmare. (Se koloxidvarning.)
- Den elektriska röken ska endast användas på en plan och stabil yta. Detta förhindrar att den välter och orsakar potentiella personskador eller skador på egendom.
- Den elektriska röken är varm under användning och en stund efter användning. Iaktta alltid försiktighet i närheten av heta ytor.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra din förmåga att montera och använda den elektriska röken korrekt.
- Utsätt inte den elektriska röken för stötar eller slag.
- Flytta inte apparaten när den används. Låt alltid den elektriska röken svalna helt innan du ställer undan den eller flyttar på den.
- Var försiktig när du tar ut mat ur den elektriska röken. Alla ytor är heta och kan orsaka brännskador. Använd alltid skyddshandskar och långa, rejäla matlagingsredskap.
- Täck aldrig över gallren med metallfolie. Folien fångar upp värme vilket orsakar stora skador på den elektriska röken.
- Dropplåten är endast avsedd för nedre delen av den elektriska röken. Placera aldrig dropplåten på galler. Detta kan orsaka skador på den elektriska röken.
- Var alltid försiktig när du lägger i flis när röken är i drift. Flislådan är alltid varm när den elektriska röken är i bruk.
- För att koppla från den elektriska röken stänger du av kontrollpanelen och drar sedan ut kontakten ur vägguttaget.
- Dra ur kontakten när apparaten inte används samt före rengöring.
- Låt apparaten svalna helt innan du lägger till eller tar bort galler, plåt eller vattentråg.
- Kassera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie.
- Förvara inte en elektrisk rök med het aska inuti den. Ställ endast undan den för förvaring när alla ytor är kalla och rengjorda, samt när askan har tagits bort.
- Använd aldrig den elektriska röken för något annat än dess avsedda ändamål.
- Använd alltid den elektriska röken i enlighet med alla gällande nationella och lokala brandlagar.
- Om nätkabeln skadas får den endast bytas ut av tillverkaren eller dennes underhållsrepresentant eller person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
- Denna produkt kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och om de förstår riskerna.
- Enheten ska anslutas via en felströmsbrytare vars strömvärde inte överstiger 30 mA.

## LÅT OSS KOMMA IGÅNG!

- Detta är en långsam rökugn ... reservera tillräckligt med tid för tillredningen. Rökugnen är **ENDAST AVSEDD FÖR UTOMHUSBRUK**.
- "Förbered" rökugnen före första användningen. Se sidan 11.
- Värm först upp rökugnen i 30 till 45 minuter på full temperatur innan maten läggs i.
- **TÄCK INTE** över gallren med aluminiumfolie, eftersom detta förhindrar att hettan cirkulerar korrekt.
- Sätt inte in för mycket mat i rökugnen. Stora mängder mat kan lagra värme, förlänga tillredningstiden och leda till ett ojämnt tillredningsresultat. Lämna utrymme mellan maten på gallren och till rökugnens väggar för att säkerställa korrekt värmecirkulation. Om kokkärl används, placera kokkärlen mitt på gallren för att säkerställa en jämn tillredning. Se handboken för närmare uppgifter.
- Stäng luftutsläppet upptill på enheten för att behålla fuktighet och värme. Om du tillreder mat som fisk eller torkat kött, öppna luftutsläppet för att släppa ut fuktighet.
- Temperaturvisningen på kontrollpanelen kommer att variera + eller - 10 till 15 grader eftersom rökugnen kopplas till och från i cykler.
- Förvara rökugnen på ett torrt ställe efter användningen.
- Extremt låga temperaturer kan förlänga tillredningstiderna.
- **RENGÖR EFTER VARJE ANVÄNDNING**. Detta kommer att förlänga livslängden på din rökugn och förhindra att mögel och mjöldagg bildas. **MYCKET NÖJE!**

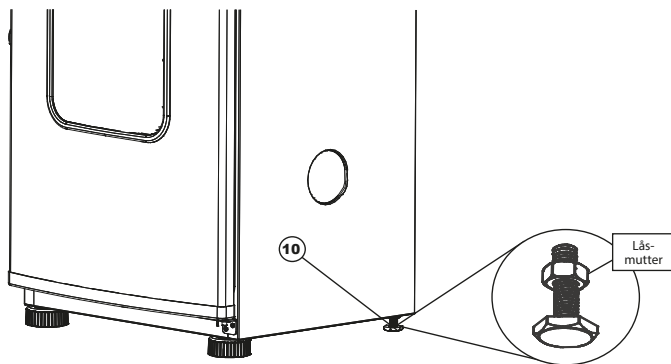
## DELFÖRTECKNING



DEL NR	ANTAL	BESKRIVNING	DEL NR	ANTAL	BESKRIVNING
1	1	Rökugnens chassi	7	1	Träflismatare
2	1	Digital manöverpanel	8	1	Fettlåda
3	1	Vattenskål	9	2	Fötter (färdigt monterade)
4	1	Träflislåda	10	2	Justerbara skruvfötter (färdigt monterade)
5	1	Droppkärl	11	1	Luftutsläpp (färdigt monterat)
6	4	Galler	12	1	Dörr med fönster (färdigt monterad)

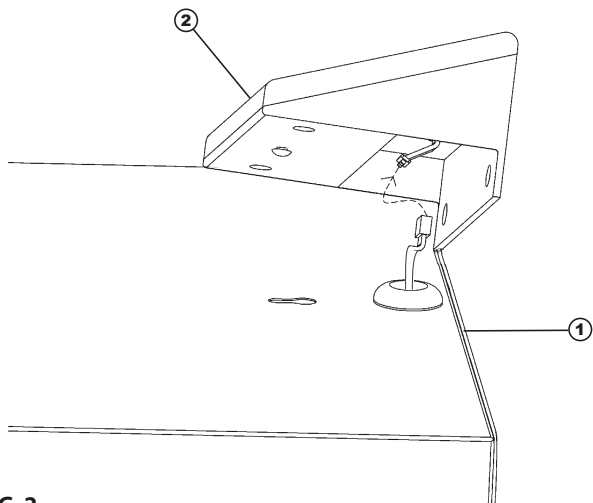
## MONTERING

- LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT FÖRE MONTERINGEN.
- MONTERA ENHETEN PÅ ETT RENT OCH PLANT UNDERLAG.
- VERKTYG SOM BEHÖVS: SKRUVMEJSEL FÖR PHILLIPS-SKRUVAR



### STEG 1

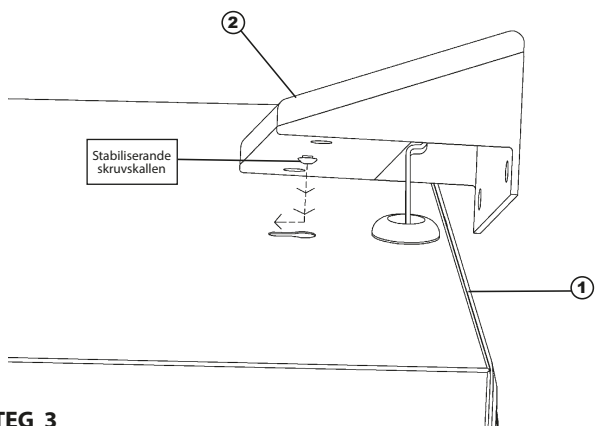
Ställ in de justerbara skruvfötterna (10) genom att skruva dem med eller moturs tills rökugnen står plant när den ställs upp. Säkra de justerbara skruvfötternas (10) position med de medföljande låsmutterna när den står plant.



### STEG 2

Placera den digitala manöverpanelen (2) upptill på rökugnens chassi (1).

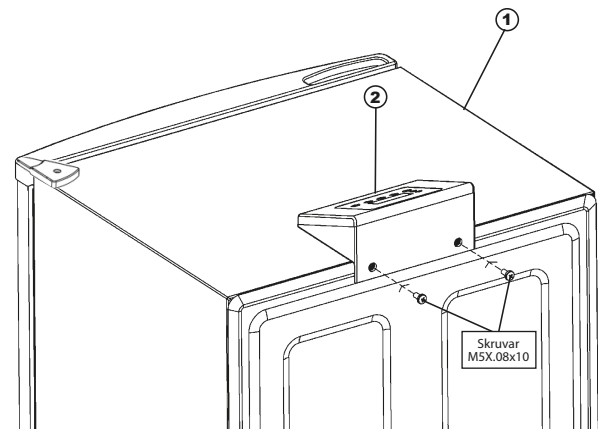
Rikta in skåran på kontakten från den digitala manöverpanelen (2) med låstungen på kontakten på rökugnens chassi (1) och koppla ihop dem på det sätt som visas.



### STEG 3

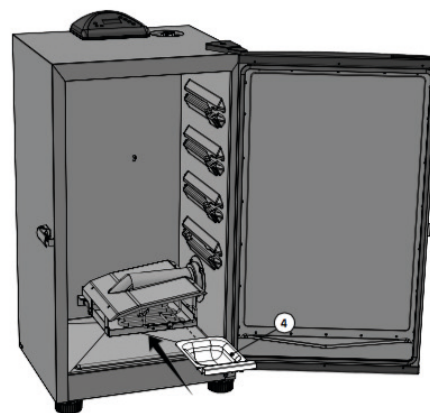
Montera den digitala manöverpanelen (2) på rökugnens chassi (1) genom att föra in den stabiliserande skruvskallen i "nyckelhålet" på det sätt som visas.

Obs. Den stabiliserande skruven måste kanske justeras en aning för att sitta stadigt.



### STEG 4

Sätt fast den digitala manöverpanelen (2) vid rökugnens chassi (1) med de två medföljande 5X.08x10-skrivar med kullrig skalle. Obs. Spänn inte för hårt.

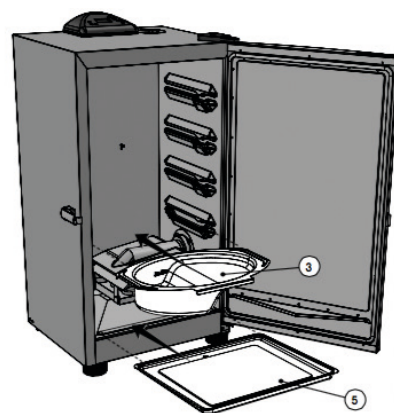


### STEG 5

FÖR TYDLIGHETENS SKULL VISAS INTE VISSA DELAR.

Placera träflislådan (4) i rökugnens chassi (1). Se till att placera träflislådan under träflislocket på det sätt som visas.

Obs. Träflislådan och träflismataren MÅSTE vara på plats när rökugnen används. Det minimerar risken att träflisen flammnar upp.



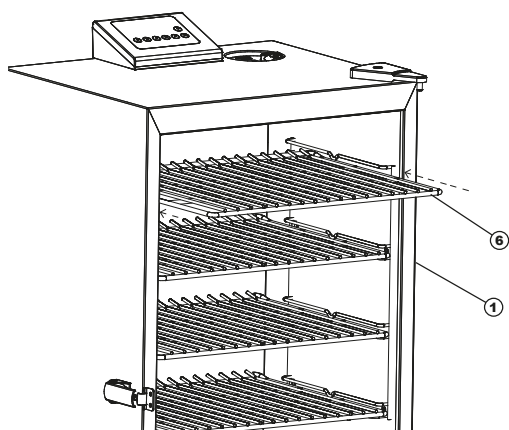
FÖR TYDLIGHETENS SKULL VISAS INTE VISSA DELAR.

Placera vattenskålen (3) i den nedersta hållaren inne i rökugnens chassi (1).

Placera droppkärlet (5) inne i rökugnens chassi (1) under värmeelementet på det sätt som visas. Säkerställ att hålet i droppkärlet (5) är placerat baktill i rökugnen så att en ordentlig avrinning är möjlig.

Obs. Vattenskålen MÅSTE alltid vara på plats vid rökningen, även om det inte finns något vatten eller annan vätska i skålen. Skålen förhindrar att mat faller ner på träflisorna.

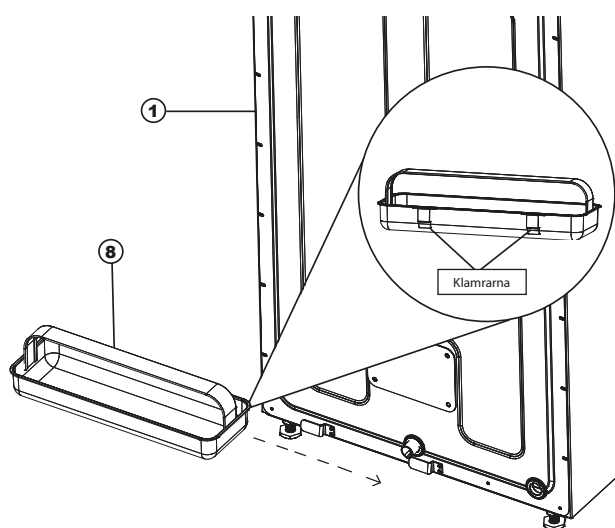




### STEG 7

FÖR TYDLIGHETENS SKULL VISAS INTE VISSA DELAR.

Skjut in gallren (6) i styrningarna inne i rökugnens chassi (1).



### STEG 8

Skjut in klammarna på baksidan av fettlådan (8) i fästningarna på baksidan av rökugnens chassi (1) tills fettlådan (8) stannar.

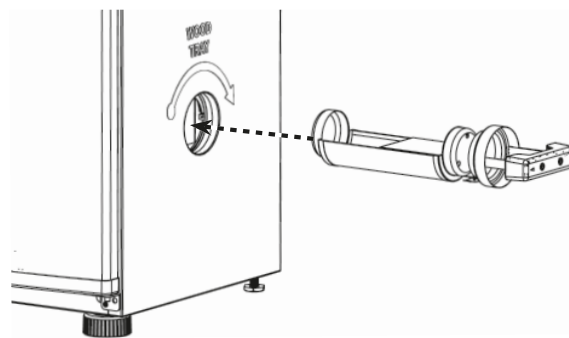
Monteringen är klar.

## INSTRUKTIONER FÖR FÖRBEREDELSE

FÖRBEREDA RÖKUGNEN FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN NÄR DETTA GÖRS KAN RÖK BILDAS, VILKET ÄR NORMALT.

1. Se till att vattenskålen är på plats UTAN VATTEN.
2. Ställ in temperaturen på 135 °C och låt enheten vara på i 3 timmar. Tillsätt en kopp träflis i träflismataren under de sista 45 minuterna, för att avsluta förberedelsen.
3. Stäng av och låt svalna.

## HUR MAN ANVÄNDER TRÄFLISMATAREN

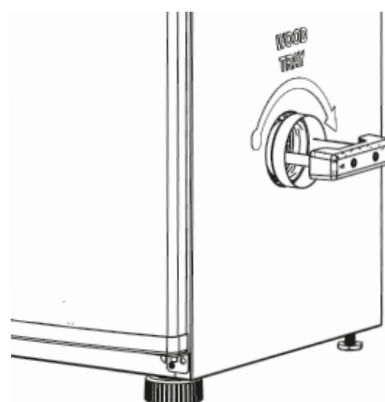


### Hur man använder träflismataren:

- Placera en ½ kopp träflis i träflismataren innan enheten startas.
- Använd aldrig mer än en ½ kopp träflis åt gången. Använd aldrig trästycken.
- För in träflismataren i rökugnen. Träflismataren bör vara fylld upp till kanten med träflis.
- Vrid handtaget medurs i pilens riktning på rökugnen för att mata träflis. Träflis kommer att falla ner på träflismataren. Vrid handtaget moturs till upprätt position och lämna träflismataren på plats.
- Kontrollera regelbundet att träflisen har brunnit ner genom att avlägsna träflismataren och titta in i rökugnen genom hålet. Lägg till mer flis vid behov.
- Träflismataren måste dras ut ur rökugnen fullständigt när träflisnivån kontrolleras.

### Fylla på träflis under rökningen:

- Dra ut träflismataren ur rökugnen.



- Placera mer träflis i träflismataren och sätt in den i rökugnen igen.
- Vrid handtaget medurs i pilens riktning på rökugnen för att mata träflis. Träflis kommer att falla ner på träflismataren.
- Det kan uppstå en liten temperaturtopp efter det att träflis har fyllts på. Den kommer att stabiliseras efter en kort stund. Ändra inte temperaturinställningen.

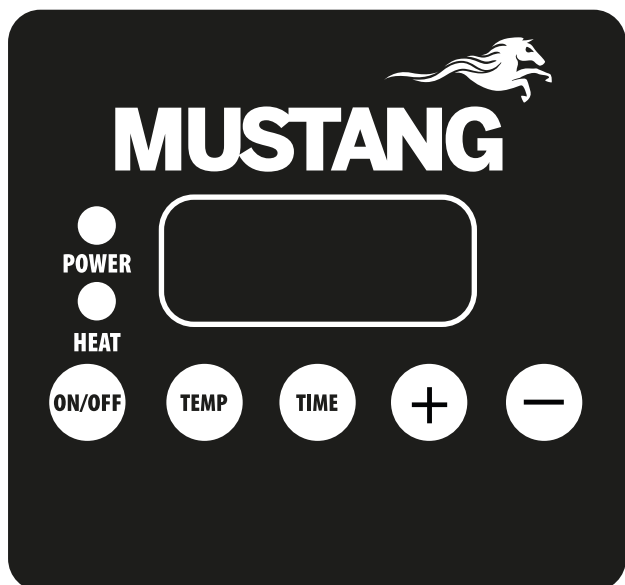
### Varning:

- Håll rökugnens dörr stängd när du fyller på träflis.
- Träflismataren kommer att vara HET, även om handtaget inte är det.

**WARNING!** När dörren öppnas kan en flamma tändas. Stäng omedelbart dörren om träflisen flamar upp, vänta tills den har brunnit ner och öppna sedan dörren igen. Spruta inte med vatten.

SV

## HUR MAN ANVÄNDER MANÖVERPANELEN



Obs: Direkt solljus kan göra det svårt att avläsa LED-displayen, skugga ljuset om nödvändigt.

### Ställa in temperaturen:

- Tryck på ON.
- Tryck en gång på TEMP, varvid LED-displayen börjar blinka.
- Använd +/- för att ställa in temperaturen.
- Tryck på TEMP igen för att låsa temperaturen.

Obs. Uppvärmningen kommer inte att starta innan timern har ställts in.

### Ställa in timern:

- Tryck en gång på TIME, varvid LED-displayen för timmar börjar blinka.
- Använd +/- för att ställa in timmarna.
- Tryck på TIME igen för att låsa timmarna. LED-displayen för minuter börjar blinka.
- Använd +/- för att ställa in minuterna.
- Tryck på TIME för att låsa minuterna och starta tillredningen.

### Värmen kommer att stängas av när tiden har löpt ut.

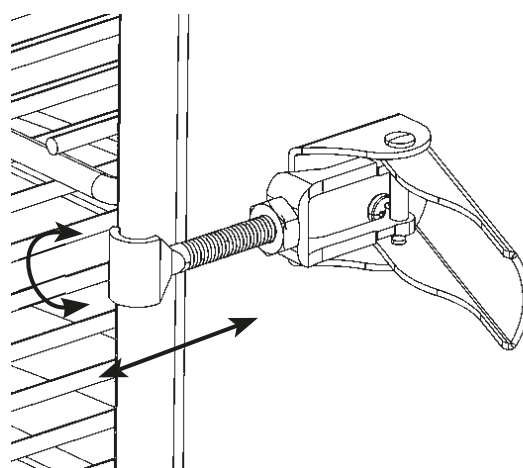
### Återställa (RESET) manöverpanelen:

Om ett felmeddelande visas på manöverpanelen, stäng av den elektriska rökugnen, dra ut kontakten ur eluttaget, vänta i tio sekunder, koppla enheten till eluttaget igen och starta sedan den elektriska rökugnen igen. Detta kommer att återställa manöverpanelen.

## VIKTIG INFORMATION OM ANVÄNDNINGEN AV RÖKUGNEN

- Den maximala temperaturinställningen är 135 °C.
- Träflismataren och träflislådan MÅSTE vara på plats när rökugnen används. Det minimerar risken att träet flammnar upp.
- Träflis måste användas för att bilda rök och skapa rökrosmen.
- Kontrollera ofta fettlådan på baksidan av enheten under tillredningen. Töm fettlådan innan den blir full. Fettlådan måste eventuellt tömmas regelbundet under tillredningen.

- Öppna inte rökugnens dörr i onödan. Att öppna rökugnens dörr leder till att värmen kommer ut och eventuellt till att träflisen flammnar upp. Att stänga dörren kommer att stabilisera temperaturen igen och stoppa flammorna.
- Lämna inte gammal aska i träflislådan. Töm lådan när askan är kall. För att förhindra att aska samlas, bör lådan rengöras före och efter varje användning.
- Glasdörren är tempererad och kommer inte att gå sönder vid normal användning.
- Detta är en rökugn. En stor mängd rök kommer att bildas vid användningen av träflisen. Röken kommer att tränga ut genom springorna och färga insidan av rökugnen svart. Detta är normalt. För att minimera rökförlusten runt dörren, kan dörrens låsregel justeras så att dörren tätar ännu bättre mot chassit.
- Att öppna rökugnens dörr under tillredningen kan förlänga tillredningstiden på grund av värmeförlust.
- Om utetemperaturen är under 18 °C och/eller altituden överstiger 1 067 m, krävs eventuellt en längre tillredningstid. Kontrollera köttets innertemperatur med en köttermometer för att säkerställa att köttet är genomstekt.



- Lossa muttern på låsregeln för att justera den. Vrid haken medurs på det sätt som visas för att späna. Spänn muttern ordentligt mot låsregeln.

## HUR MAN RENGÖR RÖKUGNEN

- Använd ett mildt diskmedel för gallren, vattenskålen och droppkärlet. Skölj och torka ordentligt.
- Rengör träflislådan och träflismataren regelbundet för att avlägsna aska, matrester och damm.
- Avfallshantera kall aska genom att placera den i aluminiumfolie, dränka den med vatten och kasta den i en icke brännbar behållare.
- Rengör insidan, glasdörren och utsidan av rökugnen helt enkelt med en fuktig trasa. Använd inga rengöringsmedel. Se till att torka ordentligt.
- Dörrpackningen och ytan som packningen ligger emot på insidan MÅSTE rengöras med en fuktig trasa efter varje användning för att den ska förbli funktionsduglig.

SÄKERSTÄLL ALLTID ATT ENHETEN ÄR BORTKOPPLAD FRÅN ELNÄTET OCH ATT DEN KÄNNES KALL INNAN DEN RENGÖRS OCH STÄLLS UN DAN.

## FELSÖKNINGSGUIDE

SYM TOM	ORSAK	MÖJLIG LÖSNING
Power-indikatorn tänds inte.	Inte kopplad till vägguttag.	Kontrollera vägguttaget.
	Säkring har brunnit i huset.	Säkerställ att inga andra enheter är kopplade till samma elektriska krets. Kontrollera husets säkringar.
	Styrenheten fungerar inte korrekt.	*
Det tar extremt länge för enheten att värmas upp (längre än 60–70 min).	Enheten är ansluten till en skarvsladd.	Placera enheten på ett ställe där ingen skarvsladd behövs.
	Dörren är inte ordentligt stängd.	Stäng dörren och sätt fast regeln ordentligt.
	Styrenheten fungerar inte korrekt.	*
Det finns en spricka mellan dörren och rökugnen när den används och dörrens regel har ingen inställningsmån längre.	Dörrens inriktning.	*
	Skadad dörrpackning.	
Fett läcker ut från rökugnen genom dörren och fötterna.	Droppkärl är inte på plats.	Flytta det så att hålet ligger i linje med avrinningshålet på botten av enheten.
	Mycket fett eller olja har samlats i enheten.	Rengör enheten.
	Ingen avrinning genom dräneringsröret.	Kontrollera dräneringsröret.
Ingen rök.	Inget träflis.	Lägg till träflis.
Temperaturen har sjunkit kraftigt eller enheten har stängts av efter några timmars användning.	Fel i styrenheten.	*
Styrenheten visar ett felmeddelande.	Styrenheten fungerar inte korrekt.	*
Power-indikatorn lyser, enheten värmer inte.	Styrenheten/enheten fungerar inte korrekt.	*
Styrenheten reglerar inte värmen.	Styrenheten/enheten fungerar inte korrekt.	*

\* Tag vänligen kontakt med Mustangs kundtjänst. Kontrollera telefonnumret till servicetjänsten på webbplatsen [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## GARANTI

Alla Mustangprodukter är omsorgsfullt tillverkade och kvalitetstestade innan de lämnar fabriken. Den här rökugnen och dess delar har 12 månaders garanti som gäller från och med inköpsdatumet. Garantin täcker tillverknings- och materialfel.

Delarnas normala slitage, rostning eller fel som beror på rost täcks inte av garantin. Med tiden är det normalt att till exempel de keramiska ytorna spricker, stålytorna ändrar färg och det uppstår rostfläckar under användning och detta hindrar inte användningen av rökugnen. Garantin gäller inte heller delar som slits eller rostar under användningen, till exempel delar av gjutjärn och rostfritt stål. När det gäller självmonterade rökugnar 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 märken och fel som orsakas av användning som strider mot bruksanvisningen eller av otillräckligt underhåll.

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

Om ett fel upptäcks på produkten eller dess delar under garantitiden, kontakta importören eller Mustangs stödservice via adressen [www.mustang-grill.com](http://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 monterar själv en ny del som ersätter en defekt eller saknad del.

Garantin gäller endast vid uppvisande av inköpskvitto. Från inköpskvittot ska namnet på återförsäljaren, rökugnens märke och modellnummer samt inköpsdatum framgå. Följande uppgifter ska vara bifogade till garantikravet: rökugnens märke och modellnummer, orsak för reklamation, den defekta delens delnummer enligt delförteckningen, kopia på inköpskvittot eller redogörelse av inköpsstället samt inköpsdatum, konsumentens namn, telefonnummer, gatuadress, postnummer och ort.

SV

## ET

Õnnitleme teid Mustangi toote valimise puhul! Mustangi grillimistoodete sari on välja töötatud hea toidu valmistamiseks. Tootesarja kuulub lai valik grillimis- ja toiduvalmistamistarvikuid. Tutvuge kogu valikuga aadressil [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) või lähima volitatud edasimüüja juures.

Me arendame püsivalt Mustangi tooteid ja nendega seotud tarvikuid. Kvaliteedi tagamiseks on tarbijalt saadud tagasiside meie tootearenduses eriti tähtsal kohal. Ootame teie tagasisidet meie toodete osas aadressil [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Et saaksite seadmest maksimaalselt kasu, tutvuge põhjalikult kasutusjuhendiga. Seadme regulaarse puhastamise ja hooldamisega pikendate selle tööiga ja turvalisust. Tootesarjast Mustang leiata ka grilli puhastamiseks sobivaid puhastusvahendeid ja harju.

Lisainfot leiata aadressil [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## KASUTUSJUHEND

### Montaaži-, hooldus- ja ohutusjuhised

#### HOIATUS:

#### VINGUGAASIOHT

#### PUIDU PÕLEMISEL ERALDUB VINGUGAASI. SEE VÕIB OLLA SURMAV

#### Hoiatused ja ohutusjuhised:

**Enne suitsuahju kasutamist ja selle kasutamise ajal lugege ja järgige hoolikalt käesolevas kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.**

## TÄHTSAD OHUTUSJUHISED JA HOIATUSED

### Enne ahju kasutamist lugege hoolikalt läbi kõik juhised:

Käesolev kasutusjuhend sisaldab tähtsat teavet, mis on vajalik seadme ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks.

- Enne ahju kasutamist ja selle kasutamise ajal lugege ja järgige hoolikalt hoiatusi ja juhiseid.
- Säilitage käesolev kasutusjuhend hilisemaks konsulteerimiseks.
- Suitsutusahju töötamisel tekib eluohtlik vingugaas. Vingugaas on plahvatusohtlik, seetõttu peavad suitsutusahju kasutamisel ventilatsioonivad lahti olema.
- Ärge põletage puulaaste majas, söidukis, telgis, garaažis või muul suletud alal.
- Käesolev seade on kasutamiseks ainult vabas õhus. Ärge kasutage seda siseruumides.
- Ahi peab asuma maas. Ärge asetage seda lauale või muudele tasapindadele.
- Ärge lülitage ahju vooluvõrku, enne kui see on täielikult kokku pandud ja kasutamiseks valmis.
- Kasutage ainult maandatud pistikupesa.
- Ärge kasutage ahju äiksetormi ajal.
- Hoidke ahju vihma ja vee eest.
- Ärge uputage juhet, pistikut ja juhtpaneeli vette või vedelikku. See võib põhjustada elektrilööki.
- Hoidke ahju laste ja lemmikloomade eest. Ärge lubage lastel ahju kasutada. Kui läheduses on lapsi ja lemmikloomi, on hoolikas järelevalve hädavajalik.
- Ärge kasutage seadet rikke või vigastuse korral.
- Ärge lubage mingeid muid tegevusi ahju läheduses selle töötamise ajal või järel. Kontrollige, et ahi oleks jahtunud, kui

seda puhastate või hoiule panete.

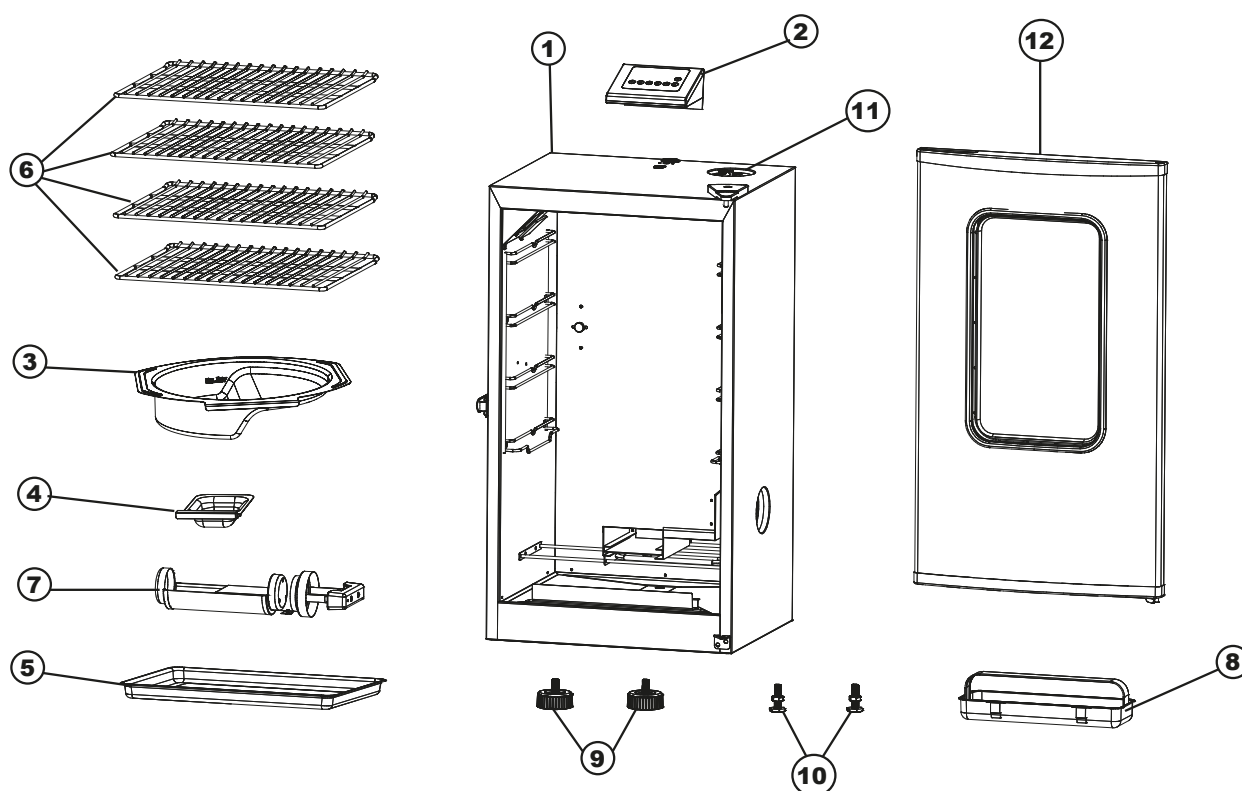
- Suitsuahju kasutamisel hoidke tulekustuti alati käepärast.
- Olge eriti ettevaatlik, kui kasutate pikendusjuhet, sest see lisab takerdumise ja komistamise riski. Vigane pikendusjuhe võib põhjustada küttevõimsuse kadu või elektrilööki.
- Elektrijuhtmed ei tohi rippuda hooletult ega kokku puutuda kuumade pindadega.
- Ärge asetage käesolevat seadet gaasipõleti, elektripliidi või kuuma ahju peale või lähedusse.
- Ärge kasutage vigastatud pistiku või juhtmega elektriseadmeid.
- Ärge kasutage käesolevat suitsuahju küttekehana. (Vt ka vingugaasihoiatusi)
- Ahju tohib kasutada ainult tasasel kindlal pinnal. See väldib ahju ümberkukkumist, mis võib põhjustada vigastusi või materiaalselt kahju.
- Elektrisuitsuahi on kuum kasutamisel ning teatud aja jooksul pärast seda. Kuumade pindade läheduses töötamisel olge ettevaatlik.
- Alkoholi, retsepti- või vabamüügiravimite kasutamine võib mõjutada inimese võimet ahju õigesti kokku panna või kasutada.
- Kaitske ahju löökide eest.
- Ärge liigutage töötavat ahju. Enne teisaldamist või hoiule panekut laske ahjul täielikult maha jahtuda.
- Toidu ahjust väljavõtmisel olge äärmiselt ettevaatlik. Ahju kõik pinnad on kuumad ning võivad põhjustada põletusi. Kasutage alati kaitsekindaid ning pikki ja tugevaid tööriistu.
- Ärge katke küpsetusreste metallfooliumiga. Foolium koondab kuumust ning võib ahju tõsiselt vigastada.
- Rasvapann on mõeldud kasutamiseks ainult ahju põhjal. Ärge kunagi asetage rasvapanni küpsetusrestidele. See võib ahju tõsiselt vigastada.
- Puulaastude lisamisel ahju töötamise ajal olge äärmiselt ettevaatlik. Kui ahi on sisse lülitatud, on laastusahtel alati kuum.
- Ahju töö lõpetamiseks lülitage see juhtpaneelist välja ning eemaldage pistik vooluvõrgust.
- Kui ahju ei kasutata või see vajab puhastamist, eemaldage pistik alati vooluvõrgust. Laske ahjul maha jahtuda, enne kui lisate või eemaldate reste, rasvapanne või täidate veeanumat.
- Külma tuha eemaldamiseks kasutage alumiiniumfooliumit.
- Ärge pange hoiule suitsuahju, milles on kuum tuhk. Enne hoiule panekut laske kõigil pindadel täielikult maha jahtuda, puhastage need ning eemaldage tuhk.
- Ärge kasutage käesolevat suitsuahju millekski muuks kui see ette on nähtud.
- Elektrisuitsuahju kasutamisel tuleb järgida kõiki kehtivaid kohalikke ja riiklikke tuleohutusnõudeid.
- Toitekaabli vigastuse korral võib seda ohtude vältimiseks vahetada ainult tootja või tema volitatud esindaja või vastav pädev spetsialist.
- Vanemad kui 8-aastased lapsed ning vähenenud füüsilise, sensoorse või vaimsete võimetega või puudulike kogemuste ja teadmistega isikud võivad käesolevat kaminat kasutada ainult juhul, kui nad on järelevalve alla või neid on instrueeritud seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistavad selle kasutamisega kaasnevat ohte.
- Seade tuleb ühendada vooluvõrku läbi rikkevoolukaitsme, mille rakendusvool ei ületa 30 mA.

## HAKKAME PEALE!

- See on aeglane suitsuahi – varuge suitsutamiseks piisavalt aega. Kasutage suitsuahju AINULT ÕUES.
- Kütke suitsuahi enne esimest kasutamiskorda sisse. Vt lk 23.
- Kuumutage suitsuahju enne toiduainete sissepanekut 30–45 minutit maksimumtemperatuuril.
- ÄRGE katke suitsutusreste alumiiniumfooliumiga, sest see takistab kuuma õhu ringlust.
- Ärge pange suitsuahju liiga suurt kogust toiduaineid. Liigsed toidukogused võivad siduda kuumust, pikendada suitsutusaega ja põhjustada ebaühtlast suitsutamist. Kuuma õhu ringluse tagamiseks jätke restidele toiduainete vahele ja ahju suitsutuskambri seinte äärde vaba ruumi. Pannide kasutamisel paigutage need ühtlase suitsutamise tagamiseks resti keskele. Vaadake lisateavet kasutusjuhendist.
- Sulgege seadme ülasosas asuv õhusüüder, et hoida niiskust ja kuumust. Kala või kuivatatud liha suitsutamisel jätke õhusüüder lahti, et niiskus välja lasta.
- Temperatuurinäit juhtpaneelil kõigub  $\pm 10 \dots 15$  kraadi, sest küttekeha lülitub tsükliliselt sisse ja välja.
- Hoidke suitsuahju pärast kasutamist kuivas kohas.
- Väga madalad temperatuurid võivad suitsutusaega pikendada.
- PUHASTAGE SUITSUAHI IGA KORD PÄRAST KASUTAMIST. See pikendab suitsuahju tööiga ja hoiab ära hallituse tekke.

HEAD SUITSUTAMIST!

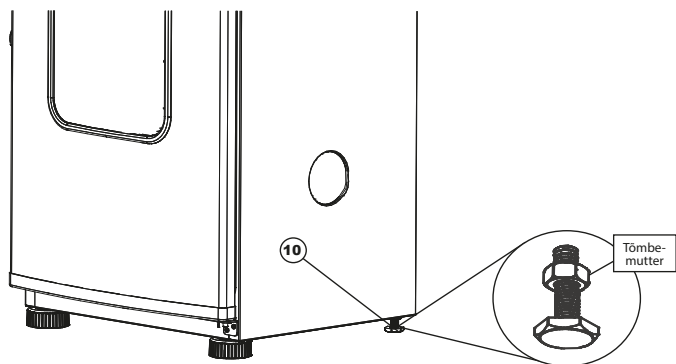
## OSADE NIMEKIRI



OSA NR	KOGUS	KIRJELDUS	OSA NR	KOGUS	KIRJELDUS
1	1	Korpus	7	1	Laastude laadija
2	1	Digitaalne juhtpaneel	8	1	Rasvapann
3	1	Veenõu	9	2	Jalg (tehases paigaldatud)
4	1	Laastupann	10	2	Reguleeritav kruvijalg (tehases paigaldatud)
5	1	Tilgapann	11	1	Õhuniisuti (tehases paigaldatud)
6	4	Suitsutusrest	12	1	Aknaga luuk (tehases paigaldatud)

## KOKKUPANEK

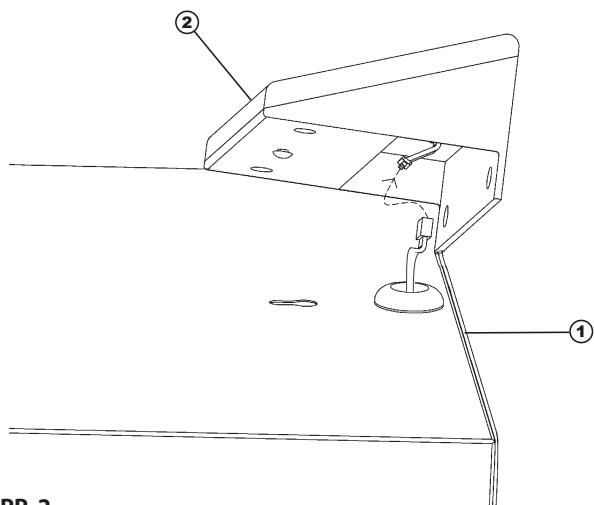
- ENNE KOKKUPANEKUT LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI KÕIK JUHENDID.
- PANGE SEADE KOKKU PUHTAL JA TASASEL PINNAL.
- VAJALIK TÖÖRIIST: RISTPEAGA KRUVIKEERAJA



### ETAPP 1

Reguleerige reguleeritavaid kruvijalgu (10), keerates neid päri- või vastupäeva nii, et püstises asendis suitsuahju on loodis.

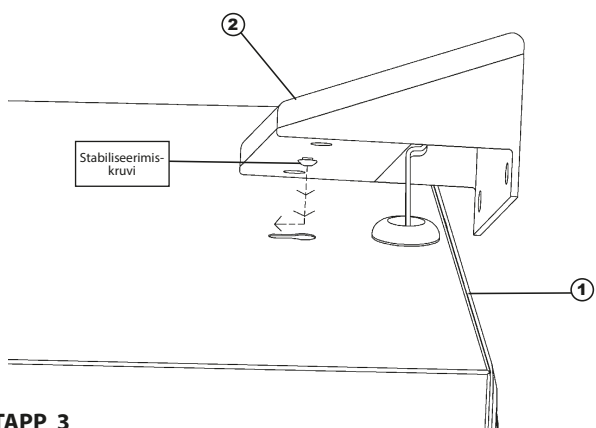
Kui seade on loodis, fikseerige reguleeritavad kruvijalad (10) nende küljes olevate tõmbemutrite abil.



### ETAPP 2

Asetage digitaalne juhtpaneel (2) korpuse (1) peale.

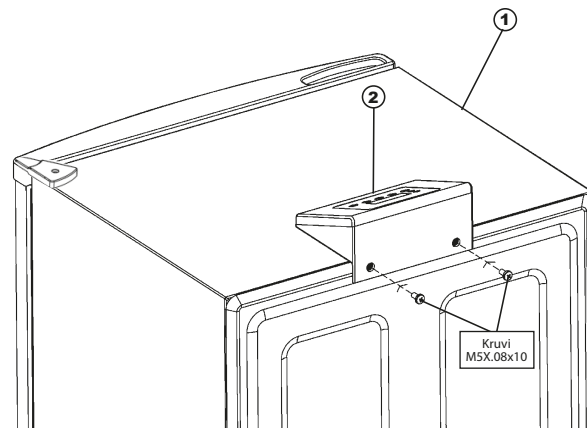
Paigutage digitaalse juhtpaneeli (2) juhtmeklemm kohakuti korpusel (1) oleva juhtmeklemmiga joonisel näidatud viisil ja ühendage klemmid omavahel.



### ETAPP 3

Kinnitage digitaalne juhtpaneel (2) korpuse (1) külge, sisestades stabiliseerimiskruvi pea lukuaugu kujulisse avasse joonisel näidatud viisil.

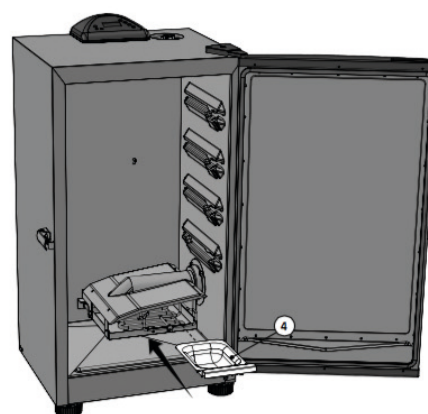
Märkus. Stabiliseerimiskruvi võib vajada veidi korrigeerimist.



### ETAPP 4

Kinnitage digitaalne juhtpaneel (2) korpuse (1) külge kahe kaasasoleva M5x0,08x10 lamepeakruvi abil.

Märkus. Mitte üle pingutada.

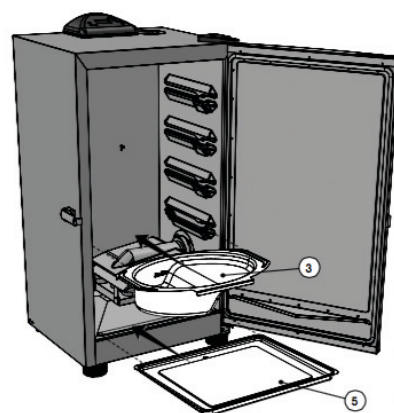


### ETAPP 5

MÕNED OSAD ON SELGUSE MÕTTES JOONISEL KUJUTAMATA.

Paigutage laastupann (4) korpuse (1) sisse. Paigutage laastupann joonise järgi laastude laadija alla.

Märkus. Laastupann ja laastude laadija PEAVAD olema suitsuahju kasutamise ajal oma kohal. See viib laastude lõkendamise riski miinimumini.



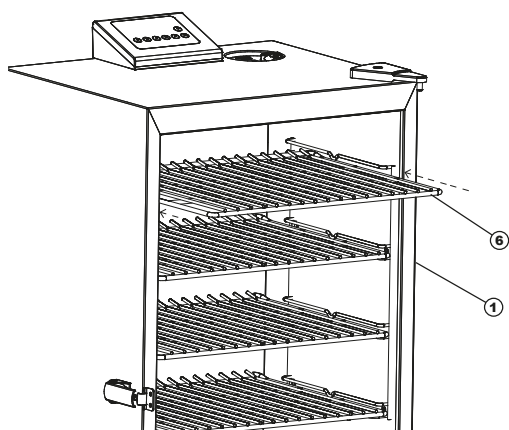
### ETAPP 6

MÕNED OSAD ON SELGUSE MÕTTES JOONISEL KUJUTAMATA.

Paigutage veenõu (3) korpuse (1) sisse alumise kanduri peale.

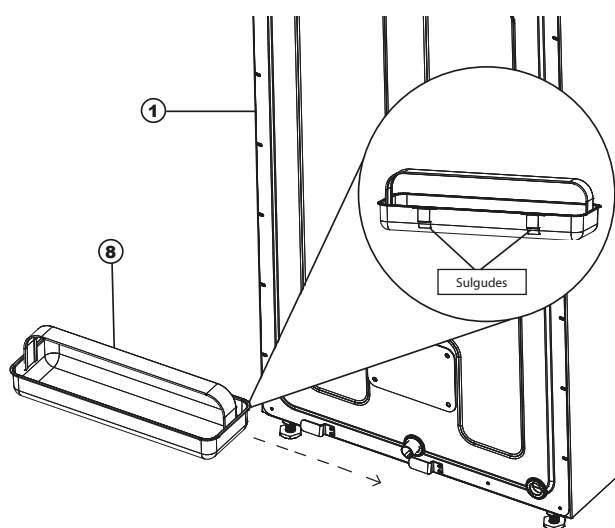
Asetage tilgapann (5) joonise järgi korpuse (1) sisse küttekeha alla. Veenduge, et tilgapanni (5) ava paikneb suitsuahju tagaosas, et võimaldada õiget äravoolu.

Märkus. Veenõu PEAB suitsutusprotsessi ajal olema alati oma kohal, isegi kui selles ei ole vett või muud vedelikku. Nõu hoiab ära rasva tilkumise laastude peale.



#### ETAPP 7

MÕNED OSAD ON SELGUSE MÕTTES JOONISEL KUJUTAMATA. Libistage suitsutusrestid (6) korpuse (1) sisse kandurite peale.



#### ETAPP 8

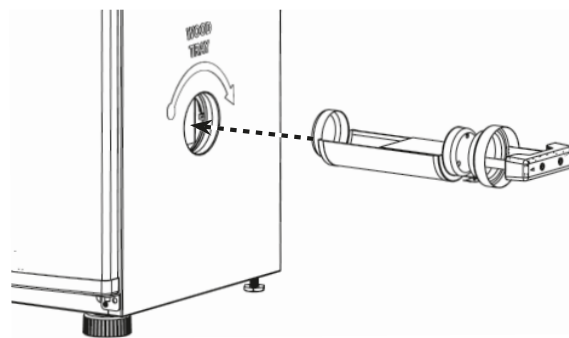
Libistage rasvapanni (8) taga olevad klambrid korpuse (1) tagaküljel olevate hoidikute peale, kuni rasvapann (8) jääb kinni. Kokkupanek on lõpule viidud.

## SISSEKÜTMISJUHENDID

### KÜTKE SUITSUAHI ENNE ESIMEST KASUTAMISKORDA SISSE.

Selle käigus võib tekkida veidi suitsu – see on normaalne.

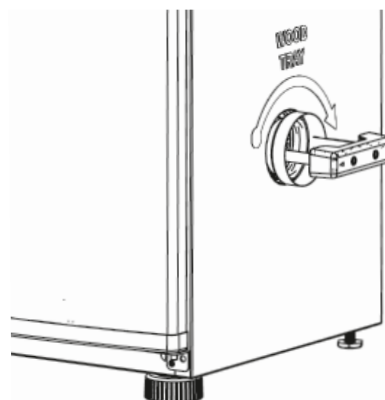
1. Veenduge, et veenõu on paigas, kuid ILMA VEETA.
2. Seadke temperatuuriks 135 °C ja laske seadmel töötada 3 tundi. Viimase 45 minuti jooksul lisage sissekütmise lõpuleviimiseks laastude laadijasse 1 kruusitais puidulaaste.
3. Lülitage seade välja ja laske sellel maha jahtuda.



## LAASTUDE LAADIJA KASUTAMINE

### Laastude laadija kasutamine:

- Enne seadme sisselülitamist paigutage laastude laadijasse ½ kruusitait puidulaaste.
- Ärge kunagi kasutage üle ½ kruusitäie puidulaaste korraga. Ärge kunagi kasutage puiduklotse.
- Sisestage laastude laadija suitsuahju. Puidulaastude tase peaks ulatuma laastude laadija ülaservani.
- Laastude mahakallutamiseks pöörake käepidet päripäeva (noolega näidatud suunas). Laastud langevad laastupannile. Pöörake käepide vastupäeva (vertikaalasendisse) ja jätke laastude laadija paigale.
- Kontrollige aeg-ajalt laastupanni, et näha, kas materjal on ära põlenud: eemaldage laastude laadija ja vaadake läbi ava ahju sisemusse. Vajaduse korral lisage laaste.
- Laastude taseme kontrollimise ajaks tuleb laastude laadija üleni välja tõmmata.



### Laastude lisamine suitsutusprotsessi ajal:

- Tõmmake laastude laadija suitsuahjust välja.
- Täitke laadija laastudega ja lükake läbi ava suitsuahju.
- Laastude mahakallutamiseks pöörake käepidet päripäeva (noolega näidatud suunas). Laastud langevad laastupannile.
- Temperatuur võib pärast materjali lisamist korraks tõusta. See stabiliseerub varsti. Ärge reguleerige temperatuuri.

### Ettevaatust!

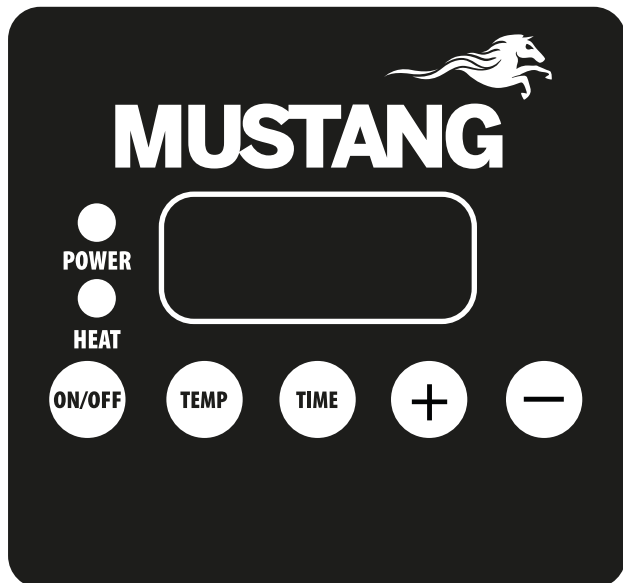
- Hoidke suitsuahju luuk laastude lisamise ajal kinni.
- Laastude laadija on KUUM isegi siis, kui käepide seda ei ole.

### ETTEVAATUST!

Luugi avamisel võivad laastud lüüa lõkendama. Sel juhul sulgege kohe luuk, oodake, kuni laastud on ära põlenud, ja avage luuk uuesti. Ärge pritsige veega.

ET

## JUHTPANEELI KASUTAMINE



Märkus. Päikese käes on LED-näidikut raske lugeda – vajaduse korral varjake valgust.

### Temperatuuri seadmine

- Vajutage nuppu „ON“.
- Vajutage üks kord nuppu „TEMP“ – näidik hakkab vilkuma.
- Seadke nuppude „+“ ja „-“ abil soovitud temperatuur.
- Temperatuuri kinnitamiseks vajutage uuesti nuppu „TEMP“.

Märkus. Kuumutamine ei alga enne aja seadmist.

### Aja seadmine

- Vajutage üks kord nuppu „TIME“ – näidik hakkab vilkuma.
- Seadke nuppude „+“ ja „-“ abil tunnid.
- Tundide kinnitamiseks vajutage uuesti nuppu „TIME“. Minutinäit hakkab vilkuma.
- Seadke nuppude „+“ ja „-“ abil minutid.
- Vajutage minutite kinnitamiseks ja suitsutustsükli alustamiseks nuppu „TIME“.

Kuumutamine lülitub aja lõppemisel välja.

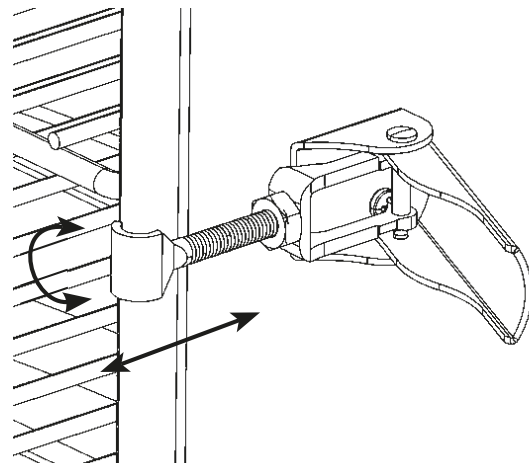
### Juhtpaneeli LÄHTESTAMINE

Kui juhtpaneel näitab veateadet, lülitage suitsuahi välja, eemaldage pistik pesast, oodake kümme sekundit, ühendage pistik pesa ja lülitage suitsuahi sisse. See lähtestab juhtpaneeli.

## OLULISED FAKTID SUITSUAHJU KASUTAMISE KOHTA

- Maksimaalne temperatuur, mille saab seada, on 135 °C.
- Laastude laadija ja laastupann PEAVAD olema suitsuahju kasutamise ajal oma kohal. See viib laastude lõkendamise riski miinimumini.
- Puidulaaste tuleb kasutada selleks, et tekitada suitsu ja anda toidule suitsumaitse.
- Kontrollige seadme taga olevat rasvapanni suitsutamise ajal sageli. Tühjendage rasvapann enne täitumist. Võib juhtuda, et rasvapanni tuleb tühjendada suitsutamise ajal mitu korda.
- Ärge avage suitsuahju luuki asjata. Luugi avamine põhjustab kuumuse kadu ja võib põhjustada laastude lõkendamist. Luugi sulgemine stabiliseerib temperatuuri uuesti ja peatab lõkendamise.

- Ärge jätke laastupannile vana tuhka. Tühjendage pann pärast tuha jahtumist. Pann tuleks puhastada enne ja pärast iga kasutamiskorda, et vältida tuha kogunemist.
- Luugi klaas on karastatud ega purune seadme tavalisel kasutamisel.
- Tegemist on suitsuahjuga. Puulaastude kasutamisel tekib palju suitsu. Suits väljub liitekohtadest ja muudab suitsuahju sisemuse mustaks. See on normaalne. Et viia suitsukadu luugi kaudu miinimumini, saab luugi riivi reguleerida nii, et luugi ja korpuse vaheline tihend muutub tihedamaks.
- Suitsuahju luugi avamine suitsutamise ajal võib soojakao tõttu pikendada suitsutusaega.
- Kui välisõhu temperatuur on alla 18 °C ja/või kõrgus merepinnast üle 1067 m, võib suitsutamine võtta kauem aega. Et kontrollida, kas liha on üleni küps, mõõtke ahju sisetemperatuuri lihatermomeetri abil.



- Luugi riivi reguleerimiseks keerake riivi kuuskantmutter lõdvemaks. Tihendamiseks keerake konksu joonise järgi päripäeva. Keerake mutter vastu luugi riivi kõvasti kinni.

## SUITSUAHJU PUHASTAMINE

- Suitsutusreste, veenõud ja tilgapanni puhastage õrna nõudepesuvahendiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Laastupanni ja laastude laadijat puhastage sageli, et eemaldada kogunenud tuhk, mustus ja tolm.
- Külma tuha kõrvaldamiseks paigutage see alumiiniumfooliumisse, leotage veega ja asetage tulekindlasse prügikonteinerisse.
- Ahju sisepindu, ukseklaasi ja välispindu pühkige lihtsalt niiske lapiga. Ärge kasutage puhastusvahendit. Kuivatage tingimata hoolikalt.
- Luugi tihendit ja sellega kokkupuutuvat tihendit korpusel TULEB puhastada niiske lapiga iga kord pärast kasutamist, et hoida tihendid heas töökorras.

ENNE PUHASTAMIST JA HOIULEPANEKUT VEENDUGE ALATI, ET PISTIK ON LAHTI ÜHENDATUD JA SEADE ON JAHTUNUD TEMPERAATURILE, MILLEL SEDA ON OHUTU PUUDUTADA.



## VEAOTSING

VIGA	PÕHJUS	VÕIMALIK LAHENDUS
Toite märgutuli ei sütti.	Pistik ei ole pesas.	Kontrollige pistiku ühendust.
	Maja kaitselüliti on rakendunud.	Kontrollige, kas muud elektriseadmed samas vooluahelas töötavad. Kontrollige kaitsmeid.
	Kontroller töötab valesti.	*
Seadme kuumenemiseks kulub liiga palju aega (üle 60–70 minuti).	Seade on ühendatud pikendusjuhtme külge.	Paigutage seade nii, et pikendusjuhete ei ole vaja kasutada.
	Luuk ei ole korralikult kinni.	Sulgege luuk ja kinnitage riiv kõvasti.
	Kontroller töötab valesti.	*
Luugi ja korpuse vahel on seadme töötamise ajal pilu ja luugi riivi ei saa rohkem reguleerida.	Luuk on halvasti joondatud.	*
	Luugi tihend on saanud kahjustada.	
Suitsuahjust lekib luugi ja jalgade kaudu rasva.	Tilgapann ei ole paigas.	Paigutage tilgapann ümber, nii et selles olev ava on seadme põhjas oleva äravooluava kohakuti.
	Seadmes tekib liiga palju rasva või õli.	Puhastage seade.
	Äravoolutorus puudub äravool.	Kontrollige äravoolutoru.
Suits puudub.	Laastud on otsas.	Lisage laaste.
Mõne tunni pärast on temperatuur järsult langenud või ahi välja lülitunud.	Rikkis juhtplokk.	*
Kontroller näitab veateadet.	Kontroller töötab valesti.	*
Toite märgutuli ei põle, seade ei kuumuta.	Kontroller või seade töötab valesti.	*
Kontroller ei reguleeri temperatuuri.	Kontroller või seade töötab valesti.	*

\* Palun pöörduge Mustangi klienditeeninduse poole. Kontrolli hooldusteeninduse telefoninumbrit internetiaadressilt [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## GARANTII

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

Suitsuahju osade kulumine, roostetamine ja roostetamise tagajärjel tekkinud defektid garantii alla ei kuulu. Näiteks on keraamiliste pindade lõhenemine, teraspindade värvimuutused ja roosteplekide ilmumine aja jooksul ja toote kasutamisel tavapärased nähtused, mis ei takista suitsuahju kasutamist. Garantii ei laiene ka sellistele kasutamise käigus kulumisele ja roostetavatele suitsuahju osadele nagu malmist ja roostevabast terasest valmistatud torupõletid, soojusjaotusplaadid, grillrestid ja -plaadid, soojendusrestid. Ise kokkupandavate suitsuahjude puhul paigaldab ja vahetab suitsuahju osad alati klient ise vastavalt suitsuahju juhendile. Juhendi mittejärgimisel kaotab garantii kehtivuse. Tutvuge alati põhjalikult kasutusjuhendiga ja täitke selles sisalduvaid tingimusi. Garantii ei kata defekte või puudusi, mille on põhjustanud suitsuahju 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](http://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. Klient paigaldab ise asendusosa defektse või puuduoleva osa asemele.

Garantii kehtivuse eelduseks on ostukviitungi või selle koopia ettenäitamine. Ostukviitung peab sisaldama müüja nime, suitsuahju marki ja mudeli numbrit ning ostukuupäeva. Garantii kiri peab sisaldama järgmisi andmeid: suitsuahju mark ja mudeli number, reklaamatsiooni 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).

ET

## LV

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

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

Lūdzam uzmanīgi izlasīt lietošanas instrukciju, lai varētu izmantot visas 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 [mustang-grill.fi](http://mustang-grill.fi).

## LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

### Montāžas, kopšanas un drošības norādījumi

#### BRĪDINĀJUMS:

#### OGLEKĻA MONOKSĪDA BĪSTAMĪBA

#### KOKA SADEGŠANAS PROCESĀ IZDALĀS OGLEKĻA MONOKSĪDS. TAS VAR IZRAISĪT NĀVI.

#### Brīdinājumi un drošības norādījumi:

**Pirms kūpinātavas lietošanas uzmanīgi izlasiet un tās lietošanas laikā ievērojiet šajā rokasgrāmatā ietvertos brīdinājumus un norādījumus.**

## SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI UN BRĪDINĀJUMI

#### Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet visus norādījumus:

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

- Pirms kūpinātavas lietošanas uzmanīgi izlasiet un tās lietošanas laikā ievērojiet brīdinājumus un norādījumus.
- Saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai lietošanai.
- Lietojot kūpinātavu, rodas dzīvībai bīstamais oglekļa monoksīds jeb tvana gāze. Oglekļa monoksīds ir ātri gaistoša gāze, tādēļ kūpinātavas lietošanas laikā jābūt atvērtām ventilācijas atverēm.
- Nededziniet koka skaidas iekštelpās, transportlīdzeklī, teltī, garāžā vai jebkurā citā slēgtā telpā.
- Šo ierīci paredzēts izmantot tikai ārpus telpām. Nekad nelietojiet to iekštelpās.
- Ierīcei jābūt novietotai uz zemes. Nenovietojiet ierīci uz galdiem vai letēm.
- Nepieslēdziet elektrisko kūpinātavu strāvas avotam, kamēr tā nav pilnībā samontēta un gatava lietošanai.
- Izmantojiet tikai iezemētu strāvas kontaktligzdu.
- Nelietojiet ierīci negaisa laikā.
- Nepakļaujiet elektrisko kūpinātavu lietus vai ūdens iedarbībai.
- Negremdējiet elektrības vadu, kontaktdakšu vai vadības paneli ūdenī vai citā šķīdumā. Tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- Nelaidiet elektriskās kūpinātavas tuvumā bērnus un mājdzīvniekus. Neļaujiet bērniem darboties ar elektrisko kūpinātavu. Ja elektriskās kūpinātavas tuvumā uzturas bērni un mājdzīvnieki, ir nepieciešama to pastāvīga uzraudzība.

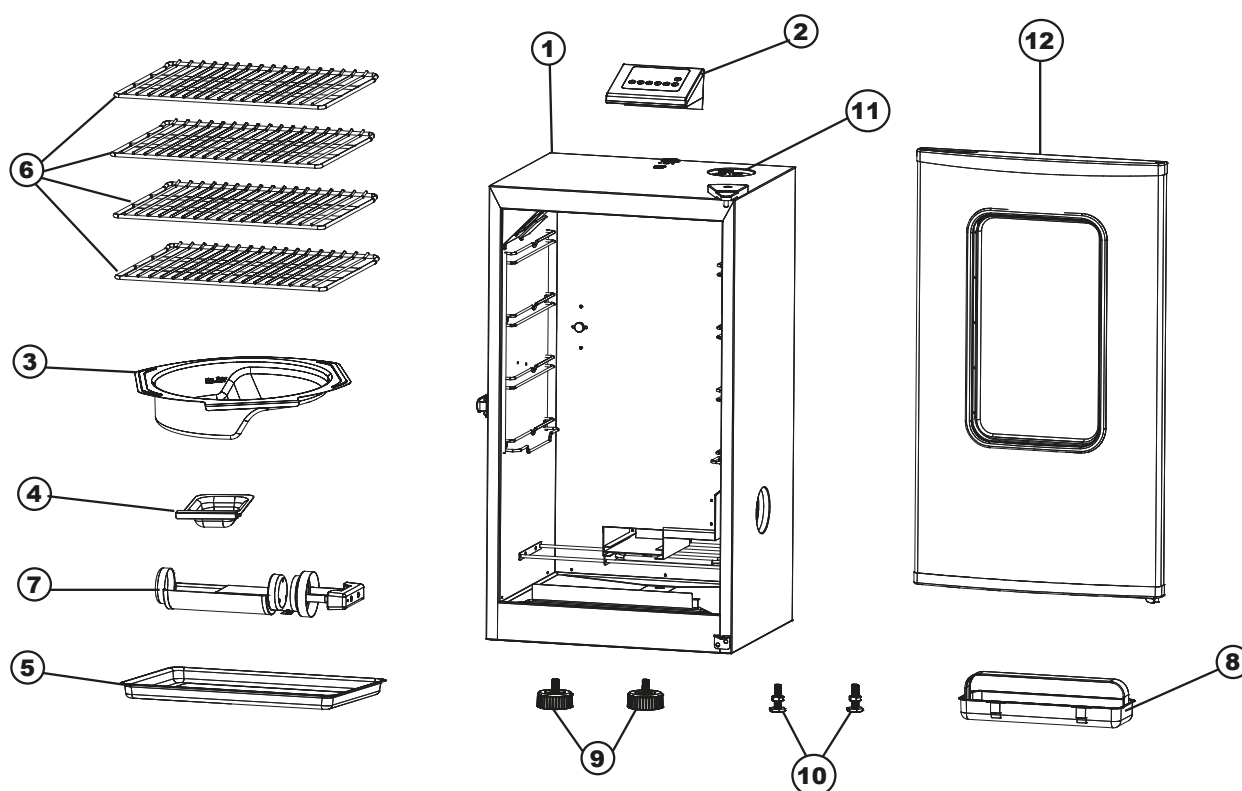
- Nelietojiet šo ierīci, ja tā nedarbojas pareizi vai ir bijusi bojāta.
- Nepieļaujiet jebkādas citas darbības elektriskās kūpinātavas tuvumā tās lietošanas laikā vai pēc tam. Pirms ierīces tīrīšanas vai novietošanas glabāšanā pārlicinieties, ka ierīce ir atdzisusi.
- Gādājiet, lai elektriskās kūpinātavas darbības laikā pa rokai vienmēr būtu ugunsdzēsamais aparāts.
- Ievērojiet piesardzību, izmantojot pagarinātāju, jo tas paaugstina aizķeršanās un pakļūšanas risku. Bojāts vai nepareizs pagarinātājs var izraisīt sildīšanas jaudas zudumus vai elektriskās strāvas triecienu.
- Nepieļaujiet, ka elektrības vads nekontrolēti karājas pāri karstām virsmām vai tām pieskaras.
- Nenovietojiet šo ierīci uz gāzes vai elektriskajām plītīm vai to tuvumā, vai sakarsētā cepeškrāsnī.
- Nelietojiet elektrisko ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša vai elektrības vads.
- Nelietojiet šo elektrisko kūpinātavu kā sildītāju. (Skatiet brīdinājumu par oglekļa monoksīdu.)
- Lietojiet elektrisko kūpinātavu tikai uz līdzenas, stabilas virsmas. Tādējādi jūs novērsīsit tās apgāšanās risku un no tā izrietošas personu traumas vai materiālos zaudējumus.
- Elektriskā kūpinātava darbības laikā un zināmu laiku pēc lietošanas ir karsta. Karstu virsmu tuvumā vienmēr ievērojiet piesardzību.
- Alkohola, recepšu vai bezrecepšu zāļu lietošana var pasliktināt jūsu spēju uzstādīt vai lietot elektrisko kūpinātavu pareizi.
- Nesabojājiet elektrisko kūpinātavu, to iedaudzot vai sasitot.
- Nepārvietojiet ierīci tās darbības laikā. Pirms novietošanas glabāšanā vai pirms pārvietošanas ļaujiet elektriskajai kūpinātavai pilnībā atdzist.
- Pārtikas produktus no elektriskās kūpinātavas izņemiet uzmanīgi. Visas virsmas ir karstas un var radīt apdegumus. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus un garus, izturīgus virtuves piederumus.
- Nepārkļāviet kūpināšanas restes ar alumīnija foliju. Folija aiztur siltumu, radot nopietnus elektriskās kūpinātavas bojājumus.
- Pilienu savācējaplatēi ir jāatrodas elektriskās kūpinātavas apakšā. Nelieciet pilienu savācējaplati uz kūpināšanas restēm. Tā var rasties elektriskās kūpinātavas bojājumi.
- Ievērojiet piesardzību, pievienojot skaidas, kamēr elektriskā kūpinātava darbojas. Elektriskās kūpinātavas darbības laikā skaidu kaste vienmēr ir karsta.
- Lai elektrisko kūpinātavu atvienotu no strāvas, izslēdziet vadības paneli un pēc tam izraujiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.
- Ja ierīce netiek lietota, vai pirms tās tīrīšanas atvienojiet ierīci no strāvas. Pirms restu, paplāšu vai ūdens trauka ievietošanas vai izņemšanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
- Atdzisušos pelnus izmetiet, savācot tos alumīnija folijā.
- Nenovietojiet elektrisko kūpinātavu glabāšanā, kamēr tajā ir karsti pelni. Novietojiet to glabāšanā tikai tad, kad visas virsmas ir atdzisušas, notīrītas un ir izvākti pelni.
- Neizmantojiet elektrisko kūpinātavu citiem, kā vien paredzētajam mērķim.
- Izmantojiet elektrisko kūpinātavu saskaņā ar visiem spēkā esošajiem vietējiem un nacionālajiem ugunsdrošības noteikumiem.
- Ja barošanas vads ir bojāts, drošības nolūkā tas jānomaina ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir apmācīti droši lietot ierīci un izprot ar ierīces lietošanu saistītos apdraudējumus.
- Ierīci pievieno, izmantojot paliekošās strāvas slēdzi, kura elektriskās strāvas vērtība nepārsniedz 30 mA.

## SĀKSIM DARBU!

- Šī ir lēnas darbības kūpinātava. Plānojiet pietiekami daudz laika pārtikas produktu gatavošanai. Kūpinātavu ir paredzēts lietot TIKAI ĀRPUS TELPĀM.
  - Pirms pirmās lietošanas reizes iesildiet kūpinātavu. Skatiet 29. lpp.
  - Pirms pārtikas produktu ielikšanas 30–45 minūtes uzsildiet kūpinātavu maks. temperatūrā.
  - NEPĀRKLĀJIET plauktus ar alumīnija foliju, jo tādējādi netiks nodrošināta pareiza karstā gaisa cirkulācija.
  - Nelieciet kūpinātavā pārāk daudz pārtikas produktu. Pārāk liels ēdiena daudzums var traucēt karstā gaisa cirkulācijai, paildināt gatavošanas laiku un izraisīt nevienmērīgu gatavošanos. Lai nodrošinātu pareizu karstā gaisa cirkulāciju, atstājiet atstarpes starp produktiem plauktos un starp kūpinātavas malām. Ja izmantojat pannas, novietojiet tās plaukta centrā, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanos. Plašāku informāciju skatiet rokasgrāmatā.
  - Aizveriet gaisa aizvaru ierīces augšpusē, lai saglabātu mitrumu un karstumu. Ja gatavojat tādus produktus kā zivi vai gaļu, atveriet gaisa aizvaru, lai izlaistu mitrumu.
  - Temperatūras rādījums vadības panelī svārstīsies aptuveni 10–15 grādu diapazonā atkarībā no kūpinātavas cikla.
  - Pēc lietošanas uzglabājiet kūpinātavu sausā vietā.
  - Ļoti auksta temperatūra var paildināt gatavošanas laiku.
  - IZTĪRIET PĒC KATRAS LIETOŠANAS REIZES. Tādējādi var paildināt kūpinātavas darbмūžu un novērst pelējuma rašanos.
- IZBAUDIET!

LV

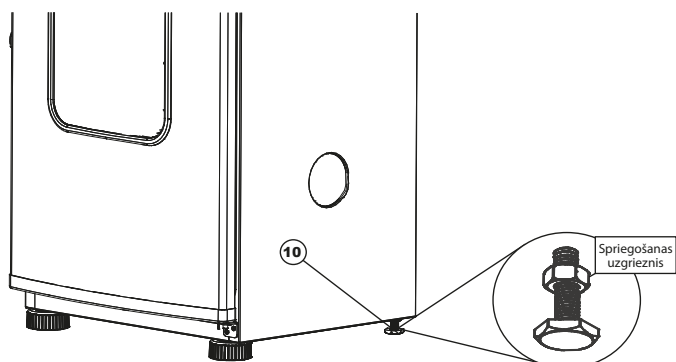
## DETAĻU SARAKSTS



DETAĻAS NR.	SKAITS	APRAKSTS	DETAĻAS NR.	SKAITS	APRAKSTS
1	1	Kūpinātavas korpuss	7	1	Skaidu padevējs
2	1	Digitāls vadības panelis	8	1	Taukvielu paplāte
3	1	Ūdens bļoda	9	2	Kāja (montēta)
4	1	Skaidu paplāte	10	2	Skrūvējama kāja (montēta)
5	1	Pilienu paplāte	11	1	Gaisa aizvars (montēts)
6	4	Gatavošanas plaukts	12	1	Durvis ar lodziņu (montētas)

## MONTĀŽA

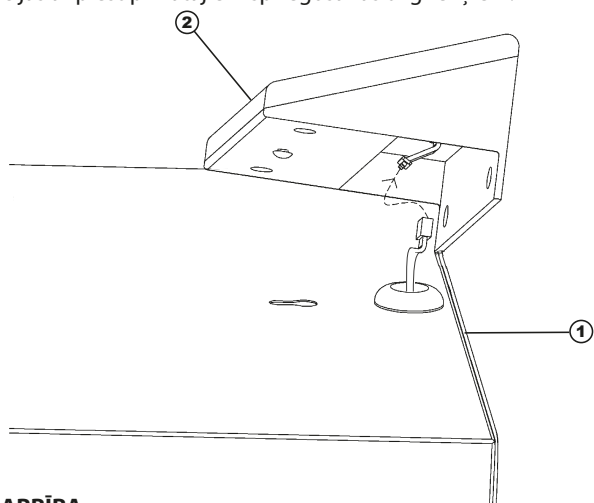
- PIRMS MONTĀŽAS RŪPĪGI IZLASIET VISUS NORĀDĪJUMUS.
- MONTĒJIET IERĪCI UZ TĪRAS, LĪDZENAS VIRSMAS.
- NEPIECIEŠAMIE INSTRUMENTI: KRUSTVEIDA SKRŪVGRIEZIS



### 1. DARBĪBA

Noregulējiet skrūvējamo kāju (10), griežot to pulksteņa rādītāja virzienā/pretēji pulksteņa rādītāja virzienam, lai kūpinātava vertikālā stāvoklī būtu nolīmeņota.

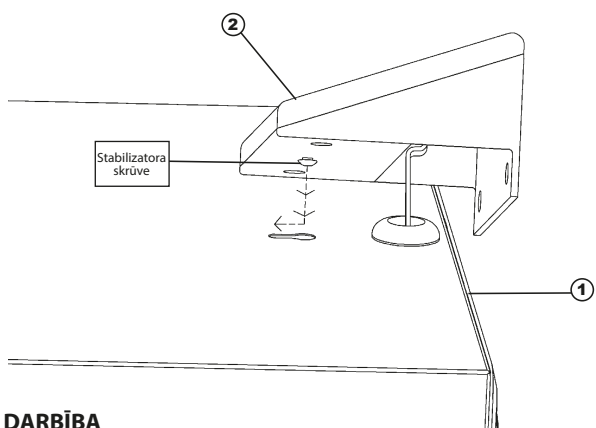
Kad kūpinātava ir nolīmeņota, fiksējiet skrūvējamo kāju (10) pozīcijas ar piestiprinātajiem spriegošanas uzgriežņiem.



### 2. DARBĪBA

Novietojiet digitālo vadības paneli (2) kūpinātavas korpusa augšpusē (1).

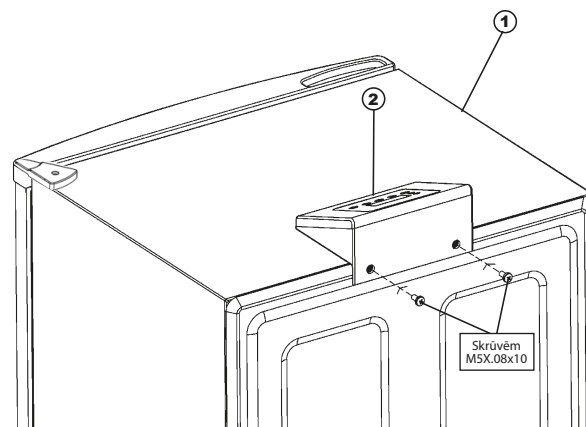
Kā parādīts, salāgojiet digitālā vadības paneļa (2) vadu savienotāja atveri ar vadu savienotāja izcilni kūpinātavas korpusā (1), un savienojiet tos.



### 3. DARBĪBA

Uzlieciet digitālo vadības paneli (2) uz kūpinātavas korpusa (1), ievietojot stabilizatora skrūves galviņu atslēgas caurumā, kā parādīts attēlā.

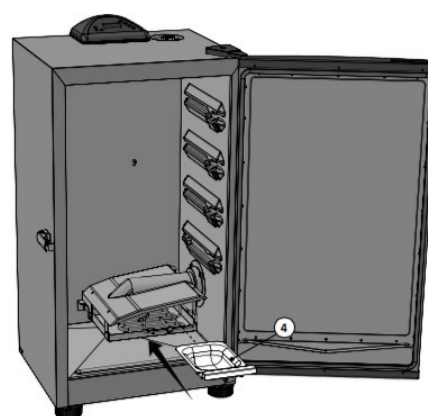
Piezīme: lai stabilizatora skrūve cieši piegulētu, var būt nepieciešamas nelielas korekcijas.



### 4. DARBĪBA

Piestipriniet digitālo vadības paneli (2) pie kūpinātavas korpusa (1) ar (2) M5X.08x10 cilindriskas galvas skrūvēm, kas iekļautas komplektācijā.

Piezīme: nepievelciet pārāk cieši.

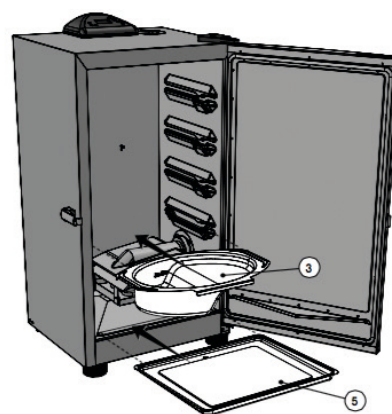


### 5. DARBĪBA

DAŽAS DETAĻAS NAV PARĀDĪTAS, LAI ATTĒLS BŪTU SKAIDRĀKS.

Ievietojiet skaidu paplāti (4) kūpinātavas korpusā (1). Noteikti novietojiet skaidu paplāti zem skaidu vāka, kā parādīts.

Piezīme: lietojot kūpinātavu, OBLIGĀTI jābūt ievietotai skaidu paplātei un skaidu padevējam. Tādējādi tiek samazināts skaidu aizdegšanās risks.

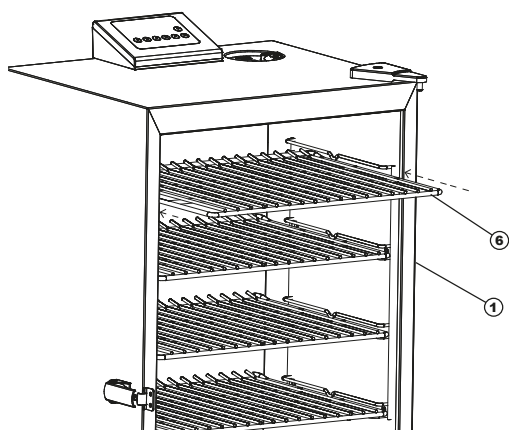


### 6. DARBĪBA

DAŽAS DETAĻAS NAV PARĀDĪTAS, LAI ATTĒLS BŪTU SKAIDRĀKS.

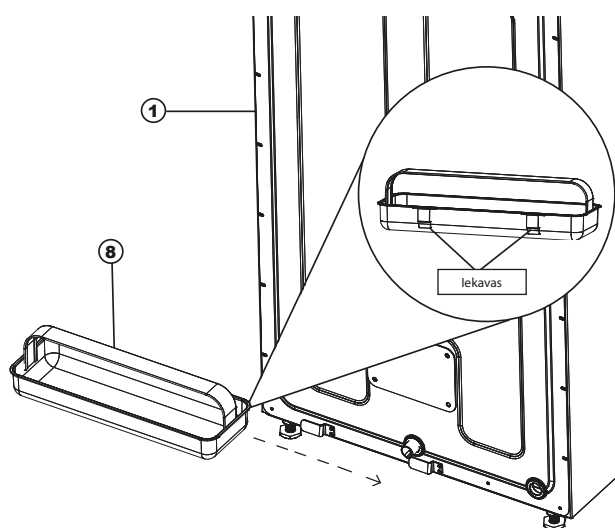
Ievietojiet ūdens bļodu (3) kūpinātavas korpusa (1) apakšējā plauktā. Kā parādīts, ievietojiet pilienu paplāti (5) kūpinātavas korpusā (1) zem sildelementa. Pārļiecinieties, vai pilienu paplātes (5) atvere ir novietota kūpinātavas aizmugurē, lai nodrošinātu pareizu noteci.

Piezīme: kūpināšanas laikā ūdens bļodai OBLIGĀTI jābūt ievietotai neatkarīgi no tā, vai bļodā ir ūdens vai cits šķidrums. Bļoda novērsīs pārtikas produktu šķidruma pilēšanu skaidās.



## 7. DARBĪBA

DAŽAS DETAĻAS NAV PARĀDĪTAS, LAI ATTĒLS BŪTU SKAIDRĀKS. Iebīdi gatavošanas plauktus (6) uz balstiem kūpinātavas korpusā (1).



## 8. DARBĪBA

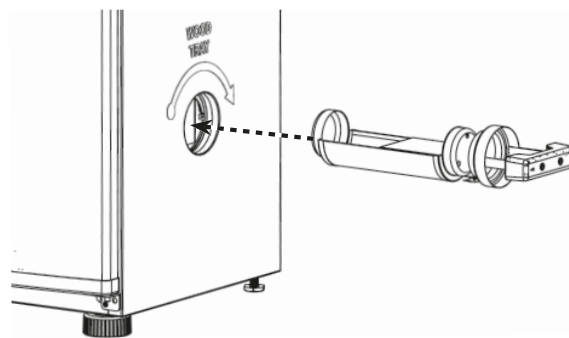
Bīdiet kronšteinus taukvielu paplātes (8) aizmugurē uz kūpinātavas korpusa (1) aizmuguri, līdz taukvielu paplāte (8) apstājas. Montāža ir pabeigta.

## IESILDĪŠANAS NORĀDĪJUMI

### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS IESILDIET KŪPINĀTAVU.

Šajā procesā var rasties dūmi; tas nav nekas neparasts.

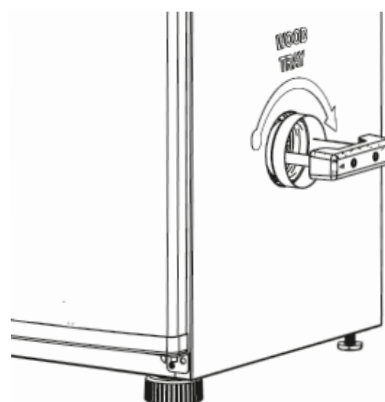
1. Pārliecinieties, vai ir ielikta TUKŠA ūdens bļoda.
2. Iestatiet temperatūru uz 135 °C un darbiniet ierīci 3 stundas. Pēdējo 45 minūšu laikā skaidu padevējā ievietojiet 1 glāzi skaidu, lai pabeigtu iesildīšanu.
3. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.



## SKAIDU PADEVĒJA LIETOŠANA

### Skaidu padevēja lietošana

- Pirms ierīces iedarbināšanas skaidu padevējā ievietojiet ½ glāzes skaidu.
- Nekad vienlaikus neievietojiet vairāk par ½ glāzi skaidu. Nekad neizmantojiet koka gabaliņus.
- Ievietojiet skaidu padevēju kūpinātavā. Skaidām jābūt līdz ar skaidu padevēja augšējo malu.
- Lai izbērtu skaidas, pagrieziet rokturi pulksteņa rādītāja virzienā, kā norāda bultiņa uz kūpinātavas. Skaidas iebirs skaidu paplātē. Pagrieziet rokturi pretēji pulksteņa rādītāja virzienam augšējā pozīcijā un atstājiet skaidu padevēju iebīdītu.
- Regulāri izņemiet skaidu padevēju, ieskatieties kūpinātavā caur atveri un pārbaudiet, vai skaidu paplātē nav izdegušas skaidas. Nepieciešamības gadījumā papildiniet skaidas.
- Pārbaudot skaidu daudzumu, skaidu padevējs ir pilnībā jāizvelk no kūpinātavas.



### Skaidu papildināšana kūpināšanas laikā:

- Izvelciet skaidu padevēju no kūpinātavas.
- Skaidu padevējā iebīriet skaidas un ielieciet to kūpinātavā.
- Lai izbērtu skaidas, pagrieziet rokturi pulksteņa rādītāja virzienā, kā norāda bultiņa uz kūpinātavas. Skaidas iebirs skaidu paplātē.
- Pēc skaidu iebēršanas var īslaicīgi paaugstināties temperatūra. Pēc īsa brīža tā stabilizēsies. Neregulējiet temperatūras iestatījumu.

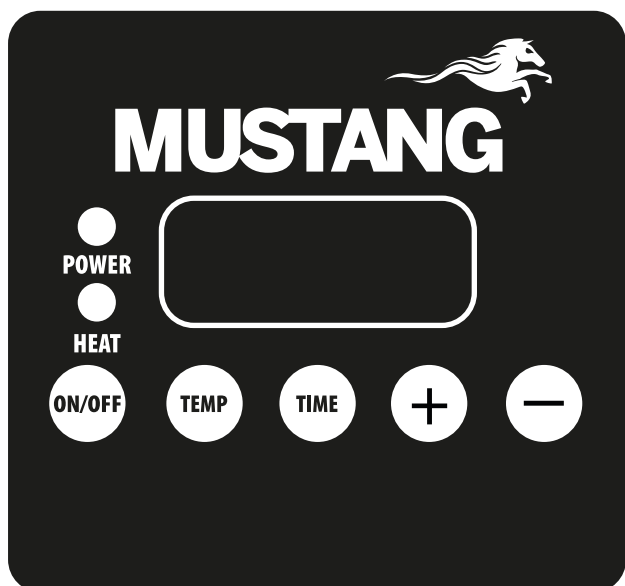
### Uzmanību!

- Ieberot skaidas, kūpinātavas durvīm jābūt aizvērtām.
- Skaidu padevējs būs KARSTS, pat ja rokturis tāds nebūs.

### UZMANĪBU

Kad durvis ir atvērtas, var rasties uzliesmojums. Ja skaidas uzliesmo, nekavējoties aizveriet durvis, uzgaidiet, līdz skaidas ir sadegušas, un tad atkal atveriet durvis. Neaplejiet ar ūdeni.

## VADĪBAS PANEĻA LIETOŠANA



Piezīme: tieši saules stari var traucēt LED displeja nolasīšanu; bloķējiet gaismu, ja nepieciešams.

### Temperatūras iestatīšana

- Nospiediet pogu "ON" (IESLĒGT).
- Vienu reizi nospiediet pogu "TEMP" (IESTATĪT TEMPERATŪRU) — LED displejs mirgos.
- Izmantojiet +/-, lai iestatītu temperatūru.
- Vēlreiz nospiediet pogu "TEMP" (IESTATĪT TEMPERATŪRU), lai fiksētu temperatūru.

Piezīme: apsilde tiks sākta tikai pēc taimera iestatīšanas.

### Taimera iestatīšana

- Vienu reizi nospiediet pogu "TIME" (IESTATĪT LAIKU) — LED displejs mirgos.
- Izmantojiet +/-, lai iestatītu stundas rādījumu.
- Vēlreiz nospiediet pogu "TIME" (IESTATĪT LAIKU), lai fiksētu stundas rādījumu. Minūšu LED sāks mirgot.
- Izmantojiet +/-, lai iestatītu minūšu rādījumu.
- Nospiediet "TIME" (IESTATĪT LAIKU), lai fiksētu minūšu rādījumu un sāktu gatavošanas ciklu.

**Sildīšana tiks izslēgta, kad laiks būs beidzies.**

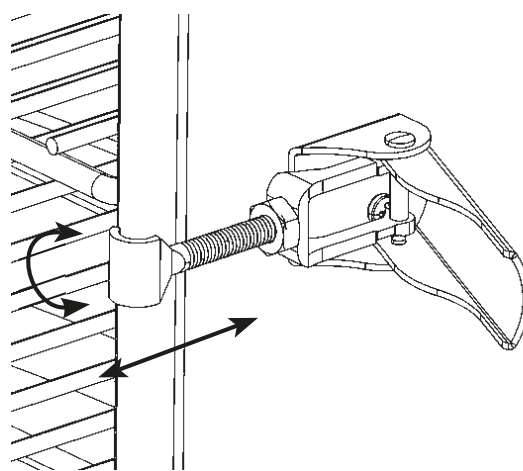
### Vadības paneļa ATIESTATĪŠANA

Ja vadības paneli ir redzams kļūdas ziņojums, izslēdziet elektrisko kūpinātavu, atvienojiet ierīci no strāvas padeves, uzgaidiet 10 sekundes, pievienojiet strāvas padevei un ieslēdziet elektrisko kūpinātavu. Tādējādi tiks atiestatīts vadības panelis.

## SVARĪGI FAKTI PAR KŪPINĀTAVAS LIETOŠANU

- Maksimālās temperatūras iestatījums ir 135 °C.
- Lietojot kūpinātavu, OBLIGĀTI jābūt ievietotai skaidu paplātei un skaidu padevējam. Tādējādi tiek samazināts skaidu aizdegšanās risks.
- Lai radītu dūmus un dūmu garšu, jāizmanto skaidas.
- Gatavošanas laikā regulāri pārbaudiet taukvielu paplāti ierīces aizmugurē. Iztukšojiet taukvielu paplāti, pirms tā ir pilna. Iespējams, taukvielu paplāte gatavošanas laikā būs regulāri jāiztukšo.

- Neatveriet kūpinātavas durvis, ja tas nav nepieciešams. Atverot kūpinātavas durvis, var izplūst karstais gaiss un skaidas var uzliesmot. Aizverot durvis, temperatūra tiks stabilizēta un uzliesmojums tiks apslāpēts.
- Neatstājiet pelnus skaidu paplātē. Kad pelni ir atdzisuši, iztukšojiet paplāti. Pirms un pēc katras lietošanas paplāte ir jātīra, lai novērstu pelnu uzkrāšanos.
- Durvju stikls ir rūdīts un nesaplīsīs parastas darbības apstākļos.
- Šī ir kūpinātava. Izmantojot skaidas, radīsies daudz dūmu. Dūmi izplūdis caur savienojuma vietām, un kūpinātavas iekšpuse nomelnēs. Tas ir normāli. Lai samazinātu dūmu izplūšanu ap durvīm, durvju aizbīdņi var regulēt un papildus pievilkt durvju blīvējumu pret korpusu.
- Ja gatavošanas laikā kūpinātavas durvis tiek atvērtas, karstuma zuduma dēļ var paildzināties gatavošanas laiks.
- Ja āra temperatūra ir zemāka par 18 °C un/vai augstums virs jūras līmeņa pārsniedz 1067 m, gatavošanai var būt nepieciešams ilgāks laiks. Lai pārliecinātos, ka gaļa ir pilnībā gatava, iekšējās temperatūras pārbaudei izmantojiet gaļas termometru.



- Lai pielāgotu durvju aizbīdņi, atļaidiet vaļīgāk tā sešstūra uzgriezni. Pagrieziet āķi pulksteņa rādītāja virzienā, lai pievilktu, kā parādīts. Cieši pievelciet sešstūra uzgriezni pret durvju aizbīdņi.

## KŪPINĀTAVAS TĪRĪŠANA

- Gatavošanas plauktu, ūdens bļodas un pilienu paplātes tīrīšanai izmantojiet vāju trauku mazgājamā līdzekļa šķīdumu. Noskalojiet un pilnībā tos nosusiniet.
- Regulāri tīriet skaidu paplāti un skaidu padevēju, lai novērstu pelnu, atkritumu un putekļu uzkrāšanos.
- Atbrīvojieties no aukstajiem pelniem, ieliekot tos alumīnija folijā, samērcējot ūdeni un izmetot neuzliesmojošā traukā.
- Kūpinātavas iekšpusi, durvju stiklu un ārpusi noslaukiet ar mitru drānu. Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus. Pilnībā nosusiniet to.
- Pēc katras lietošanas reizes durvju blīvējums un iekšējā savienojuma vieta, pie kuras pieguļ blīvējums, OBLIGĀTI jātīra ar mitru drānu, lai blīvējums nezaudētu efektivitāti.

PIRMS TĪRĪŠANAS UN NOVĪETOŠANAS GLABĀŠANĀ VIENMĒR PĀRLIECINIETIES, KA IERĪCE IR ATVIENOTA UN ATDZISUSI.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI

PROBLĒMA	IEMESLS	IESPĒJAMĀS RISINĀJUMS
Jaudas indikators neieslēdzas.	Ierīce nav pievienota strāvas padevei.	Pārbaudiet savienojumu.
	Mājsaimniecības drošinātājs ir aktivizēts.	Pārlicinieties, vai tajā pašā elektriskajā ķēdē nav pieslēgtas citas ierīces. Pārbaudiet mājsaimniecības drošinātājus.
	Kontrolleris nedarbojas pareizi.	*
Ierīces uzsilšanai ir nepieciešams pārmērīgi daudz laika (ilgāk nekā 60–70 min).	Ierīce pieslēgta pagarinātāja vadam.	Uzstādiet ierīci tā, nebūtu jāizmanto pagarinātāja vads.
	Durvis nav pareizi aizvērtas.	Aizveriet durvis un cieši nostipriniet aizbīdni.
	Kontrolleris nedarbojas pareizi.	*
Starp durvīm un kūpinātavu lietošanas laikā ir sprauga, un durvju aizbīdni vairs nevar regulēt.	Durvju novietojums	*
	Bojāta durvju blīve.	
No kūpinātavas pa durvīm un kājām noplūst taukvielas.	Taukvielu paplāte nav uzstādīta.	Novietojiet tā, lai atvere būtu salāgota ar noteces atveri ierīces apakšējā daļā.
	Ierīcē ir pārāk daudz taukvielu vai eļļas.	Iztīriet ierīci.
	Noteces caurule nenodrošina noteci.	Pārbaudiet noteces cauruli.
Nav dūmu.	Nav skaidu.	Ieberiet skaidas.
Pēc dažu stundu lietošanas temperatūra strauji samazinās vai ierīce izslēdzas.	Bojāta vadības ierīce.	*
Kontrolleris rāda kļūdas ziņojumu.	Kontrolleris nedarbojas pareizi.	*
Jaudas indikators ir ieslēgts, ierīce netiek apsildīta.	Kontrolleris/ierīce nedarbojas pareizi.	*
Kontrolleris neregulē karstumu.	Kontrolleris/ierīce nedarbojas pareizi.	*

\* Lūdzu, sazinieties ar Mustang klientu atbalsta dienestu. Apkopes servisa tālruna numuru meklējiet tīmekļa vietnē [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## GARANTĪJA

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

Garantija nav attiecināma uz normālu nolietojumu un nodilumu, detaļu 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 kūpināšanas iekārtas izmantošanu. Tāpat garantija neattiecas uz detaļām, kuras lietošanas laikā ir pakļautas nolietojumam un nodilumam vai korozijai, piemēram, no čuguna vai nerūsējošā tērauda izgatavotām detaļām. Izmantojot kūpināšanas iekārtas, 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. Garantija nekaitē Somijā spēkā esošo Patērētāju tiesību aizsardzības likumam.

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](http://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 iztrūkstoša detaļa tiek nomaiņita pret jaunu. Jauno detaļu bojātās vai trūkstošās daļas vietā uzstāda klients.

Garantija ir spēkā, tikai uzrādot pirkuma čeka kopiju. Pirkuma čekā jābūt norādītam pārdevēja nosaukumam, kūpināšanas iekārtas ražotājam un modelim, un iegādes datumam. Garantijas prasībā jābūt iekļautai šādai informācijai: kūpināšanas iekārtas 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.

LV

## LT

Sveikiname išsirinkus „Mustang“ gaminį! „Mustang“ barbekiu gaminių šeima sukurta geram maistui ruošti. Mūsų liniją sudaro įvairūs kepsninių ir kiti valgio gaminių gaminiai. Norėdami daugiau sužinoti apie mūsų gaminių asortimentą, eikite adresu [www.mustang-grill.fi](http://www.mustang-grill.fi) arba į artimiausią licencijuotą „Mustang“ mažmeninės prekybos vietą!

Nuolatos tobuliname „Mustang“ liniją ir kitus siūlomus gaminius. Kuriant gaminius svarbų vaidmenį vaidina naudotojų atsiliepimai, padedantys užtikrinti kokybę. Labai džiaugtumėmės, jei atsiliepimus apie mūsų gaminius pateiktumėte adresu [mustang@mustang-grill.fi](mailto:mustang@mustang-grill.fi).

Prašome nuodugniai susipažinti su naudotojo instrukcija, kad galėtumėte kuo labiau išnaudoti kepsninės privalumus. Rūpestingai ir reguliariai valydami bei prižiūradami kepsninę prailginsite jos naudojimo trukmę ir padidinsite saugumą. „Mustang“ gaminių linijoje taip pat siūlomos tinkamos valymo priemonės ir priežiūrai skirti įrankiai.

Norėdami gauti daugiau informacijos, eikite adresu [mustang-grill.fi](http://mustang-grill.fi).

## NAUDOTOJO VADOVAS

### Surinkimo, priežiūros ir saugos instrukcijos

#### ĮSPĖJIMAS:

#### ANGLIES MONOKSIDO PAVOJUS

**DEGANT MEDŽIUI IŠSKIRIAMAS ANGLIES MONOKSIDAS. JIS GALI SUKELTI MIRTĮ.**

#### Įspėjimai ir saugos perspėjimai:

**Įdėmiai perskaitykite šiame vadove esančius įspėjimus ir instrukcijas bei jomis vadovaukitės ruošdamiesi naudoti ir naudodami rūkyklą.**

## SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS IR ĮSPĖJIMAI

#### Prieš naudodami įdėmiai perskaitykite visas instrukcijas:

šiam vadove yra svarbios informacijos, kuri itin svarbi norint saugiai ir tinkamai naudoti šį prietaisą.

- Įdėmiai perskaitykite įspėjimus ir instrukcijas bei jomis vadovaukitės ruošdamiesi naudoti ir naudodami rūkyklą.
- Saugokite šią instrukciją, kad prireikus galėtumėte peržiūrėti ją vėliau.
- Naudojant šią rūkyklą susidaro gyvybei pavojų keliantis anglies monoksidas. Anglies monoksidas yra lakios dujos, todėl naudojant rūkyklą vėdinimo angos turi būti atviros.
- Niekomet nedeginkite medžio skiedrų namie, transporto priemonėje, palapinėje, garaže ar bet kokiose kitose uždaroje erdvėse.
- Šis įtaisas skirtas naudoti tik lauke. Niekomet nenaudokite patalpoje.
- Įtaisas turi stovėti ant žemės. Niekomet nestatykite ant stalo ar prekystalio.
- Nejunkite elektrinės rūkyklos prie maitinimo tinklo, kol ji nėra iki galo surinkta ir paruošta naudoti.
- Naudokite tik įžemintą maitinimo lizdą.
- Niekomet nenaudokite per perkūniją.
- Saugokite elektrinę rūkyklą nuo lietaus ar vandens.
- Nenardinkite laido, kištuko ar valdymo skydelio į vandenį ar bet kokį kitą skystį. Tai gali sukelti elektros smūgį.
- Visuomet prižiūrėkite, kad vaikai ir naminiai gyvūnai nesiartintų

prie elektrinės rūkyklos. Niekomet neleiskite elektrinės rūkyklos naudoti vaikams. Jei netoli elektrinės rūkyklos yra vaikų ar naminių gyvūnų, būtina juos atidžiai prižiūrėti.

- Niekomet nenaudokite šio įtaiso, jei jis sugedo ar buvo pažeistas.
- Neleiskite užsiimti jokia veikla netoli elektrinės rūkyklos, kai ji naudojama ar netrukus po to. Prieš padėdami saugoti ar valydami įsitikinkite, kad įtaisas atvėso.
- Naudodami elektrinę rūkyklą visuomet netoliese laikykite gesintuvą.
- Naudodami ilginimo laidą būkite atsargūs, nes padidėja pavojus įsipainioti ar užkliūti. Dėl sugedusio ar silpno ilginimo laido gali sumažėti šildymo efektyvumas arba galimas elektros smūgis.
- Neleiskite, kad elektros laidas pavojingai kabotų ar liestų karštus paviršius.
- Niekomet nedėkite šio įtaiso ant dujinės ar elektrinės viryklės ar ant jos arba į jungtą orkaitę.
- Niekomet nenaudokite jokių elektros prietaisų, jei jų laidas ar kištukas pažeistas.
- Niekomet nenaudokite elektrinės rūkyklos kaip šildytuvo. (Žr. įspėjimą dėl anglies monoksido)
- Elektrinę rūkyklą galima naudoti tik ant lygaus, stabilaus paviršiaus. Tai neįteisina apvirsi ir sužaloti žmonių ar sugadinti turto.
- Naudojant ir kurį laiką po to elektrinė rūkykla būna įkaitusi. Visuomet būkite atsargūs būdami netoli karštų paviršių.
- Alkoholis, receptiniai ar nereceptiniai vaistai gali neigiamai paveikti gebėjimą tinkamai surinkti ar naudoti elektrinę rūkyklą.
- Nesutrenkite elektrinės rūkyklos.
- Nejudinkite veikiančios elektrinės rūkyklos. Prieš padėdami saugoti ar perkeldami visuomet leiskite elektrinei rūkyklai visiškai atvėsti.
- Atsargiai išimkite iš elektrinės rūkyklos maistą. Visi paviršiai yra įkaitę ir gali sukelti nudegimus. Visuomet naudokite apsaugines pirštines ir ilgus, tvirtus virtuvės įrankius.
- Niekomet neuždenkite rūkymo grotelių metaline folija. Folija sulaukys karštį ir smarkiai sugadins elektrinę rūkyklą.
- Padėklas varvantiems skysčiams skirtas naudoti tik elektrinės rūkyklos apačioje. Niekomet nedėkite padėklo ant rūkymo grotelių. Taip galite sugadinti elektrinę rūkyklą.
- Visuomet būkite atsargūs, dėdami medžio skiedras į veikiančią rūkyklą. Naudojant elektrinę rūkyklą skiedrų dėžė visuomet įkaitusi.
- Norėdami atjungti elektrinę rūkyklą, išjunkite ją valdymo skydeliu ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo.
- Kai nenaudojate ir prieš valydami ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Prieš įdėdami ar išimdami groteles, padėklus ar vandens dubenį leiskite rūkyklai visiškai atvėsti.
- Šaltus pelenus šalinkite suberdami juos ant aliuminio folijos.
- Nedėkite saugoti elektrinės rūkyklos su karštais pelenais viduje. Padėkite saugoti tik kai visi paviršiai yra atvėsę, nuvalyti, o pelenai pašalinti.
- Niekomet nenaudokite elektrinės rūkyklos jokiais kitais tikslais, išskyrus numatytą paskirtį.
- Naudodami elektrinę rūkyklą visuomet laikykitės visų taikomų vietinių ir nacionalinių priešgaisrinės saugos reikalavimų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas aptarnavimo darbuotojas arba kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite 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.
- Įtaisą reikia jungti per liekamosios srovės jungtuvą, kurio elektros srovės stipris neviršija 30 mA.



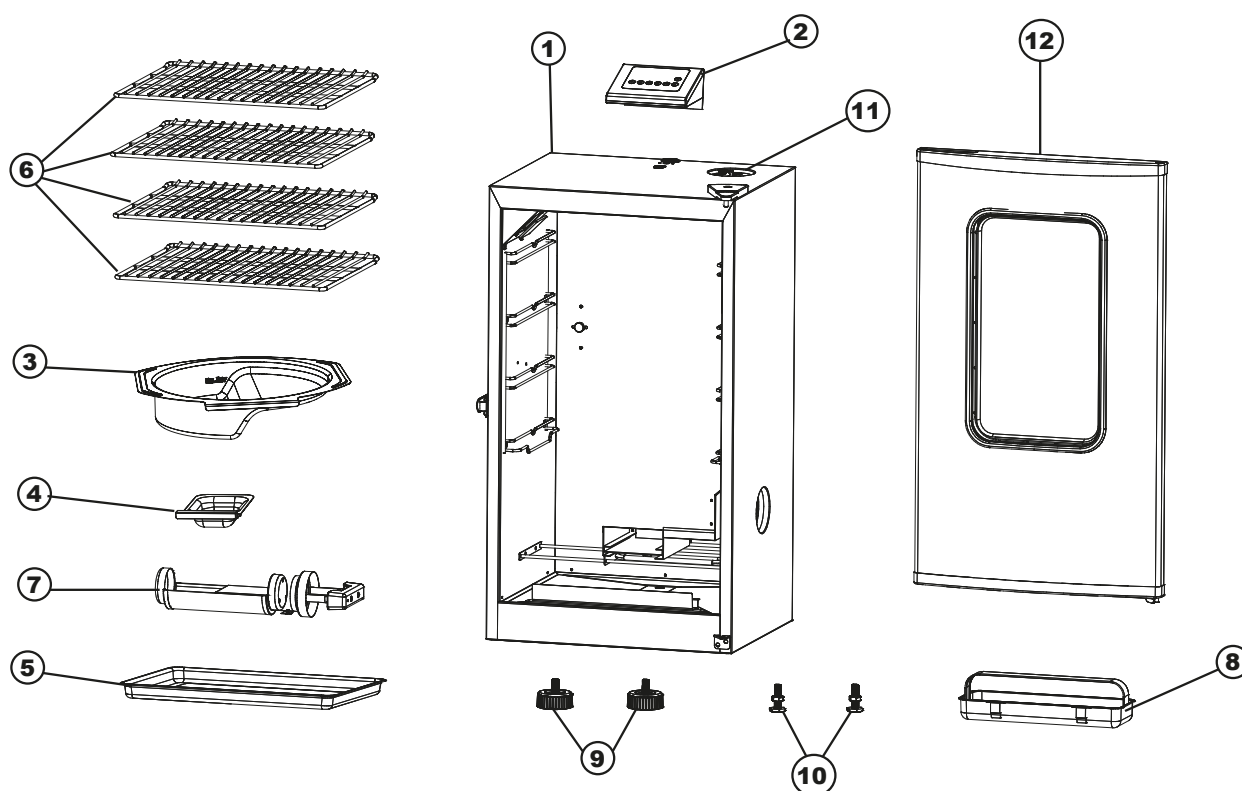
## PRADĖKIME!

- Tai lėtai veikianti rūkykla, numatykite pakankamai laiko maistui paruošti. Rūkykla skirta naudoti TIK LAUKE.
- Prieš naudodami pirmą kartą atlikite rūkyklos paruošiamąjį apdorojimą. Žr. 35 psl.
- Prieš dėdami maistą, pakaitinkite rūkyklą 30–45 minutes nustatę aukščiausią temperatūrą.
- NEUŽDENKITE grotelių aliuminio folija, nes ji neįleis tinkamai cirkuliuoti šilumai.
- Nedėkite į rūkyklą per daug maisto. Itin didelis maisto kiekis gali sulaikyti šilumą, pailginti maisto ruošimo laiką, be to, maistas gali būti apdorojamas netolygiai. Palikite tarpą tarp maisto, padėto ant grotelių, ir rūkyklos šonų, kad galėtų tinkamai cirkuliuoti šiluma. Jei naudojate keptuves, dėkite jas grotelių viduryje, kad maistas būtų apdorojamas tolygiai. Daugiau informacijos ieškokite vadove.
- Uždarykite oro sklendę, esančią ant įrenginio, kad neišleistumėte drėgmės ir šilumos. Jei ruošiate žuvis arba džiovintą mėsą, atidarykite oro sklendę, kad išleistumėte drėgmę.
- Rūkyklai cikliška įsijungiant ir išsijungiant, temperatūros rodmuo valdymo skydelyje svyruos + / – 10–15 laipsnių.
- Nenaudojamą rūkyklą laikykite sausoje vietoje.
- Esant itin žemai temperatūrai gali pailgėti maisto ruošimo laikas.
- VALYKITE PO KIEKVIENO NAUDOJIMO. Taip pailgės rūkyklos eksploatavimo laikas ir neatsiras pelėsio.

MALONAUS NAUDOJIMO!

LT

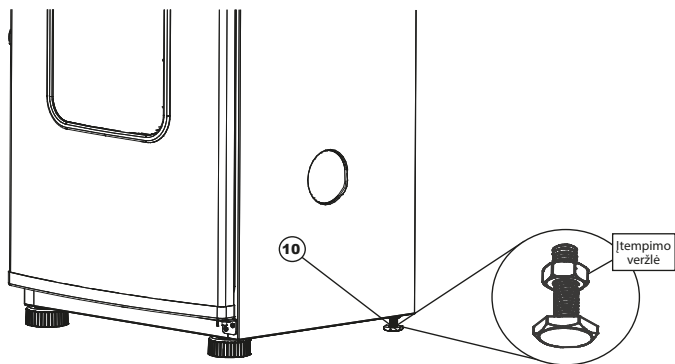
## DALIŲ SĄRAŠAS



DALIES NR.	KIEKIS	APRAŠAS	DALIES NR.	KIEKIS	APRAŠAS
1	1	Rūkyklos korpusas	7	1	Medienos drožlių krautuvas
2	1	Skaitmeninis valdymo skydelis	8	1	Riebalų lovelis
3	1	Vandens indas	9	2	Kojelės mova (iš anksto surinkta)
4	1	Medienos drožlių padėklas	10	2	Reguliuojama kojelė-varžtas (iš anksto surinkta)
5	1	Lašų rinktuvė	11	1	Oro sklendė (iš anksto surinkta)
6	4	Kepimo grotelės	12	1	Durėlės su langu (iš anksto surinktos)

## SURINKIMAS

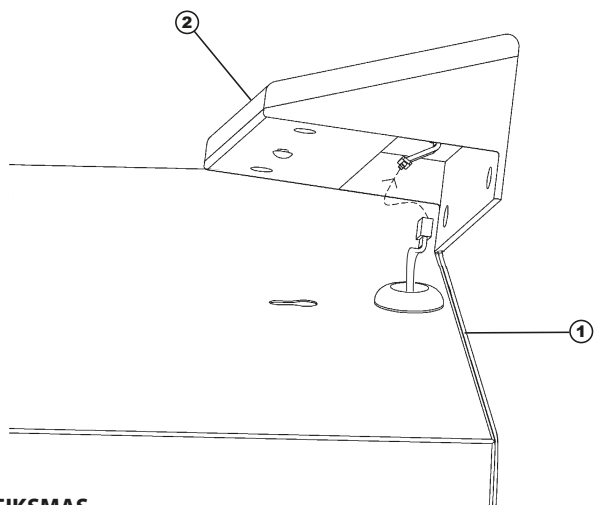
- PRIEŠ SURINKDAMI ATIDŽIAI PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS.
- ĮRENGINĮ SURINKITE ANT ŠVARAUS, LYGAUS PAVIRŠIAUS.
- REIKALINGAS ĮRANKIS: „PHILLIPS“ TIPO ATSUKTUVAS



### 1 VEIKSMAS

Sureguliuokite reguliuojamą kojelę-varžtą (10) sukdami pagal arba prieš laikrodžio rodyklę taip, kad pastatyta vertikaliai rūkykla stovėtų lygiai.

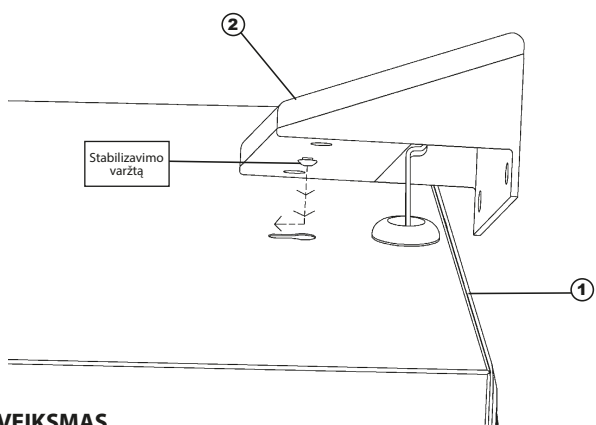
Išlyginę užfiksukite reguliuojamų kojelių-varžtų (10) padėtį pritvirtintomis įtempimo veržlėmis.



### 2 VEIKSMAS

Uždėkite skaitmeninį valdymo skydelį (2) ant rūkyklos korpuso (1).

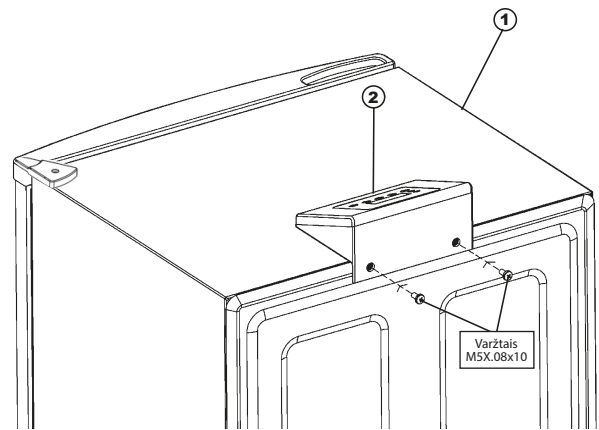
Sulygiuokite skaitmeninio valdymo skydelio (2) laido jungties angą su rūkyklos korpuso (1) laido jungties kilpele, kaip parodyta, ir sujunkite.



### 3 VEIKSMAS

Prijunkite skaitmeninį valdymo skydelį (2) prie rūkyklos korpuso (1) įkišdami stabilizavimo varžto galvutę į rakto skylutės pavidalo angą, kaip parodyta.

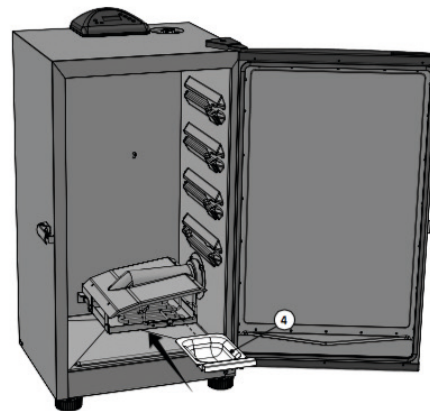
Pastaba. Stabilizavimo varžtą gali prireikti šiek tiek pareguliuoti, kad glaudžiai prisispautų.



### 4 VEIKSMAS

Pritvirtinkite skaitmeninį valdymo skydelį (2) prie rūkyklos korpuso (1) pateiktais M5x08x10 varžtais suplota apvalia galvute (2).

Pastaba. Neperveržkite.

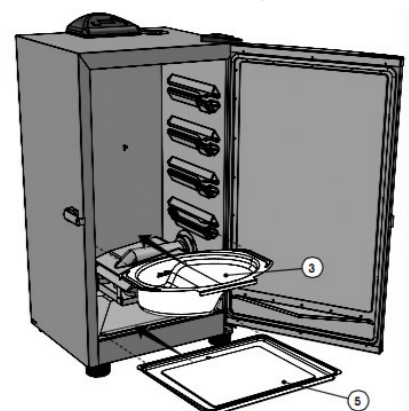


### 5 VEIKSMAS

KAI KURIOS DALYS NEPARODYTOS DĖL AIŠKUMO.

Įdėkite medienos drožlių padėklą (4) į rūkyklos korpusą (1). Įsitinkinkite, kad medienos drožlių padėklą įdėjote po medienos drožlių dangčiu, kaip parodyta.

Pastaba. Naudojant rūkyklą medienos drožlių padėklas ir medienos drožlių krautuvus PRIVALO būti savo vietoje. Taip sumažinama medienos įsiliepsnojimo tikimybė.



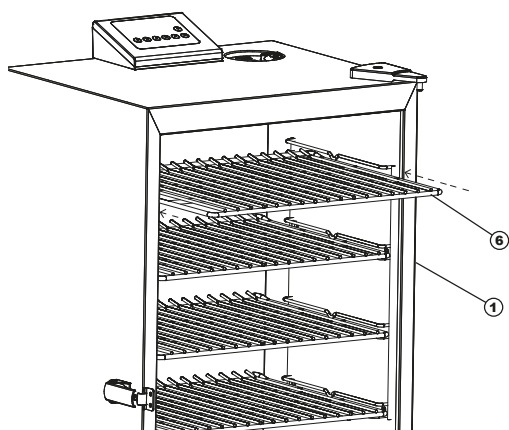
### 6 VEIKSMAS

KAI KURIOS DALYS NEPARODYTOS DĖL AIŠKUMO.

Įdėkite vandens indą (3) į rūkyklos korpusą (1) įstumdami į apatinį laikiklį.

Įdėkite lašų rinktuvę (5) į rūkyklos korpusą (1) po kaitinimo elementu, kaip parodyta. Lašų rinktuvės (5) anga turi būti prie rūkyklos galinės sienelės, kad riebalai būtų tinkamai išleidžiami.

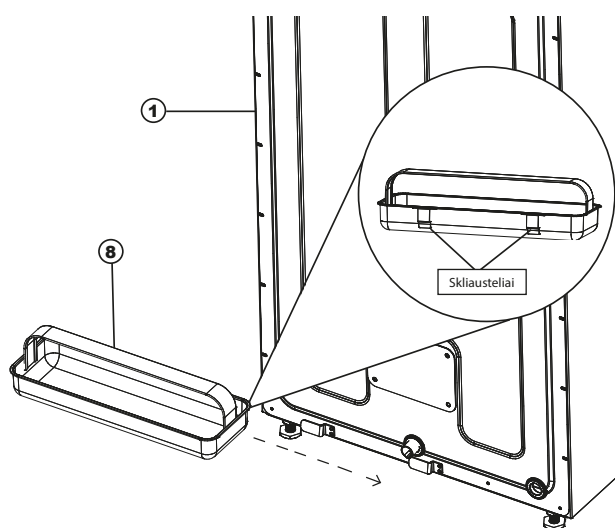
Pastaba. Rūkyimo proceso metu vandens indas PRIVALO visada būti savo vietoje, net jei jame nėra vandens arba kitų skysčių. Indas neleis maisto syvams lašėti ant medienos drožlių.



### 7 VEIKSMAS

KAI KURIOS DALYS NEPARODYTOS DĖL AIŠKUMO.

Įstumkite kepimo groteles (6) į kreiptuvus rūkyklos korpuse (1).



### 8 VEIKSMAS

Stumkite riebalų lovelio (8) laikiklius ant kabliukų užpakalinėje rūkyklos korpuso (1) pusėje, kol riebalų lovelis (8) sustos.

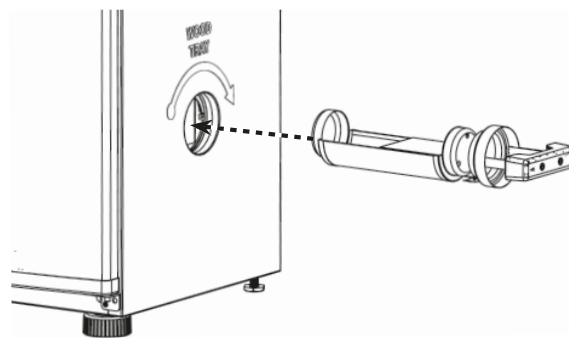
Surinkimas baigtas.

## PARUOŠIAMOJO APDOROJIMO INSTRUKCIJOS

### PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ ATLIKITE RŪKYKLOS PARUOŠIAMĄJĮ APDOROJIMĄ.

Per šį procesą gali atsirasti dūmų, tai normalu.

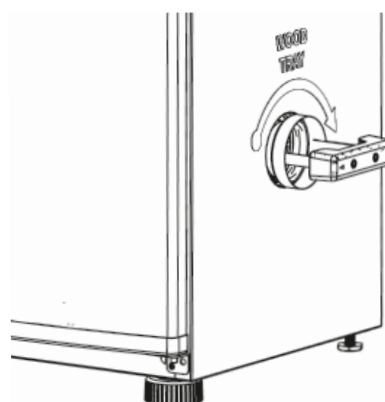
1. Įsitikinkite, kad vandens indas įdėtas, bet BE VANDENS.
2. Nustatykite 135 °C temperatūrą ir leiskite įrenginiui veikti 3 valandas. Per paskutines 45 minutes į drožlių krautuvą įberkite 1 puodelį medienos drožlių, kad būtų galima užbaigti paruošiamąjį apdorojimą.
3. Išjunkite ir leiskite atvėsti.



## MEDIENOS DROŽLIŲ KRAUTUVO NAUDOJIMAS

### Medienos drožlių krautuvo naudojimas:

- Prieš paleisdami įrenginį, į drožlių krautuvą įberkite ½ puodelio medienos drožlių.
- Niekada nenaudokite daugiau nei ½ puodelio medienos drožlių vienu metu. Niekada nenaudokite medienos gabalų.
- Įdėkite medienos drožlių krautuvą į rūkyklą. Medienos drožlės turi būti viename lygyje su medienos drožlių krautuvo viršutine briauna.
- Norėdami iškrauti medieną, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, ant rūkyklos pavaizduotos rodyklės kryptimi. Medieną įkris į medienos drožlių padėklą. Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į vertikalią padėtį ir palikite medienos drožlių krautuvą neišimtą.
- Periodiškai patikrinkite medienos drožlių padėklą, ar mediena sudegė, ištraukdami medienos drožlių krautuvą ir per angą žiūrėdami į rūkyklą. Jei reikia, įberkite dar drožlių.
- Kai tikrinatė medienos drožlių lygį, medienos drožlių krautuvą reikia visiškai ištraukti iš rūkyklos.



### Medienos papildymas vykstant rūkymo procesui:

- Ištraukite medienos drožlių krautuvą iš rūkyklos.
- Suberkite medienos drožles į medienos drožlių krautuvą ir įdėkite į rūkyklą.
- Norėdami iškrauti medieną, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, ant rūkyklos pavaizduotos rodyklės kryptimi. Medieną įkris į medienos drožlių padėklą.
- Įdėjus medienos, galimas trumpalaikis temperatūros šuolis. Netrukus ji stabilizuosis. Nereguliuokite temperatūros nuostatų.

### Dėmesio:

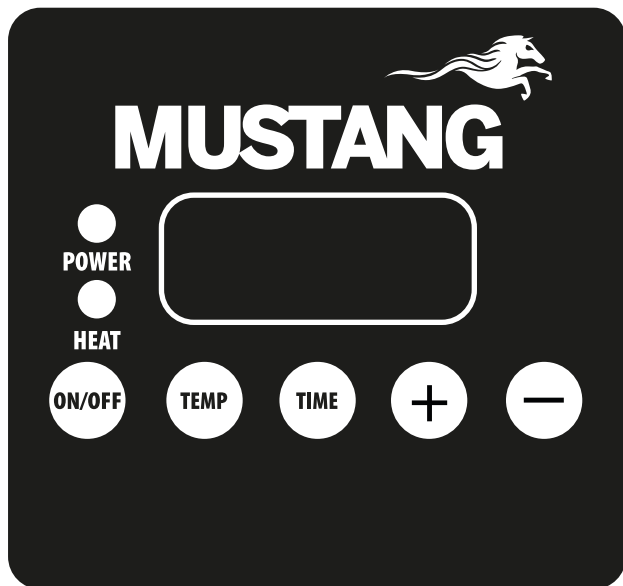
- Kai pridodate medienos drožlių, rūkyklos dureles laikykite uždarytas.
- Medienos drožlių krautuvą bus ĮKAITĘS, net jei rankena ir nekaršta.

### PERSPĖJIMAS

Kai atidaromos durelės, gali staiga padidėti liepsna. Jei staiga suliepsnoja medienos drožlės, nedelsdami uždarykite dureles, palaukite, kol drožlės sudegės, ir vėl atidarykite dureles. Nepurškite vandeniu.

LT

## VALDYMO SKYDELIO NAUDOJIMAS



Pastaba. Tiesioginė saulės šviesa gali trukdyti įskaityti užrašus LED ekrane, todėl, jei reikia, blokuokite šviesą.

### Temperatūros nustatymas:

- Paspauskite mygtuką „ON“ (įjungti).
- Vieną kartą paspauskite mygtuką „TEMP“ (nustatyti temperatūrą) – LED ekranas pradės mirksėti.
- Mygtukais + / – nustatykite temperatūrą.
- Užfiksuokite temperatūrą paspausdami mygtuką „TEMP“ (nustatyti temperatūrą) dar kartą.

Pastaba. Kol laikmatis nenustatytas, kaitinti nebus pradėta.

### Laikmačio nustatymas:

- Vieną kartą paspauskite mygtuką „TIME“ (nustatyti laiką) – valandas rodantis LED ekranas pradės mirksėti.
- Mygtukais + / – nustatykite valandas.
- Užfiksuokite valandas paspausdami mygtuką „TIME“ (nustatyti laiką) dar kartą. Minutes rodantis LED ekranas pradės mirksėti.
- Mygtukais + / – nustatykite minutes.
- Užfiksuokite minutes ir įjunkite maisto ruošimo ciklą paspausdami mygtuką „TIME“ (nustatyti laiką).

### Kaitinimas bus išjungtas pasibaigus laikui.

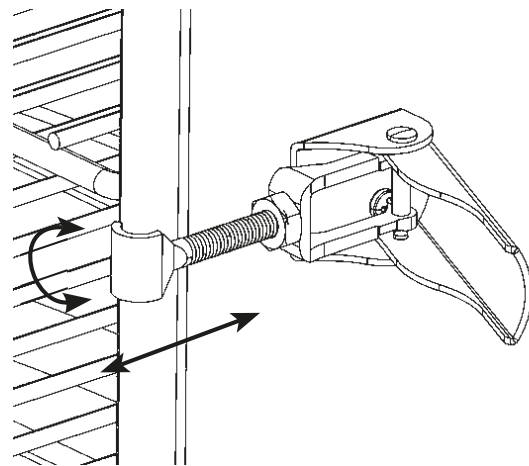
### Valdymo skydelio NUSTATYMAS IŠ NAUJO:

Jei valdymo skydelyje rodomas klaidos pranešimas, išjunkite elektrinę rūkyklą, atjunkite įrenginį nuo elektros lizdo, palaukite dešimt sekundžių ir vėl prijunkite įrenginį prie elektros lizdo, tada įjunkite elektrinę rūkyklą. Taip bus iš naujo nustatytas valdymo skydelis.

## SVARBŪS FAKTAI APIE RŪKYKLOS NAUDOJIMĄ

- Maksimali temperatūros nuostata yra 135 °C.
- Naudojant rūkyklą medienos drožlių krautuvą ir medienos drožlių padėklas PRIVALO būti savo vietose. Taip sumažinama medienos įsiliepsnojimo tikimybė.
- Drožles reikia naudoti, kad išsiskirtų dūmų ir būtų išgautas dūmų skonis.
- Ruošdami maistą dažnai tikrinkite riebalų lovelį užpakalinėje įrenginio pusėje. Ištuštinkite riebalų lovelį jam dar nespėjus prisipildyti. Ruošiant maistą gali reikėti periodiškai ištuštinti riebalų lovelį.

- Neatidarykite rūkyklos durelių, jei tai nėra būtina. Atidarius dureles galima išleisti šilumą ir paskatinti drožles suliepsnoti. Uždarius dureles vėl stabilizuosis temperatūra ir priges liepsna.
- Medienos drožlių padėkle nepalikite senų medienos pelenų. Kai pelenai atvėsta, ištuštinkite padėklą. Padėklą reikia išvalyti prieš ir po kiekvieno naudojimo, kad pelenai nesikaupytų.
- Durelių stiklas yra grūdintas, todėl įprastomis veikimo sąlygomis nesusuks.
- Tai rūkykla. Naudojant medienos drožles susidarys daug dūmų. Dūmai skverbsis pro siūles ir rūkyklos vidus pajuoduos. Tai normalu. Norint sumažinti dūmų nuostolius aplink dureles, durelių skląstį galima reguliuoti, kad durelių sandariklis būtų dar glaudžiau prispaustas prie korpuso.
- Jei maisto ruošimo proceso metu atidaromos rūkyklos durelės, dėl šilumos nuostolių maisto ruošimo laikas gali pailgėti.
- Kai lauko temperatūra žemesnė nei 18 °C ir (arba) vietovės aukštis yra didesnis nei 1067 m, gali prireikti papildomo laiko maistui paruošti. Įsitinkite, kad mėsa visiškai paruošta, išmatuodami vidinę temperatūrą mėsos termometru.



- Norėdami sureguliuoti durelių skląstį, atlaisvinkite durelių skląščio šešiabriaunę veržlę. Priveržkite kabliuką pasukdami pagal laikrodžio rodyklę, kaip parodyta. Tvirtai priveržkite šešiakampę veržlę prie durelių skląščio.

## RŪKYKLOS VALYMAS

- Kepimo groteles, vandens indą ir lašų rinktuvę valykite švelniai veikiančiu indų plovikliu. Nuskalaukite ir gerai išdžiovinkite.
- Dažnai valykite medienos drožlių padėklą ir medienos drožlių krautuvą pašalindami susikaupusius pelenus, likučius ir dulkes.
- Šaltus pelenus suberkite į aliuminio foliją, užpilkite vandeniu ir išmeskite į nedegų konteinerį.
- Rūkyklos vidų, durelių stiklą ir korpuso išorę paprasčiausiai nušluostykite drėgna šluoste. Nenaudokite valiklių. Įsitinkite, kad jie gerai išdžiūvo.
- Durelių sandariklį ir vidinę siūlę, prie kurios tvirtinamas sandariklis, BŪTINA valyti drėgna šluoste po kiekvieno naudojimo, kad sandariklis tinkamai funkcionuotų.

PRIEŠ VALYDAMI IR PADĖDAMI Į LAIKYMO VIETĄ VISADA ĮSITINKINKITE, KAD ĮRENGINYS YRA ATJUNGTA NUO ELEKTROS TINKLO IR PALIETUS YRA VĒSUS.

## TRIKČIŲ DIAGNOSTIKOS IR ŠALINIMO VADOVAS

POŽYMIS	PRIEŽASTIS	GALIMAS SPRENDIMAS
Maitinimo lemputė neįsižiebia	Neįjungtas į sieninį lizdą	Patikrinkite sieninę jungtį
	Suveikė namo saugiklis	Įsitinkite, kad kitiems buities prietaisams nenaudojama ta pati elektros grandinė. Patikrinkite namų saugiklius.
	Valdiklio triktis	*
Įrenginiui reikia pernelyg daug laiko įkaisti (daugiau negu 60–70 min.)	Įrenginys prijungtas prie ilginamojo laido	Pastatykite įrenginį taip, kad nereikėtų naudoti ilginamojo laido
	Tinkamai neuždarytos durelės	Uždarykite dureles ir tvirtai užfiksuokite skląstį
	Valdiklio triktis	*
Naudojant tarp durelių ir rūkyklos yra tarpelis, o durelių skląščio daugiau pareguliuoti neįmanoma	Durelių lygiavimas	*
	Pažeistas durelių sandariklis	
Iš rūkyklos pro dureles ir kojeles teka riebalai	Lašų rinktuvė ne savo vietoje	Pataisykite, kad anga būtų sulygiuota su išleidimo anga įrenginio dugne
	Įrenginyje susikaupė per daug riebalų arba aliejaus	Išvalykite įrenginį
	Išleidimo vamzdelis neišleidžia riebalų	Patikrinkite išleidimo vamzdelį
Nėra dūmų	Nėra medienos drožlių	Įdėkite medienos drožlį
Panaudojus kelias valandas sparčiai nukrito temperatūra arba išsijungė	Sugedo valdymo blokas	*
Rodomas valdiklio klaidos pranešimas	Valdiklio triktis	*
Maitinimo lemputė šviečia, įrenginys nekaista	Valdiklio / įrenginio triktis	*
Valdiklis nereguliuoja šilumos	Valdiklio / įrenginio triktis	*

\*Kreipkitės į „Mustang“ klientų aptarnavimo tarnybą. Techninės priežiūros tarnybos telefono numerį rasite svetainėje [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

### GARANTIJA

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

Garantija netaikoma įprastam dalių nusidėvėjimui, rūdijimui ir korozijai. Pavyzdžiui, keraminių paviršių skilinėjimas, plieninių paviršių spalvos pasikeitimas ir rūdžių dėmių atsiradimas yra įprasti reiškiniai, atsirandantys naudojant gaminį ir laikui bėgant, bei neturi įtakos rūkyklos veikimui. Taip pat garantija netaikoma dalims, kurios naudojant dėvisi ar yra veikiamos korozijos, pvz., ketaus ir nerūdijančio plieno dalys. Jei rūkyklą 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. Garantija neprieštarauja galiojančiam Suomijos vartotojų apsaugos įstatymui.

Jei gaminys ar gaminio dalis garantiniu laikotarpiu sugenda, kreipkitės į importuotoją arba „Mustang“ pagalbos tarnybą svetainėje [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com). Prieš pateikdami garantinę pretenziją dar kartą įdėmiai perskaitykite naudotojo instrukciją ir įsitinkite, kad jos laikėtės. Visas garantines pretenzijas tvarkys importuotojas. Sugedusi arba trūkstama dalis bus pakeista nauja. Klientas pats sumontuoja naują dalį, jei nori pakeisti sugedusią arba trūkstamą dalį.

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

## RU

Поздравляем вас с выбором изделия Mustang! Серия изделий для гриля Mustang разработана для приготовления вкусной еды. Серия изделий включает широкий выбор аксессуаров для гриля и приготовления еды. Вы можете ознакомиться со всем выбором по адресу [www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com) или у ближайшего уполномоченного дистрибьютора.

Мы постоянно совершенствуем изделия Mustang и связанные с ними аксессуары. Для обеспечения качества в ходе разработки продукции мы уделяем особое внимание отзывам, посылаемым потребителями. Мы ждем ваших отзывов о наших изделиях по адресу [mustang@mustang-grill.com](mailto:mustang@mustang-grill.com).

Чтобы изделие было для вас максимально полезным, основательно ознакомьтесь с руководством пользователя. Регулярная чистка и обслуживание устройства позволяют продлить срок его эксплуатации и повысить безопасность. В ассортименте изделий Mustang вы также можете найти и чистящие средства и щетки, подходящие для чистки гриля. Дополнительную информацию вы можете найти по адресу [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

### Сборка, уход и техника безопасности

#### ВНИМАНИЕ:

#### ОПАСНОСТЬ ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ

**ПРИ СГОРАНИИ ДРЕВЕСИНЫ ОБРАЗУЕТСЯ УГАРНЫЙ ГАЗ. ОН МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ СМЕРТИ ПРИ ВДЫХАНИИ.**

**Внимание! Соблюдайте технику безопасности:**

**Внимательно ознакомьтесь с данным руководством и соблюдайте все его инструкции**

**перед использованием коптильни и во время её использования.**

### ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

**Прежде чем приступить к эксплуатации изделия внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями:**

Данное руководство содержит важную информацию, необходимую для безопасной эксплуатации данного устройства.

- Внимательно ознакомьтесь с данным руководством и соблюдайте все его инструкции перед использованием коптильни и во время её использования.
- Сохраните данное руководство на будущее.
- При использовании коптильни образуется смертельно опасный угарный газ. Угарный газ взрывоопасен, поэтому, когда коптильня используется, вентиляционные отверстия должны быть открыты.
- Никогда не сжигайте древесную щепу дома, а также у себя в машине, палатке, гараже и любых других закрытых помещениях.
- Данное изделие можно использовать только на улице. Никогда не используйте коптильню в помещении.
- Изделие должно стоять на полу или на земле. Не ставьте коптильню на столы или полки.
- Не включайте электрическую коптильню в сеть, пока она не будет полностью собрана и готова к использованию.
- Используйте только заземлённые электрические розетки.
- Не используйте коптильню во время грозы.
- Никогда не оставляйте коптильню под дождем и не давайте ей намокнуть.
- Не погружайте кабель питания, штепсель или панель управления в воду либо в другую жидкость. Это может привести к поражению электрическим током.
- Никогда не подпускайте к коптильне детей и домашних животных. Никогда не позволяйте детям пользоваться коптильней. Когда рядом с коптильней оказываются дети или

домашние животные, за ними нужен постоянный присмотр.

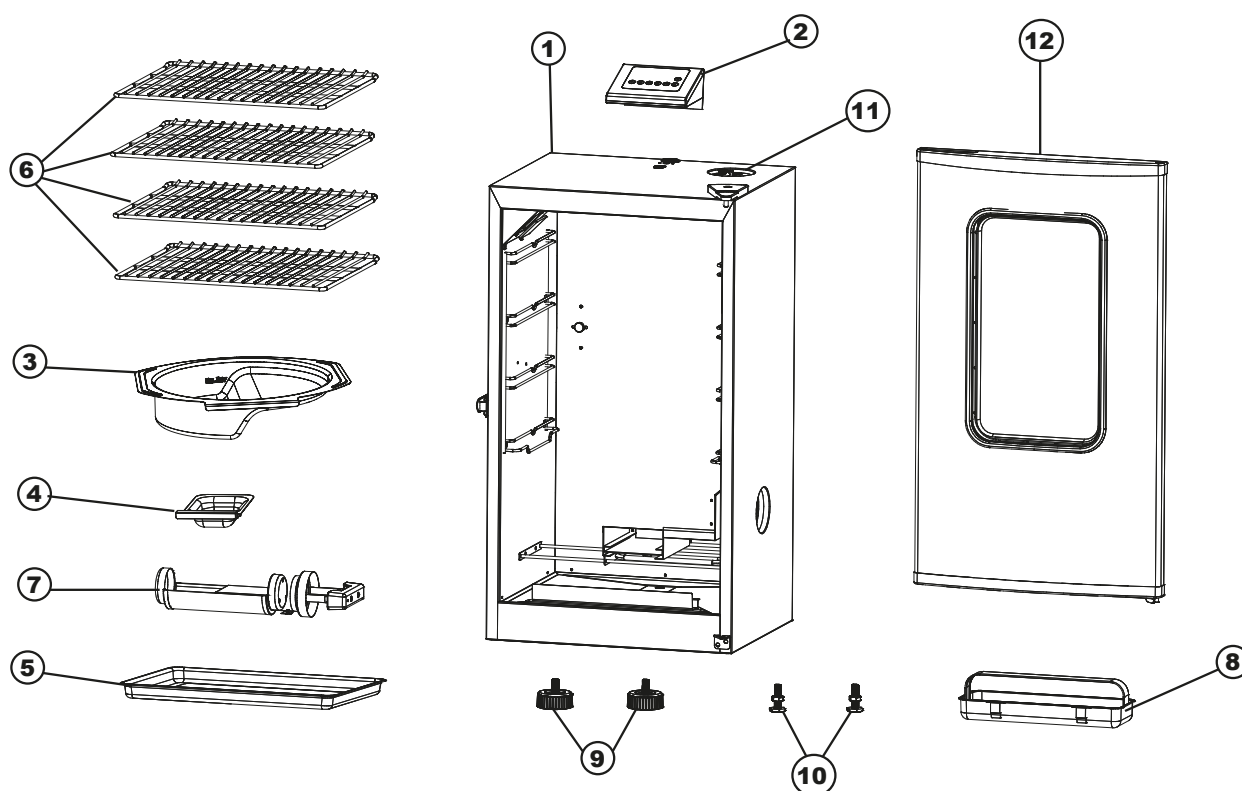
- Никогда не включайте изделие, если оно было повреждено или работало в нештатном режиме.
- Не допускайте никакой посторонней деятельности рядом с коптильней во время, а также после её эксплуатации. Перед тем, как убрать коптильню на хранение или приступить к её чистке убедитесь, что она полностью остыла.
- При использовании электрической коптильни следует всегда иметь при себе огнетушитель.
- Будьте осторожны при использовании удлинителей — в них можно запутаться и споткнуться. Неисправный или недостаточно мощный удлинитель может привести к менее эффективному нагреву или к поражению электрическим током.
- Не позволяйте электрическому кабелю прикасаться к нагретым поверхностям и висеть на проходе.
- Никогда не ставьте коптильню на газовую или электрическую плиту (разогретую печь) или в непосредственной близости от таковой.
- Никогда не используйте электроприборы с повреждённым кабелем или вилок питания.
- Никогда не используйте коптильню в качестве обогревателя. (обратите внимание на предупреждение, касающееся опасности отравления угарным газом)
- Коптильню следует использовать на ровной и устойчивой поверхности. Это предотвращает риск переворачивания коптильни, чреватого травмами и порчей имущества.
- Электрическая коптильня сильно нагревается в процессе эксплуатации и остаётся горячей в течение некоторого времени после окончания эксплуатации. Всегда соблюдайте осторожность при использовании изделия рядом с нагретыми поверхностями.
- Алкоголь, наркотики и определённые медикаменты могут отрицательно влиять на способность владельца коптильни пользоваться изделием.
- Избегайте каких бы то ни было ударов по коптильне.
- Не перемещайте коптильню во время использования. Всегда позволяйте коптильне полностью охладиться перед перемещением или уборкой на хранение.
- Соблюдайте осторожность при извлечении копчёностей из коптильни. Все поверхности коптильни нагреваются и способны причинить серьёзные ожоги. Используйте защитные перчатки, а также достаточно длинные и прочные кухонные принадлежности.
- Никогда не покрывайте решётки для готовки металлической фольгой. Фольга задерживает тепло, что может сильно повредить коптильню.
- Поддон должен располагаться внизу коптильни. Никогда не ставьте поддон на решётки. Это может повредить коптильню.
- Всегда соблюдайте осторожность при добавлении древесной щепы. Когда коптильня включена, лоток для щепы всегда разогрет.
- Для того, чтобы выключить коптильню, отключите панель управления, а затем выньте кабель из розетки.
- Вынимайте кабель из розетки, когда коптильня не используется, а также перед чисткой. Прежде чем извлекать решётки, подносы или ёмкость для воды, следует позволить коптильне полностью остыть.
- Остывший пепел можно заворачивать в алюминиевую фольгу.
- Не убирайте коптильню на хранение при наличии горячего пепла внутри. Чтобы убрать коптильню на хранение, следует очистить её от пепла и убедиться, что все поверхности остыли.
- Никогда не используйте коптильню в целях, для которых она не предназначена.
- При использовании коптильни следует соблюдать применимые в вашем регионе правила противопожарной безопасности.
- Если кабель питания повреждён, его должен заменить производитель, сервисный представитель производителя или иные лица с соответствующей квалификацией во избежание опасности.
- Это устройство могут использовать дети от 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также лица с отсутствием опыта, если им как следует объяснили или показали, как пользоваться устройством, соблюдая правила безопасности, и рассказали о сопряжённых с эксплуатацией рисках.
- Устройство следует подключать через автоматический выключатель дифференциального тока с уставкой срабатывания не более 30 мА.

## ПРИСТУПИМ!

- Данный аппарат представляет собой печь медленного копчения, поэтому обеспечьте достаточное количество времени для процесса копчения. Коптильня предназначена исключительно **ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ**.
- Перед первым использованием подготовьте коптильню к сезону. См. стр. ...41
- Перед закладкой продукта, подлежащего копчению, прогрейте коптильню в течение 30–45 минут при максимальной температуре.
- **НЕ НАКРЫВАЙТЕ** полки-решетки алюминиевой фольгой, так как это будет препятствовать циркуляции воздуха.
- Не перегружайте коптильню. Большое количество продуктов может блокировать прохождение тепла, увеличивая время копчения и делая его результат неравномерным. Для обеспечения достаточной циркуляции тепла предусмотрите расстояние между продуктами на полках и боковыми стенками коптильни. Если вы используете кастрюлю или сковороду, ее следует разместить по центру полки, что будет способствовать равномерному распределению тепла. Более подробная информация содержится в руководстве по эксплуатации.
- Закройте заслонку, расположенную в верхней части коптильни, чтобы сохранить достаточный уровень влажности и тепла. При копчении рыбы или вялении откройте заслонку, чтобы удалить влагу.
- По мере смены циклов дымления на панели управления будут отражаться колебания температуры, составляющие 10–15 градусов.
- По окончании использования поместите коптильню на хранение в сухое место.
- При крайне низких температурах время копчения может увеличиваться.
- **ОЧИЩАЙТЕ КОПТИЛЬНЮ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.** Это продлит срок службы вашей коптильни и позволит избежать образования плесени и грибка.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!

## ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

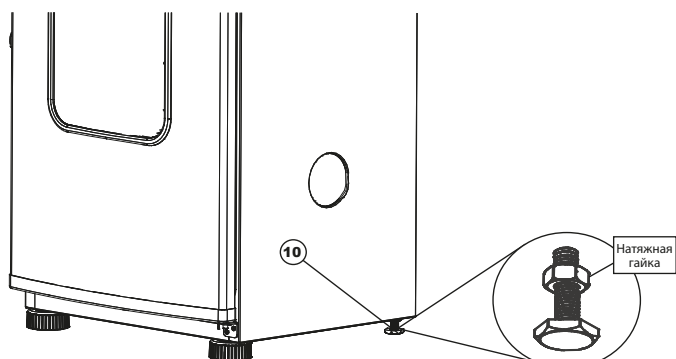


ДЕТАЛЬ №	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ	ДЕТАЛЬ №	КОЛ-ВО	ОПИСАНИЕ
1	1	Коптильная камера	7	1	Бункер для загрузки щепы
2	1	Цифровая панель управления	8	1	Противень для сбора жира
3	1	Емкость для воды	9	2	Защитный колпачок ножки (в сборе)
4	1	Поддон для щепы	10	2	Регулируемая съемная ножка (в сборе)
5	1	Поддон для стекания жира	11	1	Заслонка (в сборе)
6	4	Полка-решетка	12	1	Дверца со стеклянной вставкой (в сборе)

RU

## СБОРКА

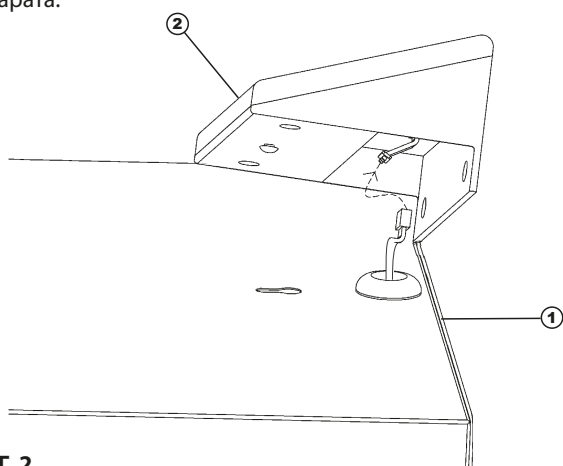
- ПЕРЕД СБОРКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО ВСЕМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.
- ОСУЩЕСТВЛЯЙТЕ СБОРКУ НА РОВНОЙ ЧИСТОЙ ПОВЕРХНОСТИ.
- НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ: ОТВЕРТКА С КРЕСТООБРАЗНЫМ ШЛИЦЕМ



### ШАГ 1

Поворачивая регулируемую съемную ножку (10) по часовой стрелке/против часовой стрелки, выровняйте коптильную камеру в вертикальном положении.

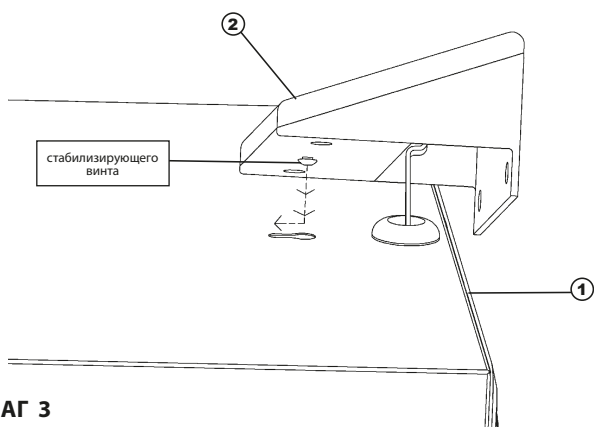
После этого зафиксируйте регулируемую съемную ножку (10) при помощи натяжных гаек, входящих в комплект коптильного аппарата.



### ШАГ 2

Поместите цифровую панель управления (2) на коптильную камеру (1).

Совместите паз соединительного провода, выходящего из цифровой панели управления (2), с разъемом соединительного провода коптильной камеры (1), как показано на рисунке, и соедините их.

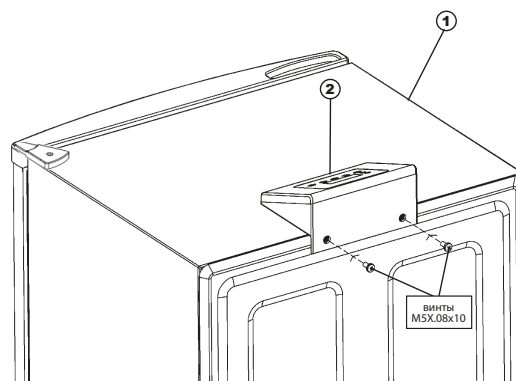


### ШАГ 3

При помощи стабилизирующего винта, вставляемого в отверстие для ключа, установите цифровую панель управления (2) на коптильной камере (1).

Примечание. Для того чтобы стабилизирующий винт плотно сидел, его, возможно, придется слегка подтянуть.

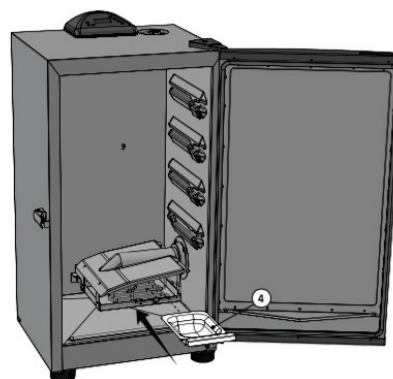
40



### ШАГ 4

Зафиксируйте цифровую панель управления (2) на коптильной камере (1) при помощи винтов с полукруглой головкой М5Х,08х10 (2), входящих в комплект коптильного аппарата.

Примечание. Не прикладывайте чрезмерную силу.

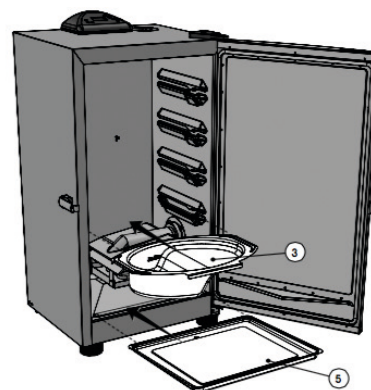


### ШАГ 5

Для ясности НЕКОТОРЫЕ ДЕТАЛИ НЕ ПОКАЗАНЫ.

Поместите поддон для щепы (4) в коптильную камеру (1). Убедитесь в том, что поддон для щепы находится под крышкой, как показано на рисунке.

Примечание. Во время использования коптильни поддон для щепы и бункер для загрузки щепы ОБЯЗАТЕЛЬНО должны быть установлены на свои места. Это позволяет свести к минимуму риск воспламенения щепы.



### ШАГ 6

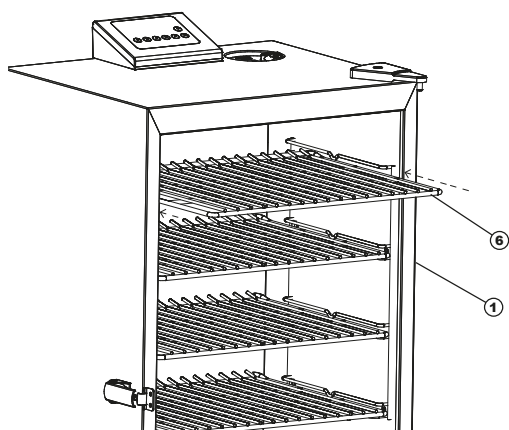
Для ясности НЕКОТОРЫЕ ДЕТАЛИ НЕ ПОКАЗАНЫ.

Расположите емкость для воды (3) на нижней консоли внутри коптильной камеры (1).

Установите поддон для стекания жира (5) внутри коптильной камеры (1) под нагревательным элементом, как показано на рисунке. Убедитесь в том, что отверстие на поддоне для стекания жира (5) находится в задней части коптильной камеры так, чтобы жир мог стекать на поддон.

Примечание. Во время использования коптильни емкость для воды ОБЯЗАТЕЛЬНО должна быть установлена на свое место, даже если она не заполнена водой или иной жидкостью. Это позволит предотвратить попадание жира на щепу.

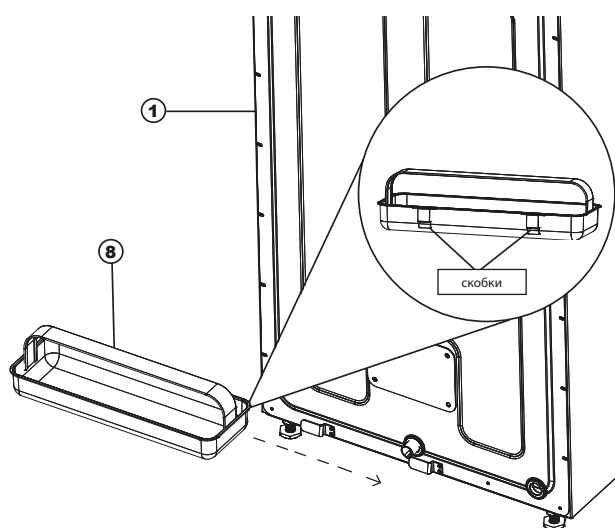




### ШАГ 7

ДЛЯ ЯСНОСТИ НЕКОТОРЫЕ ДЕТАЛИ НЕ ПОКАЗАНЫ.

Поместите полки-решетки (6) в коптильную камеру (1), установив их на направляющие.



### ШАГ 8

Зацепите крепежные скобы в задней части противня для сбора жира (8) за ушки, расположенные на стенке коптильной камеры (1), и задвиньте противень (8) до упора.

Установка завершена.

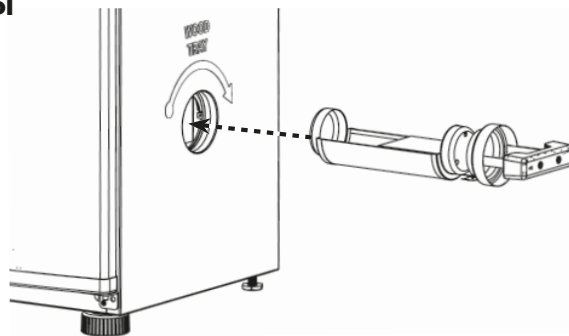
## ПОДГОТОВКА КОПТИЛЬНИ К СЕЗОНУ

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПОДГОТОВЬТЕ КОПТИЛЬНЮ К СЕЗОНУ.

В процессе подготовки может появляться дым, что совершенно нормально.

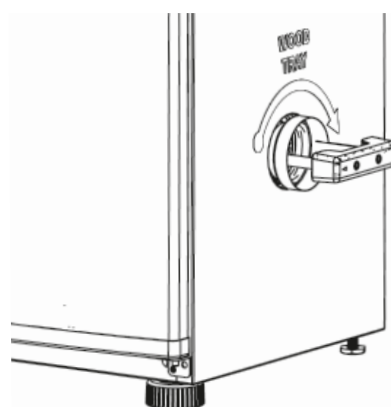
1. Убедитесь в том, что емкость для воды находится на своем месте, и в ней **НЕТ ВОДЫ**.
2. Установите температуру на уровне 135 °C и дайте коптильне поработать в течение 3 часов. За 45 минут до отключения аппарата загрузите в бункер для щепы 1 чашку щепы.
3. Отключите коптильню от электросети и дайте ей остыть.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БУНКЕРА ДЛЯ ЗАГРУЗКИ ЩЕПЫ



### Использование бункера для загрузки щепы

- Перед включением коптильного аппарата загрузите в бункер ½ чашки щепы.
- Никогда не загружайте более ½ чашки щепы за раз. Ни в коем случае не используйте дрова.
- Вставьте бункер в коптильную камеру. Щепа должна располагаться ровно по верхнему краю бункера.
- Чтобы выгрузить щепу, поверните рычаг по часовой стрелке в направлении, указанном стрелкой на корпусе коптильни. Щепа высыпется на поддон, предназначенный для ее сбора. Вращением против часовой стрелки приведите рычаг в вертикальное положение, оставив бункер для загрузки щепы на своем месте.
- Периодически проверяйте поддон на предмет прогорания щепы. Для этого необходимо выдвинуть бункер и заглянуть в коптильную камеру через отверстие. При необходимости добавьте еще щепы.
- При проверке уровня прогорания щепы поддон должен быть до конца извлечен наружу.



### Добавление щепы в процессе копчения:

- Извлеките поддон для щепы из коптильной камеры.
- Заполните его щепой и поместите обратно в печь.
- Чтобы выгрузить щепу, поверните рычаг по часовой стрелке в направлении, указанном стрелкой на корпусе коптильни. Щепа высыпется на поддон, предназначенный для ее сбора.
- После загрузки щепы может произойти резкий скачок температуры, но вскоре температура стабилизируется. В этот момент не пытайтесь регулировать температуру.

### Меры предосторожности:

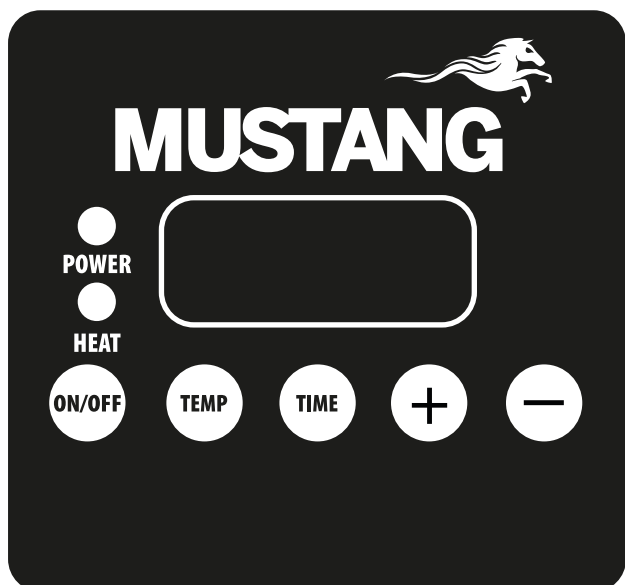
- При добавлении щепы следите за тем, чтобы дверца коптильной камеры была закрыта.
- Ручка может быть холодной, но поверхность бункера будет **ГОРЯЧЕЙ**.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При открытой дверце возможно воспламенение. В случае воспламенения щепы немедленно закройте дверцу и не открывайте ее до тех пор, пока щепы не прогорит. Не используйте воду для тушения щепы.

RU

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Примечание. Читаемость светодиодного дисплея может ухудшаться при попадании на него прямых солнечных лучей, поэтому при необходимости оградите аппарат от солнечного света.

### Для установки температуры:

- Нажмите кнопку «ON» (ВКЛ.).
- После того как светодиодный дисплей мигает, нажмите кнопку «TEMP» (ЗАДАТЬ ТЕМП.) один раз.
- С помощью «+/-» задайте температуру.
- Нажмите кнопку «TEMP» (ЗАДАТЬ ТЕМП.) еще раз, чтобы выполнить ввод заданной температуры.

**Примечание. Нагревательный элемент не включится, пока не будет установлен таймер.**

### Для установки таймера:

- После того как на светодиодном дисплее мигает индикатор часов, нажмите кнопку «TIME» (ЗАДАТЬ ВРЕМЯ) один раз.
- С помощью «+»/«-» задайте час.
- Нажмите кнопку «TIME» (ЗАДАТЬ ВРЕМЯ) еще раз, чтобы выполнить ввод заданного часа. Индикатор минут начнет мигать.
- С помощью «+»/«-» задайте минуты.
- Нажмите кнопку «TIME» (ЗАДАТЬ ВРЕМЯ) еще раз, чтобы выполнить ввод заданных минут и запустить цикл копчения.

Нагревательный элемент отключится по истечении заданного времени.

### СБРОС состояния панели управления:

Если на панели управления появилось сообщение об ошибке, выключите коптильный аппарат, отсоедините его от розетки электропитания, подождите 10 секунд, затем снова подсоедините аппарат к источнику питания и включите его. В результате этих действий произойдет сброс состояния панели управления.

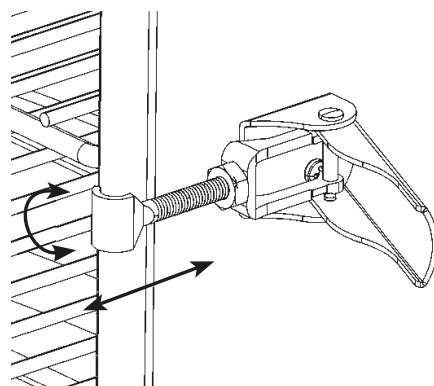
## ВАЖНЫЕ МОМЕНТЫ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОПТИЛЬНИ

- Коптильня поддерживает температуру до 135 °С.
- Во время использования коптильни поддон для щепы и бункер для загрузки щепы **ОБЯЗАТЕЛЬНО** должны быть установлены на свои места. Это позволит свести к минимуму риск воспламенения щепы.
- Щепка служит источником дыма и придает продуктам характерный дымный привкус.
- В процессе копчения как можно чаще проверяйте противень для сбора жира в задней части коптильной камеры.

42

Своевременно опустошайте его. В течение одного цикла копчения это придется делать не один раз.

- Не открывайте дверцу аппарата без необходимости. При открывании дверцы происходит утечка тепла, а попадание кислорода внутрь коптильной камеры может привести к воспламенению щепы. При повторном закрытии дверцы температура стабилизируется, и процесс воспламенения остановится.
- Не оставляйте древесную золу на поддоне для щепы. Опустошите его, как только зола остынет. Во избежание накопления золы поддон следует очищать перед и после каждого использования.
- Вставка на дверце выполнена из закаленного стекла, способного выдерживать любые воздействия, которым оно может подвергаться в нормальных условиях эксплуатации.
- Коптильня представляет собой печь для копчения. При использовании щепы образуется обильный дым. Он просачивается через стыки на корпусе коптильни, при этом ее внутренние поверхности становятся черными. Это совершенно нормально. Во избежание потери дыма можно отрегулировать щеколду дверцы так, чтобы минимизировать зазор между дверцей и корпусом коптильного аппарата.
- При открывании дверцы происходит утечка тепла, что может увеличить время копчения.
- Также время копчения может увеличиваться при температуре наружного воздуха ниже 18 °С и/или при использовании коптильного аппарата на отметке более 1067 м над уровнем моря. При копчении мяса для наилучшего результата рекомендуется проверять внутреннюю температуру продукта при помощи термометра.



- Чтобы отрегулировать щеколду дверцы, ослабьте шестигранную гайку. Подтяните защелку, повернув ее против часовой стрелки, как показано на рисунке. Надежно зафиксируйте шестигранную гайку на щеколде.

## ОЧИСТКА КОПТИЛЬНОГО АППАРАТА

- Для очистки полок-решеток, емкости для воды и поддона для стекания жира используйте нейтральное средство для мытья посуды. После очистки тщательно промойте и просушите их.
- Поддон и бункер для щепы следует достаточно часто очищать от накопившейся золы, нагара и пыли.
- Для утилизации остывшей золы выложите ее на алюминиевую фольгу, смочите водой и поместите в огнестойкий контейнер для мусора.
- Для очистки внутренней части коптильной камеры, дверцы со стеклянной вставкой, а также корпуса аппарата просто протрите их влажной тканью. Не используйте чистящие средства. После очистки обязательно тщательно просушите поверхности.
- Уплотнение дверцы и примыкающий к нему стык на внутренней стороне коптильной камеры необходимо **ОБЯЗАТЕЛЬНО** очищать с помощью влажной ткани после каждого использования. Это позволит поддерживать уплотнение дверцы в исправном состоянии.

**ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ И ПОМЕЩЕНИЕМ КОПТИЛЬНИ НА ХРАНЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ АППАРАТ ОТ СЕТИ И ДОЖДИТЕСЬ ЕГО ОСТЫВАНИЯ.**

## ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРИЗНАКИ НЕИСПРАВНОСТИ	ПРИЧИНА НЕИСПРАВНОСТИ	МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ
Не загорается индикатор включения.	Аппарат не подключен к электросети.	Проверьте соединение вилки шнура электропитания с розеткой.
	Вылетели электрические предохранители.	Убедитесь в том, что никакое другое оборудование не подключено к той же электрической цепи, что и коптильный аппарат. Проверьте свои домашние электрические предохранители.
	Сбои в работе контроллера.	*
Процесс нагрева занимает слишком много времени (более 60–70 мин.)	Аппарат подключен к электросети через удлинитель.	Подключите аппарат к сети напрямую без использования удлинителя.
	Дверца закрыта не до конца.	Закройте дверцу и надежно зафиксируйте ее при помощи щеколды.
	Сбои в работе контроллера.	*
Во время копчения между дверцей и коптильной камерой образуется зазор, и щеколда больше не поддается регулировке.	Не выровнена дверца.	*
	Поврежден уплотнитель дверцы.	
Через дверцу и ножки аппарата просачивается жир.	Поддон для стекания жира не установлен на место.	Установите его таким образом, чтобы отверстия совпали со сливными отверстиями на корпусе аппарата.
	В коптильной камере скопился жир или масло.	Очистите аппарат.
	Сливная труба не функционирует.	Проверьте сливную трубу.
Дым не образуется.	Не загружена щеп.	Добавьте щепу.
Спустя несколько часов после запуска резко упала температура или аппарат отключился.	Неисправен блок управления.	*
На контроллере отображается сообщение об ошибке.	Сбои в работе контроллера.	*
Индикатор питания горит, но аппарат не нагревается.	Сбои в работе контроллера/аппарата.	*
Контроллер не регулирует нагрев.	Сбои в работе контроллера/аппарата.	*

\* Обратитесь в сервисную службу Mustang. За номером службы по обслуживанию обратитесь к интернет-сайту [mustang-grill.com](http://mustang-grill.com).

## ГАРАНТИЯ

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

Гарантия не распространяется на нормальный износ и коррозию, а также на вызванные коррозией дефекты. Например, происходящие со временем в результате эксплуатации растрескивание керамических поверхностей, изменение цвета стальных поверхностей и появление пятен ржавчины являются нормальными явлениями, не препятствующими использованию коптильни. Гарантия не распространяется также на детали, которые изнашиваются или ржавеют в процессе использования изделия, такие как детали, изготовленные из чугуна или нержавеющей стали. Установка и замена деталей в собираемых своими силами коптильнях 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 целях коммерческого производства, продажи или сдачи в аренду.

Гарантия не ослабляет силу действующего в Финляндии Закона о защите прав потребителей.

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](http://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 самостоятельно устанавливает новую деталь на место дефектной или недостающей детали.

Гарантия действует лишь при предъявлении копии чека на покупку. В чеке должны быть указаны название магазина, марка и номер модели коптильни, а также дата приобретения. Претензия по гарантии должна содержать следующие сведения: марку и номер модели коптильни, 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 и почтовый адрес потребителя с обязательным указанием улицы, номера дома (и квартиры), почтового индекса и города (населенного пункта).



**Seuraa meitä somessa!**



**@mustanggrill**  
**#grillaamustangilla**



**GrillaaMustangilla**



**Grillaa Mustangilla**

**[www.mustang-grill.com](http://www.mustang-grill.com)**

Social media content currently  
only available in Finnish